ZLATAN NADVORNIK

GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI

(Kultura stola)

ZLATAN NADVORNIK

GASTRONOMIJA

U

RIJEČI I SLICI

(Kultura stola)

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2011.
Sva prava pridržana. Ni jedan dio teksta ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Drugo dopunjeno izdanje Zagreb, 2021.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-425; 09-617, 09-748 i 09-3224/12

Stroga definicija gastronomiju opisuje kao vještinu priređivanja dobrih jela, kao umijeće kuhanja ili kult birane hrane; primjerenom posluživanju u za to prikladnom prostoru, odgovarajućem priboru i ophođenju tj. gostoljubivošću prema korisniku usluge.

Ovom knjigom želio sam pomoći svima koji rade u ugostiteljstvu kako bi provjerili svoje vještine i znanje u gastronomiji – kulturi stola, što je i jedan oblik umjetnosti, koja se obavlja prvenstveno iz ljubavi prema njoj.

Onima koji su ugošćeni tj. gostima želio sam ukazati na svô znanje koje treba posjedovati ugostiteljsko osoblje kako bi ugošćenik bio zadovoljan, a isto tako kako bi ugošćeni svojim ponašanjem pridonio da usluga bude na obostrano zadovoljstvo, i na kraju svojim ponašanjem pokazao poštovanje prema ugostiteljskom osoblju.

Na kraju i sama riječ ugostiti, znači – dočekati i primiti, počastiti gosta. Drugim riječima – ugostiteljstvo se ne sastoji od namještaja i pribora, nego od ljudi.

U znak poštovanja gospodinu Ivanu Švarcu, diplomantu Hotelske škole u Lausanne 1936., renomiranom hotelijeru i turističkom djelatniku, direktoru Hotelijerske škole u Opatiji 1954. godine, koji je ostavio neizbrisiv trag u našem hotelijerstvu.

Zlatan Nadvornik

Prvi maturanti Hotelijerske škole u Zagrebu – 1954. – Direktor g. Ivan Švarc i prof. Renata Smodek-Šulc

Drugo godište – 1957. – Direktor g. Ivan Švarc, prof. Zora Marković, prof. Mira Štambuk

Fotografija iz mlađih dana provedenih na grčkom otoku Rhodosu

Ravnatelj Visoke škole turističke naobrazbe Athanasios Stamos odlikovao legendu opatijskog hotelijerstva u povodu 50. obljetnice škole u kojoj je radio Ivan Švarc.

Dragi gospodine Švarc, kao što ste već bili obaviješteni, Visoka škola turističke naobrazbe je odlučila da u vrijeme 50. obljetnice svoje škole oda počast onima koji su joj pomagali u tom razdoblju. Zahvalni smo zbog svega što ste učinili za našu školu i šaljemo Vam "Zlatnu medalju" posvećenu Vašem doprinosu. Želimo Vam sve najbolje i radujemo se ponovnom susretu na Rhodosu

u pismu ravnatelja Visoke škole turističke naobrazbe na Rhodosu, Athanasiosa Stamosa, upućeno Ivanu Švarcu iz Opatije.

Za nekoga sve,

za svakoga ponešto

GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI

SADRŽAJ:

O UGOSTITELJSKOM POSLUŽIVANJU I PONAŠANJU ZA STOLOM
DRŽANJA K STOLU DVOREĆEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEĆEGA (21 pravilo)
Kultura stola i ponašanje za stolom
PONAŠANJE ZA STOLOM (ponašanje u ugostiteljskom objektu – hotelska blagovaonica)
U znaku pribora za jelo (nož, žlica, vilica)
Žlica
Mala žlica
Vilica
Mala vilica
Specijalni pribor za jelo
Ponašanje za stolom
Ruka
Kako upotrebljavati pojedini pribor i kako jesti
predjelo
juha
jela od jaja
ribe, rakovi i školjke
meso
perad
pastetice
kobasice
tjestenina /špageti, makaroni, sitna tjestenina i kuhana tijesta/
riža
varivo
povrće
krumpir
artičoke
šparoge
salata
kolači
sladoled
kreme, pudinzi, voćne salate (sa ili bez tučenog vrhnja) i slično
kompot
sir
voće
kava, čaj
držanje čaša
postupak s ubrusom
štapići – jedaći pribor (i jela u Kini i Japanu)
Kina
Japan
Jelo i čovječji karakter
Komunikacija gostiju i poslužitelja
ODJEVANJE
Frak
Smoking
Odijelo s kravatom (morning suits)
Dame
Kriteriji ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja
DNEVNI OBROCI
ZAJUTRAK
DORUČAK
OBJED (ručak)
UŽINA
VEČERA
Ono si što jedeš
JESTVENIK, MENU, CJENIK PIĆA, VINSKA KARTA
OSNOVNA KONSTRUKCIJA JESTVENIKA
UMACI ZAČINI
GARNITURE (okruženje)
Objašnjenja za neka povijesna imena jela i garnitura
A
Agnès Sorel
Juha Agnès Sorel
Woodcock salmis Agnès Sorel
Princ **Albert** od Saxe-Coburg Gotha
Juha Saxe-Coburg
Fillet of Beef Prince Albert
Alexandra
Čokoladni kolač Alexandra
Andalouse
Andaluzijski sladoled
Gyula **Andrássy**
Andrássy Gulyás s Haluschka
Haluschka
Haluschka sa sirom
Čokoladna torta Grof Andrassy
Argenteuil,
Auber
Auersperg
Popečci od goveđeg hrpta s guščjom jetrom; Romstecks Auersperg; Beireiedstücke nach Fürst Auersperg
Avignon
B
Bach
Baden
Escalopes de chevreuil Baden-Baden,
Rehschnitzel Baden-Baden,
Srneći odrezak Baden-Baden
Badenskin slatkiši;
Bonbons à la Badoise; Badener Kaffeebonbons
Bagels
Bagration, Peter Ivanović
Potage à la Bagration;
Kalbsfleischpüreesuppe mit Makkaroni)
Jean **Balue**
Chicken Cardinal la Balue
Balzac,
Bayonne
Beauharnais
Béarn

François de Vendôme, Duc de **Beaufort**
INGREDIENTS Steak au Poivre - Les Halles (Steak au Poivre/Les Halles - Pariški papreni steak/ (Chateaubriand
Béchamel
Oeufs en Cocotte à la Bedford; Eier mit Leberfarce
Bellini
Bellini koktel
August **Belmont**
Ham mousseline à la Belmont
Jaja Benedict
„Elegantna" jaja Benedict
Berchoux
Bercy
Hector **Berlioz**
Oeufs Berlioz
Bernard Sarah
Kolači Sarah Bernhardt
Krumpir Sarah, Pommes de Terre Sarah
Paul **Bert**
Lobster Paul Bert Lobster Paul Bert, jastog Paul Ber
Berny, François Bernis
Jean-Baptiste Le Moyne de **Bienville**
Oysters Bienville
Louis **Bignonis**
Bismarck, Otto Edward Leopold
Georges **Bizet**
Jaja u kalupu Bizet
Paul **Bocuse**
Soupe aux truffes, Soupe VGE.
Boieldieu, Francois Adrien
Boleyn Ana
Anin amandin
Bonnefoy
Bordelaise
Boulanger
Bourdaloue, Louis
Bordeaux,
Bordoško govođe pečenje; Boeuf à la bordelaise; Bordelaiser Rindsbraten
Bordeaux punč; Punch au vin de Bordeaux; Bordeauxpunsch
Bozen Torta s kestenom; *Gâteau aux marrons à la Bozen; Bozener Kastanientorte*
Brabançonne
James Buchanan **Brady**
Bretonne
Briard
Brillat-Savarin, Anthelme
L`oreiller de la Belle Aurore (jastuk de la Belle Aurore);
Wilhelm Adolf **Becker**
Brisse
Brunoy
Martin Van **Buren**
Pire De Canards Sauvages Buren La Van, Pire od divlje patke

C
Caen
Cajunska kuhinja
Cajun začin
Crveni grah i Nadjeveni telećі odrezak
Mioche au naveau, Pire od repe i krumpira
Pašteta à la viande, Mesna pašteta (Poutines à trou)Poutines à Trou, Poutines s rupomPoutine
Canadian fried potatoes with gravy and cheese curds, Kanadski pomfrit s umakom i sirom iz mliječne gruševine
Cambacérères
Canino
Charlotte **Canning**, Stuart
lediken
Chenna
Cesare **Cardini**
Cezarova salata
Carême,
Chicken filets Sadi Carnot, Pileći fileti Sadi Carnot
Henri **Carpentier**
Enrico **Caruso**
Piletina Caruso
Tjestenina alla Caruso
Caruso umak
Caruso kolač
Cavour, Camillo
Cayenne
Cezar Gaj Julije
Cezarova salata
Chambord, Henry
Chantilly
Indijanski uštipci; Beignets à la Chantilly; Indianerkrapfe,
Chantilly Bouchées à la Chantilly;
Princeza Marie **Charlotte**
Schaumpastetchen Charlotte
Chartreuse (*lat.* Cartusia)
Nadjevena teleća žlijezda; Chartreuse de ris de veau; Bries auf Kartäuser Art
Divljač na kartuzijanski način; Chartreuse de cervelle; Hirn auf Kartäuser
Châteaubriand, François René,
Châteaubriandov odrezak, Rindslenden-Doppelstück
Chevreuse
Chiboust
Chimay
Prepečena (gratinirana) nadjevena jaja; Oeufs farcis au gratin (à la Chimay; Gefüllte Eier, überkrustet (gratinierte Eier)
Chipolata
Choron, Alexandre Stephan
Ogrušena jaja sa Charon umakom, osmišljeno u njegovu čast; Oeufs poché à la sauce Choron; Verlorene Eier mit Chorosos
Clamart

Antoine **Clessé**
Pastrva Antoine Clessé
Colbert, Jean Baptiste
Pisana pečenica Colber; Filet de boeuf Colbert; Rindslenden schnitten nach Colbert
Colette Gabrielle
Colettina juha
Condé
Breskve Konde; Pêches à la Condé; Pfirsich nach Prinz Conde
Conti François Louis
Juha Lady **Curzon**
Robert H. **Cobb**
Cobb salata
Crésy
Cordon bleu
Cumberland, Ernst August
Cumberland umak; Sauce Cumberland; Cumberlandsauce
Cubat, Pierre
D
Dampierre, Heinrich
Dauphine
Salata od raka, Crab Louis salad ili King of Salads
Crab Luj salad
Thousand Island dressing (Tisuću otoka)
Delmonico
Grof Anatolij (zvan Anatole) Nikolaievich
Demidov
Poulet Entier En terrine La Demidoff-
Piletina Demidoff
Rissoles La Demidoff
Veloute sauce (veloute umak)
Blinis Demidoff
Creme
Brown **Derby**
Dieppe
Dobos (š), Jozsef C.
Doboš torta; Gâteau à la Dobos; Dobostorte
Gustave-Paul-Louis-Christophe Doré
„Mlada Turska prsa" Gustave Dore;
Filet de la Dindonneau Gustave Dore
Doria, Andrea
Dreux,
Pileća prsa s gljivama; Filets de volaille à la Dreux; Hühnerbrüstchen mit Tafelpilzen (à la Dreux)
Dubarry, Marie Jeanne Bécu du Barry
Dubarrijeva juha
Dubois,
Adolphe **Dugléré**
Dumas, Alexandre,
Salad à la Dumas
Duncan, Isadora
Duncan koktel
Durant,
Pariška salata; Salade Durant; Pariser Gemüsesalat
Duse, Elenore
Duval, Pierre Louis
bouillon Duval Marquis d`Uxelles,
tako je prozvan iz poštovanja šef kuhinje Duxelles
E
Edvard VII.
Elizabeta I.
Elizabetina torta
Escoffier, Auguste George
Esterházy, Nikolaus,
Esterhazyjev odrezak,
Esterhazyjeva torta
Espagnole
Eugenie, (1826.-1920.) žena Napoleona III. Kobno je utjecala na politiku Drugog carstva. Carstvo je propalo, a ona je i u izgnanstvu voljela uživati u slasticama.
Eugenijina torta.
F
Faggots
Fleury, André-Hercule
Frankopani
Frangipane slatka krema s okusom badema
Frangipane čokoladna torta
Trokuti frangipane s nadjevom od badema
Palačinke Frangipani - Crêpes Frangipani
Frangipane kruške i Cherry Torta;
Frangipane krema s vaniliom ili bademima,
Creme Frangipane La Vanille Ou Aux Amande
Frangipani kolač sa smokvama
Franjo Josip I.
Frascati
Friedrich II. Veliki,
Fridrikova kuhana govedina
G
Gambetta, Léon Gambetta jaja; Oeufs à *la Gambetta; Gambetta Eier*
Mary **Garden**
Poires Mary Garden, Kruške Mary Garden
Garfield, James Abram (1831.- 1881.), predsjednik USA.
Garibaldi, Giuseppe
German chocolate cake
(Njemački čokoladni kolač)
Glaucester, William Frederick
Givry
Godard, Benjamin
Godefroy de Bouillon
Gouffe, Jules
Gounod, Charles
Grenoble
Grimaldi, Francesco Maria
Grimod, de la Reynière
„Gubana"
„Gubana"
Naputak za kolača od lisnatog tijesta
Gundelj, Károly

Gundeljeve palačinke
Gurjejev Gurjejeva
Gutenberg, Johannes
Omelette à la Gutenberg; Gutenberg Omelette
H
Habsburgovci,
Habsburška juha; Potage à la Habsburg; Habsburg Suppe
Halévy, Jacques Fromental
Hamantash
Hamantash
Hamilton Emma
Herring Fillets a la Lady
Adolphe **Hardy**,
The Crust For The Pie
Helder
Heine Henrich
Henry IV.
Henryeva nadjevena piletina, Hennrys stuffing chicken
Aioli umak
Hess Josip
Hesov gulaš; Goulach à la Hess; Hess Gulyas
Hillel sendvič
Victor **Hirtzler**
Celer Victor
File Sole Edward VII.
Cotelettes D'agneau La Victor Hugo (Lamb chop Victor Hugo
Béarnaise umak
Holstein, baron Friedrich von Holstein
Friedrich Heinrich Alexander, barun von
Humboldt
Humboldt puding; Humboldt pudding
Hunyadi, János
Hunjadijeva torta; Gâteau à la crème Hunyadi; Hunyadi-Schaumtorte
Husar
Husarsko pečenje; Boeuf à la hussarde; Husarenbraten
Husarski uštipci; Croquettes à la hussarde; Husarenkrapferl
I
Indijaner
Washington **Irving**
Timbales à la
Ischl
Išelske tortice; Tartelettes d`Ischl; Ischler
Istanbul
Carigradska juha; Potage Stambol; Stambulsuppe
J
Školjka sv. Jakova
Coquilles St. Jacques, Zapečene jakopske kapice
Jackson, Andrew
Rigo **Jancsi**
Rigo Jancsi
Janssons frestelse
„Janssons frestelse“ - Švedski inćuna i krumpir gratin
Thomas **Jefferson**
Apricot with rice à la Jefferson; Marelice sa rižom à la Jefferson
Thomas Jefferson puding
Jelačić Josip
Jelačićeve kocke
Jenn Lind Joinville
Judic, Anne
Julienne, Jean Julien
K
Kapucini
Kapucinska savijača; Stroudel aux capucines; Kapuzinerstrudel
Karlo V. Habsburški
Karslbad (njem.) – Karlovy Vary
Karslabdski dvopek; Biscuits de Karlsbad; Karlsbader Zwieback
Piletina **à la King**
Lajos Kossuth de Udvard et Kossuthfalva,
Louis Kossuth
Kossuth torta,
Kranz Eugen
Elizabeth Angela Marguerite Bowes-Lyon
Queen Mother`s Cake, Torta Kraljice majke
Kraljica Shebah
Queen of Sheba cake, Reine de Saba tourte, torta kraljice od Sabe
Kraljica Viktorija
Coronation Chicken, Krunidbena piletina,
Victoria sponge, Victoria spužva.
Queen Victoria Mushroom Pate
Victoria sponge, Victoria spužva
Battenberg kolač
Krapfen
Kristina, švedska kraljica
Kugler,
Kuglerova bomba; Bombe Kugler; Kugler-Bombe
Kummelweck,
Kung Pao Chicken,
Kung Pao piletina
L
Lafayette, Marie Jean Paul Joseph Boch Yves Gilbert du Motier Marquis
Crawfish Lafayette en Crêpe, Palačinke Lafayette nadjeven rakovim mesom
Lafayette GingerbreadLafayette Gingerbread,
Medenjaci Lafayette
Laguipière,
Shrimp **Lamaze**
Lamballe, Marie Savojska
Charles Wallace Alexander Napier Cochrane-Baillie,
2. barun **Lamington**,
Lamingtons
Lavallière, Louise Françoise

Sirloin of beef à la de Lesseps; Contrefilet De La boeuf De Lesseps, Goveđa pečenica de la Lesseps
Robert Edward **Lee**
Robert E. Lee Cake, Robert E. Lee torta;
Gottfried Wilhelm **Leibniz**
Leibniz-Keks
Leszczynski
Helenine kruške, Poire Belle-Hélène;
Li Hongzhang
Li Hongzhang hotchpotch ili Lihongzhang Da Za Hui,
Biff à la Lindström
Liptovský Mikuláš
Liptavski sir; Fromage de Liptau; Liptauer Käse
David **Livingstone**
Creme De Celeri Ou Cardons La Livingstone
Livorno
Livornski omlet; Omelette Livornaise; Livorno Omelette
Bernard **Loiseau**
Kavijar patlidžan s umakom od rajčice Fruit Loaf, Voćna štruca
Frog's legs with garlic puree and parsley sauce, Žablje noge s pireom od češnjaka i umakom od peršina
Londonderry, Charles Steward Vane
Prince Regent **Luitpold**
Louis XIV., Kralj Sunca
Louis XV. Omiljeni
Louisiana
Lucullus, Lucius Licinus
M
Samuel Ward **McAllister**
Mac-Mahon,
Madrid
Madridska pašteta; Timbale Madrilène; Madrider Pastete
Maintenon, Françoise d`Aubigné,
Malakow, Jean J. Péllisier
Malakov torta; Gâteau à la Malakow; Malakow-Torte
Malakov odresci; Tranches à la Malakow; Malakow-Schnitten
Malmoison
Mannheim
Manhajmske jabuke; Pommes Mannheim; Mannheim-Äpfel
Marengo
Cocktail Margarita
Marigny
Marija Antoinette, Maria Antonia Josepha Johanna
Marija Louise (Lujza)
Marija-Lujza bomba; Bombe Marie-Louise; Maria Luisen Bombe
Marija Stuart
Marija Stuart juha, Potage à la Maria-Stuart; Maria Stuart Suppe
Marija Terezija
Smokve punjene kremom od lješnjaka à la Marija Terezija
Bečka kava ili Kava Maria Theresia
Torta Marije Terezije
Srneća leđa/hrbat
Linguine à la Marije Terezije
Marija Tudor
Koktel Bloody Mary
Nikolas Marquery
List Marguery; Sole à la Marguery; Seezunge nach Marguery
Sauce Nicolas Marquery, Umak Nicolas Marquery
François **Massialot**
Creme brulee
Crema Catalana
Masséna, André
Massenet, Jules
Jean Baptiste **Massillon**
Badem
La Galette du roi, Frenc Kong Cake, Kraljevska torta
Mazarin,
Mazagran
Medici, Katharina
Mediči bomba; Bombe Médicis; Medici-Bombe
Pesto Toscano
Melba, Nelly
Melba dvopek
Peach Melba.
Butter beans pâté with Melba toast
Herman **Melville**
Bisque of shrimps à la Melville, Krem juha od škampa La Melville; De la Crevettes Melville
Merano
Crème à la Méran; Meraner Creme
Meringue torta
Metternich, Clemens
Tournedos Metternich; Rindslendenscheiben nach Metternich
Meyerbeer, Giacomo
Eggs Meyerbeer, Jaja La Meyerbeer
Minions file od govedine La Meyerbeer, Mignons De file De La boeuf Meyerbeer;
Brochettes De La Rognons Meyerbeer, Brochettes bubrega, Meyerbeer Style;
.Sauce Colbert, Colbert umak
Mikado
Mikado torta
Milano
Milanska pašteta; Timbale à la milanaise; Mailänder
Mirabeau, Honoré Gabriel Riquetti Mirepoix
Mirepoix ili aromat
Mogador
Molière, Jean Baptiste Poquelin

Monet
Tatin torta
Le Trou Normand
Monselet, Charles
Montaigne, Michel Eiquem
Monte Carlo
Tournedos s ogrušanim jajima; Tournedos à la Monte Carlo; Monte Carlo-Lendenscheiben
Montesquieu, Charles-Louis de Secondat, Maximilian Carl Joseph Franz de Paula Hieronymus Graf von **Montgelas**
Piletina La Montesquieu, Sauted Poulets Sautes La Montesquie;
Plombiere La Montesquieu
Montgolfier, Jacques Etienne Maria Eugenia Ignacia Augustina Palafox de Guzmán Portocarrero y Kirkpatrick **de Montijo**,
Sweetbreads à la Eugenie; Pirjani brizli Eugenia
Montmireil
Montmorency, Anne
Montholon, Charles Tristan
Montpellier
Montreux
Lady (Sydney)
Potage anglais de poisson à Lady Morgan, Engleski riblja juha Lady Morgan,
Mornay, Philippe
Mornay jaja; Oeufs à la Mornay; Mornay Eier
Iverak Mornay; Flétan à la Mornay; Heilbutt nach Mornay
Morny, Charles Auguste, Clara **Morris**
Chaudfroid De Poulet La Clara Morris (Chaudfroid od piletine La Clara Morris)
Mozart
Mozartova torta, Mozartove okruglice
Mozart okruglice
Mozart kuglice
Murat, Joachim
Murillo, Bartolomé
Janjeći kotlet Murillo, Cotelettes D'Agneau La Murillo
N
Nansen,
Nantes
Nantua
Nantua umak
Napoleon I. Bonaparte
Napoleonova pjenasta torta; Gâteau à la crème fouettée Napoléon; Napoleon-Schaumtorte
Napoleon pile iz Marenga, Napoleon kocke, Napoleon coctail.
Bigarreau Napoleon cherry
Napoleon kava
Nelson, Horatio
Nelsonovi sleđevi ili pod drugim nazivom - *Matjesfilets Lady Hamilton or (ili) Herring Fillets a la Lady Hamilton,*
Mutton Or Lamb Cutlets à là Nelson – ovčji kotleti na način Nelson
„Nelson`s balls" Nelsonove loptice
Nemours
Nero(n)
Nesselrode, Karl Robert Vasiljevič
Nesselrode puding
Umak za Nesselrode puding
Nivernais
Newburg
Newa
Marshal Michel **Ney**
Desert Maršal Ney, Marechal Ney Bavarska krema
O
William Smith **O'Brien**
Krumpir O'Brien, Potatoes O'Brien
Offenbach, Jacques
Tahan halva
Burmese Semolina cake
Bath **Oliver**
Lucien **Olivier,**
Omar Pasha
Oeufs sur le Plat Omar Pacha, Jaja Omar Pacha
Orlov
Veal Prinze Orloff, Teletina Prince Orloff, Faisan Farci La Prince Orloff, Fazan Punjene La Prince Orloff
Orly
d'Orsay
Oskar II.
Veal Oskar, teletina Oskar
Otéro
P
Niccolò (ili Nicolo) **Paganini**
Selle d'agneau à la Paganini, janjeći hrbat à la Paganini
Torta Niccolò Paganini
Pallfy, Albert
Panama
Panama torta; Gâteau Panama; Panama-Torte
Pariški odrezak
Parma
Pile Parma
Pastilles
Anna **Pavlovna**
Pavlova torta
Parmentier, Antoine
Potage parmentier i Hachis Parmentier Parmentier Krumpir
Patti, Adelina
Poulard Adelina Patti
Pavlova Ana
Desert Pavlova
Dr Pepper
Jean Paul Pierre, Casimir-**Perier**

Voliere fazana La Casimir Perier i hladetina od fazana Voliere La Casimir Perier
Périgord
Perigord Salad (Salade Périgourdine)Perigord Salata -Salade
Petit four
Petöfi, Alexander
Petöfi rostelyos burgonyafankkal
Picasso Pablo
Sole Picaso, list Picaso
Ginger-lemon sauce, Ginger-limun umak
Picasov kolač
Pischinger, Oskar
Pišinger torta; Gâteau à la Pischinger; Pischinger-Torte
Pizza Margherita
César de Choiseul, Conte **du Plessis-Praslin**
Pralin
Aunt Bill`s Brown Candy
Fernand **Point**
Banana mousse, Pjena od banane
Fresh-water Crayfish au Gratin à la Fernand Point, Slatkovodni rak u umaku à la Fernand Point
Hollandaise sauce, Hollandaise umak
Pojarski(y), Dmitrij Mikhaylovich
Pojarsky losos
Côte de veau Pojarsky - Teleći kotlet Pojarski; jelo „a la minute
Polignac, Jules Auguste Armand Marie
Oeufs à ala Polignac
Marko Polo
Salata od tjestenine Marco
Chicken Marco Polo, Piletina Marko Polo
Špageti Marco
Tournedos beef Marco Polo, Goveđi odrezak Marko Polo
Marco Polo umak
**Umak Escoffier*
-----Step 2: Sauce Diable
(This is similar to the bottled version from Escoffier)Umak Diable
***Umak Roux*
****Divlja rižaWild Rice: (Wild Rice*
Turkey Marco Polo, Puretina Marco Polo
**Alfredo sauce, Alfredo*
Sole Marco Polo. List Marko
Pompadour (ružičasta boja), Jeanne Antoinette,
Pompadur jabuke; Pommes Pompadour; Apfel à la Pompadour
Pompadour Fruit Salad Cake
Portoriko
Portoriko juha – Potage Porto-Rico; Portorikosuppe
Portorikansko grah varivo
Francesco **Procopio dei Coltelli**, u Francuskoj poznat pod nadimkom Le Procope
Toronchino Procope
Provence
Provansalski janjeći ragu; Ragoût d` agneau à la provençale; Provençalisches Lammsragoût
Puckler-Muskau
Princ Pückler Eis
R
Rabelais, François
Paklara La Rabelais
Rachel, Elise, Elisabeth „Eliza, ili ELISA“
Consommé à la Rachel
Eggs à la Rachel, Jaja à la Rachel
Sweetbreads à la Rachel, janjeće žlijezde à la Rachel
Salade à la Rachel
Johann Josef (Joseph) Wenzel (Anton Franz Karl) Graf **Radetzky von Radetz**
Radecki torta; Gâteau aux marrons à la Radetzky; Radetzky-Torte; Radetzky-Reiss (Radecki riža)
Henry C. **Ramos**;
Charles **Ranhofer**
Jeanne Françoise Julie Adelaide-Bernard Ronald Wilson Reagan
Ronald Reagan's Hamburger Soup
Reichenau
Gabrielle **Réjane**
Salade Rejane
Consomme rejane
Almond
Oeufs la Neige (Plutajući otok
Rembrandt Harmenszoon van Rijn
Rembrandt torta
Renaissance
Pierre, August **Renoire**
Renoir torta.
Alexandre Baltazar Laurent Grimod de **La Reynière**
Kamenice Rockefeller
Sauce Rockefeller, umak Rockefeller
Louis René Édouard **de Rohan**
Pisana pečenica Rohan; Filet de boeuf-Rohan; Lungenbraten nach Prinz Rohan
Romanow,
Romanov pita s kavijarom (Caviar Pie Romanoff)
Romanov kuglice
Strawberries Romanoff, Jagode Romanoff;
Torta Romanov
Rossini, Gioacchino
Rossini jaja; Oeufs à la Rossini; Rossini Eier
Turnedo Rosini
Rostand, Edmond
Rothschild
Soufflé Rothschild, Nabujak Rothschild
Rubens, Peter Paul
Šareni tournedosi; Tournedos à la Rubens;

Rubens-Lendenscheiben
Sir Benjamin Thompson, **grof Rumford**
Rumford juha
Rumohr, Karl Friedrich
Johan Ludvig **Runeberg**
Runeberg tortice (kolačići),
Runebergintorttuja
Lillian **Russell**
S
Sacher, Franz
Saherov sir; Fromage à la Sacher;
Sacherkäse
Sacher, Eduard
Sacher, Anna
Saint-Germain (Château de Saint-Germain-en-Laye
Saint (Poštovani) Amiens (Honoré, ponekad Honorija, Honortus
Torta Saint-Honoré
Saint-Malo
Saint-Nazaire
James Henry **Salisbury**
Salisbury odrezak
Francuska juha od luka (à l'Soupe oignon)
Caramelisation
Dodavanje ostalih sastojaka
Pripremite croutons
Samostani, *divljač pripremljena u samostanima*:
Glava divlje svinje
(opatija Selby, Engleska)
Ždralov umak
(Engleska)
Srneći but
(samostan Ottobeuren, Njemačka)
Gratinirani jelenji but
(samostan dominikanki u Bad Wörishofenu)
Pečena veprovina
(samostan Kremsmünster, Austrija)
George **Sand**
Sandwich, John Manotague
Savoie (Savoja)
Biskvitni naduvak; Biscuit de Savoie;
Biskuir-Gugelhupf
Savonarola Girolamo,
Pureći odrezak Savonarola – zapečen na Firentinski način
Schneider Rudolf
Šnajderova torta; Gâteau à la Schneider;
Marie Angelique **de Scorailles**
Potage Fontanges
Scotch eggs, Scotch jaja
Selesković Louise
Seleskovićkina torta; Gâteau à la Seleskocits; Seleskovitz-Torte
Sévigné, Marie de Rabutin-Chantal,
Konzome La Sevigne:
Poširan Jaja Sevigne
Inćuni Sevigne
Johann Christoph Friedrich **von Schiller**
Schillerlocken (smoked shark meat) i
Schiller torte, Schiller locken (Schillerove tortice/valjčići)
Dimljeni kostelj; Schillerlocken; smoked shark meat
Percy Bysshe
Lobster à la Shelley ili Homard La Britannia
Sisi
George Kastrioti **Skenderbega**
Sydney Smith
naputak (recept) za salatu
Soubise, Charles de Rohan
Umak Soubise
Alexis Benoist **Soyer**
Usoljena govedina i svinjetina La Omar Pasha
Lamb Cutlets Reform (Janjeći reform kotleti
Famine soup, juha za gladne
Stanley, Henry
Lobster Tails La Stanley, Rep jastoga La Stanley
The Eggs Stanley, Jaja Stanley;
Canadien bacon, Kanadska slanina
Strasbourg
Štrasburški gulaš; Goulach à la Strasbourg; Strassburger Gulyas
Foie gras à la Strasbourgeoise -
Strasbourg guščja jetra
Stroganow
Govedina Stroganow, Beef Stroganoff
Strauss Johann st.
Strauss Johann ml.
Strauss Josef
Louis Gabriel **Suchet**
Suwarow, Aleksander Vasiljević
Fazan Suwarow
Sveta Lucija od Sirakuze
St. Lucia burns; St. Lucia buns; Lussekatter, , mirisni kolačići začinjeni šafranom
Sveti Juraj
Goveđi Baron La St. George (Selle De La boeuf St. George
Zgusnuti sok (thickend gravy), Umak od mesa sokova koji nastaju pečenjem mesa
Sveti Hubertus ili
Kruh sv. Hubert
Omlet à la Saint-Hubert
Lovačko pečenje sv. Hubertus;
Jägerbraten Hubertus
Swift, Jonatahan
Š
Schönbrunn
Šaljapin (Shalyapin) Fjodor Ivanovič
T
Tafelspitz
Prije Tafelspizt-a obično se posluživala i juha s okruglicama

od jetrica -Leberköndl
Okruglice (knedli) od jetrica - Leberköndl
Taillevent, Guillaume Tirel
Talleyrand, Charles Maurice Hélie de Talleyrand-Perigord
Veal cutlet La Talleyrand, Teleći kotleti La Talleyrand
Pâté à la Talleyrand, Tjestenina à la Talleyrand
Croquetes á la Talleyrand, kroketi á la Talleyrand
Tandoori
Tandoori piletina, pržena pileća delikatesa
Pita/**Torta Tatin**, Pie/Tarte Tatin
Tegetthoff, Wilhelm
Consommé à la Tegetthoff; tegetthoff Kraftbrühe Ragôut Tegethoff, Palačinke Tegetthoff
Sveta Terezija Avilska
Pupoljci Santa Teresa, Yemas de Santa Teresa
Luisa **Tetrazzini**
Piletina Tetrazzini
Turky Tetrazzini, Puretina Tetrazzini
Charles **Theodore**
André **Theuriet**
Omlet André Theuriet
Biskvit **Tortoni**
Amaretto kolačići
Zamrznuti Biskvit Tortoni
Henri Marie Raymond **de Toulouse-**Lautrec-Monfa
Suzanne Valadon
Tuluška kobasica
Tuluški cassoulet
Canard à la Toulouse-Lautrec
Oscar **Tschirky**
Traunkirchen
Traunkirška torta; Tarte à la Traunkirschen; Traunkirscher
Toulouse
Trauttmansdorff
Trautmansdorfova riža;
Riz à la Trauttmansdorff;
Reis nach Fürst Trauttmansdorff
Trianon
Trianon umak; Sauce (Mayonnaise) Trianon;
General **Tso's Chicken**
General Tso's Chicken
Marija Tudor
Bloody Mary
Turbigo
La Trippe /tripice, fileki/
Ossi buchi alla
Patate Frifolate /pirjani krumpir
Riso e latte /riža na mlijeku
ingredientsSaute od bubrega Turbigo
espagnole sauceEspagnole sauce; Espagnole umak
U
Ujhazi Tyukleves
Ujhazi pileća juha
V
Friedrich Christian Baron von Eugen **Vaerst**
Vanderbilt, Cornelius
„inicijator“ pronalaska „prženih krumpirića“.
Varenne François **La Varenne**
Dr. Louis Désiré **Véron**
Fillets of Brill Véron
Véron umak
Umak Chinoise
Umak Normande
Bouquet garni
Vasilij III. Ivanovič
Vasilijeva vatruška
Vatel, François
Venecijanski (Mletački) rižoto; Risotto à la vénitienne; Venezianischer Risotto „Cicchetti”
Verdi, Giuseppe Verdi Fortunino Francesco
Cannelloni verdi (Verdijevi kaneloni) Cannelloni Verdi
Verdi-umak; Sauce (Mayonnaise) Verdi; Rižoto Giuseppe Verdi
Jules Verne
Restoran Jules Verne
Pura à la Jules Verne (La Dinde Jules Verne)
Tit Flavije **Vespazijan**
Teleći mozak nakiselo; Cervelles de veau à la vinaigrette; Kalbshirn in Essigbrühe
Pileći Villeroi; Poultes à la Villeroi; Villeroihühner
Armand **de Vignerot** du Plessis
Majoneza
Villeroi
Teleća žlijezda u tijestu; Ris de veau à la Villeroi; Bries in Backteig
Villeroi cauliflower (Vilerova cvjetača, karfiol);
Umak allemande
Villeroi umak; Sauce Villeroi; Villeroisoss
W
Obitelji **Wallenberg**
Wallenberg Burgers, Wallenberg odresci
Lingonberry džem
Walterspiel, Alfred
Samuel **Ward** („Uncle Sam“)
Hash Ward La Sam, file od govedine, file Hachis De De La boeuf Sam Ward
George **Washington**,
George Washington's Egg Nog
George Washington creps
George Washington's Hatchet - bojna sjekira
George Washington cheese cake - kolač od sira

Marta Washington`s cake; Kolač Marte Wašington.
Anđelik
Raphael **Weill**
Chicken Raphael Weill, Piletina Raphael Weill
Wellington, Arthur Wellesley
Goveđa pisana pečenka Wellington; Pisana pečenica u lisnatom tijestu; Filet de boeuf Wellington; Rindslendenschnitten in Butterteig
Welsh (Wells)
Welsh rarebits (original style); Fromage de Chester; Chester-Käseschnitten
Westfalen (Vestfalija)
Vestfalski roščići; Cornets westphaliens; Westfäler Kipferl
Westmoreland
Bourbon Street Sirloin Steak a la Applebee's
Applebee's Breakfast
Wiener Schnitzel
Windsor
Brown (smeđa) Windsor juha
Red Windsor Cheese
Eckart **Witzigmann**
Bohem Knödel, Boem okruglice
Krumpir Carpaccio
Salata od rakova i lignji
Frühlingsgemüse Risotto, Proljetni rižoto od povrća
Špageti sa svježom tunom, zelenom paprikom i pinjolima
Paprikacoulis,Tomaten-Paprikacoulis bzw. Sauce Umak od rajčice)
Bouquet garni
Frederick James Marquis, prvi Earl **of Woolton**
Woolton pie, Woolton pita
Dicing
Tore **Wretman**
Meatballs, mesne okruglice
Y
Yorkshire
Mini Yorkshire puddings
Hiram **Ulysses** S. Grant
Zapečeni grah Ulysses Simpson Grant,
Z
Zingara
Steak de veau Zingara, Kalbssteak nach Zingara, Escalopes de veau Zingara, Zingara teleći odrezak
Ukras („garnirung") à la
Umak „Zingara"
TEMPERATURA JELA I NAPITAKA
MENU
CJENIK PIĆA
VINSKA
KATEGORIZACIJA I KLASIFIKACIJA
PRIBOR ZA JELO, POSUĐE I PRIBOR ZA POSLUŽIVANJE
POVIJEST PRIBORA ZA JELO
PRIBOR ZA JELO
Osnovni oblici pribora za jelo
Specijalni pribor za jelo
ČIŠĆENJE PRIBORA ZA JELO
POSUĐE I PRIBOR ZA POSLUŽIVANJE
POSUĐE IZ PORCULANA - ILI IZ FAJANSE
Inventar i predmeti za posluživanje
PRIBOR ZA POSLUŽIVANJE
UREĐENJE STOLA STOLOVI I STOLICE
Potreban prostor kod stola po jednom gostu
Potreban prostor za stolove u jednoj prostoriji
STOLNJACI (pokrivanje stola)
Postavljanje čaša
UZIMANJE JELA
Zajutrak postavljanje
Postavljanje zajutarka pri otvorenoj ponudi
Pakirana ponuda
Postavljanje stola za zajutrak kod zatvorene ponude
Rani čaj / (Early tea)
Jednostavni zajutrak
POTPUNI ILI KOMPLETAN ZAJUTRAK (kontinentalni zajutrak)
Prošireni zajutrak
Bečki zajutrak
Zdravi zajutrak
Interkontinentalni zajutrak
Engleski zajutrak
Američki zajutrak
Bife za zajutrak
Luksuzni bife za zajutrak
Termozajutrak
Zajutrak na terasi
Zajutrak u sobi (etažni zajutrak)
PRIJEPODNEVNA UŽINA I ZAJUTRAK S VILICOM
Zajutrak sa šampanjcem ili diplomatski zajutrak
Brunch
OBJED
Pribor za jelo
Menu-pribor
Vrste posluživanja
Posluživanje juhe
Posluživanje glavnog jela
Lunch-bife
Posluživanje deserta
Poslijepodnevna užina
KAVA-UŽINA
POPODNEVNI ČAJ
VEČERA
SOUPER (svečana večera)
Posluživanje salate i odgovarajući pribor
Specijalni pribor za jelo

Artičoci
Šparoge
šparožina (grmolika šparoga, ognjenica, prašćika, vija, vilija
Jela od tijesta (topla predjela)
Puževi
Jušna jela s velikim komadima mesa (marmite)
Hladna i topla predjela „en coquille“
Kokteli s hladnim predjelima
Žablji kraci
Jela od školjaka
Kamenice/oštrige
JAKOVSKA KAPICA (češljača, jakovljeva kapica, lepeza, pokrovnjača)
KAMENICA (oštriga)
Jastozi – raci
RAKOVI
HLAP (arežica, bogdan, jakar, karlo, rarog)
JASTOG (angust, jarulica, jastof, langusta, prug, ragosta)
ŠKAMP (rak, kvarnerski rak)
RAKOVICA (babica, blazinja, bogdan, grancevola, grancigula, morski pauk)
Raci-riječni
Kavijar - crni biser
Pašteta od guščjih jetara (Paté de foie gras)
Tartufi (Gomoljače, Jelen gljive)
Fondue
SVEČANA GOZBA I BANKET
Grčka
Rim
HRVATSKA MITOLOGIJA
BANKET
DRŽAVNI BANKET
Protokol
Svečana postava
Kada se i kako poslužuju slatkiši
UMJETNIK U SJENI (i o kuharskom nauku)
NESAVJESNI UGOSTITELJ
UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE
Pripremni radovi u blagovaonici
Stolovi i stolice
Postavljanje stolnog rublja
Postavljanje stolnog dekora i malog stolnog pribora
Postavljanje podložnog tanjura
Gostinjski ubrus
Načini slaganja ubrusa
čvor
dvostruki kvadrat
džep
kruna
lepeza
lotosov cvijet
lovački
ljiljan
morski
obelisk
palmin list
svijeća
toranj
trokut
tulipan
valovi
vjetrenjača
Priprema konobarskog radnog stola
Pomoćni stol
Izložbeni stol (bife stol)
Postavljanje stola - postava
Osnove nošenja i posluživanja
Nošenje poslužavnika
Nošenje tanjura
Držanje odozdo
Držanje odozgo
Nošenje čaša
Rukovanje hvataljkama (vilica/žlica) kod posluživanja
Raspremanje
Načini posluživanja
Bečki način ili Teller System
Postavljanje (francuski način)
Predočavanje (pokazivanje) za stolom gosta (engleski način)
Posluživanje pomoću hvataljki (francuski načini)
Gost se sam poslužuje hvataljkama
Ponuditi
Posluživanje menu-a
Pospremanje
Banket
Raspored rajona
Odvijanje posluživanja
Odnošenje prekobrojnog pribora
Općenito o posluživanju prilikom svečanog obroka
Redoslijed jela u menu-u
Klasičan redoslijed menu-a
Kava
Menu po izboru
Banketni menu (menu za posebne prilike)
Organizacija kuhinje i posluživanja
Osnovna pravila za postavljanje slijeda jela
Važnost osoba
Radna podobnost
Ekonomičnost
Ponuda usluge
Osnovna gastronomska pravila
Psihologija kvalitete prehrane
Povjerenje
Količina namirnica za jedan obrok
Bife (buffet)
Organizacija
Razgovor s naručiocem
Tehnički uvjeti
Prostranost (veličina) prostorije
Pripremni radovi
Spremnost osoblja

Osiguravanje sirovina/namirnica
Vrste bifea
Poznati nacionalni bifei
KONOBAR-POSLUŽITELJ
Vanjština, izgled (opća slika), odjeća i oprema
Radna odjeća
Radna odjeća za žensko osoblje
Muška radna odjeća
Frak
Smoking
Stresemann
Spencer
Francuska odjeća za posluživanje
Nošnja-radna odjeća
Radni pribor
ORGANIZACIJA
Sustav s jednim poslužiteljem (konobarom)
Sustav s dva poslužitelja
Francuski sustav (Chef-de-rang-System)
Upravitelj restorana (Restaurantdirecteur)
Prvi natkonobar (Maître d'hotel/Erster Oberkellner)
Drugi natkonobar
Peharnik/vinotoč (Sommelier/Chef de vin)
Pomoćnik peharnika (Commis de vin)
Voditelj/šef/ rajona (Chef de rang)
Konobar-kandidat za šefa rajona (Demi-chef)
Pomoćnik šefa rajona (Commis de rang)
Prvi pratilac (Commis de suite)
Drugi pratilac (Commis débarrasseur)
Naučnik (Apprenti garçon)
Američki sustav
Food and Beverage Manager
Banquet Manager
Raspored radnih mjesta u restoranu
Dining Room Manager
Head Waiter/Captain (glavni poslužitelj-konobar)
Konobar rajona (Station waiter
Wine butler (peharnik)
Waiter (konobar)
Bus boy (pomoćnik)
PREDUSRETANJE NEZGODA U POSLUŽIVANJU
PONAŠANJE OSOBLJA I OPHODJENJE S GOSTOM
REZERVACIJA
Pozdravljanje gosta
Pravilno oslovljavanje osoba
Smještaj gostiju
Razgovor o ponudi jela i pića
Preuzimanje narudžbe
Posluživanje
Reklamacije
Dnevni sastanci poslužnog osoblja
Požutjeli zapisi, uvijek aktualni, o konobarima i konobaricama
- Konobarice u Berlinu
- Konobar i njegovo zvanje
Svjetske veličine gledane iz konobarske perspektive
Pomanjkanje stručno naobražene posluge je velika zapreka dobrom razvoju našeg turizma
DOGOTAVLJANJE JELA ZA STOLOM GOSTA
rasijecanje/raščinjavanje („tranširanje)
pripremni radovi
tranširanje peradi
kokoši, fazani i biserka
redoslijed radova
pile i jarebica
puran
redoslijed radova za stolom gosta
patke i guske
raščinjavanje klaoničkog mesa
dvostruka pržolica (Entrecóte double) i šatobrijan (Chateaubriand)
T-bone-Steak i porterhouse-Steak
koljenica ovna
janjeći „baron“ (Baron de mouton)
pržolica
priprema i priređivanje Baked potatoes
srneća leđa
Raščinjavanje na kolicima
butina-prirepak
prsna ravna rebra
hrbat, križna pečenica (Roastbeef)
juneći i teleći jezik
teleći bubrežnjak
punjena teleća prsa
teleća koljenica
filetiranje
fileterinja riba
pripremni radovi
pastrve na plavo
pastrve na mlinarski način ili pečene pastrve
poširani ili grilirani odresci lososa
morski list na mlinarski način ili pečeni list
poširani iver
šaran na plavo
filetiranje voća
pripremni radovi
ananas
banane
banane kao poslastica (desert) ili zajutrak (kriške banana)
jabuke i kruške
naranča i kiwi
grepfruit
dinja
mariniranje
salata
rasol salamura
marinada
divljač
obična i suha kvaša
Istarska kvaša
Jednostavna kvaša
Brza kvaša
Kuhana kvaša od vina

Nekuhana kvaša od crnog vina
Nekuhana kvaša od bijelog vina
Riba
Mariniranje
pripremni radovi
dodaci
naputci
račići, rakovi i koktel od rakova
pripremni radovi
dodaci
redoslijed radova
koktel od jastoga (Cocktail de homard)
tatarski biftek (Bifteck à la tartare)
pripremni radovi
dodaci
redoslijed radova
osmuđivanje/flambiranje
flambiranje mesa, iznutrica i ljuskara
dodaci
redoslijed radova
File Stroganov (Boeuf Stroganoff)
priprema umaka
Papreni odrezak na pariški (Pfeffersteak Parisienne)
Papreni odrezak Madagaskar (Pfeffersteak Madagaskar)
Teleći medaljoni Marsala (Médaillons de Veau à la Marsala)
Medaljoni „Vezuv“
Zapaljeni biftek
Istarska pržolica
Verudela
Srnetina „Arena“
Teleći bubrezi
priprema umaka
Teleća jetra „Erazem“
Guščja jetrica Calvador
priprema umaka
Pastrva s bademima i whiskeyjem
Mirišljive ribe
Jastog Newburg (Hummer Newburg)
Račići Danieli (Shrimps Danieli)
Flambiranje slatkih jela i voća
dodaci
redoslijed radova
Palačinke Suzet (Crêpes Suzette)
Crêpes Cardinal
Palačinke „Rivijera“
Osnovni umak za flambiranje voća
Zapaprene jagode
Flambirane banane
Flambirani ananas
Flambirane breskve
Breskve sa sladoledom
Višnje Jubillée (Chery Jubillée)
Voće sa sladoledom od vanilije
Fondue
Temeljni naputak
Fondue riche („obilat fondi“)
Fondue soubise (soubise-umak od luka)
Fondue formidable („strašan“ umak)
Fondue à la paysanne (fondi na seljački način)
Fondue à la fermière (fondi na način gospodara)
Fondue iz Piemonta i Pergorda
Fondue aux petites boulettes (fondi malih kuglica)
Fondue flambèe (opaljen fondi)
Fondue savoyarde
Mesni fondue
Fondue Bourguignonne (fondi iz Burgundije)
Salata od krušaka i crnog vina
Salata Waldorf
Fondue od divljači
Umak cumberland
lovački umak
umak od šampinjona
Fondue od ribljih štapića
zeleni umak
Fondue od peradi
La bagna cauda
Fondue od čokolade
Wok (ili Sukiyaki; čitak skijaki)
Miješano meso iz woka
Sukiyaki
Raclette
KAVANA
Kavana bečkog tipa
Kavana talijanskog tipa
Kavana francuskog tipa
PREDMETI ZA POSLUŽIVANJE I ČAŠE
JELA U KAVANI
Mise en place (prostiranje stola)
BEČKI ZAJUTRAK
Posluživanje i podjela rada
Kavanski cjenik
Podjela rada u kavani
Voditelj sale
Pravilno držanje konobarskog poslužavnika
Raspored na kavanskom poslužavniku
Napitci od kave
Pravila za kuhanje kave
Tursku kavu
Metoda „ulijevanja“
Napolitan kava
Moka kava
Espresso kavin napitak ili espresso kava
Što kažu degustatori kave i njeno ocjenjivanje
Cappuccinatore
Varijacije espresso kave
Kavovina
Instant kava
Dodaci u kavu
Zanimljive legende o kavi
TOPLI NAPITCI OD KAVE BEZ ALKOHOLA
Bečka bijela kava
Bečka crna kava
Bečka kava

Wienermelange
Brauner
Verlängerter
Kaisermelange
Belgijska kava
Bijela aromatizirana kava
Brazilska kava
Café-Borgia
Caffé-macchiato
Café-Orient
Franciskaner
Francuski poljubac
Filter kava
Kapuciner
Karlbader Kafféegewürz
Kaisermelange
Kava „bijelo očaravanje
Kava obrnuta
Konzul
Mala moka
Mala smeđa
Velika moka
Velika smeđa
Maure Kaona
Melange
Mochaccino bianco
Mochaccino negro
Orah-šalica
Piccolo
Produljena
Tučeno jaje
Turska kava
Vrhnje štrcano
Wienerkaffée
Zalto-šalica

TOPLI NAPITCI OD KAVE S ALKOHOLOM

Povijest *Irske kave*
Alpska kava
Američka kava
Black Forrest
Brulot
Dublin dream
Diplomatska kava
Francuska kava
Ginger kava
Irska kava - Prava Irska kava -
Jubilarna (svečana) kava
Karinska kava
Kava Amaretto
Kava Kahlúa
Kava-Ländle
Kava Sambuca
Kava Tia Maria
Kava-trešnja
Kava zadovoljstva
Kava s bananom
Kozačka krv
Kraljevska kava
Kubanska kava
Maria Theresia
Meksička kava
Moka, štrcana
Moka punč
Moka punč s narančom
Pariška kava
Pharisäer
Punč od kave
Rüdesheimer-kava
Salonsteiner-kava
Steirisch-kava
Španjolska kava
Venecijanska
Wiener Melange
Zapaljena kava

HLADNA PIĆA S KAVOM BEZ ALKOHOLA

Američka hladna kava
Američka kava sa sladoledom
Arnolds Special
Bečka kava sa sladoledom
Berlinska kava sa sladoledom
Brise
Coca Cola-Kaffée
Eskimska kava
Frape
Južno more
Kanadska kava
Kava-mlijeko s ledom
Kava s čokoladom
Ledena kava
Ledeno čokoladno mlijeko
Sjeverni medvjed
Tonic-kava

HLADNA KAVA – PIĆA S ALKOHOLOM

Brazilska kava
„Café royal“
Engleska kava
Flip od kave
Kava cobbler-bourbon
Kava sa sladoledom „Delicious“
Ledena kava
Mazzagran
Meksička kava
Nizozemska kava
Talijanska kava
Turchello

JELA

Pačja prsa sa suhim šljivama
Meksički gulaš s kavom
Mikado torta od kave
Torta od kave
Torta s kavom i orasima
Biskvitna torta s kremom od kave
Moka torta
Američki parfe od kave i čokolade
Kolačići od kave
Pogačice od kave
Krema od kave
Krema od kave s maslacem
Krema od sira i kave
Peruanska krema od kave

Preliv (šodo) od kave za varence
(topla slatka jela)
Sladoled od kave
Brazilski sladoled od kave
Crni sladoled od kave
Pjena od kave I
Pjena od kave II
Liker od kave
Glazirane jabuke s espressom
Pečene kruške s punčom od kave
Zrna u čokoladnom omotu
TOPLI I HLADNI NAPITCI S INSTANT KAVOM
Austrijska kava
Bugarska kava
Čokoladna moka
Flip od kave
Kava na francuski način
Frappe od kave
Havajska kava
Irska kava
Jafa kava
Kava na moskovski način
Kozačka kava
Ledena kava s rumom
Moka san
Nizozemska kava
Pjenušava kava na španjolski način
Shake od kave
KREME I KOLAČI OD INSTANT KAVE
Abidjansko iznenađenje
Bavarski moka desert
Brazilska šarlota
Burbonski kolač
Geteršpajz
Kolač s ušećerenim voćem
Žličnjaci od jaja s kavom
Krema od kave
Krema s kavom
Kuglice s kavom
Moka pjena
Moka torta od keksa
Parfe iz Marakeša
Peruanska krema od kave
Pita s Kariba
Sili s Rhône
Uštipci od instant kave
Govedina s instant kavom
Umak od instant kave
Makaroni u moka kremi
Sladoled od kave
KAVANA
Orijentalna kavana
Pariška kavana
Talijanska kavana
Bečka kavana
PROTIVNICI KAVE
ZAGREBAČKE KAVANE
O KAVI U DRUGIM ZEMLJAMA
STARI IZRAZI ZA KAVU U
NEKADAŠNJOJ TURSKOJ
HRVATSKOJ
KAVA I PRAZNOVJERJE
O ČAJU I NJEGOVOJ POVIJESTI
„Vinogradi“ čaja
Posluživanje čaja
Krema od čaja
(Thee-Creme)
Perečići za čaj
(Bretzeln za Thee)
Čaj
(Thee)
Čaj s rumom
(Thee mit Rhum)
Čaj s limunovim sokom
(Thee mit Limoniensaft)
Punč
(Punsch)
Kukuruzni čaj
(Kukuruz Thee)
Gatanje iz čaja
Putokaz za čajeva koji se najčešće mogu
pronaći na tržištu
Aromatizirani-mirisni čajevi
Čajanke ili tea-time
Formalna čajanka
Neformalna čajanka
High tea, meat tea
Ruska čajanka
Tea-party
Five o'clock tea, afternoon-tea, ili tea-time
Hot spice tea
Ice tea
Kada i kako piti čaj
Crni čaj
Zeleni čaj
Voćni čaj
Šećer, limun i mlijeko
NAPUTCI ZA ČAJ, NAPITKE OD ČAJA,
SLASTICE UZ ČAJ I JELA S ČAJEM
Tehnika pripreme čaja
Čajni pribor
Porculan
Kineski
Kako prepoznati kvalitetu
Savjeti
Jedanaest pravila od kojih svako pojedino
smatram zlatnim - George Orwel
Topli - čajni napitci zanimljivog
okusa i izgleda
Čaj od jasmina
Čaj od kukuruza
Šipkov čaj s vinom
Čaj od anisa
Začinjeni čaj I.
Začinjeni čaj II.
Paklenski čaj
Škotski čaj
Bavarski napitak
Grog
Grog od čaja

Mliječni grog
Ruski grog
Punch
Čajni punč s bijelim vinom
Čajni punč s crnim vinom
Engleski čajni punč
Staroengleski punč
Punč od cejlonskog čaja
Silvestarski punč
Punč od bazge
Sherry punč
Punč od jaja
Ruski punč
Punč od jaja
Punč od jabuka
Hladni - čajni napitci zanimljivog okusa i izgleda
Ledeni čaj
Ledeni čaj od metvice
Indijski čaj s vinom
Čajne kreme i sladoledi
Krema od čaja
Sladoled od indijskog čaja
Sladoled od zelenog čaja
Sladoled od čaja i bresaka
Najčešći čajni napitci u čajanama
Naputci za jednu osobu
Vrući napitci
Čajni grog
Začinjeni čaj
Ruski čaj
Mont Everest
Hladni napitci
Hladni čaj od sladoleda s limunom
Hladni čaj s đumbirom (ingver)
Mont Everest - hladni čaj
Šipkov hladni čaj
Ribizlov hladni čaj
Kiwi hladni čaj
Hladni čaj od metvice i soka naranče
Hladni čaj s narančinim sokom
Hladni tonic čaj
NAPUTCI ZA SLASTICE UZ ČAJ
Amaretti
Američki kolač od kukuruznog brašna
Buhtli (Saće)
Cake (kolač)
Čajni kolačić od borovnice
Čajni kolačići od mekinja
Čajni kolačići od prhkog tijesta
Čokoladni kolačići
Čokoladni prsten
Engleski čajni kolač sa sušenim voćem
Fini mliječni kruh
Firentinci
Indijanski kruh
Kolač od sira
Košarice s bademima
Madame
Magdalenini kolačići
Medenjaci za čaj
Pariz - Brest (Brest; mondeno francusko ljetovalište)
Pita s malinama
Poljupci (pusrli)
Prutići s čokoladom
Rulada od oraha s pekmezom
Savici s medom
Shortbread („drobiv kruh“ - kolač)
Slijepljeni kolačići
Snježna pita od limuna
Škotske palačinke uz čaj
Štangice za čaj
Torta od čaja
Torta s čokoladom i rumom
Torta s kavom i orasima
Režnjevi od peciva za čaj
Nadjeveni sendvič kruh
Sečuanska rolada od svinjskog jezika uz čaj od jasmina
Salata s čajnim octom
Suhe šljive u čaju
Ruska čajna bomba
Mali čajni rječnik
Oznake čajeva prema izgledu i osobini (mjeri) lista
Čokolada i kakaa kao prehrambeni proizvod
Tablica kemijskog sastava čokolade i njenih prerađevina
Kratice i simboli
Težine i mjere
Mjere obujma
Osnovni sastojci
Kalorije/kJ
Rogač
Napitci
Temeljna priprema napitka
Kava s čokoladom
Zimska kava
Čokolada I.
Čokolada II.
Pjenušava čokolada
Bečka čokolada
Vruća čokolada s narančom
Mirisni kakao
Kakao s narančom
Café Borgia (napitak od vruče kave)
Ledena čokolada
Barska kakao/čokoladna pića
Alexander Cocktail (kratko piće)
Alexander-Rum-Cocktail (kratko piće)
Alexandra Cocktail (kratko piće)
Američki egnog (egnog)
Angel's Kiss Cocktail (kratko piće)
Angel's Kiss Pousse-café (pousse-café)
Angel's Wing Cocktail (kratko piće)
Austria Pousse-café (pousse-café)
Banshee Cocktail (kratko piće)
Barbara-Cocktail (kratko piće)

Bel Ami (koktel)
Black Simphony
Bounty (mliječni napitak)
Budilica (mliječni napitak)
Butterfly Flip (Flip)
Cacao Flip (Flip)
C.C.C. Cocktail (kratko piće)
Chocolate Pineaple (mliječni napitak)
Čokoladni koktel
Grasshopper Cocktail (kratko piće)
Haute Couture Cocktail (kratko piće)
Jamaica Hope Cocktail (kratko piće)
Knikebajne s čokolad-likerom (Flip)
Lumumba (mliječni frape)
Major Tom Cocktail (kratko piće)
Panama Cocktail (kratko piće)
Pernod Flip (Flip)
Pastis Duval - belgijski Amisée)
Pik-As (dugo piće)
Rainbow Pousse-café (pousse-café)
Rève de Romanow (dugo piće)
Russian Bear Cocktail (kratko piće)
Sea Cow Cocktail (kratko piće)
Silver Star
Toreador Cocktail (kratko piće)
Tropical Cocktail (kratko piće)
Volcana Cocktail (kratko piće)
White Elephant Cocktail (kratko piće)
Olujni oblak (ice-cream soda)
Kakao likeri
Domaći čokoladni likeri
Naputak I.
Naputak II.
Naputak III.
Naputak IV.
Iz požutjelih stranica
Naputci za kakao i čokoladu zapisani početkom stoljeća
Čokolada.
(Chocolade).
Čokolada s vodom.
(Chocolade mit Wasser).
Kakao.
(Cacao).
Solnogradski žličnjaci s čokoladom
(Salzburger Nockerln mit Chololade)
Gibanica od čokolade
(Chocoladestrudel)
Povarak od čokolade
(Chocolade-Koch)
Puding od čokolade
(Chocolate-Pudding)
Pjenasti povarak od čokolade
(Chocolade-Schaumkoch)
Hladna riža s čokoladom
(Kalter Reiss mit Chocolade)
Hladan povarak od čokolade
(Kalter Chocolade-Koch)
Krema od čokolade
(Chocolade Cręme)
Gibanica od čokolade
(Chocolade-Strudel)
Torta od čokolade
(Chocolade-Torte)
Kruh od čokolade
(Chocolade Brod)
Štruca od čokolade
(Chocolade-Stritzeln)
Krivi vojnički kruh
(Falsches Kommisbrod)
Torta od čokolade
(Chocolade-Torte)
Biskupski kruh
(Bischof-Brod)
Pjena od skorupa sa čokoladom
(Obersschaum mit Chocolade)
Skručena krema od čokolade
(Gesulzte Chocolade-Cręme)
Sladoled od čokolade
(Chocolade-Gefrorenes)
Naputci nepoznatog zagrebačkog, vrsnog, slastičara
Studenten - Torta
Napoleon torta
Crni Puding sa vinom i rozinama
Zagreber Torte
Chocolade Creme
Slastice zagrebačkih restauracija i hotela
Voćni kup „GRAND CAFE“
Palačinke „DOBRA DOMAJICA“
Ledena kava „CRNI BISER“
Snježni kup „ZAGREB“
Zagrebačka torta
Kruške „Cmrok“
Geteršpajz (izvorno; slatko jelo s želatinom; figurativno; ambrozija – jelo bogova)
Le robuste (fr. robuste - jak, snažan, robustan, krepak, čvrst, tvrd)
Srneći hrbat
Manduševac
Doboš torta*
Sacherova torta
Hladni varenac „Diplomat“
Linzer-roščići
Palačinke Murtić
Palačinke od heljde s makom
Kup „Globus“
Lotos
Bavarska krema od lješnjaka
Chocolate Nemesis (ili u „kuharicama“ poznatiji pod imenom „Čokoladna osveta“, od Nemeza - u starogrčkoj mitologiji boginja osvete)
Čokoladni kolač
Čokoladne jelen-gljive (gomoljike, tartufi)
I naputak
Čokoladne gomoljike
Raskošni i grješni zov čokolade u raznim slasticama

Biskupski kruh
Kapucinski kruh
Kruh od čokolade
Kakao kruh
Palačinke na francuski način
Uskršnje gnijezdo
Šećerni preljev s čokoladom
Flamer* od čokolade
Piramida od oraha
Kuglice od čokolade
Kuglice od kakaa i čokolade
Kuglice s maraskinom
Kuglice od smokava
Čokoladni kušci*
Puslice* od datulje i čokolade
„Padobranci“
Štangice od čokolade
Pariške košarice
Minjoni*
Komadići od marona
Kocke od čokolade
Tamni marcipan
Karuzo kocke
Kocke od čokolade s pjenom
Kocke od kakaa
Zečja leđa
Kocke od badema i oraha
Slatka šunka
Čokoladna kobasica
Salama od badema i oraha
Salama od badema ili oraha
Lapadske prikle
Hladne kriške
Pereci od čokolade
Čokoladni kolačići
Pjenasti čokoladni kolačići
Crnačke glavice
Čokoladni kolačići na hostijama
„Zamorčići“
Vjenčići od čokolade
Bolada
Osječke ploškice
Pisani čajni kolač
Helenine ploške
Pita od kakaa
Zdigani kolač
(Međimurski kolač)
Nepečena rolada
Pečena rolada od čokolade
Savijača od čokolade
Mramorni kolač
Mramorni naduvak
Naduvak od čokolade
Stari brački kolač
Krumpir i čokolada
Proljetna gnijezda
Osja gnijezda s mliječnom kremom
Krempita
Svatovska torta
Kakao torta I. način
Kakao torta II. način
Torta s kremom od čokolade
Španjolska torta
Bečka torta
Shirley Templ torta
Čokoladna torta s maraskinom
Torta od čokolade i kakaa
Parfe torta*
Torta od oraha
Mikado torta
Moka torta u dvije boje
Gerbo (Žerbo) torta
Torta sa sirom i bademima
Hunjadi Torta*
Kruška Helena belle Hélène – lijepa Helena; poires Hélène - kruška Helena; poznata francuska poslastica (ime dano po lijepoj Heleni koja je po legendi bila povod trojanskom ratu).
Ruska Šarlota
Glazura od čokolade
Kreme
Jednostavna krema od čokolade
Dobra krema od čokolade
Krema od čokolade
Parfe* od kakaa (ledena krema)
Krema-pjena od čokolade
Ledena bomba
Drhtalica/Puding*
Čokoladna drhtalica
Puding od čokolade
Bilefeldski puding od crnog kruha
Sladoled od čokolade
Naputak I.
Naputak II.
Naputak III.
Naputak IV.
Brazilski sladoled od čokolade
Bomba* od čokolade
Kneževska bomba
Ledeni pehar s voćem
Prikladne mješavine:
Bomboni
Bomboni od čokolade
Marcipan bomboni
Bombice
ČOKOLADNI UKRASI
Štrcani ukrasi
Čokoladni listići
Čokoladne cjevčice
Čokoladne žličice
Čokolada u juhi i s mesom
Juha od čokolade
Teleći odrezak
Junetina u umaku od čokolade
Goveđi file
Odrezak mašte (Steak fantasy)
Piletina u umaku od čokolade
Čokoladni rezanci s jastogom
Kada se i kako poslužuju slatkiši

Male tajne slastičara
Kakao
Skuhajte pravilno kakao
Kakao pomoću espresso aparata
Krem čokolada
Kakao liker
VINSKE BOCE, ČAŠE, POSLUŽIVANJE VINA I CEREMONIJE KOD POSLUŽIVANJA
VINSKE BOCE I ČAŠE
Klasični oblici vinskih boca
Čaše
Baždarene čaše
Nebaždarene čaše
Dekanteri/boce za odlijevanje/ sa staklenim čepom
Čišćenje čaša
TEMPERATURA PIĆA PRI POSLUŽIVANJU
POSLUŽIVANJE PIĆA
Vino
Pivo
Bezalkoholna pića
Žestoka alkoholna pića
Otvorena pića
Pripremni radovi
Posluživanje
Točenje i posluživanje otvorenog piva
Posluživanje piva u boci
Posluživanje vina u boci
pripremni radovi za bijelo, ružičasto i pjenušavo vino
radni postupak s bijelim i ružičastim vinom
radni postupak s pjenušavim vinom
pripremni radovi za crna vina
radni postupak s crnim vinom
Frapiranje
Šambriranje
Dekantiranje
Radni postupak
Koliko točiti i popiti
O VINU
Pregled odgovarajućeg pića prema vrsti jela
Koji kruh uz koje vino
PIVO TEKUĆA HRANA
Sadržaj:
O pivu
Podjela piva prema vinskoj terminologiji
Koje pivo umjesto kojih vina (sljubljivanje jela i piva)
Podjela piva
Načini točenja i posluživanja piva
Ocjenjivanje i uživanje u pivu
Pivske mješavine
Ale Sangare
Amer George
Bierschaumtraum
Bismark
Black Velvet
Boiler
Bosanska velika lopta
Chandy
Chlausthaler stark
Churchill
Dog`s nose
Half and half
Herrengedeck
Hladni punč od piva
Hot-Pot
Jean Biére
Lamb`s Wool
Mule
Posset
Purle
Radlerhalbe
Rum and Ginger Ale
Sangarees
Shandy
Shandygaff
Toplo pivo
Tűrkenblut II
Vruće pivo s vinom
Weisse mit Schuss
Pivo od banane
Kuhanje s pivom
Naputci za pripremu jela s pivom:
Gramatka - juha od piva
Slatka juha od piva
Poljska juha od piva
Juha od raženog brašna
Berlinska juha s pivom
Riblja juha sjevernog mora
Juha sa žumancima
Ujušak na pivarski način
Bavarski lonac
Slane palačinke od krumpira s jajima na oko i pivom
Bukovače nadjeven sirom
Riblje okruglice s pivom
Koktel uštipci
Riblji grisini
Riba pečena u tijestu od piva
Pirjana riba (odresci ribe) s pivom
Filet od lista s pivom
Fileti Saint – Arnould
Riblji savici s jabukama
Panirana (pohana) morska mačka
Orada s pivom
Torta od oblića (rumbač) na redovnički način
Trlje marinirane na starinski način
Tuna Orly
Odresci oslića s pivom
Ribarski Waterzoi
Pastrva u pivu
Srdele u pivskom tijestu
Pastrva Antoine Clessé
Šaran s pivom I. način
Šaran s pivom na II. način
Šaran u umaku od piva

Šaran u umaku od piva, II. način
Jegulja u umaku od piva
Valjušci od jegulje Caroline
Fileti lososa u tijestu s pivom
Losos u pivu
Umak od piva za pečenu ribu
Prženi škampi
Škampi i pivo
Škampi kuhani u pivu
Panirani (pohani) škampi s pivom
Dagnje s pivom
Miješani ragu od mesa s pivom
Teletina u pivu
Goveđi svici i pivo
Goveđi but s pivom
Govedina s pivom, I. način
Govedina s pivom, II. način
Govedina i pivo
Engleska govedina s pivom
Junetina u pivskom umaku
Juneći odresci
Biftek s pivom
Biftek u umaku od piva
Nadjeveni teleći odrezak s pivom
Gulaš s pivom
Okruglice od mljevenog mesa
Rebra s lukom
Kotleti s vrhnjem i pivom
Svinjski kotleti s pivom
Nadjeveni odojak i pivo
Svinjska lopatica u pivu
Bavarska svinjska kračica
Svinjska pečenka
Nadjevena svinjska leđa
Svinjski but s medom i pivom
Pivski odresci na žaru
Kobasice u crnom pivu
Janjetina u pivu I. način
Janjetina u pivu II. način
Pijetao s pivom
Pileći ragu
Piletina s pivom
Piletina s pivom i rižom
Pile u pivu
Pirjana tovljena kokoš u pivu
Guščji bataci u umaku od piva
Srneći hrbat sa špagetima
Srneća rebra s rižom
Zec u kupusu i crno pivo
Zec na njemački način
Zec s pivom
Pikantna zečevina
Jelen u tamnom pivu
Zapečeni kupus s kobasicama i pivom
Tijesto s lukom i pivom
Riža s pivom
Panirani (pohani) poriluk
Celer u pivu
Zapečena cvjetača i brokula
Bavarska salata
Palačinke s pivom
Osnovno pivsko tijesto
Palačinke s malinama i pivom
Palačinke s trešnjama i pivom
Palačinke Suzette (Crêpe Suzette) s pivom
(flambirane – osmuđene)
Panirani (pohani) sir i pivo
Sir s pivom
Omlet Moerkerke
Mali uštipci s krvlju
Ljetna jaja
Welsh rarebits
Pržene kruške
Pržene smokve
Pržene šljive
Torta s pivom
Pivska kobasica
Tatarski biftek
Rječnik piva
Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:
Koje pivo umjesto kojih vina
(Sljubljivanje jela i piva)
Podjela piva prema volumnom udjelu alkohola
Podjela piva prema glavnoj sirovini
Podjela piva prema boji
Podjela piva prema udjelu ekstrakta
Načini točenja i posluživanja piva
Pravilo točenja Hoegaarden svjetlog piva iz boce
Ocjenjivanje piva i uživanje u pivu
Rječnik piva
BAR
- Američki bar
- Aperitiv-bar
- Dnevni-bar
- Cocktail-bar
- Pivski-bar (Pab)
- Espresso-bar
- Snack-bar
- Mliječni-bar
- Soda-bar(Fontain-bar)
- Sandwich-bar
- Automatic-bar i Quick-bar
- Plesni-bar
- Cabaret-bar
- Disco-bar

osoblje u baru
upravitelj
mješač pića
pomoćnik barmena
natkonobar u baru
konobar u baru
radna odjeća
rad u baru
snabdjevenost
pripremni radovi
besprijekorno funkcioniranje radnih
uređaja i strojeva
besprijekorno čiste čaše
bar-karta (cjenik)
stručnost barskog osoblja

atmosfera
prezentacija proizvoda
dnevni pripremni radovi
načini pripremanja barskih pića
redoslijed radova
barsko posluživanje
posluživanje za točioničkom
posluživanje za stolom
internacionalne barske mjere
led
koktel ukrasi
čišćenje čaša
barski cjenik
barska terminologija
OPSKRBLJENOST, PONUDA (BARSTOCK)
BARSKE MJERE
BARSKA TERMINOLOGIJA
putokaz primjene alkoholnih pića i odgovarajuće vrste čaša
žestoka alkoholna pića
rakije
rum
biljni likeri
aromatični likeri
destilirani likeri
bitter likeri
likeri od voćnog soka
likeri voćne arome
kakao likeri
kava likeri
čajni likeri
emulzioni likeri
medni likeri
ostali likeri
pregled pića u toku dana za različite prigode
pića prije jela
pića poslije jela
pića kod druženja, posijela
okrepljujuća pića
pića za ljetne dane
egzotična pića
bezalkoholna pića
pića poslije mamurluka
kokteli prije jela
Americano
Bronx
Manhattan
Martini dry
Martini sweet
Negroni
Old Fashioned
Rob Roy
Vodka-Martini (ili Vodkatini)
kokteli poslije jela
Alexander
Alexandra
Blue Lady
Grasshopper
Lady“s Favorite
Pink Lady
Stinger
Vienna Girl
Šampanj ili sekt kokteli
ABC Cocktail
Champagner-cocktail
Grand Prix Cocktail
IBU Cocktail 1
IBU Cocktail 2
Ohio Cocktail 1
Ohio Cocktail 2
Kokteli (pića) kod druženja, posijela (Party-drinks)
Daiquiri
Hemingway Special
Kruna
Val
Jedan dan
Ice Pink
Meksička farandola
Zvjezdana noć
Havana specijal
Barocco
Vodka green
Paklenska breskva
Otočko sunce
Bullbull
Rosaspina
Bijeg u daljinu
Belini
Šampanjska bola
bezalkoholna pića
Amazonas
Caribean Sunrise
Hawaii Cocktail
Lucky Driver
Topaya
Woodoo
Bowl i Cup
Ananasbowle
Apfelbowle
Beerencocktail
Erdbeerbowle
Kalte Ente
Sangria
Waldmeisterbowle
Coblers
American Beauty Cobbler
Balaton Cobbler
Brandy Cobbler
Champagner Cobbler
Gibson girl Cobbler
Kaffee Cobbler
Marsala Cobbler
Dalmacija Cobbler
Sherry Cobbler
Šljivovica Cobbler
Vermouth Cobbler
Collinses
Applejack Collins
Brandy Collins

Collins Extra
Colonel Collins
Rum Collins
Sandy Collins
Coolers
Apricot Cooler
Highland Cooler
Manhattan Cooler
Misty Cooler
Safari Cooler
Saratoga Cooler
Crustas
Apricot Crusta
Bosanska Crusta
Bourbon Crusta
Gin Crusta
Imperial Crusta
Rosemarie-Crusta
Rosina-Crusta
Vodka Crusta
Daisies
Applejack Daisy
Bourbon Daisy
Champagner-Disy
Maraska Daisy
Tequila Daisy
Egg-Nogs
American Egg-nog
Baltimore Egg-nog
Medeni mjesec Egg-nog
New Orleans Egg-nog
Topli Egg-nog s medom
Virginia Egg-nog
Fancy Drinks
Americano
Barbed Wire
Bull`s Eye
Knickebein
Mai Tai 1
Mai Tai 2
Queen`s Peg
Salty Dog
Silvia
Steamboat Queen
Stone Fence
Tűrkenblut
Fixes
Brandy Fix
Gin Fix
Rum Fix
Whisky Fix
Fizzes
Alabama Fizz
American Fizz
Champagne Fizz
Cola Fizz
Diamond Fizz
Harakiri Fizz
May Blossom Fizz
Morning Glory Fizz
New Orleans Fizz
Tequila Fizz
Texas Fizz
Flips
Amore Flip
Bacardi Flip
Boston Flip
Burgundy Flip
Butterfly Flip
Cherry Flip
Gasparone Flip
Jonkaano Flip
Mothermilk Flip
Porto Flip
Sifi Flip
West India Flip
Floats
Brandy Float
Champagner-Brandy-Float
Elixier-Float
Whisky Float
Frappés
Milchfrappés
Brigitta
Erdbeerfrappé
Himbeerfrappé
Kiwimix
Lumumba
Yellow Dream
Likòrfrappés
Anisette Frappé
Cherry Brandy Frappé
Crème de Menthe Frappé
Fromme Helene
Mocca Frappé
Nap Frappé
Granits / Granités
Grogs
Brandy Grog
Gin Grog
Grog
Honig-Grog
Kaffe-Grog
Port Royal Grog
Tee-Grog
Whisky Grog
Wiener Grog
Highballs
Highball-shema
Admiral Highball
Alhambra Highball
Bourbon Highball
Country Highball
Eton Highball
Holiday Highball
Moulin Rouge Highball
New Kingston Special Hihgball
Pompier Highball
Julep
Bacardi Julep

Brandy Julep
Mint Julep
Whisky Julep
Kuhana pića
Kuhano vino
Hot Locomotive
Negus
Kuhana rakija
Milk-shakes
Bahamas Cow
Bananenmilch Tia Maria
Brown Cow
Erdbeerdrink
Harvey Cowpuncher
Himbeershake
Jamaica Cow
Reviver
Ostala duga pića
Amer George
Black Velvet
Half and Half
Herrengedeck
Jean Biére
Mule
Radlerhalbe
Rum and Ginger Ale
Rum and Tonic
Shandy
T`N`T
Türkenblut 2
Pick-me-ups
Bar Potage /Barbotage/
Bloody Mary 1
Bloody Mary 2
Bloody Mary 3
Bloody Mary 4
Bull Shot
Katerdrink
Prairie Oyster
Stahl und Eisen
Pivske mješavine
Ale Sangare
Amer George
Bierschaumtraum
Bismark
Black Velvet
Boiler
Bosanska velika lopta
Chandy
Chlausthaler stark
Churchill
Dog`s nose
Half and half
Herrengedeck
Hladni punč od piva
Hot-Pot
Jean Biére
Lamb“s Wool
Mule
Posset
Purle
Radlerhalbe
Rum and Ginger Ale
Sangarees
Shandy
Shandygaff
Toplo pivo
Tűrkenblut II
Vruće pivo s vinom
Weisse mit Schuss
Pivo od banana
Pousse-cafés
American Flag Pousse-café
Angel“s Kiss Pousse-café
Angel“s Tip Pousse-café
Austria Pousse-café
Jungfrau-Pousse-café
Lady`s Favorite Pousse-café
Paris Pousse-café
Rainbow Pousse-café
Stars and Stripes Pouss-café
Specifične težine
Puffs
Brandy Puff
Gin Puff
Whisky Puff
Punches
Arrak-Punch (topli)
Arrak-Punch (hladni)
Banana-Punch (topli)
Brandy-Punch (hladni)
Brandy-Punch (topli)
Genova-Punch (topli)
Holländer-Punch (topli)
Royal-Punch
Schlummer-Punch (topli)
Whisky-Punch
Rickeys
Brandy Rickey
Gin Buck Rickey
Gin Rickey
Rum Rickey
Whisky Ricke
Sangarees
Ale Sangaree
Dubonnet Sangaree
Rotvein-Sangaree
Sherru Sangaree
Shrubs
Slings
Bombay Sling
Bourbon Sling
Brandy Sling 1
Brandy Sling 2
Florida Sling
Malayan Sling
Papaya Sling
Singapore Sling
Smashes
Sodas

Amer Picon Soda
Basrah Champagne Soda
Byrrh Soda
Kahlua`n Soda
Mezz` e Mezz` Soda
Snow Ball
Sorbetts ili *Sherbet*
Sours
Applejack Sour
Armagnac Sour
Barbados Sour
California Sour
Claret Sour
Continental Sour
Delicious Sour
Fireman`s Sour
Galliano Sour
Sabra Sour
Whisky Sour
Vodka Sour
Spoom
Sundaes
Swizzles
Brandy Swizzle
Gin Swizzle
Trinidad Swizzle
Toddies
Acapulco Toddy
Brandy Toddy
Brandy Toddy (vrući)
Gin Toddy (vrući)
Rum Toddy
Rum Toddy (vrući)
Scotch Toddy (vrući)
Whisky Toddy (hladni)
Tropicanas/Coladas
Casita Colada
Maracuja Colada
Pina Colada 1
Pina Colada 2
Tropicana
Twists
Brandy Twist
Gin Twist
Guyanese Twist
Virgin Island Twist
Vodka Twist
Zooms
O kulinarstvu i jelima
od zemlje do zemlje
NAJPOZNATIJA SVJETSKA JELA –
KOJA BI SE POVREMENO TREBALA
NALAZITI NA JESTVENICIMA
BOLJIH RESTAURACIJA
Angels on horsback
Anin amandin
Baba poljskog kralja
Bachova torta
Bečki odresci
Bečka savijača od jabuka
Bellinio koktel
Bernhardt tortice
Bernski „vijećnički“ pladanj
Bešamel umak
Bigoš
Bismarkovi odresci
Bloody Mary
Bollito misto
Boršč
Bostonski prženi grah
Bouillabaisse
Breskva Melba
Briseljski kopun
Carbonada criolla
Carusov kolač
Casoulet
Cezarova salata
Charlotte
Chicorée salata
Chili con carne
Chop suley
Clam chowder
Colbertovo pečenje
Colletina juha
Condéova riža
Crêpes Suzette Empanadas
Dubarrijeva juha
Duncan koktel
Edvardov varenac
Elizabetina torta
Enchiladas
Esterhazy pržolica
Esterhazyjeva torta
Eugenijina torta
File Stroganov
Fondue bourguignonne
Fondue neuchàteloise
Franc Jozefovi išleri
Frankopan pita
Frankopan torta
Fridrikova kuhana govedina
Geschnetzltes kalbfleisch
Gundeljeve palačinke
Gurjejeva kaša
Gutenbergov omlet
Heineovi odresci
Henrikova nadjevena perad
Hladan srneći hrbat
Hutspot
Imam bayildi
Irish stew
Jagode Romanov
Jastog armoricaine
Jastog Thermidor
Juha od kornjače
Kaneloni (Cannelloni)
Karlovo pile
Kedgeree
Koktel od jastoga
Krafni

Kraljičini zalogaji
Kriastinina kupola
Kruška Helena
Kuskus (fran. Cous cous, arap. Kous Kous)
List Marguery
Luccine oči
Maintenon torta
Malakov torta
Marelice Marije Lujze
Mockturtle juha
Monetova pita
Mozartove okruglice
Mozartova torta
Mulligatawny juha
Napoleon cocktail
Napoleon kocke
Nasi goreng
Nelsonovi sleđevi
Neronov umak
Odrezak Holstein
Olla podrida
Ossobuco
Paella
Pariški papreni steak
Parmentier
Pasta asciutta
Patka s narančama
Pavlova
Picasov kolač
Pichelsteiner fleisch
Pile Marengo
Pileći curry
Pizza
Pojarsky od lososa
Pompadur tjestenina
Porter-house steak
Praline
Punjena riba
Quiche lorraine
Ragoût fin
Ratatouille
Rembrandt torta
Renoir torta
Rheinischer sauerbraten
Riba lady Hamilton
„Richelieu“ od špinata
Risotto
Riža Trauttmansdorff
Romanov pita
Ruska Šarlota
Sacherova torta
Salata od peradi s celerom
Salzburški žličnjaci
Salsa verde
Saltinbocca
Savarin
Schilerova torta
Sisini žličnjaci od jaja
Slatksto-kisela svinjetina
Smørrebrød
Sobjanka
Soufflé kneza Pücklera
Sukiyaki
Surimi (*Rižoto sa surimi štapićima, Panirani štapići surimi orly s tartarskim umakom, Koktel od surimi štapića*)
Swiftova kovrčava torta
Šaljapinovo meso na kuhači
Šaran na poljski način
Šašlik
Tarator
Teletina Orlov
Tempura
Tournedos Rossini
Trešnjeva torta
Vasilijeva vatruška
Verdijevi kaneloni
Waldorf salata
Waterzooi
Wellingtonova pečenka
Welsh rabbits
Zabaione
Zeleni umak
Zuppa pavese
OSVAJAČI KOJI SU ZADUŽILI SVIJET (KUKURUZ, KRUMPIR, GRAH)
O kukuruzu
Jela od kukuruza
Jela iz domovine kukuruza
Juha od kukuruza
Argentinska juha
Azteška juha
Meksička juha od kukuruza
Juha od piletine i kukuruza
Seljačka juha iz Kostarike
Juha od kukuruza s rebrima
Govedska juha na kolumbiski način
Porotos granados
Kukuruzna palenta posuta sirom
Američka palenta
Kaša od mladog kukuruza
Pikantni kukuruz
Američki kukuruzni omlet
Američki kukuruz
Venezuelanski kuhani kukuruz
Mladi kukuruz s rajčicama
Tamales - paštetice od kukuruza
Bijeli grah s “arepama”
Pečeni žljičnjaci od kukuruza
Arepa
Meksičke tortilje
Meksičke tortilje - Masa harina (kukuruzno brašno na meksički način)
Tortilje s grahom
Nikaragvanske tortilje
Pašteta od mesa i kukuruznog brašna
Pečeni ugor
Kostarikanska piletina s kukuruzom
Pile na brazilski način

Urugvajski lonac
Bolivijski puchero
Pastel de choclo
Urugvajski puchero
Bogotska pirjana govedina
Meksički lonac
Pirjana govedina u bundevi
Tikvice s kukuruzom
Meksički Burito Durango
Meksički tamale s mesom
Nikaragvanske tamale
Puchero Argentino
Čileanski goveđi ragu
Venezuelansko pirjano meso s povrćem
Svinjetina s kukuruznom kašom
Nadjevenakomušina
Kukuruz à la Texas
Kukuruzne palačinke s mesom
Meksičke kukuruzne palačinke
Američka salata od mladog kukuruza
Meksikanska salata
Salata od piletine s kukuruzom
Indijanski kruh
Polenta dulce - slatka palenta
Puding od kukuruza
Američki kolač od kukuruznog brašna
Kolumbijski kolač od kukuruznog brašna
Urugvajski kolač od kukuruznog brašna („tortas fritas“)
Kanadska torta s javorovim sirupom
O KRUMPIRU (grundbir, kesten, krompir, korun, kompir, krtola, krtula, krumpijer, kumpir, podzemljica, rašak, zemljak, zimak)
Sadržaj:
Juhe
Ekvadorska gusta krumpirova juha
Variva
Berlinska krumpir juha
Pihelštajnski lonac
Švarcvaldska juha od krumpira
Mala jela ili prilozi
Krumpir na Bolivijski način
Čileanska jaja s pirjanim krumpirom
Ekvadorski omlet sa šunkom i krumpirom
Kolumbijski krumpir s umakom od sira
Kubanski omlet s krumpirom
Meksički uštipci od krumpira
Peruansko jelo od krumpira
Delmonico krumpiri
Pirjani krumpir na bečki način
Dvostruko pečeni krumpir
Krumpir na tirolski način
Boxty (boxty pancakes) - irske pogačice od krumpira
Colcannon (irski specijalitet)
Fish and chips, pržena riba i pommes frites (prženi krumpirići)
Pastirska pita
Pommes chips (pom čips)
Pommes frites (pom frit)
Francuski krumpir
Francuski krumpir s vrhnjem
Francuski bešamel krumpir
Krumpir “Dauphine”
Krumpir sa senfom
Pirjani krumpir na lionski način
Pečen krumpir na provansalski način
Njemački pire s mekim sirom (Quark)
Torbice od krumpirova tijesta
Španjolska jaja u krumpiru
Španjolski pečeni krumpir
Berner rösti
Urner rösti
Kroketi od krumpira na talijanski način
Gratinirani pire na bolonjski način
Glavna jela
Kolumbijska govedina s krumpirom
Francuski krumpir s mesom
Punjeni krumpir na francuski način
Pečeni janjeci but s prilozima (Haricots Verts i Pommes Dauphine)
Irish stew
Irski lonac s krumpirom
Nizozemski mesni nabujak s krumpirom
Njemački gulaš od krumpira
Portugalska ovčetina s krumpirom
Rumfordov lonac
Španjolski “frico” (varenac)
Španjolsko pečeno meso s krumpirom
Salata
Honduraška salata od tunine i krumpira
Bečka salata od krumpira
Portugalska salata
Talijanska salata od krumpira
Slastice
Kolumbijski pečeni slatki krumpir
Kubanski slatki puding od krumpira
Nikaragvanski kolač od slatkog krumpira
Okruglice od šljiva
GRAH
O grahu
Sadržaj:
Argentina
Puchero argentino
Brazil
Brazilski grah s mesom (Feijoada)
Čile
Fabada (grah sa svinjetinom)
Dominikanska Republika
Dominikanska juha od graha
Guatemala
Empanade s grahom
Kolumbija
Kolumbijski bijeli grah s arepama
Kostarika
Kostarikanska tortilja od graha
Meksiko
Meksički sendvič
Meksička juha

Meksički grah sa sirom
Jaja sa crnim grahom
Srdelice s grahom
Piletina s grahom
Nikaragva
Nikaragvanska juha
Nikaragvanski grah s rižom
Paragvaj
Paragvajska juha od graha
SAD
Starinska juha od graha
Slanina s grahom na bostonski način
Baked beans
Salvador
Juha od graha
Salvadorski grah sa slaninom
Venezuela
Juha od crnog graha
Portugal
Grah sa svinjskim kožicama
Španjolska
Guščetina i svinjetina s grahom
SIR - TRADICIJA, VJEŠTINA I UMJETNOST
O PROIZVODNJI, VRSTI I PODJELI SIREVA
Bela pase
Bjalo
Ccaciocavallo (Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)
Cahra de Alicante
Camembert
Cheddar
Chester
Crascenza
Crotin de chèvre
Edamer
Emmentaler
Feta
Fontina
Fromages de Brie
Gervais
Gjetost
Gouda
Gorgonzola
Gruyère
Herve
Liptauer
Lodogiano
Manur
Manchego
Formaggio Montasio
Mozzarella
Njeguški sir
Parmezan (parmigiano)
Pecorino
Provolone
Quargel
Quark
Ricotta
Robiola, robiolino
Rocamadour, Ramadou
Romano
Roquefort
Saanen
Scamorze
Stilton
Schabziger Käse
Trapist
Vezzena
SIR KAO JELO I JELA OD SIRA
seljačka plitica sa sirom
Pikantni zalogaji sa sirom
Tatarski zalogaj
Engleski zalogaj - zajutrak
Prženi sir
Namazi od sira
Crveni sirni maslac
Zeleni sir i maslac
Namaz od sira s travama
Kikiriki sir
Camembert maslac
JELA OD SIRA KAKO IH PRIREĐUJU DRUGI (POZNATE RESTAURACIJE ILI ZEMLJE)
Zlatna juha s okruglicama
Torta od blitve i sira
Silvanina riža
PIKANTNI ZALOGAJI
Kanapei od roqueforta s kavijarom
Kanapei od rajčice i ribanog sira
Kanapei od sira i slanine
Prženi camembert
Topljeni sir na prepečencu
Keksi od parmezana
Topli sendvič s ementalerom
Delikatesna zakuska - Rusija
Specijalni namaz za crni kruh
HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA
Namaz od sira i majoneze
“Salama” od gorgonzole i oraha
Sir s trešnjama iz kompota
Kugle od cambera i badema
Pašteta
Liptauer - *Njemačka*
Smørrebrød - *Danska*
Pikantni kravlji sir kao prilog uz pečenje
Krajiška jalandi-dolma - *Bosna i Hercegovina*
JUHE
Juha od artičoka - *Austrija*
Juha od poriluka sv. Lovre - *Italija*
Juha od sira
Juha od sira - *Francuska*
Juha od sira
Juha od sira - *Švicarska*
Juha od svinjetine i povrća - *Meksiko*
Seljačka juha - *Kostarika*
Juha od pečenih ostataka - *Panama*

Juha od jaja i mlijeka - *Peru*
Juha s morskom ribom i rakovima - *Peru*
Juha od sira - *Sjedinjene Američke Države*
Juha od sira - *Italija*
Minestrone s "pestom"
Krem juha
Zupa Pavese - *Italija*
Petrovačka čorba - *Bosna i Hercegovina*
Misirača-čorba od bundeve - *Bosna i Hercegovina*
TOPLA PREDJELA I MALA JELA
Croque-monsieur (tost-sendvič; sir i šunka)
Curry-keksi - *Novi Zeland*
Sir u vrhnju - *Norveška*
Oštrige zapečene s gorgonzolom
Jaja s crnim grahom - *Meksiko*
Zapečena jaja s aljmom
Čimbur od mladog kravljeg sira - *Bosna i Hercegovina*
Kajgana na Petrovački način - *Bosna i Hercegovina*
Makaroni sa svježim sirom
Ravioli s bosiljkom - *Italija*
Tijesto sa sirom i šunkom - *Austrija*
Nabujak od sira sa šunkom i jajima
Šunka u umaku od sira
Palenta - *Italija*
Palenta posuta sa sirom - *Argentina*
Medaljoni od grisa (krupice) - *Italija*
Cancan noklice s umakom Mornay
Zapečeni njoki
Zeleni špageti - *Italija*
Algojski uštipci od sira - *Njemačka*
Štajerska malica - Štajerski rezanci – *Slovenija*
"Chepa Paraguay" - *Paragvaj*
Tjestenina s kremom od sira
Calzone - *Italija*
Pečeni žličnjaci od kukuruza - *Kolumbija*
Krumpir na bolivijski način - Bolivija
Krumpir s umakom od sira - *Kolumbija*
Dvostruko pečeni krumpir – *Sjedinjene Američke Države*
Krumpir nadjeven sirom - *Njemačka*
Krumpir "Dauphine" - *Francuska*
Složenac sa sirom - *Švicarska*
Kugelis - *Litva*
Vjenčići od krumpira s graškom
Riža na talijanski način - *Italija*
Riža na milanski način - *Italija*
Riža sa tri vrste sira - *Italija*
Zelena riža - *Meksiko*
Uštipci od ribe i sira - *Nikaragva*
Varenac od parmezana
Nadjeveni vrganji - Italija
Pečurke (šampinjoni) u bešamel umaku – *Francuska*
Pileća jetra sa sirom - *Francuska*
Pašteta od govedine - *Urugvaj*
Gratinirano povrće sa sirom
Pečene artičoke na edamski način – *Nizozemska*
Blitva s parmezanom - Italija
Kaša od bundeve - Paragvaj
Zapečeni celer sa sirom
Ladice od celera
Grah sa sirom - *Meksiko*
Zapečeni kelj pupčar (Brussels Sprouts au Gratin) - *Belgija*
Varivo od krastavaca - *Maroko*
Ladice s krastavcima
Mrkve s umakom od sira - *Paragvaj*
Paprike nadjevene ribom - *Nikaragva*
Teferič-dolma - *Bosna i Hercegovina*
Nadjeveni patlidžani - *Libija*
Patlidžani nadjeveni sirom – *Dominikanska republika*
Poriluk s ribanim sirom - *Italija*
Rajčice nadjevene povrćem, mesom i sirom
Šparoge s parmezanom - *Italija*
Nadjevene tikvice - *Guatemala*
Sataraš sa sirom - *Bosna i Hercegovina*
Riža s graškom (Risi e bisi) - *Italija*
Empanadilja (empenadilla) - *Brazil*
Empanade s grahom - *Guatemala*
Crvene enčilade - *Meksiko*
Kolumbijski tamale - *Kolumbija*
Tamale s mesom - *Meksiko*
Tortilje od graha - *Kostarika*
Arepa – *Venezuela*
Welsh rabbits - *Engleska*
Ražnjići sa sirom
Palačinke s lososom - *Francuska*
Prepečene palačinke sa sirom
"Eynen vulden fladen" - pikantni prženi kolačići (palačinke) - *Njemačka*
Pogača sa sirom - *Bugarska*
Krajiška poganca - *Bosna i Hercegovina*
Kroketi od sira iz pećnice
Kosani odrezak sa sirom - *Madžarska*
Nadjeveni kruh
Puding od sira
Pita zeljanica - *Bosna i Hercegovina*
Zelena pita - *Švicarska*
Pita s rezancima i špinatom - Austrija
Ilonkina pita - Madžarska
Pita feferonka - *Madžarska*
Kašasta pita - *Italija*
Petrovačka pita sirnica - *Bosna i Hercegovina*
Pečena pita - *Bosna i Hercegovina*
Pita glamočka - *Bosna i Hercegovina*
Burek od koprive i sira - *Bosna i Hercegovina*
Maslenica - *Lika/Bosna i Hercegovina*
Kljukuša sa sirom - *Bosna i Hercegovina*
Hercegovačka cicvara - *Bosna i Hercegovina*
Krajiška cicvara - *Bosna i Hercegovina*

Vlašička cicvara - *Bosna i Hercegovina*
GLAVNA JELA
"Shepherd's Pie - pastirska pita - *Engleska*
Piletina s kukuruzom - *Kostarika*
Pirjana piletina sa sirom - *Peru*
Gratnirani (zapečeni) pileći odresci
Kotleti s parmezanom
Kotleti sa sirom
Odresci s roquefortom
"Piroške" od svinjetine
Nizozemsko pečenje - Nizozemska
Riža sa svinjetinom - *Kostarika*
Nadjeveni naravni odresci
Govedina s krumpirom - *Kolumbija*
Meksički kosani odresci - *Meksiko*
Goveđi odresci u tijestu - *Paragvaj*
Cordon bleu - Teletina sa šunkom i sirom – *Švicarska/Francuska*
Kuhani pileći bubrezi u povrću - *Bosna i Hercegovina*
Srce sa sirom - *Bosna i Hercegovina*
Slanina i sir u tijestu - *Francuska*
Indijske okruglice od mesa - *Indija*
Ovčji hrbat na irački način - Irak
Kosano meso s bundevom - *Turska*
List s artičokama - *Španjolska*
Rakovi sa sirom - Španjolska
Nabujak od školjki - *Panama*
Lindenburški kolači sa sirom - *Njemačka*
Djulbe-tava - *Bosna i Hercegovina*
Paprike nadjevene škembićima - *Bosna i Hercegovina*
Ljetna paprika - *Bosna i Hercegovina*
Napolitanska pizza - *Italija*
Pizza s mozzarellom i rajčicama
UMAK
Umak Mornay
Majoneza sa svježim mekim sirom
Pikantan umak
Jednostavni umak od sira
Fini umak od sira
Hladni umak od sira
Umak sa začinskim biljem
Umak sa curryem
Umak s paprikom
SALATA
Cezarova salata - *Sjedinjene Američke Države*
Arapska salata
Salata na grčki način
Salata s graškom, kruškama i roquefortom
Pariška salata
Salata s kozjim sirom
Salata uz piće
Krajiška salata - *Bosna i Hercegovina*
Krajiška salata od svježih paprika - *Bosna i Hercegovina*
VOĆE
Pečene banane s ribanim sirom - *Kostarika*
Datulje sa sirom
Svježe kruške sa sirom I. način
Svježe kruške sa sirom II. način
Svježi meki sir s voćem
Sir u tavi s jabukama
SLATKA JELA
Cheesecake - *Sjedinjene Američke Države*
Quiche lorraine - Francuska
Puding od kruha - *Meksiko*
Nabujak od sira i višanja
Pasha - *Rusija*
Džepići s breskvama
Desert od sira i jabuka
Kolac sa sirom i kruškama
Bečki kolac od sira - *Austrija*
Belgijska pita od sira - *Belgija*
Talijanska pita od tri vrste sira - *Italija*
Kolačić sa sirom
Skutna potica - *Slovenija*
Torta sa sirom i bademima - *Italija*
Torta od sira s jagodama
Torta tiramisu - Italija
Torta d'Herbe - Torta sa zelenjem – *Italija*
KUHINJA OD PRAČOVJEKA DO ANTIKE
ANTIČKA KUHINJA
(GRČKA I RIMSKA KUHINJA)
GRČKA KUHINJA
RIMSKA KUHINJA
NEKI OD BOGOVA ANTIČKE MITOLOGIJE U PREHRAMBENIM PROIZVODIMA
OD ANTIKE DO MODERNIH VREMENA
TALIJANSKA KUHINJA
Bakalar pripremljen na talijanski način
Talijanski uskršnji kruh
Pasta al mais
FRANCUSKA KUHINJA
Francuski odrezak s paprom
ŠPANJOLSKA KUHINJA
Panirane dagnje
Seviljska patka
Madridsko pecivo
Andaluzija-vino s narančama
AUSTRIJSKA KUHINJA
Katharina Prato
Wiener Küche (*Bečka kuhinja)*
Vanillerostbraten
Girardirostbraten
Eiernockerl
Mehlnockerl
Topfenstrudel
Milchrahmstrudel
*Germknedle (*Parene okruglice)
Germknedli na Zagrebački način
Fileti grgeča na „bečki način"
Riba na Gradišćanski način
Meso s hrenom
NJEMAČKA KUHINJA
Nadjeveni fileti grgeča na

„helgolandski“ način
Bavarska svinjska kračica
OKTOBERFEST – PRAZNIK PIVA
KUHINJA VELIKE BRITANIJE
Engleski hljepčić
Božićni puding – plumpuding
Pečenje Wellington
Velška poslastica sa sirom i svijetlim pivom
Škotski uskršnji kolač
DRUGAČIJI OBIČAJI – DRUGAČIJA UMJETNOST KUHANJA
EUROPA
Albanija
Elbasan tava
Belgija
Topla juha od višanja
Pečene svinjske nožice
Bjelorusija
Bugarska
Pečeni šaran s kiselim kupusom
Salata od krumpira s kiselim mlijekom
Češka i Slovačka
Šaran na češki način
Teletina s kimom na praški način
Pržolica na bratislavski način
Škobanke
Danska
Danski božićni desert - *Riža na mlijeku s bademima*
Bornholmski losos
Meso s jabukama
Estonija
Finska
Finska riblja juha
Riba u glinenom omotu
Helsinški teleći kotleti
Mali uštipci s krvlju
Kolač od vrhnja i pekmeza
Grčka
Pečena riba na grčki način
Grčke okruglice od mesa
Palačinke na grčki način
Grčki trokutići
Irska
Irski lonac
Irska pileća juha
Kotleti od divljači
Irski užitak
Island
Riba s umakom
Kolač od jabuka
Latvija (Letonija)
Liechtenstein
Božićni puran
Božićni suhi kolač od šljiva
Lagani desert
Litva
Gerlaš
Svinjski but – kumpis, kuhani
Kumpis naboden salom
Mađarska
Budimpeštanske krpice sa šunkom
Mađarske ribice
Novogodišnji šaran na mađarski način
Moldavija
Nizozemska
Mesni nabujak s krumpirom
Nadjevena teleća prsa
Valjušak u ubrusu
Kolači s medom
Norveška
Pire od korabice
Norveška krem riblja juha
Gusta riblja juha
Skuše u vrhnju
Pečena svježa šunka
Kolač od ribe na norveški način
Svečani punč
Poljska
Fileti smuđa na poljski način
Šaran u pivu ili „poljski šaran“
Piletina na poljski način
Uskrsna pogača s jajima
Jaja na Poljski način
Juha od oljuštena ječma
Pečeni zec sa šljivama
Kuhano tijesto sa sirom
Portugal
Bakalar s vrhnjem (*Bacalhau com natas*)
„Fritule“ (okruglice) od bakalara
Riblji fileti na portugalski način
Juha s jajima
Rebra na portugalski način
Rumunjska
Goveđi jezik u umaku od maslina
Mamaliga
Rusija
1. staroruska kuhinja (9-16- st.)
2. kuhinja Moskovske države (17. st.)
3. kuhinja petrovsko-katarinskog razdoblja (18. st.)
4. peterburška kuhinja (konac 1860-e godine 19. st.)
5. općeruska nacionalna kuhinja (60-e godine 19. st. – početak 20 st.)
6. sovjetska kuhinja (1917-1985)
Sibir
Slovačka
Hrskavci iz Bratislave
Švedska
Švedski punč „Julglogg“
Juha od zobenih pahuljica
Švedska tava
Pečena guska
Slanina u tijestu
Švedska juha od račića
Salata Göteborg
Fileti grgeča na švedski način

Švedske plješkavice od haringe s umakom od suhog grožđa
Švedska plata
Švedski puding s ribom
Strömmingslådor ili složenac od haringe
Laxpudding ili nabujak od lososa i krumpira
Kakelbullar ili pecivo s cimetom
Švicarska
Engadinska juha od ječma
Telećі odresci na ciriški način
Soloturnske rulade od teletine
Okruglice od teletine
Matafan
Hipokras
Švicarsko kuhano vino
Ukrajina
Boršć
Bobaljki
Lepinji
Horhelj
Bundevara
AZIJA
Afganistan
Nadjeveno janje na ražnju
Pogačice s porilukom
Armenija
Azerba(e)jdjan
Cejlon
Piletina s curry praškom
Pirjano meso s kokosovim mlijekom
Filipini
Meso i rakovi s rezancima
Žličnjaci od rakova i šunke
Banane s kokosom
Gruzija
Indija
Indijska pileća juha
Pello (svinjetina s rižom i ananasima)
Svinjski vindalu
Korma od mesa
Kuglice od badema
Masale – Indijske mješavine začina
Indonezija
Javansko jelo od janjetine
Jetra na balijski način
Puding od banana
Pečeni kokosov orah
Japan
Bonton za stolom
Svinjska juha
Pogačice od riže
Pečena svinjetina
Kocke od govedine s orasima
Riža na japanski način
Slatka pašteta od soje
Japanski kolačići
Kambodža
Pile u kokosovu umaku
Kambođanska pečenica
Kambođanska voćna salata
Kazaška kuhinja
Kirgiska kuhinja
Kina
Kuhinja iz provincije;
Sečuan
Kantonska
Kjansu
Šandung
Pekinška – mandarinska kuhinja
Šangajska kuhinja – istočna kuhinja
Tehniku pripremanja možemo podijeliti na:
- prženje
- kuhanje u pari
- pečenje
- prženje u „dubokom ulju“
- produženo kuhanje ili pirjanje
- kombinacija različitih tehnika
Dodaci
Umaci
Namirnice bez kojih nema kineskog jela:
Wok (ili Sukiyaki; čitaj skijaki)
Miješano meso iz woka
Kineski stol
Ponašanje za stolom
Nova godina
Značenje hrane
Pekinška patka
Pekinška patka - Pei-ching-k'ao-ya
Chop suji
Riža
Sladoled
Kineska jela i jela prilagođena europskom okusu
Stogodišnje jaje
Sukiyaki
Slatkasto-kisela svinjetina I. način
Slatkasto-kisela svinjetina II. način
Junetina iz woka
Piletina iz woka
Piletina s indijskim oraščićem
Proljetne rolice
Kiselkasto-ljuta juha
Juha s kineskim rezančićima
Pileća juha
Bijeli ravioli
Kineska patka na europski način, na žaru
Patka s bademima
Piletina s agrumima
Pržena piletina s kikirikijem i čilijem
Piletina s Cash-Ou oraščićima (indijskim oraščićima)
Pile gombao
Omlet s piletinom
Slatko-ljuta piletina
Kineska govedina
Govedina s lukom i paprikom slatko-kiseli umak
Pržena govedina s brokulama

Govedina s tjesteninom
Pikantni kotleti
Rebarca u umaku od crnih sojinih zrna
Sjeckana svinjetina i povrće s rezancima
Svinjetina Gambian
Egzotična svinjetine
Kineske rolice
Prženi „Wan Ten" (kineski ravioli)
Hrskava mongolska janjetina
Pržene kozice s porilukom
Hrskavi plodovi mora na prhkim rezancima od riže
Kantonska pržena riža
Prženi tofu s mljevenim mesom
Šaran na pari
Brancin kuhan na pari
Skrivena riba
Lignje s povrćem
Sezamovi kolačići
Kineske slane palačinke
Wan Ten (Von Ton) peciva (ravioli, kiflice)
Prženi sladoled u kokosu
Panirane (Panirane) banane
UMACI
Slatko-kiseli umak
Pikantni umak od šljiva
Fondue
Hong Kong
Koreja
Cvjetni kolač hva-jun
Štapići od kestena
Laos
Goveđi odresci u ljutom umaku
Pogačice s bademima
Mianmar
Mianmarske (Burmanske) riblje okruglice
Jaja s umakom od rakova
Mongolija
Cja- kalmički čaj (dvije varijante)
Tatarski ponos
Džingiskanova govedina s gljivama
Nepal
Začinjena piletina
Puding od banana
Pakistan
Pakistanski pilav
Začinjeno pečeno janje
Alva od mrkve
Tajland
Riba u umaku od đumbira
Pečena svinjetina s anansom
Iznenađenje od kokosa
Nam prik
Tadižička (Tadžikistan) i Uzbečka (Uzbekistan) kuhinja
Turkmenistan
Mliječni proizvodi Turkmena
Čal
Teleme
Sikman
Sargan
Tukmenske lepinje
Čapadi (tanka lepinja pečena u tandiru)
Ekmek (tanka lepinja pržena na ulju u kotlu)
Uzbečka kuhinja, vidi: Uzbečka (Uzbekistan) i Tadižička kuhinja (Tadžikistan)
Vijetnam
MALA AZIJA; BLISKI ISTOK i MEDITERAN
Bizant
Cipar
Juha od janjetine
Janjetina s povrćem
Irak
Kebab od ovčetine
Nadjevena ovčja prsa
Irački kolačići s bademima
Iran
Telećи ragout na iranski način
Pile u umaku od nara
Zelena salata s medom
Izrael
Nadjevena slezena
Pečena guska
Šalet
Nadjevene okruglice od macesa
Žličnjaci od macesa s kruškama
Jemen
Kosana riba pečena na žaru
Salata od nadjevenih rajčica
Umak iz Jemena
Jordan
Kisela juha s mesnim okruglicama
Ovčje kobasice
Riba s rižom
Kuvajt
Pile sa slatkim nadjevom
Nadjeveni janjeći but
Pečena ovčetina s orasima
Libanon
Pašteta od pšenice s mesom
Kolač od oraha i badema
Saudijska Arabija
Janjetina sa šafranom
Jabuke nadjevene piletinom
Arapski poljupci
Sirija
Ribe s maslinama
Pečena kosana janjetina
Baklava na sirijski način
Turska
Govedska juha s jogurtom
Puran s grahom
Turske jarebice
Ćevapčići iz Smirne
Kurabije – turski kolačići
Usne ljepotice
AFRIKA

Alžir
Pile na alžirski način
Pečeni krumpiri s kestenjem
Uštipci s medom
Benin
Čudesni kolač
Čad
Meso u umaku od sljeza
Egipat
Sajadija
Janjeći omlet
Zelena pašteta od mesa
Jaja na egipatski način
Okruglice od graha
Etiopija
Pile na etiopski način
Gana
Prženo pile s umakom od kikirikija
Umak od jastoga
Gvineja
Divlje prase s umakom od kikirikija
Južnoafrička Republika
Boboti
Puževi od tijesta
Kenija
Prženi grah
Grah s mesom
Kongo
Kokosova juha
Piletina s lješnjacima
Liberija
Kantri čopa
Kolač od tapioke
Libija
Pečeni bubrežnjak
Arapske mahune
Madagaskar
Pečeni isjeckana govedina
Mali
Dva pirjana umaka
Maroko
Marokanski umak za piletinu
Hladna piletina
Ovčja jetra na roštilju
Mauritanija
Juha od tapioke
Nadjeveni janjeći but
Nigerija
Prženi termiti
Riba s kokosom i rižom
Senegal
Riblje okruglice u umaku
Sijera Leone
Palačinke od banana
Somalija
Teletina s umakom od rajčica
Srednjo Afrička Republika
Pirjana riba s rižom
Sudan
Govedska juha s kikirikijem i maslacem
Ovčetina s rižom
Togo
Rakovi s govedinom i špinatom
Tunis
Omiljena pogača s ribom
Nadjevene jabuke
Uganda
Banane s pirjanom piletinom
Tanzanija
Kaša od banana
Tanzanijski žganci
INDIJSKI OCEAN
Sejšeli
Govedina s kokosom i curryem
Morski pas u curryu
Salata od avokada
Slastice od zelene papaje
SUBARKTIČKA KUHINJA
SJEVERNA AMERIKA
Kanada
Jelenski odresci kanadskih lovaca
Kanadski čvarci
Svinjski ragout
Sjedinjene Američke Države
Nadjev za purana
Nadjev od pureće jetre
Ovčji roštilj
Šunka na virđinijski način
SREDNJA AMERIKA
Honduras
Piletina s rajčicama
Haiti i Dominikanska Republika
Pastelitos – uštipci s mesom
Kostarika
Pirjana govedina u vinu
Omlet od mladih banana
Kuba
„Ropa vieja“ - pirjana govedina
Pile u umaku od badema
Jaja u ljutom umaku
Kolač od bundeve
Meksiko
Purica – mole poblano (naputak iz 16. stoljeća)
Pozole (Varivo)
Quesadillas de Polo (Tortilje s piletinom i sirom)
Taquitos de Pollo (Zapečeni pileći prutići umotani u tortilju)
Fajitas mezcladas (Pileći i juneći prutići s povrćem, uz rižu, sir, tortilje i umake)
Nikaragva
Jaja na seljački način
Uštipci od bundeve
Panama
Patka s višnjama
Pečeni janjeći but
Mango krema
Salvador
Nadjevene paprike

Paštetice od jastoga
Tropsko voće u vinjaku
JUŽNA AMERIKA
Argentina
Parrilada mixta
Argentinsko kosano meso
Umak od jabuka
Bolivija
Juha od pšenice
Jastučići s mesom
Brazil
Ribaričin lonac
Pile nadjeveno kestenom
Pečene banane
Čile
Riba s umakom od mlijeka i jaja
Pečeni rezanci od bundeve
Ekvador
Juha od bundevina cvijeta
Ukiseljeni list (riba)
Pečena svinjetina na roštilju
Guatemala
Nabodeno teleće pečenje
Banane u vinu
Kolumbija
Slanina s lovorom
Kolumbijski „puchero“
Pileća jetrica u ljutom umaku
Paragvaj
Meso na ražnju
Mesne okruglice u umaku od rajčica
Peru
Začinjene goveđe paštetice
Urugvaj
Pašteta od govedine
Venezuela
Juha od buče
Crni grah (caroteas negras)
Pečeni odojak s umakom moyo
Voćna salata s rumom
AUSTRALIJA
Pržena riba sa sirom
Janjetina u tijestu
Nadjeveni ovčji but
Kolači s bananama
NOVI ZELAND
Omiljeni keksi – *Curry-keksi*
Pirjane oštrige
Svinjetina na ražnjiću
KONJETINA
zaboravljena i zapostavljena namirnica, i specijalitet
Slavni konji i njihovi vlasnici
„banket konjskog mesa“
Tatarski biftek
Jela nomadskih naroda (Kazaška i kirgiska jela)
Juha - Nauriz-kože - nomadskih plemena
Juha - Aši sorpa - nomadskih plemena
Tatarski ponos
Sušeni i dimljeni proizvodi
Žal
Žaj
Suret-jet
Kazi
Pužuk
Karta
Jet
Zuzduk
Tuuragen et
Čik
Bauir kujrik
Kumis
Konjska krv
Konjska mast
RELIGIJA i HRANA (Krščanstvo,
Judaizam, Islam, Hinduizam, Budizam)
NEKI OD NAJPOZNATIJIH VELIKIH
POVIJESNIH IZJELICA
FABULA DOCET (PRIČA NAS UČI)
- LATINSKE POSLOVICE o HRANI i
PIČU
JELA i PILA u KNJIŽEVNOSTI
i LIKOVNOJ UMJETNOSTI
Kako izgleda život u Rimu u prva tri,
četiri stoljeća kršćanstva?
Središte stola
Vino, birtije, čaše i vrčevi
Srednji vijek
Samostani i katedrale
Renesansa
Slikarstvo renesanse
Barokne birtije
Lov i lovina
Slikarstvo, proporcije tijela
i proporcije hrane i pića u njemu
RJEČNIK (Leksikon)PIĆA

GURIS II. DIO B

GASTRONOMSKO-KULINARSKI POJMOVNIK
(Terminološki rječnik)
LATINSKI RJEČNIK
TALIJANSKI RJEČNIK
FRANCUSKI RJEČNIK
ŠPANJOLSKI RJEČNIK, i RJEČNIK JELA
(od predjela do pića)
NJEMAČKI RJEČNIK
ENGLESKI RJEČNIK
Meso i mesne prerađevine
Boja
Okus i miris
Sočnost - zavisi od ukupne količine vode i
masnog tkiva unutar mišića.
Probavljivost
Hranjivost
Hlađenje
Odmrzavanje
Trajanje mesa kod različitih temperatura
Trajanje mesa u hladnjaku (ne zamrzivaču)
Namjena mesa
Teletina

Junetina
Svinjetina
Ovčetina
Janjetina
Perad
Konjsko meso
Zamke visoke tehnologije i industrijalizacije
proizvodi od mesa:
kobasice
kuhane kobasice
polutrajne kobasice
fermentirane kobasice
kobasice za pečenje
konzerve
suhomesnati proizvodi i slanina
U kulinarstvu meso možemo obraditi na jedan od slijedećih načina:
- komadi za pečenje ili kuhanje
- tanki ili debeli odresci
- kocke
- usitnjeno (mljeveno) meso za nadijevanje ili oblikovanje
Prirađivanje mesa
Toplinsku obradu dijelimo na:
- *suhi postupak,*
- *vlažni postupak,*
- *kombinirani postupak.*
Bjelančevine
Masti
Vitamini
Gubitak težine
pečenost mesa
pečenost pojedinih vrsta mesa
- pečenje s dvije temperature
- pečenje s ravnomjernom temperaturom
- kako dugo peći
- pečenje na žaru
roštilj
roštilj ploča
suhi postupak
- pečenje
pečenje u otvorenoj posudi
- prženje
vlažni postupci
- kuhanje u vodi
- kuhanje svježeg mesa
kuhanje dimljenog mesa i kobasica
kuhanje u pari
parenje s nadtlakom
kombinirani postupak
pirjanje
prirađivanje smrznutog mesa
Male tajne kuharskih majstora
savjeti o mesu
savjeti kod pripreme
mljeveno meso
iznutrice
kobasice
perad
juhe
paniranje (pohanje)
pečenje
pirjanje
Što moramo znati o divljači i mesu divljači
Pod pojmom divljač podrazumijevamo:
- životinje koje se love ili uzgajaju za lov i žive u slobodi
- jelo od tih životinja
S lovačkog gledišta dijelimo ih na:
- divljač visokog lova (ona koja se lovi kuglom/jelen, srndać, divokoza, divlja svinja)
- divljač niskog lova (sve ptice osim tetrijeba / jarebice, fazani....)
- prolazna divljač (ona koja nema stalnog staništa, koja se seli i ne zadržava se u nekom lovištu)
S gledišta onog koji ju prodaje (prodavač-mesar):
- crna divljač (divlja svinja i jazavac)
- crvena divljač (jelen, lanjac/jelen lopatar, srna, divokoza i kozorog)
- sitna divljač (zec i divlji kunić, pernata divljač)
U gastronomiji dijelimo na:
- *pernatu divljač* (divlja guska, divlje patke, fazani, jarebice, lještarke, prepelice, šljuke, trčke...)
- *dlakava divljač* (divlja svinja, divlji kunić, divokoza, jelen, srna, zec)
Visoka i niska divljač tj. dlakava divljač
Zamrzavanje mesa divljači
Osobine mesa divljači
Miris divljači
Predpriprema pernate divljači
Meso *pernate divljači*
Ptice
Šumska šljuka
Prepelica
Jarebica
Fazan
Grlica ili golub
Divlja patka i divlja guska
Priprema jela
Pečenje
Pečenje na ražnju
Pečenje na roštilju
Pirjanje
Pečenje u posudi
Prilozi i ukrasi
Predpriprema dlakave divljači
Guljenje, skidanje kože
Obrada mesa
Zec
Srna
Jelen i košuta
Vepar ili divlja svinja
Divokoza
Priprema jela

Pirjanje
Pečenje
Pečenje na štednjaku
Savjeti
Kobasice od divljači
Imitirana jela
Vrste riba
Arbun
Batoglavac
Bežmek
Bodečnjak veliki
Bukva
Cipal
Crnej
Ćepa
Drozak
Fratar
Gavun
Gira
Glavoč
Gof
Golub
Grdobina
Hama
Iglica
Iglun
Inćun
Iverak
Jegulja
Kantar
Kanjac
Kavala
Kirnja
Knez
Kokot
Koraf
Kostelj
Kovač
Krunaš
Lica
List
Lokarda
Lovrata
Lubin
Luc
Lumbrak
Mačka
Modrak
Murina
Okan
Oslić
Ovčica
Pagar
Paklara
Palamida
Papalina
Pas
Pauk
Pic
Pirka
Pišmolj
Raža
Rumbač
Salpa
Sklat
Skuša
Smokva
Srdelica
Šarag
Šarun
Škaram
Škrpina
Škrpun
Škrpinica
Špar
Štirijun
Tabinja
Trlja
Trupac
Tuna
Ugor
Ugorova majka
Ugotica
Ušata
Viža
Volina
Vrana
Zubatac
GLAVONOŠCI
Bobić
Hobotnica
Lignja
Lignjun
Muzgavac
Sipa
Sipica
RAKOVI
Hlap
Jastog
Kosmelj
Kozica
Kuka
Račnjak
Rak crveni
Rak od koće
Rakovica
Škamp
Vabić
Zezavac
ŠKOLJKE
Čančica
Čaška
Dagnja
Jakovska kapica
Kamenica
Kapica mala
Kapica srčanka
Kapica prugasta
Kopito
Kućica

Kunjka
Periska
Pokrovača
Prnjavica
Prstac
Prstavac
Rumenka
PUŽEVI
Petrovo uho
Prilipak
Ugrc
Volak
JEŽINAC
TRP
MORSKO JAJE
VLASULJA

Slatkovodna riba

Čišćenje ribe od parazita
Amur bijeli (*Ctenopharyngodon idella*)
Bjelica (*Leucaspius delineatus*)
Bolen, bucov (*Aspius aspius*)
Crvenookica; žutooka, bodorka (*Rutilus rutilus*)
Crvenperka (*Scardinius ereyhropsalmus*)
Čikov, piškor (*Misgurnus fossilis*)
Deverika, hajn, pečenica (*Abramis brama danubii*)
Gagica, pior (*Phoxinus phoxinus*)
Grgeč, ostriž, bandar (*Prca fluviatilis*)
Jez, pečenica (*Leuciscus idus*)
Jesetra (*Acipenser guldenstadti colchicus*)
Karas (*Carassius carassius*)
Kečiga, čigra, kačiga, kljunara (*Acipenser ruthenus*)
Kesega, kosalj (*Abramis ballerus*)
Klen (*Leuciuscus cephalus*)
Krkuša, govedarka, grundl (*Gobio gobio obtusirostris*)
Lipljen, lipen (*Thymallus thymallus*)
Manić, menjka (*Lota lota*)
Mrena (*Barbus barbus*)
Potočna pastrva
Kalifornijska pastrva (Salmo gairdneri irideus)
Pastrva, bistranga, šarenka (Salmo trutta m. fario)
Glavatica, soška pastrva (*Salmo marmoratus*)
Mladica (*Hucho hucho*)
Pliska, kolašica (*Alburnoides bipunctatus*)
Peš (Cottus gobio)
Plotica (*Rutilus pigus virgo*)
Podust, skobalj (*Chrondrostoma nasus*)
Smuđ (*Stizostedion lucioperca*)
Som (*Silurus glanis*)
Patuljasti somić, cvergl (*Ictalurus nebulosus*)
Sunčanica (*Lepomis gibbosus*)
Šaran (*Cyprinus carpio*)
Štuka (*Esox lucius*)
Uklija, keder, zelenika (*Alburnus alburnus*)
Tolstolobik (*Hypophthalmichtys molitrix*)
Literatura
Autor Zlatan Nadvornik

O UGOSTITELJSKOM POSLUŽIVANJU I PONAŠANJU ZA STOLOM

Pojmom ugostiteljsko posluživanje, označava se usluga koja se obavlja na poseban ugostiteljski način, u objektima ugostiteljske djelatnosti koje pružaju usluge prehrane (pripremanje i posluživanje različitih vrsta jela /toplih i hladnih/, poslastica i usluge u pripremanju, točenju i posluživanju raznih vrsta pića i napitaka).

Sama riječ ugostiteljstvo dolazi od glagola „ugostiti", što znači primiti gosta ili pružiti nekome gostoprimstvo, što je bila moralna obveza kod svih naroda putniku iz dalekih krajeva koji nisu imali gdje prenoćiti i prehraniti se. Razvojem društva tj. razmjenom dobara uvjetovalo je i kretanje ljudi što je za posljedicu imalo i razvitak „prvobitnog ugostiteljstva" odnosno plaćenog gostoprimstva koje se do tada pružalo besplatno. Prvo se plaćalo u naturi /raznoj robi, najčešće u žitu/ a kasnije u novcu što se smatra stvarnim početkom ugostiteljstva. Tragovi ugostiteljstva nalaze se u robovlasničkim državama Mediterana (Egipat, Grčka, Rimsko carstvo). Zapis iz 512. godine prije Krista u starom Egiptu spominje konačište/krčmu koje je nudilo jednu vrstu jela, iz istog doba potječe s Bliskog Istoka karavansaraj (karavanseraj), posebna vrsta konačišta za smještaj putnika (vrlo jednostavne sobe), skladište za robu i posebno ograđeni dio za životinje (deve).

Vino, pivo i rakija proizvodilo se u najranijem dobu civilizacije tako da je zabilježeno već 1800. godine prije Krista postojanje točionica pića (krčmi). Na području starog Egipta postojale su tri pivovare (otkrivene 1980. god.) još iz doba faraona: u Hierokonpolisu, Mahasni i Ballasu. Tadašnja egipatska država uvela je i monopol na proizvodnju piva, koje je bilo osnovna prehrambena namirnica, a proizvodilo se više od dvadeset vrsta (govorilo se: kruh, pivo i češnjak izgradili su piramide). Pivo se uz kruh, govedinu, piletinu, ječam i drugo, prinosilo kao žrtva umrlima. Pivo „zitum" bilo je najjednostavnije i najpopularnije. „Dizitum" je bilo jače, voljeli su ga potrošači naviknuti na ukomljeni ječam. Blagi „karmi" pile su gospođe. Osim toga imali su „kormu" (pivo s dodatkom smreke), koje je bilo naročito aromatično i jedinstvenog okusa. Egipćani su pivom često plaćali vojsku. To je pivo imalo visok postotak alkohola (do 15%). Pivo se našlo i u prvom pisanom zakoniku na svijetu - **Hamurabijevom zborniku zakona** (uklesanom klinastim pismom na stupu od crnog diurita - vrste kamena vulkanskog porijekla). Hamurabi, babilonski kralj (1729.-1686. g. p. Kr.) kaže: *pivo ne smije sadržavati previše vode, i ne smije se prodavati po previsokoj cijeni.* Zakonik piše i o točiteljici piva: *„Ako ne naplaćuje gostu piće žitom, nego traži novac, vara li na težini ili toči loše piće - treba biti pozvana na odgovornost i bačena u vodu. U pivnici žena može biti točiteljica, ali u pivnicu ne smije doći kao gošća. Žena koja ude da u njoj pije, ima da se spali."*

Razvojem trgovine dolazi povećanog prometa i robe i ljudi, što je uvjetovalo i razvoju **gostionica** koje su uglavnom pružale usluge prehrane i pića. Već su stari Grci u gostionicama nudili hranu, piće a ponekad i smještaj, koje su bile smještene blizu hrama u kojima se prinosila žrtva bogovima. U čast bogova i predaka, žrtvovanje je bilo poznato još od pradavnih vremena, što nam dokazuju mnoge arheološke iskopine. Prvobitno su spaljivane cijele životinje dok je kasnije bio običaj spaljivanja dio životinja ostatak su pojeli učesnici žrtvenog obreda. Tokom mnogih stoljeća to su skoro jedini izvori mesne hrane, te su redovno žrtvovanja bile prave svetkovine. Uz žrtvene životinje, kao središnji obredni čin, te uz darivanje bogova raznovrsnim prinosima bilo je uobičajeno izlijevanje ljevanica u krvi ili vinu. Žrtva se shvaćala kao božanska hrana i sastojala se od velikih količina kruha, ovčetine ili govedine, vina ili piva, meda, smokava, masla, maslina, pročišćenog maslinovog ulja, mlijeka, živine, riba, lepinja, povrća i dr..

Kaže se da je Egipat - početak prve kultivirane ljudske hrane - kruha za jelo i piva za piće. Zrno ječma se gnječilo među kamenjem i prelijevalo vodom. Tijesto se peklo na vračem kamenu ili u pepelu ognjišta. No isto tako, zapisi nam svjedoče na papirusima ili slikama na zidu o svečanostima blagovanja. Na gozbe se dolazilo u nosiljci ovjenčano vijencem cvijeća, a služinčad je gostima pralo ruke i noge. Nakon toga goste se mazalo raznim mirisima i pomastima. Gozbe nisu bile samo jelo i piće, nego i sviračice na harfi, svirači na citri i fruli, plesačice, glumci, recitatori, akrobati .....

Egipćani nisu jeli kao neki istočni narodi ležeći, već sjedeći na rogožini ili na sasvim niskim klupicama. Često se ne koristi stol, nego se jelo poslužuje pred svakog gosta u posebnoj košarici. Na gozbama se pilo ječmeno pivo, neodležano, odležan ili medom začinjen. Za vino se vjerovalo da je dar boga Ozirisa. Egipćani već prije 2400 god. p. Kr. poznaju bijelo, crveno i crno vino, o čemu nam govore brojni oslikani zidovi. Običan puk pije vino iz glinenih posuda oslikane vinskom lozom i grožđem i rjeđe iz metalnih. Faraon i njegova svita piju iz zlatnih posuda i staklenki kao znak osobite izuzetnosti. Egipatske gozbe bile su u mnogočemu ono što će Grci nazivati *simpozij* (symposion - gozba; skup, sastanak; danas najčešće u značenju: sastanak stručnjaka s određenom temom za raspravljanje), a Rimljani *orgije* (orgia - raspojasana, razuzdana gozba, divlja pijanka, pomamna terevenka, raskalašeno plesanje; uopće: divljanje u piću i zabavi). Da se nisu prejeli i prenapili samo Egipćani nego i Egipćanke, sjedoći zapis na oslikanom zidu: *„Podaj mi osamnaest vrčeva vina! Želim piti do pijanstva! Moja je utroba suha kao slama”.* Da ne bi dolazilo do prejedenja i prepijenja posebna ekipa robova išla je od gosta do gosta noseći na sjajno ukrašenim nosilima drvenog mrtvaca u lijesu te svakom na uho u koru otpjevali: *„Gledaj na ovoga pa pij dalje ! Veseli se ! Kad umreš, biti ćeš takav !”.*

Prema legendi, Kleopatra (Kleopatra VII. /←69. do ←30; egipatska kraljica od ←51.) se jednom okladila s Markom Antonijem da će napraviti gozbu za dvije osobe koja će stajati više od deset milijuna sestercija (*lat.* sestertius; sitan novac u starom Rimu, 2i1/2 asa (starorimski novac i mjera za težinu). Iako zaljubljen, Rimljanin nije vjerovao da se za jelo i piće može toliko potrošiti, no došao je na večeru. Cijele večeri služena su samo obična jela. Kada je već mislio da je dobio okladu, sluge su poslužile šalicu vrućega octa. Kleopatra je skinula svoju bisernu naušnicu, bacila je u ocat, i kad se biser u njemu rastopio, ona ga je naiskap popila. Ispivši napitak koji je zbog bisera dobio rečenu vrijednost, dobila je okladu.

Vremenom dolazi do razlika između gostionica, kao konačišta i prehrambenih objekata i točionica isključivo kao radnji samo za prodaju pića. Stari Grci poznaju nekoliko vrsta kao:

katagogija	prenoćište za ljude i životinje
katalizeja	isto kao i katagogija
leska	ukončavala je strance
pandokeja, razvila se iz leske	osim ukončavanja pružala je usluge u hrani i piću

Kod Rimljana postoje već više vrsta „ugostiteljskih radnji” kao:

caupona	gostionica, krčma - osiguravala je smještaj i jednostavna jela od mesa, kruh i vino
diversorium	javno prenoćište
hospitium	gostoljublje, noćište, prenoćište
mansiones	boravak, prenoćište
palatia	zgrada za ukončavanje careva i visokih državnih službenika
popina	krčma u koju su dolazili samo najprostiji ljudi
stabulum	prenoćište za ljude i stoku
stationes	prenoćište na poštanskim stanicama
taberna	doslovno - daščara; kao vrsta točionice vina ime se zadržalo do danas
thermopolium	„lokal“ koji se nalazio najčešće u lječilištima, danas je identificirano u Pompejima više od 100 na temelju iskopina; posjetiocima se nudilo raznovrsno piće/toplo i hladno, začinjeno, limunada/, mali zalogaji: kruh, sir, orasi, smokve, datulje; slobodno se može ustvrditi da je to preteča današnjih- barova

Sve te radnje imale su svoje jestvenike ali i svojevrsne račune. Od tog vremena postoji i dioba dnevnih obroka na:

zajutrak (ientaculum)	ujutro između trećeg i četvrtog sata, tj. osam i devet sati) bio je skroman i jelo se uglavnom s nogu (ne za stolom) kruh, jaja, voće i sir, ostatak od prethodnog dana
objed (prandium)	na polovici dana, između šestog i sedmog sata, tj. između jedanaest sati i podneva) odvija se za stolom - hladno meso, povrće, voće i vino. To je ponekad i prava gozba za obljetnicu ili okupljanje rodbine ili prijatelja
večeru (cena)	popodne poslije kupanja, oko devetog ili desetog sata, otprilike između tri i četiri sata poslijepodne, a ljeti čak i kasnije, pri zalasku sunca) pravi je rimski obrok i njom se računao početak novog dana

Blagovalo se u prostoriji zvanoj *triclinium* poluležeći na svojoj lijevoj strani kako bi desna ruka bila slobodna. Gostima se na ulazu oko vrata stavljao vijenac od cvijeća da ih štiti od pijanstva i davao **ubrus**. Osim ubrusa, koji će Europa upoznati mnogo stoljeća kasnije stari Rimljani su podijelili obrok na tri djela;

predjelo (gustatio; lagana jela, npr. od jaja spremljena na različite načine s različitim umacima, povrće, masline, gljive, artičoke, šparoge, kamenice, usoljena riba, cijenjena salama od veprovine),
prvo i drugo jelo (prima i altera cena), cena – *ručak*, najobilniji obrok (razna jela od mesa i ribe, uz koje se pilo vino. Prvo meso koje se jelo bila je svinjetina, zatim govedina (nakon što je ukinuta zabrana jer se nije smjela ubijati. Konj se nije smio dugo vremena ubijat za jelo). Manje cijenjena mesa bila su od divljeg magarca, ovna i koza. Bogati su više voljeli mekša i skuplja mesa poput teleta, praščića, janjca i kozlića.
poslastice (secundae mensae).

Stolovi su bili pokriveni „**stolnjakom"**, doduše ne u današnjem smislu riječi a na stolu se nalazio različiti pribor kao: **žlice, žličice, žličice sa zašiljenom drškom za puževe ili slične morske plodove (**koristili su se žličicom, *cohleara,* posebno oblikovane drške kojom se odstranio gornji dio meko kuhanog jaja i kojom se na kraju probušila ispražnjena ljuska --- da potjera zle duhove), **noževi oblikovani do granice ekstravagantnosti, vilicu nisu poznavali, kao pribor** za **jelo u** današnjem smislu riječi, nego im je služila u kuhinji za vađenje mesa iz lonca (imala je dugačku dršku i tri zuba). Pazilo se iz kakvih č**aša** se pije vino, a na stolu je bila obvezna **posuda za otopljeni snijeg** (lagona nivaria) koji se najviše cijenio za miješanje s vinom. Uz sve to, upredeni stol nije bio potpun ako nije bilo - č**ačkalice za zube** (dentiscalpia). Isto kao i danas, postojala su određena pravila za posluživanje - kada, kako i što se poslužuje.

Propašću starog Rimskog Carstva i seobom naroda dolazi do opće nesigurnosti, rijetko se putuje i gostionica gotovo da nije postojalo u slijedećih nekoliko stoljeća. malobrojnim putnicima jedino gostoprimstvo pružali su *samostani*. Godine 800. okrunio je Papa Leon III. u Rimu Karla Velikog za cara Svetog rimskog carstva. Karlo Veliki započeo je s bitnim promjenama koje su obuhvatile i ulogu samostana što se odrazilo u njihovom otvaranju prema svijetu, što je bilo suprotno od njihova dotadašnjeg zatvaranja. Karlov dokument **„Odredba o zemljišnom posjedu"** (Capitulare di villis, nastao oko 795.) opisuje prehranu, živežne namirnice i opskrbu samostana i dvorova uobičajenu početkom devetog stoljeća, do najmanje pojedinosti. Car je naredio, kako da se svi njegovi dvorovi i samostani organiziraju, počevši od broja lonaca i tava u kuhinji, vrstom, brojem i kvalitetom „plemenite peradi" (paunova, fazana, pataka, gusaka, golubova, jarebica i grlica) pa do stoke i ribe, koju treba uzgajati. Također opisuje i žitarice, koje su se morale sijati, vrste vina i piva koje su se radile, kao i važnost higijenskog rukovanja živežnim namirnicama, kaže: **„treba naročito paziti da sve to što se priređuje i prerađuje rukama - slanina, suho meso, hladetina, meso u rasolu, vino, ocat, vino od kupina, vino s mirodijama, mošt, senf, maslac, slad, sladno pivo, medovina, med, vosak, brašno - bude proizvedeno uz najveću čistoću"**. Osim te, car je izdao i naredbu, da se pošalje odgovarajući broj najboljih kuhara, pekara, podrumara, vinara i prerađivača piva u samostane i dvorove njegovog carstva. Ovim odredbama, bez pretjerivanja se može ustvrditi, propisane su najvažnije odlike dobre kuhinje - *svježe namirnice, prikladni kuhinjski uređaji, pažljivo rukovanje.*

Karlov prijatelj i savjetnik, anglosaksonski redovnik Alkium (Alcium, Ablinus Flaccus, teolog i književnik; York,o. 730 – Tours, 19.V.804; sačuvala su se njegova 232 pisma Karlu Velikome) došao je na Karlov poziv u Franačku i od 796. bio opat samostana sv. Martina u Toursu. Koliko je velika bila zgrada

samostana govori nam podatak da je mogla odjednom opskrbiti dvadesetak tisuća ljudi. Samostanska ponuda je obuhvaćala dobru i ukusnu hranu, čiste postelje i medicinsku opskrbu pa čak i oružanu pratnju profesionalnih redovnika-vojnika koji su osiguravali hodočasnicima sigurno putovanje do slijedećeg samostana. Na odlasku iz samostana hodočasnik je bacio novčić u samostanski bunar čime je izrazio nadu da će se živ i zdrav opet vratiti na isto mjesto. Redovnici su bili osnivači i novih viteških redova s osobitom svrhom da jamče sigurnost hodočasnicima na putovanjima u sveta mjesta i natrag. Isto tako kreativni redovnici – sladokusci od samostanskih kuhinja načinili su mjesta vrhunskih užitaka.

No pravi začetnik reda u životu ondašnjih ljudi a prvenstveno redovnika bio je Benedikt. Taj isprva samostanac, kasnije svetac, rođen je 480. godine u Nursiji kraj Spoleta (pokrajina Umbrija-Italija), umro 550. godine, osnivač benediktinskog reda. Benedikt je napisao knjigu **„Pravila”**, spis koji želi regulirati život u samostanu. U književnosti se spominju pod nazivom „Cura corporius“ – briga o tijelu ili njega tijela. Glavna mu je misao da je red osnova života. Uravnoteženost treba uči jednako u odjeću i obuću, u san, jelo i piće. Benediktinski samostani u svom sastavu su imali objekte kao: klauzuru, sobu za goste, refektorium (blagovaonica), soba za odjeću, novicijat, oratorij, spavaonice, gostinjac (po „Pravilu” gosta ili putnika se mora prihvatiti, jer je to „ius descensus”, sveto pravo prenoćišta). Prostori koje se odnose na jelo i piće bili su staje, poljoprivredne ostave, vrt, pekara, smočnica, podrum i kuhinja. Benediktovo „Pravilo” vidi u pravilnom postupku s hranom i pićem te u održavanju kuhinjskog reda jedan od osnovnih temelja pravog samostanskog života. Neki od tih paragrafa nam kazuju: *svaki dan na stol trebaju doći dva kuhana jela.... , ne biti žderač..., ne biti pijanac..., u košarici mora uvijek biti dostatno kruha a na stolu nož i žlica....., svi gosti koji dođu u samostan moraju biti prihvaćeni kao braca....*

Sanktgallenski samostan bio je oduvijek omiljeno odmorište i sklonište papa i kraljeva. U 11. i 12. stoljeću odvijao se poprilično velik dio evropske povijesti uz obilne gozbe u prostranim samostanskim blagovaonicama. Opat Notker (Notker I. Balbulus (Mucavac) švic. benediktinac, povjesničar, pjesnik i glazbenik; Jonschwil, o. 840 – St. Gallen, 6.IV.912.) priča kako mu je prijalo u društvu sinova viteških časnika. Često ih je pozivao u svoje odaje da ih u privatnoj poduci opskrbi dodatnim znanjem i priredi na Život koji odgovara njihovom staležu. Učili su „puf“ - „triktrak“ (danas backgammon; igra s kamenčićima na dasci) i druge vještine, a tko je gubio, plaćao je gubitak svojim odjevnim predmetima (možda je to i začetak današnjeg strip-pokera).

U knjižnici samostana St. Gallena čuva se jedan od dva sačuvana prijepisa Benediktovih pravila.

Od tih davnih vremena sigurnost i opskrba hodočasnika bila je jedna od najvažnijih crkvenih briga, tako su nastali lanci novih samostana uz glavne hodočasničke putove a time je nastao i prvi oblik masovnog turizma - hodočašće. Hodočasničkih je tura bilo po cijeloj Europi, a „putovi vjere“ kojima su tekla hodočašća često su postajali i najvažniji komunikacijsko i trgovački pravci. „Jakovljev put“ najpoznatiji hodočasnički put u svijetu. Dugačak je 800 km i proteže se kroz sjevernu Španjolsku, od Pirineja do galicijskog Santiaga de Campostole, gdje je grob Sv. Jakova apostola. U 9. stoljeću brojni su hodočasnici prelazili put dug 1600 km od Canteburya do Rima kako bi vidjeli Papu i poklonili se grobnici Sv. Petra. Za taj im je pothvat trebalo 80 dana, što znači da su dnevno prelazili oko 20 kilometara.

Ubrzo samostani zaboravljaju osnovne principe Benediktovih „Pravila” i stolovi postaju puni neopisivih slasnih jela i egzotičnog povrća i voća. Kuharske vještine razvijaju se do one razine raskošnosti da se čak organiziraju prava natjecanja kuharske umjetnosti a kraljevske posjete samostanima dobivaju povod dolasku sve više radi raskošnih gozbi. Stolno posuđe odražava i moć samostana, te ga ima od drveta, glazirane gline, kože ili rogova do onog od zlata srebra ili stakla. Vrčevi i čaše bili su vrlo cijenjeni simboli prestiža, a bez obzira na materijal od čega su bili izrađeni, imali su poklopce, kao najdjelotvorniju zaštitu od mogućih trovanja. Samostanska etiketa ponašanja za stolom propisivala je da se ***nož*** *smije upotrebljavati samo za rezanje mesa, a kudila je one koji su nož upotrebljavali za čačkanje zubi ili vrškom noža unosili hranu u usta. Nož se mora upotrijebiti da se odstrani meso s kosti i izreže u komadiće. Tek se tada meso smije uzimati prstima. Vilica se u ono doba smatrala zastrašujućim instrumentom.* Godine 1493., piše *Johann von Tritheim* u svom djelu **„De statu et ruina”:** *Pristojan se fratar prepoznaje po ponašanju za stolom. Dobar fratar pobožno jede i nikad ne traži drugu porciju. Više se brine za hranu duše nego želuca. Loš fratar baca hranu u sebe i proždire je bez žvakanja. Neprestano lakomo uzima po drugi i po treći put, a nož ne ispušta ni trenutka iz ruke.*

Gosti oko opatova stola mogli su dati da im meso režu i poslužuju „majstori za raščinjavanje" (tranširanje) koji su bili pravi majstori a katkada i pravi umjetnici. Oni su meso raščinjavali i rezali u tanke ploške za uzvanike oko stola. Imali su nekoliko noževa kojim su se služili, jedan se od njih zvao *„presentoire"* -- dugačak, širok, nazubljen nož zaobljena vrha nalik na daščicu za žetone kojim se meso dodavalo. Osim toga, „*presentoirem"* su se mogle sa stola pokupiti mrvice i razni ostaci između pojedinih obroka. Obično je svaki gost donosio vlastiti nož i samo rijetki domaćini su ga postavljali na stol i to obično jedan za dva gosta. Drške noža bila su prava mala remek djela, dok je izbor materijala bio uvjetovan društvenim položajem vlasnika. Najviše se cijenio rog (po mitskoj predaji od jednoroga, jer je štitio vlasnika od trovanja hranom) a kasnije se koristio kitov zub. Ukoliko je vlasnik noža bila vrlo pobožna osoba tada je drška bila od - ebanovine, i za vrijeme korizme se isključivo njime koristilo. Na Uskrs se meso rezalo nožem čija drška je bila od slonove kosti. Vrškom noža se smjelo uzeti sol iz solenke, ali se nož nije smjelo obrisati o stolnjak nego u komad kruha ili ubrus. Izraz u 16. stoljeću „ blagovanje na njemački način" značilo je -- *bez ubrusa*.

Žlice su bile od različitih materijala (drva, kosti, gline, bronce, zlata i srebra), rezbarene, lijevane ili oblikovane na neki drugi način. *„Apostolska žlica",* od masivnog zlata najčešće bogatao ukrašena dragim kamenjem, pripadala je samo opatu. Na cijeni je bila žlica od roga („jednoroga"), zbog vjerovanja da u sebi sadržava protuotrov, no isto tako bila je omiljena jer nije grebla jezik i lagano se čistila (samo se oblizala).

Vilica ima najzamršeniju povijest, spominje je već i biblija (Samuel 2:13-14) a u Mojsijevoj drugoj knjizi spominje se njena proizvodnja uz mjedene tave i lonce. Rimljanin koji je držao do svoje profinjenosti nabadao je meso kod stola na oštri ražnjić (kasnije su dodali i drugi zubac da se može više nabosti). Drška je bila izrađena od dragocjenih materijala (slonove kosti ili oniksa-dragi kamen prošaran crnim i bijelim prugama). Zbog čega se vilica gubi iz upotrebe, iako su je kršćani preuzeli od Rimljana, do danas je ostalo neobjašnjivo, i pojavljuje se ponovo tek u devetom stoljeću i to opet ne za dugo. Biskup Mainza, *Hrabanus Maurus*, opat i bivši učitelj u slavnoj samostanskoj školi u Fuldi (pokrajina Hessen) napisao je od 842.-847. enciklopediju u devet svezaka, **„De rerum naturalis",** kasnije nazvanu **„De universo"**, to je sinteza cijele duhovne povijesti do devetog stoljeća. U ilustriranom izdanju te enciklopedije iz 1022. godina, na slici 40, dva fratra koji sjede za stolom i jedu meso upotrebljavaju nož i *vilicu* (jedan fratar reže komad mesa i pridržava ga vilicom, drugi stavlja zalogaj mesa u usta - vilicom) Njemačko izdanje tog rukopisa (isto ilustrirano) objavljeno 400. godina kasnije na toj slici *nema više vilice.* Pouzdano se ne zna za uzrok prokletstava nad *vilicom* Rimske crkve u jedanaestom i dvanaestom stoljeću. Jedno od mogućih objašnjenja je raskol između Rimske i Istočnorimske crkve 1054. godine, i općenito prihvaćene teorije da je vilica bizantski proizvod koju su voljele upotrebljavati žene. Priča iz jedanaestog stoljeća kazuje u prilog toj teoriji kad je neka *bizantska princeza* doputovala u Veneciju da se uda za dužda *Domevica Selva*. Mlada dama šokirala je venecijansku crkvu i društvo na svečanom banketu izvadivši iz dekoltea vilicu služeći se njom umjesto prstima. Navodno je svjedok tog događaja bio kardinal i biskup ostijski, *Petar Damijan,* koji je kasnije u svojim propovijedima kritizirao taj barbarski čin u kršenju kršćanske etike. Vilica je proglašena đavolskim alatom a svaki onaj koji umjesto prstima prinosi hranu vilicom biti će progonjen kao đavolski sljedbenik. Bizantski slikari i umjetnici nisu se toga uplašili i bez straha su i dalje stavljali vilice na stolove, kao npr. oltarska slika iz dvanaestog stoljeća u Paladoru u crkvi sv. Marka u Veneciji (prizor posljednje večere). Kažu da je sveti *Thomas Beckett* na dvoru Henrika II. u Engleskoj u dvanaestom stoljeću upotrebljavao vilicu, kao i franjevac, znanstvenik i filozof *Roger Bacon* u trinaestom stoljeću. Popis dvorskog inventara, francuskog kralja *Karla V.,* iz 1379. godine spominje jednu vilicu. Zapisi kazuju da je *Piers Gaveston* „Frivolni", grof od Cornwala (ljubimac engleskog kralja Edwarda II. *jeo krušku vilicom.* Zbog svog nastranog ponašanja (toga i nekih drugih !?) po nalogu *grofa od Warwicka* pogubljen je 1311. godine. Raniji franjevac *Pietro Rainalducci* postavljen je 1328. od njemačkog cara Ludviga IV. (zvanog Bavarac) za papu Nikolu V. Nažalost papinstvo je trajalo samo dvije godine, jer ga je, kao protupapa u Avignonu, 1330. godine papa Ivan XXII. ekskomunicirao radi grubih prekršaja, a najveći je bio, upotreba - *zlatne vilice za nabadanje mesa.* Bez obzira što je upotreba vilice mogla biti kobna, samostani i dvorovi petnaestog i šesnaestog stoljeća postepeno uvađaju *vilicu* na stol, prvo za vađenje kandiranog voća i drugih ljepljivih slatkiša iz staklenke. *Knez Monteverdi*, živio u šesnaestom stoljeću u Parizu, morao je svaki put kad je pri jelu koristio vilicu dati služiti i platiti -- tri mise. Znameniti francuski *filozof Montaigne* (1533.-1592.) čudi se u Švicarskoj što meso režu nožem kad su za to dovoljni prsti i zubi. Izjavljuje da se „rijetko služi

žlicom i vilicom" te da mu se događa da zagrize vlastite prste. Potkraj sedamnaestog stoljeća i oni koji su se znali služiti vilicom i nožem radije su jelo prinosili rukom do usta, ili su to radili nožem, a govorili su: „samo razmetljivci služe se vilicom držeći je s dva prsta". No upotreba vilice omogućila je da se zaobli nož za jelo -- prije je bio vrlo šiljast da bi se njime moglo nabadati a ne rijetko i čačkati zube. Široki nož zamjenjivao je čak i žlicu koja je ušla u svakodnevnu upotrebu tek u doba *Luja XV.* (1723.-1774.).

Stara njemačka izreka o *vilici* kaže:

„**Čast je jesti vilicom - ali se žlicom više može zagrabiti** „

Izrada stolnog pribora vremenom postaje sve ljepša i profinjenija, U Muzeju za umjetnost i obrt u Zagrebu mogu se vidjeti primjerci žlice iz 17. stoljeća i vilice i noža iz 1780. god- izradio J.M. Lanner iz Zagreba. Masovna proizvodnja vilica počela je u njemačkoj 1840. godine.

U jedanaestom stoljeću polako dolazi do smirivanja što je utjecalo i na otvaranje privatnih gostionica i svratišta uz prometne putove i u gradovima. Križarski ratovi koji su započeli 1095. godine utjecali su na razvoj putovanja i trgovine te neposredno i na razvoj ugostiteljstva. *Gostionice, krčme i svratišta* postaju mjesta ne samo gdje se može dobiti hrana i piće nego i svojevrsni informativni centar za sve događaje koji su se dogodili ili događaju. To je mjesto gdje se okupljaju beskućnici, lopovi, vojnici, putnici, avanturisti .... ili drugim riječima, to je slika ljudi svih društvenih slojeva (od siromašnih do bogatih). Na mnogim slikama poznatih majstora - slikara od dvanaestog do početka osamnaestog stoljeća, prevladava tema života u gostionicama i oko nje. Zahvaljujući tim slikarima možemo do u detalja vidjeti i sam način posluživanja, vrste stolnog pribora, različita jela i pila, do izgleda same gostionice ili svratišta. Na ulazu je bio visoko postavljeni znak - cimer (od fr. cimier; 1. grb; 2. slika s natpisom na krčmi, dućanu) na kojem je obično bio crveni pijetao ili o motki pričvršćen veliki zemljani vrč za vino ili pivo, ili grozd. Uokolo su postavljeni stolovi ukopani u zemlju s klupama ili buradi. Pod u unutrašnjosti prostorije bio je od nabijene zemlje a strop od greda visoko postavljen u rog (da li zbog ventilacije). Na zidovima su postavljene vješalice na kojima vise zemljani vrčevi, zdjele, bakreni kotlići, pladnjevi, ponegdje zemljopisne karte. Stolovi su izrađeni od grube hrastovine a ponegdje i pokriveni i stolnjacima. Jelo se poslužuje na zemljanom pladnju, zdjelama i lončićima, no negdje i iz metalnih tanjura. Osnovni pribor je *žlica,* ponegdje *nož* dok je *vilica* vrlo rijetka. Ponestane li mjesta za stolom jednostavno se pored stola stavi bačva.

Kako je i vrijeme prolazilo tako se i mijenjaju slike tih gostionica/krčmi. Gradske postaju otmjenije (to su današnji restaurani ili taverne) za razliku od onih na periferiji ili na selu. Stol sa stolnjakom gotovo postaje običaj, pribor i posuđe je raznovrsnije i bolje kvalitete (pokali i vrčevi različitih veličina, visoko nožne čaše, plitice srkačice/iz njih se pilo/, male čašice za žestoko alkoholno piće /"štamperl"/. Godine 1765. gospodin *Boulanger,* vlasnik gostionice, otvara prvi **restaurant** na svijetu u Parizu, gdje se jelo usluživalo na odvojenim stolovima. Iznad ulaza stajao je natpis; *„Venite ad me omnes qui stomacho laboratories et ego restaurabe vos"* - u prevodu: „Dođite k meni svi umorni i opterećeni i ja ću vas osvježiti". Ime restorana bilo je *Champs d'Oiseau* (Ptičje poljane). Posebnost restorana je bila juha „le restaurant divine" (božansko sredstvo za okrepljenje) po čemu je i nastao naziv - restoran. Osim ove juhe posluživao je i druga jela, tako da je vremenom postalo okupljalište ljudi veće platežne mogućnosti, jer cijene nisu bile pristupačne za većinu ljudi. Uz Francusku, vezana je još jedna riječ - **hotel** (u prvobitnom značenju: palača, dvor, obiteljska kuća u gradu). Gospodin *Beauvilliers* otvorio je 1788. godine u Parizu elegantni salon s kuhinjom (za koju kažu da je bila izvrsna) i spretnim konobarima. U njegovom hotelu sakupljali su se predstavnici svih naroda, koje je svojom profinjenom kuhinjom više nego zadovoljavao. Otvaranjem tih dvaju ugostiteljskih radnji može se reći da je profinjena kuhinja i način posluživanja s tadašnjih velikaških stolova polako dolazila i do „običnog" građanina. Kuhari i konobari koji su tu radili naučili su i ispekli svoj zanat do savršenstva u kućama tadašnjih velikodostojanstvenika.

Pravila o jedenju, stolna pravila i slični propisi proizlaze iz raznih odredbi kako se treba vladati pri pripremanju hrane i pića što je u uskoj vezi s kulturom, tradicijom i civilizacijom. Neka od pravila ponašanja za stolom postavili su, kao uostalom i mnoga životna pravila, nepokolebljivi poklonici forme, koje više zanima estetika od sadržaja. Ipak, svako od pravila lijepog ponašanja ima sasvim obične i

praktične korijene. Neke od njih je pregazilo vrijeme, jer ubrzani ritam kojim svi živimo ne ostavlja mnogo prostora i vremena za etiketu (fr. étiquette - strogo utvrđeni red i način otmjenog i ukočenog-udvornog društvenog ophođenja). Na primjer, staro je pravilo da u zajedničkoj šetnji muškarac uvijek pušta da žena hoda s njegove desne strane. U doba kad su kavaliri o lijevom boku nosili mač, bilo bi nespretno i neuljudno da je za šetnje tim simbolom svoje muškosti neprestano lupkao pratilju. U pravilima lijepog ponašanja (bónton - dobro vladanje) je zapisano kako žena uvijek hoda s muškarčeve desne strane, čak i danas kad se više ne nose mačevi.

Kulinarski trijas - povjesničari prehrane ističu, da je to tipična europska tekovina u raspodjeli dnevnih obroka u prehrani ljudi. Zajutrak, objed i večera - to je trijas. Naslijedili smo ga još od antičkih naroda. Na *trijas* se nailazi već kod starih Grka, Rimljana i Kartažana, Za razliku od lovačkih plemena, koja su uvijek živjela između lova, sitosti i gladovanja - tj. jelo se kad bi se nešto ulovilo, a u lov se išlo kad bi se osjetila glad - antički narodi, koji su na tadašnjem stupnju razvitka već raspolagali i zalihama hrane, uveli su prirodnu razdiobu dnevne hrane na tri obroka, a to se uz neke modifikacije sačuvalo do danas. Za nas su zanimljive modifikacije *trijasa* kod Rimljana, jer one u nekim pojedinostima kao da podsjećaju na naš tipični način uzimanja dnevnih obroka. Rimljani su u početku imali jedan glavni obrok, koji su zvali *cena*, a uzimao se oko 12 sati tj. u podne. Kasnijim razvitkom *cena* se sve više pomicala prema večernjim satima, potiskujući staru latinsku *vesperu*. Takvim pomicanjem nastao je opet veliki razmak između zajutarka (*jantaculum)* i cene, koja je postala večera, zato je uveden *prandium* - ručak, što je današnji talijanski - pranzo. Podjela obroka na tri djela, kao što je već napomenuto, je također rimska tekovina.

Danas svečani ručkovi ili večere započinju - hladnim predjelom (*hors d'oeuvre)*, što su u današnju europsku gastronomiju uveli pronicljivi francuski kuhari, koji su radili na dvorovima ruskih veledostojanstvenika i preuzeli taj običaj. Antoine Careme, smatra se zaslužnim za osmišljavanje večere kako je danas poznajemo, s redom i pravilom. A. Careme je prvi podijelio večeru na predjelo, juhu, glavno jelo i poslasticu. On je prvi postavio zahtjeve da se jela redaju po međusobnom odnosu okusa i izgleda, i da nije bitan samo okus hrane već i sam vizualni dojam, koji stvara potpuni užitak.

Starozavjetna knjiga Propovjednika, kaže:

Ne budi pohlepan za stolom, ne bacaj se na svako jelo

Dugo nakon nastanka Svetoga pisma uobičajile su se božićine gozbe, zato će *papa Grgur Veliki* (560.-604.) i crkveni mislilac *Toma Akvinski* (1225.-1274.) upozoriti da čovjek griješi grlom na pet načina:

1. jedući neprekidno,
2. birajući jedino poslastice,
3. žvačući ružno,
4. gutajući halapljivo,
5. imajući na umu jedino naputke za jelo.

Poslije propasti Rimskog carstva tek je u 6. stoljeću sv. Benedikt svojim *Pravilima* progovorio o ponašanju za stolom i oko stola, jer su sve te tekovine uljudnog ponašanja pale u zaborav. Odlomci *Pravila* nam kazuju: *... u svakom trenutku zadržati kontrolu svojih kretnji i postupaka ..... svatko tko slomi ili izgubi bilo koju stvar na bilo kojem mjestu, biti će kažnjen* (dakle i za stolom). Ponašanje za stolom izričito se spominje kad se navodi da brat koji zakasni za stol *zbog nepažnje ili vlastite greške, mora za kaznu pojesti svoj obrok sam samcat /sequestratus/, i to na stolu bez stolnjaka, odvojen od društva svoje braće, a oduzeta će mu biti i njegova porcija vina*. U tim pravilima može se prepoznati začetak pristojnosti za stolom: *točnost i kontrola kretanja, šutnja za stolom, obazrivost prema potrebama drugih, braća će se međusobno posluživat.*

Govori se o čistoći i redu: *fratar mora oprati ruke u ablatoriumu koji je na ulazu u refektorij ... svatko ima za stolom mjesto ovisno o stupnju na kojemu je u hijerarhijskoj ljestvici, ne sjeda i ne počinje jesti bez dopuštenja poglavara ... jesti mora tiho, bez buke i piti pažljivo /poput golubice/..... nesmije uprljati stolnjak, ako mu se to ipak dogodi, mora se ispričati i pritom pasti cijelim tijelom ničice ispred poglavara. ... kruh trga po određenom pravilu i pazi da ni mrvica ne padne na pod ... pogled mu ne smije lutati po tuđim tanjurima i mora pojesti što mu je posluženo ... mrvice što ostaju na stolu kupe se nožem ili četkicom te spremaju za subotnji varenac koji se dijeli sirotinji ili ga pojedu sami benediktinci .... nakon obroka nož se pažljivo obriše kruhom a ne stolnjakom, a čaša - s dva prsta -, te se sve pokrije stolnjakom a tako i okrajak kruha.* Pravila nam daju i druge upute za vladanjem kod stola, kao: *zabranjeno je krckati orah zubima.... .piti punih usta..... brisati nos u ubrus.....*

Iz svega je vidljivo da se u samostanima pazilo na ponašanje za stolom dok je posvuda drugdje, od kraljevskog dvora do sirotinje, vladalo barbarstvo i prostota. Stoljećima su samostani bili osamljeni otoci gdje se pokušavala održavati kakva -takva tradicija nekadašnje pristojnosti i na taj način provoditi red i disciplinu bez koje nema uljuđenog života u zajednici, s poštovanjem drugoga.

Kako u europskim samostanima, tako i u našim (Rudina, Kutjevo) propisuju se regule ponašanja. U Zadru u 15. st. vladale su za samostanskim stolom „konstitucije" (uredba, ustrojstvo, pravila i dužnosti). Stolna zabrana glasi: *Ki bi govoril za stolom brez prosćenija kad se obedav ali večera tomu pokora: ne dajte mu vino piti ob dan za onim jedenijem. Ako bi ga tom toga brez prosćenija govoril blagujući, pokora mu jedna disciplina.*

Spis zvan **„Dundulovo viđenje"** (15. st.) naziva srednjovjekovnog žderača i pijanca zmijom Ahireonom, koja „se lakomce požira" i „da bi vas Jordan tekol vu tu zmiju ne bi je mogal napunit".

Uz svečane stolove donesene su značajne odluke, kod plemena i tkz. civiliziranih naroda. Najdivljija plemena su donosila odluku o ratu ili miru za vrijeme gozbe, kao što su se na banketima donosile odluke čak i o sudbinama čitavih naroda. Za stolom su zaključene revolucije, kao što su i kovane zavjere. Možemo reći da se između juhe i slatkog izmijenilo mnogo političkih događaja. Sjetimo se samo da su se u starom Rimu stišavala mase „kruhom i igrama", tj. sit narod ne podiže revoluciju, što je nekad u suprotnosti s njihovim vladarima, koji su tvrdeći da se bore za njihove ideje, često mislili prvenstveno na svoj želudac

Iz tog davnog perioda ostao nam je i običaj pri zdravicama kucanje čaša koji vodi porijeklo u praznovjerju. Bojeći se demona, koji bi u ljude mogao ući kad otvore usta naročito pri velikim gutljajima, pri piću su plašili demone velikom bukom kucanjem u čaše.

Renesansa (fr. renaissance - 1. obnova, ponovni procvat, preporod; 2. društveno-politički i kulturni pokret u Europi od 14. do 16. st. /koga karakterizira veliko zanimanje za književnost i umjetnost stare Grčke i Rima, zaboravljene u srednjem vijeku/ želi sve promijeniti i vratiti izvorima klasike što se odražava u načinu prehrane i ponašanja za stolom). U Italiji npr., ruke se peru prije jela namirisanom vodicom, a i stolnjaci se za svečane prilike moraju namirisati. Tanjure se mijenja poslije različitih jela. Prostiranje stola odvija se nekim redom i postaje sve složenije, posluživanje i poslužno osoblje dobiva i ceremonijalni karakter. Iz mnogih pisanih djela saznajemo: *kralja ili vojvodu su na piru uz velike ceremonije, posluživali dvorani najvišeg ranga ili ponizni plemićki sinovi. Najbolja jela su stajala ispred njega, u čelu stola. On i njegovi gosti, imali su na raspolaganju čitav niz okruglo oblikovanog kruha smeđe boje, koji su im koristili umjesto tanjura. U toku jela, svako bi iskoristio barem po 4-5 komada. Za stolom „drugog reda", gosti - još uvijek uvažene ličnosti - imali su samo po jedan komad ovog kruha. Izbor hrane je bio isto tako bogat, ali je možda bilo više hladnog pečenja ili već načete paštete. Što se više išlo k dnu stola, to je bilo sve manje svečano i sve manje hrane. Ljudi iz pratnje i štitonoše na repu stola morali su se zadovoljiti samo jednim „tanjurom" na njih nekoliko. Pred njima su stajali slatkiši, juhe ili istucani orasi....., u svakoj etapi ručka, sluge bi donosile mnogobrojne vrste jela: no, nisu svi jeli sve. Bilo je nepristojno da neko pokuša uzeti komad hrane koji mu nije na dohvat ruke. Na stolu se u jednom trenutku moglo vidjeti: hladetine sa svinjskom glavom u žutoj gorušici, jegulje u zelenom umaku, slatka kaša od žitarica, začinjena zmijina trava (estragon), kuhano meso, but od divljači, pečena riba, paun ili labud s perjem, i pozlaćenim nožicama ili kljunom. Posljednji dio ručka se sastojao od više slatkiša i nešto manje pečenja.*

Bogati su ručak ili večeru posluživali na srebrnim tanjurima ili čak pozlaćenim, što je bio više nego praktičan način da se pokaže bogatstvo i moć. Stari zajednički pehar iz kojeg se pilo polako nestaje, jer svatko dobiva svoju čašu, a u 17. st. počelo se uz nož i sve više upotrebljavati žlica i vilica. Tanjuri se mijenjaju poslije različitih jela. Franjo I. zahtijevao je da se na nekoj gozbi 1536.g. šest puta mijenjaju tanjuri. Uređenje blagovaonice i stolova postalo je sve rafiniranije i kuharima je pružalo mogućnost da jela poslužuju na stolovima, poslužavnicima u rasipničkim količinama. Prostiranje stola postaje sve složenije. Slastičar François opisao je nekoliko načina ukrasnog savijanja ubrusa (17. st.), a o vinu piše da se drži u posudama s vodom da bude hladno (već viđeno u starom Rimu). Na stolovima se počela upotrebljavati staklena čaša (prvo se staklo najprije pojavilo u Mlecima u 12. st.), a u želji da oponašaju Rimljane, tada su se na čašama gravirali ili slikali različiti ukrasi. Osobito su bili omiljeni „škakljivi" prizori, tako da je ljepši spol ispijao zaklopljenih očiju.

Ubrzo se sav stolni pribor počeo ubrajati u vanjske znakove bogatstva: posude se izrađivalo od srebra i porculana, a nerijetko od zlata. Madame Du Barry posjedovala je 84 marke (1 marka otprilike 40 dag) zlatnog posuđa i 1449 srebrnog. Adrienne Lecouvreur_ raspolagala je sa 7488 libri srebrnine, Madame Pompadour sa 537.000. Nažalost, francuska je država pala pod stečaj 1686., 1709. i 1759. godine, te je sva srebrnina pretopljena u srebrnjake, pri čemu je zacijelo nestalo i pravih umjetničkih djela. No to je otvorilo put izradi sve ljepšeg i raskošnijeg suda od fajanse i porculana.

Decameron - knjiga talijanskog književnika Giovannija Boccaccia (1313.-1375.) bogata je panorama ranorenesansnih kulinarskih prostora, blagovaonica, kuhinja, smočnica, podruma, kulinarskih lica, od portreta kuhara, stolovnika i posluge do žderača i karikatura pijanaca; ..
da bi družba uživala što više, podijeljeni su poslovi, Misia i Licisca vode poslove u kuhinji, Parmeno dvorbu u blagovaonici te Chimere i Stratila čistoću i red. Blaguje se na dva načina, u vrtu i u kući. Pošto su dugo razgledavali vrt i njegove ljepote, narede da se oko izvora prostru stolovi i sjedoše za njega. Sluge ih divno i uredno podvore biranim i finim jelima i pićem, te govori u nastavku o blagovanju u dvorcu: *divno je gledati one krasne zavjese u dvorani gdje jedemo. Zatim stolove kraljevski postavljene te mnoštvo gospodski, lijepo odjevene služinčadi - i muške i ženske - na veliko veselje nas koji smo od te družine. A da vidite leđene i kondire, vrčeve i kupe pa drugo srebrno i zlatno posuđe iz kojeg jedemo i pijemo. Pa divne i raznovrsne jestvine koje sluge pred nas iznose svaku u svoje vrijeme. Ne bih vam*

uopće mogao iskazati kako su slatki zvuci bezbrojnih glazbala i kako su milozvučne pjesme koje se pjevaju, a da i na govorim koliki broj voštanica izgori za vrijeme gozbe, koliko li se slatkiša utroši i kako su izvrsna vina koja se popiju.,...nadalje govori: *je li to takva renesansna kulinarska formacija gdje poseban stolnik prije objeda naređuje da se donese voda za ruke te potom razmještava svakog na njegovo mjesto. Ili je to čeljad tvrdog gastronomskog pravila da se po vjekovnom običaju nikada ne smiju na stol postaviti ni kruh ili piće dok god opat ne bi sjeo za stol. A kad svi posjedaše stolnik poruči opatu da je jelo pripravljeno i da čekaju na njega*.

Španjolska, jedna od glavnih ceremonijalnih zemalja renesanse, pravi je vodič: kako se postavlja stol, kako se raspoređuju stolci, gdje stoji srebrni svječnjak, kad ulazi koje suđe s jelom, kad izlazi koja posuda s pićem. Sve to se može pročitati u „Razgovoru posluge" Tirsa da Moline (1584.-1648.), poznavaoca čovjeka: kad i kamo trebaš uputiti oko, kamo ruku, kamo i kad moraš odvratiti oko, primiti ruku; jednom riječju - nauk o lijepom ponašanju.

Renesansa je u svojoj gastronomiji imala propis, da kuhar pojede pred gostom jelo i popije pice koje mu je ponudio - kao dokaz da ga ne želi otrovati

Za 17. st. se kaže da je prava gastronomska revolucija, koja je započela u Francuskoj, uređenje blagovaonica postajalo je sve rafiniranije i pružalo je kuharima mogućnost da obilje jela u rasipničkim količinama stavljaju na umjetnički oblikovanim srebrnim i zlatnim poslužavnicima raznih veličina i oblika. Ubrzo se sav stolni pribor počeo ubrajati u vanjske znake bogatstva. Prostiranje stola postaje sve složenije, tako je ostalo zabilježeno nekoliko načina ukrasnog savijanja ubrusa po slastičaru Françóis-u, a vino se drži u posudama s vodom da bude hladno.

O načinu (ponašanju) blagovanja (jedenju) zapisano je dosta podataka, tako da su uočljive razlike u vremenu i od zemlje do zemlje, te se smatralo da; glasno žvakanje i otvorena usta sjedinjuju sile za koje je bolje da ostanu razdvojene (ljudski rod treba jesti tiho, jer nisu ljudožderi tj. ne jedu sirovo meso kao životinje). Drugdje se glasno žvakanje za stolom smatra kao obveza pristojnosti prema gospodaru kuće (kuhinje i stola), kao i podrigivanje. Djeci se branilo za vrijeme objeda glasno jedenje i pravljenje grimasa. Juha se jela u tišini. Ako se jelo u tišini znak je odobravanja ukusne hrane, dok je lošem jelu dat znak škrgutanjem zubi kako bi postidili domaćina. Ponašanje za stolom tzv. primitivnih naroda u izvjesnom smislu je i kod prenošenja raznih poruka. U Španjolskoj je bio običaj da za stolom sjedi samo kućegazda dok jede, a žena i djeca sjede na podu. U drugim zemljama čak i u drugoj prostoriji, dok su jedino u Belgiji za stolom. Kako se ponašala Ana Austrijska, majka Luja 14. u najprofinjenijem dvoru tog vremena, zabilježila je anegdota: *nije oklijevala da u jušna jela zaroni svoje „lijepe ruke" da „pohvata" u umaku dijelove što su joj se najviše sviđali.* Za stolom su muškarci jeli sa šeširom na glavi, a samo je kralj mogao jesti gologlav, ali s vlasuljom na glavi. Uljudnost je zahtijevala da se šešir skine svaki kad se velikašu obrati kralj ili ako on nešto kaže kralju. Obzirom da se jelo prstima, a hrana je masna, lako se može zamisliti izgled raskošno ukrašenih šešira i velikih čipkastih ovratnika.

Kada na stol dolaze kuhana ili pečena jela isto tako ima svoja pravila: kuhana jela - namijenjena su intimnoj upotrebi i maloj zatvorenoj grupi (tu spadaju i posude - lonci tj. zatvoreni kružni prostor); pečenja - naprotiv pripadaju kuhinji koja se nudi strancima. Nekada se u Francuskoj kuhano pile posluživalo pri porodičnim objedima, a pečeno na banketima kao glavno jelo (posluživalo se obavezno poslije kuhanog mesa i zelenja), a prije „egzotičnog voća" (dinje, naranče, masline, kapari). „Pečenje se stavlja na stol poslije predjela i kuhanog jela..... a kao posljednje služila se riba, između pečenja i poslastice (deserta)". Pečeno meso se veže na muški spol i život u šumi, a kuhano meso za seoski život i ženski spol,- „žene kuhaju meso, a muškarci ga suše ili peku na žaru". Kuhanje predstavlja takav način pripremanja pri kojem meso u potpunosti ostaje očuvano kao i njegovi sokovi, dok se pri pečenju dobar dio raspada i propada. Prvi način podrazumijeva ekonomičnost, drugi rasipništvo; jedan je plebejski, drugi aristokratski.

Brillat Savarin u svom aforizmu 15 kaže: *Majstor u kuhanju se postaje, a umjetnik u pečenju se rađa;* dok markiz de Cussy (Kuharske vještine, tom I. str. 367) kaže: *Pečenje je istovremeno i ništa i nešto ogromno*.

Ceremonije ispijanja (*lat.* caeremonia - štovanje; sveti čin; obred po ustanovljenim pravilima; vanjski i redoviti oblik kulta; svečani čin. pompa) postoje od vremena Perzijanaca, Grka, Rimljana, Kelta, Germana..... Srednji vijek uvodi ceremonije kojeg se dvorski krug čvrsto drži, i svaki gospodar (plemić) ima svog peharnika koji mora ispiti prvi gutljaj, prije gospodara. Time se isključivala svaka mogućnost trovanja. Vino dobiva i određenu počast tj. kako ga se treba piti; ne pije se velikim gutljajima, nego se sitno srce vršKom usnica, no ne zadugo. Pri samostanskom blagovanju, svaka čaša iz koje se pije posvećena je nekom svecu u znak zahvale i tek tada se moglo naslađivati u piću. Pretjerivanje u zahvalama je toliko daleko otišlo da se jednim ediktom odredilo ograničenje za sveca kad se smjelo piti. Svjetovna vinska bratstva koristili su običaj zdravica kod razuzdanih gozbi. Postojale su napitnice za dobrodošlicu, dobrodošlicu određenog gosta, napitnica za oko stola, za odlazak..... Vinske veselice, od davnina su smatrane - muškom vrlinom. U svim zdravicama se naglašavala magična moć vina. Šetnjom kroz srednjovjekovno slikarstvo poznatih majstora, uočava se sva počast vinu i načinu na koji se pije. Pije se iz pehara, kaleža, pokala ali i iz zdjelica za koju se kaže da traži *ruku rafiniranog grubijana koji je iskreće mahom, ali i satima srče.* Ubrzo se kao novi rekvizit pojavljuje *plitica*, koja traži *alkoholnog kavalira i damu*. Iz nje se ne pije ni srce, nego *njuši i udiše* opojnost plitice, koja leži položena na dlanu pilca. Za vrč se kaže da pripada na počasno mjesto među posuđem pijanaca srednjeg vijeka, pehar je posuda za visoko dvorsko posluživanje dok je pokal od plemenite kovine za plemenita vina. Kaležu pripada posebno mjesto - to je posuda obilja i posuda koja sadrži *piće besmrtnosti*, ako se upotrebljava u svjetovnim gozbama, tada su to od naročitog značaja (kalež pun vina ili opojnog pića (piva ili medovine), što ga djevojka pruža ili predaje kandidatu-kralju, simbol je neograničene vlasti).

Azteci, za doba kralja Montezumae II (ubijen 1519. godine), imali su propise o uživanju pića „pulque" a sačuvani su u slikovitom pismu „Codex Mendoza". Uživanje *pulque* bilo je dopušteno ali samo s velikim ograničenjem; osobito je bilo strogo zabranjeno opiti se, za što su bile propisane stroge kazne za prekršitelje. Za ratnike bila je stvar časti uzdržavati se od svakog opojnog pića, samo nealkoholno piće od kakaa je bilo dopušteno tom staležu. Porodilje su smjele samo u prvim danima poslije poroda piti *pulque*. Pri velikim svečanostima, svadbama... smjeli su muškarci, koji su navršili 30 godina života popiti samo dvije zdjelice. Radnicima se samo pri vršenju teških poslova dopuštalo uživati *pulque*. Gospoda su zadržali pravo odluke o uživanju tog pića, te su dopuštali obično samo ljudima preko 50 godina. Samo starci od preko 70 godina smjeli su se po volji opijati tim pićem. Taj rijetki užitak započinjao bi nekom vrstom svečanosti, gdje bi starci okićeni cvijećem bili posluženi od mladica. Dolaskom Europskog načina življenja, mladim ljudima u Meksiku je dopušteno uživanje alkoholnih pića.

Latinska riječ „Prosit" - „može (željeti) se koristiti" ili slobodno prevedeno - „dobiti sreću" koristi se već od 16. st. u Njemačkoj, kao i u Austriji „Prost". Kucanje čaša vodi nas u daleku prošlost (kucanjem se proizvodila „nesnosna" buka, kojom se istjerivalo zle duhove iz pića da ne uđu kroz usta u čovjeka), kaže se da je to Njemački običaj od francuskog „trinquer". Skandinavski „Skal" - ljuska, ima svoje izvorište iz doba Vikinga, što znaci da kod nazdravice nema oružja, nego samo posuda za pijenje u ruci. U srednjem vijeku bio je običaj da posuda s medovinom, pivom ili vinom za zdravicu putuje uokolo, kao i da gost klekne na koljena, otkrije glavu i tek potom smije piti. Danski kralj Christian IV. (1588.-1648.) osobno je vodio zdravice na kojim se smjelo s njim natjecati u pilu. Engleska riječ „Toast" kod zdravica, također je iz davne prošlosti kad se u posudu (vrč) stavio komad kruha. Kad je posuda napravila krug, svi su iz nje otpili gutljaj, zadnji je morao sve ispiti i pojesti kruh. Vinske ceremonije naročito su njegovala *vinska bratstva* (posebno u Skandinavijskim zemljama). Englezi i svi sjeverni narodi pjevaju pjesme o alkoholnim pićima, a naročito nekadašnji njemački đaci i boemski krugovi, kojima je bilo načelo: *„Mihi est propositum in tabernis mori"* - dakako kod vina, a nipošto kod jela.

Iz naše ne tako daleke prošlosti postoji poznato vinsko bratstvo „Pinta" i zapisana pravila (jedna od najpoznatijih) *kako i kada piti Križevački štatuti.*

Na pitanje *kako jesti i kako piti*, Giordano Bruno (1548.-1600.) odgovara:

Sreća bogova kako nam je opisano, jest u pijenju nektara, a ne u tome da ga se ispije. Uživanje ambrozije nije u tome da su je uživali. Sreća je u posjedovanju stalnog teka za jelom i pićem, a ne u sitosti i pomanjkanju želje za istima.

Prostiranje stola umijeće je što ima točno određena pravila, od kojih je više praktičnih a manje onih kojima je estetika jedini cilj. Tek su u 18. stoljeću utvrđena pravila za uređivanje stola, tanjuri više nisu bili zajednički i svaki je član domaćinstva imao svoj tanjur. Tako je nastala **garnitura/skup/** stolnog posuđa istog oblika i boje (servis - 1. usluga, posluživanje, podvorba koja se posebno naplaćuje; 2. garnitura stolnog posuđa istog oblika i boje /za kavu, za jelo/ - različitog oblika za različite vrste jela ali s istim ukrasima). Pod takvim **skupom** podrazumijeva se samo onaj koji je namijenjen za 12 osoba. Osnovu sačinjava *12 dubokih tanjura (za juhu i tjesteninu), 12 plitkih tanjura (za glavno jelo), 12 malih tanjura za voće i slatko, dva veća tanjura na kojima se donosi jelo. Ponekad se dodaje još 12 plitkih tanjura za posluživanje kad su dva glavna jela.* Ukoliko želimo poštivati pravila posluživanja, tada dopunjujemo s *tanjurima za predjelo.* Obavezni sastojci su i *posuda za ribani sir, zdjela za juhu, zdjela za salatu, posuda za priloge, solenka, posudica za maslac (s poklopcem), za kruh i za slatko.* Nesmije se zaboraviti na *posudu s dvije ručke za gustu juhu* i posuda za *salatu*. Sastojak, komplet /set/ *za čaj ili kavu* upotpunjen je *čajnikom, posudom za šećer i mlijeko.* Svemu tome dati su i standardi mjera tako da: duboki tanjuri imaju dijametar od otprilike 23 cm, plitki postoje u tri veličine 16, 21 i 26 cm. Ovalni tanjur za posluživanje obično je veličine 32 ili 38 cm, okrugli 32, a tanjur za kolače 30 cm. Posuda za salatu je 20, 25 i 32 cm, dok posuda za juhu ima zapreminu od oko tri litre. Gosti kad sjednu za stol, ispred sebe će naći:

tanjure *složene u jednakim razmacima jedan od drugog, točno ispred stolaca i gotovo uz rub ploče stola. Na plitki se tanjur stavlja i duboki, jedino ako se poslužuje juha. Ukoliko su za predjelo predviđeni tanjuri srednje veličine, postavljaju se naknadno, kad predjelo bude izneseno na stol. Običaj stavljanja ukrasnog tanjura, iz kojeg se ne jede, usvojen je od Engleza i prihvaćen kao gastronomsko pravilo. U manje svečanim prilikama ispod takvih tanjura stavljaju se ukrasni podmetači od tkanine, lika i sličnih materijala ali se ne će pogriješiti ako ispod svega leži stolnjak.*

pribor *za jelo slaže se oko tanjura i to sav koji je potreban u toku objeda ili večere. Svakoj vrsti jela pripada odgovarajući pribor, a za svaku vrstu pribora točno i određeno mjesto na stolu u odnosu na tanjur. Općenito pravilo glasi: najprije se koristi pribor smješten najdalje (ulijevo i udesno od tanjura), zatim slijedeći, pa na kraju onaj smješten tik do tanjura. Kad se za predjelo ne treba koristiti nožem, ne treba ga ni postaviti: mora li se poslastica (desert) jesti vilicom i nožem, žlica će biti suvišna. Pribor za poslasticu se može postaviti i kasnije što nije pogreška, ali je bolje i praktičnije i taj pribor postaviti s ostalim. Njegovo mjesto je uvijek s gornje strane tanjura. Bez obzira od koliko se komada sastoji, na stol se postavlja usporedo s linijom ruba stola. Tik do tanjura je nož, s oštricom prema lijevoj strani a sječivom prema tanjuru. Iznad je vilica postavljena obrnuto: držak je lijevo (iznad sječiva noža) a udubljenje iznad drške noža.*

čaše *se uvijek postavljaju desno od tanjura. U svečanim prilikama uz svaki tanjur postave se tri čaše. Prva je s lijeva najveća čaša - za vodu, uz nju je manja - za crveno vino, na najdesnijem položaju, slična ili ista takva čaša - za bijelo vino. Na stol se može staviti još jedna čaša koja je namijenjena - za crveno vino koje se pije uz poslastice. To vino je posebne kvalitete i svatko ispije samo po jednu čašu. Podlošci za čaše se ne stavljaju.*

tanjurić za kruh *se stavlja ulijevo od tanjura, točno iznad vilice. Gosti će uzeti kruh ili pecivo u manjim komadićima s tog tanjura i prinositi ustima. Kruh ili pecivo se ne grize kao sendvič.*

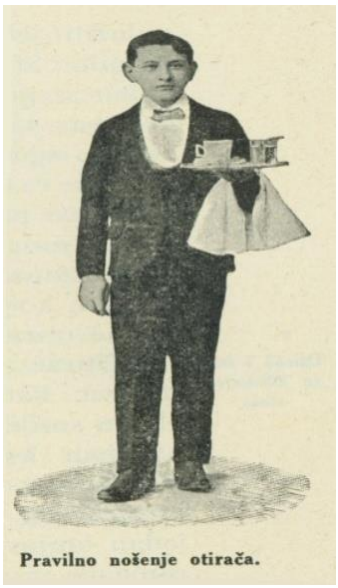
ubrus *se može postaviti lijevo ili desno od tanjura. Najjednostavniji je način postavljanja, složen u četverokut ili trokut, tako da je duža stranica uz pribor. U svečanim prilikama od ubrusa se mogu praviti ukrasi, postaviti na tanjur i slično.*

dodaci *na stolu su: posudice za sol i papar (koje mogu biti uz svaki tanjur), zdjelica s mlakom vodom u kojoj je kriška limuna ili latice cvjeta (kad se poslužuju raci, koji se jedu rukama) i sl.*

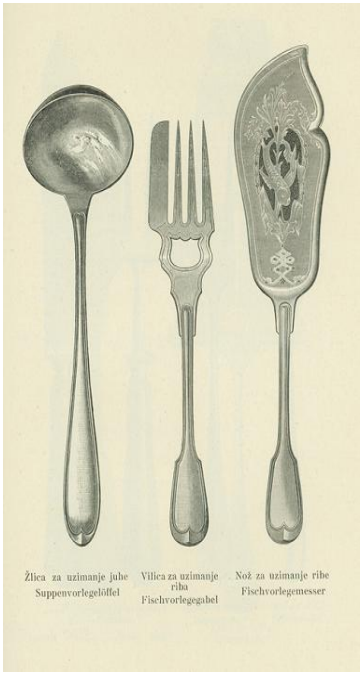
na stol se ne stavlja *pepeljara ni čačkalice (osim na zahtjev gostiju).*

Kako je nekad bilo

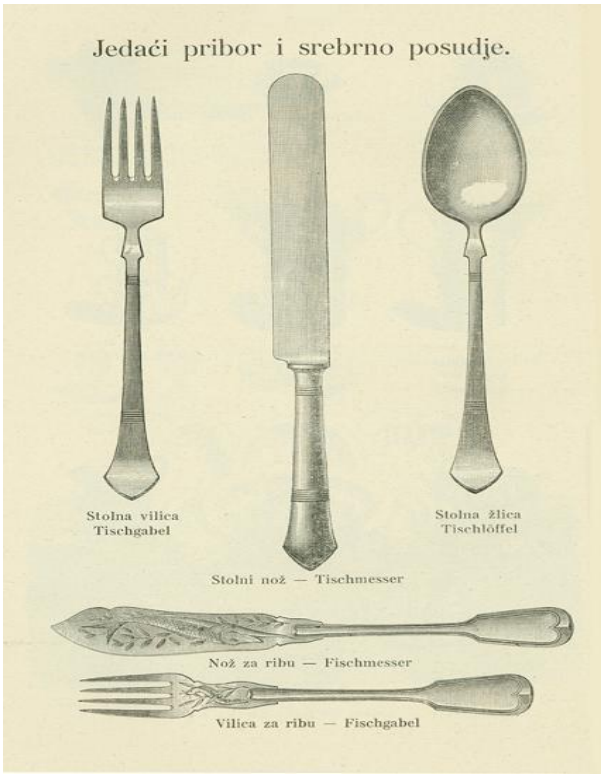
Pozdravljanje gostova.



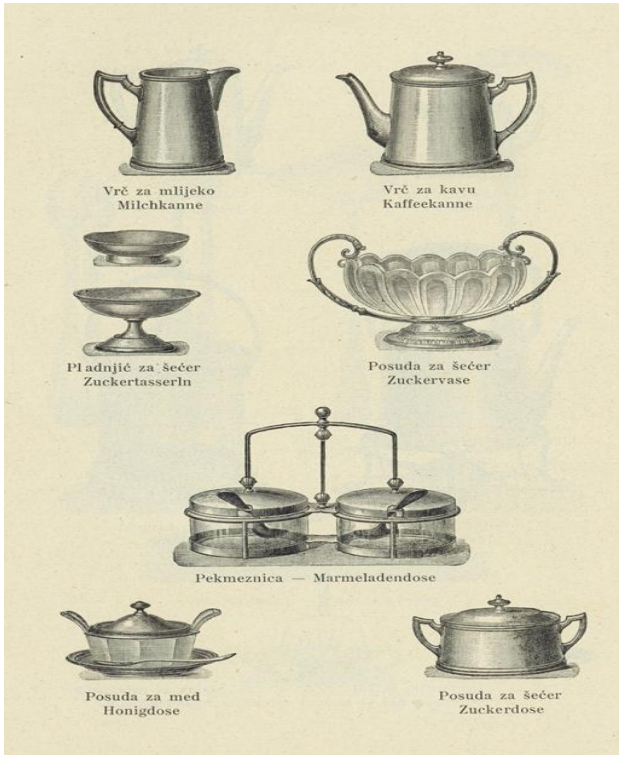
Pravilno nošenje otirača.



Žlica za uzimanje juhe (Suppenvorlegelöffel)
Vilica za uzimanje ribe (Fischvorlegegabel)
Nož za uzimanje ribe(Fischvorlemesser)



Jedaći pribor i srebrno posuđe
Stolna vilica (Tischgabel) Stolni nož (Tischmesser) Stolna žlica (Tisch löffel)
Nož za ribu (Fischmesser)
Vilica za ribu (Fischgabel)



Vrč za mlijeko (Milchkanne) Vrč za kavu (Kaffeekanne)
Pladnjić za šećer (Zuckertasserln) Posuda za šećer (Zuckervase)
Pekmeznica (Marmeladendose)
Posuda za med (Honigdose) Posuda za šećer (Zuckerdose)

U vrijedna književna djela naše baštine spada i ŠKOLA KRIŠTUŠEVA, koju je napisao (između ostalih radova) Juraj Mulih, rođen 30 travnja 1694. - pokopan 4. siječnja 1755. godine (isusovac, nabožnopoučni pisac, pjesnik i propovjednik). Pisao je na kajkavskom i svojim djelima težio je duhovnom i obrazovnom podizanju hrvatskog puka sjevernih krajeva u kojima je najviše boravio. Knjiga ima pet poglavlja (štampana je u Zagrebu po Ivanu Weitzu po Ivanu Weitzu), a dva od njih su: DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo). To je prvi bonton na kajkavskom jeziku, a čini se i na hrvatskom jeziku, sustavno raspoređen kako da se pojedinac ne ogriješi o uglađeno vladanje. **Veći dio ovih pravila, ponekad uz manje preinake, primjenjuju se i danas.** Pravila (regule) izrađene su na temelju djela što ga je napisao francuski isusovac Léonard Périn (1567.-1638.) i objavio ga najprije (1617.) na francuskom jeziku, pod naslovom *Bienséance de la conversation les hommes*, a zatim i u vlastitu prijevodu na latinski, pod naslovom Schola Urbanitatis (Škola učtivosti).

Držanja k stolu dvorečega

Regula 1. Kada si stolnjak na stol prostrl, najprvič solenku na njega postavi, a najposlednju dole vzemi. Za tem druga, koja su navadna i potrebna, donesi i na stol ali na stran postavi, kaj bude potlam potrebno.

2. Kada si za ruk vmivanje vodu donesel, ruke polejal i stolce primeknul, onda ova obdržavaj:

3. *Kada dvoriš, ne očesaj se, ne hrakaj i ne kašlja : nego se kaj največ moreš zdržati, ter ruke čiste drži.*

4. Jestvine noseč ali iz stola vadeč, pazi da se ne popikneš, da koga ne trkneš i ne polejaš. Zato čedno opomenuti je potrebno, da se i oni čuvaju.

5. *Akoprem dobro moraš paziti, kaj komu pri stolu sedečemu menjka, ne pristoji se vendar vu obraz niti vu zube gledeti, kakti da bi moral njihove založaje brojiti.*

6. *Kada kruha ali kaj takvoga na stol komu podaješ, to ne podaj iz ruke, nego iz tanjera, na to prvo gotovoga. To isto čini, ako bi od jednoga drugomu kaj moral prenesti.*

7. *Kada zdele iz stola odnašaš, tak več od dveh najenkrat ne vzemi; ar se ne pristoji jednu na drugu postavljati, najmre ako nesu zevsema prazne.*

8. *Za vsakum jestvinum navada je tanjere premeniti; koje vsigdar čiste i gotove moraš na strane imati, a jednoga vu rukah držati.*

Držanja pri stolu sedečega

Regula 1. Kada si ruke vmil i Boga stoječ za blagoslov pobožno molil, onda, z dobrem nakanenjem telo na Božju službu okrepiti, sedi; ter, kak vidiš priliku, pokriven ali otkriven, drugem, najmre od tebe vekšem, prvič posluži. Ako bi pak tebi drugi poslužil, lepo se nadigši i naklonivši, ponizno zahvali.

2. Kruha z rukum ne trgaj, nego ga z nožem pošteno reži; nego ako bi bili topel, kojega i drugi znaju trgati.

3. Na stol se nalegati ne pristoji, kakti i lakomo ali naglo jesti; nego je lepše i zdraveše polehko ter dobro gristi, da se želudec ne pokvari.

4. Ako si koga k tvojemu stolu pozval, pristojno je, da mu verno poslužiš, najmre ako je kaj vekši od tebe. Kojega, akoprem lepo je z jestvinum ali napitkom negda ponuditi, siliti vendar ne pošteno niti slobodno.

5. Vsaki je dužen dobro paziti, da se ne opije i pameti ne zapije; a gospodar hiže najbolje, da more druge od svoje hiže spametno i pošteno otpraviti.

6. Na toplu jestvinu ne pristoji se puhati, nego je lepše malo počekati. Niti, namesto okušanja pridihavati. I ako si kaj iz zdele izvadil ter pridihaval, onoga več pred druge ne postavljaj. Kajti ni onoga več vu zdelu ne makni, od šta si kaj odgrizel; nego kaj najenkrat makneš, ti sam potroši. A jestvin donešeneh pohlepono ne razgledaj niti ne prekapaj.

7. Pod stol nikaj ne hitaj, nego ako bi kaj odurnoga bilo potrebno iz vust izvaditi; to se more kakti skrivce z dvemi prstmi leve ruke včiniti, a z desnum rukum i rupcem vusta zakrivši i na stran obrnuvši. Ako bi vendar kaj jušnoga bilo, ne pristoji se vu ruku, nego izravno na stran ali po stol ispljunuti. Koščice vendar črešnjeve, višnjeve i druge spodobne, koje ne moreš pojesti, moreš vu levu ruku prijeti i na tanjer postaviti, a ne izraven ispljunuti, niti z njimi iz zubih ali iz streljati i rashitavati.

8. Ako kaj moraš komu podati ali kaj vzeti, to čini z desnum rukum; ali ako moraš kruha vrezati, tak nož i prste, ako su masni, prvo z rupcem obriši. Za to, da se prsti čisti počuvaju, naj ti vu grablenju masneh žlice i vilice posluže.

9. Doklam vu vustah imaš založaj ali jajce jur prebijeno i načeto, onda se ne pristoji napijati. Kakti i kad piješ, drugam se na stran ogledati. Ali drugda drugeh jestvine, ali pri stolu držanje, ali k stolu služeče, pregledati.

10. Ne pristoji se kaj vu zube nositi z onum rukum, vu koje nož ali vilice onda imaš, nego ako bi na nožu ali na vilice vu zube nosil. Takajše ne lepo ogoreloga vsega hleba guliti ali obeliti; nego ako tvrde ali ogorele kore ne moreš jesti, tak od tvojega falata moreš koru obeliti, ter korice poleg ali na tanjer postaviti.

11. Pri stolu potrebna je snaga; zato mrsko je z mastjum ali juhum stolnjak polevati; ali masne ruke na kruh, drugem jošče opčinski, postaviti; ali nje z stolnjakom obrisati.

12. Kakti jeduč, mrsko je po svinski cmokati, tak i pijuč, mrsko je iz posude napitek ali iz kosti mozg cmrkati; ali kosti po pesje oglabati ali hrustati; nego je lepše z nožem mesto odlepiti ali mozg izvaditi, ter onak na nožu vu vusta postaviti.

13. Kada za te kaj iz zdele vadiš, tak ne posezi pred drugoga, nego na tvojem kraju vzemi, i to tak po malom, da za vse druge more tulikajše ostati. A vu sadu mrsko je z rukum prekapati i za se kaj bolšega izbirati.

14. Ne pristoji se z jestvinum niti kruhom vsa vusta tak napuniti, da bi onda ne mogel pregovoriti. Najti, ako je potrebno govoriti, lepše je počekati doklam prebaviš, ter onda govoriti, kada su vusta zevsema prazna. A založaja ne lepo po vseh vustah valjati, nego na jedne strane zgristi i čedno prebaviti.

15. Mrsko je najenkrat več napitka natočiti, nego najenkrat moreš ispiti; ar ostanek drugem podavati ali ga na stolu ostavljati, nepristoji se; kakti na koncu z napitkom zube pri stolu popirati.

16. Ne budi tak lakom, da bi vu zdele od jestvine zevsema nikaj ne ostalo; ar ne lepo zdelu z žlicum ali kruha založajem čisto posnažiti, kakti da bi ne bilo vu kuhinje drugeh, na to odluceneh, ki zdelu posnaže.

17. Navlastito pri stolu, čuvaj se srditosti; ar zvun toga, da srditomu ne zdravo jesti niti piti, to je takajše navada, da od takvoga ljudi radi govore, da je maslakaste nature i ne pusti drugeh na miru jesti, ali da jestvine zlatenicum kakti s čemerom začinja.

18. Vruče jestvine, najmre za mrzlem napitkom, na zube ne pusti, kakti niti za njum mrzloga napitka; ar se ovak zubi zakale i pokvare; kakti i želudec po preveč masneh ali preveč obilneh jestvinah i nepečenom kruhu.

19. Dobro bi se jošče vu mladosti privučiti, vina po malom piti, ter vsigdar k vinu malo vode primešati, koja vino včini gingaveše i zdraveše, da tebi niti tela, niti pameti, niti žitka tak lehko ne pokvari; ar, ki se preveč obilnog jela i najmre napitka vina zdržavaju, oni sebi ne samo telo i pamet vu svoje kreposti opčuvaju, nego takajše i žitka pribolšaju. Tak Duh S. obeča.

20. Kada vidiš, da najmre od tebe vekši obrok dokančaju, i ti ne budi zadnji, kakti vu početku prvi; ar početi pristoji se vekšem, a prvo dokončati menjšem.

21. Na koncu stola navada je na tanjer složiti nož, vilice i žlice, ter z rupcem pokriti. Pak onak ali na stolu ostaviti ali služečemu podati; ali, ako si zmed menjšeh, z dopuščenjem od stola gorestati, sobum vzeti i na stran postaviti. Za tem Bogu i hiže gospodaru ali drugomu velikašu zahvaliti, ter onda drugem vekšem, jošče ali stoječem, poslužiti.

Kultura stola i ponašanje za stolom

Danas, kad vlada opća žurba, objed se uzima u restoranima brze prehrane te je stoga pojam „kulture stola" pogrešno vezan za praznični objed sa ili bez prijateljskog društva. Povijest nam govori, da je jedenje odraz društva. Laipciški hotelijer Robert Stutzenbacher posvetio je knjigu „Das Diner" (iz 1895./doba „Belle epoque") svim tajnama „kulture stola". Knjiga je namijenjena domaćicama, gastronomima, konobarima, kuharima i upućuje čitaoca do pojedinosti. Svojim pristupom u objašnjenju ne ostavlja nikakve nedoumice. Vrijedan dio knjige je i osvrt na higijenske savjete koji se moraju poštivati u kuhinji, vodič za korištenje mesa u francuskoj kuhinji kao i uputstvo za nabavu živežnih namirnica i pica.

Kulinarski leksikon iz 1908. (engleskog kuhara Charles Herman Senn-a), riječ „diner" objašnjava kao „10 - sati" (dix heures), što je bilo vrijeme kad su Normani uzimali svoj obrok.

Klasična pravila posluživanja, koja se i danas koriste, su spoj francuskog i ruskog načina vremenom dopunjen novinama kao: čuvenom Augustu Escoffieru (1846.-1935.) kuhari mogu zahvaliti što im je omogućio da na stol stave „izložbeni pladanj", kojim su pokazali svo majstorstvo u priređivanju i ukrašavanju jela. Kod tog načina je pečenje u kuhinji izrezano na obroke i složeno na pladanj, što je od kuhara zahtijevalo umijeće takvog načina priređivanja.

Stara pravila ponašanja za stolom zamijenili smo novima, koji su, bar što se Zapada tiče, postala opća, jer u našoj civilizaciji različiti načini žvakanja ne otkrivaju više nikakve ni nacionalne ni lokalne tradicije; oni su jednostavno dobri ili loši. Naša ponašanja ne predstavljaju više slobodan hod, zadržavamo jedno, ukidamo drugo i tim prvim povjeravamo da prenose ustaljene poruke.

Lijepo ponašanje zahtjeva da se ono što je potrebno, učini, ali da se pri tom ništa ne čini na brzinu.

Hoće li ugostiteljski objekt biti „dobar" ili „loš" ocijeniti će gosti na osnovu ukupnog dojma tj. ugodnog ambijenta (što stvara osjećaj povjerenja i obiteljskog ugođaja; kvaliteti stolica i besprijekornom higijenom/sanitarni prostor/), položajem dodijeljenog stola (tišina i mir također su važni), kvaliteta posluživanja (čekanje narudžbe, jela i plaćanje), ponuda jela (pri čemu je posebno važna raznovrsnost, okus i temperatura jela).

Sve to može se svrstati u četiri kategorije, na osnovu čega svaki ugostitelj može otkloniti moguće slabosti i unaprijediti svoje poslovanje:

Mogući problemi

problemi s posluživanjem	problemi s općim uvjetima
posluživanje nije dovoljno brzo	restauracija je prebučna
osoblje je neljubazno	pristup objektu je nezgodan
posluživanje je nepažljivo (cilj je brza otprema gostiju)	prostorni uvjeti ne zadovoljavaju
nedostatno pružanje savjeta	posuđe je oštećeno
dug čekanje na plaćanje	reklamacije zbog sanitarnih uvjeta
	čistoća stola ili restauracije ne zadovoljava

problemi s ponudom jela i pića	problemi s organizacijom
pritužba na kvalitetu jela	položaj stola gostu se ne sviđa
pića su loše temperirana	dugo se čeka od trenutka narudžbe do usluge
pritužba na veličinu porcije	dugo se čekaju pojedini sljedovi
jela i pića su preskupa	narudžba se dugo čeka
izbor jela i pića je premalen	rezervacija stola je nemoguća
neodgovarajući omjer cijene i usluge	stolovi nisu prostrti

Razlog odlaska u restoran, temeljem iskustva, može se također sustavno odrediti na slijedeće kategorije:

Motivi za odlazak

proslava, rođendan, vjenčanje, godišnjica...
odlazak s partnerom/partnericom radi ugodnog doživljaja za oboje
jesti u restoranu pričinjava zadovoljstvo
kad se želi sastati s prijateljima
poslovni ručak
kad se nema volje kuhati

Vrsta restorana u koji se najčešće odlazi

pivnica, pizzerija
restoran brze prehrane
restoran s domaćim jelima
hotelski restoran
restoran sa stranom kuhinjom
restoran u sportskom objektu

Kriterij za ocjenu restorana

dobra kvaliteta jela
čistoća
ljubazna posluga
povoljna cijena
lijepo uređen restoran
prostor za nepušače

Kao što slikarstvo treba zadovoljiti čulo vida, muzika čulo sluha, gastronomija s primjerenom uslugom, urednim i uređenim stolom, dobro pripremljenim i lijepo složenim jelom stavlja sve u jedan okvir, i treba zadovoljiti okus, miris i oči.

Ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

U mnogim tiskovinama, naročito ljeti, pojavljuju se ankete s tabelama tj. ocjenama restauracija i primjerenost posluživanje. Pri takvim tabelama, s ocjenama, nisu nikada priloženi i objašnjeni kriteriji koji su primijenjeni kod ocjenjivanja, što je najveći nedostatak, jer se dovodi u sumnju i sâm rezultat ankete.

ocjena restauracije	negativnih bodova
pogrešan odabir i nepravilan redoslijed jela u menu-u	1-3
nepravilno ispisan jestvenik	1-4
vrsta i materijal stolnog rublja	1-2
nepravilno postavljen stolnjak	1-2
veličina i oblik ubrusa nepravilni	1-2
postava (couver) nepravilno postavljena u odnosu na menu	1-5
vrsta i veličina pribora ne odgovara jelu za koje je postavljena	1-3
vrsta čaša u odnosu na pića nepravilno odabrane	1-2
redoslijed čaša nepravilno postavljen	1-2
inventar na stolu nesimetrično postavljen	1-2
Menu karta nepravilno postavljena	1
posipači za sol-papar nisu postavljeni	1-2
tanjur za kruh nije postavljen ili nepravilno postavljen	1-2
dekoracija i izbor nepravilan	1-2
posluživanje nije dovoljno brzo	1-3
ponašanje osoblja	1-4
dugo čekanje na narudžbu	1-4
dugo čekanje na plaćanje	1-4
bučnost restauracije	1-4
pristup objektu	1-4
prostorni uvjeti	1-4
posuđe je oštećeno	1-4
sanitarni uvjeti	1-4
čistoća restauracije	1-4
odnos cijene prema usluzi jela i pića	1-4
izbor jela i pića nedovoljan (ocjena za istu kategorizaciju objekta)	1-4
rezervacija stola nije moguća	1-4
ukupni dojam	1-4

ukupano bodova …….

ocjenjivanje jela:

hladno predjelo			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	Zadovoljava

juha			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

toplo predjelo			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

glavno jelo			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

desert			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo jedna ocjena znakom x

ukupno bodova: …….

Kod tradicionalnih (autohtonih) jela treba voditi računa o vrsti namirnica (porijeklo - autohtonost/regionalnost), ne smiju se koristiti tvornički začini, posude u kojoj se priprema jelo i posuđe u kojima se jelo poslužuje.

priprema jela broj bodova
(kriteriji vrijede i za smotre nacionalne kuhinje)

vještina izrade hladnog predjela	1-4
ukrašavanje hladnog predjela	1-2
vještina izrade juhe	1-4
vještina izrade toplog predjela	1-4
ukrašavanje toplog predjela	1-2
vještina izrade glavnog jela	1-5
ukrašavanje glavnog jela	1-2
vještina pri izradi deserta	1-4
ukrašavanje deserta	1-2
ukupni dojam	1-5

ukupan broj bodova: .....

posluživanje			
kultura rada	kultura rada	brzina i točnost	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

ukupno bodova:.....

rad poslužitelja (konobara)	broj negativnih bodova
radna odjeća	1
rad i čistoća na radnom mjestu	1-2
rukovanje priborom	1-3
nepreciznosti kod postave couvera i radnog stola poslužitelja	1-2
nepravilnosti u dočeku i smještaju gostiju	1
nepravilnosti u posluživanju aperitiva	1
nepravilnosti kod posluživanja hladnog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja vode i vina	1-4
nepravilnosti kod posluživanju juhe	1-2
nepravilnosti kod posluživanju toplog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja glavnog jela	1-5
nepravilnosti u pospremanju upotrjebljenog posuđa	1
stol nije očišćen poslije glavnog jela	1
nepravilnosti kod posluživanju deserta	1-2
nepoznavanje sastava i načina pripremanja jela	1-4
nepoznavanje karakteristika pića	1-4
nepravilnosti kod posluživanja kave i digestiva	1
nepravilnosti u ispraćaju gosta	1
opći dojam	1-3

ukupan broj bodova: .....

priprema jela pred gostom (rad za stolom gosta)	broj negativnih bodova
nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
urednost i čistoća kolica za pripremu jela	1-3
tava prije upotrebe nije zagrijana	2
poslužitelj ne radi po naputku	1-2
poslužitelj izostavio određene namirnice ili pića	1-3
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
nepažljiv pri rukovanju priborom (radi buku)	1-3
jelo nije pravilno usplamćeno (flambirano)	5
vatra se gasi tijekom rada	1
tanjuri nisu zagrijani	2
jelo nije pravilno složeno na tanjur	1
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1

ukupno bodova:.....

pripremanje barskih pića			
izgled	miris	okus	ukupni dojam
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno
vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

u svakoj kategoriji označuje se samo jedna ocjena znakom x

broj negativnih bodova

nisu obavljene potrebne pripreme	1-3
poslužitelj ne radi po naputku	1-2
poslužitelj pri radu ne koristi odgovarajući pribor	1-2
čaše prije upotrebe nisu ohlađene	3
nije ocijeđena voda iz posudice za miješanje	3
prolijevanje prilikom lijevanja iz boce	2
prolijevanje prilikom lijevanja u čaše	2
premalo ili previše pića u čašama	1-3
urednost prilikom ukrašavanja	1-2
nakon uporabe nije pospremljeno posuđe i pribor	1
poslužitelj nema dovoljnu spretnost	1-5
urednost prostora nakon završetka rada	1
sveukupni dojam	1-4

ukupan broj bodova: .....

Kad su jela dobro pripremljena i kad je posluživanje u skladu s pravilima, onda su i gosti spremni platiti, pa makar cijena bila i nešto viša.

PONAŠANJE ZA STOLOM

Dok jede, čovjek ima dobro lice kad ne misli ništa i samo mu čeljusti melju,
a zubi košu, pogled mu sjaji u neobičnom svjetlu iskusnog svijeta
(Carl Zuckmayer)

Sum, ergo bibo; bibo, ergo sum
(Postojim, dakle pijem; pijem, dakle postojim.)
(Parafraza Dekartovog *Cogito, ergo sum*; natpis u Rathauskeleru u Nürnbergu)

Prelaskom sa sirove hrane na zgotovljenu i s običnog čina uzimanja hrane na kulturno ponašanje, možemo govoriti i o gastronomiji uopće.

Ponašanje za stolom predstavlja u neku ruku drugi dio kulturne obrade namirnica, jer način pripremanja hrane usko je vezan i za njezino uzimanje. Redoslijed iznošenja hrane, način posluživanja i uobičajeno kretanje prilikom objeda, uvjetovano je slijedećim uzrocima:

redovni ili neredovni obroci
posluženje svih jela odjednom ili jedno za drugim
zastupljenost namirnica koje su u skladu tj. spojive ili ne
nadmetanje u proždrljivosti ili obilje kod drugih

a na sve to utjecala je priroda prehrane, ekonomska i socijalna stanja, estetički ili religiozni razlozi, odnosi muškarac – žena, porodica – društvo, selo – šuma, štedljivost – rasipništvo, aristokratski stalež i plebejski, vjerski obred – svjetovni običaj.

Svako proučavanje ponaosob može nam otkriti kako kuhinja i ponašanje za stolom jednog društva postaje jezikom kojim ono nesvjesno izražava svoju prepoznatljivost.

Pravila uljudnog ponašanja (bonton), općenito govoreći, prilično su malobrojna ali nažalost njihovo kršenje nije rijetko.

Ponašanje u ugostiteljskom objektu

Sve naše komunikacijske vještine i sva naša znanja najizloženija su upravo za stolom. Zato je izuzetno važno poznavati simboliku stola i uvježbati primjenu pravila bontona baš za takvu priliku. Društvena, u nas uobičajena, izreka: „Dobar tek!“ nije poželjna u poslovnoj prilici. I još nešto: apsolutni tabu - mobitel na stolu ili telefoniranje za vrijeme obroka!

Odlaskom na kavu, piće, objed ili večeru potrebno je pridržavati se pravila uljudnog ponašanja u takvim prigodama, koja započinju već samim izborom lokala, jer ovisi da li ga posjećujemo sami, u pratnji ljepšeg spola tj. odgovara li tip lokala određenoj prigodi zbog kojeg ga posjećujemo. Nakon izbora lokala potrebno je voditi računa, što ovisi o danu u tjednu, vrsti lokala i sl. o potrebnoj rezervaciji stola tj. mjesta. Dolazak na mjesto zakazanog susreta u točno određeno vrijeme, muškarac mora strogo poštivati. Nikada se ne sastaje ispred ulaza u lokal, nego u njegovoj neposrednoj blizini. Ukoliko se radi o susretu većeg broja ljudi, tj. ako se radi o zajedničkoj proslavi tada nije potreban poseban dogovor o susretu i mjestu prije zakazanog vremena, i svi dolaze nekoliko minuta ranije na samo mjesto tj. lokal.

U svaki lokal muškarac ulazi prvi, prije dame s kojom je u društvu, jer je to ulaz na „nepoznato i neotkriveno“ područje (običaj iz starih vremena) a muškarac je zaštitnik od raznih opasnosti ili neugodnih situacija. U samom lokalu kretati će se ispred dame.

pri svlačenju ili oblačenju kaputa dami pomaže jedino muškarac koji je s njom u društvu, tako da garderobijer, konobar ili šef sale neće ni u kom slučaju tu pomagati
u svakom boljem lokalu gostu na ulazu prilazi šef sale i odvodi ga do rezerviranog, odnosno slobodnog stola. Izbor stola uvijek je u domeni muškarca

Ako se traži mjesto za dvije osobe, neće se koristiti stol za šest osoba. Mjesto se bira prema veličini svog društva. Ako slobodnog mjesta nema, pravilo pristojnosti ne isključuje sjedanje za tuđi stol sa slobodnim mjestima, uz pomoć šefa sale. Ako gost, koji je već za stolom, odbije tu mogućnost ne treba dramatizirati, jer treba poštivati tuđe želje i najbolje je potražiti drugi lokal.

pri zauzimanju mjesta, muškarac će uvijek ustupiti bolje mjesto dami (da ne gleda u zid, u kut, da nije pokraj vrata i sl.). Muškarac neće sjesti dok dama nije sjela, a izvlačenjem stolca pomaže joj on ili konobar da lakše sjedne. Kada je dama zauzela mjesto, sjeda i muškarac
pri izboru jela dama ima prednost i izabrati će jelo koje joj odgovara, a njen pratilac će nastojati da svojom narudžbom bitno ne odudara po sadržaju i količini od nje. Ako je na stolu samo jedan jestvenik, dama bira prva i čeka da izabere njen pratilac. Ako dama prepušta izbor muškarcu on neće birati najjednostavnija ili najjeftinija jela i pića, ali na insistiranje dame za nekim jednostavnijim jelom neće ni muškarac naručivati obilnije ili bolje. Ukoliko dama bira specijalitete tada ni muškarac ne smije odudarati svojom narudžbom
ne zna li se za pojedina jela iz jestvenika što je i kako je sačinjeno tj. nepoznato je, postoje tri mogućnosti: * naručiti nešto što poznajemo, * naručiti „nepoznato“ ali bez prava na prigovore o kvaliteti ili ako jelo ne prija, * ili što je i najbolje, bez ustručavanja pitati konobara za sve potankosti o nepoznatom jelu
sve narudžbe i primjedbe prenosi konobaru muška osoba. Konobara muškarac poziva očima, laganim kimanjem glave i sličnim ne napadnim kretnjama (nikakvim dovikivanjem „konoba „ ili „Ober“ platiti)
prema poslužnom osoblju treba biti odmjeren i pristojan. Narudžba se daje bez vikanja ili zapovjednim tonom. Ako se upuštamo u gruba objašnjenja, rasprave o nedostatcima sada ili kasnije u tijeku boravka, uvijek se to čini na miran način sa konobarom ili šefom sale
vinska karta tj. naručivanje pića je u nadležnosti muškarca, ali prije svoje odluke može se savjetovati s damom o vrsti željenog pića. Za vrijeme jela, ako konobar to ne uradi, a njegova je to dužnost, muškarac toči u čašu prvo dami (i ostalom društvu) a sebi posljednjem. Vino u bocama (flaširano), konobar nalijeva prvo muškarcu (ili domaćinu društva ako ih je više) za pokusni gutljaj o provjeri kvalitete nakon što mu je predočena boca s etiketom za provjeru naručenog. Ako je muškarac zadovoljen, konobar toči dami, a zatim muškarcu (ako je veće društvo tada prvo svim damama, zatim muškarcima i naposljetku domaćinu). Ne odgovara li naručeno vino po okusu ili temperaturi, može se tražiti druga boca, ali se otvoreno vino mora platiti. Otvoreno (stolno) vino poslužuje se bez pokusnog gutljaja
kada je jelo posluženo prvo započinje jesti dama ili starija osoba po godinama ili položaju. Prilikom završetka obroka ubrus odlaže prvo dama, kao znak da je završila obrokom
plaćanje je dužnost muškarca, koje će obaviti bez ikakvih primjedbi na pojedine stavke ako one odgovaraju cijenama usluge. Moguće je da i dama ravnopravno sudjeluje u troškovima, no muškarac plaća sve a naknadno se izvan lokala podijele troškovi. Dogovaranja, nagovaranja i razuvjeravanja o plaćanju pred konobarom nisu umjesna. Kod češćih izlazaka, mješovitih društva, muškarci i dame ravnopravno dijele troškove naročito kad se radi o većim iznosima. U društvu dvaju ili više muškaraca, ili mješovitom društvu, račun podmiruje ona muška osoba koja je pozvala na piće, tako ostaje mogućnost da i drugi pozovu i plate račun. Kratkotrajni susret povezan na piće ili kavu uvijek plaća muškarac
napojnica, francuski *„pourboire“*, njemački *„Trinkgeld“*, mađarski *„borravaló“*, talijanski *„buona mano“* ili *„mancia“*, engleski *„tip“* ili *„gratuity tip“*, je prihod poslužitelja i uobičajena je između 5-15 posto od vrijednosti računa i nepodrazumijeva se automatski u Europi kao Sjedinjenim Američkim Državama. U pojedinim restauracijama napojnica je već uračunata kao taksa ili servis,

što je posebno označeno na dnu jestvenika (jelovnika). Ako niste zadovoljni uslugom platite puni iznos računa ali bez napojnice, što će biti dovoljan znak ali i upozorenje

Napojnica u restauraciji, kojoj se vesele, većina poslužitelja u svijetu, na *Islandu* je – golema uvreda. No. Pogledajmo kako je to u našem okruženju:

napojnica

Austrija	uključena je u cijenu ali je uobičajeno ostaviti nekoliko kovanica ako ste bili zadovoljni uslugom: 1 EUR kao dodatak na cijenu, 10 centi za napitak. U hotelu za noćenje ostavite 1-2 EUR-a i to unaprijed
Češka	u većim gradovima očekuju barem 10 posto od računa. U boljim restauracijama ostavite na stolu, u tanjuriću s ubrusom, ili dodajte uz potpisan kartični račun, u drugim restauracijama, gostionicama ili „kafićima“ izravno na ruke
Francuska	u pravilu, uključena je u uslugu. Ako ste zadovoljni uslugom ostavite 10-15 posto. Ako nije uključena u uslugu tj. cijenu (service non compris) očekuje se napojnica od 15 posto. U punoj restauraciji napojnicu dajete u ruku, ako ste pili samo kavu, sitniš ostavite na stolu. U hotelu je uobičajena napojnica po 2 EUR-a za spremačicu sobe na noć, 1 EUR-a za osobu koja nosi prtljagu
Grčka	napojnica je nije obavezna ali je očekivana, kao uljudna gesta. Na vrijednost računa ostavlja se 10 posto. Spremačica sobe i osoba koja nosi prtljagu također očekuju nagradu
Irska	obično je servis (napojnica) uključena u cijenu i to 12 posto i nije je potrebno dati. Ukoliko nije uključena u cijenu poslužitelj očekuje, uz plaćanje računa, 15 posto. U hotelu je uobičajeno ostaviti u sobi za poslugu
Italija	napojnica nije uobičajena, ali ako ste zadovoljni uslugom nagradite poslužitelja (konobaricu, konobara), ostavite je kod plaćanja računa. Napojnica u hotelu nije uobičajena ali ako ste zadovoljni uslužnim osobljem, ostavite je
Nizozemska	napojnica je uobičajena i smatra se nepristojnim - ne dati je. U restauracijama i barovima daje se 10 posto, na vrijednost računa, i ostavlja se na stolu. Hotelskom osoblju daje se po 2 EUR-a u ruku ili ostavlja u sobi
Norveška	napojnica je dobrovoljna i neće Vam biti zamjereno ako je ne ostavite. Naime, ona ovisi samo o Vašem raspoloženju. Uobičajeno je zaokruživanje iznosa do najbližih 5 ili 10 kruna za posluženo piće, a 10 posto za objed smatra se cijenjenom gestom
Njemačka	uobičajeno je da, od poslužitelja, ne tražite povrat sitniša, osim ako niste zadovoljni uslugom. Postoji nepisano pravilo, što veći račun – veća napojnica, i uvijek se daje onom tko naplaćuje uslugu
Portugal	ne podrazumijeva se, ali ako je dajete to učinite diskretno tako da drugi ne vide, jer je to osobna stvar između Vas i davaoca usluge. Za posluženi objed ostavite 1-2 EUR-a. U hotelu, ako je osoblje bilo izrazito uslužno, ostavite malu napojnicu
Španjolska	nije obavezna i daje se samo kao nagrada uslužnom osoblju. U restauraciji, uz plaćanje računa, dovoljno je 2 posto i ostavlja se na stolu, dok se u drugim mjestima ostavlja sitniš do 1 EUR i to u ruku
Švedska	uključena je u uslugu. U boljim restauracijama ili za izvrsno obavljenu uslugu uobičajeno je ostaviti 5-10 posto. U hotelu napojnica nije očekivana
Švicarska	u Švicarskom ugostiteljstvu su plaće vrlo solidne, tako da se napojnica ne očekuje. No, ako ostavljate napojnicu tada se to vrlo cijeni i zahvaljuje se i na najmanjoj. Ukoliko ostavite od 2-5 CHF za račun od 120 CHF sasvim je dovoljno

Velika Britanija	napojnica je očekivana za pružanje usluga kao npr. taxi, frizer ili posluživanje u ugostiteljskim objektima. Vrijednost od 10 posto je očekivana, a 15 posto je velikodušna. Kao i u Portugalu ostavlja se – diskretno, na stolu ili na krevetu u hotelu, ili kod plaćanja računa samo kažite: „zadržite ostatak“ (*kip the cgange*)

Prilikom izlaska iz lokala, *dama ide naprijed a muškarac iza nje* (osigurava odstupnicu) i po potrebi pomaže otvoriti vrata.

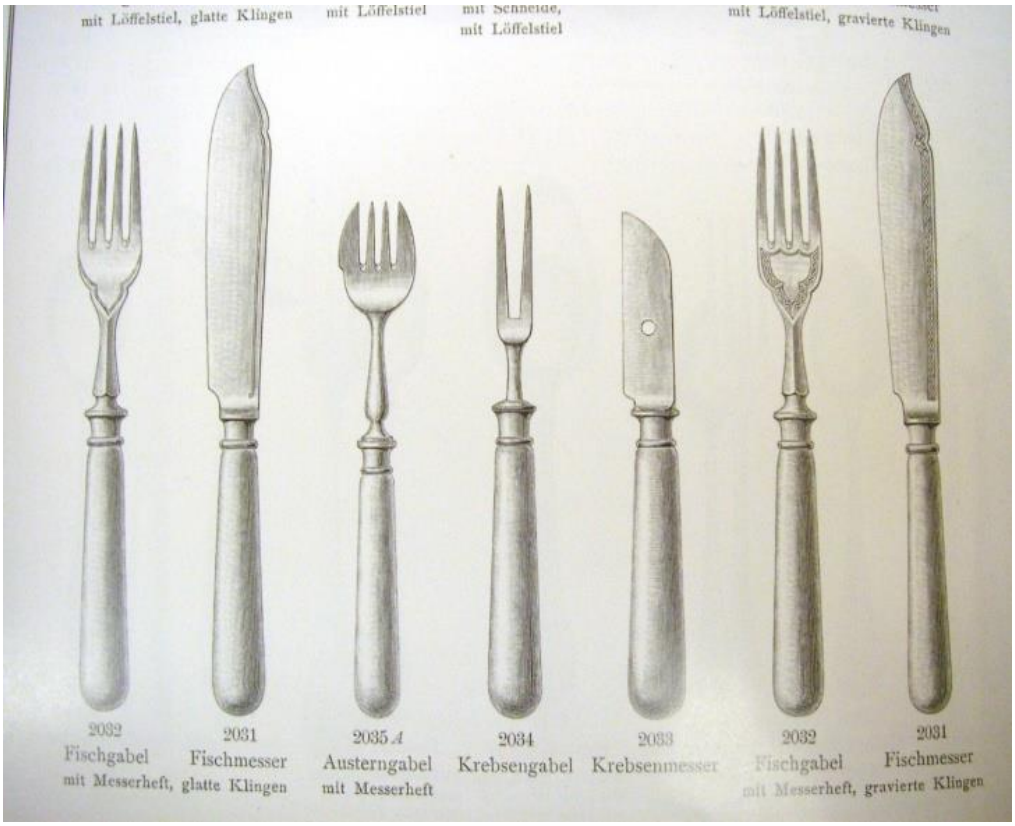
Antropolozi su uočili da u mnogim kulturama postoje tri nivoa kulinarske intimnosti:

s lakoćom ispijamo hladna pića s osobama koje jedva poznajemo
s nekom osobom moramo biti intimniji da bismo s njom popili toplo piće
s osobom s kojom smo vrlo intimni otići ćemo čak i na ručak odnosno kušati topla jela

Hotelska blagovaonica

odmah po ulasku treba potražiti očima šefa sale (odjeven je u tamno odijelo) i pričekati ga dok ne dođe kako bi nas odveo do slobodnog stola. Pansionski gosti zadržati će isti stol za cijelo vrijeme boravka, što će biti i označeno na posebnoj kartici na stolu brojem sobe ili prezimenom gosta. Za razliku od posluženja jela à la carte, pansionski način pruža menu tj. izbor od nekoliko jela za objed ili večeru, što se radi na posebnoj dnevnoj karti zaokruženjem ili nekom drugom oznakom kod željenog jela. Uobičajeno je da se to označuje uvijek dan ranije. Piće se naručuje i poslužuje od konobara zaduženog za tu vrstu usluge. Neispijena količina vina ili mineralne vode (u boci) može se ostaviti za slijedeći obrok ili dan, o čemu vodi brigu konobar koji poslužuje na tom rajonu
uljudno ponašanje zahtjeva i određeno odijevanje. U objekte koji se nalaze uz plažu ili bazen, dozvoljeno je ući ili biti u njemu oskudno odjeven tj. odjeći koja ne pokriva veći dio tijela, ali zato na svim drugim mjestima mora se pristojno i odgovarajuće odijevati. Posebno se mora paziti na odijevanje za večernji obrok, kad se oblači odijelo (ljeti laganije i bez kravate) s obaveznom kravatom ili leptir mašnom, a dame haljinu ili kostim. Ovisno o hotelu i društvenoj zabavi oblači se smoking (za svečanu večeru) ili frak (za svečani prijem) o čemu govori i poziv
pojedini obroci mogu se po želji gosta posluživati u sobi, ali se uvijek naplaćuju nešto više

U znaku pribora za jelo (nož, žlica, vilica)



Berndorf pribor za jelo iz 1900. godine

Berndort, pribor Ambiente

Povijest gastronomije opisuje razne gozbe koje su ušle u povijest po svojim delicijama, slikarstvo nam i prikazuje neke, ali svaki od učesnika danas ne bi i u najobičnijem restoranu prošao bez podrugljivog pogleda i podsmijeha. Nož i vilica, danas uobičajeni pribor za jelo, dugo vremena su bili nepoznanica i jelo se otkidanjem komada prstima sa slašću. Nož, koji se pojavio prije vilice, obično se nosio sa sobom (nije se stavljao na stol kao pribor) i nije uvijek bio samo „jedaći" pribor.

Običaj da se pri jelu vilica drži u lijevoj, a nož u desnoj ruci, potječe iz Engleske.

Po rasporedu pribora za jelo na stolu, može se pretpostaviti redoslijed, čak i vrsta jela, po čašama piće koje slijedi jelo a po položaju pribora za jelo na tanjuru konobar će točno znati jeste li siti ili želite nastaviti jelo. Taj „strogi" kodeks propisan za ponašanje za stolom nije uzvišen ceremonijal prehrane nego etika i estetika ponašanja za stolom i pri stolu.

Pravilno postavljen stol osigurava udobnost pri jelu i pravilno odvijanje posluživanja (slijed jela), bilo da se radi o običnom objedu u domu, odlasku u restoran ili svečanim zgodama.

Tijekom jela držimo žlicu i nož u desnoj ruci, a vilicu u lijevoj. Jedaći pribor hvatamo samo za držak. Tko prstom dotiče plošku noža ili se previše približi donjem dijelu vilice, pokazuje da mu u pogledu lijepog vladanja za stolom još mnogo nedostaje. Jelo stavljamo u usta na vrhu žlice ili vilice. Nož nam služi samo zato da njime jelo režemo, a ne da ga njime prenosimo u usta. Šalice primamo za držak, ali ne guramo prste kroz držak, čaše za vino prihvaćamo za stalak, a ne za gornji dio.

Kad smo završili s jelom, položimo žlicu za juhu na tanjur iz kojeg smo jeli juhu, a vilicu i nož jedno kraj drugoga na tanjur s kojega smo jeli ostalo. Ne želimo li dalje jesti, nećemo pokušati da se od novog posluživanja obranimo poklopivši objema rukama tanjur, već ćemo sa odlučno i uljudno zahvaliti. Uzimamo li jelo sami, ne smijemo tanjur pretrpati, već moramo paziti na to da njegovi rubovi ostanu i za vrijeme jela čisti. Jedemo li u društvu, pripazit ćemo da jelo završimo u isto vrijeme kad i ostali. Isto je tako neuljudno ako prestanemo jesti prerano kao i ako ostanemo posljednji koji još uvijek prčka po tanjuru.

žlica za juhu drži se za kraj, palcem za gornji dio a kažiprstom i srednjakom za donju stranu. U usta se ne stavlja cijela, nego se sadržaj uzima bez šuma (srkanja) s rubnog suprotnog dijela. Nikad se ne grabi puna žlica. Pri jelu, žlica se prinosi ustima a glava miruje. Žlicom za juhu, jede se juha i pojedina variva. Ako se tanjur sa juhom odiže od stola, radi lakšeg uzimanja preostalog djela sadržaja u tanjuru, tada se odiže od sebe, a ne prema sebi. Mala žlica koristi se za: kavu, čaj, kakao, kompot, kremu, sladoled, parfeit, torte s prelivom (kremom), kao i voće: borovice, jagode, kupine, maline i sl.
vilica se drži između palca i kažiprsta lijeve ruke i naslanja se na srednjak

Ubada se u onaj dio mesa, krumpira i sl., koji se prinosi ustima. Na vilicu se nožem (bez struganja po tanjuru) stavljaju umaci, variva, prilozi i sl. U usta se stavlja samo vrh vilice i koristi se za: meso, gusta variva, priloge, rezance, makarone, špagete, krumpir, kosano meso, paprikaš, plučica, ribe (vilica + nož za ribu ili dvije vilice), pite, štrukle, palačinke, razne kolače..... .

Malom vilicom se koristi za: predjela, razmućena jaja, jaje na oko, savijače, torte, i ostale slastice.

žlicom i vilicom jedu se špageti
nožem se ne jede, niti prinosi ustima ni jedno jelo (to je pomoćni pribor za jelo), nego uz vilicu služi za usitnjavanje svih jela (prvenstveno mesa), pri guljenju i rezanju voća, usitnjavanju sira. Nožem se ne reže ili usitnjava salata ni riba

specijalni pribor za jelo

specijalni (posebni) pribor za jelo stavlja se na stol pored osnovnog pribora i koristi se za neka jela kao:

rakovi	dvozuba vilica i široki nož (na vrhu je šiljast a u sredini oštrice je otvor), kliješta za lomljenje škara i zglobova, koplje (dugačka dvozuba vilica) za vađenje mesa
kamenice	vilica sa širokim zupcima i sječivom sa strane, nož za otvaranje oštriga
puževi	manja i uža dvozuba vilica, kliješta za držanje kućice
kavijar	žlica za vađenje kavijara iz staklene posude, nož za mazanje kavijara na toast
šparoge	hvataljke za šparoge

uz ovoj pribor postoji i pribor koji se stavlja umjesto uobičajenog za pojedina jela kao:

žlica za bujon
consommé žlica
nož i vilica za ribu
nož i vilica za steak
nož i vilica za pizzu
nož i vilica za voće

ponašanje za stolom

kod stola se treba držati opušteno i prirodno, ne smetati drugima. Na stolicu se sjeda s lijeve strane i dovoljno blizu stola da se ne mora tijekom jela njihati na njoj, ali ne i preblizu da se na njega naslanja. Laktovi se drže uz tijelo, ne razmaknuti i ne naliježe se njima na stol. Ruke su na stolu samo do članaka a lice tj. usta u ravnini visine ruba stola. Laktovima nije mjesto na stolu, a nadlaktice su za vrijeme jela što više prislonjene uz tijelo.

Tanjur se nikada ne pretrpava jelom i bolje je uzeti još jednom pod uvjetom da to čine i drugi. Juhu, salatu i poslasticu (desert) nije uobičajeno uzimati dva puta. Jede se zatvorenih ustiju – nečujno, ne halapljivo. Hrana iz posude ili poslužavnika nikada se ne uzima osobnim priborom za jelo, već priborom ili hvataljkama koje je uz, na ili u posudi ili pladnju. Umaci, šećer uzimaju se posebnom žlicom koja se također nalazi pored tih namirnica.

Ruka je također dio pribora za jelo, iako pravilo lijepog ponašanja kod stola kaže: „ne jedi rukom“. Nekoliko izuzetaka propisuju da se mora jesti rukom, čak se i zabranjuje korištenje bilo kakvog pribora.

kruh, žemlje i pecivo	uzimaju se lijevom rukom s tanjurića s lijeve strane od glavnog tanjura. Kruh se ne smije rezati nožem ni gristi, nego se lomi i zalogaj po zalogaj prinosi ustima. Rukom se također jedu sendviči i žemlje nadjevene salamom, šunkom ili nekim drugim nadjevom (u mnogim europskim zemljama jedu se nožem i vilicom), kolači kao; makovnjače, orehnjače i drugi suhi kolači s kvascem
uštipci	mogu se lomiti kao kruh ali se može koristiti mali nož i vilica, jer su sačinjeni od masnog tijesta. Sitni kolačići jedu se rukom bez lomljenja ili rezanja, u jednom komadu
kuhani ili pečeni kukuruz	prihvaća se s obje ruke pri jelu, ali se zato uzima iz posude vilicom ili hvataljkama
** jagode*	s peteljkama jedu se rukom a očišćene vilicom. Trešnje, višnje, šljive i drugo voće s košticama, i jedu se rukom. se prstima otkida zrno po zrno s grozda. Grozd se nikad ne prinosi ustima i ustima otkida zrno po zrno. Koštice i ljuske se stavljaju u ruku i nakon toga na tanjur
rakovi, jastozi i hlap	zahtijevaju vještinu u baratanju s prstima. Prvo se rukom uzimaju iz posude, na tanjuru se drže prstima lijeve ruke a desnom se odvaja rep od trupa (glava se okreće u suprotnom smjeru dok se rep ne odvoji od glavopršnjaka). Leđni oklop se skida rukama i dolazi do mesa. Jednostavniji postupak je da se oklop drži lijevom rukom a desnom potežu noge i unutrašnji dio izvuče iz ljuske, a zatim meso prihvaća vilicom. Otvaranje repnih prstena radi se pomoću specijalne vilice, nakon uklanjanja utrobe (crijeva se kao tanka nit protežu uz gornju stranu repa). U glavopršnjaku nalazi se jetra i kod ženskih životinja jaja. Da bi se došlo do te osobite poslastice, mora se s glave oguliti kožnatu donju stranu. Udubina na nožu za rakove omogućuje rezanje vrška na škarama raka, nakon čega se sadržaj vadi vilicom. Noge rakova i jastoga se ne sišu, nego se u kuhinji prethodno natuku a kliještima, za stolom, meso odvaja od kore. Pored specijalnog pribora na stol se postavlja i ubrus za raka, koji se odlikuje osobitom veličinom, a koristi se kod njegovog otvaranja. Nakon jela prsti se operu u zdjelici s toplom vodom i limunom, kako bi bili čisti za slijedeće jelo

Kako upotrebljavati pojedini pribor i kako jesti

predjelo

koji će se pribor upotrijebiti prilikom predjela, ovisi o vrsti jela (hladno ili toplo) koje se poslužuje, jer se mogu jesti samo vilicom, pa čak i žlicom. Pribor je postavljen prvi za upotrebu, najdalje od ruba tanjura, desno i lijevo. Ako je za predjelo dovoljna samo vilica ona će biti postavljena na krajnjoj desnoj strani tanjura. Francuska salata jede se samo vilicom, miješani pladanj (hladni narezak, šunka, salama, sir) nož i vilica, šparoge s vilicom i žlicom, grape fruit s žlicom. Predjelo koje se jede samo vilicom olakšati ćemo prihvaćanje komadićem kruha ili žemlje u lijevoj ruci.

juha

kod nas se u pravilu jede iz dubokog tanjura velikom žlicom u desnoj ruci.

ustima se prinosi rub žlice a ne vrh
pri jelu se ne srče (ni tiho ni glasno)
uzimaju se mali gutljaji
ako je juha previše vruća u nju se ne puše, uzima se s kraja tanjura
pri kraju, kad je tanjur već prazan, smije se malo uzdići radi lakšeg grabljenja, ali ne prema sebi već od sebe (prema suprotnoj strani)
u juhu se nikada ništa ne smije drobiti

Goveđe, čiste i krem juhe mogu se posluživati umjesto u tanjuru u šalicama (običnim ili s dva drška), i tada se jedu žlicom do dvije trećine, a zatim se mogu ispiti (šalica se prihvati za desni držak, žlica ostavlja na tanjuru). Za vrijeme jela šalica se pridržava za lijevi držak. Rezanci i valjušci u juhi lagano se režu rubom žlice. Nakon jela žlica se ostavlja u tanjuru ili šalici.

jela od jaja

jaja se priređuju na različite načine, te su prilikom jela propisana i različita pravila. Meko kuhano jaje s ljuskom, posluženo na posebnom stalku, razbija se s gornje strane žličicom i nakon skidanja ljuske jede se žličicom. Meko kuhano jaje u šalici jede se žličicom. Razmućena jaja i jaja na oko jedu se vilicom, bez noža. Jaja ispržena sa šunkom, slaninom ili sirom jedu se vilicom i nožem. Oljuštena tvrdo kuhana jaja jedu se rukama.
Kod postavljanja pribora za jelo, nikada se neće postaviti srebrni pribor za jela od jaja.

ribe, rakovi i školjke

ako konobar ne razreže i očisti ribu, a možete ga zamoliti da to uradi, trebati će malo vještine za to. Za ribu je postavljen specijalni pribor, kratki široki nož s desne strane i široka vilica s lijeve strane. U rjeđim slučajevima, restoranima niže kategorije, mogu se ostaviti dvije vilice (s obje strane tanjura) koje nadomješćuju specijalni pribor, ali se tada jede samo s desnom vilicom. Odakle potječe i tko je donio zabranu doticanja ribe nožem, ne zna se.

Riba se raspolovi duž kralježnice, odvoji od kostiju, i po želji odstrani glava. Kosti se skupe na rub tanjura ili se stave na poseban tanjurić za kosti. U tijeku jela, zaostale kosti iz mesa ne vade se iz ustiju prstima nego se prihvaćaju vilicom (osim u sasvim beznadnim slučajevima).

Riba se nikad ne jede nožem, osim haringe, dimljene i marinirane ribe, dok se nož i vilica koriste za sipe, lignje, jegulje.

Postupak s rakovima: vidi; ruka kao pribor

Kamenice se poslužuju isključivo svježe tj. neprerađene, u otvorenoj školjki. Uz njih se poslužuje najčešće crni kruh rezan na male kriške i maslac. Kriške se mažu maslacem i jedu se rukom,

bez kidanja. Kamenicama, drže se u lijevoj ruci, vilicom se odstrani manji crni dio (škrge i crijeva) ako to nije urađeno u kuhinji, zatim se žlicom zahvati sadržaj i nakapa s malo limunova soka. Isto tako mogu se nakapati sokom i u školjci i srknuti, srkanje se ne mora čuti.

meso

u pravilu se jede vilicom i nožem, jedini izuzetak je kosano meso, mesne okruglice, ćevapčići, đuveč ili gulaš koji se, ako je meso dovoljno usitnjeno, jedu bez noža. Nož pri jelu služi samo za usitnjavanje mesa i ustima se prinosi samo vilicom. Meso se reže zalogaj po zalogaj, ne usitni se cijeli komad, i prinosi ustima. Meso s kostima treba jesti pažljivo jer se lako može dogoditi da zbog nespretnosti kost izleti iz tanjura. Vilica i nož tijekom jela nikada se na stavljaju na stol, mjesto im je na tanjuru (prekriženi se ostavljaju na tanjuru). Vilica i nož drže se u gornjem dijelu, tako da kažiprst nikada ne dođe do same oštrice noža. Na kraju jela stavljaju se usporedo na desnu stranu tanjura prema sredini, što je i znak da se ne želi više jesti i da se tanjur može odnijeti. Ako se neko jelo jede samo vilicom, bez noža, vilica se drži u desnoj ruci.

perad

na žalost ljubitelja „glodanja“ bataka, perad se ne jede rukom nego vilicom i nožem. Čišćenje mesa samo s priborom za jelo nije tako komplicirano kako izgleda i nakon kratkog vremena to će biti vrlo jednostavno. Samo u kućnim društvima, nakon što domaćica to odobri, smiju se krilca i bataci jesti i to samo jednom rukom. Poslije jela treba očistiti prste u zdjelici s toplom vodom i limunom (kao kod rakova), za što će se domaćica pobrinuti da donese na stol.

guščja jetra

jedu se vilicom i nožem. Uz ovaj specijalitet ne poslužuje se salata, nego samo prepečenac i maslac.

pastetice

lisnato tijesto raznovrsnih oblika, prilog raznim raguima; druga vrsta ovih pastetica nadjeva se različitim pikantnim jelima kao što je pirjani teleći mozak, fini ragu i dr.; vol-au-vent: tjestenica, lisnato tijesto.

Pastetice smijemo jesti samo vilicom i žlicom, a ne nožem.

kobasice

poslužene na tanjuru za stolom, jedu se vilicom i nožem. Kobasice kupljene u restoranu brze prehrane tj. kiosku, koje se dobiju na papirnatom tanjuru uobičajeno sa senfom, jedu se prstima. Masne kobasice, kao kranjske, jedu se vilicom i nožem, zbog masnog soka. Kod rezanja treba biti naročito oprezan da sok ne prsne na mjestu uboda vilicom. Najbolje je prije rezanja oprezno ubosti vilicom na nekoliko mjesta, kod toga se može zaštiti komadićem kruha, koji se drži iznad mjesta uboda. Ako se želi rezati odmah nakon uboda, tada se reže neposredno uz vilicu.

tjestenina /špageti, makaroni, sitna tjestenina i kuhana tijesta/

špageti se jedu tako da se u desnoj ruci drži vilica a u lijevoj žlica. Vilicom se špageti namotavaju tako da se vilica oslanja na udubljeni središnji dio žlice. Namotano „klupko“ na vilici prinosi se ustima dok je žlica stalno u tanjuru. Ako niste vješti tom načinu, možete špagetima prići s ruba tanjura i vilicom ih ravnomjerno i brzo namotavati. Vrlo brzo se stekne vještina i ni centimetar špageta ne će visjeti.
Makaroni, ravioli i sitna tjestenina jede se vilicom.
Kuhana tjestenina: žličnjaci, okruglice, valjušci isključivo se jedu vilicom.

riža

jede se vilicom.

varivo

jede se isključivo žlicom. Ako je na posebnom tanjuriću meso, tada se reže vilicom i nožem.

povrće

koje je prilog glavnom jelu, stavlja se na rub tanjura i jede se vilicom.

krumpir

sve vrste krumpira (kuhani, prepršeni ili pomfrit) jedu se samo vilicom. Nožem se ne smije rezati krumpir, kao ni „gnječiti“ krumpir u umaku od mesa, gulašu ili paprikašu.

artičoke

najčešće se poslužuju kuhane s listovima. U tom slučaju pojedini se listovi trgaju prstima, umaču u poseban umak, provlače među zubima, a ostatak se stavlja na rub tanjura. Jezgra se nakon toga jede vilicom, nož se ne koristi. Poslije jela obavezno je pranje prstiju.

šparoge

poslužuju se s rastopljenim maslacem u posebnoj posudi. Kod jela koristimo posebna kliješta kojim ih prinosimo ustima, a ako ne dobijem tada jedemo vilicom. Šparoge nabodemo a zatim se donji dio uzima prstima lijeve ruke i vrh stavlja u usta. Donji, neukusni dio (pomalo drvenast) ostavlja se na rubu tanjura. Mlade šparoge rasiječemo vilicom po sredini na tanjuru i svaku polovicu posebno nabodemo i stavimo u usta. Poslije jela ako je potrebno, ruke operemo u zdjelici s toplom vodom.
Šparoge se sve češće režu i nožem što dobiva „pravo građanstva“ iako se prema propisu ne smiju rezati.

salata

salata i povrće jedu se, uz meso, samo vilicom koja je u lijevoj ruci. Salata se ne stavlja na tanjur s ostalim jelima nego se jede iz posebnog tanjurića postavljenog uz gornji lijevi rub tanjura, i nikad se ne reže. Ako su listovi veliki tada se samo saviju oko vilice. Na tanjur s mesom stavlja se povrće i razni umaci. U salate se ubrajaju i artičoke, koje se ponekad poslužuju neoguljene.

kolači

tvrdi kolači jedu se rukom tako da se na tanjuriću (na kojem su posluženi) otkidaju manji komadi (makovnjača, orehnjača, uštipci i sl.).
Kolači mekšeg sastava (savijače, s kremom ili čokoladnim premazom i sl.) jedu se malom vilicom.
Torte koje se poslužuju obavezno na porculanskom tanjuriću, jedu se malom vilicom.

sladoled

poslužen u metalnoj čaši, šalici ili tanjuriću, jede se malom žličicom ili specijalnom plosnatom žličicom za sladoled. Razni dodaci sladoledu od pečenog tijesta, omekšaju i rasijeku se rubom žličice i njome prinose ustima. Voćni dodaci isto se prinose žličicom ustima, a koštice se pri tome iz usta ispuštaju na žličicu i stavljaju na tanjur.

kreme, pudinzi, voćne salate (sa ili bez tučenog vrhnja) i slično

jedu se isto žličicom.

kompot

poslužuje se u staklenoj zdjelici i jede se srednjom desertnom žličicom. Koštice se ispuštaju na žličicu i stavljaju na rub tanjurića.

sir

mekani kravlji sir i sir s vrhnjem jede se sa žlicom. Tvrdi sirevi režu se nožem i ustima prinose na komadiću kruha namazan maslacem. Kod posluživanja daju se dva noža, sa zavinutim i nazubljenim vrhom: jedan za sireve s jakim okusom, a drugi za laganije sireve. Ako je sir poslužen na tanjuriću u tankim kriškama, tada se jede vilicom i nožem.

voće

najsloženiji postupak „ceremonijala“ lijepog ponašanja za stolom je osposobljavanja voća za jelo, te se kaže da je to pravi mali „kirurški zahvat“. Obično konobar priredi voće za, a ako to ne uradi postupit kako slijedi:

jabuke i kruške	vilicom okrenutom na obratnu stranu (luk zubaca vilice okrenut prema gore), u lijevoj ruci, zabode se u voće /na ovaj način vilica se koristi gotovo kod svakog voća pri skidanju kore/ i nožem oguli, razreže na kriške, izvade koštice i jede rukom (ako su manje) ili se izrežu na polovine (ako su veće)
naranče	zahtijevaju veću spretnost, okomitim prorezima oslobodi se kora, nožem se skine bijeli dio unutrašnje kore, razdijeli na kriške, izvade koštice i jede rukom kriška po kriška
breskve i marelice	prorežu se nožem do koštice, koštice se izvade i jede vilicom i nožem
ananas, dinje i lubenice	poslužuje se u kriškama i jedu se vilicom i nožem
grape fruit	poslužuje se prepolovljen i jede se žlicom
mandarina	ljušti se i jede prstima
banana	vrh se odreže nožem, vilicom odstrani koru, izreže na ploške i jede vilicom
šumske jagode, maline, kupine, razne bobice	jedu se žličicom
vrtne jagode	poslužene s peteljkom jedu se rukom, bez peteljke poslužene s šećerom i prelivom, jedu se desertnom žlicom

kava, čaj

za doručak se poslužuje kava, čaj ili kakao u posebnoj posudi, nezaslađeno. Mlijeko za bijelu kavu može se posluživati odvojeno, tako da se za stolom u šalici miješa potrebna količina kave s mlijekom. U posebnoj posudi (šećernici) na stolu nalazi se šećer. Žličica služi samo za promiješati šećer u šalici (ne uzimati s njom šećer iz posude), koja se nakon toga odlaže i pije iz šalice.

Uz čaj se poslužuje limun izrezan u krišku (s korom), po želji rum i mlijeko.

Crna kava se poslužuje u malim šalicama na tanjuriću i šećerom u vrećicama. Uz kavu, po želji, poslužuje se liker, konjak, vinjak, maraskino i drugo. Crna kava se ne srče, osim „turske kave“ u egzotičnim lokalima.

Vino, miris čepa i držanje čaša

Nikada, osim ako ne jedete u gostionici u nekom vinorodnom području, nemojte naručivati otvoreno vino. Pod otvorenim vinom podrazumijevaju se vina iz bačve, demižona ili litrenih boca. To su vina često slabije (lošije) kvalitete proizvedeni u sumnjivim higijenskim uvjetima, vrlo često u sumnjivim tehnološkim postupcima. Jeftina vina su često i ne kvalitetna vina, proizvedena s dodatnim šećerom, lošim i iscijeđenim ostatkom od mošta i viška sumpora. Najbolje je naručivati buteljirana vina, ali im je i cijena drugačija.

Vina se mogu naručivati i iz čaše, ali tada se mora znati i kada je butelja otvorena. Vino koje je predugo stajalo otvoreno, više od dva dana, gubi svoje dobre značajke i pretvara se u neugodnu oksidiranu tekućinu.

Temperatura vina je također bitna. Mnogi restorani drže vina na policama svojih blagovaonica i kuhinja, što daje ugođaj samo oku, dok je pogubno za vino. Ni crna najgušća vina ne smiju biti pretopla, gube svoj bouqet, a okus im postaje presladak. Bijela vina, osobito ona bogatija alkoholom ne smiju biti prehladna. Desertna vina, non vinatage šampanjci i lagana bijela vina mogu biti niske temperature, tj. niže od drugih bijelih vina.

Miris čepa otkriva nam i pogreške u postupku s vinom. Kemijski spoj TCA koji se javlja u plutanim čepovima, u bačvama i u podrumu, a podsjeća na trulež i koji ubija sve dobre značajke vina, može se dogoditi u lokalu vinara kao i najboljim vinima na svijetu. Ako čep zaudara po vlazi i truleži, vino nije – „dobro“ i vratite ga.

Kao što postoje pravila kad se što pije, koja vrsta pića se uz što pije, isto tako postoje pravila o držanju čaša.

Stara Češka uzrečica kaže: *čašicu i ženicu drži se za – nožicu*.

visoka čaša za bijelo vino	u pravilu napunjenu do polovine, iako najsuptilniji znalci kažu: ne više od jednog gutljaja, jer bijelo vino stajanjem u čaši brzo gubi svoje najbolje osobine, drži se za „nožicu“ palcem i kažiprstom. Vino je rashlađeno i držanjem za gornji dio čaše brzo bi se ugrijalo
čašu za ružicu (roze vino)	može se držati kao i čašu za bijelo vino, ali je ispravnije: palcem, kažiprstom i srednjakom za „nožicu“
crveno (crno)	vino poslužuje se u drugačijim čašama i jedino je vino koje se ne rashlađuje. Toči se do dvije trećine zapremine. Čaša se obuhvaća odozdo da se vino još zagrije dlanom. „Nožica“ čaše nalazi se između srednjeg prsta i prstenjaka
konjak i vinjak	drži se na isti način kao i čaša za crveno vino

Pravilan način držanja čaše s konjakom (vinjakom)

Jednostavno držanje čaše pokazuje o nama mnogo više nego što mislimo, ili što želimo da otkrijemo. Kada se nalazite u prenatrpanom, bučnom baru, sve što imate je govor tijela. To je nešto što radimo nesvjesno i odražava nas kao osobe, ali i govori o tipovima društvenih veza kakve imamo. Razmislite kakve poruke šaljete ljudima oko sebe samo načinom na koji držite čašu.

Flert	Čašu ovako drže obično žene, sa prstima nježno i provokativno postavljenim ukoso na staklu. Ona je ponekad „provrti“ među prstima da privuče pažnju i uspostavi kontakt očima dok uzima gutljaj. Također prelazi prstom preko ivice čaše, a ponekad i umoči prst i poliže ga
Trač	I ovo je obično ženski „tip“ okružen svojim društvom. Ona može pričati o drugim ljudima i najčešće je kritična. Čašu vina drži za gornji dio i koristi je za gestikulaciju kako bi ukazala na točno određeni trenutak u konverzaciji. Često se naginje preko čaše svog pića i ispred drugih, kao da priča nešto povjerljivo. Ovakva osoba već ima usku grupu poznanika, sa slabom potrebom da je proširi, pa stranci obično nisu dobrodošli
Ljubitelj zabave	U ovoj grupi nalaze se podjednako žene i muškarci. Oni su društveni, gostoljubivi i vole smijeh. Brzo potežu svoja flaširanih pića kako ne bi propustili dobru konverzaciju sa prijateljima. Bocu drže labavo, kod ramena ili uz tijelo. Ovakve osobe uvijek će rado proširiti svoj krug prijatelja. Najbolji način da im pristupite je započinjanje konverzacije uz dobru dozu humora
Cvijet	Ovdje se radi o stidljivoj, poniznoj osobi, koja svoju čašu drži zaštitnički i ne pušta je, kao da se boji da će je neko odnijeti. Dlanovi su skriveni, a čaša se koristi kao izgovor za društvo – osoba ovog tipa nikad ne popije svoje piće do kraja, ostavljajući gutljaj na dnu za hitan slučaj. Piće je količinski malo, na primjer mala krigla piva, ako je u pitanju muškarac. Osoba ove grupe napiče se preko slamke koju dobije uz piće i koristi će je da ga promiješa između gutljaja. Stil i brzina ispijanja je odraz onih oko njih – veoma malo pokreta inicirano je od strane takve osobe. Ovakvoj osobi treba prići nježno, možda s nekoliko komplimenata kako bi pojačali njihovo samopouzdanje
Ledena kraljica	Ovo je uglavnom žena, koja je prirodno hladna i defenzivna. Ona pije iz vinske, ili kratke čaše, koju čvrsto drži u ruci položenoj preko tijela, kao da želi otjerati druge od sebe. Prilaziti ovakvoj ženi obično je gubljenje vremena
Plejboj	Ovo je muškarac, aktivan i samopouzdan, tip zavodnika. On koristi svoju dugu čašu ili bocu kao falusni simbol, igrajući se njome sugestivno. Naginje posesivnosti i osjetljiv je na dodire
Mačo	Ovaj „paun“ svjestan svog izgleda i pije flaširano pivo. Samopouzdan je i arogantan, gestikulira naširoko, širi se koliko god ima prostora, odguruje svoju čašu i ljulja se na stolici. Ako pije u društvu, neće se oduševiti prilascima nepoznatih ljudi, ukoliko mu oni ne podilaze i ne hrane njegov ego
Sledžija	Uglavnom muškarac, voli velike čaše ili flaše, koje može koristi kao simbol oružja, čvrsto ih drži u ruci i gestikulira njima na prijeteći način, unoseći se u lice. On misli da je “sveznalica“, može biti pomalo neprijateljski nastrojen, čak i u toku rasprave, ili se šaliti na račun drugih. Treba mu prići veoma pažljivo, ili bolje nikako

Napomene

jela koje se donose na stol nije pristojno niti iz oduševljenja, niti zbog nepovjerenja mirisati, jer je to znak nepovjerenja i uvredljivo je
zadovoljstvo jelom ne pokazujte mljackanjem, srkanjem ili podrigivanjem
jedite zatvorenim ustima i druge sudionike pri jelu ne ometajte glasnim izrazima zadovoljstva
kritične primjedbe na jelo, doček ili posluživanje ostavite za kasnije, tj. za tiho komentiranje kod ili u samom odlasku
sok od mesa, paprikaša, umaka i slične ukusne stvari ne smiju se s tanjura pokupiti ni kruhom nataknutim na vilicu ni komadićem kruha u ruci. Sve što se uspije pokupiti u tijeku jela uz meso, varivo ili prilog, dovoljno je
čačkanje zubi nakon jela nije uputno, radi toga na stolu i ne stoje čačkalice. Na zahtjev, konobar će donijeti čačkalice ali tada se mora zube očistiti na primjeren način i to tako da se dlanom zaklone usta
* pribor za jelo, tijekom i nakon upotrebe nikada se ne stavlja na stol. Prekriženo tijekom jela – znak je da se još želi jesti. Postavljeno usporedo od desna prema sredini tanjura – znak je da se više ne želi jesti i posuđe se može odnijeti
od ponuđenog jela uzima se komad koji je najbliži, a ono što dotakne vaš tanjur, ne smije se vraćati na/u zajedničku posudu

Postupak s ubrusom

stol bez ubrusa nije potpuno složeni stol i ne služi kao dekoracija ili luksuz, nego je ubrus pomagalo pri jelu. Štiti odijelo od raznih mrlja, služi za brisanje usta i ruku. Obično je postavljen s lijeve strane tanjura ili na tanjuru, nije pogrešno ako ga se postavi i s desne strane. Po boji i materijalu iz kojeg je sačinjen mora odgovarati stolnjaku. Papirnati ubrus stavlja se na stol kad se poslužuje kava, čaj, voće, kolač ili druge slastice, a platneni uvijek kad se radi o jelu (zajutrak, objed, večera) tj., kuhanim jelima. Najjednostavniji način slaganja je u četverokut ili trokut s duljom stranicom tik do pribora, a za svečane prigode slaže se u razne ukrasne oblike i stavlja na tanjur.

prije početka jela ubrus se razmota i stavi na krilo. Smije se zadjenuti za suvratak kaputa ili kostima, ali ne oko vrata, jer nije ni kravata, ni šal, ni ogrlica
ubrusom se brišu usta i ruke, ne brišu se čaše, pribor za jelo ili nos. Prije nego se ustima prinese čaša, obavezno je obrisati usta kako se ne bi zamastio njen rub
pri završetku jela ubrus se ostavlja na krilu , sve dok dama ili počasni gost nije završio svoj obrok (u pravilu muškarac ne bi smio završiti obrok prije dame ili drugi muškarci prije počasnog gosta). Nije pristojno ubrus staviti na stol prije dame ili počasnog gosta
na stol se ubrus stavlja složen, ne kao što je bio ali ne i bačen

Štapići – jedaći pribor (i jela u Kini i Japanu)

u Kini, Japanu i drugim azijskim zemljama, štapići su nezaobilazan i nezamjenljiv pribor za jelo. Dugi su oko 25 centimetar, debeli kao olovka, obli ili na gornjoj strani četverouglastasti da se bolje mogu prihvatiti. Najviše se rade od bambusa ili od drugog drveta, a mogu biti od slonove kosti, srebra ... Žlice koje se koriste za juhu izrađene su od porculana i držak je nešto kraći nego na „našoj“ žlici. Na prvi pogled štapići su vrlo neprikladan pribor za jelo, ali uz vrlo malo truda ta vještina se može brzo savladati. Štapići se uzmu u desnu ruku. Jedan mora biti fiksiran – naslanja se na prstenjak, dok je drugi – pomičan, drži se između kažiprsta, srednjeg prsta i palca.

jelo posluženo uz štapiće

Roland Barthes: ***Carstvo znakova***

Štapić, prije svega – i oblik mu to govori – ima pokaznu zadaću: on pokazuje jelo, naznačuje fragment, postaje kretnja izbora; on je pokazatelj. Umjesto da gutanje slijedi makinalni red, pri kojem bismo se zadovoljili da malo-pomalo progutamo dijelove jednoga te istog jela, štapić – pokazujući što bira – uvodi u korištenje hrane ne neki red, nego maštu. Svakako inteligentan, a ne mehanički postupak ..... Jer štapić, da bi razdijelio, razdvaja, razmiče, čeprka, umjesto da prereže i uhvati, kako to radi naš jedaći pribor; on nikad ne vrši nasilje nad zalogaje : ili ga malo-pomalo otpetljava (kad su posrijedi trave), ili ga rastvara (kod riba, jegulja), pronalazeći tako iznova prirodne proreze tkiva (u tome je mnogo bliži prvobitnom prstu nego nožu). Napokon, i u tome je možda njegova najljepša uloga; dvostruki štapić prevodi hranu: bilo da se, prekrižen poput dvije ruke, kao podloga a ne kao štipaljka, podvuče pod pahuljicu riže i ponese je, podignute do usana, bilo da (tisućgodišnjom kretnjom cjelokupnog Istoka) pomogne kako bi prehrambena prhkost sa zdjelice skliznula do usta.
Nijedno japansko jelo nema središta (a središte je u obroku kod nas implicirano ritualom što se sastoji u naručivanju jela, redanju i posluživanju); ondje je sve ukras nekog drugog ukrasa: a prije svega zato što na stolu, na pladnju, obrok i nije drugo nego zbirka fragmenata među kojima nijedan nije privilegiran redoslijedom uzimanja. Jesti, to ne znači poštovati jestvenik (poredaj jela), nego podizati, laganim dodirom štapića, čas jednu boju, čas drugu, na volju nekoj vrsti nadahnuća što se u svojoj sporosti prikazuju kao nepovezana pratnja razgovora (koji može biti i škrt).
Zato taj obrok – u tome je njegova originalnost – povezuje u jednom vremenu vrijeme pripravljanja i vrijeme konzumacije..... . Kad je posrijedi sukiyaki, obilježen je samo početak (ponuđeni pladanj pun jela); ali kad je krenuo, više nema trenutaka ili mjesta koja bi se mogla razlikovati: on ostaje decentriran, kao neprekinuti tekst.

U Kini i Japanu i drugim azijskim zemljama jelo se ne poslužuje kao kod nas, pred gosta se stavlja prazna zdjelica, tanjurić, štapići i porculanska žlica. Kao primjer, uređeni stol za šest osoba izgledati će na slijedeći način: na sredini četverouglastastog stola nalazi se šest zdjelica, u kojima je juha, svinjetina, riba, jela od jaja i dvije vrste povrća. Jelom se zajednički posluži svih šest osoba i jela se moraju svakom gostu staviti u njegov tanjur, koliko je svakom po volji; sva jela jedu se zajedno s rižom. U pravilu je da se naručuju različita zajednička jela za sve koji sjede za stolom, obično jedno više od broja prisutnih.

Zagrebačka „Danica“ iz 1931. godine donosi:

JELO I ČOVJEČJI KARAKTER
„Reci mi što jedeš i reći ću ti tko si i kakav si“
Zanimljiva opažanja jednog kulturnog kuhara

Izvrstan kuharski stručnjak i bivši šef kuhinje pariškog restorana „Claridge“ Alfred Trochy napisao je nedavno svoje veoma zanimljive „gurmanske memoare“. Iz tih memoara vadimo ovaj dio o čovjekovom karakteru i jelu“.

Proučavajte ljude za vrijeme jela, pratite pažljivo svaki njihov okret, riječi i način kako uzimaju jelo, proučite njihov ukus pri jelu i saobraćaj sa ostalima za stolom, pa ćete prilično lako i skoro uvijek izvanredno točno utvrditi karakter čovjekov. Ljudi i ne znaju koliko odaju važnije karakterne osobine baš pri jelu.

Imao sam dovoljno prilike da u tom pogledu proučavam razne tipove ljudi i došao sam do vrlo zanimljivih i važnih opažanja.

Tako se, na primjer, materijalizam i idealizam možda nigdje u životu ne ispoljavaju toliko karakteristično, kao baš pri jelu. U istinu je jedenje materijalistička radnja. Pa ipak, poznavao sam bezbroj ljudi, koji su u jedenje unosili mnogo ljepote, idealizma, oplemenjivali su taj čin do umjetničkog savršenstva. Jedenje ima svoje umjetnike kao i pozornica.

Jedan moj stalni gost, neki g. Diklo, znao je tako fino, artistički da jede da su ljudi dolazili da ga gledaju i dobivali apetit i za drugi doručak.

Žena se naročito pokazuje kakva je pri jelu. Ona se u tom ogledu iskrenije drži od muškarca. Ali žene i polažu veću pažnju na vještinu jedenja, jer znaju da će to igrati važnu ulogu pri ocjenjivanju njihovih vrlina ili mana. U Americi i najsiromašnije radnice i djevojke iz socijalne neosiguranih staleža uzimaju prije udaje kurs od nekoliko nedjelja, na kome se poučavaju isključivo o vještini jedenja i finog ponašanja za stolom.

Jelo više nego išta, po mom mišljenju, karakterizira svakog čovjeka. Tvrdice se ne odriču sebe ni za vrijeme jela. Oni svaku mrvicu sa stola pokupe, svaku kap iz čaše popiju, a pri narudžbi u restoranu ne gledaju na jelo, već samo na cijene. Skoro svi oni boluju od bolesti želudca, oni se zbog sekiracije oko plaćanja uvijek nerviraju i uslijed toga im želudac ne probavlja kako treba.

Sebičnjaka odaje njegova halapljivost i brzina u jelu. Ne vidi i ne čuje ništa, jelo mu je sve. Strašni su pri jelu i pretjerano revnosni poslovni ljudi, koji i za vrijeme jela misle na posao i također spadaju u red velikih proždrljivaca.

Hohštapler voli da blefira i sa jelom. On bira najpreča i najskuplja jela, glasno poručuje kao kelnera da svi u restoranu čuju što on jede. Umjetnici su u jelu nemarni. Vole manje izdašna jela, ali finija jela. Piće je za njih važnije od jela. Maurice Decobre ne voli teška jela, njegov ručak i večera sastoje se isključivo iz predjela. Tristan Bernard pojede goveđu supu i odmah prelazi na kavu. Ali kave pije mnogo. Bohemska neurednost uvijek karakterizira umjetnike, pa i pri jelu.

Don Juani vole da frapiraju ženu, sa kojom dolaze na ručak ili večeru u restoran. Oni ne žale trošak. Ljudi koji troše mahom hranu bez mesa, vegetarijanci, poznati su kao blagi, dobri, popustljivi ljudi, a često ima među njima i velikih kukavica.

Zaljubljeni čovjek mnogo poručuje, ali malo jede. Od svakog jela ostavlja više od polovine. Razočaran, zabrinut čovjek jede silom. To iskusan konobar odmah opazi.

Gordi, ponositi, uobraženi i *pretenciozni* ljudi (a naročito žene) vole dugo da biraju po jelovniku, da vračaju jelo ili da ne nađu ništa u jelovniku, što bi bilo za njih, pa radije mijenjaju lokal.

Pedantni, tjesnogrudni, pesimisti, mnogo zamjeravaju za vrijeme jela, praskaju, viču, psuju, ništa im nije dobro.

Raspikuća jede skupa jela, poručuje mnogo i ne mari za cijene.

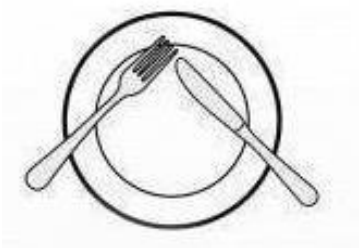
Ima naročito veliki broj dama koje jedu u restoranu i želeći da se pokažu iskusne u društvenom životu, blazirano se ponašaju, odbijaju svako jelo i ravnodušne su ako njihov muški partner plaća hiljadarkom konobaru.

Najzad, mnogi ljudi najbolje pokazuju pomanjkanje svoga ličnog, probranog ukusa baš za vrijeme jela. Oni ne znaju jesti kako treba, ali ne znaju ni izbor jela da izvrše. Obično se oslanjaju na prijedlog konobara, koji im donosi iz kuhinje ono što treba da se najprije proda, a što je obično i najlošije.

Čitav niz karakteristika čovjeka za vrijeme jela mogao bi se navesti, čitava studija o tome napisati. Ljudi, pazite kako jedete, jer vaše ponašanje za vrijeme jela govori umjesto vas i daje svjedodžbu o vašem karakteru!

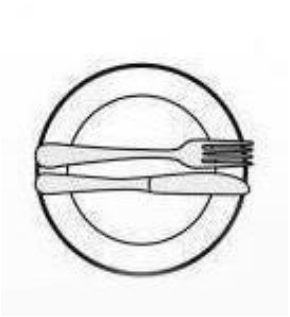
Komunikacija gostiju i poslužitelja

Komunikacija gostiju i poslužitelja (konobara) nekadašnjih gostionica i restorana odvijala se i bez riječi, tj. određenim znakovima postavljenog pribora za jelo, kao što je to bilo i u drugim dijelovima Monarhije. Nažalost, danas se zaboravilo i na taj dio restoranskog bon-ton, kojim se puno toga može reći.

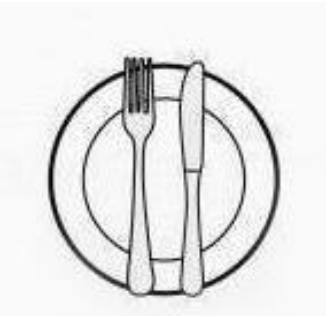


pauza; odmor od par časaka,

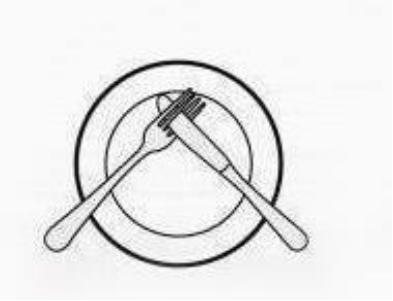
možete dalje posluživati slijedeće (jelo)



jelo je bilo izvrsno



gotovo, hvala



nisam zadovoljan, ne sviđa mi se

ODIJEVANJE (Dress code)

Odijevanje je jedno od naših slabih mjesta! Vizualni izgled je najznačajniji segment u uspostavljanju komunikacije, a to znači u prvom redu naša odjeća koja u stvaranju prvoga dojma sudjeluje u visokom postotku od čak 55% (a sadržaj sa samo 7%)! O prvome dojmu, čak kad je on i pogrešan, često ovisi naša uspješnost.

Osnovni su principi odijevanja u poslovnoj sredini: umjerenost, pažljiv odabir boja, kvalitete, i krojeva odjeće, urednost, čistoća i prikladnost. Budući da odjećom u poslovnoj sredini komuniciramo svoju profesionalnost i kompetenciju, poštovanje prema okolini i prigodi, u tom je segmentu vrlo bitno uvažavati navedene principe i ne biti rob modnih trendova, jer bismo time mogli svojoj poslovnoj sredini (ukoliko ne pripadamo zajednici kreativnih i slobodnih, umjetničkih zanimanja) poslati pogrešne poruke.

košulja

odličja se uvijek stavljaju se lijeve strane

Frak

Cilindar

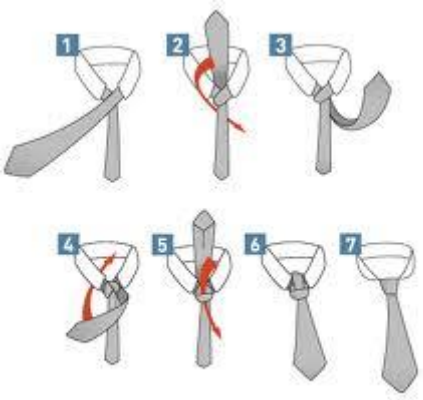
Bijeli šal

Crna leptir mašna

Košulja i leptir mašna

gumbi za košulju

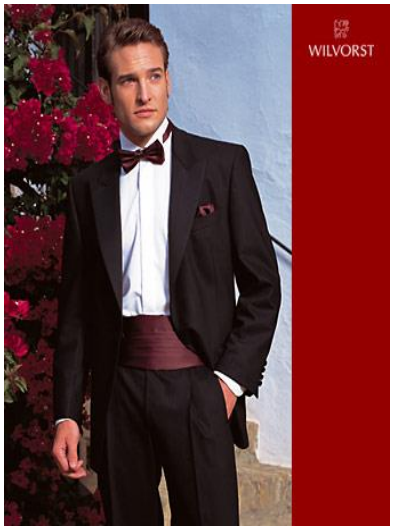
Cipele (Windsor; klasične muške cipele ručne izrade)



Dvostruki Windsor (način vezanja kravate) double Windsor

White tie

Black tie



Smoking

Tri gospodina u sobi za pušenje (smoking room)

Večernje odijelo – smoking Viktoria

Odijelo s kravatom (morning suits)

Tuxedo

Konobar u Tuxedo-u

Burma kaput popularna tridesetih
godina prošlog stoljeća ponovno dolazi u modu

Frak	Posebno krojena jakna koja se nikad ne zakopčava, traži usklađenje sa:
- isključivo bijela leptir-kravata „white tie“, koja ni u kojem slučaju ne smije biti kupljena „već vezana“, što je apsolutni tabu	
- bijela škrobljena košulja s tvrdim ovratnikom „izvrnutih“ krajeva, plisiranim prednjim dijelom i posebnim gumbima	
- obavezni gumbi na manšetama rukava košulje	
- bijeli prsluk na V-izrez (okrugli je izrez namijenjen za natkonobare)	
- hlače s dvije svilene trake na vanjskoj strani nogavica	
- snježno bijele rukavice koje se, ako nisu navučene, obje nose u lijevoj ruci	
- crne svilene dokoljenice (kratke čarape su zabranjene)	
- bijele naramenice za hlače	
- crne „escarpins“ cipele (laka cipela; cipela za ples; cipela za otmjeno društvo)	
- crni kaput preko kojega se prebacuje bijeli svileni šal	
- elegantni štap, a nekada nezaobilazni cilindar više nije poželjan	
- džepni sat	

Smoking	Svečana jakna uobičajene dužine sa svilenim reverima, zahtjeva:
- standardna crna kravata „black tie“, koja se u neformalnijim prilikama može zamijeniti i nekom drugom bojom	
- bijela košulja klasičnog ili specijalnog „izlomljenog“ ovratnika	
- obavezni gumbi na manšetama rukava košulje	
- široki crni „nabrani“ pojas (u obzir dolaze i druge boje)	

- crni, ali i dezenirani svileni prsluk, kao alternativa pojasu, no samo u slučaju kad je jakna na jednoredno kopčanje
- hlače s jednom svilenom trakom „galons“ duž vanjske strane nogavica
- isključivo crne svilene dokoljenice koje se „drže“ s „tregerima“ ili „podvezicama“ u američkom jeziku
- bijele naramenice (klasični kožni remen ni u kojem slučaju ne dolazi u obzir),
- lakirane ili do visokog sjaja polirane klasične cipele (Oksford cipele; cipele od lakirane teleće kože; Derby cipela (Blüchers u SAD),
- klasični elegantni ručni sat ili džepni sat na prsluku
- rupčić ili boutonnière: rupčić od svile i pamuka, opcijski može biti i dodatak boutonnière: crveni ili bijeli karanfil ili svibanjski pupoljak; ali maramica/rupčić i boutonnière nejdu zajedno

Tuxedo (Toksido)

Muško bijelo odijelo (boje slonovače) iz kraja devetnaestog stoljeća. Odijelo koje je označavalo „idealnu eleganciju“ i najmoderniji izbor ljetne muške odjeće koji su držali do sebe. To se dešavalo prije „ere klimatizacije“ i tehnoloških usavršenih tkanina koje se mogu nositi tijekom cijele godine. Ljetna tkanina od pamuka ili lana, njihova rastresita struktura omogućavala je prirodno ventiliranje. Danas se ponovno sugerira odjeća za gospodu u bijeloj boji, ali ostaje pitanje – kako i kada je nositi na pravi način. U SAD-u i Kanadi bijeli smoking se tradicionalno nosi samo na Dan sjećanja u proljeće za Praznik rada.

U proljeće 1886. Princ od Walesa (kasnije kralj Ujedinjenog Kraljevstva Edward VII) pozvao je James Potter, bogatog New Yorkera i njegovu suprugu, Cora Poter u Sandringham, Potter se konzultirao za odabir odgovarajuće odjeće kod znamenitog „krojača“ Henry Poole & Co, u Londonu. Na povratku u New York 1886. Potter`s svoje „englesko“ odijelo je pokazao u tada popularnom klubu, za bogataše, Tuxedo Park Club. Nakon toga kopirajući večernje „englesko“ odijelo nastala je neformalna večernja „uniforma“. Do tada za muškarce popularno večernje odijelo – *smoking* dobiva novo ime *Tuxedo* po Tuxedo Park Clubu.

Dame

kod fraka, moraju biti obučene u večernju haljinu s rukavicama;
kod odijela, kostim sa šeširom

Smoking (američki engleski) ili **večera odijelo** ili **smoking** (britanski engleski) je formalno odijelo razlikuje prvenstveno satena ili grosgrain obloge na jaknu u lapels i gumbe i slično pruga duž outseam od hlača. Odijelo je obično crno i obično nosili s formalnim košulja, cipele i ostale opreme, većina tradicionalno u obliku propisanom za crnu kravatu dress code.

DNEVNI OBROCI

Ljudi koji sjede za istim
stolom da bi zajednički jeli,
udruženi su sa svih društvenih
aspekata, dok oni koji ne jedu
zajedno, između sebe su tuđinci,
bez prijateljstva, bez recipročnih
društvenih obaveza.

(Napisao 1889. godine antropolog Robertson Smith)

NEMA SUMNJE DA JE POTREBA ZA HRANOM JOŠ UVIJEK
NAGLAVNIJI UZROK VELIKIM POLITIČKIM DOGAĐAJIMA.

(Turska poslovica)

A kako se jede, kaže se:

1. NAHRANITI - kad nemaš vremena
(dobro, pametno, bez nepotrebnih stvari)

2. BLAGOVATI - kad vrijeme dopušta
(u dane kad vrijeme dopušta)
3. JESTI - za to treba vremena i znanja

Klimatski i razni drugi uvjeti, kao i običaji, utječu u raznim zemljama na vrijeme prehrane ljudi i na količinu njihove hrane.

U cijeloj Srednjoj Europi i kod nas prije posla (ujutro) ljudi uzimaju hranu, u podne za vrijeme prestanka ili prekida rada, te navečer poslije potpunog prestanka rada. Osim ova tri glavna dnevna obroka postoje još i dva međuobroka i to: jedan dopodnevni, a drugi popodnevni.

Nazivi ovih dnevnih obroka i raspored u koje se vrijeme uzimaju je slijedeći:

1. mali doručak ili zajutrak	od 6,30 do 9 sati (katkada do 12 h u luksuznim restauracijama)
2.doručak	od 9 do 10,30 sati
3. objed (ručak)	od 12 do 15 sati
4. užina	od 16 do 18 sati
5. večera	od 19 do 23 sata

Ovo vrijeme vrijedi kao uobičajeno vrijeme, ali se može prema potrebi mijenjati.

ZAJUTRAK
(déjeuner, breakfast, Frühstück, prima colazione, desaguno)

Prema redoslijedu dnevnih obroka **zajutrak** je prvi dnevni obrok. Razlikujemo sljedeće vrste:

Jednostavni zajutrak	sastoji se od toplog napitka, kruha ili peciva
Kontinentalni potpuni zajutrak	sastoji se od: kave s mlijekom ili čokolade ili kakaa; šećera, maslaca; džema, marmelade ili meda; raznog peciva ili dvopeka
Bečki zajutrak	sastoji se od kontinentalnog potpunog zajutarka, kojemu još dodamo meko kuhano jaje
Švicarski zajutrak	sastoji se od kontinentalnog potpunog zajutarka kojemu se još doda obrok sira (nekoliko vrsta)
Švedski zajutrak	sastoji se od potpunog kontinentalnog zajutarka, kojemu se doda riba (riblja konzerva ili prigotovljena riba)
Engleski zajutrak dijelimo na	**Jednostavni** (plain breakfast) čaj s mlijekom, maslac, džem (ili med), voćni sok, pecivo (ili kruh), šunka ili slanina sjajem, prženica. Redoslijed posluživanja: bocni sok (najčešće od naranče), napitak (čaj s mlijekom ili drugo), kruh, pecivo, prepečenac, maslac, džem (ili med), porrige (zobena kaša), jelo od jaja ili topli sendvič (poslužuje se po želji poslije napitka ili uz napitak). **Potpuni engleski zajutrak** (regular breakfast) sastoji se i poslužuje ovim redom: napitak zajedno s kruhom, pecivom, prepečencem, maslacem, džemom (ili medom); jelo od jaja (šunka sjajem, slanina sjajem, omlet, kajgana s peršinom, šunkom, gljivama itd.); miješano meso na žaru (kobasica, slanina, svježe rajčice i jaje na oko, na žaru pečeni janjeći kotleti, čop, biftek, jetra, bubrezi, ramstek, odrezak od šunke); hladno meso (polupečena govedina, ovčetina, pečena perad, šunka, jezik, sir); voće ako nije posluženo u početku. Pri posluživanju potpunog engleskog zajutarka potrebno je pripremiti jestvenik da bi gost mogao odabrati jelo
Američki zajutrak	svježe voće, kava s mlijekom ili čaj, šećer, maslac; žitna sačma sa slatkim vrhnje ili mlijekom (zobena kaša ili kukuruzna krupica); različita hladna mesna jela ili riba; jela od jaja, sir, razno pecivo i dvopek. Ponekad, Amerikanac zahtjeva kod zajutarka ledenu, a zatim i vruću vodu. Naš zajutrak obično je **jednostavan** i sastoji se od šalice bijele kave ili šalice čokolade ili kakaa, s kruhom
Potpuni zajutrak	sastoji se od tekućine i maslaca, marmelade, džema, meda, tvrdo kuhanog jaja, pršuta, kulena, slanine, kruh kukuruznog ili crnog
Francuzi razlikuju dvije vrste zajutarka	**déjeuner simple** i **déjeuner complet** Prvi je posve sličan našem, a drugi zahtijeva posluživanje različitih jela od riba, hladnog mesa i jela od jaja

DORUČAK (déjeuner à la fourchette, lunch (luncheon), Gebelfrühstück, colazione alla forchetta, once fras)

Doručak je obrok koji se sve više zanemaruje u krajevima gdje se glavni obrok uzima u podne. Kod nas je doručak ne samo običaj, već i potreba, jer je glavni obrok pomaknut od 12 na 14 ili 15 sati. Uzima se između 8 i 11 sati i obično se sastoji od toplih jela, koja su za polovicu manja od glavnih obroka; to su: goveđi gulaš, teleći paprikaš, teleći ujušak, bubrezi na kiselo, pirjana jetrica, mozak s jajem, plučica, rajžlec, fileki, meso s hrenom, kobasice s hrenom... Hladna jela sastoje se od: hladna pečenja, francuske ili ruske salate, šunke, pršuta, raznih salama, sireva, sendviča, sardina, marinade od riba...

Francuski doručak	nije redovit obrok, već je prigrizak čalabrcak (imbiss), koji se može posluživati u svako doba
Engleski doručak	redovito je obilan obrok, koji je sličan našem objedu

OBJED (ručak)
(Mittagessen, dîner, dinner, pranzo di mezzogiorno, almuerzo)

Kod nas je objed glavni obrok, koji se uzima između 14 i 15 sati, a u Srednjoj Europi glavni je dnevni obrok prvo doručak ili zajutrak.

Jednostavni objed tj. svakodnevni sastoji se od: juhe, glavnog jela s prilozima, salate i slatkog jela.

Kod svečanih prigoda jestvenik za objed se proširuje tako da se prije i poslije juhe poslužuju hladna i topla predjela, koja još zovemo „predjušna“ i „pojušna“ jela (biraju se iz skupine hladnih ili toplih „međujela“). Jela od mesa dijele se na glavno jelo (obično pečeno mesu u umaku s različitim dodacima) i na pečenku (pečeni odojak, pura ili guska s različitim salatama). U kraćim jestvenicima glavno jelo može biti pečenka. Između glavnog jela i pečenke poslužuje se u obilnom jestveniku toplo i hladno međujelo. Gratinirano povrće ili varenci dolaze poslije glavnog jela ili poslije pečenke. Ribe u obilnom jelovniku mogu biti posebno jelo između pojušnog jela i glavnog jela, a u skraćenom može biti riba ili hladno predjušno ili toplo pojušno jelo.

Pod slasticama podrazumijevamo torte, mignone, različite fine kolače, kreme, sladolede i bombone, a konfektima, smatramo male slatkarije i bombone. Svaki svečani jestvenik završava voćem, sirevima, crnom kavom i likerima.

UŽINA

(gouter, five o'clock tea, Jause, Ipuntino del pomeriggio, merenda)

Užina je obrok između 16 i 18 sati. Može biti jednostavna ili svečana. Uobičajeno je da se uzima samo jedan međuobrok: kava, kava s mlijekom, kakao, čokolada, čaj. Uz to, ali rijetko, mogu se poslužiti hladna mesa ili sendviči.

Ako se poslužuje kava, kakao ili čokolada uz to ide nabujak ili mliječni kruh, pecivo, maslac, džem ili tučeno slatko vrhnje. Poslije toga mogu se poslužiti: kolač s voćem, mignoni, kreme i sitni kolači.

Uz čaj obično se poslužuje sendviči ili mozaik kruh, nadjeveni jastučići sa šunkom, kobasice u lisnatom tijestu i slično.

Poslije toga poslužuju se torte ili voćni kolači uz tučeno slatko vrhnje.

Rakija ili likeri mogu se ponuditi prije ili poslije čaja.

VEČERA

(souper, supper, Nachtmahl ili Abendessen, cena, cena)

Posljednji dnevni obrok je večera - najčešće kasno u noć poslije kazališta, koncerta i sl. Po svom sadržaju, a ni po vremenu ovaj obrok ne odgovara našoj večeri, jer se poslužuje oko 23 sata.

Uobičajeno se uzima neka malenkost:

poslastice, kao kolači, voće, voćne salate ili konfekti

kod toplih večera: lakša probavljiva jela kao pikantne juhe, ragout, pečenka ili divljač, jezik ili kuhano meso, sir, slano pecivo i voće (ukoliko je nešto ranije i ako je svečanije).

Od pića poslužuje se rakija, pivo i vino.

Francuska	*Engleska*	*Austrija* *Njemačka* *Švicarska*	*Italija*	*Španjolska*
1. le petit déjeuner	the breakfast 7.0-11.30	das Frühstück 6.30-10.00	prima colazione	desayuno
2. le déjeuner à la fourchette	the lunch ili luncheon 11.30-13.30	das Gabelfrühstück 9.00-10.30	colazione alla forchetta (desinare) ne nakon 14.30	once fras ne nakon 14.30
3. le diner	the dinner 18.00-20.00	das Mittagessen 11.30-14.00	pranzo di mezzogiorno	almuerzo
4. le gouter	the five o'clock tea 16.00-18.00	die Jause 15.30-16.30	merenda	merienda
5. le souper	the supper	das Nachtmahl 18.00-21.00	cena (pranzo la sera) 21.00	cena (alifara) 21.00

Ono si što jedeš

Na osnovi europskih ukusa sačinjen je pregled stilova u ishrani

Inovativni hedonist (*inovator hedonist*)	tip je čovjeka kojem hrana predstavlja vrhunac uživanja i za koju je vrlo zainteresiran. Za njega je hrana centar društvenosti, a karakterizira je rafiniranost, kreativnost i kulinarska domišljatost.
Eklektičan ljubitelj hrane (*eclectic eater*)	za njega je hrana uživanje. Mijenja tradicionalnu ishranu, dodaje joj individualne specifičnosti, djeca imaju određenu samostalnost. Povremeno jede u društvu, često van kuće. Sklon je stranim jelima i regionalnim specijalitetima
Nemaran u jelu (*careless eater*)	čovjek koji hrani rijetko posvećuje pažnju
Društveni gurman (*convival gourmet*)	smatra hranu kohezivnom snagom u obitelji. Žene igraju u tome značajnu ulogu, jer su zadužene za kakvoću obiteljske ishrane
Umjeren u jelu (*moderate eater*)	ne izražava nikakvu naročitu zainteresiranost za hranu
Predani tradicionalist u jelu (*hearty traditional eater*)	u hrani nalazi bitan sastavni dio života. Navike u jelu su mu čvrste. Kod njega nema samostalnosti u prehrani, pogotovo za djecu. Kuhinja pripada u ženinu domenu

Raspored za stolom

Da bi izbjegli dosadu ili još gore svađu za stolom, stručnjaci kažu da treba voditi računa kako rasporediti goste:

- ako je domaćim na čelu stola tada će se i gosti ravnati prema njemu

nedruštveni gost	sjedi do domaćina kako bi drugi bili pošteđeni njegove šutnje
šarmer	sjedi u sredini
nervozni gost	tj. netko tko se teško uklapa u okolinu sjedi do šarmera što će ublažiti njegovu nervozu
diva, zvijezda	mjesto joj je na rubu stola gdje će imati najmanju priliku voditi glavnu riječ i zasjeniti ostale
političara	također treba smjestiti na rub stola, jer o politici se može razgovarati ali uvijek s mjerom
zabavnjak	sjedi u sredini stola kako bi mogao pričati i biti stalno u centru pažnje
tračer	je uvijek zanimljiv, ali neka sjedi do domaćina kako bi ga mogao uvijek kontrolirati i da ogovaranje ne odu predaleko

JESTVENIK, MENU, CJENIK PIĆA, VINSKA KARTA

JESTVENIK (JELOVNIK)

Od propasti Rimskog Carstva, kada su postojali prvi oblici jestvenika, preko srednjeg vijeka (kada su sluge donosile jela, kako bi ih kuhari dovršavali u kuhinji i stavljali na već pretrpane stolove) nije bilo jestvenika (iako se njemački *vojvoda Henrik von Brunswick-Wolfenbuttel* na svečanosti 1521. god. potrudio da napiše popis jela) u općoj upotrebi sve do završetka Francuske revolucije. Kada su bivši vlastelinski kuhari (u Francuskoj) poslije Revolucije počeli otvarati restorane za oficire i novopečene bogataše, pojavili su se popisi (liste) jela s istaknutim cijenama.

Kako su ti papiri bili rađeni bez nekog reda tj. nisu bili pregledani, šefovi kuhinja počeli su sastavljati liste kompletnih obroka, kako bi gosti lakše odabrali odjednom cijeli slijed. Kao što su sastavi jela u slijedu bili različiti od običnih gostionica (restorana) do velebnih, kraljevskih gozbi, tako su se razlikovali i jestvenici po izgledu, tj. umjetničkom oblikovanju, te su neki od njih prava umjetnička djela (potpisali su ih *Jules Chéret, Toulouse-Lautrec, Adolphe Mucha, Forau i Jean Cocteau*). Najstariji sačuvani jestvenik potječe iz 1791. godine od pariške „Grande Taverne de la Republique".

Kako je jestvenik svojevrsna osobna karta svakog ugostiteljskog objekta, on mora biti ukusno likovno oblikovan, ispisan korektno u duhu jezika na kojem je pisan, pregledno napisan po utvrđenom gastronomskom redu, prilagođen podneblju. Osim toga ne valja miješati njemačke, francuske ili engleske izraze (iznimka su pojmovi kao npr. bouillon, soufflé, beefsteak).

Razlikujemo četiri vrste jestvenika: stolni, jestvenik za jedan dan, tzv. dnevna karta, jestvenik za određeni obrok, sezonski jestvenik.

Stolni jestvenik obično se sastavlja za dulje razdoblje (za jednu sezonu, za godinu).

Dnevna karta je jestvenik za određeni dan i služi kao preporuka posebnih jela. Uz stalni jestvenik, dnevna karta sadrži sezonska jela.

Kod jela po narudžbi preporučuje se da se u jestvenik označi i vrijeme koje je potrebno za prigotovljavanje pojedinih jela, kako bi se izbjegle nedoumice zbog posluživanja tj. čekanja, kao i sastav jela i način pripremanja.

OSNOVNA KONSTRUKCIJA JESTVENIKA

Pri sastavljanja jestvenika mora se paziti da se jela razlikuju po vrsti, po načinu pripreme, po okusu, po boji kao i po postavljanju (dressage, Anrichten). Dva mesa od iste životinje ne smiju doći u sastav dnevnog obroka. Bijelo i crno meso moraju dolaziti u redoslijedu obroka naizmjence; tako isto tamni i svijetli umaci. Naročito treba paziti na raznolikost toplih zakusaka, lakih uvodnih jela i engleskih savouries, jer ima mnogo jela koja se upotrebljavaju kod ove tri vrste.

Sastav i redoslijed jela kod obilnih dnevnih obroka, tj. kod sljedova („gangova“)

Hrvatski	Francuski	Engleski	Njemački
Hladna zakuska	Hors d'oeuvre froid	Cold Hors d'oeuvres	Kalte Vorspeise
Juha	Potage	Soup	Suppe
Topla zakuska	Hors d'oeuvre chaud	Hot hors d'oeuvres	Warme Vorspeise
Riba	Poisson	Fish	Fisch
Glavno mesno jelo	Peat de résistance	Joint and Vegetables or remove	Fleisch mit Gemüsse
Klaoničko meso	Relevé de boucherie	Beef of Mutton or remove	Schlachtwick
Perad	Relevé de volaille	Pultry	Geflügel
Divljač	Relevé de gibier	Game	Wild
Uvodno jelo	Entrée	Entrée	Eingangsgerichte
Toplo uvodno jelo	Entrée chaude	Entrée hot	Warmes Eingangsgerichte
Hladno uvodno jelo	Entrée froide	Cold entrée	Kaltes Eingangsgerichte
Punč ili sorbet	Punch ou sorbet	Punch or Sorbet	Punsch oder Sorbet
Pečenka, salata,	Rôti, salade	Rost, salad	Braten, Salat
Kompot	Compote	Compote	Kompott
Fino varivo	Appret de légume	Vegatables	Feines Gemüsse
Slatka jela	Entremets sucré	Sweets	Süsse Mehlspeise
Sladoled	Glace	Ice	Gefrorenes
Desert i voće	Dessert, fruit	Dessert and fruits	Nachtisch und Obst
Kava	Café	Coffee	Kaffe

Hladna zakuska (predjela) mogu u svom sastavu sadržavati jedan topli dio, ali topla zakuska nikad hladni dio.

Sorbet ima dvojnu zadaću: smirenje i osvježenje prije nastavka slijedećih sljedova. Kada se obroci u ovom redoslijedu smanjuju, onda to ide ovim redom: najprije se smanjuje **hladna zakuska**, zatim **punč** ili **sorbet**, poslije toga **fino varivo**, (ako je posebno jelo), dalje jedno ili oba **uvodna jela**, te na kraju sladoled i sir.

Često su u jestvenicima ili u menuu internacionalni izrazi bez objašnjenja za razne priloge (garniture) i umak. Bilo bi poželjno da se uz takve izraze dade potrebno kratko objašnjenje da gost ne bude u nedoumici ili još gore da mu ni poslužitelj (konobar) ne zna reći o čemu se radi.

Krumpir se priređuje na razne načine i takav način je jasno označen na hrvatskom jeziku, ali ima i takvih načina priređivanja, koji bi prevedeni sa francuskog na naš jezik dali manjkav, a često i veoma smiješan izraz.

Pommes chips	oguljeni sirov krumpir izrezan na vrlo tanke okrugle listiće i pečen u vreloj masti do hrskanja
Pommes duchesse *vojvotkinjin krumpir*	priređuje se isto kao i pommes princesse, reže se na 3 cm široke, 5 cm duge i prst debele pravokutnike ili rombe
Pommes frites	oguljen sirov krumpir, izrezan u debele rezance, pečen u vreloj masti i posoljen
Pommes noisette *(noisette – lješnjak)*	oguljen sirov krumpir izrezan na male kuglice, koje se nakon kuhanja peku u pećnici
Pommes paille *(paille – slama)*	oguljen sirov krumpir izrezan u vrlo tanke rezance poput slame, pečen u vrućoj masti i posoljen
Pommes Princesse *(prinsse - vladarica, kraljica, kneginja)*	kuhani krumpir s raznim dodacima, pasiran i u peći pečen u obliku malih kuglica
Pommes soufflées *(souffle – napuhan, nabujan, porozan)*	jastučići od krumpira oguljeni sirovi krumpir izrezan u 3cm duge i široke 1 cm debele kvadrate, pečen u vrućoj masti dok se ne napuhne u oblik jastuka.

UMACI - UMJETNOST OKUSA

Jehan Georges Vibert (1840. – 1902.) ***„veličanstven umak“ oko*** 1890.

Povijest kulinarstva zabilježila je mnoge izjelice slavnih imena, ali posebno mjesto pripada književnike Gustavu Flaubertu, autoru „Madame Bovary”. Naime, Flaubert je bio takav halapljivac i izjelica, da bi odjednom mogao pojesti po tri pečene guske! Kad bi jeli s njim u pariškim restauracijama, prijatelji bi iznajmljivali posebne prostorije, ne želeći se sramotiti! Zašto? Zato, jer bi Flaubert pri jelu skinuo kaput, otkopčao košulju i hlače, zasukao rukave i skinuo cipele, kako ga pri mrsu ama baš ništa ne bi stiskalo.

Flaubert je izuzetno cijenio umake smatrajući ih remek-djelima kulinarske umjetnosti. Zapravo, o umacima je ispisao sijaset pohvala, a što, inače, i oni zaslužuju. Njegova je i ova, pri pripremi umaka trebaju sudjelovati tri čovjeka:

raspikuća *koji će davati sastojke,* ***umjereni mudrac*** *koji će ih miješati i* ***škrtac*** *koji će ih lijevati po pečenkama.*

Anthelme Brillant-Savarin, jednom je izjavio:

Lako je postati dobrim kuharom ili umjetnikom roštilja, ali majstor za pripremanje umaka treba se roditi.

Značenje umaka u gastronomiji veliko je. Bez njih, bilo bi teško pripremanje ukusne hrane. Zbog njihova značenja i zbog toga što je njihovo pripremanje veliko umijeće postoji i posebni član kuharske ekipe čija je specijalnost - umak. Vjerojatno je *garum* najstariji poznati umak još iz doba rimljana.

Umak poboljšava okus jela, jednako mesnih i onih od povrća. Razumije se da se okus umaka mora slagati s okusom jela za koje je pripremljen. Koji ćemo umak odabrati, zavisi i o našim prehrambenim navikama. Zbog ukusnih sastojaka oni, osim što poboljšavaju okus jela, podstiću apetit, te zajedno s ostalim namirnicama (prvenstveno s mesom) pružaju osjećaj zasićenosti i olakšavaju probavu namirnica, jer podstiću izlučivanje želučanih sokova.

Mogu biti pripremljeni i posluženi *hladni*, kao što su majoneza, *mlaki* kao *pest*, ili *kuhani* kao *bešamel*. Neki umaci su industrijski proizvod poput Worcestershire umaka, umaka HP, *soja umak* ili *kečap*. Umaci za salate nazivaju *preljevi za salate*. Kuhar koji se specijalizirao u izradi umaka naziva se - *saucier*.

Gravy je tradicionalni umak **britanske kuhinje** za večernja jela koja (tradicionalno) sastoje se od pečenog krumpira, pečenog mesa, kuhanog povrća i po želji *Yorkshire pudinga*. Jedine umak koji se zadržao do danas, najstariji umak britanske kuhinje, još od srednjeg vijeka je *bread-thickened sauces* (obložen kruh sa začinima koji su među prvima doneseni iz starog i novog svijeta. Jabučni umak (*Apple sauce*), umak od metvice i hrena (*mint sauce and horseradish sauce*) koristi se za mesna jela (svinjetinu, janjetinu i govedinu). Salatno vrhnje (*Salad cream*) ponekad se koristi za salate (preljev za salate). Kečap (*Ketchup*) i smeđe umak (*brown sauce*) koristi se više fast-food jela („brza jela“ – „jela s nogu“). Jaki engleski senf (*Strong English mustard*) (kao i francuski ili američki senf) također se koristi za razne namirnice, kao što su *Worcestershire* umak, slijednik starog fermentiranog i jako začinjenog drevnog rimskog ribljeg umaka *garum* (barem tako smatraju englezi). Puding (*Custard*) je popularan desertni umak. Neki od tih umaka preneseni su u bivše kolonije, kao što je i SAD.

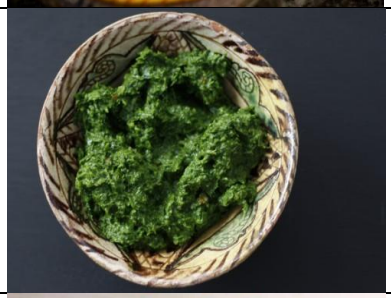
(„Umaci su sjaj i slava francuske kuhinje“)

Umaci **francuske kuhinje** datiraju iz srednjeg vijeka i broj im se kreće oko stotine u kulinarskom repertoaru. U „klasičnoj“ francuskoj kuhinji, 19. i 20. stoljeća - nouvelle cuisine, umaci su osnovna karakteristika francuske kuhinje. U ranom 19. stoljeću, kuhar Antonina Carême stvorio opsežan popis umaka, od kojih su mnogi izvorni naputci (recepti). Ne zna se pouzdano koliko umaka je Carême osmislio ali se procjenjuje na stotine.
U kasnom 19. stoljeću i početkom 20. stoljeća, kuhar Auguste Escoffier sređuje popis umaka Carêmea i utvrđuje ***pet majka umaka*** (osnovnih umaka), to su:

Umak bešamel, mlijeko temelji umak.
Umak espagnole, smeđi teleći umak.
Umak Velouté, bijeli temeljni umak.
Umak Hollandaise, emulzija od žumanjka, maslac i limun ili ocat.
Umak Tomate, na bazi umaka od rajčice.

Umak koja je izvedena iz jednog od majke umaka i obogaćen s dodacima ponekad se naziva ***mali umak*** ili ***srednji umak***. Umaci koji se najčešće koriste u klasičnoj kuhinji su mali umaci, kao npr: *bešamel* - *Mornay* s dodatkom ribanog sira, *espagnole* postaje *Bordelaise* s dodatkom crnog vina, luk, i poširan govođem srži.

Talijanski umaci karakteriziraju bogatu raznolikost talijanske kuhinje.
Timijan umaka (*Savory sauces)* za preljev mesa, ribe i povrća.

Bagna cauda - Pijemont	
Salmoriglio sa Sicilije	
Gremolata iz Milana	
Salsa verde iz Emilia-Romagna i Toskana	

poznati su:
Ragu alla bolognese kao što ime sugerira podrijetla je iz imena navedenih gradova.
Pesto od Genova
Carbonara iz Lazio
Amatriciana iz Rima

Desertni umaci:
Zabajone iz Piemonta
Crema pasticciera (jaja i mlijeko)
"Crema al mascarpone"

Salsas („umaci“ na **španjolskom**), kao što su *Pico de Gallo* (*salsa tricolor* - trobojna salsa), *salse cocida*, *salsa verde* i *salsa roja* su osnove u mnogim latinskim kuhinjama u Americi i Europi. Tipični sastojci uključuju rajčice, luk i začine, gusti umaci često sadrže avokado.

Meksička kuhinja koristi umak na temelju čokolade i čili poznat kao krtica (*mole*).

Argentinska kuhinja koristi više izvedenica talijanskih umaka kao što su rajčica umak (*tomato sauce*), umakom od vrhnja (*cream sauce*) ili roza umak - dva mješovita umaka (*pink sauce* -the two mixed).

Peruanska kuhinja koristi se temeljnim umakom različitih vrsta *Aji* u kombinaciji s nekoliko sastojaka od kojih su najpoznatiji *salse huancaína* (temelji se na svježem siru i *salsa de ocopa* (temelj kikiriki ili orasi).

Indijska kuhinja koristi umake kao što su umak od rajčice čija je osnova curry umak (*curry sauces),* tamarinda umak (*tamarind sauce*), kokosovo mlijeko (coconut milk/paste) i *chutneys*.

U tradicionalnoj **japanskoj kuhinji** temeljni umaci su *shōyu* (soja umak), *miso* ili *dashi,* p*onzu* - citrusi s okusom soja umak, *yakitori no tare* - slatki umak soja umak, … U modernoj japanskoj kuhinji pod pojmom „umak“ često se podrazumijeva Worcestershire umak, uveden u 19. stoljeću i modificiran kako bi odgovarao japanskom okusu. *Tonkatsu, okonomiyaki* i *yakisoba* umaci temelje se na Worcestershire umaku. Japanski hren ili *wasabi umak* koristi se za sushi i sashimi ili pomiješana sa soja umakom za wasabi-joyu.

Umaci u **kineskoj kuhinji** su *soja umak* (soya sauce), *doubanjiang*, *hoisin umak* (hoisin sauce), *slatki umak od grah* (sweet bean sauce), *čili umak* (chili sauces), *umak od kamenica* (oyster sauce) i *slatko - kiseli umak (*sweet and sour sauce).

U **korejskoj kuhinji** koriste se umaci: *doenjang*, *gochujang*, *samjang* i *umak od soje* (soy sauce).

Kuhinja **jugoistočne Azije**, kao što su tajlandska i vijetnamska često koriste *riblji umak* (fish sauce) od fermentiranog ribe.

i na kraju koliko umaka staviti uz jelo:

toliko da ga gost *ne treba tražiti povećalom, ali ne i toliko da se jelo utopi u njemu.*

Topli umaci

Sauce espagnole (*čit*. sos espanjol) – ***tamni temeljni umak*** 	Priređuje se od tamne jušne hladetine koja se najprije prekuha, i tamnog zaprška, koji se u nju umiješa, uz dodatak „mirepoixa“. To se kuha 3 sata uz neprestano miješanje. Zatim se umak procijedi kroz šiljastu cjediljku, nalije po prilici jednom četvrtinom količine jušne hladetine i kuha dalje 3 sata. Nakon toga se protisne (pasira) u zdjelu i povremeno miješa, dok se ne ohladi. Drugi dan se ponovo nalije jušnom hladetinom i tamnom kašicom od rajčice (količina prema okusu) i kuha se 1 sat uz neprestano miješanje Za vrijeme kuhanja obere se pjena. Umak se zatim procijedi kroz krpu i povremeno miješa, dok se ne ohladi. Od espagnole-umaka priređuje se s madeira-vinom umak **demi-glace**. Ta dva umaka čine temelj većini tamnih (francuskih) umaka.
Sauce velouté (*čit.* sos velute)**, *bijeli temeljni umak*** 	Priređuje se od svjetlog zaprška, u koji se polako nalijeva svijetla (teleća) jušna hladetina. Kuhanje traje 1,5 sat. Postupak: miješati, protisnuti, ponovo miješati, dok se potpuno ne ohladi. Okus tog umaka može se poboljšati ukuhavanjem komadića gljiva
Velouté de volaille 	pravi se na isti način, ali s jušnom hladetinom od peradi
Sauce suprême (*čit.* sos siprem)	nazivamo umak veloutê od peradi s vrhnjem
Sauce allemande (*čit.* sos almand/njemački umak) 	sastoji se od veloutê umaka koji se zgušnjava žumancem, začini paprom, muškatnim oraščićem, sokom limuna, vinom i jušnom hladetinom od gljiva. Stvaranje korice na površini umaka spriječiti ćemo ako na površinu stavimo malo maslaca
Sauce béchamel (*čit.* sos bešamel)	Svijetli zapržak na maslacu nalije se vrućim mlijekom. Kao začin dodaju se luk, majčina dušica, stučen papar, muškatni oraščić, i sol. Kuha se 1 sat zajedno s mršavom teletinom, a zatim se protisne (pasira). Komadić maslaca na površini spriječiti će stvaranje korice na površini. Kad se brašno prži na maslacu, prži se samo da

	dobije laganu smećkastu boju. Doda li se bešamelu malo sira prema izboru – dobiti ćete – umak od sira.
Sauce Mornay (*čit.* sos Mornej	dobiva se) ako se umak zakuha s dobrom ribljom hladetinom, vrhnjem i parmezanom
Sauce tomate (*čit.* sos tomat) – umak od rajčice	Priređuje se na slijedeći način: slanina se malo poprži na maslacu, doda se smjesa mirepoix i pobrašni. Čim mirepoix požuti (porumeni), a brašno postane smeđe sve se ulije u kašicu od rajčice ili u istisnut sok svježih rajčica. Na sve to se dolije svijetla jušna (teleća) hladetina, pošećeri se, posoli ili popapri, već prema ukusu. Pusti se sve zakuhati (uz neprestano miješanje) i dalje kuha 1,5 do 2 sata, pokriveno. Nakon toga se pasira (protisne) kroz krpu za pasiranje i ostavi da ponovo provri. Okus umaka može se doraditi ribanim češnjakom, po želji

Od toplih umaka i jušnih hladetina francuska kuhinja priprema sve ostale umake.

Antonin Careme osnivač francuske *grande cuisine* početkom 19. stoljeća trebao je nekako sistematizirati stotine postojećih umaka. Na osnovi temeljnih sastojaka, posložio ih je u četiri glavne *grand sauces* grupe:

1. *allemande*	čiji su temelj žumanjci i limun
2. *béchamel*	čiji su temelj brašno i mlijeko
3. *španjolski*	čiji je temelj smeđa juha (poput goveđe)
4. *velouté*	čiji je temelj lakša juha (riblja, pileća ili teleća)

No početkom 20. stoljeća kuhar **Auguste Escoffier** modernizirao je klasifikaciju zamijenivši *allemande* umakom *holandez* i *majonezom*, te dodajući *umak od rajčice*.

1. *Béchamel*
2. *Španjolski*
3. *Holandez*
4. *Majoneza*
5. *umak od rajčice*
6. *velouté*

Hladni umaci

Mayonnnaise (čit. majonez) Umak majoneza je najosnovniji umak hladnih temeljnih umaka fine francuske kuhinje. Od njega se pripravlja: **sauce mayonaise fouettée** (čit. fuete), **tučena ruska majoneza** (majoneza uz dodatak drhtaline, estragon-octa i jako sitno ribanog hrena, koja se na ledu pjenasto tuče); **sauce ravigote** (čit. sos ravigot) ili **sauce vinaigrette** (čit. sos vinegret), umak od octa uz dodatak papra, peršina, krasuljice, zubovca, vlasca i luka; **sauce remoulade** (čit. remulad) uz dodatak slačice, kiselih krastavaca, kapara (treba ih iskosati), peršina, krasuljice, zubovca i esenca od srdelica; **sauce russe** (čit. sos ris), kuhano meso jastoga ili pruga usitnjeno u kamenom mužaru zajedno s kavijarom, nekoliko žlica majoneze i protisne se (pasira), pomiješa sa slačicom i worstershire umakom; **sauce verte** (čit. sos vert) i drugi.

Najčešći topli umaci	**Najčešći hladni umaci**
Umak aurore mousseline umak s pireom od rajčice	***Bijeli umak*** svježi kravlji sir, sok limuna, usitnjena majčina dušica, sol, papar - za riječnu ribu sa žara
Umak Béarnaise holandski umak s aromatičnim biljem kosana krasuljica, zubovac i zeleni peršin	***Umak Chantilly*** Majoneza sa slatkim tučenim vrhnjem i ribanim hrenom
Umak od brusnica brusnice, voda, šećer - za divljač ili pečenog purana	***Umak Cumberland*** umak od želea ribizla, pekmez od marelica porto vina (crnog vina) slačica, kajenski papar, ingver u prahu ribani hren; sve se skuha i pasira; i stavi kuhane narančine kore izrezane na rezance, sok naranče i limuna, i ponovo kuha; - za sve vrste svježeg ili kuhanog mesa, divljač
Umak od brusnica brusnice, voda, šećer - za divljač ili pečenog purana	***Gorki umak*** tiještena rajčica, majoneza, ljuta paprika, papar, šećer - za govođe ili lagano krvavo pečenje
Umak od celera celer, mast, brašno, vrhnje, sol, papar - za srneće ili jelenje pečenje	***Umak od hrena*** hren, vrhnje, kiselkasta jabuka, sol - za pečenja
Umak od celera celer, mast, brašno, vrhnje, sol, papar - za srneće ili jelenje pečenje	***Umak od limuna*** žumanjak, limun, jaja, vino, malo šećera, sol - za pečenu divljač
Umak od celera celer, mast, brašno, vrhnje, sol, papar - za srneće ili jelenje pečenje	***Mayonnaise*** hladni gusti umak od jaja (žumance, ulje, sok limuna, gorušica i dr.)
Umak choron holandski umak obojen rajčicom	***Mayonnaise collée*** majoneza pomiješana s rastopljenim aspikom služi za dekoraciju hladnih jela
Umak od češnjaka mast, brašno, češnjak, sol, papar - za sva kuhana mesa	***Mayonnaise tomatée*** majoneza pomiješana s koncentratom rajčice
Umak espagnole tamni temeljni umak	***Mayonnaise tomatée*** majoneza pomiješana s koncentratom rajčice
Umak Hollandaise topli umak od jaja, maslaca, soli, cayenne-papra, soka limuna. može se dodati	***Meksički umak*** Majoneza s maslacem od srdelica i kosanim crvenim i zelenim paprikama

worcestershire umak (engleski umak) - za perad i ribu	
Umak od jabuka slatkaste jabuke, cimet, šećer - za pečenje divlje i pitome patke	***Umak od metvice*** jogurt, metvica, sol, mljevena crvena paprika - za sva jela sa žara
Umak od kapara žućkasti zapržak od masti, sitno kosani luk, brašno i sitno kosano lišće peršina podlijte vodom ili goveđom juhom. U to dodajte malo namočenih kapri i sve prokuhajte. Obzirom da su kapri ljutkasti dobo ih držati neko vrijeme u vodi, a umak ne soliti. Umak možete poboljšati, po želji, s vrhnjem i malo izmrvljenog kvasca.	***Umak rémoulade*** umak tartare s kavijarom
Umak od kiselih krastavaca kiseli krastavci, mast, brašno, luk, kiselo vrhnje, sol, papar - za pečenja	***Umak Russe*** senf (slačica), razrijeđen s uljem, octom, soli i šećerom
Umak od kopra mast, brašno, luk, kopar, kiselo vrhnje, peršin, voda, sol, sok lima - za sva kuhana mesa	***Španjolski umak*** majoneza, šunka, češnjak, senf, ljuta papričica - za sve vrste ohlađenog pečenja
Umak od kruha mrvice bijelog kruha, mlijeko, maslac, slatko vrhnje, luk, klinčić, lovor, sol - za divlju i pitomu perad	***Umak Tartare s kavijarom*** razrijeđena majoneza s raznim pikantnim začinima (krasuljica, slačica), tvrdo kuhanim jajima i kavijarom
Umak od krumpira krumpir, mast, luk, slane srdelice, goveđa juha, kiselo vrhnje - za sve vrste toplog pečenja	***Umak Tyrolienne*** majoneza s rajčicom
Umak od luka luk, šećer, mast, brašno, voda, sol, ocat - za teleće ili juneće pečenje	***Umak verte*** umak tartare zeleno obojen špinatom
Umak od maslaca juha od ribe, maslac, brašno, sok limuna, žumanjak, peršin, sol, papar - za sve vrste riba	
Umak mousseline holandski umak s tučenim vrhnjem	
Umak velouté bijeli temeljni umak	
Umak villeroi bijeli temeljni umak od goveđe ili kokošje juhe, vrhnja, žumanca, soli, papra, želatine. U umak se mogu dodati popržene pečurke narezane na kockice – za teleće odreske, popečke, piliće i sl.	
Umak vinski kiselkasto bijelo vino, vrhnje, mrkva, maslac, sol lovor - za pečenke i divljač	

Mayonnnaise (čit. majonez)

sauce mayonaise fouettée

sauce ravigote (čit. sos ravigot)

sauce vinaigrette

sauce remoulade

sauce russe

sauce verte

Koji umaci, uz koja jela? (sljubljivanje umaka i jela)

Umak bernerski	šparoga, riba, riža	***Umak mornay***	na bazi bešamela dodatkom žumanca i ribanog parmezana; njime se ukrašavaju jela
Umak bešamel	jela od krumpira, teletina, riba, perad i riža	***Umak od metvice***	govedina, ovčetina, divljač, riba
Umak burgundski	pečenka, ragui	***Umak od piva***	šaran
Umak cumberlandi	divljač, hladno pečenje, riba	***Umak od rajčice***	riba, okruglice, teletina, jela od krumpira
Umak frikasea	perad, teletina, riba, riža	***Umak remulada***	riba, jaja, hladno meso, jela od krumpira
Umak od gljiva	frikase, riba, jela od krumpira, riža, makaroni	***Umak od senfa***	riba, jaja, kosano meso, govedina, jela od krumpira
Umak holandski	šparoga, cvjetača, riža	***Umak od sira***	riba, jaja, makaroni
Umak od hrena	pečenja, govedina, riba	***Umak od suhe***	jela od krumpira, leća, poširana jaja
Umak od kapara	riba, govedina, jela od jaja, riža	**Umak villeroi**	**teleće odreske popečke, piliće**
Umak od kravljeg sira	hladno pečenje	***Umak od vrhnja***	*teletina*
Umak od kopra	riba, okruglice s mesom, riža	***Umak od začina***	jela od jaja, riba, riža, makaroni
Umak od kumina	svinjska pečenka, riba		
Umak od limuna	ovčetina, riba, divljač		
Umak madeira	jezik, pečenka, riba		

ZAČINI

Začini na tržnici u Agadiru, Maroko

Klinčić je najstariji poznati začin koji se koristio

Cimet je bio najskuplji začin u antičko doba

Crni i bijeli papar.

Mahuna vanilije

Šafran (žuti začin) je trenutno najskuplji začin,
a uglavnom služi za bojanje jela.
Zamjena šafranu je kurkuma.

Celer

Kadulja

Mravinac ili origano

Ružmarin

Češnjak

Mješavine začina
Začinski buket od timijana, listova lovora i kadulje, povezan s konopcem.

Provansalske trave možete i sami smiješati po vlastitom izboru

Pod začinima podrazumijevamo dijelove biljki koji se zbog svog sadržaja okusa ili mirisa koriste u pripravljanju svih vrsta hrane kao bi se tim svojstvima jelo „oplemenilo“. U tom smislu, kuhinjska sol nije začin. Začini su u srednjevjekovnoj Europi ali još i početkom novog vijeka igrali jednako tako značajnu gospodarsku i političku ulogu kao danas nafta. Bili su iznimno značajni, ali ne samo kao začini, nego i kao sredstvo za konzerviranje, ali i kao podloga za lijekove.

Uglavnom se dobivaju od raznih vrsta biljaka, koje se odlikuju svojim aromatičnim sastojcima, eteričnim uljima i ponekad i alkaloidima. Prema vrsti okusa dijelimo ih na: slane, kisele, ljute, aromatične, slatke, mesne i sastavljene. Danas se začini upotrebljavaju uz sva jela – slatka, slana, ljuta, dodaju se u svim kulinarskim oblicima pripreme hrane.

Nema jela koje ne završi dodatkom nekog od začina, ili neke mješavine, koju odabiremo prema nama prilagodljivom i interesantnom okusu, prehrambenim navikama i sklonostima. U srednjem vijeku gradski su službenici u mnogim europskim državama umjesto plaće dobivali određenu količinu začina. Začine u našoj prehrani najčešće povezujemo s pojmom specifičnih okusa, mirisa te neobičnih kombinacija koje nam se nude u postupcima pripremanja hrane kako bi joj oplemenili okus. Također ih često povezujemo sa tradicijom kao što je npr. cimet za Božić, ružmarin za vjenčanja, a lovorov vijenac ili grančice za pobjednike i mir. U dalekoj prošlosti, medicinska i kulinarska upotreba začina se nije promatrala posebno.

Razni narodi su od davnina koristili začine tj. ljekovito i začinsko bilje na različite načine, upoznavajući se sa njihovih osebujnim svojstvima. Najstariji način njihovog korištenja je bio za čuvanje svježine (konzerviranje) i za mumificiranje, s obzirom da eterična ulja začinskog bilja onemogućavaju razvoj mikroorganizama u hrani, te njeno raspadanje, što je u davno vrijeme (prije pojave hladnjaka) bilo od velike važnosti.

Povijest začina je raznolika i široka, a pokriva više tisućljeća, počevši od šake klinčića nađene u nagorjeloj keramičkoj posudi pod vrućim sirijskim pijeskom, gdje se iz nagorjelih glinenih pločica moglo iščitati o postojanju tog začina i to negdje oko 1720. pr. Kr. (arheološko nalazište Terqa u Mezopotamiji, današnja Sirija).

Kad je „Rim još bio selo”, starogrčki su kuhari poznavali cijeli niz različitih dodataka jelima, kao što su kumin, sezam, korijandar, mravinac (origano) i šafran, a koji se još spominju u Grčkoj u 3. i 4. stoljeću pr. Kr. Filozof Teofrast znao je za papar koji se, prema zapisu, koristio u ljekarni, a ne u kuhinji. Koliki je bio značaj začina (određivao je određeni društveni status) govori i podatak o cijeni nekih od njih.

Naime, začini su u to doba bili skupa sklonost. Samo je papar, pošto ga je bilo puno više, bio na raspolaganju stanovništvu. Plinije Stariji u svojem Prirodoslovlju daje popis cijena začina, pa tako crni je papar bio najjeftiniji 4 denara po libri težine, dok je bijeli vrijedio gotovo dvostruko. Libra đumbira stajala je 6 denara. Uvjerljivo najskuplji je bio cimet tj. cimetovo ulje, čija cijena je dosezala od 1000 do 1500 denara po libri. Primjera radi, u to vrijeme građanin vojnik zarađivao je 225 denara godišnje. Libra čistog cimetovog ulja koštala bi centuriona (rimskog vojnika) 6 godina rada!!! Također postoje biblijski zapisi o upotrebi začina (anis, bosiljak, celer, cimet, kadulja, metvica (menta), timijan, šafran). Začinsko bilje počelo se uzgajati prije mnogo tisuća godina u Egiptu, Kini, Indiji, Arabiji, Perziji i Grčkoj. Posebno, da i ne moramo naglašavati, o 5 000 godina dugoj tradiciji poznavanja ljekovitih svojstava i liječenja češnjakom i đumbirom u Kini, gdje je liječenje biljem, upravo zahvaljujući poznavanju njihovih svojstva, bilo dovedeno do savršenstva.

Prva veća upotreba začina počela je potkraj 13. stoljeća (1296.), u vrijeme puta svile i putovanja Marka Pola u Kinu. U to vrijeme začinima se pristupalo holistički i ljudi su više bili zaokupljeni egzotičnim jelima vezujući ih uz kulturološke posebnosti Istoka. Naime, začini su stoljećima bili najvažnija i vrlo unosna izvozna roba iz Azije u Europu, a također su služili i kao platežno sredstvo. Slobodno možemo reći da su azijski začini bili poznati u Europi prije nego što su Europljani bili poznati u Aziji (osim svjetskog putnika Marka Pola). Prava „navala“ začina na europski kontinent počela je Kolumbovim otkrićem Amerike, potkraj 15. stoljeća, njegovim povratkom iz Amerike, te otkrićima brojnih moreplovaca (Kolumbo, Vasco da Gama, Magellan, sir Francis Drake).

Kolike su to količine začina koje su se dopremale u vode i luke Sredozemlja (Marseille, Barcelona, Dubrovnik) govori podatak popisa tereta s Magellanovog broda Viktoria, koji se 6. rujna 1522. napokon (nakon 3 godine izbivanja) se vratio u Španjolsku. Preda zapisima iz brodskog dnevnika, Viktoria se s putovanja vratila sa 381 vrećom klinčića, cimeta, muškatnog oraščića i muškatnog cvijeća, ukupne težine oko 520 kvintala, odnosno nešto oko 27 300 kilograma. Međutim Europa je nakon toga začine (najprije cimet i papar), počela sve više tražili na nepoznatim obalama, udaljenim morima, uz potporu i paljbu topova i zveket oružja! Upravo tim otkrićima i otvaranjem novih trgovinskih putova, začini kao novost u kulinarstvu, u srednjovjekovnoj kuhinji počeli su se upotrebljavati u golemim količinama, najčešće nekontrolirano. Njihovo korištenje je također bilo ograničeno i njihovom cijenom. Ali što se više začina dovozilo, to je tržište bilo opskrbljenije, a potrebe velike, a cijene su se mijenjale od začina do začina, ali su bile pristupačnije i za građanstvo, ne samo privilegija kraljevskih dvora i bogatih građana. Kolika je potrošnja pojedinih začina govori podatak o njihovom korištenju. Na primjer, prosječno domaćinstvo iz 16. stoljeća godišnje je trošilo 2,2 kg papra, 1,1 kg đumbira, 1,4 kg cimeta, 0,6 kg klinčića i 0,6 kg muškata!

Uporaba začina i začinskog bilja u kuhanju i pripremanju hrane ima vrlo dugu povijest. Začini su se nekoć upotrebljavali kako bi se smanjio miris ne baš svježe hrane ili za popravljanje okusa, ne baš ukusne hrane. No, danas kada začini i začinsko bilje više nisu toliko skupi, kao što su nekad bili i kada si ih može priuštiti svako prosječno domaćinstvo, teško je uopće zamisliti kuhanje bez njih. Jer, začini i začinsko bilje će svojom raznolikošću mirisa, okusa i boja oplemeniti svako jelo i učiniti ga posebnim. Danas se začini koriste ne za prikrivanje loše kakvoće hrane, nego za pojačavanje njezina okusa i gastronomskog doživljaja i uživanja u hrani. Začini se dodaju većini slanih jela tijekom kuhanja kako bi se obogatio okus ili pak

jednostavno kao ukras gotovom jelu. I slatkim se jelima također mogu dodavati začini i začinsko bilje poput metvice i matičnjaka; teško je uopće zamisliti pečenje božićnih kolačića bez cimeta, kardamoma, vanilije.

Začini ne gube svoju kakvoću tako brzo kao začinsko bilje, osobito ako su cijeli (najbolje ih je kupiti cijele, te ih samljeti prije upotrebe). Kada kupujete začine nastojite ih pomirisati. Što im je jači miris, to su svježiji. Začine pohranite u čvrsto zatvorenim posudicama, na tamnom, suhom i hladnom mjestu. Cijele začine možete čuvati barem godinu dana, a mljevene oko 6 mjeseci.

Začinjena hrana ne znači isto što i ljuta hrana – začinima se postižu i razni drugi učinci. Budući da začinima treba vremena kako bi oslobodili svoj okus i miris, uglavnom se dodaju na početku kuhanja. Velike začine poput štapića cimeta ili klinčića trebalo bi prije posluživanja ukloniti. Kako bi se lakše snašli u cijeloj „šumi" začina, dobro je znati da postoje:

Ljuti začini- koji podražuju nepce i pojačavaju tek, te potiču znojenje.	Najpoznatiji su čili, čili prah, kajenska paprika, feferoni, mljevena paprika, te papar. Kada kuhate s ovakvom vrstom začina pazite da rukama ne dirate oči, jer bol i pečenje nakon toga su grozni.
Mirisni začini – koji slanim i slatkim jelima daju jak slatkast miris.	Najpoznatiji su: piment (jamajski papar), kardamom, klinčić, borovica, muškatni oraščić.
Začini koji dodaju **boju** – koji služe za bojanje jela.	To je prvenstveno šafran, koji je najskuplji začin na svijetu ,ali tek malen prstohvat može jelu dati prekrasnu žutu boju ili pak kurkuma, koja se najviše koristi u indijskim jelima.

Začinsko bilje u pravilu kupujte ili uberite samo onda kada vam treba. Pohranite ga u hladnjaku ili pak u vrč s vodom (kao cvijeće). Većinu začinskog bilja je prije kuhanja potrebno nasjeckati, no učinite to neposredno prije dodavanja jelu, jer će u protivnom stajanjem izgubiti boju i miris.

Za sušeno začinsko bilje vrlo je važno dobro ga pohraniti, a to znači u tamne staklenke ili keramičke posudice s čvrsto prijanjajućim poklopcima. Ako ga čuvate u svijetlim staklenkama, držite ih u mračnom ormaru ili ladici, jer svjetlost škodi sušenom bilju. Ako kupujete sušeno začinsko bilje, kupujte ga u trgovinama koje imaju velik promet, jer ćete jedino tako biti sigurni da ne stoji predugo na policama. Svježe začinsko bilje može se zamijeniti sušenim, no kako sušeno ima snažniji miris, vodite računa o tome i upotrijebite ga u manjoj količini nego svježe.

Najčešće upotrebljavani začini i začinsko bilje, s navedenim svojstvima i najboljim načinom upotrebe, te hranom koju najbolje upotpunjuju:

Ljuti začin - koji podražuju nepce i pojačavaju tek, te potiču znojenje.	Najpoznatiji su čili, čili prah, kajenska paprika, feferoni, mljevena paprika, te papar. Kada kuhate s ovakvom vrstom začina pazite da rukama ne dirate oči, jer bol i pečenje nakon toga su grozni.
Mirisni začini - koji slanim i slatkim jelima daju jak slatkast miris.	Najpoznatiji su: piment (jamajski papar), kardamom, klinčić, borovica, muškatni oraščić.
Začini koji dodaju **boju** - koji služe za bojanje jela.	To je prvenstveno šafran, koji je najskuplji začin na svijetu ,ali tek malen prstohvat

	može jelu dati prekrasnu žutu boju ili pak kurkuma, koja se najviše koristi u indijskim jelima.

Začinsko bilje u pravilu kupujte ili uberite samo onda kada vam treba. Pohranite ga u hladnjaku ili pak u vrč s vodom (kao cvijeće). Većinu začinskog bilja je prije kuhanja potrebno nasjeckati, no učinite to neposredno prije dodavanja jelu, jer će u protivnom stajanjem izgubiti boju i miris.

Za sušeno začinsko bilje vrlo je važno dobro ga pohraniti, a to znači u tamne staklenke ili keramičke posudice s čvrsto prijanjajućim poklopcima. Ako ga čuvate u svijetlim staklenkama, držite ih u mračnom ormaru ili ladici, jer svjetlost škodi sušenom bilju. Ako kupujete sušeno začinsko bilje, kupujte ga u trgovinama koje imaju velik promet, jer ćete jedino tako biti sigurni da ne stoji predugo na policama. Svježe začinsko bilje može se zamijeniti sušenim, no kako sušeno ima snažniji miris, vodite računa o tome i upotrijebite ga u manjoj količini nego svježe.

Svježe začinsko bilje

Biljke koje koristimo kao začine najbolje rastu u krajevima umjerene i mediteranske klime. Donedavni izbor, ograničen na: *peršin, ružmarin, majoran, timijan, metvicu, kadulju i kopar*, u modernoj je kuhinji proširen i na *vlasac, gorušicu, mravinac, bosiljak, matičnjak, lavandu, medvjeđi luk, čubar, krasuljicu, grbicu, boreč, korijandar, ljupčac, kiselicu, bedreniku, miloduh, matičnjak*.

Svježe začinsko bilje najbolje je upravo takvo - što svježije, i zato ga mnogi uzgajaju sami. Uglavnom ih je lako uzgojiti, a nemate li vrt, zadovoljit će ih i kakva tegla na balkonu ili prozorskoj dasci. Želite li zadržati što intenzivniju aromu bilja, osušite ga što je prije moguće. Možete ga osušiti u pećnici: očišćene i suhe grančice polegnite na aluminijsku foliju. Sušite na najnižoj temperaturi oko 12 sati, dok ne postanu suhi, a zatim odvojite listiće od grančica i pohranite u male, nepropusne kutijice ili limenke. Ili ga sušite na zraku: grančice povežite koncem u svežnjiće i objesite naopačke na suho, toplo i prozračno mjesto, ali nemojte ih izložiti direktno sunčevim zrakama. Bilje će biti suho za nekoliko dana, ovisno o debljini listića. A možete ga i smrznuti: zamotajte ga u aluminijsku ili plastičnu foliju i stavite u odjeljak za duboko smrzavanje. Želite li sami napraviti začinske kocke, sitno nasjeckajte bilje, stavite ga u posudu, zalijte s malo vode i zamrznite, a zatim narežite na kocke i, pospremljene u vrećice za duboko smrzavanje, stavite u zamrzivač. Dodajte ih kod kuhanja, najbolje na samom kraju.

Začini i njihova upotreba

Danas se začini upotrebljavaju uz sva jela – slatka, slana, ljuta, dodaju se u svim kulinarskim oblicima pripreme hrane:

u salate	bosiljak, mravinac, majoran, češnjak, luk
variva	kopar, lovor, kim, mravinac
tijesta	bosiljak, majčina dušica, sezam
krumpir	kopar, vlasac, peršin, paprika
slastice svih vrsta	cimet, anis, kim, muškatni oraščić, metvica, kadulja, lavanda
pića i čajeve	metvica, cimet, anis, kim, vanilija
mliječne prerađevine	kopar, luk

mesa i mesne prerađevine	lovor, ružmarin, majčina dušica, timijan, brusnica, papar, čili, curry, kurkuma, pimet

- nema jela koje ne završi dodatkom nekog od začina, ili neke mješavine, koju odabiremo prema nama prilagodljivom i interesantnom okusu, prehrambenim navikama i sklonostima. Najčešće upotrebljavani začini i začinsko bilje, s navedenim svojstvima i najboljim načinom upotrebe, te hranom koju najbolje upotpunjuju:

Fine trave ili *fines herbes* (fr.)	tradicionalna francuska mješavina začina, koja se sastoji od 4 svježa začina: peršin, krasuljica, vlasac, gorušica (estragon), te list zelene salate, koja se dodaje jelima od jaja i piletini
Provansalske trave ili *herbes de Provence* (fr.)	također mješavina francuskih začina koji se sastoje od: mravinca, majčine dušice, ružmarina, majorana – a dodaju se mediteranskim jelima, osobito umacima, varivima, pizzama, rajčicama i naravno – ribi
Začinski buket ili *bouquet garni* (fr.)	francuski izraz za svežnjić začinskog svježeg bilja koji sačinjavaju: peršin, majčina dušice i lovor, omotano aromatičnim celerom ili zelenim dijelom poriluka, u svežanj. Dodaje se jelima od bijelog mesa
Pesto umak	mješavina mediteranskog umaka, koja se sastoji od bosiljka, češnjaka, sira parmezana i pinjola (mljevenih). Koristi se skoro kod svakog jela, a osobito u kombinaciji sa tjesteninom i ribom
Umak harissa	koji se radi od čilija, kumina, sjemenka korijandera, klinčića, maslinovog ulja i soli. Osnovni je sastojak juha i variva Sjeverne Afrike, koji se služi uz „couscous“ sitnu tjesteninu. Harissa je izvrstan dodatak sendvičima
Tapanada	mediteranski namaz za kruh od mljevenih maslina, uobičajen u čitavoj Italiji, Grčkoj i Turskoj. Sastojci: mljevene masline, kapare, pupoljci raznih biljaka, maslinovo ulje, te bosiljak, kopar, sušene rajčice i limunov sok. Tapenadi također se može dodati bosiljak, timijan, kopar ili gorušica (ili estragon), kao i sušene rajčice, limunov sok ili malo koromača. Engleske mješavine od đumbira - koje se sastoje od: đumbir, sjeme gorušice, klinčić, sjeme korijandra, muškat, suhi čili. Kiseljenje povrća koristi se u sjevernoj i istočnoj Europi već stoljećima. Za kiseljenje bi se trebali koristiti čitavi začini, prije nego mljeveni. Mogu se dodati ravno u ocat, ili svezati u muslinsku vrećicu, koja se kasnije izvadi. Također možete pokušati dodati zrna crnog ili bijelog papra, ili izostaviti čili ako niste njegov ljubitelj
Cajun mješavine	koje se sastoje od paprike, crnog papra, kumina, sjemenki gorušice, kajenskog papra (mljeveni čili), timijana (ili majčine dušice), mravinca, češnjaka, luka, soli i tajnih sastojaka. Kuhari u New Orleansu (Amerikanci francuskog porijekla koji se nazivaju Cajuni) na tajni svojih recepata izgradili su reputaciju kulinarske meke američkog juga
Mirisni kotlić	kineska mješavina od octa, šećera, čilija, soka limete, češnjaka. Ovu mješavinu inače zovu **Pet začina** – pet aroma i okosnica je kineske kuhinje, kao marinade za meso. Recepti se razlikuju

	jedino u omjerima dodavanih sastojaka, a količine pojedinih sastojaka određuju specifičnost arome
Čili umak ili *nam prik*	Tajlandski umak (tajl. *nam prik* znači čili umak) se sastoji od octa, šećera, čilija, soka limete, češnjaka. Tajlandska kuhinja koristi puno varijacija *nam prika*, često začinjenog kako bi se slagao s određenom hranom poput piletine, ribe ili povrća. Začini koji začinjaju umak variraju od regije do regije. Možete probati dodati korijandar, tamarind, sušenu ribu ili riblji umak, voće i orah
Umak iz Jemena	sastoji se od: crni papar, sjemenke kima, kumin, sjemenke kardamoma, svježa ljuta papričica, češnjak, sjeckano lišće korijandra (cilantro). Ova tradicionalna mješavina začina koristi se u Jemenu. Svježe sastojke možete nasjeckati i onda začine zgnječiti u pastu. Ili dodajte vode i krčkajte 10 minuta. Koristite smjesu na kruhu ili u juhama. Čuvajte ju u hladnjaku, u zatvorenoj staklenci, na vrh ulijte sloj ulja
Masale ili indijske mješavine začina	koje se sačinjavaju od: crveni čili, sjemenke korijandra, kumin, sjemenke crne gorušice, crni papar, sjemenke piskavice, lišće currya ili lovora, đumbir, kurkuma. Mješavine začina, ili masale, su srce indijske kuhinje, a najpoznatija je garam masala. Ima toliko masala koliko ima kuhara, a indijske obitelji često imaju vlastite tradicionalne mješavine. Sastojci variraju od pokrajine do pokrajine, od sjevera do juga. Ovo je temeljna mješavina, ali također možete dodati ili zamijeniti mnoge sastojke, poput cimeta, muškata, muškatnog oraščića ili klinčića
Vegeta	univerzalni dodatak slanim jelima, kojeg proizvodi Podravka. Sadrži jedinstvenu kombinaciju nekoliko vrsta začina i sedam vrsta sušenog povrća
Ocat četvorice lopova	sastoji se od kadulje, timijana, lavande i ružmarina, te dodatka bijelog luka, koji se stavljaju po žličicu u ocat, , za kojeg je vezana legenda da je u Srednjem vijeku liječio od kuge

Prema njihovoj nutritivnoj i kemijskoj vrijednosti, unošenjem u naš organizam, začini (biljke) mogu biti izvori vitamina i minerala:

A vitamin	kadulja
C vitamin	papričica, komorač, vlasac i đumbir
željezo	peršin i kopar
kalcij	češnjak
kalij	kim
željezo i kalcij itd	ružmarin

Tablica međusobnog usklađivanja začinskog bilja (najčešćih), kako bi se dobio optimalni okus i miris

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.Češnjak	-	**	**	**	*	*	**	**	**	**	**
2.Bosiljak	**	-	x	x	**	*	**	*	*	x	*
3.Koromač	**	x	-	*	**	**	**	*	**	**	**
4.Lovor	**	x	*	-	*	**	**	**	**	*	**
5.Mažuran	*	**	**	*	-	**	*	*	*	**	**
6.Luk	*	*	**	**	**	-	*	**	**	**	**
7.Peršinovo lišće	**	**	**	**	*	*	-	*	*	**	**
8.Ružmarin	**	*	*	**	*	**	*	-	**	**	**
9.Krbuljica	**	*	**	**	*	**	*	**	-	**	**
10.Kadulja	**	x	**	*	**	**	**	**	**	-	**
11.Majčina dušica	**	*	**	**	**	**	**	**	**	**	-

Objašnjenje : ** - savršen sklad; * - dobar sklad; x - izbjegavati
Pored navedenog ne smije se zaboraviti na limun (posebno sok limuna) i bijelo vino.

U koje jelo, koji začin

začinsko bilje	*meso i perad*	*ribe i plodovi mora*	*povrće i prilozi*
Anis sjemenke ili mljeven			kruh, peciva, kolači, umaci, salate, slastice, likeri
Borovica sušene bobice	razna pečenja		umaci i marinade, rakija, kokteli
Bosiljak svježe ili sušeno lišće, usitnjeno ili cijelo	pile, meso,	brancin, sipe, školjke, kučice, lignje	umaci od rajčice, jela od tikvica, svježa tjestenina, salate, umaci, juhe, grašak, špinat, kupus, rajčica
Celer plod ili lišće	složenci, popečci, ragu od govedine, teletine i ovčetine		juhe, salate, umaci
Cimet u štapićima ili mljeven	istočnjačka jela		slatkiši, topli napitci, kompoti, mliječni deserti i riža
Curry mljevena smjesa *kurkume, korijandera, kumina, kardamoma, čilija*	svinjski odrezak, ragu od teletine, piletine i divljači		kokos, jela od povrća i riže, umaci
Češnjak	pile, janjetina, svinjska pečenka, kunić	jela od bijele ribe, brancin, puževi, brodet	palenta, pirjani vrganji, rajčice, patlidani, paprike
Čili mljeven	indijska i meksička jela	indijska i meksička jela	
Đumbir svjež korijen ili mljeven	jela Dalekog istoka i Indije, piletina,		povrće, voće poput dinje i rabarbare, kolači
Gorušica cijele sjemenke ili mljeven	svinjetina, govedina, piletina, zečetina		povrće, mariniranje i konzerviranje, umaci
Kadulja	svinjetina, teletina	inčuni	povrtne juhe, juhe s češnjakom
Kajenska paprika mljevena	indijska i meksička jela	indijska i meksička jela	
Kardamom mahune sa	curry	konzervirani sleđ	punčevi, kolači, voćne salate, kava

sjemenkama ili mljeven				
Kim cijele sjemenke ili mljeven	pečena svinjetina, gulaši, kobasice, riba	složenci s ribama i krumpirom,	bijeli kupus, cikla, krumpir, juhe, sir, zelena salata, peciva, kava, kolači i slastice, tjestenina	
Klinčić cijele sjemenke	teleće i svinjsko pečenje, divljač		slatkiši, kompoti, topli napitci, likeri, jela od sira i jogurta, slatke i krem juhe, jela od riže	
Komorač, Koromač svježi korijen i listovi, sušeni i mljeveni	svinjetina, pile na dalmatinski način	pržene veće ribe, lovrata u pećnici, guste riblje juhe	umaci, variva, juhe, salate, kuhano povrće, kruh i peciva, kosane masline, guste povrtne juhe (minestre)	
Kopar	ovčetina, svinjetina	riba, plodovi mora, jegulja, rakovi	omlet, rižoto, umak, salate,	
Korijander korijen, list i sjemenke			salate, namazi, umaci, crveni kupus, kelj, cikla, gljive, kompoti, medenjaci, slastice	
Krasuljica, Krbuljica prah ili svježi listovi	piletina,janjetina s ražnja, kunić, prepelica, pirjana govedina		salate od suhih grahorica, pečene paprike,omlet, lagani umaci	
Kumin cijele sjemenke ili mljeven	indijska i meksička jela, svinjetina, piletina	indijska i meksička jela, svinjetina, piletina	sir, juhe	
Kurkuma suhi gomolj ili prah	indijska kuhinja	indijska kuhinja	kao boja u slatkim jelima,curry, umaci	
Lovor sušeni listovi	govedski lonac, pile u kori od soli, složenci,	tunj, svježi bakalar, brodet	za vodu u kojoj se kuhaju tjestenina i riža, juhe, umaci	
Luk	sva pirjana mesa	sve ribe, marinade, brodeti,	sva složena jela od povrća	
Majčina dušica, Timijan	nožice i druge iznutrice, svinjetina s roštilja, divljač	puževi, dagnje, tunj, brodet	puževi, dagnje, tunj, brodet	
Majoran, Mažuran svježe ili sušeno mrvljeno lišće	grah, janjetina, svinjetina, teletina, piletina, govedski lonac, kunić, pile s	inčuni	rajčica, nadjeveno povrće, umak od rajčica	

	maslinama, talijanska jela		
Mravinac ili Origano sušeno mljeveno lišće	janjetina, svinjetina, teletina, piletina, talijanska jela	talijanska jela	grah, rajčica
Muškatni oraščić cijeli ili mljeven	umaci za meso	umaci za meso	rajčice, špinat, krumpir, kolači, puding, slastice, kuhano vino
Papar mljeven ili u zrnu	gotova sva slana jela i neka slatka	gotova sva slana jela i neka slatka	
Paprika u prahu	variva, umaci,	variva, umaci,	namazi
Peršin svježe ili sušeno lišće, usitnjeno ili cijelo	sve mesna jela, gotova sva slana jela	sve ribe i plodovi mora, gotova sva slana jela	pirjano povrće
Piment ili jamajski papar u zrnu ili mljeven	juhe, umaci, marinade	juhe, umaci, marinade	peciva
Ružmarin grančice	janjetina, veprovina (s umakom, pečenka, ...), divlji zec, teletina u umaku, juhe i marinade	veće ribe, tunj, marinade, juhe	mirišljivi umak od rajčica, nadjeveno povrće, pirjano povrće
Sezam sjemenke			kruh, pecivo, špinat, salate
Šafran osušeni mljeveni cvijet	milanski rižoto, guste juhe	milanski rižoto, guste juhe	umaci, kolači i peciva
Vanilija mahune ili esencija			kolači, slatka jela
Vlasac svježe vlati			salate, jaja, namazi, guste juhe, krumpir

GARNITURE (okruženje)

Garniture su prilozi uz mesna i riblja jela. Određeni prilozi i umaci vezani su uz neka jela, tako da su jela po njima i dobila ime. Navedene garniture su neka od najvažnijih uobičajenih u europskim i našim kuhinjama. Izraz ***à la*** postepeno nestaje iz upotrebe s jestvenika i menua, pa se sve češće piše samo drugi dio riječi.

Često su u jestvenicima ili u menuu internacionalni izrazi bez objašnjenja za razne priloge (garniture) i umak. Bilo bi poželjno da se uz takve izraze dade potrebno kratko objašnjenje da gost ne bude u nedoumici ili još gore da mu ni poslužitelj (konobar) ne zna reći o čemu se radi.

Krumpir se priređuje na razne načine i takav način je jasno označen na hrvatskom jeziku, ali ima i takvih načina priređivanja, koji bi prevedeni sa francuskog na naš jezik dali manjkav, a često i veoma smiješan izraz.

Pommes chips	oguljeni sirov krumpir izrezan na vrlo tanke okrugle listiće i pečen u vreloj masti do hrskanja
Pommes duchesse (*čit.* pom dišes)	priređuje se isto kao i pommes princesse, reže se na 3 cm široke, 5 cm duge i prst debele pravokutnike ili rombe
Pommes frites	oguljen sirov krumpir, izrezan u debele rezance, pečen u vreloj masti i posoljen
Pommes noisette *Steak with pommes noisette*	oguljen sirov krumpir izrezan u vrlo tanke rezance poput slame, pečen u vrućoj masti i posoljen
Pommes paille *(čit.* pom paj)	kuhani krumpir s raznim dodacima, pasiran i u peći pečen u obliku malih kuglica

Pommes Princesse	oguljen sirov krumpir izrezan na male kuglice, koje se nakon kuhanja peku u pećnici
Pommes soufflées	jastučići od krumpira oguljeni sirovi krumpir izrezan u 3 cm duge i široke 1 cm debele kvadrate, pečen u vrućoj masti dok se ne napuhne u oblik jastuka.

Agnès Sorel	za bijelu perad, uglavnom za poširane kopune	pjenasta smjesta od peradi nadjevena sortiranim ploškama pečurki; poširana u oblicima za torbice; okrugle ploške goveđeg jezika iz rasola; gomoljike u ploškama – njemački umak
Albuféra	za poširane tovljene pilice	punjen rižotom pomiješanim s kockicama gomoljika i guščjih jetara, garniran torbicama od lisnatog tijesta, nadjevenim sitnim raguom od gomoljika, pečurki, okruglicama od pilećeg mesa i pijetlovih bubrega zgusnut s albuféra umakom i obložen okruglim ploškama jezika; uz to posebno albuféra umak
à l'algérienne	za velike ili male pečene ili sotirane komade mesa	kroketi od slatkih krumpira (batata); male rajčice iz kojih su izvađene sjemenke, pirjane na ulju; rijetki umak od rajčica, pomiješan sa žiljenom od crvenih paprika
à l' alsacienne (na alsaški način)	za meso u komadima	tortice nadjevene kiselim zeljem i obložene okruglim ploškama šunke; sok od mesa
à l'américaine (čit. ameriken)	Ploške goveđeg jezika iz rasola	gomoljike u ploškama; za jastoga u umaku i ribu
à l'amiral (na admiralski način)	za velike ribe, uglavnom iverak	kamenice i školjke, turnirane glave pečurki, račji repovi, gomoljike narezane na ploške, normanski umak, umućen sa račjim maslacem
à l'andalouse (na andaluski način)	za meso i perad	polovine prženih zelenih paprika priređene na grčki način i nadjevene rižom; debele ploške patlidžana pržene na ulju i nadjevene pirjanim kockama crvenih rajčica; sitne pečenice (chipolatas); gusti jus
à l'anglaise		panirano na maslacu, prelivene prženom šunkom na kriške
à l'anversoise (čit. anversoaz)	prilog od tjestenih tortica	nadjevenih varivom od vršaka mladica hmelja, slani krumpir i umak od rajčice
à l'argenteuil (čit. aržentej)		za ribu, pirjano meso, perad: bijele glave šparoge prelivene holandskim umakom i pommes noisettes
à l'Arlésienne	za turnedoe i orahe	pržene ploške patlidžana; popržene ljuštene trake rajčica; u brašno uvaljani i prženi kolutići luka; tomatirani krepki umak
à la Belle Hélène	za turnodoe i orahe	plosnati okrugli kroketi od šparoga; ploške gomoljika; zagušteni jus
Beauharnais	za male sotirane komade mesa i meso pečeno na roštilju	na četiri dijela narežite sotirano srce artičoka; punjeni klobuci pečurki; dvorski krumpir; beauharnais umak
À la Bergere (na način		garnirano s prženim kriškama šunke, gljiva i ostakljenog luka (male glavice)

pastira-Shepherd)		
à la berrichonne	za pirjano meso	male pirjane glavice kelja; glazirane lučice; glazirani maroni; male ploške sušene slanine; sok od mesa ukuhan s krepkim umakom
à la Beugency	za male sotirane komade mesa	srce artičoka nadjevena pirjanim rajčicama, okružena blanširanim ploškama goveđe moždine; bearneški umak
à la bohémienne (čit. boemjen)	za pernatu divljač	nadjevena kockicama guščje jetre, gomoljikama i kašom od divljači u madeira umaku
à la bonne-femme (nadomaćinski način)	za manje ribe i fileti od riba	s vlascem, ploškama pečurki i kosanim peršinom poširano u bijelom vinu i ribljem temeljcu; ukuhani temeljac miješan sa umakom od bijelog vina, zamašćen maslacem, preliven po ribi i brzo ocakljen
à la bordelaise (čit. bordelez)	prilog mesu od kockica moždine	iz kosti i umak bordelaise
à la bouquetière (čit. buketjer; na cvjećaričin način)	za meso u komadima	izrezane mrkve i bijela repa; fine mlade mahune; mladi grašak; cvjetača prelivena holandskim umakom; dvorski krumpir
à la bourgeoise (čit. buržoaz; na buržujski način)	a) za pirjano meso b) za ribu	a) krumpir i mrkva, dušenim kozjakom i odrescima suhog mesa u tamnom umaku od mesa. b) pirjano povrće posuto kosanim peršinom i umak od bijelog vina
à la bourguignonne (na burgundski način)	za pirjanu govedinu i za šunku	pečene kocke slanine, na četiri dijela narezane sotirane pečurke, male glazirane lučice, sok od pirjanja priređen s burgundcem
à la bretonne (čit. breton)	prilog mesu (osobito ovčetini)	od bijelog graha izmiješanog s umakom od rajčice ili kosanim lukom i španjolskim umakom, obloženo prženim lukom
à la bruxelloise (čit. briseloaz)	za meso u komadima	pirjana cikorija, prokulice sušene s maslacem, endivjom, slancima, dvorski krumpir, laki madeira-umak
à la cardinale (čit. kardinal)	za ribe	jastogove štipaljke i repove narezane na ploške, ploške gomoljike, kardinalski umak (riblji umak s maslacem od rakova)
à la castillane	za velike komade mesa i peradi	gnjezdašca krumpira priređena vojvodini način, nadjevena kockama rajčice pečenim na maslinovu ulju; prženi kolutići luka; sok od pečenke ukuhan s umakom od rajčica
à la catalane (na katalonski način)	za meso u komadima	pečene rajčice; srca artičoka; tomatiran krepki umak
à la Cavour	za meso	rezanci na maslacu i umak demi-glace
à la Chambord (čit. šambor)	a) za velike pirjane	a) okruglice od riba s gomoljikama, gomoljike u obliku maslina, mali klobuci gljiva

	(brezirane) ribe b) kuhani rakovi	b) prženi krutoni u obliku srca, poširana jaja, chambord umak
à la chasseur (na lovačkinačin)	za mlade sotirane komade mesa i peradi	sok od pečenke preliven bijelim vinom, ukuhan s lovačkim umakom i preliven po mesu
à la châtelaine (čit. šatlen)	prilog mesu	od artičoke, nadjevenim gustom kašicom luka, sok od mesa, pommes noisettes, glazirani kesteni, umak madeira
à la chevalière (čit. ševaljer)	prilog mesu	od gomoljika, pečurki, pijetlovih bubrega i krijeste, umak béchamel
à la chipolata (čit. šipolat)	za meso u komadima i krupnu perad	ocakljene lučice, ocakljeni maroni, ocakljena mrkva, kozjak, bijel repa, pržene kocke mršave slanine, male pečenice (chipolata), temeljac (fond) ukuhan s krepkim umak ili umak madeira
à la Choisy	za turnedoe i orahe	pirjana salata glavatica prerezana po polovici; dvorski krumpir; mesni glace s maslacem
à la Choron (čit. šaro)	za turnedoe i male sotirane komade mesa	srca artičoka nadjevena zelenim vrhovima šparoga s maslacem ili mladim graškom, obloženo kriškama moždine, krumpir u obliku oraha, tomatiran bearneški umak
à la Clamart	za male sotirane komade mesa	okrugle ploške macaire-krumpira, tortice nadjevene graškom, priređeni na francuski način; zgusnuti teleći jus
à la Clermont (čit. klermont)	prilog mesu	od tarteleta (tortice) nadjevenih pireom od kestena izmiješano s pireom od luka i žumanaca s umakom soubise (Clermont je stari francuski grad u srednjoj Francuskoj; po njemu je prozvana i Consommé Clermont; kolutići prženog luka povaljaju se u brašno ili umoče u tekuće tijesto i prže u vrućoj masti, pa se zatim stave u juhu)
à la Condé	za pirjano meso u komadima	pire od graha trešnjevca kuhanog sa slaninom; slanina narezana na trokute, zalivena crnim vinom; temeljac ukuhan s krepkim umakom
à la Conti	za pirjano meso u komadima	pire od leće kuhan sa slaninom; slanina narezana na trokute, sve to u temeljcu od pirjanog mesa.
à la crème		s umakom od vrhnja
à la Daumont (čit. domo)	za ribu	riblje okruglice, gljive, ragu od rakova, gomoljike, mliječ šarana, umak kardinal (riblji umak s maslacem od rakova)
à la Dauphin (čit. dofen)	za meso	kroketi (hrustavci) od krumpira, jak madeira umak
Demidof	za perad i divlju perad	mrkva narezana polumjesečasto, bijela repa, ploškice crvenog luka i celer narezan na kocke, sve to propršeno i pirjano zajedno s dotičnim pečenjem u vatrostalnoj porculanskoj posudi; tik prije nego što je jelo gotovo dodajte mu ploške gomoljika narezane na polumjesece

à la dieppoise (na diepskinačin)	za manje ribe i filete od riba	repovi morskih račića; očišćene školjke pirjane u bijelom vinu, umak od bijelog vina s ukuhanim temeljcem (fondom) ribe
à la Doria	za ribe	komadi krastavaca izrezani u obliku maslina i pirjani na maslacu; kriške limuna bez koštica; riba priređena na mlinarski način
à la Dubarry (čit. dibari)	za veće komade mesa, turnedoe i orahe	kuhana gratinirana cvjetača oblikovana u lopte, prelivena mornay umakom, posuto sirom ribancem i gratinirano, temeljac (fond) od pečenke ili deglacage
à la duchesse (čit. dišes)	za meso	pommes duchesse, madeira umak
à la En tortue (na kornjačin način)	posebno za teleću glavu	ragu od sitnih okruglica s teletinom, pečurki, gomoljika, nadjevenih blanširanim maslinama i paprenih krastavaca izrezanih u oblike; ploške telećeg jezika; ploške telećeg mozga; kuhani rakovi; pržena jaja; prženi srcoliki kruh; umak od kornjače
à l'espagnole	za kuhanu ribu	pirjane gljive, šunka, luk i paprike i posebno umak od rajčice
à la femme (na način služavke)		pečena svinjetina; poslužuje se u posudi u kojoj se priprema jelo (zemljana posuda) garnirano na vrhu s malim ostakljenim luk, mrkvom, gljivama iGebratene Magerspeckscheiben daruber. Gebratene Kartoffelscheiben dazugegeben. prženim krumpirom na kriške
à la financière (čit. finansjer)	za velike komade mesa i veliku perad	klobuci gljiva, okruglice od teletine, ploške gomoljika, blanširane masline; pijetlove krijeste i bubrezi, krastavcima iz octa i gljivama, novčarski umak (financire sauce)
à la Firence (na način „umjetnosti“)		priprema se na In Butter gedämpfte Spinatblätter und Pommes fondantes zum Kotelett oder Chops garniert.maslac, u pari, lišće špinata i krumpira; za kotlete.Sauce madère separat. Odvojeno Madère umak.
à la flamande (čit. flamand)	za pirjano i kuhano meso, za kuhanu gusku	male blanširane kuglice kelja, glazirana mrkva, glazirana bijela repa, slani krumpir, trokuti od slanine s prsiju kuhane zajedno s keljom, kobasicama, temeljac od pirjanja
à la forestière (na šumarskinačin)	za velike komade mesa i veliku perad	smrčci sotirani na maslacu; krupne pečene kocke krumpira; blanširane i pržene kocke mršave slanine, duxelles umak ukuhan s mesnim sokom, po potrebni krepki umak.
à la gastronome (čit. gastronom)	za pernatu divljač	smrčci, gomoljike, glazirani kesteni, janjeća žlijezda, pijetlovi bubrezi i krijeste, gusti sok od telećeg pečenja
à la Godard	za velike komade mesa i veliku perad	okruglice od teletine s kosanim gomoljikama i pečurkama; okruglice od pilećeg mesa ukrašene gomoljikama i jezikom iz rasola; glazirana janjeća žlijezda; pijetlove kreste; godard-umak
à la grand-Duc (na vojvodski	za ribe	zeleni vrhovi šparoga pirjani na maslacu; ploške gomoljika; račji repovi; mornay umak

način)		
à la Helder	za male sotirane komade mesa	srca artičoka naizmjence punjeno glavicom šparoga s maslacem, malim krumpirima izrezanim u obliku oraha i topljenim rajčicama; bernois-umak
à la Henri IV.	za turnedoe i orahe	srce artičoka nadjevena posve malenim orašastim krumpirom provučenim kroz tekući mesni glace; bernois umak
à la hongroise	a) za meso b) za kuhanu ribu	a) cvjetača na maslacu posuta sitnim ribanim sirom i prelivena umakom mornay od paprike b) kuhani krumpir i umak od paprike
à la hussarde (na husarski način)	za pečeno meso i male komade mesa	klobuci pečurki nadjeveni pireom od crvenog luka; vojvotkinjin krumpir; husarski umak
a l`italienne (na talijanski način)	za meso i perad	artičoke narezane na četiri dijela i pripravljene na talijanski način; kroketi od makarona, pripravljeni s mnogo sira u plosnatom trokutastom obliku; talijanski umak
à la jardinière (čit. žardinjer; na vrtlarski način)	za velike komade mesa	kuhane glazirane mrkve i bijela repa, mladi grašak, zeleni ljušteni grah, uzduž narezane mahune, sva ta variva prelivena maslacem, male kugle cvjetače prelivene holandskim umakom, čisti teleći jus
à la Joinville (čit. žoenvil)	za ribu	veliki salpikon od gljiva, račjih repova i malo gomoljika pomiješan s joinville-umakom, gomoljike u ploškama, račji repovi, joinveille umak
Judic	za turnedoe, orahe i sitnu perad	salata glavatica prerezana po polovici i pirjana; ploške gomoljika; pijetlovi bubrezi; vrlo fini krepki umak
à la Kasséna	za turnedoe i male grilirane ili sotirane komade mesa	srce artičoka nadjevena gustim bernois umakom; poširane ploške goveđe moždine na mesu; umak od rajčica
à la Lavallière	za turnedoe i male sotirane komade mesa	srca artičoka nadjevena zelenim glavicama šparoga s maslacem; dvorski krumpir, bordeleški umak
à la Lorette	za turnedoe i orahe	glavice šparoga ili mladi grašak s maslacem; posve mali kroketi od piletine; gomoljike u ploškama; zagušteni teleći jus
à la lyonnaise - Art Lyona		pečenja ili na žaru; pokriveno prženim lukom na maslacu, zaokruženo demi-glace umakom
à la Lucullu (čit. lukul)	za meso	guščja jetra, okruglice od divljaci, kokošji bubreg i krijesta, gljive i gomoljike i umak supreme
à la Maillot	za pirjano meso, osobito za	glazirane mrkve i bijela repa; glazirane lučice; salata glavatica prerezana na dva dijela i tušena; mladi grašak; mlade mahune; zgusnuti jus

	šunku	
a la maraichère (na povrtlarski način)	specijalno za pirjano meso	komadići crnog korijena u rijetkom bešamelu; prokulica pirjana na maslacu; dvorski krumpir; sok od pirjanja
à la maréchale (čit. marešal;na maršalski način)	za odreske od teleće žlijezde, za janjeće kotlete, janjeće orahe i pileća prsa	provučeno kroz rastopljeni maslac i uvaljano u kosane gomoljike ili bijele mrvice pomiješane s kosanim gomoljikama; gomoljike narezane na ploške; zeleni vrhovi šparoga; izvan sezone mladi grašak s maslacem i kajgana
à la Marie-Louise	za male, sotirane komade mesa i perad	srce artičoke punjeno od 3/4 pirea od pečurki i 1/4 pirea od luka; madeira-umak ili zgusnuti jus
à la mascotte	za turnedoe, orahe i sitnu perad pečenu u vatrostalnoj porculanskoj posudi i u njoj obloženoj garniturom	srce artičoke narezano na četiri dijela i pirjano na maslacu; krumpir izrezan u obliku maslina i pečen na maslacu; kugle gomoljika; glace s bijelim vinom i telećim jusom
à la mexicaine (na meksički način)	za svinjetinu i perad	veliki klobuci pečurki pečeni na žaru nadjeveni gusto ukuhanim rajčicama, mala pržena zelena paprika, oštro začinjen tomatirani jus
à la milanaise (čit. milanez)		za meso: kuhani makaroni, malo šunke i gljiva, ribani parmezan i posebno umak od rajčica. Raskošnija inačica je s: Julienne šunkom poprženoj na maslac, jezik, gljiva i tartufa.
à la Mirabeau	za tamno meso pečeno na žaru	fileti od sardina na mesu; bordura od blanširanih listova kozlaca; blanširane masline bez koštica; maslac od srdele
à la Montomerency	za svinjetinu i perad	srce artičoka punjeno finim miješanim varivom; svežnjevi zelenih vrhova šparoga; madeira umak sa fondom dotičnog mesa
à la montreuil (čit. montrej)	za manje ribe i filete od riba	velike kuhane kugle od krumpira prelivene umakom od morskih račića, garnirane oko ribe, preliveno umakom od bijelog vina
à la Murat	za riblje filete	fileti narezani na trake; oštro pečeni na maslacu, pomiješani sa srcima artičoka narezanim na kocke i krumpirima pečenim zajedno sa filetima; obloženi ploškama pečene rajčice; kosani peršin, limunov sok, malo mesnog glacea, smeđi maslac
à la Nantua	za ribe	račji repovi preliveni nantua-umakom; gomoljike u ploškama nantua umak

à la napolitaine (čit. napoliten)	za meso	kao milanaise, ali bez šunke i gljiva
Nelson	prženo meso	s umakom od luka (Soubise), posute prženim mrvicama, garnirana s prženim kroketima. Sauce madère separat. Madère umak odvojeno
à la Niçoise (čit. nisoaz)	za ribe	pirjane rajčice sa češnjakom i kosanim kozlacem, fileti od sardina, crne masline, kapari, oguljeni limuni bez koštica, maslac od srdela pirjane rajčice sa češnjakom i kosanim kozlacem, mlade mahune na maslacu, dvorski krumpir (pommes château / čit. pom šato), zgusnuti jus
à la Normande (na normandijski način)	a) za ribe; poširane kamenice i druge školjke b) kuhani rakovi	a) klobuci malih pečurki repovi morskih račića; gomoljike u ploškama b) pržene kruške ili druge sitne ribe; polumjeseci od lisnatog tijesta; normanski umak.
à l'Opéra (čit. opra)	za meso	tarteleti (tortice) nadjeveni s pilećim jetrima i umak madeira, krumpirovi kroketi (hrustavci) sa vršcima šparoga, temeljac s maslacem
a l`orientale (na istočnjački način)	za perad	mali pehari riže na grčki način; polovine rajčica pirjanih u maslinovu ulju; kroketi od slatkog krumpira (batata); umak od rajčica
à la parisienne (čit. parizjen)	za meso i perad	pommes noisettes, artičoka na maslacu, salpikon (pašteta) od jezika, gljive u demi-glace ili umak champignon s madeirom – umak velouté
à la Parma (parmesanne)	kotleti	preliveni Bechamelom i gratinirani
à la parmentier (čit. parmantje)	za meso	veće kockice kuhanog ili pečenog krumpira posutog kosanim zelenim peršinom, sok od mesa
à la paysanne (na seljački način)	za pirjano meso i perad	mrkve, bijela repa, celer i luk, ravnomjerno fino narezani na ploške, preprženi na maslacu i šećeru, blanširane i prepržene kocke slanine i krumpir narezan u veličini češnjeva češnjaka, sve zajedno pripremljeno s mesom; sok od pečenke
à la piemontaise (čit. pjemontez)	za meso	rajčice nadjevene kosanim povrćem, fines herbes, pommes sautées (dušeni krumpir), sauce tomate (umak od rajčice)
à la portugaise (na portugalski način)	za svinjetinu i perad	male rajčice nadjevene dikselima; dvorski krumpir, sok od pirjanja
à la Princesse (čit. prenses)	za teleću žlijezdu i perad	glavice šparoga u umaku od vrhnja (umak velouté), gomoljike u ploškama, njemački umak s esencijom od gljiva
à la printanière (prentanjer)	za pirjanu perad i meso	kuhana mrkvica, mladi luk na maslacu, pirjani zeleni grašak, blanširani vršci šparoga, bijela repa
à la provencale	za svinjetinu i perad	male pirjane rajčice, klobuci gljiva nadjeveni dikselima i s malo češnjaka, provansalski umak
à la Rachel	za turnedoe i male	srce artičoka punjeno velikim ploškama goveđe moždine posuto kosanim peršinom, bordoški umak

	komade mesa	
à la régence (čit. režans)	a) za ribe b) za perad i teleće žlijezde	a) okruglice od krkuša (potočna mrena) s račjim maslacem; poširane kamenice; klobuci od gljiva, ploške gomoljika; normandski umak b) okruglice od peradi s gomoljikama; velike okruglice od teletine ukrašene gomoljikama; pečene ploške guščjih jetara; pijetlove krijeste; gomoljike rezane u obliku maslina; klobuci pečurki; njemački umak s esencijom od gomoljika
à la Reine Margot (kraljica Margot)	za poširanu perad	punjeno finim nadjevom od peradi s pireom od badema; rahle okruglice od pilećeg mesa s pistacijinim maslacem; pjenaste okruglice od pilećeg mesa s račjim maslacem; supreme-umak s bademovim mlijekom
à la riche (na bogati način)	za riblje filete	ploške od pruga; ploške od gomoljika; viktorija-umak
à la Richelieu (čit. rišlje)	za meso (osobito goveđi file)	rajčice nadjevene dikselima i klobuci gljiva; pirjana salata glavatica prerezana po polovici, dvorski krumpir (pommes château), mesnati dijelovi artičoka nadjeveni kašicom od piletine, malo ukuhani umak od pečenke
à la romaine	za meso	tortice granirane rimskim grokima; kruščići sa špinatom poširani sa srdelama u obliku brioša; rimski umak
à la Rossini	za ribu	guščja jetra, gomoljače umak s esencijom gomoljika za meso: guščja jetra, gomoljače, madeira umak
à la triestine	za friganu ribu	kuhani krumpir i zelena salata
à la Saint-Germain	za meso	blago popržena (turnirana glazirana) mrkva s graškom u obliku pehara; krumpir u obliku fondana; bearneški umak i temeljac dotičnog mesa.
à la Saint-Mandé	za meso	pire krumpir; fine mlade mahune i mladi grašak na maslacu; zgusnuti jus
à la sarde (na sardinski način)	za meso	mali kroketi od riže sa šafranom, rajčice nadjevene dikselima; komadići krastavaca nadjeveni dikselima i prženi na žaru; rijetki umak od rajčica
à la Strasbourgeoise (čit. štrazburžvaz)	za meso	pirjano kiselo zelje, guščja jetra, sušena slanina, umak od mesa
à la Talleyrand	za meso i perad	makaroni narezani na komadiće, preliveni maslacem i posuti ribanim sirom; pomiješani s kockama guščjih jetara i gomoljika; umak od gomoljika s trakama gomoljika
a la toulosaine (na tuluški način)	za perad i velike pastete (vol-au-vent)	male okruglice od piletine; mali klobuci pečurki; mali odresci teleće ili janjeće žlijezde; pijetlove krijeste i bubrezi; ploške gomoljika; njemački umak s esencijom od pečurki
à la Trianon (čit. triano)	za meso	pire (kašica) od krumpira, pire od mrkve, pire od zelenog graška
a la trouvillaise (na truvijski način)	za ribe	repovi morskih račića; poširane školjke; mali klobuci pečurki; umak od morskih račića

à la tsarine	za ribe	komadići krastavaca pirjani na maslacu; klobuci pečurki; morney umak, glazirano
à la tyrolienne (na tirolskinačin)	posebno za tamno meso prženo na žaru	prženi kolutići; pirjane rajčice, tirolski umak
à la tzigane (zingara) (čit.cigan/na ciganski način)	za teletinu i perad	žiljen od gljiva (rezane na rezance), mršave šunke i gomoljika, tomatirani krepki umak s kozlacem (demi-glace umak s zubovcem/kozlacem)
à la Valois	za ribe	velike kuhane kugle od krumpira; poširana riblja mliječ; rakovi; valois umak
à la vert-pré (čit. verpre)	za meso prženo na žaru	slamkasti krumpir (pommes paille/čit. pom paj); dragušac, maslac sa začinima (maslac maître/čit. metr)
Victoria	za ribe	ploške od pruga ili jastoga; ploške gomoljika; glazirani Viktorijin umak
à la viennoise	za meso	kroketi nadjeveni telećim mozgom, špinat s vrhnjem i pečeni krumpir
Viroflay	za meso	srca artičoka narezana na četiri dijela i sotirana sa začinima; kugle od špinata viroflay; dvorski krumpir; zgusnuti jus
Walevska	za ribe	ploške od prugova repa; ploške gomoljika, mornay umak, pomiješan s prugovim maslacem, ocakljeno

Objašnjenja za neka povijesna imena jela ili garnitura

A

Portrait of Agnès Sorel nepoznatog slikara

Suprême de Volaille Agnès Sorel

Soufflè Agnès Sorel nabujak

Veloute Agnes Sorel

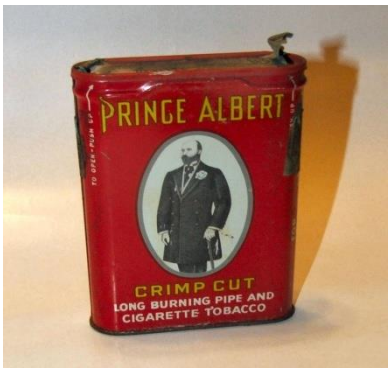
Agnès Sorel (1410.-9.2.1450.), poznata pod nadimkom *Dame de Beauté.* Bila je omiljena prijateljica Karla VII. francuskog kralja. Umrla u porodu četvrtog dijeta. Mnoga jela dobila su ime po *Agnès Sorel kao npr. Woodcock salmis Agnès Sorel,* ***Veloute Agnes Sorel,*** *Soufflè Agnès Sorel, garniture Agnès Sorel* (uz juhu tanke trake povrća i gljiva (tartufa). Pretpostavlja se da je *Veloute Agnes Sorel* osmislio Auguste Escoffier. *Juha Agnès Sorel* (krem pileća juha pripremljena od mirepoixa (na maslacu poprženi usitnjeni luk, celer i poriluk, posuto brašnom; doda se povrće za juhu (kad je gotov izvadite se), dodaju se kockice kuhane piletine imalo vrhnja, sve prokuha). *Woodcock salmis Agnès Sorel* (umak koji najbolje odgovara pečenoj šljuki, fazanu i jarebici/prepelici. Nakon što ste pticu pripremili sačuvajte jetra, srce i crijeva. Šljuku premažite maslacem ili obložite s vrlo tankim ploškama slanine i pecite je na roštilju u pećnici ili na ražnju 15 do 20 minuta. Soli se tek minutu-dvije prije nego li je prženje završeno. Šljuku ostavite da se ohladi. U masnoći od prženja umiješajte malo kruha začine (vlasac, češnjak, lovor, peršin, luka), iznutrice (srce, jetra, crijeva) i pirjajte, poklopljeno i miješajući, 1 sat. Povremeno podlijte s malo suhog bijelog vina. Začinite solju i paprom po ukusu. Gotovi umak procijedite i još malo prokuhajte. Poslužite zagrijanu šljuku prelivenu maslacem, ostatak umak poslužite odvojeno. (Vidi: salmis; salmis – umak; Woodcock – šljuka).

Portret Prince Albert od Franz Xaver Winterhalter iz 1842.

Sippets

Princ Albert Pudding

Fillet of Beef Prince Albert
(Princ Albert juneći file)



Poznati duhan Prince Albert za cigarete i lule

Princ Albert od Saxe-Coburg Gotha (Francis Albert Augusta Charles Emmanuel; 26. 8. 1819 - 14. 12.1861) muž kraljice Viktorije Ujedinjenog Kraljevstvo Velike Britanije i Irske.
Juha Saxe-Coburg; Povjesničari gastronomije kažu da je Juha Saxe-Coburg stvorena za princ lberta, supruga kraljice Viktorije, koji je porijeklom iz pokrajine Saxe-Coburg (njemački: achsen-Coburg) u današnjoj Bavarskoj, u kojoj je osnovna namirnica prokulica (Brussels proud). Drugi kažu da je juha nazvana po najstarijem kraljičinom sinu Edwardu VII. Bez obzira na vjerodostojnost jedne ili druge pretpostavke, to je ukusan kraljevske juha.
Sastojci: 4 žlice maslaca, 45 dag prokulica (očišćenih, blanširanih/“pofurenih“ oko 2 minute u kipućoj vodi, i izrezanih), 1 glavica luka fino usitnjena, 14 dag suhe šunke (ili pršuta) izrezane na kockice, 4 žlice brašna, 1 žlica šećera, 2 šalice mlijeka 8 šalice temeljca (od teletine ili

piletina ili povrtnog temeljca), sol, papar. *Za ukras*: *„sippets“* - tost izrezan na kockice (slično poprženim kockicama kruha na masnoći). Sippets su mali komadići sušenog, prženog ili pečenog kruh. Sippets su prethodnica croutonsa;
Rastopite maslac u velikom loncu za juhe na laganoj vatri, dodajte blanširanu i izrezanu prokulicu, luk i šunku (pršut), i pirjate oko 10 minuta. Ne smije previše potamniti, samo smekšati. Umiješajte brašno i šećer, promiješajte, postupno umiješajte vruće mlijeko i začine. Kad provri smanjiti na nižu temperaturu i „krčkajte“ djelomično pokrivena oko 15-20 minuta. Poslužite s tradicionalnim „sippets“ - sitnim kockicama tosta (kruha) i nekoliko kapi sherrya).
Fillet of Beef Prince Albert (Princ Albert juneći file) je način izrade file od govedine koja je nazvana u čast suprug kraljice Viktorije. Dio je klasične britanske kuhinje i poslužuje se u britanskim hotelima i restoranima kao izborno jelo. U osnovi, to je odrezak koji se istuče, nadjene paštetom od guščje jetre, omota u slaninu, poprži i pirja na povrću. Podlijeva se vinom, konjakom i Madeirom.
(Sastojci: 1kg file govedine, 50 g maslaca, 6 ploški slanine, 20 dag paštete, 1 glavica sitno kosanog luka, 25 dag izrezanog celera na kockice, 50 dag izrezane mrkve, 50 dag izrezanog krumpira na tanke ploške, 20 dag šampinjona, 1 lovorov list, 50 ml bijelog vina, 20 ml konjak, 10ml Madeira, sol i papar. Kod posluživanja se ploške slanine uklone i sve okruži pirjanim povrćem).

Čokoladni kolač Alexandra

Alexandra (1.12.1844.-21.11.1925.), supruga engleskog kralja Eduarda VII.

Čokoladni kolač Alexandra (sastojci: 8dag kukuruznog škroba /krupice, 2 dag brašna, 12 dag šećera, 7,5 dag maslaca, 7,5 dag badema u prahu, 10 dag čokolade, 4 jaja, 1 paketić vanilin šećera, ½ žličice praška za pecivo, 1-2 žlice ruma, ½ staklenku pekmeza marelica.
Pomiješajte kukuruzni škrob, brašno, šećer, prašak za pecivo, bademe i dobro razmućena jaja, rastopljeni maslac, ohlađen i otopljenu čokoladu s 2 - 3 žlice vode i ruma. Izradite glatko tijesto, uspite ga u podmazani pleh i ispecite u umjereno zagrijanoj pećnici 45 minuta. Ohlađeni kolač prelijte marmeladom od marelica koju ste lagano podgrijali).

Princeza Alice, grofica od Athlone (Alice Mary Augusta Victoria Pauline, 25. 2.1883 – 3.1.1981) iz britanske kraljevske obitelji. Bila je najdugovječnija „Princess of Blood Royal" i posljednja unuka kraljice Viktorije. Juha - *Consommé Princess Alice* (od srca artičoka) i *salata Princess Alice* osmišljene su u njenu čast.

Lignje na žaru

Cuscús a la naranja con secos - Orange Couscous (Â´Calamar a la plancha´) with Nuts

Tapas (mali zalogaji)

Andaluzijski sladoled

Andalouse, Andaluzija je provincija na jugu Španjolske. Glavni grad joj je Sevilja, a veći gradovi su Malaga, Kordoba, Granada, Almeria, Huelva, Cadiz i Jaen. Na površini od oko 87 000 km^2 živi oko 7.000.000 stanovnika što je najviše u Španjolskoj. Andaluzija je čuvena po svojoj kulturi: domovina flamenca i prostor u kojem su Arapi ostavili najbogatiju umjetničku i kulturnu baštinu u Europi - svoj su teritorij na Pirinejskom poluotoku zvali al-Andaluz. Za Andaluziju se kaže i da je poveznica Istoka i Zapada: Španjolci, Arapi, Romi, Židovi - svi su joj utisnuli svoj pečat i učinili je šarenim biserom.
Andaluzijski sladoled; (sastojci za 1 kg: 50 dag sladoleda od čokolade, 12,5 dag grožđica, 8 dag badema, 4 dag pistacija, rum „Saint James“ ; Pjenasti sladoled od kave: 30 dag slatkog vrhnja, 150 grama sirupa, 2,5 grama mljevene kave, 5 žumanjaka.
Očistite i operite grožđice, stavite ih u posudu i prelijte rumom. Obložite kalup za ledenu bombu koji ste držali u zamrzivaču sladoledom od čokolade i vratite ga u zamrzivač. U međuvremenu, od navedenih sastojaka pripremite pjenasti sladoled od kave, i dodajte ocijeđene grožđice, stavite smjesu u pripremljen kalup, prekrijte masnim papirom, zatvorite kalup i držite u zamrzivaču 4-5 sati. U rashladnoj vitrini držite posudu ili tanjurić za desert. Ogulite pistacije i iskošite kao i bademe. Dvadeset minuta prije posluživanja „bombu“ izvadite iz kalupa na tanjur (tako da kalup preokrenete) i pospite pripremljenim bademima i pistacijama).

Andrássy, Julius, grof (1823.-1890.) Mađarski državnik

Gyula **Andrássy** grof de Csíkszentkirály et Krasznahorka (3.3.1823.-18.2.1890.) mađarski državnik, bio premijer Mađarske (1867-1871), a potom i ministar vanjskih poslova u Austro-Ugarskoj (1871-1879). Na engleskom jeziku nazivaju ga grof Julije **Andrassy**.
Andrássy Gulyás s Haluschka; sastojci: 1 kg luka, 3 češnja češnjaka, 3 žlice ulja, 1 žlica sušenog origana, 1 žličica kumina u prahu, 3 žlice slatke crvene mljevene paprike, bijeli vinski ocat (od bijelog vina), 1,5 kg junećeg mesa (izvorno teletina), sol, svježe mljeveni papar, 25 dag

tjestenine, 7 dag svinjske masti, 10 dag sira. *Haluschka*: 22,5 dag brašna, 1 jaje, voda, (po potrebi, oko 4-5 žlice), sol, malo slanine izrezane na kockice.
Ogulite luk i češnjak, izrežite na veće komade i stavite u malo kipuće vode. Kuhajte nekoliko minuta i usitnite, napravite pire. Rastopite mast na laganoj vatri, stavite pire od luka i češnjaka, i popirjajte na laganoj vatri. Začinite origanom, kuminom, crvenom paprikom, i sve zajedno promiješajte. Maknite s vatre i podlijte octom. Meso izrežite na kocke i kratko zapržite na zagrijanoj masti sa svih strana da posmeđi (prži se na jakoj vatri i naglo, ali ne predugo), dodajte začinjeni i pirjani luk i češnjak. „Krčkajte“ oko 1 sat (pirjaj se na laganoj vatri uz povremen miješanje). Na kraju začinite solju i paprom. *Haluschka*; spojite sve sastojke za tijesto: brašno, jaje i nekoliko žlica vode. Kada ste izradili tijesto oblikujte ga u kuglu i ostavite da odleži, oko 20 minuta, pokriveno. Razvaljajte ga na pobrašnjenom stolu na vrlo tanko, izrežite na trake i ponovno na male komadiće nejednakih oblika. Kuhajte u kipućoj slanoj vodi dok ne ispliva na površinu. Izvadite tijesto, ocijedite. Prije posluživanja (kad je meso gotovo) zagrijte u tavici malo masti, popržite kockice slanine da bude hrskava, dodajte tijesto, promiješajte da se sve zagrije. Poslužite odvojeno u zagrijanom posuđu meso i tjesteninu (Haluschke).
Haluschka sa sirom; sastojci: 25 dag tjestenine (22,5 dag brašna, 1 jaje, voda, (po potrebi, oko 4-5 žlice), sol, malo slanine izrezane na kockice), 5 dag slanine, 10 dag čvaraka, mast, 3 žlice kiselog vrhnja, 1 mala glavica luka, slanina, sol, svježe mljeveni papar, vlasac.
Napravljenu tjesteninu (vidi: *Andrássy Gulyás s Haluschka*) skuhajte u puno slane vode, „al dente“. U međuvremenu fino izrežite luk, čvarke na male kockice kao i slaninu. Zagrijte mast i na njoj popržite slaninu, izvadite je i na istoj masnoći popržite luk da malo posmeđi, dodajte natrag slaninu i dodajte čvarke. Sve lagano popirjajte, promiješajte i začinite. Zagrijte tjesteninu u istoj tavi, prelijte vrhnjem koji ste posolili, prelijte vrućom slaninom i čvarcima. Pospite kosanim vlascem.
Čokoladna torta Grof Andrassy; sastojci: 20 dag ribane tamne čokolade, 20 dag maslaca, 20 dag šećera, 4 razmućena jaja, 20 dag brašna, 1 žličica praška za pecivo. Umiješajte sve sastojke zajedno i ispecite tijesto. Ukrasite po želji prije posluživanja.

Argenteuil, mjesto u blizini Versaillesa, poznato po kulturi uzgoja šparoga i grožđa. Riječ *argenteuil* je sinonim za šparoge.

Auber, Daniel François (1782.- 1871.) francuski kompozitor opera.

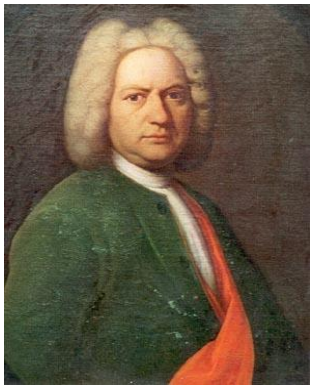
Auber, Daniel François (29.1.1782.-13.5. 1871.) francuski kompozitor opera.

Dvorac, palača Auersperg.

Auersperg, austrijska plemićka obitelj. Jelo: *Popečci od goveđeg hrpta s guščjom jetrom; Romstecks Auersperg; Beireiedstücke nach Fürst Auersperg* (Popečke malo istucite, zarežite na rubu na nekoliko mjesta, posolite, popaprite, s jedne strane pobrašnite i ispecite na masti samo s jedne strane. Na neispečenu stranu položite popečke u tavu namazanu maslacem, obložite sirovom guščjom jetrom narezanom na ploščice, narezanom na listiće, pospite parmezanom i mrvicama, obložite komadićima maslaca, poškropite rastopljenom jušnom hladetinom i 25 minuta prije posluživanja stavite u vruću pećnicu; Prilozi: zeleni grašak, razne vrste krumpira.

Avignon, glavni grad francuske oblasti Vaucluse

B



Bachova torta

Bach Johann Sebastian (1685.-1750) osim skladanja, imao je strast i prema kavi, o kojoj je skladao i kantatu. S pravom su mu posvećene mnoge slastice s kavom, kao npr. *Bachova torta*.

Baden (Aquae Pannonicae), grad i lječilište (sumporni izvori) u Donjoj Austriji kraj Beča

Escalopes de chevreuil Baden-Baden,
Rehschnitzel Baden-Baden,
Srneći odrezak Baden-Baden

Baden (Aquae Pannonicae), grad i lječilište (sumporni izvori) u Donjoj Austriji kraj Beča.

Baden (*Aquae Pannonicae*), grad i lječilište (sumporni izvori) u Donjoj Austriji kraj Beča.
Escalopes de chevreuil Baden-Baden, Rehschnitzel Baden-Baden, Srneći odrezak Baden-Baden (srneći odrezak pobrašnite i popržite na masnoći. U masnoću od prženja uspite bijelo vino, demi-glas i vrhnje. Sve promiješajte i prokuhajte. Kad se umak reducira (smanji) začinite sa solju, paprom i malo crvene mljevene paprike (mora biti lagano ljutkasto) i nekolikom kapi soka limuna. Odrezak poslužite s kompotom od brusnica i umak u posudi za umake).
Badenskin slatkiši; Bonbons à la Badoise; Badener Kaffeebonbons (šećer skuhan do 3. stupnja na kup, dok je još vruća i tekuća. Čim se smjesa dovoljno ohladi i otvrdne podijelite je na četvorine hrptom noža. Potpuno ohlađene slatkiše razdvojite i umotajte u tanki pergament papir i još u ružičasti papir. *(kod dužeg kuhanja smjesa postaje svjetlija, slatkiši tvrđi)).

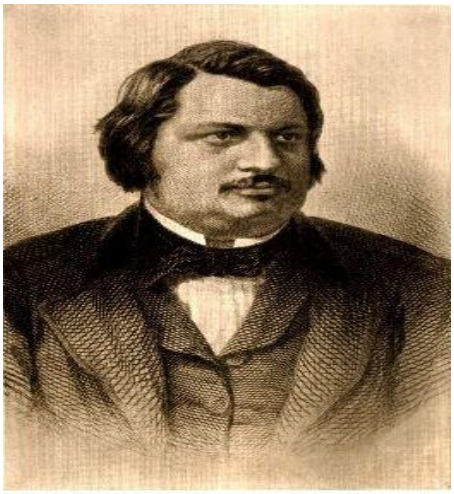
Bagels

Bagels pecivo pripravlja se od kvasnog tijesta (u brašno, i ostale sastojke, umiješan je uzdignuti ili suhi kvasac; *yeasted* tijesto) i tradicionalno oblikuje rukama u oblik otprilike veličine pola dlana. Peciva se prvo kratko prokuhaju u vodi, a zatim peku. Rezultat je gusta, rastezljiva (*chewy*), gnjecava unutrašnjost sa smeđom i ponekad hrskavom koricom. Bagels su često posuti pečenim sjemenkama po kori, tradicionalno makom ili sjemenkama sezama. Neki proizvode bagelse od raženog tijesta. Bagels su postali popularni pekarski proizvod u Sjedinjenim Američkim Državama, Kanadi i Velikoj Britaniji, osobito u gradovima s velikim židovskim stanovništvom, isto tako izrađuju se u različitim oblicima. Kao i ostalih pekarskih proizvoda, bagels su dostupni (bilo svježi ili zamrznuti) često s različitim vrstama okusa. Osnovni okrugli oblik s rupom u sredini oblikovan je nekoliko stoljeća.

Bagration, Peter Ivanović, (1765.-12.9.1812.) ruski general, vojskovođa. U njegovu čast je osmišljena juha (*gusta teleća juha s makaronima; Potage à la Bagration; Kalbsfleischpüreesuppe mit Makkaroni*) svjetla goveđa juha s kašicom od telećeg mesa.

Jean **Balue** (c.1421 - 5. 10.1491.) bio je francuski kardinal i zloglasni ministar za Luja XI. U njegovu čast osmišljeno jelo *Chicken Cardinal la Balue* (piletina, rakovi i pire).
Piletina kardinal la Balue, sastojci: 1 pile od najmanje 2 kg, sol, grubo mljeveni crni papar, maslac za pečenje piletine, 12 lijepih rakova, juha (voda od kuhanih rakova), 5 dag maslaca, 7,5 dl svježeg vrhnja.
Izrežite piletinu na osam komada posolite i natrljajte grubo mljevenim paprom. Popržite na maslacu pazeći da piletina ne posmeđi, premjestite u drugu posudu, podlijte čistom pilećom juhom i nastavite kuhati, otklopljeno. Pazite da piletina uvijek bude pokrivena, kaka se ne bi meso osušilo. U međuvremenu skuhajte rakova (kuhajte ih 5 minuta) u juhi. Izvadite meso i miješajući s 5 dag maslaca pretvorite u pire. Masnoću od prženja u tavici postružite drvenom lopaticom, dolijte vrhnje, promiješajte i prokuhajte miješajući masnoću i vrhnje. Dobro prokuhajte da se sve malo reducira (dio ispari). Ovim postupkom napraviti će te ukusni umak,

koji treba začiniti po ukusu i na kraju dodajte pire od rakova. Promiješajte, još jednom kratko prokuhajte i prelijte preko piletine. Poslužite vruće uz željeni prilog.



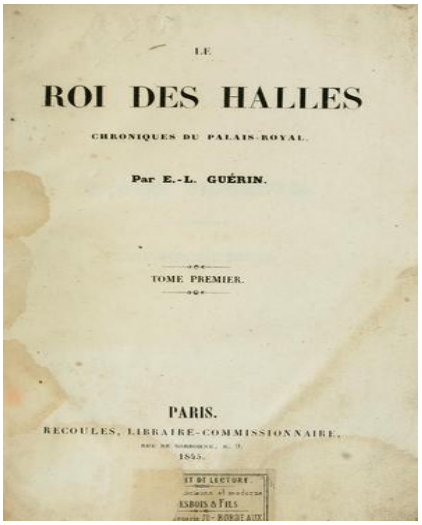
Honoré de Balzac
(1799-1850)

Balzac, Honoré de (Tours, 20.V.1799.- Pariz, 18.VIII.1850.), francuski romanopisac, začetnik i jedan od najvećih pisaca eur. realizma.

Bayonne, glavni grad francuske oblasti Basses-Pyrénées.

Beauharnais, Alexandre, Vicomte de (1760.-1794.) vojskovođa.

Béarn, stara francuska oblast (Sauce/umak/ béarnaise).


LE
ROI DES HALLES
CHRONIQUES DU PALAIS-ROYAL.
Par E.-L. GUÉRIN.
TOME PREMIER.
PARIS.
RECOULES, LIBRAIRE-COMMISSIONNAIRE,
1855.

François de Vendôme, Duc de **Beaufort** (16.1.1616. - 25. 6.1669.) nezakoniti unuk Henrik IV, kralj Francuske, i rođak Luja XIV., poznat kao veliki gastronom, *"Le roi de Halles".* Njegova majka bila je nasljednica Françoise de Lorraine. Ponekad se naziva i *François de Vendôme,* iako je rođen u kući Bourbon, Vendôme dolaze od očeve titule vojvode od Vendôme. Vrlo mlad, samo sa dvanaest godina, pridružuje se vojsci, 1628. Po uzoru na svoga oca, urotio se protiv kardinala de Richelieu i bio je prisiljen u izgnanstvo u Englesku. 1652. Nakon neslaganja sa svojim mlađim bratom Duke Charles de Savoie-Amédée Nemours, borio se u dvoboj i ubio ga. Parižani su ga zvali „*Kralj Halles".* U ožujku 1665. vodio je malu flotu koja je porazila malu alžirsku flotu u blizini Goletta, Tunis, 1669. vodio je francuske vojnike u obrani Candia protiv Turaka, te se pretpostavljalo da je ubijen u noći pred napad 25. lipnja 1669. Njegovo tijelo nije otkriveno na bojnom polju što je iznjedrile tijekom stoljeća brojne legende, Beauforta su smatrali zarobljenikom Sultana ili identificirali kao *Iron Mask* (željezna maska). Njegovo tijelo je dopremljeno u Francusku za državni pogreb. Vojvoda Beaufort pojavljuje se u knjizi

Alexander Dumas *Tri mušketira*. On je također jedan od glavnih junaka romana u tri knjige Juliette Benzoni, *Secret d'État (Tajna države).* Svezaka pod naslovom: *La Chambre de la reine, Le Roi des Halles* et *Le Prisonnier masqué (Kuća kraljice, kralj* i *skriven zatočenik Les Halles).*
Steak au Poivre - Les Halles (*Steak au Poivre/Les Halles - Pariški papreni steak/Chateaubriand;* u mnogim ugostiteljskim objektima, kao i u kulinarskim publikacijama često se ova dva jela zamjenjuje kao isto jelo, zbog obilato korištenog papra. Obzirom na burni život François de Vendôme, Duc de Beaufort i kasnije legende o njemu nije ni čudo da jelo vremenom dobiva i neke nove dodatke ili nazive); sastojci: 4 odreska po 25 dag, maslinovo ulje, 5-6 dag svježe zdrobljenog papra, 12 dag maslaca, 2 dl finog konjaka, 1 dl telećeg temeljca, sol, papar. Prethodno zagrijati pećnicu na 220 oC. Navlažite meso s vrlo malo ulja, svaki odrezak dobro uvaljajte u zdrobljeni papar sa svih strana. Ne štedite papar. Preostalo ulje zagrijte u posudi i kad je vruće dodajte pola maslaca. Kad se rastopi stavite odreske i popržite sa svih strana do smeđe boje, oko 5 minuta po strani. Posudu stavite u pećnicu i pecite do željene pečenosti: oko 5 do 7 minuta za slabo pečeno (krvavo), 10 minuta za srednje pečeno, i dalje za jako pečeno. Izvadite iz pećnice i odreske odložite na topli tanjur.
Umak: Postružite tavu drvenom lopaticom (masnoću od pečenja i dio koji se drži dna pomiješat će te u umak) i prelijte vrućim konjakom. Zapalite. Budite pažljivi kod toga jer će se stvoriti stup plamena. Kada se ugasi ponovno sve postružite i promiješajte drvenom lopaticom da se svaki komadić ostatka mesa. svaka čestica papra, izmiješa. Umiješajte teleći temeljac, smanjite temperaturu i sve kratko prokuhajte (kad radite umak od ostataka masnoće, na bilo koji način, nikada ne koristite veliku temperaturu, najbolja je temperatura nešto manje od srednje). Umutite preostali maslac, začinite solju i paprom ako treba, i prokuhajte do željene gustoće. Poslužite odmah meso, sa pomfritom ili pirjanim krumpirom.

Béchamel, Marquis de Nointel (ispravno Louis de Béchamel), dvorski meštar Ludviga XIV. Poznat kao pisac gastronomske knjige u stihovima „Sur l'art de cuisine" (O kuharskom umijeću), umro 1703. Od mnogih njegovih naputaka (recepata) najslavniji je umak (*Bešamel umak*), koji se poslužuje sam ili je sastojak brojnih jela.

Bedfordshire grofovija u srednjoj Engleskoj. Poznato predjelo – *jaja s kašicom od jetre; Oeufs en Cocotte à la Bedford; Eier mit Leberfarce*; (topla polumekana jaja složite u porculanske zdjelice na kašicu od jetre i pospite kosanim gomoljačama i kosanim jezikom).
Jaja na način (Molded La Bedford u Cocottes i jaja Cocottes (Oeufs Moules En Cocottes La Bedford Et Oeufs Cocottes) Malu zemljanu posudu *cocottes* (mala zemljana, keramička, posuda/lonac u kojem se pojedinačno mogu kuhati ili peći, u pećnici, i u njima poslužiti) obično stoji na tri noge, premažite slojem guščje jetre (kuhane u temeljcu), dolijte malo temeljca koji ste razrijedili s umakom duxelles i Madeira vinom. Razbijte jaja, posolite i popaprite bijelim paprom i dodajte u prethodno stavljeni umak. Preko jaja stavite listiće tartufa i kockice kuhanog goveđeg jezika, poširajte (*franc*. pocher; ogrušati, obariti. Kuhati namirnicu na temperaturi 90-95 oC pazeći da tekućina ne zakuha. Tekućina mora samo strujati. Tada se bjelance obavije oko žumanjka i stvrdne a žumance ostane mekano) ih 8-10 minuta u zagrijanoj pećnici.
Jaja Cocottes
ocottes stavite sitno kosani lukom malo popržen na maslacu, popirjane kosane gljivama na maslacu, pospite kosanim peršinom, posolite, popaprite, začinite malo ribanim muškatnim oraščićem i kosanim tartufima. Na kraju stavite razbijena jaja i prelijte vrućim rastopljenim maslacem. Pecite u srednje jako zagrijanoj pećnici deset minuta.

Bellini, Vincenzo (1801.-1835.) talijanski skladatelj slavnih opera. Prema njegovoj „Normi“ nazvano je jedno jelo od tjestenine. Ne zna se čime je zaslužio koktel, ali on je i danas vrlo omiljen, *Bellini koktel, Bellini cocktail***;** Verzija Champagne Cocktail sa breskvom. Mješavina pjenušca (tradicionalno Prošeka) i pirea od breskve koji se često poslužuje na proslavama. To je jedan najpopularnijih koktela u Italiji. Po priči koktel je nastao između 1934. I 1948. u Harry's Baru u Veneciji, a osmislio ga je vlasnik i barmen Giuseppe Cipriani u čast njemu omiljenog slikara, venecijanskog umjetnika, Giovanni Bellinija (iz 15. stoljeća) i njegove jedinstvene ružičaste boje. Koktel je postao sezonski specijalitet u Harry's Baru, omiljeno sastajalište Ernest Hemingwaya, Sinclair Lewisa i Orson Wellesa. Kasnije je postao popularan i u barovima New Yorka.

Sastojci: *primarni alkohol*: pjenušavo vino; poslužuje se bez leda u Champagne flauti, (2 dijela pjenušca/10,0 cl; pire svježe breskve 1 dio/5.0 cl); *priprema*: prelijte pire breskve u ohlađenoj flauti, dodajte lagano pjenušac; tradicionalno se koristi prošek.

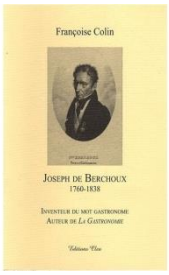
August **Belmont** (8.12.1816-1890 bio je jedan od najutjecajnijih bankara u razdoblju *America's Gilded Age*. Osim brojnih tvrtki u Wall Streetu koje su nosile njegovo ime, Belmont radio je kao diplomat, skupio impresivnu zbirku umjetnina, i bio je ključna figura u uspostavljanju trke rasnih konja u Sjedinjenim Američkim Državama. Bio je poznat po svojoj sklonosti prema raskošnim zabavama. Belmontova obitelj je židovskog podrijetla iz grada Alzei, Njemačka rajnskog oblast. Za njega je Charles Ranhofer iz restorana Delmonico osmislio jelo *Ham mousseline à la Belmont* (45 dag fino kosane šunke, 24 dag pilećih prsa bez masnoće i žilica, 2 žličice bešamela, 8 razmućenih žutanjaka, 3 žlice vrhnja za kuhanje, 1 žlica Madeire; Poslužite odvojeno piletinu obloženu rižinim brašnom u koje ste dodali malo pirea od rajčice, okružite poprženom šunkom (izrezanu na kockice) i prženim jajima, sve preliveno umakom).

Izvorno pripremljena jaja Benedict

Jaja Benedict. Postoje dvije različite verzije podrijetla Jaja Benedict. Godinu dana prije nego je preminuo (1942.) Lemuel Benedikt, umirovljeni Wall Street stock broker, bio je u hotel Waldorf nadajući se da će pronaći lijek za svoj jutarnji mamurluk, i naručio „ tost s maslacem, poširana jaja, hrskavu slanina i umak hollandaise. „Oscar Tschirky“ glasoviti Matre d'Hotel, bio je impresioniran narudžbom za doručak ali zamijenio slaninu šunkom.
Craig Claiborne The New York Times Magazine piše da je jelo Jaja Benedict osmislila majka Commodore EK Montgomery Benedikta, bankara i jedriličara, koji je umro u 1920 u dobi od 86.
„Elegantna“ jaja Benedict su jelo doručak ili užinu (sastojci: 1/2 šalice maslaca, 2 žumanjka, 1 žličica svježeg limunovog soka, 1/4 šalice kipuće vode, priza soli, malo crvena mljevene paprika, 3 oguljene i prepolovljena rajčice, 12 tankih ploški kuhane šunke, 6 jaja, 6 engleskih muffina, maslac.
Odvojite žutanjke, poškropite sokom limuna zajedno. Zagrijte vodu na 3 žlice maslaca, sve dobro izmiješajte, zagrijte do vrenja i poširajte jaja (u posebnoj posudi) sve dok se ne počne zgušnjavati. Kad se jaja zgusnu maknite s vatre, posolite i pospite crvenom mljevenom paprikom.
Šunku i rajčice popirjajte oko 4 minute, ili dok šunka ne posmeđi i rajčica dobro propirja.
Kad je šunka gotova podlijte s vodom (oko 2 cm) malo posolite i pustite da zavri. Pažljivo stavite jaja u vodu, jednu po jednu. Kuhajte jaja od 3 do 5 minuta. Izvadite jaja šupljom žlicom da se voda ocijedi.
Na topli poslužavnik stavite engleski muffinse, 2 polovice na svaku stranu. Prekrijte ploškama šunke i jaje. S umakom od jaja stavite kuhane rajčice uz jaje).

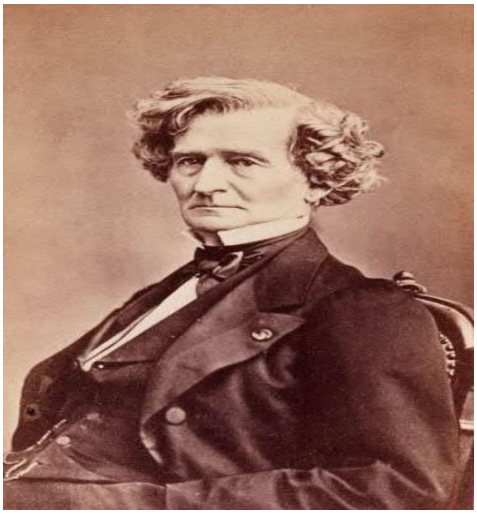
French toast (raženi kruh,kobasice, jaja)

Nova verzija jaja Benedikt (za papu Benedikt) French toast (prženice) ili raženi kruh, kobasice, jaja.



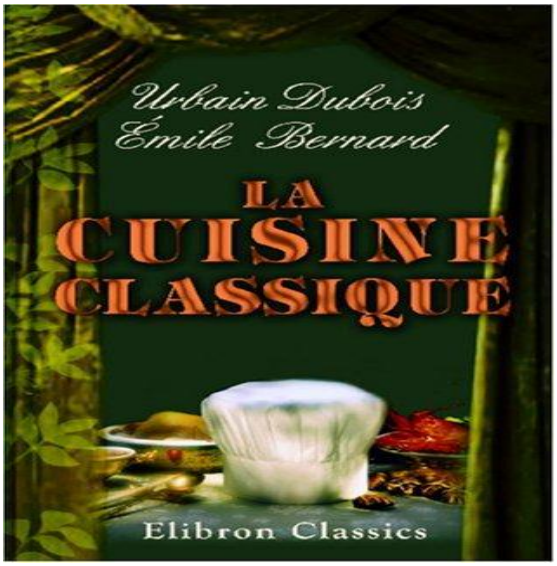
Berchoux, Joseph (1765.-1839.) francuski pisac koji je osmislio izraz gastronom.

Bercy, predgrađe Pariza.



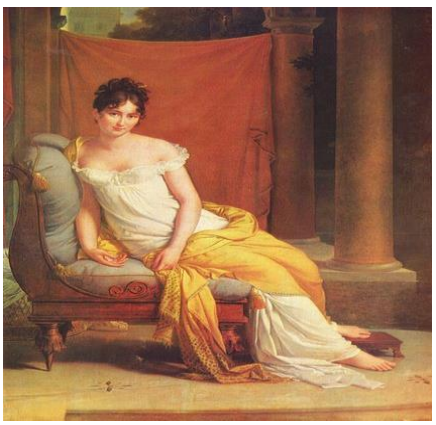
Krijeste

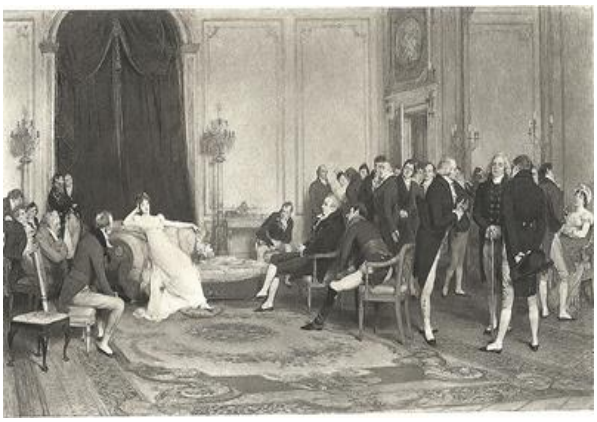
Hector **Berlioz** (11. 12.1803. – 8.3.1869) francuski romantični skladatelj, najpoznatiji po svojim skladbama *simfonije fantastique* i *Grande Messe des morts* (Requiem). Berlioz je napravio značajan doprinos modernom orkestra sa svojom raspravom „O instrumentaciji. Nastupao je na nekoliko koncerata s više od 1.000 glazbenika,skladao oko 50 pjesama.
Oeufs Berlioz, osmišljeno u njegovu čast, a po nekima je sam osmislio jelo: (oblikujte i ispecite (do smeđe boje) ovalne croustades (hruskave košarice od tijesta) iz smjese Duchesse krumpira. Nadjenite košarice salpiçonom (vidi: salpicon) od tartufa i gljiva pomiješan s gustim Madiera umak. Odozgor na nadjev stavite Lagano prekrijte jaja s umakom *velouté* obogaćen s kremom. Ispunite sredinu jela s blanširanim a potom pirjanim ili prženom krijestom pijevca, *à la Villeroi. Definicija cocks combb iz Larousse Gastronomique:* **Pomodarski, cock's-češalj** ili (rjeđe) **fićfirić** je mesnata izraslina - krijesta - na grebenu glave peradi, osobito purana, fazana, i domaće kokoši. Obično su u muške peradi veće nego kod ženski i krijesta (*cockscombs*) je izrazito crvena dok u drugih vrsta boja može varirati od svijetlo sive do tamno plave ili crvene boje. Krijeste se prvo blanširaju u vodi radi uklanjanja nečistoće a zatim pirjaju u aromatičnom povrću dok ne omekšaju. Ovako pripremljene krijeste mogu se sačuvati u hladnjaku i pripremiti na bezbroj načina.



Bernard, Emile, glavni kuhar cara Wilhelma I., suradnik u poznatoj „La cuisine classique“

„Sarah potatoes“(Sarah krumpir) nazvan po Sarah Bernhard

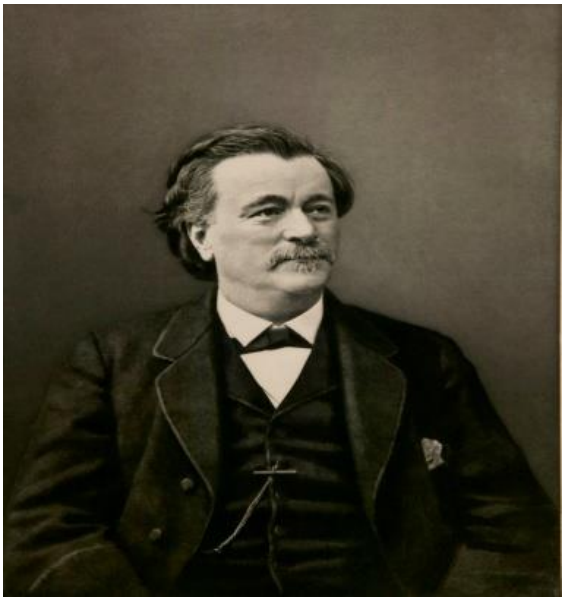




Sarah **Bernhardt** (c.22./23. 10.1844.- 26. 3.1923.) rođena u Parizu kao *Rosine Bernardt,* kćer Julie Bernardt (1821., Amsterdam – 1876. Pariz) i nepoznata oca. Francuska kazališna glumica

ranih filma. Kao „*najpoznatijih glumica na svijetu"* Sarah Bernhardt stekla je slavu u Francuskoj već do 1870., nakon toga odlazi po Europi i na kraju u Ameriku. Kao ozbiljna glumica dramatičarka prozvana je: „The Divine Sarah" (božanska Sarah). Na račun svoje mršavosti rado se šalila *„ne treba mi kišobran jer mogu proći između kapi kiše"* pa su joj posvetili male tortice, Bernhardt tortice (cookies)-čokoladne tortice.
Kolači Sarah Bernhardt (Danski: *Sarah Bernhardt-Kager*); sastojci: 1 bjelanjak, 1/2 šalice šećera, 1 paketić (ili 8 dag) blanširanih i usitnjenih badema (u mikseru), 1 žlica kukuruznog škroba, 1 žličica ekstrakta badema.
Glazura i dekoracija: 1 čaša ribane polu-slatka čokolada (16 dag), 1/3 šalice maslaca, 1 jaje, 1 žličica ribanog svježeg limuna, 1 žličica šećera, 1 žličica vanilije, 12 blanširanih badema.
Prekrijte pleh za pečenje pek papirom ili premažite maslacem, i pospite brašnom. Prethodno zagrijte pećnicu na 175 oC. U velikoj posudi pjenasto umutite bjelanjke, dodati šećer i lagao izmiješajte. Usitnite u prah bademe i pomiješajte s kukuruznim škrobom i ekstraktom badema. Žlicom oblikujte 12 poluokruglica (pogačica) ravnomjerno raspoređenih i na dovoljnom razmaku (da se tijekom pečenja ne spoje), na pripremljeni pleh za pečenje. Pecite dok vrhovi ne postanu suhi a pogačice (kolačići) kremaste boje, oko 10 minuta. Izvadite iz pleha i stavite na stalak (za kolače), da se ohlade. Rastopite 1/2 šalice čokolade u maloj posudi iznad tople vode. Rastopite maslac u tavi. Pjenasto umutite bjelanjak s limunom, šećerom i vanilijom. Izmiješajte ohlađenu čokolada i maslac zajedno i dodajte smjesu od bjelanjka i razmućenog jaja, i premažite kolače. Rastopite preostalu čokoladu i preliti preko sloja čokolade s maslacem. Ukrasite svaki kolačić s bademima. Odložite u hladnjak da se sve stvrdne.
Krumpir Sarah, Pommes de Terre Sarah;
Ogulite i izrežite sirovi krumpir preko vadičepa, kako bi dobili spiralni oblik. Postoji posebni nožić za takvo oblikovanje krumpira. Krumpir pržiti u ne previše vrućoj masnoći (da nije pržen do kraja), ocijedite i stavite natrag u tavu kako bi na zagrijanom maslacu popržili do kraja postupkom sotiranja – tresući tavicu (sauter). Začine solju, pospite kosanim peršinom i poškropite sokom limuna.

Berny, François Bernis (1715.- 1794.), francuski državnik i pisac.



Paul **Bert** (17.10.1833.-11. 11.1886.) francuski zoolog, fiziolog i političar, dobio nadimak „otac Aviation Medicine“. Charles Ranhofer osmislio u njegovu čast jelo *Lobster Paul Bert, jastog Paul Ber*; sastojci: jastoga težine od 45 dag, 2 vezice peršina, 1 glavica luka (ili manje ili više prema ukusu), soli po ukusu, papar po ukusu, octa po želji, 12 dag maslaca, malo sitno kosanih listova luka kozjak (zeleni dio), oko 90 dag 2 škampa, 45 dag svježe oguljenih oraha, umak bešamel (žumanjak, domaće kiselo vrhnje, maslac, soka od limuna.
U vodu stavite peršin, narezani luk, sol, papar, ocat i kad sve zakipi u vodu stavite žive vezane jastoge (vezane kako bi se lakše skuhali) i kuhajte oko 20 minuta. Izvadite ih, odvojite tijelo od repa, izvadite meso iz unutrašnjosti tijela i škara. Pazite kod rezanja škarama da ljuštura ostane što više cijele. Ljušture očistite i operite. Meso izrežite na poprečne ploške, rastopite maslac i pirjajte meso jastoga, dodajući sitno kosane listove luka kozjaka, očišćene škampe i orahe. Rastopite u drugoj posudi maslac, dodajte umak bešamel (ranije pripremljen) s žutanjcima, vrhnjem, sokom limuna i kosanim peršinom. Dobiveni umak mora biti jaku gust tako da namirnice koje koristite oprezno stavljajte i podesite gustoći. Ljušturu jastoga nadjenite, ukrasite kosanim peršinom i poslužite.

Oysters Bienville

Jean-Baptiste Le Moyne de **Bienville** (poznat kao Sieur de Bienville) rođen u Montrealu, Quebec (23.2.1680.-7. 3.1767.), mlađi brat vojnika i istraživača Pierre Le Moyne d'Iberville. Guverner francuske Louisiane s nadimkom *„otac Louisiane“*, transformirao je mali francuski grad u veliku koloniju.
Ovo raskošan jelo poslužuje se u restoranima New Orleansu. Jelo je navodno osmišljeno *Arnaud's Restauran* 1940. u čast osnivača grada New Orleansa Jean-Baptiste le Moyne de Bienville.
Oysters Bienville (sastojci: 3 otvorene kamenice, 4 žlice maslaca, 1/2 šalice sitno mljevenog luka, 1/2 šalice sitno mljevenih paprika babura, 1 šalica sitno kosane zeleni mladog luka, 2 češnja kosanog češnjaka, 1-1/2 šalice mljevenih sirovih kozica (ili škampa), 1 šalica svježe mljevenih gljive, 1/2 šalice bijelog vina, 1 žlica svježeg soka od limuna, 2 šalice bešamel, 2/3 šalice ribanog sira cheddar, 1/2 šalice mrvica svježeg francuskog kruha, sol, bijeli papar, Tabasca po ukusu, nekoliko uštrcka Peychaud (pelinkovac; pelinkovac može zamijeniti Angosturom).
Prethodno zagrijati pećnicu na 200-220 oC. Rastopiti maslac i na njemu pirjajte luk, papriku, zeleni dio mladog luk, gljive i češnjak dok ne omekšaju, dodati kozice i pirjajte 1 minutu (gotov je kad izgube crvenkastu boju). Podlijte bijelim vinom, sokom limuna i prokuhajte. Dodajte bešamel, sir i mrvice, te smanjite temperaturu i nastavite pirjati istiha „krčkati“. Dodajte sol, bijeli papar i Tabasco po ukusu, uštrcak Peychaud-a, a zatim pirjati 20 minuta, da sve prokuha. Rasporedite otvorene sirove kamenice u tavu u koju ste stavili na dno sol i dobro složite kamenice (pomoću soli kamenice će čvrsto stajati u tavi). Prekrijte svaku kamenica umakom i pecite 10 minuta dok se kamenice i umak ne zapeku. Poslužite odmah).

Louis **Bignon** jedan od najvećih ugostitelji iz devetnaestog stoljeća. Rođen 26.6.1816. u Hérisson, Francuska, umro u Macau 18.5.1906. Nakon što je završio naukovanje u kuhinji *Café d'Orsay* (danas više ne postoji), radio je u *Foy* (također više ne postoji), koji je njegovom zaslugom postao jedan od najboljih restorana u Parizu. Godine 1847. posao je preuzeo njegov brat za kojeg se udala Mademoiselle Callot, kći direktora jednog od najpoznatijih restorana u to vrijeme *'Les Freses Provencaux'*. Bignon preuzima upravljanje nad *Café Riche*. Izvanredno inteligentan čovjek svoju osnovnu djelatnost kulinarstvo proširuje je na vino, vinogradarstvo i poljoprivredu. S nekoliko prijatelja osnovao je Societe des Agriculteurs de France. Na svjetskim izložbama koje su održane u Parizu i Londonu 1862. do 1880., dobio je najviše nagrade za poljoprivredne proizvode i vina koje je izlagao. Poznati ljudi toga doba, veliki

umjetnici, veliki pisci bili su redoviti posjetioci *Bignon's restorana. Café Riche* bio je najpoznatiji restoran u Parizu za kojeg se znalo širom svijeta. Mnoga jela koja se i danas nalaze na jelovnicima najboljih restorana na svijetu, osmišljena su u Café Riche, Sole la Riche i Woodcock la Riche gdje je Bignon radio.
Godine 1867. Louis Bignon je prvi ugostitelj dobitnik Legije časti.

U nekim restoranima nazivaju ovako pripremljene palačinke Bismarkovim palačinkama (ukrašene borovnicama, malinama i šećerom u prahu)

„Bismarck-haringa“

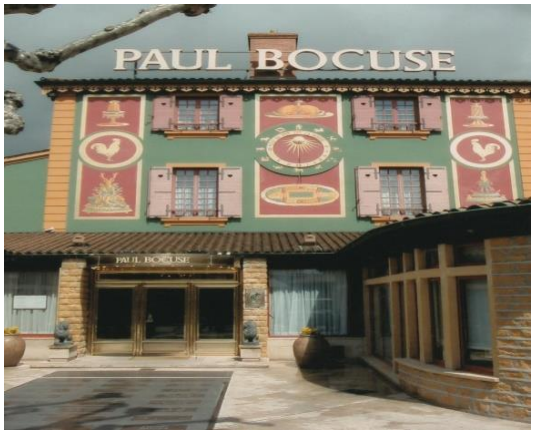
Bismarck, Otto Edward Leopold (1.4.1815.- 30.61898.) njemački državnik. Uz geslo „krv i željezo“ borio se za ujedinjenje njemačkih država. Obožavao je polusirovo meso pa neka takva jela i danas nose njegovo ime npr. *Bismarckovi odresci*.
Povijesni izvori kažu da je *„Bismarck-haringa“* osmišljena u 19. stoljeću kada je trgovac i Pivar Johann Wiechmann osnovao „Fisch Cannery Johann Wiechmann“. Godine 1835 otvorio je dućan, s jedne strane je prodavao proizvode dok je s druge strane bila manja gostionica. U dvorištu je njegova supruge Karoline proizvodila specijalitet - ukiseljene svježe, baltičke haringe u malim drvenim bačvama. Kad je dobio 1000 Goldmark na lutriji Wiechmann kupio kuću Fährstraße 21. zatvorio je bar i osnovao tvornicu ribljih konzervi.
Wiechmann je cijenio Otta von Bismarck te mu je poslao barel (bačvicu) ukiseljenih haringa na njegov rođendan. Bismarck je izrazio zahvalnost osobnim pisanom. Povodom osnivanja njemačkog Reicha 1871. još jedan barel poslan je carskom kancelaru - ovaj put, zajedno s pismo

iz Wiechmann. U tom „subserviently“ („poniznom pismu“), zamolio je odobrenje prodaje haringa kao *„Bismarck haringe“*. U odgovoru Otto von Bismarck dobio je odobrenje i tako je rođena *Bismarck haringa* iz Stralsunda. Do 1944. izvorni dokument Bismarcka bio je iznad stola Wiechmannova unuka Hans Wiechmann koji je tada vodio „Fisch-Factory Johann Wiechmann“ na uglu Frankendamm i Grünstraße. Ne znajući o Johanna Wiechmann i njegovu specijalitetu Henry Rasmus 1997. otvorio je dućan s ribama u centru Stralsund.
Na upit nekih novinara o originalnom naputku Stralsund se zainteresirao i od praunuke, Lisa Bose, Johanna Wiechmann (živjela je u Bremenu) otkupio izvrni naputak i nakon 130 godina oživio *Bismarckovu haringu*. Nije potrebno isticati kako je praunuka bila oduševljena idejom da se iz zaborava vrati ova riblja delikatese.

Georges **Bizet**, Alexandre-César-Léopold Bizet (Pariz, 25. 10.1838. - Bougival, 3. 6.1875.), francuski skladatelj i pijanist romantičkog doba. Najpoznatiji po operi Carmen. Kao čudo od djeteta, ušao je u Pariški glazbeni konzervatorij 14 dana prije svoga desetog rođendana. Bizetovo najpoznatije djelo je opera Carmen iz 1875. Temelji se na noveli istog imena iz 1846. koju je napisao Prosper Mérimée.
Jelo: *Jaja u kalupu Bizet* sastoji se od jaja kuhanih u kalupu i obloženim s mljevenim kiselim jezikom, poslužuje se na srcu artičoka. Po Bizetu se naziva i consommé juha.

Paul Bocuse in Stavanger 2008

Le Nord, one of Bocuse's chain of brasseries in central Lyon



l'Auberge du Pont de Collonges, *the main Restaurant in Lyon.*

Paul **Bocuse** (11. 2.1926.) francuski kuhar sa sjedištem u Lyonu poznat po visokoj kvaliteti svog restorana i inovativnog pristupa kulinarstvu. Jedan od najistaknutijih gastronoma povezane s *nouvelle cuisine*, koja je manje kalorijski bogata od tradicionalne cuisine Classique, i naglašava važnost svježih namirnica najviše kvalitete. Henri Gault kaže da je Paul Bocuse prvi upotrijebio pojam, *nouvelle cuisine*, za označavanje jela pripremljene od strane Bocuse i drugih vrhunskih kuhara za prvi leta Concordea 1969. godine. Svjetski poznato jelo *soupe aux truffes* (tartuf juha) osmislio je 1975, za predsjedničku večeru u Elizejskoj palači. Od tada se juha poslužuje u Bocuse restoranu u blizini Lyona kao *Soupe VGE, VGE* su inicijali bivšeg predsjednik Francuske Valery Giscard d'Estaing. Bocuse je zaslužan za francusku gastronomiju, direktno i indirektno, budući je imao brojne učenike, od kojih su mnogi postali poznati kuhari. Jedan od njegovih učenika bio je austrijanac Eckart Witzigmann, jedan od *četiri kuhara stoljeća* i *prvi kuhar* na njemačkom govornom području i *treći na ne francuskom govornom području* koji su primili tri Michelin zvjezdice. Od 1987, *Bocuse d'Or* se smatra najprestižnijom nagradom za kuhara u svijetu (barem kada su francuska jela, a ponekad se smatra i kao neslužbeno svjetsko prvenstvo kuhara. Paul Bocuse je primio brojne nagrade

tijekom svoje karijere, uključujući medalju *Commandeur de la Legion d'Honneur*. Kulinarski Institute of America dodijelio je nagradu *Bocuse Leadership Awards Gala* 30. ožujka 2011. kao „kuharu stoljeća“. Bocuse posjeduje luksuzni restoran *l'Auberge du Pont de Collonges*, u blizini Lyona, u kojem se tradicionalno poslužuju jela: izborna jela posljednjeg desetljeća. To je jedan od malobrojnih restorana u Francuskoj koji se mogu pohvaliti tri zvjezdice Michelin vodiča. Bocuse također posjeduje lanac brasseries u Lyonu, pod nazivom *Le Nord, l'Est, Le Sud* i *l'Ouest*, svaka je specijalizirana u drugom području francuske kuhinje. Njegov sin, Jérôme, je vodeći kuhar tj. upravitelj restorana unutar Francuskog paviljon na Walt Disney World's Epcot u Orlandu, Florida. Bocusea se smatra ambasadorom moderne francuske kuhinje. Nagrađen je 1961. naslovom *Meilleur Ouvrier de France*. Zanat je „ispekao“ kod Fernand Pointa, majstora klasične francuske kuhinje, komu je, Bocuse, posvetio svoju prvu knjigu.
Knjige koje je napisao Paul Bocus**:** La cuisine du marché: en hommage à Alfred Guérot, 1976; Bocuse dans votre cuisine, 1982; La cuisine du gibier 1984; Bocuse à la carte: menus pour la table familiale 1986; Cuisine de France 1991; La bonne chère; Bon appetit! 1999; Bocuse in Your Kitchen: Simple French Recipes for the Home Chef, 2007;
Soupe aux truffes, Soupe VGE. Izvorni naputak (recept) osmišljen od Paul Bocuse; sastojci: 4 žlice vermuta Noilly Prat, 3/4 šalice temeljca od peradi dva puta prokuhana (ili dvije kocke pileće juhe, 10 dag crnih tartufa, 20 dag masne guščje jetre, 10 dag mješavine jednakih dijelova mrkve, luka, gljiva (šampinjona) i celera narezano na vrlo male komadiće i pržene na maslacu, morska sol, mljeveni crni papar, 4 komada lisnatog tijesta (25 dag), 2 žumanjka.
Zagrijati pećnicu na 200 oC. U 5 dl kipuće vodu stavite kocke za juhu, promiješajte i dodajte posoljenu piletinu. Kuhajte oko 6 minuta, ocijedite piletinu, Ogulite celer i mrkvu, izrežite celer na kriške veličine 1 cm a zatim na kockice. Mrkvu izrežite na pola i zatim na kocke od 1 cm. Izrežite glave gljiva na deblje trake a onda na kockice. Tartufe izrežite na tanke listiće. Pomiješajte celer i mrkvu i stavite jednaku u svaku porculansku zdjelicu (pripremite 4 zdjelice). Guščja jetra izrežite na kockice i ravnomjerno podijelit u zdjelice. Piletinu izrežite na kriške veličine 1 cm, zatim na kockice i ravnomjerno podijelite u zdjelice. Isto tako složite i tartufe. U svaku zdjelicu ulijte juhe do 1,5 cm ispod gornjeg ruba (vrha zdjelice). Razvaljajte lisnato tijesto na radnoj površini i izrežite na 4 diska 13-14 cm u promjeru. Stavite diskove na zdjelice i lagano pritisnite kao bi zdjelicu potpuno zatvorili diskom od tijesta. Pomiješajte žumanjke s malo posoljene vode. Premažite tijesto(diskove). Pecite 20 minuta u zagrijanoj pećnici na 220 oC. Izvadite iz pećnice i odmah poslužite. Uz ovako posluženu Soupe VGE pilo se: bijelo vino iz Burgundije/Beaujolais Meursault Meursault, Drouin 1986.

Boieldieu, Francois Adrien (1775.-1834.), francuski kompozitor.

Boleyn Ana (1507.-1536.),

Anin amandin

Boleyn Ana (1507.-1536.), zbog nje se engleski kralj Henrik VIII. rastao od prve žene tek nakon što je Crkvu odvojio od pape i izazvao vjerski rat. Anu je dao smaknuti da bi se oženio jer je umjesto očekivanog sina rodila kćer, buduću veliku kraljicu Elizabetu I. Ana je ostala u lijepom sjećanju pa su joj posvetili profinjenu tortu – *Anin amandin,* preneseno – netko tko je vrijedan ljubavi, tko je drag (amandin).

Anin amandin (sastojci: za biskvit: 4 jaja, po 12,5 dag šećera i brašna + za lim; za kremu: 3 žutanjka, 16 dag šećera, 1 vanilin šećer, 30 dag maslaca; za sirup: 15 dag šećera, malo likera od badema, ruma, likera od naranača, 5 dag badema narezanih na listiće.

Za biskvit dugo miješajte žutanjke sa šećerom. Umiješajte naizmjence brašno i čvrsti snijeg od bjelanjaka pa ulijte u četverokutni kalup stranice 22 cm (koji ste namastili i pobrašnili). Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 °C pa nakon 10 minuta smanjite na 180 °C.

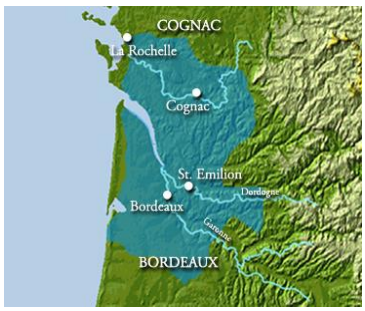
Pecite još otprilike pola sata. U međuvremenu za kremu otopite šećer s malo vode i miješajte vilicom na niskoj temperaturi. Dobro istucite jaja i primiješajte sirup u tankom mlazu (kao što se ulje dodaje majonezi). Miksajte da smjesa posvijetli i donekle se ohladi. Malo pomalo primiješajte dobro izrađeni maslac. Posebno za drugi sirup zagrijavajte šećer sa 1,5 dl vode da se zgusne. Maknite sa štednjaka i umiješajte liker. Dobro ohlađeni biskvit 4 x vodoravno prorežite. Sve nakapajte sirupom i tortu slijepite i omažite pripremljenom kremom. Utisnite popržene bademe. Ostavite tortu 24 sata stvrdnjava u hladnjaku).

Bonnefoy, poznati francuski gostioničar iz posljednjeg desetljeća 19. stoljeća. U njegovom restoranu prvi put ponuđeno je jelo *Homard à l`Americaine*, jelo iz Provanse osmišljeno po kuharu Pierre Fraisse 1860. godine za grupu Amerikanaca.

Bordelaise, poznati francuski kraj s glavnim gradom Bordeaux.

Boulanger, čuveni francuski gastronom iz 18. stoljeća koji je sastavio prvi jestvenik 1791. godine u svojoj pariškoj restauraciji „Grande Taverne de la République"

Bourdaloue, Louis (1632.-1704.), poznati francuski propovjednik (evangelistički svećenik).

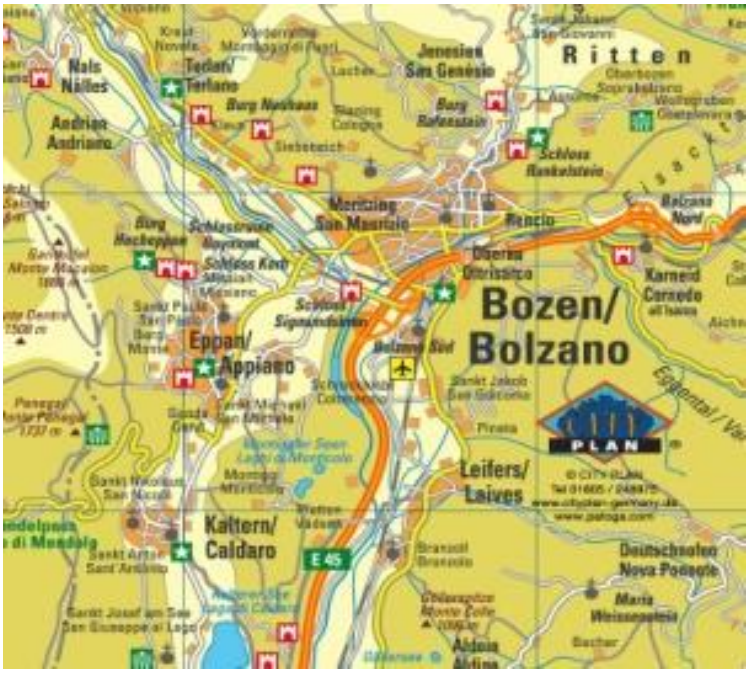


Bordeaux

Boeuf a la bordelaise

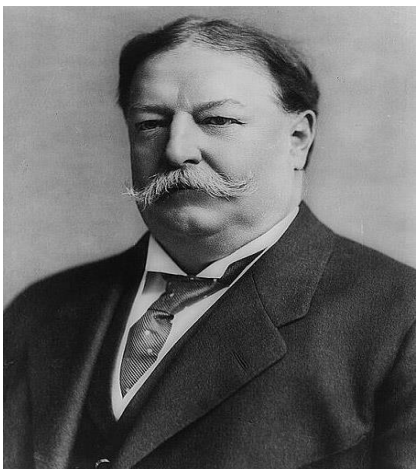
Bordeaux punch

Bordeaux, Bordelais (pov. Burdigala, gl. grad galskog plemena Bituriges, zatim glavni grad rimske Akvitanije), upravno središte regije Akvitanije i dep. Gironde. Jelo: *Bordoško govođe pečenje; Boeuf à la bordelaise; Bordelaiser Rindsbraten* (govedinu istucite, u nju utisnite rezance slanine, posolite i popaprite. U vrućoj masti popržite sitno kosan luk, na njemu govedina sa svih strana ispecite uz češće dolijevanje vode ili govođe juhe i pecite dok ne omekani. Kad je meso mekano, sok razbistrite, oberite mast sa soka, sok pobrašnite i kad brašno porumeni, nalijte vode ili govođe juhe i crvenog vina. Prokuhajte i umak propasirajte, vratite meso i pirjajte 10-15 minuta, ulijte vrhnje i prokuhajte. Mrkvu, korijen celera i krumpir ogulite, izrežite (dresirajte) i skuhajte mekano u slanoj vodi zajedno sa zelenim graškom. Nakon toga ocijedite i još malo pirjajte u umaku. U umak se pomiješajte pečurke izrezane na listiće i pirjane na maslacu; Prilog: rezanci, makaroni, riža). Piće: *Bordeaux punč; Punch au vin de Bordeaux; Bordeauxpunsch* (crveno vino (3/4 čaše) i kuhanu šećernu otopinu (1/4 čaše) prokuhajte i uspite sok limuna (3 kapi). Piće se poslužuje vruće).



Bozen njemački, danas Bolzano grad istoimene pokrajine u regiji Trentino-Alto Adige. Leži na utoku Isarca (Eisach) i Talvera (Tlfev). Od 680. u posjedu bavarskih grofova, od 1027. pod tridenskim biskupima, od 1531. pod tirolskim grofovima. Nakon I. svj. rata pripojen Italiji. Jelo, kolač: *Torta s kestenom; Gâteau aux marrons à la Bozen; Bozener Kastanientorte* (šećer i žumanca pjenasto izmiješajte i pomiješajte s pšeničnim i rižinim brašnom, rastopljenim, ohlađenim maslacem i čvrstim snijegom od bjelanaca. Smjesu stavite u namazan i pobrašnjen kalup za torte i ispecite. Ohlađenu tortu razrežite vodoravno na tri dijela i nadjenite čvrsto stučenim vrhnjem, u koje ste umiješali šećer i kuhan protisnut kesten (pire). Na kraju tortu ocaklite ružičastom ocaklinom).

Brabançonne, belgijska nacionalna pjesma.



James Buchanan Brady – Diamond Jim Brady

Hotel St. James u kojem je Brady počeo raditi s 11 godina kao bellboy

Svečana večera u restoranu Delmonico
priređena po narudžbi James Buchanan Bradya

Dio doručka g. *James Buchanan Bradya*

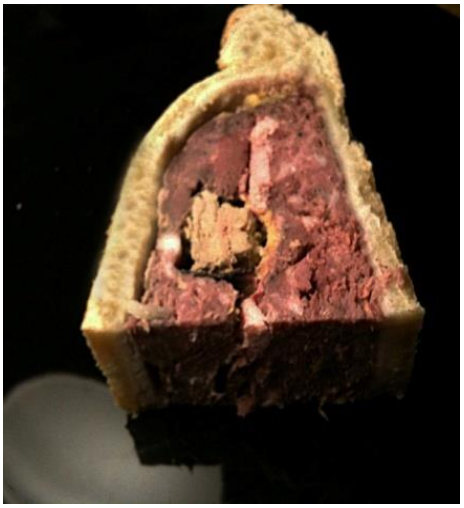
Gage and Tollner's historic main dining room u kojem su večerali: Diamond Jim Brady, Lillian Russell, Mae West, Fanny Brice, Jimmy Durante. Restoran je stiliziran kao *Pullman dinig car* (Pulman kola za ručavanje) s dvostrukim svijetljenjem - plin i električna energija.

James Buchanan **Brady** (12. 8. 1856. - 13.4. 1917.), također poznat kao Diamond Jim Brady**,** bio je američki biznismen, financijera i filantropa za Gilded Age („zlatne godine").
Rođen je u New Yorku, u skromnoj obitelj, počeo je raditi s 11 godina kao bellboy u hotelu. U dobi od 21 godine dobiva posao u New Yorku u Središnjem Railroad sustavu i ubrzo postaje glavni pomoćnik generalnog direktora. Već sa 23 godine Brady je vrlo uspješan opskrbljivač za Railroad sustavu da bi 1899. postao ovlašteni zastupnik za čelik Car Company. Poznata je njegova sklonost za dragulje, posebno dijamanti, te ih sakupio u vrijednosti većoj od 2 milijuna $ (što bi odgovaralo u 2005. cca. 50 milijuna dolara). Brady je imao ogroman apetit kao što je bilo i njegovo legendarno bogatstvo. Nije bilo ništa neobično da za vrijeme poslovnog sastanka pojede hrane za deset osoba. George, vlasnik omiljenog Bredijevog restoran, opisao „obični" Bradijev doručak: *jaja, palačinke, svinjski kotlet, kukuruzni kruh, prženi krumpir, kukuruzna kaša, muffins* i *biftek*. Za osvježenje: *galon narančinog soka* ili *„zlatni nektar",* kako je nazvao svoje omiljeno piće.
Ručak bi se moga sastojati od: *dva jastoga, deviled rakova, školjaka, kamenica* i *govedine* , s „malo" *pite za desert*.
Uobičajeni večernji obrok počeo s predjelom od *dva* ili *tri tuceta kamenica, šest rakova*, i *nekoliko porcija zelene kornjačine juhe*, zatim glavno jelo od *dvije cijele patke, šest* ili *sedam*

jastoga, pečenih odrezaka, dvije porcije kornjača s *„domaćim" povrćem*. Za desert: uživao je u kolačima *2 £ kutije slatkiša*.
"Diamond Jim", također je poznat po dugogodišnjoj vezi s glumicom i pjevačicom Lillian Russell, poznatoj po ljepoti. Društven čovjek Brady je bio veliki promotor noćnog života. I čestih večera u popularnom društvu. Također je poznat i kao prva osoba koja je u New Yorku posjedovala vlastiti automobil,1895.

Bretonne, iz Bretagne, veliki francuski poluotak na zapadu francuske.

Briard, Briarde, stanovnik Briea, nekadašnja francuska grofovija.



Savarin

L`oreiller de la Belle Aurore (jastuk de la Belle Aurore

Uzrečica B-S. :*"desert bez sira je kao lijepa žena sa samo jednim okom"*

Brillat-Savarin, Anthelme (1.4.1755.-2.2.1826.) sudac, francuski pravnik i političar, i stekao slavu kao epikurejac i gastronom. Objavio je nekoliko radova o pravu i političke ekonomije ali svjetsku slavu stekao po znamenitom gastronomskom djelu: *„Physiologie du gout"* (Fiziologija ukusa) objavljen u prosincu 1825, dva mjeseca prije njegove smrti. Puni naziv je: *Fiziologija okusa, ili, meditacije transcendentnog gastronomije, teorijska, povijesna i aktualna rad, posvećen gastronome u Parizu profesor, član nekoliko književnih i znanstvenih društava"*. Od majke, Claudine-Aurore Récamier, naučio je mnogo o pripravljanju jela te joj je osmislio jelo *L`oreiller de la Belle Aurore (jastuk de la Belle Aurore)*;

Najbolje meso teletine, dvije crvene jarebice, leđa kunića, pileća prsa, prsa patke, pola kilograma najbolje svinjetine i dvije blanširane teće žlijezde (sweetbreads). Meso obradite u filete široke 12 cm, uklonite kožu i marinirajte najmanje dvanaest sati u maslinovu ulju, tri čaše bijelog vina, octu, dva ili tri narezane luk, buket timijan, sol i papar.

Pripremite dvije vrste nadjeva (farces). Prvi pripremite od mesa teletina i svinjetina, slanina i šunke (ili pršuta). Drugi pripremite od pilećih jetrica, patke, jarebice, srži goveđih kostiju, gljiva i crnog tartufa. Sve sastojke za nadjev iskošite, dodajte im mješavinu jaja, 2-3 žlice kruha kuhanog u goveđem bujona i sve izmiješajte u jednoličnu kompaktnu smjesu.

Zamijesite tijesto od oko 2 kg brašna, soli, 3 bjelanjka, žlice maslaca, čaše pjenušca (poželjno da bude dobre kvalitete) i malo tople vode. Kad ste dobili homogenu glatku i gustu smjesu tijesta na pobrašnjenoj površina nekoliko puta ga razvaljajte, preklopite, opet razvaljajte i podijelite na tri dijela, na slijedeći način: dvadeset dekagrama svježeg maslaca dobro izmiješajte u kremast smjesu. Tijesto razvaljajte i premažite trećinom maslaca, pobrašnite i preklopite. Sada oba dijela tijesta ponovno razvaljajte premažite drugom trećinom maslaca po površni i pobrašnite. Tijesto oblikujte, razvaljajte, uvijek na veličinu pleha (lima) za pečenje i debljine 1,5 – 2 cm. Trećim dijelom maslaca premažite pleh (dno i stranice), složite tijesto na dno i stranice pleha.

Na tijesto slažite u tankim slojevima (kao knjigu) prvi nadjev, preko njega izrezane na listiće tartufe, usitnjene pistacije, prekrijte drugim nadjevom i preko njega složite nekolikom uskih traka šunke. Na zadnji sloj nadjeva stavite teleću žlijezdu izrezanu na ploške i listiće tartufa. Prekrijte drugim djelom tijesta i dobro učvrstite (stisnite, slijepite) tijesto Pri tome se poslužite s malo hladne vode. Od manjeg, trećeg, dijela tijesta oblikujte trakice, pletenice, ili nešto drugo prema nadahnuću i stavite na površinu tijesta. Sve premažite razmućenim jajem. Ovako pripremljen L`oreiller (jastuk) ispecite u zagrijanoj pećnici.

„Način života" Adrian van Utrecht (1599-1652)
prikazuje neke od vrsta ptica koje se koriste
u tradicionalnoj kulinarstvu.
Wilhelm Adolf **Becker** (1796 - 30. 9.1846; bio je njemački klasični arheolog. Napisao dvije knjige u kojima daje vrlo zanimljiv opis svakodnevnog života starih Grka i Rimljana) kaže da je car August konzumira *pite* koja je sadržavala piletinu, paune, droplje, golubova, i patka. U srednjem vijeku pite su pripremali od meso ili riba s voćem, začinima.
14. stoljeću klasičan *Canterbury Tales* s najboljim mesom rezerviran je za bogate, a njihova posluga jela je „lošije" *pite* od: jetara, srca, želudaca, i drugih iznutrice. U srednjem vijeku, ptice koje se koristili u pripremu pita bile su: čaplje, vrane, labudi, rode, kormorani kao i manje ptice ulovljene u mreže (najčešće su to bile ptice pjevice).
U 15. stoljeću jedan tekst nepoznatog kuhara opisuje *Croustade* od teletine, bilja, datulja i jaja pečena u tijestu, drugi izvori opisuju croustades od piletine i goluba. Ptice su se često nalazili na vrhu pita kao ukras ('subtelties') što je bila praksa u viktorijansko doba. Jedan rukopis iz 1890. opisuje pitu na čijem vrhu je nadjeveni fazana.
Pogače, pite ili *meso pečeno u tijestu* pripremali su još u rimska vremena, kada su glavni sastojci bile divlje ptice i životinje, kao što su jarebice, fazani, srne, zeca, ... Pite su dosegla svoj najveći kulinarski vrhunac u doba Engleskoj za doba carice Victorije. Ne samo da su postojali složeni naputci (recepti) nego su postojali specijalizirani kalupi dok je posluživanje jela bio pravi igrokaz. Današnje verzije jela su jednostavnije, ali uvijek ukusna kombinacija kunića, divljih goluba, fazan, i druge dostupne pernate divljači.

Brisse, Baron od (1832.-1876.), sladokusac i autor kulinarskih knjiga, „Liberte", kasnije pod nazivom „Les 366 menus de baron Brasse avec 1200 recettes".

Brunoy, mjesto u provinciji Samone et Oise, poznato po povrtlarstvu, odakle i naziv *à la brunoise*, ispravnije brunoyse. Martin Van **Buren** (5.12.1782.-24.7.1862.) osmi predsjednik Sjedinjenih Američkih Država (1837-1841).
Prije njegova predsjedanja, bio je osmi potpredsjednik (1833-1837) i 10. državni tajnik u okviru Andrew Jackson (1829-1831). i prvi predsjednik ne engleskog podrijetla, njegova obitelji podrijetlom je iz Nizozemske. Bio je prvi predsjednik koji se rodio kao američki državljanin. On je također jedini predsjednik koji nije govorio engleski kao svoj materinji jezik, (odrastajući govorio je nizozemski).
Pire De Canards Sauvages Buren La Van, Pire od divlje patke; Pecite dvije patke (u pećnici oko osamnaest - dvadeset minuta, meso nije do kraja pečeno), oblikujte filete odstranjujući sve kosti. Filete stavite u veću posudu, dodajte izrezanu šunku na veće kocke (25 dag), dodajte dvije izrezane rajčice i izrezanu glavicom luka. Podlijte s 3,7 l juhe. Kuhajte dva sata. S mesa uklonite svu kožu i dodajte mesu istu količinu kuhane kukuruzne kaše, 5 dag maslaca i sve razrijediti s juhom, začinite solju i paprom, muškatnim oraščićem, i zagrijati bez ključanja. Prije posluživanja dobro umutite 12 dag maslaca i 1 jaje (maslac se mora otopiti), dobro zagrijte juhu i ukrasite blanširanim celerom izrezanim na kockice, i dodajte brioše sušene u pećnici koje ste istrgali na pravokutnike veličinu od 1-1,5 cm.

C

Caen, glavni grad francuske provincije Normandie
Cajunska kuhinja (*Cuisine Acadienne) i **cajun začin**;* je stil kuhanja i vrsta začina nazvan po francuskom govornom području Acadian ili „Cajun“ useljenika deportiranih iz britanske ***Acadia*** u Kanadi na novo područje Louisiana, USA (Tijekom 17. stoljeća, oko šezdeset francuskih obitelji osnovali su u ***Acadiji*** svoju koloniju. U prijateljskom odnosi sa starosjediocima Mi'kmaq (indijanci), učili su od njih tehnike lova i ribolova. Akadijci su uglavnom živjeli u primorskim krajevima, poljoprivrednom zemljištu iskrčenom od mora, na granici između francuskog i britanskog teritorija. Akadijci danas žive uglavnom u kanadskom primorju, kao i dijelovima Quebec, Louisiane i Maine). Ovim pojmom podrazumijevamo način i pripremanja jela za koje se pežorativno kaže i „seljačka kuhinja“, što ni u kojem slučaju ne umanjuje kvalitetu i finoću okusa jela. Lokalno dostupni sastojci prevladavaju, a priprema je jednostavna. Autentični *Cajun obrok* je obično „*jela od tri lonca*“, jedan lonac je za glavno jelo, drugi za kuhanu rižu (ili tava za kukuruz ili neko drugo jelo od zrna), a treći sadrži svo povrće kojeg ima u izobilju ili je dostupno. Aromatično povrće: paprika, luk i celer, po nekim kuharima nazvani su *Presvetim Trojstvom u Kreolskoj i Cajunskoj kuhinji* (holy trinity of Creole and Cajun cuisines; na portugalskom se naziva ***refogado***; talijanskom ***soffritto***; na španjolskom ***sofrito***). Sitno izrezano na kockice i u svim mogućim kombinacijama, u pripremi (kuhanju), slična je postupku ***mirepoix*** u tradicionalnoj francuskoj kuhinji (mješavina sitnih kockica luka, celera i mrkve, sa karakterističnim začinima: peršin, lovor, zeleni luk (mladi luk), i sušena crvena paprika. ***Cajun začin*** sastoji se od mljevene paprike, papra, kima, gorušice, kajenskog papra, sušenog timijana i origana te soli. Obično se miješa s češnjakom i lukom te koristi za mariniranje mesa i ribe prije termičke obrade.
Blago ljuti („vrući“) ***Cajun začin*** možete pripremiti sami. Ukoliko volite ljući začin dodajte dodatno zgnječene crvene paprike. Sastojci: 2 žličice soli, 2 žličice češnjaka u prahu, 2 1/2 žličice paprike, 1 žličica mljevenog crnog papra, 1 žličica luka u prahu, 1 mala žlica crvena paprika, 1 1/4 žličice sušenog origana, 1 1/4 žličice sušene majčine dušice, 1/2 žličice crvene paprike pahuljice (opcionalno).
Stir together salt, garlic powder, paprika, black pepper, onion powder, cayenne pepper, oregano, thyme, and red pepper flakes until evenly blended.Pomiješajte u jednoličnu smjesu, zajedno sol, češnjak u prahu, papriku, crni papar, luk u prahu, crvenu papriku, origano, timijan, i prah crvene paprike. Čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.
***Korijeni Cajunske kuhinje*;** moramo se osvrnuti na 16. i 17. stoljeća kada su Akadianci došli iz Francuske i bili zbunjeni neobičnom hranom koja im je u „novom svijetu“ bila na raspolaganju. Primijenivši svoje izuzetne kulinarske vještine (stečene Francuskoj) u pripremi namirnica koje su im bile dostupne, osmislili su nova ukusna jela. Neke namirnice su bile poznate, poput svinje, krave, i kokoši, druge više nego čudne koje je trebalo prilagoditi, kao npr: meadowlarks (američka poljska ševa), groundhogs (američki mrmot; glodavac sličan vjeverici) i dikobraz u svoje obroke. Isto tako, korjenasto povrće, krumpir, špinat bili su stari znanci, a lišće bokvice (while plantain leaves), motrika (samphire) i salamuri (brined), slane biljke novi sastojci.
godina pripremaju se i danas s jedinom i glavnom razlikom što se mnoga od njih promijenila imena. *Fricot juha*, sprema se na mnogo sličnih načina, sastoji se od uobičajene juhe sa sastojcima od: piletine, ribe ili mesa, povrća i krumpira. *Viande paprikaš* je paprikaš od govedine, koji se nekada zgušnjavao zaprškom (roux) dok se danas zgušnjava krumpirom. *Mioche au Naveau*, pire krumpir i repa. Viande je jednostavno mesna pita.
Grah i svinjetina su specijalitet i danas, iako su nekada stavljali u grah i melasu. Obje kulinarske kulture (domorodaca i Akadijanaca) oslanjala se na životinjsku masnoću. Jedan lonac (pojam za obrok) je središnje jelo za Akadiance i Cajunsko kulinarstvo. Najveća razlika između starog

i novog načina kuhanja su začini. Također, nisu znali ni kako pripremiti meadowlark, bobolink, lasica (*weasel*), ili snježnu *Bunting* juhu (*or snow bunting soup*), pitu od jegulje (*eel pie*), pečenog dikobraza (*roast porcupine*), guščji jezik sa zeljem i zelje motrika (*goose tongue greens and samphire greens*) i svinjske masti i melase (pita and *pork fat and molasses pie*). To su jela koja su se pripravljala između 1600-tih - 1700-tih godina.

U 17. i 18. stoljeću, svinje su važna prehrambena namirnica u Akadijskoj kuhinji. Svinjska mast je korištena za prženje, kao i za aromatiziranje juha i variva, u nekim područjima za prženje je korištena medvjeđa mast. Krave su se koristili za mlijeko, vrhnje, i maslac, a volovi su bile radne životinje i nisu se koristili u prehrani (nisu se ubijali za hranu, kad bi ostarili bili su previše stari. U prehrani su izdašno koristili divljeg kunića, losa, jelena, dikobraza, vjeverice, američki mrmot (Groundhog) i dabra. Ovce su se koristili uglavnom za vunu, mlade životinja nikada nisu ubijali, a meso starijih smatrano je previše jakim i neugodnim za jesti. Piletina i guske su bile omiljen, zajedno s jarebicama, golubovima, kosovima, (blackbirds), poljska ševa (meadowlarks), divlja patka, i galebovi. Najčešće povrće je bilo korjenasto povrće:, poput kupusa i repe. Zelje, uglavnom divlje, uključeni su uz ostalo bilje kao: špinat, zelje i maslačak. Cvjetovi maslačka (dandelion) korišteni su za vino, smreku i hmelja koristili su u izradi piva. Ljetna povrća, kukuruz, grah, rajčice, žitarice: pšenica, zob, ječam, bile su dio prehrambenih namirnica, kruh su radili uglavnom od heljde. Bobice i jabuke su bile glavno voće, a javora za sirup i šećer. Izobilje riba: haringa, bakalara, pastrva, gaspereau (*lat.* Alosa pseudoharengus; obitelj čepa; franc. „krčmarica" vrsta haringe), iverak, jestiva morska školjka (clams), kamenice i jastoga. Koristeći tradicionalni način pripremanja hrane s novim namirnicama, s kojim su bili okruženi, obogatili su svoje izvorno kulinarstvo.

Nadjevena divlja patka; **sastojci:** 2 mlade, divlje patke, peršin, 1 paprika babura, 2 kosana luka, 4 češnja češnjaka, 1 šalica izrezane, neoguljene, jabuke na male kocke, nasjeckanog jabuka, 1,5 šalice vode, 1 šalica soka od naranče, 6 žlica ulja ili slanine izrezane na male kockice (drippings), za začin je nabolje koristiti ***Cajun začin*** (Camp pas).

Utrljajte šupljine svakog patka sa Cajun začinom. Izrežite papriku na male kockice, luk i 1 češanj češnjaka izrežite na četvorine, pomiješajte i nadjenite unutrašnjost pataka. Prerežite kožu na pačjim prsima u prorez stavite preostali češnjak. Zatvori šupljine čačkalicom ili koncem (zašijte). Izvana natrljajte patke s Cajun začinom. Patke stavite u podmazani pleh, malo podlijte vodom (1,5 šalice) u koju ste stavili sok naranče (1 šalicu). Kuhati na laganoj vatri 45-60 minuta ili dok ne omekša (vrijeme ovisi o životnoj dobi od patke). Prelijevajte tijekom kuhanja 2-3 puta. Ukrasiti sa peršinom.

Crveni grah i riža (Tradicionalno jelo koje se pripremalo u ponedjeljak (Louisiana); sastojci: 3 šalice sušenog crvenog graha, 1 kost šunke s puno mesa, ili narezana ili cijela dimljena kobasica, 1 žlica ulja, 2 češnja mljevenog češnjaka, 1 žlica brašna, 1 glavica luka izrezana na kockice, 1 grančica peršina, 4 mljevena luk, papra prema ukusu.

Grah složite na poslužavnik uz kuhanu rižu koju ste posuli mljevenim češnjakom.

Nadjeveni teleći odrezak (tradicionalna večera u New Orleansu); sastojci: 1 teleća prsa, 1 žličica soli, 8 kriški suhog kruha, 2 fino kosana luka, 1 paprika babura fino kosana, brašno, 1 žličica Cajun začina.

kruh izmrvite. Luk popirjajte na masnoći, umiješajte brašno, malo posmeđite, dodajte izrezanu papriku. Pirjajte miješajući oko 5 minuta. Začinite sa solju i Cajun začinom. Umiješajte kruh i po potrebi dodajte vrlo malo čiste mesne juhe. Dobivenu smjesu za nadijevanje stavite u „džep" teletine, zašijte. Stavite u podmazani pleh i pecite u zagrijanoj pećnici na 1 pečeno i stvari dobro, zašiti. Stavite u zagrijanu pećnicu na 176 oC i pecite oko 30 minuta po kilogramu težine, uz često podlijevanje.

Mioche au naveau, Pire od repe i krumpira;

Ovo jelo je spoj krumpira i repe, a ime mu se razlikuje u nijansama od regije do regije, na primjer: *Petit-Rocher Écrasé au naveau, au Robertville Mailloche au naveau.* Jelo se često

posluživalo kao glavni (puni) obrok s kruhom i maslacem; sastojci: 1 srednja repa, 5 krumpira, 1 žlica slanog bilja (začinsko bilje), 2 kosana luka, 12,5 dag soljene masne svinjetine (ovdje se misli na slaninu), sol i papar.
Stavite opranu, oguljenu i izrezanu repu i krumpir u veliki lonac s dovoljno vode, da sve pokrije. Kuhajte do vrenja, posolite, popaprite, dodajte slano bilje i kosani luk, i kuhajte 20 minuta. U tavi pirjati slaninu (soljena masna svinjetina) izrezanu na kockice, oko 2 minute s malom količinom vode. Odlijte tekućinu koju će ispustiti slanina (na taj način odstraniti će te suvišnu sol), prelijte s vodom i pirjajte u vlastitoj masti. Kada svinjetina postane hrskava i smeđa odložite je na stranu i popecite preostali luk na masti koja je ostala u tavi. Kada su krumpir i repa kuhani, zgnječiti i pomiješajte zajedno sa svinjetinom, lukom i masti. Začinite po ukusu i poslužite odmah, dok je hrskava svinjetina još uvijek vruća.
Opaska: U nedostatku svinjske masti popržiti ¼ šalice luka na maslacu.
Pašteta à la viande, Mesna pašteta; Mesna pašteta zajednička je cijeloj zajednici Akadijaca. Iako još uvijek sastavni dio Akadianske proslave Badnjaka, pašteta se pripravlja tijekom cijele godine. Obično se priprema sa svinjetinom pomiješanom s piletinom, zečetinom, a ponekad i govedinom. Svaka regija ima svoje karakteristične naputke, koristeći različite sastojke, načine pripreme i tehnike u pripremanju kora. U svim područjima pašteta se konzumira kao obrok za sebe, da li za doručak, večeru ili ponoćni snack. U Petit-Rocher i Campbellton, varijacije nazivaju *Petit cochons* (mala svinja). Pripremljena na isti način kao i obična pašteta, Petit cochons se oblikuje u krugova tijesta oko 15 cm u promjeru. Presavijena na pola, nalikuje na polumjesec.
Pašteta se može čuvati nekoliko dana u hladnjaku. Prije posluživanja jednostavno se stavi u zagrijanu pećnicu na 180 oC, i peće nekoliko minuta. Izvorno su Akadianci paštetu obično pripremali sa svinjetinu. Danas većina Akadians koristiti nekoliko vrsta mesa u pašteti kako bi smanjili količinu masti u jelu i obogatili okus. Sastojci: 1 kg svinjetine, 1 kg zeca, govedine, piletine, 1 veliki kosani luk (2 žlice), 1 žlica brašna, 1 kora za pite, sol i papar. Klinčića po želji.
Izrežite polovicu mesa na u kocke veličine 15 mm. Izrežite ostatak mesa na veće komade, kosti i žile odstranite. Stavite meso i kosti u lonac s lukom, solju, paprom i dovoljno vode da pokrije sastojke. *Krčkajte* oko 1,5 sat, dodajući još vode ako je potrebno. Nakon 1 sata dodajte začine i nasjeckani luk. Ostavite smjesu da se ohladi i izvadite meso iz kostiju, i izrežite na male komadiće. Vratite meso u tekućinu od kuhanja. Posebno u tavi pripremite zapršku: zgusnute brašno miješajući s vodom i pirjajte smjesu 2 - 3 minute. Uspite mesu, promiješajte, prokuhajte i odložite hladiti. Namažite posudu za pečenje i na dno stavite koru od tijesta za pitu. Stavite smjesu na koru i pokrijte drugom korom, napravite na gornjoj kori rupice kako bi omogućili parama nesmetani izlaz (pare koja se stvara u nadjevu). Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC, oko 30 minuta.
Opaska: U nekim područjima sjevernog New Brunswicka, kockice krumpira se dodaju u smjesu.
Poutines à Trou, Poutines s rupom; Uglavnom se priprema u jugoistočnom New Brunswicku, gdje se ponekad naziva *Poutines routies* (pečeni Poutines) jer su pečene u pećnici. *Poutines à Trou* smatra se najatraktivnijim slatkim desertom Akadianske kuhinje. *Sastojci za kore:* 2,5 šalice brašna, 4 žlice praška za pecivo, ½ žličice soli, 2 žličice šećera, ¼ šalice masti (ili maslaca), ¾ šalice mlijeka; *Nadjev*: 4 jabuke, ½ šalice bobica grožđa bez sjemena (koštica), ½ šalice brusnice; *Sirup:* 1 čaša smeđeg šećera, ¾ šalice vode.
Prosijte zajedno brašno, prašak za pecivo, sol i šećer. Primiješajte svinjsku mast u obliku grube smjesu. Dodajte mlijeko i dobro izmiješajte tijesto. Podijelite tijesto na dvanaest komada. Izvaljajte svaki komad tijesta na veličinu od 12 - 15 cm u promjeru. Ogulite jabuke i izrežite na male komadiće. Stavite komadiće jabuke, bobice grožđa i brusnice u centar svakog kruga tijesta. Navlažite rub tijesta s mlijekom ili vodom, i okrećite tijesto oko sastojke tako da se

oblikuje loptica. Pažljivo zatvoriti otvor i postavite *poutine* naopako u podmazani pleh (s otvorom prema dolje kako se ne bi otvorile tijekom termičke obrade). Napravite udubinu veličine oko 15 mm u promjeru na vrhu svake *poutine*. Pecite na zagrijanoj masti (ili maslacu) u zagrijanoj pećnici na 190 oC oko 30 minuta. Pripremiti sirup miješanjem šećera i vode. Kuhajte 5 minuta. Kada su *poutines* pečeni, ukloniti ih iz pećnice i prelijte sirup u udubinu na vrhu svake poutine. Poslužite hladno ili vruće.
Poutine; Quebeca francuski izgovor [putsın] jelo se sastoji se od krumpira na vrhu sa svježim sirom, prekriven smeđim umakom, a ponekad i dodatnim sastojcima. Poutine (poo-teen, ili PUH-TSIN) je isto tako i ***zalogajnica*** nastala u Quebecu, a sada se može naći diljem Kanade. *Poutine,* jelo, prodaje se fast food lancima, u restoranima „tipa diners" poznatiji kao „cantines" ili „Casse-croûtes" u Quebecu i PUBS, kao i na saobraćajnicama u „čip vagonima". Međunarodni lanci kao što su McDonald's, A&W, KFC i Burger King, također prodaju poutine u Kanadi. U glavnim urbanim središtima (osobito Toronto), nastao je trend, u obliku „otmjenosti" posluživanja i u restoranima s više zvjezdica i vinskim barovima. *Poutine* pripremljen u takvim restoranima uključuju dodavanje sastojaka kao što su meso jastoga, zeca, kavijara, tartufa, i drugih „ luksuznih" sastojaka.
Jelo je nastalo u ruralnim dijelovima Quebecaa u kasnim 1950-tim. Nekoliko zajednica Quebecois tvrde da je rodno mjesto *poutine,* Drummondville (Jean-Paul Roy 1964.), u Saint-Jean-sur-Richelieu, i Victoriaville. Često se ističe priča da je Fernand Lachance, iz Warwicka, Quebec, osmislio *poutine* 1957. Lachance kaže da je uskliknuo „*Ca va faire une maudite poutine"* („to će učiniti nered"), otuda i ime. Umak je „„navodno" dodan kasnije, kako bi krumpir duže zadržao toplinu.
Kanadski pomfrit s umakom i sirom iz mliječne gruševine; Sastojci: 75 dag vrućeg pomfrit krumpira (netom napravljenog), 2 šalice sira,2 šalice vrućeg goveđeg umaka. Pomfrit stavite u veliku keramičku zdjelu, pospite preko njega sir, prelijte vrućim goveđim umakom juhom. Odmah poslužite.
Opaska: u Kanadi najčešće koriste sir cheddar, obzirom da ga je teško naći možete koristiti mozzarellu.

Portret tri konzula: od lijeva na desno, prvi Jean Jacques Régis de Cambacérès, drugi Napoleon Bonaparte, treći Charles-François Lebrun.

Cambacérères, Jan Jacques, vojvoda od Parme (1753.-1824.), francuski državnik i veliki gurman.

Canino, mjesto u Italiji (okrug Rima).

Pantua

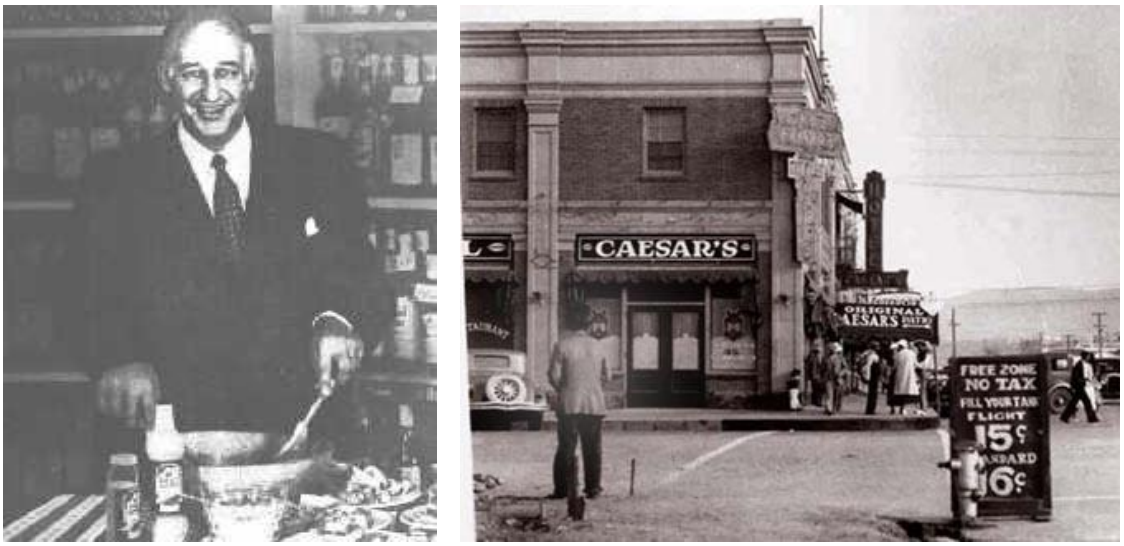
Charlotte **Canning**, Stuart (1817.-1861.) jedan od najplodnijih umjetnica u Indiji, supruga Charles Canninga, sina bivšeg britanskog premijera, George Canning. Rođena kao Charlotte Stuart u Parizu, kći britanskog veleposlanika, Charles Stuart (kasnije Barona Stuart de Rothesay). U Indiji je stigla 1856. kad je njezin suprug imenovan generalnim guvernerom Indije. Obolivši od malarije umrla je na rukama supruga i sahranjen je u Barrackpore, West Bengal 1861.

Charlotte Canninga „živi i danas“ u Bengalu kao - *lediken*. Ime *lediken* osmislio je poznati slastičar Bhim Nag, iz Kalkute, kada je preimenovao naziv slatkog jela - *pantuas* posebno pripremljeno povodom rođendana grofica Charlotte. Pantua je slatko jelo istočne Indije i Bangladeša oblikovano u kuglice od griza, chhana, mlijeka, ghee i šećernog sirup. Pantuas se prži u dubokom ulju u rasponu od svijetlo smeđe do gotovo crne boje, ovisno o tome koliko dugo se prži. Za poboljšavanje arome dodaje se voda, kardamom ili druge arome, što su regionalne varijacije.

Pantua i rôshogolla su vrlo slični, osim što se loptice (okruglice) od svježeg sira prže u *ghee* (maslace) ili ulju do zlatno ili tamnosmeđe prije nego se stave u sirup. Postoje „okruglice“ slična okusa, ali drugačije oblikovane kao verzije Pantua npr. Langcha (cilindrična) ili Ledikeni. Roshogolla su omiljene slastica u Kalkuti. U većini slučajeva Roshogolla se poslužuje kao prilog, ali ponajčešće kao desert. (sastojci za pripremu: brašno, mlijeko, šećer, soka od limuna, ružina vodica, voda. Posebno treba biti pažljiv u postupku pripreme s kuhanim mlijekom. Prvo se ulije mlijeko u tavu, a zatim kuha. Nakon što postane vruće dodajte sok od limuna i lagano promiješajte. Sada je „chenna“ (vrsta sira) spremna za pripravu, tj. glavni sastojak za izradu Roshogolla. Operite chenna s hladnom vodom uklonite krpu (služila je za vađena iz vode). Dodajte brašno chenni i izmiješajte. Oblikujte loptice jednake veličine. Pripremite šećerni sirupa od mješavine vode i šećera. Stavite chenna loptice u šećerni sirup i kuhajte više od petnaest minuta u djelomično pokrivenoj posudi, u kojoj se priprema ovo vruće slatko jelo. Ružina voda, koja se dodaje chenna lopticama, dati će bolji okus. Roshogolla je sada spreman za konzumiranje).

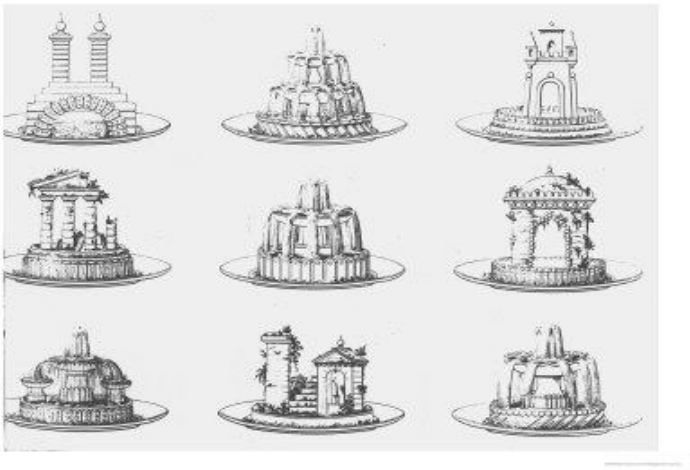
Chenna je indijski sir koji se koristi za Rasgulla, Rasmalai i Chum. Chenna sir je vlažan i granuliranih, nije tvrd i gumast kao Paneer sir. Chenna se može koristiti kao Ricotta sir. Osnovna razlika u izradi Chenna i Paneer je temperatura na kojoj se odvija koagulacije.U stara vremena, Halwaii i Chenna pripremala se skoro na istoj temperaturi kao i manjom količinom mliječnost - sir Khoya. Danas je poznato da je „magična“ temperatura 185 º F. Kiselina (ocat)

ili sok od limete koristi se u izradi Kalakand sira. Chenna se priprema od punomasnog kravljeg mlijeka. Svježi Chenna se koriste za Rasgulla, Rasmalai, i Chum Chum.
(sastojci: 1 galon (4,5 l) kravljeg mlijeka, ½ šalice destiliranog bijelog octa, ledena voda. Postupak: mlijeko zagrijte na 170 º F (55 oC), umiješajte ocat i zagrijte 185 º F (60 oC) kad se mlijeko počinje zgrušavati. Kuhajte oko 15 minuta održavajući temperaturu na 185 º F (60 oC). Ako se postigne najoptimalnije temperatura dobiti će se najbolji sir i neće biti gumast kao Paneer. Cijedi se u finoj gazi poznatoj kao „Butter muslin“ 10 minuta. Preko leda polijevajte vodu na chenna sir. Nakon toga ostavite da se ocijedi. Svrha ledene vode je dvojak: uklonit će ljepljive sastojke i spriječiti daljnje otvrdnjavanja. Ostavite cijediti oko pola sata).

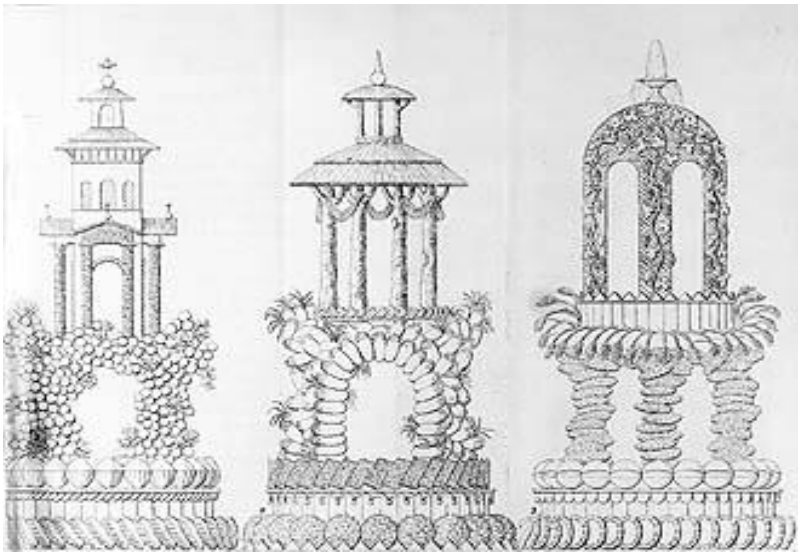


Original Caesar's restaurant - Tijuana 1930

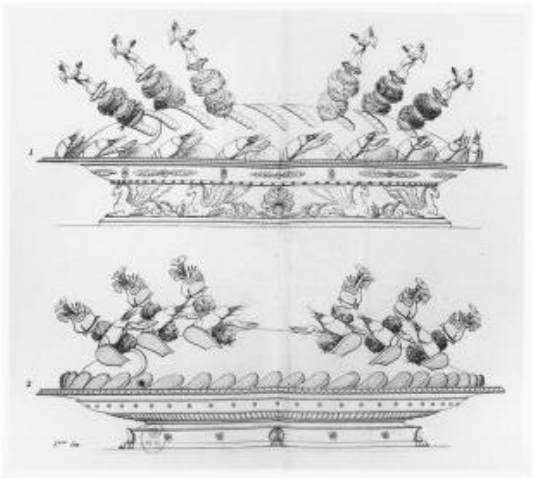
Cesare **Cardini** (24. 2.1896 - 3. 11.1956.) talijansko-meksički ugostitelj, kuhar i vlasnik hotela zaslužan za stvaranje *Cezar salate*. Rođen je u regiji Lago Maggiore (Italija), nakon naukovanja u restoranima i hotelima emigrirao u Ameriku u ranim dvadesetim godinama. Vodio je restoran u Sacramentu a zatim se preselio u San Diego. Cardini je zaslužan za osmišljavanje *Cezarova salata* koja je postala pomodan hit u Hollywoodu, pogotovo nakon što je preselio svoj restoran nekoliko blokova do hotela izgrađenog 1929 (danas se zove Hotel Caesar's).



jela oblikovana umjetnošću Carême-a



Three designs by Carême for pièces montées



Knjiga Carême-a, „Cuisine Francaise“

„Le Maitre d'hotel français" iz 1833.

Primjer posložene hladetine - *chaud froid*

Carême, Antonin (8.6.1784.-12.1.1833.), jedan od najpoznatijih kuhara 19. stoljeća, stručni pisac, umjetnik i reformator, tvorac *Picces montées* dekorativnih jela. Napisao kulinarska djela: *„Le pâtisser royal parisien", „Le Maitre d'hotel français"* i dr. Nekoliko poznatih jela nosi njegovo ime. Kao 12 godišnjak radio je kao kuhar kod Charles Maurice de Talleyranda. Stvorio je grandiozna kulinarska djela za najvišu klasu tadašnje Europe uključujući i one iz carskih ili kraljevskih obitelji.
U 18. stoljeću, Marie-Antoine Carême osmislio je chaud froid što znači „vruće hladno". U francuskom jeziku odnosi se na namirnice koje su pripremljene „na toplo" a poslužuju „na hladno". Aspik (želatina, hladetina, pihtija) je u stvari chaud froid „umak" mnogih hladnih jela od riba i peradi.
Povijesno gledano, chaud froid, su jela od mesa, voća i povrća. Kuhari srednjeg vijeka „otkrili su mesnu juhu" koja se stvrdnula i mogla biti poslužena kao jelo o čemu piše i detaljan naputak za aspik (hladetinu) u Le Viandier, pisan oko 1375.

Marie François Sadi **Carnot** (11.8.1837.-25.6.1894.) francuski državnik, četvrti predsjednik Treće Francuske Republike. Francuski predsjednik od 1887. do njegova ubojstva 1894.
Chicken filets Sadi Carnot, Pileći fileti Sadi Carnot; Pripremite pileće filete od dvanaest prsa. Uklonite kožu s pilećih prsa, na prsima napravite pet udubina (zareze) u koje će te staviti nadjev.

U udubine stavite nekoliko tankih ploški tartufa, nadjev i ponovno nekoliko tankih ploški tartufa. Otvore zatvorite čačkalicama. Popržite filete na zagrijanom maslacu.
Nadjev: na zagrijanom maslacu popirjajte kosani luk pazeći da ne požuti, mora ostati staklast. Dodajte luku 2 žlice fino mljevenih tartufa, 3 žlice mljevenih svježih gljiva i žličicu kosanog peršina. Pirjajte sve zajedno nekoliko minuta i podlijte čistom pilećom juhom. Uklonite s vatre i kad se ohladi umiješajte 3 žutanjka.
Na zagrijani maslac dodajte sok limuna, promiješajte, popržite kriške kruha u obliku srca (croûtons), izvadite ih i odložite na toplo. Masnoći dodajte umak od rajčice i umak *bearnaise,* promiješajte, prelijte preko fileta, ukrasite glaziranim ploškama tartufa u mesnom umaku.

Carpaccio - karpačo; po znamenitom venecijanskom slikaru Vittore Carpaccio (1455/56.-1525/26.), radio velike slike narativne kompozicije iz života svetaca, za mlet. crkve i bratovštine. Pravilno se izgovara *Scarpazza* ili latinizirano *Carpathius*.
Povodom jedne spomen izložbe u Veneciji, Giuseppe Cipriani je u čast Carpaccia na jestvenik restaurana Harru's Bar stavio modificirano antičko mesno jelo pripremljeno s posebnim umakom. To jelo koje se poslužuje u čitavoj Italiji zapravo se zove „carne all'abese". Obitelj Cipriani ne daje naputak umaka u javnost i zastupa stanovište da se „*carne all'albese"* posluženo zajedno s kreiranim umakom smije nazivati „*Carpaccio"* (meso se reže od goveđeg unutarnjeg buta (šola) i mora biti jako hladno (ne zamrznuto) narezano na tanke ploške. Posluženo na tanjur, poškropi se uljem, limunovim sokom i sokom istisnutog češnjaka; dodatno se gratinira, ovisno o godišnjem dobu, tankim ploškama bijele gomoljače, stabljičastog celera ili strugotine parmezana. Danas se u mnogim restoranima, pod tim imenom, rade jela, najčešće od govedine ili ribe, sa ili bez gljiva, najboljeg maslinova ulja, mirišljivim octom (kvasinom), limunovim sokom, ribanim ovčjim sirom (parmezan). Obično su to druga jela priređena za party).

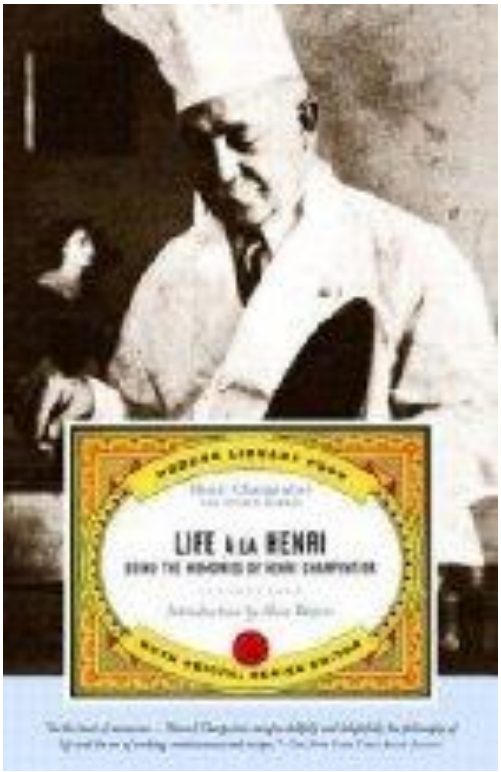
Vitore Carppacio; Poliptih, Zadar Sv. Stošija, sv. Martin, sv. Šimun

Među umjetninama u zbirci Stalne izložbe crkvene umjetnosti u Zadru najvažnija renesansna slika je „Poliptih svetog Martina". Nju je u Veneciji kod Vittorea Carpaccia naručio zadarski kanonik i notar Martin Mladošić. Slika datira oko 1493. godine i prikazuje sveca zaštitnika

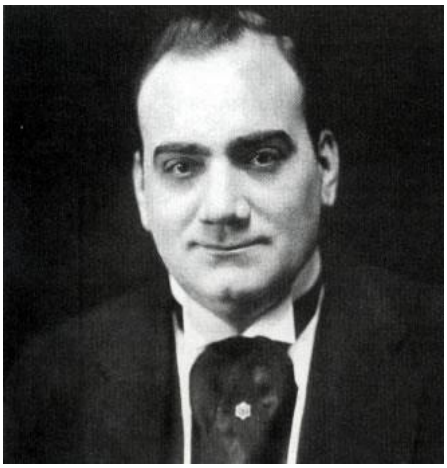
Zadra, a na jednom polju je i portret naručitelja Mladošića. To je prvi vjerno naslikani portret nekog Hrvata uopće i najljepši ranorenesansni rad u nas. Iako je Carpaccio tada slavno ime – proslavio se sa slikama velikog formata, pogotovo oslikavanjem bratovštinskih zajednica u Veneciji. Takva narudžba za 15 stoljeće uopće nije neobična. Zadar je bio važna biskupija i glavni grad Dalmacije koja je bila u sastavu Mletačke republike. Martin Mladošić vrlo obrazovan čovjek i u to vrijeme notar i kanonik nadbiskupa Maffea Varralessa, plemića iz Venecije dalmatinskog podrijetla koji se dopisivao s Donatellom. Hrvati su voljeli Carpaccia a on je oslikavao i bratovštinu Svetoga Jurja i Tripuna u Veneciji u kojoj su se okupljali Hrvati.

Vitore Carppacio; Sv. Sebastijan 1514. Strossmayerova galerija

Strossmayer ga je kupio, NDH prepustila Talijanima; FNRJ vratila u zbirku. Godine 1872. Kupljene su u Milanu dvije Carpaccijeve slike, Sv. Sebastijan i Sv. Petar Mučenik. Iz stalnog postava otišle su 1942., „zakonskom odredbom o zamjeni dviju slika Vitorea Carpaccia za krstionicu hrvatskog kneza Višeslava iz Museo Civico Corre u Mlecima“. Dugotrajnim pregovorima Republike Italije i FNRJ vraćena je samo jedna, a uz nju jedna slika iz Benkovićeve radionice. U literaturi su uvriježeno navodi da su slike pripadale poliptihu Santa Fosca u Veneciji. Pripada kasnom razdoblju Carpacciove djelatnosti.



Henri **Carpentier** rođen je 1880. došao u SAD u ranim 1900-ih sa svojom suprugom. Umro je 1961. u Redondo Beach, California. Svjetski poznati kuhar i izumitelj od krep Suzette. Počeo je vježbenički kod *Master Chef* u *Hotel de Paris u Monte Carlu*, nakon toga radio je u *Maksime, Cafe Royale* i *Savoy* u Londonu, *Metropole* u Moskvi, *Vier Jahresszeiten* u Münchenu, *Quirinale* i Belle Meuniere u Rimu. Kao goste u restoranima u kojima je radio usluživao je: *King Edward VII, kraljica Margherita Italije, „Diamond Jim Brady, kralja Leopolda Belgije, JP Morgan, Theodore Roosevelt, William K. Vanderbelt, Sarah Bernhardt, David Belasco, George Jen Nathan, John D. Rockefeller Sr, Lillian Russell, Rudyard Kipling, William Jennings Bryan, Woodrow Wilson, Florenz Ziegfeld, maršala Joffre & Foch, „Jimmy" Walker (NYC gradonačelnik), Bing Crosby, John Wayne, Ingrid Bergman, Lauritz Melchior, Ethel Barrymore i mnoge druge.* Napisao je knjigu *„Henri Charpentier Kuharica".*
Povijest palačinke Suzette prema povjesničarima gastronomije:
četrnaestogodišnji pomoćnik konobara Henri Carpentier (1880-1961) 1895 radio je u *Maitre u Monte Carlu's Café de Paris*. Henri je trebao pripremiti za desert, budućem kralju Edward VII (1841- 1910) u Engleskoj, palačinke. U restoranu je bio običaj priprema na način – *chafing* (priprema pred gostom, „na očigled gosta"). Palačinke su poslužili vruće s umakom od šećera, soka od naranče i likera (obično Grand Marnier). „Po riječima Henria „sve se zbilo kako slijedi: sasvim slučajno, u radu chafing jela *cordials* (pokretna pećica za pripremu jela; zapalila se zbog isparavanja alkohola; nehotice je napravio – *flambiranje/osmuđivanje*). Mislio sam da ću umrijeti, to je bio smak svijeta. Princ i njegovi prijatelji bili su u čudu. Što sam moga? Okusio sam „spaljene palačinke". To je bila najukusnija slatka melodiju okusa sam okusio. „Nesretni plamen" bilo je upravo ono što je potrebno da bi se stvorila harmoniju okusa. Princ je jeo palačinke s vilicom, a žlicom preostali umak/sirup. Pitao me ime onoga što je jeo s toliko užitka. Rekao sam mu da su to Palačinke Princesse. Odgovorio je da su palačinke savršeno pripremljene u vrhunski kontroliranom radu. Palačinke su dobile novo ime *Palačinke Suzette*, tako je rođen slatkiš, novog okusa. Sljedeći dan sam dobio na poklon od Princa, ukrašen prsten, panama šešir i štap".



Piletina Caruso *Tortelini s Caruso umakom*

Slavni talijanski tenor **Enrico Caruso** (25.2.1873. – 2.8.1921.) Njegov ga je glas 1894. godine doveo na kazališne daske i ubrzo se proslavio na svim većim europskim opernim pozornicama. Godine 1904. postao je prvi tenor opere Metropolitan u New Yorku. Njegovo najomiljenije jelo bili su široki rezanci sa svježim šampinjonima i rajčicama, koji su jednog nezabilježenog dana prozvani njegovim imenom. Posljednjih su desetljeća rezanci zamijenjeni špagetima, no jelo nije ništa manje ukusno.

Piletina Caruso: 4 pileća prsa bez kostiju, 4 kriške Caruso torte, 4 kriške pršuta, maslinovo ulje. Prethodno zagrijati pećnicu na 350 stupnjeva izrežite duboki otvor (džep) u najdebljem dijelu pilećih prsa. Stavite kriška torta u otvor. Zatvorite čačkalicom. Omotajte prsa pršutom. Zagrijte 2 žlice ulja u tavi i naglo popržite piletinu do smeđe boje na obje strane. Stavite u pećnicu i pecite još 12-15 minuta.

Tjestenina alla Caruso: 2 žlice maslinova ulja, 3/4 šalice brašna, sol, svježe mljeveni crni papar, 45 dag pilećih jetrica, maslac, 45 dag različitih gljiva izrezanih na trake, 1 čaša suhog crnog vina, 2 žlice usitnjenih i zgnječenih rajčica, kosani peršin, sol, svježe mljeveni crni papar, 45 dag špageta, parmezan.

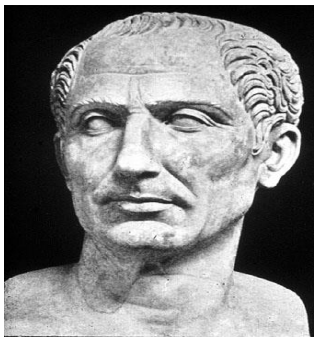
Na zagrijanom ulju popržite pileća jetrica, izvadite i odložite na toplom. Istoj masnoći dodajte maslac, zagrijete miješajući i dodajte gljive. Pirjajte 4-5 minuta dok gljive počnu otpuštati sok. Dodajte vino i čvrsto lopaticom postružite po dnu tave da se ništa ne karbonizira (da se ništa ne zapeče). Pirjate miješajući oko pola sata da se tekućina reducira na pola. Dodajte gljivama rajčice i jetrica. Začinite i pirjajte na laganoj vatri oko pola sata ili dok se tekućina ne reducira. Tjesteninu skuhajte u obilju kipuće slane vode (oko 6 l vode). Skuhajte - al dente.

Tjesteninu ocijedite i slažite u slojevima, red tijesta, red jetrica. Sve pospite parmezanom.

Caruso umak osmislio je Raymundo Monti u restoranu „Mario i Alberto”, 1950-ih u Urugvaju (nalazi se na uglu Constituyente i Tacuarembó ulice u gradu Montevideo): 5 žlica maslaca, 4 velike žlice brašna sve namjene, 4 šalice mlijeka, 2 žličice soli, 1/2 žličice muškatnog oraščića, ½ žličice cimeta, 1 šalica prženih oraha, 1 šalica šunke izrezane na kockice.
U posudi rastopite maslac na srednje jakoj temperaturi, dodajte brašno i izmiješajte sve u jednoličnu glatku smjesu. Pržite do svjetlozlatnožute boje (oko 7 minuta). Posebno zagrijte mlijeko i vruće lagano ulijevajte uz stalno miješanje. Ne smiju se stvoriti grudice. Dodajte mješavini maslaca i brašna. Kuhajte i miješajte oko 10 minuta. Začinite muškatnim oraščićem, solju, cimetom, i na kraju dodajte šunku. Još malo prokuhajte. Umak se koristi za tjesteninu posutu prženim orasima.
Caruso kolač: 14 dag maslaca, 28 g šećera, sok od pola limuna i koricu, 6 jaja, 25 dag mljevenih lješnjaka, 2 dag brašna, 2 dag ribane tamne čokolade.
Pjenasto umutite maslac i šećer, dodajte sok limuna i ribanu koricu. Umiješajte jedan po jedan žutanjak. Dodajte brašno i sve izradite u jednoličnu smjesu. Bjelanjke istucite i lagano umiješajte u prethodnu smjesu. Na kraju umiješajte lješnjake i čokoladu. Ravnomjerno izrađeno tijesto stavite u podmazani pleh i pecite na 165 oC oko 35 minuta. Pečeno poslužite posuto šećerom u prahu.
Kolač je osmišljen 1907. godine.

Cavour, Camillo Benso (1810.-1861.), talijanski državnik, ima velike zasluge za osnutak talijanskog kraljevstva.

Cayenne, bivša francuska kolonija u južnoj Americi (Guyana).



Cezarova salata

Cezar, Gaj Julije (100.-44. pr. Kr.) rimski vojskovođa i državnik. Vladao je diktatorski pa je ubijen u republikanskoj zavjeri, što nema nikakve veze s mnogo kasnije izmišljenom salatom, *Cezarova salata* (uvijek je dobro došlo neko znamenito ime i u gastronomiji).

Chambord, Henry, grof (1820.-1883.), vojvoda od Bordeauxa, od rojalista dobio ime „kralj Heinrich V.“- napustio francusku 1830. i povukao se u dvorac Frohsdorf kod Wiener Neustadt, gdje je i umro.

Chantilly, grad i dvorac, iz 14. Stoljeća, sada muzej u okrugu Oise, pokraj Pariza; 1720. za održavanja jedne proslave vlasnika dvorca Condéa prvi put je posluženo tučeno vrhnje („šlag“), à *la Chantilly* - s tučenim slatkim vrhnjem. Jelo, kolač: *Indijanski uštipci; Beignets à la Chantilly; Indianerkrapfen; Schaumpastetchen* (smjesu od žumanaca i šećera miješajte pola sata i postepeno pomiješajte s vodom, brašnom i čvrstim snijegom od bjelanaca, u koji ste prije toga umiješali šećer u prahu. Tijesto štrcajte u obliku malih uštipaka u namazanu i pobrašnjenu ili papirom obloženu posudu. Vrećica za štrcanje mora imati dugački tuljčić. Uštipke pecite u pećnici 25 minuta kod umjerene temperature. Pečene izdubite s donje strane i kad se potpuno ohlade, nadjenite zašećerenim čvrsto tučenim vrhnjem. Po dva uštipka složite zajedno i prevucite čokoladnom ocaklinom; uštipci se mogu peći i u posebnim kalupima, kao i ocakliti bijelom ili ružičastom ocaklinom).
Pjenušci; Bouchées à la Chantilly; (male tjestenice od ***lisnatog tijesta*** napravite na slijedeći način: tijesto razvaljajte na 3 mm debelo, okruglim oblikom promjera 7 cm oblikujte pločice. Pola njih izrežite ponovo drugim oblikom od 5 cm. Dobiveni prsten od tijesta položite na cijele pločice i rubove namažite jajetom i ispecite na limu u pećnici. Kad se ohlade nadjenite ih zašećerenim, tučenim vrhnjem i prelijte kašicom od jagoda. Da tjestenice zadrže lijep oblik stavite prije pečenja na sredinu tijesta po prilici 5 cm visoki papirni tuljčić).

Maksimilijana i Carlota krunili u 1864 na Catedral Metropolitana u Mexico Cityju .

Torta Charlotte

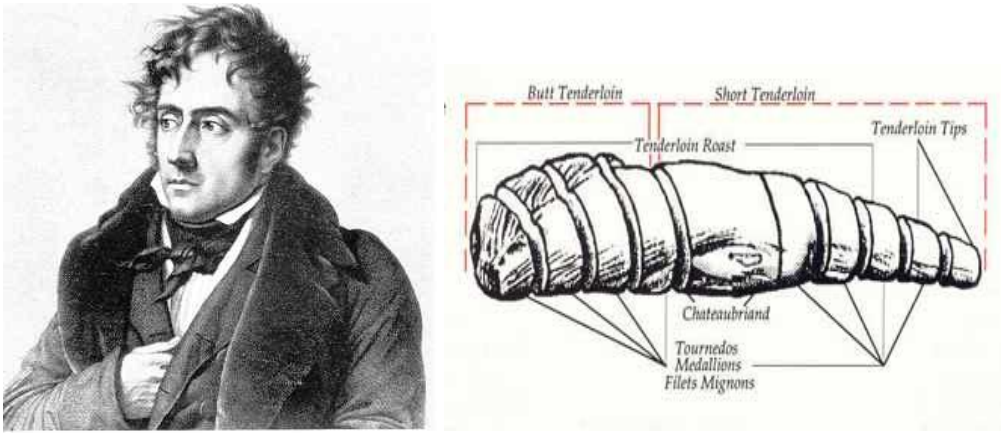
Charlotte, Princeza Marie Charlotte Amélie Augustin Victoire Clementine Léopoldine Belgija, zapamćena i danas kao *Charlota of Mexico* (7.6.1840.-19.1.1927.) belgijska kraljevna, poludjela je kad joj je ubijen suprug Maksimilijan, postavljen za meksičkog cara. Smjestili su je u dvorac pokraj Opatije pa u tršćanski gdje je umrla. U njenu čast osmišljena je torta *Charlotte* (sastojci: 5 dag oljuštenih badema, 5 dag lješnjaka, po 0,15 dl vinjaka, likera od naranče i cherry brendija, 30 dag piškota, 15 dag čokolade u prahu, 4,5 dl slatkog vrhnja, 15 dag šećera u prahu + za posipanje, čokoladne strugotine za ukras.

Rasporedite u tavi s jedne strane bademe, a s druge strane lješnjake pa pržite 5 minuta, na 200 C°. Lješnjacima odstranite ljuskice pa nasjeckajte s bademima. Kalup zapremnine 1 l iznutra obložite navlaženom gazom. Piškote navlažite smjesom 3 likera pa njima obložite dno i stjenku kalupa; preostale sačuvajte. Istucite slatko vrhnje, u manji dio umiješajte lješnjake i bademe. Utisnite u dno i stjenku kalupa. U preostalo vrhnje umiješajte čokoladu koju ste otopili s malo vrhnja. Time napunite kalup. Pokrijte preostalim piškotama i stavite u hladnjak na 12 sati. Prije posluživanja iskrenite na pladanj i odstranite gazu. Pospite šećerom u prahu. Ukrasite čokoladnim strugotinama).

Chartreuse de ris de veau

Chartreuse (*lat.* Cartusia), samostan kod Grenoblea u kojem je sv. Bruno osnovao 1084. god, katolički kontemplativni red – kartuzijanaca. Predjelo/Jelo: *Nadjevena teleća žlijezda; Chartreuse de ris de veau; Bries auf Kartäuser Art* (unutrašnji dio teleće žlijezde operite, poparite (blanširajte) u slanoj vodi i u nju utisnite slaninu. Nakon toga pecite pola sata u vrućoj masti u pećnici zajedno s ostalim dijelom teleće žlijezde, koju se prije toga također oprali u slanoj vodi. Tijekom pečenja dolijevajte vode ili goveđe juhe. Dobro namazani kalup s obručem obložite gomoljačama narezanim za ukras, zelenim graškom kuhanim u slanoj vodi, mrkvama i kriškicama celera te napunite telećim nadjevom. Sve kuhajte 1 sat u pari i istrese u zdjelu. Prostor unutar obruča ispunite komadićima teleće žlijezde. Žlijezda ukrasite kuhanim zelenim graškom; Teleći nadjev: teletinu nekoliko puta iskošite i propasirajte zajedno s mliječnim zaprškom i pomiješajte s pjenasto izmiješanim maslacem, žumancima, prema ukusu soli i finim zelenjem (fines herbes); Fines herbes: na maslacu poprženi sitno kosan luk, peršin i pečurke. Sve još začinite začinskom paštetom. Posebno poslužite sok od pečenja). Jelo: *Divljač na kartuzijanski način; Chartreuse de cervelle; Hirn auf Kartäuser* (zečji hrbat i stražnje noge ogulite, izvadite kosti a meso narežite na 3-4 cm velike kocke. U kocke mesa utisnite slaninu, posolite, popaprite, povaljajte u brašno i u vrućoj masti mekano ispirjajte. Tijekom pirjanja meso treba politi vodom ili juhom i madeira vinom. Kubasti kalup namažite maslacem, obložite kuhanim ploščicama mrkve i peršina, preko čega namažite mali prst debelo nadjeva. Kalup napunite pirjanim kockicama zečevine umotanim u poparene listove kelja (sarmama od zečevine), a preostali prostor kalupa pokrijte poparenim listovima kelja i sve kuhajte 1 sat u

pari. Nadjev: zajedno pomiješajte pjenasto izmiješan maslac, kosane ostatke mesa divljači, sol, muškatni oraščić, mlijeko, žumance i papar).



Način na koji se priprema odrezak Chateaubriand

Châteaubriand, François René, Viconte de (1768.-1848.), francuski pisac (poznat po romantičarskim i patetičnim djelima) i diplomat. U Pariz je dospio kao dvadesetogodišnjak, ali već tri godine poslije odlučio je otići iz toga grada obuzetog revolucijom i otputio se ni manje ni više nego u Ameriku, kupajući se na putu usred oceana, pritom nimalo ne mareći za morske pse. Kad je stigao u Ameriku, primio ga je i predsjednik Washington, kojemu je naširoko pričao kako će se četiri vola u zaprezi obići novi svijet. Malo zatim odjenuo je mokasine i kožno indijansko odijelo i putujući prema Pittsburghu, naletio na ratoborne Irokeze. Nije poznato tko ga je spasio od skalpiranja, no ubrzo se odlučio vratiti u Europu.
Oženio se 17-godišnjom djevojkom, ustvrdivši poslije vjenčanja da nije lijepa koliko je mislio, a ni bogata. Potom se posvećuje pisanju. Najprije piše usporednu studiju revolucija, a zatim „Genij kršćanstva“, u kojoj je revoluciju proglasio zlom. Došavši na vlast, Napoleon mu je povjerio nekoliko diplomatskih dužnosti, no od 1804. Châteaubriand više nije želio „raditi za njega“. Deset godina poslije objavljuje pamflet protiv Napoleona, koji je do tada noću skrivao jastukom, a danju pod ženinim suknjama. Pada u nemilost vlasti, pa kad se ona promijeni, postane ministar vanjskih poslova. Zatim se sve još jednom ponovi i Châteaubriand postane po tko zna koji put veleposlanik, ovaj put u Londonu. Priređivao je mnoge večere, a za jednu je tada glasoviti kuhar Montmirel osmislio *Châteaubriandov odrezak, Rindslenden-Doppelstück* (na roštilju ispečena govedina obložena krumpirima i prelivena umakom, Bernaeškim dakako. Iz sredine pisane pečenke (lungenbratena) namočen u ulju, pečene na žaru ili u tavici u komadu tako da iznutra mora ostati crven, konobar je dužan izrezati ga pred gostom u kriške debljine najmanje 2 cm i teške od 36 do 40 dag (uobičajeno je 4 cm). Gotovo uvijek se rasijeca za dvije osobe na dasci dugačkim tankim nožem ukoso prema dasci. Ime dobiva po garnituri kojom je obložen, varivo, pržen krumpir, kuglice od krumpira). Prema P.M. Blücheru: „Rechtschreibung der Speisen und Getränke“ treba se pisati – *chateaubriant* s t na kraju, ako se radi o mesu, dok se jela, koja se odnose na pisca i državnika Chateaurianda moraju pisati s velikim početnim slovom C i na kraju s *d*.

Chevreuse, Marie de Rohan-Montbazon, vojvotkinja (1600.-1679.).

Saint-Honoré

Chiboust; *Creme Chiboust* ili „*Crème Saint-Honoré*“, je slastičarska krema (*creme pâtissière*) s tučenim vrhnjem ili snijegom od tučenih bjelanjaka, koju je osmislio francuski kuhar *Chiboust***,** u Parizu, oko 1846. kako bi nadjenuo kolač Saint- Honoré. Crème Chiboust može biti začinjena s vanilijom, narančinom koricu ili likerom Kada je pomiješana s voćem naziva se „*creme plombières*“.
Saint Honorat od Amiens (Honoré, ponekad Honorija, Honortus) († 16. 5. ca. 600) bio je sedmi biskupa Amiens. Zaštitnik je pekara, slastičari, prodavača brašna, licitara i svjećara. Njegov blagdan je 16. svibanj.

Oeufs farcis au gratin

Chimay, bivša kneževina u Belgiji (Hennegau) s istoimenim glavnim gradom.
Predjelo – *Prepečena (gratinirana) nadjevena jaja; Oeufs farcis au gratin (à la Chimay; Gefüllte Eier, überkrustet (gratinierte Eier)* – jaja kuhajte 12 minuta, raspolovite, izvadite žumanca i protisnite. Oguljenu žemlju namočite u vodu i protisnite zajedno sa srdelicama, a zatim dodajte žumanjke, sol, papriku i vrhnje. Pomiješajte i pomoću štrcaljke stavite u jaja (bjelanjke). Jaja složite u maslacem namazanu vatrostalnu posudu (zdjela za gratiniranje) ili u tavu za jaja, prelijte vrhnjem, koje ste razmutiti brašnom, posuli parmezanom i mrvicama, poškropili rastopljenim maslacem i 5 minuta prije posluživanja u vrućoj pećnici zapekli).

Chipolata

Garnitura à la chipolata

Chipolata, (izvedenica od „*cipolla"* – talijanski -, luk), je vrsta vrlo tanke svježe kobasice nastala vjerojatno u Francuskoj. Obično se priprema na žaru, u tavi ili poširana za doručak. Izrađuje se od grubo rezane svinjetine začinjene solju i paprom, zajedno s začinima kao: kadulja, timijan, piment i(ili) muškatni oraščić. U Velikoj Britaniji se često poslužuje kao dio božićne večere umotana u slaninu. U Škotskoj se pojavljuje kao Kilted Pork.

Choron, Alexandre Stephan (1772.-1834.), glazbenik, direktor pariške opere, muzički teoretičar. Predjelo: - *Ogrušena jaja sa Charon umakom, osmišljeno u njegovu čast; Oeufs poché à la sauce Choron; Verlorene Eier mit Chorosos* (poširana jaja položite na kriške žemlji pržene na masti (prženica – croûtons), prelijte Choron umakom i poslužite vruće; *Choron umak*: holandski umak (sauce hollandaise; pomiješajte sa svjetlom zaprškom i žličicom rajčice; umjesto holandskog umaka možete uzeti bernaeški umak – jače zakiseljen i začinjen holandski umak pomiješan sitno kosanom krasuljicom, octom od zubovca i kosanim zelenim peršinom).

Clamart, mjesto pokraj Pariza.

Clesse Antoine, rođen 30. svibnja 1816 , a umro je 9. ožujka 1889 , belgijski pjesnik i tekstopisac. Njegovu pjesmu *„Pivo“* - *„La bière“* poznatija kao *„La bière du pays“* (1852) još danas pjevaju belgijski studenti.

Pastrva Antoine Clessé; Sastojci (za 6 osoba): 6 pastrva (od 20 do 25 dag), oko 6 dl piva (ale), 3 male mrkve, 6 lučica, 4 žumanca, 22 dag smeđeg maslaca, 2 iskosana kozjaka, smjesa brašna (10 g) i maslaca (15 g), žlica iskosanog peršina i krasuljice, sol i papar.

Pastrve očistite i položite u prikladnu tavu premazanu maslacem i posutu iskosanim kozjakom. Začinite, prelijte pivom i polagano pširajte u pećnici. Dogotovljenim pastrvama skinite kožu, složite ih na pladanj, pokrijte i čuvajte na toplom. Mrkvu i luk narežite na tanke ploške i ispirjajte u malo vode s prstohvatom soli i šećera. Temeljac u kome su pširane pastrve propasirajte. Tri četvrtine temeljca prelijte po povrću i prokuhajte, a 1/4 spojite smjesom brašna i maslaca, i pustite da malo kipi. Žumance pomiješajte sa smeđim maslacem, umiješajte temeljac i pastrve, a zatim povrće, peršin i krasuljicu. Začinite po ukusu i prelijte po pastrvama. Poslužite vrlo toplo.

Filet de boeuf Colbert

Colbert, Jean Baptiste (1619.-1683.), državni ministar Luja XIV. po njegovom imenu poznata je goveđa juha, tj. prilog za određenu bistru juhu, koji se sastoji od pširanog jaja i kuhanog ili

pirjanog proljetnog povrća. Poznat je kao zaštitnik kuharskog umijeća. Jelo: *Pisana pečenica Colber; Filet de boeuf Colbert; Rindslenden schnitten nach Colbert* (iz pisane pečenice izvadite kosti i skinite kožicu, meso posolite, popaprite i pecite 10 minuta u vrućoj masti u pećnici na jakoj vatri. Veliku glavicu kelja raspolovite i skuhajte polumekano u kipućoj vodi. Izvadite korijen (kocen) i otrgnite velike listove, njihova rebra plosnato istucite. Listove prostrite u obliku pravokutnika, koji odgovara veličini mesa. Ohlađeno meso premažite finim zelenjem (poprženim) i položite na listove kelja i preklopite preko mesa. Nakon toga sve skupa omotajte tankim ploškama slanine ili svinjskom mrežicom (maramica), svežite uzicom i uz često polijevanje pecite 20 minuta na jakoj vatri, dok ne bude polupečeno (engleski način). Mast oberite, sok prokuhajte s vodom ili goveđom juhom i maslacem; *Prilog*: krumpir na maslacu, kuglice od krumpira (pommes noissette), riža.

Colettina juha.

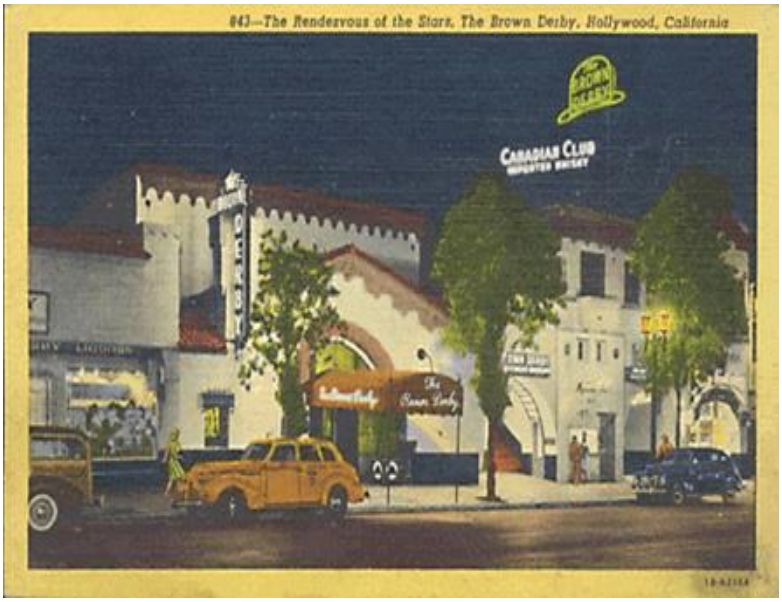
Colette, Gabrielle (1873.-1954.) zahvaljujući romanima i osebujnoj ličnosti postala je još za života legenda francuske kulture. *Colettina juha*.

Pêches à la Condé

Condé, francuski kneževski rod, pobočna loza Bourbona. **Louis II. Condé,** princ (Pariz 8.09.1621.- Fontainebleau, 11. 12.1686.) smatran jednim od najvrsnijih franc. vojskovođa svojega vremena, ali i sladokuscem. Nikada nije osvojio prijestolje, iako je bio blizu njega, jer je smaknut poslije bitke u vjerskom ratu. Jelo, kolač: *Breskve Konde; Pêches à la Condé; Pfirsich nach Prinz Conde* (kuhanu riža u mlijeku stavite u zdjelu, obložite raspolovljenim, oguljenim breskvama umočenim u rum i arak i sve prelijte kašicom od malina).

Conti, François Louis, princ od (1664.-1709.), kralj Poljske.

Wilshire Boulevard originalni Brown Derby



Bob Cobb at the Brown Derby.
Bob Cobb na Brown Derby.

Cobb salata

Lanac su osmislili **Robert H. Cobb** i Herbert Somborn (poznat kao bivši suprug filmska zvijezda Gloria Swanson).
Neki povjesničari kažu da je *Cobb salata* osmišljena 1929. drugi kažu 1937. Službeni datum je 1937. zabilježen u Brown Derby restoranu, kao slučajni „pronalazak“: …jedne večeri izvorni vlasnik, Robert H. Cobb, „umoran“ od stalnog *hot-dog-hamburgera*, tražio je nešto za pojesti. Otvorio je ogromni hladnjak, izvukao „ovo i ono“: avokado, koji je sasjeckao na salata, celer, rajčica, i trake slanine. Kasnije je ukrasio prsa piletinom, lukom vlascem, tvrdo kuhanim jajem, potočarkom, i na kraju sirom Roquefort, i sve začinio *dressing* (odijelom) za salatu. Salata je započela svoj putu do međunarodne reputacije“.
Neki povjesničari gastronomije tvrde da je salatu osmislio kuhar *Robert Kreis,* Brown Derby Restorana, u čast Bob Cobb, vlasnik restorana.
Disney World na Floridi, koji se nalazi u Disney-MGM Studios, izgradio je repliku restorana slavne *Cobb salate* i karikaturama slavnih holivudskih zvijezda.
Cobb salata za 4-6 osoba (sastojci: 1/2 glava hladne zelene salate, 1/2 potočarke, 1 mala cikorije, 1/2 glave *romaine* salata (misli se na *zelje*), 2 oguljene, rajčice srednje veličine, 2 prsa kuhane pečene piletine bez kostiju, 6 trake reš pržene slaninu, 1 avokado, 3 tvrdo kuhana jaja, 2 žlice kosanog vlasac, 1/2 šalice izmrvljenog sir Roquefort, 1 šalica *Brown Derby post-Fashioned Francuski Dressing.*
Izrežite zelenu salatu, potočarku, cikoriju, romaine i sve stavite u zdjelu za salatu. Izrežite rajčice na pola, izvadite sjemenke, i na kraju izrežite na kockice. Prsa piletina izrežite na ploške i stavite na salatu i malo prekrijte sjeckanim zeljem. Slaninu izrežite na kockice i „pospite“ preko salate. Izrežite avokada u male komadiće i složite po rubovima salate. Ukrasite salata jajima izrezanim na kockice, kosanim vlascem i izmrvljenim sirom. Neposredno prije posluživanja poprskajte salata temeljito s francuskim dressingom).

Crésy, ime za naročitu vrstu mrkve, koja se uzgaja u Crésy-sur-Samone.

Cordon bleu od piletine *Cordon bleu na francuski način*

Cordon bleu, vidi: terminološki rječnik.

Cumberland umak

Cumberland, Ernst August, vojvoda od (1845.-1923.). Od 1866. svrgnut kao kralj Ernst od Hannovera povukao se u privatni život i uzeo ime Cumberland, svog engleskog plemićkog porijekla. Jelo: *Cumberland umak; Sauce Cumberland; Cumnerlandsoss* (drhtalicu (žele) od ribiza pomiješajte crvenim vinom, sokom naranče i brašnom slačice (gorušice), i umiješajte tanku žutu koricu naranče narezanu na sitne rezance (bijela kožica je gorka). Umak do upotrebe odložite na hladno mjesto; Cumberland umak s šipkom: žele od ribiza, pekmez od šipka izmiješajte u glatku smjesu i u to umiješajte crveno vino, narančin i limunov sok i trgani hren. Smjesu ostavite stajati neko vrijeme i protisnite (pasirajte). U crvenom vinu skuhajte narančinu i limunovu koricu narezanu na sitne rezance i umiješajte u pasirani umak. Tijekom kuhanja posuda mora biti poklopljena).

Cubat, Pierre (15. lipanj, 1844 Alet-les-Bains 6. listopad 1922 Alet-les-Bains), utemeljitelj poznatog restorana u Petersburgu „Kubat“; šef kuhinje ruskog cara Alexandra II.

Lady Curzon Soup

Marija Victoria **Curzon**, barunica ***Curzon od Kedleston***a, (27. 5. 1870. - 18. 7.1906.) britansko - američka plemkinja, potkraljica Indije, kao supruga Lord Curzon od Kedleston, potkralja Indije.

Prema povjesničarima gastronomije juha Lady Curzon nastala je kao kompromis običaja i navike. Britanski državnik George Curzon Natanaela i potkralj Indije priredio je svečanu večeru, 1905., u čast gosta koji ne konzumira alkohol. Lady Curzon, njegova supruga, amerikanka bila je u nezavidnom položaju jer je morala uskladiti običaj počasnog gosta nekonzumiranje alkohola s ostalim uzvanicima, englezima, koji imaju naviku uz jelo konzumirati alkoholno pića. Kao bi riješila dilemu gospođa Curzon naložila je kuharu da kornjačinu juhu začini sherryem.

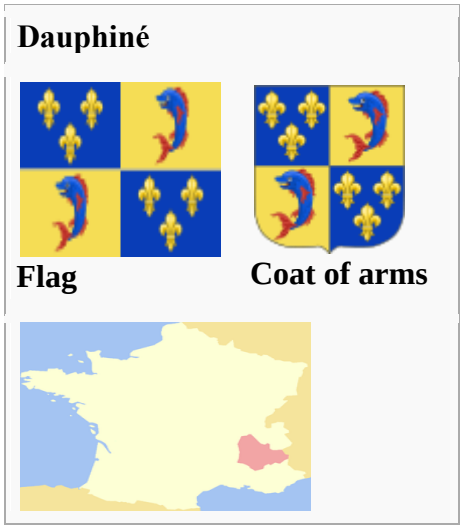
Od tada je običaj da se kornjačina juha priprema svuda u svijetu sa sherryem.

Juha Lady Curzon (sastojci: 2 žumanjka, 1/3 šalice slatkog vrhnja, 1/2 žličice (ili više) curry praha, 4 šalice konzervirane kornjačine juhe, uz meso morske kornjače, 1/4 šalice šerija; ukrašavanje: 6 žlica lagano tučenog slatkog vrhnja.

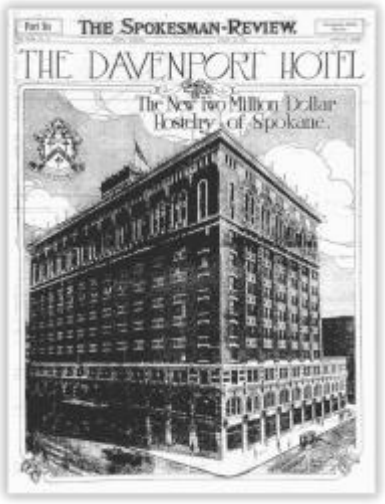
Razmutite žumanjke, vrhnje i curry praha. U veliki lonac uspite koncentrat kornjačine juhe (ili čistu juhu od ranije skuhane kornjače) i kad zakuha, postupno umiješajte smjesu od jaja žumance i curry prah. Skinite s vatre i nastavite miješati. Dodajte sherry (umjesto sherrya koristite prošek), vratite na vatru i lagano zagrijte da se sve kremasto poveže, ne smije potamniti i jako se zgusnuti.

D

Dampierre, Heinrich Duval, grof (1580.-1620.), austrijski vojskovođa, preuzeo 1618. Od grofa Thurna grad Budweis i oslobodio 1619. u Beču cara Ferdinanda II. od pritiska protestanta.



Dauphine, titula kraljevske princeze francuske kraljevske kuće (žena prestolonasljednik).



Louis Davenport 1936

The Davenport Hotel

Davenport Hotel Lobby

Ceab Louis, rak Luj

Thousand Island dressing (Tisuću otoka)

Llewellyn Marks „Louis“ **Davenport** (ca. 1869 - 1951) najpoznatiji kao osnivač Davenport Hotel u centru grada Spokane. Llewellyn „Louis“ Davenport došao je u Spokane iz Nebraske

20.3. 1889. Prvo radno mjesto bilo mu je u restoranu njegove stric Ilija, pod nazivom Ponos Spokane, koji je izgorio u velikom požaru iste godine. Louis osniva vlastitu tvrtku pod nazivom Davenport's Restaurant tri dana nakon požara s dva šatora i spašenim namještajem. Uskoro postaje jedan od najpoznatijih restorana na sjeverozapadu. Tijekom godina mnoge slavne osobe dolazile su u Spokane isključivo radi kvalitete jela u Davenportu. Jedna od poznatih osoba bio je predsjednika Williama Howarda Tafta 1909. Restoran se širi na više blagovaonice, veću kuhinju, dodaje se plesna dvorana i još mnogo toga. Godine 1906, o popularnosti restoran piše u nacionalnom časopisu The Philistine: „Najbolji primjer za osjetiti „duh" grada Spokane je Davenport restoran ... je najbolji, jedinstven i savršen restoran u Americi - možda na svijetu". Iste godine Louis Davenport počinje graditi hotel prema nacrtima slavnog arhitekta Kirtland Cuttera koji se otvara u kolovozu 1914. Prostranim španjolsko renesansnim stilom glavnog lobia, blagovaonice Isabella, talijanskim vrtnim restoranom, dvoranom Marie Antoinette, okićenom dvoranom Doges, Davenport je postao jednim od Američkih najboljih hotela te je svoju reputaciju zadržao mnogo godina. Louis Davenport je bio neumoran na stvaranju novina, stalnom poboljšavanju hotelskih usluga i eleganciji ugostiteljstva. Odlaskom u mirovinu 1945. Davenport prodaje hotel zadržavši prebivalište na jedanaestom katu hotela, gdje je i preminuo 1951. Nakon prolaska kroz ruke mnogih vlasnika tijekom iduća tri desetljeća, Davenport Hotel zatvoren je 1985., ponovno otvoren 2001. u vlasništvu lokalnog poduzetnika Walt Worthya.

Salata od raka, Crab Louis salad ili King of Salads

na zapadnoj obali Amerike oko 1900. i da je posluženo u San Francisco, hotel Solar`s, u ranim danima 1904. godine. Naputak je objavljen u publikaciji *Bohemian* San Francisco od Clarence E. Edwordsa, te u „kuharici" Victora Hertzlera, šefa kuhinje u St. Francis Hotel, 1910. Jelo se posluživalo u hotelu Davenport, vlasnika i osnivač Louis Davenport u mjestu Spokane, Washington, prije nego što se preselio u Spokayne Falls. Davenport je koristio za svoje jelo najfinije rakovice uvezene iz Seattle koje su otpremane u najbolje hotele između Chicaga i San Franciska. Naputak za *Crab Louis salad* može se pronaći u povijesnim jelovnicima hotela prije 1914. Jelo je sredinom 1900 godina „otplovilo u zaborav" ali se još uvijek može pronaći na jestvenicima na zapadnoj obali uključujući *Palac Hotela* u San Franciska i *Davenport Hotel*.

Osnovni sastojak jela je meso rakovice Dungeness ali se može koristiti i meso drugih vrsta rakova. Postoje mnoge varijacije ali svi imaju zajednički dressing („odijelo za salate") *Thousand Island dressing* (Tisuću otoka) pomiješano sa drugim sastojcima, ovisno o naputku. *Crab Luj salad*; sastojci: meso rakovice (ili kozica, škampa), sol, papar, maslinovo ulje, sok limuna, tvrdo kuhana jaja, rajčica, šparoga, krastavac,; podloga: listovi zelene salate; preljev: majoneza, čili umak, i rezanci paprike sa strane (sastojci kao: masline i zeleni luk također se stavljaju).

Meso rakova začinite solju, paprom, maslinovim uljem, poškropite sokom limuna i lagano izmiješajte. Složite na tanjur s podlogom od zelene salate, ukrasite polovinama kuhanog jajeta, blanširanom šparogom i lagano pirjanom, četvrtinama rajčice, ploškama krastavca uz umak Tisuću otoka u posebnoj posudici.

Thousand Island dressing (Tisuću otoka): sastojci: 1 šalica majoneze, 1/3 šalice kečapa, ¼ šalice, ¼ šalice kosanih kiselih krastavaca, 1 žlica kosanog luka, 1 tvrdo kuhano jaje izrezano na kockice. Sve sastojke izmiješajte zajedno, ohladite u hladnjaku. Dodatkom čilija (chilly dressing) dobiva novo ime – *Russian dressing*.

Delmonico's Kitchen, 1902

Najpoznatiji steak na svijetu - Delmonico Steak

Delmonico, poznati restoran u New Yorku po svojoj kuhinji, u doba prohibicije bio zatvoren. Restoran su otvorili braća Ivan i Petar Delmonico iz Ticina, Švicarska. Godine 1831. pridružio im se nećak, Lorenzo Delmonico, koji je u restoranu preuzeo odgovornost za vinsku kartu i izbor jela.

Blinis Demidoff

Grof Anatolij (zvan Anatole) Nikolaievich **Demidov**, Prince of San Donato (Анатолий Николаевич Демидов, 5. 4. 1813 - 29. 4.1870), istaknuti ruski znanstvenik, ruski industrijalac, diplomat i pokrovitelj umjetnosti. Po njegovom imenu osmislio je mnoga jela *Louis Bignon* kuhar *Café Riche* i *Maison Dorée*.

Poulet Entier En terrine La Demidoff - Piletina Demidoff Style (Očistite i izribajte mrkvu i repu, i skuhajte gustu kašicu. Tijekom kuhanja dodajte istu količinu gljiva i začinite solju i paprom. Pileće bijelo meso popržite s obje strane i složite na topli poslužavnik, okružite umakom od povrća (kašica od povrća). Poslužite s kašicom/umakom od povrća, začinite listićima tartufa i listovima estragona).

Rissoles La Demidoff (polpeti, kriške kruha s kosanim meso sve poprženo do rumene boje)

Razvaljati tijesto (kao za brioše) na debljinu 3-4 mm i promjera oko 8 cm: Mokrim prstima suprotne krajeve izdignite i spojite, stavite ih na pobrašnjenu čistu kuhinjsku krpu i ostavite da se dignu (narastu) na dvostruki obujam, na blagoj temperaturi. Pržite ih polako na jako vrućoj masti. Po 16 dag gljiva, tartufa i prsa fazana popirjajte, dobro prokuhajte *veloute sauce* (veloute umak), ostavite da se ohladi i poslužite s risoletim, pirjanim gljivama i mesom.

Veloute sauce (veloute umak) Blago začinjen umak, bogat i kremast savršen je pratilac raznih pilećih jela i jela od povrća (Sastojci: 2 šalice čiste pileće juha (temeljac), 2 žlice maslaca, 3 žlice brašna, 2 žlice vrhnja, bijeli ili crni papar po ukusu.

U posude srednje veličine za pirjanje zagrijte pileći temeljac ali nemojte zakuhati. U posudi za umake s debelim dnom rastopiti maslac na umjerenoj vatri. Dodajte brašna i miješajući 2 – 3 minute napravite zapršku svijetlo žute do zlatno žute boje što je poželjno za velouté umak. Važno je ne spaliti brašno ali treba temeljito pripremiti da kasnije ne dobije umak brašnasti

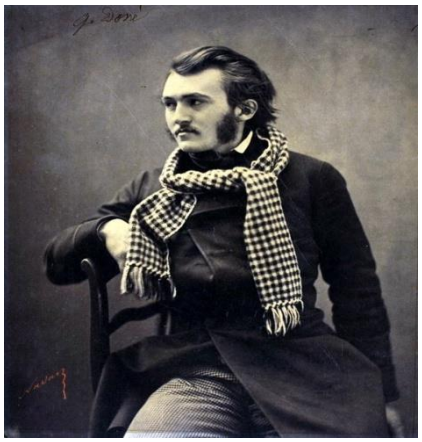
okus. Uklonite posudu s vatre kako bi se zaprška ohladila. Nakon kratkog hlađenja ulijte pileći temeljac. Stavite sve na umjerenu temperaturu i snažno promiješajte. Smanjite vatru i nastavite miješajući dok umak postane gladak. Kad je umak gotov, prije posluživanja umiješajte vrhnje i začinite solju i paprom po ukusu.
Blinis Demidoff (sastojci: 1/2 kocke svježeg kvasca ili 1/2 vrećice suhog kvasca, 1 šalica toplog mlijeka, 1-1/2 šalice brašna, 2 žumanjka lagano izmiješana, 1/4 šalica gustog vrhnja, prstohvat soli, 2 ulupana bjelanjka, 1 žlica maslac, 1 šalica kreme fraiche ili kiselog vrhnja, 12 dag kavijara sevruga (ili po želji više).
U velikoj posudi dobro umutite kvasac u mlijeku. Dodajte 1 šalicu brašna i sve izradite u glatku smjesu. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjesto da uzađe (raste) oko za 2 sata.
Umiješajte ulupane žumanjke, vrhnje i preostalih 1/2 šalice brašna, lagano umiješajte bjelanjke (kad se radi s bjelanjcima nikada se ne miješa čvrsto, nego lagano i pažljivo). Pokrijte i opet ostavite da naraste od 30 do 40 minuta. Tijesto bi trebalo postati spužvasto. U tavi rastopite maslac. Žlicom oblikujte bline (male palačinke od tijesta) u veličini od 3. 7,5 cm. Popržite s obje strane da dobiju zlatnožutu boju. Pečene bline složite na topli poslužavnika i poslužite s kreme fraiche i kavijarom.
Creme fraiche („svježe vrhnje“ (od francuskog *creme fraiche)* je kiselo vrhnje sadrži oko 28% mliječne masti. To je ukiseljenog s bakterijskom kulturom, ali je gušće i manje nego kiselo vrhnje. *Creme fraiche* je izvorno proizveden u Normandiji oko grada Isigny-sur-Mer u Calvados u Normandiji).

Brown Derby je naziv za lanac restorana u Los Angelesu, Kalifornija. Prvi i najpoznatiji od njih bio je u obliku muškog *derbi šešira*, sinonim za zlatno doba Hollywooda.

Dieppe, francusko kupališno mjesto na kanalu u oblasti Samone-Inférieure.

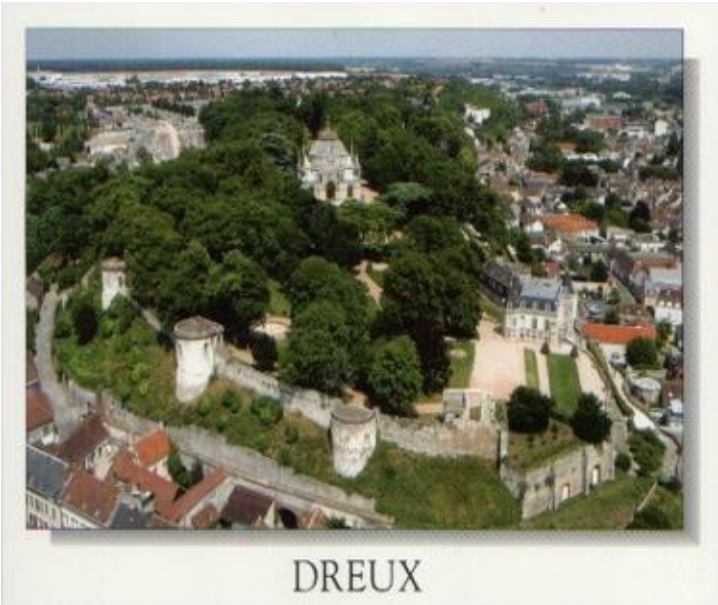
Dobos (š), Jozsef C. (1847.- 1924.), slastičar iz Budimpešte, osmislio Doboš-tortu 1885. godine (katkad se piše samo Doboš). Doboš je ovu tortu prvi put predstavio na izložbi u Budimpešti 1885., a među prvima koji su je kušali su bili car Franjo Josip I i carica Elizabeta.
Doboš torta; Gâteau à la Dobos; Dobostorte (žumanca i šećer pjenasto izmiješajte i pomiješajte sa snijegom od bjelanaca i brašnom. Smjesu pecite u 8-12 tankih, okruglih listova u veličini kalupa za torte. Kalup mora biti namazan mašću i pobrašnjen. Listove pecite kod umjerene temperature i odlijepite odmah, dok su još vrući. Kada se potpuno ohlade, sve osim

jednoga namažite čokoladnom kremom i složite jedan na drugi. Rubove jednako obrežite i premažite tankim slojem kreme. *Karamel-ocaklina*: šećer ugrijte u tavi uz neprestano miješanje, dok ne postane tekuć i žut, i brzo prelijte preko nenamazanog lista torte. Prije nego se ocaklina skruti, nožem označite (zarežite) kriške torte. Svaki put, prije nožem napravite zarez, morate nož namazati maslacem. Ocaklinu, koja sa strane curi, oprezno odstranite. Sa strane tortu namažite kremom i pospite lješnjacima narezanim na listiće. *Krema od čokolade*: u pjenasto izmiješan maslac stavite smekšanu čokoladu, šećer i žumanca i sve pjenasto izmiješajte).



Gustave-Paul-Louis-Christophe **Doré** (Strasbourgh, 6.1.1832. - Pariz, 23.1.1883.) francuski slikar, grafičar, i kipar. Svojom nadarenošću Doré je obilježio prekretnicu u primijenjenoj grafici, plodnošću preko 10.000 crteža, imaginacijom i uvođenjem novih grafičkih tehnika. Smatra se najvećim ilustratorom svih vremena.
Charles Ranhofer osmislio je u njegovu čast jelo: *„Mlada Turska prsa“ Gustave Dore; Filet de la Dindonneau Gustave Dorechaudfroid-vrsta umaka koji se primjenjuje u hladnoj kuhinji za prelijevanje komada mesa. Dok je umak još vrući, doda mu se želatina, a kad se on prelije preko mesa, prekrije ga u određenoj debljini i tako ostane /kao glazura/. Može se različito obojiti, a na hladnom umaku mogu se napraviti razne figure*), pospite listićima tartufa i prelijte vrhnjem. Posudu za pečenje namažite maslacem (u istoj posudi poslužiti će te jelo), prsa složite jedna pored druge, oblikujući polumjesec, prekrijte alu folijom i stavite u dobro zagrijanu pećnicu na kratko, da se dobro zagriju. Kad ste ih izvadili prelijte smeđim chaudfroid umakom. Na ploške izrežite ne dimljeni suhi goveđi jezik i okružite njima prsa (garnirajte), sve okružite kuhanim povrćem i pospite listićima fartufa).

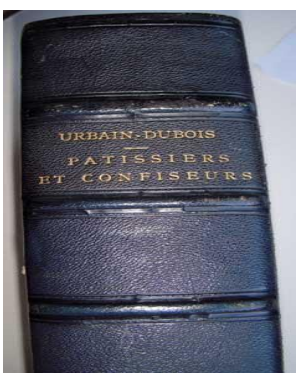
Doria, Andrea (1468.-1560.), veliki državnik i pobjedonosni admiral iz starog časnog plemstva.

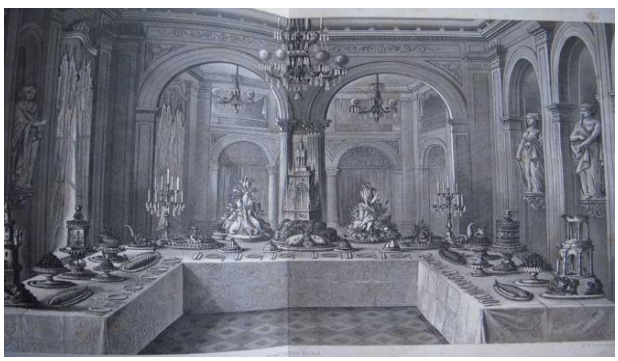


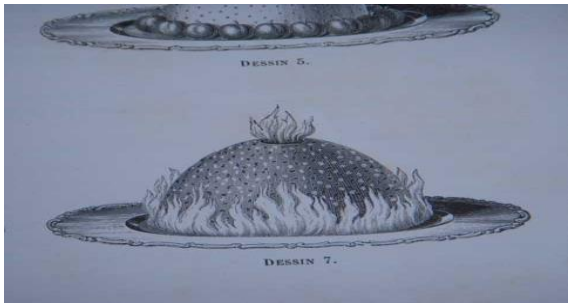
Dreux, grad u francuskom departemantu Orléanais. Jelo: *Pileća prsa s gljivama; Filets de volaille à la Dreux; Hühnerbrüstchen mit Tafelpilzen (à la Dreux),* (prsno meso i meso bataka očistite od kože, posolite, s jedne strane malo povaljajte u brašno i ispecite u maslacu. Meso izvadite i na istom maslacu pirjajte pečurke narezane na listiće, vratite piletinu i pirjajte da omekša. Kosti i ostatke piletine pirjajte zajedno s korjenastim povrćem narezanim na listiće, lukom i nekoliko zrna papra. Podlijte vodom, posolite i kuhajte 1 sat. Kad je gotovo obarak procijedite. Meso skinite s kostiju i iskošite. Pripremite svijetlu zapršku, podlijte s pilećim obarkom i ukuhavanjem zgusnite, dodajte pileće iskosano meso, sol, paštetni začin, pirjane pečurke narezane na kockice i na kraju čvrsto stučeno vrhnje. Smjesu stavite u sredinu zdjele, okolo složite pirjanu piletinu (prsa i batake) te sve prelijte sokom od pečenja. Prilog riža ili riža s graškom).

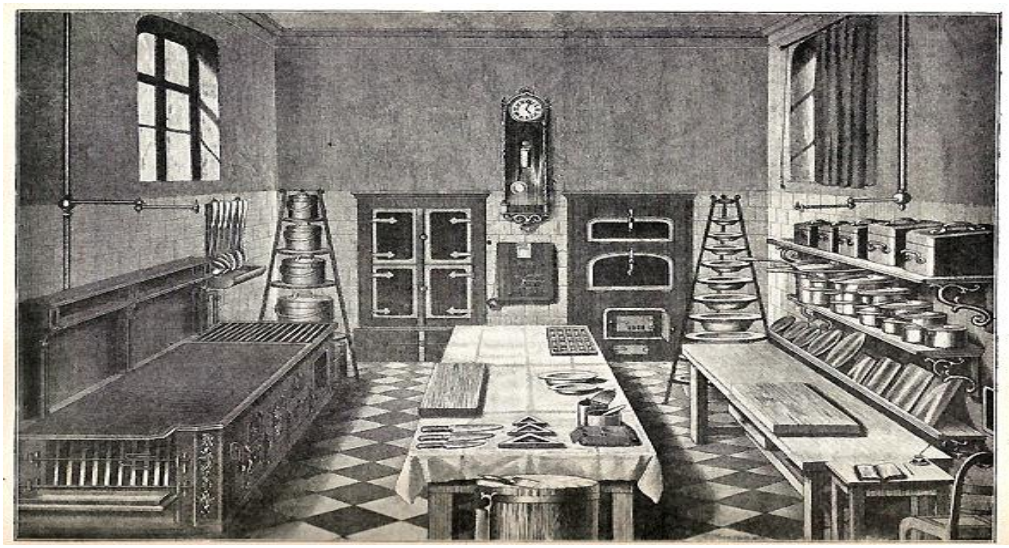
Dubarri juha.

Dubarry, Marie Jeanne Bécu du Barry, grofica (1743.-1793.), milosnica (ljubavnica) Ludwiga XV. Pogubljena 1793. Svojim umijećem kuhanja zaslužila orden: „Blauen Band“ - „plava podvezica“ tj. kasnije nazvano „Po njezinu imenu zovu se jela koja sadrže veće količine cvjetače ili napravljena od cvjetače - *Dubarrijeva juha*.
(Jeanne Bécu se rodila u Vaucoulersu, u francuskoj regiji Lorena, kao vanbračno dijete Anne Bécu, žene navodno „zavodljive ljepote“, koja je radila kao krojačica. Jeannenin otac je možda bio Jean Baptiste Gormand de Vaubernier, fratar. Jedan od ljubavnika njene majke, Monsieur Billard-Dumonceaux – i otac njenog pokojnog brata Clauda koji je umro sa samo 10 mjeseci starosti - ih je primio u svoj dom u Parizu te zaposlio Annu kao kuharicu. Dumonceaux je čak financirao Jeannenino obrazovanje u samostanu Saint-Aure. Sa 15 godina, Jeanne je napustila samostan i dobila je posao kao pomoćnica mladog frizera zvanog Lametz, tada „pratioc“ starije udovice, Madame de la Garde, a kasnije pomoćnik modistkinje u dućanu 'a la Toilette', koji je bio u vlasništvu gospodina Labillea, sa čijom je kćeri, budućom slikaricom Adélaïde Labille-Guiard, bila dobra prijateljica. Prema mnogim navodima, Jeanne je bila „iznimno lijepa“ plavokosa djevojka. Njena ljepota privukla je pozornost Jeana-Baptistea du Barryja, svodnika osobama višeg sloja i vlasnika kasina, 1763., kada je Jeanne bila u Madame Quisnoyjinom bordela-kasina. Predstavila se kao Jeanne Vaubernier. On ju je doveo u svoj dom gdje je postala njegova ljubavnica ali i kurtizana viših slojeva pariškog društva, pod imenom *Mademoiselle Lange*.

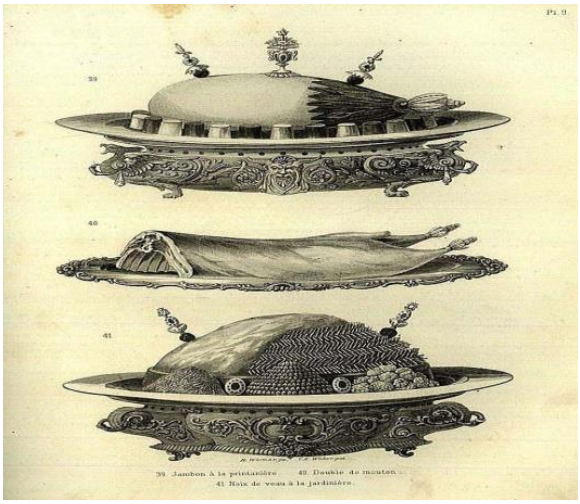








Division de la cuisine in Urbain-Dubois,
La cuisine artistique Études de l'École moderne par Urbain-Dubois



Dubois, Urbain (1826.-1881.), zajedno s Emilom Bernardom, glavnim kuharom cara Wilhelma I., napisao: „La cuisine classique“ 1856., „La cuisine artistique“ 1870. i dr.. U knjizi „Patissiers et des confiseurs“ 1883. opisao je do u detalja naputak (recepte) način pripreme i oblikovanje ovih umjetničkih djela slastičarstva.

Adolphe **Dugléré** (Bordeaux, 3.6.1805. - umro u Parizu 4. 4.1884.) francuski kuhar i učenik Carême, jedan od najpoznatijih kuhara „Drugog carstva“. Dugléré je bio kuhar u kuhinji obitelji Rothschild do 1848, voditelj u restoranu Les Freres Provençaux u Palais-Royal 1848.-1866. koji je bio u vlasništvu tri čovjeka iz Provanse nazivom Barthélémy, Maneille i Simonas. 1866. postao je glavni kuhar u *Café Anglais*, najpoznatijem restoranu Pariza 19. stoljeća i gdje je osmislio jelo Pommes Anna. Posluživao je najpoznatiju večeru *Dinner of the Three Emporers* (Tsar Aleksandar II., njegov sin (kasnije car Aleksandar III.) i kralj William I. Pruski). Nekoliko jela od riba nosi njegovo ime.

MENU

Potages:
Impératrice
Fontanges
Releves:
Souffle à la Reine
Filets de Sole a la Venitienne
Escalope de Turbot au Gratin
Selle de Mouton Purée Bretonne
Entrees:
Poulet à la Portugaise
Pâté Chaud de Cailles
Homards à la Parisienne
Sorbets au Champagne
Rôts:
Canetons a la Rouennaise
Ortolans sur Canape
Entremets:
Aubergines à l'Espagnole
Asperges en Branches
Cassolette Princesse
Bombe Glacée

Vins:
Madere Retour de l'Inde 1810
Xeres Retour de l'Inde 1821
Châteaux d'Yquem 1847
Chambertin 1846
Châteaux Margaux 1847
Châteaux Lafite 1848

Salad à la Dumas

Dumas, Alexandre, stariji (1802.-1870.), napisao osim poznatih djela „Tri mušketira“, „Grof Monte Christo“ i „Veliki rječnik kuhinje“ - ”Grand dictionnaire de cuisine“. Nekoliko poznatih jela nose njegovo ime. Jednom je rekao:*”Hoću da pet stotina svezaka svojih literarnih djela završim jednim kulinarskim djelom”.*Godine 1873., posthumno, tiskana je knjiga: *„Grand Dictionnaire de cuisine*”, kompilacija rječnika i kulinarskih naputaka (recepata).

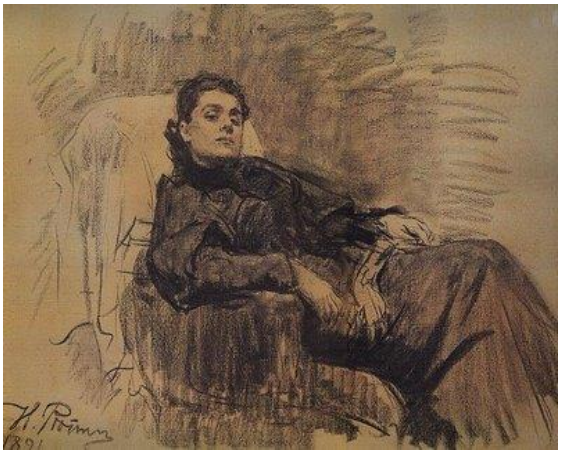
Salad à la Dumas (sastojci: 1 glavica salate, 1 tvrdo kuhano jaje, 1 žlica maslinovog ulja, 1 žličica majčine dušice, timijan1-2 inčuni, 1-2 krastavca, sol, papar, 2 žlice bijelog vinskog octa, prstohvat crvene paprike.

Iz tvrdo kuhanog jaja izvadite žumanjak i utrljajte ga, sa žlicom maslinova ulja, u unutrašnjost stjenki zdjele za salatu. Dodajte izrezanu majčinu dušicu i timijan, pomiješajte dodajte inćune i kosane krastavce, posolite, popaprite. Poprskajte octom i lagano promiješajte. Sve pospite prstohvatom crvene mljevene paprike).

Jesenjin i Isidora Duncan

Duncan, Isadora (1878.-1927.) američka plesačica, putujući Europom uvodila je novi stil prema antičkim uzorima. Bila je velika ljubav Jesenjina s kojim je rado pila koktele, *Duncan koktel*.

Durant, vlasnik poznatog restorana u Parizu. Jelo: *Pariška salata; Salade Durant; Pariser Gemüsesalat; omiljena salata u Americi* (u sredinu zdjele za salatu stavite povrće (kuhane narezane mahune i mrkva, sirovu zelenu papriku, kuhani zeleni grašak, celer i drugo sezonsko povrće) i ukrasite listovima salate glavatice i tvrdo kuhanim jajima narezanim na četvero. Uz tu salatu posebno poslužite *french dressing* - ***Balsamico Dijon preljev za salatu*** *od: 3 žlice balsamico octa, 2 žlice limunovog soka, 1 žlica Dijon senfa, 2 češnja češnjaka – mljeveno, 1/2 šalice maslinovog ulja.*



Duse, Elenore (1859.-1924.), znamenita talijanska glumica.

Restoran g. Duvala i osoblje

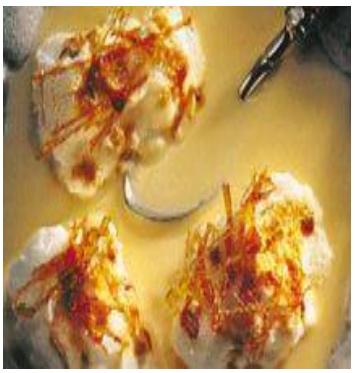
Poslužiteljica (konobarica) u restoranu Duval

Duval, Pierre Louis (1811.-1870.) osnivač jeftinih restauracija u Parizu koje su po njemu dobile i ime a u kojima se najviše posluživala kuhana govedina i goveđa juha tzv. *bouillon Duval* prvi put poslužen 1855. godine.

Marquis d`Uxelles, tako je prozvan iz poštovanja šef kuhinje **François-Pierre de la Varenne**. ***Duxelles*** *je pojam za umak od kosanih gljiva i luka, pirjano na maslacu i umiješanim maslinovim uljem. Poslužuje se osobito uz govedinu Wellington.*

E

Edvard VII. Sa suprugom



Edvardov varenac

Palačinke Suzette

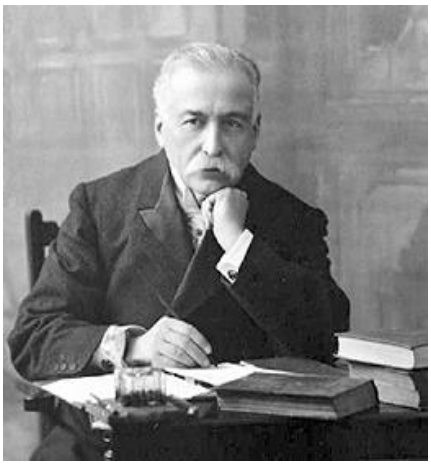
Edvard VII. (1841.-1910.) sin kraljice Viktorije. Kako je ona dugo živjela, čekajući da stupi na prijestolje, često je boravio u Parizu. Provodio se i uživao, posebno u francuskoj kuhinji. Kao kralj potaknuo je stvaranje `*Entente Cordiale*` (*srdačni sporazum*; naziv dobrih odnosa između Francuske i Vel. Britanije; prvi put upotrijebljen za Luja Filipa) s Francuskom (1904.) i Rusijom (1907.). Po Edward VII. imenovano je nekoliko jela (kao i po njegovim roditeljima. Poularde Eduoard VII. ili *Poularde Derby* (piletina punjena s rižom, guščjom jetrom, i tartufima; osmislio Jean Giro 1881. u Grand Hotelu Monte Carlo).

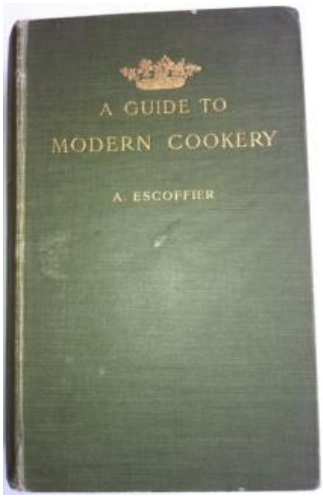
Piletina Edward VII., Chicken Edward VII., Poulard Edward VII.; sastojci: pile od 1,80 kg, 1/4 šalice maslaca, 1 glavica kosanog luka, 2 šalice vode, 1,5 žlica soli, 1/4 žlica papra, 1/2 šalica bijelog vina, umak od rajčice, ½ žlice timijana, 1/4 šalice kosanog peršina, 1 lovorov list, 2 žlice kukuruznog škroba, 2 žlice vode, 12 dag konzerviranih gljiva.

Očistite pile i od kože. Na zagrijanom maslacu pržite pile do zlatno smeđe boje. Dodajte luk, vodu, sol, papar, vino, umak od rajčice, majčina dušica, peršin i lovor. Poklopiti i pirjajte na srednje niskoj temperaturi dok ne omekša. Izvadite piletinu iz tava. Izmiješajte kukuruzni škrob i vodu te dodajte u tavu miješajući. Pirjajte 1-2 minute. Vratite piletinu u tavu i pirjajte 10 minuta. Ukrasiti s gljivama i poslužite uz kuhanu riže.

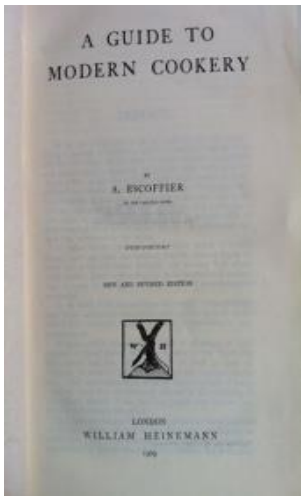
Vjerojatno su najpoznatije *Palačinke Suzette* (*Crepes Suzette*). Palačinke su pripremljene za tadašnjeg princ od Walesa Edward VII. 31 siječanj 1896, u Café de Paris u Monte Carlu kada je princ naručio poseban desert za sebe i za mladu damu koja je bila u pratnji princa. „Tvorac“ ovih palačinki je bio Henri Charpentier francuski kuhar (1880 - 1961). „Navodno“ je Edward zatražio da desert bude imenovani po dami koja ga je pratila te večeri – Suzette, navodno kći prijatelj.

Elizabeta I. (7.9.1533.-24.3.1603.) kći Ane Boleyn i Henrika VIII. jedna je od najvažnijih engleskih vladarica. Okončala je vjerske sukobe i bila tolerantna prema katolicima. Njezino razdoblje označava širenje države i procvat kulture. Odricala se nekih užitaka, ali ne i dobrog jela. *Elizabetina torta*.

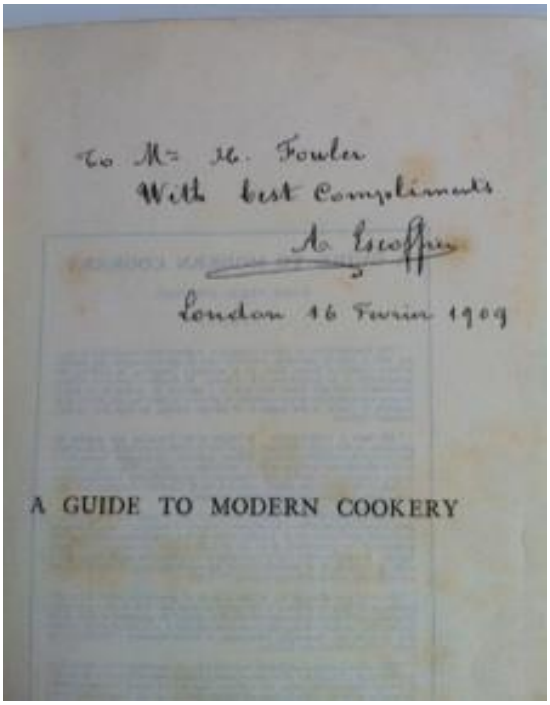




„Le Guide Culinaire“ prvo izdanje 1903.

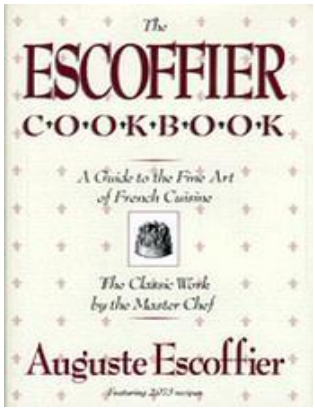


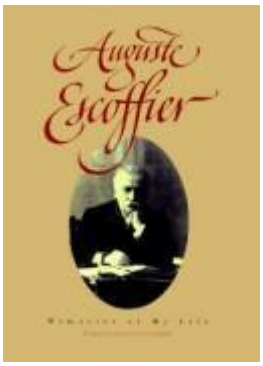
Prvo englesko izdanje 1907



drugo 1909.

Bombe glacée ili jednostavno Bombe na engleskom jeziku, je smrznuti sladoledni desert u kalupu, koji se pojavio na jestvenicima restorana 1882. Escoffier daje više od šezdeset naputaka (recepata) za bombes u Le Guide culinaire.





Escoffier, Auguste George (28. Listopad,1846. /Villeneneuve-Loubet, nedaleko Nice -12. Veljače,1935. Monte Carlo), posljednji veliki reformator poznat po svom djelu „Le Guide Culinaire“ (Vodič kroz kuharsko umijeće, bez ove knjige danas je nezamisliva kulinarska naobrazba), izdana 1903. godine i prevedena na mnoge jezike, još i danas se smatra za „Biblijom“ kuharske umjetnosti. Nazivaju ga i „kraljem kuhara i kuharom kraljeva”. *„Većina kuhara pripravlja jaja na sto načina, a ja ih znam 685. Kako broj nabora na kuharskoj kapi označava na koliko načina kuhar zna napraviti jaje, ja je ne mogu nositi jer na njoj nema mjesta za toliko nabora“* – tvrdio je August Escoffier.
Za zasluge na polju kulinarstva francuski predsjednik Raymond Poincaré odlikovao ga je *Ordenom legije časti* u Londonu 1919, kao prvog kuhar u povijesti, a posmrtno mu je podignut spomenik u Cannesu i jedna ulica nosi njegovo ime. Veliki umjetnik kulinarstva i veliki ljubitelj žena osmislio je za svoje dame jela kao: desert *baisers de vierge* (poljupci djevice - od karameliziranih latica bijelih ruža i ljubičica, smjese od pečenog snijega od bjelanaca o kreme od vrhnja i vanilije; za britansku kuharicu Rosu Lewis), desert od breskve *Melba*, carsku pjenu od račića kreiranu za Wilhelma II.

Esterházy, Nikolaus, knez (1765.-1833.), austrijski vojskovođa iz Mađarske velikaške feudalne obitelji, Fòrderer Joseph Haydns. Poznat je po raskošnim gozbama za koje su se danima pripremala birana jela. Mnoga, upravo s imenom obitelji i danas su poznata kao nedjeljivi dio mađarske gastronomije. Knez Miklós József (1714.-1790.) feldmaršal dio je i naše povijesti. *Esterhazyjev odrezak Esterhazyjeva torta.*

Odrezak Esterházy, Esterházy steak; Sastojci: 3 žlice usitnjene slanine ili maslaca ili ulja, 1 veliki oguljeni i kosani, 1 velika sitno kosana mrkva, 1 veliki oguljen i sitno kosan korijen celera, 1 češanj sitno kosanog češnjak, 3 žlice brašna, 3 šalice goveđeg temeljca ili supu, 1/8 žličice pimenta, 4 zrna crnog papra, 1/8 žličice majčine dušice, korica limuna, 4 ploške grubo kosane slanine, 2 žlice kosanog peršina, 1/4 šalice bijelog vinskog octa, 3/4 šalice vrhnja, 1 žličica svježeg limunovog soka.
a ukras: 2 oguljena pastrnjaka i izrezana na rezance duge 9 cm, 1 srednja oguljena mrkva i izrezana na rezance duge 9 cm, 4 kisela krastavca izrezati na rezance duge 9 cm.
Odložite odreske na zagrijani pladanj. U masnoću dodajte luk, mrkvu, celer, češnjak i pirjajte oko 8 minuta, dok se povrće lagano oboji. Umiješajte brašno i dobro promiješajte. Podlijte temeljcem i prokuhajte. Začinite pimentom, lovorom, paprom, majčinom dušicom, limunovom koricom, slaninom, peršinom i octom. Vratite odreske u tavu i prokuhajte sa povrćem i začinima. Poklopite i na laganoj vatri „krčkajte“ (polako pirjajte) 1 do 1.5 sat. Izvadite meso, stavite na pladanj i odložite u zagrijanu pećnicu na 200 oC. Meso zapecite (grilirajte) oko 10-15 minuta. Blanširajte pastrnjak i mrkvu u blago slanoj vodi, i ocijedite. Masnoću i povrće iz tave procijedite. Umiješajte vrhnje i sok limuna, dodajte procijeđenu masnoću s povrćem i prokuhajte oko 2-3 minute, začinite po želji. Odreske iz pećnice složite na pladanj i dio prelijte umakom. Ukrasite trakama blanširanog pastrnjaka, mrkve i kiselih krastavaca. Možete staviti i malo kopra. Poslužite s rezancima ***csipetke*** ili ***Bohemian češkim okruglicama od kruha***.
Csipetke*, g*astro strunjači kažu da su *csipetke* karika, koja nedostaje, između rezance i puding. Csipetke mogu biti dodatak u juhu ili uz glavno jelo s umakom, ili koristiti u zamjeni za okruglice ili tjestenine. Sastojci: 1 čaša brašna, 1/2 žličice soli, 1 veliko jaje, 1 žlica biljnog ulja.
Izmiješajte brašno i sol, i dodajte jaje. Napravite tijesto kruto tijesto uz vrlo malo hladne vode (poškropite samo). Mijesiti dok ne dobijete glatko tijesto. Pokrijte s čistim kuhinjskom ubrusom i pustiti odmarati najmanje 30 minuta. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od 2-3 mm i oblikujte nepravilne komade promjera ne većim od 1 cm. Zakuhajte posoljenu vodu i u njoj kuhajte oko 15 minuta csipetke. Ocijedite, isperite i umiješajte izravno u juhu ili gulaš. Možete ih staviti u toplu keramičku zdjelu, pokapati ulje, i ostaviti na toplom mjestu do upotrebe.
Bohemian češke okruglice od kruha; Sastojci: 3 žlice maslaca ili masti, 1/4 šalice mljevenog luka, 2 žlice kosanog peršina, 8 kriški starog kruha izrezanog na kockice s korom, 2 šalice brašna, 2 jaja, 1, 1/4 šalice mlijeka, 1 žličica soli.
Popirjajte luk i peršin u masti. Dodajte kruh izrezan na kockice i popržite ga do zlatnosmeđe boje. Ohladite i umiješajte u većoj posudi s brašnom, razmućenim jajima, mlijekom i soli. Dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i ostavite odstajati oko 30 minuta. Oblikujte okruglice mokrim rukama veličine 6-7 cm u promjeru, zavrite vodu u dubokom loncu, posolite, nježno stavite okruglice u kipuću vodu i kuhajte 15 minuta. Smanjite temperaturu i kuhajte još 5 minuta. Izvadite, ocijedite i poslužite uz mesno jelo: pečenje sa sokom od pečenja ili meso s umakom.

Espagnole, poznati smeđi temeljni umak, svojedobno prenesen iz španjolske u francusku zahvaljujući Anni od Austrie (Anna von Österreich).

Eugenie, (1826.-1920.) žena Napoleona III. Kobno je utjecala na politiku Drugog carstva. Carstvo je propalo, a ona je i u izgnanstvu voljela uživati u slasticama. *Eugenijina torta*.

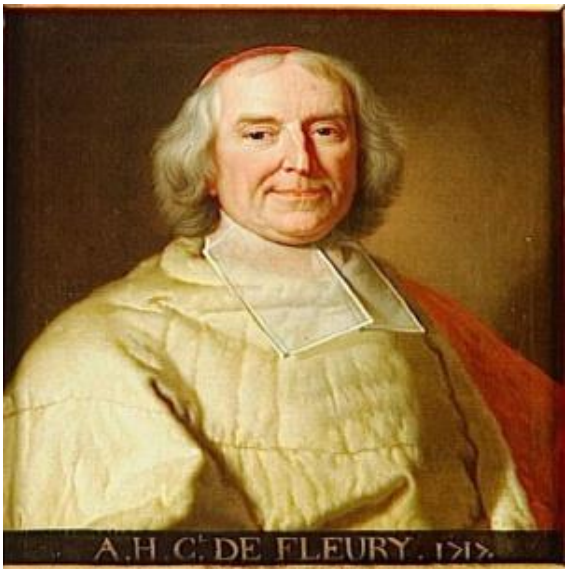
F

faggots

almôndegas

savoury ducks

Faggots, tradicionalno jelo u Velikoj Britaniji, posebno u južnom Mid Wales i Midlandsu. Priprema se od mljevenog mesa svinjetine, iznutrica: svinjskog srca, jetra, masnog mesa s trbuha ili slanine, mljeveno zajedno s aromatiziranim travama a ponekad i krušnim mrvicama. Smjesa se oblikuje rukom u kuglice, omotane u masnu svinjsku košuljicu (membrana od svinjskog trbuha) i pečeno. Slično jelo je *almôndegas* u Portugalu. Još jedna varijacija faggota priprema se od: mljevene svinjetine, pirjanog mljevenog luka, krušnih mrvica ili kuhanog krumpira, začinjeno kaduljom, mješovitim biljem i paprom, oblikovano u male loptice. Peku se u pećnici i obično poslužuju hladne. Popularno jelo je „Faggots i grašak“. To je uobičajena kombinacija u području West Midlands, osobito od 18. stoljeća razvojem industrijalizacije. Često se faggots kuhaju u zemljanom loncu, s umakom od pečenja i poslužuje uz grašak i pire krumpir. Faggotsi su također poznati kao ducks (patke) u Midlandsu, Yorkshireu, Lincolnshiru, i Lancashireu kao *savoury ducks* (ukusne patke). Od 1905. na tržištu (Leigha) se mogu kupiti faggotsi umotani u zobene pahuljice.



Fleury, André-Hercule (1654.-1743.), kardinal i ministar Ludwiga XV.. Fontainebleau, grad i dvorac u francuskom okrugu Samone et Marne.

Grb Frankopana

Frangipani tarts

creme Frangipani

Frangipane čokoladna torta

Čokoladni kolač sa frangipane nadjevom u sredini

Breskve frangipane

Frangipane je nadjev od ili s okusom poput badema. Nadjev se može koristiti na razne načine,

Trokuti s frangipane nadjevom od badema

Palačinke Frangipani

Frankopani (Frangipane) naša velikaška obitelj koja je bila poznata u tadašnjoj Europi i kao uspješne vojskovođe. Ime frankopani - *kruholomci* - prvi put se pojavljuje, u Italiji, kao distributeri kruha siromašnim tijekom velike gladi (1014). Grb obitelji - na crvenom polju dva lava drže kruh. Po Frankopanima nazvane su neke kreme i kolači, koji se nalaze u starim zbirkama recepata.

Frangipane je nadjev od ili s okusom poput badema. se koristiti na razne načine, uključujući kolače, torte i druge vrste peciva, kao što je isusovačko. Francuski pravopis iz 1674. Pojam *franchipane* u kulinarskom/slastičarskom objašnjava kao krem kolač s okusom od badema ili pistacije, kasnije je došlo do odrednice da se odnosi i na nadjev koji se može koristiti u različitim slastica i pekarskim proizvodima.

Frangipane slatka krema s okusom badema i crvenom jasmin bojom, koristi se kao nadjev za torte. Naputak koji je najvjerniji izvornom iz 12 stoljeća; sastojci i postupak: 2 jaja, 3 žumanjka, 6 žlica šećera, 12 žlica brašna, priza soli, 2 šalice mlijeka, ½ šalice usitnjenog bademovog tijesta, 3 žlica maslaca, 1 žličica ekstrakta vanilije, 6 kapi jasminovog ekstrakta.

Umiješajte jaja i žumanjke i dodati šećer pomiješan s brašnom i soli. Polako umiješajte u vruće mlijeko miješajući na slaboj vatri dok se smjesa ne zgusne. Maknite s vatre, dodajte ekstrakt vanilije, usitnjeno bademovo tijesto i razmućeni maslac. Promiješati s vremena na vrijeme, tako da krema bude hladna prije upotrebe. 6 kapi jasminovog ekstrakt umiješajte na kraju.

Frangipane čokoladna torta; (sastojci za biskvit; 5 dag badema, 10 dag šećera u prahu, 2 jaja, 10 dag maslaca,1 žlica ruma, korica 1 limuna; za prekriti biskvit: 1 šalica ocijeđenog slatkog od šumskih jagoda; za kremu: 2 žumanjka, 2 jaja, 40 g šećera, 1 vanilin šećer, 200 g tamne čokolade, 4 dl slatkog vrhnja; za čokoladnu ocaklinu: 5 dl slatkog vrhnja, 250 g čokolade.

Biskvit: maslac, vanilin šećer i šećer miješajte dok ne postanu pjenasti. Dodajte jaja, mljevene bademe, rum i limunovu koricu. Miješajte dok ne dobijete jednoličnu masu, ulijte u kalup za torte koji ste namastili maslacem i obložili papirom za pečenje, i pecite na 180 oC 15 do 20 minuta, ili dok čačkalica ne bude suha kad je ubodete u tijesto.

Gotov biskvit ohladite te premažite slatkim od šumskih jagoda. Možete zamijeniti i džemom od malina kao što je u izvornom naputku (receptu).

Za kremu: jaja, žumanjke i šećer miješajte na pari dok se malo ne zgusnu i šećer otopi, zatim dodajte čokoladu, otopite i dok je još kremasto maknite s vatre tj. sa pare te ohladite. Slatko vrhnje istucite i pomiješajte pažljivo sa rashlađenom smjesom od čokolade. Premažite tortu sa kremom i stavite u hladnjak da se stisne! Kad se krema stisnula prelijte je čokoladnom glazurom koju ste dobili tako što ste zakuhali vrhnje i pomiješali sa čokoladom dok se ne otopi te malo ohladili. Tortu poslužite sa slatkim tučenim vrhnjem.

U izvorni naputak (receptu) ide 5 dl slatkog vrhnja).

Trokuti frangipane s nadjevom od badema

Početkom 17. stoljeća ljudi su često pribjegavali korištenju parfema za prikrivanje mirisa jer im je odjeća nažalost smrdjela. Ni rukavice nisu bile iznimka, tim više što su se proizvodile od kože koja je imala svoj specifičan miris. „Mudra“ europska aristokracija obilno je parfimirala rukavice, a markiz Mario/Muzia di Frangipani, poznatiji kao Cesar Frangipani (Marchese Mario Frangipani kojeg je Louis XIII proglasio vitezom 1633.), tražio je da se njegove parfimiraju mirisom gorkog badema pa se taj miris ubrzo počeo vezivati za njegovo ime. Osim rukavica, tim su se mirisom počele parfimirati i lepeze, nedugo nakon toga jedan liker dobio je isto ime, a naposljetku je se ono počelo koristiti za kremu od badema.
(Sastojci: za 8 velikih ili 16 manjih trokuta: paket lisnatog tijesta, 15 dag masla, 15 dag šećera u prahu, 2 veća jaja (ako su mala + 1 žumance), ekstrakt gorkog badema – mala bočica, 15 dag oguljenih mljevenih badema, 2 žličice brašna, + jaje za mazanje.
Oguliti i sameljite bademe. Pjenasto umutite maslac i dodajte šećer u prahu i 1,5 jaje. Dodajte ekstrakt badema. Primiješati mljevene bademe i brašno. Tijesto razdijelite na željeni broj kvadrata Na sredinu staviti žlicu nadjeva i preklopiti dobro pritišćući rubove da smjesa ne iscuri (jako je važno dobro zalijepiti krajeve trokuta jer će u protivnom nadjev iscuriti van. Tijesto narežete na kvadrate i žlicu nadjeva stavite malo bliže jednom vrhu kvadrata. Njega zatim preklopite preko nadjeva, dobro utisnite, a ostatak tijesta još jednom preklopite preko toga). Stavite na papir za pečenje (ako želite, premažite jajem). Pecite 15-20 min na 200 oC).
Palačinke Frangipani - Crêpes Frangipani (sastojci za *palačinke*: 1/3 šalice brašna, 1 žlica šećera, sol, 1 jaje + 3/4 šalice mlijeka, 1 žlica maslaca; *nadjev*:1 šalica vrhnja, ½ žličice bademovog brašna, 1 žumance, ½ žličice ekstrakta vanilije, žlica maslaca, ½ žličice ribane kore naranče, 3 razlomljena medenjaka, 1,1/2 žličica rakije, šećer u prahu (po želji).
Sve sastojke za palačinke umiješajte u glatku smjesu. Stavite u hladnjak da odstoji i da se zgusne. Zagrijte u tavi masnoću, stavite 2 žlice tijesta i ispecite palačinke do žućkaste boje (pecite prvo na jednoj strani zatim preokrenite).
U vrhnje umiješajte sve sastojke nadjeva, prokuhajte na umjerenoj vatri i nadjenite palačinke.
Palačinke zarolajte, složite u podmazani pleh i zapecite (gratinirajte) u zagrijanoj pećnici na 200 oC. Kada dobiju žućkasto smeđu boju prelijte ih još ostatkom nadjeva (ako je gusto razrijedite s malo vrhnja i mlijeka, te zagrijte). Kad palačinke dobiju smećkastu boju izvadite ih i po želji pospite šećerom u prahu.
Na sličan način mi pripremamo palačinke s nadjevom od sira i zapečenu sa zemljanom posudom u pećnici).
***Frangipane kruške i Cherry Torta*;** maslac za posudu za pečenje,4 velika jaja,2/3 šalice šećera plus 2 žlice šećera,1/2 šalice canola ulje (repičino ulje),2 žličice ekstrakta vanilije,1-1/2 šalice brašna,2 žličice praška za pecivo,prstohvat soli, 2,1/2 šalice oguljeni i izrezanih sjeckanih krušaka na kockice (2 ili 3 velike kruške, oguljene, zatim izrezane na kockice), 1-1/2 šalice sušenih kiselih trešanja (ako imate trešnje maraskino biti će najbolje),1/3 šalice rakije ili Kirsch, ili topla voda,24 dag bademova tijesta,1 žličica cimeta,šećer u prahu za posluživanje.
Zagrijte pećnicu na 180 oC. Maslacem namažite dno i stranice posude za pečenje: Izrežite pergament papir veličine dna posude, premažite maslacem i odložite na stranu. Trešnje stavite u duboki tanjur i prelijte rakijom (što finija rakija to bolje). Ostavite da se kožica dobro namoči i da omekšaju. Ogulite kruške, izrežite na kockice i stavite u drugu posudu. Ocijedite trešnje, dodajte ih kruškama i promiješajte (tekućinu nemojte baciti, ugodna je za popiti). Bademovo tijesto izmrvite, dodajte 2 jaja, cimet i 2 žlice šećera. Pomiješajte zajedno pomoću miksera. U većoj posudi razmutite preostala 2 jaja, 2/3 šalice šećera, ulje i vaniliju. Dobro izmiješajte i dodajte brašno, prašak za pecivo, sol i na kraju umiješajte voće. Dobro izmiješajte, i uspite u posudu za pečenje. Pecite oko 1 sat i 15 minuta, tj. dok čačkalica ne izađe suha kad je ubodete u sredinu. Izvadite iz pećnice, stavite na stalak i odmah odrežite rubove. Ostavite kolač da se hladi, oko 20 minuta. Ako ne želite kolač nadijevati kremom izrežite ga na kriške pospite šećerom u prahu i poslužite.

Nadjeveni kolač kremom; Potpuno ohlađeni kolač prerežite vodoravno na dva dijela i premažite željenim nadjevom, iznutra i izvana.
Frangipane krema s čokoladom, Creme Frangipane Au Chocolat Ou La Moelle;
Vanilij kremi dodajte
Frangipane krema s vaniliom ili bademima, Creme Frangipane La Vanille Ou Aux Amande;
sastojci: /2 šalice brašna, 2 šalice vrhnja,5 razmućenih jaja, priza soli, 4 žlice šećera,1 žlica maslaca, 1 žličica vanilije, 24 dag usitnjenog bademovog tijesta. Izmiješajte brašno s vrhnjem, dodati jaja, sol, šećer, maslac i vaniliju, promiješati na vatri da uzavre, uklonite s vatre, dodajte usitnjeno bademovo tijesto i ostavite da se ohladi. Umjesto vanilije možete staviti malo narančine ili limunove ribane kore.
Krema od badema; sastojci: ½ šlica usitnjenih badema, ¼ šalice kristal šećera, 1 jaje, 3 žlice razmućenog maslaca, ¾ žličice ekstrakta vanilije, 1 žlica brašna. Blanširajte bademe, grožđice, sitno izrežite limun ili bilo koje vrste voća kao što su ananas, jagode ili breskve. Od svih sastojaka izradite glatku kremu.
sastojci: 1/2 šalice cijelih badema,1/3 šalice vanilin šećera,7,5 dag maslaca,1 veliki jaje,1/2 vanilije,1/8 šalice glatkog brašna,1 žličica mlijeka, 4-5 velikih smokava, vanilin šećer za posipanje,1 žlica marmelade od marelica.
agrijte pećnicu na 180C. Raširite bademe u pleh za i stavite ih u pećnicu. Pecite ih oko 10 minuta, ili dok lagano prženi ne zamirišu. Istresite na tanjur i ostavite hladiti na sobnoj temperaturi. Dodajte maslac, brašno, i jaje, izradite tijesto.
Zagrijte pećnicu na 200C. Izvaljajte tijesto u okrugli promjer od oko 25 cm. Tijesto stavite na pek papir (papir za pečenje) i sve složite u okrugli pleh za pečenje tako da rubovi budu udaljeni od stijenki barem za 2
cm. Kriške smokava stavljajte u koncentričnim krugovima na kolač tako da počnete s vanjske strane (2-3 cm od ruba kolača) i na kraju završite u sredini kolača. Rubove kolača rukom presavijte (malo uzdignite). Ovako uređen kolač poškropite mješavinom mlijeka i vanilin šećera. Pecite oko 45-50 minuta, ili dok tijesto, rubovi, ne postanu zlatnosmeđi. Kad je kolač pečen još vrućeg premažite u tankom sloju s marmeladom od marelica.

Franz Jozof

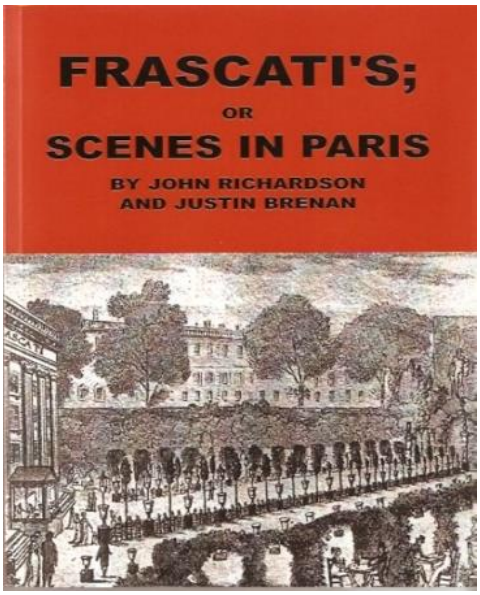
Ischler

Kaiserschmarren šmaren, drobljenac

Išleri

Kaiser roll ili *Wiener roll* ili *tvrdo pecivo – „kajzerice”*

Franjo Josip I. (1830.-1916.) rado je u Bad Ischlu s ljubavnicom uživao u tamošnjim slasticama. Franc Jozefovi išleri.
Kaiser roll ili *Wiener roll* ili tvrdo pecivo – *„kajzerice”* (izvorni naziv: Semmel ili Kaisersemmel također Handsemmel) vrsta je okruglog peciva, navodno osmišljenog u Beču (Wien), pretpostavlja se da su nazvane u čast car Franjo Josip. To je okruglo pecivo napravljen od brašna, germe, slada, vode i soli, s gornje strane obično podijeljen u rotaciono simetrični uzorak od pet segmenata, odvojenih i zakrivljenih iz sredine (centra) prema van (krajevima). Danas se uglavnom izrađuju pomoću strojeva, ali ponegdje još uvijek ručno. Kaiser peciva („kajzerice) tradicionalno se proizvode u Austriji i Njemačka, ali su također postala popularan u drugim zemljama, kao što su Sjedinjene Države, Kanada, Poljska, dok su u Sloveniji, Hrvatskoj, Italiji standardno pecivo, kao sjećanje na KuK. Talijanski pekari, za vrijeme austrijske dominacije u Lombardiji, proizvodili su šuplje verziju poznatu kao *michetta* ili *rozete*.“Kajzerice” se mogu posuti, po vrhu, s makom ili sezamom, a često se još i danas koriste kao osnova za sendviče, uključujući i hamburgere, ili kao podloga za Leberkäse.



Frascati 1829.

Frascati, prvoklasni pariški restoran, ali i gradić pokraj Rima poznat po vinima (vino dei Castelli Romani - kvalitetno bijelo vino).

Friedrich II, u 86. godini

Friedrich II. Veliki, (1712.-1786.) pruski kralj. Ratniku i pokrovitelju umjetnosti posvećena su mnoga jela, najčešće ona s mesom. *Fridrikova kuhana govedina*.

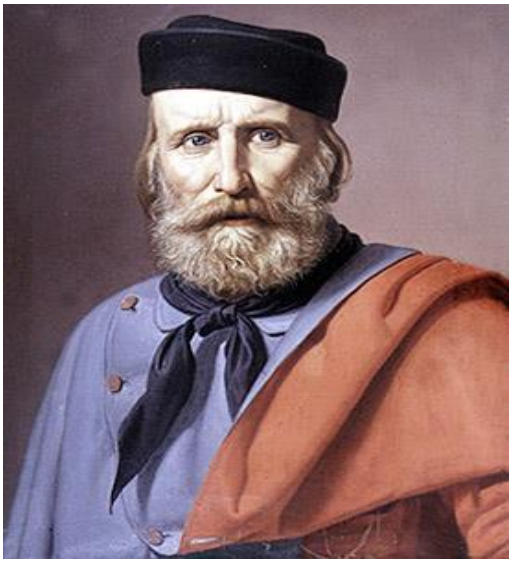
G

Gambetta, Léon (1838.-1872.), francuski državnik. Predjelo – *Gambetta jaja; Oeufs à la Gambetta; Gambetta Eier* (1 cm debele kriške žemlje ispržite na žuto u vrućem maslacu. Na svaku krišku stavite tanki odrezak kuhanog jezika još toplog, na njega ogrušena jaja. Jaje prelijte svijetlim, gustim zaprškom podlivenog goveđom juhom i mlijekom, a začinjen engleskim umakom i limunovim sokom. Sve pospite kosanim suhim mesom i poslužite vruće).

Mary **Garden** (20. 2.1874 – 3.1.1967.) škotska operna sopranistica u Francuskoj i Americi, u prvoj trećini 20. stoljeća. Posljednje dio svog djetinjstva i mladosti provela u Sjedinjenim Američkim Državama i na kraju je postala američkom državljankom, iako je živjela u Francuskoj dugi niz godina i na kraju, kad se povukla, umrla u Škotskoj. Opisana kao „Sarah Bernhardt opere“ bila je izuzetna glumica pjevačica. *Poires Mary Garden* – jelo slično Peche Melba, pripremljeno s kruškama, osmislio je Escoffier u njenu čast i nazvao po njenom Mary Garden.
Poires Mary Garden, Kruške Mary Garden (sastojci: 4 kruške, 1 šalica šećera, 1 šalica vode, 1/2 šalice džema od malina, 1 mala žlica kukuruznog škroba, 1 žlica **Kirsch***, 1/4 šalice kandiranih trešanja, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja („šlaga“).
Ogulite kruške, izrežite ih na pola i izvadite jezgre. Prokuhajte šećer u jednoj šalici vode tri minuta, miješajući dok se šećer ne rastopi. Dodajte kruške, smanjite temperaturu i pirjati dok se kruške ne raskuhaju. Ohladite sirup od krušaka da postane mlačan i umiješajte džem. Dobro izmiješajte, dodajte kukuruzni škrob s jednom žlicom hladne vode i kratko prokuhajte uz stalno

miješanje. Ohladite i dodajte Kirsch. Prelijte tople vode preko višanja i ostavite da omekšaju. Ocijedite da ostanu suhe, Prelijte sa sirupom od krušaka i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem).
***Kirsch** bezbojna voćna rakija tradicionalno izrađene su od dvostrukom destilacijom Morello višanja (tamne boje sorte višnje) izvorno su uzgajane na području južne Njemačke.

Garfield, James Abram (1831.- 1881.), predsjednik USA.



Garibaldi, Giuseppe

Garibaldi biscuits (keks).

Garibaldi, Giuseppe (4.7.1807.-2.6.1882.), talijanski general i junak iz oslobodilačkog rata. Garibaldi biskvit poznat kao „zgnječena mušica“ sastoji se od ribizla spljoštenih između dva tanka, duguljasta keksa - ribizl sendviča, te je u tome sličan keksu *Eccles Cake*. Biskvit se uobičajeno konzumira uz piće, kao što su čaj, kava, sherry ili prošek, u koje se može umakati u obiteljskom okruženju ali ne u drugim prilikama (formalnim druženjima). Garibaldi biskvit – keksi, postoje pod različitim imenima u drugim zemljama, uključujući i Novi Zeland. Biskvit je dobio ime po Giuseppe Garibaldi, talijanskom general i vođa borbe za ujedinjenje Italije. Tijekom rata bilo je ograničeno pripremanje hrane i kao rezultat spontano je došlo do osmišljavanja jednostavnog biskvita-keksa. Garibaldi je posjetio Tynemouth u Engleskoj 1854. kad je prvi put i proizveden od strane tvrtke Peek Freans. U Sjedinjenim Američkim Državama,

Sunshine Biscuit napravio popularnu verzija Garibaldi s grožđice i nazvao ih „Zlatno voće“. Sunshine je kupila tvrtka Keebler koje osmislila keks nadjeven i drugim voćem.

German chocolate cake (Njemački čokoladni kolač)

Chocolate-Glazed Espresso Doughnuts Baker's Chocolate Company

German chocolate cake (*Njemački čokoladni kolač*) Slojeviti čokoladni kolač nadjeven i posut kokosovim orahom. Glazura je napravljena na tradicionalni način od slatke čokolade, kao u svim tortama. Nadjev i /ili preljev je karamela od žutanjka, kuhanog mlijeka. Čokoladna glazura stavlja se i oko torte. Maraschino trešnje su dodatni ukras.
Po samom imenu torte moglo bi se zaključiti da joj je podrijetlo u Njemačkoj, što je pogrešno. Englez Sam na temeljima već postojećeg brenda *njemačke tamne čokolade za pripremanje torti*, 1852., u američkoj tvrtki Baker's Chocolate Company, osmislio je ime torte German choco*lat.* Godine 1957., originalni naputak (recept) za „njemačku čokoladnu tortu“ poslao je u Dallas, Texas, lokalnim novinama. Naputak se koristio za čokoladno pecivo još prije 105 godina i bilo vrlo popularno. Tvrtka General Foods, u vlasništvu Baker's branda, u to vrijeme imala je pravo distribucije čokoladnog peciva.
(Sastojci za tortu: 1/2 šalice vode, 12 dag slatka čokolada, 1 šalica omekšanog maslaca, 2 šalice bijelog šećera, 4 žumanjka, 1 žličica ekstrakta vanilije, 1 čaša slatkog vrhnja, 2 1/2 šalice brašna, 1 žličica sode bikarbone, 1/2 žličice soli, 4 bjelanjka, 1 šalica bijelog šećera, 1 šalica kuhanog mlijeka, 1/2 šalice maslaca, 3 umućena žumanjka, 1 1/3 šalice kokos ljuskica, 1 šalica sjeckani oraha (pecans), 1 žličica ekstrakta vanilije, 1/2 žličice gustina, 3 dag poluslatke čokolade.

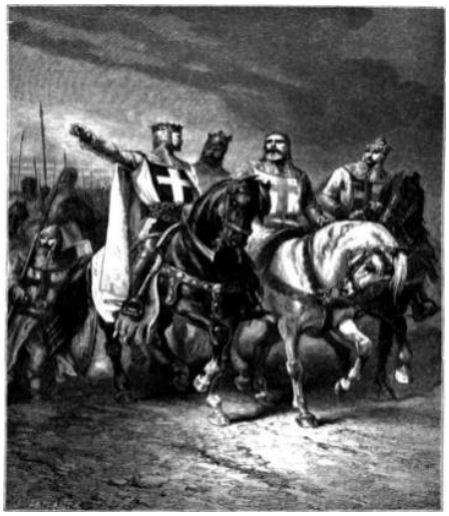
Prethodno zagrijati pećnicu na 175 oC. Okrugli kalup za torte veličine oko 25-27 cm premažite maslacem i pobrašnite. U brašno dodajte sodu bikarbonu i sol. Staviti na stranu. U malom lonac za pirjanje, zagrijte vrlo malo vodu i u njoj otopite čokolade. Ostavite da se ohladi. U velikoj zdjeli dobro izmiješajte, vrhnje, 1 šalica maslaca i 2 šalice šećera. Razmutite žumanjke jedno po jedno, i umiješajte u otopljenu čokoladu, na kraju umiješajte i vaniliju. Izradite tijesto od brašna s mlijekom. 4 bjelanjka istucite u snijeg i umiješajte polagano u tijesto, i stavite sve u kalup za pečenje. Pecite u zagrijanoj pećnici 30 minuta, ili dok čačkalica ubodena u tijesto ne izađe čista. Ostavite da se ohladi 10 minuta u kalupu, a zatim g oprezno izvadite (preokrenite). *Nadjev*: u posudi zagrijte 1 šalicu mlijeka, 1 šalicu šećera, 1/2 šalice maslaca, 3 umućena žumanjka. Kuhati na laganoj vatri, neprestano miješajući dok se ne zgusne. Maknite s vatre. Umiješajte kokos, orahe (pecans) i vanilije. Ohladite toliko da možete premazati tortu po sredini i izvana. U manjoj posudi rastopiti 3 dag čokolade. Miješajte dok se topi i prelijte tortu).

Glaucester, William Frederick, vojvoda od (1776.-1834.), britanski vojskovođa.

Glubole (perle) s medom i posipane makom stari je Rimski kolač.

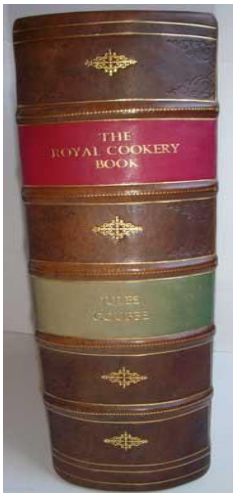
Givry, grad u francuskom okrugu Saône-et-Loire.

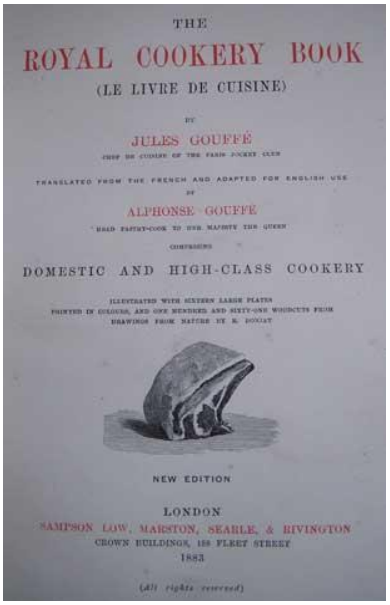
Godard, Benjamin (1849.-1895.), francuski skladatelj.

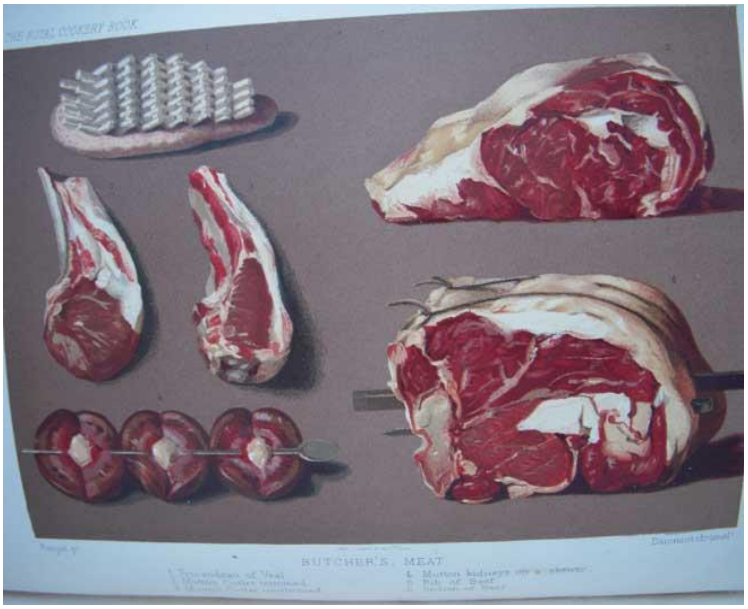


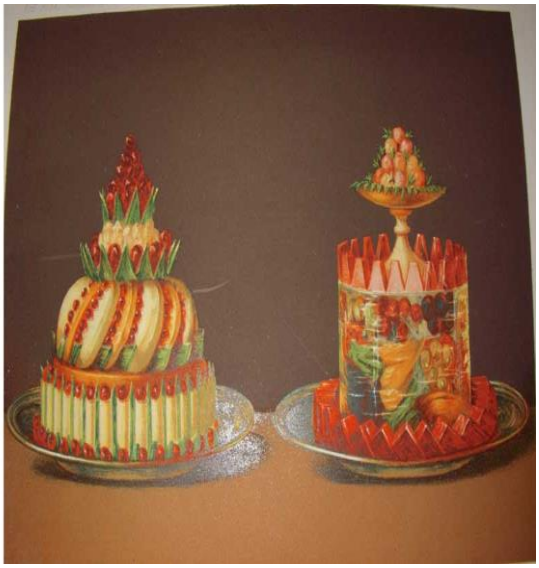
Godefroy prikazan s Bohemondom, Raymnondom IV. od Toulousa i ostalim križarima

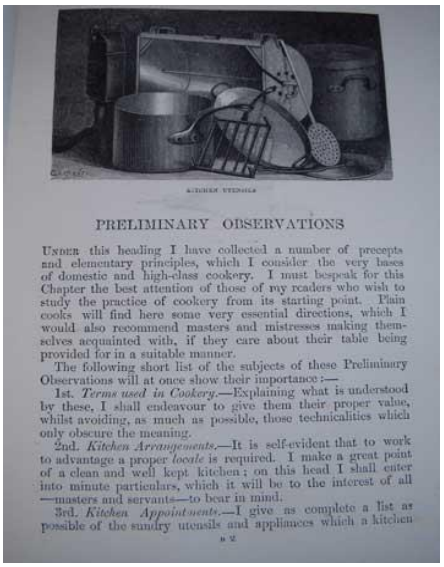
Godefroy de Bouillon, lotarinški vojvoda (?, 0.1060 – Jeruzalem, 18.VII. 1100). Jedan od vođa I. križarske vojne. Istaknuti sudionik križarskih voj. akcija kod Nikeje, Antiohije, Dorileja i dr. Nakon osvajanja Jeruzalema (1099) izabran za glavara novoosnovanog jeruzalemskoga Kraljevstva s naslovom „čuvar sv. groba“. Po njemu i njegovoj istoimenoj tvrđavi na rijeci Semois u Ardenima, Belgija (nekadašnji glavni grad istoimenog vojvodstva) prozvana je juha *bouillon.* Stari, očuvani, utvrđeni grad omiljeno je turističko odredište.




THE
ROYAL COOKERY BOOK
(LE LIVRE DE CUISINE)
BY
JULES GOUFFÉ
CHEF DE CUISINE OF THE PARIS JOCKEY CLUB
TRANSLATED FROM THE FRENCH AND ADAPTED FOR ENGLISH USE
BY
ALPHONSE GOUFFÉ
HEAD PASTRY-COOK TO HER MAJESTY THE QUEEN
COMPRISING
DOMESTIC AND HIGH-CLASS COOKERY
ILLUSTRATED WITH SIXTEEN LARGE PLATES
PRINTED IN COLOURS, AND ONE HUNDRED AND SIXTY-ONE WOODCUTS FROM
DRAWINGS FROM NATURE BY E. DUVAL
NEW EDITION
LONDON
SAMPSON LOW, MARSTON, SEARLE, & RIVINGTON
CROWN BUILDINGS, 188 FLEET STREET
1883
(All rights reserved)





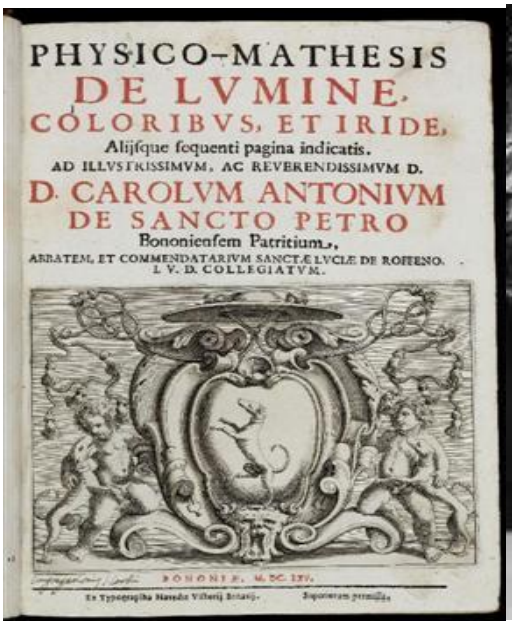

PRELIMINARY OBSERVATIONS
Under this heading I have collected a number of precepts and elementary principles, which I consider the very bases of domestic and high-class cookery. I must bespeak for this Chapter the best attention of those of my readers who wish to study the practice of cookery from its starting point. Plain cooks will find here some very essential directions, which I would also recommend masters and mistresses making themselves acquainted with, if they care about their table being provided for in a suitable manner.
The following short list of the subjects of these Preliminary Observations will at once show their importance:—
1st. *Terms used in Cookery.*—Explaining what is understood by these, I shall endeavour to give them their proper value, whilst avoiding, as much as possible, those technicalities which only obscure the meaning.
2nd. *Kitchen Arrangements.*—It is self-evident that to work to advantage a proper *locale* is required. I make a great point of a clean and well kept kitchen; on this head I shall enter into minute particulars, which it will be to the interest of all —masters and servants—to bear in mind.
3rd. *Kitchen Appointments.*—I give as complete a list as possible of the sundry utensils and appliances which a kitchen

Gouffe, Jules (1807.-1877.), šef kuhinje Georga V., posljednjeg kralja od Hannovera, kasnije voditelj feudalnog pariškog đokej-kluba, pisac stručnih knjiga.

Gounod, Charles (1818.-1893.), francuski skladatelj opera.

Grenoble, neslužbeni glavni grad Alpi

Grenoble, grad u francuskom okrugu Iscre.


PHYSICO-MATHESIS
DE LVMINE,
COLORIBVS, ET IRIDE,
Alijſque ſequenti pagina indicatis.
AD ILLVSTRISSIMVM, AC REVERENDISSIMVM D.
D. CAROLVM ANTONIVM
DE SANCTO PETRO
Bononienſem Patritium,
ABBATEM, ET COMMENDATARIVM SANCTÆ LVCIÆ DE ROFENO.
I. V. D. COLLEGIATVM.

Grimaldi, Francesco Maria (1618.-1663.), talijanski matematičar i fizičar.

Grimod, de la Reynière (20.11.1758.-1838.) istaknuti gastronomski pisac i gourmet, profesionalni pravnik. Napisao je *"Almanach des gourmandes"* i *„Journal des gourmandes"*. Smatrali su ga najvećim gourmeom među učenjacima i najvećim učenjakom među gourmeima u Parizu. Toliko je cijenio svinjsko meso da se svinji, sretnuvši je na cesti, duboko naklonio, „njima koje pružaju toliko užitaka kraj stola", govorio je u šali.

„**Gubana**“ je poznati kolač, specijalitet rođen u zelenim dolinama Natisone, krajolika od rijetke ljepote, nekoliko kilometara istočno od Udina. U dolini je živjela i živi populaciji kojoj znanstvenici pripisuju slavensko podrijetlo, i jezično i etnički. Poznati znanstvenici pokušali su odgovoriti na pitanje podrijetla imena kolača „Gubana“. Monsignor Angelo Cracina nalazi objašnjenja u slijedećem: čini se da ime dolazi od slavenske riječi „guba“, što znači: bora, nabor, grešpa, mrštiti,…“gubanka“: malena posuda s naborima. Riječ „goban“ znači: vrganj, pečurka. Sve ukazuje na gljivu u obliku i boji svojih glava. Ono što je sigurno, jest da je ime slavenskog podrijetla. Ljudi doline Natisone još uvijek zovu ovaj kolač „gubanza“, kao što je i sam kolač „rođen kao siromašna torta“.

Postoji nekoliko različitih običaja, od obitelji do obitelji, od sela do sela, koje karakteriziraju bliske veze između „Gubana“ ovog područja i stanovništva koje tu živi, dokazujući da je to kolač doline Natisone. U Lasiz (Pulfero), za blagdan Oprost (Forgiveness feast), u rujansku nedjelju, udate žene svojoj izvornoj obitelji, donose lijep „Gubana“ koji su pripremile.

U Clenia (San Pietro), za blagdan S. Antonio Abate (17. siječnja), „Gubane“ pripremaju se u velikim, izrezuju na kriške i nudi, kao znak dobrodošlice, svim strancima koji sudjeluju na proslavi blagdana u selu. U Stermizza (Savogna), djecu na vratima nevjeste, kucajući pjevajući: „Vi ste pozvani, mi smo spremni, staviti nešto u naše košare, to je vaša dužnost!“. Gazdarica kuće daje im kriške „Gubana“ kolača.

Mnogi povijesni dokumenti dokazuju da je „Gubana“ je rođena u Natisone doline.

Već u 1409, „Gubana“ se pojavljuje među 72 jela poslužena od strane komune Cividale u čast pape Grgura XII.

G. Alfeo Mizzau, zastupnik u Europskom parlamentu i predsjednik Societa Filologica Friulana (Friulan Filološko društvo), napisao: „Gubana“ je nedvojbeno rođena u dolini Natisone u Friulaniji. Spominje se u ugovoru iz 1576., u kojem je propisano da, među naknade ponuđene vlasnicima, uz najam, bilo je i „Gubana“ i da je imala veliku vrijednost: „Una lira di venti soldi“. U to vrijeme, dvadeset „soldi“ su ekvivalent od jednog dana plaće iskusnim zidarima.

Kolač se priprema po drevnoj tradiciji za obiteljske svečanosti i nije povezana s određenim godišnjim dobom. U ljetno doba više se priprema sa sladoledom od vanilije, s rakijom (Grappom) i sušenim voćem u zimi, i sa Ramandolo i Verduzzo vinom u proljeće i jesen. U kolaču uživaju sve dobne skupine stanovništva. Tradicionalnom naputku (receptu) priprema se od slatkog dizanog tijesta, zarolanog (savijenog) u oblik kučice puža, a sadrži nadjeve od: oraha, lješnjaka,, badema, drobljenog bademova tijesta, …….. Sve u svemu, ima 18 sastojaka, pomiješanih zajedno s drevnim iskustvom međusobnih odnosa sastojaka koji najbolje odgovaraju“. Svaka domaćica imala je slobodan izbor sastojaka za pripremu. Okus i miris kolača ostaje nepromijenjen mjesecima, ako se čuva na hladnom i suhom mjestu. lagan i hranjiv, idealan za doručak ili uz čaj. Kažu da je idealan za ručak. Poslužuju ga srednje slatka vina Verduzzo ili Ramandolo.

O nastanku kolača govor bajka: siromašna majka, koja je živjela u dolini Natisone, nije imala ništa za predstojeći Božić, nikakav kolač: Za djecu je počela pripremati kolač od namirnica koje je imala u kući: brašno, jaja, orahe i med. Prema regionalnoj tradiciji obavezno je prisustvo kolača „Gubana“ na velikim svečanostima, kao što su Božić i Uskrs, ali i za vjenčanja, bankete, mlada i mladoženja nudili su svakoga gosta ovim ukusnim kolačem. Prema povjesničarima a gastronomije kolač su pripremali još u rimsko doba, od dva lista tijesta sa sjeckanim orasima i škropili s medom.

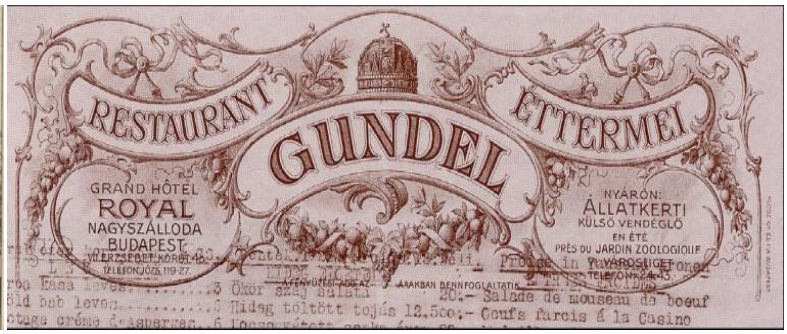
„Gubana“ sastojci za tijesto: 25 dag brašna,1 kvasac u kocki, 8 dag šećera u prahu, 12 dag maslaca, 2 žumanjka, 2,5 dl mlijeka, malo soli, vanilija i koricu limuna, kap ruma; *nadjev*: grožđice namočene u rum, sjeckani bademi, orasi (ili lješnjaci orasi), sjeckana čokolade (30-50g), također možete dodati cimet.

Sve sastojke za tijesto spojite i oblikujte tijesto s uzdignutim kvascem. Gotovo tijesto ostavite da se diže. Tijesto razvaljajte u pravokutni oblik. Pospite sve sa izmiješanim sastojcima nadjeva. Savijte u rolu i oblikujte u oblik puža. Ostavite na toplom, u namazanom plehu za pečenje, dok se volumen ne udvostruči. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC., oko 45 minuta, dok ne dobije lijepu žutosmeđu boju.

Naputak za kolača od lisnatog tijesta: sastojci: 2 paketa (omota) od svježe ili zamrznuto lisnato tijesto, 1 cijelo jaje i 2 žumanjak, ribane kora od 1 naranče, ribana kora od 1 limuna, 20 dag grožđica, 1,5 čaša rakije ili Marsala, 15 dag kosanih oraha, 15 dag blaniširanih badema, 4 dag kandiranog limuna ili naranče, 4 suhe smokve, 5 suhih šljiva, 3 dag pinjola, 2 kriške ananasa iz konzerve, 4 dag tamne čokolada (čokolada za kuhanje), 5 keksa ili mrvica kruha, 4 dag šećera, cimet, 6 dag maslaca, brašna po potrebi, vanilin šećer.

Prelije grožđice u zdjeli s rakijom ili Marsala, i ostavite oko 20 minuta. U međuvremenu, iskošite orahe, bademe, smokve, suhe šljive, kandirano voća, tamnu čokoladu, kekse i sve stavite u posudu dodajući pinjole, grožđice, ananas izrezan na kockice i ribanu koricu naranče i limuna. Krušne mrvice popržite na maslacu i dodajte smjesi do sada izmiješanih svih sastojaka, i pospite prstohvatom ribanog cimet, prelije rakijom (ili Marsala) i žumanjkom. Sve izradite u jednoličnu smjesu.

Razvaljajte oba paketa lisnatog tijesta na tanke kore. U sredinu svake kore stavite izmiješani nadjev, ravnomjerno ga raširite i kore zarolajte u oblik role. Ovako oblikovano tijesto (role) stavite u zamašćeni pleh spajajući ih u jednu dugačku rolu. Oblikujte spiralu tj. puževu kućicu. Žumanjkom premažite površinu spirale. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC oko 45 minuta. Gotovi kolač, još vruć, pospite šećerom u prahu kako bi se stvorila lagana glazura. Poslužite toplo uz Picolit Colli Orientali Friuli i Moscatello di Montalcino, ohlađeno na 12 ° C.



Gundelj, Károly mađarski ljubitelj narodne gastronomije sakupljao je naputke (recepte) a njegova zbirka je u mnogo izdanja objavila mađarska nacionalna komisija UNESCO-a. *Gundeljeve palačinke.*

Gurjejev grof, ruski ministar financija u prvoj polovini 19. stoljeća. Začudio se kad su mu na gozbi kod dragunskog majora Jurisovskog ponudili nešto nalik na dječju kašicu. Slasticom se toliko oduševio da je otkupio kuhara, a kaša je pod njegovim imenom stekla svjetsku slavu. *Gurjejeva kaša* (5 dl mlijeka, 1 mahuna vanilije, 10 dag krupice (griza), 5 dag maslaca, 2 jaja, 5 dag šećera, 10 dag sitno samljevenih oraha, 2 staklenke kompota od marelica, 1 šaka prženih badema,1 žličica vinjaka, 2 žlice šećera u prahu za posipanje.
Zakipite mlijeko s prorezanom vanilijom. Poklopite, maknite sa štednjaka. Nakon 5 minuta vratite na štednjak pa kad provri umiješajte krupicu. Kad opet provri smanjite temperaturu i miješajte da se skuha (otprilike 10 minuta). Maknite sa štednjaka pa umiješajte jaja dobro promiješana sa šećerom te maslac. Dublji kalup obložite iznutra alufolijom pa uspite pola kaše). Poslažite narezane ocijeđene marelice iz 1 staklenke i prekrijte preostalom krupicom. Oprezno istresite na pladanj pa pošećerite i zapecite u pećnici zagrijanoj na visoku temperaturu. Odmah pospite isprženim bademima, zalijte zagrijanim vinjakom, pa će se dignuti alkoholne pare koje će se zapaliti (dakle flambirajte) te okružite narezanim marelicama iz 2. staklenke ili smrvite u umak s malo soka iz kompota. Ponudite preostali umak u
zdjelici.

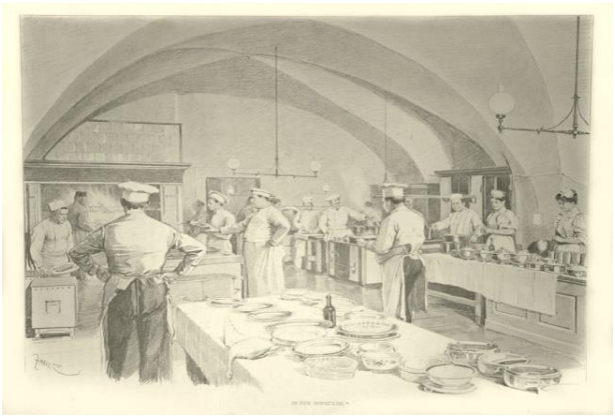
Gutenberg, Johannes (Gensfleisch) (o. 1397.-1468.) izumitelj tiskarskog stroja. Volio je skromna jela. Predjelo: *Gutenbergov omlet; Omelette à la Gutenberg; Gutenberg Omelette* (posoljena razmućena jaja pecite u tavici, na maslacu i masti ili samo masti, koju morate stalno tresti, dok se ne skrute. Gornji sloj jaja mora ostati mekan.
Omlet premažite nadjevom od guščjih jetara: kosani luk popržite na maslacu da uvene, dodajte kosani peršin i pečurke izrezane na listiće. Pobrašnite i kad porumeni malo podlijte goveđom juhom, dodajte madeira vino, posolite i dobro prokuhajte. Na to dodajte guščja jetra izrezana na listiće i sve propirjano. Omlet preklopite i posluži).

H

Grb dinastije Habsburg

Schönbrunn

Schönbrunn



Kuhinja u Schönbrunn 1898.

Habsburgovci, dinastija koja je vladala Austrijom 1278.-1918. i dala mnogo njem. careva između 1273. i 1806.; nazvana po gradu Habsburgu u švic. kantonu Aargau. Jelo, juha: *Habsburška juha; Potage à la Habsburg; Habsburg Suppe* (svijetli zapržak nalijte kokošjom juhom, posolite i dobro prokuhajte. U juhu stavite pečurke narezane na listiće i pirjane na

maslacu. Zeleni grašak skuhajte u slanoj vodi, pasirajte, pomiješajte sa žumancem i vrhnjem ili mlijekom i prije posluživanja stavite u juhu zajedno sa sitno kosanim kokošjim mesom. Nakon toga juha ne smije više vreti).

Halévy, Jacques Fromental (1799.-1862.), francuski skladatelj opera.

Hamantash

lekvár

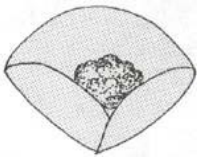
Hamantash (*hamentasch, homentash, homentasch, (h) umentash),* je tijesto u Aškenazi židovskoj kuhinja prepoznatljiva po trokutastom obliku. Oblik se oblikuje spajanjem kružnih krajeva tijesta, nakon što je u sredinu stavljen željeni nadjev. To je tradicionalni kolačić tijekom židovskog blagdana *Purim* (sjećanje na oslobođenje iz perzijskog ropstva; slavi se 14. i 15. ožujka). Hamantaschen su izrađene s mnogo različitih nadjeva *Lekvár*: šljive, orasi, mak, datulje, marelice, jabuke, višnje, muškat grožđe, smokve, čokolada, halve ili čak i karamel ili sir.

Hamantash (sastojci: ¾ šalice šećera, 2 šalice brašna, 2 žličice praška za pecivo, ¼ žličice soli, ½ šalice gustina, 1 jaje, 2 žlice soka od naranče; *II. verzija sastojaka*: 4 jaja, 1 šalica šećera, 1/2

šalice ulja, sok od jednog limuna, ribana kora 1 limuna, 1 žlica ekstrakt vanilije, 5 šalice brašna, 2 žlice praška za pecivo.
Posudu u kojoj će te izmiješati šećer, brašno, prašak za pecivo i malo solu, namažite maslacem. Nakon što ste izmiješali dodajte jaje i sok od naranče. Izrađeno slatko tijesto ostavite mirovati preko noći ili barem dva sata. Tijesto podijelite na četiri dijela i svaki razvaljajte u krugove veličine 7-8 cm i debljine 3-4 mm (1). U sredinu svakog stavite željeni nadjev (2) i prstima odignite krajeve tijesta i približite jedan prema drugom (3), nožem ili lopaticom za tijesto odvojite prste od tijesta. Krajevi tijesta se ne smiju spojite, tako da je sredina razdvojena i nadjev je vidljiv.

1

2



3

Oblikovane kolačiće stavite na papir za pečenje u pleh, pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite mirovati pola sata. Prije pečenja možete premazati razmućenim jajima. Zagrijte pećnicu na 350 oC i pecite oko 20 minuta tj. dok površina ne dobije smećkastu boju).

Hamilton Emma (1769.-1815.) žena engleskog ambasadora, poznatije kao Lady Hamilton, a slavna po burnoj ljubavnoj vezi s admiralom Nelsonom. Poznato jelo
Herring Fillets a la Lady, ***Matjesfilets Lady Hamilton*** *- izvorni naputak (recept):*
Ingredients: *8 salted herring (matjes) fillets, 2 cooking apples, 2 tablespoons lemon juice, 1 cup double cream, 2 tablespoons grated horseradish, 2 tablespoons redcurrant jelly, 1 bunch fresh dill*
How to cook Herring Fillets a la Lady Hamilton:

Herring (matjes) fillets are lightly salted. Soak them for 1-2 hours in several changes of water. Core but do not peel the apples. Cut each into 4 thick rings and sprinkle the lemon juice over them. Whip the cream until it is stiff, then combine the horseradish with it. Dry the herring (matjes) fillets, roll them up and place one on each ring of apple. Pipe the cream and horseradish mixture through a forcing bag on to the fillets. Add a little blob of redcurrant jelly on top. Separate the dill into tiny sprigs and plant these in the cream.

Adolphe **Hardy**, Adolphe-Marie Hardy (1868-1954), belgijski pjesnik, prvi put u objavljen 1888. nakon toga uzdigao se do vodeće osobe u francuskoj književnosti. Adolphe Hardy svojim djelima oduševio je Charles Ranhofer-a koji je osmislio u njegovu čast jelo: *Pate De fileta D'OIE La Adolphe Hardy*

(naputak/recept u izvornom obliku;The Crust For The Pie; Make a pie paste with three pounds of flour and one pound of butter, keep it in a cool place to rest for two hours. Have a round, plain, bottomless mold six and a half inches in diameter by six inches in height; line it with some strong buttered paper. Roll out three-quarters of the paste to a round, eighteen inches in diameter and half an inch in thickness; dredge it with flour; fold it in two. and bring the two ends toward the center in the shape of a pocket; equalize the thickness of the paste by using the rolling pin. Line the unbuttered mold with it, pressing it against the sides, and having it a little thicker toward the bottom; leave for two hours on ice, unmold and pinch it all' around, beginning at the bottom and inclining the pinching toward the left, and the second row toward the right; surround the pie by another mold, a quarter of au inch wider and a quarter of an inch higher than the last one; fill the bottom and sides of the pie with sheets of buttered paper, and fill it either with rice or very dry flour; cover over with a round of paper, wet the upper edges and over the top lay a flat of the same paste; fasten the two together and cut away the paste from the border, three-quarters of an inch higher than the mold; pinch it all around and on top; cut a hole in the center, and insert therein a cardboard tube, called a chimney.

Decorate the cover or dome with leaves or flowers made of thin noodle paste , brush with egg twice, and leave for one hour in the icebox; form a small artichoke of exceedingly thin noodle paste; egg it over twice and bake it in a small noodle-paste ring. Bake the pie crust or timbale in a moderate oven for one hour, having it assume a beautiful color; as soon as done cut off the cover at the base of the dome by slipping a small thin knife between the two pastes: remove the

cover, empty the inside rice and paper, and glaze the interior with a brush dipped in melted meat glaze.

Terrine of Goose Fillets
Have half a pound of the kernel or bottom round of veal, remove the sinews, chop and pound it up finely. Chop separately a pound of fresh fat pork, mix the two together, season with pie spices, and pound the whole, incorporating in slowly one gill of stock. Lard some goose fillets with medium lardons; season with salt, pepper and nutmeg. Cover the bottom and sides of a No. 3 terrine (about two quarts) with thin slices of fat pork, masking over with a layer of the above forcemeat; lay in the fillets more forcemeat and some small, whole, peeled truffles, having alternate layers, and finishing with forcemeat well rounded on top; cover with a bard of fat pork, then the lid, and cook for about an hour and a half in a slack oven; let get cold under a light pressure, leaving it on for twenty-four hours; unmold the terrine. suppress all the fat, and lay the contents inside the timbale or pie crust. Cook half a pound of leaf lard, half a pound of butter and the fat suppressed from the terrine; when clarified pass it through a strainer, leave to cool without having it set, then pour it into the pie; lay on the cover and finish filling with more of the fat.

Helder, luka u sjevernoj Holandiji, poznata po pomorskoj bitci između Holanđana i Engleza 1673. godine.

Heine Henrich (1797.-1856.) njemački pjesnik, esejist i pripovjedač. Danas nekoliko jela nosi njegovo ime: *Heineovi odresci.*

Chicken Brest Henry IV (Suprême de Volaille Henri IV)

Henry IV (13. 12.1553 - 14. 5.1610.) kralj Francuske 1589-1610 i kralj Navarre od 1572-1610. Bio je prvi vladar Bourbon grane Capetian dinastije u Francuskoj. Kao hugenot, Henry je bio sudionik u vjerskim ratovima prije dolaska na prijestolje 1589. Prije svoje krunidbe, kao kralj Francuske u Chartresu, promijenio je vjeru od kalvinizma na katolicizam i, 1598, donio Edikt iz Nantesa, kojom se jamči vjerska sloboda protestantima, a time je završio građanski rat. Jedan je od najpopularnijih francuskih kraljeva, za vrijeme i poslije njegove vladavine, Henry pokazao veliku brigu za dobrobit svojih podanika i prikazuju neobične vjerske tolerancije za vrijeme u kojem je živio. Ubijen je od strane fanatičnog katolika, François Ravaillac. Navodno je obožavao piletinu i rekao da bi svaki Francuz trebao jesti: *poule au pot* u nedjelju. U nastavku su *dvije varijante nadjevene piletine* koju nisu izvorne nego su vremenom usvojene pod imenom *Henryeva nadjevena piletin, Hennrys stuffing chicken. Poule au Pot,* doslovno „piletina u lonac," je tipična nedjeljna večera francuskog sela.

I. inačica; Henryeva nadjevena piletina, Hennrys stuffing chicken; sastojci: pile od 2,5 do 3 kg; *za nadjev*: 3 šalice krušnih mrvica, 2 kosana češnja češnjaka, 1 žlica kosanog lišća peršina, prstohvat muškatnog oraščića, sol, papar, 2 razmućena jaja, ¼ do ½ šalice mlijeka; *za kuhanje nadjevenog pileta*: 2-3 grančice peršina, 1 svježa grančica ili 1 žličica sušenog timijana, 6-8 zrna papra, list lovora,1 glavica luka ili 2 struka poriluka, 2 mrkve izrezane na kockice, 1 stabljika kosanog celera, 15 dag gljiva.

Pile očistite, operite, iscijedite i odložite. U velikoj posudi izmiješajte krušne mrvice, češnjak, peršin, muškatni oraščić, sol, papar i jaja. Dodajte dovoljno mlijeka kako bi sve sastojke povezali u jedinstvenu smjesu, ali ne premekanu. Čvrsto nadjenite pile, zatvorite otvor i povežite noge. U veliki lonac stavite vodu i zakuhajte. Stavite pile, dodajte peršin, timijan, papar u zrnu, lovor, luk ili poriluk, mrkvu, celer, gljive, iznutricu pileta - sve osim jetre. Kuhajte na laganoj vatri 4-5 sati („krčkajte" kao što su kuhale naše bake; na starom „špaher" i „primakni-odmakni"). Izvadite pile iz juhe i odložite da se ohladi. Izvadite piletinu iz juhe i ostavite da se ohladi toliko da ga možete rezati. Izvadite nadjev i izrežite ga na ploške, pile na porcije i sve stavite na topli poslužavnik. Procijedite povrće i lijepo složite uz nadjev i piletinu (izgled složenog jela je i slikarstvo). Lagano prekrijte folijom i odložite u toplu pećnicu. Poslužite juhu u zagrijanoj porculanskoj posudi, nakon toga piletinu na pladnju, kao glavno jelo. Tradicionalno se poslužuju uz pile cijela zrna gorušice, majoneza ili ***Aioli umak***, razrijeđen s malo juhe, i krastavci (cornichons).

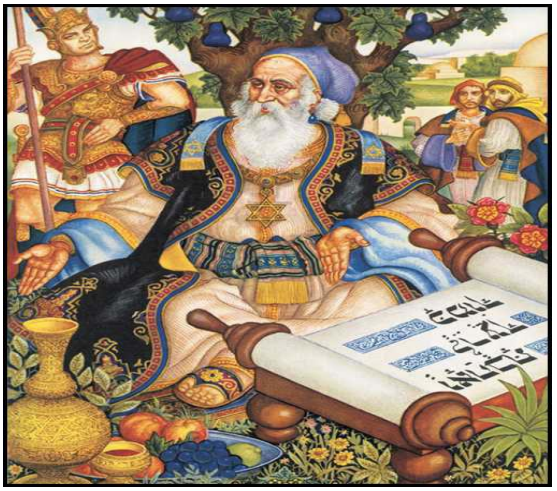
Aioli umak (provansalski okcitanski: *alhòli*, katalonski: *allioli*) je svijetli tradicionalni provansalski umaku od češnjaka, maslinovog ulja, i (obično) jajeta. Postoje mnoge varijacije, kao što je dodatak od senfa ili, u Kataloniji, kruška. Obično se poslužuje na sobnoj temperaturi. Ime *Aioli umakom (alhòli)* dolazi iz Provanse „češnjak" (<latinski Allium) + *Oli* „ulje"

(<latinski oleum). Dijon senf i sok limuna dodaju se polako miješajući. U okcitanskoj kuhinji Aioli umak tradicionalno se poslužuje s plodovima mora, ribama, juhama sa kuhanim mesom, croutonsima. Na Malti, *arjoli* ili *ajjoli* obično se priređuju s dodatkom ili usitnjenih galletta ili rajčice. U Italiji se poslužuje uz kuhani krumpir sa soli i lovorom. U Provence, Aioli umakom (*Le Grand Aioli umakom)* također označava potpuno jelo koje se sastoji od različitog kuhanog povrća (obično mrkva, krumpir i mahune), kuhana riba (normalno, desalted soli bakalar), i kuhana jaja poslužena s Aioli umakom.
Aioli umak; sastojci za 1 šalicu: 4 režnja oguljenog i fino kosanog češnjaka, 2 žumanjka, 1/8 čajna žličice morske soli, 1 šalica maslinovog ulja, 1 žličica Dijon senfa, 1/2 žličice hladne vode, 1 žličica limunovog soka.
Dodajte češnjak i sol u posudicu za usitnjavanje začina (stupa, mužar, avan) i tučkom tiskajte (meljite) polako samo u jednom smjeru. To je prvi i vrlo važan korak u pripremi umaka. Umutite senf a zatim žumanjke. Sada možete preseliti sastojke u porculansku zdjelicu i dodajte pola ulja. Postupak zahtijeva da ulje dodajte vrlo polagano jer se smjesa ne će pretvoriti u emulziju (čvrstu tekućinu). Sada dodajte vode i sok limuna, senf i stano miješajte. Na kraju dodajte polagano ostatak ulja. Dobivena smjesa treba biti slična, po gustoći, majonezi. Ako je previše gusta možete dodati malo više topla voda, jedna čajna žličica.
Dodavanjem žumanjka, sobne temperature, umak će postati rjeđi.
Okus umaku možete, po želji, obogatiti dodavanjem:

2 žličice mljevenog svježeg ružmarina
1 žlice mljevenog chipotles umaka (dimljeni jalapeno chiles)
mješavine prstohvata šafrana i 1 žlice meda

II. inačica, Henryeva nadjevena piletin, Hennrys stuffing chicken; sastojci: 1 pile oko 1,5 kg s iznutricama; *nadjev*: 5 dag starog domaćeg kruha („seljačkog“), 2 dl mlijeka, 1 mala glavica luka sitno kosanog, 1 sitno kosani češanj češnjaka, 2 svježe grančice sitno kosanog peršina, 20 dag najbolje šunke fino izrezane na kockice, 1 jaje, pileća jetra i srce; *juha*: 1 teleća koljenica (ili buncek) težine oko 40 dag, 8 raspolovljenih mrkvi, 4 male bijele raspolovljene repe, 2 oprana i raspolovljena poriluka, 1 mali raspolovljeni celer, 1 glavica luka, nekoliko klinčića, 3 češnja češnjaka + 1 neoljušteni češanj češnjaka, sol, svježe mljeveni crni papar.
Stavite kruh u zdjelu, dodajte mlijeko i ostavite da se upije. Višak mlijeka odlijte, ako ga ima. Dodajte luk, češnjak, peršin i šunku. Sitno nasjeckajte jetre i ostalu iznutricu piletine i dodajte u zdjelu s natopljenim kruh. Dobro izmiješajte. Razmutite jaje i dodajte smjesi, posolite, popaprite i sve zajedno dobro izmiješajte. Pile dobro posolite iznutra i ispunite nadjevom. Zašijte otvor.
juha: u veliki lonac stavite hladnu vodu, dodajte sol i papar i zakuhajte. Stavite pile, teleću koljenicu ili buncek, Poklopite i kuhajte na manjoj temperaturi oko 1,5 sat. Dodajte mrkvu, repu, poriluk i celer na tavu, luk naboden klinčićima, i češnjak. Poklopiti i kuhati na vrlo nježnoj toplina za daljnjih 1 sat, ili dok je piletina i ostalo meso kuhano. Provjerite kuhanost mesa i okus, začinite ako treba. Povrće ocijedite. Izvadite nadjev i izrežite na ploške, pile izrežite na komade, sve složite na zagrijani pladanj i odložite na toplo mjesto do posluživanja. Povrće izvadite i ocijedite, stavite na topli poslužavnik zajedno s kuhanom telećom koljenicom ili buncekom. Juhu poslužite prvo, zatim teleću koljenicu ili buncek sa željenim umakom ili ribanim hrenom i na kraju nadjevenu piletinu. Ako želite u juhi rezance onda ih skuhajte u juhi prije posluživanja (rezance koje ste prije pripremili).

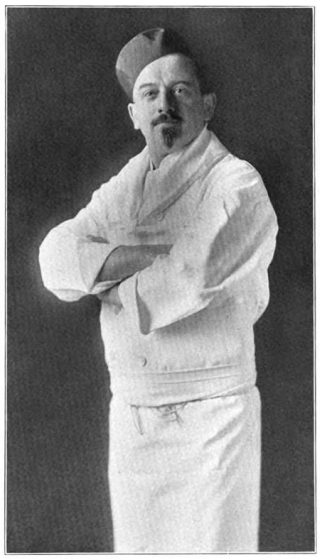
Hess Josip (19. stoljeće), posjednik hotela u Beču, poznat po dobroj kuhinji. Jelo: *Hesov gulaš; Goulach à la Hess; Hess Gulyas* (prvo se naprave tjestenice od lisnatog tijesta s promjerom od 11 cm. Na vrućoj masti popržite luk narezan na listiće (kolutiće luka). Dodajte papriku, ocat, meso narezano na velike kocke (bočnjak, prednje i stražnje vratno meso, ošit ili vršak pisane pečenke), kuglice krumpira i zeleni grašak, sitno kosani kim, mažuran, sol i vodu. Meso kuhajte uz dolijevanje vode ili goveđe juhe, dok postane mekano. Kad se sok razbistri, pobrašnite i kad brašno porumeni, dolijte s malo vode ili goveđom juhom i pustite da umak prokuha. Gulaš će imati ljepšu boju ako se u mast stavi ljuta paprika, dolije se juhom ili vodom, i ostavi da prokuha, i njom prelije gotov gulaš. Gustim gulašom napunite tjestenice, ono što preostane poslužite posebno).



Hillel

Hillel sendvič*;* u prvom ***stoljeća prije Krista*** zabilježeno je postojanje sendviča. Poznati rabin, Hillel Stariji, živio u 1. stoljeću prije Krista „uveo je običaj“, tijekom *Pashe* pripreme mješavine kosanih oraha, jabuka, začina i vina između dva *matzohsa* i konzumiranja s gorkim zeljem. Nadjev između matzohsa je podsjetnik na stradanja Židova pred njihovim oslobođenje iz Egipta i predstavlja naknadu židovima za prisilni rad kod izgradnje egipatskih građevina.
Hillel je rođen u Babilonu oko 110 pr. Kr., umro 10 n.e. u Jeruzalemu. Bio je poznati židovski vjerski vođa, jedan od najznačajnijih ličnosti u židovskoj povijesti, i zaslužan za razvoj Mishnah i Talmuda. Osnivač je *Doma Hillel* škole za *Tannaïm* (Mudraci od *Mishnah)* i osnivač *dinastije*

mudraca koji su bili na čelu Židova u zemlju Izraelovu otprilike pet stoljeća prije kršćanske ere.



Victor Hirtzler (ca.1875.,Strasbourg-9.2.1931.Strasbourg), francuski kuhar koji je bio glavni kuhar u San Francisco, California's Hotel St. Francis od otvaranja u 1904. do 1926. Jedan od prvih američkih celebrity kuhara, koji je stvorio ne samo osobnu popularnost, nego i svom hotelu, i jelima koje je pripravljao i osmislio. Kuharsko obrazovanje stekao je prvo u restoranu a zatim u Grand Hotelu, Paris u Francuskoj. Pripremao je jela za cara Nikolu II. (Czar Nicholas II.), bio je šef kuhinje Carlosa I. u Portugalu (chef du cuisine for Carlos I. of Portugal), zatim odlazi u Sherry Restaurant, New York (Sherry's); Waldorf Hotel, New York; i na kraju St. Francis, San Francisko (Union Square).
Hirtzler je osmislio nekoliko jela i nazvao ih po znamenitom pjevaču Enrico Caruso. Na 100. obljetnice katastrofalnog potresa iz 1906., hotel poslužuje poseban doručak koji je osmislio Hirtzler „*Earthquake Survivor Breakfast*" („Doručak za preživjele u potresu") u čast posljednjih nekoliko preostalih preživjelih, kao i jela „Chilled Rhubarb Stew", „Southern Hominy with Cream" i","Eggs with Black Truffles in Puff Pastry". Hotelska unutrašnjost je izgorjela u velikom požaru i glavni dio hotela zatvoren je sve do 1907.
Hirtzler je bio poznat po karakterističnom francuskom naglasku, i posebno oblikovanom bradom i uvijenim brkovima, i drečeći crvenoj kapi. Za njega se govorilo da je nadmašio i „Hollywoodski portret kuharskog majstora", da je njegov francuski stil kuhanja nenadmašen u pružanju savjeta i izbora svojim gostima. Za „tipičnu večeru" ponuditi će izbor od četrnaest sireva, jela od dvadeset rakova ili kamenica, jedanaest juha, sedamnaest vrsta riba, pedeset osam predjela od hamburgera na *Bohemian pršutu* („nobl" naziv za pršut ekstra kvalitete. Breakfas (doručak) uključuje 203 različitih pripreme jaja kao što je „Eggs Moscow" („Jaja Moskva") nadjevena kavijarom. Osim osmišljavanja i nadijevanja imena jela po gostima kao što su „Eggs Sarah Bernhardt", „Jaja Sarah Bernhardt", s kockicama piletina, Hirtzler je osmislio ili preimenovao brojna jela, uključujući i „Chicken Salad Victor" („salata od piletine Viktor"), „Crab Cocktail Victor" („Cocktail od rakova Viktor"), „Victor Dressing" (Viktor začin za salate"), i najpoznatije „Celery Victor" („Celer Victor"), pretpostavlja se da je osmislio i „Crab Louie".

Hirtzler se vratio u Strasbourg 1925., nakratko se vratio u San Francisco 1926. na otvaranje Mark Hopkins Hotel na Nob Hill. Umro je u Strasbourgu, u Francuskoj, 9. veljače 1931, kao što je objavljeno u *Hotel Monthly* (Chicago, John Willy). Kasno u životu za Viktora se udala Regina Caspary (1882-1955), kći bogataša Adam Casparya (1835-1907).

Počevši u 1910. Hirtzler promovira svoj hotel i sebe kao kuhar izdavanjem kuharice strukturirane kao niz uputstva u pripremi tri obroka dnevno za svaki dan u godini. U knjizi, *The Hotel St. Francis Cook Book*, koja svojim načinom pisanja s kratkim opisima podsjeća na Escoffierov stil, opisao je mnoge francuske naputke (recepte) kao i jela nadahnuta francuskom kuhinjom. Na žalost tadašnjih čitalaca mnoge sastojke bilo nemoguće nabaviti u tadašnjim trgovinama u Americi, kao što su prvi put i čuli za neka jela, kao npr.: „Spaghetti Caruso“ ili „Macaroni Caruso“ koja su se pripremala od tjestenine s umakom od gljiva, rajčice, luka i češnjaka, jednim od temeljnih talijanskih umaka.

Victor Hertzler rekao o svojoj knjizi: *U ovoj, mojoj knjizi, ja sam nastojao dati izraz u umjetnosti kuhanja koja se razvila u posljednjih nekoliko godina u skladu s važnosti ugostiteljske djelatnosti, posebno u hotelskom poslovanju, koja je u Americi, sada vodeća u svijetu. Bio sretan u mogućnosti proučavanju velikih majstora umjetnosti u Europi i Americi, a od moje mature kao kuhar ja sam napravio nekoliko putovanja do New Yorka, i do Engleske, Francuske i Švicarske naučio novosti u kuharstvu i ugostiteljstvu. Knjigu sam imenovao* ***The Hotel St. Francis Cook Book*** *iz zahvale hotelu koji mi je omogućio pripremu, reprodukciju i osmišljavanje jela, uvijek s ciljem odražavanja kuhinje na najbolji mogući*.

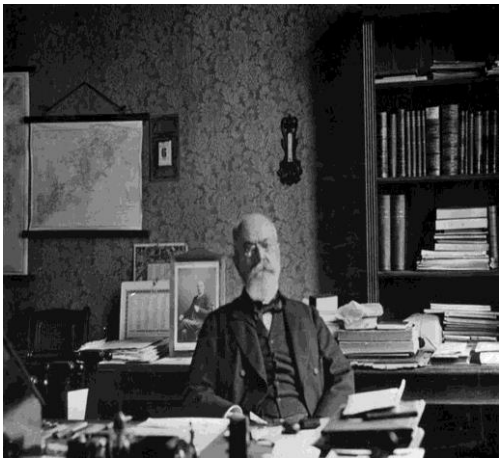
Celer Victor je povijesna američka marinirana celera salata, jelo koje je osmislio 1910. Victor Hertzler. Jelo je popularizirao Clarence Edwords u svojoj knjizi 1914, *Bohemian vodič za San Francisco restorane*. *Celer Victor*, sastojci: 3 „srca“ celera (70 dag ukupno) izrezana na rezance 7-8 cm duge komade, oko 3 šalice čiste pileće juhe, 3 žlice Dijon senfa, 1 žličica šećera, 1,5 žlice canola ulja (repičino ulje), 1 žlica sitno kosanog svježeg vlasca. Rasporedite celer izrezan na rezance u jednom sloju u posudi, dodajte pileće juhe tek toliko da pokrijete. Zakuhajte, smanjite vatru i „krčkajte nježno“, pokriveno, dok celer ne omekša, 8 do 10 minuta. Prelijte juhu i celer u zdjelu i ostavite da se ohladi, nepokriveno, 2 do 3 sata. Umutite zajedno senf, šećer i 3 žlice juhe u kojoj se kuhao celer. Umutite ulje, začinite sa solju i paprom, i po potrebi još octom. Pospite vlascem i poslužite.

File Sole Edward VII: sastojci: 4 filea ribe list, sol i svježe mljeveni crni papar, 25 dag neslanog maslaca, 8 dag kosanih slanih badema, 25 dag izrezanih svježih gljiva, 1 žlica svježe kosanog peršina, 1 limun, 1/4 žličice svježe mljevenog muškatnog oraščića, 1/2 šalice suhog bijelog vina. **Zagrijte pećnicu na 190 oC. Filete složite u pleh u jednom sloju na malo rastopljenog maslaca. Pomiješajte u jednoličnu smjesu ostatak maslaca, bademe, gljive, peršin, sok limuna, sol i papar, muškatni oraščić, i sve pospite preko fileta ribe - *list*. Polako ulijte vino. Pecite u pećnici oko 20 minuta.**

Cotelettes D'agneau La Victor Hugo ***(Lamb chop Victor Hugo), Janjeći kotleti Victor Hugo*; sastojci:** 4 janjeća kotleta, 1 češanj češnjaka, 2 žlice ulja, 3 žličice hrena umak, 1 šalica gustog bijelom umaka (bešamel), ¼ šalice svježe bijelih krušnih mrvica, ¼ šalice naribanog parmezana. Utrljajte kotleta sa češnjakom. Naglo popržite kotleta u vrelom ulju s obje strane da postanu tamnosmeđi. Ocijedite i stavite u namazanu vatrostalnu posudu. Promiješajte hren u bijelom umaku i prelijte preko kotleta. Pospite krušnim mrvicama i sirom. Poklopite i pecite u centru pećnice zagrijanoj na 200 oC, 30 minuta. Skinite poklopac i nastavite peći, gratinirati (zapeći da se stvori lijepa lagana korica) još 15 minuta. Poslužite uz hren i ***umak béarnaise*** (koji se uvijek poslužuje uz mesna jela sa žara ili naglo pečena).

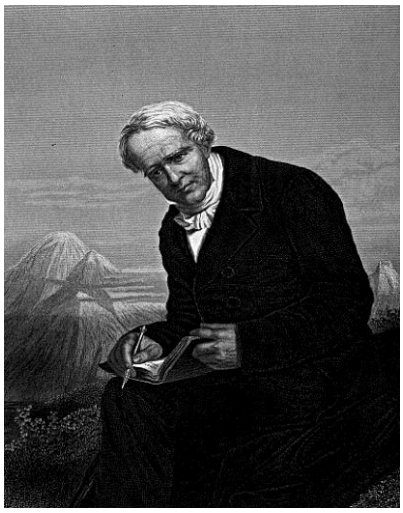
Béarnaise umak, sastojci: 1 luk kozjak fino kosan, 4 žlice vinskog estragon octa, 2 žlice svježe kosanog estragona, 1 lovorov list, 2 velika žumanjka, 15 dag maslaca narezanog na kockice, limunov sok.

Luk, ocat, lovorov list i 1 žlicu estragona pomiješajte u manju posudi, i prokuhajte dok ne ostane umaka za 1 žlicu. Dobro procijedite i ostavite da se ohladi. Stavite žumanjke u zdjelu iznad posude u kojoj lagano ključa voda, dodajte procijeđeni ocat i prstohvat soli. Postupno pjenjačom umiješajte lagano maslac, sve dok umak ne postane čvrst i dok ne potrošite sav maslac. Ako je umak postao presuh, dodajte malo limunovog soka. Ako izgleda kao da bi mogao uskisnuti, uronite dno zdjele u sudoper pun hladne vode i nastavite s postupkom. Dodajte limunov sok i umiješajte preostali estragon. Začinite još po želji i držite na toplom dok ne ispečete željeno meso.



Odrezak Holstein

Holstein, baron Friedrich von Holstein (24.4.1837. -8.5.1909.), tajni savjetnik berlinskog ministarstva inozemnih poslova. Poznati gurman koji je volio na jednom tanjuru imati raznolike namirnice.



Alexander Humboldt

Humboldt puding

Humboldt fog (kozji sir)

Friedrich Heinrich Alexander, barun von **Humboldt** (Berlin, 14.9.1769. - Berlin, 6.5.1859.), njemački prirodoslovac i istraživač, mlađi brat pruskog ministra, filozofa i lingvista Wilhelma von Humboldta. Između 1799. i 1804. von Humboldt je putovao po Južnoj Americi koju je istražio i opisao po prvi put sa znanstvenog gledišta. U svojemu djelu *Kosmos* u 5 svezaka izvršio je fizički opis svijeta. Humboldt je podupirao mnoge znanstvenike kao što je radio s mnogima među kojima su bili Justus von Liebig i Louis Agassiz.

Humboldt puding; Humboldt pudding (sastojci: 1 štruca francuskoga kruha (dobro se mrvi), 2 žlice maslaca,1 šalica šampinjona izrezanih na listiće, 1/2 srednje velike glavice luka, 2 češnja kosanog češnjaka,1 šalica kukuruza (svježeg ako je dostupan),1/4 šalice vina Madeira, 2,5 dl vrhnja, 3 jaja + 1 žutanjak, 1/2 šalice Humboldt fog (kozji sir), 1 kosani luk kozjak (scallion), 1/4 šalice krušnih mrvica.

Pažljivo uklonite pola kore od kruh i odbaciti ga. Preostalu štrucu izrežite na kocke (1,5 x1,5 cm). Luk i češnjak propirjajte na zagrijanom maslacu, da luk posmeđi, dodajte gljive. Kada se gljiva malo propirjaju dodajte kukuruz. Miješajući podlijte s Madeirom. Reducirajte (smanjite) tekućine na pola i podlijte vrhnjem. Promiješajte smjesu i pirjati oko 5 minuta, začinite po ukusu. Ako ste pripremali u pećnici izvadite posudu i ostavite da se ohladi. Ohlađenoj smjesi dodajte jaje i žumanjak, i začinite solju i paprom. U veliku keramičku zdjelu stavite kockice kruha, ohlađenu smjesu i dobro izmiješajte. Ostavite da se sve prožme (sjedini) 15 minuta. Nježno sve stavite u zamašćeni, maslinovim uljem, kalup ili posudu za pečenje. Pecite u vodenoj kupelji, pokriveno 45 do 55 minuta na 180-200 oC. Tijekom pečenja provjerite sredinu koja mora biti čvrsta - pečena. Umiješajte kosani kozjak i Humboldt fog, ravnomjerno premažite površinu i pospite krušnim mrvicama. Sve zapecite u peć na 220 oC oko 5 minuta, kako bi ravnomjerno posmeđilo.

Humboldt fog je zaštićeni autohtoni američki kozji sir kremaste teksture. Sir sazrijeva u kalupu. Sir je svijetle boje i blago kiselkastog okusa. Kora je jestiva ali prilično neukusna. Proizvod je tvrtke Cypress Grove Chevre, Arcata, Kalifornija, Humboldt županija. Ime sira ima simbolike u čestim oceanskim maglama obližnjeg Humboldt Bay (Humboldt zaljeva).

Dvorac Hunyadi

Hunyadi, János od (1385.-1456.), Mađarski vojskovođa, branitelj Beograda protiv Turaka. Jelo, kolač: *Hunjadijeva torta; Gâteau à la crème Hunyadi; Hunyadi-Schaumtorte* (smjesu od jaja, žumanaca i šećera pjenasto izmiješajte i pomiješajte s ribanom čokoladom, čvrstim snijegom od bjelanaca, ribanim lješnjacima i biskvitnim mrvicama. Ispecite u dva namazana i pobrašnjena kalupa. Kad se torte ohlade, jednu namažite najprije marmeladom, a zatim zašećerenim čvrsto stučenim vrhnjem, a drugu položite na nju i cijelu tortu premažite čokoladnom ocaklinom).

Husar (madž.), prvotno madžarski i hrvatski konjanik u oklopu, naoružan kopljem; poslije pripadnik lakih konjaničkih odreda u više eur. vojski. Jelo: *Husarsko pečenje; Boeuf à la*

hussarde; Husarenbraten (govedinu od stražnjeg dijela se /kuk/ istucite, utisnite rezance papricirane slanine i suhog mesa, i krastavaca. Posolite, popaprite i malo ispecite na korijenju (peršin, celer, mrkva) i luku na masti. Pomalo dolijevajte vode ili goveđe juhe i začinite paprom, lovorovim listom, majčinom dušicom, đumbirom, muškatnim oraščićem. Kad meso postane skoro mekano, izvadite ga, pobrašnite umak i kad brašno porumeni nalijte vode ili goveđe juhe, crveno vino i na kraju vrhnje. Meso stavite natrag i pirjajte sve zajedno dok meso potpuno ne omekani. Na kraju umak propasirajte i prokuhajte s vrhnjem). *Jelo, kolač: Husarski uštipci; Croquettes à la hussarde; Husarenkrapferl* (od maslaca, šećera, brašna i jaja izradite tijesto. Oblikujte kuglice i stavite u nenamazanu posudu za pečenje. Kuglice u sredini utisnite kuhačom, namažite bjelancem, pospite oguljenim grubo kosanim bademima i grubo stučenim šećerom, i ispecite u pećnici na umjerenoj temperaturi, na svjetložutu boju. Udubine ohlađenim uštipcima nadjenite marmeladom).

I

Indijaner

Indijaner

(njem. Indijaner) vrsta poslastice od biskvita, tučenog slatkog vrhnja i snijega od bjelanjaka te preliveni čokoladom. Nisu dobili ime po Indijancima, prastanovnicima američkog kontinenta. U Beču je 1822. gostovao slavni indijski mađioničar Kutom Bulchi Titescan, a nekoga je tamošnjeg slastičara, čije ime nije zapamćeno, nadjev od slatkog vrhnja podsjetio na zube, čokoladni preljev na boju kože tog „Indijanca“ i svom je slatkom izumu dao ime – indijaner (Sastojci: *Za biskvit*: 6 žumanjaka, 12 dag šećera, 18 dag oštrog brašna, 8 bjelanjaka; *Za nadjev*: 1 l slatkog vrhnja, 3 velike žlice šećera, 2 vanilin šećera, 2 vrećice želatine fix; *Za ocaklinu*: marmelada od marelice, 20 dag čokolade, 2 dcl slatkog vrhnja.

Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka u koji postepeno umiješajte najprije šećer, a zatim polagano kuhačom dodajte i žumanjke, te prosijano brašno. Na lim stavite namašćeni pergament papir i nanosite pripremljenu smjesu u obliku malih hrpica. Pecite na temperaturi od 185°C oko 10 minuta. Polovicu ispečenih hrpica premažite odozgo tankim slojem marmelade (ako je pretvrda zagrijte je na laganoj vatri sa 1 žlicom vode), a zatim ih prelijte mlakom čokoladnom glazurom koju ćete pripremiti zagrijavanjem na laganoj vatri razlomljene čokolade i slatkog vrhnja. Glazura ne smije zakipiti, a zagrijevate je tako dugo dok ne dobijete jednoličnu glatku masu. Ostavite da se čokoladne polovice stegnu. Slatko vrhnje istucite, a zatim dodajte želatinu fix prema uputama sa vrećice. Na kraju umiješajte šećer i vanilin šećer. Polovicu neprelivenih hrpica nadjenite tučenim slatkim vrhnjem pomoću ukrasne šprice i poklopite hrpicama prelivenim čokoladom.

U pravilu se indijaneri peku u posebnom limu s okruglim udubinama (sličnom za muffine). No, pečenje možete i pojednostaviti tako da pripremljenu smjesu pečete na ravnom limu, a poslije pečenja izrezujete krugove).

Washington Irving, oko 1820

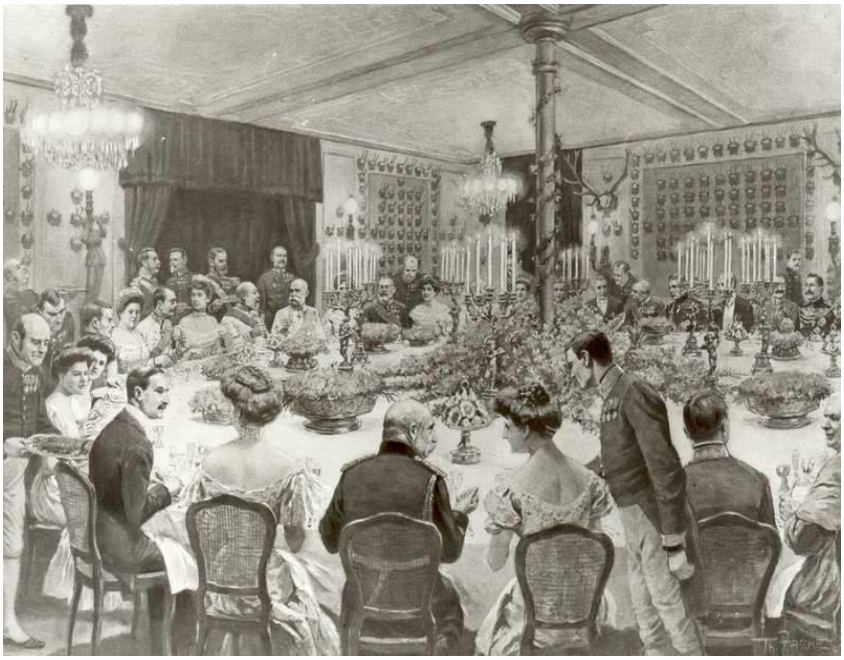
Washington Irving s indijancima Osage, Arkansas, na rijeci nedaleko Tulse

Timbales à la Irving

Washington **Irving** (3. 4.1783. - 28. 11.1859.) američki pisac, esejist, biograf i povjesničar s početka 19. stoljeća. Poznat po svojim kratkim pričama „The Legend of Sleepy Hollow" i „Rip Van Winkle". Njegova povijesna djela uključuju biografije Georgea Washingtona, Oliver Goldsmith i Muhammed, i povijesnih iz 15. stoljeću u kojima obrađuje Španjolsku s temama kao što su Kristofor Kolumbo, Maura i Alhambra. Irving je također bio američki ministar u Španjolskoj 1842 - 1846.

Timbales à la Irving (Timbales-metalna zdjelica za variva, mesna i jušna jela); 45 dag kuhanog mesa mladog zeca bez kosti i tetiva pripremite *salpicon* (*salpicon* - meso, ribe, gljive, voće i dr. izrezano na fine kocke, namijenjeno za razne pripreme u kuhinji, može biti pomiješano s raznim umacima) i pirjajte s umakom bešamel. Dodajte kuhani goveđi jezik i šampinjone izrezane na *julienne* (*julienne* - povrće ili meso izrezano na tanke jednake rezance; goveđa juha s prilogom od povrća rezanog na tanke rezance). Maslacem premažite kalup, ukrasite dno i stranice listićima tartufa (dobro ih utisnite u maslac kako bi bili priljubljeni za stranice i dno). Ulijte reducirani mesni sok (temeljac; čista mesna juha koju treba još prokuhati da bude gušća), u sredinu stavite pirjano meso i sve zajedno prokuhajte.

Jelo je osmislio Charles Ranhofer u čast Washington Irvinga.



Carska večera u Bad Ischlu

Ischl, ljetovalište u gornjoaustrijskom Salzkammergutu. Jelo, kolač: *Išelske tortice; Tartelettes d`Ischl; Ischler Törtchen* (maslac izmrvite s brašnom, šećerom, oguljenim, samljevenim bademima i malo limunova soka. Od izrađenog tijesta oblikujte pločice i ispecite. Namažite

marmeladom od marelica te dvije po dvije sastavite i umočite u čokoladnu ocaklinu /kuvertur-čokoladu).

Istanbul (hrv. i slav. naziv Carigrad) prije Konstantinopolj, velika luka na dodiru eur. i az. kopna. Leži na obalama Bospora; oko zaljeva Zlatni Rog s g. mostom Galata). Najjače kult., prometno i gospodarsko središte Turske. Jelo, juha: *Carigradska juha; Potage Stambol; Stambulsuppe* (u ukusnu juhu od rajčice ukuhaju se zelene paprike narezane na rezance (za 10 osoba 5 komada zelenih paprika).

J

Sv. Jakov (Jakob)

Hodočasnik na putu Svetog Jakova (1568)

Hodočasnički pribor

Rođenje Venere, Sandro Botticelli

Ražnjić od jakovske kapice
(između mesa školjke stavlja se komadić limuna)

Klasični naputak za kapice u umaku

Zapečene Jakovske kapice

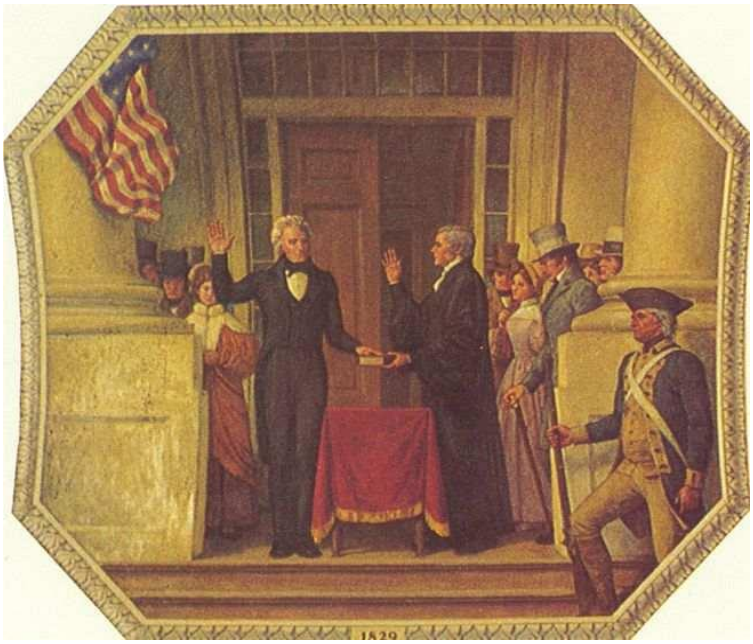
Školjka **sv. Jakova** (Jakoba); Ljuštura školjke (kapica) tradicionalni je simbol Jakova, sina Zebedejeva i popularna je među hodočasnicima na putu za St. James apostolskom svetište u Santiago de Compostela u Španjolskoj. Put sv. Jakova postojao više od tisuću godina i jedan od najvažnijih kršćanskih hodočašća tijekom srednjovjekovnog doba, zajedno s putom u Rim i Jeruzalem. Legenda kaže da su posmrtni ostaci sv. Jakov brodom iz Jeruzalema u sjevernu Španjolskoj gdje je i sahranjen na mjestu koje je danas grad Santiago de Compostela. Svetog su Jakova kao svog naročitog zaštitnika poštivali tijekom stoljeća hodočasnici i putnici, zatim srednjovjekovni vitezovi, pa onda apotekari, kožari, ratari i voćari. Slikari ga obično prikazuju kao putnika sa štapom u ruci, koji put i s mačem, što podsjeća na njegovu smrt, jer je od kralja Heroda Agripe bio pogubljen mačem i tako prvi od apostola pošao u mučeničku smrt. Srednjovjekovni kršćani hodočasnici često su nosili ljušturu (kapicu) kao simbol na šeširu ili odjeći, koja je služilo i kao „kartica" za besplatni obroka i prenoćište. Na svom dugačkom putu hodočasnici su u crkvama, dvorcima, samostanima i sl., dobivali hranu, ali ograničeno. Onoliko koliko su mogli uzeti, pokupiti, jednom žlicom bio je – besplatni obrok pripremljen od zobi ili ječma, nerijetko su dobili i po čašu piva ili vina. Takvu vrstu besplatnog obroka moglo je pružiti i najsiromašnije domaćinstvo.

Coquilles Saint-Jacques se najčešće konzumiraju kao prvo jelo ili predjelo, ali se mogu poslužiti i kao samostalno jelo - plodova mora. Tradicionalni je običaj pripreme školjki za dane:

- ***12. ožujka je Nacionalni dan zapečenih kapice*** (*National Baked Scallops Day*), i

- ***16. svibnja National Coquilles Saint-Jaques Day*** (*Nacionalni dan Jakovskih kapica*).
Nekoliko varijacija pripreme školjki:
Coquilles St. Jacques, *Zapečene jakopske kapice;* **(sastojci:** 1 čaša suhog bijelog vina, 2 žlice mljevenog luk ili mladi luk, 1 lovorov list, 1 žličica fino mljevenog svježeg estragona, 1/2 žličice soli, prstohvat svježe mljevenog papra, 25 dag svježih šampinjone izrezanih na listiće, 45 dag mesa školjki, 3 žlice maslaca, 4 žlice brašna, 1,5 dl punomasnog mlijeka, 2 žumanjka, 1,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, sok 1 limuna, 1 2 žlica maslaca (1-1/2 čajne žličice), 6 žlica naribanog Gruyère ili švicarski sir, 6 zdjelica *ramequin*, grančica svježeg bilja za ukras: estragon ili peršina.
Kuhajte lovorov list, estragon, sol i papar u vino oko 5 minuta. Dodajte meso školjki, gljive i dovoljno vode da jedva ih pokriti. Pirjajte poklopljeno oko 5 minuta. Izvadite školjke i gljive sa šupljom žlicom i odložite na toplo. Reducirajte tekućinu iskuhavanjem na količinu jedne šalice. Dok se tekućina iskuhava (reducira) umutiti žumanjke i vrhnje zajedno. U dugoj posudi pripremite svijetlu zaprašku od maslac i brašna (oko 2 minute). Zaprašku maknite s vatre, umiješajte reduciranu tekućinu, dodajte mlijeko i miješajući napravite glatki umak. Posudu stavite na vatri i prokuhajte ne više od jednu minutu. Umiješajte razmućene žumanjka i sve prokuhajte ne više od 1 minute. Zagustite, ako treba brašnom ili vrhnjem (ako radite brašnom još jednom prokuhajte ne više od 1 minute). Začinite po okusu solju i paprom, i nekoliko kapi soka limuna. Pomiješajte 2/3 umaka s mesom školjki i gljivama. U svaku zdjelicu *ramequin* stavite pripremljeno jelo, pospite sirom i zapecite u pećnici 15 minuta prije posluživanja.
Ramekin (holandsko-njemački) ili *ramequin* (francuski) je mala ostakljena keramike ili staklena zdjelica za pripremu i posluživanje raznih jela, volumena 50 - 250 ml (1,8 - 8,8 imp fl oz, oz USfl 1,7-8,5). Obično se koriste za posluživanje raznih jela, kao što su *creme brulee*, francuska juha od luka, *talina* čokoladni kolač, *moimo*, jela od sira ili jaja, škampi, sladoled, nabujak, pečene „cocottes“, ili se koriste za posluživanje priloga i začina/umaka jelo. Ramekins su napravljene tako da izdrže visoke temperature, kao što se često koriste u peći, ili u slučaju *creme brulee*.
Coquilles St. Jacques, *Zapečene jakovske kapice;* (sastojci: 1 jaje, 1 žlica *Dijon senfa*, 1 žlica nasjeckanog češnjaka, 1/4 šalice plus 1 žlica chili, sok od jednog limuna svježe, sol,svježe mljeveni crni papar, 1 šalica plus 2 žlice maslinovog ulja, 18 Jakobove kapice, očišćeni, 1/2 šalice ribanog sira, 1 žlica sitno nasjeckanog peršina.
Zagrijte pećnicu na 200 oC. U porculansku zdjelu stavite jaje, senf, češnjak, 1 žlica chili i limunov sok. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Začinite solju i paprom. Polako dodajte, kap po kap, ulje uz stalno miješanje. Miješajte dok ne dobijete gustu smjesu. Po potrebi začinite. U velikoj tavi zagrijte žlice maslinova ulja. Dodajte školjke i popržite sa svake strane, ne dulje od 1 minute. Maknite s vatre. Žicom za miješanje izmiješajte chili s majonezom. Papir za pečenje stavite na pleh (lim za pečenje), na papir meso školjki, na svaku školjku stavite smjesu chilija i majoneze, pospite ribanim sirom i pecite u pećnici da dobije zlatnožutu boju. Izvadite iz pećnice i poslužite na velikom pladnju. Ukrasiti sa peršinom. Poslužite Jakobove kapice s preostale 1/4 šalice chili.
Coquilles St. Jacques, *Zapečene jakovske kapice;* (sastojci: 1/4 šalice brašna sve namjene, 3/4 čajna žličica soli, 1/2 žličice curry praha, 1/8 čajna žličica crvena paprika, 85 dag mesa Jakovovih kapice, 4 žlice maslaca, 25 dag očišćenih i narezanih svježih gljive (šampinjoni), 1 šalica nasjeckanog luka, 2/3 šalice suhog bijelog vina, 2 žlice konjaka, 3 žlice krušnih mrvica, 2 žlice rastopljenog maslaca, 1/3 šalice naribanog sira Gruyere, 1 žlica svježeg soka od limuna. Izmiješajte brašno, sol, curry prah, i crvena paprika zajedno u velikoj porculanskoj zdjeli. Dodajte školjke u brašno i sve izmiješajte. Rastopiti maslac u velikoj tavi, na srednje jakoj temperaturi. Dodajte školjke i pirjajte, okrenite jednom, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju s obje strane (oko 4 minute). Stavite na topli tanjur i pokrijete da se održi toplo.

Gljive i luk stavite u tavu i popirjajte (sotirajte) na srednje visoke toplini, oko 4 minute, dok ne dobiju svijetlosmeđu boju Dodajte bijelo vino, postružite dnu posude s ravnom drvenom kuhačom (spatulom) da iskoristite smeđi dio koji se zalijepio za dno. Smanjite temperaturu i pirjati lagano dok se umak ne smanji na pola (reducira). Tavu maknite s vatre i primiješajte Cognac i Jakovove kapice.
Zagrijte pećnicu. Podijelite meso školjki i umak na 6 obroka u školjke ili male vatrostalne posude za posluživanje jela (*ramekin* ili *ramequin*). Pomiješajte krušne mrvice, rastopljeni maslac, i sir Gruyere, smjesu ravnomjerno stavite na svaki obrok. Zapecite (gratinirajte) u pećnici da dobije smeđu boju. Pospite sa sokom od limuna i odmah poslužite).



Inauguracija 1829.

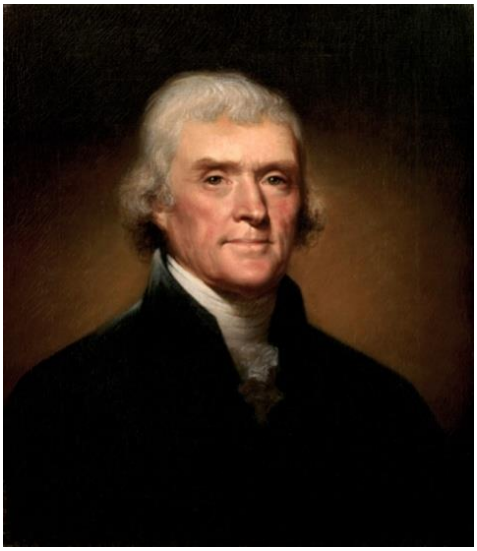
Jackson, Andrew (1767.-1845.), predsjednik USA.

Rigo **Jancsi** (čita se: Rigo Janči) tradicionalne mađarske i bečke kocke od čokoladnog biskvit i kreme. Kocke su stekle popularnost u bivšoj Austro-Ugarske Monarhije, i nazvane su po Rigo Jancsi (1858. – 1927.), poznatom mađarskom Ciganu (Romu) violinistu koji je zaveo i oženio Claru Ward. Clara i Jancsi upoznali su se u 1896, dok je Rigo Jancsi svirao violinu u Pariškom restoranu, gdje je Clara večerala sa suprugom. Između 1896 i 1898, novine su opsežno pisale o braku *primása* (prvi violinist) Jancsi Rigo (doslovno 'Johnny Blackbird') i belgijske grofice.
Mađarski violinist János Pákozdi Rigó rođen je u blizini Székesfehérvára 1858. godine. Isprva je svirao u seoskim glazbenim orkestrima, zatim u Nagykanizsi i Budimpešti, tu je Rigó i stekao slavu. Kasnije je svirao u Londonu i Parizu. U Parizu je osnovao svoj orkestar, koji je svirao u najotmjenijim restoranima, kavanama u Parizu. Članovi orkestra su zaradili ogromne novce. 1895. godine u Parizu, Rigó je upoznao Clara Ward, kćerku američkog milijunaša, i suprugu belgijskog princa Chimaya Caramona. Njihova ljubavna veza bila je najveća senzacija u francuskom i mađarskom tisku. Clara Ward se rastavila od muža Chimaya Caramona, a Jancsi Rigó od svoje supruge, kćerke *primaša* (József Barca, „Simplicius“) iz Kaposvára. Clara i Jancsi su živjeli zajedno u velikoj ljubavi. 1905. godine Rigó i Ward su došli u Budimpeštu, stanovali su u hotelu „Rémy“ (danas „Nemzeti“). Interes budimpeštanskih građana o njima bio ogroman tako da su konjički policajci čuvali hotel Rémy hotel. Po legendi Rigó je pripremio iznenađenje za Claru s ovim kolačem (nazvan: Rigó Jancsi) u restoranu hotela. Kolač je od kraja 1910-ih godina poznat u cijelom svijetu. János Rigó preminuo je u drugoj polovici 20-ih godina negdje u SAD-u, na nepoznati način, vrlo siromašan. Postoji teorija da je Rigó preminuo u Mađarskoj, u županiji Fejér, tj. da se prije smrti vratio u Mađarsku.
U Mađarskoj kuharicu, koju je napisao Charlotte, kolač se spominje pod imenom „Gypsy John“ (Gypsy Ivan) i smatra se slavljeničkom tortom romantične ljubavne priče. Izvori se ne slažu o podrijetlu kolača. Neki tvrde da je Rigo osmislio kolač zajedno s nepoznatim kuharom kako bi iznenadio Claru, drugi tvrde da je Rigo Jancsi kupio naputak (recept) za Claru a slastičar, koji je i osmislio naputak, kasnije nazvao kolač po Rigu Jancsiju.
Izvorni naputak (recept) za poznati mađarski kolač *Rigo Jancsi* (čita se: Rigo Janči). Kao i svaki kolač, i ovaj ima bezbroj varijacija. Udomaćila se verzija s bijelom kremom poznata pod nazivom Rigo Jancsi, kao što postoji samo jedna prava Sacher torta, tako postoji i samo jedan Rigo Jancsi.
Biskvit, sastojci: 4 jaja, 80 gr sitno samljevenog šećera (ili šećera u prahu), 17,5 dag omekšalog maslaca, 10 dag čokolade za kuhanje, 5 dag glatkog brašna, 3 dag kakaa u prahu. *Nadjev*: 4 dl slatkog vrhnja, 20 dag čokolade za kuhanje, 60 ml tamnog ruma (može i rum za kolače), 1 žlica ekstrakta vanilije, glazura: 20 dag čokolade za kuhanje, 4-5 žlica vode, 2 žlice maslaca.
Odvojiti žumanjak od bjelanjaka. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg s malo soli i 5 dag šećera. Izlomite čokoladu na komadiće i rastopiti je u 2-3 žlice vruće vode uz neprestano miješanje.

Istucite maslac s šećerom. Polako dodajte rastopljenu i ohlađenu čokoladu i jedan po jedan žutanjak. Kad je smjesa dobro istučena dodati u nju polovicu tučenih bjelanjaka, 1-2 puta promiješati, i zatim sve izliti preko preostalog snijega od bjelanjaka. Pospite brašno po vrhu i jako pažljivo umiješati u smjesu dok se brašno ne stopi (tj. dok se ne izgube svijetle „pruge“ od brašna). Namastite maslacem pleh za pečenje i pospite kakao prahom (kao što se posipa brašnom). Izlijte smjesu ravnomjerno u pleh i peći 12 do 15 minuta na 175 stupnjeva, dok se rubovi lagano ne odvoje i biskvit bude pečen (provjeriti čačkalicom). Nemojte se iznenaditi ako biskvit ostane tanak – takav mora biti. Biskvit ostaviti da se dobro ohladi. U međuvremenu na vatri zagrijte slatko vrhnje skoro do vrenja, uklonite s vatre, ubacite sitno izlomljenu čokoladu i miješajte dok se čokolada ne rastopi. Vrhnje s rastopljenom čokoladom stavite na oko sat vremena u hladnjak da se dobro ohladi. Ohlađeni biskvit pažljivo vodoravno razrežite na dva dijela. U ohlađeno vrhnje dodajte rum i vaniliju i istucite u gustu kremu. Položite donju koru biskvita natrag u pleh, premažite kremom i poklopiti gornjom korom. Na vatri zagrijte malo vode do vrenja. Ubacite sitno izlomljenu čokoladu i miješajte dok se ne rastopi. Dodajte malo maslaca da dobijete glatku satenastu glazuru. Prelijte pažljivo glazuru preko kolača i odložite u hladnjak na najmanje 12 sati.
Ako želite kolač koji će biti osobit po kremi koristite čokoladu s 85% kakaa i eventualno po potrebi dodajte malo mljevenog šećera u kremu i glazuru. Kolač je bolji je kad ima više kreme. Kolaču treba najmanje 12 sati da se biskvit ovlaži i da se prožme kremom, i da se krema stisne kako treba. Biskvit je jako tanak i krhak, i ne brinite ako popuca ili se izlomi na par komada; krema će ga ionako omekšati i vezati a glazura pokriti eventualnu nesavršenost.

Janssons frestelse (*„Jansson's napast” – „iskušenje”*)

Janssons frestelse („Jansson's napast" – „iskušenje") je tradicionalni švedski lonac od krumpira, luka, kiselih papalina, krušnih mrvica i vrhnje. Obično je sastavni dio švedskog julbord, ali se može konzumirati i u drugim prigodama. Jelo je također vrlo popularan u Finskoj kao Janssonin kiusaus, što doslovno znači „Jansson's iskušenje". U Švedskoj i Finskoj slično „Jansson's iskušenje" je popularno jelo kasno u noć, slani snack koji mogu poslužiti za prijatelje i goste, nakon noćnog izlaska. To je često dio smörgåbord buffet obroka. Jelo će dobiti svoj karakterističan okus isključivo pomoću švedskih fileta inćuna. Naputak se često u prijevodu na engleski pogrešno prevodi tj. zamjenjuje riječ inćuni s pogrešnom riječju papalinama. To je zato što se papalina (Sprattus sprattus) kiseli u šećeru, soli i začini poznato u Švedskoj kao *ansjovis* od sredine 19. stoljeća, dok se pravi inćun (Engraulis encrasicolus) prodaje se u Švedskoj kao *sardeller* (sardelles).
operni pjevač Pelle Janzon (operni pjevač, bas-bariton; 4.11.1844-20.10.1889), zapamćen kao gurman, dok oponenti kažu drugačije, da je za ime zaslužan Gunnar Stigmark. U članku „*Sa var det med Janssons frestelse*" – koji je objavljen u časopisu *Gastronomisk Kalender*, Stigmark je naziv „posudio" iz filma *frestelse Janssons* (1928.) u kojem je popularni glumac Edvin Adolphson, kao naziv ovog jelo iskoristio naziv jela koje je osmislila Stigmarkova majka, koja je katkada priređivala jela za određene prigode te se ime proširio na druga kućanstva i na kraju u „kuharice".
„*Janssons frestelse"* - *Švedski inćuna i krumpir gratin* (sastojci: 1 srednja ili velika glavica luka,najmanje 50 dag brašnastog krumpira (već oguljenog),1 može (125 g/81 g) švedskih fileta inćuna,oko 2 -2,5 dl vrhnja,prstohvat bijelog papra,maslac.
Ogulite luk i izrežite na četvrtine i pirjajte na maslacu dok ne omekšaju, postanu prozračne i zlatnožute boje. Luk ne smije postati smeđ. Luk odložite na stranu. Oguliti krumpir i izrežite na 5 × 5 mm širine trake julienne (rezančiće, trakice). Krumpirove trake (julienne) nakratko stavite u hladnu vodu kako bi isprali škrob. Na taj način sprječava se sljepljivanje krumpira tijekom kuhanja. Dobro ga ocijedite. Otvorite konzervu fileta inćuna i isperite od tekućine iz konzerve. Premažite dno posude za pečenje masnoćom i slažite u redove krumpir, luk, inćune. Na dno se stavlja krumpir kao što je i završni red (na vrhu) krumpir. Polovicu vrhnja pomiješajte s 2 žlice tekućine iz konzerve i nekoliko svježe mljevenih zrna bijelog papra. Prelijte smjesu preko krumpira. Površinu možete malo poškropiti rastopljenim maslacem. Pecite na 200 oC oko 30 - 35 minuta. Izvadite jelo iz pećnice i prelijte ostatkom vrhnja. Nastavite peći 15 do 30 minuta. Ako je jelo vlažno tj. vodnjikavo ne stavljajte dodatno vrhnje. Ako se jelo počne isušivati vrhnje će vam trebati za podlijevanje. To sve ovisi uglavnom o veličini i dubini posude i da li se tekućina isparava brže. Idealno je koristiti pliću posudu tako da gornji zapečeni sloj (gratiniran) neće ostati vlažan, a biti će smećkaste boje. Poslužite uz svježe ili kisele krastavce ili svježu miješanu salatu.
Za malo laganiju verziju ovog jela, zamijenite pola vrhnja s mlijekom ili *pivom*. ko želite jači okus luk ne popirjajte luk prije dodavanja jelo).



Thomas **Jefferson** (13. 4.1743 - 4. 7.1826) treći predsjednik Sjedinjenih Američkih Država (1801-1809) i glavni autor Deklaracije o nezavisnosti (1776). Jefferson je bio jedan od najutjecajnijih utemeljitelja ideala republikanizma u Sjedinjenim Američkim Državama. Jefferson je zamislio Ameriku kao snagu koja stoji iza velikog „carstvo slobode". Na popisu hrane nazvano po znamenitim ljudima nalazi se *marelice sa rižom à la Jefferson*, jelo koje je osmislio Charles Ranhofer. Izvorni naputak/recept nisam mogao pronaći, te je ovdje naputak koji se pripravlja pod istim imenom ali nigdje se ne govori da je izvorni naputak (o.a.). Apricot with rice à la Jefferson; Marelice sa rižom à la Jefferson (sastojci: 1 1/4 žličice šafrana, 1/4 šalice tople vode, 7 žlica neslanog maslac, 1 srednja glavica sitno kosanog luka, 2 češnja kosanog češnjaka, 1/4 žličice cimeta, 2,5 šalice basmati riže, 4 šalice pileće juhe, 2 žličice soli, 2 luka – ljutike tanko narezana, 2/3 šalice grubo kosanih slanih prženih badema, 6 sušene marelice rezanih na komade od 1,5 cm, 1 velika Granny Smith jabuka (oguljena, izvađena sredina i izrezana na komade od 2,5 cm, svježe mljeveni papar.

Zagrijte pećnicu na 180 oC. U manju posudu stavite šafran i prelijte toplom vodom, ostavite stajati 5 minuta. U tavi, rastopite 4 žlice maslaca, dodajte luk i češnjak, i pirjajte na umjerenoj temperaturi dok sve ne omekša, oko 7 minuta. Umiješajte cimet, dodajte rižu i dobro promiješajte. Dodaj šafran, podlijte pilećom juhom, posolite i sve zakuhajte. Rižu stavite u vatrostalnu posudu (izvorno zemljana posuda), prekrijte alufolijom i pecite 45 minuta ili dok riža ne upije svu tekućinu i omekša.

U tavi rastopiti preostale 3 žlice maslaca, dodajte kosani luk kozjak i pirjajte na srednjoj temperaturi pola minute. Dodajte bademe i marelice, i pirjajte dok marelice, oko 2 minute. Dodajte jabuke i pirjajte, miješajući, oko 1 minutu. Promiješati smjesu u rižu, začinite paprom i poslužite vruće preliveno s pirjanim voćem bademi, marelice i jabuke).

Za dane *Jefferson's Rum* pripravlja se popularni *Omlet od marelica* (izrežite 6 marelice na kockice i zagrijte u malo soka. Razmutite 5 jaja, dodajte prstohvat soli i 1 žlicu šećera. Rastopite maslac (u izvornom naputku koristi se američko ulje Crisco) uspite jaja, stavite pripremljene marelice i ispecite omlet u pećnici. Kad omlet dobije zlatnosmeđu boju pospite šećerom i odmah poslužite).

Thomas Jefferson puding; Jelo je priređeno u čast ***Jeffersona tijekom boravka u Beču (*** 2 šalice kuhanog mlijeka (još vrućeg), oparen, zadržao toplim,1/2 šalice rastopljenog još toplog maslaca, 1/8 šalice rakije od marelica, 1 žlica čistog ekstrakta vanilije, 1-1/2 šalice šećera, 4 jaja, 1 žličica muškatnog oraščića, 20 dag korica od Bečkog kruha (pecivo ili kora bijelog kruha starog 1 dan), čokoladni umak.

pećnicu na 180 oC. Umiješajte mlijeko, maslac, rakiju i vaniliju. Ulupajte (pjenasto izmiješajte) šećer, jaja i muškatni oraščić. Dodajte kockice kruha da se dobro navlaže, ne

miješajte jako da se kockice ne raspadnu (moraju ostati četvrtaste). Kruh stavite u namazanu posudu za pečenje pazeći da kockice ostanu neoštećene. Pecite 30-45 minuta. Poslužite s umakom od čokolade).

Kocke Jelačić

Jelačić Josip, grof (1801.-1859.) imenovan banom kao krajiški zapovjednik i narodnjak. Zapamćen je uglavnom po dobru i ukidanju kmetstva. Njegovim imenom i njemu u čast nazvane su mnoge slastice, *Jelačićeve kocke*.

Jenn Lind (1820.-1887.), poznata švedska pjevačica, svojevremeno nazvana i „švedski slavuj“.

Joinville, François od Orléansa, Prinz od (1818. - 1840.)

Judic, Anne (1850. - 1911.), francuska operetna pjevačica.

Julienne, Jean Julien, poznati francuski šef kuhinje, 1785.godine prvi put je sačinio Consommé Julienne, pri čemu je uveo način usitnjavanja na tanke rezance.

K

Kapucini (red manje braće kapucina), „pučki fratri“, grana franjevačkog reda koju su osnovali 1525. g. Matteo da Bascio i Ludovico da Fossombrone radi obdržavanja izvornog Pravila Franje Asiškog (strogo siromaštvo, pustinjački život) Jelo, kolač: *Kapucinska savijača; Stroudel aux capucines; Kapuzinerstrudel* (od maslac izmrvljenog s brašnom, žumancem, kvascem razmućenim u mlijeku, soli i šećerom* napravite tijesto i ostavite ga mirovati jedan sat / isto tijesto se radi za savijaču od maka/. Tijesto razvaljajte na debljinu hrpta noža, namažite nadjevom i smotajte. Savijaču stavite u nenamazanu posudu, ostavite da se digne na toplom mjestu, namažite bjelancem i pecite u srednje vrućoj pećnici. *Nadjev*: 15 dag šećera (3/4 šalice) kuhajte u 2,5 dl vode, dok se ne počnu vući niti (3. stupanj). Nakon toga pomiješajte 20 dag grubo isjeckanih oraha, 3 dag ribane čokolade (novi dodatak), 30 dag kuhanih, kosanih suhih šljiva (bez koštica) novi dodatak i 1 žlice ruma novi dodatak. Gotovu ohlađenu savijaču prevucite čokoladnom ocaklinom i kad se skruti novi dodatak. Narežite je na komade. *Umjesto šećera nekad se upotrebljavao med). Peče se na 180 oC. Kapucinski štrudel izvorno se kuhao: zamatali su ga u čistu krpu i kuhali, kasnije se počeo peći.

Charles V, crowned in 1530

Karlo V. Habsburški (24.2.1500.-21.9.1558.) Car Svetog Rimskog Carstva, uz mnogobrojne ratove i brige s nesložnom porodicom, koja je vladala velikim dijelom Europe, uspio je biti i sladokusac i izjelica: za doručak bi „smazao“ čitavog kopuna. Poznato jelo: *Karlovo pile*.

Karslbad (njem.) – **Karlovy Vary,** grad, kupalište i lječilište, termalni izvori, industrija porculana. Jelo, kolač: *Karslabdski dvopek; Biscuits de Karlsbad; Karlsbader Zwieback* (od uzašlog kvasca, brašna i mlake slane vode dobro izradite tvrdo krušno tijesto. Oblikujte kruh, ostavite ga da se digne na hladnom mjestu u dobro pobrašnjenom kalupu za biskupski kruh. Drugi dan kruh stavite u namazanu i pobrašnjenu posudu za pečenje (lim), namažite vodom i pecite najprije u vrućoj, a kasnije u manje vrućoj pećnici. Kad se ohladi, narežite na kriške i prepecite u toploj pećnici).

Piletina a la King

Piletina à la King (sastojci: 3 žlice maslaca, 1 čaša svježe narezanih gljiva, 1/2 šalice nasjeckane zelene paprike, 1/4 šalice brašna, 1 žličica soli, 1/8 žličice papra, 2 šalice mlijeka, 1,5 šalice pileće juhe, 3 šalice na kockice kuhane piletine, 1/4 šalice kosanih pimenta.
Rastopiti maslac, dodajte gljive i zeleni papar, i pirjajte oko 5 minuta. Umiješajte brašno, sol i papar. Nastavite pirjati uz stalno miješanje dok smjesa ne postane glatka. Postepeno dodajte mlijeko i pileću juhu, uz stalno miješanje. Pirjajte 10 minuta. Ako želite gušći umak, dodajte 2 žlice kukuruznog škroba s 1/4 šalice hladne vode, malo po malo, dok ne dobijete željenu gustoću. Kuhajte još nekoliko minuta. Dodajte piletinu i piment. Poslužite na tostu ili košaricama od tijesta ili rižinih školjki. *Piletina à la King* poslužuje se za 6-8 osoba).
Piletina à la King ima dosta zamršenu povijest i gastropovjesničari ne mogu sa sigurnošću odredit tko je zaslužan za osmišljavanje tog jela, koje se poslužuje u hotelima New Yorka od već od 1900. godine. Neki kažu da je jelo dobilo ime po E. Clark Kingu, vlasniku hotel u New Yorku. Drugi tvrde da je Foxhall P. Keene, sin Wall Street brokera James R. Keene, osmislio jelo dok je večerao u Delmonico-a, te da je „piletina à la Keene" zamijenila ime u „piletina a la King".
Piletina à la King:
„ Alumni u Princetonu College priredio je večeru za nogometnu reprezentacija (o.a. američki nogomet) u Princetonu Inn. jela: *Zelena kornjača la Capitaine Trenchard, Piletina à la King, file od „govedina" a la Wheeler, kornjača la Balliet, puding od šljiva „Holly" Lance*.
Kronika Amerika; 3., Washington (DC) puta, pg. 7, col. 1:
Jedno od omiljenih jela za ručak bilo je *Piletina à la King* To je ukusna i privlačna jelo već dok ga gledate. Način pripreme: Izrežite na male kockice hladno bijelo meso pečene piletine. Napravite umak (sauce) *poulette* kako slijedi: Stavite dvije tablespoonfuls (žlice) maslaca u tavu na vatru. Kada se maslac otopi umiješajte dvije tablespoonfuls brašna dvaput prosijanog (***o.a.*** *u današnjim naputcima, bilo kojeg jela s brašnom, ne spominje se prosijavanje brašna. Prosijavajući brašno, prije korištenja tj. pripravljajući tijesto ili nešto drugo,omogućujete da se brašno „nadiše" zraka i tijesto i jelo će biti ne samo ukusnije nego će se i brašno lakše spojiti s drugom željenom namirnicom iz naputka/recepta)*. Kada ste umiješali brašno i maslac dodajte vrhnje, lagano ulijevajući, i malo po malo dodajte pintu vrućeg mlijeka, neprestano miješajući. Umak prokuhajte, a zatim dodajte žličicu ribanog luka, sol, žumanjke i dva sirova jaja. Umiješajte ih žustro u umak, a zatim dodajte dva tartufa i dvije gljive izrezne u male komadiće lagano pržene na maslacu, jednu slatku zelena paprika izrezanu na komadiće (bez sjemenki), punu žlicu kosanih kapara i malo ribanog oraščića. Posljednju dodajte hladnu piletinu,

promiješajte i prokuhajte jednu minutu. Poslužite na pladnju garnirano (okruženo) croutonima oblikovanih kao dijamant.
9:
Neke dobre stvari.
Piletina La King“) kako je poslužuju u Waldorfu.
Jedno od omiljenih jela za ručak poslužuje se u Waldorf-Astoria. 2: Pg. 2, col. 3:
New York
Popularni hoteli.
Omiljeno jelo poslužuju u jednom od popularnih velikih hotela u New Yorku. Recept, kako nam je dano od strane kuhara, slijedi: Izrežite u male komadiće bijelo mesa hladnog pečenog pileta. Napravite umak s dva žlica maslaca u tavi. Kada se maslac otopi umiješajte u dvije žlica dobro prosijanog brašna. Kada se brašno i maslac dobro umiješaju dodajte vrhnje i pintu vrućeg mlijeka, neprestano miješajući kako se ne bi stvorile grudice. Ostavite umak da provri a zatim dodajte žličicu ribanog luka, žličicu soli i žumanjke od dva jaja. Umiješajte ih žustro u umak, dodajte dva tartufa i dvije gljive izrezane u male komadiće, lagano pržene na maslacu, jednu slatku zelena paprika izrezanu u komadiće, bez sjemena, žlicu sjeckanih kapara i samo malo ribanog oraščića. Posljednje od svega dodajte piletinu, promiješati sve skupa i ostavite da se kuha minutu. obično se poslužuje u chafing jelo - New York Post.
- II5: 3:
Dobar šeri daje pravi okus *jastogu la Newberg, rakovu mesu la Maryland*, i . TO-KALON VINO CO
9, col. 5:

Poznato jelo.

Konačno počast čovjeku koji je osmislio ono što je sada najpoznatije u svijetu kulinarstva. U Philadelphiji, u hotelu za muškarce, prikuplja se novac za njegovu udovicu i dva mala sina. Čovjek čije su kulinarska dostignuća bila na čast hotela muškaraca, William King, umro je danas u svome domu.
aziv je jela koje je privuklo mnoge svjetske epikurejce, kao i sve dobre stvari, jednostavno se pripravlja. Na zahtjev konobar u starom Bellevue Hotel King je osmislio jelo prije dvadeset godina. U to vrijeme on je bio običan asistent kuhara u kuhinji hostelry koji je kasnije naslijedio ga Bellevue-Stratford. Konobar, zaštitnika gosta gunđavih nepca, zamolio je Kinga da pripremi neke jelo koje će ugoditi čovjeku. King: izreže bijelo meso od piletine u male kockice. Doda izrezane: svježe gljive, tartufe, crvene i zelene paprike, i pirjanoj smjesi doda vrhnja. Gost gunđavih nepca pojeo je lingeringly (polagano) i ljubavlju, kao onaj koji je znao da se sastaje s remek-djelom, a zatim je htio saznati tko je osmislio jelo.
„Bill“ King, rekao je konobar, „on radi u kuhinji.“„
„Piletina a la King“, rekao je zaštitnika, i tako je bio kršteno jelo.
-7. ožujak 1915, New York Tribune, dio pet (nedjelja editorijala), 8, stupaca. 1-2:
Ime William Kinga nije uvrštena među velikanima u zemlji. Nema spomenika, niti će ikad biti podignut u znak sjećanja, jer je bio samo kuhar. U njemu je utrnuo plamen genija kojeg je inspiracija, dobivena jednog dan (u staroj Bellevue, u Philadelphiji) spojila s komadićem piletine, gljiva, tartufa, crvene i zelene paprike i vrhnja u užitak mješavine, koja je zauvijek postala poznat kao .
To je bilo prije mnogo godina. Od tada da je to ukusan zalogaj drag nepcima diljem svijeta. King je čovjek koji je otišao na put mnogih drugih genija, neki njegovi stari znanci su se obvezale da se brine za njegovu udovicu i djecu. Njegovo djelo živi poslije njega.
M4:
(Philadelphia Ledger.)

Izumitelj je mrtav. Ako je John Loudon Mc`Adam ovjekovječio vrstu kolnika, gospodina Raglan kaput, i Sir Robert Peel „bobbies“ i „peelers“, zašto ne bi William King, iz Philadelphiji, postao slavan za ukusno i pikantno jelo, osmišljeno u trenutku nadahnuća, od peradi, muchrooms (sic), tartufa i crvene paprike, u smothered kremi, koje nosi njegovo ime?

Kossuth torta

karamel umak

Lajos **Kossuth** de Udvard et Kossuthfalva, **Louis Kossuth** (19. 9.1802. - 20. 3.1894.) mađarski odvjetnik, novinar, političar i Regent predsjednika Mađarske 1849., predvodnik u demokracije u Europi.

Kossuth torta, biskvit („spužvasti kolač") ispunjen tučenim vrhnjem (šlagom) ili sladoledom, izvorno izrađena u slastičarnici Baltimore 1851. u čast posjete Louis Kossuth, mađarskog rodoljuba koji je vodio pobunu protiv austrijske vladavine

(sastojci: 6 žlice maslaca, 3 šalice brašna, 1 žlica prašak za pecivo, 1/8 čajne žličice soli, 1 šalice punomasnog mlijeka, 1 žlica vanilije, 2 šalice šećera, 3 jaja.

Biskvit: prethodno zagrijati pećnicu na 180 oC. Okrugli kalup za kolač (okrugao kao lopta koji se sastoji od dva dijela; u USA, gdje se i koristi nazivaju ga Melon oven/Melon pekač) premažite maslacem i pospite brašnom.

Izmiješajte prosijano brašno (brašno se prosijava ne samo radi odvajanja eventualne nečistoće nego da se brašno „nadiše" zraka kako bi postalo prozračno i bolje „upilo" sve druge potrebne sastojke), prašak za pecivo i pomiješajte sve zajedno s mlijekom i vanilijom. Maslac i šećer umutite u svjetlu kremu. Jedno po jedno jaje umiješajte u pripremljenu kremu. Izmiješajte i dodajte 1 šalicu brašna. Dobro izmiješajte da se ne stvore grudice. Sada dodajte tj. izmiješajte sve sastojke zajedno i miješajte dok ne dobijete glatko tijesto.

Ulijte tijesto u kalup i zatvorite (pokrijte) kalup s poklopcem. Pažljivo stavite kalup u zaobljeno dno rešetke u pećnici, i pecite 1,5sat.

Izvadite kalup iz pećnice, podignite poklopac i okrenuti kolač (tortu) na stalak za tortu i ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi.

Nazubljenim nožem (nož za kruh) ravno odrežite dno kolača oko 1,5 cm od dna i raspolovite ga, vodoravno, na dva dijela. Velikom žlicom izdubite meku unutrašnjosti ispečenog kolača (torte) ostavljajući 2,5 cm debelu koru (ljusku).

Nadjev: 1 šalica slatkog vrhnja, 1 / 4 šalice šećera.

Od vrhnja i šećera miješajući napravite gustu kremu i nadjenite obje polovice kolača. Spojite obje polovice u loptu, omotajte plastičnom folijom i odložite u hladnjak, najmanje 1 sat, ili do posluživanja.

Čokoladni umak: 1 šalica šećera, 1,1/4 šalice guste krema od vrhnja, 1/4 šalice mlijeka, 12 dag poluslatka čokolade, 1žlica maslaca, 1 žlica ekstrakta vanilije.

U posudi od 2 l izmiješajte šećer, vrhnje i mlijeko, na umjerenoj temperaturi, stalno miješajući dok se šećer otopi. Umiješajte čokoladu, maslac i vanilija. Nastavite kuhati na srednjoj

temperaturi još minutu ili dvije, miješajući, dok se čokolada otopi i zgusne. Ostavite da se ohladi.
Poslužite kolač (tortu) obilno posuto šećerom u prahu i umakom od čokolade.
Karamel umak
Karamel umak daje sladoledu i drugim slasticama još raskošniji okus. Sastojci: ½ šalice šećera, ½ šalice smeđeg šećera, ½ šalice guste kreme od vrhnja, ¼ šalice maslaca. U manjoj posudi izmiješajte sve sastojke i zagrijavajte na temperaturi od 112 oC (pazite na vrijednost jer veća ili manja temperatura neće dati prave rezultate). Maknite s vatre i dodajte 1 čajnu žličicu vanilije. Ohladite i poslužite uz željenu slasticu s dodatkom, po želji i tučenog slatkog vrhnja (šlag).
Varijante karamel umaka, osnovno naputku dodajte za:
Cimet karamel: ½ žličice mljevenog cimeta.
Kava karamel: 1 žlica kuhane kave.
Rakija/bourbon karamel: 1 žlica rakije ili bourbona.

Kranz Eugen vrhovni kuhar na ruskom dvoru od 1888. godine s naslovom „generalni intendant za prehranu i osobnu službu cara", imao je čin pukovnika.

Kraljica, Elizabeth Angela Marguerite Bowes-Lyon (4.8.1900. - 30. 3.2002.) kraljica Vel. Britanije i supruga George VI. od 1936 do muževljeve smrti u 1952., nakon čega je bio poznat kao *Kraljica Elizabeta Kraljica Majka*, kako bi se izbjegla zabuna sa svojom kćeri, kraljicom Elizabeta II. Bila je posljednja kraljica Irske i carica Indije.
Queen Mother`s Cake, Torta Kraljice majke; sastojci: 1½ šalice blanširanih bademe (ili ne blanširanih), 17 dag maslaca (plus dodatni za prženje), finih krušnih mrvica, 17 dag poluslatke čokolade izrezane u male komadiće, 3/4 šalice kristal šećera, 6 jaja (odvojene žumanjke i

bjelanjke), 1/8 čajna žličice soli, 1 žličica limunovog soka; *glazura*: 1/2 šalice vrhnja, 2 žličice instant espresso praha, 24 dag poluslatke čokolade izrezane na male komadiće.
Zagrijte pećnicu na 170 oC. Popržite bademe u plitkoj tavi 12-15 minuta, tresući tavu, sve dok bademi ne promijene boju i osjeti se ukusan miris prženih badema. Ostavite da se ohlade. Podignite temperaturu pećnice na 190 oC. Rešetku u pećnici stavite na 1/3 visine. Okruglu posudu za pečenje namažite maslacem i na dno stavite izrezani okrugli *pek* papir za pečenje. Krušnim mrvicama pospite papira i lagano istresite višak iz tave. Postavite pripremljene za prženje stranu.
Stavite čokoladu u manju posudu i na pari (ili u toploj vodi) na umjerenoj temperaturi otopite čokoladu kako bi dobili glatku smjesu. Ostavite čokoladu na sobnoj temperaturi. U nedostatku badema možete koristiti orahe (orasi nisu u izvornom naputku). U velikoj keramičkoj posudi mikserom izmiješajte pjenasto maslac. Dodajte 1/4 šalice šećera i sve izmiješajte. Dodajte žumanjke, jedan po jedan, i miješajući napravite glatku smjesu. Na najmanjoj brzini miksera izmiješajte smjesu sa otopljenom čokoladom. Dodajte bademe i sve dobro izmiješajte. Istresite smjesu u pripremljenu posudu za pečenje (posutu krušnim mrvicama). Pecite 20 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 170 oC i nastaviti peći još 50 minuta. Kolač treba ostati mekana i vlažna u sredini. Vrh može malo ispucati. Kolač istresite na presavijeni ručnik i ostavite da se smlači, 50 do 60 minuta, da se potpuno ohladi. Kolač će se malo ulegnuti u sredini dok će stranice biti malo više. Dugim tankim i oštrim nožem izrežite vrh kako bi nivo gornje površine kolača bio ravan. Ovako oblikovan kolač stavite na stakleni stalak za kolače kako bi je premazali glazurom. Vrhnje zagrijte na umjerenoj temperaturi i kad se počnu oblikovati mali mjehurići dodajte espresso prah i sve dobro umutite. Dodajte čokoladu i na povećanoj temperaturi stalno miješajte da se otopi i postane glatka smjesa. Promiješajte sastojke glazure i prelijte polagano preko vrhu torte (ulijeva u sredini). Koristite dugu, usku metalnu lopaticu kako bi zagladili vrh i širenjem glazuru prema stranicama premazali i stranice torte (bočne strane moraju imati puno tanji sloj od vrha prema dolje). Malom, uskom metalnom lopaticom izgladite bočne stranice. Ostavite glazuru stajati na sobnoj temperaturi, oko 15 minuta ili malo duže, sve dok se počne zgušnjavati.

Kraljica Shebah (hebrejski: *Malkat Shva*; *Ge'ez*: *Nigiste Saba* (*Nəgəstä Saba*), arapski: *Malikat Saba* legendarna vladarica drevnog kraljevstva Sabe. Nema dokaza njenog postojanja izvan tekstovi ova četiri izvora. U islamskoj tradiciji nazivali su je *Balqis* ili *Balkis*, po predaji došla je iz grada Šeba, koji nazivaju i *Mareb*. Rimski povjesničar Flavije naziva je *Nicaule*. i misli da je rođena 5. siječnja, negdje u 10. Stoljeću prije naše ere.

*Queen of Sheba cake, **Reine de Saba tourte,** torta kraljice od Sabe*; s**astojci:** 14 dag poluslatka čokolada (može i gorka),2 žlice ruma ili kave,14 dag maslaca,2/3 šalice plus 2 žlice šećera,3 jaja (posebno bjelanjak i žutanjak), 2/3 šalice mljevenih badema,1 žlica gustog vrhnja,1/4 žlice ekstrakt badema,1/2 šalice brašna,prstohvat soli; *za glazuru*: 5 dag poluslatke čokolada,2 žlice ruma ili kavu,- 6 žlica maslaca.
Zagrijte pećnicu na 180 oC. i rešetku stavite na sredinu. Otopite čokoladu i rum (ili kavu) u posudi na malo kipuće vode, uz stalno miješanje. Rastopljeni maslac dobro izmiješajte sa 2/3 šalice šećera u blijedo žutu smjesu. Ulupajte žumanjke i dodajte im ekstrakt badema. U posebnoj posudi na niskoj temperaturi ulupajte bjelanjke da postanu pjenasti (ne lupajte previše), dodajte 1 žlicu šećera i ¼ čajne žličice vrhnja i jačim (čvršćim) miješanjem sve dobro izradite. Otopljenu čokoladu malo promiješajte, isto tako promiješajte žumanjke i šećer da se zgrušaju. Umiješajte zajedno bademe, brašno i sol. Dodajte čokoladu, nježno umiješajte bjelanjke, i pripremljenu smjesu ispecite u podmazanom plehu u prethodno pripremljenoj pećnici. Pecite 12 minuta. Tijesto je pečeno kad zabodena čačkalica u sredinu ostane suha. Izvadite kolač iz pećnice da se ohladi. Premažite glazurom i po želji poprašite šećerom u prahu.
Glazura: stavite čokoladu i rum (ili kavu) u malu posudu s malo vode. Miješajući na laganoj vatri, oko 5 minuta, otopite čokolada kako bi postala savršeno glatka i sjajna smjesa. Otopljenoj čokoladi umiješajte maslac. Posudu stavite u veću posudu s vodom i ledom i smjesu čokolade ohladite. Ravnomjerno nanesite smjesu preko kolača lopaticom ili nožem, i ukrasite gornju površinu listićima badema a u bočne stranice utisnite cijele bademe.

Kraljica Viktorija (Alexandrina Victoria; London, 24.5.1819.–Wight,22.1.1901.) kraljica Ujedinjenog Kraljevstva od 1837., te carica Indije od 1876. Njezina vladavina, poznato kao viktorijansko doba, trajala je 63 godine i sedam mjeseci, što je čini najdužim vladajućim britanskim monarhom. Viktorijansko doba je obilježeno ekonomskim i tehnološkim napretkom Ujedinjenog Kraljevstva, društvenim promjenama i vrhuncem industrijske revolucije. Za vrijeme Viktorijine vladavine Britansko Carstvo je postalo vodeća svjetska sila. Viktorija, gotovo potpuno njemačkog podrijetla, posljednji je britanski monarh iz kuće Hannover. Naslijedila je svoga strica Vilima IV., a na tronu ju je zamijenio sin Edvard VII. Nakon smrti supruga, Princa Albert, iako je bila poznata kao ljubitelj prvenstveno peradi (pilećeg, gusjeg i pačjeg mesa) i ništa manje govedine, postala je vegetarijanka. Mnoga jela su osmišljena u čast

kraljice Viktorija kao: *Coronation Chicken, Krunidbena piletina, Coronation Chicken, Krunidbena piletina, Victoria sponge, Victoria spužva*.

Coronation Chicken, Krunidbena piletina; jelo je osmišljeno ta krunidbu 1837. godine. Sastojci: 1,5 - 2 kg piletine u komadu (dva/tri komada), 2 glavice luka, 1 mrkva, 2 dag maslaca, 1 žlica curry paste, 1 žlica pirea od rajčice, ½ šalice crnog vina, 1 limun, ¼ šalice majoneze, ½ šalice kiselog vrhnja, 1 žlica džema od marelice, 1 list lovora, sol, papar u zrnu, 2 grančice potočarke.

Izaberite pleh u koji će stati sva piletina. Izrežite limun na komade i stavite u unutrašnjost piletine. Piletinu stavite u posudu, dodajte očišćeno povrće (od luka uzmite 1,5 glavicu), sol i papra. Podlijte vodom tako da prekrije piletinu do 2/3., stavite na vatru i poklopljeno kuhajte 1,5 sat. Izvadite kuhanu piletinu, odstranite kožu i kosti, i izrežite je na male komadiće. Umak pripremite od pola usitnjene glavice luka popržene na zagrijanom maslacu da omekani. Dodajte pire rajčice, vino, lovor, curry pastu i sok limuna. Pirjajte 10 minuta. Na kraju dodajte džem od marelice i izmiješajte. Ostavite da se ohladi. Majonezi umiješajte u umak, dodajte ostatak soka limuna i umiješajte piletinu. Ukrasite graničicama potočarke.

Queen Victoria Mushroom Pate; sastojci: 2 male glavice luka fino usitnjene, 4 žlice maslaca, 45 dag svježih gljiva fino kosanih, 3 žlice soka limuna, 2 žlice Worcestershire umaka, 1 žličica soli, malo papra, 4 žlice majoneze.

Sotirajte luk na maslacu da omekani. Dodajte gljive i promiješajte. Dodajte sok limuna, Worcestershire umak, sol i papar. Pirjajte uz miješanje da tekućina ispari, oko 10-15 minuta. Pazite da vam ne posmeđi. Ohladite, dodajte majonezu i dobro izmiješajte. Poslužite uz krekere.

Victoria sponge, Victoria spužva; Ovo je najjednostavnija biskvit torta nadjevena svježim bobicama i tučenim vrhnjem. Sastojci: 22,5 dag maslaca sobne temperature, 22,5 dag šećera,4 srednja jaja, 2 žlice ekstrakta vanilije, 22,5 dag brašna, mlijeko.

Zagrijte pećnicu na 180 oC. Pleh za pečenje namažite maslacem ili u njega stavite papir za pečenje (*pek* papir). Pjenasto umutite maslac, dodajte šećer i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Umutite jaja i umiješajte ekstrakt vanilije. Izradite tijesto miješajući brašno, mješavinu jaja, maslac i šećer. Ako je potrebno dodajte malo mlijeka, kakao bi tijesto bilo mekše. Smjesu prelijte u pleh i pecite 20-25 minuta, ili do zlatnosmeđe boje, na sredini pećnice. Izvadite iz pećnice i ostavite 5 minuta, izvadite iz lima (preokrenite pleh). Prerežite vodoravno na dva dijela. Na donju polovicu stavite tučeno slatko vrhnje („šlag“), nadjenite željenom svježim željenim bobicama voće, poškropite sokom limuna, poklopite drugom polovicom tijesta i stavite opet tučeno slatko vrhnje. Tortu možete nadjenuti umjesto voćem i željenom marmeladom.

Nakon 116 godina stari omiljeni naputak, pripremljen za krunidbu kraljice Viktorije, ponovno je pripremljen, uz izmjene, za krunidbu kraljice Elizabete II. 1953. Poslužite uz rižu kao glavno ljetno jelo ili kao nadjev za sendvič za međuobrok.

Coronation Chicken, Krunidbena piletina: sastojci: 4 filea kuhanih pilećih prsa izrezana na trake, 2 žlice maslinovog ulja, 1 mala glavica nasjeckanog luka, 4 sjeckane marelice, veliki prstohvat šafrana, 1 limunova korica, 2 žlice blage curry paste, 2 žlice mango chutney izrezana na kockice (indijski ljuti začin), 1 žlica pirea od rajčice, 4 žlice suhog bijelog vina, 6 žlica majoneza, 2 žlice vrhnja.

Ulje zagrijte u tavi, dodajte luk i nježno pirjajte oko 5 minuta (znači: ne prejaka temperatura, ne pirja se naglo, luk ne smije posmeđiti). Dodajte marelice, šafran, limunovu koricu i sok limuna, curry paste, chutney i bijelo vino. Poklopite i „krčkajte“ 5 min (naše bake su govorile da se jelo krčka, priprema na umjerenoj temperaturi, na taj način sve namirnice se dobro prožmu). Otklopite i pirjati još 5 minuta i u umak umiješajte chutney. Ostavite da se ohladi. U ohlađeno jelo umiješajte majonezu, vrhnja i curry umaku, nježno umiješajte komadiće piletine da se temeljito oblože umakom. Začinite još ako je potrebno. Poslužite hladno uz rižu.

Battenberga kolač je svjetla biskvitna torta. Na presjeku se prikazuje dvije po dvije naizmjenične kocke obojene roza i žuto. Torta je prekrivena marcipanom. Osnovani okus je kokos arome biskvita i limuna ili malinovoga džem u smjesi marelice s marmeladom. Kolač je nastao u čast vjenčanja kraljice Viktorije1884. s unukom princa Louisa od Battenberga.

Izvorni sastojci:
150 grama maslaca,1 čajna žličica vanilije, 3/4 šalice bijelog šećera, 2 jaja, 1 1/2 šalice običnog bijelog brašna, 3 žličice praška za pecivo,1/4 šalice mlijeka, otprilike, crvena prehrambena boja, 1/4 šalice pekmez od marelica, 250 grama badema / Fondant za pokrivanje

ećnicu zagrijte na 175 oC. Kositreni protvan obložite papirom za pečenje ili premažite maslacem.maslaca, vanilije i šećera. Dodajte jaja jedno po jedno, i dobro izmiješajte. Prosijati brašno, prašak za pecivo, izmiješajte i dodajte kremu. Dodaj dovoljno mlijeka da bude mekano. Žlicom stavite pola smjese u jednu polovicu pripremljenog lima/protvana. Dodajte nekoliko kapi crvene boje preostaloj smjesi i žlicom stavljajte u drugu polovicu kositrenog protvana. Pokušati dobiti između dvije mješavine što uredniji prijelaz boje. Pecite 35-40 minuta ili dok se kolač dobro uzdigne. Mora biti elastičan na dodir. Prekrenite, pažljivo,pleh/lim od kositra da kolač ostane na stalku, ostavite da se ohladi. Obradite rubove torte, a zatim izrežitei u 4 jednake trake. Lagano zagrijavajte pekmez od marelica u maloj posudi i staviti na kolač. Razvaljajte tijesto badema u pravokutnik duljine kolača i dovoljno širok obložite tortu. Preostale 3 strane premažite marmeladom od marelica. Pritisnite bademovo tijesto oko torte. Poslužite izrezano na kriške.

Rheinische krafni iz Bonna Berlinski krafni s marmeladom od šljiva

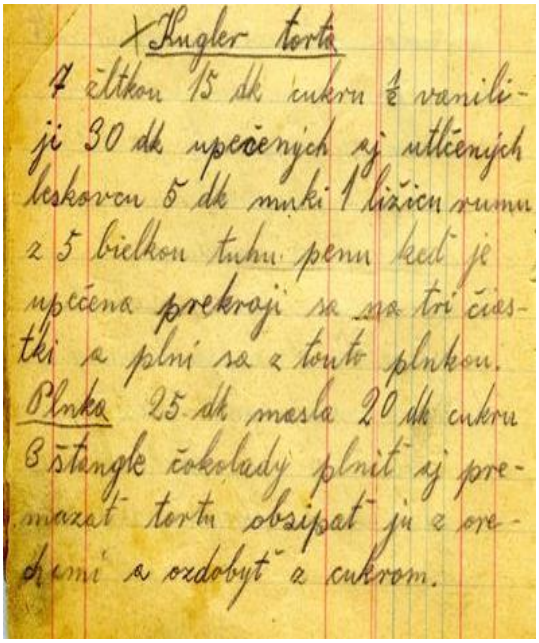
Kamerun krafni (sjev. Njemačka) bez nadjeva

Bečki krafni s pekmezom od marelica

Krapfen, poznate krafne**,** koji su se nekada kao i danas peku po bečkim ulicama, navodno je prva ispekla gđa. Krapfen. *Krafni*.

Kristina, švedska kraljica (1626.-1689.), iako je zapamćena kao zaštitnica umjetnika i znanstvenika, protjerana je zbog „rasipnosti i razuzdanosti“ u što se podrazumijevalo i enormni troškovi u delicijama. Kolač: *Kristinina kupola*.

1881, Kuglerova kavana nazvana je:"the meeting point of six elegant worlds.". „Patroni" kavane bili su Franz Deád i Franz List



Kugler torta

7 žltkov 15 dk cukru ž vanili-
ji 30 dk upečených aj utlčených
lieskorov 5 dk múki 1 lížiča rumu
z 5 bielkov tuhu penu keď je
upečená prekroji sa na tri časti
a plní sa z touto plnkou.
Plnka 25 dk masla 20 dk cukru
8 štangle čokolady plniť aj pre-
mazať torta obsipať ju z ore-
chami a ozdobyť z cukrom.

Grandma's Pauline Kugler Torta Recipe

Emil Gerbeaud

Kugler, vlasnik znamenite budimpeštanske slastičarnice *Gerbeaud, otvorene 1858. godine*. Posao je nastavio ***Emil Gerbeaud*** (1854-1919). Jelo, kolač: *Kuglerova bomba; Bombe Kugler; Kugler-Bombe (pogrešno Kugler-krema/* šećer i žumanca izmiješajte pjenasto i pomiješajte sa čvrsto stučenim snijegom od bjelanaca i brašnom. Smjesu stavite u maslacem namazan i pobrašnjen kalup (kubast) i pecite u umjereno vrućoj pećnici. Ohlađenom biskvitu odrežite gornji dio (poslužiti će kao poklopac), biskvit izdubite, nadjenite kremom od čokolade, kremom od vanilije i na kraju kremom od malina. Biskvit poklopite, stavite u kalup na 2 sata na led (danas zamrzivač). Nakon toga bombu istresite, obložite čokoladnom ocaklinom i ukrasite čvrsto stučenim slatkim vrhnjem).

Kummelweck, također ponekad *kimmelweck* ili *kümmelweck* je varijacija Kaiser peciva (roll) popularnog u zapadnom New Yorku. Kümmel je njemački izraz za kim, i weck dolazi iz Weckerl, Weckle ili Weckchen, što znači „roll" (okruglo, savijeno) u Austriji i južnoj Njemačkoj (dok se u sjevernoj Njemačke općenito koristi kao izraz za sve vrste peciva i kruh, uključujući Kaiser role, Kummelwecks i Brötchen).
Tradicionalni kummelweck roll *mješavina za posipanje* je od soli i sjemena kima. Regionalno ime kummelweck obično se skraćuje na „weck" („hljepčić"). Ova vrsta peciva najprije se počela koristi za pripremu sendviča „Beef on Weck" („govedina na Weck") u Buffalo, New York da bi se proširilo i na druga područja. U Weck se stavljaju ploške pržene govedine i ribani hren, po želji i kiseli krastavci.

Kung Pao Chicken, Kung Pao piletina

Kung Pao Chicken, *Kung Pao piletina* (Kung Po piletina) klasično jelo Szechuanske kuhinje, podrijetlom iz Sichuan središnje-zapadne Kine. Jelo je dobio ime po *Ding Baozhen* (1820-1886), dužnosniku dinastije Qing. Stekavši ugled svojim radom dobio je i naslov Gong Bǎo – staratelja dvorca. Baozhen Ding rođen je u 1820, u 25. godini vladavine Jiaqing Qing dinastija, u Pingyuan u Guizhou. Godine 1854, imenovan je državnim službenikom nakon odlično položenih kraljevskih ispita i imenovan je guvernerom Shandong provincije na deset godina,

a nakon toga još deset godina guvernerom provincije Sečuan. U svom životu bio je odličan državni službenik doprinoseći u velikoj mjeri boljitku društvo čime je zaslužio svoje mjesto u srcima Kineza.
Jelo postoji u dvije verzije tradicionalnoj Sichuanskoj i zapadnjački verzije, potonji je više popularan u Sjedinjenim Američkim Državama i Kanadi.
(sastojci: 2 pileća prsa bez kostiju i kože po 25 dag; *marinada*: 2 žličice soja umaka, 2 žličice kineskog vina od riža ili suhog šerija (sherry), 1 žličica sezamovog ulja, 1,5 žličica kukuruznog škroba; *umak*: 2 žlice tamnog umaka od soje, 1 žlica kineskog vina od riže ili suhog šerija, 1 žličica šećera; *ostalo*: 8 malih sušenih crvenih čili paprika, 2 češnja češnjaka, 2 zelenog luka (mladi luk, kozjak, vlasac), 4 žlice ulja za prženje, 1 žličica Szechuan papra, 1/2 šalice kikirikija ili indijskih oraščića, nekoliko kapi sezamovog ulja.
Izrežite piletinu na kocke veličine 2,5 cm. Spojite se sve sastojke za marinadu, dodajući na kraju kukuruzni škrob. Marinirati piletinu za 25 minuta. Dok se piletina marinira, pripremiti umak i povrće: U maloj zdjeli izmiješajte tamni sojin umak, rižino vino i šećer. Odložite na stranu. Izrežite chili papričice na pola, tako da su približno iste veličine kao pileće kocke. Papričicama odstranite sjeme. češnjak. Izrežite luk na rezance. Dobro zagrijte wok iznad srednje topline. Dodajte 2 žlice ulja. Kada je ulje vruće, dodajte piletinu. Pržite miješajući dok ne postane bijela i 80 posto pržena. Izvadite je iz wok. Dodajte 2 žlice ulja. Kada je ulje vruće, dodajte češnjak i miješajući pržiti (oko 30 sekundi). Dodajte chili paprike i papar Szechuan ako ga koristite. Pržite miješajući dok ne postane tamno crveno. Dodajte umak u wok i sve zakuhajte. Dodajte piletinu natrag u posudu. Umiješajte kikiriki i zeleni luk. Maknite s vatre i promiješati sezamovo ulje. Poslužite vruće.
Kung Pao Chicken II verzija, (sastojci: 1,5 pileća prsa bez kostiju i kože, 3 žlice prženog kikirikija, 8-12 sušenih crvenih chili papričica (izvadite sjemenke i izrežite na polovine), 3 žlice ulja, 5 kriške oguljenog svježeg đumbira, 2 češnja češnjaka (narezana uzdužno), 1 stabljika kosanog vlasca (kozjak); *za marinadu*: 1 žlica kukuruznog škroba, 2 žličice soja umak, 1 žlica Shaoxing vina (može shery), 1 žličica ulja; *za umak*: 1,5 žlica svjetlog umak od soje, 1 žličica tamnog sojinog umaka, 1 žličica šećera, 1/4 žličice crnog octa, 2 žlice vode, 1 žličica kukuruznog škroba.
Izrežite pileće meso na male kockice, isperite u vodi, osušite i marinirajte 30 minuta. Pomiješajte sastojke umak u maloj zdjelici i staviti na stranu. Zagrijte woku s jednom žlicom ulja i promiješajte mariniranu piletina. Pirjajte do 70% i odložite. Očistite wok i dodajte preostale 2 žlice ulja. Kad se počne dodajte đumbir i češnjak, i brzo promiješajte prije dodavanja sušenih crvenih chili papričica. Pržite sušene crvene chili papričice dok ne zamirišu aromatično, zatim dodajte pileće meso. Brzo promiješajte prije dodavanja prženog kikirikiju i dalje promiješajte nekoliko puta. Dodajte umak i miješajte neprestano sve dok pileće meso ne obloži umakom. Dodaj u luk kozjak i ravnomjerno promiješajte. Jelo se poslužiti vruće s kuhanom bijelom rižom.
Kuharska opaska: Možete koristiti isti naputak(recept) i zamijeniti piletinu sa škampima, školjkama, pa čak i povrćem kao vegetarijansko jelo.
Obzirom na postojanja različitih okusa soja umak podesite slanosti u skladu s tim. Ako je umak okusa previše slano, dodati malo više šećera i vode. Ako nije slan, dodajte malo soli.

L

Crawfish Lafayette en Crêpe

Lafayette Gingerbread, Medenjaci Lafayette

Lafayette, Marie Jean Paul Joseph Boch Yves Gilbert du Motier Marquis od (6.9.1755. – 20.5.1834.), francuski general i političar.

Crawfish Lafayette en Crêpe, Palačinke Lafayette nadjeven rakovim mesom (sastojci: 1 šalica kosanog luka, 1/2 šalice izrezanih paprika, 1 šalica rajčice izrezane na kockice, 1 žličica kosanog češnjaka, 1 žlica kreolskog začina (paprika, papar, čili papričica, majčina dušicu), 45 dag kuhanih repova raka (čisto meso), 1/2 šalice bijelog vina, maslac, 1 žlica ulje, sol i papar po ukusu; *nadjev*: 40 dag kozjeg sira, 23 dag krem sira, 1 žlica kosanog vlasca, 1 žličica soli, 1 žličica papra; *Palačinke*: 2 velika jaja, 3/4 šalice mlijeka, 1/2 šalice vode, 1 šalica brašna, 3 žlice rastopljenog maslaca, maslac za premazivanje posude.

ulje u tavi, dodajte luk i paprike i lagano popirjajte. Dodajte rajčice, češnjak, i kreolske začine, pirjajte 30 sekundi (sotirajte; jelo pržiti/pirjati na masti ili maslacu tresući tavicu, ako je potrebno s malo masti; jetra, mozak i dr.). Dodajte meso rakova i sotirajte 30 sekundi i više, zatim dodati vino. Smanjite malo temperature i dodajte maslac. Prilagodite začina i preliti preko toplih palačinki.

Izmiješati sve sastojke zajedno i nadjenite 12 velikih ili 24 mini palačinke.

Palačinke: Izmiješajte sve sastojke za palačinke i odložite smjesu u hladnjak na 1 sat. Na taj način nestati će mjehurići zraka iz smjese i palačinke će biti manje nakon pečenja. Tijesto može stajati u hladnjaku do 48 sati.
Tavu zagrijte na 176 oC i stavite tanki sloj maslaca u tavu. Ulijte oko 3 dag tijesta za palačinke velike („šeflja",velika žlica za juhu), ili 2 žlice tijesto za palačinke mini. Ne treba dodati još maslaca za sljedeću seriju. Pecite palačinke do trenutka kad tijesto više nije bijela, oko 30 sekundi. Okrenite. Pecite još 10 sekundi i stavite na pladanj/tanjur za gotove pečene palačinke. Nastavite sve dok ne utrošite tijesto. Nakon što se palačinke ohlade možete ih zatvoriti u plastične vrećice i odložiti u hladnjaku na nekoliko dana ili u zamrzivaču do dva mjeseca. Kada koristite smrznute palačinke, otopiti ih prije.
15-20 minuta. Stavite 2 mini palačinke na tanjur i prelijte s preljevom od raka.
Lafayette Gingerbread, Medenjaci Lafayette; Povjesničari gastronomije kaže da je to prvi kolač-medenjak ikad pripremljen i to za Lafayetta 1780. Pripremila ga je Mary Ball Washington (1708 - 1789) majka George Washington (Mary Ball Washington rođena je kao Mary Ball 1708 u Lively, Virginia, Lancaster County, Virginia, kao jedino dijete Josepha Ball i njegove druge supruga, udovica Mary Johnson) u verziji sa slatkim grožđicama i narančinom korom.
(sastojci: 1/2 šalice maslaca, 1/2 šalice tamno smeđeg šećera, 1 šalica melase, 3 velika jaja, 3 šalice brašna, 2 žlice đumbira, 1,5 žličica cimeta, 1 žličica muškatnog oraščića (*ground mace*), 1 žličica sode bikarbone, 1 čaša mlaćenice, 1/3 šalice svježeg soka od naranče, 1 žlica ribane narančine korice, 1 šalica grožđica, po izboru - tučeno slatko vrhnje (šlag). Zagrijte pećnicu na 175 oC. Izmiješajte maslac i dodajte mu smeđi šećer, sve zajedno izmiješajte u kremastu smjesu. Umiješajte melasa i jedno po jedno jaje. Prosijanom brašno dodajte đumbir, cimet, muškatni oraščić i soda bikarbonu. Spojite mlaćenicu, sok od naranče i koricu, i grožđice.
1/3 kremaste smjese od maslaca i smeđeg šećera izmiješajte s 1/3 brašna i dodajte 1/3 smjese mlaćenice. Tako napravite s ostatkom od 2/3 dok ne utrošite svu smjesu brašna, kremaste smjese i mlaćenice. Spojite sve u jednu smjesu i stavite u namaštenu posudu za pečenje. Pecite 40 do 45 minuta ili dok drveni štapić uboden u sredinu ne izađe čist. Poslužite sa šlagom po želji.

Laguipière, kuhar Napoleona I., kasnije Murata, kralja Nepala, nakon te službe vračajući se preko Rusije 1812. godine smrznuo se prelazeći Beresinu. Bio je učitelj Carêmesa, koji mu je u „Cuisinier parisien" posvetio nekrolog.
Naputak koji je osmislio *Laguipière*50 dag lisnatog tijesta razvaljajte u dva kvadrata veličine 25 x 15 cm. Prekrijte sa salipkonom od šunke, teleće žlijezde i tartufima pomiješano s gratiniranim povrćem. Pecite u pećnici i izrežite na dugačke komade.

Jelo *Shrimp **Lamaze*** osmislio je kuhar Johann Lamprecht u hotelu Warwick, u čast vlasnika g. George Lamaze; *Shrimp Lamaze, Škampi Lamaze*; (sastojci: 2,2 dl majoneze, 1/2 šalice indijskih začina (India relish*), 2 šalice chilli umaka (chili sauce; možete zamijeniti slačicom – senfom), 1 žlica mustarda (vrsta senfa koji je ljući od našeg), 1 žlica kosanog luka vlasca (chives - vlasac), 1 tvrdo kuhano jaje izrezano na kockice, sol, papar, uštrcak umaka A-1**.
Meso kuhanih hladnih škampa prelijte umakom (ili druge vrste morskih plodova) i ukrasite listovima zelene salate.
**Indija Relish* (sastojci: 6 zelenih rajčica, 3 luk, 3slatkih crvenih paprika, 2 zelene paprike, 1 3/4 šalice bijelog octa, 1 2/3 šalice šećera, 2 žlice celerovog sjemena, 1 žličica cimeta, 1 žličica kosanog češnjaka, 1 žličica pimenta, 1 žličica kurkume, 1 žlica sjemena slačice/gorušice.
Svo povrće fino usitnite, istisnite tekućine. Ocat i šećer umiješajte u tavi i zagrijte da zakuha. Dodajte povrće i pirjajte 10 minuta uz stalno miješanje. Sve stavite u staklenke, kao kad pripremate zimnicu, uronite staklenku u vruću vodu i kuhajte u vodi još 10 minuta (opet kao kod zimnice). Ohladite, staklenke zatvorite i odložite ostaloj zimnici).
***A1 sauce* (sastojci: 1/2 šalice soka od naranče, 1/2 šalice grožđica, 1/4 šalice umak od soje, 2 žlice chilia. Sve sastojke spojite i prokuhajte 2 minute. Uklonite s vatre i ostavite da se smlači i usitnite u mikseru. Uspite u bocu i odložite u do korištenja. Može stajati do 90 dana).

Lamballe, Marie Savojska (Therèse), princeza od (8.9.1749. -1792.), za vrijeme francuske revolucije odrubljena joj je glava.

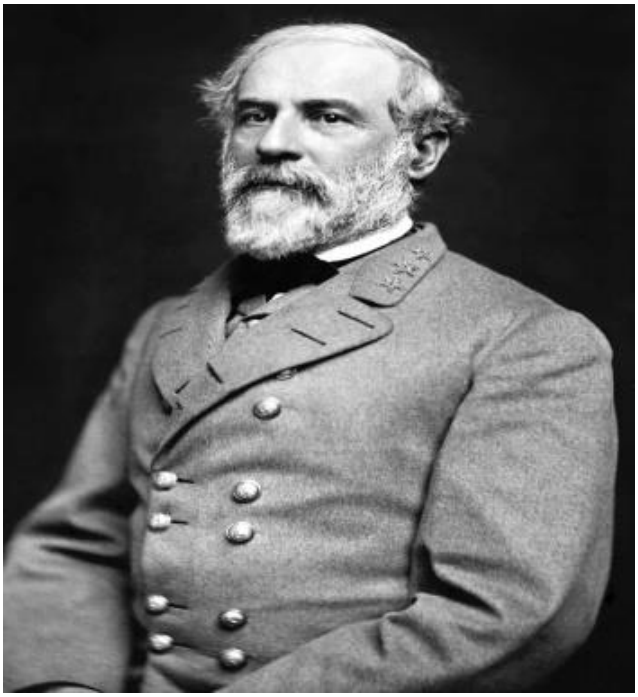
Charles Wallace Alexander Napier Cochrane-Baillie, 2. barun **Lamington,** (29. 7.1860. - 16. 9.1940.) britanski političar i kolonijalni administrator, guverner Queenslanda 1896-1901, i guverner Bombaya 1903-1907. Rođen u Londonu kao jedini sin Alexander Baillie-Cochrane, prvog baruna Lamington. Charles školovao se u Eton Collegeu, Oxfordu, gdje je i diplomirao Bachelor of Arts 1883. 1885postao je asistent privatnog tajnika premijer Ujedinjenog Kraljevstva, Lord Salisburya.

Lamingtons su mali australski kolači zamišljena kao jedan od način korištenja ustajalog kruha. Presvučeni su čokoladnim sirupom i posuti dehidriranim kokosom. Poslužuju se kao međuobrok ili kao desert uz sladoled od vanilije (Vanilla Ice-crem). Izvorno su se umjesto brašna koristio kruh usitnjen u mrvice, danas se radi od brašna; (sastojci: 3 jaja, 7,5 dag šećera, priza (malo) vanilije za začinjavanje, 15 dag brašna, 12,5 dag maslaca; *krema*: 20 dag šećera u prahu, 1žlica kakaa, 3 žlice tople vode, 10 dag dehidriranog kokosa;

*Biskvit:*prethodno zagrijati pećnicu na 180 oC. Stavite jaja u zdjelu i dobro ih tucite da dobijete pjenastu smjesu. Postupno dodajte šećer i tucite u kremastu gustu smjesu. Umiješajte vaniliju. Postepeno umiješajte brašno u smjesu od jaja polagano miješajući. Kada dodajete brašno dobro je umiješati i vrlo malo rastopljenog maslaca. Namastite kalup veličine. 20-25cm. Ravnomjerno ulijte smjesu u kalup i pecite zagrijanoj za 20-25 minuta, do blijedo zlatne boje. Izvadite kolač iz pećnice i ostavite ga da se ohladi i premažite ga kremom.
Krema: pomiješajte šećer i kakaa. Dok miješate polagano dodajte žlicu po žlicu vruće vode. Dobiti će te gustu glatku smjesu. Umiješajte i vaniliju.
Izrežite kolač na kocke veličine 4-5 cm. Umočiti svaku kocku kolača u kremu/glazuru da se dobro obloži, zatim uvaljati kocku u kokos kako bi bila pokrivena sa svih strana. Odložite svaku kocku da se dobro osuši. Dobro osušen kolač možete spremiti u hermetički zatvorenu kutiju i u hladnjak. Poslužite uz popodnevni čaj ili uz sladoled od vanilije).

Lavallière, Louise Françoise, vojvotkinja od (1644. -1710.), ljubavnica Luja XIV.

Ferdinand Marie, Vicomte de **Lesseps**, (19. 11.1805 - 7. 12.1894.) francuski graditelj Sueskog kanala. Pokušao je izgraditi Panamski kanal tijekom 1880., ali projekt je propao zbog epidemije malarije i žute groznice na tom području. Poslije jedne večere u Delmonico nastalo je jelo *Sirloin of beef à la de Lesseps; Contrefilet De La boeuf De Lesseps, Goveđa pečenica de la Lesseps* (uklonite pečenici sa srednje kratkog rebra masnoću i žilice. Izrežite u duguljast oblik i nadjenite („špikajte“ dugačkim rezancima prošarane slanine. Meso stavite u veću posudu, prelijte s čistom goveđom juhom do ¾ visine mesa, dodajte mirpoix (mješavinu različitih vrsta korjenastog povrća i slanine izrezane na kockice pirjano na maslacu uz dodatak majčine dušice, lovora, madeira vina). Prokuhajte izvadite iz tekućine, ocijedite, stavite u podmazani pleh i pecite u zagrijanoj pećnici oko 3 sata, povremeno okrećući. Vodu od kuhanja mesa procijedite i dobivenu tekućinu koristite za podlijevanje tijekom pečenja. Pečeno meso izvadite i stavite na toplo mjesto. Ostatke od pečenja u limu koje se skupilo na dnu drvenom lopaticom postružite, pomiješajte s tekućinom od kuhanja, espangnol umakom i Madeira vina. Dobro prokuhajte (da se tekućina reducira; zgusne) i procijedite, začinite solju, paprom, poprašite crvenom mljevenom paprikom, šafranom u prahu, muškatnim oraščićem. Meso izrežite na komade za posluživanje, prelijte dijelom umaka, okružite kuhanom rižom, pored riže stavite nadjevene rajčice i u posebnoj posudi poslužite umak).



Robert Edward **Lee** (19.1.1807.- 12. 10.1870.) vojni časnika koji je zapovijedao Konfederativnoj vojsci Sjeverne Virđinije u Američkom građanskom ratu. Sin američkog junaka Američkog rata za neovisnost, Henry („Light Horse Harry“) Lee III, je diplomirao na West Pointu. Robert E. Lee istaknuo se kao izniman časnik borbene inženjerije vojske Sjedinjenim Američkim Državama već u 32 godini, prije ostavke i pridruživanju Konfederaciji. Do kraja američkog građanskog rata je bio je zapovjedni general Konfederacijske vojske. Postao je ikona poslijeratnog Juga.

Robert E. Lee Cake, Robert E. Lee torta; Jedna od najpoznatijih američkih torti Juga, kažu da će ostati zapamćen za sva vremena. Povjesničari gastronomije kažu da je izrada ovog kolač dokaz ljubavi prema kulinarstvu i torti, jer je nije jednostavno pripremiti. Postoje mnogi naputci (recepti) i mnoge verzije u starim južnim kuharicama (ovaj kolač je bio izuzetno popularan u devetnaestom stoljeću). Ne postoje čak ni suglasnost koliko jaja se treba koristiti u pripremi pa čak i za glazuru nema dva ista naputka.

U kuharici iz 1879., *Domaćinstva u Old Virginia*; sastavljena od dvije stotine i pedeset Virginia's naputaka, smatraju se izvornim domaćim naputcima koji pokazuju svu vještinu kulinarske umjetnosti. Knjigu je uredila ***Marion Cabell Tyree***. Naputak za *„ “*: Dvanaest jaja, njihova puna težina šećera, pola težine u brašno. Pecite u posudi željenu debljinu kolača. Uzmite dva kilograma šećera, umiješajte u njega sok od pet naranči i tri limuna, zajedno s pulpom, u savršeno glatku smjesu. Kolač razrežite vodoravno na nekoliko listova i premažite smjesom (kremom), stavljajući jedan iznad drugog dok ne utrošite svu kremu.

Naputci koje su koristile druge domaćice:

10 jaja,45 dag šećera,23 dag brašna,kora od 1 limuna, sok od 1/2 limuna.

biskvit, ispecite ga u jelly-cakle tins (pleh/lim za kolače). Zatim uzmite dva bjelanjka i istucite u pjenu, i dodajte šećer, ribanu koru limuna i sok jedne naranče, ili sok od pola limuna. Smjesom premažite kolač razrezan vodoravno prije nego što se ohladio, i stavite jedan sloj preko drugog. Ove količine su dovoljne za dvije torte.

Naputak legendarnog kolača iz kuhinje Linda Stradley:

2 šalice prosijana brašna svih namjena,1/2 žličice vrhnja,1,5 žličice praška za pecivo,8 jaja, odvojeni žutanjak i bjelanjak (na sobnoj temperaturi),2 šalice kristal šećera,1 žlica naribane korice limuna,1/4 šalice svježe stisnutog sok od limuna.

Zagrijte pećnicu na 175 oC, zamastite i pobrašnite 9-inčni pans (pleh/lim za pečenje kolača). U zdjelu prosijte brašno, vrhnje, prašak za pecivo, sve izmiješajte i odložite na stranu. U velikoj zdjeli istucite žutanjak u gustu kremast smjesu. Postupno dodajte šećer, žlicu po žlicu, dobro lupajte/miješajte sve dok smjesa ne postane glatka i blijedo žuta. Umiješajte koricu limuna i sok od limuna, nježno umiješajte u mješavinu brašna.
U velikoj zdjeli istucite bjelanjke sve dok s ene ukrute. Umiješajte 1/3 bjelanjaka u žumanjke, zatim umiješajte tu smjesu u preostale bjelanjke. Pecite kolač oko 20 do 25 minuta ili dok se kolač ne počine odvajati od stranica (stjenki) pleha. Izvadite iz peći i ostavite u plehu da se hladi oko 10 minuta. Nožem odvojite stranice pleha od kolača, izvadite kolač i odložite ga da se ohladi do kraja.
Pripremite Limun nadjev i Limun-Orange glazuru.
Kada se kolač potpuno ohladio, s dugim oštrim i nazubljenim nožem, izrežite vodoravno u četiri sloja.
Limun nadjevom slojeve ohlađene torte. Premažite vrh torte i stranice Limun-Orange glazurom. Čuvajte kolač u hladnjaku do posluživanja.
Limun nadjev:3 žlice naribane limunove korice,1/2 šalice svježe stisnutu sok od limuna,1, 2/4 šalice kristal-šećer,6 žlica maslaca,3 jaja.
U srednje velikom loncu zagrijte na srednju temperaturu koricu limuna, sok od limuna i šećer. Malo prokuhajte, smanjite vatru i lagano kuhajte 5 minuta. Dodajte maslac i miješajte dok se ne istopi. Maknite s vatre i ostavite smjesu hladiti na sobnoj temperaturi. Kada se ohladi, jaja dodajte u limun-šećer u smjesu i sve dobro istucite/ulupajte. Malo prokuhajte Maknite s vatre. Odložite u hladnjak do korištenja.
Limun-Orange glazura:1/4 šalice maslaca sobne temperature,1 žlica ribane korice limuna, 3 - 4 žlice ribane narančine korice, 2 žlice svježe stisnutog sok limuna,6 šalica šećera u prahu, 1/4 šalice svježe stisnutu sok od naranče.
U srednje velikoj zdjeli pjenasto izmiješajte maslac (izgledat će kao gusto vrhnje). Umiješajte u maslac koricu limuna, narančinu koricu i sok od limuna. Dodajte šećer u prahu i sok od naranče, malo po malo, i dalje miješajte dok smjesa ne postane jako glatka.
***Marion Cabell Tyree* (24 .1. 1826.-10.1.1912.),** pokazala je veliki talent za domaćinstvo (kulinarstvo i gospodarstvo) što je njenom zaslugom postala znanost i umjetnost kao kulinarstvo Virđinije. Potaknuta prijateljima napisala je izvrsnu knjigu o kuharstvu, objavljena 1879. od izdavača John P. Morton i Company of Louisville, Kentucky.
Sagledavajući danas knjigu gđe Tyree možemo ustvrditi da je sakupivši stare požutjele obiteljske naputke, koji su se držali u knjizi ili nekoj od ladica kuhinjskog ormara (kredenca), za pripremu mnogih jela za posebne prilike sačuvala je od zaborava i način tadašnjeg života. Osim naputaka (recepata) nalaze se i poglavlja o savjetima u domaćinstva, kao i savjeti za bolesnike i njihovu prehranu. Gđa Tyree također daje savjete u oblikovanju kuhinje i umjetnosti izrade kruha. Knjiga sadrži dragocjene naputke za kolače, pite od golubova, o sirevima i umacima, pa čak i s opisom *Dr. Scott magnetskog korzeta*. Kao i druge Virđinijske knjige, kuharice, gospođa Tyree opisuje i oblike gostoprimstva koji proizlaze iz starog način života Virđinije kao kraljevske kolonije. Posebno napominje da su proglašenjem neovisnosti građana, „odbačene sve drečeće ekstravagancije starog“ i zadržale samo obične i skromne običaje koje su primjerene običnim ljudima svojstveno i njihovom prekrasnom i elegantnom jednostavnošću. Ovaj način je kombinacija štedljivost Nove Engleske s manje krutim Karolinskim stilom. Također napominje da u ranim danima nacije, većina kuhara nije znala čitati ni pisati. Najveći broj naputaka nije zapisan a kuhar se učio samo praksom. Nakon ropstva knjige - kuharice - bile su korisni ženama koje do tada nisu proveli mnogo vremena u kuhinji.
Knjiga *Domaćinstvo u staroj Virđiniji*, korištena je kao temelj za seriju Frontier House u 2002. Gđa Tyree uvrstila je u knjigu i pojam *Lynchburger*, koji se danas i priprema pod tim imenom (goveđi odrezak pečen na žaru) ili u varijanti kao *odresci pečene svinjetine*.

Gottfried Wilhelm **Leibniz** (von Leibniz) (1.7.1646. - 14. 11.1716.) njemački matematičar i filozof, zauzima istaknuto mjesto u povijesti matematike i povijesti filozofije. Leibniz-keks ili Choco Leibniz, biskvitni keks - njemački brand, osmišljen od tvrtke Bahlsen 1891. Gottfried Wilhelm Leibniz bio je jedan od najpoznatijih stanovnika Hannoveru i u doba kad je biskvit osmišljen bilo je popularno nazvati prehrambeni proizvod, koji je ocijenjen kao uspješan, imenom slavne osobe (kao što je to Mozartkugel).
Leibniz-Keks je običan biskvit od maslaca ili Butterkeks kao što je nazvan u njemačkom jeziku. Inspiracija za njegovo osmišljavanje je francuski keks *petit beurre* osmišljen 1886 od Lefevre. Riječ *Keks* u Leibniz-Keks je izvorno preuzeta od engleske riječi „cake". Hrskavi, slatki kolačić (keks) toliko je postao popularan da je danas riječ *keks* jezični pojam za ovu vrstu keksa. Izvorni Leibniz keks ima jednostavan i prepoznatljiv dizajn. Pedeset i dva „zuba" čine okvir pravokutnika, na kojem je utisnut „Leibniz BUTTERKEKS" velikim slovima je i izvorni dizajn Hermann Bahlsena iz1891. Osim izvornog Butterkeksa danas ima nekoliko vrsta Leibniza na tržištu: *Leibniz Choco*, *Leibniz Milch & Honig*, *Leibniz Vollkorn* i *Leibniz Zoo*. Sastojci

uključuju šećer, pšenično brašno, kakao masa, kakao maslac, sirutka, šećerni sirup, emulgator, soja lecitin, mlijeko u prahu, sol, kvasac, natrijev bikarbonat, limunska kiselina i aroma.

Leszcynski Marija (15.2.1703.-1768.) žena Luja XV. Kuhari su za nju osmislili lisnate košarice kako bi pojela samo po zalogaj od svakog jela na stolu. Kraljičini zalogaji.

Kolač Baba

Leszczynski Stanislaw (1677.-1766.) kratko vladao Poljskom, u izgnanstvu ga je na domovinu podsjećao bakin kolač (po jednoj priči, po drugoj radi legende o Ali Babi) i pod tim je nazivom ušao u sve zbirke naputaka (recepata), *Baba poljskog kralja*.

Bertel Thorvaldsen:
Nemezida, u Kopenhagenu

Helenine kruške, Poire Belle-Hélène

Lijepa Helena (*Nemezida*), mitološka je kći Lede i Zeusa. **Nemesis** ili **Nemezida** je ime starogrčke božice koja vlada ljudima tako da po zasluzi dijeli sreću ili nesreću. Kasnije je postala božicom osvete koja kažnjava zločince. Rimljani su ju nazivali **Invidia** ili **Rivalitas**.
Nepravedno joj je posvećena kruška jer je zapravo unijela jabuku razdora između muža Menelaja i obožavatelja Parisa koji ju je oteo i time prouzročio dugogodišnji Trojanski rat.
Helenine kruške, Poire Belle-Hélène; Sastojci: 4 velike kruške, ½ limuna, 7 dag šećera, 2,5 dl vode, 8 kuglica sladoleda od vanilije, 20 dag crne čokolade, 2 žlice tučenog vrhnja (šlag).
Oguljene kruške odmah natrljajte limunom da ne oksidiraju (potamne) i izvadite im sredinu (koštice) izrežite na polovine. U posudu debljeg dna stavite vodu, šećer i sok limuna, promiješajte i na vatri na vatri zagrijavajte da zavri i kuhajte 3 minute. Stavite kruške, pokrijte poklopcem i poširajte 5 minuta. Kruške okrenite jednom ili dvaput. Procijedite, sok spremite i ostavite da se ohladi. Čokoladu izrežite i otopite sa 4 žlice soka od krušaka, na laganoj vatri uz stalno miješanje drvenom kuhačom. Na svaku ohlađenu krušku stavite sladoled od vanilije prelijte otopljenom čokoladom i odmah poslužite.

Li Hongzhang, također se izgovara *Li Hung-chang* (15.2.1823-7.11.1901.) kineski dužnosnik i vodeći državnik kasnog Qing carstva (1644-1911.). Obavljao je najvažnije na carskom dvoru. Bio je najbolji poznavatelj diplomatske vještine pregovaranja što se pokazalo nakon, 1894. u kinesko-japanskom ratu. Li je postao simbol u Kini krajem Qing dinastija. Njegove „slika" u Kini i dalje je kontroverzna obzirom na kritikama „njegove političke kratkovidnosti u vojnoj kampanju protiv stranih sila", kao i pohvale za ulogu kao pionira industrijske i vojne modernizacije. Za svoj životno djelo britanska kraljica Viktorije odlikovala ga je: Knight Grand Cross of Royal Victorian Reda.

Li Hongzhang hotchpotch ili *Lihongzhang Da Za Hui*, popularno Anhui jelo nazvana po poznatoj Anhui osobi (Anhui (pokrajina smješten u istočnoj Kini kod slivova rijeka Yangtze i Huaihe, na istoku graniči s Jiangsu, Zhejiang na jugoistoku, Jiangxi na jugu, Hubei na jugozapadu, Henan prema sjeverozapadu, i manjim djelom sa Shandongom na sjeveru. Glavni grad pokrajine je Hefei. Ime „Anhui" dolazi od imena dvaju gradova u Južnoj Anhui, Anqing i Huizhou (Huangshan City). Kratica za Anhui je (Wǎn) dolazi od povijesno države Wan, Mount Wan i Wan rijeka u pokrajini).

Ovaj mirisno pileće jelo, vjeruje se da je posluženo za američke goste, pripremljeno i osmišljeno od kineskog kuhara koji je bio u pratnji Li Hongzhang u SAD-u. U sastojke ovog jela ubrajaju se morski krastavac (trp) i kriške magnolije. Li Hongzhang posjetio je SAD i kao domaćin pripremio je gozbu za sve svoje američke prijatelje. Kineski kuhar je od ograničenih sastojaka (po njegovom mišljenju) nakon velikog početnog uzrujavanja pripremio jelo koje se i danas pamti. Po nalogu Li Hongzhanga, od preostalih namirnica iz kuhinja pripremljen je gulaš u koji su dodani; trpovi (morski krastavac), sušene školjke (Jakovske kapice), lignje, ribe, tofu, šunka, sušene gljive, sirovo pileće meso, kuhano bijelo pileće meso, svinjski želudac, sušeni namočeni grah, vrhnje, izdanci bambusa, i druge manje prepoznatljive namirnice. Sve namirnice se usitne na kockice, doda kosani vlasac, đumbir u kriškama. Riba se oblikuje u kuglice i uvalja u brašno. Podlije se pilećom juhom i sve kuha na pari u jednoj posudi. Kad je sve kuhano (ne kuha se dugo, kao i sva kineska jela) juha se izlije, zagusti kukuruznim škrobom, prokuha nekoliko minuta i vratit natrag ostalim sastojcima).

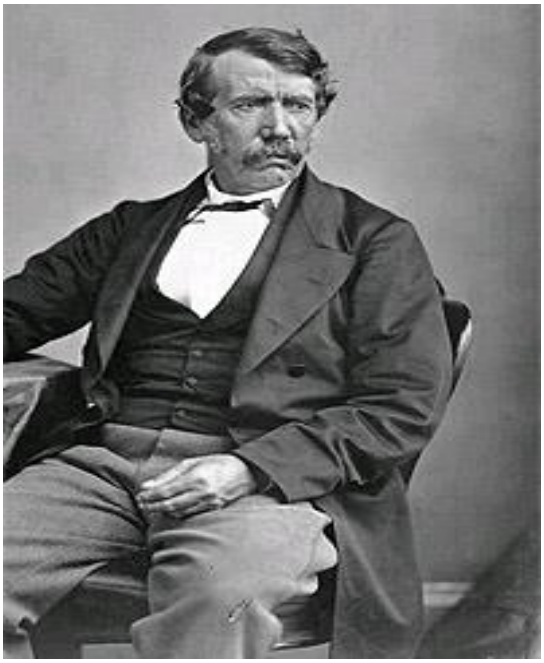
Biff à la Lindström, švedski klasik s ruskom vezom. Poput hamburgera (pljeskavica) ali sa slatkim okusom repe, slanošću kapara i pržena jaja (nije obavezno) kao prilogom, osvojio je Švedsku još davne 1862. od kuhara **Henrika Lindström** koji je i osmislio ovo jelo. Rođen i odrastao u švedskoj obitelji u St. Petersburgu, Lindström je radeći u kuhinji restorana u jugoistočnom švedskom gradu Kalmar prvi put i napravio jelo koje je u kratko vrijeme proširila diljem Švedske.

Biff à la Lindström (sastojci: 1/2 srednja glavica luka sitno sjeckani (oko 3/4 šalice), 45 dag mljevene junetine, 3 žumanjka, 1/3 šalice ukiseljene repe (izrezane na male kockice), 2 žlice ukiseljene repe sa sokom, 1 žlica grubo kosanih kapara, sol,bijeli papar, 1 žlica bijelog octa, ½ žlice gustog vrhnja, 3 žlice maslac ili maslinova ulja. Zagrijte maslac ili maslinovo ulje u teškoj tavi na srednje jaku temperaturu. Stavite luk i pirjajte 2-3 minute dok ne postane staklast ali ne i smeđ. Luk stavite u veću posudu i dodajte meso, žutanjke, kapare, sol, papar i bijeli ocat. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Tijekom miješanja dodajte gusto vrhnje (koliko treba od ½ šalice). Oblikujte male pljeskavice u promjeru od 3 cm. Na zagrijanoj masnoći ispecite pljeskavice 5-6 minute sa svake strane ili dok ne postanu tamnosmeđe. Poslužuje se sa prženim jajem na svakoj pljeskavici i prilogom od repe).

Liptavski sir

Liptovský Mikuláš,

Liptovský Mikuláš (*mađ*. Liptászentmiklós; *njem.* Liptau-Sankt-Nikolaus)**,** grad u Slovačkoj poznat po ovčjem siru s područja Karpata. Predjelo: *Liptavski sir; Fromage de Liptau; Liptauer Käse* (50 dag/ pasiran ovčji sir izmiješajte pjenasto s maslacem 72,5 dag/, paprikom /po 1 žličica slatke i ljute crvene mljevene/ , sitno kosanim vlascem/ili lukom /1 žličica/, sitno kosanim kuminom/prstohvat/, kaparima, 2 žlice kiselog vrhnja/. Sve se dobro izmiješa. Pojedini ugostitelji dodaju slačicu i protisnutu očišćenu srdelom što nije u izvornom naputku/receptu).



David **Livingstone** (19.3.1813.–1.5.1873.) škotski misionar, pionir medicinskog misionarstva i istraživač Afrike. Jedan od najpopularnijih nacionalnih heroja s kraja 19. stoljeća u Viktorijanskoj Britaniji. Njegov glas kao istraživača pomogao je otkrivanja izvora rijeke Nila. *Juha Creme De Celeri Ou Cardons La Livingstone*, Kreme juha od celera ili cvjetače (karfiola) La Livingstone, osmišljena je u restoranu Delmonico u njegovu čast.
Creme De Celeri Ou Cardons La Livingstone (2 kg celera (ili cvjetače) očistite i blanširajte u puno vode, kuhajte u 2 l bijele juhe, ocijedite i protisnite (izgnječite). Napravite pire, ako treba malo razvodnite vodom od kuhanja. Razmutite s 4,5 dl veloute umakom, začinite solju,

šećerom, muškatnim oraščićem, zagustite mješavinom od žumanjaka, vrhnja i maslaca. Poslužite u zdjeli s okruglicama od kosanog mesa (*quenelle*).

Livorno, talijanski lučki grad na Sredozemlju. Predjelo: *Livornski omlet; Omelette Livornaise; Livorno Omelette* (Smuđu skinite koža, izvadite kosti, operite, razrežite na komade, posolite i ispržite u vrućem ulju. Rajčice ogulite, narežite na komade i brzo na ulju popirjajte, posolite, popaprite i pomiješajte sa smuđem. Sve pospite kosanim peršinom i pokapa- jte sokom limuna).

Bernard and Dominique Loiseau

Bernard **Loiseau** (13.1.1951 - 24. 2. 2003.) francuski kuhar rođen u Chamalières, u Auvergne središnja regija Francuske. Odlučio je postati kuhar kao tinejdžer, „šegrtovao“ (apprenticing) na poznatom *La Maison Troisgros* pod vodstvom braće Jean i Pierre Troisgros u Roanne između 1968 i 1971. Godine 1972, Loiseau počeo raditi kod ugostitelja Claude u *La Barrière de Clichy*, te je ubrzo o njemu pisao Gault Millau vodič kao zagovorniku stila nouvelle cuisine

(kuhinje) koja je naglašavala jednostavnost pripreme, svježinu namirnica kao kontrast klasične tradicionalne francuske gastronomije. Kada je Claude kupio prestižni *La Côte d'Ili Saulieu* 1975., postavio je Loiseau za glavnog kuhara. Loiseau kupuje *La Côte d'Or* od Claudea 1982. i dobro poznati Michelin Guide dodjeljuje mu prestižne 3 zvjezdice 1991. Fanatičnost Loiseaua za detalje, radnu etiku, znanje, finoća njegovih nepca, doveli su ga na vodeće mjesto struke uz poštovanje svih onih koji su bili gostio njegovog lokala. Bernard Loiseau osniva *Bernard Loiseau SA* 1998. i postaje prva ugostiteljska zvijezda koja je uspostaviti koncept da restoran uključi u poslovanje burze. U vrijeme njegove smrti, on je bio jedini francuski kuhar kojima se trgovalo na burzi. Pod tvrtkom Bernard Loiseau SA, Loiseau je objavio brojne knjige, osnovao liniju smrznute hrane, otvorio tri zalogajnice u Parizu, *uz La Côte d'Or*. Francuska vlada dodijelio mu s najvišu čast, *orden Chevalier* (Vitez) *de la Legion d'Honneur* u 1994., *Chevalier* (Vitez) *de l'ordre National du Mérite* 1986, *Officier de l'ordre National du Mérite* 2002. i *Chevalier du Mérite Agricole*. U kasnim 1990-im, novi oblik pripreme jela, nadahnut azijskom kuhinjom, kojoj se Loiseau opirao, prevladavaju što utječe na njegov istančan pojam kulinarstva. Zbog svega toga pada u depresiju, koja je još pojačana dugovima ali i saznanja da će mu smanjiti broj zvjezdica i bodova. Loiseau je izvršio samoubojstvo 24. veljača 2003, nakon cjelodnevnog rada u kuhinji. Gault Millau vodič umanjuje bodove njegovog restorana sa 19/20 na 17/20, i pojavljuju se glasine u Le Figaro da Michelin planira ukloniti jednu od tri zvjezdice, *La Côte d'Or's.* Loiseauva životna želja i ambicija bila je postati *3 star kuhar*, za što mu je bilo potrebno 17 godina napornog rada u La Côte d'Or. Nakon njegove smrti, 3 star kuhar Jacques Lameloise ispričao je novinarima: da mu se Loiseau jednom povjerio i izjavio: „Ako izgubim zvijezdu, ja ću se ubiti". Nekoliko tjedana prije njegove smrti, Loiseau je obaviješten od Michelina da će zadržati tri zvjezdice. Ipak, gastro pisac Francois Simon napisao je u Le Figaro: *Loiseau i njegova treća zvjezdica „žive na posuđeno vrijeme"*. Od 2007*, La Côte d'Or,* je u rukama izvršnog kuhara Patrick Bertron, još uvijek ima tri zvjezdice, zahvaljujući Bertronu i Loiseauovoj drugoj supruzi Dominique.

Kavijar patlidžan s umakom od rajčice, osmišljen od Bernard Loiseau; sastojci: 4 patliđana srednje veličine, 8 rajčica, 1 glavica luka, timijan, 8 zelenih listića bosiljka, 8 ljubičastih listića bosiljka, maslinovo ulje, Xeres ocat, sol, papar.

Operite patlidžane, koru ostavite, izrežite po duljini na pola i stavite u vatrostalnu posudu. Operite dvije rajčice, oguliti luk i položite ih preko patlidžana. Začinite solju, paprom (koristeći papar mlin) i timijan. Prelijte maslinovim uljem patlidžana. u pećnici na 180 oC oko 75-90 minuta. Nakon što su patlidžana pečeni, žlicom izvadite pulpu (srž, „meso") iz kore. U mikseru pulpu, luk i rajčice u pire, zajedno s korom patliđana koju ste izrezali na male kockice. Začinite po ukusu i odložite u hladnjak. Za pripremu umaka od rajčica, stavite 6 rajčica 1 minutu u vrelu vodu te ih ogulite, izrežite na pola i izvadite sjemenke, izmiješajte u mikser na više od 2 minute. Začinite solju, paprom (mlin) i nekoliko kapi octa Xeres. Ovako pripremljen pire od rajčice odložite u hladnjak. Stavite „*patlidžan kavijar*" (pire od patliđana, rajčica, luk) u sredinu svakog od četiri tanjura i oblikujte savršeni krug. Prelijte umak od rajčice oko njega. Zelene i ljubičaste listiće bosiljak stavite na kavijar.

Fruit Loaf, Voćna štruca, osmišljena od Bernard Loiseau; sastojci za 1 štrucu od 18-20 cm: 20 dag maslaca, 12 dag šećer za glazuru, 3 jaja, 18 dag brašno, 1 žlica praška za pecivo, 13 dag grožđica, 10 dag cijelih oraha,- 10 kandiranim trešanja.

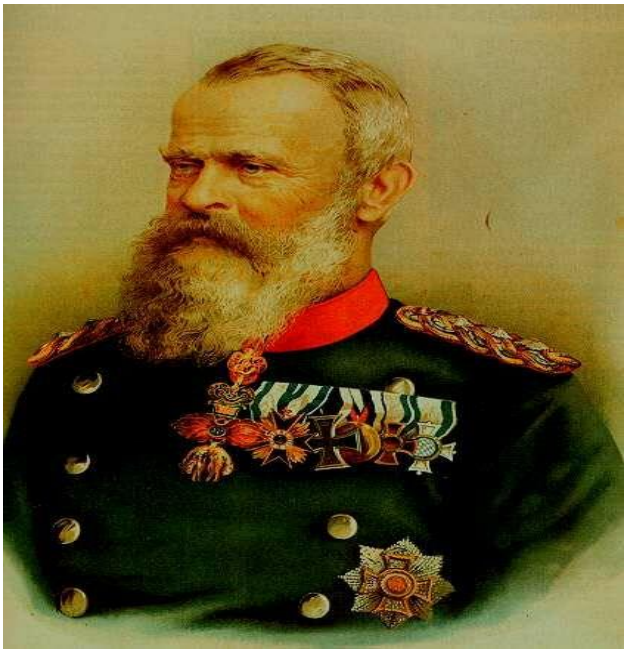
Maslac izrežite na kocke i stavite u manju posudu. Omekšajte maslac stavljajući posudu u drugu veću s kipućom vodom (ili u mikrovalnoj peći 30 sekundi na 600W). Dodajte šećer i umutite u svjetloblijedu kremu. Ako smjesa ne emulgira zagrijte malo toploj vodi. Umutiti jaja jednu po jedno u kremastu smjesu. Dodajte brašno, prašak za pecivo i izmiješajte sve drvenom žlicom u jednoličnu smjesu. Zagrijte pećnicu na 160 oC. Smjesi dodajte grožđice, orahe i promiješajte. Dno kalupa (uzmite uži rebrasti kalup za kolače) premažite maslacem ili stavite pek papir na dno i preko stranica (rubova) kalupa. Četkom premažite dno i strane kalupa maslacem. Ulijte

pola tijesto u kalup. Na vrhu tijesta stavite kandirane trešnje. Prelijte ostatkom tijesta. Kalup bi trebao biti pun oko 2/3. Pecite oko 50 minuta. Štruca („kruh“) je pečen kada oštrica noža umetnuta u centar izađe čista.

Frog's legs with garlic puree and parsley sauce, Žablje noge s pireom od češnjaka i umakom od peršina, osmišljeno od Bernard Loiseau. Žablji kraci poznata su poslastica, s okusom na pileće noge, koje je vrlo jednostavno pripremiti; sastojci: 40 žabljih krakova,4 glave češnjaka,10 dag lišća peršina,12 dag maslaca,½ šalice mlijeka,2 žlice hladno prešanog ekstra djevičansko maslinovo ulje,sol, mljeveni crni papar.

Pire od češnjaka: očistite češnjeve češnjaka, stavite u hladnu vodu (češnjevima ne skidajte tanku košuljicu/opnu/ljuskicu) i kuhajte 2 minute. Ocijedite. Ponovite postupak četiri (4) puta, mijenjajući vodu svaki put. Očiste češnjeve, prepolovite i izmiksajte. Ako je smjesa previše gusta zagustite s malo mlijeka i promiješajte. *Umak od peršina*: operite peršin, ocijedite i kuhajte u kipućoj slanoj vodi 4-5 minuta, i odmah ga uronite u ledenu vodu (u hladnu vodu stavite kockice leda) koja će sačuvati lijepu zelenu boju. Ocijedite i propasirajte. Dodajte malo vode. *Priprema žabljih nogu*: krajeve nogu odrežite, uklonite dva mišića koja se nalaze na krajevima nogu ostavljajući samo gornji mišić. Posolite i poparite noge, uvaljajte u brašno. Zagrijte pire od češnjaka i umak od peršina u dvije odvojene posude na niskoj temperaturi. Zagrijte ulje i u njemu otopite maslac. Kad sve postane pjenasto dodajte žablje noge i pržite na svakoj strani po 1 minutu, smanjite temperaturu i pržite dalje 2-3 minute, ovisno o veličini nogu. Ocijedite i stavite u pripremljeni tanjur s papirnatim salvetama da upiju masnoću. U sredinu zagrijanog pladnja stavite pire od češnjaka, okolo umak od peršina i u umak složite pržene noge. Poslužite odmah.

Londonderry, Charles Steward Vane (1778. -1854.), engleski general i diplomat.



Prince Regent **Luitpold** od Bavarske, Luitpold Karl Wilhelm Joseph Bavarski (*12. 3. 1821. u Würzburgu-†12. 12.1912. München), od 1886. do svoje smrti, Prince Regent Bavarske. Luitpold od Bavarske peto je dijete kralja Ludwiga I. Bavarske i princeze Therese von Sachsen-Hildburghausen. Njegova braća i sestre bili su Maksimilijan (*1811, a kasnije kralj Bavarske), Matilda (*1813), Otto (*1815, budući kralj Grčke), Theodolinde (*1816), Adelgunde (*1823), Hildegard (* 1825), Alexandra (* 1826), kasnije nadstojnica St. Anna u Münchenu, te Adalbert (* 1828).

Prince Regent torta sastoji se od najmanje šest tankih biskvita od oko 25 cm u promjeru, čokoladnom kremom, čokoladnim preljevom i pekmezom od marelica. Torta je specijalitet Münchena i ima slično značenje kao i Sacher torta u Beču. Tko je osmislio tortu još uvijek je kontroverzno. Izvori govore da bi to mogao biti: osobni kuhar kneza regenta, *John Rottenhöfer* (o čemu također potvrđuju njegovi rođaci Karla i Julius Rottenhöfer), drugi izvori govore da su tortu osmislili pekari *Antona Seidl* i *Georg Heinrich Erbshäuser*.

Prince Regent Luitpold, bavarska nacionalna torta; sastojci: 25 dag maslaca, 4 jaja, 24 dag šećera, 1, 2/3 šalice brašna (tip 4o5), ½ šalice kukuruznog škroba, 1 žlica praška za pecivo, 1/8 žlice ekstrakta vanilije; nadjev: 2 šalice čokoladnog pudinga 30 dag maslaca, 1, 2/3 šalice šećera u prahu; glazura: 3 dag kaka u prahu, 3 dag maslac, 3 žlice vode.

U električnom mikseru izmiješajte maslac, dodajte šećer, vaniliju i jaja. Izmiješajte sve u jednoličnu smjesu. brašno s kukuruznim škrob i praškom za pecivo i dodajte smjesi od jaja, neprestano miješajući. Napravite 8 tankih biskvita svaki oko 6-7 mm i ispecite u tavi najmanje veličine od 20cm. Tava je vrlo slična tavi za pečenje pizze. Izrežite krugove od *pek* papira koji točno odgovaraju dnu tave i pomoću lopatice za širenje tijesto ravnomjerno raširite smjesu kakao bi se ispekla. Pecite svaki sloj oko 7 minuta u zagrijanu pećnicu na 204 oC. *Puding*: upotrebite više čokolada u pudingu nego što bi trebalo. Miješajte puding dok se hladi da izbjegnete grudice. Pjenasto izmiješajte maslac u glatku smjesu. Kada se maslac i puding izjednače u temperaturi izmiješajte zajedno u glatku kremu. Smjesom pudinga i maslac premažite slojeve biskvita ravnomjerno i složite jedan na drugi. Po želji možete prije premazivanja svaki sloj biskvita pokapati, „namirisati“ s malo ruma. Ne stavljajte puding na vrh (zadnji sloj biskvita) i premažite stranice sa što manjim slojem pudinga. Ovako pripremljeni biskvit, u slojevima i premazan, odložite u hladnjak da se sve stegne i postane savršeno glatko. *Čokoladna glazura*: umiješajte šećer u prahu i kakaa, dodajte rastopljeni maslac, uz stalno miješanje i na kraju kipuću vodu. Smjesi možete dodati malo nugata. Premažite smjesom gornji

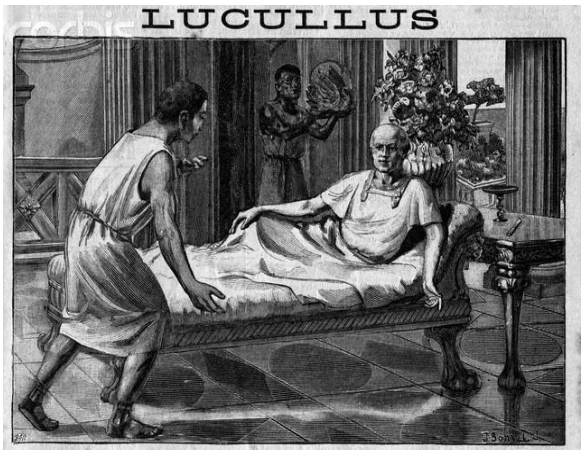
sloj biskvita i ponovno odložite, barem sat vremena, prije posluživanja kako bi glazura postala glatka i sjajna.

Louis XIV., Kralj Sunca (5.9.1638.-1,9,1715.), kralj francuske.

Louis XV. Omiljeni (15.2.1710.-10.5.1774.), kralj francuske, za njegovo doba počeo je uspon francuskog kulinarstva.

Kuhani rak, u Louisiana

Louisiana je poznata po ribljim specijalitetima, jedan od njih je i morski rak (crawfish). Priređuju se na mnoge načina a najčešće na tradicionalniji i najjednostavniji način (kuha se žive u velikom loncu s teškim začinima; sol, crvena paprika, limun, češnjak, lovor i sl.) i poslužuje s krumpirom, kukuruzom u klipu, lukom, češnjakom, gljivama i kobasicama).



Drvo marelice u središnjoj Kapadokiji

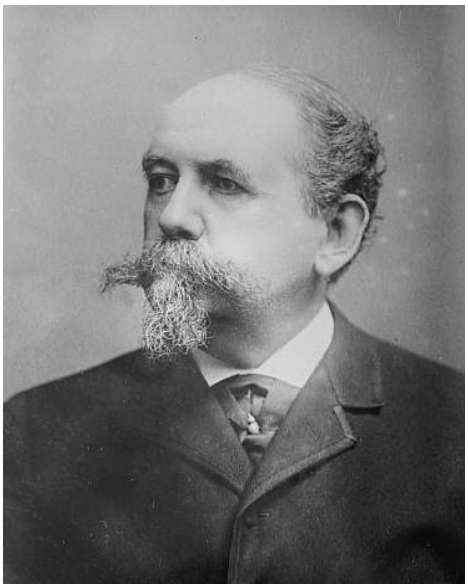
Lucullus, Lucius Licinus (114. -57**.** prije Krista), rimski vojskovođa, poznatiji po bogatstvu i rastrošnim gozbama i orgijama, koje su ušle u povijest pod imenom „Lukulove gozbe". To su gozbe s izvanrednim izborom najfinijeg jela i pića tog vremena. Zaslužan je što su trešnje i marelice iz Male Azije stigle u Europu 71. godine prije Krista. To ukusno voće koje su Grci nazvali *kerasion* dobilo je ime po Kerasusu, gradu na Crnom moru.

Makaroni Lucullus; Skuhajte makarone al dente. Pripremite jako koncentriran (gust) Madeira umaku, dodajte salpicon od tartufa i guščjih jetara. Naizmjence slažite sloj makarona i varijantu Madeira umak (za jelo s umiješanim salpikonom.

Inačica Madeira umak (sastojci: 3 kg telećih kosti (prethodno zapečene do smeđe boje u pećnici), 4-5 l vode, 1 vezica zeleni (mrkva, peršin, pastrnjak), 2 glavice luka, 60 dag oguljene rajčice bez sjemenki, 3 češnja češnjaka, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žlica papra u zrnu, 1 list lovora, malo estragona, 25 dag sitno kosanih gljiva, 25 dag maslaca, 5 žlica brašna, sol.

Kosti slomite na manje komade, zelen i luk očistite, sve zajedno stavite u veliki lonac, nalijte vodu, i dodajte lovor, papar i sol. Kuhajte na tihoj vatri oko 2 sata. Tijekom kuhanja skidajte pjenu s površine. Prije kraja dodajte estragon i izrezane gljive, kuhajući još oko pola sata. Kada je juha kuhana, procijedite je kroz cjedilo preko kojeg ste stavili gazu. Od maslaca ili margarina i brašna pripremite laganu bijelu zapršku, ulijte je u juhu i promiješajte pjenjačom. Nastavite s kuhanjem na tihoj vatri još 20 minuta. Svijetli temeljni umak poslužuje se uz teleće meso, perad, tjesteninu i povrće).

M



Large, Hot (*Gros Pate Chaud De Ris De La Veau McAllister*)

Samuel Ward **McAllister** (prosinac 1827.-31.1. 1895.) Rođen u sudskoj obitelji etablirao se kao uspješan odvjetnik u Kaliforniji tijekom *Zlatne groznice* (*Gold Rush*). Novac stečen advokaturom trošio je na putovanje diljem Europe posjećujući velike gradove i lječilišta koja su posjećivali tadašnji pripadnici europskog plemstva. Po povratku u Sjedinjene Države, McAllister nastanio se u New Yorku i oženio nasljednicu Sarah Taintor Gibbons. Koristeći svoje bogatstva i bogatstvo supruge, kao i svoje društvene veze (bio je vezan uz lobista Samuelu Cutler Warda, koji je oženio unuka John Jacob Astor), McAllister traži da postane *tastemaker* (osoba koja određuje ili snažno utječe na trendove ili stilova, kao što je u modi ili umjetnost) u New Yorku „Knickerbocracy“ („snobovi“), pripadnik stare trgovačke i posjednički obitelji koje svoje porijeklo prate unatrag od dana kolonijalizacije New Amsterdama. Iznad svega McAllisterova životna želja bila je društveno priznanje tj. i ono što se tada nazivalo kao „Tong“ – društvena krema. Jednostavno primorsko ljetovalište Newport, Rhode Island uskoro postaje statusno mjesto boravka bogatih koji pripadaju *Gilded Age* (Zlatne godine) tj. čarobnom krugu od četiri stotine. McAllister je umro dok blagovao u New York's Union Clubuu, u siječnju 1895. Na njegovom pogreb, održan 5. veljače 1895, bile su mnoge društvene osobe kao i Chauncey Depew i Kornelije Vanderbilt II..

Gušterača (sweetbreads) *Patty La McAllister - Large, Hot* (*Gros Pate Chaud De Ris De La Veau McAllister*) Jelo je osmislio Charles Ranhofer u Dalmonico`s za „snobovsko društvo gornjih 400“.

Prvo blanširajte gušteraču i popržite na maslacu sa šunkom (pršutom) izrezanim na kockice, listićima tartufa, i podlijte Madeira vinom. Pustite da se glazira. Kalup namažite, prekrijte lisnatim tijestom (dno i stranice), ispunite mješavinom pirjanog usitnjenog pilećeg mesa i paštete od gusje jetre, pirjanim kosanim tartufima, prekrijte pirjanom gušteračom. Podlijte s malo Madeira vinom. Prekrijte tijesto i dobro zatvorite, slijepite, krajeve (rubove). Ukrasite raznim oblicima od lisnatog tijesta i premažite razmućenim žumanjcima. Pecite u zagrijanoj pećnici nešto više od 2 sata (2,15).

Mac-Mahon, Marie Edmé Patricie Maurice, grof od (13.7.1808.-8.10.1893.), vojvoda od Magenta, francuski maršal.

Samostan Escorial (Madrid)

Madrid, glavni grad Španjolske. Jelo: *Madridska pašteta; Timbale Madrilène; Madrider Pastete* (tijesto za pastetice razvaljajte na 3 cm debelo. Od toga tijesta izrežite male oblike, kojima se pokrije maslacem namazano dno kalupa torte. Na to položite okrugli komad tijesta (mlinac) a stranice obložite razvaljanim tijestom. Preko toga stavite papir i kalup ispunite mahunarkama da tijesto pri pečenju zadrži oblik. Tijesto pecite u pećnici. Kad je dovoljno pečeno, papir izvadite zajedno s mahunarkama i umjesto njih u kalup stavite bijeli ragu kojim pokrijte okrugle komade tijesta kao poklopcem. Pašteta pecite 1 sat u pećnici, istresite na zdjelu i odmah poslužite; *Bijeli ragu*: pile i teletinu skuhajte u slanoj vodi zajedno s korjenastim povrćem narezanim na listiće, lukom i zrnima papra, a meso očišćeno od kostiju narezano na kockice. Stavite na svijetlu zaprašku podlivenu obarkom od teletine, posolite, popaprite i začinite s nekoliko kapi engleskog umaka i sokom limuna. Ragu treba dobro prokuhati i zgusnuti (legirati) žumancima. U ragu stavite na maslacu pirjane pečurke narezane na kockice i u slanoj vodi kuhane cvjetove cvjetače).

Maintenon tortu.

Maintenon, Françoise d`Aubigné, Marquise od (27.11.1635.-15.4.1719.), tajna supruga Ludwiga XIV. (nakon smrti njegove supruge Marije Terezije) tajno vjenčana s njime, i odgojiteljica njegove djece. Utjecala na državnu politiku. Navodno pekla djeci tortu - *Maintenon tortu*.

Pileća prsa Malakow

Malakow torta

Malakow, Jean J. Péllisier (6.1.1794.-22.5.1864.), francuski maršal, dobio titulu vojvode od Malakowa, 1855. godine, nakon juriša na Malakow (Krim). Jelo, kolač: *Malakov torta; Gâteau à la Malakow; Malakow-Torte* (žumanca i šećer pjenasto izmiješajte i pomiješajte sa čvrstim snijegom od bjelanaca i brašnom. Smjesa pecite u namazanom i pobrašnjenom kalupu za torte. Nakon stajanja od jadnog do dva dana tortu razrežite vodoravno pet puta i nadjenite nadjevom od badema. Slijedeći dan površinu torte prevucite zašećerenim čvrsto tučenim vrhnjem; *Nadjev od badema*: pjenasto izmiješajte maslac i pomiješajte sa žumancima, šećerom, samljevenim, oguljenim bademima i tučenim vrhnjem. Umjesto biskvitnog tijesta možete koristiti piškote, nadjenute kremom i složene u kalup za torte, opteretite, i ostave preko noći na hladnom mjestu. Slijedeći dan „naštrcajte“ zašećerenim tučenim vrhnjem), *Malakov odresci; Tranches à la Malakow; Malakow-Schnitten* (u dobro stučen snijeg lagano umiješajte šećer, žumanca i brašno. Smjesu stavite u maslacem namazanu i pobrašnjenu posudu za pečenje (lim), debelo 1,5 do 2 cm, i pecite u pećnici kod jake vatre. Kad se ohladi, narežite odreske, premažite kremom i složite na 25 cm dugačke i 10 cm široke kolače, presvucite zašećerenim tučenim vrhnjem i ukrasite kandiranim trešnjama (ili drhtalicom od jabuka) i kosanim pistacijama. *Krema*: maslac pjenasto istucite, pomiješajte s oguljenim, samljevenim bademima, tučenim vrhnjem, šećerom i rumom).

Malmoison, raskošni ljetnikovac kod Pariza omiljeno boravište Napoleona I.

Mannheim, grad u Njemačkoj. Jelo, kolač: *Manhajmske jabuke; Pommes Mannheim; Mannheim-Äpfel* (jabuke ogulite i raspolovite, koštice izvadite, i jabuke polumekano ispirjajte u malo vode sa šećerom i cimetom. Sok od jabuka ocijedite, jabuke stavite u vatrostalnu posudu. Pjenasto umutite maslac i dobro ga izmiješajte sa šećerom, žumancima, oguljenim, samljevenim bademima i snijegom od bjelanca. Smjesu stavite na jabuke i pecite polagano u pećnici. Varenac prije posluživanja pospite šećerom).

Teletina Marengo

Piletina Marengo

Marengo, selo u talijanskoj pokrajini Alessandria gdje je Napoleon pobijedio Austrijance 1800. godine. Marengo je čest naziv jela.

Izvorni oblik čaše za Margaritu

Margarita poslužena u starinskoj čaši

Cocktail **Margarita**. Postoje mnoge priče o tome tko je osmislio koktel Margarita i zašto. Najčešće se ponavljaju ove priče:

Barmen „Willie“ iz Mexico City bio je zaposlen 1934. kod obitelji Melguizo. Marguerite Hemery koja je živjela u dolini Rio Grande, od 1930-ih, posjedovala je restoran Los Dos Republicas u Matamoros gdje je došao raditi konobar „Willie“ osmislio piće u njenu čast.

*****Prema Salvadoreu Negrete, sinu Daniel Negrete, obiteljska priča kaže da je Daniel otvorio bar u hotelu Garci Crispo s bratom, Davidom. Dan prije Davidova vjenčanja, 1936., Daniel je osmislio Margaritu kao vjenčani dar bratovoj ženi. Piće je bilo kombinacija (1:01:01; 33% Tequila, 33% Triple sec, 33% svježeg soka limete): jedne trećine Triple Sec, a jedne trećine tekila i jedne trećine stisnutog soka limete. Piće je bilo posluženo rukom usitnjenim ledom.

Danny Herrera, poznati meksički barmen, radio je u Riviera del Pacifico Hotel i Casino. Američka glumica Marjorie King koja je mrzilo konzumirati čistu tekilu, velika neuzvraćena ljubav Herrera, vjerojatno nije ni znala da je bio zaljubljen u nju, postala je inspiracija za osmišljavanje pića na bazi tekile. Herrerina genijalnost uspjela je osmisliti piće koje je postalo jedno od najpoznatijih svjetskih pića.

*****Don Carlos Orozco, listopad 1941., osmislio je savršenu mješavinu jednakih dijelova tequile, Damiana (Cointreau se koristi i danas) i limete. Poslužuje se s ledom preko slanog ruba čaše u čast Henkel Margarita, kćerke njemačkog ambasadora u Meksiku Hussong's Cantina.

*****Enrique Gutierrez Bastate, ranih 1940-ih; živio je u Tijuani, Meksiko, i hvalio se kao osoba koja je osmislila piće Margarita kao hommage glumici Rita Hayworth, čije je pravo ime bilo Margarita Cansino. Druge verzije govori da je Margarita zaista je dobila ime po glumica ali 1930, prije nego što je osmišljeno njeno filmsko ime. Kao tinejdžerica, Margarita Cansino, radila je kao plesačica u Foreign Clubu, u Tijuani, gdje je i nadahnula barmen u osmišljavanju koktela Margarita.

*****Bartender 4. srpnja 1942., osmislio je Margarita u Ciudad Juárez baru po imenu Tommy's Place. Navodno je neka žene zatražila piće Magnolia (brandy, Cointreau i žumanjak prelivene pjenušcem/Champagne). Moralesu je bio malo nejasna kombinacija i improvizirajući surogat stvorio je veliki hit - Margaritu.

*****Santos Cruz, 1948. Prema oglasnom letku za legendarni Balinese Room u Galveston, Texas, glavni bartender Santos Cruz stvorio Margaritu za pjevačicu Peggy (Margaret) Lee 1948. Balinese Room je otvoren 1941. i bio je najboljih noćni klub „zvjezdanih zabava“ u Texasu s A/C, kockarnicom (casinom), dobrom hranom i pićem, sve dok ga teksaški renđeri (Texas Rangers) nisu zatvoriti 1957.

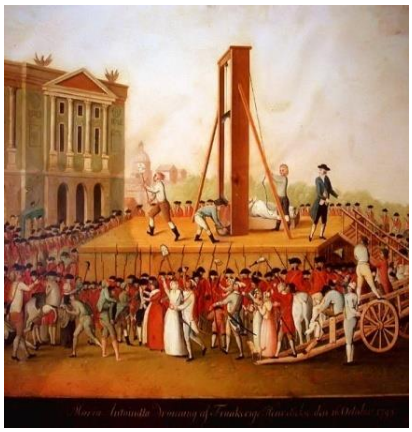
prosinac 1948. Omjeri: 2:01:01 = 4:02:02 (50% Tequila, 25% Cointreau, 25% svježeg soka od limete). Sames je stvorila piće po svom imenu (Margarita) u vlastitom Acapulco baru čime je osvojila sve poznate barove, hotele i restorane. Sames koristi jedan dio Cointreau, dva dijela tekile i jedan dio sok limete. Znajući da većina ljudi pije tekilu prethodno polizujući sol, ukrasila je rub čaše grubom soli. Sames seli u El Paso, Texas, 1958, gdje je bila poznat po neobuzdanim i raskošnim zabavama.

Margarita može biti poslužena u različitim čašama, od kojih su najpoznatiji standardni tip Margarita čaše, inačica klasične Champagne coupe (što je povezano sa sastojcima pića) i čašom za jela poput *guacamole* (vrsta salate od avokada, klinčića i dr.) ili *škamp koktela*. Po propisima Margarita se često poslužuje u standardnim koktel čašama, dok se u neformalnim prilikama (ležerne zabave) poslužuje s ledom u starinskim čašama.

Koktel Margarita bilo je „piće mjeseca“ u izboru *Esquire magazina*, u prosincu 1953, str. Prelijte se preko usitnjenog leda i dobro promiješa. Rub čaše se dobro natrlja koricom limuna ili limete i pospe solju.

Classic Margarita
Sastojci: sol, led, *1,5 unca tequile (blanco 100 %), 1 unca svježe stisnutog soka limuna, 1/2 unca Cointreau (ne Triple Sec; možete koristiti Triple Sec ali će biti nešto slađe).*
Sol stavite u plitku posudu, navlažite rub stjenke čaše s namočenim papirnatim ubrusom i umočiti u sol. Napunite čašu s ledom, dodati tekilu, sok od limete, i Cointreau, promiješajte nekoliko. Poslužite odmah.

Marigny, grad u francuskoj.



Marija Antoinette, Maria Antonia Josepha Johanna (1755.-1780.), kćer (bila je petnaesto dijete) Marie Theresie i cara Franza I,; kao supruzi Ludwiga XVI. za vrijeme francuske revolucije, odrubljena joj je glava.

Marija Louise (Lujza) (1791.-1847.) austrijska nadvojvotkinja, kći austr. cara Franje I., druga supruga Napoleona I. (1810.) i majka Napoleona II., Napoleon ju nije nikada zavoli a njihov sin „Orlić“ nije bio sretan. Utjeha je bila u slatkišima: *Marelice Marije Lujze*. Jelo, kolač: *Marija-Lujza bomba; Bombe Marie-Louise; Maria Luisen Bombe* (šećer, jaja i vaniliju istucite u posudi iznad pare. Dobivenu kremu, kad postane gusta, maknite s pare i tucite dalje dok se potpuno ne ohladi. Čvrsto stučeno slatko vrhnje pomiješajte prvo sa šećerom i na kraju s kremom. Polovicu smjese izmiješajte jednakomjerno sa smekšanom čokoladom. Kalup namočen u hladnu vodu napunite vanilij-kremom, štrcaljku-vrećicu napunite čokoladom i tuljak od vrećice uronite u vanilij kremu. Vrećicu tiskajte polako tako da čokoladna krema ulazi u vanilij-kremu. S unutrašnje strane bi trebala ostati čokoladna krema, a s vanjske krema od vanilije. Kalup dobro zatvorite i rub poklopca oblijepite mašću. Kalup stavite u sitno stučen led i ostavite (danas se to radi u zamrzivač). Nakon 2 sata mast odlijepite, kalup na nekoliko sekundi uronite u vruću vodu i kremu istresite).

Pogubljenje Marie Stuart

Marija Stuart (8.12.1542.-17.12.1587.) škotska kraljica, optužena zbog urote protiv Elizabete I., uhićena i smaknuta. Njezin lik bio je temom pisaca (Swinburne, Schiller, Alfieri, Scott, Slowacki), glazbenika (Donizetti) i slikara (Clouet). U njenu čast osmišljena juha – *Marija*

Stuart juha (Potage à la Maria-Stuart; Maria Stuart Suppe – priređuje se kao i juha od bijelog graha, samo se kao dodatak koristi kuhano suho meso narezano na kockice. Obarak od suhog mesa može se koristiti za dolijevanje).

Andreas Möller: Nadvojvotkinja Marija Terezija u dobi od 11 godina (1727.)

Martin van Meytens; Marija Terezija (1759.)

Linguine

Smokve punjene kremom od lješnjaka à la Marija Terezija

Bečka kava ili Kava Maria Theresia

Oskoruša

Torta Marije Terezije

Srneća leđa/hrbat

Stolni pribor Marije Terezije

Marija Terezija (Palača Hofburg, Beč, 13.5.1717. - Palača Hofburg, Beč, 29. 11.1780.) češka i ugarsko-hrvatska kraljica, austrijska nadvojvotkinja, prva i jedina žena koja je vladala

Habsburškom Monarhijom. Zbog njezine znakovite i utjecajne vladavine, četrdesetgodišnje razdoblje njezine vladavine znano je kao Terezijanizam. Reformom vojske 1748. godine, koja je jedna od velikih i dalekosežnih novina njezine vladavine dokaz je odlučnosti jedne od najizraženijih osobina Marije Terezije, na kojoj se zasnivalo njezino slavno državničko umijeće. Također se znala okružiti pravim savjetnicima i u pravom trenutku.
Marija Terezija bila je inicijator mnogih „naredbi“, upućenih narodu svog carstva, za sadnju ili uzgoj koji su poboljšavali životni standard, tako je npr. tražila, izdala naredbu „Patent o pčelarstvu“. 1774. godine, da se što više bave uzgojem pčela kako bi zadovoljili rastuću potražnju meda. Isto tako „naredila“ je da se stabla oskoruše posade u svako seosko dvorište jer su i hrana i lijek; kao i kruška, tepka i jabuke bobovac, carević, mošancel i drugo voće, zbog gladi i zdravije prehrane djece i pučanstva. Naši preci su također sok od oskoruša dodavali voćnom moštu, posebno od tepke i vinske mosnjače (moštnice) jer se je tako jako poboljšalo njegovu čistoću i postojanost. Jamnica prirodna mineralna gazirana voda u čijoj su blagodati uživali još Kelti, tisuću godina prije Krista, zahvaljujući carici Mariji Tereziji, 1772. godine obavljena je prva kemijska analiza Jamničke kiselice, nakon čega je uvrštena u registar mineralnih voda bečkoga dvora.
Smokve punjene kremom od lješnjaka à la Marija Terezija; (Smokve moraju biti izvana neoštećene, mekane, ali da ipak nakon pritiska zadrže svoj oblik. Ako smokve nisu dovoljno zrele ili slatke, zagrijati 3 šalice vode sa šalicom šećera i staviti smokve pirjati 2 minute.
Sastojci: 24 velike smokve, ½ šalice mljevenih lješnjaka, 4 žlice slatkog vrhnja, 1 vrećica vanilin šećera,10 dag tamne čokolade, 10 dag sira mascarpone, 12 cijelih lješnjaka (prepoloviti na polovice za dekoraciju), malo tučenog vrhnja (šlaga) za dekoraciju.
Nožem svaku smokvu prerežite s gornje strane u obliku slova X otprilike 2/3 njene dužine i oprezno rastvorite. Mljevene lješnjake, vanilin šećer i 2 žlice slatkog vrhnja izmiješajte. Otopite tamnu čokoladu s 2 žlice slatkog vrhnja na pari. Izmiješajte sir otopljenom čokoladom I lješnjacima u jednoličnu smjesu I odložite u hladnjak na pola sata. Stvrdnutu smjesu stavite u platnenu vrećicu za ukrašavanje i nadjenite smokve. Ukrasite polovicama lješnjaka, malo tučenog vrhnja (šlaga) I komadićima čokolade. Odložite u hladnjak da se stvrdne do posluživanja. Prije posluživanja pospite ribanom čokoladom ili kakaom u prahu).
***Bečka kava ili Kava Maria Theresia*;(**to je tipična bečka kava koja se poslužuje u kavanama s kolačima i dnevnom štampom. U samom Beču ima inih kavana u kojima se poslužuje i kava nazvana po voljenoj Mariji Tereziji. Sve u Beču što nosi ime Marije Terezije vrhunsko je.
Sastojci (za 1 osobu): 1 šalica jake kuhane kave, 2 žlice likera od naranče, 1 žličica šećera u prahu, tučeno vrhnje (šlag), čokolada u prahu. Uz kavu se poslužuje liker TripleSec ili Curaçao ili Grand Marnier.
Zagrijte šalicu u kojoj ćete poslužiti kavu tako što nju uspete vruću vodu, ostavite stajati 1 minutu i vodu izlijte. Uspite liker u šalicu, dodajte šećer i pomiješajte. Dodajte i umiješajte kavu, ukrasite šlagom i pospite mrvicama čokolade ili čokoladom u prahu. Poslužite odmah).
Torta Marije Terezije; (Sastojci za biskvit: 5 kom žumanjak,1 cijelo jaje, 14 dag šećera, malo naribane limunove korice, 14 dag mljevenog oguljenog badema, 3 žlice krušnih mrvica (prezli), snijeg od 5 bjelanjaka, 5 dag pekmeza po želji.
Umutiti žumanjke i jaje sa šećerom, dodati ostale sastojke i na kraju snijeg od bjelanjaka, tortu peći na laganoj temperaturi oko 1h, pečenu premazati pekmezom i posipati sa malo mljevenih badema).
Srneća leđa/hrbat; (Kremasto izmiješajte maslac sa šećerom u prahu, dodati čokoladu i umiješajte jedan po jedan žumanjak. Bjelanjke čvrsto ulupajte sa šećerom i dodati u prethodnu smjesu. Na karaju umiješati bademe i krušne mrvice (prezle). Kalupu (oblik) za srneća leđa/hrbat, dobro premažite maslacem i pospite krušnim mrvicama (prezlima). Uspite tijesto i pecite u zagrijanoj pećnici na 170*C, oko 45 minuta. Nakon što se ohladio prerežite ga jednom vodoravno i premažite marmeladom, preklopiti i lagano pritisnite. Otopite glazuru i njome

preliti kolač sa svih strana. Po kolaču pobodite bademe. Nakon što se glazura stegnula kolač možete izrezati.
Sastojci za tijesto: 12 dag maslaca, 5 dag šećera u prahu, 8 dag omekšane čokolade, 6 jaja, 8 dag šećera, 15 dag mljevenog neguljenog badema, 6 dag krušnih mrvica (prezli), marmelada od ribizla ili brusnica; za dekoraciju: 15 dag čokoladne glazure, 6 dag badema narezanih na štapiće.
Linguine à la Marije Terezije sastojci: ovaj vrhunski sir, čuven u cijelom svijetu, proizvodi se od ovčjeg mlijeka u rimskoj regiji oko gradova: Rim, Grosseto, Frosinone, Latina, Nuoro, Sassari, Cagliari. Pekorino romano je tvrdi polukuhani sir proizveden isključivo od punomasnog svježeg ovčjeg mlijeka. Cilindričnog je oblika, ravnih površina, visine 14 do 22 cm, težine od 6 do 22 kg. Kora je glatka i bijela kod mladih sireva, oker boje kod zrelih sireva. Sirno tijesto je bijelo, kompaktno, mrvičasto, granulirane strukture i pikantnog okusa), 1 slatka crvena paprika,1 zelena paprika, 1 žlica maslaca, 1 šalica krutona (*croutons* – kriške bijelog kruha debele približno 1 cm, raznih oblika bez kore, prepržene na maslacu, služe kao podloga mesnim jelima ili kao prilog).
Skuhajte linguine. Dok se tjestenina kuha pripremite: popržite šunku na 6 žlica maslaca. Izvadite šunku šupljom žlicom (kuhačom) i odložite na tanjur. Gljive očistite, operite i ocijedite. Pomiješajte brašno i sol sa masnoćom od prženja šunke, pržite uz stalno miješanje. Ne smije zagorjeti. Umiješajte gljive, mlijeko, pileću juhu i vodu. Kuhajte miješajući dok se ne zgusne i ne počnu stvarati mjehurići. Žicom za snijeg sve dobro pjenasto izmiješajte. Dodajte šunku i sve izmiješajte. Linguine (tjesteninu) stavite u oveći nauljeni pleh za pečenje, prelijte umakom, pospite ribanim sirom i pecite u zagrijanoj pećnici na 205 oC oko 20 minuta. Ili dok se počne pjeniti. Paprike prepolovite, izvadite sjemenke i sotirajte na 1 žlici maslaca dok ne omekšaju. Tjesteninu izvadite iz pećnice, krutone poslažite uz rub posude i u sredinu stavite sotirane papriku. Odmah poslužite).
Linguine (ponegdje ih nazivaju i „makaroni“) tjestenina koja sliči na *fettucine* i *trenette*, ali uska poput špageta. Ime *linguine* u talijanskom znači „*mali jezik*“. Tanju verziju linguine nazivaju ***linguettine***. Linguine je domaća tjestenina regije Kampanija u Italiji. *Linguine alle vongole* (linguine sa školjkama) je popularno jelo u kojem se isključivo kao tjestenina koristi *linguine* Špageti se tradicionalno pripremaju u jelima s mesom i rajčicom, *linguine* se poslužuju s plodovima mora ili *pesto* (vidi: *Pesto Toscano*). Linguine su nešto šire nego špageti, a *linguine fine* su slične u širini sa špagetima.

Bloody Mary garnished with lemon, celery, olive, cheese, and a cold cut. Served on the rocks in a pint glass.

Marija Tudor (19.7.1516.-17.11.1558.) kao kraljica krvavo se obračunala s anglikancima pa je zapamćena kao Krvava Marija (Bloody Mary) ili Katolička.
Koktel Bloody Mary izvorno se nazivao „Bucket of Blood“osmišljen od Holivudske glumice Mary Pickford. Godine 1934 dobiva naziv „Red Snapper“ umiješan od ruma, grenadine i maraskina, da bi dodatkom Tabasca u Čikaškom hotelu Ambassador East Hotel u Pump Room-u dobio današnji naziv Bloody Mary

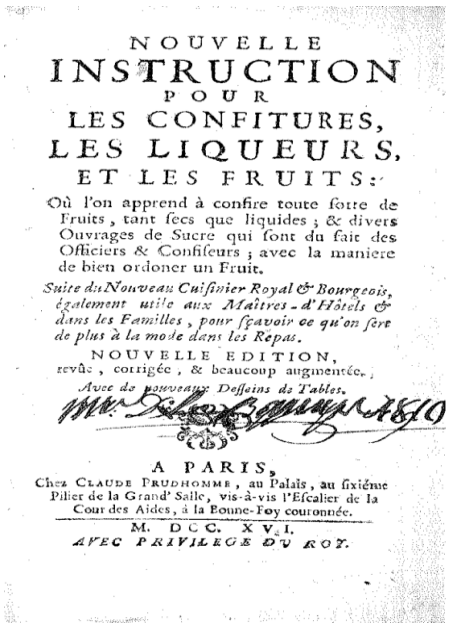
„Café-Restaurant Marguery“ 1860 am Boulevard Bonne-Nouvelle,

Fillet of Sole Marguery a la Diamond Jim
(James Buchanan Brady – Diamond Jim Brady)

Nikolas **Marquery** (1834.-1910)**,** posjednik znamenitog pariškog „Café-Restaurant Marguery“ na bulevaru Bonne-Nouvelle. Jelo: *List Marguery; Sole à la Marguery; Seezunge*

nach Marguery (oprane ribe narežite na filete (pruge), posolite, namažite nadjevom, složite u tavu, pospite lukom narezanim na listiće i zrnima papra, prelijte bijelim vinom, pokrijte masnim papirom i 10 minuta pirjajte u pećnici. Izvadite, složite u vijenac na pliticu. Udubina na sredini ispunite pečurkama pirjanim na maslacu i narezanim na listiće, kosanim gomoljačama, račićima, mesom jastoga i ribljim žličnjacima, i na kraju sve prelijte holandskim umakom; *Nadjev*: meso smuđa protisne zajedno s namočenim istisnutim žemljama, izmiješajte solju, paprom, s malo muškatnog oraščića, jajetom i kosanim gomoljačama; *Žličnjaci*: meso smuđa protisnite zajedno s oguljenim, namočenim i istisnutim žemljama i izmiješajte solju, paprom, muškatnim oraščićem i jajetom. Oblikujte male žličnjake, stavite u tavu namazanu maslacem, prelijte kipućom slanom vodom i pustite 10 minuta na vatri).
Sauce Nicolas Marquery, Umak Nicolas Marquery (sastojci: 2 žumanjka, ½ soka limuna, 1 žlica vode, 20 repova kuhanih usitnjenih repova škampa, ½ šalice izrezanih gljiva bukovača, 1 šalica rastopljenog maslaca, 1 žlica brašna, 1 mala papričica, 20 dag mesa rakovice, ¼ šalice tekućine od kuhanih škampa i rakovice, i ukuhanog bijelog desertnog vina *sauternes**. Umak se poslužuje uz nježno riblje meso.
* ***Sauternes*** je francuski desertno vino iz Sauternais regije grobova sekcije u Bordeauxu. Proizvedeno je vrlo kasno bere Sauvignon i semillon grožđa. Zamjena: slatki, kasne berbe bijelo vino.
Žumanjke pjenasto ulupajte, dodajte rastopljeni maslac i umiješajte. Dodajte sok limuna, brašno, vodu, usitnjenu papričicu, meso kuhanih škampa i rakovice, bukovače i malo tekućine od vode od kuhanja škampa i rakova. Promiješajte i kratko prokuhajte. Začinite po ukusu).

LE
CUISINIER
ROÏAL
ET
BOURGEOIS,
QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode.
Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement neceſſaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuïers de Cuiſine.
Nouvelle Edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée, avec des Figures.
A PARIS,
Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au ſixiéme Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aides, à la Bonne-Foi couronnée.
M. DCCV.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.


NOUVELLE
INSTRUCTION
POUR
LES CONFITURES,
LES LIQUEURS,
ET LES FRUITS:
Où l'on apprend à confire toute ſorte de Fruits, tant ſecs que liquides; & divers Ouvrages de Sucre qui ſont du fait des Officiers & Confiſeurs; avec la maniere de bien ordoner un Fruit.
Suite du Nouveau Cuiſinier Royal & Bourgeois, également utile aux Maîtres-d'Hôtels & dans les Familles, pour ſçavoir ce qu'on ſert de plus à la mode dans les Repas.
NOUVELLE EDITION,
revûë, corrigée, & beaucoup augmentée.
Avec de nouveaux Deſſeins de Tables.
A PARIS,
Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au ſixiéme Pilier de la Grand' Salle, vis-à-vis l'Eſcalier de la Cour des Aides, à la Bonne-Foy couronnée.
M. DCC. XVII.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

LE NOUVEAU

CUISINIER

ROYAL

ET BOURGEOIS,

SUITE DE L'INSTRUCTION

EN FORME DE DICTIONNAIRE

Enſeignant la maniere d'apprêter toutes ſortes de viandes graſſes & maigres.

P.

PAIN.

ON fait diverſes Entrées qu'on appelle Pain ; comme Pain au Jambon, Pain de Perdrix, Pain au Veau, Pain d'Eſpagne, & autres. Voici la maniere de les faire.

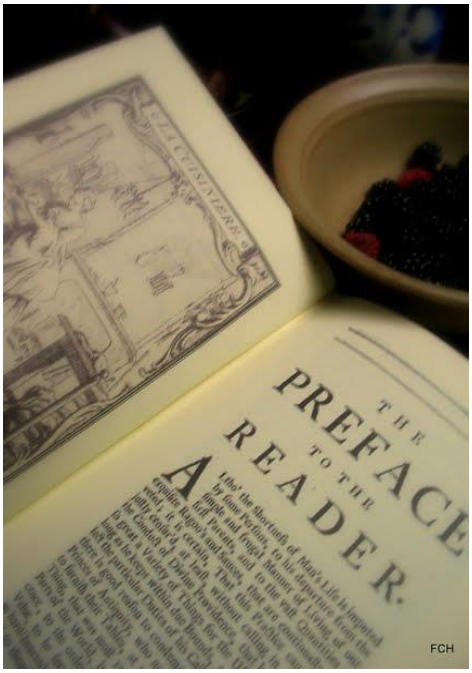
Tome II. A

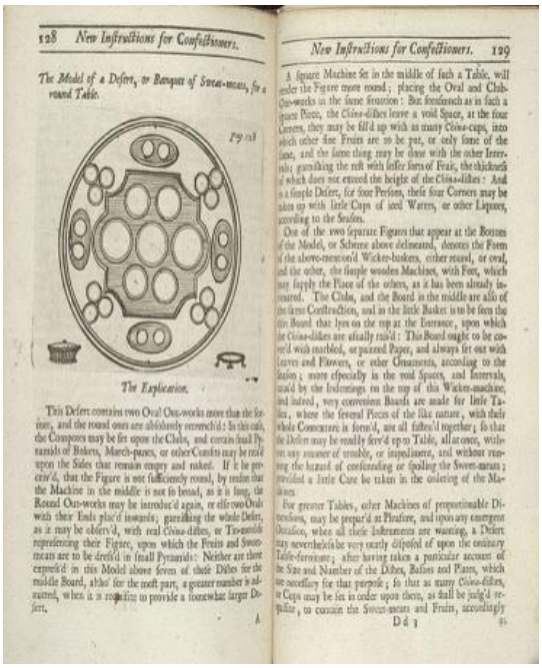
ADVERTISEMENT

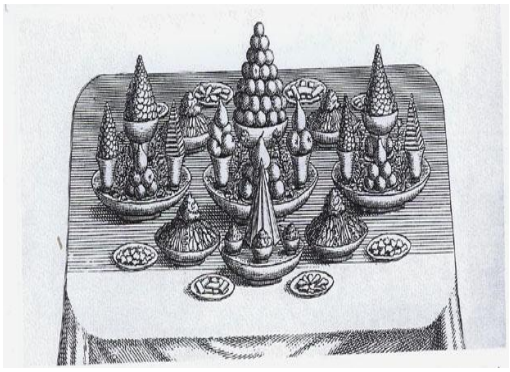
The *CROWN* and *BOOK* is pleased to inform of its latest, presented to the BINDERY by Mrs. Carolyn Smith-Kizer: THE *Court and Country Cook*: GIVING New and Plain Directions How to Order all manner of ENTERTAINMENTS. Faithfully translated out of *F. Massialot's French* into *English*. A WORK more especially necessary for Stewards, Clerks of the Kitchen, Confectioners, Butlers, and other Officers, and also of great use in private Families. This 480 page volume may be had from the BINDERY, bound in 1/4 calf with Marble Boards for £100.00. Please direct any inquiries to adress below.

Paul A. McClintock, Bookbinder and Stationer

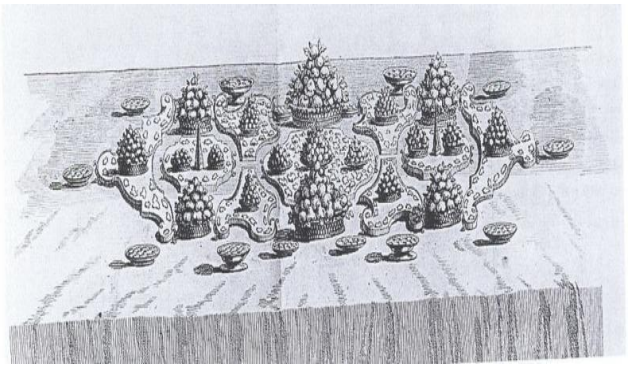
fromcommonhands@yahoo.com





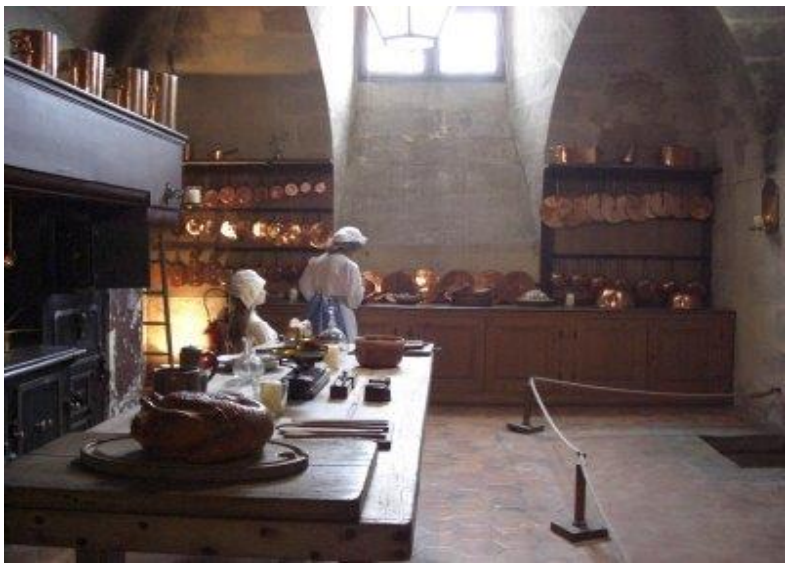


Jela oblikovana u piramide (F. Massialiot, The Court and Country Cook, London, 1702)



Geometrijsko oblikovanje jela na „izložbenom stolu"(naši „gastronomski stručnjaci" to nazivaju švedski stol!!??)

Izgled kuhinje iz doba F. Massialiot-a



kuhinja u Château de Chantilly

Creme brulee flambée

Creme brulee

creme brule

Kuhanje u vodenoj kupelji

Crema Catalana.

Ramekin (holandsko-njemački) ili *ramequin* (francuski) male ostakljene keramičke ili staklene zdjelice za pripremu i posluživanje raznih jela

francuski kuhar radio kao *Chef de cuisine* (šef kuhinje; *officier de Bouche*) za mnoge slavne osobe, uključujući Philippe I., vojvoda od Orleans (Duke of Orléans) brat Luja XIV, njegovog sina Philippe II, vojvoda od Orléans (Duke of Orléans), koji je bio prvi Duc de Chartres onda Regent, kao i Duc d'Aumont i kardinal d'Estrées, a markiz de Louvois. Njegova knjiga *Nouveau cuisinier royal et bourgeois* (*Nova kraljevska i buržujska kuhinja*) prvi put objavljena anonimno 1691. ubrzo se pojavljuju dva proširena izdanja 1712., zatim tri sveska, u revidiranom izdanje 1733-34. Knjiga „kuharica" *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* (Pariz, Charles de Sercy), pojavila se također anonimno 1692. Massialot sebe opisuje, u svom predgovoru, kao „kuhar tko se usudi sebe kvalificirati kraljevski, i to ne bez razloga, za jela koja on opisuje ... sve je radio u dvorovima ili u kućama knezova, osobama „prvog reda". Mjesta gdje je Massialot pripremao bankete bila su npr. Château de Sceaux, the Château de Meudon, i Versaillesu. Inovacija u Massialot knjizi očituju se u detaljnim opisima naputaka (recepata), „korak prema prvom kulinarskom pojmovnom rječniku" kaže Barbara Wheaton. Massialot u svojim knjigama po prvi put spominje i objašnjava: što sve čaša bijelog vina, kao dodatak jelima, može učiniti za dobivanje novih okusa; prvi spominje 1703. *Meringues*; također je zaslužan za *Creme brulee* (u kojoj je šećerni preljev rastopljeni i „zagoren" „pomoću crveno-vruće vatre lopate"). Massialotove knjige prevedena su na engleski kao što je *The Court and Country Cook* (1702.) i mnogo puta ponavljano koju su profesionalni kuhari koristili do sredine 18. stoljeća.

Creme brulee; točno podrijetlo ne može se sa sigurnošću utvrditi. Najraniji poznati podatak creme brulee pojavljuje u knjizi – „kuharici" François Massialot 's iz 1691., francuski naziv koristio se u engleskom prijevodu ove knjige, ali u izdanju *Cuisinier royal et bourgeois* iz 1731. Massialot je promijenio ime iz „creme brulee" u „creme anglaise". U ranom osamnaestom stoljeću, desert je bio pod nazivom „spaljeno vrhnje" – „pregorena krema" jer se na kraju šećer zapeče da bi se dobila fina hrskava korica a ispod nje nježni i kremasti desert.

Creme brulee obično služi u pojedinačnim ramekins (***ramekin*** (holandsko-njemački) ili *ramequin*) Diskovi od karamela mogu se pripremiti posebno i staviti na vrh neposredno prije posluživanja, ili karamela može biti formirana direktno na vrhu krema, neposredno prije posluživanja. Da biste to učinili, šećer pospite po kremi, i karamelizirajte s plamenom upaljača na butan (ili slično) ili flambiranjem pomoću žestokog pića.

Creme brulee Glatka krema od vanilije sa šećerom) Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Istresite prašak vanilije zajedno s kristal šećerom u posudu u kojoj će te sve kuhati. Dodajte vrhnje i mlijeko, i zagrijte. Izmiješajte žumanjke i preostali šećer. Sve pjenasto ulupajte (izmiješajte). Vrhnje prelijte preko smjese i zatim nastavite miješati dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Premažite maslacem male šalice (brulee) i u njih izlijte aniliju. Stavite u drugu duboku posudu s kipućom vodom do polovice visine šalica. Ostavite u oko 40 minuta ili dok se krema skruti (očvrsne). Izvadite iz vode, ostavite hladiti i odložite u hladnjak preko noći ili najmanje 6 sati. Zagrijte roštilj ili infra grijač u pećnicu na 250 stupnjeva. Pospite smeđi šećer i kristal-šećer

preko kreme u šalici (*ramekin* ili *ramequin*). Pecite (gratinirajte) dok se na površini ne stvori zlatnosmeđe korica, oko 10 minuta. Poslužite odmah.
Crema Catalana - katalonsko jelo slično creme brulee. Sastoji se od bogatih krema s tvrdom koricom – karamelom. Poslužuje se hladno. Bazna krema tradicionalno je s okusom vanilije, ali je isto tako ponekad s okusom limuna ili naranče (korica), ružmarin, čokolada, kava, likeri, ili drugim voćem. To tradicionalno jelo poslužuje se na Saint Joseph's Day, 19. ožujka, danas se može konzumirati u svako doba godine. Krema je s okusom limuna ili narančine korice i cimeta. Šećer u crema Catalana tradicionalno je karamelizirana užarenim željezom, nikada s plamenom (ne flambiranje, osmuđivanjem).
Crema Catalana je bila inspiracija za osmišljavanje i drugih katalonskih jela kao: *Torró de crema* koja se konzumira u Božićno vrijeme i *crema Catalana liqur*.

Masséna, André (6.5.1758.-4.4.1817.), vojvoda od Rivolia, francuski maršal.

Massenet, Jules (12.5.1842.-13.8.1912.), francuski skladatelj.

(bademovo tijesto)

La Galette du roi, Frenc Kong Cake, Kraljevska torta

Jean Baptiste **Massillon** (Hyères u Provansi, 24.6.1663.-Beauregard-l'Eveque, 28.9.1742.), francuski biskup i propovjednik. Sin kraljevskog bilježnika François Massillon, odgoj i obrazovanja stiče u lokalnoj školi i završava na College of Marseille. U osamnaestoj godini pristupa redu Orden del Oratorio, radi kao učitelj u školama reda u Pezenas, Marseille, Montbrison i 1689. u llegó al Seminario Vienne, gdje predaje filozofiju i teologiju šest godina. svećenik 1691., počevši kao propovjednik u kapeli oratorij u Vienne i njegovoj okolici. Sugrađani Hyères osmislili su *bademo tijesto - Almond paste* u njegovu čast.
Badem tijesto priprema se od bademovo brašna i šećera, obično 50-55%, uz malu količinu ulja, razmućenih jaja, slatkog vrhnja ili kukuruznog sirup koji veže sastojke. Slično je marcipanu ali sadrži više šećera od badem tijesto, i često sadrži dodatne sastojke kao što je prehrambena boja. Badem tijesto sadrži manje šećera, obično 50-55% u usporedbi sa 75-85% šećera za marcipan (za usporedbu: Lbecker Marcipan sadrži 66% badema). Bademovo tijesto se koristi kao nadjev u kolačima ali se također može naći u čokoladi kao kvalitetnija zamjena za marcipan. Bademovo tijesto glavni je sastojak *američkog tijesta*. U Skandinaviji se koristi u različitim kolačima. U Švedskoj je poznat kao *mandelmassa* i koristi se za peciva, *muffinseenadjev* u tradicionalnom proljetnom tijestu za *semle*, i slastice za Uskrs i Božić. U Danskoj je poznato kao *marcipan* ili *mandelmasse* u nekoliko vrsta kolača, na primjer kao nadjev u Danskom tradicionalnom tijesto *Kringle*. U Nizozemskoj se koristi u *gevulde speculaas* (nadjev za smeđi biskvit) drugim vrstama kolača i kao nadjev u voćnom kruhu *Kerststol* za Božić, koji se tradicionalno konzumira za Božićni doručak. U Njemačkoj se također koristi za kolače i slatkiše poznato kao *Lbecker Edelmarzipan*. Bademovo tijesto glavni je sastojak francuskih tradicionalnih slatkiša *calisson* u Aix-en-Provence. Koristi se i kao nadjev za *croissants*. Kinesko bademovo tijesto također se koristiti za kolače. U Turskoj se bademovo tijesto tradicionalno pripravljalo u Edirni, nekada glavnom gradu Otomanskog Carstva, isključivo za užitak sultana i uzvanike u palači.
Badem tijesto (sastojci: 2 šalice brašna, 1/4 žličice soli, 1 šalica hladnog maslaca, 2 žlice plus 1 šalica hladne vode, 1/4 žličice ekstrakta badema, 3 jaja; glazura: 1-1/2 šalice šećera u prahu, 2 žlice omekšanog maslaca, 4 žličice vode,1/4 žličice ekstrakta badema,2/3 šalice prženi kosanih badema.
Brašno stavite u veću posudu i posolite. Maslac izrežite na mrvice, stavite brašnu i dodajte 2 žlice hladne vode, promiješajte vilicom u jednoličnu smjesu. Izrađeno tijesto podijelite na dva jednaka dijela. Preostali maslac stavite u posudu, podlijte vodom i prokuhajte. Maknite s vatre i dodajte ekstraktu i sve zajedno izmiješajte u jednoličnu smjesu. Maknite s vatre i ostavite da se hladi 5 minuta i umiješajte jedno po jedno jaje. Miješajući izradite glatku i sjajnu smjesu.

La Galette du roi, Frenc Kong Cake, Kraljevska torta, popularan francuski kolač, koji se konzumira u siječnju jer je povezan s Bogojavljenjem. Kolač navodno potječe još antičkog Rima. Sastojci za kraljev biskvit: 2 paketa lisnatog tijesta (ili paštete *feuilletée*), 3 jaja, 3 ili 4 žlice šećera, 6 dag badema u prahu. Tijesto razvaljajte u stavite u podmazani pleh. Izmiješajte 2 jaja sa 3 žlice šećera i bademovim prahom. Prelijte mješavinu preko tijesta i poklopite drugim tijestom. Krajeve kolača stisnite kako bi krema ostala u njemu. Nožem ukrasite, oblikujte rešetku, spiralu koja polazi iz sredine ili nešto drugo. Premažite kolač ulupanim žutanjkom pomoću kista kako bi ispečen dobio lijepu zlatnožutu boju. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC oko 35 minuta. Ne zaboravite pripremiti krunu kao ukras ispečenom kolaču. Ne zaboravite pripremiti krune! Kolač se po tradiciji konzumira uz jabukovaču. Tradicionalno je pri rezanju kolača da najmlađe dijete čuči ispod stola.

Mazarin, Jules (14.7.1602.-9.3.1661.), kardinal, državnik, značajan suradnik Ludwiga XIV.

Mazagran grad

Bitka kod Mazagrana

Mazagran čaša za piće mazagran od terakote

Mazagran čaša od porculana

Mazagran u čaši od stakla

Mazagran (tal. massagrano; ispravno treba reći – mazagan)**,** grad i luka na atlantskoj obali Maroka, danas se naziva Al-Jadida. Piće Mazagran dobilo ime po istoimenom mjestu 1830. godine tijekom opsade od strane francuskih trupa u borbi protiv Arapa. Mazagran (čašu do polovine napunite komadićima tucana leda, 2 barske žlice šećera, prelijte duplom hladnom zaslađenom moka-kavom. Poslužuje se u čaši od 2 dl sa dvije slamke. Mnogi vole u piće dodati malo konjaka ili ruma. U nekim naputcima dodaje se klinčić u prahu, angostura, maraskino.*pod moka-kavom nekada se podrazumijevala samo dobra, jaka crna kava, bez dodataka). Mazagran čaša izrađena je od terakote,porculana ili stakla.

Bombe Médicis (bombe glacée)

Magdalena uštipci(keksi, vafli)

Pesto Toscano

Medici, Katharina (Caterina Maria Romula de`Medici; 13.4.1519. – 5.1. 1589.), supruga Heinricha II. od Francuske, podstrekačica Bartolomejske noći (pokolj, pogrom koji su u noći na 24. kolovoz /uoči dana sv. Bartolomeja/ 1572. godine izvršili katolici nad hugenotima /pristalicama reformacije u francuskoj/ po nalogu francuskog kralja i katoličkog svećenstva. Iz Firence je povela sa sobom kuhare u francusku, koji su ostali
i podučavali francuze. Jelo, kolač: *Mediči bomba; Bombe Médicis; Medici-Bombe* (sladoled od jagoda pomiješajte s oguljenim pistacijama narezanim na ploščice, limunovim i narančinim koricama kuhanim u zašećerenoj vodi i narezanim na sitne rezance (bijeli dio kore skinite jer je gorak), sitno narezanim trešnjama i limunovim i narančinim sokom. Smjesu stavite u kalup za bombu i ostavite 2 sata na ledu. Istresite bombu i obložite s *magdaleninim uštipcima (vafli)* - smjesu od jaja i šećera pjenasto izmiješajte i pomiješajte s brašnom i rastopljenim, ohlađenim maslacem i dodajte mlijeko. Tijesto se peče u kalupu za „medvjeđe šape“, na slabijoj temperaturi; *poslužuje* se uz kavu ili čaj). Escoffier je u knjizi „Le Guide culinaire“ dao više od 60-tak naputaka za sladoledni desert – *bombe* po engleskoj riječi za kalup.

Pesto Toscano. Ovaj naputak (recept) potječe od obitelji Medici iz Firence iz 16 st. Priprema se uglavnom uz tjesteninu, koja je proslavile talijansku kuhinju. Jelo navodno čak „podižu raspoloženje". Bilo kako bilo, jela od tjestenine ima mnogo a najbolje od svega je što se više ili manje mogu brzo pripremati.
Pesto Toscano (sastojci: 20 oljuštenih oraha, 3 dag svježeg bosiljka, 1 češanj češnjaka,
1 pecivo, 2,5 dl mesnog temeljca, sol, sok jednog limuna, 2 žlice djevičanskog ulja, 45 dag tjestenine.
Mikserom iskošite bosiljak, orahe i češnjak. Stavite u porculansku zdjelu, namočite unutrašnjost kruha (pupa) temeljcem i dodajte mješavini s orasima. Po želji dodajete sol, limunov sok, ulje i dobro promiješamo. Topao umak poslužite s toplom i svježe skuhanom tjesteninom).

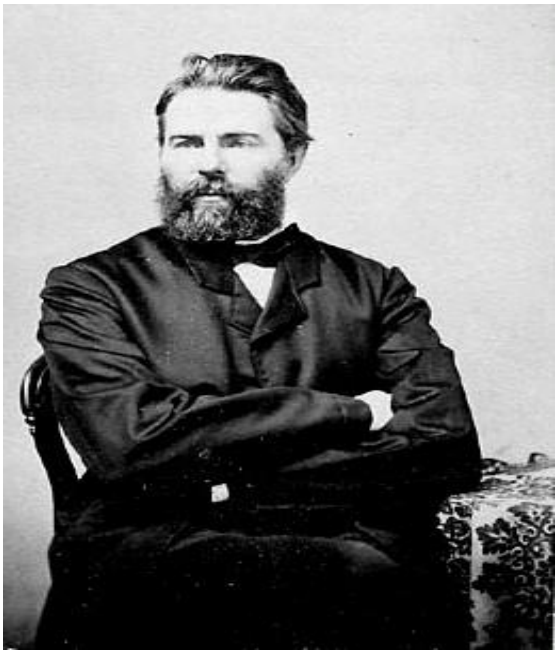
Peche Melba

Dvopek namazan kozjim sirom i pireom od rajčice

Butter beans pâté with Melba toast

Melba, Nelly (1861.-1931.), poznata australska operna pjevačica, koja je „ludovala za sladoledom". Za nju je čuveni kuhar Escoffier pripremio - *peche* (breskva) *Melba*.- toplo hladnu

slasticu koja najmanje škodi njenom grlu. Svježe breskve se poširaju u sirupu od šećera i vanilije, stave se na vanilijski sladoled i preliju vrlo gustim malinovim sirupom (raspeberry sause) ili svježim malinovim pireom.
Melba dvopek; vrlo je suh, hrskav i često se poslužuje uz juhu i salatu ili namazan rastopljenim sirom ili paštetom. Vlasnik hotel *César Ritz* navodno je u dogovoru s Escoffierom osmislio *Melba toast*, tijekom bolesti pjevačice, koji je kasnije i nazvan u njenu čast. Nešto kasnije Auguste Escoffier osmislio je i deserta *Peach Melba*.
Zagrijte peć na 175 oC i kruh lagano popecite s obje strane. Odrežite koru na kruhu, oštrim nožem izrežite 8 kriški. Svaku krišku izrežite na 4 trokuta i popržite ih lagano do zlatno žute boje.
Butter beans pâté with Melba toast; Na zagrijanom ulju lagano pirjajte kosani luk kozjak i kosani češnjak, oko 5 minuta. Prebacite u veću porculansku posudu, dodajte pire od graha (vrsta *Butter bean*), umiješajte sve sa kiselim vrhnjem, kosanim peršinom i začinima (sol, papar). Pokrijte i odložite u hladnjak. U međuvremenu kriške kruha stavite u pećnicu ispod gril grijača i lagano pržite s obje strane do zlatno žute boje. Prženom kruhu izrežite koru i izrežite na polovine. Poslužite s paštetom od „maslac graha“ ukrašeno grančicom peršina.



Herman Melville (1. 8.1819.- 28. 9.1891.) američki romanopisac, pisac kratkih priča, esejist i pjesnik. Najpoznatiji je po roman *Moby Dick* i posthumno po *Novella Billy Budd*. Nakon smrti 1891. gotovo je u potpunosti zaboravljen sve do velikog povratka u ranom 20. stoljeću knjigom *Moby Dicka* koja je hvaljena kao književno remek djela američke i svjetske književnosti. Zahvaljujući Charles Ranhoferu, koji je osmislio jelo *Bisque of shrimps à la Melville* ušao je i u povijest gastronomije.
Bisque of shrimps à la Melville, Krem juha od škampa La Melville; De la Crevettes Melville; 45 dag škampa kuhajte u kipućoj vodi 5 minuta. Izvadite, ocijedite, stavite u cjediljku, posolite krupnom solju i izvadite meso iz repova i škara kad se ohlade. Sačuvajte ljušture za ukrašavanje. Usitnjenu mrkvu, glavicu luka, stabljiku celera i dva poriluka popirjajte na zagrijanom maslacu. Na kraju podlijte s 3 l čiste riblje juhe ili juhe od povrća, dodajte lovorov list, 0,5 l suhog bijelog vina i kuhajte 25 minuta. U juhu dodajte 90 dag sirovih škampa i ljušture ranije kuhanih škampa (za dekoraciju) i kuhajte pola sata. Ocijedite. U posudu za pirjanje stavite 90 dag narezanog

kruha na kockice, prekrijte juhom i ostavite pirjati dvadesetak minuta. Dodajte 45 dag kuhanih škampi i sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu – pastu. Razrijedite s juhom od škampi i sve protisnite kroz cjedilo. Dobivenu gustu tekućinu zagrijte do vrenja, dodajte jednoličnu umućenu smjesu od 8 razmućenih žutanjaka u 2 dl vrhnja i 12 dag maslaca. Sve uspite u dobro zagrijani jušnik i ukrasite škampima i ljušturama.

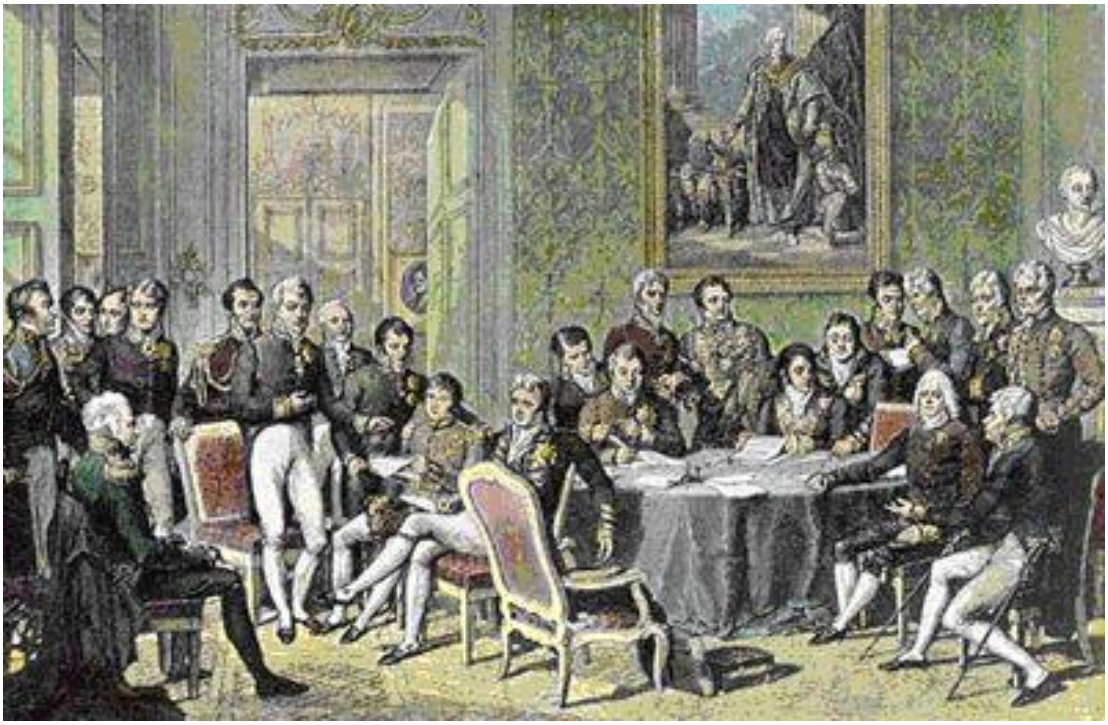
Jabuke s Merano kremom

Merano, grad u sjevernoj Italiji, turističko središte s lječilištem i termalnim izvorima. Dvorac Tirol iz 12. stoljeća. Jelo, kolač: *Meranska krema; Crème à la Méran; Meraner Creme* (žumanca i vanilin šećera miješajte 1 sat, dodajte rum i čvrsto stučeno vrhnje i ohladite. Prije posluživanja stavite u čaše i ukrasite čvrsto stučenim zašećerenim vrhnjem. Uz kremu se poslužuju piškoti).

Meringue torta priprema se od meringue kora, drugi naziv je *„Pjenasta torta“* koja se *„jednostavno topi u ustima“*.
olač od bjelanaca sa šlagom, izgovara se *məræŋ*; vrsta je deserta od tučenih bjelanaca i šećera. Neki naputci preporučuju dodavanje veziva, kao što je učvršćivač za „šlag“ ili kukuruzni škrob.

Meringues su često s okusom vanilije i male količine badema ili kokos ekstrakta. Lagani su, prozračni i slatki.
deju za kolač od bjelanaca dobio je u švicarskom gradu Meiringen talijanski kuhara *Gasparini*, iako to neki osporavaju. Najvjerojatnije se naziv za ovaj kolač od bjelanaca prvi put pojavio u kuharici François Massialot iz 1692. Riječ kolač od bjelanaca prvi put se javlja u engleskom jeziku 1706. u engleskom prijevodu Massialotove kuharica. Dva engleska rukopis, iz sedamnaestog stoljeća, knjige recepata daju uputstva za slastice koje su prepoznatljive kao kolač od bjelanaca pod nazivom *„bijeli biskvit kruh“* u knjizi recepata iz 1604. od Lady Elinor Fettiplace (c. 1570 - c. 1647) Appleton u Berkshire (sada u Oxfordshireu), ili kao *„kućni ljubimci“* u rukopisu prikupljenih recepata koje je napisalo Lady Rachel (1612/13 - 1680), iz Knole Kenta. Polako pečene meringues još uvijek se nazivaju kao „kućne ljubimce“ (što znači *farts* na francuskom) u regiji Loire (Francuska) zbog svoje svijetle i paperjaste teksture.

Klemens Wenzel Lothar Metternich



Bečki kongres, sliku izradio Jean-Baptiste Isabey 1819.

Nadjevena jaja

odrezak Metternich

Uskršnja pita Metternich

Metternich, Clemens, knez (15.5.1773.-14.6.1859.), austrijski ministar, značajna osoba Bečkog kongresa, veliki sladokusac, njegov mladi kuhar Franz Sacher osmislio je 1832. godine sada već nadaleko čuvenu Sacher-tortu. Jelo: Turnedosi s rižom; *Tournedos Metternich; Rindslendenscheiben nach Metternich* (u rižoto pomiješajte gomoljače narezane na listiće i od te smjese oblikujte više malih podložaka (Sockel). Na svaki podložak stavite po jedan tournedos, obložen klobučićima pirjanih gljiva, i sve prelije sokom od pečenja).

Eggs Meyerbeer

Jaja La Meyerbeer

Meyerbeer, Giacomo (pravim imenom *Jacob Liebmann Beer*, 5.9.1791.-2.5.1864.), skladatelj opera, pruski glavni muzički direktor.

Eggs Meyerbeer, Jaja La Meyerbeer; *Minions file od govedine La Meyerbeer, Mignons De file De La boeuf Meyerbeer;*

File pripremite na uobičajeni način (popečen na maslacu), pripremite *Piedmontese risot* (obavezno dolaze i tartufi). Janjeće ili ovčje bubrege prepolovite, pospite parom i solju i popržite na ugrijanoj masnoći. Bubrege izvadite i odložite na toplo. Masnoći dodajte maslac, miješajući rastopite, podlijte s malo mesne glazure, prokuhajte i prelijte bubrege. Na svaki file stavite bubreg, prelijte umakom i okružite rižotom. Ostatak umaka poslužite u posudici za umake.

Brochettes De La Rognons Meyerbeer, Brochettes bubrega, Meyerbeer Style; Izrežite bubrega na 14 mm debele ploške i popržite na zagrijanom maslacu. Dodajte male ploške slanine i glave gljiva pirjanih na maslacu i posuto krušnim mrvicama. Poslužite s umakom Colbert odvojene u posudi za umake.

Sauce Colbert, Colbert umak; U umak od pečenja dodajte maslac, kosanu ljutiku i malo soka od limuna, sve dobro promiješajte i prokuhajte. Na kraju umiješajte kosani peršin i poslužite.

Mikado torte

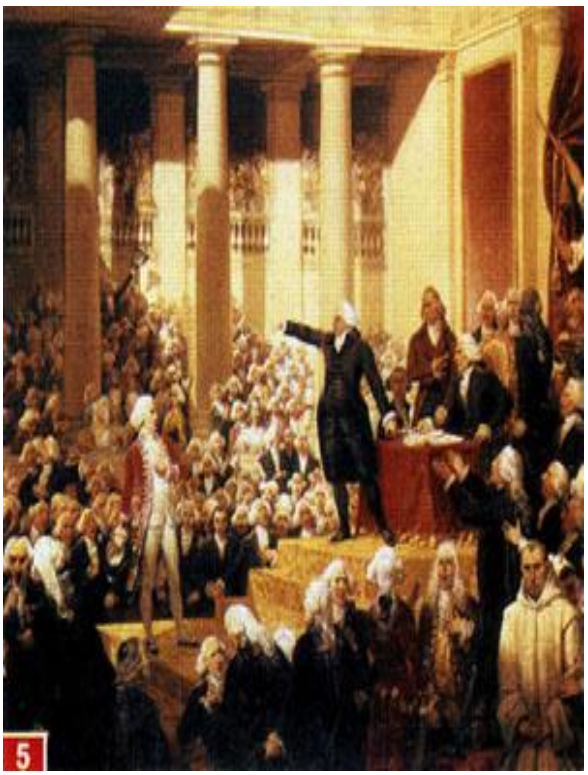
Mikado, najstarija titula japanskog cara. *Mikado torta*:
Sastojci *za biskvit*: 2 jaja, 100 g margarina, 100 g šećera, 100 g brašna, 1 omot praška za pecivo, 10 g kakaa; *nadjev*: 500 g smrznutoga šumskog voća, 2 žlice šećera, 0,5 l slatkog vrhnja, 3 žlice šećera, 2 omota kremfixa; *glazura*: 200 g čokolade s rižom, 10 g margarina, 0,5 dl slatkoga vrhnja.
Mikserom miješati margarin sa šećerom i dodati jaja; kada je homogeno, umiješati brašno, kakao i prašak za pecivo. Kalup za torte nauljiti i na dno staviti papir za pečenje izrezan u obliku kruga; staviti biskvitnu smjesu u kalup i peći na 180°C oko 40 min. Biskvit ohladiti, izvaditi iz kalupa i staviti na pladanj za tortu i obložiti ga obručem kalupa za tortu. Odmrznuto šumsko voće rasporediti po biskvitu i natopiti ga sokom koji je voće pustilo; posuti šećerom.
Vrhnje kratko miješati sa šećerom; dodati kremfix i miješati dok ne postane čvrsto; rasporediti ga po voću.
Čokoladu na pari rastopiti s vrhnjem i margarinom; izliti preko vrhnja. Držati u hladnjaku najmanje 3h. Ukrasite *čokoladnim mikado štapićima.*

Timbale à la milanaise

Milano, grad u Italiji. Predjelo: *Milanska pašteta; Timbale à la milanaise; Mailänder Becherpastete* (zajedno pomiješajte mliječni zapržak (bešamel), žumanca, sol, muškatni oraščić, ribani parmezan, kuhano sitno kosano suho meso, snijeg od bjelanaca i kratke

makarone kuhane u slanoj vodi. Smjesu stavite u namazan i pobrašnjen zemljani kalup i kuhajte 45 minuta u pari /izvorno/ ili zapecite u pećnici).

Dvorac Mirabeau



Mirabeau kao govornik

Mirabeau, Honoré Gabriel Riquetti (9.3.1749.-2.4.1791.), francuski političar, predsjednik parlamenta, sjajan govornik.

Mirepoix, vojvoda od (2.12.1699.-24.9.1757.), francuski maršal, grad u oblasti Aricge. *Mirepoix* ili *aromat* je dodatak jelima *(juhe, variva, umaci)* kako bi dobila bolji okus. Sastoji se kosanog, na kockice, *luka, celera i mrkve* (omjer: 02:01:01), popržene na maslacu. U kreloskoj kuhinji se takav aromat naziva - *Sveto trojstvo* (umjesto mrkve stavlja se paprika), u portugalskoj – *refogado*, u talijanskoj – *soffritto* (dodaje se peršin), u španjolskoj - *sofrito*. Gaston Pierre de levisice poznat kao *Duc de levisice-Mirepoix* (Charles Pierre François Gaston) zaslužan je za aromat te je po njemu i dobio ime. *Mirepoix au maigre* – dodatak jelima, ponekad se naziva *brunoise* a sastoji se od: kockica pršuta ili svinjske potrbušine koji se dodaju osnovnom sastojku.

Mogador

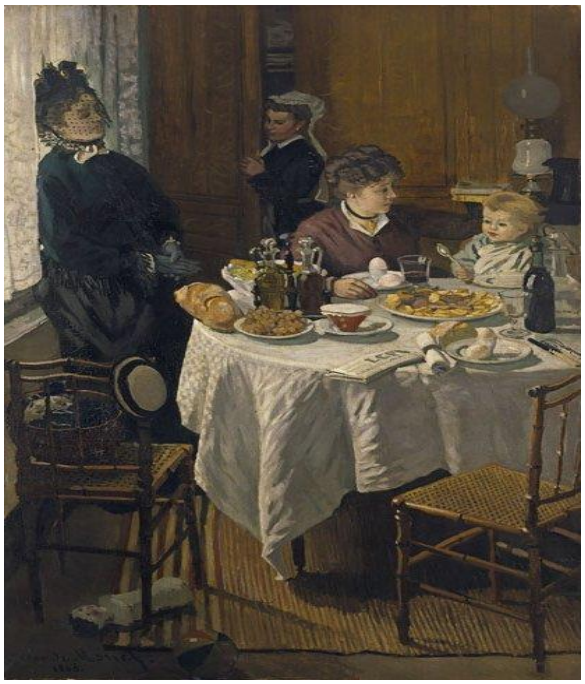
Mogador- janjetina sa umakom od šafrana na način kusu-kus (Cafe-Mogador, New York)

Mogador - kolač s likerom od maline (Cafe-Mogador, New York)

Mogador, trgovačko mjesto na zapadnoj obali Maroka.

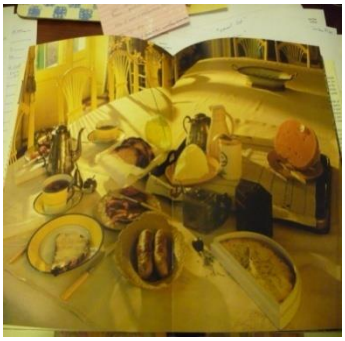
Molière, Jean Baptiste Poquelin (15.1.1622.- 17.21673.), francuski pisac komedija.

Autoportet



Doručak

Monetova blagovaonica


Doručak

Juha

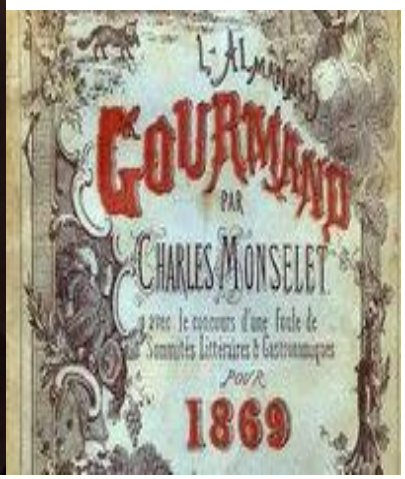
Monetov štednjak

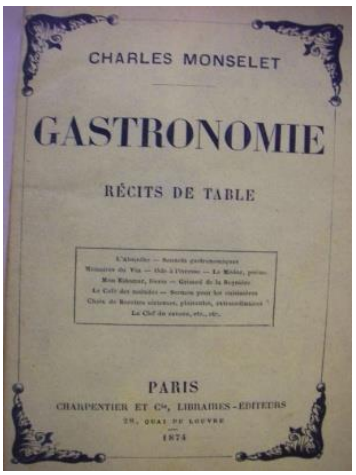
Torta Tatin (iz Normandije s Calavadosom; česta poslastica Monetova gastro umijeća)

Cider iz Normandije

Monet Claude (14.11.1840.-5.12.1926.), znameniti impresionist. Po njegovoj slici „Impresija“ cijeli pokret dobio naziv. Po njegovom imenu naziva se i jednostavno pučko jelo – *Monetova pita*. Osim za umjetnošću Monet je imao i strast za umjetnošću ugošćavanja i finom kuhinjom. U svom domu u Giverneyu postao je meka slavnim osobama, političarima i kolegama umjetnicima. Gosti su uživali u jelima gdje su sva osjetila dolazila do izražaja: *oko, okus i nepce*. Uređeni stolovi s priborom i jelima koja su poslužena kao da su skinuta sa njegovih platna koji su bili na zidu blagovaonice zajedno s japanskim grafitima. Poznata je *Božićna*

Monetova večera koja je uvijek završavala sa sladoledom od banana u *kremi Normande* i čudesnim mjehurićima pjenušca Veuve Clicquot. Nakon boravka u hotelu Savoy u Londonu savladao je pripremu „Yorkshire pudinga“ u kojem je uživao i isto tako oduševljavao i goste.
Tatin torta
Sastojci za prhko tijesto: 25 dag brašna, 12,5 dag šećera, 12,5 dag maslaca, 3 žumanjka, na vrh noža soli, malo vode po potrebi, 1 žličica konjaka, 90 dag jabuka, 2-3 žlice šećera, 5 dag maslaca, karamel: 150 dag šećera, 4 žlice vode.
Karamel: šećer i vodu kuhati na laganoj vatri dok se šećer ne otopi, zatim pojačati vatru dok ne potamni. Karamel preliti na dno kalupa u kojem ćete peći, kalup naginjati tako da se sve prekrije i pustiti da se ohladi. Prhko tijesto: od brašna, jaja, šećera i maslaca umijesiti tijesto. Ako je potrebno dodajte malo vode Tijesto ne treba dugo mijesiti. Zamotajte u foliju i ostaviti u frižideru pola sata. Jabuke: jabuke oguliti i izrežite na kriške. Rastopite pola količine maslaca i dodajte pola količine jabuka i 1 žlicu šećera, kuhajte 3-4 minute. Isto ponovite s drugom polovicom jabuka. Jabuke poslažite u krugove na karamel, prelijte konjakom. Ohlađeno tijesto razvaljajte u veličini pleha, staviti preko jabuka i lagano pritisnite. Pecite na 200 oC cca. 35 minuta. Nakon 20 min pečenja provjeriti da tijesto ne potamni prebrzo (možete ga pokriti folijom i nastavite peći. Pečeni kolač izvadite iz pećnice, ostavite ga da se hladi 5 min i pažljivo prevrnite na tanjur.
Le Trou Normand je tipična bogata i raznolika regionalna kuhinje, u koja spadaju jela kao što su: teletina Normandija, puževi, patka l'orange, magret patka, divljač, slatki kruh, i ….
Norman hole (normanska rupa) naziva se običaj u stanci između obroka (jela) popiti čašicu *Calvadosa* (jabukovača) za olakšanje probave i otvaranje apetita.





Monselet, Charles (1825.-1888.), francuski pisac i sladokusac. Iz knjige: *Gastronomie*

Le sonnet de l'asperge
(Sonet o šparogama)

Oui, faisons lui fête !
Légume prudent,
C'est la note honnête
D'un festin ardent.
J'aime que sa tête

Croque sous la dent,
Pas trop cependant.
Énorme elle est bête.
Fluette, il lui faut
Plier ce défaut
Au rôle d'adjointe,
Et souffrir, mêlé
Au vert de sa pointe,
L'or de l'ouf brouillé.

LA TRUITE
(Pastrva)
(Sonnets gastronomiques)

Dans une agape bien construite
Envisagez assurément
L'apparition de la truite
Comme un joyeux événement.

Quelques-uns la demandent cuite,
Avec maint assaisonnement
Pris aux recettes qu'on ébruite.
Je la veux frite simplement.

Truites blanches ou saumonées,
D'Allemagne ou des Pyrénées,
poissons charmants, soyez bénis !

Mais je sais les roches hautaines
où se cachent vos souveraines;
Salut, truites du Mont-Cenis !

LE COCHON

(Svinja)
(Le plaisir et l'amour)

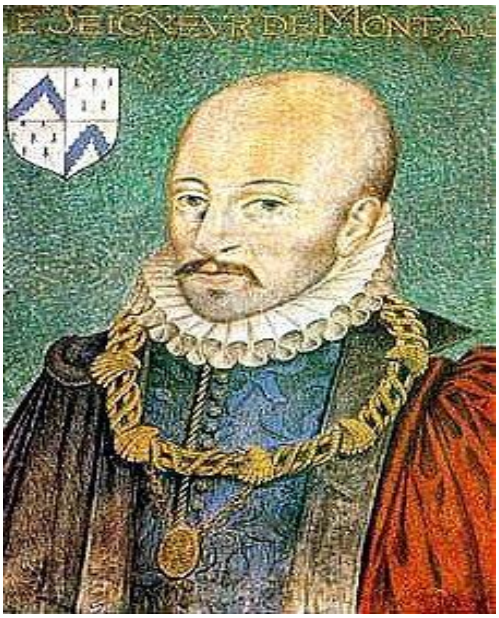
(Zadovoljstvo i ljubav)

Car tout est bon en toi: chair, graisse, muscle, tripe!
On t'aime galantine, on t'adore boudin
Ton pied, dont une sainte a consacré le type,
Empruntant son arôme au sol périgourdin,
Eût réconcilié Socrate avec Xanthippe.

Ton filet, qu'embellit le cornichon badin,
Forme le déjeuner de l'humble citadin;

Et tu passes avant l'oie au frère Philippe.

Mérites précieux et de tous reconnus!
Morceaux marqués d'avance, innombrables charnus!
Philosophe indolent qui mange ce que l'on mange!!
Comme, dans notre orgueil, nous sommes bien venus
A vouloir, n'est-ce pas, te reprocher ta fange?
Adorable cochon! animal roi-Cher ange!

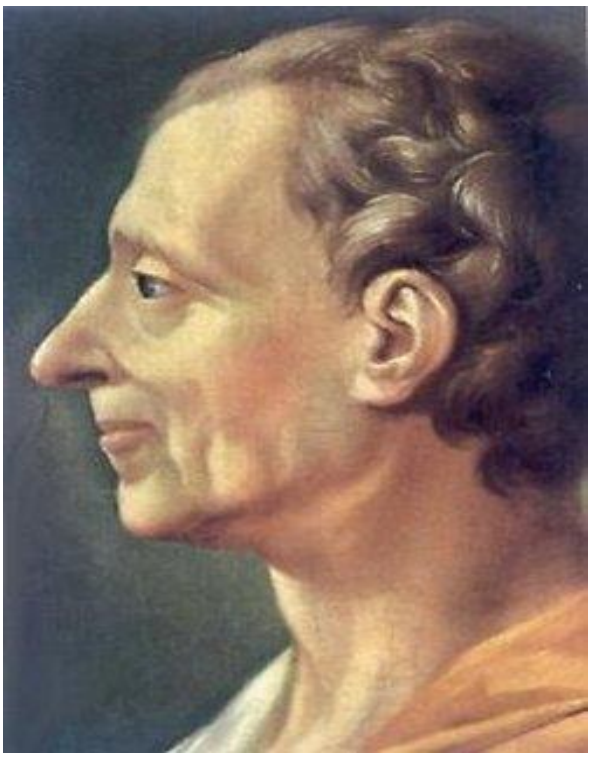


Montaigne po Dumonstieru oko 1578.

Dvorac Montaigne

Montaigne, Michel Eiquem (28.2.1533.-13.9.1592.), francuski filozof, član parlamenta, gradonačelnik Bordeauxa.

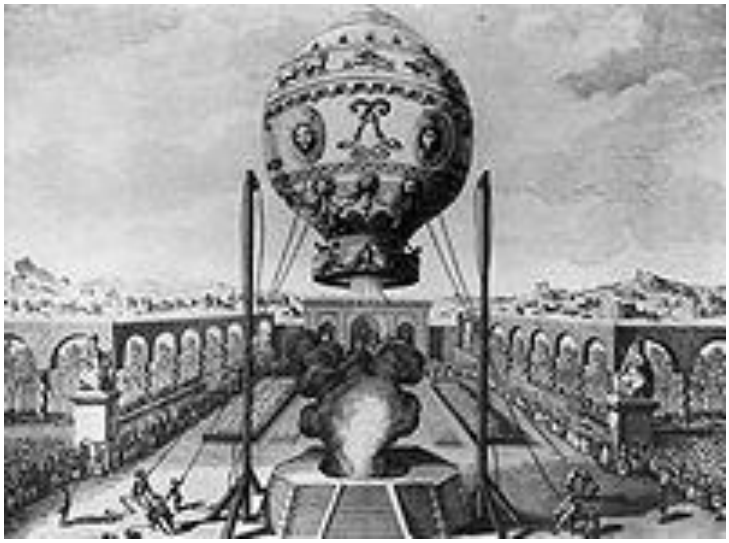
Monte Carlo, turističko središte kneževine Monako, igračnica otvorena 1856. Jelo: *Tournedos s ogrušanim jajima; Tournedos à la Monte Carlo; Monte Carlo-Lendenscheiben* (Turnedoi pečeni na žaru (roštilju) polože se na prženice (croûtons), svaki se obloži ogrušanim jajem i prelije naizmjence bearneškim umakom i umakom od rajčica).



Montesquieu, Charles-Louis de Secondat, barun de La Brède et de Montesquieu. (18.1.1689.-10.2.1755.), francuski pisac. Maximilian Carl Joseph Franz de Paula Hieronymus Graf von Montesquieu.
Piletina La Montesquieu, Sauted Poulets Sautes La Montesquie; Sam crtež jela govori o savršenoj pripremi, eleganciji oblikovanja i posluženja jela. Na poslužavniku je rub od kuhane tanke tjestenine koji okružuje osnovno jelo. U središtu je ista vrsta tjestenine. Potrebna su tri

pileta. Pilećim batacima i zabatcima uklonite kost ali ostavite kožu (obradite tako da ih kasnije možete nadjenuti), od prsa pripremite minione filete, pripremite kockice prošarane slanine i sve sotirajte (popirjajte) na zagrijanom maslacu. Pileću masnoću otopite popirjajte zajedno s listićima tartufa. Pirjane batake i filete spojite zajedno se tartufima i slaninom. Podlijte čistom juhom i pirjajte dodajući i umak duxelles (mesni sok, usitnjene gljive i kosani vlasac). U umak od pirjanja umiješajte vrhnje i prokuhajte. Pirjajte uvijek polagano. Kad je meso ohlađeno batake i zabatke nadjenite ohlađenim duxellesom i zatvorite čačkalicama ili sašijte. Na drveni ražnjić nataknite filet a navrh stavite gljivu. U sredinu poslužavnika stavite ražnjić okružite tjesteninom na koju položite batke i zabatke. Prekrijte filetima o okružite sve tjesteninom. Ovako složeno jelo zahtijevalo je prvo podgrijavanja u toploj kupki (bain. Marie) oko deset minuta, prije zgotovljenja. Pećnicu zagrijte. Nakon što ste zagrijali jelo u vodenoj kupki na filete stavite ploške slanine koje ste hrskavo zapekli u pećnici. Nakraju stavite krutone (croûtons; kriške bijelog kruha debele oko 1 cm, raznih oblika bez kore, prepržene na maslacu, služi kao podloga nekim mesnim jelima ili kao prilog) oko bataka i zabataka, kao ukras. Prelijte sve *veloute* umakom i na kraju sve lagano pospite listićima tartufa. Sve poprskajte i malo Madeirom. Na ratko stavite u pećnicu da jelo dobije potrebnu toplinu za konzumaciju.
Plombiere La Montesquieu (*plombières* – sladoled s ukuhanim, zašećerenim voćem);
Skuhajte pola kilograma riže u puno vode sa sokom od četiri limuna, ocijedite i stavite u posudu i prelijte šećernim sirupom (trideset dva stupnja). Ostavite da se hladi jedan sat. Ulupajte (dobro izmiješajte) šesnaest žutanjaka s pola kilograma šećera, umiješati u 4,5 dl kipućeg mlijeka. Kuhajte uz stalno miješanje, pazeći da ne zakipi. Uspite u 5 dl kiselog vrhnja i sve procijedite kroz finu cjediljku (ne smije biti grudica), i na kraju umiješajte u kuhanu rižu. Izrežite nekoliko kriški ananasa, dinju na tri kocke od 4 mm i sve namočite u Kirsch barem 2 sata. Na dno kalupa stavite sladoled od limuna, centar ispunite rižom i vrhnjem i odložite u zamrzivač na 1 sat. Prije posluživanja ukrasite malim kolačićima (*bouchees*), na vrh i na sredinu stavite voće iz Kirscha, i poslužite s šlagom od vanilije i pekmezom od šljiva.

Montgelas (12.9.1759.-14.6.1838.), plemićkog podrijetla loze Savoy.



Montgolfier, Jacques Etienne (1745.-1799.), pronalazač letećeg balon.

Sweetbreads Eugenie (sweetbreads - teleća žlijezda; birizl)
Pirjan teleća žlijezda

Eugenie, (1826.-1920.) žena Napoleona III. Maria Eugenia Ignacia Augustina Palafox de Guzmán Portocarrero y Kirkpatrick **de Montijo**, 9. grofica od Teba (Granada, 5. 5.1826. - Madrid, 11.7.1920.) španjolska grofica udana za Napoleona III., jedna od najljepših žena svoga vremena. Kobno je utjecala na politiku Drugog carstva. Carstvo je propalo, a ona je i u izgnanstvu voljela uživati u slasticama *Eugenijina torta.* U njenu čast Charles Ranhofer osmislio je jelo *Sweetbreads à la Eugenie*; *Pirjani brizli Eugenia* (poparite teleće brizle u Sherry vinu oko dvanaest minuta. Ocijedite, ohladite, izrežite na četiri komada i popržite na svinjskoj masti. Podlijte s malo goveđeg temeljcem i kratko prokuhajte, tek toliko da se žlijezde zacakle (postanu sjajne). Oprane gljive stavite u Sherry vino i ostavite stajati jedan sat. Ocijedite i popirjajte ih na maslacu. Rasporedite 4 ploške kruha u porculansku zdjelu s poklopcem,

poprskajte žlicom vina u kojem su odležale gljive, posolite, popaprite, na svaki stavite gljive (koliko vam stane) i prekrijte brizlima. Prelijte s dvije žlice slatkog vrhnja, poklopite i zapecite u pećnici na umjerenoj temperaturi, osam minuta).

Eugenija torte, sastojci: 25 dag čokolade, 7 jaja, 10 dag maslaca, 20 dag šećera, malo soli, 8 dag brašna, 20 dag usitnjenih badema u brašno (izmiješajte u mikseru), 1,5 žličica praška za pecivo, 50 dag malina, 1 omot vanilije kreme u prahu, 2 vrećice vanilij šećera,1 omot kreme stabilizatora, 4 dl slatkog vrhnja.

Rastopite 15 dag čokolade u toploj vodi. Odvojite žutanjke od bjelanjaka. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer. Umiješajte žumanjke jedan po jedan. Spojite bademovo brašno s praškom za pecivo i čokoladom. Bjelanjke malo posolite i istucite u snijeg („šlag" pjenu) Lagano izmiješajte snijeg od bjelanjaka u brašno i izlijte u okrugli kalup za pečenje. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC oko 40 minuta. Očistite maline, operite, istisnite u sok i prokuhajte. Pomiješajte prah kremu sa 1 vrećicom vanilij šećera i 6 žlica soka malina (ne kuhanog). Pomiješajte puding i skuhajte ga, dodajte sok malina. Izribajte 5 dag čokolade. U slatko vrhnje uspite 1 vrećicu vanilij šećera i dobro izlupajte u pjenu („šlag"). Ohlađenu tortu obradite, izrežite malo dno i vrh (izravnajte nožem) ostatke izmiješajte sa malo ribane čokolade (trebati će vam za ukrašavanje, posipanje torte). Premažite tortu (odozgora i sa strane) kuhanim sirupom malina umiješanim u puding. Vrh premažite tučenim slatkim vrhnjem i pospite mješavinom čokolade i sitnim ostatcima torte.

Veliki Escoffier, koji je osmislio mnogih jela u ime poznatih osoba, osmislio je i tortu, ***Riz impératrice,*** u čast vjenčanja Napoleona i Eugenie. ***Riz impératrice*****, sastojci:** 23 dag riže, 1,7 l kipućeg mlijeka, prstohvat soli, ¼ vanilije, 3 dag maslaca, 22 dag šećera, maraskino, 3 lista želatine, 2 dl slatkog vrhnja.

Operite rižu, staviti je puno kipuće vode i kuhajte 2 minute. Odlijte vodu, dodajte zakuhano mlijeko, sol, vaniliju, maslac i pirjajte 10-12 minuta, zatim dodajte šećer. Rižu premjestite u zdjelu, malo ohladite i začinite okus s malo maraskina. Dodajte otopljenu želatinu, tučeno slatko vrhnje i pomiješate s rižom. Ulijte u kalup i ostaviti da se stvrdne. Izvadite iz kalupa prelijte sa sirupom od marelica u koji ste dodali malo maraskina. Prije posluživanja stavite na vrh (poprijeko) dvije osušene mahune vanilije.

Sastojci za riža: 15 dag riže, ¾ l polu-obranog mlijeka, 1 mahuna vanilija, 5 dag šećera u prahu, 15 dag grožđica, 0,3 dl Grand Marnier; tučeno slatko vrhnje („šlag"): 1 dl vrhnja, 1 paketić vanilin šećera; *krema*: 20 cl mlijeka, 1 vanilije, 2 jaja, 4 dag šećera u prahu, 3 lista želatine.

Chauteaubriand.

Montmireil, kuhar Napoleona I., kasnije u Beču kod vojvode od San Carla, nakon toga u Rimu i Parizu kod Chateaubrianda, Montmireil je tvorac jela *Chauteaubriand*.

Dvorac d` Ecouen rezidencija d` Anne Montmorencya

Montmorency, Anne de (15.3.1493.-12.11.1567.), maršal francuske, vojskovođa u ratu s hugenotima.

Montholon, Charles Tristan, Conte de Lee (1782.- 21.8.1853.), francuski general.

Montpellier, glavni grad južnofrancuske oblasti Hérault.

Montreux, klimatsko lječilište na Genfer See (jezero Genfer), kanton Waadt.

Potage anglais de poisson à Lady Morgan,
Engleski riblja juha Lady Morgan

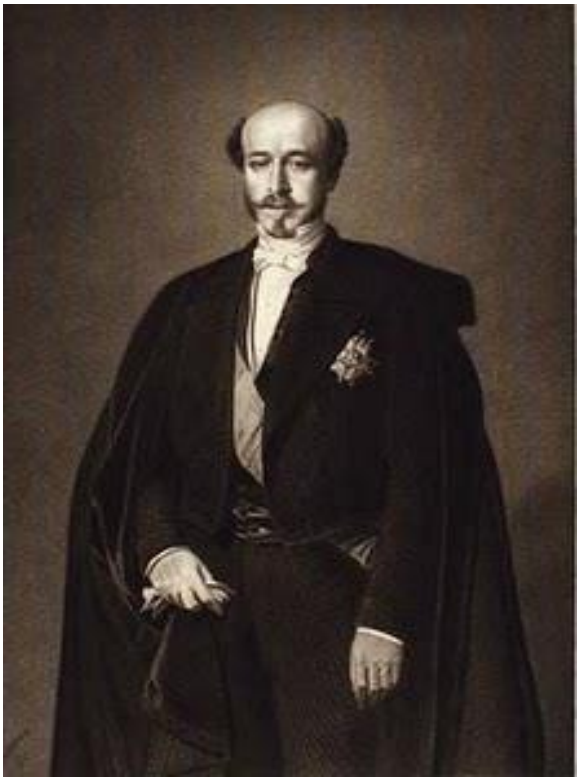
Lady (Sydney) **Morgan** (djevojački Owenson**)** (1776.-14.4.1859), irski romanopisac, pokopana na groblju Brompton u Londonu.
Potage anglais de poisson à Lady Morgan, Engleska riblja juha Lady Morgan, osmislio je veliki francuski kuhar Marie Antoine Carême (1784.-1833.) kuhar kod Talleyrand, cara Aleksandar I., George IV. i baruna Rothschilda. Ovo je jedna od njegovih velikih kreacija za koju je izjavio: „bio sam prvi put u Boulogne, blizu Pariza, u domaćinstvu Monsieur le baron de Rothschild, istog dana sam imao čast biti predstavljen slavnoj Lady Morgan“ , sve to dogodilo se 6. srpnja, 1829. godine u Chateau Rotschild, poznatom i kao „prvi stol u Francuskoj“. Carêmeu je bilo potrebno osamnaest sati za pripremu menu koji se sastojao od: *dvije juhe, dvije vrste riba, dva mesna jela, četiri predjela, dvije pečenke, dvije voćne delicije, četiri entremetsa* (lagana jela)*, šećernog deserta i kave*.

Naputak za *Potage anglais de Poisson à Lady Morgan* nalazi se u knjizi *L'Art de la cuisine Français*, iz 1833. i smatra se jednom od najtežih juha za pripravljanje u svijetu, ali isto tako i ne jeftinom. 1 srednji iverak (*brill*), 1 filetiran list (*sole*), 1 mala jegulja, kosti i ostaci iverka, lista i jegulje, 1 boca pjenušca (šampanjca), kaša od 1limuna, listiće (strugotine) od kilograma tartufa, 2 glavice kosanog luka, 1 mrkva fino usitnjena, 1 stabljika celera fino usitnjena, 2 poriluka fino usitnjena, 1/2 lovorova lista, ribani muškatni oraščić, prstohvat crvene mljevene paprike, 2 češnja usitnjenog češnjaka, 2 slane srdele (inćune) dobro isprane od soli, čista teleća juha (temeljac), 1 veliki pišmolj, *crayfish butter* konzome (*consommé*-bistra krepka juha), 45 dag očišćenih i izrezanih tartufa poširanih u bistroj krepkoj juhi, 20 gljiva (šampinjona), 24 kamenica, 24 škampa, 24 repova rakova, konzome. Prvo se priprema riba: u veliki lonac stavite riblje kosti i ostatke umotane u gustu gaz, pjenušac, kašu limuna, listiće tartufa, luk, mrkvu, celer, poriluk, lovor, muškatni oraščić, papriku, češnjak, srdele (inčune), sol. Sve zakuhajte i kuhajte 1 sat. Preko guste gaze ili izvorno kroz svilu ulijte malo teleće juhe. Sotirajte (na maslacu popržite tresući tavicu) filete iverka, lista i jegulje i oblikujte ih valjuške (quenelles) poput školjke Jakovska kapica. Napravite nadjev od pišmolja i račje masti i pomoću žličice za kavu nadjenite u valjuške i poširajte i konzomeu *(consommé).* Sada pripremite tartufe: poširajte u konzomeu, i prelijte preko Jakovskih kapica – valjušaka. Gljive, kamenice, škampe i repove rakova blanširajte u konzomeu (*consomm)*. Spojite sve sastojke i prokuhajte, prelijte u veliki jušnik.

Način posluživanja: tanjuri su bili od najfinijeg kineskog porculana; *ukrašavanje dna zdjele za juhu*: dio fileta je prethodno izrezan na četiri strelice i složen na topli tanjur tako da čine kvadratni križ; u leđni usjek svake strelice stavlja se bijeli valjušak; na raskrižju većih komada stavljaju se gljive ukrašene sitnim listićima tartufa;četiri identično poširana i ukrašena šampinjona stavljaju se u svaki kut oblikovane engleske zastave Union Jack; laganim pokretima ruke i „šefljom“ (velika žlica za juhu) juhu treba uliti u zdjelu kako bi oblik na dnu ostao nedirnut. Raskošno odjeven sluga donosi zdjelu na stol i poslužuje goste. Rub tanjura sluga ukrašava naizmjenično raskošnim prilogom blanširanih kamenica, škampa i kriški crnih tartufa. Srebrnim žlicama uzvanici odlaze u „uživanje s miomirisa“ juhe koje je osmislio Marie-Antoine Carême za Lady Morgan.

Za desert Carême je pripremio šećernu poslasticu u obliku grčkog hrama *La Sultane à la Colonne* ukrašenu meringo masom (meringues; služi za izradu kolača, sastoji se uglavnom od bjelanaca, šećera i različitih mirodija. Istuče se snijeg od bjelanaca i u nju postepeno umiješa vrlo fini šećera/za četiri bjelanca 25 dag šećera/ i vanilije po ukusu. Postoje m.m. s bademima, jagodama, orasima; Meringo kolač napravljen je od lagane pjenaste mase i nadjevene tučenim vrhnjem ili sladoledom), sjeckanim pistacijama i malim bijelim kolačićima. Oko stupova je bila „mahovina“ od bademova tijesta obojena špinatom. Na najbližem stupu, prema uzvanici, napisao je: „Lada Morgan“.

Mornay, Philippe (5.11.1549.- 11.11.1623.), Samogneur (vlastelin) du Plessis-Marly, francuski državnik i pisac. U njegovu čast osmišljeno predjelo: *Mornay jaja; Oeufs à la Mornay; Mornay Eier* (ogrušena/poširana jaja složite u vatrostalnu posudu na kriške pržena kruha na maslacu. Prelijte bešamel umakom, obojenim u crveno rajčicom i zgusnuto jednim žumancem, pospite parmezanom i mrvicama, i zapecite u pećnici 5 minuta da dobije koricu) i Jelo: *Iverak Mornay; Flétan à la Mornay; Heilbutt nach Mornay* (riba ogulite, narežite na filete, posolite, stavite u tavu, polijte bijelim vinom i 10 minuta pirjajte u pećnici. Od maslaca i brašna priredite svijetli zapržak, pomiješajte s mlijekom i bijelim vinom, posolite, dodajte umak worcestershire i pustite ukuhati, da umak postane gust. U vatrostalnoj posudi napravite vijenac od krumpirove kašice, u sredinu položite filete ribe, prelijte pasiranim umakom, pospite parmezanom, mrvicama i poprskajte rastopljenim maslacem. Sve zapecite 10 minuta u vrućoj pećnici).



Morny, Charles Auguste, vojvoda od (1811.-1865.), vođa državnog udara za vrijeme Napoleona III.

Clara **Morris** (17.3.1849. - 20. 11.1925.; njezin datum rođenja ponekad se navodi kao 1846/1848) američka glumica, rođen u Torontu, Kanada, pravim imenom Morrison. Charles Ranhofer osmislio je u njenu čast jelo: *Chaudfroid De Poulet La Clara Morris* (Chaudfroid od piletine La Clara Morris)

(Sastojci: 6 pilećih prsa bez kostiju, 1 velika glavica luka, 1 grančica majčine dušice, 1 lovorov list, sol, crni papar, 1 mala mrkva, 6 grančica peršin, 6 zrna papra, 1/2 žličice soli, 3 dl mlijeka, 2,5 dag maslaca, 2,5 dag glatkog brašna, 2 žličice želatine u prahu, 3 dl aspika (tople juhe za hladetinu), za ukras: 1 krastavac oguljen na dužinu 2,5 cm, 1 veliki rajčica, kora 1 malog limuna, grančica kopra.

Stavite prsa piletina u veliki lonac, dodajte očišćeni luk koji ste izrezali na kriške od 2.5, timijan, lovor i toliko hladne vode da samo pokrije piletinu. Dodajte sol i papar po okusu. Polako kuhajte pokriveno, s površine povremeno skidajte pjenu. Kuhajte lagano 40-45 minuta ili dok pileća prsa nisu kuhana. Izvadite piletinu i ocijedite.

Spremi tekućine od kuhanje kao temeljnu juhu ili umak. Ogulite mrkvu (ostavite je cijelu) i stavite u lonac s kriškama luka, peršinom, paprom u zrnu, soli i mlijekom. Polako kuhajte, kad zavri isključite topline i ostavite i ostavite još 30 minuta. Rastopiti maslac u tavi, umiješajte brašno i pržite 2 minute, dodajte mlijeko i postupno umiješajte u maslac i brašno. Umak kuhajte na laganoj vatri stalno miješajući 2 min. Pokrijte površinu s namočenim masnim papirom i ostavite da se samo ohladi. Umiješajte želatinu u vrući aspik i laganim miješanjem sve otopite. Ostavite da se ohladi, a zatim umiješajte pola u bijeli umak (bešamel). Stavite umak nakratko u hladnjak da se počne zgušnjavati kao hladetina. Ne hladite preostale aspik i smjesu želatine.

U međuvremenu pažljivo uklonite kožu s piletine, meso umiješajte u aspik i želatinu, i stavite ravnomjerno na tanjure za posluživanje.

Izrežite oguljeni krastavac, rajčice limunovu koru u uske trake, te ih zamoči u preostalih aspik/ žele i ukrasite piletinu. Piletinu ohladite i prije posluživanja dodajte grančicu kopra).

Marie-Antoine Carême ukrašavao je ovakvo jelo glaziranim tartufima, šparogama, „zelenom majonezom“, sve je okružio krutonima. Sve je radio na *ravigote maslacu*.

Mozart torta

Mozart okruglice (knedli)

Mozart kuglice

Mozart. Iako je bio središnja osoba bečke klasike, glasoviti je austrijski skladatelj Wolfgang Amadeus Mozart umro u bijedi (27.1.1756.-5.12.1791.). U drugoj polovici 18. stoljeća, kada je živio, s nedjeljnom se jutarnjom bijelom kavom obavezno jeo jednostavni kolač kuglof (hrvatski: nabujak). Mozartu je omiljen bio kuglof s grožđicama, koji je u 19. stoljeću nazvan njegovim imenom. Poznate slastice: *Mozartova torta, Mozartove okruglice*: Sastojci za kore od lješnjaka: 6 bjelanaca, malo soli ili octa, 20 dag šećera, 15 dag mljevenih poprženih lješnjaka, 1 žlica brašna, 1 žlica ulja; kore od oraha: 6 bjelanaca, malo soli ili octa, 20 dag šećera, 15 dag mljevenih oraha, 2 žlice kokosa, 1 žlica brašna, 1 žlica ulja; Prvi nadjev: 12 žumanaca, 15 ravnih žlica šećera, 25 dag maslaca, 10 dag mljevenih oraha, 5 dag pečenih mljevenih lješnjaka, 5 dag čokolade, malo ruma, 5 vrećice vanilije; Drugi nadjev: 20 dag mljevenih oraha, 12,5 dag maslaca, 7 dag šećera, malo ruma, 6 žlica mlijeka; Glazura i ukrašavanje: 5 dag tamne čokolade, 3 žlice ulja, 2 vrećice šlaga

Umutite bjelanca sa malo octa ili soli i dodajte lješnjak, brašno i ulje. Podijelite na dva dijela i pecite u kalupu obloženom folijom ili papirom za pečenje. Na isti način napravite kore od oraha i ispecite ih. Žumanca umutite sa šećerom i vanilijom, i skuhajte na pari. U hladno dodajte umućen maslac i podijelite na dva dijela. U jedan dio dodajte orahe a u drugi otopljenu čokoladu, lješnjak i malo ruma. Za prvi nadjev: orahe prelijte vrelim mlijekom i pomiješajte sa šećerom i umućenim maslacem, dodajte malo ruma po ukusu. Složite koru od lješnjaka, nadjev od čokolade, koru od oraha, žuti nadjev, koru od lješnjaka; drugi nadjev i na kraju koru od oraha. Ostavite malo žutog nadjeva i nadjev od čokolade koje pomiješajte. Tortu ostavite do sutradan, preokrenite je tako da nadjev od oraha bude dolje, premažite je pomiješanim ostacima žutog i čokoladnog nadjeva i odozgo prelite čokoladnom glazurom. Sa strane ukrasiti umućenim šlagom (tučenim vrhnjem). Za glazuru otopite čokoladu i pomiješajte s uljem. Tortu pecite u kalupu promjera 25 cm.

Mozart okruglice (knedli);

Sastojci za tijesto: ½ kg topfen (sira), 6 dag maslaca, 5 žlica griza, 9 žlica brašna, 1 limun (samo kora), 2 jaja, 1 žumance, sol (na vrh noža); *nadjev*: 15-16 Mozart kugli; Ostali sastojci: 13 dag maslaca, 15 dag prezla (krušne mrvice), 10 dag mljevenih lješnjaka, 1 vrećica vanilin šećera, 3 žlice kristal šećera.

Topfen stavite u gazu i dobro iscijedite tekućinu. Maslac (sobne temperature) umutite, dodajte topfen, umućena žumanca (sva 3) malo soli, ribanu koricu limuna i promiješajte. Bjelanca dobro umutite, dodajte prethodnoj masi i pažljivo promiješajte. Dodajte griz i brašno, masu izjednačite, stavite na brašnom posutu foliju (providna) zavijte i ostaviti sat i po u hladnjaku. Od dobivenog tijesta, otkidajte male komadiće, rukom oblikujte pljeskavice od tijesta, stavite Mozart kuglice (skinuti foliju) i oblikujte loptice – knedle (ovo tijesto je mekano, slično tijestu

za knedle od griza, zato ruke pobrašnite pri oblikovanju knedli). Knedle staviti u slanu proključalu vodu, poklopite i od trenutka ključanja vode kuhajte 10 min. Za to vrijeme u tavu stavite maslac, otopite ga, dodajte mješavinu prezli, lješnjaka, šećera i vinil šećera. Pržite do lijepe zlatnosmeđe boje uz stalno miješanje. Gotove knedle uvaljajte u ovu masu (prezle, lješnjak, šećer) stavite na poslužavnik i pospite šećerom u prahu. Poslužite vruće uz rastopljenu čokoladu, umak od jagoda ili drugim po želji.

Mozart kuglice; Sastojci: 30 dag Nugata, 1,5 dag mljevenih pistacija, 40 dag marcipana, 3 žlice rakije od marelice ili par kapi extrakta od marelice, 15 dag šećera u prahu; glazura: 25 dag mliječne čokolade ili čokolade za kuhanje, 5 dag bijele čokolade.

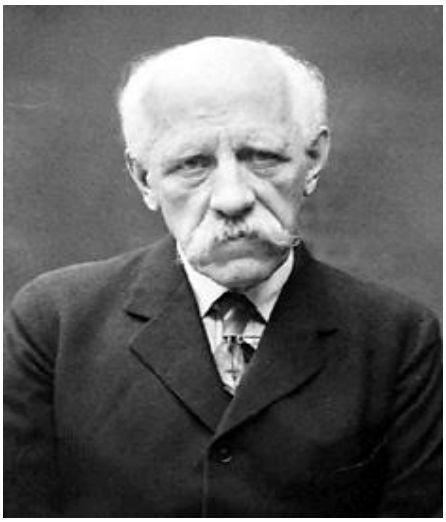
Nugat razdijeliti na 30 komada, napraviti kuglice i ostavite u hladnjaku na 60 – 90 minuta da se stisnu. Sameljite pistacije. Marcipan nasjeckajte, pomiješajte sa šećerom u prahu, pistacijama i rakijom. Oblikujte valjak, te ga narežite na 30 ploški. Malo ih pritisnite, na svaku plošku stavite kuglicu nugata, te je okružite marcipanom. Mliječnu čokoladu ili čokoladu za kuhanje otopite i u nju uronite kuglice, te ih ostaviti da se suše 60 – tak minuta. Po želji otopite bijelu čokoladu i njome ukrasite svaku kuglicu.

Murat, Joachim (1765.-1815.), zet Napoleona I., kralj Napulja, uspješan vojskovođa. Kažu da je obožavao *ribu – list* – pripremljenu na način *sole duxelles* tj. *na podlozi fino usitnjenog luka i gljiva sve popirjano na maslacu.*

Janjeći kotleti

Murillo, Bartolomé Estéban (31.12.1617.-3.4.1682.), španjolski slikar, poznat po odličnim slikama biblijskih motiva.
Janjeći kotlet Murillo, Cotelettes D'Agneau La Murillo; utjecajni španjolski slikar bio je vjerojatno omiljeni slikar Charles Ranhofera koji je i osmislio jelo u njegovu čast; sastojci: 12 janjetina kotleti svaki po 10 dag, 25 dag svježih gljiva, 1 šalica bešamela (može se zamijeniti krem juhom od gljiva), 1/4 šalice suhog bijelog vina, 25 dag zelenih i crvenih paprika, 1/2 šalice oguljenih i usitnjenih rajčica, 1 šalica ribanog parmezana, 5 žlica maslinova ulja, sol, papar.
Janjeće kotlete premažite solju, paprom, uvaljajte u malo maslinova ulja i popirjajte naglo s obje strane. Pripremite bešamel umak od vrhnja i odložite. Povrće izrežite na trake/rezance dugačke oko 6-7 mm. Gljive i paprike popirjajte u 2 žlice maslinova ulja, dodajte rajčice i vino, promiješajte i prokuhajte. Zgrijte pećnicu na 204 oC, stavite kotlete u posudu za pečenje i jednom sloju, Gljive složite na svaki kotlet kao mali „humak“ („hrpica“) i prelijte žlicom bešamela. Pospite sve parmezanom i pecite dok se sve lijepo ne zapeče, gratinira.

N



Nansen, Fridtjof (10.09.1861.- 13.5.1930.), znanstvenik, polarni istraživač, diplomat, dobitnik Nobelove nagrade,čovjekoljubac. Društvo naroda na njegov prijedlog izdalo putovnicu „Nansen-putovnicu“, izbjeglicama poslije Prvog svjetskog rata kako bi se mogli kretati po čitavom svijetu.

Nantes (Nantaise), glavni grad francuskog okruga Loire-Inférieure. Grad se razvio oko benediktinskog samostana osnovan 671. godine. Grad je poznat i po jelima od rakova i umaku Nantua.

Hlap (Lobster) Nantua

Scampi Nantua

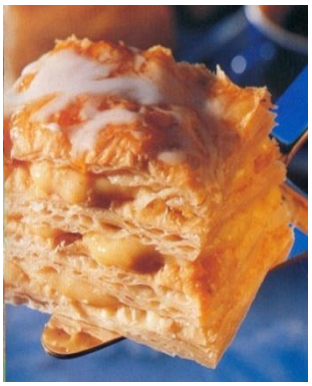
umak (sauce) Nantua

Quenelle (valjušci) i umak Nantua

Nantua, grad u okrugu Ain, poznat po rakovima.
Nantua umak:
Bechamela 100 cl, 40 cl slatkog vrhnja, 80g maslaca od rakova, 100g očišćenih račjih repova, 1/2g bijeli papar, 3g soli.
U bechamel dodajte 20cl slatkog vrhnja i iskuhavajte (reducirajte) na 2/3 tekućine umaka. Umak protisnuti kroz gusto cijedilo i ponovno prokuhati. Lagano umiješajte 20 cl slatkog vrhnja, dodati maslac od rakova, na kockice izrezane repove raka, sol i papar.
Umak koristite za razna jela od riba i rakova.
Quenelle (valjušci) i umak Nantua

„Siromašno jelo“ koje je postalo jelo i internacionalne kuhinje: valjušci su pripremljeni od brašna, mlijeka, jaja, mesa ribe (po izvornom naputku – štuke /brochet/pike, sve poprženo na masti i preliveno natua umakom.

Napoleon Bonaparte , nacrtao Jacques-Louis Daud 1812



Napoleon kocke

Pile Marengo

Napoleon koktel

Pjenušac napoleon

Napoleon Brnady

Bigarreau Napoleon cherry

Napoleon I. Bonaparte (15.8.1769.-5.5.1821.)**,** francuski vojskovođa i car**.** Nije bio sladokusac**,** kao prethodni i kasniji francuski vladari. Mnoga su jela, kolači i pića dobila ime po njemu u čast: *Napoleonova pjenasta torta; Gâteau à la crème fouettée Napoléon; Napoleon-Schaumtorte* (smjesu od jaja, žumanaca i šećera izmiješajte pjenasto i pomiješajte s neoguljenim, samljevenim bademima, ribanom čokoladom, arancinima narezanim na kocke,

čvrstim snijegom od bjelanaca i biskvitnim mrvicama. Smjesu stavite u dva namazana i pobrašnjena kalupa za torte i ispecite. Obadvije torte razrežite vodoravno. Prostor između torte, kad se stavi jedna na drugu, namažite zašećerenim čvrsto stučenim vrhnjem, a cijelu tortu omažite čokoladnom ocaklinom); *Napoleon pile iz Marenga, Napoleon kocke, Napoleon coctail.*

Bigarreau Napoleon cherry – vrlo slatka vrsta trešnje koja se često koristi za maraskino umjesto trešnje maraske.

Napoleon kava: 3 žlice konjaka, 3 žlice slatkog vrhnja, vruća kava. Stavite konjak i vrhnje u šalicu za kavu i ulijte vruću kavu.

Lady Hamilton

Nelsonova jabuka

„Nelson`s balls" Nelsonove loptice

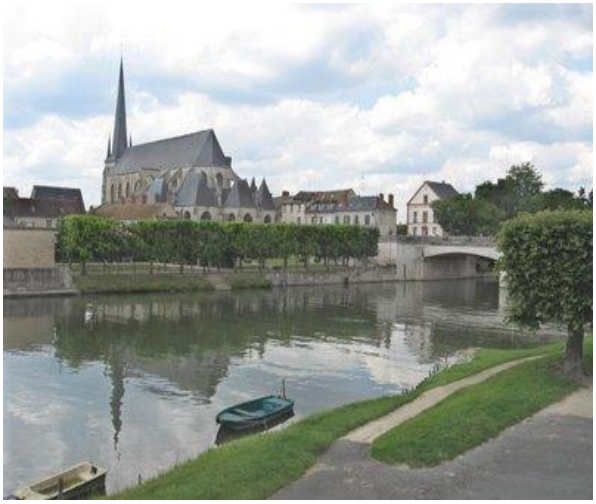
Nelson, Horatio (1758.-1805.), britanski admiral, poznat po pobjedama kod Abukira (1798.), Kopenhagena (1801.) i Trafalgara (1805.). Imao je samo 21 godinu kada je porazio francusku i španjolsku mornaricu. Volio je specijalitete od riba, poznati su: *Nelsonovi sleđevi* ili pod drugim nazivom - ***Matjesfilets Lady Hamilton or (ili) Herring Fillets a la Lady Hamilton,*** *Mutton Or Lamb Cutlets à là Nelson – ovčji kotleti na način Nelson*

Kotlete umočite u razmućena jaja, dobro ih uvaljajte u kosane mrvice šunke, ponovno ih uvaljajte u jaja i na kraju u krušne mrvice (prezle). Rastopite maslac i na zagrijanom maslacu popržite kotlete s obje strane. Odreske stavite na topli poslužavnik, okružite netom kuhanom tjesteninom i prelijte masnoćom od prženja. Smeđi umak brown gravy) poslužite posebnoj posudi.

„Nelson`s balls" Nelsonove loptice

Izmiješajte sve zajedno: 20 dag maslac, 1,5 šalica šećera, 2 jaja, 1/1 žličice soli, 2,3/4 šalice brašna, 3 žličice praška za pecivo, 1 žličica vanilije, 2 žličice čaja. Oblikujte male kuglice

„bombice” i odložite ih u hladnjak na barem 1,5 sat. Uvaljajte kuglice u mješavinu 1,5 žlice i 1,5 žličice čaja. Pecite ih u zagrijanoj pećnici na 190 oC 9 do 10 minuta. Nakon pečenja kuglice će biti malo spljoštene.



Nemours, grad u francuskom okrugu Samone-et-Marne, nekadašnje vojvodstvo.

Nero(n) Claudius Caesar Augustus Germanicus, rođen kao Lucius Domicija Ahenobarbus (15.12.37.-9.6.68.). Posvećen mu je umak – *Neronov umak*, obzirom da je obožavao vlasac.

Kesteni su poširan u sirupu

Nesselrode puding aromatiziran s kestenima i maraskinom.

Nesselrode, Karl Robert Vasiljevič (13.12.1780.-1862.), ruski državnik i diplomat.
Nesselrode puding; ogulite 40 lijepih kestena, blanširajte ih u kipućoj vodi kako bi uklonili kožicu (koja se nalazi ispod kore), stavite ih u drugu posudu i kuhajte sa šećernim sirupom i štapićem vanilije. Kuhajte lagano dok kesteni nisu kuhani, ocijedite, i laganim miješanjem pomiješajte sa 8 žumanjaka i 25 dag šećera u prahu. Dodajte kuhanu kremu (Nesselrode puding), promiješajte, i dalje držite na vatri ali da ne zaključa (zavre). Kad se jaja počnu zgušnjavati umiješajte u kesten pire i 1 dl maraskina i sve protisnite kroz cjedilo. Odložite u zamrzivač. Operite i osušite 14 dag ribizla i ukuhajte sa šećernim sirupom. 14 dag bobica grožđa operite i izrežite i ukuhajte u šećerni sirup zajedno s rozinama. Sve prelijte preko kestena koji ste prije odložili u zamrzivač. Ukrasite s 3 dl tučenog slatkog vrhnja („šlag“) i ponovno sve zamrznite do posluživanja. Ovako pripremljeni ***Nesselrode puding možete pripremiti u jednoj posudi ili u posudicama za jednu osobu. U nedostatku kestena cvjetača može zamijeniti kesten.***

Umak za Nesselrode puding

Stavite 4 žumanca u posudu i umiješajte zajedno sa 14 dag šećera u prahu, 3 dl kuhanog vrhnja i promiješajte na vatri bez ključanja. Kad se jaja počinju zgušnjavati promiješajte i skinite s vatre. Procijedite kroz gusto cjedilo, dodajte 1 dl maraskina i odložite u hladnjak tako da umak bude ohlađen, ali ne i smrznute.

Povjesničari gastronomije kažu da je ovaj ledeni puding osmislio Carême 1814. za diplomata grofa Karl von Nesselrode i da je postao najpopularniji ledeni puding devetnaestog stoljeća, a

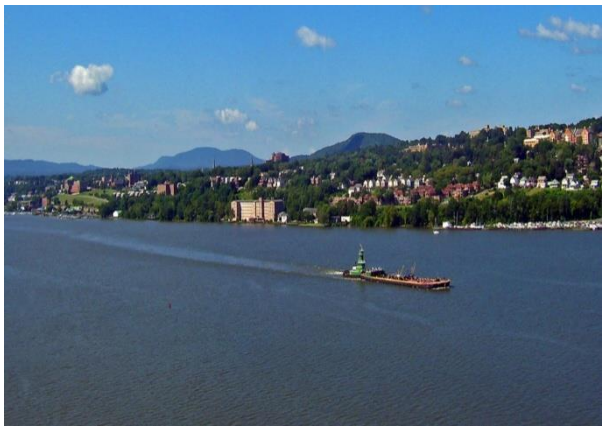
posebno je cijenjen od strane engleske gornje klase. Carêmeov sljedbenika *Monie* vjerojatno inspiriran ***Nesselrode Puding pripremio je*** verziju engleskog pudinga od šljiva u mjehuru umjesto u sladolednom kalupu. *Nesselrode Puding* obično je pripremljen u kupolastim *Bombe kalup* za puding. Ribizl i grožđice su poširani u šećernom sirup. Maraschino osim što daje „divan“ okus, također pomaže da smrznut ostane mekana. Ice pudding) bili su među tehnički zahtjevnijim jelima u Viktorijansko doba.

Neki od najspektakularnijih izmislio je *Francatelli* koje je opisao u svoje dvije knjige ***Modern Cook*** (1846) i ***Royal slastičar*** (1864). Osim ledenih postolja u obliku dupina, on također predlaže oblikovanje ledenog pudinga u blokovima od leda ukrašeno svježim cvijećem.

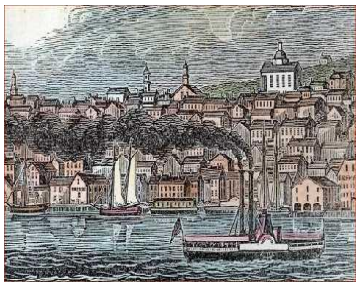
Nesselrode puding, na gornjoj slici, je u sredini i ižlijebljen je i zamrznut. Napravljeno je u kalupu koji je nekada pripadao slavnom slastičaru *Richard Gunter*u. Na desnoj strani od *Princez* lubenice i lijevoj strani je *Versailles Ananas* krema, pripremljena u dva lijevana ICES portretirani od Agnes Marshall's Fancy ICES (London: 1890). Okružuju ih mali ledeni ukrasi grančice paprati. Carême je izvornu verziju pudinga zamrznut u kositrenom ananasa kalupu.

Kako napraviti šećernog sirupa

Stavite dvije pune šalice šećera i pol šalica vode u lonac na vatru. Miješajte dok se šećer ne otopi, a zatim neka se kuha polako, bez dodirivanja desetak minuta, ili dok ne bude nastao bistra (jasan) sirup. Sirup se može biti u većim količinama čuvati u staklenkama i uvijek je spreman za uporabu. Da bi sve dobro uradili trebalo bi kuhano na 32 oC. Za parfaits kuha se na 20 oC. Za sladolednu vodu treba kuhati na 32 oC.



Lobster Newburg with Toast and Lemon



Drvorez Newburga iz 1842.

Lobster à la Newburg

Newburg, grad u državi New York (USA). Prvo naselje datira iz 1709. godine koje su osnovala njemački luterani. Vidi: jastog Newburg (Charles Ranhofer)

Newa, rijeka u Rusiji.

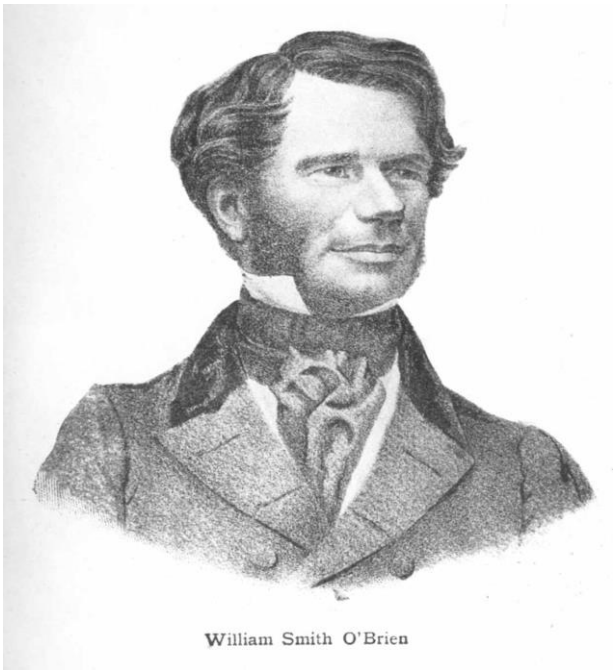
Marshal Michel **Ney** prvi Duc d' Elchingen, 1. Prince de la Moskowa (10.1. 1769. - 7. 12.1815.) francuski vojnik i vojni zapovjednik tijekom francuskih ratova i Napoleonskih ratova. Jedan od 18 maršala Francuske koje je stvorio Napoleon I. Poznat kao *Le Rougeaud* („crveni rumen“, vojnici su ga zvali i nadimkom „najhrabriji od hrabrih“ („*le Brave des Braves*”).Vodio je povlačenje iz Moskve i bio zapovjednik u Waterloou. Charles Ranhofer je mnoge kolače od bjelanjka, kreme od vanilije i marcipana nazvao po maršalu Michel Ney-u junaku Napoleonovih ratova.

Desert *Maršal Ney, Marechal Ney* (nekoliko vrsta kolačića objedinjeno na većem pladnju); oguljenih badema, 14 dag šećera u prahu i dovoljno bjelanjaka kako bi izradili tijesto; dodajte i umiješajte 6 dag brašna, 2 cijela jaja i na kraju lagano umiješajte čvrsti snijeg jednog bjelanjka. Napravljeno tijesto stavite u platneni ljevak za kolače (pomoću njega se oblikuju razni ukrasi i tijesta) s izlaznim otvorom širine 8 mm i istisnite tijesto u duljinu od 5 cm. Ispecite u zagrijanoj pećnici i ohladite.
Pripremite, malo nauljenu, limenu posudu za pečenje u obliku šesterokutna prstena i promjera od 12,5 do 20 cm i visine 10 cm, oblikujte marcipan u obliku limene posude i stavite ga u posudu, prelijte šećernim sirupom i *vanilijom bavarois*, na to složite male kolačiće koje ste napravili od snijega 15 bjelanjaka i pola kg šećera. Na vrh postavite kolač nadjeven bavarskom kremom i posut ohlađenim komadićima kuhanog šećera u koje ste umiješali dok je bio još vruć narezane pistacije. Okolo ukrasite već ranije ispečenim kolačićima.
Bavarska krema; sastojci: 4,5 dl mlijeka,vanilija, 3 žumanjka, 7,5 dag šećera u prahu,; zagrijte mlijeko zajedno s umiješanom vanilijom da postane kipuće. Uklonite s vatre. Umiješajte žumanjke i šećer pjenasto i umiješajte u mlijeko. Vratite na trag na štednjak i grijući miješajte, pazeći da ne zakuha, da postane gusta krema.

Pintade à la nivernaise (Biserka à la nivernaise)

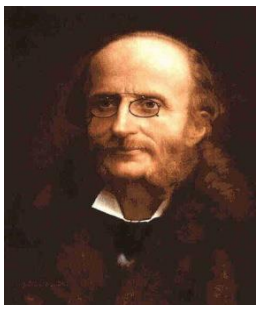
Nivernais, nekadašnja oblast i vojvodstvo, danas francuski okrug Nièvre.

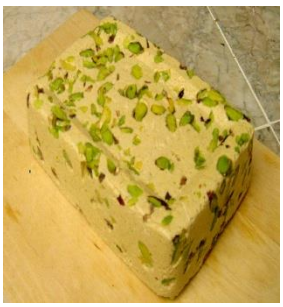
O



Krumpir O'Brien

William Smith **O'Brien** (irski: Liam Mac Gabhann Ó Briain; 17. 10.1803. - 18. 6.1864.) irski Nacionalistički i saborski zastupnik, i voditelj Irskog pokreta. Osuđen na smrt radi pobune i „zavođenje“ mladih Iraca za pobunu. Smrtna kazna zamijenjena u deportaciju u Van Diemen's Land. Godine 1854. pušten i osuđen na izgnanstva iz Irske, živio je u Bruxellesu dvije godine. Godine 1856. pomilovan, vratio se u Irskoj ali nikada nije nastavio politički rad.
Krumpir O'Brien, Potatoes O'Brien je pirjani krumpir sa zelenom i crvenom paprikom. Krumpir i paprika su prženi (varira prema ukusu), a poslužuju se vruće. Jelo potječe iz restorana u Bostonu poznat kao Jeronim i restoranu poznatom kao Jack's u Manhattanu iz ranih 1900. godina. Možete mijenjati naputak (recept) zamjenom bilo koje od omiljenih sorti paprika. Poslužite krumpirom s kajganom (omletom), burgerom ili pečenim rebrima.
Sastojci: 2, žlica maslac, 1,5 žlice maslinovog ulja,1 veliki luk sitno kosni, 1/2 male crvene paprike babure bez sjemena i izrezane na kockice, 1,5 mala zelena paprika bez sjemena i izrezana na kockice, 2 mala bijela ili crvena krumpir, oguljena i izrezana na kockice veličine 1,5 cm, 2 žlice kosanog lišća peršina.
U velikoj tavi na srednje visoke temperaturi rastopite 2 žlica maslaca i 1/2 žlica maslinovog ulja. Dodajte luk i popirjajte, miješajući, do zlatno smeđe boje (5-7 minuta). Dodajte crvenu i zelenu paprike i pirjajte (sotirajte) 3-5 minuta. Luk i papriku izvadite i odložite u toplu posudu. Masnoći u tavi dodajte preostale 1/2 žlica maslaca i maslinovo ulje. Uspite pola količine krumpira i pirjajte, okrećući, da posmeđi sa svih strana (5-7 minuta). Ako je krumpira previše suh dodajte još malo maslaca ili ulja. Pirjani krumpir odložite luku i paprici. Ponovite postupak s preostalim maslacem, maslinovim ulje i krumpirom. Vratite u tavu sve prethodno pirjano (luk, papriku, krumpir), pojačajte temperaturu kako bi se brzo zagrijalo. Maknite s vatre, začinite solju i paprom po želji. Dodajte peršin i promiješajte. Poslužite odmah.


Offenbach iz 1860 g.



Tahini halva

Burmese Semolina kolač

Offenbach, Jacques (rođen kao Jacob Offenbach) (20.6.1819.-5.10.1880.),
skladatelj opereta.
Nakon izvedbi svojih djela, kažu osobito poslije La belle Hélèna, Ofenbach je uživao u *Tahan halvi* i *Burmese Semolina cake* (Burmanski griz kolač). *Tahan halvi*
43 dag tahan sirupa (gusta tekućina koja se dobiva preradom sezamova sjemena), 2 bjelanca, 25 dag kosanih pistacija, *šećerni sirup*: 2 šalice šećera, 1 šalica vode, 2 žlice ekstrakta od vanilije.
Šećerni sirup kuhajte oko 20 minuta i ohladite. Umutite snijeg od bjelanca. Izmiksajte tahin sirup, dodajte snijeg od bjelanca, uspite ¾ šalice šećernog sirupa, pistacije i ostatak sirupa. Sve dobro izmiješajte i odložite u hladnjak 3 dana. Nakon toga uživajte.
Burmese Semolina cake (Banana Shwe Gye torta)
35 dag krupice/griza, 4 dl kokosovog mlijeka, oko 6 dl vode, 2 jaja 35 dag šećera, 12 dag maslaca (ili 12,5 ml ulja od kikirikija), 1 žlica bijelog maka, malo soli., mak.

Popržite u tavi, na jačoj temperaturi, krupicu do zlatnožute boje. Obično se prži 5-10 minuta. Kad se ohladi spojite sve ostale sastojke s krupicom (kokosovo mlijeko, šećer, jaja, sol). Sve dobro izmiješajte pazeći da se ne stvore grudice Kuhajte na jačoj temperaturi uz stalno miješanje. Kad se pojave prvi mjehurići na površini smanjite temperaturu i kuhajte dalje 8-10 minuta da se sve zgusne. Uspite u podmazani pleh uljem kikirikija (ili maslacem). Izravnajte površinu i pospite makom. Zapecite u pećnici 8-10 minuta. Izvadite, ohladite, izrežite na komade i poslužite.

Dr. William Oliver osmislio je Bath Oliver keks

Bath Oliver je tvrdi suhi keks ili kreker od brašna, maslaca, kvasac i mlijeka, često se jede sa sirom. Osmislio ga je dr. William **Oliver** (1695-1764) u Bath, Somerset oko 1750. i biskvitu dao svoje ime. Liječnik dr. William Oliver prvotno je osmislio biskvit za liječenje pretilosti bolesnika od kojih su mnogi patili od gihta. Nakon smrti dr. Oliver (1764.) ostavio je svom kočijašu, Atkinsu, naputak (recept) za sada već poznati Bath Oliver biskvit, zajedno sa 100 £ i deset vreća najboljeg pšeničnog brašna. Gospodin Atkins postao je zahvaljujući keksu bogat. Nakon g. Atkinsa poslove je čovjek po imenu Norris koji je posao prodao pekaru Carteru. Nakon dvije daljnje promjene vlasništva, 1950. Oliver biskvit Bath naputak (recept) preuzeo je Jakovu Fortt.

ecept) za Bath Olivers još uvijek se smatra tajnom, iako je početkom 19. stoljeća u sveučilišnoj knjižnici Glasgowa pronađen naputak (recept); ***Sastojci:*** 25 g (1oz) svinjske masti ili maslaca, 125 ml (¼ pt) mlijeka, 125ml mlijeka (¼ pt) vode, 1Tbs (žlica) svježeg kvasca ili suhog kvasca, ½ TBS (žlice) uzašlog u mlakoj vodi, 500g (1 £) brašna.
Rastopite maslac u mlijeku, dodajte vodu i kada se smlači umutiti u kvasac. Stavite brašno u zdjelu za pečenje i dodati kvasac. Miješajte rukama i mijesiti dok ne dobijete glatku smjesu. Zamotajte u salvetu i ostaviti na toplom mjestu 20-30 minuta. Brašnom pospite radnu površine. Tijesto razvaljajte nekoliko puta na najtanje. Oblikujte (izrežite) krugove, probodite na nekoliko mjesta i pecite u pećnici da postanu umjereno suhi s malo nježne smećkaste boje.

Današnja „domaća inačica” Olivier salate sadrži: mrkvu, šunku, luk, kiseli krastavac, jaja, kukuruz, grašak, krumpir i majoneza.

Ruska salata (Sour Russian Potato Salad) – kasnije nazvane u njegovu čast - Olivier.

Vrijedna zbirka naputaka (recepata) Lucijen Oliviera objavljena su u knjizi Restorannoe delo: Samaja polnaja enciklopedia ot Ljus`ena Oliv`e, Arcadia Novokova; menju XiX-XXI. Moskva 2009.

Lucien **Olivier,** Люсьен Оливье, (1838. - 1883.) ruski kuhar belgijskog podrijetla bio je vlasnik restorana Hermitage u središtu Moskve u ranim 1860-ih. Olivier je poznat po osmišljavanju poznate salate - *ruske salate (Sour Russian Potato Salad*) – kasnije nazvane u njegovu čast - *Olivier*. Pravi naputak (recept) otkriven je tek 1894. godine. Lucien Olivier umro je u Moskvi u dobi od 45 godina, 1883., i pokopan je na groblju Vvedenskoye. Na njegovom nadgrobnom spomeniku piše: „od prijatelja i poznanika.“ Jedan od prvih tiskanih recepti za salata *Olivier*, po Aleksandrovu, pojavljuje se 1894., sa sastojcima: prsa od tetrijeba, dva krumpira, jedan mali krastavac, 3-4 listova salate, 3 velika repa rak, 1/4 šalice aspika, 1 žličicu kapara, i 3-5 maslina i 1 1/2 žlica *provansalskog preljeva* (majoneza). Današnja internacionalna verzija *Olivier (Russian Salad)* salate: 1/2 lb. – 1lb. bologna, 1 (15 oz.) can of sweet peas, 3 medium-sized potatoes, 4-5 medium-sized carrots, 5 eggs, 1 bunch of green onions, 1 bunch of fresh dill, 4-5 pickled dill cucumbers (pickled with salt, not vinegar), ground black pepper, salt, mayonnaise.

Omar Pasha Latasa (1806.-1871.) rođen kao Mihajlo Latas (Михајло „Мићо“ Латас) ali poznat i kao Michael Latasa, Michael Lats i Michael Lattus. Bio je hrvatski vojnik. Rođen u Janja Gori, općina Plaški u Hrvatskoj, u vrijeme hrvatske Vojne krajine Austrijskog Carstva. Školovao se u Gospiću, a potom u vojnoj školi u Zadru, pridružio se graničnoj pukovniji. Pobjegao u BiH 1823. pod optužbama za pronevjeru, i preobratio se na islam. Njegov otac Petar

služio je u austrijskoj vojsci kao poručnik-guverner Ogulinskog okruga. Mihajlo je bio inteligentno i živo dijete iako prilično slab imao je želju postati vojnik. Na odlasku iz škole prihvaćen je kao kadet u očevoj pukovniji u Ogulinu. Zahvaljujući lijepom rukopisu dodijeljen je na crkvene dužnost. Pod sumnjom da je otuđio novac i „osudom za pronevjeru“, i strahom pred ocem pobjegao je u Bosnu. Postigao je zavidnu vojnu karijeru i bio vrhovni zapovjednik turskih snaga u savezu s francuskom i engleskom za vrijeme Krimskog rata.
Charles Ranhofer osmislio je dva jela u čast Omer Paše, *Hashed muton of Omer Pasha* (*kosan ovčetina a la Omer Pasha),* nisam mogao pronaći naputak, i *Oeufs sur le Plat Omar Pacha* (*Jaja Omar Pacha*).
Oeufs sur le Plat Omar Pacha, Jaja Omar Pacha; sastojci: 12 žlica mljevenog luka, 3 žlice maslaca, 12 jaja, 12 žlice ribanog parmezana. Prethodno zagrijati pećnicu na 176 oC. U maloj tavi pirjajte (sotirajte) luk na maslacu da postane vrlo mekan, ali ne i zapečen. Prelijte jaja preko luka, pospite svako jaje sa sirom i pecite oko 10 minuta u pećnici. Poslužite odmah.

Grigorij Grigorjevič Orlov

Grigorij Grigorjevič Orlov

Teletina Orlov (Veal Prinz Orloff)

Teletina Orlov (Veal Prinz Orloff)

Teletina Orlov (Veal Prinz Orloff)

Stuffed pheasant à la Prinz Orloff

Faisan Farci La Prince Orloff, Nadjeveni Fazan Orloff La Prince

Fisch Orly

Chicken Orly

Shrimp and chicken Orly

Eggs and chicken Orly

Orlov (ruski: Орло́в) ime je ruske plemićke obitelji koja je proizvela nekoliko uglednih državnika, diplomata i vojnika. **Orlov (Orloff)**, Grigorij Grigorević (1734.-1783.) ruski

političar, suorganizator dvorskog prevrata 1762.; prisni suradnik Katarine Velike i utemeljitelj obitelji Orlov.

Princ **Nikolaj Aleksejevič Orlov** (*Prince Nikolay Alekseyevich Orlov*; 1827. -1885.), bio je istaknuti ruski diplomat i pisac. Ispočetka se posvetio vojnoj karijeri, nakon teškog ranjavanja u Krimskom ratu ušao u diplomatsku službu, te je uspješno predstavljao Rusiju u Bruxellesu (1860. -1870.), Parizu (1870. -1882.) i Berlinu (1882.-1885.). Kao pisac i publicist, zauzimao se u prvom redu za reforme. Njegovi članci o tjelesnom kažnjavanju, koje je objavio u *Ruskaja Starina* 1881. doprinijeli su ukidanju tog vida kazne. Bio je i zagovornik tolerancije prema opoziciji i disidentima.

Teletina Orlov – Veal prinz Orloff (pirjani teleći but; soubise s rižom; duxelles; Umak Mornay), jelo je osmislio Urbain Dubois za Prince Nikolay Alekseyevich Orlov-a. Jelo: *Stuffed pheasant à la Prinz Orloff* osmislio je Charles Ranhofer.

Veal Prinze Orloff, Teletina Prince Orloff; sastojci: 2 kg telećeg but bez kostiju, 1 žličica soli, 1/2 žličice crnog papra,1 žlica biljnog ulja,2 žlice maslaca, 1 srednja glavica luka sitno kosanog, 1 manji celer sitno kosan, 1 velika mrkva sitno kosana, 6 grančica svježeg lista peršina, 6 grančica svježeg timijana ili 1/2 žličice sušenog i izmrvljenog, 1 lovorov list, 1 čaša suhog bijelog vina; ***Za soubise*****:** 1/3 šalice bijele riže dugog zrna, 2 žlice maslaca, 45 dag luka prepolovljen uzduž i poprijeko narezano (3 šalice), 1/2 žličice soli, 1/3 šalice pileća juha ili voda; ***Za duxelles*****:** 45 dag usitnjenih gljiva, 3 žlice maslaca, 2 žlice sitno sjeckanih crnih tartufa, 1/4 šalice gustog vrhnja, 1/4 žličice soli ili po ukusu, 1/8 čajna žličica crnog papra;

Za umak Mornay**:** oko 1,5 šalice punomasnog mlijeka, 4,5 žlice maslaca, 6 žlica brašna, 1/3 šalice grubo ribanog Gruyère, 1/2 žličice soli, 1/8 žličica crnog papra, 1/8 žličice svježe ribanog muškatnog oraščić.

Teletinu nasolite i popaprite. Zagrijte ulje i dodajte 1 žlicu maslaca, teletinu popržite sa svih strana, okrećući, oko 10 minuta. Teletinu odložite na toplu podlogu i izlijte masnoću iz posude. Rastopite preostali maslac i propirjajte luk, celer, mrkvu na umjerenoj temperaturi do smeđe boje, oko 5 minuta. Peršin, sveži timijan i lovor zamotajte u gazu, dodajte pirjanom povrću, podlijte vinom i malo vode, dodajte meso i sve zajedno popirjajte (krčkajte). Pokrijte poklopcem, stavite u donji dio pećnice i pecite oko 1,5 sat. Temperatura u dubini mesa mora biti oko 63 oC, što se kontrolira termometrom koji se ubode u meso u dubinu od oko 5 cm. Izvadite meso, sokove od pečenja procijedite kroz fino cjedilo. Masnoću iz posude postružite jer će vam koristiti za umak Mornay.

Soubise**: rižu skuhajte napola u posoljenoj kipućoj vodi, oko 5 minuta, ocijedite i isperite. Maslac rastopite u vatrostalnoj posudi, umiješajte luk i sol. Poklopite i pirjajte miješajući oko 5 minuta. Umiješajte rižu i sve zajedno popirjajte. Stavite u pećnicu i pecite oko 1 sat. Nakon toga ohladite.**

Duxelles**: gljive stavite u čisti kuhinjsku krpu, stisnite i ocijedite što više tekućine. Maslac zagrijte u tavi na srednjoj temperaturi da se zapjeni i pirjajte gljive i tartufe miješajući da lagano posmeđe i tekućina iz gljiva ispari, oko 6-8 minuta. Umiješajte vrhnje, sol, papar i prokuhajte oko 1 minute.**

Umak Mornay**: u sok od pečenja dodajte ulijte mlijeko. Rastopite maslac na srednjoj temperaturi, dodajte brašno i lagano prokuhajte uz stalno miješanje, oko 3 minute. Dodajte mlijeko u smjesu i prokuhajte. Smanjite temperaturu i lagano kuhajte (krčkajte) oko 10 minuta. Uklonite s vatre i umiješajte** Gruyère, istopite ga, začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem.

Umiješajte ¼ šalice soubisa u duxelles. Izrežite pečenu teletinu na 16 odrezaka svaki debljine od oko 8 mm, složite odreske u vatrostalnu posudu, prelijte 1,5 šalicom soubisa preko polovine odrezaka, drugu polovinu odreska prelijte duxellesom. Preklopite drugim odreskom ostavljajući oko 1,5 cm odreska nepokriveno. Umak Mornay malo zagrijte i žlicom prelijte preko vrhova odreska. Ovako pripremljenu teletinu ispecite, glazirajte, 15

do 30 minuta. Preostali Mornay umak razrijedite s malo mlijeka, zagrijte i poslužite uz pečenje.
Teletinu možete pripremiti 1 dan ranije kao i soubise, duxelles i Mornay umak, i završiti neposredno prije posluživanja.
Faisan Farci La Prince Orloff, Fazan Punjene Orloff La Prince; osmislio Charles Ranhofer.
Otvorite svježeg fazana preko leđa, izvadite kosti i meso ostavljajući krila (pinions) i batake (drumsticks). Uzmite svo meso drugog svježeg fazana i isjeckajte na sitno, isjeckajte jednaku količinu svježeg svinjskog mesa i pomiješajte zajedno. Dodajte svemu malo mesnog temeljca i četvrtinu od ukupne količine kuhanih jetara guske i nekoliko tartufa izrezanih na kocke. Ovako pripremljenom smjesu nadjenite fazana i zašijte kožu s perjem. Fazana premažite maslacem, umotajte u najfinije platno i kuhajte u čistoj juhi, na laganijoj vatri (voda struji ali ne vrije), 1 sat i 15 minuta. Fazana osušite, odvežite i zamotajte istom krpom nakon pranja krpe da se ohladi. Jedan sat prije posluživanja fazana odmotajte iz krpe, odvojite leđa od prsa, podijelite na dva komada po dužini, rezano na dva dijela, i složite sve ponovno zajedno. Prelijte fazana s bijelim chaudfroid umakom. Ovako pripremljenog fazana odložite na led i ukrasite zupčastim ukrasnim papirom, okružite mliječnim croutonsima (kriške bijelog kruha debelo približno 1 cm raznih oblika bez kore, prepržene na maslacu, služi kao podloga mesnim jelima ili kao prilog) i dva grozda nadjevenih tartufima.

Orly, mjesto u okolici Pariza, okrug Samone. Naziv jelima (Orly ili Horly) poseban je radi toga što je tekuće tijesto (kao za palačinke) pripremljeno pomoću piva i u njega se umoče meso ili riba, koje se zatim stavlja u vruću mast ili ulje.

d”Orsay, nećak Grimod de la Reynièrea. Nekadašnja pariška kavana koja se također zvala d`Orsay.
Muzej `Orsay.
Zdanje muzeja je **veličanstveno preuređena** nekadašnja željeznička stanica na **obali Seine**, ali pravi značaj ovog velikog muzeja je zbirka umjetnina iz doba impresionizma i postimpresionizma. Kolekcija obuhvaća kronološki poredane izloške u razdoblju od 1848.g. do

1914.g., počinje na prizemnoj razini, skače na drugi kat, da bi se spustila na srednji nivo. Najpoznatiji izložak je Manetov ***„Doručak na travi“.***

restoran Operakällaren u Stockholmu

Oskar II., izvorno ime Oscar Frederik (21. 1. 1829. - 8.12.1907..) kralj Švedske i posljednji Bernadotte na prijestolju Norveške. Treći sin švedsko-norveškog kralja Oskara I. i Jozefine od Leuchtenberga. Otac mu je bio sin izabranog švedskog kralja i osnivača dinastije Bernadotte, a preko majke je bio potomak švedskog kralja Gustava I.. Rođen je u Štokholmu, a po rođenju je dobio titulu vojvode od Östergötlanda. Započeo je obrazovanje u mornarici s jedanaest godina. Kasnije je studirao na Univerzitetu Uppsala, gdje se isticao u matematici. Godine 1857., u Wiesbaden-Biebrichu, oženio je Sofiju od Nassaua, najmlađu kćerku Vilima, vojvode Nassaua. S njom je imao četiri sina. Od 1859. bio je švedski prijestolonasljednik, budući da njegov

najstariji brat, Karlo XV., kralj Švedske, nije imao sinova, a drugi brat, Gustav, vojvoda od Upplanda, je umro 1852. godine ne ostavivši iza sebe djece. Naslijedio je brata po njegovoj smrti 1872. godine. Njegova krunidba za kralja Švedske održana je 12.05.1873. godine, a krunidba za norveškog kralja održana je 18. 6.iste godine. Izgubio je norvešku krunu 1905. godine. Norveški parlament ga je svrgnuo 7. 6. a Oskar se krune odrekao 26.10. Odbio je dozvoliti prinčevima svoje dinastije da se kandidiraju za norveško prijestolje, te je za norveškog kralja izabran Karlo od Danske, unuk Oskarovog starijeg brata. Današnji vladar Norveške je i potomak Oskara II, preko svoje majke.

Veal Oskar, teletina Oskar, klasično švedsko jelo koje se nalazi na jestvenicima internacionalnog kulinarstva, osmišljeno od francuskog *maitre de cuisine Operakällaren* restorana, *Paul Edmond*, za 25. obljetnicu krunidbe kralj Oskar II. na prijestolje.

Veal Oskar, teletina Oskar; sastojci: 7o dag telećih kotleta (oko 4 kotleta), 1/3 šalice brašna, 1/8 žlice soli, 1/8 žlice papra, 1/6 žlice češnjaka u prahu, 1/3 šalice rastopljenog maslaca, 1 šalica svježeg mesa rakova, ½ šalice kosanog luka, kriške crnog tartufa, 2 žlice Worcestershire umaka, 25 dag smrznutih šparoga (oko 12 šparoga), Bérnaise umak, kosano lišće peršina.

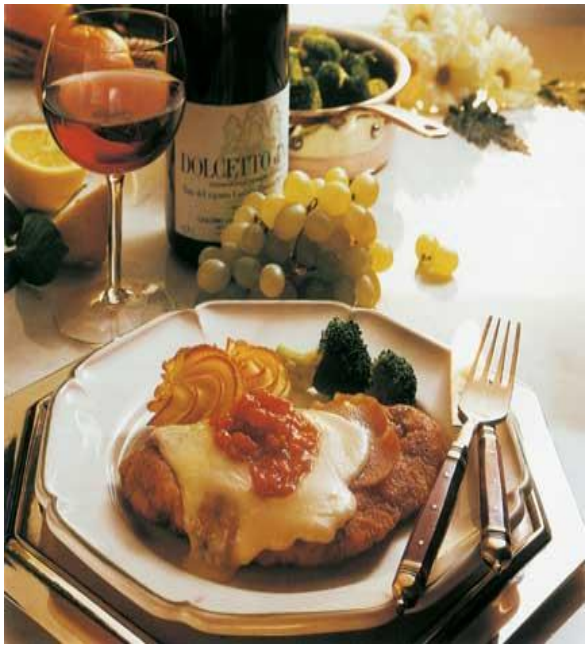
Kotlete stanite (istucite) na debljinu od 8 mm. Brašno pomiješajte sa začinima (sol, papar, češnjak) i uvaljajte kotlete. Rastopite maslac i na njemu ispecite kotlete s obje strane do smeđe boje (oko 2 minute), odložite na toplo mjesto. Masnoću u tavi postružite drvenom lopaticom i izvadite. U tavu stavite meso rakova, luk i Worcestershire umaka, dodajte malo prethodne masnoće i propirjajte na srednje jakoj temperaturi. Šparoge kuhajte oko 5 minuta. Rasporedite šparoge na svaki komad kotleta (po 3 komada), po žlicu mesa rakova stavite ravnomjerno na šparoge, kriške crnog tartufa (simboliziraju crno-bijeli hermelin na kraljevskom plaštu) i prelijte umakom bérnaise. Pospite kosanim peršinom i poslužite. Ostatak umaka poslužite u posebnoj posudi.

Béarnaise umak: 1/4 šalice svježeg kosanog estragona (zubovac), 1/4 šalice octa, 1/4 šalice suhog bijelog vina, 3 žumanjka, 11 dag rastopljenog maslaca, sol, papar.

U manjoj posudi prokuhajte estragon, ocat, vino, i kuhajte dok se ne reducira količina na pola. Umutite žumanjke i polako umiješajte u rastopljeni maslac, stalno miješajte jer se nesmije zapeći kao kajgana (cvrtje, jaja). Umiješajte estragon i začinite po ukusu.

Otéro, Caroline, poznata plesačica.

Palme a Oro (Zlatna Palma, prestižna filmska nagrada u Cannesu



Menu La Belle Otero

Otéro, Caroline (*Karolina „La Belle“ Otero; 4.11.1868. – 12.41965.*) , poznata španjolska glumica i plesačica. Neki nazivi jela po Caraloini Otèro: *Palme a Otero; Menu la Belle Otero*

P

Niccolò (ili Nicolo) **Paganini** (27. 10.1782 - 27. 5.1840.) talijanski violinist, violist, gitarist i skladatelj. Jedan od najslavnijih violinskih virtuoza svoga vremena, ostavio trag kao jedan od stupova moderne violinske tehnike. Njegov Caprice broj 24 u a-molu, među njegovim najpoznatijim skladbama još uvijek je inspiracija za mnoge istaknute skladatelje.
Selle d'agneau à la Paganini, janjeći hrbat à la Paganini; pretpostavlja se da je jelo osmislio Charles Ranhofer.
Nasoljeni janjeći hrbat jednogodišnjeg janjeta stavite u posudu za pečenje i pecite ga podlijevajući masnoćom i sokom od pečenja. Pecite ga oko 1,5 sat u zagrijanoj pećnici. Janjetinu prelijte supreme sauce (vrhovnim umakom) od pečenja, ukrasite ploškama guščje jetre, listićima tartufa. Ostatak umaka poslužite u posebnoj posudici s jelom.
Supreme sauce, vrhovni umak je bijeli umak koji se koristi u mnogim jelima i jedan od pet „majka umaka“ pod nazivom i veloute umak i sličan je bešamel umaku. „Vrhovni umak“ se obično poslužuje s jelima od piletine ili bilo koje vrste peradi, plodovima mora, jelima od janjetine i gušterače (sweetbreads). Pileća jela s vrhovnim umakom uključuju „lonce“ pite i priloge, kao što su pileća prsa ili pileće noge (bataci). Vrhovni umak također se poslužuje s bijelom ribom kao što su bakalar, ili školjke, pržene Jakovove kapice u tavi.
Supreme sauce, vrhovni umak; sastojci: 1 šalica pileće čiste juha (temeljac), 1 šalica slatkog vrhnja, 2 žlice maslaca, sol, bijeli papar, sok limuna po ukusu.
Zagrijte pileće čiste juhe i prokuhajte da se reducira na ¼, miješajući povremeno. Dodajte sve sastojke i prokuhajte, začinite po ukusu. Prije posluživanja procijedite kroz gazu.
Torta Niccolò Paganini; Vrhunska poslastica u kojoj se savršeno stapaju okusi čokolade, slatkog vrhnja i lješnjaka dosljedna je svakog svečanijeg događanja, te sigurno nikoga neće ostaviti ravnodušnim. Ova torta okusom će dočarati svaku njegovu sonatu ovaj put okusa lješnjaka, čokolade i slatkog vrhnja.
Sastojci za biskvit: 10 bjelanjaka, 28 dag šećera, 28 dag prepršenih blanširanih lješnjaka, 2 žlice kakaa; za čokoladnu kremu: 5 žumanjaka, 1 cijelo jaje, 15 dag šećera, 5 dag tamne čokolade, 25 dag maslaca; za kremu od vanilije: 4 žumanjka, 2 pudinga od vanilije, 4 žlice šećera, 1 vanilin šećer, 7 dl mlijeka, 5 dl tučenog slatkog vrhnja (šlag).
Prvo izradite obje kreme. Za čokoladnu kremu izmiješajte i na pari otopite žumanjke, jaje, šećer i čokoladu. Kad se smjesa ohladi dodajte ju izrađenom maslacu i sve dobro izradite u finu kremu. Za vanilin kremu, žumanjke, puding i šećer izradite i skuhajte s mlijekom. Smjesu

ohladite, dobro izradite mikserom, dodajte tučeno slatko vrhnja. Za biskvit zagrijte pećnicu na 180 oC. Izmiksajte preostale bjelanjke u čvrst snijeg, smjesi izmjenično dodavajte šećer, pržene, blanširane mljevene lješnjake i kakao. Smjesu dobro izmiješajte gumenom žlicom. Pecite u prethodno premazanom *pek* papirom i obloženom kalupu za torte (promjera 25 cm). Vrijeme pečenja ovisi o pećnici, najbolje je češće provjeriti uz pomoć čačkalice. Čista i suha čačkalica znak je dovoljno pečenog biskvita. Ohladite ga. Stavite biskvit na poslužavnik za torte. Biskvit lagano (ne previše) natopite mlijekom, pa ga premažite prvo čokoladnom kremom, izravnajte, pa zatim premažite i vanilin kremom. Vrh torte pospite mljevenim prepršenim lješnjacima. Tortu držite na hladnom najmanje 4h, a najbolje preko noći. Ukrasite tortu čokoladnom glazurom i tučenim slatkim vrhnjem.

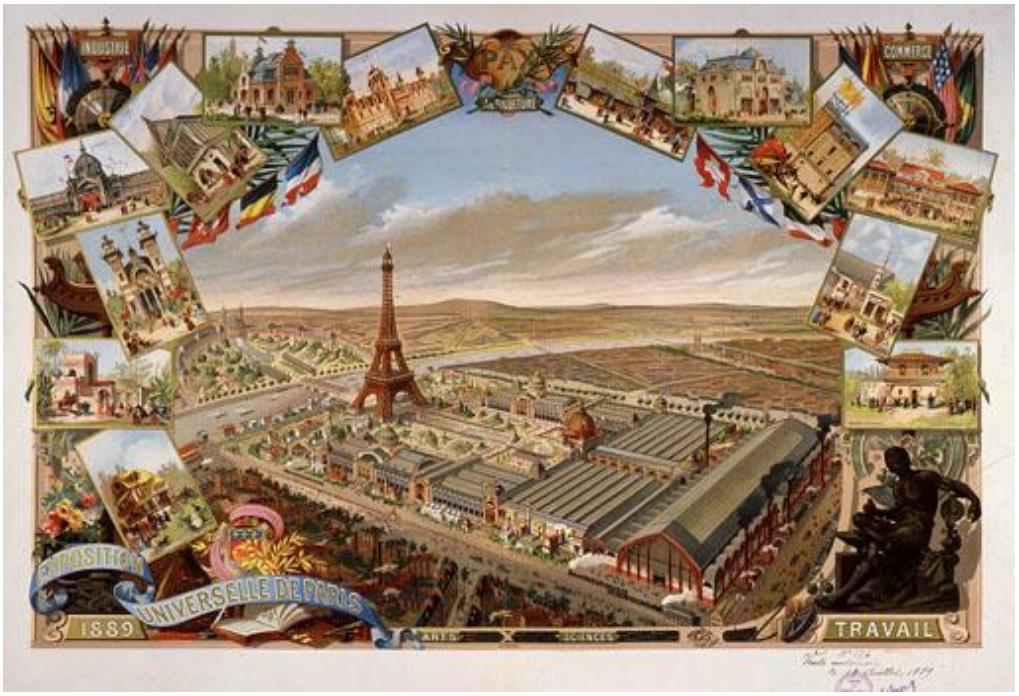
Pallfy, Albert, grof (20.4.1820. – 22.12.1897.), Mađarski pisac.

Panama, grad i luka Paname, kraj pacifičkog ulaza u Panamski kanal. Jelo, kolač: *Panama torta; Gâteau Panama; Panama-Torte* (*15 dag* šećer i žumanca pjenasto izmiješajte, dodajte 7 dag ribane čokolade (ili 6 dag kakaa) čvrst snijeg od 7 bjelanaca, 15 dag samljevenih badema (ili 15 dag oraha) i 5 dag mrvica. Dodajte malo ruma za okus. Sve izmiješajte. Smjesu pecite u namazanom i pobrašnjenom kalupu za torte 45 minuta do 1 sat, na umjerenoj temperaturi (185 oC). Ohlađenu tortu razrežite vodoravno na dva lista. Donji list namažite dijelom kreme i poklopite drugim listom. Cijelu tortu izvana premažite preostalom kremom i pospite oguljenim prženim i sitno narezanim bademima; *Krema*: u pjenasto izmiješan maslac (15 dag) dodajte

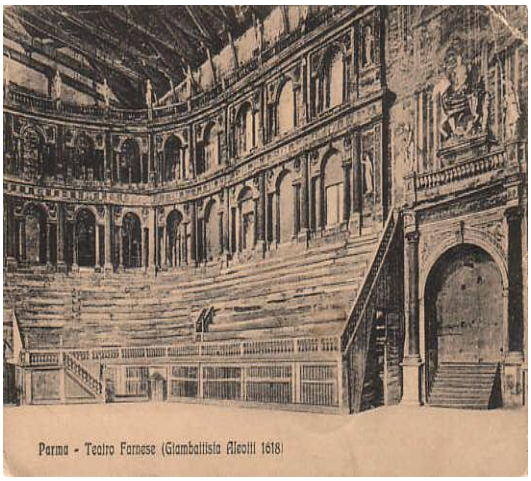
postepeno 2 vanilin šećera, smekšanu čokoladu (7 dag), 1 jaje, 0,5 dk jake crne kave i 7 jaja (žutanjka).

Pariški odrezak (Pariser Schnitzel, Steak Parisien)

Pariški odrezak sličan je Bečkom odresku (Wiener Schnitzel) i jedno je od jela od klasične francuske kuhinje. U pripremi se ne koriste krušne mrvice. Tanki teleći odrezak, prethodno malo potučen, posoli se, uvalja u brašno i razmućeno jaje. Prži se u maslacu ili biljnom ulju do zlatno smeđe boje. Neki preporučuju, ovako prženi odrezak, još malo popržiti na vrućem maslacu u tavi, da se dobije fina hruskava korica.
Prema povjesničarima gastronomije pripremljen je prvi put za trajanja Svjetske izložbe u Parizu 1889. (od 6. svibnja, do 31. listopada). Izložba je održana u znaku 100 godina pada Bastille, simbola početka Francuske revolucije.

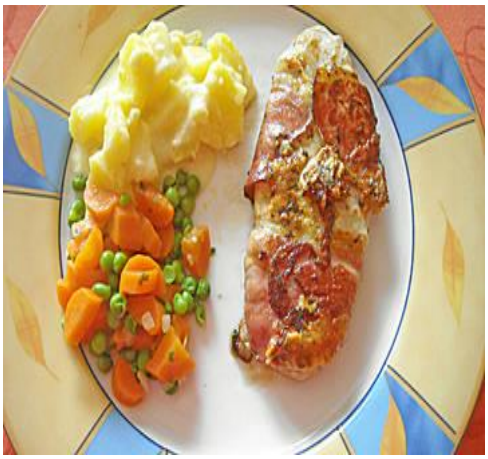


Parma u 15. stoljeću



Kazalište iz 1618

Prsciutto di Parma



Pile Parma

Parma, talijanska pokrajina s istoimenim glavnim gradom u kojem se nalazi jedan od najstarijih sveučilišta na svijetu. Poznati parmski pršut, sir
Pile Parma: *pileća prsa popaprena i posoljena poprže se na maslacu, omotaju tankim odrescima šunke i sve još malo poprži na laganoj vatri. Poslužuje se s krumpirom.*

Pastilles (španj. *pastilla*; tal. *pastillo*, slatkiš; male parfimirane - aromatizirane kuglice). Slatkiši imenovani po talijanskom slastičaru *Giovanni Pastilla* koji je pratio Marie de Medici na njenom vjenčanju za Henrija IV. u Pariz i pripremio i oblikovao slatkiše.
Anna Pavlova, ca. 1905.

LE PARFAIT

BOULANGER,

OU

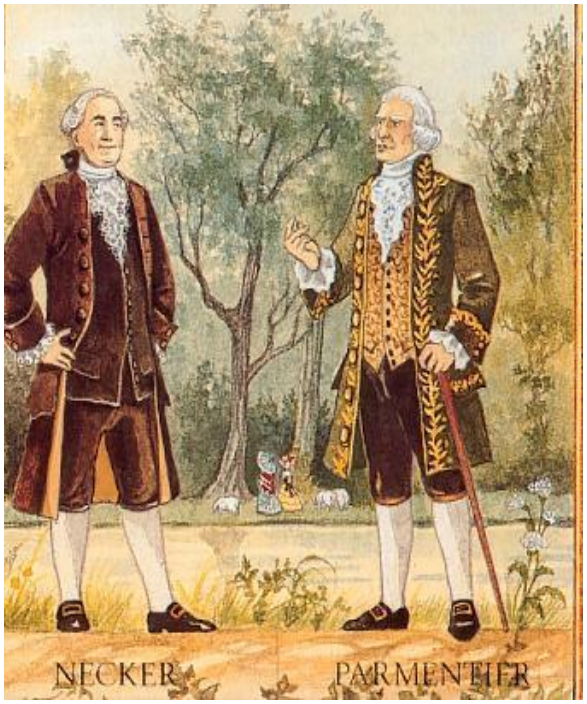
TRAITÉ COMPLET

Sur la Fabrication & le Commerce du Pain.

Par M. PARMENTIER, Penſionnaire de l'hôtel royal des Invalides, Membre du Collége de Pharmacie de Paris, de l'Académie des Sciences de Rouen & de celle de Lyon, Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle.

A PARIS,
DE L'IMPRIMERIE ROYALE.

M. DCCLXXVIII.



Potage Parmentier

Hachis Parmentier

Parmentier Krumpir

Parmentier, Antoine Auguste (12.8.1737.-13.12.1813.), zaslužan za uvođenje krumpira kao prehrambene namirnice. Jacques Necker (30. rujna 1732 - 9. travnja 1804) ministar financija i Louis XVI. Po njemu je dobila ime juha od pasiranog krumpira – *Potage parmentier i Hachis Parmentier (na kosanom luku i češnjaku lagano popirjano mljeveno meso; stavi se u podmazani pleh, prekrije pireom od krumpira i pospe ribanim sirom. Zapeče se u pećnici do zlatnožute boje).*

Parmentier Krumpir; sastojci: 70 dag krumpira, 22,5 dag maslaca, 1 žlica nasjeckanog peršina za ukras, sol, papar.

Oguliti i izrezati krumpir u male komadiće, oko 1cm., posolite i popaprite. Popržite u rastopljenom maslac na 200 oC ili u pećnici oko 25 minuta, okrećući povremeno, dok ne postanu zlatno smeđe boje. Pospite nasjeckanim peršinom kao ukras.

Patti, Adelina (Ana) (10.2.1843.-27.9.1919.), poznata talijanska pjevačica rođena u španjolskoj. Najmlađe dijete tenora Salvatorea Patti (1800-1869) i sopranistice Caterine Barilli. U njenu čast osmišljeno je jelo: *Poulard Adelina Patti* (pirjani šampinjoni u umaku od pilećih jetrica; pileća prsa izrezana na kockice i spojena s šampinjonima i jetricama).

Anna Pavlova, ca. 1905.

Maline Pavlova

Desert Pavlova

Anna **Pavlovna** (Matveyevna) Pavlova (Анна Павловна (Матвеевна) Павлова) (16. 2.1881 - 23.1.1931) ruska balerina s kraja 19. i početkom 20. stoljeća.

Cijenjena kao jedna od najboljih klasičnog balerina. Možda najslavnija balerina, na svijetu osvojila je rusku publiku kao 18-godišnjakinja, a nepunih deset godina poslije osvojila je i baletne pozornice ostatka Europe. Kad je tridesetih godina prošlog stoljeća sa svojom baletnom trupom bila na velikoj turneji u Australiji, u njezinu je čast prvi put napravljen kolač (*torta Pavlova*) – gotovo prozračan, poput plesa same Pavlove – koji je dobio njezino ime. Pavlova torta od bjelanaca je svjetla i delikatne hrskave kore koja se obično poslužuje s nježnim šlagom i svježim voćem, tada za Europljane čudnim voćem. Nakon dugogodišnje rasprave o tome tko ju je osmislio, kuhar Novog Zelanda ili Australije, do danas nije riješeno. Sa sigurnošću se može ustvrditi da je ime, Pavlova, odabrano u čast ruske balerine koja je obišla i Novi Zeland i Australiji 1926. To je zapravo bilo *„gnijezdo“* - *„light as Pavlova“,* od bjelanjaka i šećera napunjeno vrhnjem i voćem, te ukrašeno cijelim bobičastim voćem (jagode, ribiz i sl.), no danas se na kolač Pavlova može staviti bilo koje voće. *Desert Pavlova (bjelanjke od 4 jaja umiješajte sa 22 dag šećera u mikseru, dodajte 2 žlice kukuruznog škroba i 2 žličice octa. Pecite u zagrijanoj pećnici na 120 oC 1 sat i 20 minuta. Ohladite i ukrasite željenim preljevom).*
Pavlova torta; sastojci: za bezé kore (listovi): 4 bjelanjaka, 25 dag šećera u prahu, 3 dag oguljenih i sitno samljevenih badema, 2 dag glatkog brašna; za nadjev: 30 dag malina, 5 dag šećera u prahu, 4 dl slatkog vrhnja, 3 učvršćivača za „šlag“, 2 dag šećera, 2 manga, 3 - 4 kivija. Za bezé smjesu istucite čvrsti snijeg, primiješajte prosijani šećer pa bademe pomiješane s brašnom. Na lim za pečenje naštrcajte 2 okrugla lista promjera 26 cm. Izravnajte površinu jednog lista, a drugi utiskujte da nastane reljef. Pecite ih 25 - 30 minuta, na 130 °C. Za nadjev zgnječite očišćene i oprane maline te pomiješajte sa šećerom u prahu. Procijedite. Istucite slatko vrhnje sa 2 dag šećera i učvršćivačima (prema uputama na omotu). Na pladanj stavite obrub kalupa za tortu promjera 26 cm, u njega stavite ravni bezé list i ulijte nadjev. Utisnite i poravnajte. Odložite u hladnjak na nekoliko sati kako bi se stvrdnulo. Prije posluživanja gornji list narežite i poslažite na nadjev. Oštrim nožem odvojite tortu od obruba i podignite oprezno da torta ostane čitava. Ukrasite narezanim južnim voćem.
Australac Stephanie Alexander u svojoj knjizi „Cook`s Companion“ daje nekoliko naputaka o tome kako pripremiti dobru Pavlovu tortu:

ako se oblikuju sirupaste kapljice na površini kolača od bjelanca, znači da je prekuhano. Najbolje je pripremati kolač u pećnici sporo a nakon toga pećnicu isključiti i ostaviti da se ohladi,
kolač može nekoliko dana prije posluživanja odležati u hladnjaku i hermetički zatvorenoj kutiji,
obično se poslužuje s nježnim „šlagom“ (tučenim slatkim vrhnjem) i svježim voćem,
umjesto „šlagom“ može se poslužiti sa šerbetom ili voćnim umakom od malina, borovnica ili jagoda, i svježim voćem,
„šlag“i voće možete staviti neposredno prije posluživanja i torta će se odmah početi omekšavati,
zagrijte pećnicu na 130 oC) i mjesto stalak u centru peći. U zdjeli električnim mikserom umutite bjelanjke na srednjoj brzini tako da vrhovi smjese budu mekani. Miješajte dodajući šećer, žlicu po žlicu, dok bjelanaca ne postanu vrlo kruta i sjajnih vrhova. Kolač od bjelanaca mora biti gladak. Ako se pod prstima osjeti zrnasta struktura šećera znak je da nije potpuno otopljen. Poškropite octom i pospite kukuruzni škrob vrhove kolač od bjelanaca, s gumenom lopaticom nježno umiješajte. Raširite kolač od bjelanaca u krug nacrtan na pergament papir, zagladite rubova, pazeći da su rubovi malo više od centar. Pecite 60 do 75 minuta ili dok ne postane suh i vrlo blijede krem boje. Isključite pećnicu, ostavite vrata malo otvorena, i neka se kolač potpuno ohladi u pećnici. Na dodir će izvana kolač biti čvrst, ako ga lagano pritisne, ali nakon što se ohladi na dodir će pucati a iznutra je mekan. Ohlađen kolač od bjelanaca može biti i pohranjena na hladnom i suhom mjestu, hermetički zatvoren, nekoliko dana. Neposredno prije posluživanja kolač položite nježno na tanjur za posluživanje. Slatko vrhnje umutiti električnim mikserom. Zasladite šećerom i vanilijom, a zatim stavite nježno šlag u sredinu kolača.
rasporedite voće po želji a na vrhu stavite „šlag“. Poslužite odmah.

Dr Pepper bezalkoholno piće, proizvedeno 1880. osmislio Charles Alderton iz Wacoa, Texas i prvi put poslužio 1. prosinca 1885. Dr Pepper se na nacionalnoj razini prodaju u Sjedinjenim Američkim Državama od 1904. u Louisiana. Danas se prodaje u Europi, Aziji, Australiji i

Južnoj Americi. Postoje varijante koje se proizvode od malog sastojka fruktoze kukuruznog sirupa, verzija dijetnog dr. papar, kao i verzija s dodatnim okusima, koji su se prvi put pojavili 2000. godine. Koliko je piće poznato govori i 23 različitih verzija.
jekarnik Charles Alderton (rođen u Brooklynuu) u Morrison's Old Corner Drug Store u Waco, Texas, testirao je „nove piće“, i prvi put ponudio vlasniku trgovine Wade Morrison, koji je kasnije postao i pokrovitelji novog pića. Postoje mnoge teorije o podrijetlu bezalkoholnog piće i njegovog imena. Jedna od njih pretpostavlja da se „PEP“ odnosi na pepsin (ferment u želučanom soku koji rastvara bjelančevine i time pomaže probavu hrane). 2009. čovjek po imenu Bill otkrio je staru knjigu ispisanu formulama i receptima u antikvarnici u Teksasu Panhandle, nekoliko listova potvrđuju da piće dolazi iz WB Morrison & Co post Corner Drug Store (u istom dućanu Dr Pepper je prvi put poslužen 1885) a izblijedjela slova knjige preciziraju „Castles Formulas“ (John Castles je partner Morrisona i radio je na tom mjestu već 1880). Jedan recept u knjizi pod naslovom „D Peppers Pepsin Bitters” („D Peppers pepsin pelinkovac“) ima posebno značenje i neki pretpostavljaju da bi to mogao biti rani recept za Dr Pepper. Kao i mnogi raniji proizvodi sodas pića prodavali su ga kao tonik i *energizing pick-me-up*, te se pretpostavlja da je ime za PEP osmišljeno od uživaoca pića. Drugi pretpostavljaju da je piće je dobilo ime po Dr. Pepperu, dr. Charles T. Pepperu iz Virginie.

Voliere fazana La Casimir Perier i hladetina od fazana

Jean Paul Pierre, Casimir-Perier, 8. 11.1847. - 11. 3.1907.) je francuski političar, peti predsjednik francuske Treće Republike. Za njega su pripravljali jela: *Voliere fazana La Casimir Perier i hladetina od fazana Voliere La Casimir Perier. Voliere* je veliki žičani kavez za uzgoj fazana. Jela je osmislio Charles Ranhofer.
Izvorni naputak: Nabavi dva fina Engleska fazani sa lijepim perjem, uklonite kožu s perjem od vrata i gornjeg dijela prsa, krila i repa, pazite da ne uništiti njihovu ljepotu. lave učvrstite na takav način da one zadrže svoj prirodni izgled. Pripremite pola kilograma oguljenih tartufa izrezanih na dužinu od 6 mm (ako je moguće), pola kilograma jetre također izrežite na istu veličinu, napraviti nadjev (forcemeat) od tri četvrtine kilograma bijelog mesa i od 1, ¾ pound (funte) svinjskog filea (oko 85 dag), dodajući 2 pounds (funte) masnoće od svinjetine (oko 90 dag). Sve iskošite odvojeno i vrlo sitno, začinite (solju, paprom, muškatnim oraščićem, kosanim peršinom, kosanim češnjakom (vrlo malo), s malo želatine rastopljeno u malo vode. Sve pritisnite kroz sito, kasnije dodajte sitno sjeckane oguljene tartufe i izmiješajte jetrom i kosanim

pistacijama. odijelite nadjev u dva dijela, jedan za svaku pticu i nadjenite ih, drugi nadjev umotajte u odvojenim platnenim ubrusima, na krajevima čvrsto zavežite (ovdje se spominje *kravata* u smislu *čvora*) isto to napravite i u sredini. Kuhati u vodi sa ostacima bijelog meso divljači. Kada je kuhano izvadite i ostavite da se malo ohladi. Ponovno zamotajte u isti ubrus (još uvijek vruće) nakon što ste ga oprali u čistoj vodi, ali sada ne treba čvor u sredini. Ostavite da se potpuno ohladi.
Razmotajte kad se potpuno ohladi, stavite na poslužavnik i prelijte *chaudfroid*-om (*vrsta umaka koji se primjenjuje u hladnoj kuhinji za prelijevanje komada mesa. Dok je umak još vruć, doda mu se želatina, a kad se on prelije preko mesa, prekrije ga u određenoj debljini i tako ostane /kao glazura/. Može se različito obojiti, a na hladnom umaku mogu se napraviti razne figure*).
Nadjevene fazane stavite na poslužavnik u gnijezdo od kuhane tjestenine i riže. Iznad glava fazana pružite rep suprotnog fazana, krila blago pružite prema dolje, još uvijek uz tijelo. Glave fazana koje su prazne ispunjene su pamukom i učvršćene žicom kako bi imale oblik živog fazana. Podnožje fazana, fazanovo gnijezdo, od kuhanih glaziranih rezanaca od tijesta i kuhane riže. Po rubovima gnijezda stavite tartufe s paštetom od guščje jetre i glaziranim smeđim chaudfroid-om.
Hladetina od fazana Voliere La Casimir Perier
Pripremite jednog fazana umjesto dva, kao u prethodnom naputku (receptu), i složite ga na ovalni poslužavnik. Svo meso od mladog zec, prepolovite na male kockice i pržiti na svinjskoj masti na jakoj vatri. Maknite s vatre i da se ohladi. U istoj tavi na istoj masnoći popržite svinjsko meso, oko 45 dag, dodajte sol, papar, muškatni oraščić, protisnite kroz sito. Pomiješajte svo meso, dodajte blanširane tartufe i ispunite „dvanaest timbala, prekrijte tankim ploškama masne svinjetinu i pecite u umjereno zagrijanoj pećnica pola sata. Izvadite i ostavite da se ohladi. Istresite iz timbala na poslužavnik, ukrasite tartufima, bjelanjcima i želeom. Između mesa složite, ukrasite, krutonima (croûtons).

crni tartuf (Tuber Melanosporum Vitt.

Perigord Salata -Salade Périgourdine

Périgord, nekadašnja grofovija u jugozapadnoj Francuskoj s istoimenim glavnim gradom, danas pripada okrugu Dordogne, poznata po jelen gljivama/tartufima.
Perigord Salata - Salade Périgourdine (2 svjež i hrskav lista salate, malo orahovog ulja, narezane kuhane ili konzervirane iznutrica patke (race), 50 g ili 2 oz kruha izrezana na kockice, 125 g ili 4 oz sjeckanih oraha, malo vinskog octa).

Petit four

Petit four (pl. *petits fours* (pø.ti.fur) složenica od *petit* - mali, malen i *four* (fu:r) peć, pećnica (au four – pečeni vrganji/jelo); prevod – „mala pećnica“; minjoni, čajno pecivo, sitni kolačići/small confectionery or savoury appetizer/također poznato kao - *mignardises*).

Petits fours je skupni naziv za „male kolačiće“ u Dessertstückchen, koji ne mogu prijeći određenu veličinu“ (Petits fours ist also ein Sammelbegriff „für kleines feines Gebäck in der Art von Dessertstückchen, das eine bestimmte Größe nicht übersteigen darf“), napisao je: **Adolf Heckmann.**

Izbori su gotovo beskonačne. Bivši kuhar J. Heinrich Kufs, u dvorcu u Berlinu, početkom 20. stoljeća, napisao je udžbenik *Petits fours Teegebäcke*, u kojem su prikazani više od 160 različitih varijanti sorti Petits fours.

Da bi zaštitili prste, tijekom konzumacije, od ljepljive glazura ukrašenih Fondant glazurom *Petits Fours* stavljaju se u papirnate omote (male košarice). Kod posluživanja omot se uklanja i stavlja na tanjur bez omota. *Veči Petits Fours (ipak nisu baš svi iste veličine)* konzumiraju se u nekoliko zalogaja pomoću vilice. *Mali* se konzumiraju u dva zalogaja ili manji samo prstima.

Petits Fours, klasične slastice francuske kuhinje, razlikujemo tri varijante:

- *glace*; („glazed“; glaziran i ukrašeni), prekriveni fondantom ili šećernom glazurom, mali ecleri (éclairs i tartlets), *Glasierte Petits Fours* izrađeni su od biskvita (Biskuitteig) s kremama i marcipana zatim preliveni glazurom i bogato ukrašeni,

bolje reći – „mala“ umjetnička djela slastičarstva.
- Inačica neglaziranih *Petit Four* poznati su kao: *suhi Petits Four (trockene Petits Fours; Sec* („dry“), *(petits fours secs)*. Za njih se koriste: fina peciva (dainty biscuits), puslice (baked meringues), mali makroni (Makronen), lisnato tijesto (puff pastries, Blätterteiggebäck). Nadjeveni kremom ali bez šećerne glazure.

Ponekog male slastice nazivaju *mignardises,* dok tvrde od maslenog biskvita (buttery biscuits), zovu *petit fours*.

U njemačkim publikacijama *Petitfour* se često prevodi kao „mali komadići, zalogaji, mala pečenja“ („kleiner Backofen“).
Pojam dolazi od vremena kad se koristilo drveni ugljen u pećima tijekom pripreme hrane (zbog potrebe visokih temperatura). U pekarama i slastičarnicama preostala toplina, akumulirana u pećnici, nakon što su glavni proizvodi bili pečeni, koristila se za pečenja keksa - *Petit Four.*

U drugoj polovici 19. stoljeća, slastičari otvaraju slastičarnice kao „male kavane“ što nikako ne treba uspoređivati s kavanama, koje su već postojale u 18. stoljeću. Takve „male kavane“ bile su namijenjene muškim posjetiteljima i često su bili na lošem glasu (lošoj reputacije).
Dame iz tadašnjeg visokog društvenog sloja nisu zalazile u takve slastičarnice i svoja „damska druženja“ radije su organizirale u svojim kućama uz slatke deserte kao što su *Tarragona, Samos.* U ljetnim mjesecima, osvježavale su se limunadom ili *Orgeade* (bademovo mlijeko - Mandelmilch) proizvodom „malih kavana“ – slastičarnica. Ne smije se zaboraviti spomenuti i tadašnji modni koktel "Knickebein", koji se, također, pijuckaju iz posebnih malih čaša.

Napitci su se posluživala uz fina peciva, koja se karakterizira velika raznolikost, umjetnički ukras i odlična kvaliteta. Ovako pripremljene aranžmane nazivali su „Bunte Schüsseln“ („Šarene zdjele“), „Bunte Sachen“ („Šarene stvari“) ali i dalje „Petits fours“.

U slastičarstvu, sve do današnjih dana, koristiti se francuski jezik. Osim francuskog dvora, za društveni život ostalih Europskih dvorova, umjetnosti, modi i kulinarske kulture u 17. i 18. stoljeća, , u takozvanom „visokom društvu“, francuski jeziku imao je snažan utjecaj.
Elita slastičarske struke uvijek se poistovjećivala s gornjom klasom društva. Osim poznavanja francuskog jezika bilo je važno i vrhunsko poznavanje slastičarske struke.
Polazište slastičarstva je u Italiji, ali se preko Francuske, gdje je doživjelo svoj sjaja, preko Njemačke proširilo na ostale zemlje. Stari rukopisi obiluju francuskim riječima za mnoge pojmove koji se nikada nisu prevodili bilo na Njemački ili Engleski ili Talijanski, kao npr:

„Nimm de Tragant 1 ½ Loth, de l`eau 27 Loth“, ili „Marcipan Orange de Glace“, ili „Macrons france“, „Macrons allemagne“ itd.

Knjiga recepata Augusta Helbling (1890.), recepti skupine „petits fours“ sa podskupina.

Petöfi, Alexander (Sándor Petrovics; 1.1.1823.-31.7.1849.), Mađarski pjesnik i junak oslobodilačkog rata u kojem je pao.
Goveđi odresci s krumpir krafnima – *Petöfi rostelyos burgonyafankkal*: *4 goveđa odreska, 10 dag dimljene slanine, 3 glavice luka, 2 paprika, 4 češnja češnjaka, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žlica mljevene crvene paprike, ½ žličice usitnjenog sjemena kumina, 1žličica sušenog*

mažurana, sol, papar; 20 dag brašna, 20 dag kuhanog krumpira, 2,5 dag kvasca, 1 dl mlijeka, 1 žličica šećera, 2 žličice soli, masnoća za prženje.
Odreske poparite i posolite, stavite u posudu koju možete zatvorit, prelijte ulje i odložite u hladnjak na 2-3 dana. Slaninu izrežite na kockice i popržite u tavi. Izvadite slaninu i namasti popržite kosani luk i papriku izrezanu ka kockice. Dodajte pire od rajčice , pomiješajte i sve lagano pirjajte. Odreske naglo popržite da dobiju lijepu smećkastu boju. Smanjite temperaturu, dodajte crvene mljevene paprike, podlijte s malo vode da pokrije meso, poklopite, i pirjajte u pećnici. Nakon 1,5 sat meso izvadite iz posude, a sok procijedite. Krumpir krafni: kuhan i ohlađen krumpir, još malo topao, stavite u veću posudu (zdjelu), dodajte brašno, razmućeno jaje, mlijeko, kvasac, malo šećera, soli i sve izmiješajte u glatku smjesu. Tijesto pospite brašnom, pokrijte i ostavite da odleži (da se digne), tako ponovite još jednom, (ukupno dva puta). Tijesto zamijesite na debljinu 1,5 cm i oblikujte (čašom) pogačice. Ispecite ih na vrućoj masnoći do zlatno smeđe boje i stavite jednu na drugu (da se slijepe). Poslužite s odrescima sve toplo.

slika iz 1962.

Umjetnička kreacija Picaso kolača

Restoran Bellagio uređen s originalnim Picasso djelima.

Picasso Pablo (25.9.1881.-8.4.1973.) španjolski slikar, grafičar i kipar. Svestrani duh i nemirne ruke naveli su ga da zamisli i naslika slastice u kojima je uživao.
Sole Picaso, list Picaso: *pržena riba list; na istoj masnoći, nakon što se riba izvadi, poprži se kosani češnjak, bademi, podlije jabučnim octom, doda orašasti krumpir i sve pirja dok krumpir nije gotov. Prelije se preko ribe i posluži. Riba se poslužuje s Ginger-lemon sauce (Ginger-limun umakom).*
Ginger-lemon sauce, Ginger-limun umak; sastojci: 3/4 šalice čiste pileće juhe, 1/2 šalice šećera, 2/3 šalice soka od limuna, 2-1/2 žlice kukuruzni škroba, 1 limun sitno sjeckan, 2 žlice sitno sjeckana svježeg korijena đumbira, 2 žlice soya umaka (usukuchi shoyu), 1/8 žlice sezamovog ulja, malo soli.

Izmiješajte sve sastojke i u velikoj tavi popirjajte uz stano miješanje. Pirjati oko 15 minuta, pazeći da ne prekipi. Procijedite kroz fino mrežasto cjedilo i poslužite. Pri kraju možete dodati i malo slanog maslaca.

Picasov kolač: *10 dag gorke čokolade, 3 žlice vode, 4 jaja, ½ šalice šećera, 10 dag kosanih oraha, 2 žlice brašna; nadjev: 10 dag gorke čokolade, 3 žlice vode, 1 šalica slatkog vrhnja; glazura: 2 žlice šećera, 2 žlice vode, 2 žlice kakaa u prahu, 3 žlice maslaca, 5 dag gorke čokolade.*

Kockice čokolade stavite u vodu i na laganoj vatri je rastopite uz stalno miješanje. Istucite bjelanjke sa šećerom u čvrstu smjesu. Dodajte čokoladi orahe i brašno. Dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu, prelijte u podmazani lim i pecite, 40 minuta, u zagrijanoj pećnici na 180 oC. Pečen i ohlađen kolač prerežite uzdužno po sredini. Nadjev: rastopite čokoladu kao i prethodnom postupku. Slatko vrhnje umutite, dodajte čokoladi, lagano izmiješajte, premažite tortu i odložite u hladnjak. Glazura: otopite šećer u vodi, dodajte kakaa, maslac i čokoladu. Rastopite sve uz stalno miješanje na laganoj vatri. Trebate dobiti glatku sjajnu smjesu. Premažite tortu. Tortu možete ukrasiti komadićima čokolade i oraha.

Zaposlenici tvrtke Pischinger

Pischinger čokolada

Pischinger torta

Pischinger torta prema originalu iz 1849.

Pischinger, Oskar (28.8.1863. – 7.1.1919.) poznati bečki slastičar iz polovice 19. stoljeća. Vještinu pripreme slastičarskih proizvoda naučio od oca Leopolda koji je 1852. godine osnovao tvrtku za proizvodnju slastica. Poznata torta: *Pišinger torta; Gâteau à la Pischinger;*

Pischinger-Torte čiji je naputak ostao u obitelji kao tajna (šest oblatni namažite kremom i složite jednu na drugu. Tortu premažite čokoladnom ocaklinom; *Krema*: pjenasto izmiješajte maslac i umiješajte vanilin šećer, smekšanu čokoladu, jaja i pržene samljevene lješnjake).

kraljicu Margherita Teresu Giovanni

Pizza Margherita

Pizza Margherita. Za nastanak pizze uzima se 11. lipanj 1898. godine, jer je tada mladi kuhar Raffaello Esposito (vlasnik picerije „Pietro Il Pizzaiolo“) napravio pizzu ukrasivši je bojama talijanske zastave kako bi iznenadio kraljicu Margherita Teresu Giovanni – Savosku (*Margherita Maria Teresa Giovanna; 20.11.1851. – 4.1.1926.)* (uobičajene dodatke češnjak, origano, sardine, suhi sir, zamijenio je umakom od rajčice, bijelim sirom i bosiljkom. Pizza se toliko svidjela kraljici da je dozvolila da dobije njeno ime, tako da se danas smatra pica „Margherita“ i „Marinara“ autentičnim jelom – napolitanske regije. „Marinara“ se radi s maslinovim uljem, umakom od rajčice, češnjakom i mravincem (origanom).

Cezar de Choiseu du Plessis-Prasline *Praline.*

Aunt Bill`s Brown Candy

César de Choiseul, Conte du **Plessis-Praslin** (1598 – 1675.), feldmaršal i ministar *kralja Sunca* - Luja XIV. Slavan je po tome što najfiniji čokoladni bomboni nose njegovo ime *Praslin – Pralin*, osmislio ih je kuhar čije ime nije zabilježeno.
Prve praline pripremljene su od: *badema, začina, meda i čokolade u različitim oblicima*.
Aunt Bill`s Brown Candy starinski kolač u Oklahomi nastao na bazi pralina (ime vjerojatno izmišljeno).
Praline pralina - kolačić veličine bombona od orašastih plodova (često u kombinaciji s voćem ili orasima) s karameliziranim šećerom. Koristi se kao desert i nadjev za čokolade.
Sastojci: 2,5 dl slatkog vrhnja, 25 dag maslaca, 50 dag čokolade , 10 dag i još 5 dag lješnjaka, 1 vrećica capuccinna, 1-2 žlice krem likera od čokolade: Čokoladna glazura: 20 dag čokolade, 6 žlica ulja.
Otopite na tihoj vatri slatko vrhnje i maslac. Čim provri, maknite s vatre i dodajte čokoladu usitnjenu na kockice. Miješajte dok se čokolada ne otopi i smjesa izjednači. Podijeliti u tri posudice, u jedan dio staviti 10 dag samljevenih lješnjaka, u drugoj posudici razmutiti vrećicu omiljenog capuccinna, a u treću dodati malo krem likera od čokolade. Sve tri posudice staviti na hladno dok se čokolada ne stegne. Uz pomoć nožića za pravljenje kuglica, vaditi male kuglice, oblikovati još malo na dlanu i zamrznuti ih. Kuglice sa lješnjacima stavite u čokoladnu glazuru u koju ste dodali malo sitno kosanih lješnjaka (oko 5 dag). Capuccinno kuglice umakati u čokoladnu glazuru i kad se stegne ukrasiti spiralicom od bijele čokolade. Kuglice sa likerom uvaljati u sitno kosane lješnjake (kuglice nije potrebno zamrzavati), a po želji u sredinu svake kuglice staviti po jedan cijeli lješnjak. Za ovu varijantu potrebno je oko 10 dag lješnjaka. Od naveden količine dobije se oko 80 kuglica. Čuvajte ih na hladnom prije posluživanja.

Fernand **Point** (1897.- Louhans, Saône-et-Loire,1955.) francuski ugostitelj za kog se smatra da je otac moderne francuske kuhinje. Iako je umro dvadeset godina prije uvođenja *Nouvelle cuisine*, ipak se smatra ocem moderne francuske kuhinje zbog brojnih velikih kuhara na koje je utjecao učivši ih tajnama zanata i inzistiranjem na apsolutno svježim sastojcima za pripremu jela. Njegov restoranu „La Pyramide“ u Vienne, pola sata južno od Lyona, zasluženo je dobio tri Michelinove zvjezdice 1955. godine. Specijaliteti, koji su možda bili odlučujući za prestižne zvjezdice, bili su: *gratin de queues d'ecrevisses* (gratin of crawfish), *brioche de foie gras* (brioš od guščja jetra), *truite farcie braisée au Porto* (truite farcie au porto, stuffed trout in port wine), i *volaille de Bresse à la crème* (piletina de Bresse u kremi) kao i vina Condrieu i Beaujolais. 1968 Michelin Guide pokazuje da je u La Pyramide tradicije je još uvijek očuvana sa specijalitetima: *losos u šampanjcu* (salmon in champagne), *nadjevena pastrva u porto vinu* (stuffed trout in port wine) i *piletina iz Bresse kuhana u svinjskom mjehuru* (chicken from Bresse cooked in a pig's bladder). Od vina najbolja su: Condrieu and Chénas. U restoranu su radile i učile generacije budućih francuskih majstora kuhinje, kao npr: Paul Bocuse, Alain Kapela, Louis Outhier, Georges Perrier, Jean Pierre i Brothers Troisgros. Restoran je osnovan kratko nakon Prvog svjetskog rata u kojem su se priređivala, za tadašnje doba „moderna“, lagano jela obložena umacima, svježim povrćem i drugim aspektima nouvelle kuhinje. Dok je Fernand radio u kuhinji njegova supruga dočekivala je i pozdravljala goste. F. Point, ogroman čovjek od 167 kg i sa struk od 167 cm svaki dan tražio je svježe sastojke na lokalnoj tržnici. Nikada nije kuhao nešto što je bilo od jučer (dan ranije), kao što je to bio slučaj u najvećem broju francuskih restorana. Kasnije ujutro, nakon obilaska tržnice, sjedio je u vrtnoj terasi svog hotelskog restoran i uz otvoreni Magnum Champagne započeo je njegov radni dan brijanjem što ga je obavljao brijač, uz polagano cjelodnevno pijuckanje šampanjca. Nakon smrti supruga je nastavila s radom u restoranu. Prije svoje smrti, Point je prenio svoja znanja na generacije kuhara koji su nastavili sprovoditi njegove ideje do novih visina: Paul Bocuse, Jean Pierre i Troisgros, Alain Kapela, Francois Bise, Louis Outhier, i Michel Guérard i Roger rubu postali pioniri širenja Nouvelle Cuisine u 1970.

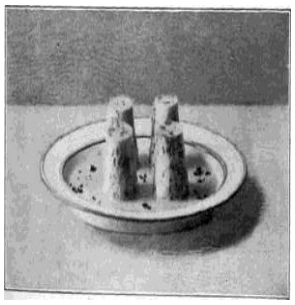
Banana mousse, Pjena od banane; sastojci: 1 velika zrela banana, 1 žlica šećera, 1 šalica slatkog vrhnja; ukras: šlag, grančica metvice.

U mikseru izmiješajte bananu i šećer u pire. Stavite sve u zdjelice ili čaše, odložite u hladnjak 1 do 2 sata. Prije posluživanja lagano po vrhu stavite tučeno slatko vrhnje (šlag) pomoću slastičarske „šprice“ ili vrećice, i ukrasite listićem metvice.

Fresh-water Crayfish au Gratin à la Fernand Point,
Slatkovodni rak u umaku ***à la Fernand Point*****; sastojci:** 2 kg živih rakova,6 žlice maslaca,3,5 žlice kosanog luka,3,5 žlice izrezane mrkve,1/4 šalice konjaka,2 šalice suhog bijelog vina,1 mala žlica pirea od rajčice,vezica zeleni za juhu („grincajg“) s nekoliko grančica estragona (bouqet garni),sol, papar,crvena paprika (vrlo malo), 2 žlice brašna,1 šalica vrhnja,3,5 žlice tartufa izrezati na julienne,1/2 šalice hollandaise umak. U nedostatku riječnih rakova možete ih zamijeniti malim jastogom ili velikim škampima.
Uronite rakova u kipuću vodu na 5 minuta. Ocijedite, odmah ukloniti rep i kliješta (gdje je meso) od glave. Na 1 žlici maslaca pirjajte ostatke rakova, dodati luk i mrkva, à la mirepoix. Prelijte zagrijanim konjakom, zapalite i ugasite (postupak flambiranja, osmuđivanja). Dodajte bijelo vino i malo vode. Promiješajte, zagrijte i dodajte pire od rajčice i bouqet garni (buket garni). Začinite solju, paprom, i sa vrlo malo crvene paprike. Pirjajte na vrlo laganoj vatri oko 20 minuta. Smjesu od pirjanja protisnite kroz vrlo fino sito i zgusnuti s beurre manié (smjesa maslaca ili vrhnja s finim brašnom; služi za zgušnjavanje) napravio sa 2 žlice brašna i 3 žlice maslaca napraviti umak. Ragu od repova i kliješta rakova pirjajte na 2 žlice maslaca. Deglasirajte (flambirajte) u tavi s preostalim konjakom. Dodajte vrhnje i umak. Nakon dodajte tartufa, prokuhajte nekoliko minuta, maknite s vatre i umiješajte *umaku hollandaise*.
Hollandaise umak, sastojci: 1 žlica bijelog vinskog octa, 3 žlice vode, prstohvat bijelog papra, 3 žumanjka, 25 dag prvoklasnog maslaca. U malu posudu stavite ocat, 1 žlica vode i papar; kuhajte i reducirajte na 1 čajnu žličicu. Ohladite, dodajte žutanjke i 2 žlice hladne vode. Izmiješajte i polako, na srednjoj temperaturi, grijte uz stalo miješnje tako da dobro izmiješate i sadržaj s dna posude. Početnicima je preporučljivo to raditi u posudi s vodom (u većoj posudi je vruća voda na vatri a u drugoj manjoj se kuha; na taj način sadržaj u manjoj posudi ne može zagorjeti).
ko se radi na prejakoj vatri žumanjci će se pretvoriti u grudice i nećete dobiti glatkoću kreme. Ovo je jedan od težih postupaka u kulinarstvu - emulzija žutanjaka (postepenim povećanjem temperature i stalnim miješanjem dobije se vrlo gusta, glatka i kremasta smjesa. Kad je dobivena zadovoljavajuća gustoća dodaje se rastopljeni maslac ili izrezan na male komadiće, uz energično miješanje i dodavanjem malo soli, dobiti će te pravi umak. Ako primijetite da je umak previše gust i čvrst, s vremena na vrijeme, dok ste energično miješali, dodajte nekoliko kapi mlake vode. Na taj način umak hollandaise postaje ukusan, nešto gušći, ali još uvijek svijetao. Previše topline uzrokuje odvajanje žumanjaka od maslaca i umak može postati kisel. Ako se to dogodi dodajte 1 žlica tople vode i malu količinu umaka koji vam je preostao. Možete izostaviti ocat, ovisno o Vašem ukusu i za što će se umak koristiti možete začiniti s nekoliko kapi limunovog soka.

Côte de veau Pojarski, Teleći kotlet Pojarski

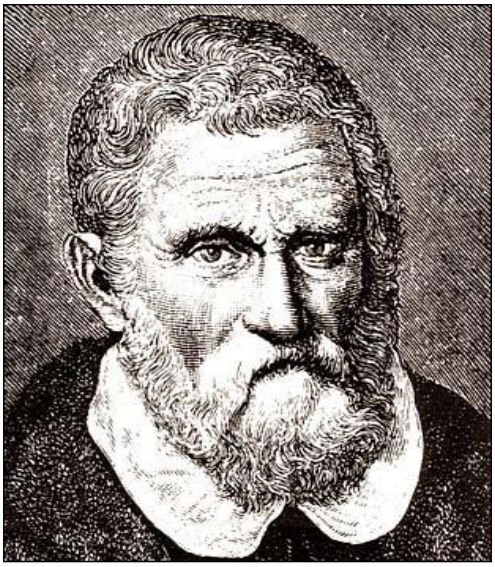
Pojarski(y), Dmitrij Mikhaylovich Pozharsky (17.10.1578.- 30.4.1642.), ruski narodni junak. Za vrijeme ruskog cara Nikole I. (1796.-1855.) proslavio se kuhar (istog imena kao ruski narodni heroj Pojarski) koji je uspio oduševiti svojim jelom od lososa samog cara. Umjesto lososa ovo se jelo može pripremiti s piletinom ili purećim batkom. *Pojarsky losos*: lososa grubo usitnite, dobro namočite kruh u mlijeko, istisnite kruh i pomiješajte s lososom. Maslac dobro razmutite (izmiješajte), posolite, popaprite, dodajte smjesi lososa i kruha. Dobro izmiješajte i oblikujte odreske. Pržite ih na zagrijanoj masnoći. Poslužite odreske prelivene s masnoćom od prženja. *Côte de veau Pojarsky - Teleći kotlet Pojarski*; jelo *„a la minute"; Veal cutlets Pojarsky, Teleći kotlet Poyarski*; sastojci: 1,5 kg telećih kotleta, 3 šalice mljevene mrkve, 2,5 šalice mljevenog luka,1,5 šalica mljevenog celera, ½ šalice maslaca, 3 šalice krušnih mrvica, 4 jaja, 1 žlica soli, 1 žlica papra, 1 žličica muškatnog oraščića.
Mrkvu, luk i celer popirjajte na zagrijanom maslacu dok luk ne postane proziran. Ohladite. Povrću malo mesne juhe, pospite krušnim mrvicama, umiješajte jaja, sol papar i muškatni oraščić i sve zajedno na laganoj vatri prokuhajte. Kotlete ispecite na roštilju ili na naglo, prelijte umakom od povrća i poslužite.
Garnirano s mladim graškom i šparogama. Beurre noisette odvojeno.



Oeufs à la Polignac *Pribor za pripremu*

Polignac, Jules Auguste Armand Marie, Prince de Polignac (14.5.1780.-2.3.1847.), francuski ministar predsjednik.
Oeufs à ala Polignac: *fino kosani peršin umiješajte s maslacem i dobro premažite kalupić za kuhanje jaja. Kod otvaranja jaja pazite da ne pomiješajte bjelanjak i žutanjak, oprezno stavite*

jaja u premazani kalupić. Posolite i stavite u vruću vodi kuhati. Kuhajte pola sata na peći ili u pećnici. Posluživanje: istresite na tanjur s bešamel umakom ili umakom od rajčice.



Salata od tjestenine Marco Polo

Chicken Marco Polo

Špageti Marco Polo

Tournedos beef Marco Polo

Sauce Alfredo

Marko **Polo** (Korčula?/Mletci?, 1254.- Mletci, 8.1. 1324.), mletački trgovac, koji je postao poznat zbog zapisa o svom putovanju kroz Kinu. Vjeruje se da je rođen na otoku Korčuli (prema jednom dokumentu iz 15. stoljeća podrijetlom s Korčule), iako oko toga ne postoji konsenzus. Prema nekim pretpostavkama, obitelj Polo potječe iz grada Korčule.

Salata od tjestenine Marco Polo (sastojci:15 dag talijanske salame izrezane na kockice, 1 češanj kosanog češnjaka, 2 šalice kuhane brokule (ili pola brokule pola kuhanog slanutka), 1 šalica rajčice izrezana na kocke, 1 manja glavica luka izrezana na kolutiće, 45 dag tjestenine (makaroni, spirale ili drugo po želji), 1 šalica majoneze, 1 žlica octa, ½ žlice šećera. Tjesteninu skuhajte i ocijedite. Dodajte češnjak, začine (majonezu, ocat, šećer) i brokulu tjestenini i promiješajte Na vrh složite luk, salamu i rajčicu).

Chicken Marco Polo, Piletina Marko Polo (sastojci: 1 kg piletine, brašno za paniranje, 4 jaja, 25 dag kockica od rajčica, 3 češnja češnjaka, 6 vrganja1/2 glavice kosanog luka, 1 žlica kosanog peršina, 10 dag maslaca, ulje, sol, peršin.

Očistite piletinu i oblikujte tanke odreske, uvaljajte ih u brašno, zatim u razmućena jaja i ponovno u brašno. Zagrijte tavu i zagrijte, miješajući, mješavinu maslaca, luka i češnjaka. Polagano miješajući popirjajte do smećkaste boje, pazite da ne zagori. Dodajte rajčice, peršin, sol i papar. Lagano pirjajte oko 20 minuta. Na zagrijanom ulju popržite, s obje strane, piletinu do zlatnosmeđe boje. Ocijedite piletinu na papirnatom ubrusu od masnoće. U tavi zagrijte već ranije pripremljeni maslac s luk, dodajte grožđice i piletinu i sve zagrijte 4-5 minuta).

Špageti Marco Polo (sastojci: 25 dag špageta, 2/3 šalice kosanih oraha, ½ šalice crnih maslina, ½ šalice kosanog pimenta, ½ šalice kosanog lišća peršina, 1 žlica maslinova ulja, 1 kosani češanj češnjaka, sol, papar, 4 žlice parmezana, 1 žlica sušenog bosiljka.

Pomiješajte orahe, crne masline, piment i peršin u jednoličnu smjesu. Posolite i popaprite po ukusu i dodajte bosiljak. Zagrijte ulje, dodajte češnjak i popirjajte 30 sekundi. Maknite s vatre i umiješajte kuhane špagete. Posolite i popaprite svježe mljevenim paprom po ukusu. Pospite parmezanom i poslužite s mješavinom oraha, maslina, pimenta i peršina).

Tournedos beef Marco Polo, Goveđi odrezak Marko Polo; (sastojci: 8 goveđih odrezaka po 24 dag svaki. Odreske popržite na vrućem maslacu).

Marco Polo umak: 6 traka slanine izrežite na kockice, 2/3 šalice *umak Al* (vidi: *Škampi Lamaze*), 1 šalica mljevenog luka, 2/3 šalice *umak Escoffier* Robert,* 1 šalica mljevenog celera, 1/2 limuna izrezanog na sitno, 2 vezice mljevenog vlasca, 1 mali mljeveni poriluk, 1 žličica curry praha, 1 mala žlica soja umaka, 1 žličica ribanog hrena, 1 mala bočica chili umaka, 2 šalice goveđe juhe, 1 žlica *umaka Roux***.

U tavi popirjajte slaninu, luk, celer, poriluk i vlasac. Dodati soja umak, *umak Al* i *Escoffier umak*, pirjati jedan sat. Dodajte limun, curry prah, ribani hren i goveđu juhu, uz stano miješanje. Dodajte umak Roux i pirjajte da se zgusne.

***Umak Escoffier*; pravi *umak diable povezana je s umakom Auguste Escoffier* (ime znamenitog francuski kuhara). Budući je *brand Escoffier umak* u bocama, u nedostatku originala, možete ga pripraviti sami. Prvo morate napraviti *umak diable* - smeđi umak, a zatim koristite smeđi umak za *umak diable* (sastojci: 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, 3,5 dl goveđeg bujona ili temeljca. U tavi rastopiti maslac ili margarin. Umiješajte brašno. Pirjajte miješajući na srednje jakoj temperaturi oko 15 do 20 minuta ili dok postane smeđe. Podlijte bujonom, zavrite (neka prokuha) 3-5 minuta. Smanjenje toplinu nastavite kuhati oko pola sata ili dok volumen smanji na 1 šalicu. Tijekom kuhanja često miješajte. Umak treba biti malo svjetliji od pečenja.

Umak Diable (sastojci: 1 šalica smeđeg umaka, 1 glavica luka sitno kosanog, 4 žlice maslaca, 1 žličica soli, 2 žličice svježe mljevenog crnog papra, 1,5 žličica suhe gorušice, 1/2 šalice crnog vina, 1 žlica Worcestershire umaka, 1,5 žlica limunovog soka. Usitnite luk i češnjak i popržite na maslacu, dodajte vino i prokuhajte 4 minute. Dodajte preostale sastojke i kuhajte na laganoj vatri 5 minuta).

****Umak Roux* je kuhana mješavina pšeničnog brašna i masti (danas se više koristi maslac iako se izvorno koristi mast. Mnogi kuhari se ipak vračaju izvornoj masti radi svojstvenog okusa koji se postiže samo svinjskom mašću). To je jedan od temeljnih umaka uz osnovna tri umaka: *bijeli umak, umak velouté* i *umak espagnole*. Koristi se za zgušnjavanje drugi umaci, juhe i variva. Obično se pripravlja od jednakih dijelova brašna i masti. Kada se koristi u talijanskim naputcima, Roux je tradicionalno od jednakih dijelova maslaca i brašna.

Umak diable; Sauce Diable (sastojci: 6 dag izrezanog luka, 1 usitnjena čili papričica, 2 žlice maslaca, 1 žlica estragon octa, 1,5 dl suhog bijelog vina, 1 šalica *Umak Espagnole Demi-glace* (vidite: *Sote od bubrega Tubigo*), prstohvat (priza) cayenne papar.

Dodajte umak Espagnole Demi glace, prokuhajte i opet malo reducirajte začinite po ukusu sa cayenne paprom. Umak bi trebao biti ugodno „topao“ od ljutine a ne „zapaljiv“. Nepcima će biti ugodna varijacija umaka s dodatkom kosanih kiselih krastavaca i kapara, već postojećoj ljutini. Ovako pripremljen umak, kažu, odličan je mesu sa žara (roštilja), i daje završnu „glazuru“ jelu. Ako je posluženo: *svinjsko meso sa žara* i kao prilog *luk,* i ako se pije *pivo* tada je to, kažu gurmani, dobitna kombinacija).

****Divlja riža* (*Wild Rice*): 1/2 šalice mljevenog luka, 1,5 šalice divlje riže (oprane i osušene), 1 žlica masti, 1,5 šalice goveđe juhe, sve sastojke stavite u veći lonac, poklopite i kuhajte u zagrijanoj pećnici na 190 oC, oko 40 minuta. Kuhanu rižu ukrasite kratko pirjanim na 1/2 šalice maslaca: 3/4 šalice izdanaka bambusa i klicama vodenog kestena, 1/2 šalice narezane svježih šampinjone.

Poslužite odreske s jednakom količinom riže na svakom odresku, okružite prilogom od divlje riže, prelijte umakom Marco Polo i pospite kosanim peršinom).

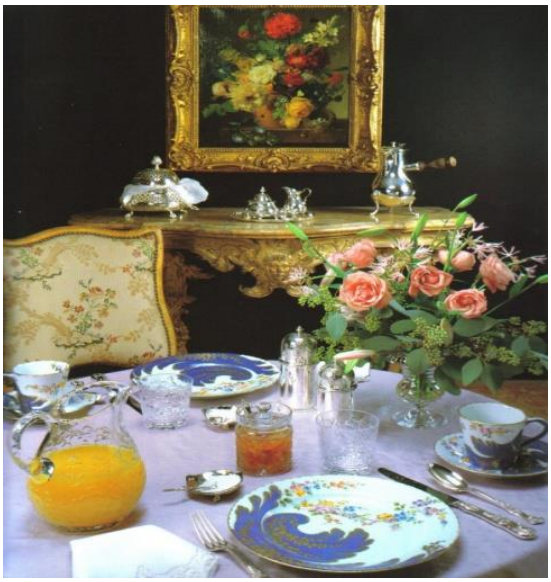
****Divlju riža* je lako kuhati, iako je potrebno nešto više vremena za čišćenje od bijele riže. Uvijek isperite temeljito divlja riža u hladnoj vodi prije kuhanja. Za jednu šalica prijesne divlja riža potrebno je 6 šalice vode, 1 žlica soli. Zakuhajte vodu sa solju, smanjite temperaturu i uspite rižu, kuhajte dalje na manjoj temperaturi oko 45 minuta. Kuhanu rižu ocijedite.

Turkey Marco Polo, Puretina Marco Polo (sastojci: 8 dl *umaka* **Alfredo***, 1/4 šalice suhog bijelog vina, 1/4 šalice gustog vrhnja, 45 dag brokule, 8 tankih odrezaka kuhanog purećih prsa, 1 šalica suhih mrvica kruha, 2 žlice maslac, ½ žlice sušenog timijana.

Prethodno zagrijte pećnicu. U posudu ulijte Alfredo umak, vino i vrhnje, i prokuhajte. Skinite s vatre. Skuhajte brokulu u kipućoj vodi dok ne omekša, oko 5-7 minuta. Dobro je ocijedite. Pureće odreske umotajte u listove brokule, složite u vatrostalnu posudu i prelijte smjesom Alfredo umaka tako da ne dođe do krušnih mrvica. Prelije otopljeni maslac, i pospite timijanom. Pecite na 205 oC 20-25 minuta).

****Alfredo sauce, Alfredo umak*** (sastojci: 1/4 šalice maslaca, 1 šalica slatkog vrhnja, 1 češanj zgnječenog češnjaka, 1,5 šalice svježe ribanog parmezana (neki ga zamjenjuju i sirom Gryere), 1/4 šalice kosanog svježeg peršina.

Rastopite maslac i zakuhajte 5 minuta, na većoj temperaturi od srednje, vrhnje, dodajte češnjak i sir, i brzo umutiti. Na kraju umiješajte peršin i poslužite).
Sole Marco Polo. List marko Polo (sastojci: 3 svježa lista svaki po 45 dag, 1 žlica suhog estragona, 3/4 šalice krušnih mrvice, sol, papar, maslac, oko 1,5 šalice suhog vermuta, 3 glavice mljevenog luka, 2 žlice kosanog svježeg peršina, 1/2 limuna.
Očistite, operite i osušite ribu. Odrežite glavu i peraje. Napravite mali prorez u repu i skinite kožu tako što će te je povući u smjeru glave. Postupak ponovite s druge strane. Odrežite rep. Rastopiti 3/4 šalice maslaca u dovoljno velikoj posudi za pečenje u koju će te položiti ribu. Dodajte luk, peršin, estragon i sve ravnomjerno rasporedite po posudi. Rastopite 1 šalicu maslaca u drugoj tavi, umočiti ribu u maslac i nakon toga u krušne mrvice. Ovako pripremljenu ribu stavite posudu za pečenje. Osolite i popaprite po ukusu. Podlijte vermutom tako da krušne mrvice ostanu na suhom. Prelijte ribu sa 3/4 šalice rastopljenog maslac. Pecite u zagrijanoj pećnici na 210 oC oko 30 minuta. Izvadite ribu iz pećnice, stavite na topli tanjur ili poslužavnik i okružite vojvotkinim krumpirom ili poslužiti obični kuhani krumpir. Držite na toplom dok pripremate umak. Prokuhajte umak, koji je ostao od pečenja ribe, na volumen od 2 žlice. Skinite s vatre i promiješati u preostali umak rastopljeni maslac, energično miješajući. Trebali bi dobiti svijetli umak. Dodajte malo limunova soka, provjerite okus (začinite). Prelijte malo umaka preko ribe a ostatak poslužite u posudici za umak).

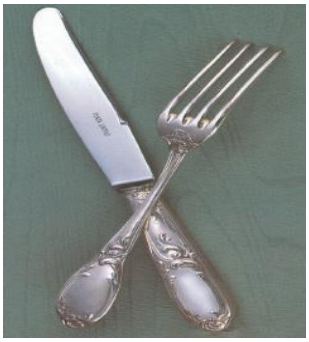


„Marchesa Pompadour“ slika iz 1759.
(slikar, Francois Boucher,(1703.-1770.)

Jabuke Madame Pompadour (Pommes Pompadour; Apfel à la Pompadour)

stol uređen za Madame Pompadour i Luja XV.

Pompadour Fruit Salad Cake (voćni kolač)



Srebrni pribor za jelo iz doba Madame Pompadour

Pompadour (*ružičasta boja*), Jeanne Antoinette, markiza od (29.12.1721.-15.4.1764.; rođena kao Jeanne Antoinette Poisson/riba na francuskom), ljubimica Luja XV. Silnim je rasipništvom pridonijela krizi monarhije. Madame Pompadour je bila i velika obožavateljica šampanjca i govorila je da je šampanjac jedino vino poslije kojeg žena ostaje lijepa. Smatra se i da je „čaša za šampanjac prvotno bila oblikovana prema njenoj dojci“. Klasični porculan *Sèvresu* ima ružičastu boju. Omrznuta od naroda ponekad bi kao hir pojela i poneko jednostavno jelo. Jelo od voća: *Pompadur jabuke; Pommes Pompadour; Apfel à la Pompadour* (ogulite 20 jabuka /mošanke; moštenka – jabuke koje se uzgajaju za proizvodnju jabučnog mošta/ izvadite koštice izrezačem, natrljajte ih sokom limuna i ispirjajte, mekano, u šećernoj otopini (15 dag šećera, 0,5 l vode) s limunovim sokom. Ocijeđene nadjenite marmeladom. Na posve hladne jabuke nakapajte rum, prelijte hladnom vanilin kremom, po želju ukrasite tučenim vrhnjem i pospite nabubrenim, kosanim pistacijama). Pompadour Fruit Salad Cake (između dva sloja biskvita stavite kremu od vanilije, odozgora ukrasite trešnjama, pekmezom od maline i izrezanim jagodama).

Portoriko, zapravo Puerto-Rico, najistočniji i najmanji otok Velikih Antila, otočne grupe na srednjoameričkoj obali. *Portoriko juha – Potage Porto-Rico; Portorikosuppe* (juha od korjenastog povrća narezanog na listiće poprženi na svjetložuto na masti s dosta sitno kosanog luka. Dodajte papriku, ocat, ovčetinu narezanu na kockice, sol i malo vode. Kad meso omekani, pobrašnite i kad požuti, nalijte vodom ili juhom. Kao dodatak dodajte dresirane mrkvice i zeleni grašak posebno kuhan u vodi; slično je i Hodge-podge - juhi od ovčetine).
Portorikansko grah varivo - 30 dag kuhanog crnog ili crvenog graha, 2 žlice ulja, 1 velika glavica kosanog luka, 2 češnja zgnječenog češnjaka, 2 zelene sjeckane paprike,, 1 izrezana rajčica, 2 usitnjene chili papričice, 1 izrezana mrkva, 1 žličica origana, 1/2 žličice sjemena kumin, 1 žličica kumina u prahu, 1/4 žličice Cayenne chili, sol i papar, 1 žlica octa, 1 žlica kuhane riže.
Zagrijte ulje u tavi, dodajte lovor i sjemenke kumin u prahu. Kad sjeme početi prskati, smanjiti na srednje topline i dodati luk, češnjak, usitnjeni chilies i čili u prahu. Pržiti na laganoj vatri oko 5 minuta. Dodajte povrće. Dobro promiješati i pirjajte oko 5 minuta. Dodajte ocat i 75 cl kipuće vode. Sve prokuhajte smanjite vatru. Pirjajte oko 15 minuta dok povrće potpuno ne propirja. Dodajte grah i kuhajte još 5 minuta. U svaki tanjur prije posluživanja stavite malo kuhane riže.

Francesco **Procopio** dei Coltelli (Procopio Cutò), u Francuskoj poznat pod nadimkom **Le Procope** (Palermo ili Aci Trezza, 9.2.1651.- Pariz,10. 2. 1727.) talijanski kuhar smatran „ocem

slaoleda“. Prema nekim izvorima rođen je u Francuskoj, točnije u Pariz, iako neki izvori navode Italiju kao zemlju rođenja i rodno mjesto Aci Trezza temeljem pronađene potvrde o krštenju u župnoj crkva sv. Hipolit u okrugu Palermo. Krštenje je obavljeno 10. Veljače, 1651, dan nakon njegova rođenja. Potvrda o krštenju ukazuje da pravo prezime nije bilo „Coltelli“ nego „Cutò“ tipično Sicilijansko prezime. Procopio je osnovao najstariji „kafić“ u Parizu pod nazivom *Le Procope* 1686. U devetnaestom stoljeću „kafić“ je postao popularan u koji su zalazile mnoge poznate ličnosti politike i kulture, uključujući Robespierrea, Danton, Marat, Voltaire, Balzac i Hugo. Sada je to restoran (Rue de l 'Ancienne Comédie).

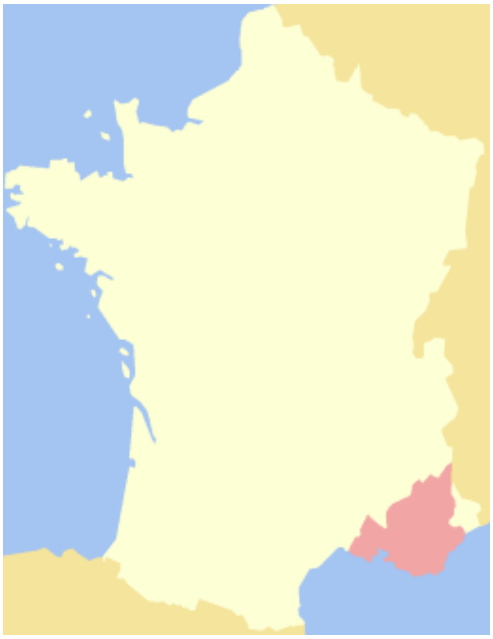
Povijest sladoleda

Postoje zapisi iz 62 p.Kr. koji nam potvrđuju da je car Nerona poslao robove na Apeninsko gorja sakupljati snijega i leda, koji su potom miješani s okusom voćnog sok, meda i nektara. Mnoge kulture uživale su neke verzije ovih smrznutih delicija. Marco Polo donio je naputak (recept) za aromatizirani sladoled u Veneciju iz Kine i Perzijskog Carstva, koji su već ranije pripremali zamrznute voćne sokove. *Šerbet* je zapravo inačica ohlađene zamrznute slastice koje su pripremali arapski liječnici poznat kao *charab*.

Godine 1660. Francesco Procopio dei Coltelli dodao je vrhnje u led i pripremio kremasti smrznuti deserte u svojem „kafiću“ u Parizu. Njegova klijentela bila je uglavnom „moderna“ populacija tadašnjeg vremena i to isključivo članovi francuskog visokog društva. Kao i mnoge druge dobre ideje, sladoled je također imao „mnogo izumitelja“. U ranim 1800-tim bivša crna robinja po imenu Sallie Shadd, otišla je u ugostiteljsku djelatnosti u Wilmington, Delaware i stvorila novu senzaciju - desert od smrznutog vrhnja, šećera i voća. supruga predsjednika James Madisona, otputovala je u Wilmington kako bi okusila novu poslasticu. Gospođi Madison se nova poslastica svidjela i Sallie Shadd poslužila je novu poslasticu - desert sladoled - u Bijeloj kući, na drugom predsjedničkom inauguracijskom balu 1812. Novi desert bila je nova i odmah prihvaćena senzaciju u Washingtonu koju su ubrzo svi prihvatili.

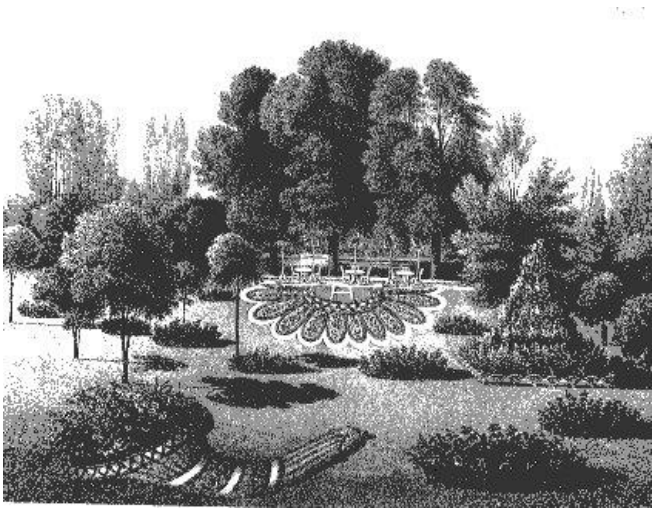
U ondašnje doba sladoled i sladoledne kreme posluživale su se na tanjuriću koji je kupac morao vratiti nakon što se zasladio ukusnom slastico. Marchiony je osmislio stožac od papira koji je omogućio da se hodajući sa sladoledom u ruci i uživa. Kasnije je osmislio svjetlo konusno pečeno tijesto (kornet) i 22. rujna 1903. podnio zahtjev za US patent! Jestivi sladoledni stožac (kornet) je rođen!

Toronchino Procope. Stavite deset sirovih jaje u posudu i izmiješajte sa 25 dag šećera, 50 dag oljuštenih prženih i zgnječenih badema s malo vrhnja. Sve stavite na laganu vatri i „krčkajte“ uz stalno miješanje dok ne se ne zgusne. Dodajte 4,5 dl vrhnja, malo vode od narančinog cvijeta (ili ekstrakta naranče), procijediti cijeli kroz sito, zamrznite i koristite kao krema u koju će te umiješati kosane pistacije.



Država Provance na
pragu Francuske revolucije
1789.g.

Provence, nekadašnja francuska pokrajina koja je obuhvaćala današnje okruge Basses-Alpes, Bar i Bouches-du-Rhône. Rimljani su osnovali ovu regiju u sklopu *Gallia Transalpina,* prvu rimsku provinciju izvan Alpa. Iz tog doba potječe i današnji naziv. Jelo: *Provansalski janjeći ragu; Ragoût d` agneau à la provençale; Provençalisches Lammsragoût* (janjetinu bez kožice i kostiju posolite i ispecite u vrućoj masti. Na masti od pečenke popržite sitno kosani luk i peršin, i pobrašnite. Kad brašno porumeni nalijte goveđe juhe. Kad umak dobro prokuha, protisnite ga i pomiješajte s pireom od rajčice. U tom umaku još malo popirjajte janjetinu izrezanu na kockice. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom).



Princ Pückler led (ilustracija u 1900 George Ritzer, slikara iz Münchena

Princ Pückler Eis

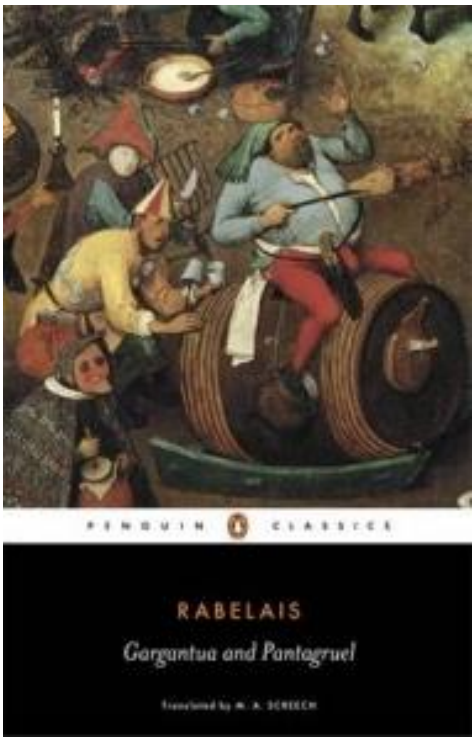
Princ Pückler cuts

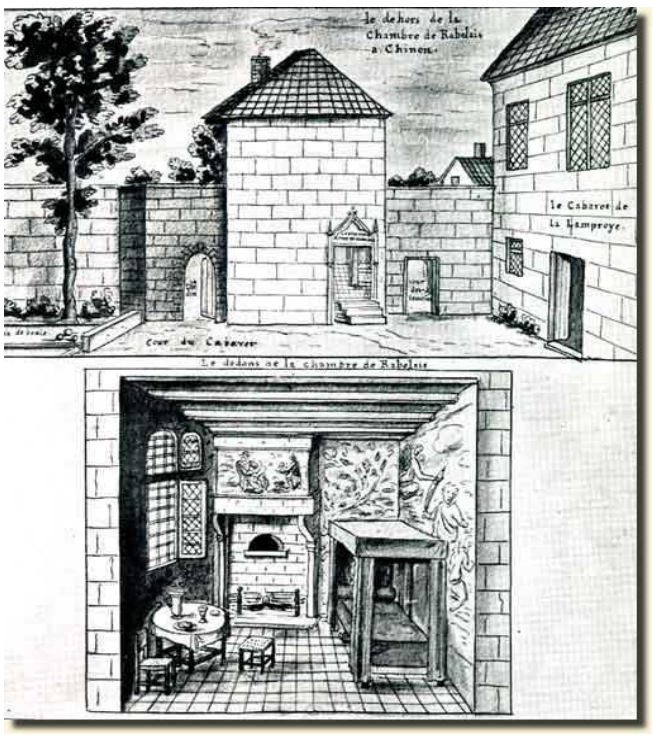
Puckler-Muskau, Prince Hermann Ludwig Heinrich von Pückler-Muskau (rođen kao Count Pückler, Hermann (30.10.1785.-4.2.1871.) sladokusac, poznati arhitekt parkova. Njegovo se

ime još uvijek pamti u njemačkom kulinarstvo kroz sladoled *Fürst-Pückler-EIS* (Prince Pückler sladoled).
Najstariji recept za sladoled *Princ Pückler Eis* je iz Kraljevske pruske kuhinje osmišljen od Jungius Louis Ferdinand Herman von Pückler Muskau, i objavljen 1839 u knjizi „kuharici". Sladoled se sastoji od tri različite krema osnovnih sastojaka: tučeno slatko vrhnje (šlag), šećer i svježe voće ili zimi džem, raspoređeni u slojevima. Kasnije se počeo pripremati od čokolade, jagode ili maline, maraskina. Danas se *Princ Pückler Eis* naziva specijalitet obično od kombinacije: čokolade i jagode ili maline s sladoledom od vanilije. Dobro poznat i rasprostranjen *Princ Pückler cuts,* poslužuje se na kremi od tri sloja leda između dvije oblatne, ili kao Eispastete.
Sladoledna kombinacija od vanilije, jagode i čokolada, u internacionalnoj gastronomiji, obično ima engleski naziv *Napuljski sladoled* ili *Napuljska kriška* (*Napuljska posjekotina*).

R

Ilustracija Gargantua
Gustave Dore, 1873.





Kuća Rebalaisa u Chinonu

Rabelais, François (!?1484/1495.- ?9.4.1553.) satiričar, liječnik i benediktinac. Pisac romana *Gargantua i Pantagraul* /*The Life of Gargantua and of Pantagruel (in French, La vie de Gargantua et de Pantagruel*) koji spada u klasiku svjetske književnosti. Primitivni junaci putuju

po svijetu punom pohlepe, gluposti, nasilja i groteskne šale. Iako pisana prije nekoliko stoljeća knjiga je i danas aktualna s mnogim porukama današnjem „potrošačkom društvu“.
Paklara La Rabelais (Lamproie La Rabelais) Jelo je osmislio poznati kuhar Charles Ranhofer iz restorana Delmonico, iz poštovanja prema Rebalaisu
izrežite na odreske (ako ste je imali živu sačuvajte krv i pomiješajte je s malo octa). Odreske pržiti na maslacu, nastavite pirjati dodajući: nasjeckani luk, sol, šećer, piment, lovor, pospite s malo brašna, podlijte bijelim vinom, pospite kosanim peršinom, timijanom. Pirjate oko dvadesetak minuta. Ribu izvadite i odložite na toplo, umak pomiješajte s krvlju, propirjajte i sve procijedite. Poslužite s pirjanim gljivama na maslacu s finim travama i preliveno umakom.

Tournedos Rachel

Consommé à la Rachel

Eggs à la Rachel, Jaja à la Rachel

Sweetbreads à la Rachel, janjeće žlijezde à la Rachel

Sweetbreads à la Rachel, janjeće žlijezde à la Rachel

Salade à la Rachel (Salade à la Reine)

Rachel, Elise, Elisabeth „Eliza, ili ELISA“ **Rachel** Félix (također Elizabeth-Rachel Félix), poznatiji samo kao Mademoiselle Rachel (21.2.1821.- 3.1.1858.), francuska glumica švicarskog podrijetla, poznata u klasičnim francuskim ulogama. Jela koja je osmislio Charles Escoffier u čast Elise-Flix Rachel;

Consommé à la Rachel; pripremite jedan kvart (o,9 1itara) čiste juhe, zagustite s tri pune žlice pošrane tapioke (sitno zrnata škrob od gomolja brazilske biljke; ukuhava se u juhu). Okruglim rezačem izrežite nekoliko okruglih komada kruha veličine kovanice od 1,5 cm. Pošrati u juhi nekoliko kriški svježe goveđe srži veličine kruha. Šest minuta prije posluživanja popržite kruh na maslacu, na svaku krišku stavite goveđu srž. Stavite tri žlice Julienne u juhu, prelijte tome juhom. Poslužite odvojeno kruh garniran sa srži.

Eggs à la Rachel, Jaja à la Rachel; sastojci: ¼ šalice brašna, 2 šalice mlijeka, 24 dag narezanih svježih gljiva, 2 žlice maslaca, 2 žlice bijelog vina (ili suhog šerija), sol, papar. 8 komada smrznutih „školjkica“ tijesta (to su gotovi proizvodi tvrtke - Pepperidge Farm; USA; za zamjenu uzmite naše lisnato tijesto; razvaljajte ga, oblikujte male školjkice kao kamenice/oštrige (pomoću otvora veće čaše ili lončića), izdubite, ispecite u pećnici zajedno s jajima), 8 jaja, ½ šalice (do 1 šalice) kiselog vrhnja, ¼ šalice svježe kosanog vlasca, sol, papar. Napravite bijeli umak (u rastopljeni maslac, dodati brašno, umutite mlijeko i kuhati da se sve zgusne). Pomiješajte s gljivama i vino. Jaja pomiješajte s navedenim sastojcima i stavite u udubinu koju ste oblikovali u lisnatom tijestu. Ovako ispunjeno lisnato tijesto ispecite u zagrijanoj pećnici. Poslužite odmah.

(Sve možete pripremiti i dan ranije u mikrovalnoj pećnici i prije posluživanja sve zagrijati u mikrovalnoj pećnici).

Sweetbreads à la Rachel, janjeće žlijezde à la Rachel; sastojci: 22,5 dag janjećih žlijezda (blanširanih, oguljenih), brašno, maslinovo ulje za prženje, 10 dag maslaca, 4 žlice kapara (namočene u prošeku), sok limuna, 3 žlice kosanog lišća peršina, kuhane brokule, fileti inćuna, kosani češnjak.

Charles Ranhofer osmislio je u njenu čast – *„artičoke (artichokes) à la Rachel“*
Salade à la Rachel, salatu ponekad nazivaju i *Salade à la Reine*.
Salata se priprema od kuhane artičoke (usitnjenih u komadiće), tvrdo kuhana bjelanjka od jaja, sve pomiješano s tartar umakom sa sjeckanim travama, garnirano s žumanjcima jaja, kobasicama izrezanim na ploške.

Radetzky, Johann Joseph Wenzel Radetzky-Torte

Radecki torta; Gâteau aux marrons à la Radetzky;

Johann Josef (Joseph) Wenzel (Anton Franz Karl) ***Graf*** **Radetzky von Radetz** (2.11.1766.-5.1.1858.) austrijski feldmaršal, poznata *Radetzkyjeva koračnica* koju je napisao J. Strauss st. Jelo, kolač: *Radecki torta; Gâteau aux marrons à la Radetzky; Radetzky-Torte* (pjenasto izmiješan maslac dobro umiješajte sa žumancima, fino samljevenom kavom i šećerom,

protisnutim kestenom (pireom) i čvrstim snijegom od bjelanaca. Smjesu stavite u namazan i pobrašnjen kalup za torte i polagano ispecite. Ohlađenu tortu razrežite, nadjenite nadjevom od kestena, namažite marmeladom i premažite čokoladnom ocaklinom. *Nadjev od kestena*: kuhan, protisnut kesten pomiješajte sa šećerom, malo ruma i čvrstim snijegom od bjelanaca; * kesten možete pomiješati s malo jake crne kave i čokoladom).
Radetzky-Reiss (Radecki riža)
Izvorno iz knjige *Nova zagrebačka kuhinja*:

28 dekagrama riže skuhaj na vodi jako gusto, ali riža ne smije biti odviše meka i malo osoli. Onda metni u šerpinju na ognjište 2 dekagrama maslaca i 15 dekagrama šećera i dodaj kad šećer požuti 3 žlice vruće vode i sok od 1 narandje i 1 limuna; neka prokuha, tim upirjani rižu i dok se hladi primješaj 2 lice ruma. Naloži u zdjelu maslacem namazanu, podloži pekmezom od kajsija; jako ošećerenim spiego od 3 bielanjca i sa mirisom od vanilije ozgor naokolo oliči, posiplji ošećerenim i sitno izsječenim bademi i lagano neka se speče.

Henry C. **Ramos**

Gin Fizz Ramos

Henry C. **Ramos**; Gin Fizz je najpoznatiji koktel u Fizz obitelji. Gin Fizz sadrži džin (4,5 cl; 3 dijela), sok od limuna (3 cl; 2 dijela) šećer (Gomme sirup 1 cl; 1 dio) i gaziranu vodu (8 cl; 5 dijelova). Poslužuje se u viski čaši s vodom i dvije kocke leda. Limun-limeta soda se također može koristiti. Piće je slično *Tom Collins-u*, suprotno općem uvjerenju je da se za *Gin Fizz* povijesno koristi „Old Tom Gin“ (slatka inačica, i prethodnik London Dry Gin-a), dok je vrsta gina *Tom Collins* povijesno nepoznat.

Jednostavne varijacije gin fizza:

Silver Fizz	dodatak od bjelanjka
Zlatni Fizz	dodatak žumanjka
Royal Fizz	dodatak cijelog jajeta
Diamond Fizz	pjenušavo vino umjesto gazirane vode
Zelena Fizz	dodavanje uštrcka *zelene creme de menth*

New Orleans Fizz.

Half a tablespoonful fine sugar, the juice of half a small lemon, one jigger Tom gin; shake in a mixing-glass half-full fine ice, then add half a jigger milk or cream, shake again, strain into a fizz-glass, and fill with siphon seltzer or carbonic.

Actual recipe from ‘Modern American Drinks’ 1895.

Gin fizz Ramos (također poznat kao *Ramos fiz* ili *New Orleans fiz*) sadrži džin, sok od limuna, sok od limete, bjelanjak, šećer, vrhnje, voda od narančina cvijeta (slično ružinoj vodici) i soda vodu. Poslužuje se u velikoj čaši (*Zombie čaši*). Vode narančina cvijeta i bjelanjak značajno utječu na okus i tekstura Ramosa, u odnosu na uobičajeni Gin Fizz.
Henry C. Ramos osmislio je gin fizz Ramos 1888. U svom baru *Meyer's Restoran* u New Orleans, Louisiana, i izvorno se zove *New Orleans Fizz*. Prije prohibicije, bar je zapošljavao desetak „shaker boya“koju su pripremali piće kao na tekućoj vrpci. Hotel Roosevelt u New Orleansu također je popularizirao piće jer je upravitelj Huey Long's gajio sklonost prema njemu.

Marie-Anne Charlotte de Corday d'Armont poznatija kao **Charlotte Corday** (27. 7. 1768.-17. 7.1793.) francuska revolucionarka. Najpoznatija po ubojstvu Jean-Paula Marata u kadi njegovog doma. Desert *Charlotte Corday* osmislio Charles Ranhofer (desertna torta od pistacija, vrhnja i malina).

Charles Ranhofer

Restoran Delmonic`s u New Yorku

Godine 1894. tiskana je njegova knjiga „Epicurian“
koja je i danas prvorazredni kaleidoskop izbora jela,
tehnike pripremanja (kuhanja), načina prezentacije i posluživanja.

Jaja Benedict

Jastog Newburg

Horsradisch sauce of beef

Baked Alaska („Norveški omlet“ desert od sladoleda obložen biskvitom i osmuđen (fambiran(rumom)

Sufle Belle Juliette (u čast Juliette Récamier)

Charles Ranhofer (7.11.1836 – 9.10.1899 kuhar poznatog restorana Delmonic`s u New Yorku. Osmislio je mnoga jela a najpoznatija su:

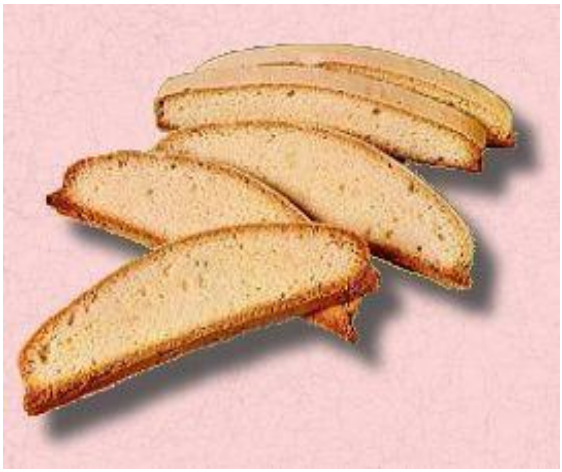
„Lobster Duke Alexis“ nazvan po Grand-Duke Alexis 1871. (jastog Duke Alexis *(Grand Duke AleksejAlexandrovich Rusije (St. Petersburg 14. siječanj 1850 (4. siječnja OS) - Pariz, 14. studenog 1908) bio je šesto dijete i četvrti sin Aleksandar II. Rusije i njegove prve supruge Marija Alexandrovna (Marie Hesse)*
„Sarah potatoes“ *nazvan po* Sarah Bernhardt (Sarah krumpir)
„Lobster Paul Bert“ *nazvan po* Paul Bert (jastog Paul Bert-a)
„Chicken filets Sadi Carno“*, nazvan po* Marie François Sadi Carnot (pileći filet Sadi Carno)
„Peach pudding à la Cleveland“ *nazvan po* President Grover Cleveland (breskvin puding na način Cleveland)
„Veal pie à la Dickens“ (teleća jetra na način Dickens i „Beet fritters à la Dickens“ (šećerne „frituile" na način Dickens) osmislio u čast posjeta Charles Dickens u New York 1867. g
„Salad à la Dumas“*, nazvan u čast Alexandre Dumas Père* (salata na način Alexandre Dumas Père)
„Marshal Ney“, u čast maršala Ney
„Lobster Newberg“, osmislio u čast kapetana Ben Wenberga kasnije preimenovan u Newberg)

Godine 1894. tiskana je njegova knjiga *Epicurian* koja je i danas prvorazredni kaleidoskop izbora jela, tehnike pripremanja (kuhanja), načina prezentacije i posluživanja.

Jeanne Françoise Julie Adelaide-Bernard **Récamier** (4.12.1777.-11.5.1849.), rođakinja Brillat-Savarina; spisateljica, slavna po svom salonu u kojem je ugošćivala društvenu elitu (književnike

i političare u ranog 19. stoljeću u Pariz) između ostalih i Viconte de Chateaubrianda. Poznati sufle Juliette Récamier ili sufle Belle Juliette kako su je zvali zbog njene ljepote. Danas se istoimeni sufle može dobiti u restoranu La Cigole Récamier koji se nalazi u Parizu u blizini njenog posljednjeg boravka (stanovanja).

Ronald Wilson **Reagan** (6. veljače 1911 - 5. lipanj 2004) 40. predsjednik Sjedinjenih Američkih Država (1981-1989), 33. guverner Kalifornije (1967-1975), a prije toga, glumac.
Ronald Reagan's Hamburger Soup; sastojci: 90 dag mršave mljevene govedine, 2 žlice maslaca, 2 šalice kockica luka, 2 češnja kosanog češnjaka, 1,5 šalica narezane mrkve, ¼ žličica crnog papra, 28 dag kukuruzne kaše, 1 šalica kockica zelene paprike, 3 l (12 šalica) goveđe juhe ili u vodi rastopljena kocka za juhu, 40 dag oguljene rajčice izrezane na kockice, 2 šalice narezanog celera.
Mljeveno meso popirjajte do smeđe boje na rastopljenom maslacu. Dodajte luk, češnjak, mrkvu, celer i papar. Pirjajte, pokriveno, 10 minuta. Podlijte goveđom juhom (goveđim bujonom), dodajte rajčicu i papriku. Kuhajte na laganoj vatri oko 35 minuta. Dodajte, ukuhajte, kukuruznu kašu. Kuhajte *hamburger juhu* oko 10 minuta.
Prema povjesničarima gastronomije Ronald Regan je „otkrio svoju omiljenu juhu 11. ožujka 1986.“. Kukuruzna kaša, koja se stavlja u juhu, je navodno podsjećanje današnjih stanovnika SAD-a da je kukuruz namirnica o kojoj su saznali i upoznali je tek dolaskom u *novu zemlju,* od starosjedilaca *Algonquin* Indijanaca. Od Indijanaca starosjedilaca – „the original people“ što u prevodi u znači njihovo ime *Algonquin*, naučili su se koristiti i kanuima od brezove kore (birch-bar canoes). U izvornoj verziji ove juhe od kukuruzne kaše oblikovale su se male okruglice i kuhale u njoj. Juha se posluživala s hladnim mlijekom i kukuruznim kruhom.



Reichenau, ljetovalište na Semmeringu. Jelo, kolač: *Rajhenaurški biskvit; Biscuits de Reichenau; Reichenauer Zwieback* Pekar Samuel Alber od Echterdingen u Albi, koji se u 1869. naselio sa suprugom u Reichenau an der Rax, osmislio je 1882: Reichenau keks napravljen od brašna, šećera, jaja i anis. Uspio je od prve tako da je već 1884. dobio *zlatnu medalju na kulinarskoj izložbi*. Danas se keks Alber u proizvodi u petoj generaciji. Specijaliteti kuće pored peciva su krafne, kolače i kriške od najfinijih sastojaka (šećer i jaja pjenasto istucite, pomiješajte s brašnom i smjesu pecite u namazanom i pobrašnjenom kalupu za biskupski kruh).

Almond Custard

Gabrielle Réjane, francuska glumica, je umjetničko ime od **Gabrielle-Charlotte Reju** (1857.-1920.).

Salade Rejane: *kuhani korijen celera, artičoke i dvije rajčice izrezati u kockice. Složite u posudu sve odvojeno. U sredinu stavite kriške pimentosa. Začinite.*

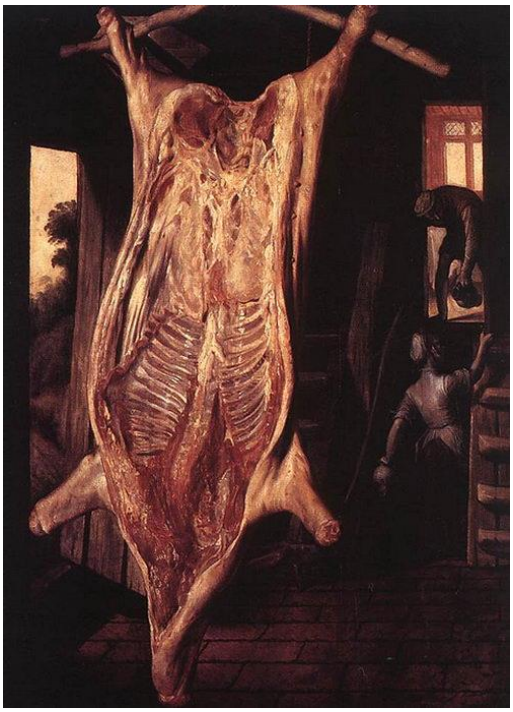
Consomme rejane: *4 šalice čiste pileće juhe kuhajte dok ne reducirate na ¾ količine. Poslužite u vrućim šalicama s ukuhanim jajem u obliku niti (vrpce), ulijte Almond Custard i pospite krasuljicom (chernik) ili kosanim peršinom.*

Almond Custard (krema -kao posebno posluženje; za juhu se uzima manji dio) *3-1/3 šalice maslaca, 1-1/2 šalice šećera, 6 umućena žumanjka, 1-1/2 čajne žličice želatina, 1 žličica ekstrakta badema, 1 žličica ekstrakt vanilije, 2 šalice slatkog vrhnja, 1 / 2 šalice narezanih i prženih badema.*

U posudu ulijte 3 šalice mlijeka. Dodajte šećer i žumanjke. Promiješajte i kuhajte na srednjoj temperaturi 160 oC oko 10 minuta ili dok smjesa ne počne kapati s metala žlice. Ulijte preostalo

mlijeko, dodajte želatinu i ostavite stajati 1 minutu na nižoj dok se želatina ne otopi. Umiješajte ekstrakt vanilije. Istucite vrhnje u „šlag“. Uspite sve u pliću posudu, zdjelicu, u kojoj će te poslužiti. Odložite u hladnjak da se sve stegne, oko 45 minuta. Pospite s bademima prije posluživanja.
Oeufs la Neige (Plutajući otok): *3 jaja, 1 / 4 šalice bijelog šećera, 1 / 4 žličice soli,1 žličica ekstrakta vanilije, 1 1/2 šalice punomasnog mlijeka,*
Odvojite dva jaja. U posudu stavite 1 cijelo jaje i 2 žumanjka sa šećerom, soli i ekstraktom vanilije. Pjenasto umutite. Umiješajte u mlijeko i kuhati stalno miješajući. Kada se krema dovoljno zgusne (kapa sa žlice) maknite s vatre. Potpuno ohladite.
U srednje veliku zdjelu, čvrsto utucite bjelanjak Postupno umiješajte 4 žlice šećera. Uspite u ohlađen krem i poslužite. Ohladite prije posluživanja.

Rembrandt

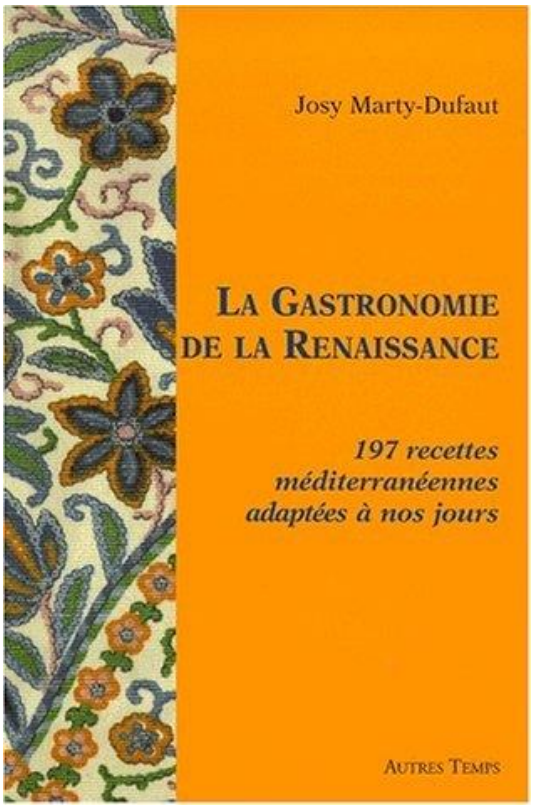

Rembrandt, zaklani vol

Rasječeni vol

Rembrandt torta

Rembrandt Harmenszoon van Rijn (15.7.1606.- 4.9.1669.) holandski slikar, jedan od najvećih europskih umjetnika. U to doba uspona građanske klase sve se profinjeno jelo i pilo, što se može vidjeti i iz njegovih slika ili njegovih suvremenika. *Rembrandt torta*: *12 jaja, 30 dag maslaca, 22, dag prženih orašastih plodova sitno kosanih, 22 dag krušnih mrvica, 7,5 dag brašna, 7,5 dag kakaa, 2 žličice cimeta, 1 limun, 1 paketić vanilij šećera, malo ruma, 1 dl vode, 5 dag šećera, opet maslo ruma, 25, dl mlijeka, 1 jaje, 1 paketić čokoladnog praška, 25 dag maslaca, 2 dag kokosovog ulja, 5 dag čokolade.*

Preostale sastojke osim ruma i začin i lagano pomiješajte. Smjesu ispecite na 180 oC. Umiješajte kokosovo ulje i čokolada. Stalno miješajte da se ne stvore grudice.. Umiješajte u maslac u meku krema i čvrsto umutiti. Voda, šećer i rum pomiješati, poškropite pečeno tijesto premažite kremom i ukrasite.



La Gastronomija de la renesanse. 225 recettes, Josy Marty-Dufaut (pregled najznačajnijih renesansnih naputaka)

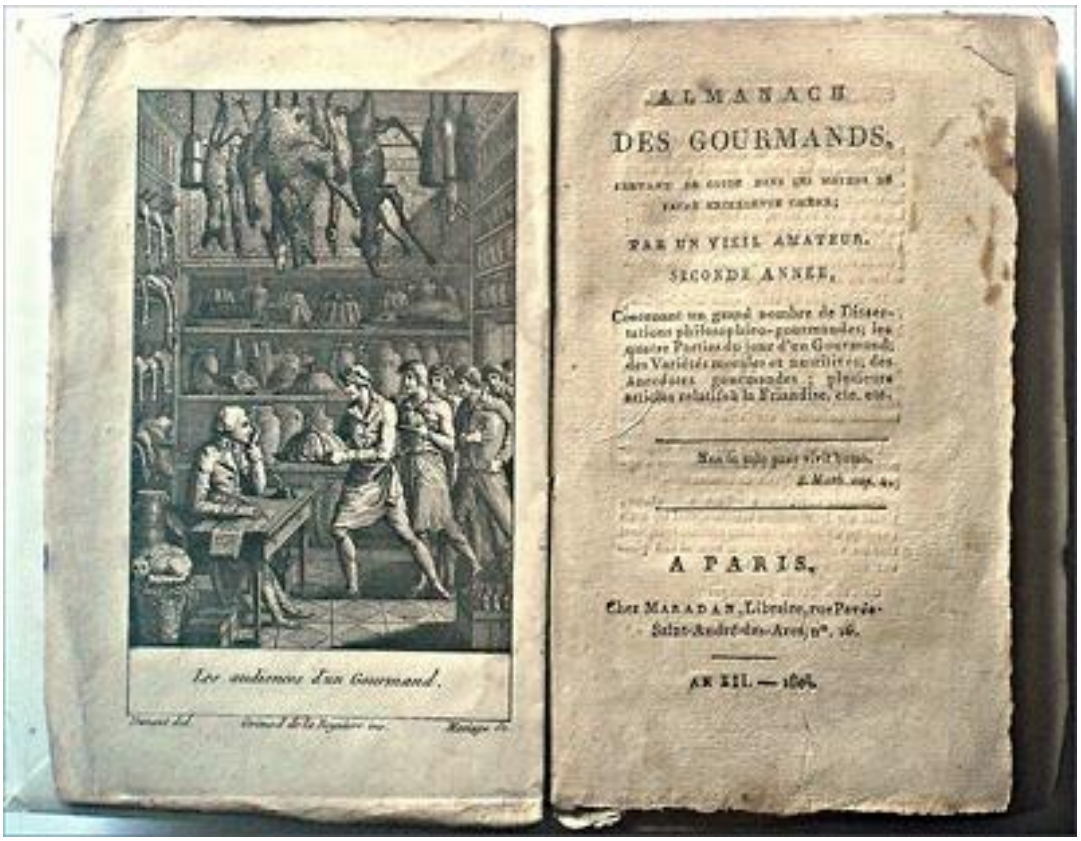
Renaissance, društveno-politički i kulturni pokret u Europi od 14. do 16. st. koji je izražavao ideologiju nove društvene klase, buržoazije napredne u ono doba, i bio upravljen protiv feudalno-crkvenog nazora na svijet.

fotografija iz 1880.

Ručak 1881

Jagode 1881

Pierre-Auguste Renoir (25.2.1841.-3.12.1919.) francuski slikar impresionist, volio je slikati ženske aktove, portrete i prizore iz pariškog života. Slastičari su mu posvetili raskošnu tortu – *Renoir torta*.



Alexandre Baltazar Laurent Grimod de La Reynière (20.1.1758.- 25.12.1838.), istaknuti gastronomski pisac i gourmet, profesionalni pravnik. Napisao je *„Almanach des gourmandes"* prvi vodič restorana na osnovi čega je osnovan časopis *„Journal des gourmandes"* 1806. godine. Njegova uredništvo sastojala se tjedno na večeri u Hôtel Grimod de La Reynière koji je ubrzo postao najbolji restoran Pariza. Smatrali su ga najvećim gourmeom među učenjacima i najvećim učenjakom među gourmeima u Parizu. Toliko je cijenio svinjsko meso da se svinji,

susrevši je na cesti, duboko naklonio, „njima koje pružaju toliko užitaka kraj stola”, govorio je u šali.

Kamenice Rockefeller (*Oysters Rockefeller*) osmišljene su 1899. od strane Jules Alciatore, sina osnivača restorana Antoine Alciatore. Nakon preseljenja iz New Yorka u New Orleans restoran osnovana 1840. To je najstariji obiteljski restoran. Jelo je dobilo ime po John D. Rockefelleru, najbogatijem Amerikanac u to vrijeme. Iako je izvorni naputak (recept) tajna, poznato je da se umak priprema od pirjanja velikog broja zelenog povrće. Sastoji se od kamenice posluženih u donjoj polovini školjke s umakom i krušnim mrvicama, sve zapečeno u pećnici. Jules Alciatore počeo je pripremati kamenice zbog nedostatka francuskih puževa te su kamenice bile njihova zamjena. Povjesničari gastronomije pretpostavljaju da Antoine poslužio jelo po izvornom naputku iz 1899. više od tri milijuna i petsto tisuća porcija.
Sauce Rockefeller, umak Rockefeller; sastojci: 2 omota smrznutog špinata (45 dag), 1 stabljika celera sitno kosanog, ¼ šalice kosanog luka, 1 vezica peršina sitno kosanog, 1,5 šalica rastopljenog maslaca, ½ šalice krušnih mrvica, soli po okusu, 2 žlice Worcestershire sauce Worcestershire umaka, ¼ žlice Tabasco umaka, 2 slana kosana fileta inćuna, ¼ šalice ribanog parmezana. U umak se dodaje i nekoliko kapi Herbsainta, Pernoda ili Ouzoa umjesto Absintha. Špinat skuhajte prema uputstvu na omotu. Luk, celer i peršin pomiješajte i dodajte manju količinu maslaca, sve dobro promiješajte. Posolite i začinite Worcestershire umakom, Tabasco umakom i kosanim inćunima. Pripremljenu smjesu stavite u veću posudu, pomiješajte špinat s preostalim maslacem i sve zajedno spojite. Umakom prelijte kamenice, pospite krušnim mrvicama, zapecite i poslužite.

Louis René Édouard de **Rohan** poznat kao kardinal de Rohan (2.9.1734.- 16.2.1803.), kardinal i državnik. Francuska plemićka obitelj Rohan potječe od vojvode od Bretanje. Jelo: *Pisana pečenica Rohan; Filet de boeuf-Rohan; Lungenbraten nach Prinz Rohan* (iz pisane pečenice izvadite kosti i skinite kožicu, mjestimično u meso utisnite prst debele rezance od guščje jetre, koju ste prije toga uvaljali u popržen sitno kosan peršin, luk i pečurke (*fines herbes*). Meso posolite, popaprite, umotajte u svinjsku maramicu (mrežicu) i pecite 25 minuta u vrlo vrućoj masti i na jakoj vatri uz češće polijevanje vodom ili goveđom juhom, dok ne bude polupečeno. Mast skinite, a sok prokuhajte s vodom i komadićem maslaca; Prilog: slama krumpir (*pommes paille*), pečeni krumpir (*pommes frites*), nabujali krumpir (*pommes soufflées*).

Grb Romanovih

Car Nikolaj II i carica Aleksandra s djecom

Ruski boyar iz XVII stoljeća, vojvode od velikih pukovnije

Jagode Romanov

Palačinke Romanov

Romanov kuglice

Romanow, bojar iz posljednjeg ruskog carstva (bojar/boljar: pripadnik visokog plemstva u staroj Rusiji; savjetnik velikog kneza i cara. Bojari su prvotno bili vojni poglavari u službi knezova, a potom su postali vlasnici zemalja i robova). **Romanovi** su ruska carska obitelj od 1613.-1917. Pokoljenjima su živjeli u nezamislivoj raskoši, a neki nisu ni govorili ruski. U svemu su se natjecali s francuskim dvorom. Nije nedostajalo gozbi, kuharskih majstora pa ni čudesnih jela. Mnoga jela i slastice i danas nose njihova imena.

Romanov pita s kavijarom (*Caviar Pie Romanoff*) sastojci: 6 usitnjenih tvrdo kuhanih jaja, 3 lice majoneze, 1,5 šalica fino usitnjenog slatkog luka (srebrenac), 24 dag kremastog sira, 2/3 kiselog vrhnja, 30 dag kavijara (crvenog, crnog, zlatnog ili u kombinaciji od svake vrste pomalo), sok limuna, peršin.

U posudi izmiješajte jaja i majonezu, i stavite u okruglu posudu promjera od 24-27 cm. Pospite usitnjenim lukom. U posudi izmiješajte sir i vrhnje, i prelijte preko luka. Prekrijte alufolijom i stavite u hladnjak preko noći. Prije posluživanja odozgora stavite kavijar, ukrasite ploškama limuna i listićima peršina.

Romanov kuglice

4 jajeta pjenasto umutite s 10 žlica šećera i kuhajte na pari. Kad se smjesa zgusne dodajte 20 dag ribane čokolade i 20 dag maslac. Ohlađenoj smjesi dodajte 30 dag kokosa, dobro izmiješajte i stavite u hladnjak da se sve malo stegne. Oblikujte kuglice i svaku uvaljajte u kokos.
Strawberries Romanoff, Jagode Romanoff; sastojci: 15 dag omekšanog **sladole**da od vanilije, 1/2 šalice **kiselog vrhnja**, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja („šlag"), liker s okusom naranče (kao što su Brandy, Cointreau ili Grand Marnier),2 šalice opranih jagode, metvice za ukras, tekuće čokolade za ukras.
sladoled, kiselo vrhnje i **tučeno** slatko **vrhnje** zajedno, i polako dodajte alkohol prema okusu. Podijelite 2 žlice bobice jagoda u čaše i prelijte vrhnjem. Ukrasiti metvicom i **čokolad**om.
Torta Romanov, za biskvit: 2 jaja, 6 dag brašna, 6 dag šećera; *nadjev*: 50 dag vrhnja 2, dl slatkog vrhnja, 10 dag šećera, 3 lista želatine, 80 dag jagoda; *preljev*: 20 dag jagoda, liker od naranče. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka (malo posolite), umiješajte brašno i šećer. Sve dobro izmiješajte i ulijte u podmazano kalup za torte. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC 10 minuta. Jagode sameljite i umiješajte liker od naranče. Dobro premažite biskvit (prethodno ste ga prerezali po sredinu uzduž na dva dijela). Jagode na nadjev prerežite na četvrtine, istucite vrhnje, dodajte rastopljenu želatinu u vodi, sve izmiješajte i nadjenite i premažite tortu. Odložite je u hladnjak da se stegne. Prelijte je ostatkom preljeva.

Gioachino Rossini, fotografirao Étienne Carjat, 1865.

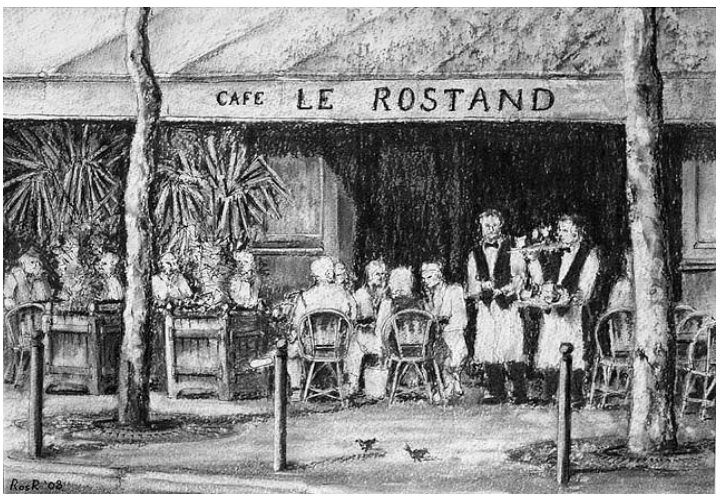
Turnedo Rosinni

Turnedo Rosinni s umakom Madeira

Filete a ala rossini

Oeufs à la Rossini

Rossini, Gioacchino (29.2.1792.- 13.11.1868.), Glasoviti talijanski skladatelj Giacchino Rossini, koji je utjecao na nekoliko generacija osobito talijanskih glazbenika, bio je jednako slavan po svom kulinarskom umijeću. Njegova kuća u Parizu, gdje je dočekao kraj života 1918. godine, bila je stjecište mnogih umjetnika, od kojih se većina divila njegovim nenadmašnim i glazbenim i kuharskim djelima. Jedno od najpoznatijih je *tournedos Rossini* – goveđa pisana pečenka omotana dimljenom slaninom te premazana gusjom jetrom i tartufima, i danas je ponos jelovnika u dobrim restoranima). Predjelo: *Rossini jaja; Oeufs à la Rossini; Rossini Eier*: Razmutite jaja, dodajte žlicu guščjih jetrica i tartufa izrezane na kockice. Ispecite jaja i ukrasite demi-glace umakom. Sve složite na kuhane šparoge.
Turnedo Rosini (jedna od verzija: oguljene žemlje narežite na 1 cm debele pločice i pržite na maslacu. Pločice obložite telećom žlijezdom narezanom na listiće i pečenom na maslacu, guščjom jetrom pečenom na maslacu i jajima na oko. Teleća rebra 5 minuta prije pečenja stavite u kipuću vodu).



Paris café Le Rostand u koju je Rostand Edmond svakog jutra dolazi na svoju kavu

Rostand, Edmond (1.4.1868.- 2.12.1918.), francuski dramaturg.

Grb obitelji Rotschild

Chăteau Mouton Rothschild Vertical (1945 - 1999)

Côte de boeuf – Chateau Rotschild

Baron Edmund de Rothschild - Entrecote Marchand du Vin (Steak in Red Wine Sauce) with Sauteed Garlic Potatoes)

Chateau Lafite Rotschild – nadjevena janjeća lopatica

Robert Rothschild Chop House Steak Sauce
(umak načinjen od luka, raznih začina, sjemena gorušice, Cayena papričice i ostalih dodatak koji čine i „tajnu“).

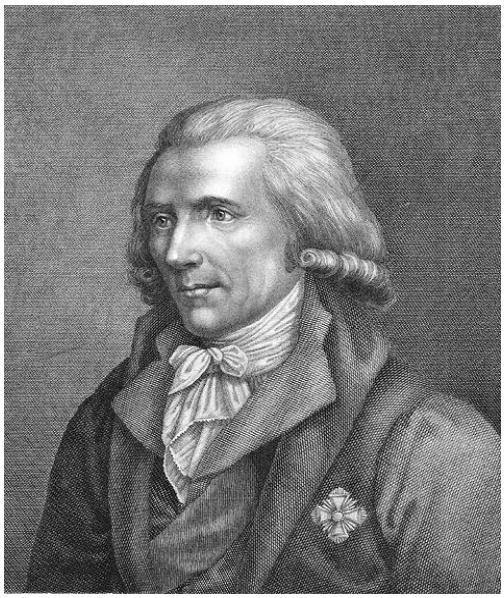
Rothschild obitelj (poznata i kao **The House of Rothschild** ili jednostavno kao **Rothschild)** je njemačkog židovskog podrijetla koja je uspostavila Europsku bankarsku i financijsku kuće iz kasnog osamnaestog stoljeća. Pet nasljednika su pripadaju austrijskoj grani visokog plemstva, te su dobili i nasljedni naslov baron Habsburškog Carstva od cara Franje II. 1816. Britanski ogranak obitelji pripadao je visokom Britanskom plemstvo po kraljici Viktoriji. Tvrdila da je tijekom 19. stoljeća, obitelji posjedovala najveća privatna bogatstva u svijetu, i daleko najveći bogatstvo u modernoj povijesti. „Veliki“ Carême boravio neko vrijeme u njihovoj službi i bili su unapređivači kulinarstva.

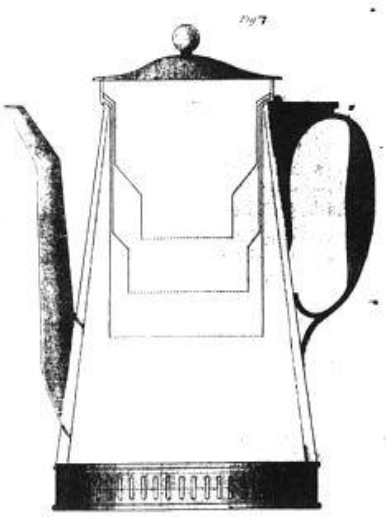
Soufflé Rothschild, Nabujak Rothschild; sastojci: svježe jagode, ½ oguljenog svježeg ananasa, maslac, kristal šećer, 4 bjelanjka, 1 paketić instant vanilije, ¾ cl. maraskina.

Voće operite, ogulite i spojite u istu posudu. Zagrijte pećnicu na 175 oC. Pripremite 4 posude za nabujak (u njima će te poslužiti). Rastopite maslac i stavite u svaku posudu, pospite šećerom po ukusu, Istucite bjelanjke u snijeg. Umiješajte puding i pomiješajte s maraskinom, pažljivo umiješajte u snijeg od bjelanjaka. Stavite ravnomjerno u svaku posudu na maslac i šećer, prekrijte voćem i na vrh stavite još malo umiješanog pudinga s maraskinom. Pecite u pećnici 15 do 20 minuta ili dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.

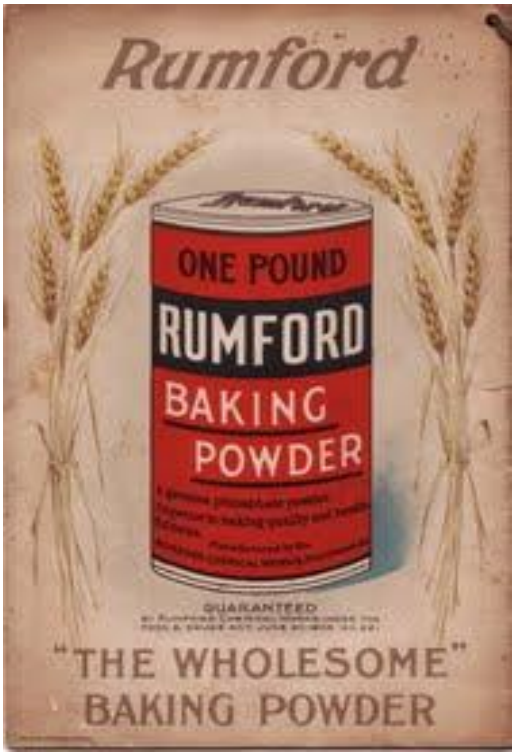
Odrezak na žaru, inačica tournedosa Rubens

Rubens, Peter Paul (24.6.1577.-30.5 1640.) holandski slikar, poznat po mnogim slikama biblijskih motiva. Jelo: *Šareni tournedosi; Tournedos à la Rubens; Rubens-Lendenscheiben* (Tournedosi pečeni na žaru (roštilju) složeni na pladanj i preliveni naizmjence umakom od rajčice i holandskim umakom, obloženi hrustavcima od krumpira).





Rumford's cjediljka za kavu (preteča espresso kućanskog aparata)



Rumford Baking Powder

Rumford Biscuit

1 quart flour
1 level teaspoon salt
2 teaspoons Rumford Baking Powder
2 tablespoons butter or lard
Milk, or milk and water to mix (about 1½ to 2 cups).

Sift well together the flour, salt and baking powder. Rub in the fat as lightly as possible with the fingers, just working it until the fat is well blended with the flour. Then mix to a very soft dough with the milk, or milk and water, having this always as cold as possible. Mix with a flexible knife in preference to either a spoon or the hand, as the steel blade of the knife is colder than the spoon, and also because it cuts and mixes the dough more thoroughly. Turn the dough on to a well-floured board, and roll or pat it with the hand until about three-quarters of an inch thick. Cut into biscuit and lay them, not touching each other, on a baking-pan. Bake in a quick oven twelve or fourteen minutes.

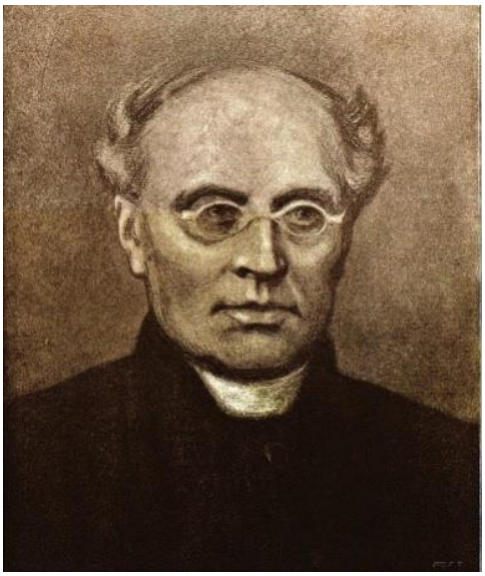
The chief requirements for good biscuit are: 1—a very soft dough, so soft as to be almost sticky. 2—very little handling, because much manipulation destroys their lightness. 3—a very quick oven. If biscuit are not allowed to touch each other in the pan they will be found to be lighter and more delicate than when they are placed close together.

Naputak (recept) Rumford Biscuits objavljen je u knjizi naputaka publicirana od Mildred Maddocks (lecturer at Massachusetts State board of Agriculture, copyright by the Rumford Chemical Works Company, 1911).

Janjeće pečenje Rumford s temperaturom
u sredini pečenja od 71 oC

Sir **Benjamin Thompson, grof Rumford** (u njemačkom jeziku: Reichsgraf von Rumford (26.3.1753.-21.8.1814.), engleski fizičar i filantrop/čovjekoljubac. Osmislio je *Rumford juhu, juhu za siromašne,* i uspostavio *uzgoju krumpira u Bavarskoj*.
Rumford juha; sastojci: prekrupa od ječma, žuti grašak, krumpir, sol, pivo, sve se kuha u 10 litara vode, umjesto u 2 galona kao kod Soyera.
1 goveđi-obraz, pozamanterija govedine (oko £ 4), nekoliko kostiju, oko 1,5 kg luk, 6 poriluka, „velika hrpa bilja“: 1/2 lb lišća celer, 1/2 lb mrkve, 1/2 lb repe, 1/2 lb grubog smeđeg šećera, 1/2 pt pivo, 4 £ riža/prekrupa od ječma, 1/2 lb soli, 1 oz crnog papra, krušne mrvice (breadcrumbs), 10 litara vode.

Rumohr, Karl Friedrich, barun od (6.1.1785.-25.7.1843.), poznat po odličnom djelu „Der Geist der Kochkunst“ u kojem objašnjava različite tehnike kuhanja, o hrani i njenom korištenju. Knjigom je želio potaknuti njemačke domaćice u čuvanju tradicionalnih jela skromne „narodne“ kuhinje.



Johan Ludvig **Runeberg**, rođen 5. 2.1804. u Pietarsaari, Finska (tada je pripadala Švedskoj), umro je 6. 5.1877.. u Porvoo), Finsko-Švedski nacionalni pjesnik.
Runeberg torta (finski: *Runebergintorttu*, švedski: *Runebergstårta*) finsko pecivo s okusom badema i ruma i obično teži oko 10 dag. Obično se na vrh stavlja džem od malina u šećernom prstenu.
Torta/kolač dobila je ime po Johan Ludvig Runeberg, prema legendi, uživao je tortu za doručak. Runeberg torta/tortica/kolačić obično se konzumira samo u Finskoj i uglavnom je dostupna od početka siječnja do Runebergova rođendana 5. veljače. Legenda kaže da je Runebergova supruga, Fredrika, osmislila tortu/kolač. Njezina knjiga recepata iz 1850-ih navodi uputstvo za torta koja je vjerojatno varijacije ranijeg naputka (recepta) slastičara Lars Astenius iz Porvoo.

Runeberg tortice (kolačići), *Runebergintorttuja*; 2 šalice brašna, 1 šalica mljevenog đumbira, 3/4 šalice mljevenih badema i đumbir stavite u isto vrijeme), 1 žlica prašak za pecivo, 1 sode bikarbone, 1 žlica soli, 1,5 do 2 žlice svježe ribane narančine kore, 1 žlica kardamoma, 1/2 šalice punomasnog mlijeka (ili vrhnja), 1/2 šalice svježe stisnutog soka od naranče, 1 žlica ekstrakta badema, 1 šalica maslaca, 1/2 šalice šećera, 1 šalica tamno smeđeg šećera, 2 žlice melase (kukuruzni škrob), 3 jaja.

Zagrijte pećnicu na 175 oC, nauljite i pobrašnite kalupe za tortice. U velikoj posudi spojite brašno, đumbir, bademe, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sol, narančinu koricu i kardamom. Dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i odložite. U čaši za mjerenje, (mjerna čaša) promiješajte mlijeko (ili vrhnje), sok od naranče i ekstrakt badema. Odložite na stranu. Umijesite maslac, šećer i smeđi šećer u većoj posudi. U kremastu smjesu. Dodajte melasu u smjesu maslaca i vrhnja i dobro izmiješajte. Dodajte jaja jedno po jedno u smjesu maslaca i dobro izmiješajte da se sve dobro spoji. Postupno dodajte suhe sastojke (brašno) i mokre sastojke (mlijeko) u tri faze - suho nakon mokrog, pa opet suho zatim mokro. Sve temeljito izmiješajte. Žlicom stavljajte tijesto u kalupe za tortice dok ne napunite do ¾. Lagano lupnite po kalupu da izađe zrak koji je eventualno zaostao. Malom lopaticom ili žlicom zagladite gornju površinu. Pecite 25-35 minuta (kraće ako imate manji prsten kalupa) dok čačkalica ubodena u središta ne bude čista. Izvadite iz pećnice i ostavite da se hladi 10-15 minuta prije uklanjanja iz kalupa. Pripremite: glazuru, rum sirup, nadjev.

rum sirup: 1 šalica šećera, 1/2 šalice vode, 2 žlice ruma ili konjaka. Dok se tortice peku napraviti sirup. Umiješajte šećer i vodu na laganoj temperaturi dok se šećer ne rastopi. Dodajte alkohol i promiješajte sirup. Na vrhu tortica napravite nekoliko manjih rupica.

preljev od malina: 1 šalica smrznutih malina, 4 žlice šećera, sok od 1/2 limuna, 1/2 žlice kukuruznog škroba.

U tavici sotirajte (tresite tavicu tijekom pirjanja) malina na srednje visoko temperaturi sve dok se ne počne oslobađati njihov sok. Dodajte limunov sok, šećer i kukuruzni škrob, na maline, pazeći da umutiti kombinirati kukuruzni škrob. Stalno miješajući, prokuhajte i nekoliko minuta krčkajte, oko 5 minuta. Ukloni s vatre i odložite da se hladi.

glazura: 1/2 šalice šećera u prahu, 1/2 žlice mlijeka, 1/4 žlice ekstrakt badema.

Spojite, izmiješajte, šećera u prahu s mlijekom i ekstraktom badema u jednoličnu gustu glazuru. Nanesite glazuru na tortice (napravite udubine na vrhu tortica oštrim nožem ili žlicom) oko centimetar od ruba. Prelijte sirupom i nanesite maline žlico i slastičarskom vrećicom za stiskanje s okruglim vrhom okružite glazurom (oblikujte vjenčić).

Desert`s Lillan Russell:

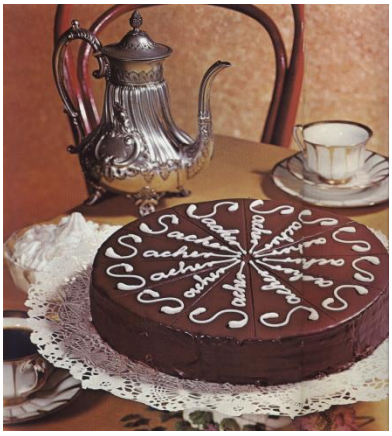
cream strawbery sauce with chocolate oil stick

ice-cream

ice-cream

Lillian **Russell** (4. 12.1861. - 6. 6.1922.) najpoznatijih američka glumica i pjevača s kraja 19. stoljeća i početkom 20. stoljeća. Poznat po ljepoti i stilu, glas i scenskom nastupu. Dugogodišnja prijateljica James Buchanan Bradya – „Diamond Jim Bradya“.

S



Sacher torta poslužena u hotelu Sacher

Sacher, Eduard (1830.-1892.),
sin Franza Sachera, osnovao poznati hotel Sacher.

Hotel Sacher oko 1890

Sacher, Anna

Hotel Sacher

Hotel Sacher

Sacher, Franz (1816.-1907.), mladi kuhar u kuhinji kneza Metternicha (imao je svega 16 godina), stvorio u čast kneza 1832. poznatu Sacher-tortu. Predjelo: *Saherov sir; Fromage à la Sacher; Sacherkäse* (Kravlji domaći sir, tvrdo kuhani žumanac, očišćene srdele, maslac i sitno kosani luk pasirajte i izmiješajte s uljem, slačicom i paprikom. Smjesu stavite u kalup za ananas, složite na stakleni tanjur, ukrasite zelenim peršinom, srdelicama, pločicama tvrdo kuhanih jaja, kiselim krastavcem i pospite paprikom).
Sacher, Eduard (1830.-1892.), sin Franza Sachera, osnovao poznati hotel Sacher.

Sacher, Anna, supruga Eduarda Sachera (2.1.1859.-25.21930.), jedna od najpopularnijih hotelijera Austrije. Hotel Sacher je postalo mjesto susreta svjetske aristokracije (aristokracija Austro-ugarske monarhije) i diplomata, jednom riječju *Bečki dragulj* (*Vienna`s jewels*).

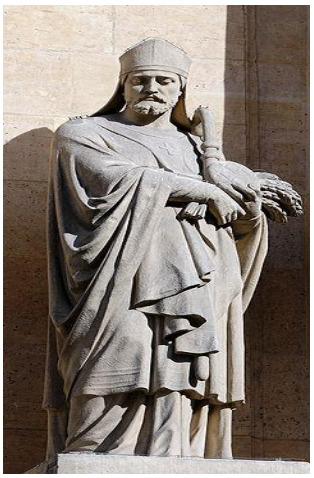
Potage St. Germain (Split Pea Soup)

Potage St. Germain (Split Pea Soup)

Seoski odrezak St. Germain

Croustillant de pain St. Germain
(hrustavi kruh sa sladoledom i preljevom)

Saint-Germain (Château de Saint-Germain-en-Laye, francuska kraljevska palača u komuni u Saint-Germain-en-Laye**),** povijesni dvorac kraj Pariza u kojem je potpisan 10. rujna 1919. mir s Austrijom. Danas je to kuća Musée d'Archéologie Nationale (Muzej nacionalne arheologije).



Saint-Honoré, svetac zaštitnik francuskih pekara.

Torta Saint-Honoré

Torta Saint-Honoré

Saint (Poštovani) Amiens (Honoré, ponekad **Honorija, Honortus)** umro 16. svibnja, ca. 600.) bio je sedmi biskupa Amiens. Njegov blagdan slavi se 16. svibnja. Zaštitnik pekara i proizvođača kruha diljem Europe.

Torta Saint-Honoré je klasični francuski desert od lisnatog tijesta tradicionalno je ispunjen sa *crème chiboust* i tučenim vrhnjem (šlagom). Osnova: 250 g lisnatog tijesta; za profiterole: 100 ml mlijeka, 30 g maslaca, 100 g oštrog brašna, 2 jaja, 1 žličica ribane limunove korice, prstohvat-dva soli; sirup za „karameliziranje": 3 žlice marmelade od marelice, 3 žlice vode, krupni šećer; krema: 100 ml mlijeka, 100 ml slatkog vrhnja, 50 g šećera, prstohvat soli, 30 g krumpirovog brašna (alternativa: gustin), 50 ml mlijeka, 3 žlice oštrog brašna, 1 jaje, 1 list želatine, 1 mahuna vanilije (sjemenke), 50 g maslaca, 200 ml tučenog slatkog vrhnja.

Tijesto: Izvaljajte lisnato tijesto dovoljno veliko da ga nakon pečenja možete rezati na promjer oko 26cm. Stavite na *pek* papirom obložen pleh, izbodite vilicom i pecite u zagrijanoj pećnici 190°C, oko 15 min. Profiteroli: zakuhajte mlijeko i maslac, dodati svo brašno odjednom i miješajte dok se smjesa ne odvaja od posude. Maknute s vatre, neka se tijesto malo ohladi, zatim uz miješanje mikserom dodajte jedno po jedno jaje, koricu limuna i sol. Ohlađenu smjesu stavite u tuljak i na *pek* papirom obloženi pleh oblikujte profiterole (oko 18

kom). Pecite u zagrijanoj pećnici (240°C) oko 5-7 minuta. Krema: zakuhajte mlijeko, vrhnje, šećer i sol. Krumpirovo brašno umiješati u ostatak mlijeka pa dodati smjesi. Miješati dok se smjesa ne počne odvajati od dna posude. Masu premjestite u prikladnu posudu za miješanje mikserom i ostaviti da se dobro ohladi. List želatine namočite pet minuta u vodi, rastopiti na laganoj vatri, pa zajedno s jajetom i vanilijom umiješajte u masu. Ostaviti 10 min u hladnjaku. Maslac posebno pjenasto izmiksajte i njega uz lagano miješanje dodati ohlađenoj masi. Na kraju dodajte tučeno vrhnje i kremu hladite najmanje 2 sata u hladnjaku. Sirup: pomiješajte i zagrijte marmeladu i vodu, procijedite ako su u marmeladi veći komadi marelice, zatim na srednjoj vatri kuhajte dok se ne stvori gušći sirup. Tim sirupom najprije premažite (već napunjene) profiterole, ukrasite ih s malo krupnog šećera, zatim namažite rubove lisnatog tijesta i poslažite profiterole. Na kraju: Nadjenite profiterole kremom pomoću tuljka. Poslažite ih po sirupom namazanom rubu lisnatog tijesta. Ostatak kreme staviti na sredinu pa raspodijeliti u obliku kupole. Ukrasiti tučenim vrhnjem.

Školjke saint jacques au xagar

kamenice

Dagnje

„plodovi mora“ Seafood special by Chef Arnaud Beruel

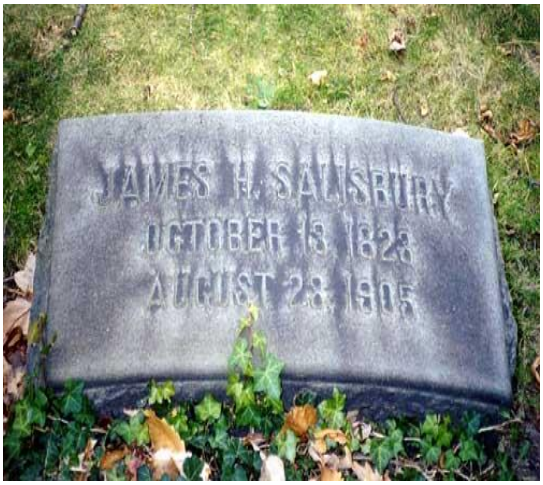
Saint-Malo, grad i zamak u francuskom okrugu Ille-et-Vilaine, u srednjem vijeku bio je utvrđeni otok na ušću rijeke Rance. Saint-Malo ima najveću koncentraciju ribljih restorana u Europi i poznat je po lokalnim kamenicama iz obližnjeg sela Cancale.

Rillettes (pljeskavice) od ribe Saint-Nazaire

morske delicije Saint-Nazaire

Svježe klamenice Saint-Nazaire

Saint-Nazaire (bretonski: *Sant-Nazer/Señ Neñseir,* Gallo: *Saint-Nazère/Saint-Nazaer)* je općina u Loire-Atlantique u zapadnoj Francuskoj. Glavna luka na desnoj obali rijeke Loire na ušću u blizini Atlantskog oceana. Grad se nalazi na drugoj po veličini močvari u Francuskoj, pod nazivom „La Brèire". Obzirom na svoju lokaciju Saint-Nazaire ima dugu tradiciju ribarstva i brodogradnje.



Salisbury steak and macaroni and cheese

Hanbāgu (*hanbāgu*)

Hanbāgu (*hanbāgu*) je Hamburg Steak popularan u Japanu, to je popularna verzija Hamburger odreska (veličine od 10 do 15 cm) u SAD-u. Standardni sastojci su: svježa i nemasna kosana govedina, srdele, kapari sirovo jaje, mljeveno luk, hren, Worcestershire umak, umak Tobasco, Dijon senf i svježe mljeveni papar.

James Henry **Salisbury**, (12.1.1823.-23. 9.1905.) poznati američki liječnik 19. stoljeća i izumitelj Salisbury odreska. Salisbury je rođen u Scott, New York. Diplomirao je prirodne znanosti na Rensselaer Polytechnic Institute 1844. Pridružio se u New Yorku Geological Surveyu kao asistent kemičar, 1849 promoviran je u glavnog kemičara, i ostao na tom položaju do 1852. Medicinske znanosti položio u Albany Medical Collegeu 1850, a magistrirao na Schenectady College 1852. Kao liječnik radio je tijekom za vrijeme Američkog građanskog rata. Salisbury je jedan od prvih pobornika zdrave prehrane i upozoravao da je prehrana glavna odrednica zdravlja.
Salisbury odrezak: mljevena junetina s okusom luka i začina, a zatim pržena u dubokom ulju ili kuhana, Salisbury je vjerovao da govedina ima izvanredan utjecaj na suzbijanje raznih fizičkih problema. Predlagao je da se odrezak konzumira tri puta dnevno, s puno vode kako bi se očisti probavni sustav.
Hanbāgu (*hanbāgu*) je *Hamburg Steak* popularan u Japanu, to je verzija Hamburger odreska (veličine od 10 do 15 cm) u SAD-u. Standardni sastojci su: svježa i nemasna kosana govedina, srdele, kapari sirovo jaje, mljeveno luk, hren, Worcestershire umak, umak Tobasco, Dijon senf i svježe mljeveni papar.
Salisbury Steak Salisbury odrezak, izvorni naputak (recept) za 6 obroka; sastojci: 2,8 dl ***zgusnute francuske juhe od luka***, 75 dag mljevene junetine, 1/2 šalice krušnih mrvica, 1 jaje, 1/4 žličice soli, 1/8 žličice mljevenog crnog papra, 1 žlica brašna (svih namjena), 1/4 šalice kečapa, 1/4 šalice vode, 1 žlica Worcestershire umaka, 1/2 žličice senfa u prahu.
U velikoj posudi pomiješajte 1/3 šalice kondenzirane francuske juhe od luka s mljevenom junetinom, krušnim mrvicama, jajem, soli i paprom. Nakon što ste napravili jednoličnu smjesu oblikujte 6 ovalnih pljeskavica. Veliku tavi zagrijte masnoću i popržite do smeđe boje, s obje strane, pljeskavice. Odlijte višak masnoće. U manjoj posudi pomiješajte brašno i preostalo juhu u glatku smjesu. Umiješajte kečap, vodu, Worcestershire umak i senf u prahu. Prelijte pljeskavice u tavi. Poklopljeno pirjajte 20 minuta, povremeno miješajući.

Francuska juha od luka (*à l'Soupe oignon*) priprema se od luka i goveđe juhe ili goveđe zalihe, tradicionalno se poslužuju s croutons i sirom kao preljevom. Iako je po podrijetlu vrlo staro jelo doživjela je popularnost oko 1960., u Sjedinjenim Američkim Državama, zbog povećane

popularnosti za francusku kuhanju. Juhe od luka bili su popularne još u rimsko doba. Kroz povijest najčešće se spominjala kao hrana za siromašne, jer je luk namirnica koje je bilo u izobilju i lako se uzgajao. Moderne verzije juhe nastaje u Francuskoj u 18. stoljeću, od goveđe juhe, i karameliziranog luka. Često se dopunjavala s krutonima (croutons) i rastopljeni sirom gruyère, što se stavljalo na površinu juhe.

Bogat i pun okus juha je dobila od karameliziranog luka. Karameliziranje luka je postupak u kojem se luk pirja polako kako bi posmeđio. Neki naputci (recepti) preporučuju pola sata pirjanja, no, mnogi kuhari preporučuju i jedan sata polaganog pirjanja kako bi se dobio karamelizirani (šećerni) okusa luka. „Znojenjem" luku se izvlači tekućine što je najvažniji korak u karameliziranju. To se postiže stavljanjem luka na masti ili po izboru: maslinovo ulje, maslac, mast ili slaninu, dodajući sol, a zatim pokrivanjem posude i ostavljajući luk pirjati na vrlo laganoj vatri. Sol i toplina izvlači tekućinu iz luka. U završnoj fazi pirjanja, konjak ili prošek često se koriste za poboljšanje okusa karameliziranog lukom kao i deglasiranje (déglacer) u tavi. Juha se poslužuje s krutonom koji mor biti jako suha i s koricom kako bi što duže plivao na površini dok se u vreloj juhi topi sir na njenoj površini, vrhu. U nekim slučajevima, kriška kruha se stavlja u posudu *ramequin* (mala ostakljena keramika ili staklena zdjelica) za pripremu i posluživanje raznih jela.

Kako napraviti francusku juhu od luka, sastojci: 8 dag maslaca, 8 glavica kosanog luka, 1 žlica svježe ubranog timijan, 1,5 dl sherry vina, 4,5 šalice čiste pileće ili teleće juhe (temeljca, 16 kriški kruha (baguette), 2 žlice maslinovog ulja, 1 češanj češnjaka, 9 dag ribanog sira Cheddar ili Gruyère.

Dobro zagrijte posudu, dodajte maslac i pustite da se otopi. Prije nego što posmeđi dodajte oko trećine od luka i promiješati lagano. Neka se „znoji" za oko 5 minuta. Kada počne smeđiti dodati još luka. Ponovite sve dok luk ne postane smeđ i dobro karameliziran, otprilike nakon 20 minuta. Luk može biti karameliziranom u malim ili velikim količinama, ovisno o veličini lonca.

Caramelisation

Caramelisation je postupak kojim šećer, sadržan u namirnici, kuhanjem ili pirjanjem oksidira, posmeđi i dobije gorkasto pikantni okus. To je uobičajen postupak koji se koristi u kulinarstvu, ne samo u izradi slatkog (šećerno karameliziranje), nego i za postizanjem novih, osobitih, okusa jela, kao što je francuska juha od luka.

Dodavanje ostalih sastojaka

Kad se luk karamelizirao, dodajte šeri, timijan, i pileću juhu, začinite solju i paprom. Postružite dno posude s ostatkom karameliziranog luka, sve dobro promiješajte i pirjajte oko 20 minuta.

Zagrijte pećnicu

Postavite tj. pripremite u pećnici gornji dio za roštilj tj. gratiniranje.

Pripremite croutons

Stavite kriške kruha na pladanj i češnjom češnjaka dobro istrljajte svaki pojedinačni dio kruha s obje strane. Poškropite maslinovim uljem svaki komad kruha, poslužite se kistom kako bi lakše razmazali maslinovo ulje. Posolite i popaprite. Popržite kruh u pećnici do smeđe boje s obje strane.

Uklanjanje pjene s površine juhe

Uklonite pjenu s francuske juhe koja se napravila na površini i skinite je s vatre.

Juhu stavite u ramequin

Pažljivo žlicom za juhu („šeflja", „zaimača") stavite juhu u *ramequin* (mala ostakljena keramika ili staklena zdjelica otporna velike temperature), nekoliko croutons na vrhu i prekrijte ribanim sirom. Stavite u pećnici na nekoliko minuta, samo da se sir rastopi.

Posluživanje

Ukrasiti vruću juhu (još se puši) s nekoliko grančica majčine dušice. Kažu da je to: *savršena stvar za hladne zimske dane*.

Samostani, ***divljač pripremljena u samostanima*****:**

(opatija Selby, Engleska)

Glava divlje svinje

Sastav za kvašu: svježa glava divlje svinje s jezikom, ili svinjska glava s još 2 svinjska ili ovčja jezika, boca crnog vina, 1 kg svinjskog mesa bez masti narezanog na kocke, žličica soli, 1 srednje veliki nasjeckani luk, žličica đumbira u prahu, žličica usitnjenog muškatnog cvijeta, 12 zrna papra, 3 lista lovora.

Sastav za kuhanje: 1 nasjeckani luk, 2 žličice nasjeckanog peršina, po jedna žličica usitnjena timijana i kadulje, mnogo soli i mljevenog papra, 1 komad tankoga platna, 1/2 boce slatkog vina ili prošeka, 1 vezica zeleni, 2 oljuštena i prepolovljena luka, 4 mrkve, 12 klinčića.

Za okruženje (prilog): makaroni ili bijela repa, šljive, tvrdo kuhana jaja, 1 mala crvena jabuka ili jedan limun, krastavac, kapari, želatina, lovor, list mirte.

Za umak: slatki chutney (gusti začinski umak od voća), gorušica (senf), žele od crvenog ribiza, 1 naranča, čaša crnog vina.

Umjesto glave divlje svinje može se koristiti glava domaće svinje. Glava mora biti odrezana odmah iznad lopatice i dobro prokuhana. Izvadite kosti iz vrata, kožu oko gubice oslobodite od kosti, a na čelu načinite rez u obliku križa. Glavu dobro operite (ako je od divlje svinje ostavite je u vodi jedan do dva sata), stavite tri minute u ključalu vodu i izvadite. U veliku posudu nalijte svježu vodu i vino (vina možete staviti i više nego je navedeno). Kad voda uzavri, maknite ju s vatre i stavite svinjsku glavu, na nju položite jezike, na kocke narezanu svinjetinu, sol, nasjeckani luk, đumbir, muškatni cvijet, papar u zrnu i lovorovo lišće. Sve zajedno ostavite da odstoji tri dana na hladnom mjestu.

Glavu izvadite iz kvaše, odstranite joj mozak, kvašu sačuvajte. Jezike ogulite i narežite na ploške, komade svinjetine pomiješajte s nasjeckanim lukom, usitnjenim mirodijama i

mljevenim paprom. Ploške od jezika stavite u šupljinu u glavi i nadjenite je s komadićima svinjetine. Glavu oblikujte u pravi oblik, sašijte otvore i čvrsto omotajte u platno. Stavite je u veliku posudu, prelijte kvašom zajedno sa slatkim vinom, vezicom zeleni, lukom, mrkvom, klinčićima i žličicom soli. Kuhajte četiri do pet sati na sasvim laganoj vatri, tako da se samo dižu mjehurići u tekućini. Glavu ostavite da se ohladi u tekućini. Odmotajte platno i izvadite sve sastojke iz tekućine, koja bi morala biti tamna i gusta. Ako nije, kuhajte na većoj temperaturi na polovinu količine i začinite.

Glavu stavite na pladanj u pravi oblik i okružite (garnirajte). Kljove možete oblikovati od dugačkih makarona savijenih nad vrućom parom, ili izrezati od repe ili korabice. ”Oči” napravite od šljiva usađenih u prstenove tvrdo kuhanih jaja (bjelance), te učvrstite glazurom (želatinom). Malu crvenu jabuku ili limun stavite u gubicu. Premažite glavu s 1/2 umaka za glaziranje i stavite ostale ukrase dok se glazura nije stvrdnula. Kad se stvrdne, prelijte umak dva puta, tako da dobijete jednoličnu glazuru oko dva mm debelu. Poslužite s nekom vrstom cumberland umaka: slatki chutney pomiješan s gorušicom, želeom od crvenog ribiza, sokom jedne naranče i jednom čašom crnog vina sve pomiješano u gusti pikantni umak.

Ždralov umak
(naputci Ashmole anuscripta iz 1439. godine, Engleska)

Uz prženog ždrala poslužuje se umak u koji se stavlja sitno nasjeckana ždralova jetra s đumbirom u prahu, octom i gorušicom. Uz fazana mora biti njegov umak sa šećerom i gorušicom.

(samostan Ottobeuren, Njemačka)

Kako je po pučkom kazivanju srna upravo na Badnjak bila najbolja za odstrel, išli su 1759. godine samostanski lovci iz Ottobeurena u lov između Božića i Nove godine. Bilo je, naime, uobičajeno da se za 1. siječanj u samo-stanu priređuje srneći but.

Srneći but

Sastojci: 1 srneći but, naboden slaninom, 10 dag maslaca, mrkva, korijen peršina, korijen celera, bijela repa, glavica luka, list lovora, 1/2 limuna s koricom, 25 dag kožice od dimljene slanine.

Za kvašu je potrebno: 1 l mesne juhe, 4 žlice vode, 3 žlice bijelog vina, luk, mrkva, korijen od peršina, list lovora, nekoliko klinčića i zrna papra, ploške limuna.

Nabodeni srneći but mora odležati dva do četiri dana u kvaši, ocijedite ga i kratko ispecite sa svih strana na maslacu. Stavite očišćeno povrće, luk, mirodije, limun i kožice od suhe slanine. Pecite oko jedan i po sat uz često dolijevanje kvaše. Poslužuje se s brusnicama, pireom od kestena i okruglicama od žemlje.

Gratinirani jelenji but

(samostan dominikanki u Bad Wörishofenu)

Sastojci: 75 dag jelenjeg hrpta, sol, 20 dag crnog kruha, žlica šećera, cimet na vrhu noža, 4 dag maslaca. Kvaša se priprema kao i za srneći but.

Iz hrpta odstranite kosti i ostavite ga jedan dan stajati uvijenog u krpu natopljenu octom. Krpu zavežite i kuhajte hrbat u kvaši dok ne postane mekan, a potom ostavite da se ohladi u kvaši. Za nadjev namrvljeni crni kruh ispržite u maslacu s cimetom i šećerom dok ne požuti, ulijte malo kvaše i ostavite da malo odstoji. Meso izrežite na veće odreske, namažite nadjevom, prelijte s malo maslaca i pecite u pećnici oko pola sata na temperaturi od 220 ^{o}C.

(samostan Kremsmünster, Austrija)

”Osnivački dan” u Kremsmünsteru 11. prosinac, dan smrti osnivača samostana, vojvode Tassila, slavi se vrlo svečano. Toga dana se ”Tassilov kalež” upotrebljava pri služenju mise, upaljeni su ”Tassilovi svijećnjaci”, a đakon čita *Codex millenarius*. Prilikom svečane gozbe čita se osnivačka povelja iz 777. godine, a prema tradiciji jede se veprovina. Legenda kaže da je vojvodinog sina ubio vepar, što je bio povod da vojvoda osnuje ovaj samostan. Još i danas sudjeluju u toj proslavi najvažniji predstavnici crkve, plemstva i kulture. Bivša grčka kraljica Frederika, čije su šume graničile sa samostanskim posjedom Almsee, kao dobra susjeda, samostanu je poklanjala vepra.

Pečena veprovina

Sastojci: veprov hrbat iz kvaše, sol, crno vino, malo vode, papar u zrnu, 1/2 limuna s koricom, režanj češnjaka, 1 do 2 vrganja, 2 manja kisela krastavca, lišće peršina, žlica zrna gorušice, 50 dag luka.

Sastav za kvašu: ocat, crno vino, žličica papra u zrnu, 6 do 8 borovica, 1/2 lista lovora, otpaci od šunke i kožica od suhe slanine, 1/4 limuna s koricom, voda.

U skuhanu i ohlađenu kvašu stavite meso i ostavite da odstoji dva do četiri dana. Izvadite meso, posolite, stavite na nasjeckani i pirjani luk, dodajte sve ostale mirodije, podlijte vinom i malo vode i poklopljeno pirjajte u pećnici na 220 °C oko jedan sat. Otklopite i pirjajte dalje u vlastitom soku, uz češće polijevanje sokom, dok meso ne postane mekano. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom, a kao prilog poslužite žličnjake, rezan-ce, okruglice, žele od ribiza, umak od šipka i dunje u brendiju.

George Sand

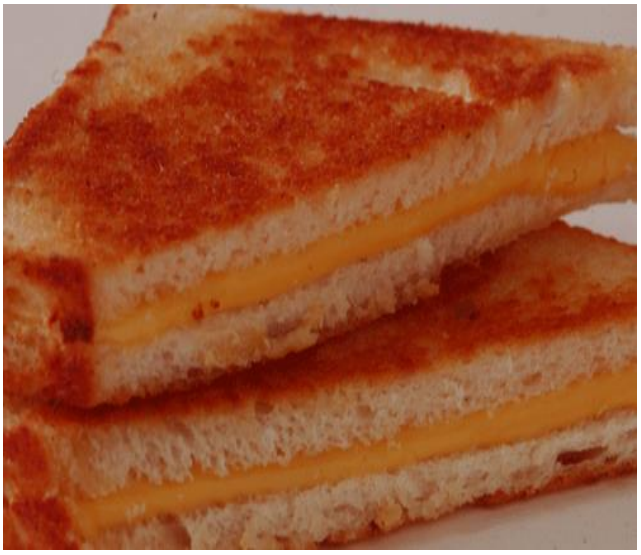
Puding (Il budino goloso di Mammazan) George Sand

La Grand Véfour à Paris (a la table de George Sand)

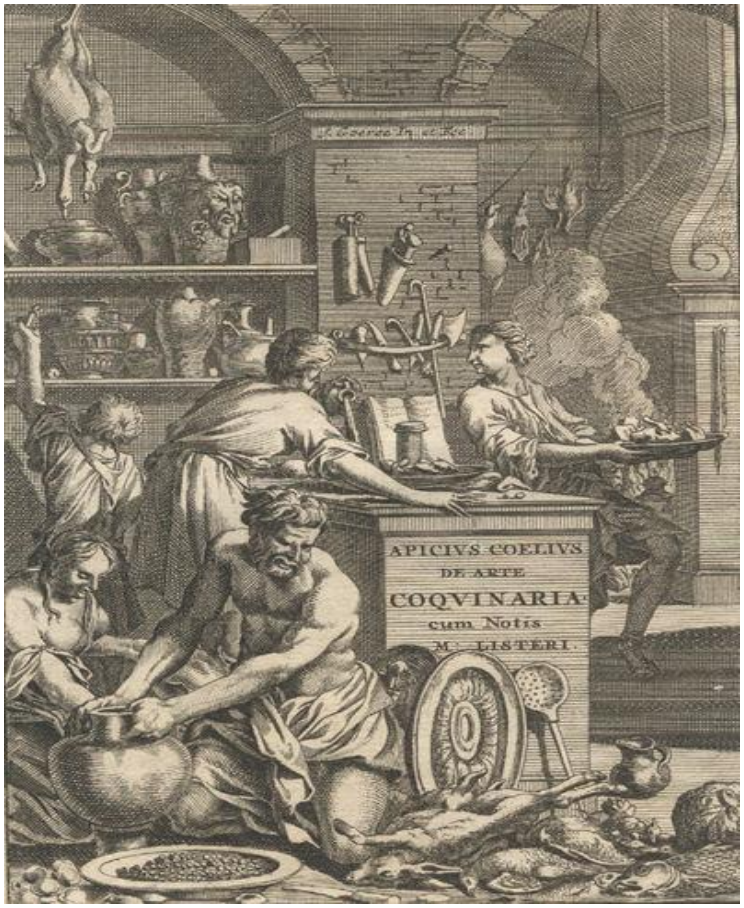
Kuhinja George Sand u Nohaut-u

George **Sand,** francuska spisateljica, pseudonim spisateljice romana barunice Amandine-Aurore Dupin Dudevant (1.7.1804.-8.6.1889.).

Engleski Club Sandvich



Sendvič sa sirom



Kuhinja iz doba Apicija

Sandwich, John Manotague, IV. earl (3.11.1718.-30.4.1792.). Tijekom svog života bio je na raznim vojnim i političkim dužnostima, uključujući i postmaster general, prvi Gospodar Admiralitet i državni tajnik za Northern odjel, ali je možda najpoznatiji po pretpostavci da je osmislio moderni koncept sendviča.

Navodno je zbog pomanjkanja vremena, kao strastveni igrač – kartanja, nije uzimao obroke, te „otkrio“ sendvič u zamjenu za njih. Pratio ga je glas rasipnika, osobe poznate po korupciji, nemoralu i prljavim političkim makinacijama.

Sendvič je postojao još za vrijeme Apicija

Fonduta

Batsoa

Savoie cabbage

Biscuit de Savoie

Biscuit de Savoie s mlijekom i tučenim vrhnjem (šlagom)

Tipičan „Haute Savoie“

Tomme de Savoie (tipičan savojski sir)

Savoie (Savoja), department u istočnoj Francuskoj, departement Savoie i Haute-Savoie. Od 1416. do 1720. vojvodstvo pod vlašću Savojske dinastije, čiji su vladari 1720. postali sardinskim kraljevima, a 1860. kraljevima Italije. Stanovnici regije održavaju svoju stoljetnu baštinu hrane i vina, koja je počela u Torinu za vrijeme Savoy dinastije koja je vladala ovim prostorima. Gastronomija je podređena planinskom kraju, najviše u jesen kada niču gljive a posebno *bijeli tartuf* koji oplemenjuje većinu tjestenina, rižota, mesa i sireva Pijemont regije. Uz takvu hranu idu crna vina Barolo, *Barbaresco* i *Barbera*.
Tikvice i kelj te drugo glavičasto povrće miješa se sa mesom i sirom a jelo se zove *caponet*. Riža i sir zajedno se uglavnom miješaju sa kroketima i fritulama. Jaja se spravljaju sa tartufima ili kuhanim povrćem pod nazivom *fritatta* ili sa kremom od luka pod nazivom *tartrà.*
Nadalje, antipasti jela su i tripice, pržene svinjeće ili teleće nogice pod nazivom *batsoa.* Batsoa je staro jelo preko 800 godina a naziv dolazi od francuske riječi „*Bas de soie"* što znači „svilene čarape" zbog teksture jela. Nešto slično našoj hladetini. Meso se kuha dok se ne odvoji od kostiju nogu, procijedi se, želatina se ostavi. Meso se umoči u jaja i brašno te prži
Jedna od specifičnosti hrane u regiji je da imaju veliki raspon antipasti predjela koja se u drugim regijama i u drugim državama kvalificiraju kao glavna jela.
Nešto što se ne može izbjeći u antipasti jelima je *fonduta* (od sira fondi). Sir fonda se pomiješa sa mlijekom i doda u jaja koja se zapeku sa maslacem. *Fonduta* se može poslužiti kao umak za rižu ili tijesto ali i kao zasebno jelo.
Kolač: *Biskvitni naduvak; Biscuit de Savoie; Biskuir-Gugelhupf* (smjesu od šećera, žumanaca i limunove korice izmiješajte pjenasto i polagano pomiješajte s brašnom, snijegom od bjelanaca i mlakim, rastopljenim maslacem. Smjesa stavite u namazan i pobrašnjen kalup za naduvak i pecite 45 minuta na umjerenoj vatri. istresite iz kalupa i pospite šećerom. Možete presvući čokoladnom ocaklinom).

Savonarola Girolamo, tal. propovjednik, teolog i filozof (Ferrara, 21.09.1452.-Firenca, 23.05.1498.). Dominikanac i prior samostana San Marco u Firenci. Pod utjecajem T. Akvinskog, Alberta Velikog i Aristotela oblikovao svoje teorijske i etičko-polit. Poglede, posebno o državi, za koju smatra da treba ostvarivati svoje etičke vrline. U duhu starozavjetnih proroka drži u Firenci propovijedi o moralnoj dekadenciji, pokvarenosti visokog klera i o napuštanju izvornog kršćanstva. Predlaže reformu uređenja države na teokratsko-demokr. načelima. Svojim vatrenim propovijedima postaje prijetnja, te ga je papa Aleksandar VI.

izopćio iz Crkve i predao inkviziciji, koja ga je kao heretika, nakon okrutnog mučenja, objesila i spalila.

Kako je živio i djelovao u Toskani, koja je u gastronomskom smislu jedna od najpoznatijih na svijetu, posvetila mu je i *Pureći odrezak Savonarola*, koja je i danas u trendu svježih i laganih namirnica, koje su u njoj koriste.

Pureći odrezak Savonarola – zapečen na Firentinski način (špinat, umak Mornay i ribani sir): na ulju popecite odrezak od prsa, izvadite ga iz tave i stavite na vatrostalni tanjur,. Oko odreska složite kratko kuhan i ocijeđen špinat. Odrezak premažite gustim umakom Mornay (bijeli umak Bechamel s vrhnjem i sirom), pospite ribanim parmezanom i zapecite u pećnici na 180 oC oko 10 minuta, odnosno dok ne dobije tamnu koricu.

Uz jelo se mogu poslužiti dva umaka: jedan od šarenog papra koji simbolizira oštrinu Savonarolinih propovijedi (*smeđi umak* od pečenja koji se začini vinom i četiri vrste papra, i zagusti se) i jedan od kopra (u *bijeli umak* od vrhnja dodajte kopar i začine) koji simbolizira milost koja blaži i pomiruje krivnju.

Uz jelo možete poslužiti, kao prilog, njoke ili kratko tijesto.

1873.

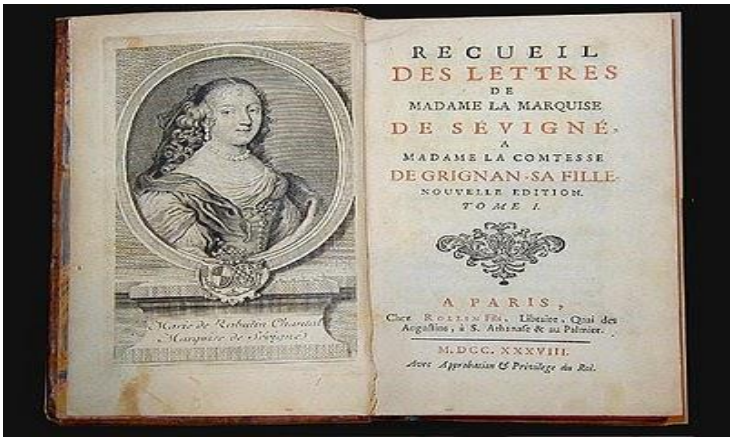
Schneider Rudolf, zakupac restauracije na bečkom južnom kolodvoru, poznat po odličnoj kuhinji. Jelo, kolač: *Šnajderova torta; Gâteau à la Schneider; Schneidertorte* (4 žlice maslaca, 2/3 šalice šećera, 6 dag otopljene čokolade, 6 žumanjka, 1,1/3 šalice naribanog badema, 6 bjelanjaka tučenog u snijeg („šlag“), 2/3 šalice šećera, 3 jaja, 1 u komad vanilije, 1/2 žličice kukuruznog škroba, 6 žlica maslaca, 6 dag čokolade, 1/3 šalice mljevenih oraha, 1/3 šalice naribanih lješnjaka, čokolada za glazuru; Smekšani maslac, ohlađenu čokoladu, žumanca i šećer pjenasto izmiješajte i pomiješajte s neoguljenim, samljevenim bademima i čvrsto stučenim snijegom od bjelanca. Smjesa stavite u namazan i pobrašnjen kalup za torte i pecite 45 minuta do 1 sat na umjerenoj temperaturi. Tortu razrežite vodoravno na tri djela, namažite kremom, listove složite jedan na drugi. Na kraju tortu premažite čokoladnom ocaklinom; *Krema*: šećer, jaja, vanilija i kukuruzni škrob (rižino brašno) istucite u gusto nad parom i stavite hladiti. Maslac pjenasto izmiješajte i u njega umiješajte smekšanu, ohlađenu čokoladu, zatim žlicu po žlicu ohlađene kreme, ribane orahe i lješnjake).

Marie Angelique de **Scorailles,** *Mlle de Fontanges* (1661.–28.6.1681.) francuska plemkinja i jedan od mnogih ljubavnica od Luja XIV. Dvorska dama i sestra vojvotkinja od Orléans, skrenula je pozornost Luja XIV (*kralja Sunca*) i postala njegovom ljubavnik 1679. Između ljubavnica Mme. de Montespan i Mme. de Mainteonon. Umrla je od posljedica kod poroda.
Potage Fontanges (sastojci: 6 šalica (1,½ litre). Pire od svježeg graška stavite u posudu i razrijediti s malo konsomea, dodajte 4 žlice pirjane loboda na maslacu (dok ne omekša) i malo lišća krasuljice.
Na kraju juhu zgusnite s mješavinom žumanjaka i vrhnja).

Scotch eggs, Scotch jaja. Jelo koje se sastoji od: tvrdo kuhanih jaja, obloženi u mesnu smjesu za kobasice, uvaljani u krušne mrvice i prženo u dubokom ulju. Scotch jaja obično se konzumiraju hladno, uz salatu i kiseli krastavac. Londonska robna kuća Fortnum & Mason tvrdi da je osmislila škotska jaja 1738. inspirirani *Moghul nargisi kofta* („Narcissus meatballs"). Ime Moghul potječe od vladajuće obitelji iz Perzijskog Carstva. Njihov utjecaj na prehranu, književnost i arhitekturu ostavio je tragove ne samo u Perziji nego i u Indiji. Najraniji tiskani naputak (recept) za Scotch jaja nalazi se knjizi gospođe Rundell's *A New System of Domestic Cookery* iz 1809. u kojoj se navodi i način posluživanja: *vruće i s umakom*. Scotch jaja u

uobičajeno su sastavni dio hrane za piknik. Minijaturna verzije Scotch jaja sastavni dio su ponude današnjih britanskim supermarketa, te se prodaju pod imenima: „savoury eggs" („ukusan jaja"), „picnic eggs" („piknik jaja"), „party eggs" („party jaja"), „snack eggs" ili slično. Postoji nekoliko lokalnih varijacija kao što su „Manchester egg", (kisela jaje umotan u mješavinu svinjskog mesa), „Lancashire black pudding" (Lancashire crni puding), Worcester Egg (jaja u kiselom Worcestershire umaku), i na kraju lokalne varijante (jaja „odjevena" u mješavine lokalnih mesnih smjesa za kobasice i bijelim pudingom). U Sjedinjenim Američkim Državama, mnogi „British-style" PUBS posjetiocima nude svježe pripravljena Scotch jaja. Obično se poslužuju topla u umacima kao: *ranch dressing, hot sauce ili hot mustard sauce*. Na *Minnesota State Fair* po tradiciji jaja se poslužuju *on a stick* (na štapiću).
Scotch eggs, Scotch jaja; sastojci: 6 tvrdo kuhana jaja (dobro rashlađena), 46 dag mesa za kobasice, 1/2 šalice brašna, 2 razmućena jaja, 3/4 šalice finih krušnih mrvica.
Ogulite jaja i odložite ih na stranu. Podijelite meso za kobasice na 6 dijelova. Svako jaje uvaljajte u brašno i rukama pritisnite dio mesa za kobasica oko svakog jajeta. Ovako pripremljena jaja uvaljajte u razmućena jaja i uvaljati u krušne mrvice. Zgrije biljno ulje na 350 oC. Svako jaje pržite u ulju oko 4-5 minuta ili dok meso za kobasica nije zapečeno. Ocijedite na papirnatom ubrusu i poslužite toplo.

Selesković Louise nekadašnja domaćica jednog bečkog samostana. Jelo, kolač: *Seleskovićkina torta; Gâteau à la Seleskocits; Seleskovitz-Torte* (smjesu od žumanca, šećera i sitno kosane limunove korice pjenasto izmiješajte, pomiješajte s čvrstim snijegom od bjelanaca i brašnom od krumpira. Biskvitno tijesto pecite u dva namazana i pobrašnjena kalupa za torte. Oba dijela razrežite vodoravno i sva četiri lista namažite moka-kremom i položite jedan na drugi. Tortu presvucite ocaklinom od kave i ukrasite zašećerenim čvrsto stučenim vrhnjem).



Popularizirala je kakao

Sévigné, Marie de Rabutin-Chantal, grofica (5.2.1626.-18.4.1696.), spisateljica, poznata po svojim pismima kćerki, u jednom od njih opisala je smrt svog oca. Bila je protivnik populacije konzumiranja kave, ali je zato uživala u napitku od kakaa. Poznata su jela s njenim imenom koja su priređivana za prijeme.

Konzome La Sevigne:

Od 45 dag kuhanog pilećeg bijelog mesa napravite pire i umiješajte s 45 dag kuhane riže u procijeđenu vodu, juhu, u kojoj ste kuhali piletinu s povrćem (luk, mrkva, poriluk, celer, peršin timijan). Kuhano povrće pasirajte i vratite natrag u juhu. Kroz cjedilo umiješajte 8 jaja, 1 dl kiselog vrhnja, začinite solju i muškatnim oraščićem. Juhu prokuhajte i poslužite s kuhanim graškom odvojene u posudi.

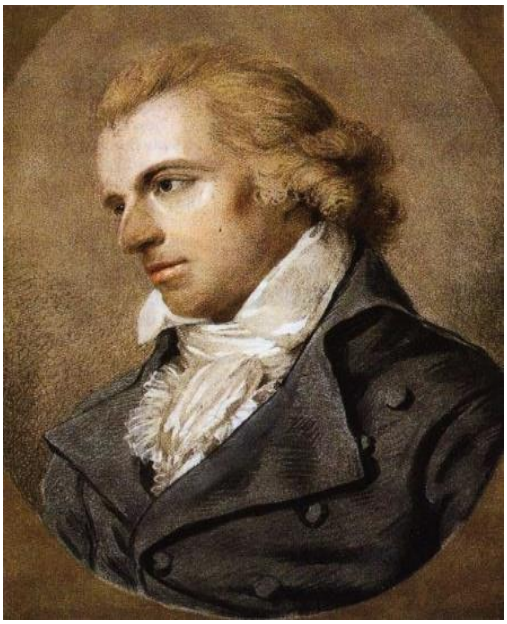
Poširan Jaja Sevigne

Pripremite tanki dvopek, pržiti ga na maslac, na njega stavite pečeno jaje, prelijte smeđim umakom, okružite crnim tartufima i na svako jaje stavite guščja jetra.

Inćuni Sevigne

25 dag lade salate s grubim vanjskim listovima, 3 žlice maslaca, sol i papar, 1/2 šalice tunjevine iz konzerve (najbolja je svježa kuhana), 1/4 šalice tartufa (možete ih zamijeniti vrganjima) oko 3 žlice majoneza, 12 - 16 fileta inćuna, 4 tvrdo kuhana jaja izrezana na kriške, 1žlica maslinova ulje, kriške limuna, kriške kuhane repe za ukras.

Na zagrijanom maslacu popirjajte salatu izrezanu na trake, začinite solju i paprom. Izvadite i odložite na toplom. Tunu i tartufe dobro izmiješajte u glatku smjesu, dodajte majonezu, usitnjene inćune i izmiješajte. Na svaku krišku kuhanog jajeta stavite mješavinu okružite pirjanom salatom, poškropite maslinovim uljem. Ukrasite ploškicama ili rezancima limuna i repe.



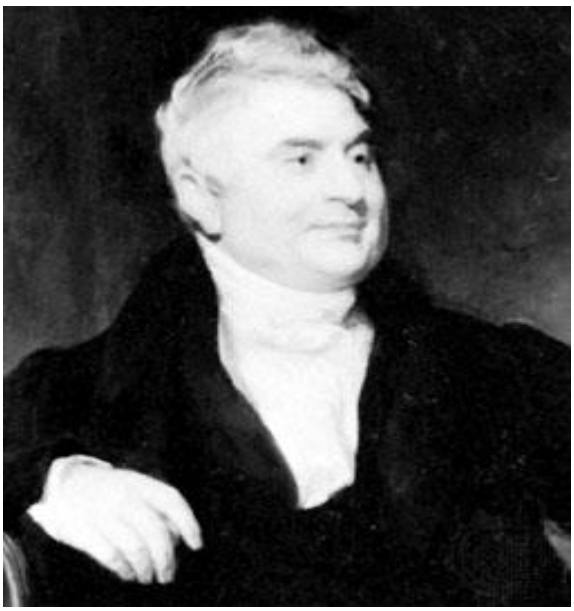
Johann Christoph Friedrich von **Schiller** (10.11.1759.-9.5.1805.) njemački dramatičar, pjesnik i teoretičar umjetnosti.
Ime slastičara koji je osmislio toru nije znano, ali posvuda se zna kakva ona točno moraju biti. Kaže se da je kovrčava kosa njemačkog pjesnika dala ideju za dva jela: *Schillerlocken (smoked shark meat) i Schiller torte, Schiller locken (Schillerove tortice/valjčići)* poznate i kao *Schaumroll* Za izradu su vam potrebne *Schaumrole – Hülsen* (metalni valjčići) (1 omot smrznutog tijesta/4 ploške/, polugorka čokolada, 2 dl vrhnja, 1 žlica sirupa od šećerne repe, 1 vrećica učvrščivaća za vrhnje/snijeg – šlag/; svaku plošku tijesta izrežite kotačićem za tijesto na 6 traka iste širine. Zagrijte pećnicu na 220 oC. Po dvije trake omotajte spiralno oko metalnog valjčića i stavite peći u pećnicu. Pecite oko 10 minuta, izvadite iz pećnice i pažljivo izvadite metalni valjčić. Prazne rolice/valjčiće pecite dalje još oko 5 minuta. Ohladite ih. Zdrobljenu čokoladu otopite na pari i vrh svake rolicu umočite u nju. Ostavite je da se ohladi tj. čokolada stegne. Umutite vrhnje, dodajte sirup od šećera i učvrščivać i sve ulupajte u snijeg (šlag). Rolice pecite još 5 minuta, poprskajte sirupom i nadjenite snijegom pomoću „šprice“ s velikim otvorom.
Dimljeni kostelj; (riba; *Schillerlocken; smoked shark meat)* vruće dimljeni režnjevi s trbuha kostelja. Tanki cjevasti savijeni režnjevi (role) dužine od oko 20 cm dugi, oblikom podsjećaju na uvojke kose i na oblik frizure Fridricha Schillera. Priprema se na razne načine nakon uobičajenog postupka odmočivanja i kuhanja.

Percy Bysshe **Shelley** (4.8.1792.-8. 7.1822.) engleski pjesnik za kojeg kritičari smatraju da je jedan od najboljih lirskih pjesnika na engleskom jeziku. Shelley je bio poznat po svojim druženjima s John Keats i Lord Byronom. Mary Shelley je bila njegova druga supruga. Kobnog 8. srpnja 1822., manje od mjesec dana prije njegovog 30. rođendana, Shelley se u nenadanoj oluji tijekom plovidbe iz Livorna do Lerici u svojoj škuni, *Don Juan*.
Kao vegetarijanac, Shelley je napisao nekoliko eseja na temu vegetarijanstva, od kojih su najpoznatiji „A Vindication of Natural Diet“ (1813) and „On the Vegetable System of Diet“. Shelley je bio veliki zagovornik socijalne pravde za „nižu klasu“ i bio borac za prava svih živih bića, obzirom da se sve ne tretira jednako.
Lobster à la Shelley ili *Homard La Britannia,* jelo koje je osmislio Ranhofer, pirjani odresci jastoga s gljivama i umakom od vrhnja, nazvani u čast Percy Bysshe Shelleya.
Homard La Britannia. Skuhajte dva jastoga od jednog kilograma svaki, u kipućoj vodi s malo izrezane mrkve, luka, peršina, majčine dušice, lovora, octa. Kuhajte dvadeset do trideset minuta, izvadite meso iz ljušture i odložite na toplo. Ostatke od kuhanja rakova (povrće) procijedite kroz cjediljku. Prokuhajte 4,5 dl juhe od gljiva da se malo reducira (i zagusti), dodajte 2,5 dl *veloute umaka* i meso od prednjeg djela raka(prema glavi), 1 dl Madeira vina, zgustite s četiri žlice krušnih mrvica, začinite solju, crvenom mljevenom paprikom, muškatnim oraščićem. Dodajete 50 dag glava od gljiva, 50 dag manjih artičoka izrezanih na četiri dijela. Kada su gljive i artičoke kuhane izvadite i odložite na toplo. Umak dotjerajte: žumanjkom, maslacem i vrhnjem, dodati malo sok od limuna, i kosanog peršina. Sve kratko prokuhajte. Meso rakova izrežite na odreske (eskalopirajte) i složite na zagrijani poslužavnik u sredinu u obliku krune, ostatak mesa (sitnije komade) stavite u sredinu krune, na vrhu stavite gljive i artičoke, i djelomično prelijte umakom. Poslužite vrlo vruće.

Sisi, je nadimak austrijske carice Elizabete, bavarske princeze (**Elizabeta Bavarska**, punog imena **Elizabeta Marija Amalija)** (24.12.1837.-10.9.1898.), ljubljene žene Franje Josipa. Izgubila je život u atentatu pa je zapamćena kao romantični lik. Kako je patila od zubobolja, kuhari su joj često pripremali kašice i kremice.

Slika izrađena u maniri sjeverno talijanske škole oko 1520, pretpostavlja se da je to Gjergj Kastrioti poznat kao Skenderbeg.

George Kastrioti **Skenderbega** (6. 5.1405 – 17.1.1468.), nadaleko poznat kao **Skenderbega** „*Gospodin Alexander"*, ili „*Veliki Aleksandar"* u 15. stoljeća albanski junak, koji je branio svoju zemlju, protiv Osmanskog Carstva za više od dva desetljeća. Skenderbega vojne vještine i snagu otpora predstavila glavna prepreka turske ekspanzije i kasniji napada na Italiju. Po mnogima u zapadnoj Europi simbol je kršćanskog otpora protiv turske i muslimanstva. Skenderbega je u Albaniji najveći junak, lik albanskog identiteta i nadahnuće za obnovu albanske državnosti koja se dogodile 1912. albanskom Deklaracijom o neovisnosti. *Skender-bej, Skender-beu* je i vrsta albanskog konjaka, finog okusa i arome, nazvan po Georgu Kastrioti Skenderbegu.



Sydney **Smith** (3.6.1771.-22.2.1845.) engleski pisac i anglikanski svećenik. Osnivač *Edinburgh Review* 1802., jednog od najutjecajnijih britanskih časopisa iz 19. stoljeća. Prestao

je izlaziti 1929. Latinski moto časopisa bio je: *judex damnatur, cum nocens absolvitur* (sudiju treba osuditi, ako krivac bude oslobođen; Publilius Syrus; rimski pjesnik I. stoljeća p.ne.e; njegova djela sadržavala su brojne sentence i izreke sa moralnim, etičkim i drugim poukama). Časopis je počeo kao književni i politički pregled, te je pozvao na političke reforme.
Sydney Smith napisao je pjesmu u kojoj je opisao kako se priprema salata, koja je bila popularna u 19. stoljeću među američkim kuharima. U pismu Lady Holland 1839., Smith daje recept za salatu: *„Zaista, salata je vrlo hranjivo jelo pogotovo kad je od svježeg zelenog povrća s obiljem vitaminima i minerala koji pomažu tijelu od bolesti i regulaciji tjelesne procesa. Sve što trebate napraviti je oprati zeleno povrće i pomiješajte s omiljenim dresingom. Pa čak i pjesnik to može učiniti ....."……o salati: „Salata može biti mješavina zelene salate, ili može biti sastavljena od sirovog, kuhanog ili konzerviranog voća, povrća, mesa ili peradi ili ribu. U nekim slučajevima, orasi, sir, jaja mogu se koristi kao glavni sastojci. Sirova salata može biti izrađena od kupusa, zelena salata, celer, rajčica, luk, krastavaca, mrkva i cvjetača. Možemo koristiti bilo koji broj kombinacija za salate tako dugo kao što su atraktivne u boji i ukusan okus. Rajčice su dobar sastojak salati i dostupni su gotovo u bilo koje doba godine. Krastavci su vrlo cijenjena u salatama. Kreativna kuhar ima neograničen opcije salata kombinacija. Svi sastojci salate trebaju biti obrađene pažljivo sačuvavši im prirodnu boju i oblik povrća. Preljev za salatu treba dodati malo prije nego što se poslužuje i dati će najbolji rezultat. Sva vlaga koja je na površinu salate mora biti uklonjene kako bi se omogućilo da preljev za salatu dođe na njenu i zadrži se na njenoj površini".*

Recipe for a Salad, izvorna verzija:

1	To make this condiment your poet begs,
2	The pounded yellow of two hard-boil'd eggs
3	Two boiled potatoes, passed through kitchen seive,
4	Smoothness and softness to the salad give.
5	Let onion atoms lurk within the bowl,
6	And, half-suspected, animate the whole.
7	Of mordant mustard add a single spoon,
8	Distrust the condiment that bites so soon;
9	But deem it not, thou man of herbs, a fault,
10	To add a double quantity of salt;
11	Four times the spoon with oil of Lucca crown,
12	And twice with vinegar procur'd from town;
13	And lastly o'er the flavour'd compound toss,
14	A magic soupçon of anchovy sauce.
15	Oh, green and glorious! Oh, herbaceous treat!
16	Twould tempt the dying anchorite to eat;
17	Back to the world he'd turn his fleeting soul,
18	And plunge his fingers in the salad-bowl!
19	Serenely full, the epicure would say,
20`	Fate cannot harm me, I have dined today.'

Notes:

1]	In a letter to Lady Holland in 1839, Smith gives the recipe for this salad. It follows the poem except that at the close Smith instructs her, „Mix the Salad thoroughly just before it is used" (The Letters of Sydney Smith, Vol. II, ed. Nowell C. Smith [Oxford: Clarendon Press, 1953]: 684). condiment: „Anything of pronounced flavour used to

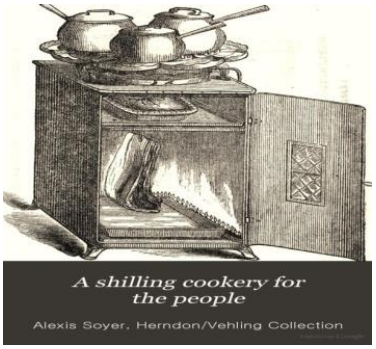
	season or give relish to food, or to stimulate the appetite“ (OED), but here a dish in and of itself.
3]	seive: sieve.
5]	atoms: small chopped-up pieces. Smith's receipe for Lady Holland specifies „1/2 a Tea Spoon of onion chopped very fine.“
7]	mordant: `biting,' that is, hot to the taste.
11]	Lucca: olive oil named after a northern city and province of Italy.
14]	soupçon: the smallest amount, a mere „suspicion“ or trace.

Preljev za salatu nazvan po Sydney Smith; sastojci: 2 žutanjka tvrdo kuhanih jaja, 1/4 šalice kuhane i zgnječene rajčice, 1 žlica sitno kosanog luka, ½ žlice vrućeg mustarda (Colman's), 1 žličica soli (ili čak i manje), 4 žlice extra virgin odlive oil (djevičanskog maslinovog ulja), 2 žlice vinskog octa (kvasina), umak od inćuna (srdel pasta). Žutanjci i rajčica moraju biti hladni (pripremite ranije). Žutanjke i rajčicu protisnite kroz fino sito, dodajte ulje i ocat. Dobro sve izmiješajte. Probajte i začinite po želji inćunima tj. srdel pastom. Odložite na hladno jedan dan prije korištenja i još jednom izmiješajte prije nego što će te preliti salatu.

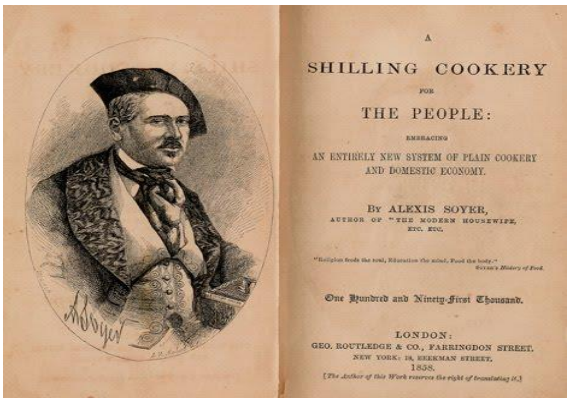
Soubise, Charles de Rohan, princ *(16.7.1715.-1.7.1787.)*, vojvoda od Rohana-Rohana, vlastelin od Robervala, i maršal Francuske od 1758, ministar za Luja XV i Louis XVI. Cijenjeni gourmet, po njegovom imenu nazivaju se neka jela pripremljena na bazi luka; *à la Soubise* – jelo s bijelim umakom (bešamel) od luka. Supruga mu je bila Anne Marie Louise de La Tour d'Auvergne Princeza Anna Teresa Savojski Landgravine Anna Viktoria od Hesse-Rotenburgu.
Umak Soubise, sastojci za 4 osobe: 20 dag kosanog luka, 4 dag maslaca, umak bešamel, 1,5 dag vrhnja, svježe ribani muškatni oraščić.
Maslac rastopite, dodajte luk i pirjajte 5 minuta miješajući drvenom kuhačom, dodajte bešamel i prokuhajte 10 minuta miješajući.

Alexis Soyer u 1849

Soyer'ov čarobni stolna štednjak



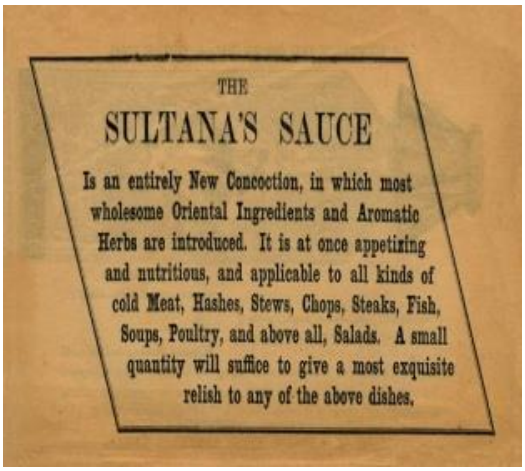
peć za kuhanje na plin



A
SHILLING COOKERY
FOR
THE PEOPLE:
EMBRACING
AN ENTIRELY NEW SYSTEM OF PLAIN COOKERY AND DOMESTIC ECONOMY.
By ALEXIS SOYER,
AUTHOR OF "THE MODERN HOUSEWIFE," ETC. ETC.
One Hundred and Ninety-First Thousand.
LONDON:
GEO. ROUTLEDGE & CO., FARRINGDON STREET.
NEW YORK: 18, ERKMAN STREET.
1858.

naslovna stranica popularnwe knjige „kuharice“ *Shilling cookery* iz 1858.

znamenita Soyeroca peć korištena oko 150 godina kao standardna oprema britanske vojske



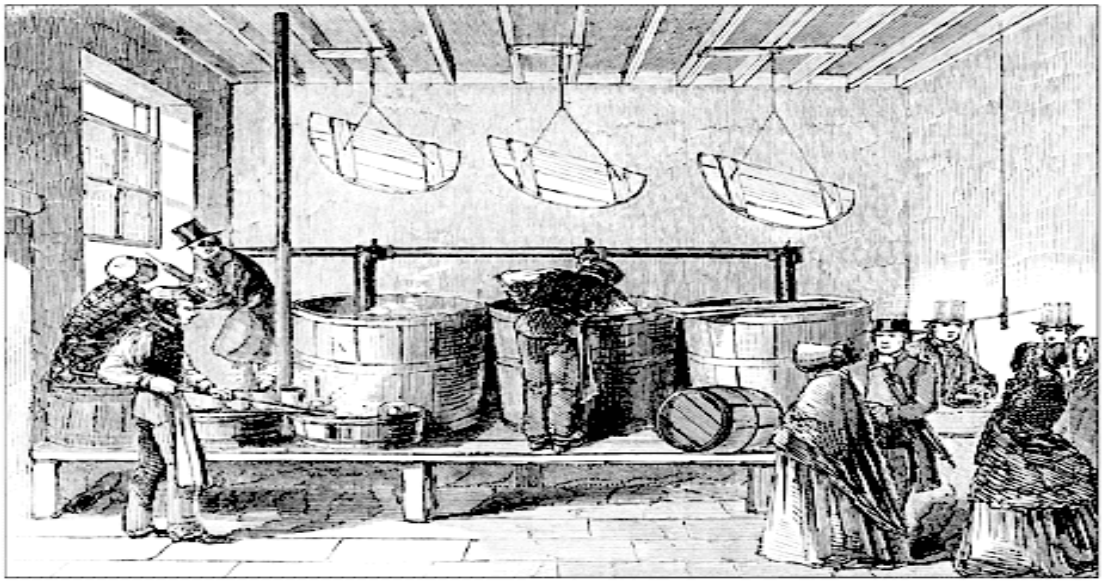
Sultans sauce – sultanov umak –umak koji se koristio zahvaljujući Soyeru

Janjeći kotleti reform

The Reform blagovaona

Lamb cutlets reform (Janjeći reform kotleti)

Cotton Famine Soup Kitchen, 1862



THE CORK SOCIETY OF FRIENDS' SOUP HOUSE.

Alexis Benoist **Soyer** (4. 2.1810-5. 8.1858.) francuski kuhar slavu stekao u Viktorijanskoj Engleskoj. Poznat je i po tome što je pokušao ublažiti patnje irske sirotinje u Velikoj irske gladi (1845-1849) kao i poboljšati hranu u ratnim uvjetima engleskih vojnika u Krimskom ratu.
Alexis Benoist Soyer je rođen u Meaux-en-Brie u Francuskoj. Godine 1821. bio je izbačen iz škole i otišao je živjeti starijim bratu Phillipeu u Pariz. Zaposlio se pripravnik u G Rignon restoranu u Parizu, 1826. preselio se u restoran Boulevard des Italiens, gdje je postao glavni kuhar. Do lipnja 1830, Soyer je bio drugi kuhar princa Polignaca. Tijekom revolucije „Les Trois Glorieuses“ 1830. Soyer bježi u Englesku i radi u Londonu kod princa Adolphusa, Duke of Cambridge, gdje je njegov brat Filip bio glavni kuhar. Kasnije je radio za razne druge britanske uglednike, uključujući i vojvodu od Sutherlanda, markiza od Waterforda, William Lloyd od Aston Hall i markiza od Ailsaat St Margaret's House, pokraj Temze i Priory Gardens u Whitehall. Njegova supruga, Emma Elizabeth Jones, postigla je veliku popularnost kao slikar, uglavnom portreta. Njen portret je uklesan u Henry Bryan Hall. Umrla je 1842. nakon komplikacija preranog porođaja. Soyer je umro 5. kolovoza 1858. Pokopan je 11. kolovoza u Kensal Green groblju.
Godine 1837, Soyer je bio kuhar *de cuisine Reform Club* u Londonu. Dizajnirao je kuhinju Charles Barrya u novoosnovanom klubu. Pokrenuo je mnoge inovacije, uključujući i kuhanje

na plin, hladnjakom hlađenu vodu, peći s podesivim temperaturama. Kada se Kraljica Victoria krunila 28. lipnja 1838, pripremao je doručak za 2.000 ljudi u klubu. Njegova godišnja plaća bila je veća £ 1.000. Jelo koje je osmislio *Lamb Cutlets Reform* (Janjeći reform kotleti) još su uvijek na jestveniku istoimenog kluba.
Tijekom *Great Irish Famine* (Veliki irski gladi) u travnju 1847. otvorena je u Dublinu i njegova *famine soup* (juha za gladne) i besplatno poslužena tisućama siromašnih. U Irskoj je napisao *Soyer's Charitable Cookery Soyer* (karitativno kulinarstvo). Zaradu od knjige dao je u razne dobrotvorne svrhe.
Soyer's Magic stove (čarobni štednjak), kojeg je osmislio, pojavio se na tržištu što je omogućilo ljudima priređivati hranu gdje god oni bili. Dizajniran je tako da se može koristiti na stolu kao poslužavnik.
Soyer je napisao brojne knjige o kuhanju. Knjiga iz 1854. *A Shilling Cookery for the People Shilling* (Kulinarstvo za obične ljude) zbir je naputaka (recepata) za obične ljude koji si ne mogu priuštiti raskošni pribor i posuđe ili velike količine egzotičnih sastojaka. Tijekom Krimskom ratu, pridružio se engleskoj vojsci na svoj trošak i bio savjetnik vojne kuhinje. Reorganizirao je osiguravanje vojne bolnice, dizajnirao *own field stove* (poljski štednjak) koji je uvršten kao standardna oprema svake pukovniji („Regimental cook" - „pukovnijski kuhar"). Na taj način vojnici su dobili adekvatan obrok, nisu bili pothranjeni ili umirali od trovanja hranom. Napisao je *A Culinary Campaign* (Kulinarstvo kampanje) kao zapis aktivnosti u Krimskom ratu.
Soyer se vratio u London 3. svibnja 1857. i od 18. ožujka 1858. predavao je na *United Service institute* vojno kulinarstvo. Osmislio je također i model kuhinje u *the Wellington Barracks*, vojarni Wellington u Londonu.
Kulinarske knjige Alexis Benoist Soyera: *Délassements Culinaires* (1845), *The Gastronomic Regenerator* (1846), *Soyer's Charitable Cookery* (1847), *The Poorman's Regenerator* (1848), *The Modern Housewife of Menagere* (1850), *The Pantropheon or A history of food and its preparation in ancient times*, 1853, réédition 1977, *Paddington Press; A Shilling Cookery Book for the People* (1855), *Soyer's Culinary Campaign* (1857).
Recepti iz Skadra.
Dok je bio u Krimu,Soyer je slao pisma uredniku Timesa koji je ih je redovito objavljivao zajedno sa mnogim naputcima (receptima).
Usoljena govedina i svinjetina La Omar Pasha
Stavite u lonac za pirjanje oko £ 2 (90 dag) dobro natopljene govedine, izrezane na osam komada, ½ lb (23 dag) usoljene svinjetine, podijeljena u dvije, a također i natopljena, ½ lb (24 dag) riže, ili šest punih žlica; ½ lb (23 dag) luk, ili četiri glavice srednje veličine ogulčjene i narezane; 2oz (5,6 dag) smeđeg šećera, ili jedan velika žlica, ¼ oz (6 g) paprike, i pet litara vode, pirjati lagano tri sata, uklonite mast sa vrha i poslužite.
Prvi put sam napravio jelo za Sir John Campbell's kuhinju, nalazila se na vrhu stjenovitog brda, okrenutog prema Sebastopolu, u blizini Cathcart's-brda. Među istaknutim učesnicima bili su pukovnik Wyndham, gospodin John Campbell, gospodin Jodr. Hall (vojni inspektor u Krim) i drugi časnici. Jelo je bilo odlično i dovoljno za šest osoba. Londonsko soljeno meso zahtijevati će četiri sata nalijevanje, nakon što se samo lagano kiseli.
Lamb Cutlets Reform (Janjeći reform kotleti); sastojci: 90 dag janjećih kotleta, 1 žlica brašna, 5-6 žlice krušnih mrvica, 5,5 dag kosane mršave kuhane šunke, 1 razmućeno jaje, 4 žlice maslinova ulja, 2,5 dag maslaca; ***Za prilog*:** 1 mrkva oguljena i izrezana na fine tanke trake, 3 krastavca, 1 kuhani bjelanjak (steamed), 3 šampinjona, 2-3 žlice janjeće ili goveđe juhe, 1,5 dag maslaca; ***Za umak:*** 1 žličica želea crvenih ribizla, 1 žlica luka, 1,50 dl demi-glace umaka (demi-glace umak; tamni umak koji se dobiva pirjanjem i iskuhavanjem raznog goveđeg sitniša, slanine, kosti, luka, korjenastog povrća i drugih začina te crnog vina; temelj za mnoge umake), prstohvat cayenne papra.

Janjeće kotlete uvaljajte u brašno, pomiješajte krušne mrvice s kosanim peršinom, kotlete uvaljajte u razmućena jaja i na kraju u krušne mrvice s kosanom šunkom. Malo vode uzavrite i stavite oguljenu mrkvu izrezanu na fine tanke trake, kuhajte oko 2-3 minute dok ne omekša. Krastavac ogulite i izrežite na ploške, kuhani bjelanjak usitnite, gljive narežite na debele ploške. Janjeću ili goveđu juhu zagrijte, dodajte maslac, mrkvu, krastavac, kuhani (pošrani) bjelanjak i gljive, kuhajte 2-3 minute. Odložite na stranu. Za umak zagrijte žele ribizla u malom lončiću, dodajte demi-glas umaka, začinite s malo cayenne papra i sve prokuhajte. Odložite. Otpite maslac na maslinovom ulju, popržite janjeće kotlete do zlatnosmeđe boje s obje strane. Ocijedite na upijajućem papiru. Kotlete rasporedite u krug na toplom tanjuru za posluživanje. Ukrasite središte kotleta povrćem i prelijte toplim umakom. Poslužite odmah.
Famine soup, juha za gladne; sastojci: 4 oz leg beef (goveđih nogu, 250 kcal), 2 oz dripings (fet), masnoće (20g proteina, masnoće, 900 kcal), ¼ of an onion (2 luka ili drugog povrća, oko 90 kcal), 1/2 oz of flour (brašno, oko 400 kcal), 1/2 oz pearl barley (prekrupa od ječma, 700 kcal), 3 oz soli, 1/2 oz smeđeg šećera - 60 kcal, 2 galona vode, turnip parings, onions (oguljeni luk i repa, celery tops) lišće celera.
Naputak: *Recipe for Government Soup proposed for Ireland's starving by the British Government*.

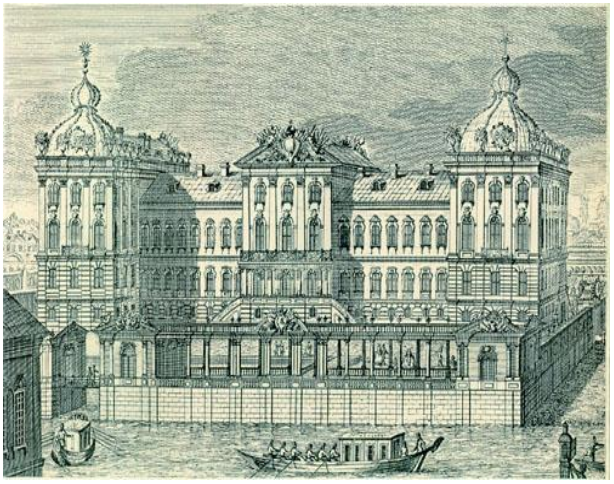
Stanleyev doručak (eggs Stanley)

Stanley, Henry Morton (28.1.1841.-10.5.1904.), pravo ime James Rowland, poznati engleski istraživač Afrike. *Eggs Stanley* (jaja za doručak; popržena oštriga, pošrana jaja, kanadska slanina, holandski umak engleski muffin, sve posuto curryem). Nekoliko jela je nazvano po glasovitom istraživaču uglavnom s lukom i malom količinama curry začina.
Lobster Tails La Stanley, Rep jastoga La Stanley. Operite i skuhajte 35 dag Carolina riže (najmanje 20-25 minuta) i ostavite na toplom. Od svježe kuhanog jastoga izrežite meso iz repa na ploške, sotirajte (sautoire), kada ste to uradili dodajte istu količinu sotiranih ribljih okruglica (veličine kuglica koje bi stale u žličicu), 5-6 cijelih žumanjaka tvrdo kuhanih jaja, desetak repova škampa koje ste prethodno skuhali. Prelijte umakom veloute, nekoliko žlica čiste riblje

juhe, 1 žličicu curry praha otopljenog u 2 žlice riblje juhe. Kad umak postane gust procijedite ga i vratite u tavu i prokuhajte još jednom. Ploške jastogovog mesa stavite u sredinu, toplog tanjura za posluživanje, poklopite ljušturom repa, oko jastoga simetrično složite na jednu stranu repove škampa, malo prelijte umakom, pospite listićima tartufa, okružite željenim kuhanim povrćem, rižu prelivenu zagrijanim maslacem poslužite odvojeno na posebnom tanjuru.
The Eggs Stanley, Jaja Stanley; posluživana za breakfast at Stanley (doručak u 9 sati), sastojala su se od: paniranog mesa oštriga, poširanih jaja, ***kanadske slanine***, holandskih ili engleskih muffina, sve preliveno holandskim umakom.
Canadien bacon, Kanadska slanina*;* back bacon (stražnja slanina) pripremljena od svinjskog buta bez kostiju, i razlikuje se od ostale slanine od svinjskog trbuha ili drugih dijelova. Kao i druge slanine salamuri se, suši, kuha ili dimi. U SAD-u se prodaje kao irska ili kanadska slanina. „Kanadska slanina“ također može značiti i u krug narezana i dimljena obična šunka. U nekim dijelovima Kanade stražnja slanina se obrađivala, tijekom postupka, i suhim žutim graškom dok danas prevladava valjanje u žutom kukuruznom brašnu.

Foie gras à la Strasbourgeoise - Strasbourg guščja jetra

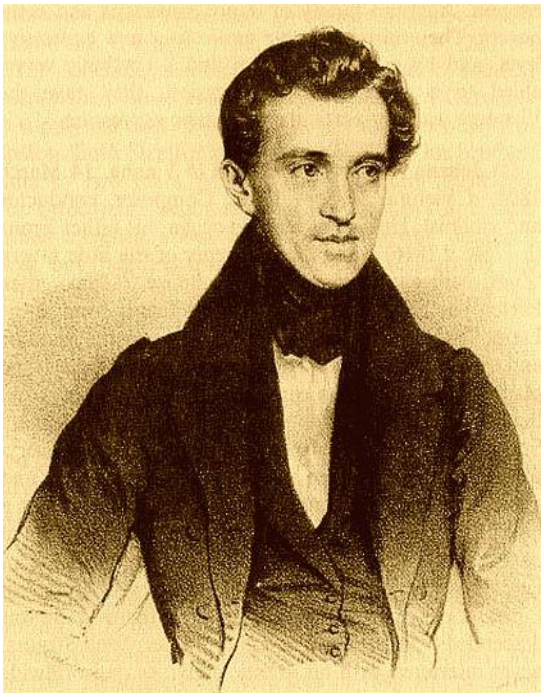
Strasbourg (njem. Strassburg) upravno središte pokrajine Alsace i dep. Bas-Rhin i glavno francusko pristanište na Rajni. Jelo: *Štrasburški gulaš; Goulach à la Strasbourg; Strassburger Gulyas* (sitno kosani luk popržite na masti da požuti. Dodajte papriku, ocat i govedinu (bočnjak) narezan na kocke, posolite i začinite sitno kosanim lovorovim listom, đumbirom i majčinom dušicom. Govedini dolijevajte voda ili juha, i kad postane polumekana, u sok umiješajte svinjetinu narezana na kocke, nakon toga teletinu narezanu na kocke, i na kraju pire od rajčice i crveno vino. Sve prokuhajte da sok postane bistar, pobrašni se i podlije juhom. Na kraju dodajte oguljen krumpir izrezan na četvero. Pirjajte sve zajedno dok krumpir potpuno ne omekani).
Foie gras à la Strasbourgeoise - Strasbourg guščja jetra I. način (svježe narezane gusje jetre (foie gras), uvaljajte u brašno i brzo popirjajte na maslacu (jetra se prže na niskoj temperaturi, jer bi na visokoj temperaturi postala tvrda). Začinite solju i paprom tek kad su pirjane (ili pržene), Oguljenu jabuku izrežite na kriške i brzo pirjajte na maslacu s obje strane, i prelijte ih s malo meda (umjesto jabuka možete okružite s polovicama smokava i ribizlima). Kruh izrezan na ploške popržite na maslacu i na njega stavite gusju jetru, okružite pirjanim jabukama. Umak Demi glace (začinjen lukom i vinom) poslužite u posebnoj posudi).
Foie gras à la Strasbourgeoise - Strasbourg guščja jetra II. način (sastojci: 300 g gusje jetre, 2 žlice jabukovače, 1 žlica brašna, ulje za pečenje, 2 jabuke, 1 žlica maslaca, 2 žlice meda, 1/2 žličice ribanog đumbira, prstohvat soli.
Jetra narežite na ploške (od svakog komada napravite po dva lijepa odreska). Odreske uvaljajte u brašno i odložite na hladno. Oguljenim jabukama izdubite sredinu, zatim ih narežite na kolute. Đumbir pomiješajte s medom. Ostavite ga da odstoji neko vrijeme. U tavi, na jako ugrijanom maslacu, ispecite jabuke s obje strane. U drugoj tavi na vrućem ulju ispecite odreske gusje jetre, također s obje strane. Zatim ih nakapajte jabukovačom, zapalite i flambirajte. Jelo poslužite tako da u slojevima naizmjence složite pečene jabuke i odreske gusje jetre. Sve nakapajte pikantnim medom, pospite solju i odmah poslužite).


Palača Stroganov

Pavel Alexandrovich Stroganow

Govedina Stroganov

Stroganow, Novgorodska trgovačka dinastija, stekli veliki imetak u trgovanju sa Sibirom koju su utemeljili kao grofoviju. Golem utjecaj nekoliko naraštaja te ruske trgovačke obitelji Stroganov rezultirao je u 18. stoljeću plemićkom titulom i visokim položajima u državnoj upravi, diplomaciji i u vojsci. Budući da su putovali cijelom ondašnjom Europom, zaljubili su se u francusku kuhinju, a neki je francuski kuhar izmislio novo jelo toj obitelji u čast. *Govedina Stroganov* zapravo je prilično jednostavno jelo. Prema povjesničarima gastronomije jelo je osmišljeno u Zimskom dvorcu u znak zahvale grofu **Pavel Alexandrovich Stroganow (**7.6.1774.-10.6.1817.), koji je bio jedan od najvažnijih generala koji su se borili za vrijeme Napoleonove invazije na Rusiju. Njegov portret je naknadno dodan u vojnu galeriju Zimskog dvorca (Winter Palace).
Izvorni naputak: *Govedina Stroganow, Beef Stroganoff* je klasično rusko jelo koje je dokazalo svoju vrijednost tijekom vremena. Jelo se sastoji od traka pirjane nemasne govedine i poslužuj u umaku od kiselog vrhnje s lukom i gljivama.
elo i dobila ime po grofu Pavel Stroganov gurmanskom prijatelju Aleksandar III. Nepoznatom kuhari dvorca St. Petersburgu pripisuje se osmišljavanje ovog jela a naputak (recept) prvi se put pojavio pod tim nazivom u kuharici objavljena u 1871.
Jelo se poslužuje s tjesteninom ili rižom. Danas neki restorani poslužuju s pomfritom što nije prema izvornom naputku.
Postupak: na rastopljenom maslacu popržite trake kuhane govedine, posolite i poparite i odložite na toplo. U istoj tavi i na istoj masnoći popržite luk vratite meso i sve kratko popirjajte. Odložite na toplo. Opet u istoj tavi i na istoj masnoći (dodajte još maslaca) propirjajte gljive 4-6 minuta, dodajte začine i pomiješajte. Uspite kiselo vrhnje i pirjajte sve zajedno. Dodajte malo vode ako treba. Dodajte poprženi luk i meso, začinite koliko treba i poslužite s prilogom.



Strauss, Johann, otac „kralja valcer „ (1805.-1849.).

Johann Sebastian Strauss, jr.

Jozef Strauss

Johann Strauss, Kremstal, Gruner Veltliner, 2009

Johann Strauss II, Waltz scene à la Viennese

Salat „Johann Strauss“ in Kaiser Stub'n

The California Philharmonic’s „Gotta Dance!” u spomen Johanu Strausu

Kup Straus
„Tichy" eissalon, Reumannplatz 13.

la torta vienesa johann strauss

Strauss Johann st. (Johann Strauss stariji ili Johann Baptist), otac „kralja valcer „ (14.3.1805.-25.9.1849.). Stekao nadimak *„otac valcera"*, R. Wagner nazvao ga je *„demonom bečkoga glazbenog duha"* i *„čarobnim vođom orkestra"*. Uz 150-ak valcera, skladao četvorke (34), galope (29), polke (14; Kathinka-Polka; Frederica-Polka), koračnice (16; Radetzky-Marsch; Jellacic-Marsch). Otac Johanna ml. Josefa i Eduarda.

Strauss Johann ml. (25.10.9.1825. - 3. 6.1899.), austrijski skladatelj. Poznat je još kao i *Johann Sebastian Strauss, jr. i Johann Strauß sin, Johann Strauß II. i Johann Strauß mlađi*. Nadimak mu je bio *„kralj valcera"*, jedan je od glavnih predstavnika klasične bečke operete. Studirao je kompoziciju. Debitirao je 1844. sa svojim orkestrom u bečkom predgrađu. Od 1874. priređivao

je koncertne turneje po europskim zemljama, a 1872. i po SAD-u. Skladao je 168 valcera, 117 polki i niz četvorki, marševa, mazurki, galopa i 16 opereta. Klasični bečki valcer umjetnički je usavršio i podigao ga na razinu koncertne orkestralne glazbe. Svojom raspjevanom melodikom njegovi su valceri osvojili svijet i ostali popularni više od jednog stoljeća, a naročito „*Na lijepom plavom Dunavu“*, „*Priče iz bečke šume“*, „*Bečka krv“*, „*Jutarnje novine“*, „*Glasovi proljeća“*, „*Carski valcer“*, „*Pizzicato polka“*, „*Trisch-trasch polka“*. Klasičnu bečku operetu Strauss je glazbeno obogatio i doveo do vrhunca djelima *„Šišmiš“* i *„Ciganski barun“* koja su dala putokaz daljem razvoju dva tipa operete. Veliku su popularnost stekle i operete *„Jedna noć u Veneciji“* i *„Bečka krv“*, a napisao je i operetu *„Jabuka“*.
Strauss Josef (22.8.1827.-21.7.1870.) skladatelj i dirigent. Sin Johanna st. uspješno zamijenio oboljelog brata na nekom nastupu i ubrzo stekao ugled kao povremeni dirigent bratova orkestra i kao skladatelj.

Louis Gabriel **Suchet**, prvi Duc d' Albufera (2.3.1770.-3.1.1826.), francuski maršal, zaslužan za osvajanje Valencije (1812.) od Napoleona I, dobio titulu vojvode od Albuféra („laguna unutarnjeg mora“). Marie-Antoine Carême osmislio je nekoliko jela u spomen Sucheta i njegove pobjede u Španjolskoj: *Poularde Alfubera, Duck Alfubera, Beef Alfubera i Alfubera sauce* – umak koji prate navedena jela.

Suwarow, Aleksander Vasiljević, grof (13.11.1729.-6.5.1800.), ruski zapovjednik i glavni vojskovođa. *Fazan Suwarow*: fazan od 1,5 kg, 30—40 dag guščje jetre, 25 dag gljiva, 2 dl madeire ili drugog vina, 1 dl soka od pečenja, sol, papar, suha slanina, mast (maslac, ulje).
U osoljenom vinu prokuhajte cijelu jetru, a zatim sitno narezane gljive. Jetru stavite u fazana, omotajte ga ploškama suhe slanine, zavežite ih koncem, fazana pecite 20 minuta. Dodajte gljive sa sokom i sok od pečenja. Osolite, popaprite. Lim hermetički pokrijte i pecite još 15 minuta. Otklopite tek na stolu.

St. Lucia Buns (Lussekatter)

Sveta Lucija od Sirakuze (284.-303.) kršćanska mučenica koja je zbog svoje vjere podnijela mučeništvo 303. godine. Progonitelji kršćana mačem su joj odrubili glavu nakon dužeg mučenja. Kroz svu kršćansku povijest štuje se među kršćanima kao mnogostruka zaštitnica - slijepih (tjelesno i duhovno), ratara, lađara, staklara, krojača, tkalaca, pisara, vratara i kovača. Prema predaji, Sv. Luciji izvađene su oči i stavljene na tanjur, pa se ona smatra zaštitnicom očiju i vida. Njen dan slavi se 13. prosinca. Običaj je da se prati i zapisuje vrijeme kroz 12 dana od Lucije do Božića. Pučka predaja kaže da će sljedeće godine biti u pojedinom mjesecu takvo vrijeme, kakvo je u odgovarajući dan od Lucije do Božića. Na njen dan također se sije pšenica, simbola života kod kršćana. *St. Lucia burns; Lussekatter,* mirisni kolačići začinjeni šafranom (sastojci: 1 šalica rastopljenog maslaca, 1 žlica fino prahu šafrana, 1 šalica mlijeka, 3/4 šalice šećera, sol, 2 vrećice suhog kvasca, 6,5 šalice brašna, 2 žutanjka, plus jedan bjelanjak, za dekoraciju grožđice.

Umiješajte šafran u rastopljeni maslac. Ostavite pola sata da se sve dobro sljubi (sjedini) kako bi okus šafrana bio što intenzivniji. Zagrijte mlijeko do točke vrenja i umiješajte maslac sa šafranom, dodajte sol i šećer. Ulijte smjesu u zdjelu za miješanje i ostavite da se ohladi do temperature kad možete staviti prst a da nije vruće (prilično vruće ali prst možete držati).

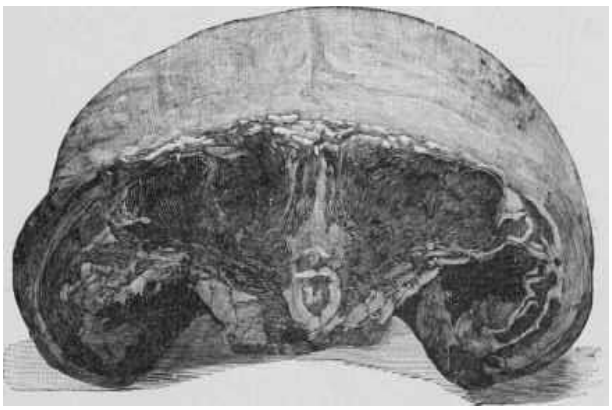
Umiješajte kvasac i ostavite 10 minuta. Umiješajte 3,5 šalice brašna u tekućinu. Umiješajte dobro razmućena jaja. Dodajte dovoljno preostalog brašna da se možete izmijesiti tijesto (tijesto je dobro kad se ne lijepi za stjenke posude). Tijesto preselite u veću nauljenu posudu, pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite oko 1 sat da se volumen udvostruči. Naraslo tijesto premijesite dva puta. Uzimajte manje komadiće tijesta i rukama oblikujte (valjate o pobrašnjenu površinu) trake u obliku zmije. Trake oblikujte u slovo ***S*** ili druge željene oblike. Slažite na podmazani pleh za pečenje, pokrijte i ostavite da se ponovno diže (udvostruči volumen), oko 1 sat. Ukrasite kolačiće grožđicama, premažite razmućenim bjelanjkom i pecite u zagrijanoj pećnici na 190 oC, oko 15 minuta, tj dok ne posmeđe).

Slika Gustave Moreau prikazom Saint George,

Kip svetog Jurja (ubija zmaja)
u Zagrebu kod HNK

Grob **Saint Georgea** u Lod-u, Izrael

Križ sv. Jurja (St George's cross)



Baron La St. George (Selle De La boeuf St. George)

Zgusnuti sok (thickend gravy)

Zgusnuti sok (thickend gravy)

Sveti Juraj bio je, prema tradiciji, rimski vojnik i svećenik u gardi Dioklecijana, jedan je od najvažnijih svetaca u katoličkoj (zapadnoj i grkokatoličkoj), Anglikanskoj, Pravoslavnoj i orijentalnoj pravoslavnoj crkvi. Ovjekovječen je u legendi o zmaju i jedan je od četrnaest Svetih pomagača. Njegov blagdan slavi se 23. travnja, i smatra se jednim od najistaknutijih vojnih svetaca. Njegovo štovanje rasprostranjeno je diljem Europe, a neke ga države štuju kao svoga sveca zaštitnika.

Zastavu sv. Jurja (St. George's cross) križ na bijelom polju, usvojen je od strane Engleske i Grada Londona 1190. kao zastava engleskih brodova koji ulaze u Mediteransko more, tijekom križarskih ratova. Engleska je plaća godišnji danak dužd u Genovi za ovu privilegiju. Ukazanje sv. Jurja (St. George) tijekom opsade Antiohije 1098. kao i slijedeće godine u Jeruzalemu doprinijelo je odluci stvaranja Viteškog vojnog red sv. George utvrđene su u Aragon (1201), Genovi, Mađarskoj, dok su Frederick III. (car Svetog Rimskog Carstva), te na sinodu u Oxfordu 1222. proglasili blagdan sv. Jurja (St. George's Day) u Kraljevina Engleskoj. Edward III. proglasio je Red podvezice pod zastavom St. George, vjerojatno u 1348. Kroničar Froissart govori o engleskom bojnom pokliku zazivajući svetog Jurja u Stogodišnjeg rata. Kao nacionalni svetac St. George legendarno je vezan s Engleskoj a posebno s Thomas Becketom u Canterburyu.

Sveti Juraj povijesna je osoba. Rođen je u III. stoljeću u Kapadociji (Palestina). Potjecao je iz plemenitaške obitelji, što ga je obvezalo da postane vojnik. Ubrzo je među vojnicima stekao veliku popularnost, a za nagradu postao je zapovjednik jedne satnije. Potom postaje i zapovjednik bojišta. No sam Juraj veoma je rano postao kršćanin i zbog svoje vjere došao u sukob sa zapovjednom strukturom u vojsci. Bio je član Vojnoga vijeća u svojstvu časnika. Veoma brzo uvidio je da se mora izjasniti i dati dokaz svoje vjere, ne krijući da je kršćanin. Nakon majčine smrti svoj bogat obiteljski imetak razdijelio je siromašnima, a svojim robovima dao je slobodu.

Prigodom jedne sjednice Vojnoga vijeća car Dioklecijan iznio je plan prema kojemu je trebao uništiti kršćane, što je vijeće i odobrilo. Međutim Juraj, kao mladi časnik - član vijeća, ustao je

i na obziran način prigovorio na takvu odluku. Kako je po prirodi bio nadaren rječitošću, govorio je velikom uglađenošću i žarom, te se činilo da ga slušaju s velikim divljenjem i poštovanjem. Vojnom je vijeću nastojao dokazati neopravdanost i opakost toga progona. Stao je otvoreno u obranu kršćana, te zatražio od cara da povuče odluke o progonu.
Nakon njegova govora, car Dioklecijan naredio je konzulu Magneciju da odgovori Jurju. „Vidi dobro", kazao mu je konzul, „drskost kojom si govorio pred carem da si jedan od vođa te sekte i tvoje priznanje smirit će tvoju bezobraznost. Naš branitelj bogova carstva brzo će se znati osvetiti protiv tvoje izopačenosti. Juraj mu je na to odgovorio da e car najodvratnije stvorenje koje sebi pripisuje božanske vrijednosti: „Samo je jedan Bog kojeg ja častim i slavim. Da, kršćanin sam i to ime je sva moja slava i korist da mogu svoju krv dati za slavu onoga Boga od koga sam primio život, koji čini svu moju sreću." Pošto je car čuo za taj odgovor naredio je da Jurja utamniče i okuju ga u lance. On je u tamnici pronašao zadovoljstvo koje ga je kao kršćanina najviše inspiriralo da trpi svjedočeći Kristovo ime.
Kazne za kršćane u to vrijeme uistinu su bile veoma drastične. Jurja su najprije privezali za kotač s usađenim čavlima, koji su pri svakom pokretu kidali komade tijela i dubili u njemu brazde. Pri takvom mučenju on je bio veseo što je začudilo i njegove krvnike. Još su se više začudili vidjevši da nije ostao mrtav. Našli su ga s potpuno zacijeljenim ranama.
Njegovo čudesno ozdravljenje mnoge je pogane obratilo na kršćanstvo. Juraj je bio jedan od prvih mučenika Dioklecijanovih progona - nije bilo mučenja koje nad njim nije bilo primijenjeno da se nadvlada njegova velikodušnost i ustrajnost.
Kad je car uvidio da ni mučenje neće postići Jurjevo odricanje od kršćanske vjere, rekao mu je: „Protiv svoje volje bio sam prisiljen podvrgnuti te strogosti izdanih zakona protiv neprijatelja moje vjere. Ti znaš poštovanje koje sam uvijek imao za tvoju zaslugu i mjesto koje držiš u mojoj vojsci je dokaz moje dobrote; tvoje protivljenje je jedina zapreka koju možeš staviti na svoju sreću. Mlad si, imaš moju milost, naklonost sjedinjena s tvojom valjanošću obećaje ti prve položaje. Očekuješ li da opet uđeš u svoju službu i umiriš božanstva sa žrtvama?"
Na to Juraj zamoli cara da ga uvede u hram gdje su carska božanstva za koja je car govorio da im prinese žrtvu. Car više nije nimalo sumnjao da njegova blagost i obećanja neće pobijediti ispovjednika vjere Isusa Krista.
Bio je uveden u hram s velikim brojem pučana. Pošto je Juraj ugledao kip boga Apolona obrati mu se riječima: „Jesi li ti Bog da ti prinosim žrtve?" „Ne, ja nisam Bog" odgovorio je idol glasom, tako da su se svi nazočni počeli tresti. „A kako se vi, zli duhovi koje je pravi Bog osudio na vječni oganj, usuđujete postojati u nazoštvu sluge Isusa Krista kao što sam ja?" Te svoje riječi popratio je sa znakom križa.
Odjednom se čitav hram zaorio od krika i strašnog urlanja, tako da su kamene statue bogova počele pucati na komade.
Čitav taj događaj pratio je prema legendi i sam car koji je naredio da se Jurju odrubi glava, što se dogodilo 23. travnja 290. godine u Lidiji (Palestina). Stoga je taj datum Jurjeve smrti u Crkvi upisan kao spomendan na toga sveca (ZBORNIK OTOKA DRVENIKA Joško Zaninović).
Baron La St. George (Selle De La boeuf St. George); (Yorkshire pudingom, umakom koji ste pripravili od masnoće iz pleha (uz dodatak vrhnja i začina) i pečenim krumpirom).
Zgusnuti sok (thickend gravy), Umak od mesa sokova koji nastaju pečenjem mesa (nakon pečenja mesa drvenom lopaticom postružite dno pleh od pečenja. Sve radite u istoj posudi, soku dodajte čiste juhe (ili temeljac ako ga imate) i lagano prokuhajte. Nakon toga dodajte brašno (pšenično ili kukuruzno, po želji), promiješajte da se ne stvore grudice i suhog bijelog vina (po želji) nakon što ste dobro promiješali ponovno lagano prokuhajte. Teško je reći koja je količina namirnica potrebna jer to ovisi o količini umaka/soka od pečenja, i vašeg ukusa, tj. okusa).

Vjerojatno sliku sv Hubertus u 13. stoljeća Engleski rukopisu (Biblioteca Marciana)

Kruh sv. Huberta

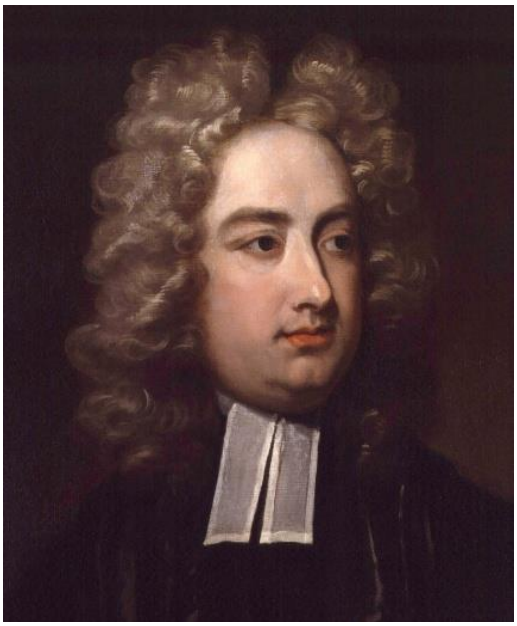
Gratinirana svinjetina à la sv. Hubert

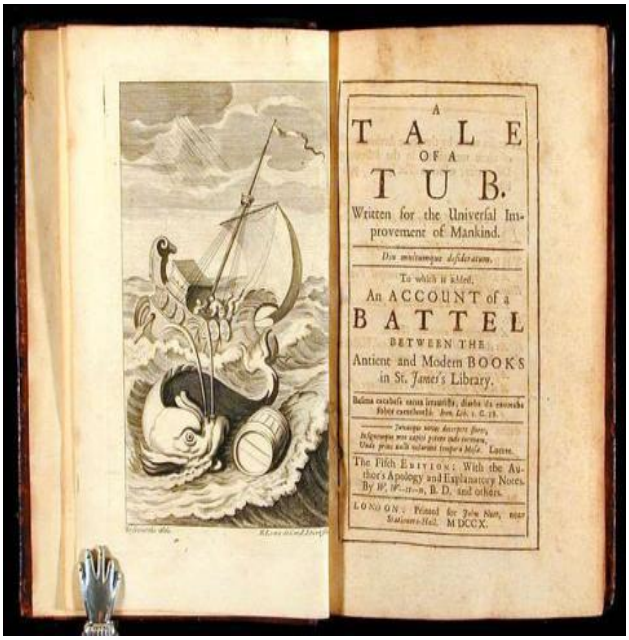
Omlet sv. Hubert

Mladi vepar à la sv. Hubert

Sveti Hubertus ili **Hubert** rođen st. 656-658, vjerojatno u Toulous, umro je 30. svibnja, 727 u Tervuren blizini Bruxellesa, Belgija, naziva „apostol Ardennes“ bio je prvi biskup Liège.

Hubertus je kršćanski svetac, zaštitnik lovaca, matematičara, optičare i metalaca. Sveti Hubert je bio široko štovana u srednjem vijeku.
Tradicionalni lov na dan Sv. Hubert započinje blagoslovom *kruh sv. Huberta* koji se dijeli lovačkim psima, u uvjerenju da je zaštita od bjesnoće.
Kruh sv. Hubert, (sastojci: 1 kilogram brašna, 0,5 l mlijeka, 7,5 dag kvasca, 5 grama cimeta, 30 dag maslaca, 2 dag soli i 5dag šećera. Izradite tijesto od brašna, mlijeka i uzdignutog kvasca. Maslac, šećer i cimet dodajte na kraju miješanja. Tijesto odložit na toplo mjesto, pokrijte ga čistom kuhinjskom krpom i ostavite odležati pola sata da se poveća obujam. Podijelite tijesto na komade od 5 dag. Oblikujte komada u okrugle loptice i ostaviti da odstoji oko 15 minuta. Od loptica oblikujte prsten (sličan oblik imaju *bagels* ili *donuts*) kao što se to radi u Belgijskim selima, još od ranog Srednjeg vijeka (neki gastropovjesničari griješe kad ukazuju da je prstenasti oblik „osmišljen" u Americi). Nakon oblikovanja, prstene premažite razmućenim jajetom i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC oko 10-12 minuta).
Omlet à la Saint-Hubert. Ispečeni omlet presavinite i nadjenite pireom od mesa divljači (pire od mesa povežite s gustim demi-glace umakom). Na omlet stavite narezane gljive lagano pržene na maslacu. Poslužite s demi-glace umaku.
Lovačko pečenje sv. Hubertus; Jägerbraten Hubertus **(m*arinada:*** 1 glavica kosanog luka, 1 mrkva fino narezana,8 bobica zdrobljenih borovica,4 šalice suhog crnog vina,5 zgnječenih zrna papra,1 lovorov list; m***eso:*** 80 dag govedine s leđa (ili slično meso divljači), sol, papar, 2 žlice maslaca, 3 dimljene ploške prošarane slanine, 1/2 šalice kiselog vrhnja,1 žlica pekmeza ili džema od crvenog ribizla.
Izmiješati sve sastojke za marinadu zajedno u velikoj keramičkoj zdjelu. Stavite meso u nju i marinirajte 24 sata u hladnjaku. Okrenite meso nekoliko puta tijekom mariniranja. Izvadite meso i osušite papirnatim ručnikom. Spremite marinadu. Meso posolite i popaprite. U posudi rastopiti maslac i popržite meso da dobije smeđu boju sa svih strana. Dodajte 1 čašu marinada, pokrite meso sa slaninom i pirjajte pokriveno u lonac na temperaturi od 220 oC oko 1, 5 sat. Tijekom pirjanja okrenuti meso nekoliko puta i prelijte marinadom koju ste sačuvali (dobro je marinadu zagrijati tako da meso prelijevate toplom tekućinom). Kada je meso pirjano, sokova procijedite, vratite u posudu i sva zagrijte na nižoj temperaturi, začinite po ukusu sa solju i paprom, dodajte vrhnje i ribizle. Sve prokuhajte. Poslužite s pirjanim crvenim zeljem (kupusom), kuhanim jabukama, okruglicama, „špeclima" (tjestenina) ili pire krumpirom.





Swift, Jonatahan (30.11.1667.- 17.10.1745.), satiričar, pjesnik, esejist, svećenik. Zapamćen po djelima kao što su *Gulliver's Travels, A Modest Proposal, Journal to Stella, Drapier`s letters, The Batlle od the Books, An Argument Against Abolishing Christianity, and A Tale of a Tub.* Swift je vjerojatno najznačajniji satiričar na engleskom jeziku , a manje je poznato po svojoj poeziji. Njegova djela objavljena su i pod pseudonimima , kao što su Lemuel Gulliver, Isaac Bickerstaff, MB Drapier ili anonimno. Također je poznat po njegovanju dva stila: *Horatian* i *Juvenalian.* Roman „Guliverova putovanja“ oduševljava još i danas. Otrovnim se perom obrušio na modu nošenja kovrčavih perika i dao naziv kovrčavoj torti – *Swiftova kovrčava torta*.

Š

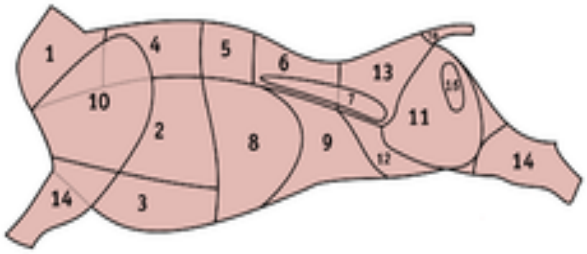
Schönbrunn (u značenju „lijepi izvor“), barokni dvorac u okolici Beča, nekoć ljetna rezidencija austr. careva. Maksimilijan II., car Svetog Rimskog Carstva, je 1569. godine u poplavnoj dolini rijeke Wien dao izgraditi kraljevski lovački ljetnikovac Katterburg čije je ograđeno lovno područje bilo ispunjeno fazanima, patkama, jelenima i veprovima, ali i egzotičnim pticama poput purica i paunova. Tijekom sljedećeg stoljeća, za ovo područje ustalio se naziv Schonbrunn, po arteškom bunaru iz kojeg se crpila voda za dvor. Građen je od 1694. do 1750. po nacrtima J.B. Fischera von Erlacha. U unutrašnjosti bogato urešen u stilu rokokoa nalazi se 1441 prostorija. Oko dvorca park na o. 2 km2. God. 1809. u dvorcu je sklopljen mirovni ugovor između Francuske i Austrije po kojem je Austrija izgubila dijelove teritorija, među ostalim i Hrvatsku južno od Save te Istru.

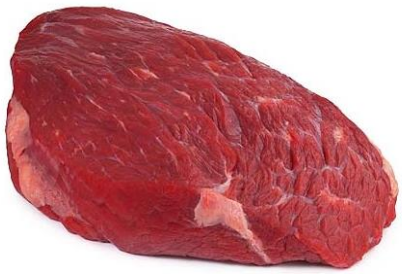
Šaljapin (Shalyapin) Fjodor Ivanovič (13.21873.-1.2.1938.), svjetski slavan kao najbolji interpret ruskih opera. Poslije čestih zahtjevnih nastupa žudio je za dobrom okrjepom. Najbolje ruskim jednostavnim jelima. *Šaljapinovo meso na kuhači – šaljapinov odrezak (steak)* goveđi biftek naglo pečen i poslužen s poprženim sitno sjeckanim lukom.

T

Tafelspitz (Hüftstüch vom Rind)
Iako je svinjetina sveprisutna u bečkoj kuhinji, govedina ima dugu tradiciju - kao *Tafelspitz* - kuhani filet goveđeg buta.
Tafelspitz se smatra nacionalnim jelom Austrije - kuhana govedina na bečki način. Govedina se kuha zajedno s korjenastim povrćem i začinima u juhi. Obično se poslužuje s pečenim kriškama krumpira i mješavinom mljevene jabuke i hrena ili kiselim vrhnjem izmiješanim s hrenom. Franjo Josip I., car Austrije, bio je veliki ljubitelj Tafelspiza. Prema podacima iz kulinarskog udžbenika iz 1912 godine, koji se koristio u školama Austro-Ugarske Monarhije: *„Stol Njegovog Veličanstva nije nikada bio bez finih komada kuhane govedine koje je jedno od njegovih omiljenih jela“*
Mitovi o tafelspitzu najvećim se dijelom vežu za Franju Josipa. Kažu da je tafelspitz, obvezno dvorsko jelo - imalo jednu manu. Dok bi svi brojni, za stolom, bili posluženi od dvorjana poslužili, prošlo bi dosta vremena: carsko i kraljevsko visočanstvo dobilo bi sam vrh, špic, optimalne topline, dok je posljednji posluženi – dobio već hladnu govedinu. Navodno da su mnogi od gostiju za stolom odlazili u bečke restorane i tražili za sebe tafelspitz poslužen „kako bog zapovijeda“. Tako se mit o tafelspitzu širio i postala „legenda“.

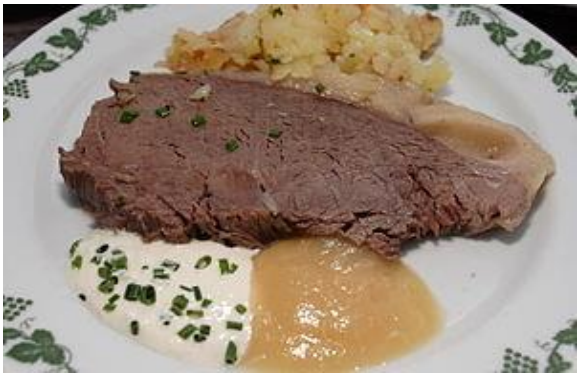
Tafelspitz - broj 13





Tafelspitz je naziv djela izrezanog mesa, obično od mladog bika. Takav komad mesa poznat je u USA *tri-tip*. Austrijski mesari but režu u 16 dijelova kao na primjer: *Hueferscherzl, Hueferschwanzl, Nuss, Wadlstutzen, Gschnatter, Schwarzes Scherzl, Weisses Scherzl, Duennes Kuegerl, Schalblattel* također pozvao *Fledermaus*. Sličan rez je od mladog vola, s čvrstom bijelom masnoćom (ne žutom). Masnoća se ostavlja kako meso ne bi bilo suho nakon pripreme.

Prije Tafespizt obično se posluživala i juha s okruglicama od jetrica -Leberknödl



Sastojci za 6 osoba: 2 kg govedine (s malo masnoća), 75 dag goveđih kosti, 3 mrkve, 3 korijena pastrnjakom, 1 korijena celera, 3 korijen peršina, 1 glavica luka, 2 lovor, 10 zrna papra, 4 bobice borovnice, sol, kosani vlasac za ukrašavanje.

U veliki lonac ulijte oko 5 litara hladne vode. Operite kosti i kuhati u vodi. Uklonite tetive i kožu s govedine, ali ostavite masnoću. Stavite meso, lovor, papra i bobice borovice u vodu i kuhajte ispod točku ključanja na laganoj vatri oko 2-2,5 2 sata. Redovito skidajte masnu pjenu s površine. Prepoloviti neoljušten luk i ispržite bez masnoće, po mogućnosti u staroj tavi, kako bi na površini reza postao tamno smeđ. Izrežite povrće na velike kocke i dodati s lukom mesu. Kuhajte još sat vremena dok meso ne postane potpuno mekano. Provjerite mekoću mesa: meso stavite na tanjura i probodite vilicom, ako se lagano ubode (nema otpora) meso je gotovo. Izvadite meso, procijediti juhu, i staviti meso natrag u juhu nekoliko časaka (recimo 10-15 minuta). Dok je meso u juhu, ne solite, inače će postati crveno i suho. Narežite meso i stavite na zagrijani tanjur. Prelijte malo juhom, posolite prema ukusu i pospite vlascem. Poslužite sa kuhanim krumpirom i mrkvom, prelijte temeljcem (juhom) i pospite svježim ribanim hrenom (kao što je to izvorni naputak), ili
na „moderni način“: ekstra hrskavim pomfritom, umakom od jabuke i hrena.
(Od temeljca možete pripremiti juhu: temeljac procijedite i začinite po želji solju i paprom, odmah dodajte tjesteninu i tako dobiti zdravu goveđu juhu za predjelo)

Okruglice (knedli) od jetrica - Leberknödl
Sastojci: 25dag telećih jetrica, 4 peciva (ili cijela kruščića) koje ste prethodno natopili u vrućoj vodi i istisnuli, 2 sitno sjeckana luk i umiješana u 1-2 žlice rastopljena maslaca i 2 žlice kosanog peršina, 1 žlica origana, 1 žličica soli, papar, 1 prstohvat muškatnog oraščića, 4 jaja, oko 8 – 12 žlica krušnih mrvica.

Jetra iskošite i sa svim sastojcima dobro umiješajte, na kraju umiješajte krušne mrvice (dodavajte ih polako, žlicu po žlicu). Provjerite okus i začinite ako treba(Kad ste dobili jednoličnu smjesu oblikujte čvrste okruglice. Tada još jednom ukusu (sol, papar, muškatni oraščić) i odložite u hladnjak da se malo sve poveže. Nakon pola sata oblikujte male okruglice. Kuhajte u juhi oko 20 minuta.

Prva stranica knjige la Viandier

La Viandier

Kuhinja u doba Tailleventa

XIV izdanje Tailleventovog Viander

Taillevent, Guillaume Tirel, zvan Taillevent (1326.-1395.), pripisuje mu se prva francuska kulinarska knjiga *„Le Viandier“*. Ipak, najstarija verzija kulinarska knjige datira oko 1300, oko 10 godina prije rođenja Tirel-a. Izvorni autor je nepoznat, ali to nije neuobičajeno za srednjovjekovne zbirke naputaka (recepata) koja su dopunjena s dodatnim sadržajima i predstavljena kao rad kasnijih autora. Najstariji rukopis, objavljen u 1395, nalazi se u

Nacionalnoj knjižnici u de France. Nešto kasnije i malo proširena verzija je *Vatikanski rukopis,* koji je bolje poznat, jer je pretisak tiskan 1892. (Jérôme Pichon i Georges Vicaire). Tu je još jedan iz 1485. znatno izmijenjen od originalnog rukopisa, jedan od najstarijih i najpoznatijih zbirki recepata srednjeg vijeka, zajedno s engleskim *forme od Cury*. Između ostalog, on sadrži prvi detaljan opis entremeta.
Knjiga predstavlja jedno od najvažnijih djela za gastronomiju jer sadrži jela najranije europske kuhinje Gallo-rimskog tradicije. Prije Tailllevent, kuhari nisu imali knjiga kao „vodiče“ svoje profesije. Najraniji rukopis je *De re coquinaria,* Apiciusa. Taillevent knjiga predstavlja riznicu s opisima začina, objašnjenjima, pričama, epskim pjesmama i romanse srednjeg vijeka. Nekoliko poglavlja odnose se na razvoj vina i srednjovjekovne sokove od nezrelog voća.

Kuhinja dvorca Valencay u kojoj su se pripremala razna jela
za Talleyrand i njegove goste.

Talleyrand, Charles Maurice, vojvoda od Périgorda (2.2.1754.-17.5.1838.), značajna ličnost Bečkog kongresa, veliki sladokusac. Neki ga smatraju jednom od najsvestranijih i utjecajnih diplomata u europskoj povijesti. Talleyrand je bio veliki kozer, gurman i vino znalac. Zaposlio je u svom dvorcu, od 1801. do 1804. najpoznatijeg francuskog kuhara, Carêmea, jednog od prvih slavnih kuhara poznatog kao „kuhar kraljeva i kralj kuhara“, te je rekao da je proveo sat vremena svaki dan s njim.
Rožata Sagan. Ova rožata od tartufa, gljiva i telećeg mozga je jedno od nekoliko jela pod nazivom Sagan, koja obično uključuje mozak, prilog i kajganu.
Veal cutlet La Talleyrand, Teleći kotleti La Talleyrand; sastojci: 45 dag telećih filea, 6 dag maslac, 1 mali luk, 3, dl bijelog umaka (bešamel), 2 žumanjka, ½ žličice soka limuna, ½ žličice kosanog peršina. Meso izrežite na odreske, maslac zagrijte, kratko popržite odreske s obje strane ne više od osam minuta, vodeći brigu da ne posmeđe. Izvadite ih i odložite na toplo. Na masnoći pirjajte kosni luk do žute boje, vratite odreske, prelijte bijelim umakom i pirjajte odreske oko deset minuta, ponovno izvadite i odložite na toplo. Dobro umutite žumanjke i ulijte ih u umak koji je ostao u posudi nakon pirjanja odrezaka. Izmiješajte i prokuhajte pazeći da ne zakipi. Dodajte sok limuna i kosani peršin. Promiješajte. Pire od krumpira stavite na topli poslužavnik, kotlete do njega, prelijte umakom u krugu, i ukrasite jelo malim kupčekima kuhanog graška.
Pâté à la Talleyrand, Tjestenina à la Talleyrand; sastojci: 3 dag maslaca,15 dag makarona, 10 dag guščjih jetara, 2 tartufa, 4 dag ribanog sira. Skuhajte tjesteninu. Guščja jetra popirjajte na zagrijanom maslacu. U umak demi-glace dodajte guščja jetra i pirjane listiće tartufa, promiješajte.

Tjestenina se poslužuje kao prilog mesnim jelima ili jelima od piletine. Tjesteninu pospite ribanim sirom i sve (tijesto i meso) prelijte dijelom umaka. Ostatak umaka poslužite u posudici za umake.
Croquetes á la Talleyrand, kroketi á la Talleyrand; sastojci: 12,5 dag ribanog sira Grujère, 12,5 dag maslaca, ¼ l mlijeka, 15 dag brašna, 3 jaja, 3 dag krušnih mrvica, ribani muškatni oraščić, sol, papar. Izmiješajte sir, mlijeko, ribani muškatni oraščić, sol i papar. Polako dodavajte brašno i uz stalno miješanje napravite čvršće tijesto. Oblikujte krokete žlicom (žlicom uzimajte od tijesta onoliko koliko se može uzeti) uvaljate u krušne mrvice i pržite u rastopljenom maslacu. Poslužite kao prilog uz željeno jelo preliveno umakom.

Tandoori piletina

Tandoori; većina ljudi misli da je to naputak (recept), no, tandoori su mariniran ili jela nabodena na dugi metalni štap u kombinaciji raznih začina (obavezno curry) i okusom đumbira, češnjak, korijander u prahu, svježe metvice i svježe lišće cilantra (naš prevod je Korijandar; ne smije se poistovjetiti sa znamenitom Kulinarskom akademijom Cilantro, osnovanoj 2006. u UEP Subang Jaya, Malezija) najmanje 7-8 sati i od i termički obrađeno (pečeno) na toplini (vrućeg zraka) od 260 oC. Tandoor kuhanje nije samo ograničeno na meso, nego se peče i Naan/kruh ili pogače prilijepljene na pregradni zid peći. Tandoor je cilindrična glinena pećnica za kuhanje i pečenje. Tandoor se koristi u Azerbajdžanu, Indiji, Turskoj, Iranu, Armeniji, Pakistanu, Uzbekistanu, Afganistanu, Balkanu !?, Bliskom istoku, središnjoj Aziji, Burmi i

Mianmar (Bamngladešu). Za peć se tradicionalno koristi ugljen ili drvo, a jelo se termički obrađuje izloženo je zračenja vrućeg zraka. Temperature u tandoor može biti i do 480 oC (900 ° F), tako da se u njoj može dugo zadržati visoka temperatura, potrebna za obradu namirnica. Tandoori je prijelazni oblik između zemljane pećnice i horizontalne pećnice. Tandoor se koristi za pripremu određene vrste iranskih, afganistanskih, pakistanskih i indijskih jela, kao što su tandoori piletina, Chicken tikka (piletina pikado) kruh i sorte kao što su tandoori roti i naan. Riječ tandoori koristi za opisivanje jelo koja se pripremaju u tandoor-u. Tandoor je populariziran tijekom muslimanske vladavine u Južnoj Aziji. Pretpostavlja se da je krenuo iz srednje Azije i Bliskog istoka zajedno s Romima, koji su živjeli, kao pleme, u pustinji Thar. U Indiji je tandoor poznat po imenu Bhatti, plemenu Bhatti iz pustinje Thar sjeverozapadne Indije i istočnog Pakistana. Tandoor je sve popularniji u indijskim restoranima širom svijeta. Moderne verzije tandoora koriste električnu energiju ili plin umjesto ugljena. Najstariji primjerci tandoora pronađeni su u naseljima drevne civilizacije doline Inda. U samskrtu, tandoor se spominje kao kandu. Riječ tandoor dolazi od perzijske riječi tandūr, tannūr koja ima osnove u akadskom tinûru, a spominje se već u akadskom Epa o Gilgamešu. Tandoor datiraju iz razdoblja prije migracije Aryana, semitskog narod na iranskoj visoravni i Mezopotamiji. Klasični indijski curry je mješavina sušenih začina: korijander, kumin, piskavica, klinčić, kurkuma, pirjane u ulju s umakom od pirea ili kosanog luka, češnjaka i đumbira. Postoje vegetarijanske i ne vegetarijanske curry varijacije, suhe ili kao umak za pečenja ili jela od povrća.
Tandoori piletina, pržena pileća delikatesa nastala u Sjevero zapadnoj Indiji. Povjesničari gastronomije kažu da je tandoori piletina popularno Punjabi jelo nastalo za vrijeme carstva Mughal u središnjoj i južnoj Aziji, te je još uvijek popularno u cijelom tom području. Piletina marinirana u jogurtu začinjen s *garam masalom,* koji se sastoji od: češnjaka, đumbira, kumina, paprike ljutice i drugih začina ovisno o naputku (receptu). Cayenne, crveni chili prah, ili drugih začina daju tipičnu crvenu boju. Kurkuma proizvodi žuto-narančastu boju. Tradicionalno se priprema na visokim temperaturama u zemljanoj pećnici (tj. tandoor), ali također može biti pripremljena na tradicionalni roštilj.
U mnogim pakistanski i indijski restorani, crvena tandoori piletina se služio s narezanim lukom i kriškama svježeg limuna ili limete. Indijska verzija roštiljane piletine, piletina tandoori je jedan od najpopularnijih delicije koje proizlaze iz Sjeverne Indije i kroz niz godina razvoja postigla savršenstvo.

Pita/Torta **Tatin**, Pie/Tarte **Tatin***;* Predaja kaže da je Tarte Tatin nastala u hotelu *Lamotte-Beuvronu* u Francuskoj godine 1889. Taj hotel su vodile dvije sestre – *Stéphanie* i *Caroline Tatin*. Postoje različite priče o nastanku pite/torte, ali najpoznatija je ona koja kaže da je Stéphanie, koja je inače vodila kuhinju, jednog dana jednostavno bila prezaposlena i da je htjela napraviti tradicionalnu francusku pitu od jabuka, ali da je ostavila jabuke da se predugo krčkaju

u maslu i šećeru. Kad je osjetila intenzivan miris, pokušala je spasiti što se spasiti dalo pa je tijesto jednostavno stavila na vrh jabuka i sve skupa gurnula u pećnicu. Druga verzija priče kaže da su jabuke „slučajno" upale u karamel i da joj je ideja tijesta po vrhu „slučajno" pala na pamet, ali to baš nije pouzdano jer je ovo jednostavno predobro da bi bilo plod slučajnosti. Njena ljubomorna sestra Caroline nakon toga je godinama pokušavala osmisliti jednako zanimljiv naputak (recept) karamelizirajući kruške, breskve,.. i razne druge namirnice, ali bezuspješno.
U svakom slučaju, gostima hotela se pita/torta toliko svidjela da je ubrzo postala zaštitnim znakom što se pročulo sve do Pariza gdje se ubrzo počeo posluživati pod nazivom „*pita sestara Tatin*" u slavnom restoranu ***Maxim`s*** na Place de la Concorde gdje i danas stoji na meniju.
S vremenom se ova pita/torta počela pripremati u raznoraznim verzijama pa se tako pravi Tarte Tatin od krušaka, bresaka, ananasa pa čak i rajčica ili luka.
Pita/Torta ***Tatin****, Pie/Tarte* ***Tatin;*** *Nadjev*: 15 dag masla, 15 dag šećera u prahu (može i obični šećer), 1 kg (otprilike) jabuka, paketić vanilij-šećera, malo cimeta (***nije u izvornom naputku***); *Tijesto*: 34 dag brašna, 6,5 dag šećera, 13,5 dag maslaca, 2 žumanjca, malo soli, malo vode.
Umijesiti tijesto, oblikujte ga u kuglu i pustiti ga da malo odleži u hladnjaku. Pleh premažite maslacem, stavite šećer u prahu i šećer vaniliju i stavite u pećnicu da se malo zgusne i karamelizira (na 180 oC) – to traje 20-30 min i treba promiješati svako malo tako da se šećer koji počne hvatati boju gurne prema sredini. Dok je maslac sa šećerom u pećnici, oguliti i narežite jabuke na četvrtine, izvaditi im tvrdu sredinu. U pleh stavite oguljene i narezane jabuke i položiti ih tako da okrugla strana bude prema dolje. Malo pospite cimetom. Vratiti u pećnicu na 15-20 min. Nakon toga tijesto izvaditi iz hladnjaka, razvaljati ga na cca ½ cm debljine i položiti ga na vrh preko jabuka pa sve skupa vratiti u pećnicu (tijesto slobodno možete malo sa strane zavući u pleh bez obzira na tekućinu – sve će se to ispeći). Pustiti da se peče dok jabuke ne dobiju narančastu boju i dok tijesto dobro ne potamni, cca 45min na 180 oC. Kad je gotovo dok je još toplo, položiti veliki tanjur na vrh i okrenite. Možete poslužiti uz tučeno slatko vrhnje („šlag") i/ili mascarpone (nije u izvornom naputku).
Druga inačica pripreme: u zdjeli prosijte brašno (*tako se nekad radilo, iako bi se i danas trebalo raditi ne zbog odstranjivanja eventualne nečistoće, nego će brašno biti „prozraćeno" /ući će zrak/ i kolač će biti mnogo ukusniji*), dodajte sol, šećer u prahu i pomiješajte sastojke. Zatim prstima utrljajte komadiće maslaca u brašno dok ne dobije izgled krušnih mrvica. U zasebnoj zdjelici istucite jaje i dodajte u smjesu, te sve zajedno izradite žlicom ili lopaticom. Po potrebi dodajte nekoliko žlica vode, nježno razradite tijesto (ne prejako jer što se tijesto jače mijesi kolači će biti tvrđi) i oblikujte grubu kuglu. Tijesto umotajte u prozirnu kuhinjsku foliju i ostavite u hladnjaku da miruje 30 minuta, u prigodnoj metalnoj posudi. Na pola maslaca rastopite pola šećera ali ne pustimo da se karamelizira. Na šećer slažite jabuke gusto jednu do druge, pospite cimetom u prahu, ostatkom šećera, vanilin šećerom i ponekim komadićem maslaca. Odstajalo tijesto razvaljajte na veličinu nešto veću od veličine posude, njime prekrijte jabuke, a rubove tijesta uvinite uz stjenku posude prema unutra. Tijesto vilicom izbodite po vrhu, premažite umućenim jajem i stavimo u zagrijanu pećnicu, na 220°C dok tijesto dobro ne porumeni.
Preporučuje se pitu/tortu poslužiti toplu, ali je odlična i hladna.

Razglednica iz 1912
Spomenik admiralu Tegetthofu u Puli

Palačinke Tegetthoff

Tegetthoff, Wilhelm, baron (23.12.1827.-7.4.1871.) rođen u Mariboru (nekadašnji Marburg), austrijski admiral, komandirao poznatom bitkom kod Visa 1866. godine (20 lipanj) u kojoj je potukao Talijane. Po njemu prozvana tamnoplava boja mornarske uniforme; *teget* i *tegetof* kao i *tegetofska brada*, obrasli zalisci na licu, dok su brk i podbradak izbrijani (takvu bradu je nosio admiral). U njegovu čast osmislili su i krepku juhu - *Consommé à la Tegetthoff; tegetthoff Kraftbrühe* (osim nabujka u juhu se stavlja cvjetača, kuhani vršci šparoga i zeleni grašak), *Ragôut Tegethoff* (goveđi ragu s plodovima mora), *Palačinke Tegetthoff* (palačinke nadjevene nugatom/nougat (tvornički naziv za poslasticu od šećera, oraha ili badema) posuto mljevenim orasima i okruženo bobicama grožđa, kosanim prženim bademima (bajamima) i sve ukrašeno tučenim vrhnjem.

Sveta Terezija Avilska, nazivaju je i *Sveta Terezija od Isusa*, krštena je kao Tereza Sánchez de Ceoeda y Ahumada (28. 3.1515.- 4.9.1582.) mistik i rimokatolička svetica, pripadnik redovnica Karmela. Četrdeset godina nakon njezine smrti, kanonizirana je 1622 od strane pape Grgura XV. Njezine knjige, koje uključuju autobiografiji, *Život Terezije od Isusa, El Castillo* (Zamak), sastavni su dio španjolske renesansne književnosti.

Pupoljci Santa Teresa tipičan su proizvod Avile, ručno obrađeni, s velikom tradicijom i neizostavnom legendom. Legenda nam kazuje da su *pupoljci* arapskog podrijetla, koji su postojali davno prije rođenja Santa Teresa, ali je tijekom života svetice popularan u gradu Avile, i bio tradicionalni naputak slastice mnogih obitelji. Njegov slatki okus, s blagim okusom limuna koji „oduševiti svako nepce". Koliko je popularan kolačić govori nam i to da ga danas možemo naći u skoro svakom kafiću, pekarnici i supermarkete Avile.

Pupoljci Santa Teresa, Yemas de Santa Teresa; Sastojci: 12 žumanjaka, 1 komad cimeta, 17,5 dag šećera u prahu, 14 žlica vode, šećer u prahu, korica limuna u velikom komadima. posudi izmiješajte šećer, limunovu koricu i cimet, dodajte vodu i sve zakuhajte. Kad se mješavine zgusne maknite s vatre i kad se malo ohladi izvadite koru limun i komadić cimeta. Smjesu procijedite kroz fino sito, vratite natrag na vatru i miješajući kuhajte sve dok se smjesa ne počne povlačiti od stijenki posude. Pazite smjesa ne smije zakuhati nego biti na toplom do temperature ključanja. Prelijte u tanjur da se ohladi. Oblikujte rukama kuglice i pospite šećerom u prahu.

Piletina Tetrazzini

Puretina Terazzini

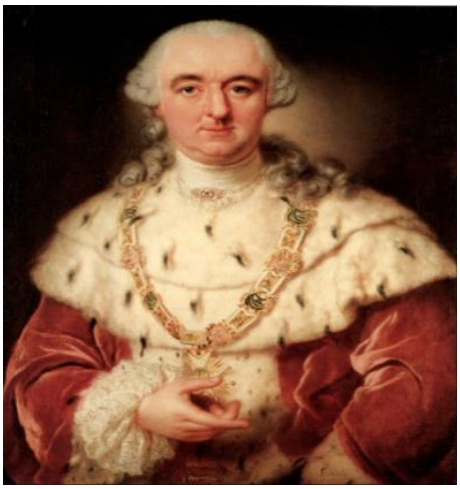
Luisa **Tetrazzini** (29.6.1871.-28.4.1940.) talijanska koloraturna sopranistica velikog svjetskog ugleda. Tetrazzinin glas je bio izvanredno fleksibilan, postojan, s tonom koji nikoga nije ostavio ravnodušnim. Imala je uspješnu karijeru u Europi i Americi od 1890. do 1920, ali je nažalost posljednje godine života provela u siromaštvu i bolesti.

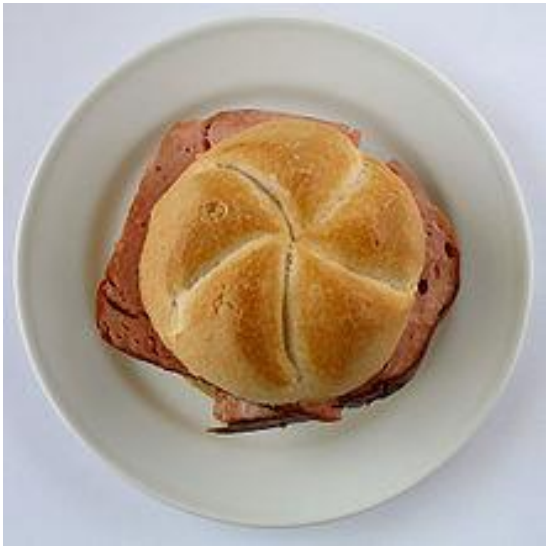
Tetrazzini je američko jelo koje obično uključuje ne-crveno meso (često od peradi izrezane na kockice ili morskih plodova), gljiva, badema u maslacu/vrhnju, parmezanom, umakom s okusom vina ili prošeka i povrćem kao što su luk, celer i mrkva. Najčešće se poslužuje vruće preko špageta ili neke slične tanke tjestenine, garnirana s limunom ili peršinom, i posuto s badema i/ili parmezanom.

Jelo je dobilo ime po talijanskoj opernoj zvijezdi, Luisa Tetrazzini. Povjesničari gastronomije pretpostavljaju da je jelo osmislio između Ernest Arbogast, tadašnji kuhar u hotelu Palace u San Franciscu, Kalifornija, gdje je Tetrazzini bila dugogodišnji rezident. Drugi izvori upućuju na Knickerbocker hotelu u New Yorku. Ne postoji univerzalni standard u pripremi jela, naputci (recepti) nikada nisu statični, oni se uvijek dorađuju i adaptiraju, tako da se razni sastojci zamjenjuju. Ponekad je „izvorni“ naputak (recept) i izgubljen. Takav primjer je ***Turky Tetrazzini, Puretina Tetrazzini.***

Piletina Tetrazzini; sastojci: 45 dag špageta, sol, 1/4 šalice ulja, 75 dag pilećih prsa bez kostiju, papar 25 dag gljiva, 1 glavica luka narezana na tanke, rezance, 1 zelena paprika izrezana na kockice bez sjemenki, 1/4 šalice brašna, 2,5 šalice čiste pileće juhe, 2 šalice slatkog vrhnja, 2

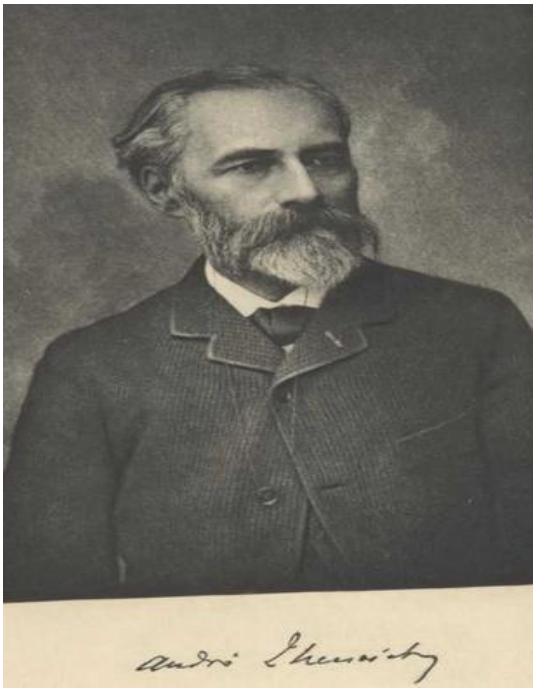
šalice ribanog sira, 2 šalice izrezanog sira cheddar, nekoliko zrelih crnih maslina bez koštice, 1/2 šalice kosanih prženih crvenih paprika.
Podesite rešetku u pećnici u srednji položaj i zagrijte je na 175 oC. Zakipite 4 litre posoljene vode, stavite tjesteninu i kuhajte, do *al dente*. Ocijedite tjesteninu, prelijte sa 1 žlicom ulja i odložite na stranu. Piletinu posolite i popaprite. U posudi zagrijte 1 žlicu ulja i popržite piletinu, na srednjoj temperaturi, do zlatno smeđe s obje strane, oko 5 minuta. Piletinu odložite na toplom tanjuru. Na preostale 2 žlice ulja, na srednjoj temperaturi popirjajte gljive da puste sok i malo posmeđe po rubovima, 7 do 10 minuta. Dodajte luk i paprike i pirjajte miješajući povremeno, 5 do 7 minuta. Umiješajte brašno i pirjajte 1 minutu. Ulijte juhu i polaganim struganjem po dnu pustite da malo posmeđi (talog s dna posude će te prostrugati i na taj način pripremiti umak. Dodajte piletinu, zajedno sa sokom koji je ostao na tanjuru. Pirjajte poklopljeno na 160 do 165 oC, 10 do 15 minuta. Piletinu odložite na topli tanjur. Kad se piletina ohladila meso oblikujte (izrežite) u veličinu zalogaja i vratiti u umaku zajedno sa tjesteninom, sirevima, maslinama i pečenom paprikom. Začinite solju i paprom. Ulijte smjesu u pleh (posudu za pečenje). Prekrijte jelo alufolijom i pecite u pećnici Da umak provri i na površini se stvori zlatnosmeđa boja, 5-20 minuta. Ohladite 10 minuta prije posluživanja.
Turky Tetrazzini, Puretina Tetrazzini; bez kostiju, gljiva i tjestenine, u bijelom umaku, navodno je osmišljen od strane francuskog kulinarskog doajena Auguste Escoffiera. Iako je poznato da je Escoffier imenovao svoje kreacije u čast mnogih zvijezda ***(Tournedos Rossini, breskva Melba),*** nema vjerodostojnih izvora da je stvorio *Puretinu Tetrazzini* i da je ikada posjetio San Francisco. U tradiciji „kulinarskih pretjerivanja“, moglo bi se tvrditi da postoje stotine naputaka Puretine Tetrazzinis, od kojih je nekoliko njih našlo svoje mjesto u europskim, talijanskim i Latinsko Američkim kuharicama (Luisa Tetrazzini imala je turneju po Južnoj Americi, u kojoj postoji velika populacije talijanske imigracije). Naputak je najvjerojatnije osmišljen u Sjevernoj Americi.
Sastojci: 45 dag špageta, 39 dag tanko narezanih šampinjona, 7 žlica maslaca, ¼ šalice brašna, 1,5 šalice punomasnog mlijeka, 1/4 šalice gustog kiselog vrhnja, 2 šalice čiste pileće juhe (bujon), 1/4 šalice suhog bijelog vina, paket smrznutog graška, 2/3 šalice svježe ribanog parmezana, 1/3 šalice krušnih mrvica, 1/4 žlice muškatnog oraščića, sol, mljeveni crni papar, 4 žlice kosanog lišća peršina. Prethodno zagrijati pećnicu na 180 oC. U velikoj posudi zagrijte posoljenu vodu da zakipi I uspite špagete. Kuhajte dok se tjestenina ne dosegne kvalitetu - ***al dente***. Ocijedite i odložite na toplo. U međuvremenu zagrijte u velikoj tavi iznad srednje temperature 3 žlice maslaca. Kada se maslac zapjeni i pojave mjehurići dodajte gljive, smanjite temperaturu i pirjajte oko 10 minuta, dok gljive ne otpuste tekućinu i ona ispari. Odložite na toplo. Zagrijte u posudi 3 žlice maslaca, umiješajte brašno i pirjajte na laganoj vatri, stalno miješajući, oko 3 minute. Postupno umiješajte mlijeko, vrhnje, bujon i vino. Povećajte temperaturu i kuhajte, stalno miješajući, oko 5 minuta ili dok se umak zagusti.
U velikoj vatrostalnoj posudi izmiješajte tjesteninu, gljive, puretinu, grašak i umak. Začinite solju i paprom, i naribani muškatni oraščić. Umiješajte 1/3 šalice parmezana i prelijte rastopljenim maslacem (umak treba prodrijeti sve do dna). Ako koristite pliću posudu dobiti će te nakon pečenja u pećnici, više zlatnohrskavu gornju koricu. U zdjelicu stavite preostalu 1/3 šalice parmezana, krušnih mrvice, sol i papar prema okusu. Pospite smjesu ravnomjerno preko tjestenine, i poškropite s preostalom 1 žlicom maslaca, i izrežite na komadiće. Pecite na sredini pećnice 30 do 40 minuta, ili dok se ne počne pjeniti na vrhu i stvarati korica. Izvadite iz pećnice i ostavite hladiti oko10 minuta prije posluživanja. Podijelite Tetrazzini jednako na šest do osam tanjura i ukrasiti svaki s kosanim peršinom.





Charles **Theodore** (Karl Theodor) princ, grof, palatin i vojvoda od Bavarske (11. 12.1724 - 16. 2.1799.) vladao kao knez, do svoje smrti.
Leberkäse (njemački, doslovno znači „jetreni sir", a ponekad napisane Leberkäs ili Leberka u Austriji i „švapskoj", bavarskoj i frankofonskim dijelovima Njemačke i Fleischkäse u Švicarskoj i Tirolu) specijalitet „osmišljen" na jugu Njemačke, u Austriji i dijelovima Švicarske, slično kao i *Bolonjska kobasica*. Priprema se od usoljene govedine, svinjetine, slanina i luka. Navedeni sastojci usitne se što je moguće sitnije, stave u kalup i ispeku kao kruh. Korica postane smeđa i hrskava.
je osmislio kuhar Bavarskog vojvode Charles Theodora 1776., Ime „Leberkäse" doslovno prevodi na „jetreni sir", u Bavarskoj taj proizvod tradicionalno ***ne sadrži ni jetra ni sira***. Lingvisti smatraju da etimološki riječi dolazi od njemačkog *lab* (ugrušak) ili riječ *Laib* (hljepčić; štruca) i slavenski korijena *quas/kvas* (kvasac, pjenica). U skladu njemačkog zakona o hrani, samo u proizvodu pod nazivom „bavarski Leberkäse" dozvoljeno je da ***ne sadrže jetru***, inače, mora postojati minimum jetre sadržaja od 4%. Neke lokalne varijante moraju sadržavati još više jetre, na primjer „Stuttgarter Leberkäse" najmanje 5%. Varijante bez jetre obično se naziva „Fleischkäse" (meso sir), ako nisu pripremljene u Bavarskoj.
Leberkässemmel (ili Leberkäsweckla) glavna je karakteristika bavarskog i austrijskog pojma *fast fooda* iz ponude – mesnica, prodavaonica namirnica i supermarketa. Leberkäse uživao se

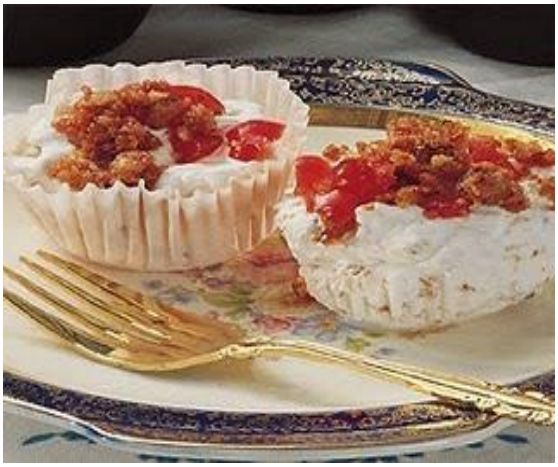
na različite načine, kao npr.: na semmel kruščiću (roll) dok je još vruće, a ponekad i sa senfom (prsta debele kriške sa bavarskim slatkim senfom) ili Kartoffelsalat (krumpir salata) ili Pan-prženo („abgebräunt" ili „gebraten" – zapečeno) obično uz dodatak prženih jaja i njemačke krumpir salate. Tako pripremljeno jelo obično se naziva *Biergarten* jelo.



Crtež uz pjesmu: La galette lorraine (lotrinški kolač/pogača)

omlet

André **Theuriet** (1833-1907) francuski pisac, dramatičar i pjesnik. U njegovu čast osmišljen je *Omlet André Theuriet* s tartufima i šparogama.



Biskvit Tortoni

Amaretto

Biskvit Tortoni je sladoled s jajima i slatkim vrhnjem, često sadrži usitnjene maraskino trešnje ili posuto mljevenim bademima po vrhu ili izmrvljenim ***Amaretto kolačićima***. Ime, *Biskvit Tortoni*, kolačića potječe po Giuseppe Tortonia, Napolitancu (rođen 1775.) koji je došao u Pariz 1798. u 23 godini svog života (s bolesnom majkom, ružnom i dosadnom suprugom, troje neodgojene djece, vlastitim konjem i 200 livri). Zaposlio se u kavani vlasnika Vellonia u 22 Boulevard des Italiens, uglovnica rue Taibot. Vjerojatno zbog lošeg poslovanja Velloni prodaje kavanu svom uposleniku Tortoniu.
Dana 20. veljače 1798 Thomas Jefferson došao je u Mount Vernon, zajedno s nekoliko drugih Amerikanaca, kako bi proslavio 66. rođendan Georga Washingtona. Uzvanici su donijeli darove u hrani, a Jefferson se odlučio za desert – sladoled, kojom se osladio na proputovanju kroz Pariz, pripravljenu od Giuseppea Tortonia.
Pretpostavlja se da je Giuseppe Tortoni živio do 1864 godine, tj. svoje 89 godine, jer je napisao: „moja djeca, sada već odrasli, ostaju neodgojena i bojim se za njihovu sudbinu“, o njemu se više nije ništa čulo nakon 30 lipnja. Njegova kavana zatvorena je 1893. godine i nestaje omiljenog sastajališta poznatih ljudi: aristokracije, političara, literature, umjetnosti, žena iz polusvijeta, koju su bez obzira na svoje materijalne razlike sjedili jedni pored drugih i uživali u slasticama koje je osmislio Giuseppe Tortoni i izložbenog stola, sa različitim jelima koje je pripremala njegova kuhinja. Sve to bilo je „začinjeno“ i sobom s biljarskim stolom. Honore de Balzac citirao je u *Comédie humaine*: „Ovo je mjesto gdje se nalaze: Maximus Trailles, grof Palferine, Henry Marsay i Balzac, *U čari i bijede kurtizane*, 1847, Tortoni je za Madame du Val-Noble pripremio veliku večeru“. Stendhal navodi biljarsku sobu, Tortonijeve kavane, u *Crveno i crno*. Marcela Prousta spominje nekoliko puta *U potrazi za izgubljenim vremenom*. Maupassant također navodi Tortonijevu kavanu u *Priče iz dana i noći,* 1885.

Ostale znamenite osobe koje su bile u kavani Tortoni: Jules Barbey d'Aurevilly, pisac; Edouard Manet, slikar; Adolphe Thiers, francuski političar; Grof Otto von Bismarck, njemački političar; James Gordon Bennett Junior (osnivač International Herald Tribune, koji je 1893 objavio u rubrici: Poslovne vijesti: *„Tortoni je nestao iz Pariza danas. Kafić na Boulevard des Italiens i Rue Taitbout, poznat više od jednog stoljeća kao meka velikih imena u književnosti, umjetnosti i aristokraciji, biti će zamijenjen kavanom Brébant.“*

Jelo se pojavilo na jelovnicima restorana u Sjedinjenim Američkim Državama oko 1899, neki tvrde i ranije. U krema koja se priprema od vrhnja dodaje se po želji rum ili prošeko ili liker Amareto. Prije posluživanja, danas, Tortoni odleži u zamrzivaču 15 minuta, kako bi se potpuno stvrdnuo. Poslužuje se u čašama. Neke varijacije se pripremaju sa smrznutim voćem u njima.

Amaretto kolačići; sastojci za oko 60 amaretta: 22,5 dag paste od badema (22,5 dag oguljenih badema, 14,0 dag šećera u prahu, 1 bjelanjak, prstohvat soli, 3 žličice arome gorkog badema), 20 dag šećera u prahu, 2 bjelanjaka.

***Pasta od badema*: a**ko nemate već oguljene bademe, obične bademe blanširajte. To ćete najlakše napraviti tako da zakipite vodu i u nju na minutu ubacite bademe. Bademe zatim ogulite i osušite. Osušene bademe sameljite u mlinu za kavu. U veliku posudu stavite mljevene bademe, šećer u prahu, bjelanjak, sol i aromu gorkog badema. Mikserom miješajte sve sastojke dok ne dobijete gustu smjesu. Ono što ćete dobiti zapravo je marcipan!

Od navedenih sastojaka za pastu od badema dobit ćete oko 38 dag paste. Odvojite količinu potrebnu za izradu amaretto kolačića, a ostatak pospremite u plastičnu vrećicu, istisnite zrak i čuvajte u hladnjaku.

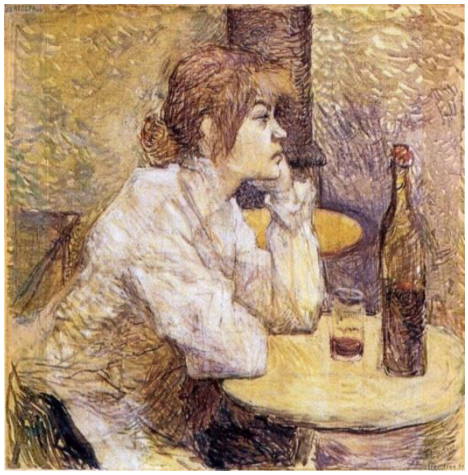
Amaretto kolačići; u veliku posudu izmrvite pastu od badema, dodajte šećer u prahu i bjelanjke. Miješajte mikserom na manjoj brzini dok se sastojci ne povežu, a zatim miješajte još 3-4 minute dok smjesa ne postane vrlo glatka. Pećnicu zagrijte na 190 oC. Pleh/lim za pečenje prekrijte papirom za pečenje (pek papir). Napunite vrećicu ili špricu smjesom i na papir za pečenje istiskujte malene hrpice promjera do 2 cm. Pazite da razmak među hrpicama bude oko 3 cm jer će se kolačići pečenjem raširiti. Pecite oko 15 minuta dok kolačići ne narastu, odnosno dok ne poprime zlatnu boju i ne dobiju pukotine. Pečene kolačiće dobro ohladite prije skidanja s papira za pečenje.

Kolačići imaju vrlo široku primjenu, od uživanja u njima samima do korištenja u mnogim slasticama u kojima su njihov neizostavni dio.

Zamrznuti Biskvit Tortoni; sastojci: 1 šalica mlijeka, 1 šalica slatkog vrhnja, 2 žlice šećera, 1/4 žlice ekstrakt badema, 1 vrećica pudinga, 1/3 šalice mrvica amaretto kolačića.

U većoj posudi pomiješajte mlijeko i vrhnje. Dodajte puding, šećer, ekstrakt badema i miješati lagano da se sve sjedini, oko 2 minute. Uspite sve u čaše i ostavite oko 3 minute. Pospite mrvicama amaretto kolačića preko vrhova (također može dodati pržen bademi, sitno sjeckani na vrhu mrvice. Zamrznite najmanje 4 sata ili preko noći. Prije posluživanja ostavite na sobnoj temperaturi 15 minuta.

Henri Marie Raymond de Toulouse-Lautrec-Monfa



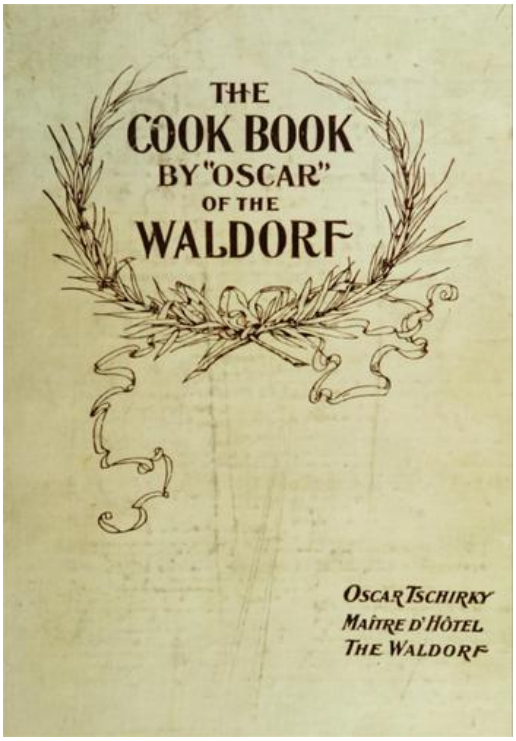
Mamurluk (Suzanne Valadon), 1887/1888,
autor slike Henri de Toulouse Lautreca

Henri Marie Raymond de Toulouse-Lautrec-Monfa (Albi, 24.11.1864.- Malrome, 9. 9. 1901.), francuski slikar i grafičar postimpresionizma.

Suzanne Valadon (23. 9.1865 - 7. 4.1938) francuska slikarica rođena Marie-Clementine Valadon na Bessines-sur-Gartempe, Haute-Vienne, Francuska. Godine Société Nationale des Beaux-Arts. Ona je također majka slikarice

Tuluška kobasica, mala kobasica pripravljena od grubo izrezanih komadića svinjetine, začina (češnjak, sol, papar) i vina. Obično se kuha ili peče kao dodatak mnogim jelima, u pripremi jela, ili prilog npr. cassoulet. Priprema se i na tradicionalni način, kao samostalno jelo, prvo se kuha a nakon toga zaprži na masnoći ili roštilju. *Tuluški cassoulet* (cassoulet; *čit*. kasule – bijeli grah s mesom) sastojci za 6 osoba: **2 žlice guščje masti, 1,6 kg svinjske butine bez kosti (izrezane na 12 odrezaka), 5 mrkvi (4 uzduž raspolovljena i na ploške izrezane), 5 glavice luka (4 fino kosane), 2 kosane grančice celera, 20 dag svježe slanine bez kože, 2 žlice pirea od rajčice, 1 glavica češnjaka i još 3 češnja posebno (sve kosano), 6 grančica timijana, 2 listića lovora, 20 dag šunke izrezane na kockice, 40 dag usitnjene rajčice bez kožice, 1 l čiste pileće juhe, 60 dag (ili 3 šalice graha, 4 tuluške kobasice, 6 komada kuhanog ili pečenog pačjeg mesa s kostima, 10 dag ili ½ šalice krušnih mrvica, 2 žlice kosanog peršina.** Na rastopljenoj masti pržite svinjetinu do tamno smeđe s obje strane (u dva okretanja) u trajanju od 5 minuta. Meso izvadite iz posude i stavite na toplo. U masnoću stavite mrkvu, luk, i zelen. Podlijte s malo juhe, dodajte pire od rajčice, promiješajte i pirjajte oko 8 minuta. Dodajte slaninu, šunku, rajčicu i pirjajte zajedno s povrćem sve zajedno oko 1 sat. U međuvremenu kuhajte grah s cijelom mrkvom i glavicom luka u obilju vode (stavite vode 5 cm iznad graha). Na srednjoj vatri kuhajte oko 45 minuta. Pasirajte mrkvu i luk, i vratite grahu. Poklopljeno kuhajte dalje 1 sat. Iz posude u kojoj ste pirjali slaninu, šunku i luk, izvadite šunku, slaninu i češnjak, sve dobro usitnite i vratite natrag s dodatkom novih 3 češnja češnjaka. Začinite s morskom solju i sve lagano promiješajte. Pirjate kobasice u posebnoj posudi s obje strane 15 minuta , dok ne posmeđe. Izrežite kobasice na komadiće od 1,5 cm. U istoj posudi od pečenja kobasice zagrijte meso patke 2-3 minute, tek toliko da se zagrije i očistite od kostiju i odložite na toplo. Zagrijte pećnicu na 190 oC, u veliku posudu stavite pola ocijeđenog graha, prekrijte s odrescima svinjetine i pačjim mesom, stavite ostatak graha i prekrijte kobasicama. Pospite krušnim mrvicama, peršinom i stavite u pećnicu na najdonju policu. Pecite oko 1 sat tj. dok krušne mrvice ne postanu tamnosmeđe. *Canard à la Toulouse-Lautrec;* sastojci: patka od 4.4,5 kg, 1 glavica luka, 6 žlica maslaca, 3 dl svijetlog piva, vezica zeleni za juhu („grincajg“ – mrkva, celer, perčin korijen i list), lovor, timijan, 1 grozd bijelog grožđa, sol, papar.

Patku pripremite kao kod prženja, luk iskošite, zagrijte maslac i na njega stavite patku i luk zajedno. Patku popržite s obje strane do smeđe boje. Ulijte pivo, dodajte usitnjeno povrće za juhu, posolite i poparite. Poklopite i pirjate sve zajedno, povremeno promiješajte. Kad je patka gotova izvadite je iz posude i odložite na toplo. Izvadite i povrće za juhu i dodajte bobice grožđa. Lagano prokuhajte nekoliko minuta. Patku stavite na poslužavnik, prelijte sokom i poslužite s kuhanom rižom.



Waldorf salata by Oscar Tschirky

Oscar **Tschirky** (1866. u La Chaux-de-Fonds, Švicarska - 6. 11.1950. u New Paltz, New York) bio je Matre d'Htel za Delmonico's Restaurant i kasnije Waldorf-Astoria Hotelu u Manhattanu, New York. Pod imenom „Oskar Waldorf" napisao je nekoliko kuharica (ili su nosila samo njegovo ime), iako nije bio kuhar. Njegova slika je u predvorju Waldorf-Astoria hotelu, zajedno s ostalim fotografijama osobama značajnih tijekom njegovog mandata kao Maître d'hotel. Poznat je i kao tvorac Teletina Oscara, Waldorf salata i u suradnji na popularizaciji dressing Tisuću otoka. Tschirky je najvjerojatnije „imao svoje prste" u osmišljavanju *Jaja Benedikt*. Tschirky je posjedovao farmu u New Paltz gdje je kao domaćin ugošćavao tijekom piknika prijatelje, obitelj i drugi kuhari. Farmu je kasnije kupljena od strane Philantropique društva i pretvorilo prvotno u staračk dom za kuhara da bi kasnije bilo otvoreno za javnost kao Culinarians Dom. Sveučilišta Cornell čuva radove Oscara Tschirky i njegov poznatu zbirka menia (Cornell University School of Hotel Administration).

Traunkirchen je malo selo na Traunsee, u Gornjoj Austriji. Jelo: *Traunkirška torta*; *Tarte à la Traunkirschen; Traunkirscher Torte* (pjenasto izmiješajte maslac i pomiješajte najprije s vanilin šećerom, brašnom, izmijesite tijesto, i razvaljajte na dasci. Obručem od kalupa za torte izrežite četiri okrugla lista i pecite u namazanoj i pobrašnjenoj tavi na jakoj vatri. Kad se ohladi, dva lista namažite kremom I., a dva kremom II. i položite jedan na drugi tako, da na list s kremom I. dođe list s kremom II. gornji list osim toga ukrasite još kremom II. Kremu I. pjenasto izmiješajte sa šećer u prahu, marmelada i bjelancem; kremu II. sa šećerom u prahu, crnom kavom i bjelanca istucite u gusto nad parom).

Poznata tuluška guska

Tuluški cassoulet

Tuluški cassoulet

Canard à la Toulouse-Lautrec

Pašteta od domaće patke

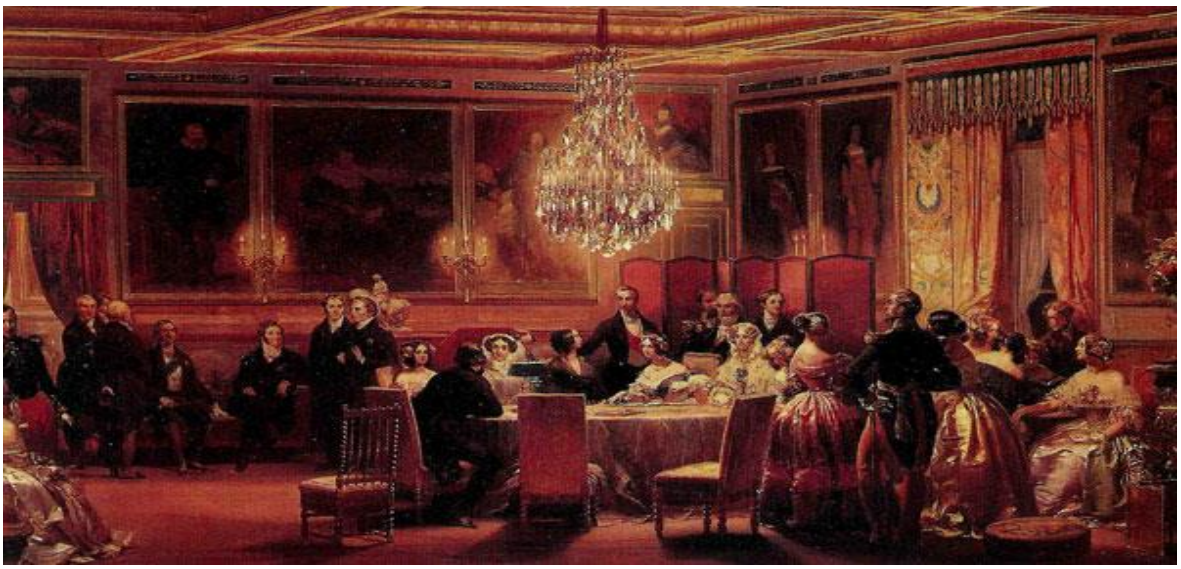
Cassoulet de Toulouse

Toulouse, glavni grad francuskog okruga Haute-Garonne, na obali rijeke Garonne, poznat po peradi (à la toulousaine).

Trauttmansdorff (od Neustadt na Kocher, kneževski grof Umpfenbach, barun Gleichenberg Negau, Burgau i Totzenbach)**,** staro austrijsko plemstvo iz Štajerske. Svom plemićkom naslovu od 1637. dodali su i Weinsberg.
Ferdinand von Trauttmansdorff (2.1.1749. -28.8.1827.), od 1805 knez Trauttmansdorff-Weinsberg bio je austrijski diplomat i političar, kao i Habsburški ministar vanjskih poslova 1800/01.
Kolač: *Trautmansdorfova riža; Riz à la Trauttmansdorff; Reis nach Fürst Trauttmansdorff* (rižu polako skuhajte u kipućem mlijeku, dok ne omekša, i u nju dodajte šećer. Sve ostavite hladiti. Želatinu rastopite u 3 žlice vruće vode i umiješajte u ohlađenu rižu zajedno s čvrsto stučenim vrhnjem. *Drhtalica*: vodu sa šećerom i limunovim sokom stavite e uzavreti, pomiješajte s želatinom namočenom u hladnoj vodi i bjelancem razbistrite. Razbistrenom tekućom drhtalicom prekrijte dno od dva kalupa za kreme, koje prije toga treba ovlažiti hladnom vodom. Kad se drhtalica skruti, u kalup stavite ukuhano voće (voćni sok treba sasvim odstraniti), stavite rižu pomiješanu s tučenim vrhnjem i želatinom. Kalupe dobro zatvorite, namažite mašću i stavite na sitan led, najmanje 2 sata).

Petit Trianon

GrandTrianon



Obiteljski salon

Zlatna kraljevska posuda za umak

Trianon, naziv dvaju dvoraca u parku dvorca Versailles; *Grand T.* (sagradio ga 1687. J. Mansert) i *Petit T.* (1768. J.A. Gabriel) Umak: *Trianon umak; Sauce (Mayonnaise) Trianon; Trianonsoss* (*žuti umak* od bijelog maslaca sa žumanjcima, mljevenim tartufima, lukom i bijelim paprom. Svemu se doda malo vina ili vrlo malo soka limuna. Neki dodaju majonezi pire od rajčice i kisele krastavce i !!feferone!!.; *Holandski umak II s dodatkom sherrya* naziva se također Trianon umak).

Nejasno je kako je jelo **General Tso's Chicken**, dobilo ime po generalu i pjesniku Zuo Zongtang (1812-1885), Qing dinastije. Zuo vjerojatno nikada nije okusio jelo koje nosi njegovo ime. Također nije jasno ni podrijetlo imena jela. Autor knjige kineske Kuhinja (Morrow, 1999), Eileen Yin-Fei Lo, navodi da jelo ima Hunana podrijetlo (ova pretpostavka ima temelj zbog „ljutog" začinjavanja okusa u Hunan kuhinji). Lo navodi da je klasično jelo Hunan zongtang Ji ili „*piletina u dvorani predaka*". Ostali izvori upućuju da je podrijetlo jela iz New York City, kineske četvrti, oko 1970., kao pravac u Hunan Szechuan kuhinje.
Razlike: jelo se obično naziva *piletina generala Zuo-a* u Bostonu i Massachusettsu. U nekim dijelovima Kanade jelo je poznat kao *General Tao-a*, i manje uobičajeno, *general George's piletina*. U drugim regijama i restoranima, također poznato je kao *general* ili pogrešno izgovoreno *Tsao-a, general Zhou-a, general Gao, general Chou-a, general Takoe, general Joe's*, i *general Toše's*. Također je poznato kao *general Chow*, osobito u području New Jerseyja i jednostavno *Piletina* u dijelovima sjeverne Kalifornije. U restoranima Illinoisu jelo se jednostavno zove *guverner's Chicken*. U Sjedinjenim Državama Naval Academy, jelo se poslužuje u King Hall, kao „*Admiral Tso's Chicken*".
General Tso's Chicken; sastojci: 1,40 kg pilećih prsa bez kostiju (izrezano u komade veličine zalogaja), 1 šalica ulja, 2 šalice narezanog luka, 8 malih sušenih chili papričica bez sjemenki, 1/4 šalice soja umaka, 1 razmućeno jaje; *umak*: 1/2 šalice kukuruznog škroba, 1/4 šalice vode, 1,5 žličice svježe mljevenog češnjaka, 3/4 šalice šećera, 1/2 šalice soja umaka, 1/4 šalice bijelog octa, 1/4 šalice sherry vina ili 1/4 šalice bijelog vina, 3 dl čiste pileće juhe.
Stavite sve sastojke za umak u posudu u kojoj će te najlakše moći izmiješati s mikserom. Nakon što ste sve izmiješali odložite u hladnjak do korištenja. ***K***ukuruzni škrob stavite u duboki tanjur, i***zmiješajte*** jaje i soja umak, i stavite u drugi duboki tanjur. Komade piletine „umočite" - panirajte (kao kad „pohate") prvo u kukuruzni škrob a zatim u mješavinu jaja i soja umaka. Ovako pripremljenu „paniranu" piletinu pržite na zagrijanom ulju na 175 oC., da postanu hrskavi. Odjednom pržite 7 ili 8 komada. Za prženje, i kasniju pripremu, koristite wok. Piletinu ocijedite na papirnatom ubrusu i odložite na toplo (možete u lagano zagrijanoj pećnici). Zagrijte ponovno ulje na 190 oC i propirjajte luk i papričice i promiješajte, sve ne smije trajati više od 30 sekundi. Umak koji ste ranije pripremili i izvadili iz hladnjaka, sada sobne temperature, ulijte u vok, na luk i papričice, i sve kratko prokuhajte. Ako ste dobili previše gusti sok dodajte malo vode. Dodajte piletinu u umak i kratko popirjajte. Poslužite s kuhanom rižom sve preliveno umakom. Ostatak umaka poslužite u posebnoj posudici.

Bloody Mary: garnirano s limunom, mrkvom, celerom, maslinom bez koštice. Posluženo uz kocke leda i slamkom za piće u starinskoj čaši od debelog stakla.

Marija Tudor (1516.-1558.) kraljica Engleske i Irske, kći kralja Henrika VIII. i njegove prve supruge Katarine od Aragona. Kao kraljica krvavo se obračunala s anglikancima pa je zapamćena kao *Krvava Marija* (Bloody Mary) ili *Katolička*. Marija Tudor se ne treba brkati s njom tetkom Mariji Tudor, sestrom njezina oca.

Bloody Mary, popularan koktel specifičnog okusa. Definitivno nije za svakoga. Ulijte vodku u čašu napunjenu ledom, dodajte sok od rajčice i ostale začine. Koktel ima specifičan okus i „dobar je protiv mamurluka" (sastojci: 90 ml soka od rajčice, 40 ml vodka, 15 ml soka od limuna, nekoliko kapi tabaska i worcestershire umaka,papar,prstohvat ribane kore limuna). Podrijetlo Bloody Mary nije potpuno utvrđeno: Fernand Petiot kaže da je on osmislio piće u 1921. dok je radio u New York Bar, koja je kasnije postala Harry's New York Bar, često svratište Ernesta Hemingwaya i drugih američkih iseljenika, u Parizu. Druga priča kazuje da je to piće osmislio George Jessel oko 1939. godine. Lucius Beebe (1939.) u trač rubrici „This New York", spominje „izvorni naputak" i poziva na konzumaciju pića: „ pick-me-up" koji priprema George Jessel's zove se Bloody Mary.

Turbigo, grad kod Milana s čuvenom gastronomijom.
La Trippe /tripice, fileki/ (sastojci za 4 osobe: 1,2 kg. telećeg želuca očišćenih i kuhanih, 5 dag maslaca , 5 dag slanine, 2 glavice luka izrezanog na četvrtine, korijen celera i mrkve izrezana na kockice, 4 lista kadulje, 20 dag umaka od rajčice, 10 dag graha, 20 dag naribanog sira, sol, prepečene kockice kruha.
Teleći želudac (očišćen i kuhan) izrežite na trake. Na rastopljenom maslacu popržite luk i slaninu do smeđe boje, dodajte želudac i kuhajte oko 10 minuta. Ulijte vodu kao da pripremate juhu, dodajte svo povrće i posolite. Pokrijte i kuhajte dva i pol sata na laganoj vatri. Kada je kuhano poslužite u zdjele s puno sira i neke kriške kruha).

Ossi buchi alla milanese (sastojci za 4 osobe: 4 teleće kosti od natkoljenice, 10 dag maslaca, 5 dag kockica slanine, 2 usitnjene zrele rajčica, mrkva, luk i celer narezani, čaša suhog bijelog vina, grančica peršina, češanj češnjaka, ribana korica od pola limuna, brašno, sol, papar.
Pirjajte na rastopljenom maslacu slaninu, pobrašnit i popržite do smeđe boje. Teleće kosti izrezane na odreske (to će vam uraditi mesar pilom, kosti će ispiliti na odreske) pržite s obje strane, okrećući nekoliko puta, začinite solju i paprom. Podlijte meso bijelim vinom, kad ispari dodajte mrkvu, celer i luk. Kada luk posmeđi dodajte usitnjenu i pirjajte pokriveno a oko sat i četvrt uz dodavanje nekoliko žlica juhe ili vode ako se umak previše zgusne. U međuvremenu dobro izmiješati peršin, češnjak i koricu limuna, pospite meso 10 minuta prije završetka pirjanja. Poslužite s rižom alla Milanese).
Patate Frifolate /pirjani krumpir (sastojci: 0,5 kg krumpira, žlica ulja, 5 dag maslaca, žlica kosanog peršina, ½ češnja češnjaka.
Ohlađeni kuhani krumpir izrežite na debljinu oko 1 cm. Stavite u posudu s uljem, maslacem, kosanim peršinom i protisnutim češnjakom. Pirjajte uz stalno miješanje drvenom žlicom dok ne dobije smeđu boju).
Riso e latte /riža na mlijeku (sastojci za 4 osobe: 20 dag Riže, 10 dag Maslaca, 3 dag ribanog sira, 4,5 dl mlijeka, sol.
Prokuhajte mlijeko s malo soli u kojoj kuhajte rižu oko 15 minuta. Dodajte ribani sir i prokuhajte 6-8 minuta, miješajući povremeno i dodajući malo vrućeg mlijeko ako je smjesa previše suha. Kada je kuhano, dodajte preostali maslac i naribani sir, promiješati i poslužiti).
Saute od bubrega Turbigo, jelo koje se priprema i u Francuskoj tako da je teško odrediti izvornost (sastojci: 8 ovčja bubrega, 2 žlice ulja, 1 šalica Espagnole umaka, sol, papar, 12,5 dag šampinjona, 2 žlice maslaca, 4 tanke kobasice ili 8 chipolatas, nasjeckanog peršina za ukras, tost izrezan u trokut za posluživanje.
Uklonite kožu od bubrega, izrežite na pola i izvadite masne jezgre. Pirjajte na ulju u tavi 4 do 5 minuta. Nemojte raskuhati. Bubrege dobro ocijedite i stavite u mali lonac za pirjanje s umakom espagnole. Ostavite na laganoj vatri da se grije polagano (nježno). Izrezane gljive popirjajte na maslacu. Na ulju popržite kobasice. Na poslužavnik stavite popržene trokute tosta, na njih bubrege, kobasice, na vrh gljive, pospite kosanim peršinom. Umak poslužite posebno. Poslužite odmah.
Espagnole sauce; Espagnole umak
(sastojci: 6 dag maslac, 2 ploške kosane slaninu , 1 mrkva izrezana na kockice, 1 stabljika kosanog celera, 1 glavica kosanog luka, 4 žlice glatkog brašna, 3 šalice goveđe juhe, 4 kosane gljive, 2 žlice pirea od rajčice, sol, papar, 2-3 žlice sherry.
Na rastopljeni maslac dodajte slaninu, mrkvu, celer i luk, pirjajte na laganoj vatri dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Pazite – ne smije zagorjeti. Uspite brašno i dobro promiješajte. Kad sve dobije zlatno smeđu boju (oko 10-15 minuta). Pazite da ne zagori. Dodajte gljive, rajčicu, goveđu juhu, posolite, popaprite i lagano kuhajte najmanje 1 sat. Procijedite kroz finu gazu i prije posluživanja po potrebi začinite).

U

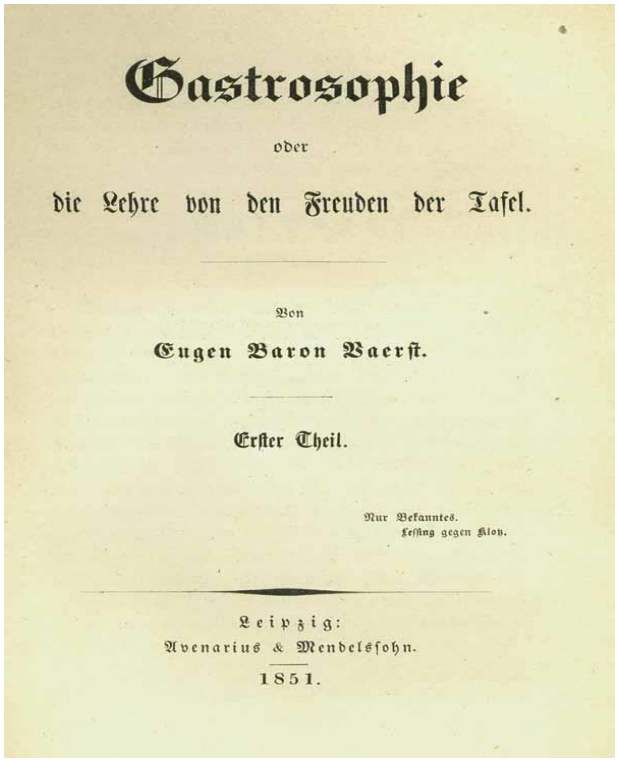
Nema ukusnije pileća juha od mađarske **Ujhazi** Tyukleves, koja je nazvana po čuvenom mađarskom dramskom i karakternom glumcu, *Ede Ujhazi* (1844-1915). Bio je izvrstan dramski i karakterni glumac, pionir realistične glume. Uživao je u kuhanju za sebe, prijatelje i kolege umjetnike.

Mnoge legende okružuje njegovu karijeru, ali najupečatljiviji je stvaranje njegove pileće juhe, i posjetom malom restoranu u Budimpešti, na uglovnici Dohany Akacfa ulice, koji je bio u vlasništvu Karoly Hatvani (13.1.1858.-19.2.1929.), kazališnog režisera. Restoran je bio vrlo popularna, oko 1900 godine, kao mjesto susreta tadašnjih umjetnika. Poslužena juha očito, nije bila poslužena prema očekivanju, *Ede Ujhazia,* u pogledu kvalitete. Ede je dao upute kako pripremiti dobru juhu od „zrele“ kokoši“ (da ne kažem stare) ili pijetla (kao što se u izvorno i navodi) i dodatkom raznog povrća, i rezancima u njoj, kao dodatkom. Kako rezultat još uvijek nije bio zadovoljavajuće, glumac je preporučio kuharu dodatak od govedine, kako bi se poboljšala čvrstoća juha. Sutradan je Ede okusio novo pripremljenu juhu koja je bila više nego zadovoljavajuće kvalitete. Od tog vremena ova juha se priprema i na svadbama i blagdanima, a sasvim sigurno, i u Gundel Restoran u posljednjih 100 godina.

Ujhazi pileća juha; sastojci: 1 pijetao, 1 l juhe od goveđih kostiju, 45 dag govedine, povrće: mrkva, celer korijena, pastrnjak, peršin korijen i zelen (lišće), 1 srednja glavica luka, 3-4 češnja češnjaka, 1 mala rajčica, 1 zelena paprika, nekoliko gljiva, 1 mala cvjetača, 10 dag prokulica,

10 dag graška, 10 zrna crnog papra, tjestenine/rezanaca računajte po osobi onoliko koliko vam stane suhih rezanaca na dlan. U nedostatku pijetla možete koristiti mladu puretinu, kako predlaže *Ede Ujhazi*.
Stavite govedine u lonac s kipućom vodom. Očistite pijetla i izrežite na komade. Vode bi trebalo biti: u težini pijetla (1 kg pijetla = 1 litra) + govedine (45 dag = 1 litra) + 1 l juhe od goveđih kostiju = ukupno najmanje 3 litre. Tijekom kuhanja vjerojatno će biti potrebno još malo dodati radi isparavanja. Kad voda - juha - s namirnicama zavri tj. zakipiti, daljnje kuhanje juhe je polagano/sporo, tj. voda ne smije kipjeti nego samo „struji“ voda se lagano kreće u posudi ali ne kipi. Kuhanjem na visokoj temperaturi nikada ne ćete dobiti ukusnu, lijepu i čistu juhu. Naglim kuhanjem tj. kad juha kipi ona će potamniti i stvarat će se puno pjene na površini. Staro pravilo kaže: *ako se želi fina juha počinje se kuhati u hladnoj vodi, ako se želi fino i ukusno kuhano meso, tada se kuha u kipućoj vodi.* Ako dan prije pripreme juhe govedina odstoji u hladnoj vodi stvarati će se manje pjene.
U vodu stavite sol, govedinu i kad je ona kuhana do ¾ dodajte komade pijetla, luk, češnjak, papar, rajčicu i zelenu papriku. Ostatak svježeg zelenog povrća dodajte kad je meso pijetla na pol kuhano (koristite li konzervirano povrće stavite sve odjednom). Zadnje dodajte cvjetaču i gljive. Kuhano meso izvadite i odložite na toplo. Procijedite juhu. Tjesteninu skuhajte posebno. Kuhano meso složite na topli poslužavnik, do njega tjesteninu, i okružite kuhanim povrćem. Sve mora biti vruće. Juha se poslužuje odvojeno, tj. poslužuje se čista vruća juha. Drugi način je da se juha posluži s povrćem a meso hladno s nekim hladnim umakom ili ribanim hrenom.

V



Gastrosophie

oder

die Lehre von den Freuden der Tafel.

Von

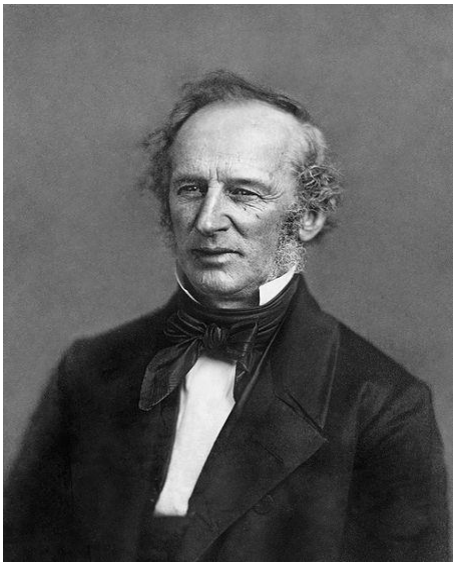
Eugen Baron Vaerst.

Erster Theil.

Nur Bekanntes.
Lessing gegen Klotz.

Leipzig:
Avenarius & Mendelssohn.
1851.

Friedrich Christian Baron von Eugen **Vaerst** (10.4.1792.-16.9.1855.), pseudonim *Chevalier de Lelly*, pruski časnik, a kasnije pisac, kazališni redatelj u Wroclawu. Objavio je remek-djelo preko 600 stranica *„Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel"* ili nauk o užicima stola", koje se pojavilo 1851. u dva toma (kažu da je „njemački Brillat-Savarin" u *„Physiologie du gout"* - Fiziologija ukusa). U svom djelu Vaerst „izdiže" hrane iz potrošnje u umjetnosti i opisuje tri vrste ljubitelja hrane: *gourmet, gurmanski i gastrosophen.* Prvi dio uključuju sve vrste hrane (mesa, divljači, peradi, povrća, začina, umaka, ribu, itd.), drugi je posvećen piću (voda, vino, kava, čaj i pivo) i opisuje atenske banket. Knjiga je neprocjenjiv izvor kulinarstva u povijesti, književnosti i filozofiji.



the dining room table in Cornelius Vanderbilt`s New York townhouse

Vanderbilt je bio ljubitelj finog pića i jela te je u svojem domu imao i : 1790 The „Painted Pipe“ Dobavljen od Newton Gordon Johnson i „flaširan za Mrs. Vanderbilt 1907 by Morten & Co June 1907.

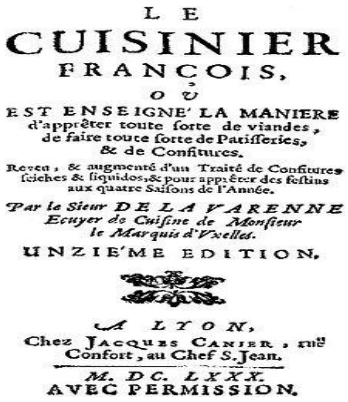
čips

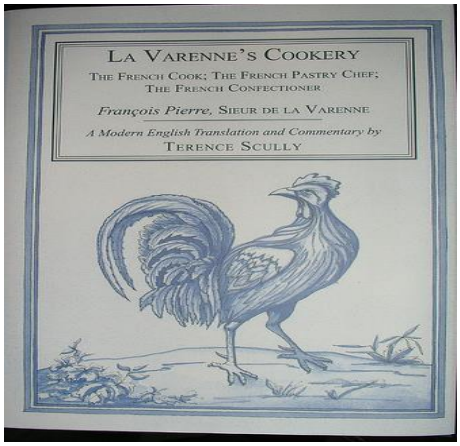
Koktel koji je „navodno obožavao“ Vanderbilt; **Glyda Rose** (gin i Campari, ploška crvene naranče i uštrcak pjenušca) jadna od inačica Negroni.

Jelo koje je Vanderbilt „navodno obožavao“
Španjolska škuša na grilu (Spanish Mackerel a la Plancha)

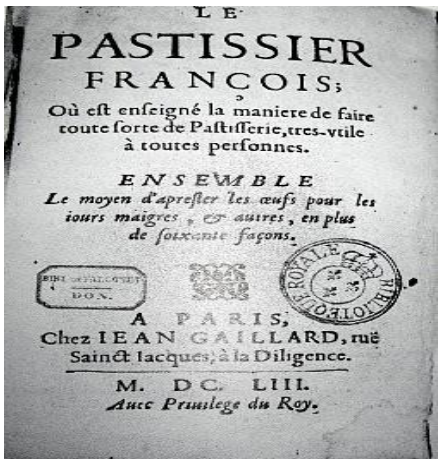
Vanderbilt, Cornelius (27.5.1794 – 4.1.1877), također poznat po nadimkom Commodore i „barun pruga“ bio je najbogatiji čovjek u SAD-u i vjerojatno u cijelom devetnaestom stoljeća. U svojoj poslovnoj karijeri vjerojatno je bio i najveći tajkun u Sjedinjenim Američkim Državama čiji se posjed bio vrijedan 100 milijuna dolara, iznos nečuven u one doba. Igrom slučaja bio je nesvjesni „inicijator“ pronalaska „prženih krumpirića“.
„Izumitelj čips“ je 19-godišnji indijski asistent kuhara *Georg Crum* 24. kolovoza 1853. godine. Zahtjevni bogataš i gost Cornelius Vanderbilt (željeznički magnat, najbogatiji Amerikanac tog vremena i poznati gurman) gost restorana Moon Lake Lodge u Saratoga Springsu (država New York) naručio je pržene krumpiriće. Kad su mu bili posluženi vratio ih je jer nisu bili dovoljno mekano i da ih ne može žvakati. Kuhar G. Crum pripravljao ih tako tri puta i – opet nisu bili po volji bogatom zanovijetalu. Nemogavši više podnijeti prigovore, slavnog graditelja željeznica, izrezao je krumpir na vrlo tanke ploške i ispržio u ulju tako da postanu toliko tvrdi da ih više ne može jesti, barem ne vilicom. Kasnije se Crum prisjetio rekao: „Htio sam naučiti lekciju Vanderbilt. Kriške su trebali biti tako tanki i hrskav da bi bilo nemoguće da ih zubac s tanjura bez puknu“. No, osvetničko jelo postiglo je suprotan učinak – zanovijetalo je bilo oduševljeno *novim jelom* – i uskoro postalo specijalitet restorana. Nedugo poslije toga Crum je otvorio svoj restoran i na svakom stolu je bila košarica sa svježe isprženim *čipsom*. Od jeseni 1853. pa nadalje, prženi čips su služili u mnogim restoranima diljem New England. Godine 1895. hrskavi krumpir prvi put se pojavio u trgovini na prodaju u Clevelandu, Ohio. Omiljena

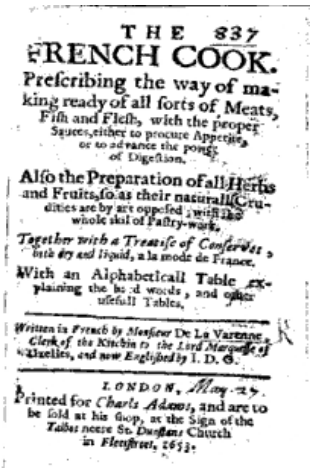
grickalica nije patentirana i 1920 godine kalifornijska tvrtka Scudders pokrenula je masovnu proizvodnju (za 1 kg čipsa potrebno je 5 kg krumpira). Kada je Laura Scudder 1926. razvila proizvodnju vrećice od voštanog papira prženi krumpirići osvojili su SAD. Izumom stroja za rezanje krumpira 1920. Osnovana je prva tvornica prženih krumpirića 1932. Proizvodnja *slanih grickalica* u industrijskim razmjerima počela je u Atlanti, Georgia.
Ideja o proizvodnji čips krumpira u Njemačkoj osmislio je poznati poduzetnik Irmgard von Opel (1907.-1986.) nakon posjeta SAD-u. Prva tvornica čips krumpira u Njemačkoj izgrađena je 1962. od obitelji von Opela u Petersau u Frankenthal/Porajnju (Chio Chips).
Zlatnožuta hrskava grickalica – svoj „osvajački put" nastavlja dalje u raznim inačicama.


L E
CUISINIER
FRANÇOIS,
O V
EST ENSEIGNE' LA MANIERE
d'apprêter toute sorte de viandes,
de faire toute sorte de Patisseries,
& de Confitures.
Reveu, & augmenté d'un Traité de Confitures
seiches & liquides, & pour appréter des festins
aux quatre Saisons de l'Année.
Par le Sieur DE LA VARENNE
Ecuyer de Cuisine de Monsieur
le Marquis d'Uxelles.
UNZIE'ME EDITION.
A LYON,
Chez JACQUES CANIER, ruë
Confort, au Chef S. Jean.
M. DC. LXXX.
AVEC PERMISSION.



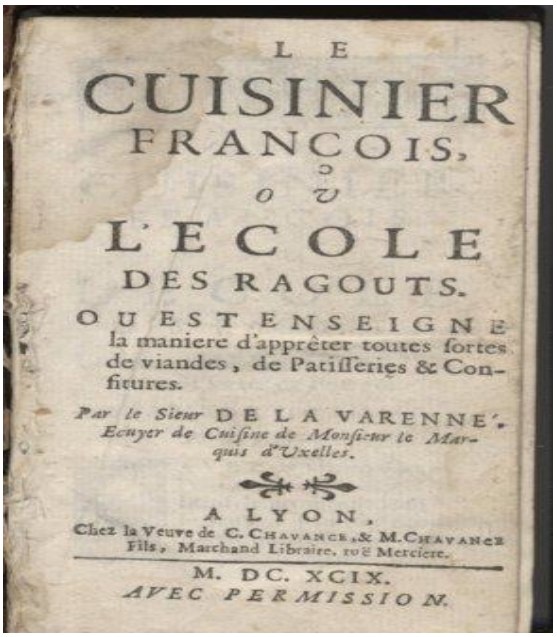
Francois Pierre La Varenne


LE
PASTISSIER
FRANÇOIS,
Où est enseigné la maniere de faire
toute sorte de Pastisserie, tres-vtile
à toutes personnes.
ENSEMBLE
Le moyen d'apreſter les œufs pour les
iours maigres, & autres, en plus
de ſoixante façons.
A PARIS,
Chez IEAN GAILLARD, ruë
Sainct Iacques, à la Diligence.
M. DC. LIII.
Auec Priuilege du Roy.


THE 837
FRENCH COOK.
Prescribing the way of making ready of all sorts of Meats, Fish and Flesh, with the proper Sauces, either to procure Appetite, or to advance the power of Digestion.
Also the Preparation of all Herbs and Fruits, so as their naturall Crudities are by art oppesed; with the whole skil of Pastry-work.
Together with a Treatise of Conserves, both dry and liquid, a la mode de France.
With an Alphabeticall Table explaining the hard words, and other usefull Tables.
Written in French by Monsieur De La Varenne, Clerk of the Kitchin to the Lord Marquess of Uxelles, and now Englished by I. D. G.
LONDON, May 25.
Printed for Charls Adams, and are to be sold at his Shop, at the Sign of the Talbot neere St. Dunstans Church in Fleetstreet, 1653.

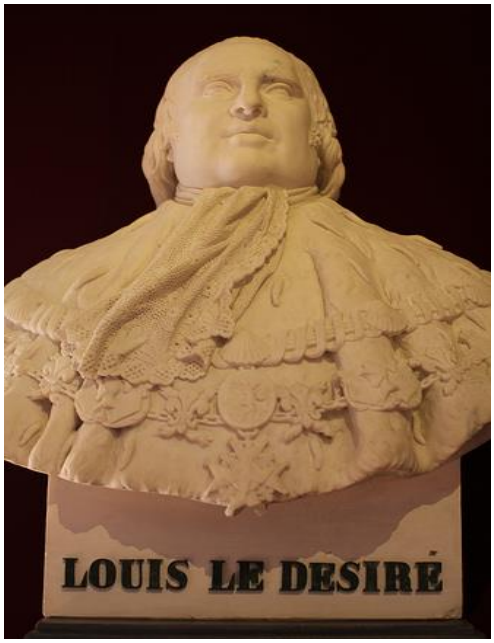
Engleski prijevod knjige La Cuisinier Francois

Francois Pierre La Varenne u kuhinji



Varenne. Malo se zna o životu François Pierre (1618 - 1678), koji je potpisao s imenom **La Varenne**, bio je jedan od velikih kuhara i kulinarskih pisaca 17. stoljeća. Navodno je rođen u gradu Chalon-sur-Saône a umro u Dijonu u 1678. Smatra se da je naučio kuhati u kuhinjama Marie de Medici, supruge Henrika IV, kralj Francuske, dok se sa sigurnošću može ustvrditi da je radio od 1640. do 1650. u kuhinjama Marquis d'Uxelles. Osim što je zaslužan za

osmišljavanje *gljiva duxelles*, napisao je jedan od prvih sustavno knjiga o kuhanju, receptima s abecednim redom, „*La Cuisinier François" (1651).* Postavio je jedan od osnovnih načela francuske kuhinje: da je svrha korištenje začina i dodataka jelima kako bi se poboljšali prirodni okusi hrane, a ne da se prikrije njihov okus. Začini su obilježili srednjovjekovne i renesansne kuhanje te ih je Varenne zamijenio s nativnim europskim biljem: peršin, majčina dušica, lovor, bosiljak, itd. Umjesto da koristi kruh za zgušnjavanje umaka ili zaprške, uveo je korištenje brašna i maslaca (ili drugih životinjskih masti). Mnogi naputci (recepti), koji su još uvijek popularni u francuskoj kuhinji i danas - *čorba* i razni *ragout,* npr. spominje se prvi put u *Le Cuisinier François.* La Varenne naglašava korištenje *roux* (umak od zažarenog maslaca i brašna – zaprška), gotovo sustavno koristi *buket garni* (svežanj bilja) u variva i juhe, te je prvi objavio recept za *Oeufs à la neige* (snijeg od jaja). On također koristi bjelanjak da bi razbijelio hladetina. Tu je začuđujući broj danas „modernih" naputaka (recepata), uključujući omlet, beignets, macaroons, sira, jabuka i pita od bundeve. Bila je to i prva francuska kuharica preveden na engleski (1653). Iako La Varenneu pripisuju knjige, od kojih su najpoznatiji *Le Pâtissier François* 1653. (kuhar tijesta) i *Le Confiturier François* 1653 (slastičar), istraživanja su pokazala da je mala vjerojatnost da je on autor tih knjiga.



Dr. Louis Désiré **Véron** (1798.-27.9.1867. Pariz) francuski operni menadžer i izdavač. od patenta na lijekove. Godine 1829. osnovao je književni časopis *Revue de Paris,* od 1838. do 1852. bio je vlasnik i direktor *Le Constitutionnel*, u kojoj je objavio Eugene Sue romana koji se temelji na legendi *o lutanja Židova*. Najpoznatiji je kao direktor Pariške opere 1831-1835. koju je prilagodio građanskom ukusu, novoj publici i novim repertoarom. Okupio je nove talente, dizajnere (poput Duponchel), skladatelje (poput Meyerbeer, Auber i Fromental Halévya), libretiste (kao što su Eugene Scribe i Kazimira Delavigne), „velike" pjevača kao što su Alphonse Nourrit i Cornelie Falcon. Jednom riječju stvorio je pojam - „*Grand Opera*". Upravljanje pod Véron započelo je 21. studenog 1831. Godine 1852. izabran je za *Corps Législatif* (preteča zastupničkog doma). Njegovi *Memoires d'un bourgeois de Paris* (1853-1855) opisali su „živahnu sliku" njegovog života (bio je poznat i kao ljubavnik mnogih žena, a

u braku je bio dvaput) i vremena. Jela koja su dobila imena po njemu ukazuju nam i mali dio raskošnih večeri tadašnje elite.

Fillets of Brill Véron; sastojci: 4 svježa filete od Brill-a po 20 dag (brill - iverak, pašara; riba obitelji plosnatica), veliki luk izrezati na 4 kriške oko 1 cm debljine (1 kriška po osobi), velika tikvice izrezati na kriške 1 cm (3 kriške po osobi), veliki plavi patlidžan izrezati na kriške 1 cm (1 kriška po osobi), 4 srednja krumpira oguljene i narezane na polovine, svježa cikla narezane na kriške 1 cm (1 kriška po osobi), 2,5 dag smeđeg šećera, sol i papar, svježe kosani peršin (kosani vlasac) za ukras, maslac za pirjanje, sok od naranče i limuna (4 naranče, 1 limun), 5 dl vode, maslac, 6 žlica vrhnja.

Skuhajte krumpir i odložite ga toplom. Lagano pirjajte luk, tikvice, kriške patlidžana (prije toga blanširani u vrućoj vodi oko 2 min; nisu potpuno kuhano). Izmiješajte sok naranče, limuna s vodom, prokuhajte sve na zagrijanom maslacu da se reducira (oko 10 minuta) i podlijte vrhnjem, i sve prokuhajte da se sjedini. Filete iverka pirjajte na zagrijanom maslacu oko 4 minute sa svake strane (ovisno o debljini) i odložite na toplo u pećnicu. Luk, tikvice i patliđan propirjajte na istoj masnoći od riba, pospite smeđim šećerom, pojačajte vatru da se kriške lijepo zapeku na svakoj strani i oblože umakom u kojim se pirjaju. Na topli poslužavnik stavite salatu kao ukras, karamelizirane kriške, luk na dno, pa patliđane, ciklu i na vrh tikvice u krug. Filete iverka na vrh (simbolizira dvorac). Prelijte vrućim ***Véron umakom*** i dodajte kuhani krumpir. Ukrasite kosanim peršinom ili vlascem i kriškama limuna.

Véron umak; sastojci: 2 dl ***umaka Normande***, 1 veliki luk kozjak, 2 žlice nasjeckanog estragona, 1 žlica nasjeckane krasuljice (krfulica), 1 usitnjena rajčica na kockice, 2 prstohvata papra, prstohvat soli, 2 žlice bijelog vina, 2 žlice octa, 2 žlice smeđeg temeljca (Fond Brun), 7 slanih fileta inćuna, 1 žlicu ***umaka Chinoise***.

Iskošite luk kozjak, estragon, krasuljicu i rajčicu. Stavite u tavu, podlijte vinom, octom, temeljnim smeđim umakom i začinite solju i paprom. Sve pirjate na laganoj vatri dok voda ne ispari (sve se malo reducira). Dodajte usitnjene filete inćuna i umak Chinoise. Sve dobro promiješajte i procijedite kroz sito.

Umak Chinoise, poslužuje se uz jela od rakova, riba i povrća. Priprema se od kosanog đumbira 1 žlica), šećera (3 žlice), octa ili soka limuna(4 žlice), soja umaka (1/2 šalice). Svi sastojci se spoje i miješaju sve dok se šećer ne rastopi.

Umak Normande je kulinarski specijalitet u Normandiju. Postoje zapravo dvije varijante umaka; jedan je namijenjen za *meso,* drugi za *ribe i povrće*.

maka Normande *za meso*, kosani luk se popržite na zagrijanom maslacu da postane staklast, dodajte usitnjene gljive, i pirja da se voda iz gljiva reducira. Pospite s malo brašna, nakon toga podlije s malo soka od jabuke, sve se izmiješa i lagano prokuha. Umiješa se sol, papar i muškatni oraščić, podlije Calvadosom (5 cl), flambira (osmudi), podlije vrhnjem i sve prokuha i na kraju začini još s malo soka od limuna.

maka Normanded za ribe i povrće, kosano povrće - buket garni pirja se na zagrijanom maslacu, podlije malo čistom juhom od kuhanih ribljih kostiju (kosti i otpaci se stave u gazu i kuhaju vodi sa začinima i povrćem), pirja da se voda reducira, podlije jabukovačom, začini solju i paprom. Doda umiješani žumanjak sa sokom limuna i sve kratko prokuha.

Bouquet garni, čit. buket garni (svežanj začinskog svježeg bilja). To je ustvari francuski izraz za svežanj od 3 stabljike peršina, 1 male grančice majčine dušice i 1 malog lovorovog lista. Sve ovo može se omotati u neko aromatično povrće, na primjer u stabljiku celera ili poriluka. No, buket garni može biti složen i od drugog bilja u raznim kombinacijama. Na primjer, često se pravi od lista lovora, ružmarina, mažurana, poriluka, majčine dušice te peršinovog i celerovog lista. Nakon pripreme jela buketić sa začinima se jednostavno izvadi. Inače buket garni, kombinacija povrća i začina, obogaćuje razne čorbe, temeljce, juhe ili umake, kao na primjer mlijeko kod pripreme bešamel umaka. Ovaj buket idealan je za ubacivanje prilikom pripreme jela od bijelog mesa.

Vasilijeva vatruška

Vasilij III. Ivanovič (1479.-1533.), moskovski veliki knez od 1505. Učvrstio centralističku vlast, Pokorio Veliki Novgorod. Pskov, Smolensk i Rjazansku kneževinu. Premda nije zapisano što je volio jesti, neka zanimljiva jela nose njegovo ime - *Vasilijeva vatruška – sirnica* (2 sata prije pripreme stavite sir u cjedilo, a ušećereno voće i oprane grožđice zalijte votkom. Za tijesto trljajte vršcima prstiju brašno i maslac da dobijete mrvice, koje povežite s malo hladne vode. Oblikujte u kuglu, omotajte rastezljivom plastikom; stavite u hladnjak na 1 sat. Zatim tijesto razvaljajte i utisnite u okrugli kalup pa dno nabockajte vilicom. Tijesto na stijenki kalupa pokrijte alufolijom i čvrsto stisnite. Pecite 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Kad se potpuno ohladi odstranite alufoliju. U međuvremenu izmiksajte žutanjke sa šećerom pa u gustu svijetlu smjesu umiješajte protisnuti sir. Dodajte ušećereno voće i grožđice pa nanesite u ispečenu pitu).

Anonyme (XVIIe) : Portrait de Vatel et de son fils.

Vatel, François (1631.-24.4.1671.), poznati kuhar i dvorski upravitelj kneza od Condéa, koji je osmislio *creme Chantilly* -vrhnje (tučeno slatko vrhnje – šlag s okusom vanilije) bez sumnje jedna od najboljih krema koje se koriste za ukrašavanje kolača, nazvane po istoimenom dvorcu Chantilly. Čuven je i po ekstravagantnom banketu za 2.000 ljudi održan u čast Luja XIV. 24. travanja 1671. u Château de Chantilly, kada je i završio ovozemaljski život.Vatel, besprijekorni perfekcionist, navodno uzrujan zbog kašnjenja ribe i školjaka koje je trebalo pripremiti za

bankete i drugih nezgoda, počinio je samoubojstvo mačem. Prema nekim verzijama priče, njegovo je tijelo otkrio pomoćnik koji ga je došao obavijestit o dolasku ribe i školjaka. Njegova smrt je bila tretirana kao nacionalna tragedija. Ta često ponavljana priče opisana je u pismu markiza de Sévigné. Požrtvovani kuhar i danas se naziva „vatel”.

Risi e bisi a la venitienne

Risoto a la venitienne

Risoto classique a la venitienne

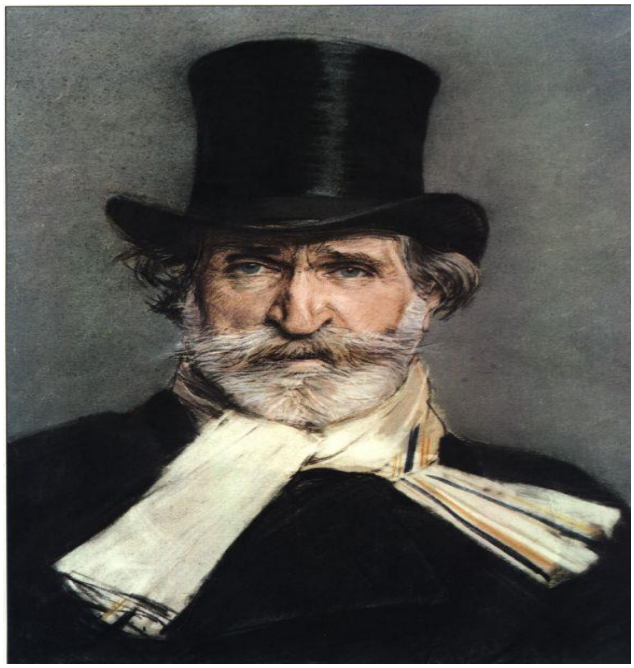
„Cicchetti”

koktel Venecija

Venecija (Venezia, *hrvatski* Mleci) grad i luka u sjevernoj Italiji. Jelo: *Venecijanski (Mletački) rižoto; Risotto à la vénitienne; Venezianischer Risotto* (rižoto se priprema isto kao i „milanski rižoto“ samo se izostavi šafran. Nakon što se složi u zdjelu, u sredinu se stavi ragu: na vrućem maslacu poprži se sitno kosani luk, zatim se doda guščja ili pileća jetrica narezana na kocke i dalje se zajedno prži. Jetra se malo pobrašne, nalije se pire od rajčice i juhe, posoli i pusti uzavreti).

Popularno jelo u Veneciji je i „**Cicchetti**” (zalogajčići) ili „tapas” kako ga nazivaju u španjolskoj (mesne okruglice, pirjano povrće, tvrdo kuhano jaje s inćunima, popirjani rakovi, mala hobotnica, s palentom, sobrasada kobasica, svježa rajčica, prepečenac s paštetom od bakalara i sardine, i lukom u vinskoj kiselini. Sve navedeno uz uobičajenu čašu vina).

Koktel Venecija; vrlo ukusan jednostavan za pripremanje: 2/3 suhog bijelog vina, 5/6 mineralne vode bogate mjehurićima, 1/6 camparia, ukrašeno ploškom limuna ili naranče.



Cannelloni Verdi

Cannelloni Verdi

Risoto Verdi

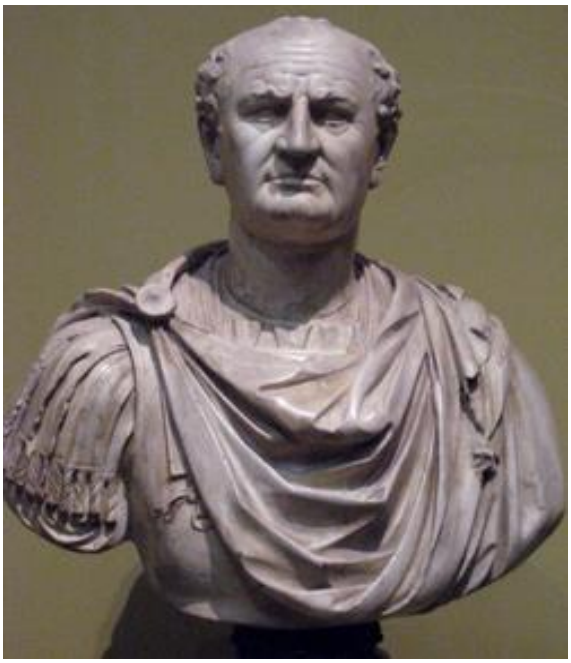
Risoto Verdi

Verdi, Giuseppe Verdi Fortunino Francesco (10.10.1813.-27.1.1901.) talijanski skladatelj i najveći majstor romantične opere, u jelima nije bio izbirljiv, a volio je tjesteninu. *Cannelloni verdi* (*Verdijevi kaneloni) Cannelloni Verdi* (sastojci: 40 dag gotovih kanelona (lazanja), 2 žlice ulja, 3 dag maslaca, 1 srednja glavica luka sitno kosana, 6 dag pancete, 18 dag mršave mljevene junetine,12 dag pršuta izrezanog na kockice, 25 dag *ricotta* sira, 12 dag ribanog parmezana,1jaje (razmućeno), prstohvat svježe ribanog muškatnog oraščića, sol, mljeveni crni papar, 1žlica pire rajčice razmutite u 5 dl vode), paketić smrznutog špinata 3 jaja.

Na ulju i maslacu lagano popržite luk da omekša i postane proziran. Dodajte pancete i goveđeg mesa, promiješajte i pirjajte dok se ne izgubi crvenkasta bojte, oko 2 minute. Uklonite s vatre i ostavite da se ohladi. Izmiješajte pršut, sir, špinat (odmrznut) i jaje, dodajte prstohvat muškatnog oraščića i začinite po ukusu. Podijelite smjesu na 20 kupćeka.
Listove kanelona (lazanja) skuhajte u lagano posoljenoj kipućoj vodi, kojoj ste dodali žlicu ulja. Kuhajte nešto manje od *al dente*. Listove odmah uronite u hladnu vodu, na 1 minutu, kako bi se zaustavilo kuhanje i isperite ih pod mlazom hladne vode kako bi odstranili škrob. Listove stavite na čistu kuhinjsku krpu kako bi se ocijedili, posušili.
Uzmite po kupćek nadjeva (mesa) i raširite tanko na list tjestenine (kanelona, lazanja), ostavljajući 1cm (½) praznine do ruba/kraju. Zarolajte tjesteninu kao švicarski (žele) roll - smotuljak, ostavljajući rubove bez nadjeva. Rubni dio tijesta po dužini, nakon što ste oblikovali smotuljak stavite na dno podmazanog pleha. Na taj način spriječiti će te da se odmota. Kada ste svih 20 smotuljaka složili u pleh pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta. Pečene kanelone prelijte umakom od rajčice i zapecite još 20 minuta.
Izvadite iz pećnice, ostavite kaneloni da odstoji 5 minuta, a zatim poslužite uz ribani parmezanom).
Verdi-umak; Sauce (Mayonnaise) Verdi; Verdisoss (majoneza, kiselo vrhnje, vlasac, kiseli krastavci (mixed pickles).
Rižoto Giuseppe Verdi za 4 osobe: (35 dag *Carnaroli* riže, ½ glavice kosanog luka, 2 dag maslaca, 10 dag gljiva, 10 dag šparoga, 10 *Pršut di Parma*, 10 dag rajčice, 3.5 žlice vrhnja za kuhanje, 4 šalice mesne juhe, 8 dag ribanog **Parmigiano Reggiano sira.**
Očistite i sitno iskošite luk. Očistite i tanko narežite gljive. Očistite i kratko prokuhajte šparoge u posoljenoj vodi (odmah ih stavite u vodu s ledom kako bi ostale lijepe zelene boje). Fino iskošite pršut. Rajčice stavite u kipuću vode, odmah izvadite, oguliti koru, odstranite sjeme i izrežite na kockice. U posudi rastopiti ¼ maslaca, dodajte luk i polako pirjajte dok ne omekša i dobije zlatnu boju. Dodati rižu i pržiti oko 1 minute. Dodaj mesnu juhu i kuhajte rižu. Nakon 8-10 minuta dodajte gljive, pršut, šparoge i rajčice. Dobro promiješati i kuhajte još 2 minute i dodati vrhnje. Kad je riža „***al dente“*** (oko 18 minuta) dodati maslac i Parmigiano Reggiano-sir, dobro promiješati i pokriti s poklopcem. Ostavite da odstoji 2 minute i poslužite).

Jules **Verne** (Nantes, 8. 2.1828. - Amiens, 24. 3.1905.) francuski pisac romana za djecu i odrasle, pionir znanstvene fantastike.

Restoran Jules Verne u Parizu nalazi se u Champ de Mars, na drugom katu južnog stupa svjetski poznatog Eiffelovog tornja. Dok blaguju u poznatom restoranu Jules Verne, posjetitelji mogu uživati u pogledu na grad Pariz s visine od 125 metara iznad tla, dok udobno sjede u sredini zamršene željezne konstrukcije. Restoran Jules Verne pripravlja različita jela europske i tradicionalne francuske kuhinje. Neki od popularnih jela restorana Jules Verne restoran su: na bazi vrhnja ili jela kao: *škampi u svjetlom umaku*, *filet mignoni sa sabljarkom* i *pireom od krumpira* i *kavijarom, listom (sole) à la Jules Verne, puretina à la Jules Verne*, ili jela s *umakom* kojeg je Verne opisao u knjizi „Put oko svijeta u osamdeset dana“ gdje junak Phileas Fogg doručkuje u londonskom Reform Club *pečenu ribe s umakom*. Umak se priređuje od: oraha, ketchup, gljiva, soje sauce, anchovies, chillies, inćuna, chillia, soli i češnjaka. *Pura à la Jules Verne* (La Dinde Jules Verne)
Oblikujte odreske iz prsa purana i uklonite kožu. Prekrijte s tankim ploškama prošarane slanine popržite i nastavite pirjati u mirpoau (*mirepoix*; mješavina različitih vrsta korjenastog povrća i slanine izrezane na kockice i pirjane na maslacu, uz dodatak majčine dušice i usitnjenog lovorovog lista i Madeire vina; *mirpoa bordolez* – peršinov korijen, mrkvica i luk narezan na kockice, uz dodatak lovorova lista u prahu i majčine dušice, ispirjano na maslacu). Poslužuje se uz veloute umak, ukrašeno sve s listićima tartufa.

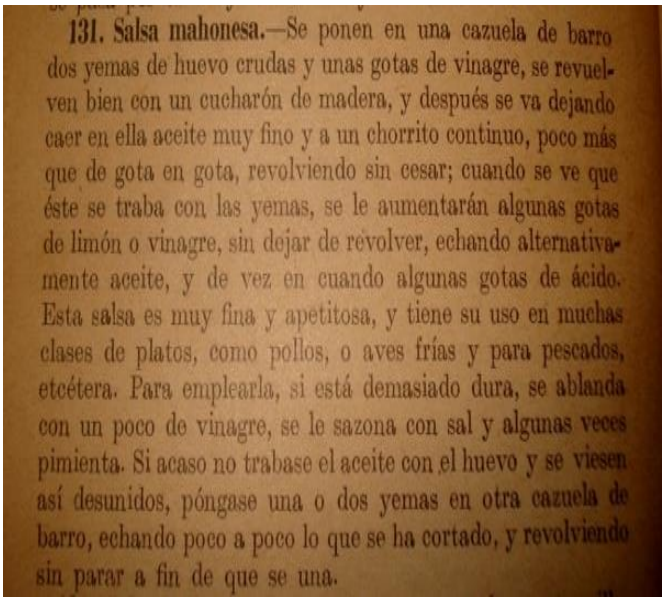

Titus (Tit Flavije Vespazijan

Tit Flavije Vespazijan (*lat.* Titus Flavius Vespasianus, kasnije Caesar Vespasianus Augustus), (17. 11.9. - 23.6.79.) rimski car.
Jelo: *Teleći mozak nakiselo; Cervelles de veau à la vinaigrette; Kalbshirn in Essigbrühe* (u tvrdo kuhana i protisnuta žumanca stavite slačicu (senf), sol, papar, ocat, ulje, sitno kosanu krasuljicu, sitno kosan kozjak i kapre. Dobro izmiješajte i umiješajte teleći mozak (bez kožice). Teleći mozak prije toga nekoliko minuta prokuhajte u slanoj vodi i narežite na kockice. Dobivenu smjesu stavite u školjke i ukrasite ploškicama tvrdo kuhanih jaja, kockicama aspika i peršinom). *Pileći Villeroi; Poultes à la Villeroi; Villeroihühner* (očišćeno pile, bez iznutrica, stavite u kipuću vodu s korijenjem i kuhajte dok ne omekša. Nakon toga skinite mu kožu, rasijecite na četvoro, ohladite, umočite u umak villeroi, položite na pladanj posut mrvicama i držite 1 sat na hladnom mjestu. Kad se ohlade, povaljajte u jaja i mrvice, pržite u vrućoj masti i ocijedite na papiru; *Prilog*: salata ili fino varivo).

Armand de Vignerot du Plessis

Mahona 1756

Majoneza

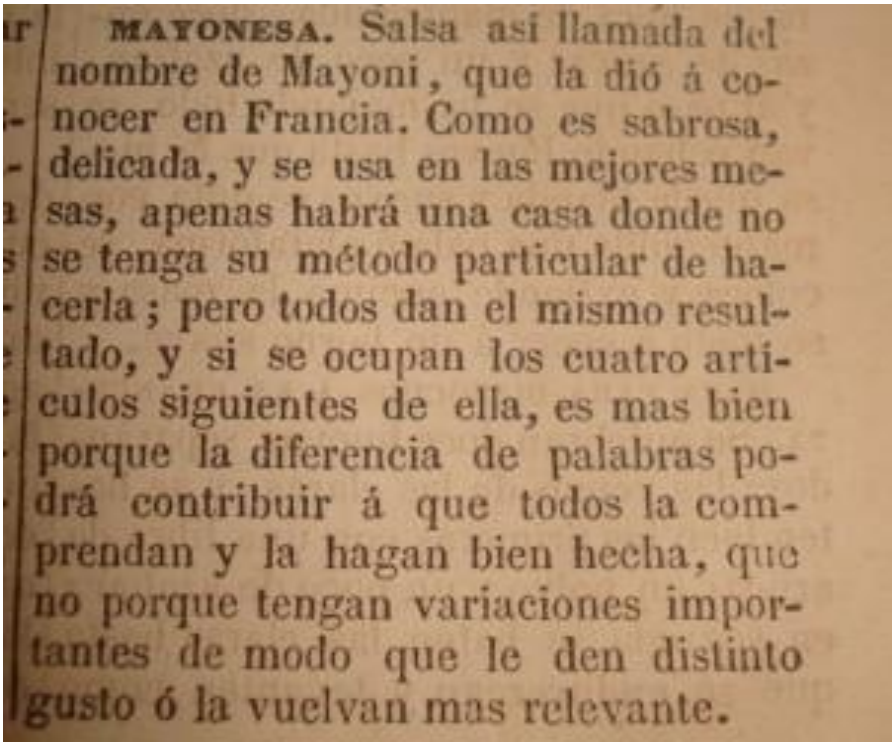


131. Salsa mahonesa.—Se ponen en una cazuela de barro dos yemas de huevo crudas y unas gotas de vinagre, se revuelven bien con un cucharón de madera, y después se va dejando caer en ella aceite muy fino y a un chorrito continuo, poco más que de gota en gota, revolviendo sin cesar; cuando se ve que éste se traba con las yemas, se le aumentarán algunas gotas de limón o vinagre, sin dejar de revolver, echando alternativamente aceite, y de vez en cuando algunas gotas de ácido. Esta salsa es muy fina y apetitosa, y tiene su uso en muchas clases de platos, como pollos, o aves frías y para pescados, etcétera. Para emplearla, si está demasiado dura, se ablanda con un poco de vinagre, se le sazona con sal y algunas veces pimienta. Si acaso no trabase el aceite con el huevo y se viesen así desunidos, póngase una o dos yemas en otra cazuela de barro, echando poco a poco lo que se ha cortado, y revolviendo sin parar a fin de que se una.

O majonezi: iz *La Concinera Poblana, objavljen u 1913 u Meksiku*.

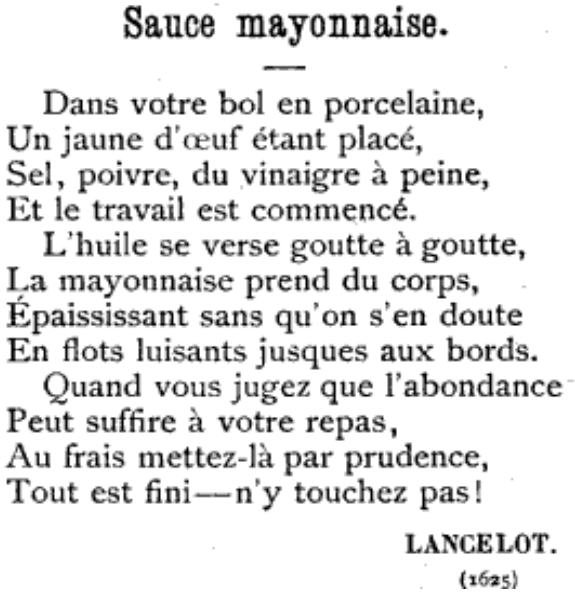
„Salsa mahonesa“ je španjolsko/meksički naputak (recept) objavljeni u Meksiku u 19. i početkom 20. stoljeća.

Nuevo Cocinero Mejicano Forma de Diccionario. Pariz, 1872.



MAYONESA. Salsa así llamada del nombre de Mayoni, que la dió á conocer en Francia. Como es sabrosa, delicada, y se usa en las mejores mesas, apenas habrá una casa donde no se tenga su método particular de hacerla; pero todos dan el mismo resultado, y si se ocupan los cuatro artículos siguientes de ella, es mas bien porque la diferencia de palabras podrá contribuir á que todos la comprendan y la hagan bien hecha, que no porque tengan variaciones importantes de modo que le den distinto gusto ó la vuelvan mas relevante.

Za razliku recept iz Meksika ovo je naoputak iz Pariza



Sauce mayonnaise.

Dans votre bol en porcelaine,
Un jaune d'œuf étant placé,
Sel, poivre, du vinaigre à peine,
Et le travail est commencé.
L'huile se verse goutte à goutte,
La mayonnaise prend du corps,
Épaississant sans qu'on s'en doute
En flots luisants jusques aux bords.
Quand vous jugez que l'abondance
Peut suffire à votre repas,
Au frais mettez-là par prudence,
Tout est fini—n'y touchez pas!

LANCELOT.

(1625)

Iz Almanaque de Conferencias Culinarias By Angela Muro, Madrid, 1891.

Armand de Vignerot du Plessis (13. 3. 1696. - 8. 8. 1788.) bio je francuski vojnik, diplomat i državnik. sudjelovao je u tri glavna rata i na kraju dobio čin maršala Francuske. Sin je Armand Jean du Plessis de Vignerot, vojvode od Richelieu, koji je pak bio veliki-nećak od istaknutog francuskog državnika, kardinal de Richelieu, koji je dominirao u Francuskoj početkom 17. stoljeća.

Vjeruje se da je prva mješavina žumanaca, ulja i začina **majoneza** umućena u čast francuskog osvajanja Mahona (grada na otoku Minorca), 1756. godine. Armand de Vignerot du Plessis, uspješni vojskovođa, bio je inače poznat po organiziranju večera na kojima su gosti morali biti – *goli*. Njemu, tj. njegovu kuharu, pripisuje se smišljanje tog finog hladnog umaka. Tiskarskom pogreškom originalno ime *mahonnaise* pretvoreno je u *mayonnaise* i pod tim imenom znamo ga i danas. Osnova je tartarski umak, aioli, umak tisuću otoka, remoulade i razni drugi.

Majoneza (ponekad skraćeno na Mayo je stabilna emulzija ulja, žumanjak i (ili) octa ili limunovog soka, s mnogo mogućnosti za uljepšavanje s drugim biljem i začinima. Lecitin u žumanjku je emulgator. To je često krema u boji, a može biti u rasponu u tekstura od onog svjetla trčanje kremom guste. U zemljama pod utjecajem Francuske, senf je čest sastojak, dok je u Španjolskoj maslinovo ulje kao ulje - nikad sa senfom. Brojni drugi umaci mogu biti kreirani iz njega uz dodatak raznih biljaka, začina i sitno sjeckani kiseli krastavci. Gdje se senf koristi, koristi kao emulgatora.

Proturječnosti oko majoneze

Izvorno *majoneza* je iz grada Mahon u Menorca (Španjolska), umak poznat kao „*Salsa mahonesa"* u španjolskom i „*maonesa"* u Katalonski. Francuski *Larousse Gastronomique* kaže: „Majoneza, po našem mišljenju, *moyeunaise,* proizlazi iz vrlo stare francuske riječi *moyeu,* što znači žumance od jaja". Ime umaku *mayennaise* dao je Charles de Lorraine, vojvoda od Mayenne, koji je obrok piletine s hladnim umakom konzumirao prije nego što je poražen u bitci kod Arques.

Kulinarski pisac Pierre Lacam dao je poticaj 1459, u Londonu ženi po imenu Annamarie Turcauht da napravi sličan začin, *kremu*.

Prema Trutter-u „*Vrlo je vjerojatno da tamo gdje postoji maslinovo ulje, jednostavna priprema ulja i jaja, posebno u mediteranskoj regiji, gdje već postoji i Aioli umakom (ulje i češnjak) je osmišljena i majoneza*".

Prema *Oxford English Dictionary*, *majoneza* je svoj debi na engleskom jeziku imala u kuharici iz 1841.

Cvjetača a la Villeroi

Villeroi (francuska plemićka obitelj)**,** François de Neufville Duc de Villeroy (7.4.1643.-18.7.1730.), francuski maršal. Jelo: *Teleća žlijezda u tijestu; Ris de veau à la Villeroi; Bries in Backteig* (oprana teleća žlijezda, bez kožica) kuhajte 10 minuta u slanoj vodi, izrežite na ploške, umočite u umak villeroi, stavite na dasku posutu krušnim mrvicama i ostavite 1 sat da se ohladi. Uvaljajte u jaja, mrvice i pržite u jako vrućoj masti. *Prilog*: zeleni grašak, salata; *Villeroi cauliflower (Vilerova cvjetača, karfiol);* jelo se priprema u poznatom restoranu *Delmonico,*

New York: skuhana cvjetača dobro se iscijedi i osuši, nakon toga se prelije dobro iskuhanim umakom *Allemande* u kojem se prokuhaju fino kosane gljive i peršin,
Umak allemande (njemački umak) – radi se o umaku *velouté* kojem se dodaju žutanjci i vrhnje za kuhanje
Velouté je poznat i pod imenima *salsa velultata, blanche grasse* tj. *masni bijeli umak* ili *bogati bijeli umak*. Jedan od njegovih temeljnih sastojaka je kokošja, teleća ili riblja juha zgusnuta mješavinom maslaca i brašna (*white roux*).
Sastojci za osnovni recept (4 osobe)**:** 40 g maslaca, 40 g brašna, 500 ml juhe od mesa, ribe ili povrća, sol i papar.
Na slaboj vatri otopite maslac. Dodajte brašno i miješajte dok smjesa ne postane zlatno-smeđa i glatka. Postupno ulijevajte juhu. Pojačajte vatru i pustite da prokuha, kuhajte 15 minuta, često miješajući. Posolite i popaprite.
Odličan je kao dodatak lazanjama i mesnim kuglicama.
Villeroi umak; Sauce Villeroi; Villeroisoss: svijetli zapržak nalijete goveđom ili kokošjom juhom, dobro prokuhajte, zgusnite vrhnjem i žumancima, posolite, popaprite i pomiješajte želatinom rastopljenom u 2 žlice vode. Umak mora biti jako gust. U umak možete dodati popržene pečurke narezane na kockice).

W

Raoul Wallenberg

Obitelji **Wallenberg** (ili Wallenbergs) ugledna švedska bankarska obitelj, poznati kao bankari, industrijalci, političari, diplomati i filantropa. Najpoznatiji Wallenbergs je **Raoul Wallenberg** (4.8.1912.-17,1947. ? srpanj) švedski humanitarac, radio u Budimpešti tijekom Drugog svjetskog rata i spašavao Židova od holokausta. Između srpnja i prosinca 1944, izdao zaštitne putovnice i smještavao Židova u zgradama osnovane kao švedski teritorij, i na taj način spasio desetke tisuća života. Dana 17. siječnja 1945, pritvoren je od strane Sovjeta nakon što su ušli u Budimpeštu, koji su obavijestili javnost da je umro na 7. srpnja 1947, dok je bio u pritvoru. Okolnosti njegove smrti ostali su i danas nejasni. Godine 1981, kongresmen Tom Lantos, koga je spasio Wallenberg, predložio je Wallenberga za Počasnog građanina Sjedinjenih Američkih Država. Kasnije je proglašen počasnim građaninom Kanade, Mađarske i Izraela. Izrael je proglasio Wallenberg Pravednikom među narodima.

Wallenberg Burgers, *Wallenberg odresci*

Klasični švedski teleći odrezak, (hamburger) najčešće se poslužuju uz pire od krumpira, kuhani grašak i zašećereni lingonberries ili ***lingonberry džem***. Sastojci: 50 dag telećeg mljevenog mesa (ili govedina), 4 žumanjka,3 dl slatkog vrhnja,sol,bijeli papar, svježe krušne mrvice, maslac. Izmiješajte mljeveno meso, žumanjke, vrhnje i začine. Smjesa mora biti vrlo glatka. Od smjese oblikujte 4 odreska „pljeskavice“,“šnicla“ (u nekim naputcima kažu da treba oblikovati 12 odrezaka, dvanaest mjeseci). Odreske uvaljate u krušne mrvice i pržite na zagrijanom maslacu s obje strane. Ne smiju jako posmeđiti. Poslužite vruće s pire krumpirom, kuhanim graškom i lingonberry džemom.

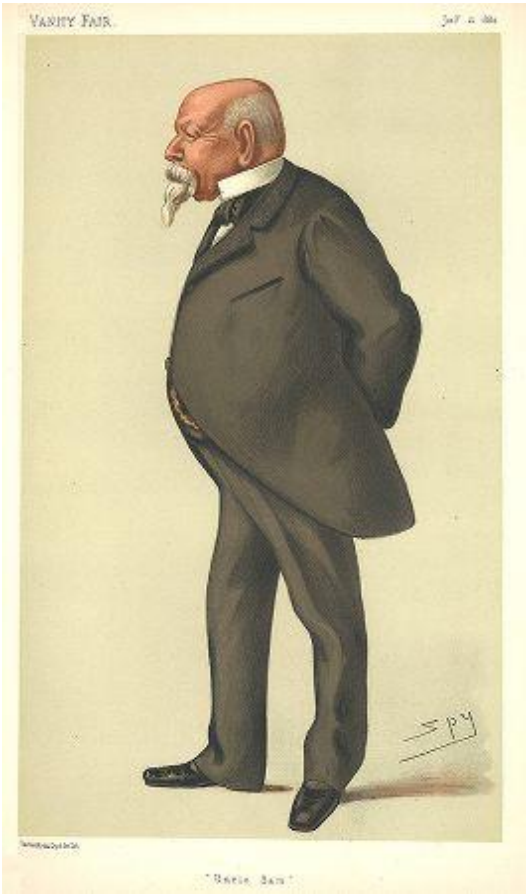
Lingonberry džem (švedski: lingonsylt, norveški: tyttebærsyltetøy, estonski: pohlamoos, finski: puolukkahillo), lingonberries raste izdašno u šumskim područjima unutrašnjosti, od kojeg se priprema pekmez,džem. Obiljem C vitamina oduvijek je omogućavao tijekom cijele godine, u obliku raznih pripravaka ili kao dodatak jelu, neophodan sastojak organizmu. Vrlo je popularan u tradicionalnim jelima, kao što su: *kroppkakor, pitepalt, krumpir torta, kåldolm ar i crni puding*. Danas se poslužuje kao džem u debelim palačinkama, s mesnim jelima kao što su: *meatballs, goveđi gulaš* ili *jelima od jetara*, regionalno čak i sa *prženim haringama*. Također se često koristi na pireu od krumpira i tradicionalnoj zobenoj kaši, ponekad zajedno sa cimetom i malo šećera ili sirupa. Fini lingonberry džem pripremljen je od bobica, šećera i malo vode. Jeftinije varijante razrijeđena su jabukama i/ili pektinom. Bogati sadržaj prirodnih kiselina u bobicama čini umjetne konzervanse nepotrebnim.

Knjiga „Meine Kunst in Küche und Restaurant“ od 479 stranica više je nego zbirka od 100 naputaka (recepata). G. Alfred Walterspiel upućuje ugostiteljske djelatnike, osim kako besprijekorno pripremiti jela, i kako se odnositi prema gost na temelju svog dugogodišnjeg bogatog iskustva i znanja.

Hotel „Vier Jahrszeiten

Restoran“ Walterspiel“ u hotelu „Vier Jahrszeiten“ 1926.

Walterspiel, Alfred (1881.-1960.) njemački kuhar i hotelijer, nepresušan po bogatstvu kuharskih ideja svog vremena. Posjedovao „Vier Jahreszeiten“ s restoranom „Walterspiel“ u Münchenu. Autor knjige „Meine Kunst in Küche und Restaurant“



Samuel **Ward (**„Uncle Sam“) (27.1.1814.-19.5.1884.), pjesnik, pisac i gurman, te u godinama nakon građanskog rata poznat kao „Kralj lobija.“ Kombinirao je ukusnu hranu, fina vina, i dobru konverzaciju u ostvarivanju *novog tipa lobiranja* u Washingtonu, što je nadživjelo svog tvorca i vlada sve do danas.

Hash Ward La Sam, file od govedine, file Hachis De La boeuf Sam Ward; sastojci: 75 dag hladnog pirjanog ili pečenog filea govedine, 8 dag kuhanih gljiva, 8 dag kuhanog krumpira. Sve sastojke izrežite na male komadiće i dodajte 3 dag kuhane šunke, također izrezane na male komadiće. Na zagrijanom maslacu popržite kosani luk kozjak pazeći da ne požuti. Dodajte

šunku, gljive, meso i krumpir, miješajte i podlijte s malo *veloute umakom* i pireom od rajčica. Pazite, ne smije zakuhati. Začinite po ukusu, vruće mljeveno meso okružite komadima kruha pržene na maslacu, i odmah poslužite.

Razglednica sa životom Georgea Washingtona

Prvi Thanksgiving Day

Regardless of which day we celebrate Thanksgiving, we feel it's important to remember what this day is all about.

Divlji puran

George Washington's Egg Nog

Martha Washington (1731-1802

Kolač Marte Wašington (Marta Washington`s cake)

George **Washington**, (22.2.1723.- 14.12.1799.), osnivač nezavisnosti USA i njen prvi predsjednik. George Washington želio je da se Dan zahvalnosti (*Thanksgiving Day*) slavi 26 studenog, svake godine. Abraham Lincoln, 1863, zatražio je da svi Amerikanci u studenom slave Dan zahvalnosti. Za obiteljski ručak po tradiciji priprema se – *pečeni puran*.

George Washington's Egg Nog, moderna verzija George Washington's Egg Nog za količinu od 6 litara. Mješavina mora odstajati barem 5 sati (sastojci: 2 šalice rakije, 1 šalica viskija od raži, 1 šalica tamnog ruma Jamajka, 1/2 šalice sherrya, 8 velika jaja ili 10 manjih, 3/4 šalice šećera, 1,1 l mlijeka, 1,1 l vrhnja, 1 žličica svježe ribanog muškatnog oraščića, 1 cimet).

Izmiješajte rakiju, viski, rum i sherrya (šerija) u jednu veću posudu. Odvojite žumanjke od bjelanjaka u dvije velike posude. Tucite žumanjke s dodavanjem šećera dok smjesa ne postane svijetlo žuta. Dodajte sherrya polako žumancima, nastaviti tući, smjesa će posmeđiti. Dodajte mlijeko i vrhnje istodobno, polako izmiješajte smjesu. Odložite na stranu. Istucite bjelanjke u čvrsti snijeg i polako umiješajte u mješavinu svih alkohola. Dodajte muškatni oraščić i cimet, te dobro promiješati da se dobro sjedini. Posudu dobro hermetički zatvorite, da se ne isparava. Pripremljene mješavine mogu stajati 4-7 dana na najhladnijem mjestu hladnjak. Prije posluživanja spojite obje mješavine.

George Washington creps – palačinke (sastojci: 2 šalice kiselog vrhnja, 4 žlice šećera,1 žličica ekstrakta badema, 1 pekmez od trešanja, 16 palačinke, 2 žlice maslaca.

Pomiješajte kiselo vrhnje, šećer i ekstrakt badema. 1 žlicu kiselog vrhnja pomiješajte s 1 žlicom pekmeza od trešanja i stavite na svaku palačinku i zarolajte. Pokrijte i odložite u hladnjak do posluživanja. Za posluživanje: rastopiti maslac u tavi i zagrijte palačinke. Pažljivo nanesite preostali pekmez od trešanja koji će palačinke otopite i odmah poslužite).

George Washington's Hatchet - bojna sjekira(sastojci:1/2 žlica suhog aktivnog kvasca, 1/4 šalice mlačne vode, 1/4 šalice mlijeka, 4 žlice maslaca,

1/2 žličice soli, 2 žlice šećera, 2-2/2 šalice brašna, 1 jaje, kandirane trešanja ili maraskino višnje; *nadjev*: 1/2 šalice smeđeg šećera, 2/3 šalice sjeckanih oraha, 1/2 žličice cimeta, 4 žlice rastopljenog maslaca; *glazura*; čokolada.

Kvasac umiješaju u mlačnu vodu i nakon 5 minuta dobro pomiješajte s mlijekom i jajima, i odložite na mlačno mjesto. Nakon što se kvasac „uzdigao“ pomiješajte sve ostale sastojke: brašno, kvasac, mlijeko i jaja. Dobro sve izradite u mekano tijesto. Stavite u podmazani pleh i odložite na toplo da se digne (dobiti će dvostruki obujam) oko 1 sat. Podijelite tijesto na dva dijela, oblikujte 6 pravokutnika veličine 6 x10 inča (inč -2,5 cm). Pomiješajte smeđi šećer, orahe i cimet. Tijesto premažite rastopljenim maslacem, pospite polovicom pripremljene smjese (šećer, orasi, cimet). Savijte tijesto u rolu, *oblikujete dršku sjekire*. Dobro stisnite tijesto da se

ne otvori i stavite tako da rub tijesta bude okrenut prema dnu pleha (na taj način spriječiti će te da se kraj tijesta ne digne kod pečenja).
Od drugog dijela tijesta oblikujte dva pravokutnika veličine 4x5 inča i njih premažite rastopljenim maslacem. Pospite preostalu smjesu (šećer, orasi, cimet). Pravokutnike složite jedan na drugi (tako da rubovi dođu točno jedan na drugi) na dršku sjekire s jedne i druge strane. Sada ste oblikovali sjekiru. Ostavite da odstoji pola sata. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC oko 35-45 minuta. Kada je „bojna sjekira“ pečena prelijte je otopinom čokolade).
George Washington cheese cake - kolač od sira (sastojci: "Graham" kora za pitu, 24 dag krem sira, malo mlijeka, 1 žličica vanilije, 1/3 šalice soka od limuna.
Dobro izmiješajte krem sir i mlijeko, dodajte vaniliju i sok limuna. Smjesom premažite kore za pitu i preklopite drugom korom. Premazane kore prije posluživanja moraju odležati u hladnjaku barem 2 sata. *Napomena*: Graham kore su već pečene. U nedostatku Graham kora ispecite tijesto za pitu i postupite kao sa Graham korama).
Marta Washington`s cake; Kolač Marte Vašington. Izvorni naputak. (sastojci: 2 3/4 šalice grožđica, 2 šalice sušenih ribizla (dried currants), 1 šalica narančinih korica, 17 dag kandiranih kora limuna, 3/4 šalice nasjeckanog kandiranog limun, 1/3 šalice kandirane ***Angelike****, 1/3 šalice crvenih kandiranih trešanja, 1/3 šalice zelenih kandiranih trešanja, 1/2 šalice brandya, 4,5 šalice brašna, 1 žličica *ground mace* (ground mace; kao muškatni oraščić koristi se za kolače i ostale slastice. Mace se može koristiti kao zamjena muškatnog oraščića u većini naputaka/recepata. Začin je slađi, blaži i ima sličan okus muškatnom oraščiću. Tamnije je boje od muškatnog oraščića. Ground mace može se zamijeniti u svijetlim umacima, u mesu, omletima i pire krumpiru. Mace treba dodati na početku postupka kuhanja kako bi dao svoj puni okus), 1/2 žličice muškatnog oraščića, 2 šalice maslaca, 2 šalice bijelog šećera, 10 jaja, 2 žličice svježeg limunovog soka, 1/3 šalice sherija (prošeka), 1 šalica sherija (prošeka).
Grožđice stavite u posudu, prekrijte vodom i ostavite preko noći. Ogulite naranču i limun, i iskošite zajedno s obje vrste trešanja. Prelijte s ½ šalice brendya i ostavite preko noći. Brašnu dodajte ground mace i muškatni oraščić, i sve promiješajte. Istucite žumanjke, dodajte 1 šalicu šećera i izmiješajte pjenasto. Umiješajte sok limuna. Pjenasto istucite bjelanjke (napravite „snijeg“). U većoj posudi pjenasto izmiješajte maslac, dodajte 1 šalicu šećera i izmiješajte u glatku smjesu. Smjesi dodajte žumanjke i promiješajte, uspite brašno, dobro promiješajte, podlijte 1/3 šalice šerija (prošeka) i sve izmiješajte. Umiješajte svo voće, dodajte izmiješane bjelanjke („snijeg“) i lagao promiješajte. Ulijte tijesto u dobro namašćenu posudu za pečenje. Kolač možete peći i u kalupu za dvije odvojene „štruce“ (kao kruh, hljeb). Pecite u zagrijanoj pećnici na 175 oC oko 20 minuta. Smanjite temperaturu na 165 oC i nastavite peći 1,5 sat ili 40 minuta kao kad pečete kruh. Kolač je pečen kad zabodena čačkalica izađe suha. Kolač izvadite i ostavite da se ohladi. Ohlađeni kolač zamotajte u gazu namočenu u šeri (prošek), i odložite u kutiju koju možete hermetički zatvoriti. Ako se gaza brzo osušila ponovno je namočite u šeri (prošek), zamotajte kolač i odložite u hermetički zatvorenu kutiju. Kolač možete ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem („šlag“) ili samo posuti šećerom u prahu).
Anđelik*; višegodišnja biljka koja naraste do 100-25 o cm u visinu. Stabljika je okrugla, šuplja, u gornjem dijelu razgranjena, pri dnu jako odebljala. Donji listovi su veliki, dvostruko ili trostruko peraste, svijetlozeleni, s ovalnim i nazubljenim listićima. Bjelkasto zeleni ili žućkastobijeli cvjetići složeni su u sastavljene polukuglaste štitove, tako da 20-30 njih čini jedan velik cvat. Cvate samo jednom u ljetnim mjesecima. Raste na vlažnim livadama, u blizini rijeka, u pretplaninskim područjima. Mladi listovi, izdanci i podzemni dijelovi imaju aromatičan miris i koriste se u kao dodataka juhama i povrću. Od mladih stabljika priređuju se kompoti i slatko, posebna poslastica je ušećerena (kandirana) mlada stabljika. Anđelika i njezino eterično ulje koristi se za u industriji likera (chartreuse) i ribljih konzervi. Dobro očišćen korijen nesmije se nikada sušiti na umjetnoj toplini jer će izgubiti aromu. U pravilu se reže po duljini, često se plete u pletenice i suši obješen u potkrovlju gdje nema čađe, na zračnom mjestu, izložen vjetru.

Listovi i cvjetovi suše se u sjeni. Sabrano sjeme suši se u kasnoj jeseni (studeni do početka prosinca) i oprezno suši. Eterično ulje listova i sjemena smatra se mnogo finijim eteričnim uljem od korijena. Kod nas se najšeće može naći na širem području Plitvičkih jezera. Srodna joj je biljka *kravojac* ili *šumska anđelika*.

Raphael **Weill** (1837.-1920.) stigao je u San Francisco u dobi od 18 godina. U nekoliko godina, zahvaljujući svojim iznimnim poduzetničkim sposobnostima postaje jedan od vlasnika najveće robne kuće u San Francisku. Kasnije pomaže u osnivanju poznatog *Bohemian Cluba* koji još uvije postoji. Cijenjeni poslovni čovjek koji je obožavao i kulinarstvo osmislio je, barem tako kaže predaja, jelo *Chicken Raphael Weill*.

Bohemian Club privatni muški klub u San Franciscu, Kalifornija, nalazi se u 624 Taylor ulici. Klub je osnovan 1872. odstrane novinara, umjetnika i glazbenika, uskoro je počeo prihvaćati gospodarstvenike i poduzetnika kao stalne članove. Klub je ponudio i privremeno članstvo predsjednicima sveučilišta kao i vojnim zapovjednicima koji su bili u službi u San Francisku. Danas klub ima raznoliko članstvo od lokalnih i svjetskih lidera, umjetnika, glazbenika i gospodarstvenika.

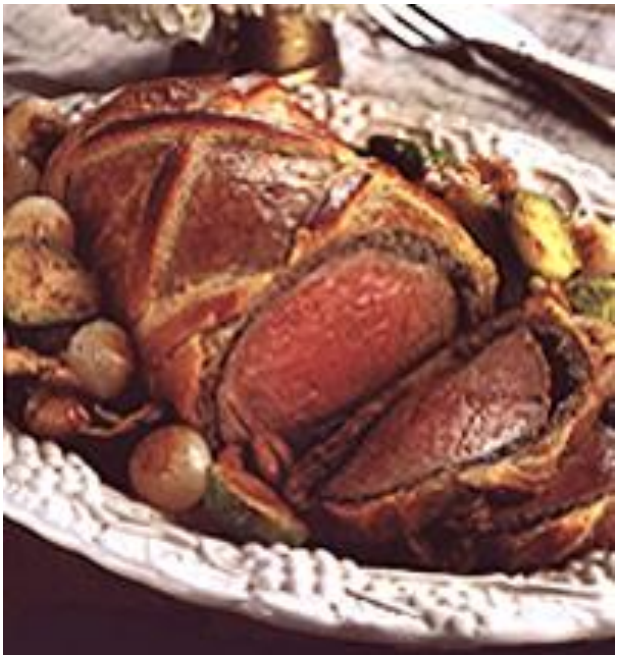
Chicken Raphael Weill, Piletina Raphael Weill; sastojci: 1,40 kg piletine izrezane na 6 ili 8 komada, 2 žličice soli, ¼ žličica bijelog papra, ¼ šalice maslaca, 2 žlice sitno kosanog luka, ½ šalice čiste pileće juhe, 1/3 šalice konjaka, ½ šalice suhog bijelog vina, 2 svježeg peršina grančica i 1 ½ žličice sušene estragon, zamotan zajedno u gaza, 1 šalice slatkog vrhnja, 2 žlice suhog šerija, 3 žumanjka.

Piletinu posušite papirnatim ubrusom. posolite i popaprite sa svih strana. Rastopiti maslac na umjerenoj vatri, dodajte luk i miješajte 2 ili 3 minute, sve dok ne budu mekan ali ne i smeđe. Dodajte piletinu i popržite okrećući komade dok ne postanu blijedo zlatne boje. Regulirati topline ako je potrebno, tako da je piletina na posmeđi. Zagrijte konjak u maloj posudi, zapalite i prelijte preko piletine. Kad se plamen ugasi dodajte pileću juhu, vino i vrećicu od gaze sa peršinom i estragonom. Zakuhajte sve smanjiti na nižu temperaturu. Prokuhajte djelomično pokriven oko 25 do 30 minuta, ili dok piletina ne omekša i ne pokazuje otpor kada se probode

duboko malim oštrim nožem. Piletinu odložite na topli tanjur. Iz tava izvadite gazu s biljem, dodajte vrhnje i šerija. Stalno miješajući, prokuhajte, i nastavite na visokoj temperaturi kuhati žustro, miješajući, nepokriven, da se smjesa smanji na oko 2 šalice. Smanjite vatru na najnižu temperaturu. Umiješajte pjenasto žumanjke, dodajte oko ½ šalice vrhnja i dobro izmiješajte. Stalno miješajući preliti žumanjke u tavu u tankom sloju i kuhati oko 2 ili 3 minute, sve dok se umak ne zgusne i postane gladak. Ne dopustite da se jaja u zgrušaju. Začinite po ukusu, vratite piletinu na tavu i zagrijte pirjajući nekoliko minuta. Složite komade piletine privlačno na topli pladanj, i poslužite okruženo s kuhanim srcima artičoka i gljivama. Ostatak umaka poslužite odvojeno.

Vojvodu od Wellingtona, naslikao je 1814, nekoliko mjeseci prije bitke kod Waterloo, umjetnik Sir Thomas Lawrence.

Filet de boeuf Wellington



Wellington, Arthur Wellesley (29.4./1.5./1769.-14.9.1852.), jedna od vodećih vojnih i političkih osoba 19. stoljeća. Često su ga nazivali jednostavno *„vojvode od Wellingtona"*, čak i nakon njegove smrti.
Vojvoda Wellington, kao **e**ngleski vojskovođa, pobjednik je u bitci protiv Napoleona kod Waterlooa godine 1815. Kao političar, te predsjednik vlade pokazao se vrlo konzervativnim, čak nazadnim, no u privatnom životu uživao u jelu, piću i ženama (Ledy Hemilton). Po njemu nosi ime jelo: *Goveđa pisana pečenka Wellington*; *Pisana pečenica u lisnatom tijestu; Filet de boeuf Wellington; Rindslendenschnitten in Butterteig* (iz pisane pečenice izvadite kosti i skinite kožicu, posolite, popaprite i pecite 15 minuta u vrućoj masti na jakoj temperaturi. Kad se ohladi premažite finim začinima (fines herbes: na maslacu poprženi luk ili kozjak, pečurke i peršin). Pečenje umotajte u lisnato tijesto razvaljano na debljinu hrpta noža, ukrasite raznim oblicima izrezanim iz lisnatog tijesta, namažite bjelancem i pecite u pećnici na jačoj temperaturi; *Prilog*: pečeni krumpir, špinat i zeleni grašak.

Welsh rarebits (original style)

Welsh (Wells), grad u engleskoj grofoviji Somersset. Ime Wells potječe od tri bunara posvećena sv Andrije, jedan je u mjestu a druga dva u temelju biskupskog dvora i katedrale.

Oko bunara nastalo je malo rimsko naselje, koje naraslo i dobilo važnost kada Kralj Ine (Saxonac) na Wessex osnovao opatijsku crkva 704. Wells je postalo trgovačko središte.
Welsh rarebits (original style)*; Fromage de Chester; Chester-Käseschnitten* (rarebits, engl. - rijedak zalogaj). Ime jelo potječe iz 18. stoljeća. *Velški prženi sir* obično je izrađen s cheddar sirom za razliku od kontinentalnog europskog fondia koji se radi isključivo, izvorno, od švicarskih sireva. *Velški prženi sir, velški zec* ili samo *prženi sir***,** jelo je pripravljeno s ukusnim umakom od rastopljenog sira i raznih drugih sastojaka i poslužuje vruće na tost (male, okrugle kriške bijelog kruha pržene na maslacu obložite tankim ploškama sira čester ili još bolje isti sir izribajte i namočite pivom i začinite paprikom (cayenne), solju i muškatnim oraščićem. Kriške brzo popržite prije posluživanja. Poslužuju se na vrlo vrućoj plitici/poslužavniku. Rajčica je novi dodatak koji nije u izvornom naputku).

Das Westfalenpferd ist das Wappentier Westfalens, Freilichtmuseum Hagen Konj Westfalen je simbol Vestfalija
Westfäler Kipferl

Westfalen (Vestfalija) njem. povijesna pokrajina uz rijeku Weser, Ruhr i Lenne. Vojvodstvo Vestfalije utemeljio 1180. Fridrich Barbarosa. Jelo, hladni kolačići: *Vestfalski roščići; Cornets westphaliens; Westfäler Kipferl* (maslac izmrvite s brašnom, dodajte šećer, žumanca, kvasac razmućen u hladnom mlijeku i sol, i od svega zamijesite tijesto. Razvaljajte ga na 3 mm debljine i izrežite četverouglastaste komade, namažite ih marmeladom od marelica, smotajte i oblikujte roščiće. Ostavite ih da uzađu, namažite bjelancem i ispecite u namazanoj posudi na jakoj vatri).

Bourbon Street Sirloin Steak a la Applebee's

Applebee's Breakfast

Westmoreland, grofovija u sjeverozapadnoj engleskoj s glavnim gradom Appleby.
Bourbon Street Sirloin Steak a la Applebee's. Iako u nazivu postoji riječ *bourbon* njega nema ni u sastavu ni u preporuci da se konzumira prije ili poslije.
(sastojci: sirloin steaks oko 24 do 30 dag svaki, 2 šalice vode, 2 žlice Worcestershire umaka (sauce), 2 žlice soja umaka (soya sauce), 4 žličice čili praha (chili powder), 2 žličice fino usitnjenog češnjaka (ili garlic powder), 2 žličice crvene mljevene paprike, 2 žličice papra, ½ žličice soli, 1 žličica cayenne praha, 1 žličica luka u prahu, ½ žličice origana.
Izmiješajte sve sastojke u jednoličnu smjesu. Odreske lagano potucite s obje strane. Meso stavite u marinadu,mješavinu, i odložite u hladnjak na 2 sata. Zagrijte gril, nauljite ga i pecite odreske 6 minuta sa svake stane na temperaturi od 155 oC).
Applebee's Breakfast, (sastoji se od: kajgane /(cvrtje), dvije ploške pržene slanine, dvije kobase s prženim krumpirićima, muffin, mala šalica miješanog soka voća. Uz muffine se poslužuje maslac i džem od jagoda).

Legende o **Wiener Schnitzel-u**

Upotreba krušnih mrvica (prezla), kod paniranja, vjerojatno je od samih početaka pripreme jela tj. pripravljanja kruha i njegovih ostataka. To je bio i temelj za razna jela koja su vezana uz stari kruha i oblaganje jela krušnim mrvicama.
Ta „zlatna boja“ – „zlatna korica“, nakon njihovog prženja, smatra se remek djelom pripremljenog jela, koja su prema nekim izvorima „osmislili“ kuhari u Lombardiji u 15. i 16.

stoljeću. To su radili zbog tadašnjeg mišljenja liječnika da je zlato (pravo zlato u listićima) lijek za srce, čime su pokazivali i svoj društveni status i bogatstvo.
Zahvaljujući trgovačkim odnosima ubrzo taj običaj „pozlate hrane“ stiže i do Venecije. Pravi zlatni listić ubrzo postaju nedostižni za mnoge tadašnje bogataše, ali i razorni za ekonomiju. Vijeće Venecije zabranjuje 1514., pozlaćivanje jela. Kuhari u potrazi za prikladnom zamjenom za zlatne listiće pronalaze u paniranju krušnih mrvica.

Povjesničari kulinarstva ukazuju da Talijanski kuhari nisu bili oni koji su osmislili paniranje, nego su to preuzeli od Španjolaca, koji su takav kulinarski način obrade namirnica preuzeli od Maura. Tragom toga, dolazi se do „spoznaje“ da nas umjetnost paniranja vodi do „bizantskog razdoblja“.

Prvi spomen, paniranja kotleta u krušnim mrvicama, može se naći dosta kasno u kuharicama. To nas upućuje bi takav način obrade namirnica mogao biti uobičajen i da se nije smatralo bitnim da bi bilo zabilježeno u tadašnjim kuharicama.
U „Saltzburger Kochbuch“ iz 1719., Conrad Hagger-a opisuje se priprema kokoši („Backhuhns“).
U „Nutzlichen Koch-Buch“ Ignanza Gartler-a iz 1740. opisuje se jelo „kälbernem Schnitzel mit Parmesan-Käß und Semmel-Schnitten“ (kälbern odresci sa sirom parmezanom i kriškama kruha). U kasnijem knjigama Ignaza Gartlera „Wienerisch bewährten Kochbuch“ u nalaze se mnogi recepti za korištenje krušnih mrvica, kao sastavni dio koji se vežu s umacima i juhama, za pečenje („paniranje“) i za „gebackene Hühner“ („pečena piletina“).

Najraniji dokazi „paniranih odrezaka“ (pohanih šnicli - Gebachene Schnitzeln) može se naći u „Kleinen Österreichischen Kochbuch“ iz 1798.

Katharina Prato 1889 u svojoj kuharici napominje „paniranje“ riječima: *Mehl-Ei.-Brösel* (brašno - jaja - mrvice) i *Ei-Brösel-Panier* (jaje - mrvice - paniranje).

Unatoč toga što je „paniranje“ bilo poznato u 18. stoljeću (ali bez spominjanja ***brašna***), sve do početka 20. stoljeća nije se znalo za pojam „Wiener Schnitzel“ u kulinarskoj literaturi i terminologiji.
U Beču su pod današnjim pojmom „Wiener Schnitzel“ koristili izraze kao: „Kalbsschnitzel“ (teleći odrezak), „Paniertes Schnitzel“ („pohani odrezak“) kao i „Eingebröselte ili panirte Schnitzeln“ ("Eingebröselte ili panirani „šnicl“).

Odresci kao „Wiener Schnitzel“ prvi put su spomenuti u Böhmischen Kochbuch (češkoj kuharica) Lagler 1884.

Wiener Schnitzel - Prato ne spominje u svojim knjigama iz 1879 i 1907, već kao „eingebröselte Kalbsschnitze“, što ukazuje da je pojam „Wiener Schnitzel“ uspostavljena tek u 20. stoljeću. Takvo mišljenje zastupa i Maier-Bruck u svojoj knjizi „Sacher Cookbook“ te navodi jela: Kälberne Schnitzel (teleći kotleti), Kalbsschnitzel (teleći kotleti), i u posljednjoj trećini 19. stoljeća 1908. (Rokitansky) kao - *Wiener Schnitzel*.

U Universallexikon (Leipzig 1893.) navodi se izraz *Wiener Schnitzel* kao sinonim za „Kaiser-Schnitzel“ (Carski odrezak).

Prema legendi, feldmaršal Radetzky donio je recept 1857. iz Italije. Kao zapovjednik austrijske vojske boravio je u Lombardija-Venecija (1848-1849), tijekom talijanske revolucije gdje je

konzumirao jelo: Costoletta milanese (Mailänder Kotellet, koje je vjerojatno osmišljeno između 14. do 16. stoljeća). Toliko je bio oduševljen jelom da je o njemu pisao i samom Cara u vojnom izvješću o opskrbi. Nakon povratka Radetzky je odmah pozvan na dvor kako bi mogao prenijeti šefu svih dvorskih kuhara.
Jelo je ubrzo osvojio cijelu carstvo.
Sočni komadići telećeg mesa stražnje noge zamijenili su kotlete, dodali su brašno bečkih pekara, umjesto bijelih mrvica koristili su smeđe krušne mrvice. Sve je rezultiralo jelom koje su austrijski restorani ponudilo pod imenom - *Wiener Schnitzel*.

Legendu je povjesničar Richard Zahnhausen, 2001, opovrgnuo, spomenuvši činjenicu da je to već uradio Günter Wiegel u svojoj knjizi 1967 Alltags und Festspeisen in Mitteleuropa.
Lingvista Heinz Dieter Pohl, 2007., također je odbacio ovu priču (legendu) uz opasku da je - izmišljena.
Laut Pohl po prvi put 1969. u talijanskom gastronomskom vodiču (gastronomica Guida d'Italia), koji je 1971. objavljen i na njemačkom, ukazuje da Radetzky konzumirao jelo *costoletta alla Milanese* koje prije toga nije nikada spomenuto u Austriji.
Ono što je u suprotnosti sa svim tim teorijama, o podrijetlu Wiener Schnitzel-a, je činjenica da se bečkoj kuhinji odavno koristi postupak paniranja (pohanja) i prije nego što je živio Radetzky, tj. pečenje u dubokoj masti.
Tijekom 60-ih godina 19. stoljeća, *Wiener Schnitzel* je poznato kao „Côtelettes de veau à la viennoise“ što je Napoleonu III. i njegovoj supruzi Eugeniji poslužen za objed.

Wiener Schnitzel je u početku posluživan samo kao svečano jelo da bi sredinom 19. stoljeća, postao i jelo širokog sloja pučanstva. Umjesto teletine počelo se koristiti i svinjsko meso, koje je bilo jeftinije. Odresci su se u početku pripremali samo za Božić, Novu godinu i za svadbe. Kad jelo za Božić (obično večeru) i Novu godinu, *Wiener Schnitzel,* preuzima mjesto pečenjima: Rindfleisch, Schweinsbraten oder Geflügel (govođem, svinjskom ili peradi).
Na svadbenoj večeri, u kojoj je nekoliko sljedova (gangova), pečenja su zadržana a *Wiener Schnitzel* su služi kao međujelo (Zwischenspeise) ili jelo u kasnim noćnim satima (Mitternachtsspeise).

Dodatak, kriška limuna i kosani peršin, spominje 1913., Marie von Rokitansky u „Österreichische Küche“ : „Man gibt eine Citronenspalte zu jedem Schnitzel und etwas grüne Petersilie auf die Schüssel, mit ihrer Säure ließ sich in der Vergangenheit oft über schlechtes Fleisch oder altes Fett hinwegtäuschen“ (što umanjuje okus lošeg mesa ili stare masti.

The State Apartments at Windsor Castle

Brown (smeđa) Windsor juha

Red Windsor Cheese

Windsor, grad i kraljičin dvorac u engleskoj grofoviji Berkshire. U dvorcu se nalaze znameniti grbovi kraljevske obitelji. Ime potječe iz starog engleskog *Windles-ore*, ili *„vitlo kraj rijeke“*, kraljevsko naselje.

Brown (smeđa) Windsor juha. Ova klasična juha bila je vrlo popularna u dvorcu u devetnaestom i ranom dvadesetom stoljeću te se u doba Kraljice Victorije redovito posluživala na državnom banketu (sastojci za 4 osobe: 2 žlice maslaca, 1/4 pound goveđeg odreska, 1/4 pound janjećeg odreska (ili ovčetina), 4 šalice čiste goveđe juhe, 1 srednja glavica luka, (oguljena i narezana), 1 mrkva (oguljena i narezana), 1 pastrnjak/paškanat (oguljen i narezan), 2 žlice brašna, 1 vezica zeleni za juhu („grincajg“), sol i papar, 1/4 žličice čilija u prahu, 1/2 šalice kuhane riže, 1/4 šalice Madeira.

Izrežite janjetina i govedina na 1 inch kocke i uvaljati u brašno. Stavite maslac u veliki lonac na nižu temperaturu (oko srednje temperature). Maslac ne smije posmeđiti kod zagrijavanja (posmeđi ako je temperatura previsoka). Pržite meso oko 3 minute, dodajte ostatak brašna i pržiti do zlatnosmeđe boje. Dodajte narezano povrće i promiješajte, dodajte zelen za juhu, djelomično poklopite posudu i kuhajte 2 sata. Prije posluživanja u juhu umiješajte rižu, i dodajte Madeira koja bi trebala „pobuditi tek“ za ovu juhu).

Windsor ***Stewing odrezak.*** Postoji veliki broj recepata koje možete napraviti sa pirjanim mesom (odreskom), kao što su *smeđa Windsor juha*, *gulaš juha*, *govedina* i *Guinness pita*, *kari*, itd. Evo nekoliko savjeta kako pripremiti odrezak (po preporuci dvorskog kuhara).

Prije svega, pržite kocke mesa u vrlo vrućoj masnoći. Meso će posmeđiti i zadržati svoj okus i sokove. Umak od mesa će također biti vrlo ukusan. Nakon prženja mesa možete pripremiti gulaš ili neko drugo željeno jelo ili nadjev. Promiješajte sok s željenim začinima, vratite meso natrag u sok, i pirjajte dalje na laganoj vatri, otprilike 40 minuta.
Ovo je samo osnovni postupak pirjanja. U nekim naputcima (receptima) meso će posmeđiti zbog dodataka raznih drugih začina ili mirodija. Na primjer, smeđa Windsor juha ili odresci posmeđiti će zbog korištenja Marmite i Worcestershire umak. Slično je i kod korištenja currya koji se prvo stavlja u tavu a tek nakon toga meso koje se prži zajedno sa začinom.
akon osnovne tehnike, možete pokušati pripremiti različita ukusna jela koristeći svoju maštu i nepce (okus).
Red Windsor Cheese vrlo je sličan siru cheddar. Nakon što se mlijeko usiri i kratko odstoji (slegne) sirna masa se odvaja u manjim dijelovima i ponovno se kuhati uz miješanje od 20 do 40 minuta. Nakon toga dolazi postupak sušenja. Sirna masa se oblikuje u grude i ostavlja neko vrijeme. Na taj način se povećava kiseljenje. Na kraju se grude sole i miješaju. U daljnjem postupku se premazuje s Bordeauxom ili Portom, tiješti se i ostavlja tako kratko vrijeme. Sir poprima mramornu strukturu, jaki okus i nakon kratkog vremena konzumiranja osjeti se i okus vina. Sir je nabolje posluživati sam ili s krekerima kako bi došao do izražaja njegov izvanredan okus.

Eckart **Witzigmann** austrijski kuhar (4. 7.1941.u Hohenems,Vorarlberg), odrastao u Bad Gasteinu. Nakon što je njegov kuharsko naukovanje bilo završeno u hotelu Straubinger u Bad Gastein (1957-1960), Witzigmann je radio u prestižnim restoranima diljem svijeta, među ostalima i kao student Paul Bocuse u Lyonu. Njegov rad započeo je u Njemačkoj 1971. u Münchenskom u restoranu *Tantris*. Dana 19. studenog, 1979., bio je na njemačkom govornom području prvi kuhar (i treći, izvan Francuske) koji je dobio tri zvjezdice u francuskom Michelina vodiču za restoran u Münchenu, *Aubergine* (patlidžan), koji je otvorio godina prije. Godine 1993., zbog skandala s kokainom izgubio dozvolu za *Aubergine,* ali je iduće godine primio nagradu *chef of the century* (kuhar stoljeća) od Gault Millau vodiča. Samo tri kuhara su dobili ovaj naziv: Paul Bocuse, Joël Robuchon i Fredy Girardet. Od tada je Witzigmann objavio brojne knjige o kuhanju. Neka jela koja je osmislio Eckart Witzigmann: *Bohem Knödel, Krumpir Carpaccio, Salata od rakova i lignji, Frühlingsgemüse Risotto, Špageti sa svježom tunom, zelenom paprikom i pinjolima, Umak od rajčice* ***(za špagete s tunjevinom)***
Bohem Knödel, Boem okruglice; sastojci: 20 g soli, 50 g maslaca, 20 g šećera, 2 jaja, 2,5 dl punomasnog mlijeka, 42 g kvasca, 50 dag brašna, 20 dag krušnih mrvica. Mlijeko zagrijte,

pomiješajte s malo brašna, izmrvljenim kvascem i šećerom. Ostavite da kvasac uzađe (digne se). Brašno stavite u veću posudu, prelijte s ostatkom mlijeka, posolite, uspite razmućena jaja i uzašli kvasac. Tijesto miješajte dok se u njemu ne počnu stvarati mjehurići. Ovako izrađeno tijesto pokrijte čistom kuhinjskom krpom i odložite 20-30 minuta da se udvostruči. Tijesto podijelite na tri dijela i oblikujte tri role (svitka). Ostavite da se digne (uzađe). Oblikujte okruglice, zavijte ih u alufoliju i kuhate u kipućoj posoljenoj vodi oko 15 minuta. Izvadite, ocijedite, razmotajte, uvaljajte u krušne mrvice i popržite na vrućem maslacu. Poslužite odmah kao prilog uz mesno jelo.

Krumpir Carpaccio; sastojci: 50 dag špinata, 25 dag gljiva lisičica (lisičarka), 10 dag ukiseljenog, 8 srednja krumpira, 25 dag svježih vrganja. Oguliti krumpir, izrežite na tanke kriške, kratko blanširajte i isperite hladnom vodom. Operite špinat i blanširajte, ocijedite, pirjajte u žlica maslaca, začinite solju i paprom. Gljive propržite na preostalom maslac. Pospite solju i muškatnim oraščićem. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, pospite solju i muškatnim oraščićem, složite kriške krumpira koje ste popržili na masnoći u tavi do zlatnožute boje. Prekrijte špinatom i gljivama, gratinirajte kratko u pećnici, pospite kosanim peršinom i poslužite.

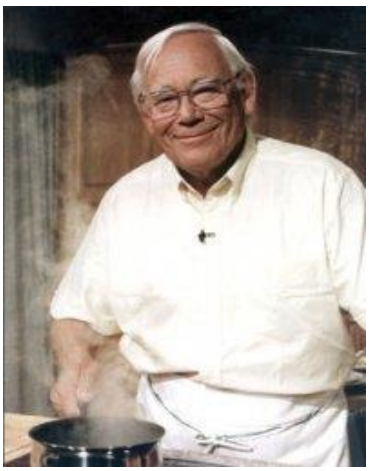
Salata od rakova i lignji; sastojci: ¼ žlice soli, ½ Romanesco cvjetača (ili rimska cvjetača) izrezana na cvjetove blanširana 6-8 minuta, 1 cikorija prepolovljena poprečno, 20 dag mrkve izrezane na kolutiće, 15 dag poriluk narezan na kolutiće, 20 dag narezanog celera 2 srednje glavice luka, 2 češnja češnjaka izrezani na kolutiće, 1 češanj češnjaka zdrobljen, 2 lista limuna, 1 limun, 1 vezica lišća peršina, 25 ml suncokretova ulja, 1 uštrcak vinskog octa, 60 dag liganja, 50 ml maslinova ulja, 4 l vode, 1 žlica šećera, 1,5 -2 dl suhog bijelog vina, 50 ml vinskog octa, 3 grančice timijana, 5 g morske soli, ½ žlice Dijon senfa, ½ sitno kosanog luka, nekoliko rakova ukupno 80 dag, ½ šalica Bouillona, sitno kosanog estragona, peršina, krasuljica. U slanoj voda kuhati polako svo povrće oko 20 minuta, dodajte vino i začine i kuhajte još 15 minuta," nježno" (znači ne na velikoj temperaturi, i da voda cirkulira a ne da vrije). Operite rakova, zavrite bujon (bouillon; bistra mesna juha ili juha od povrća; koristi se za kuhanje umjesto obične vode), stavite rakova i kuhati 20-30 minuta. Rakovima izvadite meso. Izrežite lignjama glave i pipke na kolutiće i skuhajte u kipućoj slanoj vodi, oko 30-40 minuta. Priprema *vinaigrette - hladan umak od octa*: u zdjeli pomiješati ocat sa soli, šećerom i senfom. Miješajte dok se sol i šećer ne otope. Tek tada dodajte ulje i postupno umutiti pažljivo miješajući. Neposredno prije posluživanja umiješajte luk i bilje. Meso rakova i lignje (kolutiće) Romanesco cvjetaču i njeno lišće (Chicoreeblätter) marinirajte u vinaigrette.

Frühlingsgemüse Risotto, Proljetni rižoto od povrća; **sastojci:** 24 dag „Arborrio" riže (Arborio riža je talijanska riža kratkog zrna. Ime je dobila po gradu Arborio u dolini Po, gdje se uzgaja; Arborio riže također se koristi za sutlijaš. Botanički Arborio je sorta japanske podvrste Oryza sativa), 10 dag g svježeg graška, 10 dag svježeg boba (velikim bobicama skinite kožu), 16 komada zelenih šparoga, 4 kom malih artičoka konzerviranih u octu, ulju i papru (Poivrade), sok od limuna, 2 komada mladog poriluka, 2 češnja češnjaka, 10 dag svježe ribanog sira Parmezan, 4 cl najboljeg maslinovog ulja, + 4 cl najfinije maslinovo ulje ili 50 g maslaca, sol, bijeli papar, kosani peršin ili vlasac, oko 1 l pileće juhe ili od povrća.

Kuhajte grašak, u jako slanoj kipućoj vodi, oko 5 minuta (da omekša), izvadite ga i odmah stavite u ledenu vodu (tako će zadržati svoju lijepu zelenu boju). Isto tako skuhajte bob, ako su bobe velike kuhajte 2 minute dulje. Svakako skinite bobicama kožu. Operite šparoge, oguliti donji dio, odrežite vrhove u duljini 1/2 cm. Male artičoke kuhajte kao i obično. U vodu stavite sol i soka limuna tako da ne postanu crne i al dente. Mladi poriluk očistiti, izrezati po dužini na komade veličine 8 cm i operite. Ogulite češnjak, izrežite na male kockice i malo popržite na 4 cl zagrijanog ulju, dodajte rižu, pirjajte 2 - 3 min (rižane smije promijeniti boju), podlijte kipućom pilećom juhom, posolite prstohvatom morske soli, pirjati oko 10 min, dodajte grašak i bob. Uvijek dodajte po malo pileće juhe. U međuvremenu šparoge i poriluk kuhajte u slanoj

vodi al dente. Odmah stavite u ledenu vodu, da zadrže boju i ocijedite. Spojite sve sastojke, zagrijte na 3-4 žlice rastopljenog maslaca, začinite po potrebi i pospite ribanim sirom. Ako je potrebno podlijte još malo vrućom juhom. Svemu možete dodati još nekoliko malih krumpira kuhanih na pari. Rižoto možete osim juhom, podliti i suhim bijelim vinom.
Špageti sa svježom tunom, zelenom paprikom i pinjolima; **sastojci:** 40 dag špageta, 30 dag filea od svježe tune, 10 dag malih zelena paprika bez sjemena i izrezanih na tanke trake, 4 dag pinjola, 1,2 dl maslinovog ulja, 2 češnja češnjaka, 1 mala čili paprika, morska sol, bijeli papar (ako postoji Szechuan papar), 10 listića sitno kosanog bosiljka.
5 litara vode, dobro posolite i zakuhajte. Izrežite tuna u kocke od 1,5 cm i popirjajte na 30 ml maslinovog ulja, posolite i popaprite (ako ih ima Szechuan). Odložite. Špagete skuhajte u kipućoj slanoj vodi, povremeno (tijekom kuhanja i poslije) s vilicom promiješati da se ne drže zajedno. U međuvremenu zagrijte žlicu maslinova ulja u tavi ili manjem loncu. Iskošite češnjak i stavi u ulju na kratko. Pazite, ne smije promijeniti boju jer će postati gorak. odajte papriku izrezanu na trake, pinjole i vrlo kratko popirjajte. Začinite sa soli, paprom i sjeckanim čilijem. Kuhanim špagetima dodajte 1 dl vode od kuhanja špageta i promiješajte (voda od kuhanja bogata je škrobom i špagetima će dat „glanc“ sjaj). Špagete u malo zamašćenoj tavi zagrijte oko 7 do 12 minuta u tavi. Kocke tune i bosiljak složite preko špageta.
Paprikacoulis, Umak od rajčice ***(za špagete s tunjevinom);*** **sastojci:** 1 žlica ulja, 60 g oštrog ***chorizo*** (vrsta ljutih svinjskih kobasica podrijetlom iz Iberskog poluotoka), 2 dag češnja češnjaka (4 komada), 40 dag rajčice (odstranite kožicu, sjemenke i zdrobite je), 3 dag eng. celera, **Bouquet garni (peršin;** buket garni sastoji se od bosiljka, majčine dušice, lovora; sve u jednom svežnjiću), sol, prstohvat šećera, svježe mljeveni papar, 7 dag luka.
Chorizo izrežite na male kocke, češnjaka na tanke ploške, luk na fine kockice, eng. celer na fine kockice. Zagrijte 1 žlicu maslinova ulja, popržite chorizo da postanu malo hrskavi, odložite na upijajući papir (papirnata salveta). Na istoj masnoći popržite češnjak do zlatne boje i odložite na upijajući papir. Na isti način propirjajte luk do svijetle boje, dodajte papriku i rajčicu. Začinite solju, šećerom, paprom, dodajte buket garni i pirjati polako oko 30 minuta. Uklonite ***Garni buket***.
Tri pravila za kuhanje tjestenine: * na 10 dag tjestenine potrebno je do 1 litre vode; * voda mora biti slana; * ne dodajte ulje vodi (u kojoj kuhate tjesteninu) jer će zatvoriti pore u tjestenini i ne će se moći dobro upijati umak. Ako poštujete ta tri pravila, tjestenina će bito po okusu, kao što se talijanski kaže: *Buon appetito*.
Frederick James Marquis, prvi Earl of **Woolton** (23.8.1883.-14.12.1964.) engleski biznismen i političar. Woolton je rođen u Salford. Dodijeljena mu je titula vitezom 1935. i 1939. nagrađen plemstvo zbog doprinosa u britanskoj industriji. U travnju 1940. imenovan je ministrom hrane. Woolton je zadržao položaj i za vrijeme kada je premijer bio Winston Churchill i kad je bio suočen sa racionaliziranjem prehrane zbog ratne nestašice. Bilo je mnogo novih naputaka u pripravljanju jela obzirom na ograničene zalihe, tako je osmišljen i naputak (recept) „Woolton pie“ (pite) nazvane po ministru koji se sastojao od: mrkve, krumpir, repa i zobenih pahuljice, s tijestom ili krumpirom, posluženo sa smeđim umakom. Umro je 1964. u svojoj kući, Walberton House, u Arundel.
Woolton pie, Woolton pita; isprva poznata kao Lord Woolton pita, je prilagodljivo jelo od povrća, stvorena u Savoy Hotel u Londonu po tada Maitre Chef de cuisine, Franjo Latry. To je bio jedan od nekoliko recepata koje je pohvalilo Ministarstvo hrane tijekom Drugog svjetskog rata, kako bi se omogućila prehrana unatoč nedostatke i racionaliziranju mnogih namirnica, posebno mesa. Jelo je dobilo po Frederick Marquis, prvim Earlom od Wooltona.
Recept uključuje ***dicing***, kuhanje krumpira, pastrnjaka (parsnips), cvjetače, repe (swede), mrkve. Zob i kosani mladi luk dodaje se kasnije. Jelo se „prekriva“ krumpirom ili tijestom i ribanim sirom i poslužuje s umakom. Naputak (recept) se može prilagoditi prema raspoloženju sezonskim namirnicama.

Dicing je kulinarski izraz za nožem obrađivanje (rezanje) namirnica u male blokove ili kockice. Najbolje je to učiniti estetski kako bi lijepo izgledalo a ne samo korisno u termičkoj obradi. Dicing je poželjan način obrade u pripremi hrane zbog malih komada namirnica, koja omogućuje širenje okusa i tekstura kroz jelo, kao i brže kuhanje. Tehnički postoje tri vrste dicinga: *veliki, srednji* i *mali*. Veliki su obično kocke od 20 mm (3/4 inča), srednja od 10 mm (1/2 in), i mali 5 mm (1/4 in). U domaćinstvu većina ljudi shvaća dicing rezanje na bilo koju veličinu. Brunoise je rezanje na posebno male kockice nešto rezanje julienne.
Dicing se obično odnosi na pripremu povrće, ali se također može primijeniti na pripremu mesa ili riba.
Woolton pie, Woolton pita. Naputak je postao i ratna šala u rimi. Sastojci za tijesto: 17 dag brašna, 6 dag masti; nadjev: 45 dag kockica krumpira,45 dag cvjetače, 45 dag swede (swede/Šveđanin je termin koji se koristi u većem dijelu Engleske, Walesa, Australije i Novog Zelanda za repu - root), 45 dag mrkve, 3 ili 4 narezana mlada luka, 1 žličica biljnog ekstrakta, sol, 1 žlica zobenih pahuljica, kosani peršin.
Za tijesto se koristi samo brašno i mast, bez šećera i jaja. Povrće izrežite na kockice (dicing), stavite u lonac dovoljno vode, povrću dodajte zobene pahuljice i promiješajte, stavite u vodu i pokriveno kuhajte 10-15 minuta. Uklonite višak vode (ocijedite) i ostavite hladiti. Ohlađeno povrće stavite u zdjelu, pospite kosanim peršinom. Umijesite tijesto: mast/salo izrežite na kocke i prstima umiješajte s brašnom dok ne dobijete mekše tijesto. Dodajte žlicu vode i razvaljajte tijesto na tanko. Jedan dio tijesta stavite na dno pleha, prekrijte nadjevom i poklopite drugim djelom tijesta. Pecite u zagrijanoj pećnici n 160-180 oC 30-40 minuta tj. dok se na površini ne stvori zlatno smeđa boja.



Tore **Wretman** (7.5.1916. - 13. 2.2003.) švedski restaurangman. Imenovan 1963. hovtraktör, počasni doktorat filozofije stekao 1986, i u 2000. nagrađen titulom profesora. Wretman je bio jedan od osnivača Gastronomske Akademije i nositelj je broj 9. u registru. U publikacijama ukratko za njega se kaže: *Doktor kuhinje, profesor gastronomije, hovtraktör, restaurangman, autora kuharica, radio i televizija kuhar, i još mnogo toga*. Kulinarsku karijeru započeo je u dobi od šesnaest godina kao pripravnik u hotelu Continental u Stockholmu. Nakon nekoliko godina rada u raznim restoranima u Stockholmu, odlazi u Pariza. Tamo je upoznao francusku kuhinje, čiji je temelj ugradio kasnije u Švedsku kuhinju. Dugi niz godina bio je vlasnik restorana Riche u Östermalm u Stockholmu, Stallmästaregården na Brunnsviken plaži i

Operakällaren na Royal Gardens u Stockholmu. Bio je također vrlo popularna radijski i televizijski kuhara. Zajedno s novinarom Folke Olhagen sudjelovao u radijskom programu „početnik u kuhinji“, gdje je Šveđane naučio kuhati, a muškarcima ukazao da pregača i štednjak nisu isključivo ženski posao. Uz njegov interes o hrani i švedskim jelima u kombinaciji sa znanjem stečenim u Francuskoj, Tore Wretman, jedan je od onih koji su razvili švedsku kuhinju. Tradicionalne švedske naputke (recepte) je obnovio i, tamo gdje je trebalo, poboljšao njihovu verzije. Danas Šveđani mogu zahvaliti Tore-u za poznati naputak (recept): *pečenu svinjetinu s lukom* (sirloin steak with fried onions; stekt fläsk med löksos), *„sarmu“* i *okruglice* (Meatballs). Jela od mljevenog meso imaju dugu kulinarsku tradiciju u nordijskoj povijest. Mljevenje mesa nekada je bio mukotrpan posao i uglavnom se obavljao u bogatim kućanstvima gdje je bilo mnogo osoblja u kuhinjama i dovoljna količina, pribora, vrlo oštrih posebnih noževa. Uvođenje mehaničkih pomagala za mljevenje mesa (strojeva za mljevenje mesa) omogućen je lakši i brži postupak u izradi kobasice, mesnih okruglica i pljeskavice, kao i finije teksture, što je u pripremi jela omogućilo kvalitetniju pripremu, a time i kvalitetniji krajnji proizvod i okus jela. Nažalost, i danas kupljeno mljeveno meso u mesnicama nije uvijek zadovoljavajuće teksture, grubo je i suho. Najbolje je kupljeno mljeveno meso kod kuće još jednom ili dvaput samljeti. U nedostatku stroja za mljevenje mesa poslužiti će mikser koji se često u pripremi poznatog švedskog wallenbergare, Wallenberg odreska, ili poznatiji kao: *Meatballs*, mesne okruglice. Ovakva hamburger mješavina može biti oblikovana u pljeskavice raznih oblika ili u manje ili veće meatballs. U nordijskim zemljama, male okruglice smatraju se finija i više „elegantnim“ nego velike.

Meatballs, mesne okruglice; sastojci za oko 40 okruglica: 10 dag svinjskog mljevenog mesa (dva puta mljeveno), 20 dag junećeg mljevenog mesa (dva puta), 10 dag telećeg mljevenog mesa (dva puta), 1 glavica luka, 1 šalica grubo ribanog suhog bijelog kruha, 2 dl kiselog vrhnja, 1 jaje, sol, bijeli papar, maslac; Ukiseljeno povrće: 1 krastavac, 0,5 dl octa, 1 šačica šećera, 1,5 dl vode, 1 vezica peršinova lista, mladi krumpir.

Prema Tore Wretmanu idealna smjesa za mesne okruglice treba sadržavati: četvrtinu svinjskog mesa, četvrtinu teletine i dvije četvrtine junetine.

Odrežite koricu (rub) sa starog kruha, izribajte ga na ribežu i umiješajte s vrhnje. Sitno iskošite luk i lagano ga popržite na maslacu da blago požuti. Dobro izmiješajte rukama; kruh i vrhnje, prženi luk i razmućena jaja. Začine po ukusu sa soli i paprom. Kada ste sve dobro izmiješali u jednoličnu smjesu, umiješajte mljeveno meso. Oblikujte okruglice veličine teniske lopte. Zagrijte maslac i ispržite okruglice. Ogulite krastavac i izrežite na tanke kriške. Grubo iskošite peršin. Umiješajte ocat, šećer i vodu, dodajte krastavac, peršin i peršin. Ostavite jedno vrijeme odleži, kakao bi se svi sastojci međusobno proželi. Mesne okruglice poslužite s kuhanim mladim krumpirom i kiselim krastavcima.

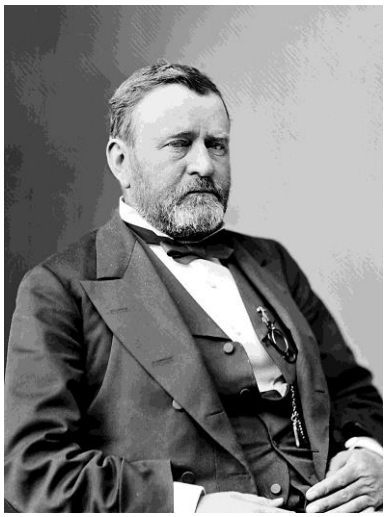
Ako planirate poslužiti meatballs na švedski način i dalje ih pržite u tavi kakao bi bile „skoro prepečene“. Ako niste sigurni da li su dobro pečene, izrežite jednu na pola i provjerite da nisu više iznutra ružičaste. Švedske i finske okruglice su tradicionalno začinjena piment, s umakom od vrhnja i lingonberry džemom.

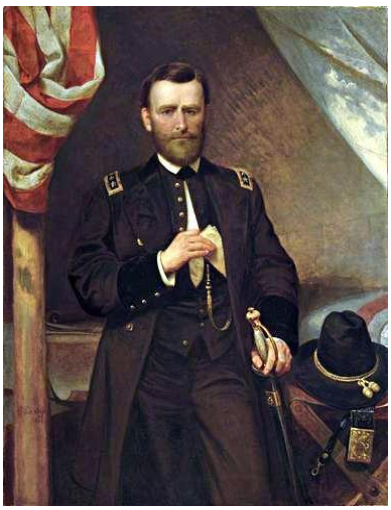
Y

Mini Yorkshire puddings, koji se polužuje uz tradicionalno nedjeljno pečenje.

Roast sirloin with Yorkshire puddings

Yorkshire, velika engleska grofovija s titulom vojvodstva i istoimenim glavnim gradom.
Mini Yorkshire puddings, sastojci: 1,5 šalica brašna, ¾ žličice soli, ¾ šalice mlijeka sobne temperature, 3 jaja, ¾ šalice vode, ½ šalice goveđe juhe.
Izmiješajte brašni, sol,dodajte mlijeko, razmućena jaja i vodu. Sve dobro i dugotrajno izmiješajte kako bi se svi sastojci sjedinili i u smjesu ušlo obilje zraka. Pripremljenu smjesu odložite u hladnjak preko noći. Izvadite iz hladnjaka tako da tijesto dobije sobnu temperaturu prije daljnje pripreme. Kad ste dovršili s pečenjem goveđe pečenke iz posude, u kojoj ste pekli, izlijte sok i posudu dobro ostružite drvenom lopticom od eventualno zagorenih dijelova mesa. Pećnicu zagrijte na 205 oC. Vratite sok od pečenja (trebalo bi ga biti barem za ½ šalice) i zagrijete do vrenja u pećnici. Kad čujete da sok cvrči ulijte tijesto u pleh na sok i pecite oko pola sata ili dok tijesto ne dobije zlatnosmeđu boju. Izrežite na veće kocke i poslužite odmah s pečenjem.





Maj. Gen. Benjamin F. Butler
Tijekom građanskog rata u Manor House bio je glavni stožer Union Major General Benjamin F. Butler u borbenim akcijama svibnja 1864. u blizini Bermuda Hundred.

Mlado govedo od 11 mjeseci od kojeg se pripravljaju odresci u Halfway house

Ulysses Simpson Grant, poznatiji kao general Grant

Hiram Ulysses S**. Grant** (27. 4.1822. - 23.7.1885.) 18. predsjednik Sjedinjenih Američkih Država (1869.-1877.), i vojni zapovjednik tijekom građanskog rata i poslijeratne obnove. Grant je započeo svoju karijeru kao vojnik nakon što je diplomirao na Vojnoj akademiji West Point 1843. U meksičkom američkog rata, bio je blizak promatrač vojne strategije ratovanja generala Zachary Taylor i Winfield Scotta. Abraham Lincoln imenovao ga je 1864. vrhovnim zapovjednikom unionističkih (sjevernih) trupa, a samo godinu dana poslije Grant je prisilio secesioniste na kapitulaciju. Kao vojnik i državnik nije zapostavljao i ovozemaljske obične užitke i kažu da je obožavao: *svinjetinu* i *grah, voće*, *kolače* i *heljdu*. Grant kao predsjednik SAD-a na obilježavanja njegove inauguracije pripremili su njegovo omiljeno jelo – *zapečeni grah* (nazvano po njemu - Z*apečeni grah Ulysses Simpson Grant*). Cookbook Club 101 opisuje restoran *The Halfway House* („kuća na pola puta") i njegova jela koja su kao i restoran dio povijesti. Restoran je smješten na pola puta između Petersburg i Richmond VA. Izgrađen 1760. tada još na zemlji Engleskog kralja King George II, I posluživao putnike, koji su prolazili tadašnjim poštanskim kočijama.
Poznati gosti *The Halfway House* bili su George Washington, Patrick Henry, Thomas Jefferson, Robert E. Lee, Ulysses S. Grant i mnogi drugi.
The Halfway House poslužuje mnoga jela iz svoje prošlosti koja se i danas svrstavaju u gastro delicije.
Zapečeni grah Ulysses Simpson Grant, sastojci: 1 quart kuhanog graham (to su 2, 1 glavica luka, sol, papar, 3-4 ploške slanine, 2 žlice smeđeg šećera, 4 rajčice, vrlo malo klinčića.
Popržite slaninu na masnoći, izvadite je iz posude i na istoj masnoći popržite kosani luk do smeđe boje. Dodajte izrezane rajčice, šećer, sol, papar, grah i klinčiće. Pirjajte sve zajedno 15 do 20 minuta. Poslužite zajedno se poprženom slaninom.

Z

Ukras („garnirung”) à la zingara

Roast veal in zingara sauce

Steak de veau Zingara, Kalbssteak nach Zingara,
Escalopes de veau Zingara, Zingara teleći odrezak

Zingara, na način španjolskih cigana, pritom se misli na garniture-priloge jelu, veselih šarenih boja djevojačke nošnje. U francuskoj kuhinji, *à la zingara („Gypsy stil“)* je ukras („garnirung”) koji se sastoji od sjeckanog pršuta, jezika, gljiva i tartufa u kombinaciji s umakom od rajčica, estragona, a ponekad i Madeira. Ovaj se ukras poslužuje s mesom, peradi, a ponekad i uz jaja.
Steak de veau Zingara, Kalbssteak nach Zingara, Escalopes de veau Zingara, Zingara teleći odrezak (sastojci: 60 dag teletine, 3 dl ulja, 3 dl. kikiriki ulja; *umak*: 2 dag maslaca, 1,5 dag ljutike, 10 dag oguljene rajčice, 1 svježa paprike, 1 dl bijelog vina, 2 dl demi-glace umaka; nadjev: 5 dag kuhanog goveđeg jezika, 10 dag svježih gljiva, ½ limuna, 5 dag šunke, kosani peršin, začini po želji.
Meso izrežite na manje odreske. Iskošite luk i peršin, ogulite rajčice i izrežite ih na komadiće, papriku isto, jezik i pršut izrežite na male kocke, gljive izrežite i popirjajte na maslacu s malo vina. Meso popržite do smeđe boje i izvadite. Na istoj masnoći zažutite luk, dodajte rajčice i papriku. Pirjajte nekoliko minuta, dodajte jezik, pršut, podlijte s bijelim vinom i smanjite temperaturu. Pirjajte dalje i dodajte gljive. Kad su gljive gotove prelijte s odreske, pospite kosanim peršinom i odmah poslužite).
Ukras („garnirung”) à la zingara (sastojci: 6 odrezaka svinjetine, sol, papar, 1 šalica brašna, 3 žlice maslinova ulja, 1 šalica suhog bijelog vina, po 1 crveni, žutu i zelenu papriku izrezanu na

tanke rezance, 5 glavica luka izrezana na kolute, ¼ šalice crnih maslina kojima ste odstranili koštice i izrezali ih na komadiće, 1 žlica kapara.
Odreske posolite i popaprite s obje strane, te ih obostrano pobrašnite. Zagrijte maslinovo ulje i na njemu naglo popržite odreske do smeđe boje s obje strane. Podlijte vinom i drvenom kuhačom postružite dno posude kako bi ostrugali s dna ostatke od prženja odrezaka. Popaprite, dodajte luk, masline, kapare i sve zajedno pirjajte. Smanjite temperaturu dodajte odreske i paprike izrezane na tanke rezance. Promiješajte i sve zajedno pirjajte 10 minuta. Prije kraja još začinite po potrebi. Poslužite posuto s lukom izrezanim na kolute).
Umak „Zingara" (sastojci: 1 dl bijelog vina, 5 dag luka, 1 dag češnjaka, 2 g bijelog papra, 1 dag soli, 3/5 šalice demi-glace (tamni umak dobiven od iskuhavanje goveđih kostiju s povrćem, ...), 1/5 šalice umaku od rajčice, 2 g paprika, 1 dag maslaca, 4 dag gljiva (pečurki, šampinjona), 4 dag kuhanog goveđeg jezika, 6 g tartufa.
Bijelo vino, luk, češnjak, sol i papar izmiješajte i pustite da zavri. Kad vino malo ispari dodajte demi-glace, umak od rajčice i sve prokuhajte 10 minuta. Umak procijedite kroz gazu, začinite još po potrebi. Na maslacu popirjajte gljive i goveđi jezik izrezano na rezančiće, prelijte umakom, pospite tartufima i poslužite sa željenim odrescima naglo pečenim ili s grila/žara).
*Umak „Zingara",*drugi način: **sastojci za 4 osobe: 10 dag gljiva, 2 dl juhe, 1 dl** soka rajčice, **3 dag maslac, 3 dag brašna, 1 dl Porto vina,** 1 glavica luka, **1 tartufa, crvena mljevena paprika.**
Očistite i operite gljive, Izrežite ih na trake i stavite u tavu s maslacem. Pržite na visokoj temperaturi. Kada gljive posmeđe pospite brašno. Promiješati, i postupno ulijevajte juhu stalno miješajući. Kuhajte 10 minuta na laganoj vatri, miješajući povremeno. Dodajte sitno kosani luk i prstohvat crvena paprika. Smanjiti vatru i kuhajte još 10 minuta. Izrežite tartuf u male komadiće i dodajte ih u umak. Prilagodite o**kus začinima.**
Umak se najbolje sljubljuje s bijelimo mesom pečenim ili kuhanim.

TEMPERATURA JELA I NAPITAKA

Za ljudski organizam vrlo je važna temperatura jela jer mu ona pri određenoj temperaturi najbolje ide u tek a to je jedno od mjerila njihove kvalitete.

Najpogodnija temperatura hrane za ljudski organizam jest temperatura ljudskog tijela. Od te temperature često se odstupa, jer su neka jela ukusnija na nižoj, odnosno višoj temperaturi. U menuu je najbolje da se izmjenjuju topla i hladna jela

Povoljne temperature nekih jela i napitaka:

Temperatura jela pri posluživanju

Pečenke, kašasta hrana, juhe, čaj, kava	40-45 oC
Mlijeko toplo	35-40 oC
Kruh (najviše)	30 oC
Mlijeko (hladno)	15-18 oC
Svježa voda upravo natočena	8-13 oC
Ledena voda u kojoj plivaju kocke leda (pije se uz alkoholna pića)	4 oC

Povoljne temperature nekih napitaka:

Winatage; vinatage; character port cream ili mlijeko; brown sherry	19-20 oC
Likerska vina	18-20 oC
Stara i teška crvena i crna vina; konjak-vinjak	16-18 oC
Želučani likeri	15-17 oC
Emulzioni likeri	14-18oC
Ostali likeri	11-14 oC
Tamno pivo – gemišt	10-12 oC
Mlada, nova bijela vina; rosé vina; bijela vina; kvalitetna i visokokvalitetna vina; svijetlo pivo; prirodni voćni sokovi	10-12 oC
Prirodni pjenušac (šampanjac), špricer	5-7 oC
Starija sortna bijela vina	6-10 oC
Tekuća pitka vod a	8-10 oC
Izbiranje bobica; slatka vina iz biranih bobica poslije sušenja, desertna vina	13-15 oC
Laka do srednje teška crvena i crna vina	14-16 oC
Plemenita bijela vina (kao kasna berba)	11-13 oC
Aperitivne rakije	6-10 oC
Umjetna bezalkoholna pića	4-8 oC

MENU

Menu je popis jela za stalne goste, kao i za prolazne koji naručuju obrok prema unaprijed utvrđenoj cijeni. Za isti obrok može se pripremiti nekoliko menua različitih cijena.

VRSTE MENUA

menu za pojedini obrok
jednostavni menu
proširени menu
svečani menu

Po namjeni dijelimo ih na:

obični
turistički
svečani (prigodni)
specijalni

Po vrstama obroka dijelimo ih na:

menu za zajutrak
menu za ručak
menu za večeru

Prema broju sljedova jela u obroku razlikujemo:

jednostavni menu	za ručak ima tri slijeda jela
proširени menu	za ručak ima sedam do osam sljedova jela
svečani menu	sastoji se od najmanje šest do osam sljedova jela

Menu mora imati najmanje tri jela: neko predjelo ili juhu, glavno jelo s prilozima i poslasticu (desert). Menu namijenjen prolaznim gostima mora imati označenu cijenu i za njega **se ne smije naplaćivati postava (couvert).**

Prošireni menu obično se priređuje za poslovne ručkove i najčešće se sastoji od: hladnog ili toplog predjela, juhe, glavna mesna jela, priloga, salate, kolača ili voća, kave.

Svečani menu u pravilu počinje hladnim predjelom, a završava kavom, može imati specifičan karakter kao menu od mesa divljači, mesa ribe, rakova ili školjaka i sl.

Menu za zajutrak, razlikujemo:

menu za kontinentalni zajutrak
menu za engleski zajutrak

Menu za ručak	u pravilu ima tri slijeda jela: juha, glavno jelo s prilozima i salatom, poslasticu (kolače, voće, kompot, sladoled)
Menu za večeru	predjelo (toplo ili hladno), glavno jelo s prilogom i salatom, poslastica (sladoled, kompot, svježe voće i sl.)

Prilikom sastavljanja menu-a treba paziti da se od jedne namirnice ne pripremi više vrsta jela (da se više jela ne pripremi na isti način), da se prilikom sastavljanja menua imaju na umu želje gostiju (ili se treba paziti iz koje su zemlje), da se pazi na izbor namirnica tj. sezonu, da se teška ili lakša jela smjenjuju, kao i toplo s hladnim, da se prilikom slaganja jela pazi na sklad boja i dr.

Raspored sastavljanja bio bi kako slijedi:

a) juhe	guste bistre
b) glavno jelo	glavni sastavni (dio) → klaoničko meso, divljač, ribe, perad, jela od jaja, ostalo→ nadomjestak za meso prilozi → topli, hladni zasitni prilozi → tijesto, riža, krumpir
c) desert	topli hladni sladoled

CJENIK PIĆA

Cjenikom ugostiteljski objekt obavještava gosta, koja mu pića i po kojoj cijeni nudi. Cjenik pića i vinska karta nisu isto i među njima je velika razlika. Cjenik pića sadržava pića od aperitiva pa sve do digestiva bez obzira na kategoriju lokala. Mogu se razlikovati po sadržaju tj. po ponudi s obzirom na to, da li se radi o restauraciji, kavani, terasi itd.
Cjenici osim pića i napitaka mogu obuhvaćati i popis raznovrsnih kolača, sladoleda i dr. Cjenik pića i vinska karta donose se gostu kad i jestvenik. Redoslijed pića u cjeniku uobičajeno je ovakav:

1. Aperitivi
2. Bijela vina u bocama
3. Ružičasta vina u bocama
4. Crna vina u bocama
5. Otvorena bijela vina
6. Otvorena ružičasta vina
7. Otvorena crna vina
8. Piva
9. Slatka vina
10. Pjenušava vina
11. Likeri
12. Jaka alkoholna pića
13. Bezalkoholna pića
14. Napitci

Za strana pića mogu se otvoriti posebne rubrike prema vrstama pića.

VINSKA KARTA

Kao što jestvenik, menu, cjenik pića tako i vinska karta osim što upućuje gosta u ono što se nudi, svojim izgledom reprezentira dotični lokal.
Dobro sastavljena vinska karta pruža gostu informaciju o svemu što mu se nudi u vezi s pićem.

REDOSLIJED VINA NA VINSKOJ KARTI

		Cijena boce	
		od 3,5	od 7 dl
1.	Aperitivna vina	.....	.....
2.	Zatvorena bijela vina	.....	.....
3.	Zatvorena ružičasta vina	.....	.....
4.	Zatvorena crna vina	.....	.....
5.	Otvorena bijela vina	.....	.....
6.	Otvorena ružičasta vina	.....	.....
7.	Otvorena crna vina	.....	.....
8.	Desertna vina	.....	.....
	a) u bocama	.....	……
	b) otvorena	0,5 dl …….	1 dl .....….
9.	Pjenušava vina	.....	.....
10.	Strana vina:		
	a) bijela	.....	.....
	b) crna	.....	.....
	c) desertna	0,5 dl …..	1 dl ……
	d) pjenušava	.....	.....

U sastavljanja vinske karte moraju se poštivati sljedeća pravila:

isti redoslijed posluživanja vina uz jela mora biti u vinskoj karti
vinsku kartu možemo sastavljati tako da opišemo vina po pojedinim vinorodnim područjima, pokrajinama, državama
kvalitetnija i skuplja vina označit ćemo na neupadljiv način
veličina boce i cijena moraju biti naznačene uz vino
preporučljivo je, da se uz svako vino označe njegove osnovne karakteristike: boja, postotak alkohola, buke, okus, težina, ime proizvođača, godina proizvodnje, jela uz koja najbolje pristaje
ako se stavljaju u vinske karte strana vina, stavit ćemo ih na kraju vinske karte, svrstana po zemljama kojima pripadaju
vina u originalnim bocama posebno se označuju, npr. „vino u bocama“ ili „zatvoreno vino“
na prvo mjestu stavljaju se visokokvalitetna vina, zatim kvalitetna, najprije lakša, a zatim teža, skuplja prije jeftinijih

Što je moto ugostiteljstva:

Našim gostima samo najbolje od najboljeg

Tako i kod sastavljanja vinske karte treba izabrati najbolja između najboljih vina, pazeći pri tome da zadovolje zahtjeve i mogućnosti gostiju.

KATEGORIZACIJA I KLASIFIKACIJA

Kategorizacija i klasifikacija ugostiteljskih objekata određuje među ostalim, vrijeme usluživanja, vrstu pribora za posluživanje jela i pića, kao i ponudu jela.

Doručak se poslužuje (traje četiri sata) od šest do deset sati

Glavni obrok (ručak i večera od sat i pol - za kategoriju **jedne** i **dvije zvjezdice**, do tri sata za četiri i pet zvjezdica)

U objektima sa **dvije, tri, četiri i pet zvjezdica**	topla jela moraju se posluživati na zagrijanim tanjurima. Više kategorije (četiri i pet zvjezdica) moraju imati prvorazredno porculansko posude
U svim vrstama i kategorijama pribor za jelo mora biti od	nehrđajućeg materijala pa i dobro održavani hoteli s **pet zvjezdica**, turističke rezidencije i restorani s četiri zvjezdice moraju imati srebrni ili dijelom srebrni pribor
Objekti s **jednom ili dvije zvjezdice**	moraju nuditi najmanje dva menua po izboru
s **tri zvjezdice**	tri menua i 10 à la carte jela
Objekti s **četiri zvjezdice**	moraju nuditi četiri menua i 15 à la carte jela
objekti s **pet zvjezdica**	četiri menua i najmanje 20 à la carte jela

Zahtijeva se da svaki menu mora imati najmanje tri slijeda (predjelo ili juhu, glavno jelo i desert).

U hotelima s **jednom zvjezdicom ili dvije zvjezdice**	nije obavezna ponuda vina
Objekti s **tri zvjezdice**	moraju nuditi najmanje 10 različitih vrsta vina
oni s **četiri zvjezdice**	najmanje 15 različitih vrsta kvalitetnih vina
s **pet zvjezdica**	25 različitih vrsta vina, od čega najmanje 10 međunarodno priznatih kvalitetnih vrsta vina

Restauracije izvan objekata za smještaj s **jednom zvjezdicom**	moraju nuditi najmanje pet vrsta vina, pivo i mineralnu vodu
s **dvije zvjezdice**	najmanje 10 vrsta vina, od čega pet vrlo kvalitetnih, pivo, mineralnu vodu i bezalkoholne napitke
Restauracija sa **četiri zvjezdice**	mora nuditi najmanje 20 različitih kvalitetnih vrsta vina, pritom najmanje 10 vrsta međunarodno priznate kvalitete

U objektima s **tri, četiri** i **pet zvjezdica**	piće se mora usluživati u odgovarajuće oblikovane čaše, prema vrsti pića

U Međunarodnoj stručnoj terminologiji i govoru jestvenik ima jednostavni naziv *karta - carte*. Francuzi imaju i druge nazive, tako ga nazivaju „dnevna karta“ (*carte du jour*), „velika karta“ (*grande carte du jour*) ili jednostavno „popis jela“ (*liste des mets*).

U mnoge jezike ušla je od ovih izvedena izreka „po karti“ (*à la carte*), kojom se želi reći da se želi jesti po izboru iz „karte“ - jestveniku ili da ne želimo jesti predviđeni menu. Riječ „**menu“** na francuskom znaci: tanak, fin, malen i ujedno znači cjelovit obrok (ručak, večera), sastavljen od više sljedova jela („gangova“).

PRIBOR ZA JELO, POSUĐE I PRIBOR ZA POSLUŽIVANJE

POVIJEST PRIBORA ZA JELO

Kada se za vrijeme objeda ili večere u vašoj ruci nade žlica, vilica i nož, sigurno i ne pomišljate da se tim priborom za jelo danas služi svega trećina ljudi na svijetu. Druga trećina čovječanstva jede štapićima (Kinezi i neki drugi narodi Dalekog istoka), dok ostatak Zemljina stanovništva još uvijek jede prstima.

Uzimanje jela žlicom i vilicom, a uz neophodnu pomoć noža. Najpraktičniji je i najuredniji način uzimanja hrane, no varate se ako mislite da je spomenuti stolni pribor oduvijek bio udomaćen u našoj, takozvanoj zapadnoj civilizaciji. Vjerovali ili ne, još u 18. stoljeću bilo je u Europi vrlo malo stolova gdje su se uz tanjur obvezatno nalazili nož, žlica i vilica. Danas bi izgledalo smiješno kad bismo, idući nekome u goste, nosili u džepu vilicu. Međutim, još krajem 18. stoljeća ljudi su, odlazeći u tuđu kuću na večeru, nerijetko nosili sa sobom torbicu s vlastitim priborom za jelo.

Pojedini dijelovi pribora za jelo razvijali su se stoljećima neovisno jedni o drugima i nisu pristigli na naše stolove istovremeno. Tek početkom 19. stoljeća općenito se na dvoru i u domovima kneževa uvriježio običaj postaviti kod svakog obroka trodijelni pribor za jelo (žlica, vilica, nož). Svaki od njih ima svoju biografiju.

Nož - poznat već u kameno doba - postojao je u najrazličitijim oblicima i od najrazličitijih materijala. Nije se međutim koristio kod stola, nego pretežito za rezanje komada mesa kod ognjišta ili u lovu. Kad bi se nožem poslužili za vrijeme obroka, upotrijebili bi ga samo zato da odrežu povelik komad pečenja - koje bi nastavili jesti prstima. Često je jedan jedini nož kružio za vrijeme jela od jednog gosta do drugog.

Otmjene su Rimljane za vrijeme jela posluživali robovi. Posebno izvježbani rob - takozvani *structor* - nožem je rezao pečenje na manje komade, a gosti su ih uzimali rukom. Taj običaj zadržao se i kasnije, u srednjem vijeku. Meso je iznošeno na stolove već rasječeno i razrezano u komade ili je, pak za stolom bilo više noževa kojima su se gosti naizmjence služili. Samo su velikaši i kraljevi imali posebne noževe za kruh i meso. Ti su noževi bili nešto manji od onih namijenjenih svakodnevnim poslovima, a paževi su ih često nosili u koricama od kože obješenim za pojas.

Smatra se da su se prvi stolni noževi upotrebljavali u Engleskoj polovicom 16. stoljeća. No, i ti su noževi u svemu bili nalik malim lovačkim noževima šiljasta vrha. Oštrim vrhom noža ljudi su nabadali meso i prinosili ga ustima, a poslije su njima čistili zube. Običaj da se vrhom noža služi kao čačkalicom nervirao je, kažu, moćnog i dobro odgojenog francuskog kardinala Richelieua, te je ovaj naredio da se u njegovoj kući vrhovi svih noževa dadu zaobliti. Primjer uglednog kardinala i državnika slijedila su druga otmjena gospoda, pa je tako u 18. stoljeću u Francuskoj donesen i zakon kojim se zabranila uporaba šiljastih noževa za stolom. Tako su nastali pravi stolni noževi. S vremenom, kako su ljudi sve više pazili na higijenu i urednost za vrijeme jela, bilo je sve više noževa na stolovima.

Žlica je, smatraju, također bila poznata već u kameno doba najprije u obliku izdubljenih predmeta iz plitke posudice s dugačkom drškom. Prinoseći ustima posudicu s tečnom hranom, ljudi su shvatili da je lakše srkati tečnost što je posudica manja i plića - pa su se i drška i posudica postepeno smanjivale dok nisu poprimile oblik i veličinu žlice. Kao žlica, tijekom dugog perioda, služile su školjke i ljuske od kokosa, roga i kosti, ali i kao pribor za grabiti, najčešće srž iz kosti. Prije 5000 godina žlice su već upotrebljavali Egipćani. Te su žlice često bile velike kao zdjelice za juhu. Stanovnici Nila više su ih upotrebljavali za sipanje ulja, piva i vina, a manje za jelo. Te su velike žlice bile izrađene od drveta ili bronce, no bilo je i žlica od slonovače ili suhog zlata. Dakako, ove posljednje bile su bogato ukrašene.

Brončane i željezne žlice upotrebljavale su se u staroj Grčkoj i Rimu. Poznato je da su stari Rimljani srkali iz njih juhu od jaja. Drške žlica bile su vrlo lijepo izrezbarene, najčešće u obliku životinjske noge. Budući da su Rimljani jeli ležeći, zaista je čudo kako su u tom položaju mogli prinositi žlicom tekućinu do usta. Žlice su zbog toga bile dublje od današnjih.

Poslije Rimljana, kroz cijeli srednji vijek, žlice su bile izrađene isključivo od drveta. Pa i te su bile rijetke. Tada nije bilo ništa neobično da za vrijeme obiteljskog objeda jedna žlica kruži iz ruke u ruku: zagrabivši zalogaj i stavivši ga u usta, čovjek je spremno dodao žlicu svom susjedu za stolom.

Kraljevi i velikaši imali su svoje žlice. One nisu bile istesane od drveta, već izlivene od metala. Obično su imale ukrašenu dršku.

Sve do početka 18. stoljeća žlice su bile nalik na morske školjke: imale su usko i plitko udubljenje. Umjesto dugačke drške, često su imale okruglu pločicu za prihvaćanje, veliku kao gumb na kaputu. Za vrijeme Louisa XIV. (1638.-1715.) žlice su postale lijepe za gledanje i praktične za jelo. Drška im se izdužila, a na njoj su se našli crteži ptica i cvijeća. Ponekad su na dršci znale biti ugravirane i čitave pjesme.

I idućih desetljeća žlice su (kao i ostali stolni pribor) ukrašavane na ovaj ili onaj način. Danas su žlice gotovo savršene u svojoj praktičnosti i jednostavnosti: na njima nema ukrasa, nema ničega suvišnog. Žlica je oblikovana tako joj drška sigurno leži medu prstima, dok udubljenje i ovalni gornji rub omogućuju da se tečnost iz žlice lako prelije u usta.

Najkasnije je „izumljena“ ***vilica***. Nalazi i crteži sežu do ranog srednjeg vijeka. Prije nego što je došla na stol, u društvo tanjura, žlice i noža, vilica je na drugi način služila ljudima. Kao umanjena kopija vila s dva kraka, služila je prilikom lova - kao pomoć pri okretanju ubijene divljači i njezinu sječenju na komade. Zatim je prešla u kuhinju: služila je za vađenje većih komada mesa i za pridržavanje mesa prilikom rezanja.

Minijaturne, dvozube vile prvi put su dospjele na stol u srednjem vijeku, no nisu se dugo upotrebljavale. Pale su u zaborav. Na stol su ih ponovo vratili u Italiji, u vrijeme renesanse, jer su ljudi onoga vremena mnogo polagali na urednost i čistoću za stolom.

O vilici postoje mnoge povijesne zanimljivosti, tako i to da je vilica bila poznata još u doba Mojsija kao i Biblija, jer se spominje u starim zapisima njena proizvodnja uz mjedene tave i lonce.

Hrabamus Maurus, biskup u Mainzu, opat i bivši učitelj u slavnoj samostanskoj školi u Fuldi, piše od 842. do 847. svoju enciklopediju u dvadeset svezaka „rerum naturalis“, kasnije nazvanu „De universo“. To se veliko djelo smatra sintezom cjelokupne duhovne povijesti do devetog stoljeća. U Monte Cassinu nalazimo u ilustriranom izdanju te enciklopedije iz 1022. godine na slici 40, dva fratra koji sjede za stolom i jedu meso. Jasno je vidljivo da upotrebljavaju nož i **vilicu**, jedan fratar reže komad mesa i pridržava ga **vilicom**, drugi upravo stavlja zalogaj mesa u usta - **vilicom**. U njemačkom izdanju (isto tako ilustriranom) objavljenom 400 godina nakon rukopisa iz Monte Cassina, na toj slici ***vilice više nema*** (cenzurirana je). Zbog čega je Rimska crkva (u 11. i 12. st.) proklela vilicu ne zna se pouzdano, iako je u to vrijeme bila u

upotrebi u Engleskoj kod nekih velikodostojanstvenika (upotrebljavao ju je Thomas Beckett na dvoru Henrika II., kao i filozof i znanstvenik Roger Bacon).

Godine 1608. boravio je u Italiji neki Englez imenom Thomas Corryat. Tu je prvi put vidio kako se za stolom upotrebljava vilica, pa je oduševljeno zapisao u svoj dnevnik: *„Jedući meso, Talijani upotrebljavaju male vile od željeza ili čelika, a katkada i od srebra. Talijane nitko ne može natjerati da jedu rukama. Oni smatraju da ne treba jesti rukama, jer ruke nisu uvijek čiste!".* Prije povratka kući kupio je jednu vilicu, pa je svojim sunarodnjacima zorno prikazao talijanski „čistiji način jela". No Englezi nisu pokazali baš preveliko razumijevanje za tu novotariju.

I drugdje u Europi nisu odmah prihvatili vilicu - možda i zbog toga što je sa svoja dva zuba podsjećala na đavolje rogove. Zabilježeno je da su se još 1642. ljudi čudili nekom njemačkom plemiću koji je salatu jeo vilicom, umjesto prstima (kao sav pošten svijet). U nekim je njemačkim pokrajinama crkva osuđivala one koji su na svom stolu držali vilicu, „tu štetnu francusku novotariju". Vjerovali ili ne, jedan je njemački knez bio čak isključen iz crkve zato što se služio vilicom. Kasnije su ga opet primili pod okrilje crkve - ali uz uvjet da kad god upotrijebi vilicu, izmoli tri molitve.

Tek krajem 18. stoljeća vilica se našla na stolovima svih uglednih ljudi Europe i to po jedna uz svaki tanjur! Prve vilice u američkim gostionicama i svratištima stale su se upotrebljavati tek za predsjednikovanja Thomasa Jeffersona (1801.-1808.).

Otmjen svijet jeo je, dakako, željeznim ili čeličnim vilicama. Oni manje imućni dugo su jeli vilicama izrađenim od drveta, a silom prilika služili su se i drvenim žlicama. Tako je bilo i u našim krajevima. Drvene žlice i vilice zadržale su se po našim selima mjestimično i do drugog svjetskog rata.

Prije industrijskog doba pribor za jelo se izrađivao pojedinačno, a svatko je imao svoj pribor za jelo s vlastitim dekorom, kako bi se mogao odmah prepoznati kao njegovo vlasništvo. Tipičan za žlicu je uski držak, koji je do konca 1600. ostao otprilike jednak, i sa okruglim udubljenim dijelom. Običaj je bio da se žlica obuhvati cijelom rukom. Tek početkom 18. stoljeća su se za hvatanje žlice koristila samo tri prsta, tako da je držak postao širi, a udubljeni dio zašiljen.

Znameniti francuski filozof Montaigne (1533.-1592.) čudi se u Švicarskoj što meso režu nožem kad su za to - piše - dovoljni prsti i zubi. Izjavljuje da se „rijetko služi žlicom i vilicom", te da mu se događa da zagrize vlastite prste - toliko pohlepno jede.

U popisu ostavštine kancelara Duparta iz 1536. god. vidimo da je posjedovao dva tuceta srebrnih žlica, ali samo jednu vilicu. Potkraj 17. stoljeća i oni koji su se znali služiti vilicom i nožem radije su jelo prinosili rukom do usta, ili su to radili nožem. Samo razmetljivci služili su se vilicom držeći je s dva prsta, a zamislimo li goleme čipkaste okovratnike lako ćemo zaključiti da su bili pravi majstori u jedenju, a da se ne uprljaju. No, upotreba vilice omogućila je da se zaobli vrh noža za jelo (prije je bio vrlo šiljat), da bi se njime moglo nabadati, a i čačkati zube. Bio je nazvan bayonnette i toliko opasno oružje, da je na kraju i zabranjen. Drške noževa izrađivale su se od drveta, kosti, jelenjeg roga, porculana i uvijek su vrlo lijepo ukrašeni. Papa Ivan XXII. (1316.-1334.) imao je nož s drškom od „zmijskog roga (ne zna se što je to), ali se vjerovalo da je kadar otkriti otrov u jelu ...., to je bio omiljen način uklanjanja protivnika. Široki nož zamjenjivao je čak i žlicu koja je ušla u svakodnevnu upotrebu teku doba Luja XV., iako su je dobro poznavali Rimljani. U 15. stoljeću u nekim samostanima oko opatovog stola gosti su mogli dati da im meso režu i poslužuju **„majstori za tranširanje",** koji su bili pravi profesionalci, a katkada i pravi umjetnici. Oni su meso tranširali i rezali u tanke ploške za uzvanike oko stola. Imali su nekoliko noževa kojima su se služili. Jedan od njih zvao se - présentoire - dugačak, širok, nazubljeni nož zaobljena vrha (nalik na krupjeovu daščicu za

žetone) kojim je meso dodavao. Osim toga présentoirom su se mogle sa stola pokupiti mrvice i razni ostaci u intervalima između pojedinih jela.

Godine 1846. godine Nijemci su počeli masovno proizvoditi željezne vilice.

PRIBOR ZA JELO

Pribor za jelo se nudi danas u svim mogućim oblicima i materijalima. U gastronomiji, kao i kod stolnjaka i porculana, izvedba i bogatstvo oblika pribora za jelo moraju odgovarati klasifikaciji i opremi ugostiteljskog objekata.

Jednostavni objekti zadovoljit će se osnovnim oblicima pribora, kao što su nož i vilica za meso, žlica za juhu, nož i vilica te žličica za desert, žličica za kavu i moka-žličica. Većinom se upotrebljava za pribor kromirani nikl-čelik ili kromirani čelik.

Srednji objekti, koji imaju veću ponudu hrane, nabavit će također daljnje oblike pribora za jelo.

Osim osnovnih oblika dolazi još specijalni pribor za jelo, kao što su nož za ribu, vilica za ribu, kliješta za puževe, vilice za puževe, nož za voće, vilica za voće. U takvim pogonima upotrebljava se često posrebreni pribor od nehrđajućeg čelika.

U velikim i luksuznim restauracijama postoji uglavnom sve što se na tržištu od pribora nudi, pri čemu se materijal i uzorci potpuno razlikuju od onih u malim ili srednjim restauracijama. Paleta se kreće od teškog posrebrenog pribora do zlatnog pribora. Također dolazi u obzir pojedinačna izrada.

Osnovni oblici pribora za jelo

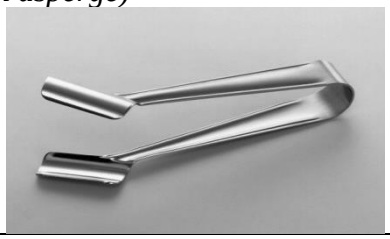
Nož za meso (Fleischmesser; couteau à viande)	veliki nož (couteau à viande) s vilicom za meso za sva jela, koja se poslužuju na velikim toplim tanjurima za meso kao topla predjela ili kao glavna jela (iznimka: jela od ribe) s vilicom za variva
Vilica za meso (Fleischgabel; fourchette à viande)	velika vilica (fourchette à viande) s nožem za meso za sva jela, koja se poslužuju na velikim toplim tanjurima za meso kao topla predjela ili glavna jela, s velikom žlicom za vađenje jela i za špagete, koji se poslužuju u dubokom tanjuru za juhu s nožem za meso za variva
Žlice za juhu (Suppenlőffel; cuillère à potage)	velika žlica (cuillère à potage) za kremaste i pire-juhe koje se poslužuju u dubokim tanjurima s vilicom za meso za špagete koji se poslužuju u dubokom tanjuru
Nož za desert (Desertmesser; couteau à dessert)	mali nož (couteau à desert) kao nož za maslac za doručak prostrtog stola u svezi s vilicom za desert za većinu hladnih predjela
Vilica za desert (Dessertgabel; fourchette à dessert)	mala vilica (fourchette à dessert) kao vilica za maslac pri stolu prostrtom za doručak s nožem za desert za većinu hladnih predjela sa žlicom za kavu za koktele s predjelom s nožem za desert za sir i voće sa žicom za desert za slatka jela, jela od tijesta i fini ragu
Žlica za desert (Dessertlőffel cuillère à dessert)	mala žlica (cuillère à dessert) za juhe koje se poslužuju u bouillon-šalicama ili consommé-šalicama, ako ne postoje žlice za bujon ili consommé, kao žlice za umak za jela „Nouvelle cuisine“ s vilicom za desert za slatka jela, jela od tijesta i fini ragu
Žlica za kavu (Kaffelőffel; cuillère à café)	za posluživanje doručka (cuillère à café) za kavu, čaj i kakao (čokoladna) pića, koja se poslužuju u šalicama za kavu, duplu-moka ili čokoladu ili u šalicama za čaj. za marmeladu ili med, ako su ponuđeni otvoreno, za osobite juhe ili koncentrate u šalicama sa finim dodatkom kao žlice za umak za jela „Nouvelle cuisine“ za fino narezane začine i priloge za deserte kao što su kreme u čaši

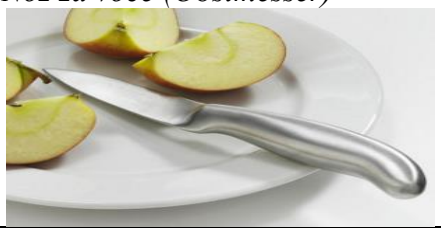
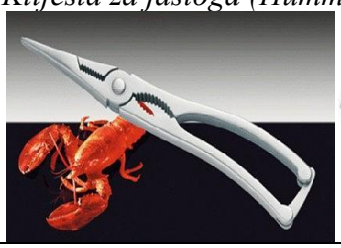
	za sladoled i ledeni desert, ako nema žlice za sladoled s vilicom za desert ili kolač za koktele s predjelom s vilicom za oštrige ili puževe za koktele s predjelom od plodova mora u čaši
Moka-žlica (Mokkalőffe; cuillère à moka) 	za Moka-kavu u Moka-šalicama (cuillère à moka) za osobite juhe i koncentrate u posebnim šalicama za male školjke u šalici

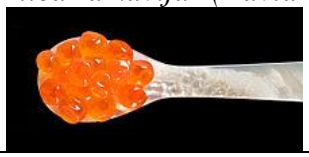
Specijalni pribor za jelo

Opširnije o specijalnom priboru za jelo vidjeti na stranici xy.

Nož za ribu (Fischmesser;couteau à poisson) 	s vilicom za lako djeljiva jela od ribe (iznimka: dimljeni losos, graved-losos, marinirana haringa, mlada haringa bez ikre, dimljena ili marinirana jegulja) s vilicom za ribu za jela od školjkaša i ljuskara
Vilica za ribu (Fischgabel; fourchette à poisson) 	s nožem za ribu za lako djeljiva jela od ribe s nožem za ribu za jela od ljuskara
Gurmanska žlica (Gourmetlőffel; Gourmetlőffel) 	za sva jela i umake, specijalno kod jela „Nouvelle cuisine“ Može se koristiti također umjesto noža za ribu
Vilica za oštrige (Austergabel; fourchette à huître) 	za svježe oštrige (vidi specijalni pribor) sa žličicom za kavu za koktele s predjelom od morskih plodova u čaši
Nož za kavijar (Kaviarmesser; couteau à caviar) 	za mazanje kavijara na toast ili blinis (vidi specijalni pribor)

Hvataljke za puževe (Scheckenzange; pince à escargots) 	za puževe, koji se poslužuju u kučicama, za pridržavanje kučice (vidi specijalni pribor za jelo)
Vilica za puževe (Schneckengabel) 	za puževe poslužene sa ili bez kučice eventualno s kavenom žličicom za koktel s predjelom u čaši (vidi specijalni pribor)
Hvataljka za šparoge (Spargelgriff; pince à l'asperge) 	za svježe, tople štapiće šparoga (vidi specijalni pribor)
Nož za maslac (Buttermesser) 	za posluživanje doručka za svečano prostiranje stola eventualno za kavijar, ako nema noža za kavijar
Žlica za jaja (Eierlőffel; cuillère à l'oeuf) 	za jaja pri doručku u ljusci ili u čaši, trebala bi biti od kosti ili iz tvrde plastike, ni u kojem slučaju posrebrena ili od srebra
Žlica za bouillon (Bouillonlőffel) 	za juhe koje se poslužuju u bujon-šalicama
Consommé-žlica (Consommèlőffel) 	za juhe koje se poslužuju u consommé-šalicama
Steak-nož (Steakmesser)	za sve vrste steaka kao što su T-bone-steak, Porterhouse-steak, filet-steak, entrecôte itd.

Žličica za sladoled (Eislőffel; cuillière à glace) 	za sladoled i jela od sladoleda
Vilica za kolač (Kuchengabel; fourchette à gateau) 	za pecivo, kolač i torte pri užini kao vilica za maslac u svezi s kavenom žličicom za koktelsko predjelo u čaši
Nož za voće (Obstmesser) 	s vilicom za sve vrste voća (iznimka: orasi)
Vilica za voće (Obstgabel) 	s nožem za voće, za sve vrste voća
Nož za oštrige (Austernmesser, Austernbrecher) 	lomilica oštriga za otvaranje svježih oštriga
Kliješta za jastoga (Hummerzange) 	za lomljenje škara i zglobova kod jastoga i rakova

Koplje za jastoga (Hummerpike; fourchette à homard)	lopatica ili vilica za jastoga ili raka
Lopatica za kavijar (Kaviarschaufel)	za vađenje kavijara iz posudice za kavijar
Žlica za kavijar (Kaviarlőffel) 	za vađenje kavijara iz malog staklenog spremnika mora biti od rožine ili slonovače
Nož za rakove (Krebsmesser; couteau à écrevisses)	s vilicom za rakove isključivo za raščlanjivanje svježih rakova
Vilica za rakove (Krebsgabel; fourchette à écrevisses)	s nožem za rakove za raščlanjivanje svježih rakova, za jelo
Hvataljke za posluživanje šparoga (Spargelvorlegezange)	za posluživanje i pripremanje svježih štapića šparoga
Žlica za šparoge (Spargelheber)	za posluživanje i pripremanje svježih štapića šparoga
Vilice za fondue (Fonduegabel; fourchette à fondue)	za meso, sir i čokoladnu osnovu za tzv. boullis
Držač klipa kukuruza (Maiskolbenhalter)	

Nož za kruh (Brotmesser; couteau à pain)	za rezanje kruha
Žlica-grabilica za juhu (Suppenschőpflőffel, Suppenkelle)	za vađenje juhe iz jušnika u duboki tanjur ili šalicu za juhu
Nož za tranširanje (Tranchierschere, Tranchiermesser, Transchiergabel)	s vilicom za tranširanje, za tranširanje mesa i velikih komada
Vilica za tranširanje (Transchiergabel)	s nožem za tranširanje za tranširanje velikog pečenja i velikih komada
Nož za tranširanje (Tranchelard)	za rezanje šunke za rezanje lososa
Žlica-grabilica za umak (Saucenlőffel; cuillère à sauce)	za polijevanje jela na tanjuru sa umakom koji se nalazi u zdjeli za umak

Nož za posluživanje ribe (Fischvorlegemesser)	s vilicom za posluživanje za raščlanjivanje i priređivanje velikih, cijelih riba
Vilica za posluživanje ribe (Fischvorlegegabel)	s nožem za posluživanje ribe, za raščlanjivanje i priređivanje velikih cijelih riba
Vilica za sardine (Sardinenheber, Sardinengabel)	za oprezno vađenje sardina iz kutije sardina
Hvataljke za salatu (Salatvorleger)	za miješanje salate u velikoj zdjeli za salatu za pripremanje salate
Nož za sir (Käsemesser)	za rezanje i slaganje porcija sira na dasku
Hvataljke za pečenje peciva i kolača od lisnatog tijesta (Gebäckzange)	
Žlica za tortu, lopatica za tortu (Tortenheber, Tortenschaufel)	za priređivanje pojedinih komada torte

Kliješta za orahe (Nußknacker)	za otvaranje oraha, lješnjaka, gorkih bajama (badema)
Škare za grožđe (Traubenschere)	za otkidanje pojedinačnih bobica od cijelog grožđa
Žlica za posipanje šećera (Zuckerstreulőffel)	za šećer u prahu iz posudice za šećer, danas još rijetko u upotrebi
Hvataljke za šećer Zuckerzange; pince à sucre)	za vađenje kocki šećera iz posudice za šećer
Nož za grapefruit (Grqapefruitfiletiermesser)	za rezanje grapefruita na kriške
Žlica za grapefruit (Grapefruitlőffel)	za nabadanje i jedenje grapefruita

ČIŠĆENJE PRIBORA ZA JELO

Čišćenje pribora za jelo ovisi o materijalu iz kojeg je napravljen.

Pribor od kromiranog čelika	može se u načelu prati ručno i u stroju za pranje posuda s vodom i blagim sredstvom za čišćenje. Samo u malim pogonima je uobičajeno ručno pranje tog pribora. Nakon dulje upotrebe pribor često postaje mat zbog vode bogate vapnom. Tada treba staviti pribor u nerazrijeđeni ocat, isprati hladnom vodom i polirati mekom krpom.
Pribor iz krom-nikl čelika	se isto tako pere ručno ili u stroju za pranje posuda i polira kako je gore navedeno
Za posrebreni ili srebrni pribor	postoje u velikim i luksuznim pogonima strojevi za čišćenje i poliranje srebra. Srednji i manji pogoni služe se tzv. srebrnom kupkom s pločom za čišćenje srebra (ili folijom) i soda-otopinom. Osim toga može se kupiti kupka za uranjanje srebra (Silverking) i pasta za poliranje srebra i krpe za poliranje. Nekad upotrebljavana sredstva za čišćenje, koja se u slučaju potrebe i danas mogu upotrijebiti su kreda bez mulja, špirit i plutani čep. Srebro treba nakon čišćenja dobro isprati čistom vodom, jer se miris sredstva za čišćenje jako prianja. Na kraju sve se polira čistom krpom
Pozlaćeni i zlatni pribor za jelo	pere se samo u rastvoru sapunice, dobro ispire vrućom vodom i polira

POSUĐE I PRIBOR ZA POSLUŽIVANJE

Kada sjedamo za stol, često nam nije želja samo utažiti glad nego i uživati u lijepo dekoriranom i opremljenom stolu. Estetika i funkcionalnost predmeta koji nam na stolu svakodnevno služe mijenjala se kroz povijest, bilo da je riječ o svakodnevnim obrocima u krugu obitelji, bilo o otmjenim svečanostima.

Lončarstvo ili keramika spada među najstarije ljudske zanate. Osnovna sirovina za izradu posuda je glina, koju nalazimo svuda oko nas. Sama riječ keramika grčkog je porijekla - keramos - a znači: glina, ilovača. Pečenjem gline na temperaturi od 450 do 700 oC posude su bile čvrste, ali još uvijek porozne, te su ih lončari počeli premazivati prije pečenja glazurom ili caklinom, koja ne propušta tekućine. Najradije su upotrebljavali olovnu (od olovnog oksida) zbog sjaja koju daje caklini. Taj fini izgled krije u sebi veliku opasnost, jer se olovna caklina u dodiru s kiselinama lako otapa i stvara vrlo otrovne olovne spojeve. Rimski pisac Plinije (23.-79.g.pr.Kr.) poznavao je otrovanje olovom i opisao u svojem djelu „Prirodna povijest“. Rimljani su vino iskuhavali u olovnim posudama da bi dobili slatkast okus, u rimskom žargonu poznat kao „Saturnov šećer“. Kako su trovanja bila česta nije ni čudo što je Plinije opisao to olovno trovanje. Međutim, onaj koji je utvrdio da olovo može izazvati bolest u čovjeka bio je otac medicine, grčki liječnik Hipokrat (4. st.pr.Kr.; rekao: Neka hrana bude lijek i neka lijek bude hrana). Naziv za otrovanje olovom, saturnizam, nastao je po nazivu planeta Saturna, jer olovo je metal boga Saturna. Tko je prvi upotrijebio taj naziv, ne zna se, ali već su alkemičari olovo nazivali Saturnovim imenom. Iako se znalo za tu opasnost trebalo je proći još puno stoljeća da proizvođači glinenog posuđa reagiraju.

Englez Thomas Percival, krajem 18. st. (1773.g.) upozorava zanatlije i potrošače da je glazirano zemljano posuđe opasno za spremanje kiselog povrća, jer tako zakiseljeno povrće otapa olovo iz glazure. Poznati engleski majstor svjetski poznate tvornice porculana Wedgwood, svjestan opasnosti, javno obećava da će „najozbiljnije pokušati napraviti glazuru bez olova“ (Josiah Wedgwood engl. keramičar; Burslem, Staffordshire 13.VII.1730 – Etruria, Staffordshire 3.I.1795; njegovi klasicistički proizvodi luksuzno posuđe, servisi za engl. i rus. dvor, od fajanse i kamenine, izrađeni u manufakturama Burslem, Etruria i Chelsea, vrhunac su engl. keramičkog umijeća 18. stoljeća. Zarađenim novcem sagradio je naselje Etruria, gdje je razvijao proizvodnju, proučavao nove materijale i tehnol. postupke. Njegovi nasljednici i danas proizvode unikatnu keramiku. Prvi je počeo koristiti imena slavnih osoba u oglašavanju svojih proizvoda. Kada je kraljica Charlotte, supruga Georgea III. , naručila „komplet posuđa za čaj“, zatražio je njezino dopuštenje da prodaje slične proizvode pod nazivom „Kraljičino posuđe“. Pratio je novinske oglase i organizirao za posebne uzvanike izložbe svojih čajnih servisa, primjerice onoga koji je izradio za caricu Katarinu II. od Rusije).

Tokom stoljeća, ljudi su od tog prvog glinenog posuda pečenog na 700 oC razvijali i usavršavali postupak, tako da su pečenjem na 1100 – 1200 oC dobivali kamenu keramiku, a pečenjem na 1500 oC dobivali najsavršeniji oblik porculan.

Kada govorimo o stolnom posuđu od gline tada se upotrebljavaju slijedeći izrazi:

Fajansa, (po gradu Faenza u Italiji; Fayence u Francuskoj) poluporculan (majolika), porozno keramičko posuđe s neprozirnom caklinom; majolika (po otoku Majorki, Majoliki, Mallorci), ocakljena i ošarana glinena roba ili fajansa; i najsavršeniji oblik porculan.

Porculan, koji je Europa upoznala u 13. st. (dolazio je iz Kine), još je u 17. st. bio za nju velika i nedokučiva tajna. Komad porculanskog posuđa nije bio samo golemo obiteljsko bogatstvo, nego i znak statusa. Stolno posuđe (i pribor za jelo) bilo je izrađeno uglavnom od kositra (prava umjetnička remek djela). Pladnjevi raznih oblika, zdjele i vrčevi za vino i pivo s poklopcem, tanjuri - gravirali su se grbovima vlasnika. Najotmjenije je bilo posuđe izrađeno od engleskog kositra, jer je bilo sjajnije i čistije nego ono od kositra s kontinenta. Feudalne i plemićke obitelji, te gradski patriciji služili su se i skupocjenim posuđem od srebra, često

pozlaćenim. To posuđe iznosilo se na stol samo u svečanim prilikama, a inače bi bilo izloženo na vitrini uz luksuzne predmete od muranskog stakla i talijanske fajanse kao ponos vlasnika i dokaz njegova bogatstva.

Kineski porculan Europa je upoznala zahvaljujući portugalskim karakama (vrsta brodova) te je na kineskom dobio naziv „kraak“ i to naročito u 16. stoljeću kineski porculan Wan Li dinastije. Vrhunska kvaliteta i nadasve zanimljiva orijentalna dekoracija starog kineskog porculana, bitno je različita od europske. Bogato nasljeđe dalekoistočne simbolike, u obliku biljnog i animalnog svijeta, bazirano na prakticiranju religija poput konfucizma, taoizma, budizma te hinduizma, kineska umjetnost predstavlja ravnotežu životnog ciklusa između života i smrti i elemente znaka i boje. Žuta boja na primjer predstavlja centar jedinstvenog savršenstva, zemlju i cara, crvena je boja juga, vatre i braka, plava je znak istoka i šuma. Naročitu poruku nosi crtež cvijećem. Krizanteme simboliziraju jesen i lagodan život, božur (peonija) proljeće, ljubav i dobru sreću, divlja šljiva zimu i dugovječnost, a prikaz bambusova drva u Kini zvanog - drvo Tri prijatelja, nalazi se vrlo često kao dekorativni motiv kojim se naglašava karakteristika vrlo poštovane osobe. Danas se smatraju najvredniji predmeti keramički vojnici iz razdoblja Han Dinastije (200. prije Krista – 220.). Budući da je u posljednjih pedeset godina u Kini običaj da se svaki predmet stariji od dvije stotine godina evidentira, tamošnje ministarstvo znanosti tako svaki predmet namijenjen izvozu obilježava voštanim crvenim štambiljem, što uvelike olakšava provjeru i procjenu na drugim tržištima. Karakteristika ranih predmeta ručno obojenog porculana dinastije Van Li. Očituje se prije svega po razlivenosti kobaltne boje na rubnim površinama crteža i efektu crvenkasto smeđeg neglaziranog podnožja koje je nastalo prilikom izlaganja vrlo visokim temperaturama. Porculan oslikan s mnogo detalja od kojih su najpoželjniji oni koji predstavljaju tradicionalne scene iz svakodnevnog života, vrlo su traženi i cijenjeni. Lijepe i bogate scene češće su na većim predmetima kao što su ti zdjele4, vaze, žare i sl. koji su učinjene za domaću upotrebu, a sadrže naslikanu grupu ljudi, mitološka bića ili grupu žena u vrtovima puna cvijeća. Delikatni kineski porculan finih tankih stjenki proizvodio se također prema zahtjevu i potrebi kupaca još od sredine 16. stoljeća dakako ne samo za europsko tržište. Bogato orijentalno tržište koje se isto tako opskrbljivalo iz kineskih izvora naručivalo je robu prema potrebama vlastitog tržišta. Porculan proizveden po ukusu srednjoistočnog tržišta zbog svojeg rijetkog i egzotičnog oblika, vrjedniji je.

Johan Friedrich Böttger, radeći za moćnog vladara Augusta Jakog iz Dresdena, 15. siječnja 1708. eksperimentirajući s taljenjem i pečenjem proizveo je prvi europski porculan. Uspjeh je ravan pronalasku „kamena mudraca“. August Jaki dao je sagraditi prvu manufakturnu proizvodnju porculana u obližnjem Meissenu i dvije godine nakon prvog eksperimenta postaje nadaleko čuvena.

Porculan proizveden po Böttgeru, tj. po njegovu postupku, poznatiji je od azijskog (tzv. mekog porculana), jer se peče na višoj temperaturi i to je „tvrdi porculan“. Proizvodnja se kasnije proširila dalje u Europu, Englesku, Italiju i druge zemlje.

Dva ukrštena mača na dnu tanjura, šalice ili figure ostala su do danas pravi raritet i umjetnička vrijednost.

Kako prepoznati kvalitetu:

najkvalitetniji porculan je tanak, briljantno bijel, translucentan (propušta svjetlost), te je izrađen ručno (manufakturno) od kaolina
oznaka „Bone China“ jamči da je porculan izrađen od fine bijele gline i granita. Istodobno, čvrstoću mu daje smjesa sušenih i mljevenih životinjskih kostiju
da je ručno obojen s više boja, a može imati i dodatak 24-karatnog zlata ili pozlatu, uvjerit ćete se prijeđete li jagodicama prstiju preko crteža. Osjetite li izbočine, boja je nanijeta ručno
okrenite tanjur, šalicu, zdjelu poznatih proizvođača i saznat ćete osobnu kartu tog komada porculana. Primjerice, na velikom, bijelom, plitkom tanjuru s oznakom „Villeroyove & Bochove“ serije „Arco Weiss“, bojom je ispisana: godina osnivanja tvornice (1748), vrsta porculana (Bone China), te da se u njemu može podgrijavati jelo u mikrovalnoj pećnici i da se može strojno prati. A na „osobnim kartama“ „Meissenova“ porculana, dodan je još i broj crtača

Premda su u svijetu traženi fini porculani kineskih i japanskih proizvođača, u nas su tradicionalno najcjenjeniji s oznakama njemačkih, Mađarskih, čeških, talijanskih i francuskih proizvođača. Najpoznatijih deset (10):

Bohemia
Christofle Paris
Duches
Giradi
Hutschereuther
Queens
Rosenthal
Royal Doulton
Spode
Velleroy&Boch

POSUĐE IZ PORCULANA ILI IZ FAJANSE

Kvaliteta, izvedba i dekor posuda iz porculana ili fajanse ovise o načinu rada.
Prema kvaliteti razlikuju se posude iz fajanse i porculana (meki - tvrdi porculan).
Šarene boje i motivi mogu se nanositi kao ukrašavanje ispod glazure.
Ukrašavanje ispod glazure je zaštićenije i stoga izdržljivije (otporno na pranje u stroju).

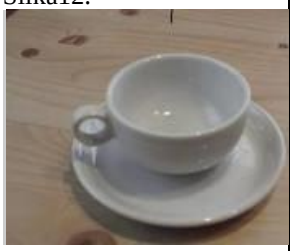
Traži se porculansko posude prema slijedećim gledištima:

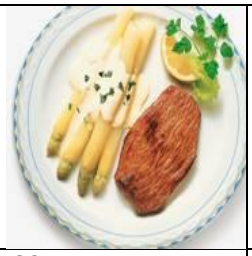
U malim pogonima	najvažniji su kriteriji jakost, izdržljivost i svrhovitost (tj. složivost, malo zauzimanje mjesta itd.). Osim toga posuđe mora odgovarati hrani koja se nudi u pogonu. Većinom je to posuđe iz visokovrijedne fajanse ili jeftinog porculana. Ograničava se općenito na najvažnije osnovne oblike, kao što su tanjuri za juhu, meso i desert
U srednjim pogonima	mora kvaliteta porculana zadovoljavati znatno veće zahtjeve, pri izboru na istaknutom mjestu su opet izdržljivost i svrsishodnost. Pored najvažnijih osnovnih oblika upotrebljavaju se također šalice za bouillon, tanjuri za kruh i dr.
U velikim i luksuznim pogonima	porculansko posuđe smatra se opremom pogona i usklađeno je s ponuđenom hranom, koja je iznad prosječne. Takvi tipovi pogona inspiriraju proizvođače porculana na uvijek nove kreacije, npr. nekonvencionalne oblike (osmerokut), specijalne šalice za juhu, tanjure za voće itd. Ekskluzivitet tih kuća je time naglašen. U donjim slikama je prikazano uobičajeno porculansko posuđe koje je danas zastupljeno u gastronomiji

Inventar i predmeti za posluživanje

Kavnik *(Kaffeekanne)*	za kavu (1)
Čajnik *(Teekanne)*	isključivo za čaj, trebao bi u izljevu imati sito (2)
Vrč za nalijevanje *(Aufgußkanne)*	za nalijevanje vode za čaj (3)
Vrč za mlijeko *(Milchkanne)*	za vruće ili hladno mlijeko, kakao, čokoladu, Ovomaltine event. za tučeno vrhnje ili vrhnje kod doručka (4)
Vrčić za vrhnje *(Oberskänne)*	za tučeno vrhnje ili vrhnje (5)
Čašica za jaje *(Eierbecher)*	za mekano kuhano jaje u ljusci (6)
Tanjurić za šalicu *(Kaffeeuntertasse; soucoupe à café ou thé)*	za dvostruku moka-kavu, kavu, čaj, čokoladu (7)
Moka-tanjurić *(Mokkauntertasse; soucoupe à moka)*	za moka šalicu sl. 12, specijalne šalice za juhu 8)
Šalica za čaj *(Teeschale; grőßte Schale)*	(najveća šalica) isključivo za čaj (9)
Šalica za kavu *(Kaffeeschale; Melangeschale; tasse à café)*	(melange-šalica) za bečku bijelu kavu i zajutrak - pića kao što su kava, čaj ili kakao (10)
Dupla moka-šalica *(Mokkaschale; demi-tase) (Doppelmokkaschale; tasse à café)*	(„polu-šalica“) za malu moku (12), za specijalne juhe, ako ne postoje specijalne šalice za juhu (11)
Rüdesheimer komplet	samo za Rüdesheimer-kavu (13)
Duboki tanjur *(assiette à potage)*	za kremaste i pire-juhe, variva, pot-au-feu, školjke i špagete (14)
Tanjurić šalice za juhu *(Suppenuntertasse; soucoupe à potage)*	za bouillon-šalice i consommé-šalice (15)
Šalice za bujon *(Bouillonschale; bol à bouillon)*	za bujon s jajem, goveđe juhe s krepkim dodacima, pire - juhe i krem-juhe, gratinirane juhe (Garbure) i hladne juhe (kao Gazpacho, Vichy-soise) (16)
Consommé - šalica, za *consommé double, consommé en gelée (Consomméschale; tasse à consommé)*	krepke juhe sa nemasnim dodacima, obogaćene ili vezane specijalne juhe i hladne juhe (kao Gazpacho, Vichy-soise). (17)

Specijalna šalica za juhu *(Spzialsuppentasse; tasse soup à special)*	za koncentrate (npr. koncentrat gljive, koncentrat za fazana, bistre specijalne juhe (npr. juha od kornjače) i za beefsteak (goveđi umak) (18)
Šalice od gline *(Gratinersuppenschale aus Ton; bol à potage gratiné)*	za gratiniranu juhu, za francusku juhu od luka (19)
Tanjurić za kruh *(Brotteller; assiette à pain)*	kod svečanijeg posluživanja (20)
Veliki tanjur za meso *(Großer Fleischteller; assiette à viande)*	kao osnovni tanjur, za hors d'oeuvre, kao podložak za juhe i variva, ako se poslužuju u dubokim tanjurima, kao podložak za špagete, koje se poslužuju u dubokom tanjuru, za glavna jela „Nouvelle cuisine“ te za jela na žaru (21)
Tanjur za meso *(Fleischteller)*	za hladna ili topla predjela i deserte „Nouvelle cuisine“, za topla predjela, glavno jelo, topla slatka jela sa umakom i za hladne kriške koje se pripremaju na tanjuru (22)
Tanjur za ribu *(Fischteller; assiette à poisson)*	za porciju ribe i cijele ribe (23)
Fondue-tanjur *(Fondueteller)*	za fondue (npr. Fondue-bourguig-none) za garniture i salate (24)
Glinena tava plitica *(Tonscheckenpfanne; caquelon à escargots)*	za puževe, samo za puževe ako su posluženi bez kučice (25)
Tanjur za desert *(Dessertteller; assiette à dessert)*	za posluživanje kod doručka, mala hladna predjela, kao tanjurić kod posluživanja juhe en tasse, za desert, voće ili sir (26)
Tanjur za voće *(Obstteller; assiette à fruits)*	za voće i jagode, ali također i za šerbet (27)
Plitica (Cocottes) za jaja *(Näpfchen; cocotte)*	male rague, složenice od povrća, nabujak (souffles) (28)
Posuda za gratiniranje *(Gratinierplatte; plat russe)*	za gratiniranje jela od tjestenine, za kamenice, morske ježeve, ako nema male plitice za plodove mora, za jela od ribe s puno umaka, gratiniranu ribu, ali i za slatka jela, kao što su salzburški njoki, nabujci, palačinke, okruglice (29)

Slika 1.	Slika 2.	Slika 3.	Slika 4.
Slika 5.	Slika 6.	Slika 7.	Slika 8.
Slika 9.	Slika 10.	Slika11.	Slika12. 
Slika 13.	Slika 14.	Slika 15.	Slika 16.
Slika 17.	Slika 18.	Slika 19.	Slika 20
Slika 21.	Slika 22.	Slika 23.	Slika 24.



Slika 25.

Slika *2*6.

Slika 27.

Slika 28.

Slika 29.

Pribor za posluživanje

U taj pribor pripadaju različiti predmeti, koji su potrebni za dobro posluživanje od - stalka za papar i sol do ploča za održanje topline. U skladu s tim različiti su i materijali iz kojih su napravljeni. Uglavnom su od metala, kao što su srebro, bakar, aluminij, te od stakla i drva.

Niže su navedeni i objašnjeni najvažniji predmeti za posluživanje:

Posudica za maslac (Butterschűssel, Butterdose)	za maslac (1)
Posudica za marmeladu (Marmeladenschűssel; bol à confiture))	za marmeladu i žele (2)
Posudica za marmeladu ili med (Marmeladen oder Honigtiegel)	(3)
Držač meda (Honigspender)	za med (4)
Plitica (zdjela) za kruh (Brotschale, Brotschűssel)	za posluživanje kruha i peciva (5)
Zdjelica za šećer (Zuckerschale, Zuckerschűssel)	za kocke, kristal, sirovi ili kandirani šećer (6)
Termos-boca (Termoskanne)	za sva pića prilikom zajutarka (7)
Posipač soli (soljenka) (Salzstreuer; salière)	za začinjanje solju prilikom jela (8)
Posipač papra (paprenka) (Pfefferstreuer; poivrier)	za začinjanje paprom prilikom jela (9); posipač za sol S, posipač za papar P
Mlinac za papar (Pfefferműhle; moulin à poivre)	u dobrom posluživanju umjesto posipača za papar, nalazi se na stolu u malim dimenzijama, inače se donosi na stol po želji gosta (10)
Spremnik za gorušicu (slačicu) (Senfbehälter; Senfdose; pot à moutarde)	za gorušicu (11)
Stalak za ocat-ulje (Essig-Ől-Ständer; étagère à hulile et vinaigrette)	za ocat i ulje, na traženje gosta (12)
Stalak za menažu Menagenständer; menagerè)	umak, kečap itd. (13)
Spremnik za sir (Käse-Behälter; Parmesan Dose; bol de fromage)	(parmezan), za ribani sir (14)
Stalak za stolnu svijeću (Tischkerzenständer; chandelier pour table)	kao dekor stola, za tablet od krzna, za dekantiranje crvenog vina (15)
Pepeljara (!?) Aschenbecher, Ascher; cendrier)	za gostinjski stol (16) u posebnim prostorijama
Spremnik za čačkalice	stavlja se samo na traženje gosta (17)

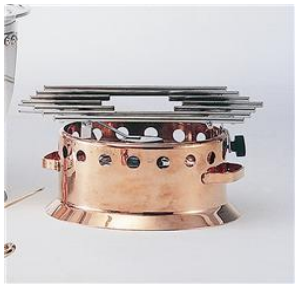
(Zahnstocherbehälter; verre de cure-dents)	
Vaza sa cvijećem (Blumenvase; vase à fleurs)	kao dekor stola (11)
Stajaća pepeljara (!?) (Standaschenbecher)	za koktel-partije, svečana primanja (19) u posebnim prostorijama
Zdjelice za pranje prstiju (Fingerbowle; bol)	ako se neko jelo jede prstima (20) npr.: buzara od školjki, rakova, ..
Zdjelica za led Suprême-Schale; bol suprême)	za posluživanje rashlađenih jela i pića, npr. umaka od voća i povrća u staklenoj čaši, hladnih juha, kavijara u staklenom tignju, gušće jetrene paštete, rashlađene vodke u maloj posudi za piće. (21)
Vadičep (Spindelkorkenzieher)	iznimno za otvaranje pića koja se moraju dekantirati; vreteno omogućuje oprezno vađenje čepa (22)
Košara za dekantiranje (Dekantierkorb)	za dekantiranje starih vina s talogom ne smije biti preravna, jer se inače vino pri otvaranju boce izlijeva (23)
Jušnik (Suppenterrine; terrine à potage)	za posluživanje juhe, za jušna jela, pot-au-feu, rakove à la nage (24)
Podložni tanjur (Standteller; assiette de table, de couvert)	standardna veličina 30 cm promjera, kao stolna dekoracija, kao osnovni tanjur na što se postavljaju drugi tanjuri (25)
Šalica za izlijevanje juhe (Suppenausgießschale; tasse à consommé)	za bistre, vruće buillone s ujušcima, kremaste juhe (26)
Plata za predjelo (Vorspesenplatten mir Raviers; plats à hors-d'oeuvres aux raviers)	s pretincima, za hors d'oeuvre, za postavljanje i pripremanje (27)
Plata za meso Fleischplatte; plat à viande)	za pripremanje entrée-jela/predjela/ Grosses-pièces-komada i pečenki (Rôti) (28)
Plata za ribu (Fischplatte; plat à poisson)	samo za ribu, školjke i ljuskare (29)
Plata za prilog (Beilagenplatte; légumier)	za tjestenine, povrće (30)
Grijač za umake i maslac (Saucen und Butterwärmer; réchaud à sauce et à beurre)	za održavanje topline umaka i maslaca na stolu za posluživanje (31)
„Timbale“ (Timbale; timbale)	za ragu-jela, jela s puno umaka, povrće, tjesteninu (32)
Zdjelica za umak (Saucenschale; saucière)	za hladne i tople umake (33)
Plata za oštrige Austernplatte; plat à huîtres)	za pripremanje oštriga i drugih plodova mora (34)
Tava za puževe Schneckenpfanne; poêle à escargots)	za puževe u kučicama (35)
Plata za puževe (Sneckenplatte; plat à escargots)	za puževe u kučicama (36)

Velika staklena plata (Große Glasplatte)	za hladnu ribu, meso, povrće i salatu (37)
Mala staklena plata (Kleine Glasplatte)	npr. za tatarski biftek, ribe, za salate kao prilog (38)
Velika zdjela za salatu (Große Salatschűssel)	za mariniranje salata i za posluživanje kompota i salata (39)
Mala zdjela za salatu (Kleine Salatschűssel)	za salatu u pojedinačnim porcijama (40)
Kompot šalica (Kompottsch-űssel)	u pojedinačnim porcijama (41)
Šalica za kasato (cassato) (Cassataschale)	za cassato-sladoled, malu porciju sladoleda i za mali sladoledni desert (42)
Pehar za kavu sa sladoledom (Eiskaffeebecher)	za uleđenu kavu (Eiskaffe) (43)
Eiscoupe-pehar (Eiscoupebecher)	za cassato-sladoled, sladoled i sladoledni desert (44)
Eiscoupe-šalica (Eiscoupeschale)	za cassato-sladoled, sladoled i sladoledni desert, voćne salate, desertne kreme, koktele kao predjelo (45)
Čaša za pjenu od jaja (Eiereinschlagglas)	za jaja u čaši, voćne salate, desertne kreme, sladoled (46)
Podložak za bocu (Flaschenuntersatz; dessours de bouteille)	(47)
Poslužavnik (Plateau)	za prenošenje jela iz kuhinje (48)
Stol za posluživanje, dostavni stol (Serviertisch, Beistelltisch; guéridon)	za pripremanje jela pred gostom (49)
Kola za meso (Fleischwagen; voiture)	sa spustivim prevrnutim poklopcem, za održavanje topline i razrezivanje grosses-picces-komada, pečenja i bollito misto - (kuhano miješano). Grijač tanjura i plata, za održavanje topline tanjura, za održavanje topline jela na pliticama (platama) (50)
Električni grijač ploča i tanjura Platten und Tellerwärmer; réchaud, chauffe-plat, chauffe-assiette; platemaster)	za održavanje topline tanjura, za održavanje topline jela na pliticama (51 i 53)
Vodena kupka (Wasserbadwanne; chafing-dish), bain-marie pour buffet)	za dulje održavanje topline jela prilikom posluživanja, za ragu-jela (52)
Vodena kupka (Wasserbadwanne; chafing-dish)	za održavanje topline jela od mesa, ribe i povrća (54)
Posuda za ribu (Fischwanne; poissonnière)	za dovršavanje pripreme ili filetiranje porcija riba (55)

Zvono za pliticu (plattencloche; cloche pour plats)	za održavanje topline jela na plati (56)
Zvono za tanjur Tellercloche; cloche pour assiettes)	za održavanje topline jela na tanjuru (57)
Kola za flambiranje i Posluživanje (Flambier und Servierwagen; chariot à flamber et à service)	za flambiranje i dogotovljenje jela pri stolu gosta (58)
Kuhalo za flambiranje (Flambierrechaud; réchaud à flamber)	i završavanje jela pri stolu gosta (59)
Ovalna tava za flambiranje (Oval Flambierpfanne; poêle ovale à flamber)	za meso, ribu, ljuskare i školjke, za flambiranje voća i slatkih jela (60)
Četverouglastasta tava za Flambiranje (Rechteckige Flambierpfanne; poêle rectangulaire à flamber)	za meso, ribu, školjke i ljuskare, za voće i slatka jela (61)
Okrugla tava za flambiranje (Runde Flambierpfanne; poêle ronde à flamber)	za meso, ribu, školjke i ljuskare, za voće i slatka jela (62)
Fondue-carrousel (Fonduekarussell; founde-carrousel)	za fondue od mesa, riba i ljuskara, kao i za fondue od sira (63)
Fondue-garnitura Fonduegarnitur; set fondue)	za upotrebu fondue-carrousel; naročito prikladan za Bouilli (64)
Garnitura fondue od čokolade (Schokoladenfondue-Garnitur; set fondue Suchard)	za čokoladni fondue (65)
Tavica za fondue iz vatrostalnog materijala (Fonduepfanne aus feuerfestem Ton; caquelon en terre)	za fondue od sira i čokolade (66)

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8
Slika 9	Slika 10	Slika 11	Slika 12
Slika 13	Slika 14	Slika 15	Slika 16
Slika 17	Slika 18	Slika 19	Slika 20
Slika 21	Slika 22	Slika 23	Slika 24
Slika 25	Slika 26	Slika 27	Slika 28

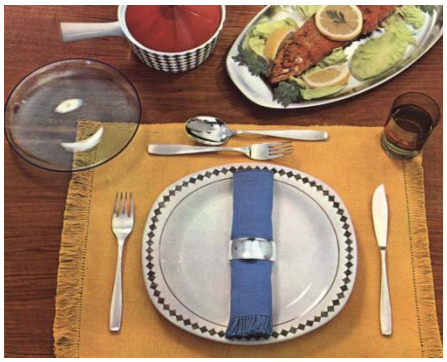
Slika 29	Slika 30	Slika 31	Slika 32
Slika 33	Slika 34	Slika 35	Slika 36
Slika 37	Slika 38	Slika 39	Slika 40
Slika 41	Slika 42	Slika 43	Slika 44
Slika 45	Slika 46	Slika 47	Slika 48
Slika 49	Slika 50	Slika 51	Slika 52

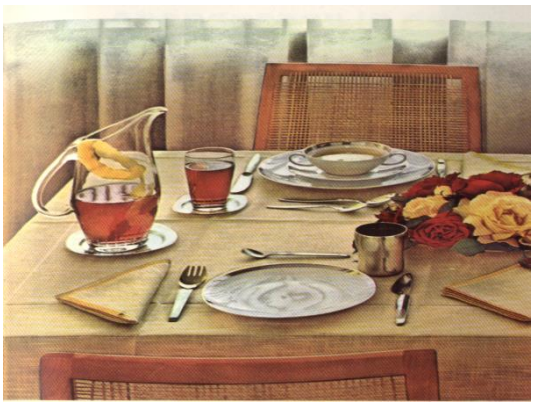
Slika 53 	Slika 54 	Slika 55 	Slika 56
Slika 57 	Slika 58 	Slika 59 	Slika 60
Slika 61 	Slika 62 	Slika 63 	Slika 64
Slika 65 	Slika 65 		

UREĐENJE STOLA

Mise en place (*sve na svom mjestu*)

Uređenje stola iz ugostiteljskih udžbenika, sredinom prošlog stoljeća, ugostiteljskih škola Europe.





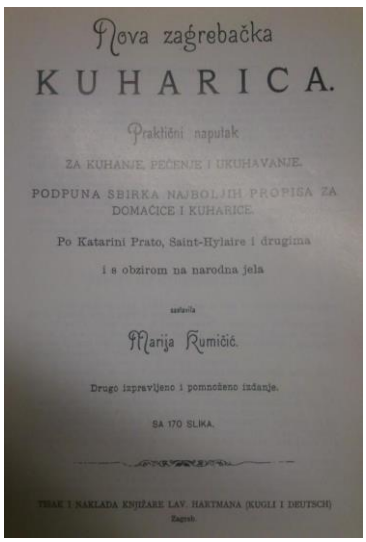
Nakon nekoliko desetljeća nema bitnih promjena

Izvadak iz četvrtog izdanja *„Nova zagrebačka kuharica“* tiskana u Zagrebu bez oznake datuma tiskanja. Knjigu je sastavila *Marija Kumičić* po *Katarini Prato, Saint-Hylaire* i drugima - tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku.

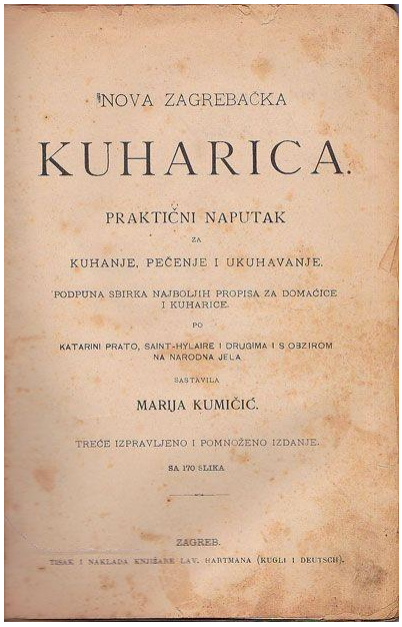
Marija Kumičić, rođena Maršić (Varaždin, 1863. – Zagreb, 1945.) djetinjstvo je provela u rodnom Varaždinu gdje je završila Višu djevojačku školu u samostanu kod uršulinki te upoznala i supruga, Eugena Kumičića (1850.-1904.), hrvatskog književnika i političara, uz kojega se i počela rano baviti politikom.

Pjesnikinja i prozaistica, članica Hrvatske stranke prava i osnivačica Hrvatske žene, prevela je i tridesetak romana s francuskog jezika. Poezija joj je uglavnom domoljubne i kršćanske orijentacije.

Digla je glas u obranu žene 1903. u knjižici *Žensko pitanje* te se angažirala na karitativnom i socijalnom radu. Od 1919. postaje jedna od najaktivnijih suradnica mnogih hrvatskih društava. Bila je predsjednica društva *Tomislav* te počasna i aktivna članica brojnih drugih hrvatskih društava sve do kraja života.


Nova zagrebačka
KUHARICA.
Praktični napulak
ZA KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.
PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.
Po Katarini Prato, Saint-Hylaire i drugima
i s obzirom na narodna jela
Marija Kumičić.
Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje.
SA 170 SLIKA.

Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje


NOVA ZAGREBAČKA

KUHARICA.

PRAKTIČNI NAPUTAK

ZA

KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.

PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.

PO

KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA I S OBZIROM NA NARODNA JELA

SASTAVILA

MARIJA KUMIČIĆ.

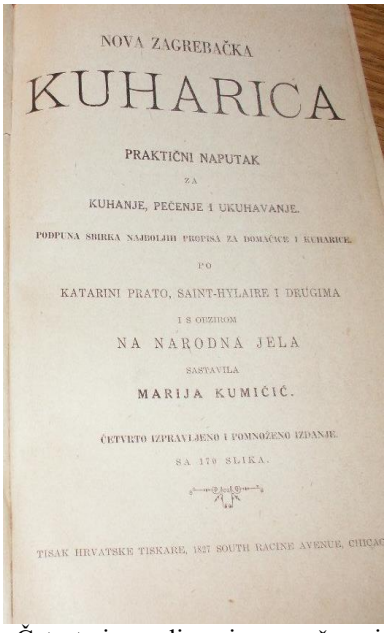
TREĆE IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.

SA 170 SLIKA

ZAGREB.

TISAK I NAKLADA KNJIŽARE LAV. HARTMANA (KUGLI I DEUTSCH).

Treće izpravljeno i pomnoženo izdanje


NOVA ZAGREBAČKA

KUHARICA

PRAKTIČNI NAPUTAK

ZA

KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.

PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.

PO

KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA

I S OBZIROM

NA NARODNA JELA

SASTAVILA

MARIJA KUMIČIĆ.

ČETVRTO IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.

SA 170 SLIKA.

TISAK HRVATSKE TISKARE, 1837 SOUTH RACINE AVENUE, CHICAG

Četvrto izpravljeno i pomnoženo izdanje

Nova Zagrebačka Kuharica, Marije Kumičić.

Prvo izdanje izašlo je godine 1889. Ta je kuharica predstavljala pravu malu revoluciju među kuharicama, budući je bila napisana na hrvatskom jeziku te su nazivi jela prevedeni sa njemačkog na hrvatski jezik: „Naše domaćice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharicom…“ (Nova Zagrebačka Kuharica, 1889.)

Nekoliko godina poslije izašlo je i drugo izdanje kuharice te drugo dopunjeno izdanje kuharice, treće i četvrto izdanje (1916).

Na prvim stranama Nove Zagrebačke Kuharice nalazi se na nekoliko strana stotine recepata – od juha za bolesne, preko recepata sa mesom, mnogo slastica od jaja, tijesta sa maslacem, sladoleda, recepata za pürée (ne samo od krumpira), hladna i topla pića… Kuharica ima i dio „O hrani“ te „Probava jela“ – u kojem piše koliko sati pojedinom jelu treba da se probavi, kao i koristan dio „O postavljanju i pokrivanju stola“.

Drugo izdanje može se pohvaliti sa 170 slika, dodatkom „Slaganje ubrusa“ te „Jestvenikom“. „Jestvenik“ sadržava jela po mjesecima, odnosno godišnjem dobu, što je našim zagrebačkim domaćicama trebalo olakšati u smišljanju „što kuhati danas, a što sutra“.

Akoprem poslužba i pokrivanje stola ne spada u opseg kuhinje, držim da je ipak dobro nešto spomenuti o pokrivanju i poslužbi, da se laglje postigne uspjeh dobra objeda i večere.

Da bude stol liepo prostrt, prvi je i glavni uvjet čistoća. Nije dosta donašati na stol samo tečne hrane i dobro piće, već moramo osobitu pomnju svratiti i na posuđe, stolnjake, ubrusce (Serviетten) noževe, vilice i žlice (jedala), na pokućstvo u sobi gdje jedemo i tako dalje, jer to zahtieva bolji i finiji način života, napredak i urednost, zahtieva sklad i pravi red. U današnje vrijeme nije dosta ugađati samo grlu i nosu najrazličitijimi hranami i tek podražujućim mirisi, već se moramo trsiti, da ugodimo očima cieloga družtva, moramo se poskrbiti, da se svaki gost ugodno pozabavi.

U večih kućah drže posebne prostirače (Tischdecker) za prostiranje stola, koju umjetnost možemo gledanjem naučiti, ali ne možemo opisati. Uvijanje stolnjaka, slaganje ubrusaca i više drugih malenkosti može se nakon višekratnog gledanja i kušanja (probanja) naučiti, može se dapače vlastitim iznašaćem ta umjetnost proširiti. Sistematični poredak prostiranja iziskuje uvježbano oko i mnogo vježbe, da se odmah opaze pogrješke da im se u buduće izbjegne. Tko je ikoliko vješt, mora znati, da se kod svega posuđa kao: porculana, srebrenih jedala, boca (flaša), dapače i kod stolnjaka i ubrusaca zahtieva neka sličnost i suglasnost, da sve zajedno ugodno djeluje.

Staro i novo, težko i lahko, dvie ili tri vrsti tanjura i jedala i uz najbolju podvorbu nekako siromaški izgledaju, pa koji od prisutnih gostiju mogao bi pomisliti, da je domaćin sve te stvari kod staretinara nabavio.

Za juhu treba posebna posuda kano što i za kompot. Poslie juhe i variva poberu se tanjuri. Svakako bilo bi ružno, kad bi se mijenjajući tanjure na mjesto plitkih služili dubokimi, koji su izključivo samo za juhu, ili kad za vodicu, malvasiju, rifosco, sriemsko vino, teran, prosek, opolo, plavac, grk, kukatac i tako dalje, za samotok (Aubruch) i šampanjac ne bi bilo u pripravi čaša drugačijeg oblika i drugačije brušenih, nego što su čaše za obična stolna vina. I čaše mogu biti različne kao i zdjele, jer mogu biti okrugle, dugoljaste, tro- i četverouglastaste, male i veće, nu uviek skladne, odgovarajuće potrebama.

Mislimo da i ne treba spominjati, da se nož i žlica ili čaša ne smiju metnuti na lievu stranu, i da između dva sjedala mora ostati toliko prostora, da se svatko može slobodno i ugodno kretati.

Odkat se je - barem većim dielom - napustila ona dosadna i stroga ukočenost i udvornost kod stolova, odkad se ne naznačuju mjesta gostova sa strahom, te obzirom na stališ, i odkad se okrugli stolovi vole više nego dugi, nije namieštanje gostova skopčano s tolikim neugodnostimi kao nekada.

Kod dugih stolova nije počastno mjesto na pročelju, već je s obadvije strane u sredini, dočim kod okruglih stolova sva su mjesta bez razlike jednaka, a tim se je stalo na kraj onom mučnom trvenju u neugodnostima.

Od domaćina zahtieva se više pažnje, više razmišljanja i točniji obračun, naime mora 1. gostove oko stola poredati tako, da uvijek među gospođe dođe i mužkarac ili između dva mužkarca gospođa; 2. da zabava bude što živahnija; 3. da se olakša teret - gospođe posluživati - neka pusti da se gospoda što sjede s obih strana gospođe, brinu za njezinu udobnost i njenih želja. Još se mora paziti da uviek gospodji nasuprot sjedi muškarac i obratno, a nikad ne smije biti da muž sjedi do svoje žene ili brat do sestre jer su njihovi odnošaji previše skopčani i svakdanji a da bi mogli pružiti priliku duhovitoj zabavi, koja je najglavnija začina gostbi naobražena društva.

DJeca, koja se još nisu naučila vladati kod stola učtivo i prijatno, neka se rađe - radi neizbježnih smutnja - ne vode k stolu, tim više, ako si ta djeca utvaraju da su jako pametna, ako su znalična i ako hoće, da se i njihova rič čuje i posluša. Premda su sva ta svojstva plod novog kroja (mode) ipak su svakomu gostu na teret. Ako ima više djece u kući, pa ako su k ovoj moguće i djeca od gostova pozvana, neka jedu kod posebnog stola, ili ako njihova prisutnost odrasle buni i steže, neka se za djecu prostre u pokrajnjoj sobi.

Ukočeni obredi i zastarjeli, pretjerani dokazi uljudnosti i razni duboki i puni počitanja nakloni što su nekada spriečavali svaku ugodnu zabavu također su prestali. Današnji fini način života mrzi svaku ukočenost; svaki gost sjedne bez zaprieke i nagovaranja ili odgovaranja, pridrži predloženu mu hranu a da ne obreda i ne posluži prije naokolo stola; uzme što mu se svidi, a osobito ako je mužkarac on se skrbi za zabavu i podvorbu gospođa s desna i lieva. U kućah naprotiv gdje još ne vlada neprisiljeno veselje, gdje se još drže starovjeki običaji, pogriešilo bi se u velike kad se ne bi zaželio dobar tek, kad se ne bi ponuđenu zdjelu sa zahvalnošću vratilo, akoprem se mučili gladom, pa svaki put, kad tko želi

piti ne bi nazdravilo milomu domaćini i njegovoj porodici, kad tko kihne da se ne povikne na zdravlje, itd.

Svatko, tko je bio u svietu i živio u raznih okolnostih obično posjeduje neki ukus, uslied čega će, premda stran i nepoznat lako pogoditi, koje običaje društvo štuje, u koje je on slučajno ili preporukom dospio, pa će se prema tomu vladati.

Uređenje stola

Pored kvalificiranog osoblja za posluživanje, dobre organizacije i uljudnog ophođenja, još su i uređaji, odnosno opskrbljenost svim potrebnim radnim aparatima i predmetima za posluživanje uvjet za besprijekorno obavljanje posla.

Kod inventara je prije svega potrebno, da ga ima u dovoljnoj količini. Osim toga, mora se cjelokupni inventar međusobno uskladiti, tj. stolnjaci moraju imati odgovarajuće ubruse, čaše, porculan i pribor za jelo moraju biti u istom stilu i odgovarati interijeru (uređenju) cjelokupne restauracije. Veliki banketi na visokom nivou zahtijevaju drugačiju opremu nego posluživanje turističke grupe.

Treba voditi računa pri kupovini predmeta za posluživanje, da se oni u svako doba mogu nadopuniti. Za to se u velikim pogonima brinu posebni nabavni odjeli.

Na kraju treba razmisliti o oblikovanju i konstrukciji izrade jestvenika za jela, pića i razne menue. Ovisno o tipu ugostiteljskog objekta oni će se izraditi različito raskošno. Međutim, opće je pravilo važi da jestvenici moraju biti pregledni i da ih treba biti u dovoljnoj količini.

STOLOVI I STOLICE

Nabavka stolova i stolica ovisi o prostoriji. U načelu treba voditi računa o tome da gost ne bude smješten tako da gleda u zid, ili da bude u kutu. Ne smije gledati na pomoćne prostorije ili smočnicu. To se nažalost ne može uvijek izbjeći, ali se tako radi u idealnim uvjetima. Gost bi trebao imati po mogućnosti pogled prema prozoru ili prema nekoj atraktivnoj točci u prostoriji.

Kod postavljanja stolova i stolica treba naročito paziti na to, da ostane dovoljno mjesta između reda stolova, tako da gosta nitko ne smeta ili opterećuje. Za osoblje koje poslužuje mora biti dovoljno prostora za nesmetano odvijanje posla. Smještaj stolova mora odgovarati vatrogasnim propisima, tj. da u slučaju nesreće ima dovoljno mjesta za bijeg.

Veći stolovi moraju biti ispod izvora svjetla, redovi stolova i stolica moraju biti ravno poredani. Cjelokupno uređenje mora pružiti jedinstvenu i harmoničnu sliku (isti razmak, ravna linija itd.).

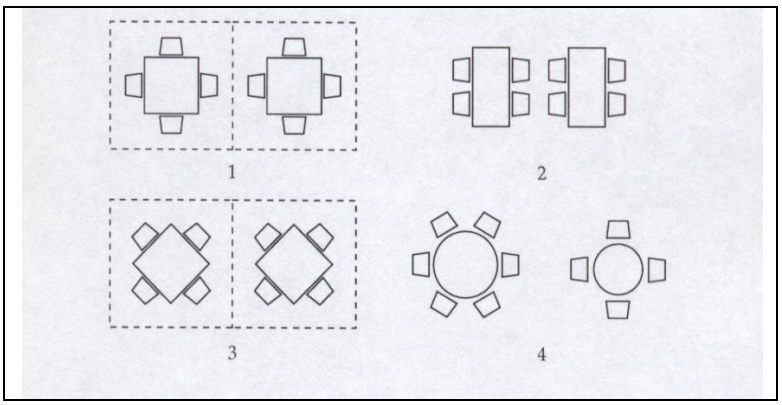
Potreban prostor kod stola po jednom gostu

Računa se da je po jednom gostu potrebno 70-80 cm u širinu i 35-40 cm prema sredini stola. U idealnom slučaju bio bi stol dimenzija 80x80 prikladan za posluživanje pri jelu dvije osobe. Visina stola mora iznositi cca. 72 cm, a visina sjedala cca. 46 cm.

Potreban prostor za stolove u jednoj prostoriji

Ravno postavljeni stolovi za četvero (većinom dimenzija 1 m x 1 m) trebaju u idealnom slučaju 2,50 m x 2,50 m = 6,25 m2. Po jednom gostu računa se dakle prostor od 1,56 m2.

Ako se stolovi postave dijagonalno, može se uštedjeti dosta prostora. Za jedan stol potrebno je 2m x 2m = 4 m2, dakle po jednom gostu 1 m2. Okrugli stolovi za 4 osobe imaju promjer od cca 90. cm, za 6 osoba cca. 110 cm. (Slika 1, 2, 3, 4.)



STOLNJACI (pokrivanje stola)

Za stolnjake vrijedi pravilo da su što su bolje i brižljivije postavljeni, jer će ljepši biti stolovi i sveukupan dojam prostorije. U principu razlikuje se prostiranje unaprijed i prostiranje stola pred gostom.

O prostiranju unaprijed govori se samo onda, ako se stolovi prostiru dok gosta još nema u blagovaonici. Prostire se ručno, tj. tanjur, pribor za jelo i čaše poliraju se platnenim ubrusom (salvetom) i odmah prostiru na stol.

Prostire se pred gostom kada je već gost u prostoriji. Za to je potreban poslužavnik, na koji se stavljaju upravo uglačani pribor i čaše koji su doneseni za gosta. Za pribor se može također koristiti tanjur za meso s ubrusom.

Pred gostom se prije svega prostire pribor za jelo, ako on naručuje jelo à la carte, iako u boljim ugostiteljskim objektima već postoji kuver - prostrtost s proširenom prostrtošću stola.

Stolovi se prostiru na slijedeći način:

Polaganje moltona: pomoću moltona sprečava se pomicanje stolnjaka, a štedi se osim toga stolna ploča. Pričvršćen je gumicom za stol ili je vrpcom vezan za nogu stola. Pritom treba voditi računa o tome da se vrpca ne vidi.

2. Polaganje stolnjaka: pravilno izglačan i složen stolnjak postavlja se točno na sredinu. Srednji pregib treba biti okrenut prema gore.

Stolnjak se tako prostire (razmotava), da se oba otvorena kraja uhvaćena ispod pregiba, pridržavaju palcem, kažiprstom i srednjakom. Najdonji dio se prvi opušta i polaže preko stražnje (nasuprot položenog) ruba stola. Krajevi stolnjaka se polagano izvlače, pri čemu se otvara i drugi čvrsto uhvaćeni dio. Krajevi stolnjaka trebali bi visiti na svakoj strani cca 25 cm, najviše međutim od 1 cm preko visine sjedala stolice.

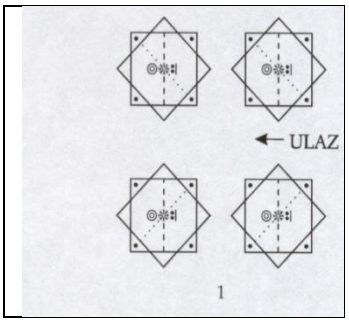
Prilikom prekrivanja velikog stola s nekoliko stolnjaka, treba bezuvjetno paziti da spoj stolnjaka bude na suprotnoj strani od ulaza (da ne privlači pozornost gosta).

Kod pokrivanja okruglog stola treba paziti na to, da krajevi četvrtastog stolnjaka pokrivaju noge stola.

Polaganje pokrivnih nadstolnjaka: radi zaštite stolnjaka mogu se preko njih položiti nadstolnjaci.

4. **Postavljanje stolnog dekora** i „menagen“: kao stolni dekor služi cvijeće, pribor za cvijeće i svijećnjaci. Pod nazivom „menagen“ razumijeva se komplet za sol i papar, mlinac za papar, posudica za šećer, stalak za ulje i ocat, spremnik za parmezan, ketchup, Worcestershire sauce, Tabasco-sos (umak) i spremnik za gorušicu. Na jedan dobro prostrt stol stavljaju se samo spremnik za sol i papar. Sav ostali „menagen“ i čačkalice donose se na traženje gosta. Čačkalice bi trebale biti napravljene od batrljka pera i moraju biti pojedinačno pakirane.

„Menage“ se mogu postaviti na kraju stola. Ovisno o položaju stola blagovaonica može izgledati kako slijedi Sl. 1:



Postavljanje pribora za jelo i tanjurića za kruh: daljnji tijek posla ovisi o vrsti jela (zajutrak, ručak, užina, večera itd.), kao i redoslijedu jela. Nekoliko pravila međutim uvijek vrijedi.

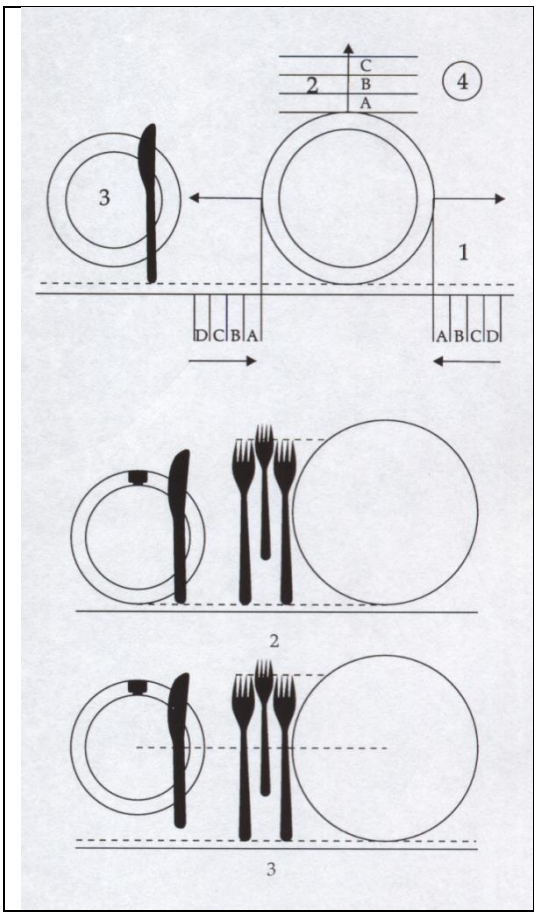
Pribor za jelo, bez obzira o kojoj se veličini radi, postavlja se redoslijedom nož, vilica, žlica.

Pribor se postavlja od unutrašnje strane prema vani, tj. od glavnog jela do predjela (1-1, A-D), gost koristi pribor redoslijedom D-A.

Pribor za desert se postavlja s gornje strane tanjura ili ubrusa (1-2,A-C).

S lijeve strane glavnog tanjura postavlja se tanjur za kruh s nožem za maslac (1-3).

Na kraju se postavljaju čaše desno gore iznad pribora za jelo (1-4).



Pri prostiranju stola treba voditi računa i o sljedećem:

Ako su vilice neravno postavljene, moraju vrhovi zubaca činiti jednu cjelinu s krajevima vilice (vidi skicu).

Glavni tanjur i tanjur za kruh moraju biti tako postavljeni da čine ravnu liniju s priborom (vidi primjer 1/, slika 2) da su središta oba tanjura u istoj liniji (primjer 2/ slika 3.

Ako postoji takav redoslijed jela s više donosa, nego što ima pribora i mjesta za pribor, bit će pored pribora za glavno jelo postavljeno toliko pribora za predjelo, koliko je to moguće prostrti, a za sve daljnje donose jela će se donijeti novi pribor. Kod velikih svečanosti treba sve biti unaprijed prostrto, kako se tijek posluživanja ne bi prekidao, što daje simetrični sveukupni dojam.

Tek sada se može postavljati stolni dekor i stalak s paprom i soli.

Primjer postavljenog stola

A. ***ubrus*** **B.** ***vilica za salatu*** **C.** *vilica za meso (glavno jelo)* **D.** *vilica za ribu* **E.** *tanjur ili šalica za juhu* **F.** *podložni tanjur za juhu* **G.** *osnovni, podložni tanjur* **H.** ***nož za meso (osnovni nož za glavno jelo)*** **I.** *nož za ribu* **J.** *žlica za juhu* **K.** *tanjurić z kruh/pecivo* **L.** *nož za maslac i tanjurić* **M.** *desertni nož* **N.** ***desertna vilica*** **O.** *čaša za vodu* **P.** *čaša za crno vino* **Q.** čaša za bijelo vino

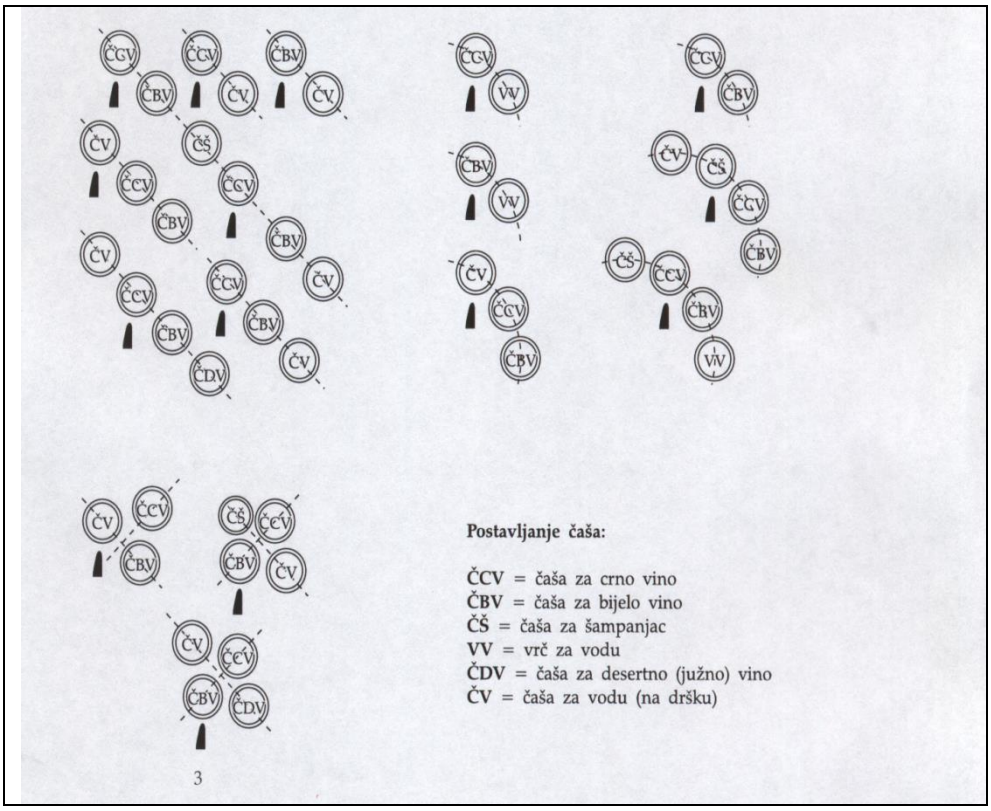
Postavljanje čaša

Razlikujemo tri mogućnosti postavljanja čaša, uzdužni oblik (Slika 1) blok-oblik (Slika 2) i polukružni oblik (Slika 3).

U načelu postoje kod postavljanja čaša sljedeća pravila: čaša po kojoj se ravnamo (stajaća ili osnovna čaša) uvijek je najveća čaša i ona se prva postavlja. Ona mora stajati cca. 1 cm iznad vrha noža za glavno jelo. Tek nakon toga se postavljaju ostale čaše. Odstupanje od tog pravila, da je čaša po kojoj se ravnamo uvijek najveća čaša, mogu nastupiti onda, kada zbog pomanjkanja mjesta ili zbog simetričnosti uzmemo neku drugu čašu za ravnanje. Tada je to slijedeća najviša čaša, naime čaša za crno vino.

Vrč za vodu je najmanja čaša. Stoga on mora stajati uvijek ispred čaše s drškom, jer se inače voda može teško natočiti. Tada se priključuju ostale veće čaše s drškom (princip slaganja po veličini).

U blok-obliku čaše se samo onda postavljaju, ako nema dovoljno mjesta između pribora. Ako se tri čaše postavljaju u blok-obliku, tada je čaša za vodu (čaša za vodu na dršci) najveća čaša, pa prema tome i čaša prema kojoj se ravnamo. Kod 4 čaše za bijelo vino može biti osnovna čaša. Ako se međutim nakon točenja crnog vina čaša za bijelo vino uklanja, tada čaša za crno vino postaje osnovna čaša nakon povlačenja dolje.



UZIMANJE JELA

Običaji uzimanja jela su u pojedinim zemljama vrlo različiti. Nije posvuda kao kod nas objed glavni obrok.

S rastućom internacionalizacijom kruga gostiju mora također naša gastronomija o tim razlikama voditi računa i ponuditi nekoliko varijacija obroka. Fleksibilnost je tu naročito važna.

Zajutrak - postavljanje

Zajutrak je prvi obrok u danu i ima veliko značenje za daljnji tijek radnog dana gosta. Zajutrak se većinom uzima između 6.30 i 10 sati, a u velikim i luksuznim pogonima i do podne.

Iz iskustva se zna, da gosti u vrlo rijetkim slučajevima imaju vremena i strpljenja za taj obrok, pa je brzo i prijazno posluživanje osobito značajno. U cijelom romanskom području (Francuska, Italija itd.), zajutrak ima beznačajnu ulogu, a u anglo-američkim zemljama, naprotiv, zajutrak je glavni obrok. Dobro educirano osoblje poznaje različite običaje kod jela, oblik narudžbe, vrste pripremanja i specijalne vrste posluživanja, pa stoga i može poslužiti gosta na njegovo osobito zadovoljstvo.

Bez obzira na to da li se zajutrak poslužuje u hotelu, pansionu, espresso-baru ili u kućanstvu, treba odrediti ista karakteristična obilježja te vrste prvog dnevnog obroka.

Načelno postoje dvije mogućnosti kako će se ponuditi sastavni dijelovi zajutarka, kao što su maslac, marmelada, med, kruh, vrhnje, šećer, slatko, (otvoreno ili pakirano).

1. Kod **otvorene ponude** proizvodi nisu pakirani u porcijama. Maslac je poslužen u kriškama ili listićima na ledu u zdjelici za maslac, koja se donosi na tanjuriću za desert, sa ubrusom i malom vilicom.

Marmelada i med se poslužuju u zdjelici s poklopcem. Oboje se stavlja na tanjurić za desert zajedno sa ubrusom i žličicom za desert. Med se može poslužiti u posebnim posudicama.

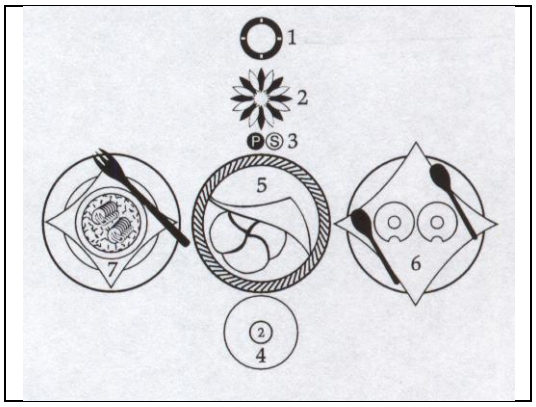
Kruh (bijeli kruh, kriške crnog kruha) i svježe pecivo (žemlje, mliječni kruh, brioši, pužići sa cimetom, kifli s maslacem), nude se uvijek otvoreno, i to u zdjelici za kruh, u koju je stavljen ubrus od platna.

Specijalno pecivo (dvopek, pecivo od brašna s dodatkom mekinja i raznih sjemenki, prepečenac) također se poslužuje u zdjelici za kruh s ubrusom od platna.

Tučeno vrhnje se poslužuje u posebnim zdjelicama za tučeno vrhnje.

Šećer se poslužuje u posebnim izjelicama za šećer na tanjuriću s ubrusom, uz malu žličicu ili kliješta za vađenje šećera u kocki, ili u dozama za posipanje šećera, slatko u spremnicima za slatko. Maslac, marmelada, med i svježe pecivo stavljaju se na stol tek kad gost zauzme mjesto za stolom.

Postavljanje zajutarka pri otvorenoj ponudi



1 pepeljara !!!
2 cvijeće
3 papar - sol2 papar, sol
4 šećer
5 zdjelica za kruh sa pecivom
6 marmelada, zdjelica za med
7 zdjelica za maslac sa maslacem

2. Pakirana ponuda. Iz higijenskih i ekonomskih razloga (lakša kontrola kvalitete robe) nude se danas proizvodi u gotovom, pakiranom obliku. Maslac se poslužuje na ledu u pakiranjima od najmanje 20 g u zdjelici, a maslac s tanjurićem ispod zdjelice i ubrusom.

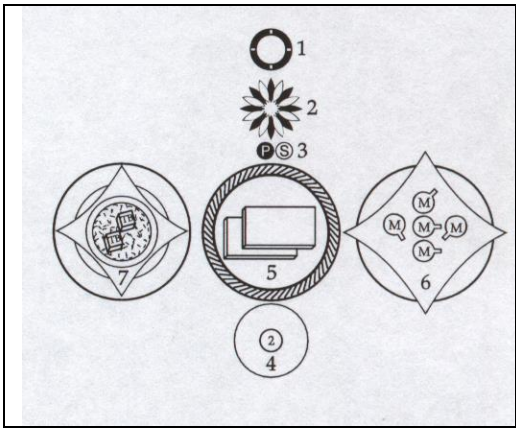
Marmelada i med se poslužuju u okruglim ili četverouglastastim porcioniranim pakiranjima (od plastike sa zatvaračem na kidanje). Većinom se stavlja na tanjurić za desert više porcija različitog okusa, što ima svojih prednosti, jer gost može birati.

Po jednom gostu poslužuje se najmanje 2 komada. Porcijsko pakiranje specijalnog kruha, kao što su kruh sa mekinjama, dvopek ili prepečenac, poslužuju se u zdjelicama za kruh. Vrhnje u malim pakiranjima sa zatvaranjem na kidanje poslužuje se na tanjuriću i to po nekoliko komada.

Šećer u vrećicama ili paketićima poslužuje se također u zdjelicama za šećer.

Prednosti pakirane robe za zajutrak su u tome, što je roba higijenski besprijekorna i nudi gostu mogućnost izbora. Potrošnja se može lakše kontrolirati. Roba je ponovno upotrebljiva, tj. nema nikakvog ostatka. Osim toga manja je upotreba pribora za jelo, pa je manji utrošak rada i sredstava za pranje suđa. Mana pakiranja robe je u tome, što ima puno prazne ambalaže, te više posla kod raspremanja stola.

Postavljanje stola za zajutrak kod zatvorene ponude



1 pepeljara !!!
2 cvijeće
3 papar, sol
4 šećer
5 zdjelica za kruh s pakiranim kruhom
6 tanjurić za desert s marmeladom i medom
7 zdjelica za maslac s pakiranim maslacem

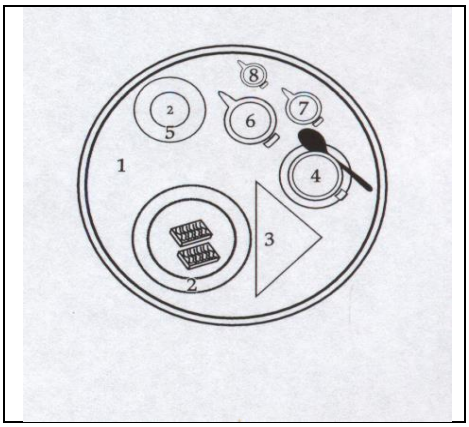
Rani čaj / (Early tea)

Rani čaj poslužuje se u sobu engleskim i američkim gostima još prije zajutarka. U kontinentalnoj Europi to nije uobičajeno.

Sastoji se od porcije čaja s hladnim mlijekom ili vrhnjem, te eventualno od nekoliko suhih keksa ili biskvita.

Okrugli poslužavnik za posluživanje, tanjur za desert za kekse ili biskvit, papirnati ubrus, tanjurić, žličica za kavu, šalica za čaj, čajnik, vrč za nalijevanje vode, vrč za mlijeko, šećer (pakiran ili otvoren).

Postavljanje



1 Poslužavnik s platnenom salvetom
2 Tanjur za desert s keksima ili biskvitom
3 Papirnati ubrus
4 Tanjurić, šalica za čaj, žličica za kavu
5 Šećer (otvoren ili pakiran)
6 Čajnik
7- Vrč za nalijevanje vode
8 Vrč za mlijeko ili vrhnje

Jednostavni zajutrak

Jednostavni zajutrak danas se najčešće poslužuje u bečkoj kavani i espresso-baru. U Francuskoj i Italiji to je vrlo česti slučaj.

Zajutrak se sastoji od šalice nekog pića (većinom kave, ali također i čaja, kakaa, čokolade, ovomaltine, mlijeka) i jednog peciva ili roščića (u Francuskoj i Italiji gotovo uvijek brioš).

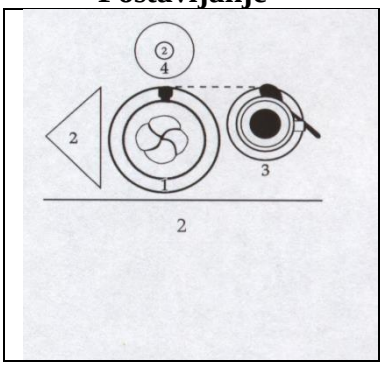
Poslužavnik, tanjur za desert s ubrusom za pecivo.

Tanjurić, šalica s pićem za zajutrak, šećer (otvoreni ili pakirani) eventualno tijesak za limun.

Stol u restauraciji

Kuver-prostiranje stola, internacionalno prostiranje stola u restauraciji ili prostiranje stola za jela à la carte.

Postavljanje



1 Desertni tanjurić s pecivom
2 Papirnati ubrus
3 Tanjurić ispod šalice, šalica s pićem za zajutrak, žličica za kavu
4 Šećer (otvoren ili pakiran)

Potpuni ili kompletan zajutrak (kontinentalni zajutrak)

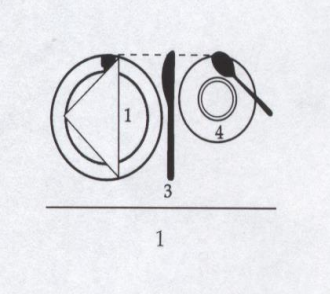
Sastoji se od porcije pića za zajutrak (najmanje dvije šalice) kave, čaja, kakaa, čokolade, ovomaltina, mlijeka, porcije maslaca, marmelade ili meda, kao i najmanje 2 peciva.

Za prostiranje se koristi desertni tanjurić, ubrus, desertni nož i tanjurić za šalicu za kavu sa žličicom.

Maslac, marmelada, med, kruh i pecivo za zajutrak, kao i šećer poslužuju se otvoreno ili pakirano.

Za posluživanje potreban je poslužavnik za serviranje, vruća šalica za posluženje pića za zajutrak, porcijski vrč za kavu, čaj (s vrčem za nalijevanje vode) kakaa itd., vrč za mlijeko ili vrhnje, odnosno tijesak za limun.

Postavljanje



1 Desertni tanjurić
2 Ubrus
3 Desertni nož
4 Tanjurić za šalicu sa žličicom

Prošireni zajutrak

To je, kako već samo ime kaže, proširenje potpunog zajutarka, a sastoji se od voćnog soka ili povrća, plata od salame ili sira, ili omlet.

Stol je prostrt kao kod cjelovitog zajutarka s nekim dodacima. Ako se poslužuje voćni sok, mora se postaviti čaša, ako se poslužuje sok od povrća, potreban je dodatni tanjurić s papirnatim ubrusom, žličicom za kavu i kriškom limuna (ev. Worcestershire i Tabasco-umak).

Za platu od sira ili salame potrebna je okrugla staklena plitica (plata), papirnati ubrus, donji tanjur, pribor za vađenje jela u tanjur, kao i desertni nož, tanjur. Pribor se proširuje za desertni nož i desertnu vilicu.

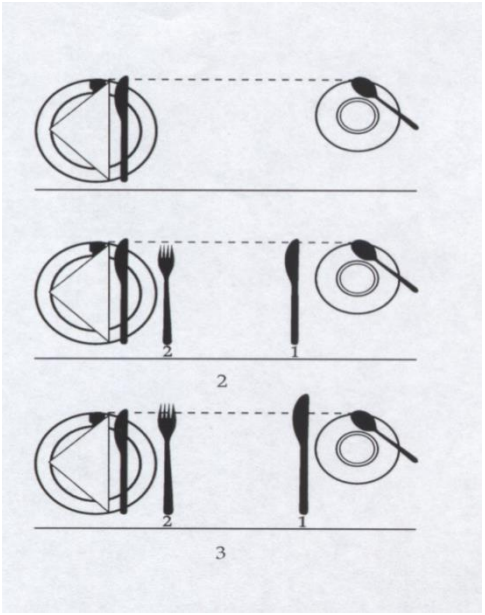
Omlet se poslužuje na vrućem tanjuru i pribor se mora proširiti za jedan nož i jednu vilicu za meso. Pribor za vađenje na tanjur je potreban onda, ako se omlet sprema kao jedna plata iz koje se vadi na tanjur.

Prostiranje

Proširenje pribora

Kod promjene s kompletnog na prošireni zajutrak postupa se najbolje ako se učini kako je niže opisano.

Nož za desert položi se na tanjur za desert i sve skupa pomakne u lijevo, tako da ima dovoljno mjesta za tanjur za desert ili meso i pripadajući pribor. (Slika 1)



Prošireno prostiranje stola za platu sa sirom i salamom (Slika 2)

1 Nož za desert
2 Vilica za desert

Prošireno prostiranje stola za toplo jelo na tanjuru za meso (npr. omlet) (Slika 3)

1 Nož za meso
2 Vilica za meso

Bečki zajutrak

Izvorni bečki zajutrak samo je jedna podvrsta proširenog zajutarka. On se nudi u Austriji, prije svega u Beču, u tradicionalnim kavanama. Taj oblik zajutarka, ponudu cjelovitog zajutarka proširuje, dodatno, meko kuhano jaje.

Postavljanje

Kao kod cjelovitog zajutarka, dodatno se postavlja mali tanjurić s papirnatim ubrusom, na to se stavlja posudica za jaje sa žličicom, nož za desert ili kliješta za jaje.

Zdravi zajutrak

U skladu s trendom našeg vremena na njemačkom govornom području sve se više nudi ta inačica zajutarka.

On se sastoji na primjer od kruha od neprosijana brašna, maslaca, šumskog ili cvjetnog meda, biljnog čaja, müsla s mlijekom ili jogurtom sa svježim ili suhim voćem, s medom ili grožđanim šećerom za čaj.

Postavljanje

Kao kod cjelovitog zajutarka uz dodatak zdjelice za kompot i tanjurića sa papirnatim ubrusom i žličicom za müsle.

Interkontinentalni zajutrak

Interkontinentalni zajutrak je zbirni pojam za engleski i američki zajutrak. Obje vrste su po sastavu i količini ponude glavna jela i zauzimaju u tim zemljama posebno značenje. Sastoji se od porcije pića za zajutrak, porcije maslaca i porcije marmelade, džema ili meda, kao i porcije tosta ili peciva koje se uzima za zajutrak.

Uz to dolaze još razna jela, ali ih gost mora naručiti

1. Svježe voće i kompoti	Od svježeg voća najčešće se uslužuju dinje, banane, 1/2 grapefruita ili jagode, suhe šljive, jabuke, kruške, breskve a od kompota marelica
2. Sokovi od voća i povrća	Najveću prođu imaju sokovi od naranče, grapefruita, ananasa, kao i sokovi od rajčice, mrkve, kiselog zelja. U Americi se nudi također sok od školjaka.
3. Hrana od žitarica	Tu pripadaju Corn-flakes, Rice Crispies, Sugar puffs, Al Bran flakes Weetabix, Shreddes wheat, Puffed wheat itd. Vrlo često se ta hrana priprema kao toplo jelo, kao npr. zobena kaša, kaša od krupice.
4. Jaja i jela od jaja	Kuhana jaja, poširana jaja, kajgana, jaja na oko, pečena jaja, naravni omlet.
5. Hladna jela	Corned beef, sir, sortirana hladna plata
6. Jela od mesa	U njih se ubrajaju slanina, šunka, salame koje se uzimaju za zajutrak, teleći kotlet, janjeći kotlet, ovčji kotlet, steak i dr.
7. Riblja jela	Brathering, bakalar, dimljeni Schellfisch
8. Povrće i krumpir	Krumpir na žaru, rajčica na žaru, pečeni šampinjoni (pečurke).
9. Kombinirana jela od mesa, jaja, povrća i krumpira	Prema želji gosta može se od jaja, mesa, povrća i krumpira složiti više raznih kombinacija. Najpoznatije i najčešće traženo jelo je šunka s jajima, slanina s jajima, poširana jaja sa slaninom i šampinjonima, pržena jaja (kajgana) s kobasicom, šunkom i rajčicom, poširana jaja na toastu sa slaninom, ovčji kotlet s pečenom mrkvom i rajčicom na žaru, omlet s laksom.
10. Uštipci, vafli (slatko plosnato pecivo), toast	Uštipci, vafli sa sokom od bobica, French toast (bijeli kruh umočen u mlijeko i pečen na ploči, posut šećerom i cimetom)

Razlike između engleskog i američkog zajutarka pokazuju slijedeće suprotnosti.

Engleski zajutrak

Ne treba posluživati vodu s ledom
Obavezan napitak je čaj
Daje prednost jelima od ribe
Umjesto peciva je toast
Zobena kaša označena je kao Porridge, a kaša kao Semolina
Naročito je omiljen Prune-juice (šljiva-juice)
Vrlo su traženi kompoti

Američki zajutrak

Poslužiti vodu s ledom
Uobičajeno piće je kava
Prednost se daje jelima od mesa
Omiljeno pecivo je raženi kruh i slatko pecivo
Zobena kaša se označava kao Oat meal. Kaša od krupice kao Cream of wheat
Naročito je cijenjen Clam-juice
Prednost se daje svježem voću

Englezi i Amerikanci podrazumijevaju pod marmeladom isključivo marmeladu od citrus-plodova (naranča, limun). Sve druge marmelade nazivaju džem. Voćni žele se za zajutrak najčešće traži.

Postavljanje kao kod cjelovitog zajutarka, ali ipak sa nekim proširenjima.

Za **prostiranje** je potrebna dodatna čaša za vodu s ledom, nož za meso, vilica za meso (jer se kod engleskog i američkog zajutarka pripremaju većinom topla jela na velikim, vrućim tanjurima za meso, mora se postaviti veliki pribor za jelo), žlica za juhu ili žlica za desert (ovisno o tome da li su žitarice poslužene u dubokom tanjuru ili u zdjelici).

Za **posluživanje** mora postojati slijedeći pribor:

Vrč za hladnu vodu. Ovisno o vrsti voća ili desertni tanjur, čaša ili porculanska zdjelica ili šalica za kup (s tanjurom za desert i ubrusom), žličica za kavu ili kompot, šećer za posipanje. Za kompote su potrebne zdjele za kompot, ubrusi, donji tanjur i žlica za kompot.

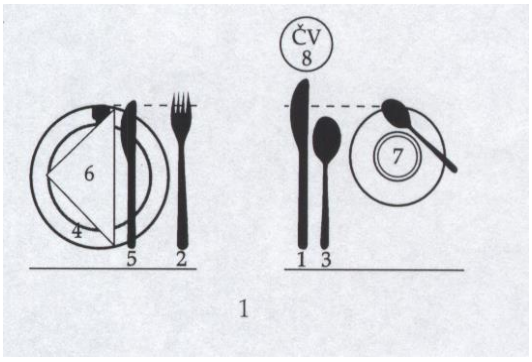
Za voćne sokove postavljaju se čaše, „Supreme"-šalice, za sok od povrća, čaše, podložne tanjuriće, mali papirnati ubrusi, žličice za kavu, „supreme"-šalice, Worchester i Tabasco-umak.

Za žitarice: porculanska zdjelica s ubrusom i desertnim tanjurićem ili dubokim tanjurom s ubrusom i plitkim tanjurom, vrč za mlijeko i vrhnje, posipač šećera.

Za hladna jela: staklena plata, papirnati ubrus, donji tanjur, pribor za vađenje iz zdjele, desertni tanjurić. Ovisno o vrsti pogona pripremaju se jaja, meso, riba, povrće i kombinirana jela za pliticu ili direktno na tanjur. Za jela koja se pripremaju za pliticu potrebna je plitica, ubrus, donji plitki tanjur, pribor za vađenje, i vrući plitki tanjur za meso. Ako se hrana stavlja odmah na tanjur potrebna je samo Cloche - zvonasti poklopac. Osim toga potreban je mlinac za papar, kečap, stalak za toast s ubrusom i tanjur za desert.

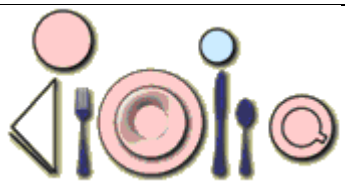
Kod postave stola radi posluživanja ribe potreban je plitki tanjur za meso, na kojem se na jednoj strani nalazi platneni ubrus, te na drugoj nož i vilica za ribu.

Prostiranje stola



1	Nož za meso
2	Vilica za meso
3	Žlica za juhu ili desert
4	Tanjurić za desert
5	Nož za desert
6	Ubrus
7	Donji tanjurić sa žličicom
8	Čaša za vodu s ledom (samo za američki zajutrak)

Primjeri postave stola za odgovarajući obrok

 Postava za doručak	 Postava za ručak/objed
 Uobičajena postava za večeru	 Postava za banket

Bife za zajutrak

Da bi se gostu pri zajutarku omogućio veći izbor i brza podvorba, sve se više danas prakticiraju bifei za zajutrak u ugostiteljskim pogonima. Takav način ponude zajutarka uobičajen je prije svega za goste s polupansionom ili punim pansionom u hotelima za ljetni ili zimski sportski turizam, ali se probio također i u velikim i luksuznim ugostiteljskim pogonima.

Ponuda i obujam ponude u bifeu za zajutrak je prema željama gostiju, vrsti ugostiteljskog pogona, cijeni zajutarka i specifičnim iskustvenim vrijednostima ugostiteljskog pogona.

Gradnja bifea za zajutrak je stoga vrlo različita. Važna je preglednost izložene hrane i pića.

Pred bifeom mora biti dovoljno slobodnog prostora, da se sva jela mogu lagano dohvatiti. Najbolje je ustanoviti smjer kretanja po kojem je hrana raspoređena u slijedećem redoslijedu:

Svježe voće, sokovi od voća i povrća, kompoti
Hladna i topla jela od žitarica
Sir, salama i plate s mesom
Pecivo za zajutrak, maslac, marmelada i med mogu biti na stolovima

Da bi i onim gostima koji kasnije dolaze, bio ponuđen ukusan i primamljiv bife za zajutrak, ne nudi se odjednom prevelika količina, nego se češće nadopunjava. Prazne, poluprazne plitice i vrčevi se odnose, a donose se novi, svježi. Mrlje ili onečišćenje stolnjaka u bifeu treba pokriti nadstolnjakom ili ubrusom.

Gosti koji su navikli na takvu vrstu zajutarka, žele također sa sobom ponijeti i upakirati opskrbu hrane za plažu ili pješačenje. Ta hrana se mora gostu obračunati po primjerenoj cijeni.

Najveća prednost za goste je u tome što je s jedne strane ponuda pića i jela znatno veća, a s druge strane gost ima mogućnost izbora. Svaki gost može uzeti što hoće i koliko hoće. Osim toga vrijeme čekanja se znatno smanjuje.

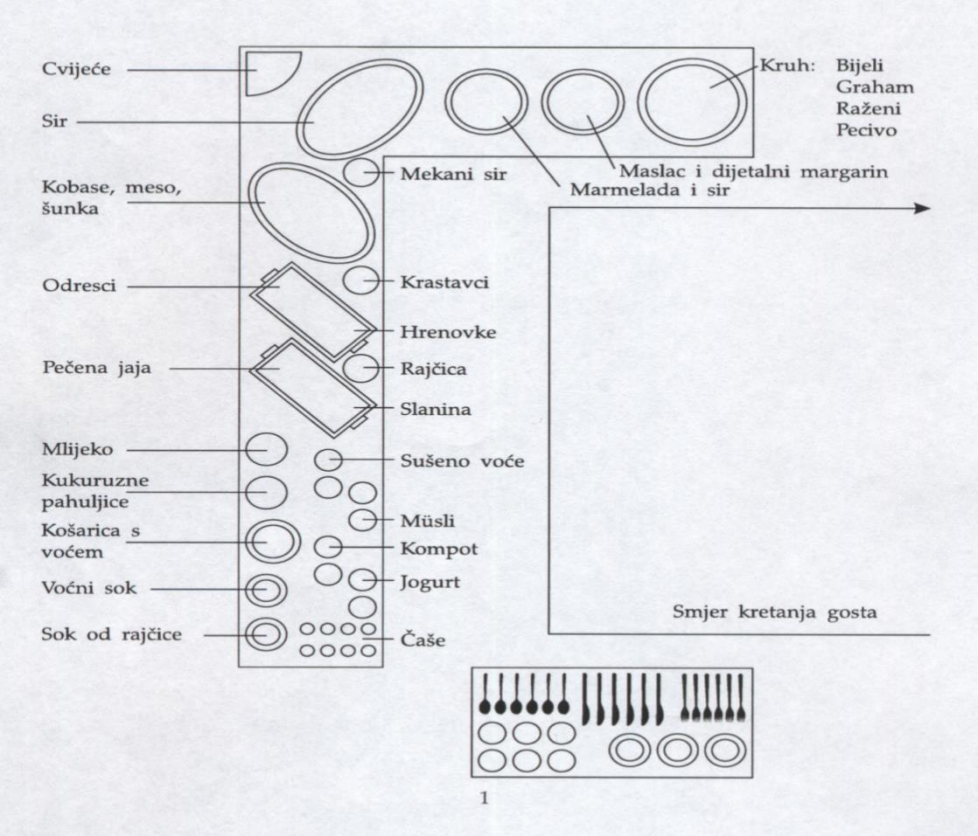
Mana za gosta je u tome što je to samoposluživanje. Ako gost nešto zaboravi, on to mora sam naknadno donijeti. Jedina iznimka je kod pića zajutarka, uslužuje ga poslužno osoblje.

Često se također događa, da su stolovi premali za povećanu ponudu pa bife već nakon kratkog vremena postaje neizgledan.

Velika ušteda za ugostiteljski objekt je ušteda na uslužnom osoblju.

Daljnja prednost je rasterećenje kuhinje. Posebne narudžbe iz glavne kuhinje svedene su na minimum, a otpadaju i gužve za zajutrak.

Osim toga povećan je promet u bifeu za zajutrak. Ima zadovoljnih gostiju koji svojom usmenom propagandom čine najbolju reklamu za pogon.



Treba napomenuti da ima i štetnog djelovanja na cjelokupni pogon. Radi se prije svega o povećanoj količini suđa, pribora za jelo i čaša. Zbog toga nastaje veći trošak i veći posao oko pranja suda.

Uređenje bifea za zajutrak, dovelo je do izmjene u aranžmanu gostiju s punog pansiona na polupansion. Budući da gosti za zajutrak više konzumiraju došlo je do negativnog odraza na podnevni obrok.

Osim toga kuhinja je opterećena većim pripremnim radovima na organiziranju bifea za zajutrak.

Luksuzni bife za zajutrak

U luksuznim pogonima napravljen je često pored običnih bifea za zajutrak Tzv. luksuzni bife u drugoj prostoriji.

On se u pravilu sastoji iz hladnih i toplih jela i vrlo bogate ponude toplih i hladnih pića, prije svega šampanjca (pjenušca) i Egg.-nogsa. Prema ponudi sličan je diplomatskom doručku i „brunchu“ (zajutrak i ručak zajedno u kasno prijepodne). Sastav ponuđenih jela i pića vrlo raznolik i individualno oblikovan.

Cijena mora biti odgovarajuće visoka kako bi gost mogao izabrati između normalnog i luksuznog zajutarka.

Termozajutrak

Termo-zajutrak je kompromisno rješenje koje je nastalo iz potrebe. On se naročito udomaćio za pojedinačne osobe i za turističke grupe, koji putuju prije početka poslovanja kuhinje i poslužnog osoblja, pa žele doručkovati izvan vremena utvrđenog za posluživanje zajutarka. Termozajutrak nema ništa s posluživanjem zajutarka u užem smislu riječi, jer poslužno osoblje svu robu potrebnu za zajutrak priprema prethodne večeri. On se može ponuditi pojedinačnim osobama u sobi ili za više osoba u obliku termobifea na stolovima.

Jedina razlika od normalnog zajutarka je u tome, što su sva pića ponuđena u termos-bocama koje drže toplinu. Na termos-bocama su jasno vidljivi natpisi (kava, čaj, kakao), da ne bi došlo do zabune. Osim toga sokovi od voća i povrća, hladno mlijeko i vrhnje drže se svježim ili u termos-bocama ili u vrčevima, koji su postavljeni u posude s ledom. Maslac pakiran u porcije ponuđen je u velikoj zdjeli s ledom ili u termos-boci. Kruh i pecivo moraju biti umotani u prozirnu foliju radi zaštite od sušenja.

Marmelada, med, šećer itd. pripremljeni su u malim zatvorenim pakiranjima. Smješteni su na stolovima ili u bifeu, što je u ovom slučaju zgodnije. Ako je zajutrak pripremljen na stolovima, oni moraju biti potpuno prostrti. Iznimno su također postavljene šalice za piće (eventualno prevrnute, da se ne praše).

Bife je organiziran po slijedećem redoslijedu:

Spremnik sa ledom i sokovima i pripadajućim čašama

Velike zdjele s kompotima na tanjurima sa žlicom za vađenje, zdjelicama za kompot na tanjurićima sa ubrusom, žličice za desert ili kompot.

Namirnice od žitarica (najbolje u pakiranom obliku) sa zdjelicama ili tanjurima, plitkim tanjurima i žlicama.

Termos-boce s kavom, čajem, kakaom, čokoladom, mlijekom itd. (dobro označeno) sa šalicama, tanjurićima, žličicama za kavu (ako već nisu prostrte na stolu).

Maslac, marmelada i med, kruh i pecivo
Kriške limuna, pakirane u prozirnu foliju, za čaj
Šećer i slatko u šalicama ili zdjelicama

Velike prednosti termo-doručku su u tome da nema vremenskog ograničenja, te gost ne mora čekati. Termo-zajutrak se može uzeti i u sobi kao i u prostoriji za zajutrak.

Mane za gosta su prije svega u tome, da se gost mora sam poslužiti. Šalice za piće nisu vruće i ne mogu se uzeti u obzir posebne želje gosta, ako ih nije unaprijed obznanio.

Zajutrak na terasi

Ponuda i posluživanje na terasi ne razlikuju se od one u prostoriji za doručkovanje ili u blagovaonici. Stolovi su radi sunčevog odsjaja prekriveni stolnjacima u pastelnim bojama a ne u bijeloj boji, da bi spriječilo bljeskanje, osim toga postavljaju se suncobrani.

Zajutrak u sobi (etažni zajutrak)

Etažni zajutrak se nudi u mnogim dobrim hotelima, naročito u lječilištima.

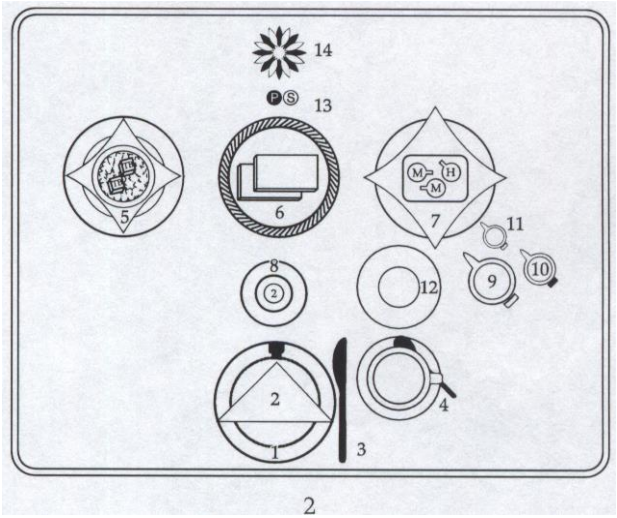
Narudžba etažnog zajutarka može se dati uvečer ili noću portiru, koji narudžbu zapisuje u svoju knjigu, koju predaje sobnoj posluzi ili se napiše na ovjesnik, koji se vješa na vrata. Na ovjesniku koji se vješa na kvaku gost mora navečer napisati željena jela i pića, te količinu i vrijeme posluživanja zaokružiti ili podvući. Vratni ovjesnici se skupljaju između 2 i 4 sata ujutro i predaju u centralu za posluživanje. U manjim hotelima te ovjesnike na vratima sakupljaju sobarice, koje također dijele zajutrak.

Etažni zajutrak se može također poslužiti na više načina, naime direktno na plato pokretnog stola, na sobni stol ili na jedan posebno konstruirani stol na kotačima, koji se može uvući ispod kreveta gosta. Gornji dio se nalazi pred gostom, tako da on može ugodno doručkovati u krevetu.

Na sobnom stolu, stol se prostire i poslužuje kao u sali za zajutrak;

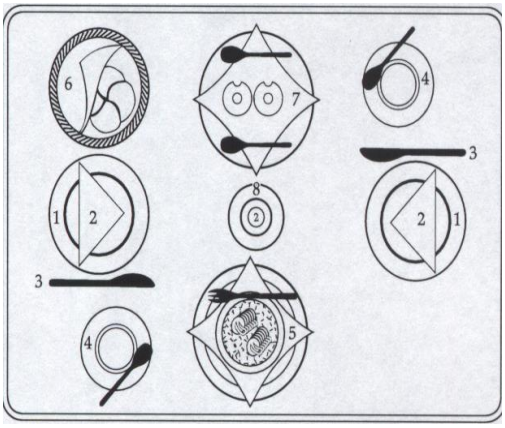
Postavljanje zajutarka na platou za jelo

Etažni zajutrak na sobnom pokretnom stolu (kolica za posluživanje)



2

1 Desertni tanjurić
2 Papirnati ubrus
3 Desertni nož
4 Donji tanjurić sa žličicom
5 Desertni tanjurić s ubrusom, maslac s vilicom za maslac
6 Košarica za kruh s ubrusom za pecivo
7 Desertni tanjurić s ubrusom za marmeladu sa žličicom za kavu
8 Šećer



1 Desertni tanjurić
2 Papirnati ubrus
3 Desertni nož
4 Tanjurić sa šalicom za čaj i žličicom za kavu
5 Staklena zdjela s maslacem (porcioniranim) na desertnom tanjuriću s ubrusom
6 Kruh (porcioniran) u košarici za kruh
7 Marmelada i med (porcionirani) na desertnom tanjuriću s ubrusom
8 Šećer
9 Vrč sa čajem
10 Vrč za nalijevanje vode
11 Vrč s vrhnjem
12 Tanjurić za šalicu za čaj ili sito Sol, papar, cvijeće

Kod etažnog zajutarka poslužno osoblje mora voditi računa o slijedećem:

Gost mora dobiti zajutrak u željeno vrijeme
Prije ulaska u sobu mora se glasno pokucati
Prije ulaska u sobu konobar ulazi s leđima prema naprijed
Pri ulasku u sobu konobar mora uljudno i prijazno pozdraviti
Gosta zatim treba pitati gdje želi uzeti zajutrak
Osim toga treba gosta pitati, da li ima još nekih želja
Ako treba podmiriti račun, gost treba isti potpisati i podmiriti
Pri napuštanju sobe, pozdravlja se i tiho zatvaraju vrata
Sve ono što je vidio i čuo dobar konobar zadržava za sebe (diskrecija)

PRIJEPODNEVNA UŽINA I ZAJUTRAK S VILICOM

Prijepodnevna užina uzima se između 9 h i 10.30 h. Većinom se nude jednostavna jela kao npr. gulaš-juha, gulaš, kobasica sa umakom, iznutrice kao toplo jelo, ili hladna mala jela kao što su kobasica sa gorušicom (senfom), salata od govedine, slanina, sir tvrdi ili sir s vrhnjem (u seoskim područjima) - užina na daščici s kruhom. K tome se poslužuje čaša piva, vina, ili mošt.

Hrana se gotovo uvijek priprema i donosi na tanjuru.

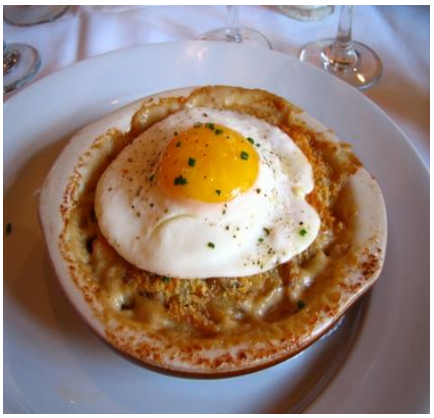
Zajutrak sa šampanjcem ili diplomatski zajutrak

Zajutrak sa šampanjcem (pjenušcem) ili diplomatski zajutrak

Prije raznih svečanih povoda (vjenčanje, rođenje) uzima se zajutrak s vilicom u obliku zajutarka sa šampanjcem ili diplomatskog zajutarka. Takav zajutrak se uzima kasno prijepodne. Iz navedenih povoda pošlo se od uobičajenih, krepkih jela za užinu i ponuđena su delikatesna jela u obliku kanapea (canapé) (mali namazani hljepčići, *pogrešno je govoriti kanape-sendvič*). Umjesto piva nudi se slatko vino ili šampanjac (pjenušac).

Poslužuje se kao za Cocktail party, tj. na pladnjevima i poslužavnicima.

Brunch



Ovaj pojam potječe iz Amerike i sastavljena je od engleske riječi zajutrak (*breakfast*) i ručak (*lunch*) zajedno. Time je također simboliziran karakter jela. I u domaćinstvima se često danas zajutrak i ručak spajaju, koji se tada obično uzima između 11 h i 14 sati.

U gastronomiji se takav zajutrak nudi u svečane dane. Tipični primjer je tzv. **novogodišnji BRUNCH**, koji nakon novogodišnje priredbe nalazi živu primjenu.

Od jela se nudi sve ono kao i kod engleskog i američkog zajutarka i lagana, ali s dosta mirodija pripremljena jela od mesa i ribe. Kod **Bruncha** se nude također pudinzi i kreme.

Od pića čaj, kava, kakao, čokolada, mlijeko, hladni i topli Egg-nogs, Flips i Pick-me-ups (pića protiv mamurluka). Brunch se većinom nudi u obliku hladnog ili toplog bifea, topla jela se održavaju toplima u Chafing-dishes. Topla jela priprema kuhar ili konobar u bifeu na toplim tanjurima.

Slatki brunch	namirnice su vrlo jednostavne, jer slatki brunch nadopunjava klasični doručak. Započinje se voćnim sokom, nakon čega dolazi voćni jogurt i cerealije; ili kombinacija meda i kruha od integralnih žitarica. Britanski restorani nude i slatki brunch u obliku ražnjića sačinjenih od komadića slatkog peciva od integralnih žitarica, kandiranog ili svježeg voća, oraha i voćnog želea, a Amerikanci se najčešće odlučuju na palačinke nadjevene pasiranim svježim voćem koje jedu u kombinaciji s voćnim jogurtom. Nakon glavnog jela odabira se desert između: hladne kave bez kofeina s dijetalnim tučenim vrhnjem ili mlijekom. Kao jelo koje se može odabrati dolaze još i razna slatka peciva ili kolačići u slatkim voćnim umacima. (Brunch bi trebao biti tako koncipiran da obrokom unosimo u tijelo malo kalorija, ali dosta minerala i vitamina kako bi svježi nastavili radni dan)
Slani brunch	omogućava više kombinacija. Paštete od povrća, svježe povrće i svježe voće kao predjelo, hladna tjestenina sa svijetlim umacima, slane palačinke nadjevene gljivama, špinatom ili račićima. Aperitiv je šampanjac, a koji se pije i tokom cijelog obroka jer odabir jela u skladu je s normama pijenja šampanjca. (Šampanjac se nudi na čaše u takvim restoranima). Uz slani brunch ne preporučuje se pivo; jer okusom ne odgovara izboru namirnica, predviđenih za ovaj obrok. Voćni sokovi ili kokteli na bazi voća piju se tokom jela. Predjela su obična: razni namazi na kruhu od integralnog brašna. Klasična jaja sa šunkom ne preporučuju se radi masnoće, ali kuhana jaja u kombinaciji sa račićima ili gljivama vrlo su omiljena
Ekskluzivni brunch	raskošni brunch s modificiranim predjelima „nove francuske kuhinje“, s tom razlikom što se poslužuju količine od dvije trećine klasičnog obroka. Šampanjac je ovdje gotovo obavezan – a jedina mu je zamjena voćni pjenušac. Predjelo je namaz od lososa ili salate mješavine egzotičnog voća i povrća uz dodatak mesa peradi; glavno jelo – su račići ili koktel od škampa; salata od jastoga ili tjestenina s profinjenim umacima od gljiva i finih trava s dodatkom salate od svježeg povrća bez masnoće. Dressing za salate je sok limuna ili samo sol; a omiljeno povrće za salatu je – korjenasto. Uz ovaj brunch ide i poseban desert – pjenušave voćne nezaslađene kreme ili voćne salate. Kava se ne preporučuje
Brunch od sira	francuska specifičnost; kruh od integralnih žitarica i sir poslužuju se u raznim oblicima. Predjelo je namaz od sira, a jelo je pladanj s raznim vrstama sireva, orasima i maslinama te nekom osvježavajućom salatom. Piće uz ovaj brunch je mlado polusuho bijelo vino, ali ne više od čaše ili dvije. Desert nije predviđen, osim kao odabir neke zrelije vrste sira koja se poslužuje na posebnom pladnju uz posljednji gutljaj vina

Objed

U srednjoeuropskim zemljama (Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj) objed je glavni obrok u danu. On se uzima već relativno rano, naime između 11.30 i 14 sati. U južnim zemljama (Italija, Grčka, Južna Amerika) te na istoku, ručak se ne uzima prije 14 ili 14.30 sati. Ugostiteljski objekti s gostima iz tih zemalja moraju voditi računa o takvim običajima uzimanja jela.

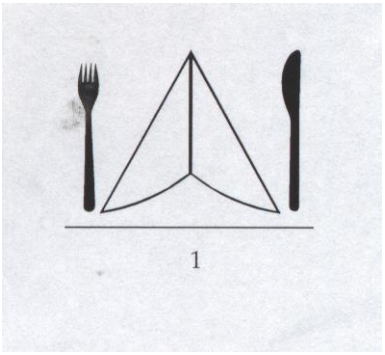
U srednjoeuropskim zemljama objed se sastoji većinom iz dva, a češće i iz tri dijela. Prvi dio predstavlja juha. Glavno jelo se sastoji od mesa ili ribe s prilogom. Često se traže gotova jela, ragout-jela ili jela iz jednog lonca, a rijetko se traže jela koja se pripremaju točno na minutu. Korištenje „voiture“ (kolica za meso) preporučuju se. Na kraju postoji topli ili hladni kolač, odnosno desert.

Od pića nudi se prije svega pivo, vino sa sodom i bezalkoholna pića.

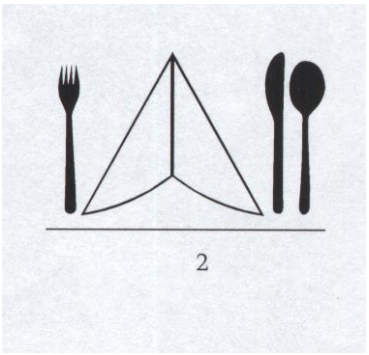
Danas se vrlo rado nude podnevni bifei. Oni su prije svega omiljeni kod poslovnih ljudi koji imaju malo vremena na raspolaganju, kao i u mjestima gdje postoji zimski turizam, takav je način objedovanja vrlo cijenjen. Ponuda počinje od hladnog predjela preko dvije do tri razne juhe, četiri do šest glavnih jela, priloga i deserta. Kod glavnog jela može gost uglavnom birati između ragout-jela, hladne i tople pečenke, kuhanih ili pečenih komada mesa, koji se u komadu pripremaju.

Pribor za jelo

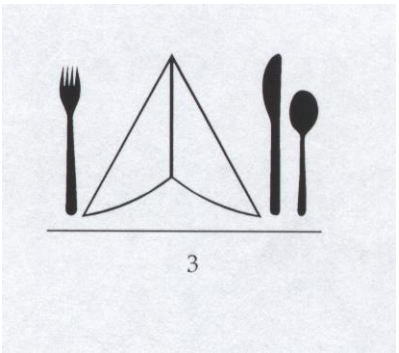
Jednostavni osnovni pribor za jelo u malim pogonima. (sl. 1)



Sa žlicom za juhu proširenu jednostavni pribor za jelo: ako se juha poslužuje u tanjuru - uobičajeno u malim pogonima. (sl. 2)



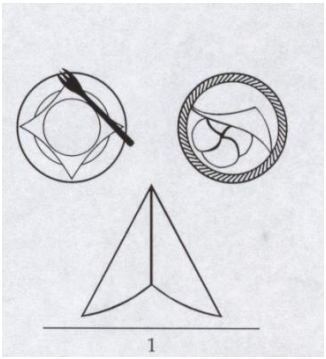
Sa žličicom za desert proširenu jednostavni pribor za jelo: ako se juha poslužuje u šalicama za bouillon - uobičajeno u srednjim pogonima. (sl. 3)



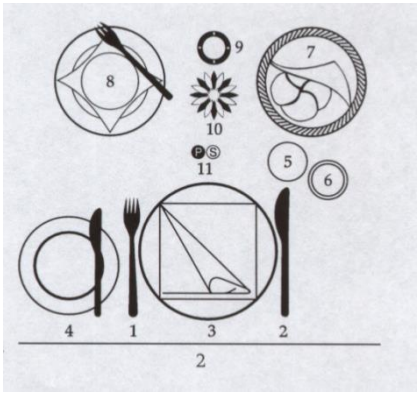
Kuver (couvert) stola se sastoji iz porcije maslaca, peciva i platnenog ubrusa, a to se može posebno zaračunati kao „couvert-charge“ (prostrtost stola), što je na jestveniku posebno označeno.

Kuver obračunavaju u boljim i luksuznijim pogonima. Kuver se može proširiti posebnim vrstama kruha i peciva, kao što su npr. francuske kriške kruha, kruh s lukom, Crissmis

ili Melbatoast ili s tzv. crudités (sirova hrana, mrkva, prutići celera, rotkve, maslina i mladog luka - na ledu). Cijena kuvera je tada znatno viša. (sl. 1)



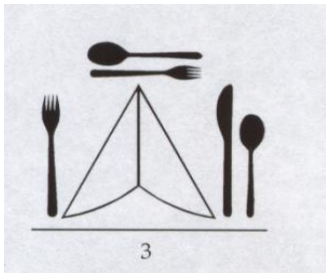
Kuver-pribor za jelo (internacionalni pribor za jelo ili pribor za jelo à la carte) jest priprema za posluživanje koje slijedi. Samo na taj način može se provesti besprijekorno posluživanje. Neznatne modifikacije ispod navedenog pribora su moguće. Tako se npr. često u dobrim kućama nož za desert zamjenjuje nožem za maslac. (sl. 2)



1 vilica za meso
2 nož za meso
3 donji tanjur s ubrusom
4 tanjur za kruh s desertnim nožem
5 čaša za crno ili bijelo vino
6 čaša za bijelo vino ili vodu
7 pecivo
8 maslac
9 cvijeće
10 sol, papar
11pepeljara !!!

Pribor kuvera je podloga za sva proširenja pribora

Menu-pribor (sl. 3)



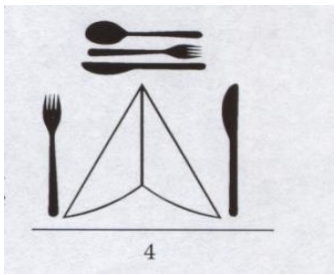
Menu-pribor u malim i srednjim pogonima za:

juhu u šalicama za bouillon
glavno mesno jelo

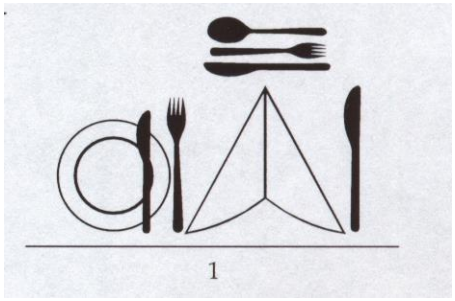
Menu-pribor za jelo u malim i srednjim pogonima za:

glavno jelo od mesa
desert - po izboru sir, voće ili slatko jelo

Nakon što je gost odabrao odstranjuje se sa stola ili nož ako je odabrao slatko jelo, ili desertna žličica, ako je odabrao sir ili voće. Desertna vilica ostaje uvijek na stolu. (sl. 4)

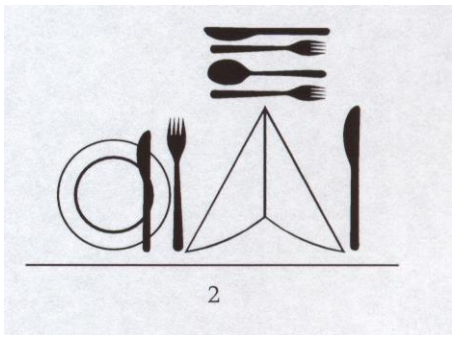


Menu-pribor s kuverom (tanjur za kruh, nož za maslac, platneni ubrus) u srednjim pogonima, u kojima se kuver zaračunava, ali još uvijek otvorena vina i druga pića imaju prednost (zbog čega nisu postavljene čaše) za: (sl. 1)



glavno jelo od mesa
desert - po izboru sir, voće ili slatko jelo

Menu-pribor s kuverom za: (sl. 2)

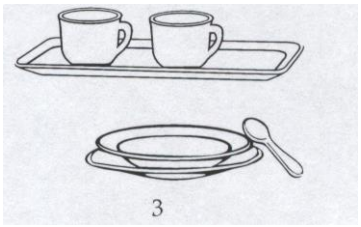


glavno jelo od mesa
slatko jelo
sir ili voće

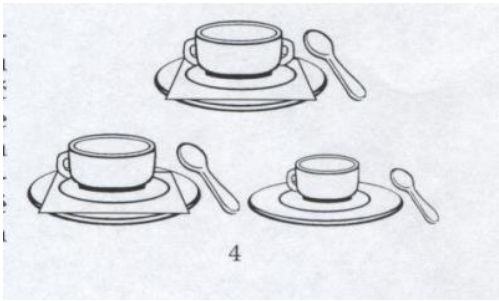
Vrste posluživanja

Posluživanje juhe

Juha iz šalice za juhu koja se izlijeva: to vrlo jednostavno posluživanje primjenjuje se u juha s desne strane, i to tako da otvor za izlijevanje bude okrenut od gosta, da bi se izbjeglo prskanje gosta. Ako su okruglice u juhi treba šalicu staviti na vanjski rub tanjura, tako da ujušak ne pada u juhu, nego se sa ruba lagano spušta u nju. Kod takvog posluživanja uvijek se postavlja žlica za juhu.



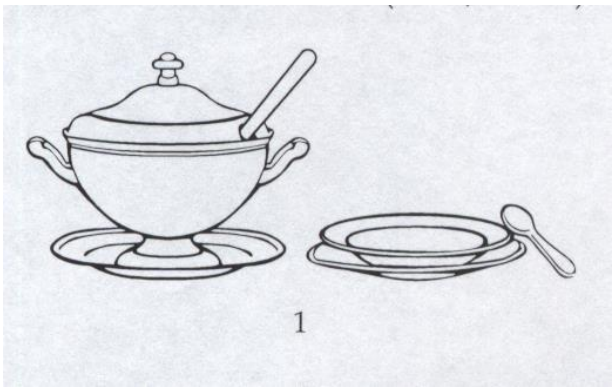
Juha u šalici (bouillon-zdjelica, consommé-šalica ili specijalna šalica za juhu):



u pogonima srednje i luksuzne klase. Juha se već u kuhinji nalijeva u zdjelice ili šalice. Poslužuje se na tanjuriću, koji se stavlja na tanjurić za desert, zajedno s papirnim ubrusom. Bouillom-zdjelica sa žlicom za bouillom ili consommé (ako je nema uzme se žlica za desert) i postavlja na desnu stranu.

Specijalna šalica za juhu stoji na malom tanjuriću, a on se stavlja na papirnati ubrus na jednom tanjuriću za kruh. Ovisno o veličini specijalne šalice za juhu, postavlja se odgovarajuća žličica za kavu ili mokka-žlica.

Juha u jušniku



u objektima s pansionskim gostima, i kod Table d'hôte service. Zdjela za juhu postavlja se na stol gosta i gosti se sami poslužuju. Kod takva načina posluživanja upotrebljava se većinom duboki tanjur za juhu.

U objektima više klase juhu poslužuje poslužno osoblje kod stola gosta u bouillon-zdjelicama ili consommé-šalicama (ovisno o vrsti juhe).

U malim zdjelama poslužuju se također jušna jela kao što su kokošja juha, Petite marmite.

Posluživanje glavnog jela

U jednostavnim ugostiteljskim objektima posluživanje jela je u tanjurima, u manjim i srednjim platama (posluživanje na pladnju), a u prvorazrednim je pripremanje i posluživanje, u objektima sa „nouvelle cuisine“ posluživanja na tanjuru.

Lunch-bife s hladnim i toplim jelima najbolje se potvrdio, za poslovne ljude i namještenike jer imaju kratka pauza za ručak. S obzirom na to da se gost u bifeu sam poslužuje, vrijeme čekanja je bitno smanjeno. Poslužno osoblje uglavnom poslužuje pića i odnosi tanjure i čaše.

Posluživanje deserta

Desert je ili postavljen, ili se vozi u kolicima za desert do stola gosta i on sam bira desert.

Poslijepodnevna užina

Poslijepodnevna užina nudi se uglavnom između 16.00 i 18.00 sati u različitom sastavu, ovisno o regiji. Ona je kod gostiju veoma obljubljena i stvara dobru pripremu za večeru.

U lijepim godišnjim dobima rado se uzima popodnevna užina na sunčanoj terasi. U hotelima za zimske sportove u tu svrhu je često na raspolaganju seljačka soba ili soba sa kaminom.

Ova užina, uobičajena prije svega u seoskim objektima, sastoji se od mesa, kao što su svinjska pečenka, dimljena ili sirova šunka, slanina, kobasica, sir, tvrdo kuhano jaje, povrće s octom (kiseli krastavci, feferoni, kukuruz itd.) i svježe povrće, npr. rajčica, rotkvica i sl. pecivo ili crni kruh. Uz to se pije čaša piva, ili vino.

Uobičajeni način posluživanja za užinu je postavljanje.

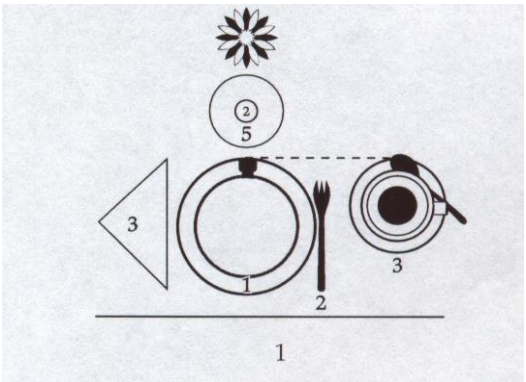
Jela se većinom nude na drvenim tanjurima ili daščicama, i poznata su još pod nazivom užina na daščici. Uz to se često pije čašica rakije.

KAVA-UŽINA

Jedan sasvim drugi oblik popodnevne užine je kava-užina, koja se najčešće uzima u kavanama i slastičarnicama, izletničkim restoranima i hotelima. Poslužuje se kava, čaj, čokolada, kava sa sladoledom. Uz to dolazi torta ili kolač.

Za užinu u „bečkoj kavani“ nudi se izbor pića koja su tipična za kavanu. Uz to se nude peciva od lisnatog tijesta s kvascem, nabujak, roščići s orasima, kolač od maka, razne tople i hladne savijače, Sacher-torte, Malkot-torte i doboš-torte.

Uobičajeni način posluživanja je postavljanje (sl. 1).



1 Desertni tanjurić
2 Vilica za kolač
3 Ubrus
4 Šalica s tanjurićem i malom žličicom
5 Šećer

POPODNEVNI ČAJ

Popodnevni se čaj nudi između 15. i 17. sati i tradicionalni je engleski običaj, koga se engleski gost ni kod nas ne želi odreći. Za popodnevni čaj nude se: mali dupli sendviči od bijelog kruha, koji su premazani maslacem i obloženi kriškom rajčice, krastavca, jaja, listom zelene salate, ili tzv. sendvič s premazom (namaz za kruh od ribe ili mesa i jaja).

Nudi se također bijeli toast s marmeladom ili džemom, a osim toga suhi kolač (biskupski kruh ili kruh od voća) i keksi.

Od pića ima čaja, koji se često poslužuje s hladnim mlijekom ili vrhnjem. Vrlo rijetko traže engleski gosti limun. U iznimnim slučajevima traži se također lagana kava ili bezalkoholno piće, ili hladno mlijeko.

Pića su postavljena, hrana često predočena ili ponuđena.

VEČERA

U srednjoeuropskim zemljama kao npr. Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj večera se relativno rano, od 18. do 21. sata. Gosti iz južnih zemalja i s istoka većinom ne uzimaju taj obrok prije 21 sat. Vodite dakle računa o tim navikama.

U suprotnosti s doručkom i ručkom, osim u iznimnim slučajevima, gost ima dovoljno vremena za mirnu večeru. Zato je uvečer znatno veći promet nego za ručak. Posluživanje je relativno bez problema, jer je dnevna užurbanost (vreva) prošla. Kod večere mora se sve teći mirno, bez trvenja i bez većih grešaka.

Nedostatnosti, koje bi gost za vrijeme dana zbog vremenskih razloga oprostio, za večerom kad ima dovoljno vremena sigurno će reklamirati.

Za večeru se daje prednost jelima koja se pripremaju na minute, ali također flambiranju mesa, ribe, voća ili slatkih jela, kao i jelima koja se režu pred gostom.

Ako gost za ručak konzumira samo jednu čašu vina, tada će on za večeru tražiti sigurno bocu dobrog vina, koju želi stručno prezentiranu i posluženu.

Od vrsta posluživanja uobičajene su prije svega gotovo pripremanje i predočavanje jela; mnoga jela dovršavaju se pred gostom.

SOUPER (svečana večera)

Taj kasni obrok je za goste, koji nakon kazališne predstave žele još nešto lagano pojesti.

Sastoji se većinom od nekog hladnog jela, kao npr. tatarski biftek, dimljeni laks s tostom, koktel od račića, omlet ili jela od mesa na žaru. Ta jela ne smiju opterećivati organizam prije spavanja, pa se „souper“ sastoji uglavnom od jednog jela. Uz to obilno se pije boca dobra vina ili šampanjca (pjenušca).

Od vrsta posluživanja uobičajeno je prostiranje i pripremanje.

Posluživanje salate i odgovarajući pribor

Pored pripremanja jela, važnu ulogu u gastronomiji i kulinarstvu ima posluživanje. I najukusnije pripremljeno jelo, ako se na stol iznese u staroj i okrhnutoj posudi, izgubit će svoju privlačnost. Obrnuto – najskromniji objed, djelovat će raskošnije, ukusnije i privlačnije ukoliko je lijepo aranžiran i dopadljivo poslužen.

Aranžiranje i dekoriranje salata je, može se slobodno reći, kreativna radnja. Boje povrća i voća, koje priroda može podariti, inspirativan su poticaj mašti da salata, iako od istih sastojaka, može uvijek izgledati drugačije.

Za to je potrebno odgovarajuće posuđe. Pored onih klasičnih, koje sadrži svaki servis za ručavanje, a to su velika i mala zdjela, salate se danas sve više služe u posudama koje imaju i drugu namjenu.

Suvremeni, raznovrsni oblici posuda, plićih i dubljih, od stakla ili prozirne plastike, najprikladniji su za posluživanje. U njima će salata djelovati mnogo efektnije i predstavljati iznenađenje. Salate koje pripadaju rustikalnoj, nacionalnoj kuhinji, djelovat će još atraktivnije ako ih poslužujete u keramičkim posudama.

Tople salate, od povrća, tjestenine ili riže, koje su najčešće prelivene, poslužite u vatrostalnim dubokim, prozirnim posudama.

Salate od ribe, piletine, mesnih prerađevina, jaja i drugih sastojaka, koji se pri pripremanju režu/košu ili gnječe poslužuju se u manjim, plićim posudama. One ne moraju biti prozirne.

Za salate od lisnatog povrća i dodatkom drugog povrća ili jaja, najviše odgovara duboka, prozirna posuda. Ova vrsta salata može se iznijeti na stol i u drvenim posudama s odgovarajućim priborom za salate. Takve posude su rađene od posebno prepariranog drveta da ne mogu upijati tekuće sastojke salate.

Ako se na stol iznosi salata koja dopunjava glavno jelo, obavezno je s lijeve strane svakog tanjura staviti odgovarajuću posudu. Ukoliko se salata preljeva umakom poslužite je u posebnoj posudi.

Pored pribora za sol i papar, obavezno stavite i bočice s razblaženim octom (ili kvasinom) i uljem, kao i druge začine, kako bi onaj tko voli mogao jače začinio salatu.

Voćne salate najljepše izgledaju u dubokim, prozirnim čašama s nogicom, no isti tako ih možete poslužiti u običnim širokim staklenim čašama.

Najvažniji dio kod pripremanja salata nije samo trud da se postigne što bolji okus, već posebnu pažnju treba posvetiti njihovom ukrašavanju. Za to je neophodno imati „špricu“, bilo da majonezom ukrašavate salate koje se poslužuju kao predjelo ili glavno jelo, ili se dekorira „šlagom“ (tučenim vrhnjem) kako bi voćne salate djelovale što primamljivije.

Mašta je oduvijek bila saveznik kulinara tako da svatko prema svojoj inspiraciji može salatu ukrasiti i poslužiti u posudama da atraktivni izgled salata što više dođe do izražaja.

Specijalni pribor za jelo

Specijalni pribor za jelo potreban je za čitav niz jela, koja se običnim priborom ne mogu uopće ili se mogu vrlo teško jesti, odnosno zbog svoje ekskluzivnosti zahtijevaju posebno posluživanje. Paleta tih jela ide od finog povrća i tijesta do jušnih jela, od mekušaca, školjkaša i ljuskara do tartufa, guščje jetrene paštete i kavijara.

Pretpostavka za pravilno posluživanje je poznavanje proizvoda i stručna znanja o pravilnom pripremanju, rezanju i pripremanju svakog jela.

Prostiranje stola (pribor, pomoćni pribor, tanjuri i plitice) ovisi o ponuđenom specijalitetu.

Artičoci

Artičoci, cvjetni pupoljci iz biljke porodice čička, su uz šparoge tzv. fino povrće. Omiljena je prije svega vrsta koja nije bodljikava. To je cvijet biljke koja potječe iz sjeverne Afrike. U južnoj Europi uzgaja se kao zimsko povrće, a u Americi preko cijele godine (donijeli su je francuski i španjolski osvajači). Od artičoka se jede ljuskavi list i cvjetno dno.

Artičoci, jestivi dio je „vrat“ (u kuhinjskim rječnicima nazivaju ga dnom pupoljka) priprema se kuhanjem, pečenjem i pirjanjem, a poslužuju tople ili hladne, ali također nadjevene i kao toplo predjelo. Prije pripreme valja odrezati donji dio pupoljka, osnove iz koje se razvija cvijet. Kod kupovine prednost treba dati kompaktnim i težim artičokama, i to onima zatvorenih i preklopljenih latica jednolične tamnozelene boje. Veličina pupoljka nije mjerilo kvalitete, jer ovisno o vrsti mogu biti i veći i manji i podjednako dobra okusa. Treba izbjegavati artičoke čije su latice izblijedile ili su posute crnim mrljama. Kulinari najčešće sirove i mlade artičoke dopadaju salatama i često ih samo začine maslinovim uljem i limunom. Uz to jelo poslužuju se i tanko narezane kriške parmezana.

Hladni artičoci poslužuju se na kromiranoj ili staklenoj plitici koja se nalazi na poslužavniku s papirnim ubrusom ili na porculanskoj plitici ili nirosta-plitici s platnenim ubrusom.

S hladnim artičocima poslužuje se većinom umak „vinaigrette“***** ili umak „alioli“******, a sa toplim artičocima nizozemski umak ili rastopljeni maslac.

Artičoke se kuhaju u kipućoj i slanoj vodi ili na pari 20 do 30 minuta. Poslužuju se prelivene bešamel umakom ili nadjevene smjesom krušnih mrvica, peršina, češnjaka i maslinova ulja. Smjesa se utisne između latica i sredine pupa, pa se potom kuhaju s mladim bobom ili graškom.

Od pića artičocima najbolje odgovaraju laka, suha bijela vina. Artičoku je vrlo slična biljka „češlja“, ona je manja i čvršća i dolazi iz sredozemnih područja.

Plod, oslobođen stabljike i korijena, priprema se kao artičok. Način posluživanja je postavljanje ili pripremanje (na stolicu za posluživanje).

Posluženi kao kuhani listovi, jedu se tako, da se pojedini listovi trgaju prstima, umaču u umak, provlače među zubima, a ostatak se stavlja na rub tanjura. Jezgra se nakon toga jede vilicom, nož se ne koristi. Poslije jela obavezno je pranje prstiju.

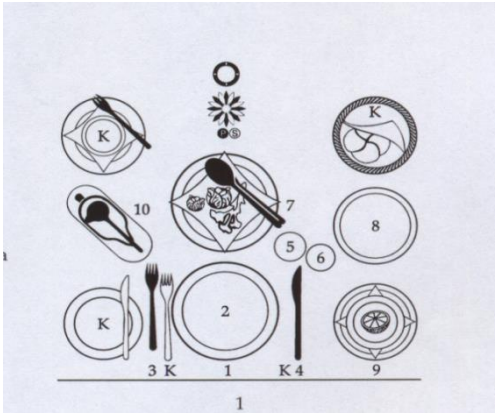
Artičoci potječu iz područja Mediterana. Egipćani su je kao povrće gajili još u 4. st. prije Krista. Današnja artičoka dobivena je tek početkom 15. st. kultiviranjem divlje vrste. Preko Arapa došla je u 15. st. najprije u Španjolsku i Italiju, a zatim u 16. st. u Francusku (obožavala ju je Katarina Mediči koja je udajom za Henrika II. postala kraljica) i Englesku. U to vrijeme uzgajana je u samostanskim vrtovima kao povrće i kao ukrasna biljka. Još i danas rimske gostionice pripremaju artičoke „na židovski“ - alla Giudia, jer su ih oni najviše propagirali. Kao kulinarski specijalitet prvi put se u pisanom dokumentu spominju u jednoj kuharici iz 1549. godine.

Tradicija njihova pripremanja u kuhinji dugotrajan je i u našoj Dalmaciji.
Mladi artičoci, malo posoljeni, mogu se jesti sirovi, grickaju se. Talijani ih jedu tako što im pored soli dodaju i malo mljevenog papra. Osušene artičoke Talijani koriste za pripremanje juha. Francuzi i Nijemci koriste ih uglavnom kuhane, kao i mi.

*vinaigrette***; umak od vinskog octa, ulja, soli, papra i drugih začina po želji, upotrebljava se za kuhana mesa, povrće i salate.

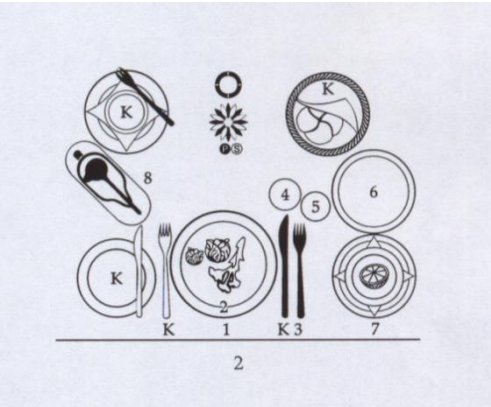
*alioli*****; aüoli (provansalski maslac) - smjesa od žumanjaka, maslaca, ulja, limuna i češnjaka. U starofrancuskoj kuhinji mazao se na kruh ili služio kao pridodatak jelu od mesa.

Primjer 1 - slika 1



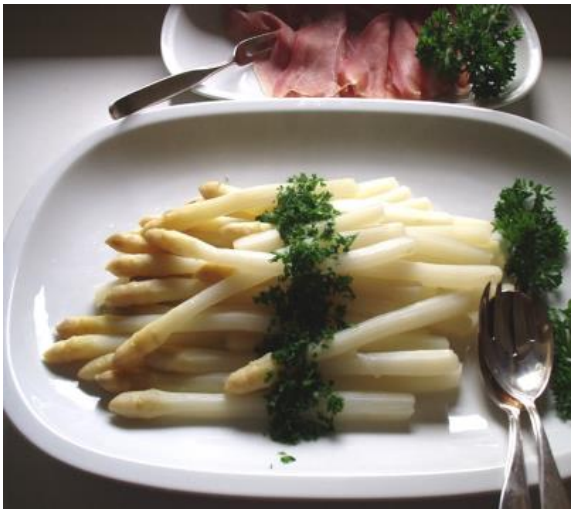
K Prostiranje kuvera
1 Stajaći tanjur
2 Tanjur za meso
3 Vilica za meso
4 Nož za meso
5 Čaša za vodu
6 Čaša za bijelo vino
7 Staklena plata na poslužavniku s ubrusom, žlicom za juhu i vilicom za meso kao predložak
8 Tanjur za desert (tanjur za otpadak)
9 Posuda za pranje prstiju
10 Posuda za umak sa žlicom za umak

Primjer 2 – slika 2



K Prostiranje kuvera
1 Donji tanjur s podloškom (čipkasti tanjur)
2 Tanjur za meso
3 Vilica za meso
4 Čaša za vodu
5 Čaša za bijelo vino
6 Tanjurić za desert (otpadak)
7 Posudica za pranje prstiju
8 Posuda za umak sa žlicom za umak

Šparoge



Šparoga, kraljica povrća, je klasično proljetno povrće u travnju i svibnju. Postoji oko 20 vrsta šparoga od kojih su bijela i zelena najpoznatija. Najviše je raširena bijela šparoga. Ona ima plavo-ljubičastu glavu.

Zelena šparoga je osobito obljubljena u Americi. Ona nije tako gorkog okusa kao bijela šparoga. Jedna vrsta koja raste u Engleskoj poznata je pod nazivom „suprue“. Vršci tog povrća koji se beru kao mlade klice su najbolji i najomiljeniji. Debele šparoge označuju se još kao solo-šparoge. Šparoge se skuhaju i pripremaju kao tople ili hladne naravne, ili se gratiniraju ili se poslužuju prirodne na listu špinata. Ponekad su ponuđene panirane u brašnu, jaju i mrvicama, ili se peku u tijestu napravljenom od piva i vina.

Hladne šparoge poslužuju se na plitici s ubrusom i donjim tanjurom. Većinom su to staklene plitice. Ni u kom slučaju ne smiju se upotrijebiti srebrne plitice.

Tople šparoge su vezane u svežnjiće, nalaze se u posudi za šparoge, ili su poslužene na toploj plitici s platnenim ubrusom.

Gratinirane ili pečene šparoge poslužuju se na ruskoj plitici smještenoj na odgovarajućoj donjoj plitici s ubrusom ili direktno na vrućem tanjuru za meso.

Uz hladne šparoge poslužuje se umak „vinaigrette“ ili sirova šunka ili Parma-šunka*.

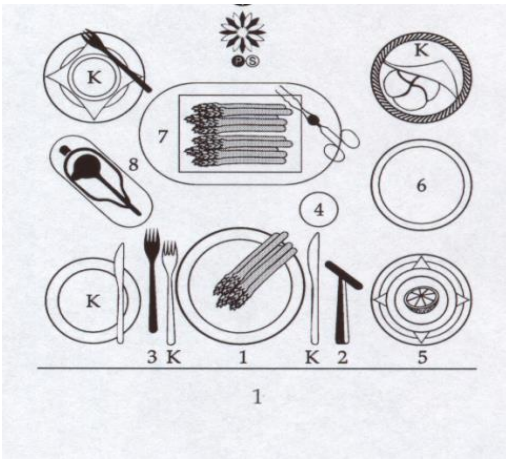
Uz tople šparoge poslužuje se umak „maltaise“, holandski umak ili umak „mousseline“, pečena šunka ili pržena jaja (kajgana), a uz pečene šparoge lagana biljna majoneza i limun.

Odgovarajuća pića uz jela od šparoga su suha bijela vina.

Kod jela koristimo posebna kliješta kojim ih prinosimo ustima, a ako ih ne dobijemo tada jedemo vilicom. Šparoge nabodemo a zatim se donji dio uzima prstima lijeve ruke i vrh stavlja u usta. Donji, neukusni dio (pomalo drvenast) ostavlja se na rub tanjura. Mlade šparoge rasjećemo vilicom po sredini na tanjuru i svaku polovicu posebno nabodemo i stavimo u usta. Poslije jela, ako je potrebno, ruke operemo u zdjelici s toplom vodom.

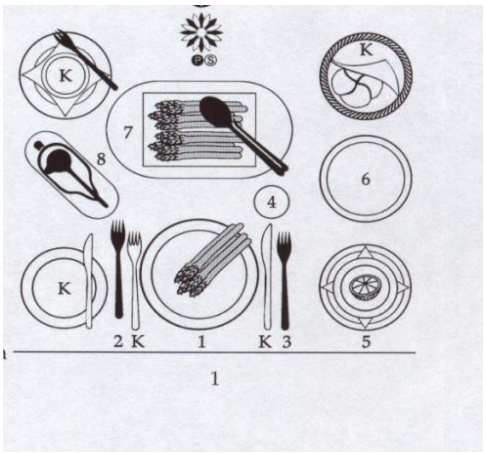
*Parma-šunka; Parmanska šunka (prosciutto di Parma) sirova sušena talijanska šunka, koja se proizvodi u Langhirano kod Parme. Za njezinu jedinstvenu aromu zaslužan je mirisni gorski zrak, na kojem se ona suši 10-15 mjeseci, a prije toga se brižljivo obrađuje. Parmanska šunka se drži 3 tjedna u rasolu napravljenom od soli, šećera, papra, pimenta, muškatnog oraščića, korijandara i gorušice.

Primjer 1



K Prostiranje kuvera
1 Tanjur za meso
2 Hvataljka za šparoge
3 Vilica za meso
4 Čaša za bijelo vino
5 Posudica za pranje prstiju
6 Tanjurić za desert (otpadak)
7 Poslužavnik sa platnenim ubrusom, odnosno posudica sa šparogama i kliješta za hvatanje šparoga
8 Posuda za umak i žlica za umak

Primjer 2



K Prostiranje kuvera
1 Tanjur za meso
2 Vilica za meso
3 Vilica za meso
4 Čaša za bijelo vino
5 Posuda za pranje prstiju
6 Tanjur za desert (otpadak)
7 Plata sa platnenim ubrusom (odnosno posuda za šparoge), vilica za meso i žlica za juhu kao žlica za vađenje umaka
8 Posuda za umak i žlica za vađenje umaka

Kao povrće šparoge su poznavali još u drevnoj Perziji, a postoje i indicije (slike) da su za njih znali i Egipćani na faraonskim gozbama. Rimljanima su šparoge bile omiljeno ljekovito povrće, a Plinije čak piše i o nekoj vrsti šparoga iz okolice Ravene, koje su se „tovile“. Po Plinijevu opisu, danas se može zaključiti da je jedan izdanak „tovljene“ šparoge težio oko 115 do 120 grama. Koliko su cijenili šparoge, vidi se i po tome da su ih zvali - „laskanje nepcu“, i „vilina metla“.

Beočani, tj. stanovnici Beotije u antičkoj Grčkoj, od šparoga su pleli i svadbene vijence za mladenke.

Njemački botaničar Bock rekao je 1551. godine da je „najblaža hrana za želudac“. U to doba nadahnuti gurmani posluživali su ih složene na svježoj, nježnoj zelenoj djetelini.
Krajem 15. i početkom 16. stoljeća zahvaljujući Francuzima, šparoga se proširila Europom, tako da je Johann Cesimir u Njemačkoj požnjeo prve kultivirane, plemenite šparoge. Općenito se uzima da je 16. stoljeće razmeđe i da od tada počinje uzgoj kultiviranih, plemenitih oblika te biljke. No, sladokusci i danas na tanjuru rado vide i „divlju“ šparogu.

Cordon-bleu (orden Plave podvezice, poznati orden vitezova Svetog duha; u žargonu stručnih kuharskih krugova pod tim se nazivom danas razumijeva osobito kvalificirana kuharica koja je učila uz šefa kuhinje. Bila je to kuharica grofice Dubarry - čije ime i danas nose neki specijaliteti francuske i visoke internacionalne kuhinje, a odlikovao ju je Luj XV.) jelo od pilećih bataka nezamislivo je bez - šparoga.

Na stol probirljivog sladokusca u obzir dolaze samo mladi, nježni izdanci šparoga.

Stariji izdanci sadrže previše celuloze, a mladom, nježnom izdanku daje posebnu draž eterično ulje. Po tim uljima šparoge i imaju onaj specifičan okus, zbog kojega su cijenjene i tražene. Od starih, drvenastih dijelova šparoge (kuhaju se sa zelenjem za juhu) rade se ukusne dijetne juhe.

sparožina (grmolika šparoga, ognjenica, prašćika, vija, vilija)

Stabljika je drvenasta, bodljikava i naraste do 1 metar. Plodovi su mesnati, prvo zeleni a kasnije, kad sazru, crne boje. Rasprostranjena je u primorskim predjelima. Srodne su joj vrste **morska šparoga** i **uskolisna šparoga**.

Gastronomska osobina: Iako mladi sočni izdanci samoniklih šparogi imaju gorkast okus, primorci ih smatraju ukusnijim i zdravijim od kultivirane biljke. Beru ih u rano proljeće, u ožujku i travnju, i priređuju u ukusno varivo Pržene šparogine sjemenke upotrebljavale su se kao nadomjestak za kavu (imaju aromu na čokoladu).

Drvenasti dijelovi sparožine ako se kuhaju sa zelenjem za juhu, daje vrlo ukusnu juhu.

Bere se od 3-4 mjeseca.

Na kraju, ne kaže se uzalud za šparoge: „*ako želite biti lijepi, ako još želite osvajati, a uz to želite uživati i u proljetnom jelu, jedite šparoge. One imaju tu moć da vas učine privlačnom osobom.“*

Jela od tijesta (tpla predjela)

Tjestenina je osnova talijanske kuhinje. Pod tim nazivom se ne misli samo na špagete, nego na sva jela od tjestenine, koja se poslužuju s umakom, isto kao i lazanje i nadjevena tjestenina kao što su ravioli i kaneloni

Odstupajući od pravila jačega, da se topla predjela jedu nožem i vilicom, uobičajeno je da se jela od tjestenine jedu žlicom i vilicom. Ovisno o kvantiteti i načinu pripremanja upotrebljava se vilica za meso i žlica za juhu (za tjesteninu kao glavno jelo u dubokom tanjuru), odnosno vilica za desert i žlica za desert (za tjesteninu kao predjelo ili međujelo): poslužuju se u malim, plosnatim, vatrostalnim zdjelicama

Tjestenina se kuha i nakon toga gratinira ili peče u pećnici. Ona se poslužuje u timbalu ili u vatrostalnoj zdjeli s ubrusom na podložnoj plitici.

Uz jela od tjestenine poslužuje se ribani parmezan, te umak od gljiva, mesa, riba i školjaka.

Od pića poslužuje se uz tjesteninu s mesom i umakom od gljiva rosé i crna vina, a uz tjesteninu s umakom od ribe i školjki bijela vina

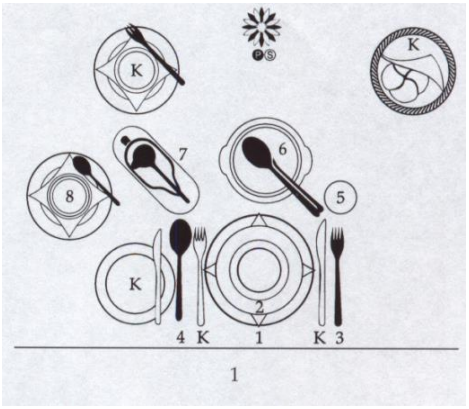
Ovaj način posluživanja stola nalazi primjenu kod malih ragu-jela, rižota i jela od gljiva u krem-umaku. Samo u Austriji i Njemačkoj stavlja se žlica za juhu na lijevu stranu. U Italiji se žlica za juhu stavlja na desnu stranu, a vilica za meso na lijevo od tanjura za juhu, iako se ovdje većinom upotrebljava za jelo samo vilica.

Tjestenina (špageti) se jede tako da se u desnoj ruci drži vilica a u lijevoj žlica. Vilicom se špageti namotavaju tako da se vilica oslanja na udubljeni središnji dio žlice. Namotano „klupko“ na vilici prinosi se ustima dok je žlica stalno na tanjuru. Ako niste vješti tom načinu, možete špagetima prići s ruba tanjura i vilicom ih ravnomjerno i brzo namotavati. vrlo brzo se stekne vještina i ni centimetar špageta ne će visjeti.

Makaroni, ravioli i sitna tjestenina jedu se vilicom.

Kuhana tjestenina: žličnjaci, okruglice, valjušci isključivo se jedu vilicom.

Prostiranje kuvera



1 Donji tanjur s podmetačem
2 Tanjur za juhu
3 Vilica za meso
4 Žlica za juhu
5 Čaša za bijelo, crno ili rosé vino
6 Timbalo ili vatrostalna zdjela sa žlicom i vilicom za vađenje
7 Posuda za umak sa žlicom za umak
8 Posuda za parmezan ili staklena zdjelica na tanjuru za desert s ubrusom ili žlicom za vađenje ribanog sira

Puževi

Puževi su mekušci. U srednjem vijeku bili su izrazito posno jelo. Danas su puževi specijalitet. Kada govorimo o puževima mislimo na vinogradarske puževe ili na „petit gris“, vrstu puževa koja je u Francuskoj naročito omiljena.

Za puževe postoje različite vrste pripremanja. Osnovno treba paziti na to da su kućice puževa prije kuhanja dobro izribane i nakon toga isprane s vodom u kojoj ima soli i octa. Puževi čije se glave nakon toga ne izvuku ispod oklopa ne bi se smjeli upotrebljavati.

Nakon toga stave se u ključalu vodu i puste kuhati oko 5 min. Čim se puževi malo ohlade izvade se iz njihovih kućica, odstranjuje se vrećica s iznutricama.

Meso se puževa ovisno o vrsti priprema kuha ili u „court bouillonu“***** ili u specijalnoj marinadi. Ako se trebaju upotrijebiti i kućice moraju se prokuhati. Za to se upotrebljava voda s dvostrukim natronom ugljične kiseline. Nakon toga treba ih dobro isprati.

U trgovinama se mogu naći već obrađene kućice puževa.

Prema burgundskom načinu pripremaju se puževi u kućici s maslacem.

Kuhani puževi bez kućice pripremaju se sa zeljem ili češnjakom na maslacu u glinenoj tavi.

„Escargots frits“ paniraju se i peku u masti, jedu se nožem i vilicom. Prema „Dijoner“ načinu pune se kuhani puževe smjesom od crnog vina, vlasca i teleće juhe u kućici, zatvori ih se maslacem za puževe i zapeku u pećnici. Oni se jedu poput puževa na burgundski način s kliještima i vilicom za puževe.

Marinirani puževi kuhaju se u bijelom vinu, octu, gljivama i začinima, te se puste ohladiti. Nakon toga se jedu nožem i vilicom.

Puževi u kućici pripremaju se u tavi za puževe (često na slano) a puževi bez kućice u glinenoj tavi za puževe (Caquelon).

Uz jela od puževa jede se većinom bijeli kruh, od pića suho bijelo vino ali i jako pivo (npr. Stout).

*****court bouillonu; obarak u kojem se kuhaju ribe. Može sadržavati korjenasto povrće, peršin, luk, lovorov list, piment, vino i dr. Kuharski specijalisti za pripremanje jela od riba razlikuju nekoliko vrsta tih juha

Povijest puža kao „prehrambenog artikla seže daleko u prapovijest – hrpice puževih kućica pronađene su u špiljama dokaz su da je prethistorijski čovjek već tada obilno konzumirao meso tog mekušca. Životinja koja se danas svrstava u plemenite, vuče podrijetlo iz Azije, odakle se rasprostranila po cijelom svijetu. U staroj Grčkoj puževe su, slično kao i danas, jeli

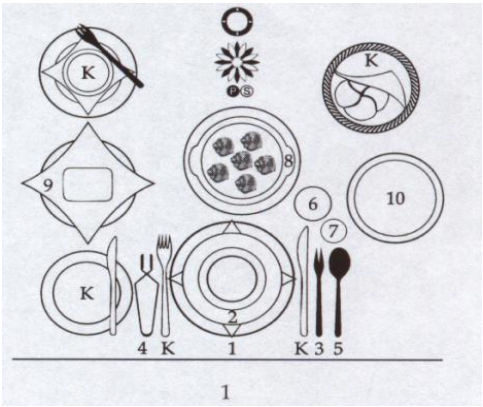
uz pomoć posebnog pribora. U Rimskom Carstvu bili su poslastica bogatih aristokrata, a rimski su ih brodovi dovozili iz Afrike, Španjolske i Ilirskih provincija (iz naših predjela) Uz te male i neugledne životinjice vezana je i legenda o propasti Kartage – rimski je vojnik, tražeći puža, naišao na podzemne hodnike kroz koje su Rimljani izvršili kobni napad. Uz stare Rimljane veže se i organizirani uzgoj puževa. Oni su ih na specijaliziranim farmama hranili aromatičnom smjesom na bazi lovora, vina i mekinja da bi im meso bilo što ukusnije, a neke od antičkih tehnika uzgoja koriste se i danas. Puževima su već tada bila pridavana i ljekovita svojstva – Plinije i Hipokrat savjetovali su da se kod bolesti jetre, mršavosti i umora pije voda u kojoj su kuhani. Julije Cezar je osvajanjem Galije prenio naviku jedenja puževa u Francusku, a upravo su Francuzi danas najstrastveniji konzumenti ih mekušaca na svijetu. Prodorom barbara u Europu, gastronomska strast prema puževima gasi se sve do srednjeg vijeka. Tada se iz bogataških puž seli u sirotinjske tanjure. Jeli su ih svećenici koji su ih smatrali nemasnim mesom za dane posta i korizme, te siromašni puk kojem je puž često bio jedina dostupna hrana.

Tijekom srednjeg vijeka puž je postao hrana za sirotinju a svećenstvo ih je smatralo „posnim obrokom“. Zaslugom francuskih gastronoma, puž 1814. god. vraća se na bogataške stolove u velikom stilu. Nakon što su posluženi na danas najpoznatiji burgundski način ruskom caru Aleksandru I., ponovno su postali nezaobilazna delicija za profinjena nepca.

Delikatesno meso puževa uobičajeno je jelo našeg pučkog kulinarstva, mnogih naših krajeva. Kod nas se ta gastronomske potrebe koriste kontinentalni i primorski puž, a jestiv je i šumski. Puževe su visoko cijenili antički Rimljani, pa se smatra da se upravo pod njihovim utjecajem do danas zadržala navika da se uživa i to meso na prostoru nekadašnje rimskog carstva. Prve istarske kolovoške kiše poziv su i za branje puževa, koji su se preko ljeta „nadebljali“ uživavši u raznoraznim travama.

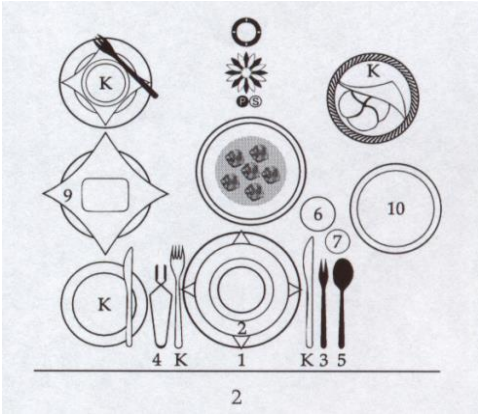
Kod pripreme puževi moraju proći dva pranja u vodi, ispiranje, kuhanje, vađenje mesa („stopala“) iz kućice, skidanje utrobe (crijeva), trljanje kukuruznim brašnom (običaj se ne koristi svugdje), drugo kuhanje, te ovisno o načinu pripreme vraćanje natrag u kučicu.

Primjer 1. Puževi s kućicom



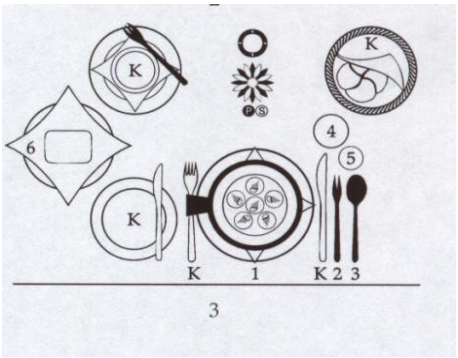
K	*Prostiranje kuvera*
1	Donji tanjur s podmetačem ili ubrusom
2	Tanjur za juhu
3	Vilica za puževe
4	Hvataljke za puževe
5	Žličica za desert (ili jušna žlica)
6	Čaša za vodu
7	Čaša za bijelo vino
	Posuda za puževe s ubrusom i donjim tanjurom Tanjur za kruh s bijelim kruhom Desertni tanjurić (tanjur za otpatke)

Primjer 2. Puževi u kućici (na soli)



1	Donji tanjur
2	Tanjur za juhu
3	Vilica za puževe
4	Hvataljke za puževe
5	Žličica za desert (ili žlica za juhu)
6	Čaša za vodu
7	Čaša za bijelo vino
8	Posuda za puževe s ubrusom i donjim tanjurom
9	Tanjurić za kruh s bijelim kruhom
10	Tanjurić za desert (za otpatke)

Primjer 3. Puževi bez kućice



K	*Prostiranje kuvera*
1	Tanjur za meso s ubrusom i posudom za puževe od gline
2	Vilica za puževe
3	Žličica za kavu
4	Čaša za crno vino
5	Čaša za bijelo vino
6	Tanjurić za kruh s bijelim kruhom

Delikatesno meso puževa uobičajeno je jelo našeg pučkog kulinarstva, mnogih naših krajeva. Puževe su visoko cijenili antički Rimljani, pa se smatra da se upravo pod njihovim utjecajem do danas zadržala navika da se uživa i to meso na prostoru nekadašnje rimskog carstva. Rimljani su puževe i uzgajali u tzv. „rimskim vrtovima za uzgoj puževa“, o čemu piše Plinije za vrijeme građanskih ratova s Pompejom, a izmislili su i poseban tov mlijekom, vinom i brašnom. Prvu farmu-uzgajalište napravio je Fulvije Lupinus s puževima raznih vrsta iz rimskog carstva, a hranio ih je mirišljivim travama s dodatkom mlijeka, oraha i badema, kako bi bili debeli i što ukusniji. Apicius Marcus, glasoviti izjelica - gurman, ostavio je i svoj naputak tovljenja puževa; „stavite puževe u zdjelu, u koju ste ulili mlijeko i stavili šaku morske soli. Slijedećih dana, dolijevajte mlijeko, ali odstranjujte nečistoću. Kad se puževi udebljaju toliko da se više ne mogu uvući u svoju kućicu, pržite ih na maslinovu ulju. Plinije mladi u svojim „Pismima“ opisuje obrok od „ribe, tri puža, dva jaja i kolači ... „. Najviše puževa su jeli za obroke koji su se priređivali poslije sahrane, u Pompejima su pronađene velike količine kućica kraj nadgrobnih spomenika.

U Francusku je puževe donio Flavije Herinije, rimski car. Prvi su ih prihvatili kao jelo kaluđeri koji su ih petkom, i u vrijeme dugih 40-dnevnih postova, jeli umjesto mesa. Povjesničari gastronomije navode da se već gotovo 2.000 godina puževi nalaze na jestvenicima kineskih careva. Kasnije, u Europi puž se zadržao na stolovima vlastele.

Polako je u zaborav otišlo vrijeme kada su se samo u okolici grada Ulma (Njemačka), uzgajali puževi u vrtovima i godišnje izvozili Dunavom u Beč 4 miliona puževa pakiranih u bačvama po 10.000 komada.

Od ranog srednjeg vijeka, kada su buktali građanski ratovi, vladala je glad i harale epidemije, poznate su čuvene proklamacije vrhovnog katoličkog poglavara, pape, u kojima je preporučivao da se jedu puževi.

U poznom srednjem vijeku ponovo su puževi na bogatim stolovima, a u tome se naročito ističe francuska kuhinja.

U gastronomiji se najviše koriste vinogradarski i šareni puž;

weinbegschnecken (*njem.*)
edible snails (*engl.*)
escargot de vine (*franc.*)
caracoles (*španj.*)
chiocciole (*tal.*)
uljiki (*rus.)*

Jedan od najvećih je kineski, koji može narasti i do 200 gr. tj. 10 puta je teži od našeg vinogradarskog. Po ukusu podsjeća na piletini i ribu.

Prema staroj preporuci najbolje ih je uživati u mjesecima koji imaju u svom imenu slovo „R“, dok Francuzi kažu za njega:

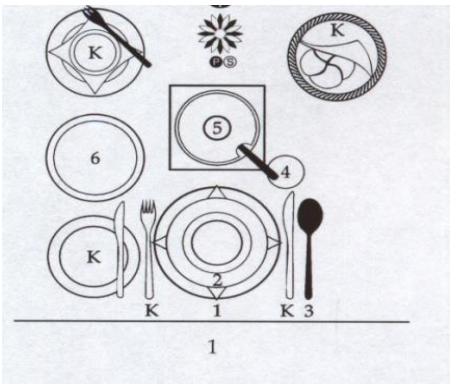
Puževi su kao lutrija - ne koštaju mnogo ali mogu mnogo donijeti.

Jušna jela s velikim komadima mesa (marmite*)

Određene juhe, s relativno velikim komadima mesa, kao što su juhe od peradi, *pot-au-feu***, *petite marmite**** ne poslužuju se u šalicama za juhu, već dolaze na stol u zdjelama za juhu, s jušnom žlicom za vađenje juhe. One su glavno jelo. Prostrti su također nož i vilica za rezanje mesnog priloga u juhi, koji se već nalaze u kuvertu stola.

Uz ta jušna jela može se posluživati pivo. Način posluživanja su postavljanje ili pripremanje/posluživanje.

**marmite*; franc. čitaj mamit	u doslovnom prijevodu označuje – lonac
***spot-Rau-fenu*; franc.	doslovno - lonac na vatri, francuska narodna juha od goveđih kostiju, goveđeg ili kokošjeg mesa s raznovrsnim povrćem i kuhano u glinenom loncu; poslužuje se s kriškom prepršenog kruha premazanog maslacem
****petite marmite*; franc.	juha - pariški specijalitet. U zemljane lončiće stave se komadići govedine i kokošjeg mesa te razno povrće. Donosi se gostu u loncu u kojem je i pripremljena. Poslužuje se uz dodatak ribanog sira i prepršenog kruha, koji se premaže kuhanom goveđom moždinom izvađenom iz kosti koja se kuhala u juhi



K	*Prostiranje kuvera*
1	Donji tanjur s podloškom ili ubrusom
2	Tanjur za juhu
3	Žlica za juhu
4	Čaša za pivo
5	Zdjela za juhu sa žlicom za vađenje juhe
6	Tanjurić za desert

Juha, prastari izum kojemu trag vodi u kameno doba, danas nas uvodi u svaki obrok dajući mu potreban sjaj. Zemljani su lonci toliko vezani za pojam juhe i jušastih zasitnih jela da mnogi sladokusci - tvrde kako je juha prava i odabranog okusa samo ako se **ne kuha** u metalnoj posudi.

Naša pučka kulinarska tradicija obiluje jelima - juhama, koje su grijale i hranile, žuljevite ruke naših predaka. Zemljani lonci, stara dobra grnčarija s nekadašnjih sajmova, kakvi se još mogu naći kao kuriozitet ili turistička atrakcija, bili su nekada jedino posuđe, a danas - sve se to vraća i postaje modni hit gastronomije.

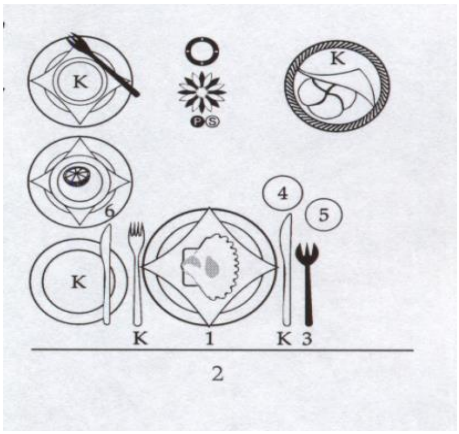
Hladna i topla predjela *„en coquille“*

Ovdje se radi o koktel-partijama s predjelom od morskih plodova, kao što su morske ribe svih vrsta, kamenice, jakovske kapice, dagnje, morske iglice, dubinski račići, jastozi, languste/vrsta jestivog raka (s crvenkastoljubičastim oklopom), rakovi.

Kod hladnih predjela „en coquille“ morski se plodovi mariniraju i nude kao salata ili koktel. Ako ih pripremamo kao ragu ili prepečene (gratinirane), tada se za pripremanje koristi ljuštura jakovske školjke ili porculanska posudica istog oblika.

Uz hladna i topla predjela „en coquille“ može se poslužiti tost.

Kao pića preporučuju se suha bijela vina, pjenušac (sekt) i suhi šampanjac.



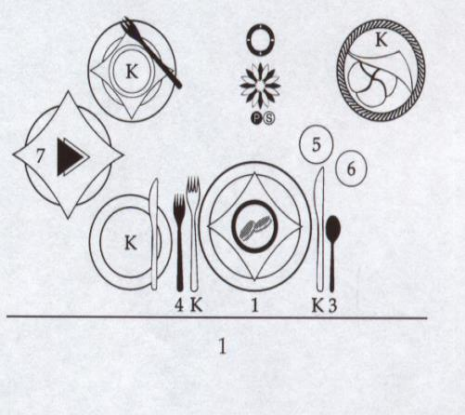
K Postavljanje kuvera
1 Donji tanjur
2 Tanjur za meso s ubrusom i šalicom za jakovske kapice ili porculanska zdjelica istog oblika
3 Vilica za kamenice /oštrige/, ako ne postoji onda obična vilica za desert
4 Čaša za vodu
5 Čaša za bijelo vino
6 Zdjelica za pranje prstiju

Kokteli s hladnim predjelima

Hladna koktel-predjela razlikuju se od hladnih predjela „en coquille“ samo u tome što se pripremaju u coupe-šalicama. Način pripreme je isti. Osim toga nude se na koktelima predjela od citrus-plodova, koji se pripremaju kao hladna predjela.

Odgovarajuća pića i posluživanje ovisi o osnovnom materijalu i marinadi.

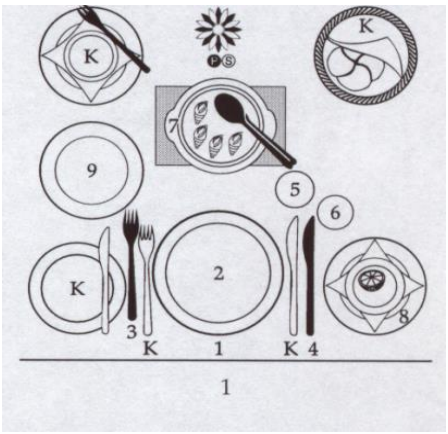
Način prostiranja (s kavskom žličicom i vilicom za desert) primjenjuju se također kod hladnih i toplih „en coquille“ predjela.



K Prostiranje kuvera
1 Donji tanjur
2 Tanjurić za desert s ubrusom i coupe-šalicom ili coupe-čašom
3 Žličica za kavu
4 Vilica za desert
5 Čaša za vodu
6 Čaša za bijelo vino
7 Tanjurić za kruh (ne kod predjela od citrus-plodova)

Žablji kraci

Radi se uglavnom o kineskim zelenim žabama, koje dolaze na tržište u zamrznutom stanju. One su na cijeni prvenstveno zbog njihove nježne strukture. U Francuskoj se svježi kraci zelene žabe nude priređeni na drvenom štapiću. Takav način se kod nas teško može naći. Žablji kraci se peku na žaru ili u peći. Pečeni žablji kraci poslužuju se na poslužavniku koja se stavlja na platneni ubrus, kraci pečeni na žaru na ruskoj plati, tavi ili timbalu.
Od pića najbolje pristaju uz žablje krake suha bijela ili rosé-vina.



K Prostiranje kuvera
1 Donji tanjur s podmetačem
2 Tanjur za meso
3 Vilica za meso
4 Nož za meso
5 Čaša za vodu
6 Čaša za bijelo ili rosé vino
7 Vatrostalna zdjela ili tava s velikom žlicom za vađenje juhe i vilicom za vađenje mesa
8 Zdjelica za pranje prstiju
9 Desertni tanjurić (tanjurić za otpatke)

U gastronomiji postoji stanovito neslaganje o tome u koje doba godine su žablji kraci najukusiji za jelo. Mnogi kulinarski pisci tvrde da su najslasniji u jesen, no isto tako drugi kažu da su u proljeće, prije mriještenja, jednako tečni. Poznavaoci dobrih gastronomskih običaja žablje krakove izbjegavaju u vrijeme mriještenja što je obično u drugoj polovici svibnja ili na početku lipnja (u kontinentalnim područjima), a stari gastronomski kalendari, pak, kažu da su u jeku proljetne sjetve, prava poslastica. Profinjeni ukusi reći će da su u travnju žabe najslasnije, jer su ujesen već masne.

Uživanje u mesu zelene žabe, tj. njenih krakova, latinskim imenom *Rana esculenta L.,* u doslovnom prijevodu znači - *„jestiva žaba“*, raširenо je u Francuskoj, Italiji, Švicarskoj, Austriji i djelomice u nas. Povjesničari gastronomije smatraju da su to kulinarski ostaci Imperiji Romani, tj. ostaci običaja starorimske kuhinje.

U našim pučkim, regionalnim kuhinjama, žablji kraci bili su na cijeni i u jelovnicima o proljetnom postu. Ponegdje, kao u okolici Imotskog, gdje su žabe gotovo istrebljene, uživanje u žabljem kraku uopće se ne može dovesti u vezu s postom. Naprotiv.

Za ponekog sladokusca, žaba je pravi - **jastog**, samo što ne živi na Jadranu. Po ukusu, to bijelo meso, slično je piletini i preporučuju se ljudima osjetljivog želuca. U internacionalnoj visokoj kuhinji cijenjeni su tzv. *pečeni žablji* kraci koji se na jestvenicima francuski pišu kao *Grenouilles meunicre,* njemački kao *Froschschenkel in Butter gebraten,* engleski kao *Fried frog's legs* i talijanski kao *Coscie di rana cotte al burro.* Pučka kuhinja ih prži, pari ili daje kao pridodatak drugim jelima u - juhama, valjušcima, ragoutu i fricasséu.

Jela od školjaka

Školjke su ljuskari. Postoji mnogo vrsta školjki od kojih su najpoznatije dagnje ili školjke koje se primaju za stupce (duguljasti oblik, plavo-ljubičasta ljuštura), školjke u obliku srca, bisernice, jakovske kapice.

Dagnje ili školjke koje se primaju za stupce („cozze“) uzgajaju se u Sredozemnom moru i na obali Atlantskog oceana. Srcolike školjke naročito su omiljene u Engleskoj i Americi.

Najčešći oblik pripremanja je - Moules à la marinière.

Upotrebljavaju se isključivo za dagnje ili školjke koje se uzgajaju na stupcima. One se poslužuju na poslužavniku ili direktno na tanjure (tanjur za juhu).

Uz školjke se jede većinom bijeli kruh. Od pića piju se bijela suha vina, najbolje odgovaraju ona koja su upotrjebljena za pripremu.

Način posluživanja postavljanje ili pripremanje.

Kamenice/oštrige

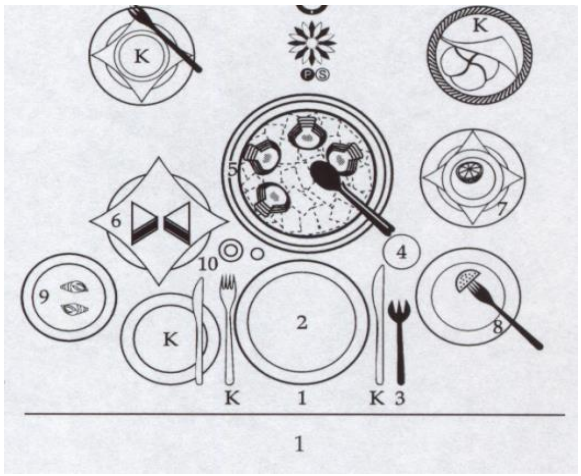
Najveći oprez se traži kod školjaka i kamenica, ako se daju lagano otvoriti ili su već otvorene. Takve nisu podesne za potrošnju (otrovanje školjkama). Smiju se priređivati samo dobro zatvorene školjke. Kamenice se jedu uglavnom sirove. One se nude također u umaku od bijelog vina, panirane ili dimljene. Sirove kamenice (prirodne) slažu se ili na specijalni pladanj za kamenice na ledu ili na dublji stakleni ili metalni pladanj na ledu.

Uz kamenice se poslužuje kruh od grubog raženog brašna, kruh od pšeničnih klica, westfalski kruh (više slojeva raženog kruha i između maslac) ili crni tost-kruh sa češnjakom i vinskim octom, umak vinaigrette, američki koktel-umak ili tabasco-sos i u svim slučajevima svježe polovice limuna.

Od pića najbolje odgovaraju jako pivo (npr. Guiness) i suha bijela vina, ili suhi pjenušac (sekt) i šampanjac.

Kamenice se drže u lijevoj ruci, vilicom se odstrani manji crni dio (škrge i crijeva) ako to nije urađeno u kuhinji, zatim se žlicom zahvati sadržaj i nakapa s malo limunova soka. Isto tako mogu se nakapati sokom i u školjci i srknuti, srkanje se ne mora čuti.

Kriške kruha se mažu maslacem (dio do ruba veličine zalogaja) i jedu se rukom, bez kidanja.



K Prostiranje kuvera
1 Donji tanjur
2 Tanjur za meso
3 Vilica za školjke
4 Čaša za bijelo vino
5 Poslužavnik za školjke (metalni ili stakleni) s vilicom za školjke
6 Tanjur za kruh s Westfäler kruhom
7 Zdjelica za pranje prstiju
8 Desertni tanjurić s limunom
9 Desertni tanjurić za oklop školjke
10 Mlinčić za papar

Budući da školjka nastaje u vodi, srodna je simbolizmu *plodnosti* koji je svojstven vodi. U školjki se ponekad nade i biser, što je možda potaklo legendu o Afroditinu rođenju iz školjke. Brojna umjetnička djela (Venere koja izranja iz valova - slike Botticellija i Tiziana) predočuju božicu ljubavi kako u ruci drži školjku ili kako plovi na kolima u obliku morske školjke.

Oštriga, izlučuje biser, skriva ga u svojoj ljušturi i simbol je istinske poniznosti koja je izvor duhovnog savršenstva pa je, prema tome, mudrac i svetac.

Iz povijesnih dokumenata saznajemo da su ljudi jeli dagnje, periske (pina), oštrige, koje su u doba Homera bile pučka hrana (Horacije; knjiga II 4 sat, str. 27,28). Rimski raskošnici pili su pod imenom „biser“, izlučine školjke rastopljene u octu. Takve lude čine spominje i Plinije i Horacije.

Kamenica (oštriga)

Među jestivim školjkama najpoznatija i najraširenija vrsta, to je kraljica svih plodova mora. Boja školjke je sivokamenasta, te ju je na kamenoj podlozi vrlo teško raspoznati. Gornja joj je ljuštura spljoštena, dok joj je donja (ona kojom se pričvrsti za kamen) udubljena. Živi u kolonijama na kamenju (stijenama) ili tvrdim predmetima (stupovima), i to na dubini od 10 do 40 metara. Najveći dio kamenica proizvode uzgajališta. Njezin razvoj traje od 3 do 6 godina, i to u vodi koja sadrži od 2 do 3 % soli. Najduža osovina školjke je 13 cm, a dostiže masu od 0,10 kg. Prosječna masa je oko 0,04 kg. Tržnu veličinu od 6 cm dostiže već u drugoj godini. Sve imaju srebrno-sivo meso, uz izuzetak M*arenne* iz Francuske, čije meso ima zelenkasti sjaj.

Najpoznatije vrste kamenica: M*arennes, Belons, Portugaise, Arcachon* (Francuska); *Whitestables, Colchesters* (Vel. Britanija); *Galway Bay oysters* (Irska); *imperials* (Nizozemska); O*stendes* (Belgija); *Velike limfjords, Royal Danske* (Danska). *Holsteiner i Helgoländer* (Njemačka), *Blue Point* (Amerika), *Malpec* (Kanada), *Limford* (Norveška) Stonske i Limske. U vodama gdje pritječe slatka voda, oštrige postaju osobito masne nježno-mesnate. Najbolje za konzumiranje su između 4-6 godina, a prepoznaju se po broju prstenova na donjoj ljušturi. Meso bolesnih oštriga je mekano i često mliječaste boje. Jetra su jako povećana, mekana i sive boje. Škrge i crijeva su često zelenkasta, no ne mora biti i znak pokvarenosti.

Prema pisanim podacima samoniklih kamenica na Jadranu je oduvijek bilo u Creskom zaljevu (danas se na tom prostoru nalazi marina), Klimno na Krku, Malostonskom zaljevu, Limskom kanalu, Pulskom i okolnim zaljevima.

Gastronomska osobina: Po izgledu je najneuglednija a po hranjivosti svog mesa najizdašnija školjka. Bogata je bjelančevinama, ugljikohidratima, a posebno vitaminima (A, B, B2, C, D). Razvoj i boja kamenice zavisi od algi kojima se hrane. Kamenice se uglavnom poslužuju u svježem stanju (prijesne) na podlozi od leda s dodatkom limunova soka, obično kao predjelo. Mogu se pošírati, gratinirati, pržiti ili koristiti kao garniture. Najukusnije su u zimskim mjesecima. Meso dobre oštrige je sivobijele boje i jedro, a ipak mekano. Miris upravo otvorene školjke je ugodno svjež i ima karakterističan miris mora. Kuhanjem ili pečenjem gubi svoj fini miris i veliki dio okusa. Oštrige su nekad (u primorju) bile pučka hrana.

Oštriga kao živežna namirnica spominje se već kod Homera, te je prvobitna grčka riječ *óstreon* došla u latinski ostrea ili ostreum (kod Cicerona i dr.) a kasnije u ostale europske jezike.

Rijetko koji ljubitelj kamenica zna da su one najpunije i najfinijeg okusa polovicom ožujka, što su znali i naši stari, a to svjedoči tzv. **Festa od kamenica**, koja se 19. ožujka, na Josipovo, slavila još u doba Dubrovačke republike.

Dubrovnik je uopće dobro mjesto za trgovinu, i strancima, koje se želi pridobiti za službovanje u Dubrovniku, obećava se prilika za dobru nuzzaradu trgovanjem. Tako Giambattista Amalteo piše 26. X. 1560. Nascbene Nascimbeniju, pozivajući ga da dođe u Dubrovnik i preuzme službu profesora; razloživši mu financijske uvjete, slavi dubrovački kraj, *„ vrsnoću zraka i najdelikatnijega mesa, vina, riba i voća“„*, pa mu osobito naglašava, da će moći ulagati novac u poslove s Levantom, Španjolskom i Engleskom: *„Lako to možete činiti preko otaca svojih učenika i bez ikakve brige i bojazni da bi to moglo smetati vašim studijama. Mjesto je časno, budući da je lektor prvi učitelj i ima pod sobom dvojicu, voljen je, slavljen i svi ga maze. Živi u slobodnoj republici, uglednoj, sigurnoj, punoj mira i tišine, gdje se krepost priznaje i vrlo cijeni..... Očekuje se od vas da ćete predavati i čitati autore koje najviše volite i zadavati zadaće svojim učenicima. Bit će dovoljno dva sata prije podne, dapače možda i manje. Tako ćete imati vremena da se bavite svojim najmilijim studijama. Nećete morati ni previše raditi, pripravljajući se za svoja predavanja iz bojazni da bi vas mogao tkogod prekoriti za vašu nebrižnost. Naprotiv, moći ćete ići iz kreveta u školu, bez bojazni da će vam ikad itko prigovoriti budu li katkad vaše predavanje površno. Naći ćete vrlo ugodno prijateljstvo i Dubrovčana i stranih plemića, i njihovu briljantnu konverzaciju....A što da vam pišem o samim gosparima? Njihova ljubeznost, velikodušnost, veličajnost i milostivost kanda nemaju granica... Imat ćete mnogo festivala, kakvih se ne nalazi ni u Italiji, mnogo sajmova i preko mjesec dana praznika u vrijeme berbe; ljeti možete pak uživati u kojoj vili i baviti se lovom i ribarenjem na kojem lijepom mjestu, ako ikad poželite takvu zabavu.....*

Jakovska kapica (češljača, jakovljeva kapica, lepeza, pokrovnjača)

Ova školjka lepezastog oblika ima nejednake ljušture: jedna je pločasta, a druga udubljena pa se često koristi kao posuda za posluživanje jela od morskih plodova. Boje je sivkastorumene ili blijedožuckastorumena. Naraste do 13 cm, a mase do 0,10 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Obitava na pjeskovitom dnu između 5 i 10 metara dubine, ali se nađe i na 50 metara.

Ove lijepe školjke povezane su s ljudskom poviješću puno više nego ostale. Stara je tradicija odlazak na hodočašće na grob sv. Jakova apostola koji je pokopan u mjestu Santiago de Compostela kod najzapadnijeg rta Španjolske. U srednjem vijeku tamo su odlazili mnogi kršćani, i kao znak da su tamo bili prikopčali bi na šešir ili odijelo veliku lepezu. Ovo hodočašće bilo je važan izražaj religije onog doba. Za križarskih ratova lepeza je dobila novo značenje: postala je simbol križara. Križari i hodočasnici Svete zemlje nalazili su je na obalama Palestine. Ondje živi jakovljeva lepeza koja je nešto manja, ali su joj boje življe. Vitezovi iz križarskih ratova imali su tu školjku naslikanu na štitu ili izvezenu na zastavi i odijelu. Mnoge plemićke obitelji koje se ponose da potječu od slavnih vitezova križara imaju još i danas jakovljevu lepezu na obiteljskom grbu, npr. u Engleskoj obitelji Winstona Churchila i Anthonya Edena. U našem stoljeću je velika lepeza uzeta kao simbol poznate Shellove kompanije za preradu nafte. Sam naziv Shell (školjka) odnosi se na taj simbol. Izbor tog naziva potaknula je teorija da je nafta organskog porijekla, pretežno nastala od mekušaca. Ta kompanija neka svoja ulja i maziva označuje imenima pojedinih puževa i školjaka. Svojim brodovima također daju imena školjaka i puževa. Prvi tanker koji je vozio naftu za Europu nosio je naziv „Murex“ (volak). Svaki tanker te kompanije ima malu staklenu kutiju, u kojoj stoji i pravi primjerak školjke koja je brodu dala ime.

Gastronomska osobina: Meso je vrlo ukusno, jede se prijesna i kuhana, ima neobično veliki mišić koji je cijenjen u gastronomiji. Nakon što se pažljivo očisti i odstrane tamni dijelovi, mogu se pirjati u bijelom vinu, a zatim poslužiti u umaku od bijelog vina s pečurkama; gratinirati (u ljušturi), peči na roštilju ili ih koristiti kao garniture za druga jela.

Jastozi - raci

Rak simbolizira cijeli vodeni svijet, on je praiskonska voda.

Pripadaju u ljuskare.

Jastozi su najveći i radi svog odličnog okusa izrazito cijenjeni. Ima ih na obalama Atlantika od Škotske do Sjeverne Karoline i od Skandinavije do Sredozemlja. Da bi narastao do težine pola kilograma, jastogu treba sedam godina. Krv jastoga je – plava.

Meso im je nježnije nego meso hlapa/pruga. Za jastoga su karakteristična duga ticala, a za hlapa velika kliješta. Najskuplji jastog je američki „maine lobster“ iz savezne države Maine.

Rakovi imaju okrugli oklop, kratki, snažni par kliješta i jake noge u kojima se nalazi najbolje meso. Rakova ima različitih veličina od king crab (velikog raka) na Aljasci do Soft shell raka (promjera oko 5 cm).

Jastozi, hlapovi se kuhaju i poslužuju topli ili hladni. Jastozi se također peku na žaru i nude à la Thermidor ili à la Newburg.

Način posluživanja je slijedeći:

U cijelom komadu na poslužavniku za rezanje pred gostom, u cijelom komadu na poslužavniku za postavljanje na stol gosta, ili već porcionirano i složeno na poslužavniku ili na tanjurima.

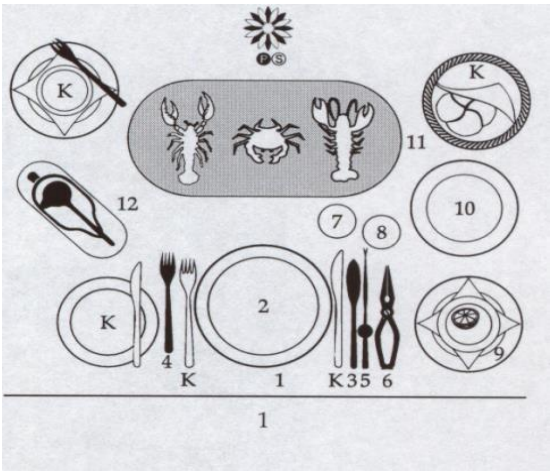
Uz kuhani hladni jastog, hladnog hlapa poslužuju se umaci na bazi majoneze (umak verte, umak tyrolinne), laki biljni umak sa maslinovim uljem, te kriške svježeg limuna.

Uz tople jastoge, ili rakove poslužuje se omekšali maslac, umak od limuna ili rastopljeni maslac s umakom od limuna, malo češnjaka i svježeg kopra.

Od pića uz to najbolje odgovaraju suha bijela vina ili suha pjenušava pića ili šampanjci.

Način posluživanja su postavljanje ili rezanje pred gostom i porcioniranje.

Rakovi, jastozi i hlap zahtijevaju vještinu u baratanju prstima. Prvo se rukom uzimaju iz posude, na tanjuru se drže prstima lijeve ruke a desnom se odvaja rep od trupa (glava se okreće u suprotnom smjeru dok se rep ne odvoji od glavopršnjaka). Leđni oklop se skida rukama i dolazi do mesa. Jednostavniji postupak je da se oklop drži lijevom rukom a desnom potežu noge i unutrašnji dio izvuče iz ljuske, a zatim meso prihvaća vilicom. Otvaranje repnih prstena radi se pomoću specijalne vilice, nakon uklanjanja utrobe (crijeva se kao tanka nit protežu uz gornju stranu repa). U glavopršnjaku nalazi se jetra i kod ženskih životinja jaja. Da bi se došlo do te osobite poslastice, mora se s glave oguliti kožnatu donju stranu. Udubina na nožu za rakove omogućuje rezanje vrška na škarama raka, nakon čega se sadržaj vadi vilicom. Noge rakova i jastoga se ne sišu, nego se u kuhinji prethodno natuku a kliještima, za stolom, meso odvaja od kore. Pored specijalnog pribora na stol se ostavlja i ubrus za rakove, koji se odlikuje osobitom veličinom, a koristi se kod njegovog otvaranja. Nakon jela prsti se operu u zdjelici s toplom vodom i limunom, kako bi bili čisti za slijedeće jelo.



K Prostiranje kuvera
1 Donji tanjur s podmetačem
2 Tanjur za meso
3 Nož za ribu
4 Vilica za ribu
5 Koplje za jastoga
6 Kliješta za jastoga (osim u slučaju porcioniranog jastoga, langusta, raka)
7 Čaša za vodu
8 Čaša za bijelo vino
9 Posuda za pranje prstiju
10 Desertni tanjurić (za otpatke)
11 Plitica sa jastogom, langustom ili rakom
12 Zdjelica za umak s žlicom za vađenje

Ka se ćapa rarog oli jastrog, vržu se u depožiti ki se držu u moru, da se beštija živa proda, ne smi krepati.

(naša narodna uzrečica)

Hlap (arežica, bogdan, jakar, karlo, rarog)

Rarog ima vele kljiške pune mesa. Ka se meso poide, o ne velike kljiške se učini solnica di se drži sol za u brod. *(naša narodna uzrečica)*

Rak izduženog, valjkastog tijela s glatkim oklopom. Ima dvije jake štipaljke, desna je jače razvijena za drobljenje hrane. Boja smeđastozelenkasta, prema dolje blijeda, škare rumenkaste. Naraste do 60 cm, a mase do 12 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. Rasprostranjen uzobalno po cijelom Jadranu do 150 metara dubine. Učestaliji je na dubinama od 10 do 40 metara. Zadržava se na svim oblicima dna ako su u blizini kamenitih i hridinastih predjela.

Gastronomska osobina: Meso nešto slabije od srodnika jastoga, no isti tako traženo i cijenjeno. Priređuje se kao i jastog.

Jastog (angut, jarulica, jastof, langusta, prug, ragosta)

„astrog se reje ćapiva, a još reje ide, bo je skup, pa ga je bolje prodati i za riži ćapati.

Uz hlapa, to je najveći rak našeg mora. Za razliku od većine rakova, jastog nema kliješta, nego samo duga i hrapava ticala. Boje je smeđeljubičaste, sa žućkastim preljevom, a noge su crvenkaste s crvenosmeđim pojasima. Ukuhan ostaje crven naraste do 45 cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. Rasprostranjen je uzduž čitave Jadranske obale, na kamenitom ili ljušturasto-koraljnom dnu. Živi između 10 i 160 metara, ali je najučestaliji između 30 i 80 metara.

Gastronomska osobina: Najtraženiji su od 0,40 do 0,80 kg. U Europi je zabranjena prodaja jastoga ako su manji od 20 cm. Na tržište uvijek moraju doći živi. Vrlo su osjetljivi na temperaturu, koja ne smije biti viša od 15 oC i niža od 10 oC, kao i na slatku vodu od koje odmah ugiba. Meso je odličnog okusa i svrstava se u delikatese. Najukusniji je ulovljen za vrijeme mjesečine. Priređuje se na razne načine; kuhan u obarku a kasnije kad je ohlađen poslužuje se s majonezom ili za salate i koktele, prigotovljen na roštilju, na američki način, à la Thermidor, na brodet. Smatra se da su najbolji za jelo između 60 dag i 1 kg težine.

Škamp (rak, kvarnerski rak)

Izgledom i gradom tijela sličan hlapu i običnom potočnom raku. Ovaj dugorepi i desetonožni rak je jasnoružičaste boje, po rubovima tamnije crvenkast. Naraste do 23 cm, a mase do 0,30 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg ili 33 komada u jednom kilogramu. Najviše obitava u kanalima Hrvatskog primorja i Kvarnerskih otoka. Obitava na čisto muljevitim dnima

Gastronomska osobina: Mnogi smatraju da je to najukusniji rak, obzirom na nježno, mekano meso. Može se pripremati na mnogo načina; kao hladna predjela i koktele, panirani, pečen na ražnjiću, na roštilju, okružen vijencima riže uz prikladne umake, i na autohtoni naš način - ***na muzaru.*** Škamp u glavi ima tzv. „paprenu kesicu“ koju ne zna svatko odstraniti, tako da je najbolje glavu odstraniti prije prigotavljanja.

Rakovica (babica, blazinja, bogdan, grancevola, grancigula, morski pauk)

Rak trokutastog, ovalnog tijela sa zašiljenim čeonim dijelom. Kreće se na četiri para noge i dvije štipaljke. Boja smeđastorumenkasta, po nogama crvenkasto izmrljan. Oklop naraste do 25 cm, a mase do 1,50 kg. Prosječna masa oko 0,40 kg. Nalazi se mjestimično po čitavom Jadranu, bez obzira na vrstu dna, ali pretežno obitava oko zapadne obale Istre. Kreće se od 2 do 50 metara dubine.

Gastronomska osobina: Meso je vrlo cijenjeno kao vrhunska poslastica, i ne zaostaje po okusu za jastogom i hlapom. U ženke su cijenjeni kao rubin crveni unutrašnji organi, vrlo ukusni za jelo. Kuha se u slanoj vodi kao i ostali rakovi i poslužuje toplo ili hladno. Kao toplo jelo: u juhama, hrustavcima, gratinirani u školjki ili u vlastitom oklopu. Kao hladno jelo: u koktelima. salatama, kanapeima.

Poput brojnih vodenih životinja i rakovica je vezana uz mitove o suši i o mjesecu. Rast im je ovisan o rastu mjeseca. Rakovica je lunarni simbol; još od klasične antike njezina se slika povezuje sa slikom mjeseca, kao što se i lik slatkovodnog raka nalazi na karti „Mjesec“ u taroku, jer ove životinje, baš kao i mjesec, idu sad naprijed, sad natrag.

Stari Grci vjerovali su da je rakovica pametna i lukava životinja, te su njen lik utisnuli na novac nekih grčkih gradova i na vratni ukras Efeške Diane (sestre Apolona), božice lova, Mjeseca i noćnog čaranja. Vjerovali su da je i muzikalna. Latinski naziv za rakovicu je Maja, u starogrčkoj mitologiji bila je kći Atlasova (Atlantova) i vrhovnom bogu Zeusu rodila sina Hermes (Merkura), bila je Plejada (jedna od sedam kćeri Atlanta), koje je poslije njihove smrti Zeus uzdigao na nebo kao zviježđe Plejada (mi ih zovemo Vlašići).

Raci-riječni

Riječni rak, špageti, crne masline, rajčica

Riječni-slatkovodni raci dolaze pretežno iz sjeverne i istočne Europe, kao i iz uskog pojasa u Francuskoj. Riječni rakovi su rijetki, teoretski međutim mogu se dobiti tijekom cijele godine. Ovisno o veličini označavaju se kao jušni rak (do 10 cm) ili kao rak-solist (15 do 20 cm).

Njihovo nježno meso ima lagano slatkasti okus.

Raci se moraju bezuvjetno pripremati dok su u živom stanju. Kod nas se oni (morski rakovi) najčešće priređuju na „buzaru“ ili na „gradele“.

U Francuskoj je uobičajeno rakove „šartrirati“. Pritom se iz još žive životinje prije kuhanja izvuče utroba. Za to se mora srednji repni članak okomito postaviti. Ta metoda je u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj zabranjena.

Raci se kuhaju u „terini“ à *la nage* i također u „sudu“. Oklop životinje poprima intenzivno crvenu boju. Razlog je u tome što oklop raka kao i kod jastoga sadrži crveni i žuti pigment koji je vezan na molekule bjelančevina. Ako se životinja kuha, vrućina rastvara pigmentno-proteinske tvorbe i oslobađa pigment.

Uz rakove se poslužuje bijeli kruh, kao i kruh od neprosijana brašna. Od pića najbolje odgovaraju bijela vina.

Rakove su priređivali za jelo kuhanjem. Nekada, negdje do 20-ih g. prošloga stoljeća, rijeka Gacka je obilovala riječnim rakovima. Bilo ih je u ogromnim količinama. Valvasor je u svom opisu Gacke s Otočcem sredinom 17. st. u svom djelu *Slava vojvodine Kranjske* zapisao da je bilo dovoljno podići (otkinuti) dasku s poda sojenice, rukom izvaditi vodenoga bilja i imati sasvim dovoljno rakova za objed. Također je i rijeka Lika obilovala rakovima. Ostalo je zapisano da su se rakovi prodavali sajmenim danom u Otočcu i Gospiću, svježi ili kuhani. No, račja kuga, koja ih je zadesila, gotovo je iskorijenila ovu životinju.

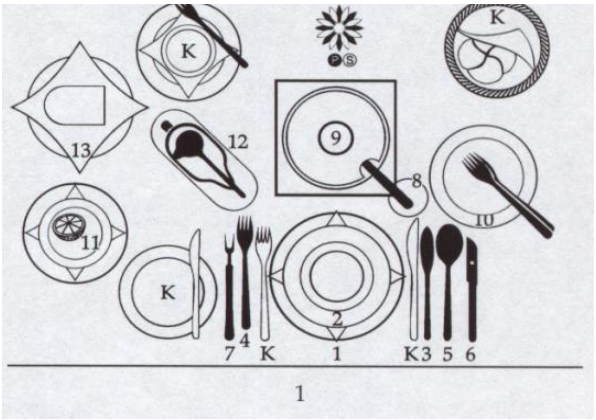
Šezdesetih godina ovog stoljeća, kad je Europom vladala ‘račja kuga’, koja je uništila riječne rakove, nadaleko poznata pariška restauracija „Chez Maxime“ rakove je uvozila iz Kosinja. U košare, pletene od vrbovih šiba, slagao se red mahovine i koprive, red rakova i željeznicom prevozio u Zagreb, i avionom u Pariz. Koprive su održavale rakove na životu. Danas je riječni rak zaštićena vrsta i zabranjeno ga je hvatati, držati ili ubijati. Šezdesetih godina ovog stoljeća, kad je Europom vladala „račja kuga“, koja je uništila riječne rakove, nadaleko poznata pariška restauracija „Maksim“ rakove je uvozila iz Kosinja. U košare se slagao red mahovine (ili koprive), red rakova i željeznicom prevozio u Zagreb, a odande avionom u Pariz. Prema neprovjerenim podacima tako je završilo oko 4.000 do 5.000 kilograma plemenitog potočnog raka.

Plitvička jezera i vode Like i danas dokazuju svoju čisti vodu obitavanjem potočnog raka u njima. Danas je zabranjen lov potočnih rakova kao i njegova priprema u jelima. **LOV JE ZABRANJEN.**
Ženka i mužjak se nešto razlikuju po obliku tijela. Dok mužjak ima izrazito jače prednje noge – kliješta a nešto tanji rep, to ženka ima nježnija kliješta i širi rep. Rak se može i umjetno uzgajati a njegova ishrana je relativno jednostavna, od svih vrsta mekanih mesnih otpadaka, starog sira, kuhane repe i drugog zelenja, kruha i ostalih mekanih otpadaka. „Geslo“ je raka i njegovog želuca „ne treba da je hrana baš najbolja, ali je manjkati ne smije“. Nakon godinu dana u dobroj i bogatoj vodi račići dosegnu dužinu do 5 cm.

Kako ni rak, niti riba, nije bila hrana na cijeni, ostala je do danas uvredljiva uzrečica: *Nit je riba jelo, nit je Dalmatinac čovik*, samo ‘ljuta’ (najveća) sirotinja se gostila tom današnjom delicijom. Pamti se jedna anegdota iz Otočca kada je svekar naredio ‘snaji’ da odmah zatvori ‘table’ (slično griljama) na prozoru da ih ne bi slučajno vidjeli susjedi da jedu rakove jer ‘*ča će narod o nami mislit!*’

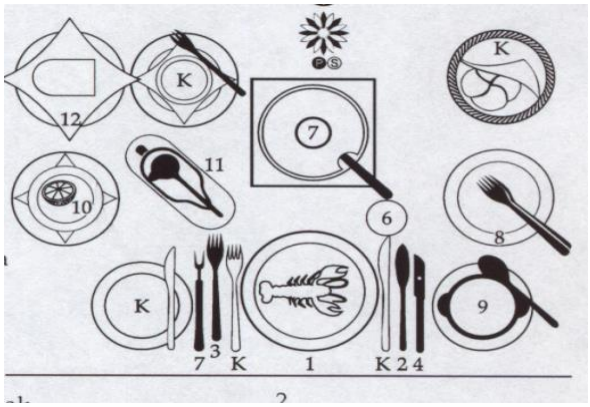
Način posluživanja postavljanje i pripremanje.

Primjer 1



K Prostiranje kuvera
1 Donji tanjur s podmetačem ili ubrusom
2 Tanjur za juhu
3 Nož za ribu
4 Vilica za ribu
5 Žlica za juhu
6 Nož za rakove
7 Vilica za rakove
8 Čaša za bijelo vino
9 Zdjela za juhu sa žlicom za vađenje
10 Tanjurić za desert (za otpatke) s dvije vilice za meso za vađenje raka
11 Posuda za pranje prstiju
12 Posuda za umak s žlicom za umak
13 Tanjurić s bijelim kruhom ili kruhom od neprosijana brašna

Primjer 2 Posebno ostavljanje stola



K Prostiranje kuvera
1 Tanjur za meso
2 Nož za ribu
3 Vilica za ribu
4 Nož za rakove
5 Vilica za rakove
6 Čaša za bijelo vino
7 Jušnik s grabilicom na grijalici(platemaster)
8 Desertni tanjurić (tanjurić za ostatke) s dvije vilice za meso za posluživanje rakova
9 Podložak za tanjur za juhu sa šalicom i žlicom za bujon (buillon)
10 Šalica (bola) za pranje prstiju
11 Posuda za umak sa žlicom za umak
12 Tanjur za kruh s bijelim kruhom ili kruhom od cijelog zrna

Riječni-slatkovodni rak živ u rijekama, potocima, jezerima tj. u čistoj vodi bogatoj kisikom i gdje ima dovoljno skrovišta. Jede sve: sitnu ribu, puževe, vodene kukce i njihove ličinke kao i tvrdo bilje s mnogo vapnenca. Rasprostranjeno mišljenje da se taj rak hrani pokvarenim mesom, posve je netočna. Da bi mogao rasti, presvlači se više puta u toku godine. U prvoj godini života presvlači se osam puta, u drugoj pet puta. Od četvrte godine života dalje, to jest trenutka kad postane spolno zreo, presvlači se samo jedanput. Oklop mu mijenja boju zavisno od vode u kojoj prebiva. Radije prebiva u vlažnom terenu nego u vodi, a njegova su skrovišta smještena u obali jezera ili rijeka. Dužina: prve godine naraste do 15 mm; 10 cm je dugačak kad postane spolno zreo, a u dvanaestoj godini dužina mu iznosi 15 cm; težak je od 10 do 12 dag.

Gastronomske osobine: Ukus slatkovodnih rakova ovisi od vode u kojoj živi i od njihove ishrane, najukusniji su rakovi iz svježih i protočnih voda. Od svih vrsta rakova najukusniji su potočni (zatim riječni dok su iz ribnjaka po kvaliteti najslabiji), a posebno u ljetnim mjesecima, svibanj i kolovoz, tj. u mjesecima u kojima po latinskim nazivima mjeseca nema slova R, iako se mogu naći i u rujnu i listopadu. Za vrijeme parenja u jesen i zimi meso im nije najbolje kvalitete. Osnovno je da su svježi, a svježi su kad im se pri kuhanju svine rep (repna peraja je uvučena), ukoliko rep ostane ispružen (visi), znači da rak nije bio svjež. Meso
takvih rakova (koji nisu svježi) ne da se izvaditi u komadu nego se mrvi. Račje meso je vrlo sočno, nježno i sadrži do 90% bjelančevina.

U mnogim starim urbarima, pronalaze se opisi života nekadašnjih pokrajina ili gradova, tako da pronalazimo zanimljive podatke i o načinu prehrane tadašnjih stanovnika. Npr. iz dokumenta od 1425. godine saznajemo da su na Trgu sv. Marka na brežuljku Gradec, među inim, prodavali ..... *za jedan denar 12 velikih ili 24 mala raka, tko bi prodavao skuplje, neka mu se oduzmu raci.* Prodavali su ih ribari s lijeve obale Save (ribari s desne obale to nisu smjeli raditi), koji su svoj obrt obavljali udruženi u ketuše (pajdašije - udruženje ribara).

Mast riječnih rakova

Nakon vađenja mesa iz koreljine u njoj ostane račja mast. Koreljinu malo istucite (usitnite) i prokuhajte u vodi. Mast će se sakupiti na površini i tada je lagano sakupite. Svaki rak daje otprilike 1 dag masti. Na ovoj masti pirjajte meso rakova.

Kavijar - crni biser, je neizostavni ukras na stolovima bogatih sladokusaca, snobova i svih koji si ga mogu priuštiti.

U II. činu, 2 prizor Hamleta, danski kraljević razgovara s glumcima i kaže:

Komad se nije svidio svjetini, bio je to kavijar za puk.

Ovo možemo komentirati na razne načine, pa i na našu poznatu narodnu izreku *ne treba bacati bisere pred svinje*.

Što je Šekspir mislio, nikad ne ćemo točno znati, ali je posve točno da u vrijeme stvaranja Hamleta, kavijar nije posvuda ekskluzivna hrana, kao što se to ponekad misli. Za ribare s Volge, i uopće za stanovništvo uz Volgu, kao i uz donji Dunav, kavijar je u starini bio jeftino pučko jelo koje se lako dobivalo.

Kavijar je jedno od najskupljih predjela-zakuski. Prezentacija i posluživanje trebaju, kao i kod tartufa i paštete od guščjih jetara biti prema tome ekskluzivni.

Kavijar se poslužuje u originalnim posudama (čašama od 2 i 4 unce ili u posebnim posudicama, nikad u limenim posudicama od 250, 500 i 1.000 grama) na usitnjenom ledu ili ledenom podnožju, na srebrnim poslužavnicima. Kavijar se vadi iz hladnjaka jedan sat prije konzumiranja, a temperatura mora biti između 0 i 3 stupnja. Pogrešan, iako raširen, način posluživanja je da se kavijar vadi iz leda. Neoprostiva je greška stavljati cijelu kutiju na stol.

Uz kavijar se poslužuje fino isjeckane lučice, fino isjeckan bjelanjak, fino isjeckan žumanjak, kiselo vrhnje, kuhani krumpir, tost od bijelog kruha ili „blini“ (male palačinke od heljdina brašna) i polovice ili kriške limuna.

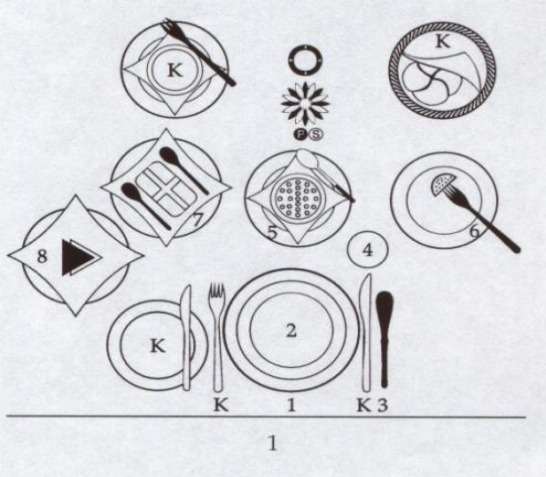
U zapadnom svijetu je navika da se kavijar jede namazan na prepečeni toast i poškropljen s nekoliko kapi limunova soka. Na toastu može biti i malo maslaca.

Međutim, **istinski gurmani** kavijar jedu malenom žličicom vadeći ga iz posude u koju je stavljen s kockicama leda, jer - *kavijar se jede samo s kavijarom*. Zato će vas poslužitelj uslužiti s posebno pripremljenom pozlaćenom žličicom kojom zagrabite i lagano stavljate u usta, jer *jedina stvar koja mu ne kvari okus je - zlato.* Uobičajeno se postavlja žličica od bjelokosti ili od rožine.

U Iranu, kavijar se jede jušnom žlicom, poprskan s nekoliko kapljica posebne vrste limuna. Ponekad uz kavijar poslužuju i ribana tvrdo kuhana jaja. U Rusiji se kavijar jede s blinima, a to je posebna vrsta palačinke od heljde, te s vrhnjem, odnosno s vlascem ili lukom.

Uz kavijar najbolje odgovaraju samo vrhunska pića, bijela vina, bijeli burgundac, suhi pjenušci (prije svega krimski pjenušac), šampanjac ili ledena vodka. Način posluživanja je posluživanje u posudama ili ukrašeno s dodacima.

Prostiranje kuvera



1 Tanjur s podmetačem
2 Desertni tanjur
3 Nož ili lopatica za kavijar
4 Čaša za bijelo vino, pjenušac ili votku
5 Desertni tanjur s ubrusom, šalica za Supreme i žlica za kavijar
6 Desertni tanjur s limunom
7 Desertni tanjur s ubrusom, mala staklena posudica s pretincima i kavenim žličicama
8 Tanjur za kruh s tostom od bijelog kruha ili blinima.

Uostalom što je kavijar? (tur. kavijar od kedivskog (iransko pleme kraj Kaspijskog mora); chav-jar - kolač radosti); ajvar, usoljena riblja ikra. U smirenijim definicijama obično se kaže da su to od kožica i žilica oslobođena i više ili manje usoljena riblja jaja jesetre, morune (beluge), pastruge, kečige i još nekih riba.
Prvi put se kavijar spominje u francuskoj kulinarskoj knjizi „Le cuisinier royal“ (Kraljevski kuhar) iz 1828. *godine „Ikra morune, kako je rade Tatari, koji ribu love duž Volge, sviđa se samo Rusima, a rijetko i strancima, koji su boravili u Rusiji“.*

Začetak kavijara naći ćemo i u antičkoj kuhinji, premda, taj antički možda i ne bi bio posve u skladu s našom današnjom „standardnom“ kvalitetom tog ribljeg specijaliteta.

Neposredno pošto su ribe uhvaćene posebnim se postupkom i usoljuju. Što je kavijar manje soljen, to je i finiji. Pravi kavijar se dobiva od ikre riba koje se uglavnom love u Crnom i Kaspiskom moru. Već prema vrsti razlikujemo ove vrste:

Beluga	kavijar od morune, najveća vrsta jesetre, koja naraste do dužine od 9 m i dosegne težinu od 1400 kg, Zrnca tog kavijara su crna do srebrnosiva, krupnog promjera oko 3,5 mm, sadržaj soli nije veći od 5 posto, bjelančevina 32 posto i masti 15 posto. Od vitamina sadrži A, B i C. Kako ponekad ima i ugostitelja koji ne služe za primjer, događa se da patvore crnu boju pomoću maslinova ulja i čađi (ili prepržene kosti ili ugljene prašine). Beluga-kavijar ima plavi poklopac
Ossiotr, Osjotr	sitnijeg zrna nego beluga, ali je isto tako vrlo ukusan. Osjotr ima oker-žuti poklopac
Ship	kavijar od jesetri teških 15 do 19 kg. Zrnca su srednje veličine
Sevrjuga	potječe od najmanje, ali najčešće jesetre (pastruge). Zrnca su osobito sitna. Sevrjuga kavijar ima crveni poklopac
Kungs kavijar	dobiva se od dimljene ikre jedne vrste oslića iz Tihog oceana

Keta kavijar	Sladokusci plićeg džepa (u ovom je slučaju „plići džep“ vrlo relativan pojam) zadovoljiti će se i *Keta kavijar*-om (ili ketovina) - crvene je boje, a dobiva se od ikre keta ili lososa iz Tihog oceana (nije toliko kvalitetan)
Malasol	Najbolji ruski kavijari: *Malasol* (Ruski - slabo slan), vrlo slabo posoljeni kavijar finog okusa. Kako je slabo posoljen (3-4% soli) trajnost mu je ograničena. *Parnaja malasol* lako posoljen kavijar od jesetri uhvaćenih zimi. *Sevrjuga* jače posoljen i u trgovinu dolazi u većem pakiranju
Šahov kavijar	Najbolji iranski kavijar: *Šahov kavijar* ili *imperijal kavijar* blago posoljen, srednjeg zrna i fina okusa. Dobiva se od albino-jesetre i bijele je boje. *Zlatni šah kavijar* je lagano žućkast
Icre negre	izvrstan rumunjski kavijar, sitnog zrna, blago osoljen
Patliđanski kavijar	proizveden je na domaći tradicionalni način (nije pasteriziran kao tvornički), a ime je dobio zbog svoje boje i oblika

Kavijar mora imati podjednako velika zrna, mora biti staklast i suh. Onaj najbolje kvalitete mora imati okus po moru ili mora biti sličan, po okusu na oštrige. Ne smije biti jako slan ni kiselkast. Kako se brzo kvari moramo ga čuvati na vrlo hladnom mjestu. Danas u trgovini možemo naći pakiranja raznih veličina, uobičajena su manja u staklenim, porculanskim i limenim kutijicama.

Kavijar od puža	nova delikatesa, puževa ikra ili jajašca, novitet je na francuskom tržištu. Prodaje se pakiran u bočicama po 50 i 120 grama. Najugledniji francuski restaurant, poznat po delicijama od puževa Maison de l’escargot (Kuća puževa), prvi je počeo posluživati *vinogradarski kavijar*. Poslužuje se na tostu ili kao dodatak za oplemenjivanje nekih umaka, ili kao dodatak jelima, poprskan maslinovim uljem s malo češnjaka i peršina. Pužev se kavijar razlikuje od jesetrina najprije po veličini, veliki je poput lososovih. Okus im je vrlo delikatan. Vinogradarski puž (petit gris) daje (izlegne) oko tri grama (100-tinjak jajašaca) sivih jajašaca sedefaste boje, u posebnim inkubatorima. Na farmi puževe hrane zelenim i mljevenim žitaricama

Pašteta od guščjih jetara* (Pâté de foie gras)

Pašteta od guščjih jetara, jedno od najcjenjenijih delikatesa, luksuzno je jelo i zauzima jedno od najvažnijih i najznačajnijih mjesta u francuskoj kuhinji Naziv foie gras zapravo znači „masna jetra“ i zaštićen je u mnogim zemljama, posebno u Francuskoj od kuda i original i dolazi. Zaštitom imena nastoji se smanjiti zabuna kupaca i izbjeći krivotvorenje tog proizvoda. Da bi se proizvod mogao nazivati foie gras mora sadržavati najmanje 20 posto gusje ili pačje jetre te zadovoljiti stroge standarde. Ako proizvod ne sadrži propisanu količinu te osnovne sirovine, ne smije se nazivati foie gras, nego jednostavno paté (pašteta).

Sastavljači jestvenika smatraju da se i danas na „kraljevskom banketu“ mogu ponuditi guščja jetrena pašteta uz čašu votke. Ona se nude u bloku i originalnoj zemljanoj zdjeli i „prirodno“, ili pripremljena s tartufima.

Guščja jetra u bloku poslužuju se na staklenom tanjuru, guščja jetra u originalnoj zemljanoj zdjeli na ledu ili u supreme šalici.

K tome se poslužuje tost od bijelog kruha ili premazan maslacem, žele od madeire ili porta i sezonsko voće, narezano po želji.

Uz paštetu od guščjih jetara odgovara najbolje suhi ili polusuhi šeri, bijeli suhi porto, suho bijelo ili rosè vino, lagana crna vina, pjenušci, te šampanjac. U novije vrijeme poslužuje se često jako ohlađeno bobičasto voće (npr.), samotok (vino), ledeno vino ili suho bobičasto voće.

Kao što je Champagne, dio Francuske, poznat po pjenušavu vinu (šampanjac), tako je i kraj pod nazivom, Perigord poznat po šopanim guskama. Jedan od najvećih francuskih i svjetskih proizvođača gusje paštete Bisac, industrijski pogon utemeljen prije 175 godina (1833.) i nazvan prema prvom vlasniku Guillaumeu Bisacu, izvozi gusju paštetu u 40 zemalja, a Francuska je još najveći proizvođač ali i potrošač te delikatese.

O šopanje gusaka pronađeni su zapisi još iz doba egipatskih faraona a tovili su je Grci i Rimljani su bili vješti proizvođači te delikatese te su za šopanje koristili mljevenu pšenicu i zrele smokve. Termin „foie geas“ potječe iz latinskog jezika „jecur figatum“, što bi se moglo prevesti kao „jetra nadjevena smokvama“. Ponekad su za šopanje upotrebljavali kašu načinjenu od mrvljenih smokava, mlijeka i meda. Danas se u Francuskoj za tov gusaka i pataka uglavnom koristi mješavina koja u osnovi sadrži mljeveno zrno kukuruza, svinjsku mast, mljeveni suhi bob i sol.

Prvi naputak (receptura) za gusju paštetu potječe od proizvođača kolača imenom Perigueux iz 1769. godine, ali pravi naputak koji podrazumijeva prethodno šopanje gusaka dolazi istom 1789. godine, a nastao je u Strasbourgu pod nazivom „Pate de Contades“. Uzorak paštete slučajno ili namjerno bio je poslan na dvor kralja Luja XV. koji je bio oduševljen

„novotarijom“. Otad je guščja pašteta kraljevska hrana, a pojam „kraljice“ među delikatesama ostao je do danas. Zasluge za dodavanje tartufa kao božanstvene arome i za ulazak gusje paštete na kraj bakanalija pripada Doyenu koji je bio rodom iz Perigorda, gdje tartufa ima u izobilju, kao i kod nas.

Boja jetre guske za paštetu mora biti jedinstveno žutosmeđa bez ikakvih tragova oštećenja ili ogrebotina. Nadalje, mora se znati sastav prehrane tovljene guske.

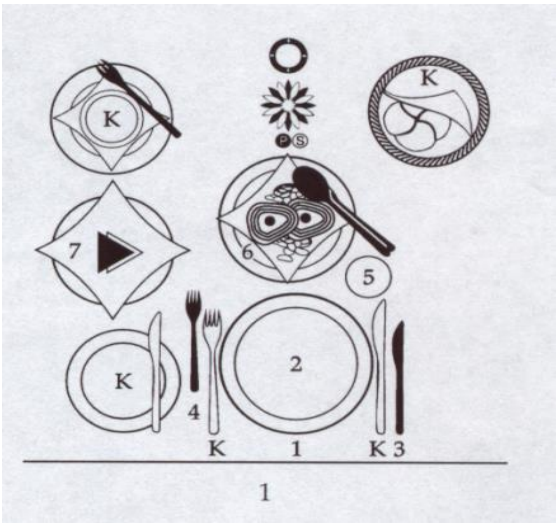
Foie gras se može nabaviti kao „sirovi proizvod“ i kupuje se na dekagrame ili u konzervama. Ako je proizvod svjež priprema se tako da ga se nareže na kriške debele jedan i pol centimetar. Potom se 30 sekundi prže na maslacu, a onda kratko flambiraju (osmude) konjakom. Ako je u pitanju gotov proizvod, preporučljivo je konzervu otvoriti sat vremena prije posluživanja i ostaviti je otvorenu u hladnjaku. Nekoliko trenutaka prije nego se posluži reže se nožem čija se oštrica svaki put iznova mora zagrijati pod mlazom tople vode. Dobro je znati da nakon otvaranja konzerve može tri do četiri dana ostati svježa u hladnjaku. Ostatak ipak treba staviti u vakumsku posudu, jer će se manje sušiti i neće poprimiti aromu drugih namirnica iz hladnjaka.

Guščja jetra jedu se vilicom i nožem.

Guščja jetra* (*franc*. foie gras) najkvalitetniji dio kljukane/šopane guske, koji se u boljim restauracijama nudi gostima - pečeno na maslacu ili prerađeno u paštetu. Najbolja su guščja jetra iz Strasbourga, koja u trgovinu dolaze u malim zdjelicama - *eu terrine* ili u želeu - *gélée eu bloc*, u tijestu s gomoljikama i drugim začinima. Poznata *tuluška guska* (stvorena od domaće sive guske iz okolice grada Toulouse) teži od 9 do 12 kg (gusan), a guska od 7-9 kg, daje jetru često tešku i do 1 kg, a masti do 4 kg.

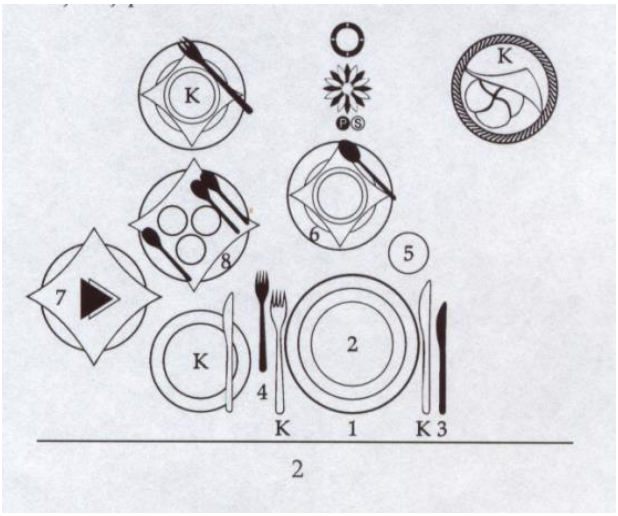
Paštete od jetrica bilo guščjih ili pilećih bila su na grofovskim stolovima Hrvatskog zagorja već davne 1608. godine.

Primjer 1: Guščja jetra u bloku



K	*Prostiranje kuvera*
1	Tanjur s podmetačem
2	Tanjur za ribu
3	Desertni nož
4	Desertna vilica
5	Čaša za desertno, bijelo i crveno vino
6	Stakleni tanjur na podlozi s ubrusom i žlicom za juhu i vilicom za meso za posluživanje
7	Tanjur za kruh s tostom od bijelog kruha ili tostom s maslacem

Primjer 2: Guščja jetra u originalnoj zemljanoj posudi



K Prostiranje kuvera
1 Tanjur s podmetačem
2 Desertni tanjur
3 Desertni nož
4 Desertna vilica
5 Čaša za desertno, bijelo ili crno vino
6 Plitica ili podložak s ubrusom, šalicom za supreme i kavenom žličicom
7 Tanjur za kruh s tostom od bijelog kruha ili tostom premazanim maslacem
8 Plitica s ubrusom, kavenom žličicom i malim staklenim posudicama za posluživanje

Tartufi (Gomoljače, Jelen gljive)

Odrezak s tartufima

Rižoto s tartufima

Tartufi s maslacem

Tartuf je poput očaravajuće osobe zbog koje je čovjek pripravan izložiti se vječnom prokletstvu.
James de Coquet

Gioacchino Rossini bio je jedan od najmarljivijih kompozitora svih vremena, ali po vlastitom priznanju više je volio kulinarsko umijeće od glazbe. Kaže se da je samo triput u životu plakao:
kad su izviždali „Seviljskog brijača“, kad je čuo Carafu gdje pjeva jednu ariju i kad mu je na nekoj vožnji čamcem pao u vodu puran nadjeven gomoljikama.

Brillat Savarin naziva gomoljiku - ***„dijamantom kuhinje“,*** a Dumas je zove - ***„sacrum sacrorum“*** svih gurmana.

Tartufi su plemenite gljive, koje rastu 20 do 40 centimetara ispod zemlje najčešće u hrastovim šumama. Posve su neugledni, kuglasti, spljošteni i nepravilnog oblika podsjećaju na krumpir. Kako nemaju nadzemne biljke, može ih se pronaći samo uz pomoć posebno dresiranih pasa. One se mogu i uzgajati, tako da se hrast posadi, kako bi pospješio rast tartufa.
Prema boji se razlikuju crni i bijeli tartufi. Samo u Francuskoj i Istri ima bijelih tartufa.

Kod nas ih ima osim u Istri, otoku Cresu i dolini rijeke Neretve, u Slavoniji (Kutine, Lipovljana i Novske). Najveći bijeli tartuf (*tuber magnum pico*) pronađen do sada je iz Istre (na terenima Bujštine) težak 1310 grama, a u Guinnesovoj knjizi stoji da ga je pronašao Istrian

Giancarlo Zigante. Vrijeme „berbe“ je od rujna do prosinca/siječnja. U rujnu počinje sezona sakupljanja najkvalitetnijih vrsta bijelog tartufa..

U Istri postoji tri vrste bijelih tartufa: Tuber magnatum, Tuber borchii i Tuber asa, a jeftinijih crnih je sedam vrsta. Najbolja nalazišta bijelih tartufa, uopće u Europi, su u „sivoj zemlji“ Motovunske šume uz mjestašce Livade, općina Oprtalj, te na Buzeštini gdje je Buzet već znan kao grad bijelih tartufa. Nadalje tartufa ima, ali ne bijelih, uz potok Pazinčicu i Boljunskog polja i u Motovunskoj šumi.

Klase se određuju prema veličini tartufa, pa tako oni teži od 10 dekagrama spadaju u ekstra klasu, prvoklasni teže od pet do 10 dag, druga klasa je od 2 do 5 dag, a treća manja od 2 dag i može biti i desetak puta jeftinija od ekstra klase. Osim veličine, na cijenu utječu i oblik i cjelovitost tartufa. Više vrijede oni koji prilikom iskapanja nisu oštećeni.

Do danas nije definirano je li tartuf hrana ili dodatak jelima, no činjenica je da je vrlo delikatan. Samo jelo u koje ga dodajemo mora imati neutralnu bazu kako drugi okusi ne bi prevladali. Tartuf je zapravo – **ukras jelu**.

Ako ga jedemo u jajima, pašti ili rižotu – nekadašnjoj sirotinjskoj hrani koja su i izvorna jela s tartufima - trebamo ga poslužiti s bijelim vinom koje ne smije biti pre agresivno i s previše alkohola kako ne bi prevagnulo.

Vino koje se konzumira s tartufima ne sljubljuje se s tartufima već s jelom koje ide s tartufima. Ako se konzumira npr. juneći biftek tada se biraju vina koja odgovaraju bifteku i kako je još pečen. U Istri je najbolje uzeti mladu malvaziju i teran, ne bi bilo loše probati ni onu iz barriquea, ali treba pripaziti.

Jednaka je situacija i s crvenim vinima ako jedemo mesna jela. I sir koji se koristi u pripremi pašte ili rižota s tartufima ne smije biti preagresivan, pa je najbolje parmiggiano ili granu malo ublažiti. Tartuf se obično posebnim nožem „nariba“ u tankim listićima na tjesteninu, jaja, meso, i konzumira bez začin osim eventualno s malo papra.

Poneki ugostitelji stavljaju u jela svega 8 do 12 grama tartufa što je pogrešno, da bi jelo dobilo svoj specifičan okus i miris, koji mu daju tartufi, tada treba staviti barem 20 grama tartufa.

Tijekom listopada nezaboravan je posjet „Danima tartufa“ (održavaju se od 1993.) u mjestancu Livade (Levade), u neposrednoj blizini Motovuna, gdje je iznimna prilika upoznavanja i degustiranja cijenjenih vina, maslinova ulja, sireva, meda, rakije-travarice, i drugih izvornih istarskih proizvoda. *Kralj sajma* je – istarski bijeli tartuf, kojeg je na dražbi moguće i kupiti. Restorani će vas ponuditi s jelima kao: tartufi s vrganjima ili pečurkama (šampinjonima), maslinovim uljem s okusom tartufa, te ovčjim sirom s tartufima.

Tartufe bi trebalo jesti svježe, ubrzo pošto se pronađu. *Bijeli* bi se trebali pojesti u jednom tjednu, a *crni* unutar dva tjedna. Tartufe koji se ne pojedu odmah trebalo bi zamotati u papir u koji se inače zamata kruh da ostanu svježi. Tako zamotane treba ih staviti u staklenku, a nju čuvati na hladnom mjestu, ali ne u hladnjaku. Papir u koji se zamataju tartufi treba mijenjati svakoga dana, kako se ne bi upljesnivio te ostao suh. Suprotno uobičajenim uvjerenjima o njihovu čuvanju, ne treba ih se spremati u kutiju u kojoj se čuva riža. Tartufi se mogu čuvati i u umaku u kojem ima ulja. *Crni* se tartufi mogu čuvati u pripravku od maslaca i soli.

Ta najskuplja gljiva, o kojima su još Egipćani, Grci i stari Rimljani ispredali priče zbog navodne magične moći, prema priznanju sladokusaca, iz naše Istre nadmašuje i one iz Francuske. Spominju ih Dioskorid, Ciceron (za njih kaže sinovima zemlje) i Plutarh (čudom prirode).

Istarska viagra – kako se popularno danas nazivaju – prema legendi natjerala je i caricu Mariju Tereziju, na putovanju iz Trsta u Beč, skrenuti u Livade kako bi kušala tu deliciju.

James Joys, glasoviti irski pisac, boraveći u Puli (predavao je engleski jezik u Berlitzovoj školi uglavnom austrougarskim časnicima, od listopada 1904 do ožujka 1905. U Trstu je boravio u dva navrata – od 1904 do 1915, te od 1¸919 do 1920. Danas na pulskom Trgu Portarata uz Slavoluk Sergijevaca stoji spomen- ploča na istoj zgradi gdje je Joyce predavao engleski jezik. Na terasi „Uliksa" danas sjedi brončani Joyce, djelo akademskog kipara Mate Čvrljka.), Pazinu, Motovunu, Sečovju, Piranu i Portorožu, kušao je i Istarske specijalitete, a medu njima i *pršut s bijelom vinu s tartufima,* koji se radi na slijedeći način:

- pršut se izreže na tanašne ploške i poprži s jedne i druge strane na ulju. Popapri se, zalije vinom, malo prokuha i dodaju oprane i na tanke ploške izrezani tartufi. Sve se malo prokuha.

Kako piše Stelio Crise, biograf irskog književnika, pisac je ostavio svoje zapise iz kojih se može sačiniti i „Joysov jestvenik", i saznati mnogo ne samo o Istri nego i o njenim delicijama.

„Nora, Eyers, gospodjica Globočnik i ja išli smo malim parobrodom na otok Brijuni (slavan po siru). Svaka i najmanja gozba je praznik u ovoj zemlji ..." napisao je među ostalim u pismu bratu Stanislausu 7. veljače 1905., slavni pisac, koji je živio u Puli s nevjenčanom suprugom Norom Barnacle. Bio je među prvim izletnicima kada se otočje tek počelo razvijati

kao mondeno ljetovalište. Pisac je bio toliko zadivljen sirom da o ljepotama Brijuna i ostacima rimskih vila u pismu nije „zucnuo" ni riječi.

Nedovoljno iskorišteno, u turističkoj promociji, osim našeg kulinarstva su i drugi znameniti ljudi kao npr. glasoviti zavodnik Giacomo Casanov, koji je u 18. stoljeću dvaput boravio u Vrsaru. Možda se u Vrsaru krijepio i skupljao snagu domaćim delicijama, za nove pustolovine.

Jules Vern, otac znanstvene fantastike i poznati francuski pisac koji 1885. godine u svom romanu „Mathias Sandorf" pisao o Pazinu, i to nakon što se prethodno dopisivao s tadašnjim pazinskim gradonačelnikom. Osim Pazina, Verne je u svojih sedamdesetak romana nekoliko puta koristio hrvatske krajeve ili likove.

Fondue

Fondue set

Jela pripremljena, na stolu, nose i posebne nazive. Najčešće se spominje fondue, što je naziv za otopljeni sir (od francuskog fondre - otopiti) u koji se umaču komadići kruha, izvorno je prastaro jelo alpskih gorštaka, ali uglavnom se smatra nacionalnim jelom u Švicarskoj. Švicarci ga svojataju tako da u Moudonu postoji Akademija sirarstva s posebnim odijelom za fondue (Ecole cantonale de fromagerie). Fondue od sira spravlja se jednostavno i brzo, dok za mesni treba nešto malo više vremena. Ovo obredno izrazito rustikalno jelo koje se spravlja za stolom, jede se iz teškog posuđa, čaše su isto takve, od keramike ili pečene opeke. Predak tog jela je „raclette“, potomci su fondue s mesom (bourguignonne - iz Burgundije), povrća (talijanska La bagna cauda) ili moderno slatko od - čokolade. Kinezi su i u tome bili prvi, jer je tamo pradavni običaj kuhati u vreloj juhi, poput papira tankog mesa.

Za kuhanje na stolu treba malo grijalo, posudu od vatrostalne gline ili metala, duge vilice za namakanje u otopljeni sir ili kipuću masnoću ili juhu. Kinezi imaju i posebne male cjediljke za vađenje namirnica. Grijač mora biti takav da se podešava na visoku temperaturu za grijanje juhe, manje za masnoću i sasvim mala za čokoladu (ponekad je dovoljna i svijeća).

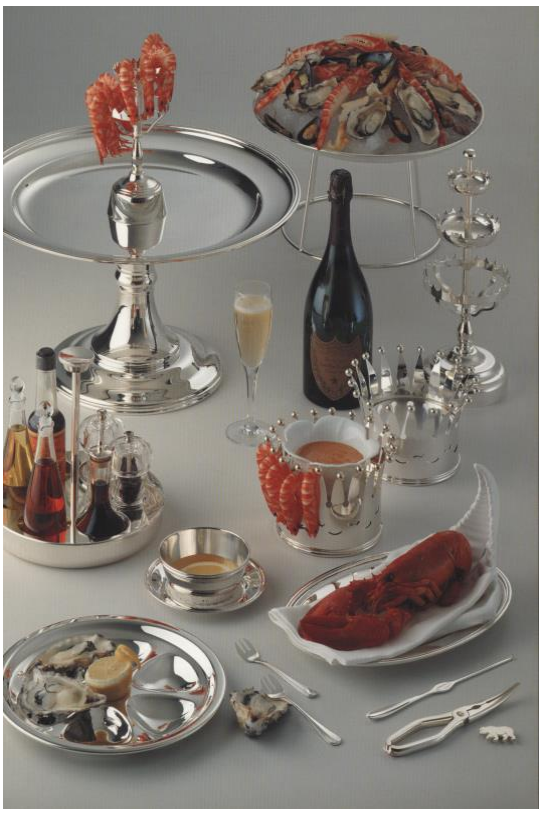
Stari švicarski običaj kaže: ako se nekom kruh oklizne s vilice u fondue, plaća ostalima piće

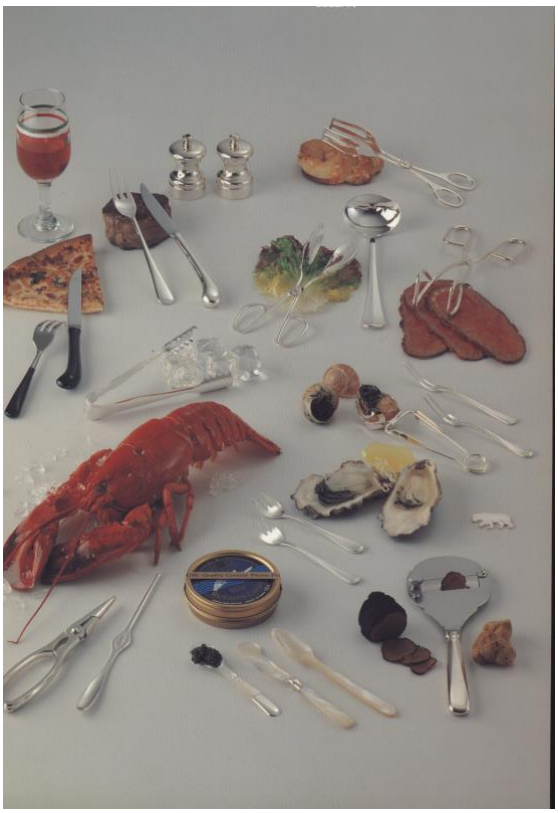
Temeljni naputak za fondue nalazi se u knjizi *Histoire de l“alimentation et de la gastronomie od dr. A. Gottschalk.*

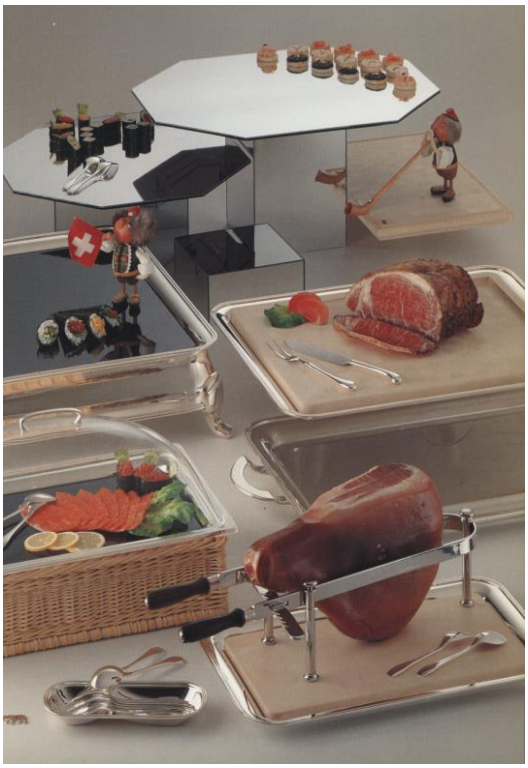
Vidi: DOGOTAVLJANJE JELA ZA STOLOM GOSTA

Pribor za posluživanje svečanog stola

Linea Gastronomica Berndorf







Neue Zürcher Zeitung

HAPPY-HOUR

SVEČANA GOZBA I BANKET

Radni banket

Jedi zaneseno, sa svim osjetilima i punim srcem. Dok se gostiš, ne govori previše, a ako govoriš, onda po mogućnosti govori samo o jelu obuhvaćajući svaku pojedinost i zahvalno hvaleći ljepotu i obilje jela. Ne sjedaj za stol s ljudima koji preziru taj božji dar, nesjedaj s ljudima bolesnog želuca ili umišljenim bolesnicima koji se ne usuđuju pošteno latiti jela; ne sjedaj s rastresenim čije su misli svakoga časa negdje drugdje, a ni s onim odvratno pohlepnim tipovima koji prljavim egoizmom smetaju te posvećene trenutke .. Podigneš li oči da pogledaš svog susjeda za stolom, moraš razabrati tihi sjaj potpunog zadovoljstva, radosnu nagradu stvaralačke providnosti. Jedući predano, potvrđuješ sam sebe

iz „Raja za gurmane“ od Hansa W. Fischera

Uživam u tom da dobro pojedem i popijem čašu prvoklasnoga vina. Onaj tko nije gurman mora da je - imbecil.

Guy de Maupassant

Sjedeći za trpezom s mojijem Tudeškom, a pečeno bijahu donijeli - pjat, u njemu kapun. Gledam ali je guska ali što drugo: onako velika kapuna moje oči nigda nijesu prije viđele. Ispečen? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: imaše njeku hrustu na sebi koja mi oči zanošaše, srce mi veseljaše, apetit otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu sa strane peća vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - jeđ me, jeđ me, i polovica zadnja od zečića, lardica okolo nazadijevana, a garofalići neistučeni nakićena, koja para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje. A na krajijeh od plitice uokolo nakitili bijehu kosovića, dragijeh kosovića, koji paraše da se uokolo ukitili bijehu i da u veras pojući govorahu: „blaženi uzmite"! I u tjezijeh delicijah stojeći u kontemplacijoni, bijah otišao in estasis.

MARIN DRŽIC: Dundo Maroje, drugi cin, prizor prvi - POMET

TUDEŠKO	Nijemac
PJAT	tanjur
KAPUN	pijetao
OBLAHAN	okrugao
PECA	komad
VITELJ	teletina
PARATI	činiti se
LARDO	slanina
GAROFAL	karanfil
VERAS	stih, pjesma
DELICIJE	užitci
KONTEMPLACIJON	razmišljanje
ESTAZIS	ekstaza

GDJE ODSJEDAJU I ŠTO JEDU DRŽIĆEVI NAŠJENCI U RIMU

Pometova trpeza

Glavno jelo	pečeni kapun
Nadjev	ugojene masne ptičice
Okruženje	dvije sočne jarebice
Ukras	premlada teletina, zečevina, slanina
Nakit	klinčići, drozdovi
Dodatak	mali luk, mali začini
Voće	suho, bademčići

Naručio i troškove podmirio: Ugo Tudešak

Ostaria della sciocchezza	gostionica od ludosti

Jestvenik

Piće	dobro vino
Glavno jelo	dobre jarebice, dobar kopun, kokoš
Prilog	bolonjske kobasice, osobito dobar kruh

***Večera* u sinjore Laure**

Predjelo	mortadela, kobasica
Glavno jelo	teleće žlijezde, par fazana, par kapuna
Dodatak jelu	svježi sir od bivoličina mlijeka, kavijar
Desert	marcipan
Piće	vino

Naručilac: Maro Marojev
Nabavljač i dostavljač: Popiva, Marov sluga

Ostaria della grassezza (gostionica od obilja)

Jestvenik

Predjelo	paprikaš na njemački način
Glavno jelo	mlada teletina, fazan, paun
Izbor pića	korzikansko vino, francuski bistrić

Ostaria della miseria (gostionica od bijede)

Jestvenik

Glavno jelo	dobro vino

MIROSLAV KRLEŽA: „Balade Petrice Kerempuha“
(ulomak)

(Opisuje se banket prilikom ulaska u nebo grofa Baltazara Keglovicha u pjesmi „Keglovichiana“)

Gledi Imbro kak se na ražnju obrača vol,
a pitvinah i žranja prepun je grofovski stol:
rigle, rajngle, plehnati rol,
pekve i zdele, pekmez, karafiol.
Tremfus se kadi i komin dimi,
kak frulica na vrbi popevle ognišče.
Gverc i paper, lavorično lišče
Skunkaca kao oblizaca išče.
Za pet ran božjih, za tridesetri sveca,
v rolu sfilana fazanova prseca,
z reš pečeni mlinci od pereca.
Imbro Skunkač, stari sladobizec,
kak kača se zagledaval v portugizec,
na fedrihu zriban celerov je koren,
na kolači kandlincukor zgoren.
Tu mendul i rogačov sakojačkih fel je
(bažul i zelje bogečko veselje).
Kmet kave nema ni za smartnog leka,
a tu: šnefovog je dreka, na piškotah špeka.
Na maslenom kropu hmelnate pistrange,
cukorpohorajov kak od špicfirange,
jarebice, fine ftice, prepelice, krilatice.
Pak kečife i auštrige,
afrikanjske slatke fige.
Orehnjače, makovanjače,
oskoruše i kolače,
mendule i pomoranče,
marcipane i rogače,
se se dimi, se natače,
se se puši kak vulkan
na Gosponov pogrebni dan!
Zelenače iz hajdine,
fedrih, špicflam, govedine,
kuretine, teletine,
cimet skuhan vu pitvine,
od kačje juhe hladnetine,
bravetine, janječine,
vubrane na mesečine
vetojanske šparge mlade,
cušpajz z rezanci ze čokolade,
pak muštarde v safalade.
Oškoruše i mušmule, štrudljin z mesom
i mendule,
orehnjače, makovanjače, pune gače, pune
hlače,
sira, smerdljivoga spuznjaka,
vepra, škopca godišnjaka,

morun: meter i pol saka
Tri koša na olju spečenih pužov,
kak tentačcarnih spohanih gužov,
na majoličneh zdelah, na cinkovem tanjiru
grofovske karmine na nebeškom piru.
I ajngeli su sami te sladobize jeli,
ak i nesu zube ni požirak imeli.

Povijest lijepog ponašanja za stolom, a time i uređenja stola ima dugu povijest, ali barbarske navike vrlo su davno potisnule rimsku profinjenost, tako da je do uglađenosti građanskog društva moralo proteći puno stoljeća.

Danas, uobičajene riječi kao: protokol, ceremonija, simpozij..... stare su grčke ili latinske riječi, koje nam ukazuju da je onaj koji se njima služio tj. upotrebljavao bio na visokom stupnju ophođenja.

Protokol grč. (protos - prvi + kollao - lijepim) 1. zapisnik; 2. zapisnik diplomatske konferencije; rješenja donijeta na takvim konferencijama 3. pravila ceremonijala koji se primjenjuje u diplomatskim odnosima (u službenom dopisivanju i pri sastancima predstavnika raznih država itd.) 4. odsjek u ministarstvu vanjskih poslova, koji se bavi specijalno tim poslovima; šef odsjeka - šef protokola 5. etiketa; ceremonijal protokolarna lista - popis uglednika (pri nekoj ustanovi) koji se službeno pozivaju na različite priredbe, koji moraju čestitati svečanosti, izražavati sućuti itd.

Ceremonija (*lat.* cearemonia - štovanje; sveti čin) 1. obred po ustanovljenim pravilima; vanjski i redoviti oblik kulta; svečani običaj; svečani čin, pompa 2. formalnost 3. uglađenost, birano iskazivanje štovanja; neugodna udvornost; 4. prenes. prenemaganje

Ceremonijal 1. red i način ceremonije u svečanim zgodama 2. obrednik s opisom građanskih ili crkvenih ceremonija;

Ceremonijar čovjek koji upravlja ceremonijama; crkveni ili dvorski meštar ceremonije (meštar njem. Meister od *lat.* magister) 1. majstor, obrtnik; 2. učitelj, nastavnik; 3. šef, poglavar; 4. umjetnik (visokog dometa)

Lat. **caeremonia** i novije caerimonia; 1. poštovanje; svetost, legationis 2. pobožnim djelima očitovan strah, strahopoštovanje, štovanje; 3. sveti čin, pobožni obred, običaj, ceremonija, koje se na grobovima obavljaju.

Simpozij grč. (sympnsion) - gozba; skup, sastanak; danas najčešće u značenju: sastanak stručnjaka s određenom temom za raspravljanje

Lat. **symposium** simpozij - gozba, (ime jednom Platonovom spisu).

orgija grč. (órgia), *lat.* orgia - raspojasana, razuzdana gozba, divlja pijanka, pomamna terevenka, raskalašeno plesanje; svaka bijesna i tajanstvena svetkovina, osobito Baka (hrv.) Bacchus (*lat.*)

đakonija grč. (dijakonija) - služba, podvorba, poslastica; đakonisati, jesti đakonije, gostiti se

Gastronomija grč. (gaster - trbuh, želudac + nomos - pravila, red) kuharska vještina, vještina priređivanja jela

Servirati, serviran *lat.* (servire) - služiti, biti na službi 1. prostrijeti stol; 2. poslužiti (jelom) podvoriti, iznijeti posudu na stol

Još davno, egipatske gozbe bile su u mnogočemu ono što će Grci nazivati **simpozijem**, a Rimljani **orgijama**. Na gozbe se dolazilo ovjenčan vijencem cvijeća. Stizalo se u nosiljci. Služinčad je gostu prala i ruke i noge, na njega izlijevala miomirise i mazalama pomastima. Gozbe nisu bile samo jelo i piće, nego i sviračica na harfi, svirači na citri i fruli, kao i plesačice s glumcima, recitatorima, akrobatima, pantomimičarima, komedijašima ... Egipćani ne jedu i ne piju kao neki istočni narodi ležeći, već sjedeći na rogožini ili na sasvim niskim klupama. Često se ne jede za stolom, nego se jelo poslužuje pred svakog gosta u posebnoj košarici. Na gozbama se pilo pivo, piće za koje govore da je uz kruh i češnjak bilo glavna snaga, koja je dignula piramide. Staro egipatsko ječmeno pivo pilo se neodležano, odležano ili medom oslađeno.

Za vino koje se točilo uz pivo, vjerovali su Egipćani, da je izravan dar samoga boga Ozirisa (Grci su zvali boga vina - Dioniz (Bakho), Rimljani - Liber). Dvije tisuće i petsto godina prije Krista Egipćani poznaju bijelo, crveno i crno vino. Narod pije vino iz glinenih (plavo ili zeleno obojanih) posuda, oslikanih crtežom vinske loze i grožđa (Herodot spominje i metalne posude). Faraon i njegova svita piju iz zlatnih posuda i kao znak osobite izuzetnosti - iz staklenih.

Kako su gozbe obično završavale opijanjem posebna ekipa je išla od gosta do gosta noseći na sjajno ukrašenim nosilima drvenog mrtvaca u lijesu, te svakom gostu u uho šapnuli u koru: „Gledaj na ovog pa pij dalje! Veseli se! Kad umreš, bit ćeš takav!“.

Grčke i Rimske gozbe nisu se puno razlikovale i pristojan ručak nije se mogao zamisliti bez raskoši i određenog ceremonijala.

Svim gozbama zajednički je početak, a to su - žrtveni običaji - koji datiraju iz prapočetka civilizacije.

U čast bogova i predaka, spaljivale su se cijele životinje, a kasnije samo dio dok bi ostalo pojeli učesnici žrtvenog obreda. U tijeku mnogih stoljeća, to su bili skoro jedini izvori mesne hrane, te su redovna žrtvovanja bila prave svetkovine (iz Sumeranskog klinastog pisma saznajemo - žrtva se shvaćala uglavnom kao božanska hrana i sastojala se od velikih količina kruha, ovčetine (ili govedine), vina, piva, meda, masla, pročišćenog maslinova ulja, mlijeka, smokve, soli, lepinja, živadi, riba i povrća).

Grčka

Medu žrtvenim životinjama najčešće su goveda (naročito bikovi i junice), ovce (osobito ovnovi), koze, prasad, divljač, konj, nerast, magarac, pijetao, pas, ptica, zec.

Najdragocjenijom žrtvom smatrao se bik, koji je i prinošen glavnim bogovima Zeusu, Posejdonu, Apolonu i Ateni (Zeusu - bik; Posejdonu su žrtvovani i ovan i nerast). Uobičajene žrtve Apolonu su koze, ovce i goveda. Jarce i kozu najčešće su prinosili Dionisu sa čijim kultom je povezan i nastanak tragedije (njen naziv „jarčeva pjesma“ potječe od svečanih povorki u čast Dionisa ili Baka, što su ih, osim samog boga vinove loze i raslinja uopće radili i njegovi vjerni suputnici kozoliki sileni i satiri, a kasnije pratioci prerušeni u jareću kožu), Hadu su se prinosile ktonske žrtve - crne životinje; ovce, pijetao, prasad, jaja; Artemidi mladunci divljači i prvenci iz stada. Poslije prinošenja žrtvi prvih komada pečenoga mesa, ostatak služi za obrednu gozbu, kojom se uspostavlja veza između učesnika žrtvenog obreda i bogova (grčka je religija postepeno prešla od nekadašnjih žrtava paljenica, koje su se bogovima posvećivale kroz vatru, na velike svečane gozbe). Žrtvovanjem hrane i pića najčešće su se zazivali uspjeh u ratu, povoljni uvjeti za rast plodina, uklanjanje nesreće (kao bolest, uspješan porod, pomor stoke, glad, blagostanje ...). Na velikom oltaru Apolonova hrama svaki posjetilac morao je žrtvovati medeni kolač - *pelanos*, koji je prodavao svećenik proročišta. U samom svetištu molilac je žrtvovao meso janjeta i jareta na žrtveniku boginje domaćeg ognjišta Hestije. Ulaz u Delfima naplaćivao se skupo prodanim medenjacima. Jedući sirovo meso žrtvene životinje i pijući vino (čiji je bog Dionis) posvećeni sudionici misterija (kod starih Grka i Rimljana tajne religiozne ceremonije, obredi u kojima su sudjelovali samo posvećeni) hranili su se tijelom i napijali krvlju boga i tako se izjednačavali s njim. Djevičanskoj olimpijskoj boginji Hestiji (zaštitnici domaćeg ognjišta), Grci su prinosili prvu i posljednju žrtvu, a vatri na kućnom ognjištu pridavali su božanska svojstva, domaćin joj je prinosio kao žrtvu hranu, vino, ulje, tamjan, cvijeće. Žrtvenik se nalazio u domu svakog Grka, a kasnije i Rimljana, koji su ga uveli u državni kult.

Rim

Etruščani (ili kako su sami sebe nazivali - Raseni) su još prije osnivanja Rima u 8. st.pr.Kr. formirali savez gradova - država, te njima Rim duguje mnoge društvene ustanove, a osobito kulturne tekovine, religijske predstave i rituale. Koje će se životinje žrtvovati i koja će žrtva biti najdjelotvornija ovisilo je tome kojem se božanstvu ili o kojem se prazniku prinosi. Najviši se značaj pridavao govedu i konju. U raznim prilikama su se u slavu boga klala goveda i to tele, junica, bik, krava, katkad određene boje. Najvišim posvećenjem smatralo se upravo žrtvovanje bika - taurobolium; grč. taurobolija, u zamjenu za skupocjenom životinjom uzimali su ovce i svinje. Od beskrvnih žrtava prinosila se hrana - kolači, kruščići, žito, vino.

U vrijeme velikih osvajanja Rimljana podignut je životni standard vladajućih slojeva do one raskošne visine, kada je riječ „lukulski“ označen za sva vremena (Lukulova gozba - raskošna, skupa gozba - po imenu rimskog bogataša Lukula, koji se proslavio gozbama).

HRVATSKA MITOLOGIJA

Za razliku od starogrčke, rimske i ostalih starih mitologija, **starohrvatska** je vrlo šturo zapisana, iz nje saznajemo običaje štovanja pojedinih božica i bogova, kao i o **Sunčanim** ratnicima, koji su dvanaestoplemeni narod Hrvata. Pod tim se imenom prvi puta spominju prije pet tisuća godina u središnjoj Aziji, oko gorja Pamir a, od početka sedmog stoljeća i na istočnim obalama Jadranskog mora. Zanimljiva je i legenda (iz doba Ilira i Rimljana) o Krapini (kao kolijevci svih Slavena) - kneževini, na čijem je čelu bio knez Hrvat i imao sinove Čeha, Leha i Meha te kćer Vilinu.

Neki od bogova:

Bojana (Boja, Bojka, Slava, Slavka, Bobana**)**	boginja pobjede, časti, slave, mudrosti, okićena je maslinovim vijencem (simbol slave i pobjede) i lovorom. U njenu čast ratnici su običavali peći tuste volove za gozbu, a iz volovskih rogova pila se medovina. Posvećene su joj crvenooka grlica i kraljevski vivak
Boris (Boro, Borivoj, Borislav, Stribor**)**	bog strujanja zraka, bure, nevremena i hladnog vjetra. Zaštitnik bojovnika, lađara i mlinara
Črt (Černbog, Črtomir, Suronja, Paklenik, Zlomir**)**	bog tame i podzemlja. Sunčevi ratnici kao žrtvu prinosili su crne ovce i kozlad, crna goveda i pijetlove. Prikazan je u obliku čaglja.
Davor (Dag, Dado, Davorin, Davorko)	zaštitnik prijateljstva, kumstva, pobratimstva; ratnik; kao žrtvu prinosili su mu jelena, kod pomiridbe (u ime boga Davora) ratnici su blagovali ovnovske pečenke. Posvećen mu je ričući jelen.
Divana (Živka, Živana, Živahna, Iva, Ivka, Ivana)	boginja poljodjelstva, žetve, berbe; primala je žrtve u obliku zečice, biljke mak i tankonogih ptica. Posvećena joj je skotna zečica
Domagoj (Domo, Dodan, Domovoj; prvi put se spominje hrvatsko ime Domagoj u Trpimirovoj darovnici)	kućni duh; zaštitnik doma, primao je u svoju čast na obiteljski žrtvenik (nakon obilnog jela i pila) medovinu i pšenična zrna
Janjina (Perunka, Strijelka, Svitogorka, Branimira)	božica munje i svetog ognja, svjetlosnih visina, vjenčanja i neugasle mladosti. Posvećen joj je cvijet runolist i ptica milogrla vuga
Jaroslav (Jarilo, Jarovit, Jaro, Jarimir)	bog jarosnog rata, ali i proljetne radosti, prikazan je kao lijepi mladić sa štitom, oklopom i mačem. Sin, boga Peruna, rodio se na posljednju noć stare godine i odmah ga je oteo Veles (bog podzemlja) i odvukao u drugi svijet. Vratio se u proljeće o čemu kazuje i narodna: „*Kuda Jura hodi, tuda polje rodi*“. Oko čela je stavljao bijelu traku koja na sredini ima grb s dvadesetpet izmjenično raspoređenih crveno bijelih polja. Ta traka donosila je pobjedniku pobjedu, a neprijatelju poraz i smrt. Na štitu mu je pisalo: „*Ako želiš mir, budi pripravan na rat!*“. Posvećeni su mu pas, djetlić i drijenak. (U posljednjoj noći veljače, Veljoj noći, na nebu je zasjala munja - prva grmljavina. Perunu gromovniku rodio se Jariolo, deseti sin. Odmah po rođenju po njega dođoše i oteše ga poslanici Velesovi. Odnješe ga u kraljevstvo mrtvih, u vlažno korijenje svetog stabla. Tamo Jarilo, odrastajući uz Velesove kćeri biva odgajan kao da je njegov te stasa u snažnog mladog boga. Veles, osim što je vladar svijeta mrtvih, zaštitnik je seljaka i stoke te nije bez razloga oteo Perunu sina. Učino je to kako bi se ovaj opet vratio svome ocu na suhi vrh svetoga stabla, kako bi, prolazeći uz cijelo stablo života, ljudima i životinjama donio bogatstvo i zelenilo, jer je Veles tak koji ima mnogo i to dijeli.)
Krešimir (Krešo, Krešan, Kreševan)	- bog topline, mira i razbora. Njemu u čast koncem proljeća paljene su vatre i žrtvovani golovrati pijetlovi
Koleda (Koleša, Vida, Višnja, Svaruna, Božena)	kraljica mira, nebeska carica, zaštitnica braka. Posvećeno joj je raslinje šipak, breza, rašeljka; paun, a na žrtveniku - janjci. Predaja Sunčeva naroda kazuje da svake godine na Badnjak s neba dolazi Koleda roditi dijete - mlado Sunce. U ruci rođenog djeteta zablistala je Sveta knjiga obrubljena pletenom ornamentikom, a po knjizi rasute zlatne zvijezde - bila su to

	najstarija slova glagoljice. Djetetu su žrtvovana tri pjetlića, tri pogače - česnice, a pšenično zrnje za česnice moralo je biti vjetrom pometeno, sitom posijano, mlinom samljeveno i medom zamiješano, te još tri mješine medovine
Korab	bog mora, zaštitnik mornara i ribara. Posvećena mu je cvjetna lavanda i kadulja, drvo česmina i riba srebrna srdela (srebrnica)
Lađana (Lada, Ladika, Laca, Ladimira, Ladislava)	božica ljubavi i ljepote. Posvećena su joj jarebica, stablo jabuke i cvjetna ruža. Zaštitnica je glazbe, plesa, pjesme, igre i svirke. Vlast joj seže nebom, morem i zemljom. Putuje zlatnim kolima, u koja preže četveropreg rogatih jelena. Posvećene su joj kozica, stidljiva jarebica, stablo jabuka i cvjetna ruža
Morana (Mora, Morena, Moreta)	žena Črta; boginja smrti, straha i zimske nepogode. Posvećeni su joj tamni gajevi, vitki čempresi i bedeva (snažna) bunika
Mračaj (Mrač, Mračnjak, Markač)	božanstvo smrti. U obličju leptira odvodi duše umrlih prema zasluzi na drugi svijet. Pravedne u Sveti Nav, a zle Černobogu u Trtar. Duše bi se ponekad znale vraćati na zemlju u obliku daška vjetra ili letom ptice, najčešće gugutave grlice
Mutimir (Muto, Mušan, Mucimir)	bog kovača i lončara; velik je umjetnik. Posvećen mu je crni grab i ovan.
Perun (Porin, Porga, Porevit, Plivnik, Strahimir, Branimir)	gospodar neba, oluje i munje, kiše i duge, zraka i oblaka. Sudac je svim dušama. Pripadali su mu epiteti: sveznajući, svevladajući, prejasni, neumitni, osvetnik, veličajni gromovnik, hrvatski starenik. Posvećeni su mu bik, jarac, orao krilaš, drveće - hrast, lješnjak, orah, a od bilja perunika. Kao žrtvu Sunčevi ratnici prinosili su mu janjad, kozliće, voliće, praščiće i grlice. Ljudski rod zadužio je time što ga je spasio opakog vepra i podmukle zmije. Zamišljen je kao orao koji sjedi na suhoj ili zlatnoj grani na vrhu duba – bora i gleda na sve četiri strane svijeta, kako bi vidio što tko radi. Do njega sjedi kćerka, kukavica Mara i devet orlića koji su joj braća
Pribimir (Prvin, Pribina, Pribislav, Priština)	zaštitnik siromaha, prvorođenaca i vitezova. Nazvan još i Prvaneg, što znači vođa na vječnoj straži. Posvećena mu je patka i oskoruša
Radomir (Radimir, Radgost)	bog odvažnosti, ljudske volje i gostoljubivosti. U lijevoj ruci drži zdjelicu u kojoj se nalazi kruh i sol, a u desnoj dvosjeklu sjekiru
Radovan (Rade, Radan, Radas**)**	peharnik (poslužitelj) bogova, rođen je na zemlji. Bogovima donosi u zlatnoj tikvi (buči) vodu. Posvećena mu je jabuka, a u njegovu čast spravljalo se licitarsko srce
Rujana (Ruja, Rujka; Rudica)	žena boga Rujana. Boginja je plodnosti, vinogradarstva i uzdizanja duše iznad tijela. Prikazana je kao lijepa žena tamnoplavih očiju i crne kovrčave kose. Odjevena je u jareću kožu. Ljudima daruje svježinu duha i tijela, umjetnicima zanos stvaralačke snage. Rese je radost, milina i ljupki ples. S mužem Rujimirom ima sina Ruđera, boga mudrosti, i kćer Grozdanu, boginju zrna. Posvećena joj je crnoglava sjenica
Rujimir (Ruj, Rujan, Rujislav)	bog berbe, vina, vinograda, slatkog voća. Svečanosti su bučne i raskalašene. Oko čela nosi vijenac grozdova, a u ruci štap obavijen lišćem loze ili košaricu punu grožđa i voća, oko njega širio se miris vina. Posvećen mu je jelen
Sirin (Sirimir, Sirislav)	bog je i zaštitnik pastira. Najdraža životinja mu je ovca i zaštitnik je janjadi. U mnogim krajevima se još uvijek za janjeće runo sačuvao izraz - sirina.
Svanimir (Svane, Svance, Svantevid, Svinimir, Zvonimir; Dajbog)	sin je svemoćnog Svaruna i uzorite Kolede, bog sunca i svjetlosti, , bez njega nema života, sreće i plodnosti, vedrine ni bistrine, znanja, razuma i nadahnuća, umjetnosti i blagostanja. Čuvar je života, zaštitnik prirode, gospodar zemlje, tješitelj srca, junak nad junacima. Voljele su ga biljke, životinje i ljudi. Posvećen mu je od životinja ričući jelen, od ptica oštrovidni sokol, kukac neumorni cvrčak, od raslinja cvjetni jasen i opojno smilje. Sunčevi su mu vitezovi u slavu prinosili pečene volove, tuste ovnove, slasne pogače, a ponekad u boju zarobljenog neprijatelja. U čast Svanimirova rođenja palio se badnjak, koji se posipao zrnjem žita i zalijevao rujnim vinom, te održavale junačke igre - mune. U lijevoj ruci držao je rog napravljen od različite kovine u koje su svećenici ulijevali

	medovinu. Jedanput u godini skupljao se oko svetišta narod da prinese žrtvu (obično životinju) i kolač visine čovjeka posut medom poslije čega je bila gozba
Svarun (Svarog, Svevid, Vid, Jakša)	vrhovni bog Sunca. Od njega potiče pravo, pravica, zakon i pisana glagoljica. Stvoritelj prvih ljudi, iz krošnje lipe stvorio je ženu Miljenku, iz starog stasitog hrasta, udahnuvši mu ljudski lik, prvog muškarca. Iz njegova vremena potječu i znakovi svjetlosti - kolobar (kružnica). Naši prapradjedovi pekli su kruh kružnog oblika i njime darivali goste prigodom prelaska kućnog praga. Taj kruh imao je značenje „dragi (mio) gost“, „dobro došao“, a uz to, sačuvalo se i darivanje jaja, za dobro i svečano primanje. Jaje ima i svoju simboliku. Svarun je rođen iz jajeta koje se ljuljuškalo na valovima Ajerskog (Jadranskog) mora. Vozio se i u ognjenim kolima koje je vuklo šest konja ili šest labudova. Posvećen mu je jelen, od dana u tjednu subota. Zamišljali su ga kao diva sa četiri glave koje gledaju u četiri strane svijeta. Glave su golobrade i ćelave, da bi sjale „poput Sunca“. Svećenici Svaruna uglavnom su zasjenjivali i samog vladara
Sveti Nav	mjesto negdje između neba i zemlje, zapravo raj („drugi svijet“, „svijet blaženih“). Po nekima Velebit ali možda i Učka u Istri
Suđenice (Nore, Suđaje, Orisnice)	boginje sudbine. Roditelji su im darivali, za novorođeno dijete: kruh, maslo, sir i med, kako bi ih udobrovoljili
Tatomir (Tatum, Tašan, Tašimir, Tašislav)	bog mjeseca, tjelesne i duševne okretnosti, glasnik bogova. Posvećeni su mu prepredeni lisac, nezgrapna kornjača, mudri ćuk i kruška trnovača, i metal –srebro
Tihana	boginja sreće. Zaštitnica naroda i ljudi pojedinačno. Posvećena joj je ptica striježšto se vješto provlači živicom. Iako je striježod svih ptica najmanji, on u cik zore pjeva snažnije od svih želeći pozdraviti izlazak sunca. Otud u narodu i izreka: *„Tko rano rani, dvije sreće grabi“*
Trebimir (Trebun, Tribe, Tribimir, Trpimir)	bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Prinosile su se žrtve u jelu i piću. Na žrtveniku se znalo naći medovine, vine, sabaje (piće tj. pivo od ječma), ovnovine, prasetine. Posvećen mu je cvijet kupine
Vesna (Vesana, Veja, Vesnica, Većenega)	boginja mladosti i proljetne radosti. Zaštitnica je sela - vesa, odatle joj i ime. U ljeto se povlači u hladovinu u Sveti Nav, gdje s vilama pije božansku *amritu* i *medovinu*. Od raslinja posvećena joj je cvjetna breskva. Od ptica kao i božici Vlasti, posvećena joj je lastavica. To je i razlog što su u Sunčevom narodu treći mjesec poprilično dugo nazivao Lastunjak. Od životinja posvećena joj je lisica što miriše po ljubičicama i mošusu. Od raslinja posvećena joj je cvjetna breskva
Vladimir (Vlatko, Vlado, Vladan, Vladislav)	bog prvog crvenog svjetla, topline ognjišta i mirnog, skladnog života. Posjedovao je sedam stada krava i sedam stada janjaca (svako stado brojilo je pedeset grla). Dvanaesta je Sunčeva moć. Od životinja posvećen mu je srnjak, od bilja kupus (zelje) i zeleno zelje (kelj). Bio je dostojanstven poput brijesta
Vlasta (Vlatka, Vladana, Vladimira, Voloska)	boginja srca i kućišta, čuvarica vatre i domaćeg ognjišta. Posvećena joj je krava muzara i lastavica (gradi gnijezdo u potkrovlju doma). Njoj se u čast u dvoru posvetio jedan kutak, koji se nazivao mir i mirište. U tom kutiću gorila je dušica (žižak) - pripaljen u slavu kućnog mira. On se smio utrnuti samo tako da se kruh prije toga zamočio u vino, te istiskivanjem kapnulo nekoliko kapi na plamičak. Posvećena joj je plava šljiva i jagoda
Vodan (Vodo, Vodna, Vodimir, Vodislav)	božanstvo rijeka, jezera i mora. U njegovu čast naš je narod zabijao čavle ili veprove čeljusti u debla hrasta
Volos (Veles, Vlašić, Vlasina, Vlaho)	- bog je pastira, šuma i livada, utjelovljenje neba i zemlje. Volos je i bog pretvorbe. Tako je čovjek, nezadovoljan svojom brbljivom ženom, došao Volosu i zamolio ga da mu ženu pretvori u gusku. Kad je on to učinio, guska je odletjela preko mora i tamo zauvijek ostala
Zlatomir (Zlatko, Zlatan, Zlatokos)	bog pravde i istine, duha i čistog svjetla. Zaštitnik je lovaca. poučio je ljude sijati žito. Zna se kupati u Ajerskom moru. Posvećen mu je ratoborni bik
Zorana (Zora, Zorka, Zorjana, Danica, Danira)	nebeska diva, božica požude, praskozorja i osvita. Rođena je iz kapi mrazovčeva soka. Posvećena joj je prepelica koja na njenu pojavu

	pućpuriče, od životinja naćuljenih ušiju košuta, cvijeće bosilje i krasnolisna rašeljka

Dvorovi Hrvatskih vladara, od najranijih dana svog postojanja, na visokom su stupnju organizacije. U 11. st. Hrvatska je za vladavine kralja Tomislava bila i velika pomorska sila (80 velikih i 100 manjih brodova, 100.000 pješaka i 60.000 konjanika).

„djed“	starješina svih dvorskih službenika (upravitelj dvora)
„posteljnik“	vodio je brigu o stambenim prostorijama, pokućstvu i odijelu, dragocjenostima, blagajni i uopće o svim vladarovim pokretninama
„peharnik“ ili „vinotoč“	imao je zadatak da nadzire kraljevske vinograde i podrume. Godine 1062. za vladavine Krešimira spominje se neki Dadovik kao peharnik;
„konjušnik“	-nadzire dvorske staje, brine se za jahaće konje i volove (neka vrsta ministra za promet)
ostale dužnosti na dvoru:	
„ubrusar“	brine se za opskrbu dvora (Muncimirova isprava iz 892. god. spominje župana - ubrusara Prizmu
„vratar“	
„štitonoša“	
„sokolar“	popularan lov sa sokolovima iz zabave

DVORSKE CEREMONIJE

Nakon dvadeset godina prikupljanja građe, njemački povjesničar Johann Christian Lünig, napisao je knjiga „Theatrum Ceremoniale“ koja je tiskana 1719. u Leipzigu. U dva sveska opisao je ceremonijale sa svih europskih carskih i kraljevskih dvorova. Koliko god nam se oni danas čine čudnim i apsurdnim, oni su vladali punom snagom i bili propisani zakonom te s njima nije bilo šale.

Deset godina kasnije pisac Julius Bernhardt Rohr sistematizirao je ceremonijale i napisao „Uvod u znanost o ceremonijalu velikaša“.

Francuski poslanik, maršal Vieilleville, zapisao je 1547. godine ceremonijalni objed kod engleskog kralja Eduarda VI.. Zabilješke su nastale kao odraz njegovog čuđenja. Za stolom su posluživali vitezovi. Nosili su zdjele s juhom i kad god bi mu se približili, kleknuli bi. Od njih je zdjele preuzimao dvorski komornik (sobar, posteljnik u službi vladara) i posluživao ih kralju klečeći pred njim. Vieilleville se čudio što vitezovi iz najslavnijih engleskih obitelji, državnici i vojskovođe moraju bijedno klečati pred vladarom. Na francuskom su dvoru u to doba čak i obični paževi trebali tek malko svinuti koljena ulazeći u dvoranu u kojoj je kralj.

Za vladavine engleske kraljice Elizabete bilo je još složenije.

Njemački putopisac Paul Henzer opisao je 1612. ceremoniju prostiranja njezina stola. Prvo je u dvoranu ušao neki dvorski velikodostojnik noseći ceremonijalni štap, a za njim dvorjanin koji je nosio stolnjak. Obojica su tri puta za redom svečano pokleknula pred praznim stolom, a onda je ovaj drugi svečano prostro stolnjak. Nakon toga obojica su još tri puta pokleknula i dostojanstveno izašla iz dvorane. Tad su ušla dva nova dvorjanina. Prvi je dostojanstveno nosio svoju ceremonijalnu palicu, a drugi solenku, tanjure i kruh. Za njima su pak došle dvije dvorske dame noseći noževe. Pošto su i one tri puta pokleknule i otišle, zatrubile su trube i zabubnjali bubnjevi. Bio je to znak da u dvoranu uđu gardisti s 24 zlatna tanjura, koje su stavili na stol. Kraljica još nije dolazila, ali je zato ušlo mnoštvo mladih dvorskih dama, koje su, jedna za drugom, uzimale pladnjeve i zdjele s jelima, klecajući pred svakom. Nosile su ih u susjednu sobu, u kraljičin privatni apartman – jer je Elizabeta toga dana odlučila ručati sama. Izabrala je dva-tri tanjura jela, a sve je ostalo vraćeno u dvoranu za bankete, gdje su to pojele dvorske dame.

Na bečkom se dvoru nije samo klečalo, nego su se i ljubile ruke. Najveća čast za obična građanina bila je da mu se dopustilo poljubiti ruku njegova carskog veličanstva. Onaj koji je želio tu najveću od svih milosti morao se prvo obratiti dvorskom komorniku i ponizno ga moliti. Ako je on bio raspoložen, rekao bi mu datum kad će mu biti iskazana carska milost. Molitelj je toga dana morao doći u carsku rezidenciju i javiti se komorniku, koji mu je odredio mjesto gdje će dočekati cara – obično blizu vrata kroz koja će proći dok bude išao na ručak. Čim bi se car pojavio, čovjek bi kleknuo na jedno koljeno i poljubio ruku njemu i carici dok su prolazili kraj njega. Ta se ceremonija događala gotovo svakoga dana, a osobito za blagdana, kad je gotovo svatko smio poljubiti ruku carskog veličanstva.

Francuskim je kraljevima dugo bila mrska svaka pomisao na ceremonijal To se promijenilo za vrijeme vladavine Luja XIV., koji je preradio španjolsku etiketu po svom ukusu – s ciljem da on bude sunce oko kojega će se sve vrtjeti. Voltaire je u knjizi „Doba Luja XIV.“ sramežljivo zapisao da je kralj „stvorio nove službe za one što su se brinuli za njegovu osobnost“.

Među inim jedan primjer govori o ceremoniji „lever“ - ustajanje: svakog jutra glavni bi lakaj razgrnuo zastor nad kraljevim krevetom. Njegovo veličanstvo otvorilo bi prvo jedno oko, pa drugo. Tad bi lakaji u ložnici pustili one velikodostojnike koji su imali pravo prisustvovati tom svečanom događaju – prvo prinčeve kraljevske krvi, onda glavnog dvorskog komornika (velikog meštra kraljeva odijevanja – to je uvijek bio jedan od najuglednijih francuskih vojvoda), a za njim četiri obična dvorska komornika. Kralj bi izašao iz kreveta koji je bio u samom središtu palače Versailles.

Nakon kratke molitve glavni lakaj prolio bi nekoliko kapi namirisane rakije na kraljeve ruke, što je simboliziralo pranje. Prvi komornik uzeo bi njegove papuče i dodao ih velikom meštru odijevanja, ……. (dalje je slijedio ceremonijal oblačenja).

Ceremonija jela bila je još složenija. Glavni bi uvoditelj ceremonijalnim štapom lupnuo po vratima prostorije pune kraljevih gardista i viknuo da treba prostrijeti stol.

Na taj znak svaki bi časnik kraljevske garde dohvatio njemu povjereni komad pribora. Odložili bi svoj dio na kraljev stol i njihov bi posao bio završen.

Kad bi napokon došlo vrijeme za glavno jelo, krenula bi druga povorka: na čelu je bio glavni uvoditelj s osobljem, iza njega je išao dvorski komornik sa svojim zlatnim štapom, a onda, svaki s jednim jelom, obični komornik, lord majordom i nadzornik kraljevske kuhinje, svaki s pladnjem u rukama. Svako su jelo sa strane pratili kraljevski gardisti s puškom na ramenu.

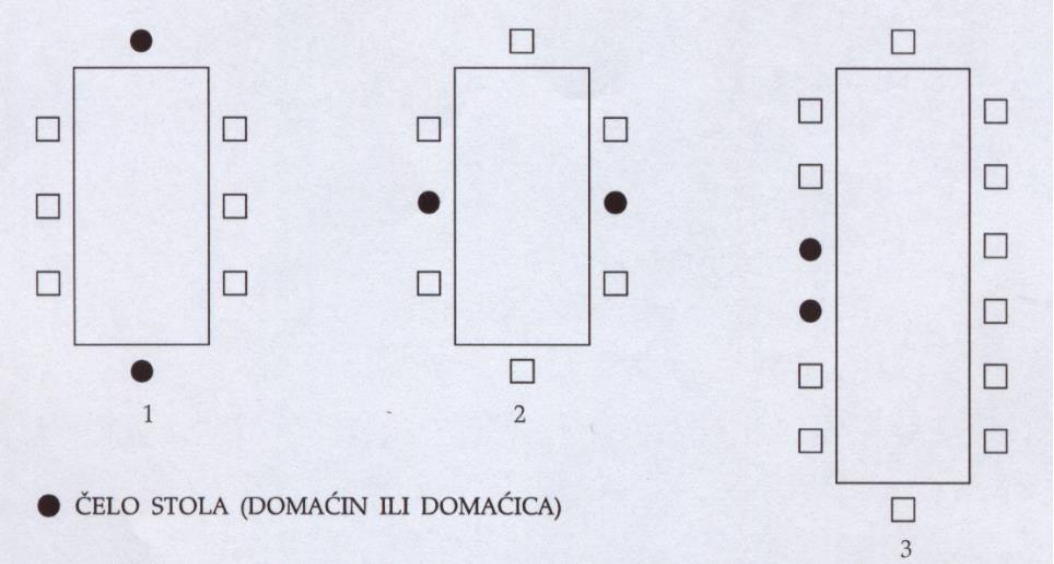
Da bi se sve te ceremonije svakoga dana mogle provoditi, postojala je cijela vojska dvorskih velikodostojnika – bilo ih je toliko da u mnogim jezicima nije bilo riječi kojima bi se mogle prevesti njihove silne titule. U neposrednoj kraljevoj blizini radilo je 96 nadzornika plemenita roda, 16 nadglednika, 12 komornika, a osoblje kuhinje činilo je 448 osoba – bez slugu i njihovih slugu.

BANKET

Banket (*franc*. banquet) - svečani ručak ili večera, svečana gozba (uz sudjelovanje naučnih, javnih i političkih radnika popraćen govorima).

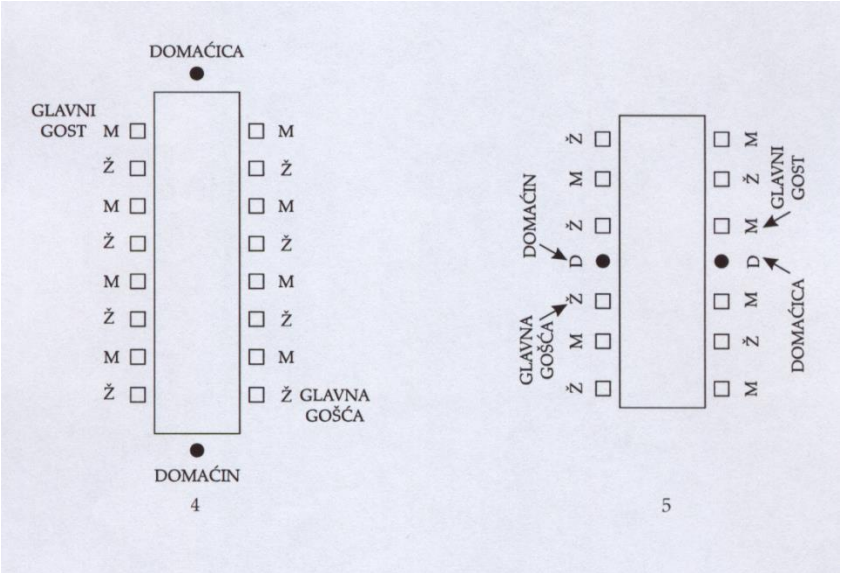
Ukoliko je svečana gozba neformalnog karaktera i sastavljena od prijatelja, svatko će sjesti (ukoliko domaćica ili domaćin drugačije ne odrede) tamo gdje mu to najviše odgovara. No, u svim drugim slučajevima domaćini će voditi brigu da ne grupiraju muške na jednu stranu, a žene na drugu. Već pri odabiranju osoba za poziv se mislilo na njihov razmještaj oko stola.

Ako je u goste pozvano do osam osoba, domaćica sjedi na čelu stola, a domaćin njoj nasuprot. Čelo stola je najniža strana stola, koja je nasuprot vratima kroz koja se nosi jelo i piće. Ako domaćica sama poslužuje onda će zauzeti mjesto domaćina, tj. mjesto koje je kraj vrata (slika 1). Ako je stol duži, čelo stola je u sredini dugačke strane stola, s koje se gleda prema ulaznim vratima (slika 2 i sl. 3).



Čelo stola ili počasno mjesto uvijek je ono gdje sjedi domaćica, samo u slučaju kad se gozba priređuje nekom u čast, domaćica ustupa svoje mjesto svečaru (zaruke, svatovski stol, zlatni i srebrni pir .....), tada zaručnici ili bračni parovi sjede na čelu stola (dugačka strana stola nasuprot vratima (slika 1 - primjer 1 i 2).

Na manjim gozbama, na koje su pozvani samo prijatelji i rođaci, domaćica pozove najstarijeg muškarca i zamoli ga da sjedne lijevo od nje, a najstarijoj gospođi ponudi mjesto desno od sebe. Ostale goste porazmjesti tako da imenuje gosta i kaže mu uz koga će sjediti (slika 4 i sl. 5).



Jedan od mogućih, vrlo čestih načina sjedenja za stolom, tzv. „francuski način“ kad domaćica zauzima mjesto u sredini stola (čelo stola), a desno od sebe posjeda najstarijeg muškarca. Lijevo od nje je druga muška osoba po starosti ili položaju. Njoj sučelice sjedi domaćin, a desno od sebe stavlja najstariju ili najugledniju žensku osobu, a lijevo je druga ženska osoba po položaju. U daljnjem redoslijeda vodi se računa tko kome odgovara, a krajevi stola prepušteni su najmlađima. Muža i ženu ne uobičava se posjesti jedno do drugoga, ali mladenci i mladi bračni par su uvijek zajedno (slika 1).

„Engleski način“ rasporeda gostiju je takav, da domaćica sjedi na vrhu (čelu) stola, a domaćin je njoj nasuprot (slika 4). Za okruglim stolom je raspored isti, s time, da se također smatra da je počasno mjesto do kuće domaćice.

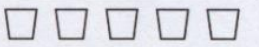
Ako je domaćica pozvala isti broj muškaraca i žena pazit će da muškarac uvijek sjedi lijevo od žene. Ako je pozvano više žena od muškaraca onda će između muškaraca posjest po dvije žene, ako je više muškaraca, posjest će između žena po dva muškarca.

U blagovaonicu ulazi domaćica prva s najstarijim gostom, a za njima domaćin s najstarijom gošćom, pa onda svi ostali. Gosti sjedaju tek onda kad to uradi domaćica, a zatim primiču stolice ženama pa zatim sjedaju i oni.

S jelom se započinje istom kad domaćica kaže: „Dobar tek“.

Nepristojno je početi jesti prije nego domaćica dade znak za to. Jelo se započinje nuditi (posluživati) od najstarije ženske osobe.

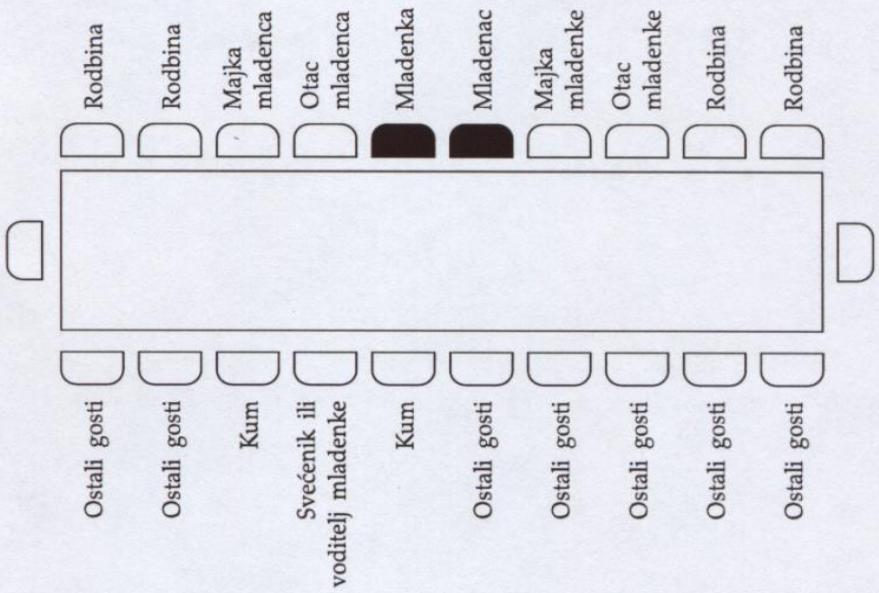
Postavljanje stolica
Ravni položaj stolica



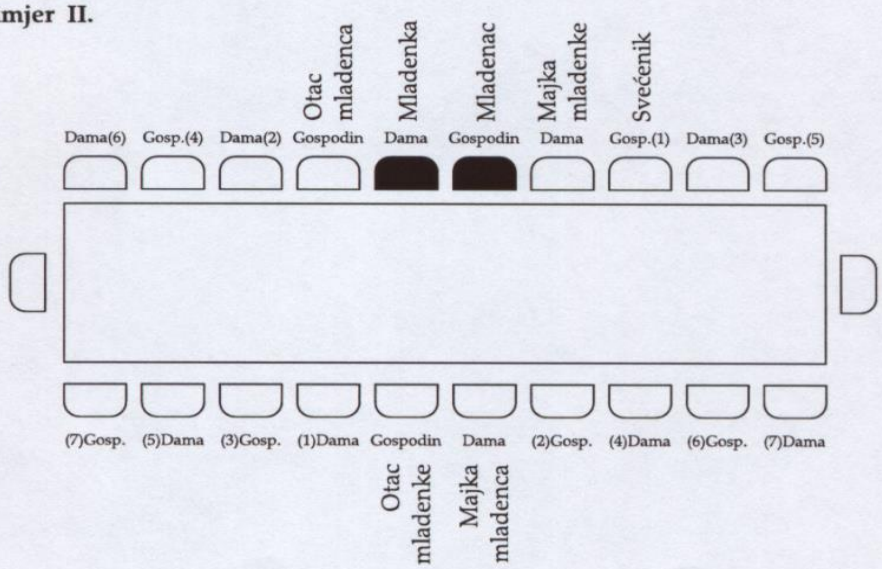
Kosi, otvoreni položaj stolica
usmjerenih prema gostima

Postavljanje stolica prilikom banketa na vjenčanju

Primjer I.



Primjer II.



DRŽAVNI BANKET

Banket 9. Novenbar 1923. Waldorf Astoria Hotel New York

Plesni banket

Državni banket je specijalni oblik primanja, koji se ničim ne može usporediti, a rezerviran je samo za vrlo mali krug.

Velika priprema, koja je potrebna pri organizaciji, treba se zato samo naznačiti. Na državnom banketu sudjeluju državni poglavari, članovi vlade, diplomati itd. raznih nacionalnosti. Protokol se određuje prema običajima zemlje koja priređuje banket. To uključuje do u detalje razrađena pravila koja vode računa o običajima dotične zemlje.

Tako npr. postoji točno određen raspored stola prema hijerarhiji i važnosti gostiju. Domaćin uvijek sjedi u sredini stola. Desno od njega je najvažnije mjesto, lijevo od njega je drugo po važnosti. Na kraju stola ne smiju se smještati strani gosti. Ako je potrebno zbog jezičnog sporazumijevanja gostiju, između se smještaju prevoditelji. Njihovo je mjesto najčešće neposredno iza mjesta domaćina i najvišega gosta. Oni ne sjede za stolom.

Ako su pozvane i supruge, u tom slučaju sjedi supruga gosta, koji je najviši po rangu, desno od muškog domaćina, a supruga gosta koji je drugi po važnosti, lijevo od njega.

Desno od supruge domaćina sjedi muški gost, najviši po rangu, a lijevo gost koji je drugi po rangu.

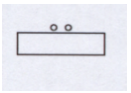
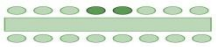
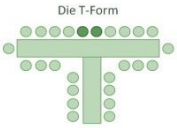
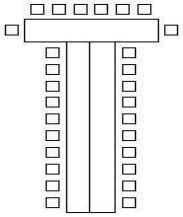
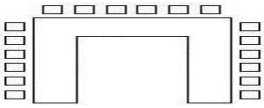
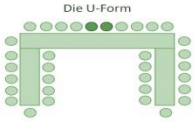
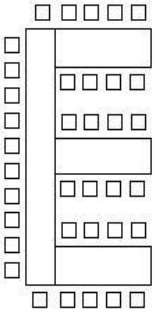
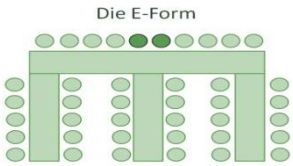
Protokol

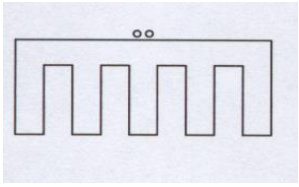
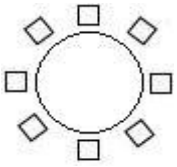
Točan protokol se utvrđuje u razgovoru s naručiteljem. Uz odgovarajuće prostorije, potreban je i vlastiti inventar. To je važno zato što se primanje ne smije ometati zbog inventara. Tako moraju biti na raspolaganju dodatni stolovi, stolnjaci, ubrusi, čaše, tanjuri kao i pribor za jelo i dekoracija za stol. Uz to su potrebni pomoćna kuhinja, toaletne prostorije, garderoba za muzičare i sl.

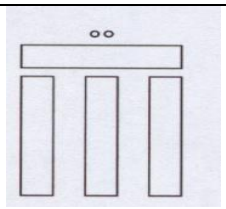
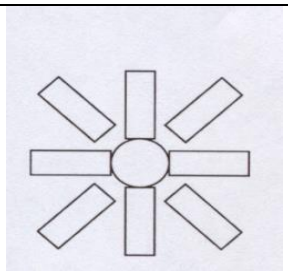
Stolovi za banket se mogu složiti u različite **oblike stolova**.

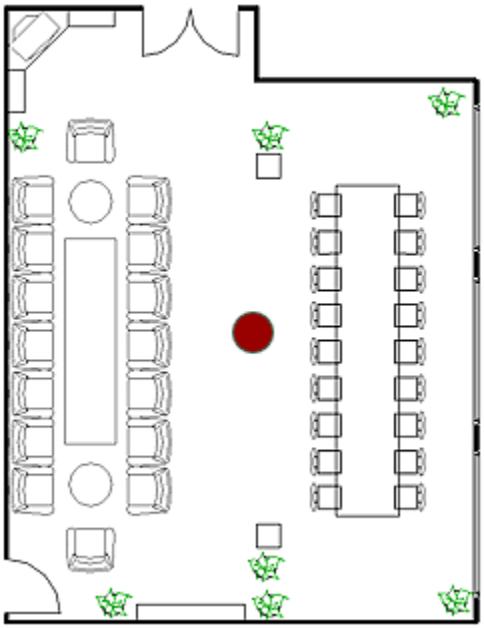
To ovisi o broju uzvanika, veličini, obliku i inventaru prostorija, te o ulaznim mjestima. Osim toga potrebno je voditi brigu o tome gdje se nalaze prozori, stupovi, izvori svjetla, itd.

Mjesta označena kružićima su mjesta za počasne goste

Ravni stol ili I-oblik za 25 do 30 osoba. Treba voditi računa o proporciji (dužina u odnosu na širinu). Za posluživanje je to najprikladniji oblik.  	***Stol u obliku slova T*** za 30 do 40 osoba  
Stol u obliku slova U za 40 do 60 osoba  	***Stol u obliku slova E*** za 60 i više osoba  

Stol u obliku češlja za 100 i više osoba. On ima uvijek više od tri članka. Po mogućnosti treba biti postavljen neparni broj članka. 	Okrugli stol najprikladniji je za okrugle i polukružne prostore 
Otvoren oblik stola Kvadratičan, okrugli, pravokutan	Stol u obliku zvijezde

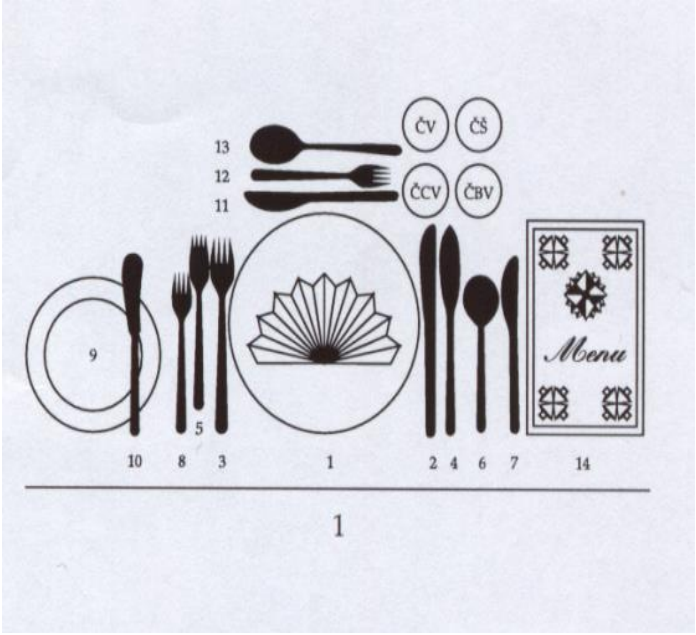
	



Banket sala

Svečana postava

Primjer 1.



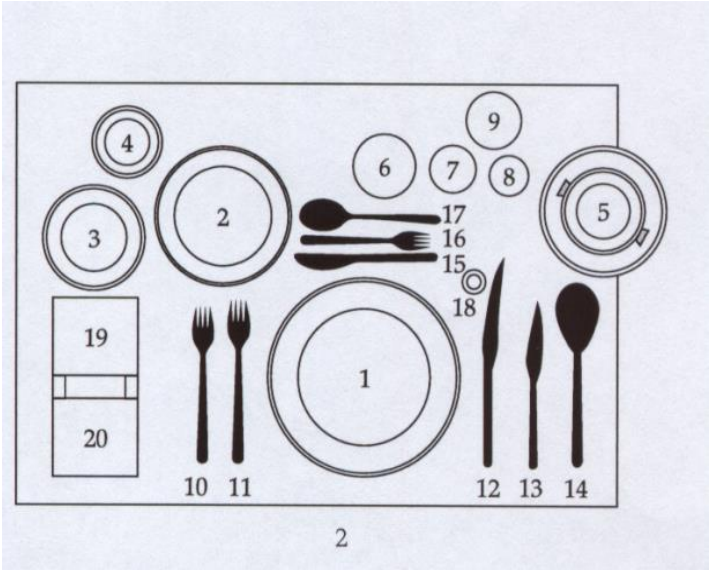
Kompletna postava s menuem
1 Donji tanjur s lepezastim ubrusom
2 Nož za meso
3 Vilica za meso
4 Nož za ribu
5 Vilica za ribu
6 Žlica za desert
7 Desertni nož
8 Desertna vilica
9 Tanjurić za kruh
10 Nož za maslac
11 Desertni nož
12 Desertna vilica
13 Desertna žlica
14 Meni karta

za večernji stol po izboru

č.v.	čaša za vodu
č.c.v	čaša za crno vino
č.b.v.	čaša za bijelo vino
č.š	čaša za šampanjac

Kada je stol potpuno uređen tada se postavlja stolica na njeno propisno mjesto.

Primjer 2



2

1 Donji tanjur
2 Tanjur za prilog
3 Tanjur za kruh
4 Tanjur za maslac s nožem
5 Čaša za vodu
6 Čaša za crno vino
7 Čaša za bijelo vino
8 Čaša za pjenušac
9 Vilica za ribu
10 Vilica za meso
11 Nož za meso
12 Nož za ribu
13 Žlica (ili vilica za predjelo)
14 Nož za voće
15 Vilica za voće
16 Vilica za desert
17 Solenka
18 Ubrus (može se staviti i na desnu stranu)
19 Oznaka mjesta (ili imena); može stajati i ispred tanjura

Na banketima najčešće radi prava mala vojska poslužitelja (konobara), kuhara i pomoćnog osoblja. Za banket koji se priprema za VIP (V.I.P.) very important person(s) – posebno važne osobe, recimo oko 130-140 osoba, potrebo je oko 100 osoba:

doček gostiju na glavnom ulazu, otvaranje vrata na automobilu - 8
upućivanje gostiju prema blagovaonici (tj. mjestu održavanja banketa) i ostalim prostorijama –7
pripremanje pića i aperitiva – 7
posluživanje gostiju pićem tijekom kruženja i razgovora (prije svečane večere) 7
kuhanje kave i posluživanje kave u odvojenim prostorijama 10
ostalo osoblje na raznim dužnostima, ovdje je uključeno osoblje koje priprema jela (osoblje u kuhinji) i poslužuje jela, i ostalo – 90

Jestvenik – menu karta, na diplomatskim objedima, uglavnom je na francuskom jeziku.

Kada se i kako poslužuju slatkiši

Slatkiši su često na našem stolu i domaćice, a katkada i profesionalne ugostitelje, zbunjuje pitanje treba li ih poslužiti prije ili poslije - voća; ***poslije slanih jela i sirova, a prije voća***.

Pred goste se stavljaju maleni, desertni tanjurići ili zdjelice za voćnu salatu ili sladoled.

Žličice ili male vilice obično su postavljene s ostalim priborom za jelo, nalaze se „iznad" tanjura.

Kod sastavljanja jestvenika pažljivo birajte slatkiše da budu teži i hranjivi nakon laganih jela, a lagani ili čak vrlo lagani nakon obilnog, teškog obroka i u načelu poslije kasne večere.

Sitni kolači stavljaju se najčešće u papirnate košarice. Pladanj s kolačima ide od gosta do gosta da se posluži svatko sam. Svi drugi kolači uglavnom se unaprijed narežu i poslužе lopaticom, škarama ili vilicom za posluživanje.

Slatkiši koji se jedu žlicom na stol dolaze u zdjeli ili na pladnju (varenci i nabujci) - uvijek cijeli. Uz njih poslužite veću žlicu da svatko zagrabi po želji. Ako je predviđen preljev ili krema uz takve slatkiše, ponudite je u posebnoj zdjelici s dubljom žlicom.

Torta dolazi na stol uvijek čitava, ali po mogućnosti već narezana.
Iznimka su svečano ukrašene torte kojih bi se ukrasi ili natpisi uništili rezanjem, pa ih najprije pokažite čitave. U načelu pladanj s narezanom tortom dodaje se od gosta do gosta, no često domaćica stavlja tortu na tanjure. Sladolednu tortu unaprijed čete jednostavno narezati ako malo zagrijete nož.

Sve nadjevene torte poslužuju se na okruglom ili četvrtastom tanjuru, ovisno o obliku poslastice. Na tanjur se stavi papirnati podložak s čipkastim rubom. Tanjur može biti od srebra, porculana, keramike, metala, ali i od nelomljive plastike, ovisno o prilici za koju će se torta poslužiti. Za svečanu večeru torta se donosi na stol na srebrnom tanjuru, ali i na porculanskom, za obiteljske svečanosti na keramičkom tanjuru ili tanjuru od metala, za dječju svečanost tortu je najbolje staviti na tanjur od nelomljive plastike. Uz kolač stave se mali tanjuri i pribor za jelo. Za rezanje i posluživanje torte potreban je nazubljen nož i lopatica za kolače. Ta je lopatica neophodna i vrlo korisna kad krema malo pretekne i izviri između listova u toku rezanja torte, pa se lopaticom krema podigne ili izravna.

Kolač se jede čajnim žličicama ili žličicama za sladoled, ili možda još bolje posebnom vilicom s dva zuba od kojih je jedan malo proširen i nalik je lopatici.

Torte nadjevene voćem svima se preporučuju, posebno djeci koja vole kad dobiju samo svoju tortu na stol uz popodnevni topli kakao, odnosno čokoladu, ili im se može u ljetnim mjesecima poslužiti izbor voćnih sokova, a pjenušac i neko slatko vino odraslima.

Torte nadjevene vrhnjem ili nekom jednostavnom kremom vrlo su prikladne za večeru u prijateljskom krugu, uz dobar slatki pjenušac ili slatko suho vino.

Torte nadjevene kremom od likera poslužuju se uz suhi liker, a kremom od maslaca uz mirisna vina.

Sladoled poslužite u zdjelicama. Grabite ga posebnom žlicom (slastičarskom) ili običnom, a možete ga rezati i nožem na kocke. Ako kugle nisu lijepe, prikrijte ih preljevom ili narezanim voćem, pa ukrasite keksom.

Uz slatkiše ponudite *slatkasto vino, prošek* ili *pjenušac*.

Povijest slatkiša

Povjesničari gastronomije kažu da je masovna proizvodnja slatkiša stara samo tri stoljeća, dok su ih ljudi pravili i prije mnogo tisućljeća, a ljubav prema njima postoji koliko i sisavaca. Majčino je mlijeko prva slastica koju kušamo, a slatko prvi okus koji naš jezik uspijeva osjetiti.

Postoje razne naznake da su za slastice znali i naši davni preci iz novijeg kamenog doba. Prvi su slatkiši bili primitivni „keksi“, koji su vjerojatno nastali slučajno, kad je kaša od žitarica, ostavljena da se namače i omekša u vodi, pala na zagrijano kamenje vatrom („prva peć“). Vjerojatno se, onome tko ju je kušao, svidjela pečena kaša, pa su uslijedili pokušaju pečenja raznih vrsta omekšanih žitarica. Netko se sjetio namakati žitarice u mlijeku, mnogo kasnije kad je bilo razvijeno stočarstvo, umjesto u vodi, a potom je netko toj smjesi dodao med. Med, prvo sladilo koje je čovjek upoznao.

I tako, malo pomalo, dolazimo sasvim blizu modernom pojmu slastica. Medenjaci su bili na jestveniku kraljevskih obitelji u Babilonu, a Egipćani su pravili torte od mlijeka, meda i sezama. Takva je torta pronađena u grobnici faraona Pepionkha iz 22. stoljeća pr. Krista. Prisjetimo se da je i *amrita*, piće naših mitoloških bogova, bio proizvod od - *ječmene kaše*, *meda* i *mlijeka*.

U davna vremena ljudi nisu jeli slastice svakodnevno, nego samo prilikom svečanosti kao što su počeci godišnjih doba, svetkovine u slavu bogova ili svadbe. Grci su pravili kolače i nudili ih božanstvima da bi ih odobrovoljili, a li vjerojatno i sami sebe kad god su si to mogli priuštiti. Rimljani su jeli slastice, ostavivši nam naputke za tortu od brašna, jaja, sira i mlijeka, koji potječe s prijelaza trećeg u drugo stoljeće pr. Krista. U ostacima Pompeja, uništenih u vulkanskoj erupciji 79. godine, pronađena je i dobro očuvana okrugla torta.

Običaj posipanja orasima ili bademima smjese od brašna, meda i jaja „rođen“ je još u Rimskom Carstvu, a početkom 12. stoljeća europski su se vladari sladili sušenim voćem obloženim stvrdnutim medom. Takvi su kolačići ili bomboni imali dugu trajnost pa su pohranjivani u kutijicama kao kakvi dragulji. Bile su to prve „bombonijere“.

Umijeće prekrivanja medom poslužilo je i ljekarnicima prilikom pripravaka lijekova od gorkih trava: medena je glazura prekrivala neugodan okus i pomagala bolesnima da lakše uzmu lijek. To je preteča moderne izrade „zaslađenih“ pilula koje ispod površine kriju gorak okus.

Iz srednjeg vijeka potječe i običaj stavljanja kolača koje bi donijeli svatovi na jednu hrpu. Što je veća bila hrpa, to je veća imala biti sreća mladenaca. Od takve u početku neuredne hrpe u 17. stoljeću, rođena je i torta od više „katova“. S istim značenjem: što viša torta, veća sreća za slavljenika.

Francuzima možemo zahvaliti za moderne slastičarnice, a oni su bili prvi koji su uveli običaj jedenja slastica nakon glavnog jela. Slastica predviđena za konac objeda (večere) postala je poznata kao desert (*fran.* dessert; *izg*. dese:r).

Pazi na pismo, jer pisano desert (jedno-s) znači – pust, napušten (slično je i sa šodo – *chadeau* = preljev, za razliku od c*hâteau* – šato = dvorac, ili poison - pwazə = otrov, za razliku od poison - pwasə = riba).

UMJETNIK U SJENI (i o kuharskom nauku)

Kulinarstvo je staro koliko i čovjek, jer je i primitivno ljudsko biće bilo svjesno da od hrane ne zavisi samo život već i zdravlje, i da hrana čovjeku može pružiti mnoga zadovoljstva. Sama riječ *kulinarstvo* kazuje nam, da je to - vještina pripremanja biranih jela, a izraz je nastao još u vrijeme Rimljana od latinske rijeci *culina* - kuhinja (preneseno, hrana/jelo). Kuharstvo je znanje o kuhanju, a kuhati znači pripremati hranu, pripremati jelo, odnosno sam proces kuhanja. Drugim riječima **kuharsko umijeće** je korištenje stečenog znanja i iskustva raznih kuhinja u pripremanju jela.

Začetak kuharstva u današnjem smislu riječi su gozbe poslije žrtvenih običaja, koji datiraju iz prapočetka civilizacije. U čast bogova i predaka, spaljivale su se cijele životinje i prinosile kao žrtva, kasnije se prinosio samo dio, dok bi ostalo pojeli sudionici žrtvenog obreda. Tokom mnogih stoljeća to su bili skoro jedini izvori mesne hrane, te su redovno žrtvovanja bile prave svetkovine.

Proučavajući povijest kroz minula tisućljeća puno se može naučiti i o kulinarskoj prošlosti, kako su se pripremale namirnice, koje su se namirnice upotrebljavale i na koji su se način usluživale. Jedan od najvrjednijih arheoloških nalaza koji nam u tome pomaže je zemljana ili glinena posuda (omiljena od davnih generacija), koja nam govori o načinu življenja kao i dali se živjelo na višem ili nižem stupnju od nekih drugih naroda iz istog doba. Način njihove izrade, ljepota ukrašavanja, brojnost sličnih oblika ali različitih po veličini govori nam i o uporabnoj vrijednosti, a jedna od njih je termička obrada namirnica.

Ni za jednu kuhinju zgotovljeno jelo nije jednostavno zgotovljeno, već je to uvijek rad koji ima točno određeni početak i završetak. Ni prijesno ne postoji u čistom stanju, samo se neke namirnice mogu jesti, pa i one pod uslovom da prethodno budu oprane, oljuštene, isječene i gotovo uvijek začinjene. Mitovi, obredi ili jednostavni običaji uvijek su između pečenog i kuhanog.

Pečeno se stavlja na stranu prirode, to je život u šumi (muški spol), priprema se na otvorenom i pripada kuhinji koja se nudi strancima. Meso se nekada uglavnom peklo na žaru ili ražnju, odnosno palilo. Pečeno se vezuje i na prijesno zbog toga što se najčešće nepotpuno peče što je za neke izuzetno kvalitetno.

Kuhano se stavlja na stranu kulture, radi toga što kuhanje zahtjeva korištenje posuda, koje je proizvod kulture i predstavlja seoski način života (ženski spol), i intimnoj kuhinji tj. maloj zatvorenoj grupi. *Kuhano je život, pečeno smrt* tako se i za kotlić kazivalo da je *besmrtan*. Kuhanje se obavlja zahvaljujući posudama od pečene zemlje ili kod naroda koji nisu znali za grnčariju u posudama od drva u koje se potapalo užareno kamenje. Obje vrste posuda, koje su generacije i generacije čuvale, pazile, čistile, popravljale poslije svake upotrebe i stavljale na svoje mjesto da bi se mogle koristiti više puta, ubrajaju se među najtrajnije kulturne predmete. Korištenje lonaca i tava za kuhanje uživalo je poseban ugled i smatralo se dokazom civilizacije.

Još je Aristotel kuhanom davao prednost pred pečenim zato što se njime bolje eliminirala sirovost mesa: *„zato što su pečena mesa sirovija i suhoparnija od kuhanih....“*. Drugi su davali prednost pečenom i pored toga što je u velikom broje slučajeva ispečenost bila nejednaka, samo mjestimično ili samo iznutra ili samo izvana. Skoro dvije tisuće godina kasnije, danas, zar se po želji gosta ne radi mesno jelo priređeno kao: krvavo, polupečeno ili pečeno.

Francuski tekst iz 12. stoljeća (Hugues de Saint-Victor, De Institutione novitarium, in: Franklin str. 157) o pripremanju mesa kaže: *Kada pripremaju meso, neki se uzaludno trude i izmišljaju bezbroj načina kuhanja, prženja i začinjavanja, izvoljevajući poput trudnih žena čas meko, čas tvrdo, čas hladno, čas vruće, sad kuhano, sad pečeno, pa onda opet papreno ili sa cimetom, sa češnjakom ili solju.*

Nekada se hrana kuhala od navečer do jutra, o čemu nam govore stari naputci, u istom loncu godinama. Jelu se dodavao ostatak od obroka, nova namirnica i svježi umak. Navodno da je jelo postajalo sve bolje i bolje što je bilo starije.

Za kuhanu hranu se kaže: *jedna od čovjekovih najsočnijih i najhranjivijih namirnica te bi se moglo reći da je u odnosu na druga jela isto što i kruh u odnosu na drugu hranu*

Dimljenje (treća vrsta termičke obrade) kao i pečenje jedini je posrednik između vatre i mesa, zrak. Razlika je samo u tome što se u prvom slučaju zračni spoj svodi na minimum, a u drugom povećava do maksimuma. Za neke narode je dimljenje mesa omiljeni način prerade. Dimljenje izražava blisko/udaljeno i sporo/brzo. Za razliku od pečenja, dimljenje je viši stupanj, jer je potrebna pušnica i kao građevina koju je podizao čovjek - objekt je kulture. Uz pušnicu je vezan vrlo stari običaj: lonci i tave se pažljivo čuvaju, a pušnica se neposredno poslije korištenja mora uništiti, jer bi u protivnom životinja željna osvete, došla da na dimu suši lovca. Dimljenje mesa radilo se iz posve praktičnog razloga, trajnije je od bilo kojeg drugog načina zgotavljanja.

Svaka analiza ponaosob može nam otkriti kako kuhinja jednog društva postaje jezik kojim ono nesvjesno izražava svoju strukturu, osim kada i ne znajući da to čini, odbija da na taj način izrazi svoje kontradikcije.

Claude Lévi-Strauss

Već u najstarija vremena postojale su knjige o domaćinstvu i takve koje su se bavile kulinarskim umijećem. Sastavljali su ih kuhari od znanja ili ako su bili nepismeni, pisari po uputama kuhara. Kao autori javljaju se već vrlo rano i liječnici. Prvi veliki kulinar čije je ime zabilježila (kineska) povijest je **Ijin**, živio u 17. stoljeću prije Krista, a prva (kineska) kulinarska enciklopedija datira iz 3. stoljeća naše ere. Od obilne kulinarske literature nastale u kulturi antičke Grčke doprli su do nas oskudni tragovi. Sačuvani su prije svega u dijelu *„Gozba učenih"* što ga je napisao **Atenaj**, vjerojatno 228. godine. To je opsežna zbirka citata među kojima se spominje i sedamnaest imena pisaca kuharskih naputaka. Jedina kuharska knjiga iz antike koja je u potpunosti stigla do nas pripisuje se **Marku Gaviju Apiciju**, suvremeniku cara Tiberija (14.-37. god.). Napisana je na latinskom, a u toku vremena doživjela dosta dodataka i isto toliko kraćenja.

Veza između spoznaje o zdravlju i kuharskog umijeća može se pratiti još od doba antike. **Platon** u *„Georgiji"* obrađuje to pitanje. U medicini on vidi umjetnost u pravom smislu riječi, dok u kuharskoj vještini, samo neku vrstu „ugađanja". U zaključku ukazuje na to da kuharstvo treba služiti liječničkoj znanosti. U jednom srednjovjekovnom prijevodu

Platonova djela „De honesta voluptate" naglašava se u predgovoru:

Govori se, a i istina je, da je culina, to jest kuhinja, najbolji lijek. Gdje je dobro opremljena nisu potrebni ni liječnici ni ljekarnici. I mnogi drugi autori izjavljuju da je bolje zdravlje tražiti u kuhinji nego u ljekarni.

Iz povijesti čovječanstva poznato je da su u starom vijeku na Dalekom, Srednjem i Bliskom Istoku, u staroj Grčkoj i Rimskom carstvu postojale različite vrste ugostiteljskih radnji. Svima njima zajedničko je bilo *nositelj vještine pripremanja hrane* - **kuhar.** Još danas se pamte u Grčkoj, riječi pjesnika Eufrona iz 2. stoljeća prije Krista:

Kuhar je koristan koliko i pjesnik, i isto tako mudar

da bi se mnogo stoljeća kasnije kazalo:

Kuhinja nije nauka, kuhinja je kreativnost

(Marie Therese Marty)

Careme Marie Antoine (1784.-1833.) francuski gastronom, napisao je *Le pâtissier royal parisien.....etc.* (1815.) knjigu koja zastupa profinjeni smjer u kulinarstvu. Napisao je još H*istorie de la table romaine, Maître-d'Hôtel.* Studirao je kemiju i povijest, izmišljao nova jela, a najviše se bavio proučavanjem starorimske gastronomije. Jednom je zapisao: **„Od pet umjetnosti, najveća je arhitektura, a njena glavna grana je slastičarstvo".** A. Careme smatra se zaslužnim za osmišljavanje večere kakvu je danas poznajemo, s redom i pravilom. Prvi je podijelio večeru na predjelo, juhu, glavno jelo i desert; postavio je zahtjeve da se jela redaju po međusobnom odnosu okusa i izgleda. Prema Caremeu kod večere nije bitan samo okus hrane, već i sam vizuelni dojam stvara potpuni užitak.

Krajem 18. stoljeća tiskana je, možda prva (barem prema sadašnjim izvorima) naša kulinarska knjiga. Varaždinski liječnik (ali i zet) **Ivan Krstitelj Lalangue** (1743.-1799.) napisao je i objavio prve upute o sadnji i pripremanju za jelo, nove jestive biljke - krumpir *„jabuke zemeljske"*. Još se i danas mogu naći u seoskim domaćinstvima naputci iz te knjige kao „starinski narodni specijaliteti". Zagrebački kanonik **Ivan Birling** napisao je knjigu *Nova skup složena šokačka knjiga vsakojačke jestvenine pripravijat,* koja je tiskana u Zagrebu 1812. godine. Hrvatski književnik **Đuro Deželić** izdao je 1876. godine u Zagrebu *Hrvatska kuharica ili pouk kako se gotove svakakva jela.* Gospođa **Marija Kumičić** sastavila je knjigu *NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA* po Katarini Prato, Saint-Hylaire i drugima, tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku. Knjiga je štampana krajem prošlog ili početkom ovog stoljeća (na knjizi nema godine izdanja).

Kuharica izdana u Leipzigu 1709. godine pod naslovom *„GRANATAPFEL"* raskošni barokni vodvilj s 519 naputaka, značajna je za nas. Knjigu je napisala **Elenora Maria Rosalia, kneginja od Eggenburga** (rođena u Češkoj 1647. godine kao kneginja od Lichtensteina) koja je sa suprugom Johannom Sigfriedom od Eggenburga neko vrijeme živjela na području Slovenskog primorja. U knjizi navodi naputak za ***„Frankopan tortu"*** čiji je naputak prvi put objavljen 1686. godine, ali pod imenom ***„torta FREGIANI"***, u knjizi *„Granatapfel"* tiskanoj u Grazu. Ova torta je jedna od prvih Europskih baroknih slastica, a prema svim dosadašnjim saznanjima najvjerojatnije je u vezi s kulinarskim stolom **Krste Frankopana.** U grbu Frankopana stoji natpis **FRANGIPANI**, što u prijevodu znači - **kruholomci,** te je možda i sam naziv prvobitno krivo napisan umjesto „***torta FRANGIPANI"***. Torta se radi od tijesta (može se koristiti lisnato tijesto), svinjske masti i loja, nadjeva obilno kremom od slatkog vrhnja, prženim pistacijima, muškatnim oraščićem, cimetom, korom limuna, ružinom vodicom i voćem. Svi navedeni sastojci odavno su korišteni kao živežna namirnica u primorju i nije pretenciozno ustvrditi, da je ta torta ponikla iz našeg podneblja.

(Frankopan-Torte).

6 žumanjaka, 3 decilitra skorupa, šečer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se sgusne. Ovom kremom, pošto se ogladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasiraj geléom od grozdjica ili pekmezom od kajsija.

Uostalom, i sam Krsto Frankopan, izuzetan je pisac o *„istvini i pitvini"* u svojim gastronomskim stihovima: „Mesari kak mesari", „Meso u loncu", „Tele", „Kokot", „Par golubova", „Jajce", „Kruh u peć metati", „Napojnica pri stolu".

Kao što se kuhinja može slojevito promatrati u odnosu na običaje, društvo i prirodu, isto tako ima određene simbolike u *odjeći kuhara.* Općenito je odjeća vanjski simbol duhovne djelatnosti, vidljiv oblik unutrašnjeg čovjeka i svjedoči o pripadnosti karakterističnom društvu, funkciji, statusu, sloju, cehu, tj. ona je ponekad i njihov simbol.

Bijela boja, je privilegirana boja, budi razum, označuje prosvjetiteljstvo i čistoću. *Kruna* na vrhu glave simbolizira vrijednost glave, vrhunac ljudskog tijela i vrijednost onog što nadvisuje i samu glavu. Kruna je dostojanstvo, vlast, snaga, superiornost; koliko god bila prolazna i površna, ona je i nagrada za pothvat ili izuzetne zasluge.

Kružni oblik iskazuje savršenstvo.

Pregača, naslijeđena od obrtničkih običaja podsjeća na rad za koji ju je potrebno nositi. Ne tako davno još se govorilo *o pravu na pregaču* što su ga naučnici u nekim zvanjima plaćali nakon završetka svog naukovanja.

Sve ovo, bez pretenzije uveličavanja kuharske struke iznad drugih, možemo naći u odjeci kuharskog osoblja.

Tradicionalna kuharska kapa – gljiva kapa

Kapa za jednokratnu uporabu – papirnata kapa

Da bi se zaslužilo pravo nošenja ***kuharske kape*** kao i naziv ***majstor kuhinje*** (prema jednoj od legendi) mora se znati (među ostalim) pripremiti jaja na sto načina (za francusku kuhinju se kaže da jaja priređuje na onoliko načina koliko godina ima dana). Stari Grci i Rimljani jaja su smatrali poslasticom. Sam oblik kuharske kape (opet prema legendi) znamen je kraljevske krune.

Početkom kršćanstva jaje je bilo simbol Uskrsa i ponovnog uskrsnuća, te samo kuhar koji zna pripremiti jela od jaja zavrjeđuje svoje ime, a stotine malih nabora tradicionalne kuharske kape simbolizira broj naputaka za spremanje jaja. Poznati francuski kuhari hvale se da kod njih gost može dobiti jaja pripremljena svaki dan na drugi način (koliko dana u godini toliko i načina pripremanja/naputaka). To je samo jedna od legendi pokrivala za glavu *bijelog cehovskog rangiranja.* Kičasti dio pripada drugoj legendi, koja ima svoje podrijetlo u Asiriji (stara država u Aziji).

Kao i mnogi drugi vladari, živio je i Asirski vladar u stalnom strahu od atentata trovanjem. Pažljivo izabran, njegov kuhar pored umješnosti kuhanja, morao je biti odan i vjeran tj. lojalan svom vladaru. Nije bila rijetkost da kuhar potječe iz plemenite obitelji ili da je čak rođak vladara. Bio je dobro plaćen, najbolja zaštita od podmitljivosti, i uživao veliki ugled na dvoru, tako mu je bilo dozvoljeno nositi kapu koja je slična kraljevskoj kruni. Nabori na kapi simboliziraju kraljevsku krunu. Kuharska kapa je tako i oznaka priznanja za vjernost dinastiji.

U 6. stoljeću morali su umjetnici i filozofi bježati iz Bizanta zbog političkih spletki i proganjanja. Zaštitu su pronašli u manastirima grčke ortodoksne crkve, gdje su radili kao kuhari i obukli njihovu neupadljivu odjeću. Kao i drugi monasi nosili su visoke kape, ali ne posvećene *crne,* nego neutralne **bijele.** Vjerodostojnost porijekla kuharske kape po ovoj legendi je ipak manja.

Pokrivalo za glavu - kuharska kapa, koja se nosi već stoljećima, najvjerojatnije ima svoje porijeklo u jednostavnosti potrebe da se kosa drži zajedno, da bude pokrivena. Osnovni oblik, trake ili vrpce oko glave sprječava kapanje znoja, a visina i namreškanost (kovrčavost) drži materijal izdignut. Početkom 16. stoljeća to je bio osnovni model u čitavoj Europi s malim razlikama u obliku, visini i vrsti materijala. Francuski kuhari davali su prednost baskijskoj kapi, plosnatog oblika; u Italiji su rađe nosili poluvisoku kapu ukrućenog oblika. Listovi starih kuharskih knjiga govore nam još o nizu drugih primjera: šiljaste kape na kraju prelomljene (sa ili bez kitice/rese), koja je pripijena uz glavu, neka vrsta svečenićke ili židovske kape (tjemena kapa). Frigijska kapa, visoka šiljasta kapa sa zavinutim vrhom bez oboda (u slikarstvu se koristi kao simbol Francuske Revolucije). U Njemačkoj je bila poznata „vretenasta kapa“, oblik je sličan vretenu.

Boucher, kuhar francuskog državnika Talleyranda (1754.-1838.) prvi je uspostavio pojednostavljenje kape, kao i bijelu boju kuharske brigade iz higijenskih razloga. Bijela boja ostala je do danas, dok se oblik kapa mijenjao sve do našeg stoljeća. Ćelavi kuhari morali su imati kapu od baršuna (kadifa, pliš, samo; tkanina nježne površine od malih dlačica) ili neke druge deblje tkanine za vrijeme kuhanja.

Antoine Marie Careme (1784.-1833.) proslavio se plosnatom kapom učvršćene papirom. Oko 1820. stupio je u službu britanskog veleposlanika lorda Stewarta u Beču, gdje je osmislio visoku kapu u koju je stavio prsten od papira tako da je izgledala kao svetačka aura. Stari oblik, mislio je, ima previše sličnosti sa kapom za spavanje. Novotariju je zapazio lord Stewart i dobronamjerno komentirao te su kuhari počeli oponašati taj oblik. Nadalje, organizirao je *bijeli ceh - Winer Careme,* koji se proširio Europom.

Kuhar **Alfred Suzanne**, 1894. napisao je u Parizu osobni stav na način nošenja kape, promatrajući svoje strukovne kolege; *„općenito se može reći da o načinu i vrsti, kako kuhar nosi svoju kapu, može se zaključiti i njegov karakter. Ukoliko kuhar stavlja kapu lagano naherenu i nešto odostraga on je* ***nabusit i autoritativan čovjek.*** *Neki koji su* ***drski i prirodno pametni****, nose kapu nagnutu na uho i pomalo su* ***snobovi.*** *Tipovi koji nose nemarno pokrivenu glavu obično su* ***bezobzirni čudaci ili filozofi.*** *Oni koji guraju kapu prema očima, obično su* ***cjepidlake, ljenivci, lakomisleni ili iskusni stručnjaci.*** *Kapa gurnuta prema natrag, tako da poprima „ oblik-cvjetače“ obično je* ***natmureni kuhar.***

Oko 1848. nastala je takozvana „uspješna kapa“ (Schlägermütze) s kožnom zaštitom, koja je bila kamen spoticanja carskih kuhara i novih kuhara., jedni su je osporavali a drugi hvalili. U ilustriranoj berlinskoj kuharici od **F. Kurtha**, učitelj u kuharskoj berlinskoj školi i kuhar na pruskom dvoru, nalazi se slika kraljevske kuhinje. Ovo djelo je jedno od najranijih izvora, koje pokazuje kuhara s današnjim izgledom kuharske kape. Možda je malo kruta, prečvrsta i preuredno nabrana, kapa je vrlo slična i onoj koju je nosio **Auguste Escoffier** (1846.-1935.) ali je u svakom slučaju udobna i prikladna. Nositelju je davala dostojanstveni izgled. **Carameov** model s papirnatim učvršćenjem djelovao je ipak smiješno. Sličnost u visini s cilindrom plemstva Vel. Britanije djelovalo je kao odlikovanje staležu kuhara, kaže Escoffier, i dodaje: „*kuhar zavrjeđuje nositi „La Toque Blanche“ kad je u mogućnosti svoj zanat rukama ispričati“.*

Visina kape nije čvrsto određena i uobičajeno je oko 25 centimetara, ali može biti i viša prema rangu nositelja koji se time želi istaći.

Danas se bijelo visoka kapa nosi u svim kuhinjama svijeta, a kuhari se razlikuju prema znanju i umjetnosti struke dok je visina kapa odraz raspoloženja (čudi - hirovitosti) onoga koji je nosi, čime ga ista i označuje. No jedno je sigurno: **kada učenik sam stavi po prvi put bijelu kuharsku kapu i kad je ima pravo nositi, to je bez sumnje ponosan, gord trenutak.**

Kako treba kuhati i što je gurmanski užitak davno je već rekao **C.F. Rumford (1753.-1814.):**

Treba odbaciti sva pretjerivanja za stolom i u kuhinji, sve izmišljene komplicirane postupke, jer su oni izraz neprirodne razmaženosti. Istinski i vrhunski gurmanski užitak mogu vam priuštiti samo jela od svježih prirodnih namirnica. Ta se jela mogu pripraviti čak i na vrlo jednostavan način, s pomoću vode, vatre i soli.

Ne tako davno **Herbert Fritsche**, u svom članku - o čovjeku i kuhinji, kaže: *kuhinja je svetište, a jelo i piće je od pradavnih vremena povezano i bogoslužjem. Zahvalnost onoj sili koja nam poklanja darove potrebne da se njima prehranimo, živi samo ondje gdje ni racionalizacija života ni tabelarno proračunavanje pojedinih jela u pogledu njihove biološke vrijednosti ne stvaraju hladnu atmosferu, već naprotiv ondje gdje živi brižna skrb i kultivirano umijeće kuharstva.*

Danas, nakon izlaska iz restorana gdje smo bili primjereno ugošćeni, proveli ugodan boravak u lijepom ambijentu i bili više nego zadovoljni pripremljenim jelom, najčešće zaboravljamo na jednog učesnika u cijelom tom slijedu, koji ima najveću ulogu i bez čijeg prisustva sve to ne bi bilo upotpunjeno, obzirom da nam je i osnovni motiv i bio zadovoljenje želje za ugodom u jelu.

Kuhar, zanimanje koje nije *obrt nego i umjetnost*, ostaje kao lik *uvijek u sjeni i nevidljiv je za svakog posjetioca*, te ostaje kao iza čarobnih dvokrilnih vrata u prostoru topline, pare, miomirisa kao dirigent orkestra čija se glazba *vidi, osjeti i u njoj uživa*, ali bez prisustva i dirigenta i glazbenika.

Tim *umjetnicima u sjeni* što svojim radom zadivljuju svakog ljubitelja dobre kuhinje, poslužno osoblje može se odužiti prihvaćajući uzrečicu:

ne kvarite ukusnu kuhinju, neukusnim ponašanjem i cijenama

Što mora znati kuhar koji se želi uzdignuti iznad prosjeka (šest koraka do *majstora kuhinje)*

Kaže se da su potrebna **šest koraka** (*šest* je broj uzajamnog darivanja i suparništva, broj mistične sudbine, mogućeg savršenstva. U Bibliji je to broj stvaranja, svijet je bio stvoren u šest dana. U antici je bio posvećen Veneri-Afroditi, boginji fizičke ljubavi. U Kini je broj šest prije svega broj Neba, kola u koja su upregnuta šest zmajeva) za dosizanje vrhunske kuharske profesije koja je osnova za gastro kriterije u ocjenjivanju jela. Prema tim koracima ili kriterijima vrednuje se priprema jela i jedini su kriterij uspjeha. Ispunjenjem svih šest koraka ispunjeni su zahtjevi za najbolje ocjene – zvjezdice u vodičima ili drugim pisanim preporukama gastronomske ponude.

Kvaliteta namirnica je na **prvom mjestu** i nebitno je da li je ona „jeftina“ ili „skupa“, važna je – ***kvaliteta*** - *svježina* – vrsta uzgoja, i je li uzgojena ili slobodno raste u prirodi. Spadamo u mali broj europskih zemalja gdje se mogu naći namirnice prirodnog uzgoja i čistoće. Jela pripremljena od namirnica iz prirode ili čak od „zaboravljenih“ namirnica (npr.: voće, povrće, žitarice, riba, meso,kuharu će u svakom slučaju pripomoći u dobivanju – zvjezdica (ocjenjivanje jela).

Tehnička priprema jela je na **drugom mjestu** što je i jedna od najčešćih pogrešaka u radu kuhara, kod koje se uočava da li postoji izvorni okus namirnice ili je on „zamaskiran“. Osnovna karakteristika jela je da ono - mora istaknuti karakterističan okus izvorne namirnice i nesmije biti „zamaskiran“ do neprepoznatljivosti tako da se ne razlikuje, npr.: krumpir od tikvica ili obrnuto, i slično. Svaka upotreba dodataka u kuhinji (tvornički umaci, aditivi, kao i novi trendovski dodaci ….) moraju biti u svrsi isticanja okusa namirnice, a ne samo kao svrha samoj sebi, tj. pomodarstvo u korištenju novih trendova.

Treći korak je spajanje i balansiranje različitih okusa na – tanjuru, to je odlučujući korak u razlikama između „običnog“ kuhara i „majstora „ kuhinje. Biti ili postati „chef“, a nadasve biti „majstor kuhinje“ ovisi o talentu ali i želji u stalnom učenju i praćenju tehnoloških napredaka kako u proizvodnji namirnica tako i opreme koja se koristi u kuhinji.

Originalnost jela je **četvrti korak**. Ovdje se uočava da li se radi o neuspjeloj imitaciji originala, kopiji kopije, posve novom jelu ili je to tradicionalno jelo pripremljeno na zahtjevniji način uz korištenje novih tehničkih pomagala i (ili) pripremljeno na organoleptički interesantniji način. Četvrti korak je prepoznatljivost i stil kuhara što je i odraz ne samo kuharskog znanja i umijeća nego osobnosti kuhara.

Peti korak je slaganje jela po tehnici pripreme, gradaciji okusa, redoslijedu u kojem se ne ponavljaju namirnice, je jednom riječju balansirani koncept jela i menija, i spada u kuharsku elitu.

Šesti korak je pitanje u kojem bi odgovor trebao biti – *negativan*. Pitanje koje si postavlja i kuhar i konzument jela: da li bi se moglo pripraviti – bolje. Ako se jelo ne bi moglo pripremiti bolje ni uz korištenje bolje kvalitete namirnice, neke druge tehnike ili boljim balansiranjem okusa, tada je moguć samo jedan odgovor – jelo je pripremljeno najbolje što je moguće (*savršeno* bi ipak bila preteška riječ) koje osvaja sve zahtjeve očiju, okusa i nepca. Jedno riječju slika je zaokružena u jednu cjelinu.

(uz - Kriterij ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja – šest koraka do *majstora kuhinje* - je osnova rada ugostiteljskog objekta*)*

NESAVJESNI UGOSTITELJ

Zlatno pravilo ugostiteljstva je - pošten odnos prema gostu, koje se dosljedno primjenjuje u većini ugostiteljskih objekata, naročito onih s ugledom i tradicijom. Nažalost, cesta je pojava u kafićima, bistroima, picerijama, pečenjarnicama, gostionicama, restoranima, slastičarnicama i ostalim ugostiteljskim objektima potkradanje gosta.

Kod mene svaki gost dobije pice u svježe opranoj čaši, tako uz svaki whiskey ili vinjak prodam i malo vode

žalosno ali istinito.

Potkradanje tj. prijevara vrši se na tri načina:

prijevarom u cijeni (računu)
prijevarom u normativu (količina, sastav, kakvoća)
posluženjem koje ne odgovara onome što je gost naručio

Točioni pult (šank), mjesto je najvećih mogućnosti potkradanja gosta tj. ostvarenja „tehničkog viška“. Priprema espresso kave svrstava se u najčešće mogućnosti nedozvoljenih radnji nesavjesnih ugostitelja. Propisi nalažu da se kod svake pripreme pojedine kave aparat napuni odgovarajućom količinom svježe mljevene kave. Cesto se jednim punjenjem („dozom“) naprave dvije, tri a ponekad i četiri kave. Prigovor gosta da je kava *vodenasta,* opravdava se najčešće dotrajalim ili neispravnim aparatom. Korištenjem neodgovarajuće, jeftinije vrste kave (mješavine) ostvaruje se također „tehnički višak“. Posluživanje kave s tučenim vrhnjem („šlagom“) i zakidanjem samo pola žličice „šlaga“ ostvaruje se tijekom dana također „tehnički višak“.

Točenje pića manje od propisane količine, naročito kod žestokih pica ili kod piva ne pričekavši da se pjena slegne, ostvaruje se i te kako „zanimljivi tehnički višak“. Pice koje se razvodnjuje (vino, žestoka pica) dokaz je da gost vrlo cesto pije vrlo „skupu vodu“. Posluživanje žestokog pica u vlažnim čašama (netom opranih) svaki put se proda i nekoliko kapi vode.

Stara poslovica je govorila za gostioničara:

na pijeni je izgradio kuću

Najskuplja je voda - u svom krutom stanju - ledu, što je i uobičajeni način potkradanja gosta kod prodaje pica manje od propisane količine. Uvijek se prvo toči pice u čašu do normirane količine a tek nakon toga, na traženje gosta stavi se led ili se poslužuje u posebnoj čaši. Posluživanje tj. prodaja jeftinijeg pod skuplje uglavnom se odnosi na kvalitetna pića (konjak, vinjak, whisky). Drskost kod toga je ponekad i takva, da se u boci skupog pica drži jeftinije (i manje kvalitetno) pice. Cesto se u nekim „novopečenim“ ugostiteljskim objektima radi *„profiliranja“* gostiju toče samo skupa uvozna pića, bez prethodnog upozorenja poslužitelja, koje gost ako nije dobar znalac ne može ni prepoznati razliku između lošijeg i boljeg.

Po propisu uz svako posluženo piće ili neku drugu konzumaciju, mora biti priložen i otkucan račun. Nesavjesni poslužitelji donijet će već iskorišteni (otkucani) račun nekog prethodnog gosta, koji je podmirio račun i otišao (ovo se cesto koristi kod manjih ili pojedinačnih narudžbi). Na ovaj način poslužitelj može raditi „za sebe“, potkradajući vlasnika ili vlasnik sam povremeno potkrada gosta.

U objektima koji se nalaze na frekventnim mjestima (tržnica, sajmišta, autobusne i željezničke postaje, sportski objekti) cesto se naplaćuje prema „odjelu“ i ne stavljaju se na stolove obvezatni cjenici.

Kod većeg društva kad se naručuje više pica i ceh placa na kraju, nesavjesni poslužitelji ubacuju ponekad i ne izdate konzumacije, koje nitko iz društva ne kontrolira.

Zakidanje na normativima ili čak ne pridržavanje deklaracije s jestvenika, nažalost, stara je praksa nesavjesnih ugostitelja.

Ćevapčići i pljeskavice mogu sadržavati manje kvalitetno meso; više masnog tkiva, soje, mesnog brašna, „žlundri“, itd. Mogu biti i manji od propisane količine ili komada.

U pizzerijama se može zakidati na normativu tako da je pizza lakša od utvrđenog standarda ali i siromašnija sastavom i količinom priloga na njoj. Umjesto kvalitetne mesnate šunke može se staviti jeftinija, kao sir ili drugo. Cjenik u objektima koji prodaju ćevapčiće, pljeskavicu i pizzu, mora sadržavati i ispisani normativ.

Kod posluživanja u restoranima gostu se cesto naplaćuje kruh, koji je najčešće već uračunat u cijenu. Kuhinja izdaje jela u kojima ima manje mesa, tako da od četiri porcije napravi pet, a kod posluživanja salata takva je mogućnost još veća. U slučaju kad je više gostiju za jednim stolom, kad se u pravilu poslužuje na zajedničkom pladnju, ukupna količina mesa zna biti manja od one kad bi svaki gost bio poslužen ponaosob (to se može dogoditi i kad se poslužuje riba, rakovi i školjke). Znano je da „najveću zaradu“ nesavjesni ugostitelji ostvaruju na svadbama, banketima, koktelima, što je više gostiju veća je mogućnost da se „uštedi“ na ukupnoj količini posluženog. Račun na kraju može sadržavati i nešto što uopće nije došlo na stol (boca pica, pladanj slastica ....) a prodaje se sutradan na sličnom skupu.

Nesavjesni ugostitelji znaju zakinuti gosta i *promjenom namirnica* za pojedina jela. Kvalitetnu ribu zamjene manje kvalitetnom (oslić umjesto kovača ili lista naročito kad je jelo panirano, lignjuna za lignje, mrkača/muzgavca za škampe), umjesto jedne vrste mesa koristi se druga vrsta, što je naročito izraženo kod jela od mesa divljaci (meso domaće stoke ili peradi postaje cijenjeno meso divljaci, marinadom meso divljaci izgubi svoju karakterističnu tamnu boju i postane crvenkasto, meso domaće stoke ili peradi začinjeno borovicom, lovorom klinčićima, crnim vinom i ostalim karakterističnim začinima za divljač vrlo brzo se pretvori od domaće patke - u divlju, piletina - u prepelicu, pijetao ili stara kokoš - u fazana, teletina - u zeca, junetina - u srnu ili jelena, svinja - u divlju svinju; najčešće se na „lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina).

Imitirana jela, su dozvoljena jela u kulinarstvu, kad se kod nekih jela iz raznih razloga osnovna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo. **U jestveniku ili menu -u takva jela moraju biti posebno označena.**

Zakidanje tj. prevara gosta nikada nije isplativo, jer iskustvo je pokazalo da takav ugostiteljski objekt ne će moći opstojati i brzo mijenja osoblje ili vlasnika.

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE

Prije ulaska gostiju u ugostiteljsko objekt, sve pojedinosti moraju biti na svom mjestu, da bi se posao (posluživanje) moglo odvijati pravilnim redoslijedom i bez zapreka. U Međunarodnom rječniku ugostiteljstva, za takvu vrstu poslova se kaže *mise en place* ili u slobodnom prijevodu „za svaku stvar svoje mjesto, svaka stvar na svoje mjesto“ tj. pripremni radovi.

Prvi dio poslova odvija se u konobarskoj pripremnici (office):

priprema stolnog rublja
priprema i čišćenje posuđa i stolnog pribora za jelo
čišćenje i punjenje malog stolnog pribora (njem. Manage) ili „stolne ljekarne“ (kako se još kaže): sol, papar, ocat, ulje, senf, ketchup (kečap), Worcestershiresauce (vusteršair-umak), Tabascosauce (tabasko-umak), spremnik za ribani sir (parmezan), mlinčić za papar, posipač za šećer u kristalu i prahu, čačkalice.....

Pripremni radovi u blagovaonici

su osnovni radovi tj. udešavanje blagovaonice, i slijede nakon što je higijenski očišćena. Prvo se uređuju stolovi i stolice

Stolovi i stolice

Stolovi moraju biti stabilni i ako je potrebno noga stola se učvrsti podloškom od pluta, te ih se slaže u pregledan simetrični red. Svakom stolu pristup mora biti bez teškoća, gost se tijekom konzumacije mora osjećati udobno, kao što i konobar mora kod posluživanja imati dovoljno slobodnog prostora (za poslužna kolica, kolica za dogotavljanje jela ili priključni stol...). Udobnost gosta je bitno u blagovaonici, kad sjedeći provede dulje vrijeme, te postoje i određeni standardi: visina stola 72 cm, visina sjedećeg dijela stolice 46 cm, razmak između naslona stolice dvaju gosta koji sjede jedan nasuprot drugog i stola između njih ne smije biti manja od 180 - 200 cm. Svaki gost za stolom mora imati slobodan prostor od 70 - 80 cm širine stola i najmanje 40 cm dubine.

Postavljanje stolnog rublja

(podstolnjak, stolnjak, nadstolnjak, gostinjski ubrus). Ako su plohe stola glatke stavlja se podstolnjak od deblje tkanine (sprječava klizanje stolnjaka i štiti stol) koji se učvršćuje gumenom trakom za stol ili nogu stola (ne smije se vidjeti). Stolnjak se tako stavlja da rub od glačanja bude izvana a vanjski rub (kraj) iznutra. Rubovi stolnjaka smiju „visiti“ najviše 25 cm tako da su preko sjedećeg djela stolice najviše 1 cm. Posebno treba paziti da rubovi od glačanja na stolnjaku na svim stolovima budu okrenuti u jednom (istom) smjeru (ne smije biti razlike od stola do stola). Ukoliko se spaja više stolova zajedno, ne smije se vidjeti rub spajanja dva stolnjaka iz pravca dolaska gostiju (prvi stolnjak iz smjera gosta mora pokrivati rub drugog stolnjaka). Kod pokrivanja okruglog stola rubovi četvrtastog stolnjaka moraju se učvrstiti oko nogu stola (tako da pokriju noge stola). Nadstolnjakom se štiti stolnjak, i potrebno ga je često mijenjati zbog mogućeg prljanja.

postavljanje stolnog dekora i malog stolnog pribora

Kao stolni dekor služi cvijeće, pribor za cvijeće, svijećnjaci i mali stolni pribor („stolna ljekarna“). Na dobro pokriveni stol stavlja se samo spremnik za sol i papar, sav ostali pribor i čačkalice donose se na traženje gosta, Mali stolni pribor može se postaviti na kraj stola.

postavljanje podložnog tanjura

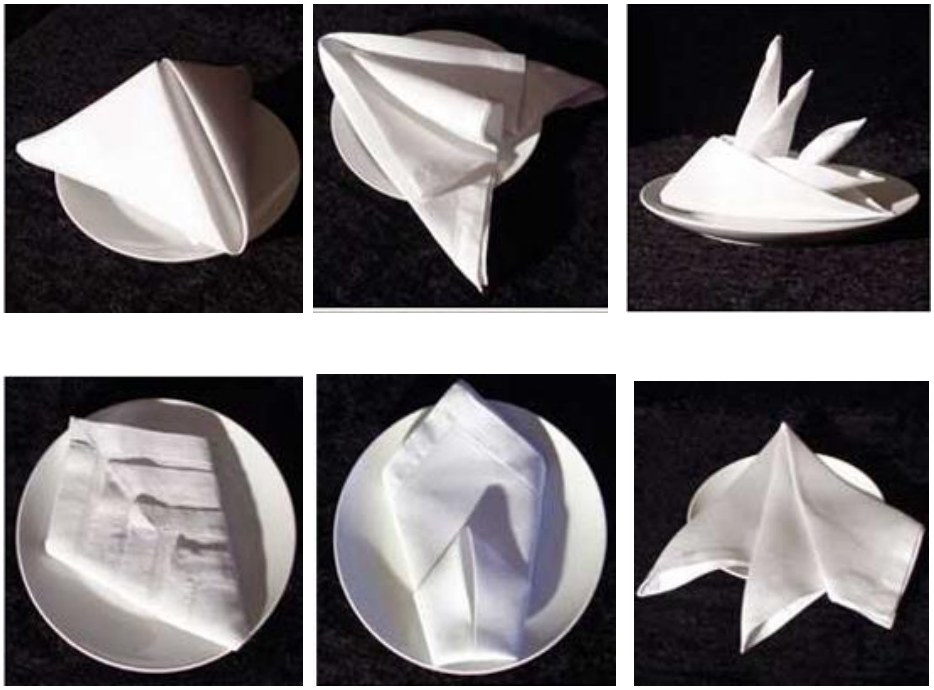
To je veliki porculanski tanjur za meso, ili u boljim ugostiteljskim objektima metalni lijepo ukrašen, koji se postavlja točno na mjesto gosta tako da rub tanjura bude 1 cm do ruba stola. Stolica je udaljena od stola za oko pola metra kako bi bilo dovoljno mjesta za daljnji rad oko stola.

Gostinjski ubrus

Ma koliko nam se činio nevažan, svečano postavljen ubrus ukrasit će svaki tanjur i stolu dati onaj konačni, svečani izgled. Za mnoge je on običan komad tkanine ili papira koji stavljamo uz tanjur ili na njega, a koji služi za brisanje usta ili zaštitu odjeće. No, za sve one koji vode računa o tome kako će izgledati njihov stol, ubrus nije samo to. Bez obzira na to je li jednobojan ili šaren, od najfinijeg materijala ili običnog papira, ubrus nam pruža pregršt mogućnosti za ljepši izgled stola.
Osim na tanjuru ili u njega, ubrus će izgledati vrlo dekorativno i u zdjelici za salatu: onaj od lana obavezno napunite slatkišima ili medenjacima, pri vrhu ga stegnite i učvrstite tankom šarenom trakom koja će razbiti eventualnu monotoniju neutralnih boja.

Stavlja se na podložni tanjur ili s lijeve strane tanjura, složen na jedan od jednostavnih oblika (prelomljen, savijen ili složen u trokut). Ukoliko se ubrus slaže na jedan od ukrasnih oblika tada gost dobiva kasnije još jedan (iz higijenskih razloga) koji mu koristi za vrijeme obroka. Ubrus mora uvijek biti u boji stolnjaka. papirnati ubrus koristi se u objektima niže kategorije ili samo za zajutrak.

Razni oblici složenih ubrusa



Načini slaganja ubrusa

čvor

ako za jelo trebate samo vilicu i nož, čvor je idealno rješenje. Ukrasiti ga možete štapićima cimeta.

ubrus savijte slijeva nadesno kako biste dobili trokut
počnite ga rolati od vrha prema gore, pazeći da ne gužvate previše tkaninu
od tako zarolanoga ubrusa napravite čvor i dobro ga stegnite. U sredinu stavite pribor za jelo

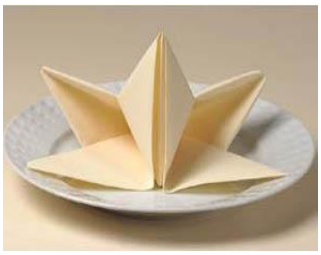
dvostruki kvadrat

savijte ubrus osam puta i dobro ga pritisnite
savijte prvi kut
savijte još jedan kut
okrenite i savijte gornji dio ubrusa kako bi napravili treći i četvrti kut
dugačku traku napravljenu od ubrusa postavite iznad prvog kuta, provucite kroz šupljinu između ovog i četvrtog kuta, napravite peti i itd.

džep

ako za predjelo namjeravate poslužiti pecivo, najbolje će odgovarati ubrus složen u obliku džepa u koji možete staviti kruščić.

ubrus presavijte napola prema gore, a potom još jednom zdesna na lijevo
lijevi i desni krak savinite prema sredini
odvojite dva „lista“ s vrha i preklopite ih prema dolje
potom donji dio ubrusa podignite prema gore i utaknite ga u džep



kruna

ubrus složen u obliku krune pri dnu učvrstite satenskom vrpcom i položite na tanjur ili ga uspravite bez vrpce.

ubrus savijte prema gore u oblik trokuta
lijevi i desni krak savijte prema gore tako da se spoje na sredini
presavijte cijeli ubrus napola na stražnju stranu kako biste ponovo dobili trokut. Potom lijevi i desni krak savijte na stražnju stranu, a da biste učvrstili oblik, umetnite jedan krak u drugi

lepeza

savijte ubrus (koristite ubrus veličine 45x45 cm) na trake široke 2-3 cm
stavite prst na sredinu i presavijte ubrus na pola
prsten za ubrus navucite do prve trećine presavijenog ubrusa, a gornji dio raširite

ili drugi način

složeni ubrus na „trake“ / harmoniku / dobro pritisnuti, presaviti na pola i uložiti u prsten za ubrus. (crtež)

lotosov cvijet

lotosov cvijet će najbolje uspijete od ubrusa veličine 60x60 cm. Prvo savijete sva četiri kuta prema sredini. Ovo ponovite još dva puta
okrenite ubrus i po četvrti put savijajte kutove prema sredini
* pribadačom povucite kutove(krajeve) između latica, ponovo nagore. Zatim izvucite još jednom prve četiri latice

lovački
složen je s uskim džepićem pa u njega možete staviti lišće, pero ili ono što odgovara jelu koje ćete poslužiti.

ubrus savijte napola pa potom još jednom kako biste dobili kocku
donji rub podignite prema gore
okrenite ga na stražnju stranu i krake umetnite jedan u drugi
pričvrstite krake spajalicom (koristite veće plastificirane spajalice u boji), a s prednje strane savijte tri vrha prema dolje

ljiljan

početni položaj i presavijanje kao za toranj (crtež)
donju polovicu ispod središnje crte saviti prema gore i vrh presaviti na donji rub (crtež)
oba kraja savinuti i uložiti jedan u drugi (crtež)
ovako složeni ubrus, oprezno oblikovati u okrugli oblik s unutrašnje strane i oba vrha presaviti prema dolje (crtež)

morski
naizgled kompliciran za izradu, ali vrlo atraktivan u kombinaciji sa školjkama.

ubrus savijte prema dolje kako biste dobili trokut
lijevi i desni krak savijte prema unutra tako da dobijete oblik kocke
potom ta dva kraka presavijte na polovici prema gore. Dva donja „lista“ podignite prema gore tako da cijeli ubrus izgleda kao trokut, pa ih ponovo savijte prema dolje, opet ih podignite te na kraju vrh trokuta savijte prema dolje
primite cijeli ubrus te lijevi i desni kraj spojite odostraga, a da biste ga učvrstili, umetnite jedan kraj u drugi. Na kraju savijte prema dolje prednji lijevi i desni krak

obelisk

ubrus presaviti po dijagonali i napraviti trokut (crtež)
saviti u rolu od najšireg kraja prema najmanjem. Ostaviti trokutić, kojim se učvršćuje obelisk s donje strane na kojem će i stajati (crtež)

palmin list

presaviti ubrus u trokut (crtež)
od trokuta napraviti lepezu (savijati na trake oko 3 cm) (crtež)
ovako složeni ubrus staviti u prsten za ubrus, ne više od 5 cm od donjeg ruba (crtež)

ili drugi način

ubrus presaviti u trokut (crtež)
napraviti lepezu (trake ne šire od 2 cm) (crtež)
ubrus položiti tako da vrhovi budu okrenuti prema dolje (crtež)
sredinu ubrusa lagano utisnuti a oba kraja podići prema gore tako da se spoje (crtež)

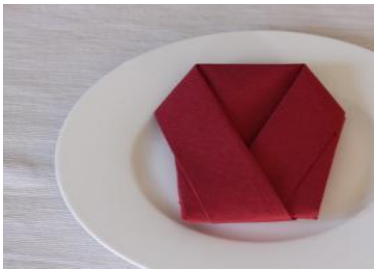
Najpodesniji ubrus je veličine 45x 45 cm.

svijeća

savijte ubrus napola u oblik trokuta
savijte vrh prema dolje
savijte opet napola
još jednom savijte napola
savijte prvi kut i pritisnite ga čvrsto uz stol. Sada savijte ubrus čitavom dužinom pa njen vrh malo izvucite

toranj

početni položaj (crtež)
presavijenom ubrusu podići lijevi i desni kraj („ćošak“) prema gore, tj. prema vrhu. (crtež)
oba kraja (lijevi i desni) umetnuti jedan u drugi i formirati oblik (crtež)



trokut

savijte ubrus na dva djela
savijte suprotne kutove
savijte mali kut
previjte drugi kut
na kraju stavite vrh većeg kuta na pregib prvog kuta

tulipan

ljepota ovog ubrusa je u njegovu obliku koji podsjeća na tulipan

ubrus savijte prema gore kako biste dobili trokut
lijevi i desni krak savijte prema gore tako da se spoje u sredini
podignite donji dio ubrusa prema gore
vrh tog trokuta savijte prema dolje
lijevi i desni krak ubrusa savijte na stražnju stranu i umetnite kraj jednog kraka u drugi
lijevi i desni vrh s prednje strane ubrusa savijte prema dolje i umetnite između „listova“

valovi

jednostavan je za slaganje, a vizualno vrlo neobičan i zanimljiv. Ako poslužujete riblje specijalitete, povežite ga plavom trakom.

ubrus presavijte napola prema gore i izravnajte tkaninu prstima
desni rub zarolajte nalijevo, praveći krug. Potom isto učinite i s lijevim rubom, rolajući ga nadesno
nakon toga napravite još jedan „val“ u sredini i zarolajte ga udesno, a zatim sva tri složite jedan preko drugoga i povežite

vjetrenjača

vjetrenjača će imati optimalnu veličinu ako uzmete ubrus veličine 30x30 cm. Prvo presavijte suprotne krajeve do sredine
okrenite ubrus i presavijte i druga dva kraja do sredine
ponovo presavijte suprotne krajeve do sredine
okrenite ubrus još jednom i postavite preostala dva kraja na sredinu
pažljivo povucite vrhove presavijenih krajeva i izravnajte ih i prepeglajte

slika uređenog stola sa svim pojedinostima

Jedan od uobičajenijih uređenja stola za mladence

Svečaniji način uređenja vjenčanja

Jedan od način postavljanja stola u kući, stanu

Priprema konobarskog radnog stola

koji se nalazi u blagovaonici i služi potrebama konobara u posluživanju. Pokriva se također stolnjakom i na njega stavlja (na jedan dio) inventar koji se koristi, a ovisi o vrsti obroka, osobitosti jela i pića, kao i načinu posluživanja (npr. pladnjevi za jela i piće, grijač s umetcima za održavanje topline jela, grijač za pivo, papirnati ubrus, slamka za piće, čačkalice, konobarski ubrus, jestvenik, menu, vinska karta kartica s natpisom „zauzeto“ .....). Sve što se stavlja mora biti tako složeno da je dohvatljivo i pregledno. Drugi dio mora biti slobodan, jer se na njega odlažu jela i pića tijekom posluživanja Na policama ispod plohe stola odlaže se stolno rublje a u ladicama pribor za jelo.

Nikada konobarski stol ne smije biti pretrpan inventarom, jer je to ogledalo konobara blagovaonice.

(slika sa svim pojedinostima)

Pomoćni stol

(njem. Servicetisch; engl. Sideboard) može biti i na kotačima a služi za:

za odlaganje inventara koji nije nužan na stolu tijekom obroka (vaza sa cvijećem, broj stola, grijač jela, posuda za hlađenje pića...)
za odlaganje jela tijekom dijeljenja na tanjure
za dogotavljanje jela pred gostom (raščinjavanje/“tranširanje“, filetiranje, mariniranje). Pomoćni stol stoji u blagovaonici na najpodesnijem mjestu da ne ometa kod posluživanja i uvijek mora biti pokriven

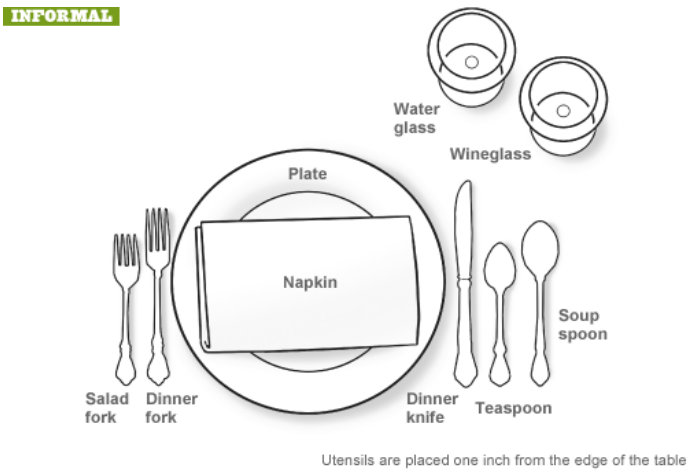
Izložbeni stol (bife sto; **<u>pogrešno se naziva – švedski stol</u>**)

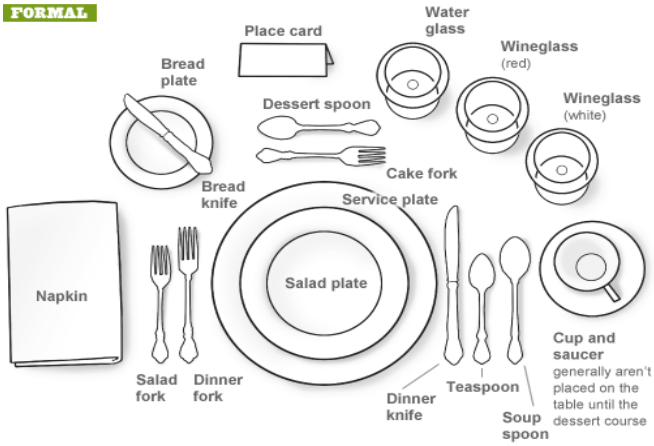
postavlja se na uočljivo mjesto u blagovaonici i najčešće se koristi za zajutrak, jer omogućuje veliki izbor jela i brzu podvorbu samog gosta. Pred stolom mora biti dovoljno prostora da se sva jela mogu lagano uzeti.

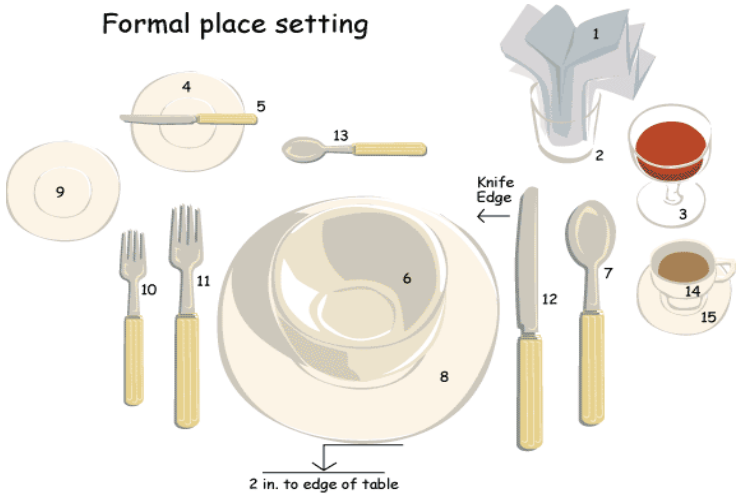
Postavljanje stola - postava

osnovno načelo za postavljanje glasi: točnost, brižljivost i lijepi izgled.
Pojmom postava stola (fr. couver) u ugostiteljstvu se podrazumijeva cjelokupni pribor koji se stavlja na stol i neophodan je za određenu vrstu obroka. Vrsta i kvaliteta pribora ovisi o kategoriji objekta. Postava se može obaviti bez prisustva gostiju i kad su prisutni.

u prvom slučaju tanjuri i pribor za jelo nose se u ubrusu, čaše u ruci i sve se polira prije stavljanja na propisno mjesto stola
u drugom slučaju, sve se nosi na poslužnom pladnju (prethodno sve polirano) i stavlja na propisno mjesto stola. Pribor za jelo donosi se na tanjuru za meso (veliki tanjur) prekriveno platnenim ubrusom. Postoje različite vrste postava obzirom na vrste jela i obroka







1 - NAPKIN
2 - WATER GLASS
3 - WINE GLASS
4 - BREAD PLATE
5 - BREAD KNIFE
6 - SOUP BOWL
7 - SOUP SPOON
8 - DINNER PLATE
9 - SALAD PLATE
10 - SALAD FORK
11 - DINNER FORK
12 - DINNER KNIFE
13 - DESSERT SPOON
14 - COFFEE CUP
15 - SAUCER

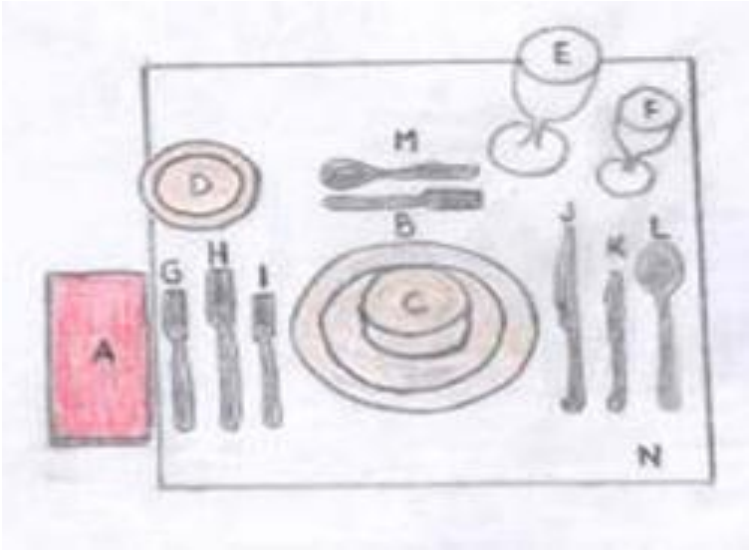
Bread Plate
butter Knife
Dessert Fork
coffee/tea spoon
Water Goblet
Wine Glass
coffee/ tea
seafood Fork
dinner plate/ soup Bowl
meat Course fork
salad course Fork
Fish Course fork
Salad course Knife
Meat Course Knife
soup spoon
Fish Course knife

Papirnati višeslojni ubrusi kao podložak

Papirnati višeslojni ubrusi kao podložak

Za kraj, da bi ugođaj bio potpun, potrebno je ukrasiti stol cvijećem, svijećama ili nekim neobičnim „kreacijama“ po izboru, te ponuditi dobro vino. Uređenje stola je prilika da svaka domaćica pokaže svoju kreativnost.

Uvijek nas brine pravilan raspored pribora na stolu, pogotovo ako se radi o više sljedova hrane.



A	***Tekstilni ubrus dimenzije 33x33 cm, 3 slojna ili u dimenziji 40x40***
B	***Tanjur za posluživanje*** *(iz njega se ne jede, na njega se poslužuju drugi tanjuri s hranom)*
C	***Zdjelica za juhu***
D	***Tanjurić za maslac ili salatu***
E	***Čaša za vodu***
F	***Čaša za vino*** *(čaša za crno ili bijelo vino)*
G	***Vilica za ribu*** *(kraća je od one za meso)*
H	***Vilica za meso***
I	***Vilica za salatu***
J	***Nož za meso***
K	***Nož za ribu***
L	***Žlica za juhu***
M	***Mala žlica i vilica za desert***
N	***Tekstilni ubrus dimenzije 33x33 u dimenziji 40x40 cm***

Kako objed napreduje posluga će uklanjati dijelove korištenog posuđa pripremajući vas za sljedeći dio banketa. Razum nam zabranjuje aranžiranje cijele „čete vilica i noževa“ tako da je tek u ekstremno rijetkim situacijama planirano više od tri ili četiri jela. Upotrijebite li sve raspoloživo posuđe, a novo jelo je na obzoru, ne brinite, novi primjerci srebrnog jedaćeg pribora bit će doneseni do vas.

Na fotografiji iz 1902. iz knjige Mrs. Seely's Cook-Book (u poglavlju o posluzi, njihovim pravima i obvezama), prikazan je ispravno postavljen stol s „tanjurom za posluživanje“ iz kojeg se u biti nikada ne jede. Ovaj tanjur uklanja se prilikom posluživanja prvog jela ili se novi tanjuri postave na njega.

Osoba koja bi sjela za ovako postavljen stol jela bi:

Školjke kao predjelo
Koristeći malu vilicu, nakrivljenu na žlicu na desnoj strani. To je jedina iznimka od pravila da se vilice postavljaju lijevo od tanjura.

Juha
Žlica na desnoj strani u pravilu je jedina žlica koja se postavlja na prvoj postavi stola.

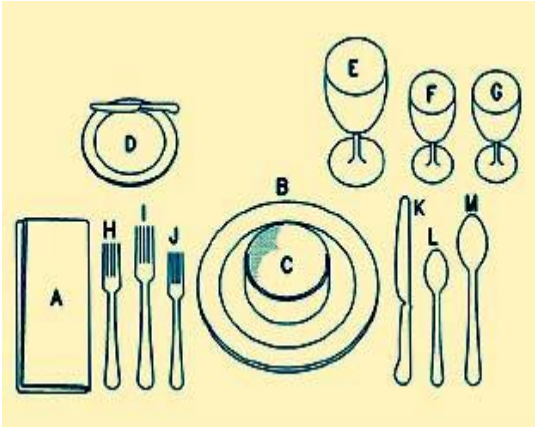
Salata
Vilica na lijevoj strani, najudaljenija od tanjura, posebno oblikovana za rezanje većih komada salate, tako da nož nije potreban.

Riba
Za ribu će, na zgražanje domaćih ribara, biti potrebna i vilica i nož. Ponekad nož za ribu ima srebrnu oštricu jer riba koja se često poslužuje uz limun reagira na čelik u starim noževima uzrokujući neugodan okus (izum novih noževa oko 1920. riješio je ovaj problem). Vilica za ribu u pravilu je kraća od one za meso.

Meso
Unutarnja vilica i nož predviđeni su za jelo s mesom.

Desert
U ovom slučaju pribor za desert donijet će se zajedno s desertom. Međutim, možda žlica za desert - i vilica, ako je potrebno - bude dio prvotne postave stola. Oni bi u tom slučaju bili postavljeni vodoravno iznad tanjura i paralelno jedno s drugim, s tim da bi žlica bila okrenuta na lijevu, a zupci vilice na desnu stranu. Kad se poslužuju kava i čaj žličica će se donijeti uz tanjurić.

Postavljeni stol u nekim prilikama možda će biti nešto drugačiji pa prilažemo još jednu sliku:



A	*ubrus*
B	*tanjur za posluživanje*
C	*zdjelica za juhu*
D	*tanjur za kruh i maslac s nožem za maslac*
E	*čaša za vodu*
F	*čaša za vino*
G	*čaša za vino*
H	*vilica za salatu*
I	*vilica za večeru*
J	*vilica za desert*
K	*nož*
L	*čajna žličica*
M	*žlica za juhu*

Osnove nošenja i posluživanja

Za besprijekorno posluživanje potrebna je spretnost, što se postiže upornim i neumornim vježbama i stalnim usavršavanjem. To su u prvom redu dnevne vježbe nošenja poslužavnika, tanjura, čaša i baratanje hvataljkama „vorleger“ (ruka/prsti) kod dijeljenja jela.

Room servis doručak

Poslužitelj (konobar) priprema jelo

Nošenje poslužavnika

Najčešće se koristi za posluživanje jela (jednostavnog posluživanja, svečanih prigoda i kod dijeljenja jela) i pića, pribora za jelo, nošenje posuđa iz konobarske pripremnice do stola gosta ili od stola gosta od pripremnice, kao i duljeg nošenja tj. na terasama ili vrtnim restoranima. Danas se izrađuju poslužavnici čija je površina takva, da se stvari koje se nose ne kližu, ako se koriste drugačiji, tada je potrebno na njih staviti navlaženi platneni ubrus kako bi se spriječilo klizanje. Sve što se stavlja na poslužavnik, mora se rasporediti tako da je ravnoteža ravnomjerna radi lakšeg nošenja. Izljevni otvor posudica za umake i vrčevi s vrućim napitcima (kava, čaj, čokolada,...) mora biti okrenut od tijela poslužitelja, kako bi se spriječilo polijevanje, a time i ozljeđivanje. Visoke posude nose se u ruci a ne na poslužavniku. Kod prihvaćanja poslužavnika sa stvarima na njemu, tijelo se ne izvija, nego se drži uspravno. Poslužavnik se nosi (drži) u lijevoj ruci, dok je konobarski ubrus (lijepo složen) između prstiju ruke, dlana i dna poslužavnika. Tijekom nošenja poslužavnik ne smije ležati na ramenu. Za vrijeme kretanja iz konobarske pripremnice i prolazom kroz krilna vrata, hodnikom ili stepenicama, uvijek se kreće desnom stranom, vrata se smiju pridržavati desnim stopalom a poslužavnik se drži visoko u ruci. Na stepenicama ili kod mimoilaženja prednji desni dio poslužavnika treba pridržavati desnom rukom. Tijekom rada koristi se najmanje dva/tri poslužavnika, jedan za pomoć pri nošenju jela od mjesta izdavanja do konobarskog stola, jedan za nošenje posuđa na stol i jedan za rezervu. Prazni poslužavnik se nosi uspravno (ali ne visoko).

Nošenje tanjura

Tanjuri se mogu nositi na nekoliko načina, no svim je zajedničko da se nose uvijek u lijevoj ruci. Poslužuje se, uklanjaju korišteni ili nepotrebni tanjuri uvijek desnom rukom.

Držanje odozdo (njem. Untergriff)

najčešći način nošenja; ruka se drži vodoravno, najlakše se održava ravnoteža i kretanje je najslobodnije.

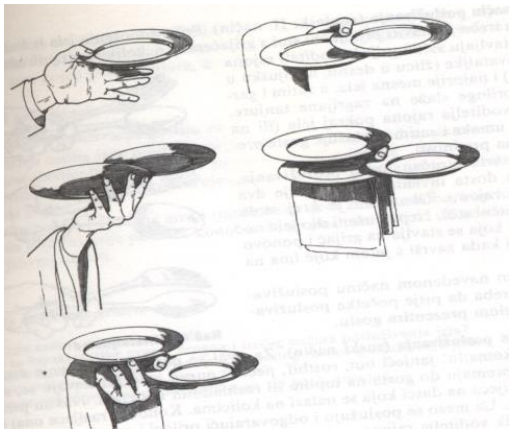
Držanje odozgo (njem. Obergriff)

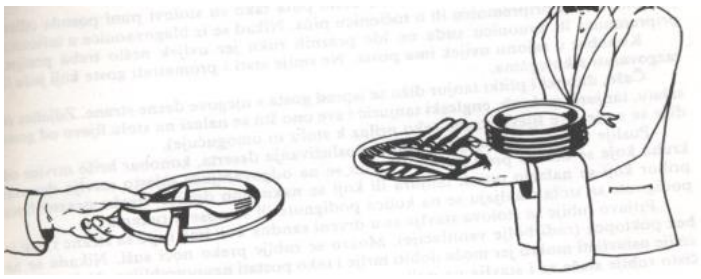
koristi se u sklopu držanja odozgo, kad se nosi više od dva tanjura. Ovim načinom kretanje nije tako sigurno.

U oba slučaja, konobarski ubrus se stavlja na podlakticu lijeve ruke odmah do zgloba šake.

Pri nošenju veće količine tanjura (iz ili s grijača, konobarskog stola ili pripremnice) nose se s obje ruke a. tanjuri se pokriju ubrusom.

Kod slaganja tanjura za gostinski stol ili banket stol, nose se na ispruženom dlanu koji je pokriven ubrusom.





Nošenje čaša

za donošenje čistih čaša do gosta ili odnošenje već korištenih, koristi se okrugli poslužavnik s povišenim rubom (tambourice) ili kavanski poslužavnik. Čaše se uvijek prihvaćaju za donji kraj (donju trećinu) ili za stopu (stalak). Iz higijenskih razloga čaše se nikada ne smiju prihvatiti za unutrašnju stranu, ni onda kad su već korištene. Samo u rijetkim slučajevima, kad je potrebno brzo ukloniti sve sa stola radi dolaska novih gostiju, smije se čaše nositi u ruci (i tada se drže po propisu). Ukoliko u blagovaonici nema ni jednog gosta, kod postavljanja stola, čaše na stalku smiju se nositi između prstiju okrenute prema dolje.

poslužavnik – *tambourice*

donošenje čaša na okruglom poslužavniku

Butler donosi brandy

Butler donosi shery

rukovanje hvataljkama (vilica/žlica) kod posluživanja

najsvestraniji pribor poslužitelja/konobara, hvataljke - sastoje se iz jušne žlice i vilice za meso (moraju biti iz iste vrste pribora za jelo), kojim je moguće obavljanje različitih radnji: dijeljenje jela, udešavanje, dogotavljanje, mariniranje, miješanje salata i u nedostatku ili nemanju pribora za ribu - filetiranje ribe. Postoji nekoliko načina rada s hvataljkama:

uobičajen način 	prihvaćanje i čvrsto držanje (npr. mesa) kod prenošenja iz poslužavnika na tanjur gosta. Posebno kod banket posluživanja
držanje pomoću vilice 	uobičajeno kod okruglica, odrezaka torte ili raznih tjestenina
plosnati ili ravni način 	primjenjuje se za prihvaćanje lomljivih komada: ribljih odrezaka, bifteka s sjajem,... Vilica i žlica drže se u ruci zajedno tvoreći ravninu (neznatno udubljenje). Jelo se prihvaća odozdo, da se ne bi oštetio gornji dio

Raspremanje

stolovi se raspremaju kad u blagovaonici ili restauranu nema ni jednog gosta. Prvo se uklanja stolni dekor, zatim nadstolnjaci i stolnjaci i odlažu u prljavo rublje. Čisti nadstolnjaci i stolnjaci slažu se na način kako su prvotno bili složeni i odlažu u čisto rublje. Podstolnjaci se kontroliraju od eventualne prljavštine i zamjenjuju čistim.

Načini posluživanja

razlikuju se i najčešće ovise o kategorizaciji (vrsti) ugostiteljskog objekta kao i vrsti dnevnog obroka (zajutrak, objed, večera ili neka svečana prigoda). Danas su najčešći slijedeći oblici:

Bečki način ili Teller System

najčešći i najbrži način posluživanja, koji se koristi u pansionskom poslovanju i objektima niže kategorije. Jelo složeno na tanjur donosi se iz kuhinje i stavlja pred gosta s desne strane.
Kao što postoje pravila posluživanja, tako postoje pravila i slaganja jela na tanjur; meso se stavlja na donji dio tanjura odmah ispred gosta, iznad mesa s lijeve strane dolaze zasitni prilozi a povrće (lagani prilog) s desne strane. Nikad ništa ne smije stajati ili se naslanjati na rub tanjura (osim šparoga). Ako je uz jelo predviđen umak tada dolazi do mesa ili ispod njega, ne na meso. Vinjeta / zaštitni znak hotela na tanjuru mora biti s gornje strane tanjura, nasuprot mesa. Tanjuri moraju biti topli.
Kako će jelo biti sačinjeno i kako složeno na tanjur ili pladanj, jedno je od bitnih odlika ugostiteljstva, tj. radnog mjesta - *kuhar*. Neumanjujući vrijednost uslužnog osoblja, čiji je rad težak i odgovoran, kuhar često ostaje po strani u ocjenjivanju ukupnog dojma nekog ugostiteljskog objekta.

Postavljanje (francuski način)

Jelo se poslužuje na tanjuru ili je složeno na porcioni pladanj u kuhinji. Tanjur s jelom stavlja se s desne strane gosta. Kod porcioniranog jela na pladanj, prvo se pred gosta stavlja topli ili hladni tanjur (s desne strane) i nakon toga pladanj s hvataljkama. Gost sam stavlja jelo na tanjur. Kod toplih jela ispod pladnja stavlja se grijač ili već zagrijana ploča iz grijača. Konobareva desna noga (kod postavljanja s desne strane) je jedan korak naprijed (vrhom noge prema stolu) i malo savijena u koljenu. Težište je na desnoj nozi a lijeva ruka je iza leđa gosta. Pladanj s jelima koristi se najviše za dvije osobe (za više osoba konobar poslužuje jela s pladnja koristeći hvataljke, ili su jela prethodno složena na tanjur). Posluživanje jela „Nove kuhinje - nouvelle cuisine“ uvijek je na taj način, da kuhar slaže jela na tanjur u kuhinji. Otvorena (stolna) vina postavljaju se s desne strane. Iz boce, vrčeva ili karafe-a prvo se s desne strane natoči u čaše a zatim osuda stavlja na stol. Kava na tanjuriću također se postavlja s desne strane.

Predočavanje (pokazivanje) za stolom gosta (engleski način)

kod ovog načina u kuhinji se jelo stavlja na pladanj za jednu ili više osoba (ukoliko su za istim stolom). Prije nego što se jelo stavlja na tanjur, predočava se gostu (gostima) s lijeve strane. Na pomoćnom stolu jelo se stavlja na tanjur, služeći se jušnom žlicom u desnoj ruci i vilicom za meso u lijevoj ruci (hvataljke). Kod slaganja jela mora se paziti, da rub tanjura ne smije biti pokriven jelom (osim šparogama). Umak je najbolje poslužiti posebno, ako gost ne želi drugačije (nikada se ne stavlja preko mesa ili priloga). Tanjur s jelom stavlja se pred gosta s desne strane a posudica s umakom, lijevom rukom s lijeve strane. Na tanjur se stavlja najviše dvije trećine jela a ostatak ostaje na pladnju, koji se stavlja na grijač ili već zagrijani uložak, kako bi jelo ostalo toplo. Naknadno posluživanje ostatka jela s pladnja slijedi tek kad je gost završio prvi dio jela; jelo se stavlja hvataljkama s pladnja na topli tanjur. Lijevom rukom uklanja se prethodni tanjur s lijeve strane gosta, a desnom rukom stavlja puni tanjur s desne strane gosta (takav način mijenjanja tanjura je uobičajen kod banketa). Posluživanje na opisani način primjenjuje se i kod: raščinjavanja („tranširanja“), filetiranja, mariniranja, flambiranja, rada s pomoćnih kolica, hladnih narezaka i salata.

Posluživanje pomoću hvataljki (francuski način)

uobičajeno se primjenjuje kod banketa ili svečanih prigoda, ali isto tako kad za jednim stolom više od dvije osobe naručuju isto jelo složeno na jednom pladnju. Jelo se stavlja na pladanj u kuhinji i to najviše za osam osoba, u protivnom jelo će se ohladiti dok ga konobar posluži. Gostu se prilazi s lijeve strane, na tanjur se stavlja prvo meso, nakon toga zasitni prilog, prilog od povrća i na kraju umak. Kod uzornog posluživanja priloge i umak poslužuju drugi konobari. Prvi konobar poslužuje mesno jelo dok druga dva poslužuju odvojeno priloge i umak. Konobar stoji s lijeve strane gosta, tako da je lijeva noga u iskoraku (vrh stopala je u smjeru sredine stola), malo savijen u koljenu i težište tijela je na lijevoj nozi.

Gost se sam poslužuje hvataljkama

s pladnja kojega konobar drži s lijeve strane. Gostu se treba pokazati način držanja hvataljki. Ovakav način posluživanja koristi se kod službenih državnih banketa.

Ponuditi

način posluživanja uobičajen kod Cocktailparty (koktel parti) kanapea i pića s poslužnog pladnja. Gost sam izabire pogledom željeno i uzima.

Posluživanje menu-a

primjenjuje se kod posluživanja većeg broja gostiju u isto vrijeme s istim jelima. To je jednostavni banketni način posluživanja i najveća prednost je u uštedi (smanjeni broj osoblja u kuhinji i blagovaonici). Kod takvog posluživanja ne može se mijenjati vrsta jela, jer svi dobivaju isto.

Pospremanje

se obavlja uvijek s desne strane, što je stavljeno s desne strane i posprema (odnosi) se s desne strane (iznimka je promjena tanjura). Pospremanje se odvija slijedećim redom:

tanjur i pribor za jelo izdižu se s desne strane desnom rukom
Iza leđa gosta tanjur se stavlja u lijevu ruku a pribor za jelo pravilno slaže (nož ispod vilice tako da čine pravi kut)
Konobar se kreće do drugog gosta u smjeru kazaljke na satu
Ako za stolom ne sijedi previše gostiju, konobar može uzeti još nešto od stolnog pribora (ako je u mogućnosti): tanjurić za kruh, nož za maslac...
Ne uradi li to prvi put, ostatak će odnijeti kasnije

Banket

Gala (*svečan, sjajan, raskošan*) banket

Otvoreni kineski banket iz doba dinastije Sung (960.-1279)

Banket (fra. *banquet*) je veliki objed ili gozba, koja uključuje sve oblike posluživanja hrane: predjela, glavnog jela i deserta. Banket najčešće nema svrhu samog objeda, već okupljanja, ceremonija, proslava, često popraćen sa govorima u čast određenog pojedinca.

Povijest banketa

Banketi su u povijesti zabilježeni već tisućama godina. Grčki povjesničari često spominju perzijske bankete koje su održavali satrapi (pokrajinski namjesnik u Perziji, Mala Azija, a ta praksa se ubrzo proširila i diljem drevne Grčke gdje su poznati tzv. „simpoziji“ na kojima se raspravljalo o politici, književnosti ili filozofiji. U srednjem vijeku brojni europski kraljevi održavali su bankete na kojima su proslavljali rođendane ili blagdane. Uspješnim banketom podrazumijevala se proslava na kojoj bi bili sklopljeni razni dogovori ili obostrane usluge.

Vrste banketa

Banketa ima raznih vrsta: politički, konferencijski, akademski, poslovni, sportski,obiteljski, itd. Na njima se dodjeljuju diplome, medalje, odličja ili razna druga priznanja.

Banket

radni dogovor vodi vođa posluživanja i daje posljednje upute za slijed posluživanja, vrste i redoslijed jela, kada dolazi do prekida posluživanja (između pojedinih jela, što je ujedno i priprema za slijedeći niz jela) kao i druga objašnjenja. Za vrijeme prekida posluživanja nitko od posluge ne smije biti u blagovaonici.

raspored rajona

sjedeća mjesta podijeljena su samo u pojedinačna mjesta i to tako da na jednog poslužitelja nema više od 10 osoba., u protivnom nemoguće je posluživanje obaviti na primjeren način (tijekom posluživanja hladnog predjela konobar ima poteškoća s držanjem poslužavnika - zamor ruke i prstiju). Posluživanje uvijek počine od počasnog gosta ili gostiju.

Odvijanje posluživanja

smještaj gostiju: gostu treba pomoći pri smještaju ako nije siguran gdje je njegovo mjesto
poslužiti kruh i maslac
poslužiti aperitiv za prve goste
postaviti tanjure pred gosta s desne strane
uzeti poslužavnik sa složenim jelima (u kuhinji ili konobarskoj pripremnici). Svrstati se u red za prilaz gostima i to tako da prvi u redu stoji poslužitelj koji poslužuje počasnog gosta/goste, iza njega stoji poslužitelj koji poslužuje najdaljeg gosta
zajednički ophod poslužnog osoblja prema svojim mjestima/rajonima
postavljanje iza gosta za početak posluživanja
voditelj posluživanja daje neprimjetan znak (laganim naklonom glave ili iskorakom naprijed) da posluživanje može otpočeti (svi počinju u isto vrijeme i moraju završiti u isto vrijeme). Kod posluživanja se ne smiju dogoditi tz. „škare“ (gost između dva konobara), kad je prvi konobar kod trećeg gosta tada drugi konobar započinje posluživati prvog gosta (npr. prvi konobar poslužuje ribu ili meso, drugi priloge)
zajednički odlazak u obrnutom redu od dolaska
odnošenje tanjura i pribora za jelo od prvog slijeda jela
posluživanje pića za naredni slijed jela
odnošenje čaša poslije prvog slijeda jela (gost nikad ne smije biti bez pića)
postavljanje za drugi slijed jela, tj. posluživanje i tako redom
nakon odnošenja tanjura i jedaćeg pribora poslije glavnog jela, slijedi čišćenje stola (četkom ili salvetom i desertnim tanjurom). Odstranjuje se sol i papar, i poslužuje sir kao dodatak
odnošenje desertnog tanjura i desertnog pribora za jelo
posluženje deserta

odnošenje desertnog pribora pomoću poslužavnika ili velikog tanjura za meso
čišćenje stola
na kraju se poslužuje kava a na stol se stavlja posudica sa šećerom i tučenim slatkim vrhnjem (šlag); po želji gosta kava može biti poslužena sa slatkim vrhnjem
ukoliko se uz kavu poslužuje digestiv može se to uraditi na slijedeće načine: jedan konobar nosi digestiv na poslužavniku a drugi uslužuje gosta s željenim digestivom ili konobar na barskim kolicima ide od gosta do gosta i poslužuje željeno piće
posljednje vinske čaše, šalice od kave i čaše od digestiva ostaju na stolu za cijelo vrijeme boravka gostiju

Odnošenje prekobrojnog pribora

ukoliko se dogodi da je manje gostiju od broja složenog pribora, tada se odnosi postepeno dio po dio, kao što se umanjuje i pribor ostalih gostiju. Ovakvim postupkom održava se simetričnost stola.

Općenito o posluživanju prilikom svečanog obroka

posluživanje vodi šef sale. najbolje je da prije početka svečanog obroka napravi pokus, pogotovo onda kad je ekipa za posluživanje sastavljena iz osoblja raznih ugostiteljskih tvrtki. tako da svaki pojedinac bude upoznat sa smjerom posluživanja i znakom za početak.

Kod svakog banketa nužno je napraviti nacrt za postavljanje stolova u dvorani do gosti mogu lakše naći svoja mjesta. Na ovakvoj skici se obično stolovi označe slovima abecede, a pojedina sjedala brojevima. Nacrt se stavlja na vidno mjesto u prostoriji za primanje, ispred ulaza u glavnu dvoranu. Svaki gost će lako naći svoje mjesto ako je na posljednjoj strani poziva otisnut minijaturni red sjedala, i ako je podvučeno ili zaokruženo slovo koje označuje njegov stol i broj njegova sjedala. Radi još lakšeg snalaženja gostiju preporučuje se napraviti popis učesnika svečanog obroka s oznakama stola i sjedala za svakog posjetioca. Takav abecedni popis možemo također objesiti ili istaći u prijemnoj prostoriji uz nacrt stolova.

Dok gosti stoje, uslužno će osoblje na poslužavnicima ponuditi aperitiv. broj konobara mora odgovarati potrebama već prema broju gostiju. Istovremeno će odgovarajući broj konobara pokupiti i odnijeti prazne čaše. Dok se u prijemnoj dvorani poslužuje aperitiv, gosti se upoznaju s rasporedom sjedala. Razumije se da pritom može pomoći šef sale ili više osoba koje za taj posao odredi organizator banketa. Na dani znak ili poziv domaćina gosti zauzimaju svoja mjesta za stolom u velikoj dvorani.

Dok se posluživao aperitiv, u pripravnici ispred kuhinje okupili su se svi članovi uslužne grupe očekujući da od šefa sale dobiju znak za početak posluživanja.

Usluživanje mora početi bez nepotrebnog uzbuđivanja, posebno se treba paziti da počne kod svakog jela u isto vrijeme.

Vrlo je umjestan francuski običaj da se sa pladnjeva počne jedanput posluživati na jednom, a drugi put na drugom kraju stola. Takvo mijenjanje nije dopušteno na čelu stola, odnosno kog počasnog gosta, jer on uvijek mora biti prvi poslužen.

Ako se dogodi da neko jelo još jednom ponudimo, na primjer glavno jelo, onda to izvodimo na isti način kao kod prvog posluživanja, s tom razlikom što tanjure i pribor ne mijenjamo, nego se poslužuje u one koji su već na stolu.

Šef posluživanja mora biti točno upoznat s tokom svečanog obroka i održavanja zdravica i pozdrava, kako bi mogao dati potrebne upute i kuhinjskom i uslužnom osoblju. Prije početka nekog govora konobari će napuniti čaše zbog običaja da se nikad ne nazdravlja praznim čašama. Kad je taj posao obavljen, uslužno osoblje napušta glavnu dvoranu i odlazi u pripremnicu, gdje se zadržava sve dok traje govor.

Važno je kod svečanog obroka da osoblje, koje poslužuje, djelomično ispražnjene pladnjeve obnovi i da pospremi prethodni pribor, da tanjure ukloni (istom onda kad su svi gosti pojeli), da pokupi sav stolni inventar, koji je bio upotrjebljen, da sabere preostali kruh i očisti stol prije nego počne posluživati slastice.

Redoslijed jela u menuu

Menu je gastronomski redoslijed tako složen da različita jela tvore jednu zajedničku cjelinu, koja je oblikovana i sastavljena u tradicionalnom klasičnom menu redoslijedu. Promjene redoslijeda su moguće i odnose se na dnevni i svečani menu.

Porijeklo klasičnog redoslijeda jela potječe s dvorova europskih plemenitaša i samostana tijekom 17. stoljeća. U klasičnoj kuhinji 18. i 19. stoljeća više jela bilo je složeno u jedan table (stol) ovisno o povodu, a posluživano je za redom više takvih postava-stolova. Tek krajem 19. stoljeća nastaje tzv. klasični redoslijed jela.

A (+)	klasični menu u pravilu sadrži trinaest sljedova jela
B (+)	najjednostavniji menu sastoji se od tri jela: juhe, glavnog jela i slatkog jela
C (+)	redoslijed menu od četiri slijeda
D (+)	redoslijed posluživanja menua od pet sljedova
E (+)	redoslijed posluživanja menu od šest sljedova

Ako se obrok (menu) smanjuje tada to ide ovim redom:

najprije se smanjuje hladno predjelo
zatim punč ili sorbet
poslije toga fino varivo ako je posebno jelo
Nadalje, jedno ili oba uvodna jela, te na kraju sladoled i sir

Hladno predjelo iako je sastavljeno od raznih hladnih jela, može se iznositi na jednom pladnju ili na toliko manjih tanjura koliko ima vrsta jela.

Juha može biti topla ili hladna. hladna juha je obično čista juha. Juhe se iznose u tanjuru ili u šalici. Hladna juha se uvijek iznosi u šalici.

Riba (ljuskari, mekušci), mogu također biti topla ili hladna jela. U jednom komadu ili već u kuhinji razdijeljeni na obroke. Velike ribe bilo tople ili hladne kad se iznose u cijelom komadu, polažu se na velike pladnjeve od metala ili porculana, dok se mali komadi hladne ribe iznose na okruglim staklenim pliticama ispod kojih se stavi metalna okrugla plitica. Između metalne i staklene litice stavi se ubrus, da staklena čvršće stoji. Hladni umak se uvijek iznosi u zdjelici za umak (sosieri). Glavno jelo može biti od junetine, janjetine, peradi ili divljači. Naziv jasno označava da je ovo jelo glavno jelo ili zasitno jelo.

Uvodno jelo-međujelo, iz razloga što se uslužuje između glavnog jela i pečenja, može biti toplo ili hladno. Kao uvodno jelo obično dolaze u obzir jela od žlijezda, gušćih jetara, ...

Punč koji je englesko toplo žestoko piće, kod objeda i večere je naprotiv hladan ili leden.

Sorbet je također ledeni sok od voća s nešto likera.

Pečenje je obično bijelo meso; teletina, svinjetina i perad. Kao prilog pečenju dolazi salata ili kompot, odnosno oboje. Kao pečenje mogu se poslužiti i jela od divljači, koja se ne ubrajaju u bijela mesa, već u crna. Dva mesa od iste životinje ne smiju biti u sastavu jednog dnevnog menua. Bijelo i crno meso moraju dolaziti u redoslijedu naizmjence, kao i tamni i svijetli umaci.

Entremets je lako jelo, koje se poslužuje između pečenja i kolača. Takovo jelo obično je od finog povrća; šparoge, artičoci, mahune, grašak, ... Kao entremets se označuju i slatka jela ili kolači. U prvom slučaju zovu se entremets de legumes, a u drugom entremets douceur ili entremets sucré.

Poslije svega poslužuje se *sladoled* i na kraju *sir*. Uz sir poslužuje se maslac.

Desert i voće poslužuju se u isto vrijeme ali se obično ne nude gostu već se posude postave na stol kako bi gost uzeo po svojoj želji. U desert se ubrajaju; orasi, lješnjaci, razni bomboni i sl. Kao voće poslužuje se stolno voće.

				A B C D E
hladna predjela	Warmes Zwischengericht	Entree chaude	Entrèe hot	+ + + +
juha	Suppe	Potage	Soup	+ + + + +
topla predjela	Warme Vorspeise	Hors-d'ouvre chauds	Hot hors d'oeuvres	+
ribe	Fisch	Poissons	Fish	+ + +
glavno jelo	Hauptplatte	Grosse piece/Relevé	Joint and vegetables	+ +
toplo međujelo	Warmes Zwischengericht	Entrée chaude	Entrée hot	+ +
hladno međujelo	Kaltes Zwischengericht	Entrée froide	Cold entrée	+
*ledeno piće****	Eisgetrírnk	Sorbet	Sorbet	+
pečenje	Braten	Rôti	Rost	+ +
salata	Salat	Salade	Salad	+ +
povrće	Gemúse	Légume	Salad	+
toplo slatko jelo	Warme Sússspeise	Entremet chaud	Hot sweets	(+) + (+) +
hladno slatko jelo	Kalte Sússspeise	Entremet froid	Cold sweets	(+) (+) +
*pikantno jelo***	Wúrzbissen	Savoury	Savoury	
*zaslada(desert)****	Nachtisch	Dessert	Dessert	+ + +

*	ledena pića (Eisgetränk - Sorbett - Sorbet - Sherbet - Sorbetto)

Također su šerbet ili hladni punč, no ipak prevladavaju lakši voćni sladoledi s limunom, bijelim vinom, šampanjcem, žestokim pićem, od žitkih pića koja su se prije posluživala za poboljšanje probave nakon međujela. U novije vrijeme, u redoslijed jela, Sorbet se stavlja i kao zaslada (desert) u obliku lakšeg ledenog sladoleda.

**	pikantna jela (Würzbissen - Savories - Savory)

Nekada su se pretežno posluživala, u Velikoj Britaniji, između slatkih jela i zaslade (deserta), kao samostalno jelo. To su poglavito pikantno začinjena mala hladna i topla jela, prije zalogaji a djelomično i kao uvodna predjela. Danas se obično poslužuju kao topla predjela, međujela ali najčešće kao jelo (poslastice) uz piće kod party i drugih sličnih prigoda kao zakuska, koktel zalogaji.

***	zaslada (Nachtisch - Dessert)

U novije vrijeme oznaka za posljednje jelo u slijedu menua. Kod velikih banketa kao: svečana večera to je razdvajanje između slatkih jela (među jelo - lako jelo nakon pečenja, drugi pladanj) i zaslade (deserta) - sastoji se od sira, voća, kompota.....

kava/Kaffee/Café/Coffee

U klasičnom menu redoslijedu se ne navodi, ali se može ponuditi za stolom ili u drugom dijelu (bar, dnevni boravak....) kao piće koje će poboljšati probavu, ali i za savladavanje umora zbog punoće (presitosti) nakon jela. iznosi se dok je još desert na stolu.

Ona se može posluživati u šalicama ili u velikim porculanskim vrčevima za kavu iz koje se kava prelijeva u šalice. Desert označava da je to posljednje jelo, nakon čega sa stola treba odstraniti sve osim odgovarajućih čaša i šalica za crnu kavu

Suvremeni redoslijed jela rađen na tradiciji klasične, naročito francuske kuhinje, kao i saznanju o zdravoj prehrani, mogućnostima kuhinjske tehnike, najčešće se radi na slijedeći način:

hladno predjelo
bistra juha s dodacima
toplo predjelo s povrćem
pečenje s prilogom i salatom
slatko jelo

ili

juha
glavno jelo s prilogom i salatom
zaslada (desert)

menu po izboru
kod ovog menua pojedinačni sljedovi su po izboru:

voćni sok ili juha
predjelo ili riba
glavno jelo ili pečenje
slatko jelo ili sir odnosno voće

Menu po izboru našao je opravdanje u praksi, jer ograničava promjene u željama gostiju a što je najvažnije rasterećuje kuhinju.

Banketni menu (menu za posebne prilike)

Bez obzira na želje gostiju, nekih temeljnih načela uvijek se treba pridržavati.

Organizacija kuhinje i posluživanja

povod jelu (događaj)
važnost učesnika (tko je učesnik)
mjesto banketa (blagovaonica ili posebna prostorija)
datum i vrijeme održavanja
početak i način dočekivanja gostiju
početak jela
broj osoba
oblik stola (mjesto počasnog gosta)
plan sjedenja
dekoracija stola (cvijeće, zastavice i ostalo)
slijed jela
način posluživanja
aperitiv i ostala pića
popis jela, jezik, grafička oblikovanja
oznaka mjesta za stolom, pravilno oslovljavanje
govori
muzika
cijena
eventualni dodaci
na koga se šalje račun

Osnovna pravila za postavljanje slijeda jela

Važnost osoba
broj osoba, svrha jela, porijeklo gostiju (nacionalnost, godine, religijsko opredjeljenje)

Radna podobnost
prilagodljivost radu, dovoljno osvjetljenje, način točnog redoslijeda posluživanja, mogućnost kuhinje i načina posluživanja, dovoljan broj stručnog osoblja za posluživanje i rad u kuhinji.

Ekonomičnost
dovoljan broj naputaka (stručna literatura), posuđa i pribora, točne kalkulacije, točne cijene u nabavi kao i prodaji, plan menua najmanje tjedan dana ranije.

Ponuda usluge (robe)
voditi računa o godišnjem dobu i vremenskim prilikama, ponuda sezonskih namirnica, sezonsko povrće, salata, voće, riba, divljač, meso....., odnos gotovih proizvoda ili polugotovih.

Osnovna gastronomska pravila

promjena unutarnjeg redoslijeda jela, ne ponavljati jela od prethodnog dana, ne ponavljati sirovine, paziti da se ne ponavlja obrada mesa (kuhanje ili pečenje), koristiti ukusne jestive boje i ne ponavljati, kod posluživanja ne pretrpavati pladanj ili tanjur (skladno i ukusno složiti jela i pridržavati se pravila o načinu slaganja jela; vidi Posluživanje - bečki način ili Teller system).

Psihologija kvalitete prehrane

kod sastavljanja jestvenika/menua paziti na današnje prehrambene navike, umjerenost u jelu, ugađanje kvalitetom i izgledom gotovog jela, koristiti punovrijedne namirnice, paziti na odnos zasitnih i manje zasitnih jela, lako probavljive namirnice, prirediti jelo
profinjenog okusa i izgleda.

Povjerenje

točno označavanje načina i vremena obroka (zajutrak, objed, večera), jasnoća u izražavanju, pravilno označavanje stvari (porijeklo, godina, kvaliteta), količine i ili težine.

Količina namirnica za jedan obrok

količina namirnica koja se daje u porciji važna je radi oblikovanja cijene, ali se je isto tako mora pridržavati kod posluživanja, da ne dolazi do zakidanja gosta. Težinske količine ne mogu se poštivati uvijek u gram, što ne znači da je dozvoljeno odstupanje

kao pravilo:

1 litra juhe obično je za 5 porcija
1 porcija je 1/16 litre

riba u cijelosti

à la carte	250-300 g bruto
kao filet (predjelo ili menu)	100-150 g neto
kao filet (glavno jelo)	150-180 g neto

meso

s kostima, prema vrsti, kakvoći i načinu pripreme	200-250 g bruto
načinu kuhanja i posluživanja	120-150 g neto
suho meso	120-150 g neto
perad (svježa i načinu pripreme)	300-400 g bruto
divljač	250-300 g bruto

prilozi

težina ovisi o načinu ukrašavanja jela („garniranja“), kao i o tome da li dolazi jedan ili više priloga i da li su u sastavu laki i zasitni prilozi.

zasitni prilozi

riža	40-50 g
valjušci	40-50 g
tijesta	40-50 g
sočiva	40 g
krumpir (ovisi o načinu pripreme)	250-300 g

zeleno i lisnato povrće	200-250 g
korjenasto povrće	150 g
suho povrće, različiti načini pripreme	40-60 g
suho voće, različito	50-80 g
voće u kompotu	200 g

tijesta

ovisno o načinu pripreme	30-50 g

meso (pripremljeno-gotovo)

Beefsteak (Entrecôte, Rostbraten)	160-180 g
Chateaubriand, Entrecote double	350-4oo g
Côte de boeuf, po narudžbi, po osobi	cca. 300 g
Filets mignons, 3 komada po osobi, po komadu	50-60 g
gulaši , ragui .... à la carte, 3 komada po	50-60 g
naravni odrezak	150-160 g
bečki odrezak	120-150 g
svinjski kotlet à la carte, 2 komada po	80-100 g
svinjski kotlet i menu, 1 komad	100-120 g
teleći kotlet, 1 komad po osobi	180-200 g
teleći odrezak	160-180 g
Turnedos, 2 komada u porciji, po komadu	80-90 g
Turnedo, 1 komad u menu	100-120 g
T-Bone-Steak, po narudžbi, po osobi	cca. 300 g

Bife (buffet)

Bife se priređuje najčešće za svečanije prigode i kuhinja tada može pokazati svo svoje znanje, umješnost i umjetnost. Za oblikovanje hladnog bifea potrebna je besprijekorna organizacija kao i postojanje tehničkih uvjeta. Hladni bife sadržava u osnovi sve sljedove klasičnog menua, sve grupe jela i pruža velike mogućnosti u izražavanju kulinarske struke kako u pripremi jela, kako u njegovom udešavanju (ukrašavanju) tako i oblikovanju. Bife - karta je u potpunosti slična popisu jela u menuu. Organizacija hladnog bifea je ista kao i za banket.
Često se za bufe kaže - švedski stol, što je pogrešno.

Organizacija

Razgovor s naručiocem

povod bifeu
datum i vrijeme održavanja
vrijeme trajanja
cijena
izbor jela i želje
način slaganja
izložbeni stol, pojedinačne porcije, topla jela, slatka jela
samoposluživanje ili posluživanje

Tehnički uvjeti

dovoljno prostora za hlađenje, strojevi, pribor.

Prostranost (veličina) prostorije

potpuni higijenski uvjeti
hlađenje
raspremanje
veličina prostorije
dovoljna prostranost za učesnike (ne smije biti skučenost)
broj poslužnog osoblja
oblik stola
oblik bifea
da li gosti stoje ili sjede

Pripremni radovi

dekoracija
stolni pribor
stolno rublje
cvijeće
poslužavnici
zdjele
tanjuri
jedaći pribor za jelo
čaše
piće
bife-karta

Spremnost osoblja

postavljanje odgovorne osobe - kvalificirana posluga - osigurano pomoćno osoblje.

Osiguranje sirovina/namirnica

spisak potrebnih sirovina
pravovremena dobava
dovoljna količina svježih sezonskih namirnica
kalkulacija dobave i završna kalkulacija

vrste bifea

svečani bife ili izložbeni bife	mala izložba kulinarske umjetnosti, prvorazredna hladna kuhinja, posebne svečane zgode, kuhari rade iz bifea, jela se raščinjavaju pred gostima i slažu na tanjure, gosti imaju svoja mjesta i posluženi su pićem i jelom.
konzumni bife	za balove i slične prigode, pladnjevi ili tanjuri jednostruki (za jednu osobu), jela moraju biti pokrivena
restoran bife	jela su u rashladnom ormariću, izložbeni ormarić mora imati osvjetljenje, uglavnom su hladna jela koja pobuđuju tek, rasterećuje kuhinju
bife na kolicima Hors-d`ouvre en voitire	ohlađena i otkrivena mala predjela u zdjelicama, pladnjevima koja se donose za stol, omogućen gostu veliki izbor
Lunchbuffet	pretežno u velikim i sezonskim hotelima, topla jela i juhe koje se nude pored hladnih jela, miješani lunch biffe rasterećuje kuhinju u vrijeme najvećeg posla
Cocktail ili Snackbiffet	Cocktailparty (druženje u tijeku koktela) - opušteno druženje bez formalnosti, način uređenja bifea je takav da učesnici obilaze oko stola i uzimaju jela po izboru i jedu bez pribora za jelo, jer su složena kao: koktel-zalogaji, koktel-štapići, canapés, gourmandises (poslastice), savouries, petits-fours (minjoni, čajno pecivo, sitni kolačići)
zakuska - bife (lagani hladni obrok)	najčešće se radi u prostoriji koja je namijenjena osoblju za korištenje uzimanja obroka, jednostavnog je oblika, sastoji se od manjeg broja hladnih i toplih jela, pića, uglavnom služi kao način uzimanja jela između glavnih obroka
salatni bife	miješane salate, nekuhana salata, salata od povrća, zelena i lisnata salata, različiti pripremljeni umaci za začinjanje salate (dresing)
bife za zajutrak	vidi*
kasni zajutrak ili brunch	vidi: brunch

poznati nacionalni bifei

Danska *Smørbrød*	osnovni sastojak je obloženi kruh s promjenljivim dodacima. *vidi*: najpoznatija svjetska jela koja bi se trebala povremeno nalaziti na jestvenicima boljih restorana; terminološki rječnik
Švedska *Smørgas bordet*	hladni bife koji se sastoji od osnovnih namirnica; ribe, rakova, i dimljene ribe; osobitost: kiselo-slatkasti okus. *vidi*: terminološki rječnik (to naši „stručnjaci“ nazivaju „švedski stol“ i primjenjuju za doručak, objed ili večeru u hotelima!?).
Rusija *Sakuski*	glavni sastojak kavijar s blinima, dimljene ribe, riblje paštete, salate s umacima od kiselog vrhnja, vodka

*bife za zajutrak; uobičajena ponuda se sastoji od:	5 vrsta napitaka (kave, čaj, mlijeka, čokolade, soka) 5 vrsta namaza (maslac, džem, sir, paštete...) više vrsta narezaka mliječna jela (jogurt....) 2-3 vrste hladnih jela (kukuruzne, zobene pahuljice) 2-3 vrste toplih jela (jaja na oko, kajgane) više vrsta slatkih jela i voća više vrsta kruha i peciva (peciva, crnog kruha, finog peciva...)

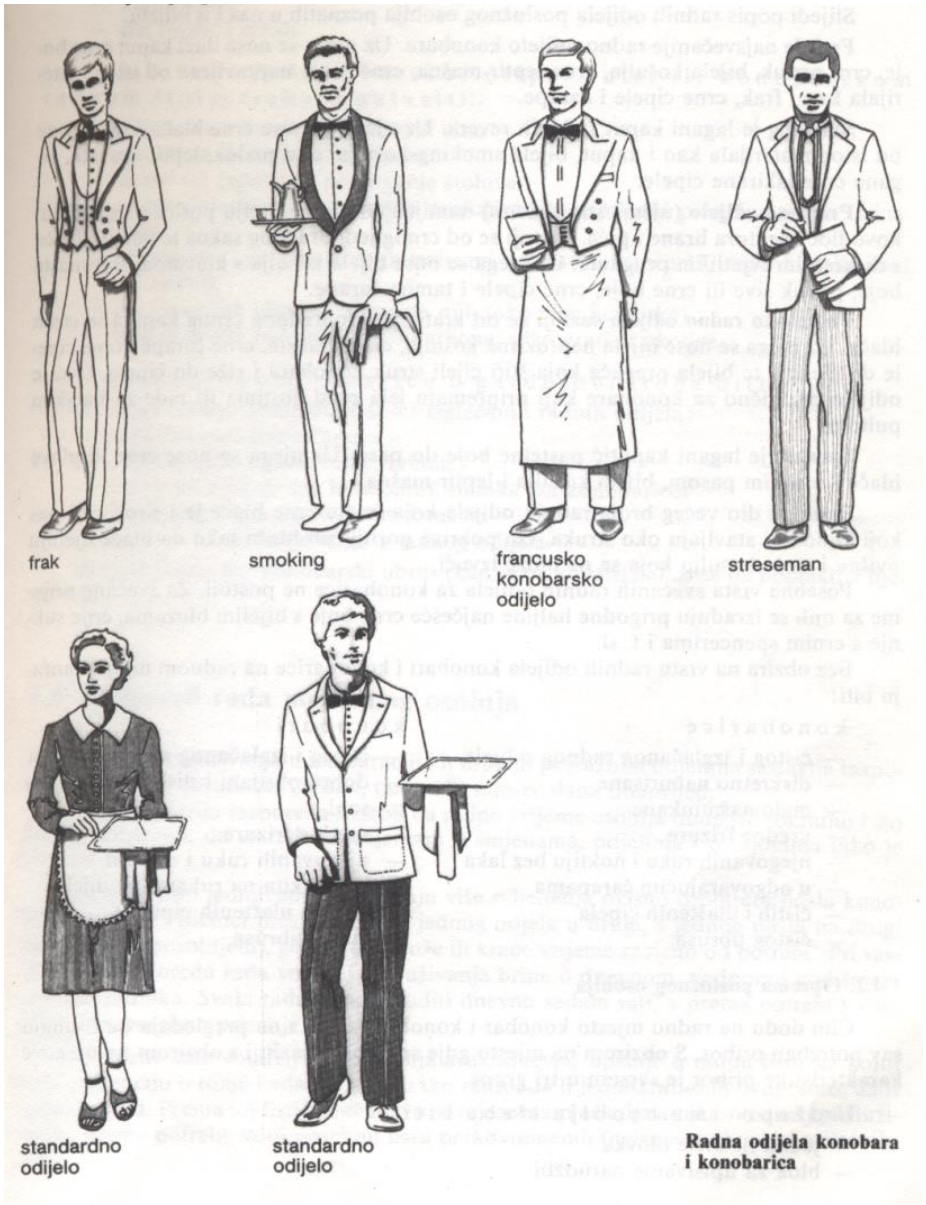
ako se bife radi za večeru, tada u svom sastavu mora imati:

4-6 vrsta hladnih jela
nekoliko vrsta toplih predjela i juha
6 vrsta glavnih jela s prilozima i varivima od kojih minimalno jedno riblje, a jedno nacionalno jelo
više vrsta svježih salata i dresinga
razna slatka jela, dvije vrste sladoleda i razno voće

najjednostavniji bife je na bife-liniji:

nekoliko vrsta toplih predjela i juha
šest vrsta glavnih jela s prilozima i varivima, od kojih je jedno riblje, a jedno nacionalno jelo

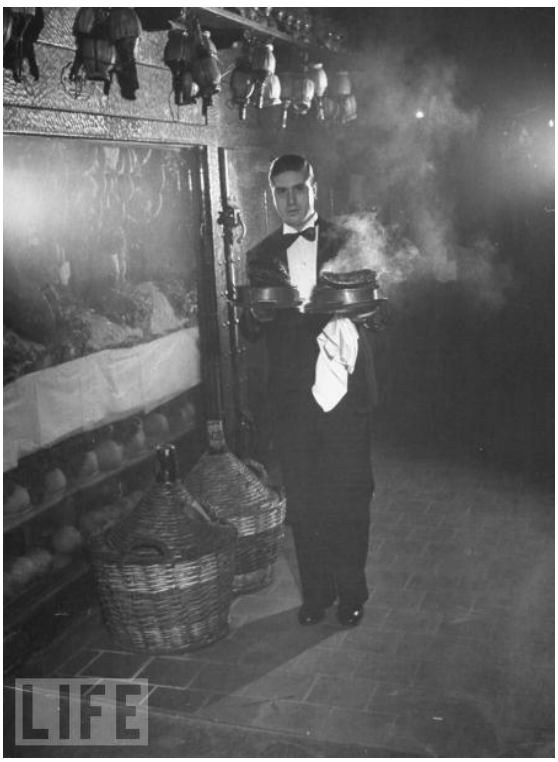
KONOBAR-POSLUŽITELJ



Radna odijela konobara i konobarica

Jedan od preduvjeta identiteta nekog ugostiteljskog objekta svakako je i vizualni identitet, a tu pak veliku ulogu igraju i zaposlenici tj. osoblje i njihov izgled.

Konobar u baru



Konobar u smokingu

Iz povijesti saznajemo, da je na nekadašnjim gozbama veledostojanstvenike služila osobna posluga (uglavnom nižeg plemićkog staleža ili daljnja rodbina vladara). Osnovni razlog bio je - strah od trovanja, što se moglo izbjeći samo velikim povjerenjem u poslugu, te su morali pred vladarom prvi pojesti zalogaj jela i otpiti gutljaj pića.

Razvojem društva kroz stoljeća, razvijala se i gastronomija te se utvrđuju pravila kako se treba odnositi prema gostima za stolom. Međusobnim posvetama veledostojanstvenika gozbe su imale za cilj isticanje raskoši i bogatstva domaćina, na kojima je posluga izvodila „igrokaz“ svog umijeća. Svaki je vladar želio posjedovati najbolje, najraskošnije i najljepše, te je vremenom posluga dobivala sve veći utjecaj na dvoru.

Otvaranjem restorana i hotela, kuhari i poslužitelji vladara (prvo u Francuskoj, kasnije i drugdje) dobivaju mogućnost osamostaljenja a time se dio ceremonijala - pravila prenosi i na širi sloj građanstva (još uvijek manjeg broja obzirom na visoke cijene takvih ugostiteljskih objekata).

Današnje ugostiteljstvo s velikim brojem objekata u pružanju usluga prehrane i pića, dijelimo na tri osnovna tipa prema usluzi i cijeni: visoke, srednje i niske kategorije;

visoka kategorija	luksuzni restorani, restoran-bar, noćni-bar, specijalizirani restorani (riblji, nacionalni, ...)
srednja kategorija	restauracija, kavana, pivnica, snack-bar, caffe-bar, bistro, zdravljak, pizzeria
niža kategorija	sandwich-bar, express-restoran, pečenjarnica, buffet, krčma, gostionica, buregdžinica

Svima njima je zajedničko, osoba koja poslužuje - konobar. A da bi usluga mogla biti obavljena na primjeren način mora zadovoljiti osnovne pretpostavke:

stručnost (prema ugostiteljskim pravilima)
kultura (pravilan odnos prema gostima)
pravovremenost (posluženje mora biti pravovremeno i kvalitetno)

Poziv konobara je zanimljiv i pun promjena, jer je u stalnom ophođenju s ljudima, ali i vrlo zahtjevan. Bavljenje ovim poslom traži i posjedovanje i nekih drugih osobina kao:

tjelesne (fizičke) osobine	potpuno tjelesno zdravlje, postojanost i vještinu za rad rukama
psihičke osobine	kako rad s ljudima zahtjeva strpljivost i staloženost, tu nema mjesta nesigurnosti i strahu. Razumljivo izražavanje, pamćenje, organizacijske sposobnosti, spretnost i darovitost za improvizacijom vrlo je važno uz znanje svjetskih jezika
karakterne osobine	prvoklasni način ophođenja, učtivost, prijaznost, osjećaj za način u ophođenju i diskrecija su također bitni. Poštenje, točnost, ambicija, marljivost (revnost), i volja za obrazovanjem (usavršavanjem) su idealne osobine za poslužno osoblje (za rad u toj struci)

Vanjština, izgled (opća slika), odjeća i oprema

U kontaktu s gostom, osim pravilnog držanja potrebno je voditi brigu o općoj pojavi, što znači besprijekorna čistoća radnog odijela kao i osobna higijena. Svaki dio odjeće mora biti čist i izglačan. Dnevnim tuširanjem, dnevnom promjenom odjevnih predmeta kao i održavanje čiste kose (prhuti, masna kosa), urednost ruku (podrezani i čisti nokti), usna šupljina i zubi moraju biti zdravi, brijanje brade (ako je potrebno i dva put dnevno), predstavljaju i sliku ugostiteljskog lokala.

Radna odjeća

Bez obzira kakva je odjeća, ona mora u svakom slučaju biti od prvorazredne kvalitete (podložna svakodnevnom nošenju) i tako izrađena da podnosi često čišćenje.

Radna odjeća za žensko osoblje

Osnova je crna ili tamnoplava haljina (ili suknja) i bijela pregača. Crna cipele s niskom petom su najpodesnije, no isto tako su preporučljive visoke cipele na mnogostruko vezivanje. Uredno održavana kosa, čista i uglačana pregača, čisti ubrus (nosi se preko ruke), čiste cipele - daju opću sliku. Sandale se ne nose. Brižljivo njegovani nokti bez upotrebe upadljivog laka, kao i korištenje parfema bez jakog mirisa - su osnovne zapovijedi. Nakit se ne nosi. Čarape u boji kože nose se i ljeti. Kod ženskog poslužnog osoblja je vrlo važno da odjeća nije upadljiva. U posljednje vrijeme prevladava kao odjeća i uniforma, tipična za određeni objekt, čime se želi pridonijeti što boljoj atmosferi. Uniforme mogu biti različite pa čak i u stilu Biedermeier-a (naziv za jednostavni stil, koji je nastao u Srednjoj Europi početkom 19. st., a karakterizira ga njegovanje intimnog, komotnog i udobnog). U pojedinim zemljama, a naročito u Austriji (Dirndl - djevojčica; ženska haljina u stilu tirolske nošnje) u upotrebi je i narodna nošnja kod poslužnog osoblja. Takva vrsta odjeće najčešće se nosi u objektima rustikalnih interijera (rustikalan - seljački, seoski, poljski), u Austriji npr. lokali tipa - Heurigen. Umjesto čarapa kod narodne nošnje nose se dokoljenice tipične za nju.

Muška radna odjeća

Uglavnom se nosi bijela bluza (može biti na jednoredno ili dvoredno kopčanje), bijela košulja, crna leptir kravata, crne hlače, crne sokne i crne cipele s kožnim đonom i gumenom petom. Kao i žensko poslužno osoblje, za vrijeme rada, ne nosi se nikakav nakit i ruke moraju biti besprijekorno čiste.

Prema vrsti ugostiteljskog objekta i radna odjeća može biti različita:

Frak (*Full Evening Dress* ili *White Tie* – što znači bijela kravata, a upravo takvo ime rabe i Francuzi – *Cravatte blanche* - uobičajeno se nosi za vrijeme održavanja državnih banketa ili nekog drugog značajnog događaja.

Sastoji se od: crnog fraka - kaputa, crnih frak - hlača, crne leptir kravate; ***poslužitelj – konobar*** (*bijelu leptir kravatu stavlja gost*), crnog prsluka, crnih čarapa i crnih cipela (za razliku od uzvanika koji nose bijelu leptir kravatu, bijeli prsluk i crne lak cipele).

Frak je vrsta kaputa s naprijed izrezanim polovinama i dugim skutovima („repovima“) straga; podrijetlom iz Engleske, u Europi u modi od 1770., prvobitno je bio dvorsko odijelo na dvoru Ljudevita XVI., a kasnije (u različitim bojama) vojnička i činovnička uniforma; danas redovito u crnoj boji nosi se samo u najsvečanijim (večernjim) priredbama.

Uz frak se redovno nosi i cilindar. Baš su zbog toga kabine londonskih taksija – visoke. S vremena na vrijeme u njih ulaze muškarci s polucilindrom ili cilindrom na glavi, koji bi o niži krov zasigurno zapeli.

Za manje svečane zgode služi **Morning Suit** (jutarnje odijelo), zapravo pojednostavnjeni frak s ponešto prekrojenim i skraćenim sakoom srebrnosivim ili crnim prslukom, ovisno o prilikama.

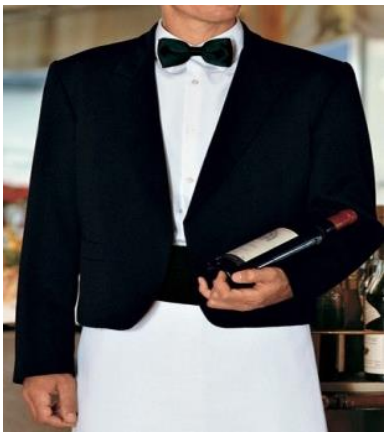
Kad je riječ o posebno važnim prigodama i ceremonijama, u nekim zemljama još vrijede stroga pravila odijevanja, koja su do prije sedamdesetak godina bila još stroža.

Smoking - *najčešće ga nosi konobar-naplatilac ili natkonobar u restoranima, kavanama i plesnim barovima*. Uz crni smoking - kaput nosi se bijela smoking košulja, ***crna leptir kravata*** (*bijelu leptir kravatu stavlja gost; iz razloga da se prepoznaje poslužitelja od gosta*), crne smoking - hlače, crne čarape i crne cipele (*gost nosi crne lakirane cipele*). Ukoliko se kaput nosi nezakopčan tada se oko pasa stavlja crni široki pojas. Kaput i hlače sačinjeni su od istog materijala, reveri od kaputa su svileni.

Diplomacija i pušenje bili su dugo u tijesnoj vezi, ali to više nisu. Sredinom 16. stoljeća Jean Nicot (o. 1530-1600; franc. diplomat i erudit; sastavio prvi rječnik franc. jezika; u Francusku donio biljku duhan, nazvanu po njemu nicotiane (duhan, nikotin)), francuski veleposlanik u Portugalu, u Europu je donio cigare s otoka Tobaga (otud i strani naziv za duhan - tobaco, tobacco, tabaco). Za diplomatskim se stolovima ne puši, ali je u nekim zemljama to moguće nakon večere, kad se pušači povlače u posebnu prostoriju. Nekada se ta prostorija za pušenje nazivala smoking room, te je odijelo kakvo se odijevalo za takve večere i danas poznato kao smoking i neizostavan je dio garderobe svakog diplomata.

Stresemann (*njem.*), stressman (*engl.*), prugasto odijelo - nosi ga najčešće direktor (upravitelj) restorana, Mâitre d' hôtel i recepcioner. To je kaput antracit boje (boja ugljena) na jednoredno kopčanje, bijela košulja, srebrnosiva kravata, sivi prsluk, crne hlače s diskretnim sivim prugama, crne čarape i crne cipele. Na takav način nekada su se odijevali predsjednici vlada, a danas takvu odjeću nose i ženici. Kaže se, da je prvi takav način odijevanja koristio Gustav Stresemann (1878.-1929.) njemački državnik.

Spencer (kratki kaput) - *uobičajeno se nosi u barovima, noćnim lokalima i vrlo značajnim klubovima*. Sastoji se od pastelno bijelog ili crnog kaputa (bijeli kaput bez pregače, crni uz bijelu pregaču) do visine kukova, s bijelom košuljom, crvenom kravatom ili leptir kravatom, širokim pojasom (pokriva gornji dio hlača), crnim hlačama (ponekad i plavim), crnim čarapama i crnim cipelama.



Francuska odjeća za poslužitelja - u sustavu posluživanja Chef-de-rang-System uobičajeno je: *Rondeau* (fr., okrugao/valjkast) /jednoredni kaputić do bokova/, bijela košulja, crna kravata, crne hlače, crne čarape i bijela pregača obavijena oko struka (napred i natrag) a seže do gležnjeva. Pregača je osobito korisna za konobare koji pripremaju jela pred gostom ili rade za barskim pultom (pregača je naslijeđe obrtničkih običaja i podsjeća na rad). Ne tako davno govorilo se o pravu na pregaču što su ga naučnici u nekim zvanjima plaćali nakon završetka
svog naukovanja. Nosi se podignuta opršnjaka na stupnju Naučnika, spuštena opršnjaka na višim stupnjevima. Pregača simbolizira predanost radu, pripadanje nekoj radnoj sredini i zaštite na radu.

Nošnja - radna odjeća, u mnogim se zemljama često koristi kao radna odjeća poslužnog osoblja. Izgledom i bojom se razlikuje od zemlje do zemlje. Najčešće se koristi u objektima s rustikalnom notom i kod toga se mora paziti da se uvijek nosi bijela košulja, narodna kravata ili vrpca, crne hlače, crne čarape i crne cipele.

Bavarske konobarice (*dirndl* odjeća)

konobarice za Oktoberfest

Radni pribor

odmah po dolasku na posao potrebno je kontrolirati da li je sve u ispravnom stanju, kao i ono što se nosi uz sebe:

1.Konobarski ubrus, mora biti besprijekorno čist. Kod posluživanja nosi se brižljivo složen preko lijeve podlaktice (kad nema gostiju može se držati u džepu kaputa), ni u kojem slučaju ne smije se nositi ispod pazuha ili preko ramena, brisati oči ili ruke s njim. S ubrusima se ne smije oskudijevati
2. Vadičep s nožem nužan je dio radnog pribora i mora se paziti da spirala nije oštrih bridova već zaobljenih, jer kod otvaranja boce uništi čep boce ili ga čak smrvi
3. Šibice ili upaljač
4 Nož za cigare (rezač vrha cigare)
5. Pribor za pisanje
6. Blok za pisanje drži se u džepu (rezervni kao i olovka u ladici pomoćnog stola)
7. Novčanik u kojem mora biti uvijek dovoljno sitnog novca
8. Češalj i maramica (rupčić)

Pored toga (u ladici pomoćnog stola) poslužitelj mora imati i slijedeće: blokove za pisanje, rječnik ili stručni rječnik (za engleski, njemački, francuski i talijanski jezik), autokartu i plan grada, pilule protiv glavobolje ili žgaravice (gorušice).
Pri ruci potrebno je imati i stvari koje se ne koriste često: kao pribor za šivanje, sigurnica („ziherica“), škarice za nokte, pribor za brijanje, kolonjska voda i sprej za njegu.
Rezervnu odjeću i obuću i komplet stručne literature (o posluživanju, miješanju pića, pregled jela i pića na stranim jezicima).

olovka

blok za pisanje

novčanik

vadičep

Dress Code – pravilo odijevanja za uzvanike

U većini zemalja diplomati se u službenim prigodama više ne moraju pojavljivati u fraku, no izbor odjeće ipak nije lagan. Na pozivnicama najčešće piše i „*Dress Code*“, odnosno kako treba biti odjeven. A dame u njihovoj pratnji moraju biti odjevene u skladu s muškom odjećom. Čak i ako je riječ o diplomatkinji, a muškarac je u njezinoj pratnji, gospođa se odijeva – u skladu s muškom odjećom.

Na pozivnicama je u pravilu kratica R.S.V.P., što znači – *repondez s`il vous-lait*, odnosno: odgovorite, molim. Na belgijskim pozivnicama piše krtica R.S.L.P. – *repondez s`il leur plait*, što također znači da se moli odgovor, ali kao da prevodimo – molimo neka oni odgovore (o.a.; kao da smo u Hrvatskom Zagorju – *molimo, gosponi su rekli*, treće lice množine).

Protokolom se obično određuje način odijevanja, kao npr.:

Novinarima i fotografima se „gleda kroz prste“ i u državne institucije dolaze ležerno odjeveni jer stalno moraju nekamo juriti, ***ali zato tenisice i traperice ni u kojem slučaju nisu nikada i nigdje dopušteni***.

Dnevni dress code za žene npr.:	elegantna košulja ili elegantna končana vesta u kombinaciju s elegantnim hlačama, suknjom do koljena ili dnevna haljina
Dnevni dress code za muškarce npr.	košulja, polo majica, elegantna vesta i tamne hlače
Službena večera	novinari i fotoreporteri: suknja ili hlače ili duga suknja i bluza

Uzvanici

žene	primjerena duga večernja haljina s pristojnim dekolteom i dugim rukavicama, večernji nakit, odgovarajuće cipele (prsti i peta su zatvoreni/ne vide se) i večernja torbica
m*uškarci*	tamno odijelo i kravata ili frak*, što se na uljudan način* (biranim riječima) *skreće pažnja u pozivu*.

Pozivnica

Kad se na ulazu u dvoranu ili zgradu posjetnica predaje s presavijenim gornjim desnim uglom, to je znak da ju je predao njezin vlasnik osobno, da nije došla preko teklića.

ORGANIZACIJA

Osim stručnosti i spretnosti poslužnog osoblja za prvoklasan rad neophodna je i pravovaljana organizacija, koja je uslovljena i osobitošću samog ugostiteljskog objekta.

Sustav s jednim poslužiteljem (konobarom)

Restoran/blagovaonica, sastoji se od određenog broja stolova koji su raspoređeni u rajone (dijelove) za koje je zadužen jedan poslužitelj (konobar) i u potpunosti odgovara za njih. Smješta gosta za stol, preuzima narudžbu, poslužuje, naplaćuje, ispraća gosta i postavlja postavu za nove goste. Ovaj poslužni sustav (način) uglavnom se primjenjuje u malim ugostiteljskim objektima, objektima sezonskog tipa, kavanama i na brodovima, te se kao postava koristi - postavljanje s tanjurima ili poslužavnicima. Ukoliko se blagovaonica sastoji od više rajona, tada često postoji i voditelj posluživanja koji vodi brigu o primjerenom radu od pripremnih radova, provjeri urednosti i čistoći poslužitelja, načinu rada i posluživanju. Voditelj posluživanja dočekuje goste, dovodi goste do stola i uz pomoć poslužitelja smješta ih za stol. Novim konobarima pomaže pri radu, Ocjenjuje njihovu samostalnost i vodi brigu o cjelokupnom radu svih poslužitelja u restoranu/blagovaonici.

Sustav s dva poslužitelja

Također se pretežno primjenjuje u manjim i srednjim restoranima kao i u sezonskim objektima. Kod takvog načina rada, na jednom rajonu rade dva poslužitelja, jedan dočekuje gosta, smješta ga za stol, preuzima narudžbu, poslužuje pića i naplaćuje svu konzumaciju; dok drugi poslužuje jelo i odnosi upotrjebljeni pribor sa stola i postavlja stol za novog gosta. Ovim sustavom se također daje prednost postave s tanjurima i poslužavnikom. Kao i kod sustava s jednim poslužiteljem i ovdje je ponekad voditelj posluživanja s istim dužnostima.

Sustav natkonobara ili konobara naplatioca (Oberkellner- ili Zahlkellnersystem)

Ovo je prošireni sustav dva konobara s natkonobarom poznat kod nas i kao bečki sustav. Natkonobar smješta gosta za stol, katkada je zadužen i za preuzimanje narudžbe i naplaćuje svu konzumaciju. Jedan konobar poslužuje jela dok je drugi zadužen za posluživanje pića. Kod ovakvog sustava restoran je veći od prethodna dva i uglavnom se primjenjuje u sezonskim objektima, postava je s tanjurom ili pladnjem ali i posluživanje gosta s hvataljkama („vorleganje“)

Francuski sustav *(Chef-de-rang-System)*

Najčešće se primjenjuje u hotelima i restoranima visoke kategorije, i ovim sustavom je poslužna brigada u potpunosti zaokružena.

Upravitelj restorana (Restaurantdirecteur) predstavlja tvrtku i poslovi su mu slijedeći: upravlja radom svih uposlenih, izrađuje radne planove, planove godišnjih odmora, vodi brigu o školovanju osoblja..... On je službenik s utvrđenom plaćom (najvećom) i ne sudjeluje u napojnici (*fra*. tronc).

Prvi natkonobar (Maître d' hôtel/Erster Oberkellner) najviši po rangu u posluživanju (Chef de service) i radi po uputstvima upravitelja restorana. Obično radi reprezentativne poslove kao prima rezervacije, dočekuje goste, smješta ih za stol i ispraćuje na odlasku. Često zamjenjuje upravitelja restorana.

Drugi natkonobari, u velikim objektima postoji više natkonobara (drugi, treći) kako bi cjelokupno posluživanje bilo besprijekorno (kavane, restorani, terase, hoteli). Njihov zadatak je smještaj gostiju i ispraćaj na odlasku, primanje i rješavanje pritužbi (reklamacije).

Navedena tri radna mjesta čine rukovođenje (management) u objektu. Rade na administrativnim poslovima i planiranju dok pravo posluživanje obavlja drugo osoblje.

Peharnik/vinotoč (Sommelier/Chef de vin) u rangu je natkonobara i kod nas se nalazi samo u luksuznim restoranima. Njegov zadatak je da gostu pomogne u odabiru vina koje po svojoj kvaliteti najbolje odgovara željenom jelu. Ovo radno mjesto zahtjeva odlično poznavanje vinske kulture kako bi pružio gostu sve ono što se od njega i očekuje. Pristupa gostu nakon što je naručeno jelo.

Pomoćnik peharnika (Commis de vin) pomaže peharniku donijeti vino, čaše i ostale potrepštine kao hladilica za vino ili pjenušac, karafe za dekantiranje i drugo. U hijerarhiji je prvi pomoćnik među pomoćnicima.

Voditelj/šef/rajona (Chef de rang) zadužen je za posluživanje i njegovo besprijekorno odvijanje na svom rajonu. Preporučuje gostu jela i pića (ako nema peharnika), preuzima narudžbu i zadužen je za rad za stolom gosta i dogotavljanje jela pred gostom (flambiranje, raščinjavanje, filetiranje, mariniranje) i naplaćuje konzumaciju gosta.

Konobar-kandidat za šefa rajona (Demi-chef) je zamjenik šefa rajona i radi iste poslove. U hijerarhiji zauzima mjesto između šefa rajona i pomoćnika šefa rajona (Commis de rang). Ukoliko sam radi na jednom rajonu tada je po položaju manji od šefa rajona (Chef de rang).

Pomoćnik šefa rajona (Commis de rang) pomaže u poslu šefu rajona i zamjeniku šefa rajona. Ukoliko restoran ima samo jednog pomoćnika (Commis) tada je prvenstveno zadužen za pripremne radove (mise en place) i donošenje svega potrebnog za vrijeme posluživanja jela i pića između kuhinje i „šanka“, ako su dva pomoćnika (prvi, drugi pomoćnik), tada se imenuju kao: prvi pratilac (Commis de suite) i drugi pratilac (Commis débarrasseur) koji posprema stolove ispred gostiju i održava red u pripremnici.

Prvi pratilac (Commis de suite) zadužen je za sve poslove između kuhinje i posluživanja (pripremni radovi, donošenje jela i pića, pospremanje stolova i pripremnice).

Drugi pratilac (Commis débarrasseur) najčešće je učenik prvog ili drugog razreda škole i zadužen je da posprema inventar sa stolova gostiju, zamjenjuje stolnjake i nadstolnjake, postavlja nove postave.

Naučnik (Apprenti garçon) učenik za zanimanje konobara.

Američki sustav

koristi se u Europi samo u ugostiteljskim objektima koji se vode na američki način., i to uglavnom hotelima visoke kategorije. Svi odjeli koji sudjeluju u pripremanju i posluživanju hrane i pića svrstani su u odjel hrane i pića, koji vodi.

Food and Beverage Manager, organizira i kontrolira sve poslove za pripremanje i posluživanje hrane i pića.

Banquet Manager voditelj prigodnih obroka (ugovara i organizira bankete, svečane ručkove ili večere, hladni ili topli buffet, koktele, modne revije i dr.).

Raspored radnih mjesta u restoranu:

Dining Room Manager - Maître d' (voditelj) sličan je, u hijerarhiji, položaju Maître d' hôtel i dužnost mu je dočekivati goste, smještati za stol i kontrolirati izvršenje poslova.

Head Waiter/Captain (glavni poslužitelj-konobar) zadužen je za smještaj gostiju na svom rajonu, dogovara se s gostom o izboru aperitiva, donosi jestvenik, upoznaje gosta s dnevnim jelima i specijalitetima, preuzima narudžbu koju upisuje u blok s tri kopije. Original se daje na mjesto izdavanja određene konzumacije (bar, kuhinja ili podrum) dok je kopija za obračunsko mjesto. Druga kopija je za konobara rajona.

Konobar-a rajona (Station waiter) koji poslužuje jelo, poslastice (desert), kavu i ostala pića (ukoliko po sistematizaciji nema peharnika). U većim restoracijama postoji više glavnih poslužitelja-konobara (prvi, drugi....) od kojih svaki ima svoj određeni zadatak.

Wine butler (peharnik) kao i Sommelier zadužen je za ponudu i posluživanje vina.

Waiter (konobar) svaki rajon ima dva konobara, koji su zaduženi za posluživanje predjela, jela, poslastice (desert), kave i pića po nalogu glavnog konobara, koje im predaje putem kopije iz bloka.

Bus boy (pomoćnik) vodi brigu o pripremnim radovima (Set-up/mise en place/Table cleaning), donosi potreban pribor i odnosi suvišan ili iskorišten, čisti stol i poslužuje vodu (Ised-water-Service).

PREDUSRETANJE NEZGODA U POSLUŽIVANJU

Za besprijekorno odvijanje posluživanja, moraju se unaprijed otkloniti sve mogućnosti nezgoda. Najčešće pogreške u radu događaju se u kuhinji, a svima je osnovni razlog: nepromišljenost, komotnost, lakomislenost, pretjerivanje u žurbi i nepažnja u redoslijedu posluživanja. Da bi izbjegli moguće nesreće ili pogreške, postoje pravila koja se moraju poštivati:

prolivena tekućina na ulaznim vratima kuhinje/blagovaonice, prolaznom traktu i pripremnici (office-u) mora se odmah obrisati
u prostoriji gdje se poslužuje, ne smije se žuriti
pravac kretanja (desne strane) mora se strogo poštivati
na radnom mjestu mora biti red i potpuna čistoća
predmeti koji se više ne koriste (prljavo posuđe, poslužavnici.....) moraju se odmah odnijeti i zamijeniti novim
čistoća pomoćnih strojeva i aparata mora biti u besprijekornom stanju, kao i njihova ispravnost
nepažnja, premorenost i alkohol najveći su uzročnici nesreća

Poštivanjem ovih načela i koncentracijom u poslu bitno se smanjuju nesreće i svaki pojedinac mora o njima voditi računa.

PONAŠANJE OSOBLJA I OPHOĐENJE S GOSTOM

Osoblje koje poslužuje, uz potpunu stručnu spremu, mora poznavati i pravila dobrog vladanja kojih se obavezno valja pridržavati.

Gost će prije osoblju oprostiti neki stručni propust, nego propust iz lijepog ponašanja.

Lijepo vladanje osoblja u ugostiteljstvu nije pitanje forme, već je sastavni dio kulturnog usluživanja. Prije svega, u lijepo vladanje spada pravilno i neusiljeno držanje.

Vedrina lica odraz je unutrašnjeg raspoloženja svakog čovjeka, i značajna je u ophođenju.

Gosta se dočekuje urednog izgleda, dobro odjeven kao što je to i običaj u društvu.

Ophođenje mora biti bez nametljivosti (ili dosade), osjećajem za mjeru (bez servilnosti/sluganstva/poniznosti), jednom riječju ophođenje je vizitkarta (posjetnica) kuće.

Rezervacija

Ako je gost rezervirao stol, tada se mjesto mora držati još najmanje pola sata nakon isteka dogovorenog vremena, i treba se pridržavati slijedećeg:

upitati za ime i prezime naručitelja, kao i telefonski broj ako se rezervacija vrši telefonom
za hotelske goste potrebno je osim imena pribilježiti i broj sobe
upisati broj osoba koje dolaze
upitati naručitelja (gosta) za posebne želje, kao gdje želi stol ili oblik stola
dogovoriti se, da li je poslije završene konzumacije račun zajednički ili pojedinačni

Za rezervacije je najbolje voditi pregled, jer se na taj način osoblje upoznaje o svim željama gosta (poseban stol, dekoracija, posebna jela i pića, da li se radi o rođendanu ili svadbi ....). Time se omogućuje pravovremeno osiguranje svih potrebnih namirnica, pića, kao i spravljanje posebnih jela ako su naručena.

Pozdravljanje gosta

Pozdravljanje je prvi kontakt između gosta i osoblja, i od njega ovisi kakav će utisak steći gost, pozitivan ili negativan. Nitko ne dočekuje ili ispraća stranku sjedeći, pa tako ni osoblje ne će sjedeći pozdravljati gosta koji dolazi ili odlazi. Gosta pozdravljaju samo oni konobari, koji se nalaze u njegovoj blizini. Osoblje koje dolazi u neposredni dodir s gostom pozdravit će samo pri prvom susretu. Ako se osoblje nalazi blizu vrata kroz koja u tom času gost mora proći, treba mu ih otvoriti. Ako osoblje prati gosta, tada ide za gostom, osim u slučaju kad treba pokazati put. Po stepenicama uvijek ide naprijed onaj koji vodi gosta.

Uobičajeni načini pozdravljanja odgovaraju dobi dana. Pozdravljanje mora biti jednako za sve goste tj. ne smije se raditi između njih razlika, čime se daje na znanje svakom gostu da je dobro došao. Gostu se pomaže pri skidanju kaputa i oslovljava ga se titulom i imenom kao što to priliči (razgovijetno i ispravno). Titula stoji uvijek ispred imena kao npr. dobro jutro (dobar dan, dobra večer) gospodine xy, ili gospodine profesore xy.

Pravilno oslovljavanje osoba

predsjednik države	*gospodine predsjedniče države*
predsjednik vlade	*gospodine predsjedniče vlade*
ministar	*gospodine ministre*
zamjenik ministra	*ministre*
veleposlanik	*Vaša Ekscelencijo ili gospodine veleposlaniče*
rektor sveučilišta	*Vaša poglavitosti ili poglaviti (nekad) ili danas, gospodine rektore ili magnifice*
dekan fakulteta	*gospodine dekane ili spectabilis*
doktor znanosti, profesor, inženjer i sl.	*oslovljava se uvije s akademskom titulom*
kardinal	*Vaša preuzvišenosti, ili uzoriti gospodine Kardinal, ili njegova uzoritost ili Eminencija*
nadbiskup	*Vaša nadbiskupska milosti ili gospodine Nadbiskupe*
biskup i pomoćni biskup	*Preuzvišeni gospodine ili gospodine Biskupe ili Monsinjor*
opat	*Vaša milosti ili gospodine opate*
župnik	*prečasni ili gospodine župniče*
vikar (pomoćni duhovnik)	*gospodine vikare*
pastor (evangelistički župnik)	*gospodine pastore*
rabin	*gospodine rabine*
redovnik	*pater ili otac*
muftija	*Ekselencija ili Eminencija*
kadija	*Ekselencija*

Pri oslovljavanju plemstva potrebno je spomenuti titulu: gospodine barune, gospođo barunice, gospodine grofe. Supruga grofa je gospođa grofica, a njezina neudana kćerka je gospođa kontesa. Cara ili kralja oslovljavamo: Vaše veličanstvo ili Vaša visosti.

Suprugu predsjednika, ministra, veleposlanika, doktora, pravnika, profesora, bojnika ili generala osloviti ćemo samo s prezimenom supruga, jer takve osobe nemaju pravo na titulu.

Sve se više koristi pravilo da se piše samo akademska titula koja se stavlja ispred imena:

mr. (magistar)
dr. (doktor)
sv. prof. (sveučilišni profesor)
akademik
dipl inž. (diplomirani inženjer)
dipl.oec. (diplomirani ekonomist)
prof. (profesor)

Smještaj gostiju

Nakon pozdravljanja, gosta treba upitati da li ima rezervirani stol, ukoliko nema i ako je moguće (ako ima više slobodnih stolova), ponudimo mu izbor od više stolova. Ako je gost izvršio rezervaciju tada će ga konobar otpratiti do njegovog stola i upitati da li je mjesto odgovara, i ukoliko je gost zadovoljan, treba mu pomoći kod smještaja. Stolice moraju biti tako složene da se gost može udobno smjestiti. Pri smještaju, konobar pomaže gostu primaknuti stolicu do stola (damama se obavezno pomaže, ako to ne učini netko od muškaraca iz istog društva). Za večeru je uobičajeno da na stolu stoji svijećnjak, kojeg konobar treba upaliti. Oznaku za rezervaciju stola (koja je na stolu) konobar će ukloniti.

Razgovor o ponudi jela i pića

Za vrijeme razgovora s gostom mora se stajati pristojno uspravno, niti previše blizu, niti predaleko i gledati gosta u oči. Nije dopušteno naslanjati se na stol ili stolicu za vrijeme razgovora, kao ni držati prekrižene ruke na leđima. Razgovor treba teći jednostavno, glasno i razgovijetno, koliko je to potrebno obzirom na blizinu. Ako se gost upusti u razgovor s poslugom o neposlovnim stvarima ili kad traži kakvo objašnjenje, osoblje će spremno odgovoriti, ali će nastojati razgovor svesti na dopuštenu poslovnu mjeru (trajanje). Svaku intimnost s gostom treba izbjegavati.

Dobra posluga u restoranu znači i kvalitetnog ponuđača tj. prodavaoca usluga. Tri su osnovna pravila za razgovor o ponudi:

1. Koja jela ili pića se žele ili trebaju ponuditi, što ovisi o poznavanju prodajnog programa (jestvenika), prigotavljanju, odgovarajućem prilogu uz jelo (garniturama) i odgovarajućim pićima. Sva uputstva poslužno osoblje dobiva tijekom svakodnevnog radnog sastanka, kao i objašnjenja o kakvoći proizvoda i njegovom pravilnom rukovanju
2. Kojem gostu što ponuditi ? Pravilno objašnjenje je pritom vrlo važno, i ovisi da li je gost svakodnevni, hotelski gost, grupa gostiju, domaći ili strani gost
3. Na koji način ponuditi gostu ? Pod tim pojmom podrazumijeva se oblik ophođenja (znanje i objašnjenje), kojim se gostu nude jela i pića. Pritom se podrazumijeva da su jestvenik, menu i vinska karta pravilno sastavljeni, a, isto tako ima i veliko značenje i osobni nastup poslužitelja u razgovoru; te poznavanje stranih jezika. Tijekom razgovora poslužitelj ne smije biti: nehajan (ili ravnodušan), nadut (ili ohol), nametljiv (dosadan), nemaran, arogantan, neuredan (aljkav), i ne smije poučavati gosta

Preuzimanje narudžbe

Nakon svih predočenih obavijesti gostu, konobar će ponuditi aperitiv. Domaćin tj. osoba koja je domaćin drugim gostima, ili društvo izabere između sebe osobu koja će naručiti u ime svih, te se dogovara s konobarom o vrsti željenog pića. U međuvremenu (dok se ne posluži aperitiv) na stol treba postaviti pecivo (kruh) i maslac, što ovisi o vrsti objekta i načina posluživanja. Jestvenik, menu ili po želji gostiju jestvenik sa specijalitetima, prvo se uručuje damama, nakon toga gospodi i na kraju domaćinu. Nakon što gosti izaberu željena jela, konobar preuzima narudžbu s točnim podacima što gost što želi (postoje posebni konobarski blokovi s obilježjem broja stola i stolica radi lakšeg unosa vrste i količine jela, radi lakše kontrole /kasnije/ broja osoba i ukupno i pojedinačnog broja izdanih jela) i tada se treba dogovoriti o vrsti vina, otvorenom vinu ili vinu s vinske karte. Poslije konzumiranog aperitiva, čaše se uklanjaju i počinje posluživanje.

Posluživanje

Piće se poslužuje istovremeno kad i jelo tj. kad su svi gosti dobili svoje pojedinačno jelo.

Nakon jela uklanja se posuđe (tanjuri, čaše), pribor i čisti stol četkom i lopaticom, i tada se gostima donosi popis poslastica (desertna karta). Po primitku narudžbe, konobar će upitati goste koje vino žele uz poslastice, ako je potrebno donijeti će vinsku kartu. Ukoliko se ne poslužuje sir treba ukloniti pomoćni stol (ako se isti koristio za pomoć kod posluživanja). Kad i posljednji gost završi s poslasticom, uklanja se pribor, ponovo čisti stol i dogovara s gostima o želji za kavom ili nekim digestivnim pićem.

Reklamacije

Reklamacije se uglavnom odnose na nezadovoljstvo u konzumaciji (narudžba i cijena te narudžbe), nepravilno posluživanje ili odnosa prema gostu. Obrada reklamacije vrlo je važna u ugostiteljstvu, jer mogu imati neugodne posljedice ako nisu pravilno tretirane. U takvim okolnostima treba izbjegavati ionako razdražljivu (napetu) i ljutitu reakciju gosta, koji često objašnjenje konobara ne će razumjeti, što ujedno znači da nećemo moći zadovoljiti gosta, odnosno ispuniti sve njegove želje i očekivanja. Kod svake reklamacije je najvažnije da gost stekne dojam da je shvaćen ozbiljno. Za procjenu reklamacije treba posebno svratiti pozornost na to kako se gost u trenutku podnošenja ponaša - je li osjetljiv, uzbuđen, ljut, uporan, grub ili nasilan; kako bi se moglo pravilno postupiti:

svaku reklamaciju shvatiti ozbiljno
reklamaciju, ukoliko je moguće, nije uputno voditi pred drugim gostima
ne poricati odmah bilo kakvu mogućnost osobne krivnje, pa makar je niste ni prouzročili
u obradi reklamacije ne žuriti, svakom gostu posvetiti dovoljno vremena, ne prekidati ga dok govori i strpljivo ga slušati
na reklamaciju gosta ne reagirati emotivno (uvrijeđeno, bijesno), nego pažljivo i strpljivo
ne ponašati se nadmoćno (superiorno) i ne držati gostu lekciju
reklamaciju pažljivo razmotriti i ne biti sitničav. Ako je reklamacija opravdana treba je odmah ispuniti, a ako to nije moguće, potrebno je dogovoriti vrijeme njenog ispunjenja. Ne obećavati ono što se ne može ispuniti

Reklamacije osim negativnih, mogu imati i pozitivne posljedice (aspekte):

reklamacije često upozoravaju na potrebu poboljšanja usluga i organizacije rada
gosti koji podnose žalbe, u načelu nemaju negativan stav prema ugostiteljskom objektu. No isto tako postoje gosti koji se ne žale, nego jednostavno odlaze kad im nešto ne odgovara i više se ne vraćaju, umjesto da problem pokušaju riješiti
tijekom obrade reklamacije osoblje uspostavlja s gostom bliži kontakt. Gost stječe dojam da su njegove potrebe i želje shvaćene i da mu se želi ugoditi
ako je gost zadovoljan obradom svoje reklamacije, ne samo da će ponovo doći nego će i u krugu svojih prijatelja i znanaca širiti usmenu propagandu

Uvijek je lakše i jeftinije zadržati stare goste, nego pridobiti nove, a to je moguće jedino ako se izlazi u susret najviše što se može.

Dnevni sastanci poslužnog osoblja

Prije dolaska prvih gostiju i kada su svi pripremni radovi u restoranu/blagovaonici obavljeni, potrebno je održati radni sastanak. Svrha dnevnih sastanaka - razgovora je da posluga bude obaviještena o: dnevnim specijalitetima, o vrsti i količini jela, priloga, načinu gotovljenja jela i razdiobi rajona u blagovaonici ili kod banketa. Sve to je vrlo važno kod razgovora s gostom.

Radni sastanak ima također i svrhu da se poslužnom osoblju dade poticaj za što bolje obavljanje posla, kao i mladim suradnicima i učenicima ukaže na propuste koje su možda učinili i da im se objasne pojedine radnje za koje nisu sigurni kako se obavljaju. Svaki poslužitelj nakon sastanka mora znati svoj prodajno-ponudbeni program, da bi razgovor s gostom mogao biti s uvjerljivom argumentacijom (obrazloženje s dokazivanjem).

Sigurno i racionalno posluživanje moguće je samo onda ako poslužitelj ima samopouzdanje. Isto tako vrlo je bitno, razumijevanje za kuhinjsko osoblje i njihove poteškoće u radu.

Radni sastanci će biti uspješno obavljeni, ako se održavaju na mjestima gdje je moguć neometan razgovor i kad ima dovoljno vremena za izmjenu svih potrebnih objašnjenja i obavještenja.

Radni sastanak nije „zlobno zanovijetanje“, nego pozitivan pristup radu i ispravljanju pogrešaka, i želja za optimalnim radnim učinkom.

Požutjeli zapisi, uvijek aktualni, o konobarima i konobaricama

Pored kuhara - tog umjetnika u sjeni, jestvenika - „vizit karte“ ugostiteljskog objekta, konobar ili ljepše rečeno - poslužitelj, čine tri neraskidive i povezane niti u odnosu prema gostu. Od samog ulaska u ugostiteljski objekt, gost stvara zaključak koji može biti pozitivan ili negativan, što uveliko ovisi o poslužitelju. Ni najljepše uređen objekt, ni prvoklasno pripremljena jela ili pića ne mogu ispraviti greške učinjene na samom početku, koju donosi loša posluga. Usluživanje nije prenošenje jela iz kuhinje ili pića sa točionog pulta. Način usluge govori o karakteru poslužitelja i objekta u kojem radi. Isto tako i gost mora, iako je uvijek u pravu - kako je i moto ugostiteljstva, znati što treba očekivati od određenog objekta i poslužitelja, jer - usluga je unajmljivanje određene vještine za naznačenu cijenu.

„Hrvatska“, u srijedu 3. kolovoza 1892. donosi:

Konobarice u Berlinu

U Berlinu postoje kojekakve nepodopštine u pogledu konobaricah pak se je tamošnje redarstvo našlo pobuđenom, da za krčme u kojih poslužuje ženska ćeljad, izda novu naredbu. Ova naredba sadržaje sliedeće propise: U krčmah i gostionicah, koje za poslužbu drže konobarice, zabranjene su skromne ili sakrite prostorije pa u obće u tih prostorijah ne smije biti mjesta zastorom zastrta, već sve mora biti tako uređeno, da se svakamo vidjeti može. Točit ne smije se odpočeti prije 7 sati izjutra. Krčmari, koji drže konobarice, imadu policiji onoga okruga u kome se krčma nalazi, predlagati imenik konobaricah a taj ima sadržavati ime i prezime, dan rođenja, zavičajno mjesto, stalež i prebivalište, otca ili tutora, boravište za posljednjih trijuh godina te stan i dan nastupa službe. - Konobarice treba da su pristojno odjevene a nipošto se ne smiju služiti naprednim odielom. Odielo mora osobito oko vrata biti zatvoreno te sezati najmanje do nogavica. Konobaricam zabranjeno je, da nepristojnim ili ma samo napadnim načinom gledaju na prozore ili da stoje na vratima krčme pa da vabe goste u krčmu; one ne smiju bilo za sebe bilo za druge moljakati na piće ili jelo a isto tako ni ne smiju pozivati ili nagovarati goste da piju. Zabranjeno im je nadalje bezuvjetno, da sjedaju uz goste. Da se naredba ova točno drži, odgovorni su i konobarice i gospodari ili njihovi zamjenici pa tko naredbu prekrši, podpada, ne bude li težega prekršaja, kazni globe od 30 marakah. Naredba ova dovoljno pokazuje, kakvo je javno čudoredje u carstvu božjega straha.

„Hotel“ od 2. II 1932 donosi ovaj članak, koji je prenesen i u „Ugostiteljski glasnik“ broj 4. strana 5 iz 1932.:

Konobar i njegovo zvanje

Pred mnogo godina morao sam - kao novinar u javnoj službi - da učestvujem na nekom zborovanju konobara. Pozvan sam i da govorim, kad sam ulazio u rasprave iz pojedinih predmeta o kojima je bilo govora. Potaknuo sam ih da budu svjesni i dostojni o visokoj ulozi koju imaju kao „predstavnici naroda“, te ih zato i držim kolegama.

Taj izraz se je najprije pričinjao kao šaljiv. Zbor se je i smijao. Ali je nastala zamišljenost kad sam to obrazložio, slijedilo je odobravanje i živo svjesno povladjivanje. To se je odnosilo ne na riječi nego na činjenice, nije dolazilo od podraženog sluha već od uvjerenog
srca. Tim „radnicima trpeze i hotela“ samo izložio, kako svaka zemlja ima u inostranstvu, pored zvanične diplomacije, također svoje poslanike idealne domovine kao što su umjetnici, glumci, pjevači, upravitelji orkestra, koji diče naš narod kao pravi izvoznici naše bogate duševne riznice.

Inače ima prema strancima koji dolaze k nama i skromnijih kategorija, ima i „nižih“ zvanja, koja imaju prema narodu i domovini visoke zadatke, osjetljive odgovornosti, ali su to mahom takovi s kojima dođe stranac najprije u dodir. Od ovih dolaze prvi utisci, od njih stranac stvori prvi sud o našoj zemlji. Željezničari, mornari, tramvajci, vozači, službenici i takovi koji su više-manje skromni ili malo uvažavani u socijalnom nizu po kom današnji svijet mjeri, oni ipak predstavljaju našu domovinu pred strancem. Po njihovom vladanju mjeri našu civilizaciju.

Taj stranac, već prama svom položaju ili svojstvu, posjetiće i upoznati političke ličnosti, direktore muzeja, knjižnica, visoke dostojanstvenike, akademičare, približiće se kulturnoj i industrijskoj zemlji - našoj zemlji. Sa svim tim neće nikada zaboraviti na utiske koje je osjetio i pojmove što ih je stvorio u odnosu sa hotelskim osobljem onda kad mu je najviše trebalo odmora, mira okrepe, udobnosti iza putnih neprijatnosti.

Konobari kojima sam upravljao te riječi o njihovim dužnostima i odgovornosti kao radnicima i građanima kojima je povjeren tako naročit zadatak, bili su sve ljudi iz nekog skromnog središta, malo posjećenog od stranaca; ali se to načelo dade primijeniti, prošireno ili skučeno, na svako mjesto. Konobari u velikom gradu prečesto služe strancu, a oni u manjim gradovima dolaze u dodir sa putnicima iz drugih djelova naše domovine. Pomoćnik u gostionici sela zabitog u planinama poslužiće turistima, koji na svom putu nikoga ne sretoše do njega; po njemu bio bistar ili tup, neotesan ili uslužan - ponijeće si pojam i mnijenje o tom usamljenom gorskom naselju. Biće to utisak i sud makar djelomičan, pogrešan, koji se nepravom generalizira, ali ipak mora konobar da uvijek na to računa, da mu ta misao bude uvijek vodiljom u vršenju svoje službe.

Kako se postaje konobarom? Svakojaki razlozi i najrazličnija radinost naiedu na to, a život ih Ocjenjuje svojim automatskim mjerilom, naravnim izborom selekcionira za prve redove najbolje, druge smješta na osrednje i niža mjesta, izbacuje nesposobne.

Ne bi li se ta selekcija mogla unapred odrediti i tako uštediti mnogomu razočaranje i muke, rasipanje sposobnosti i uzaludnog nastojanja?

O temi „predizbor hotelskog osoblja“ (Preselezione del personale alberghiero) pisala je u listu „Znastvena organizacija rada“ (L'organizzazione scientifica del lavoro) vrlo zanimljiv članak Dr. Marija Diez Gacea, upraviteljica Psihotehničkog kabineta u Rimu i tu se ističe, da je velika korist za samu mladež, za poslodavce i za socijalne interese u tom, da se orijentira i ocijeni podesnim pripremanjem kako da se naraštaj spremi upravo za onaj rad za koji će najbolje uspijeti.

Nema zanata, bio on nizak ili uzvišeniji, a da ne treba neko naravno raspoloženje. Dante, koji je orlovim okom pronicao i predviđao toliko toga, prorekao je i za orijentaciju u zvanju“ treba paziti na „temelj koji daje narav“. Žalio je što se nekad šalju ratnici u popove, a propovjednici da budu vladarima.

Ali konobarsko zvanje je upravo od onih koji naročito zahtijevaju zbir fizičkih, umnih i moralnih ali i naročitih sposobnosti. Dobro zdravlje, otpornost, okretnost, bistro oko, pamćenje, ustrpljivost, dobra volja, čestitost, sve su to svojstva koja se ne susreću u jednoj te istoj osobi. Ko se posveti tom zvanju zato znamo da izlazi iz vrlo uskog i odabranog socijalnog krug. Desi se vrlo rijetko slučaj onog princa, koji je pred koju godinu umro, potekao je od prave kraljevske porodice, vršio je u Milanu mnogo vremena službu konobara vrlo ispravno, a svršio je kao voditelj skromnih kavana i restorana u provinciji. Poznati su i ruski plemići, prognani revolucijom boljševika, te se prilagodiše, da služe po restoranima u Parizu i drugim prijestolnicama.

Dobro je da vidimo zato kako se odabiru i ispituju mladići za zvanje u Psihotehničkom zavodu u Rimu. Zdravlje kod toga treba da je „dosta dobro"; stas srednji; vid dobar; ozebine i plosnato stopalo nesmije biti. Duševno-fizičke sposobnosti jesu: pažnja, pamćenje, okretnost, hladnokrvnost, red umjetnički smisao, te vanjski izgled, vladanje, postupak i dar razlučivanja. Da se sve to ispita i kontrolira postoje razna i zgodna sredstva, kao pregledi brojki koje treba brzo zbrojiti; kratki periodi koje treba riješiti, telefonske vijesti koje treba pamtiti i saopćavati. Za fizionomsku sposobnost pitomcu se predočuju razne fotografije ali slične, da se iskusi kolika je njegova sposobnost razlučivanja i spoznaja individua. Da se ocijeni inteligencija daju se mladiću apsurdni izrazi (n.pr. Noć je bila tako tamna, da se je ubogi slijepac izgubio. - Ledenjaci se smrzavaju uslijed soli koju im donašaju rijeke iz mora. I gô i bos, a ipak mu je zima itd.) i tako se Ocjenjuje brzina kojom otkriva neispravnost i tačnost označuje u čemu je neispravnost.

Poznavanje jezika se analizira ako mu se podmeću sinonimne riječi, a on mora tumačiti razliku. Spretnost i okretnost se ispituje tako da se učine radni pokusi kakovi su slični onima, koje mora činiti konobar zvanja. Nosiće a da ih ne izvrne, n. pr. posude pune kocka naslaganih u piramide (nikako tanjure ili čaše, jer se razumije da bi to mogao biti i preskup eksperimenat). Kako čestitost i poštenje iskusi se njegova sposobnost da „odoli napasti". Zgodno ali o prividnom nemaru se posiplje po namještaju prostorije, gdje pitomac ostaje „slučajno" sam, takove stvari, koje podražuju želje dječaka: karamele, čokoladice, cigarete, koje nalivperce, kakova igračka. Sve se kontrolira ako što manjka. Ti pokusi su doista najteži, a iskustva manje uvjerljiva. Pitomac naime približno spozna ili uviđa ta iskušenja. Ako je sklon krađi čekaće za kasnije. Neke domaćice tako se pričinjaju da su zaboravile novac ili koji malo vrijedan predmet, da iskuse svoju služavku, ali uviđavna djevojka često nanjuši klopku i ne dira stvar da pak u zgodno vrijeme pobere veći iznos ili skuplji nakit.

Najprečija svojstva konobara jesu način nastupa i vladanje. Makar da svi ne mogu biti lijepog uzgleda i istaknuto elegantni u držanju a lice da im nije mrsko i odvratno. Jer je obraz ogledalo duše, dobar konobar treba u službi da od sebe otjera svaku dosadnu misao i odaje vedro lice uz srdačnost kao čovjek što radosno vrši svoj posao a goste ne drži za dosadne osobe.

Glede same nošnje radujem se opravdanom nastojanju da se skine frak ili crni haljetak: „one oprave sa, kako se veli, lastavičijim repom i bijele smiješne kravate. To gala-odijelo sa tvrdim ovratnikom - naročito ljeti ili u pregrijanim prostorijama - je nesmisao i tortura, a kad se dobro pazi, također protivno pravoj čistoći, jer uzrokuje znojenje sa svim subjektivnim i objektivnim posljedicama. Naprotiv je mnogo higijenskiji i pristaliji bijeli haljetak ili od crnog alpagasa sa zatvorenim ovratnikom, sve prema godišnjoj dobi.

Za osobe koje moraju da stoje na nogama i kreću se po više neprekidnih sati prava je muka lakirana obuća ili uopće kožnata, koja uzrokuje najteže profesionalne bolesti nogu konobara. Par mekanih i udobnih cipela sa kromiranim lakim djonom je mnogo zdravija i razboritija obuća.

Jedno od najosjetljivih pitanja, koje javnost jako zabrinjuje, to je ubrus koji konobar obično nosi od pazuhom (makar oznojena). Onaj komad bijelog platna u kolike li svrhe služi! Brišu se mrvice sa stolnjaka, tjeraju se muhe, briše se tanjur, potjera se nezgrapna mačka ili dosadan pas, protare se znojno čelo, a nekada - u zakutku - da se hitno otiraše cipele. Taj ubrus koji rabi mnogostruko postaje za gosta, koji voli čistoću, pravom morom sa mnogo otajnosti. Ustran dakle sa tom laži, koja je prividno bijela i čista, a stvarno nepouzdana i opravdano sumnjiva.

Po vladanju treba da se razlikuje konobar luksuznih lokala, koji se sve više standardiziraju u odmjeren, hladan, ukočen, ozbiljan i mehaničan stil, od onih po radnjama koje posjećuju obični smrtnici. Tu dobijemo lakše konobare svake vrsti, svaki svoje osobine i svog značaja.

Svakako da bi bio najbolji onaj klasični tip konobara, koji postaje sve rjeđi, t.j. takav koji poštuje gosta i izazivlje poštovanje; takav koji nije pokoran i ne pokorava; onaj što u najljepšem skladu u odnosu sa gostom ispoljava srdačnu prijatnost, odaje pouzdanost i povjerenje; koji finim postupkom, ni ropskim ni uzdržljivim je neke vrsti držanja ravnog prama ravnom u najboljem smislu t.j. tako da je konobar čovjek koji služi, a drugi je čovjek koji potrebuje posluge, ali da pri tom nije viši ni niži. Tu ja samo podjela posla i nejednakost okolnosti koje ne brišu zajedničku vezu čovjeka. Ustran sve prividnosti. Nemojmo misliti da bi ono hladno „Vi“ za bogata gosta dalo više poštovanja od dobrodušnog „ti“ drugih vremena! Pod onim „VI“ je neki razmak, neka udaljenost koja odalećuje, doćim onaj dobrodušan i prijazan „ti“ je bio nešto simpatičnog što je približivalo.

Kod našeg naroda taj „ti“ još je svojstven. Zapadna kultura s kojom je naš narod došao u dodir je to pokvarila.

Moderna stvarnost je promijenila život i na tom polju odnosi se postali „mehanički“, dobrodušnost je izmijenjena sa ukočenim obličjem.

„Ugostiteljski glasnik“ broj 1., Zagreb, 1 maja 1935.

Pomanjkanje stručno naobražene posluge
je velika zapreka dobrom razvoju našeg turizma

Potrebno je osnivati produžene konobarske tečajeve i domaćinske škole za sobarice i ostalo hotelsko osoblje.

Pod ovim naslovom donio je zagrebački „Jutarnji List“ od 20. IV. 1953. niži članak, kojega mi radi interesantnosti donosimo skoro u cijelosti. Pridržajemo si pravo, da se u kojem od dojdućih brojeva našeg lista detaljnije osvrnemo na, u ovom članku, iznesena mišljenja.

O problemu posluge na našem Primorju mnogo se je govorilo i govori, to je svakako pitanje kojem treba posvetiti najveću pažnju i kojem se ne može osporiti važnost. Naš turizam veoma trpi zbog nedostatka školovane posluge, a naš renome u inozemstvu zbog nje slabi. Zbog svega toga je potrebno ovo pitanje hitno rješavati, jer bez školovane posluge nema organiziranog prometa stranaca. Primjeri drugih država u ovom pravcu veoma su poučni; Švicarska, jedna od turističkih najurednijih država u Europi, posvećuje ovom pitanju najveću pažnju, i stalno se trudi da baš

i na ovom polju uvede što savršeniji red.

Švicarska nam je, zasad barem, nedostiživi uzor, ali sudeći i po nastojanju drugih država da ovo pitanje riješe, može se odmah na prvi pogled spoznati svu njegovu važnost. Često se čuju prigovori da posluga na našem Jadranu nije na onom stupnju na kakvom bi morala biti, često se čuju opravdane žalbe da posluga u našim hotelima ne zadovoljava, da je na veoma niskom nivou. Zadovoljstvo se turista sastoji iz niza sitnica, na oko nevažnih sitnica koje imaju veliko značenje, kad se iz bliza i malo bolje promotre. Turisti iz Čehoslovačke, Njemačke i Austrije, na koje mi na našem Jadranu u prvom redu računamo, naučeni su u svojim zemljama na školovanu poslugu, naučeni su da im u tom pravcu ništa ne nedostaje i kad dođu k nama, nije nikakvo čudo da su

često razočarani i da se tuže.

Svi su ti turisti naučeni, ili u svojim domovima ili u drugim državama gdje su provodili dopust, da posluga funkcionira bez pogriješke, naučeni su da sve ide glatko, dok kod nas nailaze na smetnje koje ih se naravno neugodno doimlju. Mi za našu obalu činimo veliku propagandu, nastojimo svim silama da privučemo što veći broj iznozemnih turista na naše plaže i kad se već trudimo da ih dovedemo, potrebno je i da ih zadovoljimo. Danas nema nikakve sumnje da je turizam jedno od važnih vrela naše narodne privrede, potrebno je dakle uznastojati da se još više proširi i usavrši, potrebno je da stranci kod nas budu zadovoljni što je više moguće. Naravna stvar da im ne možemo zasad pružiti tko zna šta, naš je turizam tek unatrag nekoliko godina procvao i jasno je,

da nas još čekaju različiti zadaci.

Među prvima je ovdje pitanje posluge. Rekli smo da zadovoljstvo turista sačinjava niz na oko nevažnih sitnica. Kako može jedan strani turista biti zadovoljan, ako mora - da navedemo samo nekoliko vulgarnih primjera, koji su manje više svima poznati iz osobnog iskustva - desetak minuta čekati dok za vrijeme objeda dobijete na stol košaricu s kruhom, kako će se osjećati ugodno, ako mora čekati dok mu se donese sol. To su elementarne stvari, a mora se nažalost priznati, da baš i u takvim elementarnim stvarima dosta zaostajemo. Ima na našoj rivijeri nekoliko prvorazrednih hotela u kojima se naravno ovakvi detalji ne mogu vidjeti, dok je u velikom broju ostalih hotela ovako ili slično. Možda će netko reći da je to pretjerivanje ili zlonamjerno iznošenje činjenica koje nam kvare turistički promet. Ni jedno ni drugo.

Svrha je ovih redaka
da se, ako je ikako moguće, doskoči svim nedostacima i da ih se odstrani, a za taj je posao u prvom redu potrebna iskrenost. Ovdje obmanjivanje može biti samo štetno. Činjenica je da mi na našem Jadranu, a zatim i u ostalim predjelima naše države koji su za inozemne turiste interesantni, nemamo školavane posluge i da je kvalificirana i dobra posluga jedan veliki nedostatak našeg turizma.

Obratili smo se zbog toga na neke stručnjake, da nam oni kažu, kako bi se ovaj nedostatak uklonio i na koji bi se način uredio, da posluga na našoj rivijeri, i drugim krajevima, barem kako tako, funkcionira. Razgovarali smo sa
ravnateljem zagrebačkog „Esplanada“ g. Horvatom,
čovjekom koji svakako ima legitimaciju da o tom pitanju govori. Stojeći na čelu prvog zagrebačkog hotela, g. Horvat nesumnjivo ima iskustva i zna što nam treba. Obratili smo se i na predstavnike konobarskog staleža i zamolili ih da nam kažu svoje mišljenje. I s jedne druge strane dobili smo isti odgovor: posluga na našem Jadranu nije na visini.

Direktor zagrebačkog „Esplanada“ g. Horvat, rekao nam je između ostaloga i ovo: „Da posluga u našim turističkim mjestima, a poglavito na našem Jadranu nije školovana i da nije na onoj visini, koja bi bila potrebna da stranac bude zadovoljan, kriva je u prvom redu i nemarnost samih hotelijera i indolencija namještenika. Pitanje dobre posluge je pitanje dobre plaće. Naši hotelijeri uveli su praksu da
gostima računaju deset posto za poslugu
a tih deset posto nedaju posluzi, nego zadržavaju sebi. Oni se sa namještenicima pogađaju za mjesečnu plaću, daju im jedan fiksum, a prihod od ovog postotka koji ubiru za poslugu, posluzi uopće ne daju. Školovana posluga na ovakve uvjete rada ne može naravno pristati i izbjegava sezonski rad, dajući naravno prednost stalnom namještenju. Hoteljeri zbog toga namještaju ljude koji nisu stručno naobraženi, i koji su zadovoljni kakvom god zaradom, jer im je svrha da se barem za vrijeme sezone nekako pomognu, kako bi mogli ostatak godine proživjeti sa uštedom. Zbog toga naravno nije nikakvo čudo da na našem Jadranu možete sresti konobara i hotelskih namještenika koji ovom zvanju uopće ne pripadaju, nailazite na kruhoborce, koji su spremni da rade uz svaku plaću da nešto zarade.

Bilo bi zbog toga potrebno
Da se organizira zajednička akcija
turističkih odjela pojedinih banovina, prinudnih gostioničarskih društava i staleških društava konobara, da konobari preko zime budu u kakvom penzionu, gdje bi imali za jeftin novac svu opskrbu a gdje bi se ujedno održavali i stručni tečajevi. Na Plitvicama, gdje postoje banovinski objekti, mogla bi se na ovoj bazi organizirati jedna produžna konobarska škola, gdje bi se razvijao osjećaj discipline i odgovornosti, dvije odlike koje mahom nedostaju našoj posluzi. U ovim bi se produžnim školama moralo nastojati, da se konobarima pruži poduka u svim stvarima koje su u vezi sa njihovom strukom, a pod nadzorom i njihovih organizacija i organizacija vlasnika hotela i pensiona. Svojedobno je organizacija ovakove škole bila namjera „Putnika“, ali se je ta
lijepa zamisao razbila zbog nekih zapreka
što treba požaliti. Tako dugo, dok se to ne uradi, mi nećemo moći reći da imamo dobru poslugu. Organizacija ovakovih produžnih konobarskih škola bila bi dakle korisna i samim konobarima, a hotelima, odnosno našem turizmu napose.

Dok još konobara imamo kako tako školovanih, velika je smetnja, što nemamo školovanih sobarica. Naše djevojke znaju najprimitivnije poslove, znaju namjestiti krevet i donijeti vodu i dalje, nažalost, ništa. Sobarice u našim hotelima ne znaju nijedan jezik osim materinjeg, ne znaju niti najnužniji kvantum stranih riječi. I tu se otvorenje produžnih tečajeva odnosno posebnih domaćinskih škola nameće samo od sebe. U Novom postoji također jedan banovinski objekt, gdje bi se takva
škola za sobarice mogla lijepo urediti.
To je sada aktuelno tim više, što je iseljavanje našeg svijeta u prekooceanske zemlje sve više pada zbog ograničenja broja useljenika. Nema više dolara iz Amerike, pa je tako ovaj naš svijet na Primorju primoran da nešto zaradi za vrijeme sezone. Stranci dolaze i odlaze, a naš svijet na Primorju

nema mnogo koristi od njih, jer mogućnost zarade koja mu se pruža, ne može i ne zna iskoristiti. Bilo bi potrebno i to, da se naš primorski i lički svijet nauči servis u kavanama i gostionicama koje imaju žensku poslugu, kako je to na primjer u Sloveniji. U Rogaškoj Slatini, i u drugim slovenskim ljetovalištima radi i zarađuje isključivo domaći živalj, koji na taj način ima također koristi od stranaca. Kod nas to nije tako razvijeno, pa našem življu odnose zaradu stranci i došljaci, a to naravno ne može popularizirati promet stranaca u najširim slojevima. Tako dugo dok

naš svijet na Primorju također ne bude imao

kakve takve koristi od stranaca, ne može se od njega zahtijevati da turiste gleda s većim simpatijom. Čim međutim i naši ljudi budu imali koristi od prometa stranaca, a ne samo hoteljeri, mali svijet, a ne samo kapital, onda tek turizam postaje opće vrelo narodne privrede. A sve to ne može biti tako dugo, dok naš svijet na Primorju ne bude znao iskoristiti mogućnost zarade, koju mu sada ispred nosa odnose drugi. Otvaranje dakle ovakvih škola velika je potreba i trebalo bi joj udovoljiti svakako. Ženevski savez konobara nastojao je oživotvori nešto slična, ali je njegova akcija ostala bez većih rezultata i nije bila osobito primljena, trebalo bi ju zato staviti na širu bazu, pa bi vjerojatno izgledi za uspjeh bili i znatno veći.

Ima više banovinskih objekata

koji su i tako zimi prazni, pa bi se tu dobrom voljom i zajedničkom akcijom svašta dalo urediti.

U ovim bi školama najveću brigu trebalo posvetiti učenju jezika. Veli se obično da su Slaveni talentirani za učenje stranih jezika. Ako pogledate našu poslugu, uvjerit ćete se da se ovo mišljenje ovdje nipošto ne potvrđuje. Naša posluga ne zna jezike, pa ni onaj minimalni kvantum, koji je potreban za sporazum s gostom. Naša posluga nema osim toga, ništa karakteristična, ne odlikuje se ničim specijalnim, kao što je to na primjer slučaj sa poslugom u drugim državama. Francuzi su specijaliste u pravljenju salata pred gostom, Englezi se odlikuju priređivanjem koktela, kao i Američani, bečki su konobari na glasu sa svoje udvornosti, a Nijemci svojom odrešitošću, disciplinom i pedanterijom, koja je kao automat.

Ipak se mora priznati

da se dobrom organizacijom i kod nas dadu postići lijepi rezultati. Primjer „Kraljice Marije“ je rječit dokaz, da se i kod nas ustrajnim nastojanjem i voljom može uspijeti. Naši se konobari daju i mogu izobraziti, samo im treba dati mogućnosti da se razviju i treba ih - platiti. „Jugolloyd“ plaća dobro i uspio je za prilično kratko vrijeme steći kadar izabrane posluge, koja se svojom disciplinom u svakom pogledu može mjeriti sa konobarima u drugim zemljama, a stranci odnosno putnici veoma se s njom zadovoljni. Što se tiče sobarica, daju nam primjer Slovenci, koji već imaju takove škole, kakve bi i nama trebale. U Celju postoji takva jedna škola i za konobare i sobarice, koja povoljno funkcionira, a specijalizira svoje djake u različitim granama hotelijerskog poslovanja.

Takve bi škole trebalo organizirati

i u drugim krajevima naše države, u Karlovcu, Sisku, Splitu, Sušaku, Dubrovniku i ostalim mjestima pa bi rezultati ubrzo dokazali da se može, ako se hoće, rekao nam je na koncu razgovora ravnatelj zagrebačkog „Esplanada“ g. Horvat.

Zagrebačka Večer iz 1935. donosi:

SVJETSKE VELIČINE GLEDANE IZ KONOBARSKE PEPSPEKTIVE

„Konobar se mora znati smijati i biti diskretan“ - Male indiskrecije bečkog konobara o velikim ličnostima. - Eduard VII., Teodor Roosevelt, Mark Twain i barun Rotschild kao gosti.

Bečki nadkonobar Gustav Frühmann nije samo dobar konobar, koji je u svojoj karijeri prošao cijeli mučni put od „pikola“ do „obera“, već se uspješno ogledao i kao pisac. Svoje doživljaje iz dugogodišnje konobarske prakse, za koje je vrijeme proputovao gotovo cijeli svijet, iznio je nedavno u veoma zanimljivoj knjizi, kojoj je dao značajan motto:

„Konobar se mora znati smijati „.

Frühmann nije nigdje i nikada zaboravljao na tu temeljnu zasadu. Sa smiješkom na licu prolazio je svijetom, a isto tako sa smiješkom na usnama opisuje on i sve važnije događaje iz svoje prakse. Pritom ne zaboravlja i na drugu glavnu vrlinu konobara: biti rezerviran ondje, gdje je to potrebno.

Redaju se tako u spomenutoj knjizi epizode počam od slučaja u pariškom hotelu, Ondje je neka stara gospođa zahtijevala, da je Frühmann poslužuje u njenim apartmanima u hotelu. Čim ga je ona prvi puta opazila, zapitala ga je, kako se zove, a zatim je uzdahnula: „No, Gustave, volite li me barem malo?“ Tako je Frühmann mora cijeli mjesec ne samo posluživati staru damu nego i jesti zajedno s njome kod stola.

Druga zanimljiva epizoda odnosi se na slavnu glumicu Annu Held, koja je bila poznata i o svojim ekstravagancijama. Za nju kaže autor, da se u Ostendeu kupala redovito u svježem mlijeku, a poslije kupanja podvrgavala se višesatnoj masaži. Od te masaže i od različitih kozmetičkih sredstava lice joj je postajalo mladenačko, bijelo i rumeno, tako da su joj se obožavatelji divili.

Originalna je slika bivšeg milijunaša Hazopoulosa, koji je svoje milijune potratio u Monte Carlu. Ostavši posvema bez sredstava, on je svoju krasnu villu na otoku Prinkipo pretvorio u svratište, te je svako jutro sjedio u smokingu za stolom, a posluga mu je servirala delikatese i šampanjac, kako propali milijunaš ne bi izgubio iluziju bogatstva.

Frühmann spominje i nekog gosta u Marijinim Laznima, koji je dovodio u restoran svog psa i tražio od posluge, da njegovom malom četveronošcu servira obrok na srebrnom pladnju.

Cijeli niz slavnih imena oživljuje ovdje u anegdotama. Među njima se nalazi i Herbert Bismarck, sin „željeznog kancelara“, čovjek slabih živaca, kako se vidi iz slučaja, koji se dogodio u Carigradu. Kada su mu donijeli ječmenu juhu, on je ljutito odgurnuo tanjur, koji je pao na pod, tako da je uništio skupocjeni perzijski sag.

Tu je i pariški barun Rotschild, koji je običavao nakon objeda u društvu svojih uzvanika okljaštriti račun za dvije funte. Zašto to čini, nije nikada htio reći. Na navaljivanja konobara izjavio je jednostavno, da ne misli platiti ni pare više, a ako konobaru nije pravo, neka ga tuži sudu.

U knjizi nalazimo i bivšeg predsjednika Sjedinjenih Država Teodora Roosevelta, razgovorljivog i ekspanzivnog gospodina. Nalazimo i na Mark Twaina, koji je svakog dana do podneva pisao u postelji, naslonjen na cijelu hrpu jastuka. Među gostima, koje je Frühmann posluživao u jednome od prvih newjorških hotela, nalazimo i slavnog glumca Richarda Mansfielda, poznatog po svojim neobičnim zahtjevima. On je tražio na primjer, da ga poslužuju s najvećom točnošću. Konobari su čekali pred vratima njegovog apartmana s urom u ruci, kako bi ušli na minutu točno u određeno

vrijeme. Bilo je naime poznato, da je Mansfield u ljutini znao izbaciti konobara iz svoje sobe, ako bi konobar ušao čas prije ili čas kasnije nego što je on odredio.

Među svoje goste ubrajao je Frühmann i britanskog kralja Eduarda VII., koji je bio redoviti gost u Marijinim Laznima. Britanski je kralj osobito uživao u vedroj glazbi, jer ozbiljnu glazbu „može i kod kuće slušati u Covent Gardenu".

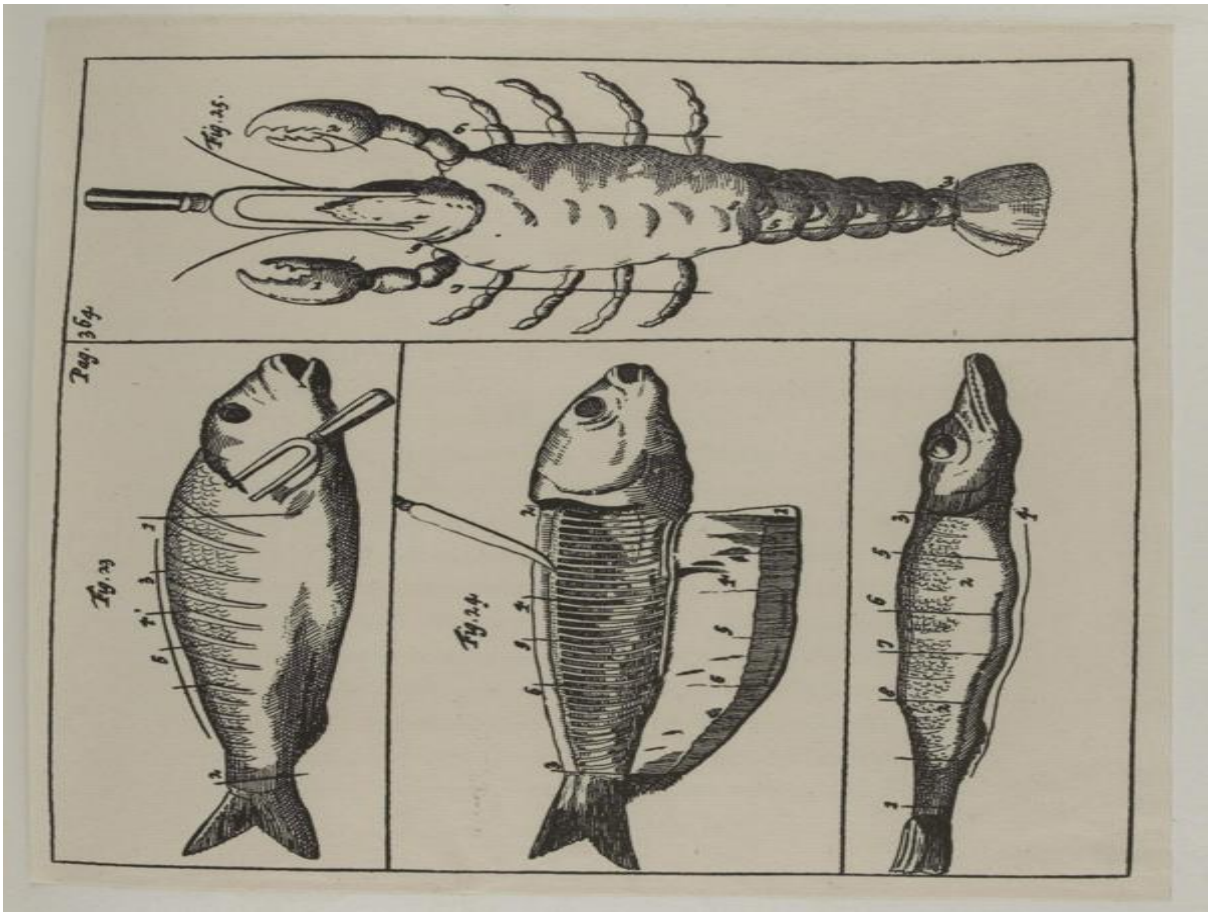
Na svojim lutanjima različitim kontinentima, čas u kojem malom restoranu, čas na parobrodu, ili u vagon-restoranu, Frühmannu je bila jedina želja, da se strancu približi i da mu bude od koristi. Na taj je način upoznao najrazličitije ljude, najrazličitije običaje. O tome svjedoče njegova opažanja o karakteristikama pojedinih ljudi i etničkih skupina. Tako je na pr. za Bečanina po njegovom mišljenju karakteristična ova epizoda: U Luksoru je Frühmann otvorio vlastiti bar, pod imenom „Old Vienna Bar", u kojemu je gost mogao dobiti čak i münchensko i plzenjsko pivo. Jednoga su dana došla u Luksor dva njegova sugrađanina, da se dive starim spomenicima egipatske kulture. Slučaj ih je nanio i u Frühmannov bar. Našavši ondje bečku kuhinju, tako su se oduševili, da su zaboravili na svrhu svoga dolaska u Luksor, te su odputovali odanle, a da nisu ni vidjeli spomenike egipatske kulture.

Frühmann je bio za vrijeme rata i svjedokom Adlerovog atentata na grofa Stürgha, tadašnjeg predsjednika vlade u Beču. Stürgh je prije atentata bio veoma dobro raspoložen, te je po običaju pio mlaku crnu kavu i rekao pri tom u šali: „Ako je istina, da ljudi, koji piju hladnu kavu, postaju lijepi, onda sam ja sigurno najljepši čovjek svijeta".

Kratko vrijeme nakon toga izvršio je socijalista Friedrich Adler na njega atentat. Stürgh je ostao na licu mjesta mrtav, a Frühmanna je zalutali revolverski metak okrznuo po ruci. Atentator se mirno predao.

Gustav Frühmann danas je nadkonobar u nekom bečkom svratištu, starom preko sto godina, koje se nalazi u starinskom dijelu grada. To je svratište poznato i o tome, što je to bio jedini lokal, u kojem se pokazivao pokojni car Franjo Josip, koji je običavao dolaziti onamo nenajavljen.

DOGOTAVLJANJE JELA ZA STOLOM GOSTA



Knjiga „Le Maistre a Hostel et la Grand Ecuyer Tranchaut“, prevedeno na engleski 1682. po Giles Rose)

Tranširanje za stolom gosta

Dogotavljanje jela za stolom gosta, je osobita vrsta ugostiteljske usluge i posluživanja gdje je osoblje na visokoj stručnoj razini, te se smatra visokim, profinjenim, stupnjem gastronomije. Kod ovakvog načina posluživanja gost sudjeluje u svojevrsnom gastronomskom ritualu, sve se odvija pred njegovim očima, sve njegove želje se odmah ispunjavaju a jelo je odmah posluženo. Konobaru je za ovakvo dogotavljanje potrebno znanje i vještina što se stiče posebnom obukom, a kuhari su već samom svojom profesijom stručniji.
Jela koja se dogotavljaju pred gostom, svrstana su u četiri osnovne grupe:

rasijecanje/raščinjavanje („tranširanje“)
filetiranje
mariniranje
osmuđivanje („flambiranje“)

Pripremni radovi kod ovakvog načina dogotavljanja jela su od velikog značaja, jer o njima ovisi uspješnost cijelog posla. Sve namirnice potrebne za pripremanje jela dobivaju se iz kuhinje kao i sav potreban pribor. U kuhinji, slastičarnici ili mesnici obrada mora biti do stupnja dogotovljivosti, tako da se jelo može spremiti u vrlo kratkom vremenu (od 10 do 20 minute).

Stručno pripremanje, predočenje gotovog jela gostu i posluživanje na primjeren način - to je dogotavljanje za stolom gosta i smatra se savršenstvom struke.

rasijecanje/raščinjavanje („tranširanje“)

rasijecanje se može obaviti na pravilan način samo ako se dobro pozna građa tijela životinje i kakvoća. Besprijekorna kvaliteta mesa kao i pravilna predpriprema u kuhinji vrlo su važni, ali bez čestog vježbanja usluga se neće moći uraditi na stručnoj razini. Pred gostom se rasijeca perad, velika pečenja, veliki komadi (tople ili hladne kuhinje), stekovi, namijenjeni jednoj ili više osoba.

pripremni radovi

za sva rasijecanja su isti:

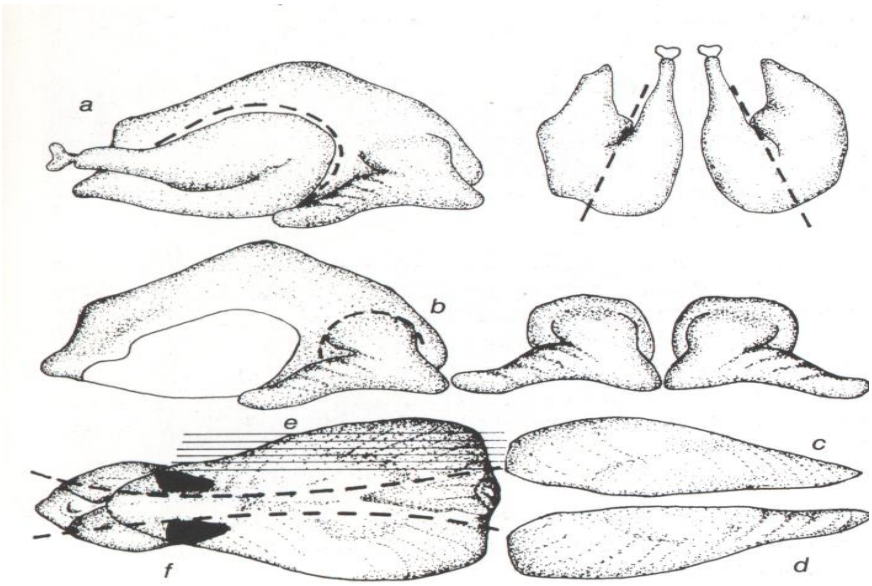
daska za rasijecanje sa žlijebom za umak 	*pribor za rezanje; sastoji se od noža za rasijecanje, noža za filetiranje koji uvijek moraju biti naoštreni i vilice. Uputno je da osoba koja to radi ima svoj vlastiti pribor, jer će u toku rada biti naviknuta na njega i imati sigurnost u njegovu ispravnost*
grijač za održavanje topline mesa i priloga 	*hvataljke za posluživanje: sastoje se od vilice za meso i žlice za juhu*
desertni tanjur (ili posebni tanjur za odlaganje) za odlaganje upotrjebljenih hvataljki kod posluživanja 	*platneni ubrus*

posudice za umak za različite umake iz kuhinje 	*ugrijani tanjur za stavljanje obrađenih dijelova mesa*

tranširanje peradi

kod stola gosta raščinjavaju se sve vrste kokoši, patke, guske, purani, fazani i biserke. Uvijek treba paziti da se odstrane kosti, žile i hrskavica. Tijekom rada ne smiju se koristiti škare za perad.

kokoši, fazani i biserke
sve dolazi iz kuhinje pečeno, fazani su priređeni na „engleski“ način, što znači da je meso još malo crveno. Najoptimalnije težine: pečenke kokoši od 90 do 110 dag, tovljeni pilići oko 140 dag, kopuni od 160 do 180 dag.

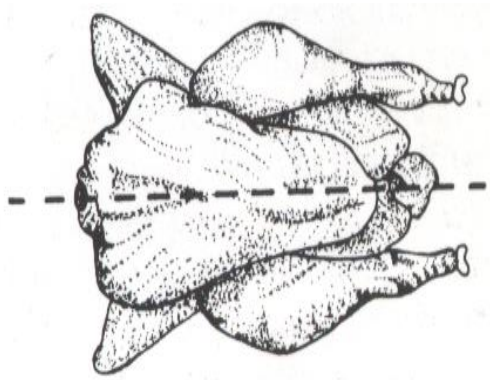


redoslijed radova

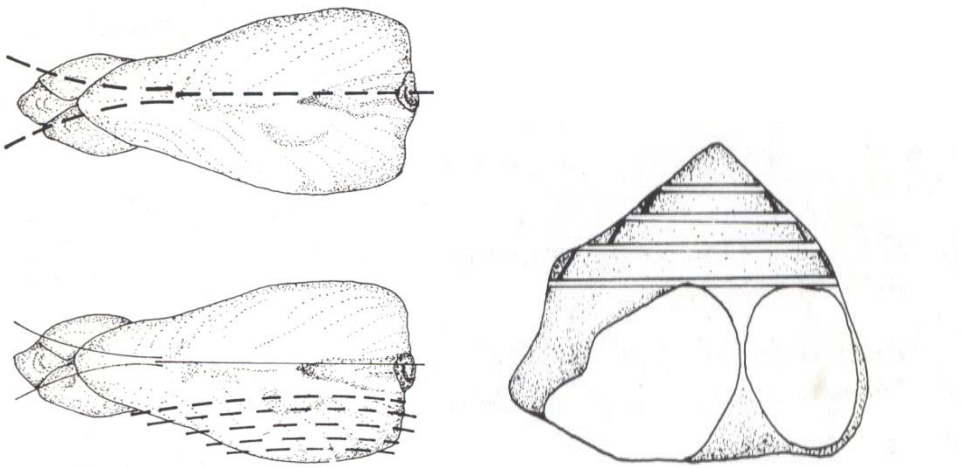
gostu/gostima se prezentira cijelo pečenje, nakon se toga nožem i vilicom izdigne cijela pečenka nad pladnjem i kraće vrijeme zadrži da se iscijedi što više soka od pečenja. Nakon toga se stavi na dasku za rezanje
prvo se režu cijeli bataci, tako da se vilicom ubode kod zgloba, malo izdigne i oprezno ureže koža. Vilicom se lagano zaokrene na lijevo, mora se paziti da se ne skine koža i sada se može odrezati batak u zglobu. Batak se stavi na pladanj i na isti način se reže drugi. Meso bataka je tamno kao i hrpteni file
vilicom se učvrsti pečenje (meso se ne smije ubosti jer će izaći sok od pečenja), nožem se odrežu krilca i stave na pladanj. *Bijelo meso* kod rezanja prsa postoje dvije mogućnosti: u kuhinji se pečenom piletu potpuno izrežu prsa; ili se režu na pomoćnom stolu. Vilicom se učvrsti i lijevo i desno od prsne kosti, napravi rez bez rezanja kosti. Pažljivo, bez upotrebe sile, odvoji se meso prsa i stave na pladanj
Kod velikih životinja (tovljene kokoši, uzgojenih pilića i kopuna) prsa se režu uzduž. Meso se učvrsti vilicom, a nožem jednim rezom, prereže prsna kost i pažljivo odstrani meso. S vanjske strane u pravcu prsne kosti i hrskavice izrežu se tri ili četiri lijepa odreska i stave na pladanj
preostali dio se okrene i izrežu leđni odresci, pripadajuću kožu treba jušnom žlicom izdići i sve zajedno staviti na pladanj
daska na kojoj se rezalo, pribor i ostatak kostura odloži se na stranu. Meso se lijepo složi na tople tanjure, jedan komad svjetlog i jedan komad tamnog mesa. Stražnji fileti (mali dugoljasti dio mesa ispod krila) poslužuje se damama. U pravilu se svaka porcija radi s 2/3 jela a ostatak se ostavlja na pladnju koji se kasnije poslužuje pomoću hvataljki
kao prilog uz perad se poslužuje: riža, krumpir, kompot, salata i umak od pečenja. Uvijek se stavlja odvojeno i nikad preko mesa, nego do mesa. Prilozi uz fazana i bisernicu mogu biti: kroketi od krumpira, krumpir Williams, crveni kupus, kompot od ananasa, „šampanjizirani“ kupus, poširane polovice bresaka nadjevene s brusnicama ili pireom od kestena, ocakljeno (glazirano) bijelo ili crno , umak od pečenja
na izričit zahtjev gostiju trcak se isto može poslužiti. Odvojeni trcak raspolovi se po dužini, izreže trtična kost, repna žlijezda (gorkog je okusa) i posluži

pile i jarebica

kako je ova vrsta peradi vrlo mala (idealna težina pileta je oko 50 dag) drugačije se i režu, raspolove se uzduž prsne kosti i kralježnice.



Puran



samo u restoranima visoke kategorije se puran raščinjava za stolom, dok je drugdje običaj da porcionirani komadi dolaze na stol pripremljeni u kuhinji. Meso purana se priređuje kao hladno ili toplo jelo.
Hladno meso purana je omiljeno kod podnevnog bifea, i raščinjava se na ovaj način:

odvojiti batake i krila, vilicom dobro učvrstiti (ubosti u kost) i uzduž kralježnice napraviti dva reza, izvana prema unutrašnjosti u koso
odrezane dijelove hvataljkama staviti na tanjur za meso, u pravilu tri različite vrste mesa (meso bataka - tamno meso; krilo - svjetlo meso; prsa - najsvjetlije meso)

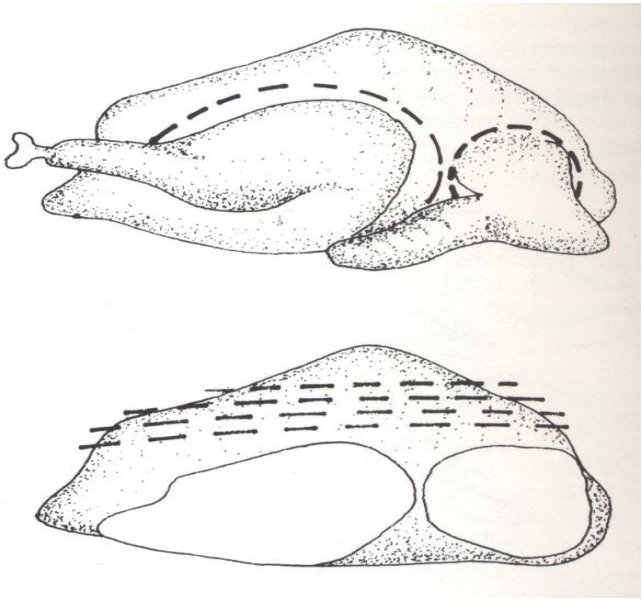
prilog hladnom mesu: majoneza, brusnice, Waldorfsalata ili celer u prutićima s majonezom
Ako se poslužuje kao toplo jelo, u kuhinji se bataci odstranjuju. Najčešće se izvadi kost i batak puni nadjevom od povrća ili špinata i peče u pećnici.

redoslijed radova za stolom gosta

nakon što se pečenka pokaže gostima, prvo se odstranjuju bataci. Oblim dijelom vilice učvrsti se batak i okomitim rezom prema dolje izrežu ploške
lijevo i desno od prsne hrskavice sačine se dva uzdužna reza i jedan uzduž prsne kosti, nakon toga se mogu izrezivati odresci
meso se stavlja uvijek na tople tanjure i to, jedan odrezak od batka i jedan od prsa

Kao prilog poslužuje se; kolačići od kukuruznog brašna (Corn-muffins; Maismehlplátzchen), ocakljeni kesten, kompot od brusnice ili umak od pečenja (posebno).
Po želji gostiju perad se može poslužiti kao i pura, ali se kostur odvaja i reže na polovice

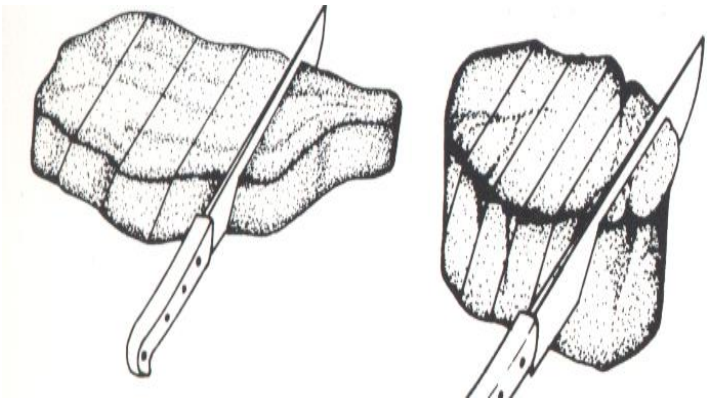
patke i guske
Idealna težina patke je između 2 i 3 kg, a profinjena gastronomija za raščinjavanje cijeni ugojene patke iz Austrije, Mađarske i Francuske (Barbarie i Rouen - patke).
Guskama je idealna težina između 4 i 5 kg.
Za razliku od dosad spomenute peradi, patke i guske imaju tamno meso, koje se priređuje na u kuhinji na „engleski“ način.



pečenje se pokazuje gostima. Nakon toga, na kratko se odigne iznad pladnja da se sok od pečenja iscijedi i stavlja na dasku za raščinjavanje. Bataci i krila se odstranjuju kao kod kokoši, ali se vraćaju natrag u kuhinju da se dopeku (dobiju lijepu koricu) i stavljaju na pladanj ispod kojeg je grijač ili zagrijana ploča iz grijača. Kod raščinjavanja treba jako paziti, jer kod patke i guske zglobovi leže duboko u tijelu
prsa se odstranjuju kao i kod peradi, samo što se režu širi odresci. Tijekom rezanja prsa uvijek moraju biti okrenuta prema onome tko reže. Odresci ispod krila režu se kao i kod kokoši
kod slaganja na tanjur mora se paziti da uvijek bude jedan dio batka i jedan dio prsa

Kao prilog najčešće se poslužuju; okruglice od krumpira, kroketi od krumpira, kupus u vinu i topla salata od kupusa, umak od naranče i od pečenja.

Raščinjavanje klaoničkog mesa

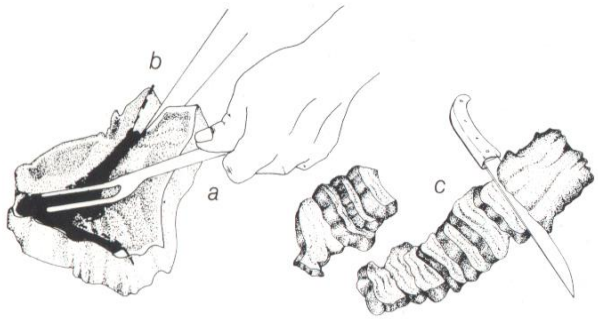


dvostruka pržolica (Entrecôte double) i šatobrijan (Chateaubriand)

nakon pokazivanja mesa na pladnju gostima, malo se izdigne i stavi na dasku za rezanje. Oblom stranom vilice pridržava se meso i reže u odreske debele „prst“. Meso se ne smije ubosti vilicom jer će isteći sok od pečenja
odreske staviti na tople tanjure. Prvi odrezak (načetak) poslužuje se uvijek kao dodatak

Odgovarajući prilozi: pečeni krumpir, pommes frites, pariški krumpir, povrće (Gemüseplatte, Bouquetière de legumes) te umak od umućenog maslaca kao: Sauce béarnaise, Sauce Choron.

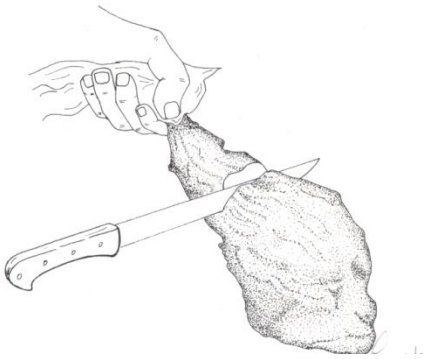
T - bone - Steak i porterhouse - Steak



poslije pokazivanja mesa na pladnju, meso se stavi na dasku. Oblom se stranom vilice učvrsti meso ili zabode u kost, i pravilnim rezom izrezuje meso uzduž kosti
kost se stavi na pladanj a meso izrezuje na odreske debele jedan prst. Kad se sve izreže, slaže se oko kosti na pladnju, koji uvijek mora biti na grijaču ili zagrijanoj ploči
odresci se slažu na topli tanjur, kod Porterhouse-Steak-a uvijek se stavlja jedan odrezak od goveđe poleđine (rumsteak) i jedan komad pisane pečenke

Kao prilog može se poslužiti isto kao i kod dvostruke pržolice i šatobrijana ili krumpir pečen u alu foliji.

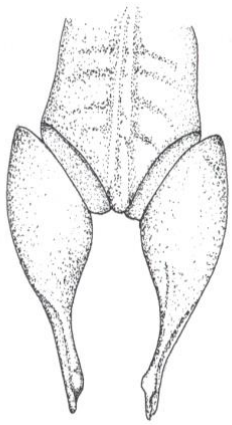
koljenica ovna



nakon pokazivanja pečeno meso se stavlja na dasku. Lijevom rukom u kojoj je platnena salveta pridržava se uži (donji) dio koljenice
desnom rukom u kojoj je nož za rezanje, ravnim uzdužnim rezom reže se prema gornjem dijelu koljenice. Ispod koljena obreže se oko zgloba dubokim rezom do kosti i na kraju se izreže ukoso odozgo prema kosti
izrezani komadi se stave na topli tanjur i lijepo slože. Postupak se ponovi s okrenutom koljenicom

Kao prilog može se poslužiti: listovi špinata, ocakljena mrkva, na maslacu pirjana mrkva, krumpir na luku, pečeni krumpir, umak od metvice ili žele.

janjeći „baron“ (Baron de mouton)



Janjeći baron je samo određeni dio hrpta (leđa) kojem meso nije odsječeno ni s jedne strane, a najčešće se ne odsijecaju ni butovi. To je hrbat s oba buta, ispečen u jednom komadu. Baron se u pravilu poslužuje prigodom svečanosti, kao i kod većeg društva za stolom. Po priči, engleski kralj Henrik VIII. (ženoljubac i sladokusac) dodijelio je plemićku titulu tako sječenom mesu govedine, još za stolom, oduševljen njenom pripremom i sočnošću. Danas se ne peku tako goleme pečenke, nego samo od janjetine ili manje ovce.

pečenje se pokazuje na velikom ukrašenom pladnju. Prilikom raščinjavanja vilicom se učvrste leđa
prvo se razdvajaju butovi u zglobu i raščinjavaju na dasci. Na kraju se raščinjavaju leđa, tako da se lijevo i desno uzduž leđa naprave dva ravna reza i oslobodi meso između rebara. Ostatak mesa bez kosti lijepo se razreže. Katkada je potrebno izlupiti zaostale kosti iz mesa. na kraju se izrezuju kotleti
na topli tanjur se za jednog gosta slažu slijedeći dijelovi mesa: jedan komad s bedra i jedan komad sa leđa. Na zahtjev gosta daljnji komadi mesa poslužuju se naknadno

Kao prilog poslužuje se isto kao i za koljenicu.

Ako se baron radi na ražnju tada se pokazuje pečen zajedno s ražnjem. Ne razrezuje se kao što je opisano, nego se izrezuju dijelovi po želji gostiju. Butovi se izrezuju oko koljena na okrugle dijelove.

Pržolica

Pod pržolicom se podrazumijeva neodvojena pola leđa goveda, koja se peku zajedno. U Europi se pržolica raščlanjuje kao roastbeef na kolicima ali tako da stoji a ne da leži. U Americi i Vel. Britaniji učvršćuje se na stalak s bodljama i razrezuje odozgor. Pržolica se uvijek priprema na „engleski način“

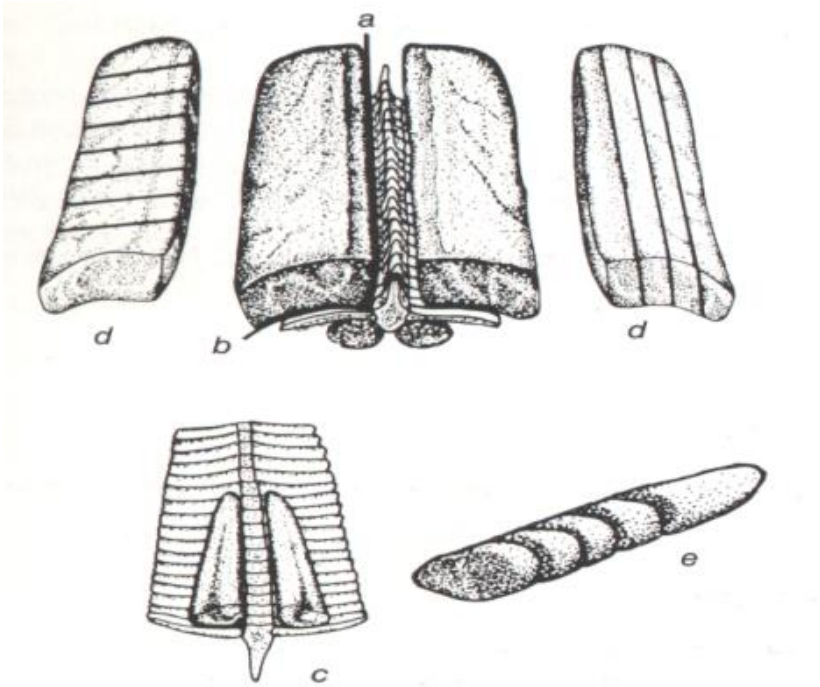
komad mesa se učvrsti odozgor vilicom ili lijevom rukom za vidljivi dio rebra
u Americi i Vel. Britaniji razrezuje se zajedno s rebrenom kosti i tako poslužuje. Reže se između kostiju rebara vodoravnim rezom izvana prema unutra. U Europi je uobičajeno odvojiti kosti od mesa
izrezani komadi se stavljaju na topli tanjur za meso

Tradicionalni prilozi u Americi i Vel. Britaniji su Yorkshirepudding, Breadsauce, englesko povrće i Baked potatoes s vlascem, maslac, vrhnje i prodimljena slanina kao i engleska gorušica (senf). U Europi se pretežno poslužuje s engleskim povrćem, salatom, prženim krumpirom i pommes frites (englesko povrće).
(crtež)

priprema i priređivanje Baked potatoes
veliki oprani krumpiri se izmiješaju s krupnom soli i ispeku u pećnici.

posluživanje
krumpir se drži hvataljkama i vrhom noža napravi rez u obliku križa, prstima se lagano stisne, kako bi se otvorio. Krumpir se stavlja na desertni tanjur i ispuni malim kockastim komadićima slanine i maslacem. Ovako udešen krumpir se uvijek poslužuje na zasebnom tanjuru sa žličicom za kavu.
Danas se ipak krumpir pretežno peče u alu-foliji.

srneća leđa



prije pečenja mora se kroz leđni otvor (kanal) provući željezna šipka, kako bi se spriječilo savijanje leđa tijekom pečenja, tj. da ostanu ravna.
Leđa se uvijek priređuju na „engleski način“.

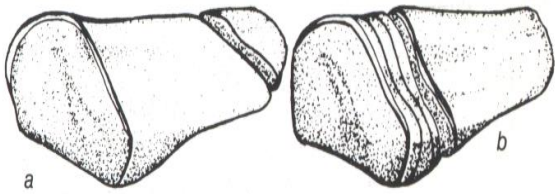
nakon pokazivanja cijeli pečeni komad stavlja se na dasku za raščlanjivanje. Vilicom se pridržava za vrh leđne kosti i nožem u desnoj ruci reže uzduž kičme s lijeve i desne strane do rebara
kod odvajanja mesa od leđne kosti, nož se drži okrenut prema van uz rebrenu kost i izrezuje meso. Druga mogućnost je da se vilicom drži čvrsto hrbat i žlicom meso odlupljuje prema van (ovaj način iziskuje veliku stručnost, jer se meso ne smije usitniti a potrebna je i snaga)
meso se stavi na pladanj koji je na grijaču. Leđa se okrenu i hvataljkama oslobode oba filea, koja se nalaze s donje strane rebrene kosti. Leđa i rebra se odlože na stranu
meso leđa stavi se na dasku i izrezuju komadi debljine dva prsta. Po želji gostiju mogu se ponovo prepeći. Fileti se izrezuju u koso i uvijek se na tanjur stavlja po jedan komad filea i leđa. Početak (prvi komad) od leđnog komada ostavlja se za naknadno posluživanje
postoji još jedan način raščlanjivanja: pored unutarnje kosti napravi se rez do rebra, ali samo toliko veliki koliko je potrebno za jednu porciju. Na kraju se uzduž rebara izrezuju komadi

Kao prilog najčešće se poslužuje: pečeni valjušci, ljevanci u koje su umiješani peršin i vlasac, kroketi od krumpira, šiljasti krumpirići, crveni ili šampanjizirani kupus, brusnice, ocakljeni maroni, kao i umak od vrhnja, umak od gljiva ili tamni umak od papra.

Raščinjavanje na kolicima
Kolica za raščinjavanje su posebnog oblika i imaju umetak s vodom i električno ili plinsko grijanje. U umetku za vodu su dva rupičasta poklopca na koje se stavljaju komadi mesa. Para koja struji sprječava sušenje mesa. Na nekim kolicima nalaze se i posudice u kojima se drže gotovi prilozi i umaci. Na bočnim stranicama kolica nalaze se držači pribora za raščinjavanje i stalak za prethodno već zagrijane tanjure. Prije upotrebe kolica mora se provjeriti da li je sve besprijekorno čisto, tj. ne

smije biti ostataka sredstava za čišćenje ili ostataka hrane od prethodne upotrebe, jer sve to utječe na okus mesa tj. jela. Prije upotrebe treba provjeriti da li u umetku ima dovoljno vode.

butina – prirepak



butina se pokazuje u otvorenoj posudi na kolicima. Vilicom za raščinjavanje izvadi se meso iz goveđe juhe i stavi na plohu za raščinjavanje na kolicima
istom vilicom učvrsti se meso i odreže vrh butine kosim rezom. Svaki slijedeći odrezak se reže na isti način ali u debljini od pet do osam milimetara
hvataljkama za posluživanje odresci se stave na tople tanjure. Na zahtjev gosta može se preliti goveđom juhom

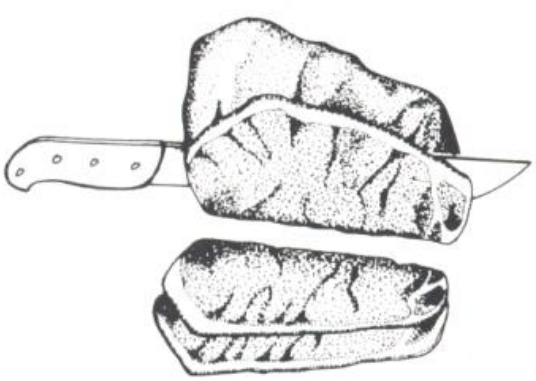
Kao prilog najbolje odgovara pečeni krumpir, pire od špinata, varivo od buče i topli hren s vrhnjem. Hladni prilozi su, umak od vlasca i hren s jabukom.

prsna ravna rebra

pokazuju se cijela rebra i nakon toga vade vilicom za raščinjavanje iz juhe, malo se ocijedi i stavi na plohu za raščinjavanje
reže se između rebara i to tako da su uvijek dva rebra u komadu. Po želji gosta meso se odvaja od kosti, ali to zahtijeva da se reže s unutrašnje strane uzduž kosti

Kao prilog poslužuje se isti prilog kao za butinu-prirepak.

hrbat, križna pečenica (Roastbeef)

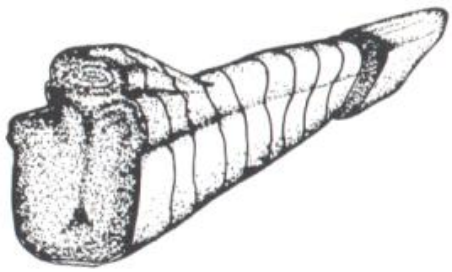


u kuhinji je priređen na „engleski način“ (meso je još crveno). Želi li gost crveno, mora posebno naglasiti jer, se meso na plohi za rezanje naknadno još malo zapeče.

pokazuje se hrbat, oblom stranom vilice se učvrsti meso i nožem izrezuju tanki odresci u pravcu mišićnih vlakna

Kao prilog najčešće se poslužuje: englesko povrće, pommes frites ili pečeni krumpir i sok od pečenja. U Vel. Britaniji pretežno se poslužuje Yorkshirepudding i Bread sauce.

junećI i telećI jezik



nakon pokazivanja pristupa se rezanju, vilicom se učvrsti i režu odresci od najdebljeg dijela u debljini od pet milimetra, prema vrhu jezika. Što su odresci bliži vrhu jezika moraju biti deblji i kosiji
odresci se slažu u stepeničasti oblik na topli tanjur

Kao prilog poslužuje se: pire od krumpira, kuhani krumpir, pire od graška, grašak šećerac u Madeira umaku.

teleći bubrežnjak
moguće ga je zgotoviti kao i rebra, ukoliko se zavija (smota) tada je potrebno izvaditi kosti (rebra) i raspolovljene bubrege zaviti u potrbušinu. Ukoliko se poslužuje s rebrima, onda se pečeni bubrezi poslužuju odvojeno.

teleći bubrežnjak se pokaže. Zaobljenim dijelom vilice pečenje se učvrsti i režu kosi odresci debeli jedan do jedan i pol centimetar, od zavijenog bubrežnjaka

Kod posluživanja bubrežnjaka s rebrima reže se uzduž kosti rebara, ako između rebara ima dovoljno mesa tada se može poslužiti i jedan odrezak bez kosti.

odresci se stavljaju na topli tanjur zajedno s pripadajućim dijelom bubrega i njegovom masnoćom

Kao prilog poslužuje se riža, „englesko povrće“, salata i sok od pečenja (u posebnoj posudi).

Nadjevena teleća prsa
postupak rezanja je sličan kao i kod telećeg bubrežnjaka. Teleća prsa režu se u kose odreske debljine dva centimetra. Mora se paziti da meko punjenje ne izađe iz ovitka.
Kao prilog poslužuje se miješana salata i sok od pečenja posebno poslužen.

teleća koljenica
specijalitet naših gurmanskih restorana koja se priređuje pečena, pirjana ili kuhana za jednu ili najviše dvije osobe. Prije pokazivanja potrebno je skinuti ljepljivo tkivo.
Mišićni dio s kosti skida se pomoću hvataljki (vilica, žlica) kad je pirjana ili kuhana, kod pečene koristi se nož za rezanje obrnuto od smjera mišićnih vlakna.

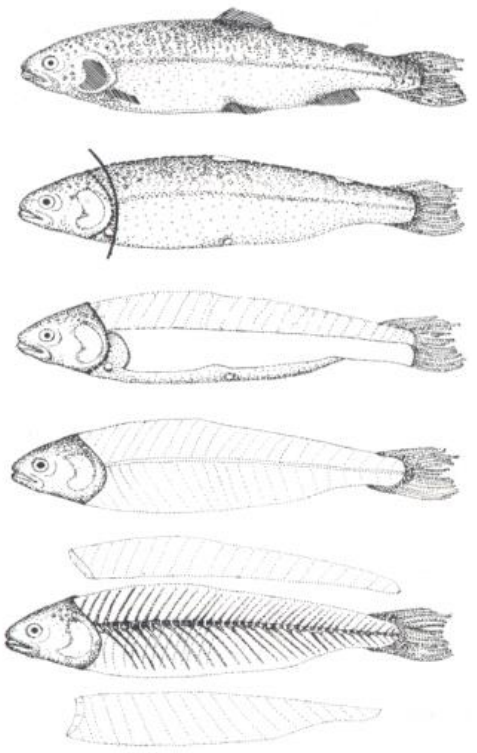
filetiranje
podrazumijeva raščlanjivanje, izlupljivanje kosti i peraja kod riba, i kore kod voća.

filetiranje riba
jedna porcija jela od riba sadrži od 25 do 30 dag težine, bilo od velikih filetiranih riba, cijele poširane, kuhane. pržene, pečene ili grilirane. U gastronomskom smislu najčešće se filetiraju ribe za stolom gosta spremljene na slijedeće načine: pastrve na plavo (Truite au bleu), pastrve na mlinarski način (Truite à la meunière), panirane - pečene pastrve (Truite panée - frite), poširane ili grilirane kriške lososa (Darne de saumon poché ou grillé), list na mlinarski način (Sole à la meunière), pečeni list (Sole Colbert), poširani iverak (Turbot poché), zubatac, sušeni losos, šaran na plavo (Carpe au bleu).

pripremni radovi

posuda za ribu s rešetkastim umetkom: za poširane ili u posudi kuhane ribe (*fra*. an court - bouillon; posuda à la nage koristi se samo za rakove). U slučaju pomanjkanja takve posude, ribu možemo staviti na pladanj za ribu ali se tada ispod pladnja stavlja platneni ubrus (kao i između posude s rešetkom i pladnja), kako bi se spriječilo klizanje pladnja ili posude. Filetirana riba stavlja se na tople tanjure
pladanj za ribu ili ruski pladanj (Plateau russe): za pečene ili grilirane ribe
pribor za filetiranje ribe: sastoji se od noža za ribu i vilice za ribu
grijač: za održavanje topline ribe i priloga
timbal: posuda za održavanje toplog krumpira
hvataljke: sastoje se od žlice za juhu i vilice za meso a koriste se za priređivanje fileta (ribljih odrezaka)
desertni tanjur: za otpatke kao: koža, riblje kosti, glava, rep, peraje i za odlaganje upotrjebljenih hvataljki
platneni ubrus
posude za umake ili grijač za maslac: za različite umake iz kuhinje
podgrijać za tanjure: održava toplinu tanjura na koji se stavlja jelo

pastrve na plavo



pastrve pokazati; na umetku posude za ribu ili toplom tanjuru filetirati pomoću noža i vilice za ribu. Najprije se izrežu bočne strane škrga a nakon toga peraje
koža se reže stražnjom stranom noža od glave prema repu i skida u pravcu trbuha. Na kraju se rade fileti od trbušnog i leđnog dijela ribe
polovice fileta slažu se na tople tanjure za meso ili posebni tanjur za ribu. Druga polovica fileta ostaje na rešetkastom umetku posude za ribu tako da se gostu može poslužiti toplo, kod toga se koriste nove hvataljke. Kasnije posluženje se vrši zamjenom tanjura tj. uzima se prvi tanjur lijevom rukom s lijeve strane gosta, a desnom poslužuje s desne strane gosta

Kao prilog najčešće se poslužuje: polovica limuna ili izrezan na kriške, rastopljeni maslac, kuhani okruglo oblikovani krumpir (riblji krumpir - Fischkartoffeln). slani kuhani krumpir.

pastrve na mlinarski način ili pečene pastrve

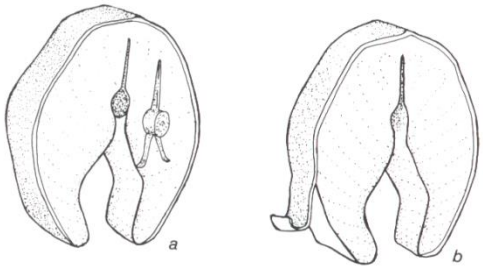
pastrve pokazati i filetirati na ruskom pladnju s nožem i vilicom. Ukoliko se pripremljena riba donosi iz kuhinje na srebrnom pladnju, filetira se na toplom tanjuru (srebrni tanjur bi se mogao oštetiti)
najprije se izrežu obje škrge zatim odstranjuju peraje, glava i repna peraja

Oprezno se nožem zareže uzduž leđa od glave do repa i odignu obje polovice

uklone se preostale kosti iz ribljeg mesa na taj način da se stražnjom stranom noža povuče od repa prema glavi, i tek tada se otvara kralježnica

Kao prilog uz pastrve na plavo uslužuje se: umak od maslaca, polovica limuna ili kriške, krumpir na maslacu ili krumpir na peršinu.
Uz pečenu pastrvu najčešće se poslužuje hladni umak kao: umak remoulade, umak tartar i slani kuhani krumpir.

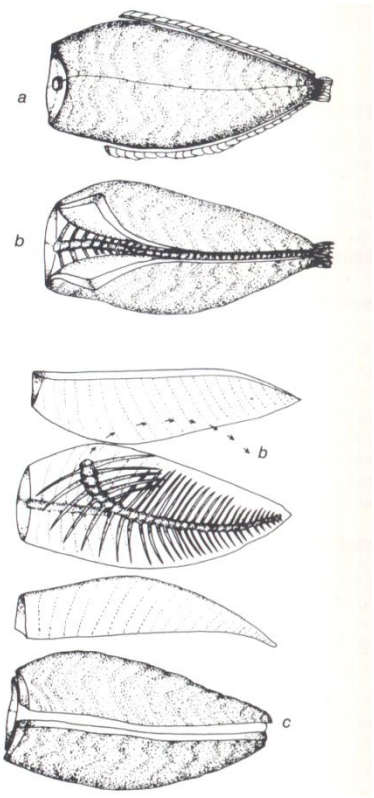
pošírani ili grilirani odresci lososa



odreske pokazati. Filetiraju se na umetku posude za ribu ili na stolnom tanjuru koristeći nož i vilicu. Leđna peraja se odstranjuje hvataljkama ili priborom za ribu. Pomoću vilice za ribu skida se koža u pravcu kazaljki na satu
odreske lososa složiti na topli tanjur za ribu

Kao prilog poslužuju se polovice limuna ili kriške, krumpir na maslacu, kuhani okruglo oblikovani krumpir, umak holandaise; po želji gosta može se ponuditi hladni umak na osnovi majoneze npr. umak rémoulade ili umak verte.

morski list na mlinarski način ili pečeni list

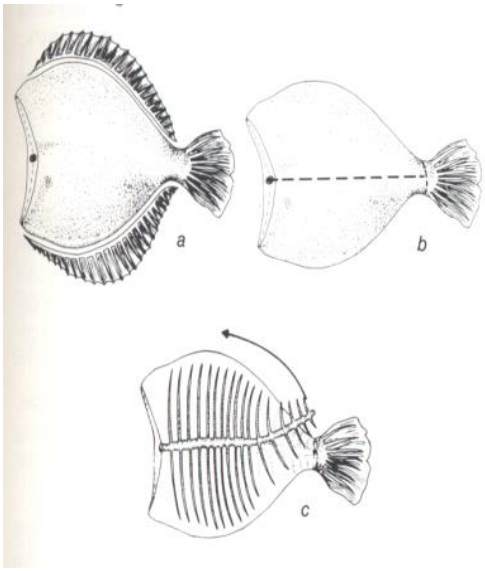


pokazati list. Filetirati na ruskom pladnju ili na toplom tanjuru s nožem i vilicom. Ribu pridržati ploštimice vilicom i nožem ili žlicom za juhu ukloniti s obje strane bočne peraje
odvojiti oba gornja fileta koristeći nož ili jušnu žlicu, nakon što se riba otvori uzduž kralježnice od repa do glave. Filete je moguće odvojiti na dva načina: riba se nožem ili žlicom za juhu pridrži a vilicom ubode u sredinu ribe. Kod toga treba paziti da je vilica okrenuta prema van tj. da zupci vilice budu ispred kralježnice i između kosti i mesa ribe. Vilica se pažljivo pomiče prema van i sve to ponavljati dok se ne odvoje dvije polovice ribe. Kralježnicu i kosti odvojiti tj. izvaditi. Postupak ponoviti s drugom polovicom ribe
filete ponovo složiti zajedno na toplom tanjuru za meso ili tanjuru za ribu

Prilog za list na mlinarski način: umak od maslaca, polovice limuna ili kriške, krumpir na maslacu, krumpir na peršinu.

Prilog za pečeni list: najčešće hladni umak; umak rémoulade, umak tartar i slani kuhani krumpir.

poširani iver



pokazati iver. Filetira se na umetku posude za ribu ili na toplom tanjuru za meso. Prvo se uklanjaju peraje a nakon toga kosti. Dugim uzdužnim rezom preko kičme oslobodi se gornji filet
Kralježnica s velikim kostima se ukloni (odstrani) i gornji filet vrati natrag. Poslužuje se na toplom tanjuru za meso ili tanjuru za ribu

Kao prilog poslužuje se okruglo oblikovani krumpir, slani kuhani krumpir, umak holandaise i polovice limuna ili kriške.

šaran na plavo

iznosi se pred gosta u posudi u kojoj se prigotavlja. Uložak se pažljivo podigne i stavi na pladanj pokriven platnenim ubrusom tako da je riba trbušnim dijelom okrenuta prema poslužitelju
odstrani se povrće od ribljeg obarka. Ribu se zareže iza glave, zatim napravi mali rez kraj repa i zareže uzduž leđa slijedeći kralježnicu. Zareže se po sredini iznad kralježnice, zavrne kožica i odstrani. oguli se repni dio i oslobodi file
File se reže ukoso na porcije, slaže na drugi pladanj i ponovo oblikuje riba ili slaže na tople tanjure u porcije

Kao prilog poslužuje se polovice ili kriške limuna, rastopljeni maslac i kuhani okruglo oblikovani krumpir.

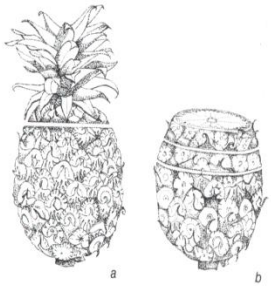
filetiranje voća

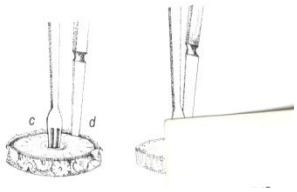
U restoranima više i visoke kategorije podrazumijeva se da poslužitelj uklanja koru (ljuske) ponuđenom voću. Filetiraju se uglavnom: ananas, banane, jabuke, kruške, naranče, kiwi, grepfruit i dinje.

pripremni radovi

košarica za voće i držač
daska za rezanje: po mogućnosti s rubom za ocjedinu
oštar nož za filetiranje voća: za grepfruit se koristi poseban nož
vilica za voće s oštrim zubima
hvataljke: sastoje se od žlice za juhu i vilice za meso
desertni tanjur: za odlaganje otpadaka i upotrjebljenih hvataljki
platneni ubrus
tanjur za voće (desertni pribor za jelo): za priređivanje filetiranog voća
pribor za jedenje voća (desertni pribor): za postavu
žličica za kavu: samo onda kad se voće marinira s alkoholom
šećer u prahu

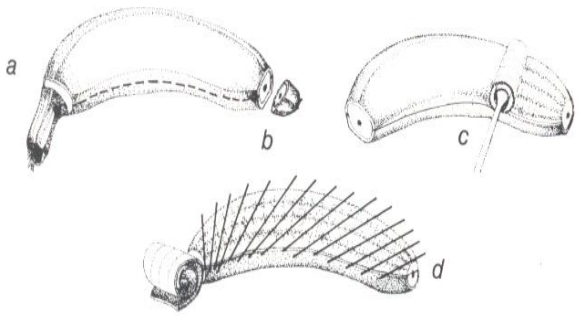
ananas





voće pokazati i staviti na dasku za filetiranje. Gornji dio ananasa zajedno s lišćem odrezati nožem za filetiranje i staviti na stranu, nakon toga se odrežu dvije kriške debljine jedan i pol centimetar. Ostatak voća staviti na stranu i poklopiti s prvo odrezanim gornjim dijelom radi sprječavanja isparavanja soka i oksidacije voća (oboje vrlo štetno utiče na kvalitetu voća)
odrezane kriške obraditi na slijedeći način: vilicom u stručak (drveni, ne jestivi dio u sredini) i nožem za filetiranje odstraniti koru voća tako da se vilica okreće u smjeru kazaljke na satu. Koru odložiti na tanjur za otpatke. Na kraju odrezati središnji dio (stručak) na isti način kao i koru
kriške ananasa složiti na tanjur za voće i obložiti koktel trešnjom ili svježim jagodama i poškropiti trešnjevačom

banane



pokazati i filetirati na dasci za rezanje ili na tanjuru za meso s nožem za filetiranje i vilicom za voće. Banane učvrstiti zaobljenim dijelom vilice koja je u lijevoj ruci i nožem odrezati oba kraja. Kožu banana zarezati po sredini s obje strane
vilicu staviti u desnu ruku, nožem u lijevoj ruci i širom stranom oštrice pridržati voće. Vrhovima vilice ubosti koru banane tako da se ne ošteti njeno meso i oprezno okretati vilicu prema lijevo tako da se kora omota oko vilice
ponovo staviti vilicu u lijevu ruku a nož u desnu. Ostatak kora učvrstiti vilicom, bananu prepoloviti po dužini i staviti na stakleni tanjur, tako da je zaobljeni dio okrenut rema dolje
drugu polovicu banane okrenuti i ponoviti postupak skidanja kore

Banane složene na tanjuru osmuditi (flambirati) prije posluživanja (vidi poglavlje osmuditi-flambirati)

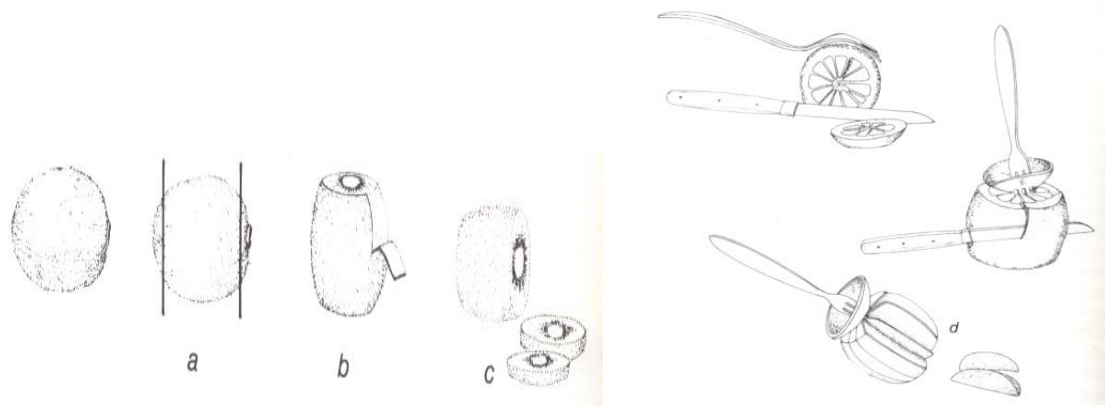
banane kao poslastica (desert) ili zajutrak (kriške banana)

postupak skidanja banane je istovjetan kao kod prethodnog naputka. Banane izrezat u kose kriške debljine pola centimetra i složiti na tanjur za voće ili desertni tanjur
ako se banane pripremaju za zajutrak onda se stavljaju u malu šalicu za kompot iz stakla ili porculana i prelije slatkim vrhnjem. Kora banane se stavlja na desertni tanjur na kojem je papirnati ubrus

jabuke i kruške

nakon pokazivanja voće se stavlja na dasku za rezanje. Prvo se nožem za filetiranje odrežu oba kraja, nakon toga vilicom za voće ubode se u stručak (sredinu) voća i nožem odozgor prema dolje guli kora. Za vrijeme rada vilicom se okreće voće
voće se izreže na četvrtine odozgo prema dolje i odstranjuju koštice. Voće se uvijek pri radu drži ili pridržava vilicom
ako je voće veliko potrebno ga je prepoloviti. Poslužiti na tanjuru za voće ili desertnom tanjuru

naranča i kiwi



nakon pokazivanja voće se stavi na dasku za rezanje. Prvo se s obje strane nožem za voće odstrane krajevi. Vilicom za voće se učvrsti i skine kora zajedno s bijelim dijelom (kod naranče). Oguljeno voće se izrezuje na široke uske kriške
naranča se može rezati i na dijelove/kriške/ kao što i izgleda, na takav način se reže za voćnu salatu
naranču staviti na tanjur za voće ili desertni tanjur i poškropiti likerom od naranče. Kiwi ponuditi prirodan ili sa sladoledom od vanilije ili limuna

grapefruit

uobičajeno je da se priređuje u kuhinji za daljnje postupke. Ukoliko gost želi pola grepfruit-a kao poslasticu (desert) priređuje se na slijedeći način:

nakon pokazivanja stavlja se na dasku za rezanje i nožem za filetiranje prereže na polovicu. Odrezana polovica se pridrži oblom stranom vilice i izvadi stručak
sada se mogu izrezivati dijelovi voća, pri čemu se mora paziti da se ne odrezuju i bijeli dijelovi, jer su gorkastog okusa
dijelovi izrezanog voća mogu se slagati u koru grepfruit-a, desertni tanjur, cup čašu ili čašu za pjenušac. U otvor od stručka (sredina) može se staviti koktel trešnja ili svježa jagoda

dinja

nakon pokazivanja staviti na dasku za rezanje i nožem za filetiranje uzduž raspoloviti. Desertnom ili žlicom za juhu ukloniti sve sjemenke i njihove spone (vlakna) i još jednom raspoloviti
vilicom ubosti u voće i nožem izrezati meso do okrajka, tako da ostane veza između mesa voća i kore (da izrezano voće ne bi palo)
meso voća izrezati na komadiće debele jedan centimetar i staviti na tanjur za voće ili desertni tanjur
ako je dinja vrlo mala tada se raspolovlja po širini a sjemenke se uklanjaju žličicom za kavu. Jedan od načina posluživanja ovako malih dinja je i sa na male kockice. Sve se stavlja u cup šalicu ili cup čašu na desertni tanjur s papirnatim ubrusom, od pribora se stavlja desertna vilica i kavena žličica

mariniranje
marinada, pac, salamura ili kvaša (kvaša, vrlo stari izraz za marinadu).

Svaka kvaša je kulinarska magija. Ništa se ne vidi, ništa se ne čuje, ali se nagađa. U prvom redu, u posudi s kvašom struji aroma; mirisi se izmjenjuju; nježna biljna ulja stapaju se u meso pod okriljem snažnih mirisa koji su ovdje samo zato da bi potpomogli razmjenu. Misteriozna i izuzetna inkubacija djeluje. Mesa i ribe dozrijevaju. Upijaju sokove neobičnog proljeća, postaju voće, postaju cvijeće. U nevidljivom i nečujnom odvija se prirodna alkemija: namirnica se konzervira, njena vlakna mekšaju, aroma se uvlači. Kvaša parfimira, omekšava i zaustavlja proces truljenja. Ona je jedan od najdelikatnijih i najbezazlenijih kuhara jela na svijetu - ***živući hladni kuhar***.

gastronomski, marinada je način obrade namirnica.

Marinirati znači ne prihvatiti osnovnu kulinarsku vještinu: izlaganje namirnica vatri (temperaturi) ali i ukloniti sirovost i prijetnju koja ona sadrži: kvarenje. Namirnica (povrće, voće, meso, riba) prima u začinjenoj sredini, gdje je stavljena, tretman tako da je ponekad limunov sok dovoljan da „skuha“ meso ribe.

U posudi namijenjenoj za tu svrhu, namirnica uz dodatak začina se kiseli. Ona se polagano impregnira tekućinom u najvećoj tajnosti, nevidljivo, namirnica se tiho krčka u soku.

Grci i Rimljani poznavali su tehniku salamurenja. Riječju **muria** (Horacije 4. knjiga Satira, 65 st.) označavali su Rimljani od različitih riba, a osobito od usoljenih tuna (iz Bizanta), napravljenu salamuru. Prvobitni grčki naziv **halmyris** vjerojatno se izvodi od hálme (hals) - morska voda ili u prenesenom značenju - slanost i oštrina. Drugi izraz za slanu riblju „juhu“ bio je **salsamentum** (Ciceron); a i samu mariniranu ribu nazivali su s**alsamentum** ili još češće u množini **salsamenta** (Terencije; Publije Afer, 195-159. prije Krista, starorimski komediograf, rodom iz Kartage te mu je dat i nadimak Afer tj. Afrikanac). Prodavača usoljenih riba nazivali su **salsamentarius**. Grčko jelo **tyrotarichum** (tò tyrotáricho) bila je mješavina od sira i usoljenih riba, neka vrsta „ragua“ od sira i srdela. Slične su danas i mješavine na obloženim kriškama kruha (sendvič) od slanih srdela i sira.

Složena mješavina (za koju se u tadašnje vrijeme smatralo da nema bolje; spominje je Plinije) **allec** (hallec), najvjerojatnije se radila od oštriga i drugih školjkaša zajedno s **garum**-om i usitnjenom trljom. **Garum** (najvjerojatnije od grčke riječi garon) - presolac (vrsta salamure), je riblji umak od malenih slanih ribica razne vrste, koja je služila za začinjavanje raznih jela. Garumu su se dodavali i dodaci kao; pinjole. prokuhano vino, vinski ocat, voda i najčešće miloduh (hisop, ižep, sipan, šatrajka).

rasol
Smjesa od zgnječenog češnjaka vode i ulja, za omekšavanje namirnica i dobivanja bolje okusa

salamura
U kulinarstvu se pod tim pojmom podrazumijeva; slana voda s različitim začinima u kojoj se preparira meso (prije sušenja ili pečenja). Pojmom rasol označuje se i slana tekućina u kojoj s kiseli kupus Riječ pac je njemačkog porijekla i dolazi od Beize.

marinada je sirova ili kuhana mješavina korjenastog povrća (mrkve, peršina luka, ...), mirisnog bilja (lovor, ružmarin) i začina (papar sol, ..), ulja i kiseline (vina, limunovog soka, octa).

Sirova marinada	sastoji se od raznog povrća, mirisnog bilja i začina pomiješanih s bijelim vinom, uljem i octom
Kuhana marinada	nalaze se isti sastojci kao u sirovoj marinadi, samo što se povrće najprije pirja na ulju, zatim prelije vinom i octom te kuha 30-40 minuta. Kuhanu marinadu treba dobro ohladiti prije nego što se njome prelije meso (samo starija divljač se može preliti)
Suho mariniranje	(prigodna marinada) pod tim pojmom podrazumijeva se u meso utrljana mješavina začina (češnjak, peršin, majčina dušica, lovor, sol papar) i ulja. Upotrebljava se za meso koje treba odmah prigotoviti

divljač

Mnogi ljubitelji divljači ne vole stavljati meso u kvašu (marinadu, pac, salamuru), već divljač priređuju bez nje.

Nekada se, po starim naputcima, stavljala u nju radi smekšavanja mesa, ali je pri tom i gubila onaj opori okus svojstven samo mesu divljači.

Meso pohranjeno u hladnjaku bolje će se omekšati, nego u kvaši. Mlada divljač u kvaši gubi jako puno svoje tečnosti kao i hranjivosti. Lovačka kuhinja izričito ne govori da se meso stavlja u kvašu, jer tamna boja mesa postane svjetlija i gubi se specifičan miris i okus divljači. Nova saznanja o ishrani tvrde da je kvaša za divljač nepotrebna i da štetno djeluje na hranjivi sastav mesa.

Kvaša može poslužiti i da zamaskira jelo, tj. da se prirede imitirana jela, od svinjetine - vepra, od piletine ili pijetla - fazana, teletine - zeca, junetine - jelena.

Da li je bolja kuhana ili nekuhana kvaša, teško je odgovoriti, jer svaka od njih jelu daje novi, specifičan okus. U svakom slučaju koristite vinski ocat, a dobro je dodati i malo žestokog pića. Kuhana kvaša brže i prodornije prenosi mirise na meso, dok je nekuhana laganija i nježnijih mirisa i okusa.

Ukoliko želite napraviti kvašu najbolje je koristiti onog čega ima u prirodi, a priprema se na slijedeći način; očistite, operite i nasjeckajte lukovice srijemuša, mlade izdanke čubra, malo žilica kopitnjaka, korijena divlje mrkve, malo lista medvjeđe šape i drugog začinskog bilja ako ga u prirodi ima, nekoliko bobica kleke, može i mladih izdanaka jele (zimi). Pripremljeno začinsko bilje stavite u vodu, posolite i kuhajte. Kada je dodano bilje omekšalo, blago ga zakiselite. Prije oprano i na veće dijelove izrezano meso prelijte tako napravljenom i ohlađenom kvašom da bude potpuno preliveno. Na ovaj način spremljeno meso ostavite da odstoji 24 sata na hladnom mjestu, zimi može i 3 - 4 dana pa i duže. Meso pripremite na željeni način.

Ako već želite, kvašu pripremajte od prvorazrednih sastojaka, bilo da je temelj vino, ocat ili ulje. To je osobito važno i zato što se ta tekućina, sva ili djelomično, upotrebljava poslije za umak jelu.

Razlikujemo dvije vrste kvaše: obična kvaša i suha kvaša.

Obična kvaša: u 3 l vode stavite 10 dag mrkve izrezane na listiće, 10 dag korijena peršina, 6 dag celera, 8 dag luka, 6 režnja češnjaka, 20 zrna papra, 5 zrna borovice, 2 zrna pimenta, 2 klinčića, 6 lovorovih listova, nešto majčine dušice i soli.

Sve to kuhajte 35 minuta i ohladite. Dodajte 1/4 l vinskog octa. Kvašom prelijte divljač tako da bude pokriveno. Čuvajte na hladnom i tamnom mjestu.

Suhom kvašom kvasimo meso mladih životinja dva do tri dana. Za 5 kg mesa potrebni su ovi sastavni dijelovi: 12 dag soli, 1/2 dag zgnječenog češnjaka, 8 stučenih zrna borovice, 15 bobica kleke, 3 smrvljena lovorova lista i malo majčine dušice. Usoljavanje: neoprani dijelovi divljači, s koje nije skinuta tanka kožica, dobro se nataru solju i paprom pa onda ostalim dijelovima kvaše, zatim se stave u emajliranu zemljanu posudu, na dijelove mesa stavi se daska s utegom ili kamenom i čuva se na hladnom mjestu do upotrebe.

Istarska kvaša

Prokuhajte jednu po jednu trećinu, crvenog vina, kvasine i vode; luk, grančice pelina, bobice kleke, nekoliko zrna papra, korijen peršina, majčinu dušicu i mažuran. U ohlađenu kvašu dodajte ploške limuna.

Sladokusci (gurmani) kažu da su najbolje kvaše od: bijelog vina, začinskog bilja, kojem se dodaje ocat, limunov sok ili konjak, kojim se razrjeđuje masnoća. Crna vina upotrebljavaju se za pripremanje ragua.

Jednostavna kvaša

Pola količine vinskog octa, pola količine vode, sol. Ocat mora biti prvorazredan, razvodnite ga, posolite i u njega namočite divljač preko noći. Siromaštvo kvaše nadoknaditi ćete dodavanjem jakih začina u umak u kojem se divljač peče ili pirja.

Brza kvaša od vina

Pomiješajte; 0,5 l bijelog vina, nekoliko grančica majčine dušice, nasjeckano peršinovo lišće, 2 žlice ulja, 1 žlica soka limuna, malo ribane korice limuna, luk, papar u zrnu, sol. Umočite manje komadiće mesa divljači i često ga okrečite.

Kuhana kvaša od vina

Prokuhajte; 7 dl vina (bijeloga ili crnoga), 1 žlicu vinskoga octa, 1 mrkvu, 1-2 glavice luka, papar u zrnu, klinčiće, grančicu majčine dušice, 2 lista lovora, 1 režanj češnjaka. Ohlađenom kvašom prelijte meso divljači.

Nekuhana kvaša od crnog vina

Pomiješajte; 1 l crnog vina, 1 žlicu borovice (kleke), 2 glavice luka, 1 mrkvu, grančicu-dvije celera, majčinu dušicu, lovor, malo muškatnog oraščića, mažuran, papar u zrnu, 1 dl ulja. Luk i mrkvu narežite na kolute.

Nekuhana kvaša od bijelog vina

Pomiješajte; 4,5 dl bijelog suhog vina, koricu jednog limuna, majčinu dušicu, papar u zrnu, 2 žlice ulja, sol.

riba

Mariniranje - Marinada (tal. marinare - prirediti s octom i začinima)

Konzerviranje mesa ili ribe koristeći vino, ocat (kuhan ili nekuhan) i aromatično bilje/ korijenje, zelenje i mirodije, limunov sok, ulje, peršin, lovorovo lišće, ružmarin, luk, češnjak, sol, papar, paprika.../, čime mesu ili ribu osim što je čini nježnijim daje bolji i pikantniji okus. Marinada je mirišljiva tekućina (od vina, vode i aromatičnog bilja) kojom natapamo ribu. Često se brkaju pojmovi marinada i salamura, misleći da je to jedno te isto. Salamura je mješavina vode i soli. Naš pučki izraz - marinada - podrazumijeva prženu ribu prelivenu vinom ili razrijeđenim octom, prokuhanim lukom, peršinom i češnjakom.

Mariniranjem se riba može očuvati za kraće vrijeme (6-8 dana zimi, ljeti 3-4 dana) kako morska tako i riječna. Za mariniranje su najbolje skuša, srdela (plava riba), a od riječnih som, pastrva, štuka.

salata

u gastronomiji ima visoko mjesto, ne samo kao prilog nego i kao samostalno jelo (predjelo ili glavno jelo) te gastronomski stručnjaci kažu: salata je gurmanski užitak i veliki doživljaj.

Prema načinu pripreme salate dijelimo na jednostavne, složene i miješane.

Jednostavne su one	koje se pripremaju samo od jedne vrste povrća ili namirnica
Složene salate su sastavljene	od više vrsta povrća ili neke druge namirnice. Svaki dio se priprema se posebno i začini da bi se na kraju svi sastojci spojili zajedno
Miješane salate su	također od različitog povrća ili namirnica ali se začine tek onda kad sve sastojke spojimo

Kod svečanih gozbi poslužuju se samo složene ili miješane salate.

pripremni radovi

staklena zdjela ili tanjur za juhu: za pripremu marinade
hvataljke: sastoje se od žlice za juhu i vilice za meso
hvataljke za salatu
desertni tanjur (za odlaganje): za upotrjebljene hvataljke
trbušasta boca (karafe) ili vrč: za tekuće dodatke (ocat, ulje)
staklena zdjela ili plitica: za čvrste dodatke (krastavci, zelenje ....)
posuda za umak: za majonezu, vrhnje, jogurt...)
desertni tanjur (tanjur za salatu): za postavljanje gotove salate pred gosta

dodaci

ocat: crveno vino, bijelo vino, šeri ocat
limunska kiselina
mliječni proizvodi: vrhnje, kiselo mlijeko, jogurt
svježe jaje
sol: kuhinjska, morska
papar: bijeli papar, crni papar, kajenski papar
mirodije: češnjak, sitno kosani luk, vlasac, peršin, kopar, čista voda, vrtna grbica
gorušica (senf): estragon, francuski senf
majoneza
začinski umaci: Tabasco, Chilisauce

naputci
za većinu marinada osnovno je pravilo:

dodaci za kiseljenje u odnosu na ulje su 1/3 do 2/3, i stavljaju se uvijek određenim redoslijedom: sredstva za kiseljenje, začini, ulje. Salata za mariniranje mora biti suha i svježa, vlaga odbija marinadu i radi toga salata gubi svoj okus.

ocat - ulje - marinada: (za sve lisnate marinade) 1/3 octa, sol, papar, 2/3 ulja
ocat - ulje - češnjak - marinada: (za sve lisnate salate) 1/3 octa, sol, papar, sitno kosani češnjak, 2/3 ulja
Cezar dressing: (za sve lisnate salate) 1/3 octa, 1 žumance, sol, papar, 1/2 kavene žlice protisnutog češnjaka, 1/2 kavene žlice fileta sardela, 3 kavene žlice ribanog sira (parmezan), 2/3 ulja
francuski dressing: (za lisnatu i miješanu salatu) 1 kavena žličica francuskog senfa, 1/3 octa, papar, po želji češnjak, 2/3 ulja
limunska marinada: (za sve lisnate salate) 1/3 limunovog soka, sol, papar, po želji šećer u prahu, 2/3 ulja.
talijanski dressing: (za sve lisnate salate) 1/3 vinskog octa (kvasina), sol, papar, sitno kosano svježe bilje kao: peršin, krasuljica (krbuljica), estragon, 2/3 ulja
Roquefort dressing: (za lisnate i miješane salate) 1/3 octa, sol, papar, pasirani Roquefort (može se koristiti i svaki drugi plemeniti sir s plijesni; Danablue, Gorgonzola), 2/3 ulja ili kiselog vrhnja. Ovim dresingom salate se najčešće poškrope (listovi salate) a ne miješaju
Thousand-Islands-Dressing („dresing bezbrojnih otoka"): rijetka majoneza začinjena s čili umakom i na kockice izrezanom zelenom ili crvenom paprikom. Ovom marinadom salata se samo poškropi.
vrhnje - (jogurt) - dresing: (za lisnatu i miješanu salatu) 1/3 limunske kiseline, sol, papar, 2/3 kiselog vrhnja (ili jogurta), kosani kopar.

račići, rakovi i koktel od rakova
ubrajaju se u grupu hladnih koktel predjela.

pripremni radovi

sastoje se od staklenog poslužavnika i cup šalice, šalice u obliku jakovske kapice (vrsta školjke) ili tanjura za predjelo

Dodaci

očišćeni račići ili cijeli rakovi (veliki se usitne, jastog ili hlap se izvadi iz krljušti i izreže)
limunov sok
majoneza, kečap (Ketchup)
sol, bijeli papar, kajenski papar
svježe ribani hren, tabasko-umak (Tabascusauce)
suhi šeri (dry Shery) ili konjak
ukras za salate: to su na tanke trake izrezani listovi glavičaste salate, cikorije, radića

redoslijed radova

pripremljene rakove na staklenom tanjuru, pokapati sokom limuna, hvataljkama promiješati i na kratko ostaviti da se mariniraju
dok se raci mariniraju vilicom u staklenoj čaši dobro izmiješati majonezu, kečap, sok limuna, začine i mirodije. Po želji gosta okus se istanjuje konjakom ili šerijem
dodati meso rakova, sve promiješati i ostaviti na kratko da se marinira
ukras za salatu poprskati sokom limuna, promiješati i staviti u cup šalicu ili jakovsku kapicu ili na desertni tanjur za predjelo. Marinirane rakove staviti povrh i ukrasiti (po želji) kriškom jaja i malo kavijara ili kavijarom lososa ili lijepim komadićem osnovnog sastojka
kao prilog uslužuje se bijeli kruh i maslac, suho bijelo vino ili pjenušac koji najbolje odgovara ovom jelu

koktel od jastoga (Cocktail de homard)

priređuje se na kolicima za raščinjavanje. Nakon pokazivanja kuhanog raka položiti na dasku tako da mu je rep ispružen i pustiti da se ohladi. čvrstim nožem rasiječe oklop po dužini (najprije repni dio, zatim glavopršnjak). Pridržati glavu platnenim ubrusom i ubosti nož između glave i repnog dijela. Odstraniti crijevo po čitavoj dužini repa. Pridržavajući meso žlicom, vilicom odstraniti dio ljušture i osloboditi meso
meso podignuti vilicom i odvojiti. Nožem prerezati zaglavke kliješta. Pridržavati platnenim ubrusom jednu stranu kliješta prerezati ih napola. Ako su kliješta velika, prerezati ih više puta. Pomoću vilice za rakove osloboditi i izvući meso. Poslužiti i male komadiće
meso repnog dijela izrezati ukoso na medaljone
dno cup šalice (prethodno rashlađene i posute kosanim peršinom i krbuljicom) pokriti ukrasom za salatu, staviti meso jastoga, doliti konjak ili šeri i preliti koktel umakom (majoneza i kečap)
ukrasiti kolutićem tvrdo kuhanog jaja s polovinom crne masline. Dodati meso izvučeno iz kliješta i poslužiti (od jednog jastoga uobičajeno se poslužuje 6 osoba)
kao prilog poslužiti kriške limuna i toast Melba

tatarski biftek (Bifteck à la tatare)

u dobrim restoranima uobičajeno je posluživanje tatarskog bifteka za stolom gosta, što predstavlja i svojevrstan doživljaj, jer gost sam sudjeluje u sastavljanju i pripremanju jela i određivanju samog okusa.

pripremni radovi
skoro istovjetni kao i za pripremu salata bez hvataljki za salatu, bez tanjura za salatu i posude za umake ali je potrebno dopuniti s tanjurom za kruh, desertnim tanjurom za kušanje kod izrade i hladnim tanjurom za meso kod priređivanja.

dodaci

strugano ili kosano juneće meso (pisana pečenica)
žumance od svježeg jajeta
sol, papar, kajenski papar, mljevena crvena paprika
tabasko-umak (Tabascosauce), Sambal, vuster-umak (Worcestershiresauce)
gorušica (senf), kečap
ulje
sitno kosani fileti sardela, kiseli krastavci, kopar, luk i peršin
sitno kosani kiml
malo pjene od pive (tako su radili „stari“ Zagrepčani) ili konjak.

redoslijed radova

prije početka mariniranja gosta treba upitati o željenom okusu (srednjem, pikantnom ili oštrom) kao i dodacima koji se žele staviti
marinada za jednu osobu se radi u tanjuru za juhu, za više osoba u staklenoj zdjeli. Vilicom se izmiješa žumance sa začinima i začinskim umacima, i na kraju se umuti ulje. Na kraju se dodaju svi preostali sastojci, osim mesa, i sve dobro izmiješa
zatim se doda meso i cijela masa promiješa s dvije vilice ili hvataljkama, i ostavi na kratko odležati. Uvijek se mora paziti da tatarski biftek bude čvrsta jezgrovita smjesa. Na kraju se doda malo pivske pjene ili konjaka i promiješa
za probu se gostu poslužuje na desertnom tanjuru s desertnom vilicom. Ako je gost zadovoljan, cijela masa se stavi na kruščić i sve zajedno na hladni tanjur za meso. Ukrasi se kolutima luka, listovima salate, krastavcima, jajima izrezanim na kolute...

Kao prilog poslužuje se bijeli ili crni kruh i maslac, za piće pivo ili crveno vino.

osmuđivanje/flambiranje

flambiranje mesa, iznutrica i ljuskara
dodaci

Vatra ima tu magijsku moć da nejestivo pretvara u jestivo i zaslužuje da joj se oda počast. Ponekad i krajnje simbolično, uz svijeće na stolu. Uz logorsku vatru dovoljno je bilo kakve minimalno jestive namirnice nabosti na štap i može se biti siguran da će to jelo prijati. Približavanje vatre i žara stolu tj. blizina roštilja i ražnja u rustikalnom tipu ugostiteljstva nenadomjestivi su. Uživanje u restoranu s ognjištem gdje se jelo krčka u kotliću ili peče ispod peke, sjećanje je na davno minula vremena uvijek s tugom i čežnjom, kao i sjećanjem na nešto lijepo i izgubljeno.

Seljenjem štednjaka stolu gosta ili na sam stol, čin jedenja pretvara se u svojevrsnu društvenu igru, u čemu nam pomažu sredstva kao: kolica za flambiranje, fondue, vok i raclette.

Flambiranje (osmuđivanje, paljenje) jela prava je umjetnost kuharskog postupka pred stolom gosta, kojom se diče najbolji restorani. Ovaj savršen postupak obavlja kuhar ili konobar posebne spretnosti i rutine. Za sva jela koja se rade flambiranje potrebno je vrijeme (ne duže od 20 minuta), prvoklasne namirnice i svježi sastojci, i besprijekorni rad samih kolica za flambiranje. Razlikuju se dvije vrste flambiranja:

mesa, iznutrica, riba i ljuskara
slatkih jela i voćno flambiranje

flambiranje mesa, iznutrica i ljuskara
za flambirana jela osnovno je besprijekorno obavljeni svi pripremni radovi, u koja se ubrajaju:

kolica (ili peć) za flambiranje: okretna sprava s jednim ili dva plamenika i po mogućnosti s pločom za daljnje dokuhavanje jela na laganoj vatri
-- grijalica za flambiranje („rešo“) za priređivanje jela i držanje topline jela; drži se na malom pomoćnom stolu (do stola gosta) a služi kao dopuna kada nema mjesta za kolica za flambiranje
tava za flambiranje: posebna tava od najčišćeg čelika presvučena bakrenom slitinom (legurom). Postoje različite vrste prema namjeni
timbal (*fra*. timbale) tava s poklopcem za podgrijavanje ali i dotjerivanje umaka
hvataljke: sastoje se od žlice za juhu i vilice za meso
desertni tanjur (za otpatke): za upotrjebljene hvataljke
platneni ubrus
posuda za umake: za različite umake iz kuhinje
tanjur za meso: prethodno zagrijan za pripremanje jela

dodaci
učinak flambiranja ovisi o pripremi, svi sastojci moraju biti unaprijed spremljeni i ne smiju se naknadno donositi.

osnovni materijal: pripremljeno meso, iznutrice, riba i ljuskari
začini: sol, papar (crni, bijeli i zeleni), kajenski papar, paprika, kari (curry), ocat, ulje, gorušica (senf), kečap (ketchup)
začinski umaci: Worcestershiresauce, Tabascosauce, Chutney....
začinsko bilje: ovisi o godišnjem dobu; peršin, vlasac, estragon, krasuljica (krbuljica), ružmarin, timijan, bosiljak
mliječni proizvodi: slatko vrhnje, vrhnje, kiselo vrhnje, maslac, različite mješavine maslaca
marinirano povrće: masline, mala vrsta češnjaka, mali krastavci.....
umaci iz kuhinje: umak demi-glace (tamni umak), jus de veau (sok od telećeg pečenja), glace de viande (mesni sok)
žestoka alkoholna pića: najčešće se koriste konjak, vinjak ili Armagnac, ali također i Whisky, Gin, vodka, rakija, Calvados, likeri kao: Grand Marnier, Cointreau, Galliano za aromatiziranje

redoslijed radova
kod prireĎivanja jela flambiranjem postupak je u pravilu isti:

začinjavanje mesa, riba ili ljuskara; iznutrice se ne sole jer bi ostale tvrde
peći na maslacu ili ulju
flambirati željenim alkoholom (da bi flambiranje bilo uspješno i pretvorilo se u pravi spektakl „gastronomske pirotehnike“, moraju jelo i alkohol biti dobro zagrijani kako bi se alkoholne pare mogle zapaliti. Važna je brzina, ako se alkohol predugo zagrijava (a lako isparava), jednostavno će ispariti i neće biti para da se zapale. Ako se ne zagrije koliko treba, para neće biti pa ni plamena). Mesna jela se najčešće flambiraju: konjakom, vinjakom whiskyem, vodkom, ginom, rumom i tekilom. Slatka jela koriste: Maraschino, Cointreau, Grand Marnier, Triple sec, Curaçao, Cherry brandy i Kruškovac. Za voće se najčešće koristi: liker ili rakija dotičnog voća ili piće sličnog okusa, mirisa i boje
podgrijati u timbalu
priprema odgovarajućeg umaka
umiješati meso u umak (različiti postupak ovisno o vrsti jela i naputku)
primjereno složiti meso na tanjur za meso
gastronomskim pravilom oblikovati jelo s odgovarajućim prilogom i garniturama

File Stroganov (Boeuf Stroganoff)
na trake izrežite pisanu pečenku (po osobi 14 - 16 dag, ne previše tanke, jer se inače pečenjem gubi mesni sok), posolite i popaprite. Jako popržite u 2 cl ulja (ne predugo) i flambirajte s 3 cl konjaka ili vinjaka. Nakon toga stavite u timbal da ostane toplo.

priprema umaka
u tavu za flambiranje stavite oko 35 g maslaca, dodajte jednu jušnu žlicu fino kosanog vlasca ili luka, staklasto popržite, dodajte šampinjone izrezane na listiće i začinite solju, paprom i malo mljevene crvene paprike. Podlijte s 4 cl crvenog vina, dodajte jušnu žlicu tamnog umaka i pustite da se reducira (smanji količina). Umiješajte kisele krastavce izrezane na rezance i po želji gosta doradite slatkim ili kiselim vrhnjem. Toplo meso nakratko provucite kroz umak i složite na poslužni tanjur. Obložite jelo s malo kiselog vrhnja, paprikom i nekoliko izrezanih krastavčića na trake i prilogom od riže ili slamnatim krumpirom.

Papreni odrezak na pariški (Pfeffersteak Parisienne)
Po želji gosta pospite odrezak (po osobi od 16 do 18 dag) grubo mljevenim crnim paprom i ispecite u tavi za flambiranje u ulju ili maslacu. Načini pečenja su: *fra*. „bleu“, *engl*. „red“ - crveno/polusirovo; *fra*. „saignant“, *engl*. „medium“ - polupečeno; *fra*. „à point“ ili „bien cuit“, *engl*. „well done“- dobro pečeno. Odmah kad je pečeno flambirajte s 2 cl konjaka ili vinjaka i složite na tanjur za posluživanje. Kao prilog stavite prepečeni krumpir ili krumpir na luku.

Papreni odrezak Madagaskar (Pfeffersteak Madagaskar)

Dio filea (po osobi od 16 do 18 dag) ispecite na ulju ili maslacu, posolite i flambirajte s 2 cl konjaka ili vinjaka, stavite u timbal da ostane toplo.

U tavi za flambiranje oprezno rastopite komadić maslaca, posolite, dodajte jednu žlicu (za juhu) zelenog para u zrnu (konzerviran u slanoj vodi ima posebno ugodnu aromu i koristi se za sve vrste mesa, pikantne sireve) i uštrcak Worcestershire umaka. Ne miješajte nego tavu oprezno i lagano protresite. Dodajte nekoliko zdrobljenih zrna papra, Podlijte s 4 cl crvenog vina i pustite da reducira. Doradite s oko 2 dl slatkog vrhnja i time prelite složene filee.
Kao prilog poslužite krokete od krumpira ili rižu.

Teleći medaljoni Marsala (Médaillons de Veau à la Marsala)

Posoljene i popaprene medaljone (po osobi od 16 do 18 dag) popržite u tavi, tako da su u unutrašnjosti crvenkasti i s 2 cl konjaka ili vinjaka flambirati. Premjestite u timbal da ostane toplo.

priprema umaka

U ostatak soka od pečenja rastopite komadić maslaca, malo posolite i popaprite. Podlijte s 4 cl Marsal-e, dodajte dvije jušne žlice telećeg „jusa“ (sok od pečenja mesa), izmiješajte i reducirajte. Doradite s malo slatkog vrhnja. Teleće medaljone nakratko stavite u tavu i jače dogotovite. Stavite na tanjur za meso i prelite uz sam medaljon malo umaka.
Kao prilog poslužuju se vrganji i krumpir na pariški.

Medaljoni „Vezuv“

Patlidžane narežite i ispržite. Gljive, šparoge, mrkvu, krumpir, patliđan očistite, skuhajte ili ispirjajte. Sve držite do upotrebe na toplom. U tavi za flambiranje zagrijte maslac i ispržite odreske teleće pisane pečenke. Flambirajte odreske konjakom. Na tanjure složite patliđane, ispirjano povrće i odreske. U sok od prženja dodajte sok rajčice, kečap, bijelo suho vino, origano i malo prokuhajte. Posolite, popaprite, umiješajte kiselo vrhnje i prelite preko mesa i povrća. Na patliđane stavite kolut naranče i na to izdubljenu artičoku. Ulite u svaki malo konjaka i poslužite još jednom flambirano. Umjesto artičoka mogu se uzeti jabučice.

Zapaljeni biftek

U tavi za flambiranje rastopite maslac i ispržite biftek (odrezak pisane unutrašnje pečenice debljine od 3 do 5 cm) prema želji gosta jače ili slabije, prelite konjakom ili vinjakom i flambirajte. Posolite i stavite u timbal da ostane toplo. U masnoću od prženja dodajte papar u zrnu, malo popržite i zalite slatkim vrhnjem. Prokuhajte, posolite i prelite preko bifteka složenog na poslužni topli tanjur.
Kao prilog poslužite rižu ili krumpir.

Istarska pržolica

Začinsko bilje (peršin, ružmarin, list lovora, malo kadulje) usitnite, pomiješajte sa soli, paprom i malo naribanog muškatnog oraščića i dobro time natrljajte pržolice bez kosti. Skuhajte rezance. U tavi za flambiranje rastopite maslac u ulju i ispržite pržolice, dodajte tanko izrezan pršut (2 odreska po pržolici), prelite konjakom ili vinjakom i flambirajte. Premjestite u timbal da ostane toplo. U umak od pečenja dodajte suhe malvazije, sok ukuhane rajčice, sok od pečenja bez masnoće i prokuhajte. Polovicu umaka prelite preko pržolice složene na tanjur, u preostali umiješajte rezance, zagrijte i dodajte pržolici. Pospite sirom ribancem (istarski ovčji sir) i kosanim peršinom.

Verudela

Unaprijed dopola ispržite istučene, posoljene i popaprene odreske (od pisane pečenke). Pred gostima ispržite do kraja u tavi za flambiranje, prelite konjakom ili vinjakom i flambirajte, odložite u timbal da ostane toplo. U umak od pečenja umiješajte sok od pečenja bez masnoće, vino (crni merlot), dobro promiješajte i prelite odreske složene na poslužni tanjur.
Kao prilog poslužite pirjanu rižu i pirjane šampinjone.

Srnetina „Arena“

Jabuke ne guliti, samo iz sredine izrežite dva debela odreska, izrežite sredinu i spržite. Na malo maslaca popržite gljive lisičice s klinčićima, posolite, popaprite, dodajte kiselog vrhnja i ispirjajte. Na tavici za flambiranje zagrijte maslac i ispržite tanko narezane odreske srne. Prelite konjakom i flambirajte. Stavite na zagrijani pladanj i okružite gljivama. U sok od pečenja dodajte bijelo suho vino i umak, prokuhajte i prelite preko gljiva i srnetine. Na vrh stavite kolut jabuke, u sredinu džem od brusnica - u obliku pulske arene.

Teleći bubrezi

Narezane na ploške, očišćene od masnoće, neposoljene bubrege (po osobi od 14 do 16 dag) jako zapržite u ulju i flambirati s 2 cl Armagnaca. Stavite u timbal da ostane toplo.

priprema umaka

Suvišnu masnoću iz tave odlite i rastopite maslac. Staklasto popržite jušnu žlicu kosanog vlasca ili luka, dodajte kavenu žlicu francuskog senfa (vrlo je pikantan), posolite, popaprite, dodajte nepunu jušnu žlicu izrezanih kiselih krastavaca i Podlijte s četiri jušne žlice telećeg „jusa“. Promiješajte i pustite da reducira. Umak doradite sa slatkim vrhnjem. Na kratko stavite teleće bubrege, složite na tanjur i pospite kosanim peršinom.
Kao prilog poslužite krumpir na kocke ili pirjani kupus.

Teleća jetra „Erazem“

Na zagrijanom maslacu staklasto popržite luk izrezan na listiće, dodajte jetra narezane na ploške (18 dag po osobi), kapare i sve zajedno još jednom popržiti. Flambirajte s 1cl vinjaka. Kad plamen nestane posolite i poparite. Zalite kiselim vrhnjem i još malo prokuhajte. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Guščja jetrica Calvados

Tri kriške jabuka i tri odreska guščjih jetrica (svaki 5 dag) pažljivo ispecite u tavici za flambiranje na maslacu, tako da su jetrica iznutra još krvava (crvena). Jetrica stavite na kriške jabuka, i flambirajte se s 2 cl Calvados-a. Stavite u timbal na toplo.

priprema umaka

Na sasvim malom plamenu ostatak umaka u tavi prelite Calvados-om bez da ga se pali. Posolite, popaprite i s četiri jušne žlice rijetkog umaka supręme (umak od pilećeg fonda, vrhnja i maslaca) doradite. Pustite da reducira i time ukrasite jetrica zajedno s kosanim peršinom.

Pastrva s bademima i whiskeyjem

Očišćene pastrve stavite u posoljeno mlijeko na deset minuta. Bademe oljuštite, narežite na listiće i popržite na maslacu. Pastrve ocijedite, uvaljajte u brašno i ispržite na mješavini ulja i maslaca. Premjestite na zagrijani pladanj, flambirajte sa whiskeyjem i poslužite prilogom od pečenih krumpirača.

Mirišljive ribe

Očišćene morske ribe (po osobi 25 dag) natrljajte sokom limuna, solju, i paprom, prelite uljem i ostavite da malo odleži. Uvaljajte u brašno, ispržite i odložite na toplo. U tavu za flambiranje stavite krupnu morsku sol, prekrite mirišljivim začinskim biljem (lovor, ružmarin, majčina dušica, mažuran) i na kraju ribu. Zagrijte i flambirajte vinjakom. Na poslužni tanjur složite ribu, povrće i kriške limuna.

Jastog Newburg (Hummer Newburg)

Sirovi jastog izrežite na male kocke (po osobi oko 10 dag), posolite, popaprite i ispecite u tavi za naglo pečenje s poklopcem (fra. sauteuse/sauteur). Flambirajte s 2 cl konjaka. Podlijte s 4 cl Madeire, poklopite i pustite peći oko pet minuta na laganoj vatri. Dodajte malo ljuske od raka, promiješajte i doradite sa slatkim vrhnjem. Najčešće se poslužuje na tanjuru za ribu u prstenu od riže.

Račići Danieli (Shrimps Danieli)

Tri velika sirova račića (od 4 do 5 dag) bez ljuske i crijeva posolite i popaprite, na maslacu ispecite i s 2 cl rakije flambirajte. Stavite u timbal da ostanu topli. Soku u tavi dodajte komadić maslaca i oprezno rastopite. Umutite uštrcak Worcestershire umaka, kap soka limuna, režanj kosanog češnjaka, kavenu žličicu svježe kosanog kora. Dodajte račiće i na kratko u umaku preokrenite. Poslužite s rižom zrnasto kuhanom.

Flambiranje slatkih jela i voća

Pripremni radovi uglavnom su isti kao kod flambiranja mesa, ne koristi se timbal i posudica za umak ali treba mala kuhača.

Dodaci

osnovni materijal: voće, bobice, palačinke
začini: cimet, klinčići,...
šećer: u kockama, kristal i u prahu
voćni sokovi i drugi dodaci od voća: ponekad se koristi samo svježe cijeđeni sok od voća (od limuna, naranče), ali prethodno treba odstraniti koštice

Neiscijeđene kriške limuna koriste se za miješanje umaka od naranče, srži jagode, soka od breskve.

mliječni proizvodi: slatko vrhnje, tučeno slatko vrhnje, maslac i mješavine maslaca (maslac s narančom, Grand-Marnier i maslac .....)
žestoka pića: za flambiranje i dotjerivanje mirisa slatkih jela i voća koristi se konjak, vinjak, Bacardi i Coruba rum, trešnjevača, malinovac, Williams Birne (rakija od krušaka), Grand Marnier, Cointreau, Curaçao, Maraschino, Chery Brandy
okruženje/garniture: klinasto narezani bademi, ribani lješnjak, čokoladni umak, sladoled, šerbet, Sorbets, Parfaits,.....

redoslijed radova

redoslijed radova kod flambiranja slatkih jela i voća je drugačiji nego kod flambiranja mesa. U najvećem broju slučajeva prvo se priređuje umak i tada flambira. Pojedinačni postupci su slijedeći:

priprema osnovnog umaka
stavite palačinke ili voće u osnovni umak
aromatiziranje i žarenje jela
flambiranje
slaganje na tanjur i udešavanje

naputci (samo za jednu osobu)**

*Palačinke Suzet (Crêpes Suzette)***

Jušnu žlicu kristal šećera na svjetlo karamelizirajte u tavi. Dodajte krišku naranče i limuna, 10 g maslaca i pustite da se rastopi. Podlijte s 10 cl narančinog soka i sve promiješajte polovicom limuna nabodeno na vilicu. Izvadite narančinu i limunovu koricu i s 2 cl Grand Marnier-a aromatizirajte. Raširenu palačinku prelite umakom i složite u trokut, flambirajte s 2 cl konjaka ili vinjaka, složite na topli tanjur za meso, prelite umakom i poslužite.
Po želji gosta palačinke pospite ribanim bademima.

*Crêpes Suchard **

U tavi polagano, na najmanjoj vatri otopite dvije jušne žlice šećera u prahu, 30 g maslaca i umiješajte 4 cl slatkog vrhnja. Dodajte dvije jušne žlice naribane čokolade, nakratko promiješajte. U umak stavite palačinke, okrenite i složite u trokut, flambirajte s 2 cl trešnjevače ili konjaka. Složite na topli tanjur za meso, prelite tučenim slatkim vrhnjem i poslužite.
Po želji gosta pospite vanilijom.

*Crêpes Cardinal **

Jušnu žlicu kristal šećera rastopite u tavi, pazite da ne dobijete previše smeđu boju. Dodajte 20 g maslaca i 1 cl limunske kiseline. Smanjite temperaturu na najmanje, dodajte dvije jušne žlice srži malina i promiješajte (kod jače temperature maline će izgubiti svoju prirodnu boju i postati će neugledne). Stavite palačinku, složite u trokut, flambirajte s rakijom od malina, stavite na topli tanjur za meso i ukrasite svježim malinama i tučenim slatkim vrhnjem.

Palačinke „Rivijera“

Sastojci: 6 malih palačinki, 3 dag maslaca, 2 žlice šećera, po 0,3 dl soka od naranče i limuna, 0,5 dl slatkog vrhnja, 2 žlice krupno ribanog badema, po 0,3 dl maraskina i ruma.

U tavi otopite šećer sa maslacem, zalite sokovima, dodajte grožđice. Malo miješajte da grožđice omekšaju. Stavite jednu po jednu palačinku u umak, napunite je grožđicama, složite u trokut i stavite na toplo. Nadjevene palačinke flambirajte maraskinom i rumom, složite na zagrijane tanjure i prelite umakom dorađenim sa vrhnjem. Pospite bademima.

Osnovni umak za flambiranje voća

Karamelizirajte dvije jušne žlice šećera, dodajte 10 g maslaca i rastopite. Umiješajte 1 cl soka limuna i oko 4 cl soka naranče s nabodenom polovicom limuna bez koštica na vilici. Trebate dobiti glatku smjesu.

Zapaprene jagode **

U pripremljeni osnovni umak stavite svježe i čvrste jagode (15 dag po osobi). Aromatizirajte s 2 cl Grand Marnier-a i crnim paprom (sameljite papar direktno iz mlinčića). Flambirajte s 2 cl konjaka ili vinjaka. U cup čašu stavite dvije kugle sladoleda od vanilije i povrh jagode u umaku. Odmah poslužite.

*Flambirane banane***

Dvije polovice banana stavite u osnovni umak tako da je obla strana okrenuta prema dolje, okrenite i zapržite (moraju malo potamniti). Aromatizirajte s 2 cl Cointreau-a i flambirajte s 2 cl vinjaka. Složite na vruć tanjur, prelite umakom i odmah poslužite.

*Flambirani ananas***
priprema je ista kao za banane. Flambira se najčešće s 2 cl trešnjevače ili 2 cl bijelim rumom.

*Flambirane breskve***

U osnovni umak stavite dvije polovice bresaka s oblim krajevima prema dolje, i stalno prelijevajte umakom. Vilicom ubodite nekoliko puta u unutrašnju stranu, tako da može preuzeti okus umaka i kasnije Grand Marnier-a. Aromatizirajte Grand Marnier-om ili konjakom i flambirajte s 2 cl vinjaka ili konjaka. Nakon toga, na maloj temperaturi, prelite i sokom breskve. Složite na tanjur i poslužite. Sladoledom ili tučenim slatkim vrhnjem mogu se upotpuniti ovako flambirane breskve.

Breskve sa sladoledom

Sladoled rasporedite u cup čaše. U tavi za flambiranje zagrijte maslac, dodajte breskve iz kompota i dobro ih zagrijte. Pospite šećerom i prelite voćnom rakijom ili likerom i flambirajte. Stavite sladoled, prelite ostatkom soka od kompota i poslužite.

*Višnje Jubillée (Chery Jubillée)***

U osnovni umak dodajte 10 dag višanja bez koštice i pustite da dobro prokuha. Kad se umak dosta reducirao (smanjio) aromatizirajte s 2 cl Cherry Brandy-a i flambirajte s 2 cl trešnjevače. Dvije kugle sladoleda stavite u čašu, prelite s malo trešnjevače, stavite višnje i odozgor prelite umakom. Ukrasite kavskom žlicom tučenog vrhnja.

Voće sa sladoledom od vanilije

U tavi za flambiranje na laganoj vatri otopite 20 g maslaca, dodajte 20 g šećera i pažljivo miješajte, da šećer postane zlatnožut. Dodajte voće iz kompota (2 koluta ananasa, 4 marelice, 2 breskve, 2 kruške, 2 žlice višanja) i 2 žlice soka naranče. Kada sve počne kipjeti prelite s 2 žlice likera od naranče. Pospite žlicom mljevenih lješnjaka i flambirajte sa 6 žlica bijelog ruma. Rum stavite u kuhaču, zapalite i prelijte preko voća. Složite u cup čaše, sladoled, voće i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Fondue

Jela pripremljena, na stolu, nose i posebne nazive. Najčešće se spominje fondue, što je naziv za otopljeni sir (od francuskog fondre - otopiti) u koji se umaču komadići kruha, izvorno je prastaro jelo alpskih gorštaka, ali uglavnom se smatra nacionalnim jelom u Švicarskoj. Švicarci ga svojataju tako da u Moudonu postoji Akademija sirarstva s posebnim odijelom za fondue (*Ecole cantonale de fromagerie*). Fondue od sira spravlja se jednostavno i brzo, dok za mesni treba nešto malo više vremena. Ovo obredno izrazito rustikalno jelo koje se spravlja za stolom, jede se iz teškog posuđa, čaše su isto takve, od keramike ili pečene opeke. Predak tog jela je „raclette“, potomci su fondue s mesom (bourguignonne - iz Burgundije), povrća (talijanska *la bagna cauda*) ili modreno slatko od - čokolade. Kinezi su i u tome bili prvi, jer je tamo pradavni običaj kuhati u vreloj juhi, poput papira tankog mesa. Mongolski izvori iz 14. stoljeća spominju kineski običaj okupljanja oko kotlića u kojem se, na malom plameniku, grije malo masnija pileća juha. Poslužili bi na tanke ploške narezanu govedinu, svinjetinu i piletinu, a uz meso i umake, dodali bi i povrće. Kineski *fondue* priprema se i danas, a posebna je poslastica na kraju popiti juhu u kojoj su se proželi okusi i mirisi u njoj prethodno kuhanih sastojaka. Za kuhanje na stolu treba malo grijalo, posuda od vatrostalne gline ili metala, duge vilice za namakanje u otopljeni sir ili kipuću masnoću ili juhu. Kinezi imaju i posebne male cjediljke za vađenje namirnica. Grijač mora biti takav da se podešava za visoku temperaturu za grijanje juhe, manje za masnoću i sasvim malu za čokoladu (ponekad je dovoljna i svijeća).
Stari švicarski običaj kaže: *ako se nekom kruh oklizne s vilice u fondue, plaća ostalima piće.*

Postoje i posebni tanjuri za fondue čija je unutrašnjost podijeljena u nekoliko polja, namijenjenih raznim umacima i začinima, ali nisu neophodni.

Temeljni naputak za fondue nalazi se u knjizi *Histoire de l`alimentation et de la gastronomie od dr. A. Gottschalk*.

Temeljni naputak

Za fondue od sira upotrebljava se caquelon, posuda od vatrostalne gline ili keramike u obliku dublje tave s drškom od istog materijala (dok je posuda još nova, mora se dobro natrljati češnjakom). U posudu stavite 15 do 20 dag sira (grojera i ementalera u omjeru 1:2) za svaku osobu, narezanog na listiće ili grublje naribanog (ribež za jabuke). Podlijte s 2 dl suhim bijelim vinom i žličicom octa. Posudu stavite na štednjak na srednju temperaturu i neprestano miješajte. Dodajte svježe mljeveni papar (dva okreta mlinčićem) i fondue iznesite na stol nad zapaljeni plamenik. U trenutku kad iznosite na stol dodajte čašicu voćne rakije bogate mirisom. Svatko od prisutnih za stolom vilicu za fondue na kojoj je nabodena kockica kruha, umače u rastopljeni sir, brzo njome opiše krug kako bi se obavio žitkom smjesom, stavi je na svoj tanjur i drugom, običnom vilicom iz pribora pokraj svog tanjura prinosi zalogaj ustima (koristi se bijeli kruh koji ima zrnastu a ne spužvastu strukturu). Ako vam komadić kruha ostane u sadržaju zdjele ostavite ga i uzmite novi. Kako je zdjela obilježje povijesnih korijena, jedenja iz jedne zdjele za jednim stolom, prelazi se preko malih nespretnosti.
Tradicija kaže, da se uz fondue ne pije alkohol s isprikom kako šteti probavljivosti jela, ispravite to kad se dignete i udaljite od stola.

Izboru sira pridaje se osobita važnost, kruto pravilo glasi da se fondue može spraviti samo od jedne vrste sira i da je to grojer, ali da se ne može spraviti ni od stotinu vrsti sira bez grojera. Dobar izbor je 1/3 grojera i 2/3 ementalera. Druge prikladne vrste sira su austrijski Vacherin i Appenzeller, ali isto tako se može pokušati i sa sirevima kao: brie, roquefort, trapist i parmezan, tj. poluzreli i zreli sirevi.

Fondue riche („obilat fondue“)

Priprema prema temeljnom naputku, osim što se po osobi stavlja 10 dag grojera i 1/2 dl vina, trešnjevaču zamijenite komovicom. Naizmjenično s kruhom se umaču još i marinirana zrnja kukuruza, crne ili nadjevene masline, nakratko prokuhani šampinjoni ili patliđani u kockicama i prije prepršeni mali savitci suhe pancete.

Fondue soubise (soubise - umak od luka)

Fondue spravljen prema temeljnom naputku začinite ribanim muškatnim oraščićem, dodajte usitnjeni i hladnom vodom isplahnuti luk. Na stol se može dodati nekoliko režnjeva prženog luka.

Fondue formidable („strašan“ fondue)

U zgotovljen fondue umjesto trešnjevače dodajte rakiju viljamovku. Ogulite lijepu zrelu krušku i izrežite na kockice. Kockicu kruške nabodite na vilicu za fondue zajedno s kruhom i umočite u sir. Miris topljenog sira i aroma kruške u voću i alkoholu daje neobičan i ugodan okus.

Fondue à la paysanne (fondue na seljački način)

U pripremljen temeljni fondue dodajte tri prstohvata lista estragona (zmijina trava; ubraja se u tzv. „fines herbes“, klasičnoj kombinaciji raznih trava za finu kuhinju) i 5 dag vrlo malih kockica slanine.

Fondue à la fermière (fondue na način gospodara)

Poslužite fondue s kruhom od cijela zrna, komadićima mesne kobasice, mariniranih krastavaca i lučica.

Fondue iz Piemonta i Perigorda

Trešnjevaču zamijenite komovicom. Za stolom se dodaje mirisni mladi vrganj u listićima ili smrčak.

Fondue aux petites boulettes (fondue malih kuglica)

Sačinite fondue prema temeljnom naputku, ali po osobi staviti 10 dag sira. Umjesto kruha umočite male mljevene odreske spravljene na slijedeći način:

(za 4 osobe) 3 žemlje razmočene u vodi i ocijeđene, mali luk, po 15 dag mljevene svinjetine i junetine, 10 dag mesa od hrenovki i 1 jaje.
Od svih sastojaka sačinite smjesu i umiješajte 2 žlice kosanog peršina, malo papra, majorana i dobro izmiješajte. Oblikujte loptice, pospite brašnom i prepržite u tavi na ulju. Ohlađene loptice umočite u topljeni sir.

Ako je smjesa pregusta, dodajte malo više zagrijanog bijelog vina, jer je rakija sadržavala preveliki postotak alkohola koji je ishlapio zagrijavanjem.
Ako je prerijedak, dodajte pola šalice ribanog sira, ali u vino umiješajte žlicu brašna.
Fondue se gruša, masnoća sira se odvojila jer je prebrzo zagrijavan, ali prije svega to je pitanje zrelosti sira. Pjenjačom za bjelanjak promiješajte smjesu snažnim kretnjama i dodajte 1/2 dl vina i 1,5 žlicu brašna. Sir će ponovo postati jednoličan
Premalo fondue-a. Ako se usred obroka posuda prebrzo prazni, dodajte 3 razmućena jajeta ili 2 dl slatkog nezaslađenog vrhnja.

Fondue flambée (opaljen fondue)

Pripremite temeljni fondue i posebno 2 čašice jake voćne rakije. Kad rastopljeni i izmiješan fondue na stolnom plamenu postigne postojanu visoku temperaturu, izlite voćnu rakiju po površini i pričekajte nekoliko trenutaka da se alkohol zagrije. Površini prinesite zapaljenu dugu šibicu (ako je moguće smanjiti rasvjetu za stolom, ugođaj će biti svečaniji). U pravilu se ovakav fondue spravlja sve do Skandinavije na Badnjak ili Novu godinu.

Fondue au champagne (šampanjiziran fondue)

U temeljni fondue dodajte 1,5 dl malo zagrijanog suhog pjenušavog vina, a kockice kruha od finog prepršenog peciva.

Fondue savoyarde

Za 6 osoba: 40 dag ementalera, 40 dag grojera, 30 dag gaude, 75 dag bijelog kruha starog najmanje jedan dan, 6 dl suhog bijelog vina, 1/2 dl višnjevače, 1 režanj češnjaka, 2 žličice naribanog muškatnog oraščića, papar.

Naribajte sir na krupni ribež (kao za jabuke). Kruh narežite na kockice. Oljuštite češnjak i njime natrljajte iznutra posudu za fondue, ostavite ga na dnu posude. Ulite trećinu vina i trećinu sira (sve tri vrste dobro promiješati). Zagrijavajte na najnižoj temperaturi, miješajući drvenom kuhačom. Kad se sir sasvim otopi, umiješajte drugu trećinu vina i sira. Dalje miješajte da se otopi i umiješajte preostali sir i vino. Kad se i to otopi, dalje miješajte i dodajte višnjevaču u kojoj ste prije otopili škrobno brašno. Promiješajte jednu minutu, začinite paprom i oraščićem. Stavite na sredinu stola da malo grijalo održava nisku temperaturu. Na vilicu za fondue nabodite komadiće kruha i umačite u topljeni sir. Uz to se može poslužiti isto suho bijelo vino koje se dodalo u fondue.

Mesni fondue

također se poslužuje u svečanim prilikama, ali se treba paziti o vrsti mesa, umacima i začinima, ali i o izgledu stola.

Osnovni opis mesnog fondue-a je slijedeći: komadići odabranog mesa prže se u vreloj masnoći. Uz taj osnovni sastojak poslužuje se kruh, piće, začini, umaci i salate. Masnoća, a ne biljno ulje, je sastojak o kojem ovisi uspjeh ili neuspjeh čitavog posla. Zagrijano obično ulje ubrzo će ishlapjeti i prskati na sve strane, a rezultat u tanjuru bit će poluprijesno neprobavljivo meso. Stoga masnoću treba pripremiti kao mješavinu nekoliko vrsti mješavina. Dobra mješavina sadrži kvalitetno gusto biljno ulje (npr. kukuruznih klica) i biljnu mast u omjeru 3:1, a ponajbolja mješavina sadrži još i žlicu svinjske masti. Vrlo je važno masnoću nakon upotrebe u tri kruga zamijeniti svježom. Zagrijanu masnoću oplemenite s pola režnja češnjaka u komadu, što će znatno pridonijeti aromi fondue-a. Druga bitna pojedinost su umaci. Vješto odabran umak pretvoriti će i najskromnije meso za juhu u birani fondue. Obično se poslužuju tri vrste umaka.

Osim što moraju biti vješto odabrani, moraju biti i dobro rashlađeni, tako da u dodiru s vrućim, tek prženim, mesom razviju bogat i plemenit miris. Bez iznimke to su hladni umaci koji se spravljaju bez kuhanja. Osnova je svakog hladnog umaka majoneza s dodatkom vrhnja ili vrhnje s dodatkom jogurta.

Za mesni fondue najbolje je koristiti posudu od čelika ili bakra s vrlo debelim emajlom ili keramikom, ali su dobre i posude od pokositrenog bakra. Zbog održavanja dovoljno visoke temperature za stolom, koristi se stolni plamenik na destilirani alkohol, koji se može regulirati.

Da ulje ne bi prskalo, kad se prži meso, treba u njega dodati kocku sirova krumpira.

Fondue Bourguignonne (fondue iz Burgundije)

Za 6 osoba: 1,2 kg bifteka ili ramsteka 7,5 dl masnoće; za umake - 3,5 dl majoneze, 25 dag svježeg kravljeg sira, 1 tvrdo kuhano jaje, 2 dl kečapa, 6 inćuna, 4 žlice kosanog začinskog bilja (peršina, vlasca, krasuljica/krbuljica, estragon/zmijina trava/kozalc), 2 glavice luka, 1 žlica ribanog hrena, 1 žlica ljutog senfa, 2 režnja češnjaka, vinski ocat, žlicu vina, 1 limun, sol, papar; ukiseljeno povrće, masline, kapari.

Majonezu podijelite u tri zdjelice; u jednu dodajte usitnjeno jaje, senf, malo vinskog octa, 2 žlice kosanog začinskog bilja i kapare. U drugu zdjelicu dodajte zgnječeni češnjak i ribice, sok limuna i vino. U treću smjesu dodajte usitnjeni češnjak, kečap i sok limuna. Dobro ocijeđeni sir pomiješajte s usitnjenim lukom i hrenom, podijelite u zdjelice, a uz to ponudite i razno povrće, svježe ili ukiseljeno. Meso narežite na kockice veličine 3 cm. Ulite masnoću u fondue do najviše 2/3 visine posude, jer bi inače jako prskalo i dobro zagrijte na štednjaku. Premjestite na grijač, dovoljno jak da održava visoku temperaturu. Svatko će na poseban tanjur s pregradama pripremiti razne umake, salate i kruh. Vilicom na dugoj dršci (fondue vilica) nabodite meso, te zagrijavanjem u vreloj masnoći ispržite meso (2 do 3 minute) nakon toga umočite u umake.
Kao piće koristi se vino upotrjebljeno za fondue, burgundac.

Salate za koje se kaže da najbolje odgovaraju ovom jelu:

Salata od krušaka i crnog vina

50 dag krušaka ogulite i izrežite na kriške, pomiješajte s 20 dag marinirane paprike razrezane u deblje krpice (1 cm). Zakuhajte 1/4 l jakog crnog vina, 2 zrna papra, 1 klinčić i prelijte po paprici i kruškama. Salatu ostavite odstajati najmanje 48 sati.

Salata Waldorf

Po 20 dag kiselkastih jabuka i celera narežite na rezance, 1/2 šalice oraha grubo usitnite i sve zajedno izmiješajte. Umiješajte po 1/2 šalice majoneze i kiselog vrhnja, dodajte po želji sok limuna, posolite i sve spojite. Salata mora odstajati najmanje 2 sata.

Uz fondue se mogu posebno poslužiti razni dodaci kao: marinirani krastavci, paprika u ulju, nadjevene i crne masline, kiselo marinirane višnje, kukuruz, kompoti od borovnice i brinja, kuhani kesteni, voće marinirano senfom....

Fondue od divljači

Marinirajte 75 dag raznovrsne divljači ili samo jedne (zečevina, srnetina, veprovina.....) i držite u marinadi 24 sata. Nakon toga ocijedite, obrišite i izrežite na kockice veličine 1,5 cm. Izrezano meso još jednom obrišite, natrljajte solju i paprom. Poprskajte uljem i iznesite na stol, gdje je već pripremljeni fondue s vrućom masnoćom, izrezanim jabukama na komadiće (2 kiselkaste jabuke), i tankim listićima slanine (20 dag suhe slanine). Svaki komadić mesa uz komadić jabuke i listića slanine, nabodite na fondue vilicu i pržite u masnoći do 2 minute. Poslužite crni ili raženi kruh, crno vino ili pivo. Tako pržene zalogaje umočiti u *umak cumberland, lovački* i od *šampinjona*.

umak cumberland

napravite od: 1 žličice senfa, 1/8 l crnog vina, 1,25 dl ribane korice limuna i naranče, pirea od pola limuna i isto toliko jabuke, 5 dag želea od jagode ili 10 dag jagoda. Smjesu izradite električnim mikserom, dodajte sol i nekoliko kapi vinskog octa.

lovački umak

pojednostavljenim postupkom napravite kako slijedi: 1 kocku koncentrata govedske juhe kuhajte u 2 dl vode Kad se ohladi, tom bujonu (uz stalno miješanje pjenjačom) dodajte 2 dl kiselog vrhnja, 1 žlicu oštrog senfa, mljeveni papar, 2 žlice pirea od jagoda ili rajčice, 1/4 dl komovice. Umak se iznosi vrlo hladan.

umak od šampinjona

Izmiješajte po 1,25 dl majoneze, kiselog vrhnja, usitnjenih mariniranih šampinjona, soka od 1/2 limuna, prstohvat (priza) šećera i soli i 1 žlicu prošeka.

Fondue od ribljih štapića

ovo je jelo novijeg datuma, otprije trideset godina, i došlo je u Europu zahvaljujući japancima, tj. japanskoj ribi - ribljim štapićima.
Štapiće ribe, 80 dag, odmrznite vrlo polagano (1 sat) i oprezno obrišite. Izrežite jedan limun na kriške. Štapić nabodite na fondue vilicu i pržite u zagrijanoj masnoći da postane zlatnožut, umočite u umak, *zeleni umak, umak iz Bolonje, umak od kapara* i uživajte uz kriške limuna.

zeleni umak
dobro izmiješajte ocijeđeno i mljeveno lišće peršina, zelene salate, vlasca i estragona, usitnjena 2 tvrdo kuhana jaja, 2 dl kiselog vrhnja, malo octa, soli, papra i 1 filet inćuna.

umak iz Bolonje
izradite od 1,5 dl majoneze, isto toliko kiselog vrhnja, soli, 1 žlica senfa, 1 mljevenog luka, usitnjenog malog mariniranog krastavca, 1 marinirane kapare, papra, soli, 1/4 dl komovice, 1 žlice peršina i 2 žlice vlasca.

Fondue od peradi

Meso priredite na slijedeći način: cijelu patku, gusku ili pile najprije pecite u pećnici 1 sat. Meso odvojite od kosti i izrežite na kockice. Na takav način se može koristiti i preostalo meso od pečenja

Očišćenu patku dobro natrljajte izvana i iznutra solju i paprom. Stavite u posudu za pečenje u hladnu pećnicu. Upalite pećnicu na 220 oC i kad se postigne propisana temperatura pecite jedan sat. Teletinu i slaninu (svako po 10 dag) istrljajte žalfijom i izrežite na trake. Meso polupečene patke izrežite na trake (bez kosti) i stavite uz teletinu i slaninu. Pripremite masnoću za fondue na štednjaku, kao i plamenik za stol. Zagrijte komovicu (1,5 dl), prelite preko mesa i zapalite. Istodobno zapalite plamenik i stavite zagrijanu masnoću. Na fondue vilicu nabodite meso i pecite u zagrijanoj masnoći. Naranče (dvije) izrežite na kriške i ispecite u masnoći. Poslužite svježu salatu, a umjesto umaka, mlaku krumpir salatu.

Fondue od čokolade

Za 4 osobe pripremite: 40 dag mliječne čokolade, 1 dl slatkog vrhnja, 1 mliječni ili bijeli kruh, voće po želji.

Voće očistite i narežite na komade veličine jednog zalogaja. Narežite kruh na kocke i ponudite s raznim keksima. Na niskoj temperaturi zagrijavajte naribanu čokoladu sa šest žlica vode i vrhnjem, miješajte da se sve otopi i poveže, a zatim dalje zagrijavajte na stolnom grijaču (svijeći). Vilicom namačite voće, kruh i kekse u čokoladu.

La bagna cauda (*bagnacauda*)

U etimološkom značenju ova piemontska riječ znači – „mokro“ tj. jelo koje se poslužuje, u brojnim lokalnim varijacijama. Češnjak, inćuni, maslinovo ulje, maslac (u prošlosti orah ili lješnjak), mrkva, paprika, komorač, celer, karfiopl, artičoke, luk ponekad tartufi koristi se u pripravi ovog jela. Tradicionalno jelo Piemonta konzumira se (u vrućem umaku) u jeseni i zimi. Izvorno bagna cauda bila je smještena u velikoj posudi (peila) u sredini stola za zajedničko korištenje (dijeljenje) dok se danas koristi manja posuda (fojòt), tip posude za fondi, tradicionalno izrađene od terra cotte. Bagna cauda manje je poznata izvan Italije i smatra s regionalnim jelom.

Umak za bagnu caudu

Sastojci: 1 dl maslinovog ulja, 4 žlice maslaca, 6 režnjeva češnjaka, narezanog na tanke listiće, 8 - 10 nasjeckanih slanih srdela ili sardona, malo svježe samljevenog crnog papra.

Zagrijte maslinovo ulje i maslac na umjerenoj vatri. Dodajte češnjak i ribu. Kuhajte oko 5 minuta, ali ne dozvolite da češnjak dobije smeđu boju. Dodajte papar. Premjestite smjesu u zagrijanu posudu za serviranje, servirajte sa povrćem.

Za 6 osoba pripremiti: 3 dl ulja, 5 češnjeva češnjaka, 12 dag usoljenih inćuna, razno svježe povrće.

Oljuštite češnjak i zajedno s ribicama iskošite. Umiješajte s uljem i na najnižoj temperaturi lagano miješajte da se sve poveže, ne smije biti prevruće. Izaberite povrće po ukusu, ali takvo da se može narezati po duljini ili na komadiće. Mora biti savršeno očišćeno, oprano i narezano na dugačke, uske komade tako da ih se može držati u ruci i namakati u topli umak. Povrće se može izrezati i na kockice, a nabadati na vilicu. Ovo je originalno jelo iz talijanske pokrajine Piemont

Vok (ili Sukiyaki; čitaj skijaki)

Kineski je naziv posude, koja je tamo poznata već najmanje tri tisuće godina, a Sukiyaki u Japanu.

Tradicionalni vok izrađen je od lijevanog željeza, materijala koji je izuzetno dobar vodič topline, ali je za današnji suvremeni način života kompliciran za održavanje. Naime, vok može zahrđati ako ga se dobro ne naulji prilikom korištenja.

Osnovna karakteristika te polukružne posude zaobljena dna je, zbog takvog oblika, ravnomjerno zadržavanje topline duž stijenki. Kuhanjem u voku se štedi energija, minimalizira količina masnoće a namirnice se u svim dijelovima posude ravnomjerno prže. Vok je originalno bio namijenjen kuhanjem na otvorenom ognjištu.

Tom jednostavno oblikovanom predmetu, namirnica se može pripremiti na baš sve načine: kuhati, pirjati, dušiti, pržiti i peči (poklopljeno). Taj jedinstveni oblik nastao je silom prilika, u davna vremena kad se kuhalo na maloj pećici gdje je stala samo jedna posuda, a usto se štedjelo gorivo (baš kao i danas). Sve je trebalo pripremiti što prije. I zaista, sve je gotovo za nekoliko minuta, a namirnica ostaje sočna, vrijedna (bolje se očuvaju sastojci) i okusna. Po običaju Dalekog Istoka, još joj se dodaju razni ukusni, ljuti ili vatreni umaci. Iz svih tih razloga omiljena je tolikom nizu generacija i nije čudno da je sve više prihvaćaju i stanovnici drugih kontinenata.

Najzahtjevniji i najdugotrajniji posao kod kuhanja u voku je pripremanje namirnica i začina prije početka kuhanja. Kuhanje u voku traje najviše 10 minuta pri čemu trebate neprestano miješati sastojke kako ne bi zagorjeli. Sve namirnice treba očistiti i nasjeckati prije kuhanja jer kasnije nećete imati vremena. Meso treba nasjeći na komadiće veličine zalogaja, a povrće na kokice podjednake veličine kako bi se sve podjednako skuhalo (nikako se ne smije izrezati presitno ili na listiće jer bi tada izgorjelo i potpuno promijenilo okus i hranjivost). Lisnato povrće (npr. špinat, blitva ili peršin) uopće se ne koristi za kuhanje u voku jer bi odmah izgorjelo. Namirnice potrebne za pripremu jela najbolje je staviti u male zdjelice prema redoslijedu kuhanja kako bi bilo lakše rukovati. Pred kraj kuhanja u jelo se stavljaju unaprijed pripremljeni umaci koji se razlikuju od jela do jela.

Meso i riba obično se mariniraju 24 sata u posebno pripremljenim marinadama od soje umaka pomiješanog sa kineskom rakijom i sokom đumbira. Osim što meso omekša dobije posebnu aromu.

Za tako pripremanje jela potrebno je:

Prvo	zagrijati vok na temperaturu od 250 oC
Drugo	malo masnoće zagrije na vrlo visoku temperaturu. Masnoća se nalazi na dnu posude
Treće	prvo se stavljaju namirnice kojima treba više vremena za pripremu. Sitno narezane namirnice bace se u malim količinama na dno. Čim se poprži, makne se s dna na kosu stjenku, a u dno se baci nova količina namirnice da se naglo prži, dok se prva količina dovršava na nižoj temperaturi. Odmah se vadi i jede u zdjelicama. Istog trena dodaju se pripremljeni dodaci, tako da npr. sirovo jaje, bačeno na kipuće meso, sa sokom što ga je pustilo i pripremljenim povrćem stvara umak; namirnice se neprekidno miješaju štapićima. Svaka faza traje između 1 i 3 minute, a cijeli postupak kuhanja je izuzetno kratak i traje između 5 i 10 minuta

Jelo se malo ohladi i pojede a već stiže svježa količina kipućeg sastojka iz voka.
Vok se postavlja na stol i tamo priprema, a u zdjelama se nalaze drugi pripremljeni sastojci: umaci, skuhana riža ili tjestenina, nekoliko vrsta povrća, koje je uvijek ne samo usitnjeno, nego i ukrasno narezano. Na voku se prži, kuha ili pirja meso samo ili s povrćem.

Ovisno o naputku postoje jela samo od mesa, samo od povrća ili miješana, prži se sir, voće..... takoreći sve.
Originalni kineski vok je jednostavan, težak i ravnomjerno raspoređuje temperaturu. Nema poklopca. Moderni vok ima ugrađeno i električno grijače mjesto. Temperatura se može podešavati. Sklopiva mrežica omogućuje da se namirnica „seli“ s dna na stranice, a zatim jednostavnije vadi nego što se originalno radi - izvlači štapićima.

Miješano meso iz voka

Za 6 osoba: 30 dag bijelog pilećeg mesa, 30 dag goveđeg filea, 25 dag čiste svinjetine, 12 repova velikih rakova, 3 struka poriluka, sojin umak, 1 dl soka od rajčice, žličicu currija, kuhanu rižu, prženu kinesku tjesteninu, 1,5 l nemasne juhe od peradi.

Držite meso 15 minuta u zamrzivaču, da se lakše mogu izrezati na ploške tanke poput papira. Ako je to teško izrežite na kockice. Skuhajte rižu. Načinite umak od rajčice i curry-a. Zeleni dio poriluka izrežite na kolute, bijeli dio po duljini. Na pladanj rasporedite meso i račiće, dodajte bijeli dio poriluka. Zagrijte juhu da provri i stavite je u vok, i dalje zagrijavajte na stolu. Svatko štapićima uzima komade mesa i račiće, te drži u juhi da se skuha. Uz to se poslužuju kao pribor i male cjediljke za vađenje komadića namirnica ako su pale u juhu.

Sukiyaki

Specifična kombinacija Japanske kuhinje i kineskog voka.

Sastojci: po 30 dag junećeg filea i ramsteka, 1 l mesnog bujona, svježe mljeveni papar, 1 žličicu umaka od soje ili 1 žličicu šećera u prahu, 1 žličicu komovice, desetak pupoljaka cvjetače, 1 paprika, 2 manja luka, 2 jajeta.

Meso izrežite na tanke ploške (krpice). Zagrijte prethodno pripremljen goveđi bujon, dodajte papar, umak od soje i komovicu. Postavite na plamenik. U bujon stavite cvjetaču, papriku i kolutiće luka da se polako kuha. U posebnoj posudi razmutite jaje. Meso prihvatite štapićima i umočite u jaje, i staviti u bujon na nekoliko minuta. Kad je gotovo stavite na tanjur ili zdjelicu (kao što je izvorno). Svaki put kad se vadi meso, na tanjur iz bujona izvadite i koji komadić povrća. Prema staroj kineskoj tradiciji u jaje se umače već poprženo meso, kad se izvadi iz bujona.
Sa sukiyakiem obvezno se poslužuje kuhana riža, zeleni čaj i umaci od vrhnja s dodatkom currya, ili umak od vrhnja s ribanom rotkvicom i umak cumberland.
Ovaj naputak je europeiziran i razlikuje se od izvornog; idi poglavlje: Ponašanje za stolom - štapići/jedaći pribor (i jela u Kini i Japanu).

Raclette

U švicarskom kantonu Valais raclette je rustikalna verzija fonduea. Polovica koluta sira se prereže, te zagrijava na otvorenom ognjištu. Postepeno se unutarnji dio sira otapa, a taj se dio struže, dok kora postaje sve tvrda. Odatle i ime raclette što znači strugati, grepsti. Tako istrgani (otopljeni) sir, stavlja se preko skuhanog krumpira, šunke, gljiva i drugih dodataka. Danas se raclette više ne priprema na takav tradicionalni način, već se na stol iznosi grijač s malim posudicama (postoji četvrtasti i ovalni za 8 osoba i okrugli za 6 osoba).

Fondue, vok i raclette omogućuje nam da u društvu s prijateljima uživamo u pripremi jela i u jelu. Nije uvijek lako ispuniti kulinarske želje uzvanika, a sada svaki sebi sam kuha tj. priređuje jelo prema svom ukusu, kao što ga i udešava. Postoje bezbrojne mogućnosti, otopljeni sir slaže se odlično s pečenim mesom, ribom i povrćem, ali također s voćem daje novi sadržajni okus.

Naputci za pripremu:

za 6 osoba: 1,5 kg krumpira, 1 žlica soli, 1,2 kg sira za raclette ili grojera, 20 dag dimljene šunke, 20 dag kuhane dimljene šunke, 20 dag salame, 10 dag šampinjona, svežnjić peršina, svežnjić vlasca, 2 glavice luka, 10 dag masne dimljene slanine, 20 dag očišćenog mesa račića, 35 dag raznog ukiseljenog povrća.
Skuhati krumpir, ogulite i narežite na tanke ploške, a sir na 3 mm debele. Obje vrste šunke i kobasice narežite. Peršin i vlasac iskošite. Slaninu narežite na što tanje ploške i ispržite, stavite na papirnati ubrus da se dobro ocijede. Očistite i narežite gljive. Luk oljuštite i narežite. Sve sastojke složite u zdjelice i posložite oko grijača. Svatko na svoju posudicu (mala tavica u trokut) stavlja ploške sira i druge sastojke, te zagrijava u (ili na) grijaču da se sir otopi i poveže s željenim sastojcima.

za 4 osobe: 1 kg srednje velikih krumpira, 1 kg sira za raclette, 15 dag prošarane slanine, kiseli krastavci, mali okrugli luk, marinirano zrnje kukuruza, sol, papar, kumin.

Operite krumpir i skuhajte s ljuskom u vodi kojoj ste dodali čajnu žličicu kumina. Češnjak iskošite i protisnite kroz tijesak. Slaninu izrežite na male kockice, ispecite da dobiju hruskavu koricu i stavite na papir da se ocijedi masnoća. Posudicu ispunite sirom, pečenu slaninu izmrvite na sir i otopite da se sve poveže. U međuvremenu krumpir izrežite i stavite na tanjur zajedno s krastavcima, lukom, i kukuruzom. Rastopljeni sir stavite preko krumpira i ponovo napunite posudicu.

KAVANA

Ako je kava otrov, moj primjer
pokazuje da djeluje vrlo polagano

francuski pisac Fontenell (1657.-1757.)

Oh, kako prija kava slatka, ljepše nego
tisuću poljubaca, ugodnije od najboljeg
muškatnog vina !

(stihove napisao Picander na koje je Johann Sebastian Bach napisao majstorsku kantatu 1732. godine)

Najzanimljivije je u povijesti kave da je ona
svagdje gdje je stigla izazivala pravu revoluciju. To
je najradikalnije piće koje je narod nagovorilo da razmišlja. A kad
narod počne misliti, tiranima i protivnicima slobode uvijek postaje opasno

(američki pisac W. H. Ukers)

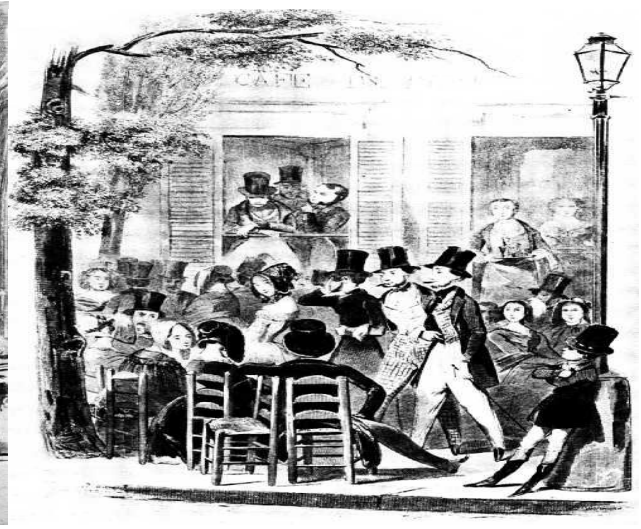
Čim kava siđe u želudac, nastaje sveopće kretanje. Ideje naviru kao bataljoni Grande Armée na bojnom polju i bitka počinje. Sjećanja stižu u galopu, kao da vijore zastave na vjetru. Lagana konjica usporedbi nastupa, artiljerija logike nadire sa svojim konvojima i municijom, strelice duha gađaju precizno kao najpreciznije puške. Slike se gomilaju, jurišaju, papir je prekriven tintom. Počela je bitka i završit će se u vrtlogu crne tekućine, kao što se prava bitka završava u dimu baruta ....

(Honoré de Balzac)

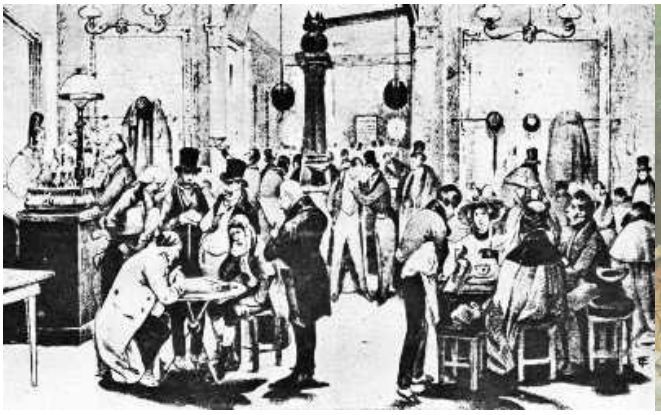
Institucija Bečke kavane proslavila je 1983. svoj 300. rođendan. Ona je u Austriji, prije svega u Beču, i danas još uvijek jedan tradicionalni tip posluživanja iako se tipična bečka kavana u ovom gradu sve teže nalazi u svom originalnom obliku. I ovdje su je kao i posvuda drugdje potisnuli moderniji espresso-kafići. Ti ugostiteljski objekti mogu ekonomičnije raditi, jer se od njih ne traže nikakve skupe dodatne usluge, koje su u kavanama uobičajene, npr. izdanja svih dnevnih novina, razne prostorije kao što su igraonice, sobe za šah, za igranje bridža, biljara, mogućnost da se neograničeno vrijeme sjedi uz minimalnu konzumaciju, više osoblja i bolja posluga.

Osim bečke kavane i espresso kafića postoje i kavane-slastičarnice i kavane-restauracije u kojima je ponuda hrane i pića znatno bogatija. U skladu s tim mijenja se i posluga.

The *Café des Mille colonnes*, 1811



The Café de Paris, 1843



izgled tipične pariške kavane na početku 19 stoljeća

Jean Andre Rixens, francuski slikar realist-impresionist (France, 1846-1924) *Objed u salonu Cafe La Cascade /Dejeuner du Salon au Cafe La Cascade /Lunch at the Salon's Cafe Cascade*), 1889.

Po uređenju i opremi razlikuju se tri tipa kavane :

Kavana bečkog tipa	najprije se pojavila u srednjoeuropskim zemljama a kasnije se raširila po cijeloj Europi. U nekim zemljama su i danas vrlo brojne i popularne. Kod nas ima bečkih kavana kao samostalnih objekata u većim gradovima, kao i u gotovo svim većim i boljim hotelima. Karakteristika bečke kavane je primjereno posluživanje, dok se u njezinim prostorima odvijaju različite društvene igre kao: biljar, kartanje, šah, domino, te sviranje glazbe, čitanje novina i časopisa
Kavana talijanskog tipa	prvotno je nastala u Italiji pojavom espresso-aparata za kavu, a kasnije se proširila i u drugim zemljama, najčešće pod nazivom „espresso-caffe“. Kavane tog tipa kao osnovnu opremu posjeduju aparat za espresso-kavu, a često i aparate za pravljenje sladoleda i razne miješalice za alkoholna i bezalkoholna pića. Za razliku od bečke kavane, u kojoj svira klasična muzika, takve kavane imaju radio aparate ili TV prijemnike
Kavana francuskog tipa	najčešće je smještena na prometnim mjestima, a posjetitelji osim u zatvorenom prostoru mogu sjediti i za stolovima na otvorenom, koji su smješteni na ograđenom dijelu nogostupa. Opremljenost kavane je takva da se omogućuje konzumacija i stojeći, što znači da se i gosti ne zadržavaju dugo. Ponuda napitaka i pića je raznolika, a mogu se dobiti i manji obroci. Osobitost takvih kavana je i to, da gost može dobiti veliki izbor različitih vina u malim količinama tj. 1 dl, ili 1,5 dl. Način posluživanja je sličan kao i u bečkoj kavani

Jedan od prvih espresso kave aparata

Konobar čisti stol u „kafiću“

Kava u Dablinu

PREDMETI ZA POSLUŽIVANJE I ČAŠE

Čašica za jaje (u setu, kompletu), za jaje kod bečkog zajutarka (1) *Eierbecher*
Čaša za tučeno jaje, za jaje u čaši (2) *Eiereinschlagglas*
Tava za pripremanje jaja, za jela od jaja, cvrče (kajganu) i jaja na oko(3) *Eierspeispfane*
Žlica za limunadu, za limunadu i pića s ledom (bečka kava sa sladoledom) (4) *Limonadenlőffel*
Žličica za sladoled, za sladoled i sladoledne specijalitete (5) *Eislőffel*
Vilica za kolač, za kolače (6) *Kuchengabel (Torte gabel)*
Kavnik za tursku kavu, isključivo za tursku kavu, za 1 do 10 osoba (7) *Tűrkusche Kaffeekanne*
Otvorena šalica za šećer, za šećer u kockama (danas se mnogostruko zamjenjuje posipačem šećera) (8) *Offene Zuckeschale*
Grijač piva, za zagrijavanje piva i drugih pića (9 + 10) *Bierwärmer*
Mala bočica od stakla („Frackel“) s baždarenom oznakom porcije za očitavanje potrošnje (*obično 1/16 l*), za sva alkoholna pića koja se poslužuju uz kavu i čaj, npr. rum, rakija (11) *Frackerl (Flakon aus Glas) Austrijsko-Njemački; slika; 11/2 „naš frakl“ čašica za rakiju*

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8
Slika 9	Slika 10	Slika 11	

JELA U KAVANI

U kavanama se nude uvijek mala jela, npr., kruh s maslacem, peciva s maslacem, kruh sa šunkom, namazani kruh, toast, meko kuhano jaje, jaje u čaši, jela od jaja, omlet, male kobasice (frankfurtska, debrecinska), gulaš-juha, juha od graha, kao i jednostavni zajutrak i bečki zajutrak.

Mise en place (prostiranje stola) priprema se ovako:

Kavanska šalica za pića, kavanska čaša za vodu, kavanska žličica, tanjurić, podmetač za bilo koje piće pri doručku, šalica s pićem, kavanska posudica za šećer sa kockama šećera (ili posipačem šećera) posipačem šećera u prašku (ako se piće za zajutrak poslužuje s vrhnjem)
Poslužavnik za piće, isključivo za posluživanje pića u kavani (1) *(Tragtasse fűr Getränke; Serving waiter tray)*
Poslužavnik za jela, isključivo za posluživanje jela u kavani (2) *(Tragtasse fűr Speisen; Serving waiter tray)*
Moka-tanjurić, za moka-šalice (3) *(Mokkauntertasse)*
Moka-šalice, za moka-kavu (4) *(Mokkaschale)*
Šalice za duplu moka-kavu, za dvostruku (duplu) i produljenu moka-kavu (5) *(Doppelmokkaschale)*
Šalice za kavu (melange-šalica) za bečku bijelu kavu, ali i za čaj, ako nema posebnih šalica za čaj (6) *(Kaffeeschale, Melangeschale)*
Šalice za čaj, za čaj u porcijama (7) *(Teeschale Teeglas)*
Šalice za čokoladu, isključivo za kakao i čokoladna pića (8) *(Schokoladetasse)*
Tanjurić za šalice za kavu, za dvostruko veću moka-šalicu, šalicu za kavu (bijela kava), šalicu za čaj, šalicu za čokoladu (9) *(Kaffeuntertasse)*
Rüdesheimer-komplet, isključivo za Rüdesheimer-kavu (10) *(Rűdescheimer Set)*
Čaša za irsku kavu, isključivo za irsku kavu (11) *(Irish-coffee-glas)*
Kavanska čaša za vodu (debela stijenka) za svježu vodu, koja se koristi pri svakom posluživanju kave, čaja, kakao i čokolade (12) *(Kaffeehauswassergla (dickwandig)*
Čaša za mlijeko, za mlijeko i mliječne miješane napitke (13) *(Milchglas)*
Čaša za limunadu, za sva bezalkoholna pića i limunade (14) *(Limonadenglas)*
Čaša za tučeno jaje (debela stijenka) (15) *(Einspännerglas (dickwandig)*
Čaša za kavu sa sladoledom, (debela stijenka), eventualno, za dupla tučena jaja (16) *(Eiskaffeeglas (dickwandig)*
Laufglas (debela stijenka) danas uglavnom za tučena jaja i za kavu sa sladoledom (17) *(Laufglas (dickwandig)*
Čaša za čaj (vatrostalna), za čaj, ali i za druga topla pića (18 + 19) *(Teeglas) (feuerfest)*
Čaša za grog (vatrostalna), za grog, punč i kuhano vino, većinom s podmetačem od lika ili košarice od lika za zaštitu ruke (20) *(Grogglas) (feuerfest)*

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8
Slika 9	Slika 10	Slika 11	Slika 12
Slika 13	Slika 14	Slika 15	Slika 16

Slika 17	Slika 18	Slika 19	Slika 20

BEČKI ZAJUTRAK

Poslužuje se u kavani u slijedećem sastavu:

	šalica za piće koje se pije pri doručku (većinom melange - bijela kava)
	1 porcija maslaca, 1 porcija marmelade, 1 porcija peciva za zajutrak (jedno pecivo i 1 roščić) i 1 meko kuhano jaje
	Zajutrak se poslužuje na velikom nosivom poslužavniku kavane

Mise en place (prostiranje stola):

	Velika šalica za kavu, tanjur za desert, papirnati ubrus, nož za desert za maslac (otvoren ili pakiran) za marmeladu ili med (otvoren ili pakiran), posipač soli i papra, posudica za jaje na tanjuriću i žličica za jaje (kavena žličica)
	Pića su složena na malom kavanskom poslužavniku

Posluživanje i podjela rada

Posluživanje se uglavnom svodi na različite vrste kavinih napitaka (toplih i hladnih, sa ili bez alkohola), ostalih napitaka i osvježujućih pića, slastica te jednostavnijih jela (mala jela kao npr. kruh s maslacem, pecivo s maslacem, kruh sa šunkom, namazani kruh, toast, meko-kuhano jaje, jaje u čaši, jela od jaja, omlet, male kobasice /frankfurtska, debrecinska/, Gulyas-juha, juha od graha, kao i jednostavni doručak) i to za stolovima. Samo posluživanje je jednostavnije od posluživanja u restauraciji. U vrijeme ručka i večere, ukoliko kavana raspolaže odgovarajućom prostorijom, uređajima i opremom, može u jednom svom dijelu poslovati kao restauraciji. Osobitost u načinu posluživanja kave odnosi se na „tursku kavu“, koja se uvijek poslužuje bez žličice (kava se ne miješa, jer bi se digao kavin talog s dna). Šećer se poslužuje odvojeno, a za dodatak se poslužuje šećerni bombon s okusom ruže, limuna, naranče i dodatkom oraha i pistacia ili mali komadić ratluka (ràhat-lòkum) U bečkoj kavani se uvijek uz kavu poslužuje voda. U ostale napitke spadaju čaj, kakao, čokolada, ovomaltine i mlijeko. Od pića se poslužuje pivo (samo u bocama), vino (otvoreno) i žestoka pića. Za razliku od restauracije u kavani se na stol ne stavljaju stolnjaci ili setovi a poslužuje se na kavanskim poslužavnicima, na kojima je željeno piće. Samo u kavani-restauraciji se za vrijeme objeda stavljaju setovi ili stolnjaci, a poslužuje se kao u restauraciji.

Kavanski cjenik

Kavanski cjenik najčešće je napisan na kartonu, a redoslijed pića i jela nije utvrđen. Obično su na prvom mjestu kavanski napitci, zatim zajutarci, jela od jaja i drugo. Pregled jela i pića na cjeniku ovisi o potražnji gostiju.

Primjer kavanskog cjenika

Napitci	Cijena	Sirevi	Cijena
----	----	----	----
----	----	----	----
----	----	----	----
----	----	----	----
Zajutarci		Naresci i sendviči	
----	----	----	----
----	----	----	----
Namazi		Zakuske	
----	----	----	----
----	----	----	----
Jela od jaja		Pecivo	
----	----	----	----
----	----	----	----
Kolači i poslastice		Slatka vina	
-----	----	----	----
----	----	----	----
Jaka alkoholna pića		Pivo	
----	-----	----	----
----	----	----	----
Miješana pića		Strana pića	
----	----	----	----
----	----	----	----
Vruća pića		Bijela vina	
----	----	----	----
----	----	----	----
Crna vina		Voćni sokovi	
----	----	----	----
----	----	----	----
Ostala pića			
-----	----	----	
-----	----	----	----

Podjela rada u kavani

U kavanama bečkog tipa poslužno osoblje je brojnije i sastoji se od:

voditelja sale
konobar naplatilac
konobar voditelj rajona
pomoćnik voditelja rajona
prodavačica kolača

voditelj sale organizira i kontrolira cijelokupno posluživanje u kavani. Konobar voditelj rajona prima narudžbe, donosi i poslužuje jela. Pomoćnik konobara pomaže voditelju rajona u svim poslovima. Prodavačica kolača prolazi s poslužnim kolicima između gostiju i prodaje kolače. Danas sve više prevladava način jedno konobarskog sistema, što znači da na svakom rajonu i poslužuje i naplaćuje jedan konobar.

Pravilno držanje konobarskog poslužavnika

Kavanske konzumacije kod bečkog načina posluživanja donose se na stol na metalnom kavanskom poslužavniku. Vješti konobari mogu na jednoj ruci nositi više poslužavnika (pet).

Poslužavnici se nose tako da su poslagani na podlaktici lijeve ruke, a postupak je slijedeći:
prvi poslužavnik uzima se desnom rukom i stavlja u lijevu ruku, tako da se drži palcem za jednu od kraćih strana dok se ostali podupiru prstima. Palac je okrenut prema tijelu. Drugi poslužavnik stavlja se ispod prvog, treći ispod drugog, četvrti ispod trećeg i peti na krajnji četvrti tako da ga pokrije toliko koliko omogućuje posuđe na četvrtom poslužavniku. Ovakvim načinom slaganja poslužavnici su stabilni.

Kod posluživanja prvo se uzima peti poslužavnik, a nakon toga četvrti i redom ostale.

Pri svakom odlasku konobara u kuhinju, mora se sa stolova pokupiti svo prazno posuđe (šalice, vrčevi, čašice) i odnijeti u kuhinjski odjel bijelog suđa. Pepeljare na stolovima se također moraju što češće mijenjati.

Danas se u kavanama umjesto ovakvog posluživanja koristi jednostavniji način, tako da se sve konzumacije donose na velikom poslužavniku i stavlja ih pred gosta na stol uzimajući ih s poslužavnika. Na ovakav način na stol gosta se može postaviti više konzumacija, nego konzumacije koje se nalaze na malim metalnim poslužavnicima. Uobičajeno je da se tom prilikom pred gosta stavljaju setovi.

Raspored na kavanskom poslužavniku

Kod posluživanja kave, čaja, kakao, čokolade .... uvijek se radi na slijedeći način:

1.	kavanska čaša za vodu
2.	. Žličica se uvijek stavlja preko čaše za vodu; za veliku šalicu i njen podložni tanjurić žličica za kavu, za malu šalicu i tanjurić moka žličica, za sladoled žličica za sladoled. Žlica za limunadu se nikada ne stavlja preko čaše za vodu, nego na papirnati ubrus na poslužavnik
3.	podložni tanjurić
4	postavljanje pića na podložni tanjurić
5	šećer u kocki u otvorenoj šećernici
6	posipač sa šećerom u prahu za pića koja se poslužuju s tučenim slatkim vrhnjem

Redoslijed udešavanja poslužavnika za otvorena vina, pića u bocama, ledene kave kao i limunade je na slijedeći način:

otvorena vina

1	trbušasta boca (Karaffe)
2	čaša za crna ili roze vina

piva u boci

1	pivska boca
2	pivske čaše

ledena kava ili limunada

1	žlica za limunadu
2	papirnati ubrus
3	posipač za šećer u prahu
4	podložni tanjurić
5	čaša
6	čaša za vodu

Napitci od kave

Kava je zajedničko ljudsko blago i poput zlata svakom čovjeku pruža osjećaj luksuza i otmjenosti. Gdje kavu poslužuju, tamo je prisutna ljupkost, divota, prijateljstvo i sreća. Sve brige nestaju u trenutku kada šalica vrele kave dotakne usne.

(Šeik Abd al Kadir, 1587.)

Za šalicu kave se kaže da je: uvijek aromatična pustolovina, može biti veliki užitak i - razočarenje, upravo onako kao što je u svakoj pustolovini istodobno i užitak i razočarenje. Mnogi ju piju nekoliko puta dnevno, ali nema sumnje da najbolje prija poslije dobrog i osobito svečanog ručka.

O načinu pripreme kave govori tekst iz 1674., a napisao ga je Petrus della Valle:
Turci imaju neko specijalno piće, koje je crno. Ljeti ga piju dobro ohlađeno, a zimi jako toplo, iako se to piće pri tom nimalo ne mijenja, nego ostaje isto. Toploga ga piju u dugim gutljajima, i to ne za vrijeme, nego poslije obroka, uz razgovor i razonodu. Vatru stalno podržavaju a uz nju drže porculanske šalice toplim napitkom ... sa tim pićem koje zovu kahwe vesele se sedam osam sati...

To se piće priprema na slijedeći način: prže koru ili orahe (zrno kave!) i iz njega prave crnkast prašak i stave ga sa vodom u za to posebno pripremljeni sud, da voda ključa. Taj sud ima podulji nos (kljun) zato da se napitak može lakše točiti u male šalice. Kad je voda dovoljno vrela, u nju se ubaci prašak u količini prema broju osoba koje će piti napitak iz tog suda. Zatim se voda i prašak neko vrijeme zajedno griju sve dok voda ne proključa ... sve dok ne izgubi svoj neugodni gorki okus

Da bi napitak bio ukusniji, dodavaju tom kahwinom prašku mnogo šećera, cimet i malo klinčića, koji mu daju ugodan i poželjan ukus, a prave ga mnogo hranjivijim. Taj napitak i bez tih mirodija, sa samim kahwinim prahom, i sam dosta ukusan i ugodan, i, ako im se može vjerovati, i za zdravlje koristan

(Ovakav način pripreme može se vidjeti i na litografiji Piridon-a, a smatra se ostatkom etiopskog načina pripreme, kojeg su Arapi zadržali do danas).

Knjižica koja je objavljena 1685. godine u Beču, za koju se kaže da je prva koja govori o kavinom napitku, napisao je bolonjski grof Luigi Ferdinando Marsili (bibliofil, povjesničar, lingvist, geograf, vojnik i diplomat). Svoji knjižicu posvetio je kardinalu Buovisiju moćnom papinskom nunciju u Beču. Taj „Azijatski napitak“ ili „đavolski napitak“ kako su ga zvali u Veneciji, pažljivo je opisan od kavinog uzgoja, pržionice i preporuke kako se pripravlja. Kad se jednom samelje „cave“, izvorni Marsilijev naziv, treba staviti u vodu koja tek što nije proključala, u omjeru jedan prema deset, jer to je najbolji omjer da bi napitak bio ugodan i sadržajan. Kava će biti lagana i gorka, ali onaj tko je kuša neće biti melankoličan i spoznati će vedrinu. Marsili je naučio priređivati kavin napitak boraveći u Carigradu, nakon što je kao mušketir cara Leopolda I. bio zarobljen od Turaka u opsadi pod Bečom 1683. godine. Kao rob paše od Temišvara postao je poslužitelj jednog pašinog pouzdanika koji je imao kavanicu. U knjižici među ostalim govori i o stanovitom Huseinu Efendi Hezarfennu, koji ga je uputio u sve tajne tog opojnog istočnjačkog eliksira.

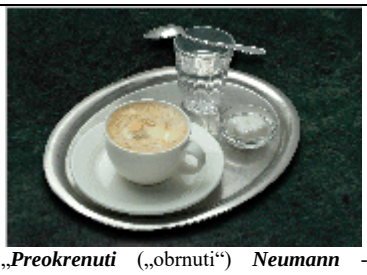
Kava je odavno prestala biti samo napitak koji je ljude povezivao u druženju i prerasla je u stil života i simbol druženja, a uz šalicu kave sklapaju se prijateljstva, poslovi, ili se jednostavno krati vrijeme. Mnogima je odlazak na kavu postao simbol za odlazak u grad.

Gusti, crni napitak pojavljuje se u tisućama oblika, u tisućama različitih okusa i doživljaja. Kava se jednakim zadovoljstvom kuša uz kolače, sladoled, bombon, čokoladu. Začinjava se mlijekom, šlagom (tučenim slatkim vrhnjem), uzbudljiva je s dodatkom kvalitetnog alkohola.

Od „turske kave“ iz džezve, preko espresso aparata i filter kave, došlo se do trendovskih i egzotičnih napitaka - ice coffeeja i koktela od kave, različitih okusa, aroma i doživljaja.

Postaje pravilo da u „najobičnijim kafićima“ poslužuju barem 20-tak vrsta napitaka pripremljenih od kave.

<table>
<tr>
<td>
Mala crna (Kleiner schwarzer) - moka u maloj šalici, po želji poslužuje se još i „kraća“</td>
<td>
Mala smeđa (Kleiner brauner) - moka u maloj šalici s mlijekom za kavu</td>
<td>
Mala smeđa (Kleiner brauner) - moka u maloj šalici s mlijekom za kavu i u posebnoj posudici kocke šećera</td>
</tr>
<tr>
<td>
Velika crna (Grosser schwarzer) - dvostruka moka u velikoj šalici</td>
<td>
Franciskaner (Franziskaner) - mješavina moke s tučenim vrhnjem/šlagom</td>
<td>
Melange – mješavina; malo produžena moka s toplim mlijekom</td>
</tr>
<tr>
<td>
Mala zlatna (Kleine schale gold) - moka umiješana s toplim mlijekom u maloj šalici</td>
<td>
„Obrnuta“ kava (Kaffee verkehrt) - moka s puno mlijeka u prozirnoj čaši</td>
<td>
Produžena crna (Verlängerter schwarzer) - moka u velikoj šalici s toplom vodom u čaši</td>
</tr>
<tr>
<td>
Produžena smeđa (Verlängerter brauner) - moka u velikoj šalici, posebno topla voda u čaši i u maloj posudici vrhnje za kavu</td>
<td>
Einspaner („bećar, čudak“) – moka prekrita s obiljem tučenog slatkog vrhnja/šlaga poslužena u prozirnoj maloj čaši – Einspännerglas), posebno, u posudici, šećer u prahu</td>
<td>
Kapuciner (Kapuziner) – dvostruka moka s tučenim vrhnjem</td>
</tr>
</table>



„***Preokrenuti*** („obrnuti“) ***Neumann*** -(u praznu šalicu se prvo stavi tučeno vrhnje i prelije s dvostrukom mokom

Obermayer - dvostruka moka prekrita s vrlo hladnim tučenim slatkim vrhnjem/šlag, obavezno se stavlja žličica za kavu po sredini šalice

Fijaker (Fiaker) - moka u koju je umiješan topli mali rum

Maria Terezija (Maria Therezia) - dvostruka moka u koju se ulije „uštrcak“ likera od naranče i prekrije tučenim slatkim vrhnjem/šlag

Bečka ledena kava (Wiener Eiskaffee) - najbolji sladoled od vanilije preliven hladnom mokom i prekrito tučenim slatkim vrhnjem/šlag. Posluženo s dva utaknuta vafl štapića.

Bečka ledena kava (Wiener Eiskaffee) - najbolji sladoled od vanilije preliven hladnom mokom i prekrito tučenim slatkim vrhnjem/šlag. Posluženo s dva utaknuta vafl štapića.

Razblažena ledena (Geruhrter Eiskaffee) – najfiniji sladoled od vanilije prelit s hladnom mokom i prekrit tučenim slatkim vrhnjem/šlag

Kapučino (Cappuccino) – produžena moka s toplim mlijekom i tučenim slatkim vrhnjem/šlag, posuta kakaom

Kava s mlijekom (caffe latte) – moka s puno mlijeka i prekriveno tučenim slatkim vrhnjem/šlag, posluženo u visokoj staklenoj čaši s dugačkom žlicom

Irska kava (Irish coffee) – dvostruka moka s irskim viskijem, umijenim šećerom i prekrito tučenim slatkim vrhnjem/šlag, posluženo u čaši

Pravila za kuhanje kave

Postoje brojni naputci za pripremanje kave i svaki se poznavalac zaklinje da je njegov naputak najbolji. Poneki od njih smatraju da se tajna dobre kave sastoji u kakvoći vode u kojoj je kava „kuhana“, a drugi pridaju važnost kvaliteti kave. Treći slave onu mrvicu soli koju dodaju kavi ili na vrhu noža kakaa, četvrti je vole procijeđenu ili krivnju zbog loše kave pripisuju mlincu za kavu koji se rijetko kad čisti pa zato i najboljoj vrsti kave pridodaje užeglo kavino ulje. Najvjerojatnije svaki od njih ima pravo, te se stoga moramo pridržavati nekih osnovnih pravila o pripremanju kave:

sve što se koristi za „kuhanje“ kave držite uvijek posebno čisto. Poslije korištenja pribor dobro operite, isperite i osušite; u svakoj kavi ima ulja i ono se, ako ostane na posuđu, može užegnuti i bitno utjecati na okus kave
uvijek uzmite bistru, svježu vodu (sadrži obilje kisika), onu u kojoj po mogućnosti nema ni klora, ni floura, ni bilo koje druge primjese. Pustite da voda prokuha, ali kavu u nju ne stavljate odmah; sačekajte otprilike minutu, jer je najpovoljnija temperatura vode za kavu nekoliko stupnjeva ispod točke vrenja
svježe samljevenu kavu stavite u zagrijanu porculansku kanticu a kljunić kantice zatvorite svilenim papirom. Vodu malo-pomalo prelijte preko kave u prahu i ostavite da kava „vuče“ 5 do 8 minuta, ili
fino samljevenu kavu stavite u uzavrelu vodu i prelijte žlicom hladne vode pa dobro izmiješajte. Kavu pokrijte i pustite 5 minuta da „vuče“ a zatim je kroz sito procijedite u predgrijanu posudu, ili
fino samljevenu kavu stavite na sito u gornji otvor lončića za kavu i malko je pritisnite prstima. Prelijte uzavrelom vodom, tako da voda preko kave kaplje u donji dio posude. Što polaganije prelijevamo vodu, to ćemo dobiti bolju kavu. Dobro je da lončić s kavom stoji u vrućoj vodi

U visokim šalicama kava ostaje duže vruća.

Izbjegavajte smeđi šećer. Za kavu je najbolji bijeli kristal-šećer, koji najmanje kvari pjenu espressa.

Pravi kavoljupci tvrde da užitak ovisi i o šalici koja je od *porculana, tanka*. Uostalom, otkako se pije kava, najpoznatije se tvornice natječu u finim servisima ili barem šalicama za kavu. Jednom nude provjereni, klasični, a drugi put moderni dizajn. Ruska tvornica Lomonosov u St. Petersburgu već treće stoljeće jednako uspješno prodaje skupocjene šalice ukrašene kobaltom i zlatom (tvornica je dobila ime po Mihailu Vasiljeviču Lomanosovu (1711.-65.) rus. učenjaku i pjesniku, utemeljitelju Moskovskog sveučilišta 1755. Bavio se fizikom, kemijom, zemljopisom, astronomijom, pridonio je razvoju svih tih znanosti).

Kava se ne bi smjela gutnuti na brzinu i iz plastične čaše

Danas ljudi pogrešno crnu kavu koju pripremaju kod kuće, nazivaju *turskom kavom.* To je zapravo obična kava za domaćinstvo koja s Turcima više nema nikakve veze. *Pravu Tursku kavu priređujemo u dvije posude*. U jednoj zagrijemo vodu sa šećerom a na dno džezve stavimo fino samljevene kave za svaku šalicu. Kad voda zavrije, prelijemo njome kavu u džezvi na vatru da kava još jednom zavre, a zatim je pustimo da malo „vuče“ (kaže se, kava se „peče“ a ne kuha, jer kava ne vrije u vodi), ili

- fino samljevenu kavu stavite u džezvu, prelijete dijelom kipuće vode, promiješajte žlicom, zakipite i odmaknite s vatre. Kad se pjena slegla, zakipite ponovo, pa to ponovite i treći put. Tek sad dolijte preostalu uzavrelu vodu. Šećer poslužite posebno.

Za tursku kavu je najbolja džezva izrađena rukom.

Po tradicionalnim pravilima posluživanja kave u Bosni, kava (kafa) se nikada ne poslužuje *(„saldiše“*) „gola“ (sama), kao što je to običaj u drugim krajevima, već uvijek slijedi nešto prije kave, jedan od priloga (lokum slatki ili slani, šerbet, sok ili dr.). To je iz razloga da kava ne dođe na prazni želudac. U Sarajevu je bio običaj ujutro prije kave uzeti *čurek*, što je jedna vrsta masnog *čureka* (kruščića).

- ne budite odviše štedljivi s kavom. Ovisno o tome kako jaku kavu želimo, uzimamo i kave. Uobičajeno se uzimaju dvije čajne žličice na svaku šalicu.

Na jednu litru tekućine potrebno je 4 do 6 dag kave, za dobru kavu, a od 7 do 10 dag na litru vode za jaku kavu. Za espresso se može staviti dvostruka pa i trostruko veća količina kave.

Vremenom se mijenjala i priprema kave. Najprije su Francuzi izumili kuhanje kave preko filtera (tj. vrela para prolazi kroz kavu) jer ih je „živcirao“ talog. Izum su usavršili Talijani i stvorili današnju napravu za pripremanje kave s vrelom parom pod pritiskom. Danas zbog žurbe pripremamo instant kavu, koja može biti zamirisana likerom amaro ili vanilijom, pomiješana s čokoladom – na užas obožavatelja „prave“ kave.

Metoda *„ulijevanja“*

Ova najstarija i najjednostavnija metoda pripremanja kave, počela se primjenjivati u Francuskoj 1771. Nakon što se u pokrivenoj posudi voda zagrijala do vrenja, voda se prolijevala u ispražnjenu posudu, i njoj je dodavana mljevena kava. Kavu je trebalo preliti s novom toplom vodom i napitak je bio spreman.

Napolitan kava

Kava se priprema u posudi koja ima dva dijela između kojih se nalazi filtar košarica. Košarica se napuni fino mljevenom kavom, a donji dio posude puni se vodom. Kad voda u donjem dijelu posude prokuha, posuda se okreće i voda prolazi kroz košaricu, napitak ostaje u donjem dijelu koji je prije bio gornji dio.

Moka kava

Posuda za kuhanje kave sastoji se od tri dijela. U donji dio stavlja se voda koja se grije dok ne prokuha, u sredini je metalni filtar u kojem se nalazi kava, a gornji dio je posuda u koju se izlijeva napitak koji nastaje prolaskom vode pod pritiskom kroz metalni filtar u kojem je kava. Stavljanje fino mljevene kave ponekad može začepiti filtar. Ako je sva voda iz donjeg dijela prešla u gornji, a posuda se i dalje zagrijava, kava može imati zagorjeli, gorkast okus.

Espresso kavin napitak ili espresso kava, je šalica vrele kave dobivena iz aparata za kavu. Od jako pržene kave u zrnu, mljevene u mlincu koji se nalazi kraj aparata uspe se količina od 9 grama, ne od 7 ili 8 grama, u kalup-posudicu, što odgovara količini od 49-50 zrna. Kalup mora biti vreo kao i voda koja prolazi kroz njega, 30 cm3 temperature 90 oC, pod tlakom od 9 bara. Kava koja se slijeva u šalicu mora dolaziti također u vrelu šalicu, ne manje od 50 oC, kako se kava ne bi brzo rashladila i ostala mlaka, neukusna (da bi dobila finu pjenu, kava iz aparata mora teći uz stjenku šalice. Cijeli postupak traje od 20 do 30 sekundi, što se smatra idealnim vremenom u stvaranju - tog čarobnog napitka. Količina kofeina je na taj način znatno niži: šalica espressa ima 60 do 120 mg, a šalica obične kave 150 do 300 mg kofeina.

U prosjeku se radi od 1 kg kave 140 šalica, međutim, onaj tko želi imati svoje stalne „kaveđije“ taj će uz ostale neophodne uvjeti kuhati 110-111 kava iz kg, tj. 9-10 g kave po šalici. Ugostitelji kojima je važniji suncobran, šalica i nerealni popust, koji dobivaju od distributera kave, a ne kvaliteta kave – brzo zatvaraju svoja vrata.

Za razliku od Talijana i Francuza koji kavu piju „s nogu“ da bi se osvježili i krenuli u novi radni dan, kod nas je ispijanje kave preraslo u ritualni oblik druženja ili predah uz čitanje novina, pa smo još uvijek u tome sličniji Austrijancima.

Prva kava pije se ujutro, slijedeća na poslu, a zadnja u kasnim popodnevnim satima.

Razlikujemo kratku, normalnu i produženu kavu:

Normalna	šalica ispunjena do dvije trećine
Kratka	šalica ispunjena najviše do pola
Produžena	šalica ispunjena više od dvije trećine

Najvažnija osobina dobro pripremljenog espressa je:

bogata i gusta, aromatična pjena koja dugo zaostaje na površini, ili kako bi rekli Talijani – crema (na jednu šalicu kave pjena mora činiti ukupno deset posto njezina volumena, a visina pjene na površini napitka mora biti dva do četiri milimetra),
gustoća, čvrstoća, struktura i boja pjene ovisi o vrsti i mljevenju kave te o kvaliteti aparata
dobar espresso napitak ističe se mirisom koji podsjeća na čokoladu, cvijeće, karamelu te prženi kruh
aroma mora biti dugotrajna i postojana dok nakon gutljaja lošeg espressa u ustima ostaje monotoni osjet arome te okus po prženom
spravljanje savršenog espressa smatra se umjetnošću i znanošću

Espresso se pije iz malih šalica volumena 40-50 ml (volumen espresso kave je 20 ml) i služi se vruć - oko 65 oC.

Šalica mora biti topla kada se u nju sipa kava kako se pjena ne bi razišla (šalice se drže na espresso aparatu okrenute prema gore (a ne naopako), kako bi dno šalice bilo najtoplije).

Krema se vrednuje prema svojoj boji, konzistenciji, finoći, količini i trajnosti.

Prvorazredni espresso ima kremu boje lješnjaka s rubom tamno smeđim i laganim crvenkastim odsjajem.

U takvom je espressu krema kompaktna, debljine 2-4 milimetra, dugo traje i ne puca po sredini, a nakon što se popije, ostavlja krunu na šalici.

Savršeni espresso ima snažnu, bogatu i jaku aromu, elegantnu, senzualnu, plemenitu i čistu, nježnu i baršunastu, a njegov se okus u ustima (u pozadini se osjeća okus čokolade) osjeća još sat vremena nakon pijenja.

Espresso nije dobar ako je:

pjena svijetla, tanka i prozirna; ili je kava pregrubo samljevena ili je temperatura vode preniska
jako tamna pjena s rupom u sredini, ukazuje da je pritisak na dozu bio je prejak ili je doza kave previsoka
veliki mjehurići zraka ukazuju da je temperatura vode preniska
vidljiva bijela točka u sredini šalici ukazuje da vrijeme filtracije predugo. Pjena čuva aromu, ima funkciju „poklopca“ koji ne dopušta ishlapljivanje mirisa, a istodobno pojačava sve ostale odlike kave

Što kažu degustatori kave i njeno ocjenjivanje

Vrstan degustator kave mora moći raspoznati 25 mirisnih i okusnih aroma kave, što je zasigurno nešto što „običan“ čovjek ne osjeća kada pije taj „čarobni napitak“.

Običan kušač kave zapravo ne razumije ni sam oblik šalice, tj. zašto je pri dnu uža, a pri vrhu toliko široka da prelazi – preko nosa. Tako je veća mogućnost da se prije prvog gutljaja osjete i „usišu“ sve mirisne komponente kave, čime je i ugođaj jači.

Degustacija kave se mora obavljati u posebnim uvjetima. Za idealno kušanje kave potrebna je temperatura od 24 OC, vlažnost zraka od 50 do 70 posto te prirodno svjetlo kako bi bila vidljiva boja pripravka.

Kava mora biti tamnosmeđe boje s blagim tonom crvene, a prvi znak loše pripremljenog napitka je tekućina *sive boje*.

Dobra kava ovisi o dobroj sirovini, načinu prženja, mljevenja, potom o zaštiti proizvoda, načinu pripreme te posljednje, ali ne i najmanje bitno, o osobi koja napitak priprema te o aparatu kojim se pritom služi.

Jedna od najvećih pogreška naših kafića je stavljanje u mlinac velike količine kave koja se ne stigne iskoristiti u jednom danu pa kavu ostavljaju preko noći. Kava na sebe navlači vlagu, a vlaga izvlači aromatske tvari nakon čega napitak nije dobar.

Degustator mora paziti na redoslijed kojom kavu ispija i Ocjenjuje njezin okus.

Prvo je potrebno osjetiti miris napitka. Nakon što kušač kave upije njezine mirisne arome, slijedi i prvi gutljaj. Da bi se u potpunosti osjetila punoća okusa i arome, nakon prvog gutljaja potrebno je udahnuti zrak kroz usta i potom ga ispustiti na nos.

Prilikom toga u ustima se u spoju sa slinom oslobađaju sve tvari karakteristične za kavu, a njezini mirisi potom prolaze nos kako bi dojam bio još veći. Tada je najlakše u tekućini osjetiti sve njezine dobre i loše sastojke.

Nije poželjno da napitak ima okus po pregorjelosti, miris koji podsjeća na farmaceutske preparate kao što su jod, zemljani okus ili miris užeglosti. Jedan od najgorih mirisa kod loše kave je miris vrućih automobilskih guma što je posljedica neadekvatnog skladištenja kave, jednako kao što je loše ukoliko dugo nakon ispijanja osjećate trpkost koje se nije moguće lako riješiti.

Najznačajnije arome kavina napitka

slična životinjskom -miris svojstven mokrom krznu nije nužno negativno obilježje, označava jaku notu
pepeljasta - miris sličan prstima pušača, označava stupanj prženja
pregorjela - svojstven preprženoj kavi
kemijska - miris kemikalija, svojstven jako aromatičnim kavama koje otpuštaju veliku količinu hlapljivih tvari
slična čokoladi - aroma kakao praha, to je aroma koja se ocjenjuje kao slatka
karamelna - ne smije se miješati s mirisom pregorjelosti
žitna - po poprženom kruhu ili toastu,
zemlje - smatra se neugodnom aromom
cvjetna
voćna - dolazi od prirodne arome plodova kave
trave
jezgrasta voća - miris lješnjaka i oraha, ali ne i badema
užeglosti - pokazatelj oksidacije ulja, to je miris koji podsjeća na kvarenje
slična gumi- ne mora biti negativna značajka
mirodija - tipičan za slatke začine
duhana
vinska - česta kod kave s jakom kiselom ili voćnom notom
drveta

Cappuccinatore – plastični dodatak s gumenom cjevčicom koja se postavi na otvor za puštanje pare, kućnih espresso aparata. Cjevčica se stavi u tetrapak s mlijekom, a iz cappuccinatorea izlazi gotova pjena za cappuccino.

Potpuno automatiziran aparat za kavu „sve u jednom“ (prženje, usitnjavanje, kuhanje) konstruiran je i proizveden tek 1991. u Japanu.

Varijacije espresso kave

Sve vrste, o kojima je ovdje riječ, pripremaju se strojem za kavu i nemaju talog:

Caffè e latte	jednostavno kava s mlijekom
Caffè macchiato (čit. makjato)	kava s nekoliko kapi mlijeka
Caffè corretto (*čit*. koreto)	naziv dolazi od glagola correggere – popraviti – u nju se ulije neko žestoko alkoholno piće
Latte macchiato	je nalik caffè macchiato jer su isti, no izgled je slikovitiji pa se piće poslužuje u čaši. Na dno se uštrca sloj pjene od mlijeka (načinjenog strojem), na to se nalije svježi espresso, a preko sad već hladnija pjena od mlijeka pa se slojevi ne miješaju
Espresso macchiato	kava s mlijeko, samo što se na dvostruku količinu kave uštrca sloj pjene od mlijeka, a ne miješa se. Poslužuje se u čaši.
Espresso ristretto	vrlo kratka espresso kava pripravljana brzim, više nego što je uobičajeno, zatvaranjem pumpe za pritisak
Cappuccino (*čit*. kapučino)	je espresso u šalici, a na vrh se naštrca pjena od mlijeka u oblik kupole tako da se uz rub vidi kava kao vjenčić

Espresso je jedan od simbola, talijanskog načina života, poput paste i pizze. Kao što se razlikuju u hrani i vinu, svaka talijanska regija pripravlja svoj posebni espresso. Espresso kava - bila ona *ristreto, lungo, macchiatto* ili *cappucino* - doprinos je Talijana slatkom životu (*la dolce vita*) svijeta.

Otac espresso kave Francesco Illy osnovao je 1933. talijansko udruženje za kavu ILLY, a prvi je osmislio prethodnicu današnjeg espresso aparata (u Italiju stigao kao mađarski oficir u austrougarskoj vojsci. Danas tvrtku vode njegov sin Ernest Illy i njegov sin Andrea kao izvršni direktor).

Za kvalitetnu kavu gospodin Illy kaže: *mora sadržavati devet vrsta kave, što znači da je to mješavina više vrsta kave, dok je postupak prženja i sama priprema kave drugi važan korak*. Najviše se koriste za mješavinu, kave iz Etiopije, Kenije, Kolumbije i Brazila. Za jednu šalicu kave potrebno je 50 zrna potpuno zdrave kave. Za dobru kavu potrebno je uskladiti tri osnovna elementa: okus, miris i viskozitet. Prženje je osjetljiv postupak jer kavi daje konačni okus. Što je kava manje pržena - ima više kofeina, i obrnuto.

Na talijansku kvalitetu poziva se i Lavazza osnovana u Torinu 1895. godine u obitelji Lavazza.

Kavovina se proizvodi od cikorije ili prženog ječma - što je osmislio Sebastijan Kneipp, koji je živio od 1821. do 1894. Često se te dvije vrste miješaju i vrlo su popularne, još i danas, kod nas.

Instant kava se vrlo brzo i lako priprema. Dovoljno ju je preliti s malo tople vode (nikada prevrele), lagano promiješati i - popiti. Uz različite dodatke (mlijeko, slatko vrhnje, alkohol) može se obogatiti osnovni okus pića. Ova vrsta kave vrlo je pogodna za pripremu krema, sladoleda i drugih raznih poslastica.

Instant kavu svijet je upoznao 1901. godine kad ju je predstavio japanski kemičar Satori Kato na Sveameričkoj izložbi u Buffalu. Pet godina kasnije postupak je poboljšao američki kemičar George Constant Washington tako da je u prvome svjetskom ratu postala službeni napitak američkih vojnika (ranije su ih krijepili - rumom). Washington je živio u Gvatemali, gdje je promatrao kako od suhih zrnaca kave ostaje prah. Nakon eksperimentiranja stvorio dugotrajnu instant kavu koju je nazvao „Red E Coffee“ a brend se održao do danas.

Švicarac Henri Nestlé (poznat po izumima u proizvodnji čokolade) usavršio je instant kavu, na zahtjev Brazilskih proizvođača za brzom preradom i dugotrajnim uskladištenjem. Nestleov stručnjak, nakon sedam godina, Max Morgenthaler proizveo je - Nestle instant prah od kave, koji je uskoro dobio svoje konačno ime, *Nescafé* - koja i danas spada među najpoznatije.

Nestle uvodi industrijsku proizvodnju instant-kave u svojoj tvornici u Orbu, u Švicarskoj, a ubrzo se proizvodnja širi u Francusku, Britaniju i SAD. Nakon početka Drugog Svjetskog rata i ulaska SAD-a u rat instant-kava postaje najtraženiji napitak na listama logistike savezničkih vojnika.

Dodaci u kavu

Bez obzira kako pripremate kavu - šećer i mlijeko kao dodatak stvar su ukusa.
Neki više vole mlijeko u kavi, drugi piju samo crnu kavu, netko joj dodaje šećer (više ili manje), neki je piju bez šećera.

Mlijeko	kao dodatak moralo bi biti punomasno i svježe, a ne trajno mlijeko. Obrano mlijeko ili mlijeko s manjom sastojinom masti više razvodnjuje kavu nego što je čini „punijom“. Najbolje prija kava s vrhnjem, jer daje kavi pravi istinski užitak. Nikada kavi ne dodajte hladno mlijeko, jer kava gubi aromu a ni ukus više nije onaj pravi. Mlijeko koje se dodaje uz kavu uvijek mora biti vruće. Hladno mlijeko oduzima kavi dio arome i okusa
Šećer	Onaj koji voli slatku kavu, ne treba je sladiti bijelim šećerom, koristite *sirovi ili smeđi šećer*, oba će kavi dati puni okus koji će vas iznenaditi. Sladokusci tvrde da u obzir dolazi *samo šećer u prahu*
Med	stavljen u kavu prija, ali ne tako kao kava sa sirovim ili smeđim šećerom
Cimet	u štapiću kao dodatak kavi, koji je potrebno izvaditi nakon dvije minute, osobito prija ako se uz kavu poslužuje pecivo s maslacem
Klinčići	sok naranče, čašica ruma ili vrhnja, sladoled od vanilije, vrhnje, liker, jaje .... su samo najčešći dodaci kavinom napitku
Mrvica soli	svakako pojačava aromu

Pazite da u trgovini uistinu kupite prženu kavu i sameljite je što sitnije.

Kava se može miješati, ovisno o ukusu, sa svim likerima ili rakijama, kao što su npr. Grand Marnier, Bénédictine, Cognac, Calvados, Grappa itd. Imena za takva pića s kavom često su vrlo različita i puna fantazije. Mješavina od kave s alkoholom, likerom ili rakijom nude se danas vrlo rado kao digestivi.

Naši učitelji Turci nikad nisu kavu mljeli u mlincu, nego su je drvenom toljagom drobili u ovećem avanu. Kava iz avana, dobro zdrobljena je mnogo bolja nego ona koju mi danas meljemo u našim kućnim mlincima

(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

Voda za kuhanje kave mora se uzeti iz zdravog bunara, gdje ima i željeza. Onaj tko je kavu pripremio sa takvom vodom, mogu mu proricati, sigurno će sebi češće priuštiti takav užitak

(Eugen von Vaerst)

Zanimljive legende o kavi

Etiopski pastir Kaldi, oko 800 godina poslije Krista, promatrao je koze koje su jele bobice visokog zelenog grma te je uočio da su nakon toga radosnije, živahnije i budnije. Stoga je i sam smrvio sjemenke te biljke i pojeo nekoliko bobica. Nije trebalo dugo i počeo se osjećati krepko i poletno, kao njegove koze. Pod dojmom novootkrivenog osjećaja Kaldi se sa šakom bobica uputio u selo, kako bi od vjerskog starješine, saznao o čemu je riječ. Ovaj je glatko prorekao njihovu moć, bacivši ih u vatru. Ubrzo se proširio neobičan miris. Preostala zrna pomiješana su s vrelom vodom i tako je - kaže legenda – nastala prva šalica kave.

Kaldi je svoje otkriće prenio braći u mjesnom samostanu koja su biljku zasadila unutar zidina i počela piti napitak dobiven kuhanjem njenog ploda. Pijući napitak mogli su ostati budni i moliti cijelu noć. Poslije su u Etiopiji plod kave miješali sa životinjskom mašću i tako dobivali hranu.

Prema drugoj legendi kavu je otkrio arapski derviš Omar kojega su neprijatelji protjerali u divljinu gdje je umalo umro od gladi. Omar je preživio kuhajući i jedući plodove koje je brao s grmlja kave.

Ubrzo se pročulo da postoji biljka koja daje energiju, a otprilike u isto vrijeme afrička plemena počela su izrađivati „čokoladice“ od kave i životinjske masti.

Tijekom 13. stoljeća muslimani su je počeli piti iz vjerskih razloga. Prema njihovu vjerovanju bog je pio kavu dok je stvarao svijet i uživanje koje mu je pružio ovaj napitak nadahnulo ga je da stvori sve ljepote svijeta.

Postoji legenda o kavi i Šeherezadi (Šahrazada, Šeherzada, Šahzada; perz. Kraljevna) pripovjedačici u uvodnom djelu zbirke pripovjedaka – *Tisuću i jedna noć*. Zahvaljujući kavi Šeherezada mogla je ostati budna i ispričati priče cijele noći, sve do zore!

Podrijetlo same riječi kava jednako je zanimljivo kao i njezina burna povijest. Neki izvori tvrde da joj ime dolazi od arapskog naziva za arabijsko vino – *gahwa*, dok drugi kažu prema riječi *ghaweh* – „đavolji napitak“. Uostalom, kavu su u Europi isprva i nazivali *arapsko vino.* Prema nekim drugim izvorima, riječ kava dolazi od naziva etiopske pokrajine *Kaffa*, što na staroegipatskom znači *biljka* ili *Božja zemlja.*

Bilo kako bilo, ono što danas nazivamo kavom postalo je *kahve* na turskom, *kava* u slavenskim jezicima, *koffie* na nizozemskom, *caffe* na talijanskom, *café* na francuskom, *kaffee* na njemačkom, c*offee* na engleskom i *Coffea* na latinskom jeziku, jeziku znanosti.

Koja god od legendi bila istinita, kava pouzdano potječe iz Afrike. Prije više od tisuću godina kava je preko Crvenog mora stigla na Arapski poluotok, na područje današnjeg Jemena, gdje su biljku kultivirali muslimanski derviši. Od davnina Afrikanci su skupljali crvene bobice iz divljih kavinih grmova, a još i danas iz mesnatog dijela bobica rade sok, koji pokatkada puste da fermentira kako bi dobili alkoholno piće ili naprosto žvaču lišće te biljke.

U arapskoj kulturi kava je zamijenila vino i alkohol te tako postala omiljeno piće muslimana kojima je religija zabranjivala konzumaciju alkohola. Kava se pripremala od neobrađenog zelenog zrna koje se kuhalo u vodi, a s vremenom su u 18. stoljeću plod kave počeli pržiti prije kuhanja. Kao nealkoholno piće koje stimulira duh kava se sjajno uklopila u islamsku kulturu te je među Arapima ubrzo postala omiljen napitak. Osim u vjerske svrhe, kao ceremonijalno piće, kavu su počeli upotrebljavati i arapski liječnici koji su smatrali da je ljekovita. Preporučivali su je za bolesti srca i nervozu.

Potkraj 14. stoljeća počeli su je uzgajati u Jemenu, koji je nastojao očuvati svoja prava nad kavom dopuštajući izvoz tek nakon što bi se kuhanjem uništila mogućnost klijanja.

TOPLI NAPITCI OD KAVE BEZ ALKOHOLA

Bečka bijela kava	u veću šalicu stavite zaslađenu vruću kavu, zatim dodajte vruće (ali ne kipuće) mlijeko. Najbolji je omjer 2 : 1. Na vrh dolazi tučeno slatko vrhnje. Ovako pripremljena kava odlično prija uz raznovrsne suhe kolače
Bečka crna kava	na pari rastopite 10 dag čokolade, skinite s vatre i u nju primiješajte 1/3 od 2 dl svježe pripremljenog tučenog slatkog vrhnja. Polako dolijte vruće kave, 0,5 l, i 1 žlicu šećera. Dobro promiješajte, razlijte u šalice. Poslužite s preostali tučenim vrhnjem, cimetom i kakaom u prahu
Bečka kava	dijelimo ih, obzirom na dodatke, na: *Wienermelange* – kavi se primiješa ista količina toplog mlijeka i na vrh stavi tučeno slatko vrhnje te pospe čokoladom u prahu, *Brauner* – crnoj kavi se primiješa slatko vrhnje, *Verlängerter* - (dugačka kava) produljeni espresso uz koji se posebno poslužuje vrhnje u vrčiću, *Kaisermelange* – (carska mješavina) – 1 žumanjak izmiješan sa žlicom šećera, sve primiješano u vrelu nezaslađenu kavu i pjenušavo zagrijano mlijeko
Belgijska kava	Istucite bjelanjak u čvrst snijeg. Sastružite malo vanilije i dodajte 125 ml tučenog slatkog vrhnja. Smjesu tucite dok ne dobijete pjenastu masu, koju potom lagano umiješajte u bjelanjak. Napunite vatrostalne čaše do jedne trećine tom smjesom i čaše dopunite vrućom jakom kavom. Krema će isplivati na vrh, koji ukrasite ribanom čokoladom
Bijela aromatizirana kava	potrebno je: aroma kokosa, 1 obična kava, 10 g šećera, 1,5 dl mlijeka. U šalicu stavite aromu kokosa, ulijte kavu i na kraju dodajte toplo mlijeko, ukrasite šlagom i lješnjacima
Brazilska kava	Skuhajte jaku kavu i gusti gorki kakao. Pomiješajte jednake količine napitka i vruće rastočite u zagrijane šalice. Zasladite po ukusu
Café-Borgia	u veliku šalicu stavite veliki espresso, pomiješajte sa barskom žlicom meda, pola barske žlice čokoladnog praha i nešto cimeta. Poslužuje se ukrašeno tučenim vrhnjem
Caffé-macchiato	kava s nekoliko kapi mlijeka (tal. macchia - pjega, mrlja), macchiato freddo znači nekoliko kapi hladnog mlijeka u kavu, a macchiato caldo zahtijeva da se u kavu doda pjenica s vrelog mlijeka, koje je netom prije uzburkao mlaz pare iz aparata
Café-Orient	to je „turska kava“ koja se poslužuje sa sušenim zelenim kardamomom na posebnom tanjuriću. Po želji se stavlja količina sjemenki
Franciskaner	mala moka s puno mlijeka i tučenim vrhnjem povrh toga i posipom od čokolade
Francuski poljubac	u veliku šalicu za kavu stavite žlicu sirupa od vanilije i žlicu sirupa od karamele. Lagano ulijte vrelo mlijeko tako da ostane plutati na sirupu. Na isti način preko mlijeka ulijte gutljaj espressa tako da ostane na površini. Preko svega dodajte tučeno vrhnje ukrašeno ružičastim šećerom u prahu
Filter kava	jača kava koja se odmah filtrira s filtrom postavljenim direktno na šalici ili u vrčić (Francuska)
Kapuciner (*tal.* cappucino, *čitaj* kapučino; *njem.* Kapuciner-Kaffée)	savršeni je spoj okusa kave i zapjenjenog mlijeka. Dobar kapuciner pravi se tako da se šalica volumena 200 grama do pola napuni espresso-kavom i onda do vrha dopuni zapjenjenim mlijekom, te ukrasi dodatkom tučenog vrhnja (šlaga) i pospe kakao-praškom ili ribanom čokoladom. Razlikujemo *normalni* i *mali kapuciner*. Normalni je već opisan, a mali nastaje kad se u običnu šalicu kave stavi vrlo malo zapjenjenog mlijeka. Kapuciner je svoje ime dobio po kapucinima – pripadnicima franjevačkog reda osnovanog u 16. st., raširenog u Italiji, odjevenih u dugi smeđi habit s dugačkom kukuljicom. Cappuccino miješanjem dobije finu smeđu boji, nalik boji kapucinskog habita. Kada je početkom 20. stoljeća napravljena prva šalica ovog napitka. Rimljani su ga prozvali „mali kapuciner“ (cappuccino) jer ih je izgledom asocirao na kapucinsku braću.

	Riječ cappuccino u engleskom jeziku prvi put je zabilježen tek 1948. u jednom tekstu o San Francisku. Ne zna se koliko je istina u tome da je ideja o kapucinu nastala u vezi s poznatom pričom o „pokrštavanju“ kave što je navodno učinio papa Clement IX.
Karlbader Kafféegewürz	karlovarska kava s mirodijama, sadržava znatan dio smokava
Kaisermelange	velika moka-kava sa žumancem, poslužena u melange-šalicama
Kava „bijelo očaravanje“	Istucite 2 dl slatkog vrhnja s vanilin šećerom (1 paketić). U zagrijane šalice ulijte 1m5 dl kavu, primiješajte 2 žlice ruma i na površinu ukrasno naštrcajte vrhnje tako da sasvim pokrije kavu
Kava obrnuta	moka s vrčićem vrhnja (Švicarska, Francuska)
Konzul	mala moka s malo tučenog vrhnja
Mala moka	mali espresso, mala crna ili piccolo
Mala smeđa	mala crna kava s nekoliko kapi tučenog slatkog vrhnja ili mlijeka. U zapadnoj Austriji posebno je posluženo tučeno vrhnje u vrčiću
Velika moka	veliki espresso ili velika crna
Velika smeđa	velika crna kava s nekoliko kapi tučenog vrhnja ili mlijeka. U zapadnoj Austriji posebno je posluženo tučeno vrhnje u vrčiću
Maure Kaona	turska kava kojoj se prije kuhanja, kavi primiješa malo muškata, cimeta, ružinog pupoljka, klinčića, nešto pimenta, koromača i anisovog sjemena. Poslužuje se vruće, u malim šalicama ili maloj čaši
Melange	pola kave/pola mlijeka. Posluženo u šalici za bijelu kavu (veća od duple moka-šalice)
Mochaccino bianco	otopljenu bijelu čokoladu ulijte u čašu, dodajte jednu običnu kavu, 0,5 dl mlijeka i aromu po želji (vaniliju). Ukrasite pjenom od mlijeka i čokoladnim mrvicama
Mochaccino negro	otopljenu crnu čokoladu ulijte u čašu i dodajte jednu običnu kavu, 0,5 dl mlijeka i aromu po želji, npr. vaniliju. Ukrasite pjenom od mlijeka i čokoladnim mrvicama
Orah-šalica	mali espresso (vrlo mala šalica) sa nešto tučenog vrhnja (ime orah dolazi od toga što je, orah smeđa boja, te je i šalica smeđe boje)
Piccolo	mali espresso
Produljena	mali espresso s vodom kao za veliki espresso, poslužuje se u šalicama za dvostruku (duplu) moku
Tučeno jaje	mala moka-šalica, ukrašena tučenim vrhnjem i šećerom u prahu. Posluženo u šalicama za tučeno jaje
„Turska kava“	je jaka, nešto gušća, lako probavljiva i pije se samo crna. Priprema se u tzv. džezvi (turski kavnik), koja može biti predviđena za kuhanje od 1 do 20 šalica. Kava je fino mljevena - po šalici se računa jedna puna kavena žličica - koja se svježom hladnom vodom i eventualno šećerom zakuha, skine s vatre nakon što zakipi i s krunom od pjene posluži. Ovisno o tome koliko se šećera upotrebljava, razlikuju se *sade* (bez šećera), *orta* (s malo šećera) i *sekerli* (s puno šećera)
Vrhnje štrcano	mali espresso; 1/3 kave, 2/3 toplog vrhnja
Wienerkaffée	poznata bečka kava, svoj fini posebni okus duguje djelomično i maloj količini smokava, koje su joj dodane nakon prženja i mljevenja
Zalto-šalica	mali espresso; 3/4 kave, 1/4 toplog vrhnja

TOPLI NAPITCI OD KAVE S ALKOHOLOM

Povijest *Irske kave*

Još od davnine u Brazilu je bio običaj u kavu uliti alkoholno piće od šećerne trske poznato po imenom Cachaca, ali prvi popularni koktel s kavom u Europi bila je *irska kava*. Ovaj snažni alkoholni koktel nastao je na aerodromu Shannon kod Limericka u Velikoj Britaniji tijekom 40-tih godina prošlog stoljeća. Taj aerodrom bio je vrlo važno čvorište za prekoatlantske letove tijekom Drugog svjetskog rata. Jednoga dana 1943. zrakoplov koji je poletio iz Shannona naišao je na snažnu oluju i morao se vratiti. Oluja je bila sve jača pa su putnici nakon slijetanja sjeli u aerodromski terminal i čekali da se vrijeme poboljša. Prema legendi, dežurni konobar Joe Sheridan pripremio im je piće od jake kave, šlaga, šećera i irskog whiskeyja. Jedan putnik ga je upitao je li to brazilska kava, a Sheridan je ponosno odgovorio „ne gospodine, to je irska kava“. Nije poznato kako je irska kava stigla u Ameriku, ali tamo je postala instant-kava (kava koja se brzo pripravlja; od *lat.* instans, *eng.* instant – hitar, brz, u trenutku).

U vrijeme rastuće popularnosti ispijanja whiskyja, a s druge strane jačanja puritanskog društva, ovo je bio idealan alkoholni napitak koji se barem vizualno nije činio takvim. Inače, miješanje kave s raznim alkoholima nije nepoznata stvar. Osim Iraca, Francuzi u kavu stavljaju konjak, Austrijanci svoju rakiju, a nije rijedak slučaj ni dodavanja lozove rakije u kavu u našem podneblju.

Prema još jednoj legendi, u Sjedinjene Države donio ga je novinar Stanton Delaplane i naputak (recept) otkrio konobarima u baru (kafiću) Buena Vista u San Francisku. Irska kava od tada se pravi od 60 ml irskog whiskyja, dvije žličice smeđeg šećera, malo šlaga i vrele filter kave. Najbolji okus postiže se kad se kava pije kroz šlag.

I drugi popularni koktel s kavom, Espresso, nastao je u Engleskoj. Izmislio ga je mladi konobar Dick Bradsell u zloglasnom Fred`s Baru, u londonskom Sohou sredinom osamdesetih godina prošlog stoljeća.

Prema prići, poznata manekenka došla je do Bradsella jedne večeri i zatražila piće „koje će je probuditi a onda razvaliti“.

Bradsell je pripremio svoje najpoznatije piće – *Vodku Espresso*. U shaker je stavio 2/3 leda, dodao 60 ml vodke, 30 ml Toissan likera i pola šalice jakog espressa te malo slatkog sirupa. Ovaj koktel je najbolje piti iz čaše za martini i ukrasiti ga s nekoliko zrna kave.

Iako su *Irske kave* i *Vodka Espresso* najpoznatiji kokteli s kavom, vrlo je popularan i *Vienna Soother*. Priprema ovog bezalkoholnog koktela vrlo je jednostavna. U shaker napunjen ledom treba dodati decilitar jake kave, 5 dag kremastog vrhnja, malo čokoladnog sirupa i cimeta. Nakon jakog mućkanja, poslužuje se prekriven tučenim vrhnjem i posut ribanom čokoladom. Kažu da je koktel idealan za triježnjenje u trenutcima kada se društvo previše opusti pijući alkoholna pića.

Syl Syllabub: pra-pra djed irske kave

Alpska kava	žumance pomiješajte s čašicom ruma i malo šećera, a zatim prelijte kipućom vodom. Slatko vrhnje doda se po želji; drugi naputak: zaslađenoj crnoj kavi doda se malo kondenziranog mlijeka, nekoliko kapi narančinog likera ili konjaka, radi arome
Američka kava	skuhajte jaku kavu i držite je na toplome. Naranču ogulite, a koricu nabodite klinčićima i dodajte je kavi. Sve to obavlja se na stolu u lijepom poslužavniku za kavu i malom plameniku. Kavu izlijte u zagrijane šalice i izvadite koricu. Zagrijte šećer u prahu i vinjak te zapalite, i oprezno ulijte na kavu tako da plamti cijela površina
Black Forrest	u shaker ili mikser stavite 1 dl mlijeka, 0,03 dl vode, pola vrećice kakaa, vrećica Nescafé classica, 0,03 dl cherry brandyja i 10 g smeđeg šećera. Sve miksajte 25 sekundi, izlijte u čašu i ukrasite pjenom od hladnog mlijeka
Brulot (fr. Kuhana zaslađena rakija)	- 4 šalice crne kave, koricu pola limuna, koricu pola naranče, malo cimeta, čaša konjaka, 2 klinčića, 4 žlice šećera; u osudi nekoliko minuta kuhajte konjak s narančinom koricom, klinčićem, cimetom i šećerom, sve dok se smjesa dobro ne ugrije. Skuhanu kavu razdijelite u šalice i primiješajte joj konjak sa začinima. Poslužite toplo
Dublin dream	u čašu uspite ½ vrećice čokolade u prahu i dodajte vrećicu Nescafé clasicca i ulijte 0,15 dl Bailey`s Original Irish Cream (emulsioni-liker od čokolade, vrhnja i irskog whiskeya). Sve promiješajte. Dodajte 1,5 dl toplog mlijeka i ukrasite čokoladnim mrvicama
Diplomatska kava	je kava s jajčanim likerom. Za jednu šalicu kave potrebna je čaša za liker, pola šalice vruće kave i vrhnje za ukras. Pospe se mljevenom kavom. Naputak za tu kavu dala su dva značajna europska pisca iz XVIII. i XIX. stoljeća; Jean Anthelme Brillat-Savarin i Eugen von Vaerst
Francuska kava	u žličicu stavite malo šećera, prelijte zagrijanim vinjakom ili konjakom i zapalite. Kad plamen dogori, žličicu stavite u pripremljenu jaku kavu i promiješajte
Ginger kava	je mješavina žlice mljevene kave, četvrtine čajne žličice đumbira, čajne žličice meda i vrhnja. Prah đumbira i kave pomiješajte, stavite u šalicu zajedno s medom i na sve to nalijte vrelu kavu. Ukrasite vrhnjem
Irska kava - ***Prava Irska kava***	u zagrijane čaše stavite po 2 žlice smeđeg šećera i 4 žličice irskog whiskeyja. Čašu i sadržaj zagrijte nad svijećom. Dolijte vrelu kavu od 1,5 dl i žličicu mljevene kave. Promiješajte da se šećer otopi pa polako, preko žličice, nalijte slatko vrhnje, pazeći da se ne pomiješa s donjim sadržajem. (Jedna od verzija) Dvije kavene žlice sirova šećera i 4 centilitra irskog whiskeyja prelijte s produljenom kavom, lagano preko tople žlice ulijte u kavu tučeno vrhnje. Poslužuje se bez žlice ili slamčice. Može se također posuti prstohvatom fino mljevene kave povrh svega. Irska kava se može i flambirati (osmuditi kao i jela), ali to ne odgovara izvornom naputku. Flambirana irska kava ima malo alkohola, jer on izgori i ostaju samo ekstraktne supstance. Vrlo sličan napitak, poznat kao „Irski redovnik“, dobije se na isti način, ukoliko upotrijebite originalni irski whiskey
Jubilarna (svečana) kava	u čašu za tučena jaja stavite malu smoku, 2 centilitra rafiniranog šećera (ili finog kristalnog šećera), 2 centilitra Koruba-ruma i 2 centilitra banana-likera, iznad toga tučeno vrhnje s anilin-šećerom
Karinska kava	umiješajte jaku kavu od 5 velikih žlica kave u nepunih pola litre vode, ulijte u veću posudu, dodajte 7-8 kocaka šećera. žličicu ribane narančine kore, 4-5 klinčića, štapić cimeta i pol decilitra ruma. Napitak ne smije zakuhati, nego se mora odmah procijediti, uliti u ugrijane šalice i u svaku dodati veliku žlicu vrhnja
Kava Amaretto	mali, jaki kratki espresso preliven sa 2 centilitra Amaretta di Saronno (Italija)
Kava Kahlúa	mali espresso sa 2 centilitra Kahluakava-likera
Kava-Ländle	u čašu za kavu sa sladoledom stavite kavenu žličica sirova (nerafiniranog) šećera, po 1 centilitar Gravensteiner-jabučne rakije i Moka-likera, cimet,

	kardamom, napunite vrućom kavom, dodajte na to tučeno slatko vrhnje i sve pospite čokoladnim mrvicama
Kava Sambuca	mali espresso u vatrostalnoj čaši ili espresso-šalici. Iznad toga drži se 2 centilitra Sambuca dei Cesari u jednoj žlici, koji se zapali i polako lijeva preko kave (Italija)
Kava Tia Maria	u vatrostalnu čašu stavite 1 barska žlica smeđeg šećera i 2 centilitra Tia-Maria kava-likera, dopunite vrućom kavom i polijte preko toga polako tekuće vrhnje (cca 1 cm visine) tako da se ne izmiješa s kavom
Kava-trešnja	kava sa sokom od trešanja ili rakijom od trešanja, šećerom i tučenim vrhnjem (Švicarska)
Kava zadovoljstva	Pomiješajte jednu šalicu jake kave, jednu šalicu vrućeg kakaa i jedan gutljaj amaretta (liker od mandarine). Po želji dodajte tučeno vrhnje. Želite li bezalkoholnu verziju, zamijenite amaretto s dvije kapi arome badema i jednom kapi arome brandya
Kava s bananom	u uspravnom mikseru pomiješajte 1,5 dl likera od jaja i 1,2 dl likera od banane, 5 dl jake skuhane kave i 1 zrelu izrezanu bananu, da dobijete pjenušavi napitak. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem (1,5 dl) i pospite kakaom kroz cjedilo, zbog grudica
Klasična kava s cimetom	na niskoj temperaturi miješajte 8 žlica vinjaka sa 4 žlice likera curaçao, 4 kocke šećera, malo korice naranče i malo cimetove korice. Miješajte sa se šećer otopi, a čim tekućina počne kipiti, maknite sa štednjaka. Neka malo odleži. Podijelite u 4 velike šalice u kojima je po 1 vrela produljena espresso kava. Ulijte napola istučeno vrhnje (da se samo zgusne) i pospite cimetom u prahu
Kozačka krv	u metalnoj posudi zagrijte 50 grama crnog vina, 25 grama votke i 2 barske žlice šećera do vrenja, prelijte u vatrostalnu šalicu i dolijte šalicu jako zaslađene crne kave. Poslužuje se sa kriškom limuna i žlicom
Kraljevska kava (caffe royale)	na vrh šalice kave postavite žličicu s kockom šećera i prelijte je s malo burbona ili nekog drugog whiskeyja. Sadržaj žličice zapalite i pustite da izgori do kraja. Zatim promiješajte i poslužite
Kubanska kava	2-3 žlice vrućeg ruma ulijte u veću zagrijanu šalicu u kojoj je jaka zaslađena kava (po želji). Prije posluživanja obilno dodajte tučeno vrhnje
Maria Theresia	produljena kava sa 2 centilitra likera od naranče, s kapom od tučenog slatkog vrhnja i šarenim posipom
Meksička kava	u ¾ l vode stavite štapić cimeta, veliku žlicu smeđeg šećera (oko 5 dag), 5 klinčića i koru ¼ naranče. Pustite da lagano prokuha 5 minuta. Maknite s vatre i uspite 3 žlice mljevene kave i 0,3 dl tequile. Ulijte u šalice i dodajte slatko tučeno vrhnje
Moka štrcana	mala ili velika moka s prepečenicom, komovicom, konjakom ili rumom
Moka punč	u 2 dl vode skuhajte kavu od četiri - pet žlica kave i ostavite na toplom. Veću posudu do polovine napunite vodom, zagrijte dok voda ne počne skoro vreti, u to stavite manju posudu sa četiri razmućena žumanca i dvije žlice meda, i kuhajte dok se ne zgusne u kremu. Dodajte tome, uz stalno miješanje, kavu i 2 dl likera od badema ili oraha. Sadržaj ne smije vreti. Pretočite u četiri zagrijane čaše ili šalice, pospite prahom kakaa i odmah poslužite
Moka punč s narančom	tucite 4 žumanjka sa 6 dag šećera da dobijete glatku, pjenušavu smjesu. Umiješajte sok od naranče i 0,8 dl vinjaka. U kavi otopite 5 dag natrgane čokolade s dodatkom ili nadjevom od kave, i primiješajte smjesi. Rastočite zagrijane čaše i ukrasite narančinom koricom. Poslužite odmah
Pariška kava	skuhajte kavu (1,5 dl jake kave), ulijte u zagrijane čaše (ljepše je šalice). Dolijte liker (1 žlica likera od kave) i vinjak (1 žlica vinjaka). Na vrh naštrcajte vrhnje istučeno s vanilin šećerom (1 dl slatkog vrhnja, ½ vanilin šećera)
Pharisäer	u dvostrukoj moka-šalici, 2 kocke šećera i 4 centilitra ruma (ili kim-rakije) prelijte vrelom kavom i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem

Punč od kave	0,5 l jake kave pomiješajte s 0,5 l jakog crnog vina, 0,5 l ruma i šećera po želji, sve zajedno zagrijte do vrenja
Ruska kava	u vatrostalnu šalicu stavite čajnu žličicu šećera i (najmanje) tri žličice votke. Promiješajte šećer i votku, i zapalite. Plamen ugasite nakon nekoliko sekundi svježom vrućom kavom
Rüdesheimer-kava	u zagrijanu specijalnu Rüdesheimer-šalicu od fajanse stavite 3-4 kocke šećera i 4 centilitra toplog Asbach-Uralt-Weinbrandya, i zapalite dugačkom šibicom. Nakon toga šalicu okrećite ili sadržaj promiješajte dugačkom barskom žlicom, dok se šećer ne otopi i dok alkohol ne izgori. Sve prelijte kavom (espressso) i na to stavite vanili-šećer, zaslađeno tučeno vrhnje i pospite čokoladnim mrvicama. Poslužuje se bez žlice ili slamčice (Njemačka)
Salonsteiner-kava	priprema se kao steirisch-kava, samo nakon gašenja kavom doda se još 2 centilitra Eier-cognaca
Steirisch-kava	u šalici za steirisch-kavu stavite 4 kocke šećera i 4 centilitra „Steirisch-kaffée-smjese“ za piće, zapalite i ugasite velikom moka-kavom. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem, čokoladnim mrvicama i ribanim orasima
Španjolska kava	1 dl mlijeka pomiješajte žlicom kakaa, 2-3 žlice šećera, ugrijte dok se ne dobije tekuća čokolada i tada u nju stavite kavu u količini za dvije osobe. Dodajte 2-3 žlice suhog crnog vina, sve malo posolite i ulijte u zagrijane šalice. Dodajte tučeno slatko vrhnje i ribanu čokoladu
Venecijanska kava	na pari dobro zagrijte ¼ količine likera amaretta, ¼ vinjaka i ¼ likera od naranče. Dodajte u ¼ vrele, zaslađene kave
Wiener Melange	mala smeđa sa 2 centilitra bečkog Melange-likera i hrpicom tučenog vrhnja povrh nje
Zapaljena kava	sastojci: nešto gorča kava, za svaku šalicu računajte žličicu šećera i rum. U zagrijane šalice rastočite kavu da bude skoro do ruba. žličicu šećera stavite na površinu kave, pa šećer dobro natopite rumom, tako da se sve prelijeva. Rum mora biti vruć. Razlit će se po površini kave, brzo izvucite žličicu i zapalite kavu

HLADNA PIĆA S KAVOM BEZ ALKOHOLA

Američka hladna kava	visoku čašu napunite sa 1/8 L hladne crne kave, tučenim ledom i dopunite sa dva centilitra rafiniranog šećera. Poslužuje se sa slamkom i žlicom za limunadu
Američka kava sa sladoledom	je osvježavajuće piće za ljeto. Visoku čašu (tumbler) za limunadu napunite komadićima leda, dodajte 2 centilitra rafiniranog šećera i napunite hladnom kavom. Poslužuje se sa slamkom i žlicom za limunadu
Arnolds Special	- u koktel čašu stavite 2 centilitra hladne crne kave, 2 centilitra tučenog vrhnja, dva centilitra sirupa od metvice i jedan uštrcak grenadine sirupa. Poslužuje s listićem metvice
Bečka kava sa sladoledom (Eiskaffée)	sladoled od vanilije s kavom i tučenim slatkim vrhnjem poslužuje se u čaši od debelog stakla ili u čaši za Eiskaffée sa žlicom za limunadu i sa slamčicom. Doda se šećer u prahu
Berlinska kava sa sladoledom	kao bečka ali pripremljena sa sladoledom od kave a ne vanilije
Brise	u električni mikser stavite 1/8 L hladne crne kave, četiri centilitra narančinog soka, jedan žumance, dvije barske žlice rafiniranog šećera. Sve dobro izmiješajte i poslužite u visokoj čaši s ledom i slamkom
Coca Cola-Kaffée	u visoku čašu stavite dvije barske žlice tučenog vrhnja, deset centilitara hladne crne kave i dopuni sa 1/8 l hladne coca cole. Malo promiješajte i odmah poslužite
Eskimska kava	skuhajte dvije i pol šalice kave, ohladite i pustite da se potpuno zaledi u zamrzivaču. U međuvremenu u mikseru sjednite mlijeko, čokoladni sirup, smeđi šećer i cimet, te ostavite u zamrzivaču neko vrijeme dok se ne ohladi. Prije posluživanja pomiješajte sa zdrobljenim komadima zaleđene kave, stavite u mikser, izmiksajte i hladni napitak ulijte u velike čaše. Za eskimsku kavu potrebna je jedna i pol velika žlica smeđeg šećera, pet velikih žlica čokoladnog sirupa ili tekuće čokolade i četvrtina velike žlice cimeta
Frape	skuhajte dvostruko jaču kavu nego obično. Ohladite je i dodajte šećera po ukusu. Prelijte preko zdrobljenih, prethodno zaleđenih kocki koncentrata kave u šalici ili visokoj čaši. Dodajte slatko vrhnje ili mlijeko i dobro izmiksajte
Južno more	u šejker ili električni mikser stavite 1/8 L hladne crne kave, jednu kugla sladoleda od vanilije, četiri centilitra soka ananasa i šećera po ukusu. Sve dobro izmiješajte i pretočite u visoku čašu. Poslužuje se sa slamkom
Kanadska kava	jaku kavu pomiješajte s mlijekom i šećerom te ostavite hladiti. U visoku čašu stavite po jednu kuglu sladoleda od čokolade i vanilije, prelijte kavom toliko da u čaši ostane mjesta za 2 decilitra mineralne vode. Pije se na slamku
Kava-mlijeko s ledom	pripravlja se u šejkeru ili električnom mikseru. U posudu šejkera ili miksera stavite 1/8 L crne hladne kave, 1/16 l mlijeka, kuglu sladoleda od čokolade i jednu barsku žlicu instant kakaa. Sve dobro izmiješajte, pretočite u visoku čašu i poslužite sa slamkom
Kava s čokoladom	otopite tri rebra čokolade u pola čaše vode, dodajte 0,5 l jake kave, 10 dag šećera u prahu, malo cimeta i tri žlice tučenog vrhnja. Promiješajte i poslužite hladno
Ledena kava (*njem.* Eiskaffée)	u čašu stavite dvije-tri kuglice vanilij sladoleda i prelijte jakom hladnom crnom kavom, zatim dodaju jednu do dvije žlice tučenog vrhnja i vafel-prutić
Ledeno čokoladno mlijeko	skuhajte 1 l jake kave. U kavu dodajte 2 žlice šećera, žlicu tekuće čokolade i pola čaše punomasnog mlijeka. Sve sastojke dobro izmiješajte i sadržaj

	ulijte u čaše u koje ste prethodno stavili 3-4 kocke leda. Na kraju dodajte tučeno vrhnje ili zapjenjeno mlijeko i pospite s malo cimeta u prahu
Sjeverni medvjed	u visku čašu stavite 1/8 l hladne crne kave, jednu barsku žlicu kondenziranog mlijeka, jednu barsku žlicu rafiniranog šećera, jednu kuglu sladoleda od vanilije i jednu kuglu sladoleda od čokolade. Poslužuje se sa slamkom i žlicom za limunadu
Tonic-kava	visoku čašu ispunite 1/8 l hladne crne kave, dvije barske žlice rafiniranog šećera i sve nadolijte tonicom

HLADNA KAVA - PIĆA S ALKOHOLOM

Brazilska kava	dvije čaše za koktel (visoke) ovlažite na vrhu, okrenute i utisnite u šećer, tako da se stvori rub od šećera. Jaku hladnu kavu (šalicu), dva bjelanca, sladoled (jednu do dvije kuglice), dvije čašice ruma i dvije žličice šećera promiješajte i ulijte u čaše
„Café royal“ - (kraljevska kava)	jaka kava s konjakom, šećerom i tučenim vrhnjem. Za četiri porcije treba: tri šalice jake crne kave, dvije šalice konjaka, šalica šećera i malo tučenog vrhnja na vrh svake šalice (prema izvornom naputku u šalicu se stavi kocka šećera i na nju nalije do polovice kava, slobodan vrh kocke šećera polije se konjakom i potom zapali)
Engleska kava	jednu ili dvije kugle sladoleda od vanilije stavite u visoku čašu i u nju hladnu kavu. Po želji se doda whiskey i tučeno vrhnje. Pije se na slamku
Flip od kave	dva dijela jake procijene kave, jedan dio vinjaka, zamućeni žumanac i malo šećera u prahu čvrsto izmiješajte i poslužite s kockicama leda
Kava cobbler-bourbon	mješavina kave i alkohola. za jednu čašu takve kave treba uzeti dvije žlice usitnjenog leda, čašicu za liker Bourbon-whiskeyja gotovo punu do vrha, te punu likersku čašu moka-likera i hladne jake kave. Po želji može se dodati šećer. Poslužuje se sa slamkom
Kava sa sladoledom „Delicious“	u čašu se stavite tri kuglice vanili-sladoleda i 3 centilitra jabučne rakije (Apfelbrandy) napunite hladnom filter-kavom i stavite povrh tučeno slatko vrhnje (s okusom jabuke). Poslužuje se sa slamčicom od slame i žlicom za limunadu
Ledena kava	*sastojci*: 1 l vrlo jake kave, žlica instant kakaa, malo cimeta, 1 dl ruma, 5 žlica šećera, tučeno slatko vrhnje, po želji sladoled od vanilije. Skuhanoj kavi dodajte cimet, rum, šećer i otopite kakao. Dobro sve promiješajte i stavite da se ohladi u hladnjaku. Prije posluživanja stavite u svaku čašu na dno sladoled od vanilije, prelijte kavom i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem
Mazzagran	osvježujuće piće od crne kave izmiješane sa sitnim ledom i šećerom u prahu (ili sirupom). Poslužuje se u čaši sa dvije slamke. Po želji može se dodati konjak ili rum. *Piće*: u visoku debelu staklenu čašu od 2 dl sa stalkom stavite do 2/3 tucani led, 2 barske žlice šećera, mjerica pića (vinjak, rum, konjak, maraskino) i sve zalijte duplom hladnom espresso-kavom. Po nekim naputcima u ovo se piće dodaje i klinčić u prahu, angostura, maraskino. Piće je dobilo ime po alžirskom gradu Mazagranu, 1840. godine.
Meksička kava	žlicu mljevene kave (do vrha pune) i 40 g šećera u prahu skuhajte u četvrt litre vode, dodajte rum i limunov sok po želji, prelijte po ledu u visokim čašama. Pije se sa slamkom
Nizozemska kava	u veliku šalicu svježe kuhane kave stavite čašicu likera od jaja, dobro promiješajte, dodajte veliku žlicu tučenog vrhnja i ukrasite kakaom u prahu
Talijanska kava	jaku espresso kava pomiješajte s jednakom količinom pjenasto umućenog mlijeka i dodajte rakiju (grappa) po želji. Poslužuje se ukrašeno vrhnjem i kakao prahom. Umjesto kakaa možete staviti mljeveni cimet. Rakija se može poslužiti i odvojeno od kave - prije, uz nju ili poslije
Turchello	skuhajte jaku kavu te je zajedno s rumom ulijte u čaše za rum u omjeru sedam dijelova kave i tri dijela ruma. Radi arome dodajte kap anisa i ukrasite koricom limuna. Poslužite dobro rashlađeno

JELA

Pačja prsa sa suhim šljivama

Sastojci: 2 žlice maslaca, 2 žlice maslinova ulja, 2 sitno kosana luka, 4 komada očišćenih pačjih prsa, 2 žličice majčine dušice, 1 čaša vina porto, ½ šalice espresso kave, ½ čaše soka od šljiva, 12 cijelih suhih šljiva bez koštica, ¼ šalice nasjeckanog peršinovog lišće, sol, svježe mljeveni papar.

U velikoj posudi otopite maslac s maslinovim uljem i na tome pirjajte luk 5 minuta dok ne postane mekan i zlatnožut. Dodajte pačja prsa i nastavite pirjati dok meso sa svake strane ne poprimi svjetlosmeđu boju. Maknite s vatre i stavite u stranu. U drugoj posudi pomiješajte sve preostale sastojke osim peršina i kuhajte na laganoj vatri 20 minuta. Sadržaj istresite u posudu s pačjim prsima i lagano pirjajte 8-10 minuta uz povremeno miješanje. Izvadite komade mesa, izrežite na tanke ploške i rasporedite na zagrijane tanjure. Pospite peršinom i poslužite s toplim umakom. Bogat okus patke dobro se slaže s intrigantnom mješavinom kave, porta i suhih šljiva.

Meksički gulaš s kavom

Goveđe odreske popržite na maslacu i izvadite ih. Na istom maslacu popržite tri glavice fino nasjeckanog luka i dva režnja usitnjenog češnjaka, pobrašnite s četiri dag brašna i napravite zapržak. Podlijte ga s dvije šalice vina (burgundsko), jednom šalicom kave i začinite solju, paprom (mora biti ljutkasto) i mažuranom. Odreske stavite natrag u posudu i pirjajte da omekane. Tijekom pirjanja podlijte još s pola šalice kave. Jelo treba biti ljutkasto i mora se osjetiti ugodno blagi okus kave.

Mikado torta od kave

Sastojci: za tijesto: 10 jaja, 20 dag šećera, 10 kocki šećera, 3 štangice čokolade, 6 žlica jake kave, 20 dag samljevenih lješnjaka; za kremu: 3 žumanca, 3 žlice šećera, 3 štangice čokolade, 6 žlica jake kave, 15 dag maslaca, tučeno slatko vrhnje.

Kocke šećera i tri štangice čokolade kuhajte na pari dok ne postane gusto. Umutite žumanca sa šećerom i dodajte rashlađenu kavu. Dobro izmiješajte, dodajte čvrst snijeg od bjelanaca i nasjeckane lješnjake. Stavite u podmazan lim i ispecite.
Tri žumanca izmiješajte sa šećerom, dodajte rastopljenu čokoladu, toplu kavu i sve zajedno dobro izmiješajte. Kad se malo ohladi dodajte Umućen maslac. Tortu prerežite na pola i premažite je kremom. Po želji odozgo stavite tučeno slatko vrhnje.

Torta od kave

Sastojci: 15 žlica šećera, 8 žumanaca, 7 žlica brašna, 4 bjelanaca (snijeg), 1 žlica crne kave.

Žumanca i šećer miješajte oko pola sata, zatim dodajte brašno, crnu kavu i snijeg, lagano pomiješajte. Sve stavite u kalup za torte koji ste premazali maslacem i osipali brašnom. Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi oko pola sata. Ohlađenu tortu prerežite vodoravno na tri djela. Dva djela namažite nadjevom, a treći dio prelijte ocaklinom.

Nadjev: 5 žumanaca, 5 žlica crne kave, 7 žlica šećera, 8 žlica maslaca.

Sve sastojke neprestano miješajte šibom za snijeg u posudi koju treba držati nad posudom sa kipućom vodom. Kad smjesa postane gusta kao vrhnje, maknite je i miješajte dalje, dok se ne ohladi. U mlaku smjesu stavite maslac i miješajte, da se zgusne i potpuno ohladi. Dobro je staviti posudu s nadjevom u hladnu vodu, te vodu često mijenjati.

Ocaklina: 3 dl šećera, 10 žlica vode, 2 rebra čokolade, 1 žlica jake crne kave.

Šećer kuhajte dok ne postane bistar, prelijte ga u porculansku posudu i ohladite. Kad se na površini pokaže kožica, dodajte zagrijanu čokoladu i crnu kavu. Miješajte dok se ne zgusne i prelijte preko torte.

Torta s kavom i orasima

Sastojci: 7 jaja, 20 dag šećera, 7 dag oraha, 5 dag lješnjaka, 2 dag badema, 4 dag brašna; maslac i brašno za kalup; za kremu: 10 dag maslaca, 5 dag šećera, 8 dag oraha, 2 žlice jake crne kave; kava za polijevanje.

Žumanca miješajte sa šećerom, dodajte samljevene orahe, bademe, lješnjake, brašno i na kraju čvrsti snijeg od bjelanaca. Ispecite u namazanom i pobrašnjenom kalupu za torte. Ohlađeno prerežite vodoravno i natopite kavom. Za kremu dobro izmiješajte maslac, pomalo uspite šećer, samljevene orahe i kavu. Time slijepite tortu, odozgo malo natopite kavom i ukrasite polovicama oraha

Biskvitna torta s kremom od kave

Sastojci: 3 jaja, 10 dag šećera, žlica ruma, 10 dag brašna, žlica praška za pecivo.

Jaja i šećer miješajte dok se ne zapjene, dodajte rum, brašno i prašak za pecivo. Napravljeno tijesto stavite u namašteni oblik koji ste obložili namaštenim papirom. Pecite u zagrijanoj pećnici 35 minuta na srednjoj temperaturi. Tijesto mora odležati, te ga izrežite sutradan u tri ploče i nadjenite ga kremom:

15 dag maslaca izmiješajte da se zapjeni, dodajte 6 žlica šećera, 3 jaja i sve dobro izmiješajte, na kraju primiješajte 6 žlica procijeđene jake kave. Skrutnutom masom premažite tijesto, i kad ste sve složili, premažite cijelu tortu izvana i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Moka torta

Sastojci: za tijesto: 16 jaja, 50 dag šećera, 50 dag brašna, žličica vanili-šećera, maslac za podmazivanje; krema: 2,5 dl jače crne kave, 20 dag šećera, 8 žumanca, 35 dag maslaca.

Umutite jaja i šećer, posudu stavite na mlako zagrijanu ploču štednjaka i nastavite miješati dok ne dobijete pjenastu kremu. Pažljivo, drvenom žlicom umutite brašni i vanili-šećer. Stavite u dobro podmazani lim (okruglog ili četvrtastog oblika) i ispecite na umjerenoj temperaturi (oko 40 oC) u zagrijanoj pećnici. Pjenasto umutite žumanca i šećer, i neprestano miješajući dodajte kavu, pretočite u drugu posudu i stavite na umjereno zagrijanu ploču štednjaka. Miješajte neprestano, jer ne smije provreti ali se treba zgusnuti. Pretočite u hladnu posudu i u mlaku kremu dodajte maslac u komadićima. Sve dobro izmiješajte da dobijete ujednačenu masu. Ohlađeno tijesto prerežite na tri kore i premažite kremom u debljini jednog centimetra. Premažite odozgo i sa strane i pomoću šprice ukrasite kremom i pospite sjeckanim bademima.

Američki parfe od kave i čokolade

Sastojci: 50 dag šećera u kockama, 2,5 dl jake kave, 3 štangice čokolade, 8 žumanaca, 1/2 l nezaslađenog tučenog vrhnja.

Kocke šećera prelijte vrelom i jakom kavom u kojoj ste otpili čokoladu. Prokuhajte oko 5 minuta da dobijete sirup. Pjenasto umutite do blijedožute boje žumanca i dodajte im kavu i čokoladu. Najbolje je to uraditi u mikseru. Nakon toga dodajte nezaslađeno tučeno vrhnje i lagano izmiješajte drvenom žlicom da se masa potpuno spoji. Pretočite u posudu ili posudice i odložite u hladnjak da se stegne.

Kolačići od kave

za osam osoba: 150 g mlijeka, 1 vrećica kvasca, 5 dag šećera, 1 žličica soli, 5 jaja, 35 dag brašna, 15 dag maslaca; za sirup od kave: 400 g vode, 40 dag šećera, 1 šalica crne kave, 1 čašica ruma, 1 štapić vanilije.

U manjoj posudi u malo mlijeka razmutite kvasac i ostavite na toplom 20 minuta. U većoj posudi električnom miješalicom izradite jaja sa šećerom i pola količine brašna, pa dodajte malo soli. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu, polako dolijevajte mlijeko. Blago rastopljeni maslac izrežite na tanke komade i dodajte u smjesu, primiješajte i kvasac i sve dobro miješajte još nekoliko minuta. Dodajte i ostatak brašna i miješajte najmanjom brzinom dok se tijesto ne zgusne. Manje kalupe ili šalice koje možete staviti u pećnicu, do pola nadjenite smjesom. Pokrijte čistom tkaninom i ostavite da se diže oko 45 minuta. Uzašlo tijesto pecite u pećnici 20-25 minuta, a nakon tog vremena čačkalicom provjerite pečenost (čačkalica treba ostati suha, ako je pečeno), izvadite kolače i ostavite da se ohlade. Za sirup pripremite: u posudi izmiješajte vodu, rum, kavu, štapić vanilije i šećer. Sirup prokuhajte, a zatim ga ohladite. Kolačiće složite na tanjur i zalijte sirupom. Poslužite sa tučenim slatkim vrhnjem.

Pogačice od kave

Sastojci za šest osoba: 15o g mlijeka, 6 dag maslaca, 5 dag kave, 4 dag brašna, 2 žumanca, 4 dag šećera u prahu, sol.

Od brašna i maslaca napravite smjesu. Prokuhajte mlijeko s kavom. U vruće mlijeko primiješajte smjesu brašna i maslaca, i miješajte dok ne dobijete gustu smjesu. U ohlađenu smjesu-kremu dodajte jedno po jedno žumance i šećer. Izradite snijeg od bjelanaca i dodajte ga kremi. Maslacem premažite i pobrašnite kalup ili šalice koje možete staviti u pećnicu. Kalupe napunite do 2/3 i pecite 15 minuta na 200 oC. Poslužite tople i posute šećerom.

Krema od kave

Sastojci: 0,5 l mlijeka, 5 dag šećera, 2 jaja, 4 dag brašna, 1,25 dl jake crne kave.

Mlijeko zakuhajte sa šećerom. žumanca razmutite u brašnu i primiješajte uzavrelom mlijeku neprekidno miješajući i pustite da provre. Maknite s vatre, dolijte vruću procijeđenu kavu i ohladite neprekidno miješajući. Masi dodajte tvrdo tučeni snijeg od bjelanaca, napunite šalice i odložite na hladno. Prije posluživanja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i naribanom čokoladom.

ili jednostavnije:

čvrsto istucite 2,5 dl slatkog vrhnja zajedno sa šećerom i pritom primiješajte tri žlice jake kave.

Krema od kave s maslacem

pjenasto umutite maslac i postepeno mu dodajte šećer, a zatim jedno po jedno žumance. Dodajte žlicu po žlicu jake hladne crne kave. krema mora biti glatko smiješana i ravnomjerno pjenasta.

Krema od sira i kave

Sastojci: 20 dag mekanog sira, 10 dag šećera, 2 žumanca, žličica kave u zrnu, malo likera, 1/2 šalice jake kave.

U zdjelici umutite žumanca sa šećerom da dobijete jednoličnu masu, malo-pomalo dodavajte sir, čašicu likera, kavu i promiješajte. Kremu razdijelite u četiri čaše, ukrasite zrncima kave i odložite u hladnjak do trenutka posluživanja.

Preliv (šodo) od kave za varence (topla slatka jela)

Sastojci: 4 žumanca, 4 žlice šećera, 3 dl mlijeka, vanili-šećer, 1 dl jake crne kave, 1 žlica brašna.

žumanca i šećer dobro izmiješajte, ulijte mlijeko i kavu, i sve dobro istucite na pari, pazeći da ne zavre. Zagustite brašnom i prelijte varenac.

Šećerni preliv od kave (nekuhan)

20 dag šećera u prahu izmiješajte sa 3 žlice jake vruće kave dok ne postane gusta masa.

Sladoled od kave

Sastojci: 15 dag šećera, 4 žumanca, 2, dl mlijeka, 12,5 dag slatkog tučenog vrhnja, 5 dag kave ukuhane u mlijeku.

Umutite žumanca i šećer, dodajte toplu kavu, mlijeko i kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje. Prije nego zavri, uklonite s vatre i miješajte dok se sve ne zgusne. Prelijte u posudice za led, na vrh stavite tučeno vrhnje i ohladite u zamrzivaču.

Brazilski sladoled od kave

Sastojci: 1 list želatine, 1/4 šalice hladne vode, 1 šalica jake kave, 5 dag otopljene čokolade, 3/4 šalice prženog šećera, 1/4 žličice soli, 1 žličica vanilije, 0,5 L slatkog kondenziranog mlijeka, 1,5 šalica slatkog vrhnja, 3/4 šalice isjeckanih i prženih kikirikija.

Želatinu stavite u hladnu vodu i sve rastopite u vreloj kavi. Dodajte, uz stalno miješanje, otopljenu čokoladu, prženi šećer i sol. Miješajte dok se sav šećer ne otopi. Masu ohladite, dodajte vanili, kondenzirano mlijeko i vrhnje (ne tučeno). Masu izlijte u posudu za zamrzavanje i hladite dok ne ostane gusto. Umiješajte kikiriki i zamrznite. Poslužite sladoled obložen sitno isjeckanim kikirikijem.

Crni sladoled od kave

za šest osoba: 1/4 mlijeka, 10 g kave u prahu, 25 dag slatkog vrhnja, malo ekstrakta od vanilije, 4 žumanca, 15 dag šećera.

Skuhajte mlijeko s kavom u prahu. U još toplo mlijeko umiješajte vrhnje i vaniliju. Ostavite da se ohladi, a u drugoj posudi pomiješajte žumanca sa šećerom dok smjesa ne postane pjenasta. Polako dodajte ohlađeno mlijeko i pažljivo promiješajte. Posudu stavite na laganu vatru i kuhajte miješajući, pazite – ne mije prokuhati. Skuhanu smjesu prelijte u drugu posudu i ohladite miješajući. Kada se krema ohladi, stavite je u zamrzivač, probodite je nekoliko puta vilicom da se ravnomjerno zgusne. Poslužite s keksima i tučenim slatkim vrhnjem.

Pjena od kave I

Na ledu miješajte dok se ne stvrdne 2 dl jake crne kave s 15 dag šećera u prahu. Zatim dodajte 0.5 L tučenog slatkog vrhnja. Ostavite pjenu do posluživanja na ledu.

Pjena od kave II

Sastojci: 2 rebra čokolade za kuhanje, 1/4 šalice plus 1 žlica jake crne kave, 4 jaja, 3/4 šalice šećera.

Na pari rastopite čokoladu u kavi, stalno miješajući. Ostavite da se hladi 10 minuta. U posudi umutite žumanca sa šećerom i dodajte čokoladu s kavom. Istucite snijeg od bjelanaca i pažljivo pomiješajte s čokoladom i žumancima. Stavite u četiri zdjelice i odložite u hladnjak oko 6 sati. Poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

Liker od kave

Sastojci: 12 dag kave, 2,5 dl vode, 0,75 kg šećera, 2,5 dl vode, 0,5 L alkohola, štapić vanilije.

Skuhajte kavu u 2,5 dl vode tako da dobijete gustu i jaku kavu, ohladite je ali je ne procijedite. Pomiješajte šećer u 2,5 dl vode, dodajte kavu i kuhajte dok se sve ne zgusne. Dodajte štapić vanilije narezanu u komadiće i 0,5 L čistog alkohola.

Ostavite sve tri dana u zatvorenoj posudi i zatim procijedite kroz lanenu tkaninu koju ste prethodno umočili u vruću vodu. Pretočite u bocu, dobro zatvorite i držite na hladnom mjestu.

ili

Sastojci: 1 kg šećera, 1 l komovice, 15 dag kave, štapić vanilije.

Kavu skuhajte 7,5 dl vode, u koju ste prethodno stavili izrezani štapić vanilije. Kavu pokrijte i ostavite neko vrijeme da polako kipi tako, da padne na dno. Ostavite je da se posve ohladi. U posudu stavite šećer, prelijte sa 7,5 dl vode i na štednjaku zakipite tako da se šećer potpuno otopi. Ostavite da se ohladi. Ohlađenu kavu procijedite, dolijte joj šećernu ohlađenu vodu i jednu litru komovice. Promiješajte, pretočite u boce, začepite i ostavite nekoliko dana da odstoji. Kad se dobro staloži, procijedite kroz namočenu lanenu krpu, pretočite u boce, dobro začepite i odložite do upotrebe na hladno mjesto.

Glazirane jabuke s espressom

Sastojci: 4 cijele oguljene kisele jabuke, ¼ čaše soka jabuke, ¼ šalice meda, 3 žlice maslaca, ¼ šalice espressa, 3 žlice gustog tučenog vrhnja.

U manjoj posudi pomiješajte sok od jabuke, med, maslac i kavu. Na laganoj vatri sve grijte dok se maslac ne otopi. Povremeno miješajte. Oguljene jabuke stavite u plitku posudu za pečenje. Prelijte ih napravljenom mješavinom i stavite u pećnicu zagrijanu na 180 oC. Pecite 50 minuta. Svakih 10-15 minuta podlijevajte toplom vodom, Kad pečene jabuke postanu zlatnožute i dobiju glazuru, izvadite ih i stavite na zagrijane tanjure. U vrući umak umiješajte tučeno vrhnje i prelijte preko jabuka.

Pečene kruške s punčom od kave

za šest osoba: 6 krušaka, 2 žličice cimeta, 6 žlica šećera, 4 dag maslaca; za punč od kave: 2 jaja, 3 žumanca, 9 dag šećera, 4 žlice skuhane jake kave, 1 žlica konjaka.

Kruške ogulite i izrežite na tanke kriške iste širine. U maloj posudi rastopite maslac. Dno tave obložite masnim papirom za pečenje. Od kriški krušaka ponovo složite oblik kruške, svaku krišku premažite rastopljenim maslacem i pospite šećerom. Kruške pecite 40-45 minuta u pećnici na 180 oC. Za punč dobro izmiješajte, u osudi debelog dna, jaja, kavu, žumanca, šećer i konjak. Miješajte na laganoj vatri dok punč ne postane pjenast. Kruške poslužite punčem i posute kavom u prahu.

Zrna u čokoladnom omotu

Zrna pržene kave poredajte na list voštanog papira tako da međusobno budu udaljena oko jedan centimetar. Prelijte ih tankim slojem otopljene mliječne čokolade ili čokolade za kuhanje i zatim ih stavite u hladnjak dok ne otvrdnu. Možete ih grickati kao bombon ili koristiti kao ukras za sladoled.

TOPLI I HLADNI NAPITCI S INSTANT KAVOM

Austrijska kava	4 žumanca umutite sa 1 žlicom meda od bagrema i 2 žlice brendija ili konjaka, stavite u zagrijane šalice, a odozgo ukrasite tučenim slatkim vrhnjem. Prelijte sve toplom instant kavom (1 l jake kave)
Bugarska kava	pomiješajte, u većoj čaši, 2 dl jogurta, jednu žlicu kave, 2 žlice šećera u prahu, i prelijte hladnom vodom do vrha
Čokoladna moka	Sastojci (za 2 X 4 osobe): 1/8 l slatkog vrhnja, 1 rebro gorke čokolade, 1 naranča, ¼ l mlijeka, 2 žlice gorkog kakaa, 2 žlice šećera, 3-4 žlice instant kave, 4 kocke šećera, 0,8 dl likera od naranče. Nožem za guljenje krumpira nastružite malo čokolade za ukras i odložite na stranu. Operite naranču, ogulite komadić gornjega, tankog žutog sloja korice i narežite na rezančiće za ukras. Dobro pomiješajte 3 žlice mlijeka s kakaom i šećerom. Pristavite preostalo mlijeko i kad provri, umiješajte pripremljenu smjesu kakaa. Skuhajte na niskoj temperaturi. Posebno skuhajte kavu u ¼ l vode. Kocke šećera trljajte po naranči da preuzmu miris. Otopite u kavi. Umiješajte liker i sok od naranče te skuhani kakao. Podijelite u šalice i pokrijte tučenim slatkim vrhnjem. Ukrasite koricama i čokoladnim strugotinama.
Flip od kave	za dvije visoke čaše; u uspravni mikser stavite: četiri žlice kave, jedan žumanac, šećera po ukusu, tri žlice slatkog vrhnja, tri žlice whiskeyja, zdrobljeni led i dvije čaše vode. Sve sastojke miješajte da dobijete gustu, pjenušavu tekućinu. Rastočite u visoke rashlađene čaše. Dodate li koju kuglu sladoleda, dobiti ćete tri, četiri porcije ledene kave
Kava na francuski način	(za jednu osobu); 1/3 šalice vode, 1/3 šalice soka od jabuka, 1 1/2 žličica instant kave bez kofeina, 1/8 žličice cimeta, 1/2 šalica mlijeka. U lončiću prokuhajte vodu i jabučni sok. Dodajte kavu, cimet i toplo mlijeko. Poslužite
Frappe od kave	žlicu kave, 2 žlice šećera, 2,5 dl nekuhanog mlijeka dobro šibom istucite i prelijte u čašu. Dodajte dvije kugle sladoleda i poslužite
Havajska kava	u veliku čašu stavite jednu žlicu kave, jednu žlicu šećera i pola čaše soka od ananasa, sve promiješajte. Dodajte malo hladne vode i poslužite s ledom
Irska kava	u veću čašu od debljeg stakla stavite vrelu vodu i izlijte je nakon 1-2 minute, nakon što se čaša zagrijala. Obrišite je, stavite jednu žlicu whiskeyja, dodajte 2 kocke šećera i jednu žlicu instant kave. Dolijte tople vode, promiješajte i na kraju dodajte tučeno slatko vrhnje (jedna od verzija)
Jafa kava	stavite u čašu jednu žlicu kave, dvije žlice šećera i sok od pola grejpfruta. Dodajte malo hladne vode i poslužite
Kava na meksički način	u šalicu stavite jednu žlicu kave, malo cimeta, malo nastruganog muškatnog oraščića, jednu žlicu šećera i jednu kocku čokolade. Prelijte vrućom vodom i promiješajte, kako bi se čokolada otopila. Ukrasite tučenim vrhnjem
Kava na moskovski način	vrhom punu žlicu kavu i dvije kocke šećera stavite u šalicu, i prelijte toplom vodom. Posebno zagrijte 2 žlice votke, zapalite je i tako zapaljenu dodajte u kavu
Kozačka kava	pristavite 1,5 dl vode sa šećerom (1 žlica) i cimetom (2 komadića cimeta). Kad provri, ukuhajte kavu (2 žličice instant kave), a kad se otopi dodajte vino(1,5 dl crnog vina) i dobro zagrijte. Ulijte kroz cjedilo u zagrijane vatrostalne čaše i dolijte votke (2 čašice votke)
Ledena kava s rumom	za šest osoba; u uspravni mikser stavite četiri žlice kave, četiri šalice vode, četiri žlice ruma i tri žlice šećera. Dugo miješajte te razlijte u rashlađene čaše. Na vrh stavite tučeno slatko vrhnje (1,5 dl), pospite malo mljevenom pravom kavom i naribanim muškatnim oraščićem
Moka san	Slatko vrhnje (2 dl) tucite sa šećerom (1 žličica šećera u prahu) da se zgusne, ali ne pretvori u pjenu „šlag“). Skuhajte kakao s mlijekom (1,5 žlica instant kakaa, 1,5 dl mlijeka) i klinčićem, primiješajte kavu (1,5 dl kave) i liker (1 žlica likera od kave) te

	ulijte u čaše kroz cijedilo. Na vrh oprezno ulijte vrhnje da se vide odvojeni slojevi. Kroz cjedilo za čaj pospite kakaom
Nizozemska kava	skuhajte kakao (1 žličica instant kakaa) s komadićem cimeta (1 komadić korice i malo samljevenog), klinčićem (1 klinčić) i mlijekom (1 dl punomasnog mlijeka). Procijedite i umiješajte kavu (1,5 dl jake slatke kave). Ulijte u zagrijane šalice. Na vrh nanesite slatko vrhnje istučeno s vanilin šećerom (2 žlice slatkog vrhnja, ½ vanilin šećera)
Pjenušava kava na španjolski način	količina za četiri velike čaše. Pripremite pola litre hladne kave od pet žlica instant kave. U dubljoj posudi umutite četiri žumanca sa četiri žlice šećera u prahu, dok smjesa ne izblijedi. Dodajte kavu, lagano miješajući. Uspite 1 vrećicu vanili-šećera i prokuhajte sve zajedno. Prije nego što provri, maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Prije posluživanja dodajte sok od dvije naranče i 1 dl tučenog vrhnja, sve promiješajte. Poslužite hladno u velikim čašama s ledom. Ukrasite nastruganom korom i kolutima naranče
Shake od kave	u čašu hladnog mlijeka stavite 1 ili 2 male žlice vaše omiljene instant kave. Dodajte šećera po želji i dobro promiješajte. Zatim dodajte nekoliko kockica leda ili ohladite napitak u hladnjaku

KREME I KOLAČI OD INSTANT KAVE

Abidjansko iznenađenje - za šest osoba; napravite karamel od tri žlice vode i deset kocki šećera. Još toplim karamelom obložite unutrašnjost kalupa. Ostavite da se ohladi. Prokuhajte pola litre mlijeka sa tri žlice šećera i dodajte mu tri žlice instant kave. Posebno umutite tri jaja, te i njih umutite polagano u mlijeko uz stalno miješanje. Dodajte dvije zgnječene banane. Kremu stavite u kalup s karamelom i kuhajte na pari 45 minuta, ili u pećnici na 220 oC u posudi s vodom. Dobro ohladite i ukrasite kolutima banane.

Bavarski moka desert - sastojci: 4 jušne žlice instant kave, 4 žumanca, 0,5 l mlijeka, 1 vrhnje, 18 dag šećera u prahu, 5 listića želatine, malo oljuštenih badema.

Umutite žumanca sa šećerom, dodajte malo pomalo kipućeg mlijeka, miješajući na laganoj vatri. Ne smije provreti. Na laganoj vatri otopite želatinu s čašom vode i dodajte kavu. Sve zajedno dodajte jajima. Umiješajte pažljivo vrhnje i masu izlijte u namašteni lim maslacem. Odložite u hladnjak barem 7-8 sati, da očvrsne. Nakon toga lim stavite u toplu vodu da se smjesa odvoji od lima, izvadite je i ukrasite oljuštenim bademima izrezanim po dužini.

Brazilska šarlota - za šest osoba; otopite 20 dag čokolade i pomiješajte s četiri žlice vode i jednom žlicom kave. Ostavite da se ohladi. Bjelanca odvojite od žumanaca (uzmite četiri jaja). Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg, prethodno im dodajte malo soli. žumanca umutite sa otopljenom čokoladom i pažljivo umiješajte snijeg od bjelanaca. Sve stavite u hladnjak. Kalup za šarlotu namažite maslacem. 25 duguljastih keksi namočite u mješavinu od 1/4 tople vode, tri žlice kave i šećera, i obložite dno i ivice kalupa. Naizmjenično slažite u redove sloj čokoladne pjene i sloj keksa, dok sve ne utrošite. Gornji sloj mora biti od keksa. Stavite u hladnjak da se dobro stegne.

Burbonski kolač - sastojci: 2 jušne žlice instant kave, pola staklenke konzerviranih krušaka, 3 žumanca, 18 dag šećera u prahu, 18 dag brašna, 7,5 dag maslaca, 1 vanilin šećer, pola vrećice praška za pecivo, čaša mlijeka, šećer za glazuru.
Umutite žumanca sa šećerom u prahu, dodajte otopljeni maslac, vanilin šećer, prašak za pecivo, brašno i kavu rastopljenu u mlijeku. Sve dobro izmiješajte da dobijete mekano tijesto. Prelijte u namašteni i pobrašnjeni lim, odozgor složite polovice krušaka oblikovane u zvijezde. pecite 45 minuta na 200 oC. Izvadite iz lima i ostavite da se ohladi. Prelijte glazurom od šećera.

Geteršpajz (izvorno; slatko jelo s želatinom; figurativno; ambrozija-jelo bogova) - sastojci: 30 dag oštrog brašna, 25 dag šećera, 5 jaja, 1 žličica cimeta, vode po potrebi, 2 dl crne kave, 0,5 dl ruma; krema: 24 dag maslaca, 6 žumanaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade.

U brašno dodajte šećer, jaja, sode bikarbone, cimet i vode po potrebi. Sve dobro izmiješajte. Dobivenu masu nalijte u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite na srednjoj temperaturi. Kad je biskvit pečen, odmah napravite masu za drugi biskvit od 3 jaja, 20 dag brašna, 20 dag šećera, i vode o potrebi. pecite kao i prvi biskvit. Biskvit od prve mase narežite na kockice i prelijte s 2 dl jake crne kave i pola decilitra ruma, sve promiješajte i dodajte snijeg od 6 bjelanaca. Sve ponovo promiješajte i stavite na drugu masu pečenog biskvita. Na kraju prelijte kremom. Krema: dobro izmiješajte margarin, žumanca i šećer. Kad postane pjenasto dodajte rastopljenu čokoladu i još jednom promiješajte.

Kolač s ušećerenim voćem - sastojci: 6 žlica instant kave, 3 jaja, 25 dag šećera u prahu, 20 dag brašna, 1 prašak za pecivo, malo samljevenog klinčića, 1 žlica cimeta, 1 žličica soli, 20 dag ušećerenog voća, 12 dag nasjeckanih oraha, 12 dag šećera za glazuru, sok 1 limuna.
Umutite jaja sa šećerom u prahu i dodajte redom otopljenu kavu u šalici, vode, brašno, prašak za pecivo, začine, sol, sitno nasjeckano ušećereno voće i orahe. Izmiješajte masu u mikseru i prelijte u namašteni i pobrašnjeni lim. Tijesto treba biti debelo 1 cm. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC oko pola sata. Napravite glazuru od šećera i soka limuna, i njome premažite kolač dok je još topao. Odložite ga da se stegne.

Žličnjaci od jaja s kavom - sastojci: 4 jaja, 1/2 žlice škrobnog ili glatkog brašna, 9 dag šećera, 1,25 dl mlijeka, 3,5 dl slatkog vrhnja, štapić vanilije, 1 dl vrlo jake instant kave, nekoliko badema, male korice naranče.

Umutite jaja sa 1/3 šećera, primiješajte vrhnje, brašno, mlijeko i dodajte vaniliju. Miješajte na pari da se krema zgusne te primiješajte kavu. Malo prokuhajte, maknite sa štednjaka i ostavite da se ohladi. Iz ohlađene kreme izvadite vaniliju. Istucite snijeg od bjelanaca s malo soli, primiješajte preostali šećer, oblikujte žličnjake i skuhajte ih u provreloj vodi (dio po dio). Ogulite bademe koje ste prelili vrelom vodom i narežite ih na štapiće. Oranoj naranči ogulite samo gornji dio, mirisni sloj te narežite na rezančiće i kratko prokuhajte. U zdjelice rasporedite hladnu kremu, na nju žličnjake (dobro ocijeđene) te pospite bademima i koricom.

Krema od kave - Stavite jednu žlicu želatine u tri žlice vode, i miješajte na pari ili slaboj vatri dok se ne rastopi. Umutite tri jaja sa 3/4 šalice šećera, dodajte 2 žlice instant kave, i miješajte još desetak minuta. Posebno napravite tučeno vrhnje od jedne čaše (2 dl) vrhnja, dodajte rastopljenu želatinu i umućena jaja, i sve lagano izmiješajte. Masu stavite u kalup i odložite u hladnjak na 4-8 sati da se stegne. Prije posluživanja ukrasite kriškama mandarina i tučenim vrhnjem.

Krema s kavom - 25 dag čokolade razlomite i topite u vodi te pomiješajte s dva žumanca, jednom žlicom kave, jednom žlicom vanilin-šećera i jednom žlicom ruma. Napravite snijeg od dva bjelanca i umiješajte u prethodno napravljenu smjesu. Kremu ulijte u zdjelice za desert i ostavite da se ohladi. Prije posluživanja, kremu ukrasite tučenim slatkim vrhnjem posutim s malo kave. Uz kremu poslužite biskvit i druge suhe kolačiće.

Kuglice s kavom - naribajte 25 dag čokolade i dobro izmiješajte s 7,5 dag šećera u prahu, 5 dag mljevenih oraha ili lješnjaka, 1 dag maslaca, jednom žlicom (25 g) slatkog kondenziranog mlijeka. Od dobivene mase oblikujte kuglice, uvaljajte ih u jednu ili dvije žlice kave i 24 sata ostavite u hladnjaku. Poslije ih čuvajte u papirnatim šalicama ili alu-foliji.

Moka pjena - za četiri osobe; Na pari otpite 12,5 dag čokolade zajedno sa četiri žlice kave i 7,5 dag maslaca. Bjelanca odvojite od žumanaca (uzmite četiri jaja). žumanca dodajte mješavini od čokolade zajedno s četiri žlice šećera i 5 g badema. Umutite snijeg od bjelanaca i pomiješajte s ohlađenom masom. Poslužite uz kekse.

Moka torta od keksa - sastojci: kutija keksa petit-beurre, 3 žumanca, 15 dag šećera, 20 dag maslaca, 3 žličice instant kave, 5 dag samljevenih lješnjaka, 2 žlice ruma; 3 dl tučenog slatkog vrhnja i malo samljevene (sirove, prave) kave za ukras. U pari skuhajte žumanca pomiješane sa šećerom. Dobro miješajte dok se kuhaju. Kad se zgusnu, maknite sa štednjaka, umiješajte maslac narezan na listiće, zatim žličicu instant kave i lješnjake. preostalu instant kavu otopite u 1 dl vrele vode i dodajte rum. Time natopite kekse. Složite ih u redove, a svaki red premažite ohlađenom kremom. Njome omažite

tortu i izvana pa stavite u hladnjak da odleži nekoliko sati. Sutradan omažite tučenim slatkim vrhnjem i ospite samljevenom kavom.

Parfe iz Marakeša - sastojci: 6 jušnih žlica instant kave, 20 dag brašna, 1 prašak za pecivo, 1 žličica soli, 10 dag šećera u prahu, 5 dag isjeckanih oraha, 20 dag isjeckanih datulja, 3 jaja, 5 dag šećera.
U posudu stavite brašno, prašak za pecivo, sol, šećer, orahe i datulje. Sve dobro izmiješajte. Kavu razmutite u čaši hladne vode, umiješajte s jajem i otopljenim maslacem. Sve dodajte brašnu i izmiješajte u glatku masu. Ostavite da odstoji na hladnom 20 minuta u namaštenom limu. Pecite oko 1 sat na temperaturi 200 oC. Izvadite kolač iz lima i pospite šećerom u prahu.

Peruanska krema od kave - za šest osoba; pola šipke vanilije i dvije žlice instant kave stavite u pola litre mlijeka i prokuhajte. U dubljoj tavi napravite karamel od 15 kocki šećera i tri žlice vode. kada potamni uklonite s vatre i dodajte pola čaše tople vode. Vratite još malo na tihu vatru da se masa sjedini i skinite s vatre. Dodajte 12 dag usitnjene čokolade i sve promiješajte. Masi dodajte mlijeko, nakon što ste izvadili vaniliju. Posebno umutite četiri žumanca sa 10 dag šećera u prahu dok masa ne izblijedi. Malo pomalo dodavajte još toplo mlijeko sa svim sastojcima, sve zagrijte u dubljoj posudi na tihoj vatri da se sve stegne, uz neprestano miješanje. Prelijte u kalup, ostavite da se hladi i na kraju stavite u hladnjak da se stegne.

Pita s Kariba - za osam osoba; napravite svijetli karamel od dvadeset kocko šećera i stavite ga u kalup, tako da obložite ivice i dno. Ostavite da se ohladi. Na dno složite ploške ocijeđenog ananasa iz konzerve. Umutite šest jaja, lagano umiješajte tri žlice šećera u prahu, dvije žlice brašna, sok ananasa pomiješan s dvije žlice kave - četiri žlice ruma, i preostali ananas usitnjen u mikseru. Sve stavite u kalup i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 oC 45 minuta. Još toplo stavite u hladnjak da se stegne.

Sili s Rhône - sastojci: 2 jušne žlice instant kave, 3 jaja, 6 jušnih žlica šećera u prahu, 10 dag brašna, 5 dag maslaca, pola staklenke konzerviranih bresaka, tučeno slatko vrhnje, žlica mlijeka.
Odvojite žumanca od bjelanaca i izmiješajte ih sa šećerom da izblijede. Dodajte otopljeni maslac i kavu koju ste razmutili s dvije žlice vode. Sve dobro izmiješajte i pažljivo umiješajte čvrsti snijeg od bjelanaca. Stavite u namazani i pobrašnjeni lim, pecite 40 - 45 minuta na 200 oC. Kada se ohladi izvadite iz kalupa. Breskve ocijedite, sok malo zagrijte i njime poškropite kolač. Ukrasite breskvama i tučenim vrhnjem pomiješan s malo kave otopljene u mlijeku.

Uštipci od instant kave - sastojci: 16 uštipaka, žlica instant kave, 50 dag tučenog vrhnja, šećer u prahu, 1 i 1,5 dl jake crne kave.

U tučeno vrhnje umiješajte instant kavu i žličicu šećera u prahu (kavu najprije umutite s malo vrhnja, a poslije dodajte ostalo). Svaki uštipak zarežite sa strane i nadjenite vrhnjem uz pomoć štrcaljke ili platnene vrećice s glatkim nosićem. Pripremite glazuru od kave: u jaku kavu usipajte toliko šećera u prahu koliko je potrebno da dobijete tekuću kremu, pa njome prelijte uštipke i poslužite ih kad se krema malo stvrdne.

GOVEDINA S INSTANT KAVOM

75 dag goveđeg odreska narežite na kockice (približno veličine 2 cm), pecite dvije minute u pet žlica vrućeg ulja, a zatim izvadite meso. Istisnite (ili nasjeckajte) jedan režanj češnjaka, usitnite glavicu luka srednje veličine i prepržite na ulju da požuti (oko 5 minuta). Dodajte žlicu brašna (2,5 dag) i napravite zapržak. Dodajte šalicu crnog vina, malo soli i papra, pola žličice ružmarina, pola žličice origana i šalicu jake kave (jedna žlica kave na šalicu tople vode), sve lagano kuhajte oko desetak minuta. Ponovo stavite meso u posudu i sve prokuhajte vrlo kratko. Poslužite uz rižu i svježu salatu

UMAK OD INSTANT KAVE

Pola šalice jake kave (pola žlice kave na pola šalice tople vode), 3 dag maslaca, jedna žlica gorušice (senf), jedna žlica meda, jedna žlica soka limuna i drugih začina po želji, sve prigrijte u manjoj posudi, toliko da se otopi maslac. Navedena količina dat će približno jednu šalicu umaka za odreske.

Odrezak začinite solju, paprom usitnjenim češnjakom i ispecite na žaru ili vrućoj masnoći. Tijekom pečenja premazujte umakom. Pečene odreske poslužite s preostalim umakom. Kao prilog najbolje odgovara riža i krumpir pripremljen na različite načine, ili najjednostavnije kruh.

MAKARONI U MOKA KREMI

Sastojci:40 dag makarona, 1 žlica instant kave, 2 žlice šećera, 1/2 čaše vode, 1/2 štapića vanilije (ili vrećica vanili-šećera), 1 čašica likera po želji/ukusu.

U vodi rastopite šećer, zagrijte vodu, dodajte vanili i razmućenu kavu. Grijte oko 5 minuta. Odmaknite s vatre, izvadite štapić vanilije, ostavite da se ohladi, dodajte liker i dobro izmiješajte. Skuhane makarone prelijte napravljenom kremom. Poslužite toplo ili hladno, ukusno je i jedno i drugo.

SLADOLED OD KAVE

Sastojci:10 dag šećera u prahu, 8 dag kave u zrnu, žličica instant kave, 4 žumanca, 0,5 L mlijeka.

Zakuhajte mlijeko, maknite s vatre i dodajte kavu u zrnu, pokrijte posudu i ostavite da odstoji. Umutite jaja sa šećerom da dobijete pjenastu masu, dodajte malo-pomalo uz neprestano miješanje procijeđeno mlijeko i instant kavu, stavite smjesu u posudu i na umjerenoj vatri uz stalno miješanje kuhajte kremu dok se ne počne odvajati od drvene žlice. Ostavite da se malo ohladi, procijedite kroz platno, izlijete u posudice za led i zamrznite u zamrzivaču.

KAVANA

Kavana (tur. kahvehane) lokal gdje se poslužuje kava. Pisani podatci iz 15. stoljeća kazuju nam o kavani i kavinim napitcima u Mekki i Kairu, prema arapskom piscu Schiab-al-din-u. U početku su to bile velike dvorane u kojima su gosti sjedili na podu na slamnatim jastucima ili prostirkama.

Kavane su se razvijale najprije kao mjesta susreta muškaraca, ženama je pristup bio zabranjen sve do druge polovice 18. stoljeća. Početci su najprije bili kao „saloni za dame“ gdje su gospođe pile svoju kavu. U „muškim“ kavanama blagajnice su bile privlačne „sumnjive i ljubazne dame koje su muškarcima ispunjavale svaku želju“. U damskim salonima, istu ulogu imao je privlačan muškarac blagajnik.

Prva kavana otvorena je u Carigradu 1554. godine za vrijeme sultana Suleimana II... U Carigradu (Istambulu) radilo je toliko kavana da se navodno 1633. godine čak pomišljalo na zabranu jer su ljudi išli radije na kavu nego na molitvu u džamiju.

Pretpostavlja se da je već 1583. godine bilo i kavana u Nizozemskoj, no nema pouzdanih dokaza. No pouzdano se zna da je Europa imala kavane već 1592. u Sarajevu (opisuje ju turski povjesničar Ibrahim Efendija Alajbegović, poznat pod imenom Pečevija u svojoj Povijesti - Tarihi Pečevi, a za kavanu se kazalo da je: „dobro uređena“), u Mostaru 1643. godine i spominju se dvojica kavеđija; 1625. ili 1645 u Veneciji, engleski grad Oxford dobio je kavanu 1650. (Coffee house, otvorio ju je trgovac po imenu Jacob), 1652. u Londonu, 1659. u Marseilleu, 1663. u Den Haagu i Amsterdamu 1663., u New Yorku 1668., 1672. ili 1675. u Parizu (navodno ju je otvorio neki carigradski Armenac po uzoru na kavotočja u Carigradu, a nazvao ju je Maison de Caova - Kuća kave), 1677. ili 1679. u Hamburgu, 1683. u Beču, 1694. u Leipzigu, 1712. u Stuttgartu i 1721. u Berlinu, zabilježeno je kako je 1730. godine glasoviti botaničar, amater i savršeni destilator, Zadranin Bartul Ferrari, poučio Josipa Calceniga, vlasnika kavane na zadarskom trgu, da sakuplja u pravo vrijeme i destilira dobro pripremljenu marasku a dijelom lišća i tako je nastao Calcenigin liker, Zagreb 1748., na Krku 1766. godine, zvala se „caffeteria“, a godine 1802. spominje se „trgovina kave“.

Jedna zanimljivost za *budimpeštanski kavanu*; na dan njenog otvaranja, kavane New York, koja je poslije promijenila ime u Hungaria, književnik Ferenc Molnar odšetao se u pratnji svojih prijatelja do Dunava i bacio u rijeku njezine ključeve – da se nikad ne bi zatvorila te da bi dan i noć bila na raspolaganju umjetnicima.

Orijentalna kavana - prostorija u kojoj se po podovima nalaze debeli čilimi na kojima satima sjede gosti podvinutih nogu pijući tursku kavu iz fildžana, skuhanu u džezvici i umačući kocku šećera u kavu, pušeći nargile (perzijska lula, staklena posuda napunjena vodom kroz koju prolazi čibuk (cijev lule) presavijen nekoliko puta) ili cigarete. orijentalni tip kavane gotovo je nepoznat u Europi.

Pariška kavana - od prve kavane 1677. ili 1679. kavane u Parizu razvijale su se u vlastitom stilu. Ova je kavana obično na prometnom mjestu, narudžbe se konzumiraju stojeći ili za stolom, gosti se ne zadržavaju dugo, dio stolova se nalazi i na pločniku ispred lokala, izbor usluga: jednostavna i miješana pića, manje porcije jela, a ponegdje i manji obroci jela.
U Parizu klasičnih kavana, gdje su se umjetnici okupljali kao i u Beču, više nema. Nekoć je četvrt Montparnasse, na lijevoj obali Seine, bila za siromašnije intelektualce, umjetnike i strance jedna od najomiljenijih pariških četvrti. U prvoj polovici 20. stoljeća tu su bile najslavnije kavane: *Dome, Rotonde* i *Closerie de Lilas*, koje su posjećivali slikari Pablo Picasso i Amadeo Modigliani. Modoglani je 1920. u potpunom siromaštvu, izlazeći iz jedne kavane, umro na ulici. Prehranjivao se prodavajući svoje slike gostima po lokalima Montparnassea. Tu je živio Jacques Cocteau i Ernest

Hemingway, umjetnici-boemi na početku svoje karijere. Cijele dane sjedili su stolovima uz kavu ili piće za nekoliko centimea, i ručak koji je bio bagatela – 1,9 franaka.
Danas su ti lokali postali elitna mjesta pa se u Closserie de Lilas ne može ručati ispod 40-50 eura.

Talijanska kavana - (espresso bar) mali lokali na prometnim mjestima, opremljeni barskim pultom i aparatom za brzo kuhanje kave (espresso-aparat). Gosti se poslužuju hranom, napitcima, sladoledom, alkoholnim i bezalkoholnim pićem.

Bečka kavana (Wiener Kaffeehaus ili Wiener Café) - obilježava je velika prostorija s odgovarajućim brojem stolova s mramornom plohom. Gosti su pretežno stalni (Stammgäste), koji dolaze svakodnevno ili više puta tjedno, a u kavani ih čekaju rezervirani stolovi. U prošlosti bečka kavana je bila sastajalište imućnih ljudi, bohema, inteligencije, kreme tadašnjeg društva koji su sa svojim istomišljenicima raspravljali o politici, književnosti, poslovima ... , pa su te kavane nazivane „platonskim akademijama“. Tako su kavane postale mjestom gdje se nešto novo čuje ali i bude viđen. Neki gosti su boravili i po cijeli dan u kavani koja im je nudila širok izbor usluga počevši od zajutarka, napitka (kava, kakao, čokolada) topla jela poput jaja, kobasica, šunke, kolača, kreme, te sva najraznovrsnija alkoholna i bezalkoholna pića. Tu je i bio bogat izbor novina iz gotovo cijelog svijeta. U prijepodnevnim i poslijepodnevnim satima svira koncertna muzika, a uvečer plesna. Bečka kavana ima prostorije za biljar, šah, kartanje i dr. Radno vrijeme u njoj je od 6 do 24 sata, a po potrebi i dulje. Taj tip kavane značajno je utjecao na cijelokupno kavanarstvo u svijetu. Danas je bečka kavana odumrla.

Preteča klasične bečke kavane nastala je kad je Poljak Franz Georg Kolschitzky, otvorio prvu kavanu u Beču 1683. nazvanu „Zur blauen Flasche“ (K plavoj boci).

Uz njega vezana je i priča o kiflu (njem. Kipfel) - vrsti peciva, roščić; što znači zavinuto brodsko rebro. Ova vrsta peciva je poznati specijalitet bečkih pekara, a radi se od finog pšeničnog brašna i mlijeka. Na Badnjak 1227. godine bečki su pekari počastili njime svog vojvodu Leopolda. Gospodin Kolschitzky je uz bijelu kavu počeo posluživati ovo fino pecivo u obliku polumjeseca a kasnije i kolače.

Drugu kavanu je otvorio Johannes Deodat 1685. godine., a do 1700. otvorene su još četiri.

> Prva udruga europskih ljubitelja kave osnovana je u Beču 1682. Po uzoru na „kiva han“, koji je u Istanbulu (Konstantinopolju) otvoren 1450., lokalna naklapanja, druženja i ljubavni susreti i u Beču su bili draži uz šalicu kave.

Prema podacima bečke gradske uprave potkraj 18. stoljeća bilo je 89 kavana u Beču, a slijedećih godina kava je bila sve popularnija, tako da je u doba Bečkog kongresa 1815. u Beču bilo 150 kavana. Cijelo 19. stoljeće bilo je razdoblje velikog procvata kavana, tako da ih je bilo 1900. već 600, od kojih su neke bile iznimno slavne i važne.

Početkom ovog stoljeća Beč je imao 580 kavana i 1083 espresso-bara., 750 kavana-restorana, 182 kavane –slastičarne u kojima je ponuda hrane i pića znatno bogatija.

Što se sve nudi u bečkoj kavani: *Mokka, odnosno Schwarzer, Doppelmokka, Mokka gespritz, Verlangerter, Einspanner, Schalgobers, Türkischer, Brauner, Nussgold, Kapuziner, Franciskaner, Gold Brauner, Melange, Eiskaffee, Fiaker, Espresso, Maria Theresia, Pharisäer, ….*
Čaša vode poslužena uz kavu poruka je gostu - da tu može ostati koliko želi.

O značenju kavana za izgradnju austrijskog nacionalnog identiteta pisao je i Amerikanac William M. Johnston u knjizi „Austrijski um“ u kojoj je opisao intelektualnu i društvenu povijest Austrije od 1848. do 1938. Austrijske kavane posjećivali su najveći austrijski umjetnici i

intelektualci, ali i mnogi stranci koji su živjeli u Beču. Zna se da su redoviti posjetitelji kavana bili Sigmund Freud, koji je odlazio u kavanu *Landtmann*, Theodor Herzl, Lav Trocki i Franz Kafka, koji su odlazili u *Cafe Central*, Gustav Klimt, Gustav Mahler, Franz Lehar i Ludwig van Beethoven koji su redovito odlazili u kavanu *Frauenhuber*. Bečke kavane bile su mjesta formuliranja umjetničkih manifesta, političkih debata, važnih događaja iz romana i filmova.

Bečke kavane posebno su „procvjetale“ u razdoblju kulturnog pokreta „Mladi Beč“, kad su se mladi pisci okupljali najprije u kavani *Griensteidl*, a poslije u *Cafeu Central*. Kad je kavana Griensteidl 1897. bila odlukom vlasnika iz financijskog razloga demolirana, u bečkoj štampi to je proglašeno kulturnim zločinom „ubojstvom književnosti“.

U bečkoj kavani čak je stvoren i poseban novinski žanr – bečki feljton.

Austrijski književnik Afred Polgar napisao je da su kavane: „mjesto za ljude koji žele biti sami, ali za to treba društvo“.

Pred desetak godina posjetitelji bečkih kavana „usmjereni prema posebnim kategorijama“, imali su „svoje kavane“, ljubitelji glazbe idu u *Café Mozart*, intelektualci u *Prucknel*, državni službenici u *Ministerium*, brokeri (moderna *eng*. riječ za burzovnog posrednika, mešetara) u *Schottenring*, umirovljenici u *Schwarzenburg*, moderni boemi u *Kleins*, homoseksualci u *Café Savoy*, a studenti i mladi umjetnici u *Alt Wien* (na starim običajima mladost se uči!).

Svakako posjetite i kavanu *Cafe Sperl* smještenu u četvrti muzeja, kavanu čija tradicija seže sve do kraja 19. stoljeća. U njoj ćete gotovo sigurno naći brojne umjetnike koji s užitkom ispijaju kavu i uživaju u različitim slatkim delicijama.

Danas u Europi postoje samo tri kafeterije koje izgledaju upravo onako, kako su izgledale kavane u Europi 18. stoljeća. To su **„Florijan“** u Veneciji, **„Café Procope“** u Parizu (kava se posluživala bez dodataka, kava s mlijekom, sa čokoladom, likerom, sladoledom, slatkišima i kolačima; to je bila prva kavana uređena s ogledalima, kristalom, porculanom i mramorom) i **„El Greco“** u Rimu, koja je i najpoznatija. Te kavane, danas i spomenici prošlosti, ugošćavale su mnoge slavne ličnosti; književnike, muzičare, umjetnike, političare. Iako u modu dolaze druge kafeterije i kavane, one ostaju vječne i simbol kave i druženja.

Kavanu „ El Greco“ opisao je Mendelssohn 1830. god. svom ocu, ovim riječima:

To je neka mala, mračna prostorija, široka osam koraka. Na jednoj strani te prostorije smjelo se pušiti duhan, a na drugoj ne. Ljudi glava pokrivenih visokim šeširima sjede naokolo na klupama. Vrat, obrazi, gotovo cijelo lice im pokriva kosa, a ono što je od lica ostalo slobodno pokrile su naočale. Stvarali su užasan dim... i jedan drugom govorili prostote. Tako su pili kavu i raspravljali o Ticijanu i Pordenoneu

Cafe Florian, Venecia

Caffé Greco

Cafe de Procope

PROTIVNICI KAVE

Dio katoličkog svećenstva u početku je kavu držao sotonskim pićem nevjernika, zbog čega su tražili od vrha Katoličke crkve zabranu njene upotrebe. Ne želeći donositi nagle odluke, Vatikan nije podržao takvo mišljenje smatrajući kavu dobrim i ukusnim pićem. Zahvaljujući papi Clementu VIII kava je, unatoč početnim otporima, vrlo brzo prihvaćena kao pravo kršćansko piće.

Osim pojedinih svećenika, protiv kave su ustale i engleske žene. U poznatoj ženskoj peticiji iz 1674. godine, one zamjeraju svojim muževima što ih zanemaruju zbog kave. Svoj prezir prema novome napitku Engleskinje su iskazale slijedećim riječima: „Kava vodi muškarce da trate vrijeme i troše novac zbog malo crne, gorke i smrdljive vode“.

ZAGREBAČKE KAVANE

Prvi kavanar u Zagrebu, 1748., bio je Leopold Dun, rođen 21. kolovoza 1724. u Mariboru, a otac mu se zvao Deziderije l. Thunn. Među isusovačkim spisima u arhivu Budimpešte nalaze se i računi za kupljenu robu iz Italije, Nizozemske i Švicarske. Roba je dolazila preko Graza, zato je kavanar Dun morao gradskoj blagajni plaćati carinu (uvozninu) koja se određivala prema vrijednosti uvezene robe. Nigdje nije zabilježen cjenik uvoznine, ali se tada ubirao dvadeseti dio vrijednosti robe. Svi su računi pisani latinskim jezikom, a kavanaru daju častan naziv: „Prudens et circumspectus Leopoldus Dun, civis et caffecoquus liberae regiaeque civitatis Zagrabiensis“.

Kavanar Dun koji se na njemačkim računima potpisuje „Duhn“, uvezao je u Zagreb 5. travnja 1749. iz Graza: 2 centa šećera od slatkorne trstike, 2 funte čokolade u vrijednosti od 2 rajnska forinta i 10 groša, funtu holandijskog čaja za 2 forinte i 10 groša, 6 funti kopra (komorač, slatki januš, slatki komin) u vrijednosti od 1 forinte i 10 groša, 2 funte angelike (anđelika, kravajac, „korijen sv. Duha“, trava ugodna mirisa) za 1 forintu, 1,5 funtu „kulmusa“ (stablo slame od korijena do klasa) za 15 groša, pola cente holandijske kave u vrijednosti od 44 forinte, 6 funti piškota u vrijednosti od 3 forinta. Iste godine 6. listopada Dun iz Graza uvozi 3 i pol centa „jednostavnog šećera“, 3 funte piškota u vrijednosti od 4 forinte i 10 groša, 3 bale platna iz Linca u vrijednosti od 24 forinte, te pola centa holandijske kave za 35 forinti. Čitava roba uvezena 1749. god. vrijedila je 393 forinte i 25 denara, pa je za nju kavanar Dun 6. veljače 1750. Zagrebu platio u ime uvoznine 19 forinti, 13 groša, te 3 i 3/4 denara.

Godine 1750. Dun opet u Grazu kupuje robu tri puta, 27. ožujka 2 centa „jednostavnog“ šećera, 25 funti holandijske kave, 6 funti piškota, 10 funti kopra, 1 i 1/2 tuceta araka papira, 25 slamom omotanih boca talijanske „rozolije“ i nešto švicarske trave (turica, drobnjak). Nadalje je Dun 24. srpnja 1750. uvezao 25 funti holandijske kave i 15 funti piškota, a 23. rujna opet 3 centa i 4 funte „jednostavnog“ šećera, 50 funti holandijske kave i 30 funti „pšeničnog mlijeka“ (krupica).

Kavanar Leopold Dun umro je početkom 1751. godine.

(Iz ovog malog pregleda o kavanaru g. Dunu možemo puno zaključiti;
- da je Zagreb imao kavanu kao i drugi europski gradovi,
- sve do 1938. godine holandska priprema kavinih zrna je bila najbolja;
- „švicarska trava“ tj. turica, dubčac koristila se osim kao lijek i za piće, koje se često pilo, izgledalo kao lijepo žuto vino i bilo je vrlo tečno;
- osim kave Dun je priređivao čaj i čokoladu kao piće;
- piškoti nisu bili nepoznanica u Zagrebu, a na biskupskom dvoru maštovito ih je radio Alojz Šenoa - biskupski sladopek.
- „kulmus“ /cjevčica-slamka od slame/ koristila se kod konzumiranja hladnih napitaka (i to se rabilo);
- komorač se dodavao u kuhano vino.

Gospodin Holberg je 1748. god. rekao, za kavu: „Sada mogu naše žene i kćeri deset posjeta obaviti jedno prije podne, a da se trijezne vračaju kući“.

Godine 1756. spominje se caffearius Valentius Horro, točno podrijetlo tog kavanara nije poznato, a zna se samo da je došao iz Europe kao što su došli i drugi kavanari u osamnaestom i devetnaestom stoljeću i nastavljavali se u našem gradu. Mahom su to bili Austrijanci, Nijemci, Belgijanci, Moravci.

U kavane se išlo na razgovore i sjedenje uz šalicu vruće čokolade ili kave, „eiskafe-a“ „bečke sa šlagom“, kakao uz Kipfeln (pržene roščiće), Zwieback (dvopek) ili „frižkim“ božičinim kolačićem (Milchbrod), briošem, pusrlima ili drugim kolačićima nadjevenim kitnkes-om (Quittenkäse -suhi pekmez od dunja) i poznate zagrebačke kremšnite ili pak uz naprstak šljivovice, komovice, tropice, borovičke, drožđenke ili ruma. Zimi uz: punč, vareniku, biskupa ili stožernika. Turska kava se točila uglavnom na sajmovima, kako piše K. Kovačić, ona je bila samo za prostake.

Od alkoholnih pića najčešće se posluživao maraskino (iz Zadra), kruškovac, bermet i bermetica za dame, te pivo. Gosti su pretežno stalni (Stammgäste), koji dolaze svakodnevno ili više puta tjedno.

To je sastajalište imućnih ljudi, bohema, inteligencije, kreme tadašnjeg društva koji su sa svojim istomišljenicima raspravljali o politici, književnosti, poslovima.... pa su te kavane nazivane „platonskim akademijama“. Neki gosti boravili su i po cijeli dan u kavani koja im je nudila široki izbor usluga počevši od zajutarka, napitaka, malih toplih jela, do novina iz cijele Europe. Izgledom i brojnošću bilo ih je kao u Beču.

Kavane, na Trgu bana Josipa Jelačića (nekadašnjoj Harmici) otvarale su se ljeti u pet sati, zimi u šest, a zatvarale oko dva sata noću. U većini su bile sobe za kartanje i biljari, novine na svim svjetskim jezicima, pa su purgeri u najposjećenijoj i najpoznatijoj „Narodnoj kavani“ (na uglovnici Praške i Jelačić trga u kojoj su se sastajali Stanko Vraz i Dimitrije Demetar.., prema Nemčićevim Putositnicama tu su hrvatski preporoditelji ispijali kap zagrepskih gora - bukovček) mogli prolistati čak 80 različitih novina. Na terasi „Velike kavane“ (nalazila se na mjestu današnjeg hotela „Dubrovnik“, koju su zvali - zagrebačka burza, jer su se tu okupljali poslovni ljudi, trgovci i putnici) osvanuo je 1886. godine vodoskok visok 2,5 metara u bazenu ukrašenom zelenilom. Za okruglim mramornim pločama stolova u „Velikoj kavani“ trgovci, posrednici, agenti i političari obavljali su sve burzovne poslove, a kad im je ponestalo papira pisali su po stolovima. U „Velikoj kavani“ i „Centralnoj kavani“ moglo se besplatno telefonirati.

Na južnoj strani Trga bana Josipa Jelačića bile su još kavane; Europa, New York (poznata po artističkim programima koji su posebno privlačili - policajce) i Croatia. Na istočnoj strani Trga (gdje je danas Gradska štedionica) bila je kavana K vječnom svjetlu, okupljalište kartaša-varalica. a na zapadnoj (gdje su još nedugo bile Rukotvorine) Leibnerova kavana, vlasnika Otta Leibnera neka vrsta gostionice-kavane. U toj se kavani prvi put reklamirao u Zagrebu sladoled. Pored tih kavana bile su još dvije kavane „Royal“ i „Merkur“, na sjevernoj strani.

Kavanski gosti dijelili su se po strukama. Točno se znalo u kojoj se kavani sastaju profesori, a u kojoj književnici i glumci. Tako je „Gradska kavana“, kasnije, bila sastajalište bankovnih i privatnih namještenika, te gornje činovničke klase.

Interijeri kavana, iako su gosti bili različiti, vrlo su slični jedan drugome; okrugli mramorni stolovi s laganim thonet stolicama od savijena drva. Uz zidove nalazili su se kanapei od pelucha (pliša) ili lože s niskim pregradama tako da je svaki gost imao pogled na kavanu, jer tu se dolazilo

da se vidi i bude viđen što je jedna od nužnih društvenih uloga svake prave kavane. Obješeni po zidovima ili izloženi na posebnim stolićima, pričvršćeni na drvenim laganim okvirima nalazili su se svi mogući časopisi i novine, i domaći i strani

Kavana na Vrazovom šetalištu, koju je otvorio Matija Pallain 1837. godine, također je bila jedna od omiljenih sastajališta, kao i kavana s biljarom u kuli Lotrščak.

Godine 1930 na broju 6 Trga bana Jelačića gospodin Vilim Pik otvorio je bar i kavanu, koja postaje popularno sastajalište zagrebačkih glumaca.

Jedna od najpoznatijih zagrebačkih kavana „Kazališna kavana“ ili još zvana „Kavkaz“, omiljeno okupljalište pisaca, glumaca, umjetnika, boema i novinara, a kasnije dobrostojeće mladeži. Otvorena 1906. godine, kavana je postala središte kulturnog života grada. Kakvu je važnost imala govori nam i oglas novog vlasnika Ivana Seidla iz 1907. godine:

OBJAVA
preuzeća kavane „Kazališne“
Čast mi je ovome p. n. občinstvu javiti, da sam preuzeo i moderno uredio

Kazališnu kavanu
koju ću počam od 8. o. mj. dalje voditi.

Mnogogodišnje moje izkustvo u tom pogledu i pažnja koju ću svu posvetiti najurednijoj i točnoj podvorbi, nadam se, da će mi uroditi željenim odzivom sa strane cienjenog občinstva.

Moleći i sve dosadanje vriedne goste, da mi povjerenje neuzkrate, preporučam se i bilježim s veleštovanjem.

I. Seidl,
kavanar

Poslije kazališta mrzli buffet.

----- --- 0 ---- ---

Mnogo toga bi se današnji ugostitelji mogli naučiti iz prošlosti, kao što nam govori i čestitka konobara iz te kavane, koji su postali i njena legenda:

1 9 2 5

SRETNU I VESELU NOVU GODINU

ž E L E V A M K O N O B A R I

K A Z A L I Š N E K A V A N E

L U K A I L U D V I K

Kako je Beč stotinama godina bio glavni grad Srednje Europe, razumljivo je da su u Zagrebu postojale kavane slične bečkim.

U gradskom vodiču iz 1892. godine „Zagreb i okolica, kažiput za urođenike i strance, sa 43 slike i 2 nacrta“; opisuje se zagrebačko ugostiteljstvo najuže gradske jezgre ovim riječima:

Kavane. Na južnoj strani trga poredane su velike kavane, izpred kojih su namješteni stolovi pod platnenimi šatori na prostoru ukrašenom cvijećem i zelenilom, gdje mogu gosti boraviti u ljetno doba. Ovima se tu pruža svaka udobnost, bilo glede užitaka, bilo glede zabave. Ugodno je boraviti na tom mjestu, jer tu kola mnogobrojno občinstvo, osobito u jutro za vremena dnevnog sajma, na koji dolazi seljačtvo iz okolice u slikovitih svojih nošnjah. Tko se želi zabaviti čitanjem političkih ili beletrističkih listova, naći će jih u izobilju u svih skoro europejskih jezicih. - U velikoj i narodnoj kavani ima i telefona na bezplatnu porabu občinstva.

Naši djedovi sa sjetom se sjećaju, kavane Corso (najljepša i najotmjenija kavana u secesijskom stilu), Kazališne kavane ili kavane Medulić, Kavane Central i kavane Zagreb (Zrinjevac - danas je tu Croatia Airlines), koje su bile kao bečke ali ipak i sa zagrebačkim „štihom“, gdje je bio najnormalniji pozdrav „ljubim ruke milostiva, gospođo ili gospojice“, kad je konobar srdačno ali ne snishodljivo pozdravljao goste „moje duboko štovanje gospođo... ili gospodine...“.

Jednom riječju bilo je to „gemütlich“ na zagrebački način.

Kada su gradske vlasti 1826. preselile s trga Tridesetnice (kasnije Jelačić plac) stočni sajam i kad su gostionice radile „punom parom“, 1863. u namjeri da ga sada ponovo presele s Novog terga na područje Ciglane (danas Zapadni kolodvor, prvotno zvan Južni kolodvor, te Kolodvor Sava) zagrebački gostioničari su se odlučno oduprli, jer nisu imali povjerenje u novu lokaciju. No ipak gradske vlasti donose odluku 1865. godine o „Osnovu za razširenje i poliepšanje grada“ u kojoj je na području omeđenom Petrinjskom (zametak današnje Petrinjske nastao je sredinom 18. st. od malih kućica na sjevernom dijelu uz Harmicu, a nosio je ime „Med grabami“) i Savskom ulicom predvidjeli budući centar grada. U prvoj sagrađenoj palači Ljudevita Ožegovića 1875. godine, a na uglu Tesarske (Berislavićeve) i trga, otvorena je i prva kavana Zrinjskog trga (danas prostorije Croatia Airlinesa).

O tom novom sajmištu - trgu, Hirc kaže:
..... hladnu je vodu raja pila na zdencu u koji je voda pritjecala iz vrela Manduševac. ..... Purgeri su hrlili i na ovo novo sajmište, ali kako su neki trgovci i prodavači ostali na Harmici, više nije bilo tako živahno ni ovdje ni ondje. Nestalo je starih običaja, mnogi se je purger pogospodio, nije više htio sjesti u običnu dašćaru. Ako bi ipak sjeo, tražio je od krčmara tanjur, nož, vilicu, čak i salvetu. Kraljevo je jenjavalo, starine je nestajalo. Na Novom trgu osvanuše bosanski kavanari, među kojima je popularan bio Mehmed zvani Krupni. On je svoju kahvu izvikivao ovako:

Heiss wie die Höhle, schwarz wie die Teufel, süss wie die Liebe!
(Vruća kao jazbina, crna kao vrag, slatka kao ljubav).

A njegov bi susjed klicao:
Crne, bijele, sve četiri fele! Hod ovamo, ne varaj se tamo!

To je bilo doba kad su dva Zagrepčana, školovana gastronoma, odlučili načiniti restoran i kavanu po pariškom uzoru. Povukli su tende s obje strane ugla Strossmayerova trga I Katančićeve ulice, tada na rubu grada, i uz pogled još nerazrasle platane Zrinjevca posluživali probrana jela. Bilo je nekoliko soba - svratište, kako se govorilo 1909. godine. Vlasnici su se mijenjali, dokupom susjedne zgrade u Katančićevoj te temeljitim preuređenjem nastaje 1935. godine hotel Palace, koji je danas pravi city - hotel.

Iz 1829. g. poznata je slastičarna Leiber, koja je pekla kolače za kavanu Josipa Stallenberga na Harmici.

Listajući stare novine „Obzor“ i „Narodne novine“ nalazimo raznih zgoda što su se dešavale u tim starim kavanama, svratištima, restauracijama i gostionicama.

„Obzor“, 1885.

U kavani „Bristol“ zabavljali se noćas neki mesarski pomoćnici. Od objesti razbio je jedan od njih mramorni stol. Kavanar je zahtijevao naknadu štete, no mesar mu nije htio odmah ovu platiti. Tek kad je redar intervenirao, izvadi mesar pun budjelar i baci kavanaru četristo kruna. Na licu kavanara razlio se andjeoski smiješak.

„Narodne novine“,1887.

Naše kavane, osobito one na Jelačićevom trgu i na Zrinjevcu, uređene su elegantno, te nam grad izgleda moderno i odiše velegradski. Pred kavanama su oleandri (još pred desetljeće bila je poznata Oleander terasa hotela Esplanade), koji ne samo da daju blagu hladovinu gostima, nego im i Jelačićev trg izgleda kao perivoj.

U gradskom vodiču iz 1892. godine „Zagreb i okolica, kažiput za urođenike i strance, sa 43 slike i 2 nacrta“; opisuje se zagrebačko ugostiteljstvo najuže gradske jezgre ovim riječima:

„Kavane. Na južnoj strani trga poredane su velike kavane, izpred kojih su namješteni stolovi pod platnenimi šatori na prostoru ukrašenom cvijećem i zelenilom, gdje mogu gosti boraviti u ljetno doba. Ovima se tu pruža svaka udobnost, bilo glede užitaka, bilo glede zabave. Ugodno je boraviti na tom mjestu, jer tu kola mnogobrojno obćinstvo, osobito u jutro za vremena dnevnog sajma, na koji dolazi seljačtvo iz okolice u slikovitih svojih nošnjah.
Tko se želi zabaviti čitanjem političkih ili beletrističkih listova, naći će jih u izobilju u svih skoro europejskih jezicih. - U velikoj i narodnoj kavani ima i telefona na bezplatnu porabu obćinstva.“

O KAVI U DRUGIM ZEMLJAMA

Više od trećine stanovnika naše planete pije kavu. Iza te brojke kriju se mnoštvo navika, običaja i osobitosti uz uživanje kave i nemoguće ih je sve opisati. Uživanje kave nije vezano za jednu zemlju ili jedno područje kulture. Na Istoku se kava pije gotovo jednako kao i prije nekoliko stotina godina, u Africi podjednako gaje stare i nove običaje, u Europi stare kavane više nemaju jednako značenje kao svojedobno u Engleskoj ili poput sjedjeljki i posijela u Njemačkoj prije pedesetak godina. Kava je postalo omiljeno piće u SAD-u, te se i kaže da je to postala zemlja „perača kavinih šalica“, nemoguće je zamisliti bez kave Južnu Ameriku i Aziju gdje uveliko konkurira čaju.

Piju je crnu ili s mnogo ili malo mlijeka ili jako prženu, grubo ili sitno mljevenu, čistu ili kao mješavinu sa dodatkom ili bez dodataka. Pripremanje kave je za nekoga svečanost, za nekog samo usputna radnja pripreme instant kave.

U njoj uživaju ujutro, uvečer ili čak prije spavanja, za vrijeme jela, poslije jela ili neovisno o jelu, svakog dana.

Kava je krenula na svoj pobjedonosni put oko svijeta s - Istoka, gdje se još i danas, kao i prije nekoliko stotina godina kava nudi posjetiocu, kao izraz najviše gostoljubivosti. Bez razlike da li se radi o Kairu, Istambulu ili među nomadima u pustinji, gostu se kava svečano poslužuje prije svega kao znak poštovanja i kao napitak dobrodošlice. Siromašni Arapi, obzirom da im je kava vrlo skupa, uživaju je u većoj količini sami na svadbama. Prema starom običaju mladoženji, kad sjedne, na prostrtu rogožinu baci se nekoliko šaka kavinih zrnaca, od onih koji ga pozivaju na sutrašnji ručak, kao znak da će poslije jela biti mnogo kave.

Godine 1475. zakonom je u Turskom Carstvu, zemlji poznatoj po zanemarivanju ženskih prava, dopušteno ženi da zatraži razvod od svog muža ako joj ne osigurava kavu svakodnevno. Međutim, to nikada nije bio problem jer su muškarci poticali žene da piju kavu zbog vjerovanja da će im kava pomoći pri porodu.

Kavo, ti si zdrava kao čisto mlijeko, a od njega se razlikuješ samo po svojoj crnoj boji
(Napisao 1511. godine Abd-el-Kadir)

Na Bliskom istoku oduvijek je poznata „turska kava“. Postoje razlike u načinu pripremanja, vrsti kave, prženju kave, količini šećera, vremenu kuhanja i koliko puta se pušta da se zapjeni. Različito je i dodavanje tvari što kavi daje poseban okus i miris, ali osnovni način svuda je isti.
Priprema se uvijek u tipičnoj posudi, različito nazivanoj: „konika“, „tanaka“, „džezva“, „ibrik“, „briki“..... , napravljena od tanke mjedi s dugačkom drškom i nešto uža pri vrhu nego pri dnu. Kuhati „tursku“ kavu najbolje je ako se odjednom ne pripremaju više od tri šalice. za jednu osobu potrebno je:

do vrha puna čajna žličica vrlo sitne mljevene kave
pola šalice vode
šećer prema ukusu (obično do ruba ispunjena čajna žličica)

Najprije u posudicu stavite šećer, zatim ulijte vodu i pristavite kuhati na umjerenoj vatri. Dodajte kavu i pustite da kuha dok se ne počne pjeniti. Odmaknite brzo posudicu s vatre i miješajte kavu dok se pjena ne slegne. Ponovo stavite posudicu na vatru da kava iznova zapjeni. Malo pjene stavite u svaku šalicu - pjena je simbol sreće - i ne škrtarite s njom. Pustite da se kava treći put na

vatri zapjeni, prije nego je nalijete u šalice. Svaki put kad je ulijevate u šalicu malo zatresite posudicom, kako u njoj ne bi ostalo pjene. Prije nego se počne piti, malo pričekajte da kava „sjedne“. Polako naginjite šalicu i otpijajte da ne pijete i kavin talog.

Kada pijete kavu na *Istoku* (doduše to se radi i kod nas) obavezno vam mora ostati talog u šalici, koju brzo preokrenite i ostavite da malo odstoji na tanjuriću. Kroz određeno vrijeme (oko pet minuta) talog će se razliti po rubovima šalice i stvoriti likove kojim će te uz pomoć mašte moći „vidjeti“ i prošlost i budućnost. Neki sasvim ozbiljno shvaćaju ovu razonodu.

Turci, a tako je i na prostorima na kojima je bilo Otomansko carstvo, pili su „tri vrste „ kave. Prva kava koja se kuhala u znak dobrodošlice zvala se - *hodželudum*, ona koja se pila pri prijateljskom razgovoru – *muhabet* (mehàbet, muhàbet; - ljubav, prijateljstvo), a treća, koja se pila prije rastanka – *sikter* (sikter! – napolje!, gubi se!).

U Istočnoj Africi kava nije samo napitak za razbibrigu, nego i živežna namirnica. Sakupljeni plodovi kave, ovdje rastu divlji plodovi, drobe se i zajedno s životinjskom masti mijese u okruglice veličine glavice luka. Te „kavine okruglice“ bile su dugo vremena i jedina hrana plemena u ratnim pohodima ili lovu. Kažu, da je jedna jedina „kavina okruglica“ dovoljna čovjeku da se osjeća dobro cijelog dana. Neka plemena koriste ljuske kavinih zrnaca za pravljenje napitka, koji je nekad i u Arabiji bio popularan, pod imenom „kišer“ ili „sultanova kava“. O tom napitku ostavio nam je zapis, Jean de la Roque u svom djelu „Putovanje u Arabiju k sreći“ (1708-1710):

Imućni ljudi ovdje pripremaju kavu na nešto drugačiji način od uobičajenog. Oni ne koriste kavina zrnca, već ljuske koje ih ovijaju i njih miješaju s finim kožicama kojima su omotana zrnca. (S potpuno zrelih kavinih bobica oljušte se kore, zgnječe i prže uz stalno okretanje na malenoj tavi, iznad vatre; ali ne prže se toliko koliko kavina zrnca, veća samo dok malo ne zarumene. U isto vrijeme u loncu se pristavi voda za kuhanje i u nju se stave ljuske iz tave. Potom se dodaju fine kožice, ali u znatno manjoj količini. Sve se to kuha određeno vrijeme. Boja tog napitka slična je boji najboljeg engleskog piva. Treba osobito paziti na to da oljuštene ljuske zrelih kavinih bobica budu suhe; mokre ili makar samo vlažne ljuske bitno utječu na okus napitka).

Ovdje vlada mišljenje da se nijedan napitak ni približno ne može usporediti s ovim neobičnim pićem, a zaista se mora reći da izvanredno prija; makar se i ne dodaje šećer, napitak je ipak ugodno sladak. Naziva se „sultanov napitak“ i pije se u cijeloj zemlji.

U Keniji, Mozambiku, Senegalu i Sudanu se kava i danas kuha onako kako su to voljeli nekadašnji gospodari - na „europski“ način.

Kavina zrnca prže se jako, baš kao i Talijani, a za prženje upotrebljavaju posebnu tavu, koju drže iznad vatre pripremljene od drvenog ugljena. Gotovo sasvim crno ispržena kavina zrnca samelju i izmiješaju s klinčićima ili nekim drugim domaćim začinima. Tako kuhana kava postaje „engleska“. Kad je dovoljno odstajala, ulijevaju je u šalice kroz cijedilo ispleteno od trave, kako to vole Francuzi. Ta Sudanska kava tako je ugodnog mirisa da joj nisu potrebni nikakvi dodaci, pa ni mlijeko ni šećer. Pije se u malim šalicama.

Prije nego što počinju piti kavu, Sudanci na uobičajeni arapski način peru ruke, polijevajući ih vodom iz bakrenog vrčića.

U Grčkoj će vas iznenaditi sa 35 vrsta kave, „glikos“, „metrios“, „sketos“..... su samo neke od njih. Na iznenađenje turista, poslužitelj se nikada neće zabuniti u vrsti naručene kave, bez obzira koliko različitih se naručuje. Kava se tradicionalno pije iz malih šalica bez ručke, ali i espresso se poslužuje sa čašom ledene vode.

U Nepalu postoji običaj koji se može nazvati „pre-paid coffee“. Siromašan čovjek može otići u kavanu i popiti šalicu kave na račun kavoljupca koji je tu kavu platio prije ostavljajući polog za onoga tko želi popiti kavu.

Prevladava mišljenje da se u Indiji pije samo čaj, no ona ima dugu tradiciju uživanja u kavi. Po predaji, legendarni indijski hodočasnik Baba Budan uspio je prokrijumčariti kavino sjemenje (po nekima sadnice) iz Meke u Mysore, južna Indija, oko 1600. godine. Ona je rasla, uspijevala i uskoro je ne samo tu već u cijeloj južnoj Indiji bilo mnogo kavinih stabala. Uskoro je osvojila sve, osim područja sjeverne Indije, tamo se i dalje pije čaj.

Uz topli obrok u južnom dijelu Indije (obično se sastoji od variva i voća) obavezno se pije kava. No, mnogi je piju i mimo obroka, preko dana ili ujutro odmah nakon ustajanja. Osim smeđeg šećera od palminog soka, većina stavlja u kavu mlijeko.

Kava se pije i za vrijeme ili poslije ručka, glavnog obroka. Kasno poslije podne, u vrijeme kad se u Engleskoj pije čaj, U južnoj Indiji ponovo je vrijeme da se pije kava. Uz nju se poslužuju kolači od lepirnjača, leće, krumpira, krupice od riže, začinjeni korijandorom, đumbirom, senfom, paprikom i lukom.

Za europske okuse ljutine, svaki gutljaj kave između različitih poslastica smatra se „nebeskim darom“, ponekad se čini da bi se mogla popiti cijela bačva kave, da ublaži ljuti okus.

Kavu s vrhnjem piju i Skandinavci.

Englezi su dobili svoju kavanu zahvaljujući židovu Pasqua Rose-u, koji ju je otvorio u Londonu kod crkve svetog Michaela u Kornhilu. Ta kavana iz 1652. godine prvo je bila „radnička kavana“. O kavi i Engleskoj kavani iz vremena Charlsa II. pisao je William H. Ukers 1674. u knjizi „All about coffe“. Duborez iz iste godine vjerno nam oslikava izgled ljubitelja, odijevanje i pijenje kave u kavani tih godina. Kako se pije kava i kako to izgleda, može se vidjeti iz slike Mary Evans iz 1847. godine. Koliko je kava značila Englezima govori i podatak da ih je 1820. bilo u Engleskoj 9.000 (nije zabuna, devetisuća).

Najveće osiguravajuće društvo na svijetu Londonski Lloyd u svojim poslovnim prostorijama gdje su se skupljali ljudi koji su trgovali bili su posluživani kavom, što je zahvala i tradicija, Lloyd je zapravo bio 1680. godine, na početku svojeg rada – *kavana*. U toj su se kavani sastajali vlasnici brodova te se Lloyd najprije, a i vrlo dugo, bavio isključivo pomorskim osiguranjem.

Naime, sredinom 17. stoljeća stanovnici europskih gradova počeli su se naveliko sastajati u kavanama ne samo radi zabave nego i zbog razgovora o poslovima. London je u to vrijeme već imao stotinjak kavana svaku s karakterističnim nazivom i znakom iznad vrata.

U kavane oko katedrale Sv. Jamesa i Westminstera često su zalazili političari, kavane u blizini katedrale Sv. Pavla bile su okupljalište svećenstva i teologa. Književnici su se sastajali u Willovoj kavani u Covent Gardenu, gdje su tri desetljeća pjesnik John Dryden i njegovo društvo analizirali i raspravljali najnoviju poeziju i drame. Kavane oko kraljevske burze bile su pune poslovnih ljudi od kojih su neki u kavanama redovito boravili nekoliko sati kako bi ih njihovi suradnici mogli lako pronaći. Knjige su se prodavale u Manovoj kavani u Chancery Laneu, a različiti su se proizvodi

kupovali i prodavali u nekoliko kavana u kojima su se održavale dražbe. Neke su kavane bile tako usko povezane s određenim djelatnostima da je Tatler, londonski časopis pokrenut 1709. godine, koristio nazive kavana u naslovima svojih članaka. U prvom je izdanju pisalo: „U članku Whiteove čokolaterije opisat ćemo kavu, užitak i zabavu; pjesništvo u rubrici Willove kavane; učenje pod naslovom Grčke kavane; strane i domaće vijesti donosimo iz kavane Sv. Jamesa“. Richard Steele, urednik Tatlera, kao svoju poštansku adresu naveo je Grčku kavanu, koja je bila omiljena u znanstvenim krugovima.

U 18. stoljeću u Engleskoj je bilo na tisuće kavana, a u Londonu je ženama bio zabranjen pristup. Europske kavane funkcionirale su kao Internet u naše doba.

Put otvaranju poznatih engleskih pubova (točionica, gostionica) kao okupljalištu muškog društva, prema povjesničarima gastronomije, bio je zahvaljujući kavanama kao prvim javnim okupljalištima muškog društva. Kad su Englezi, zahvaljujući zubnom tehničaru Pino Riservato koji je donio prvi Gaggia-stroj, upoznali espresso kavu, a spretni Škot Maurice Ross otvorio u londonskoj četvrti Soho prvi kafić „Moka Bar“ sa dnevnom količinom od tisuću šalica, kava ih je ponovo osvojila i postala veliki konkurent čaju.

Broj kafića je naglo rastao tako da ih je 1960 u Londonu bilo već 500. Vlasnici su se počeli natjecati u što bogatijoj i raznolikoj opremi, tako da se dekoracija viđena u noćnim lokalima počela koristiti i za kafiće.

U knjizi „Čaj i kava“, Edward Bramah se tome izruguje na svoj način:

...džungla je stigla u London, a za njom Montmarte, Costa Brava i Mont Bay - velika zbrka svih mogućih elemenata konstrukcija i stila što posjetioce doslovce zaluđuje Da situacija bude još gora, posvuda su i tropske biljke, kao „ukras“ na stropovima i zidovima.

Ta ludost ubrzo je prošla, i novi modni pravac „Swinging London“ pretvara kafiće u restorane, snack-barove, pivnice ili diskoteke. No, jedno je uvijek ostalo - sjajni Gaggia strojevi za kavu i dalje rade.

Kava se često poslužuje u kombinaciji s mlijekom, a prilično je omiljen i – cappucino.

Sredinom 17. stoljeća Nizozemci su kavu kultivirali na otoku javi te je dobila ima Java. Gradonačelnik Amsterdama ponudio je 1714. kavu francuskom kralju Luju XIV. (prema prvoj legendi upoznao ju je zahvaljujući turskom ambasadoru Sulejman Agi) kojem se toliko svidjela da ju je odmah odnio u Francusku i naredio svojim botaničarima da je odmah presade u pariški Jardin des Plantes (Europski botanički vrtovi bili su rasadište za širenje kave po svijetu) i počnu saditi kavu. Mornarički časnik Gabriel Mathieu de Clieu vjerovao je da će biljka odlično uspijevati u toploj klimi Martinika. Nakon što se preživjeli napad gusara i veliko nevrijeme, de Clieu i njegova posada donijeli su biljku kave, u kristalnoj vazi, na Martnique, a odonuda se proširila američkim kontinentom.

Prvu kavanu otvorio je isti čovjek koji je otvorio i prvu londonsku kavanu, nakon što je preselio u Haag. Nedugo iz toga otvorena je kavana u Amsterdamu.

Nizozemci, koji su do 1938. godine bili poznati po svojoj pripremi kave, pripremaju je i poslužuju s mnogo ljubavi. Zrnca prže s mnogo pažnje, ni presvjetlo ni pretamno, a kavu obično cijede i piju s vrhnjem. U bilo kojoj Nizozemskoj kavani, a ima ih bezbroj, dobiti će te izvrsnu kavu a uz nju vrhnje ili tučeno slatko vrhnje, šećer i čašu vode.

Švođani, kao i Nizozemci, piju srednje prženu kavu u kombinaciji sa slatkim vrhnjem.

U Danskoj se pije i crna bez vrhnja, ali se uz nju jedu kolači ili torte s vrhnjem. No, priprema se nešto drugačije, prečesto se zakuhava ili predugo drži topla, kao na *finskim posijelima*. Walter Bacon opisuje jedno takvo posijelo;

Iako finsko posijelo uz kavu, u stvari, nije ništa posebno, mora se paziti na desetak i više pravila. Procedura počinje kod žena; najstarijoj se kava mora prvoj ponuditi. Potom dolaze na red muškarci. Da bi se znao točan redoslijed i moglo početi kod najstarijeg, muškarce pitaju za starosnu dob. Na pitanje obično ne odgovaraju ili kažu da im je svejedno kome će se kava prvome ponuditi. Poslije prve šalice nitko ne pita može li dobiti još jednu - svi čekaju da djevojka ponovo prođe i natoči im kavu točno prema istom redoslijedu kao i dotad. I tako sve dok se društvo ne raziđe.

Po „Guinesovoj knjizi rekorda“ Finci su najveće kavopije u svijetu. Godine 1977. svaki je Finac popio 11 kg kave. A kako izgleda finski običaj pijenja kave:
- za deset osoba (na finskom posijelu rijetko je manje gostiju) stavite u veliki lonac 50 šalica svježe hladne vode. Prije nego što voda zakipi, dodajte 50 do vrha punih čajnih žlica „normalno“ mljevene kave i pustite kuhati deset minuta. Uklonite lonac s vatre i stavite u kavu suhu riblju ljusku, da talog bolje sjedne. Nakon toga nalijte kavu u posudu iz koje se poslužuje gostima. Kad se isprazni ponovo se napuni. Na stol dolazi najljepši stolnjak, a na stolnjak različite poslastice; na jedan kraj sendviči i različiti kolači, a na drugi kraj sladoled s tučenim vrhnjem, voćem, pudingom, slatkišima i dr. Gosti poslije svake ispijene šalice obiđu stol i uzmu pripremljene poslastice. Nitko ne popije manje od pet šalica kave.

Francuzi cijene šalicu dobre kave u ugodnoj kavani ili kod kuće.

Nema doručka bez velike šalice kave s mlijekom (kava i vruće mlijeko u jednakoj količini) uz svježe pecivo, bijeli kruh, maslac i marmeladu.

Poslije ručka i večere obavezno slijedi crna kava bez mlijeka u malenim šalicama.

Espresso se tradicionalno pije za šankom u opuštajućem razgovoru s prijateljima. Navečer, nakon večernjeg pića, piju manju šalicu kave.

U Normandiji kratka kava poslužuje se s čašicom Calvadosa (rakija od jabuka), a u južnoj Francuskoj s likerom od anisa i svježim tučenim vrhnjem.

Tajna francuske kave je, ne u cikoriji kako mnogi misle, nego u jako prženim zrncima i načinu cijeđenja.

Običaji uz kavu u Francuskoj se nisu mijenjali desetljećima, što se može vidjeti iz opisa datiranog iz 19. stoljeća:

Pošto ste naručili kavu, konobar će vam donijeti poput snijega bijelu šalicu na isto takvom tanjuriću, tri kocke šećera i malenu čašu. Tu malenu čašu zacijelo vam nudi računajući da ćete možda uz kavu popiti kakav liker ili neko drugo žestoko piće. Potom se pojavljuje drugi konobar, noseći u desnoj ruci srebrnu posudu, a u lijevoj također srebrnu posudu samo otvorenu. U jednoj posudi je kava, a u drugoj vrhnje. Ukoliko kažete da ne želite mlijeko, konobar će vam uliti kavu do vrha, tako da ćete se uplašiti da će naliti kavu i u tanjurić. Za tri kocke šećera ta „crna kava“ se gotovo ne može piti, ali zaslađena spada među najbolje napitke. Napitak budi umrtvljena osjetila, prija i najrazmaženijem ukusu, pospješuje mišljenje, a čak je pravi užitak promatrati tu divnu boju. Ta kava je uistinu jedinstvena u svijetu!
Još samo jedan trenutak i čudo počinje djelovati..... najviši od svih užitaka. Ne mogu ga dočarati riječima!

Kralj Sunca Luj XIV. (1638-1715; francuski kralj od 1643.) je svoju prvu kavu popio zahvaljujući turskom ambasadoru Sulejman Agi, koji ju je ponudio 1666. godine uz pompu i orijentalnu kićenost. Sjemenke s toga grma prenesene su kasnije na Otok Ponovnih Susreta (The Island of Reunion), u to vrijeme znan kao Otok Burbona (The Island of Burbon). Zrnje, podrijetlom s pariškog stabla kave raširilo se svijetom i postalo poznato kao – „burbonska kava".

Do 1669. godine navodno je u Parizu bilo više od 200 kavana!

Metresa Luja XV. madame de Pompadur (1721-1764), obožavala je kavin napitak tako da je ona posluživana njoj i kralju u ambijentu pune raskoši (bakrorez J. Beauvarleta iz 1755. prikazuje taj prizor). Kavu je, po arabijskom običaju, posluživala Nubijka, a pila se iz posebnih porculanskih šalica, koje je Mme de Pompadour dala izraditi u francuskoj tvornici porculana Sévres. Tajnu pravljenja porculana, koju je tvornica držala u tajnosti, Mme de Pompadour je pomoću svojih uhoda otkrila, tako da je Nijemac Böttger u Drezdenu i sam počeo proizvoditi dragocjeni francuski porculan. Eto, kako je i kava utjecala na tijek proizvodnje porculana.

Koliko je kava značila na francuskom dvoru, a i kasnije, govori nam i to, da je kao znak uspješnog udvaranja dami i njezinoj ljepoti, najcjenjeniji poklon bio - porculanska šalica na kojoj su bila umjetnički nacrtana prsa lijepe Marije Antoinette, supruge Luja XVI.

Francuski pisac i filozof François Marie Arouet, svakom poznat pod imenom Voltaire (1694-1778) pio je dnevno pedeset (50!) šalica kave, neki njegovi suvremenici kažu i do sedamdesetdvije (72!). Na prijateljska upozorenja da je kava otrov koji djeluje vrlo spora, odgovarao je u dobi od osamdeset godina:

Zaista je kava bez ikakve sumnje vrlo polagani otrov, jer ja je pijem već pedeset godina, a njezino se (otrovno) djelovanje još nije pokazalo.

Neposredno prije francuske revolucije većina buntovnih intelektualaca i parlamentaraca okupljala se u mjesnim kavanama i uz kavu razmjenjivala radikalne političke ideje.

Priča se da je i Napoleon (1769-1821) volio kavu, naročito jaku. Navodno je jednom izjavio kako ga jaka kava, i u dovoljnoj količini, čini bodrim i unosi u nj vatru, težnju za velikim djelima i daje mu neobičnu snagu.

Dobar naputak za pripremu kave i kakva ona mora biti, navodno je dao, francuski diplomat i prelat Talleyrand (Périgord Charles Maurice de, 1754-1838):

... crna kao đavo, vrela kao pakao,
čista kao anđeo, slatka kao ljubav,
takva bi kava trebala biti !

Danas je jedna od najpoznatijih ne samo u Parizu nego i u svijetu Café de la Paix (Kavana mira).

Balzac je 1842. godine izjavio da je u godinama kada je stvarao djelo „Ljudska komedija“ popio oko tri tisuće kava.

Prvi espresso aparat napravljen u Francuskoj je u 1882. godini.

Poput Arapa, i Francuzi i Nizozemci ljubomorno su čuvali „svoja prava“ na kavu, a zahvaljujući jednoj romanci kava se proširila u ostale kolonije. **Portugalski** časnik (neki kažu da je to bio brazilski časnik) Francisco de Melo Palheta, koji je pozvan arbitrirati u sporu između Francuza i Nizozemaca u Francuskoj Gvajani, zaveo je ženu francuskog guvernera i ona mu je omogućila dočepati se sjemenja kave. Vješto zakamufliravši sadnice u buket cvijeća prenio ih je u Brazil.

Jedan od najvećih skladatelj **Njemačke** i svijeta, Johann Sebastian Bach (1685-1750), zamolio je pisca, poznatog Picandera u Lajpcigu, da mu napiše pjesmu o kavi. Veliki skladatelj je na te stihove napisao majstorsku muzičku kantatu 1732. god., u kojoj, među ostalim, stoji i slijedeći stih:

Oh, kako prija kava slatka, ljepše nego tisuću poljubaca, ugodnije od najboljeg muškatnog vina !

Pravi razlog skladanja kantate je slijedeći: kava je u 18. stoljeću došla u Prusku, pruski vladar Fridrih Veliki izjavio je da njegovi podanici moraju piti pivo, a ne kavu, jer je profit od kave odlazio u inozemstvo, a od piva u njegovu riznicu. Iz protesta Bach je skladao kantatu *Kaffeekantate* (Kantata o kavi)

Osebujni Ludwig van Beethoven (1770-1827) toliko je volio kavu, da je za svaku šalicu kave izbrojio točno 60 zrna, ni jedno više ni manje !

Prije nego što se proširilo u druge zemlje, „čavrljanje uz kavu“ bilo je tipično njemački običaj, a pod njim se podrazumijeva unaprijed dogovoren ili slučajan sastanak gotovo isključivo ženskog društva koje je uz kavu kod kuće, u kavani ili u slastičarnici razgovaraju o vremenu, modi, muškarcima, susjedima ili o čemu drugome. Zli jezici tvrde da nema teme koju ne dotaknu.

U knjizi „Njemačka kuhinja“ (The Cooking of Germany) Nik Standen Hazelton opisuje jela što gostima stoje na izboru u poznatoj kavani „Kranzler“ u Berlinu:

..može se naručiti maleni odrezak s gljivama na tostu, juha od kornjače, kajgana od tri jaja, hladni naresci. A tek ponuda slastica! U kavani Kranzler nude: pet različitih voćnih torti, osam torti s tučenim slatkim vrhnjem, petnaest krem-torti, dvadeset jednu vrstu kolača i isto toliko vrsti peciva.

Njemački humorist Jean Paul, o kavinom djelovanju je rekao:
„Trebalo mu je samo natočiti kave, da piše stvari, koje će uzhititi cijelo kršćanstvo

Nijemci u šalicu kave dodaju kondenzirano mlijeko ili slatko vrhnje. Rado piju filter-kavu, instant kavu ali i kavu bez kofeina. S kavom vole poslužiti čašicu rakije višnjevače.

Filter za kavu izumila je 1908. kućanica iz Dresdena Melitta Bentz. Njezin izum plod je težnje da napravi savršenu kavu bez gorčine uzrokovane prekuhavanjem i koja ne bi imala talog na dnu šalice. Dosjetila se da uzavrelu vodu prolije po mljevenoj kavi prethodno postavljenoj u filter. Eksperimentirajući upotrebljavala je razne materijale, sve dok nije iskoristila papir za upijanje na bugačici kojom se njezin sin služio pišući domaće zadaće. Nekoliko mjeseci nakon toga s mužem je osnovala tvrtku Melta Bentz, a na sajmu u Leipzigu prodala je 1200 filtera. Ista tvrtka 1962. patentirala je i pakiranje kave u vakuumu.

Švicarci piju espresso s dodatkom mlijeka, poznatiji kao – *macchiato*.

Teško je u svijetu naći narod koji se više oduševljava kavom od **Talijana**, te nije stoga čudno da je upravo Talijan Achile Gaggia svijetu poklonio savršen stroj za kuhanje kave. Kava što se u tom stroju vrlo brzo priprema (zahvaljujući cijeđenju pod visokim pritiskom) naziva se „espresso“, a u Italiji se gotovo isključivo pije ta vrsta kave. Stroj je izrađen 1946. godine i s vremenom je usavršavan i u svijetu je poznat kao „Gaggia-espresso“. Za šalicu brze kave - espresso - brzo, najzaslužniji je Luigi Bazzera koji je 1901. načinio prvi komercijalni aparat za espresso. Dvije godine poslije Francesco Illy proizveo je još savršeniji aparat, dok je aparat nalik današnjem 1946. stvorio Achille Gaggia.

Crna i vrlo jaka kava pije se u Italiji kao klasičan „espresso“. Da bi joj dodali „okus Mediterana“, neki dodaju komadić limunove kore. S mlijekom zakuhanim u drugom Gaggia-stroju i malo kakaa ili cimeta dobiva se klasičan - capuccino, nazvan tako što je bojom sličan mantiji redovnika kapucina.

Šalici espressa često pridodaju i čašicu grappe, poznate talijanske voćne rakije.

Kavu je Europa upoznala preko Venecije. U početku su ljudi bili oduševljeni, ali kler nije bio istog mišljenja, jer je navodno odvlačio ljude iz crkve. Tadašnji biskupi obratili su se papi Clementu IX (1667-1669) da zabrani taj đavolski napitak. Nakon probe tog mirisavog crnog napitka, papa se toliko oduševio da ju je cijelu odjednom ispio, i navodno kazao:

Ovaj je napitak tako divan da bi bio grijeh prepustiti ga nevjernicima. Sotonu ćemo savladati tako da piće krstimo, pa će postati pravo kršćansko piće!

Još i danas postoje slavne povijesne kavane poput „Florijana“ na venecijanskom Trgu svetoga Marka.

Stare talijanske kavane nisu nimalo sličile današnjim. To su bile nenamještene prostorije, većinom bez prozora ili sa nekim prozorčićem i slabo osvijetljene. Iako tamne, u njima su se okupljali na zajedničke razgovore „uz kavu“ pravnici, trgovci, mešetari, radnici, liječnici, pisci i umjetnici. Prve talijanske novine *Il caffè* nazvane su po kavi. Osnovala ih je skupina ilustratora iz Lombardije okupljena oko Academie dei Pugni.

Austrijanci uz kavu s tučenim vrhnjem poslužuju ukusne kolače, čokoladu i razna peciva. Bečka kava svoj fini specifični okus djelomično duguje dodatku male količine suhih smokava.

Oko prve bečku kavane ima dosta događaja koji su bitno utjecali na povijest Europe. Turci su po drugi put opsjedali Beč 1683. godine (prvi put 1529), ovog puta sa ogromnom vojnom silom čvrsto uvjereni da će ga osvojiti. Da se u sve nije umiješao običan tumač, po nekima Poljak, a po drugima Mađar, Franz Georg Kolschitzky, tko zna kako bi se sve završilo. Veliki protivnik turske vojske a ujedno spretan i srčan, odao je turske položaje kršćanskoj vojsci koja je pod komandom Jana Sobjeskog branila Beč. Noću se neopazice provukao kroz turske straže i probio u kršćanski tabor. Nakon što je dao dragocjene podatke, opet se vratio u turski tabor. Slijedećeg dana Turci su bili iznenađeni snažnim napadom kršćanske vojske i potučeni do nogu, ostavivši ogroman plijen, pobjegli. Među ostalim tu je bilo i 500 vreća sirove kave. Za velike zasluge Beč je Kolschitzkog proglasio svojim građaninom i, na njegovo traženje, poklonio mu sve zalihe zaplijenjene turske kave. Opet po pričanju, slučajnim požarom ratnog plijena zapalila se i kava, oko koje se počeo širiti divan kavin miris. Znajući čemu služi kava, Kolschitzky dobiva dozvolu da otvori prvu privatnu kavanu. Obzirom da Bečanima nije odgovarala turska kava, a da bi ih na nju navikao, u kavani je posluživao procijeđenu kavu koja je sad bila bez taloga. Da još poboljša tek, kavi je dodao malo meda i neznatnu količinu mlijeka i vrhnja. Na taj način nastala je i prva melange - bečka kava. Taj novi napitak, ukusan i ugodan za uživanje zadržao se sve do današnjih dana, i proširio cijelim svijetom. Svoju ponudu u kavani Kolsckitzky proširuje na kifle i ostale vrste peciva, što je ljude još više privlačilo u kavanu. Ubrzo poslije toga kavane su „nicale“ jedna za drugom, tako da je skoro svaki Bečanin imao „svoju kavanu“, u kojoj su se sastajali svi, bez obzira na stalež.

U pravoj bečkoj kavani kava se poslužuje zajedno s čašom svježe vode (poslužitelj će u pravilnim razmacima donijeti uvijek novu čašu svježe vode) i s novinama, a samu kavu možete birati od male crne, oplemenjene s malo mlijeka, zatim s konjakom (zovu je margilowan), carsku mješavinu eventualno i sa jajem (Kaiser Melange mit verquirltem Ei). Ako vam se ne sviđa ni jedno od tih, možete dobiti jednopreg ili dvopreg (Einspänner ili Doppelspänner). Osim što Bečlije piju oko trideset vrsti raznih kava, bečka kava stvorila je dvije stranke, oštro suprotstavljene. Pripadnici jedne tvrde da se kava mora piti odmah poslije objeda, jaka i gorka, jer tada pomaže probavi. Druga stranaka tvrdi da se mora piti spravljena po vlastitom naputku, kad god se to hoće. Poznata bečka kava (Wiener Kaffe) svoj fini i posebni okus djelomično duguje i maloj količini smokava koje su joj dodane nakon pečenja i mljevenja. Karlovarska kava s mirodijama (Karlsbader Kaffegewürz) sadržava znatan dio smokava i dr. Uz kavu poslužuju se razni kolači (za prave sladokusce i znalce, slastičarnica je poseban ugođaj), a kaže se da ni jedan ne ide tako dobro uz kavu kao Marmorgugelkupf (mramorni kuglof).

U **Rusiji** crna kava se poslužuje sa šećerom i kriškom limuna. Čašica votke često se pije zajedno s kavom.

A što reći o **amerikancima**, „peračima kavinih šalica“, dovoljno govori, stari, oglas iz New York Evening Post-a:

želim sebi muža koji u rano jutro pije dobru, vruću, jaku crnu kavu. Sasvim mi je svejedno ako bi se ti udala za nekoga koji radije pije ujutro mlijeko pa i ako je protivnik kave. Jer ja poznajem čarobnu snagu kave, i kuhat ću svom mužu dobru kavu. Neću nikad biti žalosna ako mu za oko zapne neka ljepotica. Svakog ću dana za njega raditi slijedeće: jutro i večer zasladit ću mu kavom. Tad mu ni najljepša djevojka na svijetu neće moći u njegovu srcu raspiriti plamen ljubavi.

Američki pisac W.H.Ukers (godine 1674.) o kavi kaže:

Najzanimljivije je u povijesti kave da je ona svagdje gdje je stigla izazvala pravu revoluciju. To je najradikalnije piće koje je narod nagonilo da razmišlja. A kad narod počne misliti, tiranima i protivnicima slobode uvijek postaje opasno

Prva kavana otvorena je u New Yorku 1696., nazvana „The King's Arm, no najslavnija je sedamkatna kavana „The Exchange Coffee House“ podignuta 1808. u Bostonu.

Amerikanci najčešće piju kavu razblaženu s vodom. U skuhanu jaku kavu dodaju čašu vruće vode i piju iz velikih šalica. Osim američke, osobito je popularna filtar-kava. Od početka 70-tih godina 20. stoljeća Amerikanci počinju pokazivati sve veći interes za kvalitetu prženja, mljevenja i spravljanja kave na europski način.

Kubanci piju tamno prženu, bogatu i vrlo slatku kavu. Većina Kubanaca dan započinje s nekoliko šalica espressa s dodatkom mlijeka. Kasnije, tijekom dana, piju čisti espresso bez mlijeka.

U **Bosni** piju jaku crnu kavu spravljenu na osobit način. Kava (kahva) se ne kuha, već se „peče“. Vrelu kavu piju iz malih okruglih šalica bez ručke – „fildžana“, srčući je tako da se na putu do usana dovoljno ohladi. Poslužuju je sa kockicama šećera i ratluka – slatke orijentalne slastice s komadićima oraha. Užitak pijenja kave bez pripaljene cigarete za većinu je stanovnika u Bosni je nezamisliva.

Hrvati cijene umjereno jaku i ne pretjerano slatku kavu, najviše espresso. Espresso je potpuno istisnuo „tursku kavu“ koja se jedino pije u domaćinstvima. Društvenim običajem jutarnjeg ispijanja kave većina odraslih Hrvata započinje dan tijekom kojeg do večeri ispije još nekoliko šalica. U trendu je kava s dodatkom mlijeka i čokolade. *Cappuccino* i *macchiato* potiskuju kavu sa šlagom, posebno omiljenu među Hrvaticama. Sve više, pogotovo mladi, koriste brze instant napitke na bazi kave.

Kava je i u Hrvatskoj prvo piće koje se ponudi gost.

STARI IZRAZI ZA KAVU U NEKADAŠNJOJ TURSKOJ HRVATSKOJ

Akšamija kava	kava koja se pije poslije zalaska sunca
Biberlija kava	ironičan izraz za kavu u koju nije stavljen šećer, pa je gorka
Ćailnica proljevuša	kava koja se slučajno prolije kad je na poslužavniku ili kad je gost pije. Stari običaj je bio ako nekom fildžan ispadne, a ne razbije se, da ga namjerno razbije i plati
Čibukuša kava	kava koja se pije uz pušenje čibuka
Grkača kava	pije se bez šećera, a i preprži se da bude što gorča
Gustulja kava	kava koja se malo uzmuti da i talog (telva) uzavre da bi bila što gušća
Ikindijuša kava	pije se oko ikindije (ikindija je treća molitva po redu kod Muslimana poslije svanuća). Ovu kavu piju najviše žene i tada je malo čavrljanje („trač-partija“)
Jemenija kava (*beg-kahva*)	najglasovitija i najbolja kava koja je dolazila iz Jemena. Kako je bila vrlo skupa, kupovali su je samo bogataši ili begovi
Kahvić	kaže se za kavu, koja ima dosta kajmaka. Ta kava ne smije uzavrijeti jer tada kajmak padne na dno
Kalokača kava	kava koja se kuha na lopati na kojoj je žar od ugljena. Ta vrsta kave radila se ljeti
Mangaluša kava	radi većeg užitka (čeifa) ta kava se iznosila na mangali (mangala-posuda posebnog oblika od bakra, mesinga, pleha ili zemlje u kojoj se drži žeravica za podgrijavanje kave ili jela)
Medača kava	kava koja se sladila medom umjesto šećerom
Poručka	kava koja se poslužuje poslije ručka, ali samo jedan fildžan
Priljevača	kava koja se pije, a u ibrik dodaje vruća voda bez kave
Promješa	kava se nije smjela miješati, nego je to bio dužan napraviti kafeđija
Sade – kava	kava bez šećera
Sikter-kahva	sikteruša (tur. ar.) završna kava, kava kojom domaćica posluži na kraju poslije svih drugih čašćenja. Ime je došlo otud što se pretpostavlja da je poslije ove kafe red da gosti odu
Smočuša	kava koja se pije s kockom šećera tako da se šećer umoči u nju, stavi u usta i onda preko kocke pije ili srče kava
Sprža	kava koja prži kad se pije, dobra kava
Srkulja	kava koja se radi većeg užitka srče i to tako da se dobro čuje
Tahimska	kvalitetna kava koja se nije mljela nego tucala (tahamis – radionica za prženje kave, dućan za prodaju popržene i samljevene kave. Tahamis se zvala čaršija u Sarajevu s lijeve strane Miljacke od Carevog do Principova mosta)
Tankača	tanka kava (slaba kava)
Tatlija	previše zašećerena kava (turski tatli – sladak)
Tirjatlija	kava s malo šećera
Tolota	loša kava
Zijatetka	kava koju piju žene kad se međusobno posjećuju

KAVA I PRAZNOVJERJE

Moć kavinog napitka dugo je korištena kao rekvizit vračeva i svećenika, dolaskom u Europu mnogo se izgubilo od tog praznovjerja. Kavin talog iz prevrnute šalice, kao sredstvo proricanja budućnosti, proširio se Europom u 18. stoljeću, da bi stoljeće kasnije zaludio Europu. Gatare je opisao Krünitz, 1748., u svojoj „Ekonomskoj Enciklopediji“ pišući o tim „gospođama-šalicama (Tassenfrau):

Gospođa-šalica je neka postarija ljudska prilika, koja ne zna ili neće da na častan način sebi zasluži kruh i prehrani se. Poneka gospođa-šalica nema ni cijelu suknju na tijelu. Sve su to mahom starije žene, koje valja promatrati kao greške u registru spolova cijele ljudske vrste.

Kavu najprije valja skuhati i, što se samo po sebi razumije, nekoliko šalica dati popiti gatalici, kako bi njezin duh živnuo. Čim ona time dođe u odgovarajuće stanje, napuni jednu šalicu do polovine gustom kavom. Tad ju uz glupi izraz lica, popraćen obješenjačkim grimasama, tri puta, ni jedanput manje ni jedanput više, okreće kako bi se talog ravnomjerno rasporedio o cijeloj šalici. Tekući dio kave odlije, podigne šalicu uvis i promatra je iznutra. Znatiželjne mušterije stoje pred tim proročištem lebdeći između straha i nade.

KAVA (i ono što okružuje kavu) U SNOVIMA

Bar	gubitak novca, svađa u porodici
Gostionica	dobra budućnost
Gostioničar	mnogo novca i bogatstva
Džezva, ibrik	dobre vijesti; partner vam je postao nestrpljiv, pređite sa riječi na djela
Piti iz džezve, ibrika	veselje
Kava	čežnja za ljubavnim doživljajima, koja će se i ostvariti
Pržiti kavu	gosti ali i srdžba i nesloga
Mljeti kavu	svađa, umiranje
Kuhati kavu	sklad u porodici
Piti kavu	čuvaj se da ne širiš glasine o nekom iz bliske okoline, nesreća i zapreke, čuvajte se intriga
Gatati na kavu	lakovjernost, prevariti će vas na poslu
Sanjati gataru	očekujte nemirna vremena
Kava sa cikorijom	sreća
Kavom trgovati	utjeha u žalosti
Kavu prosipati	pravit ćeš dobre poslove
Kavana	uludo provodiš vrijeme, čeznete za ljubavnim doživljajima, radosna vijest
Konobar	nepredviđeni izdaci
Konobarica	znak veselja i radosti
Krčma, sjedit s puno gostiju	simbol svađe sa susjedima
Šalica	ugled
Kupovati šalicu	poziv u goste
Razbiti šalicu	odricanje u ljubavi
Dobiti šalicu na dar	steći vjerne prijatelje
Pokloniti nekome šalicu	rado si viđen gost
Piti iz šalice	sreća u ljubavi
Šank	mnogo će vam obećavati ali će malo obećanja ispuniti
Ubrus	sami ćete upropastiti svoju sreću
Žlica	sigurna budućnost, veselje u društvu, zadovoljstvo na poslu
Čistit žlicu	razmislite o svojim postupcima prema drugoj osobi
Srebrna žlica	poziv na gozbu

U Kolumbiji „domovini“ kave, kaže se:

Kava mora biti vrela kao djevojka u prvoj bračnoj noći, slatka kao i idućeg jutra i crna kao kletva majke kad za to sazna.

Naša narodna o kavi:

Slatka ko med, crna ko vrag, vruća kao pakao.

Č A J

Tri su najžalosnije pojave na svijetu:

mladost upropaštena lošim školovanjem,
slika čiju ljepotu umanjuje divljenje prostaka, i
uništavanje dobra čaja nesavršenom pripremom

(pjesnik Li Zhilai)

Ako ti je hladno, čaj će te ugrijati,
ako si uzrujan, on će te ohladiti,
ako si potišten, on će te razvedriti,
ako si uzbuđen, on će te umiriti.

(Wiliam Ewart Gladstone 1809.-1898.; engleski državnik i reformator u doba kraljice Viktorije)

O ČAJU I NJEGOVOJ POVIJESTI

Jednako kao što ima fanatičnih ljubitelja kave, tako postoje i oduševljeni prijatelji čaja. U mnogim krajevima, pogotovu u nordijskim zemljama, ljudi više cijene čaj od kave. Postoje brojne vrste čaja, pa će svaki ljubitelj izabrati onu koja najviše odgovara njegovom osobnom ukusu.

Do druge polovice 16. stoljeća Europljani nisu znali što bi s tim sušenim listićima, koje su trgovačke karavane donosile s Dalekog istoka. Bilo je naputaka (recepta) poput ovog: *listiće skuhati, posoliti, pomiješati s maslace i – pojesti*. Portugalski redovnik Jasper de Cruz prvi je naučio najosnovnije o čaju i to – zapisao.

Čaj se Europom počeo širiti iz Lisabona, jer je Portugal tada imao najveću trgovačku mornaricu. Sredinom 17. stoljeća, dok su trajale burne rasprave o tome je li čaj zdrav ili nije, najveći su njegovi potrošači bili Francuzi i Nizozemci.

Poznato je da su Englezi najveći obožavatelji čaja na svijetu, te je čaj u pet popodne, tj. five o'clock tea ili tea-time, postao sastavni dio dnevnog obreda, pa se i kaže da Englezi vjeruju u boga samo nedjeljom, a u svoj čaj svaki dan. Ništa manje ga ne hvale kao i mi naše vino.

Kraljica Katarina, žena Chalesa II. (1660-85), je kao dio miraza na dvor donijela veliku škrinju čaja i započela s običajima koji se i danas obavlja u kraljevskoj obitelji. Anna, sedma vojvotkinja od Bradforda, u ranom je osamnaestom stoljeću prva upriličila popodnevnu čajanku, a grof Sanroich je svojim gostima uz čaj ponudio kruh s različitim premazima.

Engleska poslovica kaže: *put do neba vodi preko čajnika*, a jedna kineska mudrost uvjerava nas da se: *čaj pije zato da bi se zaboravila buka svijeta* (Tien-Yi-Hong).

Lišće grmolike biljke čajevca, *Thea S. var. Assamica Sins*., sa zimzelenim, dugoljastim nazubljenim listovima i pravilnim bijelim ili donekle ružičastim mirišljivim cvjetovima, koristi se za pripravljanje čarobnog napitka već barem oko 5000 godina. Kad ne bi bili obrezivani radi lakše berbe grmovi bi dosezali visinu od gotovo devet metara.

Postoji nekoliko legendi o tome kako su ljudi počeli piti čaj, a jedna je i ona o kineskom caru Shen-mingu (tijelom čovjek a glavom bik), koji je pio samo kuhanu vodu. Jednoga dana, kaže legenda da se to dogodili 2737. godine prije Krista, u vrtu carske palače pale su grančice s nekog grma u lonac u kojem se kuhala voda za Shen-minga, pa se voda obojila i ugodno zamirisala. Zbog lijepe boje napitka odluči kušati ga i ustanovi da je izvrsne arome kao i da se odmah osjetio čilim i bistrog uma. Tako je otkriven napitak koji će još tisućljećima poslije toga oduševljavati ljude.

Od četvrtog stoljeća čaj se redovito pije na kineskom dvoru, a služio je i kao skupocjeno sredstvo u trgovini sa susjednim zemljama.

U kineskom rječniku „Erh Ya“ za vrijeme Han- dinastije (483.), riječ - *čaj* - prvi put je opisana kao ugodan i ukusan napitak, koji se priređuje na kineskom carskom dvoru, a kineski carevi dinastije Tang (620.-907.) običavali su svoje ministre u znak priznanja njihovih zasluga darivati dragocjenim naputcima o priređivanju čajnog lišća, a čaj su proglasili kraljevskim napitkom. Tad je i zapisano kako se suše listići.

Oko 800. Lu Yu napisao je prvu knjigu o čaju „Ch`a Ching“ u kojoj je propisao metode uzgoja i pripreme čaja prema načelima zen-budizma, koji su kasnije prodrli do Japana.

U razdoblju dinastije Song (960.-1279.) počelo se mrviti osušeno lišće da bi se tek sredinom 15. stoljeća, pod dinastijom Ming, počelo prelijevati čaj vrelom vodom, kao što danas radimo.

Podrijetlo čaja obično se smješta u Kinu, ali neki botaničari misle da je prava domovina čajevca zapravo Indija.

Indijci njeguju svoju legendu o nastanku čaja. Indijski se budistički redovnik Bodhidharma, koji je živio 250. godine pr. Krista, zarekao da će biti budan sedam godina. No, kada je prošlo dugih pet godina, redovnika je počeo neizdrživo mučiti san. U muci da ostane budnim ubrao je nekoliko listića s jednog grma u vrtu i počeo ih žvakati. Naglo se razbudio i uz pomoć listića s grma čaja ostao je budan punih sedam godina.

U svakom slučaju uživanje čaja u Kini uzdignuto je na rang umjetnosti, što se očituje i na starom čajnom porculanskom posuđu. Čaj i čajnu ceremoniju prenijeli su budistički svećenici u Japan u 9. stoljeću (ocem čaja u Japanu smatra se budistički svećenik Yeisei koji je donio prve sjemenke čaja iz Kine), da bi u 12 stoljeću ušao u opću potrošnju, a zatim postao i predmet posebnog rituala u 15. i 16. stoljeće „čajne ceremonije“ – „Cha-no yu“ (doslovce „vrela voda za čaj“), najvećeg poštovanja. Svaki komad opreme u čajnoj ceremoniji, pa čak i boja gejšina kimona ima svoje značenje i svoj udio u čajnoj ceremoniji.

Prvi spomen o čaju u europskoj književnosti nalazimo kod mletačkog pisca Giovania Battista Ramusia 1599. u 2. svesku njegova djela *Delle Navoigazioni e Viaggi,* no ipak je prvi pisao Portugalac Jasper de Cruz još 1560. godine. Čaj su u Europu donijeli trgovci holandskog Istočnoindijskog društva početkom 17. stoljeća pod nazivom *tei*. Razvitkom trgovine čaj postaje sve popularnije piće, posebno u Engleskoj i Sjevernoj Americi, te u Rusiji. Britanci su posljednji od europskih velikih država otkrili čaj, no kad su ga jednom kušali, postali su njegovi najveći zagovornici. Već polovicom 17. stoljeća Britanci sve više pivo zamjenjuju novim napitkom – čajem. Škoti, pravi su znalci o čaju, popiju više čaja od Engleza zahvaljujući sunarodnjaku Thomasu Liptonu, Škotu, najpoznatijem trgovcu čaja. Upoznao je vrste čaja u mnogim zemljama te poticao sadnju plantaža. Propagirao je brzu dostavu čaja bez posrednika. To je prihvatila i Viktorija (1819-1901), kraljica Velike Britanije i Irske te carica Indije (od 1878,), pa je navodno tajno kupila sve dionice kompanije za gradnju Sueskog kanala da bi najbolje vrste kineskog i indijskog čaja što prije brodom stigle u britanske luke i na njezin dvor.

Ta vladarica čvrste ruke u mladosti je morala živjeti prema nazorima svoje odgajateljice vojvotkinje od Northhumberlanda, a ona je, tko zna zašto, smatrala da, uz ostalo, pijenjem čaja i čitanjem novina mlade djevojke čine težak grijeh.

Kada je 28. lipnja 1837. bila okrunjena, Viktorija je najprije zatražila šalicu čaja i posljednje izdanje Timesa. Kad su joj ih donijeli, sa smiješkom je rekla: „Tek sad imam dokaz da doista vladam“.

Popularnost čaja utjecala je na trgovinu, jer je povećala potražnju za kuhinjskim porculanom i potaknula razvoj nove industrije. Fini „servis za čaj“ bio je društveno važan i bogatim i siromašnim obiteljima. Godine 1812, jedan komentator rekao je da su „radnici na strojnim pređama“ živjeli u „urednim i čistim kućama s malim vrtovima, cijela obitelj dobro odjevena, muškarci sa satom u džepu i žene odjevene kako žele .. Svaka kuća lijepo namještena sa satom u elegantnoj pomodnoj vitrini od mahagonija, zgodni čajni servisi iz Staffordshirea, sa srebrenim ili posrebrenim hvatalom za kocke šećera i žlicama“. Najpoznatiji lončar u Stafordshireu bio je Josiah Wedgwood, njegovi čajni servisi mogli su se ravnopravno natjecati s kineskim porculanom, čiji je uvoz smanjio i na kraju 1791. godine prekinuo.

Čaj je stigao i do Rusije, no karavane deva iz Kine putovale su i po 16 mjeseci do ruskih carskih gradova. Ipak, već za Katarine Velike čaj se udomaćio u Rusiji, a Rusi su ga počeli spravljati u samovaru, koji je neka kombinacija tibetskog vrča i čajnika.

Tibetancima je svakodnevno piće čaj a ne voda, i to pripremljeno sa soli i masti jaka.

Mongoli piju čaj kojemu dodaju sol, razne mirodije i maslac, to više što je vrijeme hladnije, jer se tako u oštroj i hladnoj klimi bolje održava temperatura ljudskog tijela.

Prvi oglas o čaju pojavio se u listu Mercurius Politicus od 30 rujna 1658., a kaže:

Izvrsno kinesko piće, što potvrđuju svi liječnici, koje Kinezi zovu tcha a drugi narodi tay alias tee, prodaje kod Sultaness-Heada, kavani (Cophee-house) u Sweetigs Rehtsu, Kraljevska burza. London.

Gospodin Henry Sayville je 1678. običaj pijenja čaja proglasio prostačkim, dok je stanoviti gospodin Jonas Hanway otišao još dalje tvrdeći kako je uživanje u čaju za muškarce gubitak pristalosti, a za dame ljepotu.

Doktor Thomas Shovit je 1750. godine napisao članak od naslovom „Rasprava o čaju“, u kojemu je novi napitak preporučio kao odlično sredstvo za osvježenje i istaknuo njegov pozitivan utjecaj na rad mozga, koncentraciju, uklanjanje umora, i ugodan okus.

Prvobitna cijena čaja bila je tako visoka, da je nisu mogli koristiti širi slojevi stanovništva i načinila je od njega „kraljevsku povlasticu za visoke zgode o gozbe, dar za prinčeve i velmože“. No, ipak vremenom pijenje čaja se tako proširilo da su londonske kavane, u prvoj polovici 18. stoljeća, postale čajane i stjecište ljudi, koji su „ubijali“ vrijeme uz „zdjelicu čaja“.

Priređivanje čaja u Kini, davna je vještina, koju djeca već uče u ranoj mladosti. Čaj predstavlja važan dio ishrane u svakoj kineskoj kući i obavezno se pije poslije jela, vreli ili mlaki. Za razliku od čajeva na zapadu (svi su slični, osim što su različito pakirani i imaju različite nazive), kineski se nazivaju po oblastima u kojima najbolje uspijevaju. Čajevi koji se najviše koriste: *Vu Mu Chaa* (zeleni čaj „Oblak magle“ iz pokrajine Kjangsi, raste na planinskim vrhovima i ljudi nikad nisu vidjeli grmove tog čaja. Beru ga obučeni majmuni i donose lišće ove biljke. Visoka cijena ovog čaja posljedica je što ga ima malo), *Lung Zhang* i *Heng Pjen Chaa* („Zmajev izbor“ i „Mirišljivi listići“ zeleni čajevi iz provincije Činkjang), *Po Naj Chaa* (crvenkastocrni čaj iz provincije Junan, vjeruje se da je ljekovit i prodaje se u obliku kolačića debljine 3 cm, promjera 15 cm, ili kao listići u kutiji), *Ulong, Suj Sjen, Nguan Zham* i *Sao Mej Chaa* („Crni zmaj“, „Vodena nimfa“, „Srebrne iglice“ i „Lukovi dugovječnosti“ su obični zeleni čajevi iz provincije Kvangtung) i vrlo stari zeleni čaj *Lung-tsin* iz Hanchowa iz pokrajine Chekiang. Čaj je u Kini u VII stoljeću ušao u carsko pjesništvo kao jedna od uglađenih naslada.

Čaj je umjetničko djelo i zahtjeva majstorsku ruku da bi otkrila njegove najplemenitije vrijednosti. Imamo dobar i loš čaj, kao što imamo dobrih i loših slika. Nema savršenog naputka za pravljenje savršenog čaja. Svako pripremanje listova ima individualnost, osobitu povezanost s vodom i toplinom, nasljedne uspomene koje priziva, vlastiti način pričanja priče. U njemu uvijek mora biti prava ljepota. Koliko trpimo zato što društvo stalno izbjegava da prihvati taj jednostavni i temeljni zakon umjetnosti i života. Postoje tri najžalosnije stvari na svijetu: kvarenje dobre mladeži lošim odgojem, sramoćenje dobrih slika prostačkim divljenjem i rasipno traćenje dobra čaja nestručnim rukovanjem.

(Li Chi Lai, pjesnik iz razdoblja Sung)

Kineski čaj se obično pravi tako da se čajnik ispere vrelom vodom, u njega se stavljaju listići čaja (žlica po jednoj šalici) i tek onda prelije kipućom vodom. U kineskim restoranima čajnik se napuni do 1/4 listićima čaja, a poslužitelj stalno nosi kipuću vodu kojom se puni čajnik odmah kako se popije po šalica. Uobičajeno je puniti čajnik s listićima četiri do pet puta kipućom vodom. Uživati u kineskom čaju može se i bez dodataka kao: mlijeko, šećer ili limun.

Što je značio čaj za Kinu, kaže nam i Marko Polo, o padu s položaja nekog kineskog ministra financija, koji je samovoljno povećao porez na čaj.

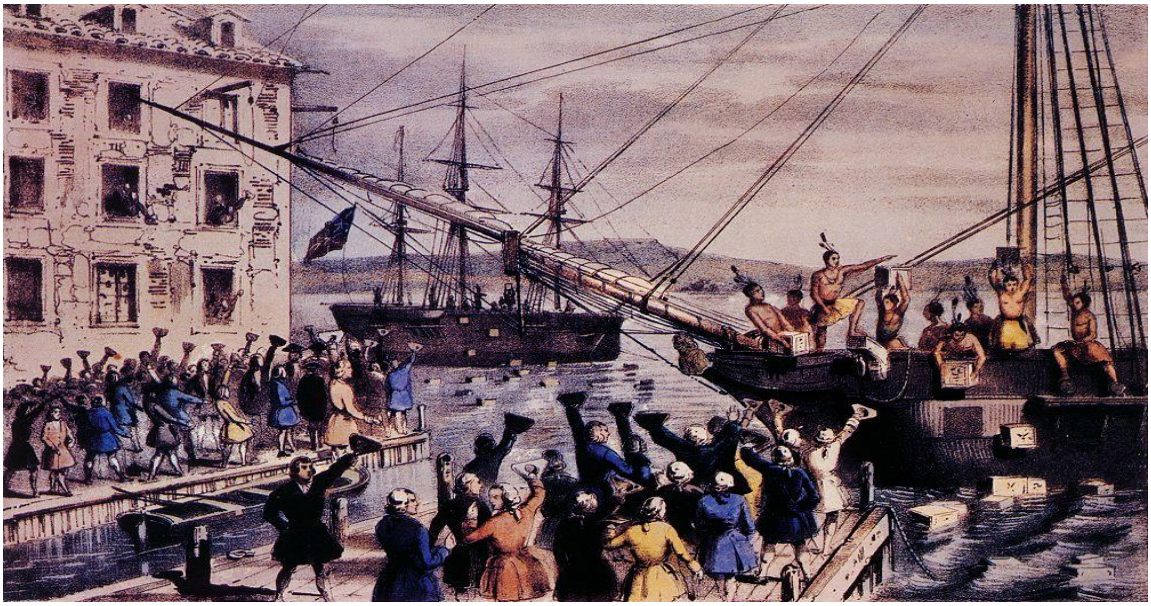
Kao i u Kini, čaj u Japanu nije obična tekućina, nego je to i neka vrsta društvenog sakramenta, koji se uživa u čajnoj sobi - *sukiya* - boravište mašte, ispred koje su čak i samuraji ostavljali svoje mačeve na vješalici pod strehom, jer čajna soba - **je kuća mira**. A o čaju i za čaj se kaže:

Koliko god bio, utjecaj majstora čaja nije ni izdaleka bio onoliki u umjetnosti koliki je bio u svagdašnjem životu. Ne samo u vladanju pristojnog društva nego u poretku svih naših domaćih pojedinosti osjećamo nazočnost majstora čaja. Mnoga su naša profinjena jela, kao i način posluživanja, njihov izum. Oni su nas naučili da se odijevamo samo u odjeću umjerenih boja. Oni su nas naputili kako da na pravi način prilazimo cvijeću. Oni su nam usadili prirodnu ljubav prema jednostavnosti i pokazali nam ljepotu skromnosti. Preko njihova je nauka čaja odista ušao u narodni život.

Od davnina je poznat čaj *Ujicha*, koji se ne priređuje kipućom vodom (dobiva jako gorkasti okus), nego manje vrućom vodom što čaju daje finiji okus. *Bancha*, najjeftinija vrsta čaja; prvo se prži a zatim nadolijeva vruća voda. Stari je običaj konzerviranja napola sušenog trešnjevog cvijeta u soli, koji se priređuje za čaj. Ovako osvježene latice plivaju na površini i šire vrlo blagi miris, ali gorki okus razočarava. Kao nadomjestak za čaj služi i mješavina narančine kore prelivena vrućom vodom. *Kobucha* je nadomjestak za čaj od morske trave (reže se, suši, malo poprži i prije upotrebe ekstrahira vrućom vodom), slankastog je okusa i mirisom na morsku travu. „Čajem sreće“ naziva se čaj u koji se stavlja *umeboshi* (u slanoj vodi konzervirane šljive), taj se čaj uvijek pije 1. siječnja. Umeboshi se koristi kao prilog sirovom mesu s rižom. Nedozrele šljive pomiješaju se sa *shizom* i solju, stave u bačvu i otežaju kamenjem. Nakon nekog vremena šljive su mekane i crveno obojene.

Na japanskom carskom dvoru priprema se isključivo najbolji japanski čaj, koji raste samo nedaleko od Tokija, u kraju zvanom Udsi, pokrajini Šizoka.

U muslimanskim je zemljama čaj najomiljeniji napitak, često s dodatkom metvice ili se skuha samo metvica. Toče ga s visine iz metalnog čajnika u čašu, a uz to nude slatkiše.



„Bostonska čajanka“

Stari porculanski servis za čaj

Plantaža zelenog čaja

pribor za pripravu čaja

Ceremonija pripreme čaja

„Vinogradi“ čaja

Grmovi čaja najbolje uspijevaju kad imaju dovoljno i sunca i vlage. Njihove plantaže obično su smještene na terasasto uređenim padinama brežuljaka, od kojih su neki na obroncima Himalaje (ili Himalaya; sanskrt. boravište snjegova; Tibetanci ga nazivaju Kang Rimpoche. Budisti i hindusi planinu smatraju svetom jer se prema legendi na njoj nalazi prijestolnica njihovih bogova), na visini od 2000 do 3000 metara. Razlike u kakvoći i okusu ne potječu toliko od razlika među vrstama čaja, nego na njih, slično kao kod vina, više utječu osobine tla, geografski položaj i klima područja na kojem se uzgajaju.

Odlučujući utjecaj imaju berbe listova i njihova prerada, koja se uvijek obavlja na plantaži. U načelu, čaj se može brati cijele godine, ali se obično poštuje vrijeme mirovanja biljke, pogotovu u zimskim mjesecima.

Beru ga, osim ponegdje u Africi, isključivo žene. Bere se vrh grančice, lisni pupoljak, i najviše do tri razvijena lista pod njima. Ovisno o broju listova uz pupoljak, berba se zove *carskom*, *finom* i *grubom*. Obično su tri berbe, a prva je ipak najbolja. Veličine lista utječe na okus, jačinu i boju.

Na svijet ima više od tri tisuće vrsta čajeva, no svaki pripada jednoj od triju osnovnih kategorija: *zeleni, crveni* ili *crni čaj*, što ovisi o načinu obrade listića.

Posluživanje čaja

U nas, kad netko poželi piti čaj, ne misli uvijek na napitak od biljke Thea shinensis, premda je i naša riječ *čaj* kineskog porijekla, jednako kao i engleska *tea*, ili stara kajkavska riječ *teh* ili *tehek* (barokni deminutiv). Etimologija kazuje da te riječi potječu od kineske riječi *ča,* u kineskom izgovoru Kantona. Slovo *j* je ostatak kineske riječi *ye*, što znači listovi.

Iz svega je razvidno da je naša riječ *čaj* zapravo daleki odjek kineske složenice *ča-ye*, što znači - čajni listovi. Oblik *tea* ili *te* (izvorno se piše *T'e*) istog je izvora, te predstavlja kinesku riječ ča u izgovoru narječja provincije Amoy, odakle se čaj nekada izvozio.

Tradicija uživanja čaja u nas je vrlo stara i to od domaćih biljaka, kao što su: lipov čaj, bazgov čaj, kamiličin čaj, kaduljin čaj, žalfijin čaj, čaj od lista breze, kao i čaj od kukuruza.

Čaj od kukuruza treba dulje kuhati sve dok kukuruz posve ne omekša. Čajeve su naši stari zaslađivali medom, rjeđe šećerom, a u kukuruzni čaj umiješali su i žumance.
Svim tim čajevima pripisivao se u narodu ljekoviti učinak.

Lipov ili šipkov čaj u davnini su naši stari uživali na ceremonijalni način (iako se to ne može usporediti s liturgijom koju prati engleska šalica u pet poslije podne). Lipu, kao stablo, su uostalom naši stari poštovali, te su i ispod njezine mirisne krošnje raspravljali o važnim stvarima i donosili odluke. Stablo lipe simbolizira prijateljstvo, a listovi i cvijeće ljubav.

Običaji su različiti, no ako ne namjeravate samo u žurbi posrkati mirisnu tekućinu – što se ne radi – uživajte i u ljepoti predmeta i dodataka šalici čaja.
Kad pripremite bilo koji čaj, uz čajnik i šalice dodajte cjedilo, dva vrčića (za vodu ako je nekome čaj prejak i za mlijeko ako ga netko voli staviti u čaj), posudice za šećer (svatko dodaje sam, po ukusu)m zatim kriškice limuna ili već iscijeđeni (i procijeđeni) sok u vrčiću te bočice s rumom ili nekim drugim pićem za dodatak.

Pripremate li sebi čaj, a niste fanatik, niti su to vaši gosti, bez razmišljanja upotrijebite čaj u vrećici ili instant (koji se priređuje kao instant kava).

Običaj je da se čaj oplemenjuje i raznim dodacima, pa i alkoholnim pićima (mornarski čaj s rumom), i u nekim našim krajevima, pogotovo u sjeverozapadnim vinogorjima, stara je navada da se u čaj dodaje vino. Ako se uz šalicu takvog napitka posluže i buhtli, onda je već to starinska ceremonijalna užina zimskog nedjeljnog popodneva.

Za tu priliku domaćica je ukrasila stol većim ili manjim čipkastim salvetama raznih oblika, koje su bile postavljene na ona mjesta gdje će poslužiti čaj i razno drugo posuđe. Umjesto garnitura čipkastih salveta, na stol se stavljao i vezani stolnjak u bojama. Stol se posebno ukrasio cvijećem, a na nekoliko mjesta stajali su bomboni i razni kolači.

U knjizi „kuharici“ izdanoj prije sto godina, NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA koju je sastavila Marija Kumičić, stoji između ostalog:

„Za gospodsku večer (Souper), koja se daje, ako se nije kasno objedovalo (pošto se u tom slučaju samo još s čajem posluži), moraju se odabrati samo lako probavljive hrane. Juha u šalicah za čaj, mali zakusci (Assietten), ragu (ragout) ili zajuši (Eingemachtes). Onda pečenka s šalatom, kompot i male poslastice, zatim sliedi topla i mrzla krema, pjena sa holipami i sladoled; za gospodu sir. .....

Za ručak (Frühstück) osobito ako je već kasno (na primjer poslie svadbe, krštenja ili sličnog) posluži se kava, čokolada ili čaj, ili sva ova pića na izbor. S čajem daje se sve što k tomu spada. Kod osobitih prigoda daje se torta sa samotokom (Ausbruch; o.a. vino koje se samo cijedi iz posušenog grožđa) *ili drugim dobrim vinom, također pjena od skorupa (Obersschaum) sa holipami, drhtalice od voća (Obstsulze), sladoled i male poslastice. Ako se čaj kasno posluži, na mjesto doručka (Gabelfrühstück) tad se može s njim poslužiti i tople hrane od mesa.*

Za južinu (Jause) vriedi isto što i za ručak (Frühstück), može se još poslužiti torta s dobrim vinom. U ljeti sa daje mjesto čaja ledena kava.

Krema od čaja
(Thee-Creme)

Na naliev od 1 žličice ruskog čaja i 4 decilitra skorupa uzme se 7 dekagrama šećera i 6 žumanjaca, a kad se zgusne doda se rum ili šećer narandjom nariban.

Perečići za čaj
(Bretzeln za Thee)

Od 25 dkgr. brašna, nešto manje šećera, komadić maslaca, nešto kisela skorupa i 1 žumanjka načini tiesto, iz koga pravi male perečiće. Peci ih dok se liepo ožare, tad ih bielancem oliči i finim šećerom posiplji.

Čaj
(Thee)

Akoprem je crni čaj slabiji od zelenoga, to ga ipak mnogi predpostavljaju, pošto je manje izložen patvorenju (Verfälschung). Osobito je ukusan kad pomiešaš 15 dkgr. carskog čaja (Kaisermelange) i 21 dkgr. cvieta od čaja (Blüthenthee, o. a. cvjetni čaj). Kad si metnula čaj u ibrik (Kanne) i to za 6 šalica 3 pune žlice, tad iz početka nalij na čaj samo nekoliko žlica vrele vode, da listići nabreknu, onda nalij ostalu vodu pa nakon 4 minute prociedi čaj u šalice. Dulje ne smije čaj čekati jer gubi na boji i ukusu pa može biti i škodljiv. Što odmah ne trebaš ocieditи pa ti rabi kašnje za dolievanje. Za kuhanje čaja najbolji su samovari.

Čaj s rumom
(Thee mit Rhum)

Načini slab čaj pa dodaj ruma i šećer s vanilijom po volji.

Čaj s limunovim sokom
(Thee mit Limoniensaft)

K vrućem čaju primieša se limunova soka i šećera po volji.
Piješ li čaj sa skorupom, tad ne prokuhavaj skorup već posluži hladan.

Punč
(Punsch)

Metni u lonac na komadiće izsječeno 56 dkgr. šećera, k tomu sok od 1 limuna i 3-4 narandje i 1/2 male čašice ruma. To metni pokriveno na toplo mjesto. Onda izlij 1 1/2 litre vrele vode na 9 grama ruskog čaja; nakon nekoliko minuta ociedi, prelij k šećeru i odmah posluži. Napose u boci posluži rum, da si svaki po volji nalije.

Kukuruzni čaj
(Kukuruz Thee)

Hraniv, lako probavljiv i što ne uzrujava jest čaj (Thee) od kukuruza. Nekoliko satih prije uporabe stuci nešto kukuruzna zrnja i u čistu vodu namoči, a onda kuhaj dokle god ne bude voda sluzava i ne miriše poput vanilije. Pije se sa šećerom i mlijekom na mjesto kave, ili sa šećerom i rumom ili vrućim crvenim vinom.

Sa mliekom, šećerom i žumanjci, pripravljen kao laka krema pije se poslie predavanja i sličnog, da se grlo nakvasi.

U prijedlogu za Jestvenik za cijelu godina, autorica predlaže po mjesecima:

Veljača ..... Kod čaja. Čaj; uštipci od sladkog januša; knjažavski nabujak; pjena od voća; torta od čokolade; narandje.

Travanj ..... K čaju. Čaj; lepinja od citronata; kruh od čokolade s bademima; nabujak od skorupa; varenik; puding od čokolade; paprenjaci.

Svibanj ..... K čaju. Čaj; ploške od ruma posipane pistačem; perečići; paštetice od jetara; kardinal; torta od voća; svodići od badema.

Srpanj ..... K čaju. Čaj; napoleonove ploške; drhtalica od vanilije; puding od ruma s voćem; sladoled od malina; englezki dvopek; poslastice; voće.

Rujan ..... K čaju. Čaj. mrki uštipci od badema; torta od kostanja s bademima; drhtalice od voća; punč od narandja; medenjaci; kompot od jabuka s ploškami od badema; voće.

Studeni ..... K čaju. Čaj. naduvka; lisnata torta od šećera; nabujak od jabuka; hladnetina; maraskin; perečići; kruh od citronata; poslastice; voće/

Prosinac ..... Staro ljeto. Čaj sa sladkim skorupom ili rumom, naduvka; našušurene štrcalice; hladna pečenka od peradi i divljači; hladnetina; pürée od kostanja; stožernik; torta od badema; male poslastice; gurabije, sir, voće; graševina, samotok, malvasija, vodica.

Gatanje iz čaja

Znate li da se, kao i iz taloga kave, ponegdje gata iz listića čaja na dnu šalice, otmjeno je dopustiti da se nekoliko njih „prošverca“ mimo cjedila.

Putokaz za čajeva koji se najčešće mogu pronaći na tržištu

Izlozi trgovina sa čajevima, primamljuju nas različitim drvenim, metalnim i porculanskim kutijicama sa čajevima, na kojima su različiti natpisi kao: Darjeeling FOP ili Ceylon BOP i mnogi drugi nazivi. Što kupiti i kako se snaći između 3ooo vrsti čajeva, jer se iza svakog naziva skriva ozbiljna klasifikacija čajeva, koja ih svrstava prema zemljopisnom porijeklu, veličini lista i načinu prerade.

Crni čaj - potpuno je prerađen i fermentiran tj. završen. Nakon sušenja na suncu 18 sati, listovi se uvijaju ručno ili strojevima, stavljaju u koš na staklene police ili betonski pod, pokrije vlažnim suknom i izlaže fermentaciji 1-4 sata. Poslije toga se prži u tavama u posebnim strojevima. Najviše ga se troši u Europi i USA.

Najcjenjeniji su: Keemun, posebno Con gou, Yunanan, Ching Wo (vrlo mirisan), Lapsong Souchong (opojni čaj mirisom na dim), Pingsuey (cijenjeni čaj iz pokrajine Chekiang).

Zeleni čaj - ne podvrgava se fermentaciji ali nakon branja lišće se podvrgava parenju i zagrijavanju, zatim se suče i suši, ali se pomno prati da ne nastupi oksidacija. Listovi ostaju trajno zeleni. Poznatiji su: Gunpowder, Chunmell (jasno zelene boje, list je naboran), Young Hyson (najnježniji zeleni čaj), Pi Lo Chun (najjači zeleni čaj).

Vrste Oolong tvori **polufermentirani čaj**. Listovi u postupku poprimaju zelenkastosmeđu boju.

Čajevi Oolong, Ming Xiang, Se Chung i Ti Kuan Yin **klasični su kineski čajevi** u ugostiteljstvu.

Listovi svojom veličinom mogu biti klasificirani kao Pekoe, Souchong, Fannings i Dust, a da pritom potječu iz Darjeelinga, Assama, Yunana, Zimbabvea, Argentine ili Rusije.

Tradicionalne mješavine su: Earl Grey, English Breakfast, Irish Blend.

Aromatizirani-mirisni čajevi

To su birani čajevi OP iz Sri Lanke i tradicionalno dorađeni u Europi: Mint, Orange and Spice, Cinnamon and Spice, Ginger (s komadićima đumbira), Black Currant, Wild Cherry, Apple, Vanille, Peach, Strowbery, Seville, Orange, Apricot, Rum, Almond. Kod kupovine ovih čajeva dovoljno je poznavanje engleskog nazivlja za voće, mirišljive trave i začine.

	Podrijetlo	*Vrsta*	*Karakteristike*	*Kako se pije*
CEJLON	Cejlon(današnji Šri Lanke)	Crn, cijelih listova vrlo mirisan	Odličan kao hladno, ljetno piće.	s limunom
CEJLON	Dikoya	Crn, odlično se miješa s drugim vrstama	Pije se hladan ili topao	s dodatkom slatkih likera
CEJLON	English breakfast	Crn, kratkog lista, odličan za miješanje	Samo ujutro	odličan smlijekom, dobar uz slane zalogajei s jajima
CEJLON	Indian orange	Srednjeg lista, peckav	Ujutro	prija uz losos
CEJLON	Lemon	Crn, srednjeg lista	Popodne	nikad s mlijekom, vrlo hladan
CEJLON	Orange Pakoe	Crn, srednjeg lista.	Ima ga i u Indiji i u Kini	ljeti bez mlijeka i limuna
CEJLON	Spicead tea	Miješa se s klinčićima i korom	Zimski	pije se vruć s rumom od naranče
INDIJA	Assam	Crn, okus ječma	Ujutro, umjesto Earl greya	s mlijekom
INDIJA	Darjeeling	Crn, kratkog lista, ima ga u u području Himalaje. Najpoznatiji indijski čaj, okusa muškatnog oraščića		Samo vruć. S mlijekom, ali i s limunom. Jedini uz jela s curryjem
INDIJA	Dowars	Crn, malih listova. Vrlo taman kad je namočen	Ujutro,	s mlijekom.
INDIJA	Irish Breakfast	Taman, kratkog lista		S mlijekom i šećerom, uz slana jela ili kao topao napitak
INDIJA	Mysore	Crn, voćnog mirisa, vrlo svijetao		Vrlo mirisan kad je poslužen hladan, s malo šećera uz egzotično voće
INDIJA	New York	Mješavina crnih čajeva. Vrlo mirisan	popodne	Vrlo vruć, sa šećerom i limunom. Okrepljujući.
INDIJA	Queen Mary	Crn, mješavina za englesku kraljevsku obitelj	Za svaku priliku	bolje topao, uz malo mlijeka
INDIJA	Vintage Darjeeling	Crn, dugog lista, najbolji i najskuplji čaj, okus oraha i meda	Popodne	sam ili s limunom. Odličan uz kolače
JAPAN	Yamashiro	Zelen, dugih listova.		Uz jelo, no čak se i

		Neobičan okus, ne vole ga Evropljani.		Japanci pomalo okreću kineskom čaju
KINA	Chinablack	Raste u provinciji Anhewi. Crni, srednjeg lista, dobar za miješanje.		Odličan je hladni uz egzotična jela. Sadrži vrlo malo teina.
KINA	Chumnee	Zelen. Dugog lista, namočen dobiva prekrasnu svijetlu boju.		Uz slana jela
KINA	Ching Wo	Crn, vrlo mirisan.		Hladan, s limunom. Odličan kad je pomiješan sa China blackom.
KINA	Formosa Oolong	Taman, dugog i širokog lista. Ima ga i u Tajvanu. Blijed.		Uz razgovor navečer. Savršen uz čokoladne kolače.
KINA	Gun powder	Zelen, svijenih listova. Vrlo mirisan.		Jak, ide uz slana jela.
KINA	Jasmine	Taman, dugog i širokog lista. Najviše ga piju Kinezi. Vrlo svijetao, dugo se namače.		Okus jasmina ne smije se dirati, zato ni mlijeko, ni limun. Pije se mlak. Umiruje.
KINA	Keemun	Crn, dugog lista. Svijetao, smatraju ga najrafiniranijim.		Malo mlijeka poslijepodne, bez dodataka uz kineska jela. Pije se mlak.
KINA	Lady Londonderry	Crn. Ima ga i u Indiji. Ime je dobio po jednoj dami slavnoj po čajankama.		Bez dodataka, ujutro. Odličan uz kolače s marmeladom.
KINA	Lasang souchong	Crn, dugog lista, jakog, oštrog okusa. Odličan za miješanje.		Poslužuje se bez ičega, topao, s limunom kad je hladan. Odličan uz žestoka jela.
KINA	Lychee	Crn, voćnog mirisa.		Mirisan i fin poslije obroka.
KINA	Lung ching	Zelen, dugog lista.		Popodne, bez šećera, limuna i mlijeka. Relaksira, pije se mlak.
KINA	Princ of Wales	Crn, miješa se s drugim kineskim čajevima, jak.		Odličan vrlo hladan, s malo džina.
KINA	Russian caravan	Crn, ima ga i u Tajvanu, najviše ga vole Rusi, ljeti.		Hladan ili mlak, bez ičega.

KINA	Yunnan	Ima ga samo u zapadnoj Kini. Vrlo rafiniran.		Navečer, namače ga se pet minuta.

Čajanke ili tea-time

Čaj nema drskosti vina, samouvjerenosti kave ni afektivne nedužnosti kakaa

Po čitavoj Europi glasovite su čajane koje osim dobra čaja nude i atmosferu u istoj mjeri kako to čine slavne kafeterije, barovi ili pubovi za dobru kavu, alkohol ili pivo. U Beču je to znamenita „Café Mozart“, koja njeguje japansku tradiciju. Milano ima svoju „Tecotecu“ u ulici Magolfa, Rim „Babington“, istanbulska je čajana u parku Yildiz, Pariz ima „Fanny tea“ na trgu Dauphine, a pojam za svakog ljubitelja čaja je londonski „Fortunm and Mason“.

Bostonska čajanka („Boston Tea Party“) nije naziv za ugodni provod, nego povijesni naziv za događaj kad su 1773. god. američki kolonisti u Bostonu bacili tovar čaja u more u znak protesta što je britanska vlada (Engleski kralj Georg III. odlučio je ocariniti uvoz čaja u američke kolonije) dala Istočnoindijskoj kompaniji monopol za uvoz čaja. Taj događaj, kojem je uzrok bio čaj, predigra je Američke revolucije (uobičajeni naziv u SAD za rat za nezavisnost 1776.-1783. protiv Velike Britanije). Od tada Amerikanci počinju piti sve više kavu potiskujući čaj.

Najrasprostranjenije tehnike posluživanja čaja su: formalna engleska čajanka, neformalna engleska čajanka, high tea ili meat tea (čaj uz koji se poslužuje meso, laka večera s čajem oko šest sati), ruska čajanka, hot spiced tea i ice tea. Domjenak uz popodnevni čaj ponekad uključuje i ples.

Formalna čajanka

Pri formalnom susretu uz čaj svi uglavnom stoje u prostoriji u kojoj se čaj poslužuje, držeći neprestano svoju šalicu, uzimajući sa stola po jedan sitan sendvič ili slasticu, tako da se naizmjenično jede i razgovara. Žličicu za čaj nikada ne ostavljajte u šalici, nego pored šalice na tanjuriću s desne strane Na jednom kraju stola, na pladnju, prostrt je servis za čaj. Na drugom kraju uglavnom je pripremljen punč, voćni sok, pa i kava. Šalice i tanjurići prostrti su jedni pokraj drugih. Mali sendviči (zalogaji), sjemenke, kolačići i slastice, sve to usitnjeno, raspoređeni su posvuda po stolu. Tanjuri, ubrusi i žličice, postavljaju se tako da budu dostupni s oba kraja stola. Stol je za ovu prigodu ukrašen stručkom cvijeća i dvjema svijećama. Domaćin nenametljivo moli goste (tea-fight; društvo, koje je pozvano na čajanku da im natoči još čaja ili kojega drugog pića. Domaćini također dopunjuju pladnjeve hranom, ali tako da izbjegnu puko razmetanje. Hranu gosti uzimaju sami, puni obzira prema drugima. Stol mora neprestano izgledati jednostavno i lijepo, a razne šalice domaćini pravodobno uklanjaju smirenim kretnjama. Svi razgovori su tihi i nitko se nikome ne nameće. Nakon dva sata gosti odlaze tiho, izražavajući zahvalnost domaćinima jednostavnim srdačnim riječima.

Bez obzira o kakvoj čajanki se radi, na stolu mora stajati prazna posudica ili šalica (slop-basin; posuda za ostatke čaja) u koju se stavljaju nataloženi listići čajeva iz šalice ili filter vrećice.

Čaj i kava povezani su na formalnoj čajanki - stolom. Bolesna stabla kavovca koristila su se za izradu podnožja stolova za čaj i to samo za formalne čajanke.

Neformalna čajanka

Neformalna čajanka uglavnom počinje u 15 sati, ali uzvanici nisu obvezni otići u 17. Čaj se prostire u blagovaonici a za stolom se sjedi. U tijeku ovog susreta na stolu je prostrta hrana prilagođena za uzimanje prstima, a ne priborom. Čaj nalijeva domaćica. Za jelo su prikladni kruščići premazani maslacem, tost, vrući popečci, domaći keksi ili druge slastice. Za tu prigodu uobičava se odjenuti svijetlu odjeću. Atmosfera je bučnija od one na formalnoj šalici čaja, a raspoloženje je takvo da se pogađa i sreća iz taloga čaja.

High tea, meat tea

To je laganiji obrok, između objeda i večere (kasnije popodne ili ranije navečer) slanih i slatkih, toplih i hladnih jela, od mesnih pita i pudinga, raskošnih sendviča (veličine jednoga zalogaja), preko sitnih kolača do cijelih torti.

Ruska čajanka

Osobitost ove čajanke je u samovaru, prenosivoj napravi, lijepo izrađenoj, za kuhanje čaja. Samovar je porijeklom iz središnje Azije, ustoličen u staroj Rusiji. Uglavnom je srebrn, bakren ili od alpake. Za upoznavanje s ovom napravom, izvan Rusije, zaslužan je L. Tolstoj svojim djelom Rat i mir (drugi dio).

Nakon što se ispuni vodom, taj cjevasti kotlić dvostrukih stijenki, u sredinu se stavlja usitnjeni drveni ugljen ili usitnjeno drvo ili grančice. Kad ih vatra pretvori u žar bez dima, iznosi se na stol. Na gornji otvor samovara stavlja se čajnik s prije pripremljenim jakim koncentratom crnog čaja. U šalicu se najprije nalije malo koncentrata, a iz samovara se kroz slavinu dotoči vrela voda do željene gustoće čaja. Tradicionalno se takav čaj srče kroz kocku šećera (ne pije se izravno), jer je vrlo vruć. Današnji samovar grije se pomoću špirita ili elektrike.

Tea-party

Nastaje kad se organizirano skupi veći broj gostiju u popodnevnim satima na čaj, koji Englezi nazivaju i five o'clock tea. Zabava se organizira u salonu ili na terasi. Jela i napitci su kao i kod popodnevnog čaja: šalica - dvije jakog čaja s mlijekom ili rumom ili neki drugi napitak, te nekoliko vrsta sendviča, kolača i dr.

Five o'clock tea, afternoon-tea, ili tea-time

Čaj u pet popodne, tj. five o'clock tea ili tea-time, obrok, kod kuće umjesto naše kave, koji Englezi održavaju tako ljubomorno kao da od njega zavisi ostanak imperije, uvijek se poslužuje u pet sati popodne. Mala užina koja se sastoji od čaja, komadića kruha s maslacem ili kolačima.

Five o'clock tea - iznimnu popularnost je stekao i zbog načina prehrane početkom 19. stoljeća. Britanci su obilno doručkovali i obilno večerali, a između toga nisu ništa jeli. Zato se moda „čaja u

pet“, a uz njega se malo-pomalo posluživalo sve više hrane, strelovitom brzinom proširio iz plemićkih u sve slojeve društva.

Popodnevni čaj

Priča o čaju ne bi se smjela završiti i o nečemu, što Englezima prilično teško pada, **običaj dodavanja šećera u mlijeka** u čaj je izvorno francuski. Uvela ga je glasovita Francuskinja 17. stoljeća Mme Sévigné (markiza Marie Sévigné; (1626-1696), francuska književnica, autorica oko 1500 pisama, koja se drže najvišim dometom franc. epistolarnoga umijeća 17.st. (vještina u sastavljanju pisama ili pjesničkih poslanica).

Jedan, naš, „pažljivi“ ugostitelj je u svom lokalu stavio ovakav natpis:

Kod nas možete dobiti - fajf oklok te - u svako doba dana i noć i **!!!???**

Hot spice tea

je tehnika pripravljanja ovog napitka. Suha mješavina čaja, čitavih klinčića, štapića cimeta prelijeva se potpuno uskipjelom vodom. Nakon pet minuta napitak se cijedi i tiješti kroz čvrstu cjediljku (od terakote, porculana ili keramike). Umiješa se šećer i tek kad se rastopi stavlja se sok naranče i limuna. Ponovo se zagrijava, obično na stolnom plameniku (svijeća ili alkohol) stoga treba koristiti čajnik otporan na zagrijavanje. Napitak ne smije zavreti. Pred svima se u čajnik stavljaju vodoravni režnjevi (ploške) limuna, već prije pripremljenih, sa utisnutim klinčićima. Čaj se srče uz pomoć štapića cimeta.

Ice tea

Ledeni čaj, vrlo omiljeno piće u toplijim klimatskim pojasevima ili kod nas ljeti. Priprema se uglavnom na otvorenom. Pripremljeni jaki čaj, ocijeđen nakon pet minuta (na šalicu čaja jedna jušna žlica čaja), koji je odstajao u tankome staklenom čajniku pola sata, ulijeva se u rashlađene čaše do polovice ispunjene tučenim ledom. U jednoj podvrsti ledenog čaja, led zamjenjuje pomno rashlađena jaka gazirajuća mineralna voda. Ovo je jedina vrsta čajnog napitka u kojoj se bez straha može primijeniti čaj u filter vrećicama.

(ledeni čaj, sunčani čaj – možete pripremiti na slijedeći način: u staklenku ulijte hladnu vodu i u nju stavite dvije vrećice čaja od kamilice i dvije vrećice od mente (okus sami odredite), koje ste

prethodno nakratko umočili u kipuću vodu. Staklenku dobro zatvorite i ostavite na jakom suncu tri-četiri sata. Sunčeva toplina „natjerat“ će vrećice čaja da počnu ispuštati sok, a okus toga čaja prirodniji je i ukusniji nego onoga koji se kuha u kipućoj vodi. Nakon boravka na suncu, ne dulje od tri-četiri sata, staklenke odložite u hladnjak na nekoliko sati i dobiti će te osvježujući - ledeni čaj, za gašenje ljetne žeđi.

Zacijelo ne postoji dražesnije mjesto za poslijepodnevni čaj od Promenade u Dorchesteru, a Britanska čajna udruga ovako opisuje ceremoniju ispijanja čaja u njemu: „Poslijepodnevni je čaj u hotelu Dorchester spektakularan. Nemoguće je ne uživati u elegantnom, a ipak opuštajućem okružju mramornih stupova, skupocjenih tepiha, dragocjenih biljaka, prekrasnih cvjetnih aranžmana, preudobnih divana i fotelja. Taj ambijent podaruje potpuni mir i profinjenost. Luksuznost prigode podsjeća na stil poslijepodnevnog čaja koji se u engleskim palačama i vilama posluživao početkom devetnaestog stoljeća.“

Ambijent i atmosfera doista podsjeća na neka davna vremena. Britanska čajna udruga proglasila je dvoranu Promenade mjestom u kojem se služi najbolji poslijepodnevni čaj: on se poslužuje od 14,30 do 18,00 sati, a nudi se dvadesetak vrsta. Čaj prati vrlo klasična ponuda minijaturnih sendviča, peciva koje se naziva „scone“(što je ustvari škotski ječmeni kolačić; obično trouglast) te kolačići. Hrana se poslužuje točno ovim redoslijedom: sendvič od lososa, krastavaca, piletine s curryem, račića i omleta stiže prvi. Nakon toga slijedi svježe pečeno i još toplo pecivo scone, koje se jede isključivo s domaćim džemom od jagoda, maslacem i vrlo masnim slatkim vrhnjem. Minjoni, košarice nadjevene jagodama, kolačići od sira i limuna te čokoladne parfe kocke zaokružuju ponudu hrane pri ispijanju poslijepodnevnog čaja. Luksuznu varijantu poslijepodnevnog čaja može pratiti i čaša ružičastog šampanjca(ne pjenušca). Nakon 18,00 sati, ali prije večere, poslužuje se čaj koji se zove High Tea. I ta ceremonija počinje s minijaturnim sendvičima, a završava s kolačićima. Uz taj čaj jede se neko lagano toplo jelo, od omleta s dimljenim lososom do pite od plavog sira Stiltona i poriluka. High Tea je ceremonija koja je tradicionalno bila popularna na sjeveru Engleske, ali i u Dorchesteru u posljednje vrijeme stječe sve više pristalica. Sam čaj je odličan i poslužuje se na najklasičniji način. U šalicu se ulije malo mlijeka, a potom čaj. Na stol stiže i vrčić s vrelom vodom za one koji žele razblažiti čaj.

Ljudi shvaćaju High Tea kao savršenu malu večeru prije odlaska u kazalište. Zapravo, već se posjet Dorchesteru može shvatiti kao prvi čin besprijekorno aranžirane predstave. Dok pijanist prebire po glasoviru, a konobari bešumno kruže s poslužavnicima čaja, gosti su glumci u ulogama koje sami izabiru: američki bankar, dama sumnjive prošlosti, bogata udovica, romantični ljubavnički par …

Dvorana Promenade središte je društvenih događanja u hotelu Dorchester već više od sedamdeset godina. Dugačka je 55 metara, a pridržava je sedamdeset stupova boje marelice i mramora. Stupovi se, zajedno s egzotičnim biljkama, ogledaju u starinskim zrcalima u pozlaćenim ramovima, koja uvećaju prostor i čine ga još dekorativnijim.

Kada i kako piti čaj

Vrijeme	*vrsta i podrijetlo čaja*	*karakteristike*	*način korištenja*
8 sati	English Breakfast Indija, Sri Lanke	Jak, mješavina usitnjenih listova	Pije se vruć s mlijekom ili limunom. Ukusan je i hladan.
	Indian and Ceylon Orange, Pekoe-Cut Black Tea Sri Lanke, Indija	Tzv. indijski crni čaj, pomalo gorak, omiljen u Velikoj Britaniji	S mlijekom ili limunom, nekad bez dodataka.
	Assam Tea, sjeveroistočna Indija	Lijepa smeđecrvena boja, okus pomalo sladunjav.	Razblažuje se mlijekom
11	Queen Mary Darjeeling, Himalaja	Mješavina crnih čajeva što ju je proizvela tvrtka „Twining“ za kraljicu	S mlijekom ili limunom
13	Darjeeling iz isto imene pokrajine	Biran, svijetao, mirišljiv	Pije se vruć, s malo limuna, srče se uz jelo.
15	Orange Pakoe Sri Lanka	Mek, krhak vršak listova	Podnosi svaki dodatak: mlijeko, limun, vruć ili rashlađen
	Lemon Tea Sri Lanka	Svijetao, mirišljiv čaj za probirljive	Bez mlijeka, izvrstan i rashlađen.
16	Ceylon Breakfast Sri Lanka	Zlačane boje, mirišljiv.	Najbolji je rashlađen, s limunom.
17	Prince of Wales Anhwei, Kina	Kineska, mirisom najcjelovitija ekskluzivna mješavina tvrtke „Twining“.	Izvrstan, čak i ohlađen. Bilo s kojim dodatkom ostaje nepro kojim dodatkom ostaje nepro-mijenjen.
	Vintage Darjeeling Darjeeling, Indija	Slastan okus oraha i meda. Najskuplji, osobito ako potječe od prve cvatnje.	Najbolji izbor za 17 sati, poslužen sa ili bez dodataka.
	Formosa Oolong Tajvan	Okusa poput zrele breskve	S mlijekom ili bez njega.
18	Earl Gray Kina i sjeverna Indija	Jako se svidio engleskom plemiću, koji mu je darovao i svoje ime. Čaj s dodatkom bergamotkina ulja.	S mlijekom ili bez njega
20	Gunpowder Green Tea Kina i Tajvan	Zeleni, nefermentirani, kineski klasičan čaj.	Prija s jelima uz koja se pije bijelo vino.
	Lapsong Soudhong Fukien, Kina	Zagasit, mutan, miriše na dim	Bez mlijeka, srče se vruć uz meso i sir. Zamjenjuje crno vino.
22	Jasmin Kvang-Tung Kina	Dug list, jasminov miris	Izvrstan ponoćni čaj koji osvježava. Uvijek bez mlijeka.
	Spiced Tea Sri Lanka	Vrlo egzotična okusa, začinjen klinčićima i narančinom korom.	Srče se vrlo vruć, poput biranog žestokog pića.
	China Black Anhwai, Kina	Jedan od najjačih crnih čajeva, vrlo skup.	Ne ometa san, ali pijte ga u malim količinama.

Čaj je izvrsno piće vruć i hladan zapravo sleđen. Izvrstan je za sve voćne salate, a njemu možete dodati voće. Francuzi, nap., predlažu da u čaj skuhate oguljenu koru jabuke. Malo je neobična kombinacija da se čaj pomiješa sa slatkim vrhnjem i začini cimetom ali probajte, možda će vam se svidjeti.

Od čaja možete načiniti frape: hladni čaj pomiješajte u uspravnom mikseru sa sladoledom od vanilije i kokosovim brašnom.

Čaju možete dodati i druge biljke od kojih se pripremaju čajevi, pa skuhajte mješavinu od ruskog čaja, šipka i metvice, ili dodajte limunov sok i začinite.
(dodavanje limuna čaju stari je kineski običaj, koji se preko Rusije proširio u Europu)

Crni čaj - se priređuje tako da se listići preliju tek proključalom vodom i ostave od tri do pet minute, svakako ne dulje od pet minuta te se potom procijede, dok se **listići crvenog** čaja u vodi ostavljaju pet minuta (listići crvenog čaja mogu se koristiti i tri-četiri puta, a svaki put napitak ima drugi okus i miris). Idealna temperatura vode za **crni čaj** je 100 oC , za **zeleni i bijeli** čaj od 80 do 85 oC. Prevruća voda nije dobra je će čaj postati gorak.

Zeleni čaj – se priređuje tako da se voda zakuha, a potom pusti ohladiti na 80 oC i tek tada se njome prelije čaj, koji također treba ostaviti od dvioje do tri minute (listići zelenog čaja mogu se koristiti dvaput, a drugi put u vodi stoje pet minuta).

Voćni čaj – mora odstajati duže u proključaloj vodi, a procijediti ga valja tek nakon desetak minuta. Izvrstan je i kad je hladan.

Šećer, limun i mlijeko – kao dodaci su europski običaji. Ljubitelji čaja znaju da mu čak i malo šećera mijenja okus, pa će u zaslađivanju biti vrlo suzdržani. Umjerenost je zlatno pravilo kod svih dodataka jer je čaj sam po sebi napitak umjerenog, diskretnog okusa. Ipak, može se dopustiti kriška limuna u čaju od jasmina i drugim kineskim zelenim čajevima ili mješavinama crnih čajeva iz Indije i Zakavkazja (english breakfast, ceylon, dajeeling, assam, ruski, earl grey).

Od čaja možete načiniti i omiljeni napitak *punč*. Naziv dolazi od indijske riječi koja znači - pet, jer u taj se napitak stavlja: čaj, šećer, rum, začini i vino. Od začina se stavljaju cimet i klinčići, te limun i naranča.

Koliko čaj znači Englezima, govori nam i anegdota, a možda je to i istina o Gladstonu, ministru za vanjske poslove u vrijeme kraljice Viktorije. Fanatičan potrošač čaja, noću je njime punio svoje termofore, želeći tako i doslovno uvijek imati uza se topao čaj.

Čaj se **uvijek pije** iz porculanskih šalica.

Mlijeko koje se dodaje u čaj, mora biti toplo i stavlja se u praznu, toplu, šalicu a tek tada ulijeva čaj. Mnogi griješe dodajući hladno mlijeko i ulijevajući ga u čaj koji je već u šalici.

NAPUTCI ZA ČAJ, NAPITKE OD ČAJA, SLASTICE UZ ČAJ I JELA S ČAJEM

Čaj je umjetničko djelo i zahtjeva majstorsku ruku da bi otkrila njegove najplemenitije vrijednosti. Imamo dobra i rđava čaja, kao što imamo dobrih i rđavih slika - osobito ovoga drugoga. Nema savršena naputka za pripravljanje savršena čaja, kao što nema pravila kako da se pravi Ticijan ili Sesson. Svaki pripravak listova ima individualnost, osobitu povezanost s vodom i toplinom, nasljedne uspomene koje priziva, vlastiti način pričanja priče. U njemu uvijek mora biti prava ljepota.

(Jakuzo Okakura)

.... postoje tri najžalosnije stvari na svijetu: kvarenje dobre mladeži rđavim odgojem, sramoćenje dobrih slika prostačkim divljenjem i rasipno traćenje dobra čaja nestručnim rukovanjem.

(Li Chi Lai; pjesnik iz razdoblja Sung, 960-1279)

Tehnika pripreme čaja

Čaj je najbolje držati u zatvorenoj posudi, daleko od jakih mirisa.

Najbolji se čaj priprema u čajniku, a najbolji je čajnik kineski (od terakote ili porculana). Čajnik je važan zbog toga što njegova konstrukcija sprečava rashlađivanje prije no što se čaj pod utjecajem vrele vode rascvjeta i otpusti sastojke.

Zagrijte čajnik nalivši u njega vodu koja je upravo zakipjela u kotliću. Pripremate li samo šalicu čaja, upotrijebite čajnik (ima ih i malih, ukoliko ga nemate, šalicu s čajem pokrijte tanjurićem). Svježu tekuću vodu stavite u kotlić i pokrijte ga poklopcem. Voda mora zakipjeti snažnim velikim mjehurima. Kad biste vodu ostavili da kipi, iz vode bi se oslobodilo previše kisika. Čaj bi imao blijed, mrtav okus, izgubio bi svoju karakteristiku. Važno je također da voda ne smije zavreti bez poklopca, jer bi opet izgubila previše kisika.

Uklonite kotlić kad jednom voda zaključa. Ulijte vodu u čajnik, ispraznite ga i stavite čajnu žlicu čaja za svaku šalicu i jednu za čajnik (jedna šalica je anglosaksonska mjera i sadrži 2,4 dl, otprilike 1/4 l). Ponovo ulijte pomno zagrijanu vodu i ostavite da se čaj razmače tri do pet minuta.

*tri su stupnja vrenja: **prvo** je vrenje kad mjehurići poput ribljeg oka zaplivaju po površini; **drugo**, kad su mjehuri poput kristalnih zrna koja se okreću u vrelu; **treće**, kad se voda divlje burka u kotliću.*

(Lu Wu ili Lu Y, pisac prve poznate knjige o čaju, umro 804 godine)

Poznati poklonik čaja Sir Kenneth Digby (1603.-1665.) rekao je: *Neka proces ne traje dulje nego što se polagano izgovori Psalm 51* (Ispovijed pokajnika, 21. stih).

Nakon toga čaj se procijedi jednostavnim izlijevanjem u šalice ili se izvadi filter.

Čaj je uvijek bolji ako se ne upotrebljava filter. U filteru je premalo mjesta da bi se listovi čaja razmotali i pravilno razmočili. Umiješajte u čaj, želite li, mlijeko ili limun, ali nikad slatko vrhnje, jer je prejako i čaj napravi beživotnim. Postoji čajno vrhnje koje nema više od 15 posto masnoće.

Voda za čaj - o osobini vode uveliko zavisi i kvaliteta pripremljenog čaja. Prema vodi odabire se i čaj. Svaka vrsta čaja pripremljena s mekom vodom i tvrdom vodom daje različite okuse.

Čajni pribor

Osnovni pribor za čaj sastoji se od kotlića za kuhanje vode, čajnika i šalice.

Kotlić za kuhanje vode je od željeza, čelika, čelična lima, bakra ili neke legure. U kotliću se zakuhava voda.

Čajnik je posuda u kojoj se priprema čaj. Najbolji je čajnik od neocakljene terakote kineskog ili japanskog porijekla. Prikladni su i čajnici od porculana i keramike.

Šalice su jednako dobre porculanske ili keramičke, kao i one od terakote.

Klasična posuda za ispijanje čaja malena je plitica od debela porculana ili keramike bez ručke, bijele boje. Osim toga, temeljnog pribora važna je posudica za miješanje čaja, drvena žličica za uzimanje čaja, bambusova cjediljka, filter, drvena drobilica za eventualno usitnjavanje čaja.

Kad držite šalicu čaj prisjetite se bogate baštine kineske kulture, osobito taoističke filozofije i zenbudističkog učenja, kojega je i rezultat i dubinske ljepote i vrijednosti ispijanja šalice čaja. Ogroman je raspon od postupka pijenja čaja, koji se razvio u budističkim samostanima starog Tibeta stare Kine, preko Japana, gdje se ne samo održao nego i oplemenio do današnje dnevne upotrebe.

Čaj je higijena jer nameće čistoću, on je ekonomika jer pokazuje udobnost u jednostavnosti umjesto u složenome i skupome; on je moralna geometrija jer definira naš osjećaj odnosa prema svemiru. Izražava istinski duh demokracije Istoka tako što sve svoje zavjetnike čini plemstvom okusa .... „

(Kakuza Okakure)

Ludovanje za kineskim porculanom dostiglo je svoj vrhunac kad su Europljani zavoljeli čaj. Počeli su ga proizvoditi sami, sve raskošniji pa čak i do granice - kiča, za razliku od profinjenog i jednostavnog kineskog ili japanskog porculana.

Tehnika ispijanja čaja

Prvi poznati priručnik o ispijanju čaja nazvan „Kissa Yöjöki („Kako ostati zdrav pijući čaj“) nastaje u 12, stoljeću, a autor mu je poznati i cijenjeni zen svećenik Eisai. Upravo su zen svećenici razvili čuvenu japansku ceremoniju čaja, a koliko je Japancima čaj važan najbolje govori podatak da postoje tri osnovna načina ispijanja koji proizlaze iz različitih škola – Omotesenke, Urasenke i Mushanoköjisenke. Te tri škole ispijanja čaja razlikuju 4 ceremonije: Chabako demae, Hakobi demae, Bon temae i Ryu-rei, a one se pak razlikuju po načinu pripreme čaja, priboru koji se koristi i ponašanju uzvanika.

Porculan, koji je Europa upoznala u 13. st. (dolazio je iz Kine), još je u 17. st. bio za nju velika i nedokučiva tajna. Komad porculanskog posuđa nije bio samo golemo obiteljsko bogatstvo, nego i znak statusa. Stolno posuđe (i pribor za jelo) bilo je izrađeno uglavnom od kositra (prava umjetnička remek djela). Pladnjevi raznih oblika, zdjele i vrčevi za vino i pivo s poklopcem, tanjuri - gravirali su se grbovima vlasnika. Najotmjenije je bilo posuđe izrađeno od engleskog kositra, jer je bilo sjajnije i čistije nego ono od kositra s kontinenta. Feudalne i plemićke obitelji, te gradski patriciji služili su se i skupocjenim posuđem od srebra, često pozlaćenim. To posuđe iznosilo se na stol samo u svečanim prilikama, a inače bi bilo izloženo na vitrini uz luksuzne predmete od muranskog stakla i talijanske fajanse kao ponos vlasnika i dokaz njegova bogatstva.

Kineski porculan Europa je upoznala zahvaljujući portugalskim karakam (vrsta brodova) te je na kineskom dobio naziv „kraak“ i to naročito u 16. stoljeću kineski porculan Wan Li dinastije. Vrhunska kvaliteta i nadasve zanimljiva orijentalna dekoracija starog kineskog porculana, bitno je različita od europske. Bogato nasljeđe dalekoistočne simbolike, u obliku biljnog i animalnog svijeta, bazirano na prakticiranju religija poput konfucizma, taoizma, budizma te hinduizma, kineska umjetnost predstavlja ravnotežu životnog ciklusa između života i smrti i elemente znaka i boje. *Žuta boja* na primjer predstavlja centar jedinstvenog savršenstva, zemlju i cara, *crvena je boja* juga, vatre i braka, *plava* je znak istoka i šuma. Naročitu poruku nosi crtež cvijećem. Krizanteme simboliziraju jesen i lagodan život, božur (peonija) proljeće, ljubav i dobru sreću, divlja šljiva zimu i dugovječnost, a prikaz bambusova drva u Kini zvanog - drvo Tri prijatelja, nalazi se vrlo često kao dekorativni motiv kojim se naglašava karakteristika vrlo poštovane osobe. Danas se smatraju najvredniji predmeti keramički vojnici iz razdoblja Han Dinastije (200. prije Krista – 220.). Budući da je u posljednjih pedeset godina u Kini običaj da se svaki predmet stariji od dvije stotine godina evidentira, tamošnje ministarstvo znanosti tako svaki predmet namijenjen izvozu obilježava voštanim crvenim štambiljem, što uvelike olakšava provjeru i procjenu na drugim tržištima. Karakteristika ranih predmeta ručno obojenog porculana dinastije Van Li. Očituje se prije svega po razlivenosti kobaltne boje na rubnim površinama crteža i efektu crvenkasto smeđeg neglaziranog podnožja koje je nastalo prilikom izlaganja vrlo visokim temperaturama. Porculan oslikan s mnogo detalja od kojih su najpoželjniji oni koji predstavljaju tradicionalne scene iz svakodnevnog života, vrlo traženi i cijenjeni. Lijepe i bogate scene češće su na većim predmetima kao što su ti zdjele4, vaze, žare i sl. koji su učinjene za domaću upotrebu, a sadrže naslikanu grupu ljudi, mitološka bića ili grupu žena u vrtovima puna cvijeća. Delikatni kineski porculan finih tankih stijenki proizvodio se također prema zahtjevu i potrebi kupaca još od sredine 16. stoljeća dakako ne samo za europsko tržište. Bogato orijentalno tržište koje se isto tako opskrbljivalo iz kineskih izvora naručivalo je robu prema potrebama vlastitog tržišta. Porculan proizveden po ukusu srednjoistočnog tržišta zbog svojeg rijetkog i egzotičnog oblika, vrjedniji je.

Johan Friedrich Böttger, radeći za moćnog vladara Augusta Jakog iz Dresdena, 15. siječnja 1708. eksperimentirajući s taljenjem i pečenjem proizveo je prvi europski porculan. Uspjeh je ravan pronalasku „kamena mudraca“. August Jaki dao je sagraditi prvu manufakturnu proizvodnju porculana u obližnjem Meissenu i dvije godine nakon prvog eksperimenta postaje nadaleko čuvena.

Porculan proizveden po Böttgeru, tj. po njegovu postupku, poznatiji je od azijskog (tzv. mekog porculana), jer se peče na višoj temperaturi i to je „tvrdi porculan“. Proizvodnja se kasnije proširila dalje u Europu, Englesku, Italiju i druge zemlje.

Dva ukrštena mača na dnu tanjura, šalice ili figure ostala su do danas pravi raritet i umjetnička vrijednost.

Kako prepoznati kvalitetu:

najkvalitetniji porculan je tanak, briljantno bijel, translucentan (propušta svjetlost), te je izrađen ručno (manufakturno) od kaolina,
oznaka „Bone China“ jamči da je porculan izrađen od fine bijele gline i granita. Istodobno, čvrstoću mu daje smjesa sušenih i mljevenih životinjskih kostiju,
da je ručno obojen s više boja, a može imati i dodatak 24-karatnog zlata ili pozlatu, uvjerit ćete se prijeđete li jagodicama prstiju preko crteža. Osjetite li izbočine, boja je nanijeta ručno,
okrenite tanjur, šalicu, zdjelu poznatih proizvođača i saznat ćete osobnu kartu tog komada porculana. Primjerice, na velikom, bijelom, plitkom tanjuru s oznakom „Villeroyove & Bochove“ serije „Arco Weiss“, bojom je ispisana: godina osnivanja tvornice (1748), vrsta porculana (Bone China), te da se u njemu može podgrijavati jelo u mikrovalnoj pećnici i da se može strojno prati. A na „osobnim kartama“ „Meissenova“ porculana, dodan je još i broj crtača.

Savjeti

Čaj treba čuvati na suhom mjestu u dobro zatvorenoj posudi. Čuvate li ga u limenim posudama, dobar je 24 mjeseca, a u papirnatim vrećicama 12 mjeseci,
Jednako kao kava i čaj traži vlastiti lončić koji se ne smije upotrebljavati nizašto drugo i svježu neustajalu vodu,
Poslije upotrebe čajnik temeljiti operite, a posuda u kojoj zagrijavate čaj ne upotrebljavajte za pripremu hrane,
Budući se čaj u raznim krajevima vrlo različito priređuje, ne ćete pogriješiti ako na jednu litru vodu prosječno računate sa 4 do 8 grama. Previše jak čaj ima gorak okus,
Čajeve od kamilice i mente piju se u pravilu topli, dok još ti sastojci ne ishlape,
Čajeve slabije izražene arome najbolje je zaslađivati medom,
Čaj od mente ne podnosi miješanje s limunom.

Čuveni engleski publicist i pisac George Orwell, posvetio je jedan od svojih čuvenih eseja i o naizgled običnom predmetu - kuhanju čaja. Orwell je napisao „Svi su ljudi jednaki, a naročito neki. Svi čajevi međutim nisu jednaki, a naročit će biti samo onaj koji se naročito spremi“. Kako to Orwell radi, kaže:

„Pokušate li potražiti „čaj“ u bilo, kojoj kuharici koja vam stoji na raspolaganju, ustanoviti ćete da ga jednostavno nema ni u jednoj; u najboljem slučaju naći ćete nekoliko najosnovnijih uputa među kojima se uopće ne spominje ono najvažnije.
To je nadasve neobično, jer čaj ne samo da je jedan od osnovnih stupova civilizacije u ovoj zemlji, kao i u Australiji i Novom Zelandu, nego je način njegovog najboljeg pripremanja predmet oštrih diskusija.

U mom vlastitom naputku za pripremanje savršene šalice čaja ima ni manje ni više nego jedanaest ključnih točaka. U najviše dvije od njih očekujem da ću naići na manje-više potpuno slaganje moje publike, a od ostalih će barem četiri smjesta izazvati oštre polemike. Evo dakle mojih jedanaest pravila od kojih svako pojedino smatram zlatnim:

Prvo i osnovno, mora se upotrijebiti indijski ili cejlonski čaj. Kineski čaj ima kvaliteta koje mu se danas ne mogu osporavati - ekonomičan je, i može se piti i bez mlijeka - ali on nema mnogo stimulativnih sposobnosti. Nakon što popije šalicu kineskog čaja, čovjek se ne osjeća ni pametnije, ni hrabrije ni poletnije. Zato fraza „dobra šalica čaja“ sama po sebi podrazumijeva indijski čaj.
Drugo, čaj valja praviti u malim količinama, odnosno u čajniku. Čaj napravljen u loncu je bezukusan, a vojni čaj koji se sprema u kazanima ima okus po masnoći i praškovima za pranje posuđa. Čajnik mora biti porculanski ili zemljani: srebrni čajnici daju čaj slabije kvalitete, a emajlirani još gori. Začudo, kositreni čajnici, koji su danas vrlo rijetki, prilično su dobri.
Treće, čajnik valja zagrijavati prije upotrebe. Mnogo je bolje zagrijavati čajnik na samoj električnoj ploči, nego li pod vrućom vodom, kako se to obično radi.
Četvrto pravilo: čaj treba biti jak ! Za čajnik zapremine jedne litre koji namjeravate napuniti do vrha, treba upotrijebiti barem šest punih žlica čaja. Jedna šalica jakog čaja uvijek je bolja nego li dvadeset slabih. Svaki pravi ljubitelj čaja ne samo da voli jaki čaj, nego postepeno, s godinama, voli sve jači i jači čaj.
Peto, čaj valja stavljati direktno u čajnik. To znači: bez cjedila, vrećica i drugih izmišljotina u kojima su listići zarobljeni. U nekim zemljama rade se čajnici koji imaju već ugrađene mrežice u koje se stavljaju listići - da ne plivaju po čaju jer se smatra da su štetni za zdravlje. To nije uopće točno: čovjek bi mogao progutati velike količine lišća čaja a da mu uopće ne bude zlo. S druge strane, ako listići u čajniku ne plivaju slobodno, nikada nećete dobiti dobar čaj.
Šesto, čajnik uvijek morate donijeti do lonca - da tako kažem - ne obratno. To znači da voda u loncu mora stvarno ključati do posljednjeg časa, pa je čak morate držati na vatri dok je lijevate u čajnik. Neki smatraju da je dobra samo voda koja je zavrela istog časa kada ćete je proliti na čaj, ali ja nikada nisam primijetio da je čaj bio lošiji ako je voda ključala nekoliko trenutaka.
Sedmo - nakon što ste vodu prolili na čaj treba ga promiješati, ili - još bolje - dobro protresti čajnik, a onda pustiti da se listići slegnu.
Osmo - čaj valja piti iz cilindrične šalice, a ne ravne šalice cjevastog oblika. Cilindrična šalica duže drži toplinu, a u ravnoj šalici čaj će biti hladan prije nego što ste ga uopće počeli piti.
Deveto, treba da skinete skorup s mlijeka prije nego da dodate u čaj, jer mlijeko koje je premasno uvijek čaju daje gorak okus.

Deseto - čaj uvijek valja prvi lijevati u šalicu, a tek potom mlijeko. Ovo je najkontraverznija točka od svih; u Britaniji u svakoj obitelji postoje barem dvije škole misli po ovom pitanju. Mlijeko-prva škola ističe neke dosta jake argumente, ali ja smatram da je jedino moj vlastiti argument neoboriv: kada čaj stavite prvi u šalicu i onda ga miješate dodajući mlijeko, možete točno regulirati količinu mlijeka koju želite u čaju. Ako mlijeko stavite prvo, lako će vam se dogoditi da ga stavite previše.
I ***jedanaesto***, posljednje: čaj treba piti bez šećera.

Svjestan sam toga da sam u ovoj točci u manjini. Ali - kako možete sami sebe zvati pravim ljubiteljem čaja ako uništavate njegov okus dodavanjem šećera ? Bilo bi isto toliko pametno i prikladno staviti u čaj papar ili sol. Čaj mora biti gorak. Ako ga zasladite nemate više čaj nego šećer; vrlo sličan okus postići ćete za manje novce ako jednostavno zašećerite čistu kipuću vodu.

Mnogi će na to odgovoriti da ne vole okus čaja kao takav, i da ga piju samo zato da bi ih stimulirao ili zagrijao, pa dodaju šećer da bi ubili njegov okus. Takvim zavedenim dušama ja bih odgovorio: Pokušajte piti čaj bez šećera nekih, recimo, dva tjedna i vjerujem da vam više nikada neće pasti na pamet da mu kvarite dragocjen okus šećerom.

Ovo nisu ni izdaleka sva kontraverzna pitanja koja se pojavljuju u vezi s pripremanjem čaja, ali je i toliko dovoljno da pokaže koliko je ovaj posao suptilan i važan.

Vrući čaj

Topli - čajni napitci zanimljivog okusa i izgleda

Čaj od jasmina

U dublju porculansku šalicu s poklopcem stavite posve malo jasminovog čaja i na nj ulijte kipuću vodu do visine od 2 cm. Poklopite i pričekajte, nakon dvije minute dodajte opet vruće vode do vrha šalice i poklopite. Nakon nekoliko minuta čaj se može piti. Pije se bez šećera.

Čaj od kukuruza

Zrna kukuruza se kuhaju sve dok ne postanu sasvim mekana. Žumancu umiješajte šećer da postane pjenast, ulijte u vodu u kojoj se kuhao kukuruz i sve pustite da zavri.

Šipkov čaj s vinom

Sastojci: 3 filter vrećice šipkovog čaja, 6 do 8 dl vode, 3 dl crnog vina, 1 limun, 8 klinčića, šećer u kockama.

Filter-vrećice prelijte u porculanskoj posudi vrućom vodom i ostavite pokriveno da odstoji deset minuta. Izvadite vrećice i dolijte u posudu zagrijano vino (ne kuhajte ga). Poslužite s kockama šećera i ploškama limuna u koje ste utisnuli po dva klinčića.

Čaj od anisa

U dvije šalice vode kuhajte četiri sjemenke anisa da omekšaju. Procijedite vodu i u njoj skuhajte indijski čaj. Zasladite i poslužite s mlijekom.

Začinjeni čaj I.

Sastojci: 3 žlice kineskog čaja, šećer po ukusu, 2 klinčića, komadić cimetove korice, 1 žličicu limunova soka; za ukras: kriškice limuna, klinčić, cimetova korica.

Pristavite 5 dl vode. U čajnik stavite čaj, klinčiće i cimet, pa prelijte kipućom vodom i ostavite 5 minuta. Ocijedite ga, pošećerite, zakiselite limunovim sokom. U svaku šalicu za ukras stavite kriškicu limuna sa zabodenim klinčićima i komadićem cimeta.

Začinjeni čaj II.

Sastojci: 8 suhih marelica, 1,2 dl rakije od marelica, komadić od 2 cm ušećerenog đumbira (možete ga zamijenititi koricom cimeta), 2 klinčića, 4 žlice kineskog ili indijskog čaja, meda po ukusu, ½ limuna.

Dobro operite suhe marelice i prelijte ih rakijom (ili rumom). Ostavite da bubre najmanje 1 sat. Đumbir narežite na tanke rezance (cimetovu koricu ostavite cijelu, i na kraju je izvadite). Pristavite 6 dl vode i skuhajte čaj. Ocijedite ga pa dodajte đumbir i klinčiće. Pristavite. Kad ponovo provri, smanjite temperaturu te dalje kuhajte 5 minuta, da umjereno vrije. U međuvremenu zagrijte četiri čaše. Operite ,imun i narežite ga na kriške. Čaj procijedite kad je mlak. U čaše rasporedite po dvije nabubrjele marelice i krišku limuna. Ulijte čaj i zasladite medom po ukusu.

Paklenski čaj

Sastojci: 0,5 l jakog indijskog čaja, 2-3 žlice šećera + 4 kocke, 0,8 dl likera od naranče, 4 ploškice limuna, 0,4 dl (4 cl) 54% ruma.

Na dno dobro zagrijanih čaša stavite po ploškicu limuna. Ulijte zagrijani liker te vreli zaslađeni čaj. Na brzinu u 4 žličice zagrijte po kocku šećera i natopite zagrijanim rumom. Zapalite i kad se plamenovi sami ugase, a šećer karamelizira, potopite ga u čaj.

Škotski čaj

Sastojci: 4 vrećice kineskog čaja, 1 limun, 2 čašice džina, 4 žličice šećera.

S opranog limuna naribajte malo korice i prokuhajte u 8 dl vode i izvadite ih. Dodajte vrećice čaja i skuhajte. Po ukusu zasladite i zakiselite sokom limuna, dolijte džin te ulijte u zagrijane čaše.

Bavarski napitak

Sastojci: 5 dl jakog cejlonskog čaja, ¼ l mlijeka, 3 žumanjka, 5 dag šećera u prahu, 1 čašica likera od trešnje.

Zgrijte mlijeko sa šećerom da se otopi. Maknite sa štednjaka i umiješajte žumanjke tukući žicom za snijeg. Umiješajte čaj i miješajte na pari pazeći da ne provri. Umiješajte liker od trešnje i poslužite odmah.

Suhom voće u čaju

Sastojci: 1 l jakog čaja, 4 žlice smeđeg šećera, 1 čašica jabukovače, 2 žlice domaćeg suhog voća (, jabuke, kruške, šljive, ..)

Operite, obrišite i narežite voće. Zagrijavajte malo vode sa šećerom da se otopi i dobijete šećerni sirup. Ulijte u skuhani, vreli čaj pa podijelite u zagrijane čaše. U njih rasporedite druge sastojke.

Čaj Mt. Everest

Sastojci: 6 žlica čaja Darjeeling, šećerni sirup ili rijetki med, sirup limuna, 1 naranču, 1 limun, listiće paprene metvice.

Skuhajte čaj po općim uputama, s dva porculanska ili keramička čajnika. Kad čaj odleži, svatko ga u svojoj čaši po ukusu zasladi (šećernim sirupom ili limunovim sokom). Ukrasite čašu ili tanjurić polovicama ploškica naranče, koricama narezanim na štapiće i listićima metvice.

Grog

(engl.) najpopularnije vrelo piće od ruma, (rjeđe) vinjaka, šljivovice, mandarinetto-likera, whiskeyja, đina i sl. (jedne ili više vrsta) i obogaćeno dodacima: mirisima limuna, klinčića i cimeta. Ovo piće dobilo je ime po engleskom admiralu Vernonu, koji je 1740. god. naredio da posada broda dobije dva puta dnevno zaslađen i vruć rum. Ovo novo piće mornari su nazvali kraticom od admiralova nadimka Grogram (engl. Gruba vuna), koji se za olujnih dana na zapovjedničkom mostu pojavljivao u kabanici od seljačke vune. Grogram je skraćen u grog i vrativši se u Englesku ovo piće su mornari proširili po lukama: - razvodnjeni rum.

Grog od čaja

Sastojci: 8 kocki šećera, 3 žličice najboljeg čaja, 1 žlica vanilije, 1 limun izrezan na okrugle ploške, 1 oljuštena jabuka i izrezana na kriške.

U porculansku posudu stavite sve sastojke, prelijte sa 0,5 l kipuće vode, poklopite posudu i ostavite da stoji na mlačnoj ploči štednjaka jedan sat. Tekućinu ocijedite iz porculanske posude u topli čajnik, dodajte još 7,5 dl vrele vode i ostavite da kratko odstoji. Dolijte tekućinu u čajnik, poslužite u toplim čašama i zasladite po ukusu.

Mliječni grog

Sastojci: 1,5 dl čaja, 0,5 dl mlijeka, 2 žlice šećera, 1 žumanjak, 1 čašica ruma.

Skuhajte nezaslađeni čaj. Istucite žumanjak sa šećerom, pomalo primiješajte vruće mlijeko i vrući čaj. Miješajte zagrijavajući, ali ne smije provreti. Ulijte rum i podijelite u čaše.

Ruski grog

Šalici čaja dodajte žličicu likera od limuna i žličicu vodke.

Punch

(engl.) Pet sastojaka je potrebno da bi se napravio punč; voda, čaj, šećer, limun i alkohol (vino ili rum, whiskey, šljivovica, džin, liker od vanilije, vermut, likeri od naranče). Najpopularniji je punč s rumom. Razlikujemo hladni i vrući punč. Hladan punč osvježava u toplim danima, a topli punč grije u hladnima. Hladan punč priprema se s hladnim čajem i nema paljenja alkohola.

Čajni punč s bijelim vinom

Sastojci: 3 filter vrećice indijskog čaja, 5 dl vode, 15 dag šećera, 1 dl ruma, 2 limuna, 2 naranče, 3 dal bijelog vina.

Šećer, rum i sok iscijeđen iz limuna i naranči pomiješajte i ostavite da sve odstoji oko 3 minute. Nalijte u ugrijano vino (ne kuhano, jer će alkohol ishlapiti) i vrući čaj, i odmah poslužite.

Čajni punč s crnim vinom

Sastojci: 1 l crnog vina, 1 čaša ruma, kora jednog limuna, 5 klinčića, 1/2 štapića cimeta, 5 žlica čaja, 0,5 l vode, šećer.

Vino, rum i začine lako zagrijte i kuhajte pola sata. Pripremite čaj i dodajte vinskoj mješavini. Po ukusu zasladite i poslužite vruće.

Engleski čajni punč

Sastojci: 3 žlice cejlonskog čaja, 1 l slatkastog bijelog vina, 2,5 dl svježe istisnutog soka limuna, 1 limun, voće za ukras, kockice leda.
Stavite čaj u čajnik, prelijte da 1 L kipuće vode, poklopite i ostavite 5 minuta. U ohlađeni dodajte limunov sok i vino, poslužite s kolutovima limuna, voćem i kockicama leda.

Staroengleski punč

Sastojci: 10 kocki šećera, 1 naranča, 1 limun, 1 l crnog vina, 3 šalice jakog čaja, 1-2 čašice curaçao-a.

Kocke šećera izribajte na kori naranče i limuna, i topite na vatri da požuti. Maknite s vatre i polako dodavajte 1 čašu vina. Zagrijte da se šećer otopi. Dalje polako dodavajte vino i sve zagrijte, pazite - ne smije zavreti. Na kraju dodajte pripremljeni čaj, curaçao i zasladite još po želji.

Punč od cejlonskog* čaja

Sastojci: 3 naranče, 5 limuna, 0,5 l konjaka, 0,5 l jakog crnog čaja, 30 dag meda, 0,5 l ruma, 1 l vode.

Koru naranče ogulite u obliku spirale. Limun iscijedite. Koru sa sokom limuna i konjakom kuhajte u većoj posudi, tri - četiri sata. Na kraju izvadite koru, dodajte gotovi čaj, med, rum i vodu. Sve zajedno dobro zagrijte i poslužite.
(*Cejlon današnji Šri Lanke; Godine 1867 u ondašnjem Cejlonu pojavila se parazitska gljivica koja je uništila njezine nasade kave na svim plantažama. Jedan plantažer odlučio je prijeći na uzgoj čaja i tako je Šri Lanka postala jedan od najvećih izvoznika čaja na svijetu)

Silvestarski punč

Sastojci: 1 l crnog vina, 1 l čaja, 30 dag šećera, 0,5 l araka (slatki švedski liker s 38% alkohola).

Vino i čaj zakuhajte i uklonite s vatre, u manjoj posudi izmiješajte šećer i arak i zagrijte. Kad se šećer potpuno rastopi, izmiješajte, zapalite i dok još gori uspite vinu i čaju.

Punč od bazge

Sastojci: 1 l soka od bazge, 2-3 klinčića, mali komadić cimeta, malo kore limuna, 1 l crnog čaja, šećer, rum.
Sok kuhajte sa začinima pola sata, pomiješajte sa vrućim čajem i zasladite po ukusu. Na kraju dodajte rum i poslužite.

Sherry punč

Sastojci: 10 dag šećera, 0,5 l sherry-a, 0,5 l slabijeg čaja, kora jednog limuna, 2,5 dl araka, sok limuna.

Sve sastojke zagrijte do ključanja, pretočite u čaše i poslužite.

Punč od jaja

Sastojci: 2 limuna, 10 dag šećera, 0,5 l jakog čaja, 2 l bijelog vina, 6 jaja, 3 čašice ruma ili araka.

Sok od limuna pomiješajte sa šećerom, dodajte čaj i vino, jaja i sve oprezno, na pari, lupajte pjenjačom, pazite - ne smije zakuhati. Na kraju dodajte rum ili arak.

Ruski punč

Sastojci: 1,5 dl „ruskog čaja“ (indijski, cejlonski, gruzijski) 2 žlice šećera, 3 klinčića, ½ dl vodke. ½ limuna.

Skuhajte jaki, zaslađeni čaj s klinčićima. Poklopite i ostavite 4 minute. Izvadite klinčiće. Zakiselite čaj sokom limuna i ulijte vodke.

Punč od jaja

Sastojci: 2 dag kristal šećera, 2 vanilin šećera, 2 jaja, 2 limuna, 5 dl jakog indijskog čaja, 2,5 dl slatkog vrhnja, 0,4 dl (4 cl) vinjaka, 0,4 dl (4 cl) likera od jaja, 1 žlica šećera u prahu.

Na pari tucite žumanjke, limunov sok te vanilin i kristal šećer u gustu smjesu. Umiješajte vrhnje, čaj, vinjak i liker. Istucite snijeg od bjelanjaka s vanilin šećerom i umiješajte u piće.

Punč od jabuka

Sastojci: 7 dl jabučnog soka, komadić cimetove korice, 2 klinčića, 2-3 žlice šećera, 5 dl čaja, ¼ l jabučnog vina, 0,4 dl (4 cl) jabukovače (rakija od jabuka)

Pristavite jabučni sok, vino i začine. Čim provri, izvadite začine, a punč kuhajte još 10 minuta na niskoj temperaturi sa šećerom. Ulijte u vatrostalne čaše, umiješajte rakiju i čaj te ukrasite cimetom.

Hladni - čajni napitci zanimljivog okusa i izgleda

Ledeni čaj

Sastojci: 4-5 žlica cejlonskog čaja, šećer po volji, 1 limun, kockice leda.

Skuhajte čaj jači nego što se inače pije, zašećerite ga i stavite u hladnjak da se dobro rashladi. Istisnite limunov sok, ostavite nekoliko kolutova za ukras. Sokom namažite rub čaše, pa umočite u kristalni šećer da dobijete - ledeni rub/vjenčić. Preostali sok dodajte ohlađenom čaju, rastočite ga po čašama i dodajte led. Odmah
poslužite.

Ledeni čaj od metvice

Sastojci: šalica čaja od metvice, šalica mlijeka, šalica usitnjenog leda, šećer po želji.

Sve sastojke stavite u mikser i mućkajte dok se led ne otopi, prelijte u čašu i poslužite.

Indijski čaj s vinom

Sastojci: 0,5 l jakog indijskog čaja, 3 naranče, 4 žlice šećera, 0,5 l bijelog vina, đin, kocke leda.

Skuhani čaj ocijedite i ostavite da se ohladi. Ohlađeni stavite u vrč, narančama istisnite sok i stavite čaju zajedno s tri kriške naranči i šećerom. Na kraju ulijte vino. Kad se šećer potpuno otopio čaj odložite u hladnjak, da se dobro ohladi. Prije posluživanja čaju dodajte koju čašicu đina i dosta kocki leda.

Čajne kreme i sladoledi

Krema od čaja

Sastojci: 2 dl mlijeka, 2 dl slatkog vrhnja, 5 jaja, 10 dag šećera, 1 žlica škrobnog brašna, 2 žlice jakog ruskog čaja.

Pristavite mlijeko. Tucite žumanca sa šećerom i čajem da dobijete gustu, svijetlu, pjenušavu smjesu. Pomalo u nju umiješajte toplo mlijeko, zatim i vrhnje. Tucite dalje u vodenoj kupelji ili na pari da se lijepo zgusne. Ne smije provreti. Poslužite kremu dobro rashlađenu.

Sladoled od indijskog čaja

Sastojci: 0,5 l slatkog vrhnja, 4 grama indijskog čaja, 3 žumanca, 15 dag šećera.

Lišće čaja stavite u rupičastu „jaje“ za čaj - filter za zakuhavanje, potopite u vrhnje i zagrijavajte na umjerenoj temperaturi. Pustite da provri. Žumanca istucite pjenasto sa šećerom da dobijete gustu svijetlu smjesu, u koje ulijte malo-pomalo vruće vrhnje. Čaj izvadite prije toga. Miješajte i kuhajte na pari da se zgusne, ali pazite da ne provri. Ohladite i stavite u zamrzivač.

Sladoled od zelenog čaja

Sastojci: 3 filter vrećice zelenog gruzijskog čaja, 4 jaja, 2 žličice pelinkovca, 2,5 dl slatkog vrhnja, 15 dag šećera.

Vrećice čaja stavite u 1,5 dl kipuće vode, maknite s vatre i ostavite 6 minuta. Pomiješajte čaj, žumanca i šećer, pa tucite na pari da se zgusne. Dodajte snijeg od bjelanaca, tučeno slatko vrhnje i pelinkovac (radi boje). Zamrznite sladoled, a prije posluživanja držite ga 10-15 minuta u hladnjaku.

Sladoled od čaja i bresaka

Sastojci: 1 žlica indijskog čaja, 1 staklenka kompota od bresaka, 3 žlice ruma, 1 bjelance.

U sirupu od kompota (2-2,5 dl) skuhajte čaj, procijedite ga. Mikserom usitnite breskve, umiješajte im ohlađeni čaj, rum i snijeg od bjelanca. Zamrznite.

Najčešći čajni napitci u čajanama

Naputci za jednu osobu

Jedna čajna žličica sadrži:

6 naštrcka
2 barske žlice
1/6 jušne žlice
1/6 unce
0,5 centilitra (cl)

Vrući napitci

Vruće napitke kuhajte u emajliranoj posudi ili u nehrđajućoj, kromiranoj. Za posluživanje trebate čašu s ručkom ili običnu, deblju čašu omotajte ubrusom. Poslužit će i obična šalica s ručkom.

Vino ne treba biti prvorazredno jer ionako se miris i okus promijene dodatkom začina. Najčešće se kuha crno vino ili ružica, iako je i bijelo dobro. Želite li blaži napitak, dodajte voćnog soka, a pojačajte ga rumom ili likerom.

Začini su dodatak mnogih vrućih napitaka. Dodajte jednu vrstu ili – češće – nekoliko: klinčića, cimet, vaniliju, muškatni oraščić te koru agruma.

Zagrijevajte uvijek na umjerenoj temperaturi, a zatim poklopite, maknite sa štednjaka i ostavite da se sastojci prožmu.

Čajni grog

Sastojci: 4 cl tamnog ruma, 2 cl soka limuna 2-3 kocke šećera, 2 klinčića, vrući čaj.

Priprema se u velikoj čaši u kojoj se i poslužuje, ukrasi se s kriškom limuna, a poslužuje na podložnom tanjuriću sa papirnatim ubrusom i žličicom za kavu.

U čašu stavite sve sastojke i prelijte vrućim čajem.

Začinjeni čaj

U zagrijani čajnik stavite 1 barsku žlicu crnog čaja, malo anisovog sjemena, 1 klinčić, malo mljevenog kardamoma i malo korice limuna i jednu barsku žlicu bijelog ili smeđeg kandiranog šećera. Sve prelijte kipućom vodom. Ostavite 3 do 4 minute i nakon toga uspite u šalice. Poslužuje se na tanjuriću bez žličice.

Ruski čaj

Pripravlja se u samovaru sa jakim ekstraktom ruske čajne mješavine i toči u čajne šalice. Svaki si nadolijeva vruće vode iz samovara po želji prema ukusu za kako jaki čaj se želi piti. Čaj se zaslađuje marmeladom od trešnje ili trnjine (vidi: Ruska čajanka)

Hladni napitci

Hladni čaj od sladoleda s limunom

Sastojci: 1/8 l hladnog crnog čaja, 2 cl rafiniranog šećera, 2 kugle sladoleda od limuna.

Pripravlja se u tumbleru u kojem se i poslužuje, ukrašeno s grančicom metvice, na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žlicom za limunadu.

Hladni čaj s đumbirom (ingver)

Sastojci: 2 cl soka limuna, 2 cl rafiniranog šećera, 1 priza (prstohvat) usitnjenog đumbira, hladni crni čaj.

Sve sastojke stavite u tumbler zajedno s kockicama leda, prelijte hladnim čajem, ukrasite kriškom limuna i poslužite sa slamkom.

Everest - hladni čaj

Sastojci: 1/4 jabuke, izrezana na kockice; 1 barska žlica soka limuna, 1 barska žlica rafiniranog šećera, sve prelito hladnim crnim čajem.

Pripravlja se u tumbleru, ukrašeno grančicom metvice i posluženo na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadi i slamkom.

Šipkov hladni čaj

Sastojci: 1 barsku žlicu srži jagoda, 1 barska žlica meda, sve prelito hladnim šipkovim čajem.

Priprema se u tumbleru s kockicama leda, i poslužuje sa slamkom.

Ribizlov hladni čaj

Sastojci: 1/8 l hladnog crnog čaja, 6 cl soka ribizla, 2 cl rafiniranog šećera.

Priprema se u tumbleru s kockicama šećera i poslužuje sa slamkom.

Kiwi hladni čaj

Sastojci: 1/8 l hladnog crnog čaja, 1 komadić kiwia, 2 cl rafiniranog šećera.

Priprema se u električnom mikseru, poslužuje u tumbleru s kockicama šećera, ukrašeno s ploškom kiwia i sa slamkom.

Hladni čaj od metvice i soka naranče

Sastojci: 1 barska žlica soka naranče, 1 barska žlica meda, sve prelito s čajem od paprene metvice.

Priprema se u tumbleru s kockicama leda i ukrašeno s grančicom metvice

Hladni čaj s narančinim sokom

Sastojci: 1/8 l hladnog crnog čaja, 1/8 l soka naranče, 2 cl rafiniranog šećera.

Priprema se u tumbleru s kockicama leda, ukrašeno s ploškom naranče i poslužuje sa slamkom.

Hladni tonic čaj

Sastojci: 1/8 l hladnog crnog čaja, 2 barske žlice rafiniranog šećera, sve prelito s tonicom.

Priprema se u tumbleru s kockicama leda i poslužuje sa slamkom.

NAPUTCI ZA SLASTICE UZ ČAJ

Čajni kolačići moraju biti posve maleni, jednaki i što ljepše i urednije načinjeni, a ne pretvrdi da bi se u ustima što prije smekšali. Kolačići se priređuju uglavnom od prhkog tijesta i smjese od maslaca, koja se može štrcati ili smjese od badema, lješnjaka ili oraha. Čajne kolačiće najbolje je spremati u staklene, porculanske ili limene kutije da ostanu što dulje svježi. Poslužuju se na ravnim zdjelama, složeni po vrsti, veličini i bojama da bude što ljepša harmonija.

Za razliku od europskih, japanski čajni kolačići su od rižina brašna umjetnički oblikovani, kao cvijeće, petlje, borove iglice, pečati ..... . Uvijek se jedu prije čaja. Bez arome su i imaju neutralnu slatkoću koja omogućuje da se ukus čaja potpuno istakne.

Amaretti

Sastojci: 25 dag badema, 4-5 gorkih badema, 25 dag šećera u prahu, 3 žlice meda, 4 bjelanca, maslac za kalupčiće.

Bademe sameljite dvaput da dobijete sasvim sitni prah. Pomiješajte ga s prosijanim šećerom u prahu. Umiješajte med i čvrst snijeg od bjelanaca. Namastite kalupčiće i u njih rasporedite tijesto. Po želji u svaki utisnite jedan oguljeni badem tako da bude pokriven tijestom. Pecite 25 minuta na niskoj temperaturi.

Američki kolač od kukuruznog brašna

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 paketić praška za pecivo, 1,5 šalica mlijeka, 3 jaja, malo soli, 1 limun, 2 žlice ruma, 4 žlice maslaca.

Brašno, prašak za pecivo i jaja umijesite, dodajte limunove korice i rum. Vatrostalnu posudu dobro namažite maslacem i u nju ulijte tijesto, prelijte rastopljenim maslace i pecite 1 sat u vrućoj pećnici. Još vruć kolač izrežite na kocke i poslužite uz čaj.

Buhtli (Saće)

Sastojci; za tijesto: 40 dag brašna, malo soli, 5-6 žlica mlijeka, 1 jaje, 2 žumanca, naribana korica limuna, 5 dag šećera, 4 dag kvasca, 10 dag maslaca, pekmez od šljiva za nadijevanje; 10 dag maslaca za premazivanje, maslac za lim, šećer u prahu.

Kvasac namrvite u malo mlijeka, dodajte malo šećera i brašna, i sve stavite na toplo da uzađe. U posudu stavite zagrijano brašno, dodajte uzašli kvasac i ostale sastojke za tijesto. Dugo ga lupajte ili miješajte spiralnim nastavcima miksera. Ostavite da odstoji pokriveno sat i pol na toplome mjestu. Pobrašnite dasku, stavite na nju tijesto, premijesite ga i rastegnite da bude prst debelo. Narežite ga na pravokutnike. Na svaki komad tijesta stavite žlicu pekmeza, zavijte tijesto u valjušak

zatvoren dobro sa svih strana. Svaki umočite u otopljeni maslac pa ih slažite u namašteni i pobrašnjeni lim. Pokrijte ih zagrijanom krpom i ostavite da uzađe još jednom. Pecite u zagrijanoj pećnici na srednje jakoj vatri oko pola sata. Poslužite tople, pošećerene.

Cake (kolač)

Sastojci: 15 dag brašna, 7,5 dag maslaca, 7,5 dag šećera u prahu, 1 vanilin-šećer, 2 jaja, 2 žlice ruma, 10 dag grožđica, 1 prašak za pecivo, različito ušećereno voće jakih boja.

Omekšani maslac dobro izmiješajte sa šećerom, u pobijeljenu smjesu umiješajte jedno po jedno jaje. Dodajte rum, brašno, prašak, grožđice i narezano voće uvaljano u brašno (da ne padne na dno). Namastite i pobrašnite duboki kalup za torte i pecite na slaboj vatri pola sata.

Čajni kolačić od borovnice

Sastojci: 1,1/2 šalica brašna za lisnato tijesto od neobrađene pšenice, 1 čajna žlica praška za pecivo, 1/2 čajne žlice sode bikarbone, 1/2 čajne žlice soli, 1/3 šalice meda, 1/4 šalice ulja ili maslaca, 1/3 šalice mlaćenice, 1 jaje, 1,1/2 šalica svježih borovnica.

Umiješajte zajedno med, ulje, mlaćenicu i jaje. U drugoj posudi prosijavajte suhe sastojke. Napravite rupu u sredini tijesta i ulijte mokru smjesu. Miješajte lagano sve dok nije dobro izmiješano. Dodajte borovnice. Ulijte u kalup za čajne kolačiće do 2/3, koji ste zamastili i pobrašnili. Pecite u zagrijanoj pećnici 20 - 30 minuta na temperaturi od 175 oC. Ohladite u kalupu 5 do 10 minuta i onda izvadite.

Čajni kolačići od mekinja

Sastojci: 1 šalica brašna za lisnato tijesto od neobrađene pšenice, 1/4 šalice kukuruznog brašna, 1/2 šalice mekinja, 1/2 čajne žlice soli, 1 jušna žlica praška za pecivo, 1/4 šalice meda, 2 jušne žlice ulja, 1 šalica mlaćenice, 1 jaje, 1/2 šalice grožđica.

Miješajte zajedno med, ulje, mlaćenicu i jaje. U drugoj posudi prosijavajte suhe sastojke. Napravite rupu u sredini tijesta i ulijte mokru smjesu. Miješajte lagano sve dok nije dobro izmiješano. Dodajte grožđice. Ulijte u kalup za čajne kolačiće do 2/3, koji ste zamastili i pobrašnili. Pecite u pećnici 20 do 30 minuta na temperaturi 175 oC. Ohladite u kalupu 5 do 10 minuta i izvadite.

Čajni kolačići od prhkog tijesta

Sastav (za deset osoba): 60 dag brašna, 40 dag maslaca, 20 dag šećera u prahu, 2 žumanca, 1 vanili-šećer, malo naribane korice limuna.

Brašno prosijte na stol, dodajte izrađeni maslac, šećer, vanili-šećer, koricu i žumanca. Zamijesite (brzo) tijesto i stavite da se rashladi (dobro je zamijesiti dan ranije). U tijesto po želji možete dodati samljevene orahe, bademe, kakao ili naribanu čokoladu i drugo. Od tog tijesta osim kolačića možete pripremati fine pite i podloge za torte, kocke, odreske i sl.

Čokoladni kolačići

Sastojci: 1 šalicu krupno naribane čokolade, 1 šalica šećera, 1/3 šalice ulja, 2 jaja, 1 vanilin-šećer, 1 šalica brašna, 1 žličica praška za pecivo, malo soli, 1/2 šalice nasjeckanih oraha; 1/2 šalice šećera u prahu.

Otopite čokoladu i pomiješajte s uljem i šećerom. Umiješajte jedno po jedno jaje. Pomiješajte brašno, vanilin-šećer, prašak i sol, pa umiješajte u čokoladnu smjesu s orasima. Dobro ohladite. Oblikujte kuglice, uvaljajte ih u šećer u prahu i stavljajte peći.

Čokoladni prsten

Sastojci; tijesto napravite kao za tortu s čokoladom i rumom; 5 dag mliječne čokolade, 2-3 kapi ulja.

Tijesto ispecite u prstenastom kalupu. Ohlađeno prelijte otopljenom mliječnom čokoladom koju ste izmiješali sa sasvim malo ulja radi sjaja.

Engleski čajni kolač sa sušenim voćem

Sastojci: 3 jaja, 25 dag šećera, 2,5 dl jakog čaja, 50 dag brašna, 1 žličica praška za pecivo, sasvim malo soli, 10 dag maslaca, 10 dag tamnih grožđica, 10 dag suhih šljiva, 10 dag suhih smokava.

Stavite šećer i usitnjeno suho voće u zdjelu, prelijte ohlađenim čajem. Ostavite da se moći preko noći. Smrvite maslac s brašnom, dodajte sol, prašak za pecivo, istučena jaja, te mješavinu šećera i vode. Dobro izmiješajte i stavite u namazani i pobrašnjeni duboki dugoljasti kalup. Pecite vrlo polagano 1,5 do 2 sata.

Fini mliječni kruh

Sastojci: 40 dag brašna, malo soli, 1,5-2 dl mlijeka, 8 dag šećera, 10 dag maslaca, 2 žumanca, 1 jaje, 2 dag kvasca, malo naribane limunove korice, 8 dag grožđica; maslac i brašno za kalup, šećer u prahu za posipanje.

U šalici s mlakim mlijekom nadrobite kvasac, dodajte malo šećera i brašna pa stavite na toplo. Kad uzađe kvasac dodajte ga preostalom brašnu. Umiješajte sol, ostatak mlakog mlijeka i šećera, žumanca, jaje i limunovu koricu. Grožđice malo pobrašnite. Tucite tijesto da se počne odvajati od posude, stavite na pobrašnjenu dasku i dobro izmijesite. Pokrijte zagrijanom krpom i ostavite na toplom da uzađe. Premijesite. Namastite i pobrašnite kalup, stavite tijesto i opet pokrijte, te metnite na toplo da uzađe. Dobro zagrijte pećnicu, stavite uzašli kruh, smanjite nakon desetak minuta temperaturu i pecite otprilike 1 sat. Pošećerite prije posluživanja.

Firentinci

Sastojci: 2 jaja, 3 bjelanca, 26 dag šećera u prahu, 8 dag ušećerenih narančinih korica, 22 dag badema, 4 dag brašna, 1/2 paketića praška za pecivo, malo cimeta, 1 vanilin-šećer, malo naribane korice limuna; ocaklinu od čokolade.

Dobro izmiješajte jaja, bjelance i šećer. Umiješajte sitno nasjeckanu narančinu koru, nasjeckane bademe, brašno, prašak za pecivo, cimet, vanilin-šećer i limunovu koricu. Namastite i pobrašnite lim, žlicom stavljajte smjesu da dobijete razlivene pločice. Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Još vruće odlijepite od lima i sasvim ohlađene okrenite na donju, glatku stranu i premažite ocaklinom od čokolade.

Indijanski kruh

Sastojci: 1/2 šalice pšeničnog brašna, 1,5 šalica kukuruznog brašna, sol, 4 žlice šećera, 3 jaja, 1 šalica kiselog vrhnja, 1 prašak za pecivo, 1,5 šalica mlijeka, malo grožđica, suhe marelice, narančina kora, 1/2 šalice nasjeckanih badema ili oraha.

Pšenično i kukuruzno brašno pomiješajte sa solju i šećerom, dodajte umućena žumanca, kiselo vrhnje i miješajte tako dugo dok se u tijestu ne pojave mjehurići. Dolijte mlijeko s rastopljenim praškom za pecivo, grožđicama, suhim marelicama i nasjeckanim bademima. Tijesto pecite pola sata u pećnici, dok ne dobije lijepu smeđu boju. Kad se ohladi izrežite ga na kocke i poslužite uz čaj.

Kolač od sira

Sastojci: 14 dag maslaca, 14 dag šećera, 5 jaja, naribanu koricu 1/4 limuna, 14 dag svježeg kravljeg sira, 14 dag badema; maslac i brašno za lim; šećer u prahu za posipanje.

Pjenasto izmiješajte maslac, dodajte šećer pa jedan po jedan žumanac. Protisnite sir, umiješajte ga u smjesu maslaca i šećera, dodajte limunovu koricu, samljevene bademe i brašno. Istucite čvrsti snijeg od bjelanaca, pomiješajte ga oprezno u tijesto. Namastite i pobrašnite lim, ulijte tijesto i pecite u zagrijanoj pećnici otprilike 45 minuta na umjerenoj temperaturi. Ohlađen kolač narežite na kocke i pošećerite.

Košarice s bademima

Sastojci: 15 dag brašna, 15 dag badema, pekmez od marelica, 2 žumanca, 10 dag šećera, 10 dag maslaca, vanilin-šećer, malo soli, čašicu likera.

Brašnu dodajte 5 dag samljevenih badema, vanilin, žumanca, šećer, sol i maslac narezan na listiće. Brzo zamijesite tijesto i stavite na hladno jedan sat. Dobro namastite i pobrašnite kalupiće za košarice, utisnite tijesto i namažite pekmezom. Pecite 10-15 minuta. Preostale bademe narežite na ploškice i pomiješajte s preostalim pekmezom i likerom. Time nadjenite košarice i stavite opet u pećnicu još 5 minuta.

Madame

Sastojci: 6 dag samljevenih oraha i još 10 polovica za ukras, 15 dag brašna, 6 dag kakaa, 1 žličica praška za pecivo, 5 žlica šećera, 5 žlica ulja, 2 jaja, 1 dl mlijeka, 20 dag čokolade, 1 dl slatkog vrhnja.

Pomiješajte samljevene orahe s brašnom, kakaom, praškom i šećerom, pa umiješajte jedno po jedno jaje, zatim pomalo ulje i toliko mlijeka da dobijete mekano, ali povezano tijesto. Oblikujte kolačiće i pecite ih 10-15 minuta na 210 oC. Otopite čokoladu s vrhnjem, prelijte kolačiće i ukrasite orasima.

Magdalenini kolačići

Sastojci: 2 jaja, 12 dag šećera, 12 dag brašna, 12 dag maslaca; maslac i brašno za kalupčiće.

Dobro izmiješajte jaja sa šećerom, umiješajte otopljeni, ali ne prevruć maslac, i brašno. Male duboke kalupčiće dobro namastite i pobrašnite, u njih rasporedite tijesto i ispecite u zagrijanoj pećnici na slabijoj temperaturi.

Medenjaci za čaj

Sastojci: 28 dag meda, 28 dag šećera, 1 kg brašna, 1 žlica sode bikarbone, 1 žličica usitnjenog cimeta, 1 žličica usitnjenog karanfila, ribana korica 1 limuna i sok limuna, 8 žumanaca, očišćeni i blanširani (pofureni) badem.

U veću posudu stavite med i šećer pa na štednjaku sve provrite. U drugu posudu stavite brašno i u njega polako nalijevajte otopljeni med i šećer, dobro promiješajte da dobijete jednoličnu smjesu i ostavite da se ohladi. U ohlađenu smjesu stavite sodu bikarbonu, cimet, karanfile, koru i soklimuna, i na kraju žumanca. Promiješajte, stavite na pobrašnjenu dasku i sve dobro izmijesite. Razvaljajte tijesto na prst debelo, oblikom (ili čašom) napravite okrugle pogačice, odozgora ih namažite žumancem i na svaku utisnite badem. Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Što dulje pečeni odleže to su sve bolji.

Pariz - Brest (Brest; mondeno francusko ljetovalište)

Sastojci; za tijesto: 11 dag brašna, 4 dag maslaca, 3 jaja, 2 dag šećera, sasvim malo soli, šaku badema; za nadjev: 4 dl tučenog slatkog vrhnja; za preljev: 4 žlice šećera.

U 1/8 l vode stavite šećer, sol i maslac. Kad prokuha, uspite brašno i miješajte na umjerenoj vatri da se tijesto zgusne toliko da otpada s kuhače. Uklonite s vatre i pomalo umiješajte jaja. Ostavite da se ohladi. Na namazani lim slažite žlicom tijesto u hrpice jednu do druge da dobijete prsten. Odozgo pospite bademima i pecite na prilično jakoj vatri. Mora biti dobro pečeno, u protivnom će se slegnuti. Ohlađeno vodoravno prerežite i nadjenite tučenim slatkim vrhnjem. Za preljev otopite šećer na vatri sa 2 žlice vode i miješajte da postane smećkast i prelijte kolač.

Pita s malinama

Sastojci; za tijesto: 24 dag brašna, sasvim malo soli, 18 dag maslaca, 1 žlica šećera, 1 jaje; za nadjev: 6 dag brašna, 6 dag šećera, 2 jaja, 3 dl mlijeka, 2 vanilin-šećera; za ukras: 35 dag malina (svježih ili smrznutih), 1 žlica škrobnog brašna, 4 žlice limunova soka, šećer po ukusu, 2 žlice želea od ribiza, tučeno slatko vrhnje.

Za tijesto smrvite maslac s brašnom i solju da nalikuje na fine mrvice. Dodajte šećer i istučena jaja. Odložite na hladno da se stisne. Tijestom pokrijte dno i stranice plitkog lima i ispecite. Za nadjev mikserom pomiješajte brašno, šećer i jaja, polako umiješajte kipuće mlijeko. Kuhajte na pari da se zgusne i hladno ulijte u tijesto. Odozgora stavite voće, ostavite nekoliko komada za ukras. Otopite škrobno brašno u limunovu soku, dodajte žele, malo zagrijte i prelijte maline. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i malinama.

Poljupci (pusrli)

Sastojci: 4 bjelanca, 17 dag šećera.

Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg, tucite dalje, ali polako i dodavajte pomalo šećer. Mora se dobro umiješati. U namašteni lim slažite žlicom ili štrcaljkom hrpice, i stavite ih peći, oko 1,5-2 sata, na najslabiju temperaturu da se više suše.

Prutići s čokoladom

Sastojci: 8 bjelanaca, 18 dag lješnjaka, 18 dag šećera, 5 dag čokolade, 1 stucani klinčić, malo cimeta, naribanu koricu 1/2 limuna,; maslac i brašno za lim; za kremu: 3 žumanca, 3 žlice šećera, 10 dag maslaca, 10 dag čokolade.

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte samljevene lješnjake, šećer, naribanu čokoladu, malo cimeta, klinčić i limunovu koricu. Ispecite u namaštenom i pobrašnjenom limu. Ohlađeno prerežite vodoravno dva puta. Kremu napravite od tučenih žumanaca sa šećerom, dodajte otopljenu čokoladu i izrađeni maslac. Time slijepite natrag tijesto i narežite na prutiće.

Rulada od oraha s pekmezom

Sastojci; za tijesto: 5 jaja, 10 dag šećera, 5 dag samljevenih oraha, 5 dag brašna; sok 2 naranče za natapanje, 1/2 staklenke pekmeza od bresaka za nadjev.

Istucite žumanca sa šećerom, umiješajte orahe i brašno, te na kraju snijeg od bjelanaca. Veliki lim pokrijte alu-folijom, dobro je namastite i pobrašnite, te ulijte tijesto. Razmažite ga da bude u podjednakom sloju. Ispecite u zagrijanoj pećnici. Ispečeno, još toplo, okrenite na vlažnu krpu, oštrim nožem obrežite rubove tijesta, natopite ga sveže istisnutim narančinim sokom i namažite pekmezom. Pomoću krpe zamotajte čvrstu ruladu i ostavite omotanu u krpu dok se hladi. Odmotajte, tanko narežite i složite na pladanj.

Savici s medom

Sastojci: 1 omot dubokog smrznutog lisnatog tijesta, 1 dl meda, 1-2 žličice limunova soka, malo cimeta, kristal šećer.

Odmrznite tijesto i razvaljajte ga što tanje. Pospite kristal šećerom pa s obje dulje strane savijajte do sredine da biste dobili dvostruku ruladu. Režite je sad kao da je već pečena i dobivene ploške stavite na lim isplahnut vodom. Ispecite. U šalici pomiješajte med s malo limunova soka i cimetom. Kako se koji kolač ispeče, tako ga stavite na tanjur i premažite mješavinom meda.

Shortbread („drobiv kruh“ - kolač)

Sastojci: 1 šalica otopljenog maslaca, 1/2 šalice najfinijeg šećera, 1,5 šalica brašna, 1/2 šalice škrobnog brašna.

Ovaj škotski specijalitet je nešto poput fine pogače. Električnim mikserom umutite maslac sa šećerom da dobijete pjenastu i svijetlu smjesu. Mješavini dodajte brašno i dalje miješajte u sasvim glatku smjesu. Lopaticom nanesite smjesu na veliki lim u tankom sloju i nabockajte vilicom. Pecite na slaboj temperaturi jedan sat, da ostane svjetlosmeđe. Poslužite narezano na veće komade.
(Iako se nagađa da je nastao već u 12. stoljeću, izum shortbread-a pripisuje se škotskoj kraljici Mary koja je vladala u 16. stoljeću. Razlog zbog čega se ovi keksi zovu i Petticoat Tail ili rep podsuknje je taj što su takav trokutasti oblik imali za vladavine same kraljice koja ih je ujedno i konzumirala. Okrugli kolač Shortbread je bio začinjen sjemenkama kima, a nakon pečenja se rezao na trokute. Trokuti su bili nalik trokutastih djelova tkanine koji su se koristili za izradu podsuknji u vrijeme vladavine kraljice Elizabete I.
Također se pekao u obliku okruglih keksa i pravokutnih pločica, koji su se rezali na male komadiće koje su nazvali "fingers". Svi ovdje navedeni oblici shortbread-a se i danas izrađuju po originalnoj recepturi.
U početku je ovaj posebno ukusan keks bio vrlo skup i pravi luksuz koji se jeo samo u vrijeme Božića, ili za Hongmanay (scottish New Year's Eve ili škotska Stara godina) te na vjenčanjima. Danas se razvio u pravu poslasticu u kojoj se uživa diljem svijeta. Temeljni sastojci Shortbread-a su kvalitetan maslac, brašno i šećer. Danas postoje razne varijacije tog keksa koje samo obogaćuju okus i miris, međutim temeljni sastojci su uvijek isti. Šumsko voće, komadići bijele ili crne čokolade, grožđice,brusnice, đumbir, orasi i bademi samo su neki od brojnih sastojaka kojima možete ovaj keks učiniti još zanimljivijim).

Slijepljeni kolačići

Sastojci; za tijesto: 5 jaja, 8 dag šećera, 3 dag škrobnog brašna, 3 dag brašna, 3 dag maslaca; za nadjev: 1/8 L mlijeka, 10 dag šećera, 4 žumanca, 1 žličica škrobnog brašna, 10 dag maslaca, 1 žlica maraskina; šećer u prahu za posipanje.

Na pari tucite jaja sa šećerom da dobijete gustu, pjenastu smjesu. U ohlađenu umiješajte ostale sastojke za tijesto, te ga uspite u dobro namašten lim u tankom sloju. Ispecite i okruglim oblikom izrezujte krugove. Za kremu istucite na pari žumanca sa šećerom, mlijekom i brašnom. Zgusnutu kremu ostavite da se ohladi, pa umiješajte maraskino i dobro izrađeni maslac. Tim nadjevom slijepite dvije po dvije ploškice kolača. Pošećerite ih ili premažite nekom ocaklinom.

Snježna pita od limuna

Sastojci: 30 dag lisnatog tijesta, 4 limuna, 3 dag škrobnog brašna, 25 dag šećera, 4 jaja, 20 dag šećera u prahu.

Tijesto ispecite u okruglom limu. Škrobno brašno otopite u 2 dl vode, dodajte mu sok limuna, naribane korice limuna, šećer i kuhajte da se zgusne. Maknite s vatre i u mlako umiješajte jedan po jedan žumanac. Prelije preko ispečenog tijesta. Napravite čvrsti snijeg, umiješajte pomalo šećer u prahu i prelijte preko kreme na kolač-pitu. Pecite na slaboj vatri oko pola sata, da dobije zlatastu boju.

Škotske palačinke za uz čaj

Sastojci: 1 jaje, 1,5 šalica brašna, 1 šalica mlijeka, 5 dag šećera, 1/2 žličice sode bikarbone, 1 žličica tartar umaka.

Brašno zamijesite gotovo sa svim mlijekom, dodajte umućeno jaje i šećer. U ostatak mlijeka rastopite soda bikarbonu, dodajte tijestu i na kraju umiješajte tartar umak. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Tavu za palačinke namažite ovčjim lojem, stavite žlicom tijesto i ispecite palačinku. Kad je s donje strane pečena, preokrenite je i ispecite je s druge strane. Gotovu palačinku premažite maslacem, prelomite na pola ili četvrtine, ili zarolajte. Ovako pripremljene palačinke poslužuju se tople ili hladne.

Štangice za čaj

Sastojci: 28 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 žumance, 6 žlica mlijeka, 1 prašak za pecivo, kiml (od ove količine dobije se 40 štangica).

Na pobrašnjenu dasku stavite brašno, maslac, žumanac, mlijeko, prašak za pecivo i sve zamijesite u čvrstu masu. Tijesto razvaljajte na prst debelo, premažite žumancem, pospite kimlom, izrežite na pravilne štangice duljine 10 cm. Stavite na namazani lim i ispecite na umjerenoj temperaturi u zagrijanoj pećnici.

Torta od čaja

Sastojci; za tijesto: 4 jaja, 10 žlica jakog čaja, 30 dag šećera, 20 dag brašna, 15 dag samljevenih badema, prašak za pecivo; za kremu: 8-10 dag šećera (ovisno o ukusu), 4 žlice vrlo jakog čaja, 2 žumanca, 1 žlica škrobnog brašna, 15 dag maslaca; rum, 3-4 dag krupno narezanih badema za ukras.

Dugo miješajte žumanca sa šećerom i mlakim čajem da dobijete pjenušavu smjesu. Umiješajte brašno, prašak za pecivo, bademe i čvrsti snijeg od bjelanaca. Stavite u podmazani i pobrašnjeni lim i ispecite polagano. Za kremu umiješajte žumanca, šećer, čaj, škrobno brašno i skuhajte. U ohlađeno umiješajte razmućeni maslac. Ohlađenu tortu prerežite vodoravno, poškropite je rumom, slijepite kremom, premažite izvana i ukrasite sa svih strana narezanim bademima.

Torta s čokoladom i rumom

Sastojci; za tijesto: 14 dag maslaca, 15 dag šećera, 5 jaja, 25 dag čokolade, 10 dag lješnjaka, 2 žlice brašna, 4 žlice mrvica; za kremu: 3 dag maslaca, 6 dag šećera, žlicu-dvije kakaa, 3 žlice ruma; rum za natapanje; čokoladnu ocaklinu.

Za tijesto tucite šećer sa maslacem i u pjenušavu smjesu dodajte jedan po jedan žumanac i nakon toga otopljenu čokoladu, samljevene lješnjake, mrvice i brašno. Ulijte u zamašteni kalup i pecite na srednje jakoj vatri oko jedan sat. Za kremu miješajte dugo maslac sa šećerom i kakaaom, dodajte rum. Ohlađenu tortu prerežite vodoravno dva puta, poškropite rumom i slijepite kremom. Prelijte je čokoladnom ocaklinom i ukrasite ušećerenim voćem.

Torta s kavom i orasima

Sastojci: 7 jaja, 20 dag šećera, 7 dag oraha, 5 dag lješnjaka, 2 dag badema, 4 dag brašna; maslac i brašno za kalup; za kremu: 10 dag maslaca, 5 dag šećera, 8 dag oraha, 2 žlice jake crne kave; kava za polijevanje.

Žumanca miješajte sa šećerom, dodajte samljevene orahe, bademe, lješnjake, brašno i na kraju čvrsti snijeg od bjelanaca. Ispecite u namazanom i pobrašnjenom kalupu za torte. Ohlađeno prerežite vodoravno i natopite kavom. Za kremu dobro izmiješajte maslac, pomalo uspite šećer, samljevene orahe i kavu. Time slijepite tortu, odozgo malo natopite kavom i ukrasite polovicama oraha.

Režnjevi od peciva za čaj

Pecivu izvadite sredinu i nadjenite je nadjevom: izrežite na male kockice šunku, salamu, suhi jezik, sir ementaler, sardelu iz konzerve, nekoliko kapara, malo maslaca i na vrhu noža mljevene crvene paprike. Sve dobro izmiješajte, nadjenite pecivo, stavite na led i kad se stegne izrežite na tanke režnjeve.

Nadjeveni sendvič kruh

Sastojci: 2 sendvič kruha, 49 dag maslaca, 3 usitnjena tvrdo kuhana jaja, 25 dag samljevene pečene teletine, 25 dag samljevene šunke, 5 dag gorušice (senfa), 1 kutija sardina, 25 dag livanjskog sira, 4 kisela krastavca, 1 manja tuba sardel paste.

Kruh prerežite na pola, odrežite krajeve i izvadite sredinu. Sve sastojke usitnite, dobro izmiješajte i nadjenite kruh. Odložite ga na hladno mjesto da se masa dobro stegne i izrežite na tanke ploške neposredno prije posluživanja (poslužuje se uz čaj ili pivo).

Sečuanska rolada od svinjskog jezika uz čaj od jasmina

Sastojci za jednu osobu: jedan svinjski jezik (možete ga zamijeniti junećim) od 13 dag, 5 grama ljute mljevene crvene paprike, 3 dag ulja; ukupno 5 grama kineskog zelenog papra, režanj usitnjenog češnjaka, luk, đumbir, sol; fini škrob, 1 dl umaka od soje.

Jezik skuhajte, očistite ga od kožice, narežite na tanke listiće od 1 milimetra i stavite u zdjelu. U posebnoj zdjeli izmiješajte navedene začine, tako da dobijete njihov sklad i zatim dodajte ljutu mljevenu papriku i sojin umak. Opet dobro promiješajte. U treću zdjelicu stavite škrob (ili gustin) i rastvorite ga s pola decilitra vode. Jezikove listiće uvaljajte u gustin, vratite u zdjelu za posluživanje i prelijte umakom od soje sa začinima. Poslužite odmah.

Salata s čajnim octom

Sastojci: 5 dl vinskog octa (bijelog ili crnog), 1 dl vrlo jakog čaja, 1/2 glavice salate, 2 skuhana krumpira, 3 mrkve, šalicu skuhanog graha, sol, papar, ulje.

Čajni ocat načinite unaprijed tako da u vinski ocat ulijete jaki, rashlađeni čaj. Dobro je da stoji nekoliko dana, najbolje tjedan prije upotrebe, a drži se dugo. Narežite svo povrće na sitno (sastojke možete mijenjati), posolite, popaprite i začinite uljem i octom.

Suhe šljive u čaju

Sastojci: 50 dag suhih šljiva, 5 žlica šećera, 4 žličice čaja, 2 naranče.

Skuhajte čaj u 8 dl vode, zašećerite ga. Ohlađenom dodajte šljive i ostavite nekoliko sati (može i preko noći) da nabubre. Šljive možete po želji prokuhati ili ostaviti sirove. Dodajte im sok od naranče i ukrasite rezancima dobro oprane narančine korice.

Ruska čajna bomba

Sastojci: 1 l slatkog masnijeg vrhnja, 2 dag ruskog (kineskog) čaja, 20 dag šećera, 8 žumanaca, 3 dag ananasa, 3 dag badema, 3 dag šećera u prahu.

Pristavite 1/2 l slatkog vrhnja. Kad provri, zalijte listićima čaja i procijedite nakon dvije, tri minute. Istucite žumanca sa šećerom i pomalo umiješajte ohlađeno vrhnje s mirisom čaja. Tucite na pari da se smjesa zgusne. Ohlađene stavite u stroj za pravljenje sladoleda. Bademe nasjeckajte, ananas narežite na kockice. Stucite 1/4 l slatkog vrhnja pa pomiješajte sa sladoledom. Umiješajte i voće. Stavite u polukuglasti kalup da se stvrdne. Preostalo slatko vrhnje istucite sa šećerom u prahu. Sladoled stavite na pladanj i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Mali čajni rječnik

A

Abendtee
u Austriji oznaka za lagani čaj bez teina

After-Eight
aromatizirana mješavina čaja s čokoladom

Almond Tea
mješavina čaja i aromatizirana s bademovim sastojcima

Apple Tea
mješavina čaja i aromatizirana s jabučnim cvijetom

Apricot Tea
mješavina i aromatizirana s marelicom

Aromatizirani čaj
oznaka za čajnu mješavinu koja je aromatizirana različitim sastojcima po kojoj je i dobila ime (različitih mirisa, ulja, cvjetova ili plodova bilja već prerađenom čaju; primjerice breskvina lišća, češnjaka, raznih začina, narančine kore, borovnica, jasmina, ružinih latica, ..). U 18. stoljeću bio je poznati čaj iz Kine s aromom jasmina i magnolije, te čajeve izvozio je iz Kine engleski plemić Earl Grey. Danas postoji preko 100 vrsti aromatiziranih čajeva. Arapi često čaju dodaju okus metvice, Indijci začine, a Amerikanci i Europljani vole voćne okuse, vaniliju, karamel, jasmin, kokos ili primjerice earl grey i after eight.

Assam
vrhunski čaj punog i teškog okusa, guste i tamne boje.

Autumnals
uobičajena oznaka indijskih čajeva jesenske berbe. Kvaliteta Autumnals čajeva razvrstava se prema proljetnoj berbi; First-Flush-Tees i Second-Flush-Tees; ljetnoj berbi

B

Bak(e)ly
miris čaja koji podsjeća na svježe pečeni kruh, Time se izražava nedostatak što bi ga mogli prepoznati i istančaniji čajoljupci (barem tako tvrde degustatori).

Banana Tea
čajna mješavina aromatizirana prirodnim sastojcima banana

Bijeli čaj
to su zeleni čajevi osobita okusa.

Black Currant Tea
čajna mješavina aromatizirana ribizlima

Black tea
fermentirani čaj

Blend
izraz za miješani čaj od više vrsta

Blossom Blend Tea
engleski izraz za aromatizirani čaj od: cvjetova, listova, mirodija i suhih lupina

Body
čaj koji posjeduje snagu, jaki čaj

Bostonska čajanka
Engleski kralj George III. odlučio je 1773. ocariniti uvoz čaja u američke kolonije, što je izazvalo pobunu. Bostonska čajanka – događaj kad su američki pobunjenici pobacali tovar čaja u more, potaknula je američki rat za nezavisnost.

Bread and butter tea
doslovan prevod; kruh s maslacem; figurativno: osjetljiv, stidljiv, koji se ustručava. U ovom slučaju je to oznaka za čaj koji se brao za vrijeme kišnog razdoblja (u Indiji) a to su siječanj i veljača

Brassy
metalni okus zbog nedostataka kisika prilikom sušenja

Breakfast Tea
U Velikoj Britaniji uobičajen izraz, u pravilu, za jaku čajnu mješavinu najčešće od Broken tea iz Cejlona, Darjeeling-a i Assam-a. Drugi izrazi za isto su: Morning Tea, Strong Breakfst Tea i English Breakfast Tea

Brick
to su zapravo prvi pakirani čajevi. Listovi se prešaju pod velikim teretom tako da nastaju kocke čaja, Pri upotrebi posebnim se nožem stružu i stavljaju u čaj. Vrlo su dekorativni, uglavnom s utisnutim crtežom - zaštitnim znakom proizvođača

Brisk
oznaka za svjež, krepak i jak čaj

Broken tea
čajna prašina, usitnjeno lišće čaja. Uglavnom dolazi iz Sumatre, (BT) Cejlona i južne Indije

Burnt
oznaka za čaj koji predugom fermentacijom dobije zagoren, užegnut okus.

C

Caramel Tea
aromatizirana čajna mješavina s dodatkom karamel koncentrata

Ceylon Tea
(s otoka Šri Lanke) pun čaj, tamne, bakarne, boje, prijatnog mirisa i vrlo nježnog okusa. Odlično se miješa s drugim čajevima.

Ceylon Leafy
trgovačko ime za čaj Orange Pekoe 1 u grupi Broken-Tees, iz Broken cejlonskih dubodolina.

Cha-No-Yu
japanska riječ kod čajne ceremonije, a u doslovnom prijevodu: „vruć-voda-čaj“

Chanoyu
Znamenita japanska ceremonija čaja razvila se tijekom 14. i 15. stoljeća. Kuhanje i posluživanje čaja u Japanu otad je čin od posebne vrijednosti. Svaki komad opreme u čajnoj ceremoniji, pa čak i boja gejšina kimona ima svoje značenje i svoj udio u čajnoj ceremoniji.

China Oolong Ti Kuan Yin
polufermentirani crveni čaj, vrlo svijetle boje i nježnog pomalo gorkog okusa, jedan od najboljih kineskih čajeva.

Chingo
trgovačko ime za crni čaj iz Kine

Chun Mee
oznaka za zeleni čaj s dugim, svijetlim do tamnim bojama lista, najčešće je usitnjen i poprašen kredom. Dolazi iz Kine, Japana, Taiwana (Formoze), Indije i Bangladeša

Cinnamon Tea
aromatski čaj, napravljen od mješavine s dodatkom cimeta

Clean
čaj neutralnog okusa

Coarse
prost čaj, grub; izraz se koristi kod čajeva koji su loši zbog pogrešaka u proizvodnji

Cocos Tea
aromatizirani čaj od mješavine i začinjen slatkim kokosovim plodovima

Coloury
osebujan, dobar miris čaja

Coppery
izraz za bakrenu boju kod nalijevanja čaja

Creamy
dovoljno dugo postojeći okus na nepcu, obilježje dobra čaja, kao i kad se na površini čaja stvori korica (od eteričnih ulja) u kojoj se odrazuju likovi kao na ogledalu.

Crni čaj
postoji mnogo vrsta crnog čaja koji se uzgaja diljem svijeta, svaki sa svojim okusom i karakteristikama, no svi prolaze četiri osnovne faze prerade: najprije se lišće pusti da uvene (lagano sušenje), a potom se listovi zamotavaju, fermentiraju i suše (najdulje), da bi izgubili 97 posto vlage. Poznati kineski crni čajevi su *Keemun, yunnan, lapsang, nilgiri, golden nepal, ceylon* ili poznati *Darjeeling* čaj.
Najviše crnih čajeva proizvodi se u Indiji.
Nazvati crni čaj – indijskim čajem nije ispravno, jer se indijski čajevi međusobno jako razlikuju. Još je veća pogreška nazvati crni čaj – ruskim čajem, jer je taj naziv dobio što je nekad stizao preko Rusije s dalekog Istoka.

Crushing
izraz za smrvljen, zgnječen čajni list nakon valjanja, to je prvi postupak u proizvodnji nakon čega slijedi prešanje (Tearing) i na kraju zavijanje, rolanje, kovrčanje (Curling)

Crveni čaj
Je čaj (oolong) polufermentiran, proizvodi se u Kini i Tajvanu.

Curly Tea
oznaka za čaj zavijen u kuglice, obično su to čajevi Pekoe i Flowery Pekoe

Č

Čajni liker
Proizvodi se od čaja bez umjetnih dodataka. Raspon boja mu je od svjetlo žute do smeđe, a okusa i mirisa jasno čajnog i sadrži oko 35 % alkohola. Poslužuje se kao digestiv u liker čašama.

D

Darjeelig
najpoznatiji čaj na svijetu, s područja Himalaje, kojeg se može piti cijeli dan. Ima ih mnogo podvrsta, a Englezi posebno vole – *asam.*

Darjeeling Exquisit
oznaka za vrlo kvalitetan čaj iz visočja Darjeeling, najčešće se označuje i kao First Flush

Darjeeling Himalaya
oznaka za mješavinu crnog čaja iz visova Darjeelinga

Darjeeling Makaibari
oznaka za lišće čaja iz visova Darjeelinga

Dull
neizreciv, loš, čaj bez osobina i skladnosti (harmonije)

Dust
najusitnjenija vrsta mješavine čaja koji se proizvodi Vrlo je upotrebljiv za brze pripreme jakog čaja. Upotrebljiv samo u mješavini listova slične dimenzije, uglavnom se obavlja za potrebe ugostiteljstva i pakira u filter-vrećice

E

Earl Grej
birani kineski čaj s bergamotkinim uljem, naziv po engleskom plemiću i predsjedniku vlade Edward Grey, Earl of Fallodon. On je prvi pronašao taj stari kineski naputak i prodao ga tvrtki Jachson of Picadilly. Pije se bez dodataka.

English Breakfast
prvotno mješavina sjevernokineskih čajeva

Early Morning Tea
naziv za uobičajenu tradiciju u Vel. Britaniji, da se gostu odmah nakon buđenja u krevet posluži čaj.

Earthy
oznaka za čaj koji ima okus po zemlji, što znači da nije ukusan i kod klasifikacije znači -grešku. Kao i kod vina, čaj se nedovoljno iskazuje

F

Fermentacija čaja
To znači da se čaj „prži“ na temperaturi od 90 oC otprilike 20 minuta.
Svi japanskih i većina kineskih čajeva jesu zeleni čajevi, koji nisu fermentirani te sadrže više teina i tanina.

Fermentirani čaj
druga oznaka za crni čaj

Fibre
naziv za žilicu lista koji se nađe u lišću čaja, ukoliko je ta žilica deblja, često se naziva i Stalk

Filtar vrećica
To je izum njujorškog trgovca kavom i čajem Thomasa Sulivana, (Floating-bags koji je 1908 važnijim klijentima poslao uzorak čaja, pakiran rukom u više stotina svilenih vrećica. Procijenio je da bi to bilo jeftinije od pakiranja u čvrste kutijice, kako je to do tad bio običaj. Na njegovo iznenađenje stigle su mnoge narudžbe za čaj u filtar vrećicama a ne za kutije. Klijenti su otkrili kako je brže i bolje staviti vrećicu u vrelu vodu nego pripremati rasuti čaj. Tako je nastala preteča današnje papirnate filtar-vrećice. Danas se u filtar-vrećice uvijek pakiraju čajevi Broken Tea, Fannings i Dust.

Firing
naziv za suhe čajne listove kod prerade

First crop
naziv za prvoklasan čaj od prve berbe

First Flush
naziv za indijske čajeve od proljetne berbe, ali i svaka šalica čaja priređena u vrijeme proljetne berbe

Flavoury
ugodno mirišljiv čaj i fine arome

Formosa Gunpowder
„barutni prah s Tajvana“ jak i osvježujući čaj trpkog okusa s Taiwana. Listići su savijeni u kuglice koje se otvore u vodi u list. Pije se bez dodataka.

Fortune Robert
ime istraživača koji je 1843 dokazao, da crni i zeleni čaj imaju isto porijeklo a da je različitost u boji posljedica različite pripreme.

Frühstückstee
u Austriji oznaka za crni čaj

Full
snažan, harmoničan ali ne i gorak čaj

G

Genmaicha
oznaka čajne mješavine iz Japana, napravljene od zelenog čaja i pržene riže ili kukuruza

Ginger tea
aromatični čaj, napravljen iz mješavine usitnjenog i u vakuumu osušenog đumbira.

Glenburn
1. ime čajnog Polja u Indiji u samom podnožju Himalaje; 2. Glenburn First Flash, ime finog aromatičnog čaja iz visova, koji se bere u svibnju a na tržište dolazi u rujnu.

Golden Kenia
ime naročito kvalitetnog crnog čaja iz Limuru-Kiambu iz Kenie. Ističe se svojim aromom i osvježavajućim okusom.

Golden Nepal
iz visokog gorja Kraljevine Nepala, ima okus Darjeelinga a jačinu i boju najboljih Assamskih čajeva. Rijedak je i zbog toga vrlo tražen

Goza-Iri
znak u japanskoj čajnoj ceremoniji kad se u gong udari pet ili sedam puta.

Grapefruit Tea
aromatizirani čaj od mješavine, u koji se stavlja u aromatično eterično ulje sušenih kora grejpa.

Green Menthos Tea
aromatični zeleni čaj s dodatkom paprene metvice

Green tea
priređuje se od iste čajne biljke kao i crni čaj, samo što se u procesu fermentiranja ne unište enzimi tako da listovi ostaju zeleni. U zelenom čaju ostaju svi gorkasti sadržaja, kojih u crnom i Oolong čaju više nema. Zeleni čaj nakon prelijevanja s kipućom vodom postaje limun boje i malo gorkastog okusa. Pije se bez šećera. Nekad se proizvodio samo u Japanu i Kini.

Grenadine Tea
aromatična mješavina čaja s dodatkom prirodnog šipka

Gunpowder tea
vrsta fino usitnjenog čaja s lišćem smotanim u kuglice, pupoljke. Proizvodi se u Kini, Taiwanu (Formozi) i Indiji, vrlo je omiljen u Arapskim zemljama.

H

Hard
kaže se za čaj kad, dodatno ugodno Bocka nepca kod pijenja

Harsh
gorak čaj, često zbog nedovoljno pomnog uvijanja

Haushaltsmischung
oznaka za mješavinu crnih čajeva.

High-grown Tea
oznaka za čajeve s planinskih visova, između 1200 m i 24oo m.

High Tea
lagani obrok s čajem kasno popodne ili ranije predvečer

Honey Tea
aromatična čajna mješavina s dodatkom arome meda.

Hyson/Heyson
zeleni čaj iz Kine. Proizvodi se još iz doba Carske vladavine, najbolji dolazi na tržište
pod imenom Young Hyson, a poznat je još kao carski čaj.

I

Imperial
uobičajeno ime u Kini za zeleni čaj starijih listova

Irish Blend
mješavina indijskih čajeva s cejlonskim

J

Jasmin
je aromatizirani zeleni čaj s nježnim bijelim listovima i dodatkom jasminova cvijeta.

Johannisbeer
aromatska mješavina čaja s dodatkom ribizla

K

Kämpfer Engelbert
liječnik i istraživač, živio 1651.-1716. Prvi je opisao pravljenje čaja nakon svog puta po Japanu, u knjizi „Thea japonensis“.

Kang-hi
za vrijeme ovog Kineskog cara izrađivan je najljepši porculanski pribor za čaj

Kaukasus-Tee
oznaka za ruski, iranski i turski čaj s planinskog masiva Kaukasus. To je čaj grubih listova i srednje je kvalitete.

Kee Mun (Keemun)
kineski crni čaj finog mirisa na dim i okusa na mandarine.

Kiwi Tea
aromatska čajna mješavina s prirodnim dodacima kivija

Korinthentee
aromatski čaj napravljen od mješavine s dodatkom grožđica.

Kombuša
U Kini i dijelovima Rusije, od davnina, cijenjeni ljekoviti čaj. To je zapravo kineski čaj u kojem se uzgaja gljiva tog naziva stvarajući nov okus, ali i osobine. U Europi je poznat od dvadesetih godina prošlog stoljeća.
Čaj se ne kuha. Gljiva se uzgaja u velikoj staklenki, a redovito joj valja mijenjati vodu. Pije se redovito.

L

Lapsang
cijenjeni jaki crni kineski čaj s izrazitim okusom na dim

Lapsang
kineski crni čaj s jakim okusom na dim i koristi se za čajne Souchong mješavine

Light
lagani čaj

Lipton
Thomas Lipton (rođen 1850.), poznati škotski trgovac čajem koji je 1894. osim u Glasgow-u otvorio i u Londonu svoju tvrtku. Smatra se da Englezi najviše piju čaja u Velikoj Britaniji, no nije tako, Škoti ga piju više. Lipton je posjedovao velika zemljišta u Šri Laka na kojima se uzgajao čaj.
Natpis Lipton na metalnim posudama (jer tako se pakira i čuva najfiniji čaj) i danas je garancija kvalitete.

Lotusflower Tea
aromatska čajna mješavina s dodacima lotosovog cvijeta

Lung Ching
zeleni čaj s Taiwana (Formoze), kojeg je obilježje da se pije iz vrlo nježne čajne šalice.

M

Málaga Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom Malaga vina

Malty
slatkast, vrlo poželjna osobina, sve dok ne postane „prepaljen“

Mandarin-Tea
drugi naziv za Kee Mun (Kemun)

Mango Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom mango arome i mango
cvijetom

Maraschino
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom maraskino trešnji (Cherry Tea)

Maté
južnoamerički čaj (s papampasa) koji sadrži mnogo vitamina i minerala. Uvijek ga uz sebe nose, gauči, stočari koji često izbivaju od kuće pa im uzmanjka hrane, ali ne i snage zahvaljujući tom čaju.

Ma-tsu
Zen monah, budistički svećenik, koji je u 8. stoljeću u Japan prenio način korištenja čaja.

Medium-Tea
oznaka za čaj koji raste između 300 i 12oo metara nadmorske visine. Takav čaj je nešto jači po aromi.

Monaški čaj
redovnički čaj, aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom šipka

Muffin
vrsta okruglog, sipkog čajnog peciva, plosnat kolačić, koji se jede pržen i namazan maslacem.

Muffin-bell
zvončić, kojim se služi prodavač muffina

Muffin-men
prodavač muffina

Muh-tea
aromatski čak od kineske mješavine s dodatkom bilja i ginsenga

Musty
pljesniv, vrlo loš, uglavnom zbog toga što je čaj bio u doticaju s vodom

Muziya
u Japanu, svaka prostorija u kojoj se odlaže pribor za čaj i za čajnu ceremoniju

N

Ningchow
ime crnog čaja iz Kine

O

Okakura Kakuzo
pisac najpoznatije knjige o čaju, Knjiga o čaju, koja je postala kultno djelo. U njoj je opisao japansku čajnu ceremoniju. Živio od 1862. do 1914.

Oolong ili crveni čaj
taj polufermentirani čaj najčešće dolazi iz Kine i Tajvana. Kratkotrajna fermentacija pretvara zelene listove u crvenosmeđe, a ponekad su posve crni.

Orange
naziv nema veze s narančama. Dolazi od nizozemske riječi „oranje“, što znači kraljevski i označava lisni pupoljak i prvi list.

Orange Blossom Tea
aromatiziran čaj iz mješavine i dodatka eteričnih ulja naranče i sušenih narančinih cvjetova

P

Pai Mu Tan
kineski zeleni čaj poznat i kao bijeli planinski čaj, najnježniji i najlakši. Preporučuju ga kao večernji čaj.

Pan-fired Tea
japanski zeleni čaj koji se prije prirađivanja, pari u bambusovoj košarici dvije minute.

Panyong
ime crnog čaja iz Kine

Pekoe
oznaka za bolju vrstu čaja

Peach Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome bresaka

Pear Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome krušaka

Pernod Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom zvjezdastog anisa i pernoda

Pineapple Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom arome Hawaii ananasa

Pingsuey
crni čaj iz Kine

Pistachio Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome pistacia

Plum Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom cvjeta šljive

Polufermentirani
drugo ime za Oolong-Tea čaj

Pouchong Tea
pretežno na Taiwanu proizveden čaj od jasminovog cvijeta i jasminovog ulja. Izvorno: Jasmine Po chong tea

Pungent
čaj koji ne mijenja „izraz lica“, čaj dobro izraženog okusa

Q

Quittentte
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome dunje

R

Rasperry Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome malina

Rawness
gorak okus čaja

Rose Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom ružinog cvijeta. Poznat i kao Rose Congou

Rum Tea
aromatiziran čaj do mješavine s dodatkom arome ruma

Ruska
trgovački naziv za ruski čaj bez geografskog porijekla mješavina

Ruski čaj
prešani čaj u obliku tablete, daje sve karakteristike lisnatog čaja u prahu

S

Sencha
Japanski zeleni čaj s mnogo C i E vitamina, smanjuje masnoće u organizmu.

Sen, Soshitu
ime voditelja japanske Urasen škole u podučavanju čajne ceremonije

Sheng
kineski mjera za sadržaj tekućine nešto više od 1 litre

Shomu
japanski car na početku 8. stoljeća, od njegovog vremena postoji najstariji podatak o čaju

Shotty Tea
drugo ime za Curly Tea; kovrčasti čaj

Silver Blossom
ime Oolong čaja s nježnim okusom na breskvu s plantaža visokog gorja Taiwana (Formoze).

Sljez
opće poznata ljekovita biljka od koje se priprema čaj od lišća i korijena.

Sow Mee
zeleni čaj iz Kine, Formoze, Indije i Japana

Spice Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom različitih aroma, od kojih je najznačajniji kardamom. Naročito se pije u Arapskim zemljama

Srebrne igle
O preradi listića čajevca (sušenje i fermentacija) ovisi hoće li čaj biti zelen, tamnosmeđ ili crn. Prava je rijetkost kineski bijeli – „srebrne igle“ (listići su pokriveni bijelim praškom).

Steamed Tea
drugi naziv za zeleni čaj

Strawberry tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome jagoda

Stylish
osobina uspješno obrađenog čaja

Sukiya
glavna prostorija kuće čaja, čajna soba, načinjena za smještaj pet osoba (značenje te riječi može se prevesti na više načina, a jedan je i „mjesto mašte“)

Sullivan Thomas
Amerikanac koji je osmislio pakiranje čaja u filtar vrećice 1908. godine

Sweet
lagan čaj, ali ne bezizražajan

Sweet Orange Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom eteričnih ulja naranče kao i ponekad usitnjenih osušenih narančinih kora

Szechuan
ili staro ime Wu-Yang, najznačajni crni čaj iz jugozapadne Kine, koji je osnova za mnoge mješavine

T

Takuan
japanski učitelj zena, živio od 1573 do 1645, koji je čajnu ceremoniju interpretirao kao „ osjećanje duha“ i „ harmonijsku mješavinu između neba i zemlje“

Tangariner Tea
aromatizirani čaj od mješavine i dodatkom prirodnog ulja mandarina

T'e
izvorni oblik pisane riječi čaj u Amay dijalektu

Tearing
kidanje lista, drugi radni proces u proizvodnji čaja između Crushing- a Curling-a

Tea brick
čajni listovi usitnjeni u prah i tiješteni u oblik cigle, dugo vremena su bili u Kini kao platežno sredstvo

Tea shop
engleska čajana, donekle slična našoj slastičarni.

Tired
okus se gubi na nepcu

Tokonoma
počasno mjesto u japanskom domu, ukrasna niša sa cvijećem, na koju se stavlja slika na svitku ili kakav učeni zapis, koji gosti pozdrave šutke, naklonom. Jedan takav zapis naziva se *kakemeno* – starog redovnika o prolaznosti svih zemaljskih stvari.

Twinings
velika trgovačka tvrtka koju je osnovao Daniel Twining 1706. u Londonu i koja je iste godine otvorila Toms' Coffee House i godine 1717. „Golden Lôwen“ u kojima se prodavala kava i čaj. Danas je vodi Sam Twining. Godine 1787. iznad ulaza u svoju trgovinu i na pakovanja svojih čajeva stavio je posebno dizajnirani znak, koji se smatra najstarijim komercijalnim logom koji se i danas koristi. Oglašavanje čaja i posuđe za čaj postavili su prve temelje potrošačke kulture.

U

Uji
područje u blizini Kioto-a iz kojeg dolazi najviše zelenog čaja iz Japana

V

Violets Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom ekstrakta ljubičica ili suhih ljubica

W

Waldmeistertee
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom bijelog cvijeta lazarkinje i njenog suhog lista

Wild Cherru Tea
aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome divlje trešnje

Wood
okus čaja po sijenu i travi

Y

Yeisan
japanski okrug u kojem je 801. godine monah Saicho, navodno, zasadio sjeme kineskog čaja.

Yellow tea
polufermentirani tip Oolong čaja koji ima svojstva zelenog i crnog čaja.

Yi-Hising
Ime sela u blizini Shanghai-a iz kojeg potječe prvi čajni vrč

Yoritsuki
kineska riječ za prostoriju, čekaonicu, koja je ispred sobe za čaj, koju ima svaka čajanka

Yoshimasa, Shogun
ime graditelja najstarije čajne sobe u Japanu iz 1477. god., koja se nalazi u palači Kioto, veličine tri puta tri metra.

Young Hyson/Young Heyson
najbolji zeleni čaj iz Kine

Yunnan
kineski čaj, vrlo jak, slatkastog okusa i sadrži puno vitamina i minerala, dolazi iz južne Kine s visokog gorskog područja između1000 i 2500 metara. Staro ime je Yün-Nan

Z

Zeleni čaj
prerada zelenog čaja razlikuje se od zemlje do zemlje, no osnovna mu je osobina da je nefermentiran te da sadrži više teina i tanina. Japanci ne fermentiraju čajeve, pa su svi njihovi čajevi zeleni (*bancha, gabalong, gyokuro, sencha*). Najpoznatiji kineski zeleni čajevi su *gunpowder, chun mee, pai mu tan*
.

Oznake čajeva prema izgledu i osobini (mjeri) lista

grubo, neznatno prerađeni listovi

TGFOP	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
TFOP	Tippy Flowery Orange Pekoe
GFOP	Golden Flowery Orange Pekoe
FOP	Flowery Orange Pekoe fina berba, pupoljak + dva lista)
P	Pekoe
PS	Pekoe Souchong (treći list iz grube berbe)
S	Souchong (veliki grubi list valjan po dužini)

Broken-tea, usitnjeni listovi

TGFBOP	Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe
TGBOP	Tippy Golden Broken Orange Pekoe
GFBOP	Golden Flowery Broken Orange Pekoe
TBOP	Tippy Broken Orange Pekoe
BOP	Broken Orange Pekoe
BP	Broken Pekoe
BPS	Broken Pekoe Souchong
BM	Broken Mixed
BT	Broken Tea

Fannings, smrvljeni, mljeveni listovi

TGOF	Tippy Golden Orange Fannings
GOF	Golden Orange Fannings
FBOPF	Flowery Broken Orange Pekoe Fannings
BOPF	Broken Orange Pekoe Fannings
FOF	Flowery Orange Fannings
OF	Orange Fannings
OPF	Orange Pekoe Fennings
BPF	Broken Pekoe Fennings
PF	Pekoe Fannings
FF	Flowery Fannings
F	Fannings
BMF	Broken Mixed Fannings

Dust, čajna prašina koja se stavlja u filter vrećice.

BOPD	Broken Orange Pekoe Dust
PD	Pekoe Dust
D	Dust
FD	Fine Dust
CD	Churamoni Dust
RD	Red Dust

Broken (B)	označuje razlomljeni list, tj. kršen list.
Flowery (F)	ova engleska riječ označuje čaj kao naročito ugodne arome i mirisa. To su čajni cvjetovi.
Golden (G)	označuje čaj izraženije zlatnosmeđe boje i kod nalijevanja poznat je kao „zlatna šalica“. Najčešće dolaze iz Sri Lanka.
Orange (O)	nema ništa zajedničko sa žutom bojom naranče, nego je oznaka za naročito ukusan čaj. To je dug, tanak, žilav list, ponekad zlaćanih vršaka, koji i nakon fermentacije ne poprima zagasitu smeđu boju. Od njih se dobivaju svijetli i zlaćasti čajevi. Prema nekim autorima naziv potječe od holandske kraljevske loze Oranier, a drugi tvrde da je naziv kineskog porijekla i da znači svijetlu vlas, čemu je lišće doista i slično. Čaj u staroj Kini bio je začinjen narančinim cvijetom, pa možda otuda i ime. Danas se OP odnosi samo na veličinu čajeva lista i ne stoji ni u kakvoj vezi s narančom ili kvalitetom čaja.
Pekoe (P)	dolazi od kineske riječi „Pa ho“ i znači bijela pahuljica. To je mladi, nježni, kratak ali i žilav list sa izraženo jakom aromom i okusom. To su kuglice od drugog i trećeg lista čajne biljke.
Souchong (S)	najžilaviji zaobljen list s malog grma, daje vrlo svjetlo piće. Souchong je kineski izraz za grubu, rukom izrađenu robu. To je četvrti list čajne biljke oblikovan u kuglicu ili zarolan po duljini
Tippy (T)	oznaka za čaj koji pokazuje svjetloću, mladost i nježnost listova, koji pri fermentiranju ne potamne.
Slovo S	označuje Superior i Special
FOP	označuje finu berbu čaja koji se sastoji od pupoljka i dva lista
GT	Golden Tips, zlaćasti vrhovi pojedinih listova.
TG	Tippy Golden, zlaćasti vrhovi svih listova
OP	Orange Pekoe, fina berba, ali veći listovi, razvijeni pupoljak bez zlaćastih vrhova
FP	Flower Pekoe, prvi list valjan u kuglicu
PS	Pekoe Souchong, treći list iz grube berbe.
Flowery Orange Pekoe (FOP); Golden Glowery Orange Pekoe (GFOP)	kao i Golden Glowery Orange Pekoe (GFOP) imaju dug, tanak, žilav list, ponekad zlaćanih vršaka. Te vrste prema tipu ubrajaju se u svjetlosmeđe čajeve. Riječ je o mladim vršcima čajeva lista što i

	nakon fermentacije ne poprimaju zagasitu smeđu boju. Od njih se dobiva svjetlo ili zlaćasto piće.
Pekoe (P) i Flowery Pekoe (F)	Pekoe (P) i Flowery Pekoe (F) , list je kraći i žilaviji od OP. Okus mu je jači i aromatičniji.
Broken Orange (BO)	ima manji list od prije navedenih tipova čaja, uglavnom sa zlaćanim vršcima.Tekućina je vrlo izražene boje, snažnog okusa i jedan je od okosnica svake mješavine.
Flowery Broken Orange Pekoe (FBOP) i Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe (TGFBOP) te Broken Orange Pekoe (BOP)	Flowery Broken Orange Pekoe (FBOP) i Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe (TGFBOP) te Broken Orange Pekoe (BOP) su čajevi od strojno rezanog grubljeg lista, gusti i pomalo opojnog okusa.
Broken Pekoe Souchong (BPS)	list je širi i nježniji, svjetliji i blaži u šalici
Orange Fennings (OF), Broken Orange Pekoe Fannings (BOPF)	Orange Fennings (OF), Broken Orange Pekoe Fannings (BOPF), su vrste čajeva usitnjenijeg lišća od BOP-a. Prednost je te vrste u tome što se brzo odmače u vodi dajući joj zagasitu boju, a čaj je bogata miris.

Samuel Johnson sam sebe portretira kao

okorjelog i besramnog čajopiju koji je dvadeset godina razrjeđivao obroke samo otopinom čarobne biljke; čiji je kotlić imao jedva toliko vremena da se ohladi; koji je čajem razveseljavao večer, čajem tješi ponoć i čajem pozdravljao jutro

(Johnson je smatrao da nije ništa popiti trideset ili četrdeset šalica na dan)

ČOKOLADA (hrana bogova)
i
KAKAO

Vruća čokolada sa zvijezdom

Nije samo moćna nego i nježna. Smeta joj vlaga, toplina, promjena temperature, mirisi. Teško ju je sačuvati. Ona poput žene ima svoju dob. Treba joj vremena da sazrije. Tek petogodišnje stablo kakaovca donosi plod. Ali kad počne rađati to drvo prekrasnih bijelih i crvenih cvjetova koji rastu iz samog debla, ne prestaju cijelu godinu. Najplodnija je u svom zrelom razdoblju: između pete i petnaeste godine. Poslije tridesete slabi, osjetljiva je na bolest i umire.

O čokoladi Brillat-Savarin, u svom epikurejskom gastronomskom djelu „Psihologija Ukusa“, kaže:

Najljepša je kad je gorka, ali ne i bljutava, krepka, ali ne i opora, mirisna, ali ne i pretjerana, meka, ali ne i gusta.

Stručnjaci za prehranu sigurno bi vam čestitali da ujutro popijete kakao, a prije spavanja čokoladu. I još da ste na to naviklu djecu!

Tko bi odolio toj smeđoj napasti i njenom rođaku kakau? Taj okus i miris božanskog je porijekla - tvrdili su Asteci, a s time se na svoj način složio i hladni znanstvenik Carolus Linnaéus, odabravši 1720. godine botanički naziv za kakaovac *Theobroma cacao* (od grčkog „hrana bogova“). Ujedno je postigao i sličnost s izvornim meksičkim nazivom *qaucahault* ili *caucautl,* a napitak od zrna kakaovca nosio je naziv *chocolatl*. Dakako, Europljani su po svome starom običaju sve postavili naglavce, pa se sad napitak naziva kakao, a čokolada je naziv za onu bogovsku tamnu pločicu kojoj su ipak upravo Europljani dali bitan sastojak - šećer.

Malo je koji napitak imao tako burnu povijest kao čokolada. Proučavajući ostatke na lončariji iz Hondurasa, znanstvenici su ustvrdili da je prva čokolada nastala kao nusprodukt proizvodnji piva. Tamošnje je stanovništvo oko 1100 god. pr. Krista počelo proizvoditi pivo od sjemenki kakaova. Nedugo nakon toga otkrili su da se od fermentiranih sjemenki naknadno može napraviti ukusno piće gorkasta okusa.

Od aztečkih vremena do danas osvajala je kraljeve i osvajače, princeze i ljubavnice, plebejce i vojnike, stekla fanatične privrženike i ljute protivnike. Pripisivali su joj čudotvorna, ljekovita obilježja, afrodizijačke moći, a danas je sastavni dio rafinirane ugostiteljske ponude otmjenih kavana i bistroa, nema ni odlaska u svemir a da ona nije sastavni dio potrebnih živežnih namirnica. Čokoladoljupci je smatraju vrhunskom poezijom uživanja, a pronikne li se u sve njezine tajne, očito je da za to imaju valjanih razloga.

Kakao se dobiva od fermentiranih sjemenki drveta koje naraste osam do deset metara visoko, a ima bijelo i žuto cvijeće. Plodovi su dugoljasti - slični krastavcu, žuti ili crveni, meso je mekano i slatkasto, a u sredini je toliko željena sjemenka (sadrži 20-70 sjemenki). Poznavali su je davni narodi Amerike a biljka je inače starodrevna, fosilni ostaci dosežu do pliocenta.

Kakao-čokolada kao napitak je piće koje se danas može popiti u svakoj kavanici, koja drži do svoje ponude, za „male“ novčiće u hladnim danima kad fijuču vjetrovi a led mrzne dušu, grije toplo poput mirisne rukovnice - „mufa“ (njem. Muff), a za vrućih kad gori pakao u nama i oko nas hladi kao led, ima burnu prošlost s mrljama krvi, dekorativnim svjetlucanjem pravog zlata ali otmjenog porijekla. Bila je ljubimica bogova i kraljeva, pušila se u zlatnim peharima i šalicama od najfinijeg kineskog porculana, stanovala u dvorcima uz šuštanje satena, mramor čipaka i oblake pudera, milovala je i budila strasti, bila je ekskluzivna a zatim svačija. Danas živi mirnim životom, vole je djeca i odrasli, mladi i stari, u kutiji bombona (koju je, usput rečeno, izmislio nirnberški majstor pjevač - Hans Folz (umro 1515. godine) po zanimanju brijač; napisao priručnik o slatkišima u stihovima a na naslovnoj stranici knjige otisnut je crtež kutije za slatkiše, koja ima oblik knjige; kutija je podijeljena na dvanaest pregradaka i sadrži isto toliko ušećerenog sjemenja – u to doba u velikoj modi; kutija je rani primjerak onoga što danas zovemo - bombonijera) ukrašena vrpcama ili u šalici na stoliću pariškog bistroa ili kakve austrijske „*gemitlih*“ kavane, mirisna i prisna poput psića. Miljenica Montezume I. i II. danas ljupko zaklokoće u plebejskoj šalici - ujutro ili popodne. Piće kraljeva koje su mrzili revolucionari, a zatim ga i oni pili. Sad zaslađuje život ljudima svih kontinenata, boje i političkih mišljenja. Slatka, najbolje godi u gorkim danima.

Ne zaboravimo da je u prvoj zagrebačkoj kavani iz 1748. godine gospodin Leopold Dun posluživao između mnogih pića, kako alkoholnih tako i bezalkoholnih, i piće od čokolade, koju je nabavljao iz Graza.

Stari indijanski narodi Maje, na poluotoku Yucatanu, Asteci u središnjem Meksiku te Indijanke u Peruu toliko su cijenile kakao da im je zrnje služilo za razmjenu kao novac. Na čamcima se prevozilo duž američke obale kao najvrjednija roba. Vrijednost 400 zrna cacahuatla bio je 1 tzintli, 20 tzontlia 1 xiquipill, 3 xiquipillia - 1 cargo. Za 100 zrna cacahuatla, mogao se kupiti rob, a u Montezumino vrijeme u državnoj blagajni bilo je 250.000 centi zrnja cacahuatla, jer mnoge su provincije plaćale porez tom valutom što je raslo na drveću.
To nije ometalo obožavatelje da neki od tih zlatnika samelje i uživa u okusu i mirisu. Osobito su to mogli priuštiti sebi na vladarevu dvoru, jer i porez Montezumi plaćao se u zrnima kakaovca. Smrvljeno zrnje miješalo se s kukuruznim brašnom, kajenskim paprom, medom, sokom agave, a dodavali su se cimet i vanilija; kao što su zabilježile časne sestre u Oaxaci. Za to piće od kakaovca vjerovalo se da daje snagu, izdržljivost, moć i mudrost, pa je imalo svoju ulogu i u svetim ritualima. Kakaovac se tad upotrebljavao ne samo u svježe stanju za jelo, nego i kao začin za različita jela, tako da se kakao i sad u tim krajevima dodaje nekim slanim specijalitetima. Na dvoru Montezume nikad nisu na stolu uzmanjkali vrčevi s okrepljujućim

kakaovim napitkom, a priređivali su različitih po boji: crveni, narančasti, crni, bijeli već prema tome kakva su bila zrna i kako su se pržila.

Montezuma je u toku dana ispijao pedesetak šalica tog pića koje će poslije osvojiti svijet kao čokolada. Najviše ga je pio navečer, kad bi njegovo kraljevsko veličanstvo osjetilo potrebu da posjeti jednu od svojih mnogih žena (navodno sedam stotina) kojima je to božansko piće, što ga je ravno s neba donijela na zemlju pernata zmija Quetzalcoatl.

Uzgoj kakaovca prikazan je u jednoj od vrlo rijetkih spašenih knjiga iz pretkolumbovskog razdoblja u Americi.

Napitak *tchocolatl* („chokolati" - „kakaova voda"; „gorka voda") pripremali su od zdrobljenog kakaovca, vanilije, kukuruza i pimenta (vrlo ljute papričice). Kukuruzno brašno dodavali su kako bi bio hranjiviji, a piment da bi napitak bio i zasitan. Zaslađivali su ga medom ili slatkim sokom javora.

Ovdje trebamo tražiti i objašnjenje priči o muškoj potenciji, koja je stara kao i svijet, a od nje su patili kraljevi, ne samo kao muževi nego i ljubavnici, a rješenje tog mitskog problema je u - običnoj šalici čokolade.

Prvi susret Europljana i čokolade zbio se 15. kolovoza 1502. Na svom četvrtom i posljednjem putovanju Kolumbo i njegova posada spazili su pokraj malog otoka nedaleko od obale današnjeg Hondurasa golemi kanu dug poput galije. Bio je prepun dobara za trgovinu – osim ostaloga i zrna kakaovca. Kolumbov sin Ferdinand zapisao je o susretu s Indijancima koji su upravljali kanuom sljedeće:

Čini se da oni te bademe smatraju velikom vrijednošću .. Kad god neki od bademe padne, odmah se saginju da bi ga pokupili brižno kao da je riječ o oku.

Španjolski osvajač Hernándo Cortéz (1485-1547) upoznao je kakao kod azteškog kralja Montezume 1519. godine kod prvog susreta s kraljem. Pio je xocoatl - kako su Azteci zvali to piće - tekućinu posluženu u zlatnim peharima koji su se nakon upotrebe bacali. Cortéz je kušao taj gorki vodenasti napitak i prvotno nije bio oduševljen njime, no došao je na pomisao da ne bi bilo loše dodati šećer, koji Meksikanci nisu poznavali (šećer su poznavali Arapi od 10 stoljeća a u Egiptu je već njegova proizvodnja bila poznata još u 7. stoljeću. Prva tvornica šećera u Njemačkoj bila je 1573. godine u Augsburgu). Cortéz kao vojnik uočio je nešto drugo kod tog napitka, da daje vojniku energije za cijelodnevni marš. Naime, kakao sadrži alkaloid teobromin koji ugodno uzbuđuje čovjeka i vraća mu snagu, možda i ovdje trebamo tražiti objašnjenje za njegova afrodizijačka svojstva.

Španjolski osvajači osnaženi novim napitkom koji im je donio više snage nego andaluzijsko vino, koje su nosili sa sobom, ubrzo pokoriše aztešku civilizaciju. Naputak za zaslađeni napitak - xocoatl zajedno s čudnim žućkastozelenim zrnjem Cortéz godine 1528. šalje u Španjolsku i nova „droga" kreće u osvajanje Starog svijeta.

Španjolci su gotovo jedno stoljeće uspjeli zadržati tajnu odakle stiže taj smeđi napitak koji je osvojio ne samo španjolske velikodostojanstvenike nego i španjolske gradove, te se gotovo nije ništa drugo pilo, jer osim što je dobi blagoslov božji od jezuita (oduvijek iskusnih gurmana) bio je dorađen novim dodacima. Aroma mu je pojačana vanilijom, šećerom ublažiše gorčinu, zaokružiše konačan okus s malo sive ambre i trunkom mošusa.

Španjolski kralj Filip II. tješio se napitkom kad je ostao bez svoje moćne armade.

Odmah poslije španjolskog dvora novi napitak stigao je i na bečki dvor odakle ga je Ana Austrijska, kćerka Filipa II, udavši se za Luja XIII. i postavši francusko kraljicom prenijela na pariški dvor, luksuzni dvorac Versailles. Tek 1606 godine kakao je ima veće značenje u Francuskoj, a Luja XIV., za posebne zasluge isluženom časniku i kasnije dvorskom činovniku Chaillou daje dozvolu točenja napitka od kakaa i njegovu trgovinu.

Iste godine (1606.) Florentinac Antonio Carletti, koji je u južnoj Americi upoznao način priređivanja kakao napitka, proizveo je prvu čokoladu u Firenci.

Zbog svoje primamljivosti i hranjivosti, čokolada je postupno postala popularna među svim klasama u katoličkoj Europi, posebice u zemljama Mediterana. U drugoj polovini 17. stoljeća javilo se pitanje treba li čokoladu smatrati hranom ili pićem. Presudu je donijela Crkva, usporedivši čokoladu s vinom koje se smatra pićem iako ima hranjivu vrijednost. Tako je u nekim krajevima zapadne Europe čokolada postala piće za žene, a kava piće za muškarce. Tijekom 18. stoljeća, čokolada je postala sveprisutna, a bila je dostupna u brojnim oblicima – kao pasta, blokovi, napitci, s dodatkom šećera, vanilije cimeta i drugih začina. Čokoladnim napitcima dodavalo se mlijeko ili vino. Vrlo polagano, prihvaćena je i čokolada u krutom obliku, u obliku tzv. španjolskih štapića. U Francuskoj su bile popularne čokoladne pastile (lijek u obliku okruglih pločica, polako se otapa u ustima). Kakao maslac, koji je od 16. stoljeća korišten isključivo u kozmetičke svrhe, tada je postao važan kulinarski sastojak u elitnim kuhinjama.

Uz novi napitaka nastaju pikanterije koje je i povijest zabilježila. Ljupka Ana ostavila je i sočnu pustolovinu s kardinalom Mazarinom i mirisom kakao napitka. Pet desetljeća poslije nje Marija Terezija Austrijska („Španjolka“), žena Luja XIV. ima posebnu dvorsku gospođu koja joj priprema omiljeno piće, potajno. Kako se na dvoru Kralja Sunca ništa ne može sakriti, mladi muž saznaje za njenu tajnu, osobno ispija fatalnu šalicu i ostaje njen rob. Od sad više nitko ne ismijava „Španjolku“ ni njeni španjolsko piće, svi je nastoje oponašati. To je i doba kad nastaju saloni, kružoci na kojima se pije to čudesno piće - s druge strane Oceana. Svaka otmjena gospođa ima vlastitog pripremača pića. Iz sevreske tvornice porculana (vrsta finog porculana kakav se izrađuje u gradu Sévresu, između Pariza i Versaillesa) izlaze servisi za čokoladu-kakao, dizajniraju se posebni lončići iz kojih se pije topla čokolada i ulijeva u šalice. Na poklopcu lončići je rupicu, kroz nju se posebnom žlicom nova smeđa strast miješa dok se ne zapjenuša. To je i doba kad se dosadašnji hladni napitak uživa i kao topli.

Kako bi sve bilo otmjeno, dizajniraju se stolčići za posluživanje i ubrzo postaju najupotrebljiviji dijelovi pokućstva, uz postelju, kao nastavak djelovanja napitka.

Markiza Coetlogon toliko je obožavala čokoladni napitak, da je pijući je u velikim količinama postajala sve deblja i deblja i na kraju rodila - crno dijete. Ovu neobično čudo zabilježila je „skribomanka“ Madame de Sévigúe u jednom od svojih 1500 pisama, kao i mišljenja tadašnjih liječnika koji su kakau-čokoladi pripisivali ljekovita svojstva protiv kašlja, bolova bubrežnih kamenaca, groznice i kroničnu depresiju (markiza Marie Sévigné; (1626-1696), francuska književnica, autorica oko 1500 pisama, koja se drže najvišim dometom franc. epistolarnoga umijeća 17.st. (vještina u sastavljanju pisama ili pjesničkih poslanica).

Madame du Barry, ljubavnica kralja Luja XV., novom napitku dala je posebnu dimenziju. Skupivši dragocjena iskustva u bordelu gospođe Gourdan, vrlo je uspješno zabavljala ostarjelog kralja. Nudila mu je naizmjenično svoje tijelo i šalicu čokolade, ili oboje zajedno. Kad više ništa nije pomoglo, nudila je napitak svojim bezbrojnim ljubavnicima. Kažu

da su izvrsno djelovali. Dobar glas daleko se čuje i napitak postaje medijski pomodni hit, seksi piće, pa čak i statusni simbol. U doba regenta Filipa Orleanskog, Filipa Egalitéa, glasa koji će biti odlučujući za život Luja XVI., smatralo se da je netko doista primljen na dvoru tek ako je bio „Pripušten čokoladi Njegova Kraljevskog Visočanstva“.

Nenadmašni Cazanova je zbog čokolade ostavio šampanjac, možda je i zbog toga ostao nenadmašen. Napoleon ju je vukao na svoje vojne, ne zbog Cortézova mišljenja o snazi šalice kakaoa u želudcu za marširanje, nego zbog drugih napora koji su se nazivali Paulina Fourés. Grassini, gospođica George.

Oko 1625. godine čokolada se udomila u Engleskoj i Holandiji. Neki nadobudni engleski liječnik, zacijelo pod dojmom neodoljivog šarma ovog napitka, tvrdio je kako žene koje piju čokoladu rađaju dvojke ili trojke. U Engleskoj ničU trgovine „kuća čokolade“, prvu je otvorio ih je neki Francuz 1657., namijenjene dendijima i literatima, i pripadnicima engleske gornje klase. U pomodnim sastajalištima elaboriraju se poslovičnom engleskom pedanterijom posebni naputci s mlijekom, madeirom, žumanjcima, portom, konjakom narezanim orasima i lješnjacima ... Godine 1674. engleski pekari počeli su dodavati kakao u naputke za torte pa je čokolada prvi put korištena i u nekom drugom obliku osim tekućem.

Napitak koji je došao u Stari svijet vrača se ponovo u svoju postojbinu ali sada kao „napitak nad napitcima“. Šalica čokolade toliko je zarazila visoke meksičke društvene slojeve da su bogobojazne dame, nestrpljive da srknu malo božanskog napitka, prekidale misu, izlazile iz crkve, odlazile na obližnju livadu i ispijale čokoladu na posebnim stolčićima na kojima su je posluživale njihove pratilje, zatim bi se opet vraćale u crkvu i predavale se bogu. Razljućeni biskup udario je anatemu na te sotonske tamaniteljice čokolade. Nije poznavao žene ni njihove strasti, poslije kratkog vremena umro je, ispivši šalicu čokolade - otrovanu.

U zabačenim meksičkim selima još se i danas može uživati u napitku koji se pije više od tisuću godina. Pred vašim očima izvagati će šalicu kakaovih zrna, potom redom dodati cimet u štapićima, bademe i malo šećera (ipak i malo europskog „štiha“). Sve će to zajedno samljeti u prastarom mlinčiću i sačiniti napitak - božanskog okusa.

Prvu Njemačku tvornicu čokolade podigao je 1756. godine knez Wilhelm von Schaumburg-Lippe u Steinhudeu. Nizozemski kemičar Conrad van Houten izumio je 1828. metodu kojom je kakau oduzeo maslac, a sačuvao teobromin. On je prvi proizveo kakao-prah godine 1875. Taj se proces danas na engleskom zove „dutching“ (od „dutch“ - Nizozemska)

Švicarci Daniel Peter i Henri Nestlé pronalazi mliječnu čokoladu (miješaju dotadašnju čvrstu čokoladu s kondenziranim mlijekom), i danas je švicarska tvrtka „Nestlé“ pojam za finu čokoladu. „Ljubav na prvi pogled“ između Švicarac i čokolade dogodila se 1697. godine kad je gradonačelnik Züricha posjetio belgijski grad Bruxelles. U to vrijeme Belgija je bila. Kao i danas, jedan od glavnih europskih centara proizvodnje čokolade. On se oduševio tim novim napitkom te se kući vratio s mislima o novoj švicarskoj industriji. Nije sve išlo glatko, zabilježeno je da su 1792. Švicarci tek vježbali umijeće proizvodnje čokolade. Njemački je pjesnik Johann Wolfgang Goethe naime na svoju švicarsku turneju te godine, ne želeći riskirati, ponio vlastitu čokoladu i lončić za nju. Godine 1819., čak 122 godine pošto je ciriški gradonačelnik donio sa sobom novu poslasticu, Francois Louis Cailler otvorio je prvu švicarsku tvornicu čokolade. Šest godina poslije Phillipe Suchard izumio je neke nove strojeve,

uključujući prvi mikser za čokoladu na svijetu. Švicarci su izmislili i prvu mliječnu čokoladu, dodavši 1879. mlijeko u prahu i dodatno usavršivši proizvodnju uvođenjem stroja koji je čokoladi davao mekanu kremastu strukturu.

Zahvaljujući Johnu Hananu, 1765. čokolada je stigla i u SAD. On je, uz pomoć doktora Jamesa Bakera u Dorchesteru u Massachusettsu, izgradio pogon koji se koristio snagom vode u mehanizaciji proizvodnje čokolade, a poslije je tu izgrađena prva američka tvornica čokolade. Američka ljubav prema čokoladi 1895. je rezultirala time što je Milton S. Hershey, koristeći se tehnikom masovne proizvodnje, u Pennsylvaniji proizveo prvu „modernu" štangicu čokolade, koja je bila poput „rebra" današnje čokolade za kuhanje od 200 grama. Tako je taj slatkiš napokon pojeftinio i postao dostupan mnogo većem broju ljudi nego do tada. Čokolada u pločicama, kakvu i mi danas poznajemo, počela se proizvoditi 1930. godine.

Beč svjetski centar finih kolača i čokoladnih prerađevina poklonio je svijetu 1832. godine Sacher tortu koju je osmislio, tada 16-godišnji, Franz Sacher slastičar u kuhinji kneza Metternicha. Slastičarnica Demel's u Beču i danas je pojam za sladokusce. Kaže se da ni jedan kolač ne prija uz kavu kao poznati Marmorgugelkupf (mramorni kolač). Torta i kolač nezamislivi su bez čokolade.

Rijetko je koji kompozitor doživio da se po njemu prozove jedna vrsta slatkiša, koja je u ovo naše vrijeme postala jednim od najprepoznatljivih suvenira u svijetu - čuvenim bombonima „Mozartkugel", suvenir Salzburga. Prvi put su se pojavili u Salzburgu 1890. god. na 100-godišnjicu Mozartove smrti, a stvaralac im je slastičar Paul Fürst (posjedovao je slastičarnicu u Brodgasse 13). Naputak je ostao isti osim što se danas ne rade više ručno kao nekada. Pistacija se umiješa u marcipan, koji čini središte kuglice i potom se umoči najprije u čokoladu s lješnjacima, a zatim u čokoladu bez ičega. Već 1890. godine slatkiš je bio okrugao, umotan u papir s Mozartovim likom, kao i danas.

Milka - najprodavaniji brend mliječne čokolade nastao,1901. godine u Austriji, poznat je i kao „Milka krava" sa zvonom oko vrata, najčešće prikazan na Alpskim livadama. Po nekima naziv je nastao od kombiniranja ***Mil****ch* und ***Ka****ka,* dok drugi smatraju da je naziv švicarski tvorničar čokolade Carl Russ-Suchard iz oduševljenja prema najvećoj interpretatorici Wagnerovih dijela, iz naklonosti, a možda i pritajene ljubavi dao ime čokoladi u čast Milke Trnine. Tada je Milka Trnina imala 38 godina i bila na vrhuncu karijere dok je Carl-Russ-Suchard imao 73 godine.

Koliko je ta prića, sada već i legenda istinita ostavimo prošlosti, ali je zabilježeno: reakcija publike na koncert Milke Trnine u čast krunidbe NikolajaII. Romanova

Čak i taj svijet koji se ravnao prema svemoćnom ceremonijalu i strogo određenim pravi lima, davao je oduška svojem oduševljenju. Car ju je darivao velikim brošem u formi zvijezde složene od briljanata i rubina, carica briljantnom narukvicom, a jedna gospođa iz caričine svite skinula je sa prsta prsten s velikim satiro i briljantima i zamolila je da ga primi kao znak zahvalnosti za čudesan doživljaj „Isoldine ljubavne smrti. Neki mladi oficir , koji je isto tako želio da joj na neki način izrazi svoje oduševljenje, u nestašici prikladna dara skinuo je srebrni pojas sa svoje kozačke odore i dao joj ga da bi je sjećao na trenutke sreće kojom ih je obdarila

Nakon ovoga zar je moguće i da je prića, legenda, o čokoladi plod mašte.

Čokolada i kakaa kao prehrambeni proizvod

Čokolada, kakaa i hrana s okusom tih tvari iz zrna kakaa obično se priprema s velikim količinama šećera koji dodaje ugljikohidrate prehrani, a pritom ne dodaje značajne količine vitamina i minerala. Čokolada i kakao sadrže dva stimulansa, kofein i teobromin, koji ubrzavaju rad srca i potiču središnji živčani sustav. Čokolada također sadrži oksalnu kiselinu, čiji se višak može miješati s apsorpcijom kalcija. Kakao je siromašniji mastima nego čokolada i stoga će trajati dulje vremensko razdoblje. Nešto je bogatiji u hranjivoj vrijednosti od čokolade. Stručnjaci tvrde da onaj koji konzumira čokoladu može poboljšati svoju produktivnost, smanjiti depresivna stanja, poboljšati pažnju, budnost, nju uveliko koriste sportaši profesionalci kao i osobe koje se bave umnim i fizičkim radom.

Tablica kemijskog sastava čokolade i njenih prerađevina

Kratice i simboli

C	cup	šalica
diam	diameter	promjer
gm	gram	gram
IU	International Unit	međunarodne jedinice
mcg	microgram	mikrogram
mg	milligram	miligram
oz	ounce	unca
t	trace	trag
T	tablespoon	jušna žlica
--	realiable date lacking	pouzdan podatak nedostaje
„	inches	inči

Težine i mjere

1 mikrogram	1/1,000,000 grama
1000 mikrograma	1 miligram
1 miligram	1/1000 gram
1000 miligrama	1 gram
1,00 unca	28,35 grama
3,57 unce	100,00 grama

Mjere obujma

1 šalica	1/2 pinte
1 šalica	8 tekućih unca
1 šalica	16 jušnih žlica
2 jušne žlice	1 tekuća unca
1 jušna žlica	1/2 tekuće unce
1 jušna žlica	3 čajne žlice

Kalorije/kJ

1 žlica kakaa u prahu	24 kalorija	100 kJ
10 dag čokoladnih mrvica	382 „	1594 „
10 dag čokolade za kuhanje	551 „	2299 „
1 rebro čokolade	202 „	843 „

Čokolada je najukusnija kad se konzumira na prazan želudac,
Uvijek kupujte čokoladu koja ima 55 % kakaa. One koje imaju više od 75% kakaa neće vas oduševiti okusom.
Čokolada dobre kvalitete ima sjajnu površinu, zvučno se lomi i ne miriše na metal, kiselinu ili neki egzotičan slatkasti miris
Idealna temperatura za konzumiranje čokolade je između 18 i 20 Celzijevih stupnjeva
Nikada ne pohranjujte čokoladu u hladnjak – to će uzrokovati razdvajanje kakaa i stvaranje bijelih mjehurića – idealna temperatura za čuvanje je 10-15 Celzijevih stupnjeva,
Držite li čokoladu u hladnjaku, izvadite je barem sat vremena prije nego što će te jesti,
Okus čokolade ovisi o kvaliteti tla na kojem je raslo zrno kakaa, vrstama tla i načinu na koji su zrna obrađena. Kvalitetna čokolada trebala bi se topiti u ustima i imati prevladavajući sladak i ljutkast okus.
Ako kušate nekoliko različitih vrsta čokolade, uvijek započnite s onom koja ima najmanje kakaa; to je najčešće mliječna čokolada (osim bijele čokolade koja uopće ne sadrži kakaa),
Kad jedete tamnu čokoladu, pustite da vam se nekoliko sekundi topi u ustima i otpusti svoje prve okuse i arome. Zatim je nekoliko puta lagano prežvačite kako bi se otpustila sekundarna aroma. Potom pustite da još malo „odleži“ u ustima. Na ovaj način osjetit ćete čitav spektar okusa koji nudi dobra čokolada,
Ako se na površini čokolade, zbog neadekvatnog skladištenja, stvori bijelo-sivi pokrov, to znači da je čokolada izgubila na kvaliteti, okusu i teksturi pa, ako ste istinski ljubitelj ove namirnice, izbjegavajte takvu čokoladu
Kuhate li kremu ili caklinu od tamne čokolade, uvijek koristite vodenu kupelj
Na temperaturi malo višoj od sobne, kvalitetna čokolada trebala bi biti mekana, a dodir prstiju dovoljan da se počne topiti.
Kad odlomite pločicu čokolade, trebali biste čuti jasan zvuk lomljenja, poput škljocanja. Taj nam zvuk govori da je čokolada oblikovana na odgovarajućoj temperaturi.

Rogač

Rogač, ukusna mesnata mahuna, plod je mediteranskog drveta bogat vitaminima B i mineralima s okusom sličnim čokoladi. Često je korišten kao zamjena za čokoladu ili kakao posebno kod onih koji su alergični na čokoladu ili koji žele izbjeći kofein koji čokolada sadrži. Kao dodatak kavi dati će joj poseban okus. Rogač također sadrži priličnu količinu bjelančevina (40-63%), šećera (30-40%) te nešto kalcija i fosfora. Energetska vrijednost za 100 g rogača je 180 kalorija/748,8 Kj. Dostupan je u pločicama, prahu i sirupu, a jede se i sam. Prema biblijskoj priči rogačem se prehranjivao Ivan Krstitelj; odatle i njemački naziv za rogač, Johanisbrot (Ivanov kruh).

Kad zamjenjujete čokolade s rogačem (prženim i samljevenim) to često prođe neotkriveno. Kakao i rogač zamjenjujte u jednakom omjeru, a za 3 dag nezaslađene čokolade koristite 3 jušne žlice praha rogača. Prženo brašno rogača ima bolji okus od sirovog. U španjolskoj ga koriste za pripremu posebne vrste čokolade.

Naša priča o kakau tj. čokoladi počela je sa zlatom tj. zlatnim peharom iz kojega je Montezuma pio kakao napitak, a završava opet sa zlatom tj. karatom odnosno rogačem kao zamjenom za kakaa. Karat (grč. kerátion - rogač, sjemenka rogača) stara i jedinstvena je mjera za dijamante, dragulje i zlato tijekom vremena postaje oznaka za finoću zlata. U mahuni rogača smješteno je 12 tamnih, tvrdih, sjajnih sjemenki. Pouzdano uvijek teže 0,18 grama, što je navelo Arabljane da željezno-tvrde sjemenke nazovu karat (24 karatno zlato = 1000 promila čistoće !!(staviti oznaku za promil)!!

Napitci

Temeljna priprema napitka

Kakao je tamniji, gorči i okrepljujući od čokolade. Teže je topiv i mora se prvo izmiješati sa šećerom u malo tople vode i tek tada doliti vruće mlijeko. Čokolada je već zaslađena i potrebno je dodati samo mlijeko. Oboje se poslužuje u porculanskom vrču, najčešće s tučenim slatkim vrhnjem („šlagom“). Sve instant čokolade ili kakao spremaju se na isti način.

Po *šalici* računa se	25 g ili za obrok 50 g kakaa ili čokolade. Po želji poslužuje se osim s tučenim slatki vrhnjem i rumom.
Po *osobi* se računa	2,5 dl punomasnog mlijeka i 2-3 dag ribane čokolade.

Uz čokoladu ili kakao, po tradiciji, poslužuju se bijele žemlje priređene od mliječnog tijesta s kvascem.

Kava s čokoladom

Sastojci: 1/2 l jake kave, 3 rebra gorke čokolade za kuhanje, 10 dag šećera u prahu, 3 žlice tučenog slatkog vrhnja, 1/2 čaše vode, malo cimeta.

Skuhajte jaku kavu a zatim otopite čokoladu u vodi. U kavu umiješajte čokoladu, šećer, cimet i promiješajte. Odozgor stavite tučeno slatko vrhnje i poslužite.

Iako ta dva okusa i mirisa volimo posebno i zajedno se savršeno nadopunjuju. Ne možemo tvrditi da baš svatko voli miješati čokoladu i kavu, sladokusci tu kombinaciju smatraju jednom od najuspjelijih, bilo da ih spojimo u jednu slasticu, bilo da uživamo u čokoladnom kolaču pijuckajući kavu. Taj sklad ne treba previše čuditi jer im zrnje treba slično obraditi – fermentirati i pržiti – da bi se dobila poželjna namirnica. No da biste kako treba uživali u čokoladnoj slastici, nemojte je zalijevati razvodnjenom kavom, što znači da je najbolji omjer 10 –12 grama kave u 1 dl vode. Pravi znalci dodaju kako za tu priliku treba skuhati čistu *arabiku,* a nikako ne *robustu*. Čokolada je vrlo složena namirnica, pa kava treba biti dovoljno jaka radi ravnoteže. Neki poznavatelji već su kao pravila postavili i tvrdnju da pojedina kava odgovara pojedinoj čokoladnoj slastici. Kao što neki biraju različite vrste finog vina po podrijetlu, tako oni biraju kavu po vrsti i podrijetlu. Tako *moka harrar* iz Etiopije ima jaki miris („pomalo divlji“) i preporučuju je za čokoladne kolače s kruškama. Oštrija kava s Kube, koje nema nimalo kiselkast okus, slaže se s gorkom čokoladom te griotama. Mješavina kave iz Brazila i Kolumbije sjajan je napitak uz čokoladu sa suhim voćem, dok je kolumbijska kava, kad je sama nježnija i laganija, gotovo neprimjetno kiselkasta s cvjetnim mirisom pa odgovara slađoj i bijeloj čokoladi. Sladokusci su neumorni u traganju za novim kombinacijama.

Zimska kava

Sastojci: 4 šalice espresso kave (ili obične, ali dobro procijeđene da nema taloga), 7 dl mlijeka, 9 žlica kakaa, 4 žlice šećera (može i više, ovisno o ukusu), 1 dl slatkog vrhnja, 4 žlice likera (ili konjaka) od jaja.

Skuhajte kakao u mlijeku sa šećerom, dodajte vruću kavu, slatko vrhnje i liker, dobro promiješajte i odmah poslužite.

Čokolada I.

Sastojci: 20 dag čokolade za kuhanje, 8 dl mlijeka.

U 2 dl mlijeka natrgajte čokoladu i zagrijavajte, neprekidno miješajući, da se sasvim otopi (još je bolje upotrijebiti čokoladu u prahu). Tad primiješajte preostalo mlijeko i dalje miješajte žicom za snijeg. Kad provri, maknite sa štednjaka i ostavite da odleži nekoliko minuta. Zatim, opet miješajući, zagrijavajte do ponovno provri. Ulijte u zagrijane šalice ili porculanski vrč.

Čokolada II.

Sastojci: 4 šalice mlijeka, 2 rebra gorke čokolade za kuhanje, 4 žlice šećera, 4 žumanjka.

Mlijeko skuhajte i kad provri dobro umiješajte ribanu čokoladu. Posebno umutite žumanjke sa šećerom, dodajte mlijeko s čokoladom, promiješajte a zatim ponovo vratite u posudu u kojoj se kuhalo mlijeko i dalje miješajte sve dok se ne pojavi pjena. Miješajte žlicom (pjenjačom) za jaja.

Pjenušava čokolada

Sastojci: 15 dag čokolade za kuhanje, 3 žlice šećera, 3 vanilin šećera, 4 šalice mlijeka, 2 dl slatkog vrhnja.

Otopite natrganu čokoladu u zdjelici nad parom, i to na umjerenoj temperaturi. Umiješajte šećer pa nadalje miješajte da se sav otopi. Na kraju umiješajte šalicu mlijeka i ostavite da se ohladi. Neka stoji pola sata. Zagrijte mlijeko da samo počne vreti. Istucite slatko vrhnje i umiješajte u nj otopljenu čokoladu. Rasporedite to u šalice i zalijte vrućim mlijekom.

Bečka čokolada

Sastojci: 3 dl slatkog vrhnja, 2,5 dl mlijeka, 15 dag čokolade u prahu, vanilin šećera, cimet.

Čokoladu zagrijavajte na pari s 2 dl vrhnja. Kad omekša, primiješajte mlijeko i, dalje miješajući, zagrijavajte da provri. Procijedite i rastočite u čaše ili šalice. Preostalom vrhnju dodajte vanilin šećer i istucite, stavite na čokoladu, te pospite cimetom.

Vruća čokolada s narančom

Sastojci: 4 velike naranče, 4,5 dl mlijeka, 25 dag fine mliječne čokolade, 2 žlice nezašećerenog kakaa, tučeno vrhnje, čokoladne mrvice.

Najprije dobro operite naranče i nožićem s njih ogulite koru (samo narančasti dio). U lončić ulijte mlijeko i u njega stavite narančinu koru. Pustite da mlijeko zakuha. Maknite lončić sa štednjaka, pokrijte poklopcem i ostavite stajati pola sata. Mlijeko procijedite u drugi lončić (da odstranite kore naranče) i ponovo ga stavite na štednjak. Postupno zakuhajte i u njemu otopite razlomljenu čokoladu i kakaa. Miješajte dok smjesa ne postane gusta i glatka. Vruću čokoladu ulijte u velike šalice, ukrasite tučenim vrhnjem (šlagom) i pospite čokoladnim mrvicama. Količina je dovoljna za četiri šalice.

Mirisni kakao

Sastojci: komadić cimetove korice, 1 zvjezdoliki anis, 5 dag smeđeg šećera, 1 mahuna vanilije, 3 dl neobranog mlijeka, 2 vrhom pune žlice gorkog kakaa + za posipanje, 15 dag čokolade u prahu, 2 dl slatkog vrhnja za kuhanje, 1 žlica šećera u prahu.

Pristavite 2,5 dl vode s cimetom, anisom, smeđim šećerom i uzdužno prorezanom vanilijom. Kad jako provri, poklopite i maknite sa štednjaka. Ostavite tako 20 minuta. Zatim procijedite i pristavite s mlijekom. Kad provri, primiješajte kakao i čokoladu u prahu. Miješajte i zagrijavajte dok se ne otopi. Umiješajte slatko vrhnje i šećer u prahu. Dalje miješajte da jako provri. Rasporedite u 6 šalica. Kroz cjedilo pospite kakaom u prahu.

Kakao s narančom

Sastojci: 5 dl mlijeka, 5-6 žlica kakaa, šećer o ukusu, 1 naranča, 2 dl tučenog slatkog vrhnja, čokoladne mrvice za ukras.

Naribajte opranu narančinu koricu u mlijeko. U dobro zagrijano mlijeko umiješajte kakao i sok naranče, Razlijte u zagrijane čaše, na vrh napitka stavite tučeno slatko vrhnje i ukrasite čokoladnim mrvicama.

Café Borgia (napitak od vruče kave)

U veliku espresso kavu umiješajte barsku žlicu meda, pola žlice čokoladnih mrvica i nešto cimeta. Poslužuje se u velikoj espresso šalici.

Café col cioccolata (napitak od vruče kave)

U veliku espresso šalicu umiješajte kocku šećera i obilnu barsku žlicu čokoladnih mrvica.

Egg nog Montezuma

Sastojci za 1 osobu: 1 žutanjak, 2 dag gorkog kakaa, 5 dag šečera, ½ dl mlijeka, ½ mahune vanilije, 0,3 dl ruma, ½ dl slatkog vrhnja.

Zakipite mlijeko s vanilijom, skuhajte kakaa sa 3 dag šećera. Dolijte rum i podijelite u šalice. Žutanjak pomiješajte sa šećerom pa 3/3 ulijte na kakao. Zalijte napola istučenim vrhnjem i kapnite preostalu smjesu žutanjaka.

Ledena čokolada

Dobru čokoladu skuhajte, stavite na hladno mjesto i prije nego što je poslužite stavite u šalicu s čokoladom grudicu sladoleda od vanilije i malo tučenog slatkog vrhnja.

Barska kakao/čokoladna pića

Alexander Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; koktel čaša*
Cognac ili Weinbrend 2 cl (vinjak)		
Crème de Cacao 2 cl		
slatko vrhnje 2 cl		

Alexander-Rum-Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; koktel čaša*
bijelog ruma 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
slatko vrhnje 2 cl		

Alexandra Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; koktel čaša*
Dry Gin 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
slatko vrhnje 2 cl		

Prije posluživanja pospite mrvicama ribanog muškatnog oraščića i čokoladnim prahom.

Američki egnog (egnog)		
sastojci	*priprema; u električnom mješaču s tri kocke leda*	*čaša za posluživanje; u čašu za egnog*
1 cijelo jaje		
50 grama grejpfruta		
1 mjerica soka od naranče		
1 barska žlica čokolade u prahu		
2 barske žlice šećera		
100 grama pasteriziranog hladnog mlijeka		

Angel's Kiss Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Prunelle Brandy 1,5 cl		
Crème de Cacao 1,5 cl		
Crème d'Yvette* 1,5 cl		
Slatko vrhnje 1,5 cl		

*Crème d'Yvette; liker voćne arome ljubičasto plave boje, 25 Vol %; američka verzija Crème de Violette a nazvan je po francuskinji Yvette Gilbert.

Angel's Kiss Pousse-café (pousse-café)		
sastojci	*priprema; u čaši gosta*	*čaša za posluživanje; čaša za pousse-café ili pjenušac (sekt) fruli (visoka čaša za pjenušac)*
Crème de Cacao 4 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Sastojci se stavljaju u čašu gosta pažljivo preko poleđine barske žlice. Poslužuje se sa slamkom.

Angel's Wing Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktele*
Šljivovica 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Austria Pousse-café (pousse-café)		
sastojci	*priprema; u čaši gosta*	*čaša za posluživanje; čaša za pousse-café ili pjenušac (sekt), frula (visoka čaša za pjenušac)*
Grenadine-Sirup 2 cl		
Crème de Cacao, bijeli 2 cl		
Cherry Brandy 2 cl		

Sastojci se stavljaju u čašu gosta pažljivo preko poleđine barske žlice. Poslužuje se sa slamkom.

Banshee Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u električnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktele*
Crème de Bananes 2 cl		
Crème de Cacao, bijeli 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Barbara-Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnommješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Kakao liker 2 cl		
Slatko vrhnja 2 cl		
Vodka 2 cl		

Bel Ami (koktel)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
votke 1/2		
kakao krem likera 1/2		
konjaka s jajem 1/1		

Black Simphony		
sastojci (za dvije osobe)	*priprema; u ručnom mješaču uz dodatak leda*	*čaša za posluživanje; koktel čaše*
0,2 dl brendija		
0,1 dl Amareta Disarona		
0,1 dl Cointreaua (liker od naranče)		
0,9 dl, ohlađenog napitka od čokolade te malo mljevenog oraha		

Ulijte sve sastojke (osim oraha) i dobro protresite. Podijelite u koktel čaše i pospite mljevenim orasima. Možete pripremiti i toplu verziju istog napitka. Sastojke ulijte u posudu, dodajte malo narančine korice i cimeta i zakuhajte na laganoj vatri. Poslužite u šalicama.

Bounty (mliječni napitak)		
sastojci	*priprema; u ručnom ili električnom mješaču*	*čaša za posluživanje; tumbler*
Mlijeko 1/8 l		
Kakao krema 2 cl		
Mljevena čokolada 2 barske žlice		

Odozgor stavite tučeno slatko vrhnje i pospite mrvicama čokolade. Poslužite u tumbler čaši, na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, slamkom ili dugačkom žlicom za miješanje.

Budilica (mliječni napitak)		
sastojci	*priprema; u ručnom ili električnom mješaču*	*čaša za posluživanje; tumbler i kockice leda*
Mlijeko 2 cl		
Sladoled od vanilije 1 kugla		
Žumance cijelo		
Ekstrakt slada 1 barska žlica		
Jagodni sirup 1 barska žlica		
Čokoladni sirup 1 barska žlica		

Sve izmiješano u električnom mješaču izlije se u tumbler s kockicama leda i posluži sa slamkom.

Butterfly Flip (Flip)		
sastojci	*priprema u ručnom ili električnom mješaču*	*čaša za posluživanje; Flip čaša ili visoka čaša za pjenušac*
Cognac ili Weinbrandy 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		
Kristal šećer 1 barska žlica		
Žumanjak 1 cijelo		

Prije posluživanja nariba se vrlo malo muškatnog oraha.

Cacao Flip (Flip)		
sastojci	*priprema; u ručnom ili električnom mješaču*	*čaša za posluživanje; Flip čaša ili čaša za pjenušac*
Crème de Cacao 4 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		
Žumance čitavo		

Pospite ribanim muškatnim oraščićem.

C.C.C. Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Cognac ili Weinbrandy 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
hladna kava 2 cl		

Na rub čaše stavite plošku limuna.

Chocolate Pineaple (mliječni napitak)		
sastojci	*priprema; električni mješač*	*čaša za posluživanje; tumbler*
Kondenzirano mlijeko 2 cl		
Ananas sirup 2 cl		
Ananas 1/2 ploške		
Sladoled od vanilije 1 kugla		
Čokoladni umak 2 barske žlice		

Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem, ploškom ananasa i poslužite u tumbleru s papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu ili slamkom.

Čokoladni koktel		
sastojci	*priprema; u električnom mješaču*	*čaša za posluživanje; koktel čaša s velikom žlicom leda*
2 barske žlice čokolade u prahu		
1/1 tučenog slatkog vrhnja		
1/1 pasteriziranog mlijeka		
1 barska žlica šećera		

Kratko sve izmiješajte, istočite u čašu i poslužite sa slamkom.

Grasshopper Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Crème de Menthe, zelena 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Haute Couture Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u čaši gosta, bez leda*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Cognac ili Weinbrandy 2 cl		
Bénédictine 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		

Jamaica Hope Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Rumona 2 cl (osobiti liker na bazi ruma, 97%, Jamaica)		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Knikebajne s čokolad-likerom (Flip)		
sastojci	*priprema; u frapiranoj čaši gosta*	*čaša za posluživanje; čaša za flip*
1/2 likera od čokolade		
1 žumanjak		
1/2 likera od kokosa		

dekorirajte ukrasnom barskom trešnjom i poslužite sa slamkom.

Lumumba (mliječni frape)		
sastojci	*priprema; u električnom mješaču s usitnjenim ledom*	*čaša za posluživanje; veliki tumbler (Highballglas)*
Inländer-Rum 2 cl (Austrijsko aromatizirano žestoko alk. piće, smeđe boje s 38 do 80 %)		
Crème de Cacao 2 cl		
Mlijeko, svježe 1/8 l		
Sladoled od kave 1 kugla		
Višnje 10 komada		

Poslužuje se sa slamkom.

Major Tom Cocktail (kratko piće)		
sastojci *Campari* *2 cl*	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Barac*, Mautner		
Crème de Cacao 2 cl		
Bols** 1 cl		
Sok limuna 1 cl		

Ukrasite spiralom od limuna.

(*Mađarski voćni liker od marelice 30 vol.%;
**Lucas Bols tvrtka žestokih al. pića osnovana 1575. god u Amsterdamu; poznati proizvodi: Apricot Brandy, Advokaat, Curaçao, Triple sec, Blue Curaçao, Prinzenkirsch, Crème de Bananes, Maraschino, Parfalt Amour, Chocolate-Mint Liqueur, Melon Liqueur, Gold Coffee Liqueur, Crème de Mandarines, Gold Orange Liqueur, Peach Brandy, Oragnac Cherrt Brandy, Gin, Genever, Vodka, Weinbrandy)

Panama Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Coruba-Rum* 3 cl		
Crème de Cacao 1,5 cl		
Slatko vrhnje 1,5 cl		

*Coruba Rum, Jamaica, tamni s 84 Vol.%.

Pernod Flip (Flip)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za flip ili visoka čaša za pjenušac*
Pastis* 2 cl (*naziv za sva al. pića na bazi anisa, to su uvijek aperitivna pića; piju se uvijek s vodom; Pastis je nacionalno piće Korzike Pastis Duval - belgijski Amisée)		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		
Žutanjak 1		

Prije posluživanja naribajte malo muškatnog oraščića.

Pik-As (dugo piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; veliki tumbler (Highballglas)*
Rum, Bacardi, Silver Label 3 cl		
Crème de Cacao, Bols** 1 cl		
Amaretto di Saronno Originale 1 cl		
Sok naranče 8 cl		
Rum, Captain Morgan (78%) 1 naštrcak		
Slatko vrhnje 1 naštrcak		

Prije posluživanja u čašu stavite kocku šećera, ulijte piće i ukrasite ploškom limuna.

Rainbow Pousse-café (pousse-café)		
sastojci	*priprema; u čaši gosta*	*čaša za posluživanje; čaša za pousse-café ili visoka čaša za pjenušac*
Crème de Cacao 1 cl		
Crème de Violette 1 cl		
Chartreuse, žuti 1 cl		
Maraschino 1 cl		
Bébédictine 1 cl		
Weinbrend ili Cognac 1 cl		

Likere ulijte, oprezno, preko leđa barske žlice redom kako su navedeni. Poslužite sa slamkom.

Rève de Romanow (dugo piće)		
sastojci	*priprema;u ručno mješaču*	*čaša za posluživanje; veliki tumbler (Highballglas)*
Vodka, Stolichaya 3 cl		
Curaçao, plavi 1 cl		
Crème de Cacao, bijeli 1 cl		
Sladoled od limuna 1 kugla		
nadopunite čašu s Bitter Lemon		

U čašu dodajte usitnjeni limun, trešnju, badem, Kiwi. Poslužite sa slamkom.

Russian Bear Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za pjenušac*
Vodka 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Slatko vrhnje 2 cl		

Sea Cow Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktele*
Whisky, Seagram's V.O. 1,2 cl		
Crème de Cacao 1,8 cl		
Anisette 0,6 cl		
Slatko vrhnje 2,4 cl		

Na čaši napravite šećerni rub s Crème de Menthe, zelenim (biljni liker s jakim okusom paprene metvice; tamnozelen, crvenkast i bijel; najmanje 25 %)) i na piće naribajte malo muškatnog oraščića.

Silver Star		
sastojci	*priprema; u električnom mikseru*	*čaša za posluživanje; čaša za koktele*
Batida de Coco 1,5 cl		
Crème de Cacao, bijeli 1,5 cl		
Maracuja sirup, Riemerschmid* 1,5 cl		
Ananas sok 1,5 cl		

*Ime poznatog proizvođača sirupa

Ukrasite kockicama ananasa i trešnjom.

Toreador Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktele*
Tequila 3 cl		
Crème de Cacao 1,5 cl		
Slatko vrhnje 1,5 cl		

Ukrasite žlicom tučenog slatkog vrhnja i pospite s malo kakao praha.

Tropical Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema;u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Maraschino 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Wermut, suhi 2 cl		
Angostura-Bitter 1 naštrcak		

Volcana Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču s usitnjenim ledom*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Vodka 1,5 cl		
Southern Comfort* 3 cl		
Crème de Cacao 1,5 cl		

*Southern Comfort - liker na bazi Bourbon Whiskey s narančom i brekvama, 43 %)

White Elephant Cocktail (kratko piće)		
sastojci	*priprema; u ručnom mješaču*	*čaša za posluživanje; čaša za koktel*
Vodka 2 cl		
Crème de Cacao 2 cl		
Mlijeko 2 cl		

Olujni oblak (ice-cream soda)
U visoku čašu od 300 grama stavite 2 kuglice sladoleda od čokolade, 1/1 (50 grama) soka od ananasa i dolijte koka kole. Poslužite sa slamkom i žličicom.

Kakao likeri

najpoznatiji kakao likeri (voćne arome, blago gorki, smeđe ili bijele boje, sadrže 25 volumnih posto alkohola).

naziv	zemlja	uporaba	način posluživanja
De Kuyper	*Nizozemska*	*za barska miješana pića*	*u širokoj liker čaši*
Crème de Cacao	„	„	„
Bols Crème de Cacao	„	„	„
Cacao Choix	Poljska	„	„

Domaći čokoladni likeri

Naputak I.

Sastojci: 1/2 l mlijeka, o,5 kg šećera, 3 žumanjka, 3 žlice mlijeka, 3 žlice šećera, 3 rebra čokolade, 200 gr. alkohola, 10 gr. ruma.

Skuhajte mlijeko i 0,5 kg šećera i ostavite da se ohladi. Umutite 3 žumanjka sa 3 žlice šećera i 3 žlice mlijeka, kuhajte na pari. Tijekom kuhanja dodajte čokoladu, pa zatim sve ostavite da se ohladi. Izmiješajte obje mase i dodajte alkohol i rum. Rastočite u boce i ostavite liker da odstoji najmanje tri dana. Prije uporabe promućkajte boce.

Naputak II.

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 kg šećera, 200 gr čokolade, 200 gr. 95% alkohola, 10 gr. ekstrakt ruma.

Mlijeko i šećer stavite na vatru i čim provri uklonite. Otopite čokoladu u pećnici i pomiješajte s mlijekom i šećerom (možete izmiješati žicom za miješanje). Ohlađenoj masi dodajte alkohol i ekstrakt ruma, sve dobro izmiješajte. Rastočite u boce kroz lijevak na kojem je dvostruka gaza. Čuvajte na hladnom mjestu.

Naputak III.

Sastojci: 1/2 l mlijeka, 5 dag kakaa, 5 dag čokolade, 30 dag šećera, 2 vanilin-šećera, 0,5 dl ruma.

U mlijeku prokuhajte kakao, čokoladu i šećer da se sve lijepo otopi, dodajte vanilin-šećer i uklonite s vatre. U ohlađenu smjesu dodajte rum i rastočite u boce.

Naputak IV.

Sastojci: 25 dag čokolade, 7,5 dl mlijeka, 4 žumanjka, 20 dag šećera, 3/8 l 96% čistog alkohola (ili rakiju, ili mješavinu alkohola i konjaka).

Sitno ribanu čokoladu kuhajte u mlijeku 10 minuta. Pri tom neprekidno miješajte. Posebno pjenasto umutite žumanjke i šećer, a zatim, uz stalno miješanje, u tankom mlazu, dodajte kuhanu čokoladu. Kad sve promiješate, stavite posudu s kremom u vruću vodu da se zagrije. Pazite da ne prokuha. Stalno miješajte. U vruću kremu ulijte rakije. Možete uzeti samo alkohol ili pola alkohola a pola konjaka. Sasvim ohlađen liker uspite u boce, dobro ih začepite i ostavite 14 dana odstajati do upotrebe.

Iz požutjelih stranica

Naputci za kakao i čokoladu zapisani početkom stoljeća

„NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje. Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice i kuharice sa 170 slika“, štampana u Zagrebu bez oznake datuma štampanja, no vjerojatno krajem prošlog ili početkom ovog stoljeća. Knjigu je sastavila Marija Kumičić po KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA - tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku.

Čokolada.
(Chocolade).

Uzmi 3 velike šalice mlieka, poreži u komadiće 10 dkgr. čokolade, s nešto mlieka metni ju u tavu (Pfanne) neka se na vatri otopi pa ju medjuto dobro razmiešaj. Onda dolij ostalo mlieko, kuhaj, prelij u visoku i uzku posudu, neka čas stoji, onda jako krkljal (sprudlaj) i posluži. Hoćeš li čokoladu s pjenom, tad uzmi na mjesto mlieka skorup, za vrieme krkljanja meći pjenu u šalicu, nalij čokoladom tako da se pjena digne u vis nad šalicu. Sad možeš posipati naribanom čokoladom i šećerom pa opaliti razbieljenim željezom. Ili promiešaj kad hoćeš poslužiti čokoladu s 1 žumanjcem koji si prije s hladnim mliekom razmutila. S čokoladom posluži rožčiće (Kipfeln), dvopek (Zwieback) i slično.

Čokolada s vodom.
(Chocolade mit Wasser).

Pripravlja se poput gornje, jedino moraš uzeti više čokolade pa ju dobro razmiešaj. Posluži sa poprženim rožčići (Kipfeln) ili ploškami žemlje ili frižkim božićnim kolačem (Milchbrot).

Kakao.
(Cacao).

Pečena i stučena zrna i mošnjice od kakao-a skupa promiešaj pa od toga uzmi 3 pune žlice i ukuhaj u 4 decilitra vrele vode, miešaj dok ponovo počme kipjeti, a onda neka se polako još 1/4 sata kuha. Dodaj 1 žlicu mrzle vode i metni izvarak (Absud) na stranu da se probistri. Pije se kano i kava sa mliekom i šećerom.

Solnogradski žličnjaci s čokoladom
(Salzburger Nockerln mit Chololade)

Promješaj 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca pa sa svakim žumanjcem primješaj malu žličicu punu brašna, onda 1 žlicu šećera a zatim snijeg od bielanjca.

U šerpenju (Ringlu) metni malo maslaca i toliko mlieka da bude dno pokriveno, onda saspi u nutra i metni u pečenjarku (Rohr). Kad je malo ožareno izreži žlicom žličnjakom Nockerln) slične komadiće. U vrelom maslacu zažuti stučeni šećer, dodaj naribane čokolade i žličnjake, metni među kremu i tako speci.

Gibanica od čokolade
(Chocoladestrudel)

Promiešaj 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca i sniegom od 4 bielanjca; time naliči razvučeno tiesto, posiplji 10 dekagrama naribane čokolade i 7 dekagrama klinčasto narezanih badema (gestiftete Mandeln), najposlije poškropi tiesto s otopljenim maslacem; zatim savij gibanicu, metni u medenicu (zemljana posuda za pečenje) koju si dobro maslacem namazala polij 3/10 litre vrele čokolade na gibanicu i peci. Čokoladu upije tiesto za vrieme pečenja, a kad će se poslužiti ošećeri gibanicu.

Povarak od čokolade
(Chocolade-Koch)

Metni u jednu posudu 14 dekagrama fino stučenih badema i 101/2 dekagrama fino stučena šećera, dodaj jedan po jedan, 6 žumanjaca, pa miešaj jedan sat; zatim dodaj 7 dekagrama fino ribane čokolade, malo stučene vanilije, pa sve dobro promiešaj, najposlie načini i primiešaj tvrdi snijeg od 4 bielanjca, metni u kalup maslacem namazan i liepo neka se speče.

Puding od čokolade
(Chocolate-Pudding)

U1/2 litre mlieka metni 9 dekagrama maslaca, pa neka malo prokuha. Sad primješaj 125 grama najfinijeg brašna i 125 grama naribane čokolade, pa sve skupa kuhaj dok se počme riešiti od šerpenje, tada odstrani od vatre i pusti da se ohladi. U ohlađenu smjesu primješaj 6 žumanjaca, 10 dekagrama stučena šećera i snieg od 6 bielanjaca; sasuj u dobro namazan kalup, pa kuhaj u pari 1,1/2 sata. Izvrnuto u zdjelu prelij šatoom (šodo-pjenušava topla krema od jaja, šećera i bijelog vina a služi kao preljev nekih toplih ili hladnih kolača).

Pjenasti povarak od čokolade
(Chocolade-SchaumKoch)

10 dekagrama šećera i 10 dekagrama naribane čokolade promiešaj sa 5 žumanjaca, primiešaj snieg od 3 bielanjca, time napuni kalup i kuhaj u pari. Možeš upotriebiti i dvopek (Bisquit).

Hladna riža s čokoladom
(Kalter Reiss mit Chocolade)

7 dekagrama riže dosta meko skuhaj sa 4 decilitra skorupa; onda pomiešaj dobro 3 decilitra skorupa sa 2 bielanjca, metni u medenicu (Becken) na toplo mjesto na ognjištu, i tako dugo tuci pjenicom (Scneeruthe), dok bude vrelo. U bakrenoj tavi (Mesingpfanne) miešaj naribanu čokoladu sa nešto skorupa, dok bude posve glatko, dodaj 10 dekagrama šećera sa vanilijom, pomiešaj k pjeni, a ovu k riži, metni u duboku zdjelu, pa metni u pivnicu, da se riža skruti.

Hladan povarak od čokolade
(Kalter Chocolade-Koch)

Metni 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca i 7 dekagrama šećera, dok bude pjenasto, dodaj zatim 7 dekagrama omekšane čokolade i snieg od 4 bielanjaca i kuhaj u pari u kalupu šećerom poškropljenom. Kad prevrneš iz kalupa oliči pekmezom od grozdjića (Ribisel), provuci ošećerenim sniegom (tako zvani: Spanischer Wind), od 3 bielanjaca i 10 dekagrama šećera s vanilijom i u mlačnoj pečenjarki malo neka se speče (posuši).

Krema od čokolade
(Chocolade Cręme)

10 dekagrama šećera skuhaj s vodom i primešaj 10 dekagrama u peći omekšane čokolade, pa kad bude posve gladko, dodaj 1/2 litre hladna skorupa i 4 žumanjaca, a onda krkljaj (sprudlaj) na vatri dok se sgusne.

Gibanica od čokolade
(Chocolade-Strudel)

Kuhaj 14 dekagrama šećera s vodom, dodaj 14 dekagrama ribane čokolade i kuhaj dok se sgusne. Tim naliči digano, ne odviše tanko razvaljano tiesto posiplji pinjoli i vanilijom s šećerom savij i zasuči pa peci u dobro namazanoj medenici.

Torta od čokolade
(Chocolade-Torte)

15 dekagrama naribane vanilin-čokolade poškropi 1 žlicom vode, u pečenjarki neka omekne, dobro promiešaj, a onda dodaj 15 dekagrama maslaca koji si promiešala sa 6 žumanjaca i 15 dekagrama finog brašna, metni u širok, papirom obloženi kalup i peci uz umjerenu vatru, Kad se ohladi onda tortu preokreni, gladku stranu naliči žilavim pekmezom od marelice i provuci ocaklinom od čokolade pripravljenu od 7 dekagrama čokolade.

Kruh od čokolade
(Chocolade Brod)

Jako stuci 14 dkgr. šećera sa 4 žumanjca dodaj 15 dkgr. ribane čokolade, 4 dkgr. fino rezanih lješnjaka i 7 dkgr. brašna i peci u dugom kalupu.

Štruca od čokolade
(Chocolade-Stritzeln)

3 jaja i 28 dkgr. šećera dobro stuci, dodaj 14 dkgr. oguljenih i krupno izrezanih badema 7 dkgr. citronara kockasto narezana, 14 dkgr. ribane čokolade, korice od limuna, sladke korice (Zimmt) i klinčiće i 21 dkgr. brašna; izradi tiesto na mlinčanici, načini lik štruce (Wecken), metni na lim i peci.

Krivi vojnički kruh
(Falsches Kommisbrod)

Dobro promiešaj 3 jaja sa 24 dkgr. šećera, primiešaj 14 dkgr. oraha jako fino izsječenih, 31/2 dkgr. ribane čokolade, 10 dkgr. fino izrezanog grozdjića (Rosinen), 31/2 dkgr. arančina (ošećerena korica od narandje) i 10 dkgr. brašna te peci u polukruglji (Kuppelform). Izvrnuto i ohlađeno sniegom provuci, pak najprije lisnato rezanimi a onda jako fino izsječenimi bademi i šećerom pospi i u peći posuši.

Torta od čokolade
(Chocolade-Torte)

Snieg od bielanjaca tuci u zdjeli sa 7 žumanjaca i 20 dkgr. šećera dok ostane svietlo. Onda primiešaj 10 dkgr. ribane čokolade i 20 dkgr. sitno izrezanih badema, peci u kalupu, a ohlađenu tortu provuci ocaklinom.

Biskupski kruh
(Bischof-Brod)

14 dkgr. šećera i 3-4 žumanjca miešaj 1 sat, primiešaj snieg od 3 bjelanjca, miris od narandje, 5 dkgr. cielih pinjola ili sa koricom pržene i po širini rezane bademe, 5 dkgr. grozdjića (Rosinen), 5 dkgr. suhog grozdića (Weinbeerl) i 5 dkgr. kockasto rezane čokolade (koju u peći omekšaj, a izrezanu opet posuši). Primiešaj napokon 14 dkgr. brašna, metni u dugoljasti namazani kalup, lagano peci a reži istom nakon 2-3 dana.

Pjena od skorupa sa čokoladom
(Obersschaum mit Chocolade)

7 dkgr. fine s vanilijom čokolade kuhane s pol žličice vode miešaj dok se ohladi, a onda malo po malo dodavaj pjenu od 1/2 decilitra skorupa i 10 dkgr. šećera.

Skručena krema od čokolade
(Gesulzte Chocolade-Cręme)

S nešto vruće vode otopi 15 dkgr. fine čokolade i 7 dkgr. šećera; miešaj na vatri dok bude posve gladko, primiešaj 15 grama otopljene klijevine (Gelatine), pa kad se ohladi pridaj ka kremi od 4 žumanjca, 7 dkgr. šećera i 2 decilitra skorupa; najposlie dodavaj malo po malo pjenu od 3 decilitra skorupa.

Sladoled od čokolade
(Chocolade-Gefrorenes)

Kuhaj i krkljaj (sprudlaj) 7 decilitara dobrog skorupa, 14 dkgr. šećera sa 6 komadića najfinije čokolade dotle, dok se sve otopi; neka se ohladi, metni u škrabicu (Büchse), pa dalje postupaj, kako je u uvodu naznačeno.

Naputci nepoznatog zagrebačkog, vrsnog, slastičara

Naputci nepoznatog zagrebačkog, vrsnog, slastičara koji je proizvodio kolače za kavane i slastičarnice (iz njegove bilježnice naputaka, pisane rukom i tintom, nepoznate godine; nažalost nije ostavio svoje ime u bilježnici, ni godinu pisanja, najvjerojatnije početkom stoljeća).

Studenten - Torta

8 žumanjaca, 25 dg. šećera pjenasto mješati, 25 dg. rib. oraha, 12 dg. arančina, 1 žlicu ruma, 6 dg. crnog grožđa, malo semmelbrösela i snjeg od 8 bjelanjaca. Kada je torta pečena polije se sa prokuhanim 15 kocki šećera u 1/8 litri vode, kojoj se pridoda 2 žlice ruma još vruče da se upije u tortu preliti i ocakliti chocolade ocaklinom.

Napoleon torta

14 dg. putra mješaj pjenasto sa 6 žumanjaca i 14 dg. šećera, pridodaj limunske korice, 14 dg. chocolade ribane, 14 dg. mandala fino ribanih, 6 dg. brezla sa rumom namočenoga i snjeg od 6 bjelanjaca - peči. Nadjev i ocaklina po volji.

Crni Puding sa vinom i rozinama

Mješati pjenasto 4 žumanjka, 7 dg. šećera onda stavi 5 dg. crne mandale rib. 7 dg. Chocolate, 2 žlice Brösel sa crvenim vinom pokvašeno od crnog kruha, 5 dg rozina cimet korice limone i snjeg od 3 bjelanjka - puding kuhati u pari - preliti na zdjelu sa Marillensalse (umak od marelica) ili Chocoladegüss (čokoladne preljev-ocaklina).

Zagreber Torte

8 Dotter (žumance) werden mit 24 dg. Zucker flaumig gerührt 8 dg. geriebene Haselnüsse, 8 dg. Mandeln, 2 dg. Mehl und 8 Schnee dazugemengt. Fühlle: Chocoladecreme

Chocolade Creme

10 Deka Zucker, 6 Dotter gut vermischen, 1/2 liter Milch mit 4 Stangerln Chocolade am Feuer schlagen, zum Schluß 5 Blätter augeläste gelatine und von 4 Klar Schnee dazu geben.

Slastice zagrebačkih restauracija i hotela

Voćni kup „GRAND CAFE“; sladoled, voćna salata, tučeno slatko vrhnje, marascino, kriške naranče, trešnja, biskvit, ribana čokolada.

Palačinke „DOBRA DOMAĆICA“; dvije palačinke nadjevene orasima, prelivene vrućom čokoladom, rum, garnirane tučenim slatkim vrhnjem.

Ledena kava „CRNI BISER“; zaslađena ledena kava, tučeno slatko vrhnje, sladoled, od kave ili čokolade, rum i marascino, biskvit ili holip, zrnca čokolade.

Snježni kup „ZAGREB“; prokuhano, ohlađeno i zaslađeno mlijeko - 1.5 dl, tučeno slatko vrhnje, sladoled od vanilije ili prema želji, brusnica, ribana čokolada, holip, slamka.

Zagrebačka torta

Sastojci: 9 jaja, 18 dag čokolade, 18 dag badema, 2 dag biskvitnih mrvica, 2 cl ruma, 16 dag šećera, 17 dag maslaca, 30 dag gotove čokoladne ocakline.
krema: 5 jaja, 5 dag lješnjaka, 2 dag brašna, 18 dag šećera, 16 dag čokolade, 18 dag maslaca.

Čokoladu otopite na pari, dodajte maslac, šećer i izmiješajte. Kad smjesa postane pjenasta dodajte žumanca, bademe i mrvice namočene u rum i na kraju umiješajte bjelanca. Pecite u podmazanom „plehu“ na četiri kore.
Kremu pripremite na slijedeći način: Cijela jaja, brašno i šećer kuhajte na pari dok se ne zgusne, dodajte pržene lješnjake i čokoladu. Kad se smjesa ohladi pomiješajte s prethodno pjenasto izmiješanim maslacem.

Kruške „Cmrok“

Sastojci: 80 dag zimskih krušaka, 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu, 12 keksa „poljubac“, 1 dl kakaa u prahu, 1/2 dl šećera, 3-4 rebra čokolade.

Oguljene kruške narežite na manje komade. Umutite u 1 dl tople vode kakao i šećer i tucite na vatri da se sav šećer otopi, dodajte Natrganu čokoladu i ostavite na pari. Istucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu, stavite na dno zdjele, na to kruške, pa poljupce, prelijte čokoladnim preljevom da teče, kao ukras, preko keksa i krušaka.

Geteršpajz (izvorno; slatko jelo s želatinom; figurativno; ambrozija - jelo bogova)

Sastojci: 30 dag oštrog brašna, 25 dag šećera, 5 jaja, 1 žličica cimeta, vode po potrebi, 2 dl crne kave, 0,5 dl ruma; krema: 24 dag maslaca, 6 žumanaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade.

U brašno dodajte šećer, jaja, sode bikarbone, cimet i vode po potrebi. Sve dobro izmiješajte. Dobivenu masu nalijte u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite na srednjoj temperaturi. Kad je biskvit pečen, odmah napravite masu za drugi biskvit od 3 jaja, 20 dag brašna, 20 dag šećera, i vode po potrebi. pecite kao i prvi biskvit. Biskvit od prve mase narežite na kockice i prelijte s 2 dl jake crne kave i pola decilitra ruma, sve promiješajte i dodajte snijeg od 6 bjelanaca. Sve ponovo promiješajte i stavite na drugu masu pečenog biskvita. Na kraju prelijte kremom. Krema: dobro izmiješajte margarin, žumanca i šećer. Kad postane pjenasto dodajte rastopljenu čokoladu i još jednom promiješajte.

Le robuste (fr. robuste - jak, snažan, robustan, krepak, čvrst, tvrd)

Sastojci: 125 g mlijeka, 15 g mljevene kave, 3 g nescafe, 10 g aroma kave, 4 žumanca, 75 g šećera, 225 g tučenog slatkog vrhnja, biskvitni disk natopljen kavom, 8 poklopaca od bijele čokolade 150 g tekuće čokolade; ukrasi: svježe voće, listići mente, ušećerene narančine korice.

Zakuhajte mlijeko, umiješajte mljevenu kavu, nescafe i aromu, kuhajte oko 1 sat. Procijedite mlijeko, prelijte njime žumanca blanširane šećerom i kuhajte uz stalno miješanje dok se ne zgusne, i ohladite miješanjem. Kad se ohladi umiješajte slatko tučeno vrhnje, stavite u okrugle kalupe, prekrite diskom umočenim u kavu i stavite u hladnjak.

Način posluživanja: Izvadite iz kalupa i stavite na tanjur, prekrijte diskom od bijele čokolade, posutim čokoladom. Poslužite tekuću čokoladu, složite 3 holipa posuta kavom. Ukrasite svježim voćem, listićima mente i ušećerenim narančinim koricama.

Srneći hrbat

Sastojci: 70 dag brašna, 15 dag šećera, 6 jaja, 10 dag čokolade, 1 žlica brašna, 1/4 vrećice praška za pecivo, 2 žlice mrvica, 0,5 dl ruma, 15 dag oraha, 2 dl slatkog vrhnja, čokoladna glazura, 3 žlice šećera, 3 žlice vode, 10 dag čokolade, 5 dag maslaca.

Maslac, šećer i žumanca pjenasto izmiješajte. Dodajte omekšanu čokoladu. Brašno pomiješano s praškom za pecivo i mrvicama namočite u rumu. Na kraju umiješajte čvrst snijeg od bjelanaca i mljevene orahe. Dobivenu smjesu stavite u kalup za srneći hrbat premazan maslacem i posut brašnom. Pecite oko 45 minuta na temperaturi od 185 stupnjeva. Ohlađeni kolač prelijte čokoladnom glazurom i poslužite tučenim vrhnjem.

Čokoladna glazura: vodu, šećer i čokoladu rastopite na niskoj temperaturi štednjaka (ne smije zakipjeti). Glatko izmiješajte i u vruću smjesu postupno umiješajte maslac izrezan u listiće. Još toplu glazuru prelijte preko kolača.

Manduševac

Sastojci: za 20 osoba;
za biskvit: 5 jaja, 1 vanilin-šećer, 12 dag brašna, 12 dag šećera; 1,5 kg skuhanog i očišćenog kestena, 20 dag šećera u prahu, 1 dl ruma, 5 vanilin-šećera;
za ocaklinu: 20 dag čokolade, 20 dag maslaca, malo ruma, vanilin-šećer;
za sabajon (pjenušavi vinski preljev): 5 žumanaca, 1 dl slatkog vrhnja, 3 dag šećera u prahu, 1/2 čašice likera od naranče;
za ukras: 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu; bomboni od kestena - 1/2 kg skuhanoga i očišćenog kestena, 8 dag šećera u prahu, malo ruma, 1 vanilin-šećer.

Za biskvit istucite čvrst snijeg od bjelanaca, umiješajte šećer i vanilin-šećer, zatim jedan po jedan žumanac, i na kraju brašno. Ulijte u okrugli kalup dovoljno velik da sloj bude debel 1/2 cm. Ispecite. Pomiješajte protisnuti kesten sa šećerom, vanilin-šećerom i rumom da dobijete kompaktnu masu. Polovicu izdvojite, a od druge polovice oblikujte „marone“. Svaki umočite u ocaklinu od čokolade (sve sastojke otopite na pari) i odmah slažite uokrug ohlađenog biskvita kako bi se slijepili pomoću otopljene čokolade. Tako ćete dobiti nešto poput zdenca (odatle naziv Manduševac). Skuhajte sabayon (pjenušavi vinski preljev; chadeau-šodo): istucite žumanca sa šećerom, umiješajte vrhnje i liker a skuhajte na pari. Kad se krema ohladi ulijte je u „zdenac“. Na to protisnite kroz cjedilo preostalu smjesu od kestena kao pire. Istucite slatko vrhnje sa šećerom i stavite na vrh. Ako želite, načinite još i bombone od kestena jednako kao što ste načinili smjesu za marone, prelijte ih čokoladnom ocaklinom i poslažite oko kolača.
Za manje gostiju uzmite proporcionalno manje sastojaka, a možete načiniti i malene pojedinačne „zdence“ za o jednu porciju.

Doboš torta*

Sastojci: za tijesto: 5 jaja, 10 dag šećera, 10 dag brašna; masnoća i brašno za kalup; za kremu: 25 dag šećera, 25 dag maslaca, 1 vanilin-šećer, 10 dag čokolade; šećer za karameliziranje.

Napravite biskvit tako da najprije istučete čvrsti snijeg od bjelanaca. Posebno istucite žumanca sa šećerom i naizmjenično umiješajte brašno i snijeg. Namastite i pobrašnite kalup za tortu, ulijte tanak sloj tijesta. Tako ćete dobiti pet listova, koje ćete ispeći desetak minuta u pećnici na 170 oC. Za kremu kuhajte šećer s malo vode da dobijete gustu smjesu što će se početi rastezati u niti. Ohladite je miješajući. Otopite čokoladu. Maslac umiješajte u šećerni sirup i otopljenu i ohlađenu čokoladu. Sve dobro promiješajte. Dobivenom kremom namažite četiri lista biskvita, složite u tortu
i na vrh položite nenamazani list. Preostalom kremom omažite tortu sa strane. Karamelizirajte šećer s malo vode da lijepo posmeđi, premažite tortu odozgor i odmah navlaženim nožem zarežite gornji list (u onoliko dijelova koliko želite komada), jer poslije se karamel ne može rezati.

---

*Doboš (Dobosch), Lajos (umro1924.), slastičar iz Budimpešte i nekadašnji bečki slastičar, osmislio Doboš-tortu (katkad se piše samo Doboš ili dobošica).

Sacherova torta

Sastojci: 14 dag maslaca, 16 dag šećera, 18 dag ribane čokolade, 8 jaja, 3 dag šećera u prahu, 14 dag brašna, 1 nepuna žličica praška za pecivo, 20 dag ušećerenih marelica, 20 dag kuvertire, malo šećerne glazure.

Maslac miješajte sa šećerom dok se ne zapjeni, dodajte čokoladu koju ste rastopili u vodenoj kupelji i miješali je dok se nije ohladila. Dobivenu smjesu miješajte dok se gusto ne zapjeni. Malo-pomalo dodajte žumanjke u čvrsto istucite. Bjelanjke stucite sa šećerom u prahu u čvrsti snijeg i pustite da kliznu u čokoladnu kremu. Brašno izmiješajte s prahom za pecivo i stavite ga na jajnu masu. Sada sve to oprezno izmiješajte. Tijesto stavite u oblik za tortu obložen aluminijskom folijom ili namaštenim pergament-papirom i pecite. Tortu ostavite da se malo ohladi, izvadite je iz oblika, izvana premažite glatko izmiješanom vrućom kuvertirom i ostavite da se malo skrutne. Ostalu kuvertiru rastopite u vodenoj kupelji i njome premažite tortu. Po volji možete gornju ploču torte razdijeliti na 12 jednakih dijelova i na svaki dio šećernom glazurom ispišite ime „Sacher“.

Ovo je originalni naputak kuće Sacher. Bademi, orasi ili kreme, ma kave vrste bile, ne spadaju uopće u Sacherovu tortu.

Moćni knez Metternich, inače gurman, odlučio je pogostiti svoje goste u palači blizu Beča. I kao pravi gostoprimac, poslao je poruku svojoj kuhinji, a osobito osobnom kuharu Franzu Eigehlu, da za tu večer nad večerima konačno proizvede novi, posebni kolač. Gosti su bili specijalni i valjalo je stvoriti kolač o kojemu će se govoriti. Istoga dana dogodio se grozan peh, glavni slastičar obolio je pa je došlo vrijeme za mladu generaciju da se istakne. Odgovornost, ne samo kulinarska i gastronomska, pala je na 16-godišnjeg Egona Franza Sachera.

Franz Sacher se dao na posao, a pečenje kolača ionako mu je bila strast koju je naslijedio od majke Eugenije. I tako je stvorio kolač takve kvalitete, da je Metternich bio zapanjen, a da i ne govorimo o gostima. Bio je to gastronomsko-politički događaj osobite vrste.

Stvorio je tortu lagano spužvaste konzistencije s nekim drugim materijalima, a to je značilo posebno pripremanje čokolade, pa marmelada od marelice, pa slatki šlag posebne vrste (kao i danas).

Mladi Sacher, skupivši novac od dvojice ujaka i dvojice braće, otvorio je znameniti Hotel Sacher, u kojemu je sto i dvije godine kasnije, Graham Greene napisao svog „Trećeg čovjeka“. Stotine i tisuće stranih gostiju, turista, znatiželjnika dolazilo je posjetiti taj lokal i hotel, jer su znali da će tamo naći originalni kolač, tortu koja je pripremana na originalni način. Danas nema gastronomske kuharice u kojoj nema naputka za „sacher-tortu“, a nema ni zemlje u kojoj se ta vrsta kolača ne proizvodi.

Kao uvijek kad su u pitanju autorska prava, nastaju nesporazumi. „Originalna Sacher-torta“ prijavljena u Međunarodnom uredu za autorska prava u Zürichu pod brojem 22334 1901., ali se borba oko autentičnosti toga kolača nastavlja i danas. Nasljednici tvrtke Sacher, shvaćajući nova vremena, odlučili su se i na novost, pa su svoju „sachericu“ počeli slati poštom po cijelom svijetu.

Tvrtka Demel, osnovana 1786. godine i tvrdi da je njena torta Demel-Sacher zapravo prava stvar, ali to nasljednici genijalna Sachera osporavaju. Naime, obje su torte pripremljene uz pomoć posebno spravljene čokolade. Naputak je vrhunska tajna. Godišnje se proizvede oko milijun sacher-torti raznih veličina, ali se tvrdi da postoji samo jedan čovjek koji zna pravi naputak.

Godine 1873. i sam car Franjo Josip također se odlučio uplesti u svijet torte pa je naručio „sasvim novu tortu“. Osmišljena je četverokutna torta, prava kulinarska revolucija u onim

vremenima, napravljena od brašna, šećera, pekmeza od marelica, dvostrukog vrhnja, tri put kuhane čokolade, brašna od lješnjaka i parcipana. Da li je „nova“ ostalo je pitanje i do danas.

Hladni varenac „Diplomat“

Sastojci: (za dvadeset osoba): 9 žumanaca, 15 dag šećera, 2 vanili-šećera, 2 dag želatine, 1,5 l slatkog vrhnja, 20 piškota, 10 dag ananasa iz kompota, 5 dag grožđica, 20 dag krušaka iz kompota, 0,5 dl šerija, 10 dag čokolade, 5 dag džema od marelica, mandarine za ukras.

U kotlić stavite žumanca, šećer, vanili-šećer i 2 dl slatkog vrhnja. Želatinu namočite u hladnu vodu, ocijedite i dodajte smjesu. Kotlić stavite u veću posudu s kipućom vodom, pa zagrijavajte u vodenoj kupelji. Smjesu tucite žicom da se sve zapjeni, a želatina otopi dokraja. Kotlić izvadite iz vruće vode i stavite u posudu s hladnom. Dok se hladi, poparite vrućom vodom grožđice, svo voće iz kompota narežite sitno. Grožđice ocijedite, pomiješajte s drugim voćem i poprskajte šerijem. Istucite litru slatkog vrhnja pa rahlo umiješajte u sasvim ohlađenu i tekuću skuhanu smjesu. Tako dobiveni parfe ulijte u namašteni kalup do polovice, rasporedite pripremljeno voće i prelijte ostatkom parfea. Piškote navlažite mlijekom i poslažite po vrhu. Ostavite varenac, u hladnjaku, da se dobro ohladi. Prije posluživanja istucite preostalo slatko vrhnje, pripremite ukrase od otopljene čokolade i voća. Kalup s varencem namočite na trenutak u vruću vodu, pa će se lakše istresti na pladanj. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i drugim.

Linzer-roščići

Prhko tijesto (kojem ste dodali samljevene orahe ili bademe ili kokosovo brašno) oblikujte u tanku kobasicu, narežite je i od komada oblikujte roščiće. Ispecite ih. Ispečene uvaljajte u vanili-šećer ili umočite u ocaklinu od čokolade (samo vrhove ili cijele roščiće).

Palačinke Murtić

Palačinke nadjevene kremom od oraha (mljeveni orasi i „štaub“ šećer poliveni vrućim mlijekom), preklopljene na četvrt, pokrivene s dvije kugle različitog sladoleda i prelivene vrućom čokoladom.

Palačinke osmišljene u čast zanemenitog slikara Ede Murtića.

Palačinke od heljde s makom

Sastojci: za dvije osobe: 3 dag heljdina brašna, 2 dag heljdinih pahuljica, 2 dl mlijeka, 2 jaja, sol, ulje za prženje; za umak: 10 dag čokolade za kuhanje, 1 dl slatkog vrhnja, 1 žlica ruma; za nadjev: 5 dag samljevenog maka, 2,5 dl mlijeka, 1/2 dl slatkog vrhnja, po 4 dag šećera i grožđica, 1 žlica škrobnog brašna; šećer u prahu, tučeno slatko vrhnje, voće.

Za nadjev kuhajte sve sastojke 20 minuta. Pahuljice skuhajte u pola količine mlijeka, dodajte sve sastojke za tijesto i ispržite 2 velike palačinke. Otopite čokoladu s drugim sastojcima i umak ulijte na zagrijane tanjure. Nadjev rasporedite na palačinke, savijte ih, ukoso prorežite i metnite na tanjure. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

Kup „Globus“

Narezano svježe voće umiješajte u kuhani šećer i nalijte u čaše. Na to stavite tri kuglice sladoleda od vanilije. Poškropite sa maraskinom i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem. Ukrasite po želji, a možete preliti i otopljenom čokoladom.

Lotos

Sastojci: za deset osoba: 1 kg kiwia, 0,5 kg sladoleda od kiwia, čokoladne mrvice;
za zlatni umak: 20 dag marmelade od bresaka, 0,5 dl finog konjaka, 1 žumance.

Za zlatni umak prokuhajte marmeladu s konjakom i umiješajte žumanca. Pustite da se ohladi. Ogulite kiwi i narežite na što tanje ploškice. Poslažite po tanjuru kao latice cvijeća. U sredinu svakog tanjura stavite kuglicu sladoleda i prelijte zlatnim umakom. Pospite čokoladnim mrvicama da izgleda kao sredina cvijeta s prašnicima i tučkovima. Umjesto sladoleda možete uzeti parfait kremu.

Bavarska krema od lješnjaka

Sastojci: 6 dl slatkog vrhnja, 1,5 dag želatine, 3 žumanca, 1 dl mlijeka, 10 dag šećera u prahu, 5 dag lješnjaka, malo čokolade za ukras, 1 vanilin-šećer.

Lješnjake ispržite, ohladite i sameljite. Pristavite 1 dl vode da se ugrije u vodenoj kupelji, pa u njemu otapajte želatinu s 5 dag šećera. Miješajte neprekidno. Posebno istucite žumanca s preostalim šećerom, pomalo umiješajte u otopljenu želatinu i miješajte dalje. Neposredno prije nego što smjesa provri, uklonite sa štednjaka. Umiješajte lješnjake i vanilin-šećer. Dobro ohladite. Istucite slatko vrhnje, dio odvojite za ukras, a veći dio umiješajte u kremu. Razdijelite u čaše, pa ukrasite tučenim vrhnje i naribanom čokoladom. Dobro rashladite prije posluživanja.

Chocolate Nemesis (ili u „kuharicama“ poznatiji pod imenom „Čokoladna osveta“, od Nemeza - u starogrčkoj mitologiji boginja osvete)

Sastojci: 34 dag gorke čokolade za kuhanje, 10 jaja, 28,5 dag finog šećera, 22,5 dag omekšanog maslaca.

U električnom stroju (mikseru) izmiješajte jaja i trećinu šećera dok se smjesa ne učetverostruči. Zagrijete preostali šećer zajedno s 125 ml vode u maloj posudi sve do trenutka kad se šećer posve pretvori u sirup. Pomiješajte razlomljenu čokoladu i maslac u vrući sirup i miješajte na laganoj vatri dok se smjesa ne ujednači. Uklonite s vatre i pustite da se smjesa malo ohladi. Dodajte vrući sirup jajima i miješajte dvadesetak sekundi, ali lagano, kako bi se sastojci što bolje povezali. Smjesu uspite u namašteni maslacem i pobrašnjeni lim, lim stavite u oveću posudu s vrućom vodom i stavite u zagrijanu pećnicu na 160 oC. Voda mora dosizati do ruba lima kako bi se kolač ispekao ravnomjerno. Pecite 30 minuta. Ohladite u limu i poslužite ovaj kolač kojeg „kuharica“ River Café Book proglašava najboljim.

Čokoladni kolač

Sastojci: 30 dag gorke čokolade za kuhanje, 4 žlice svježe istisnutog narančinog soka, žlicu naribane narančine korice, 6 dag šećera, 1 vanilin šećer, 1/2 dl slatkog vrhnja, 5 dag maslaca, 2 žumanjka, 5 dag oraha, 5 dag grožđica, kakao za posipanje, malo ruma.

Operite grožđice pod mlazom mlake vode i prelijte rumom da nabubre. Orahe nasjeckajte. Tucite žumanjke sa šećerom da dobijete svijetlu, gustu i pjenastu masu. Dalje miješajući, dodajte naribanu koricu, vrhnje i omekšani maslac. Dalje miješajte na pari, zagrijavajući, da dobijete gustu, glatku kremu. Tada primiješajte čokoladu, orahe i ocijeđene grožđice (možete dodati i crni ribiz kad mu je sezona). Ulijte smjesu u lim 20x24 cm, koji ste obložili aluminijskom folijom. neka se nekoliko sati hladi, najprije na sobnoj temperaturi, a zatim u hladioniku. Prije posluživanja izvadite kolač, obilato ga pospite kakaom te narežite na kocke.

Čokoladne jelen-gljive (gomoljike, tartufi) I naputak

Sastojci: 130 ml punomasnog vrhnja, 10 dag gorke čokolade za kuhanje, dvije žlice Grand Marniera, ušećeren i usitnjene korice naranče, 6 dag kakao praha.

Izlijte vrhnje u posudu i zagrijavajte do točke ključanja. Sklonite s vatre i umiješajte razlomljenu čokoladu, Grand Marnier i koru naranče. Miješajte dok se čokolada ne istopi i smjesa ne ujednači. Ostavite da se smjesa ohladi na sobnoj temperaturi, oko deset minuta. Ponovo izmiješajte smjesu pjenjačom oko pet minuta. Odložite smjesu desetak minuta u hladnjak da se stvrdne. Čajnom žličicom i uz pomoć prstiju oblikujte nepravilne kuglice (jelen-gljive, tartufe) te ih nakratko uvaljajte u kakao prah. Odložite u hladnjak do posluživanja.

Čokoladne gomoljike

Sastojci: 12 dag dobre čokolade, 2 žlice jake kave, 3 dag badema, 8 dag maslaca ili margarina, 12 dag šećera u prahu, malo mrvica od čokolade.

Čokoladu izlomite na male komade pa ih na slaboj vatri pustite da se otope u procijeđenoj kavi. Badem oljuštite i fino sameljite. Maslac ili margarin miješajte dok se ne zapjeni, a zatim ga pomiješajte s čokoladom, samljevenim bademom i prosijanim šećerom u prahu. Od ohlađene smjese načinite male kuglice, uvaljajte ih u čokoladne mrvice, a kad su se potpuno ukrutile stavite ih u male papirnate košarice za slastice.

Raskošni i grješni zov čokolade u raznim slasticama

Biskupski kruh (Kruh koji se radio za posne dane)

Sastojci: 4 žumanjka, 15 dag šećera, 4 bjelanca, 18 dag brašna, 15 dag raznog sušenog i kandiranog voća, 1 rebro čokolade.

Umiješajte čvrsti snijeg od bjelanaca, dodajte mu brašno i pjenasto umućene žumanjke sa šećerom. Miješajte i dodavajte sušeno voće i na kraju rastopljenu čokoladu. U dobro pobrašnjen kalup stavite tijesto i pecite na jakoj vatri. Kada dobije boju, pokrijte ga i smanjite vatru.

Kapucinski kruh (stara božićna slastica)

Sastojci: 4 bjelanca, 14 dag šećera u prahu, 4 žumanjka, 14 dag brašna, 2 rebra ribane čokolade, 7 dag krupno narezanih badema, 7 dag grožđica.

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte šećer, žumanjke, ribanu čokoladu, bademe i grožđice. Dobro izmiješajte. Smjesom nadjenite zamašćen i pobrašnjen lim te pecite do svjetložute boje na jakoj vatri. Ohlađeno režite na kriške.

Kruh od čokolade

Sastojci: 15 dag maslaca, 4 žumanjka, 5 dag šećera, 15 dag otopljene čokolade, 10 dag brašna, čvrsta pjena od 4 bjelanca.

Sve sastojke dobro umutite i uspite u dugački, uski lim, namazan maslacem i osut brašnom, Pecite na tihoj vatri. Ohlađeno režite na kriške.

Kakao kruh

Sastojci: 10 dag maslaca, 2 cijela jaja, 25 dag šećera, 4 dag kakaa, navrh noža praška za pecivo, 3-4 istucana klinčića, 2,5 dl mlijeka, 25 dag brašna.

Sve sastojke dobro umutite, uspite u uski i dugački lim, namazan i pobrašnjen, te pecite na tihoj vatri.

Palačinke na francuski način

Palačinke ispecite i izrežite na trake. Umutite čvrsti snijeg od 4 bjelanca, dodajte 3 žlice šećera pomiješano s malo vanilin šećera i stavite izrezane palačinke. Sve lagano pomiješajte i uspite u podmazani pleh, vatrostalnu posudu ili u zemljanu zdjelu (u njoj i poslužite palačinke), stavite u zagrijanu pećnicu da se malo prepeku. Kad se odozgo počne stvarati tanka kora, izvadite iz pećnice i prelijte kuhanu čokoladu.

Uskršnje gnijezdo (Stari uskršnji kolač)

Sastojci: 15 dag šećera, 6 jaja, 10 dag brašna, 3 dag kakaa, 1 žlica ruma.

Umutite žumanjke i šećer, primiješajte snijeg, brašno i rum. Tijesto pecite u kalupu, a kad se ohladi izdubite u sredini i dodajte kremu od vanilije.

Šećerni preljev s čokoladom

Nekuhan:

20 dag šećera u prahu miješajte s 3 dag kakaa i malo vruće vode dok ne nastane gusta smjesa.

Kuhan:

15 dag čokolade rastopite u malo vode na slaboj vatri, dodajte 15 dag finog šećera i još malo vode, pa na slaboj vatri kuhajte sve dok se kapljica smjese ne može razvući u nit. Zatim skinite s vatre i miješajte dok se na površini ne pokaže tanka kožica. Preljev odmah upotrebite.

Flamer* od čokolade

Sastojci: 1 l mlijeka, 3 dag maslaca, 10 dag šećera, 7 dag ribane čokolade ili 5 dag kakaa, 12 dag krupice.

Mlijeko zakuhajte s maslacem i šećerom pa u njega, dok vrije, malo pomalo uspite krupicu, neprekidno miješajući. Ostavite u mlijeku da bubri, a zatim izlijte u oblik ispran hladnom vodom. Dodajte čokoladu ili kakao i limunov sok pa masu žicom za tučenje snijega tucite dok se ne ohladi. Po volji možete dodati voće ili garnirajte voćem.

Flammerie* franc. svojevrsna jela priređena od riže, pšenične krupice, voćnih sokova, mlijeka, šećera i dr. slična pudinzima.

Piramida od oraha

Sastojci: 25 dag šećera, 25 dag mljevenih oraha, 2 žlice kakaa, 2 žlice ruma, 10 dag rastopljene čokolade.

Karameliziranom (špikanom) šećeru dodajte orahe, kakao i rum. Od prohlađene smjese rukama izradite kolačiće oblika piramide i na kraju ih prelijte rastopljenom čokoladom.

Kuglice od čokolade

Sastojci: 25 dag čokolade, 10 dag mljevenih badema ili oraha, 2 žlice mljevenih oraha (ili badema), 2 žlice meda, 5 žlica ruma, 15 dag šećera.

Sve sastojke spojite u jednoličnu smjesu, čokoladu prije rastopite. Oblikujte kuglice i uvaljajte ih u šećer.

Kuglice od kakaa i čokolade

Sastojci: 7 dag maslaca, 2 dag šećera, 2 žumanjka, 2 dag kakaa, 1 žlica ruma, 25 dag omekšale čokolade.

Umutite maslac, šećer i žumanjke, dodajte kakao, drum i omekšalu čokoladu. Sve dobro izmiješajte i oblikujte male kuglice. U svaku kuglicu stavite višnju iz kompota i slažite ih na papirnatu podlogu., natopljenu rumom.

Kuglice s maraskinom

Sastojci: 10 dag čokolade, 10 dag šećera u prahu, 5 dag badema, 1 jaje, 1 žlica maraskina; za nadjev: 2 dag maslaca, 3 dag vanilin-šećera, 1 žlica maraskina, 3 dag čokolade.

Naribajte čokoladu, pomiješajte sa šećerom i samljevenim neoguljenim bademima. Stavite maraskino i bjelanca te zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i podijelite na male dijelove. Posebno za nadjev izmiješajte maslac, tvrdo kuhani i protisnuti žumanac, maraskino i vanili-šećer. Dobivenom smjesom nadjenite svaki dio, oblikujte okruglice i uvaljajte ih u naribanu čokoladu.

Kuglice od smokava

Sastojci: 25 dag šećera, 25 dag mljevenih suhih smokava, 10 dag mljevenih oraha, malo suhog grožđa, 2 rebra otopljene čokolade, 5 dag čokolade u prahu, kora od jedne naranče.

Šećer rastopite i dodajte mu smokve, orahe, suho i rastopljenu čokoladu, i na kraju sitno izrezanu koru od naranče. Kad se ohladi i zgusne, oblikujte kuglice i uvaljajte ih u čokoladni prah.

Čokoladni kušci*

Sastojci: 25 dag mljevenih badema, 15 dag šećera, 3 bjelanca, 1 rebro čokolade, malo ribane limunove kore.

Napravite dosta čvrsto tijesto od badema, šećera, bjelanaca i ribane čokolade uz dodatak limunove kore. Od tijesta oblikujte s pomoću žličice kušce i stavite ih u zamašćenu i brašnom posipanu tavu. Kušce pecite na umjerenoj vatri.

*kušci, poljupci

(Naputak iz knjige Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela, Đuro (Gjuro) Deželić, Zagreb 1876.godina)

Puslice* od datulje i čokolade

Na pari kuhajte 2 bjelanca i 10 dag šećera, dodajte 10 dag ribane čokolade, 10 dag izrezanih datulja, 10 dag izrezanih oraha. Sve izmiješajte, stavite na oblatnu male hrpice i ostavite da se osuše.

*Pusli; njem. dijal. Pussel - poljubac; pusla, puslica - vrst slatkiša od bjelanca i šećera.

„Padobranci“

Sastojci: 4 bjelanca, 20 dag šećera, 15 dag mljevenih oraha, 2 žlice mrvica. Nadjev: 10 dag maslaca, 10 dag šećera u prahu, 2 žumanjka, 10 dag otopljene čokolade.

Napravite čvrsti snijeg od bjelanaca, dodajte šećer i lagano izmiješajte s mljevenim orasima i mrvicama. Lagano stavljajte u namazani i pobrašnjeni lim male hrpice - puslice. Pecite na tihoj vatri. Nadjev: umutite maslac, šećer u prahu, žumanjke i otopljenu čokoladu. Ovim nadjevom spajajte dve puslice zajedno.

Štangice od čokolade

Sastojci: 16 dag brašna, 16 dag maslaca, 16 dag šećera, 16 dag blanširanih, prženih i mljevenih oraha, 1 jaje, pekmez od marelica. Nadjev: 15 dag maslaca, 4 žumanjka, 15 dag šećera, 15 dag otopljene čokolade, snijeg od 4 bjelanca.

Umijesite tijesto od brašna, maslaca, šećera, badema i jajeta. Tijesto razvaljajte u veličinu lima, stavite u brašnom posuti lim i ispecite. Kad je napola ispečeno, premažite pekmezom , a odozgor prevucite nadjevom. Nadjev: pjenasto umutite maslac, žumanjke, šećer, dodajte otopljenu čokoladu i snijeg od bjelanca. Nadjeveno tijesto ponovo stavite u pećnicu da se ispeče do kraja. Izrežite na prst debele štangice.

Pariške košarice

Sastojci: 15 dag čokolade. nadjev: 18 dag maslaca, 2 žlice šećera, 2 žumanjka, 10 dag mljevenih oraha ili kosanih badema, 4 rebra omekšale čokolade.

Otopite čokoladu (posudu s otopljenom čokoladom treba stalno držati u toploj vodi, da se ne ohladi). Otopljenom čokoladom tanko premažite stjenke i dno papirnatih košarica i ostavite da se uhvati kora. Kad su košarice stvrdnute nadjenite ih. Pjenasto umutite maslac, šećer i jaja, zatim dodajte mljevene orahe ili bademe i otopljenu čokoladu. Sve dobro izmiješajte i stavite u košarice. Odozgo premažite otopljenom čokoladom.

Minjoni*

Sastojci: rum, 2 oblatne, 10 dag šećera, 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 1 žumanjak, 10 dag mljevenih oraha ili badema.

Izlomite oblatne i poprskajte rumom. Ispržite šećer (da dobije lijepu mrku boju) i stavite ga u ovlaženi tanjur da se hladi. Pjenasto umutite maslac, šećer i žumanjak, dodajte mljevene orahe ili bademe i prženi usitnjeni šećer. Na kraju dodajte rumom poprskane oblatne. Sve dobro izmiješajte. Od ove smjese napravite piramide i presvucite ih čokoladnom glazurom. Kad se osuše, stavite ih u papirnate košarice.

*Minjon, franc. mignon - vrsta kolačića od biskvitnog tijesta, nadjeveni kremom i presvučeni glazurom.

Komadići od marona

Sastojci: 1 kg marona, 15 dag maslaca, 20 dag šećera u prahu, 10 dag otopljene čokolade, 10 dag mljevenih oraha, žlica ruma.

Marone skuhajte, ogulite i propasirajte. Dobro umutite maslac i dodajte šećer u prahu i pasirane marone. Sve izmiješajte i podijelite u dva dijela. U prvi dio dodajte otopljenu čokoladu, a u drugi mljevene orahe i rum. Tamni dio na dasci razvaljajte, preko njega stavite svijetli dio i prevucite glazurom od čokolade. Drugi dan izrežite na male kockice.

Kocke od čokolade

Sastojci: maslaca u težini 6 jaja, isto toliko i šećera, brašna u težini 3 jaja, 6 žumanjaka, 4 rebra otopljene čokolade, snijeg od 6 bjelanaca.

Pjenasto umutite maslac, dodajte mu šećer i žumanjke i sve dobro umutite. Dodajte otopljenu čokoladu, brašno i čvrst snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte, uspite u namazani i pobrašnjen lim, ispecite na laganoj vatri, Ispečeno i ohlađeno tijesto presvucite glazurom od čokolade. Izrežite na kocke.

Tamni marcipan

Sastojci: 3 bjelanca, 20 dag badema, 10 dag polugorke čokolade, 20 dag šećera, žlica maraskina.

Bjelanca tucite toliko, da se samo malo zapjene, pomiješajte sa samljevenim bademima, naribanom čokoladom, šećerom i maraskinom. dasku pospite šećerom i na njoj izvaljajte male komade tijesta debele oko pola centimetra. Izrežite po želji male oblike, stavite u lim posut šećerom i na posve slaboj vatri sušite u pećnici oko 15 minuta, prije nego što će te ih ispeći. Pecite na blagoj gornjoj vatri.

Karuzo kocke

Sastojci: 14 dag maslaca, 4 žumanjka, 14 dag šećera, 10 dag omekšane čokolade, 10 dag mljevenih badema, 7 dag brašna, čvrsti snijeg od 7 bjelanaca.

Umutite maslac, žumanjke i šećer, uz miješanje dodajte omekšanu čokoladu, mljevene bademe i brašno. Dobro izmiješajte i na kraju dodajte uz lagano miješanje snijeg od bjelanaca. Pecite u namazanom limu. Ohlađeno tijesto izrežite u četverouglastaste komadiće i dva i dva komadića spajajte slatkim tučenim vrhnjem.

Kocke od čokolade s pjenom

Sastojci: 8 žumanjaka, 1 cijelo jaje, 14 dag šećera, 14 dag mljevenih badema, 3 rebra mljevene čokolade, 1 dag mrvica, čvrsti snijeg od 7 bjelanaca. Nadjev: pekmez od marelica, i pjena: 26 dag šećera, 2 žlice vode, 6 bjelanaca, 4 rebra čokolade, šećer u prahu.

Umutite žumanjke, jaje i šećer. Smjesi dodajte mljevene bademe, mljevene čokolade, mrvice i snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte, uspite u namazani lim i ispecite na tihoj vatri. Ispečeno tijesto premažite pekmezom od marelica i presvucite je pjenom; kuhajte šećer u vodi i, kad provri, skinite s vatre. U čvrsti snijeg od bjelanaca polako dodavajte toplu šećernu vodu (sasvim malo toplu), za to vrijeme miješajte žicom, dodajte otopljenu čokoladu. Ovako priređenom pjenom premažite pečeno tijesto, pospite šećerom u prahu i još kratko vrijeme stavite u pećnicu, da se na pjeni stvori korica. Prije posluživanja izrežite na kocke.

Kocke od kakaa

Sastojci: 6 dag maslaca, 25 dag šećera, 2 cijela jaja, 3 dag kakaa, 3 dl mlijeka, 30 dag brašna, na vrh noža soda-bikarbone, pekmez, mljeveni orasi.

Dobro umutite maslac, šećer i jaja. Dodajte kakaa, mlijeko, brašno i soda-bikarbonu. Sve izmiješajte i uspite u namazani i brašnom posut lim, pecite na tihoj vatri. Pečeno tijesto premažite pekmezom i pospite mljevenim orasima. Izrežite na kocke.

Zečja leđa

Sastojci: 8 jaja, 15 dag šećera, 15 dag mljevenih oraha, kora od limuna, malo cimeta, 2 vrećice vanilin šećera, 2 rebra rastopljene čokolade. Nadjev: 25 dag šećera, 4 rebra čokolade, 1 dl mlijeka.

Umutite žumanjke sa šećerom, dodajte orahe, koru limuna, cimet, vaniliju i čokoladu. Na kraju dodajte snijeg od bjelanaca. Pecite u podmazanom limu i nadjenite kad se ohladi. Nadjev: rastopite šećer i dodajte mu mlijeko u kojem je rastopljena čokolada. Kad provri prelije preko tijesta.

Kocke od badema i oraha

Sastojci: 25 dag šećera, 1 štapić vanilije, 25 dag oljuštenih i samljevenih badema, 25 dag mljevenih oraha, 1 rebro čokolade, 4 dl vode.

Šećer rastopite s vodom i vanilijom. Smjesu podijelite na dva dijela i u jedan dodajte bademe a u drugi orahe i rastopljenu čokoladu. Rastanjite na dasci jedan po jedan dio i stavite jedan preko drugog. Kocke izrežite tek drugi dan.

Slatka šunka

Sastojci: 25 dag šećera, 25 dag oraha ili badema, 1 bjelanac, malo roza boje za tijesto i glazura od čokolade.

Rastopite šećer, dodajte mu mljevene orahe i snijeg od bjelanca. Kad se sve ohladi i zgusne, stavite na dasku i podijelite na dva nejednaka dijela. U veći dio dodajte roza boje i oblikujte u šunku. Premažite bjelancem i uvijte u bijelo tijesto da izgleda kao tijesto (kruh) oko šunke. Na kraju prelijte glazurom od čokolade.

Čokoladna kobasica

Sastojci: bjelanac, 12 dag šećera, vrećica vanilin šećera, 12 dag samljevenih i 5 dag narezanih badema, 25 dag ribane čokolade, 12 dag voćnog želea.

Od bjelanca istucite snijeg i pomiješajte ga sa svim ostalim sastojcima. Smjesu istresite na dasku posutu šećerom pa je izvaljajte u kobasice. Kobasice čvrsto uvijete u pergament papir, osušite ih na toplom mjestu, a zatim ih do upotrebe zavijte u staniol. Režite ih ukoso na tanke ploške.

Salama od badema i oraha

Sastojci: 30 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, 4 rebra otopljene čokolade, sok od 1 limuna, 15 dag badema (blanširajte ga, ogulite ljusku i izrežite na manje komade).

Šećer rastopite i dodajte mu sve sastojke. Sve dobro izmiješajte i kad se ohladi oblikujte na dasci salamu. Uvaljajte u šećer u prahu i izrežite na ploške.

Salama od badema ili oraha

Sastojci: 0,5 kg badema ili oraha, 0,5 kg šećera u prahu, 3 rebra ribane čokolade, 2 jaja, malo tucanog klinčića.

Bademe ili orahe podijelite na tri dijela, jedan dio sitno isjeckajte a ostala dva dijela sameljite. Spojite sve sastojke; bademe, šećer, čokoladu, klinčić, jaja i po želji malo cimeta. Sve dobro izmiješajte i ugrijte na vatri da malo omekša. Oblikujte salamu i izrežite na tanke ploške kad se ohladi.

Lapadske prikle

Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag mekanog brašna, 1 žlicu kakaa ili 3 rebra ribane čokolade, 1 šalicu grožđica, 1 šalicu sjeckanih oraha, ribanu koricu naranče i limuna, po čašicu ruma i rakije,; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Skuhajte krumpir i sameljite ga na stroju, i pomiješajte s 5 dl kipuće vode. U ohlađeno dodajte brašno i sve ostale sastojke, pa pomiješajte da dobijete smjesu toliko gustu da se može grabiti žlicom. Naspite u posudu do polovice ulja, zagrijte ga i žlicom grabite tijesto, pa spuštajte u ulje da se prži. Kad porumeni, vadite prikle i stavljajte ih na upijajući papir da se ocijedi suvišna masnoća i ošećerite.

Hladne kriške

Sastojci: 50 dag gotovog (tvorničkog) biskvita), 4 žumanca, 20 dag maslaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade u prahu, 1 žlica ruma, 4 žlice maraskina.

Biskvit razrežite na komadiće i poprskajte rumom i maraskinom. Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte šećer i dalje miješajte da se šećer rastopi. Jedan za drugim dodajte žumanca, a potom i čokoladu. Sve skupa prelijte po namočenom biskvitu. Lagano promiješajte, tako da komadići biskvita ostanu vidljivi. Voštani papir pospite šećerom i na nj stavite biskvitnu mješavinu. Načinite kobasicu i savijte je. Ohladite je u hladnjaku, a potom razrežite na kriške. Poslužite sa sladoledom i tučenim vrhnjem.

Pereci od čokolade

Sastojci: 15 dag brašna, 10 dag škrobnog brašna, žličica praška za pecivo, 2 jaja, 12 dag šećera, sok o kora od jednog limuna, 12 dag samljevenih badema, 10 dag ribane čokolade,, malo cimeta, 12 dag maslaca ili margarina, malo grubog šećera za posipanje.

Brašno, škrobno brašno i rašak za pecivo izmiješajte i prosijate. U sredinu hrpice utisnite udubinu i u njoj izmiješajte jaja, šećer, limunov sok i ribanu koricu, badem, čokoladu, cimet i druge sastojke. Na hrpicu raspodijelite hladni maslac ili margarin narezan na komadiće i od svega toga izmijesite čvrsto tijesto. Ostavite ga otprilike pola sata mirovati, a zatim od njega oblikujte valjak debeli centimetar. Valjak razrežite u 10 do 15 cm dugačke komade i od tih komadića napravite perece. Na namaštenom limu posutim s malo brašna pecite perece na srednje jakoj temperaturi 15 do 20 minuta. Još vruće pospite grubim šećerom.

Čokoladni kolačići

Sastojci: 15 dag maslaca ili margarina, 2 jaja, 17 dag šećera, 30 dag brašna, 3 žličice praška za pecivo, 10 dag samljevenih lješnjaka, 15 dag ribane čokolade.

Maslac ili margarin miješajte dok se ne zapjeni i dobro izmiješajte s ostalim sastojcima. Tijesto izvaljajte, izrežite u oblik i na namaštenoj tavi pecite na srednjoj vrućini. Na kraju ga prevucite limunovom ocaklinom.
(20 dag šećera u prahu pomiješajte s 3 žlice limunova soka dok ne dobijete gustu masu. Možete uzeti i 3 žlice vruće vode s nekoliko kapi limuna radi arome; umjesto limuna ako uzmete narančin sok - dobiti će te narančinu ocaklinu).

Pjenasti čokoladni kolačići

Sastojci: 4 bjelanca, 15 dag šećera, vrećica vanilin šećera, 3 dag ribane čokolade.

Bjelanca čvrsto tucite i oprezno ga ali temeljito pomiješajte sa šećerom, vanilijevim šećerom i čokoladom. Od smjese pomoću vrećice za štrcanje ili štrcaljke za ukrašavanje torti istisnite male hrpice na namašteni lim posut brašnom. Na posve slaboj vatri sušite ih u pećnici otprilike 15 minuta, pri čemu vrata pećnice ne smiju biti potpuno zatvorena. Čim su pečeni, izvadite ih iz lima.

Crnačke glavice

4 bjelanca čvrsto istucite, naizmjence dodajte 12 dag šećera i 4 žumanjka, zatim naribanu koricu od pola limuna i malo-pomalo 12 dag prosijanog brašna (ne smije biti ni najmanja grudica). Štrcaljkom za ukrašavanje torti istisnite od tijesta na namašteni lim za pečenje pokriven pergament papirom male hrpice smjese, odmah ih pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi, a kad su pečene skinite ih s papira. Polovinu kolačića premažite čokoladnom ocaklinom, s donje strane premažite čvrsto tučenim slatkim vrhnjem zaslađenim vanilin šećerom i po jedan neocakljeni i jedan ocakljeni kolačić pritisnite jedan o drugi.

Čokoladni kolačići na hostijama

Sastojci: 25 dag šećera, 7 dag ribane čokolade, 25 dag badema samljevenih zajedno s ljuskom, sok od pola limuna, snijeg od 4 bjelanca, gotove kupljene hostije.

Sve sastojke dobro izmiješajte, pa masu stavite u malim hrpicama na hostije i pecite ih otprilike 35 minuta na nenamaštenoj tavi pri srednjoj temperaturi.

„Zamorčići“

Sastojci: 2 bjelanca, dvije žlice šećera, 1/2 žlice ribane čokolade, kuhane šljive, orasi ili bademi.

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte šećer i ribanu čokoladu. Stavljajte žlicom snijeg u obliku kupčića u voskom namazani lim ili na oblatne. Iz šljiva izvadite košticu i nadomjestite ih oguljenim bademom ili orahom (ili naizmjence jednim pa drugim), položite ih u sredinu kupčića i stavite lim u slabo zagrijanu pećnicu, da se slatkiš malo prepeče i osuši.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Vjenčići od čokolade

Sastojci: 30 dag šećera, 6 dag ribane čokolade, 1 bjelanac, 1/2 žličice cimeta.

Sve sastojke stavite u emajlirani lonac i tucite tako dugo, dok smjesa postane glatka. Smjesu stavite na dasku, pospite je sitnim šećerom, razvaljajte i oblikom izradite vjenčiće. Sušite ih u mlakoj pećnici.

Bolada

Sastojci: 3 oblatne, 20 dag šećera, 25 dag oraha, 25 dag keksa, 10 dag čokolade, 25 dag margarina.

U 1,5 dl vode dodajte margarin, šećer i kuhajte. Kad uzavri uspite mljevene orahe i kekse, i odmah skinite s vatre. Polovicu smjese stavite na oblatnu. U drugu polovicu smjese dodajte otopljenu čokoladu i promiješajte. Stavite drugu oblatnu i prelijte polovinom smjese i prekrijte trećom oblatnom. Stavi se pod teret na hladno mjesto i ohlađeno izrežite na kocke prije posluživanja.

(Međimurski kolač)

Osječke ploškice

Sastojci: 15 dag maslaca ili 10 dag masti, 15 dag brašna, 2 jaja, 1 žumanjak, 25 dag šećera u prahu, 2 rebra čokolade.
Ocaklina: 1 bjelance, 10 dag šećera u prahu, 2 rebra ribane čokolade.

Pjenasto umutite maslac ili mast s brašnom. Posebno miješajte cijela jaja i žumanjak s šećerom u prahu. Obje smjese primiješajte i dalje miješajte tako dugo, dok postane pjenasto. Pecite u maslacem namazanom limu, a smjesa treba biti debela kao palac. Kad se malo prepeče, iz bockajte vilicom. Dopecite, a pečenu prelijte ocaklinom.
Ocaklina: umutite bjelance s šećerom u prahu i ribanom čokoladom. Pjenastu smjesu prelijte preko vrelim pečenim ploškicama, i ostavite da se na zraku suše. Kolač izrežite na kockice ili kao palac debele i dugačke štapiće.

Pisani čajni kolač

Sastojci: 40 dag brašna, 20 dag šećera, 4 jaja, 25 dag maslaca, kavska žlica praška za dizanje, 2 žlice kakaa, 20 dag narezanih lješnjaka ili oraha, grožđice ili suhe smokve.

Priredite tijesto od brašna, jaja, šećera, maslaca i raška za dizanje. Razdijelite ga u tri dijela. U jedan dio umijesite kakao, u drugi grožđice ili smokve, a u treći orahe ili lješnjake. Od sva tri dijela uobličite jednake kobasice, spletite ih u pletenicu, stavite u mašću namazan lim, namažite jajem i ispecite u pećnici. Pečeni kolač ostavite da se ohladi i tada ga izrežite na ploške.
(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Helenine ploške

Sastojci: 20 dag brašna, jaje, 8 dag šećera, vrećica vanilin šećera, 6 dag ribane čokolade, 6 dag samljevenih badema, 10 dag maslaca ili margarina; Nadjev: 6 dag samljevenih badema, 6 dag šećera, 1 2 do 3 žlice vode.

Od brašna. jaja, šećera, vanilin šećera, čokolade, badema i hladnog maslaca ili margarina narezanog na komadiće izradite tijesto i ostavite ga na hladnom mjestu. Kasnije tijesto razvaljajte u dvije trake velike otprilike 8x40 cm pa jednoj traci rub malo podignite uvis, svinite je u zatvoreni oblik i šupljinu ispunite nadjevom. Drugu traku tijesta položite gore kao poklopac i malo je pritisnite. Ostavite da stoji preko noći, a zatim pecite pri srednjoj temperaturi. Kad je tijesto pečeno, odmah ga narežite na ploške i još tople kolačiće premažite ocaklinom od vanilin šećera.
Nadjev: dobro izmiješajte samljevene bademe, šećer i vodu.
Ocaklinu napravite na slijedeći način: 20 dag prosijanog šećera u prahu (ne smije biti ni najmanje grudice), vrećicu vanilin šećera miješajte s 2-3 žlice vruće vode dok ne postane gusta masa (za srednje veliku tortu treba za ocaklinu 20-25 dag šećera).

Pita od kakaa

Sastojci: 60 dag brašna, 5 dag masti, 20 dag šećera, navrh noža prašak za pecivo, 2 cijela jaja, 2 dl vrhnja. Nadjev: 1 l mlijeka, 25 dag šećera, 5 žlica brašna, 3 žličice kakaa, 25 dag maslaca, 1 žlica ruma.

Dlanovima na dasci istrljajte brašno i mast, dodajte šećer, prašak za pecivo, jaja, vrhnje. Zamijesite tijesto i napravite 6 jufki (oblatni). Svaku rastanjite u veličinu lima i pecite na namazanom i pobrašnjenom limu. Tijesto mjestimice izbodite vilicom. Nadjev: kuhajte na pari mlijeko, šećer, brašno i kakao dok se ne zgusne. Ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac i rum. Ploče (jufke) nadjenite, gornju, posljednju prevucite glazurom od čokolade. Poslužite tek treći dan, kad je omekšana.

Zdigani kolač s čokoladom i kakaom

Sastojci: 1 kg brašna, 2 dl mlijeka, 2 dl vrhnja, 1 jaje, 20 dag šećera, 5 dag masti, 3 dag kvasca, 10 dag grožđica, 10- dag čokolade, 2 žlice kakaa.

Kvasac rastopite u vrelom mlijeku, dodajte mu šećer, promiješajte i ostavite da uzađe. Brašnu dodajte jaje, vrhnje, mlijeko, mast i kvasac. Dobro zamijesite da postane glatko tijesto, razdijelite ga u dva dijela. U prvi dio tijesta stavite kakao i dodajte malo mlijeka te još jednom razmijesite. Tijesto s kakaom ostavite dizati oko 2 sata. Drugo tijesto razvaljajte, pospite grožđicama i ribanom čokoladom. Dizano tijesto razvaljajte u veličinu lima. Položite jedno preko drugog tijesta i zavijte u rolu. Stavite u zamašćeni lim i ostavite da se diže još jedan sat. Prije pečenja premažite ga žumanjkom i pecite na temperaturi od 200 oC. Pečeni kolač premažite šećernom vodom.

(Međimurski kolač)

Nepečena rolada

Sastojci: 1 bjelanac, 10 dag šećera, 10 dag mljevenih oraha, 3 rebra otopljene čokolade. Nadjev: 10 dag šećera, 10 dag maslaca, 1 tvrdo kuhani žumanjak.

Bjelanace, šećer, orahe i čokoladu stavite zajedno u posudu i kuhajte na pari da se sve samo razmekša i sjedini. Ne smije vreti. Kad se malo ohladi stavite na dasku, rastanjite i ostavite. Nadjev: pjenasto umutite šećer s maslacem i dodajte pasirani žumanjak. Promiješajte i prelijte na dasku, rastanjite nožem, stavite na prethodno odloženu smjesu i uvijete u roladu. Na kraju pospite šećerom u prahu i izrežite na ploške.

Pečena rolada od čokolade

Sastojci: 5 žumanjaka, 10 dag šećera, 2 rebra omekšane čokolade, 7 dag mljevenih badema, 4 dag brašna, snijeg od 4 bjelanca. Glazura: 2 rebra čokolade, 2 žlice šećera, 2 žlice vode, komadić maslaca (veličine oraha).

Pjenasto umutite žumanjke i šećer, dodajte omekšanu čokoladu, mljevene bademe, brašno i snije od bjelanaca. Sve izmiješajte, uspite u namazani lim i ispecite. Pečeno tijesto premažite pekmezom i uvijete kao savijaču. Za glazuru kuhajte: čokoladu, šećer, vodu i komadić maslaca uz stalno miješanje, dok ne počne zgušavanje, Dobivenom smjesom prelijte roladu.

Savijača od čokolade

Razvucite tijesto za savijaču i nadjenite mješavinom od 15 dag ribane čokolade, 8 dag maslaca ili margarina, 8 dag šećera i malo vanilin šećera, 2 žumanjka, 10 dag samljevenih badema i tvrdo tučenim snijegom od 2 bjelanca, a dalje postupite kao s bečkom savijačom od jabuka.

Mramorni kolač

Sastojci: 20 dag maslaca ili margarina, 25 dag šećera, vrećica vanili šećera, 3 do 4 jaja, malo soli, ribana kora jednog limuna, 50 dag brašna, vrećica praška za pecivo, malo mlijeka; 4 dag kakaa, 3 dag šećera, nekoliko žlica mlijeka.

Maslac ili margarin miješajte dok se ne zapjeni, dodajte šećer, vanilin šećer, čitava jaja, sol, ribanu koricu limuna i malo-pomalo brašno s praškom za pecivo. Naizmjence s brašnom dolijte toliko mlijeka da se tijesto ne razilazi već da se kida. Od tog tijesta odvojite trećinu i dobro je promijesite s prosijanim kakaom, šećerom i malo mlijeka. Svjetlo i tamno tijesto naizmjence stavljajte u namašteni četvrtasti oblik ili u oblik za kuglof.
Možete sačiniti i ovako:
1. Naizmjence stavljajte sloj svjetlog i tamnog tijesta.
2. Najprije stavite jednu trećinu svjetlog tijesta, zatim tamno i na kraju ostatak svjetlog tijesta.
3. Najprije stavite čitavo svjetlo tijesto, a iznad njega tamno. Pri tom vilicom obje vrste tijesta međusobno izmiješajte da dobijete mramorni kolač.
Pecite kod dosta jake vrućine dobar sat.

Mramorni naduvak

Sastojci: 12 dag maslaca, 3 jaja, 30 dag brašna, 6 dag kakaa, 1/8 l mlijeka, pola paketića praška za pecivo.

Umutite pjenasto maslac, dodajte postepeno žumanjke, zatim šećer, mlijeko i brašno s praškom za pecivo. Preostalih 10 dag brašna dodajte smjesi sa snijegom od bjelanaca. Tijesto razdijelite u dva dijela. Jednom dijelu primiješajte kakao, koji ste umutili u 1/2 čaše mlijeka i žlicom šećera. U maslacem namazani lim stavljajte naizmjenično svjetlo i tamno tijesto. Pecite jedan sat u umjereno zagrijanoj pećnici. Pečeni naduvak pospite šećerom u prahu.

Naduvak od čokolade

Sastojci: 7 dag maslaca, 7 dag čokolade, 3/16 l gorkog kavinog kajmaka (pjena na kavi), 4 žumanjka, 5 bjelanaca, 12 dag šećera u prahu, paketić vanilije, žlica brašna.

U zagrijani maslac stavite ribanu čokoladu i brašno. Kad se upijeni prilijte gorki kavin kajmak, miješajte i kuhajte tako dugo, dok se ne zgusne i postane glatko. Smjesu premjestite u drugu osudu i miješajte da postane rahla. Polako joj primiješajte žumanjke, šećer u prahu, paketić vanilije i na kraju čvrst snijeg od bjelanaca. Oblik za naduvak dobro namažite maslacem, istresite smjesu u njega i u pećnici ga napola ispecite. Napravite snijeg od jednog bjelanca, primiješajte 5 dag šećera, stavite u brizgalicu (špricu ili vrećicu od papira, na kojoj na donjem kraju napravite rupicu) i šarajte na napola pečenom naduvku mrežu ili neki drugi uzorak i stavite još nakratko vrijeme u pećnicu.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Stari brački kolač

Sastojci: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih samljevenih badema, 2 čašice maraskina; za ocaklinu: 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade, kap-dvije ulja.

Istucite žumanca sa šećerom, dodajte sok i naribanu koru naranče, maraskino, bademe i snijeg od bjelanaca. Ispecite na umjerenoj temperaturi (3/4 sata). Tortu ne prorezujte. Za ocaklinu pomiješajte žumanca sa šećerom, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu, pa miješajte na laganoj vatri da prokuha. Maknite s vatre i dalje miješajte, pa u glatku masu dodajte ulje. Prelijte tortu i ukrasite je bademima i narančinom korom (oblikujte cvijet) ili je ukrasite svježim cvijećem.

Krumpir i čokolada

Sastojci: 1 kg krumpira, 7 dag suhih šljiva bez koštica, 7 dag grožđica, rum, 2 kriške kruha, 1 dl mlijeka, 15 dag šećera, 2 kruške, limun, 13 dag čokolade u prahu, 1 žlica (vrhom puna) gorkog kakaa, 3 jaja, šećer u prahu za posipanje.

Krumpir skuhajte, ogulite i protisnite kao za pire. Operite i očistite kruške, narežite na kockice i nakapajte sokom limuna. Oprane grožđice namočite u rum. Na pari miješajte čokoladu, kakao i šećer da se rastopi i mikserom umiješajte u krumpir. Još primiješajte iscijeđeni kruh i jedno po jedno jaje. Kuhačom primiješajte grožđice, šljive i kruške. Ulijte u lim i pecite otprilike 40 minuta u pećnici, zagrijanoj na 180 oC. Prije posluživanja izrežite na kocke i pošećerite.

Proljetna gnijezda

Sastojci: Tijesto; 14 dag šećera, 6 jaja, 9 dag brašna, 3 dag kakaa, 1 žlica ruma.
Krema: 1 dl mlijeka, 8 dag šećera, 3 žumanjka, 1 dag brašna, 15 dag maslaca, 1/2 štapića vanilije.

Tijesto: pjenasto umutite 2 žumanjka i šećer, primiješajte snijeg od bjelanaca s brašnom, kakaom i rumom. Male, okrugle oblike, kalup, namažite maslacem, nadjenite ih tijestom i ispecite u pećnici. Pečene izvadite iz oblika (kalupa), ostavite da se ohlade i izdubite s gornje strane. Nadjenite ih kremom pomoću brizgalice (šprice) za torte, kao i s vanjske strane tako da dobijete vodoravne i okomite crte, slične isprepletenim šibama (izgled gnjezdašca). Usred svakog gnijezda stavite nekoliko šećernih jajašaca (malih bombona u obliku jajašca, različitih boja)
Krema: stavite u kotlić mlijeko, šećer, žumanjak, brašno, vaniliju i tucite nad parom, dok se zgusne. Kad se krema ohladi polako joj primiješajte maslac.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Osja gnijezda s mliječnom kremom

Sastojci: 25 dag brašna, 2 dag kvasca, jedna žlica šećera, 1 žumanjak, 8 dag maslaca, 1/8 l mlijeka.
Nadjev: maslac, 8 dag badema, šaka grožđica, 8 dag ribane čokolade, limunova korica.
Mliječna krema: 1/4 l mlijeka, 2 žumanjka, 2 žlice šećera.

U zdjelu stavite brašno, udubite u sredini jamicu i u nju ulijte dignuti kvasac. Dobro umutite maslac, šećer, žumanjak i mlijeko, i ulijte u brašno s kvascem. Dodajte malo fino ribane korice limuna. Sve zajedno dobro izmiješajte i istucite tijesto, da postane glatko. Odložite ga na toplo mjesto, da se diže. Dignuto tijesto istresite na brašnom posutu dasku i tanko razvaljajte. Namažite ga rastopljenim maslacem, pospite bademima izrezanim na listiće (ili poprženim sjemenom od buče, košticama; kao što su naše bake koristili u zamjenu za bademe), ribanom čokoladom, grožđicama i s 5 dag na kocke izrezanom citronadom, ili isto toliko sitno izrezanom limunovom koricom. Tijesto savijte kao savijaču i pomoću drvenog noža izrežite na 5-6 cm dugačke komadiće (umjesto noža možete koristit mali tanjurić; tako se režu štrukli kako bi se krajevi tijesta rezanjem slijepili i da nadjev ne izađe). Svaki komadić uvaljajte u rastopljeni maslac, stavite u maslacem namazani lim, tako da stoje na odrezanoj strani. Odložite na toplo mjesto, da se još malo dižu, a tada ih ispecite u pećnici. Pečena osja gnijezda pospite vanilin šećerom. Kad se malo ohlade poslužite ih s mliječnom kremom.
U kotlić stavite 2 žumanjke, šećer, mlijeko i malo vanilije. Sve zajedno tucite šibom za snijeg, nad vrelom vodom tako dugo dok se krema ne ugrije i zapjeni. Pazite da se previše ne zgusne. Ulijte kremu u zdjelice za kompot i poslužite s osjim gnijezdima.

Krempita

Sastojci: za lisnato tijesto: 25 dag maslaca, 25 dag glatkog brašna, 2 žumanjka, 1 žličica vina ili octa, vode prema potrebi. Biskvit: 6 jaja, 10 žlica mljevenih oraha, 3 rebra čokolade, 2 žlice mrvica, 1 žlica brašna, 5 žlica šećera, rum. Krema: 25 dag maslaca, 8 dl mlijeka, 2 vrećice vanilin šećera, 6 jaja, 8 žlica brašna.

Lisnato tijesto; maslac pomiješajte s 8 dag brašna i napravite kruščiće, ostavite na hladnom mjestu. Od ostalog dijela brašna zamijesite malo čvršće tijesto (kao za štrudl) s 2 žumanjka i vodom, rastanjite na veličinu malog rupčića. Tijesto pripremajte na hladnom mjestu. Maslaca razvaljajte na istu veličinu i stavite na tijesto. Sada prebacite lijevu stranu na desnu, zatim desnu na lijevu, donju stranu gore a gornju dolje. Odmah poslije toga tijesto razvaljajte. Dobiveni mlinac ponovo previjte kao gore i ostavite ga da miruje 15 minuta. To ponovite 3 puta., četvrti put tijesto podijelite u dva jednaka dijela, pustite da odmara 15 minuta. Sada razvaljajte svaki dio posebno na veličinu 35x25 cm i stavite u lim. Pecite na temperaturi od 220 oC. Kad je pečeno, ohladite.
Biskvit; jaja i šećer pjenasto umutite, dodajte mljevene orahe, mrvice natopljene u malo ruma, brašno i čokoladu. Sve dobro promiješajte i stavite u pobrašnjeni lim veličine 35x25 cm. Pecite na temperaturi od 180 oC, kad je biskvit pečen, ohladite ga.
Krema; u 4 dl mlijeka stavite 6 žumanjaka, brašno i vanilin šećer, promiješajte i kuhajte na laganoj vatri, kad je krema kuhana ohladite je. Hladnoj kremi dodajte maslac i dobro umutite. Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg, dodajte 12 žlica šećera i ponovo dobro umutite da smjesa postane gusta. Stavite na paru i dalje dobro miješajte. Kad se na dnu posude počinje primati, pjena je gotova. Ostavite ohladiti.

Dogotavljanje krempite; na plitki lim veličine 35x25 cm stavite pečeno lisnato tijesto, premažite kremom i prekrijte biskvitom. Dodajte pjenu i prekrijte drugim komadom lisnatog tijesta. Na kraju pospite sitnim šećerom. Dobiti će te 20-25 komada krempite. Za kolač možete koristiti i gotovo lisnato tijesto.

Svatovska torta

Sastojci: za I tijesto: 10 dag maslaca, 10 dag vanilin šećera, 14 dag brašna, 14 dag mljevenih lješnjaka, 1 žličica ruma, 4 žumanjka, 3 rebra čokolade.
Za tijesto II: 3,5 dag brašna, 3,5 dag maslaca, 3,5 dag šećera.
Za ocaklinu: 10 dag šećera, 1 žlica ruma, sok od limuna, vruća voda, boja maline, 5 dag lješnjaka.
Za kremu: 5 jaja, 14 dag šećera, 15 dag lješnjaka, 20 dag maslaca.

Pripremite namirnice za prvo tijesto i umiješajte ih sve zajedno u jednoličnu smjesu. Razvaljajte je u četiri dijela i pecite u četiri jednaka kalupa na laganoj vatri, ali ne presporo da se listovi ne razlome. Od sastojaka za drugo tijesto također napravite smjesu i ispecite je u kalupu za tortu, do svjetložute boje. Kad se ohladi, izrežite ga u oblik osmerokrake zvijezde*. Pripremite ocaklinu i premažite zvijezdu, te je pospite dugoljasto izrezanim lješnjacima. Napravite kremu, miješajući sastojke nad parom dok ne postane gusta poput vrhnja, te joj dodajte lješnjake.

Premažite listove kremom, stavite jedan na drugi, a zvijezdu na vrh. Ostatkom kreme premažite tortu sa strane.

(Stara svatovska torta; *osam krakova zvijezde predstavljaju - simbol duha, buduće vječno doba kao što obilježava život pravednika i kaznu za bezbožne)

Kakao torta I. način

Sastojci: 7 žumanjaka, 7 žlica šećera, 2 žlice kakaa, 2 žlice brašna, 1 žličica mljevene kave, snijeg od 7 bjelanaca. Nadjev: 3 jaja, 20 dag šećera, 2 žlice kakaa, 1 žličica mljevene kave, 1 žličica brašna, 20 dag umućenog maslaca.

Napravite tijesto od navedenih sastojaka i ispecite ga. Ohlađeno i prerezano tijesto nadjenite s nadjevom koji ste umutili od navedenih sastojaka i kuhali na pari (ključaloj vodi) uz stalno miješanje. Kad se zgusne odložite i u ohlađeni nadjev umiješajte umućeni maslac. Nadjenite tortu.

Kakao torta II. način

Sastojci: 9 žumanjaka, 25 dag šećera, 4 dag kakaa, 4 dag brašna, 4 dag mljevenih oraha, snijeg od 9 bjelanaca. Nadjev: 4 jaja, 20 dag šećera, 4 dag kakaa, 25 dag umućenog maslaca, 1 žlica ruma.

Pjenasto umutite žumanjke i šećer, dodajte kakao, brašno, mljevene orahe i snijeg od bjelanaca. Promiješanu smjesu uspite u podmazani i brašnom posut lim. Pecite na umjerenoj vatri. Umutite nadjev i kuhajte na pari dok se ne zgusne. Kuhanoj i ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac i rum. Promiješajte i nadjenite tortu i presvucite je glazurom od čokolade.

Torta s kremom od čokolade

Sastojci: 8 jaja, 20 dag šećera, 16 dag brašna, 5 dag maslaca.
Krema: 25 dag maslaca, 12 dag šećera, ribane čokolade ili kakao.

Na laganoj vatri tucite šibom za pravljenje snijega jaja i šećer, tako dugo dok ne postane gusta pjena. Uklonite s vatre i tucite na hladnom mjestu, dok se ne ohladi. Dodajte brašno i rastopljeni i ohlađeni maslac. Smjesu stavite u dobro namazan i mrvicama posut kalup za pečenje torte. Pecite 3/4 - jedan sat i pričekajte da se ohladi. Tortu prerežite jednom ili dvaput, namažite kremom, složite je, a zatim je izvana ukrasite kremom.
Krema; pjenasto umutite maslac i olako mu dodavajte šećer, ribanu čokoladu ili kakao, toliko da krema dobije lijepu boju. Kremom možete nadijevati različite torte.

Španjolska torta

Sastojci: 7 bjelanaca, 35 dag šećera. Nadjev: 7 žumanjaka, 5 žlica šećera, 3 žlice jake crne kave, 4 rebra omekšane čokolade, 25 dag umućenog maslaca.

Umutite, kao za pusle (njem. dijal. Pussel, poljubac, vrst slatkiša od bjelanca i šećera0, bjelanca i šećer, a zatim kuhajte na pari. Od ove smjese ispecite 6 ploča (u kalup stavite foliju namazanu i pobrašnjenu). Ploče pecite 2 dana prije upotrebe, a tortu nadijevajte jedan dan prije upotrebe. Nadjev: pjenasto umutite žumanca i šećer, dodajte jaku crnu kavu, omekšanu čokoladu i kuhajte na pari. Ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac, sve dobro izmiješajte i nadjenite tortu. Nadjevenu tortu prevucite glazurom od čokolade ili obložite tučenim slatkim vrhnjem.

Bečka torta

Sastojci: 21 dag maslaca, 21 dag šećera, 9 žumanjaka, 10,5 dag omekšane čokolade, 23,5 dag brašna, snijeg od 9 bjelanaca, Nadjev: 2,5 dl vode, 15 dag čokolade, 1,5 dag šećera, 3 žumanjka, 3 dl slatkog vrhnja.

Pjenasto umutite maslac, šećer i žumanjke, i dodajte omekšanu čokoladu, brašno i snijeg od bjelanaca. Sve polako izmiješajte, uspite u namazani kalup i pecite na laganoj vatri. Pečeno i ohlađeno tijesto prerežite na tri djela i nadjenite. Nadjev: u vodi skuhajte čokoladu i šećer. Kad se smjesa zgusne, skinite s vatre, umiješajte žumanjke i ostavite da se ohladi. Ohlađenoj čokoladi dodajte vrhnje, promiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite tortu. Na kraju je presvucite glazurom od čokolade.

Shirley Templ torta

Sastojci: 10 žumanjaka, 10 žlica šećera u prahu, 5 rebra otopljene čokolade, 30 dag oraha. Nadjev: 5 jaja, 14 žlica šećera u prahu, 5 rebra rastopljene čokolade, 1,5 dl ruma.

Umutite žumanjke sa šećerom i odložite. Posebno umutite snijeg od bjelanaca i dodajte im mljevene orahe. Obje smjese spojite, dobro promiješajte i ispecite u zamašćenom limu. Tijesto je pečeno kada na igli kojom ste ga probili ne ostaje trag od zalijepljenih oraha. Pecite dosta dugo na tihoj vatri i pazite da ne pregori.

Nadjev: umutite jaja i šećer i stavite kuhati na paru dok se ne počne zgušnjavati. Dodajte rastopljenu čokoladu i još malo prokuhajte. Nastavite miješati i poslije, kako ste skinuli s vatre. Kada se ohladi, pomiješajte nadjev s umućenim maslacem i nadijevajte hladno tijesto.

Nadijevanje: oštrim nožem ili koncem prerežite tortu na tri djela. Svaki dio prije nadijevanja obilno poprskajte rumom (po želji možete u hladni nadjev dodati i malo ruma), a zatim jedan po jedan dio nadijevajte. Tortu sa strane ukrasite mljevenim orasima a uz ivicu gornje površine pomoću Šprice za torte. Ukrašavanje ovisi o mašti kao i od prilike za koju se torta priprema.

Shirley Temple, 1928. am. filmska glumica, najpopularnija dječja zvijezda u povijesti kinematografije. Ostvarila uspješnu karijeru u diplomaciji.

Čokoladna torta s maraskinom

Sastojci: 20 dag slatkog vrhnja, 12 dag brašna, 1 dl maraskina, 10 dag samljevenih oraha, 15 dag čokolade, 10 dag maslaca, 8 dag šećera u prahu, 1 jaje, 10 dag kakaa, 2 vanilin-šećera, 5 dag škrobnog ili glatkog brašna, malo mlijeka i soli, 1/2 omota maraskina za vlaženje, masnoća i brašno za kalup.

Naribajte 10 dag čokolade i otopite je na pari. Dobro izradite maslac pa pomalo umiješajte šećer u prahu i kakao. Dodajte jaje, vanilin-šećer, otopljenu čokoladu i sasvim malo soli. Umiješajte još 10 dag brašna, škrobno brašno i prašak za pecivo te pomalo liker i toliko mlijeka da dobijete gustoću kao pire od krumpira. Tad umiješajte i orahe. Zagrijte pećnicu. Namastite i pobrašnite kalup, ulijte tijesto i pecite 40 minuta na 180 oC. Ispečenu i ohlađenu tortu vodoravno prorežite, oba lista dobro natopite malo razvodnjenim maraskinom. Stucite tučeno slatko vrhnje s preostalim vanilin-šećerom i time slijepite tortu. Obilato je pospite kakaom te ukrasite struganom čokoladom.

Torta od čokolade i kakaa

Sastojci: 6 žumanjaka, 6 žlica šećera, 6 žlica mljevenih oraha, 2 žlice kakaa, 1 žlica brašna, snije od 6 bjelanaca. Nadjev: 25 dag keksa (najfinijeg, bez mirisa), malo kipućeg mlijeka, 25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 3 rebra omekšane čokolade, 15 dag usitnjenog ušećerenog voća, malo ribane kore naranče, ruma po ukusu.

Umutite žumanca i šećer, dodajte mljevene orahe, kakao, brašno i čvrst snijeg od bjelanaca. Sve polako izmiješajte i ispecite u namazanom i pobrašnjen kalupu ili limu. Pečeno i ohlađeno tijesto prerežite na dva dijela. Nadjev: sameljite kekse u stroju za meso, prelijte s malo kipućeg mlijeka i ostavite do upotrebe. Maslac i šećer u prahu pjenasto umutite, dodajte kekse, omekšanu čokoladu, usitnjenog ušećerenog voća, koru od naranče i rum. Sve dobro izmiješajte i nadjenite tortu u debelom sloju između listova. Cijelu tortu izvana premažite glazurom od čokolade.

Parfe torta*

Sastojci: 8 bjelanaca, 40 dag šećera, 10 dag kosanih oraha, 2 oblatne. Nadjev: 8 žumanjka, 6 žlica šećera, 1 vanilin šećer, 4 žlice mlijeka, 2 rebra čokolade, 25 dag umućenog maslaca.

Pjenasto umutite bjelanca i žumanjke, dodajte šećer i kuhajte na pari dok se ne zgusne kao za puslice. Kad se smjesa ohladi dodajte kosane orahe. Smjesom premažite oblatne i prosušite ih u pećnici, ali samo da dobiju koricu i ostane bijela. Ohlađenu prerežite napola da dobijete četiri komada. Umutite žumanca, šećer i vanilin šećer, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu. Kuhajte na pari dok se ne zgusne. Ohlađeno pomiješajte s umućenim maslacem i nadjenite i premažite tortu. Kosane orahe pospite i o torti. Dobro je da torta odleži 3 dana.

*parfait franc. savršen, potpun; upotrebljava se kad se želi naglasiti kvaliteta i finoća jela, osobito krema (ledena krema), sladoleda, guščje jetre, pašteta i dr.

Torta od oraha

Sastojci: 10 žumanjaka, 21 dag šećera, 3 rebra čokolade, 25 dag mljevenih oraha, 10 bjelanaca, 25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 3 jaja, 3 rebra čokolade, žlica ruma.

Pjenasto umutite žumanjke i šećer, dodajte omekšanu čokoladu, mljevene orahe i čvrsti snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte i pecite u namazanom i pobrašnjenom limu. Nadjev: dobro umutite maslac sa šećerom u prahu, dodajte 3 jaja (jedno po jedno i miješajte), 3 rebra čokolade i rum. Ispečenu i ohlađeno tijesto prerežite na dva dijela, nadjenite i obložite smjesom, cijelu tortu pospite mljevenim orasima.

Mikado* torta

Sastojci: 10 žumanjaka, 1 jaje, 20 dag šećera, 1/2 rebra otopljene čokolade, 1 žlica pržene sitne kave, 14 dag mljevenih oraha, 14 dag badema, snijeg od 10 bjelanaca. Nadjev: 8 žumanjaka, 8 žlica šećera, na vrh noža brašna, 8 žlica jake crne kave. 25 dag maslaca.

Umutite žumanjke, cijelo jaje i šećer. Umućenoj smjesi dodajte otopljenu čokoladu, kavu, mljevene orahe, bademe snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte i ispecite u namazanom i pobrašnjenom limu. Pecite na umjerenoj vatri. Ispečeno i ohlađeno tijesto prerežite na četiri dijela i nadjenite. Nadjev: umutite žumanjke, šećer, brašno i kavu. Kuhajte na pari dok se ne zgusne. Ohlađenoj smjesi dodajte umućeni maslac, promiješajte i nadjenite tortu. Premažite je kremom i pospite bademima.

Mikado; stari naziv japanskih bogova i vladara; car i carski dvor; igra spretnosti dugačkim štapićima.

Moka torta u dvije boje

Sastojci: I dio: 4 žumanjka, 4 žlice šećera, 2,5 žlice brašna, snijeg od 4 bjelanca.
II dio: 4 žumanjka, 4 žlice šećera, 2 rebra čokolade, 1 žlica kakaa, 1,5 žlica brašna, 7,5 dag mljevenih oraha, snijeg od 4 bjelanca.
Nadjev: 3 žumanjka, 2 žlice brašna, 2 dl hladnog mlijeka, 10 žlica jake crne kave, 25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 1 žlica ruma.

I dio: umutite žumanca, šećer i brašno, i dodajte lagano miješajući snijeg od bjelanaca. Uspite u namazani i pobrašnjeni lim ili kalup i ispecite na umjerenoj vatri.
II dio: umutite, žumanca i šećer, dodajte ribane čokolade, kakao, brašno, mljevene orahe i snijeg od bjelanaca. Tijesto ispecite i ohladite.
Nadijevanje: Umutite žumanjke, brašno, hladno mlijeko i jaku crnu kavu. Kuhajte na pari. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer u prahu i pomalo dodavajte kuhanu kremu. Stalno miješajte dok se sve ne sjedini. Na kraju dodajte i rum. Ohlađeno tijesto prerežite na pola, svaki dio tako da dobijete četiri komada. Listove obložite kremom i slažite jedan na drugi, i to naizmjenično: tamni list dođe dolje, svijetli na njega. Sve premažite istom kremom i pospite mljevenim orasima.

Gerbo (Žerbo) torta

Sastojci: 9 žumanjaka, 15 dag šećera, 15 dag ribane čokolade, 15 dag mljevenih oraha, 2 ravne žlice mljevene kave, snijeg od 9 bjelanaca.

Umutite žumanjke i šećer, dodajte ribanu čokoladu, mljevene orahe, mljevene kave, i snijeg od bjelanaca. Pecite u namazanom i pobrašnjenom limu na umjerenoj vatri. Ispečeno i ohlađeno tijesto prevucite glazurom od čokolade ili tučenim slatkim vrhnjem.

Torta sa sirom i bademima

Sastojci: 2 šalice šećera, 75 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag ribane čokolade, 12,5 dag kosanih lješnjaka, 1 gotovo tijesto za tortu, 1/2 šalice ruma, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja, 1/2 šalice sjeckanih badema, 12,5 dag sjeckanih ušećerenih kora od limuna.

Sir i šećer dobro izmiješajte, dodajte čokoladu i lješnjake, Smjesu dobro izmiješajte. Tijesto za tortu izrežite na četiri lista i svaki prelijte rumom. Prvi list stavite na pladanj i premažite mješavinom sira. Na to stavite drugi list torte i opet premažite mješavinom sira. Zatim slijedi treći list, koji premažite preostalim dijelom mješavine. Na kraju stavite posljednji list torte i premažite tučenim slatkim vrhnjem. Tortu premažite i sa strane tučenim slatkim vrhnjem te pospite bademima i ušećerenom limunovom korom.

Hunjadi Torta*

Sastojci: 8 jaja, 25 dag šećera, 25 dag mljevenih badema, 10 dag ribane čokolade. Nadjev: 0,5 l slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu. Glazura: 7,5 dag čokolade, 15 dag šećera, 2,5 dl vode.

Žumanjke pjenasto umiješajte sa šećerom. Dodajte lješnjake i pola smjese snijega od bjelanaca. Dobro miješajte. Na kraju dodajte čokoladu i drugu polovinu smjese bjelanaca. Od te smjese ispecite tri jednaka lista za torte. Pečene listove dobro ohladite dok ne postanu tvrdi i tada ih nadjenite tučenim slatkim vrhnjem sa šećerom u prahu. Čokoladu za glazuru istopite na slaboj vatri, dodajte rastopljeni šećer i dalje kuhajte dok se na površini ne pojave mali mjehurići. Tada posudu skinite s vatre i dalje miješajte dok glazura ne ostane gusta i njome prelijte tortu.

*Janoš Hunjadi (1387-1456) Mađarski vojskovođa porijeklom Iz Erdelja. Torta spravljena njemu u čast.

Kruška Helena belle Hélène - lijepa Helena; poires Hélène - kruška Helena; poznata francuska poslastica (ime dano po lijepoj Heleni koja je po legendi bila povod trojanskom ratu).

Ova poslastica - sladoled, radi se od sladoleda vanilije, kriški kruške, (kriške se pasiraju u zaslađenoj vodi i ohlade, stave u kup-čašu na sladoled od vanilije) i preliju vrućim čokoladnim sirupom, tučenim slatkim vrhnjem i vanilin-šećerom. Odmah se poslužuje. Preostala čokolada iznosi se na stol posebno

Sastojci: 8 žlica sladoleda od vanilije, 8 pirjanih polovina krušaka, čokoladni sirup, 1/8 l tučenog slatkog vrhnja, vanilin šećer.

Ruska Šarlota

Desert *Charlotte Ruse* ili ruska Šarlota, slatkiša od piškota i lake kreme, osmislio je za ruskog cara francuski kuhar Antoine Carême u Petrogradu. „Ruse“ je francuski izraz za „ruski“ . Neki povjesničari gastronomije smatraju da je ime ovog deserta nazvano po kraljici (Queen) Charlotte (1744.-1818.) supruzi Georga III.

Sastojci: 60 piškota, 3/4 l mlijeka, 1 prašak za čokoladni puding, 2 jaja, 12,5 dag šećera, 1 paketić vanilin šećera, 7,5 dag gorke čokolade, 7,5 dag kosanih badema, 2 žličice kave u prahu, malo ruma, 7 listova bijele želatine, 1/4 l slatkog vrhnja, kandirano voće za garniranje-ukrašavanje.

Oblik (kalup) za torte promjera 22-24 cm stavite na pladanj za tortu i unutar njega okolo-naokolo uz rub složite piškote, podrezane s jedne strane. Prašak za varenac (puding) izmiješajte sa žumancima i malo hladnog mlijeka. Mlijeko zakipite sa šećerom i vanili-šećerom, u njemu otopite čokoladu, spojite s pudingom i nakratko zakuhajte.
Dodajte bademe, kavu u prahu, rum i želatinu, koju ste oko 10 minuta močili u hladnoj vodi. Od bjelanaca napravite čvrst snijeg i izmiješajte s čokoladom, a kremu ostavite da se ohladi. Prije nego što se masa želira (počne stiskati) pažljivo dodajte čvrsto istučeno slatko vrhnje. Čitav oblik napunite sloj po sloj piškotima i kremom. Ostavite da se stvrdne i skinete oblik za tortu. Ukrasite biskvitima s malo tučenog vrhnja i kandiranim voćem.

Glazura od čokolade

U posudu stavite 3 žlice mlijeka, 3 žlice šećera, 3 rebra čokolade i 10 dag maslaca. Uz stalno miješanje, kuhajte dok se sve ne počne zgušnjavati, Gotovu, još vrelu glazuru, prelijte preko torte i razmačite nožem.

Kreme

Jednostavna krema od čokolade

Sastojci: 7,5 dl mlijeka, 6 dag šećera, malo arome od badema, prašak za čokoladni puding, jaje.

Mlijeko zakuhajte sa šećerom, dodajte aromu od badema i rašak za čokoladni puding, koji ste prethodno dobro razmutili u mlijeku. Sve to izmiješajte i kratko prokuhajte. Vrućoj smjesi primiješajte žumanjak. Kad se ohladi, umiješajte u nju čvrsto tučeni snijeg od bjelanjka. Smjesu stavite u čaše, a kad se stisne, poslužite s prelivom od vanilije.

Dobra krema od čokolade

Sastojci: 15 dag čokolade, 7,5 dl mlijeka, 0,5 l vode, 6 žumanjaka, 10 dag šećera, vrećica vanilin-šećera, 8 listova želatine, 6 bjelanjaka ili 2,5 dl slatkog vrhnja.

Čokoladu zdrobite u komadiće i otopite je u malo mlijeka na slaboj vatri. U ostalom mlijeku čvrsto razmutite žumanjke i vanilin-šećer, dodajte čokoladu i sve zajedno tucite na blagoj vatri dok ne zavre. Zatim dodajte želatinu koju ste kratko vrijeme močili u malo mlake vode i dobro je istisnuli. Smjesu stavite na vatru da još jednom zavre i tucite je dok se ne ohladi. Neposredno prije nego što se ohladi dodajte čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka ili tučeno slatko vrhnje i kremu stavite na vrlo hladno mjesto.

Krema od čokolade

Sastojci: 4 jaja, 20 dag gorke čokolade za kuhanje, 2 žlice šećera u prahu, žlica mlijeka, malo šeri brendija, ruma ili vinjaka.

Čokoladu izlomite, stavite u posudu s mlijekom i rastopite je na pari. Maknite s vatre i umiješajte piće. Posebno umutite žumanjke sa šećerom, a zatim sastavite s čokoladom. U kremu dodajte čvrsto umućena bjelanca. Gotovu kremu razlite u čaše i odložite u hladnjak da stoji barem dva sata. Prije posluživanja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i struganom čokoladom.

Parfe* od kakaa (ledena krema)

Sastojci: 2 jaja, 1,5 l mlijeka, 25 dag šećera, 1/2 štapića vanilije (ili vrećice), 2,5 dag kakaa, 25 dag tučenog slatkog vrhnja, malo soli.

Jaja dobro umutite sa šećerom i malo soli, dodajte šećer izmiješan s vanilijom. Sve kuhajte na tihoj vatri uz neprestano miješanje, dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi. U hladno stavite tučeno slatko vrhnje (šlag), izmiješajte i razlijte u posudice za sladoled. Ostavite nekoliko sati u hladnjaku do posluživanja.

*Parfait franc. savršen, upotrebljava se kad se želi naglasiti kvaliteta i finoća jela, osobito kod krema, sladoleda, guščje jetre, paštete i dr.

Krema-pjena od čokolade

Sastojci: 12,5 dag čokolade, 1,5 dl vode, 12,5 dag šećera, 5 jaja, 2 žlice vinjaka.

Čokoladu otopite iznad vatre koja ne smije kuhati. Na čokoladu nalijte malo vode, uspite lagano šećer i miješajte dok se sve ne otopi. U posebnoj zdjelici miješajte žumanjke dok se ne zgusnu i ne postanu boje limuna. Tome dodajte malo tople čokolade i uz neprestano miješanje cijelu smjesu nalijte na preostalu čokoladu. Miješajte sve dok smjesa ne postane glatka. Skinite s vatre i nalijte vinjak. Bjelanca dobro istucite i dodajte čokoladnoj kremi. Na kraju sve zajedno stavite u 6 zdjelica i prije posluživanja ohladite.

Ledena bomba

Sastojci: 1/2 l mlijeka, 20 dag šećera, 2 vanilin šećera, 10 dag čokolade, 5 žumanjka, čašicu konjaka, 4 lista želatine, 1 naranča, 3 dl slatkog vrhnja.

Namočite želatinu u hladnu vodu. Prokuhajte mlijeko. Stucite žumanjke sa šećerom, pomalo umiješajte mlijeko pa kuhajte kremu na niskoj temperaturi u vodenoj kupelji. Miješajte. Kad se počne zgušnjavati, umiješajte ribanu čokoladu i dobro iscijeđenu želatinu. Kuhajte, miješajući, još 10 minuta. U mlaku kremu umiješajte konjak i tučeno slatko vrhnje. Ulijte smjesu u obli kalup i zamrzavajte tri, četiri sata. U međuvremenu ogulite naranču tako da kora bude u lijepim komadima. Pažljivo odstranite s nje cijeli bijeli sloj te prokuhajte u slatkoj vodi. Prije posluživanja iskrenite bombu na pladanj pa ukrasite „laticama“ od naranče i cvijećem.

Drhtalica/Puding*

Čokoladna drhtalica

Sastojci: 20 dag gorke čokolade za kuhanje, žlicu instant-kave, 6 razom pune žlice šećera, 3 lista želatine, bademovo ulje; za prilog: južno voće, u ovom slučaju su to mango, papaja, paiflor; 1,5 dl slatkog vrhnja, 5 dag čokolade u prahu, 1 vanilin šećer.

Namočite želatinu u hladnu vodu. Posebno zagrijte pola litre vode s instant-kavom. Natrgajte čokoladu i zagrijavajte je na niskoj temperaturi. Miješajte. Kad se otopi, pomalo primiješajte pripremljenu kavu i dodajte šećer. neka kuha 5 minuta. Dobro iscijedite želatinu te primiješajte smjesu kakaa i čokolade. Neka se hladi na sobnoj temperaturi, a povremeno promiješajte.
Namastite veći ili nekoliko manjih kalupa bademovim uljem, ulijte ohlađenu smjesu i držite u hladioniku šest sati da se stvrdne. Istucite slatko vrhnje s čokoladom u prahu i vanilin šećerom te poslužite za drhtalicu. Uz to ponudite južno voće, ali drhtalica je ukusna i s drugim svježim ili ukuhanim voćem.

Puding od čokolade

Sastojci: 3 žumanjka, malo soli, 2 žlice šećera, 20 dag ribane čokolade, žličica vanilije, šalica vrelog mlijeka.

Žumanjke dobro pomiješajte sa soli, zatim dodajte šećer i miješajte dok se smjesa ne zgusne. Tada ulijte vrelo mlijeko i kuhajte oko 3 minute. Dodajte čokoladu i vaniliju pa miješajte dok se čokolada ne otopi i puding postane gladak. Puding izlijte u zdjelice i stavite u hladnjak.

*Puding, engl. puding; kolač; kašasta slastica od brašna, jaja, maslaca, mlijeka, posebnog praška (kuhan ili pečen).

Bilefeldski puding od crnog kruha

Sastojci: 3 jaja, 1 paketić vanilin šećera, 12,5 dag šećera, 1/2 žličice cimeta, 50 dag crnog kruha, maslac, 25 dag pirjanih borovica sa sokom od limuna, 7 dag čokolade.

Od žumanjaka, vanilin šećera i sitnog cimeta napravite-istucite kremu, u koju umiješajte posebno tučen bjelanca. Zatim dodajte razmrvljeni crni kruh, i to pažljivo, da tučena smjesa ne bi splasnula. U prikladnu posudu stavite 3 cm debeli sloj borovnice, a na njega polovinu kreme. To pospite čokoladom pa opet dolazi sloj borovnice i drugi dio kreme. Posudu poklopite i stavite u pećnicu. Kolač pecite 50 minuta, a kad je gotov, prelijte slatkim vrhnjem.

Sladoled od čokolade

Sladoled od čokolade

Sastojci: 4 ploče čokolade, 1 dl slatkog tekućeg vrhnja, 4 žumanjka, 2 žlice šećera.

Kuhajte čokoladu u vrhnju koju prethodno valja raskomadati. Za vrijeme kuhanja miješajte čokoladu i vrhnje kuhačom. Smjesa se mora zgusnuti. Smjesu procijedite kroz sito i nalijte u čaše sa stalkom, u manje zdjelice ili u veću zdjelu. Te posude stavite na led da se čvrsto stvrdnu.

(Naputak iz knjige Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela, Đ. Deželić, Zagreb 1876.godina)

Sladoled od čokolade:

Naputak I.

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 štapić vanilije, 0,5 kg šećera, 15 dag čokolade, 8 žumanjaka, malo soli.

Mlijeko kuhajte s usitnjenom (ribanom) čokoladom, vanilijom i solju. Tijekom kuhanja stalno miješajte dok se čokolada ne otopi. Ostavite da se ohladi. Posebno umutite žumanjke sa šećerom i lagano izmiješajte s mlijekom i čokoladom. Ponovo stavite na vatru i uz neprestano miješanje kuhajte na tihoj vatri dok se ne zgusne. Kad se ohladi razlijte u posudice za sladoled i odložite u hladnjak.

Naputak II.

Sastojci: 3 jaja, 10 dag šećera, 12 dag fino ribane čokolade, 1/2 žličice škrobnog brašna, pol štapića vanilije, 0,5 l mlijeka po želji 2,5 dl tučenog slatkog vrhnja.

Žumanjke, šećer i škrobno brašno miješajte dok se ne zapjeni. Vaniliju narežite na komadiće, zakuhajte mlijeko i stavite čokoladu i vaniliju u njega. Mlijeko ulijte kroz sito u smjesu žumanjaka i sve zajedno zakuhajte neprekidno miješajući. Kad se smjesa ohladila, primiješajte snijeg od bjelanaca koji ste tukli samo toliko dok se nije lako zapjenilo ili pak po želji tučeno slatko vrhnje. Sve odložite u posudu za smrzavanje sladoleda.

Naputak III.

Sastojci: 7,5 dl mlijeka, 10 dag šećera, 12 dag fino ribane čokolade, 1/2 štapića vanilije, 0,5 l slatkog vrhnja.

Mlijeko na kratko zakuhajte sa šećerom, čokoladom i narezanim štapićem vanilije, ostavite da vanilija odstoji u njemu oko 15 minuta. Sve procijedite i ostavite da se ohladi. Pomiješajte s tvrdo tučenim slatkim vrhnjem i ostavite da se smrzne.

Naputak IV.

Sastojci: 6 žumanjaka, 14 dag šećera, 14 dag mljevene čokolade, 6 dl mlijeka ili 7 dl vrhnja.

Dobro izmiješajte žumanjke, šećer i mljevenu čokoladu, dolijte mlijeko ili vrhnje, kuhajte u pari dok se ne zgusne. Posudu s kuhanom smjesom stavite u hladnu vodu i stalno miješajte dok se ne ohladi. Uspite u posudice za sladoled i odložite u hladnjaku.
Ako u ovaj sladoled stavljajte slatko vrhnje, žumanjke možete izostaviti, te kuhajte samo vrhnje, čokoladu i šećer dok se ne zgusne.

Brazilski sladoled od čokolade

Sastojci: 1 list želatine, 1/4 šalice hladne vode, 1 šalica jake kave, 5 dag otopljene čokolade, 3/4 šalice prženog šećera, 1/4 žličice soli, 1 žličica vanilije, 0,5 l slatkog kondenziranog mlijeka, 1,5 šalica slatkog vrhnja, 3/4 šalice sjeckanih i prženih kikirikija.

Želatinu namočite u hladnoj vodi, a onda otopite u vreloj kavi. Dodajte, uz stalno miješanje, polagano otopljenu čokoladu, prženi šećer i sol. Miješajte dok se šećer sasvim ne otopi. Smjesu ohladite, dodajte vaniliju, kondenzirano mlijeko i vrhnje (ne tučeno). Smjesu izlijte u posudu za smrzavanje i hladite dok ne postane gusta. Umiješajte kikiriki i sladoled potpuno zamrznite. Pri posluživanju sladoled obložite sjeckanim kikirikijem.

Bomba* od čokolade

Sastojci: 3 žumanjka, 5 dag šećera, 10 dag fino ribane čokolade, pola šalice jake procijeđene kave, 0,5 l slatkog vrhnja.

Žumanjke miješajte sa šećerom dok se ne zapjeni, dodajte čokoladu koju ste rastopili u vrućoj kavi pa sve to miješajte dok se ne ohladi. Primiješajte tvrdo tučeno slatko vrhnje i masu utisnite u oblik za bombu.

*Bombe glacée fran. (sladoledna bomba) razne vrste sladoleda, različitih boja, oblikovane u veće polukugle koje se raspoređuju u porcije pred gostima.

Kneževska bomba

Kneževska bomba sadrži različite vrste sladoleda s tučenim vrhnjem, po mogućnosti što različitije jedan od drugoga. Ti su sladoledi svrstani u bomboni sloj po sloj, a između slojeva nalazi se red kockica od biskvita ili španjolski kruh.
Nekoliko kombinacija:
- Sladoled od čokolade, od vanilije i od jagoda.
- Sladoled od jagoda, čokolade i marelica .....

Cassato je po sastavu nalik bombi, a sastavljan je od triju vrsta sladoleda: vanilije, čokolade i vrhnja, s dodatkom komadića ušećerenog voća.

Kockice od biskvita ne smiju biti veće od pol centimetra pa njih možete po volji nakapati maraskinom ili kojim drugim likerom. Različite vrste sladoleda možete jednu za drugom staviti u bombu zajedno s međuslojevima biskvita pa ih zajedno smrznuti jednu za drugom. Kad se najdonji sloj smrzne, stavite na nj red biskvitnih kockica, zatim drugi sloj sladoleda, pa i taj smrznite. Nakon drugog međusloja od biskvita stavite posljednji sloj sladoleda i ostavite bombu u hladnjaku da se smrzne.

Ledeni pehar s voćem

Prikladnu čašu ili vrčić napunite do polovine sladoledom, na nj stavite voće, a po volji još jedan sloj sladoleda druge vrste i sve to garnirajte tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

Prikladne mješavine:

- sladoled od čokolade, sladoled od kave, tučeno slatko vrhnje s jagodama,
- sladoled od čokolade, tučeno slatko vrhnje sa samljevenim bademom, bobice grožđa.

Bomboni

Bomboni od čokolade

Sastojci: 0,5 l slatkog vrhnja ili mlijeka, 71 dag šećera, 14 dag krumpir šećera (krumpir-šećer; dobije se od škroba iz krumpira ili kukuruza, sadrži oko 70 % glukoze a ostalo su druge vrste šećera, koristi se u prehrambenoj industriji), 2-3 rebra čokolade, navrh noža soda-bikarbone.

U veću osudu stavite vrhnje ili mlijeko, šećer, krumpir šećer, otopljenu čokoladu i sode bikarbone. Veća posuda mora biti iz razloga što se smjesa zbog sode bikarbone povećava. Smjesu kuhajte uz stalno miješanje. Sasvim malo smjese stavite na tanjurić i ako se nakon kratkog vremena stvrdne, znači da je dovoljno kuhano. Smjesu prelijte u malu, uljem namazanu posudu (lim) i ostavite da se stvrdne. Ohlađenu smjesu izrežite nožem (mora biti namazan uljem da se ne lijepi) na kockice i zavijte u pergament papir.

Marcipan bomboni

Sastojci: 30 dag šećera, 12 dag mljevenih oraha ili badema, 1 žlica ruma. Glazura: 3-4 rebra čokolade, 5 dag maslaca.

Prokuhajte šećer s malo vode, dodajte mljevene orahe ili bademe i rum. Sve izmiješajte i od smjese oblikujte male kuglice, zamačite u čokoladnu glazuru i ostavite da se osuše. Glazura: u posudi na pari otopite čokoladu s maslacem.

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

Bombice

Sastojci: 20 dag šećera, 20 dag mljevenih badema 2 rebra ribane čokolade, sok od 1/2 limuna, 1 žlica ruma, 10 dag suhih mljevenih šljiva, 10 dag mljevenog suhog grožđa, 10 dag mljevenih oraha, snijeg od 1 bjelanca, višnje iz kompota, vanilin šećer.

Dobro umutite šećer, mljevene bademe, ribanu čokoladu, sok limuna, rum, suhe šljive, mljeveno , mljevene orahe i snijeg od bjelanca. Od smjese oblikujte „bombice“. U svaku stavite 1 višnju iz kompota, pospite vanilin šećerom i odložite na podlogu od papira (papirnate košarice).

(Naputak starih zagrebačkih kavana)

ČOKOLADNI UKRASI

Štrcani ukrasi

rastopljenu čokoladu pomiješajte s malo prosijanog šećera u prahu i s malo vode. Smjesom napunite štrcaljku ili vrećicu. Na pergamentnom papiru olovkom nacrtajte željene uzorke i uz njihove obrise istisnite čokoladu,
uzorke lopaticom odvojite, kad se potpuno skrute/osuše, od pergamentnog papira,
osušene čokoladne ukrase oprezno složite na pladanj, do upotrebe.

Čokoladni listići

čokoladu sitno naribajte i stavite u prikladnu posudu,
neprestano miješajući, čokoladu rastopite u vodenoj kupelji,
listove (koje ste odabrali po želji) operite i obrišite da budu posve suhi i uvaljajte u rastopljenu čokoladu. Stavite na pergamentni papir i ostavite ih u hladnjaku oko 20 minuta, dok se čokolada ne učvrsti,
čokoladne listiće oprezno odvojite od listova.

Čokoladne cjevčice

u vodenoj kupelji rastopite čokoladu i razmažite je po mramornoj ploči,
kad se čokolada malo učvrsti, kalupićima za keksa izrežite zvjezdice, srca i listiće i slične ukrase, oprezno ih odignite s mramorne ploče,
ili lopaticom oblikujte cjevčice. Lopaticu pritom držite ukoso na površini ploče, potiskujući je prema naprijed za 2-3 cm.

Savjet: u rastopljenu čokoladu možete uvaljati i kandirano voće, odnosno komadiće voća. Tako pripravljenim voćem možete ukrasiti slastice, a lijepo zamotano bit će i prikladan dar.

Čokoladne žličice

„Čokoladne žličice“ mogu biti zgodan darak prijateljima.

Sastojci: nekoliko čvrstih plastičnih žličica, tabla bijele čokolade, tabla tamne mliječne čokolade i čokoladne mrvice.

U dvjema posudama na štednjaku otopite polovicu bijele čokolade i polovicu tamne čokolade (svaku posebno). Čokolada se najbolje topi na pari (u jednoj posudi uzavrite vodu, a u drugu posudu, u kojoj je čokolada, stavite na posudu s vodom. Ukoliko posjedujete mikrovalnu pećnicu čokoladu će te još jednostavnije otopiti.
Dvije plastične žličice namočite u rastopljenu bijelu čokoladu, a dvije u tamnu. Neka na njima bude dosta čokolade. Stavite ih na zamašćeni papir i pričekajte da se ohlade i stvrdnu. Sve zatim ponovite tako da žličice s bijelom čokoladom umočite dopola u tamnu čokoladu, a one s tamnom dopola u bijelu.
Prije nego što se gornji sloj čokolade potpuno ohladi, umočite žličice u čokoladne ili obojene mrvice.

Kad se „čokoladne žličice“ potpuno ohlade i stvrdnu, zamotajte ih u celofan. Možete ih pokloniti s malom porukom: „umoči me u mlijeko ili i kakao!“.

Čokolada u juhi i s mesom

Čokolada se najčešće koristi za pripremu slastica. No, gorka se čokolada odlično slaže i sa slanim jelima. U domovini kakaa – Meksiku – u posebnim se prilikama uz piletinu poslužuje umak od čili papričica i čokolade.

Male količine čokolade mogu se dodati umacima uz mesna jela jer se ona odlično slažu s lukom, češnjakom i rajčicama.

Najstariji poznati naputak u Italiji, je jetrica u čokoladi ili teletina s pudingom iz 18. stoljeća.

Juha od čokolade

Sastojci: šećer prema ukusu, 6 dag ribane čokolade ili 3 dag kakaa, 1 l mlijeka, 2 dag škrobnog brašna, 2 bjelanca, malo vanilin-šećera.

Šećer izmiješajte s čokoladom ili kakaom i malo mlijeka u gustu smjesu i uspite u ostalo zavrelo mlijeko. Dodajte škrobno brašno razmućeno u malo hladne vode, još jednom uzavrite i u juhu koja polako kuha stavite male okruglice od tvrdo stučenog snijega od bjelanca., zaslađenih vanilin-šećerom. Lonac pokrijte, skinite ga s vatre i ostavite da s okruglicama od bjelanca stoji još pet minuta. Poslužite.]

Telećі odrezak

Sastojci: 5 telećih odrezaka, 2 dl ulja, sol, papar, 10 dag badema, 5 dag oraha, 2 žlice ribane čokolade, cimet, klinčići, 2 žlice pekmeza od rajčice (pire), 1 čaša vina, 10 dag maslaca, 2 glavice crvenog luka, 5 režnjeva šunke.

Teleće odreske ispecite na ulju s obje strane, posolite i popaprite te ostavite na toplom mjestu. Nasjeckane bademe s orasima, čokoladom, cimetom i klinčićima pomiješajte zajedno. Tome dodajte vino i pekmez od rajčice.
Na maslacu prepecite kosani luk, kad posmeđi, dodajte rajčice s vinom, poslije toga čokoladu s mirisima i sve prokuhajte. Svaki teleći odrezak obložite režnjevima šunke, vrelim umakom i poslužite.

Junetina u umaku od čokolade

Sastojci: 60 dag junećeg filea, 0,04 l aceta balsamica, 0,20 l tamnog umaka od pečenja, 0,05 l maslinova ulja, 4 dag čokolade za kuhanje, sol, bijeli papar, senf, soja umak (sos), nekoliko listova metvice.

Juneći file narežite na rezance, posolite, popaprite i popržite ga na zagrijanom ulju. Dodajte komadiće čokolade za kuhanje i pustite da se otopi. Nakapajte acetom balzamicom i na laganoj vatri pirjajte oko 4 minute. Dodajte umak od pečenja, par kapi soja umaka i nekoliko listova metvice. Prokuhajte i poslužite s rižotom od kikirikija i kiselih krastavaca.

Goveđi file

Sastojci: 0,60 dag goveđeg filea, maslac, 8 dag čokolade za kuhanje, ocat balzamiko, kajenski papar, sol, 1 l neslanog jušnog temeljca.

Meso narežite na komade, začinite i naglo prepržite na masnoći. Izvadite meso iz tave, odlijte masnoću, pa u tavu dodajte čokoladu. Kad se čokolada malo rastopi podlijte octom balzamicom i temeljcem. Dodajte kajenski papar i sol. Uz neprestano lagano miješanje kuhajte do gustoće umaka, koji mora dobiti sjajni izgled (glanc). Na topli tanjur prvo stavite malo umaka, zatim meso i po mesu još malo umaka. Kao prilog poslužite pogačice od heljde.

Odrezak mašte (Steak fantasy)

Sastojci: 60 dag goveđeg filea (ili pržolice), 10 dag čokolade za kuhanje, 1 dl octa balzamico, 1 kockica maslaca, 30 dag njoka, malo ulja, 1 žličica cayene papra, malo soli.

Njoke skuhajte u slanoj vodi, a file prepržite na maslacu sa svih strana. Odlijte masnoću, dodajte čokoladu i pustite da se počne topiti. Podlijte octom balzamicom, dodajte malo soli i cayene papara, malo vode i kuhajte dok se umak ne sjedini i postane sjajan. Na tanjur složite njoke, odrezak od filea i prelijte čokoladnim umakom.

Piletina u umaku od čokolade

Sastojci: 4 filea pilećih prsa, 2 dag maslaca, 1 glavica crvenog luka, 2 žličice ribane čokolade s visokim udjelom kakaa (60 % i više), 5 dag brašna, mljeveni cimet, maslinovo ulje, smeđi šećer, 1 dl crnog vina, žlica kiselog vrhnja, koncentrat rajčice, grožđice, ljušteni bademi.

Prije početka pripremanja ugrijte pećnicu na 180 oC. Zagrijte u tavi žlicu maslinova ulja i maslac. Pripremite i drugu tavu, te još dvije posude. U jednoj posudi pomiješajte brašno i žlicu cimeta. U smjesu uvaljate piletinu i pržite na ulju i maslacu. U isto vrijeme, u dugoj tavi, poprižite sitno kosanu glavicu luka, 2 žličice koncentrata rajčice i 2 žličice ribane čokolade. Postupno umiješajte crno vino, podlijte mlakom vodom, te miješajte dok ne zagusti. U međuvremenu će filei dobiti zlatnu boju s jedne strane. Okrenite ih i ispecite do kraja, te ih potom stavite na papir kako bi se upila suvišna masnoća. U posljednjoj, slobodnoj, posudi umiješajte kiselo vrhnje, grožđice, žličicu brašna, te umiješajte u čokoladni umak. Na kraju ocijeđene komade mesa posložite u vatrostalnu posudu, prelijte umakom, te pecite desetak minuta u pećnici. Jelo prije posluživanja pospite listićima prženog badema.

Čokoladni rezanci s jastogom

Sastojci: 40 dag mesa jastoga ili ribljih štapića, 2 jaja, 20 dag brašna, 1 žlica maslaca, 2 dl vrhnja za kuhanje, 1 žlica pirea od rajčice, 1 grančica mente, 3 žlice kakaa u prahu, malo soli, par kapi konjaka.

Od brašna, jaja, kakaa praha i malo soli napravite tijesto za rezance. Tijesto razvaljajte, izrežite na trake i skuhajte u slanoj vodi. U tavi na maslacu naglo prepržite meso jastoga, a zatim ga osmudite (flambirajte) zagrijanim konjakom i podlijte vrhnjem za kuhanje. Dodajte malo vode ili ribljeg temeljca i pire od rajčice te sve zajedno još malo prokuhajte. Dodajte soli i papra prema potrebi. Rezance posložite na tanjur i prelijte umakom i mesom jastoga (ili ribljih štapića).

Male tajne slastičara

Glatko ili oštro brašno	nije svejedno. Za palačinke uzima se - oštro, a za lagana pečena tijesta - *glatko*. Niste li sigurni koje biste upotrijebili za neki kolač, najbolje je da *pomiješate pola jednoga, pola drugoga.* Škrobno brašno stavlja se u tijesto koje želite da bude osobito lagano.
Lisnato tijesto	sadrži u sebi mnogo masnoće i zato ne treba mastiti lim i kalup, dovoljno ih je isplahnuti hladnom vodom. Lisnato tijesto lijepo ćete razvlačiti i uopće njime rukovati nauljite li malo dlanove.
Toplo mjesto	na kojem će najbolje uzaći tijesto s kvascem mora biti uz izvor topline, nipošto neposredno na peći ili radijatoru. Čuvajte ga od „propuha“.
Masni papir	za pečenje i aluminijska folija neka vam uvijek budu pri ruci kad pečete kolače, njime obložite dublje kalupe i pokrijte plitki lim pa ćete lako odvojiti kolače. Mastan papir dovoljan je po sebi, a aluminijsku foliju morate zamastiti i pobrašniti jednako kao i lim ili kalup.
Snijeg od bjelanca	bit će osobito tvrd i uspješan dodate li bjelancima malo soli (sasvim malo kad pripremate kolač) ili šećer. Namjeravate li načiniti pjenu koju ćete zapeći na vrhu kolača dodajte i malo škrobnog brašna. Snijeg od bjelanaca daje smjesi lakoću jer sadrži mnogo mjehurića zraka. Ti bi se mjehurići raspali grubim miješanjem, zato snijeg dodajte malo pomalo i miješajte oprezno, zahvaćajući tijesto s dna i „prevlačeći“ ga preko snijega.
Kakao smjesu	možete ispeći u kalupu za torte pa omazati čokoladnom kremom i ukrasiti orasima ili pak dvaput vodoravno prerezati pa slijepiti i omazati tučenim slatkim vrhnjem. Ispečete li polovicu smjese u plitkoj vatrostalnoj posudi, poslije ju pokrijte slojem kreme od kave, ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i komadićima čokolade. Obične kakao-kocke preobraziti ćete slojem čokoladne kreme, koju ćete natapkati vanjskom stranom žlice da dobijete izbočine poput ježića.
Izgled kolača	ovisi i o tome kako ste tijesto stavili peći. najvažnije je da mu poravnate površinu i zato da bi ljepše izgledala i zato da bi sloj posvuda bio jednako debeo.
Nož	široke oštrice dvostruko je spretan kod pripremanja kolača, njime se jednostavno može vodoravno prerezati tijesto.

Ukrasi od čokolade

možete načiniti na više načina: čokoladu otopite s malo slatkog vrhnja pa štrcaljkom „crtajte“ ukrase.
čokoladu ribajte
nožem za guljenje krumpira stružite ravnu površinu ploče čokolade pa ćete dobiti uvojke (kao kad se struže drvo).

Svi ukrasi kao što su čokoladni listići, pastile (kuglice), tablete, bomboni, drveće i slova upotrebljavaju se samo kao ukras tortama ili kao ukras kremama koje se poslužuju u čaši. Za njihovu izradu treba tvrda čokolada za kuhanje što se prodaje u pakovanjima od pola ili jednog kilograma.

Režite čokoladu na sitne prugice, stavite je u posudu, rastopite na vrlo blagoj vatri ili nad parom i ostavite na vatri sve dok ne postane potpuno tekuća.

Čokoladni listići, umočite mali kist u tekuću čokoladu, premažite stražnju stranu malih listova (izaberite listove ruže koji imaju naglašene žilice). Čim list premažete, stavite ga na pladanj pokriven pergament papirom, ostavite da se osuši, pa pažljivo odstranite pravi list.

Leća, od masnog papira napravite mali tuljac s rupicom na kraju, ulijte unutra tekuću čokoladu, držeći prst na otvoru. Lagano stišćući tuljac istiskujte na papir čokoladne kapi, veličine koja vam najviše odgovara. Stavite u hladionik da se leća dobro stisne. Lopaticom odižite leću s papira.

Drveće, cvjetići i čestitarska slova, tekuću čokoladu ulijte u tuljac od masnog papira s vrlo malom rupicom i, stišćući tuljac, ispisujte čestitarska slova, novogodišnje i druge simbole.

Čokoladni oblici, tekuću čokoladu izlijte na mramornu ploču stola ili na komad pergament papira, razvucite je metalnom lopaticom, pa kad se stvrdne, kalupima vadite oblike.

Čokoladne zdjelice, tekuću čokoladu žličicom ulijte u papirnatu zdjelicu, pa kad sve napunite i potrošite čokoladu, jednu po jednu zdjelicu okrećite tako da iscuri suvišak čokolade. Kad se preostala čokolada u papiru posuši, prerežite ga nožem, izvadite čokoladnu zdjelicu i nadjenite je kremom od maslaca ili trešnjama iz alkohola.

Otapanje čokolade	uvijek na pari natrganu ili ribanu čokoladu te masnoću za kolače, a nikada ne zagrijavajte izravno na plameniku. Dobra je i vodena kupelj, tj. posudicu s čokoladom ili maslacem uroniti u veću posudu, napunjenu vodom, pa pristavite na štednjaku.
Karamel	će biti najbolji pripremate li ga na blagoj temperaturi, a u šećer dodate malo maslaca. šećer treba umjereno navlažiti.
Ocaklina	se najčešće radi zagrijavanjem sastojaka. Tad je valja odmah, čim je zgotovljena i dok je još vruća, preliti preko kolača. Ocakline koje dobivate miješanjem sastojaka bez zagrijavanja također razmažite po površini kolača čim ih zgotovite, jer i te se naglo stvrdnu.
Žumanjci i bjelanjci	stavljajte ih u smjesu za kolače točno prema uputama u naputku, jer uopće nije svejedno piše li da se najprije istuče snijeg od bjelanaca u koji se dodaju žumanjci jedan po jedan ili je napisano da se najprije svi žumanjci izmiješaju sa šećerom, pa se onda doda snijeg od svih bjelanaca.
Lješnjaci, orasi i bademi	lakše ćete ih guliti stavite li ih na čist lim pa u blago zagrijanu pećnicu. Zagrijavajte ih na umjerenoj temperaturi, i to razmjerno kratko. Oljuštene možete popržiti da dobiju intenzivniji miris i okus ali tad na

	visokoj temperaturi, također kratko. Tako poprženim lakše ćete oljuštiti tanku unutrašnju ljusku. Teflonska tavica na kojoj se prži bez masnoće dobro će vam poslužiti da na njoj popržite lješnjake i bademe
Grožđice	kao dodatak tijestu mogu usput „unijeti“ i neki dodatni miris ako ih prethodno (oprane) namačete u rum, !čaj ili neki liker.
Zgrušavanje	zgrušat će se krema ili tijesto ako sastojci nisu iste temperature. Grudice pokušajte „razbiti“ tako da kremu zagrijavate u vodenoj kupelji i ujedno miješate s električnim mikserom.
Mlijeko	koje stavljate u neki kolač uglavnom se prethodno prokuha. Iskoristite to zagrijavanje da mlijeku dodate okus i miris ovisno o vrsti kolača - vaniliju, limunovu ili narančinu koricu, neki liker. Nije svejedno stavljate li mlijeko hladno ili zagrijano, pa čak i kipuće.
Kolač nadjeven kremom	razmjerno se brzo kvari pa ga u hladnjaku čuvajte dva, tri dana, ne dulje. No zato se dobro može zamrznuti.
Sloj masnoće i mrvica ili brašna	u kalupu za torte ili limu bit će čvršći ako namašten i pobrašnjen kalup stavite u hladionik da se stvrdne dok pripremate tijesto.
Košarice	možete načiniti od prhkog ili masnog tijesta. najlakše ćete to napraviti u posebnim kalupićima. Nemate li ih, improvizirajte od kartona: načinite obruče, zavežite tankom žicom i složite na namašten i pobrašnjen lim. Obruče pokrijte folijom i u njih utisnite tijesto.
Sjajnu površinu	kolača možete dobiti ako ga obilato pospete šećerom u prahu pet minuta prije isteka vremena predviđenog za pečenje. Vratite ga u već zagrijanu pećnicu - šećer će se otopiti i pretvoriti u sjajnu površinu. Malo dulje pečenje čak će ga donekle i karamelizirati pa tako dodati još jedan okus.
Redoslijed namirnica	Nije svejedno kojim se redoslijedom stavljaju pojedine namirnice te u kojem stanju. Naprimjer: jednom se najprije istuče snijeg od bjelanaca te se u nj umiješaju drugo sastojci, pa i žumanjci, a u drugome slučaju snijeg stavlja u sasvim zgotovljeno tijesto. Isto se tako maslac jednom u početku namrvi s brašnom (za masno tijesto), jednom umiješa otopljen, a za kreme se najprije dobro izmiješa - „izradi“ - pa tek tada dodaje pripremljenoj smjesi.
Pribor	Za pripremanje kolača dobro će vam doći mikseri i drugi „veliki“ pomagači kao što je plastična lopatica - njome ravnate površinu tijesta i čistite posude iz kojih sipate tijesto, zatim nazubljeni kotačić - za ukrasno rezanje tijesta, maleni valjak - za ravnanje tijesta te žica za snijeg - što će zamijeniti miješalicu, a poslužit će i za miješanje kreme dok ih kuhate.

KAKAO

Kakao je tamniji, gorči i okrepljujući od čokolade. Teže je topiv i mora se prvo izmiješati sa šećerom u malo tople vode i tek tada doliti vruće mlijeko. Čokolada je već zaslađena i potrebno je dodati samo mlijeko. Oboje se poslužuje u porculanskom vrču, najčešće s tučenim slatkim vrhnjem („šlagom“). Sve instant čokolade ili kakao spremaju se na isti način. Po šalici računa se 25 g ili za obrok 50 g kakaa ili čokolade. Po želji poslužuje se osim s tučenim slatki vrhnjem i rumom.

VINO

... Tu ne trempes pas d'eau le vin qu'on TE stih, TU aimes UN breuvage sans šarenilo, et tu le vin Bois pur pur.
Épigramme XX du poète Ausone, (c.310 - c.395)

(... Ne ugasiti vodom vino koje je izli na vas, kao i nepatvorena pića, i piti čisto vino čista..
Epigram XX pjesnika Ausone (c.301-c.395)

Tri čaše

Da nam bude ljepše, evo, do tri čaše
ispit ćemo skupa sve u zdravlje naše.
Prva mi je čaša puna starog vina,
imam ga već davno s groba materina.
U toj drugoj čaši - to je vino mlađe,
iza mrtve drage, al' je zato slađe.
U trećoj mi je ponajljepše boje,
to je vrela krvca otadžbine moje.
Pokušaj, der, kako blaži grudi,
čovjek pije, pije - dokle ne poludi.
(August Harambašić)

Tvojih loza, domovino,
Tvoji sinci piju vino:
Tvojoj žrtvi krvca naša,
Tvojoj sreći prva čaša.
Druga čaša, braćo, sada
slavnijem nam mrtvim spada.
Da oživi duh njihovi
i u nas da se ponovi.
Treća čaša svim živućim,
koji uvijek srcem vrućim,
za dom i za narod rade
da dug život Bog im dade.
A četvrta onoj braći
koju vid i razum braći
stranputice basat čini
da se nađe domovini.
Petu čašu svaki svome,
što na srcu leži kome.
Bila ljuba, bilo zlato
od Boga mu bude zato.

(Petar Preradović)

Motri pod staklom nepotrebno staklo,
ne žari u njemu grmljavina groma.
Novo doba nije za ručku ni taklo.
Bilikum je tašti ures starog doma.
Sada prašan sloj se vrhu kupe skuplja,
ne grabe ga više ruke vinoznanca.
Zdravica je žarka sve skuplja i skuplja,
vinsko pobratimstvo ostaje bez mamca.
Ali, usred sajma pod papinskim stijegom
bukara seljaka redom pjana kola,
prelivena vinom i nebrižno, brijegom,
prolija se žarka kaplja alkohola.
Tko će još najčvršće da taj pehar stegne
i da baš ne klone s malaksanjem nogu,
to je divan čudak što u šumi legne
i pijući misli da se moli Bogu.

(Tin Ujević - Bilikum i bukara)

Tu čuturu bilikumom zovu.
Bi li, kume, bilikum ispio?
Ako ne bih, ja bih suša bio!
I ja prvi Šokac vu goricah
bilikuma tu se ne odricah.
Šokadije pronio sam slavu,
malo nisam izgubio glavu.....
(Ante Kovač - o čuturi)

Vatra srca zemlje u tom vinu
kuha, i lava s vulkana. Ni
hinduska soma nema svete moći i
divnog aroma što ga moćna boca
za znaoca čuva
(Tin Ujević)

Ritual posluživanja, izgled boce, vrsta čaše iz koje se pije, temperatura pića, sve je to ugođaj pijenja.

Na gozbama bogatih rimskih patricija jelo se i pilo na posebnim ležaljkama, dok su odabrani robovi nalijevali vino iz amfora. Pomiješali bi ga s vodom u velikoj vazi u određenom omjeru, a zatim su „bevandu“ pretakali u pehare pomoću male posude s dugom drškom zvane **ciatus**. Kad vino ne bi bilo dovoljno bistro, procjeđivali su ga kroz cjedilo. Na vinskim amforama bilo je ispisano ime vlasnika, mjesto i godina proizvodnje vina.

Počeci izrade staklenih predmeta (kao čaše) datiraju iz 3 tisuće g. pr. Kr. izrezivanjem iz blokova opsidijana i gorskog kristala. Istovremeno se počelo pocakljivati keramičko posuđe, te je velika vjerojatnost da se upravo pocakljivanjem i došlo do spoznaje, da se grijanjem i spajanjem kremenog pijeska i natrona, kojim su obilovala isušena vodena korita, može stvoriti staklo.

„Uzmi 60 dijelova pijeska, 180 dijelova pepela od morskih biljaka i pet dijelova krede“, tako glasi naputak za proizvodnju stakla, zapisan klinastim pismom u biblioteci glinenih pločica asirskog kralja Asurbanipala, koji je živio oko 650 g. pr. Kr. U Asiru je proizvodnja stakla bila već 1.000 godina stari zanat, a osnovni materijal je ostao do danas isti.

Staklarske radionice u Aleksandriji od I. st. pr. Kr do I. st. poslije Kr. bile su najznačajnije središte u povijesti proizvodnje stakla. Izborom boja (zelena, plava, žuta, bijela i ljubičasta) i bogatstvom motiva ostala su uzor tokom duge povijesti staklarstva. Staklene izrađevine iz Aleksandrije izvozile su se diljem Mediterana. Mnogi od tih staklara doselili su se u Rim, da bi tamo prenijeli svoja iskustva. (Dvadesetih godina pr. Kr. tj. deset godina nakon osvajanja Egipta, na Apeninskom poluotoku postala su poznata staklarska mjesta: Cumae, Liternum, Rim, Ravenna i Aquileja). Staklari iz Sirije napravili su prekretnicu u staklarstvu novom tehnikom - puhanog stakla, a alat - puhaljka, ustalila se od tog vremena kao idealan alat za tvorbu staklenih predmeta. Prvi je put omogućeno bolje oblikovanje (kružna forma), a boce, čaše, šalice itd. dobile su široku, svakodnevnu upotrebnu funkciju.

Kao i aleksandrijsko staklo, tako se i sirijsko izvozilo u sve mediteranske zemlje, a od 62. g. pr.Kr., tj. nakon rimskog osvajanja, mnogi majstori raseljeni su u rimske provincije zapadne Europe, te se upravo zahvaljujući tome umijeću izrade staklenih predmeta prenijelo na vrlo široko područje.

Za 2. i 3. st. može se govoriti kao o zlatnom razdoblju rimskog staklarstva, kad su čaše i pehari postali prava remek djela. Poznatom tehnikom „zlatnog dna“ (fondo d'oro) ukrašavala su se dna posuda i kaleža. Između dva sloja stakla umetala se zlatna folija (listić). Čaše su bile poluloptastog i koničnog oblika, a od boca najpoznatija je bila merkurova - karakterističnog oblika (u liku boga Merkura) dugog vrata boce i debelih stijenki.

U tijeku osvajanja, Rimljani osnivaju staklarske radionice u Amiensu, Reimsu, Namuru, Trieru, Kölnu, sve do Engleske, da bi od 5 st. u središnjoj i zapadnoj Europi staklarstvo počelo stagnirati.

Zahvaljujući venecijanskim staklarima, kada je osnovan ceh - staklara 1224. god. i sve radionice preseljene 8. rujna 1291. na otok Murano (zbog opasnosti od požara) u 13. st. svoja remek djela izvozili su u Flandriju, a u 14. st. u Njemačku i Englesku.

Njemački staklari do kraja srednjeg vijeka svoje djelovanje proširuju izvan rajnskog područja. Poznata „čaša na nozi“ - Römer, postala je od druge polovice 16. st. najčešće izrađivanim predmetom. Također su poznate - boce s isprepletenim grlićem i pehar s poklopcem i udubinama za prste.

Brušeno i rezano staklo iz Nürnberga i Augsburga sa svojim čašama i bocama optočene srebrom, zlatom i pozlaćenom broncom priželjkivao je svaki veledostojanstvenik tog vremena.

Pehar stožastog oblika na nozi izrađivan za posebne prigode (krunidbe, kraljevski posjet, vojne pobjede, vjenčanja, otvaranje novih kuša .....) ukrašavan portretima kraljeva, vedutama, lovačkim prikazima i prizorima iz bitki, religioznim scenama i stiliziranim ornamentima, danas predstavlja pravo bogatstvo.

Za Englesku je presudno značenje imao dolazak J.Verzellinia (talijanskog majstora), koji se nakon dvadeset godina rada u Antwerpenu preselio u London. Tu je 1574.g. od kraljice Elizabete dobio ekskluzivnu dozvolu za izradu ***crystala*** i izradu predmeta – à la façon de Venise. Od 1673.g. kada je G. Ravenscrof proizveo posebnu vrstu stakla; englesko olovno staklo (lead glass) preplavilo je zbog sjaja, prozirnosti i pročišćenosti u izradi boca i čaša (koje su bile gravirane i brušene) svjetsko tržište. 18. st. je razdoblje potpune afirmacije engleskog staklarstva.

U doba renesanse važno mjesto pripada i čaši. Tada nastaje razlika između sudova u kojima se piše donosilo na stol i onih iz kojih se pilo. Čaša, koja se do tada pružala gostu samo kad je želio piti, te odmah odnosila, potkraj 16. st. dobiva stalno mjesto na stolu. Tada se prvi puta rađa čaša na visokoj nožici i čaša sa širokom kupom za pjenušava pića. Isto tako pojavljuju se i vrčevi dobrodošlice većih dimenzija, tzv. bilikum (Willkomm-Trinken), koje je gost ispijao pri dolasku u domaćinovu kuću ili se iz njih pilo na različitim skupovima.

S razvojem društva i boce i čaše pretrpjele su dosta promjena, dok nisu dobile današnji oblik. No time se ne smije zaboraviti na boce iz 15. st. kad se mnogo više pažnje posvećivalo estetskom izgledu nego danas.

Sastavni dio boce je i čep, koji je najprije bio od ilovače ili voska osobito kad se radilo o pjenušavom vinu. Zahvaljujući redovniku Dom Perignonu pronađen je plutani čep. S čepom se javlja i vadičep. Otvaralo se najprije svrdlom širokog vijka, a drška ručke bila je u obliku križa. Bilo je to dosta komplicirano i zahtijevalo je ne samo vještinu već i snagu pri otvaranju. Postepeno su i vadičepovi dobivali jednostavniji i praktičniji oblik.

Boce većina pića razlikujemo uglavnom iz razloga, što svaka vinarska zemlja nastoji kreirati vlastitu bocu, označiti da je proizvod njihov, priviknuti kupca na jedan oblik ili ga primamiti osebujnošću oblika. Vinski poznavaoci znaju tipične francuske, talijanske, španjolske, portugalske i druge boce. Uza svu tu raznovrsnost postoje i određeni standardi:

Klasični oblici vinskih boca

Rajnska boca 	obično od svjetlozelenkasta stakla, izdužena tanka, sadržava 0.7 l. Puni se bijelim, vrlo finim, aromatskim i buketnim vinima. U svemu je slična Moselskoj boci (smeđe je boje). Kod nas se takve boce pune kvalitetnim i vrhunskim vinima.
Bordoška boca 	standardna boca od 0.7 l i 1. l. Izrađena od prozirnog ili zelenog stakla. Puni se stolnim bijelim i crnim vinima, a služi i za punjenje kvalitetnih vina, posebno crnih.
Burgundska boca 	izrađuje se od zelenog stakla sadržaja 0.7 l. Puni se kvalitetnim bijelim i crnim vinima.
Španjolska boca 	slična je burgundskoj boci, ali ima udubljeno dno, sadržaja 0.75 l, masivne građe, jer služi u proizvodnji (methode champenoise) i prometu pjenušca i mora izdržati tlak od 12 atmosfera.
Chianti boca 	je posebnog oblika opletena slamom (najčešće sadrži 0.5 l; 1 l; ili 2 l) zaštićena je kao istoimeno talijansko vino kojem je i namijenjena.
Cherry (jerez) boca ***Porto boca*** 	i jedna i druga izrađene su od zelenog stakla u veličinama 0.7 i 1 litre. Desertna vina uglavnom se pune u ove boce. Zatvaraju se plutanim čepom osim cherry boce, koja ima navojni zatvarač (pilferproof).

Bijela vina također se pune u boce tipa:

Côte de Provance	**Beaujolais**	***Tokajer***	***Bockbeutel (trbušasta boca)***

Schlegel	***pjenušce postoje boce različitih veličina (sl. 3 standardna boca od 0,7 l)***

Vrčevi ili boce

Vrčevi ili boce za otvoreno vino mogu biti od bijelog ili zelenog stakla i moraju biti baždarene. Po zapremini su od 1 l, 0.5 l, 3 dl. i 2 dl. Boce za otvorena vina mogu biti i od brušenog stakla (kristal) sa staklenim čepom.

Čaše

„Sve do potkraj 18. stoljeća čaše nisu smjele biti na stolu za objedovanje, nego su ih prema potrebi dodavale sluge ili mlađi ukućani“.

Osnovni zahtjevi za vinsku čašu jesu: glatkoća, prozirno tanko staklo, nebrušenost i neobojenost, kako bi se stekli najbolji dojmovi o boji, bistroći i aromi vina. Od davnina se oblici čaša iz kojih se pije vino smatraju vrlo važnim. Nekada su čaše bile prava remek-djela staklara, a govorila su i o blagostanju domaćina.

Uvažavajući raspored osjetila okusa u usnoj šupljini, dostupnost mirisa nosnicama, mogućnost pravilnog uočavanja bistroće i boje vina, svjetski proizvođači oblikovali su čaše za pojedine vrste vina ne želeći oblik i izgled čaša prepustiti slučaju ili samo estetskim kriterijima. Među najpoznatijim proizvođačima čaša je tvrtka „Riedel“ utemeljena 1756.god., koja je razvila izradu čaša, može se reći do savršenstva (svjetski enofili utvrdili su za čaše serije „Sommeliers“ da svojim oblikom bitno pridonose uživanju pojedinih vrsta vina).

Pet biranih čaša iz kolekcije „Sommelier“:

BURGUNDY GRAND CRU	Ovo je čaša za crveni (modri) burgundac (pinot noir). Omogućuje uživanje u rubinsko-crvenoj boji, širi bogatstvo bouqueta, te prepoznatljivost starosti i odležanosti vina. Čaša se puni do ispod najšireg dijela čaške, što omogućuje, uz malu vrtnju u dlanu, stalno širenje mirisa i arome, a prilikom pijenja široki puni kontakt vina i svih osjetila (temperatura pijenja 16 oC).
BORDEAUX GRAND CRU	Iz ove čaše najbolje se uživaju vina poput cabernet sauvignona, cabernet francka, merlota i njihove mješavine, tj. „velika vina“, koja u novim tehnikama podrumarenja omogućuju da se piju mlađa nego što je uobičajeno za crvena vina. Čaša se toči do malo ispod najšireg dijela čaške (temperatura pijenja 16 oC).
VINATAGE CHAMPAGNE	Ovo je šampanjska čaša za naročito značajna godišta. Omogućuje dugu iskričavost (perlatost), širenje arome i koncentraciju mirisa na vrhovima usana i jezika (temperatura pijenja 8 oC).
BORDEAUX RED	Ova klasična chardonnay čaša širokog je spektra upotrebe, naročito za bijela „velika“ vina s karakterom, poput bijelog burgundca (bijeli pinot), chardonnaya, sauvignona, sivog pinota i drugih. Puni se do najšireg dijela čaške (temperatura pijenja 10 oC).
RHEINGAU	Ovo je temeljna čaša za rizlinge, čaša u kojoj voćne arome i kiselina, šarm i svježina mladih vina dolaze do punog izražaja. To je čaša iz koje se može uživati u rizlingu (graševini), rizvancu, vrbničkoj žlahtini i drugima. U kojoj se mogu poslužiti suhi, polusuhi, svježi rose. Puni se do malo iznad dijela čaške (temperatura pijenja 8 oC).

Služiti piše u lijepo oblikovanim staklenim čašama predstavljalo je već u stara vremena znak posebne kulture.

Danas postoji veliki izbor čaša u trgovinama za svačiji ukus i za svačiji džep.

Kvaliteta čaše ovisi o osnovnom materijalu, zvuku, mogućnostima loma svijetla, obliku i debljini stjenke.

Prema kvaliteti upotrjebljenog osnovnog materijala razlikuju se jednostavne čaše (prešano staklo), kristalne čaše i olovno-kristalne čaše.

Kristalne i olovno-kristalne čaše se oplemenjuju gravurama, brušenjem i nagrizanjem ornamenata, monograma, vinjeta i natpisa.

Prema obliku dijele se čaše na slijedeće vrste:

Kaleži-čaše	sastavljeni od podnožja, drške i visoke čaške
Čaše-šalice	sastavljene od podnožja, drške i plosnate čaške
Pehari	nemaju podnožja ili drške ali imaju debelo dno
Pehari s podnožjem	imaju podnožje, ali nemaju drške

Ti oblici se i dalje stalno razvijaju.

U ugostiteljstvu se u prvom redu upotrebljavaju svrsishodne čaše strogo prema načelu:

Za svako piće odgovarajuća čaša

Prema svrsi upotrebe dijele se čaše u razne grupe:

Šank-čaše	su jednostavne, praktične čaše iz prešanog stakla, visoke su izdržljivosti, većinom debele stjenke, otporne na pranje u stroju, sa zavarenim rubom. Šank-čaše, koje se poslužuju za šankom za točenje otvorenih pića, moraju biti baždarene
Stolne čaše	su kvalitativno vrjednije, većinom su to kristalne čaše u standardnim oblicima. To su općenito čaše za vodu ili čaše koje mogu služiti u mnoge svrhe, čaše za pivo, čaše za crno i bijelo vino, čaše za južna vina (Madeira) i čaše za šampanjac. One se upotrebljavaju za vrijeme normalnog jela u restauracijama ili hotelima.
Čaše od ravnog /tabla/ stakla	su znatno bolje kvalitete (olovni kristal), raznolikije su po obliku, fine su, elegantne i uvijek s drškom. Čaše od ravnog stakla upotrebljavaju se za svečane prilike, bankete.
Stolne čaše i čaše iz ravnog stakla	nisu baždarene

Čaše se mogu dijeliti i prema pićima koja se u njima poslužuju.

Čaše za vodu	postoje kao šank-čaše a također i kao stolne ili čaše iz ravnog stakla. Čaše za pića koja se otvorena toče moraju biti baždarene. Kod čaša za vodu postoje razni oblici, to su pehari za vodu i čaše za vodu na dršku. U kavanama imaju oblik valjka, dok u restauracijama mogu biti u obliku kaleža na stalku. Zapremina 2 dl. Staklo je uvijek bijelo i prozirno. Čaše za vodu stavljaju se u svaki set čaša. One tada odgovaraju po obliku, brušenju i izvedbi ostalim čašama.
Čaše za limunadu	baždarene su i upotrebljavaju se za točenje otvorene limunade na šanku.
Čaše za mlijeko	upotrebljavaju se samo za hladno i toplo mlijeko, te napitke miješane s mlijekom.
Čaše za pivo	također postoje kao šank-čaše za otvoreno pivo, pivo iz bačve, te kao stolne čaše i čaše od ravnog stakla za flaširano pivo. Šank-čaše moraju biti baždarene. Čaša za pivo ima raznih oblika, naime kao pehari, pokali, tulipani, stupci „schwenkeri“ (trbušasta čaša za konjak koja se prema vrhu sazuje), kaleži, visoke čaše, šalice (berlinska čaša za pivo) i čaša za pivo poznata u Austriji kao krigla i kao pivski vrč (od stakla ili fajanse, s poklopcem ili bez poklopca, u različitim veličinama). Čaše za pivo služe isključivo za pivo. Ni u kom slučaju ne smiju se pića koja sadrže masnoću, npr. mlijeko točiti u čaše za pivo, jer se u tom slučaju pjena piva (kruna) kod sljedećeg posluživanja piva brzo gubi i pivo ne izgleda lijepo. Pivski vrčevi - zapremina im je 500 grama (rjeđe više)
Čaše za vino	postoje također za otvoreno točenje na šanku (moraju biti baždarene) i za flaširano vino. Nekad su poznavali dva oblika čaša za vino. Vinski pokal je snažna čaša s jakim podnožjem i drškom. Danas se upotrebljava kao čaša za vino na šanku. U Njemačkoj se takav vinski pokal naziva „Schoppen-čaša“.
Rimska čaša za vino (Römer) 	zelena, prodavala se na „Römeru“, jednom frankfurtskom trgu, pa joj odatle ime.
Šareni kristalni Römer na visokom stalku	nekad ponos naših baka i djedova, potpuno je izašao iz mode

Danas se razlikuju čaše za bijelo i za crveno vino.

Čaša za crveno vino	traži veći sadržaj nego čaša za bijelo vino, jer crveno vino za svoje djelovanje treba puno kisika i tek onda može pokazati svoju punu vrijednost. Budući da se crveno vino ne hladi, može iz tog razloga ostati duže vremena u čaši
Čaše za crno vino	prosječne veličine pune se do dvije trećine, a velike balon-čaša samo jednu trećinu.
Čaša za bijelo vino	ima manju zapreminu nego čaša za crno vino, jer se bijelo vino poslužuje hladno, pa stoga ne smije predugo stajati. Čaše za bijelo vino pune se najviše do 3/4 visine čaše, (izuzevši baždarenih čaša) i obično su kaleži na stalku, no mogu biti i drugog oblika (tulipana). Zapremina im je 130 grama. Stalak im je dulji nego u čaše za crno vino (otvor čaše je sužen).

Osim tih osnovnih oblika ima još nekoliko klasičnih oblika čaša za vino, koji potječu iz tradicionalnih vinogradarskih područja i razvili su se upravo za vina iz tog područja, kao npr. čaše za Burgundac, Bordeaux-, Rhein-, Mosel, Anjou-, Alsace- i Chianti-vino.

Čaše za crno vino (bordeaux čaša)	ima isti oblik kao i čaša za bijelo vino, a zapremina im iznosi 110 grama. Staklo je bijelo. Otvor čaše je sužen (oblik tulipana).
Čaše za desertna vina	imaju oblik kao za bijelo i crno vino. Zapremina iznosi 75-100 grama. Staklo je bijelo.
Čaše za rajnsko vino (rimska čaša)	ima uvijek oblik kaleža s debelim staklom. Staklo je obično zelenkaste boje. Upotrebljava se za usluživanje mutnih bijelih vina. Zapremina je 100-120 grama, a i više.
Čaša za pjenušava vina ili sekt	razlikuju se prema obliku čaše/kaleža, to su tzv. frula, tulipan-čaša, kaleža, šalica i pehara. Najbolja je ona u kojoj pjenušac najbolje muzira, te je izdužena i uska, a na kraju mora biti blago sužena, načinjena od tankog prozirnog stakla. Kako široka i plitka čaša to ne omogućava sve se više napušta kao čaša za posluživanje pjenušavih vina. Zapremina je oko 150 grama.

Čaša za likere i žestoka pića	ima najčešće oblik kaleža na stalku. Staklo je bijele boje. Zapremina 30 ili 60 grama. (Nalik je na čašu za crna vina, samo što je manja).

Stara, misna vina i buketna vina	piju se iz čaša nalik na kalež ili tulipan. Promjer joj je pola dužine bez drške, a pri vrhu je malo sužena.
Kvalitetna i visokokvalitetna vina	poslužuju se u manjim i najljepšima čašama, a stolna u većim.
Prozirna, kristalna čaša	je najbolja čaša i ona najbolje daje okus vina, a ujedno pruža i svečani ugođaj.

Običaj da se vino pije iz drvenih bokala (iz različitih bukara i bukaleta) čini posebnu draž u pijenju vina.

Čaše za bezalkoholna pića i za vino miješano s mineralnom ili soda vodom	imaju oblik kao i visoke pivske čaše no baždarski znak može imati i manji razmak do ruba od 12 milimetara, ali ipak ne smije biti do samog ruba. Zapreminu mogu imati 200 ili 300 grama.

Ovdje su prikazane čaše koje se danas upotrebljavaju u gastronomiji.

Baždarene čaše

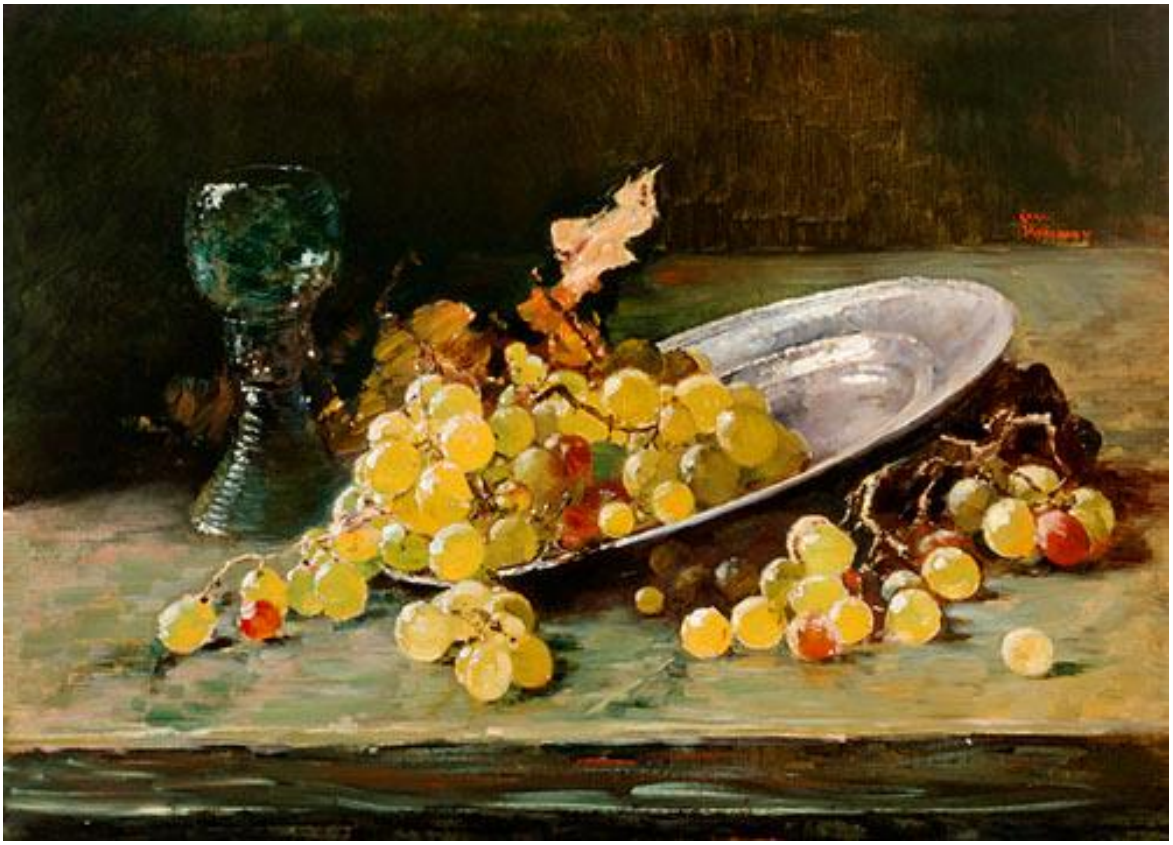
Pehar za vodu, mineralnu vodu i bezalkoholna pića. Wasserbecher; verre à eau(1)
Čaša za limunadu, za točenje na šanku ili aparata za miješanje sokova. Limonadenglas(2)
Čaša za mlijeko, samo za hladno ili toplo mlijeko, kiselo mlijeko, mlijeko s maslacem, jogurt, kefir ili pića miješana s mlijekom. Milchglas; vere à lait(3)
Vrč za pivo, za točenje otvorenog piva (0,3 i 0,5 l) za pivo u boci (samo 0,3 l). Bierbecher - Bier stutzen; verre à bière(4 + 5)
Pokal za pivo, za pivo za šankom (0,3 i 0,5 l) i pivo iz boce (samo 0,3 l). Bierpokal (6)
Tulipan-čaša za pivo, većinom za pivo u boci. Biertulpe (7)
Kalež za pivo, za pivo za šankom, za pivo u boci, prije svega za teške sorte piva kao što su Bock, Märzer, Porter, Stout. Bierkelch (8)

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8

Cjevasta čaša za pivo, za bijelo pivo (pšenično pivo). Bierstange (1)
Čaša za pivo koja se prema vrhu suzuje (0,3 i 0,5 l) i za pivo u boci (samo 0,3 l). Bierschwenker (2)
Šalica za pivo Berliner Molle) za berlinsko bijelo pivo. Bierschale (Berliner Molle;Berliner Weisse) (3)
Čaša za pivo s ručkom (Seidel) za pivo na šanku. Henkelbierglas (Seidel) (4)
Čaša za pivo s ručkom (krigl) za točenje piva na šanku. Henkelbiergas (Krűgel) (5)
Mjera, za točenje piva na šanku u određenim lokalima (pivski vrt, pivnice) kod nas nije jako rašireno. Maβ (6)
Vrč za vino (1/8 l) za vino na šanku (bijelo, rosé, crveno). Weinbecher (7)
Kratka čaša za vino, za točenje vina na šanku, (1/4 l) - (bijelo vino, rosé, crveno). Weinstutzen (8)
Čaša za vino s ručkom (1/8 l, 1/4 l) za točenje vina na šanku, kod točenja vina iz vlastitih vinograda i jednostavnim točionicama. Weinhenkelglas; Heurigenglas (9)
Römer-vinska čaša (1/8, 1/4 l) za otvorena bijela vina bolje kvalitete i više cijene (za razliku od jeftinih bijelih vina koje se toči za šankom) za posebna bijela vina (specijalitet kuće, šalica/čaška je bijele boje, drška zelena ili smeđa). Rőmerweinglas (10 + 11)
Vrč za vodu, stolnu i mineralnu vodu, te bezalkoholna pića. (12 + 13)

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8

Slika 9	Slika 10	Slika 11	Slika 12
Slika 13			



Carl Hermann (17. lipnja 1898. - 12. rujna 1961.) bio je njemački profesor kristalografije.

Nebaždarene čaše

Čaša za vodu s drškom, za vodu, stolnu ili mineralnu vodu, bezalkoholna pića, eventualno za flaširano pivo i vrlo stara crvena vina. (1)
Tulipan-čaša, za flaširano pivo. (2)
Čaša za bijelo vino (verre à vin blanc) 1, za jednostavna bijela vina i Rosée-vina. (3)
Čaša za bijelo vino (verre à vin blanc) 2, za svježa, mlada i vina koja se miješaju sa sodom. (4)
Čaša za bijelo vino (verre à vin blanc) 3, za sadržajna bijela vina kao što su kasna i probrana/najbolja vina. (5)
Čaša za Rosée-vino (verre à vin rosé), za sva svježa Rosée-vina. (6)
Čaša za crveno vino (verre à vin rouge), za jednostavna crvena vina. (7)
Goblet-čaša, kao čaša za degustaciju kod procjene vina. (8)
Čaša za šampanjac (verre à vin mousseux), za sva pjenušava pića, ali također za koktele prije jela, kreme i želee. (9)
Frula za šampanjac i visokovrijedna sekt-pića (verre à Champgne). (10)
Kalež za šampanjac ili sekt, za šampanjac i druga visokovrijedna sekt-pića. (11 + 12)
Čaša za južna ili desertna pića kao što su Sherry, Portwein i druga desertna, slatka, južna vina i vina s ledom. (13 + 14)

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8
Slika 9	Slika 10	Slika 11	Slika 12
Slika 13	Slika 14		

Čaša za Bordeaux-bijelo vino (Bordeauxweiβweinglas; vere à vin du Bordeaux blanc) kao što su npr. Graves, Sauternes, Entre-deux-mers. (1)
Čaša za Bordeaux-crveno vino (Bordeauxrotweinglas; vere à vin du Bordeaux rouge) za sva stara Bordeaux-vina (npr. Médoc, St. Emilion Pomerol) ali i za druga crvena vina. (2)
Čaša za bijela vina iz Burgundije (Burgunderweiβweinglas; vere à vin du Bourgogne blanc) (npr. Chablis, Meursault). (3)
Čaša za crveno vino iz Burgundije (Burgunderrotweinglas; vere à vin du Bourgogne rouge), za stara, teška crvena vina (npr. Mugigny) ali i za druga crvena vina. (4)
Alsace-čaša za vino, za vina iz Elzasa, svjetlozeleni kalež. (5)
Anjou-čaša za vino, za vina iz doline Loire. (6)
Chianti-pehar, za chianti-vina, pehar ili čaša s podnožjem. (7)
Barolo-čaša za vino, za Barolo-vina (crveno vino iz Italije), kalež u obliku jabuke.(8)
Čaša za vino iz područja Rheine, kalež jabučasta oblika, sa vrlo dugom smeđim ili maslinasto zelenim drškom, preuzetim od originalne boje flaše za Rheinsko vino. (9)
Čaša za Mosel-vino (Treviris-čaša) za moselska vina, otvoreni nježnozeleni kalež, srednje dugačak držak ili kalež jabučasta oblika isto tako nježno zeleno obojen. Moselska vina imaju u pravilu slabu boju, pa se za njih upotrebljavaju obojene čaše. (10)

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8
Slika 9	Slika 10		

Dekanteri /boce za odlijevanje/ sa staklenim čepom

Krigl za vodu (Wasser-Weinkűgerl), vino: za vodu, soda-vodu i otvorena vina. (1)
Vrč za vodu Wasser-Weinkrug), vino: za vodu i otvorena vina. (2)
Vrč (boca) za odlijevanje sa staklenim čepom, za dekantiranje starih crvenih vina i porta (tamno, slatko portugalsko vino). (3 (Dekantierkrug)+ (Dekantierkaraffen) 4 + 5 + 6)
Vrč za pivo u pivskim lokalima (pivara s vrtom, pivnice), kod nas nisu u većoj upotrebi. Dvostrukim pretakanjem (u vrč i poslije u čašu) gubi se vrlo mnogo ugljičnog dioksida i hladne svježine i pivo postaje bljutavo. (Bierkrug)(7)
Vrč za dekantiranje /odlijevanje starih crvenih vina /porto-vino/. (Dekantier-karaffe; carafe à vin) (8)

Slika 1	Slika 2	Slika 3	Slika 4
Slika 5	Slika 6	Slika 7	Slika 8

Čišćenje čaša

Čaše se peru u vodi s blagim sredstvom za pranje ručno (u malim pogonima) ili u strojevima za pranje suđa.

Bez obzira na to kako se čaše peru, moraju se u svakom slučaju poslije pranja obrisati do sjaja. Čaše za pivo se ne brišu.

Upotrijebite za to posebnu krpu za čaše koja nije vlaknasta. Čaša se mora tako držati, da se drška ne okreše.

Oprez kod suviše vlažnih čaša: pri poliranju treba više snage, pa je opasnost od razbijanja veća.

TEMPERATURA PIĆA PRI POSLUŽIVANJU

Temperatura pića jedan je od vrlo važnih elemenata koji omogućuju da se istaknu njegove poželjne osobine.

Žestoka pića (whiskey, džin, vodka) poslužujemo s ledom, ali ne ohlađena.

Idealne temperature za posluživanje različitih vrsta pića

crtež

Winatage; vinatage; character port cream ili mlijeko; brown sherry, konjak-vinjak, calvados, Grand marnier, Cointre,Bénédictine	19-20 oC
Likerska vina	18-20 oC
Stara i teška crvena i crna vina	16-18 oC
Želučani likeri	15-17 oC
Emulzioni likeri	14-18 oC
Laka do srednje teška crvena i crna vina	14-16 oC
Izbiranje bobica; slatka vina iz biranih bobica poslije sušenja, desertna vina	13-15 oC
Ostali likeri	11-14 oC
Plemenita bijela, kiselkasta, vina(kao kasna berba),	11-13 oC
Tamno pivo	10-12 oC
Mlada, nova bijela vina; rosé vina; bijela vina; kvalitetna i visokokvalitetna vina; svjetlo pivo; prirodni voćni sokovi	10-12 oC
Tekuća pitka voda	8-10 oC
Starija sortna bijela vina	6-10 oC
Aperitivne rakije, pivo, voćni sokovi	6-10 oC
Prirodni pjenušac (šampanjac), špricer - gemišt	5 - 7 oC
Umjetna bezalkoholna pića	4 - 8 oC
Aperitivi s dodatkom soda vode,	4 oC

POSLUŽIVANJE PIĆA

Vino

Kod posluživanja vina osnovna je razlika u posluživanju otvorenih (stolnih) vina i vina napunjenih u boce, koje se tako i donose pred gosta.

Kaže se da je idealno piše ono, koje je posluženo na odgovarajućoj temperaturi. Manje je zlo poslužiti vino koje nije u skladu s nekim jelom, nego ga poslužiti neprikladno ohlađeno ili zagrijano. Previše ohlađeno vino gubi na aromi i okusu, a pretoplo na okusu. Jednom riječju, bouquet i aroma su obilježje vrste i okusa vina koje će se razviti samo na odgovarajućoj. Najbolji i najpouzdaniji savjet daje proizvođač vina, no ipak treba poznavati neka osnovna pravila.

Vina se čuvaju u podrumima, gdje temperatura ne bi smjela biti viša od 15 oC. Radi toga neka vina prije posluživanja treba ohladiti, a neka ugrijati. Kod temperiranja vina mora se paziti da se vino nikad nesmije „šokirati“. Naglo hlađenje (npr. u zamrzivaču) ili zagrijavanje (na toplom radijatoru ili pod vrućom tekućom vodom) treba u potpunosti izbjegavati. Za hlađenje ili zagrijavanje treba vremena.

Na potrebnu temperaturu vina treba hladiti postepeno. Stavljanje leda u vino, naročito u kvalitetna, vrhunska i čuvena, smatra se barbarizmom.

bijela vina poslužuju se ohlađena na 10 do 12 oC i to tako da se vina slabije arome poslužuju ohlađena na 12 a aromatična na 10 oC.
crna vina poslužuju se šambrirana tj. zagrijana na sobnu temperaturu. Pri tom se misli na sobnu temperaturu od 16 do 18 oC (to je sobna temperatura iz prošlog stoljeća). To se odnosi na kvalitetna i nearomatična vina, jer aromatičnija i s izrazitim bukeom se mogu poslužiti i stupanj-dva hladnija. Obična, stolna crna vina podnose, pa i traže, više temperature posluživanja, čak i do 22 oC.
ružičasta vina su prijelaz od bijelih ka crnim vinima, njih treba posluživati na temperaturi negdje između, a to znači na 14 do 16 oC.
pjenušava vina zahtijevaju najnižu temperaturu posluživanja, od 4 do 8 oC. Bolje ih je ohladiti i neki stupanj niže, nego više, jer će, ako su pretopla, brže izgubiti ugljični dioksid, razvit će preobilnu i kratkotrajnu pjenu i kraće će vrijeme perlati. Prikladna temperatura pjenušavih vina održava se u posebnim posudama s ledom.
temperatura posluživanja specijalnih vina ovisi o njihovoj upotrebi. Ako se poslužuju kao (a tu u obzir dolaze suhi vermut, suhi šeri, manje slatki prošek, bermet, ali i slađa desertna, likerska i aromatizirana vina) onda trebaju biti ohlađena do najviše 10 oC. Ako se specijalna vina poslužuju na kraju jela, uz desert na sobnoj temperaturi, moraju biti topla najviše 18 oC ili nešto ispod.

Danas se, osobito u Francuskoj, preporučuju i niže temperature posluživanja od ovdje navedenih, međutim kod nas većina proizvođača još ne primjenjuje dirigiranu fermentaciju, koja dobro čuva buketne tvari, zato se treba pridržavati one temperature posluživanja koja je navedena na etiketi boce ili ovih pravila.

Pivo	Idealna temperatura za posluživanje piva je oko 8 oC, kod više temperature dolazi do gubitka ugljičnog dioksida. Pretoplo pivo jako pjeni, gubi se osvježavajući ugljični dioksid i pivo ima bljutav okus. Prehladno pivo je mutno, gubi prirodni sjaj, ne drži pjenu i neugledno je.
Bezalkoholna pića	Idealna temperatura posluživanja je između 6 i 8 oC.
Žestoka alkoholna pića	Idealna temperatura posluživanja ovisi o skupu žestokih alkoholnih pića. Postoje jako i slabo ohlađena pića kao i ona koja se poslužuju na sobnoj temperaturi. Po želji gosta mogu se dodatno frapirati (ohladiti) ili ugrijati (temperirati).

Otvorena pića

Pod tim nazivom podrazumijevaju se sva bezalkoholna i alkoholna pića koja na stol gosta ne dolaze u izvornoj boci. Od proizvođača do ugostiteljskog objekta dolaze u bačvama (pivo, vino), kontejnerima (pivo, vino, bezalkoholno piće) ili u bocama od 1 i 2 litre (vino i bezalkoholno piće). Otvorena pića na stol gosta donose se u trbušastoj boci (karafe), vrču ili u čaši.

Pripremni radovi

podrazumijevaju poslužavnik za piše četvrtasti ili okrugli s povišenim rubom (Tambourice) koji se uglavnom koristi za pivo i lokalima gdje se toči mlado vino, odgovarajuće trbušaste boce, vrčevi i čaše.

Posluživanje

Napunja čaša postavlja se na podložak od papira ili nekog drugog materijala, s desne strane gosta i to tako da ja nešto ispred vrha noža. Ukoliko stol nije složen, tj. nema postave, tada se stavlja tako da je gost može doseći bez poteškoća. Ako je na čaši vinjeta (ukras u obliku sličice ili ornamenta), ona uvijek mora biti okrenuta prema gostu. Postavlja li se trbušasta boca ili vrč i čaša, kod posluživanja koristi se poslužavnik na kojem je platneni ili papirnati ubrus. Prvo se s desne strane gosta postavlja čaša, toči li se piće iz boce ili vrča tada ona stavlja s desne strane povrh čaše.

Točenje i posluživanje otvorenog piva

Optimalna temperatura i vlažnost čaše, preduvjeti su da i pivo s nedovoljnom količinom ugljičnog dioksida, natočeno u čašu ima lijep i krunast izgled pjene. Ako je pivo u bačvi pretoplo njegovo istakanje traje znatno duže nego istakanje hladnog piva. Primjerena temperatura za konzumiranje točenog piva je 8 oC ljeti i 10 oC zimi. Točenje zahtijeva vrlo pažljiv postupak. Čaša treba biti u kosom položaju u odnosu na otvorenu slavinu. Pivo teče na bližu stjenku čaše, koja se prvo napuni do polovine. Zatim slijedi „naknadno točenje“, pri kojem treba slavinu uroniti u pivo. Da bi se dobila lijepa kruna od pjene, slavina se otvara na mahove tj. kratke i brze prekide. Čistoća šanka i čaša je neophodna. U pivske čaše se nesmije točiti ništa drugo osim piva, prije svega tekućine koje imaju masnoće, kao mlijeko. Masnoća stvara masni sloj na čaši koji sprječava pravilan rast pjene (pjena brzo pada i pivo je neugledno). Za točena piva koriste se „šank“ čaše, jednostavne su i praktične, izrađene su iz prešanog stakla visoke izdržljivosti i većinom su debelih stjenki. Sadržaj je različit, od 1 l (veliki krigl), 0,5 l (manji krigl), 0,3 l (čaše) i u zalogajnicama od 1/8 l popularno zvane u Njemačkoj i Austriji „zvižduk“ (Pfiff).

Točeno se pivo do gosta nosi na pladnju i postavlja pred njega s desne strane, na pivski tanjurić ili pivski podmetač. Podmetač je obično izrađen od višebojnog papira i reklamni je materijal pivovare. Ako podmetača nema, poslužitelj postavlja čašu s pivom na stolnjak, ali prije toga briše dno čaše ubrusom. Natočeno pivo treba brzo poslužiti, dok mu je pjena još visoka. Pri tome gost ne smije biti oštećen u količini, tj. da se umjesto piva posluži pjena. Oznaka količine na čaši je 12 mm ispod ruba čaše, jer se pjena ne računa u volumen piva.

Posluživanje piva u boci

Pivo u boci mora biti propisno ohlađeno (oko 8 oC). Poslužitelj otvara bocu pred gostom i natače pivo u stolnu čašu čiji je oblik primjeren tipu i vrsti piva. Stolne čaše su kvalitetnije izrade i većinom su od kristalnog stakla u standardnim oblicima. Stolne čaše nisu baždarene. Pivarski stručnjaci kažu da su za konzumaciju piva idealna tri oblika čaša: tulipan, pokal i cilindrični oblik (pivski švenker - trbušasta čaša). Pivo se mora točiti pod kutom od 135 o, s visine od sedam do deset centimetara. Visina pjene mora iznositi 3 -4 cm, a njena trajnost najmanje 3 minute. Boca se drži u desnoj ruci a čaša u lijevoj malo ukošena. Ako se čaša drži ravno kod točenja gubi se velika količina ugljičnog dioksida koji izgrađuje previše pjene. Poslije točenja ne smije se zaboraviti obrisati bocu ubrusom.

Posluživanje vina u boci

Kaže se da je dobro predstavljanje nekog vina - polovica užitka u njemu.

Vina (butelju) koja nije potrebno izložiti prozračivanju - aeraciji, radi boljeg oslobađanja bouquet-a, moraju se otvoriti/odčepiti pred gostom.

Prije otvaranja butelje, potrebno je maknuti ukrasnu kapicu, da bi se mogao izvaditi čep. Mnoge boce, osobito one uvozne, imaju kapicu od metala i zato je potrebno nožićem odrezati je ispod zadebljanja na grliću boce, tako da pri točenju vino ne bi došlo u nepoželjan dodir s metalom. Metal može imati negativan utjecaj na vino, pogotovo ako je ono nježno. I plastične kapice dobro je odstraniti na isti način, zarezom na istom mjestu, jednostavno zato da eventualni komadići ne bi upali u bocu ili u čašu, pri točenju. Kapica se odstranjuje tako što se lijevom rukom čvrsto drži boca na mjestu, a nožićem u desnoj ruci kružnom kretnjom se kapica odreže. Čistim ubrusom obriše se vrh grlića boce i čep, da se odstrani eventualna prašina ili plijesan koja se možda skupila između kapice i čepa.

Bocu koja stoji okomito malo se nagne da se vadičep lakše gurne u pluto (čep). Vadičepom se ne buši pluto naglo, nego lagano, a vršak spirale zabode se u sredinu čepa. Vrlo je važno da pri odčepljivanju boca bude na miru, a ne da se je trese. Spiralu čepa treba okretati polagano i paziti da ne probije drugu stranu pluta, jer će na taj način u vino pasti mrvice pluta, a to se ne smije dogoditi. Kod vađenja čepa, također treba paziti da se ne razlomi u grliću boce, tada će u vinu osim plutane prašine biti i veći komadići pluta.

Kad se izvadi čep, ponovo čistim ubrusom obrisati vrh grla boce, a ako je potrebno i unutarnji rub. Nakon toga treba omirisati čep, da se vidi ima li kakav strani i nepoželjni miris, koji se mogao prenijeti na vino. Ako se osjeti nešto sumnjivo, treba zamijeniti bocu. Ponekad se dešava, da se vino koje je dobilo miris po čepu* nakon kraćeg vremena u dodiru sa zrakom poboljša, ali pred se gostima nije potrebno izlagati riziku, da se to ne dogodi.

*(miris po čepu izazvan je 2,4,6 –trikloroanisolom (skraćeno TCA). Trikloranisol je sastavina što nastaje u plutu ako su kore hrasta plutnjaka prije, ili čepovi (u cilju dezinfekcije i izbjeljivanja) tretirani pripravcima koji sadrže klor. TCA može nastati i u podrumskom sudu (poglavito drvenom) ako se spomenuta sredstva što sadrže klor, upotrebljavaju za njihovo pranje. Prelaskom u vino, TCA kvari njegova organoleptička svojstva (prema statističkim podacima najmanje se oko 3% vina punjenih u boce i čepljenih s čepom od pluta ima takvu manu), pa je to razlog da brojni vinari svoja vina u bocama čepe s navojnim zatvaračem ili silikonskim čepovima).

pripremni radovi za bijelo, ružičasto i pjenušavo vino

stojeće vedro za hlađenje vina ili vedro za hlađenje na poslužavniku ili podložni tanjur s ubrusom
platneni ubrus
papirnati ubrus
tanjur za kruh
vadičep (s nožem, otvaračem za pjenušava vina i spiralom)

radni postupak s bijelim i ružičastim vinom

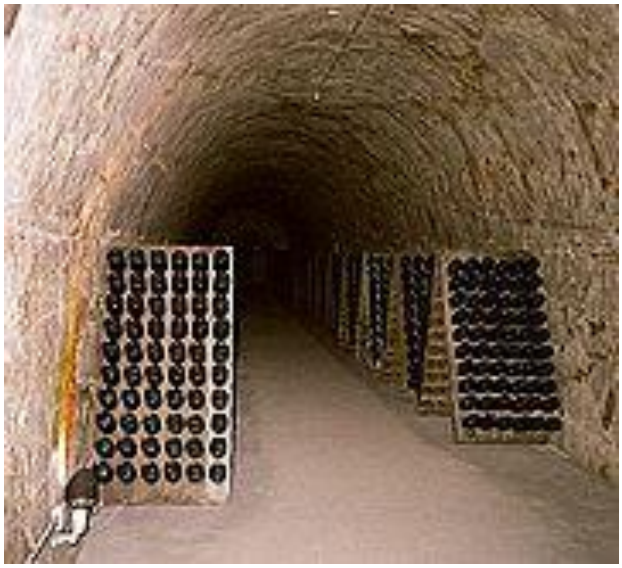
butelju donijeti za stol gosta u vedru s ledom, vodom i ubrusom
butelju omotati ubrusom i držeći je u lijevoj ruci pokazati gostu (naručiocu) tako da se jasno vidi etiketa
nožem skinuti pokrov (ukrasnu kapicu) na čepu boce ravnim rezom
papirnatim ubrusom očistiti vidljivi dio čepa
vadičepom izvaditi čep, pri čemu se mora paziti da se ne probije
s desne strane gosta - naručioca u čašu uliti malo vina za kušanje
nakon što gost-naručioc odobri, vino se toči preostalim gostima u čaše (najviše 2/3 sadržaja čaše). Prvo se toči damama a nakon toga gospodi
gostu-naručiocu natočiti čašu na propisanu količinu
butelju staviti u vedro i omotati platnenim ubrusom

radni postupak s pjenušavim vinom

set za posluživanje pjenušca

bocu donijeti za stol gosta u vedru s ledom, vodom i ubrusom
bocu omotati ubrusom i držeći je u lijevoj ruci pokazati gostu-naručiocu, tako da se jasno vidi etiketa
papirnatu ili metalnu kapicu skinuti, otvoriti metalnu košaricu koja obuhvaća čep. Tijekom svih tih radnji butelju ne tresti, jer će se u protivnom vino početi pjeniti
palcem odozgor čvrsto stisnuti metalnu košaricu i čep
platnenom salvetom obuhvatiti bocu i okretati tako da čep izađe polagano i bez praska
otvorenu bocu zaviti u platnenu salvetu tako da se vidi etiketa. Daljnji postupak je kao i kod vina. Ako se pjenušava vina poslužuju u čaše oblika frule ili tulipana, tada se uzimaju sa stola, pune i ponovo vrate na stol
slatka pjenušava vina poslužuju se u širokim i plitkim čašama

slika"Le Dejeuner d'Huitres"(Luncheon with Oysters) (Musee Conde in Chantilly)
slikara Jean Francois de Troy (1735). To je prva poznata slika o pjenušcu. Na slici, u prvom planu, je posuda (sanduk) s ledom za hlađenje pjenušca.



Podrum s bocama šampanjca

Boce šampanjca (pjenušca) dolaze u ukupno dvanaest različitih veličina i, u čašama mjereno, mogu sadržavati od malo više od jedne čaše do gotovo dvije stotine. Mjera jedne čaše šampanjca toči se na oko 1,5 dl. Prema nazivu i veličini, od najmanje prema najvećoj, podjela šampanjskih boca izgledala bi ovako:

1	0,187 l – 1,5 čaša	**Baby, Picolo, Split, Ruast, Quarter of Oiccolo**
2	0,375 l - 2 čaše	**Split, Demie, Half-Botle** - polovica
3	1,50 l - 10 čaša	**Standard Bottle, Bouteille** – butelja (**1 boca – bottle**)
4	1,50 l - 10 čaša	**Magnum** – magnum (2 boce)
5	3,00 l - 20 čaša	**Jeroboam, Doppelmagnum** (**4 boce**) (osnivač i prvi kralj Izraela, 931-910 BC)
6	4,50 l - 30 čaša	**Re(h)oboam** (**6 boca**) (sin Salomona, kralj Judeje, 922-908 BC)
7	6,00 l - 40 čaša	**Methusalem** ili **Impériale** (**8 boca**) (po biblijskoj priči čovjek koji je u vrijeme prvih ljudi živio preko 950 godina; vrlo star čovjek)
8	9,00 l - 60 čaša	**Salmanasar** (Salmanazar) (**12 boca**) (asirski kralj, 859-824 BC)
9	12,00 l - 80 čaša	**Balthasar** (**16 boca**) (Bel-tus-assar; savjetnik u ratu; 859-824 BC)
10	15,00 l - 100 čaša	**Nabukadonozar, Nebuchanezzarr** (**20 boca**) (babilonski kralj, 605-562 BC)
11	18,00 l - 120 čaša	**Melchior** (Goliath) (**24 boce**) (kralj svjetla; jedan od trojice maga uz Baltazara i Kaspara)
12	26,25 l – 175 čaša	*Souverain* ili *Sovereign* ***(35 boca)***
13	27,00 l - 180 čaša	**Primat (36 boca)**
14	30,00 l - 200 čaša	*Melchisedech* ***(40 boca)***

pripremni radovi za crna vina

podložak za bocu od metala ili desertni tanjur s ubrusom
platneni ubrus
tanjur za kruh
vadičep s nožem

radni postupak s crnim vinom

na grliću butelje napravi se „kravata“ od papirnatog ubrusa kako bi se spriječilo kapanje vina, a donosi se za stol gosta na podložnom tanjuriću s ubrusom
pokazati butelju i otvoriti kao i kod bijelog i ružičastog vina. Ne zavija se u platneni ubrus jer je butelja suha

Frapiranje

Frapiranje u osnovi znači - hlađenje, a dolazi od fra. riječi frappé što znači - sleđen, ohlađen. Frapiraju se pjenušava vina na željenu temperaturu kada nisu dovoljno ohlađena kod posluživanja (kod bijelih i ružičastih vina dovoljno je staviti bocu na deset minuta u vedro s ledom i vodom). Uobičajeno je da se frapiranje obavlja u konobarskoj pripremnici (officu) za što je potrebno pripremiti; vedro, led, vodu i grubu kuhinjsku sol.

komad leda se stavi na dno vedra i na njega bocu pjenušavog vina. Oko boce se stavi led u visini do deset centimetara, pospe šakom soli i sve se ponovi do visine ruba vedra
na kraju se dolije oko pola litre vode, tako da se napravi slana otopina. Dlanovima se uhvati vrat (grliš) boce i okreše pet puta u desnu stranu i pet puta u lijevu stranu
postupak se ponavlja sve dok se sa vanjske strane vedra ne pojavi rijetki sloj leda. Ukoliko bi i dalje okretali bocu moglo bi se vino početi lediti

Šambriranje

Riječ šambriranje dolazi od fra. chambrer/vin chambré - vino sa spremišta, na sobnoj temperaturi.

Šambriraju se prije svega stara crna vina, što znači da se boca vina, donesena iz podruma, dovede na sobnu temperaturu na taj način da leži ili stoji u prostoriji dok se ne postigne željena temperatura. Vrlo stara crna vina katkada se već dan ranije donose iz podruma, da se postigne željena temperatura. Šambriranjem se postiže da sadržajni bouquet i okus vina dostignu svu svoju vrijednost.

Dekantiranje

Također francuska riječ décanter - pretočiti, taložiti, ocijediti; décanteur - posuda za taloženje, taložnik.

Dekantiranje znači - pretakati, što se uglavnom radi sa starim crnim vinima i Vinatage Port (vina natprosječne kvalitete s obilježjem godine proizvodnje) kako bi se odstranio talog koji se

vremenom stvorio na dnu boce. Pretakanje se vrši iz originalne boce u trbušastu bocu (carafe) ili vrč kako bi talog ostao u originalnoj boci, pomoću košarice za pretakanje ili posebne sprave za pretakanje, svijeće, spiralnog vadičepa i platnenog ubrusa.

Somelier

Pribor za kušanje vina i dekaner

Pribor za dekantiranje

s boce obrisati (što pažljivije) podrumsku prašinu i oprezno je staviti s ubrusom u košaricu za pretakanje
upaliti svijeću, ukloniti ukrasnu kapicu (bocu se ne smije pri tome okretati), čep izvaditi pomoću spiralnog vadičepa. Čep s žigom pokazati gostu
lijevom rukom odiši trbušastu bocu od stola (jednim krajem podnožja je na stolu) a desnom rukom odignuti košaricu za pretakanje, tako da grlić boce bude iznad plamena svijeće. Ako se koristi sprava za pretakanje desnom rukom se okreće poluga koja polagano/ravnomjerno spušta grlić boce kako bi vino teklo u trbušastu bocu ili vrč koji se drži u lijevoj ruci.
vino ne smije teći na dno boce, nego na unutrašnju stranu stjenke kako bi se stvorilo dosta kisika i karakterističan bouquet. Pomoću svjetla svijeće vidi se zamućenje vina i talog s dna boce
nakon završenog pretakanja prvo se toči gostu-naručiocu za kušanje, a nakon toga redom drugim gostima, da bi se na kraju napunila čaša gostu-naručiocu na propisanu količinu. Damama se toči prije gospode
trbušasta boca ili vrč s vinom stavlja se na podložni tanjurić s ubrusom, a košarica za pretakanje s bocom ostaje na stolu gosta

Često se postavlja pitanje da li pretakati (dekantirati) ili ne ?. Pravila su jednostavna: starija vina s talogom se moraju pretakati, no ipak jedno upozorenje; ako vino doneseno iz podruma odstoji nekoliko dana talog se skupi na dnu boce i bez trešnje je potrebno bocu staviti u košaricu. Pretakanje je potrebno i kod mladih vina.

Koliko točiti i popiti

Vino se u pravilu nikad ne toči do vrha čaše.

Bijelo vino ne treba točiti više od pola čaše (najsuptilniji znalci kažu: ne više od jednog gutljaja), jer bijelo vino stajanjem u čaši dosta brzo gubi svoje najbolje osobine. Bijelo vino toči se u manje čaše nego crno, da se nepotrebno ne zagrijava.

Crno vino toči se do dvije trećine zapremine čaše. U rijetkim prilikama kad se poslužuju stara i odležana vrhunska crna vina pije se iz velikih burgundijskih ili bordoških pokala zapremine gotovo i do litre. Vino se u takve čaše toči jedva do četvrtine volumena. Čaše su velike radi prozračivanja vina. Vino oslobađa arome u dodiru sa zrakom, zato su čaše prostrane i njihovi trbusi veliki, i zato se vino u čaši prije nego što se prinosi nosu i ustima lagano zarotira. Suženje čaše pri vrhu onemogućuje da se dragocjeni bouquet rasipa i izgubi, jednostavno se usmjerava prema osjetilu mirisa. Za pjenušava vina najbolja je visoka i vitka uska čaša u kojoj se najbolje vidi nestašna igra mjehurića.

Nalijevanje vina do ruba čaše i nadolijevanje novoga na još neispijeno izraz je nasrtljive i neugodne gostoljubivosti. Tjeranje nekog piti više nego što želi ili može nepristojno je i nekulturno. Samo prazna čaše nijemi je poziv da se je napuni, a maleni ostatak vina u čaši pristojna je poruka gosta da više ne želi piti.

Za jednostavniji obrok s jednom vrstom vina dovoljna je količina od 2,5 do 3,5 dl po osobi. Uz svečani ručak ili večeru od više vrsta jela i više vrsta vina količina se može povećati na 4 dl po osobi, za prijateljsku veselicu računa se s najviše 7 dl po osobi.

Gurmani preporučuju da se uz jedan obrok sastavljen od predjela, juhe, glavnog jela i deserta kombinira nekoliko različitih vina, s tim da se za aperitiv popije čašica bijelog suhog vina, a potom da se krene od lakših bijelih preko ružičastih do crvenih i odležanih crnih, da bi se završilo s onim tzv. predikatnim vinima kasnih berbi. Obrok može pratiti i dok su meksičke, od aperitiva do deserta.

Zlatno je pravilo da se uz jednostavnija jela poslužuju stolna vina, a uz kompliciranija jela što finija vina. Na početku obroka poslužuju se uglavnom suho vini, dok ono slatkasto dolazi na kraju. Lakša i ohlađena vina piju se prije težih, i onih koja moraju biti na sobnoj temperaturi. Najopćenitije: bijelo vino ide uz bijelo meso (piletina, svinjetina), a crvena vina uz tamna mesa (divljač, govedina).

Mlađa vina idu prije starijih, bijela prije obojenih, lakša prije težih, neutralna po mirisu prije mirišljivih, suha prije slatkih. Bijela vina, koja prijaju posebice ljeti, najbolje se slažu s jelima koja nisu s umakom, te sa svježim sirom. Ružičasta lijepo prate hladni narezak i sireve, lakše aromatično crveno vino prija uz jela od divljači, pikantne sireve (roquefort). Teško crno vino preporučuje se uz jela od divljači, pečenje, roštilj, uglavnom, sa svim toplim obrocima od tzv. tamnijeg mesa. Najbolje je ako se uz kompletan obrok mogu ponuditi tri vrste vina - jedno bijelo ili rosé uz predjelo i dva crna vina uz glavno jelo i sireve.

Koji kruh uz koje vino

Današnji kruh je nerijetko ukusan poput kakvog kolača, a uz takav kruh dobro je sljubiti i odgovarajuće vino. Dvoumimo li se oko sljubljivanja kruha i vina, uvijek se možemo povesti za – bojama. Sa svjetlijim bojama idu bijela, a s tamnijim bojama crvena vina. Najbolje je sljubljivanja čovjeka prema osobnim sklonostima, jer ako nekome odgovara chardonnay s tunom, zašto ne.

Bazni bijeli kruh uz pjenušac

Upotrebljava se pri degustacijama jer „ne uznemiruje degustaciju vina". Bijeli kruh je tipičan po dominantnom mirisu na kvasac. Kad pomirišete pjenušac, prvo osjetite kvasac i kad ta dva mirisa kvasca uđu u nos, svemu daje poseban užitak u okusu. Bijeli kruh je standard pri kušanju vina jer ne ometa okuse.

Mliječno pecivo (kifla) s vinima s ostatkom šećera

Mliječno pecivo mnoge podsjeća nas na djetinjstvo, pobuđuje slast, otvara nam šećer, mami nas na vina s ostatkom šećera. Obično su bazirana na rajnskim rizlinzima, bijelim pinotima, kraljevinama vinima koja su u okolici Zagreba bazna vina.

Raženi kruh uz jaki chardonnay

Pravi raženi kruh moguće je razvrstati na dvije „kategorije", na koricu kruha i na njegovu unutrašnjost. Kod raženog kruha radi se o elegantnim okusima. Kruh bi mogli nazvati „ozbiljnim „ a takav kruh traži i ozbiljna vina i moćna bijela vina - Chardonnaye koji nisu bazni, koji su odnjegovani na kvascu. To dopadljivo i moćno vino je jedina sorta bijelih vina koja trpi barik bačvu. Sva ostala vina su previše nježna.

Čisti kukuruzni kruh i crni pinot

Kukuruzni kruh na sebe prima apsolutno sve, li ako ga sljubljujete s nekim previše nježnim, potpuno laganim vinom, nećete ništa „dobiti natrag". Pinot crni, *kralj i prokletnik* među vinima, idealan je uz kukuruzni kruh. To je vino koje ne može iznevjeriti, a ta vina ne izlaze na tržišta svake godine, jer je riječ o sorti koja se od svih drugih u vinogradu ponaša najgore. On daje ili sve, ili ništa.

Sjemenke suncokrete na korici i cabernet sauvignon

Važna je vrsta sjemenke, ali i nalazi li se ona na korici kruha ili i u unutrašnjosti. Suncokret je uljarica pa takvim okusom i puni usta, popunjuje nepce, a takav kruh možemo sljubiti i s bijelim i crvenim vinom. Idealni „partner" je *princ među vinima* cabernet sauvignon.

Crni kruh sa sezamom i lanom na kori i portugizac

Ovakav kruh savršeno odgovara uz bazični portugizac. Kombinacija jakog kruha i domaćeg portugisca je idealna.

O VINU

Tko hoće imati čisto vino, mora se najprije zadovoljiti mutnim moštom.
Ljudevit Gaj

Kako treba piti davno je rekao mudri zagorski pater Mulih:

Dobro se jošče vu mladosti vučiti vina po malom piti, ter vsikogar k vinu malo vode primešati koja vino čini gingaveče i zdraveše da tebi niti teka, niti žitka niti pameti lehko ne pokvari.

Vino je duhovni dio obroka.
Hrana je njegov materijalni dio.
A. Dumas

Hrvatska je zemlja prebogata,
Lozu našu Bogo blagoslovi:
Bistra kaplja vrednija od zlata
Na daleko po svem svijetu slovi.
U svom domu nitko prorok nije,
Kadkad mudro u nas se ne pije.
Al'daljine - čudne li promjene!
Jer kad pustiš našu domovinu,
Znat ćeš tekar našem vinu cijene.
August Šenoa

Čovjek se ne treba ogledati u vodi,
Nego u vinu!
Grčki mudraci

Duša bez vina kratkog je daha.
Heraklit (Starogrčki filozof)

Život naš je vrlo sličan vinu,
Kad ga malo ostane,
Pretvara se u ocat.
Narodna uzrečica

Vinogradarstvo je poezija
Poljoprivrede
A vino je posljednja Čar te poezije.
Gustav Krklec

Naše prosječno znanje o vinu sastoji se uglavnom iz saznanja da je to tekućina koja sadrži alkohol, šećer, kiselinu i vodu, što je uglavnom i točno. Sadržaj vode u vinu kreće se između 1/3 do 4/5, od 8 do 23 posto alkohola. Može se reći da je zajednički dio vode i alkohola skoro 90%, čiji međusobni omjer ovisi o različitosti vrste vina. Naizgled, vrlo mali ostatak od 10 posto i te kako je bitan jer sadrži više od 150 različitih sastojaka. Neke od tih sastojaka nalazimo već u moštu, a drugi nastaju tek prilikom vrenja ili još kasnije dok vino vri (kao npr. mliječna kiselina, aldehidi i esteri). Svi ti sastojci daju nam boju, okus, miris, pitkost - tj. odlučujući su za dobre ili loše strane vina. Šećer, kojeg već nalazimo u moštu određuje i količinu alkohola u vinu. Ako ima više šećera vino će biti jače, što nam govori da s područja koja su bogata toplinom i suncem daju uvijek jača vina. Područja koja oskudijevaju suncem i toplinom daju slabija vina. Kiselina je važne jer daje skladnost vinu i čuvaju mu svježinu, a njezino pomanjkanje utječe na sjaj a i izaziva prerano starenje vina. Punoća i bogat okus dolazi od ekstrakata (ugljikohidrati, dušični spojevi, mineralni sastojci) i vina koja ih imaju manje, lakša su i svježija. Crna vina uvijek su bogatija ekstraktima od bijelih. Tanin koji se nalazi u kožici zrna, peteljki i koštici daje također karakterističan okus.

Esteri mu daju okus i buke (tj. karakterističan miris). Kada govorimo o bukeu moramo napomenuti da u vinu ima oko 120 buketnih tvari koje osjetimo okusom i mirisom. Iako su u vinu u malim količinama vrlo su jake i možemo reći da postoje **četiri** bukea.

Prvi je primarni, koji je najvažniji za kakvoću vina, **sekundarni** se pojavljuje tek poslije vrenja. Dozrijevanjem vina, koje traje duže ili kraše vrijeme, javlja se **ležajni** buke, i na kraju kod starih vina - **karakterističan okus i miris sherrya** (poznato španjolsko vino).

Iz ovog malog pregleda već se može zaključiti da je vino vrlo složenog sastava, kao što je i plod dugotrajnog i mukotrpnog rada. Vino ima i hranjiva svojstva. Crna vina bogata su fosforom i željezom, te se preporučuju slabokrvnim osobama. Također je ustanovljeno da vino uništava uzročnike tifusa i kolere, a kod terapije antibioticima (na bazi penicilina i streptomicina) pospješuje njihovo resorbiranje u organizmu i duže ostaju aktivni. Vitamin P ili citrin koji se nalazi u vinu značajan je, jer povećava elastičnost krvnih sudova. Potrebno je napomenuti da jedna litra vina daje približno đula 2912 (700 kalorija) što odgovara količini od 900 gr. mlijeka, 370 gr. kruha, 385 gr. mesa ili 5 jaja.

Uživanje u vinu u manjim količinama je najkorisnije i ne bi smjelo (kod potpuno zdravih ljudi) biti (kod čovjeka teškog 85 kg) od 0,4 do 0,8 l dnevno vina jačine od 12% alkohola. Ako uzimamo vino s hranom onda sadržaj alkohola u krvi ne prelazi 0,35 promila u toku 2 sata kod količine konzumiranja od 0,7 litara, dok bez jela količina iznosi 0,5 promila. Žene ne bi smjele prijeći količinu od pola litre dnevno.

Poslije jela kada uzmemo čašu s vinom red je da se sjetimo i onih nepoznatih žuljevitih ruku koje su svojim mukotrpnim radom obrađivale lozu sa strepnjom i ljubavlju, kao što su i pretvorili grožđane bobice u vino.

I sada kada držimo tu čašu s „božanskom kapljicom“ utvrđujemo i njegov identitet: vidom, njuhom, okusom i opipom. No, nije svejedno i kakvu čašu upotrebljavamo ukoliko želimo osjetiti sve čari tog napitka. Čaša mora biti od kvalitetnog stakla, bijele prozirne boje, bez ikakvih ukrasa na njoj i odgovarajućeg oblika.

Ako kod obroka uslužujemo više od jedne vrste vina tada mlada vina nudimo prvo, a tek kasnije stara vina. Poslije ugodnog jela i pića ne smijemo zaboraviti da nam piše u nerazumnim količinama može donijeti i problema.

Alkohol ima relativno visok energetski potencijal koji se razgradnjom u jetri oslobađa - te nas deblja - što mnogi ispuštaju iz vida.

Povremeno uzimanje alkoholnog pića je tako reći bezopasno ali i te manje količine imaju određeni utjecaj na organizam. Dvije čaše vina ili jedna boca piva od 1/2 l mogu omesti koordinaciju pokreta, a da ne govorimo o većim količinama kao što su 5 čaša vina ili 2,5 piva.

Mamurnost je česta pojava poslije nekog slavlja tj. prigodom gozbe, a očituje se u osjećaju gadljivosti, glavobolji i žeđi. Ta je pojava posljedica utjecaja mnogih tvari u pišu. Te tvari koje pišu daju karakterističnu aromu, boju i okus, izazivajući biokemijske promjene u mozgu koje se očituju kao dobro poznata mamurnost. Nisu sva pića jednaka, tako npr. whiskey sadrži manje vode i izaziva žeđ više nego pivo kod kojeg je drugačiji odnos voda - alkohol. Žeđ je najjača drugog dana. Alkohol izaziva dehidriranje organizma što možemo nadoknaditi uzimanjem vode prije spavanja. Ako drugi dan osjećamo i dalje glavobolju najbolje je uzeti i vitamin C u nekom voćnom soku.

Osobama koje su popile nekoliko čaša više obično se savjetuje za otriježnjenje popiti šalicu kave - što je potpuno pogrešno. Kofein koji je u kavi brzo prelazi u krv te širi moždane krvne žile i zbog boljeg prokrvljena iz tijela se luče otpadne tvari koje umaraju. Kava kod čovjeka stvara osjećaj svježine. Za čovjeka pod utjecajem alkohola to ne vrijedi, i nakon kratkotrajnog pozitivnog djelovanja kofeina, čovjek pada pod još veći utjecaj alkohola. U rjeđim slučajevima dolazi i do zakazivanja krvotoka (kolaps krvotoka).

Najbolji je onaj savjet da ne dođe do pijanstva: prestanite piti, ne miješajte pića i idite na spavanje.

Vrhovi čaše trebaju biti lagano zaobljeni prema unutrašnjosti tako da nam buke vina bude što dulje zadržan u čaši. No isto je tako važno da čašu ne napunimo do vrha, ne zbog toga da se vino ne bi prolijevalo, nego da se kapljivi sastojci zadržavaju u njoj da bi što bolje osjetili njegovu aromu. Stalak ili nožica čaše sprječava da dlanom zagrijavamo vino, čime remetimo temperaturu posluženog vina. (Kod konzumiranja konjaka je sasvim obrnuto: upravo toplinom dlana zagrijavamo sadržaj čaše te se pri tome i oslobađa aroma konjaka. Čaša za konjak je veća, ovalna i na stalku).

Čaše prije posluživanja moraju biti potpuno čiste i obrisane potpuno suhom i čistom krpom kako ne bi eventualno zaostala koja kapljica vode koja kvari okus vina ili krpa ostavila neki strani miris.

Vino na stol donosimo u otvorenim bocama ili zatvoreno u buteljama. Zatvorena vina su uobičajeno i starija. Pri posluživanju trebamo paziti i na temperaturu vina.

Bijela vina	trebaju biti između 8-11 stupnjeva, starija sortna vina (bijela) između 6-10 stupnjeva a crna i crvenkasta vina između 14-18 stupnjeva. Općenito, bijela vina moraju imati podrumsku temperaturu, a crna vina sobnu. Podrumska temperatura odgovara hladnoći tekuće pitke vode, a to je između 8-12 stupnjeva. Zato je najbolje da bijela vina rashladimo prije posluživanja u tekućoj vodi ili u stajaćoj s ledom. Stara vina je još bolje rashladiti u metalnoj posudi s ledom i vodom da dobiju temperaturu između 6-10 stupnjeva, tj. da budu hladnija od pitke vode
Crna i crvena vina	ako se donose iz podruma prije posluživanja, moraju najmanje 1 sat biti u sobi da dobiju potrebnu temperaturu. Crna, stara vina talože se na dnu boce te postoji opasnost da kod nespretnog točenja u čaše, vino zamuti talogom. Da bismo to izbjegli, boce crnog vina treba pri prenošenju uvijek držati u istom položaju a to ćemo najbolje učiniti ako upotrijebimo košaricu za crno vino, koja nam služi i kod točenja

Kod starih vina često se dogodi da se prilikom otvaranja boce čep počne mrviti zbog njegove starosti ali ponekad i zbog loše kvalitete. Mrvice čepa dat će vinu neugodan okus. Bocu otvaramo vadičepom s dugim šiljkom tako da što bolje zahvati čep.

Pravilo točenja pića kaže; da prvo sebi natočite malo vina u čašu, u restauraciji uvijek poslužitelj toči onome tko je naručio piše ako je u društvu više muškaraca da bi vidjeli da vino nema slučajno neki nedostatak. Drugo je pravilo da se vino prvo natoči prisutnim ženama u društvu, i to od domaćina prvoj s desne strane. Muškarci dobivaju zadnji i to se prvo toči onom koji sjedi s desne strane domaćice.

Voda se ne toči u vina pa na stolu pored čaše za vino stoji posebna čaša.

Bocu s vinom kod točenja u čašu držimo oko 1 cm iznad čaše.

Kao što je bitna vrsta čaše tako isto moramo poznavati u osnovi i neke običaje u odabiru vina prema jelu. Moderno kulinarstvo, a njen predstavnik je i poznati francuski kulinar Paul Bocuse, kaže da ne trebamo biti robovi navika. Ako smo ljubitelji neke određene vrste vina onda ga konzumirajmo uz jelo bez obzira na ustaljena dosadašnja pravila, iako je uobičajeno da se uz određeno jelo poslužuje i za to predviđeno vino prema njihovoj jakosti i starosti.

Bogatstvo naših vina omogućava nam upotrebe cijele skale vina: bijelih, crnih i crvenih vina, od običnih stolnih preko kvalitetnih i visoko kvalitetnih do čuvenih, od lakih i teških do kiselih, blagih, suhih i slatkih. Osnovno pravilo nam kaže da: bijela vina idu uz bijelo meso, crvena vina uz crvena mesa - ili što je jelo kvalitetnije to trebaju biti i vina kvalitetnija.

I u posluživanju vina treba pokazati kulinarsko umijeće:

prvo uslužujemo lakša vina a kasnije punija
počinjemo sa suhim a završavamo sa slatkim
prvo uslužujemo bijela vina, zatim ružicu (opolo), pa lagana vina i tek nakon njih najbolja crna
počinjemo s mladim a završavamo sa starim vinima
ako su vina iste starosti, prvo se uzimaju ona slabijeg bukea a zatim jačeg
uz slana jela i jela jačeg okusa idu prevrela vina
jela blagog okusa i slatka jela prate slatka vina

Voda se uslužuje posebno.

Pravi znalci, kad uzmu čašu s vinom, počinju ovim redom:

pruže užitak oku gledajući mu boju i bistrinu
nos opiju aromom ili bukeom
ustima daruju ljepotu i slatkost okusa
i konačno da i uho uživa, tu je i kucanje čašom

Pregled odgovarajućih pića prema vrsti jela

Sljubljivanje jela i pića

Da je i najbogatiji stol bez vina siromašan, odavno je zapisano. Jela koja iznosimo na stol moraju biti pripremljena na vrijeme, pića ohlađena na primjerenu temperaturu a **peharnik** se brine da nam ponudi vina koja se najbolje slažu – sljubljuju s jelima. Kad se postigne sklad između toga i uređenog stola, učinit će, možemo reći svaku prigodu u – svetkovinu.

Uživanje u vinu iskonski je povezano s uživanjem u jelu, zato postoji osnovni putokaz, koji stalno doživljava promjene, jer apsolutno točnog ili netočnog nema. Sviđa li vam se određena kombinacija, ma koliko ekscentrična bila, uživajte u njoj. Kako naša vina još nisu izašla iz anonimnosti teško je odgovoriti na pitanje uz koje regionalne specijalitete odgovaraju pojedina vina.

Ne može se udovoljiti svim okusima, niti prihvatiti pravilo po kojem bi se uz određeno jelo posluživalo samo jedno vino.

No, stara je uzrečica ili bolje reći utrta pravila: da se piju ona vina koja su iz istog kraja odakle su i jela koja konzumiramo, tj. lokalna vina uz lokalna jela; bijelo vino uz ribu i bijelo meso, crno vino uz crveno meso i meso divljači. Isto tako laganija vina prije težih, jača vina i suha prije slatkih.

Prilikom kombiniranja hrane i vina prije svega u obzir treba uzeti težinu (jakost) jela i nastojati uravnotežiti vino i hranu. Na primjer, bogat topao složenac začinjen crnim vinom, slaninom, češnjakom i gljivama zaslužuje snažno crno vino, bez obzira na to je li temelj jelu piletina, grah ili govedina. Lagano, brzo poprženo jelo svježeg okusa ili salata bit će ispunjene svježim laganim vinom, a osiromašeni jakim i jedrim. Piletina u bogatom umaku od vrhnja traži punije, deblje bijelo vino. Također treba paziti na razinu kiselosti i slatkoće. Kiselost na pladnju treba uskladiti s kiselinom u čaši, jer će u suprotnom vino biti plošnog i tupog okusa. Bijela vina sadrže više kiseline pa su prikladnija, dok su crna teža, a i kiselost u hrani ne ide dobro uz tanin.

Aperitiv	pored žestokog pića ili piva* može se ponuditi suhi pjenušac, šampanjac francuski slatki pjenušac poluslatki jako suho bijelo bijelo slatko aromatično vino, vermut suhi, bermet, porto, prošek *(svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorča ale piva, kao i pivske mješavine). Aperitivi su uzimaju pola sata ili neposredno prije obroka	temp.vina 0C 5-8 4-6 5-7 8-9 4-6 8-10
Hladna zakuska (predjelo)	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito smatra da najbolje odgovara pivo, lagana reska bijela vina, suha ružičasta, suha bijela vina ali i Vodka.	8-12
hladni naresci, zakuska od pečene guščje ili pačje jetre ili paštete	suha bijela vina, ružičasta vina fine arome ali i vrlo slatko desertno vino i predikatno vino formirano uz utjecaj plemenite plijesni	12-15
„plodovi mora“, ruska ili francuska salata	suha bijela vina	8-12
kavijar	Vodka, suha pjenušava vina	
Juhe	u pravilu bez pića, ali ipak danas prevladava sve više pivo i suho jače bijelo vino po mogućnosti staro nekoliko godina (fine arome ili bouquet-a), ako juha dolazi nakon predjela može se uz nju piti i ono vino koje je pratilo predjelo	
krem juha	u pravilu bez pića	
gulaš, grah i kari juha	pivo	
riblja, juha od luka i češnjaka	laka suha bijela vina	12-15
posebne juhe	suhi šeri i porto vino	
juha od jegulja	bijelo vino	
Topla predjela	kako su vrlo raznovrsna a često zamjenjuju glavni obrok, pristup je dvojak. Ako su pretvorena u glavni obrok onda se uz njih poslužuju lagana crvena vina, a ako imaju funkciju međujela onda valja izabrati prikladno njihovom karakteru	
omlet od jaja	puna ljupka i mirišljiva bijela vina	
špageti	bijelo vino i lagano ružičasto	
paštete u tijestu	puno bijelo vino ili ružičasto	
gljive i tartufi (jelen gljive)	puno crno vino	
Nadjevena tijesta, ragui ili teleće meso u umaku, prsne žlijezde, mozak, ribe, školjke ili ljuskari	bijela vina	
predjelo od jaja	bijelo vino i lagano crno	
šparoge	bijelo vino, lager pivo ili trapist pivo	

musaka i burek	crno vino	
Riblja jela		
morske i slatkovodne plemenite i nježne ribe kao: losos, morska pastrva, list, iver, iverak, grdobina, pastrva, smuđ - pržena, pečena ili na roštilju	punija prevrela (ali ne prejaka) bijela vina	
masna i konzumna riba kao šaran, jegulja, linjak, cipal, skuša, bakalar, grgeč - pečen ili pohan	sadržajno puno bijelo vino ili ružičastim ili svjetlijim, crvenim vinima	
masna i konzumna riba kao: šaran, jegulja, linjak, cipal, skuša	sadržajno puno bijelo vino ili ružičastim ili puna bijela vina ili ružica, pivo	
dimljena riba	puna bijela vina ili ružica, pivo	
rakovi, puževi, žablji kraci	punija i prevrela ali ne prejaka bijela vina	
riblji brodet ili paprikaš	lakša, manje obojena svježa i pitka crna („fiš paprikaš“) vina ili ružica	
pržena ili marinirana plava riba	pržena ili marinirana plava	
ribe, rakovi na žaru	suha puna bijela vina, suhi pjenušac	
ribe, rakovi u umaku	ribe, rakovi u umaku	
ribe u slatkim umacima, kuhana i pečena bijela riba	suha bijela vina, slatka vina (otmjena vina) bijela vina s izražajnim bouque-om i strukturom	
ribe, rakovi i školjke kamenica	bijelo suho vino (pitko i malo peckavo), jako tamno pivo s okusom prepršenog ječma	
riblji ragu (matelote, meurette)	meurette)	
kavijar, kamenice i ostale školjke	suha bijela, mirna, vina koja se odlikuju finim okusom punoće	
ako je riba spravljena s crnim vinom tada se pije crno vino		
Mesna jela		
pile, ugojeno pile, kopuni, golubi i bijelo meso pure	ne previše slatka bijela vina ali ljupka i blago mirišljiva bijela vina ili lakša crvena vina	
patke, guske, šljuka, fazan, jarebica (pernata divljač), tamno pureće meso	crna vina, najboljeg bouquet-a ali ne i izrazito trpka ili jača krepka bijela vina	
četveronožna divljač	najbolja od najboljih crnih vina, pivo	
pohana ili pečena piletina	svježe bijelo vino, pivo	
teleća prsna žlijezda, mozak, teleći ili svinjski jezik, teleći želudac	bijelo vino	
jetra, bubreg, goveđi jezik, srce, fileki	crna vina	
pirjana teletina	bijela vina	

pečena ili roštiljana teletina	bijelo vino, ružica i lagano crno vino	
pečena svinjetina	lagano crno vino	
juneće pečenje	puna crvena vina	
kuhana govedina	srednje teško bijelo vino ili ružica	
pečenje od govedina (filé)	puna crvena vina	
jače pirjana, pečena ili roštiljana junetina	jaka crna vina	
janjetina ili ovčetina	teška crna vina ili pivo	
masnija i začinjena pečenja	vina bogata kiselinama	
pirjano meso s umacima (što delikatniji umak – to bolje vino)	crna vina i ružica	
dimljeno meso i jela iz jednog lonca	snažna i teška crna vina, pivo	
pečenja s ražnja ili roštilja	ružica i lakša crna vina	
jako začinjena jela od mesa	lakše crveno ili crno vino	
kuhana mesa	mlađe suho bijelo vino	
Salate	dresing za salate može se raditi i od sladnog octa (prevrela sladovina/pivo)	
Sir		
svježi nedozreli sir	lagana osvježujuća bijela vina ili pivo	
potpuno zreli sir i tvrdi sir	predikatna vina najviše kategorije s izrazitim bouqueom i okusom	
neutralni i nježni sirevi	zrela i puna bijela vina	
„jaki" sirevi poput Linburgera, zrelog Gouda, Cheddar	jaka i umjereno zahmeljena piva	
kremasti sirevi	puna bijela ili crvena vina	
pikantni sirevi osobito oni s plemenitom plijesni	prirodna desertna slatka vina (marsala, porto, sherry i mnoštvo drugih predikatnih vina, prošek)	
sirevi u kombinaciji s gljivama	puna crna vina ili suha vina kasnih berbi	
Poslastice (desert)		
Sa slatkim desertom poslužuju se slatka vina, bez obzira na boju i vrstu, sve do poluslatkih i slatkih pjenušaca. Ako desert nije jako sladak (palačinke, pite) poslužuju se bijela vina izrazite arome, po mogućnosti polusuha do poluslatka.		
Slatka jela i orasi	bijelo vino, ledeno vino, desertno vino, Sherry, teška Porto vina, kao i pjenušci	
desert sa svježim voćem kao jabuka, dunja, limun,	suhi do polusuhi pjenušac, pšenična piva, posebno bijela belgijska piva	

naranče savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem		
uz kolače pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout	
grapefruit ili s čokoladom ili čokoladnim prelivom	polusuhi pjenušac	
kava	konjak, biter, vinjak za muškarce; slatki likeri za dame	
za digestiv	meko i pomalo slatkasto pivo, dvostrukosladno pivo, samostanska piva, ječmena piva i škotski ale	
Nakon obroka	Najčešće se nakon obroka pije jako pivo i žitna rakija	

PIVO

(PIVO TEKUĆA HRANA)

Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom
(zapisao je nepoznati Egipćanin 4200 godine)

O pivu

Pivo je najbolji dokaz da nas Svevišnji voli i želi da budemo sretni!
(Benjamin Franklin)

Pivo je piće koje se proizvodi od vode, ječmenog slada i hmelja, s dodatkom kvasca, posebnim procesom alkoholnog vrenja bez destilacije, tako da sadrži vodu, alkohol, ugljični dioksid i ekstrakt.

Proizvodi se već tisućama godina, a od 12. st. u njegovoj tehnologiji počeo se upotrebljavati hmelj kao svojevrstan začin.

Zbog sadržaja bjelančevina, šećera, dekstrina i hranjivih soli pivo se ubraja među živežne namirnice, a zbog sadržaja alkohola, ugljične kiseline i aromatičnih gorkih dodataka, u uživala. Dobro pivo mora biti bistro i sjajno, ugodnog mirisa i gorkastog okusa. Piva ima svjetlog (bijela = priređuju se od pšeničnog ili ječmenog slada) i tamnog. Vjerojatno mnogi i ne znaju da se pivo pije i za vrijeme obroka a ne samo između obroka, ili samo u toplije vrijeme kada velika većina to i radi da utaži žeđ.

Pivo su radili, a to znači i konzumirali još stari Egipćani, stanovnici Mezopotamije, Armenci, ali isto tako i Grci i Rimljani.

Povjesničari gastronomije kažu da su se ljudi odbacivanjem lovačko-skupljačkog načina života i radnjom stalnih naselja ljudi počeli oslanjati na novo piće koje se proizvodilo od ječma i pšenice. Širenje piva bilo je usko povezano s kultivacijom žitarica od kojih se proizvodilo te s prihvaćanjem zemljoradnje. Pivo se pojavilo tijekom burnog razdoblja ljudske povijesti u kojem je došlo do prijelaza s nomadskog na sjedilački način života. Drugim riječima – pivo nije izumljeno nego otkriveno, i to nakon završetka posljednjeg ledenog doba, oko 10.000 godine pr. Kr.

Pivo je oduvijek bilo piće koje je donosilo osvježenje, utaživalo glad, davalo snagu i poticaj, ali i umirivalo i opuštalo. Pili su ga bogati i siromašni, iz zlatnih i glinenih vrčeva, da bi osjetili njegova dragocjena svojstva. Pivo je oduvijek bilo iznimno popularno piće da ni jedan poznati ep nije spjevan, a da mu u njemu nije posvećena dužna pažnja.

Klinasto pismo govori da su Babilonci već pred 7.000 god. prije Krista pripremali pivo iz ječmenog i pšeničnog slada. Radili su 16 vrsta piva i postojao je pravilnik po kom se utvrđivao sadržaj ekstrakta i cijena.

Sumerani su pivo upotrebljavali u različite svrhe kao lijek, kod vjerskih običaja ali i kao novac. Transport piva rješavali su tako da bi ječmene pogače izrađivali na jednom mjestu, a na drugom ih miješali sa vodom i izlagali suncu, da pospješe fermentaciju i na taj način dobiju pivo.

Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom
zapisao je nepoznati Egipćanin 4200 godine.

Egipćani su u čari piva upućivali i svoje najmlađe. Dok su još bili na majčinu mlijeku, davano im je da kušaju - ***koktel od svjetloga piva, vode, meda i ječmenog brašna***. Čim su djeca prohodala, dobivala su malu amforu za pivo, na kojoj su bile oznake dopuštene dnevne količine koju smiju popiti.

Grci su pivo zvali „Zythos“ a srodna je riječ „Zyme“ – kvasac, u doba Aristotela upotrebljava se više riječ Pinon što dolazi od glagola pino – pijem. Rimljani su u početku pivo zvali „Cervisia“ – što bi u prijevodu značilo poklon božice Cerere (u starorimskoj mitologiji – božica – pokroviteljica zemljoradnje).

Stoljećima se pivo radi na bazi vrenja žitarica (proso, raž, ječam, pšenica) da bi se negdje oko šestog stoljeća ove ere u samostanima počeo upotrebljavati hmelj. Kako su samostani bili mjesta u kojima su se radila najraskošnija jela i pića tako su u istraživanju za bolji i privlačniji okus piva došli i do upotrebe hmelja. Kako se do tada za pivo smatralo da je pogansko piće (za sve one izvan samostanskih zidina, a izgleda da se počelo i pretjerivati u „uništavanju" tog „božjeg prokletstva"), samostanskom reformom u Aachenu (817. godine) zaključeno je da se proglasi „kršćanskim ljekovitim napitkom". Nakon toga samostanima je povjerena proizvodnja piva što je automatski rezultiralo time, da su imali i monopol ali isto tako da je njegova kvaliteta bila bolja, jer je i kontrolirana. Tako je i prva povelja o pivarskim pravima sačinjena 947. godine u crkvi u Liegu. Zanimljivo je spomenuti da je najstarije pravo za proizvodnju u Njemačkoj izdano samostanu Weihenstephanu 1143. godine (a još i dan danas je u njemu pivarska škola).

Pivo i medovina bili su niz stoljeća svakodnevna pića Slavena.

Piva su bila svijetla i konzumirala su se kao danas mineralna voda, za utaženje žeđi u toku jela. Za doručak služila se jedna vrsta juhe od piva zajedno s posnim sirom i pogačom. Posebno popularna poljska juha od piva, koju su zvali Gramatka ili Farmuška, bila je omiljena na seoskim posjedima skoro do sredine 19. stoljeća. Za vrijeme svadbenih svečanosti pivo je aromatizirano hmeljom za koji se vjerovalo da je afrodizijak. Postoji jedna zanimljiva priča o poljskom pivu: Papa Klement VII. (pravo ime Giulio de Medici, 1478.-1534.; papa od 1523 g.) za vrijeme jednog svog posjeta Poljskoj zavolio je pivo i postao njegov veliki ljubitelj, posebno piva iz Varte. Jednom kad se razbolio, u groznici je zatražio: „Pivo di Varca"; okupljeni kardinali, misleći da priziva nekog sveca, zajedno počeše moliti: *„Sancta Piva di Varca, ora pro nobis".* (Sveto pivo iz Varte, moli se za nas.)

U samostanima su se zaista proizvodile različite vrste piva, nevjerojatnih kombinacija s različitim mirodijama, travama, korijenjem, gljivama, raznim šumskim plodovima, hrastovom korom, lavandom, trešnjinim cvijetom, anisom, medom, pelinom i još nizom drugih raslinja.

Ovakvim monopoliziranjem proizvodnje piva običnim smrtnicima je to bila tajna, koja nije izlazila iz čvrstih samostanskih zidina.

Ovdje bismo možda mogli pronaći i razlog jednog paradoksa, da se o vinu i njegovoj proizvodnji zna puno više. Činjenica je, da se uvijek više govori o vinima i njihovoj upotrebi uz pojedine vrste jela.

U srednjovjekovno doba pivo nije služilo samo za osvježenje, nego je bilo sigurno i čisto piće u vrijeme kada je čistoća vode bila problem. Postupak kuhanja, nakon kojega je nastajao alkohol, uklanjao je glavne opasnosti zaraze. Izvan toplijih vinskih područja, slabo stolno pivo je bilo svakodnevno piće, dok su se jača piva koristila za proslavu glavnih društvenih i vjerskih prigoda.

Premda se upotreba piva u crkvenom obredu kasnije zabranila, Crkva mu je u početku također bila sklona i vidjela u njemu Božji blagoslov, a djelovanje kvasca smatralo se čudom.

U početku pravljenja piva bilo je isključivo žensko umijeće. Žene su bile te koje su ga varile i prodavale, a ako bi izazvalo čudno ponašanje pretjerano revnih gostiju, bile bi spaljivane kao vještice. Posljednja pivska vještica spaljena je na lomači u Švicarskoj 1581. godine. Slavu pravljenja dobra piva kasnije su preuzeli svećenici i često su po njemu postajali daleko poznatiji nego po duhovnim načelima. Pivo je postalo unosna radinost, a umijeće njegova pravljenja donosilo je ugled i prestiž. Zahvaljujući njemu bogati su postajali još bogatiji, a siromašni siromašniji jer su na nj trošili posljednji novčić.

U srednjovjekovnoj Engleskoj pivo su također uglavnom kod kuće radile žene, zvane „pivarkama“, a u 16. stoljeću pribor za izradu piva bio je važan dio djevojčina miraza.
Pivo se upotrebljava u kulinarstvu prilikom pečenja i kuhanja, kao npr. pohanja piletine ili svinjetine (korica će biti hruskavija); dodaje se umacima koji dobivaju poseban pikantan okus; tijesto i jaja bolje „narastu“; kao i slatkim jelima: pudingu, a palačinke budu hruskavije ako je dodano mlijeku.

Na kraju još jedna zanimljivost: general Archibald Douglas (1883.-1960.) toliko je obožavao pivo, a mrzio vodu, da nije dopustio da se žbuka za njegov dvorac u Stjørnorpu u Švedskoj pravi od vode. Kako mu je i „džep“ to omogućavao, sva je žbuka miješana s pivom.
Vidi: Pivo u gastronomiji (Pojmovni rječnik)

Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:

slabo ili lako piva	s malim postotkom alkohola idealna za ljetne vrućine
stolno piva	standardna sa 10-12 posto alkohola. U Njemačkoj i Austriji se koristi naziv *„točeno pivo“* kvalitetno pivo ili puno
specijalno pivo	sa 12,5-14 posto alkohola. Obično su to posebna piva u maloj boci s luksuznom opremom (dvije do tri etikete: trbušna, leđna i vratna; vinjeta ili grlo omotano staniolom)
čuveno pivo	dvostruko sladno s alkoholom od 18-22 posto U Njemačkoj i Austriji nose oznake Bock, Stark ili svečarska (Festbier) piva

Koje pivo umjesto kojih vina
(Sljubljivanje jela i piva)

Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo.

Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: *premium lager*, nakon toga *lagano visoko prevrelo pivo, kiselkastog* ili *voćnog okusa*, te pivo s *izraženom sladnom aromom* (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Aperitiv	pored žestokog pića ili **piva*** može se ponuditi suhi pjenušac, jako suho bijelo aromatično vino, vermut suhi, bermet. ***svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine** Pivo pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se mala količina gotovo svakog piva može preporučiti prije jela. Ipak, prednost treba dati svijetlim, visoko prevrelim (suhim) pivima plzenskog tipa ili gorčim **ale** pivima (u Belgiji su to npr. **Orval**, **Chimay White** ili **Duvel**; u Engleskoj, **Young's Special London Ale**). Brojne pivske mješavine osobito one sa žestokim pićima (**Boiler**, **Churchill**, **Dog's nose**, **Bosanska velika lopta**) također su dobri aperitivi.
hladna zakuska (predjelo)	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito **smatra da najbolje odgovara pivo**, lagana reska bijela vina, suha ružičasta i suha bijela vina ali i Wodka.
predjelo od jaja	lager ili trapist pivo
predjela od sira, marinirana i dimljene ribe	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno alea)
tatarski biftek	Tko nije čuo za Tatarski biftek, ovo znamenito marinirano jelo koje pripada svijetu visokog kulinarstva? No, mnogi ne znaju da se u završnoj fazi njegove pripreme, za stolom, pred gostom, među inim dodacima umjesto konjaka koristi pivska pjena. Isto tako, mnogi

	znaju da se uz to profinjeno jelo pije lagano crveno vino, ali ne znaju da podjednako prija lagano pivo.
samonikle šparoge (same ili s jajima)	lager pivo. Svježe šparoge nisu svakidašnja hrana, pripadaju u onu vrstu hrane, koja se ne slaže s vinom, ali se zato izvanredno slaže s pivom. U nekim dijelovima Europe (Alsacce, Švicarska, južna Njemačka, Westfalija) u svibnju započinje sezona plantažno uzgojenih zelenih i žutih šparoga koje se poslužuju sa šunkom ili kajganom i zalijevaju tradicionalnim **lager** pivom. Belgijanci pri tome daju prednost trapističkom pivu **Tripel**, s karakterističnim okusom korijandera i voća.
losos	najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo, dortmunskog tipa, radi njegove „suhoće“ i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe
juha	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo
gulaš, grah i kari juha	pivo, tamno jače
riblja jela (svježa i kiselkasta)	pilsner i pšenična piva
bijela riba(štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)	gorče pivo plzenskog tipa
dimljena riba	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva Uz sirovu, mariniranu, dimljenu i pečenu ribu idu kiselkasta piva, poput belgijskog **Lambic** ili crvenog **ale** piva. Dimljenoj ribi odgovara **Dimljeno pivo**. Ako se uz ovakvu ribu poslužuju kakvi umaci, njihov se okus može oplemeniti s malo piva. U nas samo „neznalice“ piju pivo uz ribu, a u Danskoj i sjevernoj Njemačkoj nezamislivo je da se uz salamurenu haringu, preko koje je složen luk izrezan na kolute i koja je poškropljena salamurom i s malo aromatičnog octa, ne pije pivo. Danci (kao i drugi sjevernjaci) poznati su po svojim sendvičima. Kriška bijelog kruha namazana posebnom vrstom maslaca „smør“ (zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak) osnova je za nadaleko čuveni sendvič „smørrebrød“ (kruh s maslacem). Osim kuhane šunke i nekoliko vrsta kobasice, na tu se osnovu mogu dodati kavijar, guščja jetra, razne majoneze s račićima, usoljena i marinirana riba, te kuhana govedina i salata. Smørrebrød se konzumira u nizu malih ugostiteljskih objekata, kao u drugim zemljama hot-dog, hamburger, fish and chips ili pizza. Uz smørrebrød se obvezno pije pivo. Ako se konzumira pizza ili sendvič sa slanim ribicama, tada se piju piva koja ne smiju biti jako gorka, jer gorčina potencira kiselost rajčice i slanost ribica. Piju se blago zahmeljena svijetla piva s 3,5 % alkohola. Svakako se izbjegavaju tamna i svijetla piva s mnogo alkohola, jer jedno i drugo smanjuju delikatnu aromu tih jela.

	U nas je nepisano pravilo da uz bijelu ribu dolazi suho bijelo vino. U sjevernoj Europi se često umjesto vina koristi nešto gorče pivo **plzenskog** tipa. Ono služi kao sastojak različitih umaka koji se poslužuju s ribom ili kao glavno piće. To se posebno odnosi na ribe nešto čvršćeg mesa, kao što je bakalar, štuka ili šaran. Uz lososa ili drugu teže probavljivu ribu Nijemci najviše vole visoko prevrelo pivo **dortmundskog** tipa, jer „suhoća“ i osvježavajuća svojstva tih piva pojačavaju okus ribe.
školjke, mekušci, rakovi	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Valvet. Malo je naših gurmana koji bi uz školjke posegnuli za pivom, pogotovo onim tipa **Stout** i **Porter**. Ipak, to su piva koje se dobro slažu ne samo s kamenicama i dagnjama nego i drugim mekušcima, rakovicama i rakovima. Neki sladokusci najviše vole **Guinness** i drže da uz kamenice prija bolje od šampanjca, dok drugi daju prednost pivu **Black Velvet**.
mesna jela (jaka i blaga)	tamna piva Tko nije čuo za bavarsku bijelu kobasicu (**Weisswurst**) koja se poslužuje u münchenskim pivnicama samo do podneva i tako dobro slaže sa zlatnožutim **lagerom** ili **pšeničnim** pivom. Gurmani kažu da bijela kobasica ne smije čuti podnevnu zvonjavu. Nešto sjevernije, Nijemci jedu crvenu pivsku kobasicu (**Mettwurst**) ili krvavicu, uz koje se pije **Kölsch** ili **Altbier**. Belgijanci drže da uz takve kobasice bolje „leži“ trpki okus pravog **Gueuze** piva. U Regensburgu se jede **Knockwurst**, tvrda, suha kobasica i uz nju legendarna povrtnica (**Weichser Radi**), oguljena na ploške, izrezana i samo posoljena. Bremen je poznat po svojem krepkom jelu od kelja, krumpira, sočnih kobasica i suhog mesa (**Kohl und Pinkel**) koje se u hladnijim danima konzumira uz obvezatno pivo. Kao aperitiv pije se domaća rakija od krumpira ili žita, tzv. **Bistrica** (izvorno **der Klare**). Domaći svijet obično tu rakiju pije uz pivo. U kölnskim gostionicama poslužuje se raženi kruh sa sirom i nefiltriranim Kölschom. U Vestfaliji treba kušati dimljenu šunku s **Pumperniklom**, specijalnim raženim kruhom. Uz to najbolje prijaju **Korn** ili **Steinhäger**, poznate vrste žitnih rakija i nakon toga pivo. Uz talijanske, austrijske, mađarske i naše kobasice te salame najbolje prija bečki tip lager piva. Konzumiranjem dimljenih kobasica i suhog mesa uz **Dimljeno pivo** postiže se vrhunac okusa. Takva piva u nas nema, ali ako sami pravite kobasice, dodajte u mesnu smjesu malo piva. Konzumiranjem tako pripremljene kobasice, uz pivo koje obično pijete, upoznat ćete novi, posebno ugodan okus. Sličan rezultat daje obična dimljena kobasica koju možete poslužiti sa senfom u koji ste prethodno umiješali žlicu dobro zahmeljenog piva.

piletina, svinjetina i junetina	lager piva U pripremi jela od piletine i svinjetine mogu se upotrebljavati sve vrste piva tipa **lager**. Ipak, prednost treba dati nešto manje prevrelim pivima sladnog okusa. To su dortmundske i bečke vrste lager piva. Naravno, ta se piva i piju uz onu vrstu mesa koja se često priprema na ražnju, peče ili pirja, te poslužuje s okruglicama ili valjuščima. U münchenskim se pivnicama obvezno poslužuje pečeni buncek (**Schweinshaxe**) i piletina s ražnja (**Bräthänchen**), u Nürnbergu, svinjska plećka s valjuščima (**Schäufele**), a u Regensburgu pečenka (**Regensburger Brät**). Svatko tko je zalijevao odojka na ražnju, a nakon toga za stolom hladnim pivom, također zna da se domaća piva slažu s jelima od piletine i svinjetine.
roštilj, ražanj	nešto manje prevrela piva s izraženijim sladnim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porter ili Stout)
divljač	crna piva
janjetina ili ovčetina	crna piva Crvenom mesu više odgovaraju crvena vina, pa sukladno tome i jače obojena piva voćnog okusa. To su, prije svega, piva gornjeg vrenja, dakle, **ale** i **Altbier**. Općenito se misli da engleska kuhinja ne zavređuje pozornost gurmana. No, ako se ikada nađete u dobrom staroengleskom restoranu, ne propustite priliku, kušajte goveđu pečenku i **Yorkshire pudding**, te sve zalijte s klasičnim **Pale aleom**. Specifična aroma tog tipično engleskog priloga od brašna, jaja i maslaca, potječe od tog istog piva koje se dodaje tijestu prije pečenja. U gotovo svakom engleskom pubu može se naručiti također klasična, ali mnogo jeftinija engleska hrana, vruća pita od mesa ili bubrega, začinjena paprom, koja se izvanredno slaže s relativno toplim ale pivom. Uz divljač se pije puniji **Brown ale**. Naši pivoljupci znaju da uz mladu janjetinu s ražnja prija gotovo svako hladno pivo. Ipak, prednost treba dati onima nešto „više“ boje, jer su proizvedena samo od slada, pa su punijeg sladnog okusa.
fondue	Uz ovo poznato jelo od sira ili mesa, što ga za stolom pripremaju sami gosti u mnogim restoranima, najbolje prija uz pivo. Uz fondue od sira kušajte **jako** ili **umjereno zahmeljena piva**. Uz fondue od mesa prijaju **piva sladnog okusa**, **izraženije crvene do crvenosmeđe boje.**
pizza	Iako je pizza jelo koje najbolje prija sa crvenim južnotalijanskim vinom, mnogi je konzumiraju uz pivo. Slatkast okus kuhane rajčice i karakterističan začin (origano), ne slažu se najbolje s običnim lager pivom. No, svako pivo sladnog, pomalo slatkastog okusa karakterističnog za bečki tip piva, dobro prija uz pizzu.
salate	sladno pivo

	Salate nisu jela uz koja se pije pivo. No, u dobrim će vam restoranima ponuditi izbor octa i ulja različite vrste da salatu sami začinite. Među njima je i **sladni ocat**, dobiven octeno-kiselom oksidacijom alkoholno prevrele sladovine, dakle, piva. Neki ljubitelji vinske kapljice zakiseljavaju salatu suhim i nešto kiselijim vinima, umjesto octom ili limunom. Isto tako, neki pivoljupci u istu svrhu koriste pivo, pa dolaze u obzir samo kiselija piva, kao što su npr. **Berliner Weisse** ili **Gueuze**. Druge vrste piva naprosto nisu dosta kisela, pa želite li ih koristiti u tu svrhu, kombinirajte ih sa sladnim octom. No, u Njemačkoj se jedu kiseli krastavci i na ploške izrezana i posoljena povrtnica, kao osobito dobra međujela uz pivo.
svježi nedozreli sir	lagana svijetla piva Belgija je zemlja s najviše piva na svijetu, pa nije čudno da upravo tamo postoji najveći broj idealnih kombinacija sir - pivo. Najčešće, „jaki“ sirevi poput **Limburgera**, zreloga **Gouda** ili sira **Cheddar** zahtijevaju jaka i umjereno zahmeljena piva. Belgija ima puno upravo takvih piva. U Nizozemskoj u tu svrhu koriste jako **ječmeno vino** (**Arcener Grande Prestige**), a u Engleskoj neka vrlo jaka **ale** piva. Najbolje su kombinacije koje usklađuju kiseline iz piva s kiselinama iz sira. Neki se sirevi dobro miješaju s pivom i koriste za pripremu **namaza**, **krema** i **umaka**. Zanimljivo je da su u Velikoj Britaniji neke vrste sira (**Ratland** i **Somerton**) pripremljene s pivom. Poseban ritual pivoljubaca je uživanja u čaši vrlo začinjena tamnog piva s iznimno jakim sirom.
jaki sirevi	jaka i umjereno zahmeljena piva
desert sa svježim voćem	pšenična piva i belgijska piva Većina **pšeničnih piva** ima zaokružen gorkoslatkast okus, koji dobro prija uz savijače i druge deserte pripremljene od voća. To posebno vrijedi za **bijela** belgijska piva s karakterističnim okusom po naranči. Voćna su piva, naravno, primjerena desertima od istovrsnog voća, pa **Kriek** najbolje „ide“ s desertom od trešanja. Uz kolače, pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade, prijaju dvostruko sladna piva (**Doppel Bock**), samostanska piva (**Trapist** i **Abbey**), ječmena vina, jaki **Porter** ili slatki **Stout**. Prigodno švicarsko pivo **Samichlaus** izvanredno se slaže sa čokoladom, npr. od jakog piva može se pripremiti i **Sorbet**.
kolači od suhog voća, pudinzi, kreme	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem	pšenična piva, posebno bijela belgijska piva

uz kolače pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout.
čokoladni deserti	crna piva
digestiv	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
nakon obroka pije se	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
raženi kruh	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
pizze ili sendviči	umjereno gorka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

Podjela piva prema volumnom udjelu alkohola

Bezalkoholna piva	mogu sadržati do 0,5 vol% alkohola. Iznimka su islamske zemlje, gdje ono ne smije sadržavati nimalo alkohola.
Lagana piva	piva s malim udjelom alkohola, sadrže ispod 3,5vol. % alkohola
Standardna piva	
Lager	piva i piva gornjeg vrenja (ale) sadrže preko 3,5 vol. % alkohola
Jaka piva	sadrže više od 5,5 vol. % alkohola
Ječmena piva	Sadrže veći udio alkohola, kao vino (10 vol.%)

Podjela piva prema glavnoj sirovini

Zamjenom najmanje 50 % ječma s pšeničnim sladom dobiva se *pšenično pivo* ili tzv. „Bijelo pivo“ (*njem.* Weizenbier ili Weissbier). Pšenica daje pivu bljeđu boju od ječma, pa hladno i nefiltrirano pivo ima mliječno bijelu boju. Najpoznatije vrste su Berliner Weisse i Weizenbier, koja se često piju s dodatkom sirupa od maline i broća (divlja brućika, brućac, sredozemni broć, divlji krap).

U Europi se proizvodi i *raženo pivo* od raženog slada, koji pivu daje vrlo svojstven okus zbog ljutih obilježja paprene metvice. U Njemačkoj je poznato Schierlinger Roggenbier a u Austriji Goldroggen (*njem*. Roggen – raž).

Podjela piva prema boji

Bavarsko pivo je	*smeđe*
Bečko pivo je	*zlatnožute boje*
Češko ili plzensko pivo je	*svjetložute do svjetlozlatne boje*
Dortmundsko pivo je	*crvenkasto*
Porter i stout su tipična vrsta	*tamnog piva*
neprozirna piva s okusom gorke čokolade ili „suhog“ karamela. Dobro se slažu s čokoladnim desertima, hranjiva su, vrlo ukusna i preporučljiva su, u malim količinama, prije spavanja. Najpoznatije vrste su Köstritzer (Njemačka) i Kirin i Suntory (Japan)	*crna piva*

Podjela piva prema udjelu ekstrakta

Obzirom na maseni udio suhe tvari (ekstrakta) u sladovini prije početka vrenja, razlikujemo:

slaba ili laka piva	malen udio alkohola i neprevrela ekstrakta, idealna za ljetne vrućine
standardna	- sa 10-12 % ekstrakta u sladovini, te 3,5 –5,5 vol. % alkohola, tzv. „točiva piva“ (Schank Bier) ili „stolna piva“
specijalna piva	proizvode se iz sladovine s više od 12 % ekstrakta, sadrže više neprevrela ekstrakta pa se nazivaju „puna piva“ (*njem.* Volbier) a zbog smanjene potrošnje piva tijekom zime, neke pivovare proizvode blagdanska ili zimska piva
dvostruko sladna piva	od sladovine s 18-22% ekstrakta, „jaka piva“ sadrže povećan udio neprevrelog ekstrakta i alkohola (u Njemačkoj i Austriji se nazivaju Bock, Stark ili Festbier i smatraju „čuvenim“ poput „čuvenih vina“)
ječmena piva	sadrže preko 10 vol. % , zbog velikog udjela neprevrelog ekstrakta izrazito su punog okusa i prilično „teška“, te se konzumiraju u malim količinama, najčešće kao desertno piće

Načini točenja i posluživanja piva

Svijetla piva	poslužuje se temperirana od 8-11 oC
tamna	od 10 - 12 oC

Pivo iz boce stavlja se u čaše za pivo čiji sadržaj je 2 ili 3 dl, a toči se sa visine od 5 do 6 cm da stvori pjenu koja ne bi smjela biti veća od 3 cm, a postojana najmanje 3 minute.

Pivarske „akademije“ propisuju: „pivo je pravo ako pjena poput krune nadvisi rub čaše i tako se neko vrijeme zadrži. Pipničar je pravi ako čašu napuni s dva-tri mlaza. Čaša mora stići na stol okrunjena pjenom.“ Akademici pivarstva znaju: gusta i čvrsta pjena sprečava dodir piva sa zrakom, dakle i sa neželjenim bakterijama. Poput počasti se minulih desetljeća proširila moda, da se pivo iz boce toči u što tanjem curku, samo da ne bi nastala pjena; a pjena ulazi u svjedodžbu piva.

Ako netko želi pivo bez pjene tada se toči sa unutrašnje strane čaše.

Pivo iz bačve toči se u vrčevima sadržaja 3 i 5 dl ali isto tako i 1,0-2,0 l.

Vrčevi su izrađeni od debelog stakla, porculana, keramike. Poznavaoci piva radije ga konzumiraju iz bačve jer je bolje i ima specifičan okus.

Pravilo točenja Hoegaarden svjetlog piva iz boce

1	Hoegaarden čaša pere se u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja isto kao kod Stelle Artois točenog piva iz točionice
2	Čaša se posuši s posebnom suhom čistom krpom za brisanje i odloži na pult
3	Boca se uzima iz hladnjaka i provjerava je li čista
4	Boca, čaša i dva podloška za pivo se stavljaju na poslužavnik
5	Podlošci se okreću logotipom prema gostu. Jedan ja za čašu, a jedan za bocu
6	Boca se otvara pred gostom i toči u čašu polako pod kutom od 45 stupnjeva, stalno iz iste visine, oko centimetar od ruba čaše. Nikako se ne smije dotaknuti bocom rub čaše. Ulijeva se trećina boce
7	Sada se boca u ruci zakreće u desno i rotira polako u ruci da se okusi i kvasac dobro povežu u preostaloj trećini piva
8	Na kraju se ulije i taj dio piva tako da se prvo počne točiti pod kutom od 45 stupnjeva, a zatim se čaša ispravlja. Ujednačeno istakanje, držanje stalnog razmaka između boce i čaše te poštivanje kuta točenja rezultirat će pravilom „dva prsta“ u debljini i konzistentnosti pjene.

Pravilo Stella Artois za piva iz točionika

1	Šank za točenje sastoji se od dva ili tri bazena, pult za cijeđenje i točionika. Stella Artois čaša s postoljem najprije se pere u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja tako da se na četke, koje stoje okomito u bazenu, prvo natakne čaša i okretanjem opere njena unutrašnjost. Tada se pere postolje koje se trlja među četkama i na kraju dno koje se otire na vrh četke
2	U drugom bazenu je stalno cirkulirajuća hladna voda za ispiranje. Čaša se držeći za postolje provlači kroz vodu do dna prema vrhu, tako da se voda u čašu ulijeva i izlijeva zakretanjem čaše pri uranjanju i vađenju iz bazena. Čaša se podiže okrenuta prema dolje u visinu svjetla i promatra je li dobro isprana
3	Slijedeća faza je točenje. Otvara se ručica na automatu i pivo se spušta sekundu do dvije da bi izašla pjena. Ne zatvarajući ručicu podmeće se čaša pod kutom od 45 stupnjeva. Kada je čaša dopola puna, ispravlja se i pušta da pivo ispuni čašu do vrha. Ručica se zatvara i pivo odlaže na pult. Fermentacija je tada najjača i pjena kao slap curi preko ruba
4	Posebnim nožem za rezanje pjene određuje se trenutak kada je fermentacija završena i držeći nož pod kutom od 45 stupnjeva jednim pokretom se ukloni pjena u ravnini ruba čaše
5	Držeći čašu za postolje cijela se uranja u treći bazen u kojem je također hladna voda, i pažljivim kružnim kretanjem kroz bazen ispire se pivska pjena i dodatno hladi čaša
6	Sada se čaša stavlja cijediti na spužvicu, na gornju plohu dna postavlja se papirnata ogrlica, pred gosta se stavlja podložak s logotipom okrenutim od sebe

Ako je cijela procedura, koja smije trajati maksimalno dvije minute, pravilno provedena, pivo u čaši ne smije više fermentirati (više niti jedan mjehur ne smije prolaziti kroz pivo prema pjeni), pjena mora biti debela tri centimetra (Belgijci to zovu pravilo „dva prsta“), a izgledom mora biti gusta kao krema, bez mjehurića i rupica na površini. Sama površina je zaobljena, dok su rubovi pjene nekoliko milimetara od ruba pravilno ravni kao obruč.

Pravilo točenja Guinnessa

Pivo se iz aparata toči sporo, a tako ga, mirno i polagano, treba piti. Da bi se napunila savršena pinta Guinnessa, potrebno je „dvostruko točenje“ koje traje oko dvije minute (proizvođač tvrdi čak i da je najbolje ako se točenje obavi u točno 119,53 sekunde. Čaša se prvo natoči do tri četvrtine, potom nakratko ostavi dok se ne oblikuje pjena i onda dotoči do vrha. Ni jedan pipničar, u iole ozbiljnijem pubu, neće prekršiti to sveto pravilo. Temperatura piva mora biti na šest stupnjeva, osim Extra Cold Guinnessa koje se poslužuje dva i pol stupnja hladnije, tj. osam i pol stupnjeva.

Guinness je jedno vrijeme imao reklamni slogan

Dobre stvari dolaze onima koji su spremni čekati.

Pivo se ispija gutljaj po gutljaj, s dužim stankama. Nitko ga ne pije nadušak, kao što to čine neiskusni turisti.

Govori se da čaša Guinnessa jača potentnost, a kao dokaz tome nudi se i dokaz: Olivia Whitmore supruga Arthura Guinnessa, rodila je 21 dijete.

Ocjenjivanje piva i uživanje u pivu

Pravi pilski znalci reći će da u pivu treba uživati svim osjetilima na slijedeći način: *vidom, okusom, njuhom, dodirom,* pa čak i *sluhom.*

Poput vina, degustacija piva ima svoje zakonitosti.

Prije svega, prostor u kojemu se degustira pivo treba biti dovoljno osvijetljen kako bi se mogla dobro ocijeniti bistrina i boja piva. Po pravilu, do vas ne bi trebali dopirati nikakvi strani mirisi, prije degustacije ne biste trebali jesti jako začinjena i masna jela, niti koristiti mirišljive tekućine poslije brijanja, parfeme, ruž za usne i slično.

Isto tako postoje pravila za čašu: mora biti savršeno čista, bez ogrebotina i dovoljno velika da u nju stane vaš nos dok ispijate gutljaj piva, jer tako ćete najbolje osjetiti njegov miris. Prije otvaranja bitno je provjeriti rok trajanja, kao i ima li u boci taloga.

Maštanja o „ledenoj pivi“ zaboravite – pivo, doduše, treba biti hladno, ali ne previše, jer na preniskoj temperaturi ne osjeća se nikakva aroma. Primjerice, preporučljiva temperatura za u nas popularno ožujsko pivo je pet Celzijevih stupnjeva.

Pivo prilikom ulijevanja treba pustiti da klizi niz unutrašnjost čaše. Tek kada se ispune dvije trećine čaše, boca se može ispraviti kako biste na kraju dobili pjenu. Pjena je obavezna i mora se uzdizati preko ruba čaše.

Kad je pivo u čaši, treba, poput vina, odmah ispitati miris jer brojni aromatični sastojci ispare vrlo brzo u dodiru sa zrakom. Potom treba ispiti jedan veći gutljaj. Za razliku od vina, pivo se ispija u većim gutljajima i usna šupljina mora biti puna.

Strogo je zabranjeno mućkati pivo u ustima. Treba ga samo pustiti neka klizi niz grlo. Potom se može pokušati usporediti odnos temperature, arome i stupnja zapjenjenosti prije i poslije gutljaja. Treba pričekati15-ak sekundi i ponovo pokušati odrediti okus piva nakon gutljaja. On može biti sladak, suh, zadržati se u ustima i brzo nestati.

Nakon toga još jednom možete pomirisati pivo. Neke arome dolaze do izražaja minutu do dvije nakon otvaranja boce. Zatim se ponovno ispija jedan gutljaj i uspoređuju se rezultati s onima na početku testa. Pivari kažu da je za „resetiranje“ osjetila koja sudjeluju u testiranju piva dovoljno pojesti nezasoljene krekere ili običan kruh.

I onda – ponovite postupak.

PIVSKE MJEŠAVINE

Osvježujuća pića najmanje poznata kod nas, pripremaju se od piva s voćnim sokovima, bezalkoholnim pićima, soda-vodom ili mineralnom vodom, žestokim alkoholnim pićima i drugim vrstama piva. Neke od tih kombinacija možda izgledaju čudno kao što je na primjer pivo s malinovcem – Weisse mit Schuss, osobito popularno u Berlinu. No to su sve popularne mješavine pića koja se mogu naći u Europskim pivskim barovima kao i drugim objektima.

Ale Sangaree			
sastojci;	*priprema;* u čaši gosta(s usitnjenim ledom)	*čaša za posluživanje;* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras;* ribani muškat
10 cl Light Ale (lagani ale)			
2 cl rafiniranog šećera			

Amer George			
sastojci;	*priprema;* u čaši gosta	*čaša za posluživanje;* veliki tumbler(Highballglas)	*ukras;* ukrašavati po slobodnom izboru
4 cl Amer Picon			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti tamnim pivom			

Bierschaumtraum (san pivske pjene) (za 4 osobe)			
sastojci	*priprema;* u tavi	*čaša za posluživanje;* vatrostalna čaša	*ukras;*
4 čitava jaja			
1 l bezalkoholnog piva			
125 g šećera			
1 prstohvat cimeta			
ljuska jednog limuna			

Jaja i pivo se izmiješaju u tavi, doda šećer, cimet i ljuska limuna, te se sve zagrije. Prije nego zakuha, ukloni se s vatre, miješa pet minuta, natoči u čaše i odmah posluži.

Bismarck			
sastojci	*priprema;* u čaši gosta	*čaša za posluživanje;* pivska čaša na stalku	*ukras;* ----
½ boce tamnog piva			
dopuniti pjenušcem			

Black Velvet			
sastojci	*priprema;* (navedenim redoslijedom)	*čaša za posluživanje;* srednji tumbler	*ukras;* „
1 boca hladnog piva Porter ili Stout			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Boiler			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* pivski vrč	*ukras;* pivski vrč
½ l svjetlog ½ l svjetlog			
4 cl Whiskeyja			

Bosanska velika lopta			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* kriška limuna izrezana u spiralu
4-5 kockice leda			
5 cl šljivovice			
dopuniti svijetlim pivom			

Chandy			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* ------
2/3 svjetlog piva			
1/3 limunade ili narančade			

Clausthaler stark			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* ----
10 cl soka jabuke			
10 cl bezalkoholnog piva			

Churchill			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* -----
2,5 cl pelinkovca			
dopuniti svijetlim pivom			

Dog`s nose			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* ----
pivo			
Gin (ili drugi žestoki alkohol po želji)			

Half and Half			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* široka čaša za šampanjac (može se koristiti i kalež čaša)	*ukras;* „
široku čašu za šampanjac napuniti do polovine svijetlim pivom i dodati pivo Porter			

Herrengedeck			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* čaša za šampanjac ili pivska čaša tulipan oblika (vrlo oprezno miješati)	*ukras;* „
1 boca Picolo-Sekt*			
1 boca Pils piva			

*Picolo-Sekt; oznaka za bocu sekta sadržine 0,2 l, koja je zakonom zaštićena a koriste je tvrtke Henkell iz Wiesbadena (Henkell-Pikkolo) i Kessler Kellereien iz Esslingena (Kessler-Piccolo).

Hladni punč od piva			
sastojci	*priprema;* u metalnoj posudi	*čaša za posluživanje;* kratka čaša za pivo ili čaša za punč/čaj	*ukras;* kriška limuna ili naranče
½ l piva			
10 dag šećera			
5 cl Rum			
komadić limuna			
malo cimeta			
klinčić			

Sve sastojke osim ruma izmiješati u posudi i staviti na jaki plamen da što prije zakuha. Vrućoj mješavini dodati rum i ostaviti da se dobro ohladi. Može se poslužiti i vruće.

Hot – Pot			
sastojci	*priprema;* u čaši za miješanje	*čaša za posluživanje;* čaša za punč ili čaj	*ukras;* ----
pivo			
bijelo vino			
cimet			
žumance			
kora limuna			

Sve sastojke spojiti i malo zagrijati prije posluživanja.

Jean Bière			
sastojci	*priprema;* u čaši gosta	*čaša za posluživanje;* pokal za pivo	*ukras;* „
1 barska žlica Cognac ili Weinbrandy			
dopuniti svijetlim pivom			

Lamb's wool			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* „
vruće zašećereno pivo			
mirodije po želji			
malo kaše od pečenih jabuka			

Mule			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* pokal za pivo ili kalež za šampanjac	*ukras;* „
3 cl Dry Gin			
3 cl soka limuna			
dopuniti svijetlim pivom			

Posset			
sastojci	*priprema;* „	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* „
vruće mlijeko			
vruće ale pivo			

Izmiješati i poslužiti.

Purle			
sastojci	*priprema;*	*čaša za posluživanje;*	*ukras;*
Toplo pivo začinjeno mirodijama			

Radlerhalbe			
sastojci	*priprema;* „ (oprezno miješati)	*čaša za posluživanje;* pokal za pivo	*ukras;* „
½ boce limunade			
½ boce svjetlog ne jako zahmeljenog piva (12,4-14 % ekstrakta i 4-4,2 % alkohola)			

Rum and Ginger Ale			
sastojci	*priprema;* u čaši gosta kockicom leda)	*čaša za posluživanje;* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras;* ------
4 cl Rum, tamni			
dopuniti s Ginger Ale			

Sangarees			
sastojci	*priprema;*	*čaša za posluživanje;* čaša za punč ili veliki tumbler	*ukras;* ----
Ale pivo			
crno vino			
Brandy ili Gin			
ribani muškat			

Mješavina koja se priređuje po osobnom ukusu, kao hladno ili toplo piće.

Shandy			
sastojci	*priprema;* u čaši gosta (vrlo oprezno miješati)	*čaša za posluživanje;* pokal za pivo	*ukras;* ----
½ čaše limunade (okusa po želji)			
½ čaše piva			

Shandygaff			
sastojci	*priprema;*	*čaša za posluživanje;*	*ukras;*
Mješavina običnog i đumbirovog piva			

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

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

Türkenblut II			
sastojci	*priprema;* u čaši gosta	*čaša za posluživanje;* tulipan čaša za pivo	*ukras;* -----
2/3 čaše napuniti Pilsner pivom,			
pažljivo dopuniti crvenim pjenušcem			

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

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

Weisse mit Schuss			
sastojci	*priprema;*	*čaša za posluživanje;*	*ukras;*
mješavina 2/3 svjetlog piva i 1/3 malinovca			

Pivo od banana			
sastojci	*priprema;*	*čaša za posluživanje;*	*ukras;*

Oguljene banane se stave u posudu, pospu šećerom i s malo kvasca po 8 dana drže na toplom mjestu. Tako pripravljeno pivo vrlo je jako i hranjivo.

Naputci za pripremu jela s pivom

Gramatka - juha od piva

Sastojci: 0,85 - 0,90 l svjetlog piva, malo cimeta, 4 žlice šećera, 1 žlica maslaca i 4 kriške suhog kruha.

Pivo treba kuhati s cimetom i šećerom te dodati maslac. Čim provri, možete dodati izmrvljeni kruh i odmah poslužiti.

Slatka juha od piva

Sastojci: 0,5 l mlijeka, malo cimeta, 2 dag škrobnog brašna, 0,5 l svjetlog piva, šećera prema želji, žumance, malo vinjaka ili trešnjevače.

Mlijeko treba skuhati s cimetom, dodati škrobno brašno razmućeno u malo hladne vode i ponovno zakuhati. Nakon toga se doda pivo, zagrije do vrenja, zašećeri i umiješa razmućeno žumance. Na kraju se prema okusu doda malo vinjaka ili trešnjevače.

Poljska juha od piva

Sastojci: 7,5 dl piva, 2,5 dl gustog kiselog vrhnja, 4 žumanca, 20 dag svježeg kravljeg sira.

U pivo treba uliti 2,5 dl vode, zagrijati da provri te umiješati vrhnje pomiješano sa žumancima. Prije nego ponovno provri, skinuti s plamena. U jušnik staviti protisnuti sir i pomalo umiješati u vrelu juhu. Može se pripremati i slatka inačica te juhe, tj. u pivu se prokuha malo cimeta, 2 - 3 klinčića i 10 dag šećera. Ostalo je sve jednako. Slana i slatka juha se odmah poslužuju. Ne smije se dugo kuhati da pivo ne ishlapi.

Litvanska juha od piva – žemajtska

Sastojci: 1 litra piva, 1,5 čaša kiselog vrhnja, 2 žumanjka, ½ - 1 čaša svježeg kravljeg sira, 2 čajne žličice šećera u kristalu, 2-3 čajne žličice kima, 50 dag crnog kruha, 1,5 čajna žličica soli.

Žumanjke umutite sa šećerom i solju, bjelanjke umutite s kiselim vrhnjem u jednoliku smjesu. Pivo zakuhajte u emajliranoj posudi, skinite s vatre, razmutite u njemu smjesu jaja i kiselog vrhnja, umiješajte kim. Ponovo stanite na laganu vatru i stalno miješajte ali ne dozvolite da uzavri. Kruh narežite na štapiće širine 2 cm, posipajte kimom i solju i prosušite u pećnici. Poslužite uz juhu. Možete kruh prosušiti, narezati na kockice i preliti juhom.

Berlinska juha s pivom

Sastojci: 5 dag kruha, 2 žlice brašna, 1 dl piva (tamnog ili svjetlog), cimet, sol, oraščić, 4 žumanca, 1 dl ruma, 1 dl bijelog vina, 4 kocke šećera i kriška limuna.

Propržite brašno na maslacu i uz miješanje dodajte pivo. Kuhajte 15 minuta uz dodatak cimeta, soli i oraščića. Posebno izmiješajte žumance, rum, bijelo vino, šećer i limun. Polako umutite u juhu kako se ne bi stvorile grudice. Prokuhajte još malo s dodatkom čiste, bistre, tople juhe. Poslužite s prepečenim kruhom.

Juha od raženog kruha

Sastojci: 25 dag raženog kruha, 1 l tamnog piva, 2 žumanjka, 3 dag maslaca, sol, papar.

15 dag kruha narežite na kockice veličine 1 cm. Zalijte pivom i ostavite da se moči pola sata. Nakon toga dobro izmiješajte mikserom i pristavite kuhati. Neka vrije 10 minuta. Preostalom kruhu odstranite koru i narežite ga na još manje kocke i popržite ih na maslacu. Jaja dobro umutite, primiješajte juhi uz stalno miješanje. Pazite da ne provri. Kockice kruga stavite u tanjur i prelijte juhom.

Riblja juha sjevernog mora

Sastojci (za 6 osoba): 1 kg male sezonske ribe (mala ugotica ili pišmoljčić), 1 iverak zlatopjeg (šašara), 1 maloglavi iverak, 1 komad manjića, 1 mali rep oblića; 1 kg dagnji, 100 g očišćenih repova kozica, 2 dl suhog bijelog vina, 3 dl svjetlog piva, 75 g maslaca, 2 žumanca, 1 dl slatkog vrhnja, 25 g brašna, 2 glavice luka, 1 režanj češnjaka, 2 grančice celera, list lovora, majčina dušica, 1 žličica iskosane krasuljice, 1 limun, dobar prstohvat šafrana, papar, sol.

Riblje filete očistite i narežite na kockice od 1,5 cm. Od ribljih kosti, luka, celera, majčine dušice, lovora, češnjaka, piva, limunova soka i vode pripremite 1 l ribljeg temeljca. Dagnje poširajte s bijelim vinom, celerom, lukom i paprom. Kad se školjke otvore, odmah ih izvadite iz ljušture, a temeljac od poširanja ostavite da malo stoji. Komadiće ribe složite u duboku vatrostalnu posudu, obilno namazanu maslacem, prelijte temeljcem od dagnji i poširajte 5 minuta. Riblji temeljac obojite šafranom, procijedite kroz platnenu tkaninu, zgusnite brašnom, umiješajte 40 g maslaca, pospite krasuljicom, spojite žumancem razmućenim sa slatkim vrhnjem, dodajte repove od kozica i riba zajedno s temeljcem od poširanja. Začinite po ukusu. Poslužite vrlo toplo.

Juha sa žumancima

Sastojci: 0,8 l svjetlog piva, 4 žumanca, 6 žlica šećera, 2 klinčića, malo cimeta, 3 dl vode i prepržene kockice kruha.

Prokuhajte pivo izmiješano s vodom, klinčićima i malo cimeta. U vrelu juhu dodajte umućene žumance sa šećerom. U tanjur stavite prepržene kockice kruha i prelijte ih juhom.

Ujušak na pivarski način

Na maslacu popržite luk, mrkvu, celer, na komadiće izrezanu repu, nekoliko kožica slanine, odrezak pršuta, 2 kg leće koja je prethodno bila nekoliko sati namočena u hladnoj vodi, 1/2 kg krumpira i lovor. Kad je povrće pirjano, dolijte 1 l svjetlog piva i 2 l juhe od telećih kostiju. Gotov ujušak začinite po ukusu. Poslužite uz kriške slanine pržene na maslacu i pržene kockice kruha.

Bavarski lonac

Sastojci: 20 dag mesnate dimljene slanine, 8 velikih krumpira, 1 mrkva, 1 debeli struk poriluka, svežnjić kopra, 1 dl piva, papar i sol.

Slaninu narežite na rezance. Krumpir ogulite i izrežite na štapiće. Poriluk prorežite, operite i narežite. Mrkvu ostružite i naribajte. U loncu istopite slaninu, dodajte poriluk i popržite. Umiješajte mrkvu, papar i sol, zalijte pivom, a prema potrebi dolijte još i vode. Kuhajte da krumpir i mrkva omekšaju. Prije posluživanja dodajte papar i sol te pospite nasjeckanim koprom.

Slane palačinke od krumpira s jajima na oko i pivom

Sastojci: 4 srednje velika krumpira (oguljena i izribana), 1 jaje, 1 dl piva, 2 žlice brašna, sol, papar, ulje za prženje, 4 jaja ispečena na oko, 4 ploške vratine ili šunke, 1 rajčica izrezana na ploške i 4 žlice parmezana

Ribani krumpir malo posolite i ostavite stajati 5 minuta, ocijedite višak soka. Dodajte brašno, jaje, pivo, papar i sol. Sve zajedno izmiješajte i na vrućem ulju ispecite 8 tankih palačinki. Vratinu ili šunku prepržite na malo ulja, a zatim ispržite jaja na oko. Četiri palačinke obložite vratinom i prženim jajima, te pospite parmezanom. Poklopite s preostalim palačinkama i ukrasite ploškama rajčice, te s malo vlasca i peršina. Uz palačinke poslužite salatu po želji.

Bukovače nadjevene sirom

Sastojci: 50 dag bukovača, 65 dag sira, pivsko tijesto, 5 dl svjetlog piva, 2 jaja, sol, brašna po potrebi, 1,5 dl ulja.

U pivsko tijesto umiješajte toliko brašna da smjesa bude gušća nego za palačinke. Bukovače možete zamijeniti i drugom vrstom gljiva.
U razmućena jaja dodajte pivo, sol i brašno. Bukovače obrisane mokrom krpom (gljive se ne peru) nadjenite sirom i uronite u smjesu. Izvadite nakon što je sve dobro upilo smjesu i pecite u dubokoj, dobro zagrijanoj, masnoći, do zlatnožute boje.

Riblje okruglice s pivom

Sastojci: 1 kg ribe, 7 dag maslaca, 10 dag brašna, 1/2 glavice luka, sol, papar, 3 jaja, 3 dl piva, 40 dag rajčice, francuska masnoća (7 dag brašna, 12 g maslaca i 1 žlica slatkog vrhnja).

Ribu skuhajte u uvarku (dekoktu) i odstranite kosti. Uvarak procijedite, a 2 dl odvojite u posebnu posudu te stavite zavrijeti. Kad uzavri, dodajte maslac i ukuhajte brašno. Kuhano tijesto malo ohladite, umiješajte usitnjeno riblje meso i pirjani iskosani luk te začinite. Izmiješana jaja umiješajte u masu, oblikujte okruglice i skuhajte ih u preostaloj tekućini (uvarku). Kuhane okruglice stavite u posudu za posluživanje.
Pivu dodajte oguljene i usitnjene rajčice i francusku masnoću, izmiješajte, začinite, zakuhajte i prelijte preko okruglica. Zatim sve zajedno zapecite u pećnici oko 10 minuta.
Tako pripremljene okruglice poslužuju se uz riblja jela po želji. Ipak, treba voditi računa radi li se o morskoj ili riječnoj ribi, jer se sastav uvelike razlikuje.

Uvarak za **riječnu ribu**: 2,5 l vode, 1 dl bijelog (alkoholnog) octa, sol, 20 dag mrkve, 10 dag luka (ili vlasca), 5 dag peršina s korijenom, papar u zrnu, list zeleni i timijan (majčina dušica).
Uvarak za **morsku ribu**: 2,5 l vode, 1,5 dl kvasine, sol, papar u zrnu, 1-2 režnja češnjaka, 20 dag mrkve, 10 dag luka, 5 dag peršina s korijenom, 3 dag korijena celera s listom, lovor, malo ružmarina i 2 masline.

U oba slučaja sastojci se izmiješaju, zakuhaju do vrenja i ostave stajati oko 1 sat.

Koktel uštipci

Sastojci: 14 dag glatkog brašna, malo soli, 4 jaja, 10 dag maslaca, 1,25 l svjetlog piva.

Pivo zakuhajte zajedno s maslacem i solju: Posudu maknite s vatre i naglo dodajte brašno. Miješajte snažno dok se tijesto ne počne odvajati od kuhače i stjenke posude. U još vruće umiješajte jedno po jedno jaje. Miješajte da dobijete jednoličnu sjajnu smjesu. Vrećicu za ukrašavanje kolača napunite smjesom, na otvor stavite zvjezdasti nastavak i oblikujte okrugle rozete. Sve to napravite na papiru za pečenje koji ste stavili na lim. Prvo pecite, u zagrijanoj pećnici na 200 oC, 10 minuta, nakon toga smanjite temperaturu na 150 oC i nastavite peći još 10 minuta. Tijekom pečenja ne otvarajte pećnicu, jer će se tijesto spustiti. Ostavite uštipke da se ohlade, uzdužno ih prerežite i nadjenite nadjevima po želji kao: francuskom salatom, koktelom od račića ili pirjanim pečurkama (šampinjonima) s paprikom.

Riblji grisini

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

Riba pečena u tijestu od piva

Sastojci: 1 kg kvalitetnije ribe, 1 limun, 1 žlica iskosanog peršina, 7,5 dl oštrog brašna, 1 žlica ulja za tijesto, 4 žlice ulja za pečenje, 2,5 dl piva, 3 bjelanca i sol.

Ribu očistite, operite, odrežite glave i repove, te posolite. Zatim pospite po ribi s obje strane iskosani peršin, poškropite limunovim sokom i pustite malo stajati. Promiješajte brašno, žlicu ulja i pivo, te pripremite tijesto. Malo posolite i dodajte snijeg od tri bjelanca. U tijesto umočite komade riba i pržite na vrućem ulju. Poslužite sa zelenom i salatom od krumpira.

Pirjana riba (odresci ribe) s pivom

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

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

Filet od lista s pivom

Sastojci: filet od lista, vrhnje, šampinjoni, mrkva, krasuljica (krbuljica), papar, mali komorač (divlja mirodija), maslac, sol, svjetlo pivo i luk vlasac.

Klobuke šampinjona ispirjajte, a izrezanu mrkvu i komorač popržite na maslacu. Filet od lista pržite zajedno s iskosanim lukom vlascem i izrezanim strukovima šampinjona. U ujušak od šampinjona umiješajte pivo i dodajte pržene filete. Propirjajte, izvadite ih i stavite na toplo mjesto. U ujušak dodajte vrhnje, povrće i krasuljicu. Na svaki filet stavite klobuk šampinjona i prelijte napravljenim ujuškom.

Riblji savici s jabukama

Sastojci: 60 dag filea od ribe lista ili druge bijele ribe, 50 dag rumenih jabuka, sok 1 limuna, 5 dag brašna, 2 dl jabučnog soka, 1 dl svjetlog piva, 1 žličica currya, 35 dag poriluka, 1 dl jabukovače, 10 dag maslaca, malo cimeta, sol, papar.

Neoguljene jabuke narežite na što tanje kriške i očistite. Kako koju narežete, navlažite je limunovim sokom da ne potamne. Tanke odreske lista malo pobrašnite s jedne strane pa ispržite s polovicom maslaca, zalijte jabučnim sokom i pivom. Pirjajte desetak minuta, a često miješajte. Posolite, popaprite, dodajte curry i ostavite na hladnome. Očistite i narežite poriluk, uzmite samo bijeli i svjetlozeleni dio. Ispržite zajedno s kriškicama jabuka i preostalim maslacem. Poslije 3-4 minute zalijte jabukovačom, pospite sasvim malo šećera i obilato curryja. Poslužite sa savicima.

Fileti Saint - Arnould

Sastojci (za 6 osoba): 2 lista (svaki od 50 dag), oko 3 dl piva (Pale Ale), 10 dag mladica hmelja, 15 dag maslaca, 3 iskosana kozjaka, 1 žlica smjese brašna i maslaca, 3 žumanca, 1 dl slatkog vrhnja i 125 g bijelog kruha bez kore.

Izdvojite filete od lista, lijepo ih obrežite, malo istucite i savijte. Dno vatrostalne posude obložite kozjakom propirjanim na 50 g maslaca, položite filete, prelijte pivom i marinirajte 30 minuta. Začinite grubo samljevenim paprom i s vrlo malo soli, pokrijte papirom namazanim maslacem i poširajte (temeljac ne smije zakipjeti). Mladice hmelja propirjajte na maslacu. Poširane filete izvadite iz temeljca i stavite na pladanj, prekrijte mladicama hmelja, pokrijte i čuvajte na toplom. Temeljac lagano prokuhajte i zgusnite smjesom brašna i maslaca. Spojite žumancima i slatkim vrhnjem, a maslac umiješajte lagano lupajući pjenjačom. Dobivenim umakom prelijte filete. Dopunite malim pržencima od bijelog kruha (posušenog u pećnici) koji se neposredno prije posluživanja rumeno isprži u razbistrenom maslacu.

Panirana (pohana) morska mačka

Sastojci: 12 kotleta morske mačke, 2 jaja, 2,5 dl svjetlog piva, 50 - 60 g brašna, malo mlijeka, limun, sol, umak remulada (majoneza, kiseli kapari, kiseli krastavci, kiseli šampinjoni, peršin, luk, vlasac, fileti srdela i senf).

Kotlete posolite, pokapajte limunovim sokom, pobrašnite i umočite u tijesto napravljeno pivom i snijegom. Pohajte i poslužite s remuladom i komadićima limuna.

Orada s pivom

Sastojci: orada, 2 luka, 2 vezice zelenog celera, 2 manja poriluka, 4 kriške kruha, limun, papar, pivo, sol, đumbir i maslac.

Posudu za pečenje namažite maslacem, stavite iskosani zeleni celer, bijeli dio poriluka izrezan na kolute i iskosan luk. Dodajte začine, malo đumbira, izdrobljenu sredinu kruha i limun izrezan na kolute. Preko toga položite očišćenu oradu i prelijte s 2 dl svjetlog piva i komadićima maslaca. Pecite u već zagrijanoj pećnici oko 20 minuta.

Torta od oblića (rumbač) na redovnički način

Sastojci (za 6 osoba): 60 dag filea od oblića kvrgaša (iverak, rumbač) bez kože, 35 dag prhkog tijesta, 50 g mladih izdanaka od hmelja, 4 poriluka (samo bijeli dio), oko 6 dl piva Orval, 10 dag maslaca, 2 kosana kozjaka, 1 žličica iskosane krasuljice, 2 jaja, 2 žumanca i 2,5 dl slatkog vrhnja.

Plitki kalup za torte obložite nezaslađenim prhkim tijestom. Povišeni rub tijesta malo pojačajte (zadebljajte) i okolo naokolo utisnite slastičarskim štipaljkama. Dno izbodite vilicom i pecite tako da zadrži oblik. Bijeli dio poriluka narežite na tanke ploške i malo popržite na maslacu, pazeći da ne potamni. Dolijte pivo, začinite i ukuhajte do volumena manjeg od 1 dl. Poriluk pažljivo ocijedite, a temeljac sačuvajte. Dno tave za ribu namažite i pospite kozjakom. Na to složite filete oblića, posolite, popaprite i podlijte s malo temeljca od poriluka. Pokrijte i lagano poširajte. Ispečenu podlogu od prhkog tijesta obložite krasuljicom, porilukom i mladicama hmelja. Ribu izvadite iz temeljca, ocijedite i stavite na obloženo tijesto. Temeljac ukuhajte do polovine, umiješajte tučena jaja, dolijte vrhnje, začinite, dobro izmiješajte i izlijte na ribu. Pospite pahuljicama maslaca i zapecite u toploj pećnici. Poslužuje se kao toplo predjelo.

Trlje marinirane na starinski način

Sastojci (za 6 osoba): 2 kg malih trlja, oko 1 l svjetlog piva, 1 kg krupnih glavica luka, svežnjić začinske zeleni, 15 listića želatine, 2 bjelanca, 12 kiselih krastavaca i 2 limuna.

Ribama odrežite glave i repove, operite ih i narežite na komadiće (oko 25 g). Luk izrežite na vrlo tanke listiće. Zagrijte pivo zajedno s lukom i svežnjem začinske zeleni. Kada tekućina počne strujati (ne smije zakuhati), dodajte u nju komadiće ribe i poširajte ih 15 minuta na slaboj vatri. Posudu maknite s vatre, izvadite luk i komadiće ribe (gotovo hladne) složite u prikladnu zemljanu ili staklenu posudu. Od piva, tučenih bjelanaca i listića želatine (prethodno namočenih u hladnoj vodi) pripremite riblju hladetinu. Začinite po ukusu, protisnute kroz vlažno platno i izlijte (već gotovo hladno) po ribi. Ukrasite ploškama limuna (s užlijebljenom korom) i kiselim krastavčićima složenim u obliku lepeze. Prije posluživanja ostavite na hladnom mjestu 24 sata.

Tuna Orly

Sastojci: 60 dag tune (4 odreska), 1 jaje, 2,5 dl svjetlog piva, sol, 50-60 g brašna, malo mlijeka, limun, tirolski umak (majoneza, sok rajčice, hren i vrhnje).

Odreske tune posolite, pokapajte sokom limuna i pobrašnite. Napravite pivsko tijesto i u njemu pohajte odreske. Poslužite s tirolskim umakom (majoneza s rajčicom) i komadićima limuna.

Orly, mjesto u okolici Pariza, okrug Seine. Naziv jelima koje se sastoji u tome da se napravi tekuće tijesto (kao za palačinke) pomoću piva i u nj umoči meso ili riba, koje se zatim stavlja u vruću mast ili ulje.

Odresci oslića s pivom

Sastojci: 1 kg oslića, 1 limun, lovorov list, 2 glavice luka, 1 kisela jabuka, 1 banana, 4 dag maslaca, 2,5 dl svjetlog piva, 2,5 dl ribljeg temeljce, 1,5 dl vrhnja za kuhanje, 2 žličice currya, papar u zrnu, sol.

Od očišćenog oslića napravite odreske (filete) i izrežite ih na veće kocke. Posolite, popaprite i poprskajte sokom limuna. Temeljac napravite (skuhajte u vodi) od glave i repa oslića, soli, papra u zrnu, kriške limuna i lovorovog lista. Luk usitnite, jabuku ogulite i izrežite na kockice, a oguljenu bananu na ploškice. Na zagrijanom maslacu popirjajte luk da postane staklast, dodajte curry, jabuku i bananu, te pirjajte 5 minuta. Podlijte pivom i temeljcem i kuhajte pet (5) minuta na laganoj vatri. Dodajte ribu i sve zajedno kuhajte još 15 minuta. Kad je riba kuhana, dodajte vrhnje za kuhanje i kratko prokuhajte da se sve zgusne. Poslužite uz kuhanu rižu ili tjesteninu.

Ribarski Waterzoi

Sastojci (za 10 osoba): 50 dag fileta ugotice (pišmoljčić), 50 dag lovrate, 60 dag grdobine narezane na kocke, 4 fileta od lista (svaki po 75 g), 6 poriluka (samo bijeli dio) narezanih na tanke ploškice, 60 g iskosanog luka, 1 boca piva, 4 žumanca, 2,5 dl slatkog vrhnja, 50 g maslaca, 1 g šafrana, 15 - 20 dagnji, 1 svežnjić začinske zeleni, 2 žlice iskosane krasuljice, 1 luk, 2 grančice celera, 2 dl bijelog vina, 1 prstohvat korijandara, sol i papar.

Od 1 l vode, ribljih kosti i obrezotina, te svežnja začinske zeleni pripremite temeljac, procijedite i ukuhajte do 0,5 l. Celer narezan na tanke ploškice, poriluk i luk lagano popržite na rastopljenom maslacu pazeći da sastojci ne potamne. Na to složite komade grdobine, filete ugotice i lovrate. Posolite, popaprite, dodajte šafran i korijandar. Pivo zagrijte i prelijte po ribi. Dolijte temeljac i sve prokuhajte. Zatim kuhajte 10 minuta. U malo temeljca (prije izdvojenog) poširajte filete lista. Dagnje kuhajte u bijelom vinu s komadićem celera i 1/2 glavice luka narezanog na tanke listiće. Temeljac od dagnji i listova fileta brižljivo pretočite i izlijte u juhu. Dagnje izvadite iz ljušture i očistite, filete lista narežite na tri dijela i kad je skoro gotovo, dodajte sve u juhu. Spojite sa žumancima i vrhnjem, posipajte krasuljicom i začinite po ukusu. Poslužiti kipuće.

Pastrva u pivu

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

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

Srdele u pivskom tijestu

Sastojci: 1 kg srdela, 18 dag brašna, 3 dl piva, sol, papar, 3 jaja, ulje za prženje.

Srdele očistite, uklonite im glave, operite, otvorite i odvojite od kosti (po želji možete ih malo nakapati sokom limuna), posušite i malo posolite. Brašno stavite u kotlić, dodajte pivo, ulje, sol, žumanjke, lagano promiješajte žlicom i ostavite mirovati 10-tak minuta. Od bjelanjka napravite čvrsti snijeg i lagano ga kuhačom primiješajte tijestu. Srdele umočite u tijesto i pržite na ugrijanoj masnoći. Pržene srdele stavite na papirnati ubrus da upije masnoću. Poslužite s tartar umakom.

Pastrva Antoine Clessé

Sastojci (za 6 osoba): 6 pastrva (od 20 do 25 dag), oko 6 dl piva (ale), 3 male mrkve, 6 lučica, 4 žumanca, 22 dag smeđeg maslaca, 2 iskosana kozjaka, smjesa brašna (10 g) i maslaca (15 g), žlica iskosanog peršina i krasuljice, sol i papar.

Pastrve očistite i položite u prikladnu tavu premazanu maslacem i posutu iskosanim kozjakom. Začinite, prelijte pivom i polagano poširajte u pećnici. Dogotovljenim pastrvama skinite kožu, složite ih na pladanj, pokrijte i čuvajte na toplom. Mrkvu i luk narežite na tanke ploške i ispirjajte u malo vode s prstohvatom soli i šećera. Temeljac u kome su poširane pastrve propasirajte. Tri četvrtine temeljca prelijte po povrću i prokuhajte, a 1/4 spojite smjesom brašna i maslaca i pustite da malo kipi. Žumance pomiješajte sa smeđim maslacem, umiješajte temeljac i pastrve, a zatim povrće, peršin i krasuljicu. Začinite po ukusu i prelijte po pastrvama. Poslužite vrlo toplo.

Šaran s pivom I. način

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

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

Šaran s pivom na II. način

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

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

Šaran u umaku od piva

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

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

Šaran u umaku od piva, II. način

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

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

Jegulja u umaku od piva

Sastojci: 1 kg jegulje, maslac, 2 manje glavice luka, 1,5 dl tamnog piva, sol, 1/2 čajne žličice žalfije, gotovi umak za pečenje (1 vrećica) i limunov sok.

Jegulju očistite, operite, posušite i izrežite na komade od 5 cm. Rastopite maslac, dodajte iskosani luk i pirjajte. Dolijte pivo, posolite, pospite žalfijom i pirjajte poklopljeno još 10 minuta. Gotovi umak za pečenje izmiješajte s malo piva, dodajte malo vrućeg soka od pirjanja, izmiješajte, prelijte preko jegulje i sve zajedno još malo propirjajte. Pikantno začinite limunovim sokom, promiješajte i poslužite s kuhanim krumpirom posutim peršinom.

Valjušci od jegulje Caroline

Sastojci (za 6 osoba): 1 kg jegulja (bez kože), 3 dl piva Abbaye de Maredsous (belgijsko trapist pivo), 35 dag maslaca, 40 dag brašna, 10 jaja, 10 oguljenih rajčica, 50 g luka, 1 režanj češnjaka, 1 limun, 1 žlica maslinovog ulja, 1 žlica smjese brašna (10 g) i maslaca (15 g) i 10 dl slatkog vrhnja.

Jegulju očistite, filetirajte i izrežite na komade širine 1 cm. Marinirajte 30 minuta s pivom, lovorovim listom, majčinom dušicom, malo ružmarina, paprom, soli i usoljenim celerom. Od 2,5 dl vode, 20 dag maslaca, 40 dag brašna i malo soli pripremite prhko tijesto. Dodajte jaja, dobro ocijeđene komade ribe i 10 dag rastopljenog maslaca. Sve dobro izmiješajte. Žlicom oblikujte valjuške i poširajte ih u malo posoljenoj vodi (koja ne kipi). Kosani luk malo zažutite na maslinovom ulju, dodajte kosti od jegulje, rajčicu narezanu na četiri dijela, limun narezan na ploške, zdrobljeni češnjak i pivo od marinade. Polagano kuhajte 20 minuta. Procijedite, spojite smjesom brašna i maslaca, dopunite vrhnjem i začinite po ukusu. Valjuške ocijedite, složite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem, prelijte umakom i stavite u umjereno toplu pećnicu petnaestak minuta da „naraste“.

Fileti lososa u tijestu s pivom

Sastojci: 75 dag lososa, sol, papar, limunov sok, 1 čajna žličica senfa, 2,5 dl piva, 8 vrhom punih žlica brašna, 2 žlice ulja, 1 čajna žličica šećera, 1 jogurt, 1/2 vrećice majoneze, 1/2 vezice peršina, 2 kisela krastavca i 1 tvrdo kuhano jaje.

Osušene filete lososa posolite, popaprite, nakapajte malo limunovim sokom i namažite senfom. Pivo stavite u dublju posudu, dodajte brašno i umutite u glatku masu. Dodajte ulje, šećer i malo soli. Filete umočite u tijesto i na zagrijanoj masnoći pržite do zlatnožute boje. Pržene filete stavite na tanjur s papirom što upija masnoću. Uz filete pripremite umak od jogurta, majoneze, iskosanog peršina, kosanih krastavaca i iskosanog jajeta. Poslužite sa salatom od krumpira.

Losos u pivu

Sastojci: 4 fileta lososa, 0,4 l vode i piva (pola - pola), 2 žlice svježeg iskosanog peršina, vrlo malo ružmarina, timijan, sol i malo octa.

Vodu, pivo, zelenje, sol i ocat prokuhajte na laganoj vatri 5 minuta, dodajte filete lososa i pustite da poklopljeno kipi 10 minuta.

Umak od piva za pečenu ribu

Sastojci: 3 žlice ulja, 1 manja glavica luka, 1 dl vode, 1 dl piva, kriška bijelog kruha, žlica maslaca, 1 dl kiselog vrhnja, žlica iskosanog peršina, malo papra i sol.

Sitno kosani luk ispržite na ulju da omekša i požuti. Dodajte vodu i pivo, izmrvljeni meki dio kruha i popaprite. Kuhajte desetak minuta, dok se kruh ne raskuha. Dodajte žličicu maslaca, sol, kiselo vrhnje i na kraju peršin. Sve pomiješajte i poslužite uz ribu.

Prženi škampi

Sastojci: 80 dag repova od škampa, 2 jaja, malo brašna, 2-3 žlice piva, 1 limun, dosta ulja i sol.

Oprane škampe dobro osušite. U dubokom tanjuru umutite jaja s pivom i malo soli. Škampe najprije pobrašnite, zatim ih umočite u umućena jaja s pivom i pržite na vrućem ulju. Pržene škampe stavite na papir što upija masnoću. Odmah poslužite ukrašeno kriškama limuna.

Škampi i pivo

Sastojci: 2 konzerve škampa, 3 dl svjetlog piva, 40 g maslaca, malo brašna, 1 dl vrhnja, iskosani peršin, malo senfa, sol, papar, 2 žumanca, 6 tvrdo kuhanih jaja i 50 g sira ribanca.

Škampe ocijedite i stavite u prethodno malo zagrijano pivo. Nakon pola sata škampe ocijedite, a pivo sačuvajte. Prepržite škampe na maslacu da dobiju zlatnu boju. Na dno lonca stavite maslac, dodajte žličicu brašna i napravite svjetlosmeđi zapržak. Zatim uz miješanje pomalo dodajte pivo da se dobije što gušći umak. Primiješajte vrhnje i skinite s vatre. Umiješajte senf, iskosani peršin, sol i papar. Kada je sve dobro izmiješano u jednoličnu masu, dodajte još dva žumanca i ponovno izmiješajte. Kuhana jaja izrežite na kriške. Na dno vatrostalne posude stavite veći dio škampa, na njih složite kriške tvrdo kuhanih jaja, te na vrh, preostale škampe. Pospite sirom i zapecite u pećnici.

Škampi kuhani u pivu

Sastojci: 1 kg svježih škampa, 1 l svjetlog piva, 1 režanj češnjaka, sol, malo majčine dušice, 2 lovorova lista, 1 jušna žlica iskosanog peršina, malo sjemena celera, papar i sok od pola limuna.

U posudu stavite pivo, češnjak, sol, majčinu dušicu, lovor, peršin, sjeme celera, papar i limunov sok. Kad zakuha, dodajte škampe i kuhajte desetak minuta ili duže (ovisno o veličini škampa). Kuhane škampe izvadite, stavite na topli tanjur i odmah poslužite uz otopljeni maslac začinjen limunom (može se poslužiti i hladno s majonezom).

Panirani (pohani) škampi s pivom

Sastojci: 1 kg škampa (odvojiti rep i izvaditi meso), 2 žlice vinjaka ili limunovog soka, 1 žličica Worchester umaka, 2 dl brašna, sol, 2 žlice ulja, 2 žumanca, 2,5 dl svjetlog piva i snijeg od 2 bjelanca.

Meso škampa prelijte vinjakom ili limunovim sokom izmiješanim s umakom Worchester i marinirajte 15 minuta. Izmiješajte brašno, sol, ulje i žumance, te postupno dodajte pivo i od svega napravite glatko tijesto. U tijesto lagano umiješajte snijeg. Svaki rep od škampa umočite u tijesto i pohajte u dosta masnoće, do zlatnožute boje s obje strane. Uz škampe poslužite majonezu začinjenu s malo vina ili hrena.

Dagnje s pivom

Na maslinovom ulju popržite iskosani češnjak i peršin, dodajte malo svjetlog piva, 2-3 kapi Worchestera i ketchupa te dagnje. Kuhajte sve zajedno 15 - 20 minuta i povremeno podlijevajte s malo piva. Umak zgusnite krušnim mrvicama.

Miješani ragu od mesa s pivom

Sastojci: 4 glavice luka, 50 g maslaca ili margarina, 1 cijeli goveđi rep, 1 svežanj zelenja, 1/2 šalice svjetlog piva, orašak, 25 dag janjećih prsa, 25 dag telećih prsa, 2 ovčje noge, 1/2 goveđeg bubrega, svježe meso za kobasice, 1/2 šalice klobuka od šampinjona, 2 rajčice i 1 čaša malvazije.

Sve meso isijecite na male komade. Kosani luk prepecite na maslacu, dodajte goveđi rep, isjeckano zelenje, pivo, sol, papar i malo naribanog oraščića, te 3/4 sata pirjajte na laganoj vatri. Nakon toga dodajte janjetinu i kuhajte još pola sata. Zatim dodajte teletinu i ovčje noge. Posebno u kipuću vodu ukuhajte žličnjake od mesa za kobasice, pa ih stavite u ragu. Na kraju se u ragu stave i klobuci od šampinjona, oguljene i narezane rajčice čaša malvazije, te se sve začini po ukusu. Prije posluživanja, izvadite kosti koje su se odvojile od mesa. Kao dodatak ovom jelu poslužite kuhani krumpir i bijeli kupus.

Teletina u pivu

Sastojci: 1,2 kg telećih odrezaka u komadu, 3 mrkve, 1 luk srednje veličine, 2 korijena celera, 1 žlica maslinova ulja, 1 dl piva s dvostrukim sladom (doppelBock); Prilog: 50 dag kukuruznog brašna, 2 l vode, 5 dag maslaca, sol; salata: 40 dag ukiseljenih lučica, 5 dag maslaca.

U posudi, na zagrijanom ulju, popržite do smeđe boje meso sa svih strana. Na taj način „zatvorili" ste meso i sok neće iscuriti. Meso izvadite i odložite ga u drugoj posudi. U masnoću dodajte povrće izrezano na male komadiće, posolite i popaprite. Meso vratite natrag, prelijte ga pivom, poklopite i pirjajte na laganoj vatri 4-5 sati. Povremeno provjerite omekšanost mesa s drvenim oštrim štapićem. Ubodite meso i kad prestane izlaziti crveni sok meso je gotovo. Meso izvadite, izrežite na deblje odreske, a povrće usitnite u stroju za mljevenje (mikseru). Meso vratite u sok-umak.
Kukuruzno brašno umiješajte u kipuću i posoljenu vodu. Miješajte kuhačom dok brašno ne upije vodu i postane žitka smjesa. Palentu-žgance uspite u kalup i ostavite da se ohladi. Izrežite je na trokutiće, stavite u posudu premazanu maslacem i nekoliko minuta pecite u pećnici, na 250 stupnjeva.
Poslužite vruću teletinu i zapečenu puru-žgance s ukiseljenim lučicama poškropljenim rastopljenim maslacem ili još bolje maslinovim uljem.

Goveđi svici i pivo

Sastojci: 4 goveđa odreska (po 15 dag), mljevena svinjetina, 4 kriške slanine, 1 kiseli krastavac, 1 svježa crvena paprika, 4 žlice narezanog celera, 4 žlice narezane mrkve, 4 glavice luka, 2 žlice šećera, 4 žlice svjetlog piva, 2 žlice vode i 2 žlice mlijeka.

Odreske istucite da budu tanki. Gornju stranu odreska posolite, dobro popaprite, u sredinu stavite krišku slanine, komadić krastavca, žlicu svinjetine i komadić paprike. Odrezak smotajte i na oba kraja pričvrstite čačkalicama. Zatim odreske sa svih strana pripecite i složite u vatrostalnu posudu iznad celera i mrkve. Na masti popržite narezani luk i šećer dok ne potamni, zalijte pivom, vodom i mlijekom, te posolite i popaprite. Dobivenim umakom prelijte svitke i pecite na vatri oko 45 minuta. Poslužite s pireom od krumpira i salatom po želji.

Goveđi but s pivom

Sastojci: 80 dag mesa od goveđeg buta, 10 dag mesnate suhe slanine, 2 glavice luka, 1/2 režnja češnjaka, malo svinjske masti, malo brašna, 1,25 dl tamnog piva, 2,5 dl juhe od mesa, 1 grančica peršina, 1/2 lovorovog lista, malo majčine dušice, malo šećera i malo vinskog octa.

Meso i slaninu izrežite na trake širine 3 cm. Mast rastopite u većoj posudi i u njoj jako popržite meso te ga izvadite i stavite na stranu. Zatim popržite slaninu da bude hruskava, pa i nju odložite. Na kraju na istoj masti zapržite češnjak izrezan na kockice i brašno. Zalijte tamnim pivom i juhom od mesa, pa zakuhajte umak. Pećnicu ugrijte na 180 ^{o}C. U umak umiješajte iskosani peršin, lovorov list, majčinu dušicu, šećer i ocat, te dodajte meso, slaninu i toliko juhe da sve bude pokriveno umakom. Pecite oko 60 minuta.

Govedina s pivom, I. način

Sastojci: 4 tanka goveđa odreska, 20 dag mljevenog mesa, 1 jaje, iskosani peršin, 2 žlice ulja, 2 režnja češnjaka, 2 glavice luka, 2 mrkve, žlica konjaka, 2 žlice koncentrata od rajčice, 0,33 l svjetlog piva i lovor.

Odreske istucite i napunite nadjevom od mljevenog mesa, jaja, peršina, papra i soli. Zašijte ih koncem i propržite na ulju u ekspres-loncu. Dodajte iskosani češnjak, luk, naribanu mrkvu, prelijte toplim konjakom i zapalite, dodajte rajčicu, lovor i pivo. Pokrijte i kuhajte 20 minuta, ohladite, otvorite poklopac, dodajte povrće za prilog (kuhana mrkva, kuhani mladi kukuruz i grašak) i kuhajte još 10 minuta.

Govedina s pivom, II. način

Sastojci: 80 dag govedine, 1,5 žlica brašna, 1/4 žličice usitnjenog lovorovog lista, 1/4 žličice usitnjene majčine dušice, 25 dag lučica, 25 dag mrkve, 2 odreska suhe slanine, veliki režanj češnjaka, 1 žličica naribane limunove kore, 25 dag sitnih šampinjona i 0,5 l jakog piva.

Pomiješajte brašno sa začinima, popaprite, posolite i u to uvaljajte na kockice narezanu govedinu. Otresite suvišak brašna i meso ispržite na ulju. Posebno ispržite iskosani luk i slaninu, dodajte narezanu mrkvu, gljive i limunovu koru, pa ispirjajte. Posipajte preostalim brašnom i popržite. Dodajte meso i zalijte pivom. Kuhajte oko 2 sata.

Govedina i pivo

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

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

Engleska govedina s pivom

Sastojci: 75 dag govedine, 1,5 žlica brašna, ¼ žličice usitnjenog lovorovog lista, sol, papar, 25 dag lučica, 25 dag mrkve, 2 odreska suhe slanine, veliki češanj češnjaka, 1 žličica ribane korice limuna, 25 dag pečurki (šampinjona) 0,5 l jakog piva.

Pomiješajte brašno s mirišljivim travama, posolite, popaprite i u to uvaljajte na kockice narezanu govedinu. Otresite suvišak brašna i ispržite meso na ulju. Posebno ispržite kosani luk i slaninu, dodajte narezanu mrkvu, gljive i limunovu koru, pa ispirjajte. Pospite preostalim brašnom i popržite. Dodajte meso i zalijte pivom. Kuhajte dva sata.

Junetina u pivskom umaku

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

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

Juneći odresci

Sastojci: 60 dag odrezaka od buta, 2 glavice luka, 3-4 režnja češnjaka, 2 šalice goveđeg temeljca, 2 dl piva, 1 žličica šećera u prahu, malo mljevene ljute crvene paprike, lovorov list, malo kukuruznog brašna, voćni ocat, sol, papar i ulje.

Na masnoći propirjajte iskosani luk. Na dobro zagrijanoj tavi bez masnoće nakratko s obje strane propecite odreske. Na luk ulijte temeljac i zagrijte da prokuha, pa malo kuhajte na laganoj vatri. Odreske i umak stavite u vatrostalnu posudu, zalijte pivom i začinite iskosanim češnjakom, šećerom, soli, paprom, paprikom i lovorom. Posudu pokrijte aluminijskom folijom i zapecite u zagrijanoj pećnici na 160-170 ^{o}C oko 2 sata. Ako je umak prerijedak, zagustite ga tijekom pečenja s malo brašna. Gotovo jelo oprezno poškropite voćnim octom i ostavite poklopljeno nekoliko minuta. Poslužite s pireom od krumpira.

Biftek s pivom

Sastojci: 4 bifteka, 10 dag šampinjona, 70 g maslaca, 1 žlica bijelog brašna, 2 žlice limunovog soka, 1 režanj češnjaka, 2,5 dl piva, 2 žlice maslinovog ulja, sol i papar.

Bifteke „okupajte“ u ulju, posolite, popaprite te ostavite da se moče u ulju. Očistite i operite šampinjone, dobro ih osušite i narežite na ploške. Pirjajte ih na maslacu, sa češnjakom, na jakoj vatri, posolite i popaprite. Na ulju ispržite odreske i nakon 10 minuta pospite ih brašnom. U umak od šampinjona ulijte limunov sok i pivo, te smanjite plamen. Zagrijte tanjur, posložite odreske i prelijte umakom od šampinjona.

Biftek u umaku od piva

Sastojci: odresci bifteka od otprilike 20 dag, 1/2 boce crnog piva, 1 glavica luka, 15 dag mrkve, malo brašna, sol i papar.

Meso posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. Luk izrežite na ploške i pirjajte ih na zagrijanom ulju dok ne porumene. Dodajte meso, zalijte pivom i kuhajte dok meso ne omekša. Mrkvu skuhajte u slanoj vodi. U posebnoj posudi na malo ulja popržite brašno i dodajte pivo. Meso stavite na tanjur, oko njega kuhanu mrkvu i prelijte umakom od piva, zgusnutim s malo brašna i pomiješanim s ostatkom umaka od prokuhanog mesa.

Nadjeveni teleći odrezak s pivom

Uzmite dio od najmekšeg dijela telećeg buta, istucite ga samo s jedne strane i premažite slojem ajvara, stavite plošku sira i šunke te poklopite. Pecite na žaru 10-15 minuta uz povremeno zalijevanje svijetlim pivom.

Gulaš s pivom

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

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

Okruglice od mljevenog mesa

Sastojci: 50 dag mljevenog mesa, kriška suhog kruha, jaje, 3 glavice luka, sol, papar, 5 dag maslaca, 0,5 l svjetlog piva i 1 žlica brašna

Pomiješajte meso s kruhom natopljenim u mlijeko, iskosanim lukom, jajem, soli i paprom. Napravite okruglice veličine jajeta, stavite ih u vatrostalnu posudu, pecite 15 minuta, prelijte pivom i pecite još pola sata na rastopljenom maslacu. Poslužite preliveno sa sokom od pečenja.

Rebra s lukom

Sastojci: 60 dag luka, 1,5 kg svinjskih rebara, 5 žlica ulja, 1 klinčić, ½ žličice kimla, 1 žličica suhog mažurana, 1 žličica mljevene crvene paprike, 5 dl piva, 1-2 žlice bijelog vinskog octa, 3 žličice škrobnog brašna, 1 svežnjić peršinova lista, sol, papar.

Luk izrežite na rezančiće. Rebra podijelite na komade od po 2 kosti. Posolite i popaprite. Zagrijete ulje u limu u kojem će se peći. Rebra popržite sa svih strana. Premjestite na toplo. Na istoj masnoći popržite luk da postane staklast. Dodajte mljevenu papriku, kiml, klinčić i mažuran. Umiješajte meso. Podlijte pivom, i pecite sat i pol. Izvadite meso i klinčić, dodajte škrobno brašno otopljeno u vodi i prokuhajte. Dobiveni umak prelijte preko rebara, pospite kosanim peršinom i poslužite.

Kotleti s vrhnjem i pivom

Sastojci: 4 svinjska kotleta, 10 dag sira ribanca, 3 dl kiselog vrhnja, maslac, sol, papar, ribani muškatni oraščić, 1 dl svjetlog piva i jedna kocka umaka za pečenje.

Kotlete istucite, posolite, popaprite, i pospite muškatnim oraščićem. Stavite u posudu za pečenje namazanu maslacem, pospite sirom i prelijte vrhnjem. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 15-20 minuta. Prelijte umakom za pečenje koji se prethodno otopi u pivu i prokuha. Zatim pecite još desetak minuta. Poslužite sa slanim kuhanim krumpirom.

Svinjski kotleti s pivom

Sastojci: 4 svinjska kotleta, 2 velike glavice luka, 50 g maslaca, žličica gustina, čaša piva, malo juhe, malo brašna, sol i papar.

U posudi rastopite maslac, pobrašnite kotlete i prepržite ih na maslacu, posolite, popaprite i složite na tanjur. Sitno iskošite luk, dodajte ga soku od pečenja i lagano ga prepržite dodajući pomalo žlicu juhe. Vratite zatim kotlete, ulijte pivo i pola čaše juhe, poklopite posudu i pirjajte otprilike još 15 minuta. Izvadite meso i držite ga na toplom. U šalici razmutite gustin sa 1-2 žličice juhe, dodajte sok od pečenja i kuhajte stalno miješajući dok se umak ne zgusne. Propasirajte umak i prelijte ga preko mesa.

Nadjeveni odojak i pivo

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

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

Svinjska lopatica u pivu

Sastojci: 1 kg svinjetine od lopatice, 0,5 l svjetlog piva, zelen za juhu, sol, papar, limunov sok, 2 žličice pirea od rajčice i 10 g škrobina.

Meso natrljajte solju i paprom te stavite u hladnu vodu s pivom, sitno narezanim zelenjem za juhu i pireom od rajčice. Stavite na vatru i kad provri, kuhajte na laganoj vatri. Umak zgusnite škrobinom, pomiješanim s hladnom vodom, soli, paprom i limunovim sokom.

Bavarska svinjska kračica

Sastojci: mala glavica češnjaka, 2 žlice maslaca, svježa svinjska kračica (teška otprilike 2 kg), 5 dl svjetlog piva, 50 dag luka, 50 dag sitnih krumpira, sol, papar.

Češnjaku skinite samo dio vanjskih ljuski pa vodoravno prorežite na 2/3 visine glavice. Preostali dio češnjeva ogulite i iskošite. Na maslacu popržite prerez dijela glavice i izvadite. Na istoj masnoći miješajte i zagrijavajte češnjak da samo zamiriše, pa zgnječite u kašu. Posolite i popaprite pa time omažite kračicu. Ostavite da se marinira 2 sata. Nakon toga pecite pola sata na 220 oC i prelijte pivom. Pecite dalje još 40 minuta na 180 oC. Često okrećite i prelijevajte sokom od pečenja. Na kraju okružite oguljenim krumpirom i lukom. Pecite dok krumpir ne omekša. Posolite i popaprite povrće.

Svinjska pečenka

Sastojci: 2 kg svinjetine bez kosti, sol, 8 glavica luka, 2 - 3 lista lovora, 8 zrna pimenta, 10 žlica vinskog octa, 1 l tamnog piva, 10 žlica meda, 2 žlice brašna, malo vode i krušne mrvice.

Meso natrljajte solju i stavite u posudu za pečenje s lukom izrezanim na ploške i lovorom. Pripremiti mješavinu piva, octa i meda te prelijte dopola preko mesa. Poklopite, a rubove zatvorite tijestom od brašna i vode, tako da aromatični sastojci ne mogu izlaziti izvan posude. Prebacite u zagrijanu pećnicu i pecite na 200 ^{oC} oko 90 minuta. Pečenku izvadite, izrežite u obliku odrezaka i poslužite s prilogom od slanog krumpira i kelja na „lešo“. Prelijte meso umakom od pečenja zgusnutim krušnim mrvicama.

Nadjevena svinjska leđa

Sastojci: 1,5 kg srednjeg dijela svinjskih leđa, 6 većih glavica luka, papar, sol, mažuran, 3 žlice ulja i pivo.

Između mesnog i masnog dijela mesa napravite „džep“ dubok 4 - 5 cm. Izrežite luk na tanke listiće i izmiješajte ga paprom, soli, mažuranom i uljem. Ostavite stajati 10 minuta i ispunite „džep“ tim nadjevom, a ostatak nadjeva pospite po unutrašnjem dijelu mesa. Savijte u rolu, zavežite i nataknite na mali ražanj. Pecite na otvorenoj vatri. Za vrijeme pečenja premazujte pivom da se dobije hruskava korica osobita okusa. Poslužite s rajčicama pečenim u aluminijskoj foliji na žeravici.

Svinjski but s medom i pivom

Sastojci: 2 kg svinjskog buta s kožicom, 5 žlica ulja, 5 dl svjetlog piva, 2 dl govedske juhe, 15 dag tekućeg meda, 5 žlica umaka od soje, 2 žlice škrobnog brašna, 2 žličice bijelog vinskog octa, ½ žličice kimla, sol, papar.

Oštrim nožem ukoso zarežite kožicu na mesu. Omažite 2 žlice ulja, natrljajte sol, papar i kiml. Popržite sa 3 žlice ulja na visokoj temperaturi da dobije posvuda koricu. Zalijte sa 3 dl piva i juhom. Pecite sat i pol u pećnici zagrijanoj na 180 oC. Med razrijedite pivom, dodajte umak od soje, pa nalijte na meso. Pecite još jedan sat i često okrećite i premazujte sokom od pečenja. Zgotovljenu pečenku izvadite i odložite na topli poslužavnik. Otopite škrobno brašno u malo hladne vode, dodajte soku od pečenja, pa umiješajte na umjerenoj temperaturi. Dodajte ocat, sol i papar. Prokuhajte i ponudite uz pečenku.
U nekim naputcima piše da se nakon pečenja pečenka omota alu-folijom i neka odleži 10 minuta. Ako je omotate alu-folijom hrskava zamamna korica će „uvenuti“ neće biti hrskava.

Pivski odresci na žaru

Sastojci: 4 odreska (po želji od teletine, svinjetine ili puretine), 7 dl piva, sol, papar.

Ako je potrebno odreske malo, batićem, potucite. Posolite, popaprite, stavite u posudu i prelijte pivom. Odložite, poklopljeno, u hladnjak na dva sata. Odreske pecite na žaru (ili gril tavi) sa obje strane 3 do 5 minute. Poslužite uz pečeni krumpir i salatu po želji.

Kobasice u crnom pivu

Sastojci: 4 para domaćih kobasica (tanke za pečenje), 25 dag luka, 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 3 dl goveđe juhe (čiste i dobro ukuhane), 3 dl tamnog piva, sol, papar.

Luk iskošite i posolite. U dubljoj posudi otopite mast i na njoj popržite luk do smeđe boje. Dodajte brašno i popržite da požuti. Podlijte goveđom juhom (čistom i ukuhanom; temeljcem), tamnim pivom i kuhajte dok se ne zgusne, da ispari (da se tekućina ukuha). Pazite da ne zagori. To je zapravo klasična zaprška obogaćena goveđom juhom i pivom. Po potrebi začinite. Kobasice zarežite s obje strane kao da radite rešetku. Ispržite ih na masti u tavi ili na roštilju, tako da budu hrskave. Prelijte umakom i poslužite.

Janjetina u pivu I. način

Sastojci: 70 dag janjećeg buta bez kosti, malo brašna, 2 žlice maslaca, 0,5 kg luka, 2 režnja češnjaka, 3 dl tamnog piva, sol, papar, malo mažurana i majčine dušice, svezana zelen peršina i celera.

Meso izrežite na komade i uvaljajte u brašno. U ekspres-lonac stavite maslac i na njemu propirjajte meso 3-4 minute. Dodajte luk izrezan na tanke listiće i iskosani češnjak, te pirjajte 4 minute. Dodajte sol, papar, mažuran, majčinu dušicu, svezanu zelen peršina i celera te pivo. Dobro promiješajte, učvrstite poklopac i kad se u loncu dostigne tlak, smanjite vatru pa kuhajte 10-15 minuta. Lonac skinite s vatre, smanjite tlak i skinite poklopac. Iz jela izvadite svezanu zelen i prebacite jelo u zagrijanu posudu za posluživanje. Poslužite s tjesteninom.

Janjetina u pivu II. način

Sastojci: 50 dag janjetine, 40 dag svježih rajčica, 45 dag luka, boca tamnog piva, 4 dag brašna, 5 dag maslaca, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, zelen peršina.

Brašno, sol i papar izmiješajte u tanjuru. Meso izrežite na kocke i uvaljajte u mješavinu. Maslac zagrijte i na njemu pirjajte meso oko 10 minuta. U vatrostalnu posudu stavite pirjano meso, dodajte nasjeckani luk, oguljenu i na kockice izrezanu rajčicu, prelijte pivom, poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici, na 180 oC, jedan sat. Preostalu mješavinu na tanjuru izmiješajte s malo vode, prokuhajte tri minute, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite uz gotovo jelo s prilogom - „restani“ krumpir, domaći kruh i hladno pivo.

Pijetao s pivom

Sastojci: pijetao od 3 do 4 kg, 0,5 l piva, 10 dag maslaca, 25 dag pilećih jetrica, 5 dl vrhnja, 50 dag šampinjona, limunov sok, po želji ljuta mljevena paprika, 2 žlice celerovog lista, 0,5 dl šljivovice i 30 dag luka.

Luk iskošite i prepržite na maslacu da požuti. Dodajte pijetla narezanog na komade, posolite, popaprite i, uz okretanje, pecite na umjerenoj vatri da meso porumeni. Nalijte šljivovicu, skinite s vatre i pričekajte 5 minuta. Vratite na vatru i zalijte pivom, te na vrlo laganoj vatri kuhajte oko pola sata. Dodajte narezane šampinjone, sve zajedno prokuhajte i potkraj dodajte pileća jetrica. Pripremljeno meso izvadite i odložite na toplo mjesto, a u preostalu smjesu dodajte vrhnje, kratko prokuhajte, začinite i prelijte preko mesa. Poslužite sa slanim krumpirom.

Pileći ragu

Sastojci: 1 pile, 20 dag kosanog luka, 3 dag maslaca, 2,5 dl svjetlog piva, 5 dag rajčice, kosani peršin, sol, papar.

Pile izrežite na komade i naglo ga ispecite, sa svih strana, na ugrijanoj masnoći. Meso izvadite iz posude i odložite na toplo mjesto. Na istoj masnoći popržite luk, dodajte pivo i pustite da zakipi. Dodajte rajčicu koju ste prethodno ogulili i izrezali na komade. Kad ponovo zakipi, dodajte zapečenu piletinu i sve zajedno prokuhajte. Na kraju posolite, popaprite i pospite kosanim peršinom. Poslužite s tjesteninom.

Piletina s pivom

Sastojci: 1 malo pile, 80 dag bijelih glavica luka, 1 dl svjetlog piva, kadulja (žalfija), kosani peršin, 1 žlica maslinova ulja, sol, papar.

Pile narežite na 8-10 komada i odstranite kožu. Zagrijte ulje e ekspresnom loncu (patent lonac) i pržite piletinu, okrećući je, sa svih strana da dobije boju. Primiješajte sitno narezan luk i nekoliko listića kadulje. Miješajte da luk malo požuti. Zalijte pivom, posolite i popaprite. Zagrijavajte na visokoj temperaturi 1-2 minute da se tekućina isparava. Zatvorite ekspresni lonac poklopcem. Kad se pojavi para, smanjite temperaturu i zagrijavajte 7-8 minuta. Kad više ne izlazi para iz ventila, otklopite pa miješajte na visokoj temperaturi da dobijete gusti umak. Premjestite na zagrijani pladanj i obilato pospite kosanim peršinom i kaduljom.

Piletina s pivom i rižom

Sastojci: 1,5 kg piletine, 5 dag maslinovog ulja, 12 dag na kockice izrezane kuhane šunke, 3 dl svjetlog piva, 2 glavice luka, sol, crvena mljevena paprika, šafran, temeljna juha, 75 dag riže i 30 dag svježega graška.

Piletinu izrežite na komade, posolite i popaprite, zatim ispecite na ulju da porumeni sa svih strana. Izvadite i stavite na toplo mjesto. Na masnoći od piletine propržite kockice šunke, izvadite ih i zatim na istoj masnoći ispirjajte iskosani luk da požuti. Šunku i pirjani luk stavite u posudu s piletinom, ulijte 3 dl temeljne juhe, dodajte malo šafrana, pivo i rižu, te dobro promiješajte. Pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata pri temperaturi od 180 ^{oC}. Izvadite i promiješajte rižu, dodajte grašak i ponovno vratite u pećnicu 15 - 20 minuta.

Pile u pivu

Sastojci: pile od 1 kg, 2 l piva i sol

Natrljajte pile solju izvana i iznutra, stavite u dublju posudu i prelijte pivom. Pecite u pećnici, nepoklopljeno, uz povremeno okretanje. Kada pivo potpuno ishlapi, pile je gotovo. Poslužite s mlincima i salatom.

Pirjana tovljena kokoš u pivu

Sastojci: 1 tovljena kokoš, luk kozjak, mrkva, majčina dušica, list lovora, svjetlo pivo, svijetli zapržak, 2 rajčice izrezane u kockice, 4 kokošje jetre, oljušteni ječam, krumpir, lisnato tijesto, klice hmelja.

Malu tovljenu kokoš razrežite na četiri djela, posolite i popaprite. Ispecite je na maslacu zajedno s kosanim lukom kozjakom, ribanom mrkvom, majčinom dušicom i lovorovim listom. Prelijte je svijetlim pivom i pirjajte dok ne postane mekana. Kad je meso gotovo, izvadite ga zajedno s majčinom dušicom i lovorom. Mesni sok ukuhajte do polovice, pomiješajte sa svijetlim zaprškom i dodajte rajčice. Sve kratko prokuhajte i u tako dobiveni umak dodajte pire od kokošje jetre i začine. Svaku porciju prelijte s malo umaka, obložite oljuštenim ječmom i pospite pirjanim klicama hmelja. Kao prilog poslužite pržene kocke od krumpira.

Guščji bataci u umaku od piva

Sastojci: 2 guščja bataka, 25 g maslaca, 3 glavice luka, 4-5 jabuka, 2 dl jabučnog soka, 10 dag grožđa, 3 češnja češnjaka, 1 vanilin šećer; *marinada*: 4 dag meda, 2 dl svjetlog piva, 4 dl jabučnog soka, 0,2 dl balzamičnog octa, nekoliko klinčića, štapić cimeta, sol, nekoliko zrna papra, list lovora.

Med zagrijte, dodajte jabučni sok i pivo, i kratko provrijte. Dodajte klinčiće, cimet, papar i list lovora, prokuhajte, posolite i dodajte balzamični ocat. Kad se marinada ohladi, dodajte batake i na hladnom ostavite 24 sata. Ugrijte pećnicu na 180 OC. Meso izvadite iz marinade i naglo popržite sa svih strana na zagrijanom ulju, izvadite meso i na istom ulju popržite kosani luk, jabuke izrezane na četvrtine i kosani češnjak. Dolijevajte malo procijeđenog umaka od marinade. Vratite batake i pirjajte sve zajedno oko sat vremena. Podlijevajte umakom od marinade. Kad je meso gotovo izvadite ga i odložite na toplo kao i jabuke. Ostatak i umak protisnite kroz sito. Jabučni sok zakuhajte s vanilijom u sirup, dodajte kriške jabuka i , kratko prokuhajte. Batake narežite, prelijte umakom od jabuka i grožđa te poslužite s okruglicama od kruha ili valjuščima.

Na ovaj način možete marinirati i divljač te poslužite uz pirjani crveni kupus.

Srneći hrbat sa špagetima

Sastojci: 1 srneći hrbat (1,6 kg), 12 dag maslaca, 1 dl ulja, 10 dag suhe slanine, 15 dag špageta, 1 boca svjetlog piva, 2 dl slatkog vrhnja, 1 žličica gorušice, 1 lovorov list, 1 glavica luka, 2 mrkve, 1/2 celerova korijena, 4 dag sira ribanca, grančica majčine dušice, sol i papar u zrnu.

Hrbat odvojite od kostiju, prelijte hladnom marinadom (luk, ulje, bijelo vino, zdrobljena zrna papra i sol) i ostavite u njoj 24 sata uz povremeno okretanje. Izvadite meso iz marinade, brižljivo obrišite, nabodite trakama suhe slanine i polagano pecite na ulju. Srneće kosti i ostatke mesa sasijecite, popržite na ulju, dodajte lovorov list, mrkvu, luk i celer, narezane na kockice, pa popržite i prelijte pivom. Dobiveni umak procijedite. Iz tave odlijte masnoću, pečenje prelijte umakom i procijeđenom marinadom, dodajte slatko vrhnje i kuhajte dok umak ne dobije potrebnu gustoću. Pri kraju primiješajte gorušicu i 8 dag maslaca. Špagete izlomite na komadiće, skuhajte u slanoj vodi, prelijte hladnom vodom i ocijedite. Špagetima dodajte ostatke maslaca, izmiješajte sa sirom ribancem (paški sir ili parmezan) pa poslužite uz srneći hrbat, preliven umakom. Ostatak umaka poslužite u posebnoj posudi.

Srneća rebra s rižom

Sastojci: 60 - 75 dag srnećih rebara, 25 dag riže, 0,5 l juhe, 10 dag brašna, 1 žlica ulja, malo svjetlog piva, 1 jaje, masnoća za prženje i sol.

Rižu skuhajte zrnato u juhi. Od brašna, ulja, soli, žumanca, malo piva i čvrstog snijega od bjelanca, napravite gusto tekuće tijesto za prženje. U tijesto umočite srneća rebra i ispržite ih na vrućoj masnoći do zlatnožute boje. Ispržena rebra složite na zagrijani pladanj i poslužite s rižom, umakom od kapara i kriškom limuna. U tako pripremljeno tijesto mogu se umočiti i druge vrste mesa od bilo koje divljači. Poslužuju se s rižom ili pireom od krumpira.

Zec u kupusu i crno pivo

Sastojci: 1 zec, brašno, 60 g maslaca, 1 vezica mirodija (peršin, timijan, mažuran, lovorov list, kadulja i metvica), 2 crvena luka nabodena sa po 3 klinčića, 1/2 žličice papra, malo oljuštene korice limuna, 1,5 dl crnog vina, 25 dag kelja i 4 poriluka narezanih na tanke rezance, 1 vezica iskosanog peršina, 1,5 - 2 dl tamnog piva.

Zeca operite i izrežite na dijelove, uvaljajte u brašno i lagano zapecite na masnoći. Pečene komade zajedno s mirodijama, lukom, paprom i limunovom koricom stavite u lonac. Prelijte crnim vinom i vodom i pirjajte oko 2 sata na laganoj vatri, a 15 minuta prije kraja dodajte kelj, poriluk i peršin. Kada je sve postalo meko, izvadite komade zečevine, zgusnite umak s brašnom i maslacem, dodajte pivo i ostavite da još desetak minuta lagano kipi. Stavite meso u umak i opet zagrijte.

Zec na njemački način

Sastojci: mladi zec, 3 dimljene svinjske kobasice, 1 dl crvenog vina, 1 dl piva, 3 žlice vinskog octa, šalica bistre juhe, šalica prženih mrvica, naribana kora od pola limuna, žličica šećera, sol i papar.

Očišćenog zeca narežite na manje komade i obrišite ih vlažnom krpom prije kuhanja. Napola kuhano meso treba ocijediti. U tavu stavite kobasice, prelijte ih vinom i pivom i kuhajte ih na laganoj vatri oko pola sata. Zatim, kobasice izvadite i skinite masnoću s površine. Tekućini od kuhanja kobasica dodajte zečje meso, ocat, juhu od kuhanja zečjeg mesa, pržene mrvice, koru od limuna, šećer, sol i papar. Promiješajte, poklopite i lagano kuhajte oko 2 sata. Neposredno pred završetak kuhanja dodajte kobasice i odmah poslužite.

Zec s pivom

Sastojci: 1 kg najbolje zečevine, 3 ploške prošarane slanine, 1 žlica ulja ili maslaca, 2 glavice luka, 2 žlice brašna, 1,5 dl vode, 1,5 dl svjetlog piva, 1 - 2 žličice meda, malo bosiljka, ružmarina ili majčine dušice, 1 rajčica, 1 režanj češnjaka, sol i papar.

U ekspres-lonac stavite slaninu izrezanu na komade i ulje, te pržite 1 min. Dodajte iskosani luk i pržite dok ne postane smećkast. Dodajte brašno i dobro promiješajte. Lagano dodajte vodu, pivo, med, oguljenu i izrezanu rajčicu, bosiljak, iskosani češnjak, sol i papar. Kratko prokuhajte, dodajte zeca izrezanog na komade i sve promiješajte. Učvrstite poklopac i kad je u loncu postignut tlak, smanjite plamen, pa lagano kuhajte 25 minuta. Lonac skinite s vatre, smanjite tlak i skinite poklopac. Jelo stavite u zagrijanu posudu za posluživanje i ponudite s okruglicama.

Pikantna zečevina

Sastojci: 1 zečji hrbat, 2 zečja buta, 10 zrna papra, 2 feferona, 15 dag slanine (hamburger), 10 zrna borovice, 1 dl ulja, 2 glavice luka, list lovora, 3 dl piva, 15 dag šampinjona, malo mažurana, 1 korijen peršina, 4 kisela krastavca, 2 dl slatkog vrhnja, 0,5 l juhe od divljači ili goveđe juhe u kocki, sol i papar.

Hrbat i butove očistite od tankih kožica i narežite na 8 komada. Natrljajte meso solju, paprom i mažuranom. Slaninu narežite na kockice i sa iskosanim lukom popržite na vrućem ulju. U posudu stavite komade mesa, prepecite ih sa svih strana, prelijte pivom i ostavite da kratko prokuhaju. Dodajte feferone izrezane na tanke rezance, korijen peršina narezan na ploške, prelijte juhom i pokrijte. Pirjajte polagano u pećnici dok ne omekša. Meso izvadite iz posude, stavite na zagrijani pladanj i spremite u pećnicu da se ne ohladi. Sok od pirjanja dosolite, umiješajte slatko vrhnje i dodajte komade mesa. Propirjajte još jednom, stavite na tanjur i ukrasite izrezanim kiselim krastavcima i pirjanim gljivama. Poslužite s pirjanom rižom.

Jelen u tamnom pivu

Sastojci: 1,5 kg mesa s lopatice, 20 dag slanine, 50 dag vrganja ili lisičica, 4 mrkve, 2 glavica luka, 4 češnja češnjaka, 5 dl goveđeg temeljca, 3 dl tamnog piva, masnoća (mast ili ulje), gustin (škrobno brašno), sol, papar, bobice kleke, listovi majčine dušice i lovor.

Meso narežite na kocke. Slaninu, mrkvu i luk narežite na kockice, a češnjak stisnite. Papar i bobice kleke zdrobite, lovor i majčinu dušicu nasjeckajte gljive prerežite na pola. Meso posolite i popaprite i stavite ga zagrijanu masnoću i naglo popržite da se stvori lagana korica. Posebno popržite kockice slanine na mast i izvadite ih iz masnoće, dodajte malo soka od pečenja i na njemu (masnoći i soku) ispirjajte luk, mrkvu i gljive. Dodajte jelensko meso popržene kockice slanine i češnjak, i podlijte s 3 dl temeljca. Ostavite da kratko prokuha – 10 minuta, dodajte pivo i na laganoj vatri pirjajte 2 sata. Nakon prvog sata dodajte bobice kleke i po potrebi podlijte temeljcem. Kad meso omekša odmaknite s vatre, umak procijedite a meso odložite po strani, ali na toplom. Umak povežite škrobnim brašnom, pomiješajte s malo vode i prokuhajte. Poslužite meso u toploj zemljanoj posudi, umak u posebnoj posudi uz kuhane široke rezance ili valjuške.

Zapečeni kupus s kobasicama i pivom

Sastojci: 75 dag rezanog kiselog kupusa, 15 dag svinjske masti, 15 dag crvenog luka, 20 dag kiselih jabuka, 2,5 dl svjetlog piva, 5 borovnica/kleke, list lovora, 1/2 žlice šećera, sol, papar, 50 dag kuhanog krumpira, 40 dag domaćih kobasica, 3 žlice krušnih mrvica.

Rastopite u tavi 10 dag svinjske masti i na njoj zažutite nasjeckani luk, dodajte ocijeđeni kiseli kupus i nakratko ispirjajte. Jabuke ogulite, naribajte i dodajte kupusu, pirjajte na laganoj vatri uz povremeno dolijevanje piva. Dodajte začine. Poklopite i pirjajte još 15 minuta, Kobasice narežite na ploške. Vatrostalnu posudu namažite svinjskom masti, složite pirjani kupus, krumpir i kobasice, pospite krušnim mrvicama i površinu zamastite. Pecite u zagrijanoj pećnici 30 minuta na 220 oC. Poslužite s kukuruznim kruhom i pivom.

Tijesto s lukom i pivom

Sastojci: 35 dag makarona, 2 glavice luka, 6 dag pancete, 1 dl pirea od rajčice, 4 dag maslaca, jedna vezica peršina, meki sir, malo svjetlog piva, sol i papar.

Luk izrežite na tanke kolutiće i prepržite na rastopljenom maslacu zajedno s iskosanom pancetom. Posolite, popaprite, prelijte s malo piva, dodajte pire od rajčice i malo vode. Propirjajte oko 10 minuta i pospite iskosanim peršinom. Makarone skuhajte u dosta slane vode, ocijedite, začinite preljevom i stavite u dobro zagrijanu pećnicu oko 3 minute da se sir otopi.

Riža s pivom

Sastojci: 35 dag riže, 3 dag maslaca, 1 glavica luka, temeljna govedska juha, 3 dl svjetlog piva, sir ribanac (parmezan).

Luk iskošite i zažutite na maslacu, dodajte rižu i miješajte dvije minute, dodajte 1 dl piva i opet promiješajte. Podlijevajte temeljcem tako da količina temeljca bude dva puta veća od količine riže. Posolite i popaprite. Kada je riža skoro kuhana, ulijte preostalo pivo i na kraju umiješajte sir ribanac po želji.

Panirani (pohani) poriluk

Sastojci: 6 komada poriluka, sol, papar, 15 dag brašna, 1 žlica ulja, 3 žlice svjetlog piva, 1 jaje i ulje za prženje.

Od brašna, soli, papra, žlice ulja, jaja, piva i malo vode napravite tekuće tijesto za pohanje i ostavite ga stajati. Poriluku odrežite bijeli dio, prerežite ga po duljini na dvije jednake polovice i dobro operite. Zatim stavite poriluk u malo kipuće slane vode. Kad omekša, izvadite ga i ostavite da se dobro ocijedi, pa umočite u pripremljeno tijesto i pržite na vrućem ulju. Pohani poriluk poslužite s tartar-umakom ili po želji s vrhnjem i ploškom kuhane šunke.

Celer u pivu

Sastojci: 50 dag celera, 1 luk, 2 žlice maslaca, 1 list lovora, 2,4 dl piva sol, papar.

Celer ogulite i narežite na što tanje rezance. Luk sitno narežite i popirjate na otopljenom maslacu. Dodajte celer, lovor, posolite, popaprite i podlijte pivom. Poklopljeno pirjajte oko 15 minuta. Poslužite uz pečeno meso.

Zapečena cvjetača i brokula

Sastojci: po 50 dag cvjetače i brokule, 2 dl svjetlog piva, 10 dag slanine (pršuta ili šunke, 10 dag ribanog ovčjeg sira (ili parmezana), 3 dl vrhnja, sol.

U duboku posudu stavite jednu litru vode i pivo, posolite i zagrijete do vrenja. Slaninu (pršut ili šunku) narežite na male komadiće (kockice). Pomiješajte vrhnje i ribani ovčji sir. Cvjetaču i brokulu razrežite na desetak cvjetova i stavite u vrelu vodu s pivom. Kuhajte svega tri minute. Izvadite povrće i stavite u podmazani lim i prelijte mješavinom vrhnja i sira. Pospite kockicama slanine (pršuta ili šunke) i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC oko 15 minuta da dobije lijepu smećkastu koricu. Poslužite vruće uz hladno pivo.

Bavarska salata

Sastojci: 40 dag riže, 1 boca piva (3 dl), 20 dag zamrznutoga graška, 10 dag šunke, 2 kocke za juhu, majoneza, sol i 20 dag malih kobasica (hrenovke ili debrecinke).

U litru vode stavite juhu u kocki i rižu, te kuhajte uz povremeno dodavanje piva. Pazite da se riža ne raskuha. Grašak skuhajte u slanoj vodi. Pomiješajte rižu i grašak, posolite, dodajte majonezu i šunku izrezanu na kockice. Od mase napravite polukuglu, a vrh ukrasite kuhanim kobasicama.

Pivski kruh

Sastojci: 3 šalice brašna, 1 žlica praška za pecivo, 3 žlice šećera, 1 žličica soli, 1 boca mlačnog piva, ¼ maslaca.

Brašno uspite u dublju posudu i pomiješajte s praškom za pecivo, šećerom i soli. Dodajte rastopljeni maslac i uspite pivo. Dobro sve izradite u jednoličnu masu bez grudica. Lim namažite maslacem, pobrašnite i stavite tijesto. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC 35 do 40 minuta. Kad se kruh ohladi izrežite na kriške i poslužite.

Palačinke s pivom

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

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

Osnovno pivsko tijesto

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

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

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

Palačinke s malinama i pivom

Sastojci: 24 dag vrhnja, 1 jaje, 4,5 dag otopljenog maslaca, 12 dag brašna, 1 žlica šećera. Za umak: 25 dag svježih ili smrznutih malina, 10 dag šećera, 0,5 dl piva s više slada.

U većoj posudi umiješajte vrhnje i maslac, dodajte jaje, brašno i sol. Sve sastojke izmiješajte žicom za snijeg, i dobivenu jednoličnu smjesu ostavite stajati pola sata. Da se dobro sjedini. Zagrijte tavu za palačinke i ispecite – male palačinke. Umak pripremite na slijedeći način: maline, šećer i pivo stavite kuhati. Kad sastojci postanu žitki, poslužite palačinke s ružičastim umakom i po želji zašećerite.

Palačinke s trešnjama i pivom

Sastojci: 75 dag tamnih trešanja, 5 jaja, 30 dag brašna, 1,5 dl likera od trešanja, 1 dl svjetlog piva, 1,5 dl mlake vode, 10 dag šećera u prahu i sol.

Od brašna, soli, jaja, mlake vode, piva i 0,5 dl likera napravite jednolično tijesto za palačinke. Ostavite stajati na toplom mjestu barem 2 - 3 sata. Trešnje očistite od koštica i umiješajte u tijesto. Nakon kraćeg stajanja od tijesta ispecite 6 - 8 palačinki. Umiješajte maslac sa šećerom i preostalim likerom. Dobivenom mješavinom premažite palačinke i presavijte ih na pola.

Palačinke Suzette (Crêpe Suzette) **s pivom** (flambirane – osmuđene)

Sastojci: 2,5 dl piva, 5 dl mlijeka, 6 dag šećera u prahu, 6 jaja, 75 dag brašna, malo soli, 2 žlice ulja, 15 dag maslaca, 10 dag šećera, 1 dl likera od naranči, 2 neprskane naranče.

Dobro mikserom izmiješajte jaja s uljem, brašnom, šećerom u prahu i pivom. Pomalo prilijevajte mlijeko da dobijete željenu gustoću. S oprane naranče naribajte koricu i dodajte tijestu. Palačinke ispržite na maslacu. Svaku pospite šećerom u prahu i dvaput presložite. U tavici, na grijaču na stolu, miješajte 10 dag maslaca s istom težinom šećera i polovicom likera. Kad se sve otopi, u tavicu poslažite palačinke. Zagrijavajte ih te zalijte preostalim dobro zagrijanim likerom i zapalite.

Crêpes Suzette Ova mirisna delikatesa, prema romantičnoj legendi, nastala je zbog lijepe Suzette – pariške midinete (*fra*. Midinette – mlada krojačica ili prodavačica; ime dolazi od toga što takve djevojke o podne (*fra*. Midi) izlaze iz svoje radionice i tamo ih očekuju „kavaliri“), s kojom je često večerao tadašnji princ od Walesa, kasnije britanski kralj Edward VII.)
Kuhar restauracije u kojoj su se diskretno sastajali sačinio je palačinke s narančinim umakom, savjetuje:
Napravimo male svijetle palačinke, savinemo na četvero i ostavimo na toplom. Rastopimo maslac u tavi, narančinu koru istrljamo na kocke šećera, pa naranči istisnemo sok. Šećer i sok pažljivo izmiješamo s maslacem dok se sve ne rastopi. Mješavini dodajmo Grand Marnier i stavimo palačinke, poškropimo sokom od naranče. Ostavimo nekoliko minuta u soku. Palačinke flambiramo maraskinom, pospemo nastruganim bademima i vruće poslužimo.

Panirani (pohani) sir i pivo

Sastojci: tvrdi sir, jedno jaje, 4 žlice vinjaka, 15 dag brašna, ulje, timijan, ružmarin, sol, papar i svjetlo pivo.

Izmiješajte jaja s vinjakom, brašnom i s dvije žlice ulja. Začinite solju, paprom, timijanom i ružmarinom pa pripremljeno tijesto pustite da odstoji 10 - 15 minuta. Sir izrežite na kriške. Svaku krišku dobro obložite tijestom, umočite u hladno pivo i pecite na zagrijanom ulju. Pohani sir stavite na papir (salvetu) da upije suvišno ulje i poslužite.

Sir s pivom

Sastojci: 3 žlice mlijeka, 25 dag mekog topljenog sira, 1 žlica gorušice (senfa), 3 žlice svjetlog piva i 1 bijeli kruh.

Sir narezan na komadiće izmiješajte s vrućim mlijekom na blagoj vatri, te dodajte pivo i senf kako bi se dobila kremasta masa. Ploške kruha debele 1 cm s jedne strane prepecite ili popržite na maslacu i premažite dobivenom kremom. Namazane ploške kruha prepecite 10 minuta u zagrijanoj pećnici. Poslužite uz pivo upotrijebljeno za pripremu jela.

Omlet Moerkerke

Sastojci: 8 jaja, 7,5 dag šampinjona, 1 kg dagnji, 1 grančica celerovih listića, 1 glavica luka, 1 dl vrhnja, 2 dl svjetlog piva (tipa Plzen), sol, papar, maslac i limunov sok.

Dagnje skuhajte kao na buzaru i prelijte pivom. Iz školjki izvadite meso i stavite na toplo. Prokuhanu smjesu propasirajte, dodajte malo limunova soka i propirjajte šampinjone i iskosani celer. Umutite jaja, dodajte napravljenoj smjesu vrhnje i maslac po želji pa sve ispecite.

Mali uštipci s krvlju

Sastojci: 2 šalice krvi, 1 šalica svjetlog piva, 1 jaje, 1/2 šalice raženog brašna, 1/2 šalice ječmenog brašna, 1 luk, sol, bijeli papar, 1/4 šalice mažurana i svinjsko salo.

Krv procijedite, stavite u veću posudu i dodajte pivo, tučeno jaje, raženo i pšenično brašno, iskosani i u salu poprženi luk, sol, papar i mažuran. Sve dobro promiješajte i ostavite stajati 1 sat. Uštipke pecite u vrelom svinjskom salu i poslužite s marmeladom od brusnica i otopljenim maslacem.

Ljetna jaja

Sastojci: 8 jaja, 10 dag maslaca, 75 dag rajčice, malo šećera, 5 dl želatine, 1 žličica iskopanog peršina, 0,5 l jakog tamnog piva i 1 glavica luka.

Jaja poširajte (kuhajte bez ljuske) u pivu. Ogulite i usitnite rajčicu, te polovicu ostavite za salatu. Iskosani luk ispirjajte na maslacu, dodajte rajčicu, malo zašećerite i kuhajte dok ne postane gusto. Propasirajte i dodajte 1 dl otopljene želatine. Kad se umak od rajčice zgusne, prelijte ga po jajima složenim u obliku krune. Ukrasite jaja peršinom i „osjajite“ ostatkom želea. Poslužite sa salatom od rajčice posute peršinom.

Welsh rarebits

U starijim engleskim kuharskim priručnicima ovo se jelo zove Welsh rabbits (velški kunići), a priprema se bitno drukčije nego danas kada se naziva Welsh rarebits (velške slastice). To je jelo vjerojatno najstarije toplo jelo od sira na svijetu.

Stariji način pripreme: 3 žlice mlijeka zagrijte u lončiću, dodajte 25 dag topljenog punomasnog sira narezanog na pahuljice, ostavite stajati i miješajte dok se sir ne rastopi. Začinite jednom žlicom gorušice, paprom i s pola žlice umaka Worchester. Na kraju dodajte 1/8 l svjetlog piva i sve još jednom zagrijte. Bijeli kruh narežite na kriške, pa ga po volji lagano prepržite. Kriške kruha stavite na tanjur pa prelijte toplom masom od sira.

Noviji način pripreme (sastojci za 4 osobe): 5 dag maslaca, 20 g sira Chester ili Cheddar, 8 žlica piva, žličica oštrog senfa, sol, papar, 8 kriški kruha iz kalupa i maslac za prženje.

U posudi debelog dna na plamenu otopite maslac, dodajte naribani sir i dok se otapa, čvrsto miješajte. Zalijte pivom, te dalje miješajte da se sve poveže. Na kraju dodajte senf, sol i papar. Popržite kriške kruha na maslacu samo s jedne strane, pa posložite na posudu za pečenje s isprženom stranom prema gore. Premažite smjesom sira i piva, te pecite u pećnici da se namaz zapeče (otprilike 10 minuta).

Pržene kruške

Sastojci: 75 dag dugoljastih krušaka, 1 limun, 2 žlice rakije viljemovke ili kruškovca; *za lijevano tijesto*: 14 dag glatkog brašna, 2 jaja, 1,5 dl piva, ″ limuna, 2 žlice ulja, 1 žličica kristal šećera; *za umak*: 2-3 žlice mošta, 2 dag kristal šećera, 2 žumanjka, 2 vanilin šećera; *dodaci*: džem od brusnica, ulje za prženje, sol, šećer u prahu.

Kruške operite, izdubite sredinu i narežite ih na kolute (ne deblje od 1 cm). Natopite limunovim sokom i viljemovkom. Ostavite da odleže 15 minuta. U međuvremenu napravite lijevano tijesto od navedenih sastojaka, i neka odleži 20 15 minuta. U tijesto umačite kruške i pržite u dobro zagrijanoj dubokoj masnoći. Kako koju ispržite s obje strane, premjestite ih šupljikavom žlicom na nekoliko slojeva papirnatih ubrusa. Pošećerite. Za umak sve sastojke (i sasvim malo soli) miješajte i kuhajte na pari da dobijete rijetki, pjenušavi umak. To i džem od brusnica ponudite uz pržene kruške.

Pržene smokve

Sastojci:50 dag svježih smokava, čašica konjaka (vinjaka), 5 dag šećera; *za tijesto*: 25 dag brašna, 2 žličice otopljenog maslaca, 1 žlica šećera u prahu, malo soli, 1,5 dl piva, 2 jaja; šećer u prahu za posipanje; ulje za prženje.

Oprezno ogulite smokve i narežite ih na deblje ploške, malo pošećerite, zalijte konjakom i ostavite marinirati 45 minuta. Za tijesto pomiješajte sve sastojke i još otprilike 2 dl vode da dobijete gustoću malo gušće nego za palačinke. Ploške smokava umačite u tijesto pa pržite na zagrijanom ulju. Ispržene stavite na papirnati ubrus da se ocijedi masnoća. Poslužite tople i pošećerene.

Pržene šljive

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

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

Torta s pivom

Sastojci: 50 dag šećera, 1/2 boce piva, 25 dag meda, 35 dag brašna, 1 žličica sode-bikarbone, 30 dag mljevenih oraha, 15 dag kuhane mljevene pšenice, 2 vrećice vanilin-šećera, malo oraščića i 15 dag šećera u prahu.

Napravite tijesto od brašna, 20 dag šećera, meda, piva i sode-bikarbone. Ispecite dvije jednake kore. Ostatak šećera prelijte čašom vode i stavite da zakipi. Dodajte pšenicu, orahe, vanilin-šećer i oraščiće. Dobro izmiješajte i premažite jednu koru, a drugom poklopite. Šećer u prahu izmiješajte s malo ruma dok se ne zapjeni. Prelijte preko torte i premažite tupom stranom noža. Kada se preljev osuši, poslužite.

Pivska kobasica

U nas su poznate mesne kobasice različita sastava, koje se pripremaju po domaćim napucima. Ipak, malo poznajemo **pivsku kobasicu** koja se priprema od salamurene svinjetine i najbolje prija ako se zalijeva pivom.

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

Salamura: u 5 l prokuhane vode stavite 0,5 kg soli, 1 žlicu papra u zrnu, 4-5 režnjića češnjaka, 2 dl octa od jabuke ili kruške.

Meso stavite u salamuru, u potpuno čistu posudu i ostavite stajati 10 dana u prozračnoj prostoriji. Salamura mora biti prozirna i bistra, ugodno slankasta okusa i finog mirisa. Stajanjem dobiva crvenkastu boju, ali je prozirna i nema sluzavih nakupina. Nakon 10 dana meso izvadite, izrežite na komade (odstranite žilice i masnoću) i ostavite na platnenoj krpi 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijeđeno meso izrežite na deblje trake, širine oko 2 cm i nakon toga na kocke. Obreske mesa od vratine sameljite i složite (raširite) preko kockica mesa. Dodajte sve začine i lagano promiješajte. Dobivena smjesa mora biti lijepe crvene boje i ugodna mirisa. Ako je potrebno, dodajte još začina do željena okusa. Smjesu treba dobro nabiti, pokriti platnenom krpom i ostaviti stajati nekoliko sati.
Namočena crijeva očistite od eventualne nečistoće. Crijeva punite tako da u njima ne zaostane zrak (zračni mjehurić probušite iglom) i oblikujte prstenove težine oko 0,5 kg. Svježe kobasice stavite u prohladnu zračnu prostoriju 3-4 dana da bi se nadjev stegnuo i na površini osušio. Nakon toga, mogu se konzumirati ukuhane s raznim varivima od povrća, kiselim zeljem, krumpirom ili umakom od hrena. Ako ih želite jesti sirove, treba ih dimiti 10 dana hladnim dimom. Dimljene mogu stajati u tamnim zračnim prostorijama i nekoliko mjeseci. Tanko izrezane poslužuju se s pikantnim sirom i pivom svih vrsta.

Tatarski biftek

Dodatak jelima kao; voće, začinjavanje vrhnjem, jedan su od mnogih osobitosti naše kuhinje, uostalom, kao i tatarski biftek, toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva, po klasiku i utemeljitelju francuske gastronomije Brillat-Savarin, Anthelme (1755.-1826.) zapravo je hrvatski običaj pripravljanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj.

Stari Zagrepčani su tatarski biftek začinjavali, osim standardnih poznatih začina i pjenom od piva.

Kod nas, među znalcima tj. gurmeima, konjsko meso ima ugled „elitnog mesa“, ne samo zbog toga što ga je teško nabaviti nego i zato što su jela od tog mesa - specijalitet a spadaju i u dio našeg pučkog jelovnika.

Tatarski biftek

Konjski znoj, koji je natapao goveđe meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začin mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.

Sastojci: 50 dag goveđe pisane pečenke, 4 žumanjka, 2 glavice luka, 2 žličice usitnjenih kapara, 4 fileta slanih srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke. Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili prepečenim kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Rječnik piva:

Abbey (Abbaye, Abdij) – predikat koji nose samostanska piva iz ne trapističkih samostana, npr. samostana benediktinaca i augustinaca. Neki su samostani ovaj naziv i svoj tehnološki postupak ustupili svjetovnim pivovarama, pa se pivo s tim predikatom može naći izvan samostanskih pivovara.

Ale – vrlo raširen tip piva gornjeg vrenja (S. Cerevisiae). Postoje brojne vrste tog tipa piva koja se razlikuju po gorčini (Mild, Bitter, Pale ale), boji (Brown ale, Old ale, Red ale, Golden ale), geografskom podrijetlu (Engleska, SAD, Škotska, Irska, Belgija, Njemačka), posebnostima proizvodnog procesa (Altbier, Kölsch, Trapist itd.). Zajedničko im je: infuzijski postupak ukomljavanja, kvasac gornjeg vrenja, relativno toplo vrenje i dozrijevanje, manja koncentracija neprevrelog ekstrakta, te veća koncentracija alkohola nego u lager pivu, proizvedenom od sladovine s istom početnom koncentracijom ekstrakta. Izvorni engleski, škotski i irski ale dozrijeva pri višim temperaturama (do 20 oC), pri točenju ne stvara pjenu i pije se relativno topao (20 oC). Njemački i belgijski ale nakon toplog vrenja dozrijevaju bar nakratko, pri nižim temperaturama (4 – 5 oC), imaju više ugljikova dioksida, pjene se i piju ohlađeni, slično lager pivu.

Altbier (staro pivo) – njemačko pivo jantarnosmeđe, do bakrenosmeđe boje, dobiveno gornjim vrenjem sladovine od čistog slada (11 – 12 % ekstrakta). Punog, oštrog, gorka okusa, umjerene jačine (3,5 – 3,9 % alkohola). Jedno od najpoznatijih je Düssel iz okolice Düsseldorfa.

Barley wines (ječmena vina) – u Engleskoj je čest naziv za najjača piva brončane boje ili boje mahagonija. Izrazito su sladnog okusa i voćne arome koja potječe od kvasaca gornjeg vrenja. Njihov ih vinski karakter čini pogodnim desertnim pićem ili čašicom za uspavljivanje. Tradicionalno, doviru u drvenim bačvama koje se povremeno provaljaju da se podigne kvasac i ubrza doviranje. Sadržavaju 6 – 11 % alkohola, pa se mogu smatrati inačicama piva tipa Russian Stout ili DoppelBock.

Bečki postupak (Bečko pivo) – vjerojatno je najstariji postupak proizvodnje jednog tipa lager piva, danas poznatog pod imenom Ožujsko (Märzen) pivo. Osmislio ga je Anton Dreher, austrijski pivar, koji je godine 1841. prvi primijenio kvasac donjeg vrenja u svojoj pivovari Schwechat u okolici Beča. Nešto modificiraniju verziju tog postupka preuzima zatim pivarska obitelj Sedlmayr iz Münchena, da bi pripremila posebno pivo za Oktoberfest. Postupak se brzo proširio po zemljama tadašnjeg Austrijskog carstva i čitave Europe. Sladovina (12,0-12,8 % ekstrakta) proizvodi se od srednje tvrde vode i slada jantarnožute boje. Glavno je vrenje hladno (4 – 8 oC), dugotrajno (10 – 12 dana), a odležavanje pri 0 oC traje 1 – 3 mjeseca. Pivo je brončane, jantarnocrvene ili bakrene boje, blagog sladnog okusa, sadržava 5,5 % alkohola i savršeno se slaže sa začinjenim jelima. Današnja se bečka piva, poznata u mnogim zemljama kao Märzen, u Austriji i kao Spezialbier, te SAD kao Vienna bier, donekle razlikuju od svojeg slavnog preteče, ali su zadržala njegove povijesne značajke.

Belgian ale – belgijska vrsta ale piva koje se po svojstvima nalazi između klasičnog burtonskog (Burton on Trent, Engleska) i Düsseldorfskog (Düsseldorf, Njemačka) piva gornjeg vrenja. Engleska riječ ale u Belgiji označava lagano pivo bakrene boje, voćne arome i vrlo ukusno.

Belgian golden ale – jedno od svjetski poznatih starih piva koje se, usprkos činjenici da je to pivo gornjeg vrenja, često pije vrlo hladno, čak iz ohlađenih burgundskih čaša. Bojom podsjeća na lager. To je jako pivo prava harmonija voćne, hmeljne i alkoholne arome. Najpoznatija je marka Duvel, koja prolazi kroz

trostupanjski proces vrenja (5 – 6 dana pri 16-28 oC, tri dana uz snižavanje temperature do –1 oC, odležavanje 3 – 4 tjedna pri –3 oC; filtracija, doslađivanje i ponovna inokulacija s kvascem za doviranje koje se odvija 14 dana u boci pri 22 oC i na kraju stabilizacija, 5 – 6 tjedana, pri 4 – 5 oC).

Berliner Weisse (berlinska bjelina – berlinsko bijelo) je pšenično pivo dobiveno alkoholnim (S. cerevisiae) i mliječno-kiselim (L. Bulgaricus) vrenjem. Ima umjerenu koncentraciju alkohola, osrednju punoću, iskričav izgled i svojstven, ugodan kiselkast okus mliječne kiseline. Proizvodi se od usipka s 20 – 75 % pšeničnog slada i tvrde vode. Ukomljava se infuzijom. Puni se u boce i bačve nefiltrirano, a zatim 3 – 4 tjedna drži na hladnom kako bi se kvasac istaložio i pivo izbistrilo. Često se pije s mirisnom bročom (divlji broč, jaslenjak, lazarkinja) ili sokom / sirupom od maline. Iako je to izvorno svjetlo pivo, kad ga naručite, konobar će Vas upitati: Crveno ili zeleno? Aludirajući na mogući dodatak. Zato morate odgovoriti: Prirodno, bez dodataka.

Bezalkoholno pivo – sadržava ispod 0,5 % alkohola. U nekim je zemljama ta granica viša i dosiže čak 1,5 %. Proizvodi se posebnim postupcima vrenja ili postupcima uklanjanja alkohola iz alkoholnih piva. Jedino hrvatsko bezalkoholno pivo je karlovački Rally.

Bezporezno pivo je naziv za dansko pivo koje ima mali udjel alkohola (otprilike 2,3 – 2,6 %). Piva s takvom trgovačkom oznakom su najčešće Hvidtøl (pivo gornjeg vrenja bogato ugljičnom kiselinom) ili Skibsøl (brodsko pivo).

Biere de Garde (gardijsko pivo) je francuski naziv za srednje jako do vrlo jako pivo gornjeg vrenja, bakrene boje, koje često dovire u šampanjskoj boci. Ima sladni okus i voćni miris, poput alea. Danas to ime nose i neka piva donjeg vrenja. Izvorno taj naziv znači „pivo za čuvanje“ i upućuje na to da se moglo dugo čuvati i piti čitavo ljeto.

Bierbitter (Bitterlikör, Kräuterlikör) je jaki bitter na bazi piva i različitih trava, s šećerom ili bez njega, sadržava 48 % alkohola.

Bierbranntwein je naziv za rakiju prepečenicu dobivenu destilacijom pivskih taloga (Bavarska).

Bio-pivo je proizvedeno od pivskog ječma što ga uzgajaju članovi jednog posebnog ekološkog udruženja u Njemačkoj. Za sada se bio-pivo proizvodi samo u pet pivovara i ne planira se povećanje potrošnje. Ječam se uzgaja uz maksimalno moguću ekološku i toksikološku kontrolu primjerenu tzv. „organskim“ prehrambenim proizvodima.

Bitter Ale je dobro zahmeljeno englesko točivo pivo, idealno za prijateljsko druženje u pubu. Nešto je kiselije od standardnog alea. Boja mu se razlikuje od smećkaste do tamnobakrene. Jednostavni Bitter ale ima 3,75 – 4 % alkohola, Best ili Special bitter ale sadržava 4 – 4,75 %, a Extra Special bitter oko 5,5 % alkohola.
Svima je zajednička bogata hmeljna aroma.

Bitter Stout je jako i vrlo gorko englesko pivo, prije poznato pod imenom Porter. U Irskoj i Velikoj Britaniji sadržava preko 4, u Europi preko 5 %, a u tropskim zemljama preko 7 % alkohola. Izlazi iz pivovare kao nedovršeno pivo, pa se naknadno vrenja zapravo odvija u bačvama u kojima se isporučuje.

Bockbier (tzv. *Jarac pivo*) – to je pivo donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, s najmanje 16 % ekstrakta u sladovini i preko 5 % alkohola u pivu. To je puno, aromatično pivo, nježna okusa i sa širokim spektrom boja od zlatne, zlatnosmeđe do tamnosmeđe. Osim u Austriji i Njemačkoj proizvodi se i u drugim zemljama, ali u različito doba godine, tj. u jesen, kasnu

zimu ili u rano proljeće. Najpoznatije je pod imenom MaiBock (majsko Jarac pivo).
Borovično pivo (Juniper, Sassy beer, Ginger beer) najviše se proizvodi u Finskoj, Norveškoj i u sjevernoj Švedskoj. Od bobica borovice, uz dodatak hmelja, priređuje se komina koja previre samostalno ili pomiješana sa sladovinom. Francuz Kerandren proizvodio je borovično pivo tako da je sladovinu začinio sa zgnječenim bobicama u jutenoj vreći.

Božićno pivo – vidi: Christmas Beer

Brain Blasta – Proizvod dablinskog Portehouse-a, blage gorčine ali s 7 posto alkohola, koji ubrzo ostavlja posljedice na govor.

Braune Biere – u njemačkom govornom području naziv za Brown ale – smeđe pivo.

Brodsko pivo – vidi: Seefahrt bier

Brown ale – jantarnosmeđe do tamnosmeđe suho englesko pivo sladnog okusa. Udjel alkohola od 3 do 3,5 %, u južnoj Engleskoj, 4,4 – 5 %. U sjevernim predjelima zemlje. To je pivo zapravo nastalo u sjeveroistočnoj Engleskoj kao protuteža Pale aleu iz Midlanda. Belgijski Brown Ale ima poseban kiselo-sladak okus. Njegova je aroma složena, ponekad podsjeća na masline, grožđice i začine. Poslužen pri sobnoj temperaturi djeluje osvježavajuće i potiče apetit. Često se koristi kao dodatak u kulinarstvu.

Champagner – Weizenbier je zakonski dopušten naziv za bezalkoholno pšenično pivo u Austriji, zabranjen u Njemačkoj, gdje ga zamjenjuje naziv Kristall – Weizenbier.

Christmas Beer (božićno pivo) je tamno, gusto i prilično jako pivo koje se u Velikoj Britaniji proizvodi za belgijsko tržište. U drugim se zemljama također proizvodi Božićno pivo. U Njemačkoj se naziva Weihnachtbier i nije tamno. Božićno pivo Zagrebačke pivovare je 14 %-tno pivo, jantarne boje.

Dampfbier (parno pivo) je njemačko nepasterizirano pivo gornjeg vrenja s okusom po voću, svjetlocrvene boje i osebujna mirisa koji podsjeća na vaniliju. Za hmeljenje se rabi samo hmelj iz područja Hallertau / Bavarska.

Dark Ale (tamno pivo) je englesko pivo, najčešće tamnosmeđe boje i okusa po karameli. Tamni ale, kao i svjetlosmeđi ale (Mild Ale) sadržavaju oko 3,5 % alkohola. Osnovna boja podsjeća na Brown ale (smeđi ale).

Deus je belgijsko pivo koje dolazi u šampanjskoj boci i naziva se šampanjskim pivom. Butelje Deusa šalju se poslije prve fermentacije u Champagnu, gdje prolaze ubrzani proces proizvodnje šampanjca, koji uključuje i *degoržaciju*. Taj proces traje godinu dana, a rezultat je neobična tekućina s jako puno alkohola (11,5 %), koju bi trebalo posluživati u šampanjskim čašama, ali koja ne podsjeća na pjenušac, ni na pivo. Deus je jako skup.

Dimljeno pivo – vidi: Rauchenbier

Dry Stout, Guinness je tipičan primjer Irskog Dry Stout, vrste tamnog piva gornjeg vrenja tipa Stout. Najbolja se piva te vrste proizvode u Irskoj. Odmah se prepoznaju po baršunastocrnoj boji i kremastoj pjeni. Boja i sladni okus mu potječu od prženog ječma, a sličan je kavi. Gorčina mu dolazi od posebnih vrsta hmelja. Pomalo je slatkast uz dodir kiselosti. Izvanredno se slaže s mesom jastoga i oštriga. Glasoviti Guinness pripada tom tipu piva.
Kažu da se ne treba ispijati „kao beba“, gutljaji moraju biti veliki kako bi pivo sasvim ispunilo usta.
Točenje je poseban ritual. Giunness se toči u dvije faze: najprije se pod kutom od 45 stupnjeva, povlačeći ručku do kraja prema sebi, natoči tri četvrtine čaše i onda se čaša ostavi da odstoji. Potom se polako dolije

pivo do vrha, gurajući ručku od sebe, kako bi se konačno stvorila pjena. Jedna reklama tvrdi da za točenje savršene pinte (0,57 l) Guinnessa treba točno 119,6 sekundi.
Dry Stout ne smije biti pretjerano hladan.

Dunkles Bier (tamno pivo) je ime kojim se označuje samo boja piva, dok je koncentracija ekstrakta u sladovini, odnosno alkohola u pivu različita, ovisno o vrsti. Često se njime naziva i tamno lager pivo proizvedeno münchenskim postupkom.

Duvel (zapravo Devil) vražje, đavolovo pivo. Najpoznatije svjetsko svjetlo originalno belgijsko pivo, koje se proizvodi od 1871. god. Pivo je prekrasne zlatne boje, čvrste pjene da izdrži težinu kovanice od čak 2 kune, i 8,5 % alkohola. Vrlo uspješne imitacije su piva s etiketom Brigand i Satan.

Dünnbier (slabo / lako pivo) naziv je za slabo alkoholno ili bezalkoholno pivo u Njemačkoj (0,5 – 1,5 %). Većinom se proizvodi u malim gradskim pivovarama.

Đumbirovo pivo (Gingerbeer) je pjenušavo slabo alkoholno piće od šećera i đumbira. U Engleskoj se priređivalo ljeti kao osvježavajuće piće od 10–20 %-tne otopine šećera. Za vrijeme prohibicije u SAD-u su se pile različite vrste đumbirovih napitaka zasićenih ugljičnom kiselinom, kao Gingerale ili Gingerbeer. Ta pića nisu smjela sadržavati više od 0,5 % alkohola.
Eiche Bier (hrastovo pivo) je jedna vrsta osobitog piva iz Saarlanda. Prvobitno se ono proizvodilo prigodno za blagdane, a danas se može dobiti tijekom čitave godine. To je svjetlo pivo gornjeg vrenja, s uobičajenom koncentracijom ekstrakta i izraženim oporim hmeljno-taninskim okusom. Između ostalih proizvodi ga pivovara Saarfürst u Marzingu.

Einfachebier (jednostavno pivo) je lagano njemačko svjetlo ili tamno pivo (2 – 5,5 % ekstrakta, 0,5 – 1,5 % alkohola), bez posebno izraženih svojstava. Proizvodi se u neznatnim količinama.

EisBock (ledeno jarac pivo) je vrlo jako njemačko pivo koje posebnim postupkom zamrzavanja i izdvajanja leda dobiva povećan udjel alkohola. Kako alkohol ima nižu točku ledišta od vode, tim se postupkom u pivu povećava volumni udjel alkohola na oko 10 %. Po tradiciji se EisBock proizvodi u Kulmacher Reichelbräu AG.

Exportbier (izvozno pivo) je naziv za piva iz skupine punih jakih piva (Vollbier) koja se u Njemačkoj proizvode od sladovine s 12,4 – 14 % ekstrakta i sadržavaju od 4 do 4,2 % alkohola. U Austriji i Švicarskoj nema točnih odredbi, kao ni u mnogim drugim zemljama. Međutim, važno je da su proizvedena od odabranih sirovina, te biološki i koloidno stabilizirana kako bi mogla podnijeti dug transport, te sačuvati izvornu kakvoću duže vrijeme (obično godinu dana). Najčešće su to svijetla, ne jako zahmeljena piva, s većim udjelom ekstrakta proizvedena od najboljeg slada, bez njegove zamjene s drugim sirovinama.
Export Weizenbier (izvozno pšenično pivo) je naziv za piva gornjeg vrenja proizvedena od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Sladovina sadržava 12,5 – 14 % ekstrakta, a pivo 4 – 6 % alkohola. To su svijetla, aromatična i slabo hmeljno-
gorka piva, s relativno puno ugljične kiseline koja pivu daju posebnu mekoću i specifičan okus.

Faro je zaslađena inačica Lambic piva, koja se prodaje / poslužuje u bocama. No, u nekim je belgijskim kavanama običaj da samo svatko sam pripremi ovu vrstu piva umješavajući šećer u čašu kiselog Lambic piva.

Färbebier (obojeno pivo) je posebno pivo, proizvedeno od tekućeg obojenog šećera (gustog sirupa) i tamno obojenog slada. Obojeni se šećer može koristiti samo za tu

vrstu piva. Proizvodi se od običnog tamnog piva kome se dodaje najviše 50 % (od predviđene mase) obojenog šećera.

Festbier (prazničko pivo) je svjetlo pivo donjeg vrenja (5,1 – 5,7 % alkohola) proizvedeno od sladovine s 12 – 13,5 % ekstrakta. Prvobitno se taj naziv vezao za Švicarsku. Danas se u Austriji i Njemačkoj tako naziva svako prigodno pivo, pivo namijenjeno svetkovanju.

Framboise – Lambic je naziv za Lambic pivo koje se nakon sekundarne fermentacije podvrgava i trećem vrenju uz dodatak malina. Sadržava 4,4 % alkohola.

Gardijsko pivo – vidi: Bièrre de Garde

Ginger beer – vidi: Đumbirovo pivo

Gose je vrsta lakog bijelog piva gornjeg vrenja koje se prvobitno proizvodilo u Goslaru (od vode rijeke Gose). Sada se to pivo proizvodi u Leipzigu i okolici. Čuva se u nezačepljenim bocama, duga vrata.

Gueuze je vrsta osobitog belgijskog piva tipa Lambic zasićenog ugljikovim dioksidom poput pjenušaca (šampanjca). Dobiva se rezanjem mladog i starog piva (najčešće 1/3 starog i 2/3 mladog piva), koje dovire i odležava u boci godinu dana. U osnovi je kiselkasta okusa iako postoje i slatkaste varijante.

Guinness je prezime osnivača pivovare (Arthur Guinness) u Dublinu, ime poznate pivarske grupacije (Guinness PLC) u Londonu i zaštitni znak najpoznatijih Dry Stout piva na svijetu. A.Guinness, izumitelj piva koje nosi njegovo prezime već 250 godina dokazuje da su za jedno od najprodavanijih piva dovoljna četiri elementa: *voda, ječam, hmelj i kvasac*. Dalekovidni Irac, koji je u Dablinu smislio naputak Guinness piva, zakupio je 1759., za godišnji najam od 45 tadašnjih funti, pivovaru St. James`s Gate na 9000 godina!

Za proizvodnju sladovine koristi se svijetli slad (65 %), ječmene pahuljice (25 %) i prženi ječam (10 %). Sirovine se ukomljavaju po uzlaznom infuzijskom postupku, tako da sladovina sadržava dosta nefermentabilnih šećera koji pivu daju punoću okusa. Za hmeljenje se rabi više sorti hmelja, među kojima prevladava Golding. Za vrenje se primjenjuje praškasti kvasac koji se nakon vrenja (do 25 oC) izdvaja centrifugalnim separatorom. Prije punjenja u bačve pivo se kratkotrajno pasterizira, a ako se puni u boce, u njima i dovire. Proizvodi se pet do šest osnovnih vrsta piva koje, s malim varijacijama, daju čak 19 varijanti tog tipa piva. Najraširenije je Draught Guinness (sladovina 9,75 % ekstrakta), koji ima 4,2 % alkohola, vrlo tamnu boju (130 EBC-jedinica) i jaku gorčinu (40 BU). Dovrelo u bocama ima izraženiji okus, suhoću, voćnu aromu, svježinu i iskričavost. Druga se verzija tog piva proizvodi samo od slada i nešto je jača (5 vol.% alkohola). Jaka verzija (napunjena u boce), za izvoz u SAD ne proizvodi se od čistog slada, već sadržava 6 % alkohola, dok ona za Belgiju ima čak 7,5 % alkohola. Foreign Extra Stout, koji se izvozi u tropske zemlje, iste je jačine, ali mnogo profinjenijeg okusa, s primjesom mliječne kiseline, mirisom vina i deke za pokrivanje konja, zbog aktivnosti divljeg kvasca (Bretanomyces sp.) tijekom doviranja u bačvi.

Hansel je pivo iz pivskog taloga, tj. pivo koje je zaostalo na dnu bačve i ne smije se točiti ili prodavati. U starom zagrebačkom žargonu takvo se pivo nazivalo Hansl. Stari njemački oblici su Haanzl ili Heinzl i pod tim se mislilo na pivo koje se može ocijediti s taloga, a namijenjeno je za žrtvu malim kućnim bogovima (Heinzelmännchen). Austrijskim zakonom (Biertrank – Steuerpatent) od 12.01.1812. bilo je zabranjeno proizvoditi patvoreno ili nevaljalo pivo ili tzv. Hansel.

Hefe – Weizenbier (kvasno – pšenično pivo) je svjetlo pšenično pivo gornjeg

vrenja koje dovire u boci. Takvo je pivo obično mutno i sadržava manje ugljikova dioksida nego Kristall – Weizenbier.

Helles – uobičajen naziv za svjetlo lager pivo u Njemačkoj.

Hvidtøl je naziv za bijelo pivo (Weissbier) u Danskoj i drugim skandinavskim zemljama. Naziv se zadržao kao spomen na nekadašnja pšenična piva gornjeg vrenja, jer se sada proizvodi od ječmenog slada i sadržava malo alkohola.

Imperial Stout je umjereno suho i vrlo jako (7 – 10 % alkohola) englesko pivo. Izvorno se ta vrsta piva proizvodila samo tijekom hladnih godišnjih doba.

India Pale ale – sinonim za nešto gorči Pale ale. Ime potječe iz doba kolonijalne Engleske.

Irish Ale je tradicionalno irsko pivo, naglašenog sladnog okusa, često s primjesom okusa na maslac, izrazite voćne arome, crvenkaste boje. Danas su irske pivovare u vlasništvu korporacije Guinness, pa se primjenjuje prženi ječam za bojenje piva što uzrokuje male promjene boje tradicionalnog irskog piva. Ovo pivo nema pjene i pije se relativno toplo, na dvadesetak stupnjeva.

Izvozno pivo – vidi: Exportbier

Ječmeno vino – vidi: Barley Wines

Jogurtovo pivo se ubraja u skupinu kiselkastih piva. Proizvodi se od ječmenog i pšeničnog slada uz primjenu kvasca i jedne mliječno-kisele bakterije (Lactobacillus bulgaricus). Okus mu je vrlo sličan berlinskom bijelom pivu (Weissbier).

Kameno pivo – vidi: Steinbier

Karmi je staroegipatsko pivo, jedinstvenog aromatičnog okusa po dodanoj smrekovini.

Keg je engleski naziv za bačvicu. Sinonim je za metalnu bačvicu u kojoj se pivo isporučuje pivnicama ili pubovima, te se u aparatom za točenje poslužuje kao točeno pivo.

Kellerbier (podrumsko pivo, mlado pivo) je uzeto iz tankova za glavno vrenje kada se većina kvasca istaloži na dno posude ili ispliva na površinu piva. Ta su piva zato najčešće jako mutna, izrazito gorka i sadržavaju malo ugljikova dioksida.

Kent je ime tradicionalne njemačke vrste piva. Od 1987. godine ponovno se proizvodi u Westfalskom mjestu Hamm u privatnoj pivovari Isenbeck Privat Brauerei Nies AG. Prema izvornom receptu proizvodni postupak je slijedeći: 7 pehara slada, 4 vjedra vode i dobra šaka pšeničnog brašna navečer se izmiješa u kotlu. Slijedeći se dan dobivena komina uz miješanje kuha četiri sata. Skuhana se komina preko slamnate košare prebacuje u drugu posudu i tako procijedi. Zatim se procijeđenoj komini doda dobra šaka hmelja i nakratko zakuha, te ponovno procijedi preko slamnate košare. Ohlađenoj se ohmeljenoj sladovini doda 1/4 od predviđene količine kvasca, pokrije i ostavi stajati. Slijedeći se dan s površine odstrani pjena, doda preostala količina kvasca, Kent prelije u vrčeve i ostavi nezatvoren stajati dva dana. Zatim se u svaki vrč doda klinčić, nešto malo bijelog šećera, dobro zatvori i ostavi stajati u pijesku.

Kölsch je osobito staronjemačko pivo gornjeg vrenja iz okolice Kölna. Proizvodi se od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta, dobivene infuzijskim postupkom od svjetlog slada i vrlo meke vode. To je svjetlo, aromatično, hmeljno pivo, pomalo trpka okusa i zaštićenog imena. Svjetlo je poput Pilsa, ima voćni okus poput alea i jedinstveno je po tome što se može piti kao aperitiv i digestiv.

Kräusenbier (kovrčavo / namreškano pivo) je mlado pivo uzeto iz tankova za glavno

vrenje u fazi intenzivnog vrenja. Taj pojam slikovito opisuje gusti, bijeložućkasti sloj pjene na sasvim mladom pivu. Pjena se pojavljuje oko 24 sata nakon dodavanja kvasca u ohlađenu sladovinu. Sasvim mlado pivo je mliječno mutno, zbog velike koncentracije ravnomjerno raspršenih kvaščevih stanica. Takvo pivo obično se koristi za poticanje sekundarne fermentacije u tankovima ako je ona zbog nekog razloga zapela, a sam postupak naziva se „krajzlanje“ ili pomlađivanje.

Krieken – Lambic to je naziv za Lambic piva kojem su dodane sitne, plosnate, tamne, relativno gorke trešnje kratke stapke, zvane Krieken (1 dio trešanja i 5 dijelova piva). Obično se priprema ukuhana voćna pulpa koja se procijedi prije miješanja s pivom. Piva Krieken – Lambic odležavaju od 1 godine do 5 godina i sadržavaju 5 – 6 % alkohola.

Kristall Weizenbier (kristalno – pšenično pivo) je pšenično pivo koje se filtrira prije punjenja u boce. Filtracijom se uklanja kvasac pa je ono, za razliku od kvasno-pšeničnog piva, savršeno bistro. Kristalno-pšenično pivo ima nešto veći maseni udjel ugljikova dioksida od kvasno-pšeničnog piva. U Austriji je poznato i pod imenom Šampanjsko – pšenično pivo.

Kwak Pauwel je ime starog flamanskog piva gornjeg vrenja koje ima do 9 % alkohola. Naknadnim dodavanjem sladovine postiže se posebna aroma i okus tog piva.

Kvas je jedno od najstarijih ruskih pića koje je po načinu proizvodnje skoro identično pićima iz starog Egipta. Priprema se tako da se od vode, brašna i slada najprije napravi žitko tijesto (zator), koje se podvrgava ošećerenju (enzimskoj hidrolizi). Zatim se ošećereni zator razrijedi vodom, ohladi i doda mu se kvasac, šećer i drugi aromatični dodaci. Najčešće se kao aromatični dodaci koriste sokovi od različitog voća i jagodičastih plodova. Tako se nakon vrenja dobije kvas od brusnica, višanja, malina, limuna, ribizla, grožđica, jabuka i krušaka. Neki se aromatični dodaci moraju kuhati sa zatorom (npr. kvas od đumbira, metvice i aromatični kvas).

Lagano pivo (Leichtbier) je pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola. U Austriji se ta piva proizvode od sladovine s manje od 9 % ekstrakta. U Švicarskoj sadržavaju najviše 2,9 % alkohola. Poznata su piva te vrste u Austriji: Möven i Stiegl Leicht.

Lager, Lagerbier (odležano pivo) – to je pivo dobiveno hladnim vrenjem sladovine sa čistom kulturom kvasca donjeg vrenja (S. Uvarum). Proizvodi se od sladovine s različitim udjelima ekstrakta. Može biti svjetlo ili tamno, te slabo, umjereno ili jako zahmeljeno. Poznato je diljem svijeta, no najpopularnije je u Europi, posebno u zemljama njemačkoga govornog područja (Austrija, Njemačka, Švicarska), te Češkoj i Slovačkoj, kao i drugim zemljama koje su geografski ili politički bile s njima povezane. Pije se hladno, a natočeno u čašu ima visoku pjenu. Osmislio ga je austrijski pivarski majstor Anton Dreher. Razlikuju se tri osnovna tipa svjetlog lager
piva: bečki, plzenski i dortmundski. Razlike proizlaze zbog različite tvrdoće vode, boje i razgrađenosti slada, te trajanja i vođenja vrenja i doviranja. Zanimljivo je da se pojam lager pivo više udomaćio u Češkoj, Austriji i Švicarskoj nego u Njemačkoj. Naime, njemački pivoljupci kad naručuju svjetlo lager pivo traže Helles, a nizozemski svagdašnje pivo –Biere ordinaire. Izvorno münchensko lager pivo je bilo tamnosmeđe, pa se tamno lager pivo u Njemačkoj naziva Dunkel ili Dunkles. Samo neka iznimno tamna piva tog tipa nose predikat Schwartz (crn). U mnogim se zemljama jako lager pivo naziva Bock, a posebno jako, Doppel Bock.

Lambic pivo, je naziv osobitog tipa belgijskog pšeničnog piva dobivenog spontanim vrenjem sladovine s divljim kvascem. Fermentacija se često potiče

dodavanjem šećera ili miješanjem starijih i mlađih piva. Osnovna je vrsta tog piva „mirna“, bez puno ugljikova dioksida. Okus mu podsjeća istodobno na fini šeri i trpki jabučnjak. Najraširenija je vrsta Gueuze. Lambic piva imaju različitu aromu koja potječe od nusproizvoda alkoholnog vrenja ili dodanog voća. Tako je aroma po rabarbari (Rheum officinale), tipičan nusproizvod vrenja, dok su voćni okusi po trešnjama, malinama, jagodama, grožđicama itd. posljedica dodanog voća. Ako se pivo Lambic koristi za pripremu voćnih piva, to se označava na etiketi. Pivo Kriek – Lambic je proizvedeno s trešnjama, Framboise – Lambic s malinama. Ta se piva proizvode u dolini rijeke Sanne (Payottenland) i okolici Bruxellesa. Uglavnom su niskog postotka alkohola, od 3,5 do 5,5 % i katkad jako kisela.

Lattl je vrlo raširena vrsta svjetlog, slabo zahmeljenog, jako prevrelog švedskog piva sa samo 2,25 % alkohola.

Liefmans Kriek – to je pivo dobiveno po sličnom postupku kao Krieken – Lambic (7,2 % alkohola).

Light Ale (lagani ale) je pivo gornjeg vrenja s malim udjelom neprevrelog ekstrakta.

Light Beer je američki naziv za pivo s malim udjelom neprevrelog ekstrakta, proizvedeno po plzenskoj metodi, koje sadržava 2,75 – 4 % alkohola.

Luxusbier (luksuzno pivo) je naziv za posebnu vrstu švicarskog piva, proizvedenog od sladovine s najmanje 10 % ekstrakta, koje sadržava najmanje 4,1 % alkohola.

MaiBock – Bock pivo koje se konzumira oko 1. svibnja.

Malt Liquor je vrsta sladnog piva s izrazitim hmeljnim značajkama. Prosječni je volumni udjel alkohola između 5 i 7,5 %.

Malzbier (sladno pivo) – to je pivo gornjeg vrenja s velikim udjelom ekstrakta (oko 7 %) i samo 0,5 – 1,5 % alkohola. Pivo je tamno, punog okusa, sladne arome, slatko i vrlo kalorično. Pripada u kategoriju hranjivih piva.

Märzenbier – Ožujsko pivo je izvorni naziv za odležani bečki tip lager piva. U Austriji se proizvodi od sladovine s 12 – 12,8 % ekstrakta, a u Njemačkoj s 12,5 – 14 % ekstrakta. Austrijska piva ove vrste imaju 3,8 – 4 %, a njemačka od 3,8 do 4,3 % alkohola. Ožujska piva mogu biti svijetla i tamna. Zaokružena su okusa, srednje do jako zahmeljena. Naziv tog piva ima povijesno značenje, jer se prije otkrivanja hladnjaka varilo u mjesecu ožujku i odležavalo u dubokim podrumima hlađenim prirodnim ledom. Točilo se tijekom ljeta ili na početku jeseni i zato bilo iznimno dobre kakvoće.

Mekšanje vode je postupak za snizivanje karbonatne i / ili ukupne tvrdoće vode, ovisno o primijenjenoj metodi (klasična metoda s vapnom, uklanjanje kationa, uklanjanje kationa i aniona itd.).

Mete je pivo starih Germana, dobiveno vrenjem komine od ječma i slada.

Mlata – to je pivarski termin koji označava stučeno i skuhano žito za proizvodnju piva.

Mild ale – predikat mild se odnosi na hmeljnu gorčinu piva. Znači da pivo nije posebno gorko, ali je ipak ugodne hmeljne arome, bez obzira radi li se o svjetlom ili tamnom pivu. Najčešće je bakrenosmeđe boje i slabo zahmeljeno i relativno slabo (3 – 3,5 % alkohola). To je tipično pivo za široki krug zaposlenih potrošača koji ga piju u vrijeme stanke za ručak ili nakon posla, jer ne opija i nije skupo. Najviše se proizvodi u engleskoj pokrajini West Midland.

Milk Stout – to je naziv za vrstu Stout piva s malim udjelom alkohola, ugodno

mliječno-kiselkasto-slatkasta okusa, koji potječe od mliječnog šećera (laktoze), kojim se doslađuje sladovina / pivo.

Mumme je njemačko pivo, poznato i po imenu Anumebier (dadiljino pivo). Izrazito sladno pivo proizvedeno od aromatičnog slada, prilično je slatko i s malim udjelom alkohola (0,5 – 1,0 %). Navodno ga je godine 1492. prvi priredio pivar Christian Mumme iz Braunschweiga. Najpoznatije je jednostavno Mumme pivo (einfache, einfeltige ili Schiffsmumme), nazvano i engleski Mumme jer je bilo namijenjeno za izvoz u Englesku. U 16. stoljeću takvo se pivo izvozilo i u istočnu Indiju.
Posluživalo se na brodovima, ne samo kao piće nego i kao hrana sa zaštitnim djelovanjem protiv skorbuta. U 17. Stoljeću varilo se u proljeće pivo Erntemumme, koje se pilo tijekom čitava ljeta. Ako je bilo obojeno sokom trešanja, zvalo se Kirschenmumme. Od ostalih dodataka, upotrebljavali su se cvjetovi bazge i šipak.

Münchner Weisse (Münchensko bijelo) je njemačko svjetlo pivo gornjeg vrenja, koje se proizvodi od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta. Ima jako muzirajuća svojstva i ugodno je gorko po hmelju. Sladni se usipak ukomljava s dvije ili tri dekokcije (ukuhavanja).

Neolitsko pivo – to je starogermansko pivo koje se dobivalo vrenjem ukomljenog ječma i meda još prije 2000 godina. Danas se takvo pivo može dobiti u gornjem dijelu Nürnberga. Neolitsko pivo ima mnogo veću koncentraciju alkohola nego suvremena piva.

Niskokaloričnо pivo – vidi: Kalorienarmes

Obojeno pivo – vidi: Färbenbier
Odležano pivo – vidi: Lagerbier

Old ale – 1. U Velikoj je Britaniji to najčešće naziv za tamna, sladna piva ale „visoke“ boje, bogate arome i slatkog okusa, ali manje puna i kudikamo suša nego ječmena vina. 2. U Australiji je to naziv za tamni ale s otprilike 6 % alkohola.
Takva se piva često nazivaju zimske grijalice.

Ožujsko pivo – vidi: Märzenbier

Pale Ale – klasična vrsta svjetlog engleskog piva koje se proizvodi od vode bogate gipsom (burtonski tip vode). Drugi je naziv tog piva IPA (India pale ale). Zapravo, to je inačica točivog piva Bitter Ale u bocama. Prvo pivo tog tipa proizvela je londonska pivovara Hodgson 1750. godine. Danas je britanski pivarski koncern BASS PLD najpoznatiji po pivu Ale.

Pareno pivo – vidi: Dampfbier, Steam Beer

Patvoreno pivo – Ništa nije tako uspješno patvoreno – falsificirano kao pivo, osobito u ratnim uvjetima. Sve ga vojske traže i troše u golemim količinama, a sirovine za proizvodnju (ječam, hmelj) sve je manje. Prvo se razrjeđuje vodom, a uz deficit hmelja slijede dodaci (karamel, paljena repa, cikorija) da bi se dobilo pivo bez slada, ali sa saharinom, zatim pivo kojem se dodani pšenica, raž i zob, krumpirov škrob, sirak, pa i kesten. Budući je tada fermentacija bila nedovoljna, umjetno je dodana ugljična kiselina. Kad nema rata, pivo se manje patvori - falsificira, ali i dalje dovoljno da donese zaradu.

Pivo siromašno alkoholom – (niskoalkoholno pivo) je austrijsko i njemačko lager pivo s malim, takoreći neznatnim udjelom alkohola, što se postiže posebnim postupkom. Ta vrsta piva u Austriji sadržava maksimalno 1,9 % alkohola. U Njemačkoj se proizvode od sladovine s maksimalno 7,5 % ekstrakta i imaju najviše 1,5 % alkohola. To su svijetla i bijela piva, bez nekog posebnog obilježja.

Pivo za otakanje (Abzugsbier) je stari naziv za austrijsko pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola (sladovina 9 – 9,9 % ekstrakta, a alkohol u pivu ispod 3 %), koje

se proizvodilo kad je trebalo štedjeti skupu sirovinu – slad. Kako to danas nije potrebno, više se ne proizvodi.

Pivski pong – ***Beer Pong***, sport čiji naziv možemo prevesti kao „pivski pong“, već je uhvatio korijenje među ljubiteljima loptica i piva. Utakmica u pivskom pongu odigrava se između dva protivnika, obično dva para igrača, raspoređena na suprotne strane stola. Cilj je igre ubaciti lopticu sa svog kraja stola u jednu od pivskih čaša postavljenih na drugom kraju (kod protivnika). Ako bacač uspije pogoditi cilj, onda igrači drugog sastava moraju popiti pivo u toj čaši. Čaše nisu nikada potpuno ispunjene, nego samo do trećine ili četvrtine. Nakon ispijanja piva preciznost se smanjuje pa je stoga sastav koji preuzme inicijativu u pogađanju u velikoj prednosti. Igra se odvija sve dok jedna ekipa svojim pogocima ne prisili protivnike da isprazne svoje čaše. Poraženi moraju iskapiti i čaše pobjednika, nakon čega im predstoji poduži odmor do otrežnjenja. Budući da pravila nisu strogo određena, broj postavljenih čaša i igrača te redoslijed bacanja mogu biti različiti, ovisno o dogovoru.

Plzensko pivo poznato češko pivo. Puni se u boce raznih veličina i u limenke. U Plzenu se već stoljeće i pol pamti ovakav ispit pivske kvalitete. Netom svareno pivo polili bi po klupici od hrastovine. Pivarski majstor – ispitanik u kožnim hlačama sjeo bi na pivom nakvašenu klupicu. Ispitivač bi rekao kada smije ustati. Majstoru bi čestitali ako bi ustajući podignuo klupicu zalijepljenu za hlače. Ako bi ostala na tlu, njegovo bi pivo prolili po tlu ispred gradske vijećnice, za javnu sramotu, još bi majstor morao na klupicu izbrojiti novac – tešku globu.

Plzenski postupak (Plsensko pivo, Pilsner) – prvo lager pivo bilo je tamno, pa gradu Plzenu pripada prvenstvo u proizvodnji prvog svjetlog lager piva (1842. godine). Današnje plzensko pivo ima prosječni udjel alkohola od 5 %, dobiva se vrenjem sladovine s 11 – 13 % ekstrakta. Sladovina se proizvodi od vrlo meke vode i vrlo svjetlog slada. Jako je zahmeljeno i ima veliku koncentraciju ugljikova dioksida. Klasični Pils(e)ner (ili Plzensko pivo) obilježeno je cvjetnom hmeljnom aromom i naknadnim trpkim okusom koji ostaje nakon konzumiranja. Izvorno plzensko pivo s etiketom Pilsner Urquell proizvodi se samo u Plzenu i hmelji sa Saaz sortom hmelja. Podrumi te pivovare su duboko pod zemljom, ukopani u pijesku u duljini od 9 kilometara. Pivo odležava u hrastovim bačvama premazanim pivarskom smolom. Proizvodi se danas diljem svijeta i osobito je popularno u Češkoj, Austriji i Njemačkoj. No, bez obzira na to, većina zlatnožutih lager piva u svijetu je zapravo dobra ili loša imitacija plzenskog tipa piva.

Pombe je piće slično pivu u istočnoafričkih naroda, napravljeno od prosa (Andropogon sorghum L.) i posebnog kvasca (Schizomyces pombe).

Porter je vrsta jako zahmeljenog piva, tamne boje koja potječe od prženog neslađenog ječma. Izvorno je to pivo gornjeg vrenja, no danas se proizvodi i kao pivo donjeg vrenja u mnogim zemljama. Iznimka su, naravno, Velika Britanija i Irska. Sadržava do 5 % alkohola, puno neprevrelog ekstrakta i voćnog je okusa. U Velikoj Britaniji i Irskoj Porter se često plasira pod novim imenom, Bitter Stout. Izum tog piva pripisuje se pivarskom majstoru Harwoodu (1730. god.). Pravi se od svjetlog i tamnog slada uz dodavanje slada za boju i sirovog šećera (ponekad od riže i kukuruza).

Prazničko pivo – vidi: Festbier

Premium pivo je uobičajeni naziv za piva koja su dobila neko priznanje, tj. medalju,

ali ništa ne govori o udjelu ekstrakta ili alkohola.

Pšenično pivo (Weizenbier) proizvodi se u više europskih zemalja. Među poznatijim

belgijskim pšeničnim pivima je Hoegaarden u čijoj se proizvodnji osim pšenice koriste i sjemenke korijandara i limunova korica. Celis je laganije i jako osvježavajuća inačica Hoegaardena. Belgijska pšenična piva imaju manje alkohola (od 4 do 6 %) od poznatijih zlatnih, trapističkih i samostanskih piva.

Rauchbier (dimljeno pivo) je njemačko pivo lager osobitog svojstva. Proizvodi se od sladovine s 13,5 % ekstrakta i sadržava 4,5 % alkohola. Najpoznatije pivo tog tipa potječe iz okolice Bamberga. Dimljeno je pivo tamnosmeđe, ima cvjetnu aromu hmelja i karakteristični dimni karakter (tj. okus). To je posljedica sušenja zelenog slada na otvorenoj vatri od bukove piljevine.

Rotes Bier (crveno pivo) je osobita vrsta piva koje se proizvodi u Belgiji i Meksiku, gornjim vrenjem. Sladovina se proizvodi od usipka sastavljenog od ječma, pšenične krupice i polutamnog slada. Pivo odležava 1,5 godina u hrastovim bačvama. Pri tome nastaje mliječna kiselina koja pridonosi posebnom okusu tog osvježavajućeg i gorkasto aromatičnog pića.

Russisan Stout je engleski tip ječmenog vina, s velikim udjelom alkohola (do 10,5 %) i voćnim okusom.

Sabaja je pivo od ječma. U starohrvatskoj mitologiji to je jedno od žrtvenih darova bogu Trebimiru. Trebimir je bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Naziv potječe još od Ilira koji su također pili medovinu i pivo. Upotrebljavali su i nazive sabaium ili sabaia, kako je zapisao Sveti Jeronim. Prema riječima Ammianusa Marcellina i Diona Kasija to je bilo piće za siromahe. Rimljani su inače proizvodili izvrsna vina, pa su i cara Valensa, podrijetlom Ilira, podrugljivo zvali imenom Sabaiarius jer je volio pivo.

Sahti je kućno piće iz Finske koje se radi od ječma, raženog slada i hmelja. Dodaju mu se bobice borovice, kao aromatični dodatak. Komina se filtrira preko granja ili slame. Pripravljale su ga finske žene, najčešće ljeti. Vrenje se odvijalo u posudi za pripremu maslaca, a piće je sadržavalo 10 % alkohola.

Saison Biére (Sezoens – sezonsko pivo) je osobit tip belgijskog piva gornjeg vrenja, proizvedenog od tvrde vode, često uz dodatak začinskih trava i suhi postupak hmeljenja. Naime, hmelj se dodaje dvaput. Prvi put, na početku dvomjesečnog odležavanja pri 0 oC i drugi put, dva do tri tjedna prije otakanja u bačve. Ako se puni u boce, u njima se odvija naknadno vrenje. To je osvježavajući napitak kiselkastotrpkog okusa koji izvrsno gasi žeđ, ali se isto tako slaže sa začinjenim kobasicama, pečenom patkom ili janjetinom. Ime mu podsjeća na vrijeme u kojem bez rashladnih strojeva nije bilo moguće proizvoditi pivo u ljetnim mjesecima, pa se proizvodilo u proljeće i čuvalo za potrošnju u ljetnoj sezoni.

Samostansko pivo je naziv za pivo proizvedeno u samostanu (*franc*. Abbaye – Abdij; *njem.* Klosterbräu; *engl*. Abbey). Najpoznatija su belgijska samostanska piva koja imaju ova zajednička svojstva:
- kvasac gornjeg vrenja,
- dozrijevanje u bocama,
- relativno velik udjel alkohola,
- voćna aroma.

Često su mutna ili imaju talog na dnu boce. Unatoč istom proizvodnom postupku, postoje bitne razlike između piva proizvedenih u različitim samostanima. Danas se samostanska piva više ne proizvode u samostanima, već u velikim pivovarama.

Sassy beer je pivo s aromom voća. Puno se pije u SAD-u.

Schankbier (šank pivo -pivo za točenje) to je naziv za točiva piva donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj. Proizvode se od sladovine s 10 – 12 % ekstrakta. U Austriji je udjel alkohola od 3,0 do 3,4 %, a u

Njemačkoj 2,6 %. Svijetle su boje i slabo zahmeljena.

Scottish ale je jako, škotsko pivo ale koje se razlikuje po količini ekstrakta i alkohola. Danas se više proizvodi u Belgiji i Francuskoj, nego u Škotskoj. Dolazi na tržište s etiketom kao 60 / Mild, 70 / Bitter ili slično. Izvorno su te brojke označavale cijenu bačvice piva izraženu u šilinzima, koja je bila viša, što je pivo bilo jače.

Seefahrtbier (brodsko pivo) je vrsta njemačkog piva, vrlo sličnog pivu Mumme. Preporučuje se za oporavak nakon bolesti. Brodsko je pivo prvi napravio Wilhelm Remmer iz Bremena. Danas je to obvezatan proizvod Haake – Beck Brauerei iz Bremena. Isto se tako taj naziv koristi za biološki i koloidno dobro stabilizirana piva kojima se snabdijevaju brodovi.

Slad postoje tri osnovne vrste slada: plzenski (svijetli), bečki (jače sušen) i bavarski (najjače sušen). Osnovne karakteristike piva ovise upravo o vrsti slada. Tako će se npr. za tamnija piva koristiti jako prženi slad.

Spezialbier (osobito pivo) je vrsta piva donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. U Austriji se proizvodi od sladovine s 13 % ekstrakta, u Njemačkoj 13 – 14 %, a u Švicarskoj 11,5 – 13,5 %. Volumni udjel alkohola u pivu je zato u Austriji 4 %, u Njemačkoj 4,0 – 4,3 %, a u Švicarskoj 4,8 – 5,7 %. To je svjetlo, dobro izbalansirano, aromatično i nježno zahmeljeno pivo. Najčešće se proizvodi za posebne prigode (proslave, festivali i svetkovine).

Starkbier (jako pivo) je svjetlo ili tamno pivo donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. Udjel ekstrakta za austrijska piva iznosi preko 16 %, za njemačka 16 –28 %, a za švicarska 14 %. Austrijska piva sadržavaju između 5 – 6 % alkohola, njemačka 5 – 10 %, a švicarska najmanje (5,4 %) U tu kategoriju pripadaju npr.: Bock, WeizenBock, DoppelBock, Weizen – DoppelBock i EisBock.

Staro pivo – vidi: Altbier

Steam Beer (pareno pivo) – to je zakonom zaštićeno trgovačko ime američkog piva, proizvedenog u pivovari Anchor Steam iz San Francisca. Sladovina previre u neobično širokim posudama pri relativno visokoj temperaturi. Rezultat je jako prevrelo pivo koje ima svojstvo piva lager, ali isto tako pokazuje i odlike piva ale. Riječ steam (para) ima povijesno značenje, jer se u toj pivovari počela vrlo rano koristiti para kao pogonska energija.

Steinbier (kameno pivo) je posebna vrsta piva za točenje u Austriji i Njemačkoj. Izvorno se sladovina za tu vrstu piva pripremala u „podrumskoj rupi“ (Grumtel), dugačkoj 3 – 4 metra, širokoj i dubokoj do 1 metar. U njoj su bile tri drvene kace. Prva je služila za zagrijavanje vode, druga za pripremanje komine, a treća za kuhanje. Kaca za kominu, postavljena poviše drugih, imala je u sredini otvor koji se mogao zatvoriti čepom. Ispod kace je bilo korito za bistrenje (Granter). Izbistrena se sladovina s pomoću drvenog žlijeba pretakala u kacu za kuhanje. Nakon kuhanja sladovina se pretakala u bačvice na vrenje i doviranje. Naziv kameno pivo potječe još od davnine kada se slad prije uporabe pržio na vrućem kamenu ili se vruće kamenje bacalo u sladovinu kako bi se ona zagrijala. Na usijanoj površini kamenja dolazilo je do karamelizacije šećera, što je pivu davalo poseban okus. U Austriji se proizvodilo na seoskim imanjima. Tradiciju proizvodnje kamenog piva obnovila je pivovara – Rauchenfels Brauerei u Neustadtu pokraj Coburga / Bavarska.

Stout je tip punog tamnog piva gornjeg vrenja, koje se donekle razlikuje od manje punog Portera. Može biti sladak (engleski i škotski tip), suhi (irski tip) i vrlo jak (Imperial, Russian, izvorno proizveden za izvoz u baltičke zemlje). Zato mu

koncentracija ekstrakta i alkohola variraju u širokim granicama. Poznato je nekoliko vrsta slatkog tipa kao Milk Stout i Oatmeal Stout. Prva vrsta sadržava mliječni šećer (laktozu) i relativno malo alkohola, pa se preporučuje bolesnicima i rekonvalescentima, ali i kao dobro desertno piće uz voćne kolače. Druga se vrsta proizvodi od usipka koji sadrži zobeno brašno i smatra se hranjivim pivom. Naravno, proizvodi se i Bitter inačica tog tipa piva. *Oyster Stout* ekstremno tamno pivo s mljevenim svježim kamenicama. Ne preporučuje se vegetarijancima. Okus je vrlo sličan Guinnessu.

Svjetlo pivo (Helles Bier) to je naziv za boju piva, neovisno o koncentraciji ekstrakta i alkohola u pivu. U Njemačkoj je sinonim za svjetlo lager pivo.

Sweet Stout je vrsta engleskog piva, tipa Stout. U Velikoj Britaniji sadržava od 3 do 4 % alkohola, a u Americi preko 5 %. Sadržava mliječni šećer (laktozu) i preporučuje se kao prirodno umirujuće sredstvo.

Šampanjsko pivo vidi: Deus

Švema (die Schwemme) – izvorno znači vrstu točionice piva, kakva se najprije pojavila u Njemačkoj, u 19. stoljeću, a doslovno klupu za sjedenje i pijenje piva.

Trapistička piva - Trappistenbier (Trapističko – pivo) je zakonom zaštićen naziv za pivo trapističkog redovničkog reda, koje se proizvodi u Belgiji, Francuskoj i Nizozemskoj. Danas postoji vrlo malo samostanskih pivovara koje proizvode tu vrstu piva. Red braće Trapista ustanovio je pravila o proizvodnji piva u 19. stoljeću. U to vrijeme Trapisti su proizvodili piva u šest samostana u Francuskoj, šest u Belgiji, dva u Nizozemskoj, i dva u Austriji. Danas se oznaka trapističkog piva smije staviti na etikete samo sedam pivovara, šest u Belgiji i jedne u Nizozemskoj.
U Belgiji su to:
Achelu, Chimayu, D'Orval, Rochfort, St. Sixtusabdij, Brouwerij der Trappisten (Westmalle),
a u Nizozemskoj:
Schoapshooi Trappistenkloster (La Trappeu).
To su jaka piva gornjeg vrenja, (6 – 9 % alkohola) slična pivu ale, brončane, do tamnosmeđe boje. Neka su suha, ali je većina slatka. Prije doviranja u boci, pivo se doslađuje žutim kristalnim šećerom (kandis). Na njihovoj etiketi stoji i oznaka Abbaye il Abdij pivo. Većina ovih piva dozrijevaju u bocama i mogu stajati od tri do pet godina. Sva trapistička piva proizvode se pod neposrednim nadzorom trapističkih samostana. Chimay je vjerojatno u svijetu najpoznatiji brand, a Chimay Bleu, koji ima 9,5 % alkohola, najčešće se spominje kao najbolje pivo na svijetu uopće. Blizak mu je Westamalle Tripel, jednako intenzivan na okus i alkohol, s nešto više gorčine, ali manje baršunast od Chimay Bleua.

Ur/Urquell – riječ koja nije zakonom zaštićena (npr. zaštita imena), ali se rabi za neka piva, kao npr.: Ur Bock i Pilsner Urquell. U njemačkom jeziku označava praizvor, nešto vrlo staro.

Utopias je najskuplje i najjače pivo na svijetu iz pivovare San Adams u SAD-u. To tamno pivo proizvodi se od četiri vrste hmelja, sadrži 25 posto alkohola. Prije prodaje odleži u bačvama bourbona, scotcha, konjaka i porta, koji mu daju bogatiji okus, najmanje godinu dana. Kao što je posebno pivo tako se prodaje i ekskluzivno dizajniranim bočicama u obliku bačava koje se rabe u pivovari. U 2002. godini pušteno je u promet samo 8. 000 bočica po cijeni 100$.

Voćno pivo to su najčešći proizvodi na bazi piva Lambic, čija se vinska suhoća najbolje slaže s aromatičnom trpkošću malina i trešanja. No, postoje voćna piva i s drugim, manje pogodnim voćem (jagode, breskve, banane, crni ribizl itd.).

Vollbier (puno / jako pivo) je naziv za puna, ne jako prevrela piva lager i piva gornjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, koja se proizvode od sladovine s različitim udjelom ekstrakta (u Austriji od 12 do 14 %, a u Njemačkoj 11 – 14 %). Zbog toga sadržavaju od 3,8 do 4,5 % alkohola (Austrija), odnosno 3,0 – 4,5 % (Njemačka). Može biti svjetlo ili tamno, a okus ovisi o vrsti. Najpoznatije su vrste: Malzbier (osim u Bavarskoj i Baden Württembergu), Weizenbier, Diätbier, Altbier, Kölsch, Pils, Exportbier, Export – Weizenbier, Märzenbier, Spezialbier i Rauchbier.

Weizenbier (pšenično pivo) je pivo gornjeg vrenja, s prosječnim volumnim udjelom alkohola od 5 %, proizvedeno od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Razlikuju se dvije vrste: 1. južnonjemačko i 2. belgijsko pšenično pivo. Prvo je prije svega lagano, iskričavo, osvježavajuće kiselkastog okusa po jabukama ili šljivama, često začinjeno klinčićem; pravo ljetno piće. Bistro (Kristall) ili mutno (Hefeweizenbier) poznato je diljem svijeta. U Austriji se Kristall – Weizenbier naziva i Champagner – Weizenbier. Tamna inačica, pod imenom Stark, Export i Bock, može imati i preko 10 % alkohola. Belgijsko pšenično pivo tradicionalno se zvalo i bijelo, zbog svoje blijede boje i mliječne zamućenosti. Belgijska pšenična piva začinjena korijandorom ili narančinom korom vrlo su popularna kao osvježavajuća pića. Nakon višemjesečnog dozrijevanja u boci, ta su piva izvanredna desertna pića.

WeizenBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 16 – 17 % ekstrakta, pivo s 5 – 5,5 % alkohola).

WeizendoppelBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 18 – 19 % ekstrakta, pivo s 5,7 – 6 % alkohola).

Wiener Bier (bečko pivo) – vidi: Bečki postupak Wiesen/Wies'n je posebno pripremljeno pivo za pučku svečanost, u Münchenu npr. za Oktoberfest (Münchner Wies'n ili Küppers Wiess).

Wiese/Wies`n posebno pripremljeno pivo za Oktoberfest.

Wilde Bier (divlje – sirovo pivo) – to je naziv za belgijski tip piva, koje previre spontano, bez dodatka čiste kulture pivskog kvasca. Ta vrsta piva uglavnom dolazi iz Payottenlanda (dolina rijeke Senne). Njemu pripadaju Lambic i danas već skoro nestale vrste piva Faro i Gueuze.

Zitum je najjednostavnije i najpopularnije staroegipatsko pivo.

Zobeno pivo. Zob može poslužiti umjesto ječma za proizvodnju piva. U prošlom stoljeću zobeno se pivo dosta proizvodilo u Njemačkoj. U Beču je prije 180 godina bila osobito cijenjena jedna vrsta takva piva. Radilo se o zelenkastožutom pivu koje se jako pjenilo, a bilo je slično berlinskom bijelom pivu. Natakalo se u vrčeve i bilo vrlo omiljeno piće na pučkim zabavama pod imenom Hornerbier (Horn –malo mjesto u sjevernom dijelu donje Austrije).

Zythos je naziv za pivo u staroj Grčkoj.

Zwieckelbier je nefiltrirano, prirodno mutno pivo koje sadržava nešto kvasca. Izvorno su sva piva prije nego se filtriraju manje ili više mutna. Tek od početka 20. stoljeća piva se filtriraju. Da bi se obnovila tradicionalna proizvodnja starih vrsta piva, neke europske pivovare proizvode Zwickel piva kao vlastiti originalni proizvod.

B AR

Tko i zašto se usuđuje vrijeđati?
Savijanje vitice loze kao da su klopke,
Dar nebesa, zašto da ga ne uživamo?
Ako je prokletstvo, tko ga je onda i
Zašto stvorio?

(Omar al Khayyam)

Jedeš li, tek dolazi s jelom
Ali žeđ prođe s pićem.

(Rabelais)

Ako čovjek popije malo
Dobar je kao ovca,
Ako pije malo više,
Postaje hrabar kao lav,
Ako prevrši mjeru
Okrutan je kao tigar,
Ako mu piće postane strast,
Nalik je na svinju koja se
Valja po blatu,
Pa tako na kraju načini od sebe i majmuna.

(Židovska narodna poslovica)

BAR

U ruševinama Pompeja nađena je, kod ostataka vinotočja, reklama koja je glasila:

Bibit pater, bibit mater,
Bibit soror, bibit frater.
Bibit iste, bibit illa.
Bibit servus cum ancilla

Prevedeno znači, da je u tom vinotočju bilo tako dobro vino da ga je:

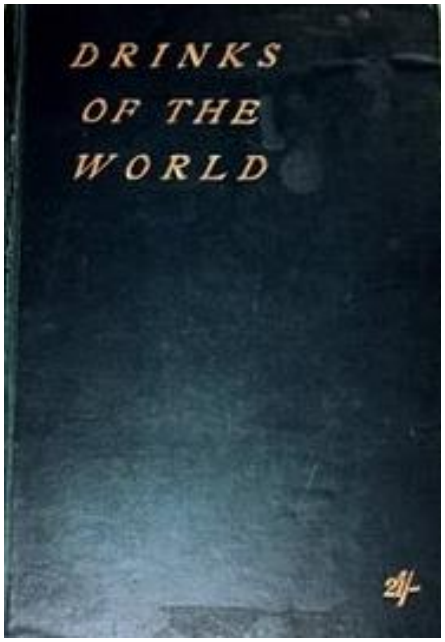
pio otac i majka,
brat i sestra,
ovaj i onaj,
a i rob i sluškinja.
(jednom riječju svima je prijalo)

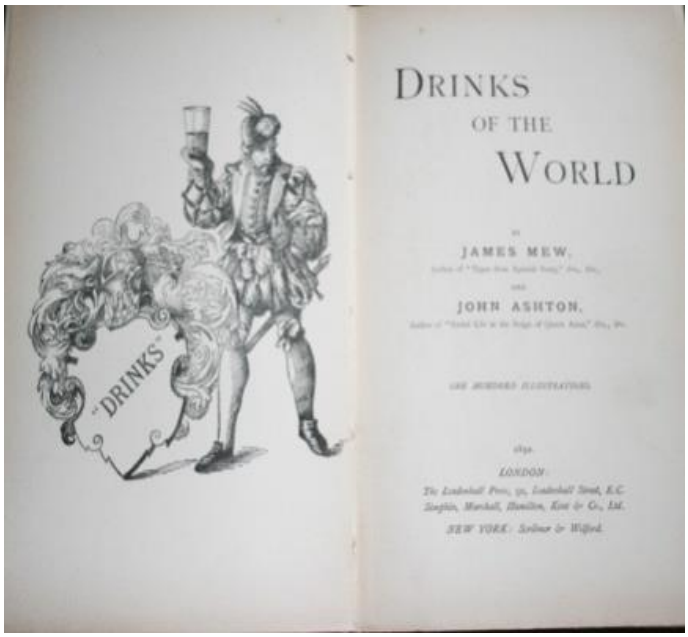
Pojam same riječi bar dolazi od francuske riječi „barrière“ – barijera, pregrada, ograda, zapreka, iz doba kolonizacije Amerike, kad su u malim trgovačkim radnjama „Drugstores“ za opskrbu naseljenika kod kupovine, točili i alkoholno piće kao „čašica pri razgovoru“. Nije bila rijetkost završiti takav razgovor u divljoj tučnjavi, te su vlasnici zbog zaštite dućana, dućanskog prostora i polica stavili gredu kao „barrière“. U takvim barovima još nije bilo sjedećih mjesta, ali se iz takvog bara starosjedioca razvio tzv. Western-Saloon, koji je bio opremljen zalihama pića koja su se naslanjala na takvu „barijeru“. Western-Saloon je izvorni oblik američkog bara, koji je za doba prohibicije nestao.

Zabrana (prohibicija) točenja alkohola nastupila je u USA odlukom od 16. siječnja 1919 godine, što su iskoristile pivovare (pivo se još tada smjelo točiti) za svoju promidžbu. Kako se pivo prodavalo pod njemačkim nazivom, a bio je rat, uskoro je došlo do zabrane prodaje piva. Pronicljivi ljudi ipak su varili pivo, sladni sirup miješali su s hmeljnom aromom i na tržište dali „slučajno“ imena bivših pivskih vrsta kao „Old Heidelberg“ i „Old Wűrzburg“. U uputama za korištenje upozorili su korisnike da je proizvodu dodat kvasac te ga je potrebno ostaviti da vrije na temperaturi između 6 i 9 oC kako bi se napravilo zabranjeno pivo. Obzirom na poteškoće slanja sirupa, pivari su pronašli rješenje i prešali pivski prah u „cigle“ koje su također sadržavale kvasac i trebalo je sve samo otopiti u vodi. Na takav način pivo se prodavalo sve do ukinuća prohibicije tj. 5. prosinca 1933. godine.

Bar, kao ugostiteljski objekt i prije prohibicije bio je poznat kao prodajno mjesto alkohola s velikom dobiti, te se iz tog razloga počeo uvoditi i u hotel. Prelazom u novo stoljeće većina hotela posjedovala je bar, a njegovo značenje moglo se prepoznati i po uređenju, velikoj udobnosti što se sve vidjelo i po ostvarenom prometu. Barmen je postao osoba animacije s kojom se moglo ćaskati za vrijeme priređivanja koktela.

Prvu knjigu koktela napisao je poznati barmen Jerry Thomas već 1862. godine, „The Bon-Vinant's Guide, or How to mix drinks“, koji je u Europi prvi znao napraviti koktele. Druga knjiga tiskana je 1868. godine od barmena Harry Johnson-a „The New and Improved Illustrated Bartenders Manual or How to Mix Drinks of the Present Style“. Europski pionir barske umješnosti je Harry Schraemll, profesor na Hotelijerskoj školi u Luzern-u, koji je 1913. godine napisao prvi priručnik „Das grosse Lehrbuch der Bar“, što je i danas cijenjen priručnik za gastronome, konobare i barmene.





Pića svijeta, James Mew i John Ashton, London 1892.

Od izvornog oblika američkog bara, danas postoje različite vrste ugostiteljskih objekata koji se razlikuju prema vrsti usluga i načinu usluživanja i tek dodatna riječ uz naziv bar označava detaljno o kojoj vrsti je riječ. Svima njima je zajedničko obilježje: barski točionik i visoke barske stolice.

Američki-bar

pruža usluge u pripremanju alkoholnih mješavina najvećeg i najboljeg asortimana. U Americi i Engleskoj je to mjesto sastajanja i istog značaja je kavana za Austriju. Najčešće se nalazi u hotelima visokih kategorija. Osim alkoholnih mješavina nudi i veliki izbor bezalkoholnih pića, hladnih i toplih napitaka, hladnih i toplih sendviča, zagrizaka i kolača. Barom dominira dugački točionik oko kojeg su postavljene visoke barske stolice.

Hotelski bar

– Aperitiv-bar sličan je američkom baru, samo je ponuda malih jela, te kave i bezalkoholnih pića proširena kako bi se kućnom gostu pružila bolja ponuda napitke prije i poslije glavnih obroka. U hotelskom baru se može plesati ili slušati muziciranje na klaviru ili pijaninu. Na taj način ima hotelski bar više funkcija nego američki bar, dnevni bar, plesni bar ili noćni bar.

Dnevni bar

kao i američkom baru težište mu je na alkoholnim pićima, ali je ipak, kao što samo ime kazuje, otvoren samo preko dana. Naročito se često susreće u Engleskoj i Americi i predstavlja komunikacijski centar za poslovne ljude. Često ga se posjećuje radi konzumiranja aperitiva prije posjete restauraciji. Dnevni barovi nemaju glazbe.

Cocktail-bar

je uzor svim barovima svojom opremom i individualnošću. Nalazi se ne samo u hotelima nego i većim gradovima, najčešće u noćnim lokalima ili ekskluzivnim restoranima, Glavna pažnja usmjerena je na „igrokaz“ barmena kod spravljanja koktela. Osoblje mora biti visoko stručno i svojim ophođenjem prema gostima uzor ugostiteljskog ponašanja.

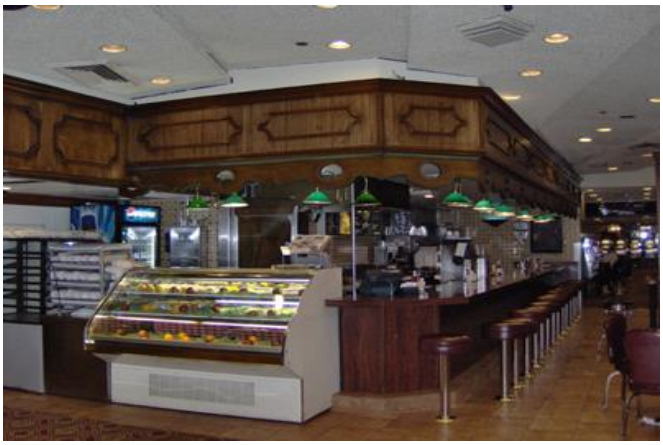
Pivski-bar

(Pab) gotovo posvećena institucija u Velikoj Britaniji, a mnoge europske zemlje nastoje kopirati ovaj tip pivskog bara. Osnovni materijal za uređenje prostora su drvo i mesing, što im daje karakteristične osobine i toplinu. Diskretna glazba i udoban namještaj, omogućuju posjetiocu da se osjeća vrlo ugodno. Posluga je na „prvoj liniji“ – točioniku, gdje posjetioc naručuju pivo i u pravilu, sami ga nose do mjesta konzumacije. Neki pubovi nude i više od 100 različitih vrsta piva. Među njima posebno mjesto zauzimaju njegovana piva, jednako kao čuvena ili vrhunska vina u finim restoranima. Osim piva, poslužuju se i odgovarajući mali zalogaji (zakuske), što se dobro slažu s pivom. U pubovima se toče i ostala pića (vina i žestoka pića), ali su u odnosu na pivo vrlo skupa.

Espresso-bar

(Caffe-bar) ili popularno nazvan „kafić“ najprije se pojavio u Italiji, a dobio je ime po aparatu za kuhanje kave. Redovito su smješteni na prometnim mjestima i pružanju usluge velikog izbora alkoholnih i bezalkoholnih pića, napitaka, sendviča, kolača. Usluge se konzumiraju za barskim točioniku ili stojeći za visokim stolovima.

Snack-bar



može raditi i 24 sata u pružanju usluga hrane čiji izbor ovisi o tehničkim mogućnostima pripremanja jela, napitaka i točenju raznih pića. Središnje mjesto u baru zauzima moderno uređen točionik s rashladnom vitrinom, toplim stolom, aparatom za kavu i sladoled, te uređajem za točenje pića. Naručena jela se mogu djelomično ili u cijelosti pripremati pred gostom za barskim pultom ili u kuhinji koju od točionika često dijeli samo stakleni zid. Kuhinja je mehanizirana i suvremeno opremljena. Ponuda hrane uglavnom se sastoji od nekoliko jednostavnih jela koja se stalno nude, a neka se dnevno mijenjaju. Gosti se poslužuju za točionikom na visokim barskim stolicama ili za stolovima u blagovaonici na klasičan način, a ponegdje i samoposluživanjem. Osnovna značajka barova ove vrste je brzo posluživanje te se stoga i nalaze na prometnim punktovima u gradu i izvan njega.

Mliječni-bar

najprije se pojavio u Americi, a kasnije su se vrlo slični objekti raširili o gradovima sjeverne i zapadne Europe i nekim mediteranskim zemljama. U Francuskoj barovi ove vrste imaju poseban naziv „crêperie“ („palačikarnica“), a ponuda se uglavnom sastoji od palačinki, voćnih sokova i jednostavnih mliječnih jela.

Za mliječni bar u posljednje se vrijeme uvriježio naziv zdravljak. Ponuda mliječnog bara sastoji se u različitim mliječnim proizvodima, mliječnim jelima, jednostavnim i miješanim bezalkoholnim pićima, sladoledima, raznim kremama, voćnim salatama, kavama na razne načine i nekim hladnim jelima. Bar radi samo u dnevnim satima.

Soda-bar

(Fontain-bar) slični su mliječnim barovima, samo što imaju manji izbor jela ali nude veliki izbor pića napravljenih na osnovi mlijeka, mliječnih proizvoda, voćnih sokova. Osnovni dodatak pićima je soda-voda.

Sandwich-bar

nudi različite vrste toplih i hladnih sendviča, bezalkoholna pića, napitke i neka alkoholna pića. Smješteni su, kao i ostale vrste barova, na prometnim mjestima. Ova vrsta barova je noviji tip ugostiteljskog objekta i kod nas postaje sve popularniji.

Automatic-bar i **Quick-bar**

su posebna vrsta barova obično u sastavu većeg ugostiteljskog objekta. Opremljeni su automatima za sendviče i pića u koje se ubacuje kovani novac ili žeton a konzumira se stojeći uz visoke stolove.

Plesni-bar

vrsta noćnog bara koji služi za ples i zabavu uz živu glazbu, a poslužuje se veliki izbor nemiješanih i miješanih pića, napitaka i vrlo mali izbor hrane. Prostorno je veći sa separeima i udobnim namještajem.

Cabaret-bar

Kellys Bar u Panama City iz 1909.

sličan je plesnom baru samo što uz glazbu ima i zabavni program koji izvode glumci, mađioničari, plesači.

Disco-bar ili **disco-klub**

ugostiteljski objekt novijeg tipa, s ponudom, izborom i kvalitetom usluga prilagođen potrebama i navikama mladim ljudima. Glazba se reproducira s ploča ili kaseta (u zadnje vrijeme i video kaseta), a toče se alkoholna i bezalkoholna pića, napitci i poslužuju jednostavna hladna jela (najčešće sendviči). Posluju u noćnim satima.

(fotografija bara na kojoj se vidi najveći dio gore opisanog)

Osoblje u baru

voditelj bara

mješač pića

Prema veličini i namjeni bara ovisi i broj osoblja

upravitelj bara (Bar-Supervisor/Bar-Manager/Bar-Chef)	postoji samo u velikim hotelima koji imaju više barova, kao bar u predvorju, noćni bar, bar kod bazena..... Upravitelj bara ima iste zadaće kao i natkonobar u restoranu, tj. razdiobi posla, vodi brigu o godišnjim odmorima, kontroli, organizaciji i obrazovanju osoblja
Mješač pića (Barman/Barkeeper/Bartender/Mixer)	je konobar najvećeg znanja u struci za pripremanje mješavina i miješanih pića u baru. Pretpostavke za to su stručna znanja i spoznaja o pićima koja su uobičajena u barovima, praktična znanja za pravilnu pripremu pića i prije svega poznavanje stranih jezika. Važno je također poznavanje pojedinih navika i običaja u svezi s pićima, primjereno ophođenje (prijaznost i ljubaznost), diskrecija, sposobnost uživljavanja, poznavanje ljudi, poštenje i časnost, kao i dobro opće obrazovanje.
Pomoćnik barmena (Barhelp/Barcommis)	on je pomoćnik barmenu i stoji mu na raspolaganju za sve poslove u baru. Uglavnom poslužuje pred točionikom, priprema i čisti stolove.
Natkonobar u baru (Bar-Headwaiter/Barober)	zadužen je za posluživanje za stolom. Svojim odnosom prema gostima treba stvoriti ugodnu atmosferu u kojoj će se gosti osjećati opušteno. Između barmena i natkonobara mora biti besprijekorna suradnja, što se očituje i u kvalitetnom posluživanju.
Konobar u baru (Barwaiter/Barkellner)	pomaže u radu natkonobaru

U Europi ta mjesta u dobrim barovima zauzimaju isključivo muškarci. U drugim zemljama, kao na pri. U anglo-saksonskom području na svim opisanim mjestima radi i ženska radna snaga.

Radna odjeća

Kako je barmen stalno pred očima gosta mora voditi računa o urednosti i čistoći svoje odjeće. Nema izričitog pravila za odjeću, ali uglavnom prevladava bijeli barski kaputić (Barjacke, Stewardjacke) bez revera, s bijelom košuljom i kravatom ili leptir mašnom. Nakit se ne smije nositi. Neki barovi imaju svoju vlastitu notu, a to se odnosi na boju barskog kaputića.

Bartender's

Rad u baru

Za rad u baru potrebno je poznavati robu koja se prodaje, pravilnu pripremu ponuđenih proizvoda, kao i pravilno rukovanje barskim uređajima.

Snabdjevenost – potrebne zalihe (Barstock)

Sveukupna potrebna alkoholna i bezalkoholna pića, svježi plodovi (naranče, limuni, limette, sezonski plodovi, Cocktail-trešnje, luk, masline), dodaci piću, barski led (strugani led/shaved-ice/, tučeni led/crushed-ice/, kockice leda/ice-cubes/, maštoviti led/fancy ice-cubes), šećer (kocke, fini kristal, prah, sirovi šećer) moraju se svakodnevno kontrolirati, nadopunjavati kako bi uvijek bilo sve nadohvat ruke.
Snabdjevenost ovisi o veličini bara i o krugu gostiju, koji taj bar posjećuju. Internacionalni bar mora imati veću snabdjevenost od regionalnog bara, no stručnjak može i od malog i dobrog asortimana napraviti puno dobrih miješanih pića.
U svakom baru mora biti pet osnovnih pića: Cognac, Weinbrandy/komovica, Whysky, Vodka, Rum (svijetli ili tamni) i Gin. Na jednom od njih se zasniva svako alkoholno barsko piće.

Pripremni radovi

Svi barski uređaji, boce, spremnici, posude za led, kao i barski stolovi i stolice moraju biti očišćeni.

Besprijekorno funkcioniranje radnih uređaja i strojeva

Kontroliranje aparata kao što su miješalice (shaker-i), čaše za miješanje, sita (strainer-i), električni mikser (Hamilton Beach), strojevi za led. Eventualni nedostatci moraju se odmah otkloniti.

Besprijekorno čiste čaše

Napukle, okrhnute čaše moraju biti izdvojene i zamijenjene novima. Čaše treba izglačati/polirati.

Bar-karta (cjenik)

Na barskom pultu i na svim stolovima moraju biti postavljene bar-karte postojećih pića. Oštećene ili prljave karte treba zamijeniti.

Stručnost barskog osoblja

To je najvažnija točka, koja omogućava besprijekorno odvijanje posla.

Atmosfera

Sastoji se iz raznih komponenti kao što su uređenje bara, čistoća, osvjetljenje, glazbena pratnja, prijaznost i srdačnost osoblja, dobra i brza posluga gostiju...

Prezentacija proizvoda

Posluženo barsko piće mora biti ne samo stručno pripremljeno, već mora predstavljati ugodu za oči promatrača.

Dnevni pripremni radovi

U dnevne pripremne radove spada jednim dijelom pripremni radovi (Mise en place) na takozvanom radnom stolu (Working bench) i radnom mjestu mješača pića (Barmixers).

mjerni vrč (Messbecher/measure) ili mjerna čaša (Messglas/jigger)
ručni mješač (shaker); mora uvijek biti do polovine napunjen ledom
čaša za miješanje (Rűhrglas/mixing glass); također treba biti napunjena do polovine
barska žlica, barsko sito, daska za rezanje, nož za ukrase, ukrasni ražanj, vilica ukrase, vilica za voće, slamka za piti, električni mikser i Hamilton Beach; potrebno je provjeriti prije rada
biteri s mirodijama: kao Angostura, Orange- i Peach-Bitter
sirupi: šećerni, Grenadin, sirup od bademovog mlijeka
šećer: kocke, fini kristal, prah i sirovi šećer
sokovi od voća i povrća: limun, naranča, ananas, rajčica
svježe i konzervirano voće (za garniture): naranča, limun, limeta, crvene i zelene koktel trešnje, male glavice ukrasnog luka (Perlzwiebeln), zelene masline s košticama

Pored navedenog, potrebno je prirediti i prostoriju bara prije nego što u nju dođu gosti.

Udešavanje barskih stolova: postavljanje barske karte s ponudom pića, stavljanje zagrizaka (posudice s čipsom, kikirikijem, slancima).

Udešavanje barskog pulta: postaviti razne zagriske i kartu s ponudom pića.

Načini pripremanja barskih pića

U ručnom mješaču (shaker) pripremaju se sva pića s teškim dodacima kao: sirupi, likeri, mlijeko, vrhnje, jaja, žumanjci i bjelanjci u emulziju. To se isto može uraditi u Hamilton Beach-u i električnom mikseru.

Kokteli se u ručnom mješaču spravljaju uvijek samo za pet osoba.

U čaši za miješanje (Rühr- ili mix-glas) pripremaju se takozvana „bistra“ pića ili kokteli, kod kojih su sastojci čisto žestoko alkoholno piće, koje je lako miješati.

U čaši za goste pripremaju se mnoga pića kao: Highballs, Collinses, Slings, Fancy – drinks, Pick-me-ups i Champagner-cocktails. Za njihovu pripremu je najvažniji pribor- barska žlica i za ukrašavanje kliješta i nož za ukrašavanje.

Redoslijed radova

na propisano mjesto staviti čaše
ohladiti čaše
ocijediti talog od vode iz ručnog mješača i čaše za miješanje ili obnoviti led (u ručnom mješaču ili u čaši za miješanje mora uvijek biti led, te je potrebno kontrolirati eventualne napukline uslijed temperaturnih razlika; Boston shaker ima i stakleni dio)
pomoću mjerne čaše ili mjernog vrča treba se uvijek odrediti točna količina sastavnih dijelova kod pripreme pića u ručnom mješaču ili čaši za miješanje, koje se kasnije stavlja u gostinsku čašu (boce od korištenog pića se moraju odmah zatvoriti i staviti na mjesto)

Temeljno načelo u izradi barskih pića je, da se uvijek stavljaju propisane količine sastojaka u mjernu čašu ili mjerni vrč. Samo se na taj način mogu napraviti i jamčiti nepromijenjeni okus pića. Uzimanjem pića iz boce bez mjerenja, naizgled je dovoljna količina ali je to na štetu okusa pića, a što je najvažnije – točnim mjerenjem sastojaka ne zakida se gosta. zgotoviti piće jednim od načina (mućkanjem u ručnom mješaču), miješanjem (u čaši) i na kraju oblikovati

u čašu gosta uliti piće (čašu držati za dno ili donju trećinu)
piće ili čašu (ovisi o vrsti pića) ukrasiti
poslužiti
očistiti sav korišteni pribor kao i radno mjesto

Barsko posluživanje

Posluživanje u baru vrši se na dva načina; direktno za barskim točionikom ili za stolovima.

Posluživanje za točionikom	nakon preuzimanja narudžbe, mješač pića (barmixer), spravlja željeno piće i stavlja ga pred gosta na podlagač. Ukoliko pred gostom ne stoji posudica sa zagriscima (čips, oraščići, bademi) tada iste stavlja pred njega. Na zahtjev gosta ispostavlja račun. Odlaskom gosta čisti se pult i nadopunjuje posudica sa zagriscima
Posluživanje za stolom	narudžbu preuzima konobar i prenosi je mješaču pića. Kada je piće gotovo, barski konobar na pladnju (poslužavniku) nosi do gosta i stavlja pred njega

„kratka i duga pića“

uobičajen način ponude miješanih barskih pića, obuhvaćen je pod zajedničkim pojmom „američka pića“, jer su najvećim dijelom i došla iz USA. Osnovna razlika između njih odnosi se na:

„kratka pića“ (Shortdrinks)	volumena do 8 cl pod kojima se podrazumijevaju: Before-dinner i After-dinner-drinks
„duga pića“ (Longdrinks)	volumena preko 8 cl kao npr. Cobblers, Collinses, Coolers, Daisies, Highballs.....

Internacionalne mjere

koktel	5 cl (u Austriji i Njemačkoj 6 cl)
whisky	4 cl
žestoka pića	2,5 cl (u Austriji i Njemačkoj 2 cl)
vino (desertno i aromatično)	5 cl

Led

gotovo svi kokteli kao i druga pića dogotavljaju se s ledom, te je vrlo važno koristiti led podoban za ljudsku ishranu i odgovarajući oblik, obzirom na vrstu pića:

Crushed ice	*tučeni led*, mali komadi s finom granulacijom. Danas se pripremaju vlastitim strojevima za pravljenje leda. Taj način pravljenja leda označava se također kao Cobbler-led
cobbler ice	razmrvljeni led u grublje komadiće
Shaved-ice	strgani led, nazvan također snježni led, proizvodi se svježe u mlinu za led (ice-grinder)
Ice-cubes	*kockice leda*
Fancy-led-kockice	*ledene kockice* u kojima su zamrznuti mali komadi voća u raznim bojama, različitog ukusa. Ima također Fancy-ledenih kockica koje su napravljene od jake kave ili čaja

Koktel ukrasi

Za ukrašavanje pića koristi se svježe voće, konzervirano voće, šećer, svježe jestivo lišće i svježe povrće. U osnovi svi ukrasi moraju biti jestivi i odgovarati piću kojem se dodaju. Ukras daje piću ljepotu boje i stvara njegovu skladnu sliku.

Svježe voće

Ne smije biti prskano i prije korištenja treba ga dobro oprati. U većim barovima, ukrasi se priređuju unapred za koktele koji se često naručuju i drže se u zdjelici od stakla s prozirnim poklopcem. Nikada se ne smije uzimati nepoznato voće za ukras, kao i stavljati rukom, nego se koristi potreban pribor (nož, škare, vilica). Pri izradi uobičajenih koktela, kao ukras se stavlja ono što je naputkom i naznačeno.

Kao svježe voće i povrće koristi se: limun, naranča, limeta, krastavci, celer u prutićima, patuljaste rajčice, feferoni (samo kod Pick-me-ups). Svježe voće osnovni je sastojak za Bowle i ovisi o godišnjem dobu. Svježe jestivo lišće kao npr. paprena metvica koristi se za Julepse. Cumguats, japanska naranča koja se koristi kao ukras koktelima, izrezana na kriške.

Konzervirano voće i povrće kao zelene jestive masline, uvijek se drže u slanoj vodi da se ne osuše. Koktel trešnje (trešnje presvučene šećerom) u različitim bojama najčešći su dodatak-ukras, a posebno crvena maraska trešnja. Zlatnožute trešnje s okusom naranče slažu se sa Curaçao Triple secom, zelene okusa po metvici za Crème de Menthe i plave s okusom na naranču za Curaçao. Trešnja Amarena (američka divlja trešnja) u rumšećernom sirupu ima kiselkastogorak okus, također je omiljena za ukrašavanje. Luk biserac (Perlzwiebeln) u octu, stavlja se u neke vrste miješanih pića.

Konzervirano voće: ananas, breskva, smokva, Lychee (voće slično šljivi, blago aromatično, bradavičaste kore, mesa žutobijele boje, velike crne koštice iz Kine. Svježe i konzervirane koriste se kao ukras i izradu soka), kruške i mandarine. Naročito se treba paziti da voće izvađeno iz konzerve bude odmah stavljeno u porculansku ili staklenu zdjelicu.
Šećerni sirup – vidi CRUSTAS

čišćenje čaša

Svaka čaša poslije upotrebe mora se odmah oprati. Higijenski besprijekorna čaša je ona koja se prvi put opere u vodi s malo sode bikarbone i ispere sa četkom za čaše. Samo se u mlačnoj vodi za ispiranje mogu očistiti ostatci od masnoće ili ruža za usne. Naknadno ispiranje obavlja se u toploj čistoj vodi. Oprana čaše se najbolje ocijedi ako se stavlja na platnenu ili spužvastogumenu podlogu s otvorom prema dolje. Poliranje se obavlja dok su čaše još tople i to isključivo s lanenom ili polulanenom tkaninom, a drže se na prikladan način kako ne bi došlo do nezgoda (lomljenja). Čaše s nožicom (stalkom/stupom), naročito velike najsigurnije je držati na dlanu za vrijeme čišćenja. Ispravnost poliranja najbolje se vidi na svjetlosti ali se pri tome ne smije čaša držati golom rukom. Nikada se ne smije kod čišćenja dahnuti u čašu. Ako je čaša zaprašena, prvo se ispere u hladnoj vodi a poslije u toploj (na taj način ne dolazi do oštećenja/ogrebotina na stjenkama).

Oprane čaše i spremne za korištenje, moraju uvijek biti okrenute s otvorom prema dolje kako prašina ne bi ulazila u njih. Izuzetak su one kojima to oblik ne dopušta.

Barski cjenik (karta)

Barski cjenik je ogledalo bara i mora biti uredan, razumljiv i s ukusom sačinjen. Razlikuje se od vinske karte samo po obliku. Suvremeni barski cjenik ne sadrži samo pregled nuđenih koktela i miješanih pića nego i sva pića koja nudi bar. Kod promjene cijena obavezno se mora sastaviti novi cjenik.

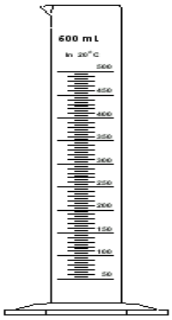
BARSKI PRIBOR (Barware; Baar accesories; Barartikel)

Trodijelni vrč za miješanje *(Dreiteiliger Schűttelbecher; standard shaker)*	vrč za stresanje sastavljen iz tri dijela, s integralnim sitom, kod kojeg nije potrebno posebno barsko sito; služi za pripremanje koktela (engl. Cocktail) koji se teško miješaju (1,2)
***Dvodijelni vrč* za miješanje** *(ZweiteiligerSchűttelbecher; Boston-shaker)*	profesionalni barmeni ga najviše vole, sastavljen je od jednog staklenog dijela, koji se može upotrijebiti kao čaša za miješanje i jednog metalnog donjeg dijela koji se katkada upotrebljava za Hamilton Beach ili iz dva metalna dijela; kako taj shaker nema nikakvo integralno sito, za izlijevanje bezuvjetno je potrebno upotrijebiti barsko sito (strainer) radi bržeg izlijevanja kod izrade barskih pića s teško miješajućim sastojcima (3, 4)
***Hamilton Beach** (blender)*	električna miješalica (engl. Mixer) s tri stupnja brzine (low – polako, medium – srednje, high – brzo) za pripremanje teško miješajućih pića na bazi mlijeka, vrhnja ili voća, te za pića koja se pripremaju s jajima ili s bjelancem, npr. za Frozen Daiquris, Milk-shakes, Frappes, Egg-nogs, Flips (5)
Električna miješalica *(Elektischer Mixer)*	sa shemastim uključivanjem – brzine za pravljenje pirea od svježih plodova, te za pripremanje Frozen-pića, frapea, Milk-shakes (6)
Čaša za miješanje *(Rűhr oder Mixglas; mixing glass)*	za pravljenje koktela s lako miješajućim sastojcima; piće se priprema ili miješanjem ili udaranjem (7, 8)
Mjerni cilindar *(Meßzylinder)*	za mjerenje i kontroliranje stanja barskog pića, nezamjenjiv kod inventura i obračuna barskog stanja; Šteta: prilikom mjerenja isparava se alkohol (9)
Mjerni vrč *(Meßbecher; measure)*	baždareni mjerni vrč za pravilno i točno mjerenje sastojaka pri pripremanju barskih pića (10,11)
Mjerna čaša *(Meßglas*; Jigger)	baždarena mjerna čaša s istom upotrebom kao mjerni vrč (12)
Barsko sito *(Barsieb; strainer)*	za prosijavanje i za zadržavanje leda iz miješalice ili shakera (13)
Barska žlica *(Barlőffel; bar-spoon)*	za miješanje lako miješajućih sastojaka u čaši za miješanje ili čaši za gosta ili za miješanje malih količina, kao i za vađenje trešnje, luka itd (14)
Barski nož *(Garniturmesser; Barmesser)*	za rezanje voća i sl (15)
Kliješta za ukrase *(Garniturzange)+ Barset*	za pridržavanje plodova koji služe za ukras, kao i za pravljenje ukrasa na čašama (16)
Vilica za ukrase *(Garniturgabel; barfork)*	za postavljanje ukrasnih dijelova (17)
Ukrasni ražanj *(Garniturspieß; swizzle stick)*	za postavljanje ukrasnih dijelova (18)
Absinth-vilica *(Absintgabel)*	za šećer u kockama kod Absintha i Anisées-a (19)
Kliješta za čepove *(Korkenzange)*	za čvrste čepove kod boca pjenušca i šampanjca (20)

Patentni zatvarač boca pjenušca ***(****Patent-Sektflaschenverschluß; Patent Wine Stopper)*	za zatvaranje pjenušca i šampanjca kada se otvoreno toče ili se prodaje puno koktela od pjenušca i šampanjca (21)
Vadičep na pultu ***(****Schankkorkrnzieher)*	služi samo kao uređaj na pultu, nije za radnje pred gostima (22)
Podizni vadičep *(hebekorkezieher; sieger)*	za otvaranje vinskih boca kod stola gosta i za otvaranje boca s krunskim čepom (23)
Veća kuhača *(Quirl; swizzle-stick; cuirl cocktail mix)*	miješalica za izmiješavanje ugljične kiseline iz pića bogata ugljičnom kiselinom, kao što su pjenušac i šampanjac (24)
Kliješta za barski led *(Bareiszange)*	upotrebljavaju se za sigurno vađenje komadića leda iz posude za led, služe isključivo za barmena (25)
Kliješta za led *(Eiszange; ice-tongs)*	upotrebljavaju se za sigurno vađenje kockica leda iz posude za led, za gosta, ali i za barmena (26)
Nabadalo leda *(Eisstecher)*	za odvajanje zajedno zamrznutih kockica leda (27)
Žlica za led *(Eislőffel; ice-spoon)*	snabdjevena perforacijama i zupcima radi lakšeg vađenja ledenih kockica iz posude za led (28)
Lopatica za led *(Eisschaufel; ice-shovel; ice-scoop)*	opremljena perforacijama i rupama tako da otopljena voda može isteći; upotrebljava se kao kliješta za led (29)
Posuda za led *(Eiskűbel; ice-bucket)*	za pohranjivanje komada leda – za stol gosta kao i za barmena (30)
Cjedilo za plodove agruma *(Zitruspresse; squeezer)*	kao što su limun, limeta (slatki mali limun), naranče, mandarine i grapefruit, s ručnim ili električnim posluživanjem (31)
Ribež za muškatni oraščić	za ribanje muškatnog oraščića (ukrašavanje) (32)
Boca za prskanje *(Spritzflasche; dasch-bottle)*	manja staklena boca s prskajućim čepom koji pri nalijevanju ispušta samo nekoliko kapi ili uštrcaka tekućine; upotrebljava se za razne bittere s mirodijama kao što su Angostura-bitter, Orange-bitter i Peach-Bitter (33)
Karafe **(trbušaste boce)** *(Frucht- Geműsesftkaraffen)*	za sokove od voća i povrća – za sve svježe istisnute ili konzervirane sokove od voća i povrća kao i za sirupe koji se primjenjuju u baru (34,35)
Karafe za mlijeko i vrhnje *Obers- Milchkaraffen)*	služe isključivo za pohranjivanje mlijeka i vrhnja (36,37)
Barski vrč za vodu *(Bar-Wasserkrug; water-pitcher)*	za pića koja se piju s vodom (38)
Rashladna posuda za vino i pjenušac **(šampanjac)** *Wein – Sekt/Champagner(-Kűhler)*	za hlađenje bijelih i rosé-vina, pjenušca i šampanjca kao i za pravljenje frappéa od pjenušca i šampanjca (39)
Rashladna posuda za pjenušac *(Sektkűhler; Qeen Anne Champagne Bucket*	za hlađenje vina i pjenušca prilikom banketa (40)
Wienbowle-posuda *(Weinbowle)*	za pripremanje Krambambulija i Feurzangenbowle (vruće piće od crvenog vina i visoko postotnog ruma, pritom se glava šećera stegne kliještima, polije alkoholom i zapali) (41)

Gorionik za konjak i irsku kavu *(Brenner za Cognac; cognac warmer; i Irish coffe warmer)*	služi za zagrijavanje konjaka i za pripremu irske kave (42,43)
Polagač šećera *(Zuckeraufleger, Feuerzange))*	za polaganje glave šećera za Krambambuli i Feurzangenbowle (44)
Mali tumbler *Kleiner Tumbler)*	za sokove od voća i povrća, Sours, Toddies, Americano (45)
Srednji tumbler *(Mittler Tumbler)*	za Fizzes, Negroni, Bloody Mary, Egg-nogs, hladni punč (46)
Veliki tumbler *Großer Tumbler; Highballglas)*	za Highballs, Gin-Tonis, Whisky-soda, Vodka- Bitter Lemon, Brandy-Ginger Ale, Puffs, Rickeys, hladni Sangarees, Mliječni frappé, Milk-shakes, bezalkoholna pića, Juples, Swizzles, Anisées kao Pernod, Pastice, Ricard. (47)
Collins-čaša	za Collineses i većinu dugih pića (Longdrinks) kao i Fancy-drinks (48)
Sling **(Zombie)** ***čaša***	za Slings, Coolers, limunade (49)
Old-Fashioned-čaša	za sva pića koja se miješaju u baru, ili za točena alkoholna pića koja se lijevaju na led (50)
Čaša za crno vino *(Rotweinglas)*	za crna vina, Crustat, Kir (51)
Čaša za bijelo vino *(Weißweinglas)*	za bijela vina i Kalte Ente (pića od bijelog vina, pjenušca i limuna i eventualno Selters-mineralne vode (52)
Čaša za pivo *(Bierglas)*	za sve vrste piva (53, 54)
Čaša za južna vina **(slatka, teška vina)** *(Südweinglas)*	čaša za južna, slatka ili desertna vina, vina od biranih ili sušenih bobica grožđa (55)
Kalež za pjenušac ili šampanjac *Sektkelch)*	čisti ili sa sokom od naranče, za koktele od pjenušca ili šampanjca (56)
Flauta/visoka čaša za pjenušac ili šampanjac *(Sektflőte)*	čisti ili sa sokom od naranče, za koktele od pjenušca ili šampanjca (57)
Šalica za pjenušac *(Sektschale)*	za dvostruke (duple) koktele, Kir Royal, Flips, Egg-nogs, Daisies (58)
Flip-kalež/čaša *(Flipkelch)*	isključivo za Flips (59)
Konjak-čaša **(trbušasta čaša prema vrhu se suzuje)** *(Cognacschwenker)*	isključivo za Cognac, Armagnac i plemenite likere (60)
Trbušasta čaša za (prepečenicu) komovicu Wienbrand *(Weinbrendschwenker)*	(iz vina dobiven destilat s najmanje 38% alkohola) (61,62)
Čaša za Sherry *(Sherryglas)*	isključivo za Sherry (63)
Čaša za likere *(Likőrglas)*	za sve vrste likera (64)
Šalica za likere *(Likőrschale)*	za sve vrste likere i prepečenicu / komovicu (65)
Cocktailcreamer *(Cocktailcreamer)*	za sve koktela koji se pripremaju s vrhnjem ili likerom (66)
Koktel-šalice (*Cocktailschale)*	za koktele i Frozen („smrznuta“) pića (67)
Koktel-čaše *(Cocktailglas)*	za sve bistre, lako miješajuće koktele (68)
Čaša za vodu *(Wasserglas)*	za bezalkoholna pića (69)
Čaša za limunadu	za bezalkoholna pića (70)

(Limonadenglas)	
Čaša za irsku kavu *(Irish-coffee-Glas)*	isključivo za irsku kavu (71)
Čaša za grog ili punč *(Grog – Punschglas)*	za vrući punč ili grog, topli Sangrees, kuhano vino i Fixes (72)
Bowle (Bole) – čaša *(Bowlenglas)*	za svježe pripremljeni Bowle i Cups (73)
Pousse-café-čaša *(Pousse-café-Glas)*	isključivo za Pousse-café (74)
Absinth-čaša *(Absinthglas)*	za Absinth ili Anisette (75)
Knickebein-čaša *(Knickebeinglas)*	za Knickbein-liker s jajima (76)
Kullerpfirsich-čaša *(Kullerpfirsichglas)*	za Kullerpfirsich i Fancy-pića (77)
Cobbler-kalež *(Cobblerkelch)*	za Cobblers, Daisies (78)
Cobbler-šalica *(Cobblerschale)*	za Cobbler, Daisies (79)
Crusta čaša *(Crustaglas)*	za Crustas i Bowlen (80)
Tankard *(Tankard)*	prvobitno za pivo, danas za Fancy-drinks i prije svega za Juleps, postoje standardi s poklopcem ili bez poklopca (81)
Čaša za kavu sa sladoledom *(Eiskaffeeglas)*	za mliječni frappé, kavu sa sladoledom i Milk-shakes (82)
Čaša za Votku *(Wodkaglas)*	isključivo za votku (83)

Slika 1 	Slika 2 	Slika 3 	Slika 4
Slika 5 	Slika 6 	Slika 7 	Slika 8
Slika 9 	Slika 10 	Slika 11 	Slika 12
Slika 13 	Slika 14 	Slika 15 	Slika 16
Slika 17 	Slika 18 	Slika 19 	Slika 20

Slika 21 	Slika 22 	Slika 23 	Slika 24
Slika 25 	Slika 26 	Slika 27 	Slika 28
Slika 29 	Slika 30 	Slika 31 	Slika 32
Slika 33 	Slika 34 	Slika 35 	Slika 36

Slika 37 	Slika 38 	Slika 39 	Slika 40
Slika 41 	Slika 42 	Slika 43 	Slika 44
Slika 45 	Slika 46 	Slika 47 	Slika 48
Slika 49 	Slika 50 	Slika 51 	Slika 52

Slika 53 	Slika 54 	Slika 55 	Slika 56
Slika 57 	Slika 58 	Slika 59 	Slika 60
Slika 61 	Slika 62 	Slika 63 	Slika 64
Slika 65 	Slika 66 	Slika 67 	Slika 68

Slika 69 	Slika 70 	Slika 71 	Slika 72
Slika 73 	Slika 74 	Slika 75 	Slika 76
Slika 77 	Slika 78 	Slika 79 	Slika 80
Slika 81 	Slika 82 	Slika 83 	

Sake Set

OPSKRBLJENOST, PONUDA (BARSTOCK)

Barstock ovisi o veličini bara i o krugu gostiju, koji taj bar posjećuju, internacionalni bar imati će veći Barstock od bara koji ima samo regionalno značenje. Međutim s malim ali dobrim asortimanom pića može stručnjak napraviti puno dobrih miješanih pića.

Osnova pića: u svakom baru mora postojati pet osnovnih pića, konjak ili Winbrand/komovica, whiskey, vodka, rum (tamni ili svijetli) i džin. Na jednom od njih se zasniva svako alkoholno barsko piće.

Wermouth	suhi, slatki, crveni
Desertna vina	Sherry, Porto
Bitteri	Fernet, Campari, Rossbacher
Bitteri s mirodijama	Angostura, Orange-bitter i Peach-Bitter
Anisées	Pernod, Richard, Ouzo
Branntwein	u obliku rakije i vode (trešnja, jabuka, kruška, malina)
Likeri	od plemenitih likera do emulzionih likera
Pjenušava pića	šampanjac, pjenušac, Asti-pjenušac
Vina	
Pivo	
Bezalkoholna pića i sirupi	sokovi od voća i povrća ali također Fillersi kao Tonic-Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Coca Cola, kao i šećerni sirup, Grenadine-Sirup (Granata-jabučni sirup), Orgeat-Sirup (sirup od bademovog mlijeka) Papaya-sirup i Maracuja-sirup
Ukras/garniranje (okruženje	svježi plodovi kao što su naranče, limuni, limette, sezonski plodovi, koktell-trešnje, luk, masline
Šećer	kocke, fini kristal, prah, sirovi šećer

BARSKE MJERE

Barska mjera	***Preračunavanje***		
1 dash (Spritzer-uštrcak)	1/3 barske žlice 1/6 čajne žlice 0,08 centilitara	1 centilitar	12 uštrcaka 4 barske žlice 2 čajne žlice 2/3 žlice za jelo (juhu) 1/3 unce 2/9 mjerne čaše
1 bar-spoon (barska žlica)	3 uštrcka ½ čajne žlice 1/6 žlice za jelo ½ unce 0,25 centilitra	1 Jigger, Gill (0,14 l – posuda te zapremine) - mjerna čaša	18 barskih žlica 9 čajnih žlica 3 žlice za jelo (juhu) 3/8 vinske čaše 1 ½ unce ¼ splita 4,3 centilitra
1 tea-spoon (čajna žlica)	6 uštrcaka 2 barske žlice 1/3 žlice za jelo (juhu) 1/6 unce 0,5 centilitra	1 vinska čaša	8 žlica za jelo (juhu) 4 unce 2 2/3 mjerne čaše 2/3 split-a ½ šalice ½ centilitra
1 žlica za jelo (juhu)	18 uštrcaka 6 barskih žlica 3 čajne žlice ½ unce 1/3 mjerne čaše 1,5 centilitar	1 split	12 žlica za jelo (juhu) 6 unca 4 mjerne čaše 1 ½ vinske čaše ¾ šalice 17,2 centilitra
1 fluid ounce ounce, pony (unza) (tekućina unca=28,349g)	12 barskih žlica 6 čajnih žlica 2 žlice za jelo (juhu) 2/3 mjerne čaše ¼ vinske čaše 1/6 splita („od pol čaše za piće“) 1/8 šalice 2,8 centilitra	1 Cup šalica	16 žlica za jelo (juhu) 8 unci 5 1/3 mjerne čaše 2 vinske čaše 1 ½ splita 23 centilitra

BARSKA TERMINOLOGIJA

A

After Dinner Cocktail
(engl.) koktel koji se pije nakon večere (jela) (digestivni slatki koktel, pospješuje probavu)

After Dinner Drink
(engl.) piće koje se poslužuje nakon večere (jela)

Appellation contrôlée
(fran.) oznaka za visokokvalitetna vina čija je kvaliteta i originalnost podvrgnuta zakonskoj
kontroli. Znak je vidno istaknut na etiketi boce. To su sva naša čuvena vina.

Apéritif
(fran.) piće koje se pije prije jela sa svrhom da pobudi želju za hranom - otvori apetit.

Apéritif-coctails
(fran.) podražavajući (tečan) koktel od bittera, vermuta, suhog vina, limunovog soka...

Auslese
(njem.) oznaka na etiketama vina za posebno njegovo .

Auxerre
(fran.) crna burgundska vina

B

Baby
(engl.) naziv za bočicu pjenušca manju od 2 dl
Barboy
(engl.) barska kolica s pićima
Barglass
(njem.) barska čaša u kojoj se rade (miješaju) miješana pića s ledom
Barkeeper
(engl.) šef – poslovođa
Barlist
(engl.) cjenik pića u baru
Barlöffel
(njem.) dugačka barska žlica koja prvenstveno služi za miješanje pića u barskoj čaši, a zatim
za sve ostalo
Barmaid
(engl.) ženska osoba koja priređuje pića za barskim pultom
Barman (Barmixer)
(engl.) muška osoba koja priređuje pića za barskim pultom
Barhänger
(njem.) vrlo čest posjetilac bara
Barsieb
(njem.) spiralno barsko cjedilo
Barspoon
(engl.) isto što i barska žlica
Bartender
(engl.) zakupac bara, vlasnik bara
Before dinner cocktails
(engl.) aperitivni koktel prije jela, sadrži malo slatkih primjesa, što znači da je suh (dry)
Benediktinac
(Benediktiner) vrsta likera (benediktinac pripadnik reda sv. Benedikta)
Beverage Wines
(engl.) izraz za otvorena vina
Bitters

Magenbitter u cordial čaši

(njem.) alkoholna pića gorka okusa
Biterflasche
(njem.) boca u kojoj se nalazi angostura, biteri, i sl.
Blend
(engl.) miješati, također mješavina, npr. Whisky-Blend; (Whisky-mješavina od ječma-žitarica)
Blender
(engl.) miješalica, pod tim se razumijeva električni mixer, nazvan također Hamilton Beach (vidi barske uređaje)
Blending
(engl.) mješavina dviju ili više komponenata
Bob
(engl.) napitak od jaja, ruma i šećera
Bole
su najpopularnija pića u svijetu i piju se naročito u zemljama koje su veliki proizvođači vina. Pripremaju se od laganih vina, češće od trpkih i kiselkastih nego slatkih, te od sezonskog voća, šećera, aromatičnih likera i pjenušavog vina. Od voća najčešće se upotrebljavaju breskve, marelice, jagode, maline, trešnje, ananasi, dinje i sl.
Bottle
(engl.) boca
Bouchon
(fran.) čep, zatvarač. Pri otvaranju boca vina koje je dugo ležalo konobar je dužan omirisati izvađeni čep. Ako čep ima neugodan miris, odmah se posumnja i u kvalitetu vina, što ne mora značiti da vino nije za upotrebu. Vino se degustira i ako treba, zamjenjuje drugom bocom istoga vina.
Bowl
(engl.) staklena posuda za priređivanje veće količine istog pića
Build in glass
(engl.) slojevi u čaši; koktel ili miješanog piće priprema se u čaši gosta.
Butler
(engl.) konobar koji poslužuje samo vina

C

Carbonated Water
(engl.) voda s ugljičnim dioksidom, soda-voda
Chalumeau
(fran.) slamka za ispijanje bezalkoholnih pića i nekih pića u baru
Chambrer
(fran.) šambrirati – dok su crna vina u podrumu na nižoj temperaturi od one koja je potrebna za posluživanje (od 14 do 18 oC) donose se u prostoriju posluživanja da dobiju željenu temperaturu. Jednom riječju – šambrirati znači dati vinu sobnu temperaturu, jer na toj temperaturi buke vina dolazi do izražaja. Šambriraju se samo crna vina.
Champagnerzange
(njem.) kliješta za vađenje čepa iz boce pjenušca
Chaser
(engl.) ona pića koja kompletiraju piće, npr. kod Long-drinka, kod kojeg se glavni sastavni dijelovi, koji se miješaju u shakeru ili se pripremaju u čaši, pune određenom tekućinom u željenoj količini. Chaseri su npr. Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter-Orange, Ginger Ale, 7Up Limonade, Coca-Cola, sokovi, pjenušac, pivo, mlijeko
Chilled
(engl.) hlađen, prethodno rashlađen, npr. chilled glass (rashlađena čaša.)
Crushed ice
(engl.) fino usitnjeni led, mali komadići u zrnu
Coblers
(engl.) Kobleri su duga pića kod kojih se u punoj mjeri pokazuje maštovitost. Prave se od istočenog (izmrvljenog) leda, voća i alkohola. To su prava pića za žene.
Cobbler-Eis
(njem.) sitno tucani led
Cocktails (engl.)
u doslovnom prijevodu: pijetlov rep. Kokteli su mješavina alkoholnih i bezalkoholnih pića i imaju najmanje 18% alkohola. Dijele se na aperitivne i digestivne. Mješavina ne prelazi težinu od 100 grama i to su: kratka pića – (short drinks). Aperitivi se služe prije jela, sadrže vrlo malo slatkih primjesa tj. suhi su za razliku od digestivnih – slatkih koktela koji se poslužuju nakon jela da pospješe probavu.
Kokteli se nikad ne poslužuju za vrijeme jela.
Cold – Drinks
(engl.) hladna pića
Coolers (engl.)
kulerz je dugo piće. Mogu se prirađivati na više načina, a slična su High-Ball (s whiskeyjem, džinom, konjakom, rumom ili bez alkohola i limunom, narančom)
Corkscrew
(engl.) vadičep
Counte
(engl.) pult za kojim se poslužuju gosti
Coupage
(fran.) razrijeđeno žestoko piće vodom ili slabijim pićem
Cru
(fran.) vin du grand cru = najbolja vrsta vina
Crust
(engl.) talog kod starih vina, fr. Depôt, njem.Satz.
Crustas
Brandy crusta i šampanjska crusta
(engl.) kruste su mješavine lijepa izgleda, koje se prave obvezno uz dodatak spirale limuna i sa šećernim vijencem na rubu čaše.
Cuvée
(fran.) *le vin de première cuvée* je oznaka za kvalitetu vina:
a) da je vino iz prve preše, kvalitetno; b) da se vino sastoji od više kvalitetnih vina
Cuvée du vin mousseux
(fran.) u proizvodnji pjenušca označuje uspješnu kombinaciju mješavine više kvalitetnih vina. Nakon prvog vrenja, kad se odstrani talog iz vina, vrši se kombinacija rezanja vina (cuvées).

D

Daisy
(engl.) dejzi, ljetna pića osobito za žene. Spadaju u skupinu dugih pića. Poslužuju se u čašama za pjenušac ili u kobler-čaši. Priređuju se od konjaka (vinjaka), ruma, džina, whiskeyja, pjenušca ….

Dash
(engl.) jedan uštrcak, mlaz tekućine iz bočice u kojoj se nalazi začin za miješanje pića, angostura – bitter, orange-bitter, maraskino, Peach-bitter, Eau de fleurs d'orange.

Dash Bottle
(engl.) boca za začine sa šupljim čepom, isto što i Bitterflasche (njem.)

Decanter (fran.) dekantirati, pretakati, osobito vina s talogom; odvajati tekućinu od taloga

Decorate
(engl.) dekorirati, ukrasiti, uljepšati; važno je kod miješanih pića

Dekantirkorb

Pribor za dekantiranje
(njem.) pletena košarica ili stalak u koji se polaže boca crnog vina s talogom da se vino ne zamuti

Dépôt
(fran.) talog u boci odležanih vina

Digestive
(engl.) alkoholno piće koje se pije nakon jela

D.O.M
(fran.) kratica na etiketi likera Bénédictine (Deo Optimo Maximo - Bogu najboljem i najvećem)

Dosierung
(njem.) odrediti ukupnu količinu prilikom miješanja pića

Dosis
(njem.) određena količina pojedinog pića

Doppelmagnum
(njem.) boca sa sadržajem približno 3 l

Dram
(engl.) mala količina whiskeyja, gutljaj

Drankingstraws
(engl.) slamka za bezalkoholno piće

Dry
(engl.) suh, bez šećera, ne sladak

Dekantirati
(pretakati) vino dekantiraju se samo crna vina s talogom da talog ne uzmuti vino. Da prilikom prenošenja boce ne uzmutimo vino, boca se stavlja u posebnu košarici (s etiketom okrenutom gore). Šambrirano vino se također nosi u košarici. Dekantiramo u posebnu bocu (karafe) koja je obično od kristala i pretačemo pred gostom.

E

Eau de vie
(fran.) rakija
Edellikör
(njem.) likeri visoke kvalitete
Egg-nog
(engl.) egnog, piće slično frapeima i flipovima, dobilo je ime po tučenim jajima, koja su njihov glavni sastojak. Mogu biti hladni i topli. Jednostavniji se prave od jaja, alkohola i mlijeka (popularno ih zovu mlijeko za starije ljude). Ako se rade za djecu, onda su bez alkohola. Za pravljenje složenijih treba imati još i voća, sladoleda i tučenog vrhnja. Topli egnogi se prave bez leda. Miksanje se obavlja bez mlijeka. Ono se posebno skuha i vrelo ulije u već gotovi napitak u čaši.
Eiercognac
(njem.) cognac s jajima
Eishammer
(njem.) vrst čekića za razbijanje leda
Emulzija
vrlo fina tekućina u kojoj su raspršene sitne čestice masti
Erfrischungsgetränke
(njem.) osvježavajuća pića
Etiketa
posebno izrađen komad papira na kojemu su označena osnovna svojstva pića koje se nalazi u boci („vizit karta – pića“)

F

Fancy-Drink
Fancy duga pića
(engl.) piće fantazija
Fancy-drinks
Phantasiegeätrnke (njem.), svako piće koje se ne može uvrstiti ni u jednu drugu grupu
Fancy-ice-cubes
(engl.) ledena kocka koja je zamrznuta u malom komadiću voća
Fiasco
(tal.) ime boce opletene perušinom u koju se pune chianti vina
Fill
napuniti, piće sa sokom, limunadom, soda-vodom, pjenuščem ili drugim kompletirati
Filler
kao Chaser
Fine champagne
(fran.) vidi Cognac: Leksikon pića
Fizz
(engl.) poznati kao „kraljevi dugih pića"; su duga hladna, osvježavajuća pića napravljena od alkohola, svježih voćnih sokova, šećera i soda-vode.
Fixes
(engl.) fiksiz su pića nalik na koblere, pripadaju skupini dugih pića. Pripremaju se od alkoholnog pića, leda i garniraju se voćem ili sitno sjeckanim voćem pomiješanim s ledom. Poslužuju se u tumbleru ili u čaši za vino.
Fizzy
(engl.) pjenušav
Flip
(engl.) mješavine koje spadaju u kategoriju kratkih pića, rade se od žumanca, šećera i alkoholnih pića.
Float
(engl.) vrsta pripreme, aromatiziranje koje na kraju dolazi na piće, pliva i ne smije se miješati
Frappés
(fran.) frapei su hladna pića koja se rado piju ljeti i zimi. Ima ih od najjednostavnijih do onih koji zahvaljujući svojoj hranjivosti mogu zamijeniti cijeli obrok. Najjednostavniji su slični koblerima, samo što se ne garniraju voćem. Od alkohola najčešće upotrebljavamo: rum, prošek, vermut, maraskino, aprikot, kruškovac i šljivovicu, a najčešći su sirupi od maline, jagoda, limuna, naranče, ananasa i sl.
Frapieren
(njem.) ohladiti na brzinu
Frapirati vina
frapiraju se bijela i pjenušava vina. Boca vina stavi se u posudu s ledom u koju se nadolijeva hladna voda do 10 cm ispod ruba posude. Grlo boce uhvati se među dlanove i podigne s dna toliko da boca ne struže po dnu. Bocu okrenemo nekoliko puta oko njene osi i za najdulje 10 minuta vino će dobiti željenu temperaturu. Predugo zadržavanje boce (vina) u ledu može štetiti kvaliteti.
Frosted
smrznut. Čaša ili boca je prevučena tankim filmom leda.
Fruchtaromalikőr
(njem.) liker s voćnom aromom
Fruchtsuppen
(njem.) voćna juha
Fruchtpresse
(njem.) tijesak ili naprava za cijeđenje soka iz voća, limuna, naranče

G

Gallon
(engl.) engleska mjera za tekućinu (približno 4,54 l)
Garnishes
(engl.) dodaci jelu i piću radi dobivanja ljepšeg izgleda
Garnirati obložiti, ukrasiti (dekorirati)
Gill originalna mjera za točenje wisky-a od ½ oz. = 42 g.
Gom
(engl.) ghome, pročišćeni šećer/sirup
Gourment
(engl.) uživalac u jelu i piću
Grind
ribati, mljeti
Grog
(engl.) najpopularnije toplo piće od ruma, vinjaka, šljivovice, mandarinetto-likera, whiskeyja, đina i sl. (jedne ili više vrsta) i obogaćeno dodacima: mirisima limuna, klinčića i cimeta. Ovo piće dobilo je ime po engleskom admiralu Vernonu, koji je 1740. god. naredio da posada broda dobije dva puta dnevno zaslađen i vruć rum. Ovo novo piće mornari su nazvali kraticom od admiralova nadimka Grogram (engl. Gruba vuna), koji se za olujnih dana na zapovjedničkom mostu pojavljivao u kabanici od seljačke vune. Grogram je skraćen u grog i vrativši se u Englesku ovo piće su mornari proširili po lukama: - *razvodnjeni rum*.

H

Hamilton Beach
(engl.) vidi: blender
Hard-Cider
(engl.) rakija od jabuka, jabukovača
Harry
(engl.) menzura na kojoj su označene četvrtinske i trećinske mjere crvenom, odnosno plavom bojom.
High ball
(engl.) tipična muška pića, prave se s dosta leda, spirale kore od limuna ili naranče i mjerice alkohola, nakon čega se čaša napuni po želji vinom, pivom, tonikom ili coca-colom. Poslužuje se sa slamkom i žličicom.
Hot-Drinks
(engl.) vruća pića
Hock Wien
(engl.) engleski izraz za rajnska vina (bijela vina)

I

IBA

Međunarodna udruga barmena, jedanput godišnje sastaju se pod pokroviteljstvom petnaestak vodećih svjetskih proizvođača alkoholnih pića, kako bi izabrali najboljeg barmena u miješanju pića. Na takvim natjecanjima barmeni se svake godine natječu u jednoj od triju disciplina:

kratki suhi kokteli
kratki slatki kokteli
long drinks

Ove natjecateljske kategorije ujedno označavaju i osnovne vrste koktela.

Ocjenjuje se:

stručni rad
okus, miris
boja
izgled napitka

Koktel je prije svega originalna kreacija svakog barmena u kojoj do izražaja dolazi znanje, kreativnost i istančan smisao za kombinacije boja, okusa i mirisa. Postoje naravno i pravila mimo kojih se ne može, ne mogu se spajati kiselo i slatko jer kemijski proces koji nastaje kombinacijom tih dvaju okusa narušava izgled napitka.

Ice-cream soda

(engl.) to piće nastalo je u Americi. Popularno među djecom i omladinom. Jednostavno i osvježavajuće piće od sladoleda s gaziranim pićem kao što su coca-cola, tonik, mirinda, kokta, uz dodatak voćnih sirupa, voćnih sokova i slično.

Ice-cubes

(engl.) kocka leda

Iced

(engl.) smrznut, kao frosted

Ice-Pick

(engl.) čekić za razbijanje leda u baru

In Bulk

(engl.) u buretu, iz bureta, trgovački izraz

Ingradienz

(njem.) dodatak nečemu, dio nečega

J

Jigger
(engl.) mjera za žestoka alkoholna pića, jednostruka ili dvostruka mjerna čaša (20 ili 40 g). Originalni sadržaj jednog jiggera iznosio je jedan Gill. Jogurt ukiseljeno mlijeko pomoću naročitih gljivica

Juleps

Julep u tumbleru (lijevo), Mint Julep u tankardu (desno)
(engl.) džuleps je dugo piće. Vrlo su hladna s alkoholom i intenzivna mirisa na metvicu. U pomanjkanju svježe metvice upotrebljava se metvičino ulje (Pfeffer-minzől).

K

Kalte ente
(njem.) „hladna patka“, piće slično bolama ali bez voća
Kafe – bar
danas najčešća vrsta bara u Južnoj i Srednjoj Europi; ukusno i moderno uređeno, u kome najveći dio prostora zauzima barski pult s aparatom za kavu, oko kojega se i odvija najveći dio posla. Gostima se poslužuju osim kave i različiti napitci od kave, razna miješana pića, topli napici, aperitivi, žestoka ili osvježavajuća pića, sladoledni kupovi i razne vrste sendviča.
Kaffeehaus
(njem.) kavana
Kawa-Kawa australsko domaće pjenušavo piće
Kina-Lillet
(njem.) vino s posebnim okusom kinina
Klare-Schnäpse
(njem.) bistre rakije, bezbojna alkoholna pića
Klekovača rakija
s okusom na kleku – borovnica, dobiva se destilacijom provrelih voćnih komina u koje se dodaju plodovi kleke.
Knickebeines
(njem.) priprema vrlo jednostavna. Čaša za flip ili pousse-café, žumance i raznovrsna alkoholna pića. Piće se ne miješa i žumance treba plivati.
Koktel
vidi: coctails
Korken
(njem.) čep
Korkenzier
(njem.) vadičep kojim se otvaraju začepljene boce

L

Label
(engl.) etiketa na boci
Läuterzucker
(njem. Šećerni sirup) 1 kg šećera i 1 l vode zagrijati do vrenja i pustiti da se ohladi.
Ledeni čaj
(njem. Eistee) tumbler srednje veličine napuni se do polovice kockama leda, zatim dodaju tri barske žlice šećera i sve zalije hladnim jakim čajem i sokom polovice limuna.
Lemonsquash
(engl.) prirodni limunov sok, iscijeđeni sok
Lemon-Squeezer
(engl.) tijesak za limun
Light Drink
(engl.) lagano piće s malim postotkom alkohola
Liqueur
(engl.) 1. u SAD opći izraz za žestoka alkoholna pića; 2. začinjati pjenušac (šampanjac) mješavinom šećera i alkohola ili vina; 3. Francuski i engleski izraz za liker
Liqueur-glass
(engl.) čašica za rakiju, liker
Long-Drink
(engl.) dugo piće – je miješano piće koje ima sadržaj veći od 100 g

M

Magnum
boca s dvostrukim sadržajem, obično kod vina i pjenušca
Maraschino-Cherry
kandirane višnje u maraskinu, za dekoraciju
Martini
vidi: cocktails
Measure
(engl.) vidi Jigger
Medium-Drink
(engl.) pića s osrednjom količinom alkohola
Menzura
staklena ili metalna menzura – mjera za mjerenje pića
Messglas
(njem.) čaša za mjerenje pića
Miksologija
proučavanje svih vrsta miješanih pića radi unapređenja njihove kvalitete, primjenjujući praktična iskustva i teoriju
Milchmischgetränke
(njem.) miješana pića na bazi mlijeka
Mischgetränke
(njem.) miješana pića
Mixed-Drink
(engl.) miješana pića
Mixer
(engl.) 1. Osoba koja miješa pića; 2. sprava za miješanje pića; 3. chaser ili filler
Mixglas
(njem.) visoka, debele barska čaša u kojoj se priređuju razna miješana pića
Mixing-glass
(eng.) mješača čaša za prigotavljanje (miješanje) koktela
Mixmaschine
(njem.) naprave koje olakšavaju rad mješaču pića miješajući pića, meljući razne voćne plodove za dobivanje prirodnih voćnih sokova i sl.
Muddler
tucalo na kraju barske žlice, koji služi za gnječenje ili razbijanje sastojka – nositelja okusa, kao što su npr. šećera u kocki, trave ili plodovi.
Mug
stara oznaka za vrč piva s ručkom od gline, fajanse ili kositra

Muskatreiber
(njem.) ribež za muškatni oraščić

N

Neatdrink
(engl.) jednostavno piće, pur
Nip
(engl.) mali gutljaj, mala količina
Non-Alcoholic
(engl.) bez alkohola
Nutmeg
(engl.) muškatni oraščić
Nutmeggrater
(engl.) barski ribež od metala a služi za ribanje oraščića ili čokolade u pripremi pojedinih pića.

O

Obstgeträke
(njem.) voćna bezalkoholna pića
Ohm
(njem.) vinske mjere različitih veličina namijenjene podrumarima
On the Rocks
(engl.) doslovni prijevod na stijeni ili kamenu. Narudžbeni oblik za pića s ledom (npr. Whisky on the Rocks = whiskey s ledom).
Ounce
(engl.) mjerna jedinica za težinu u Engleskoj 28,35 g

P

Peel
(engl.) ljuštiti. U barskom jeziku podrazumijeva se pod tim kriška limuna, naranče, limette, koji se dodaje u piće radi arome.

Pineapple-Brandi
(engl.) ananas liker, rakija

Pitcher
(engl.) otvoren vrč (npr. Water-pitcher = vrč vode, Wine-pitcher = vrč vina)

Plain
(engl.) čist, izraz za čista pića (bez leda)

Plain-Drink
(engl.) nerazrijeđen, neizmiješan. Narudžbeni oblik za čista pića (bez leda)

Poures
porcioniranje boce, uređaj za porcioniranje na boci (sa 20, međutim
većinom sa 40 g)

Pouring drink
(engl.) 1. osnovno piće, kao npr. konjak, vodka, rum, džin, whiskey, posluženo čisto. U mnogim pogonima uobičajeno, kada gost traži samo konjak, whiskey itd. Bez naznake marke ili načina pripreme; 2.Piće, koje se uslužuje direktno iz boce i toči u čašu.

Pousse-café
(fran.) Pića se slažu jedno na drugo prema specifičnoj težini. Teža prije lakših, nastojeći da kontrast boja bude što veći. Radi se od likera, sirupa, voćnih sokova, vinjaka s jajem, žumanjka itd. Poslužuje se u „pousse-café“ čašama, nalik na flip-čaše. Uglavnom konzumiraju žene i piju se pretežno nakon ručka i večera kao digestivi (doslovni prijevod – čašica alkohola, likera nakon kave).

Powder-Sugar
(engl.) šećer u prahu

Probierstube
(njem.) manji ugostiteljski lokal namijenjen propagandi. U njemu se reklamiraju proizvodi, usluge su besplatne ili vrlo jeftine, količine minimalne.

Public-house
(engl.) gostiona, kavana

Puffs (engl.) Pafs su jednostavna „duga“ ljetna pića, hranjiva i lagana. Sastoje se od mlijeka, željenog alkohola i soda-vode.

Punch
(engl.) Pet sastojaka je potrebno da bi se napravio punč; voda, čaj, šećer, limun i alkohol (rum, whiskey, šljivovica, džin, liker od vanilije, vermut, likeri od naranče). Najpopularniji je punč s rumom. Razlikujemo hladni i vrući punč. Hladan punč osvježava u toplim danima, a topli punč grije u hladnima. Hladan punč priprema se s hladnim čajem i nema paljenja alkohola.

Punch à la Romaine
voćni sladoled od limuna izmiješan s rumom i likerom od vanilije ili pjenušcem s dodatkom malo vrhnja

Punch, švedski
ovo piće dolazi u trgovinu iz Švedske u originalnim bocama pod imenom Caloric. Može se usluživati izmiješan s ledom ili se led iznosi posebno. Arrak s ukuhanim šećerom zamjenjuje pravi švedski punč, pije se hladan.

R

Refreshing-Drink
(engl.) osvježavajuće piće
Reisbranntwein
(njem.) rižina rakija
Reiswein
(njem.) rižino vino
Rickeys
(engl.) rikiz, jednostavno miješano piće na osnovi limuna, alkoholnog pića i soda-vode.
Roheis
(njem.) led u kockama ili većim komadima

S

Sangarees
(engl.) sengriz, dugo piće, pikantna okusa, priprema se od visoko postotnog arraka i ruma, piva, vina i drugih pića.
Saughalm
(njem.) slamka koja se daje uz osvježavajuća pića i koktele
Scaffas
(njem.) skefes „kratko piće“ nalik na koktel, osnova je žestoko piće.
Sédiment
zvan također **Dépôt**. Taloženje kod starih vina (npr. francusko crveno vino) i slatkih vina (npr. Sherry, Vintage-Port).
Sekt
(njem.) pjenušac
Shake
(engl.) tresti, time se misli na pripremu u vrču za trešnju (shakeru).
Shaker
(engl.) šeiker, metalna posuda u kojoj se ručno mućkaju (miješaju) kokteli i gotova pića, najčešće zajedno s ledom. Obično su od nehrđajućeg čelika, ali ima i posrebrenih. Postoje dvodijelni i
trodijelni. Razlikujemo tri tipa:
standardni – sastavljen od tri metalna dijela;
bostonski – od dva metalna dijela; *američki* – dvodijelan je, ali je jedan dio od metala, a drugi dio od sigurnosnog stakla.
Short-Drink
(engl.) kratko piće, manje od 100 g
Shrubs
(engl.) Šrabz je mješavina šećera, limunovog soka i alkoholnih pića.
Sillibub, Sillabub
(engl.) engleski hladni napitak (nastao početkom 19. stoljeća) radi se od vrhnja, bijelog vina i šećera. Smjesa se ohladi i zatim istuče u pjenu.
Slice
(engl.) ploška limuna, jabuke itd.
Slingl
(engl.) kao Slingl Amerikanac označuje miješana pića (drinks mixed), koja se priređuju na isti način kao i Cobbleri, samo su manje slatki, sadrže više alkohola i ne garniraju se s voćem. Poslužuju se s vrlo malo leda u niskim čašama za grog i sa slamkom. Najpoznatiji su Gin-Sling, Whisky-Sling, Brandy-Sling.
Smaches
(engl.) julep, za čiju se pripremu umjesto mineralne vode uzima jako alkoholno piće; naziva se Smashes (smeš).
Soda-Fontain
(engl.) lokal nalik na bar, gdje se uslužuju bezalkoholne i mliječne mješavine.
Soft-Drink
(engl.) bezalkoholna pića, mješavine sode i raznih sirupa.
Soothe
(engl.) u spreju biološki očuvano bjelance za proizvodnju kremastih barskih pića, koji u najnovije vrijeme nalaze primjenu. Potječe iz USA.
S.O.P.
(engl.) oznaka za konjak („Superior Old Product“ visokokvalitetni stari, odležani konjak)
Sour
(engl.) osvježavajuća pića kiselkastog okusa, po čemu su i dobila ime (sour - kiselo). Moraju biti izuzetno hladna, pa se zato prave s puno leda. Pripadaju skupini dugih pića. **S.O.V.** (engl.) oznaka na kvalitetnim vinima, „Superior Old Vintage“ visokokvalitetno staro vino: „odlične godine za vina“
Sparkling
(engl.) pjenušav, npr. Sparkling wine = pjenušavo vino, pjenušac
Sparkling-Wine
(engl.) pjenušavo vino
Spätlese
(njem.) oznaka za vina proizvedena od grožđa koje je i dulje nego je potrebno ostalo na čokotu i na taj način postalo slađe i poprimilo poseban okus, „kasno branje“
Spices
(engl.) začin, dodatak
Spiritousen
(njem.) žestoka alkoholna pića
Squeeze
(engl.) gnječiti, istisnuti
Straihgt-Drink

(engl.) nemiješano piće, čisto piće bez dodataka

Strainer of Bar

(engl.) barsko cjedilo (metalno) kroz koje se piće, napravljeno u šejkeru ili miksglasu lijeva u čaše.

Standard-Rezept

(njem.) recepti (naputci) po kojima se pripremaju razna pića na isti način u cijelom svijetu

Stir

(engl.) miješati. Time se misli na pripremanje miješanog pića, kod kojeg se sastojci miješaju u čaši za miješanje s barskom žlicom.

Straight up

vidi kao plain ili up

Strain

procijediti, zadržavanje komada leda u shakeru ili čaši za miješanje, ako se piće ulijeva u čašu gosta.

Straw

(engl.) slamke, smještene na određenom mjestu barskog i točioničkog pulta, a poslužuju se uz neke koktele, neka miješana i nemiješana bezalkoholna pića, uglavnom ledena. Time se prije mislilo na običnu slamku, koju je danas potisnula plastična.

Strawberry-Brandy

(engl.) liker od jagoda

Strong Drinks

(engl.) pića s velikim postotkom alkohola

Strong-Water

(engl.) zastario izraz za alkoholna pića

Schűttelbecher

(njem.) šeiker

Schűtteln

(njem.) tresti, drmati

Sugar edge

(engl.) šećerni rub na čaši, kao garnitura za Crustas i Fancy drinks. Sva pića sa šećernim rubom uslužuju se bez slamčice za piće, jer se piće mora piti preko tog šećera.

Sugar lip

(engl.) „šećerna usna“, kao Sugar edge

Sugar rim

(engl.) kao Sugar edge

Sundries

(engl.) razni zagrisci koji leže na barskom pultu ili stolovima u baru da bi gost bolje pio (kao pommes chips, prženi bademi, slani prutići itd.)

Squash

(engl.) iscijeđen, istiskan

Squeezer

(engl.) tijesak za limune, naranče i grape-fruit

Sweet

(engl.) sladak

Swizzler

(engl.) miješalica (mućkalica) za pjenušce, koja služi za izbijanje CO2 iz pića

Switzle-stick

(engl.) veća kuhača/miješalica za Swizzles

Š

Šerbet

popularna i omiljena pića u arapskim zemljama. Prave se od šećernog sirupa uz dodatak voća, alkohola i voćnih sirupa. Šerbeti moraju odležati na hladnom mjestu najmanje 24 sata. Za pravljenje šerbeta od alkohola najčešće se upotrebljavaju suha, trpka pića, kao što su džin, vodka, arak i bijeli rum. Od voća: banane, ananas, jagode, dinje, breskve i marelice.

T

Tabasco-Sauce
(engl.) vrlo pikantan tvornički umak napravljen od kajenskog papra, soli i octa
Tauwasser
(njem.) tauvaser, osvježavajuće piće iz skupine dugih pića, koje se pije ljeti. Sastojci: tucani led, željeni alkohol, soda ili mineralna voda. Dekorira se ploškama voća. Pije se slamkom.
Temperirati
piću dodati najpogodniju temperaturu
Tęte de cuvée
(fran.) najbolje vino s tog područja
Toast
(engl.) narezan prepečen svježi kruh, poslužuje se topao s maslacem
Tomatoes-Ketchup
(engl.) tvornički vrlo fini umak od rajčice, kečap.
Topped
(engl.) zatvaranje pića ili otvora čaše sa tekućom kremom ili tučenim vrhnjem („šlagom“).
Tostir
(engl.) miješati piće u čaši za miješanje
Trinkhalme
(njem.) slamka koja se poslužuje uz rjeđa bezalkoholna pića i neka miješana pića
Tumbler
(engl.) valjkasta ili bačvasta čaša od debljeg stakla, veličine 1-2 dl.
Turmix
(engl.) električni aparat s višestrukom namjenom u baru
Twirling-stick
(engl.) mala kuhača
Twist
(engl.) okretati. Okretanje šalice s limunom, narančom ili limettom iznad šalice gosta, kako bi se eterična ulja uštrcala u piće (npr. kod Twists).
Twists
(engl.) tvist i zumz pripadaju skupini dugih pića. Priređuju se od leda, limuna, malinovog sirupa, curaçao, željeni alkohol (vinjak, konjak, rum, džin, vodka).

U

Underliner
(engl.) podmetač za čaše
Up
(engl.) kao Plain ili Streight up (nerazrijeđen, neizmiješan, bez leda)

V

Vintage
(engl.) oznaka koja se stavlja na vina kao garancija da je vino prirodno i da je iz godine koja daje kvalitetna vina, npr. Vintage 1959. Ta se vina ne „režu“ (miješaju). Zbog toga iz godine u godinu variraju u kvaliteti, pa oznaka godine proizvodnje za poznavaoce vina ima važnu ulogu. Vintage vina stara su najmanje jednu godinu.

W

Working bench
(engl.) radni stol u baru na kojemu barman obavlja najveći dio posla

Z

Zagrijavati
najčešće se temperiraju zagrijavanjem crna vina bez taloga, a ponekad i bijela. U podrumima je najčešće temperatura oko 10 oC i kad se takva boca donosi pred gosta tada vino zagrijavamo namočenim ubrusom u vrućoj vodi. Bocu omotamo ubrusom i držimo oko 1 minute. Ako je potrebno, postupak ponovimo, ali moramo paziti da vino ne pregrijemo. Takav postupak se ne primjenjuje kod vina s talogom, jer se zbog nagle promjene temperature talog može uzmutiti. Ako se kod bijelih vina jakim hlađenjem u hladioniku stvore grumeni leda, bocu omotamo vrućim ubrusom nekoliko minuta, dok se većina leda ne otopi.

Zašećereni rub
(ili njem. Zuckerrand) za neka miješana pića propisan je u naputku zašećereni rub na čaši – „Zuckerrand“. Napravit ćemo ga tako da rub čaše – oko pola centimetra duboko – navlažimo limunovim sokom (komadićem limuna) i rub čaše stavimo u kristalni šećer. Rub čaše time poprimi izgled mraza

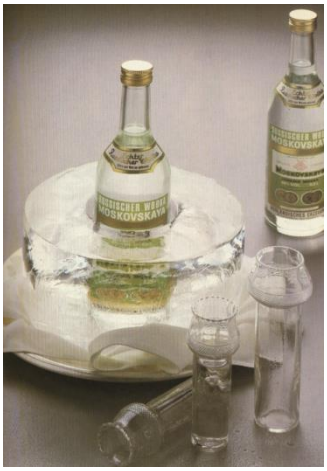
Zombie
(engl.) zambi mješavina pretežno alkoholnih pića (rum, vodka, whiskey, džin, konjak), leda, soka limuna, dekorirana s trešnjama i limunovim ili narančinim ploškama. Poslužuje se sa slamkom.

Zooms
(engl.) zums su kratka pića od meda, slatkog vrhnja i željenog alkohola (konjak/

Putokaz primjene alkoholnih pića i odgovarajuće vrste čaša

žestoka alkoholna pića

Konjak i čaše za konjak


Votka u klasičnoj čaši za votku

Vinjak u čaši za vinjak

Konjak i danas služi za obilježavanje velikih događaja, poput diplome ili vjenčanja, slavodobitno je piće pa je kao takvo savršeno za zdravicu pri postignutom važnom dogovoru ili zaključenju posla. Mnogi bi ga nazvali pravim „muškim“ pićem jer su njegovi većinski konzumenti muškarci koji ga koriste kao sredstvo deklariranja svojeg statusa.

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Bouchet, V.V.S.O.P. Weinbrandy	Austrija	kao digestiv, osnovno barsko piće	mala čaša za konjak
Delamain Réserve de la Familie Cognac	Francuska (Cognac)	kao digestiv	velika čaša za konjak
Clés des Ducs Extra Grande Réserve Armagnac	Francuska (Bas-Armagnac)	kao digestiv	„
Martell Cordon bleu	Francuska	kao digestiv	„
Metaxa Gold Label 7-zvjezdica Brandy	Brandy	kao digestiv, osnovno barsko piće	mala čaša za konjak
Lepanto, Insuperable Brandy	Španjolska (Jerez de la Frontera)	kao digestiv, za miješana pića	„
Stock 84 Brandy	Italija, Austrija	kao digestiv, za miješana pića	mala čaša za konjak
Antiqua V.S.O.P. Aquardiente	Portugal	kao digestiv, za miješana pića	mala čaša za konjak
Asbach Uralt Weinbrandy	Njemačka	kao digestiv, za miješana pića, za Rűdesheimer kavu	„

Scharlachberg Weinbrandy-verschnitt	Njemačka, Austrija	kao digestiv, osnovno barsko piće	čaša za konjak
Glenlivet All Malt-Whisky	Škotska	čist (sam)	u tumbleru bez leda, samo sa svježom vodom
Knockando Pure, Single Malt-Whisky	„	„	„
Oban Unblended Malt-Whiskey	„	„	„
Old Bushmills Irish Whisky	Irska	osnovno barsko piće za miješana pića i irsku kavu	u tumbleru s ledom, sodom ili vodom
Paddy Old Irish Whisky	„	„	„
Jack Daniel' s Old No. 7 Sour Mash	USA (Tennessee)	osnovno barsko piće za Juleps, Sours, Bourbon-Old-Fashioned	piće za Juleps,
Kentucky Tavern Straight Bourbon (Kentucky) Whisky	„	„	„
Medley's Kentucky Bourbon	„	„	„
Teacher`s Highland Cream Blended Whisky	Škotska	osnovno barsko piće za miješana pića	čisto ili s ledom i vodom ili po želji gosta ili po naputku
Queen Anne	„	„	„
Passport Scotch	„	„	„
Order of Merit	Kanada	„	„
Seagram`s 7 Crown American BlendedWhiskey	Kanada, USA	„	„
Gordon's Dry Gin	Engleska	„	prema vrsti pića s kojim se miješa
Booth s Gin	„	„	„
Plymouth Gin	„	„	„
Bols-Genever	Nizozemska	čisto uz pivo	najčešće u čaši za rakiju
Doornkaat	Nizozemska(Friesland)	„	„
Wunderlich's Steinheger	Austrija	„	„
Vodka Sibirskaya	Rusija	osnovno barsko piće, osnova za miješana pića	jako (ledeno) ohlađeno u čaši za votku
Vodka Stolitschnaya	„	„	„
Stolovaya	„	„	„

Moskovskaya	„	„	„
Wyborova	Poljska	„	„
Grasovka Bison Brand Vodka	„	čisto	„
Zubrovka Bison-gras-Vodka	Poljska, Rusija	„	„
Extra Zytnia	Poljska	osnovno barsko piće, osnova za miješana pića	„
Smirnoff Red Label	USA, Francuska, Italija, Engleska	„	„
Smirnoff Blue Label	„	„	„
Smirnoff de Cezar Green Label	USA	„	„
Eristoff	Njemačka	„	„
Finnlandia	Finska	„	„
Absolut	Švedska	„	„
Wundrovka Vodka	Austrija	„	prema vrsti pića s kojim se miješa

Rakije

Calvados u čašama s poklopcem

Grappa (rakija)

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Père Magloire Calvados	Francuska	čisto kao digestiv ili uz kavu	u trbušastoj čaši za konjak
Le Bon Père William Williams Birn	Švicarska	čisto kao digestiv	ohlađeno u čaši za rakiju
Echter Zwettler Obstler	Austrija	čisto uz pivo	„
Dettling-Kirsch	Švicarska	čisto kao digestiv ili uz kavu, za barska miješana pića	jako ohlađeno u čaši za rakiju
Šljivovica, Travarica, Komovica, Lozovača	Hrvatska	čisto kao aperitiv ili digestiv	ohlađeno ili neohlađeno u čaši za rakiju
Original Bailoni Wachauer Marillenbrand	Austrija	čisto kao digestiv	ohlađeno u čaši za rakiju
Schladerer-Himbeergeist	Švicarska	čisto uz pivo	najčešće u čaši za rakiju
Eau de Vie de Alisier Ebereschen-branntwein	Francuska	čisto kao aperitiv ili digestiv	ohlađeno u čaši za rakiju
Vogelbeerbrand	Austrija	čisto	jako ohlađeno u čaši za rakiju
Wacholder	„	čisto uz pivo	„
Enzian	„	čisto	„

rum

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Lemon Hart Golden Jamaica Rum	Jamaika	osnovno barsko piće	uz piće s kojim se slaže za miješana pića
Ron Coruba Carta Blanca	„	„	„
Caribean Gold Light Rum	Zapadno Indijski otoci	„	„
First Rate Rum	Jamaica	„	„

biljni likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Bénédictine D.O.M. (Edellikör)	Francuska (samostan Fécamp)	čisto kao digestiv, za barska miješana pića	neohlađeno u čaši za liker ili u trbušastoj čaši za konjak
Chartreuse Edellikör)	„(samostan La Grande Chartreuse kod Grenoble-a)	„	jako ohlađeno u čaši za liker ili u trbušastoj čaši za konjak
Centerbe	Italija	čist kao digestiv	neohlađeno u čaši za liker
Escorial	Njemačka	čist kao digestiv, za flambiranje slatkih jela i voća	malo ohlađeno u čaši za liker
Galliano (Edellikör)	Italija	čist kao digestiv, za barska miješana pića, u vrućoj crnoj kavi	ohlađeno u čaši za liker ili uz sladoled u Old-Fashioned-Glas

aromatični likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Kalmuslikör	Njemačka	čist kao digestiv	u čaši za liker
Licore di Strega	Italija	„	„
Ginger Liqueur Ingwerlikör	Engleska	„	„
Calisey China-rindenlikör (*Bitterlikör/Krauterlikör*)	Španjolska	čist kao aperitiv ili digestiv	malo ohlađeno u čaši za liker

destilirani likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Marie Brizard Anisette (Anislikör)	Francuska	čist kao digestiv	„
Allasch Kümmellikör	Rusija	čist kao digestiv	jako ohlađeno u čaši za liker
Gilka Kaiser-Kümmel	Njemačka	„	„

bitter-likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Angostura-Bitter(Würzbitter)	Trinidad	začinski bitter u baru	
Alter Schwede (Magenbitter-Starkbitter)	Švedska, Njemačka	kod mučnina i želučanih tegoba	neohlađeno u čaši za liker
Altvater Bitterlikör (Magenbitter)	Sudeti	kod probavnih i želučanih tegoba	„
Fernet-Branca (Starkbitter-Magenbitter)	Italija	čist kao aperitiv ili digestiv	„
Rossbacher Magenbitter	Austrija	kod probavnih i želučanih tegoba	„
Underberg Magenbitter	Njemačka	„	„
Unicum(Magenbitter-Starkbitter)	Italija	„	„

likeri od voćnog soka

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Solado, sicilijanski liker od mandarine	Italija	čist kao digestiv, za barska miješana pića	u čaši za liker ili Cordial čaši (čaša tulipan oblika)
Liqueur Peter Heering(Kirschedellikör)	Danska	čist kao digestiv	„
Lakka-Multbeeren- likör	Finska	„	„
Marie Brizard Crème de Cassis(Johannisbeerlikör)	Francuska	za barska miješana pića, za Kir (dugo piće) i Kir Royal (šampanj-koktel)	„
Sabra-Orangen- likör	Izrael	čist kao digestiv	„
Regnier do Brasil, Maracujalikör	Brazil	za barska miješana pića, duga pića i Fancy pića	odgovarajućim pićima
Segnana Mirtillo, Heidelbeerlikör	Italija	čist kao digestiv	u čaši za liker ili Cordial čaši (čaša tulipan oblika)
Midori Melonenlikör	Japan	za barska miješana pića, duga pića i Fancy pića	odgovarajućim pićima

likeri voćne aroma

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Bols Curacao triple sec Orangenlikör	Nizozemska	za dodavanje mirisa flambiranom voću i voćnim salatama, za barska miješana pića i voćnim bolama	u čaši za liker
Cointreau Orangenlikör	Francuska	čist kao digestiv, za flambirana slatka jela i jela od voća, za barska miješana pića	ohlađeno u čaši za konjak ili Cordial čašu
Grand Marnier Orangenlikör	„	čist kao digestiv, za flambirana slatka jela i jela od voća	u čaši za liker
Sambuca Romagna	Italija	čist kao digestiv, u vrućoj crnoj kavi	u Cordial čaši ili čaši za liker

kakao likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
De Kuyper	Nizozemska	za barska miješana pića	u širokoj liker čaši
Crème de Cacao	„	„	„
Bols Crème de Cacao	„	„	„

kava likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Wiener Café	Austrija	čist kao digestiv	u širokoj čaši za liker ili čaši za konjak
Pasha	Turska	„	„
Zarenkaffe	Njemačka	„	„
Kahlúa	Mexiko	čist kao digestiv, za barska miješana pića, u vrućoj crnoj kavi	„
Tia Maria	Jamaika	čist ili sa slatkim vrhnjem kao digestiv, za barska miješana pića, u vrućoj crnoj kavi	„
Bols Crème de Mocca	Nizozemska	za barska miješana pića	u čaši za liker
Santosa Licor de Café	Brazil	čist kao digestiv, u vrućoj crnoj kavi	u čaši za liker ili čaši za konjak

čajni liker

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Tiffin	Njemačka	čist kao digestiv	u širokoj čaši za liker

emulzioni likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Hiram Walker Chocolate Mint Liqueur	Kanada	„	„
Droste Bitter-Sweet Chocolate Liqueur	Nizozemska	„	„
Advocaat-Bols Eierlikör	„	„	„
Baileys Irish Cream (Milch-Whisky-Likör)	Irska	„	„

medni likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Drambuie	Škotska	„	malo ohlađeno u Cordial čaši ili liker čaši
Krunikal	Poljska	„	u liker čaši
Bàrenfang	Njemačka	„	„
Irish Mist	Irska	„	poslužuje se ohlađeno u čaši za liker ili Cordial čaši
Glen Mist	Škotska	„	„

ostali likeri

vrsta pića	*podrijetlo*	*primjena*	*vrsta čaše*
Danziger Goldwasser	Njemačka	„	u liker čaši
Amaretto di Saronno Mandellikör	Italija	za barska miješana pića, za aromatiziranje, čist kao digestiv, sa crnom kavom	„
Crème de Noyaux	Francuska	čist kao digestiv	„

Pregled pića u toku dana za različite prigode

pića prije jela (Pre-dinner-drinks)

Sours	*Side Car Cocktail*
Martini-Cocktails	*White Lady Cocktail*
Chamagner- ili Sektcocktails	*Old-Fashioned*
Manhattan-Cocktails	*Bloody Mary*
Gibson Cocktail	*Screw Driver*
Negroni	*Wodka-Martini*
Rob Roy	*Bronx*
Daiquiris	*Americano*

pića poslije jela (After-dinner-drinks)

Frappés	*Golden Cadillac Cocktail*
Black Russian Cocktail	*Alexander Cocktail*
Grasshopper Cocktail	*Irish coffee*
B and B Cocktail	*Pharisàer*
Rusty Nail	*Rùdesheimer Kaffee*
Stinger Cocktail	*Steirisch Kaffee*
Alexandra	*Vienna Girl*
Blue Lady	*Lady Favorit*

Steirisch kava

piće kod druženja, posijela (Party-drinks)

Highballs	*Kuba Libre*
Cups	*Horse s Neck Highball*
Punches	*Salty Dog*
Pousse-cafés	*Snow Ball*
Harvey Wallbanger	…….

Šampanj kokteli (champagner ili sektcocktails)

IBU Cocktails	Ohio Cocktail
A.B.C. Cocktail	Grand Prix Cocktail

okrepljujuća pića (Less potent drinks)

Kir	*Maracuja-Colada*
Kir Royal	*Sangria*
Americano	*Pimm' s Nr. 1*
Pina Colada	*……..*

pića za ljetne dane (Hot-weather drinks)

Cobblers	*Juleps*
Cups	*Rickeys*
Collinses	*Planter's Punch*
Fizzes	*Singapore Sling*

egzotična pića (Exotic drinks)

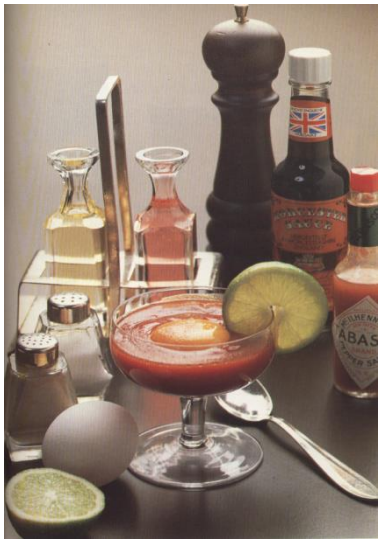
Mai Tai	*Margarita Cocktail*
Zoombie	*Cream Dream*
Brandy Crusta	*Santa Domingo Cocktail*

bezalkoholna pića (Non alcoholic drinks)

Orangen-Nogg	*Apfelsaft-Cobbler*
Liebes-Tatar	*Maracuja-Trunk*
Grapefruit-Cocktail	*Amazonas*
Der Wecker	*Obst-Cobbler (voćni – cobler)*
Russisches Feur	*……*

pića poslije mamurluka (Pick-me-ups)

Der Wecker	*Bloody Mary*
Praire Oyster	*Praire Hen*



Praire Oyster u šalici

Kokteli (Cocktails)

Pod koktelima se podrazumijevaju alkoholna pića sačinjena od žestokih pića, likera, južnih i desertnih vina, voća, voćnih sokova i aromata (Angostura, Peach ili Orange-Bitter). Kokteli se ubrajaju u „kratka pića“ (izuzev Champagner- ili Sektcocktails). Rade se u ručnom mješaču i električnom mikseru/Hamilton Beach/ (oni čiji je sastav od takozvanih „teških“ sastojaka kao: voće, jaja, voćni sirup i šećer), čaši za miješanje, ili se pripremaju odmah u čaši. Volumen koktela ne prelazi 6 cl.

Kokteli se nikad ne poslužuju za vrijeme jela

George Washington uživa u koktelu

Od davnina u svim kulturama koje su proizvodile alkoholna pića pojavljivala su se i nestajala miješana pića. Stari Grci, da sačuvaju kakvoću i poprave okus vinima, dodavali su raznorazne tekućine i krute tvari: prokuhanu morsku vodu sa začinima, smolu, ilovaču, mramorni prah, cvjetne arome (ružu, ljubicu, mirtu, lavandu), začine kao cimet, pelin, šafran, lincuru... U mnogim krajevima je poznat **„ jutarnji napitak“** za okrjepu seljaka i ribara, koji se sastojao od čašice lokalnog žestokog pića ili likera u koje se dodaje žumance. Sličan „napitak“ je poznat u mediteranskim zemljama, istučeni šećer s žumancem i pomiješan s prošekom.

Jaja cijela, ili samo žumance ili bjelance, barmani su počeli dodavati u koktele, tijekom 19. stoljeća, inspirirani „grčkom juhom od jaja i limuna“, barem tako kažu povjesničari gastronomije.

Praelat, mirodijsko vino crnog burgundca sa svježim zelenim narančinim ljuskama i šećerom, kao i **Hippokras** vino s medom i mirodijama, bila su omiljena pića u srednjem vijeku.

Kokteli, te mješavine alkoholnih i bezalkoholnih pića imaju i svoje priče o nastajanju samog imena.

Najraširenija i najpoznatija je ona koja govori o pijetlovom repu – cock-tail; vlasnik pobjednika u borbi pijetlova imao je pravo da pobijeđenom pijetlu izvadi (iščupa) šareni rep. Nakon ovog čina pozivao bi društvo na pobjedničko piće, koje sam radi miješajući različita žestoka pića različitih boja, uz poziv: „popijmo pijetlov rep“, no postoje i druge kao: u vrijeme građanskog rata u USA jedan vlasnik bara „kitio je čaše s pićima pijetlovim repom“ ili o nazivu za jutarnje pijance u New Amsterdamu, koji su posjećivali bar u kojem su zgodne djevojke s „metlama od pijetlovih repova“ pospremale lokal, ili da su trgovci konjima s Divljeg zapada znali prije prodaje napojiti konje nekom „mješavinom pića“ od koje bi konji (čak i oni slabi) „dizali rep“ i bili živahniji (engl. Cock – podići uspravno, uspraviti se, šepuriti, kočiti se, stršiti, kočoperiti se, napeti se. Sama riječ cocktail ima slijedeća značenja: 1. nepunokrvan konj s potkresanim repom, 2. čovjek koji se izdaje za nešto više nego što jest, skorojević); pridjev cocktail znači, nepunokrvan, neuglađen. No isto tako koktel se dovodi u vezu s nekom ljepoticom Ocetelle, koja je očaravala južnjačke oficire ili meksičkoj princezi Coctel.... Francuzi tj. priznati gastronomski Larousse kaže da koktel potječe od francuske riječi „coquetel“ kako su se nazivala miješana pića rađena u Bordeauxu krajem 18. stoljeća.

Koktel je prvi put spomenut, napisanom riječju, u američkom časopisu The Balance od 13. svibnja 1806. No autor dosta maglovito i neodređeno opisuje: Cocktail je stimulativno piće sastavljeno od bilo koje vrste žestokog alkoholnog pića, šećera, vode i bitera ...

Koktel je također poznat kao *gorki punč*. Najpoznatiji je od svih koktela *martini*, koji se radi od džina i suhog vermuta (npr. francuskog Noilly Prata). Vermut mora biti francuski, jer nijedan talijanski nije dovoljno suh. Obvezan dodatak je maslina, koju je barmen po imenu Martinez prvi stavio u tu tvorevinu od džina i vermuta, time zauvijek davši svoje ime martiniju. Maslina je pravo mjerilo vrijednosti za rafiniranog pilca martinija. Postoji mišljenje da je maslina samo dekoracija, a drugo da je Martinez dodao maslinu zato da bi se oprao okus poslije zadnjeg gutljaja. To barem objašnjava zašto je treba staviti ravno u čašu, a ne nabodenu na čačkalicu. Zadatak martinija je da pobudi tek, a za njega postoje dva kriterija: mora biti hlada da bi osvježio, i mora biti suh, kako se ne bi „zalijepio“ na nepce prije prvog zalogaja hrane. No, postoji i druga priča: da je prvi martini pripravio Jerry Thomas 1862. u gradu Martinezu, koji se nalazio 40 milja istočno od San Francisca, a bio je poznat po rudniku zlata. Jerry Thomas, barmen, u San Franciscu, postao je poznat po spravljanju napitka od slatkog crvenog vermuta i džina, kojim su se okrepljivali lovci na zlato na putu do Martineza. Danas je martini poznat kao koktel spravljen od džina i suhog bijelog vermuta, dekoriran maslinom.

Bilo kako bilo, današnji, moderni napitak svakako je iz SAD-a stigao u Europu prvi put prigodom Svjetske izložbe u Parizu 1889. godine. Nije prihvaćen brzo i tek je 20-tih godina 20 stoljeća postao prava moda. Nalazimo ga u tadašnjoj književnosti (točno se zna koji je koktel najradije pio Hemingwaj, koji Scott Fitzgerald pa čak i omiljeni književni likovi poput detektiva Phila Marlowea). Najviše je tu modu nametnuo film, u kojima glavni junaci ili ispijaju koktel ili ih sami mućkaju. Odjednom su javne osobe postale i barmeni znamenitih lokala, koji su smišljali nove koktele. Drugo zlatno doba toga napitka bile su šezdesete godine prošlog stoljeća kad je nastao i službeni popis 50 klasičnih, najpoznatijih koktela. Prihvaćeni su u cijelom svijetu i otada se svaki od tih koktela posvuda jednako priprema, od istih, točno određenih sastojaka i u određenim količinama, a jednako se i ukrašava. Stalno se stvaraju novi novi kokteli, s alkoholom i bezalkoholni.

Godinama su kokteli u Europi bili simbol više građanske klase, ali kako su se vremena mijenjala, tako su postajali dostupniji svim slojevima društva.

Havanske birtije, kako bi mi rekli, „La Bodeguita del Medio“ i „El Floridita“ poznate su po književniku svjetskog glasa, dobitniku Nobelove nagrade 1954. proslavila su se i po dva koktela zahvaljujući Hemingwayu, koji ih je obožavao.

„Gotov do podneva, pijan do tri“ (opisivao je vlastiti tajming – ustajao bi u šest izjutra, neobuzdano udarao po pisaćoj mašini do 12 a onda se upuštao u grad na lokanje)

„My **mojito** in La Bodeguita, my **daiquiri** in El Floridita“ poznate su uzrečice, koje se rimuju, s piščevim potpisom.

Oba pića su naizgled osvježujuća, s mnogo zdrobljenog leda, izvanredna za vruće havanske noći, ali već nakon drugoga, udovi će otežati, ali proplesati; glava se zamuti, ali i kreće i u najrazličitije avanture; jezik se zapleće, ali i raspriča.

Mojito je stari kubanski koktel, vrlo jednostavan: u običnu čašu dobro se promiješa malo soka iscijeđenog limuna, žličica šećera (od šećerne trske), malo mineralne vode i koji centimetar svježe limete, pa se svemu doda pola decilitra kubanskog ruma i zdrobljeni led.

Okus blago kiselkast, kao bezopasan, gotovo naivan; ali pijte oprezno, ukoliko se možete suzdržati.

Daiquiri je sofisticiraniji; u čaši za koktel smiješajte kubanski rum sa žličicom šećera, dodajte nekoliko kapi maraskina (gdje se sve može naći našeg maraskina !!), limunova soka i sitno zdrobljeni led.

Otmjeni, rafiniranii okus, ali ništa manje, naizgled, osvježujući. Havanski daiquiri, navečer, može biti uvod u sve što vam može pasti na pamet.

Bloody Cezar

Bloody Caesar koktel osmišljen od barmena Walter Chella u Calgaryu 1969.
(Ketel One Vodka, Limes, Clamato juice, Worchestershire Sauce, Tabasco)

koktel – partija	mala gozba za uzvanike
koktel – bar	posebna prostorija u većim hotelima gdje se gosti zadržavaju uz osvježujuće piće

podjela koktela:

Alkoholni kokteli	Alcocholic cocktails
Bezalkoholni kokteli	Non alcoholic cocktails

prema postotku šećera dijelimo ih:

Slatki kokteli	Sweet cocktails
Poluslatki kokteli	Medium cocktails
Suhi (bez šećera) kokteli	

postoje i dvije podskupine:

Vrlo slatki kokteli	Very sweet cocktails
Vrlo suhi kokteli	Vrlo suhi kokteli

"kratka i duga pića"

Uobičajen način ponude miješanih barskih pića, obuhvaćen je pod zajedničkim pojmom "američka pića", jer su najvećim dijelom i došla iz USA. Osnovna razlika između njih odnosi se na:

"kratka pića" (Shortdrinks)	volumena do 8 cl pod kojima se podrazumijevaju: Before-dinner i After-dinner-drinks
"duga pića" (Longdrinks)	volumena preko 8 cl kao npr. Cobblers, Collinses, Coolers, Daisies, Highballs.....

Kokteli prije jela (Before- ili Pre-dinner-cocktails)	U njih se ubrajaju svi „suhi kokteli“ kojima je osnovni sastojak žestoko alkoholno piće Whisky, Gin, Votka, Cognac i Rum. Daljnji dodatak je Wermouth (suhi, bijeli ili crveni), Bitter i svježi voćni sok. Kao što samo ime kaže, priređuje se prije jela kako bi potakli apetit. Danas se najčešće koristi za njih oznaka „Aperitif-Cocktails“ ili „koktel za aperitiv“.
Kokteli poslije jela (After-Dinner-Cocktails)	U ovu grupu svrstavaju se svi kokteli koji se rade iz konjaka/vinjaka/rakija, likera i voćnih sokova. Najčešće su slađi od Befor-dinner-cocktailsa, jer se dodaje liker. Poslužuju se poslije jela.
Šampanj ili sekt kokteli (Champagner- ili Sektcocktails)	Vrsta koktela , koji se svrstavaju u „duga pića“ (long drinks = su mješavine čija količina u čaši prelazi 100 gr., i katkada je čak do ½ litre). Priređuju se iz osnovnog žestokog pića, likera, voćnog soka i poslije miješanja dodaje se šampanjac ili pjenušac (sekt). Često se uslužuje kao Before-cocktail ili After-dinner-cocktail, no isto tako i tokom dana.
Bezalkoholna pića (Non-alkoholic-drinks)	To su uglavnom pića bogata vitaminima i spadaju u „duga pića“, a u svojoj osobini su osvježujuća. Priređuju se iz voćnog ili soka povrća, slatkog voća ili sirupa, sode ili mineralne vode ili limunade, začinskim sastojcima i ponekad s jajima bez šećera ili alkohola. Okus im je od oporog do slatkog. Mogu se piti svakodnevno ali isto tako i kao kokteli prije ili poslije jela.

Kokteli prije jela, Before- ili Pre-dinner-cocktails)

U njih se ubrajaju svi „suhi kokteli“ kojima je osnovni sastojak žestoko alkoholno piće Whisky, Gin, Vodka, Cognac i Rum. Daljnji dodatak je Wermouth (suhi, bijeli ili crveni), Bitter i svježi voćni sok. Kao što samo ime kaže, priređuje se prije jela kako bi potakli apetit. Danas se najčešće koristi za njih oznaka „Aperitif-Cocktails“ ili „koktel za aperitiv“.

r. mješač	čaša za miješanje	čaša za gosta

glavni sastojak	led žestoko piće (glavni sastojak)
dodaci prema vrsti koktela	*vino kao dodatak (prema vrsti koktela) *voćni sok *biter *ukras

Neki od najpoznatijih :

Americano			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* kriška naranče
led u kockicama			
4 cl Vermouth rosso			
2 cl Campari			
po želji soda			

Bronx			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* -----
1,5 cl soka naranče			
1,5 cl Vermouth dry			
1,5 cl Vermouth bianco			
1,5 cl Dry Gin			

Manhattan			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* trešnja
1 uštrcak Angostura-Bitter			
2 cl Vermouth rosso			
4 cl Canadian Whisky			

Martini dry			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* maslina (ljuska limuna, spirala limuna)
2 cl Vermouth dry			
4 cl Gin (Noilly Prat)			

Martini sweet			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
2 cl Vermouth sweet			
4 cl gin			

Negroni u klasničnom tumbleru (lijevo)
i Americano u modernom tumbleru)desno)

Negroni			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* kriška naranče
2 cl Vermouth rosso			
2 cl Camari			
2 cl Gin			

Old Fashioned			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta, kocku šećera otopite u soda-vodi. Kocku leda stavite u čašu i dolijte wkisky	*vrsta čaše:* Old-Fashioned čaša	*ukras:* 1 trešnja, ½ kriške naranče, ½ limuna
1 kocka šećera			
1 uštrcak* Angostura-Bitter			
1 „ soda-vode			
1 kocka leda			
5 cl Canadian Whisky			

**uštrcak; sadrži 1g ili 0,1 cl.*

Rob Roy			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* trešnja
1 uštrcak Angostura-Bitter			
2 cl Vermouth rosso			
4 cl Blended Scotch Whisky			

Rusty Nail			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* široki tumbler (s usitnjenim ledom)	*ukras:* komadić limuna
2,5 cl Drambuie			
3,5 cl Scotch Whisky			

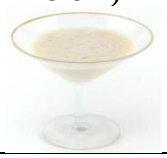
Vodka-Martini ili Vodkatini			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ljuska limuna
2 cl Vermouth dry			
4 cl Vodka			

Kokteli poslije jela (After-Dinner-Cocktails)

U ovu grupu svrstavaju se svi kokteli koji se rade iz konjaka/vinjaka/rakija, likera i voćnih sokova. Najčešće su slađi od Befor-dinner-cocktailsa, jer se dodaje liker. Poslužuju se poslije jela.

r. mješač	čaša za miješanje	čaša za gosta
glavni sastojak	led konjak/vinjak/rakija liker	
dodaci prema vrsti koktela	primjesa vina voćni sok bjelance ili žumance slatko vrhnje šećer ukras	

Neki od najpoznatijih:

Alexander			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču ili Hamilton Beachu	*vrsta čaše:* Coctailcreamer (čaša za koktele s vrhnjem ili likerom) 	*ukras:* muškat po želji
2 cl vrhnja			
2 cl Crème de Cacao (smeđi)			
2 cl Weinbrandy			

Alexandra			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl vrhnja			
2 cl Crème de Cacao (smeđi)			
2 cl Gin			

Blue Lady			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---------
1 cl soka limuna			
1 barska žlica bjelanca			
2 cl Curaçao blau			
2 cl Weinbrandy			

Grasshopper			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* --------
2 cl vrhnja			
2 cl Crème de Cacao white			
2 cl Crème de Menthe green (zeleni)			

Lady s Favorite			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* u koktel čaši ili Creameru	*ukras:* ----
2 cl vrhnja			
4 cl Apricot Brandy			

Pink Lady			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču ili Hamilton-Beachu	*vrsta čaše:* u Creameru	*ukras:* ----
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
1 barska žlica bjelanca			
1 cl Cointreau			
3 cl Gin			

Stinger			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -------
2 cl Crème Menthe white			
4 cl Weinbrandy			

Vienna Girl			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -----
1 cl vrhnja			
2 cl Vermouth dry Cinzano			
2 cl Curaçao			

Šampanj ili sekt kokteli (Champagner- ili Sektcocktails)

Vrsta koktela , koji se svrstavaju u „duga pića“ (long drinks = su mješavine čija količina u čaši prelazi 100 gr., i katkada je čak do ½ litre). Priređuju se iz osnovnog žestokog pića, likera, voćnog soka i poslije miješanja dodaje se šampanjac ili pjenušac (sekt). Često se uslužuje kao Before-cocktail ili After-dinner-cocktail, no isto tako i tokom dana.

r. mješač	čaša za gosta
glavni sastojak	led konjak/vinjak/
dodaci prema vrsti koktela	voćni sok biter dopuniti šampanjcem ili sektom u čaši gosta ukras

Neki od najpoznatijih:

ABC Cocktail			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* u širokoj čaši za šampanjac ili u kaležu	*ukras:* kriška limuna ili naranče, dvije koktel trešnje
3 cl Armagnac			
3 cl Bénédictine			
1 uštrcak Angostura-Bitter			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

Champagner-cocktail			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* u visokoj čaši za šampanjac	*ukras:* spirala naranče
1 kocka šećera			
1 uštrcak Angostura- Bitter			
1 cl Weinbrandy			
dopuniti suhim šampanjcem ili sektom			

Grand Prix Cocktail			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* u širokoj čaši za šampanjac ili u kaležu	*ukras:* šećerni rub
3 cl Cognac ili Weinbrandy			
3 cl Curaçao, white			
1 cijelo žumance			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

IBU Cocktail 1			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* u širokoj čaši za šampanjac	*ukras:* -------
2 cl Apricot Brandy			
2 cl soka limuna			
1 uštrcak Orangen-Bitter			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

IBU Cocktail 2			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* --------
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Apricot Brandy			
2 cl soka naranče			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

Ohio Cocktail 1			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* u širokoj šampanj čaši ili kaležu	*ukras:* kriška naranče
1 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Curaçao, white			
2 uštrcka Angostura-Bitter			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

(pod ovim imenom postoji 20 različitih koktela)

Ohio Cocktail 2			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška naranče ili koktel trešnja
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Cordial-Médoc			
2 cl Vermouth rosso			
dopuniti šampanjcem ili sektom			

Snježna kraljica			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* u visokoj čaši	*ukras:* kandirano voće trešnja i metvica
3 cl Baccardija			
1 cl banana likera			
1 uštrcak angosture			
10 cl šampanjca			

Žućkasto osvježenje			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču sve sastojke mućkajte i na kraju dodajte šampanjac	*vrsta čaše:* u visokoj čaši	*ukras:* limeta, metvica i kandirana trešnja
1cl Curaçao blue			
1 cl limeta sirupa			
1 cl limunovog soka			
10 cl šampanjca			

Svjetlo plavi užitak			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* u visokoj čaši	*ukras:* narančina korica i metvica
2 cl Gina			
1 cl Curaçao blue			
1 cl limunovog soka			
preliti hladnim šampanjcem			

Žuto-crvena igra			
sastojci:	*priprema:* izmiješajte u ručnom mješaču, uliti u čaše i prelijte sa: 1 cl sirupa od jagoda 10 cl šampanjca	*vrsta čaše:* „	*ukras:* svježe jagode
3 cl Cointreau			
6 cl Orange juice			
1 cl sirupa od jagoda			
10 cl šampanjca			

Kokteli (pića) kod druženja, poslije jela (Party-drinks)

Daiquiri*			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* kriška limuna
4 cl bijelog ruma			
2 cl limunovog soka			
7 g šećera			

kao dekoracija stavlja se kriška limuna na rub čaše.

*ime koktela potječe od naziva rudarskog mjesta na Kubi, kojim su se osvježavali rudari nakon napornog rada. Koktel je nastao početkom 20 stoljeća.

Hemingway Special*			
sastojci:	*priprema*: u ručnom mješaču	*vrsta čaše*: koktel čaša s usitnjenim ledom	ukras: ------
4 cl bijelog ruma			
1 cl maraskina			
15 cl soka od grejpfruta			
1 cl limetinog soka			

*koktel nove generacije, spravljen na Kubi prvi put 60-ih godina prošlog stoljeća, u čast slavnog američkog pisca koji je dio svog života proveo na Kubi.

Kruna			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* mini naranča izrezana u obliku cvijeta s kandiranom trešnjom u sredini
2 cl Grenadine			
1 cl limunovog soka			
8 cl soka kruške			

Val*			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* --------
2 cl Baccardia			
2 cl Charleston Follies			
2 cl Malibua			
1 cl sirupa od jagode			
8 cl soka ananasa			

*na švedskom znači „izabran“

„Jedan dan“			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* ---------
2 cl Hennessya			
2 cl Baccardia			
1 cl Martini rosea			
kap-dvije grenadina sirupa			

Dolcevita			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču dobro izmiješajte	*vrsta čaše:* široka čaša	*ukras:* ------
½ količine svjetloga narančinoga soka			
½ količine rakije od bresaka ili maraskina			
dodajte usitnjeni led			

Ice Pink (za jednu osobu)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
0,3 dl ružičastog martinija			
0,3 dl votke s limunom			

sve pomiješajte u lagani koktel s nekoliko kocki leda, dobro prija uz začinjene zalogaje

Meksička farandola*			
sastojci:	*priprema:* sve sastojke stavite u vrč i izmiješajte žicom za snijeg	*vrsta čaše:* poslužite u širokim čašama	*ukras:* ukrasite nazubljenom dugačkom korom naranče
2 dl tekile			
1 dl likera od gorkih badema			
2 dl soka egzotičnog voća			
2 naranče			
3 bjelanjka			
kora naranče			

*farandola, reg. Faralá – volani na rubu ženske suknje; prenatrpan ures, drangulije

Zvjezdana noć (šest osoba)			
sastojci:	*priprema:* sve sastojke dobro izmiješajte u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* široke čaše	*ukras:* na ražnjić nabodite po1 šljivu, 1 jagodu, (ili neko drugo voće) te listiće metvice. Stavite u svaku čašu 6 jagoda, listić metvice, kockice leda
4 dl dry martinija			
1 dl likera Curaçao bleu			
1 dl votke			
sok 1 limuna			
½ dl šećernog sirupa			
6 malih suhih šljiva			

Havana specijal			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču izmiješajte obje vrste ruma, dodajte liker, te sok grejpa	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* rub čaše natrljajte sokom limuna pa utisnite u šećer
0,3 dl bijelog ruma			
0,1 dl tamnog ruma			
1 dl kokosovog likera			
1 limeta			
ružičasti grejp			

Vodka green(za 6 čaša)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
2 dl likera od metvice (ili nekog drugog zelene boje)			
1 dl votke			
1 limun sa zelenom korom ili limeta			
1 mala naranča 4,5 dl soda-vode			

limun i naranče narežite na ploške debljine 3 mm. Pomiješajte žestoka pića u ručnom mješaču i nadopunite soda-vodom. Ukrasite ploškicama voća.

Paklenska breskva			
sastojci:	priprema:	vrsta čaše:	ukras:
3 dl whiskeyja			
2 dl likera od breskve			
4 dl gustog soka (nektara) od breskve			
1 jabučica zelene kore			
½ limuna			
6 boba crnog grožđa			
1 mandarina			
6 listića metvice			
usitnjeni led			

Neoguljenu jabuku narežite na kriškice, očistite tvrdu sredinu te narežite na kockice i nakapajte limunovim sokom. Mandarinu ogulite, podijelite na kriškice i narežite na kockice. Sve pripremljeno nataknite na ražnjiće i još dodajte listiće metvice. U vrču pomiješajte sve tekućine, podijelite u čaše (6 čaša) i ukrasite ražnjićima.

Otočko sunce			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
2,5 dl bijelog ruma			
0,6 dl vinjaka			
2,5 dl svježeg narančinog soka			
1 dl limunovog soka			
½ dl šećernog sirupa			
1 zeleni limun ili limeta			
6 grozdića ribiza			
usitnjeni led			

Rum, vinjak, narančin i limunov sok te sirup pomiješajte u vrču. Primiješajte sitni led. Zeleni limun narežite na ploške. Svaku do polovice prorežite pa ćete lako nataknuti na rub čaše. Tako nataknite i ribiz ili neko drugo voće. Razlijte koktel u šest ukrašenih čaša.

Bullbull (za jedenu osobu)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
0,6 dl krepke govedske juhe			
0,3 dl votke s okusom limuna			
limun			
nekoliko kapi worchesteshire ili tabascoa			
ploškice limuna			

Za ovaj neobičan slani koktel skuhajte jaku, krepku govedsku juhu. Ostavite preko noći u hladnjaku i odstranite svu masnoću s površine. Primiješajte sve ostale sastojke. Ulijte u široke čaše (za whiskey), dodajte mnogo kockica leda i pomiješajte. Na rub čaše zataknite dopola prorezanu ploškicu limuna.

Rosaspina			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
Butelja finog rizlinga			
1,5 dl votke			
malo sirupa od ruže			

Pomiješajte sve sastojke i stavite u hladnjak na nekoliko sati. Poslužite u čašama za bijelo vino i ukrasite laticama ruže. Količina za 6-8 osoba.

Bijeg u daljinu			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
½ dl vinjaka			
½ dl likera od kave			
½ likera od naranče			
butelja slatkastog bijelog vina			
6 kumquata (sitnih naranči)			

Sva žestoka pića stavite u ručni mješač i dobro izmiješajte. Raspodijelite u čaše i nadopunite vinom. Operite narančice, prepolovite i zataknite za rub čaše kao ukras.

Belini			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* visoka čaša	*ukras:* ------
1/3 visine (čaše) soka bresaka			
1/3 svježe iscijeđenog soka mandarine			
nadopunite pjenuščem			

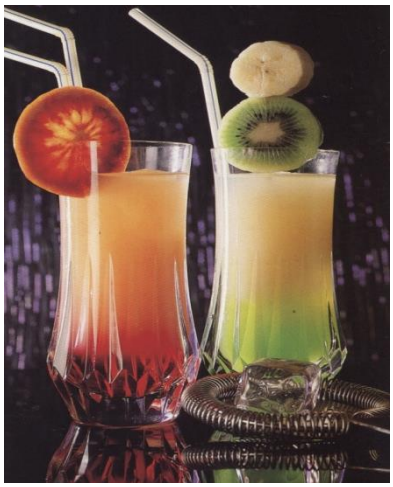
Poslužite odmah, sve mora biti rashlađeno

Šampanjska bola			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
½ količine pjenušca			
½ količine soka od naranče			
malo plavog likera (Curaçao)			
ploške limuna za ukras			

Nekoliko sati prije posluživanja pomiješajte u velikoj staklenoj posudi (za bolu ili u običnoj prozirnoj zdjeli) sok od naranče s likerom pa stavite u hladnjak. Neka se hladi i pjenušac. Prije posluživanja primiješajte pjenušac u sok, pomiješajte, dodajte kockice leda i ploškice limuna.

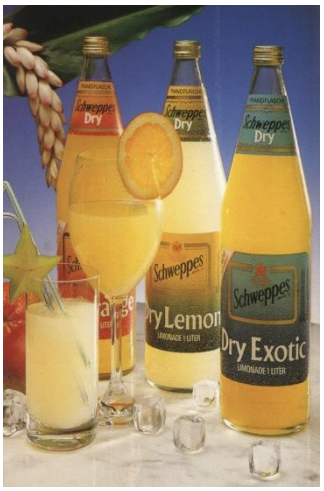
Bezalkoholna pića (Non-alkoholic-drinks)

bezalkoholna pića



bezalkoholna miješana pića

bezalkoholna pića



limunade za miješana pića

limunade

To su uglavnom pića bogata vitaminima i spadaju u „duga pića“, a u svojoj osobini su osvježujuća. Priređuju se iz voćnog ili soka povrća, slatkog voća ili sirupa, sode ili mineralne vode ili limunade, začinskim sastojcima i ponekad s jajima bez šećera ili alkohola. Okus im je od oporog do slatkog. Mogu se piti svakodnevno ali isto tako i kao kokteli prije ili poslije jela.

r.mješač	električni mikser	čaša gosta
glavni sastojak	led voćni sok	
dodaci prema vrsti koktela	začinski sastojci jaje ostalo sve spojiti ukras	

Neki od najpoznatijih:

Amazonas			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* kriška limuna
4 cl Mango soka			
2 cl soka limuna			
1 uštrcak Angostura-Bitter			
dopuniti sodom			

poslužuje se sa slamkom

Caribean Sunrise			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* u velikom tumbleru (Highballglas)	*ukras:* raspolovljena kriška ananasa, kriška limuna, Cumquats (japanska naranča)
2 cl Coconut-Cream			
2 cl soka limuna			
4 cl soka ananasa			
½ bjelanca			
uštrcak Grenadine-Sirupa (gotovom piću)			

Hawaii Cocktail			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* u čaši za šampanjac	*ukras:* komadići ananasa
6 cl soka ananasa			
2 cl soka limuna			
1 uštrcak Angostura-Bittera			

Lucky Driver			
sastojci:	*priprema:* u el. mikseru ili ručnom mješaču	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* kriške limuna, ili naranče
1 cl Batida de Coco			
2 cl soka limuna			
5 cl soka ananasa			
5 cl soka grapefruita			
5 cl soka naranče			
1,5 cl rafiniranog šećera			

Topaya			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:* velika čaša za konjak	*ukras:* spirala od limuna
3 cl Papaya-Nektar			
3 cl soka rajčice			
1,5 cl soka limuna			
sol, papar, Tabasco, Worcestershire-Sauce sve po ukusu			

Woodoo			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* dodati nekoliko kocki leda
1 cl soka limuna			
2 cl Papaya-Nektar			
1 uštrcak Angostura-Bitter			
dopuniti s Bitter Lemon			

poslužuje se sa slamkom

Bola i kap (Bowl i Cup)

Bola i kap (Bowl i Cup)	Bola i kap gotovo su ista pića, razlika je u tome što se u kap led dodaje dok se bola izvana okružuje ledom ili samo ohladnjuje. Kap se odmah priređuje za konzumiranje i poslužuje u čaši za bolu. Priređivanje bole, ovisno o naputku, traje nekoliko sati ili dana. Kod bola – postoje dvije grupe: - za gašenje žeđi, priprema je brza i poslužuje se kad je potrebno (ljetno piće) - priprema se prije korištenja i ostavlja za naročite prilike, ovisno o sezoni voća (mora biti mirišljivo i aromatično) Kod pripravljanja bola naročito se mora paziti da se koristi samo vrlo ohlađeno vino i potpuno zdravo voće bez tragova trulosti. Pjenušac, šampanjac ili mineralna voda stavlja se neposredno prije posluživanja i poslije toga ne smije se više „ uznemirivati „ sadržaj. U dobro opranu i osušenu posudu za bolu slaže se red voća, koji treba posuti šećerom, pa opet red voća i šećera i tako redom dok se ne potroši sva količina navedena u naputku. Sve se zatim zalije sokom tj. prema naputku. U hladnjaku mora odstajati najmanje dva sata. Posuda se nakon toga vadi i u nju ulije predviđena količina vina (također dobro rashlađeno), ponovo se stavi u hladnjak na jedan sat. Prije posluživanja dodaje se pjenušac lagano se promiješa i ulije u odgovarajuće čaše. Poslužuje se sa žličicom i slamkom. Bola se iz posude vadi grabilicom, ali pažljivo da se tekućina ne bi miješala, jer bi ishlapio ugljični dioksid iz pjenušca. Zato posuda za bolu mora uvijek biti poklopljena. Idealna temperatura bole je od pet do sedam stupnjeva Celzija. Led se u nju nikad ne dodaje. Ako nije dovoljno hladna, može se rashladiti tako da se posuda bole stavi u neku veću posudu u kojoj je led ili se visoka čaša napuni ledom i stavi u bolu. Šećer treba dodavati pažljivo, ako je preslatka gubi okus i zasitna je. Prilikom posluživanja u svakoj čaši treba biti odgovarajuća količina voća i tekućine, računa se po osobi dvije do tri čaše pića.

Bola i kap poslužuju se jako ohlađeni.

posuda za bolu	vrč za vino
glavni sastojak	vino voće
dodaci prema vrsti koktela	alkohol sekt (šampanjac) ukras

Neki od najpoznatijih:

Ananasbowle (za 4-6 osoba)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
1 limenka ananasa (ananas je već izrezan na kriške)			
8 cl Cointreau ili Curaçao (white)			
1/8-1/4 rafiniranog šećera (po ukusu)			
2 boce laganog suhog bijelog vina			
1 boca pjenušca			

Za pripremu je potrebno: posuda za bolu, čaše za bolu, vrč za vino, čaše za vino, žličica za kavu.

Ananas izrezan na kriške stavite u posudu za bolu, prelijte sa Cointreau-om ili Curaçao-om i dodajte šećer. Pokrijte i stavite u hladnjak na najmanje dva sata. Prije posluživanja dolijte vino i pjenušac.

Apfelbowle (za 4-6 osoba)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
5 kg jabuka			
1 limun			
100 g (10cl) Calvados			
200 g finog kristalnog šećera			
2 boce bijelog vina			
1 boca pjenušca			

Za pripremu je potreban isti pribor kao u prethodnom naputku.

Jabuke ogulite i izrežite na tanke kriške. Odmah stavite u posudu sa jabučnim sokom, sokom limuna, šećerom i Calvadosom (jabuke nesmiju potamniti – oksidirati). Dobro zatvorite i ostavite u hladnjaku najmanje 2-3 sata. Prije posluživanja dodajte vino i pjenušac.

Beerencocktail (za 4-6 osoba)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
100 g malina			
100 g borovnica (mogu biti svježe ili zamrznute)			
50 g rafiniranog šećera			
1 jušna žlica soka limuna			
4 cl Cognac			
4 cl Cointreau			
1/8 l laganog bijelog vina			
½ boce suhog šampanjca ili pjenušca			

Voće spojite sa svim dodacima i stavite u hladnjak da odstoji jedan sat. Prije posluživanja dodajte pjenušac ili šampanjac. Poslužite u širokoj čaši za šampanjac sa šećernim rubom.

Erdbeerbowle (za 4-6 osoba)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
O,5-1 kg vrtnih ili šumskih jagoda			
12 cl Grand Marnier			
šećera u prahu po želji			
2 boce laganog bijelog vina			
1 boca suhog šampanjca ili pjenušca			

Pribor kao u prethodnim naputcima.

Jagode dobro operite, usitnite i stavite u posudu zajedno sa šećerom, Grand Marnierom i jednom bocom vina. Dobro zatvorite i ostaviti u hladnjaku dva sata. Prije posluživanja dodajte drugu bocu vina i šampanjac.

Kalte Ente (za 4-6 osoba)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
1 boca reskog bijelog vina			
½ boce šampanjca ili pjenušca (polu slatkog ili suhog)			
1 limun			

Vrlo omiljeno piće u Njemačkoj za Silvestrovo (Stara godina; zapravo doček Nove godine).

Pribor kao u prethodnim napucima

Dobro opranom limunu skinite ljusku u obliku spirale i nakon toga usitnite limun. Spiralu limuna nabodite na srebrnu vilicu, usitnjeni limun stavite na dno posude, i sve zajedno u veću posudu sa ledom (led ne smije doći u doticaj s vinom). Vino ulijte preko spirale i dodajte pjenušac. Nakon kraćeg vremena izvadite spiralu limuna da okus ne bude pre intenzivan.

Poslužite u čašama za bolu ili vino.

Sangria (za 4-6 osoba)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše: za bolu* *ili vino*	*ukras:*
2 naranče			
2 limuna			
2 banane (ne previše zrele)			
6 jušnih žlica šećera			
2 cl Jamaica-Rum			
4 cl Cognac ili Weinbrend			
2 l crnog vina			

Pribor kao u prethodnim napucima

Naranče, limun i banane izrežite na kriške i stavite u posudu za bolu. Dodajte sve druge sastojke i lagano promiješajte. U Sangriju se po naputku smije dodati par kockica leda. Ulijte malo mineralne vode.

Waldmeisterbowle (za 4-6 osoba)			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
2 jušne žlice šećera u prahu			
2-3 svežnja lazarkinje (jaslenjak/mirisni broć/prvijenac)			
3 cl soka limuna			
5 cl soka naranče			
2 boce suhog bijelog vina			
1 boca šampanjca ili pjenušca			

Pribor kao u prethodnim napucima
U posudu za bolu stavite šećer, sok limuna i naranče. Lazarkinju dobro operite, stavite da visi unutra posude i prelijte litrom vina. Odložite u hladnjak na dva sata. Prije posluživanja dolijte preostalo vino i šampanjac.
Poslužite u čašama za bolu ili vino.

Ovaj naputak ima svoj izvor u starom samostanskom naputku o ljekovitom piću zvanom **„svibanjski napitak“,** koga je opisao benediktinac Wandalbertus još 854. godine. Velike razlike u sastavu nema, osim što se sada kao bola pije hladna.
(30 g svježe biljke lazarkinje u cvatu, 20 g listova šumske jagode i po 10 listova crnog ribiza i dobričice. Listovi se stave u umjereno ugrijanu porculansku zdjelu, posipa sa 150 g šećera u prahu, pokrije i nakon 2 sata na to se nalije 2 do 3 litre dobrog starog bijelog vina. Ostavi se 2 do 3 sata stajati i procijedi te).

Coblers

Coblers	Pripadaju „dugim pićima“ i poslije drugog svjetskog rata bila su omiljena osvježujuća pića, koja su se posluživala na plesu ili Five o'clock tea. Pri izradi dolazila je do izražaja puna maštovitost barmena. Danas se vrlo rijetko traži. Sastoje se od mješavine na osnovi likera, sirupa, južnih vina, vina i osnovnih žestokih alkohola. Kobleri mogu biti i bezalkoholni od svježeg voćnog soka, konzerviranog voća, sirupa i svježeg voća. Imena najčešće dobivaju po voću ili alkoholu koji je upotrjebljen. Priprema se u čaši (kalež oblika) na stalku. U čašu se stavi istučeni (izmrvljeni) led, na njega mješavina i sve se ukrasi svježim ili konzerviranim voćem. Ukoliko se u naputku navodi soda-voda, Ginger ale ili šampanjac tada se uvijek stavlja posljednje u čašu. Zbog male količine alkohola, zbog voća, a i lijepog izgleda, kaže se da su kobleri pravo piće za žene. Poslužuju se sa slamkom i žličicom. Slamkom se lagano pije tekućina (zbog velike količine leda mješavina je jako hladna) a žličicom konzumira voće.

Cobbler cocktail shaker

čaša za kobler

glavni sastojak	led sirup naranče/limuna
dodaci prema vrsti koktela	žestoki alkohol liker sekt (šampanjac) ukras/voće

Neki od najpoznatijih

American Beauty Cobbler			
sastojci:	*priprema:* ispunite čašu do 2/3 ledom	*vrsta čaše:* kobler čaša	*ukras:* sezonsko različito voće
1 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Crème de Menthe (white/bijelo)			
1 cl Vermouth (dry)			
1 cl Grenadine-Sirup			
2 cl soka naranče			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću s papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Balaton Cobbler			
sastojci:	*priprema:* ispunite čašu do 2/3 ledom	*vrsta čaše:* kobler čaša	*ukras:* marelica, breskva, trešnja
2 cl Barack Pálinka			
2 cl Peach Brandy			
2 cl Apricot Brandy			
dodati šampanjac ili pjenušac			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću sa papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Brandy Cobbler			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* kobler čaša	*ukras:* breskva, ananas, koktel trešnja
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Cointreau			
1 cl Grenadine-Sirup			
1 uštrcak Orangen-Bitter			
po želji dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se na podložnom tanjurićem, papirnatim ubrusom i slamkom

Champagner-Cobbler			
sastojci:	*priprema:* čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* „	*ukras:* različito sezonsko voće
3 naštrcka Cognac ili Weinbrandyy			
3 naštrcka Maraschino			
3 naštrcka Curaçao (white)			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

Gibson girl Cobbler			
sastojci:	*priprema:* čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* „	*ukras:* komadić ananasa, koktel trešnja, kivi
4 cl soka ananasa			
1 cl soka naranče			
1 cl soka limuna			
po želji dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

Kaffee Cobbler			
sastojci:	*priprema:* čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Kaffeelikör			
2 cl rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom kavom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

Marsala Cobbler			
sastojci:	*priprema:* čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* kriška breskve i mandarine
1 barska žlica Cordial-Médoc			
1 barska žlica Maraschino			
1 barska žlica Cointreau			
4 cl Marsala			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

Dalmacija-Cobbler			
sastojci:	*priprema:* čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* čaša za pjenušac	*ukras:* višnja i žličica šećera u prahu
1,5 cl maraskina			
1,5 cl Cherry-Brandy			
3 cl prošeka			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom

Sherry Cobbler			
sastojci:	*priprema:* čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* kobler čaša	*ukras:* kriške kiwia i naranče
3 cl Cognac ili Weinbrandy			
3 cl trešnjovice			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti suhim vinom Sherry			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

Šljivovica-Cobbler			
sastojci:	*priprema:* čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* „	*ukras:* nekoliko rezanih crnih šljiva i ukrasiti kriškama limuna
2 cl šljivovice			
2 cl maraskina			
2 cl soka limuna			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom.

Vermouth-Cobbler			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta; čašu ispunite istucanim ledom do 2/3	*vrsta čaše:* kobler čaša	*ukras:* komadići ananasa, kriške banana i naranče
1,5 cl Chartreuse, (zeleni)			
1,5 cl Chartreuse (žuti)			
1,5 cl Grenadine-Sirup			
1,5 cl soka limuna			
dopuniti suhim Vermouthom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žličicom za limunadu i slamkom

Collinses

Collinses	Pripadaju osvježujućim „dugim pićima“. Osnovni sastojak je sok limuna, šećer ili šećerni sirup, žestoko alkoholno piće (najčešće Gin) i soda-voda. Poslužuje se u collins /kolins/ čaši ili velikom tumbleru sa slamkom. Collinses su srodni piću Rickeys, Sours i Fizzes. Sve četiri vrste pića imaju isti sastavni dio. Za razliku od Fizzes priprema se u čaši gosta (a ne u mješaču) i tada se dodaje soda-voda. U Sours se ne dodaje soda-voda, nego se poslužuje posebno. Rickeys su više kiselkasti. Collinses su vrlo osvježujuća ljetna pića.

Jednostavne varijacije na gin fizza:

Silver Fizz	dodatak od bjelanjka
Zlatni Fizz	dodatak žumanjka
Royal Fizz	dodatak cijelog jajeta
Diamond Fizz	pjenušavo vino umjesto gazirane vode
Zelena Fizz	dodavanje uštrcka *zelene creme de menth*

veliki tumbler; čaša gosta

glavni sastojak	led žestoki alkohol sok limuna šećer soda-voda
dodaci prema vrsti koktela	----------

Najpoznatiji su:

Applejack Collins			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (miješajte led tako dugo dok se čaša ne zarosi)	*vrsta čaše:* veliki tumbler(Highb all glas) Collins-čaša (najveći tumbler)	*ukras:* kriške limuna i koktel trešnja
4 cl Calvados			
2 cl soka limuna			
2 barske žličice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

Brandy Collins *(ili drugo ime Pierre Collins)*			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužuje se sa slamkom

Collins Extra			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
6 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Cointreau			
2 cl soka limuna			
dopuniti s Ginger Ale			

Poslužuje se sa slamkom

Colonel Collins			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Bourbon Whisk(e)y			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

Rum Collins			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Rum (tamni)			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

Sandy Collins			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

Coolers

Coolers	Većinom su „duga pića“, koja ljeti gase žeđ a poslužuju se s ledom. Osnovni sastojci su sok limuna i žestoki alkohol, koji se miješaju u ručnom mješaču i uliju u Sling čašu (veliki tumbler). Nadopunjuje se u čaši s Ginger Ale (mora biti izvorni), sodom ili mineralnom vodom, pivom, moštom ili mlijekom. Poslužuje se sa slamkom. Rijetko se ukrašava. Slična pića su Hihgbals, Sodas, Fizzes i Sours.

r. mješač	
glavni sastojak	led sok limuna nadopuna
dodaci prema vrsti koktela	žestoko alkoholno piće ukras

Apricot Cooler			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas) ili Collinsglas (najveći tumbler)	*ukras:* ---------
4 cl Apricot Brandy			
2 cl soka limuna			
3 uštrcka Grenadine- Sirup			
dopuniti s Ginger Ale ili sodom			

Highland Cooler			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
2 uštrcka Angostura- Bitter			
dopuniti s Ginger Ale			

Manhattan Cooler			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
5 cl crnog vina			
2 cl soka limuna			
1 cl rafiniranog šećera			
dopuniti s Ginger Ale			

Misty Cooler			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl Irish Mist			
4 cl soka limuna			
1 uštrcak Grenadine- Sirup			
1uštrcak bjelnjka (malo bjelanjka)			
dopuniti sodom			

Safari Cooler			
sastojci:	*priprema:* u električnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* pola kriške limuna
4 cl Apricot Brandy			
2 cl Grenadine- Sirup			
dopuniti kokosovim mlijekom i sokom ananasa			

Saratoga Cooler			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
3 cl Dry Gin			
2 barske žlice Grenadine- Sirup			
2 barske žlice soka limuna			
dopuniti Ginger Ale ili sodom			

Crustas

Crustas	To su u osnovi „duga pića“ ali se mogu raditi i kao „kratka pića“ poznata „kao pića za muškarce“ dosta složene izrade, i kod nas manje poznata. Priređuju se i kao After-dinner-drinks. Značajka ovog pića je da se poslužuje u čaši oblika balona (Crustaglas, ili rjeđe u čaši za crno vino) sa šećernim vijencem (rubom) na obodu čaše (od toga i potječe samo ime pića; crust – kora, ljuska), a zbog šećernog ruba je i izrada složena. Daljnje obilježje je da se na rub čaše stavi spirala od limuna, naranče ili mandarine. Danas se izuzev Gin Crusta (radi se u čaši gosta) sve kruste rade u ručnom mješaču. Najčešće se koristi Whisky, Weinbrandy, Gin, Votka, Rum a prema upotrijebljenom alkoholu dobiva i ime. Poslužuje se s barskom žličicom (kako bi se mogla izvaditi spirala voća ukoliko je za gosta pre intenzivnog mirisa) i sa slamkom ***Izrada šećernog vijenca*** (ruba) Od polovice limuna izreže se kriška limuna, koju treba držati lijevom rukom između palca i kažiprsta i nožem zasiječe po sredini. Desnom rukom uhvatimo pripremljenu čašu za stalak i kad je odignemo u zrak treba biti okrenuta rubom nadolje. Rub čaše stavimo u rez na limunu i lagano je okrećemo sve dok se rub ravnomjerno ne ovlaži sokom. Umjesto limuna može se koristiti naranča, grepfruit, ali i liker i sirup (kod tog postupka rub čaše se lagano umoči u tekućinu). Nakon toga, rub čaše uronimo (najviše do dubine od jednog centimetra) u fini kristal, sirovi šećer ili više bojni šećer. Malo udarimo po čaši da padnu kristalići koji se nisu dobro primili i lagano je okrenemo. Šećerni vijenac (rub) podsjeća na snježnu krunu i ne smije se oštetiti nepažljivim lijevanjem pića u čašu. Ukras mora ostati neokrnjen.

ručni mješač		čaša gosta
glavni sastojak		led Bitter šećer ukras
dodaci prema vrsti koktela		sok limuna, sok limete željeni žestoki alkohol, liker, vino

Apricot Crusta (kratko piće)			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* Crusta-čaša (1) ili čaši za crno vino (2) (1) (2)	*ukras:* šećerni vijenac, spirala naranče
3 cl Rum (White)			
2 cl Apricot Brandy			
1 cl soka naranče			
2 uštrcka Grenadine- Sirup			

Bosanska krusta *(kratko piće)*			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl šljivovice			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice maraskina			
2 barske žlice vlahovca			

Bourbon Crusta (kratko piće)			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* šećerni vijenac, spirala limuna
4 cl Bourbon Whiskey			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
2 uštrcka Angostura-Bitter			

Gin Crusta (kratko piće)			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2 uštrcka maraskina			
1 barska žlicarafiniranog šećera			
1 uštrcak Angostura-Bitter			

Imperial Crusta (dugo piće)			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
3 cl trešnjevice			
4 cl soka mandarine			
4 cl soka naranče			
1 barska žlica rafiniranog šećera			

Rosemarie-Crusta (kratko piće)			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* šećerni vijenac, spirala naranče
2 cl Dry Gin			
1 cl Curaçao (žuti)			
2 cl soka limuna			
1 cl malinovca			

Rosina-Crusta (dugo piće)			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* šećerni vijenac, spirala limuna
4 cl maraskina			
2 cl soka limuna			
1 barska žlicarafiniranog šećera			
dopuniti crnimvinom			

Vodka Crusta (kratko piće)			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
3 cl Vodka			
1,5 cl Cognac ili Weinbrandy			
1,5 cl Vermouth, rosso			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Orangen-Bitter			

Daisies

Daisies	Poznata damska pića i pripadaju grupi „dugih pića“. Ranije su se priređivala isključivo u čaši gosta i to u čaši za limunadu. Pored toga posluživalo se sa slamkom i žlicom za limunadu. Danas je drugačije, priprema se u ručnom mješaču od soka limuna ili naranče, šećernog sirupa i male količine žestokog alkoholnog pića. Poslužuje se u čaši za šampanjac ili cobler čaši s komadićem leda i uštrckom sode. Do gosta se donosi na tanjuriću s barskom žlicom i slamkom. Nasuprot Cobblersu u Daisiesu se dodaje voće.

ručni mješač	čaša za šampanjac	cobler čaša
glavni sastojak	led vinjak liker voćni sok šećer voće dopuna	
dodaci prema vrsti koktela		

Applejack Daisy			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* čaša za pjenušac ili cobbler čaša	*ukras:* koktel trešnja, spirala naranče ili limuna
4 cl Calvados			
½ barske soka limuna			
½ barske žlice Grenadine-Sirup			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
dopuna uštrcak sode			

Bourbon Daisy			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kompot trešnja, spirala naranče ili limuna
4 cl Bourbon Whiskey			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Grenadine- Sirup			
dopuna uštrcak sode			

Champagner-Daisy			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* koktel trešnja, spirala naranče, komadić ananasa
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine- Sirup			
dopuna šampanjcem ili pjenušcem			

Maraska Daisy			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s istucanim ledom	*vrsta čaše:* „	*ukras:* koktel trešnja, spirala naranče
2 cl trešnjevice			
2 cl maraskina			
2 cl Cherry Brandy			
1 barska žlica soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
dopuna uštrcak sode			

Tequila Daisy			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* koktel trešnja, spirala naranče ili limuna
6 cl Tequila			
1 cl soka limuna			
1 cl Grenadine-Sirup			

Egg-Noggs

Egg-Noggs	Ova „duga pića“ za koja se još kaže „mlijeko za starije ljude“, ubrajaju se u najstarija američka pića. Uzimaju se kao hranjiva pića ujutro za kavin zajutrak ili brunch. Egg-noggs („tučena jaja“) mogu biti hladni ili topli, a sačinjeni su od mlijeka, šećernog sirupa, jaja, žestokog alkohola ili bezalkoholnog dodatka. *Hladni Egg-nog* priprema se u ručnom mješaču i poslužuje u srednjem tumbleru. Kao ukras dodaje se strugani cimet ili muškat, paprika i instant kava. *Toli Egg-nog* se miješa barskom žlicom, električnim mikserom (Hamilton Beach) ili tuče pjenjaćom, ali uvijek bez mlijeka jer se ono dodaje posebno skuhano i vrelo ulije u već gotovi napitak u čaši.

ručni mješač	električni mikser (Hamilton Beach)
glavni sastojak	žumance šećer mlijeko/hladno ili toplo/ muškatni oraščić
dodaci prema vrsti koktela	led žestoki alkohol liker

American Egg-nog			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* ribani muškat
4 cl Rum, white			
2 cl vrhnja			
1 jušna žlicarafiniranog šećera			
1 žumance			
dopuniti hladnim mlijekom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Baltimore Egg-nog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Jamaica-Rum			
2 cl Madeira			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti hladnim mlijekom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom

Medeni mjesec Egg-nog			
sastojci:	*priprema:* u električnom mikseru (u mikser staviti sve sastojke zajedno s četiri kockice leda i sve zajedno miksati dvadeset sekundi)	*vrsta čaše:* najveći tumbler	*ukras:* na gotov napitak staviti dvije kuglice sladoleda od vanilije ili čokolade
2 cl Rum			
1 čitavo jaje			
100 g očišćene dinje			
3 barske žlice meda			
dopuniti hladnim mlijekom			

Poslužite s dvije slamke i žličicom za limunadu

New Orleans Egg-nog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Southern Comfort*			
2 cl vrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti hladnim mlijekom			

Liker koji se radi na osnovi Bourbon-Whiskeyja s dodatkom naranče i breskve. Sadrži 43 posto alkohola. Osim u USA radi se u Irskoj, kao licenčni proizvod.

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom

Topli Egg-nog s medom			
sastojci:	*priprema:* „ (miksajte dvadeset sekundi)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* pospite s malo čokolade ili muškatnog oraščića
1 cl Rum			
1 čitavo jaje			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti kipućim mlijekom			

Poslužite sa žličicom

Virginia Egg-nog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Bourbon Whisky			
2 cl Jamaica-Rum			
3 barske žlicevrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti s hladnim mlijekom			

Poslužuje se na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Fancy Drinks

Fancy Drinks	Sva pića koja ne spadaju ni u jednu grupu miješanih pića, osim Pick-me-ups, svrstavaju se u Fancy Drinks. Kreativnost miješanja je bezgranična (nema temeljnog naputka) te ih zato i zovu „pića fantazije“ (Fancy Drinks), spravljaju se svaka po svojem naputku, kojega se treba strogo pridržavati.

Americano			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s kockicama leda)	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* kriška limuna
3 cl Campari			
3 cl Vermouth, rosso			
dopuniti sodom			

Barbed Wire			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* ------
4 cl Bourbon Whisky			
dopuniti sokom jabuke			

Bull' s Eye			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* (prvo se stavlja jaje a zatim vino)
1 čitavo jaje			
dopuniti s Malagom vinom (slatko desertno vino)			

Knickebein

Knickebein	Piće potječe iz Njemačke, i u doslovnom prevode znači „čovjek klecavih koljena“. Priprema se jednostavno u čaši gosta, i to „knickebein čaši“, od različitih alkohola i svježeg žumanca. U čašu se ulije jedna vrsta pića, doda jaje i zatim druga vrsta, piće se ne smije miješati a jaje mora ostati u svojoj opni i to plivajući na osnovnom likeru. Kod izrade se mora pridržavati navedenog redoslijeda u naputku.

A	B	C	D
Scotch Whisky Danziger Goldwasser * žumanjak	Weinbrandy Curaçao, bijeli žumanjak	Weinbrandy Chartreuse, zeleni žumanjak	Danziger Goldwasser * Cherry Brandy žumanjak

*Danziger Goldwasser	biljni liker iz Poljske rađen od ružinog cvijeta, lišća naranče, kardamoma, ljuske naranče, kumina, koriandora, muškatnog oraščića i papra kao i od 22 karatnog zlata u listićima. Pored šećera dodaje se i jaki sirup, tako da zbog velikog viskoziteta zlatni listići lebde. Proizvodi se bijeli i svijetli, ime „Danzige Goldwasser“ nije zaštićeno

Mai Tai 1			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču ili čaši gosta	*vrsta čaše:* veliku tumbler (Hihgballglas) ispunite do¾ usitnjenim ledom	*ukras:* kriška ananasa, koktel trešnja, ukrasni kišobran
2 cl Coruba-Rum			
2 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
1 cl Curaçao, orange			
2 cl soka limuna			
1 cl rafiniranog šećera			
1 barska žlica Apricot Brandy			

Poslužuje se sa slamkom

Mai Tai 2			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas) ispunite do 1/3 usitnjenim ledom	*ukras:* kriška ananasa maraska-trešnja
6 cl Rum, bijeli			
3 cl Curaçao, bijeli			
1,5 cl Grenadine-Sirup			
1,5 cl Lime Juice(svježi sok Limette)			
1,5 cl Orgeat Syrup (bademovo mlijeko, koristi se za aromatiziranje različitih barskih pića)			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Rum, 74%			

Poslužuje se sa slamkom

Queen`s Peg			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s kockom leda	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* kriška limuna
4 cl Dry Gin			
dopuniti sa šampanjcem ili pjenušcem			

Salty Dog			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* vijenac od soli ili dodati prstohvat soli u piće
2 cl Vodka			
4 cl svježeg soka grapefruita			

Silvia			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* kriška ananasa, koktel trešnja, a na čaši vijenac od šećera, u čaši grančica metvice
3 cl Rum, Ronrico			
2 cl Galliano*			
1 cl Crème de Bananes			
4 uštrcka Campari			
dopuniti s Ginger Ale, Schweppes			

*Galliano; tvornica žestokog alkoholnog pića u Italiji (Livorno, Solaro), poznata po Liquore Galliano (boje jantara, 35 Vol. %) i Sambuca di Galliano (bijelo, 35 vol. %)

Steamboat Queen			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* trešnja i kriška naranče
2,5 cl Dry Gin, Booth' s			
2,5 cl Southern Comfort			
1 cl Apricot Brandy, Bols			
1 barska žlica soka limuna			

Stone Fence			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta s kockom leda	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* ---------
4 cl Scotch Whisky			
dopuniti vinom od jabuka			

Türkenblut			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* čaša za pjenušac ili kaležu	*ukras:* -----
čašu napuniti do 1/3 s crnim vinom i dodati 2/3 šampanjca ili pjenušca			

Fixes

Fixes	Pića slična Cobblerima, koji se moraju brzo poslužiti nakon pripreme u ručnom mješaču. Izrađuju se od alkohola, voćnog soka, šećera i leda (usitnjenog kao snijeg), koji se stavlja u punč čašu, ukrasi svježim voćem i poslužuje s barskom žlicom i slamkom. Spadaju u grupu „dugih pića“.

ručni mješač	
glavni sastojak	led usitnjen kao snijeg ukras od voća
dodaci prema vrsti koktela	žestoki alkohol liker voćni sok šećer

Brandy Fix			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* čaša za punč (ispuniti ledom usitnjenim kao snijeg)	*ukras:* kriška limuna ili usitnjeno voće
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Cherry Brandy			
2 cl soka limuna			
1 cl rafiniranog šećera			

Gin Fix			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Dry Gi			
2 cl soka limun			
1 barska žlica rafniranog šećera			

Rum Fix			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
3 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
1,5 cl Cointreau			
1,5 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Whisky Fix			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Fizzes

Fizzes	Svoje ishodište imaju u Rickey's-ima i Sours-ima, to su najpopularnija hladna, osvježujuća „duga pića“, poznata i kao „kraljevi dugih pića“. Pripremaju se u ručnom mješaču od žestokog alkohola, svježih voćnih sokova, šećera i soda-vode. Mješač se napuni do polovine kockicama leda, obavije platnenim ubrusom (zbog hladnoće bilo bi ga nemoguće držati u ruci). Fizzes su dobro napravljeni tek kad se na vanjskoj strani mješača napravi tanki sloj leda (kao kod Collinsesa). Jednim miksanjem se može napraviti najviše za četiri osobe. Gotovo piće se odmah stavlja u čaše, a u mješač dolije soda-voda. Lagano se promućka i ohlađeno dolije u čaše. Odmah se poslužuje.

ručni mješač

glavni sastojak	led žestoko alkoholno piće sok citrusa dopuniti soda-vodom
dodaci prema vrsti koktela	jaje sirup

Alabama Fizz			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* ------
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2 uštrcka Crème de Menthe, zelena			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

American Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---------
2 cl Grenadine-Sirup			
2 cl soka naranče			
2 cl soka limuna			
dopuniti sodom			

Champagne Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---------
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Coca Cola Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---------
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
dopuniti Colom			

Diamond Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----------
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Harakiri Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -------
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

May Blossom Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ------
4 cl Caloric-Punch *****			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

*****Caloric-Punch (Švedski punč); napravljen od Arraka i mirodija, dodaje se često i vino; osjeća se blagi okus limuna i vina; slamnatožute boje i svijetle, najmanje 25 Vol. %

Morning Glory Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -------
4 cl Scotch Whisky			
1 cl Pernod ili Ricard			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti sodom			

New Orleans Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
2 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2 cl vrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
dopuniti sodom			

Tequila Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
4 cl Tequila			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice Grenadine-Sirup			
1 čitavo jaje			
dopuniti sodom			

Texas Fizz			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
1,5 cl Dry Gin			
1,5 cl Peach-Brandy			
1,5 cl soka naranče			
1,5 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Flips

Flips	Pića slična Egg-nogu, ali se priređuje bez mlijeka, hranjiva su i uglavnom se konzumiraju prijepodne ili poslijepodne. U ručni ili električni mješač stavlja se žestoko alkoholno piće, vino ili liker, šećer, žumance. Gotovo piće ulije se u flip čašu (volumena od 100 do 200 grama) ili visoke čaše za šampanjac. Kao ukras se stavlja ribani muškatni oraščić, vanilija ili instant kava.

ručni mješač	električni mikser (Hamilton Beach)
glavni sastojak	led žumance šećer ukras
dodaci prema vrsti koktela	žestoko alkoholno piće liker vino

Amore Flip			
sastojci:	*priprema:* u ručnom ili električnom mješaču	*vrsta čaše:* flip čaša (izvorna flip čaša iz 18. stoljeća) ili čaša za šampanjac	*ukras:* ribani muškat
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Maraschino			
2 cl Crème de Vanille			

Bacardi Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

Boston Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
3 cl Rye Whisky			
3 cl Madeira			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

Burgundy Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
4 cl burgundskog vina, crno			
2 cl vrhnja			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

Butterfly Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ribani muškat
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Crème de Cacao			
2 cl vrhnja			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

Cherry Brandy Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Cherry Brandy			
2 cl vrhnja			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

Gasparone Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
1 čitavo jaje			

Jonkaano Surprise Flip			
sastojci:	*priprema:* „ (s usitnjenim ledom)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl Jamaica-Rum			
1 cl Tia Maria			
3 cl mlijeka			
2 barske žlice meda			

Mothermilk Flip			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* flip čaša	*ukras:* „
3 cl Bénédictine			
3 cl Caloric-Punch			
1 jušna žlica vrhnja			
1 čitavo jaje			

Porto Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* flip čaša ili čaša za šampanjac	*ukras:* „
4 cl Porto vino, crveno			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

Sifi Flip			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
3 cl Dry Gin			
1 cl Cointreau			
1 cl Grenadine-Sirup			
1 cl soka limuna			
1 čitavo jaje			

West India Flip			
sastojci:	*priprema:* u ručnom ili električnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
3 cl Arrak			
3 cl Crème de Bananes			
1 čitavo jaje			

Floats

Floats	Osobitost ove grupe „dugih pića“ je da se alkoholna aroma i okus stavljaju zadnji na šampanjac ili sekt, a kad se stavlja soda-voda plivati će na površini. Piće se ne miješa. Floats se pripremaju i poslužuju u čašama oblika tulipana.

Brandy Float			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (čašu napunite do ¾ s hladnom sodom i preko leđa barske žlice oprezno ulijte Cognac ili Weinbrandy). *Ne miješajte*	*vrsta čaše:* srednji tumbler ili tulipan čaša za šampanjac	*ukras:* ------
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
hladna soda			

Champagner-Brandy-Float			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (čašu napunite hladnim šampanjcem ili pjenušcem do ¾ i preko leđa barske žlice oprezno ulijte Cognac ili Weinbrandy). *Ne miješajte*	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ------
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
šampanjac ili pjenušac			

Elixier-Float			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (postupak kao u navedenim napucima, redoslijedom koji je naveden u naputku, osim što se dodaju kockice leda)	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballsglas)	*ukras:* kriška limuna
1 mala čaša Tonic Water			
1 barska žlica soka limuna			
2 cl Rossbacher Magenbitter *****			

Poslužuje se sa slamkom

*****Rossbacher Magenbitter; proizvodi se u Austriji, to je tipičan želučani liker tamnosmeđe boje sa 32 vol. % alkohola.

Whisky Float			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (postupak kao u navedenim naputcima)	*vrsta čaše:* srednji tumbler ili čaša za šampanjac	*ukras:* --------
4 cl Scoch Whisky			
hladna soda			

Frappés

Frappés	su hladna pića koja se podjednako piju ljeti i zimi, kako su vrlo hranjiva mogu zamijeniti cijeli obrok. Najjednostavniji frapei slični su koblerima, samo što se ne garniraju voćem. U anglo-američkim zemljama poznati su i kao Sundaes, dijele se na dvije vrste: Milchfrappés i Likörfrappés

hladni kaka, mlijeko i mliječna mješavina

Milchfrappés

Milchfrappés	sastavljaju se od mlijeka, čistog konzumnog leda voća, voćnog soka ili sirupa, šećera i po želji žumanca. Okus se može istančati vrhnjem. Led mora biti besprijekorno čist i uvijek istog okusa kao i voće. Mliječni frape radi se u električnom mikseru (Hamilton Beach) i poslužuje se u tumbleru sa slamkom. Ukoliko se radi sa sokom od limuna tada se on stavlja prije mlijeka (hladnog) da ne bi došlo do zgrušavanja. Mliječni frape se može pojačati alkoholom, ali se mora paziti da alkohol odgovara po okusu voću koje se koristi. Poslužuje se sa slamkom.

ručni mješač	električni mješač
glavni sastojak	mlijeko šećer
dodaci prema vrsti koktela	žestoki alkohol liker konzumni led voće voćni sok sirup žumance vrhnje

Brigitta			
sastojci:	*priprema:* u električnom mješaču s tučenim ledom	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* --------
2 cl Curaçao, bijeli			
1/8 l svježeg mlijeka			
1 kugla sladoleda od vanilije			
1 kriška ananasa			

Poslužuje se sa slamkom

Erdbeerfrappé			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* tučeno slatko vrhnje ili voće
2 barske žlice svježih jagoda			
1 barska žlica šećera u prahu			
2 kugle sladoleda od vanilije			
2 cl soka limuna			
20 cl hladnog mlijeka			

Himbeerfrappé			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 barske žlice svježih malina ili 2 cl malinovog soka			
1 barska žlica soka limuna			
20 cl hladnog mlijeka			
2 kugle sladoleda od malina			

Kiwimix			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl likera od vanilije			
1/8 l svježeg mlijeka			
1 kugla sladoleda od vanilije			
1 (veća) ploška kivija			

Lumumba			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl domaćeg ruma			
2 cl Crème de Cacao			
1/8 l svježeg mlijeka			
1 kugla sladoleda od kave			
1 višnja			

Yellow Dream			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl Crème de Bananes			
1 kugla sladoleda od vanilije			
½ izrezane banane			
1 cl soka limuna			
1/8 l svježeg mlijeka			

Likörfrappés

Likörfrappés	sastoji se od struganog leda (Shaved ice) ili zdrobljenog leda (Crushed ice) i likera. Poslužuje se u dvije vrste čaša: Cocktailcreamer ili Cocktailschale, u koje se stavi led i na njega željeni liker. Poslužuje se često s dvije kratke slamke.

Cocktailcreamer	Cocktailschale
glavni sastojak	strugani led
dodaci prema vrsti koktela	konjak liker

Anisette Frappé			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta sa struganim ledom	*vrsta čaše:* Cocktailcremer ili Cocktailschale	*ukras:* ----
4 cl Anisette			

Cherry Brabdy Frappé			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Cherry Brandy			

Crème de Menthe Frappé			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
4 cl Crème de Menthe, zelena			

Fromme Helene			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
3 cl Maraschino			
3 cl likera od jaja			

Mocca Frappé			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
4 cl Crème de Mocca			

Nap Frappé			
sastojci:	*priprema:* „ (redoslijedom kako je u naputku)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl Kümmellikör			
2 cl Chartreuse, zeleni			
2 cl Cognac ili Weinbrandy			

Granits / Granités

Granits / Granités	To je vrlo staro barsko piće i preteča je nježnim Sorbetima. Radi se od vrlo hladne vode (na granici smrzavanja), svježeg pirea voća, šećernog sirupa i po želji sa žestokim alkoholom, u kojem pliva komadić leda. Osnovni naputak: pire od voća ili voćni sirup se stavi u posudicu od metala da se zamrzne (bez šećera ili alkohola jer se ne bi zamrznulo). Pomoću šiljka za led oprezno se izvadi zamrznuti pire i stavi u čašu za šampanjac, doda šećerni sirup i željeno žestoko alkoholno piće. Promiješa se (zamrznuti pire se mora prepoznati tj. mora još biti u čvrstom stanju) i posluži na podložnom tanjuriću, papirnatom ubrusu i kavenom žličicom/

čaša za šampanjac	
glavni sastojak	hladna voda led pire od voća ili voćni sirup šećerni sirup
dodaci prema vrsti koktela	željeno žestoko alkoholno piće

Granulated pineapple
Ananas s konjakom

Granulated champagne
Šampanjac i konjak

Granulated Rhine wine with strawberries
Kockice ananasa namočiti u rum, prekriti pireom od jagoda i dopuniti rajnskim vinom

Grogs

Grogs	Grog je omiljeno vruće piće, koje se pije redovito zimi. Priređuje se od žestokog alkoholnog pića kao: Whisky, Gin, Brandy, Rum, Arrak i dodataka: šećer, sok limuna, klinčić, cimet i vode ili čaja. Poslužuje se u vatrostalnoj čaši Henkel ili (grog, punč čaši ili čaši za čaj) na malom tanjurići, podlagaču ili papirnatom ubrusu s kavenom žličicom. Spretni mješači pića (barmeni) poslužuju na atraktivan način: u šalicu ili vatrostalnu čašu prvo se ulije kipuća voda i sve ostalo po naputku osim alkohola i šećera. Barska žlica puna šećera drži se iznad čaše s kipućom vodom. Šećer se natopi alkoholom i zapali. Žlica se lagano nagne kako bi zapaljena smjesa alkohola i šećera kapala u čašu. Postupak se ponavlja dok se ne utroši sav šećer i alkohol predviđen za grog. Zahvaljujući ovako flambiranom šećeru i alkoholu, grog dobiva na harmoničnosti i punoći, bogatijeg je okusa i mirisa.

grog čaša

Brandy Grog			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* grog čaša	*ukras:* kriška limuna
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
malo cimeta			
dopuniti vrućom vodom			

Gin Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
malo cimeta			
vruća voda			

Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
3 cl Coruba-Rum			
3 cl Weinbrandy ili Arrak			
1 barska žlica šećera			
2 barske žlice soka limuna			
1 komadić klinčića 1 komadić cimeta			
čašu napuniti do 2/3 vrućom vodom ili čajem			

Honig-Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl domaćeg ruma			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica meda			
vruća voda			

Kaffe-Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Armagnac			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
dopuniti vrućom kavom			

Port Royal Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
1,2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2,4 cl Wild Orange Liquer			
2,4 cl bijelog vina			
3 barske žlice rafiniranog šećera			
malo ribanog muškata			
malo cimeta			
dopuniti s malo vruće vode			

Tee-Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Ruma, tamnog			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
dopuniti vrućim čajem			

Whisky Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2-3 kocke šećera			
2 komadića klinčića			
malo cimeta			
vruća voda			

Wiener Grog			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Rum, tamni			
2 cl Weinbrandy			
2-3 kocke šećera			
1 komadić klinčića i cimeta			
dopuniti vrućom vodom ili čajem			

Highballs

Highballs	To su „duga pića“, koja se poslužuju u velikom tumbleru. Osnovni sastojak je žestoko alkoholno piće kao Whisky, Gin, Vodka, Rum ili Cognac kojem se po izvornom naputku dodaje Ginger-Ale. Danas prevladava Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter Orange, Bitter Grapefruit, Golden Fresh, Fanta, Sprite, Soda-voda u izuzetnim slučajevima vino. Ukrašava se spiralom limuna (izvorni naputak) ili naranče, no sve više prevladava kolutić limete ili limuna.

veliki tumbler	
glavni sastojak	led žestoki alkohol dodatak ukras
dodaci prema vrsti koktela	------

Highball-shema kombincija

	1	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***	***8***	***9***	***10***
Gin	*					***	**	*	*	*
Vodka	*		*			***	**	*	*	**
Scotch Whiskey		*			*					**
Canadian Whisky		*		*	*					**
Rye Whisky		*		*						
Bourbon Whisky		*	*		*					
Irish Whisky		*			*					
Cognac ili Weinbrandy		*	*		*					
Rum	*		*			***	*	**	*	
Calvados					*					***
Orangenlikör Triple sec							***	**	*	
Halbbitte i Vollbitterlikör		*						*		
Kiwilikör								***	**	
*Pisang Ambon**							***	**	**	
Campari	*	*								
Vermouth									*	
*Pastis***	*									

1	Orangen ili Grapefruit sok
2	Soda
3	Coca Cola
4	7 Up
5	Ginger Ale
6	Bitter Grapefruit
7	Bitter Orange
8	Bitter Lemon
9	Tonic Water
10	Schwepps Golden Fresh

*	klasičan naputak
**	osvježavajući napitak
***	maštovito piće

Pisang Ambon*	voćni liker/liker voćne arome radi se od Indonezijske Pisang banane, šećera alkohola i tropskih začina, boje je smaragdnozelene i 22,5 vol.%.
Pastis**	oznaka u Francuskoj za sva alkoholna pića s okusom po anisu

Admiral Highball			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s kockicama leda, sve promiješajte)	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* spirala limuna, dugačka žlica za miješanje
3 cl Bourbon Whisky			
3 cl Tokajca, slatki (Tokajsko vino)			
2 barske žlice			
soka limuna			
1 barska žlica			
soka ananasa			
dopuniti s Ginger Ale			

Alhambra Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* spirala naranče ili limuna, dugačka žlica za miješanje
3 cl Vodka, Bols,* Rogoschin**			
3 cl Campari			
1 cl Crème de Bananes, Bols			
3 cl soka naranče			
dopuniti s Tonic Water			

Bols*; ime tvrtke za proizvodnju žestokog alkoholnog pića, osnovana u Amsterdamu 1575. godine od Lucas Bolsa; poznati proizvodi: Apricot Brandy, Advokaat, Curaçao, Triple sec, Blue Curaçao, Prinzenkirsch, Crème de Bananes, Maraschino, Parfait Amour, Chocolate-Mint Liqueur, Melon Liqueur, Gold Coffee Liqueur, Crème de Mandarines, Gold Orange Liqueur, Peach Brandy, Cherry Brandy, Gin, Genever, Vodka, Weinbrandy.

Rogoschin**; vrsta vodke proizvedena u tvrtci Bols

Bourbon Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* spirala limuna, dugačka žlica za miješanje
6 cl Bourbon Whisky			
dopuniti s Ginger Ale			

Country Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4,5 cl Vermouth, suhi			
1,5 cl Grenadine-Sirup			
dopuniti s Ginger Ale			

Eton Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl Dry Gin			
2 cl trešnjevice			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sa sodom			

Holiday Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 cl Liquore Strega*			
2 barske žlice soka limuna			
dopuniti s Ginger Ale			

*Liquore Strega; biljni liker iz Italije, sačinjen iz više od 70 različitih vrsta biljaka, zlatnožute boje 4o vol.%

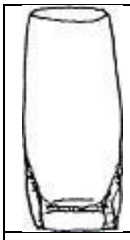
Moulin Rouge Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
3 cl Cognac ili Weinbrandy			
3 cl soka ananasa			
dopuniti sa suhim šampanjcem ili pjenušcem			

New Kingston Special Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ½ kriške ananasa, dvije koktel trešnje, dugačka žlica za miješanje
4 cl Jamaica-Rum			
3 barske Curaçao, orange			
3 barske žlice soka ananasa			
1 uštrcak Angostura- Bitter			
dopuniti s Ginger Ale			

Pompier Highball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška limuna, dugačka žlica za miješanje
3 cl Crème de Cacao			
3 cl Curaçao, bijeli			
dopuniti sa sodom			

Julep

Julep	Pripadaju skupini „dugih pića“, koja su vrlo hladna i piju se ljeti. Kod pripremanja se koristi svježa metvica malo isprana u hladnoj vodi, kojoj je dodan šećerni sirup. Sve se stavi u veliki tumbler, barskom žlicom promiješa i izvadi metvica (osim u naputku za Mint Julep – „metvičin Julep“) i čaša napuni (jedna četvrtina) ledom. Ukrasi se metvicom i voćem i posluži na podložnom tanjuriću sa slamkom i žlicom za limunadu. U Julep se može uštrcati i svježe vode.



veliki tumbler	
glavni sastojak	led šećer svježa metvica ukras
dodaci prema vrsti koktela	Brandy liker svježa voda

Bacardi Julep			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (dvije grančice metvice promiješajte sa šećerom, stisnite žlicom i izvaditi grančicu), dodajte leda za ¾ čaše i ulijte rum	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* svježa grančica, koktel trešnja
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

Brandy Julep			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

Mint Julep			
sastojci:	*priprema:* „ (izvadite samo grančicu, listovi ostaju)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

Whisky Julep			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* svježi listići metvice, kriška ananasa
4 cl Whisky(Scotch, Bourbon, Canadian ili Irish)			
2 uštrcka Angostura-Bitter			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dodati malo vode			

Kuhana pića

Kuhana pića	U zimskim danima omiljena su kuhana pića kao;
Kuhano vino	Priređuje se od laganih crnih i bijelih vina (teška crna vina ne koriste se zbog tanina koji ostaje kao talog), sa šećerom, koricom limuna, klinčićem i cimetom. Vino se kuha poklopljeno do točke vrelišta na najjačoj vatri, time se sprječava suvišno isparavanje alkohola, i tek tada se dodaju mirodije. Voda se nikad ne dodaje kuhanom vinu, ni prije ni poslije kuhanja. Poslužuje se u vrču od fajanse (poluporculan) ili u čašama za grog ili čaj, na podlošku od papira ili na tanjuriću. Tradicionalno piće, kuhano vino, obično crveno vino, poslužuje toplo. - Glühwein, u kombinaciji sa začinima**,** popularno je u Europi u zemljama njemačkog govornog područja i regije Alsace u Francuskoj. Tradicionalni napitak tijekom zime, posebno oko Božića i noć vješticaposlužuje se toplo. Osim što se pije čisto pripravlja se s "mit Schuss" (s udarcem) što znači da je dodatak rum ili liker dodan. Najstariji dokument o kuhanom vinu - *veliki vrč* (tankard) pripisuje se njemačkom plemiću i prvom uzgajivaču rizling u svijetu, grofu Ivan IV. od Katzenelnbogen oko 1420. Ovaj pozlaćeni srebrni i pozlaćeni veliki vrč oponaša tradicionalni drveni vrč -vrč dobrodošlice. Vrlo slična inačica kuhanog vino popularna je u *Češkoj,* posebno oko planine Div Planine *svařené víno* - kuhano vino ("boiled wine"). U *Bugarskoj* se za kuhano vino kaže - *greyano vino* ("grije vino"), a sastoji se od crnog vina, meda i papra. Ponekad kao dodatak mogu biti jabuke i / ili agrumi, kao što su limun i naranče. U *Francuskoj* je naziv za kuhano vino - *vin chaud* (hot wine - vruće vino). U *Hrvatskoj, kuhano vino (kuhano vino),* priprema se od crnog vina, muškatnog oraščića, cimet, šećera i korice naranče. U *Rusiji, Глинтвейн* ("Glintwein") je popularno piće za vrijeme zime, te je isti napuatk/recept kao i njemački Glühwein. U *Italiji*, kuhano vino je tipično u sjevernom dijelu zemlje, a nazvan *vin brulé* ("spaljeno vino"). U *Latviji* se kuhano vino - *karstvīns* ("vruće vino") priprema od vina (ili sok ribizla) i *Riga Black Balsam-a*. U *Moldaviji, izvar* - kuhano vino priprema se od crvenog vina s crnim paprom i medom. U *Poljskoj, grzane wino* ("grije vino"/heated wine) vrlo je slično češkoj varijanti, posebno u južnim regijama. Sličan je način pripreme kuhanog pivo ili "Grzaniec" koje je popularno s belgijskim piva zbog slatkog okusa te određenu vrstu piva, koja koristi isti začini kao i kuhano vina. U *Rumunjskoj* kuhano vino nazivaju *vin fiert* ("boiled wine"), priređuje se bilo od crnog ili bijelog vina, dodaju su šećer, cimet jabuke i narančine kore. Poslužuje se toplo. U *Srbiji*, se za „*kuvano vino*“ (kuhano vino) koristi crno vino, šećer, klinčići, muškatni oraščići i poslužuje se s kriškom limuna ili naranče.

NNordic Gløggordijski Gløgg

Glögg je izraz za kuhano vino u *nordijskim zemljama* (ponekad pogrešno kao *Glog* ili *glug),* (Švedski i Islandski: *Glögg,* Norveški i Danski: *Gløgg,* Estonski i Finski: *glögi).* Bezalkoholni glögg može se kupiti gotovo ili pripremljeno s voćnim sokovima, umjesto vina. Glavni klasični sastojci su (obično) crveni vino, šećer, začini kao što su cimet, kardamom, đumbir, klinčić i gorke naranče, a po želji i nešto jače, kao: votka, akvavit ili rakije. U *Norveškoj* i *Švedskoj*, začini za glögg i otove ekstrakt začine mogu se kupiti u trgovinama. Za pripremu glögg, začina i / ili začin ekstrakt miješaju se u vino, koji se potom zagrijava na 60-70 ° C (140 do 158 ° F). Temperatura ne smije biti iznad 78,4 ° C (173,12 ° C) kako bi se izbjeglo isparavanje alkohola. Prilikom pripreme domaćeg glögg korištenjem začina, vruće mješavine ne smije se izlijevati najmanje sat vremena, često duže, a zatim se dogrijavaju prije posluživanja. U *Švedskoj* se gotova vino glögg obično prodaje u trgovinama Systembolaget toplo i spremno za konzumaciju, a ne kao koncentrat ili ekstrakt. Glögg se općenito poslužuje s grožđicama, blaniširanim bademima i keksima Ginger (Ginger Snaps), što je popularni topli napitak za vrijeme božićne sezone.
U *Švedskoj*, đumbir kruh i lussebullar (koji se naziva i lussekatter), tip slatkog kolač sa šafranom i grožđicama, obično se poslužuje uz glögg. Također se tradicionalno poslužuje u *Julbord* - Božićni buffet/Christmas buffet („znalci ugostitelji bi kazali - švedski stol“ - što pokazuje njihovo znanje).
U *Danskoj* se podrazumijeva uz gløgg poslužiti *æbleskiver* posute šećerom u prahu (powdered sugar) i uz marmeladu od jagoda (strawberry marmalade).
U *Norveškoj* se uz gløgg poslužuje puding od riže - rice pudding (norveški: *riskrem*). U takvim slučajevima, *graut-/grøtfest* - puding od riže poslužuje se kao uvodno jelo s hladnim umakom - *red cordial.* Glögg naputci/recepti variraju, varijacije s bijelim vinom ili slatkim vinima, kao što su Madeira, ili jakim pićima, kao što su rakije što je također popularno. Glögg se također može pripremiti bez alkohola zamjenom vina s voćem ili sokovima od bobica (često crnog ribiza) ili kipući glögg koji za nekoliko minuta ispari alkohol. Glögg je sličnog okusa s modernim zdravicama (Wassail) ili kuhanom jabukovačom (mulled cider)

British mulled wineBritansko kuhano vino

Tradicionalni naputci/recept mogu se naći u knjizi *gospođe Beeton* (Mrs Beeton's book)*, knjiga za kućanstvo i upravljanje (*Book of Household Management) iz 1961 na stranici 929 - 930,revidiranog izdanja iz 1869; koja kaže:
Za svaku pintu vina pripremite 1 veliki cupful vode, šećera i začina po želji.

	Način .- U pripremama kao što je gore, vrlo je teško dati točan udjel sastojaka kao što su šećer i začin, jer količina koja može odgovarati jednoj osobi drugoj može biti neukusno. Kuhajte začin u vodi dok se okus ne prenese na vodu, zatim dodajte vino i šećer, te dovedite sve do točke-ključanja, kada se poslužuje s trakama od hrskavog suhog tosta ili keksa (*serve with strips of crisp dry toast, or with biscuits)*. Začini koje se obično koriste za kuhano vino su cloves, naribani muškatni oraščić i cimet ili mace (*cloves, grated nutmeg, and cinnamon or mace*). Sve vrsta vina mogu biti kuhana, kao i porto i klaret (*port and* claret) dok druga traže veći udio šećera. Posuda u kojoj kuhamo vino mora biti potpuno čisto i po mogućnosti koristiti samo za tu svrhu. Ako posuda nije čista može pokvariti pokvariti vino prenoseći na vino neugodan okus i miris. *Chilean NavegadoČileanski Navegado* *Navegado* je vrsta kuhanog vina obično iz Čilea Također je pozvao *Candola* u Concepción. Riječ *navegado* dolazi od Španjolskog *navegar* - navigacija ili jedrenje. Navegado se kuha i začinjava cimetom, kriškama naranče, klinčićima i šećerom, često se dodaju bademi i grožđice.
Kuhana rakija	Popularno zimsko kuhano piće, radi se od „meke rakije“ (šljivovice ili lozovače) koja nema više od 25 vol. %. Prije početka kuhanja, doda se med (u nedostatku meda koristi se karamel šećer ili se poprži šećer do svjetložute boje i zalije rakijom). Poslužuje se u malim vatrostalnim čašicama sadržaja 1 dl, na podlošku ili malom tanjuriću.

Hot Locomotive 			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (dobro promiješajte)	*vrsta čaše:* čaša za grog	*ukras:* kriška limuna
2 cl Curaçao, bijeli			
1 čitavo jaje			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
2 barske žlice meda			
dopuniti vrućim crnim vinom			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i kavskom žličicom.

Negus*			
sastojci:	*priprema:* (šećer i sok limuna dobro izmiješajte, dodajte klinčić i sve spojite s vrućim porto vinom)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -------
5 cl Portovein, suho			
2 cl soka limuna			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
1 komadić klinčića			
dodati malo ribanog muškata			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i kavskom žličicom.

Negus*; vrlo omiljeno piće u Engleskoj, dobilo ime po engleskom pukovniku Negusu.

Milk-shakes

Milk-shakes	Pića koja se koriste najviše ljeti, pripremaju se u ručnom ili električnom mješaču od voća, voćnog soka ili sirupa. Mlijeka i soka limuna. Poslužuju se u tumbleru s ledom i slamkom. Milk-shakes su pića podrijetlom iz USA i dijele se u dvije osnovne grupe: *sa sladoledom (najčešće od vanilije)* *sa ili bez alkohola*

ručni mješač	električni mješač
glavni sastojak	mlijeko šećer
dodaci prema vrsti koktela	žestoki alkohol liker konzumni led voće voćni sok sirup žumance vrhnje ukras

Bahamas Cow 			
sastojci:	*priprema:* ručni ili električni mješač (jaje i mlijeko umiješajte u pjenu i stavite u čašu s rumonom)	*vrsta čaše:* velike tumbler (Hihgballglas)	*ukras:* --------
6 cl Rumona*			
2 šalice mlijeka			
1 čitavo jaje			

*Rumona; vrst likera na bazi ruma, sadrži 38 vol.%, proizvodi se na Jamaici.

Bananenmilch Tia Maria			
sastojci:	*priprema:* u električnom mješaču s ledom spojite sve sastojke	*vrsta čaše:* „	*ukras:* --------
4 cl Tia Maria¼ l hladnog mlijeka			
1 jušna žlica soka limuna			
1 jušna žlica rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			

Brown Cow			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (staviteži led i na njega sve ostale sastojke)	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* ribani muškat
3 cl kava likera			
dopuniti jako hladnim mlijekom			

Erdbeerdrink			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču (jagode zdrobite vilicom prije nego ih stavljate u mješač)	*vrsta čaše:* veliki tumbler	*ukras:* ----------
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Grand Marnier			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
5 jagoda			
dopuniti hladnim mlijekom			

Harvey Cowpuncher			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (stavite kocku leda i sve lagano izmiješajte)	*vrsta čaše:* veliki tumbler	*ukras:* ----------
4 cl Vodka			
dopuniti hladnim mlijekom			

Himbeershake			
sastojci:	*priprema:* u ručnom ili električnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* --------
2 cl sirupa od maline			
20 cl hladnog mlijeka			
1 barska žlica soka limuna			

Jamaica Cow			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (dodajte kocku leda)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* --------
3 cl Rumona*			
12 cl ledenog hladnog mlijeka			

*Rumona; vrst likera na bazi ruma, sadrži 38 vol.%, proizvodi se na Jamaici.

Reviver			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* ---------
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Grenadine-Sirup			
dopuniti hladnim mlijekom			

OSTALA DUGA PIĆA

U ovoj grupi su sva ostala pića koja ne spadaju u klasičnu podjelu dugih pića, a mogu se sačiniti na različite načine kod čega maštovitost ukrašavanja nema granica. Pića se uvijek poslužuju sa žličicom duge drške (radi miješanja) ili slamkom.

Amer George			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* ukrasite po slobodnom izboru
4 cl Amer Picon			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti tamnim pivom			

Black Velvet			
sastojci:	*priprema:* „ (navedenim redoslijedom)	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* „
1 boca hladnog piva Porter ili Stout			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Half and Half			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* široka čaša za šampanjac (može se koristiti i kalež čaša)	*ukras:* „
široku čašu za šampanjac napunite do polovine svijetlim pivom i dodajte pivo Porter			

Herrengedeck			
sastojci:	*priprema:* „ (vrlo oprezno miješajte)	*vrsta čaše:* čaša za šampanjac ili pivska čaša tulipan oblika	*ukras:* „
1 boca Picolo-Sekt*			
1 boca Pils piva			

*Picolo-Sekt; oznaka za bocu sekta sadržine 0,2 l, koja je zakonom zaštićena a koriste je tvrtke Henkell iz Wiesbadena (Henkell-Pikkolo) i Kessler Kellereien iz Esslingena (Kessler-Piccolo).

Jean Bière			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* pokal za pivo 	*ukras:* „
1 barska žlica Cognac ili Weinbrandy			
dopuniti svijetlim pivom			

Mule			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* pokal za pivo ili kalež za šampanjac	*ukras:* „
3 cl Dry Gin			
3 cl soka limuna			
dopuniti svijetlim pivom			

Radlerhalbe			
sastojci:	*priprema:* „ (oprezno miješati)	*vrsta čaše:* pokal za pivo	*ukras:* „
½ boce limunade			
½ boce svjetlog ne jako zahmeljenog piva (12,4-14 % ekstrakta i 4-4,2 % alkohola)			

Rum and Ginger Ale			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s kockicom leda)	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* ------
4 cl Rum, tamni			
dopuniti s Ginger Ale			

Rum and Tonic			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška limuna
4 cl Rum, tamni			
dopuniti s Tonic Water			

Shandy			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (vrlo oprezno miješajte)	*vrsta čaše:* pokal za pivo	*ukras:* ----
½ čaše limunade(okusa po želji)			
½ čaše piva			

T'N'T			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s kockicom leda)	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Hoghballglas)	*ukras:* kriška limuna
4 cl Tia Maria			
dopuniti s Tonic Water			

Türkenblut II			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* tulipan čaša za pivo	*ukras:* --------
2/3 čaše napuniti Pilsner pivom			
pažljivo dopuniti crvenim pjenušcem			

Pick-me-ups

Pick-me-up pića: Virgin Mary (lijevo), Bloody Mary (desno)

Pick-me-ups	Pripadaju grupi Fancy drinks – „maštovita pića/pića fantazije“. Osobina im je jaka začinjenost. Na njemačkom govornom području poznata su pod imenom „Katergetrönke“ (ili u slobodnom prevodu: „hokus-pokus pića“). Najpoznatija su: Prairie Oyster, Bloody Mary, Bull Shot.

Bar Potage (Barbotage)*			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (stavite do 2/3 leda)	*vrsta čaše:* kalež za pjenušac	*ukras:* kriška naranče, dvije koktel trešnje
1 barska žlica Bénédictine			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
1 barska žlica soka limuna			
1 uštrcak Angostura-Bitter			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

*Bar Potage; francuska riječ koja u slobodnom prevodu glasi: barska juha/brbotati.

Bloody Mary 1			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (promiješajte)	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* ----
4 cl Vodka			
6 cl soka rajčice(hladni)			
2 uštrcka Worcestershire-Sauce			
sol, papar, po želji Tabasco			

Bloody Mary 2			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
4 cl Vodka			
2 cl soka limuna			
5 cl soka rajčice			
sol, papar, Tabasco, po želji Worcestershire- Suce			

Bloody Mary 3			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:* „	*ukras:* sol i prstohvat paprike staviti u gotovo piće
3 cl Vodka			
1 cl soka limuna			
6 cl soka rajčice			

Bloody Mary 4			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču (vodku, rajčicu i sok limuna izmiješajte i stavite u čašu, ostale sastojke dodajte piću u čaši)	*vrsta čaše:* čaša za šampanjac (široka)	*ukras:* ----
1 cl Vodka			
5 cl soka rajčice			
1 barska žlica soka limuna			
malo soli, više papra, po želji Worcestershire-Sauce i Tabasco			

Bull Shot			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* -------
4 cl Vodka			
10 cl jake goveđe juhe (consommé)			
2 uštrcka Worcestershire-Sauce			
1 kap soka limuna			
po želji osoliti			

Katerdrink			
sastojci:	*priprema:* u električnom mješaču	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* ---
1 cl Whisky, 100 Pipers			
1 cl Portvein, Sandeman, crveni			
10 cl mlijeka			
1 cl rafiniranog šećera			
1 čitavo jaje			
1 uštrcak soka limuna			

Prairie Oyster			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (stavljajte navedenim redom)	*vrsta čaše:* čaša za šampanjac (široka)	*ukras:* -------
2 uštrcka Worcestershire-Sauce			
1 čitavo jaje			
2 barske žlice Tomatenketchup,			
soli, crnog papra, paprika po želji			
2 uštrcka soka limuna			
2 uštrcka maslinovog ulja			

Stahl und Eisen			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* koktel čaša	*ukras:* -----
3 cl Underberg*			
3 cl Steinhäger**			

*Underberg; želučani biter liker poznat u čitavom svijetu, rađen od ljekovitih trava, čiste vode i visokopostotnog alkohola postupkom vrućeg pročišćavanja. Tamnosmeđe boje i 49 vol. %. Radi su u Austriji.

**Steinhäger; vinjak od žita. Izrazitog okusa i mirisa na borovicu, sadrži 40-45 vol.%. Prvi put je izrađen 1552 godine u gradu Steinhäger/Westfalen.

PIVSKE MJEŠAVINE

PIVSKE MJEŠAVINE	Osvježujuća pića najmanje poznata kod nas, pripremaju se od piva s voćnim sokovima, bezalkoholnim pićima, soda-vodom ili mineralnom vodom, žestokim alkoholnim pićima i drugim vrstama piva. Neke od tih kombinacija možda izgledaju čudno kao što je na primjer pivo s malinovcem – Weisse mit Schuss, osobito popularno u Berlinu. No to su sve popularne mješavine pića koja se mogu naći u Europskim pivskim barovima kao i drugim objektima.

Ale Sangare vidi: SANGARES

Amer George vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Bierschaumtraum (san pivske pjene) (za 4 osobe)			
sastojci:	*priprema:* u tavi	*vrsta čaše:* vatrostalna čaša	*ukras:* ----
4 cijela jaja			
1 l bezalkoholnog piva			
125 g šećera			
1 prstohvat cimeta			
ljuska jednog limuna			

Jaja i pivo se izmiješaju u tavi, doda šećer, cimet i ljuska limuna, te se sve zagrije. Prije nego zakuha, ukloni se s vatre, miješa pet minuta, natoči u čaše i odmah posluži.

Bismarck			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* pivska čaša na stalku	*ukras:* ----
½ boce tamnog piva			
dopuniti pjenuščem			

Black Velvet: vidi OSTALA DUGA PIĆA

Boiler			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* pivski vrč	*ukras:* ------
½ l svjetlog piva			
4 cl Whiskeyja			

Bosanska velika lopta			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška limuna izrezana u spiralu
4-5 kockice leda			
5 cl šljivovice			
dopuniti svijetlim pivom			

Chandy			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ------
2/3 svjetlog piva			
1/3 limunade ili narančade			

Clausthaler stark			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
10 cl soka jabuke			
10 cl bezalkoholnog piva			

Churchill			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -----
2,5 cl pelinkovca			
dopuniti svijetlim pivom			

Dog`s nose			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
pivo			
Gin (ili drugi žestoki alkohol po želji)			

Half and half vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Herrengedeck vidi: vidi OSTALA DUGA PIĆA

Hladni punč od piva			
sastojci:	*priprema:* u metalnoj posudi	*vrsta čaše:* kratka čaša za pivo ili čaša za punč/čaj	*ukras:* kriška limuna ili naranče
½ l piva			
10 dag šećera			
5 cl Rum			
komadić limuna			
malo cimeta			
klinčić			

Sve sastojke osim ruma izmiješati u posudi i staviti na jaki plamen da što prije zakuha. Vrućoj mješavini dodati rum i ostaviti da se dobro ohladi. Može se poslužiti i vruće.

Hot – Pot			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:* čaša za punč ili čaj	*ukras:* ----
pivo			
bijelo vino			
cimet			
žumance			
kora limuna			

Sve sastojke spojiti i malo zagrijati prije posluživanja.

Jean Bière vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Lamb's wool			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
zašećereno vruće pivo			
mirodije po želji			
malo kaše od pečenih jabuka			

Mule vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Posset			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
vruće mlijeko			
vruće ale pivo			

Izmiješajte i poslužite.

Purle			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
Toplo pivo začinjeno mirodijama			

Radlerhalbe vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Rum and Ginger Ale vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Sangarees			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:* čaša za punč ili veliki tumbler	*ukras:* ----
Ale pivo			
crno vino			
Brandy ili Gin			
ribani muškat			

Mješavina koja se priređuje po osobnom ukusu, kao hladno ili toplo piće.

Shandy vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Shandygaff			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
Mješavina običnog i đumbirovog piva			

Toplo pivo			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:* čaša za punč ili čaj	*ukras:* ---
2 žumanca			
2,5 dl mlijeka			
2,5 dl piva			
4-5 kocki šećera			

U jednoj posudi razmutite žumance i mlijeko i sve lagano zagrijte. U drugoj posudi zakuhajte pivo i šećer i tijekom kuhanja polako uz miješanje dodajte sadržaj prve posude. Pije se toplo.

Türkenblut II vidi: OSTALA DUGA PIĆA

Vruće pivo s vinom			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška limuna
1 boca piva			
3 dl jakog bijelog vina			
narančine kore			
cimet			
klinčić			
15 dag šećera			
3-4 uštrcka ruma			

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

Weisse mit Schuss			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
mješavina 2/3 svjetlog piva i 1/3 malinovca			

Pivo od banana			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:*	*ukras:*
Oguljene banane se stave u posudu, pospu šećerom i s malo kvasca po 8 dana drže na toplom mjestu. Tako pripravljeno pivo vrlo je jako i hranjivo			

Pousse-café

Pousse-café	Na francuskom ovo ime označuje – čašicu alkohola, liker iz kave; dok se za istoimeno piće u Italije kaže *scaffe* (spajalica), a u Njemačkoj i Švicarskoj *Couleurs* (obojenost). To su atraktivna pića prelijepe boje, namijenjena pretežno „ljepšem“ spolu i piju se najčešće poslije ručka i večere kao digestivi. Za njihovu pripremu potrebno je poznavati specifične težine sirupa i žestokog alkoholnog pića. U napucima trebaju biti navedeni točnim redoslijedom (ukoliko nije naznačena i specifična težina), kako bi se piće moglo ispravno sačiniti (uvijek se počinje raditi s pićem najveće specifične težine). Piće se priprema u ravnim čašama, tzv. pousse-café čaše, u koje se sirup ili žestoko piće ulijeva u čašu preko stražnje strane drške barske žlice s najvećim oprezom. Sastavni dijelovi pousse-café ne smiju se miješati, već moraju pokazivati potpuno jasnu granicu između slojeva različitih dodataka. Poslužuje se sa slamkom, kako bi se po želji mogao svaki sloj piti zasebno.

American Flag Pousse-café			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* Pousse-café čaša ili flauta čaša za šampanjac	*ukras:* -------
2 cl Grenadine-Sirup			
2 cl Maraschino			
2 cl Curaçao, plavi			

Angel s Kiss Pousse-café (ili drugo ime Angel s Tip Pousse-café)			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
4 cl Crème de Cacao			
2 cl vrhnja			

Austria Pousse-café			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl Grenadine-Sirup			
2 cl Crème de Cacao, bijeli			
2 cl Cherry Brandy			

Jungfrau-Pousse-café			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
3 cl Cordial Médoc			
3 cl Maraschino			

Lady s Favorite Pousse-café			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
4 cl Apricot Brandy			
2 cl vrhnja			

Paris Pousse-café			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
1 cl sirup od jagoda			
1 cl Maraschino			
1 cl Crème de Vanille			
1 cl Chartreuse, zeleni			
1 cl Cognac ili Weinbrandy			

Rainbow Pousse-café			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
1 cl Crème de Cacao			
1 cl Crème de Violette			
1 cl Chartreuse, žuti			
1 cl Maraschino			
1 cl Bénédictine			
1 cl Weinbrandy ili Cognac			

Stars and Stripes Pousse-café			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl Crème de Cassis			
2 cl Maraschino			
2 cl Chartreuse, zeleni			

Specifične težine

Pregled specifičnih težina nekih pića za izradu pousse-café. Specifična težina vode, koja je 1000 g, odredište je za slaganje pića veće ili manje specifične težine.

Alkohol čisti (96 %)	793 g	Curaçao, blau	1.o75 g
Angostura-Bitter	940 g	Curaçao, orange	1.075 g
Cognac ili Weinbrandy	940 g	Crème de Mandarin	1.o75 g
Whiskey	940 g	Half on Half	1.o75 g
Gin	941 g	Apricot Brandy	1.080 g
Trešnjevica	941 g	Curaçao, Triple sec	1.083 g
Rakija-prepečenica	942 g	Maraschino	1.094 g
Votka	950 g	Goldwasser	1.110 g
Genever	952 g	Anisette	1.115 g
Rakija	956 g	Crème de Menthe	1.125 g
Orange-Bitter	963 g	Parfait Amour	1.125 g
Voda	**1.000 g**	Crème de Cacao	1.135 g
Crème de Vanille	1.050 g	Crème de Banane	1.140 g
Kümmellikör	1.050 g	Crème de Roses	1.150 g
Cherry Brandy	1.051 g	Sirupi (svi)	1.270 g

Puffs

Puffs	Mješavine od mlijeka i žestokog alkohola, koje se priređuju u ručnom mješaču i nadopunjuju sodom. Spadaju u grupu „dugih pića“, koja se češće piju ljeti. Poslužuju se u velikom tumbleru sa slamkom.

Brandy Puff			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* -------
6 cl Cognac ili Weinbrandy			
4 cl mlijeka			
dopuniti sodom			

Gin Puff			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -------
6 cl Dry Gin			
4 cl mlijeka			
dopuniti sodom			

Whisky Puff			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -----
6 cl Scotch Whisky			
4 cl mlijeka			
dopuniti sodom			

Punches

Punches	Na hindustanskom jeziku „punche“ – panč, znači broj pet, tako da je i pet sastojaka potrebno da se napravi istoimeno piće: voda, čaj, šećer, limun i alkohol. Razlikujemo dvije vrste: *vrući* i *hladni* punč. *Vrući* je sličan pićima Grogs ili Toddies dok je hladni sličan Cups i Bowlen. *Hladni* punč sadrži voćni ukras, led i poslužuje se sa slamkom i žličicom (kod njega nema paljenja alkohola). Najpopularniji je punč s rumom. Priprema se tako da vatrostalnu čašu ili šalicu napunimo kipućim svježim čajem do 2/3. Pomoću barske žlice, koju držimo uz unutrašnju stjenku (čaše ili šalice) nadolijemo rum do vrha. Kako alkohol, u ovom slučaju rum, ima manju specifičnu težinu od čaja (vode) plivati će na površini. Tako pripremljeni punč zapalimo, dodamo dvije kockice ili vrećicu šećera i odmah poslužimo. Punču možemo dodati alkohol i šećer kao kod groga: natopljeni šećer s alkoholom u barskoj žlici zapalimo i pustimo da kapa u čaj Na šećer koji ostane u žlici dodamo još ruma i ponovo zapalimo.

Njemački pjesnik Schiller ispjevao je dvije pjesme punču (Punschlieder). U jednoj pjesmi nabraja samo „četiri“ sastojka umjesto pet. *„Vier Elemente..... Innig gesellt ... Bilden das Leben.... Bauen die Welt“ ....*

Punch la Romaine			
sastojci:	*priprema:* Otopite šećer u soku limuna i naranči, dodajte kore od 1 naranče. Procijedite kroz sito u zdjelu i dodajte bjelanjak istučen u čvrsti snijeg. Stavite sve u zdjelu i odložite na ledu kako bi se jako ohladilo. Prije posluživanja umiješajte rum i vino, i izlijte u čaše.	*vrsta čaše:* poslužite u fancy Stem čaši	*ukras:*
1 boca šampanjca			
1 boca Rum			
2 žlice dr. Siegert (pravi Angostura-Bitter; Siegert&Sons iz Port od Spain, Trinidad)			
10 limuna			
3 slatke naranče			
90 dag šećera u prahu			
10 svježih jaja			

Arrak-Punch/topli/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (sastojke prelijte kipućom vodom)	*vrsta čaše:* čaša za punč ili čaj	*ukras:* --------
4 cl Arrak			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužite na podložnom tanjurići, papirnatim ubrusom i kavskom žličicom.

Arrak-Punch/hladni/			
sastojci:	*priprema:* (u čašu do polovine stavite fino usitnjeni led, sastojke i sve dobro promiješajte)	*vrsta čaše:*	*ukras:* komadić ananasa
4 cl Arrak			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopunite sodom			

Poslužite na podložnom tanjurići, papirnatom ubrusu, slamkom i žličicom za kavu.

Banana-Punch/topli/			
sastojci*:*	*priprema:* u čaši gosta (u čašu stavite 4 kriške banana, sve sastojke i podlijte kipućom vodom)	*vrsta čaše:* čaša za punč ili čaj	*ukras:* ----
4 cl Arrak			
2 cl Crème de Bananes			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužitiena podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žličicom za kavu.

Brandy-Punch/hladni/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (u čašu do polovine stavite fino usitnjeni led, sve sastojke i dobro promiješajte)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška naranče, koktel trešnje
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Brandy-Punch/topli/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (sastojke spojite s kipućom vodom)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

.

Genova-Punch/topli/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (sastojke spojite s kipućom vodom)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -------
3 cl Aquavit			
2 cl trešnjevice			
1 cl Jamaica- Rum			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužitie na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žličicom za kavu

Holländer-Punch/topli/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (šećer i alkohol izmiješajte i dodajte vrući čaj)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška limuna
4 cl Genever			
4 cl domaći rum			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućim čajem			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žličicom za kavu

Royal-Punch/hladni/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (čašu do polovine napunite usitnjenim ledom, dodajte sve sastojke i dobro promiješajte)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
3 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
1,5 cl Cherry Brandy			
1,5 cl soka limuna			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom.

Schlummer-Punch/topli/			
sastojci:	*priprema:* (vino i rum jako zagrijte/ne smije zakuhati/, stavite u čašu, umiješajte med i dodajte šampanjac)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
4 cl rum			
1/16 l crnog vina			
½ jušne žlice meda			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

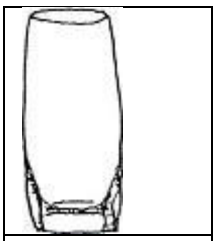
Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatom ubrusu i kavenom žličicom

Whisky-Punch			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (sve sastojke izmiješajte s vrućom vodom)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice rafiniranog šećera			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatom salvetom i kavenom žličicom

Rickeys

Rickeys	Rickeys su američka pića rađena na bazi Fizzesa, Sangareesa i Soursa, pripadaju grupi „dugih pića“. Osnovni sastojak je komadić limete ili limuna, koji se stavlja u starinski oblik čaše i zdrobi barskom žlicom. Na to se stavi željeno alkoholno piće, promiješa, doda uštrcak soda-vode i komadić leda. Poslužuje se sa slamkom.



veliki tumbler	
glavni sastojak	limeta led soda
dodaci prema vrsti koktela	Brandy liker

Brandy Rickey			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s kockom leda)	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas) ili Collinsglas	*ukras:* ----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
dopuniti sodom			

Gin Buck Rickey			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna ili Lime Juice			
dopuniti s Ginger Ale			

Gin Rickey			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limuna ili Lime Juice			
dopuniti sodom			

Rum Rickey			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas) Collinsglas	*ukras:* „
4 cl Rum, tamni			
2 cl Lime Juice			
dopuniti sodom			

Whisky Rickey			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Scotch Whisky			
2 cl soka limuna			
dopuniti sodom			

Sangarees

Sangarees	Sangares su „duga pića“, priređuju se kao hladni (*u velikoj čaši za bolu*) ili topli (*u čašama za punč ili grog*). Osnova pića je crno vino, Ale (vrsta piva), Brandy ili Gin. Nadopunjuju se hladnom ili vrućom vodom. Kao ukras dodaje se strugani muškat. Poslužuje se sa slamkom (hladni), vrući na podložnom tanjuriću, podmetaču od papira i kavenom žličicom.

Ale Sangaree			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s usitnjenim ledom)	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* ribani muškat
10 cl Light Ale(lagani ale)			
2 cl rafiniranog šećera			

Dubonnet Sangaree			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše“:*	*ukras:* „
4 cl Dubonnet*			
4 barske žlice šećera			
2 uštrcka Angostura-Biter			
dopuniti hladnom vodom			

*Dubonnet; pariško aperitivno piće, koje po strogom pravilu mora odležati najmanje dvije godine. Radi se u dvije boje i dva okusa: crvenoj – slatkasti, bijeli – poluslatki.

Rotvein-Sangare			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
10 cl Rotvein, Burgunder			
2 cl rafiniranog šećera			

Sherry Sangaree			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
5 cl Sherry, suhi			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti jako ohlađenom vodom			

Shrubs

Shrubs	Shrubs (šrabz) su mješavine šećera. Soka limuna i alkoholnih pića malo poznatih u Europi. Izvorni šrabz poslužuje se kao liker ili aperitiv sa soda-vodom, ako je razrijeđen vrelom vodom poslužuje se kao vrući punč, razrijeđen slabim vinom kao bola. Bezalkoholni šrabz radi se od voćnog soka ili sirupa kojem se doda vrlo malo željenog likera, koji je u skladu s aromom soka ili sirupa. Osnovni naputak za šrabz: u posudu za bolu stavi se vinjak pomiješan s vinom, voćem i šećerom. Sve se ostavi u hladnjaku odstajati pet dana. Prije posluživanja u tumbleru dopuni se sodom.

SLINGS

Slings	Slings su pića slična Toddiesu i spadaju u grupu „dugih pića“, koja mogu biti hladna ili topla. Osnovni sastojci su sok limuna ili limete, šećerni sirup ili sirup od grenadine (mogranj), jednog od osnovnih žestokih alkoholnih pića (Brandy, Gin, Arrak, Švedski punč....) i nadopunom od hladnog ili vrućeg čaja, jabučnog soka ili Ginger Ale. Poslužuje se u sling čaši ili velikom tumbleru. Europska inačica singapurske sling čaše

Bombay Sling			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro izmiješajte i na kraju dodajte sodu)	*vrsta čaše:* Slingglas, ili veliki tumbler	*ukras:* kriške banana, koktel trešnje
4,5 cl Curaçao orange			
1,5 cl soka limuna1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Angostura-Bitter			
dopuniti sodom			

Bourbon Sling			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška limuna, koktel trešnja
3 cl Bourbon Whisky			
2 cl soka limuna			
1 cl rafiniranog šećera			
dopuniti sodom			

Poslužuje se sa slamkom

Brandy Sling 1			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro promiješajte i na kraju dopunite s jednim od: hladna voda, soda, čaj ili Ginger Ale)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 uštrcak Angostura-Bitter			

Poslužuje se sa slamkom

Brandy Sling 2			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Cognac Weinbrandy			
2 cl Lime Juice			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			

Poslužuje se sa slamkom

Florida Sling			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro promiješajte i na kraju dopunite sokom ananasa)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* koktel trešnja, komadić ananasa
3 cl Dry Gin			
1,5 cl liker od trešnje			
1,5 cl soka limuna			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti sokom ananasa			

Poslužuje se sa slamkom

Malayan Sling			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (stavite kockice leda, sve sastojke, dobro promiješajte i na kraju dopunite hladnom vodom)	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška naranče, maraska trešnja
1,5 cl Dry Gin			
1,5 cl Bénédictine			
3 cl liker od trešnje			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom

Papaya Sling			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
4,5 cl Dry Gin			
4 cl Lime Juice			
1,5 cl Papaya-Sirup			
1 uštrcak Angostura-Bitter			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom

Singapore Sling			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
4 cl Dry Gin			
2 cl Cherry Brandy			
2 cl soka limuna			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom

SMASHES

Smashes	Smashes svrstavamo u grupu „dugih pića“ i slična su Julepsu. Jedina je razlika što se Smashes pripremaju u ručnom mješaču a Juleps u čaši gosta. Osnovni naputak: 1 barska žlica šećera rastopi se u ručnom mješaču ili čaši za miješanje, doda se dva svježa lista metvice (u nedostatku može se zamijeniti likerom od metvice), 4 cl rakije-prepečenice ili Whiskeyja ili Gina ili vinjaka ili ruma. Sve se stavi u čašu gosta, doda izmrvljeni led, dobro promiješa i ukrasi svježim voćem. Poslužuje u čaši za *bijelo vino* ili *manjoj pivskoj čaši na stalku*, uz slamku i žličicu.

SODAS

Sodas	Pripadaju „dugim pićima“ čiji je osnovni sastojak aperitivno piće kao: Vermouth, Byrrh*, Cynar**, St. Raphaèl***, ili Whisky, ili Weinbrandy ili Gin dopunjen sa soda-vodom.
**Byrrh*	aperitivno piće iz Francuske rađeno na osnovi vina i kinina, žarkocrvene boje i 22 vol.%.
***Cynar*	piće ukusno gorkastog okusa rađeno na osnovi soka artičoke, aromatičnog bilja i alkohola. Ime dolazi od latinskog naziva za artičoku (cynara scolymus)
****St. Raphaèl*	aperitivno piće iz Francuske rađeno iz bijelog, crnog i slatkog vina koju su odležala najmanje dvije godine. Gorkastoslatki okus piću daje aromatično bilje i kinin. Odležava najmanje godinu dana u hrastovim bačvama osebujne izrade u crvenoj i bijeloj boji

Amer Picon Soda			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s kockicom leda)	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* spirala naranče
4 cl Amer Picon*			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti sa sodom			

*Amer Picon; Francuski aperivni biter rađen na osnovi vina, vinskog destilata, kore naranče i bilja. Kora naranče daje osnovni okus piću, tako da ga i nazivaju „Aperitif à l' Orange“. Proizvodi se u crvenoj i žutoj boji sa 30 vol.%.

Basrah Chamagne Soda			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta	*vrsta čaše:* čaša za šampanjac	*ukras:* ---
4 cl Dry Gin			
2 uštrcka Angostura-Bitter			
dopuniti sodom			

Poslužiti sa žlicom za miješanje

Byrrh Soda			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s kockom leda)	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* kriška naranče
4 cl Byrrh			
dopuniti sodom			

Poslužite sa žlicom za miješanje

Kahlúa'n Soda			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Kahlúa*			
1 uštrcak Vodka			
3 uštrcka soka limuna			
dopuniti sodom			

*Kahlúa; kavin liker iz Mexika rađen na osnovi tekile i kavinog zrna; tamnosmeđe boje i 26,5 vol.%.

Poslužite sa žlicom za miješanje

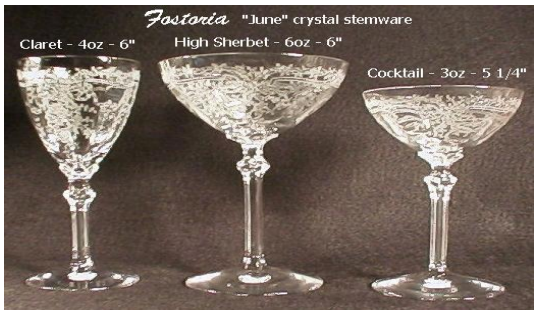
Mezz'e Mezz' Soda			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* ----
3 cl Campari			
3 cl Vermouth, rosso			
dopuniti hladnom sodom			

Poslužite sa žlicom za miješanje

Snow Ball			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
4 cl Advocaat*			
dopuniti sodom ili Fantom			

*Advokaat; liker od jaja, mirodija i rakije od borovice/borovička=Genèver, naziv u Nizozemskoj ili Doornkaat u sjevernonjemačkoj/, poznat i po nazivu: Advokat, Advocaat, Advockat; žute boje s 20 vol. %

SORBETTS, ILI SHERBET/Iced drinks – ledena pića/



Tradicionalne čaše za šerbet koktel

Sorbetts ili sherbet (Iced drinks – ledena pića)	Sorbet su slični Cobblersima i Granitsima, samo što umjesto leda dolazi sladoled od voćnog sirupa i danas se najčešće poslužuju u slastičarnicama. Pripremaju se u čaši gosta tako da se čaša napuni do 2/3 željenim voćnim sladoledom i nadopunjuje jednim od dodataka kao: liker, vino ili pjenušcem. Sorbet čaša

Orange sherbet/Sorbet à l'américaine/
Sladoled od limuna ili naranče dopuni se šampanjcem

Pine-apple sherbet/Sorbet à l'ananas/
Sladoled od ananasa dopuniti Sherryem i Maraskinom

Cherry sherbet/Sorbet aux cerises/
Sladoled od trešnje dopuniti trešnjevicom

Champagne sherbet/Sorbet au champagne/
Sladoled od limuna dopuniti šampanjcem

Strawberry sherbet/Sorbet aux fraises/
Sladoled od jagoda dopuniti s crnim vinom ili s Curaçaom i soternskim vinom (sauternes*)

**Sauternes i Barsac ubrajaju se u najbolja bijela vina na svijetu*.*

Sherry sherbet/Sorbet au sherry/
Sladoled od limuna dopuniti Sherryem

SOURS

Sours	Soursi su isključivo muška pića vrlo slična Collinses i Fizzes, ali nešto jača. Osvježavajuća su, kiselkastog okusa i puno leda. Pripadaju grupi „kratkih pića“ i nastala su otkrićem Rickeysa. Priređuju se u ručnom mješaču s ledom, sokom limuna ili limete, šećernog sirupa i žestokog alkohola. Na izričit zahtjev gosta može se istančati okus soda-vodom. Poslužuje se sa Sour ukrasom tj. kriškama naranče ili koktel trešnjama (izvorni naputak). Danas prevladavaju ukrasi nabodeni na dugom štapiću od pola kriške limuna, naranče i koktel trešnje.

r. mješač

glavni sastojak	led žestoko alkoholno piće sok limuna voćni ukras
dodaci prema vrsti koktela	sok naranče

Applejack Sour			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* 1. kriška naranče i koktel trešnja 2. kriška naranče, koktel trešnja i kriška limuna
4 cl Calvados			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

Armagnac Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Armagnac			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

Barbados Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl Pimentolikör*			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

*Pimentolikör; skupni pojam za mirodijski liker s istaknutom aromom na piment.

California Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl Bourbon Whisky			
2 cl soka limuna			
2 cl soka naranče			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

Claret Sour (dugo piće)			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Rum, Bacardi, Amber Label			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti laganim roze vinom			

Continental Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl Canadian Whisky			
2 cl Galliano1 cl soka naranče			
1 cl soka limuna			

Delicious Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
2 cl Dry Gin			
2 cl Cherry Brandy			
2 cl soka limuna			

Fireman's Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* kriška naranče i koktel trešnja
4 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice Grenadine-Sirup			

Galliano Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* 1. kriška naranče i koktel trešnja 2. kriška naranče, koktel trešnja i kriška limuna
1 cl Bourbon Whisky			
2 cl Galliano			
1 cl soka naranče			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

Sabra Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Sabra*			
1 cl soka limuna			
1 cl soka naranče			

*Sabra; liker voćne arome iz Izraela, to je narančin liker s okusom čokolade; sladak, pikantan, „košer“ (čist, prihvatljiv; prema židovskim ritualnim propisima dopušteno i priređeno jelo), svjetlosmeđe boje s 30 vol. %.

Vodka Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Vodka			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			

Whisky Sour			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Whisky(Scotch, Bourbon, Canadian ili Irish)			
2 cl soka limuna			
1-2 barske žlice rafiniranog šećera			
po želji se može dopuniti sodom			

SPOOM

Spoom	Pjenušavi jako hladni sorbet. Najčešće se priređuje od vina ili šampanjca i dopunjuje hladnom mješavinom Meringue (Cold meringue Mixture/Appareil – meringue froide). *Lagana hladna mješavina*: bjelanaca s 250 g kristalnog šećera izlupati u snježnu masu, na kraju oprezno umiješati 250 g šećera u prahu. *Teška hladna mješavina*: bjelanaca, 350 g kristalnog šećera i 350 g šećera u prahu spojiti kao u prethodnom naputku.

SUNDAES

Sundaes	Kod nas malo poznato dok je u USA često barsko piće. Svrstava se u grupu frapea, a priređuje se od sladoleda, voćnog sirupa, voća i tučenog slatkog vrhnja. Posluzuje se u kup ili cobler čaši sa žličicom za sladoled.

SWIZZLES

Swizzles	Pretpostavlja se da je ovo piće porijeklom iz Zapadne Indije, gdje je još i danas omiljeno. Pripada grupi „dugih pića“. Izvorno se radi odjednom u većoj količini. U veliki glineni vrč napunjen ledom stavi se svježi sok limete, šećerni sirup, rum, nekoliko uštrcka Bittera i sve se dobro izmiješa sa Swizzl-štapićem (drvena kuhača), dok se ne pojavi s vanjske strane vrča tanašni sloj leda. Ime pića i dolazi od tog drvenog štapića. Kada se Swizzles naručuje u baru, obično se priređuju kao Julep i poslužuje u velikom tumbleru sa štapićem za miješanje umjesto barske žlice.

čaša gosta
veliki tumbler

glavni sastojak	usitnjeni led sirup biter
dodaci prema vrsti koktela	Žestoko alkoholno piće ili liker sok limuna ili limete

Brandy Swizzle			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s usitnjenim ledom)	*vrsta čaše:* u velikom tumbleru (Highballglas)	*ukras:* -----
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 cl soka limete			
2 uštrcka rafiniranog šećera			
2 uštrcka Angostura-Bitter			

Gin Swizzle			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Dry Gin			
2 cl soka limete			
2 uštrcka rafiniranog šećera			
2 uštrcka Angostura-Bitter			

Trinidad Swizzle			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču s usitnjenim ledom	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* kriška naranče, grančica mente, koktel trešnja
3 cl Rum, tamni			
3 cl rum, svijetli			
3 cl Grand Marnier			
1,5 cl sok manga			
1 cl soka limete			
2 uštrcka Grenadine-Sirup			

TODDIES

Toddies	Kod nas vrlo malo poznata pića, slična su Slingsima i pripremaju se hladna ili topla. Za razliku od Slingsa poslužuju se u malom tumbleru – hladna, ili topla u punč čaši. U topli Toddies dodaje se manje tekućine jer se alkohol lakše isparava. Izvorno, Toddy je škotsko piće rađeno iz Whiskeyja, šećera, vode i muškatnog oraha, koje se pije ili vruće ili hladno (ledena voda). Sama riječ Toddy dolazi od indijske riječi „tari“ – palma, što je naziv za opojno piće u Indiji od provrelog palmina soka (Toddy-palma=Borassus), koji se upotrebljava za priređivanje araka.

Acapulco Toddy/dugo piće/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s usitnjenim ledom i sve dobro izmiješajte)	*vrsta čaše:* srednji tumbler	*ukras:* kriška limuna
4 cl Tequila			
2 cl Crème de Cassis			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužuje se sa slamkom

Brandy Toddy/dugo piće/			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužite sa slamkom

Brandy Toddy, vrući			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (sve dobro izmiješajte s vrućom vodom)	*vrsta čaše:* čaša za punč ili čaj	*ukras:* „
4 cl Cognac ili Weinbrandy			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućom vodom			
dodati malo ribanog muškata			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

Gin Toddy, vrući			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Dry Gin			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućom vodom			
dodati malo ribanog muškata			

Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

Rum Toddy/dugo piće/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s usitnjenim ledom i sve dobro izmiješajte)	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* kriška limuna
4 cl Rum			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužite sa slamkom

Rum Toddy, vrući			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (sve dobro izmiješajte s vrućom vodom)	*vrsta čaše:* čaša za punč ili čaj	*ukras:* „
4 cl Rum			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti vrućom vodom			
dodati ribanog muškata			

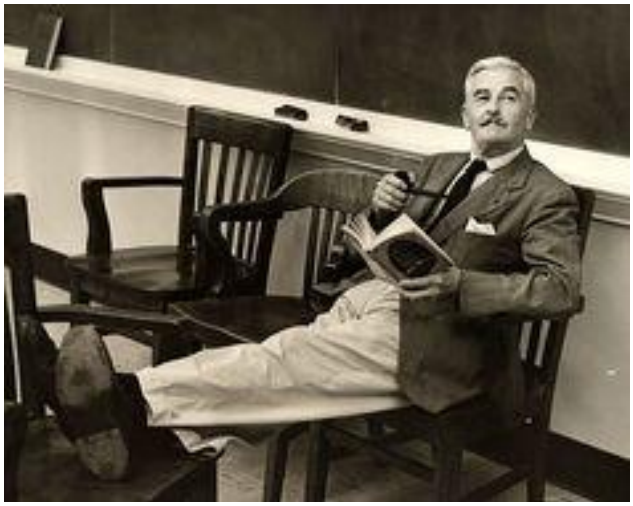
Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

Scotch Toddy, vrući			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
4 cl Scotch Whisky			
1,5 cl soka limuna			
1 barska žlica rafiniranog šećera			
3 uštrcka Angostura-Bitter			

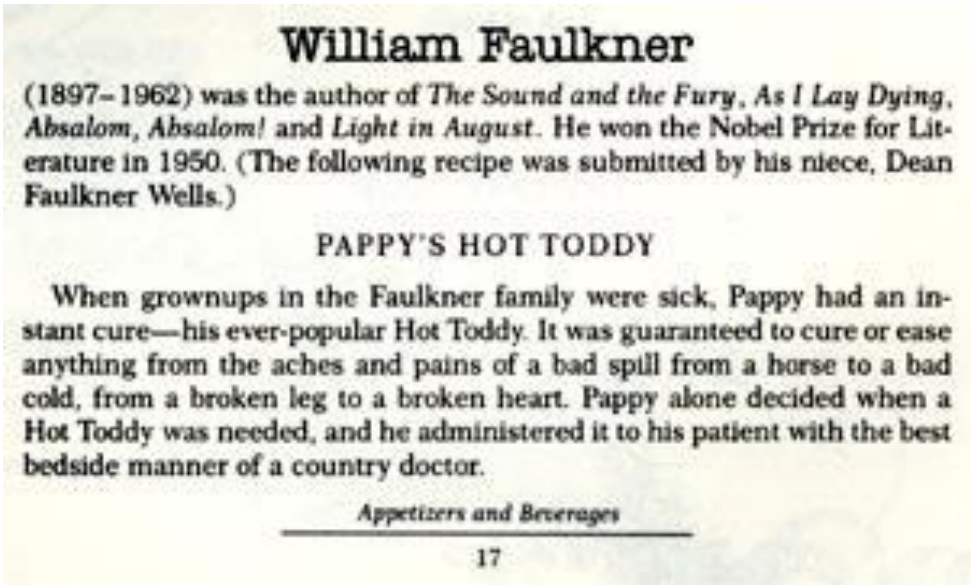
Poslužite na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i slamkom

Whisky Toddy/hladni/			
sastojci:	*priprema:* u čaši gosta (s usitnjenim ledom sve dobro izmiješajte)	*vrsta čaše:* mali tumbler	*ukras:* „
4 cl Scotch Whisky			
2-3 barske žlice rafiniranog šećera			
dopuniti hladnom vodom			

Poslužite sa slamkom



William Faulkner, američki prozaist (New Albany, Mississippi, 25. rujna 1897. – Byhalia, Mississippi, 6. srpnja 1962.), vjerovao je u pozitivne medicinske učinke alkohola, i imao je vlastiti naputak, u vrijeme zimskih prehlada, za *Hot Toddy*: masivna čaša do pola napunjena *Heaven Hill bourbonom* (Jack Daniel's je *ždrokao* izvan ovakvih „zdravstvenih tretmana“) *žlicom šećera, iscijeđeno pola limuna i dopunjeno vrelom vodom* i „iskapite dok se ne ohladi“, preporučivao je sebi i drugima.



William Faulkner

(1897–1962) was the author of *The Sound and the Fury*, *As I Lay Dying*, *Absalom, Absalom!* and *Light in August*. He won the Nobel Prize for Literature in 1950. (The following recipe was submitted by his niece, Dean Faulkner Wells.)

PAPPY'S HOT TODDY

When grownups in the Faulkner family were sick, Pappy had an instant cure—his ever-popular Hot Toddy. It was guaranteed to cure or ease anything from the aches and pains of a bad spill from a horse to a bad cold, from a broken leg to a broken heart. Pappy alone decided when a Hot Toddy was needed, and he administered it to his patient with the best bedside manner of a country doctor.

Appetizers and Beverages

17

Take one heavy glass tumbler. Fill approximately half full with Heaven Hill bourbon (the Jack Daniel’s was reserved for Pappy’s ailments). Add one tablespoon of sugar. Squeeze 1/2 lemon and drop into glass. Stir until sugar dissolves. Fill glass with boiling water. Serve with potholder to protect patient’s hands from the hot glass.

Pappy always made a small ceremony out of serving his Hot Toddy, bringing it upstairs on a silver tray and admonishing his patient to drink it quickly, before it cooled off. It never failed.”

TROPICANAS/COLADAS

Tropicanas/coladas	Osvježujuće slatkasto „dugo piće“, koje se najviše priređuje u tropskom području. Osnova za ovo južnoameričko piće je voćni sok i kao žestoko alkoholno piće preporučuje se rum. Često se okus istanjuje s kokosovim mlijeko. Poslužuje se u velikom tumbleru maštovito ukrašeno voćem.

ručni mješač	električni mješač (Hamilton Beach)
glavni sastojak	led ukras
dodaci prema vrsti koktela	žestoki alkohol liker voćni sok sirup

Casita Colada			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* veliki tumbler (Highballglas)	*ukras:* kockice ananasa i lubenice
2 cl Dry Gin			
2 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
2 cl Vermouth, Martini, slatki			
1 uštrcak Grenadine-Sirup			
dopuniti sokom ananasa			

Maracuja Colada			
sastojci:	*priprema:* u električnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ½ kriške ananasa, koktel trešnja
1 cl Rum, bijeli			
3 cl Batida de Coco			
2 cl Maracuja soka			

Poslužuje se sa slamkom

Pina Colada 1			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* „
1 cl Rum, bijeli			
3 cl Batida de Coco			
2 cl soka ananasa ili limuna dopuniti sokom ananasa ili naranče			

Poslužuje se sa slamkom

Pina Colada 2			
sastojci:	*priprema:*	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
9 cl Rum, bijeli			
4,5 cl kokosovog mlijeka			
3 jušne žlice komadića ananasa			

Poslužuje se sa slamkom

Tropicana			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* svježi ananas, trešnje
1 cl Rum, Bacardi, Silver Label			
1 cl Marillenlikör			
4 cl Batida de Coco			
2 uštrcka Coruba-Rum, tamni			
8 cl soka ananasa			
4 cl soka naranče			

U gotovo piće dodajte malo leda

TWISTS

Twists	Svrstavaju se u grupu „kratkih pića“, koja se priređuju od voćnog sirupa ili soka, likera i žestokog alkoholnog pića. Priprema se u čaši za miješanje a poslužuje u čaši ili kaležu za šampanjac u koji se stavi izlomljeni led. Neposredno prije posluživanja, iznad pića stisne se mali komadić kore limuna kako bi špricnulo eterično ulje iz nje i sve obogatilo novim mirisom i okusom. Ime pića dolazi od istoimene engleske riječi, koja označuje nešto „obrnuti, iskriviti“.

čaša za miješanje

glavni sastojak	led voćni sirup mednik (voćni nektar) voćni sok aromatizirati korom limuna
dodaci prema vrsti koktela	žestoko alkoholno piće liker

Brandy Twist			
sastojci:	*priprema:* u čaši za miješanje	*vrsta čaše:* kalež ili čaša za šampanjac	*ukras:* ---
3 cl Cognac ili Weinbrandy			
1 cl Curaçao, bijeli			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice Grenadine-Sirup ili malinovac			

Gin Twist			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ---
3 cl Dry Gin			
1 cl Curaçao, bijeli			
2 cl soka limuna			
3 barske žlice			
Grenadine-Sirup ili malinovac			

Guyanese Twist			
sastojci:	*priprema:* u ručnom mješaču	*vrsta čaše:* „	*ukras:* ----
2 cl Dry Gin			
2 cl Rum, Appleton*, bijeli			
0,5 cl Grenadine-Sirup			
1 cl soka limuna			
0,5 cl rafiniranog šećera			

*Appleton; rum dobiven iz šećerne trske, proizveden u Jamaici, postoje četiri vrste: Appleton Special Dark (tamnosmeđe boje, 80 Proof/40 vol.%), Appleton Special Gold (svjetlosmeđe boje, 80 Proof/40 vol. %), Appleton Special Reserve (tamnosmeđe boje, 86 Proof/ 43 vol. %) i Appleton White (80 Proof/40 vol. %).

Virgin Island Twist			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -----
2 cl Rum, Appleton, bijeli			
1 cl Maraschino			
2 cl soka ananasa			
1 cl Grenadine-Sirup			

Vodka Twist			
sastojci:	*priprema:* „	*vrsta čaše:* „	*ukras:* -----
4 cl Wodka			
2 cl soka limuna			
2 barske žlice Grenadine-Sirup			

ZOOMS

Zooms	To su popodnevna ili večernja „kratka pića“ kod nas najmanje poznata. Pripremaju se u ručnom mješaču od jaja, meda, vrhnja, žestokog alkoholnog pića (Whisky, Weinbrandy, Rum ili Gin) i leda. Osnovni naputak: jedno čitavo jaje, jedna-dve barske žlice tekućeg meda, jedna barska žlica vrhnja, četiri cl rakije prepečenice i tri kockice leda. Poslužuje se u koktel čaši ili velikom tumbleru, ukrašeno limunom.

O kulinarstvu i jelima

od zemlje do zemlje

NAJPOZNATIJA SVJETSKA JELA – KOJA BI SE TREBALA POVREMENO NALAZITI NA JESTVENICIMA BOLJIH RESTAURACIJA

Kaže se da je povijest svijeta ujedno i povijest kulinarstva i gastronomije. Mnoge su slavne povijesne osobe, okrunjene glave, kapriciozne princeze baš kao i osvajači bili sladokusci i uživali su u hrani. „Vojska“ dvorskih kuhara pokušavala je udovoljiti njihovim željama često izmišljajući nemoguće, a svakako novo i obavezno drukčije. Kuhare koji su osmišljavali jela povijest je „otjerala“ u anonimnost, a njihova remek djela nazvana su po onima koji su u njima uživali.

Neka jela ponekad su dobila imena po cijenjenim gostima restorana čime im se davala počast slavnih a restoranima ugled. Za sva vremena je zabilježeno što su ondašnji „celebrityji“ voljeli pojesti ili popiti. Kreatori jela opet su zaboravljeni a slavni i poznati i danas se kočopere na svjetskim jelovnicima. Poneki od tih slavnih voljeli su svojim rukama oblikovati jela i njihova imena su i danas cijenjena i stoje ravnopravno uz poznate kuhare ili autore naputaka (recepata).

Angels on horsback

(engl.) „Anđeli na konju“; specijalitet engleske kuhinje (no isto tako može se naći i na jestveniku drugih zemalja npr. Francuska: „Angles cheval“). Jelo radimo od mesa kamenica koje se obavijaju tankim ploškama prošarane slanine i peče se u pećnici dok slanina ne postane hruskava.

Poslužuje se kao pikantni zalogaj (savouries); predjelo ili međujelo.

Sastojci: 12 do 16 kamenica, 12 do 16 posve tankih ploški slanine, papar, 1 limun.

Anin amandin

Dugo miješajte žumanjke sa šećerom. Umiješajte naizmjence brašno i čvrsti snijeg od bjelanjaka pa ulijte u četverokutni kalup stranica 22 cm (prethodno namašten i pobrašnjen). Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 oC i nakon 10 minuta smanjite temperaturu na 180 oC. Pecite još otprilike pola sata. U međuvremenu za kremu otopite šećer s malo vode i umiješajte vilicom na niskoj temperaturi. Dobro istucite jaja pa Primiješajte sirup u tankom mlazu (kao što se ulje dodaje jajima za majonezu). Miksajte da smjesa posvijetli i donekle se ohladi. Malo

pomalo Primiješajte dobro izrađeni maslac (izmiješan u pjenu). Posebno za drugi sirup zagrijavajte šećer s 1,5 dl vode da se zgusne. Maknite sa štednjaka i umiješajte liker. Dobro ohlađeni biskvit 4 x vodoravno prorežite. Sve nakapajte sirupom pa tortu slijepite i omažite pripremljenom kremom. Utisnite popržene bademe. Neka se torta 24 sata stvrdnjava u hladnjaku.

Sastojci za biskvit: 4 jaja, po 12,5 dag šećera i brašna (i još malo za lim); za kremu: 3 žumanjka, 16 dag šećera, 1 vanilin šećer, 30 dag maslaca,; za sirup: 15 dag šećera, malo likera od badema, ruma, likera od naranča, 5 dag badema narezanih na listiće.

Baba poljskog kralja

Oprane grožđice namočite u malo mlake vode. Nasjeckajte ušećerene korice. Pomiješajte 3 dag brašna, mlijeko, kvasac i žlicu šećera. Pokrijte da uađe (da se digne) 20 minuta na toplom. Pomalo umiješajte sve preostale sastojke i tijesto dobro izmijesite. Podijelite u 6 namašćenih kalupića zapremnine 1,5 dl kojima ste dno pokrili krugom masnog papira. Ostavite da opet uađu, 20 minuta. Pecite 15-20 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 oC. Neka slastice odleže 5 minuta. Za sirup pomiješajte med i rum s 4 žlice mlake vode. „Babe“ stavite na tanjuriće i prelijte sirupom. Prije posluživanja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i ušećerenim koricama.

Sastojci: 13 dag brašna, 1 instant kvasac, 3 žlice šećera, 3 žlice mlakog mlijeka, 3 dag ušećerenih korica agruma i još za ukras, 5 dag maslaca sobne temperature i još za kalupiće, 2 jaja, 3 dag svijetlih grožđica; za sirup: *4 žlice svjetlog meda, 2 žlice ruma, 3 dl slatkog vrhnja.*

Bachova torta

Torta posvećena skladatelju Bachu. Za biskvit izmiješajte žumanjke sa šećerom i toplom kavom. Posebno pomiješajte obje vrste brašna s praškom za pecivo. Dodajte smjesi žumanjaka, naizmjence sa čvrstim snijegom od bjelanjaka. Ulijte u namašteni i pobrašnjen kalup promjera 24 cm. Pecite 40-45 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oC. Ohlađeni biskvit 2 puta prorežite vodoravno. U škrobno brašno izmiješajte s malo mlijeka pazeći da nema grudica. Primiješajte preostalo mlijeko, šećer i prah za instant kavu. Kuhajte na pari neprekidno miješajući da se smjesa zgusne. Uklonite sa štednjaka i mikserom umiješajte žumanjke jedan za drugim. Ohlađenu smjesu protisnite kroz cjedilo i umiješajte umućeni maslac. Kremom slijepite i omažite tortu i napravite ružice, koje ukrasite bombončićima. Sredinu pospite strugotinama.

Sastojci za biskvit: *4 jaja, 2 žlice kave skuhane od 1 žlice praha instant kave, 10 dag šećera, 7 dag brašna i malo za kalup, 4 dag škrobnog brašna, ½ praška za pecivo;* za kremu:*14 dag šećera, 5 dl mlijeka, 30 dag maslaca, i još malo za kalup, 2 žlice praška za instant kavu*; za ukras: *čokoladne strugotine, 12 bombona u obliku kave.*

Bečki odresci

Jelo koje možemo dobiti gotovo u čitavom svijetu, u neku je ruku i predstavnik europske kuhinje.

Govori se, da je feldmaršal Radetzky uveo način i običaj priređivanja odreska u Beču poslije vojne u Italiji, kad je svoj štab locirao u blizini Milana i jeo lokalni specijalitet – pohano meso. Talijani navode da je potvrdu o njihovu „patentu“ za tu vrstu odreska izdao sam austrijski feldmaršal Radetzky 1857., koji je u pismu grofu Attemsu, ađutantu u taboru austrougarske vojske, iznio da je „tako pripremljen odrezak prvi put jeo u Milanu“.

U prilog tome govori i to da je naziv Wienerschnitzel (bečki odrezak) skovan tek početkom 20. stoljeća.

Ako želimo istinu o tome jelu, moramo reći i da postoje razlike među njima, u jednoj „sitnici“:

- prema austrijskom naputku (receptu), tanki se odrezak uvalja u brašno, mrvice kruha i u jaja, a jajeta **nema** u milanskom naputku. Savršeno pripremljen Wieneraschnitzel mora imati hrskavu koricu i iznutra putrasto mekan teleći odrezak.

Prema drugim izvorima odrezak je puno stariji, dokument iz 12. stoljeća na latinskom spominje *lombolos cum panito*, odrezak od juneće lopatice prekriven mrvicama.

U Češkoj se bečki odrezak zove – *rizek* – i poslužuje se s kuhanim ili pire krumpirom. Australci pak po bečkom naputku paniraju (pohaju) goveđi i pileći file. U Izraelu izraz *šnicl* (odrezak) označava tanki pileći ili pureći odrezak, neovisno o tome je li paniran.

Teleće odreske istucite, posolite s obje strane, uvaljajte u brašno, provucite kroz razmućena jaja i panirajte s mrvicama.

Odreske pecite u tavi u obilnoj i vrućoj masti, dok s obje strane ne zažute. Poslužite ukrašeno ploškama limuna, filetima inćuna, kuhanim slanim krumpirom i zelenom salatom.

Pariški se odrezak razlikuje u tome, što se ne upotrebljavaju mrvice.

Sastojci: 4 teleća odreska, sol, brašno, 1 jaje, mrvice od žemlji, 1 limun, fileti od inćuna, masnoća za prženje.

Bečka savijača od jabuka

Kaže se da je remek djelo austrijske kuhinje kolača. Savijače se rade od dizanog tijesta ili lisnatog, ali „prava“ savijača se radi od jednostavnog vodenog tijesta, koje treba tako fino zazvuči da se, kao što se u šali kaže – *„kroz njega može pročitati ljubavno pismo“.*

Brašno stavite na dasku, u sredini napravite udubljenje, u nju stavite ulje, sol i toliko vode da se može umijesiti glatko i elastično tijesto. Pokrijte zagrijanom zdjelom i ostavite da 20 minuta miruje.

Jabuke ogulite, izrežite jezgru, narežite na tanke ploške i izmiješajte s mrvicama od suhih žemlji, šećerom, poparenim grožđicama, iskosanim bademima, vanilin-šećerom i cimetom.

Tijesto razdijelite na četiri dijela, svaki dio razvaljajte na dasci posutoj brašnom, položite na platno posuto brašnom i na sve strane tanko razvucite. Razvučeno tijesto premažite slatkim vrhnjem, na njega stavite nadjev, savijaču uvijte, stavite je u oblik premazan masnoćom i pecite otprilike 1 sat na temperaturi od 210-220 oC. Kod pečenja premazujte rastopljenim maslacem, da bi tijesto dobilo rahlu koricu.

Gotovi kolač pospite šećerom u prahu.

Sastojci: 25 dag brašna, 3 žlice ulja, malo soli, mlaka voda, 1,5 kg kiselkastih jabuka, 8 dag brašna od suhih žemlji, 12,5 dag šećera, 6,5 dag grožđica, 6,5 dag sasjeckanih badema, 1 paketić vanilin-šećera,1 nepuna žličica cimeta, 1/8 l slatkog vrhnja, 4 dag maslaca.

Bellini koktel

Narezane breskve smrvite mikserom u kašu, podijelite u 4 rashlađene čaše, dodajte malinovca i nadopunite pjenuščem. Poslužite odmah. Breskve možete zamijeniti svježim sokom crvenih naranči (7 dl)

Sastojci: 4 zrele breskve ili 8 polovica iz kompota, slatkasti pjenušac, malo malinovca.

Bernhardt tortice

Na niskoj temperaturi miješajte pola šećera, badema te ribanu koricu i sok limuna. Hladnoj smjesi dodajte ribani marcipan i snijeg od bjelanjaka u koji ste umiješali preostali šećer. Miksajte još 2 minute i umiješajte 2 žlice snijega i pomalo preostale sastojke. Na lim pokriven masnim papirom štrcaljkom oblikujte kuglice, pazeći da se udaljene jedna od druge. Pecite 15 minuta na 160 oC. Za kremu umiješajte žumanjke i šećer u prahu. Kap po kap dolijevajte vruće mlijeko. Ostavite da se ohladi i otvrdne. Štrcaljkom napravite „tornjiće“ na podlogu. Prelijte ocaklinom tako da teče s vrha.

Sastojci za podlogu: *12,5 dag šećera, 12,5 dag oguljenih badema, ½ limuna, 5 dag marcipana, 2 bjelanjka;* za kremu: *30 dag maslaca,6 žumanjaka, 24 dag prosijanog šećera u prahu (nesmije biti grudica), 1 žlica hladnog mlijeka, 20 dag čokoladne ocakline.*

Bernski „vječnićki“ pladanj

Poznati švicarski pladanj komponiran za vijećnike da nešto pojedu nakon sjednice državnog vijeća, sastoji se od: kobasica, slanine, šunke, suhog mesa i prženih ili pečenih krumpirića na podlozi od kiselog zelja.

Sastojci: 75 dag krumpira, 5 dag svinjske masti, malo soli, 2 glavice luka, 10 dag mršave suhe slanine, 4 ploške telećih jetara ili bubrega, 4 mala goveđa filea, 4 male svinjske pečenice.

Bešamel (Béchamel)

Na niskoj temperaturi miješajte maslac i brašno da dobijete svijetlu zapršku. Pomalo prilivajte mlijeko i dalje miješajte da se umak zgusne. Posolite, popaprite i začinite oraščićima. Uklonite sa štednjaka.

Sastojci: 4 dag maslaca, 4 dag brašna, 2 dl mlijeka, malo svježeg ribanog muškatnog oraščića, sol, papar.

Bigoš

(biguš) Omiljeno poljsko narodno jelo.

Ovisno o kraju u kojem se priređuje, radi se od svježeg ili kiselog kupusa sa svinjetinom, piletinom ili mesom divljači.

U istočnoj Gornjoj Šleskoj dodaje se krumpir i jabuke. Jelo se radi u loncu i sastojci se preliju bijelim vinom i vodom. Kuha se u pećnici bez miješanja.

Sastojci: 12,5 dag mršave suhe slanine, 5a dag svinjetine, 3 glavice luka, 12,5 dag češnjovki, 75 dag svježeg zelja, 12,5 dag gljiva, sok od rajčice, 2 češnja češnjaka, 1 žličica kumina, 2 žličice slatke paprike, mažuran, sol, 1 lovorov list, ½ l bijelog vina.

Bismarckovi odresci

Odreske izvadite iz hladnjaka sat ranije prije nego što će te ih pripremati. Odstranite kožice i masnoću. Obrišite i ispržite okrećući ih samo s kuhačama. Upotrebljavajući vilicu za okretanje morate bosti meso i sokovi će izlaziti van. Meso također ne solite jer će izvlačiti sok iz njega. Sokovi moraju ostati u mesu. Vremensko trajanje prženja mesa odredite prema jačini, jače ili manje prženog mesa. Kad su odresci prženi stavite ih na tople tanjure i odložite u pećnici zagrijanoj na 130 oC. U međuvremenu ispržite jaja na oko i obrežite ih u pravilan krug. U masnoću od prženja ulijte žličicu vinjaka i miješajte drvenom kuhačom stružući po dnu posude da se otopi karamelizirani sloj. Odreske prelijte dobivenim umakom, posolite, popaprite i na svaki stavite jaje. Poslužite s prepečencem, tj. na maslacu isprženim tankim ploškama kruha.

Sastojci: 4 odreska, 4 dag maslaca, 4 jaja, sol, papar.

Bloody Mary

Sve sastojke (osim celera) dobro izmiješajte u visokoj čaši, celerovu grančicu zataknite u sastojak u čaši.

Sastojci: 1 dl soka rajčice, 0,3 dl žestokog pića (whiskyja, votke ili tekile), nekoliko kockica leda, sol, papar, limunov sok, Worchestershire umak, 1 celerov a grančica.

Bollito misto

Doslovan prijevod ovog sjevernotalijanskog jela je „miješano kuhano“ Jelo se radi od različitih kombinacija vrsta mesa, ali najčešće od: govedine, teletine, jezika i piletine s dopunom nadjevenih kobasica i svinjetine.

Poslužuje se s umakom od začina (salsa verde) i prilozima kao: slani krumpir, tušena mrkva, tušeni svježi kupus, salata od celera ili cikle.

Ova vrsta jela radi se za 10-12 ljudi.

Sastojci: 1 goveđi jezik, 1 teleća glava, 1 kg govedine s vrata ili rebara, 1 kokoš za juhu, 2 svinjske nogice, 2 svežnjića začina za juhu, sol. Dodaci za umak: 3 tvrdo kuhana jaja, 1/8 l ulja, 3 žlice vinskog octa, sol, papar, šećer, 6 žlica sasjeckanih začina.

Boršč

Ruska narodna juha s mnogo varijanti, ali najčešće se radi od juhe od kelja s govedinom u koju se umiješa kiselo vrhnje. Kao prilog poslužuje se kaša od heljde prelivena maslacem. Ruska poslovica kaže: *„Imaš li dobru ženu i mastan boršč, budi zadovoljan.“*

Sastojci: 50 dag govedine, sol, papar, 1 češanj češnjaka, 2 mrkve, 1 kosana glavica luka, 2 cikle, ½ glavice zelja, 4 rajčice, 3 krumpira, 4 dag maslaca, ocat, malo kosanog peršina, ¼ l kiselog vrhnja, 25 dag heljdine kaše, 4 dag maslaca.

Bostonski prženi grah.

(Boston baked beans) Prženi grah na bostonski način, jelo je iz pionirskog doba Sij. Amerike, koje SAD i Kanada smatraju svojim nacionalnim jelom.

Namočeni grah stavi se u posudu s glavicom luka nabodenom klinčićima, malo šećera, sirupom brijesta i goveđim rebrima.

Dobro poklopljena posuda stavi se u pećnicu i kuha oko 4 do 5 sati na temperaturi od 175 oC. Grah se poslužuje s kruhom od zobi ili raženog brašna.

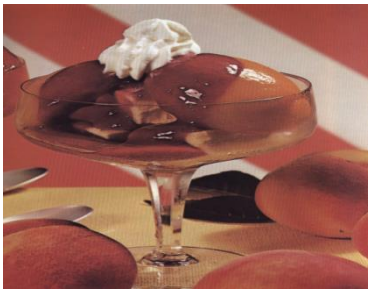
Sastojci: 50 dag bijelog graha, sol, 2 glavice luka, 1 žličica klinčića, 7,5 dag smeđeg šećera, 2 žlice sirupa, 1 žličica gorušice u prahu, ½ žličice crnog papra, 20 dag goveđih rebara.

Bouillabaisse

Ova poznata riblja juha iz Provanse u doslovnom prijevodu znači: *„Skuhati i odmah istresti“.*

Jelo se radi od različitih vrsta riba, maslinovog ulja, iskosanog luka, češnjaka, rajčice, krumpira, koromača. Dodaje se meso raka ili škampa.

Sastojci: 1 kg različite vrste morske ribe, 5 žlica maslinova ulja, 2 rajčice, 2 češnja češnjaka,2 glavice luka,1 krumpir, 1 gomolj komorača, majčina dušica, peršin, 3 zrna borovice, sol, papar, paprika, curry, na vrhu noža šafrana, ½ čaše bijelog vina, 10 dagnji, 12,5 dag majoneze, malo osušenog samljevenog češnjaka, 4 kriške bijelog kruha.



Breskva Melba

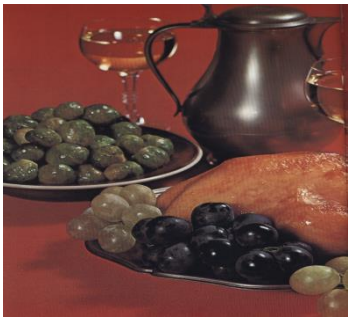
(péche Melba) Jedno od Međunarodno poznatih klasičnih jela, koje je osmislio i napravio francuski velikan kuharskog umijeća August George Escoffier (1846.-1935.).

U prvotnom obliku jelo se sastojalo od vanilijevog sladoleda, bresaka pirjanih u vanilijevom sirupu i pirea od ribiza. Tučeno slatko vrhnje kao garnitura pridošlo je tek kasnije. Pistacije ili bademe Escoffier nije stavljao, iako se to danas radi. Kada je osmislio ovo čuveno jelo Escoffier je bio šef kuhinje u glasovitom londonskom hotelu „Savoy“, a pripremio ga je u čast pjevačice Helen Poeter Mutchell, porijeklom iz Melbournea, koja je imala umjetničko ime Nelly Melba (Melba po Melbournu).

U svom australskom domu priređivala je velike večere, koje su uvijek završavale – breskvom Melba. Escoffier je jedan oštri začin nazvao prema ovoj pjevačici, ali je taj umak pao u zaborav.

Sladoled od vanilije složite u plitke čaše na stalku, na njega stavite polovine bresaka (koje su prethodno poširane u sirupu od šećera i vanilije) i prelijte marmeladom od malina. Pistacije ili nastrugan badem, tučeno slatko vrhnje stavite kao „garnirung“ (ukras).

Sastojci: 4 porcije sladoleda od vanilije, 4 do 8 polovina breskvi, 4 žlice marmelade od malina, pistacijine koštice ili kosane bademe, tučeno slatko vrhnje za ukrašavanje (garniranje).



Briseljski kopun

(*poularde de Bruxelles*)

Tradicionalno belgijsko jelo za blagdane. Za nadjev ne postoji jedinstven naputak, ali se najčešće nadjeva mješavinom od pečenog kestena, iskosane jetre, gomoljikama, maslacem, jajima, slatkim vrhnjem, sokom limuna, peršinom, i mirodijama.

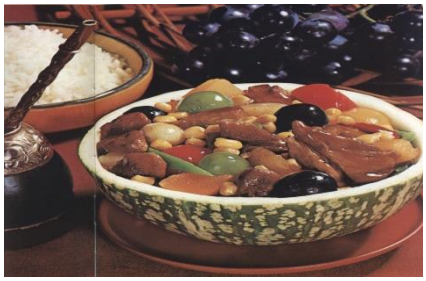
Za vrijeme pečenja podlijeva se vrućom vodom i vlastitim sokom.

Kod posluživanja ukrasi se grožđem.

Belgijski kopun teži od 1,5 do 2,4 kg.

Kao prilog poslužuju se prokulice – tzv. „briseljski kelj“ (choux de Bruxelles).

Sastojci: 1 kopun, sol, papar, 50 dag kestenja, malo mesne juhe, 3 dag maslaca, 2 jaja, 2 žlice slatkog vrhnja, 2 gomoljike, 1 žlica limunovog soka, 2 žlice kosanog peršina, muškat, malo kadulje, smrvljeni miješani začini, 5 dag maslaca, 1 čaša crnog vina, 1/8 l kiselog vrhnja.



Carbonada criolla

Jedno od poznatih jela iz kuhinje Kreola iz *Lat.* Amerike. Kreol – potomak (tj. dijete rođeno u Americi) od roditelja Evropskog porijekla romanskog govornog područja.

Ovo jelo, uspoređujući s našom kuhinjom vrsta je složenaca rađenih u posudi. Meso (govedina ili teletina) izrezana na kockice isprži se do smećkaste boje i doda pirjanom luku, češnjaku, paprici izrezanoj na trake i izrezanoj rajčici.

Doda se zelenje za juhu – celer, lovor, začin, podlije vinom i juhom i kuha na umjerenoj temperaturi (oko 1 sat). Nakon toga doda se krumpir, bundeva i jabuka izrezana na kockice, poslije 15-20 minuta kukuruzno zrnje, breskve i .

Prije nego se poslužuje još se začini i iznese u izdubljenoj bundevi. Poslužuje se s rižom, ali odvojeno.

U južnim krajevima SAD-a se kaže, da je domaćica kompletna, tek kad pročita tečaj iz kreola kuhinje („creole cooking“).

Sastojci: 1 kg govedine ili teletine, 10 dag svinjske masti, 2 glavice luka, 1 češanj češnjaka, 2 paprike, 3 rajčice, 1 svežnjić zelenja za juhu, ½ celerova korijena, 1 lovorov list, 3 zrna papra, sol, mažuran, kajenski papar, majčina dušica, peršin, ¼ l bijelog vina, ½ l mesne juhe, 4 krumpira, 25 dag mesa bundeve, 2 jabuke, 1 omanja količina kukuruza u zrnu, 2 breskve, 20 dag grožđa, 10 dag kuhane riže.

Carusov kolač

Napravite čvrsti snijeg od bjelanjaka, pomalo umiješajte prosijani šećer i brašno pomiješano s orasima. Ulijte u namašteni i pobrašnjen lim. Pecite 20-25 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oC. Kad se biskvit ohladio u limu, nakapajte ga rumom i prelijte vrućim preljevom, koji ste napravili na pari sa svim sastojcima osim ruma. Ostavite da dobro očvrsne. Po želji ukrasite polovicama oraha.

Sastojci za biskvit: *20 dag šećera u prahu, 6 jaja, 20 dag samljevenih oraha, 2 žlice brašna i još za lim;* za preljev: *25 dag šećera u prahu, 10 dag čokolade u prahu, 1 žlica gorkog kakaa, 10 dag maslaca, malo ruma.*

Cassoulet

Za ovu vrstu jela od graha prepiru se gradovi Castelnaudary, Toulouse i Caracassone u pokrajini Languedoc u Francuskoj, pripisujući sebi slavu da su ga izmislili. Svaka domaćica čuva ljubomorno kao najveću tajnu sastav, tj. dodatak aromatičnih začina za cassoulet.

Namočeni grah kuha se zajedno sa zdrobljenim češnjakom, slaninom i kobasicom. Svinjetinu i bravetinu narežite na kocke, zapržite zajedno s iskosanim lukom, lovorom i zelenjem za juhu i dodajte grahu. Primiješajte koncentrat rajčice i začinite i dalje kuhajte na umjerenoj vatri. Slaninu i kobasicu izvadite, narežite na ploške i vratite u grah. Kada je sve kuhano stavite u vatrostalnu posudu, pospite mrvicama i s malo maslaca, zapecite u pećnici 10 minuta.

Kožicu koja se stvorila na površini smiješajte u sredinu jela i ponovno pospite mrvicama i maslacem i zapecite. To ponovite tri puta. Takvim postupkom jelo postaje sve gušće.

Sastojci: 50 dag bijelog graha, 2 češnja češnjaka, 12,5 dag suhe slanine, 1 češnjovka, po 25 dag svinjetine i bravetine, 6 dag svinjske masti, 2 glavice luka, 1 svežnjić začina za juhu, 1 lovorov list, koncentrat rajčice, sol, papar, majčina dušica, malo mrvica od stucanih žemlji (krušne mrvice), pahuljice maslaca.

Odrezak Chateaubriand

Rindslenden-Doppelstück;
na roštilju ispečena govedina obložena krumpirima i prelivena umakom, Bernaeškim dakako. Iz sredine pisane pečenke (lungenbratena) namočen u ulju, pečene na žaru ili u tavici u komadu tako da iznutra mora ostati crven, konobar je dužan izrezati ga pred gostom u kriške debljine najmanje 2 cm i teške od 36 do 40 dag. Gotovo uvijek se rasijeca za dvije osobe na dasci dugačkim tankim nožem ukoso prema dasci. Ime dobiva po garnituri kojom je obložen, varivo, pržen krumpir, kuglice od krumpira.

Prema P.M. Blücheru: „Rechtschreibung der Speisen und Getränke“ treba se pisati – *chateaubriant* s t na kraju, ako se radi o mesu, dok se jela, koja se odnose na pisca i državnika Chateaubriand-a moraju pisati s velikim početnim slovom C i na kraju s *d*.

Sastojci za inačicu koji se navode u mnogim „kuharicama“*: 4 odreska bifteka debela 4 cm, 6 dag maslaca, 1 žlica slatkog vrhnja, govedske juhe, ulje;* za nadjev: *5 dag maslaca, 2 žličice vrlo sitno kosanog luka ljutike, ½ žlice kosanog vlasca;* dodaci: *moždina, sol, papar.*
(Za nadjev izradite maslac, primiješajte ljutiku i vlasac. Posolite i poparite i oblikujte u valjak. Omotajte alufolijom i stavite u zamrzivač da otvrdne. Meso malo istucite i zarežite po sredini do polovice i u dobiveni „džep“ stavite narezani zamrznuti maslac. Preklopite odreske, namažite uljem i kratko ispržite na maslacu. Na istoj masnoći ispržite narezanu moždinu i rasporedite na odreske. U masnoću još umiješajte vrhnje, zagrijavajte i stružite sloj na dnu. Dobivenim umakom prelijte odreske. Nadjeveni šatobrijan ponekad se naziva dvostrukim biftekom.

Cezarova salata

Prsa pržite 7 minuta tako da koža bude odozgo, i još 7 minuta s druge strane. Posolite i popaprite. Kruh narežite na kockice i ispržite na 3 žlice ulja. Dodajte usitnjeni češnjak i miješajući pržite da češnjak zamiriše. Tvrdo kuhana jaje sitno nasjeckajte. Napravite umak od 5 žlica ulja, limuna i octa, te posolite i popaprite. Umiješajte jaja i napravite kremasti umak. Dodajte nasjeckane sardine, kockice kruha i parmezan. Na salatu narežite pačje meso.

Sastojci: 2 pačja prsa bez kosti (po 25 dag), 2 češnja češnjaka, 15 dag bijelog kruha, 1 jaje, 2 glavice zelene salate, 3 žlice limunovog soka, svijetli vinski ocat, maslinovo ulje, 3-4 očišćene sardine iz konzerve, 3 dag svježeg parmezana, sol, papar.

Chicorée salata

Vrlo poznata svakodnevna belgijska salata. (Belgijska cikorija vrlo je slična našoj od koje se radi nadomjestak za kavu). Ovu vrstu salate poznavali su još stari Grci i Rimljani.

Cikoriju očistite i na donjem dijelu čunjasto izrežite. Stavite u mlaku vodu na 1 sat da izađe gorčina. Izrežite je uzdužno na 4 ili 8 dijelova što ovisi o veličini.

Rajčice ogulite i izrežite na komade. Sir (ementaler) izrežite na trake ili kockice, a jaja na 8 kriški. Sve sastojke spojite i prelijte mješavinom octa, ulja i mirodija ili flamanskim umakom: dva tvrdo kuhana jaja usitnite i izmiješajte s istruganom glavicom luka, zdrobljenim češnjem češnjaka, žlicom kosane krbuljice, tri žlice maslinova ulja, žlicom octa ili soka limuna, soli i papra. Sve se miješa dok ne postane pjenasto. Na kraju se preko salate prelije 1,2 dl slatkog vrhnja.

Sastojci: 50 dag chicorée, 2 rajčice, 20 dag ementalera u komadu, 4 tvrdo kuhana jaja, 3 žlice octa, 1 žlica limunovog soka, 3 žlice ulja, 1 žličica gorušice (senf), malo šećera, sol, papar.

Charlotte

Rasporedite na lim s jedne strane bademe, a s druge strane lješnjake i pržite 5 minuta, na 200 oC. Lješnjacima odstranite ljuskice i nasjeckajte bademe. Kalup zapremine 1 l iznutra obložite navlaženom gazom. Piškote navlažite smjesom 3 likera i njima obložite dno i stjenku kalupa, preostale sačuvajte. Istucite slatko vrhnje i u manji dio umiješajte lješnjake i bademe. Utisnite u dno i stjenku kalupa. U preostalo vrhnje umiješajte čokoladu koju ste otopili s malo vrhnja. Time napunite kalup. Pokrijte preostalim piškotima i stavite u hladnjak na 12 sati. Prije posluživanja iskrenite na pladanj i odstranite gazu. Pospite šećerom u prahu. Ukrasite čokoladnim strugotinama.

Sastojci: 5 dag oljuštenih badema, 5 dag lješnjaka, po 1,15 dl vinjaka, likera od naranče i cherry brandija, 30 dag piškota, 15 dag čokolade u prahu, 4,5 dl slatkog vrhnja, 15 dag šećera u prahu i još za posipanje, čokoladne strugotine za ukras.

Chili con carne

(Papreno meso) – Chili (chillies) su mali oštri „rođaci“ paprike. Od njih se dobiva kajenski papar, a služi kao osnova za pripremanje oštrog začina (miješanog) – chilli praška. Ako nemamo chilli-prašak možemo ga zamijeniti kajenskim paprom i crvenom paprikom.

Meso izrežite na kocke i ispržite na zagrijanoj masnoći da dobije smeđu boju. Dolijte juhe i meso pirjajte pokriveno na umjerenoj temperaturi. Kada je upola gotovo dodajte kumin, chilli-prašak, sol i zdrobljeni češnjak. Luk i rajčice narežite na kocke, zelenu papriku očistite od sjemenki i unutrašnjih rebara i izrežite. Kratko pržite na malo masti i dalje pirjajte pokriveno. Procijedite kroz cjediljku i primiješajte razmućeno škrobno brašno. Mesu dodajte umak od rajčice i luka, promiješajte i malo zagrijte. Kako ovom jelu ide i grah, kuhajte ga posebno i umiješajte pred kraj sa umakom i mesom.

Sastojci: 50 dag govedine, 50 dag svinjetine, 5 dag svinjske masti,1/4 l mesne juhe, malo kumina, malo chili-praška, sol, 1 velika glavica luka, 1 češanj češnjaka, 50 dag rajčice,2 paprike, 2 dag škrobnog brašna, 1 mala konzerva bijelog graha, 1 mala konzerva crvenog graha.

Chop suley

Doslovan prijevod ovog kineskog jela je *„miješani ostaci“*. Radi se od bilo kojeg variva, mesa, riba, rakova, s obveznim sojinim umakom i đumbirom. Kao u svim kineskim jelima i u ovom su svi dodaci vrlo usitnjeni. Jedno od značajki kineske kuhinje jest, da se jelo ne priređuje dugo, nego samo nekoliko minuta. U kineskim kulinarskim knjigama nema tog jela, jer je to izum kineskih kuhara u inozemstvu, a posebno u SAD-u.

Meso izrežite na tanke trake ili kockice, bambusove izdanke na trakice, pečurke popola, poriluk na trake, rezance kuhajte u slanoj vodi. Sve sastojke postepeno pirjajte u jednoj tavi na vrućem ulju i ne smiju biti premekani.

Sojin umak izmiješajte sa đumbirom, šerijem, škrobnim brašnom i soli. Sve sastojke spojite u tavi, prelijte umakom, pomiješajte i pustite da neko vrijeme jelo odstoji. Ako treba posolite i poslužite gotovo vruće.

Sastojci: 25 dag kuhane piletine, 25 dag kuhane svinjetine, 25 dag bambusovih izdanaka iz konzerve, 25 dag pirjanih pečurki, 25 dag poriluka, 25 dag rezanaca, maslinovo ulje, sol, umak od soje, na vrhu noža đumbirova praška, 2 žlice šerija, 2 dag škrobnog brašna.

Clam chowder

Najpoznatija juha od školjaka na sjeveru SAD-a tzv. „Nova Engleska“. Izvorni naputak potječe još od doba prvih doseljenika.

Slaninu izrežite na kocke i nakratko ispržite s izrezanim lukom, zelenom paprikom (kojoj smo odstranili sjemenke) i sa zeleni za juhu. Krumpir izrežite na kocke, rajčicu ogulite kožicu i izrežite, celer izrežite na trake ili kocke i peršin iskošite.

Sve sastojke stavite u lonac sa ¾ litre vode i tekućinom iz konzerve sa školjkama (ako upotrebljavate konzervirane školjke). Kuhajte oko pola sata na laganoj vatri. Na kraju dodajte školjke, začinite mirodijama (majčina dušica, sol, kajenski papar) i miješajte žumance s vrhnjem da juha bude gušća.

Sastojci: 10 dag suhe slanine, 2 glavice luka, 1 zelena paprika, 1 svežanj zelenja za juhu, 25 dag krumpira, 37,5 dag rajčica, 10 dag celera, 1 svežnjić peršina, 1 konzerva mesa od školjki, majčina dušica, sol, kajenski papar, 2 žumanjka, 4 žlice kiselog vrhnja.

Colbertovo pečenje

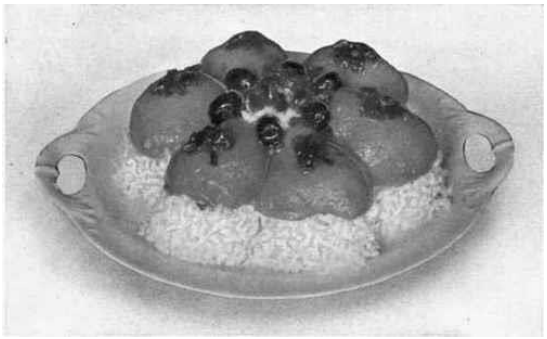
Glavicama kelja skinite 8 najvećih listova i kuhajte ih u slanoj vodi, 5 minuta. Izvadite listove šupljom žlicom i rasprostrite da se dobro osuše. Glavice luka iskošite, ispržite i dodajte tanko narezane šampinjone. Umiješajte sitno nasjeckanu slaninu. Ispirjajte je, posolite i popaprite. Meso operite, obrišite i odstranite žilice, malo posolite i ispržite na 2 žlice ulja. Tijekom prženja okrečite da se jednako ispeku s obje strane. Sada meso preselite u pećnicu zagrijanu na 180 oC i pecite 1 sat. Listove kelja poslažite jedan preko drugoga poput crjepova na krovu kuće. Dio smjese nanesite na kelj, na to polegnite meso premazano senfom, omotajte keljom i učvrstite uzicom (koncem). Podlijte juhom i stavite u pećnicu na još pola sata. Povremeno oprezno okrećite i prelijevajte sokom od pečenja. Na kraju zagustite škrobnim brašnom i vrhnjem. Preostali kelj narežite na rezance, pomiješajte s preostalim šampinjonima i pirjate oko 15 minuta. Umiješajte kosani peršin, dosolite i popaprite. Poslužite uz narezanu pečenku (meso).

Sastojci: 1 glavica kelja od oko 1 kg, 5 dag dimljene mesnate slanine, 2 glavice luka i još 40 dag, 50 dag šampinjona, 1,20 kg govedske pečenice, 4 žlice senfa (po mogućnosti sa zrnjem gorušice), 2,5 dl juhe, 2 dl slatkog vrhnja, 2 žlice škrobnog brašna, peršin, ulje, sol, papar.

Colettina juha

Na niskoj temperaturi miješajte maslac sa škrobnim brašnom. Odmah kad malo požuti, umiješajte sok od kompota. Miješajte na visokoj temperaturi da zakipi. Primiješajte višnje, mrvicu soli i šećera. Kad opet zakipi, održite da malo kipi 10 minuta. Kruh narežite na kockice i popržite ga na maslacu. Poslužite vrelu juhu s kockicama.

Sastojci: 1,5 l kompota od višanja, 1 žlica škrobnog brašna (razom puna, puna do ruba), 3 žlice šećera (razom puna, puna do ruba), 5 dag maslaca i još malo za prženje, sol, mliječni kruh.



Condéova riža

Zakipite sasvim malo posoljeno mlijeko s uzdužno prorezanom vanilijom. Umiješajte rižu. Kad provri poklopite i kuhajte 45 minuta na najnižoj temperaturi (da mlijeko upije rižu). Maknite sa štednjaka i umiješajte šećer, zatim jedan po jedan žumanjak, te snijeg od bjelanjaka. Želatinu namočite u hladnu vodu. Stavite cijediti breskve, Ogulite mandarine. Svaku krišku ogulite i uzdužno prorežite skupljajući sok. Poslažite ih na dno kalupa u obliku vijenca. U malo zagrijanom soku otopite iscijeđenu želatinu i umiješajte rižu. Na kraju primiješajte tučeno vrhnje te fino nasjeckane bademe i preostalu mandarinku. Neka se nekoliko sati stvrdnjava u hladnjaku.

Sastojci. 10 dag riže okrugla zrna, 1 l mlijeka, 1 štapić (mahuna) vanilije, sol, 25 dag šećera, 3 jaja, 1 staklenka kompota od bresaka, 1 mandarinka, 4 listića želatine, 1 dl slatkog vrhnja, polovica badema za ukras.

Crêpes Suzette

Ova mirisna delikatesa, prema romantičnoj legendi, nastala je zbog lijepe Suzette – pariške midinete (fra. Midinette – mlada krojačica ili prodavačica; ime dolazi od toga što takve djevojke o podne (*fran*. midi) izlaze iz svoje radionice i tamo ih očekuju „kavaliri“), s kojom je često večerao tadašnji princ od Walesa, kasnije britanski kralj Edward VII.)

Kuhar restauracije u kojoj su se diskretno sastajali sačinio je palačinke s narančinim umakom:

Napravite male svijetle palačinke, savinite na četvero i ostavite na toplom. Rastopite maslac u tavi, narančinom korom istrljajte kocke šećera, pa naranči istisnite sok. Šećer i sok pažljivo izmiješajte s maslacem dok se sve ne rastopi. Mješavini dodajte Grand Marnier i stavite palačinke, poškropite sokom od naranče. Ostavite nekoliko minuta u soku. Palačinke flambirajte maraskinom, pospite nastruganim bademima i vruće poslužite.

Sastojci: 12,5 dag brašna, 3 jaja, malo soli, 1 žlica šećera u prahu, malo ruma, malo svinjske masti, 6-8 dag šećera, malo mlijeka, 1-2 čašice grand marniera, 2 čašice maraskina, malo kosanog badema.

Dubarijeva juha

Očišćenu cvjetaču podijelite na cvatove. Skuhajte u što manje slane vode i smrvite u mikseru. Napravite svijetlu zapršku od brašna i maslaca te podlijte vrhnjem i vodom u kojoj se kuhala cvjetača. Dodajte cvjetaču. Izmiješajte žumanjak s mlijekom i pomalo ulijevajte u juhu neprekidno miješajući. Posolite, popaprite i dodajte još mlijeka ako je juha pregusta.

Sastojci: 50 dag cvjetače, 7 dag brašna, 6 dag maslaca, 6 dl vrhnja, 2 žumanjka, mlijeko, sol, papar.

Duncanaov koktel

U čašu stavite malinu i ulijte džin, a zatim malinovac. Dolijte pjenušac do vrha. Na rub čaše nataknite preostalu malinu.

Sastojci: 0,2 dl džina, 0,1 dl malinovca, pjenušac, 2 maline.

Edvardov varenac

Zakipite mlijeko s uzdužno prorezanom vanilijom. Ulijte kavu kroz gusto cjedilo ili u obično cjedilo stavite 2 sloja gaze. Stucite jaja sa šećerom i u vrlo gustu smjesu umiješajte škrobno brašno otopljeno u kavi, toplo mlijeko i vrhnje. Sve dugo i čvrsto miješajte, ulijte u namašteni kalup (po mogućnosti ukrašen iznutra šarama). Pokrijte alu-folijom ako nema poklopca. Stavite u veći lonac i ulijte vrelu vodu da dopire do polovice visine kalupa. Kuhajte sat i pol u pećnici zagrijanoj na 200 oC. Ohlađeni varenac stavite u hladnjak na sat i pol. Prije posluživanja kalup nakratko stavite u kipuću vodu i iskrenite na pladanj.

Sastojci: 6 dl punomasnog mlijeka, 1 štapić (mahuna) vanilije, 2,5 dl jake kave, 8 jaja, 20 dag šećera, 2 žlice škrobnog brašna, 2 dl masnijeg slatkog vrhnja, maslac za kalup.

Elizabetina torta

Oprane grožđice namočite u rum. Dobro izmiješajte žumanjke sa šećerom i 2 žlice mlake vode. Posebno pomiješajte naribanu koru i sok 1 limuna, cimet, bademe samljevene i narezane na štapiće, orahe, nasjeckane ušećerene kore i grožđice s rumom od namakanja. To umiješajte u žumanjke naizmjence s čvrstim snijegom od malo posoljenih bjelanjaka. Ulijte u namašten i pobrašnjen kalup promjera 24 cm. Pecite otprilike 1 sat u pećnici zagrijanoj na 170 oC. Ostavite neka se dobro ohladi. Premažite malo razvodnjenim likerom. Za ocaklinu u sok preostalog limuna dodajte naribanu koru i pomalo dodajte šećer da dobijete gustu smjesu i time premažite tortu. Neka se stvrdnjava tijekom noći. Prije posluživanja istucite vrhnje s učvršćivačem i vanilijom. Oko tvrde ocakline zavežite ukrasnu vrpcu i dodajte cvijeće. Od istučenog vrhnja (s učvršćivačem i vanilijom) napravite ukras na torti i pladnju.

Sastojci za biskvit: *4 jaja, sol, 14 dag šećera, 2 limuna, ¼ žličice cimeta, 14 dag samljevenih badema + 3 dag narezanih na štapiće, 5 dag samljevenih oraha, 5 dag grožđica, rum, 3 dag ušećerenih limunovih kora, maslac za kalup, 1 čašica likera od oraha;* za bijelu ocaklinu: *15 dag prosijanog šećera u prahu, limunov sok*; ukras: *1,5 dl slatkog vrhnja, učvršćivač za šlag, 1 vanilin šećer.*

Empanadas

Čileanska mesna delikatesa, vrećica od tijesta nadjevena mesom, vrlo srodna ruskim piroškama. Ta vrsta jela može se naći u svim državama Latinske Amerike, oštro je začinjena (mora žariti) kajenskim paprom ili kosanim chiliem.

Napravite tijesto od brašna, praška za pecivo, jaja, mlijeka i soli. Dodajte masti i sve izmiješajte u glatko tijesto, oblikujte u grudu i ostavite u hladnjaku dva sata. Meso sameljite u stroju za mljevenje mesa i popržite sa zdrobljenim češnjakom i zelenom paprikom izrezanom na kockice kojoj smo odstranili sjemenke i unutarnja rebra. Kada se masa ohladi, dodajte kosana jaja, masline i grožđice. Izmiješajte masu i začinite sa soli, paprom, paprikom i mažuranom.

Tijesto tanko razvaljajte, izrežite na kvadratiće 10 x 10 cm, stavite na svaki kvadratić nadjev, savijte tako da su na krajevima šiljci, koje namažite bjelancem i čvrsto stisnite Emapande pržite u vrućoj masnoći tako da u njoj plivaju dok se ne zažute. Poslužite odmah.

Empanade možemo peći i u pećnici, ali prije ih namažemo žumancem.

Sastojci: 50 dag brašna, ½ žličice praška za pecivo,2 jaja, malo mlijeka, sol, 20 dag maslaca, 15 dag ostatka od pečenja, 2 glavice luka, 1 češanj češnjaka, 1 zelena paprika, 2 žlice ulja, 2 tvrdo kuhana jaja, 8 zelenih maslina, 5 dag grožđica, paprika, papar, mažuran, svinjska mast za prženje.

Enchiladas

To su nadjevene palačinke (kuhanom šunkom, mesom, pečenom peradi ...). Palačinke u zemljama Latinske Amerike zovu „tortillas“, a rade se od kukuruznog brašna, u čemu su prave majstorice Meksikanke, koje „masu“ od tijesta kukuruznog brašna mijese – gnječe i među dlanovima pljeskaju, zatim peku na suhom limu.

Brašno, jaja, sol i mlijeko umiješajte u tijesto za palačinke, pustite da odstoji jedan sat i tada na masnoći (masti ili ulju) ispecite tanke palačinke.

Pečene palačinke nakratko umočite u mješavinu mlijeka, jaja, soli, papra, paprike, chilli-praha i ponovo ih na tavi zapecite do tamnije boje. Kuhanu šunku i luk popržite, dodajte zdrobljeni češnjak, peršin, rajčice izrezane na kockice i kečap, sve zajedno propirjajte. Začinite

sa soli, kajanskim paprom i mažuranom. Nadjev stavite na palačinke, zavijte i složite u zamašćenu vatrostalnu posudu, pokrijte trakama sira i prepecite dok se ne počne topiti. Poslužite vruće sa salatom.

Sastojci: 25 dag brašna, 4 jaja, malo soli, ½ l mlijeka, malo svinjske masti, malo papra, paprike i chili-praška, 25 dag kuhane šunke, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, kosani peršin, 6 rajčica, 1 žlica ketchupa, malo kajenskog papra, mažuran, 10 dag topivog sira u ploškama.

Eszterhazy pržolica

Poznati Mađarski velikaški rod Eszterhazy Galante, dobio je 1687. dobio naslov knezovi. Kneževskom je majoratu početkom našeg stoljeća među ostalim pripadao 21 dvorac, 60 trgovišta i 414 sela, te je još 1945. bio najveći posjed u Mađarskoj.

Dva najpoznatija člana te kuće bili su Nikola Josip (1714-1790) koji je sagradio dvorac Eszterhazy (u njemu je Haydn gotovo 30 godina radio kao kapelnik) i knez Nikola Eszterhazy (1765.-1833.) austrougarski feldmaršal, sam se okrunio krunom, koju mu je 1809 godine ponudio Napoleon; njemu pripisuju tu glasovitu pržolicu.

Meso prepecite sa obje strane na žaru ili na grilu da dobije smeđu boju. Kada je gotovo, prelijte ponovo masnoćom i začinite sa solju i paprom. Zelen za juhu izrežite, luk iskošite i prepržite na ulju, dodajte brašno, izmiješajte, dolijte juhe, dodajte meso i pirjajte zajedno s mesom.

Umak protisnite kroz sito, dodajte sok od limuna, madeiru, kiselo vrhnje i meso izrezano na ploške. Prilog kao: valjušci, makaroni, riža ili pire od krumpira.

Sastojci: 75 dag mesa za pržolicu (junetine), svinjska mast, sol, papar, crvena paprika, 2 svežnjića zelenja za juhu, 2 glavice luka, 1 žlica brašna, ¼ l mesne juhe, 1 žličica limunovog soka, malo madeire, 1/8 l kiselog vrhnja.

Esterhazyjeva torta

Istucite čvrsti snijeg od 6 malo posoljenih bjelanjaka. Pomalo Primiješajte obje vrste šećera, smjesu brašna i badema. Od toga ispecite 5 listova promjera 22 cm u pećnici zagrijanoj na 170 oC. Za nadjev namočite želatinu u hladnu vodu. Škrobno brašno otopite u 4 žlice mlijeka i ulijte preostalo mlijeko. Primiješajte obje vrste šećera i kuhajte na pari da se zgusne. Uklonite sa štednjaka i umiješajte dobro izmiješani žumanjak i iscijeđenu želatinu. U ohlađeno umiješajte snijeg od bjelanjaka. Odvojite 2 žlice ohlađene kreme. Listove torte namažite prvo marmeladom a zatim kremom. Složite tortu i odvojenom kremom premažite stranicu i utisnite krokanat. Tortu premažite bijelom ocaklinom. Otopite čokoladu s malo vode i na torti oblikujte paralelne crte udaljene 2 cm. Preko njih navlaženim nožem povlačite preko smeđih pruga jednom udesno, a jednom ulijevo.

Sastojci za biskvit: *7 bjelanjaka, 18 dag šećera, 1 vanilin šećer, 1 limun, 18 dag sitno samljevenih badema, 6 dag brašna i još za kalup, masnoća za kalup;* za nadjev: *4 lista želatine (8dag), 1 jaje, sol, 5 dl mlijeka, 5 dl škrobnog brašna, 10 dag šećera u prahu i još za ocaklinu, vanilin šećer, 3 žlice marmelade od marelica, malo čokolade u prahu, 10 dag krokanta.*

Eugenijina torta

Izmiješajte žumanjke sa šećerom. Posebno pomiješajte brašno, čokoladu, kakao, orahe i prašak. Umiješajte u žumanjke naizmjence sa snijegom. Pecite 10 minuta na 200 oC, smanjite na 175 oC i pecite još 20-25 minuta. Ohlađeni biskvit izdubite tako da na dnu i stijenki ostane 1-2 cm debeli sloj biskvita. Izdubljeni dio sitno namrvite. Istucite vrhnje s učvršćivačem i dodajte čokoladu i mrvice. Nanesite na tortu poput kupole. Premažite čokoladnom kremom i ukrasite velikim strugotinama čokolade.

Sastojci: 5 jaja, 15 dag šećera, 14 dag samljevenih oraha, 12 dag čokolade u prahu, 1 žlica gorkog kakaa, 3 žlice brašna i još za kalup, 1 žličica praška za pecivo, 7 dag maslaca i još za kalup; za nadjev: *2,5 dl slatkog vrhnja, 2 učvršćivača za šlag, 5 žlica ruma, 10 dag ribane mliječne čokolade;* za ukras: *zvjezdice od marcipana.*

File Stroganov

Vrsta jela iz Rusije. File je dobio ime po obitelji Stroganov, trgovcima iz 18. stoljeća kada su bili na vrhuncu svoje moći.

Jelo se radi od goveđeg filea, koji se izreže na male kocke ili trake i prepрži na masnoći tako da ostane ružičasto iznutra.

Luk se iskoše, isprži na masnoći i doda brašno i malo juhe, i sve se malo popirja (15 minuta). Dodaju se gorušica, sol, sok limuna i vrhnje. Sve se promiješa, prokuha i doda izrezane gljive, krastavce i umak od pečenog mesa. Doda se meso, sve zajedno prokuha i posluži s pečenim krumpirom, rižom, tjesteninom ili okruglicama, po želji.

Sastojci: 2 glavice luka, 4 dag maslaca, 5 dag brašna, ¼ l mesne juhe, gorušica, sol, limunov sok, 1/8 l kiselog vrhnja, 2 kisela krastavaca, 10 dag tušenih pečurki, 5 kg goveđeg filea, 4 dag maslaca.

Fondue bourguignonne

Ako fondue smatramo jelom od rastopljenog sira onda je to švicarski izum. Korijen riječi je u francuskom fondre – topiti. No jelo „fondue bourguignonne“ je masno jelo koje su burgundci donijeli 1476. godine u zapadnu Švicarsku (pod zapovjedništvom Karla Smionog zaposjeli su zapadnu Švicarsku). Švicarci su dugo vremena držali u tajnosti način pripreme tog jela.

Meso izrezano na kocke veličine 2 – 3 cm iznese se u posudi na stol. U posudi za fondue zagrijte masnoću do vrenja i meso nabodeno na fondue-vilicu i pržite na masnoći. Gotovo meso se konzumira s pikantnim umakom, začinima (papar, sol, paprika, gorušica, kečap, chili-umak), kiselim dodacima (mixed pickles, kiselim krastavcima i krastavcima s gorušicom, lučicama i drugim) te s bijelim kruhom.

Sastojci: 1 kg goveđeg filea, biljna masnoća ili suncokretovo ulje, Curry-umak: 12,5 dag majoneze, 1 žličica currya, 1 žličica želea od ribizla, 2 žličice konzerviranog mlijeka, malo šećera, 1 uštrcak limunovog soka, Umak od hrena: 12,5 dag svježeg sira od punomasnog mlijeka,, 4 žličice mlijeka, malo soli, 2 žlice ribanog hrena, 1 žličica Worcester-umaka.

Fondue neuchàteloise

(neuchatelski fondue) To je iskonski oblik glasovitog švicarskog jela sa sirom. Tavu (posudu) za fondue (caquelon) premažite češnjakom. Sir izrežite na sitne kockice ili izribajte pa ga zajedno sa suhim bijelim vinom neprekidno miješajući izmiješajte na osrednjoj vatri u glatku kremu. Škrobno brašno čvrsto razmutite s trešnjevačom i dodajte masi kad se digne. Začinite solju, paprom i muškatom. Tavu stavite na fondue-grijalo već ranije postavljen na stol. Kocke bijelog kruha nabodemo na fondue – vilicu, umočimo ih u masu sa sirom i jedemo vruće. Uz to se posluži čaj, vino ili trešnjevača.

Franc Jozefovi išleri

Vršcima prstiju mijesite brašno i maslac da dobijete mrvice. Primiješajte ostale sastojke, zamijesite tijesto (po potrebi dodajte hladne vode), omotajte plastičnom folijom i ostavite 1 sat u hladnjaku. Na pobrašnjenoj radno površini razvaljajte tijesto na 3 mm i izrežite krugove, promjera 4,5 cm. Poslažite ih na namašten i pobrašnjen lim, pecite 9-12 minuta u pećnici, zagrijanoj na 180 oC. Za nadjev izmiješajte med i šećer s 0,5 dl vode. Kad se sve otopi, umiješajte lješnjake i još malo miješajte da se sve zgusne. Neka se nadjev hladi 15 minuta, i Primiješajte rum. Raspodijelite na pola keksa. Druge namažite marmeladom, poklopite na prve kekse pazeći da površina s marmeladom bude na nadjevu. Prelijte išlere čokoladnom ocaklinom. Ukrasite polovicama oraha.

Sastojci za kekse: *1 žumanjak, 30 dag glatkog brašna i još za posipanje, 20 dag maslaca i još za lim, 7 dag šećera u prahu, 10 dag oraha, cimet, sol;* za nadjev od lješnjaka: *10 dag meda, 10 dag šećera, 2 puta po 30 dag mljevenih lješnjaka, 2 žlice ruma;* dodaci: *čokoladna ocaklina, 10 dag marmelade od marelica, 40 polovica oraha.*

Frankopan torta

Kuharica izdana u Leipzigu 1709. god. od naslovom GRANAT-APFEL, koja je raskošni barokni vodič sa 519 naputaka, vrlo je značajna za nas. Knjigu je napisala Elenora Maria Rosalia, kneginja od Eggenberga koja je neko vrijeme živjela na području Slovenskog primorja, i u knjizi navodi naputak za *"Frankopan tortu"* čiji je naputak prvi put objavljen 1686. godine ali pod imenom *torta FRANGIPANI*. Ta torta je jedna od prvih europskih baroknih slastica, a prema svim dosadašnjim saznanjima najvjerojatnije (istraživanjima etnologinje gospođe dr. sc. Nives Rittig-Beljak i profesora Melichara) je u vezi s kulinarskim stolom KRSTE FRANKOPANA.

Torta se radi od lisnatog tijesta (tada se to radilo sa svinjskom masti i lojem) i nadijeva obilnom kremom od slatkog vrhnja, oplemenjeno prženim pistacijama, muškatnim oraščićem, cimetom, limunovom koricom, ružinom vodicom i voćem. Svi navedeni sastojci odavno su korišteni kao živežna namirnica u primorju i nije pretenciozno ustvrditi, da je ta torta ponikla iz našeg podneblja.

Uostalom, i sam Krsto Frankopan, izuzetan je pisac o *"istvini i pitvini"* u svojim gastronomskim stihovima: "Mesari kak mesari", "Meso u loncu", "Tele", "Kokot", "Par golubova", "Jajce", "Kruh u peć metati", "Napojnica pri stolu".

Frankapanska torta
(Frankopan-Torte)

6 žumanjaka, 3 decilitra skorupa, šećer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se zgusne. Ovom kremom, pošto se ohladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasiraj geléom od grozdića ili pekmezom od kajsija.

(Modernizirana verzija kolača koji je sačinjen u Podravkinu Centru za istraživanje i unapređivanje prehrane, objavila gđa. Božica Brkan u kolumni „Enciklopedija špeceraja" - Večernji list):

Sastojci: 1 „Ledo" lisnato tijesto;
za kremu: 6 žumanca, 20 dag šećera, 2 dl slatkog vrhnja, 2 dag gustina, 15 dag sjeckanih prženih lješnjaka ili pistacija, cimet, muškatni oraščić, ribana korica od pola limuna, 10 dag grožđica,, o,3 dl maraskina, 12 dag maslaca;
za ukrašavanje: komadići svježeg voća ili voće iz kompota i slatko tučeno vrhnje.

Svaku polovicu lisnatog tijesta razrezati na pola, pa svaki komad razvaljati vrlo tanko na oblik pravokutnika. Ispeći kore, svaku posebno, na 220 oC oko 15 minuta. Žumanca, šećer, slatko vrhnje i gustin izmiješati i ostaviti oko pola sata da odstoji. Kuhati na pari dok masa ne zgusne. Malo ohladiti, dodati lješnjake i ostale začine. Na kraju umiješati omekšali maslac. Dobro ohlađenu kremu premazati u tankom sloju preko tri pečene kore tijesta pa ih slagati jednu na drugu. Prekriti četvrtom korom, ukrasiti komadićima voća i tučenim slatkim vrhnjem. Oblik torte je četvrtast.

U Italiji je poznata *creme frangipane* - osnovni sastojci su jaja i brašno, kojom se često nadijeva španjolski kruh (pan di spagna - pandišanj, patišpanj, dubrovačka poslastica koja se proširila po našim krajevima. Postoje indicije da su dubrovački pomorci donijeli način izrade tog kruha iz Španjolske, suhi kolač od brašna, šećera, jaja i oraha) a bogata je maslacem. Izvorni naputak kaže da je to krema od vanilije s bademom za kolače.

Frankopan pita

Za tijesto namrvite brašno, maslac i vrlo malo soli. Povežite s malo hladne vode te zamijesite prhko tijesto. Stavite u hladnjak na pola sata. U međuvremenu za kremu dobro izmiješajte brašno i bademe, smjesi dodavajte jaja naizmjence s toplim mlijekom. Dalje miješajte u vodenoj kupelji 8-10 minuta da se zgusne. Dok se hladi povremeno promiješajte. Razvaljajte tijesto na 3-4 mm debljine, utisnite u plitki kvadratasti lim, stranice 22 cm. Nanesite hladnu kremu i izravnajte površinu. Pecite 35 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oC. Za premaz istucite bjelanjke s kristal šećerom na pari da dobijete čvrstu pjenu. Primiješajte prosijani prašak za instant kavu i šećer u prahu. Nanesite na slasticu, pospite šećerom u prahu pa pecite još 35 minuta u pećnici zagrijanoj na 90 oC. Ohlađeni kolač pošećerite.

Sastojci za tijesto: *20 dag brašna, 9 dag maslaca, 10 dag šećera u prahu, sol;* za kremu: *2,5 dl mlijeka, 3 dag kristal šećera, 3 dag škrobnog brašna, 2,5 dag omekšanog maslaca, 2 puta po 5 dag samljevenih badema, 3 žumanjka, 1 jaje;* za premaz: *10 dag bjelanjaka, 10 dag kristal šećera, 6 dag šećera u prahu i još za posipanje, 1 puna žlica praha za instant kavu (razom puna, do vrha oboda žlice).*

Fridrikova kuhana govedina

Zakipite 2 l vode, dodajte meso i kosti. Kad provri odstranite pjenu, poklopite i kuhajte pola sata. Luk i češnjak ispržite s masnoćom koju ste odstranili s mesa i dodajte juhi. Nastavite kuhati sat i pol. Dodajte povrće i kuhajte dok ne omekša. Izvadite meso, procijedite juhu i pristavite (kuhajte dalje) da upola ispari. Povrće iz juhe izmiksajte i dodajte u juhu. Dodajte škrobno brašno otopljeno u vinjaku. Kuhajte i miješajte da se zgusne. Na umak poslažite narezano meso.

Sastojci: 1 kg govedine za juhu, 2 kosti za juhu, 3 češnja češnjaka, 1 svežnjić povrća za juhu, 1 glavica luka, 2 čašice vinjaka, 1 žlica škrobnog brašna, 1 žličica soli.

Geschnetzeltes kalbfleisch

Rafinirani jednostavni ciriški specijalitet (koji se proširio izvan granice Švicarske).

Radi se od telećeg filea s kojeg je potrebno skinuti kožicu i tetive i staviti u ledenicu da se smrzne. Nakon toga se oštrim nožem izreže na tanke ploške. Luk se sitno iskoše i poprži na masnoći, doda meso, pospe brašnom i peče neprekidno miješajući.

Kad je meso s vanjske strane zapečeno dodaje se bijelo vino i bujon, posoli i popapri.

Gotovo jelo se poslužuje posuto kosanim peršinom. Kao prilog se poslužuje tijesto, svježa salata i obavezna ciriška kaša od jabuka.

Sastojci: 1 češanj češnjaka, 30 dag ementalera, 30 dag greyerzera, 1/10 l suhog bijelog vina, 1 čašica trešnjevače, 1,5 dag škrobnog brašna, sol, papar, muškat.

Gundeljeve palačinke

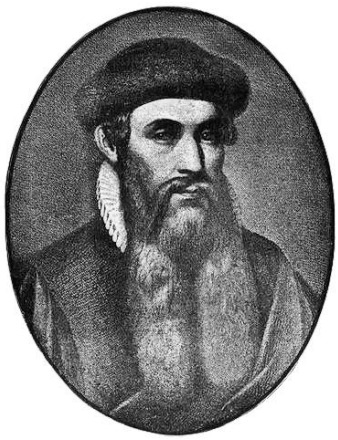
Namočite oprane grožđice u rum. Dobro izmiješajte sve sastojke nadjeva i rasporedite na palačinke. Preklopite i rasporedite na tanjure. Za umak miješajte mikserom na pari sve sastojke osim ruma. Kad se sasvim zgusne primiješajte rum i kipuće zalijte na palačinke. Poslužite odmah.

Sastojci: 12 palačinki; za nadjev: *18 dag samljevenih oraha, 0,5 dl ruma, 15 dag šećera, 6 dag maslaca, 2 dag grožđica, malo ribane korice naranče, 0,5 dl mlijeka;* za umak od čokolade: *10 dag čokolade u prahu, 5 dag gorkog kakaa, 15 dag šećera, 3 žumanjka, 2 dl mlijeka, 1 dl slatkog vrhnja, 2 dag škrobnog brašna, 1 dl ruma.*

Gurjejeva kaša

Zakipite mlijeko s prorezanom vanilijom. Poklopite, maknite sa štednjaka. Nakon 5 minuta vratite na štednjak pa kad provri umiješajte krupicu. Kad opet provri smanjite temperaturu i miješajte da se skuha (otprilike 10 minuta). Maknite sa štednjaka pa umiješajte jaja dobro promiješana sa šećerom te maslac. Dublji kalup obložite iznutra alufolijom i uspite pola kaše. Poslažite narezane ocijeđene marelice iz 1 staklenke i prekrijte preostalom krupicom. Oprezno istresite na pladanj i pošećerite, zapecite u pećnici zagrijanoj na visoku temperaturu. Odmah pospite isprženim bademima, zalijte zagrijanim vinjakom, i kad se dignu alkoholne pare zapalite (osmudite – flambirajte) i poslažite uokrug narezane marelice iz 2. staklenke ili smrvite u umak s malo soka iz kompota. Ponudite preostali umak u zdjelici.

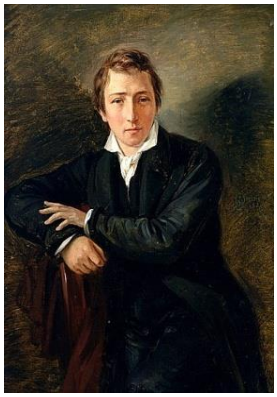
Sastojci: 7,5 dl mlijeka, 1 mahuna vanilije, 10 dag krupice (griza), 5 dag maslaca, 2 jaja, 5 dag šećera, 10 sitno samljevenih oraha, 2 staklenke kompota od marelica, 1 šaka prženih badema, 1 žličica vinjaka, 2 žlice šećera u prahu za posipanje.



Gutenbergov omlet

Na 2 dag maslaca pržite kosani luk. Kad postane staklast dodajte narezane gljive i ispirjajte. Poprašite brašnom, miješajte i kad porumeni podlijte vinom. Posolite i umiješajte kosani peršin. Posebno na gusjoj masti ispržite tanko narezanu jetru. Umiješajte u nadjev. Za omlete istucite jaja, umiješajte polovicu preostalog rastopljenog maslaca i sol pa ispržite s jedne strane. Na ispečeni omlet odmah nanesite nadjev i preklopite.

Sastojci: 5 jaja, 2 dag maslaca; za nadjev: *10 dag gljiva, 2 dag luka, nekoliko peršinovih grančica, 4 dag maslaca, 2 dag brašna, 1 žlica vina, 2 gusje jetre, gusja mast ili ulje, sol.*



Heineovi odresci

Luk i mrkvu sitno nasjeckajte. Pomiješajte ocat, ulje, luk, mrkvu, majčinu dušicu i papar u zrnu. Meso narežite na odreske od 4-6 cm. Zalijte pripremljenim rasolom, ostavite da se marinira preko noći. Istodobno močite oprane grožđice u rumu. Sutradan obrišite meso i pospite samljevenim paprom. Pecite naglo 1 minutu sa svake strane. Posolite, poslažite u namašteni lim i pecite 15 minuta na 160 oC. U masnoću od prženja umiješajte preostali ocat i na visokoj temperaturi miješajte s medom, pritom stružite sloj na dnu. Primiješajte grožđice s rumom i dalje miješajte da se umak zgusne. Dosolite i popaprite.

Sastojci: 1 glavica luka, 1 mrkva, 2 grančice majčine dušice, 1 lovorov list, 4 žlice maslinova ulja, 7 žlica aceto balzamico, 75 dag goveđeg filea u komadu, 5 dag grožđica, 4 žlice ruma, 3 dag maslaca, 1,25 dl govedske juhe, 1 žlica meda, sol, ½ žličica samljevenog papra i u zrnu.

Henrikova nadjevena perad

S kruha odrežite koricu pa zalijte mlijekom. Češnjak nasjeckajte s peršinom i blitvom. Šunku narežite na kocke. Sve pomiješajte, dodajte iscijeđeni kruh, stučeno jaje i papar. Koncem zatvorite deblje krajeve vrata i nadjenite smjesom. Nemojte previše utiskivati smjese jer će ona nabujati. Ostatak smjese iskoristite za nadijevanje pilećih bataka kojima dodajte i malo gomoljača (tartufa). Sašijte otvore. Poslažite u lim i nabockajte da izlazi masnoća. Pecite 45 minuta na 180 oC. Povremeno okrećite i dolijevajte kipuću vodu.

Sastojci: 2 dugačka pačja vrata, pileći bataci, 15 dag dimljene šunke, 10 dag usoljene slanine (ne dimljene), 2 kriške kruha, 2 žlice mlakog mlijeka, 1 svežnjić peršina, 2 velika lista blitve (zeleni dio), 1 češanj češnjaka, 1 jaje, samljeveni papar, ulje, sol.

Hladan srneći hrbat

Ovo jelo se ubraja u engleski specijalitet najviše radi pratećeg umaka – cumberland (umak su stvorili hanoverski kuhari u čast vojvode od Cumberlanda 1845. – 1923.).

Sa srnećeg hrpta skinite kožu i ostavite ga dva dana u marinadi od mlijeka koje ostane poslije izrade maslaca – stepka, bobica borovnice, listova lovora, nekoliko zrna papra i kriški limuna. Hrbat nekoliko puta okrenite da se sav namoči u marinadi. Ocijedite ga, obrišite, natarite solju, paprom i obložite ploškama slanine. Stavite u tavu, prelijte vrućim maslacem, pecite 40-60 minuta na srednjoj vatri tako da izvana postane smeđ, a iznutra ostane ružičast. Posljednjih 10 minuta s pečenja skinite ploške slanine, tako da hrbat izvana dobije tamno smeđu boju. Ostavite da se ohladi, filee odvojite od kostiju, ukoso ih narežite na ploške i stavite natrag uz kost.

Umak: narežite narančinu koru na tanke trake, kuhajte 15 minuta u crnom vinu i kad se ohlade izmiješajte sa želeom od ribiza, gorušicom u prahu, limunovim sokom i solju.

Umak poslužite odvojeno, a okolo mesa složite ploške naranče.

Sastojci: 1 srneći hrbat (otprilike 2 kg), stepka, 3 bobice borovice, 1 lovorov list, 5 zrna papra, 3 ploške limuna, 25 dag slanine narezane na ploške, sol, papar, 10 dag maslaca, cumberland-umak, kora jedne naranče, 3 žlice crnog vina, 20 dag želea od ribiza, 1 žličica gorušice u prahu, sol, limunov sok.

Hochepot, Francuska

Hochepot gantois, Flandria

Hotchpotsh, Engleska

Hochepot, Nizozemska

Hutspot

Hutspot

Narodno nizozemsko jelo, koje je kao sva druga narodna jela hranjivo i krepko i radi se u loncu. Slična jela postoje u Francuskoj *Hochepot*; u engleskoj *Hotchpotch*.

Danas se koristi bijeli grah (izvorno krumpir). Bijeli grah namočite i drugi dan ga skuhajte dopola u vodi u kojoj se močio. Goveđa prsa ili rebra kuhajte oko dva sata s lovorom i sa zeleni za juhu u blago posoljenoj vodi. Mrkvu i krumpir očistite, izrežite na kockice i pirjajte sa kosanim lukom, grahom i mesom. Za vrijeme pirjanja podlijte bistrom juhom.

Kada je meso kuhano izvadite ga i izrežite na ploške. Povrće dobro zdrobite, stavite na pladanj za posluživanje, prelijte prepršenim maslacem i pospite kosanim peršinom.

Meso stavite na povrće i poslužite s pivom (kao što je i običaj u Nizozemskoj).

Sastojci: 30 dag bijelog graha, 50 dag goveđih prsiju ili rebara, 1 lovorov list, zelenje za juhu, 50 dag mrkve, 1 kg krumpira, sol, 3 glavice luka, 10 dag maslaca, 1 svežnjić peršina.

(Prvi „europski rod“ krumpira bio niknuo je 1537. od strane Španjolskog konkvistadora Juan de Castellanos. Prema “izvornoj” legendi vjerojatno bi to trebalo biti ono što nizozemci zovu *"slatki krumpir"* ili *pastinaak* (pastrnjak), povrće koje je već postojalo u nizozemskoj kuhinji prije upotrebe krumpira kao osnovne hrane. Nizozemski *pire od krumpira* sličan je jelu *stamppot* i *boerenkool* (kupus ili kelj), *andijvie* (endivija), *spruitjes* (kelj pupčar) i/ ili *zuurkool* (kiseli kupus), uglavnom s nekim *rookworst* (dimljenom kobasicom) ili dimljenom slaninom. *Hutspot* je vrlo popularno jelo tijekom dugih Nizozemskih zima. Švedsko jelo *rotmos* (kaša od repe) je slično jelo a ponekad je zamjena za repu luk/Švedska.

Hutspot

To obično Nizozemski jelo potječe iz vremena španjolske okupacije. Ljudi u Leidenu su gotovo umirali od gladi tijekom okupacije svoga grada. Brodovi William Oranskog stigli su na vrijeme da donesu hranu (kruh, sir i haringu) stanovnicima u Leidenu i da oslobode grad. Španjolci su bili poraženi, a legenda kaže da je dječak pronašao ostatke nekog pire od povrće u napuštenom španjolskom kampu. Ovo jelo (baš kao i *bijeli kruh* i *haringa*), još uvijek se jede 3. listopada, kad Leiden slavi poraz španjolske vojske 1574. Nizozemski iseljenici diljem svijeta obavezno jedu: "Hutspot met klapstuk/stooflap" (Hotchpotch with chuck roast/beef shoulder chops) i "Hutspot klapstuk/stooflap" (povrtna juha s pečenim/ goveđim kotletima).
Sastojci: luk, pastinac (danas se obično zamjenjuje krumpirom), mrkva (tri puta više od količine luka), čvarci, maslac. Ogulite luk, mrkvu i pastinac (ili krumpir) i izrežite na kriške. Skuhajte narezano povrće u maloj količini posoljene vode. Kuhano povrće protisnite u kašu zajedno s maslacem i dodajte čvarke. Sve dobro izmiješajte.
U Nizozemskoj ovo jelo često konzumira s dimljenim kobasicama.

Hutspot 2

Papazjanija - mješavina raznih sastojaka. Oxford English Dictionary kaže da je ta riječ označuje varijantu povrtne juhe a smjesa je različitog mesa, povrće, itd., pirjano sve zajedno. U Engleskoj se jelo zove *vrući lonac* a najpoznatiji je *Lancashire vrući lonac (Hutspot)*, sadrži ovčetinu, ovčje bubrege, i kamenica kada su dostupne.

Francuzi i Belgijanci ovo jelo zovu *hochepot* i obično sadrži svinjske uši i noge).

Imam bayildi

Jedno od najboljih turskih narodnih jela osim pilava, šiš kebaba (šašlika).

Plavi patliđan narežite po dužini, meso patliđana urežite ukriž, posolite ga i popaprite. Polivene patliđane pirjajte na vrućem ulju sve dok se njegovo meso ne da izdupsti žlicom. Zatim polovine patliđana izvadite iz tave. Na ulju tušite grubo narezani luk i rajčice izrezane na ploške, dodajte zdrobljeni češanj češnjaka i kosani peršin, a nakon toga izdubeno meso patliđana začinite solju, paprom, šećerom i lovorovim listom (kasnije ga treba izvaditi). Na kraju dodajte skosane bademe. Polovice patliđana ispunite kašom, stavite ih u podmazanu vatrostalnu posudu, pokrijte preostalim ploškama rajčice, posolite i popaprite. Pecite u vrućoj pećnici do 15 minuta. Poslužuje se toplo ili hladno.

Sastojci: 4 patliđana, sol papar, 1/8 l ulja, 2 glavice luka, 50 dag rajčice, 1 češanj češnjaka, malo kosanog peršina, malo šećera, 1 lovorov list, 1 žlica fino sjeckanog badema.

Irish Stew Original Irish stew

Irish stew

Glasovito irsko narodno jelo od bravetine u loncu, koje se priređuje u brojnim inačicama. Izvan Irske radi se inačicama koje više nemaju nikakve sličnosti sa prvobitnim naputkom.

Irski stew mora se sastojati od bravetine, krumpira i luka. Sirovo zelje i mrkvu smatraju u Irskoj dodatkom, koji još možemo staviti u lonac, ali nimalo ne cijene kontinentalnu modu dodataka kao: bijelu repu, celer i poriluk. Dodaci kao kumin i klinčići nepoželjni su u ovom jelu.

Bravetinu treba očistiti od tetiva i loja, izrezati na kocke kao za gulaš. Stavite u lonac s malo vode i kuhajte 10 minuta. Luk izrežite na ploške, mrkvu i zelje na trake, a krumpir na kocke.

Veći lonac obložite tankim kriškama slanine i na njih u slojevima naizmjence stavite meso, luk, mrkvu, bijelo zelje i krumpir. Prelijte juhom od bravetine da sve bude pokriveno. Kuha se do dva sata u zatvorenom loncu pri čemu se ne smije miješati. Kod posluživanja pospe se kosanim peršinom.

Sastojci: 75 dag bravetine od lopatice i vrata, 2 glavice luka, 2 mrkve, 75 dag svježeg zelja, 50 dag krumpira,8 dag masne slanine, papar, sol, 1 lovorov list, 2 žlice kumina, kosani peršin za posipanje.

Obitelj Romanov

Jagode Romanov

Najistaknutiji način pripremanja jagoda, od 12 klasičnih. Ime je dobilo po ruskom bojarskom rodu Romanov, koji je godinama vladao čitavom Rusijom. Car Peter Veliki najglasovitiji Romanov nije prezirao fina jela i dobru kapljicu.

Šećer pomiješajte sa kirasaom (curaçao), sokom od naranča i narančinom korom, te stavite na očišćene, oprane i ocijeđene jagode. Stavite u hladionik da odstoji dva sata. Slatko vrhnje čvrsto istucite s vanilin-šećerom i običnim šećerom i naizmjence složite u čašu s jagodama.

Sastojci: 50 dag jagoda, 2 žlice šećera, 2 žlice kirasoa (curaçao), 1 naranča, ¼ l tučenog slatkog vrhnja, malo vanilij šećera.

Jastog armoricaine

Jedan od tri klasična načina priređivanja jastoga osim (jastoga Newburg – tušen u madeiri i vrhnju i jastoga Thermidor – tušenog u bijelom vinu s mornay-umakom. Jastog Thermidor franc. thermidor (termidor) 1. jedanaest mjeseci (od 19./20. srpnja do 17./18.kolovoza) francuskog kalendara „mjesec vrućine“; 2. skraćen naziv kontrarevolucionarnog prevrata 9. termidora (27. srpanj 1794.).

Na jestvenicima se međutim ne nalazi pod tim imenom, nego pod „jastog américaine“. Kako postupak priređivanja ovog jela s uljem, češnjakom, lukom i rajčicama spada brojnim jelima od mesa i riba u Provansi, povjesničari kuharskog umijeća pronašli su da se dio francuske obale nekad zvao Armorique. Nekad, nečijom greškom došlo je od armorique – americaine.

Jastoga otvorite, izvadite želudac, koji se nalazi u prednjem dijelu i bacite ga. Površine reza posolite, kosanu mrkvu i češnjak ispržite na vrućem ulju, stavite komadiće jastoga i pržite pet minuta. Prelijte francuskim konjakom, zapalite i pustite da izgori (flambiramo), dodajte rajčicu, svežanj zeleni za juhu i 15 minuta tušite.

Izvadite meso jastoga i stavite na zagrijani pladanj. Iz juhe izvadite zelen, umaku dodajte šeri, kajenski papar i kozlac da dobije finiji okus, posolite i dodajte škrobno brašno, koje ste hladno razmutili i prelili preko ploški jastoga.

Sastojci: 2 živa jastoga, malo soli, 1/8 l maslinova ulja, 10 dag mrkve, 1 češanj češnjaka, 1 čaša francuskog konjaka, 1 mala konzerva rajčice, 1 svežanj zelenja za juhu, 1/8 l bijelog vina, 1 čaša šerija, kajenski papar, malo kozlaca, 1 dag škrobnog brašna.

Juha od kornjače

To je engleska narodna juha, što kažu i francuski povjesničari kuharskog umijeća, koji inače brižno čuvaju prednosti francuske kuhinje.

Britansko kolonijalno carstvo nekad se brinulo da redovito stižu kornjače za juhu iz vrućih i suptropskih podneblja.

Dolazile su na tržište i u obliku konzerve „Real Turtle Soup“.

Danas se juhe od kornjače uglavnom rade iz konzerve i dotjeravaju po želji. Jedan od načina je „lady Curzon“ – nazvan po ženi britanskog potkralja u Indiji, markiza Curzona od Kedlestona (1859.-1925.).

Sadržaj konzerve samo zagrijte (nesmije zavrijeti) i rasporedite u šalice. U svaku šalicu ulijte malo šerija, malo izmiješajte, odozgo stavite slatko vrhnje u obliku kapice, pospite curry praškom i juhu zagrijte u pećnici. Tučeno vrhnje nesmije previše potamnjeti.

Sastojci: 1 konzerva juhe od kornjače, 4 žlice šerija, 4 žlice tučenog slatkog vrhnja, 1 žličica curry praška.

Kaneloni (Cannelloni)

Tipično talijansko jelo od tjestenine ispunjeno miješanim mesom. Od tijesta za palačinke napravite male tanke palačinke, koje nadjenite mješavinom kosanog mesa, kosanog špinata (koji se prije nadijevanja malo prepрži na ulju), začina, mrvicama od žemlje, ekstraktom rajčice.

Sve stavite u vatrostalnu posudu, pospite struganim sirom i pecite na 200 oC, dok se ne napravi korica (oko 15 minuta).

Sastojci: 10 dag brašna, 2-3 jaja, sol, maslinovo ulje, 20 dag miješanog kosanog mesa, 25 dag špinata, origano, kosani peršin, 2-3 jaja, 2 žlice krušnih mrvica, sol, ekstrakt rajčice, malo maslaca, malo ribanog sira.

Karlovo pile

Narežite pile. Na zagrijanom maslacu popržite slaninu narezanu na kockice, umiješajte cijele samo oljuštene glavice luka te usitnjeni češnjak. Čim zamiriše dodajte piletinu, svežnjić začinskog bilja i očišćene gljive. Miješajte na visokoj temperaturi i zalijte zagrijanim konjakom. Čim se dignu alkoholne pare zapalite ih i ostavite da se same ugase (osmuđivanje-flambiranje). Prelijte vinom i kad provri poklopite, pirjajte 50 minuta na niskoj temperaturi. Sve čvrste sastojke prenesite na zagrijani pladanj a u sok umiješajte dobro promiješani maslac s brašnom. Prokuhajte da se umak zgusne i umiješajte u jelo.

Sastojci: 1 malo pile teško 1 kg, 3 dag maslaca, 5 dag mesnate dimljene slanine, 15 dag malih glavica luka, 1 krupni češanj češnjaka, svežnjić začinskog bilja (nekoliko peršinovih grančica, 1 grančica majčine dušice, 2 mala lovorova lista), 10 dag samoniklih gljiva ili šampinjona, 1 žlica konjaka, 2,5 dl crnog vina; za umak: *1,5 dag maslaca, 1 žlica brašna, sol, papar.*

Kedgeree

Indijsko jelo od leće i riže, vrlo cijenjeno u Indiji, odakle se proširilo i postalo angloindijsko jelo. U Engleskoj postoje varijacije i radi se od riže, riba i jaja. Ime tog jela piše se različito i svi nazivi su dopušteni: *Kedgeree, Kadgeri, Khichri, Khicharhi, Kitscheri*.
U kuhanju tog jela (kod kuhanja) ono se ne smije pretvoriti u kašu, zato treba odabrati takvu vrstu leće, koja će biti dogotovljena u isto vrijeme kad i riža. Ako se leća treba kuhati dulje od riže, treba ju zavreti nekoliko minuta ranije.

Očišćenu leću ostavite u hladnoj vodi, da se moči oko tri sata. U loncu zagrijte ulje i na njemu ispržite kosani luk. Dodajte dugozrnatu rižu i leću, dobro promiješajte i prelijte kipućom vodom tako da bude 2 cm iznad površine. Kad zakipi, dodajte začine (papar u zrnu, list lovora, curry-prašak, sol, đumbir u prašku) i pokriveno kuhajte na umjerenoj vatri 25-35 minuta. Kada je gotovo, ukrasite tvrdo kuhanim jajima izrezanim napola i lukom, koji ste izrezali na kolute i ispržili na ulju.

Sastojci: 37,5 dag leće, 37,5 dag dugozrne riže, 5 žlica ulja, 1 glavica luka, 5 zrna papra, 1 lovorov list, 1 žlica curry-praška, sol, na vrhu noža đumbira u prahu, 3 tvrdo kuhana jaja, 1 glavica luka, malo ulja.

Koktel od jastoga

Kako Amerikanci uživaju u salatama, to su i izmislili ovu poslasticu.

Umjesto jastoga možemo upotrijebiti meso od rakovice, a s umakom morske račiće ili škampe.

Meso jastoga raspodijelite na podjednake komade, a ostale čvrste sastojine narežite. Dodatke za umak (vinjak, suhi šeri, kečap od rajčice, majonezu, slatko vrhnje, sok limuna, kosani krastavci ili pečurke iz konzerve, ekstrakt rajčice, mlijeko ili jogurt, sol, papar, sok limuna, vinjak, šećer, kosan peršin) dobro izmiješajte. Meso jastoga stavite u čaše za koktel ili staklene zdjelice, prelijte umakom i ostavite u hladioniku jedan sat. Poslužite s tostom.

Sastojci:

1 prijedlog: 20 dag jastogova mesa (može iz konzerve), 1 mala konzerva vrhova šparoga, 1 mala konzerva pečurki, 12,5 dag majoneze, 2 žlice konzervirana mlijeka ili jogurta, malo soli, papra, limunova soka, malo vinjaka, šećera i peršina;

2 prijedlog:30 dag mesa jastoga, 1 žlica vinjaka, 1 žlica suhog šerija, 1 žlica ketchupa od rajčice, 2 žlice majoneze, 3 žlice slatkog vrhnja, 1 žlica limunovog soka,1 žlica fino kosanih kiselih krastavaca.

Krafni

Malo zagrijte 4 žlice mlijeka, namrvite u njega kvasac, Primiješajte malo brašna i šećera. Neka uađe na toplom. Prosijte brašno u veću zdjelu, Primiješajte preostali šećer. U udubinu u sredinu stavite jedan po jedan žumanjak i uzašli kvasac. Primiješajte preostalo brašno, malo pomalo 2 žlice ulja, sol i rum, te preostalo mlijeko. Tucite da dobijete glatko tijesto. Pokrijte krpom i ostavite na toplom 20 minuta. Neka se ulje zagrijava. Premijesite tijesto i razvaljajte na 2 cm debljine. Označite krugove na polovici tijesta, na njih raspodijelite po žličicu marmelade i preklopite drugom polovicom tijesta. Čašom urežite krugove, da se slijepe gornji i donji dio. Preostalo tijesto premijesite, razvaljajte i izrežite krugove. Neka uađe. Pržite poklopljeno 2 minute, te još toliko bez poklopca. Okrenite i pržite 3-4 minute.

Sastojci: 50 dag brašna i još malo za posipanje, 2 dag kvasca, 2 žumanjka, 5 dag šećera, ¼ žličice soli, 1,2 dl mlijeka, 2 žlice ulja, 2 žlice ruma,20 dag pekmeza od marelica, ulje za prženje, šećer u prahu za posipanje.

Kraljičini zalogaji

Dok se tijesto odmrzne, za nadjev zagrijte dagnje s malo ulja. Izvadite meso iz školjki. Nasjeckani luk ispržite s 2 dag maslaca. Dodajte narezane gljive, posolite, popaprite i dodajte 1/3 vina te tekućinu koju su pustile dagnje (pazite tekućina možete biti dosta slana od mora). Pomiješajte peršin sa žličicom maslaca te pomalo umiješajte brašno. Smjesu Primiješajte gljivama i kuhajte dok ne dobijete umak. Umiješajte dagnje, posolite i popaprite. Ostavite da se ohladi. Razvaljajte tijesto i izrežite 12 krugova promjera 10 cm. Iz 6 izrežite sredinu da dobijete vjenčić. Vodom 2 vjenčića nalijepite na svaki krug. Pecite 15 minuta na 180 oC. Dodajte umak i zagrijte u pećnici. Poslužite. Uz košarice pecite i krugove kojima košarice možete poklopiti.

Sastojci: 1 omot zamrznutog lisnatog tijesta, 1 kg dagnji, 30 dag šampinjona, 2 dag maslaca i još 1 žlica, 2 dl vina, 1 žlica kosanog peršina, 1 glavica luka ljutike, 1 žlica škrobnog brašna, 1 žumanjak, ulje, sol, papar.

Kristinina kupola

Za tijesto istucite snijeg od bjelanjaka, Primiješajte redom žumanjke, jogurt, šećer i brašno, pomiješano s kakaom. Otprilike 2/3 tijesta ulijte u kalup promjera 26 cm, preostalo u kalup promjera 20 cm. Pecite 15-20 minuta u pećnici na 180 oC. Za natapanje pomiješajte kakao s likerom. Veći krug narežite na trokute, ovlažite smjesom kakaa i likera. U kalup za kupolu iznutra stavite foliju i namastite. Poslažite trokute biskvita da folija bude sasvim pokrivena. Neka sladoled omekša u hladnjaku i u njega umiješajte natrganu čokoladu. Utisnite u kalup. Pokrijte manjim krugom i navlažite smjesom likera. Stavite u zamrzivač na najmanje 2 sata. Prije posluživanja iskrenite kupolu na pladanj. Prelijte preostalom smjesom kakaa i likera.

Sastojci za biskvit: *4 jaja, 10 dag šećera, 15 dag brašna i još za kalup, 5 dag gorkog kakaa, 2 dl jogurta, sol, maslac za kalup*; za natapanje: *2 dl skuhanog kakaa, 1 dl likera od čokolade;* za nadjev: *60 dag sladoleda od vanilije, 50 dag natrgane mliječne čokolade.*

Kruška Helena

belle Hélène – lijepa Helena; poires Hélène – kruška Helena; poznata francuska poslastica (ime dano po lijepoj Heleni koja je po legendi bila povod trojanskom ratu).

Ova poslastica – sladoled, radi se od sladoleda vanilije, kriški kruške, (kriške se pasiraju u zaslađenoj vodi i ohlade, stave u kup-čašu na sladoled od vanilije) i preliju vrućim čokoladnim sirupom, tučenim slatkim vrhnjem i vanilin-šećerom. Odmah se poslužuje.

Sastojci: 8 žlica sladoleda od vanilije, 8 pirjanih polovina krušaka, kuvertir ili čokoladni sirup, 1/8 l tučenog slatkog vrhnja, vanilin-šećer.

Kuskus

(*franc*. cous cous; arap. Kous Kous)

Narodno jelo Arapa i Berbera (pripadnika sjevernoafričkog plemena koji su raspršeni ostaci starog predarapskog stanovništva); ime je derivat grčkog barbari – stranac, divljak, čovjek koji ruši kulturne vrijednosti.

U sjevernoj Africi oblikuju od pirjane riže okruglice desnom rukom (lijeva ruka slovi kao nečista) i poštovanom gostu stavljaju rukom u usta.

Ime jela vjerojatno je došlo od arapske riječi Kous Kous – sito za rupicu, tj. dvodijelnom loncu sa sitom, u čijem se gornjem dijelu zajedno s jelom pari i krupica.

Bravetinu narežite na kocke i kratko pržite na maslacu s malo narezanog kruha, zdrobljenim češnjakom, posolite i popaprite. Podlijte vodom da je meso pokriveno, dodajte lovorov list i kuhajte otprilike 45 minuta na laganoj vatri. Nakon toga dodajte grašak, korabicu izrezanu na ploške ili trake, rajčice, zelene paprike, mrkvu i na kraju začinite koncentratom rajčice i tabasco-umakom.

Krupnu krupicu (mrvice) ovlažite vrućom slanom vodom i tarući je među dlanovima izradite mrve u obliku riže. Stavite je u cjedilo i složite u lonac iznad ragua (pazeći da ne dođe u doticaj s tekućinom). Lonac poklopite (između lonca i poklopca stavite papirnati ubrus kao brtvilo) i pirjajte 1-1,5 sat (ragu i krupicu).

Ragu posolite, krupicu izmiješajte s maslacem i poslužite sve odvojeno.

Sastojci: 50 dag mršave bravetine, 10 dag maslaca, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, sol, papar, 1 lovorov list, 4 žlice mladog graška, 1 korabica, 2 rajčice, 2 zelene paprike, 3 mrkve, 1 žlica srži od rajčice, 1 žlica tabasco-umaka, 25 dag krupne krupice.

List Marguery (sole Marguery)

Riba list priređuje se na bezbroj načina, kako u Europi tako i u Francuskoj. Mnoga od tih jela dobila su naziv glasovitih umjetnika ili istaknutih državnika.

List Marguery, nazvan je po poznatom pariškom restoranu „Marguery“ na boulevaru Bonne – Nouvelle 34., čiji je vlasnik došao na zamisao da odrezak lista kombinira sa školjkama i rakovima.

Na odrezak od lista nakapajte sok limuna, posolite i popaprite. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, stavite kosani luk, kratko ispržite i dodajte odrezak lista. Dodajte bijelo vino i riblji bouillon, ribu pokrijte alu-folijom i poširajte otprilike 10 minuta. Dagnje i rakove (iz konzerve) dodajte ribi i kratko provrite. Tekućinu odlijte, dodajte joj škrobno brašno, razmućeni žumance, slatko vrhnje i začinite.

Umak prelijte preko jela i ukrasite kolačićima od lisnatog tijesta i poslužite prilogom od riže ili slanog krumpira.

Sastojci: 4 fileta od lista, limunov sok, sol, papar, 5 dag maslaca, 2 glavice luka, 1/8 l bijelog vina, malo ribljeg bujona, 24 kuhane dagnje (može iz konzerve)10 dag rakova ili škampa, 2 žlice škrobnog brašna, 1 žumanjak, 4 žlice slatkog vrhnja.

Luccine oči

Jelo koje je izmislio šef kuhinje berlinske restauracije Kempinski od tatarskog bifteka, kavijara i kamenica. To je jelo dobilo je ime po slavnoj opernoj pjevačici Kraljevske državne opere u Berlinu, koja ne samo što je imala „zlatno grlo“ nego i sjajne oči.

Paulina Lucca rođena 1842.god. u Beču fascinirala je svojom pojavom tadašnju Europu.

Kriške bijelog kruha ispržite. Kosano meso govedine izmiješajte sa žumancem, kosanim lukom, paprom, soli i Worcester-umakom. Svaki komadić prepršenog kruha (toasta) premažite u debljini od jednog centimetra kosanim mesom (tatarski biftek) na njega stavite kavijar i meso kamenice (s kamenice treba skinuti niti tako da se dobije izgled oka s obrvom).

Poslužuje se kao predjelo ili za svečani zajutrak.

Sastojci: 4 kriške bijelog kruha, 25 dag strugane govedine (kao da radite tatarski biftek), 2 žumanjka,1/2 fino kosane glavice luka, papar, sol, Worcester-umak, 1 mala konzerva kavijara, 4 svježe kamenice.

Maintenon torta

Grožđice kuhajte 5 minuta s 3 dl vode. Ostavite da se ohlade. Za biskvit izradite žumanjke sa šećerom i 1,5 dl tekućine od kuhanja grožđica. Posebno pomiješajte brašno s praškom, kakaom i začinima. Primiješajte ocijeđene grožđice (10 dag) i dodavajte žumanjcima naizmjence sa snijegom od bjelanjaka. Ulijte 1/3 u pripremljen kalup i pecite pola sata na 190 oC. Ispecite još 2 lista. Za kremu izmiksajte jaja, žumanjke, mlijeko i ribanu koricu. Kuhajte na pari da se zgusne. Želatinu namočite u hladnu vodu. U kremu odmah umiješajte čvrsti snijeg, a zatim iscijeđenu želatinu te sok limuna. Namažite kremu sva 3 lista za tortu te ju slijepite i namažite. Za premaz preostale grožđice ocijedite, dodajte prošeku i umiješajte škrobno brašno sa šećerom. Kratko prokuhajte. Ohlađeno nanesite na tortu.

Sastojci za biskvit: *20 dag grožđica, 2 jaja, 17,5 dag šećera, 6 dag maslaca i još za kalup, ½ žličice soli, 25 dag brašna i još za kalup, 1 prašak za pecivo, 1 žlica kakaa, ½ žličice cimeta, ½ žličice samljevenog pimenta, ½ žličice praha muškatnog oraščića,1/4 žličice samljevenih klinčića;* za kremu: *2 jaja, 4 dag šećera, 2,5 dl mlijeka, 4 listića želatine, 1,5 dl slatkog vrhnja, 1 limun;* za namaz: *10 dag grožđica, 2 žlice škrobnog brašna, 3 žlice slatkog vrhnja, 3 žlice tamnog prošeka, 1 žlica šećera u prahu.*

Malakov torta s narančama

Za biskvitnu ruladu dugo tucite jaja s 3 žlice hladne vode i šećerom. U gustu smjesu, uz pomoć žice za snijeg, umiješajte ušećerene narančine korice, bademe i brašno. Veliki lim pokrijte masnim papirom, namastite ga i pobrašnite. Ulijte tijesto da bude u tankom sloju. Pecite 12 do 14 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 oC. Biskvit iskrenite na pošećerenu radnu površinu. Odstranite papir, biskvit namažite drhtalicom i čvrsto savijte. Za kremu namočite želatinu u hladnu vodu. Iscijedite sok limuna i 4 naranče, Primiješajte šećer i jogurt. Iscijedite želatinu, otopite na pari i Primiješajte kremi. Istucite 3 dl slatkog vrhnja i dodajte kremi. Preostale naranče debelo ogulite da skinete žutu i bijelu koricu, te narežite na ploškice, debele 1 cm. Na pladanj stavite obruč opranog kalupa i u njega biskvitnu podlogu. Pokrijte je ploškicama naranči. Ruladu narežite i poslažite uz rub kalupa u sredinu nanesite kremu. Neka se torta stvrdnjava u hladnjaku najmanje 1 sat. Sredinu torte pokrijte opranim i narezanim sitnim

narančama. Istucite slatko vrhnje, napravite ružice u koje ste utaknuli listiće. Pospite pistacijama i listićima melise.

Sastojci: 1 debeli kupovni biskvit; za biskvitnu ruladu: *4 jaja, 8 dag šećera, 5 dag oguljenih mljevenih badema, 7 dag brašna i još za kalup, 5 dag sitno nasjeckane ušećerene narančine korice, masnoća za lim, 15 dag želea (drhtalice) od maline ili ribizla;* za kremu: *9 listića želatine, 7 naranči, 1 limun, 3 dl jogurta, 4 dl slatkog vrhnja;* za ukras: *5 dag pistacija, čokoladne listiće, sitne naranče, listiće melise ili metvice.*

Marelice Marije Lujze

Za kremu izmiksajte žumanjke sa šećerom i brašnom. Pomalo ulijte vruće mlijeko i liker od jaja. Miješajte na pari da provrije. Neka kipi 2 minute. Uklonite sa štednjaka i promiješajte. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka, pomalo dodajte 5 dag šećera da dobijete jako čvrstu pjenu. Umiješajte u kremu. Ulijte u namašteni vatrostalni kalup, pospite šećerom u prahu i pecite otprilike 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oC. Poslažite dobro ocijeđene marelice i pecite još 15 minuta. Pekmez zagrijavajte s preostalim likerom i nakapajte na marelice i odmah poslužite.

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 3 dag glatkog brašna, 5 jaja, 12 dag šećera, 3 žlice likera od jaja, ½ staklenke kompota od marelica, 12 dag marmelade od marelica, 2 žlice kirša (liker), 5 dag šećera u prahu, 10 dag maslaca.

Mockturtle juha

Mockturtlesuppe (*eng*. turtle soup; *fran*. claire de tortue; *njem*. Schildkrötensuppe)

Juha koju su Englezi sami izmislili kao nadomjestak za kornjačinu juhu (koju toliko obožavaju). U prijevodu znači „prividna kornjačina juha“ i postala je poznata kao cijenjeni specijalitet na jestvenicima brojnih zemalja.

Očišćenu teleću glavu kuhajte sa zelenjem za juhu u blago posoljenoj vodi, dok se meso ne odvoji od kostiju i tada procijedite. Na masti prepržite sirovu šunku narezanu na trake, kosani luk, rezanu mrkvu i celer. Sve pobrašnite i prelijte juhom od teleće glave, kuhajte oko 25 minuta, začinite šerijem, limunovim sokom, solju i paprom. Dodajte meso s teleće glave narezano na trake i pečurke (konzervirane) prerezane popola. Sve kuhajte 5 minuta na blagoj vatri. Poslužuje se u zdjelicama za juhu.

Umjesto teleće glave mogu se upotrijebiti teleće kosti s malo mesa.

Sastojci: ½ teleće glave, malo soli, zelenje za juhu, 8 dag sirove šunke, 1 glavica luka, 1 mrkva, 2 ploške celera, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 čaša šerija, 1 žličica limunovog soka, sol, papar, ½ konzerve pečurki.

Monetova pita

Lisnato tijesto odmrznite. Pristavite krumpir s hladnom vodom, neka vrije 30 minuta. U međuvremenu ogulite luk i narežite na tanke rezance. Pržite s maslacem na umjerenoj temperaturi. Maknite sa štednjaka, posolite i popaprite. Tanko razvaljajte tijesto, utisnite u plitki namašten i pobrašnjen kalup i uz stjenke pritisnite alufolijom da ne skliže dok se peče. Skuhani krumpir odmah ogulite i narežite na podjednako debele ploškice. Slažite naizmjence krumpir i luk; pritom solite i paprite slojeve. Zalijte posoljenim i popaprenim vrhnjem a preostalo tijesto narežite na rezance i oblikujte rešetku preko nadjeva. Pecite 35 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oC.

Sastojci: 50 dag lisnatog tijesta, 8 krumpira, 6 dag maslaca i još za kalup, 4 glavice luka, 1 dl slatkog vrhnja, brašno za kalup, sol, papar.

Mozartova torta

Barem ½ sata prije početka pripreme skuhajte mlijeko sa zrnjem kave. Ocijedite tek kad se ohladi. Za biskvit izradite žumanjke s obje vrste šećera i rumom. Posebno pomiješajte brašno, kakao, prašak, 5 dag šećera, prah za instant kavu, sok i koricu limuna, i pomalo umiješajte žumanjke najprije naizmjence s otopljenim maslacem a zatim ocijeđenim mlijekom. Naposljetku dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ulijte u namašteni i pobrašnjen kalup. Pecite 15 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 oC, smanjite na 170 oC i pecite još pola sata, po potrebi pouljite. Ostavite da se ohladi. Prepolovite ohlađeni biskvit i slijepite drhtalicom kojom i omažite tortu. Prelijte ocaklinom. Dobro ohladite u hladnjaku, zalijte opet ocaklinom jer mora biti savršena. Više ne stavljajte u hladnjak. Uz to ponudite slatko vrhnje tučeno s vanilin šećerom.

Sastojci za biskvit: *2,5 dl mlijeka, 30 dag prženih zrna kave, 2 jaja, 30 dag šećera u prahu, 2 vanilin šećera, 1,5 žlica ruma, 1 limun, 4 dag gorkog kakaa, 1 žlica praha za instant kavu, 25 dag glatkog brašna i još za kalup, 10 dag maslaca i još za kalup, 1 prašak za pecivo;*

za nadjev: *1 mala staklenka drhtalice od ribizla ili malina, čokoladna glazura, 2 dl slatkog vrhnja, 1 vanilin šećer.*

Mozartove okruglice

Dobro iscijedite sir i mikserom umiješajte omekšani maslac, koricu, jaje, žumanjak, malo soli, te smjesu brašna i krupice. Dugo i dobro miješajte. Poklopite i stavite u hladnjak na 1 sat. Zatim podijelite u 8 dijelova, svaki istanjite i omotajte oko Mozartove kuglice. Stavite u provrelu vodu i čim provri smanjite temperaturu. Kuhajte 10 minuta. U međuvremenu zagrijte maslac i umiješajte mrvice i obje vrste šećera da postanu zlatnosmeđi. Za umak očistite svježe jagode ili odmrznite zamrznute pa uspravnim mikserom smrvite šećer. Po ukusu zakiselite limunovim sokom. Skuhane okruglice podijelite na tanjure, pospite mrvicama (krušnim), pošećerite i dolijte umak od jagoda.

Sastojci za tijesto: *25 dag svježeg kravljeg sira (10% masnoće), 3 dag maslaca, ribana korica ½ limuna, 1 jaje, 1 žumanjak, 5 dag krupice (griza), 4 dag glatkog brašna;* za nadjev: *8 Mozartovih kuglica; za preljev: 6 dag maslaca, 7 dag mrvica, 1 žlica šećera, ½ vanilin šećera, šećer u prahu za posipanje;* za umak: *25 dag svježih ili zamrznutih jagoda, 5 dag šećera u prahu, limunov sok, sol.*

Mulligatawny juha

U doslovnom prijevodu, ova indijska juha znači „paprena voda“, a radi se o običnoj mesnoj juhi začinjenoj oštrom mješavinom currya. Englezi u Indiji doradili su tu juhu i stvorili ovčju čorbu s dodatkom povrća, za one koji ne vole ovčetinu izradili su inačicu s piletinom, koja je u Australiji stekla brojne poklonike.

Pileći Mulligatawny danas je proširen Europom s rižom ili bez nje, s jabukama, s jajima i limunovim sokom.

Pile stavite u hladnu vodu sa soli, lukom, zeleni za juhu, listom lovora, vodu zavrite i pile kuhajte na umjerenoj vatri. Kada je kuhano, meso odvojite od kostiju i narežite na trake, a juhu procijedite. Rajčice ogulite, izrežite na komade i pirjajte na vrućem maslacu s dimljenom slaninom izrezanom na kockice.

Pobrašnite, izmiješajte i prelijte juhom. Kuhajte 15 minuta, dodajte currya, kajenskog papra i vrhnje. Poslužite s kockicama prepečenog kruha ili s rižom.

Sastojci: 1 pile za juhu, malo soli, 1 glavica luka, 1 svežnjić zelenja za juhu, 1 lovorov list, 4 dag maslaca, 7,5 dag sušene slanine, 4 rajčice, 4 dag brašna, 1 žlica currya u prahu, malo kajenskog papra, 1/8 l vrhnja.

Napoleon cocktail

U šejker stavite sve osim korice, dobro zatvorite i vodoravno tresite lijevo-desno dok se na šejkeru ne pojave male kapljice. Podijelite u rashlađene čaše i ukrasite spiralama limunove korice.

Sastojci: 2 žličice šećernog sirupa, po 0,4 dl džina i viskija, 6 uštrcka limunova soka, 4-6 kockica leda, koricu limuna.

Napoleon kocke

Odmrznuto tijesto razvaljajte, navlažite, pospite šećerom i bademima. Narežite na kvadrate, poslažite na navlaženi lim, pecite 8-10 minuta u pećnici zagrijanoj na 220 oC. Ocijeđeni ananas narežite i izmiksajte s pola jagoda. Rasporedite na svaki drugi kvadrat. Slažite kvadrate, smjesu s ananasom, jagode i tučeno slatko vrhnje (s učvršćivačem i vanilin šećerom). Pošećerite.

Sastojci: 45 dag lisnatog tijesta, 5 dag poprženih i naribanih badema, 3 dag šećera; za nadjev: ananas iz konzerve, 60 dag jagoda, 6 dl slatkog vrhnja, 3 učvršćivača za „šlag“, 3 vanilin šećera, šećer u prahu za posipanje.

Nasi goreng

U prijevodu ovo indonezijsko jelo znači „pržena riža“ i odnosi se samo na glavno jelo: mješavinu od riže, paprike, piletine i mesa od rakovice. Uz jelo se poslužuje nekoliko kiselih i pikantnih dodataka.

Na zagrijanom ulju ispržite iskosani luk i zdrobljeni češnjak. Zelenu papriku očistimo od sjemenki i unutarnjih rebara, narežite na kolutove i tušite zajedno s lukom uz stalno miješanje. Pospite curryem, posolite, ošećerite, dodajte piletinu narezanu na tanke trake, oguljene rajčice narezane na trake i sve zajedno tušite. Dodajte rižu i na kraju oprane i ocijeđene rakovice.

Nasi goreng stavite u posudu, poprskajte sokom limuna i prekrijte prženim kolutovima luka. Uz jelo poslužite pikantne priloge: salatu od rajčica, komadiće ananasa, nastrugan kokos, slani kikiriki, marinirane ploške krastavaca, pečene ploške banana, tvrdo kuhana i nasjeckana jaja, ploške jabuka, kečap, chili-umak, umak od soje, mango-chutney ili chutney od bresaka, ušećereni đumbir i picklese s gorušicom.

Chutney je indijski ljuti začin, a kečap - pikantni umak od rajčice, gljiva i dr.

Sastojci: 6 žlica ulja, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, 1 zelena paprika, 1 žlica curry-praška, sol, šećer, ½ kuhanog pileta, 2 rajčice, 25 dag kuhane riže, 12,5 dag kuhanih rakovica, 1 žlica limunovog soka, 1 glavica luka, mirodije.

Nelsonovi sleđevi

Ogulite jabuke i svakoj iz sredine izvadite po 2 ploške debele 1,5 cm i stavite na tanjure. Nakapajte limunom. Preostale dijelove jabuke očistite i naribajte. Umiješajte vrhnje, hren, mlijeko, sol i papar. Stavite u zamrzivač na 20 minuta. Otvrdnutu smjesu štrcaljkom oblikujte na ploškama jabuka. Dobiveni tornjić obložite sleđevima i pričvrstite čačkalicama. U međuvremenu pomiješajte nasjeckano jaje i rajčice te ocijeđene račiće. Posolite i popaprite. Stavite oko sleđeva i ukrasite peršinom. Uz to poslužite crni kruh namazan maslacem.

Sastojci: 2 krupne jabuke, sok ½ limuna, 1 dl masnijeg slatkog vrhnja, 5 dag ribanog hrena, 3 žlice mlijeka, 4 očišćena filea (čisto meso bez kosti i iznutrice) sleđa (haringe), teška po 3 dag; dodaci: *1 tvrdo kuhano jaje, 1 rajčica, 1 konzerva račića, 2 peršinove grančice, sol, papar.*

Neronov umak

Operite i obrišite riblje meso. Natopite limunovim sokom i ostavite odležati 10 minuta. U međuvremenu pomiješajte jogurt s majonezom. Oljuštite luk i sitno nasjeckajte s vlascem. Umiješajte u smjesu jogurta i majoneze, posolite i popaprite. Obrišite ribe, posolite ih, utapkajte u brašno, otresite suvišak, i pržite na vrućem maslacu po 5 minuta sa svake strane. Nakapajte preostalim limunovim sokom i poslužite s umakom.

Sastojci: 3 filea ribe lista ili neke druge plosnatice, 1 i ½ limun, 1,5 dag jogurta, 2 žlice majoneze, 1 glavica luka, 1 svežnjić vlasca, 6 dag maslaca, 3 žlice brašna, sol, papar.

Odrezak Holstein

Dobio je ime po tajnom savjetniku Friedrichu von Holsteinu (1837.-1909.) „sivoj eminenciji“ pruskog dvora. Po njegovim uputstvima odrezak je pripremio šef kuhinje restauracije Borchardt u Berlinu i od tada se nalazi na jestvenicima mnogih restauracija.

Teleće odreske uvaljajte u brašno, pecite u vrućoj masti, posolite i poparite i stavite na zagrijani pladanj.

Ispecite jaja na oko i stavite na svaki odrezak. Odozgo ukriž složite inćunove filete i ukrasite kaparima. Bijeli kruh prepržite, narežite na male trokute, premažite maslacem, naizmjence stavite na kruh sardine, ploške sušenog lososa i kavijar.

Stavite oko odrezaka i poslužite s prilogom kao: kuhani grah, pirjane pečurke i pečeni krumpir.

Sastojci: 4 teleća odreska, 1 žlica brašna, svinjska mast, papar, sol, 4 jaja, 2 filea od inćuna, 2 žlice kapara, 4 kriške bijelog kruha, 3 dag maslaca, 4 sardine, 4 ploške lososa, 1 mala konzerva kavijara.

Olla podrida

Pod drugim imenom Puchero ili Cocido, sastoji se uvijek od nekoliko vrsta mesa i povrća. To narodno španjolsko jelo (koje se proširilo u Južnu Ameriku) može biti skromno ili obilno, masno ili mršavo, nježno ili jako, prema ukusu. Ako se upotrijebe male španjolske kobasice – chorizos, i jedna specijalna vrsta španjolskog graška – garbanzos jelo će biti potpunije.

Španjolska poslovice kaže:

„Olla dolazi neposredno nakon Boga“.

Grašak namočite preko noći i slijedeći dan ga skuhajte u vodi (jedan dio graška: 5 dijela vode) neka vrije pola sata. Ulje zagrijte u velikom loncu i na njemu spržite kosani luk i zdrobljeni češnjak. U lonac stavite sve meso narezano na velike kocke (govedina, piletina, ovčetina, šunka) i sve čvrsto prepržite. Kobasice narežite i stavite u lonac, jelo posolimo i kuhamo od 1,5 – 2 sata na umjerenoj temperaturi. Nakon toga dodajte narezani kupus, celer,

mrkve i izlomljene mahune i na kraju salatu prerezanu na četiri četvrtine. Kuhajte na osrednjoj temperaturi i kad je gotovo složite u zdjelu i ponudimo s umakom od rajčice.

Cocido: kuhan, pečen, lonac, čorbast, slanutak

Puchera: lonac, pirjano meso s povrćem.

Sastojci: 25 dag žutog graška, 2 žlice ulja, 2 glavice luka, 1 češanj češnjaka, 25 dag govedine, ½ pileta za juhu,25 dag bravetine, 25 dag šunke, 3 kobasice s češnjakom (chorizos), *sol, papar, kumin, krbuljica, 1 glava svježeg zelja, 1 celerov korijen, 25 dag mrkve, 25 dag mladih mahuna, 1 glava salate.*

Ossobuco

U doslovnom prijevodu, ovo talijansko jelo – teleća koljenica – znači „kost s rupom“. U sjevernoj Italiji koljenicu režu poprijeko na ploške i radi toga svaka ploška ima u sredini komad šuplje kosti. U rupi se nalazi moždina koja se ne smije izvaditi.

Koljenicu izrežite na pet, šest ploški, uvaljajte u brašno i na vrućem ulju u tavi pecite s obje strane dok ne zažuti, posolite i popaprite. Premjestite u posudu za pečenje, prelijte bijelim vinom, juhom, klinčićima i pirjajte u pećnici. Na preostalom ulju popržite kosani luk, zdrobljeni češnjak, narezanu mrkvu, poriluk, celer, dodajte začine (strugane kore limuna, kadulje, majčine dušice, ružmarina) i pire od rajčice. Dobro izmiješajte i još malo pržite.

Dobivenim umakom prekrijte pržene ploške mesa i poslužite s kuhanom rižom ili špagetima preliveno maslacem i posuto struganim sirom.

Ploške koljenice obično se prže na ulju ali iznimno i na maslacu.

U umak (povrće) se mogu dodati i iskosane srdelice.

Sastojci: 1 teleća koljenica, malo brašna, 1/8 l ulja, sol, papar, 1/8 l bijelog vina, 1/8 l mesne juhe, 2 klinčića, 1 glavica luka,1 češanj češnjaka, 1 mrkva, 1 poriluk, 1 ploška celera, malo ribane limunove korice, malo kadulje, majčine dušice, ružmarina, 2 žlice kaše od rajčice.

Paella

Slovi kao najmilije jelo u španjolskoj pokrajini Valenciji. Jelo je dobilo ime po posudi u kojoj se radi: željezna tava visokih stjenki. Može se sastaviti jednostavno ili bogato. Osim riže potrebno je da se u njoj nalaze barem dvije vrste mesa, ribe ili rakovice, te sezonsko povrće.

Na žalost Španjolaca paellu (pajelu) su jelo izmislili Arapi i nazivali“baqiyah“ što u slobodnom prevodu znači – *ostaviti po strani*. Služeći u određenom povijesnom trenutku španjolskim osvajačima kako u opskrbi hranom tako i u dvorovima kao služinčad, imali su dozvolu hraniti se ostacima bogatih osvajačkih gozbi. Većinu su tadašnje hrane činile ribe, piletina i riža, koju su odnosili kući i od miješanih sastojaka pripremali svoj baqiyah. Osvajači su s vremenom to prestali biti, a ukusno jelo postalo je narodsko veselje i nacionalni ponos.

Svinjetinu narežite na kocke, a piletinu na komade. Meso prepržite na ulju u tavi ili loncu zajedno s kosanim lukom, posolite i popaprite. Dodajte šunku narezanu na trake i malo je popržite, prelijte juhom u koju ste stavili šafrana i kuhajte pola sata. List lovora treba kuhati samo 20 minuta, a zatim ga izvaditi. Dodajte rižu i kuhajte još 15 minuta, papriku očistite od sjemenki i izrežite na trake, rajčicu ogulite i narežite na ploške, obje prepržite na ulju, dodajte grašak i mahune, dolijte malo juhe, povrće skuhajte do kraja i stavite u zdjelu s rižom i zajedno sa školjkama, rakovicama i narezanim pečurkama te oprezno izmiješajte s rižom. Paelu začinite solju, paprom i kajenskim paprom i pirjajte još deset minuta. Prije konzumiranja jelo mora odstajati desetak minuta da se okus – prožme.

Sastojci: 25 dag svinjskog mesa, ½ mladog pileta, 2 glavice luka, 1/8 l ulja, malo soli i papra, 12,5 dag sirove šunke, 1 lovorov list, 2 puta šafrana na vrhu noža, 1 l mesne juhe, 35 dag riže,2 zelene paprike, 4 rajčice, 100 dag mladog graška, 10 dag mahuna, 1 mala konzerva školjki,, 12,5 dag kuhanih rakovica, 6,5 dag kuhanih pečurki, malo kajenskog papra.

Pariški papreni steak (Chateaubriand)

Papreni odrezak (steak) spada među modna jela, koja se povremeno odjednom prošire na sve jestvenike, a onda opet za neko vrijeme zamru. Pretpostavlja se da je steak od filea (chateaubriand) pasiran u grubo zdrobljenom zrnu papra izumio neki francuski kuharski majstor. Kako je samo ime „papreni stek“ bez mašte, neki gastronom dodao je riječ „pariški“, iako ga u Parizu baš ne poznaju. Još uvijek se kuharski majstori nisu složili da li se mast od pečenja može preraditi u gusti umak.

Obje strane odreska utisnite u grubo istucano zrnje papra tako, da se papar dobro usadi u meso. Meso s obje strane dvije do tri minute pecite na vrućoj masnoći. Stekove posolite, stavite u tavu maslac, dodajte luk kozjak i naglo pecite do kraja. Flambirajte vinjakom ili francuskim konjakom i stavite na zagrijani pladanj.

Luk kozjak prelijte s malo bouillona i tuširajte ga na jakoj vatri, dodajte kečap i Worcester-umak, izmiješajte i ostavite da neko vrijeme vrije.

Poslužite s maslacem pomiješan sa začinima, pommes frites i svježom salatom.

Sastojci: 4 odreska od filea (chateaubriand), 2 žlice papra u zrnu, malo masti, soli, 4 dag maslaca, 2 žlice kosanog luka kozjaka, 2 čašice francuskog konjaka, malo bujona, 1 uštrcak ketchapa od rajčica, 1 uštrcak Worcester-umaka.

Antoine Augustin Parmentier

Parmentier

Skuhane krumpire odmah ogulite, protisnite kao za pire i umiješajte sol, mlijeko i vrhnje. U međuvremenu na maslacu ispržite vrlo sitno nasjeckani luk na niskoj temperaturi. Čim požuti dodajte samljeveno meso i majčinu dušicu, i ispržite. Posolite, popaprite. U namaštenu posudu nanesite meso i pokrijte pireom. Nakapajte maslacem. Zapecite 10 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 oC. Kad dobije lijepu boju odmah poslužite.

Sastojci: 50 dag krumpira, 7,5 dl mlijeka, 1 žlica vrhnja, 2 glavice luka, 25 dag samljevene pečene pačetine, 3 dag maslaca i još za posudu, majčina dušica, sol, papar.

Pasta asciutta

Pasta je zbirni pojam za talijanska jela od tijesta – od pužića preko tagliatelle i lasagne do makarona i špageta. Pod past'asciutta (suho tijesto) razumijevaju se posve općenito rezanci, ali tako da ne služe kao prilog već kao samostalno jelo. Možemo je prirediti na stotine različitih načina, ali najpoznatiji su bolonjski (s umakom od kosanog mesa) i napuljski (s umakom od rajčice).

Kosan luk i zdrobljeni češnjak prepržite na ulju, dodajte celer, grubo narezanu rajčicu i bosiljak. Sve kratko prepržite, prelijte juhom i kuhajte na laganoj vatri pola sata. Postepeno začinite solju, muškatom, paprom i kečapom. Umak protisnite kroz sito i dodajte masline narezane na ploške i nekoliko tušenih kolutova luka. Špagete stavite u uzavrelu slanu vodi i kuhajte 8 – 12 minuta (ovisno o debljini). Vodi dodajte malo ulja.

Špagete ocijedite, stavite u zdjelu i izmiješajte s umakom, no isto tako možete ga poslužiti u odvojenoj posudi; sve se poslužuje s ribanim sirom.

Sastojci: 5 žlica maslinova ulja, 1 kosana glavica luka, 1 češanj češnjaka, ½ celerova korijena ribanog na ribežu (trenici), 50 dag rajčice, 2 žlice bosiljka, ½ l mesne juhe, sol, muškat, papar, ketchap od rajčica, 1 žlica maslina, 25 dag špageta.

Patka s narančama

Ovo je jedno od jela klasične francuske kuhinje. Kako se upotrebljava sasvim mlada patka ne kaže se „canard à la orange“ nego „caneton à l' orange“.

Nakon što se patka natrlja soli, paprom, majčinom dušicom, maslinovim uljem i nađene ploškama naranče i jabuke, listom lovora i peršinom, peče se 10 minuta na jakoj vatri, a kasnije na blagoj vatri od 1,5 sat, prelijevajući bijelim vinom i sokom od pečenja.

Poslužuje se okružena ploškama mandarinki i umakom od pečenja, koji smo doradili škrobnim brašnom, umakom naranče i tanko oguljenom narančinom korom.

Sastojci: 1 patka, sol, papar, majčina dušica, 2 žlice maslinova ulja, 2 naranče, 2 jabuke, 1 lovorov list, malo peršina, 1 čaša suhog bijelog vina, 2 dag škrobnog brašna, sok od jedne naranče, 1 mala konzerva mandarinki.

Pavlova torta

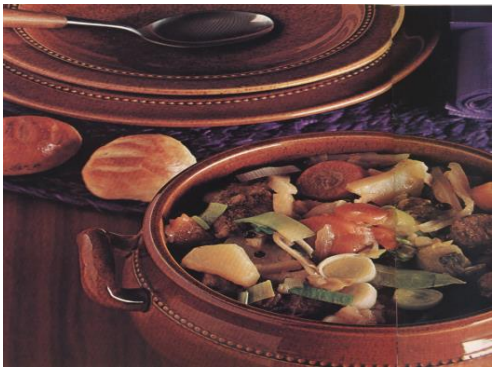
Za bezé smjesu istucite čvrsti snijeg, Primiješajte prosijani šećer, bademe pomiješane s brašnom. Na lim naštrcajte 2 okrugla lista promjera 26 cm. Izravnajte površinu jednog lista, a drugi utiskujte da nastane reljef. Pecite ih 25-30 minuta na 150 oC. Za nadjev zgnječite očišćene i oprane maline te pomiješajte sa šećerom u prahu. Procijedite. Istucite slatko vrhnje s 2 dag šećera i učvršćivačima (prema uputama na omotu). Na pladanj stavite obrub kalupa za tortu promjera 26 cm, u njega stavite ravni bezé list i ulijte nadjev. Utisnite i poravnajte. Neka se u hladnjaku stvrdnjava nekoliko sati. Prije posluživanja gornji list narežite i poslažite na nadjev. Oštrim nožem odvojite tortu od obruba i podignite oprezno da torta ostane čitava. Ukrasite narezanim južnim voćem.

Sastojci za bezé listove: 4 bjelanjka, 25 dag šećera u prahu, 3 dag oguljenih i sitno samljevenih badema, 2 dag glatkog brašna; za nadjev: 30 dag malina, 5 dag šećera u prahu, 4 dl slatkog vrhnja, 3 učvršćivača za „šlag“, 2 dag šećera, 2 manga, 3-4 kivija.

Picassov kolač

Namočite želatinu u hladnu vodu. Zakipite mlijeko s prorezanom vanilijom. Poklopite i maknite sa štednjaka. Ostavite da se ohladi, i nakon toga, dugo miješajte s pola šećera i malo soli. Umiješajte vrelo mlijeko i miješajte dalje na pari. U zgusnutu kremu primiješajte pola ohlađene želatine. Protisnite dobivenu kremu kroz sito pokrivenu gazom. Napravite sirup od preostalog šećera i malo vode. Umiješajte preostalu ocijeđenu želatinu i kad se počne stvrdnjavati umiješajte drhtalicu. Kad se ohladi protisnite kroz cjedilo. Istucite slatko vrhnje i polovicu umiješajte u kremu. Kalup namažite uljem i ulijte najprije tamnu kremu, izravnajte i ulijte vanili kremu. Poklopite i stavite u hladnjak na 6 sati. Narežite na kocke i ukrasite svježim voćem.

Sastojci: 4 žumanjka, 28 dag šećera u prahu, 2,5 dl mlijeka, 1 mahuna vanilije, 20 dag želea od kupina, 3 dag listića želatine, 5 dl slatkog vrhnja, sol, 1 žličica ulja; za ukras: *10 dag borovnica ili kupina.*



Pichelsteiner fleisch

„Pihelštajnsko meso“, potječe iz Bavarske, a dobilo je ime po brodu Büchelstein kraj grada Regena. Jelo je tipičan predstavnik jela iz lonca s najmanje dvije vrste mesa, krumpira, nekoliko vrsta povrća, od toga najmanje jedna vrsta kelja. Sve ostale pojedinosti prepuštene su onome tko priprema jelo.

Meso (govedinu i svinjetinu, pola-pola) i krumpir narežite na krupne kocke, povrće na kocke ili trake. U lonac najprije stavite srž iz goveđih kostiju narezanu na ploške (ili lonac iznutra premažite svinjskom masti), a zatim u slojevima stavite naizmjence meso, povrće (mrkva, celer, poriluk, svježe zelje, luk) i krumpir (na vrh obavezno dolazi krumpir). Svaki sloj začinite solju, paprom, mažuranom i kuminom. Dolijte mesnu juhu, sadržaj lonca zavrite i kuhajte (poklopljeno) na blagoj vatri oko 1,5 sat. Sadržaj se ne miješa.

U toku kuhanja, ukoliko je potrebno dolijte malo tekućine. Gotovo jelo pospite kosanim peršinom.

Sastojci: 25 dag govedine, 25 dag svinjetine, 8 dag srži iz goveđih kostiju ili svinjske masti, 50 dag krumpira, 75 dag povrća (mrkve, celera, poriluka, svježeg zelja, luka), ½ l bujona, sol, papar, mažuran, kumin, peršin.

Pile Marengo

Dunant, šef Napoleonove kuhinje – porijeklom iz Švicarske, improvizirao je to jelo nakon bitke kod Marenga 14. lipnja 1800. godine. Kako je Dunant izgubio sva svoja kola sa zalihama hrane poslije uspješne bitke protiv Austrijanaca, za svog prvog konzula (Napoleona) trebalo je napraviti nešto za jelo. Poslao je vojnike da mu nešto donesu. Svaki od njih nešto je donio i to: pile, rajčice, nekoliko jaja i dva račića. Od toga je napravio poznato jelo: „Pile Marengo“ (pile, 20 g maslaca, 2 glavice luka, 250 ml pilećeg temeljca, 250 ml bijelog vina, 500 g nasjeckane rajčice, 2 češnja češnjaka, lovorov list, žlica usitnjenog peršina, 200 g gljiva, 4 jaja, limun, maslinovo ulje, sol, papar).

Pile izrežite na osam komada, dopola ispecite na ulju, pospite paprom i solju i izvadite iz posude u kojoj se peklo.

Na vrućem ulju (od piletine) prepržite zdrobljeni češnjak i kosani luk, pospite brašnom, dodajte rajčicu izrezanu na krupne komade, čvrsto izmiješajte i prelijte juhom i bijelim vinom. Dodajte list lovora, klinčiće, nekoliko zrna papra, zakipite i tada dodajte pileće meso i kuhajte dalje.

Juhu procijedite, dodajte škrobno brašno, koje ste hladno razmutili, posolite i u toj tekućini zagrijte pečurke. Jaja ispecite na oko, a račje meso zagrijte na malo maslaca. Na zagrijani pladanj složite piletinu s umakom, pržene kriške bijelog kruha, jaja i račje meso.

Sastojci: 1 mlado pile, 4 žlice ulja, malo papra i soli,1 češanj češnjaka, 2 glavice luka, 1 žlica brašna, 2 rajčice, 1 čaša bijelog vina, 1/8 l mesne juhe, ½ lovorova lista, 1 klinčić, 4 zrna papra, 1 dag škrobnog brašna, 2 žlice tušenih pečurki, 2 jaja, malo svinjske masti, bijeli kruh, 2 kuhana riječna raka (ili 10 dag račjeg mesa iz konzerve).

Pileći curry

Jedno je od jela iz Indije začinjeno curry-praškom. Najčešće se radi od piletine, ali isto tako i od mesa ribe. Pravi naputak za curry-prašak ne postoji, jer indijske domaćice svaki dan rade novi miješajući ga s raznim mirodijama, prvo tucajući ih u prah u kamenim mužarima. Europska jela s curry-em su blagi odraz indijskog kulinarskog umijeća.

Pile kuhajte u blago posoljenoj vodi u koju ste stavili zelen za juhu. Izrežite ga na komade, a juhu procijedite. Od maslaca i brašna napravite svijetlu zapršku, dolijte pola litre pileće juhe i pustite da vrije deset minuta. Umaku dodajte soli, curry i limunov sok. Ananasove ploške narežite i zagrijte u umaku. Piletinu stavite u umak. Poslužite sa zrnato skuhanom duguljastom rižom.

Sastojci: 1 pile za juhu, 1 svežnjić zelenja za juhu, sol, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 2 žlice curry-praška, malo limunova soka, 3 ploške ananasa, 1/8 l kiselog vrhnja.

Pizza

Brašno stavite u prikladnu posudu i u sredini utisnite udubinu. Zdrobljeni kvasac umijesite s malo mlakog mlijeka, šećera i brašna u predtijesto i ostavite da se pola sata diže. Zatim ga s brašnom i ostalim sastojcima umijesite u glatko dizano tijesto i pustite da se ponovo digne. Stavite na nauljeni lim, pa nauljenim rukama raširite u okruglo dno, stavite na njega nadjev prema želji i pečemo 18-22 minute i služite vruće.

Nadjev I.: Ploške rajčice, začinite (sol, papar, bosiljak, majčina dušica) odozgo rasporedite kriške sira (sir mozzarella) i unakrst pokrijte trakama inćuna. Poškropite uljem.

Nadjev II.: Rajčice narežite na kocke, popržite ih na ulju, dodajte sir i začine (sol, papar, bosiljak) pa njima premažite pizzu, na nju položite popola razrezane pečurke i trake slanine, sve pospite kosanim peršinom.

Sastojci za tijesto*: 25 dag brašna, 2 dag kvasca, malo mlijeka, 1 žličica šećera, malo soli, 3 dag ulja (ili svinjske masti).*

1 nadjev (napuljska pizza)*: 3 žlice ulja, 30 dag rajčica, 10 dag mozzarelle ili maslačeva sira, 2 fileta od inćuna (sardina), sol, papar, bosiljak, majčina dušica.*

2 nadjev (pizza s gljivama)*: 3 žlice ulja, 25 dag rajčica, 10 ribanog sira, sol, papar, bosiljak, 1 mala konzerva pečurki, 10 ploški suhe slanine, malo kosanog peršina.*

Pojarsky od lososa

Namrvite kruh u vrhnje. Lososu odstranite ostatke kože i kosti, nasjeckajte ga. Mikserom smrvite u kašu ribu, kruh, sol i papar. Svako povrće skuhajte posebno u slanoj vodi. Ocijedite i popržite 5 minuta s malo maslaca. Riblju smjesu oblikujte u popečke („šnicle“, odreske), utapkajte ih u brašno i otresite višak. Ispržite na dobro zagrijanom maslacu po 2 minute sa svake strane. Popečke poslužite s povrćem i sve pospite koprom.

Sastojci: 40 dag čistog mesa lososa, 20 dag zamrznutih mahuna, 1 krupna mrkva, 20 dag sitnih krumpira, 10 dag mekanog dijela svježeg kruha, 1 dl slatkog vrhnja, brašno, 5 dag maslaca, sol, bijeli papar, kopar.

Madame de Pompadour

Madame de Pompadour's Chateau de Champs-sur-Marne.

Pompadour tjestenina

Na niskoj temperaturi miješajte žlicu maslaca sa žlicom brašna da dobijete svijetlu zapršku. Kad dobije boju lješnjaka pomalo umiješajte 2 dl mlijeka kakaa bi dobili dosta rijetki bešamel. Posolite i popaprite. Ogulite i usitnite kobasicu, miješajući je ispržite s maslacem. U to umiješajte pola skuhanih makarona, a drugi dio namastite maslacem, dodajte ribani sir i kockice ementalera. Sve to pomiješajte i dodajte bešamel. Zapecite u zagrijanoj pećnici da jelo dobije zlatnosmećkastu koricu.

Sastojci. 35 dag kratkih makarona, maslac, 1 žlica brašna, mlijeko, 10 dag kobasica, 5 dag ribanog parmezana, 5 dag ementalera narezanog na kockice, krušne mrvice („prezli“),sol, papar.

Porter-house steak

Na našem području u kulinarstvu nauk o stekovima novijeg je porijekla i to tek od Drugog svjetskog rata. Osim klasičnih francuskih naziva nalazimo na jestvenicima sve više engleskih i američkih naziva, tako da se je nekada teško snaći.

Iz goveđeg filea ne izrezuju se samo normalni *filei* ili *bifteci* (goveđa pečenica), već i dvostruko debeli *chateaubriandi*, manji *tournedoi* (ili medaljoni) i posve maleni *filei-minjoni***.**

Entrecôte se izrezuje iz plosnatog *rostbifa* (u engleskom ga nazivaju sirloin-steak).

Iz produženja rostbifa izrezuje se *ramstek*.

Porter-house-steak je kotlet od volovskog mesa izrezan iz sredine rostbifa zajedno sa kostima i komadićem filea, koji se nalazi uz njega. Taj steak treba biti debel otprilike 6 cm i dobro prošaran.

Goveđi kotlet brzo ispecite s obje strane na vrlo vrućoj masti, dodajte maslac i pecite do kraja, i tek tada solite i paprite. Kotlet stavite na zagrijani pladanj i obložite ga tušenim povrćem (grašak, mrkva, mahune, cvjetača, šparoga, rajčica i dr.) prelivenim maslacem i sve to pospite kosanim peršinom. Uz to možete poslužiti slani krumpir ili pommes frites.

Sastojci: 1 goveđi kotlet s filetom (1 kg), svinjska mast, 4 dag maslaca, sol, papar, 1 kg pirjanog povrća (grašak, mrkva, mahune, cvjetače, glavica šparoge, rajčica i drugog), malo maslaca, 2 žlice kosanog peršina.

Praline

Na niskoj temperaturi miješajte čokoladu, vrhnje, maslac i kokosovu masnoću da se zgusne. Oblikujte kuglice i druge oblike po želji. Ostavite da se 24 sata stvrdnjavaju u hladnjaku. Uvaljajte ih u bijelu ili u čokoladnu ocaklinu te ukrasite.

Sastojci: 30 dag bijele čokolade, 1 dl masnijeg slatkog vrhnja, 6 dag maslaca, 4 dag kokosove masnoće, 2-3 žlice vinjaka, bijela i čokoladna ocaklina.

Punjena (nadjevena) riba

Poznato istočno-židovsko jelo za predvečerje sabbata (subota – dan odmora).

Priprema jela je malo zamršena: Ribi (som ili šaran) se odstrane ljuske i izvade iznutrice. Meso se izvadi zajedno s kostima tako da koža, glava i rep ostanu neoštećeni, tj. u jednoj cjelini. Meso odvojite od kostiju i sameljite u stroju za meso. Kosti skuhajte sa soli, limunovim sokom i zelenjem za juhu, pustite da kuha 25 minuta i nakon toga procijedite.

Maslac zagrijte u tavi i na njega stavite meso ribe. Dodajte kosanog peršina, mrvica od žemlje i lagano propirjajte. Kad se ohladi umiješajte sitno kosan luk, papar, muškat i kosane bademe, na kraju dodajte žumanca.

Dobiveni nadjev stavite na kožu ribe i trbušni otvor zašijte. Ribu stavite u juhu od kosti i polako poširajte. Kada je riba gotova oprezno je izvadite na pladanj i prelijte umakom od juhe, brašna i žumanaca. Ukrasite ploškama limuna.

Sastojci: 2 soma (ili mala šarana), malo soli, limunovog soka, zelenje za juhu, 8 dag maslaca, žlica kosanog peršina, 2 žlice mrvica od suhih žemlji, 1 glavica luka, papar, muškat, 5 dag kosanih badema, 4 žumanjka, 1 dag škrobnog brašna.

Quiche lorraine

(kiš loren) Glasoviti kolač sa sirom iz Francuske. Ime kolača je najvjerojatnije došlo od iskvarenog naziva „cuisinière“ – kuhinjski.

Brašno izmiješajte s vodom, masti, soli u glatko tijesto i ostavite da jedan sat miruje. Stavite u oblik (kalup) za torte i pospite mrvicama.

Slaninu i sir (ementaler za topljenje) narežite na kockice. Vrhnje razmutite s jajima, dodajte im kocke, kosani peršin i papriku, sve izmiješajte. Masu stavite na dno od tijesta i izgladite. Pecite 35-45 minuta na temperaturi 210-250 oC i vruće poslužite.

Sastojci:20 dag brašna, 3 žlice vode, ½ žličice soli, 15 dag maslaca, malo finih mrvica od stucanih suhih žemlji, 15 dag slanine os šunke, 15 dag ementalera za topljenje, 4 jaja, 1/8 l kiselog vrhnja, malo kosanog peršina, 1 žličica paprike.

„Quichevi“ su tradicionalne slane pite od jaja i vrhnja nadjevene različitim nadjevima. Poslužuju se kao predjelo, glavni obrok, desert ili večera. Okrugli kalupi od prhkog tijesta, u kojima se „kiševi“ peku, izrađuju se, posebno, ručno.

Ragoût fin

Klasično francusko jelo koje se poslužuje u pašteticama od lisnatog tijesta ili u ljušturama školjki, prepečeno. Teletinu (prsa, plećka) i jezik kuhajte u slanoj vodi zajedno sa zeleni za juhu. Teleću žlijezdu namočite u vodi, odstranite žilice i ostavite je da neko vrijeme odstoji u slanoj vodi.

Sve meso narežite na kockice. Brašno svjetlo prepržite na maslacu, zalijte juhom, kuhajte 10 minuta, začinite limunovim sokom, solju, kosanim filetom od inćuna i kaparima i primiješajte razmućena žumanca, narezane pečurke (iz konzerve) i meso.

Sastojci: 37,5 dag teletine od prsa ili lopatice, 1 mali teleći jezik, sol, 1 svežnjić zelenja za juhe, 1 teleća žlijezda, 6 dag maslaca, 6 dag brašna, malo limunova soka, 1 file od inćuna, 1 žlica kapara, 2 žumanjka, 1 mala konzerva pečurki.

Ratatouille

Specijalitet provansalske kuhinje u kojem ima utjecaja španjolske i talijanske kuhinje. Doslovni prijevod ove riječi glasi „žderilo“ ali se prevodi kao „ragu od povrća“ ili „lonac s plavim patliđanima“. Po nekim izvorima ovo jelo se spravljalo još prije otkrića Amerike u Nizzi.

Iz zelene paprike izvadite sjemenke i narežite na tanke trake. Patliđan ogulite, razrežite po duljini na četiri dijela, a zatim na kockice. Tikvice (u nedostatku možete uzeti komadić krastavca ili bundeve) narežite na debele ploške. Rajčicama ogulite kožicu i narežite na osam dijelova. Kosani luk i zdrobljeni češnjak (najznačajniji začin) pržite na vrućem ulju, dodajte sol, papar i lovorov list) sve povrće i kuhajte u loncu na blagoj vatri. Masu stavite u zamašćenu vatrostalnu posudu, pospite ribanim sirom, odozgo stavite ploške maslaca i pecite u pećnici, dok se ne uhvati zlatnosmeđa korica. Poslužite s bijelim kruhom.

Sastojci: 3 zelene paprike, 3 plava patliđana, 3 zucchinija (kurgete; tikvice)*, 4 rajčice, 4 žlice maslinova ulja, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, sol, papar, ½ lovorova lista, malo kosanog peršina, sir ribanac za posipanje, „krpice“ maslaca.*

Rembrandt torta

Za tijesto pomiješajte brašno s praškom za pecivo i pomalo umiješajte redom sve sastojke. Stavite u hladnjak na 30 minuta. Napravite ovalnu šablonu (kalup, oblik) – 26 x 20 cm. Tijesto razvaljajte na 4 mm debljine. Izrežite prema šabloni 1. list. Obrežite cijelu šablonu i smanjite za 5 mm. Izrežite tijesto. Tako dalje smanjujte da dobijete sve manje listove tijesta. Listove pecite po 10 minuta na 200 oC. Za kremu pomiješajte kakao i škrobno brašno. Pomalo umiješajte 1,25 dl mlijeka. Miješajte i zagrijavajte da smjesa provri te umiješajte preostalo mlijeko da ponovo provri. Neka se hladi, često promiješajte. Dobro izmiješajte maslac sa šećerom i rumom. Umiješajte u kakao smjesu. Kremom slijepite listove tako da su od dna prema gore sve manji. Premažite kremom, pospite strugotinama.

Sastojci za prhko tijesto: *60 dag brašna i još za kalup, 1 žličica praška za pecivo, 2 jaja, 20 dag šećera, 1 prstohvat (priza) soli, ½ žličice ribane korice limuna, 30 dag maslaca i još za kalup;* za kremu: *po 5 dag gorkog kakaa i škrobnog brašna, 5 dl mlijeka, 30 dag maslaca, 15 dag šećera u prahu i još za ukras, 1 žlica ruma, 3 dag maslaca;* za ukras: *strugotine mliječne čokolade.*

Renoir torta

Za biskvit izradite žumanjke sa šećerom i 2 žlice tople vode. Kad se obujam utrostruči umiješajte brašno i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Uzmite toliko veliki lim da tijesto bude debelo 5 mm. Namastite i pobrašnite i na njega rasporedite tijesto. Pecite desetak minuta u pećnici zagrijanoj na 210 oC. Za kremu zakipite mlijeko. Dobro izradite žumanjke sa šećerom i u gustu smjesu polako umiješajte toplo mlijeko. Dalje miješajte na pari da se smjesa zgusne. Primiješajte ribanu bijelu čokoladu (20 dag). Dobro promiješajte i kad se skoro sasvim ohladi umiješajte tučeno slatko vrhnje. Za nugat malo navlaženi šećer miješajte na niskoj temperaturi da dobijete karamel. Umiješajte maslac i bademe narezane na listiće. Namažite u tankom sloju na nauljenu alufoliju. Neka se ohladi. Prokuhajte sirup od 5 dag šećera i 0,5 dl vode. Od dvostrukog sloja alufolije oblikujte okvir visok 10 cm i njime okružite podlogu od biskvita. Nakapajte sirupom. Pospite manjim dijelom usitnjenog nugata ili kupovnim ploškicama bijele čokolade. Nanesite veliki dio bijele kreme i ostavite da se stvrdne. Premjestite u zamrzivač da se stvrdnjava 12 sati. U preostalu kremu umiješajte čokoladu u prahu pa tom smjesom ukrasite tortu. Odstranite alufolijom u napravite ogradu od tankog nugata (ako treba, napravite dvostruku porciju).

Sastojci za biskvit: *3 jaja, 8 dag šećera, 8 dag brašna i još za kalup; za sirup: 5 dag šećera;* za kremu: *2,6 dl mlijeka, 3 žumanjka, 7 dag šećera, 20 dag bijele čokolade, 5 dl slatkog vrhnja*; za nugat: *5 dag šećera, 7 dag oguljenih badema, 2 dag maslaca i još za kalup*; za premaz: *2,5 dl mlijeka, 2,5 dl slatkog vrhnja za kuhanje, 25 dag bijele čokolade i malo čokolade u prahu.*

Rheinischer sauerbraten

Sauerbraten, u doslovnom prijevodu znači „kisela pečenka“ i spada u jedna od najmilijih jela Nijemaca. U rajnskom području u umak kisele pečenke stavljaju mrvice od licitarskih kolača da bi bio gušći, a dodaju i grožđice.

Govedina marinirana u octu sa začinima priređuje se s kiselkasto-slatkim umakom u čitavoj Njemačkoj s malim, neznatnim razlikama smeđeg umaka. Meso mora biti potpuno pečeno i prhko. Biti će sočnije ako na njega, dok se peče, stavimo ploške suhe slanine.

Sastojke za marinadu (voda, ocat, sol, luk, mrkva, papar u zrnu, klinčić, list lovora, zrna borovnice) skuhajte i ostavite da se ohladi.

Meso stavite u lonac od kamenine, prelijte hladnom marinadom i ostavite 2-3 dana da odstoji, a za to vrijeme meso nekoliko puta okrenite.

Ocijeđeno meso prepecite na masti, prelijte procijeđenom marinadom i pecite oko 1,5 sat podlijevajući. Posljednjih 15 minuta s mesom pirjajte grožđice.

Umak od pečenke začinite solju, paprom, dodajte mrvice od licitarskih kolača (da bude gušće), sirup i kiselo vrhnje.

Poslužite s okruglicama od krumpira ili prženim krumpirovim tijesto, kašom od jabuka i umakom.

Sastojci: 1 kg govedine (orah), 8 dag svinjske masti; marinada: *½ l vode, ¼ l octa, 1 žličica soli, 2 glavice luka, 1 mrkva, 5 zrna papra, 2 klinčića, 1 lovorov list, 2 zrna* borovice*;* umak: *sol, papar, 12,5 dag grožđica, 7,5 dag mrvica od licitarskih kolača, 1 žlica sirupa, ¼ l kiselog vrhnja.*

Riba lady Hamilton

Najprije za umak iskošite tvrdo kuhani bjelanjak i umiješajte u majonezu kad i senf te kosano začinsko bilje. Začinite limunovim sokom i po potrebi još dosolite. Pospite kosanim žumanjkom i peršinom. Ribu posolite, malo nakapajte umakom i limunovim sokom. Utapkajte u brašno, otresite višak brašna i kratko popržite na maslacu sa svake strane. Poslužite s pripremljenim umakom i kriškicama limuna da svatko nakapa koliko želi.

Sastojci: 1 file morske ribe (otprilike 35 dag), nekoliko kapi umaka Worcestershire, brašno, maslac za prženje, za umak: *1 tvrdo kuhano jaje, 10 dag majoneze, 1 žličica senfa, kosani peršin, malo kozlaca, limunov sok, sol.*

„Richelieu“ od špinata

Proberite i dobro operite špinat te skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite i još žlicom pritišćite da izađe što više tekućine. Napravite bešamel od pola maslaca i brašna. Kad dobije boju umiješajte mlijeko, sol, papar i protisnuti špinat. Umiješajte tučena jaja i 3 žlice parmezana. Dobro izmiješajte i ulijte u namašteni kalup u oblik vijenca. Stavite u veći lim i zalijte toliko vrele vode da dopire do polovice visine kalupa. Kuhajte otprilike 1 sat, često dolijevajte vrelu vodu u veću posudu. U međuvremenu ispržite na preostalom maslacu kosani luk, dodajte nasjeckanu jetru, pospite brašnom i popržite. Na kraju podlijte vinom i pirjajte da se ispari. Posolite i popaprite. Vijenac od špinata iskrenite na pladanj, a u sredinu stavite jetru.

Sastojci: 1 kg špinata (svježeg ili smrznutog), 4 jaja, ribani parmezan, 7 dag maslaca, 1 vrhom puna žlica brašna, 5 dl mlijeka i još malo, 20 dag pileće jetre, 1 čaša malo razvodnjenog bijelog vina, 1 mala glavica luka, sol, papar.

Risotto

Za ovo jelo koje se često radi u Italiji nije svejedno koja se vrsta riže upotrebljava. Najpogodnija je ***mekana*** riža okruglastog zrna (***a ne tvrda*** riža okruglog zrna). Također je važno da rižu treba prepržiti na maslinovu ulju prije nego što se doda u vodu ili bouillon. Nabubrenu rižu treba dotjerati s malo maslaca i ribanog sira i nakon toga po želji s gljivama, piletinom, školjkama, rakovima, rajčicama, zelenom paprikom.

Kosani luk ispržite na maslinovu ulju, dodajte očišćenu suhu rižu i pržite dok ne postane staklasta neprekidno miješajući. Dolijte bouillon, rižu zavrite u otvorenom loncu miješajući, a zatim ostavite pokrivenu 18 minuta da bubri na slaboj vatri.

Gotovu rižu izmiješajte s kuhanim mesom (govedina) narezanim na kocke, svježim graškom i stavite u vatrostalnu posudu premazanu mašću. Jaja razmutite s mlijekom, primiješajte sir ribanac, sol, papar, mažuran i majčinu dušicu.

Prelijte preko riže i prepecite u pećnici 12-15 minuta na osrednjoj temperaturi.

Sastojci: 25 dag riže okrugla zrna (sorta – karolina) *1 fino kosana glavica luka, 4 žlice maslinova ulja, otprilike ½ l mesne juhe, 50 dag kuhane govedine, 10 dag svježeg graška, 2 jaja, 1/8 l mlijeka, 10 dag sira ribanca, sol, papar, mažuran, majčina dušica.*

Riža Trauttmansdorff

Kuharski umjetnik koji je komponirao ovo slatko jelo ostao je nepoznat, a uradio ga je u čast grofa Ferdinanda Trauttmansdorffa (austrijski poslanik, ministar, predsjednik Gornjeg doma u Beču).

Trauttmansdorffovi su staro austrijsko plemićko koljeno, s glavnim sjedištem u Bečkoj šumi. Jedan Trauttmansdorff borio se u bitci na Marsovom polju (1278. god.), a drugi je pridonio westfalskom miru za okončanje Tridesetogodišnjeg rata.

Opranu rižu kuhajte u mlijeku sa soli, šećerom i vanilijom, pustite da nabubri na blagoj vatri. Vaniliju izvadite (štapić), a rižu pustite da se ohladi. Želatinu (bijele listove želatine) stavite u hladnu vodu da bubri 10 minuta, zatim je rastopite na blagoj temperaturi. Ostavite da se malo ohladi i izmiješajte s maraskinom i čvrsto tučenim slatkim vrhnjem. Kandirano voće (jedan dio) izrežite na komadiće, a drugo ostavite za oblaganje. Rižu izmiješajte sa želatiniranim slatkim vrhnjem, kandiranim voćem i stavite u kalup za puding (ili zdjelu ispranu

hladnom vodom) i ostavite na hladnom da se stegne. Kad očvrsne, istresite na pladanj i obložite preostalim kandiranim voćem.
Poslužite s umakom od vina i voća.

Sastojci: 12,5 dag riže, malo soli, 8 dag šećera, ½ štapića vanilije, ¾ l mlijeka, 6 listova bijele želatine, 2 žlice maraskina, ¼ l tučenog slatkog vrhnja, malo šećera, 12,5 dag kandiranog voća.

Romanov pita

Za tijesto brzo namrvite maslac s brašnom. Primiješajte smjesu žumanjaka i obje vrste šećera. Brzo zamijesite tijesto (ako treba dodajte sasvim malo hladne vode). Stavite u hladnjak na pola sata. Razvaljajte tijesto, utisnite u namašten i pobrašnjen okrugli kalup i tijesto uz stjenke čvrsto stisnite da ne spuzne dok pečete. Pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 170 oC. Namrvite piškote i stavite u mlijeko. Miksajte žumanjke sa šećerom i malo cimeta. Umiješajte omekšane piškote. Operite i obrišite jagode, velike prepolovite i poslažite u kalup tako da je okrugli dio okrenut prema gore. Zalijte kremu i pecite još toliko da se stvrdne. Prije posluživanja pošećerite.

Sastojci za tijesto*: 40 dag bijelog brašna i još za kalup, 23 dag maslaca i još za kalup, 15 dag kristal šećera, 3 žumanjka, vanilin šećer;* za nadjev: *50 dag jagoda, 2 dl vrhnja za kuhanje, 10 dag piškota, 8 dag kristal šećera, 6 žumanjka, malo cimeta, šećer u prahu za posipanje.*

Ruska Šarlota

Ovu vrstu slatkiša od piškota i lake kreme za ruskog cara stvorio je francuski kuhar Antoine Carame (1748. – 1833.) u Petrogradu.

Oblik (kalup) za torte promjera 22-24 cm stavite na pladanj za tortu i unutar njega okolo-naokolo uz rub složite piškote, podrezane s jedne strane. Prašak za varenac (puding) izmiješajte sa žumancima i malo hladnog mlijeka. Mlijeko zakipite sa šećerom i vanilin-šećerom, u njemu otopite čokoladu, spojite s pudingom i nakratko zakuhajte.

Dodajte bademe, kavu u prahu, rum i želatinu, koju ste oko 10 minuta močili u hladnoj vodi. Od bjelanaca napravite čvrst snijeg i izmiješajte s čokoladom, a kremu ostavite da se ohladi. Prije nego što se masa želira (počne stiskati) pažljivo dodajte čvrsto istučeno slatko vrhnje. Čitav oblik napunite sloj po sloj piškotima i kremom. Ostavimo da se stvrdne i skinite oblik za tortu. Ukrasite biskvitima s malo tučenog vrhnja i kandiranim voćem.

Sastojci: 60 piškota, ¾ l mlijeka, 1 prašak za čokoladni puding, 2 jaja, 12,5 dag šećera, 1 paketić vanilin-šećera, 7,5 dag gorke čokolade, 7,5 dag kosanih badema,2 žlice kave u prahu, malo ruma, 7 listova bijele želatine, ¼ l slatkog vrhnja, kandirano voće za garniranje.

Sacherova torta

Eduard Sacher (1816.-1907.), mladi kuhar u kuhinji kneza Metternicha (Clemens Lothar Wemsel Metternich), izumio je glasovitu Sacherovu tortu, koja je 1832. god. prvi puta iznesena na stol.

Izvorni naputak preuzela je kasnije njegova snaha Anna Sacher, vlasnica hotela „Sacher“ u Beču, koji je postao poznat u čitavom svijetu. Anna Sacher proslavila se tom veličanstvenom tortom, svojim šarmom i elegancijom, ali istovremeno i navikom da puši debele cigare.

Maslac miješajte sa šećerom dok se ne zapjeni, dodajte ribanu i otopljenu čokoladu. Dobivenu masu miješajte dok se gusto ne zapjeni. Malo-pomalo dodajte žumanca i čvrsto tučemo. Bjelanca istucite sa šećerom u prahu u čvrsti snijeg i stavite lagano na čokoladnu kremu. Brašno izmiješajte s prahom za pecivo i stavite na dobivenu kremu, lagano miješajući. Sve stavite u oblik (kalup) za tortu obložen alufolijom ili zamašćenim pergament-papirom i pecite. Tortu ostavite da se ohladi, izvadite iz oblika, izvana premažite glatko izmiješanom vrućim kuvertirom (šećerna glazura) i ostavite da se skrutne. Ostali kuvertir rastopite i premažite tortu.

Bademi, orasi ili kreme bilo koje vrste ne dolaze u Sacherovu tortu.

Sastojci: 14 dag maslaca, 16 dag šećera, 18 dag ribane čokolade, 8 jaja, 3 dag šećera u prahu, 14 dag brašna, 1 nepuna žličica praška za pecivo, 20 dag ušećerenih marelica, 20 dag kuvertire (vidi: terminološki rječnik)*, malo šećerne glazure.*

U ostavštini, knjizi naputaka za kolače, iz 19. stoljeća nepoznatog zagrebačkog slastičara zapisan je naputak , kao originalni:

Sacher Torta

/: izvorni recept gospodje Sacher:/

Pjenasto mješaj 21 dg. butera te onda dodaj 14 dg. šečera pp. dalje mješaj uz pridodavanje 14 dg. razmekšane chocolade ali koja jest rastopljena bez vode, kada je posve pjenasto razmućena dodaj jedno po jedno 5 žumanjaca i opet dobro mješaj, od 5 bjelanjaca čvrsti snjeg i na zadnje 14 dg mekanog brašna umješati. 1 sat peči.

Salata od peradi s celerom

Jedno je od niza „nemogućih salata“, koje nam nudi kuhinja SAD-a kao kombinacije: pileće meso s kuhanim kestenima, paprikom, svježim kamenicama, salatom glavaticom ili orasima i celerom. Uz njih se poslužuje toast i maslac.

Piletinu pecite na žaru ili ploči, izrežite na kocke, celer na trake ili kocke i izmiješajte s kosanim lukom, poškropite limunovim sokom. Ostavite na hladnom jedan sat. Dodajte strugane bademe, nadjevene masline izrezane na ploške, bobice grožđa bez sjemenki izrezane popola i mandarinke izrezane popola. Vrlo oprezno izmiješajte s majonezom i stavite na listove salate glavatice. Salati po želji možete dodati i izrezanu papriku.

Sastojci: 25 dag piletine pečene na grilu, ½ kuhanog celerovog korijena (gomolja), 1 fino kosani luk, sol, 15 nadjevenih maslina, sok, jednog limuna, 7,5 dag kosanih badema, 10 dag bobica grožđa bez sjemenki prerezanih popola, 1 mala staklenka (ili konzerva) mandarinki, 25 dag majoneze.

Salcburški žličnjaci

Ti poznati žličnjaci, pretpostavlja se, izumljeni su početkom 17. stoljeća, kada je u Salzburgu vladao nadbiskup Dietrich von Reitenau, koji je volio moć, raskoš i rahle slastice. Žličnjaci se uglavnom sastoje od zraka oko kojeg je ovijena vrlo nježna opna od šećera, jaja i malo brašna. Čitava ta opna se sruši ako pogrešno postupimo. Premalo topline pri pečenju ili čak malo jače strujanje zraka (propuh) su dovoljni da žličnjaci spadnu. Bjelance stucite u snijeg i oprezno umiješajte šećer i vanilin-šećer. Od mase uzmite snijeg, izmiješajte sa žumancem i ponovno dodajte snijeg. Odozgo prosijte na snijeg malo brašna i oprezno izmiješajte. U plitkoj vatrostalnoj posudi rastopite maslac, u nju stavite žlicom – žličnjake i pecite u zagrijanoj pećnici na jakoj vatri 8 – 10 minuta, dok odozgo ne postanu zlatno-žuti. Čim su pečeni, poslužite čuvajući ih od strujanja zraka i velike razlike u temperaturi. Po želji možete posuti šećerom u prahu ili vanilin- šećerom.

Sastojci: 4 bjelanjka, 5 dag finog šećera (misli se na sitni šećer), 1 paketić vanilin šećer, 3 žumanjka, 2 dag brašna, 4 dag maslaca.

Salsa verde (*zeleni umak* -umak od začina)

Poznati talijanski umak, koji se radi od: kosanih jaja, ulja, octa, mirodija i aromatičnih začina (kapar, kozlac, krbuljica, peršin, miloduh, kiselica, vlasac).

Pripremljeni umak prije posluživanja treba odstajati barem 2 sata.

Saltimboca

Ovo tipično talijansko jelo u doslovnom prijevodu znači „skoči u usta“, ali se prevodi kao: „pržolica u umaku“. Kako u Italiji obrok jela započinje s nekim jelom od tjestenine, već je to prvo jelo zasitno, tako da slijedeće nesmije biti previše obilno. Iz tog razloga Saltimboca nije veliko jelo, nego su to manji zalogaji. Tanke teleće odreske oprezno istucite, svakog narežite na dva-tri komada, na istu veličinu narežite i šunku. Meso posolite i popaprite, uvaljajte u brašno, na svaki komadić položite listić kadulje (kadulja kao začin je jedna od osobitosti

talijanske kuhinje), a na njega plošku šunke. Sve probodite da se ne razdvoji. Pecite na vrućem ulju s obje strane dok ne postanu zlatno-žuti i zatim stavite na ugrijani pladanj.

Mast pečenke prelijte marsalom (bijelo sicilijansko slatko vino) i odreske poprskajte tim umakom. Kao prilog poslužite ploške kukuruznog tijesta (kuhana kukuruzna krupica premazana na dasku, narezana na komadiće, panirana i pržena na maslacu), zelenu salatu ili salatu od chicoreea.

Sastojci: 4 velika tanka teleća odreska, 4 podjednako velike ploške sirove šunke, sol, papar, 2 žlice brašna, nekoliko svježih listova kadulje, 3 žlice ulja, 4 žlice marsale.

Savarin

Mješavina kolača i slatkiša nazvana po Jean Anthelme Brillat-Savarinu (1755. – 1826.), savjetniku kasacionog dvora u Parizu i poznatog pisca djela „Physiologie du goût“ – 1825. g. – Fiziologija okusa).

Brašno izmiješajte s izmrvljenim kvascem, mlijekom, šećerom i napravite tekuće predtijesto i ostavite da se pokriveno diže pola sata. Nakon toga izmiješajte s ostalim sastojcima (brašno, mlijeko, jaja, šećer, maslac) i sada ponovo ostavite da odstoji pola sata. Preselite tijesto u zamašćeni prstenasti oblik, pustite da se nanovo digne i pecite 30-35 minuta na temperaturi od 190 – 210 oC. Kada se ohladi, natopite ga mješavinom šljivovice, maraskina i šećera kuhanog u vodi.

Sredinu ispunite tučenim slatkim vrhnjem i tušenim šljivama. Poslužuje se sa slatkim preljevom od šljiva po želji.

Sastojci: 35 dag brašna, 1,5 dag kvasca, 1/8 l mlijeka, 2 jaja, 1 vrećica vanilin šećera, 10 dag šećera, 10 dag maslaca; nadjev: 20 dag šećera, 3 čašice šljivovice, 1 čašica maraskina, 75 dag tušenih šljiva bez koštica, 1/8 l tučenog slatkog vrhnja.

Schillerova torta

Za čokoladni biskvit dobro izmiješajte šećer sa žumanjcima. Pomalo umiješajte otopljeni maslac. Posebno pomiješajte bademe, čokoladu i kakao i dodavanjem smjesi naizmjence sa čvrstim snijegom. Ulijte u pripremljen kalup promjera 26 cm i pecite 45 minuta, na 180 oC. Izvadite biskvit i operite kalup. Za biskvit od oraha miješajte šećer, 1 jaje i 4 žumanjka. Posebno pomiješajte orahe s mrvicama i dodajte žumanjcima naizmjenično sa čvrstim snijegom. Uspite u pripremljen kalup i ispecite. Ohlađeni čokoladni biskvit prorežite. Za kremu dobro izmiješajte žumanjke sa šećerom i vrhnjem. Sredinu vanilije postružite i sa škrobnim brašnom umiješajte u žumanjke. Kuhajte u vodenoj kupelji ili na pari da se krema zgusne. Dobro izrađeni maslac pomalo umiješajte u ohlađenu kremu. Na pladanj stavite donji list čokoladnog biskvita i namažite kremom. Na to stavite biskvit od oraha, namažite kremom i pokrijte drugim čokoladnim listom. Površinu namažite slatkim vrhnjem, kojem ste dodali učvršćivač i vanilin šećer. U stjenku utisnite čokoladne mrvice, a sredinu ukrasite strugotinama.

Sastojci za čokoladni biskvit: *4 jaja, 10 dag maslaca i još za kalup, 17 dag šećera, 10 dag badema, 6 dag čokolade u prahu, 1 žličica kakaa, brašno za kalup;* biskvit od oraha: *5 jaja, 10 dag šećera, 8 dag samljevenih oraha, 2 dag biskvitnih mrvica;* za kremu: *1 dl slatkog vrhnja, 7 dag šećera, 2 žumanjka, ½ mahune vanilije, 1 dag škrobnog brašna, 10 dag maslaca;* dodaci: *4 dag marmelade, 3 dag slatkog vrhnja, 1 učvršćivač za šlag, 3 vanilin šećera, čokoladne mrvice, krupne čokoladne strugotine.*

Sisini žličnjaci od jaja

Za kremu miješajte šećer na niskoj temperaturi da postane tamnožut, podlijte s 1/8 l vode i miješajte da se karamel otopi. Primiješajte mlijeko. Izradite žumanjke sa šećerom, Primiješajte škrobno brašno otopljeno u vodi. Umiješajte u provrelo mlijeko i kuhajte otprilike 2 minute da se krema zgusne. U ohlađenu smjesu primiješajte vanilin šećer i slatko vrhnje. Podijelite u čaše, te stavite u hladnjak. Za žličnjake istucite snijeg od bjelanjaka i Primiješajte šećer. U provrelu vodu stavljajte po nekoliko žličnjaka od snijega. Čim voda provri, smanjite temperaturu i kuhajte 1 minutu, okrenite žličnjake i kuhajte još toliko. Premjestite ih rupičastom žlicom u cjedilo. Ocijeđene stavite na karamel kremu. Za ukras otopite šećer s 2 žlice vode da

dobijete svijetli karamel. Umiješajte limunov sok. Lijevajte karamel u tankom mlazu na žličnjake, najbolje je to uraditi neposredno prije posluživanja.

Sastojci za žličnjake: *2 bjelanjka, 5 dag kristal šećera, sasvim malo soli;* za karamel kremu: *10 dag šećera, 5 dl mlijeka, 2 dag škrobnog brašna, 2 žumanjka, 1 vanilin šećer, 1 dl slatkog vrhnja;* za ukras od karamela: *10 dag šećera, sok ½ limuna.*

Slatkasto-kisela svinjetina

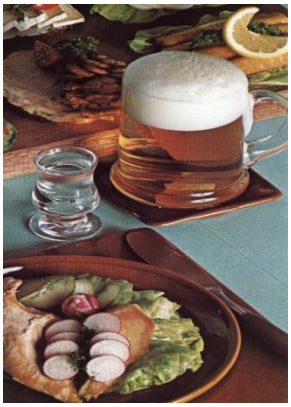
Kineska kuhinja poznaje nebrojene mogućnosti priređivanja svinjetine i to je jedan od načina prilagođen europskom okusu.

Svinjetinu narežite na zalogaje, poprskajte mješavinom soli, umaka od soje i šljivovice i ostavite da odstoji nekoliko sati. Od jaja, šećera, piva, ulja i brašna izmiješajte tijesto za prženje, začinite s malo soli i muškata, i ostavite da odstoji pola sata. Za umak tušite na ulju kosani luk i fino narezanu zelenu papriku i sitno narezanu mrkvu.

Mješavina ne smije potamnjeti. Med rastopite u mesnoj juhi i prelijte po tušenom povrća, dodajte sojin umak, limunov sok i đumbir narezan na komadiće. Sve to kuhajte 10 minuta, dodajte sitne lučice, ponovo kuhajte 10 minuta i primiješajte hladno razmućeno škrobno brašno.

Meso umiješajte kroz tijesto i pržite na vrućoj masti dok ne zažuti. Meso mora plivati u masti.

Poslužite s umakom i rižom.



Smørrebrød

Doslovan je prijevod ove danske riječi je „kruh s maslacem“, ali majstori danske kuhinje od toga rade umjetnost u hladnoj kuhinji.

Tanke kriške kruha (bijeli, seljački, raženi ili od neprosijanog brašna) premažite maslacem (ili u mješavini s račjim maslacem, curry-maslacem, maslac s paprikom, začinima, sokom limuna i dr.) i na to složite „brda“ salate, pilećeg mesa, sušene jegulje, jetrena pašteta, kockice od šunke i sira, riblje marinade, rakovice, rakovi, jastog.

Umaci koji se stavljaju povrh svega mogu biti: majoneza, remulada, oštro začinjeni.

Sastojci; kruh: *bijeli, seljački, okrugli, od raženog brašna, od neprosijanog brašna;* premaz: *maslac, maslac miješan kao račji maslac, curry-maslac, maslac s paprikom, začinima, limunom i drugim;* umaci: *majoneza, remulada, dresinzi (dresing) oštro začinjeni umaci;* oblozi: *kobasice i meso, pastete, riblje marinade, rakovice, raci, svježe i pirjano povrće, salate, svakovrsni sirevi.*

Soljanka

Nakon boršča najpoznatije rusko jelo. Priređuje se na različite načine – od kiselog kupusa i ribe, od svježeg kupusa i ostatka pečenke, kao rijetka riblja juha ili kao hranjivo jelo u loncu, prepečeno u pećnici. Na europskim jestvenicima radi se nešto drugačije.

Ribu (grgeč, list, pastrva, štuka) ogulite i izrežite na odreske. Od kostiju, glave, kože i peraja skuhajte (40-50 min.) riblji temeljac i procijedite. Izrezanu zelen za juhu i kosani luk prepržite na zagrijanom ulju, pobrašnite, dobro promiješajte i zalijte temeljcem, dodajte

narezanu rajčicu i vrganje i kuhajte na laganoj vatri 15-20 minuta. U umaku skuhajte riblje odreske narezane na komada i na kraju zagrijte u njemu rakove (ili meso od jastoga) i dagnje iz konzerve. Dodajte krastavac i masline narezane na tanke kriške, začinite kaparima, limunovim sokom, solju, paprom i koprom. Ako želite juhu možete dotjerati kiselim vrhnjem ili vrhnje poslužite odvojeno.

Soufflé kneza Pücklera

Jedno od najpoznatijih jela od sladoleda, nazvano po sladokuscu, vrtnom arhitektu i umjetniku u uživanju života; knezu Hermannu Pückler – Muskauu (1785.- 1871.) ali i osobenjaku.

Bjelanca čvrsto istucite i za vrijeme postupka polako puštajte da curi šećer u snijeg, dodajte i malo nastrugane kore od limuna. Gotov sladoled (postoji Pücklerov sladoled) stavite na široku vatrostalnu posudu, pokrijte polovinama oguljenih banana, trešnjama iz kompota i odozgo ponovo stavite sladoled.

Vanjsku stranu i gornju plošku sladoleda pokrijte hladnim snijegom od bjelanaca i ukrasite pomoću vrećice za istiskivanje. Stranice pospite nastruganim bademima.

Sufle prepecite u zagrijanoj pećnici ili na gornjoj ploči grila, tako da postane svjetlosmeđ. Odozgo stavite trešnje iz kompota i odmah poslužite uz piškote ili holipne (holip: hohl-šupalj + hippe-kockasti kola – tvorničko ime za vafle; tj. od najfinijeg brašna umiješano i hrskavo pečeno tijesto u obliku cijevi).

Sastojci: 2 paketića sladoleda kneza Pücklera, 4 bjelanjka, 18 dag šećera, kora jednog limuna, 2 banane, 2 žlice trešanja iz kompota, 2 žlice kosanih badema.

Sukiyaki

(čitaj: skijaki) Kao i fondue sa sirom i mesom, ovo japansko jelo se jede sjedeći oko lonca u kojem vri juha i poslužuje se samostalno.

Meso (goveđi i teleći file) izrežite na tanke odreske (debele 3 mm). Mesnu juhu začinite umakom od soje, malo šerija, solju i šećerom, kuhamo u loncu za fondue. Povrće (cvjetaču narezanu na ružice, kolutove luka i paprike, trake od poriluka i chicoreea, ploške od korabica i bambusovih klica) stavite u juhu. Ispred svakog gosta stavite šalicu s razmućenim žumancem. Umak od začina (papar, kečap od rajčice, majoneza, kosani kiseli krastavci, kosane lučice) i umake koji se poslužuju uz fondue bourguignonne poslužite odvojeno. Svaki gost omota plošku mesa oko fondue-vilice i na kratko je vrijeme umoči u zavrelu juhu od povrća.

Prokuhano meso umoči se u žumance ili u jedan od umaka i pojede uz povrće iz jušnog lonca i pikantne priloge, kao i bijeli kruh ili rižu.

Sukiyaki možete prirediti i na drugi način: meso se izrežite na tanke odreske veličine dlana i pecite se na vrelom ulju dok ne postane smeđe. Dodajte umak od soje, mesne juhe, bijelog vina i kuhajte nekoliko minuta. Dodajte šećer, sol i papar. Posebno na ulju popržite kosani luk, celer i bambusove izdanke. Mesnim gotovim umakom prelijte povrće i dodajte narezane pečurke, kuhani špinat i vlasac. Umiješajte s odrescima i poslužite sa špagetima.

Sastojci: 40 dag goveđeg filea, 40 dag telećeg filea, 2 l mesne juhe, umak od soje, 1 uštrcak šerija, sol, šećer, 1 kg povrća (cvjetača narezana na ružice, kolutovi luka i paprike, trake od poriluka i chcoréea, ploške od korabice i bambusovih klica), 4 žumanjka, papar, ketchup od rajčica, majoneza, mixed pickles, sitne lučice.

Swiftova kovrčava torta

Na 32 komada masnog papira nacrtajte krugove, promjera 22 cm, a na četvrti crte, udaljene 3 cm. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka. Umiješajte šećer i kakao Podijelite u četiri dijela. Od 3 štrcaljkom oblikujte krugove na papir. Četvrti dio smjese oblikujte kao crte na četvrtom komadu. Pecite 45 minuta na 150 oC, zapravo da se osuše. Ostavite da se ohladi. Posebno miješajte na pari kavu, 1 žličicu kipuće vode i čokoladu. Kad se sve otopi, maknite sa

štednjaka. Primiješajte jedan za drugim žumanjke u ohlađeno tučeno vrhnje. Stavite u hladnjak da se stvrdne. Slijepite tortu i omažite izvana. Ispečene vrpce narežite na 5 cm, koliko dugačke trebaju biti da njima možete oblijepiti tortu. Preostale trake natrgajte na manje komade i poslažite na tortu bez reda, da nalikuje na kovrčavu kosu. Sve pospite čokoladom u prahu.

Sastojci: 6 jaja, 25 dag šećera, 2,5 žličice gorkog kakaa, 20 dag čokolade u prahu i još za posipanje, 1 žličica instant kave bez šećera, 6,3 dl slatkog vrhnja.

Šaljapinovo meso na kuhači

U 1,5 l hladne vode pristavite govedski rep. Ogulite češnjak i glavicu luka u koje zabodite klinčiće. Ogulite korjenasto povrće i korabicu, očistite poriluk i lisnato povrće. Dodavajte vodi, koja još ne vrije, sve povrće i začinite te posolite i popaprite. Kuhajte 1,5 sat. Govedinu (nekada se ovo jelo radilo od govedine, danas od junetine) narežite na velike komade koje omotajte debelim koncem. Meso objesite na kuhaču, koju ste stavili preko ruba lonca, da meso bude potopljeno u juhi, ali da ne dodiruje dno. Pokrijte alufolijom i kuhajte ovisno o ukusu, tj. kao želite. Poslužite s ocijeđenim povrćem, hrenom ili umacima.

Sastojci: 80 dag govedine (ramstek), 50 dag govedskog repa, 3 poriluka, 50 dag mrkve, 25 dag korabice, 1 kriška celerova korijena, 2 grančice celera, 1 glavica luka, 2 klinčića, list kelja, 2 češnja češnjaka, 1 list lovora, 1 svežnjić peršina, papar u zrnu, sol.

Šašlik

Ruski naziv za ražnjić, a turski se kaže kebab.

Pradavni je običaj, da se mali komadi mesa nataknu na ražnjić (manji oblik ražnja) i prže na otvorenoj vatri.

Ulje, šećer, limunov sok, sol i papar dobro umiješajte. Meso narežite na ploške debele centimetar i promjera 4-5 centimetara, ostavite da nekoliko sati odstoji u pripremljenoj mješavini.

Izvadite i naizmjence s ploškama luka i slanine nabodite na ražnjiće. Premažite uljem i pecite u tavi, pećnici ili na grilu.

Za ražnjiće upotrebljavajte meso svinjetine, govedine ili teletine (ili sve miješano), uz njih se mogu koristiti ploške jetre, bubrega, kobasice; od povrća: krastavci, rajčice, paprike, masline, ali i gljive i jabuke.

Sastojci: 50 dag bravetine, 1 žlica maslinova ulja, ½ žličice šećera, 1 limun, sol, papar, 10 dag mršave sušene slanine, 2 glavice luka, ulje za prženje.

Šaran na poljski način

Pod ovim imenom to jelo poznato je u čitavom svijetu, dok ga u Poljskoj nazivaju „šaran na židovski način“.

Priređuje se uvijek jednako:

Šaranova krv i mrvice licitarskih kolača određuju karakter umaka u kojem se riba pirja otprilike pola sata (čitava ili narezana). Ovo se jelo na Badnjak često priređivalo u Šleskoj (prije rata Šleska je opskrbljivala gotovo cijelu Njemačku potrebnim količine šarana). Kvaliteta umaka poboljšavala se grožđicama, bademima, šaranovom mliječi, ikrom, medom ili sirupom.

Šaranovu krv treba izmiješati s malo octa i ostaviti da odstoji, a šarana izrezati na komade širine dlana. Manje glavice luka kuhajte otprilike 20 minuta sa začinima (papar, sol, list lovora, papar u zrnu, malo limunovog soka, malo šećera) i maslacem u pola piva i pola vode. Sve procijedite kroz sito, primiješajte šaranovu krv i tucite da dobijete pjenu. Dodajte mrvice od licitarskih kolača i umak zakuhajte. Komade šarana stavite u umak, ponovo zakipite i ribu otprilike pola sata poširajte na laganoj vatri. Komade ribe stavite na zagrijani pladanj, umak procijedite, posolite i djelomično prelijete preko ribe, a dijelom poslužite u posudi za umak.

Sastojci: 1 živi šaran, malo octa, 6 sitnih lučica, papar, sol, 1 lovorov list, 5 zrna papra, malo limunova soka, 1 žličica šećera, 3 dag maslaca, ½ l piva, 7,5 dag mrvica od licitarskih kolača.

Tarator

Bugarska je hladna juha od jogurta – koji nazivaju „potkvasa“. Za jogurt ili zakiseljeno mlijeko smatra se u narodu da održava zdravlje i produžuje život.

Krastavac ogulite i naribajte ga, posolite i stavite u hladionik. Češnjak zdrobite i izmiješajte s mljevenim orasima, uljem i jogurtom. Primiješajte kiselo vrhnje i začinite solju i paprom. Dodajte krastavce, dosolite ako treba i pospite kosanim koprom i usitnjenim orasima. Poslužite s kockicama leda (ako netko želi).

Hladne se juhe mogu naći i u drugim krajevima kao: *Okroška* u Rusiji – spravlja se od kvasa, *Dadžik* u Turskoj, *Gazpacho* u Španjolskoj – priprema se od kruha, ulja, octa, luka i češnjaka.

Sastojci: 1 zeleni krastavac, malo soli, 2 češnja češnjaka, 3 žlice ulja, 10 dag oraha, 4 čaše jogurta, 1/8 l kiselog vrhnja, malo papra, 2 žlice kosanog kopra.

Teletina Orlov *(lakša inačica)*

Kruh narežite u mlijeko. Maslacem namažite posudu i stavite meso. Preostali maslac narežite na listiće i utisnite u meso. Zarežite meso uz rebra i povucite ga prema dolje. Izlijte u posudu ½ dl vode i pecite sat i pol na 210 oC. Izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi. Očistite šampinjone i nasjeckajte ih, navlažite ih više puta sokom limuna. Pirjajte s malo maslaca tako da ispari sva tekućina. Posolite, popaprite, umiješajte 1 žlicu brašna, ocijeđeni kruh i vrhnje. Dalje miješajte na niskoj temperaturi da se nadjev zgusne. U ohlađen umak umiješajte jaje. Napravite bešamel umak. Ostavite da se ohladi. Nožem zarežite meso duž svakog rebra, utisnite nadjev od šampinjona. Omotajte ukoso da se meso ne razdvaja. U hladni bešamel umiješajte naribani ementaler i 2 žumanjka i time namažite meso. Pecite još 20 minuta da se zapeče. Poslužite s povrćem skuhanim u pari. Sok u kojem se peklo meso ponudite u zdjelici.

Sastojci: 1 teleći kare od 1,25 kg, 2 žumanjka, 6 dag ementalera, 3 dag maslaca, umak bešamel; za nadjev: 50 dag šampinjona, 1 limun, 3 kriške kruha bez korica, 1 dl mlijeka, 1 žumanjak, 1 žličica škrobnog brašna, 1 dl slatkog vrhnja, 2 dag maslaca, sol, papar.

Tempura

Ovo glavno japansko narodno jelo donijeli su u Japan Portugalci, koji su u određene dane u godini jeli pržene ribe, rakove i školjke. Danas se Tempura ne sastoji samo od ribe i morskih rakova, već i od povrća, peradi ili mesa, prema ukusu. Uz jelo se poslužuje oštri umak s nastruganim povrtnicama i tušenim špinatom.

Riblji odrezak (trilja, morski losos) izrežite na komade debele kao mali prst, škampe meso (duboko smrznuto) razrežite po polovici. Luk izrežite na kolutove, cvjetaču na ružice, patliđan izrežite na polovice, a zatim na ploške široke 5 mm. Ribe, škampe i povrće malo posolite i popaprite, nakapajte limunovim sokom i ostavite da malo odstoji.

Žumance razmutite s hladnom (skoro ledenom) vodom, a prašak za pecivo s brašnom i sve spojite. Ribe, škampe i povrće provucite kroz tijesto i ispržite na vrućoj masti ili ulju, tako da plivaju u njima. Šeri ili sake (rižina rakija) zagrijte s umakom od soje, solju i mesnom juhom (bujon) dodajte đumbir i umak ostavite da se ohladi.

Hladno prelijte po ribanoj povrtnici i poslužite.

Sastojci: 25 dag ribljeg filea (trlja, losos), 25 dag škampa (duboko smrznutih), 2 velike glavice luka, ½ glave cvjetače, 1 patliđan, sol, papar, limunov sok, mast ili ulje za prženje; tijesto za prženje: *1 žumanjak, ½ l ledene vode, na vrhu noža praška za pecivo, 25 dag brašna;* umak: *3 žlice šerija ili sakea, 3 žlice umaka od soje, sol, 1/8 l juhe od mesa ili ribe, komadić fino kosanog đumbira, 1 povrtnica.*

Tournedos Rossini

Najpoznatiji način pripreme tournedoa jest onaj koji je „izumio“ talijanski kompozitor Giacchino Roosini (1792.-1868.). Tournedo je neka vrsta steka, izrezanog iz tankog kraja goveđeg filea. Ime je dobilo prema francuskoj riječi tourner – okretati i doslovno u značenju leđa. Prema priči, ime jela Tournedos Rossini nastalo je ovako:

Rossini je naručio kod šefa sale da mu jelo pripremi po njegovim uputama. Kako naputak, nakon pripreme nije bio po volji šefa sale, Rossini mu je rekao: „Okreni leđa (tournedos), kod pripreme da se ne vidi što radite.“

Meso (debljine 4 cm) istucite, savijte, obložite trakama suhe slanine i svežite. S obje strane pecite tri do četiri minute na vrućem ulju ili masti, posolite, poparite i odložite na zagrijani pladanj. Obložite po želji s ploškama guščjih jetara, komadićima kuhane gomoljike, ploškama rajčice, kuhanim glavicama šparoge, dodamo kopar, pečena pileća jetra i pržene kolutove luka.

Poslužite s prženim krumpirićima (pommes frites) i zelenom salatom.

Sastojci: 4 turnedoa debela otprilike 4 cm, 4 dugačke uske trake suhe slanine, mast za prženje ili ulje, sol, papar, 1 ploška pastete od guščjih jetara, 1 gomoljika, 1 rajčica, glavica šparoge, komadić guščjih jetara, ½ glavice luka, malo peršina i kopra.

Trešnjeva torta

Poznati proizvod švicarske patiserije (slastičarnica, kolačarnica) omiljen kao desert, naročito u okolini gradića Zug, odakle je i stigao taj specijalitet.

Dno od oraha (ili lješnjaka) i biskvita; čvrsto se istuku četiri bjelanca i doda im se polako 12 dag šećer u prahu, 2 dag škrobnog brašna i 10 dag mljevenih oraha ili lješnjaka. Masu razdijelite na dvije porcije i pomoću vrećice naštrcajte u oblik za toru na alu-foliju, tako da dobijete tanko dno. Pecite 18-20 minuta kod temperature od 150-170 oC. Biskvitno dno: 3 žumanca istucite sa dvije/tri žlice vruće vode dok se zapjene pa im malo-pomalo dodajte 8 dag

šećerom u prahu i napravite tvrdi snijeg, stavite na kremu od žumanaca i odozgo pospite 5 dag brašna, 5 dag škrobnog brašna i malo praška za pecivo (na vrhu noža). Masu izmiješajte pjenjačom. Oblik za tortu obložite alufolijom, masu stavite unutra i pecite 20-25 minuta na temperaturi od 175-195 oC.

Krema: maslac miješajte dok se ne zapjeni i malo-pomalo dodajte šećer u prahu, žumance i žele, ostavimo da se ohladi.

Za natapanje: vodu zavrite sa šećerom, ohladite i primiješajte joj trešnjevaču. Prvo dno premažite kremom od maslaca, a biskvitno dno natopite mješavinom vode i trešnjevače i položite na orahovo dno, odozgo premažite kremom i na vrh stavite drugo orahovo dno. Tortu odozgo premažite kremom od maslaca, rub pospite orasima, a odozgo šećerom u prašku.

Sastojci: dno od oraha i biskvita*;* krema od maslaca: *15 dag maslaca, 15 dag šećera u prahu, 1 žumanjak, 5 dag želea od ribizla;* za natapanje: *4 žlice vode, 2 dag šećera u prahu, 1/8 l trešnjevače;* za posipanje: *12,5 dag kosanog prženog lješnjaka, 10 dag šećera u prahu.*

Vasilijeva vatruška (Vasilijev sirnik)

Dva sata prije pripreme stavite sir u cjedilo, a ušećereno voće i oprane grožđice i zalijte votkom. Za tijesto trljajte vršcima prstiju brašno i maslac da dobijete mrvice, koje povežite s malo hladne vode. Oblikujte u kuglu, omotajte rastezljivom plastikom, stavite u hladnjak na 1 sat. Tijesto razvaljajte i utisnite u okrugli kalup i dno nabockajte vilicom. Tijesto na stjenki kalupa pokrijte alufolijom i čvrsto stisnite. Pecite 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oC. Kad se potpuno ohladi odstranite alufoliju. U međuvremenu izmiksajte žumanjke sa šećerom i u gustu svijetlu smjesu umiješajte protisnuti sir. Dodajte ušećereno voće i grožđice pa nanesite u ispečenu pitu. Poprskajte s malo vruće votke i zapalite (osmudite, flambirajte).

Sastojci: 15 dag ušećerenog voća narezanog na kockice, 7,5 dag grožđica, 1 dl votke, 40 dag svježeg kravljeg sira, 3 žumanjka, 15 dag šećera, 2 dag brašna; za tijesto: *25 dag brašna i još za kalup, 12,5 dag maslaca i još za kalup, 1 jaje, 10 dag sitnog šećera.*

Verdijevi kaneloni

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka. Nasjeckani luk i poriluk ispržite na 6 dag maslaca. Umiješajte nasjeckani peršin, mrkvu i meso. Pirjajte da sve omekša. Razvaljano tijesto narežite na 24 kvadrata, stanice 10 cm. Kuhajte u slanoj vodi po 2 minute. Skuhano premjestite šupljikavom žlicom na čiste kuhinjske krpe da se iscijede. U međuvremenu napravite bešamel od maslaca, brašna, vrhnja i mlijeka. Na tijesto rasporedite nadjev. Kanelone narežite i poslažite u vatrostalne tanjure. Prelijte bešamelom. Pecite 20 minuta na 220 oC. Pospite parmezanom i ukrasite porilukom.

Sastojci za tijesto: *20 dag brašna, 2 jaja, 1 žlica ulja;* za nadjev: *45 dag samljevenog mesa, 2 poriluka, 1 velika glavica luka, 15 dag mrkve, 1 svežnjić peršina, 1 dl bijelog vina, 15 dag maslaca;* za bešamel: *4 dag brašna, 1 dl vrhnja za kuhanje, 4 dl mlijeka, parmezan, sol, papar.*

Waldorf salata

John Jacob Astor (1763.-1848.) iz sela Walldorf kod Heidelberga iselio se kao mladić u Ameriku i svojom sposobnošću stekao golem imetak.

Izgradio je hotel Waldorf-Astoria u New Yorku sa 1300 soba, u kojem je i komponirana istoimena salata. U svom klasičnom obliku sastoji se od traka sirovog celera i jabuka s mljevenim orasima i majonezom, no isto tako netko stavlja mandarine, piletinu i druge sastojke. Oguljeni sirovi celer narežite na tanke trake (možete ga upola skuhati i narezati). Jabuke ogulite, izrežite jezgru i narežite na trake. Orahe očistite od kožice i iskošite. Majonezu začinite limunovim sokom i solju, slatko vrhnje istucite i izmiješajte s majonezom.

Sve sastojke spojite, stavite u zdjelu za salatu i ukrasite oguljenim ne iskosanim orasima.
Prije posluživanja salata treba odstajati na hladnom dva sata.
Sastojci: *25 dag celera, 25 dag jabuka, 10 dag oraha, 10 dag majoneze, 2 žlice limunovog soka, sol, 4 žlice slatkog vrhnja.*

Waterzooi

Stari flamanski specijalitet, koji se priprema od ribe ili pilećeg mesa, za praznike ili obiteljske svečanosti. U Belgiji na jestveniku „morski plodovi“ imaju veliku ulogu i specijaliteti su grada Bruxellesa kao: jegulje u umaku od začina priređene s bijelim vinom i maslacem (anguille au vert) „kamenica malog čovjeka“ (dagnja kuhana u bijelom vinu).

Celer ogulite i narežite na tanke trake, ribu (slatkovodna – jegulja, štuka, šaran, crvenperka) narežite na komade i sve zajedno sa zeleni za juhu, začinite (sol, papar, lovor, papar u zrnu, majčina dušica, kadulja bijelo vino, maslac) i vodom pasirajte na umjerenoj vatri. Ribu izvadite, juhu procijedite kroz sito, dodajte mrvice od dvopeka da bude gušće, posolite i prelijte preko prženih kriški bijelog kruha.
Ribu poslužite odvojeno.

Sastojci: 20 dag celera, 2 kg slatkovodnih riba (jegulje, štuke, šaran, crvenperke), 3 ploške limuna, sol, papar, svežnjić zelenja za juhu, 1 lovorov list, 6 zrna papra, majčina dušica, kadulja, bijelo vino, 10 dag maslaca, 2 žlice mrvica od dvopeka, kriške bijelog kruha.

Wellingtonova pečenka

Meso posolite, popaprite, premažite uljem i ispecite u pećnici. Povremeno podlijevajte vrućom vodom i okrećite. Nasjeckani luk ispržite sa sitno narezanom slaninom. Dodajte sitno narezane pečurke i jetru, te poslije 10 minuta rajčicu, peršin i mažuran. Isprženo posolite i popaprite. Razvaljajte tijesto, na sredinu stavite 1/3 ohlađenog nadjeva a na to ohlađeno pečenje. Na meso rasporedite preostali nadjev, omotajte tijestom i stavite na navlaženi lim tako da spoj bude odozdo (da se tijekom pečenje ne otvori i sok iscuri; tako se radi i kod pečene šunke u tijestu). Namažite umućenim žumanjkom, nalijepite ukrase od ostataka tijesta i još jednom namažite žumanjkom. Pecite 55/60 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oC.

Sastojci. 50 dag govedine, 5 dag dimljene slanine, 2 luka, 25 dag pečurki, 5 dag pileće jetre, 1 žličica pekmeza od rajčice, 1 žlica kosanog peršina, mažuran, 50 dag lisnatog tijesta, 1 žumanjak, ulje, sol, papar.

Snacks Welsh Rarebits

Welsh rabbits

U starim engleskim priručnicima nalazimo ovo jelo pod imenom Welsh Rabbits (velšanski kunići) s jednim načinom pripreme, dok u novije vrijeme prevladava ime Welsh Rarebits (velšanske slastice) s drugačijim načinom pripreme.

Stariji način: mlijeko zagrijte u lončiću, dodajte sir (punomasni sir za topljenje) narezan na pahuljice, ostavite da kratko vrijeme odstoji i miješajte dok se sir ne rastopi. Začinite gorušicom, paprom i Worcester umakom. Na kraju primiješajte pivo (svjetlo) i masu još jednom zagrijte. Bijeli kruh narežite na kriške i prepržite, stavite u tanjur i prelijte masom od sira.

Noviji način: masu od sira pripremite s vrlo malo piva, premažite na isprženе kriške kruha i pecite u zagrijanoj pećnici oko 10 minuta, dok se sir ne raziđe poput kreme.

Sastojci: 3 žlice mlijeka, 25 dag topljenog sira (punomasnog), 1 žlica oštre gorušice, malo papra, ½ žličice Worcester-umaka, dobrih 1/8 l svjetlog piva, 12 kriški bijelog kruha.

Zabaione

Po priči, Katarinu Medici su pratili njeni kuhari na putu u Francusku i tada su prenijeli svoje znanje izrade Zabaionea francuskim kuharima, koje se i danas u francuskoj naziva „Sabayon“.

To je poznata krema omiljena u Italiji kao slatki desert, ali se koristi i kao hladni ili vruć umak.

Zabaione je originalan samo onda ako je pripremljen s marsalom (to slatko sicilijansko vino donio je na europski stol neki Englez u 18. stoljeću, koji nije volio portsko vino, koje je po okusu srodno marsali).

U manjem loncu miješajte žumance sa šećerom i vanilin-šećerom dok se ne zapjeni, a zatim malo pomalo dodajte marsalu i maraskino.

Tucite dalje na najblažoj vatri dok se masa ne počne dizati. Odmah ulijte u široke čaše i poslužite.

Sastojci. 6 žumanjaka, 5 dag šećera, 1 žličica vanilin šećera, 1/8 l marsale, 1 uštrcak maraskina.

Zeleni umak

U Italiji poznat pod imenom „salsa verde“; a u Njemačkoj kao frankfurtski specijalitet „Grüne Soss“.

Prema staroj tradiciji zeleni umak mora sadržavati najmanje sedam različitih začina, koji se rukom fino usitne na porculanskoj podlozi. Na taj način se sačuvaju dragocjeni sokovi zelenja.

U Goetheovo doba u Frankfurtu su stavljali kosanu zelen na neko vrijeme u ocat i ulje, a zatim dodavali usitnjeno žumance, mirodije i kiselo vrhnje. Na kraju se umak protisnuo kroz fino sito. U nedostatku zeleni obojili bi ga sokom od špinata.

Primjer I: 12,5 dag majoneze, ½ čaše jogurta, papar, sol, 6 žlica kosane zeleni: (boražina, peršin, kopar, vlasac, krbuljica, dragušac, kiselica), 2 tvrdo kuhana iskosana jaja.

Primjer II: 3 tvrdo kuhana kosana jaja, 1/8 l ulja, 3 žlice vinskog octa, sol, papar, šećer, kosani začin kao u I.

Svi sastojci (u primjeru I ili II) se izmiješaju i ostave na hladnom da odstoje. Umak se poslužuje uz kuhanu govedinu, hladne šparoge, salatu od rajčice, krastavce, jaja, artičoke, masline.

Zuppa Pavese

Ta lako probavljiva juha potječe iz Pavije u Italija. (iz Pavije potječu i „pofezni“; vrlo rašireni u Njemačkoj) na maslacu pržene kriške bijelog kruha namočene u mješavinu jaja i mlijeka s premazom od marmelade).

Za većinu jela postoje priče o njihovu nastanku, tako i za ovu juhu: francuski kralj Franço I, 1525. godine poslije izgubljene bitke sa španjolskim carem Karlom V., bježao je i zaustavio se u seljačkoj kući u okolici Pavije.

Seljanka nije imala mnogo jela u kući, osim malo mesne juhe, nekoliko krišaka kruha, malo sira i nekoliko jaja. Na brzinu je ispržila kruh i prelila ga juhom, ubacila jaje i odozgo sir. Kraljevska juha bila je gotova i ostala poznata kao Zuppa Pavese, a francuski kralj Franjo I odavno je zaboravljen.

Mesnu juhu začinite, kriške bijelog kruha ispržite i stavite u tanjur za juhu. Na svaku krišku razbijte jedno jaje i oprezno dolijte vruću juhu, da se jaje ne razlije.

Tanjur s juhom stavite u zagrijanu pećnicu dok se bjelance ne skrutne. Prije nego poslužujete juhu pospite nastruganim sirom.

Sastojci: 1 l mesne juhe, 4 kriške bijelog kruha, 4 jaja, 4 žlice ribanog sira.

„Osvajači“ koji su zadužili svijet (kukuruz, krumpir, grah)

Posljednja večera, slika nepoznatog meksičkog slikara iz 16. stoljeća, prikazuje stol s voćem i povrćem proizvedenim u Meksiku, koje su promijenile prehrambene navike Europljana, obzirom da su bile nove namirnice za „stari svijet“.

Jela od kukuruza

O kukuruzu

ruljenje kukuruza

krušna peć

stavljanje kukuruznog kruga na pečenje

složene stabljike kukuruza (bez klipa)

čišćenje kukuruznog klipa

5. studeni 1492. godina, dva Kolumbova mornara vrativši se iz istraživanja unutrašnjosti Kube, donijeli se dva klipa kukuruza, tako piše u svom brodskom dnevniku Kolumbo. što je jedan od "darova" iz Amerike: krumpir, jagoda, kakaovac, suncokret, kukuruz, bundeva, paprika, ananas, tikvica, indijska smokva, rajčica, duhan, kikiriki, grah, purana. Mnogi od tih artikala odredit će sudbinu cijelih naroda u svijetu, kao što danas ne bismo mogli ni zamisliti njive i povrtnjake bez njih, niti prepoznati naše jestvenike.

Kukuruz, tu jednogodišnju biljku iz porodice trava, uzgajali su još prije 6000 godina na području Sjeverne, Srednje i Južne Amerike. Smatra se da je izvorno iz Kolumbije. To sićušno zrno koje ponovo piše povijest pronađeno 1998. godine u jednoj špilji u Arizoni. Analiza je pokazala da je to najstarije zrno kukuruza pronađeno u Sjedinjenim Državama te najstarije koje je pronađeno izvan srednjeg Meksika, gdje je pronađen kukuruz star 47oo godina.

Za Indijance je bio sveta biljka, ali i osnovni prehrambeni artikl. Maya, indijanski narod, zahvaljuje kukuruzu svoj prosperitet u 5. i 6. stoljeću, te je bio toliko cijenjen da se javlja i u religiji toga naroda. Duga glava Tzultace, najvećeg božanstva Maya, imitirala je kukuruzni klip a njegove su kose stilizirane u obliku kukuruzne metlice i tučkove. Božica poljoprivrede Azteka, Cinteutl (cinthi - kukuruz), slikana je s klipovima kukuruza u rukama. Indijanski narod Inka u Peruu, kao i u Kolumbiji zasnivali su svoju religiju na kukuruzu.

Prema legendi američkih Indijanaca *kukuruz je nastao iz grudi Zemlje i zato je hranjiv kao majčino mlijeko*. Na jeziku Maya kukuruz se zove mahiz (otuda i botanički naziv za kukuruz - Zea mays), što znači *zrno života*. Od kukuruznog brašna i krvi zmije, božica pramajka umijesila je prve prave ljude.

Od prastarih vremena služio je kukuruz svim indijanskim plemenima te je bio najrasprostranjenija žitarica. Indijanci predkolumbovske ere poznavali su *pivo* i *šećer* od kukuruza, smećkastu prajuhu "Božansko piće" od samljevenog kakaa, začina i kukuruza, a Garcillasso izvještava 1602. godine kako Indijanci u Peruu od kukuruza pripravljaju sirup sličan medu, te šećer od zelenih stabljika posebne vrste kukuruza koji dozrijeva već za 40 dana. Ti indijanski postupci dobro su došli Francuzima u doba Napoleonove kontinentalne blokade, kad se šećer od kukuruza u Francuskoj proizvodio u velikim količinama. Poput Indijanaca prvi doseljenici živjeli su gotovo isključivo od kukuruza, da bi se mnogo kasnije uzgajao za stočnu hranu. Španjolski osvajači donijeli su kukuruz u Europu, no trebalo je gotovo dva stoljeća dok se kukuruz počeo uzgajati u širim razmjerima kao oranična kultura. Leonard Fuchs u svojoj knjizi, 1543. godine, "New Kräutterbuch" o kukuruzu kaže da je bio raširen kao rijetkost u Španjolskoj, a također i u Njemačkim vrtovima, kao ukrasna biljka. Krajem 17. stoljeća pojavljuje se kukuruz na oranicama, a Mlečani ga šire na Bliski istok, gdje se intenzivno kultivirao i kao "turska pšenica" s Bliskog istoka proširio u Europu. Danas postoje više od sto vrsti kukuruza kao npr. bijeli, žuti, narančasti, crvenosmeđi i šareni, ili po drugačijoj podjeli: zuban, tvrdunac, šećerac, kokičar. Za ishranu su podobne skoro sve vrste iako postoje posebne vrste za priređivanje hrane. U kulinarstvu ima zaista široku primjenu i od njega se može napraviti gotovo 200 prehrambenih proizvoda, od krekera, slanih peciva, "čipsa", pahuljica, rezanaca, palačinki, čajeva, palenta, tortilja, kruh, osvježujuća pića, salate, ukiseljeni mladi klipovi, pečeni ili kuhani klipovi i dr. Ulje od kukuruznih klica poznato je po svojoj kvaliteti i najvrjednije je dijetalno ulje, s velikom količinom E vitamina. Pučka medicina također je spoznala njegovu vrijednost i upotrebljava ga za liječenje.

U meksičkim i srodnim kulturama kukuruz je izraz sunca, svijetla i čovjeka istodobno. U Popol-Vuha stvaranje čovjeka dovršeno je tek nakon tri pokušaja: prvi čovjek, kojega je uništila poplava, bio je napravljen od gline; drugoga, od drva, rastočila je kiša; tek je treći naš otac i on je napravljen od kukuruza.

Quetzalcoatl (Kecalkoatl), "Pernata zmija" ili "Dragocjeni blizanac" je vrhovni bog toltečkog i kasnije centralnoameričkog predjela, tvorac je svijeta i ljudi i začetnik kulture. U mitu se govori kako je sišao u svijet mrtvih u potrazi za dragocjenim kostima ljudskih bića koja su živjela u prethodnim vjekovima. Skupivši kosti i poprskavši ih svojom krvlju, odkostiju su postali ljudi. Kao opravdanje ovom mitu Azteci su prinosili ljudske žrtve. Ljudi koji su određeni za žrtvu, cijelu godinu, živjeli su kao "bogovi", ispunjavali su im svaku želju. Te ljudske žrtve trebale su umilostiviti vrhovnog boga "da može nići kukuruzni kruh za ljude". Najvažnije beskrvna žrtva je bio - kukuruz. U znak dobre berbe i budućeg sigurnog uroda kukuruza, Inke su prinosili bogu Sunca žrtve janjčiće, jalovice i ovnove.

Legenda kaže: bogovi su katkada svoje međusobne svađe rješavali igranjem tlachtlija (igra loptom, preteča današnjem nogometu i košarci). Tako je Quetzalcoatl pobijedio u loptanju kišnog boga Tlaloca i njegovu djecu, te je za nagradu od njih dobio kukuruz, jednu od najvažnijih prehrambenih namirnica stare Amerike.

Znamenite gozbe iz prošlosti zanimljive su kulinarske povijesti, a jedna od njih je zabilježena kao "prvi ručak u znak zahvalnosti", koja je zanimljiva i zbog europsko-indijanske gastronomije. Riječ je o ručku što su ga 1621. godine priredili europski doseljenici u tadašnjoj koloniji Plymouth, na tlu današnjih SAD. Europski su doseljenici ručak upriličili za indijanskog poglavicu Massasoita i 91 člana plemena Wampanong, a na gozbi se zahvaljivalo Svevišnjem što je omogućio da doseljenici prežive. Sačuvani su i podaci o jestveniku s te gozbe, što je danas povijesno-kulinarski kuriozitet. Gosti su bili posluženi:

čorbom od mesa divljeg jelena (engleski - stew). Ta se čorba kuhala na vatri u dvorištu. Nakon toga, na stol je iznijet *pečeni divlji puran nadjeven kukuruznim kruhom*. Poslije nadjevenog divljeg purana uživali su u oštrigama kuhanim u oklopu, a zatim je slijedio *slatki kukuruz pečen u klipu*. Poslije toga, na stolu se našla kuhana tikva prelivena nekakvim sirupom. Zapisano je da su se sva jela posluživala na dugim drvenim pladnjevima, a svaki je gost ispred sebe imao jedan takav mali pladanj. Poslije ručka brat poglavice Massasoita, Quadequina, u jednom trenutku napustio je društvo i otišao nekamo u šumu. Kada se nakon nekog vremena vratio, donio je *pečena kukuruzna zrna* koja mi danas poznajemo kao kokice, odnosno "popcorn". Bio je to prvi susret Europljana s tom indijanskom slasticom koja je kasnije preplavila Ameriku i Europu. Kokicama su se Asteci ukrašavali za svečane prigode i pravili su od njih ogrlice.

Mit i svetkovina Indijanaca, na današnjim prostorima SAD-a govori:

prvobitni preci Indijanaca izašli su iz dubine zemlje, iz jednog brežuljka koji se uzdiže na obali oceana. Bilo ih je četvero i sa sobom su donijeli i kukuruz. Vođa se zvao "Bunda-od-Debelog Krzna", a njegova braća "Naušnica - od Lista Kukuruza" i "Ćelava Tikva". Imali su i jednu sestru po imenu "Stabljika Kukuruza". Vođa je bio svećenik kukuruza i naučio je ljude kako se ova biljka gaji i kakvi joj se obredi posvećuju. Nosio je bundu koju je bilo dovoljno poprskati vodom pa da kiša padne (bunda tj. bizon i kukuruz se u mitovima javljaju zajedno), kako da podižu sela i obrađuju polja. Njihove kolibe za stanovanje rasporedio je u nizove kao što se sije kukuruz, a obiteljima je razdijelio polja i sjeme kukuruza, kao i sjeme graha, bundeve, suncokreta i drugih biljaka. Sestra je po cijeli dan provodila u polju nadgledajući zemljoradničke radove. Jednog dana neki stranac ju je htio posjetiti, ali ga ona nije htjela primiti. Pokušao je to još tri puta ali je uvijek bio odbijen. Taj čovjek bio je Sunce. Kad se povukao posljednji put, predskazao joj je da ništa od onoga što bude posijala neće nići. Sutradan od same zore počelo je tako grijati da je sav kukuruz počeo venuti. U sumrak djevojka obiđe polja šireći svoj plašt i izgovarajući riječi molitve i biljke se povrate. Četiri puta uzastopce je Sunce pržilo polja i četiri puta im je djevojka vraćala život zahvaljujući svom plaštu i svojim molitvama.

Kukuruzni valjušci, sušeno meso, bizonska mast, grah, suncokret i kuhana tikva su i mitološki najvažniji prehrambeni artikli Sjeverno američkih Indijanaca.

Južno Američki Indijanci, Cavina, priređivali su jelo "kasuleta" - "začinjeni lonac" koje se smatra pravim biserom kuhinje o kojem su pričali prvi kolonizatori iz Gvajane. Na vatri je neprekidno (uvijek) stajao lonac u koji su stavljali svakog dana meso, razno povrće (obavezno kukuruzna zrna) i ostale željene namirnice sa jakim začinima. Namirnice bi stavljali uvečer kako bi prvo jelo uvijek bilo pripremljeno za jutro, a tijekom dana samo bi lonac dopunjavali različitim sadržajem, kao i ostacima nepojedenog jela.

JELA IZ DOMOVINE KUKURUZA

Pod nazivom *anchi* i *choclo* podrazumijevaju se razna jela pripremljena od kukuruza u zemljama *Lat.* Amerike, koji se jede uz *borono* kukuruzni kruh, ili *caraca, talo* - kukuruznu pogaču, *chafarrano* je dvopek od kukuruza. *Alborato, ancua* ili *cancha* je pečeni kukuruz kojeg su radili još Indijanci u posudi zvanoj *callana* a *chicha ili azua* je rakija od kukuruza. *Funche* je isto što i naši žganci, pura, palenta, koja se uglavnom naziva - *polenta,* a *fanfollo* kukuruzna kaša. *Gacha* je kukuruzna kaša za djecu od kukuruznog brašna *gofio, a ńaco* zašećerena kukuruzna kaša. *Pinol, pinole* je brašno od prženog kukuruza kojem se dodaje osnovno: kakao i šećer, i ostali željeni sastojci za izradu slastice u Ekvadoru, Gvatemali, Hondurasu i Kostarici. *Ponteduro* je kuhani kukuruz preliven vrućim medom, česta poslastica ne samo za djecu. *Popusa* je kukuruzna pogačica nadjevena sirom ili mesom, ništa manje poznata od hamburgera. *Chalupa* je kukuruzna pogača sa začinima, *humita* pogača od kukuruza, rajčice, sira i začina - pizza na drugačiji način, *chancaca* kolač od prženog kukuruza s medom. *Pozol, pozole* je naziv za: 1. jelo od mladog kukuruza i mesa; 2. Aztečka kaša od kuhanog ječma i graha; 3. zašećereno piće od kukuruznog brašna. *Tamal* je tijesto od kukuruznog brašna punjeno mljevenim mesom i kuhano u kori od banane ili u komušini (kukuruznom lišću). *Tortilla* je pogačica vrsta palačinke (moramo je razlikovati od španjolske) od kukuruznog brašna koje se miješa s vodom i peče u velikoj željeznoj tavi (poput naše za kotlovinu), bez ulja ili masti. Kad se jede prvi put, čini se da i nema okusa, ali vrlo brzo čovjek postaje svjestan njena posebna okusa koji dolazi do izražaja u kombinacijama s raznim umacima, sirom, mesom ..... . *Ampamita* je vrsta kukuruza sitnog klipa.

Sendecho je poznato meksičko pivo koje nosi ime starog Azteškog pića od kukuruza (pjena se radila posebno, ručnim mlinom) kojeg su prvi došljaci pili i bili oduševljeni njegovom aromom. *Aloja* je alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. *Chilate* je piće s paprom, prženim kukuruzom i kakaom.

Pachamanka, gozba, koja se u andskim zemljama priređuje u osobitim zgodama. Riječ je indijanska, a znači *rupa u zemlji.* Za pachamanku se iskopa jama duboka oko metar, u nju se složi kamenje i ogrjev pa opet kamenje; zatim se drva potpale. Kad se kamenje užari, prekrije se debelim slojem lišća. Znatna količina mesa: odojak, jare, zamorče, kokoši, stavi se na lišće. Između mesa poslažu se lonci s rižom, različitim povrćem, klipovima kukuruza i krumpirom. Zatim se sve pokrije lišćem, još jednim slojem kamenja i zemljom. Dok se meso i povrće zgotove, prođe više sati. Tada se *pachamanka* otvori i počne gozba. Meso i povrće poprime aromu lišća i drva. Danas se u Peruu pod tim imenom označuje meso pečeno među crijepljem, što je jednostavniji postupak od ranije opisanog.

Argentinska *carbonada,* ragout od govedine sa slaninom, krumpirom i kukuruzom, poznata je u susjednim zemljama kao i *empanadas* pašteta s mesom, kojih ima u svim kombinacijama (*carbonada* je i meso na roštilju kao i palačinke u Čileu; *empanada* je i omrvičeni mesni odrezak/pohano meso/). Pečeni kukuruz *ancua* također je omiljeno jelo Argentine i Čilea. *Capia* je poznati argentinski i čileanski slatkiš od kukuruza. U Argentini se pod imenom *mazamorra* podrazumijeva kuhani kukuruz koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom. *Patasca* je umak od svinjetine kuhan s kukuruzom, a *pururu* su kokice, pečeno kukuruzno zrno. Argentinski i čileanski pladanj za kuhanje kukuruza je *cayan,* a *chancua* najpoznatija vrsta argentinskog kukuruznog brašna.

Bolivijanci prave guste juhe od raznog povrća kao i kukuruza pod imenom *lahuas*. Najraširenije jelo je *plato paceno,* mješavina kukuruza, debelog graha, pečenog sira i slatkog krumpira. Uz to se poslužuje pikantan umak i pije pivo. *Tanta* je kukuruzni kruh Bolivije i Perua. *Capi* je bijelo kukuruzno brašno Bolivije, a *mote* su kokice, pečeno zrne kukuruza u Boliviji i Peruu. *Muco* je žvakani kukuruz od kojeg se radi piće *chica.*

Uz grah, u Brazilu je najomiljenija namirnica kukuruz.

Guinapo je kukuruzno brašno iz kojeg u Čileu prave alkoholno piće *chicha. Neya* (*nesga*) je čileanska i meksička kukuruzna pogača, dok je *sanco* samo u Čileu. *Pastela de choclo* raskošno čileansko jelo od: mljevene govedine, luka, češnjaka, grožđica, chillyja, kumina, crvene paprike, soli, crnog papra, piletine, crne masline, kukuruza - nakon pirjanja zapeče se u pećnici. *Porotos granados* čileansko jelo koje sadrži tri tipično indijanske vrste povrća: grah, kukuruz i tikvice. Poslužuje se vruće u jušniku. Priprema se od: graha, luka, češnjaka, oguljenih rajčica, bosiljka, mravinca, crnog papra, tikvice, kukuruza. *Ulo* je vrsta palente, žganaca u Čileu i Peruu. *Cabrito* je pečeno kukuruzno zrno.

Ekvadorska kuhinja je uobičajena slika južnoameričke kuhinje; jaki začini (jela moraju žariti), raznovrsno priređivanje ribe i razna jela od kukuruznog brašna. Jedno od omiljenih jela je *ceviche* prijesna riba s limunovim sokom posuta ljutom paprikom i poslužena s pečenim zrnima mladog kukuruza (kažu da je to jedna od varijacija peruanskog jela). Meso, kojeg kuhaju u juhi ili peku na žaru, obično poslužuju s *tamales* kolač od kukuruznog brašna i komadića svinjetine, uvijek dobro začinjeno. Tamales se poslužuju i same s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom.

Tipično jelo Gvatemale i okolnih zemalja je i malo drugačiji *tamal,* pašteta od kukuruznog brašna umotan u list banane ili u kukuruzovinu, i kuhano. Pašteta se nadjeva mesom, povrćem ili voćem. Postoji barem dvadeset različitih vrsta *tamalesa* koje za te zemlje znače isto ono što za Talijane - špageti. *Tamoles* je kolač od kukuruznog brašna s komadićima svinjetine, poslužuje se s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom. *Enchilada* vrste kolača od kukuruza jednako je omiljena u Gvatemali i Meksiku, kao i *esquite* kokice - prženi kukuruz u Hondurasu, Gvatemali i Meksiku. *Totoposte* je dvopek od kukuruznog brašna u Gvatemali i Meksiku.

Atolillo je uštipak od kukuruznog brašna, šećera i jaja i Hondurasu i Kostarici, *memela* je omiljena kukuruzna pogačica u Hondurasu i Meksiku, *punches* su kokice, pečeno zrnje u Hondurasu. *Quesadilla* je kukuruzni kolač sa sirom i medom u Hondurasu i Meksiku.

Cajongo je Honduraška pogača od kukuruza, a *marquesote* torta od kukuruznog brašna s jajima i šećerom. *Quesadilla* je kukuruzni kolač sa sirom i medom u Hondurasu i Meksiku.

Juhe, variva, jela od mesa ili zaslada (desert) ne mogu se zamisliti u Kolumbiji bez kukuruznog brašna i *arepe* malog kukuruznog kruha i *arepite* pogače od kukuruza i sira. *Mute* je oljušten kukuruz i kuhan s krumpirom, dok je isto jelo u Venezueli kuhan kukuruz s ovčetinom.

Kao i u drugim *lat.* Američkim zemljama i u Kostarici su omiljene *tortilla-e* pogačice, lepinje, omlet od kukuruznog brašna, koje se nadjeva raznim nadjevima. One u mnogome zamjenjuju kruh prilikom obroka, kao što se priređuju i kao samostalno jelo. *Atolillo* poznati je uštipak od kukuruznog brašna Kostarike i Hondurasa. *Cajongo* je kukuruzna pogača iz Hondurasa.

Goyori kokice, pečeno zrnje kukuruza i *majarete* poslastice od kukuruza, mlijeka i šećera (meda), Kubanci su jeli daleko prije nego što je Europa znala za kukuruz.

Meksičke pogačice od kukuruznog brašna *clascal, memela* i *pomol* česti su prilog uz jelo umjesto kruha. *Elote* kuhani kukuruz jedan je od čestih dodataka mesnim i bezmesnim jelima. *Sope* i *envueleto* su prženi kukuruzni kolačići, a *tiste* osvježujuće piće od prženog kukuruznog brašna, kakaa i šećera. *Totoposte* je dvopek od kukuruznog brašna u Gvatemali i Meksiku.

Rellena su nikaragvanske kukuruzne pogačice sa sirom.

Bori-bori su karakteristične Paragvajske kuglice od kukuruznog brašna i mesa, česti prilog ili samostalno jelo. *Aloja* je paragvajsko alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. *Atol* piće od kukuruznog brašna, je stari indijanski napitak.

Mazamorra morada Peruanske kaša od kukuruznog brašna (*machica,* dok je fino brašno *maicena*), slatkog krumpira, suhog voća, ananasa, bresaka, klinčića, cimeta, šećera i meda, omiljeno jelo za zasladu (desert). Karakteristično je i o tome što se kod pripreme koristi *plavi kukuruz,* koji uspijeva jedino u toj zemlji - domovini Inka. Od iste vrste kukuruza radi se i omiljeno piće *chicha morada*, pije se kao slatko piće prije vrenja a kasnije kao alkoholno. Najčešće jelo je *locro* jelo od mesa, krumpira i kukuruza. Peruanski Indijanci radili su svoja omiljena jela od *machica* brašno od kukuruznog prženog zrna, koje ima specifičan okus. *Mazamorra* je jednostavna svakodnevna kaša sa šećerom i medom ili samo kuhani kukuruz koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom. *Mote* su kokice, pečeno kukuruzno zrnje Peruanskih i Bolivijskih Indijanaca. *Muco* je žvakani kukuruz od kojeg se u Boliviji radi alkoholno piće *chicha, chica morada* je peruansko piće od plavog kukuruza koje se pije kao slatko prije vrenja i kasnije kao alkoholno piće. *Vinapon* je peruansko piće pripremljeno od kukuruza.

Puchero u doslovnom prijevodu - glineni lonac za kuhanje jela ili figurativno svakodnevna hrana, je nacionalno jelo Argentine i Urugvaja. To je lonac u koji osim mesa dolazi krumpir, razno povrće i vrlo oštri začini. Ta krepka, gusta juha dobro dolazi ljudima poslije napornog i dugog jahanja.

Cachapas su Venezuelanske lepinje od kukuruznog brašna, *cachapa* je kukuruzni kruščić, pogača, *gofio* vrsta kukuruznog keksa, a *manjarete* kolač od kukuruznog brašna, koje se peku u posudi zvanoj *budare.* Prvi doseljenici u Venezueli bili su iznenađeni vidjevši žuto brašno *monoco* od kojeg su Indijanci priređivali jelo *monoco-tapioca. Mute* je jelo od ovčetine kuhane s kukuruzom u Venezueli, dok je u Kolumbiji to oljušteni kukuruz i kuhan s krumpirom i zelenjem. *Ollera* je jelo od kukuruza. *Tequiche* je jelo od prženog kukuruznog brašna, kokosovog mlijeka i maslaca.

Mlade klipove kukuruza kuhajte ili pirjajte, već prema naputku i poslužite cijele uz jelo.

JELA

Juha od kukuruza

Sastojci: 4 šalice pileće juhe, sol, 1/4 žličice usitnjenog češnjaka, 1/2 žličice majorana, o,5 kg rajčice, 35 dag mladog kukuruza u zrnu, limun u kriškama.

Pomiješajte pileću juhu, sol, češnjak, mažuran, rajčice i kukuruz, kuhajte na blagoj vatri 30 minuta. Na kraju u gustu juhu dodajte limun u kriškama i poslužite.

Argentinska juha

Sastojci: 1 pile, 1 teleća potkoljenica, 25 dag govedine, 4 klipa mladog kukuruza, 50 dag mrkve, 1 celer (korijen i lišće), 6 krumpira, 3 poriluka, 4 glavice luka, 2 rajčice, sol, papar.

Povrće očistite, operite i narežite na veće komade. Piletinu narežite na 6 dijelova, govedinu na manje komade, i kuhajte s teletinom i povrćem (osim krumpira i kukuruza) 2 sata. Kukuruz narežite na komade, krumpir na kriške, dodajte juhi, začinite i dokraja skuhajte.

Azteška juha (radi se po sačuvanom drevnom naputku)

Sastojci za deset do dvanaest obroka: 5 dag pinjola (jezgra sjemenki bora), režanj češnjaka, 5 dag bučinih sjemenki, 5 dag oraha, 2 nasjeckana luka, 1 pile, 2 klipa kukuruza, 10 dag svinjske masti i posebno mast za prženje, 6 jaja, 25 dag tortilja, mladi sir, sol, papar.

Očišćeno pile kuhajte s kukuruzom dok ne dobijete bistru juhu. Tortilje izrežite na tanke rezance i ispržite na masti dok ne požute. Posebno rastopite 10 dag masti i na njoj pržite pinjole, nasjeckane orahe, nasjeckani luk, dodajte češnjak (cjel). Pirjajte i protisnite (pasirajte) kroz sito. Posebno sameljite očišćene bučine sjemenke i dodajte ju protisnutoj kaši. Tvrdo skuhajte jaja, odvojite bjelanca a žumanca usitnite i dodajte kaši. U 2 L procijeđene pileće juhe dodajte sastojke ovim redom: kuhana kukuruzna zrna, žličicu oraha i žumanaca te na kraju tortilje. Juhu poslužite u zemljanoj posudi u koju se stavili krišku sira i zapekli je u pećnici da se sir otopi. Poslužite posuto komadićima kuhanog bjelanca. Kuhano pile poslužuje se kao drugo jelo uz razno povrće i umake.

Meksička juha od kukuruza

Sastojci: 6 klipova kukuruza, 2 L mesne juhe, 1/2 šalice isjeckanog luka, 2 žlice maslaca, 1/3 šalice pirea od rajčice, sol, papar, malo zgnječenog češnjaka, 1/4 žličice ljute paprike, 1/2 žličice mljevenog kima, 1/2 šalice gustog vrhnja.

Tri klipa kukuruza kuhajte 10 minuta u vodi. Izvadite ih, ohladite i zrna skinite. Preostalim nekuhanim klipovima skinite zrna i dodajte mesnoj juhi. Luk ispržite na maslacu i stavite u juhu. Dodajte pire od rajčice, kuhani kukuruz, sol, papar, ljutu papriku, češnjak i kim, poklopite i kuhajte 20 minuta. Na kraju dolijte vrhnje, smanjite temperaturu i kuhajte, kad je gotova odmah poslužite.

Juha od piletine i kukuruza

Sastojci: 1,5 kg pilećih prsiju, 4 šalice vode, 1 mali luk, 12 zrna papra, sol, 1/2 žličice korijandara, 1 celer, 1 mrkva, 6 klipova mladog kukuruza, 2 žlice pirea od rajčice.

Pileća prsa, vodu, luk, papar, sol, korijandar, narezani celer i mrkvu kuhajte 40 - 50 minuta ili dok piletina ne bude mekana. Meso izvadite, juhu procijedite i stavite u drugu posudu. U nju stavite kukuruz i kuhajte 10 minuta. Meso odvojite od kosti, izrežite na komade i vratite u juhu. Na kraju umiješajte pire od rajčice, prokuhajte i poslužite toplo.

Seljačka juha iz Kostarike

Sastojci: 1 žlica ulja, 2 glavice luka, 25 dag svinjetine od vratine, 4 rajčice, sol, papar, 1 L mesne juhe, 1 svježa paprika, 2 žlice kuhanog mladog kukuruza, 1 šalica celerova lišća, 2 šalice ribanog sira.

Luk izrežite u četiri djela i pecite na ulju dok ne požuti. Meso izrežite na komade i stavite na luk, pržite uz miješanje. Posolite, popaprite, dodajte narezanu papriku i mesnu juhu. Kuhajte 1 sat na blagoj vatri. Na kraju u juhu stavite kuhani kukuruz i celerov list. Prije posluživanja juhu pospite ribanim sirom.

Juha od kukuruza s rebrima

Sastojci: 1,25 dag svinjskih rebara, 1,5 žlica octa, 3 žličice soli, 1/2 žličice kima, malo papra, 1/2 žličice majorana, 1 izmrvljeni list lovora, 1/2 sjeckanog češnjaka, 1 mali nasjeckani luk, 4 šalice hladne vode, 3 klipa mladog kukuruza, 1,5 šalica sjeckanog krumpira, 1/2 šalice mlijeka.

Rebra razdvojite, prelijte marinadom od soli, kima, papra, majorana, lovora, luka, češnjaka, octa i ostavite preko noći. Prije nego rebra kuhate isplahnite ih vodom, poklopite i kuhajte 1 sat, dok meso ne omekani. Kuhanom mesu dodajte kukuruz, krumpir, mlijeko, posolite, promiješajte i kuhajte 10 minuta, odnosno dok povrće ne omekani. Prilikom posluživanja u svaki tanjur stavite po jedno rebro.

Govedska juha na kolumbijski način

Sastojci: 25 dag goveđih kostiju ili rebra, 1 isjeckani luk, 1 narezanu mrkvu, 2 žlice sjeckanog peršina, 1 rajčica, 1,5 šalica kukuruznog brašna, 1/3 šalice mlijeka, sol, papar.

Goveđe kosti, luk, peršin, mrkvu i rajčicu kuhajte u vodi dok meso ne omekani. Meso odvojite od kostiju i kuhajte još 20 minuta. Kukuruzno brašno pomiješajte s mlijekom, dodajte malo vrele goveđe juhe i napravite kašu. Kašu posolite i popaprite, izlijte u juhu i još 10 - 15 minuta kuhajte na blagoj vatri.

Porotos granados

Sastojci: 37 dag bijelog graha, 50 dag tikvica, 1 šalica kuhanih zrna kukuruza, 2 glavice luka, režanj češnjaka, 5 žlica maslinova ulja, 50 dag oguljenih i nasjeckanih rajčica, po 1 žličica sušenog bosiljka i origana, malo papra, sol.

Grah skuhajte. Isjeckani luk i češnjak popržite na maslinovu ulju, dodajte rajčice, bosiljak, origano i papar. Popirjajte sve u gustu kašu. Dodajte meso tikvica narezano na male kockice. Kuhajte sve jedan sat. Umiješajte kukuruzna zrnja i kuhajte još 5 minuta, začinite solju. Poslužite u velikom jušniku.

Kukuruzna palenta posuta sirom

Sastojci: 75 dag kukuruznog brašna, mlijeko, sir, masline, sol, rajčice, maslac.

Kukuruzno brašno miješajte u kipućoj vodi i prema potrebi dodajte mlijeko i vode. Polako kuhajte 1 sat. Izlijte u zdjelu; sloj palente, sloj narezanog sira (sir sličan “bel paese-u”, mekani punomasni kravlji sir) pa opet palentu i tako redom dok sve ne utrošite. Na vrhu mora biti palenta posuta sirom i poslije toga maslacem. Ispecite u pećnici na umjerenoj temperaturi 1 sat. Poslužite uz masline i salatu od rajčice.

Američka palenta

Sastojci: polovica pakiranja instant palente, 10 dag margarina, 20 dag ribanog tvrdog sira, tabasco (po želji), crni mljeveni papar, 2 bjelanca, 15 dag luka.

Luk izrežite na sitno. Pola masnoće zagrijte, na njoj ispržite luk. Načinite palentu prema uputi na pakiranju, dodajte prepršeni luk, preostali maslac, ribani sir i začinite. Istucite bjelanca u čvrsti snijeg, sve dobro umiješajte u palentu. Namažite vatrostalnu posudu masnoćom, istresite u nju palentu, poravnajte kuhačom i pecite u zagrijanoj pećnici na 175 oC 30 minuta., dok površina ne dobije rumenu boju. Izrežite u pravokutnike i poslužite uz govedinu u umaku ili kao zamjenu za valjuške (njoke) od krumpira, uz crno vino i salatu.

Kaša od mladog kukuruza

Sastojci: 3 šalice okrunjenog mladog kukuruza, 2 šalice mlijeka, 1/2 šalice šećera, 1/2 žličice soli, 1,5 šalica kokosova mlijeka, 1/4 žličice vanilije, malo mljevenog klinčića.

Kukuruz kuhajte zajedno s mlijeko, solju, kokosovim mlijekom, šećerom, vanilijom i mljevenim klinčićima, uz stalno miješanje, da se ne zgusne. Poslužite hladno.

Pikantni kukuruz

Sastojci: 3 šalice zrna mladog kukuruza, 1/2 šalice mlijeka, 2 izrezane zelene paprike, 1/4 šalice nasjeckanog luka, komadić oraška, malo ljute crvene mljevene paprike, 1/4 šalice maslaca, sol, 6 kuhanih i izrezanih rajčica, 1/2 šalice ribanog sira, 3 tvrdo kuhanih jaja izrezanih na kriške.

Kukuruz iskošite i stavite u vatrostalnu posudu. Prelijte mlijekom, dodajte zelenu papriku, isjeckani luk, orašak, ljutu papriku, maslac, sol i sve dobro promiješajte i kuhajte na slaboj vatri dok se ne zgusne. U zdjelu za posluživanje naizmjence stavljajte slojeve rajčice, sir i jaja i na kraju sve prelijte umakom od kukuruz.

Američki kukuruzni omlet

Sastojci: 6 žumanca, 6 bjelanca, 10 dag mladog kukuruza u zrnu, sol, papar, mast za pečenje.

Žumanca pjenasto umutite, dodajte kukuruzna zrna, malo soli i papar. Bjelanca ulupajte i polagano ih umiješajte žumancima s kukuruzom. Ispecite omlet na vreloj masti. Gornja strana mora ostati mekana ali suha. Omlet preklopite i odmah poslužite.

Američki kukuruz

Sastojci: četiri klipa mladog kukuruza, 0,25 L mlijeka, sol, šećer, maslac, papar.

U litru vode stavite mlijeko, posolite i pošećerite pa u tome skuhajte kukuruz. Posuda neka bude otkrivena. U međuvremenu otopite maslac, posolite ga i jako zapaprite. Oruljite kuhani kukuruz, zrna prelijte umakom od maslaca i poslužite uz pečeno meso.

Venezuelanski kuhani kukuruz

Sastojci: 2 žlice isjeckanog luka, sol, 2 žlice brašna, 2 žlice maslaca, 2 žlice prženog šećera, 2 šalice mlijeka, 2 tučena jaja, 50 dag kuhanog mladog kukuruza u zrnu, papar, 1/2 žličice oraška.

Luk popržite na maslacu da omekani. Pomiješajte ga s brašnom, solju i šećerom, ulijte mlijeko i miješajte da smjesa postane gusta. Malo tople smjese izmiješajte s jajima i vratite natrag. Pomiješajte kukuruz, papar i orašak te dodajte mješavini s mlijekom. Promiješajte, ulijte u namaštenu posudu, stavite iznad vrele vode i kuhajte na pari 15 minuta.

Mladi kukuruz s rajčicama

Sastojci: 8 zrelih rajčica, 8 manjih klipova mladog kukuruza, 1 žlica maslaca, sol, papar, malo šećera.

Rajčice ogulite, sjemenke istisnite i razrežite ga na manje komade. Kukuruzna zrna skinite s klipa vilicom, pomiješajte s rajčicama i maslacem, posolite, popaprite, malo zašećerite i kuhajte dok ne ostanu mekana.

Tamales - paštetice od kukuruza

Sastojci: 8 klipova mladog kukuruza, 3 šalice usitnjenog pilećeg mesa, 2 žlice masti, 2 jaja, sol, papar, 2 režnja češnjaka, 2 žlice nasjeckanog luka, 1/4 svježe crvene paprike, 1 šalica rastopljenog maslaca.

Klipove kukuruza kuhajte dok zrna ne omekane i tada ih propasirajte. Pasiran kukuruz pomiješajte s jajima, češnjakom, lukom, paprikom, pilećim mesom, solju i paprom. Stavite na dasku i masu posve usitnite. Skuhajte listove kukuruza, izvadite iz vode, ocijedite i osušite. Kuhane listove nadjenite isjeckanim povrćem, začinima i kukuruznom kašom, pažljivo umotajte i učvrstite koncem. Kukuruzne svitke kuhajte u slanoj vodi 1 sat. Prije posluživanja paštetice prelijte maslacem.

Bijeli grah s “arepama”

Sastojci: 50 dag bijelog graha, 20 dag dimljene slanine, 4 oguljene banane, 3 isjeckane rajčice, 4 klipa kukuruza, 1 jaje, sol, 1 izrezana svježa paprika, papar, češnjak.

Namočeni bijeli grah kuhajte u mesnoj vodi. Kad postane mekan, dodajte sitno izrezanu slaninu i banane prepečene s oguljenim rajčicama na ulju.
Poslužite s “arepama”. Kukuruzna zrna skuhajte u kašu, dodajte jaje, svježu papriku, papar i češnjak. Sve dobro izmiješajte, iz tijesta izrežite okrugle kolačiće i ispecite ih na žaru.

Pečeni žličnjaci od kukuruza

Sastojci: 6 klipova kukuruza, malo papra, 1 jaje, 1/4 šalica brašna, 2 žličice šećera, sol, 2 žlice ribanog sira.

Zrna kukuruza pomiješajte s brašnom, šećerom, solju i paprom. Dodajte razmućeno jaje, pomiješajte u jednoličnu smjesu i žlicom od mase uzimajte dijelove, koje pržite na vreloj masti dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Ocijedite ih na papirnatom ubrusu i poslužite za zajutrak, objed ili večeru.

Arepa

Sastojci: 3 šalice vrele vode, 2 žličice soli, 2,5 šalice bijelog kukuruznog brašna, maslac, ribani sir.

U kipuću slanu vodu umiješajte kukuruzno brašno i kuhajte uz povremeno miješanje, dok se ne zgusne. Ohladite. Od mase oblikujte pogačice debele 1,5 cm i ispecite ih na okrugloj ploči dok se s obje strane ne stvori kora. Pogačice poslažite u vatrostalnu posudu i pecite ih 1 sat na 190 oC. Poslužite ih tople, premazane maslacem i posute sirom.

Meksičke tortilje (europeizirani naputak)

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna, 1 žlica maslaca, 1 šalica pšeničnog brašna, 1 žličica soli, topla voda.

Kukuruzno brašno, sol i pšenično brašno pomiješajte i dodajte maslac. Na to dolijte vode da tijesto bude tvrdo. Napravite tijesto i ostavite da odstoji 20 minuta. Oblikujte kuglice, velike poput jajeta i stisnite te ih u tanke pogačice. Ispecite ih na slabo namaštenoj okrugloj ploči s obje strane.

Meksičke tortilje - *Masa harina* (kukuruzno brašno na meksički način)

Ako želite praviti tortilje, morate ih obavezno raditi od kukuruznog brašna. Brašno koje se kod nas kupuje u dućanima ili na tržnici nije za to.
Pola kilograma kukuruza šećerca stavite kuhati i kad voda zakipi maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Ohlađena zrna dobro protrljajte rukama kako biste odstranili ljuske. Dobro ocijeđena zrna sameljite i još jednom dobro ocijedite. Masi dodajte sol i svinjsku mast i umijesite u tijesto. načinite kuglice od tijesta, tanko ih razvaljajte i vrlo kratko ispecite s obje strane na vrućoj ploči ili teškoj gusnatoj tavi.

Tortilje s grahom

Sastojci: 13 dag kukuruznog brašna, 1/2 šalice ulja, 1/2 šalice mlake vode; za nadjev: 25 dag kuhanog bijelog graha, sol, papar, 1 žlica mesnog ekstrakta, 1 žlica sjeckanog celera, 1 šalica usitnjene kuhane govedine, 2 luka prepečena na maslacu. 1/2 šalice ribanog sira.

Od kukuruznog brašna, ulja i vode napravite tijesto za tortilje. Ispecite ih s jedne strane. Drugu stranu, nepečenu, ogulite tako da bude tanja nego što je bila prilikom valjanja. Sada je ispecite do kraja, da bude hrskava, na masti.
Posve mekani kuhani grah propasirajte kroz sito, dodajte sol, ekstrakt od mesa i isjeckani celer. Time premažite pečene tortilje, na to stavite isjeckanu kuhanu govedinu, prepečeni nasjeckani luk i na kraju ribani sir. Zavijte u svitak. Ispecite ih u pećnici i poslužite vruće.

Nikaragvanske tortilje

Sastojci: 4 šalice kuhane svinjetine isjeckane na komadiće, 1/2 šalice isjeckanog luka, 1 isjeckana rajčica, 2 žlice masti, sol, 12 - 18 podgrijanih tortilja, mljevena paprika, 18 dag soka od rajčice, 1 razmućeno jaje, 1 izrezana banana, strugana kora jedne naranče.

Luk i rajčice pržite na masti dok luk ne bude gotov. Dodajte meso, jednu tortilju izrezanu na uske trake, sol, papriku i sok od rajčice. Pirjajte 10 - 15 minuta uz povremeno miješanje. Dodajte jaja, bananu i koru naranče, pirjajte još 10 minuta uz stalno miješanje. Na svaku tortilju stavite 1 - 2 žlice nadjeva, smotajte je i krajeve zavrnite. Ostatkom mesne mješavine prelijte zamotuljke tortilja i poslužite kao predjelo.

Pašteta od mesa i kukuruznog brašna

Sastojci: 4 šalice govedske juhe, 2 žlice šećera, 2 žlice mljevene crvene paprike, 1/2 šalice maslaca, 3 šalice bijelog kukuruznog brašna, 2 tučena jaja; za nadjev: 50 dag mljevene govedine, 15 dag kuhane piletine, 2 isjeckana režnja češnjaka, 1 isjeckan luk, 3 žlice ulja, 1 izrezan luk kozjak, 2 žlice kopra, 2 žlice šećera, sol, 1 isjeckana ljuta paprika, 1/4 šalice ukiseljene gorušice, 4 oguljene i izrezane rajčice, 1/3 šalice mrvica, 1/4 šalice isjeckanog peršina, 1/2 šalice finog bijelog vina.

Goveđu juhu pomiješajte sa šećerom i paprikom, i zavrite. Dodajte maslac i kad se otopi uspite kukuruzno brašno, stalno miješajte, i kuhajte 15 minuta. Kad tijesto postane glatko uklonite s vatre. Umiješajte jaja i tucite da sve postane jednolična masa.

Na ulju popržite luk, češnjak i mljeveno meso. Kod miješanja tijekom pirjanja vilicom razdvajajte meso. Dodajte piletinu, luk kozjak, kopar, šećer, sol, papar, ukiseljenu gorušicu i ocat. Pirjajte 10 minuta na blagoj vatri. Umiješajte rajčice, mrvice, peršin, vino i opet pirjajte 10 minuta na blagoj vatri.
Tijesto izvaljajte, na alu-foliji ili staniolu veličine 20 cm, na četverokut 12 x 6 cm. U sredinu stavite 2 žlice nadjeva, pokrijte drugom polovinom tijesta i rubove spojite. Krajeve alu-folije ili staniola uzdignite, spojite i nekoliko puta zavrnite tako da pita bude dobro zaštićena od vode. Isto tako učinite s preostalim tijestom. Zamotuljke s nadjevenim tijestom stavite u kipuću vodu i kuhajte 1 sat. Alu-foliju ili staniol razmotajte i pite s mesom odmah poslužite.

Pečeni ugor

Sastojci: 1 kg ugora, sol, papar, 12 dag slanine, 1 šalica nasjeckanog luka, 2 šalice brašna, 4 režnja češnjaka, malo majorana, malo klinčića, kim, 1/2 limuna, 2 žlice pirea od rajčice, 2 velika krumpira, 12 dag zrnja mladog kukuruza, 1 šalica slatkog vrhnja, 1 žličica slatke mljevene crvene paprike.

Očišćenog ugora izrežite na komade i pirjajte s kockicama slanine, solju, paprom i nasjeckanim lukom dok ne postane smeđ. Pospite po njemu brašno i još malo pirjajte dok brašno ne požuti. Dodajte zgnječeni češnjak, mažuran, klinčiće, kim, limunovu koru, kukuruz, pire od rajčice, tanke ploške krumpira, slatko vrhnje i slatku mljevenu papriku. Najbolje je
pomiješati pire od rajčice sa slatkim vrhnjem i paprikom i polako nalijevati na ribu. Posudu poklopite i pecite na 220 oC. Pečenog ugora poslužite s kriškama tvrdo kuhanih jaja.

Kostarikanska piletina s kukuruzom

Sastojci: 1 skuhano pile, 1 l mladog kukuruza, 1 jaje, 23 dag ribanog sira, 1 šalica kuhane i izrezane mrkve, 50 dag konzerviranih mahuna, 50 dag konzerviranog graška, sol, 10 dag isjeckanih svježih maslina, 1 šalica pileće juhe, 4 žlice grožđica, 2 žlice maslaca, po 1 svježa zelena i crvena paprika.

Jaje i kukuruz pomiješajte sa sirom. Iz kuhane piletine izvadite kosti i meso izrežite u sitnije komade. Pomiješajte piletinu s povrćem, solju, maslinama, pilećom juhom i grožđicama. U nauljenu vatrostalnu posudu stavite sloj piletine s povrćem, sloj kukuruza. Tako nižite nekoliko slojeva, a zadnji sloj mora biti kukuruz. Na vrh stavite maslac i poslažite kriške paprike u obliku cvjeta. Pecite u pećnici na 175 oC 40 minuta.

Pile na brazilski način

Sastojci: 2 mlada pileta, 3 žlice soka limuna, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, sol, papar, 2 dag masti, 1 kg rajčica, 3 glavice luka, vezica peršina, 2 žlice maslaca, 1 feferon, 1 žlica kukuruznog brašna.

Mlade očišćene piliće izrežite na osam komada i stavite ih u marinadu od nasjeckanog luka, papra, soli, češnjaka i limunova soka, da odleže dva sata. Izvadite iz marinade i pecite ih na vreloj masti sa svih strana do zlatnožute boje. Dodajte im oguljene i narezane rajčice, nasjeckani luk, nasjeckani peršin i pirjajte dok meso ne omekani, a umak ne ukuha tako da ostane samo mast. Dodajte maslac, narezani feferon i na kraju sve zajedno pospite kukuruznim brašnom. Pazite da brašno ne zagori. Poslužite uz zelenu salatu.

Urugvajski lonac

Sastojci: 50 dag govedine izrezane u kocke, 1/4 šalice brašna, malo papra, 1/4 šalice ulja, 2,5 šalice vode, 1 šalica kuhane i izrezane mrkve, 50 dag kuhanog slatkog krumpira, 50 dag mladog kukuruza u zrnu, 3 izrezane male tikvice, 1 isjeckanu luk, 1 isjeckana paprika, 1 žlica isjeckanog peršina.

Govedinu uvaljajte u brašno, sol i papar. Ispržite je na ulju sa svih strana, zalijte vodom i tekućinom od kuhanog povrća, poklopite i kuhajte 20 - 30 minuta. Poslužite s kuhanim povrćem i posuto isjeckanim peršinom.

Bolivijski puchero

Sastojci: 1,5 kg govedine za juhu, 12 malih kobasica, 25 dag slanine, 0,5 kg krumpira,, 2 klipa mladog kukuruza izlomljenog u komade, 12 dag mahuna, 2 luka, 2 luka vlasca, 12 dag mrkvice, 12 dag cvjetače, 5 dag kupusa, 50 dag bundeve, 2 žlice riže, 12 dag svježeg graška, 1 šalica pirea od rajčice, sol, ljuta mljevena crvena paprika,, 2 L vode.

Meso kuhajte u vodi uz stalno skidanje pjene. Kad juha ostane čista dodajte grubu sol. Osim bundeve svo povrće izrežite u velike komade (ako su mrkvica i krumpir mali ne treba ih rezati). Kuhajte sve dok meso ne bude mekano. Bundevu i rižu stavite u juhu pola sata prije posluživanja. Pire od rajčice začinite paprom, ljutom paprikom, dobro promiješajte i dodajte juhi. Kuhano meso izvadite, narežite na ploške i stavite na pladanj. Oko njega posložite povrće iz juhe.

Pastel de choclo

Sastojci: 50 dag mljevene govedine, 50 dag piletine, 3 žlice maslinova ulja, 2 glavice luka, režanj češnjaka, 5 dag namočenih grožđica, 1 smrvljeni suhi chilly (čili), 1 žličica kumina, 1/2 žličice ljute mljevene crvene paprike, sol, papar, 10 dag crnih maslina bez koštica, 2 šalice kuhanog kukuruza, 1 žličica šećera.

Mljevenu govedinu popržite na maslinovu ulju, umiješajte isjeckani luk i češnjak, grožđice, čili, kumin, crvenu papriku sol i papar. Pirjajte sve zajedno oko 10 minuta na blagoj vatri. Piletinu izrežite na četiri dijela i popržite na maslinovu ulju sa svih strana. dalje pirjajte na blagoj vatri oko 25 minuta. Mljevenom mesu dodajte masline i prženu piletinu. U mikseru usitnite kukuruz sa žlicom mlijeka, popirjajte (uz miješanje) na maslinovom ulju da dobijete nabubrenu čvrstu kašu. Kukuruznu kašu razmažite po piletini, pospite žličicom šećera i zapecite 45 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 oC. Posljednjih 15 minuta pojačajte temperaturu na 225 oC. Poslužite vruće u istoj posudi.

Urugvajski puchero

Sastojci: 1 kg govedine, 2 l vode, sol, papar, 2 izrezana korijena celera, 1/4 šalice prijesne riže, 2 žlice masti, 2 krumpira izrezana na kockice, 25 dag mahuna, 3 klipa kukuruza izlomljena u komade od 5 cm, 3 zelene paprike izrezane na kriške.

Meso izrežite na komade, stavite u vodu zajedno sa solju i paprom. Kuhajte na blagoj vatri 1,5 - 2 sata, dok meso ne smekša. Meso izvadite, odvojite 5 šalica juhe, a ostalo sačuvajte. Rižu i celer popržite na masti dok riža ne požuti, dodajte povrće i 5 šalica juhe, poklopite i kuhajte 30 minuta. Meso ponovo zagrijte u preostaloj juhi, ali meso, juhu i povrće sačuvajte odvojeno. Kod posluživanja stavljajte na tanjur od svakog ponešto.

Bogotska pirjana govedina

Sastojci: 1 kg govedine, 1 list lovora, 1/2 žličice kima, 6 zrna papra, 1 režanj češnjaka, 1 žličica octa, 2 žličice soli, 2 osrednja krumpira, 2 velike mrkve, 2 korijena celera, 4 klipa mladog kukuruza, 1/2 šalice sjeckanog luka, 1/2 šalice izrezanih svježih rajčica, 1/4 žličice šafrana, 1/2 žličice majorana, 1 šalica svježeg graška.

Suvišnu mast s mesa skinite i meso izrežite na komadiće od 2 cm. Primiješajte lovor, kim, papar, češnjak, ocat, sol zalijte vodom i poklopite. Pirjajte 1 sat ili dok meso ne omekša. Dodajte narezani krumpir i mrkvu. Celer izrežite u komade od 1 cm i s kukuruzom, češnjakom i rajčicom dodajte mesu. Poklopite i pirjajte 15 do 20 minuta dok povrće ne bude mekano. Šafran namočite u žličici vode, pomiješajte s majoranom i graškom i dodajte mesu. Pirjajte poklopljeno još 5 do 10 minuta. Kukuruz izvadite i poslužite s pirjanim mesom i povrćem.

Meksički lonac

Sastojci: 50 dag masne govedine, 25 dag mahuna, 4 režnja češnjaka, 4 glavice luka, 1/2 žličice mljevene crvene paprike, papar, malo ljute paprike, 25 dag svježih krastavaca, 2 rajčice, 2 šalice kuhanog mladog kukuruza u zrnu, 1 šalica krasuljice.

Meso izrežite na komadiće i kuhajte pola sata u slabo posoljenoj vodi. Očišćene mahune izrežite u dva djela i zajedno s isjeckanim češnjakom i začinima dodajte mesu. Poslije 15 minuta kuhanja dodajte još na kocke izrezane krastavce, razrezane rajčice i kukuruz. Nakon daljnjih 15 minuta jelo je gotovo. Poslužite u loncu u kojem se kuhalo. U svaki tanjur stavite sjeckane krasuljice i prelijte jelom.

Pirjana govedina u bundevi

Sastojci: 2 isjeckana režnja češnjaka, 3 žlice masti, 1 veliki isjeckani luk, 2 rajčice, nekoliko bresaka, 1 veća zelena paprika, 1 kg mekane govedine izrezane na kockice, 1 žlica šećera, 6 krumpira srednje veličine, 30 dag mladog kukuruza, 2 šalice juhe od govedine, 1/4 šalice malvazije, 1 bundeva srednje veličine, 1 žlica rastopljenog maslaca, 1/2 žličice soli.

Češnjak popržite na masti i odložite. Na preostaloj masti propirjajte luk da postane žut, dodajte rajčice, narezanu papriku, govedinu, sol i šećer. Dobro promiješajte i 20 minuta pirjajte na blagoj vatri. Dodajte breskve, krumpir, mladi kukuruz i mesnu juhu. Posudu poklopite i kuhajte 40 minuta na blagoj vatri. Na kraju dodajte vino. Gornji dio bundeve odrežite i sačuvajte. Izvadite koštice i opnu te je premažite maslacem i solju. Kuhano meso izlijte u očišćenu bundevu i poklopite odrezanim dijelom. Ispunjenu bundevu stavite u lonac i pecite 1 sat dok ne bude mekana. Poslužite na podlozi od zelenog lišća.

Tikvice s kukuruzom

Sastojci: 75 dag izrezane rajčice, 1 isjeckani luk, 2 isjeckana režnja češnjaka, 2 žlice ulja, 3 klipa mladog kukuruza, 3 zelene paprike izrezane u duge rezance, 75 dag tikvica izrezanih u kocke, 4 šalice mesne juhe, 1 žličica soli, malo papra, 1 šalice kiselog vrhnja.

Rajčicu, luk i češnjak popržite na ulju. Zrna kukuruza zajedno s paprikom i tikvicama dodajte mješavini s rajčicama. Pirjajte tako dugo dok se umak ne zgusne i povrće ne smekša. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje, maknite s vatre i poslužite.

Meksički *Burito Durango*

Sastojci: 40 dag svinjetine od buta (bez žilica), 2 manje glavice luka, 10 dag crvenog indijanskog graha (u nas ga možete naći u konzervama), 10 dag kuhanog kukuruza, 10 dag paprike, 2 manje rajčice, sol, chilli u prahu, 1 manja glavica salate kristal, 6 dag ribanog edamera, 6 dag ribanog tvrdog ovčjeg sira, 8 tortilja (tortilla).

Na svinjskoj masti malo zapržite meso izrezano na kockice, dodajte izrezanu papriku na rezance i luk isječen na ploške. Posolite i pirjajte dok meso nije gotovo. Dodajte kuhani crveni grah i kukuruz, i na kraju oguljenu i izrezanu rajčicu na kockice. Začinite s chillijem po ukusu. Smjesu složite na tortilje, preklopite tako da s donje strane načinite džep, a potom preklopite lijevu na desnu stranu kako bi palačinka-tortilja bila otvorena s jednog kraja. Prije zatvaranje pospite sirom i poslužite na zelenoj salati izrezanoj na rezance.

Meksički tamale s mesom

Sastojci: 1 šalica kukuruznog brašna, 1 šalica hladnog mlijeka, 3 žličice soli, 3 šalice vrele vode, 6 režnjeva slanine izrezane u kockice, 1 kosani luk, 1 izrezana zelena paprika, 1 1/4 žličice ljute paprike, 2 žličice slatke paprike, 1/2 žličice zgnječenog češnjaka, 2,5 šalice nasjeckanih rajčica, 75 dag mljevene govedine, 25 dag pirea od rajčice, 1 šalica zelenih maslina, 3/4 šalice ribanog sira.

Mlijeko i kukuruzno brašno pomiješajte, posolite, zalijte vrelom vodom i 30 minuta miješajte na blagoj vatri. Slaninu prepržite na jakoj vatri. Jednu žlicu istopljene masti sačuvajte, a ostalo ocijedite. Na toj žlici masti prepržite zelenu papriku, luk, sol, papra, ljutu i slatku papriku, zgnječeni češnjak. Dodajte mljevenu govedinu i pržite dok ne posmeđi, zalijte pireom od rajčice i nasjeckanim rajčicama, otkriveno pirjajte 30 minuta. Vatrostalnu posudu namažite i trećinom pirea od kukuruza pokrijte dno i strane. Na to izlijte mješavinu mesa i prekrijte slojem preostale kaše. Sve to pecite u zagrijanoj pećnici 1,5 sat. Poslužite obloženo maslinama i posuto ribanim sirom.

Nikaragvanske tamale

Sastojci: 2 šalice kuhane svinjetine izrezane u kockice, 1 isjeckan luk, 1 isjeckan režanj češnjaka, 1 žlica ulja, 1 šalica isjeckanih maslina, malo korijandara, 2 žlice mljevene ljute paprike, 1 žličica soli, 50 dag rajčice, 4 šalice goveđe juhe, 2 šalice kukuruznog brašna, 1 žlica maslaca.

Luk i češnjak popržite na maslacu, dodajte masline, svinjetinu, ljutu papriku, korijandar i rajčice pa sve pirjajte 10 minuta. Goveđu juhu zakuhajte, umiješajte kukuruzno brašno i maslac, kuhajte na blagoj vatri 15 minuta uz neprestano miješanje. Dno i stranice posude za pečenje premažite kukuruznom kašom tako da ostane još trećina mase. Na kukuruznu kašu stavite pirjano meso s povrćem i prekrijte preostalom kašom. Pecite jedan sat na 160 oC u pećnici.

Puchero Argentino (nacionalno jelo)

Sastojci: 1 kg žutog graha, 1 kg goveđih prsa, 0,5 kg slanine, 0,5 kg ovčjeg mesa, 0,5 kg svinjskih krvavica, mala kokoš, 25 dag mrkvice, 25 dag luka, 2 klipa mladog kukuruza, 1 kg celera, 1 kg kelja, 1 krumpir, nekoliko svježih paprika bez sjemenki.

Grah močite 12 sati u vodi. Svo meso, slaninu i kobasice kuhajte na laganoj vatri. Kad se pjena ukuhala dodajte kosane mrkvice, luk, kukuruz, paprike, celer, narezani kelj i krumpir. Čim se povrće skuha, izvadite ga iz posude, a meso kuhajte dalje. Kad je gotovo izrežite ga na male komade i poslužite s kuhanim povrćem, preliveno umakom od rajčice.

ili drugačije koje se slično priređuje u Španjolskoj

75 dag govedine narezane na krupne kocke, 1/2 kokoši za juhu bez kostiju, teleće nožice rasječene na 4 dijela, zakuhajte i oberite pjenu. Meso kuhajte oko 1,5 sat i dodajte jedno za drugim 4 cijele ostrugane mrkve, po 4 oguljena slatka i obična krumpira, 4 klipa mladog kukuruza, 2 cijele oguljene glavice luka i malo prije no što je sve povrće gotovo, 2 oguljene rajčice i 4 kriške tikvina mesa, te pustite da se zajedno kuha. Narežite na kocke 13 dag dimljene slanine, istopite je i zajedno s mašću dodajte jelu. Začinite paprom i solju, pa meso, povrće i juhu poslužite u zemljanim posudama.

Čileanski goveđi ragu

Sastojci: 75 dag govedine, 8 žlica maslaca, 2 luka, 1 šalica narezane svježe paprike, 2 krumpira, 1 šalica riže, 2 šalice kockica bundeve, 1 šalica mladog graška, 1 šalica mladog kukuruza, 4 šalice vode, sol, papar, ljuta mljevena crvena paprika, feferoni, 4 žumanca.

Govedinu, izrezanu na kocke, prepržite na maslacu sa svih strana da postane smeđa, dodajte narezani luk i kad dobije zlatnosmeđu boju dodajte narezane paprike. Kad je i paprika popržena dodajte rižu, kockice bundeve, grašak, kukuruz i vodu. Ragout kuhajte još jedan sat, s vremena na vrijeme promiješajte i na kraju začinite. U praznu zdjelu za posluživanje stavite razmućena jaja i na njih nalijte ragout. Jelo poslužite s rižom ili pečenim krumpirom na maslacu.

Venezuelansko pirjano meso s povrćem

Sastojci: 75 dag govedine, kosti za juhu, 3 L vode, 2 žličice soli, 1/4 žličice papra, list lovora, 2 isjeckana luka, 3/4 šalice isjeckanog kupusa, 2 velike narezane rajčice, 1/2 žličice majorana, 1 šalica svježeg graška, 50 dag mladog kukuruza u zrnu, 2 oguljena i narezana krumpira, 2 žlice octa.

Govedinu i kosti skuhajte u slanoj vodi. Povremeno skidajte pjenu. Kad se više ne pojavljuje pjena pospite paprom, dodajte papar u zrnu, lovor i luk. Poklopite i kuhajte na blagoj vatri 2,5 sata. nakon toga dodajte kupus, rajčice, grašak, kukuruz, majoran i ocat, te sve još kuhajte 30 - 40 minuta. Meso i kosti izvadite iz juhe, izrežite meso i opet vratite u juhu.

Svinjetina s kukuruznom kašom

Sastojci: 1 kg svinjetine, 2 isjeckana luka, 3 žlice ulja, 5 žličica mljevene ljute paprike, 1 žlica brašna, 1 žličica soli, 1/2 žličice majorana, 2 šalice vode, list lovora, 2 šalice kaše od mladog kukuruza.

Luk i svinjetinu prepržite na ulju, popaprite, posolite, pospite brašnom i dodajte majoran. Uz miješanje polako dodavajte vodu, stavite lovor, poklopite i kuhajte 1 sat na blagoj vatri. Na kraju dodajte kukuruznu kašu i dokuhajte.

Nadjevena komušina

Sastojci: 12 šalica zrna mladog kukuruza, 1 1/4 šalice masti, 1/4 šalica šećera, 1,5 žličica praška za pecivo, 3 žličice soli, 50 dag zelene paprike izrezane u kriške, 1,5 kg kuhane i usitnjene svinjetine, 3 žlice ulja, 25 dag oguljenih i isjeckanih rajčica, papar.

12 velikih komušina kukuruza močite 30 minuta u vodi, ocijedite. Kukuruz sameljite. Mast otopite, dodajte samljeveni kukuruz, šećer, prašak za pecivo i sol. Masu jednolično izmiješajte i ostavite da odstoji. Papriku i svinjetinu ispržite na ulju, dodajte rajčice, luk, papar i sol, pirjajte dok se sve ne zgusne. Ocijeđene komušine premažite tankim slojem ohlađenog kukuruznog pirea, na sredinu svake stavite malo nadjeva od svinjetine. Rubove komušina savijte i učvrstite koncem. Komušine parite 1 sat i odmah poslužite.

Kukuruz à la Texas

Sastojci: 20 dag govedine, 20 dag svinjetine od plećke, 4 dag ulja, 5 dl juhe od mesne kocke, 30 dag svježih zelenih paprika, 25 dag svježih zrelih rajčica, 35 dag zrna kukuruza (sirovog, smrznutog ili iz konzerve), 20 dag graška (sirovog ili iz konzerve), 15 dag mrkve, sol, papar, malo škrobnog brašna.

Skuhajte juhu od kocke. Meso narežite na veće kocke pa ga stavite na vruće ulje i za 10 minuta opecite sa svih strana. Mesu nalijte juhu, poklopite i na tihoj vatri pirjajte oko 35 minuta. Operite paprike i rajčice i izrežite na tanke trake (kao rezance), mrkvu narežite na kockice ili tanke kolutiće. Mesu najprije dodajte mrkvu, potom paprike, kukuruz i grašak. Sve zajedno pirjajte

da omekša, a potkraj pirjanja dodajte sol i papar, te rajčice. Ako želite gušće jelo možete ukuhati malo škrobnog brašna razmućenog u malo mlake vode.

Kukuruzne palačinke s mesom

Sastojci: 13 dag kukuruznog brašna, 1/2 šalice ulja, 1/2 šalice mlake vode, mast za pečenje; za nadjev: 1/2 šalice mljevene teletine, 1/2 šalice mljevene govedine, 1 šalica isjeckane svježe paprike, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica kiselog vrhnja.

Od kukuruznog brašna, ulja i mlake vode napravite rijetko tijesto i od njega ispecite vrlo tanke palačinke. Na svaku palačinku stavite ispirjani nadjev od mesa i povrća s vrhnjem. Palačinke savijte i ispecite u dobro nauljenoj tavi sa svih strana.

Meksičke kukuruzne palačinke

Sastojci: 2 jaja, 2 dl mlijeka, 1 žlica rastopljene masti, 2 dl vode, 2 dl kukuruznog brašna, 3 žlice bijelog brašna, prstohvat soli, nekoliko kapi tabasco umaka (ili nekog drugog ljutog umaka), prstohvat ljute paprike.

Od sastojaka pripremite tekuće tijesto, nešto gušće nego za obične palačinke. Ostavite da miruje pola sata. Palačinke ispecite na manjoj tavi. Možete ih koristiti slatke, ali isto tako dati i kao prilog uz gulaš ili kiseli kupus. Možete ih također *nadjenuti meksičkim* ili nekim drugim mesnim nadjevom.

Meksički nadjev: 6o dag mljevene govedine, 1 šalica kuhanog graha, 2 žlice namočenih grožđica, 1 dl kečapa, 2 žlice gorušice (senfa), 2 žlice zdrobljene ljute crvene paprike, sol, papar. 2 dl juhe ili temeljca, 2 žlice nasjeckanog luka, 2 žlice masnoće (Meksikanci koriste mast), 1 veća zrela rajčica (ogulite je i izrežite na sitne komade), 1 zelena paprika izrezana na sitne komadiće.

Na masti popržite luk, dodajte meso i pirjajte, primiješajte narezanu papriku, rajčicu i grožđice. Tim nadjevom ispunite palačinke, složite ih u namašteni lim, prelijte razrijeđenim kečapom, pospite ribanim tvrdim sirom i zapecite u zagrijanoj pećnici.

Ovo je europeizirani način pripreme, jer nema svih sastojaka i začina karakterističnih za Meksiko.

Američka salata od mladog kukuruza

Sastojci: 2 klipa mladog kukuruza, sol, 1 tvrdo kuhano jaje, papar, 1 žlica gorušice (senfa), 1 žlica sjeckanog vlasca, 1 žlica ulja, 1 žlica bijelog vina.

Mladi kukuruz skuhajte u slanoj vodi i vilicom skinite zrna. Kuhani žumanac zajedno s bjelancem sitno isjeckajte, posolite, popaprite, dodajte gorušicu, isjeckani vlasac, ulje i vino. Sve dobro izmiješajte da dobijete glatku smjesu. Tim umakom prelijte kuhani mladi kukuruz.

Meksikanska salata

Sastojci: 1 šalica kuhanog mladog kukuruza, 1/2 crvene paprike, 1/2 zelene paprike, 1 šalica šampinjona, 2 struka mladog zelenog luka, 1 mala ljuta zelena paprika, 1/2 šalica *umaka od ulja*.

U velikoj zdjeli za salatu izmiješajte kukuruz i ostalo povrće (očišćeno i narezano). Ostavite u hladnjaku pola sata. Prelijte umakom, dobro promiješajte i odmah poslužite.

Umak od ulja: Izmiješajte vilicom 1/2 žličice gorušice (senf), 1 žlicu vinskog octa, sol i papar. Na kraju dodajte ulje i ponovo dobro izmiješajte.

Salata od piletine s kukuruzom

Sastojci: 1/2 pileta, 1/2 šalice isjeckanih rajčica, 1/2 šalice isjeckane svježe paprike, 1/2 šalice graška, 1 šalica kuhanog mladog kukuruza, 2 žlice majoneze, 1 šalica kiselog vrhnja, 1 žlica đumbira, 1 žličica šećera, sol, 1 žličica mljevene crvene paprike, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 svežnjić rotkvica, 8 zelenih maslina.

Pile skuhajte i juhu ohladite. Izvadite kosti a meso izrežite u komadiće, pomiješajte s isjeckanim rajčicama, paprikom, graškom i mladim kukuruzom u zrnu. Prelijte marinadom od majoneze, kiselog vrhnja, đumbira, šećera, soli i mljevene paprike. Zelenu salatu izrežite u uske trake, razdijelite u zdjelice i na nju stavite priređenu salatu. Ukrasite kriškama tvrdo kuhanih jaja, rotkvicama i maslinama.

Indijanski kruh

Sastojci: 1/2 šalice pšeničnog brašna, 1,5 šalica kukuruznog brašna, sol, 4 žlice šećera, 3 jaja, 1 šalica kiselog vrhnja, 1 prašak za pecivo, 1,5 šalica mlijeka, malo grožđica, suhe marelice, narančina kora, 1/2 šalice nasjeckanih badema ili oraha.

Pšenično i kukuruzno brašno pomiješajte sa solju i šećerom, dodajte umućena žumanca, kiselo vrhnje i miješajte tako dugo dok se u tijestu ne pojave mjehurići. Dolijte mlijeko s rastopljenim praškom za pecivo, grožđicama, suhim marelicama i nasjeckanim bademima. Tijesto pecite pola sata u pećnici, dok ne dobije lijepu smeđu boju. Kad se ohladi izrežite ga na kocke i poslužite uz bijelu kavu ili čaj.

Polenta dulce - slatka palenta

Sastojci: 3 šalice mlijeka, 3/4 šalice kukuruznog brašna, 3/4 šalice šećera, 1/4 žličice anisovog sjemena ili 1/2 žličice cimeta, 3/4 žličice vanilije.

Mlijeko, kukuruzno brašno i sol pomiješajte. Dodajte anisovo sjeme ili cimet te uz stalno miješanje kuhajte 20 minuta na slaboj vatri, tj. dok ne postane gusto. Kad je gotovo pospite vanilijom. Poslužite hladno s mlijekom ili bez njega.

Puding od kukuruza

Sastojci: 3 klipa mladog kukuruza, 3 žlice maslaca, 2 jaja, 1/2 žličice soli, 5 žličica šećera s cimetom, 1.2 šalice tučenog slatkog vrhnja.

Kukuruzna zrna zgnječite u kašu, dodajte izmiješan maslac, žumanca, sol, šećer sa cimetom i dobro promiješajte. Bjelanca istucite u čvrsti snijeg i umiješajte kukuruzu. Sve stavite u okruglu namaštenu posudu i pecite 1 sat na temperaturi od 160 oC, tj. dok ne postane tvrda. Izvadite iz kalupa i neposredno prije posluživanja sredinu ispunite tučenim vrhnjem.

Američki kolač od kukuruznog brašna

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 paketić praška za pecivo, 1,5 šalica mlijeka, 3 jaja, malo soli, 1 limun, 2 žlice ruma, 4 žlice maslaca.

Brašno, prašak za pecivo i jaja umijesite, dodajte limunove korice i rum. Vatrostalnu posudu dobro namažite maslacem i u nju ulijte tijesto, prelijte rastopljenim maslace i pecite 1 sat u vrućoj pećnici. Još vruć kolač izrežite na kocke i poslužite uz čaj.

Kolumbijski kolač od kukuruznog brašna

Sastojci: 25 dag maslaca, 25 dag svinjske masti, 37 dag šećera, 4 jaja, 50 dag kukuruznog brašna, 50 dag pšeničnog brašna, kandirano voće, krema od vanilije.

Maslac i mast dobro izmiješajte na laganoj vatri. Kad se ohlade, dodajte šećer, jaja, kukuruzno i pšenično brašno, i sve dobro izmiješajte. Iz tijesta napravite male okruglice, stavite ih u lim, u svaku utisnite malo udubljenje i ispecite. Prije posluživanja u udubljenje stavite kandirano voće ili kremu od vanilije.

Urugvajski kolač od kukuruznog brašna („tortas fritas“)

Sastojci: 5 dag maslaca, 4 rajčice, 1 šalica isjeckanog luka, 1 šalica zrna mladog kukuruza, sol, papar, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice narezane svježe crvene paprike, 2 jaja, 1 šalica mlijeka, 2 šalice brašna, 2 šalice mrvica, 10 dag maslaca; za umak: rajčice, malo crvene mljevene paprike, 12 isjeckanih maslina.

Rajčice, luk, mladi kukuruz, sol i papar propirjajte sve dok kukuruz ne bude mekan. Dodajte malo slatkog vrhnja i dobro miješajte dok se cijela masa ne pretvori u gustu kašu. Umiješajte narezane paprike, mlijeko, brašno i na kraju žumanca. Čim se masa ohladi dodajte snijeg od 2 bjelanca i od mase napravite loptice. uvaljajte ih u mrvice i ispecite na vrelom maslacu da požute. Kolače poslužite s umakom od rajčice, jako začinjene crvenom paprikom i isjeckanim maslinama.

Kanadska torta s javorovim sirupom

Sastojci: 1 šalica sirupa od javora, 1/2 šalice kipuće vode, 3 žlice kukuruznog brašna, 3 žlice hladne vode, žlica maslaca, badema po želji, tijesto za tortu.

Javorov sirup kuhajte 5 minuta u kipućoj vodi, dodajte kukuruzno brašno zamućeno u hladnoj vodi i prokuhajte 2 minute. Dodajte maslac, promiješajte, izlijte na polovicu tijesta od torte i sjeckane bademe. Drugu polovicu tijesta stavite na nadjev i pecite u vrućoj pećnici dok torta ne postane smeđa.

O KRUMPIRU (**grundbir, kesten, krompir, korun, kompir, krtola, krtula, krumpijer, kumpir, podzemljica, rašak, zemljak, zimak)**

Kopanje krumpira Vincent Van Gogh, 1885

Vincent Van Gogh, Les mangeurs de pommes de terre, 1885

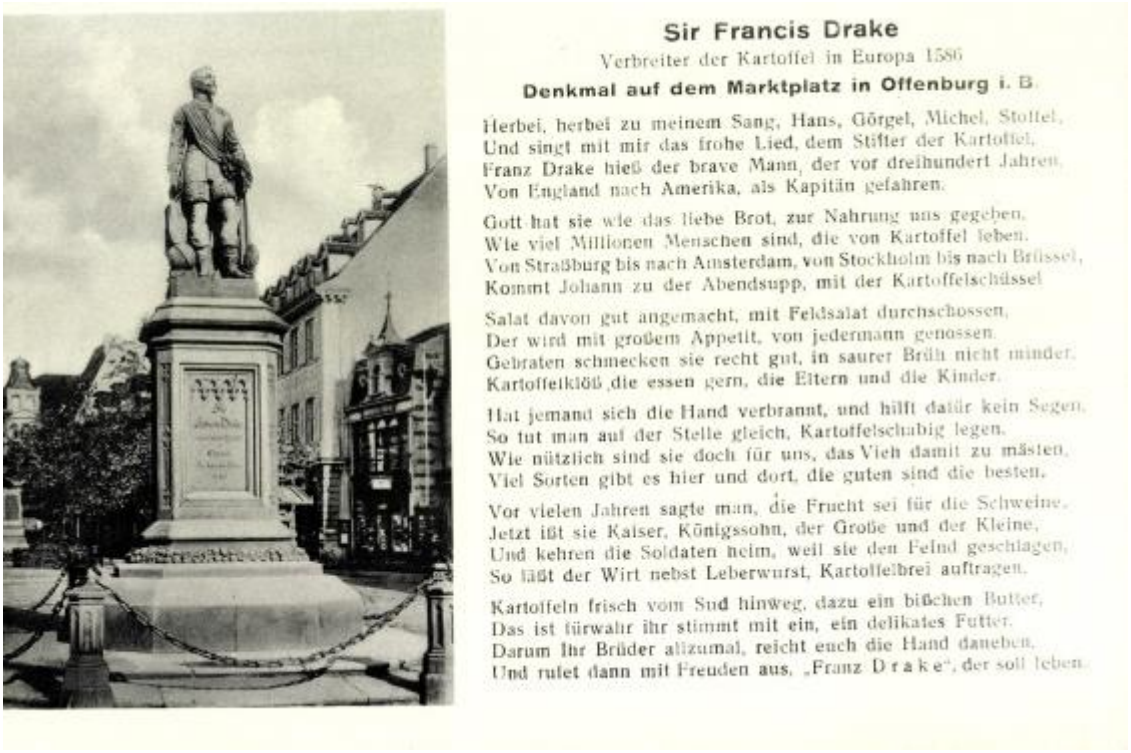
Jednog je dana engleski književnik Jonathan Swift (1667.-1745.) bio u društvu čovjeka koji se pretjerano hvalio svojim precima i njihovim djelima. Kada je swifu dosadilo slušati, pogledao ga je i rekao mu:

Kada Vas pogledam, odmah se sjetim krumpira.
Krumpira? A zašto baš krumpira?
Zato što je i kod njih sve što valja pod zemljom! – objasnio je, bez puno ustručavanja, Swift.

Godine 1533. Španjolac Pedro Cieze de León objavio je u Sevilli knjigu *Crónica del Perú*, u kojoj, među kojekakvim čudima iz zemlje Inka, opisuje i hranu koju su Inke zvali "papa". Pedro Cieze de León na jednom mjestu kaže: "Papa je neobična vrsta zemnih oraha. Kuhanjem se smekša poput kestena. Papu pokriva ljuska, nešto deblja nego u tartufa". Danas se pouzdano zna da je to prvi opis krumpira, kroničara koji ga je i jeo. četiri desetljeća kasnije 1583. godine španjolski osvajači donose vijest o "zalihama vrlo ukusne hrane, brašnastim gomoljačama" u blizini Bogote u Kolumbiji. Ovdje se spominje i konzerviranje krumpira sušenjem, kojeg nazivaju chuno (suhi, dehidrirani krumpir) a za domorodce je imao isti značaj kao za nas kruh. Te iste godine spominje se bolnica u Sevilji koja je kupila krumpir. Po svemu sudeći Španjolci su znali korisnost krumpira, i kao dodatak hrani pomoraca, jer se na njihovim brodovima koji su, uz ostalu konzerviranu hranu, koristili i krumpir, nije pojavljivao skorbut, za razliku od ostalih moreplovaca, koji su najviše uzimali konzervirano meso, grah i drugo (Krumpir sadrži vitamin A koji djeluje na regeneraciju, kožni vitamin F i obilno vitamina C. Danas je krumpir najveći snabdjevač organizma vitaminom C). Prema nekim podacima, Raleigh i Hawkins (oba su pomorci-gusari i trgovci), prenijeli su ga 1584. i 1585. u Irsku. John Hawkins otkrio je krumpir na tlu današnje Argentine, gdje su ga uzgajali tamošnji Indijanci. Po povratku u Europu, krumpirovo sjeme dao je apotekaru Gerardeu u Halbornu koji ga je uzgajao hvaleći ga kao lijek za razne bolesti. Danas nam je sačuvan portret apotekara s krumpirovim

cvijetom u ruci. Moreplovac i kolonizator sir Walter Raleigh otkrio je krumpir u Sjevernoj Americi, u Virginiji, gdje su ga sa slašću jeli tamošnji "divljaci", te ga je 1854 donio u Irsku. Skoro tri stotine godina kasnije u Irskoj, točnije 1845, polovica uroda krumpira uništila je gljivična bolest i time izazvala glad. Umrlo je više stotina tisuća ljudi, a mnogi su se iselili u Ameriku. Tako je i krumpir bio neposredni uzročnik i iseljavanja.

Slava za prve prenese gomolje krumpira u Europu, 1586. godine, pripisuje se znamenitom pomorcu i gusaru, admiralu Francisu Drakeu. Prilikom pljačke jednog španjolskog jedrenjaka medu zlatom i drugim dragocjenostima, pronašao je (njegovi mornari - gusari) i - krumpir. Na osnovi mnogih indicija Drakeovi gusari su točno znali kako se krumpir koristi za hranu, tj. znali su da su gomoljevi jestivi dio biljke te su ga i sami uzgajali. No, Drakeovi prijatelji koji su dobili te gomolje na poklon to nisu znali, te su čekali da na zimi dozriju sjemenke - bobe. Te bobe su kuhali u zašećerenoj vodi i sa nevjericom kušali tako neukusnu hranu, koji su gusari jeli. U Offenburgu podignut je spomenik sa natpisom:



Sir Francis Drake, koji je u *godini Gospodnjoj 1586. raširio upotrebu krumpira.*

Ali, Drakeu je pripisana zasluga koja mu ne pripada. Svemu je kriv banket, što ga je Drake priredio u čast engleske kraljice Elizabethe I. Tom prilikom se mnogo toga jelo i pilo, a na jestveniku se, kao posebna "poslastica", našao i gomolj jedne američke biljke, koji i danas poznajemo pod imenom "slatki krumpir" - batata (batata en polvo - konzerva od samljevenog slatkog krumpira; batatin - sitan slatki krumpir). Povjesničari, koji nisu poznavali krumpir, izjavili su da je "batata" krumpir, no ona to nije, iako mu naliči. Ona u svom sastavu ima, uz škrob i znatne količine šećera, te zato i ima naziv - slatki krumpir.

Krumpir se polako širi no, najviše kao egzotična ukrasna biljka koja se sadila po europskim dvorovima kao ukras, i trebat će čekati tek "godinu gladi" 1745. godinu, kad se shvatilo koliku ima prehrambenu vrijednost. Dileme oko toga što je jestivi dio krumpira (gomolj u zemlji ili sjemenke bobe na cimi) potrajat će u Europi prilično dugo, a u međuvremenu na cijeni će biti krumpirov cvijet, bijele do ljubičaste boje, kojim su se kitile dame na europskim

kraljevskim dvorovima. Botaničar Clasius upravitelj carskih vrtova u Beču već je 1588. godine dobio od prefekta grada Monsa dva gomolja i veliko popratno pismo. Od prve berbe skuhao je krumpirovu juhu s ovčetinom. Pripremivši još nekoliko jela od krumpira, Clasius je opširno opisao tu biljku, cime je krumpirov cvijet ušao u znanost. Vrtlarima širom Europe poslao je nekoliko gomolja, s uputama kako da ih posade i uzgoje te s naputcima za jela od krumpira. Nažalost krumpir se uzgajao uglavnom kao ukrasna biljka, ili su iz njega pekli rakiju, te će ga tek u 18. stoljeću Austrijanci prihvatiti kao prehrambenu namirnicu.

Oliver de Serra, godine 1600. u svom priručniku za vrtlarenje opisuje krumpir i prvi mu daje ime "tartufola", umjesto španjolskog "patata" od indijanske rijeci "pataka". To novo ime dovodi se u vezu s gljivama tartufima, gomoljačama.

Cijela dva stoljeća krumpir je preziran kao **prostačko jelo** (što tvrde veliki prosvjetitelji Diderot i d'Alembert, u francuskoj Enciklopediji 1765. godine), dobro za životinje, opasno za ljude, i kao što nam povijest gastronomije govori, cijenili su samo njegov cvijet.

U Europu je krumpir uveo pruski kralj Friedrich Veliki, a Petar Veliki i Katarina u Rusiji. Počeci su bili puni nesporazuma u korištenju, tako da su neki pokušavali jesti i nejestive otrovne plodove koje sadrže alkaloid solanima. Usprkos velikom otporu na koji je nailazio, čak od brandenburške komore koja je izjavila da će sađenje krumpira izazvati glad zbog pomanjkanja pšenice i raži, poslužio se lukavstvom. čitava polja oko Berlina 1744. god. zasadio je krumpirom, postavio je svoje "grenadire" da ih čuvaju !?, i seljaci misleći da je krumpir ipak nešto vrijedno, preko noći su ga krali i sijali ga na svoje njive. Naum je u potpunosti uspio i krumpir se počeo koristiti kao hrana. Tu je i začetak imena jela **grenadirmarš** - vojničko jelo.

Antoine August Parmentier (1737. – 1813.), vojni ljekarnik i agronom, otkrio ga je u najtežem trenutku njegova života, kad je kao zarobljenik boravio u Njemačkoj u tijeku sedmogodišnjeg rata. Krumpir mu je bila jedina hrana (njemački i nizozemski seljaci uzgajali su ga ne samo kao krmu za tov svinja). Vrativši se u Francusku, postao je veliki zagovornik upotrebe krumpira kao ljudske hrane. Predlagao je da se krumpir sadi u Parizu po javnim parkovima kako bi ga sirotinja krala i na taj se način prehranjivala. Krumpiru je posvetio preostali život i napisao je o njemu traktat, gotovo sonet. Svojim djelovanjem privukao je pažnju kralja Luja XVI. ("Kralj Sunca"), koji mu je darovao zemlju da eksperimentira s novom kulturom. Dvadesetpetog kolovoza 1789. Parmentier je sa svoje zemlje ubrao buket krumpirova cvijeća i dao ga kralju. Dirnut, Luj je stručak zataknuo u rupicu na kaputu, a drugi je darovao kraljici, koja ga je stavila u kosu. Tako je krumpirov cvijet dosta dugo bio i obvezni cvijet na balovima. Dobivši kraljevsku milost, krumpir je ušao u povijest, u praskozorje revolucije. Ubrzo poslije toga Parmentier je priredio svečani ručak za kraljevski par i dvorjanine, na kojem je su bila poslužena čak 24 jela od krumpira - od predjela do slatkiša. Gosti su bili oduševljeni, a nakon objeda kralj je diskretno zamolio Parmentiera da mu spakuje nekoliko kolača od krumpira, kako bi mogao ponijeti sa sobom

Kaže se da su prvi kroketi napravljeni od krumpira za vrijeme Luja XVI., bili su duguljasta oblika dužine od 5-7 cm. Puno priznanje, kao hrana, dobio je tek 1793. godine kad je glad harala Francuskom, a Lujeva glava završila ispod giljotine. Dvadeset godina poslije, kad je već Parmentier umro (na grobu mu nije zasađeno cviječe, nego krumpir), ljudi su jeli krumpir, a mnoga jela visoke gastronomije od krumpira nose i njegovo ime. Lijepa „lavica" pariških bulevara, Ana, dobila je naputak koji ju je uveo u povijest gastronomije.

Ana, slavna žena iz polusvijeta *belle epoque*, s najupadljivijim tijelom velikih bulevara, ljubavnica jednog vojvode i redovita posjetiteljica slavne Café Anglais, mjestom vrhunske pariške gastronomije kojim je vladao kuhar Dugléré, dobila je i jelo - Anin krumpir. Posvetio joj ga je sam Dugléré.

Anin krumpir:

Redovi posoljenih okruglih ploškica sirova krumpira preliveni otopljenim maslacem (ili mrvicama maslaca) i zapečen. Krumpir se slaže u dublju posudu podmazanu maslacem, a slaže se uokrug, tako da jedna ploška pokriva polovicu druge. Obično se slaži pet do šest slojeva, s time što se svaki sloj posoli i pospe mrvicama maslaca. Peče se u pećnici. Uz takav krumpir pristaje teleći odrezak i kuhano povrće.

Kulinarska literatura kazuje nam da za isti naputak postoje i dva mišljenja o izvornosti Aninog krumpira (Pommes de terre Anna ili Anna kartofelfeln). Drugo se odnosi na Anu Ivanovnu (1693.-1740.), koja je vladala od 1730., a bila je kći cara Ivana V, starijeg polubrata Petra Velikog, koja je obožavala gomolje.

Prvi krumpir u Rusiju je donio Petar I Veliki (1672.-1725.), najvjerojatnije iz Njemačke. Te gomolje Petar je dao grofu Šeremetjevu da ispita u kojim bi krajevima Rusije krumpir mogao uspijevati. Tek je Ana, kad je zasjela na prijestolje, krumpir u Rusiji dala ono što danas zovemo imidž. Za njezine vladavine krumpir se u Rusiji potvrdio kao ukusno jelo, ali se pripremao samo na dvoru i u kuhinjama visokog plemstva. Narodni slojevi prihvatili su ga masovnije tek poslije sedmogodišnjeg rata (1755-1763), jer su i ruski povratnici iz rata donosili sobom gomolje.

Povijest gastronomije kazuje nam da je 1772. godine, kad je ekonomsko stanje širokih slojeva u Francuskoj bilo bijedno, tiskana knjižica, jedna od mnogih koje su upućivale na pripremu obroka od jeftinih namirnica, pod naslovom: Kuhinja siromaha - “La Cuisine des pauvres”. Pod pseudonimom “bivši oficir” krio se njezin sastavljač Varenne de Beost, koji se zalagao za krumpir kao najjeftiniji prehrambeni artikl.
U isto vrijeme se i Benjamin Thompson (1753. – 1814.), Englez u službi bavarskog dvora, pozabavio masovnom prehranom siromaha. Dobivši plemićku titulu prozvao se grof Rumford. Svoja iskustva u radu na prehrani minhenske sirotinje izložio je u raspravi “O jelima, a posebno o ishrani siromašnih”. Rasprava je pisana engleskim jezikom, a već uskoro je bila prevedena na francuski i njemački. Sadrži veliki broj naputaka namijenjenih sitnim slojevima pučanstva i vojnicima. Naputcima su dodani i troškovnici. Medu njima nalaze se i dva naputka za pripremanje juhe koje su poslije ušle u povijest kuharstva kao znamenita “Rumfordova juha”. Jedan se sastoji od prekrupe, graška, soli, octa ili kiselog piva i vode, a drugi umjesto polovine prekrupe i graška savjetuje dvostruku količinu krumpira. Gotovoj juhi dodaju se ploškice kruha, a može se i poboljšati “malom količinom soljenog mesa, kosanog ili barem sitno izrezanog. Rumfordova juha bit će još bolja, kaže autor, ako joj se doda kruh prepečen na maslacu, masti ili slanini kao i svakovrsno jeftino korijenje, povrće i uobičajeni začini. S vremenom je Rumfordova juha ušla i u dobru građansku kuhinju, poboljšana dodatkom krepke juhe od kostiju ili mesa i primjerenom količinom svinjskog mesa.

U njemačkom izvještaju iz 1844. godine piše:

„Medu neophodnim životnim potrebama smatra se u mnogim krajevima krumpir bez soli, luka sa crnim kruhom jedva zamašćena, zobna kaša, a tu i tamo crni valjušci. Oni koji stoje bolje, vide jedva jedanput tjedno na svom stolu komadić dimljenog mesa, a za pečenku većina zna samo po pripovijedanju“.

Krumpir je već rano osvojio i britanske otoke. Na londonskim ulicama pojavili su se prodavači prženih i pečenih krumpirića (zar nije i dana engleski relikt - fish and chips), a zimi su dame rado kupovale vruće krumpire u ljusci i stavljale ih u mufove da im griju ruke. No, dogodio se i jedan kuriozitet - s britanskih otoka krumpir je krenuo u Novi svijet, da i tamo posluži kao hrana (koju su ljudi u međuvremenu zaboravili). Godine 1719. otplovilo je iz Irske u Ameriku šesnaest iseljeničkih obitelji. Iseljenici su sa sobom ponijeli dvije vreće krumpira i njime zasadili dva i pol ara zemlje. Zahvaljujući krumpiru, dobro su preživjeli prvu zimu u novoj domovini, a poslije su krumpir prihvatile i druge iseljeničke zajednice. Ipak, krumpir je do danas ostao prava europska hrana.

Uz krumpir je vezan i jedan kuriozitet: poznati američki gangster Dillinger pobjegao je iz zatvora uz pomoć “pištolja” napravljenog izrezivanjem iz gomolja krumpira te njegovim bojanjem jodom.

Jela iz domovine krumpira i europskih zemalja koje su ga prve koristile kao prehrambenu namirnicu

Najstariji naputak za kuhanje krumpira, nalazi se u berlinskoj "Dvorskoj kuharici" iz 1664. godine:

„Najprije ih treba kuhati u vodi dok ne postanu mekani, a kad se ohlade, ogulimo im ljusku. Zatim ih treba preliti vinom i iznova kuhati s maslacem, solju, muškatnim cvjetovima i sličnim mirodijama. Tek sada su gotovi za jelo. Osim toga, možemo ih kuhati u kokošjoj, goveđoj i telećoj juhi, dodati im začine ili ih priložiti uz ovčetinu. Kuhane tartufle možemo narezati na okrugle ploške i peći ih na tavi. Ili četvrto: narežemo na njih luk i dodamo im octa, pa ih ponovo pečemo".

Juhe

Ekvadorska gusta krumpirova juha

Sastojci: 8 zrna papra, 2 lista lovora, 2 klinčića, 3 isjeckana luka, 1/4 šalica maslina, 2 žličice soli, 6 šalica vode, 1,5 kg krumpira izrezanih na kocke, 1 šalica mlijeka, 1 tučeno jaje, 25 dag ribanog sira.

Papar, lovor i klinčiće zavežite u vrećicu od gaze. Luk pržite na maslacu dok ne ostane mekan i tada posolite. Dodajte vrećicu sa začinima, zalijte vodom i dodajte krumpir i poklopljeno kuhajte 10 minuta ili dok krumpir ne postane mekan. Pomiješajte mlijeko i jaje, i uz neprestano miješanje, zajedno sa sirom dodajte krumpiru. Juhu kuhajte dok se sir ne istopi. Poslužite u zdjelicama.

Variva

Berlinska krumpir juha

Sastojci: 50 dag junećeg mesa za kuhanje, 2l vode, sol, zelen za juhu, 75 dag krumpira, papar, malo majčine dušice, 5 dag suhe slanine, 2 glavice luka, lišce peršina.

Meso kuhajte, poklopljeno, u hladnoj posoljenoj vodi na umjerenoj vatri oko 1,5 sat. Nakon pola sata dodajte zelen za juhu izrezanu na kolutiće. Krumpir ogulite, operite, izrežite na kocke i dodajte juhi pola sata prije nego što je gotova. Kuhano meso izvadite, malo ohladite, izrežite na kocke veličine 2 cm i vratite u juhu. Krumpir zgnječite i ostavite u juhi. Začinite juhu solju, paprom i ostavite na toplom mjestu. Slaninu izrežite na kockice, popržite je, dodajte isjeckani luk i pirjajte da dobije svjetlosmeđu boju. Peršin iskošite. Prije posluživanja dodajte u juhu slaninu, luk i peršin.

Pihelštajnski lonac

Sastojci: 75 dag mrkve, 75 dag krumpira, 50 dag luka, 75 dag goveđeg, svinjskog ili ovčjeg mesa, 10 dag slanine, voda ili mesna juha, sol, papar, 1 žlica majorana, svežnjić lišća peršina.

Mrkvu i krumpir izrežite na veće komade, luka na četvorine, a meso na kocke. Slaninu izrežite na kockice i prepržite u dubokom loncu, dodajte mrkvu i luk, a zatim meso i krumpir. Sve prelijte vodom ili mesnom juhom i kuhajte oko 1,5 sat. Posljednjih 10 minuta jelo pospite majoranom i isjeckanim peršinom. Poslužite u loncu.

Švarcvaldska juha od krumpira

Sastojci: 2 mrkve, 50 dag krumpira, 2 poriluka, 1/2 celera, 25 dag mahuna, 50 dag rajčica, 50 dag govedine, sol, papar, 1 žličica mljevene paprike, 1/2 šalice isjeckanog luka vlasca - peršinovog lista i matičnjaka (pčelina ljubica), 2 žlice mesnog ekstrakta.

Povrće operite i izrežite, mahune izlomite u komade. Rajčice prelijte vrućom vodom (blanširajte), ogulite i izrežite u kocke. Sok i sjeme rajčice bacite, a meso dodajte povrću. Cijelo povrće s mesom kuhajte u vodi 1 do 1,5 sat. Vodi dodajte sol, papar, mljevenu papriku, zelenje i mesni ekstrakt. Kad je meso kuhano izrežite ga na kocke i dodajte varivu. kriške kruha premažite maslacem i hrenom i ispecite u pećnici da dobije lijepu smeđu boju. Tako pripremljeni kruh poslužite uz varivo-juhu.

Mala jela ili prilozi

Krumpir na Bolivijski način

Sastojci: 4 oguljena krumpira, slana voda, 10 dag maslaca od kikirikija, 1/2 šalice vode, sol, mljevena ljuta paprika, 4 tanke kriške sira, 4 lista zelene salate, 4 kriške rajčice, 4 kriške tvrdo kuhana jaja, isjeckani peršinov list.

Krumpir raspolovite po duljini i skuhajte u vreloj slanoj vodi. Maslac od kikirikija umiješajte s vodom, dodajte sol i papriku i sve zajedno prokuhajte. Kriške sira stavite između dvije polovice krumpira. Tako napravljeni "sendvič" umotajte u list salate i stavite u umak od kikirikija. Poslužite vruće, obloženo kriškama rajčice i jaja, te posuto peršinom.

Čileanska jaja s pirjanim krumpirom

Sastojci: 15 dag isjeckane prijesne šunke, 1 isjeckani luk, režanj isjeckanog češnjaka, 1/4 šalice maslinova ulja, 75 dag krumpira izrezanih na kocke, 25 dag pirea od rajčice, 1,5 šalica vode, 1 žličica octa, 2 žličice soli, 1 isjeckana paprika, 6 tvrdo kuhanih i raspolovljenih jaja.

Šunku, luk i češnjak ispržite na ulju. Dodajte pire od rajčice, krumpir, vodu, ocat i sol, te pirjajte 20 do 30 minuta ili dok krumpir ne bude mekan. Umiješajte jaja i papriku, i pecite dok se jaja ne stvrdnu.

Ekvadorski omlet sa šunkom i krumpirom

Sastojci: 0,5 kg krumpira, kuhanog i izrezanog na tanke ploškice, 1 isjeckani luk, 1 šalica kuhanog graška, 1 kuhana i isjeckana ljuta kobasica, 12 dag kuhane i isjeckane šunke, 1,5 žličica soli, narezana paprika, 6 jaja.

Pola krumpira stavite u namaštenu posudu, prekrijte polovinom šunke, kobasica, luka i graška, posolite. Na to stavite red krumpira, kobasica, šunke, luka, graška i posolite. Na vrh složite komadiće paprike i prelijte jajima. Poklopite i pecite na 190 oC oko 25 minuta.

Kolumbijski krumpir s umakom od sira

Sastojci: 6 oguljenih krumpira, sol, voda; umak: 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 1 žlica soli, 1 velika glavica luka izrezana na kriške, 2 usitnjene rajčice, 1,5 šalica mlijeka, 12 dag ribanog sira, 1 žlica gustog vrhnja.

Krumpir skuhajte u slanoj vodi dok ne postane mekan, ocijedite ga i ostavite na toplom. Za umak otopite mast, dodajte brašno, sol, luk i rajčice te sve promiješajte kuhajući 3 minute. Ulijte mlijeko i dalje kuhajte na blagoj vatri dok umak ne zavrije. Dodajte sir i vrhnje, i sve miješajte dok se sir ne rastopi. Prije posluživanja krumpir prelijte umakom.

Kubanski omlet s krumpirom

Sastojci: 6 žlica maslaca, 0,5 kg oguljena krumpira izrezanog na tanke ploške, 1,5 žličica soli, 1/4 žličice papra, 6 jaja, isjeckani peršin.

Tanke ploške krumpira posolite, popaprite i pržite poklopljene na blagoj vatri 15 minuta. Otkrijte i pržite još 10 minuta. Jaja umutite, posolite, popaprite i nalijte preko krumpira. Sve pomiješajte i ponovo pržite dok se jaja ne stvrdnu na dnu. Okrenite omlet i pržite dok druga strana ne bude pečena. Poslužite posuto peršinom.

Meksički uštipci od krumpira

Sastojci: 50 dag kaše od krumpira, sol, orašak, 1 žličica slatkog vrhnja, 2 žličice pahuljica od maslaca, 2 žlice brašna, 2 žlice isjeckanih raznih začina, 12 dag maslaca; umak: 4 rajčice, 2 velika luka, 2 svježe paprike, 1/2 šalice ulja, 1 šalica pečene svinjetine, sol, papar, 1/2 šalice isjeckanog peršinova lišca, sok pola limuna.

Kašu od krumpira pomiješajte s oraškom, slatkim vrhnjem, pahuljicama od maslaca i brašnom. Od dobro izrađene mase pobrašnjenim rukama oblikujte okruglice veličine jaja. Spljoštite ih i ispecite u vreloj masti da postanu zlatnožute boje. Za umak sameljite oguljene rajčice, luk i svježe paprike. Dodajte isjeckano meso, ulje, sol, papar, isjeckani peršin i sok limuna. Uštipke poslužite prelivene umakom i mesom.

Peruansko jelo od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, sok pola limuna, sok pola naranče, 2 žličice mljevene crvene ljute paprike, malo glutina (biljno ljepilo), 1 luk, malo maslaca, sol, papar, 1 šalica maslina, 1 - 2 tvrdo kuhana jaja, zelena salata.

Krumpir ogulite, skuhajte, pasirajte i još u vruće umiješajte sok limuna i naranče, sol, papar i glutin. Sve prelijte maslacem i prženim lukom. Kao prilog poslužite masline, jaja narezana u kriške i salatu.

Delmonico krumpiri (jelo iz SAD-a)

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag maslaca, 0,5 L slatkog vrhnja, sol, papar, orašak, mrvice od žemlje.

Ohlađeni kuhani krumpir ogulite i izrežite na sitno. Pomiješajte s maslacem, vrhnjem, solju, paprom, oraškom i pirjajte polako u tavi. Nakon toga stavite u vatrostalnu posudu, pospite mrvicama i ispecite u pećnici do lijepe smeđe boje.

Pirjani krumpir na bečki način

Sastojci: 50 dag krumpira, 1 glavica luka, 2 žlice maslaca, 1 žlica isjeckanog peršinova lista, sol, papar.

Krumpir ogulite, operite i skuhajte u posoljenoj vodi. Ocijedite ga, posušite (isparite), dodajte malo maslaca i grublje izgnječite. Luk iskošite, popirjajte na masti da porumeni, dodajte krumpiru, posolite, popaprite i polako pirjajte. Okrenite ga, nakon nekog vremena, tako da pirjani dio bude gore. Izravnajte ga i pirjajte da se oblikuje korica lijepe rumene boje. Poslužite toplo posuto isjeckanim peršinom.
Poslužuje se uz omlet, salatu od jaja, jela sa sirom i svježim povrćem, kao objed ili večera.

Dvostruko pečeni krumpir

Sastojci: 6 velikih krumpira, malo ulja, sol, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice ribanog sira, mljevena paprika, papar.

Krumpire dobro operite i oribajte četkom. namažite uljem, ljusku probušite iglom na nekoliko mjesta i pecite ga u pećnici oko 45 minuta. Raspolovite krumpire po duljini, iz ljuske izdubite sadržaj i pažljivo ga izgnječite. Dobro umiješajte krumpiru sir, vrhnje i papar. Masom ispunite krumpirove ljuske, pospite mljevenom crvenom
paprikom i zapecite u pećnici.

Krumpir na tirolski način

Sastojci: krumpir, ostaci kuhanog ili pečenog mesa, suha slanina, luk, češnjak.

Kuhani krumpir ogulite i izrežite na tanke listiće. Stavite u posudu suhu slaninu izrezanu na kockice, dodajte isjeckani luk, malo propržite, dodajte na kockice izrezano meso i isjeckani češnjak. Promiješajte, malo popržite i stavite krumpir. Sve zajedno dobro popržite i poslužite uz zelenu salatu.

Boxty (boxty pancakes) - irske pogačice od krumpira

Sastojci: 10 dag brašna, nepuna 1/8 l mlijeka. 1/2 žličice soli i po želji malo kumina zamijesite u brašno, 50 dag oguljenog sirovog krumpira izribanog na krupan ribež.

Dobro iscijedite krumpir, umiješajte u brašno, dodajte sve ostale sastojke i napravite tijesto. Oblikujte pogačice i ispržite ih na maslacu. Poslužite odmah s hruskavo pečenim kriškama slanine.

Colcannon (irski specijalitet)

Sastojci: 1 kg krumpira, 1/8 do 1/4 l mlijeka, 3 žlice maslaca, 50 dag bijelog kupusa.

Od krumpira, mlijeka i maslaca priredite pire. Kupus narežite na rezance i blanširajte 10 minuta, zatim popržite nekoliko minuta na maslacu. Kupus s mladim lukom narezanim na ploške umiješajte u pire, začinite solju i paprom.

Fish and chips - pržena riba i pommes frites (prženi krumpirići)

Engleski specijalitet, koji se u cijeloj Velikoj Britaniji može kupiti u svakom i najmanjem mjestu, tamo je isto tako popularan kao na primjer u Njemačkoj hrenovke. Tu ukusnu brzu zakusku, dobivenu umotanu u papir, možete još prilično vruću pojesti kod kuće ili na ulici.

Naputak: 4 fileta morske ribe provucite jedan za drugim kroz tijesto priređeno od 20 dag brašna, žličice praška za pecivo, žličice soli i 0,5 l hladne vode. Ispržite ih za 8 do 10 minuta, tako da za prženja plivaju u vrućem ulju. Pri tom jednom ih preokrenite. Poslužite s pommes frites-om prženim u istom ulju.

Pastirska pita*

Sastojci: 50 dag kuhane ovčetine (ili bilo koje drugo svježe meso ili perad), 0,50 - 1 kg oguljenog krumpira, 6 dag maslaca, 2 dag brašna, 1/8 l mlijeka, 1/4 l mesne juhe, ribani sir, sol, papar.

Mesu odstranite mast, kožu, hrskavicu i sameljite u stroju za meso. Oguljeni krumpir prepolovite i skuhajte. Od 4,5 dag maslaca i brašna napravite zapršku i prelijte s mlijekom i mesnom juhom. Kad se umak zgusne i počne vreti, dodajte meso i prokuhajte 3 minute. Začinite solju, paprom i stavite u oblik za nabujak. Krumpir zgnječite, pomiješajte s ostatkom maslaca i mlijeka, i začinite. Kad se meso hladi, na umaku se stvori kožica, pažljivo dodajte krumpirovu kašu. Pospite pahuljicama maslaca i grubo ribanim sirom. Pecite u zagrijanoj pećnici 20 - 30 minuta na 175 oC, dok se ne stvori smeđa korica.

*Shepherd's Pie, tradicionalno jelo iz 18. stoljeća, kad je krumpir zamijenio repu, fratara iz Carlislea (Carlisle Abbey).

Pommes chips (pom cips)

Sastojci: 1 kg krumpira, sol, ulje za prženje.

Krumpir ogulite, operite, izrežite na vrlo tanke listiće i stavite u vodu. Za rezanje najbolje koristite ribež za kupus ili krastavce, kojim možete regulirati debljinu listića. Ribajte u posudu s vodom. Za rezanje postoji i ukrasni nož kojim se listići izbrazdaju. Prije prženja krumpir dobro osušite i malo pomalo pržite na zagrijanoj masnoći. Kada listići dobiju zlatnožutu boju, izvadite ih, ocijedite i posolite. Poslužuju se kao topli ili kao hladni.
Obično se poslužuju hladni uz neka pića, kao što su pivo, žestoko piće, voćni sokovi.

Pommes frites (pom frit)

Sastojci: 1 kg krumpira, sol.

Krumpir ogulite, operite, posušite i izrežite na štapiće jednake debljine. Za rezanje postoje posebni rezači kojim se krumpir brzo i lako oblikuje. Mast ili ulje zagrijte na 170 oC, spustite pripremljen krumpir, pržite oko 5 minuta, izvadite ga i ohladite. Ispecite cijelu količinu i neposredno prije posluživanja ulje zagrijte na 180 oC i ponovo ispržite oko 4 minute, izvadite ga, ocijedite, osolite i odmah poslužite.
Najčešće se poslužuje uz panirana ili pečena mesa ili kao dodatak jelima od jaja (jaje na oko, omlet) uz neku salatu.

Francuski krumpir

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 dl vrhnja, 5 jaja, 5 dag masti, malo soli.

Krumpir skuhajte, ogulite i narežite na ploške. Skuhajte jaja na tvrdo, skinite ljusku i izrežite na ploške. Vatrostalnu posudu namažite masnoćom i u nju složite naizmjenično redove krumpira i red jaja. Svaki red posolite, prelijte vrućom masnoćom i vrhnjem. Zapecite u zagrijanoj pećnici, da krumpir dobije lijepu rumenu boju.
Između redova možete stavite i kockice šunke, kako se to ponegdje i radi. Poslužite
uz zelenu salatu, miješanu salatu ili salatu od cikle. S juhom od rajčice i savijačom kao slatkim pripremiti će te odličan objed.

Francuski krumpir s vrhnjem

Sastojci: 1 kg krumpira, 4 dag masti, 4 dag brašna, 2,5 dl mlijeka ili juhe, sol, 1,2 dl vrhnja, malo muškata.

Sirove krumpire ogulite, izrežite na ploške i kuhajte na pari. Ne smiju postati previše mekani. Brašno zapržite na rastopljenom maslacu ili mast, podlijte mlijekom ili juhom, posolite i kuhajte 15 minuta, dodajte vrhnje i parene krumpire i sve još jednom prokuhajte. Začinite s muškatom.

Francuski bešamel krumpir

Sastojci: 75 dag krumpira, 3 dag maslaca, 5 dag šunke ili mesnate slanine, 1 glavica luka, 0,5 l tekućine (2,5 dl mlijeka, + 2,5 dl juhe od kosti ili vode), sol, papar.

Na zagrijanom maslacu popržite kockice šunke ili slanine, dodajte isjeckani luk, pirjajte dok ne omekani i pobrašnite. Popržite zajedno dok brašno porumeni, dolijte malo hladne vode i tekućinu. Na blagoj vatri, uz stalno miješanje prokuhajte oko 10 minuta, posolite, popaprite, dodajte krumpir izrezan na kolute, promiješajte i prokuhajte.
Poslužite uz okruglice od mljevenog mesa, panirano meso i dr.

Krumpir "Dauphine"

Sastojci: 80 dag krumpira, 1 jaje, ulje, 2 dl mlijeka, 7 dag ementalera, 2 režnja češnjaka, maslac, muškatni oraščić.

Tavu natrljajte češnjakom, namažite maslacem i uljem, stavite krumpir narezan na kriške. Začinite paprom, solju, muškatnim oraščićem i poprskajte uljem. Razmutite jaje u hladnom mlijeku i prelijte preko krumpira. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 50 minuta na 220 oC. Prije nego krumpir porumeni, posipajte ga ribanim ementalerom i zapecite.

Krumpir sa senfom

Sastojci: priredite ih kao krumpire s vrhnjem, samo što vrhnju dodajte jednu do dvije žlice senfa.

Pirjani krumpir na lionski način

Sastojci: 1 kg krumpira, 20 dag luka, 10 dag masti, sol, papar, isjeckani peršin.

Krumpir operite, kuhajte u ljusci, u posoljenoj vodi. Luk iskošite ili izrežite na tanke rezance. Krumpir ocijedite i ogulite. Polovicu masti zagrijte, dodajte krumpir, propirjajte ga pazeći da se ne izlomi. Drugu polovicu masti zagrijte, dodajte luk, pirjajte ga da omekša i malo porumeni, dodajte ga krumpiru, posolite, popaprite, pospite isjeckanim peršinom i odmah poslužite.
Poslužuje se uz naglo pečena mesa, jetrica, omlete od jaja s raznim povrćem, mesom ili sirom.

Pečen krumpir na provansalski način

Sastojci: 8 - 10 krumpira, 3 - 4 žlice maslinova ulja, 1 glavica luka, 4 rajčice, 2 paprike, sol, papar, 5 dag ribanog sira, maslac, isjeckani peršin.

Krumpir operite, osušite i ispecite u zagrijanoj pećnici. Nadjev za krumpir pripremite na slijedeći način: malo zagrijte ulje, dodajte isjeckani luk, propirjajte, dodajte oguljenu i izrezanu rajčicu, izrezane paprike na manje komadiće. Sve popirjajte, posolite i poparite. Pečen krumpir razrežite po dužini, izdubite sredinu, pomiješajte s pripremljenim povrćem, dodajte sir, posolite,

popaprite i dodajte malo maslaca. Nadjenite kore od krumpira, složite u lim i kratko zapecite da porumeni.

Njemački pire s mekim sirom (Quark*)

Sastojci: 75 dag krumpira, 25 dag mekog sira, 4 dag maslaca, sol.

Krumpir ogulite, operite i, ukoliko nije prevelik, pristavite ga u vrijuću slanu vodu. Kad omekani, odlijte jedan dio vode, dobro ga zgnječite, dodajte zgnječeni sir, maslac i po potrebi malo vode od kuhanja. Sve dobro izmiješajte u lagani pire. Poslužite toplo.

*Quark; njemački svježi kravlji sir, ne smije se zamijeniti s Quargel, što označuje sir oštrog mirisa i okusa a najpoznatiji je iz Dresdena.

Torbice od krumpirova tijesta*

Sastojci: 1 kg kuhanog krumpira, 15 dag brašna, 1 jaje, sol, maslac; nadjev: 75 dag jabuka, 2 žlice šećera, 1/2 žličice cimeta.

Kuhani krumpir protisnite kroz sito i brzo promiješajte s brašnom, jajem i soli u tijesto. Izvaljajte u kolačiće veličine dlana. Nadjenite oljuštenim i tanko izrezanim jabukama, pomiješanim sa šećerom i cimetom. Preklopite tijesto, rubove dobro pritisnite, oblikujte torbice. Stavite u namršteni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC, 40 - 45 minuta. Tijekom pečenja nekoliko puta premažite maslacem.

*torbice nadjevene jabukama; kolačići stari barem 200 godina, i danas poslužuju za vrijeme korizme u samostanu Bad Wörishofenu.

Španjolska jaja u krumpiru

Sastojci: 4 velika pečena krumpira, 1 žličica soli, 1/4 žličice papra, 2 žlice masti, 1 žličica raška od šafrana, 4 jaja, dragušac (kostriš).

Vrh krumpira odrežite. jezgru izdubite, zgnječite, dodajte sol, papar, maslac i šafran te sve dobro izmiješajte. Koru krumpira pažljivo ispunite tako da pri vrhu ostane mjesta za jaje (razbijte ga i sadržaj izlijte). Složite u odgovarajuću posudu krumpire jedan uz drugi, tako da je otvor okrenut prema gore. Pecite 10 minuta na jakoj vatri u zgrijanoj pećnici, ili dok se jaja ne stvrdnu. Odrezani vrh krumpira vratite natrag i poslužite sa salatom od dragušca.

Španjolski pečeni krumpir

Sastojci: 1/2 šalice maslinova ulja, 1 kg krumpira, 1 glavica luka, 4 jaja, 2 žlice mlijeka, mljevena paprika.

Očišćeni krumpir izrežite na sitne komade i pržite na ulju. Isjeckani luk dodajte krumpiru i sve zajedno dalje pržite. U drugoj posudi pomiješajte jaja, mlijeko, sol i papriku i time prelijte krumpire. Pecite dok krumpir ne ostane hruskav. Poslužite s narezanom šunkom, graškom i šparogama.

Berner rösti

Sastojci: 75 dag krumpira, 10 dag kockica slanine, sol, 4 žlice maslaca ili vruće svinjske masti.

Krupno naribani krumpir, skuhan dan ranije u ljusci, pomiješajte sa slaninom i solju, stavite u tavu na ugrijanu masnoću i ispržite na srednje jakoj vatri do zlatnožute boje. Povremeno krumpir okrečite. Potkraj prženja krumpir stisnite, pa pogaču od krumpira na jakoj vatri s donje strane popržite da bude smeđe boje. Rösti istresite na plitku zdjelu i poslužite samo ili uz jaje na oko i zelenom salatom.

Urner rösti

Sastojci: 75 dag krumpira, 4 žlice vruće masti, vrhnje, ribani sir.

Krupno naribajte sirovi krumpir, posolite ga i polako pržite u tavi na vrućoj masti dok donja strana krumpira ne posmeđi. Prelijte mješavinom vrhnja i ribanog sira, te pržite dalje da se krumpir potpuno ispeče.

Kroketi od krumpira na talijanski način

Sastojci: 75 dag krumpira, 2 jaja, 5 dag ribanog sira, 1 žlica brašna ili škroba.

Od kuhanog krumpira pripremite pire, dodajte mu umućena jaja, brašno ili škrob, ribani sir i posolite. Sve dobro izmiješajte, oblikujte male krokete, uvaljajte u brašno i pržite na zagrijanom ulju.
Poslužite uz mesna jela s mnogo umaka (gulaš, paprikaš, pirjani odresci, ...) ili sa umakom od rajčice.

Gratinirani pire na bolonjski način

Sastojci: 1,20 kg krumpira, 30 dag mljevenog junećeg mesa, 1 glavica luka, 5 dag suhe slanine, sol, papar, 4 žlice maslaca, 0,5 l mlijeka.

Krumpir skuhajte u posoljenoj vodi. Luk sitno iskošite. Na zagrijanoj masti ili maslacu popecite slaninu izrezanu na kockice, dodajte meso, posolite, popaprite, dolijte malo vode i pirjajte da omekša. Pripremite pire. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, dodajte polovinu pirea, prekrijte mesom, stavite drugu polovicu pirea i nekoliko grudica maslaca. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20-25 minuta.
Poslužite uz salate od svježeg povrća (zelena salata, rajčica, paprika, kiseli ili slatki kupus) kao i guste juhe od povrća.

Glavna jela

Kolumbijska govedina s krumpirom

Sastojci: 1 kg govedine, ribani sir, maslac, krumpir, mlijeko, luk vlasac, rajčice, vrhnje.

Govedinu skuhajte, izrežite u komade, pospite ribanim sirom, premažite otopljenim maslacem i pecite u pećnici dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Poslužite s krumpirom. Skuhajte ga cijelog u mlijeku, ogulite, pospite ribanim sirom, isjeckanim vlascem, ukrašen kriškama rajčice, pahuljicama maslaca i sve preliveno vrelim vrhnjem.

Francuski krumpir s mesom

Sastojci: 1 kg krumpira, 30 dag svinjetine ili govedine, 5 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, 5 dag masti, 10 dag luka, papar, crvena mljevena paprika, sol.

Krumpir i jaja pripremite kao za francuski krumpir bez mesa. Svinjetinu ili govedinu narežite (možete napraviti i mješavinu od ove dvije vrste mesa) na kockice i sameljite u mašini za meso. Luk isjeckajte, ispirjajte, posolite i dodajte meso. Dobro ispirjajte meso. U vatrostalnu posudu složite red krumpira, red ploški jaja i red mesa. Svaki red polijte sokom od pirjanja, gornji red prelijte vrhnjem i zapecite u pećnici.

Nadjeveni krumpir na francuski način

Sastojci: cijele veće krumpire;
1. nadjev: 1 jaje, 1 namočena i istisnuta žemlja, 2 žlice isjeckanog luka, peršin, vlasac, 7 dag mljevenog mesa ili isjeckanih ostataka od pečenja, malo soli i papra;
2. nadjev: 1 jaje, ocijeđeni usitnjeni ostaci variva (kelj, grašak, šparoga ili mrkva), malo posve sitnih (finih) mrvica, malo rastopljenog maslaca, sol, papar.

Čvrste krumpire podjednake veličine, ogulite sirove, operite i na rešetki za kuhanje u pari tušite (parite; kuhajte) dok ne postanu upola mekani. Sa svakog krumpira odrežite vrh, oprezno izrežite sredinu i šupljinu napunite nadjevom. Odrezani dio stavite na mjesto, krumpire uspravno postavite jedan do drugoga u namaštenu vatrostalnu posudu i prelijte s malo vrhnja. Posolite, pospite s malo naribanog sira i na svaki krumpir stavite malu grudicu maslaca. Pecite u zagrijanoj pećnici 10 minuta na umjerenoj temperaturi i prije posluživanja pospite isjeckanim zelenim začinima po želji.

Pečeni janjeći but s prilozima (Haricots Verts i Pommes Dauphine)

Haricots Verts i Pommes Dauphine

Mladi janjeći but operite, obrišite, osušite, zarežite uz kost i nadjenite režnjem češnjaka. Stavite ga u tavu, prelijte s dosta tamnog maslaca i popržite sa svih strana. But premjestite u lim i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici, češće ga zalijevajte sokom od pečenja.
Svježe mahune, očistite i skuhajte u malo vode. Mahune iz konzerve ocijedite i samo ih prelijte kipućom vodom. Dobro ocijeđene mahune ("Haricots") stavite na rastopljeni maslac i dobro zagrijte.
Kuhani slani krumpir protisnite, dodajte mu jaje i izradite fino tijesto, začinite sa posve malo muškatnog oraščića. Oblikujte male loptice i pržite na vreloj masti da nabubre i dobiju smećkastu boju.
Janjeći but stavite na pladanj i okružite (garnirajte) mahunama i lopticama krumpira (Pommes Dauphine).

Irish stew

Sastojci: 30 dag ovčetine, 75 dag svježeg kupusa, 50 dag krumpira, 5 dag masti, sol, papar, malo kumina, 2 glavice luka, voda ili juha.

Ovčetinu narežite na manje komade, svježi kupus kratko poparite i narežite na rezance, sirovi krumpir ogulite i izrežite na manje kockice. Lonac koji se može dobro zatvoriti premažite mašću i slažite red o red mesa, kupusa i krumpira, na svaki red stavite malo soli, papra, kumina i malo poprženi isjeckanu luk. Dolijte vode ili juhe tako da sve prekrije. Pirjajte u zatvorenom loncu na umjerenoj vatri otprilike jedan sat.

Irski lonac s krumpirom

Sastojci: 1 kg krumpira, sol, papar, 5 žlica maslaca, 1/2 šalice isjeckanog luka, 3 šalice izrezanog kuhanog kupusa.

Oguljeni i izrezan krumpir kuhajte u posoljenoj vodi. Ocijedite ga i dobro promiješajte. Začinite solju, paprom, s 3 žlice maslaca i opet sve dobro promiješajte. Dodajte kupus i luk, i opet sve promiješajte. Smjesu stavite u namašteni lonac i 15 minuta pecite na 175 oC. Izvadite krumpir iz pećnice, poškropite ga maslacem i vratite u pećnicu. Poslije 5 do 10 minuta krumpir će ostati svjetlosmeđ kad je i gotov, izvadite ga i poslužite.

Nizozemski mesni nabujak s krumpirom

Sastojci: 6 krumpira, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 12 dag maslaca, 3 žličice soli, 4 šalice mesne juhe, 1/2 žličice oraška, 3 glavice luka, 3 šalice mljevenog mesa, 1 list lovora, 1 žličica papra, klinčić, 2 svježe paprike, 1/2 šalice finih mrvica, 1/2 šalice ribanog sira, maslac, vezica lišca peršina, vezica krasuljice, 2 lista celera, malo majorana i ružmarina.

Skuhani krumpir ogulite, zgnječite vilicom i dodajte mu slatko vrhnje, 3 žlice maslaca, 2 žličice soli i nekoliko zrna oraška. Na preostalom otopljenom popržite isjeckani luk. Uz stalno miješanje dodajte meso, mesne juhe, začine i narezanu papriku. Kad tekućina ispari ostane gust ujednačen umak. U oblik za nabujak stavite zgnječeni krumpir pa red umaka i tako redom dok sve ne utrošite. Odozgor mora biti krumpir, pospite ga maslacem i ribanim sirom. Zapecite i poslužite sa salatom od rajčica.

Njemački gulaš od krumpira

Na masti pirjajte luk da postane staklast, posolite i obilno začinite paprikom. Dodajte govedinu izrezanu na kockice. Omjer mesa i luka mora biti jednak Prije nego što meso omekša dodajte krumpir izrezan na kocke. Na kraju začinite, dodajte malo majorana i sitno nasjeckanih slatkokiselkastih krastavaca.

Portugalska ovčetina s krumpirom

Sastojci: 75 dag ovčetine, sol, mast, 1 L vode, 2 glavice luka, 2 žlice isjeckanog peršina, režanj češnjaka, 1 kg krumpira, 0,5 kg rajčica.

Mast dobro ugrijte i dodajte meso izrezano na manje komade, isjeckani luk, zgnječeni češnjak, isjeckani peršin i sol. Sve polagano pirjajte. Kad meso dobije lijepu svjetlosmeđu boju, dodajte oguljene i zgnječene rajčice. Jelo cijelo vrijeme morate dobro miješati da se rajčice pretvore u gustu kašu. Na kraju dodajte krumpir izrezan na kockice, nalijte vode i kuhajte dok jelo ne bude gotovo.

Rumfordov lonac

Sastojci: 15 dag riže ili sitne tarane, 50 dag povrća (prema godišnjem dobu), 1 glavica luka, 5 dag masti, voda ili juha, 50 dag krumpira, sol, papar.

Rižu ili taranu skuhajte u slabo posoljenoj vodi. Povrće očistite, narežite i ispirjajte zajedno s isjeckanim lukom na vrućoj masnoći. Prelijte vodom ili juhom i kuhajte dok napola ne omekša. Sirovi krumpir narežite u fine ploške, prekrijte povrće, rižu ili taranu, stavite na krumpir u slojevima, svaki sloj posolite i popaprite. Pirjajte na blagoj vatri, a pop potrebi dodajte malo vode ili juhe.

Španjolski “frico” (varenac)

Iz mesa goveđeg filea oblikujte male bifteke, istucite ih, premažite gorušicom, posolite i popaprite. Oguljene sirove krumpire narežite na tanke ploške. Luk iskošite i popirjajte na maslacu do svjetložute boje. Oblik za varenac premažite maslacem i pospite mrvicama. Slažite red ploški krumpira, pospite grudicama maslaca, posolite, popaprite i stavite red mesa. Prekrijte lukom (luka mora biti obilno), zatim ponovo krumpirom i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Na vrh stavite krumpir i pospite grudicama maslaca. Dobro izmiješajte pola šalice crvena vina, pola šalice vrhnja i pola šalice mesne juhe, prelijte krumpir. Kuhajte u dobro zatvorenom obliku sat i pol na pari. Ne miješajte, nego istresite varenac izravno na veliki pladanj.

Španjolsko pečeno meso s krumpirom

Sastojci: 50 dag goveđeg odrezaka, 1 kg oguljenog krumpira, 35 dag maslaca, 2 žlice kukuruznog brašna, 8 glavica luka, 0,5 l vina, 1,2 dl kiselog vrhnja, sol, ljuta paprika.

Meso istucite, narežite na kocke, dobro posolite, pospite paprikom i ostavite stajati dok se krumpir ne skuha u slanoj vodi. Dno vatrostalne posude prekrijte s malo maslaca i na njega stavite oguljeni i izrezani krumpir na ne previše tanke ploške. Opet stavite maslac, na njega komade mesa, prekrijte poprženim isjeckanim lukom na maslacu, pa opet krumpir. Tako slažite redove dok sve ne utrošite. Posudu dobro zatvorite i ostavite na štednjaku da se jelo polako pirja. Čim se počne peći, oprezno promiješajte, zalijte umakom od kukuruznog brašna, vina i kiselog vrhnja, i pojačajte temperaturu. Kad još jednom prokuha, jelo je gotovo i poslužite u istoj posudi.

Salata

Honduraška salata od tunine i krumpira

Sastojci: 20 dag konzervirane tunine, 2 šalice sitno narezanog kupusa, sol, papar, 6 kuhanih i narezanih krumpira, 50 dag konzerviranog graška, 1 ribani mali luk, 1 šalica majoneze, 2 žlice soka limuna.

Kupus stavite u veliku zdjelu za posluživanje tako da prekrije dno i strane zdjele. Krumpir, grašak, luk, sol i papar pomiješajte, i prelijte majonezom i sokom limuna. Mješavinu stavite na podlogu od kupusa, a vrh pospite komadićima tunine.

Bečka salata od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 4 para "viršli"*, 8 kiselih krastavaca, 4 rajčice, nekoliko rotkvica, 2 šalice majoneze, sol, papar.

Kuhane krumpire ogulite, izrežite na ploške, prelijte majonezom i izmiješajte, posolite i popaprite. Hrenovke skuhajte, ohladite i izrežite na kolute. Kisele krastavce izrežite na male kolutiće. Rajčice izrežite na kriške, sve dodajte krumpiru, polako izmiješajte i poslužite ukrašeno ružicama od rotkvica.
Poslužuje se najčešće uz prepečeni kruh (toast) s namazom po želji, te je često i lagani objed ili večera, uz juhu od povrća.

*viršl; njem. Würstel, malena kobasica nadjevena finim mesom (prvotno samo od teletine), naš izraz hrenovka (jede se obično s hrenom).

Portugalska salata

Sastojci: rajčice, kuhani krumpir, pirjani i ocijeđeni klobuci gljiva, bijelo vino, ulje, papar, sol.

Lijepe i čvrste rajčice izrežite na kriške. Još topli krumpir narežite i pažljivo dodajte rajčicama, posolite. Dodajte pirjane klobuke i sve zalijte bijelim vinom i uljem, pospite paprom.

Talijanska salata od krumpira

Sastojci: 1,5 kg krumpira, 2 dl bijelog vina, 2 svježe crvene paprike, 2 žlice kapara, 1/2 šalice isjeckanog peršina, 1-2 šalice majoneze, sol, papar.

Krumpir operite, kuhajte u ljusci, kuhanog prelijte hladnom vodom, ocijedite i izrežite na kolute. Posolite, i dok je još mlak prelijte bijelim vinom, ostavite da odstoji najmanje jedan sat. Oprane paprike izrežite na kocke, dodajte krumpir, prelijte majonezom i dodajte kapare. Sve polako izmiješajte, pospite peršinom.
Salata je pogodna kao dodatak uz razna pečena ili pržena (panirana) jela, jela na žaru, naglo pečene iznutrice, prženo povrće (karfiol, patlidžan), jela od jaja.

Slastice

Kolumbijski pečeni slatki krumpir

Sastojci: 4 šalice toplog pirea od slatkog krumpira, 1/4 šalice maslaca, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice mljevenog oraška, 1,5 žličica soli, 1/4 šalice šećera, 1 žličica ruma, 1 žlica otopljenog maslaca, 1 žlica ribane narančine kore.

Krumpir, maslac, vrhnje, orašak, sol, šećer i rum pomiješajte i sve izlijte u namašteni lim. Masu odozgo premažite otopljenim maslacem i pospite narančinom korom. Pecite u zagrijanoj pećnici 20 - 25 minuta na 190 oC.

Kubanski slatki puding od krumpira

Sastojci: 50 dag oguljenog i ribanog krumpira, 1/4 šalice otopljenog maslaca, 3/4 šalice prženog šećera, 1/4 šalice brašna, malo oraška, sol, 1/4 žličice mljevenog đumbira, 2 šalice kokosovog mlijeka, 1/2 žličice vanilije, 1/2 šalice grožđica.

Ribani krumpir pomiješajte s maslacem i šećerom, dodajte brašno, orašak, vaniliju, grožđice i 1 šalici kokosovog mlijeka. Masu izlijte u nauljenu posudu i pola sata pecite na 190 oC, tj. dok puding odozgo ne postane tvrd. Poslužite hladno ili toplo s preostalom šalicom kokosova mlijeka.

Nikaragvanski kolac od slatkog krumpira

Sastojci: 1/2 šalice šećera, 1/2 šalice cimeta, 1 kg slatkog krumpira kuhanog i zgnječenog u pire, 1/4 šalice mlijeka, 4 šalice otopljenog maslaca, 2 razmućena jaja, 1,5 žličica soli.

Krumpir-pire pomiješajte sa cimetom i šećerom, postepeno dodajte mlijeko, maslac, jaja i sol. Izlijte u namašteni lim i pecite u zagrijanoj pećnici pola sata na 175 oC.

Okruglice od šljiva

Sastojci: 1 kg kuhanog krumpira u ljusci, 3 žumanca, 5 dag maslaca, 9 - 10 žlica brašna, sol, 25 dag šljiva, vanilin-šećer, cimet, rum, šećer u kockama; posip: 5 žlica maslaca, 10 žlica mrvica, šećer u prahu.

Vruć krumpir ogulite, propasirajte kroz sito i brzo primiješajte u tijesto s žumancima, maslacem, brašnom i malo soli. Izvaljajte i čašom oblikujte okrugle oblike. Nadjenite polovicama zrelih šljiva koje su odstajale u mješavini vanilin-šećera, cimeta i ruma. Umjesto koštice stavite komadić šećera. Okruglice kuhajte u blago posoljenoj vodi 5 - 8 minuta. Ocijedite cjedilom. Na maslacu ispržite mrvice i pospite preko okruglica. Prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

*redovnice franjevačkog samostana Crescentia iz Kaufbeurena, izrađuju osim ovih okruglica, koje su možda i bolje od iste varijante bečkih, mnogobrojne okruglice, valjuške i trgance na bazi krumpirova tijesta.

Crescentia von Kaufbeuren

GRAH

Grah nam je također „doputovao“ iz Srednje i Južne Amerike a u Meksiku su ga uzgajali prije devet tisuća godina. Od tamošnjeg naziva *ayacotl* (ayocote – vrsta krupnog graha) u europskim nazivima nema ni traga, ali latinski *Phaseolus vulgaris* jasno otkriva korijen nekih naših naziva – *fažol, fižol, fjožek, bažol, bažul, bažulj, fadžola* i druge. Nazivu grah teško se može naći korijen, dok je *pasulj* navodno balkanski grcizam latinskog podrijetla. Naziva je mnogo a dokazuju samo jedno: da je to povrće u nas dočekano jednako oduševljeno kao i posvuda u Europi i Africi, kamo su ga prenijeli Španjolci i Portugalci iz Novog svijeta. Jednako ga oduševljeno danas jedu i u pradomovini i u Starom svijetu, gdje je odavno prodro u narodne i gradske kuhinje, kao i u kuhinju visokog kulinarstva.

Grah koji je stigao zajedno s kukuruzom najbolje i raste ako se uzgajaju „zagrljeni“. Posljednjih godina herbicidi su ga gotovo potpuno istjerali iz kukuruza.

Više od tri stoljeća grah je uz kukuruz bio naša važna hrana i „sirotinjsko meso bez kosti“. Nažalost grah je uspješno potisnuo našu staru namirnicu – bob. Za njega kažu da je nepopravljivi – reakcionar – jer uvijek skreće u desno obavijajući *pritku* (štap) po kojoj se uspinje.

Po indijanskoj legendi nastao je iz nogu božice zemlje i zato voli trčkarati i u želucu. Kajkavski jezikoslovac fratar Belostenec latinski je naziv za tiho, odnosno zvučno ispuštanje vjetrova (*emissio venmtus taciti*, odnosno *suonati*) preveo s *pezdec* i *perdec*. Mogao je spomenuti važne poslovice: „V cirkve se potiho pezdi“ i „Ako dragi hoće i krepana pura prdne“.

Grah je „gastronomski dragulj“ blagog, gotovo neutralnog okusa zbog čega ga možemo kombinirati s različitim sastojcima i začinima. U klasično varivo od graha može se ubaciti i malo suhih vrganja ili suhe začinske samonikle gljive mrke trube – šumsko meso, što mu daje novi okus.

Koju god vrstu graha pripravili: *šareni trešnjevac*, *bijeli tetovac* (krupnog i plosnatog zrna jedan od najboljih bijelih sorti. Mekan je kad kuhan pa je dobar za pripravu pirea, pjenicu ili juhe od propasiranog graha. Od njega se priprema „gravče na tavče“ zapečeni prethodno kuhani grah začinjen zaprškom s mnogo pirjanog luka te mljevene ljute i slatke paprike) ili *crni grah* (ima blagi orašasti okus, popularan na Kubi i u Brazilu, gdje od njega u subotu pripravljaju feijoadu – pirjani crni grah s rižom i svinjetinom ili s pikantno začinjenim kobasicama od svinjetine, što se slaže sa slatkastim okusom), popularan u Južnoj Americi, posebno u Brazilu; *crveni azuki* (podrijetlo s Himalaje, a kasnije se proširio na Kinu i u Japan. Gotovo da nema masnoća. Na Dalekom istoku crveni azuki miješa se s rižom i poslužuje na svečanostima jer se ondje vjeruje da crveno donosi sreću) grah specifičan po tome što ima slatkasti okus, ili *zeleni grah* – koji se, priprema se na isti način kao i domaći trešnjevac.

Za *salatu* i *složence* treba koristiti zrna čvršće ovojnice, a to su ponajprije kod nas, bubrežasti grah, zelenac te trešnjevac. Bijeli grah poput tetovca lako se raskuha, stoga je *idealan za pasiranje* te za *pripremu zapečenog graha* jer ima mekšu ovojnicu, a zrna su iznutra kremasta.

Začini koji idu uz grah su kopar, origano i kadulja, a lovor, kažu, sprečava „popratne neugodnosti“ nakon što se „napucamo“ graha.

U Peruu, smatra se da je pradomovina graha, pripravlja složenac – kuhani grah se ocijedi, poslaže u namašćenu vatrostalnu posudu naizmjence s narezanim kuhanim krumpirom i lukom poprženim na masnoći. Podlije se s malo temeljca ili još bolje s malo umaka od pečenja i ispeče na umjerenoj temperaturi u pećnici.

Jedan stari način pripreme **graha u zemljanoj posudi** uska grla, danas moderniziran - u staklenoj boci, ne zna mu se podrijetlo osim što se zna da se pripravlja u Portugalu i Španjolskoj, koji su ga najvjerojatnije „posudili“ iz zemalja od kuda i potječe grah, priprema se na slijedeći način:

Sastojci: debeljuškasta trbušasta boca od 1,5 l (obično su takve boce opletene likom), 25 dag sitnog bijelog graha, 0,5 l maslinova ulja, 2 šalice vode, 3 češnjaka i 5-6 žlica žalfije.

Grah namočite preko noći u vodi da nabubri i omekša. Stavite ga u dobro opranu bocu, ulijte ulje, sitno kosani češnjak i listiće žalfije (ili neke druge začinske trave po želji). Čep kojim čete zatvoriti bocu zarežite s jedne strane radi izlaska pare. Bocu, stavite u pećnicu, i pecite u pećnici zagrijanoj na 125 oC, tri sata. Zgotovljeni grah pažljivo istresite vrteći bocu u kosom položaju, popaprite i posolite prema ukusu, te poslužite kao predjelo ili kao prilog, topao ili hladan.

Argentina

Puchero argentino

Sastojci za 12 osoba: 1 kg žutog graha, 1 kg govedskih prsa, 0,5 kg dimljene slanine, 0,5 kg ovčetine, 0,5 kg dimljenih svinjskih krvavica, 1 mala kokoš, 25 dag mrkve, 25 dag luka, 2 klipa mladog kukuruza, 1 kg celerova korijena, 1 kg kelja, nekoliko svježih paprika, umak od rajčice.

Grah namočite dan ranije. Pristavite ocijeđeni grah s mesom i kobasicama. Svo povrće očistite i narežite. Kad se digne pjena na jelu, odstranjujte je. Kad se više ne diže, dodajte pripremljeno povrće i kukuruz (samo zrnje). Posolite. Prije posluživanja meso i kobasicu narežite, stavite opet u povrće, i jelo prelijte umakom od rajčica.

Brazil

Brazilski grah s mesom (Feijoada)

Sastojci: 1 kg sitnog ljubičastog graha, 1 usoljena svinjska noga, 1 usoljeno svinjsko uho, 50 dag mršavog usoljenog svinjskog mesa, 40 dag svježe govedine, 50 dag sušene govedine, 40 dag suhih svinjskih kobasica, 1 kost od šunke, 10 dag dimljene slanine, luk, češnjak, korijandar, peršinov list, poriluk, naranče.

Grah ostavite preko noći u vodi zajedno sa suhim i usoljenim mesom. Sutradan grah skuhajte, dodajte mu Savo meso i kobasice. Luk i poriluk usitnite, dodajte korijandar i sve zajedno popržite i uspite grahu. Sve zajedno kuhajte. Kuhani grah stavite u jedu posudu, u kojoj će te ga poslužiti, a meso i kobasice u drugu. Kao prilog tom jelu poslužite posoljene i zagrijane naranče i manioka brašno, kojim svakako pospite jelo.

Čile

Fabada (grah sa svinjetinom)

Sastojci: 50 dag bijelog graha, sol, papar, 25 dag mahuna, ulje, 4 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 75 dag svinjske vratine, ½ žličica pekmeza od rajčice, 12 ploški kobasica, ½ šalice kosanog majorana.

Grah namočite preko noći i sutradan ujutro ga kuhajte 1 sat u svježoj slanoj vodi. Mahune očistite i kuhajte u slanoj vodi dok ne omekane. U međuvremenu prepecite kosanu luk i zgnječeni češnjak na ulju i pomiješajte s narezanom svinjetinom, soli, paprom, pekmezom od rajčica i ploškama kobasica. Sve to nalijte na grah i kuhajte pola sata. Kuhane mahune stavite na gotovo jelo, koje ste posuli kosanim majoranom i pomiješali tek kad dođe na stol.

Dominikanska Republika

Dominikanska juha od graha

Sastojci: 40 dag graha šarenca, 30 dag usoljene svinjetine, 12 dag kobasica, luk i češnjak, mljevenu ljutu crvenu papriku, sol, ocat, pire od rajčice, 2 oguljene zelene banane.

Grah nalijte hladnom vodom i kuhajte 2 minute, a zatim skinite s vatre i ostavite poklopljeno jedan sat. Usoljenu svinjetinu izrežite krupnije pa s kobasicama pecite 10 minuta i s masnoćom dodajte grahu, i kuhajte 2 sata. Nakon toga začinite, dodajte izrezane banane i kuhajte još 1 sat, da banane i grah postanu mekani, a juha gusta. Višak masnoće uklonite i juhu poslužite vruću.

Guatemala

Empanade s grahom

Sastojci: 50 dag graha, 2 žlice maslaca, 1 šalica brašna, 1 žlica šećera, sol, 1 žličica praška za pecivo, ¼ žličice mljevenog kima, ½ žličice soka od češnjaka, malo grubo mljevenog papra, 2,5 žlice masti, 3-4 žlice hladne vode, 1 šalica ribanog sira, ½ šalice kosanog peršina, mast za pečenje.

Kuhani grah stavite na vreli maslac, pomalo dodajte grahovu juhu i pirjajte dok se sav maslac ne upije i dok se masa ne zgusne. Pri tome neprestano miješajte. Skinite s vatre, ohladite i ostavite na strani.
Brašno, šećer, prašak za pecivo, kim, sok od češnjaka, sol i papar pomiješajte s mašću. Dobivenom tijestu dodajte dosta vode da dobijete kompaktnu masu. Tijesto izvaljajte i izbodite okrugle oblike promjera 10 cm. U sredinu svakog oblika stavite punu žlicu graha, pospite ribanim sirom i kosanim peršinom. Rubove tijesta navlažite, preklopite i čvrsto stisnite vilicom Empanade pecite na 190 oC dok ne dobiju zlatnosmeđu boju

Kolumbija

Kolumbijski bijeli grah s arepama

Sastojci: 50 dag bijelog graha, 30 dag suhe slanine, 4 oguljene banane, 3 rajčice; *za arepu*: 4 klipa mladog kukuruza, jaje, sol, paprika, papar, češnjak.

Nakon što ste grah dan ranije namočili, skuhajte ga u kokošjoj juhi kojoj ste dodali izrezanu slaninu, izrezane rajčice i zgnječene banane.
Sve se to jede uz arepu, koju ste sačinili na slijedeći način: zrna mladog kukuruza skuhajte u kašu, dodajte jaje, usitnjenu svježu papriku, papar i kosani češnjak. Tijesto dobro „izradite“ (umijesite), oblikujte okrugle lepinjice (peciva) i ispecite na žaru ili u tavi.

Kostarika

Kostarikanska tortilja od graha

Sastojci: 12 dag kukuruznog brašna, 25 dag bijelog graha, 2 glavice luka, sol, papar, peršinov list, pola šalice ribanog sira, šalica kosanog kuhanog mesa govedine, ulje.

Od kukuruznog brašna, ulja i vode napravite tijesto za tortilje, i ispecite ih samo s jedne strane. S druge, nepečene strane, skinite tijesto koliko je moguće više. Tortilje zatim ispecite na masti s obje strane. U međuvremenu skuhajte grah. Pasirajte ga i dodajte mu kosano peršinovo lišće te dobivenu smjesu premažite preko tortilja. Preko graha stavite kosanu kuhanu govedinu, luk izrezan i prepečen na maslacu, i na kraju ribani sir. Tako obložene tortilje ispecite u pećnici i vruće poslužite.

Meksiko

Meksički sendvič

Sastojci: 4 okrugla peciva (od dan ranije, ne trebaju biti svježa; najbolje su lepinje), 50 dag skuhanog i dobro ocijeđenog graha, ¾ žličice ljute crvene mljevene paprike, malo papra, 1 češanj češnjaka, 10 dag ostataka pečenog mesa, 1 svježa paprika, dimljena slanina.

U grah dodajte papar, papriku, usitnjeni češnjak i 3 žlice vode u kojoj se skuhao, pa to prokuhajte. Protisnite kroz sito ili smrvite mikserom u pire. Papriku očistite i narežite na rezančiće, a meso i slaninu na ploškice. Prorežite peciva, izdubite ih i nadjenite smjesom od graha. Po tome poslažite meso, na meso papriku i po vrhu slaninu. Zapecite u pećnici.

Meksička juha

Sastojci: 2 šalice graha, sol, 1 glavica luka, 1 veliki češanj češnjaka, 1 ½ žličica ljute crvene mljevene paprike, 1 žličica suhog mažurana, ¾ šalice ribanog sira, sol.

Namočite grah. Sutradan ga ocijedite i pristavite sa svježom vodom. Ogulite češnjak i luk, pa stavite u grah – luk narežite na 4-6 kriški. Umiješajte mažuran, malo soli i papriku te skuhajte. Izvadite luk i češnjak, a grah smrvite mikserom u pire. Dodajte toliko vode da dobijete gustu krem-juhu. Umiješajte sir i, miješajući, kuhajte da se rastopi sav sir. Dosolite po potrebi.

Meksički grah sa sirom

Sastojci: 10 dag bijelog graha, suha slanina, zelena paprika, luk, 50 dag rajčice, 12 dag ribanog sira, sol, papar, peršinovo lišće, 3 šalice kuhane riže.

Režnjeve slanine ispržite i izvadite iz tave. Na istoj masnoći popržite usitnjenu papriku i luk, dodajte začine, a potom usitnjene rajčice, grah (već ranije kuhan) i lagano pirjajte 15 minuta. Dodajte ribani sir i miješajte dok se ne otopi. Poslužite s kuhanom rižom, preko koje stavite prženu slaninu.

Jaja sa crnim grahom

Sastojci: 2 šalice suhog crnog graha, 5 šalica vode, 2 kosana češnja češnjaka, ¾ šalice kosanog luka, 3 žlice ulja, 5 žličica soli, 1 velika izrezana rajčica, ½ šalice ribanog sira, 6 jaja, 1 žlica maslaca, ¼ žličice crnog papra.

Grah namočite u vodi preko noći. Ocijedite ga i vodu bacite. Stavite ga u 5 šalica svježe vode i kuhajte 2,5 sata ili dok ne postane mekan. Luk i češnjak popržite na ulju dok ne dobije svjetlosmeđu boju. Posolite, dodajte rajčicu i poklopljeno pirjajte 5 minuta. Dodajte grah, promiješajte, propasirajte i pospite ribanim sirom.
Jaja izvadite iz ljuske i stavite u namaštenu posudu, posolite, popaprite, prelijte pasiranim grahom, poškropite maslacem i sve zajedno pecite na 190 oC dok se jaja ne stvrdnu.

Srdelice s grahom

Sastojci: 50 dag zgnječenog kuhanog graha, 3 glavice kosanog luka, 4 žlice ulja, 2 razmućena jaja, ½ žličice soli, 25 dag pekmeza od rajčice, 1 konzerva srdelica s rajčicama izrezanih u trake 2,5 x 1,5 cm, 4 žlice brašna, ½ žličice ljute paprike, 1 žlica kosanog peršina.

Grah i polovinu kosanog luka pirjajte na ulju dok mješavina ne dobije izgled kaše. Rasprostrite u posudu, ohladite i izrežite na trake. Na svaku traku stavite komad srdelice, traku savijte, uvaljajte u brašno, pa u tučena jaja i pržite na ulju dok ne postanu smeđe. Pečene smotuljke ocijedite i zadržite na toplom.
Preostali luk, sol, pekmez od rajčica, preostalo ulje, ljutu papriku i kosani peršin pomiješajte i pirjajte dok se masa ne zgusne.
Dobivenim umakom prelijte smotuljke od graha i na kraju pospite kosanim peršinom.

Piletina s grahom

Sastojci: 2 šalice pečene piletine, 1 šalica kosanog luka, ½ češnja kosanog češnjaka, zelena paprika izrezana na rezance, 50 dag rajčica, 50 dag kuhanog graha, 1 ½ žličica soli, 2 žličice ljute crvene mljevene paprike, 2 žlice maslaca.

Luk i češnjak, i zelenu papriku popržite na maslacu da sve omekša. Dodajte pečenu piletinu, rajčice, grah, sol i ljutu crvenu mljevenu papriku. Sve zajedno pirjajte oko pola sata.
Gotovo jelo poslužite s kuhanom ili pirjanom rižom.

Nikaragva

Nikaragvanska juha

Sastojci: 60 dag skuhanog graha, 50 dag samljevene svinjetine, 2 žlice masnoće, 10 dag dimljene šunke, 25 dag gusto ukuhane rajčice, 1 veliki češanj češnjaka, 1/3 žličice korijandara, 1 šalica riže, 1 glavica luka, 2 svježe (ili zamrznute) paprike, sol, mljevena crvena paprika.

Pržite svinjetinu desetak minuta, dodajte nasjeckani luk i još malo pržite. Šunku iskošite, češnjak usitnite i dodajte mesu s rajčicom, narezanom paprikom i korijandarom. Posolite. Još malo pirjajte i zalijte litrom vode. Skuhajte. Umiješajte grah i rižu pa kuhajte da riža omekša. Dotjerajte okus solju i mljevenom paprikom.

Nikaragvanski grah s rižom

Sastojci: 2 šalice graha, šalica riže, majčina dušica, luk, peršinovo lišće, papar.

Grah skuhajte dok ne postane mekan, ocijedite ga dobro i popržite na ulju s majčinom dušicom, peršinovim lišćem i usitnjenim lukom. Dodajte papar i sol, podlijte vodom u kojoj se kuhao grah i na kraju rižu. Kuhajte sve zajedno ali pazite da se grah i riža ne raspadnu.

Paragvaj

Paragvajska juha od graha

Sastojci: 50 dag graha, 50 dag posne govedine, 50 dag posne svinjetine, 5 rajčica, 3 glavice luka, 2 žlice kukuruznog brašna, češnjak, papar, ljuta mljevena paprika, 3 crvene svježe paprike.

Grah preko noći namočite i sutradan ga skuhajte u slanoj vodi (oko 1 sat). Dodajte usitnjeno meso, na četvero izrezane rajčice, prepečen izrezan luk i zgnječen češnjak. Kukuruzno brašno pomiješajte s malo vode, prokuhajte i njime zgusnite juhu. Začinite paprom, ljutom paprikom, izrezanom svježom crvenom paprikom, i kuhajte 15 minuta. Uz ovu juhu poslužite kruh od kukuruznog brašna.

SAD

Starinska juha od graha

Sastojci: 50 dag bijelog graha, 15 dag slanine, 2 mrkve, 1 celer, 1 češanj češnjaka, 2 krumpira, 2 glavice luka, luk vlasac.

Bijeli grah namočite u vodi i drugog dana skuhajte zajedno sa slaninom ili kostima od šunke, kosanim lukom, kosanom mrkvicom i celerom i češnjakom. Po mogućnosti grah zalijevajte mesnom juhom. Kratko vrijeme prije nego što je grah kuhan, dodajte narezani krumpir.

Slanina s grahom na bostonski način

Sastojci: 1 kg bijelog graha, 2 žlice slatkog sirupa, ½ žlice octa, đumbir, sol, papar, 25 dag slanine.

Bijeli grah močite preko noći u mlakoj vodi. Sutradan ga skuhajte u svježoj vodi. Kad je kuhan dodajte mu sirup, ocat, đumbir, sol i papar. Jelo je najukusnije kad se kuha u vatrostalnom loncu. Voda se dolijeva, ali samo toliko da grah bude prekriven. Kožicu od slanine zarežite na nekoliko mjesta i stavite u grah. Sve to kuhajte 4-6 sati na umjerenoj vatri. Grah se poslužuje s prženom slaninom.

Baked beans

Boston baked beans

Sastojci: 50 dag smeđeg graha, 3 glavice luka, 25 dag dimljene svinjske potrbušine, 4 žlice ukuhane rajčice, 3 žlice vinskog octa, 2 žličice šećera, sol, papar, mljevena crvena paprika, 1 velika konzerva guljene rajčice, mast.

Namočite grah. Sutradan ogulite, nasjeckajte i popržite luk. Umiješajte potrbušinu narezanu na kocke i popržite. Dodajte ukuhanu rajčicu, ocat, šećer i prilično papra, te grah s vodom u kojoj se močio. Poklopite i stavite u pećnicu na 160 oC. Nakon sat i pol voda će se upiti, tada dodajte rajčicu iz konzerve sa sokom i posolite tek tada. Neka zavri na štednjaku, pa stavite opet u pećnicu na još tri sata. Podlijevajte po potrebi kipućom vodom. Na kraju ju popaprite i dosolite.

Salvador

Juha od graha

Sastojci: 50 dag crvenog graha, 8 šalica vode, sol, ¾ šalice sitno kosanog luka, 2 žlice ulja, 1 istucani klinčić, malo cimeta, papar zrnu, malo majčine dušice, ¼ žličice majorana, 6 kriški bijelog kruha izrezanih u četiri dijela.

Grah 2 minute kuhajte u slanoj vodi, maknite s vatre i ostavite da se moči 2 sata. Poslije toga kuhajte u istoj vodi dok ne smekša. Tri žlice kuhanog graha izvadite, zgnječite i ponovo vratite u juhu.
Kosani luk popržite u ulju i dodajte juhi. Začinite i kuhajte još 10 minuta. Kruh također popržite na ulju da postane smeđ, stavite ga u svaki tanjur, nalijte juhu i poslužite.

Salvadorski grah sa slaninom

Sastojci: 3 šalice bijelog graha, vezica zeleni za juhu („grincajg“), 25 dag slanine, luk, žličica senfa, 2 žlice slatkog sirupa.

Grah stavite u vodu preko noći i drugi dan ga skuhajte s povrćem, zatim ga ocijedite i vodu sačuvajte. Polovinu slanine izrežite na režnjeve i njima obložite posudu za pečenje (lim). Grah stavite u posudu, zatim izrezan luk, senf i sirup. Sve poškropite žlicom dve vode u kojoj se grah kuhao, pokrijte ostatkom slanine, poklopite i jedan sat pecite u pećnici. Ukoliko se površina graha osuši, ponovo ga poškropite istom vodom.

Venezuela

Juha od crnog graha

Sastojci: 5 dag suhog crnog graha, ½ šalice usitnjene kuhane šunke, ulje, 1 zgnječeni češanj češnjaka, sol, 1 sitno kosani luk, 2 kosana lovorova lista, 1 šalica goveđe juhe.

Grah namočite 8 sati ili preko noći. Sutradan ga skuhajte i ocijedite. Šunku popržite na ulju, dodajte luk i češnjak, i začine, pa sve popržite dok luk ne postane mekan. Dodajte grah i pirjajte još 5 minuta. Na kraju propasirajte ili sameljite, dodajte goveđe juhe, ponovo ugrijte i poslužite.

Portugal

Grah sa svinjskim kožicama

Sastojci. 25 dag svježih svinjskih kožica, 50 dag graha, 4 češnja češnjaka, po grančicu žalfije i ružmarina, 1 kocka goveđe juhe, 1 glavica luka, 2 listića lovora, nekoliko listića celera.

Namočite grah i sutradan ga pristavite. Kad provri, promijenite vodu i kuhajte. Kožice narežite na četverokute 20 x 10 cm, na svaki stavite malo ružmarina, žalfije i češnjaka, posolite, popaprite i savijte po učvrstite čačkalicama. Dodajte grahu s kosanim lukom, kockom juhe i lovorom. Kuhajte da sve omekša, posolite i popaprite.

Španjolska

Guščetina i svinjetina s grahom

Sastojci za 10 osoba: 40 dag bijelog graha, 1,5 kg guščetine, 5o dag svinjetine, 2 glavice luka, 4 velike mrkve, 2 žlice gusje ili svinjske masti, 1 veliki češanj češnjaka, majčina dušica, 2 lovorova lista, 1 svežnjić peršinova lista, sol, papar, 1 žlica gusto ukuhane rajčice, juha.

Za ovo jelo uzima se samo meso bez kostiju, pa od kostiju i lošijih dijelova (krila, vrat) posebno skuhajte juhu. Grah namočite i sutradan ocijedite. Na masnoći ispržite narezanu guščetinu da dobije zlaćanu boju, dodavajte kosani luk i mrkvu narezanu na ploškice. Svinjetinu u komadu posebno popržite pa dodavajte guščetini. Preko mesa stavite grah, usitnjeni češnjak i začinsko bilje. Zalijte vodom ili još bolje juhom, i kuhajte 1,5 sat do 2 sata, na umjerenoj vatri. Kad je grah skuhan dopola, posolite i popaprite. Ovo se jelo obično priprema dan unaprijed, jer je bolje kad se podgrije. Prije posluživanja svinjetinu narežite.

SIR - TRADICIJA, VJEŠTINA I UMJETNOST

sir i vino

Cáseus allátus convíis est male gratus - nam sua natúra non signat fércula plura
Gostima nije prijatno kad se iznese sir, jer to pokazuje da je s jelom završeno
(sir se jede na kraju)
(Salernska škola)

Cáseus et panis sunt óptima fércula sanis
Sir i kruh su najbolja jela za zdrav.
(Salernska škola)

Cáseus est bonus quem dat avára manus
Dobar je sir koji daje škrta ruka
(Narodna uzrečica)

U preko 4 tisuće vrsta sirova danas uživa više od polovice čovječanstva. Gotovo i nema naroda koji ne priprema neki svoj specifični sir. Kao i kod drugih specijaliteta i sir treba poznavati, treba znati sačuvati i posluživati, kako bi zadržao karakterističan izgled i okus.

Prema podacima, postoji više od 2000 različitih vrsta, ali prevladava mišljenje da se može govoriti samo o 400 posve različitih vrsta sira. Nekada usko vezani za regionalnu proizvodnju mnogi od njih danas uživaju svjetsku slavu. No, još su brojnije vrste sira koje se proizvode isključivo na tradicionalan način i koji se zadržali specifičnost kraja u kome se proizvode.

U mediteranske zemlje ubrajamo 22 države, ali Francuska, Italija i Španjolska jedine se mogu izdvojiti kao sirarske zemlje, čiji su sirevi obilježili svjetsko sirarstvo. Niti jedna zemlja na svijetu nema toliko jedinstvenih sireva koji se razlikuju okusom i izgledom kao Francuska. Nekada sirevi lokalnog značenja imaju svjetsku reputaciju. Gryeres, Camambert, Brie i Roquefort, prema mnogima, smatraju se najboljim sirevima na svijetu. Međutim još uvijek veliki broj sireva može se pronaći samo u pojedinim mjestima gdje ih brižljivo proizvode domaćinstva već stoljećima na potpuno jednak tradicionalan način.

Ne samo vino nego i drugi prehrambeni proizvodi specijalne kakvoće nose oznaku posebne kvalitete sa zaštićenim geografskim porijeklom. Što se tiče sireva, četiri su europske vrste sira u svijetu zaštićena 1951. godine, a to su **parmezan** iz Reggio Emilie, ovčji sir **pecorino romano** iz rimske okolice, **gorgonzola** koja se radi u mjestu Gorgonzola kod Milana u okolici Novare i Cunea, te **roquefort** koji se radi u francuskom mjestu Roquefort (u departmanu Aveyron), gdje je i poznata pećina toga imena.

Postoje i surogati parmezana. I dok se onaj autentični proizvodi od sasvim svježeg mlijeka i bez ikakvih aditiva, za kopiju se zna koristiti i - mlijeko u prahu.
Zbog zaštićenog imena, sirovi koji se rade po receptu i tehnologiji parmezana izvan područja gdje nastaje parmezan ne smije se nazivati tim imenom, nego jednostavno - *ribancem* ili *à la parmezan.*

Kao i vino, koje se prodaje u posebnim trgovinama - vinotekama, tako i sirovi imaju svoje specijalizirane trgovine, koje se ponose kakvoćom i brojem izloženih vrsta. Ti svojstveni "hramovi" sira su i mondena okupljališta na sirnim zakuskama uz kaleže plemenite kapljice, bez kojih bi se sir osjećao kao riba na suhom.

Neki od najpoznatijih su: *Andriouet u Rue d'Amsterdam* kao i *Marie-Anne Cantin fromages de tradition u Rue de Champ de Mars,* u Parizu, *Caseus u Via Santa Maria dell'anima* u Rimu, *Neal's Yard Dairy* omiljena je prodavaonica u Londonu, unatoč mnogim sirnim proizvodima najveći se dio izbora sastoji od Britanskih tvrdih sirova, što je tradicija koja se možda zadržala još od Rimskih vremena, ...

Jedna od mnogih atrakcija posluživanja jela, u tim trgovinama, je i golemi kolut od 32 kilograma sira ribanca. S gornje strane izdubi se sir tako da ostane kora kao posuda u kojoj se poslužuje netom skuhani rižoto. U toj neobičnoj zdjeli dobije osjetno bogatiju aromu, a pogled na stol je pravi doživljaj. Ovdje jednim pogledom možete obuhvatiti svu raznolikost sireva: od mirisnih mekih bijelih sireva kao što su Camembert, Colomier i Brie, preko krajnje oštrih sireva crvenkaste kore poput Munster, Rivoloa, Moroda - plavih sireva ili ovčjih ili kozjih: Chevrotin.

Kao na jednogodišnjim sajmovima sirova, gdje se oni i ocjenjuju i ovdje dolaze do izražaja sudački kriteriji: **oči - nos - nepce - okus** i **miris**.

Žig AOC - Appellation d' Origine Contrôlée, u Francuskoj, štiti autentičnost svih delikatesa proizvedenih većinom ručno i dokazuje da su tipični proizvodi određenih područja.

Kupcima se najviše sviđa ne zapakirana izložena roba, tako kod odlučivanja pri kupnji sudjeluje i ruka koja ispituje zrelost (pritiskom prsta osjeti se tvrdoća ili mekost) a i nos.

Sir, u stvari vrlo jednostavan proizvod koji predstavlja ukiseljeno mlijeko u krutom izdanju, pronađen je u doba matrijarhata u osvit civilizacije, u mlađem kamenom dobu, kada i gdje ostaje tajnom. Danas posebno cijenjene i izuzetne vrste sirova zahvaljujemo također umješnosti žena, ali u vrijeme kad su muškarci već stekli ravnopravnost.

Nekada je neki pastir, nakon dugog hodanja, sjeo i ožednivši htio popiti mlijeko koje je nosio u torbici od goveđeg želuca, kao čuturu, obješenu o pojas. No, osvježujuća tekućina nije ovlažila žedna usta. Pod utjecajem sunca i fermentacije, mlijeko se zgrušalo. Kušao ga je i na njegovo iznenađenje prijalo mu je. Tako je rođena, barem se pretpostavlja, nova namirnica - **sir**, grčki – **formos,** rimski - **caseus.**

Jedna od legendi kaže da je sir rođen na tlu današnje Italije, kentaur *Hiron* (za razliku od ostalih predočuje dobroćudnu snagu u službi pravednih borbi) naučio je Apolonova sina Aristeja umjetnosti pravljenja sira. To je bilo na otoku Sardiniji gdje se na veliko uzgajaju ovce i koze, i gdje je mlijeka u izobilju.

Na Sardiniji je poseban specijalitet - svježi kozji sir poslužen s gorkim medom od biljke planike.

Slika pastira, kao čuvara životnih izvora, od davnina se veliča i štuje. Umjetnost pravljenja sira poznavali su Sumerani u kolijevci civilizacije bogatom poljoprivrednom području između rijeke Eufrat i Tigris još prije 6000-7000 godina, prvi za koje pouzdano možemo ustvrditi da su u njemu uživali. Vidljivo je to i na reljefima hrama posvećenom boginji Nin Har Sag na brežuljku El Obeid kod Ura Kaldejskog, glavnog grada sumeranskog carstva iz 3. tisućljeća prije Krista, zaštitnici poljoprivrede i stočarstva a ustanovljeno je da su sir radili od ovčjeg i kozjeg mlijeka. Na njemu su prikazane koze i krave kao i načini pripravljanja mliječnih proizvoda, maslaca i sira.

U Uru, koji se nalazi u današnjem Iraku, rođen je i Abraham, praotac Židova, kršćana i muslimana. Tijekom svog života više se puta selio iz Ura prema Haranu, Kanaanu, Egiptu. Ta su putovanja bila uvjetovana nomadskim stočarskim životom i gospodarskim neprilikama, a neka po direktivama i Božjim naputcima.

O mljekarstvu i sirevima nalazimo podatke i u Bibliji. Tako se pr. u 1. knjizi o Samuelu opisuje kako Jišaj šalje sina Davida braći koja ratuju protiv Filistejaca. Njima donosi žito i kruh, a njihovu starješini 10 sireva. To govori da je sirarstvo bilo poznato u palestinskom, odnosno misirskom (egipatskom) prostoru. Isto tako, postoje povijesni podaci o proizvodnji sira u Egiptu, Etiopiji, Libiji i Kartagi.

Mljekarstvo je u Indiji poznato već u vedska vremena.

Mljekarstvo je opisano i u svetoj knjizi Avesti (Zend-Avesta sveta knjiga Zaratustrine religije pisana na starom iranskom jeziku zend). Isto tako, sir je omiljena namirnica i na dvoru perzijskog kralja Darija III. Njemu su podanici darivali sir koji je, uz ostalo, bio propisan i u jestvenicima perzijske vojske. Postoji legenda, koju spominje antički pisac i ugledni rimski znanstvenik Plinije Stariji, da je i Zaratustra 20 godina živio od jednog velikog koluta sira. Zaratustra je bio drevni perzijski filozof i prorok, osnivač mazdaizma, kulta mudrosti i osnivač religije zoroastrizma. Smatra se da je živio oko 1200 godina prije Krista. Prema Zaratustri, u našem životu odvija se borba između Istine i Laži koja se često predstavlja kao borba između dobra i zla, ili svjetlosti i tame. Suprotstavljene sile u ovoj borbi nazivaju se Ahura Mazda (Bog) i Ahriman (Vrag).

Veliko perzijsko carstvo osvojio je Aleksandar Makedonski (356.-323.pr. Krista) iz kojeg se vremena spominje sir *salonites tyros* iz Bitinije (ant. pokrajina u SZ Maloj Aziji. U ant. doba naseljena tračkim Tinima i Bitinijcima).

Grci su sva dotadašnja znanja o siru prisvojili i proglasili svojim otkrićem. Već Homer u Odisejevim lutanjima opisuje kiklopa Polifema koji od ovčjeg i kozjeg mlijeka pravi sir. Pretpostavlja se da je današnja **Feta** koja se proizvodi širom Grčke potomak tih davnašnjih sireva. Herodot spominje sir od kobiljeg mlijeka dok Aristotel od magarećeg mlijeka. Jelo **Tyrotarcum** (tň tyrotŕrichos) napravljeno je (smiješano) od sira i usoljenih riba/neka vrsta ragua-paštete od sira i sleđeva/. ***"Sir je dar bogova"***, govorili su stari Grci.

Povijesni tragovi upućuju nas da su već i pretkršćanska germanska, frizijska i batavenska plemena uzgajali stoku i proizvodili jednostavan sir, a od Rimljana su naučili praviti tvrdi sir.

Za Rimljane se slobodno može kazati da su zavladali Europom uz pomoć oružja i sira, kojeg su radili iz ovčjeg i kozjeg mlijeka a imali su oblik *pletenice, boce, konjske* i *jelenske glave*. Naime, sir je s Cezarovim legionarima išao posvuda, kao sastavni dio opreme na dugim marševima i pohodima. Legionari su nosili preteču jednog danas svjetski poznatog sira - **parmezana** prvotno zvanog *lunar,* koji je imao najvišu cijenu u doba Dioklecijana. Rimljani su poznavali **caseus bubulus** - kravlji sir, **caseus bubulus sale conditus** - slani kravlji sir, **caseus dulcis** - slatki sir, **caseus mollis** - meki sir, **caseus recens** - mladi sir, **caseus vestinus** - vestinski, suhi mrvljeni sir. Neki sirovi, koji su još i danas cijenjeni, bili su poznati već u starom vijeku. Varro, Marcus Terentius, rimski pisac (116.-127. p. Krista), svestran i obrazovan, piše o siru i njegovim purgativnim osobinama u prehrani, kaže da su kravlji sirevi hranjivi ali teže prolaze kroz tijelo, kozji sirevi su manje hranjivi. Prvi je pisao o neophodnoj čistoći pri proizvodnji mlijeka i sira. Kolika je bila važnost sira govore i stari rimski zapisi, a značajno mu mjesto daje u svojim djelima i Plinije Stariji, i sam veliki siroljubac, spominje **bijeli sir** u salamuri danas toliko poznat sir Sredozemlja. Osim toga, imali su razgranatu trgovinu sa svojima provincijama, dok su na tržištu starog Rima Galski sirovi bili na najvišoj cijeni (Gali su već tisućljeća proizvodili sir, naučivši to od Kelta, a Franci i Burgunđani preuzeli su tu tradiciju što je i razlog današnjim poznatim Francuskim sirevima. Žene i redovnici čuvali su i prenosili tu tradiciju sve do današnjih dana).

Sir je bio stalni sastojak raskošnih gozbi u starom Rimu, bio je djelom njihova življenja - ***ărs vivendi***. U vrijeme kad su Rimljani izbili na Crno more, sir je na primjer, medu plemenima na području današnje Bugarske služio kao - *novac*. Preteča pizze je i plosnati kolac **libum**, koji se prema Katonu sastojao od smrvljenog sira, mlijeka, pšeničnog brašna, jaja i maslinova ulja. Pržio se u ulju i prije posluživanja mazao medom. Ta žrtvena pogača najčešće se radila za proslavu rođendana genija Vergilija Ovidija. Kolač - **lovornjač**a, vrsta **gibanice** radio se od mošta, sira, kumina, masla i lišca lovora. Obavezno jelo na svadbama.

Bilo kako bilo, sir je zacijelo jedna od onih namirnica, koja je pripomogla brojčanom rastu čovječanstva, jer mu je omogućila da si osigura rezervu hrane. Zanimljivo je da su Slaveni poznavali sir prije Germana. Naime vlastita riječ *sir* zastupljena je u svim slavenskim jezicima kao *syr'*; litvanski *surris,* staroindijski *syra* - kuhana sirutka, dok su germanski narodi svoje nazive za sir morali posuditi od Rimljana. Pritom je latinski *caseus* po izgovoru najbliža njemačka riječ *Käse.* Latinska riječ *formaticus* za uobličeni sir javlja se u francuskom kao *fromage,* a u talijanskom *formaggio,* a u starovisokonjemačkom kao *formizzi*.

Prvi sirevi u povijesti bili si ovčji i kozji sir (za kozu se kazivalo i "sirotinjska krava"). Te su se životinje zadovoljavale skromnim suhim pašnjacima sredozemnih zemalja, u kojima se sir proizvodi već oko 3.000 godina.

Sir u svom najjednostavnijem obliku, jer bio je jeftin, bio je omiljena namirnica seljaka i robova. Jedna rimska pjesma koja možda potječe od Vergilija pjeva o čarima nekog jela od sira i trave. To jelo - **moretum**, još i danas, spravlja se posjetiocima u arheološkom parku u Ksanti.

Bršljan, komorač, korijandar, nana, rutvica, češnjak, maslinovo "božansko" ulje i otvrdnuti slani sir. Očišćenim režnjevima češnjaka dodaje se sir, sve u okrugloj kamenoj posudi, i aromatično bilje. Prvo se sir omekša - zgnječi drvenom kuhačom, te njegov sok prožme smjesu. Tada se začinjava "božanskim" uljem i oprezno dodaje kvasina, koja snažno djeluje. Svi sastojci se dobro izmiješaju i iz više boja stvorena je jedna, ne sasvim zelena i od više mirisa - jedan miris. Dlanovima i prstima se oblikuje cijela masa u loptu. Sada je jelo gotovo, komadići sira - jela, stavljaju se na kruh - pogaču i jedu.

Prema sastojcima, zar nas ne podsjeća na našu "staru" *siranu mješavinu* od svježeg kravljeg sira, kosanih zelenih pera mladog luka, crvene paprike, soli i češnjaka ili na *turoš - prge*, osušeni sir slične mješavine samo bez luka.

U početku je sir bio idealna namirnica za jednostavne ljude, poslije mu je pripisivano ljekovito djelovanje, te ga se počelo profinjavati. Tako je dobio pristup na kraljevske stolove. Od srednjeg vijeka oplemenjuje svečane gozbe jednako nadahnjujući kuhare i umjetnike. Umjetnici i kraljevi, seljaci i pjesnici jednako biranim izrazima slave gurmanske užitke sira.

Proizvodnja je stoljećima bila tradicija seljaka, no s porastom stanovništva uvidjelo se da su nužni novi postupci. U našem dobu proizvodnja sira skrivena je ljudskom oku (računala, kontrola, racionalizacija, pasterizacija). Najsuvremenije metode tradicionalnu metodu proizvodnje sireva prognale su u zatvorene sustave. U velikim staklenim posudama se može vidjeti mladi sir, na pokretnoj traci proizvodnja sireva usredotočena je na: veliku količinu, brzinu i higijenu. Potpuno automatizirano sir se ovdje rada. Proizvodnja je popraćena stalnim bakteriološkim kontrolama. Na povezanim policama slijedi obrada i njega, okretanje, pranje te zrenje. Industrijska proizvodnja zacijelo ima svoga smisla, a pogotovo pasterizacija mlijeka, koja je smanjila broj bolesti uzrokovanih bakterijama.

No kultura pravljenja sira, okus i tradicija, ostali su živi u sirevima proizvedenim od sirova mlijeka na selu.

Francuzi ponosni na svoju staru vještinu umjetnika sirara, izumrle unapređivanjem tehnologije i omasovljenjem proizvodnje, kažu: *sir od pasteriziranog mlijeka je "mrtav proizvod".*

Zacijelo nitko nije pisao o sirovima tako kao Zola u *Trbuhu Pariza*, opisujući ih u prodavaonici gospođice Lecouer:

*Budući da su malo predisale, osjetiše da najjače vonja **camembert**. Sir camembert, koji je zadajao mesom krupne divljači, nadjačao je potmulije mirise **marollesa** i **limbourga** te širio svoj zadah prigušujući ostale vonjeve neobičnim obiljem trulog isparavanja. Međutim, u tu je snažnu melodiju sir **parmezan** upadao od vremena do vremena sitnim tonom seoske frule, dok je **brijski** sir upletao u nju blag otužni glas navlaženog bubnja. Onda je opet nadjačao **livarot**. Neko se vrijeme u toj simfoniji isticao oštar glas anisom začinjena **géromé**-sira, koji je pjevao bez pratnje orgulja ....*

*Stajale su, opraštajući se u završnom akordu simfonije mirisa sirova. U ovaj čas čuli su se svi. Bila je to kakofonija zaraznih isparivanja, počevši od teških vonjeva kuhanih, švicarskih i holandskih sirova od kužnih oštrih mirisa **olivet** -sira. Brujali su potmulim glasom **cantal**, **chester** i kozji sirovi nalik na široki pjev basova, od kojih se izdvajahu, u tankim glasićima, lakši zadasi **neufchatela**, **troyesa** i **mont d'ora**. Tada se mirisi pometoše, valjahu se jedni preko drugih, zgušnjavahu se u cuhove **port-saluta**, **limbourga**, **géroméa**, **marollesa**, **livarota**, **pont-l'evéquea** i, pomiješavši se, malo-pomalo, rasprsnuše se kao jedan jedini smrad.*

Kao dobar Francuz (a Francuska nije samo zemlja vina, već i sirova, kažu da ih ima 777 vrsta) Zola je volio sirove, pa mu ovaj više ružni nego lijepi opis valja oprostiti kao najizrazitijem predstavniku naturalističkog smjera u književnosti. O raznolikosti i bogatstvu francuskih sireva jednom je De Gol rekao: *"narodom koji ima više od 300 vrsta sireva* (bez regionalnih) *ne može se vladati"*.

O tim sirevima, gastronomskim užicima i porijeklu postoje mnoge legende i anegdote, ali jedno je sigurno - **Cantal** (overnjonski sir, kantal) poznavali su već stari Rimljani i svrstava se u jedan od najstarijih sireva na svijetu.

Reblochon, savojski masni sir, koji se proizvodi na pašnjacima iznad Thônes-a, svoj nastanak temelji na lukavosti francuskih seljaka iz brda. U 15. st. se porez određivao prema mlijeku. Kad bi se pojavio poreznik krave bi se pomuzle samo do pola i čim poreznik nestao pomuzli bi ih dokraja. Od tog masnog mlijeka proizveli su izvrstan i ukusan sir - **Reblochon.** Seljaci se često morali samostanu plaćati zakup mlijekom, od kojeg su redovnici pripremali sir prema starim naputcima.

U cistercitskoj opatiji Citeaux-u (Sitonu) u Burgundiji postoji dugotrajna tradicija pravljenja sira. U srednjem vijeku nije bilo propisa o hlađenju i čuvanju svježine mliječnih proizvoda, tako su seljaci donosili mlijeko u samostan gdje se nalazio potreban pribor. Ovdje se od mlijeka proizvodio sir, skladištio i samostan ga je prodavao (dio seljaci, dio samostan). To je i razlog što mnogi sirevi kasnije i nose ime nekog samostana, a ovdje je poznat - **Fromage Fabrique L'Abbaye de Citeaux (Côte D' OR)**, koji se proizvodi još od rimskih vremena.

Plodna polja donje doline Seine u Normandiji, najpogodnija su za pašnjake. Ovdje se proizvode izvrsna alkoholna pica: *cider - normansko jabučno vino* i *calvados - jabukovaca,* poznata i kao "normanska rupa", koja su neizostavna u stankama tijekom obroka od više jela, koja obavezno moraju biti dopunjena i **Camembert**-om. Bratovština vitezova camembera - **Confrérie de chevalier de Camembert**, jedna je od mnogih sličnih bratovština u francuskoj, koja se brine za očuvanje tradicije proizvodnje sira i njegove kulture. Povijest camembera povezana je sa poviješću obitelji Rell iz mjesta Camemberta. Za vrijeme francuske revolucije neki je svećenik, iz okolice Briea, došao u Camembert, kako bi se sakrio kod svoje sestrične Marije (Marthe). Iz zahvalnosti uputio ju je u tajne proizvodnje sira. Marija Rell usavršila je svoje znanje o proizvodnji sira, i predala ga potomcima koji su poslije s njim oduševili Napoleona III. Preko granice **Camembert** je dospio otkrivanjem drvene kutijice u kojoj je sir mogao zreti i biti transportiran bez teškoća. Uvođenjem propagande u 19. st. s dekorativnim etiketama na kutijici, na kojima se pojavljuju veseli redovnici, svećenici i velike ličnosti, ovaj kremasti sir osvaja sve veće tržište. Seoska tradicija njegove proizvodnje održala se do danas. Gospodarstvo Marije Rell još postoji, ali na njemu se već dugo ne proizvodi sir.

(nakon što se mliječna bjelančevina zgruša pomoću sirila /ferment iz telećeg želuca/, želatinasta smjesa se dijeli na grube komadiće, zatim počinje najvažniji dio proizvodnje camemberta. Ručno se mladi sir kuhačom oprezno stavlja u malene okrugle probušene kalupe gdje se sir može slegnuti a sirutka oteći. Za jedan je sir potrebno 5 kuhača. Da se do kvalitete i originalnosti drži vidi se i na kutiji, na njoj mora pisati: *od neprerađenog mlijeka* (O l. cri) i *ručno stavljanje u kalupe* (mule à la ruge). Mladi sir prska se plemenitom pljesni, koja će u tijeku četiri tjedna na površini sira stvoriti karakteristični tipični sloj bijele pljesni. Nakon deset dana uz redovito okretanje u hladnom podrumu zrenje je dovršeno, bijela pahuljasta plijesan utiskuje se u koru).

Camembert-ov predak je veliki brat **Brie,** koji se često naziva "sirom kraljeva", a bio je po legendi i posljednji gurmanski užitak (uz svinjski buncek) Luja XVI. prije nego što je uhićen i giljotiniran. Na Bečkom kongresu 1814-1815. rezolucijom proglašen je - *kraljem sira* (na Bečkom kongresu bili su i poznati kuhari koje su doveli njihove mecene; Talleyrand je doveo Marie-Antoinea Caręme-a, a Meternich Franza Sachera izumitelja Sacher torte 1832.. Bečki kongres u sjeni svojih političkih značaja imao je kasnije i odjeka u kulinarstvu, jer su na njemu objedi i večere bile pravi gastronomske izložbe novih i starih jela. Poslije kongresa Europom se proširio pojam "bečke kavane" kao neke vrste "platonske akademije") - što bi danas odgovaralo - rezolucijom ujedinjenih naroda.

Brie se ubrajao u omiljene užitke Karla Velikog, takoreći zajedničkog cara Nijemcima i Francuzima, koji je bio veliki ljubitelj vina, žena i sira. Na jednom od svojih putovanja otkrio je još jedan sirni specijalitet, koji u svojim izvještajima o Galskim ratovima (*Commentarii de bello Galico*) spominje i Julije Cesar - **Roquefort**. Kako bi se taj sir znao cijeniti valja upoznati područje iz kojeg dolazi. Srce Gascogne, u središnjem masivu gdje su još prije desetljeća lutali vukovi, nalazi se brdo Cambalu sa svojim jedinstvenim sustavom špilja, koje osobito pogoduju spremanju i zrenju sira. Zbog erozije i propusnosti krševitog dna nastao je labirint špilja kojima struji zrak, a u njima već naraštajima zrije ovčji sir **Roquefort**. Sir zrije čak i u špiljama ispod kuća. Na sunčanim visinama ovog kraja, uz ljude žive velika stada ovaca koje daju osnovni sastojak siru - ovčje mlijeko. Prema legendi, tvorac ovog sira je neki mladi zaljubljeni pastir koji je slijedio svoju draganu na ljubavni sastanak, ostavivši svoju užinu: crni kruh i ukiseljeno mlijeko na ulasku u špilju. Do njegovog povratka mlijeko je postalo tvrdom delikatesom prekriveno plavom plijesni. Mlijeko ovih ovaca daje **Roquefort**u njegova tipična svojstva, koja su idealna za kasnije oplemenjivanje. O proizvodnji sira pazi AOC - Appellation d' Origine Contrôlée.

Proizvodnja počinje zgrušavanjem mlijeka i komadanjem mladog sira na kocke. mladi sir se ručno stavlja u rupičaste kalupe, zatim se posipa *penicillium roqueforti* koji stvara zelenoplavu plijesan. Ta se plemenita gljivica dobiva iz raženog kruha, koji se stoga posebno peče jednom na godinu i stavlja u špilje koje sadrže spore ove gljivice. U obliku praha gljivice se dodaju mladom siru. Kalupi se više puta okreću kako bi sirutka otekla. Za razliku od ostalih sirova roquefort se, kako kažu na jugu francuske, smije proizvoditi samo na ovom području, te mora zreti u špiljama ovoga sela. Taj monopol zajamčen je pismom Karla VI. iz 1411. godine. Stvrdnuti sir dobiva svoj žig, ručno ga se soli radi daljnjeg isušivanja, konzerviranja ali i okusa. Sirovi proizvedeni u okolici na zrenje dolaze u Roquefort, kako bi bili pohranjeni u prirodne špilje sa stalnom temperaturom od 6-8 oC i neprekidnom cirkulacijom zraka. Prije procesa zrenja sir se buši s 30 rupa, kako bi se omogućilo prodiranje zraka u unutrašnjost i stvaranje pljesni. Sir se smješta na police od hrastovine, od kojih su neke stare desetljećima. Svaki proizvođač ima svoje vlastite špilje. Blagocrvenkasti vanjski sloj (koji se kasnije uklanja) i razvijena zelena plijesan u sredini znak je zrelosti sira i savršene kvalitete. Sada se sir zamotava u aluminijske folije kako bi se spriječilo daljnje nekontrolirano stvaranje pljesni ali i omogućio nastavak procesa zrenja. Zbog male rupe na gornjoj strani sir i dalje diše. Sveukupno zrenje traje tri mjeseca.

Kralj plavih sireva cijenjen je i u gastronomiji i to ne samo kao desert. Vrhunski kuhari za krunu biranih jela preporučuju njihovo oplemenjivanje plemenitim sirovima, kao što je *flambirana pržolica poslužena delikatesnim umakom* od *roqueforta.*

Kozji sir iz St. Mer de Touraine, žitnici francuske, nema samo najzanimljiviji izgled i okus, nego je to jedan od sireva s najstarijom povijesti. Pripovijeda se kako su 732. god. za vrijeme bitke kod Poitiers-a, u kojoj je Karlo Martel, potisnuo Saracene prema jugu oni tako brzo pobjegli da su u panici ostavili svoja stada koza. Odatle je porijeklo ovdašnjih kozjih sirova. Na malim gospodarstvima Touraine još i danas se proizvodi sir, to su obično obiteljski pogoni koji se ovdje nastavljaju naraštajima.

Mladi sir se rukom stavlja u probušene kalupe iz kojih se cijedi sirutka. Stvrdnuti se sir vadi iz kalupa i reže na pravu duljinu od 15 cm. Zatim slijedi - poanta, zamatanje u pepeo od drvenog ugljena. Sada ovaj kozji sir mora zreti trideset dana u suhim dobro prozračnim podrumima. Za ovaj gurmanski užitak, neki francuski pjesnik je rekao: "*da su zacijelo tako mirisale Božje noge"*. No, drugi kažu, da su ovdje u ovoj igri zacijelo imale posla i vražje noge, jer ga se može nazvati i pravim smrdljivcem. Stoga, da bi ga oplemenili mažu ga s rakijom iz komine, iz njegova područja (područja proizvodnje sira) ili prema ukusu Calvadosom.

U ranom srednjem vijeku ustanovljene su tržnice sira i vaga za sir, tu se sir nije samo vagao nego mu se određivala i kvaliteta. Vrste poput **Edamer** i **Gouda** potječu iz srednje i sjeverne Nizozemske. Značajne vrste Nizozemskog sira mogu se nabrojati na prste jedne ruke, ali su se zato proširile i omiljene su o cijelom svijetu. To su sirovi iznimne trajne održivosti i što su stariji to su ukusniji. Već su u 12. st. bili toliko omiljeni da je nastala razgranata trgovina. U 16. st. počela je trgovina, brodovima, diljem svijeta, a uvoženi su i začini kojima se sir oplemenjivao. Mnogi proizvodi kulture sira iz tog zlatnog doba Nizozemske sačuvali su se i do danas.

Danas je tržnica, sira Edamer-a i Gouda, u Alkmaar-u turistička tradicija. Za najboljih vremena prodavalo se i sto tona sira na dan, danas tek trideset tona, od kojih Gouda iznosi šezdeset posto. Izvoz je bio važan u srednjem vijeku, danas iznosi tek 400.000 tona godišnje a proizvodi se 500.000 tona. Sir koji se danas prodaje često je premlad, dok je prije uvijek bio primjereno star, tj. star 8-10 tjedana. Za primjereno stari sir (gouda) kaže se da je "ekstra blade" tj. rasni sir sa okusom, koji se najčešće proizvodi na malim seoskim gospodarstvima. Od te vrste sira radi se i poznati gurmanski sendvič *Kölnski Rheinüscher lekerless*.

Proces proizvodnje Gouda-e počinje dodavanjem sirila mlijeku, koje se počinje zgrušavati pod utjecajem kiseline (sok smokova drveta dodaje se za vegetarijanski sir), iz želuca teladi ili drugih preživača. Kad se mliječna bjelančevina u bazenima zgruša, miješalicom se dobiju komadići. Sa mladim se sirom u kalupe stavlja i sirutka gdje će se ocijediti višestrukim okretanjem. Nakon tiještenja Gouda dobiva tipičan oblik.

Posebno se radi Gauda s travama (kuhana kaša od trava) kojih ima šest različitih vrsta. Mješavina trava, koje se drže u tajnosti ali se ipak zna za: koprive, češnjak, celer, paprika, stavljaju se izravno u mladi sir. **Boerenkaas** pravi seljački sir i **Gouda** stavljaju se u slanu kupku kako bi se izvukla preostala vlaga i sir konzervirao. Zrije na stalnoj temperaturi od 10-12 oC, a zrenje traje 4-6 tjedana za mladi sir i do 12 mjeseci za stari sir. Kako bi sir ostao mek, tradicionalno ga premazuju umjetnom tvari koja omogućuje prolaz zraku. Što je sir stariji to je tvrdi i oštrijeg okusa. Zbog iznimne trajnosti Nizozemska Gouda je bio omiljeni, kao i danas, na brodovima. Danas se sir Gouda radi po cijelom svijetu.

U srednjem vijeku Englezi su uvozili pivo i sir iz Nizozemske, iako i Engleska posjeduje različite vrste sireva. Prije više od 5.000 godina prvi su pastiri sa svojom stokom prešli Kanal. Kelti, Angli, Sasi, Rimljani, Danci, Norvežani obilježili su i tradiciju proizvodnje sira. Rimskim utjecajem može se smatrati i sličnost francuskog **Cantala** i engleskog **Cheshire**. Svjetski poznati **Cheddar** proizvodi se u visokim cilindrima od 25 kg i više, kao i **Stilton** - tipični plavi sir.

Stilton se prvi put počeo proizvoditi u istoimenom mjestu oko 1720. god. Ugostiteljski objekt *Ben Inn* na cesti za London vremenom je kao i sir postao veoma omiljen.

Zgrušanom mlijeku, pomoću sirila, dodaje se i otopina plemenite gljivice, jer Stilton je "pljesniv" sir. Zgrušana smjesa ručno se miješa i komada. Nakon otjecanja sirutke iz kade, mladi se sir premješta u stroj za mljevenje, gdje se usitnjava i potom stavlja u cilindrične kalupe. Ti kalupi više puta se okreću kako bi iscurila preostala sirutka. Na kraju se sir zamata u foliju kako se tijekom prve faze zrenja ne bi isušio. Kao gotovo svi plavi sirevi, Stilton se buši, kako bi kroz rupe ušao zrak i mogla se unutra razviti plijesan. Zrenje je popraćeno stalnim kontrolama. Kad je potpuno dozrio, Stilton je protkan plavim žilicama i ima prirodnu tamnu koru. Znalci kažu da ga je najbolje jesti uz gutljaj - porta.

Nekoć je i u Engleskoj proizvodnja sira bila u domeni samostana dok Henrik VIII. nije raskinuo s katoličkom crkvom i izvlastio samostane i proizvodnju sira omogućio svakomu. Od tada je tradicija očuvanja proizvodnje sira ponovo u rukama seljaka. Grofovija Somerset sa svojim pašnjacima zavičaj je sira **Cheddar**. Kod proizvodnje Cheddara neki su postupci jednaki kao i kod drugih sireva, no po nekim se veoma razlikuje od njih. Osobitosti nalazimo u prvom redu u obradi mladog sira, što je krajnje složen postupak. Pošto se mlijeko tj. sir zgrušao, i nakon što je pomiješan i izliven u veliku kadu, majstor počinje mladi sir slagati u slojeve s obje strane u velikoj kadi. Tako nastaje jarak, neka vrsta klanca, kroz koji može oteći preostala sirutka. Ovaj procjep u mladom siru podsjeća na Cheddar-gorge, na prirodni klanac nedaleko od mjesta Cheddar. Odatle i ime siru Cheddar. Mladi sir se nekoliko puta reže i slaže u slojeve jedan na drugi. Tako se iscijedi ne samo većina preostale sirutke nego se i zrna, veličine graška, stišću. Ovaj kompliciran postupak proizvodnje sira u Americi, gdje je Cheddar veoma omiljen, industrijaliziran je već u prošlom stoljeću. Na kraju se Cheddar komada i soli. Takva smjesa dolazi u kalupe iznutra obložene tkaninom. Nakon tiještenja veliki teški valjci se omotaju pamučnom tkaninom i premazuju svinjskom mašću. Ovu koru ne može se jesti. Sve proizvođače sira redovito posjećuje nezavisni inspektor, koji sireve što zriju u podrumima ispituje, kontrolira njihov izgled, konzistenciju, miris i okus. Cheddar je najuspješniji Britanski sir. Najveći sir ikad proizveden na svijetu je bio sir Cheddar proizveden u Kanadi težak 22 tone (The Mamouth Cheese - Canada). Proizveden je za Svjetsku izložbu u Chichagu.

Udruga sirara Ujedinjenog Kraljevstva organizira svjetsko natjecanje proizvođača sira zvanom "World Chees Awards". U komisiji koja na takvim natjecanjima Ocjenjuje sireve nalazi se šest nepristranih osoba koje ne mogu jedna na drugu utjecati i koje na temelju posebnih pravila daju konačnu ocjenu. Osim **okusa** i **mirisa**, utvrđuje se i odgovara li istini deklaracija na omotu glede masti, suhe tvari i izvornog oblika sira. Svaki član komisije, inače specijalist za sir, daje konačnu ocjenu, nakon čega se najviša i najniža ocjena odbacuju, a u obzir se uzimaju srednje.

U Njemačkoj postoji sirni specijalitet od sirova mlijeka - **Allgäu** (Algoiski) **planinski sir (Bergkäse)**. Mirisne trave Alpa cijene sva živa bića, osobito ukusno mlijeko. S mlijeka, koje je pomuzeno već prije, valja ukloniti vrhnje. Tada ga se pomiješa s jutarnjim, svježe pomuzenim mlijekom, u velikom bakrenom kotlu pod kojim već gori vatra. Zbog fermenta, sirila dobivenog iz telećeg želuca, mlijeko se zgrušava. Bakterije mliječne kiseline poslije će utjecat na vrenje, zbog toga se dodaje ugrijanom mlijeku. Nakon otprilike 30 minuta, mlijeko se, tj. koagulirana mliječna bjelančevina - kazein, zgusne. Tu hladetinastu smjesu valja

promiješati specijalnom miješalicom za sir. Nastaje tzv. mladi sir. Ovu sirnu masu treba neprekidno mijesiti jedan sat kako bi se pretvorila u planinski sir. Pritom valja odrediti pravi trenutak, a tu dolazi izražaja sva vještina proizvođača sira. Platnenom krpom u rukama, s jedne strane, i zubima s druge strane, jednim pokretom se treba spretno sir izvaditi iz kotla. Osnovni sastojak velikog planinskog sira na ovaj način, svaki dan izlazi iz kotla. Tada ga sirar stavlja u drveni kalup i pokriva krpama. Od vrhnja se pravi maslac. U preostaloj sirutki, koja se koristi za svinje, nalazi se još bjelančevina. Ona se kuhanjem zgrušava te koristi za temeljnu namirnicu, npr. za svakodnevni pastirski doručak (poprži se u tavici na peći), koji se jede s mlijekom ili sam.

Jučerašnji sir sada se može izvaditi iz kalupa. Kako bi se iz sira izvukla i posljednja tekućina, on se 48 sati mora namakati u slanoj vodi. Pravi sir mora imati pravo skladištenje i zrenje. U dolini Lindenberg u Allgäu u sirnom podrumu skladišti se oko 8.000 komada sira, od toga do 1.000 komada s visinskih pašnjaka. Tvrtka Baldauf, koja posjeduje taj sirni podrum, proizvodi sir **Talberg** - planinski sir, koji se proizvodi cijele godine, također od neprerađenog mlijeka. Kontrola ovog sira je takoreći svakodnevna, Sir se lagano istuče batićem i tako se utvrđuje da li je smjesa stvrdnuta. Na mjestu gdje je smjesa najšuplja buši se rupa i uzima uzorak. Na njemu možemo otkriti tvrdoću sira, tada se kontrolira miris i okus. Svakodnevna njega je neizostavna. Sir se vadi iz polica i okreće, obrađuje se uvijek ona strana na kojoj je sir ležao, ona dolazi sada okrenuta prema gore. Površina se maže otopinom vode i soli, važno je sir vratiti na policu sa suhom stranom prema dolje. Da se to neradi sir bi postao "izgrižen" - kao dječja guza. Planinskom siru treba najmanje 8-12 mjeseci dok ne dozri do delikatese. Planinski sir potječe iz Švicarske.

Jedno od vjerojatno najstarijih svjedočanstva o proizvodnji sira nalazimo u Švicarskoj kronici iz 1548. godine. Gledano zemljopisno sasvim malena zemlja Švicarska što se tiče sira - velesila je. Sir **Zbrins** su već poznavali stari Rimljani, a **Emmentaler** i **Appenzeller** cijenjeni su diljem svijeta. Ekkehard IV., s nadimkom "Junior", jedan od najugledniji europskih učitelja, glazbenika i povjesničara, oko 1060. godine napisao je "Benedictiones ad mensas" - "Blagoslove kod stola" u doba kad je Sveti Gallen jedan od najmoćnijih europskih samostana (Švicarska). Među inim spominje mlijeko i mliječne proizvode i to naročito od krave i koze od čijeg se mlijeka radio najbolji sir. Začudo, Ekkehard, ne spominje ovčji sir iako ga engleski fratri već u sedmom stoljeću hvale kao neobično ukusan i zdrav sir, i to posebno od ovaca s crnim krznom. Tradicija i kultura sira sačuvani su ovdje na mnogim mjestima. U mjestu Appenzell u mjesnoj sirari (Schaukäserei) posjetitelji mogu iz blizine doživjeti ono što se inače odvija samo na planinskim imanjima kao svakodnevni težak posao. Tu se može vidjeti i umjetnički ukrašen pribor za proizvodnju sira, koji govori o ljubavi prema toj tradiciji. Appenzeller je nekada bio rabljen i kao sredstvo plaćanja poreznih daća, zbog čega ima nadimak "kamatni sir". Unatoč javnom prikazivanju proizvodnje sira prave se metode dobivanja sira čuvaju kao tajna. U podrumu gdje sir zri vlažnost zraka valja održavati na umjetan način. Kažu da se obilježje neke pokrajine odražava u svakom siru proizvedenom ovdje. Pogledate li Švicarsku i kušate njen sir povjerovat čete u to. Tradicionalna proizvodnja sira, od onih gdje radi više ljudi ili onih gdje radi samo jedan čovjek, zadržala se do danas. Ni, kod toga se ipak koriste suvremeni postupci proizvodnje.

Kod proizvodnje **emmentaler**-a ondje gdje se nekad miješalo rukom posao danas preuzimaju automatske miješalice, ali sa sličnim alatkama kao nekad. Kako bi se odredio točan trenutak kada se masa dovoljno zgrušala, tu je sirar sa dugotrajnim iskustvom u ovom zanatu. Nakon što uzme djelić sira iz sirne mase iz kotla, stisne ga šakom u čvrsti grumen, oblikuje ga i trešnjom, držeći ga s dva prsta, sir mora biti elastičan i čvrst ali ipak ne toliko da se ne odlomi na dva dijela. Kotao se sada ispunjava automatski, oblikovanje, tiještenje i cijeđenje vode danas je mehanizirani proces, koji se zasniva na starim proizvodnim procesima. Svakoga dana tri

ementalera odlaze u slanu kupku gdje se isušuju. Od 4.500 litara mlijeka dobiju se 3 Ementalera od 120 kg. Svakodnevno pranje i četkanje potrebno je i ementaleru, kao im kotlovima gdje se proizvodio sir. Ne znoji se samo majstor, nego i sir u prostoriji za sušenje, gdje se iz njega isparava i posljednja vlaga. Ovi golemi kolutovi zriju 8-10 mjeseci u hladnim zračnim skladištima. Rupe u siru nastaju posebnim svrdlom, za rupe su odgovorni plinovi ugljika koji nastaju pri zrenju.

Italiju bi mogli nazvati, radi Rimljana, kolijevkom kulture proizvodnje sira. Neki sirovi, koji su i danas cijenjeni, bili su poznati već u starom vijeku. Mlijeko ovaca, koza, krava i kobila vješto se i maštovito prerađuje i danas. Emilia Romagna stoljećima je poznata po proizvodnji prehrambenih proizvoda. Staro Rimsko *Ars vivendi* ovdje se opskrbljivala hranom. Između širokog korita rijeke Po na sjeveru i obronaka Apenina na jugu, između gradova bogate kulture i povijesti, proteže se regija plodonosne privrede. U najvažnije proizvode ubrajaju se mlijeko, sir, meso, žitarice, voće i dakako vino. Iz ove pokrajine potječe i svjetski poznata *parmska šunka*. Ovdje na sjeveru Italije proizvodnju sira pogodovao je i razvoj gradova, poput Parme, a time i razvoj tržišta. Predio između Parme, Bologne i Mantove domovina je **parmezana**, sira iz grupe tzv. grana sireva. Ima sporo i dugotrajno zrenje vrlo niski sadržaj vode i zbog toga se može dugo čuvati. Ispod impresivne kore je tijesto boje slame bez ijedne pukotine koje se topi u ustima. Boccacio ga u Decameronu spominje kao ključan začin za makarone i raviole.

Njegova proizvodnja počinje zgrušavanjem mlijeka od krava koje pasu meteljku i ostale sočne trave, od sredine travnja do polovice studenog, krave se smiju hraniti samo ispašom "bez dodataka silaže". Za 1 kg parmezana potrebno je 16 litara mlijeka. Zgusnuti sloj iz mliječne bjelančevine - kazein - najprije valja oprezno a kasnije brže, miješati miješalicom za sir. Pritom je od velike važnosti zanatska spretnost majstora. Mladi se sir usitnjava tako dugo dok pojedini komadići ne budu veličine zrna riže. To je vrlo važno za kasniju konzistenciju, što su zrna finija to će sir biti čvršći. Uz neprestano miješanje i dodavanje bakterija mliječne kiseline, sadržaj će kotla zakuhati. Miješanjem mlijeka od sinoć, s kojega je uklonjeno vrhnje, i ne prerađenog jutarnjeg mlijeka dobiva se postotak masti u siru od gotovo 32 posto. Majstor odlučuje kada je mladi sir zreo, kada ga se vadi iz kotla. To je umjetnost za sebe. Uz pomoć velikih platnenih krpa pričvršćenih za šipke, masa se vadi iz sirutke. Ova se metoda čini tako starom kao i tradicija proizvodnje sira. Rimsko mu je porijeklo neosporno, no i danas se vode žestoke rasprave oko toga, tko je proizveo prvi pravi **parmezan.** Toskana tu čast prisvaja sebi od 9. st., a Emilia Romagna od 13. st. Nastala sirna smjesa dijeli se i umjetničkom spretnošću vadi iz sirutke. Na kraju dospijeva u kalupe i tijeske, gdje će se preostala sirutka iscijediti, a sir dobiti svoj cilindričan oblik. U višetjednoj slanoj kupki sir će izgubiti daljnju vlažnost. Sir koji je sada siromašan masnoćom stiješten i ugrijan mora sasvim polagano zreti. To se odvija u golemim podrumima u kojima su sirevi naslagani sve do stropa. Ovdje se prirodnu koru stalno četka i ulji. Proizvođači parmezana gaje osobitu ljubav prema svojem siru. **Parmigiano reggiano** je poput djeteta, morate ga prati, okretati i dugo se brinuti za njega, i dobar je kao sva djeca. Talijani ga vole zvati "kraljem sira" (reggia tal. - kraljevski dvor, kraljevska palača). Ako potječe iz Emilie Romagnae dobiva i poseban žig. Njegova kraljevska težina iznosi od 24 do 35 kg. Svoju kvalitetu dobiva tek dugim zrenjem, sve do kasnog ljeta, godinu dana od njegove proizvodnje. Osobito star parmezan mogao je zreti i do 10 godina. Rezanje parmezana umjetnost je koju poznaju samo iskusni majstori, a obavlja se posebnim alatkama koje se rabe samo za parmezan. Sir je žut poput slame i pokazuje sitnu zrnastu strukturu. Okus mu je vrlo delikatan, profinjen, blago oštar, ali ne preoštar i usprkos niskom sadržaju mast - potpun. Sir koji je tako njegovan ima i svoju cijenu.

Uspjeh talijanskog sira čvrsto je povezan sa svjetski raširenom talijanskom kuhinjom, koja bi bez svog sira bila nezamisliva. U parmezanu možete uživati u mnogo varijanata. U kolutu, posluženom kao desert narezan ili nariban. Svojim oštrim okusom on obogaćuje svaku

miješanu hladnu platu. No, parmezan je u cijelom svijetu poznat i omiljen kao kruna nebrojnim jelima od tjestenine, koja obogaćuje u svom ribanom obliku.

Prava je pizza neraskidivo vezana s tipičnim okusom **mozzarella**-e. To je sir rađen od bivoličina mlijeka iz provincije Lazio i Campania, danas je i kod nas došao u modu s malo bosiljka kao prilog rajčicama, predjelima i salatama. Interes za taj krepki i hranjivi mladi sir dobivenog od punomasnog mlijeka postaje jedan od najtraženijih prehrambenih artikala. Zaboravljena bivolica postala je i rentabilno govedo. U srpnju 1985. god. uveden je i znak garancije za naziv i rok trajanja na paketićima za tržište, jer se pojavio i patvoreni sir od mješavine vrhnja s kravljeg i bivoljog mlijeka. Pravi bivoličin sir najbolje se čuva u zemljanim posudama (čupu ili loncu), nikako u metalnom. Drži se na hladnom mjestu, ali izvan hladionika, uvijek potopljen svojom sirutkom. Tek prije upotrebe izvadi se iz sirutke i stavi u hladnjak, na nekoliko sati. Na takav se način nekvaren održi do pet dana.

Emilia Romagna i zapadna Lombardia razvila su se u središta proizvodnje sasvim drugačijih vrsta sirova, kao što su: **provola** (svježi sir)**, provolone** (sir u obliku kruške), **granapadane** ili **taledgo**. Iako su sačuvana izvorna obilježja proizvodnje, procesni su pogoni industrijski organizirani i usmjereni na produktivnost. U početnim je fazama proizvodnja mnogih vrsta sirova jednaka, mlijeko valja zagrijati i zgrušati pomoću sirila, za što se upravo na Apeninskom poluotoku upotrebljavao - smokvin sok. Tek pri nastanku mladoga sira i njegovoj daljnjoj preradi razdvajaju se putovi. Tako npr., **taledgo** pola sata nakon dodavanja sirila valja razdijeliti hladetinastu masu u komade veličine oraha. Punjenje četvrtastih šupljikavih kalupa odvija se doista na nekonvencionalan i praktičan način (izljeva se direktno u kalupe). Kad im se oblik stisnuo, taledgo dobiva svoj tipičan žig i zrije 45 dana uz neprekidno pranje, četkanje i okretanje. Treba mu vlažna okolina s temperaturom od 4 oC. Što dulje bude zrio to će mu biti izrazitija boja, od žute do narančastocrvena, a i aroma oštrija.

Lombardija je jedna od najljepših talijanskih pokrajina, od obronaka Alpa na sjeveru do Sredozemnoga mora na jugu. Nije stoga čudno što jedan ovdje od proizvedenih sireva zovu **bel paese** ili "lijepa zemlja". Već od doba Langobarda oko 6. st. Lombardija je poznata po mliječnoj proizvodnji. Većina vrsta sira od davnina nosi ime malenog mjesta u kojem krave koje daju mlijeko za taj sir, zaostaju ili ostaju nakon jesenskog povratka s pašnjaka. To vrijedi prije svega za **Gorgonzola**-u, koji prvobitno potječe iz nekog sela kraj Milana, a već se prije stotinu godina industrijski proizvodio u području oko Novare. Industrijski ali tradicionalni postupci i danas obilježavaju proizvodnju gorgonzole. Mlijeko se kiseli i zgrušava - telećim sirilom, no za obilježje gorgonzole važna je druga komponenta. U kotao s mlijekom najprije se dodaje tekuća otopina plemenitih gljivica, koja poslije uzrokuju stvaranje plijesni i u unutrašnjosti sira. Nakon zgrušavanja mlijeka pri temperaturi od 28-32 oC mladi sir dolazi na široke stolove gdje će se ocijediti sirutka. Zatim se sir ručno stavlja u kalup koji je presvučen tankim platnom ili folijom. 24 sata sir se stojeći okrenut naopako mora cijediti. Tada se uklanja platno i sir vraća u kalup. Soli ga se i nekoliko puta okreće. Nakon dva mjeseca zrenja plijesan se savršeno razvila, daje gorgonzoli nezamjenljiv aromatičan okus. Tako on obogaćuje ne samo svaku sirnu platu nego i mnoga jela od tjestenine kao npr. *tagliatelle* u umaku od gorgonzole i vrhnja.

O PROIZVODNJI, VRSTI I PODJELI SIREVA

Pogledamo li bolje od čega se sve sirovi rade, možemo ustanoviti da će se mnogi siroljubci iznenaditi, tj. da se rade, za neke, i od mlijeka životinja koje nam nisu pojmovno blizu o njihovom korištenju mlijeka. Sir se proizvodi najviše od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, ali i od bivoljog, sobovog, kobiljeg, a u nekim krajevima čak i od devinog.

Što je sir - sir je u stvari, vrlo jednostavan proizvod koji predstavlja ukiseljeno mlijeko u krutom stanju. U formiranju karaktera nekog sira jedna od odlučujućih komponenata je "magija" njegove proizvodnje. Sirovi se proizvode od slatkog ili kiselog mlijeka. Većina industrijske proizvodnje sirova zasniva se na slatkom ugrušanom mlijeku. Mlijeko se zgrušava pomoću enzima iz sirila, koje se dobiva ekstrakcijom iz želučane sluznice mladunčadi preživača, najčešće teladi. Prethodno pasteriziranom mlijeku dodaje se i bakterijske kulture, koje razgrađuju mliječni šećer u mliječnu kiselinu. Nasuprot ovom postupku, malo je svjetski poznatih sirova koji se dobivaju od kiselog mlijeka. Najpoznatiji medu njima je nadasve vonjali češki sir **kvargl** iz Olomouca. Sirovi proizvedeni koagulacijom bjelančevina nazivaju se slatki, a oni od kiselog mlijeka kiseli sirovi.

Aroma sira ovisi o dužini fermentacije - što sir duže fermentira to mu je aroma intenzivnija. Da bi se postigli specifični okusi nekim se sirovima dodaju plemenite plijesni *Penicillium candidum* i *Penicillium camemberti*. U **gorgonzoli** su one dodane mlijeku, pa u prerezu čine one poznate šare. Drugi je postupak da se površina sira inficira otopinom plemenitih plijesni, koje na njemu stvore bijelu koricu. Tako je kod **cumemberta** i **blanke** (proizvod Sirele - Bjelovar).

Tvrdi i polutvrdi sirovi proizvode se tlačenjem koagulata. Kod njihova konfekcioniranja preostaju komadići, koji se koriste u proizvodnji topljenih sirova. Obično se proizvode od kombinacije dva ili više polutvrdih sirova, a često sadrže i razne dodatke kao što su usitnjena šunka, šampinjoni, paprika, čvarci i drugo. Dopuštenim bojama za sir podrazumijeva se npr. kadulja (zelenkasta boja), ili za Eidamer crvena boja (turnesol, berlinerrot).

Stočarski krajevi diče se svojim sirovima, pa oni najpoznatiji i nose imena koja ukazuju na njihovo geografsko porijeklo.

U pravilu, sireve, razvrstavamo prema mlijeku na: *kravlji, ovčji i kozji*;
prema konzistenciji:, *meki* (*svježi, sirove od kiselog mlijeka), polutvrdi, topljeni* i *tvrdi;*
prema načinu sirenja: *slatki* i *kiseli;*
prema sadržaju masti: *ekstra masni, punomasni, tričetvrt masni, polumasni* i *posni sirovi*.

Sladokusci tvrde da je kod sira osnovno da bude što masniji, ali im prijaju i "mršavi", koji su vrlo ukusni, ali se brzo suše.

Po količini masnoće sirovi se dijele na:

punomasne	više od 50 posto masnoće
masne	najmanje 45 posto masnice
mršave ili *posne*	s manje od 15 posto masnice

Po tvrdoći razvrstavaju se na:

tvrde	dugo dozrijevaju; parmezan, godinu-dvije; najtrajniji su
polutvrde	imaju rupice, a rupice pravilnog okruglog oblika i ravnomjerno raspoređene po prerezu sira - znak je visoke kvalitete
meke	skloni bržem kvarenju

Prema francuskim propisima kategorizacija je slijedeća:

trostruko masni	više od 75 posto masnoće
dvostruko masni	više od 60 posto masnoće
ekstra masni	više od 45 posto masnoće
masni	najmanje 40 posto masnoće
polumasni	više od 20 posto masnoće
posni	manje od 20 posto masnoće

svjež bijeli sir	taj naziv se odnosi na sve sirove te vrste koji sadrže 50 posto vode, bez obzira na postotak masnih materija koje sadrže

sirevi meke strukture	sa spontanom dehidracijom (Brie, Camembert, Colomijer), obično su punomasni (od ovčjeg, ovčjeg i kravljeg mlijeka ili samo punomasnog kravljeg mlijeka)

sa ubrzanom dehidracijom	Gerve, Livaro, Pontévek

sirovi polučvrste strukture

nedozreli	Sent polen, Holand, Cantal
zreli	Conte, Ementaler, Gruyere, Parmezan

kozji sirovi

sirovi sa unutrašnjim truljenjem	Bleu, Roquefort
topljeni sirovi	vrste kozjeg sira najgrublje se razlikuju prema starosti. Mladi sir - je mekan i već posjeduje specifičan miris i okus, starenjem - dobiva tvrdu koru

Okus i miris sira ovisi o tijeku kemijskih procesa na koje utječu i vanjski faktori: *vlaga,* i mikroflora zraka.

Neki od najpoznatijih sirova svijeta, od kojih se poneki mogu naći i u našim trgovinama i koje naši sladokusci znaju:

švicarski:
Emmentalar (drže ga se kraljem sira); Gruyere, kravlji sir sličan Emmentaleru; Swiss; Schabziger koji se već petstotina godina proizvodi u kantonu Glarus, maleni je oštri sir zelenkaste boje i ugodna okusa koji svoju tipičnu aromu dobiva dodavanjem posebnog praška od sušene djeteline; vacherin à la main koji ima jezgru tekuću kao gusto vrhnje; mršavi sir Tomme koji se proizvodi zimi.

francuski:
Bleu, kravlji sir s plavom plijesni; blue d'Auvergne, bresse bleu i takozvani bleu du Haut Jura su "mramorirani" sirevi oznake koja se smije primijeniti samo na sireve iz područja Gexa i Septmoncela; Brie, kravlji mekani, bijeli, vrhnjasti sir (razlikujemo brie de Meaux, brie de Melun (malo oštriji od ostalih) i brie de Montereau; Camembert kravlji, desertni sir; Cręme fraîche de Normandie, francuski sir u loncu; iz Normandije potječe sir livarot i čvrsti sir pont l'Evęque; Cręme double à la parisienne, sir u loncu; Munster, francuski, narančastocrveni, vrlo mekani sir koji prija uz alzaška vina; Neufchatel, kravlji, blagi sir; Port du salut, polutvrdi, kravlji sir; Romadour; Roquefort, sir od ovčjeg mlijeka s plijesni, jaka okusa; poznat je i Fontainbleau, svježi sir; Maroilles; Saint nectaire koji miriše po alpskom bilju; kozji sirevi: Saint maure koji ima oblik valjka; zatim Levroux u obliku piramide; posve maleni Bouton de culotte; Bonon zavijen u listove; i vrlo ukusni Chevrotin.

grčki:
Feta, mekani blagdanski sir, kravlji (rijetko kozji)

talijanski:
Bel paese delikatni meki sir, talijanski sir; Cervino; Fontina, kravlji sir malo dimljen; Gorgonzola; Mozarella i Scamorze mekani nepotpuno dozreli svježi sirevi, malo pljesniv sir, vrlo blag; Parmesan; Parmesan, riban; Provolone, tvrdi sir za kuhanje u raznim oblicima i veličinama (okruglog, u obliku kruške ili kobasice; malo je obojen, gladak je, pikantan i ostavlja u ustima malo oštar okus izazvan soljenjem i sušenjem); Reggiano; Ricotta, djelomično obran blagi sir od usirenog kravljeg mlijeka; Romano kojeg su prije proizvodili jedino u Laciju priređuju danas iz kravljeg i kozjeg mlijeka također u južnoj Italiji i Sardiniji (postoje danas tri različite vrste: pecorino romano od ovčjeg mlijeka, vacchino romano od kravljeg mlijeka i caprino romano od kozjeg mlijeka); Strachino;

njemački:
Limburger; Mondsee, njemački sir u kutijama; Pyrmont; Romadur; Steinbuscher; Strassburg; Tilsit, polutvrdi rupičasti kravlji sir oštra okusa; Zieger, kozji sir.

nizozemski:
Edamer kojega proizvode u crvenim ili žutim kuglama teškim otprilike 2 kg.; Gouda punomasni kravlji sir koji se proizvodi u hljebovima teškim 8 do 25 kg.

belgijski:
Limburger, pikantni, oštri sir.

engleski:
Cheshire cheese kravlji, mrvičav, slani sir kojega na kontinentu pogrešno nazivaju chester; Cheddar (ili Chester) najstariji i najbolji od svih engleskih sireva, tvrdi kravlji sir (sir za rezanje čija boja koleba između svjetložute do okernožute), prije su ga priređivali jedino na seljačkim posjedima pa je za dozrijevanje trebao šest do devet mjeseci; Daljnja dva vrlo dobra engleska sira koje izvan njihove domovine rijetko nalazimo zovu se Gloucester i Wensleydale (Gloucester je polutvrdi sir sličnog oblika kao ementaler ali nije tako velik, gušći je, ali je po strukturi zrnatiji i ima oštar ugodan okus). Wensleydale je valjkasti sir od dvostrukog vrhnja, ima sličan oblik kao Stilton ali je "plav" postaje tek kad potpuno dozri. Proizvode ga samo od lipnja do rujna.

norveški:
Gjetost, kravlji ili kozji, desertni sir

američki:
Brick, bjeložuti američki sir s rupama u obliku cigle; Cottage, bijeli mekani, pljesnivi sir, vrhnjast u grudvi; Cottage sir, niskomasni, 2%; Cottage sir, suhi; Colby, sir sličan Cheddaru; Monterey Jack, pljesnivi sir, mekan i rupičast.

kanadski:
Canadian couloured chester, Canadien kraft chesse (sir bez korice)

Bel paese
Talijanski, polutvrdi, delikatesni sir žućkastosmeđe ili crvenkaste boje. Gibak je, mek kao maslac ali nije ljepljiv. Obično je bez šupljina, s manjim pukotinama. Okus i miris su mu vrlo prijatni. Posebno se dobro slaže uz pivo, poslužen hladan.

Bjalo
bugarski mladi sir, prvobitno od ovčjeg mlijeka, danas od kravljeg. Dozrijeva do 6 mjeseci u rasolu. Ima malo kiselkasti okus, nalik na vrhnje.

Caciocavallo (Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)
Talijanski tvrdi masni žuti sir od ovčjeg mlijeka, odlične kvalitete, malo oštrog okusa, proizvodi se isključivo – ručno. Prodaje se u manjim i većim kolutovima. Dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Gruševina, čvrsta sirna masa, od koje je već odvojena sirutka, namoči se vrućom vodom da masa postane gipka i da se lako dade oblikovati rukama. Sir oblikom na tikvu jede se dok je mlad, kao desertni sir. Stariji se upotrebljava riban za kuhanje. Kora sira je glatka, tijesto šupljikavo, ili samo sa neznatnim brojem.

Petar Hektorović ga spominje kao *kaškavalj* - sir što ga prave Crnovunci = Kucovlasi = Cincari (Macedorumuni), nomadski pastiri. U Dubrovačkom arhivu postoji dokument koji spominje da je iz Apulije (op. a. oblasti sirarstva) 1467. godine poslano: *duo paria de casicabalis.*
Sam naziv sira dolazi od *lat. caseus* > tal. *caccio* i *cavallo* (konj) < *caballus* (*lat.* riječ pučkog govora za kljuse); prvotno *sir načinjen u obliku konjica.*
Iz pučkog govora, Dubrovnika tog doba, ostala nam je i riječ *gratakež, grakatež* - strug za suhi sir, trenica; *ragatac* (Šibenik), *rakatež* (Lika), *rakataža* (Istra).
Takav sir se najviše proizvodi osim Italije u Makedoniji i Kosovu (šarplaninski, pirotski, kočanski) kao i drugim balkanskim zemljama, tako da se može smatrati balkanskim specijalitetom.

Cahra de Alicante
Španjolski svježi kozji sir koji se konzumira odmah nakon proizvodnje ili zrenja od svega 1-3 dana. Taj tipični bijeli kozji sir ima visok postotak mliječne masti od 46 do preko 56 posto.

Camembert
Jedan od najboljih delikatesnih sireva Francuskog porijekla, pravi predstavnik plemenitih, polutvrdih, sireva sa svojstvenom bijelom pljesni (Penicillium Camemberti) s osebujnom mikroflorom, obilježjem područja gdje se proizvodi, bogat s okusom svojih livada i zaokružen umjetnošću svog proizvođača. Izvana je bijel ili svjetložut, okus mu je prijatan, pikantan, a miris podsjeća na miris pečurki-šampinjona (radi plijesni). Tijesto mu je kompaktno a kora snježnobijela. Lako se kvari, te ga treba držati na hladnom i što prije utrošiti. Na tržištu se nalaze kolutovi težine 80, 125 i 300 g, zamotani u pergament papir, uloženi u okrugle kartonske kutije. Ovaj pikantni sir sa 40-45 posto masti potječe iz Camemberta (Normandija). Njega je 1791. god. u departmanu Orne izumjela seljanka Marthe Rell, čiji kip još i danas stoji na mjesnom trgu. Poslužuje se hladan, nakon jela s vinom. Kaže se da je Napoleon bio oduševljen ovim sirom da je strastveno poljubio damu koja mu je ovaj sir poslužila.

Cheddar
Engleski najpoznatiji punomasni kravlji sir u kojem ima 45 posto masti, proizvodi se u istoimenom gradu pokrajine Somerset od 16. stoljeća. Ovaj znameniti sir datira još iz ranijih stoljeća, pretpostavlja se čak iz doba starih Rimljana, koji su prvi donijeli tvrdi sir u Englesku. Ovaj kompaktni sir fine strukture tijesta, žute ili žutonarančaste boje, izrazito karakterističnog okusa i mirisa na svježe vrhnje ili maslac, poslužuje se na kraju obroka. Englezi uz njega piju crna teška vina ili pivo - pale ale export. Danas se taj sir u velikim količinama proizvodi u Sjevernoj Americi, kopira se budući da njegovo ime nije zaštićeno, i najvećim se dijelom prerađuje u topljeni sir.

Chester
Engleski tvrdi sir sa 45 posto masti, proizveden od pasteriziranog kravljeg mlijeka, ružičaste boje (od umjetnog orleana), valjkast i u komadima 30-50 kg. Sličan je siru **Cheshire, Gloucester** i **Chedder**. Prikladan je za pripremanje sendviča i za desert nakon jela.

Crascenza
Blaži oblik Stracchio sira koji se mnogo puta dodaje proizvodnji kolača a gdjekada i milanskom kolaču duljeg trajanja nazvan “Panetonne”.

Crottin de chère
Vrsta kozjeg specifičnog sira, jakog mirisa.

Edamer (Edamac)
Sir okruglog ili valjkastog oblika presvučen crvenim parafinom. To je gladak, mastan (30-40 posto), polutvrdi i hranjiv sir, sa rijetkim šupljinama veličine sočiva ili graha. Izrazitog je prijatnog blagog okusa i mirisa. Ime dobio o mjestu (maloj luci) Edamu iz južne Nizozemske (sjeverno od Amsterdama). Sličan je Gauda-siru iz južne Nizozemske. Radi se od pasteriziranog kravljeg mlijeka. Okrugao je ili u obliku kruha.

Emmentaler
Švicarski sir odličnog okusa i često ga zbog veličine (proizvodi se u kolutima od 60 do 100 kg) nazivaju “kraljem sirova”. Prvo se počeo raditi u dolini rijeke Emme (kantona Berna) mjestu Langenthala a prvi put se spominje pod tim imenom 1542.. Kako se na njemačkom za dolinu kaže Tal, sir je nazvan Emmentaler. Radi se od pasteriziranog ili sirova kravljeg mlijeka. Sadrži 45 posto masti. Kora mu je glatka, žuta, a na presjeku se vide ravnomjerno raspoređene šupljine veličine trešnje. Šupljine imaju mutni sjaja, a ako je sir stariji tu se može pojaviti i kapljica soka. Ugodne je arome i pikantan, a blag i slatkast okus po lješnjacima odaje njegovu prvorazrednu kakvoću. Ementaler je odličan dodatak mnogim jelima a pogodan je i za struganje. Uz čašu biranog vina biti će kruna svakog gurmanskog užitka.

Feta
Mekani, bijeli grčki ovčji sir, koji se danas dobiva od kozjeg, kravljeg i ovčjeg mlijeka, u trgovinama ga obično čuvaju u vodi. Podsjeća na domaći mekani sir samo je izrazito slanog, ugodno mliječno-kiselog okusa i fine konzistencije, dosta je oštra mirisa. Najčešće se koristi u salatama. U tradicionalnoj grčkoj kuhinji prisutan je u brojnim jelima. Radi se na potpuno identičan način kao nekada u Staroj Grčkoj. Ovčje mlijeko se drži u mješinama tijekom dana gdje se zgruša, Kada se tako zgrušano mlijeko zagrije iznad vatre, kazein i albumin koji sadrže masne kuglice isplivaju na površinu. Gruš se izvadi i može se odmah jesti kao svježi, ali obično se soli i tako čuva. Danas Grci proizvode i kravlju Fetu.

Fontina
Talijanski sir za rezanje s najmanje 45% masti u suhoj masti; malo slatkasta i aromatična okusa. U Italiji ga rado upotrebljavaju za topla jela, ali je i kao stolni sir odlična okusa.

Fromages de Brie
Brijski sir. U prodaji dolazi u kutijicama a sadrži približno 45 posto masti. Kad sazri, vanjski dio kore obično se upljesnivi. To je klasičan francuski meki sir od kojega postoji nekoliko vrsta. Izrađuje se od punomasnog mlijeka u obliku okruglih malo plosnatih pogača najmanjeg promjera od 33 cm, a najvećeg do 54 cm. Razlikujemo *brie de Meaux, brie de Melun* i *brie de Montereau*. *Brie de Melun* je malo oštriji od ostalih sirova.

Gervais
Vrsta poznatog, malog okruglog i plosnatog mekanog, francuskog, mladog sira. Proizvodi se od pasteriziranog kravljeg mlijeka, bogat je masnoćom. Gervais nije soljen, malo je nakisao i pogodan je za djecu, a ima i široku primjenu u kuhinji. U inozemstvu je poznat pod nazivom gervais, a u Francuskoj se prodaje pod imenom: *Petit Suisse.* Sličan mu je *Neuchâtelski sir.*

Gjetost
norveški nacionalni sir, pravi se od kozjeg mlijeka, koje se dugo kuha dok se sasvim ne zgusne, smeđe je boje.

Gouda
Nizozemski, polutvrdi sir koji se proizvodi u kolutima od oko 10 kg, u mjestu Gouda (izvorni ime - Goudse boerenkaas). Kora mu je žućkasta, suha, obložena tankim slojem parafina ili voska. Na presjeku se vide okrugle i ovalne šupljine, pravilno raspoređene, veličine graha. Dobar sir gauda ne smije se drobiti, niti lijepiti. To je polumasni sir, pikantnog i ugodnog okusa. Poslužuje se uz lakša crne vina, ružicu i pivo.

Gorgonzola
Talijanski sir prožet zelenim žilicama pljesni, mek, ali se ne smije drobiti. Proizvodi se od kravljeg mlijeka, već najmanje tisuću godina. Sir mora sadržavati najmanje 40 posto mliječne masti, i težine koluta od 6 do 12 kg. Kora mu je malo hrapava, bijele ili žutosmeđe boje na kojoj su uočljivi tragovi od bušenja iglom. Lako se kvari te se stoga mora čuvati na temperaturi nižoj od 8 oC. Izrazito je prijatnog i pikantna okusa i mirisa, podsjeća na okus gljiva. Tijesto mu je elastično, lako se reže, a prilikom rezanja ostavlja trag na nožu. Poslužuje se samo nakon obroka, i to uz teška crna vina ili topljen kao prilog jelima ili u pripremi umaka. Sličan je *roquefortu* izgledom, mirisom i okusom, samo su komadi veći, a pruge plemenite plijesni izrazitije. Do 19. stoljeća taj sir tipični regionalni proizvod bio je proizvod malih domaćinstva u okolici gradića Gorgonzole u Lombardiji.
Postoji nekoliko legendi koje objašnjavaju kako je sir stracchino, koji je originalno bio zimski sir, postao jedan od prvih plavih sireva na svijetu. Po jednima, neki je gostioničar iz Gorgonzole slučajno otkrio da stracchino postaje „plav“ nakon nekoliko tjedana u hladnom i vlažnom podrumu njegove gostionice. Kao takvog ponudio ga je gostima, koji su bili oduševljeni. Danas je sir zaštićen i proizvodi ga oko 80 sirara na sjeveru Italije.

Gruyère
Proizvodi se od kravljeg mlijeka u kolutima od oko 30 kg., kora mu je smeđa i pomalo vlažna. Na presjeku je bez raspuklina, sa rijetkim šupljinama veličine graška. Ovo je sir sa 45 posto masnoće vrlo prijatnog okusa. U kuhinji se mnogo troši posebno za švicarski specijalitet - *fondue*. Uz njega se piju puna bijela vina ili lakša crna, ružica. Nosi ime po mjestu Gruyère kraj Freiburga, u kojem se proizvodi.

Herve
Belgijski sir sa 46 do 63 posto masti u suhoj masi, od prijesnog kravljeg mlijeka. Ovisno o starosti ima blag do oštar i malo slan okus.

Liptauer
prema njemačkom nazivu Liptau za slovački okrug Liptov. Ovo je vrsta mekanog sira, žućkaste boje i pikatnokiselasta okusa. Za prodaju se pakira u drvene bačvice. Prvobitno se ta vrsta sira spravljala samo od ovčjeg mlijeka a kasnije i od kravljeg. Ime "liptauer" danas uobičajeni naziv za sirni namaz, poslužuje se s hladnom šunkom, jajima i drugim suhomesnatim proizvodima. Radi se na slijedeći način: svježi sir i vrhnje dobro se izmiješaju (na pola kilograma sira 2 dl vrhnja) i dodaju se sitno kosan češnjak, crveno mljevena paprika, sol, papar.

Lodogiano
Proizvod mjesta Lodi na jugu od Milana, tvrd je, mastan te zreo sir sličan parmezanu i našem paškom siru.

Manur
Vrsta sira ribanca, dobiva se od sirutke koja je preostala od proizvodnje kačkavalja. Sir je čvrst, tvrd (bez šupljina) i sličan parmezanu. Okus mu je ugodan i miriše na mlijeko. Nekada se proizvodio u Makedoniji čak za izvoz.

Manchego
Čuveni španjolski tvrdi sir od ovčjeg mlijeka iz Manche. Punomasni sir težine 2,5-3 kg čvrstog tijesta sa svega nekoliko sitnijih očiju. Kora mu je slamnato žuta, a ponekad je parfimirana.

Formaggio Montasio
Kravlji sir, s alpskih pašnjaka, dobio je ime po planinskoj visoravni Montasio na tromeđi Italije, Slovenije i Austrije. Proizvodi se za potrošnju u tri "kategorije" - *svježi* nakon dva mjeseca dozrijevanja; *srednje zreli* - nakon četiri mjeseca dozrijevanja i *dozreli* - nakon godinu-dvije dozrijevanja. O kvaliteti, tog zaštićenog sira, brine se furlanski konzorcij "Formaggio Montasio". Koristi se kao predjelo, prilog glavnom jelu ili kolač/desert.

Mozzarella
Talijanski svježi nepotpuno dozreli sir, blagog i slatkog okusa, sa 44 posto masti u suhoj masi, koji se prije proizvodio samo od bivoličina mlijeka, a danas se dobiva od bivoličina i kravljeg mlijeka ili samo od kravljeg mlijeka. Sir, oblikovan u lopte, stavlja se dva dana u zakiseljeni rasol ili sirutku, od toga dobije nježan okus. Talijani njime posipaju pizzu te je radi toga doživio i svjetsku slavu, dodaju ga umacima za paste (tjesteninu) i miješaju u salate, jednom riječju od predjela do salate (osobito s rajčicom i mariniranim maslinama, začinjeno aromatiziranim octom, te posuto svježim listom bosiljka) preko tjestenine i pizza od mesa i riba.

Njeguški sir
originalna vrsta tvrdog sira koji se dobije od ovčjeg mlijeka. Priprema se u Crnoj Gori i nekim dijelovima Dalmacije. Obrađeni gruš se suši na prozračnom mjestu ("propuhu") 2-5 tjedana.

Parmezan (parmiggiano)
Žuti polumasni (15 do 25 posto masnoće) tvrdi sir lombardijskog podrijetla, pikantna okusa. Da bi imao svoj okus i finoću, treba odstajati najmanje godinu dana - mladi stolni sir - *giovane*, a onaj star četiri godine - *tipico,* jako ili ekstra stari - *stravecchio* već je vrhunske kvalitete i vrlo stari - *vecchio.* Razlikujemo *ljetni* i *zimski* sir i *polumasni, pravi parmezan* (formmaggio parmigiano) i *mršavi lodisanski sir* (formmaggio lodogiano). Izraz *formaggio di grana* označuje suh i zrnast sir, parmezan. Karakterističnu crnu koru dobiva od ekstrakta orahova lišca. Trogodišnji parmezan se upotrebljava riban kao začin jelima: žgancima, makaronima-tjestenini, raznovrsnim juhama i mesnim jelima. Mladi parmezan jede se hladan, kao predjelo ili nakon jela uz vino. U jestvenicima oznaka à *la parmigiano* označuje s dodatkom ribanog sira, parmezana.
Ovaj sir vuče porijeklo još iz antičkih vremena. Pisani dokumenti potvrđuju njegovo postojanje na početku kršćanske ere. Čak je i, Boccacio, u svom znamenitom „Decameronu" (objavljen u Veneciji 1492.), polovica 14. stoljeća, opisao upotrebu toga sira.
Prema trgovačkim odredbama iz 1696. godine u Zagrebu su *pokućarci* sitni trgovčići smjeli prodavati - parmasanski sir, uz ostalu robu.

Pecorino
Talijanski tvrdi sir od svježeg ovčjeg mlijeka, sa 36 posto masti u suhoj masi. Osobito pogodan za ribanje i gratiniranje. Okusa je, ovisno o zrelosti, blaga i pikantna do aromatična. Drži se otprilike dva mjeseca. Postoje mnoge varijante, Pecorino je zajedničko ime za sve ovčje sireve.

Provolone
Tvrdi sir, malo poznat izvan Italije, a ima ga u različitim oblicima i veličinama: okruglog, ovalnog, u obliku kruške ili kobasice. Malo je obojen, gladak je, pikantan i ostavlja u ustima malo oštar okus izazvan soljenjem i sušenjem. To je sir iz grupe koje Talijani nazivaju *Formagio di pasta filata,* a najpoznatiji su Sardinien Casigiolo, Ragusana sa Sicilije, Caciocevollo i Mozzarella koja je doživjela svjetsku slavu.

Quargel
Njemački sir oštra mirisa i okusa, najpoznatiji je iz Dresdena

Quark
Svježi kravlji sir (Njemačka). Za ovaj sir kažu da datira još iz željeznog doba, kada su nomadska plemena otkrila sredstva za fermentaciju mlijeka bez upotrebe sirila. Quark na njemačkom znači „gruš", a može se napraviti od punomasnoga, obranoga ili djelomično obranoga mlijeka. Sir je mekan i vlažan poput mješavine svježeg sira i jogurta.

Ricotta
Mekani talijanski sir blagog okusa i specifičnog mirisa, sličnog našim domaćim kravljim sirevima. Obično se pakira u košarice.

Robiola, robiolino
Blagi svježi masni ovčji sir, oblikovan na kartonu u pravokutne kruščiće. Najbolji je u proljeće i jesen.

Rocamadour
Vrsta prvorazrednog francuskog sira od ovčjeg ili kozjeg mlijeka, pikantna okusa. Poslužuje se nakon jela i uz njega idu crna aromatična vina.

Romadour, Ramadou
Vrsta kozjeg i ovčjeg pikantnog sira. Naziv potječe od španjolskog mjesta Ramadou na Pirinejima. Ime se izvodi od "ramade", što u pirinejskom dijalektu znaci "ovčje stado".

Romano
Sir koji su proizvodili jedino u Laziju priređuju danas od kravljeg i kozjeg mlijeka također u Južnoj Italiji i na Sardiniji. Postoje tri različite vrste: **pecorino romano** (od ovčjeg mlijeka), **vacchino romano** (od kravljeg mlijeka) i **caprino romano** (od kozjeg mlijeka). Ako se ti sirevi ostave odležati (da sazriju) pet do osam mjeseci, dobije se izvrstan stolni sir. Kod duljeg sazrijevanja, počevši od godinu dana, postaju oštri i tvrdi, pa su prikladni samo za ribanje.

Roquefort
Jedan od najcjenjenijih mekih sireva sa pljesni, koji se u Francuskoj proizvodi samo od ovčjeg mlijeka, prema nekima već gotovo dvije tisuće godina. Ime dobio po francuskom selu Roquefortu (dep. Aveyron). To je bijeli sir protkan plavičastim nitima "plemenite pljesni". Prijatnog je pikantnog okusa i mirisa, mekan je i lako se drobi. U presjeku ima izgled mramora. Poslužuje se na kraju obroka s teškim crnim vinima najbolje kvalitete. Neki smatraju rokfor kraljem sireva, ime mu je zakonom zaštićeno. Dopuštena je imitacija uz naziv "façon roquefort".

Saanen
Glasoviti švicarski kozji sir, koji se proizvodi samo u jednom mjestu. vrlo je tvrd, može se jesti samo riban. Njegovo dozrijevanje u vlažnim i mračnim prostorijama traje punih sedam godina. Ubraja se među najskuplje namirnice na svijetu. Po istoimenoj (Saane) riječi dobila je ime i poznata saanska koza, izvanredna mljekulja.

Scamorze
Talijanski mekani nepotpuno dozreli svježi sir.

Stilton
Sličan je roquefortu, oštra okusa, mastan, mekan, pljesniv, dozreo. Radi se od zgrušanog kravljeg mlijeka. Ime mu potječe od sela Stiltona (u grofoviji Huntingdonu), gdje se i proizvodi. Sir se proizvodi najviše od kolovoza do listopada, dozrijeva deset do dvanaest mjeseci. Dozrijevanje se pospješuje tako da se u sir ubuše 3-4 rupe u koje se ulije vino sherry ili madeira a rupe se začepe komadom sira. Poslije dva ili tri tjedna tekućina se izlije, a otvori se zatvore sirom. Kad je sir konačno dozreo (5-6 kg teški visoki cilindri) odreže se 1 cm debeli sloj, koji služi kao poklopac za cijeli sir za vrijeme potrošnje. Stilton sir mora biti dobro pokriven i spremljen na vlažnom mjestu. Pravom stilton siru sličan je ***Yorkshire-Stilton*** koji je manje mastan. Poslužuje se na kraju obroka, a služi i za pripremanje toplih i hladnih sendviča. Englezi uz njega piju suhi sherry, porto, madeiru i prirodna jaka crna vina.

Schabziger Käse
(zum schauben - za ribanje) šabziger; poznati švicarski tvrdi sir ribanac. Proizvodi se od svježeg kravljeg sira u koji se umiješa prašak biljke po mirisu slične divljem broču (dišeća perla, jaslenjak, lazarkinja, mirisni broč, rožna perlica). Naziv *Ziger* znači u švicarskom isto što i na njemačkom Quark - gruševina. Aromatična je i pikantna okusa. Proizvodnja tog sira datira još iz 15. stoljeća. Poznat je i po imenu **Schweizer Kräuterkäse** - švicarski biljni sir, a razlikujemo **Glarner Ziger** (kanton Glarus) i slični mu **Vorarlberger Ziger**, **Schabziger Käse ili Glarnenziger** radi se od kazeina kojemu se dodaje Ziger - djetelina i sol. Gruševina koja se proizvede na visokim planinskim pašnjacima doprema se u nizinu gdje se dodaje *Zigermüler* - sol i biljni prah (djetelina).

Trapist
Mnogi proizvode sir trapist, ali pravilnije ga je zvati *à l trapist,* jer samo jedan je pravi trapist, i to onaj koji rade - trapisti - reformirani cisterciti (cisterciti tzv. bijeli fratri) koji su nastali iz najstarijeg katoličkog monaškog reda - Benediktinci, osnovan u VI. stoljeću. Ime trapist nastalo je po imenu opatije La Trappe u Francuskoj. Sir trapist nastao je prije više od tristo godina u francuskom samostanu Port du Salut (opatija Notre-Dame de Port-du- Salut /"Naša Gospa od luke Spasa"/ u mjestu Maine u općini Entrammes), 1869 godine. Redovnici trapisti radili su ga najprije samo za svoje potrebe. Kako je svojom kakvoćom doživio veliku popularnost, trapisti su proširili njegovu proizvodnju i za tržište. Godine 1876. zaštitili su njegov izvorni naziv, koji je glasio „Véritable fromage de la Trappe du Port-du-Salut". Tu zaštitu nosi i danas pa se pod tim nazivom smije proizvoditi samo u matičnom samostanu. Izrada ovog sira, pod drugim imenom, proširila se i po ostalim trapističkim samostanima U Francuskoj i ostalim zemljama, dospjevši i do Bosne, odnosno Banja Luke.

Naputak (recept) za sir je stroga tajna i povjerava se uglavnom jednom svećeniku. Tek nakon njegove smrti naputak se povjerava drugom svećeniku. Samo u velikim samostanima nekoliko svećenika može znati tajnu te izrazite delicije. U proizvodnji sira sudjelovalo je desetak specijaliziranih stručnjaka. Pojedini proizvodni zahvat radio je samo jedan sirar. Svaki sirar znao je do perfekcije samo svoj dio posla, dok je posao ostalih za njega bila tajna.

Medu mnogim zaslugama benediktinaca u nauci i kulturi, jedno od odličnijih mjesta pripada i njihovoj kuhinji. Neka od ponajboljih europskih pića (npr. liker benediktinac) i jela osmislili su benediktinski umjetnici kuhanja, a neka kao npr. sir trapist postali su svakodnevne prehrane. Kako je hrana božja riječ, bez koje se ne može, kao i bez boga, oni su svoj nauk **lectio de vina** (božansko čitanje) usporedili sa hranom:

* *čitanje*	uzimanje hrane
* *meditacija*	žvakanje
* *molitva*	uživanje u okusu te hrane
* *kontemplacija*	radost radi hrane koja nas jača i obnavlja

Za Banjalučki samostan „Marija zvijezda"*, može se pouzdano ustvrditi da je bio ne samo duhovna nego i gospodarska „lokomotiva" čitavog kraja. Između dvadeset tri zanat kojima se bavio (sirana, pivovara, kamenolom, ciglana, kovačnica, skladištenje u silosima, pilana, tiskara s knjižnicom, tvornica ljepila, tkaonica, i drugo), proizvodnja sira trapista je bila osnovna djelatnost (sir se proizvodio u starom samostanu od 1870. godine, tek godinu dana nakon dolaska trapista u Banja Luku), a kao dvorski opskrbljivači slali su ga u Beč, Peštu i Rivijeru. Tada je samostan brojio čak 219 redovnika, danas (2008/9.) samo dva. U sirari, Bosanski Aleksandrovac (danas Caritasova farma (20 km od Banja Luke), uređenoj kao ljekarni, dnevno se prerađivalo 35.000 litara mlijeka, a čuvao na polica u podrumima dubokim dvadeset metara. Nažalost od 1996., kad je umro otac Dositej Mohor, nema tko praviti sir, i

nema više kutija u kojima je bio pakiran sa slikom samostana i oca, najvećeg majstora medu sirarima. Jedino što je ostalo je sjećanje i tajna proizvodnje, zapisana i pohranjena tko zna gdje iza samostanskih zidina.

Na sreću, danas 2008. (nakon trinaestogodišnje stanke), za Božić, proslaviti će se i ponovna proizvodnja. Zahvaljujući ocu Tomislavu Topiću i njegovom bratu Zvonku (nisu samo braća po cistercitskom redu, već i svjetovna braća, po roditeljima), koji je naputak dobio u Francuskoj, gdje je i prošao novicijat za trapiste i obučavao se u posebnoj školi za proizvodnju sireva, nastavlja se proizvodnja. Trenutačno se radi oko 30 sireva dnevno, mlijeko dolazi u kazan kapaciteta od tisuću litara. Raznim procesima pretvara se u okrugli narančasti sir, koji se potom stavlja u kalupe, cijedi, čisti se od prirodne buđi koja se hvata po kori, premazuje i okreće svakog dana, soli te na koncu, u strogo kontroliranim uvjetima, ostavlja dozrijevati (na stalnoj temperaturi od 12 oC, te 90-postotnoj vlažnosti zraka) oko dva i pol mjeseca. Svaki sir ima svoj kartončić na kojem se evidentiraju brojna premazivanja, okretanja, …

Naljepnica na kutiji za sir novog je dizajna, sa slikom samostana, imenom sira –*Trapist*, godinama *1882. – 2008.*, i uzrečicom – *Ora et labora*.

Sir trapist, polutvrdi sir koji se dobiva od pasteriziranog mlijeka, glatke je svjetložute kore i vrlo ugodnog okusa i mirisa. Kvalitetan trapist ne smije imati previše guste šupljine. Poznavaoci sira veoma ga cijene.

Poslužuje se nakon obroka, a s njime najkvalitetnija bijela vina.

Sir ima svoje tajne i nakon što dozrije. Zreo sir držite u hladnjaku na temperaturi od 8 oC, a barem tri sata prije konzumiranja potrebno ga je izvaditi iz hladnjaka i držati na sobnoj temperaturi.

„Marija zvijezda“*„ trapisti su u Banja Luku stigli 21. lipnja 1869. i jedini su samostan tog svećeničkog reda u bivšoj Jugoslaviji. Osnovani su krišom, još pod Turcima. Danas su jedini od 101 samostana trapista diljem svijeta koji imaju svoju župu. Trapist su zatvoreni svećenički red koji ne djeluje pastoralno. Žive od vlastitog rada i proizvodnje. U samostanima u Francuskoj proizvode sireve, u Belgiji pivo, u Italiji marmeladu i slično.

Samostan je smješten na osami, iznad desne obale rijeke Vrbas, no svojom monumentalnošću dominira cijelim područjem koje Banjalučani nazivaju Trapisti. Još i danas se čuva drvena koliba koja je bila njihova prva nastamba. Izgradnju današnjeg samostana u velikoj mjeri pomogao je njemački ženski trapistički samostan Maria Stern, pa je u znak zahvalnosti Franz Pfaner (koji je došao s još petero austrijskih trapista 21. Lipnja 1869.) dao isto ime, odnosno u hrvatskom prijevodu Marija Zvijezda.

U blizini samostana preko Vrbasa je 1904. godine sagrađen Most svetog Bernarda, u čast osnivača cistercitskog reda, koji postoji i danas.

Koliko su trapisti bili gospodarski jaki govori podatak da je porez koji su plaćali državi uoči Drugog svjetskog rata bio malo manji od ukupnog poreza koji je plaćala cijela Banja Luka.

Vezzena

kravlji tvrdi sir (sličan parmezanu) iz talijanskog djela Tirola. Ime mu označuje nešto dražesno, ljupko.

Koliko je važna edukacija o siru, govori nam i to, da poznati svjetski proizvođači i tvrtke koje ga prodaju stalno održavaju tečajeve za prodavače sira i kupce - o kulturi sira.

Prodavači upoznaju kupce - potrošače što od kojeg sira mogu napraviti npr. hladni pladanj, koji sir je za umake, koji je sir za fondue, da se sir prije nego se panira mora držati u zamrzivaču dvadeset minuta kako se ne bi rastopio na vrućem ulju, itd.

Prije korištenja noža, kod rezanja sira, morase prethodno umočiti u toplu vodu.

Poslužiti sir ni u kojem slučaju nije - uzeti sir, salamu, i kruh - i jesti.

Kao što je i vino i maslinovo ulje kruna grožđa i masline, tako je i sirarstvo – kruna **mljekarskog umijeća.**

Mliječni proizvodi naroda Srednje Azije

U kuhinjama naroda Srednje Azije upotrebljavaju se različiti proizvodi od mlijeka i mliječne prerađevine za pripremanje juha i jela od mesa i brašna. Ti se mliječni proizvodi obično pripremaju u domaćim uvjetima i ne upotrebljavaju sa samo kao poluproizvodi nego i kao samostalna jela s kruhom. Većina se dobiva kiseljenjem mlijeka, pri čemu su principi kiseljenja slični.

Takvi su *katik, tarak, suzma, kurt, ajran* i *kajmak*.

Katik

Katik (Uzbeci, Tatari, Baškirci, Azerbajdžanci,), *čurgot* (Tadžici,), *macun* (Armeni), *maconi* (Gruzijanci), *čekize* (Turkmeni-Sariki), *egurt* (Turkmeni-Jomugi), *gatik* (Turkmeni-Teke i Murčali), *ajran* (Kazasi, Kirgizi).

Katik je naziv za kiselo mlijeko u većini zemalja Bliskog i Srednjeg Istoka. Od kiselog mlijeka – katik se prije svega razlikuje po tome što se ne kiseli iz sirovog nego iz prokuhanog mlijeka, a proces se odvija u određenim uvjetima.

Prvo, mlijeko se mora kuhati polako na slaboj vatri uz miješanje, ili u glinenoj posudi u pećnici tako da pri tom ne zavri nego se zagrije do 90 oC, gubeći između 15 i 30 % vode. Na taj način se postiže čvršća konzistencija u usporedbi s kiselim mlijekom – *prostokvašom* (rusko kiselo mlijeko) . Također se kod zakiseljavanja ne stvaraju nikakvi talozi u obliku sirutke (ako se i pojavi onda je to u neznatnoj količini, i to odozgora, na površini, a ne dolje, ispod mase katika).

Drugo, ravnomjernost kiseljenja (što je jako važno) postiže cijeđenjem kroz tanku pamučnu tkaninu ili kroz dva puta presavijenu gazu. Poslije cijeđenja u gazi treba ostati ugrušak slatkastog okusa. Takvim postupkom sprječava se prijevremeno usirivanje.

Treće, temperatura mlijeka na kojoj se kiseli katik ne smije prelaziti 40 oC. Optimalna temperatura rasta kiselomliječnih bakterija katika u mlijeku iznosi između 30 i 40 oC.

Četvrto, kvasna osnova za katik je katik od dana ranije u omjeru 10 dag na 1 litru mlijeka (što starije gljivice katika to će biti čvršći i bolji novi katik) Kvasnu osnovu prethodno promiješajte u posebnoj posudi, zatim je ulijte u toplo mlijeko, pažljivo i ravnomjerno promiješajte. Posudu (emajliranu, porculansku, keramičku ili staklenu – ni u kojem slučaju ne metalnu) poklopite tanjurićem, dobro omotajte u nešto toplo (za to vrijeme ne tresite mlijeko) i stavite u toplu prostoriju na 8-10 sati, nakon toga je preselite u hladnu prostoriju radi učvršćivanja ugrušaka i sprječavanja prekiseljenja.

U slučaju nedostatka katika za prvotno se zakiseljavanje može koristiti kiselo mlijeko koje iz svježeg mlijeka dobijete na slijedeći način: u svježe mlijeko, najbolje tek pomuzeno, stavite kiselo vrhnje (10-15 dag na 1 litru mlijeka) i ostavite 24 sata otkriveno na toplom mjestu. 10 dag dobivenog kiselog mlijeka dovoljno je za kiseljenje 1 litre katika.

Katik dobiven drugi-treći put poprima karakterističan izgled, konzistenciju i okus. Dobar katik ima čvrstu, jednoliku konzistenciju te ugodan osvježujući okus.

U Tatariji i Baškiriji katik se često priprema sa ciklom ili višnjom. Prije toga se cikla kuha ili peče neočišćena, zatim se očisti, sitno nareže i stavi u vrelo mlijeko prije kiseljenja katika. Višnjama se samo izvade koštice i zgnječi meso.

Na 1 l mlijeka uzima se upola manje cikle ili 2-3 višnje.

Katik (macun) služi kao poluproizvod za pripremanje drugih mliječnih proizvoda – suzme, kurta, ajrana, čivota, pišloka te kao začin za različite juhe i druga jela.

Tarak

Tarak (Burjati), *čegenj* (Altajci), *hojtpa*, *tarik* (Tuvinci), *targ* (Kalmici).

Tarak je osnovni kiselomliječni proizvod mongolskog kulinarstva. Tarik je blizak katiku (jogurtu), ali u njegovu stvaranju ne sudjeluju bugarske bakterije nego švicarska (Lactobacterium helveticum) koje ima u visokogorju Altaja, Sajanu, Pribajkalju te u suhim stepama Zapadnog Prikaspija. Osim toga, postoje i druge razlike između taraka i katika.

Prvo, tarak se obično ne radi iz jedne vrste mlijeka, nego iz smjese ovčjeg i kravljeg mlijeka, ponekad s dodatkom mlijeka deve i jaka (u Tuvi).

Sirevi:

Čivot

Potrebne sirovine: 5 litara katika, 50 dag kopra, 10 dag soli.

Čivot je prekiseljeni *katik* s koprom bez pristupa zraka. Za izradu je potreban ocakljeni glineni lonac (čup). Katik pomiješajte sa sitno kosanim koprom, solju i ulijte u čup gotovo do vrha. Zatim grlo čupa pokrijte drvenim kolutom debljine 1,5-2 cm i prelijte pečatnim voskom. Čup stavite na sunce i pustite da stoji tako oko tri mjeseca (obično od sredine kolovoza do početka studenog). (Uzbečka kuhinja)

Pišlok

uzbečki svježi sir priprema se na naročit način i ima specifičan okus. *Katik* – ili obično kiselo mlijeko treba zakuhati, odvojiti sirutku od pahuljica i pustiti da se tekućina iscijedi. Nastali ugrušak stavlja se u emajliranu ili porculansku posudu, gusto premazanu maslacem, površina se izravna, umjereno posoli i, ne miješajući, ostavi na vjetrovitom mjestu („propuhu“) da se prosuši 24 sata, pokriven samo gazom da se zaštiti od prašine. Poslije toga sir se mora promiješati, premjestiti u platnenu vrećicu, čvrsto stegnuti i staviti 1 dan pod prešu. Dobiveni pišlok jede se lagano ispržen na maslacu. (Uzbečka kuhinja)

Čal

Čal se priprema na nekoliko načina: pomoću specijalne kvasne osnove ili njenih zamjena, pomoću starog čala ili iz kombinacije čala s vodom, uz pomoć čistih kultura kiselomliječnih bakterija (čal rade i Kazasi ali ga nazivaju – *šubat*). (Turkmenska kuhinja)

1.

Pripremanje posebne kvasne osnove, *gor*, složeno je i dugotrajno, pa se u većini slučajeva novi čal dobiva pomoću starog čala. Ako starog čala nema, tada se kao kvasna osnova upotrebljava katik od kravljeg i ovčjeg (kozjeg) mlijeka. Kod takvog postupka čal je manje kvalitetan, slabo gaziran i tek nakon tri-četiri prekiseljavanja ispadne kako treba.

2.

Najobičniji način pripremanja čala je slijedeći: obavezno svježe pomuzeno devino mlijeko, koje ima prilično visoku početnu temperaturu (više od 37-40 oC) treba procijediti kroz dvostruki-trostruki sloj gaze, i ako se pri tom nije ohladilo, pričekati da mu temperatura padne na 30 oC, najviše 32 oC. Za to vrijeme priprema se kvasna osnova – čal, koji treba biti između četvrtine i trećine svježe pomuzenog mlijeka, određenog za čal. Kvasnu osnovu čal dobro promiješajte i ulijte u glineni ćup od 6 do 10 litara, a na nju procijeđeno i ohlađeno svježe

mlijeko, koje ponovo pažljivo miješajte s kvasnom osnovom 10 minuta, pa i više. Nakon toga ćup pokriven gazom stavite na sjenovito mjesto, gdje temperatura nije niža od 25-30 oC, ili se takva temperatura može održavati u ćupu, ako ga se omota u hladnije doba godine. Nakon pola sata na površini budućeg čala pojavljuje se kisela kašica masnijih i lakših frakcija – *agaran*. Ona se može skinuti i upotrijebiti kao kiselo vrhnje. Nakon toga kiseljenje čala možete nastaviti uz neprestano održavanje temperature na razini od 30 oC. Poslije 4 sata mlijeko je uglavnom potpuno kiselo, a nakon 6-8 sati dobiva specifična svojstva punovrijednog čala.

U procesu kiseljenja, osobito poslije prva četiri sata, kad se tijekom cijelog vremena (nekoliko puta dnevno) miješa, ne dozvolite da se stvore velike pahulje i nakupe ugrušci. Pazite da se miješanje poklapa s dodavanjem novih količina svježe pomuzenog devinog mlijeka (deve se muzu 4 puta dnevno, novo mlijeko se dodaje najmanje 4 puta na dan) u prvi čal. Nakon 10 sati, već se oblikuje čal, temperaturu treba sniziti do 20-25 oC i održavati je na toj razini još 8-10 sati. Drugog dana čal već treba držati na 5-10 oC. Uz takvu temperaturu čal se može održati 3-4 dana, no u Turkmeniji se čal nastoji iskoristiti u toku 24 sata, inače postaje oštar, neugodan i neukusan (kiselost se povećava a gaziranost smanjuje).

Povremeno skidanje agarana, te često miješanje čala daju napitak po konzistenciji jednolik, ali ipak je moguće raslojavanje čala na gornji, gušći i masni dio, te donji, nalik na sirutku, zvanu *turiš-čal*. To je obično vezano za neravnomjernu temperaturu, velike prekide u miješanju i druga narušavanja pravila pripremanja.

3.

Kako je čal kao napitak namijenjen prije svega utaživanju žeđi, on se često priprema s vodom. Takav čal ponekad ispadne čak i jednolikiji nego čal bez vode. U tom slučaju svježe pomuzenom, toplom devinom mlijeku nakon cijeđenja dodajte vodu zagrijanu do 30-32 oC u omjeru 1:1, promiješajte tu smjesu, a onda dodajte kvasnu osnovu, obavezno u omjeru 1/3 ukupnog obujma smjese vode i mlijeka. Daljnji postupak je isti, kao što je opisano.

Teleme

Teleme je mladi sir koji predstavlja gustu, meku i vlažnu masu, izvana nalik na svježi kravlji sir. Za pripremanje telema potrebna je posebna kvasna osnova, *gonzelik* ili *majalik*. Masa dobivena nakon zakiseljavanja – majalik, čuva se u glinenom ćupu mjesec dana. Teleme se dobiva od 1 žlice majalika razmućenog u 1 vjedru svježe pomuzenog, još toplog ovčjeg mlijeka, koje počinje vreti već nakon nekoliko sati. Vrenje može teći u glinenoj posudi ili u kožnoj mješini. Nakon 16-20 sati dobije se gusta masa – teleme, koju se već nakon 24 sata može jesti. Majalik se priprema kao i u Kazaškoj i kirgijskoj kuhinji. (Turkmenska kuhinja)

Sikman

Sikma ili *pejnir*, dobiva se cijeđenjem mladog sira u vrećici od tanke pamučne tkanine, a 10-12 sati nakon cijeđenja stavlja ga se pod prešu, tj. pokrije daskom, na koju se stavi kamen težine otprilike 5-6 kg (na vedro teleme). Nakon 24 sata nastane – sikman, što u prijevodu znači „istisnut“. To je tzv. hladni način obrade teleme. (Turkmenska kuhinja)

Sargan

Za sargan sirnu masu telema treba obraditi toplinskim načinom: treba je kuhati na polaganoj vatri sve dok tekućina – sirutka – ne ispari. Tako se dobiva drukčija vrsta sira – hruskavi slatki sargan. (Turkmenska kuhinja)

Pištak

Sastojci: 3 l svježeg mlijeka, 2 l kisele, dvo- ili trodnevne sirutke koja mora biti vrlo hladna.

Mlijeko zakuhajte u velikoj zdjeli ili kotlu obujma najmanje 7-8 litara i u trenutku najvećeg dizanja naglo ulijte hladnu sirutku, koristeći pri tom cijev ili žlijeb. Mlijeko će se početi zgrušavati stvarajući trake koje pažljivo izvadite, pustite ih da se osuše i onda ih savijte u svitak i sušite. Tako ćete dobiti nojgen-pištak. Ako svitak loše ispadne, sirastu masu stavite pod lagani pritisak (prešu) i dobit ćete kiskan-pištak. (Mongolska kuhinja)

Hurunga

Pripremanje sira - hurunge na klasičan način vrlo je komplicirano. Za to je, potrebna velika posuda – otprilike kao bačva, te osobita kvasna osnova – *ehe*. Ehe je stara hurunga koju Burjati čuvaju ponekad i pola godine, pa i više. Suvremeni, lakši način pripremanja hurunge može se pripremiti na slijedeći način:

3 vedra ukiseljene mlaćenice od tučenja maslaca, 1 litra ehe ili ražene kvasne osnove; ona se priprema od 1 kg zrnja raži koja se stavi u čvrstu platneni vrećicu i sve uroni u mlaćenicu da odstoji tjedan dana.

Mlaćenicu poklopite poklopcem s rupicama. S vremena na vrijeme u toku dana promiješajte, otprilike u istom vremenskim razmacima, ne dužim od 3-4 sata. Svaki put miješajte najmanje 15 minuta. Kad se pojave sitni mjehurići, može se smatrati da je hurunga gotova. (Mongolska kuhinja)

Janju-sierniš

Sastojci: 1 kg domaćeg svježeg kravljeg sira (obavezno kiselog iz obranog mlijeka), 5 l mlijeka, 0,5 l kiselog mlijeka, 2 jaja, 10 dag maslaca, 10 dag kiselog vrhnja, 2-2,5 velike žlice kima.

Prvo, mlijeko zagrijte na 95 oC na laganoj vatri, ali ne dopustite da zavri.

Drugo, svježi kravlji sir promiješajte s kiselim mlijekom, propustite kroz stroj za mljevenje mesa, u usitnjenom ga obliku stavite u mlijeko i nastavite lagano zagrijavati sve dok se mlijeko ne zgruša.

Treće, zgrušanom mlijeku (sirnoj masi) odvojite sirutku, stavite u ubrus i, ne dopuštajući da se ohladi, brzo ocijedite preostalu sirutku.

Četvrto, toplu masu premjestite u metalnu zdjelu s prethodno rastopljenim maslacem, dodajte sol i kim te postupno dodavajte prije pripremljenu smjesu od jaja i kiselog vrhnja. Stalno miješajte te postupno zagrijavajte dok ne dobijete jednoliki masu.

Peto, gotovi sir stavite u vlažni platneni ubrus i opteretite. (Letonska kuhinja)

Kimov sirok

Sastojci: 1 kg svježeg kravljeg sira, 0,5 čaše kiselog vrhnja, 1 velika žlica kima.

Svježi kravlji propustite kroz stroj za mljevenje mesa, pomiješajte s ostalim sastojcima te podijelite na čunjaste kolačiće od po 10 dag. Omotajte ih pergamentom. Kad kolačiće prekrije prozirni sloj plijesni, papir skinite i pustite sirke da se prosuše. Pri jačem sušenju sirok se riba pomoću ribeža. (Letonska kuhinja)

SIR KAO JELO I JELA OD SIRA

Brillat-Savarin za obrok jela koji nije na kraju zaslađen sirom, kaže da je kao:

djevojka bez očiju.

stara narodna pak upozorava od preobilnog uživanja sira pri večeri:

sir je ujutro zlato,
o podne srebro,
a navečer olovo.

Kruh i vino, sir i luk uz dodatak bilo kojeg suhog mesa oduvijek se smatralo temeljem ljudske prehrane.

Kruh je simbol suštinske hrane, odnosno kruh je *mala misterija,* vino napitak života ili besmrtnosti je *velika misterija*.

Luk nije pri tom slučajno odabran. Ljutkaste glavice imale su istovremeno hranjivu, začinsku i ljekovitu vrijednost. Još su stari Asirci ostavili zapis na glinenoj pločici: *"Hraneći se lukom u doba vjetra i kiše neću znati za bolest".* Osim toga luk je vrsta povrća koja ni kuhanjem ne gubi niti jedno svoje svojstvo.

U zajednici sa sirom sve to troje postaje moć.

Sir obogaćuje mnoge naputke, bez obzira bila riječ o jednostavnim ili probranijim jelima. Kako bi izgledao gratinirani krumpir bez **Gruyere-a**, ili pržolica bez umaka od **Roquefor-a**, ili **Fondue** bez švicarskih sireva. **Gorgonzola** i **Rokuefort** temelj su za rafinirane umake koji se jako slažu sa svinjskim medaljonima i s odrescima od purećeg mesa. Tvrdi sirevi poput **parmezana**, **paškog** ili **istarskog** sira **(sve** ovčji sirevi), ribani, popravljaju i dopunjuju okus bistroj juhi, te različitim umacima posebno onima bez mesa. **Edamer** se može pripremati uz razna jela i na razne načine.

Sirevi se vole jer jelima daju punoću i okus, mogu se panirati, peći, topiti, kuhati sam ili u mlijeku, posluživati u salatama, kao narezak ..... Temeljni okus sira odlično se slaže s mesom, ribom, povrćem i voćem. Postoje posebne vrste koje se služe kao delikatese kao što su *kozji sir uvaljan u pepeo, svježi kravlji sir s kokosom, sir s tartufima* (jelen gljivama) i sl. Nešto ribanog sira možemo uvijek posuti po nadjevenim tikvicama i patlidžanima, a juha od krumpira bit će mnogo bolja budemo li joj dali malo sira. Kriške dobrog masnog sira možemo na brzinu prepržiti u tavi na ulju, posoliti i popapriti i evo vrlo obilnog zajutarka. Želimo li sir panirati, najbolje da u slanoj vodi skuhamo listove kelja ili kupusa i ocijedimo ih. Sir narežemo na kriške i posolimo, popaprimo ili pospemo paprikom. Svaki komad sira zamotamo u list kelja ili kupusa, te paniramo u brašno, tučeno jaje i krušne mrvice. Prilikom prženja tako panirani sir neće se razliti. Ovakav sir vrlo je dobra zakuska.

Kolačiće sa sirom možemo posluživati uz aperitiv ili koktele ali ih možemo iznijeti na stol i umjesto sireva i kao dopunu poslužavniku sa sirevima. Kod jela od sira treba imati u vidu i narodne običaje. Dok se u Francuskoj brojna takva jela služe kao topla predjela, u Velikoj Britaniji dobivamo ih kao - savoury - na kraju obroka umjesto sira. Pita od jabuka, popularni engleski kolač koji se često nalazi i na božićnom stolu, mora uvijek biti uz obvezatni tvrdi sir Cheddar. Stara engleska uzrečica kaže:

Pita od jabuka bez sira je kao i poljubac bez zagrljaja.

Hladna i topla jela i kolačići od sira uvijek su ugodno obogaćenje naših menija pa bismo im se trebali posvetiti više nego do sada, osobito pri svečanim večerama za muškarce više prija nabujak od sira nego kakav slatki kolač.

Hoćemo li sir jesti prije kolača ili nakon njih, to je stvar nacionalnog ukusa.

Francuzi sir obavezno poslužuju između glavnog jela i deserta, tj. uvijek prije deserta. Znalci preporučuju da se dobar sir jede sâm, s bobicama grožđa, orasima, maslinama.

U Engleskoj, Njemačkoj i nekim drugim zemljama ga najčešće jedu na kraju obroka.

Kod nas se najčešće poslužuje za predjelo, uglavnom s šunkom, pršutom, kulenom (svaka ploška mora biti izrezana kao papir jer će se samo tako osjetiti pravi okus ovih suhomesnatih delicija). Blagdanski stol, osobito za Uskrs, uz šunku i jaja, ili za korizmeni sto, sir je obavezno prisutan. Bilo sâm, u jelima ili u kolačima.

Tvrde sireve preporučljivo je uzimati poslije objeda, jer enzimi u siru pospješuju varenje.

Uz gotovo sve sirove Francuzi piju crno vino s okusom po voću, a samo uz neke, **reblochen** ili **saint nectaire** (miriše po alpskom bilju) piju i ružicu. Uz **munster** prijaju suha alzaška vina, a uz kozji sir mogu se piti sva vina.

U Engleskoj piju uz domače sireve čašicu sportskog vina ili madeire, a uz sočne sireve kao što su cheddar i cheshire piju kadšto čašu stouta.

U nordijskom zemljama piju uz sočne sireve a pogotovu uz sireve jakog mirisa pivo sa čašicom rakije, uglavnom aquavite, votku, raženu rakiju, alaš, kumin i slična pića.

Sir ima svojstvo da slabi djelovanje alkoholnih pića. Kod varenja u želucu, sir upija alkohol, te je protok alkohola u krv sporiji, a njegovo djelovanje oslabljeno.

Pivo se može poslužiti uz sve vrste sireva, iako pravi sladokusci više vole vino.

svježi nedozreli sir	lagana osvježujuća bijela vina ili pivo
potpuno zreli sir i tvrdi sir	predikatna vina najviše kategorije s izrazitim bouqueom i okusom
tvrdi i oštri sirovi i uz fermentirane	teško crno vino
srednje tvrdi	laganije crno ili ružica
neutralni i nježni sirevi	zrela i puna bijela vina
„jaki“ sirevi poput Linburgera, zrelog Gouda, Cheddar	jaka i umjereno zahmeljena piva
mekani i kremasti sirovi	puna bijela suho vino ne prejakog mirisa i okusa ili crvena vina
sirevi u kombinaciji sa gljivama	puna crna vina ili suha vina kasnih berbi

Sir se poslužuje na drvenim tanjurima ili na drvenom pladnju. Uz njega se poslužuju voće ili povrće; uz plemenite tvrde obično se daje ili orasi, a za one koji vole oporiji okus daju se krastavci i rajčica. Bobice grožđa mogu se dodavati siru na malim sendvičima. Kriške raženog kruha valja namazati maslacem, dodati malo šunke, krišku sira i bobicu crvena grožđa. Sve to probodeno čačkalicama izgleda vrlo dekorativno.

Poznata je *seljačka plitica sa sirom*, naputak koji se odnosi na sve sirarske zemlje, a bitno se nerazlikuju. Na drveni izrezbaren seljački tanjur složite što više vrsta sireva. Da plitica

bude što šarolikija, jedan se dio sira povalja u crvenu papriku. Uz sir složite rajčice, malo zeleni peršina i ploške luka. Možete dodati i nekoliko očišćenih oraha ili se posebno dodaju orasi u ljusci (u tom se slučaju stavljaju gostima na raspolaganje i kliješta za lomljenje oraha). Uz seljačku pliticu daje se kukuruzni ili crni kruh i pivo.

Pikantni zalogaji sa sirom. Sa kriški bijelog kruha odrežite koricu i namažite ga debelo maslacem i pikantnom smjesom (**sira gervais**, ribanog luka, mnogo papra i muškatnog oraščića te čašice konjaka). kruh narežite na trokute i obrubite ploškama kiselih krastavaca. Na sredinu kruha stavite komadić crvene paprike ili kupčić praška od ljute mljevene crvene paprike.

Tatarski zalogaj. Govedinu iskošite i dobro zapaprite, namažite na kriške bijelog kruha ili poprženog kruha (toasta), meso nabodite **komadićima sira** ili garnirajte **trokutima od topljenog sira**.

Engleski zalogaj - zajutrak. Nekoliko kriški bijelog kruha namažite maslacem i s malo pirea od rajčice te obložite ploškama tvrdo kuhanih jaja. Rastopite jednu žlicu maslaca i dodajte 15-20 dag **sira (chester, gouda** ili **ementaler)**, lončić uklonite s vatre i smjesu začinite slačicom i s 2 žlice piva. Sve zajedno dobro izmiješajte, prelijte preko prije sačinjenog sendviča/kruha i odmah prepecite u pećnici. Možete posuti i s malo paprike.

Prženi sir. Okrugle kruščiće **camemberta** ili komad **ementalera** umočite u mlijeko, uvaljajte u brašno, jaja i mrvice, i brzo pržite u dubokoj masnoći, po prilici 2 minute dok sir ne dobije zlatnožutu boju. Garnirajte narezanim rajčicama i poslužite sa zelenom salatom.

Namazi od sira. Kruh s raznim namazima od sira može se brzo pripremiti, a mogu se koristiti razne vrste kruha i sireva. Od kruha dolaze u obzir *bijeli, polubijeli i crni kruh, raženi kruh, kukuruzni kruh, sve vrste peciva, krekeri, slani štapići, pereci, slani keksi itd.* Za namaz od **mekanih** i **topljenih sireva** ili od **svježeg sira** nije potreban kao podloga nikakav drugi namaz. No ako se upotrijebi **polumekani** ili **tvrdi sir**, preporučuje se najprije namazati kruh maslacem, jer se na taj način namaz od sira bolje prilijepi o kruh, a sam kruh ostaje sočniji. Kao podloga siru upotrebljava se i slačica, pasta od srdela ili rajčica, kao i majoneza ili mješavine od navedenih dodataka. Može se umetnuti i jedan međusloj, npr. narezane rotkvice, ribani hren, tanke ploške kiselih krastavaca i sl.

Crveni sirni maslac. Komad svježeg maslaca izmiješajte s istom količinom **ribanog sira (parmezana)** ili **ementalera**, dodajte malo kečapa ili paste od rajčice, posolite i popaprite te dodajte malo crvene mljevene paprike. Možete još začiniti s malo ribane limunove korice i sa sasvim malo češnjaka.

Zeleni sir i maslac. Izmiješajte maslac i **ribani sir**, dodajte dosta kosane zeleni raznih vrsta (peršin, vlasac, zubovac, itd.), popaprite i nakapajte s malo limunova soka.

Namaz od sira s travama, zgnječite svježi kravlji sir, posolite ga, popaprite, dodajte sasvim sitno kosani matovilac i peršin, te toliko vrhnja da dobijete gusti namaz. Prije posluživanja dobro ga rashladite. Ukrasite matovilcem.

Kikiriki sir. jedan do dva trokuta **punomasnog sira**, zdrobite vilicom i dodajte istu količinu grubo mljevenih kikirikija. Smjesu debelo namažite na krekere, a može se i malo popapriti i garnirati maslinama. Taj se namaz može i ulediti i rezati na komade te koristiti za hladni pladanj.

Camemebert maslac. Mekani zreli **camembert** fino zdrobite, pomiješajte s umućenim maslacem i popaprite. Možete umiješati narezanu papriku i ukiseljene pečurke (šampinjone). Curry-papar i ribani lješnjaci daju ovom namazu još bolji okus.

Mekani kravlji sir i sir s vrhnjem jede se sa žlicom. Tvrdi sirevi režu se nožem i ustima prinose na komadiću kruha namazan maslacem. Kod posluživanja daju se dva noža, sa zavinutim i nazubljenim vrhom: jedan za sireve s jakim okusom, a drugi za laganije sireve. Ako je sir poslužen na tanjuriću u tankim kriškama, tada se jede vilicom i nožem.

Sve ovo će biti uzaludno ako se ne pridržavamo osnovnih pravila:

svaki sir treba držati na hladnom mjestu
nikad ne služiti direktno iz hladnjaka
prije posluživanja treba ga ostaviti nekoliko minuta na sobnoj temperaturi kako bi razvio svoj pun miris i okus

Osim što nepce golicaju okusom sirevi su i vrlo hranjivi, bogati bjelančevinama i kalcijem. Ali, najteže se "čiste" iz organizma. Zbog toga sireve treba jesti u malim količinama i na pravi način.

Od svih vrsta sirova najzdraviji i najjeftiniji je kravlji sir koji se proizvodi od zgusnutog mlijeka. Kravlji sir predstavlja vrlo vrijednu živežnu namirnicu, lako probavljivu i tečnu, pa se podjednako dade upotrijebiti za pikantna kao i za slatka jela. Čak i kravlji sir od mršava mlijeka bogat je hranjivim tvarima, pogotovu mliječnom bjelančevinom pa, štoviše, i sirutka, tekućina koja ostaje iza usirenog mlijeka, sadrži osim mliječnog šećera i različitih soli još i mnogo mliječne bjelančevine, tako da svježu sirutku ne treba baciti već je možemo upotrijebiti kao zdravo piće.

Domaćica ne bi smjela baciti ni najmanji ostatak mlijeka, već bi ga valjalo ostaviti da se usiri. Ostavimo li dobro punomasno mlijeko da se usiri, dobro je da s njega skinemo sirovo vrhnje i da to vrhnje primiješamo gotovom siru.

Kravlji sir koristimo samo svjež, jer stari sir ima neugodan kiseli okus. Svježi sir mora biti mekan, ali ne smije biti mokar. Suhi sir koji se mrvi bio je u tijeku sirenja odviše zagrijan. Prije nego što ga iskoristimo za hranu treba kravlji sir protisnuti kroz fino sito i dobro izmiješati, a ako je potrebno, možemo mu dodati malo svježeg ili kondenziranog mlijeka.

Od ostalih vrsta sirova prikladni su za pripremu pikantnih jela u prvom redu masni planinski sir (ementaler) i dobri meki sirovi koji se mogu mazati na kruh. jela od sira mogu se vrlo dobro nadopuniti zelenom salatom, rajčicom, gljivama, sardinama ili rotkvicama.

JELA OD SIRA

I najgenijalniji čovjek renesanse, Leonardo da Vinci, uživao je u vrhunskoj umjetnosti spremanja jela. U čast poslastica, i dobre kapljice, Leonardo je spjevao mnoge poéme (grč. poieme - spjev, pjesma). Na osnovu tih poema suvremeni majstori kulinarstva pripremili su naputke jela, kao i one koje su se spremale u najsvečanijim prilikama kao što je bilo i vjenčanje Giana Galeace Sforze s Isabelom Aragonskom. Govoreći o siru, pronalazimo i dva naputka od njih:

Zlatna juha s okruglicama

Sastav (za 6-8 osoba): nemasna juha od kokošjeg mesa i povrća, 4 žlice krušnih mrvica, 3 žlice ***ribanog parmezana****, 1 žlica sitno kosanih badema, 2 jaja, 1 žumanjak, malo mljevenog muškatnog oraščića, 1 žlica šafrana, sol, papar, dobro osušene kriške kruha i prepečene na maslacu.*

Pripremite smjesu za okruglice; u posudu stavite mrvice, prelijte ih s malo vrele juhe. Dodajte ribani parmezan, kosane bademe, jaja i malo soli i papra. Umiješajte sve u jednoličnu smjesu. Ugrijte juhu, dodajte šafran i žumanjak (razmućen u malo mlačne juhe). Malom žlicom stavljajte okruglice, iz smjese, u juhu. U tanjur stavite prepečen kruh i prelijte juhom s okruglicama.

Torta od blitve i sira

Sastav (za 6-8 osoba): 80 dag blitve (samo lišce), 5 jaja, 30 dag ***svježeg kravljeg sira****, 3 dag maslaca, 10 dag* ***ribanog parmezana****, nekoliko listova svježeg đumbira (Zingiber Officinalis), malo cimeta u prahu, malo ribanog muškatnog oraščića, sol, papar, 35 dag lisnatog tijesta (gotovog - što je tekovina suvremenog kulinarstva), šećer u prahu.*

Pažljivo, u nekoliko voda, operite blitvu, kuhajte je 5 minuta u slanoj vodi, ocijedite i iskošite, ne previše sitno. Na maslacu malo popržite blitvu, dodajte sol i papar. Razvaljajte tijesto na vrlo tanke listove. S dve trećine tijesta obložite navlaženi kalup za pečenje torte, uspite smjesu (umućen svježi sir i parmezan, đumbir, cimet, mušaktni oraščić) i pokrijte preostalim tijestom. Nekoliko puta probušite vilicom gornji sloj. Pecite 40 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 oC. Pet minuta prije završetka pečenja, izvadite tortu, pospite je šećerom u prahu i pecite još pet minuta.

Silvanina riža

Sastojci: 40 dag riže, 15 dag ***tvrdog sira*** *(ne navodi se koji sir, nego samo bilo koji tvrdi sir), 2 žumanjka, 3 dag maslaca, 8 dag punomasnog mlijeka, malo pršuta, sol, papar.*

Sir narežite na kockice, prelijte mlijekom i ostavite na hladnom mjestu najmanje 3 sata. U istoj posudi kuhajte, tako da je stavite u veću posudu s vodom. To je takozvano kuhanje u vodenoj kupelji. Prije nego što počne zagrijavati veću posudu s vodom, dodajte maslac. Miješajte kuhačom. Kad se sir počne topiti i nitasto vući, dodajte jedan po jedan žumanjak i dalje čvrsto miješajte da dobijete gustu jednoličnu smjesu. Rižu skuhajte i razdijelite na četiri zagrijana tanjura. Umak od sira popaprite, posolite i prelijte preko riže. Pospite komadićima pršuta i odmah poslužite.

Ovaj naputak navodno je oplemenila poznata talijanska glumica Silvana Mangano, u vrijeme snimanja svog poznatog filma "Gorka riža". Silvanina riža poslužuje se uz rizvanac ili qianti.

PIKANTNI ZALOGAJI

Kanapei od roqueforta s kavijarom

20 dag **camemberta,** 20 dag **roqueforta**, 10 dag maslaca, malo kima, paprike i muškatova oraška izmiješajte, namažite na toplo pržene kriške kruha, pospite sitno kosanim lukom, ukrasite kavijarom i poslužite vruće.

Kanapei od rajčice i ribanog sira

Bijeli kruh narežite na kriške debele 1/2 cm, namažite maslacem, obložite tankom ploškom rajčice, posolite, popaprite, pospite gusto **ribanim sirom** i prepecite.

Kanapei od sira i slanine

Tanke kriške kruha prženog na maslacu namažite **topljenim sirom**, medu dvije kriške stavite plošku pržene slanine.

Canapé - kanape (franc.) 1. Mali okrugli sendvič koji se poslužuje uz piće, a radi se na kriški preprženog kruha ili krekera. Premazan je maslacem ili drugim namazom i ukrašen raznim pikantnim namirnicama (kiseli krastavci, kobasice, salame, kavijar, ringlice i dr.). Uvijek je veličine jednog zalogaja. Često se upotrebljava izraz *"kanape sendvič"* što nije ispravno i dovoljno je reći kanape; 2. svako jelo koje se složi na prepršeni kruh premazan maslacem.

Prženi camembert

Koricu **camemberta** odrežite, sir narežite na dugačke kose četvorine, namažite paprikom cayenne (čili), dva puta panirajte, pržite u vrućoj masnoći.

Topljeni sir na prepečencu

Četverouglastasti prepečenac obložite debelim komadom **sira** (chester i sl.) i pospite cayennom, sir otopite u pećnici i glazirajte; ili **ribani sir**, sol i žumanjak izmiješajte s nekoliko žlica piva i slačicom, namažite na prepečenac, pospite cayennom i prepecite.

Keksi od parmezana

Izradite tijesto od 10 dag brašna s 10 dag maslaca, 10 dag **parmezana** i jednog jajeta, posolite i popaprite, razvaljajte, izrežite na oblike po želji, pospite kuminom i pecite u vrućoj pećnici.

Topli sendvič s ementalerom

Sastojci: 10 tankih ploški kruha za toast, 2 dl mlijeka, 2 dag maslaca, 4 jaja, 1/2 žličice soli, 2,5 dl mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 15 dag **ribanog ementalera**.

Kruh namočite u mlijeko i poslažite na lim namazan maslacem. Jaja, sol, mlijeko, vrhnje i sir izmiješajte i izlijte preko poslaganog kruha. Pokrijte alu-folijom i pecite u zagrijanoj pećnici na 175 oC, 20 minuta. Uklonite foliju i pecite daljnjih 10 minuta kako bi ploške kruha dobile zlatnožutu boju.
Pospite paprom i poslužite uz čaj.

Delikatesna zakuska Rusija

Sastojci: 35 dag **masnog svježeg kravljeg sira**, 2 žlice maslaca, 4 dag očišćenih oraha; češnjak, sol, papar - po želji.

Usitnite orahe, zgnječite češnjak i pomiješajte ga sa solju, sir pospite paprom i dodajte mu rastopljeni maslac. Orahe i češnjak dodajte siru i dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu.
Uz zakusku poslužite blago pečeni toast.

Specijalni namaz za crni kruh

Sastojci: 12 dag **svježeg neslanog masnog kravljeg sira**, 20 dag **sira bel paese**, 20 dag **gorgonzole** (blaže i slađe), bijeli papar, 1 dl rakije lozovače, 1 dl konjaka, 0,5 dl ruma.

Sireve očistite od kore, narežite oštrim nožem na kockice, stavite u lonac i vilicom dobro izgnječite i izmiješajte. Kako bi smjesa bila pikantnija, dodajte dosta bijelog tucanog papra. Miješajući dodajte najprije lozovaču, zatim konjak, pa rum, najjači kojega možete nabaviti. Smjesu stavite u hermetički zatvorenu posudu i odložite na tjedan dana da odstoji.
Uz birano društvo na večer, mažite na crni kruh i pijuckajte.

HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA

Namaz od sira i majoneze

Sastojci: 1 žumanjak, žličica senfa, 1 dl ulja, žlica limunova soka, sol, papar, 10 dag **svježeg kravljeg sira**, 1 glavica luka, 1 kiseli krastavac.

Izmiješajte žumanjak sa senfom i neprekidno miješajući pomalo ulijevajte ulje da dobijete čvrstu majonezu. Zakiselite je limunovim sokom, posolite, popaprite, pa umiješajte propasirani sir, te nasjeckani luk i krastavac.

"Salama" od gorgonzole i oraha

Sastojci: 40 dag slatkog vrhnja, 25 dag **sira gorgonzole**, nekoliko polutki oraha.

Gorgonzolu sitno izmrvite. Od vrhnja izdvojite 12 dag i stavite u lončić, dodajte gorgonzolu pa kuhajte na pari uz stalno lupanje žicom dok se ne rastopi. Ostavite da se ohladi. Ostatak vrhnja ulupajte žicom na hladno i pomiješajte s prethodnom smjesom. Na uskom poslužavniku oblikujte "salamu", ukrasite je polutkama oraha i stavite nekoliko sati stajati u hladnjaku.

Sir s trešnjama iz kompota

Sastojci: 0,5 kg **svježeg kravljeg sira**, 30 dag trešanja iz kompota, čaša vrhnja, 1 dl konjaka, sol.

Propasirajte sir i ostavite ga u cjediljki da se otkapa. U posebnu posudu stavite trešnje, dodajte malo njihova soka i konjaka pa miješajte na štednjaku dok ne provri. Skinite s vatre, poklopite i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim premjestite u hladnjak da odleži dva sata. Prije posluživanja sir izmiješajte s vrhnjem, premjestite na zdjelu, a odozgo ukrasite trešnjama iz konjaka.

Kugle od camembera i badema

Sastojci: 20 dag **camembera** ili **roqueforta**, 2 dl bijelog vina, 7 dag razmiješanog maslaca, 20 dag badema.

Bademe prokuhajte, oljuštite, posolite, pa prepecite u pećnici dok ne porumene. Kad se ohlade, sameljite ih. Sir usitnite, prelijte vinom i ostavite na sobnoj temperaturi 8 sati, najbolje je da ga ostavite u porculanskoj posudi. Vino odlijte, a sir dobro zgnječite vilicom i pomiješajte sa maslacem. Ovu smjesu držite tri sata u hladnjaku da se stegne, a zatim oblikujte loptice i uvaljajte ih u mljeveni badem. Stavite loptice u ukrasne košarice od papira na poslužavnik i poslužite.

Pašteta

Sastojci: 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 12,5 dag maslaca, 2 žlice mljevene crvene paprike, sol, papar, 2 žličice kima, 2 žličice senfa, 2 glavice luka, 20 dag vrhnja, malo zeleni od poriluka.

Poriluk i luk iskošite. Dobro umiješajte sir i maslac. Zatim sve sastojke dobro umutite. Paštetu na kraju ukrasite ostatkom poriluka.

Pašteta 1. umak od brašna i jaja; 2. (franc. pâté) 1. proizvod profinjene kulinarske vještine. Smjesu od kosanog sirovog mesa, masti i mirodija stavi se u plašt od brašnenog tijesta (en croęte - plašt) i polagano ispeče ili već prije skuhanim mesom ispuni već pečeni plašt. Uglavnom (danas) se paštete rade bez plašta, te se kuhaju u metalnim kalupima na pari. Prema sastavu razlikuju se: od mesa, butine, divljači, ribe, gomoljika i jetre. Jedu se hladne ili tople. U srednjem vijeku bile su obvezatan dio jestvenika pri svečanim gozbama. U trgovinu dolazi u porculanskim ili staklenim posudama - terrine, za dva ili više obroka; 2. pašteta od guščjih jetara - u staro rimsko doba guske su se tovile smokvama tako često, da je od smokava potekla u romanskim jezicima riječ za jetru:, od latinskog "ficatum" - jetra - nastala je talijansko "fegato" i francusko "foie". Pašteta se uveliko nudila na stolovima velikaša Hrvatskog zagorja već od 1700. godine

---

Liptauer Njemačka

Sastojci: 50 dag **svježeg sira**, vrhnje (20 posto količine sira), češnjak, 4 dag svježeg luka, sol, papar, crvena slatka mljevena paprika.

Sir i vrhnje dobro izmiješajte, dodajte naribani češnjak, začinite paprom, paprikom i solju. Sve dobro izmiješajte. Poslužite kao namaz uz hladnu šunku, jaja i druge suhomesnate proizvode.

Smørrebrød Danska

Doslovan je prijevod ove danske rijeci je „kruh s maslacem", a majstori danske kuhinje od toga rade umjetnost u hladnoj kuhinji.

Tanke kriške kruha (bijeli, seljački, raženi ili od neprosijanog brašna) premažu se maslacem (ili u mješavini s račjim maslacem, curry-maslacem, maslac s paprikom, začinima,

sokom limuna i dr.) i na to se slože „brda“ salate, pilećeg mesa, sušene jegulje, jetrena pašteta, kockice od šunke i sira, riblje marinade, rakovice, rakovi, jastog.
Umaci koji se stavljaju povrh svega mogu biti: majoneza, remulada, oštro začinjeni.

Sastojci: kruh; bijeli kruh iz oblika, seljački kruh, kruh od raženog brašna, kruh od neprosijanog brašna.
Premaz: maslac, također u mješavinama kao račji maslac, curry-maslac, maslac s paprikom, začinima, limunom i drugim.
Umaci: majoneza, remulada, dresing, oštro začinjeni umaci.
Oblozi: kobasice i meso, paštete, riblje marinade, rakovice, raci i jastog, svježe i pirjano povrće, salate, **svakovrsni sir**.
Pikantni kravlji sir kao prilog uz pečenje

1.

12 dag **kravljeg sira** pomiješajte s 2 žlice vrhnja ili kiselog mlijeka, malo soli i 2 žlice želea od ribizla ili brusnica. Miješajte dok se ne zapjeni.

2.

25 dag **kravljeg sira** pomiješajte sa žlicom crvenog vina, malom šalicom želea od ribizla, malo soli i malo dobre gorušice u prahu. Miješajte dok se ne zapjeni.

3.

2 dag maslaca miješajte dok se ne zapjeni pa malo-pomalo dodajte 25 dag **pasiranog kravljeg sira**, malu glavicu ribanog luka, žlicu soka limuna, malo paprike i žlicu fino kosanih zelenih začina. Miješajte dok ne dobijete pjenastu smjesu, i ukrasite je kaparima.

Krajiška jalandi-dolma Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg krumpira, 40 dag **petrovačkog sira**, 2 jaja, 2 dag peršinova lista, sol, papar.

Krupnije komade krumpira skuhajte, ogulite i ohladite. Prepolovite i izdubite. Napravite smjesu od sira, usitnjenih tvrdo skuhanih jaja i soli. Nadjenite krumpir, poslažite na tanjure, popaprite i pospite kosanim peršinom. Poslužite hladno.

Jalandi-dolma; potpuni naziv je “studena jalandi-dolma” jer se poslužuje hladna (studena). Jalandi inače označava nešto “falično”, surogat a to su obično jela bez mesa.
Ovo jelo obično se jela kao meze uz čašicu bosanske šljivovice.

JUHE

Juha od artičoka Austrija

Sastojci: 1 kg mladih artičoka, 1 žlica soka limuna, 1 glavica luka, 1 l bistre svijetle mesne juhe, 6 dag maslaca, 6 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, 2,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, krutoni (croűtons - kriške bijelog prepršenog kruha isječene na kockice), **ribani parmezan**.

Jezgre artičoka, odmah po čišćenju, stavite u vodu kojoj ste dodali sok limuna (radi toga da ostanu bijele). Kuhajte zajedno s kosanim lukom oko 30 minuta. Izvadite ih ocijedite i protjerajte kroz sito. Od maslaca i brašna napravite zapršku i prelijte juhom. Dodajte sirove artičoke i mlijeko, Začinite juhu i dodajte vrhnje. Juhu poslužite s kockicama na maslacu prženog bijelog kruha i posuto parmezanom.

Za opata Aleksandra I. a Lace (1601.-1613.) ovu juhu je pripravljao njegov osobni kuhar u samostanu Kremsmünster.

Juha od poriluka sv. Lovre Italija

Sastojci: 1 kg mladog poriluka (samo bijeli dio), maslinovo ulje, 2 žlice brašna, 0,5 l mesne juhe, 1 mali bijeli kruh, 10 dag pinjola, 20 dag **ribanog parmezana**.

Bijeli dio opranog i očišćenog poriluka izrežite na tanke ploške. Stavite u posudu s dovoljno maslinova ulja i uz miješanje pirjajte do zlatnožute boje. Pazite ne smije se peći. Po potrebi dodajte malo vode da poriluk potpuno ne omekša. Pospite brašnom i pustite da se sve malo zgusne. Prelijte vrućom mesnom juhom i na laganoj vatri pirjajte dok poriluk ne postane kašast. Na dno plitke vatrostalne posude stavite ispržene ploške bijelog kruha. Pospite pinjolima, obložite kašom poriluka, pospite parmezanom i pecite u vrućoj pećnici na 220 oC oko deset minuta.

Sv. Lovro zaštitnik je kuhara. Ova juha tradicionalno je jelo stolnih kanonika u Firenci svakog 10. kolovoza, kad se slavi sv. Lovro. Ta je juha postala tako popularna da je “slava sv. Lovre” doskora postala u Firenci poznata kao “slava poriluka”.

Juha od sira

Sastojci: 2 luka, 3 mrkve, 20 dag **gauda** sira u komadu, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 1,5 l pileće juhe, sol, papar, 1 vezica peršina, 2 dl slatkog vrhnja.

Luk očistite i narežite na kockice. Očišćenu mrkvu narežite na prutiće i naribajte sir. Luk pirjajte da postane staklast, pospite brašnom i dalje pirjajte nekoliko minuta, prelijte pilećom juhom i kuhajte 5 minuta. Uz stalno miješanje, malo po malo dodajte naribani sir, popaprite i pospite kosanim peršinom. Na svaku porciju stavite žlicu tučenog slatkog vrhnja.

Juha od sira Francuska

Sastojci: 1 žlica maslinova ulja, 4 crvena luka (kapule), 1 žlica brašna, 1 l bistre mesne juhe, kriške prepečenog kruha, 1/2 šalice **ribanog sira**, malo pahuljica od maslaca.

Na maslinovu ulju prepecite kosani luk, dodajte brašno i kad požuti nalijte bistre mesne juhe, dobro promiješajte i kuhajte 15-20 minuta. Kriške prepečenog kruha oprezno stavite na površinu juhe, pospite pahuljicama maslaca, ribanim sirom i sve zajedno stavite na kratko vrijeme u vruću pećnicu.

Juha od sira

Uzmite dosta ribanog **parmezana**, namočite ga u mlijeku i dobro ga razmutite. Zatim umiješajte sir u kipuću mesnu juhu, ali vrlo oprezno, jer se sir lako zgruša, skinite juhu s vatre i umiješajte u nju jedan žumanjak.

Juha od sira Švicarska

Sastojci: kruh, **punomasni vališki sir**, mesna juha, sol, papar, orašak (muškat), maslac, luk, zelena salata.

Kruh i punomasni vališki sir izrežite na tanke ploške, stavite na tavu te dolijte toliko mesne juhe dok ne bude sve pokriveno. Posudu poklopite i ostavite da jedan sat polako kuha. Nakon toga miješajte kuhačom sve dok se ne pretvori u kašu. Tu kašasta juhu začinite solju, paprom i ribanim oraškom. Prilikom posluživanja prelijte sitno kosanim lukom, isprženim na maslacu. Kao prilog poslužite zelenu salatu.

Juha od svinjetine i povrća Meksiko

Sastojci: 25 dag kuhane i sjeckane svinjetine, 2 žlice ulja, sol, 1 kosani luk, 1 šalica oruljenog mladog kukuruza, malo crnog papra, 3 sjeckane mlade tikvice, 2 sjeckane zelene paprike, 2,5 l mesne juhe, 20 dag pirea od rajčice, 1/4 šalice **ribanog sira**.

Svinjetinu prepržite na ulju, dodajte luk, kukuruz, mlade tikvice, zelenu papriku, mesnu juhu i pire od rajčice. Promiješajte, poklopite i na blagoj vatri pirjajte dok povrće ne omekani. Umiješajte sir, začinite i juhu dokuhajte.

Seljačka juha Kostarika

Sastojci: 1 žlica ulja. 2 glavice luka, 25 dag svinjske vratine, 4 rajčice, sol, papar, 1 l mesne juhe, 1 svježa paprika, 2 žlice kuhanog mladog kukuruza, 1 šalica celerovog lista, 2 šalice **ribanog sira.**

Luk izrežite na četiri dijela i pecite na ulju dok ne požuti. Meso izrežite na komade i stavite na luk pa uz miješanje dalje pržite. Posolite, popaprite, dodajte narezane paprike i mesnu juhu. Sve kuhajte 1 sat na blagoj vatri. Na kraju stavite kuhani kukuruz i celerov list. Prije posluživanja pospite ribanim sirom.

Juha od pečenih ostataka Panama

Sastojci: 25 dag pečene piletine, kosti pileta, 1 svežanj zelenja ("grincajga"), sol, 2 šalice kosanog luka, 2 žlice masti, 2 rajčice, 2 šalice narezanih krastavaca, 1 šalica narezanih tikvica, 4 kriške bijelog luka, 1 šalica **ribanog sira**.

Pileće kosti kuhajte 1 sat sa zelenjem i začinima. Prepržite luk na maslacu, izrezano pečeno pile, oguljene rajčice, izrezane krastavce i tikvice, pa sve zalijte juhom od pilećih kostiju i 1 sat kuhajte. Juhu poslužite s preprženim kockicama bijelog kruha i posuto ribanim sirom.

Juha od jaja i mlijeka Peru

Sastojci: 2 žlice ulja, sol, 2 kosana češnja češnjaka, 4 oguljene i isjeckane rajčice, 1/2 žličice majorana, 4 šalice mlijeka, 1 šalica **ribanog sira**, 6 jaja.

Češnjak, rajčice i sol pržite 10 minuta na blagoj vatri te dodajte majoran i mlijeko. Sve to ostavite još neko vrijeme na vatri, ali ne smije vreti. Pospite sirom i dalje kuhajte, uz povremeno miješanje, sve dok se sir ne istopi. U juhu razbijte jaja i dalje miješajte. Kuha se sve dok se jaja ne stvrdnu.

Juha s morskom ribom i rakovima Peru

Sastojci: 4 odreska pečenog ili kuhanog ugora, 50 dag račića, 2 žlice pirea od rajčice, 2 žlice maslaca, 1/2 žličice ljute paprike u prahu, 2 glavice luka, 50 dag krumpira, 25 dag **kozjeg sira**, šalica riže, sol, mažuran, 2 češnja češnjaka, 1 l mlijeka, tvrdo kuhano jaje.

Kosani luk pirjajte polako na maslacu. Kad postane rumen dodajte zgnječeni češnjak, rajčice, ribani sir, malo riže, majoran i sol pa sve zajedno dalje pirjajte. Na kraju stavite ljutu papriku i račiće. Sve kuhajte tako dugo dok se riža i luk ne pretvore u gustu kašu. Kašu protisnite kroz sito i izmiješajte je s mlijekom. Kod posluživanja stavite komad pečenog ili kuhanog ugora, nekoliko kriški tvrdo kuhanog jaja, nekoliko pečenih krumpirića, pokoji rak, narezanu svježu papriku, ribani sir i sve prelijte juhom.

Juha od sira Sjedinjene Američke Države

Sastojci: 5 dag mrkvica, 8 dag svježe paprike, 5 dag luka, 5 dag celera, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 0,5 l mesne juhe, 12,5 dag sira **ementalera**, 1/2 šalice soka limuna, malo bijelog papra.

Sitno izrezanu mrkvicu, luk, celer i papriku pirjajte na maslacu dok sve ne bude mekano. Povrće pospite brašnom, zalijte mesnom juhom i sve dobro promiješajte. Kad se prokuha, dodajte ribani sir i miješajte dok se sir ne istopi. Nalijte mlijeko i još jednom prokuhajte. Na kraju juhu procijedite i dodajte još malo bijelog papra.

Juha od sira Italija

Sastojci: 0,7 dl juhe, 2 jaja, 3 jušne žlice mrvica, 7,5 dag **ribanog parmezana**, muškatni oraščić, papar.

Izmiješajte parmezan s mrvicama i začinima, te dodajte vrućoj juhi, poklopite i ostavite da odstoji pet minuta. Kad se juha na površini malo skrutne, miješajte je pjenjačom, da bi se u juhi stvorile fine pahuljice.

Minestrone s "pestom"

Sastojci: 10 dag mesnate slanine, 75 dag bijelog graha, 40 dag mahuna, 2 mrkve, 3 krumpira, komadić bundeve (tikve) - nije obvezatno, sol, papar. 12,5 dag makarona; Pesto (sitno isjeckano zelenje): 2 lista bosiljka, 2 češnja češnjaka, 2 zrele rajčice, 10 dag **ribanog parmezana**, pola čaše maslinovog ulja.

Očistite mahune, mrkvu i bundevu, izrežite na kocke, dodajte grah, i operite slaninu (na taj način se uklanja i dio masnoće). Sve stavite u lonac i kuhajte u tri litre vode. Posolite i pustite da "krčka" (kuhanje na tihoj vatri) oko sat i četvrt. Dodajte tijesto i nepokloplјeno kuhajte još dvadesetak minuta. Pest: u avanu usitnite bosiljak i češnjak, Dodajte oguljene i propasirane rajčice, "tucite" i miješajte i dodavajte pomalo sir i ulje. Razrijedite *pest* s malo juhe a zatim ga uspite u lonac. Sve promiješajte i kuhajte još pet minuta.

Krem juha

Sastojci: 75 dag raznovrsnog korjenastog povrća, 50 dag cvjetače, 3/4 l pileće juhe (može i od koncentrata - kocke), 20 dag **topljenog sira**, sol, papar; Žličnjaci od sira: 5 dag maslaca, 1 češanj češnjaka, 12 dag **ribanog sira goude**, 1 jaje, 6,5 dag brašna.

Očistite i ogulite korjenasto povrće. Narežite na manje komade. S cvjetače odvojite listove, također ih narežite, a glavicu podijelite na cvatove. Načinite juhu i u njoj skuhajte povrće. Odvojite nekoliko cvatova za ukras. Sve povrće metnite u uspravni mikser, dodajte sir i zdrobite u pire. Stavite u juhu, a po potrebi dodajte soli i papra. Za žličnjake izradite maslac da postane sasvim gladak. Dodajte ribani sir. Oljuštite, nasjeckajte češnjak te ga primiješajte smjesi sira i maslaca. Pomalo umiješajte brašno i jaje pa dobro izradite. Grabite žlicom i stavljajte kuhati u provrelu slanu vodu. Kuhajte 8-10 minuta, ocijedite i dodajte juhi kad i cvatove za ukras.

Zuppa Pavese Italija

Ta lako probavljiva juha potječe iz Pavije u Italija. (iz Pavije potječu i „pofezni“; vrlo raširen u Njemačkoj, na maslacu pržene kriške bijelog kruha namočene u mješavinu jaja i mlijeka s premazom od marmelade). Za većinu jela postoje priče o njihovu nastanku, tako i za ovu juhu: francuski kralj Franjo I. 1525. godine poslije izgubljene bitke sa španjolskim carem Karlom V. bježao je i zaustavio se u seljačkoj kuci u okolici Pavije.

Seljanka nije imala mnogo jela u kući, osim malo mesne juhe, nekoliko krišaka kruha, malo sira i nekoliko jaja. Na brzinu je ispržila kruh i prelila ga juhom, ubacila jaje i odozgo sir. Kraljevska juha bila je gotova i postala poznata kao ***Zuppa Pavese***, a francuski kralj Franjo I. odavno je zaboravljen.

Sastojci: 1 l mesne juhe, 4 kriške bijelog kruha, 4 jaja, 4 žlice **ribanog sira**.

Mesnu juhu začinite, kriške bijelog kruha ispržite i stavite u tanjur za juhu. Na svaku krišku razbijte jedno jaje i oprezno dolijte vruću juhu, da se jaja ne razliju.
Tanjur s juhom stavite u zagrijanu pećnicu dok se bjelance ne skrutne. Prije nego poslužujte juhu pospite ribanim sirom.

Petrovačka čorba Bosna i Hercegovina

Sastojci: 20 dag piletine, 10 dag **petrovačkog sira** (ovčji sir), 2 dag mrkve, 1,5 dag luka, 1 dag korijena peršina, sol, papar, ulje po želji.

Narežite na sitne komade piletinu, mrkvu, peršin i luk i pržite 15 minuta na ulju. Podlijte litrom vode, posolite i popaprite, i kuhajte dok se ne zgusne. Prije kraja dodajte sitno narezane kockice sira.
Poslužite toplo.

Misirača-čorba od bundeve Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag bundeve, 1/3 l mlijeka, 1 jaje, 5 dag brašna, 5 dag **tvrdog sira**, sol, maslac po želji.

Bundeve ogulite i narežite na listiće, prelijte vrelom vodom, a poslije nekoliko minuta procijedite. Napravite zapržak, dodajte bundeve i pirjajte nekoliko minuta. Smjesu dodajte u

mlijeko (s malo maslaca) koje kuha. Razmutite jaje, dodajte u mlijeko i kuhajte još nekoliko minuta. Po želji dodajte malo papra. Vodu ne dolijevajte. Prije posluživanja dodajte sir, narezan na kockice ili riban.
Poslužite toplo.

TOPLA PREDJELA ILI MALA JELA

Croque-monsieur (tost-sendvič; sir i šunka)

Hruskavo poprženi sendvič; francuski specijalitet, pogodan kao hors-d'oeuvre (predjelo). Kriška kruha bez kore namaže se maslacem, pokrije odreskom sira (**ementaler ili edamer**), na nju se stavi odrezak šunke i još komad sira. Pokrije se drugom kriškom, isto namazanom maslacem i malo stisne sendvič. U tavi na zagrijanom maslacu poprže se kriške s obje strane do zlatnožute boje.
Poslužuje se vruće.

Curry-keksi Novi Zeland

Sastojci: 3/4 šalice brašna, 1/2 žličice praška za pecivo, 2 žličice curry-praška, 2 žlice maslaca, 2/3 šalice **ribanog sira**, 2 žumanjka, 2 žlice mlijeka, 1/2 žličice senfa, 1/2 žličice soli, malo ljute paprike, 1 jaje, 2 žlice prženog kikirikija.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i curry-praškom. Dodajte maslac i ribani sir, umiješajte žumanjke, mlijeko, senf, sol i ljutu papriku. Tijesto dobro izradite žlicom pa oblikujte u loptu i ostavite da stoji 1 sat. Poslije toga izvaljajte na debljinu od 1 cm i pospite brašnom. Od tijesta izradite prutiće ili pogačice i pecite na slaboj vatri, Još vruće premažite umućenim jajem i pospite sjeckanim pečenim kikirikijem pa ponovo na nekoliko minuta stavite u vrelu pećnicu i poslužite.

Sir u vrhnju Norveška

Sastojci: 20 dag **ribanog trapista**, 3 čaše suhog bijelog vina, 2 češnja češnjaka, 2 žlice brašna, čašica maraskina, papar, kruh narezan na kockice ili kriške.

U posudi promiješajte vino, brašno, fino kosani češnjak i ribani trapist. Neprekidno miješajući kuhajte na laganoj vatri, dok ne dobijete ujednačenu glatku smjesu. Dodajte maraskino, ali ne više od čašice. Nastavite miješati dok ne provri. Čim ugasite vatru, mažite na kriške ili narezane kockice kruha umačite u mlaku smjesu pikantnog okusa.
Pijuckajte ono isto vino koje ste prokuhali s ribanim trapistom.

Ovaj specijalitet Norvežani zovu - *veseli fondue*, iako s klasičnim pripremanjem fonduea nema nikakve sličnosti, što oni dobro znaju i ističu.

Oštrige zapečene s gorgonzolom

Sastojci: 8 svježih oštriga, 16 dag **sira gorgonzole.**

Svježe oštrige odvojite od jedne polovice ljušture. U drugu polovicu školjke s mesom oštrige stavite sir gorgonzolu i zapecite u toploj pećnici na temperaturi 220 oC oko 5 do 7 minuta. Poslužite s toplim kruhom i limunom.

Jaja s crnim grahom Meksiko

Sastojci: 2 šalice crnog graha, 5 šalica vode, 2 kosana češnja češnjaka, 3/4 šalice kosanog luka, 3 žlice ulja, 5 žličica soli, 1 velika isjeckana rajčica, 1/2 šalice **ribanog sira**, 6 jaja, 1 žlica maslaca, 1/4 žličica crnog papra.

Grah namočite u vodi preko noći. Ocijedite ga i vodu bacite. Grah kuhajte u 5 šalica svježe vode 2,5 sata ili dok ne postane mekan. Luk i češnjak pržite na ulju dok ne dobije svjetlosmeđu boju. Posolite ga, dodajte rajčice, sve poklopite i pirjajte 5 minuta. Tome dodajte grah, promiješajte, propasirajte i pospite sirom. Jaja blago razmutite, stavite u namaštenu posudu, posolite, popaprite, prelijte propasiranim grahom, poškropite maslacem i sve zajedno pecite na 190 oC dok se jaja ne stvrdnu.

Zapečena jaja s aljmom

Sastojci: 25 dag aljme, 6 jaja, 10 dag **trapista**, 6 dag masti ili ulja, sol po želji.

U zagrijanoj masnoći ispirjajte kosani luk. Naribajte sir na ribež u krupne rezance, umutite jaja. Na pirjani luk stavite jaja sa sirom i pržite uz miješanje 1-2 minute. Dosolite po želji i odmah još toplo poslužite uz graham kruh i salatu od kiselog zelja.

Aljma; mladi luk, višegodišnja biljka i kao povrtnu kulturu nalazimo je u Europi i Americi, no najznačajnija je na Dalekom istoku. U Japanu i Kini uzgaja se i kao ljekovita biljka. U zimskom razdoblju ova svježa biljka koristi se u pripremi svih mesnih i povrtnih jela, umaka i juha. Kod nas nije mnogo zastupljena.

Čimbur od mladog kravljeg sira Bosna i Hercegovina

Sastojci: 4 jaja, 50 dag **mladog kravljeg sira**, 15 dag maslaca, sol, papar, slatka mljevena paprika po želji.

U tavi zagrijte maslac, dodajte sir i pirjajte dok ne postane kašast, dodajte jaja, posolite, popaprite, pospite crvenom mljevenom paprikom i pržite 15 do 20 minuta.
Poslužite toplo.

Čimbur; kao kulinarski izraz označava jaje “na oko” prženo bez miješanja na maslu ili kajmaku.

Kajgana na petrovački način Bosna i Hercegovina

Sastojci: 20 dag **mladog sira**, 1 dl mlijeka, 4 jaja, 15 dag mladog masla, sol.

U dublju zdjelu stavite mladi sir i mlijeko, posolite i umutite. U drugom tanjuru umiješajte jaja i dodajte ih siru i mlijeku, te sve dobro izmiješajte. U tavi zagrijte maslo i dodajte kajganu. Lagano miješajte i pržite 10 do 15 minuta.
Poslužite toplo.

Uz ovu kajganu obično se jede suha pura (bez masnoće) - žganci.

Makaroni sa svježim sirom

Sastojci: 50 dag makarona, 20 dag kuhane šunke, sol, 2 češnja češnjaka, 3 dag maslaca, 2 vezice peršina, 20 dag **svježeg kravljeg sira**, papar, 5 dag ribanog parmezana.

Makarone kuhajte u 4 l slane vode 8-10 minuta. Šunku narežite na rezance i pirjajte sa češnjakom na vrućem maslacu. Posudu maknite s vatre i pomiješajte sa svježim kravljim sirom i usitnjenim peršinom. Posolite i popaprite. Kuhane makarone izvadite iz vode, ocijedite ih, stavite u staklenu zdjelu i prelijte nadjevom od svježeg kravljeg sira, te pospite parmezanom.

Ravioli s bosiljkom Italija

Sastojci: 38 dag brašna, 4 jaja, sol, 25 dag **svježeg kravljeg sira**, 2 vezice bosiljka, papar, 5 veće rajčice, ulje.

Umijesite tijesto od brašna, 3 jaja i 4-6 žlica hladne vode. Posolite, držite pola sata na hladnom. Žumanjak četvrtog jajeta izmiješajte s protisnutim sirom, dodajte polovicu kosanog bosiljka, sol i papar. Tijesto dobro razvaljajte, oblikom (ili čašom) izradite krugove promjera 6 cm. Na sredinu svakog stavite nadjev od sira i bosiljka, preklopite, malo stisnite i namažite bjelanjkom. Kuhajte 20 minuta u posoljenoj vreloj vodi. Rajčicu ogulite, izrežite na sitne kocke i propirjajte na zagrijanom ulju, posolite i popaprite. Prelijte preko ravijola i odmah poslužite.

Tijesto sa sirom i šunkom Austrija

Sastojci:20 dag brašna, 1 jaje, malo soli, 1,5 do 2 dl vode, 20 dag luka, 4 žlice ulja, 10 dag maslaca, 20 dag **ribanog kačkavalja**.

Od brašna, jajeta, soli i vode izradite tijesto. Miješajte dok smjesa ne postane polugusta. Kroz krupno sito tijesto lagano uspite u kipuću vodu. Kuhajte dok ne ispliva na površinu, procijedite i prelijte hladnom vodom. Oguljeni luk izrežite na kolute i ispržite na ulju. U plitku posudu stavite tijesto i ribani sir u redovima (slojevima). Pospite prženim lukom, prelijte zagrijanim maslacem i sve zagrijte u pećnici.

Nabujak od sira sa šunkom i jajima

Sastojci: 7 kriški kruha (za toast), 7 kriški **masnog sira** (oko 15 dag), 25 dag kuhane šunke, 3 jaja, 1 vezica peršina, 2 dl jogurta, 2 dl mlijeka, sol, papar.

Toast prepecite i obložite s kriškom sira i šunke, te stavite na lim. Jogurt, mlijeko i žumanca izmiješajte i dodajte fino kosani peršin, sol i papar. Čvrsto istucite snijeg od bjelanaca i pažljivo umiješajte u mliječnu masu. Masu prelijte preko toast-a i pecite i zagrijanoj pećnici 35 minuta na temperaturi od 200 oC, da nabujak postane zlatnožut.

Šunka u umaku od sira

Sastojci: 5 dag luka, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 2,5 dl mesnog bujona (od kocke), 0,50 l mlijeka, 2,5 dl vrhnja, 25 dag **ribanog sira Emmentalera**, 50 dag kuhane šunke u ploškama, sol, papar.

Luk naribajte u pire na ribež. Otopite maslac i izmiješajte s brašnom i pireom od luka, prelijte bujonom, dodajte mlijeko i vrhnje, uz miješanje dodajte sir. Sve na laganoj vatri zagrijavajte i lagano kuhajte. Šunku narežite na deblje rezance i dodajte umaku. Začinite solju i paprom. Poslužite uz slani kuhani krumpir i zelenu salatu.

Palenta Italija

Sastojci: 1 šalica kukuruznog brašna, 1 l vrele slane vode ili mesne juhe, 2 žlice maslaca, 2 žlice kosanog pirjanog mesa, sol, 3 žlice ribanog **parmezana**.

Kukuruzno brašno, uz stalno miješanje, postepeno sipajte u vrelu vodu. Kuhajte 30 minuta ili dok se palenta ne zgusne. Dodajte maslac i dobro promiješajte. Kad je palenta gotova, istresite na pladanj i oblikujte u polukuglu s udubinom. U tu udubinu stavite pirjano meso i sve zajedno pospite parmezanom.

Palenta posuta sa sirom Argentina

Sastojci: 75 dag kukuruznog brašna, mlijeko, **sir (sličan siru "bel paese")**, masline, sol, rajčice, maslac.

Kukuruzno brašno miješajte u kipućoj vodi i prema potrebi dodajte mlijeko i vode. Tako polako kuhajte 1 sat. Nakon toga izlijte u zdjelu: sloj palente, sloj narezanog sira pa opet palentu i tako redom dok sve ne utrošite. Na vrh dolazi palenta i ona se pospe sirom i maslacem. Pecite u pećnici jedan sat.
Uz to poslužite masline ili salatu od rajčice.

Medaljoni od grisa (krupice) Italija

Sastav (za 6-8 osoba): 1 l mlijeka, 20 dag krupice, 5 žumanjaka, 10 dag **ribanog parmezana**, 15 dag maslaca, 2 čašice konjaka, 12 dag dimljenog lososa, 0,5 l vrhnja (ili krema od mlijeka), sol, muškatni oraščić.

Mlijeko stavite u posudu, dodajte pola maslaca, malo soli i ribanog muškatnog oraščića. Pustite da provri i postepeno uspite krupicu, miješajte i kuhajte 25 minuta na umjerenoj vatri. Dodajte umućene žumanjke i parmezan. Odmah skinite s vatre i istresite na zamašćen stol. Mokrim rukama stisnite i ostavite da se ohladi. Oblikujte medaljone pomoću čaše ili noža za tijesto.

Umak: usitnjeni losos pržite s preostalim maslacem dok ne porumeni, dodajte konjak, ostavite da ispari, dodajte kremu od mlijeka ili vrhnje i sačekajte da umak zgusne. Na maslacu pržite medaljone dok ne porumene, stavite ih na tanjur i prelijte umakom.

Cancan noklice s umakom Mornay

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 4 žlice **ribanog parmezana**, 15 dag bijelog brašna, 8 dag maslaca, 4 jaja, ribani muškatni oraščić, sol, papar.

Maslac usitnite u komadiće, stavite u posudu i otopite uz dodatak soli i mlijeka. Kad zavrije, odmah maknite s vatre i uspite brašno da se ne zalijepi. Umutite da se ne stvore grudice. Vratite na vatru i polako miješajte dok se tijesto ne počne lagano pržiti i odvajati od posude. Skinite s vatre i lagano miješajte uz dodavanje jednog po jednog jajeta, Sve dobro izradite u jednoličnu smjesu. Dodajte parmezan, papar i ribani oraščić, sve dobro promiješajte. Ovako sačinjeno tijesto stavite u platnenu štrcaljku s okruglim otvorom (piskom). Kad pripremljena posoljena voda uzavri tiskajte tijesto u vodu i odvajajte nožićem u komade. Da se tijesto ne lijepi za nož povremeno ga uranjajte u vruću vodu. Noklice kuhajte i kipućoj vodi 3-4 minute. Izvadite ih šupljikavom žlicom, stavite u zdjelu i prelijte umakom Mornay. Poslužite vruće.
Umjesto Mornay umaka možete napraviti i brzi umak od: rastopite 7 dag maslaca, dodajte 15 dag na komadiće narezane **gorgonzole**, 1,5 slatkog vrhnja. Kad se sve otopi na laganoj vatri posolite i popaprite. Prelijte po noklicama.

Cancan franc. kankan; posljednji društveni popularni ples nastao u Europi, u pariškim kavanama oko god. 1840. (poslije njega svi su društveni plesovi dolazili sa Kube, iz Južne Amerike ili iz USA. Karakterizira ga grubo i razulareno dizanje nogu i podignute suknje. Danas ga plešu isključivo profesionalne plesačice, dok su ga nekad plesali naizmjenično se držeći plesač i plesačica. Riječ cancan u francuskom znaci i *oblajavanje, ogovaranje, klevetanje*.
Ne zna se od kada su ***noklice sa sirom*** postale tradicionalno jelo pariških plesačica, ali se zna da je ovo jelo obožavao i Henri Toulouse Lautrec, impresionistički slikar i grafičar (često radeći duhovite, cinične crteže i litografije), ostavivši žarka platna s razgaljenim ljepoticama visoko uzdignutih nogu.

Zapečeni njoki

Sastojci: 0,5 l mlijeka, 5 dag maslaca, 12,5 dag krupice, sol, papar, 10 dag **ribanog parmezana.**

Mlijeku dodajte 3 dag maslaca, krupicu i kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje. Dodajte sol, papar i dvije žlice ribanog parmezana. Masu potom stavite na mokru dasku i razvaljajte na centimetar debljine, te režite na okrugle ili četverokutne komadiće. Svaki komadić obložite maslacem i parmezanom, poslažite u zamašćeni lim i pecite u zagrijanoj pećnici, na temperaturi od 150 oC da njoki postanu zlatnožuti.

Zeleni špageti Italija

Sastojci: 9 dag **sira**, 1/2 šalice kosanog peršina, 1 češanj, kosanog, češnjaka, 3 žlice ulja, 3 žlice ribanog **parmezana**, 1/4 žličice soli, 1/2 šalice vrhnja, 25 dag kuhanih špageta.

Sir, peršin, češnjak, ulje, parmezan i sol dobro izmiješajte, dodajte vrhnje, te sve prelijte preko špageta i pomiješajte.

Algojski uštipci od sira Njemačka

Sastojci: 50 dag brašna, malo soli, 5 jaja, vode (prema potrebi), 20 dag usitnjenog **ementalskog** sira, 10 dag maslaca, ploškice luka (crljenca).

Brašno, sol i jaja umijesite s vodom u gipko tijesto, koje zatim trgajte ili izbodite u obliku vrabaca (malih odebljalih duguljastih komadića) i postepeno stavljajte u kipuću vodu. Kada kuhano tijesto ispliva na površinu, vadite i ocijedite. U posudu za posluživanje slažite naizmjence sloj tijesta i sloj usitnjenog sira. Na kraju sve prelijte rastopljenim maslacem ili prženim lukom.
Uz ovo jelo nije potrebno nikakvo pečenje nego je dovoljna dobra salata.

Štajerska malica - Štajerski rezanci Slovenija

Sastojci: 1 kg brašna, komad maslaca veličine jajeta, 2 žlice krupice, 2 jaja, sol, 35 dag **protisnutog kravljeg sira.** Nadjev: 3 žlice maslaca, 2,5 dl kiselog vrhnja, 3 žlice šećera u prahu, 4 žumanjka, snijeg od 4 bjelanjaka, kora polovice limuna.

Od brašna, maslaca, soli, krupice i kravljeg sira umijesite glatko tijesto. Razvaljajte na 3 mm debelo, te izrežite na tri prsta duge i 2,5 cm široke rezance - "flekice". Kuhajte ih 10 minuta u posoljenoj vreloj vodi, ocijedite i ohladite. Izmiješajte s priređenim nadjevom (maslac i šećer u prahu pjenasto umutite, dodajte žumanjke, limunovu ribanu koru i kiselo vrhnje. Dodajte snijeg od bjelanjaka) i istresite u nauljeni lim. Pecite 20 minuta na 190 oC.
Odmah poslužite uz jeruzalemski rizling.

Malica; užina, manji obrok hrane dopodne ili poslije podne. *Dopoldanska malica, popoldanska malica.*

“Chepa Paraguay” Paragvaj

Sastojci: 6 žlica margarina, 1 žlica anisova sjemena, 3 jaja, sol, 1 šalica **ribanog parmezana**, 6 žlica mlijeka, 2,5 šalice škrobnog brašna.

Margarin i anisovo sjeme dobro promiješajte, dodajte jaja i sve zajedno dobro istucite. Pospite ribanim sirom i naizmjence dodajte mlijeko te škrobno brašno i sol. Mijesite tako dugo dok tijesto ne postane glatko. Tijesto savijte u dugi svitak i izrežite u 12 jednakih dijelova. Svaki komad dlanom stanjite u oblik pogačice (chepa) i 35 minuta pecite na 175 oC ili dok ne postanu svjetlosmeđe.

Tjestenina s kremom od sira

Sastojci: 45 dag tjestenine, 5 dag maslaca, 10 dag kajmaka, 10 dag **ementalera**, 5 dag pršuta ili slanine, sol, papar, ribanog muškatnog oraščića.

Izmiješajte mekani maslac s kajmakom, ribanim ementalerom i prstohvatom soli. Potom pjenjačom dobro promiješajte da smjesa postane pjenasta. Izrežite pršut ili slaninu na komadiće, pa umiješajte sir. Začinite paprom i muškatnim oraščićem, prelijte kremu preko kuhanog tijesta. Pazite, mora biti vrlo vruća tako da se sir malo topi u kremi.

Calzone Italija

Tijesto: 1 paket kvasca, 1 šalica tople vode, 1 1/2 žličice soli, brašno neobrađene pšenice.
Nadjev: 1 šalica **sira ricota**, 1 šalica pestoa (condimento di erbe - sitno kosano zelenje), 1 šalica **ribanog provolone sira**, 6 jušnih žlica suhog bosiljka, 1/2 šalice maslinova ulja ili po izboru ulja, 2/3 šalice muškatnog oraha, 4 češnja češnjaka, 2/3 šalice **ribanog parmesana**.

Močite bosiljak u ulju 10 minuta. Dodajte orahe i češnjak i pržite na blagoj vatri i dodajte provolone sir. Nadjenite jednu stranu izvaljanog tijesta sa 1/2 do 3/4 šalice nadjeva, ostavljajući 2 cm rub. Navlažite rub vodom i preklopite tijesto. Naberite krajeve vilicom. Probodite vrh i pecite u limu**,** u zagrijanoj pećnici na 190 oca oko 15 do 20 minuta, dok ne porumeni.

Calzone je talijansko lisnato tijesto nadjeveno sirom i drugim nadjevima po želji. Sastav za nadjev prema želji; *I nadjev*: 45 dag **sira ricote**, 24 dag **sira Jack**, 3 šalice pakiranih narezanih listova špinata, 1/2 šalice kosanog zelenog luka (zeleni dio mladog luka), 1/2 šalice **ribanog parmezana**, sol, papar; *II nadjev*: 2 šalice **čvrstog bijelog mekanog sira** ili **sira iz lonca**, 1 1/2 šalica pakiranog **Jack** ili **Muenster sira**, 1/2 šalice **Fete** (bijeli ovčji ili kozji sir), 1/2 šalice kosanog lišća peršina, 1/2 šalice kosanog luka, sol, papar; *III nadjev*: **ploške sira** ili rajčice.

U doslovnom prijevodu *calzoni* su hlače, gače.

Pečeni žličnjaci od kukuruza Kolumbija

Sastojci: 6 oruljenih klipova kukuruza, malo crnog papra, 1 tučeno jaje, 1/4 šalice brašna, 2 žlice šećera, sol, 2 žlice **ribanog sira.**

Kukuruz pomiješajte s brašnom, šećerom, solju i crnim paprom. Tome dodajte tučeno jaje, promiješajte i žlicom stavljajte u dosta vrelu mast i pecite dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Ocijedite i poslužite posuto ribanim sirom za ručak, doručak ili večeru.

Krumpir na bolivijski način Bolivija

Sastojci: 4 oguljena krumpira, slana voda, 10 dag maslaca od kikirikija, 1/2 šalice vode, sol, mljevena crvena paprika, 4 tanke kriške **sira**, 4 lista zelene salate, 4 kriške rajčice, 4 kriške tvrdo kuhanih jaja, kosani peršin.

Krumpir raspolovite po duljini i kuhajte u vreloj slanoj vodi dok ne bude gotov. Maslac od kikirikija miješajte s vodom, dodajte sol i paprike i sve zajedno prokuhajte. Kriške sira stavite između dvije polovice krumpira. Tako dobiveni sendvič umotajte u list salate i stavite u umak od kikirikija. Jelo se poslužuje vruće, obloženo kriškama rajčice i jaja te posuto kosanim peršinom.

Krumpir s umakom od sira Kolumbija

Sastojci: 6 oguljenih krumpira, sol, voda.
Umak: 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 1 žličica soli, 1 velika glavica luka izrezana na kriške, 1.5 šalica mlijeka, 12,5 dag **ribanog sira**, 1 žlica gustog vrhnja.

Krumpir skuhajte u slanoj vodi dok ne postane mekan. Ocijedite ga i ostavite na toplom.
Umak: istopite mast, dodajte brašno, sol, luk i rajčice te sve dobro promiješajte. Uz miješanje kuhajte 3 minute, ulijete mlijeko i dalje kuhajte na laganoj vatri dok umak ne zavri. Dodajte sir i vrhnje i sve miješajte dok se sir ne istopi.
Prije posluživanja krumpir prelijte umakom od sira.

Dvostruko pečeni krumpir Sjedinjene Američke Države

Sastojci: 6 velikih krumpira, malo ulja, sol, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice **ribanog sira**, mljevena paprika, papar.

Dobro oprani krumpir namažite uljem, ljusku probušite oštrom vilicom na nekoliko mjesta i pecite ga 45 minuta u pećnici. Raspolovite ga po duljini, iz ljuske izdubite sadržaj i izvađeni krumpir pažljivo zgnječite. Dodajte mu sir, vrhnje i papar, i dobro promiješajte. Dobivenu smjesu stavite natrag u ljusku, pospite crvenom paprikom i ponovo zapecite u pećnici.

Krumpir nadjeven sirom Njemačka

Sastojci: 8 krumpira, 10 dag **parmezana**, 2 jaja, 1 dl tučenog vrhnja, sol, masnoća.

Oprane i neoguljene krumpire zapecite u pećnici, a kad omekšaju, izvadite ih i odrežite im trećinu. Odrezane "poklopce" ostavite po strani. Potom krumpire izdubite pazeći da se ne ošteti vanjska kožica. Izvađeni dio smrvite vilicom i izmiješajte s ribanim parmezanom a potom s jajima, posolite i začinite tučenim vrhnjem, pa vratite u izdubljene krumpire. Složite u zamašćeni lim i pecite na srednje jakoj temperaturi petnaestak minuta. Potom im vratite oguljene kapice ukrašene maslinama i u obliku cvijeta izrezanim kiselim krastavcima.

Ovo jelo je svojedobno preporučio njemački kuhar, Werner Flaig, kao pokladno iznenađenje.

Krumpir "Dauphine" Francuska

Sastojci: 80 dag krumpira, 1 jaje, 3 dag ulja, 2 dl mlijeka, 7 dag **ementalera**, 2 češnja češnjaka, maslac, muškatni oraščić, papar, sol.

Tavu natrljajte češnjakom, namažite maslacem i uljem, stavite krumpir narezan na kriške. Začinite paprom, solju, muškatnim oraščićem i poprskajte uljem. Razmutite jaje u hladnom

mlijeku i prelijte preko krumpira. Zagrijte pećnicu i pecite na 220 oC oko 50 minuta. Prije nego krumpir porumeni pospite ga ribanim ementalerom.
Poslužite toplo uz bijelo suho vino.

Naputak je dobio ime po kćeri jednog pariškog gostioničara, a kulinarska terminologija kaže:
- **à la Dauphin** *garnitura za meso*: kroketi od krumpira, madeira umak.
Dauphine, titula kraljevske princeze francuske kraljevske kuće (žena prestolonasljednik).

Složenac sa sirom Švicarska

Sastojci: 27,5 dag krumpira, 1 l slane vode, 20 dag kratkih makarona, 4 glavice luka, 3 dag maslaca, 25 dag **kačkavalja** (pola masnog, pola posnog).

Krumpir ogulite, izrežite po dužini i skuhajte u vreloj vodi. Makarone kuhajte 9 minuta, da ostanu čvrsti. Krumpir i makarone ocijedite i pomiješajte. Luk izrežite na tanke kolute, ispržite na maslacu. U plitku posudu stavljajte red makarona s krumpirom, red ribanog kačkavalja. Napravite 3-4 sloja. Na kraju odozgo stavite prženi luk, zagrijte u pećnici i poslužite toplo.

Kugelis Litva

Sastojci: 20 srednje velikih krumpira, gruda **svježeg kravljeg sira** (približno 2 dl), 5 dag masti sa čvarcima, papar, sol. Umak: 1 žlica masti, 1 glavica luka, čaša kiselog vrhnja.

Sirovi oguljeni krumpir naribajte na ribež, pa mu primiješajte sir i jaja, te začinite solju i paprom. Lim namažite mašću, a ostatak masti primiješajte u krumpirovu smjesu. Rasporedite tako pripremljeni krumpir po limu, u sloj debelom tri do četiri centimetra. Zapecite u vrućoj pećnici. Posebno pripravite umak, na masti ispržite narezani luk i primiješajte kiselo vrhnje. Tim umakom prelijte zapečeni krumpir. Poslužite odmah.

Pučki specijalitet, glavne poljoprivredne kulture u litavskom podneblju, koji odgovara i našem ukusu. Pije se pivo.

Vjenčići od krumpira s graškom

Sastojci: 1 kg krumpira, 70 dag zrnja mladog graška, 2 žlice soli, 0,5 l povrtnog bujona, 1 žlica šećera, 10 dag maslaca, 4 žumanjka, malo ribanog muškatnog oraščića, 5 žlica **ribanog sira Emmentalera**, 2 žlice ulja, 3 žlice mlijeka.

Oguljeni i oprani krumpir izrežite, skuhajte u slanoj vodi, kao za pire - 25 minuta. Grašak stavite u posudu, dodajte 1/2 žlice soli, šećer i povrtni bujon, poklopite i pirjajte na laganoj vatri 20 minuta. Kuhani krumpir ocijedite i propasirajte. Zagrijte pećnicu na 200 oC. Namažite plitki lim uljem. Propasiranom krumpiru dodajte 3 žumanjka, 1/2 žlice soli, maslac, muškatni orah, sve dobro promiješajte. Stavite krumpir u vrećicu i oblikujte debele vjenčiće. U sredinu vjenčića stavite podložak od krumpirovog tijesta. Žumanjak razmutite u mlijeku i poprskajte vjenčić. U tako oblikovanu košaricu vjenčića stavite ocijeđeni pirjani grašak, pospite ribanim sirom i maslacem. Pecite na sredini pećnice 10-15 minuta.
Poslužite uz zelenu salatu.

Riža na talijanski način Italija

Sastojci: 2 žlice maslaca, 1/2 šalice isjeckanog luka, 3 kocke koncentrata pileće juhe, 3 šalice vrele vode, 1 šalica riže, žlica **ribanog parmezana**, sol.

Luk pržite na maslacu dok ne postane svjetlosmeđ. Kocke koncentrata juhe otopite u vreloj vodi, a zatim zajedno s rižom nalijte u posudu s lukom. Kuhajte 20 minuta na srednjoj vatri ili dok riža ne bude gotova. U nju na kraju umiješajte žlicu maslaca i sve skupa pospite ribanim parmezanom.

Riža na milanski način Italija

Sastojci: 1/2 narezanog luka, 6 žlica maslaca, 3 dag goveđe srži, 2 šalice riže, 2 šalice vrele juhe od mesa, sol, papar, malo šafrana, 1/3 šalice **ribanog parmezana**.

Luk pržite na maslacu i koštanoj srži dok ne postane mekan. Dodajte rižu i dobro promiješajte. Uz stalno miješanje polagano dolijevajte juhu od mesa i kuhajte 15 minuta. Posolite, popaprite, dodajte šafran te kuhajte još desetak minuta. Na kraju dodajte preostali maslac i sir i sve dobro promiješajte.
Tako priređena riža obično se poslužuje kao prilog pečenju.

Riža sa tri vrste sira Italija

Sastojci: 60 dag riže, 12 dag maslaca, 10 dag **ribanog parmezana**, 10 dag **ementalera**, 10 dag **dimljenog sira**, malo soli.

Skuhajte rižu u dosta malo posoljene vode, dobro je ocijedite, i još vruću pomiješajte s polovicom količine maslaca i parmezana. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, stavite do 3/4 visine riže, listiće ementalera i dimljenog sira, tako da prvi i posljednji red bude riža. Rižu na vrhu pospite preostalim parmezanom i listićima maslaca. Zapecite 20 minuta u zagrijanoj pećnici i odmah poslužite.

Zelena riža Meksiko

Sastojci: 1 1/4 šalice riže, 1/4 šalica maslaca, 6 očišćenih zelenih paprika, 1 luk, 1 češanj češnjaka, 3 šalice mesne juhe, 1 žličica soli, 1/4 šalice **ribanog sira**.

Rižu pržite na maslacu dok ne požuti. Zelenu papriku, luk i češnjak sameljite, dodajte riži i sve pirjajte 3 minute. Zalijte mesnom juhom, posolite, pokrijte i pirjajte 25 minuta ili dok se tekućina ne bude sasvim reducirala, a riža postala mekana. Poslužite posuto ribanim sirom.

Uštipci od riže i sira Nikaragva

Sastojci: 1,5 šalica kuhane riže, 1/2 šalice **ribanog sira**, 1,5 žličica praška za pecivo, 2 žlice brašna, 1/3 šalice mlijeka, 1/2 žličice soli, 2 tučena bjelanca, mast za pečenje, sirup od javorovog šećera.

Rižu, sir, prašak za pecivo, brašno, mlijeko i sol pomiješajte i dodajte tučena bjelanca. Izmiješajte i punu žlicu smjese stavljajte na vrelu mast i pecite dok ne dobije svjetlosmeđu boju. Uštipke ocijedite i poslužite sa sirupom od javorovog šećera (može biti i sirup od običnog šećera).

Varenac od parmezana

Sastojci: 12 dag maslaca, 6 žumanjaka, 8 dag **ribanog parmezana**, 2,5 dl kiselog vrhnja, sol, 14 dag brašna, čvrst snijeg od 6 bjelanaca, 15 dag nasjeckane šunke i mahune.

Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte žumanjke, parmezan, kiselo vrhnje, malo soli, brašno i na kraju snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte. Kalup za varence namažite maslacem i pobrašnite, stavite smjesu i kuhajte 45 minuta na pari. Istresite varenac na velik, okrugao pladanj, obložite ga sa sitno nasjeckanom šunkom i mahunama, koje ste zamastili maslacem i posuli kosanim peršinom.

Nadjeveni vrganji Italija

Sastojci: 0,50 kg velikih vrganja, 2 šalice mrvica, 1/4 šalice **ribanog sira**, kosani peršin, malo kosanog češnjaka, 2 žlice ulja, sol, papar.

Drške vrganja otkinite, izrežite, dodajte im mrvice, sir, peršin, češnjak, sol i papar, i sve dobro promiješajte. Polovine vrganjeva klobuka ispunite smjesom, a drugu polovinu klobuka poklopite. Tako nadjevene vrganje stavite u namaštenu posudu i pecite u pećnici 30 minuta. Poslužite same ili kao prilog.

Pečurke (šampinjoni) u bešamel umaku Francuska

Sastojci: 10 krupnih pečurki, 10 dag **sira ementalera**, 15 dag vrhnja, 2 žlice mlijeka, 1 žumanjak, 0,5 l bešamel umaka, malo kuhane šunke, malo maslaca, 1 limun, muškatni oraščić, sol, papar.

Bešamel umak: 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, 2,5 dl kipućeg mlijeka, sol, papar, muškatni oraščić.

Rastopite maslac na slaboj vatri, pazite da ne potamni, dodajte brašno i dobro izmiješajte s maslacem. Odjednom dodajte kipuće mlijeko i lupajte pjenjačom. Kuhajte umak nekoliko minuta dok se ne zgusne. Posolite, malo popaprite i dodajte malo muškatnog oraščića.

Pečurke operite, obrišite i odvojite klobuke od stapki. Stapke i šunku fino iskošite i propirjajte na maslacu. Pazite da pečurke ne potamne. U dobro skuhani bešamel dodajte ribani sir, vrhnje izmiješano s žumanjkom i limunovim sokom. Odvojite 1/3 bešamela i razrijedite vodom. U ostatak bešamela dodajte pirjanu šunku sa stapkama i pažljivo nadjenite očišćene klobuke. Složite ih u vatrostalnu posudu, prelijte bešamelom do visine od 1 cm visine posude. U jako zagrijanoj pećnici zapecite da dobiju lijepu boju. Poslužite u istoj posudi.

Umak Béchamel; poznati bijeli temeljni umak od maslaca, luka, brašna, mlijeka i mirodija (papar, mažuran, oraščić), žumanca i vrhnja

Umak bešamel poslužuje se najčešće uz jela od krumpira, teletine, ribe, peradi i riže.

Béchamel, Marquis de Nointel (ispravno Louis de Béchamel), dvorski meštar Ludviga XIV. Poznat kao pisac gastronomske knjige “Sur L’art de cuisine”.

Pileća jetra sa sirom Francuska

Sastojci: 12,5 dag pilećih jetrica, maslac, malo mljevenog crnog papra, 3 žlice **ribanog sira**, sol, sok od luka, malo ljute paprike, 4 kriške kruha, kosano peršin.

Pileća jetra pržite na maslacu, zatim izrežite ili sameljite. Sir, sol i sok od luka pomiješajte sa crnim paprom i ljutom paprikom te dodajte jetri. Koru od kruha odrežite, svaku krišku prepržite na suho s jedne strane tako da bude zlatnosmeđe boje. Drugu stranu kruha prepržite na maslacu. Mješavinom jetrica i sira premažite prepržene kriške kruha. Svaku krišku izrežite na 4 kocke i pospite kosanim peršinom.
Poslužite kao predjelo.

Pašteta od govedine Urugvaj

Sastojci: 50 dag usitnjene govedine, 1 kosani luk, 2 žlice ulja, 1 šalica grožđica, 3 izrezana tvrdo kuhana jaja, sol, 1 žličica šećera, 1 šalica **ribanog sira**, 2 žlice pirea od krumpira, 1/2 šalice mrvica.

Luk pržite na vrelom ulju dok požuti. Dodajte mu meso i blago pržite, zatim dodajte grožđice, jaja, sol, šećer i 1/2 šalice sira. Sve zajedno stavite u nauljenu posudu i prekrijte pireom od krumpira. Odozgo pospite preostali sir i mrvice, i pecite 20 minuta na 175 oC.
Poslužuje se toplo.

Gratinirano povrće sa sirom

Sastojci: 2 kg miješanog blanširanog povrća (artičoke, cvjetača, kaulin, brokule, šparoge, tikvice, pečurke (šampinjoni), kuhani krumpir u ploškama), 5 dag maslaca, 40 dag **svježeg kravljeg sira**, 1,25 dl mlijeka, 4 čaše slatkog vrhnja, 4 žumanjka, 20 dag **ribanog sira trapista** ili 10 dag **parmezana**, malo soli i papra.

Očistite, operite, usitnite i blanširajte povrće 2-3 minute. Vatrostalnu posudu dobro namažite maslacem i u nju stavite ocijeđeno povrće, začinite solju i paprom. Za preljev izmiješajte svježi sir s mlijekom, istucite slatko vrhnje, dodajte žumanjke i začinite. Sve izmiješajte, prelijte preko povrća i pospite parmezanom ili ribanim trapistom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC, 35-40 minuta dok se na površini ne stvori lijepa zlatnosmeđa korica.
Poslužite uz crno vino.

Pečene artičoke na edamski način Nizozemska

Sastojci: 4 velike artičoke, sol, ocat, 5 dag maslaca, 1 žlica brašna, 1/2 žlice škrobnog brašna, 1/2 litre stepke (ostatak pri izradi maslaca), sok polovice limuna, papar, 1 šalica ribanog **edamskog sira**.

Artičokama odrežite drvenaste latice, skratite drške i izvadite cvjetišta, kuhajte ih 45 minuta u slanoj vodi s malo octa. Ocijedite na situ.
Bijeli umak: u posudi istopite maslac, dodajte brašno i kratko propirjajte. Na to nalijte stepke i načinite gusti umak, kome dodajte sok limuna, sol i papar.
Artičoke stavite u prikladnu posudu, prelijte umakom, pospite ribanim edamerom i u pećnici brzo prepecite. Sir se mora povezati s umakom i stvoriti sočnu koru.

Blitva s parmezanom Italija

Sastojci: 0,5 kg kuhane, ocijeđene i kosane blitve, 3 žlice maslaca, 1/2 žlice soli, malo papra, malo oraška, 3 žlice ribanog **parmezana**.

Blitvu pirjajte na maslacu, zatim posolite, popaprite i pospite oraškom i sirom pa dobro promiješajte.
Poslužuje se kao prilog uz meso.

Kaša od bundeve Paragvaj

Sastojci: 50 dag bundeve, sol, vrela voda, 2 žlice maslaca, 3/4 šalice kukuruznog brašna, 2 žlice šećera, 12,5 dag **parmezana izrezanog na kockice**.

Bundeve ogulite, izrežite na male komade, prelijte vrelom vodom, poklopite i kuhajte dok se ne smekšaju. Ocijedite ih i izmiješajte te dodajte maslac, kukuruzno brašno i šećer. Uz neprestano miješanje kuhajte 5 minuta na jakoj vatri. Poklopite i 30 minuta kuhajte na pari. U toku kuhanja dodajte sir i promiješajte.
Poslužite toplo ili hladno, s mlijekom ili kao prilog kuhanoj ribi.

Zapečeni celer sa sirom

Sastojci: 25 dag celera (1 veći korijen), 1 žličica soli, sok jednog limuna, mljeveni bijeli papar, 5 dag maslaca, 13 dag kuhane šunke (5 ploški), 2 žlice kosanog peršinovog lista, 5 ploški **sira Gouda**, 5 ploški kruha toast.

Oprani celer skuhajte, ogulite ga i izrežite na 5 debelih ploški. Posudu za nabujak ili vatrostalnu posudu namažite maslacem i u nju stavite ploške celera, posolite, popaprite i obilato poprskajte

sokom limuna. Na ploške celera stavite ploške šunke, pospite kosanim peršinom i prekrijte kriškama celera. Pecite u zagrijanoj pećnici 10 minuta na 200 oC da se sir otopi i dobije smeđu boju. Ispržite kruh u tosteru, poslažite na njega zapečene ploške celera sa sirom i poslužite uz crno vino.

Lađice od celera

Sastojci: celer, 10 dag **sira roqueforta**, 2 dl mlijeka, 30 dag **mladog kravljeg sira**, 2 žlice soka limuna, 1 žlica ulja, lišce celera, papar, mljevena crvena paprika, sol.

Celeru odrežite stabljike (lišće), izdubite ga i nadjenite. Roquefort izmiješajte s mlijekom i 15 dag mladog kravljeg sira, sada mješavini dodajte preostali sir, sok limuna, ulje, začine i usitnjeni celer koji ste izdubili. Miješajte rukom da dobijete jednoličnu smjesu. Stavite u hladnjak 3/4 sata i tada nadjenite u lađice celera.
Poslužite uz pečenja.

Grah sa sirom Meksiko

Sastojci: 3 kriške slanine, 1 isjeckana zelena paprika, 1 kosani luk, 1,5 žličica majorana, sol, crni papar, 3 žličice ljute paprike u prahu, 2 stručka peršinova lista, 50 dag rajčice, 5 dag konzerviranog ili kuhanog graha, 12,5 dag **ribanog sira**, 3 šalice tople kuhane riže.

Kriške slanine ispržite na ulju, ocijedite, usitnite i ostavite po strani. U masti od slanine pržite zelenu papriku, dodajte luk i začine. Papriku i luk pržite uz neprestano miješanje. Poslije toga dodajte rajčice, konzervirani grah i sve zajedno pirjajte 15 minuta ili dok se umak ne zgusne. Tome dodajte sir i miješajte dok se ne istopi.
Grah poslužite s toplom rižom, a na vrh stavite prženu slaninu.

Zapečeni kelj pupčar (Brussels Sprouts au Gratin) Belgija

Sastojci: 1 kg kelja pupčara, 25 dag rajčice, 10 dag luka, 2 češnja češnjaka, 1 čaša kiselog vrhnja (20 % mliječne masti), 1 vrećica **parmezana**, 2,5 dag maslaca, 1/2 žlice soli, malo papra.

Očistite i operite kelj. U posudu stavite 2 l vode i sol, zakuhajte i skuhajte kelj. Kuhajte 10 minuta. Ogulite rajčice, usitnite na ploške. Luk i češnjak usitnite. Kuhani kelj ocijedite i stavite u vatrostalnu posudu, začinite paprom, preko kelja stavite rajčice i umiješani luk s češnjakom. Prelijte vrhnjem, pospite parmezanom i maslacem te pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC 15 minuta.
Poslužite uz „restani“ krumpir i kuhanu šunku ili pečeno meso.

Varivo od krastavaca Maroko

Sastojci: 2 svježa krastavca, 2 žličice soli, 1 šalica **ribanog sira**, 1/2 šalice **kravljeg sira**, 4 jaja, 1/2 šalice mrvica, sol, 1/2 žličice papra, 4 žlice kosanog peršina, 1 žlica grožđica, 5 dag maslaca.

Krastavce ogulite, odrežite im vrhove i narežite na tanke ploške, posolite i ostavite 1 sat da odstoje. Sok iscijedite i spremite, a krastavcima dodajte ribani i kravlji sir, umućena jaja, mrvice, sol, papar, kosani peršin i grožđice. Promiješajte i stavite u namaštenu posudu. Pecite pola sata na jakoj vatri. Ako se površina za vrijeme pečenja osuši, stavite odozgo malo maslaca. Varivo od krastavaca poslužite uz meso.

Lađice s krastavcima

Sastojci: 2 veća krastavca, 2 češnja češnjaka, 2 šalice **svježeg sira sa zelenim začinima**, 4 velika mlada krumpira, ulje, sol, papar, 1/2 žličice kima.

Od krajeva krastavaca izrežite nekoliko ploški za ukras, raspolovite ih i žlicom odstranite sjemenke. Posolite ih i popaprite, Češnjak fino usitnite i zdrobite s malo soli, umiješajte u svježi sir sa zelenim začinima i nadjenite krastavce. Krumpir očetkajte, operite, posušite, rasijecite po dužini i prerezane polovice nauljite. Tanjurić malo nauljite, pospite kim i na to pritisnite krumpir. Pecite ga u zagrijanoj pećnici na 180 oC 40 minuta. Izvadite ga i stavite kraj lađica na pladanj, ukrasite narezanim ploškama krastavca i lišćem peršina.

Mrkve s umakom od sira Paragvaj

Sastojci: maslac, 1,5 šalica toplog pirea od mrkvice, 2 šalice brašna, 1 1/4 šalice mlijeka, sol, papar, 1/4 šalice **ribanog parmezana**.

Maslac istopite u tavi, umiješajte brašno i polagano nalijevajte mlijeko. Smjesu zagrijavajte uz stalno miješanje dok se ne zgusne i ne počne kuhati. Dodajte sol, papar i sir. Tako napravljenim umakom prelijte pire od mrkvica.

Paprike nadjevene ribom Nikaragva

Sastojci: 4 svježe crvene paprike, 40 dag krumpira, 1 šalica mlijeka, 20 dag tunine, sol, papar, 1/2 šalice pirea od rajčice, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice kosanog peršina, 1/2 šalice **ribanog sira**, 2 jaja, brašno, 1 šalica mrvica, mast.

Paprike pripecite u pećnici dok im se kožica ne nabere. Umotajte ih u mokru krpu i nakon što se one ohlade ogulite im kožicu. Skuhajte oguljene krumpire i još vruće pomiješajte s mlijekom. Kad se smjesa ohladi, postepeno dodajte sol, papar, usitnjenu tuninu, pire od rajčice, slatko vrhnje, kosani peršin i ribani sir. Promiješajte i ovako spremljenim nadjevom nadjenite očišćene paprike. Paprike uvaljajte u brašno, jaja i na kraju u mrvice. Pecite u masti dok ne postanu tamnosmeđe.

Teferič-dolma Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg paprike, 1 kg **mladog sira**, 4 jaja, 2 dl slatkog vrhnja, 1,5 dl kiselog vrhnja, maslo, sol.

Paprike očistite, operite. Nadjev pripremite od izmiješanog sira, jaja, kiselog vrhnja, soli i pola predviđene količine masnoće. Nadjenite paprike i pecite ih na jakoj vatri oko 20 minuta, prelijte slatkim vrhnjem i zapecite do kraja.
Poslužite toplo ili hladno.

Teferič; tur. teferrüdž; 1. zabava, odmor, izlet, piknik; teferičiti, biti na izletu u prirodi.

Nadjeveni patlidžani Libija

Sastojci: 3 patlidžana, 12,5 dag mljevene ovčetine, 1 šalica ulja, sol, papar, 3 zrele rajčice, 2 žlice kosanog peršina, 3 žlice **ribanog parmezana**.

Patlidžane kratko prepecite u pećnici i meso pažljivo izvadite žlicom. Izvađeni dio patlidžana pomiješajte s mljevenim mesom, posolite, popaprite i nadjenite patlidžane. Stavite u vatrostalnu posudu, obložite oguljenim rajčicama, pospite kosanim peršinom i ribanim sirom, zalijte uljem i pecite 15 minuta u vreloj pećnici.

Patlidžani nadjeveni sirom Dominikanska republika

Sastojci: 1 patlidžan raspolovljen po duljini, voda, 2 žlice kosanog luka, 2 žlice maslaca, 2 kriške starog kruha namočenog u mlijeku dobro i ocijeđenog, 2 žlice koncentrata pileće juhe, sol, papar, 1 blago tučeno jaje, 6 žlica **ribanog sira**, 1/2 šalice mrvica od kruha prženih na maslacu.

Patlidžane kuhajte 3 minute u vodi. Ocijedite ih, meso izdubite i izrežite na kocke. Ostavite nešto mesa kako bi ljuska bila dovoljno čvrsta. Luk i kockice patlidžana pržite 5 minuta na vreloj masti, dodajte kruh, pileću juhu, sol, papar i nastavite pirjati još 5 minuta. Uklonite s vatre i umiješajte jaje i 3 žlice sira pa dobivenom smjesom nadjenite ljuske patlidžana. Ostali sir s mrvicama pospite na nadjevene patlidžane. Pecite u namaštenoj posudi na jakoj vatri 25 minuta.

Poriluk s ribanim sirom Italija

Sastojci: 8 strukova poriluka, 1 žličica soli, 1/4 šalice rastopljenog maslaca, **ribani parmezan**.

Poriluk očistite i izrežite. Kuhajte u slanoj vodi sve dok ne postane mekan. Ocijedite i pirjajte ga na maslacu. Prije posluživanja pospite parmezanom.

Rajčice nadjevene povrćem, mesom i sirom

Sastav; 8 velikih rajčica, 10 dag luka, 25 dag mljevene svinjetine, jaje, sol, papar, 30 dag kuhanog kukuruza šećerca, svježa zelena paprika narezana na kockice, 10 dag **ribanog trapista**, 3 dag maslaca, 1 dl kiselog vrhnja, 1/4 žličice bijelog mljevenog papra, žličica šećera, brašno, malo majoneze.

Operite rajčice, odrežite gornji dio 1 cm, žlicom izdubite i izvadite sjemenke. Luk sitno narežite, dodajte mljeveno meso s jajetom, soli, paprom, kukuruzom i paprikom. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite rajčice. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC, 20-30 minuta. Izvađeni dio rajčica prokuhajte, protisnite i umiješajte s majonezom. Začinite. Prelijte preko pečenih rajčica i poslužite s posudom u kojoj su se pekle.

Šparoge s parmezanom Italija

Sastojci: 24 kuhane šparoge, 2 žlice maslaca, 1/4 šalice **ribanog parmezana**.

Šparoge poslažite u plitku posudu za pečenje, pospite maslacem i sirom, i pecite dok ne postanu svjetlosmeđe. Tako pripremljene šparoge poslužite same ili kao prilog drugim jelima.

Nadjevene tikvice Gvatemala

Sastojci: 2 male tikvice, 1 mali kosani luk, 2 žlice maslaca, 1 usitnjeno tvrdo kuhano jaje, 1 tučeno jaje, 1/2 šalice **ribanog sira**, 1 šalica mrvica od kruha prženih na maslacu, sol.

Tikvice raspolovite po duljini. Meso izdubite, a koru zadržite. Meso tikvica isjeckajte i zajedno s lukom pržite 10 minuta na ulju. Dodajte tvrdo kuhano jaje, sir i tučeno jaje, i dobro izmiješajte. Kore od tikvica nadjenite s tom smjesom, posolite, pospite mrvicama i 20-25 minuta pecite na 190 oC.

Sataraš sa sirom Bosna i Hercegovina

Sastojci: 15 dag svježe paprike, 15 dag svježe rajčice, 15 dag patlidžana, 15 dag mladog krumpira, 15 dag svježeg graška, 15 dag svježih mahuna, 15 dag češnjaka i luka, 2 jaja, 15 dag maslaca, 30 dag **mladog kravljeg sira**, 2 dag brašna, sol, papar, ulje.

Povrće operite i izrežite na kolute, stavite u lonac na ulje i pirjajte. Dodajte jaja, mladi sir, pospite malo brašnom i pecite nekoliko minuta u pećnici dok se ne zgusne.
Poslužite toplo.

Sataraš; naziv sataraš dolazi od ar. riječi *satura* mesarska sjekirica (bradva), kuhinjska sjekirica za sječenje mesa na dasci. U kulinarskom značenju je pojam za nešto kosano, tj., kosano jelo - *sataraš* od svega pomalo.

Riža s graškom (Risi e bisi) Italija

Sastojci: 1 kg zelenog graška, 2 žlice maslaca, 4 žlice mesne juhe, sol, šećer, papar, 4 šake riže, **punomasni sir**.

Grašak kuhajte u maslacu i mesnoj juhi dok ne bude mekan, zatim posolite i pospite s malo šećera i papra. Rižu pirjajte i onda pomiješajte s graškom. Naribani sir posebno poslužite.
Risi e bisi je ukusan dodatak uz pečenu ribu ili pečenu govedinu i svinjetinu.

Rizi bizi; riži-biži (tal. riso - riža + pisello - grašak) jelo od pirjane riže i graška; služi se kao prilog nekim jelima. Ovo ukusno jelo najbolje je po originalnom mletačkom naputku izdašno posuti naribanim parmezanom i kosanim peršinom.

Empanadilja (empanadilla) Brazil

Sastojci: 3/4 šalice maslaca, 2 šalice brašna, 6 žumanjaka, 1,5 žličica soli, 25 dag rakova (kuhanih, očišćenih i isjeckanih), 1 žlica brašna, 1 žlica soka luka, 1 šalica mlijeka, 1/2 šalica **ribanog sira**, 8 nadjevenih maslina, 1 tučeni bjelanac.

Maslac pomiješajte s brašnom. Tri žumanjka istucite s pola žličice soli. Jedno i drugo pomiješajte i napravite tijesto. Trećinu odvojite, a preostali dio izrežite u 8 komada. Svaki komad tijesta razvaljajte i prilijepite na dno i strane kalupa za čajne kolačiće. Rakove, žlicu brašna, sok luka i sir pomiješajte s umućenim žumanjcima i solju. U svaki obloženi kalup stavite 1 maslinu i prelijte jednim dijelom smjese s rakovima. Odvojeno tijesto razvaljajte i izrežite u 8 kružića te stavite na nadjev u kalupima. Rubove jednog i drugog tijesta stisnite, a vrh premažite tučenim bjelancem. Empanadilje pecite 20 do 30 minuta na 170 oC.

Empanada; omrvičeni mesni odrezak - pohano meso, mesna pašteta; figurativno: prijevara, podvala, sumnjiv posao.

Empanade s grahom Gvatemala

Sastojci: 0,50 kg graha, 2 žlice maslaca, 1 šalica brašna, 1 žlica šećera, sol, 1 žlica praška za pecivo, 1/4 žličice mljevenog kima, 1/2 šalice soka od češnjaka, malo grubo mljevenog crnog papra, 2.5 žlice masti, 3-4 žlice hladne vode, 1 šalica **ribanog sira**, 1/2 šalice kosanog peršina, mast za pečenje.

Kuhani grah stavite na vreli maslac, pomalo dodajte grahove juhe i kuhajte dok se sav maslac ne upije i dok se smjesa ne zgusne. Pri tom neprestano miješajte. Skinite s vatre i ostavite da se ohladi. Brašno, šećer, prašak za pecivo, kim, sok od češnjaka, sol i papar pomiješajte s mašću. Dobivenom tijestu dodajte dosta vode da bi se stvorila kompaktna smjesa. Tijesto izvaljajte u okrugle oblike od 10 cm i izbodite. U sredinu svakog oblika stavite punu žlicu graha te pospite sirom i peršinom. Rubove tijesta navlažite, preklopite i čvrsto stisnite vilicom. Empanade pecite na 190 oC dok ne dobiju zlatnožutosmeđu boju.

Crvene enčilade Meksiko

Sastojci: 2 tučena jaja, sol, 1 šalica mlijeka, 3 žlice mljevene ljute paprike u prahu, mast za prženje, 24 male tanke tortilje, 1/4 šalice kuhanih i na kocke izrezanih krumpira, 25 dag sjeckanih rajčica, 2 kosana luka, 2 kuhane i sjeckane ljute kobasice, 1/4 šalice **ribanog sira**.

Jaja, mlijeko, sol i mljevenu ljutu papriku dobro izmiješajte i dobivenu smjesu stavite u tortilje. Kad malo odstoje ispržite ih na malo masti i ocijedite. Krumpir, rajčice i luk pržite na masti sve dok se ne zgusne i ne pretvori u kašu. Tome dodajte kobasice i sol pa pirjajte dok se tekućina posve ne upije. Dodajte sir i na blagoj vatri miješajte dok se ne istopi. Malo tako dobivene smjese stavite na svaku tortilju, umotajte i pospite ostatkom ribanog sira i kosanim lukom.

Enchilada - vrsta jela/kolača od kukuruza.

Kolumbijski tamale Kolumbija

Sastojci: 2 klipa oguljenog mladog kukuruza, 1/2 šalice pšeničnog brašna, 1 blago tučeno jaje, 1/2 šalice **ribanog sira**, 3 žličice šećera, 1/2 žličice soli, malo crnog papra, 1/4 šalice grožđica.

Kukuruzu skinite komušinu i ostavite 12 najvećih komada. Kukuruz oruljite. Pola šalice oruljenog kukuruza pomiješajte s brašnom, jajem, sirom, 2 žličice šećera, solju, paprom i grožđicama. Dvije velike komušine stavite po duljini jednu do druge, rubove savijte otprilike 2,5 cm. Četvrtinu šalice sačinjene smjese stavite u sredinu svakog takvog omotača, komušine presavijte i napravite čvrst smotuljak.
Napravljane tamale stavite u posudu s vrelom vodom koju ste zasladili žlicom šećera. Poklopljeno kuhajte sve dok nadjev ne bude gotov.
Poslužite tople ili hladne.

Tamal - tijesto od kukuruznog brašna nadjeveno mljevenim mesom i kuhano u kori od banane ili u kukuruznom lišću; figurativno: spletka, intriga, sumnjiv posao.

Tamale s mesom Meksiko

Sastojci: 1 šalica kukuruznog brašna, 1 šalica hladnog mlijeka, 3 žličice soli, 3 šalice vrele vode, 6 režnjeva slanine izrezane na kockice, 1 kosani luk, 1 izrezana zelena paprika, 1 1/4 žličica ljute paprike u prahu, 2 žličice slatke paprike u prahu, 1/2 žličice zdrobljenog češnjaka, 2,5

šalice sjeckanih rajčica, 75 dag mljevene govedine, 1 šalica zelenih maslina, 3/4 šalice **ribanog sira**.

Mlijeko i kukuruzno brašno pomiješajte, posolite, zalijte vrelom vodom i 30 minuta neprestano miješajte na blagoj vatri. Slaninu popržite na jakoj vatri. Jednu žlicu istopljene masti zadržite, ostalo ocijedite. Na toj žlici masti prepržite zelenu papriku, luk, sol i papar, promiješajte uklonite s vatre i dodajte ljutu i slatku papriku u prahu, i češnjak. Smjesi dodajte mljevenu govedinu i pržite dok ne posmeđi, zalijte pireom od rajčice, sjeckanim rajčicama i pokriveno pirjajte 30 minuta. Vatrostalnu posudu namažite i trećinom pirea od kukuruza pokrijte dno i strane. Na to izlijte mješavinu mesa i prekrijte slojem preostale kaše. Sve pecite u pećnici 1,5 sat. Poslužite obloženo maslinama i posuto ribanim sirom.

Tortilja od graha Kostarika

Sastojci: Tijesto za tortilju: 12,5 dag kukuruznog brašna, 1/2 šalice ulja, 1/2 šalice mlake vode. Nadjev: 25 dag kuhanog bijelog graha, sol, papar, 1 žlica mesnog ekstrakta, 1 žlica kosanog celera, 1 šalica usitnjene kuhane govedine, 2 luka prepečena na maslacu, 1/2 šalice **ribanog sira.**

Od kukuruznog brašna, ulja i vode napravite tijesto za tortilju. Lepinje ispecite s jedne strane. Druga, nepečena strana oguli se tako da lepinja bude tanja nego što je bila prilikom valjanja, zatim je do kraja hrskavo ispecite na masti. Mekani kuhani grah propasirajte, dodajte sol, ekstrakt mesa i kosani celer. Time premažite pečene lepinjice, a na to stavite kosanu kuhanu govedinu, pečeni kosani luk i na kraju ribani sir. Tako obložene lepinjice pecite u pećnici i vruće poslužite.

Ono što je **pizza** Talijanima, a sada Europljanima i Amerikancima, to je tortilja stanovnicima Srednje i Južne Amerike. Priprema se na bezbroj načina, a osnova je tanka palačinka-lepinjica, govedina i sir. Dodaci su stvar ukusa.
Uz tortilju se piju malo teža crna vina ili jače pivo. Poslije se pije kava s umiješanim konjakom.
Tortilla; pogačica, omlet, kukuruznjača, pogača od kukuruznog brašna. Figurativno: ispasti suprotno od onoga što se očekivalo, iznevjeriti, ostaviti (o sreći).

Arepa Venezuela

Sastojci: 2 šalice vrele vode, 2 žličice soli, 2,5 šalice bijelog kukuruznog brašna, maslac, **ribani bijeli sir**.

U kipuću slanu vodu umiješajte kukuruzno brašno i kuhajte uz povremeno miješanje dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi. Od smjese oblikujte pogačice debele 1,5 cm i pecite ih na okrugloj željeznoj ploči dok se s obje strane ne stvori kora. Pogačice poslažite u vatrostalnu posudu i pecite 1 sat na 190 oC.
Poslužite tople, premazane maslacem i posuto sirom.

Arepa; kukuruzni krušac; arepita: pogača od kukuruza i sira.

Welsh rabbits Engleska

U starim engleskim priručnicima nalazimo ovo jelo pod imenom **Welsh Rabbits** (velšanski kunići) s jednim načinom pripreme, dok u novije vrijeme prevladava ime **Welsh Rarebits** (velšanske slastice) s drugačijim načinom pripreme.
Stariji način: mlijeko zagrijemo u lončiću, dodamo sir (punomasni sir za topljenje) narezan na pahuljice, ostavimo da kratko vrijeme odstoji i miješamo dok se sir ne rastopi. Začinimo gorušicom, paprom i Worcester umakom. Na kraju primiješamo pivo (svjetlo) i masu još jednom zagrijemo. Bijeli kruh narežemo na kriške i prepržimo, stavimo u tanjur i prelijemo masom od sira.
Noviji način: masu od sira pripremimo s vrlo malo piva, premažemo na ispržene kriške kruha i pečemo u zagrijanoj pećnici oko 10 minuta, dok se sir ne raziđe poput kreme.

Sastojci: 3 žlice mlijeka, 25 dag **topljenog punomasnog sira**, 1 žlica oštrog senfa, malo papra, 1/2 žličice Woecester-umaka, 1/8 l svjetlog piva, 12 kriški bijelog kruha.

Ražnjići sa sirom

Sastojci: 25 dag **sira goude** ili nekog drugog sira, 20 dag šunke ili mesnog nareska, 3 žlice kosanog vlasca, ulje.

Ovo je brz i praktičan način da upotrijebite sir koji se već malo sasušio u hladioniku, ili kobasica ili šunka. Sir narežite na kocke. Šunku ili nareske narežite na deblje četverokute, pa ih naizmjenično nataknite na ražnjiće. Malo ih nauljite pa pržite na roštilju (ili nauljenoj tavici) da se sir počne topiti.
Odmah poslužite, posute kosanim vlascem.

Palačinke s lososom Francuska

Sastav; Tijesto za palačinke: 10 dag brašna, 2 jaja, 2 žlice rastopljenog maslaca. 8 žlica mlačnog mlijeka, malo soli. Nadjev: 35 dag kuhanog lososa (kuha se u 1/8 l madeira vinu, zrnima papra, lišcem lovora, korijandarom, zrnima gorušice), 10 dag slatkog vrhnja, sol, papar, timijan, 1/4 l umaka *normande* (možete ga zamijeniti bešamelom), 6 dag maslaca, 6 dag **ribanog sira**.
Umak - sauce normande: 5 dag maslaca, 3 žlice brašna, 8 žlica vode u kojoj se kuhala riba, 3 dl slatkog vrhnja, sol, papar, 1 gutljaj suhog bijelog vina (u samostanima se mala količina vina, kao začin jelu, mjerila gutljajima).

Umiješajte sve sastojke za palačinke i ispecite 12 tankih palačinki. Kuhani losos usitnite i zajedno sa slatkim vrhnjem miješajte da dobijete gustu smjesu. Na svaku palačinku stavite žlicu smjese, zavijte ih i jednu kraj druge stavite u zamašćen lim. Prelijte umakom normande. Pospite pahuljicama maslaca i ribanim sirom. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta na 200 oC, dok lijepo ne požute.

Ovo prvo međujelo riblje večere je iz 13. stoljeća stvorili su u samostanu Mont St. Michel.

Prepečene palačinke sa sirom

Palačinke sa sirom, zapečene u pećnici

Sastojci: 15 dag brašna, 2 jaja, 2 šalice mlijeka, malo soli, papar, muškat, mast za pečenje, 15 dag **sira za ribanje**, 2 žlice bijelog vina, malo maslaca.

Od brašna, jaja, 1 1/2 šalice mlijeka, soli, papra i muškata izradite gusto tijesto i od njega na vrućoj masti ispecite tanke palačinke. Zavijte ih dok su još vruće, narežite na tanke rezance i stavite u namaštenu vatrostalnu posudu, naizmjence sloj palačinki i sloj sira. Sve to prelijte ostatkom mlijeka i s malo bijelog vina, na palačinke stavite grudicu maslaca i pecite u vrućoj pećnici dok ne požute.

“Eynen vulden fladen” - pikantni prženi kolačići (palačinke) Njemačka

Sastojci: 25 dag kuhanog usitnjenog kokošjeg mesa (može se zamijeniti teletinom ili kuhanom šunkom ili smjesom od tog mesa), 6 dag sjeckanih blago poprženih gljiva, 3 dag kosanog, blago u maslacu poprženog luka, 1/4 gustog bijelog umaka (koristite umak normande, vidi: palačinke s lososom), oko 0,5 l tijesta za palačinke, 6 dag **ribanog parmezana**.

Napravite tijesto za palačinke i ostavite ga stajati. Meso, gljive i luk ugrijte u umaku. Smjesa mora biti prilično gusta. Začinite umak. Ispecite palačinke, stavite na svaku po žlicu nadjeva i čvrsto ih uvijte. Stavite u zamašćen lim, pospite parmezanom i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Naputak Donjonjemačkih samostana

Pogača sa sirom Bugarska

Sastojci: 47,5 dag brašna, vrećica suhog kvasca, žličica šećera, 2 žličice soli, 4 jaja, 2/3 čašice jogurta, 7 dag **punomasnog ovčjeg sira**, 2 dag maslaca, 1 jaje, žlica mlijeka. Za ukrašavanje: 4 veće kriške **sira goude** ili **kačkavalja** (debljine 0,5 cm.), komad šunke debljine 1,5 cm, crvena paprika, 4 masline.

Pomiješajte brašno i kvasac, dodajte šećer, sol, jaja, jogurt i izmrvljeni ovčji sir. Dobro izmiješajte mikserom. Radnu površinu stola pobrašnite i izradite tijesto dok ne postane glatko i elastično. Oblikujte ga u loptu i stavite u podmazani okrugli lim. Pokrijte i ostavite da naraste do dvostruke veličine. Tijesto izvadite, namažite lim, oblikujte pogaču polumjera 20 cm, gornju površinu premažite jajem razmućenim s malo mlijeka. Goudu ili kačkavalj izrežite na trokutiće, a šunku na kvadratiće. Papriku izrežite u oblik zvijezde. Sirom, šunkom, paprikom i maslinama ukrasite površinu pogače. Ostavite da još malo naraste. Pecite 15 minuta u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 200 oC, a zatim još 30-40 minuta na 175 oC.

Krajiška pogača Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg brašna, 20 dag **mladog kravljeg sira**, 15 dag ovčje pastrme (suhog mesa), 1 jaje, malo soli.

U brašno stavite umućeni sir i jaje, posolite i mlakom vodom izradite tijesto. Prije oblikovanja pogače umijesite sitno narezanu ovčju pastrmu, pogaču iz bockajte i pecite oko jedan sat.

Kroketi od sira iz pećnice

Sastojci: 10 dag **sira iz pećnice** ili **ribanog Emmentalera**, 2 žumanjka, 1 bjelanjak, 25 dag bijelog svježeg kruha bez korice, 125 ml mlijeka, 1 žlica likera od naranče, malo cimeta, sol, ulje za pečenje.

Usitnite kruh i zalijte mlijekom, ostavite stajati 10 minuta, zdrobite žlicom za pire krumpir. Stavite smjesu u zdjelu, dodajte žumanjke, bjelanjak, i sve dobro izmiješajte rukom. Sir tanko ogulite, naribajte i dodajte ga smjesi, začinite likerom, solju i cimetom. Mokrim rukama oblikujte male krokete. Pržite ih na vrelom ulju dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.
Poslužite uz pečenu piletinu ili janjetinu.

Kosani odrezak sa sirom Madžarska

Sastojci: 40 dag mljevenog mesa (20 dag junetine i 20 dag svinjetine), sol, papar, 5 dag kosanog luka, 2 žlice kosanog peršinovog lista, 1 žemlja, 1 dl vode, 2 jaja, 12,5 dag **ribanog ementalera**, 1 žlica Mađarskog senfa, 4 dag maslaca, 8 kolutova luka, 4 ploške **sira Cheddar**.

Mljeveno meso izmiješajte sa solju i paprom, namočenom usitnjenom žemljom, kosanim lukom, jajima, peršinovim listom, dodajte ribani sir i senf. Oblikujte 8 jednakih odrezaka i pecite s obje strane u tavi. Na svaki odrezak stavite 1 kolut luka i 1/2 ploške sira. Poklopite poklopcem i dalje lagano pecite dok se sir ne otopi i počne dobivati boju.
Poslužite uz špinat, pommes frites i vino.

Nadjeveni kruh

Sastojci: 1 bijeli kruh, 30 dag **sira (gouda, trapista ili ementalera)**, 30 dag kuhane šunke, 20 dag sitno kosanog luka, 1 mala limenka pečurki (šampinjona) ili 25 dag svježih, 2 žumanjka, sol, papar.

Uzduž kruha odrežite tanki dio, kao poklopac, a mekani dio izvadite (rukom ili žlicom). Naribajte sir i šunku na ribež, izmiješajte s lukom, usitnjenim pečurkama, žumanjkom, solju i paprom. Nadjenite kruh, stavite ga na blago namašteni lim, i pecite, u prethodno zagrijanoj pećnici, na 200 oC 15 do 20 minuta. Izvadite kruh, poklopite ga odrezanim dijelom i vratite u pećnicu. Pecite još 5 minuta. Narežite još topli nadjeveni kruh, pospite sjemenkama kopra i poslužite uz pivo.

Puding od sira

Sastojci: 50 dag **svježeg sira** (slatkog nakon podsiravanja), 5 dag omekšalog maslaca, 14 dag fino kosane šunke, 6 jaja, mljeveni bijeli papar, 1/2 žličice soli.

U zdjelu stavite svježi sir, dodajte mu omekšali maslac i sve dobro izmiješajte. Sitno kosanu ili ribanu šunku dodajte uz miješanje u sirnu smjesu. Jaja pjenasto izmiješajte, posolite i dodajte sirnoj smjesi sa šunkom. Vatrostalnu posudu namažite maslacem i u nju istresite sirnu smjesu, sve stavite u veću posudu s vodom, potom sve u zagrijanu pećnicu. Pecite na 180 oC 1 sat dok se smjesa ne stegne. Izvadite, ohladite, istresite na pladanj i poslužite hladno uz zelenu salatu.

Pita zeljanica Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag brašna, 20 dag masla ili 2 dl ulja, 0,5 l mlijeka, 40 dag **mladog kravljeg sira**, 15 dag kukuruznog brašna, 4 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, 40 dag špinata, soli po želji.

Špinat očistite, operite i stavite u toplu vodu da prokuha, ocijedite i stavite ga u zdjelu. Špinatu dodajte jaja, vrhnje, sir, mlijeko i pola predviđene masnoće, posolite i izmiješajte.
Razvaljajte tijesto, tepsijom iskružite određeni broj slojeva kora za pitu. Tepsiju malo zagrijte, pomastite i pospite kukuruznim brašnom slojeve tijesta. Prvi sloj kora prelijte nadjevom i po njemu lagano sipajte kukuruzno brašno. Tako slažite do kraja: sloj tijesta, sloj nadjeva i malo kukuruznog brašna. Na gornji dio pite stavite tijesto i prije pečenja dobro pomastite. Pecite pola sata, zatim narežite na komade, pomastite ostatkom ucvrčalog masla i mlake vode. Pecite još nekoliko minuta.
Pitu zeljanicu možete poslužiti toplu ili hladnu.

Pita; to su prelazna jela a u jestvenicima se obično smjenjuju s dolmljenim (nadjevenim) i sličnim jelima. To su savijače od tankog prhkog rasukanog (razvučenog) tijesta (jufki-kora-listova) i dolmi (nadijeva) raznim tiritima (nadjevima). Naš stari izraz *povitica*, a tek kasnije se uobičajila riječ *savijača*. U nekim krajevima Bosne se pod *pitom* podrazumijeva ono što se peče ili samo dopeče u tepsiji.

Zelena pita Švicarska

Sastojci: 30 dag brašna, 15 dag maslaca, 1 kg špinata, 1 dl kiselog vrhnja, 30 dag **svježeg kravljeg sira,** 3 jaja, 5 žlica **ribanog tvrdog sira**, 3 češnja češnjaka, papar, sol, ulje.

Zamijesite tijesto od brašna, na listove narezanog omekšalog maslaca i 3 žlice hladne vode. Oblikovanu kuglu tijesta ostavite 1 sat u hladnjaku. Špinat očistite i operite, skuhajte ga u slanoj vodi i ocijedite. Izrežite na rezance, lagano popržite na ulju (tek toliko da uvene voda) i ohladite. Izgnječite vilicom ocijeđeni sir, dodajte špinat, kosani češnjak, vrhnje, jaja, papar, sol i sve dobro izmiješajte.. Razvaljajte tijesto, utisnite ga u plitki namazani lim i iz bockajte vilicom. Prekrijte nadjevom (smjesom sira i špinata), pospite ribanim sirom i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC. Najprije 20 minuta na dnu pećnice, a zatim još 10 na srednjoj visini pećnice.
Poslužite toplo uz vino ili kiselo mlijeko.

Jelo švicarskih alpskih gorštaka

Pita s rezancima i špinatom Austrija

Sastojci: 30 dag rezanaca ili neke druge tjestenine, 50 dag špinata, 40 dag **ovčjeg, kozjeg ili kravljeg sira**, 1,5 dl vrhnja, 3 jaja, 1 dl ulja, sol.

Tjesteninu skuhajte u malo posoljenoj vodi i ocijedite je. Očišćeni špinat operite, skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, usitnite i pomiješajte s vrhnjem, žumanjcima i ohladite. Ukoliko je smjesa pre gusta, razrijedite je mlijekom. Od bjelanaca istucite čvrsti snijeg i polako ga umiješajte u smjesu. U nauljenu vatrostalnu posudu složite sloj tjestenine, sloj rashlađene smjese špinata pomiješane sa sirom i pikantno posoljenim. Sve zalijte uljem. Posljednji red mora biti - tjestenina poškropljena uljem. Pitu pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici na 200 oC.
Poslužite kao predjelo uz rashlađenu rakiju ili rashlađeno pivo.

Jelo austrijskih alpskih gorštaka

Ilonkina pita Madžarska

Sastojci: 50 dag **ribanog ementalera**, 12 dag maslaca, 2 jaja, 1 žumanjak, 1 dl mlijeka, 1,2 dl slatkog vrhnja, 25 dag brašna, 2 žlice ulja, malo mljevene crvene paprike, 1 luk, sol, mušaktni oraščić.

Brašno oblikujte u hrpicu, u sredini udubite rupicu i u nju stavite na listiće izrezan omekšani maslac, sol i žumanjak. Sve usitnite i dodajte malo vode. Zamijesite tijesto, oblikujte u kuglu i ostavite najmanje 2 sata da se dobro ohladi u hladnjaku. Luk sitno iskošite, propirjajte na laganoj vatri, posolite, maknite s vatre i dodajte crvenu mljevenu papriku. Promiješajte. Ohlađeno tijesto dobro razvaljajte, stavite u plitki nauljeni lim i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC, 15 minuta. Na tijesto složite prvo polovicu količine sira, na to luk, pa opet sir. Jaja istucite s vrhnjem, mlijekom, soli i malo muškatnog oraščića, prelijte pitu i ponovo sve stavite u pećnicu. U zagrijanoj pećnici pecite oko 25 minuta na temperaturi od 200 oC. Kao svaku pitu poslužite toplu uz tokajac ili traminac.

Ovako sačinjena pita ima puno sličnosti s talijanskom pizzom. Mnoge pite ili “pogače” su tradicionalna jela raznih naroda, a razvijale su se bez utjecaja jednih na druge, iako su na prvi pogled slične one su autohtona jela.

Pita feferonka Madžarska

Sastojci: 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 20 dag brašna, 10 dag maslaca, 3 crvena feferona, 2 žumanjka, 1 luk, 20 slanih keksa, 10 dag **ribanog tvrdog ovčjeg sira**, sol.

Sir razmrvite, dodajte umućene žumanjke, fino kosani luk, kosane feferonke i sol. Razvaljajte tijesto koje je prethodno odstajalo u hladnjaku 2 sata (kao kod Ilonkine pite), utisnite u lim i pecite 20 minuta na 180 oC u prije zagrijanoj pećnici. Izvadite i ohladite pečeno tijesto pite. Uz stjenke lima, na pitu, složite slane kekse, ulijte sirnu smjesu i pospite ribanim sirom. Ponovo pecite na 200 oC, oko pola sata, dok se ne stvori rumena korica. Pečenu pitu pospite crvenom mljevenom paprikom i poslužite uz rizling.

Uvijek pazite kod naputka, ako se kaže umiješajte žumanjke, a ništa se ne govori za bjelanjak, njega ne stavljajte. Bjelanjak otvrdne pitu-tijesto.

Kašasta pita Italija

Sastojci: 60 dag kora za pitu, 4 jaja, 2 dl kiselog mlijeka, 2 dl kisele vode (mineralna voda), 20 dag **mladog kravljeg sira**, 2 dl masnijeg vrhnja, 2 dl ulja.

Izmiješajte sir i vrhnje. U nauljeni lim, stavite kore i na svaku složite smjesu sira i vrhnja. Tako radite sloj po sloj dok sve ne utrošite. Gornji sloj mora biti kora za pitu. Ovako složenu pitu razrežite na kocke i prelijte je mješavinom razmućenih jaja, mlijeka, ulja i kisele vode. Ostavite da odstoji 15 minuta i pecite je u zagrijanoj pećnici oko 40 minuta na 200 oC.
Ispečenu pitu odmah poslužite, još vruću, uz hladno pivo ili suho bijelo vino.

Jelo talijanskih alpskih gorštaka

Petrovačka pita sirnica Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag brašna, 75 dag **petrovačkog ovčjeg sira**, 0,5 l mlijeka, 4 jaja, 20 dag maslaca ili ulja, sol.

Od brašna napravite kore za pitu i ostavite da se osuše. Razvijene kore stavite na stolnjak po kojem ste prije posuli brašno. Kore premažite smjesom od umućenog mlijeka, jaja, sira i maslaca. Smjesu ne stavljajte do kraja kora. Savijte lagano kore, stavite u tepsiju, premažite maslacem i svaku *zvrku* (savijaču, rolu) premažite, manjom količinom nadjeva. Pecite pola sata u zagrijanoj pećnici.
Poslužite po želji, toplu ili hladnu.

Pečena pita Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag brašna, 40 dag **mladog kravljeg sira**, 2 dl kiselog vrhnja, 0,5 l kiselog mlijeka, 5 jaja, 20 dag maslaca ili ulja, sol.

Razvaljajte tijesto za pitu i razrežite ga na nejednake komade veličine 15 do 20 cm. Komade tijesta polako spuštajte na zagrijanu ploču i prepecite s obje strane. Umutite sir, jaja, vrhnje, kiselo mlijeko i pola predviđene masnoće i posolite. Prije slaganja pite zagrijte lagano tepsiju i pomastite je. Složite prvo dva sloja kore, pa sloj nadjeva i tako sve redom dok je ne složite. Gornji sloj kore prelijte nadjevom te pecite oko pola sata. Ova pita se ne omekšava.
Poslužite toplu ili hladnu.

Pita glamočka Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag svježih vrganja, 20 dag **mladog kravljeg sira**, 2,5 dag češnjaka, 2 dag luka, 2 dag lista peršina, 4 jaja, ulje, sol, papar.

Tijesto za pitu razvaljajte i posušite. Vrganje očistite i izrežite na tanke listiće, posolite, popaprite, dodajte kosani luk, stavite u tavu i pirjajte. Pirjanim vrganjima dodajte kosani peršin, jaja, sir, malo posolite i popaprite. Složite pitu i pecite je oko pola sata. Kada je gotova, pomastite je, ispecite je do kraja i poslužite toplu.

Uz ovu pitu obično se poslužuje kiselo mlijeko.

Burek od koprive i sira Bosna i Hercegovina

Sastojci: 9 listova tijesta za burek ili savijaču, 1 kg vršaka listova mlade koprive, 25 dag **mladog kravljeg sira**, 4 jaja, 2 dl vrhnja, sol, ulje.

Listove koprive operite, ocijedite i narežite na tanke rezance, Posolite i ostavite da odstoji pola sata, kako bi izvukli svu žarost i gorčinu. Dobro ocijedite. Pomiješajte sa usitnjenim sirom, vrhnjem, žumanjcima i snijegom od tučenih bjelanjaka. Namastite okruglu limenu posudu (u takvoj se peče burek) a na dno stavite tri lista tijesta (jufke, kore). Svaki poprskajte uljem i toplom vodom. Provjerite slanost nadjeva, te stavite polovicu smjese i pokrijte je sa tri kore, ali svaku poprskajte toplim uljem i vodom. Sve dobro zalijte toplom vodom i uljem. Pecite oko 40 minuta u zagrijanoj pećnici na 180 oC.
Ispečeno režite kao tortu i odmah poslužite, dobro je i kao hladno jelo.

Buredžici (tur.) vrsta jela, burečići. Napravi se kora (jufka) za pitu, izreže se na komade i od dva komada radi se jedan buredžik, tako da se na jedan stavi poprženo meso pomiješano s rižom, sa drugim se poklopi i slijepi. Prže se na maslu.

Burek (perz.) mesna pita koja se radi od tanko razvijene kore (jufke) u koju se uvije pomiješano kosano meso s iskosanim lukom. Burek "u gužve" je ako se jufke savijaju, a "polagani" ako se meso stavlja između cijelih položenih jufki.
Burekčija buregdžija (per. tur.) onaj koji radi i prodaje burek

Pita (grč.) kolac, gibanica - vrsta jela koja se pravi od kora, (jufki) i raznog drugog nadjeva. Rade se slane i slatke pite. *Slane su pite*: sirnica, zeljanica, burek, krompiruša, tikvenjača. *Slatke pite* su: baklava, jabukovača ...
Pita je "polagana" ako se jufke polažu u pleh (tepsiju) a ne savijaju, a pita u "gužvu" ili "gužvaliju", ako se kore (jufke) savijaju.
Pita potječe s Bliskog istoka, a nenadmašivi su u njenom pravljenju (pita-burek) Turci.
*Katmer pita_* (tur. katmera - karanfil) označava pitu koja se radi u Makedoniji
Pita od koprive - umjesto zelja koristi se kopriva
Pitino dijete - (pitica) mali kolač od tijesta što ostane iza pite
---

Maslenica Lika/Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag brašna, 60 dag **mladog kravljeg sira**, 20 sag maslaca, 1 dag češnjaka, sol.

Tijesto razvaljajte i razvucite, svaku koru zamastite ucvrčalim maslom. Kore stavite u tepsiju, pecite oko 20 minuta i pečene rukama istrgajte na komade u tepsiju. Pospite sitno kosanim češnjakom i sirom, i zalijte ucvrčalim maslom.
Poslužite toplo ili hladno.

Kljukuša sa sirom Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag brašna, 50 dag **mladog kravljeg sira**, 15 dag masla, 5 dag češnjaka, 1 jaje, sol.

Brašnu dodajte jaje, posolite i mlakom vodom izmiješajte u žitku smjesu. Izlijte u tepsiju i pecite oko 20 minuta. Češnjak iskošite i izmiješajte sa sirom, i posolite. Narezanu kljukušu pospite mješavinom sira i češnjaka i poslužite.
Možete poslužiti toplu ili hladnu.

Kljukuša; kulinarski termin kojim se označuje jelo koje se izlije u lim (tepsiju) u kojoj se peče. U raznim dijelovima Bosne i Hercegovine služe se i drugim nazivima kao: razlivača, buranija, ujevak (uljevak). Kod nas se koristi stari naziv *zlevanka, zljevka*.

Hercegovačka cicvara Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg krumpira, 15 dag kajmaka, 10 dag **mladog kravljeg sira**, 5 dag brašna, 1 dag maslaca, sol.

U loncu skuhajte krumpir u ljusci. Ohlađenog ga ogulite i izmrvite. U tavu stavite kajmak i sir, a kad se istopi uspite brašno. Kad se brašno uprži, dodajte izdrobljeni krumpir i pržite uz neprestano miješanje.
Poslužite toplo.

Cicvara; jelo koje se spravlja, u tavi, od masla (ili kajmaka), sira i brašna. Razlikuju se po dodacima u osnovnom sastavu.

Krajiška cicvara Lika/Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag kukuruznog brašna, 30 dag **mladog kravljeg sira**, 10 dag kajmaka, 20 dag mladog masla, sol.

U brašno umiješajte mladi sir, posolite i pustite da malo odstoji. U loncu rastopite kajmak i maslo, dodajte brašno i sir, i miješajte dok se ne počne razvlačiti. Nekoliko puta prevrnite, a onda cicvaru izvadite u dublji tanjur ili pliću posudu, žlicom napravite udubine i prelijte je ucvrčalim maslom.
Poslužite toplo.

Vlašička cicvara Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg **vlašičkog sira** (ovčji sir), 50 dag kukuruznog brašna, sol.

Sir stavite u dublji lonac i kad se počne topiti, polako sipajte kukuruzno brašno i stalno miješajte dok se ne isprži. Isprženu cicvaru stavite u porcije ili jedan dublji tanjur (sahan), a zatim joj dodajte preostalu masnoću ili izmrvljeni sir.

GLAVNA JELA

“Shepherd’s Pie” - pastirska pita Engleska

Sastojci: 50 dag kuhane ovčetine (možete zamijeniti i bilo kojim drugim mesom kao i piletinom). 0,50 - 1 kg oguljenog krumpira, 6 dag maslaca, 2 dag brašna, 1/8 l mlijeka, 2,5 dl mesne juhe, ribani ovčji sir, sol, papar.

Mesu odstranite masnoću, kožu, hrskavice i sameljite ga u stroju. Krumpir ogulite, prepolovite i kuhajte dok ne omekša. Od 4,5 dag maslaca i brašna priredite zapržak i podlijte mlijekom i mesnom juhom. Kad se umak zgusne i počne vreti, stavite meso, prokuhajte 3 minute, začinite solju i paprom, i stavite u oblik za nabujak. Krumpir zgnječite, pomiješajte s preostalim maslacem i mlijekom, te začinite. Ohlađenom mesu, kad se na njemu stvorila kožica, stavite lagano vilicom krumpirovu kašu. Pospite pahuljicama maslaca i grubo ribanim sirom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 175 oC dok se ne stvori smeđa kora.

Još za rimskih vremena bile su poznate ovce iz Northumberlanda i Cumberlanda, koje su bile poznato mesno jelo sirijskih četa koje su bile tamo stacionirane. Fratri iz Carlislea u avanima su usitnjavali žilave komade mesa, miješali ga s kuhanom repom i pekli. U 18. stoljeću krumpir je zamijenio repu i tako je nastala tradicionalna “Shepherd’s Pie”.

Piletina s kukuruzom Kostarika

Sastojci: 1 skuhano pile, 1 l mladog kukuruza, 1 jaje, 32,5 dag ribanog sira, 1 šalica kuhane i izrezane mrkve, 50 dag konzerviranih mahuna, 50 dag konzerviranog graška, sol, 10 dag isjeckanih svježih maslina, 1 šalica pileće juhe, 4 žlice grožđica, 2 žlice maslaca, po 1 svježa zelena i crvena paprika.

Jaje i kukuruz pomiješajte zajedno sa sirom. Piletinu očistite od svih kostiju i meso izrežite na sitne komade. U posebnoj posudi pomiješajte piletinu s povrćem, solju, maslinama, pilećom juhom i grožđicama. U nauljenu vatrostalnu posudu stavite prvo sloj mješavine s kukuruzom i na to sloj piletine s povrćem. Tako nižite nekoliko slojeva, a završite sa slojem kukuruza. Na vrh stavite maslac i poslažite kriške paprike u obliku cvijeta. Jelo pecite na 175 oC 40 minuta.

Pirjana piletina sa sirom Peru

Sastojci: 50 dag bijelog kruha, 2 šalice mlijeka, 1 pile izrezano na komade za posluživanje, 1 šalica ulja, 1 oguljenu rajčicu izrezanu na četvrtine, 1 šalica tucane crvene paprike, 2 šalice pileće juhe, sol, 1 veliki kosani luk, 1 kosani češanj češnjaka, papar, 1 šalica ribanog parmezana.

Koru kruha obrežite, a mekani dio izrežite na kocke i namočite u mlijeko. Piletinu pržite na ulju, a zatim izvadite. Ulju od pečene piletine dodajte luk i češnjak, rajčicu, crvenu papriku, namočeni kruh i mlijeko. Tome dodajte pileću juhu, sol i papar te zagrijavajte dok smjesa ne prevrije. Stavite piletinu i pirjajte 1 sat. Poslužite toplo. Svaki obrok jela posebno pospite ribanim sirom.

Gratinirani (zapečeni) pileći odresci

Sastojci: 60 dag bijelog pilećeg mesa, sol, papar, 15 dag suhe slanine, 15 dag sira goude ili trapista, 1 dl kiselog vrhnja, 8 žlica ulja.

Meso odvojite od kosti, odreske stavite u uljem premazanu vatrostalnu posudu i posolite i popaprite. Na svaki odrezak stavite plošku suhe vratine a na nju plošku sira. Sve zalijte kiselim vrhnjem i zapecite u zagrijanoj pećnici.
Poslužite kao prigodno svečano jelo.

Kotleti s parmezanom

Uzmite svinjske kotlete srednje veličine, malo protkane slaninom, najbolje od onog dijela prema vratu, istucite ih, popaprite i posolite. Stavite ih u plitku, vatrostalnu posudu dobro premazanu maslacem, pospite kotlete debelo ribanim parmezanom i prelijte s toliko gustog vrhnja da ne nadvisuje kotlete. Pecite jelo u pećnici dvadesetak do trideset minuta dok ne postane svjetlosmeđe boje. Poslužite u istoj posudi. Kao prilog dodajte kuhani krumpir i zelenu salatu.

Kotleti sa sirom

Sastojci: 4 svinjska kotleta po 20 dag, papar, 2 žlice ulja, sol, 12,5 dag sira gouda, 2 rajčice, 5 dag šampinjona, 1 žlica kosanih mirodija po želji.

Utrljajte papar u kotlete, pa ih pržite s obje strane po 4 minute i posolite. Na kotlete stavite ploške sira, po dva kolute rajčice i po nekoliko šampinjona. Sve stavite u pećnicu da se zapeče, prije posluživanja pospite kosanim mirodijama.

Odresci s roquefortom

Sastojci: 6 svinjskih odrezaka, 1 velika glavica luka, sol, papar, 2 žlice maslaca, 5 dag roqeforta.

Odreske posolite i popaprite. Stavite pržiti. Luk oljuštite, narežite na krupno i stavite između odrezaka da se isprže zajedno. Okrenite odreske da se isprže i s druge strane. Roquefort narežite na šest komada. Na svaki odrezak stavite komad sira i stavite u pećnicu da se sir otopi. Poslužite odmah.

"Piroške" od svinjetine

Sastav za jednu osobu: 20 dag svinjskog filea, 5 dag ovčjeg kačkavalja, 5 dag prošarane slanine, 1 ljuta papričica, 10 dag kajmaka, začini po ukusu.

File prepolovite ali tako da ostane u komadu i blago ga izlupajte. Napravite smjesu od sitno kosane slanine, kačkavalja, žličice kajmaka i polovine papričice, premažite po unutrašnjosti filea i preklopite ga. Krajeve malo izlupajte kako bi smjesa ostala u unutrašnjosti filea, a zatim ga ispecite na žaru ili ploči. U vatrostalnoj posudi rastopite kajmak, dodajte ostatak ljute papričice, a potom ispečeni file i dobro ga natopite. Poslužite odmah s prilogom po želji.

Piroške; ruski uštipci od raznih vrsta tijesta nadjeveni različitim nadjevima; kuhaju se i poslužuju kao prilozi juhama ili kao topla predjela uz dodatak različitih umaka.

Nizozemsko pečenje Nizozemska

Sastojci: 1,5 kg svinjskog karea bez kosti, 30 dag sira gouda, 15 dag slatkog vrhnja, 5 dag masti, majčine dušice, 2 žlice brašna, ljuti senf, 2 dl bijelog vina, sol, papar.

Zagrijte mast i na njoj popržite pečenku sa svih strana. Po njoj namrvite sušenu majčinu dušicu, posolite je i popaprite. Poklopite i stavite peći u zagrijanu pećnicu na 200 oC. Pecite otprilike sat i četvrt, a s vremena na vrijeme dolijte po čašu vode i okrečite meso. Zgotovljenu pečenku izvadite iz lima i položite na dasku za rezanje. Sir narežite na ploškice i svaku namažite senfom. Malo ohlađeno pečenje zarežite na komade tj. prorežite do donjeg dijela ali ne dokraja, kako bi odozdo pečenje bilo cijelo. U svaki zarez ugurajte plošku sira. Metnite opet u lim i u pećnicu zagrijanu na 260 oC. Pecite desetak minuta da se sir otopi. Izvadite na zagrijani pladanj, a u lim ulijte 2 dl vode. Zagrijavajte stružući vilicom dno da se otopi zapečeni sok. Razmutite brašno u vinu, ulijte u lim i kuhajte miješajući da dobijete glatki umak. Ulijte vrhnje, provjerite treba li još soli i papra, prokuhajte. Stavite opet pečenku u lim i svaki komad mesa dokraja razrežite pazeći da ne oštetite sir. Odmah poslužite.

Riža sa svinjetinom Kostarika

Sastojci: 6 šalica kuhane riže, 50 dag mljevene i pečene svinjetine, 2 žlice istopljenog maslaca, sol, mljevena paprika, 2 kosana luka, 4 kuhane, izrezane mrkve, 50 dag konzerviranog graška, 1/2 l soka od rajčice, 4 tvrdo kuhana jaja izrezana na kriške, 3 sjeckane paprike, 3 šalice grožđica, 1/2 šalice ribanog sira, 1/2 šalice kiselog vrhnja, malo crnog papra.

Rižu pomiješajte s maslacem, sitnom paprikom i solju. U namaštenu posudu rasprostrite polovinu riže i polovinu svinjetine. Ostale sastojke pomiješajte te prema ukusu začinite solju i paprom. Polovinu te mješavine stavite na svinjetinu. Isto ponavljajte s ostatkom riže i svinjetine i na njih nanesite sloj povrća. Pecite 30-40 minuta na 170 oC tj. dok nije sasvim pečeno, Prije posluživanja obložite zrelim maslinama bez koštica.

Nadjeveni naravni odrezak

Sastojci: 4 velika odreska (svinjska ili teleća), 8 ploški ananasa (svježih ili iz konzerve), 4 ploške sira gouda, sol, papar, 1 jaje, 2 žlice brašna, 2 žlice krušnih mrvica, 5 dag maslaca.

Odreske istucite, posolite i popaprite. Na svaki stavite dvije ploške ananasa i jednu plošku sira, zavijte u rolu i učvrstite čačkalicom. Svaku rolu umočite u brašno, potom u razmućeno jaje i mrvice. Maslac zagrijte u tavi i na njemu pecite nadjevene odreske uz okretanje 10-15 minuta. Poslužite sa zelenom salatom ili matovilcem.

Govedina s krumpirom Kolumbija

Sastojci: 1 kg govedine, ribani sir, maslac, krumpir, mlijeko, luk vlasac, rajčice, vrhnje.

Govedinu skuhajte, izrežite u komade, pospite ribanim sirom. Premažite istopljenim maslacem i pecite u pećnici dok ne dobije zlatnosmeđu boju.
Uz ovo jelo poslužite krumpir, čitavi kuhani u mlijeku, a zatim oguljen, posut ribanim sirom, kosanim lukom vlascem, kriškama rajčice i pahuljicama maslaca te na kraju preliveno vrelim vrhnjem.

Meksički kosani odresci Meksiko

Sastojci: 50 dag mljevene govedine, 1 žličica glutamata, 3/4 žličice soli, crni papar, 1 šalica kosanog peršina, 1 šalica sitno kosanog luka, 3 žlice ribanog parmezana, 1 tučeno jaje, suhe mrvice kruha, ulje, umak od rajčice.

Govedinu, glutamat, sol, papar, peršin, luk, sir i jaja dobro izmiješajte i od smjese načinite kuglice. Spljoštite ih dlanovima da dobiju oblik kosanog odreska, umočite u jaja i mrvice i pecite u vrelom ulju. Poslužite s umakom od rajčice.

Goveđi odresci u tijestu Paragvaj

Sastojci: 4 tanka goveđa odreska, sol, ulje, papar, mast, 2 žlice ribanog tvrdog sira. Tijesto: 3 jaja, 13 dag brašna, 1 žlica maslaca, sol, luk vlasac.

Tanke goveđe odreske močite nekoliko sati u marinadi od ulja, soli i papra. Od brašna, jaja, masti, soli i kosanog vlasca umijesite rijetko tijesto (kao za palačinke). Odreske izvadite iz marinade, ocijedite, uvaljajte u brašno pa u tijesto i pecite na masti dok ne dobiju lijepu smeđu boju. Gotove odreske pospite ribanim sirom i poslužite sa salatom od rajčica i pečenim krumpirićima.

Cordon bleu - Teletina sa šunkom i sirom Švicarska/Francuska

Sastojci: 4 deblja teleća odreska, 4 ploške kuhane šunke, 4 ploške sira ementalera, šalicu pirea od rajčice (ili ketchup od rajčice), sol, papar, mast za prženje, 2 jaja, mrvice, brašno, 1 limun.

Svaki odrezak istucite, popaprite, posolite i s jedne strane premažite tankim slojem pirea od rajčice (ili ketchupom od rajčice). Po jednu plošku sira ovijte ploškom šunke i stavite između dvije ploške mesa, tako da strana premazana rajčicom gleda prema unutra. Sve to probodite ražnjićima za roladu da se ne bi razišlo. Stekove panirajte u brašnu, razmućenim jajima i mrvice (od osušenih žemlji), na vrućoj masti, s obje strane do smeđe boje. Prije posluživanja nadjevene odreske ukrasite kriškama limuna. Kao prilog poslužite slani krumpir i mrkvicu.

Taj odrezak sa sirom i šunkom tako je glasovit da se nekoliko zemalja prepire za čast da su ga prve položile u tavu. Vjerojatno je svjetlo svijeta ugledao kao “švicarski odrezak sa sirom”. Svoje današnje ime možda je dobio na kakvom natjecanju u kuharskom umijeću.
“Cordon bleu” znači “plava traka” i to u smislu vrpce jednog odlikovanja. Nekada je takva vrpca spadala uz orden “vitezova Duha svetoga” kojim su odlikovani i drugi ljudi a ne samo oni najhrabriji. Tako je francuski kralj Louis XV. odlikovao tim ordenom kuharicu svoje ljubavnice, glasovite i zloglasne grofice Dubarry. Odonda nazivaju kuharicu koja je učila kuhati uz bok šefa kuhinje, cordon bleu - ali sito tako nazivaju i jelo koje je kuharu osobito dobro uspjelo. “Plava vrpca” je osim toga Međunarodno odlikovanje za najbrži parobrod koji saobraća preko Atlantika.

Kuhani pileći bubrezi u povrću Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag pilećih bubrega, 15 dag mrkve, 20 dag cvjetače, 20 dag svježe paprike, 20 dag svježe rajčice, 10 dag luka, 15 dag maslaca, 1 dag lišca peršina, 20 dag ribanog ovčjeg sira, sol, papar, ulje.

Pileće bubrege stavite u lonac, posolite i kuhajte jedan sat. Povrće očistite, narežite na sitne komade, pirjajte nekoliko minuta, zalijte mlakom vodom i prokuhajte. Dodajte procijeđene bubrege i kuhajte do zgusnuća.
Poslužite toplo i u svaku porciju naribajte sir.

Srce sa sirom Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag telećeg srca, 3 dag lišca peršina, 2 dag ribanog tvrdog ovčjeg sira, ulje, sol, papar.

Očistite srce i odvojite žilave dijelove, narežite na tanke kriške, posolite, popaprite i ostavite da odleži. Pržite ga na ploči ili žaru, malo duže okrećući ga. Pazite da ga ne prepečete jer tada postaje tvrdo. Pečeno srce prelijte masnoćom, posolite, popaprite, pospite ribanim sirom i peršinom.
Poslužite odmah.

Slanina i sir u tijestu Francuska

Sastojci: tijesto za podlogu, 10 dag sjeckane svježe slanine, 9 dag sira grojera, 3 jaja, 2 šalice rijetkog vrhnja, sol, crni papar, malo mljevene paprike.

Tijesto stavite na dno plitke vatrostalne posude i odozgo izbodite vilicom. Rubove tijesta izvrnite uz stranice posude da bi dobili uspravni obrub. Tijesto zatim 5 minuta pecite u pećnici. Izvadite iz pećnice i pospite slaninom i sirom. Jaja umutite, nalijte vrhnje, posolite, popaprite i pospite paprikom. Sve dobro izmiješajte, izlijte na slaninu i sir pa ispecite 30-40 minuta na 200 oC. Ne smije se prepeći. Iz pećnice jelo izvadite dok je sredina još mekana. Prije posluživanja jelo ohladite 5-10 minuta.

Indijske okruglice od mesa Indija

Sastojci: 50 dag mršave ovčetine, maslac, 1 luk, 2 češnja češnjaka, 1 đumbir, 3 feferona, šaka zelenog lišca korijandara, 1 dag kurkume, 1 dag kima, 2,5 dag badema, paprena metvica, 5 klinčića, 5 g kardamoma, malo cimeta, žlica rižinog brašna, 2 žlice kokosova mlijeka, 12,5 dag kravljeg sira.

U plitkoj posudi s nešto istopljenog maslaca prepržite velik narezani luk, češnjak, komad svježe isjeckanog đumbira i kosani feferon. Promiješajte i dodajte šaku zelenog lišca korijandara, kurkumu, samljeveni kim, isjeckane bademe, samljeveni klinčić, kardamom i malo cimeta. Nakon vrlo kratkog pirjanja primiješajte grubo mljevenu ovčetinu, pospite žlicom rižina brašna,

nalijte razrijeđeno kokosovo mlijeko i sve kuhajte još 10 minuta. Odložite na stranu da se ohladi. Kravlji sir pomiješajte s malo soli i mnogo svježe paprene metvice. Kad se meso ohladilo, stavite u "avan" i s nekoliko udaraca pretvorite u zbijenu kašu. Oblikujte od kaše okruglice velike poput loptice za golf, kojima u sredini ostavite udubljenje za nadjev od kravljeg sira i metvice. Udubljenje zatvorite slojem mesa tako da okruglice budu posve okrugle.
Lagano posute rižinim brašnom pecite ih u vrelom ulju dok ne dobiju zlatnožutu boju.

Ovčji hrbat na irački način Irak

Sastojci: 1 ovčji hrbat, 2 češnja češnjaka, 1 šalica pirea od rajčice, sol, maslac, ribani sir.

Ovčji hrbat dobro posolite, premažite češnjakom i dopola prepecite. Izvadite ga iz pećnice i debelo premažite pireom od rajčice, pospite ribanim sirom i rastopljenim maslacem. Ponovo ga stavite u pećnicu i dopecite do kraja.

Kosano meso s bundevom Turska

Sastojci: 50 dag mršavog kosanog mesa, 1 kg očišćenih bundeva, 5 glavica luka, 5 jaja, 10 žlica ribanog sira, sol, papar, malo brašna, dosta ulja.

Bundeve i luk stavite u ključalu vodu i zajedno prokuhajte. Izvadite i ocijedite. Izrezanu bundevu i luk pomiješajte s kosanim mesom i ribanim sirom, te dodajte jaja, posolite i popaprite. Od smjese izradite male pogačice, uvaljajte u brašno i pecite u ulju do zlatnosmeđe boje. U Turskoj se ovo jelo poslužuje toplo i hladno.

List s artičokama Španjolska

Sastojci: 8 artičoka, sol, maslac, 2 šalice narezanog luka (crvenog), ulje, 8 fileta lista (riba), šalica pečurki (šampinjoni), 1/2 šalice soka od češnjaka, 2 žlice kosanog peršina.
Umak: 2 žlice brašna, 7,5 dag maslaca, 1/2 l juhe od artičoka, 1/2 šalice vrhnja, 2 žumanjka, sol, sitna paprika, 3 žlice ribanog sira.

Artičoke kuhajte u puno, posoljene, vode. Odstranite zelene listove i debele drške tako da ostanu samo cvjetovi artičoka. Očišćene dijelove stavite u vatrostalnu posudu i na njih istresite prženi luk. Oko svake glavice artičoka smotajte komad ribe i pričvrstite čačkalicom. U prazninu smotuljka stavite nasjeckane pečurke propržene na ulju zajedno sa sokom češnjaka i peršinom. Sve prelijte gustim bijelim umakom.
Umak: brašno primiješajte rastopljenom maslacu i dodajte ukuhane kipuće juhe od artičoka. Umaku dodajte vrhnje i žumanjke pjenasto umućene. Posolite, popaprite i pospite ribanim sirom.
Jelo ispecite na jakoj vatri dok na površini ne dobijete zlatnosmeđu boju.
Uz listove s artičokama poslužite svježu salatu i "pommes frites" ili krumpirovu kašu (pire krumpir).

Rakovi sa sirom Španjolska

Sastojci: 25 dag kravljeg sira, 25 dag rokfor sira, 4 kosana pimenta, 24 velikih očišćenih morskih rakova, 8 kriški limuna, 1/2 šalice bijelog vina, 4 aluminijske folije.

Oba sira pomiješajte s pimentom i tucite dok ne postane pjenasta smjesa. Zatim izlijte u sredinu aluminijske folije, a povrh sira stavite 6 rakova i 2 kriške limuna. Krajeve (uglove) kvadratne folije savijte prema gore i svaku prelijte s 2 žlice vina. Zavrtanjem krajeva folije stranice se učvrste i jelo pecite na srednjoj vatri 30 minuta. Poslužuje se u folijama s toplom pirjanom rižom.

Nabujak od školjki Panama

Sastojci: 50 dag školjki, sol, 2 žlice maslaca, 3 šalice šunke, 2 žlice isjeckane svježe paprike, 1 žlica kosanog vlasca, 2 žlice brašna, 2 šalice kuhanog graška, papar, 2 češnja češnjaka, malo bijelog vina, 1/2 šalice kiselog vrhnja, ribani sir.

Školjke kuhajte oko 10 minuta u slanoj vodi i izvadite meso. Na masti prepržite isjeckanu šunku, narezanu papriku i vlasac, te pospite brašnom. Kad brašno požuti, zalijte šalicom vode u kojoj su se kuhale školjke i jelo uklonite s vatre. U dobiveni umak stavite meso školjki, grašak, sol, papar, zgnječeni češnjak, bijelo vino i kiselo vrhnje. Sve stavite u vatrostalnu posudu, pospite ribanim sirom i pecite na blagoj vatri 10 minuta.

Lindenberški kolači sa sirom Njemačka

Sastojci: 1 kg nemasnog sira, 10 dag maslaca, sol, celer, 1 žličica kosanog kima, ribane korice pola limuna, 2 žlice vrhnja, 4 jaja, 2 žlice brašna, 2 žlice kosanog peršina, maslac.

Nemasni sir protarite kroz sito i pomiješajte s maslacem, soli, celerom, kimom, ribanom koricom limuna, vrhnjem, brašnom, peršinom i razmućenim jajima. Od smjese uvaljajte mali plosnati kolačić i pecite ga u vrućoj masti dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Uz lindenburške kolačiće sa sirom poslužuje se zelena salata.

Đulbe-tava Bosna i Hercegovina

Sastojci: 4 svježe paprike, 4 svježe rajčice, 2 patlidžana, 2 krumpira, 2 mlade tikvice, 15 dag petrovačkog ili travničkog sira, 4 jaja, 15 dag brašna, 17 dag masla ili ulja, sol, papar, mljevena crvena paprika po želji.

Povrće izlistite, operite i poslažite u tepsiju. Krumpir, paprike, rajčice, patlidžane i tikvice prepolovite, izdubite i u svaku polovicu stavite po jednu kockicu sira. Sve dobro zamastite, naribajte sir i pecite 15 minuta. Kad je jelo napola pečeno, žlicom nanesite u svako udubljenje pripremljenu smjesu brašna i jaja. Ispecite do kraja.
Prilikom posluživanja tave u svaku porciju pospite ribanog sira.

Đul; u kulinarskoj terminologiji podrazumijeva se jelo koje ima izgled "ružice", ima zaseban krug kao ružin cvijet tj. dva obraza, jelo koje može biti i nadjeveno u sredini nekog drugog jela.
Travnički sir; još prije dvijestotine godina sir koji je bio poznat na bogatijim večerama. Ova vrsta sira sprema se u kace i sazrijeva u kacama. Kvaliteta ovog sira isprobavala se mrvicom sira između palca i kažiprsta trljanjem. Ako se sir istopi, odnosno nestane medu prstima, onda je kvalitetan.

Paprike nadjevene škembićima Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg svježih paprika, 60 dag telećih fileka (želudac), 20 dag tvrdog petrovačkog sira, 15 dag kopra, 2 dl kiselog vrhnja, papar, sol, ulje.

Paprike očistite i pripremite za nadijevanje. U mlaku slanu vodu stavite papar u zrnu i teleći želudac, kuhajte oko 40 minuta. Kuhan i ohlađen želudac izrežite na komade, dodajte kosani kopar, jaja, ribani sir, sve dobro izmiješajte i nadjenite paprike. Paprike složite u tepsiju (lim), zamastite i pecite 15 minuta.
Poslužite toplo ili hladno.
Uz ove paprike poslužuje se umak od kopra: kosano lišce kopra posolite i umiješajte u vrhnje, nakapajte par kapi soka limuna i promiješajte.

Škembe; tur. iskembe, od pers. šikembe; 1. želudac, drob, filek; 2. jelo od trbuha.

Ljetna paprika Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg svježih paprika, 20 dag patlidžana, 20 dag svježe rajčice, 20 dag mladog krumpira, 15 dag svježe bamije, 20 dag svježih mahuna, 15 dag svježeg graška, 1 jaje, 15 dag tvrdog ovčjeg sira, 10 dag mrkve, ulje, sol, papar.

Paprike očistite i pripremite za nadijevanje. Povrće očistite i izrežite na manje komade, posolite i stavite u zdjelu da stoji desetak minuta. Kad povrće omekša, ocijedite ga, dodajte jaje, pola predviđene količine sira, posolite, popaprite i nadjenite paprike. Paprike stavite u lim (tepsiju), pouljite, ulijte malo mlake vode i pecite 30 minuta. Prije posluživanja pospite ribanim sirom.
Poslužite toplo ili hladno.

Napolitanska pizza Italija

Sastojci: 35 dag brašna, 1,5 dag kvasca, malo toplog mlijeka, sol, maslinovo ulje, 5 dag fileta od srdelica, 10 dag punomasnog sira, 30 dag rajčice, mažuran, sol, papar.

Od brašna, mlijeka i kvasca napravite dizano tijesto i ostavite da 2 sata stoji na toplom. Zatim izvaljajte na 1/2 cm debelo, stavite u zamašćen lim i poprskajte uljem. Tijesto najprije obložite isjeckanim sirom, onda kriškama rajčice, filetima od sardina i mažuranom, pospite začinima i pecite pola sata na jakoj vatri. Poslužuje se vruće, a kao prilog može poslužiti paprika, masline, školjke ili kapari.

Pizza (tal.) vrsta talijanskog jela - tanko pečeno dizano tijesto s različitim nadjevom od sira, mesa itd. Naša kulinarska tradicija također ima ovu vrstu jela i to Međimurske *kelašice* i *palke, istarsku, višku, komišku* i *hvarsku* pogaču.
Za nastanak pizze uzima se 11. lipanj 1898. godine, jer je tada mladi kuhar *Raffaello Esposito* napravio pizzu ukrasivši je bojama talijanske zastave kako bi iznenadio kraljicu *Margheritu Savojsku*. Uobičajene dodatke češnjak, origano, sardine, suhi sir, zamijenio je umakom od rajčice, bijelim sirom i bosiljkom. Pizza se toliko svidjela kraljici da je dozvolila da dobije njeno ime, tako da se danas smatra pizza "Margherita" i "Marinara" autentičnim jelom - napolitanske regije. "Marinara" se radi s maslinovim uljem, umakom od rajčice, češnjakom i mravincem (origanom). Postoje indicije da su pizzu "donijeli" iz Palestine u III. stoljeću rimski vojnici.

Pizza s mozzarellom i rajčicama

Sastojci: 50 dag oštrog brašna, 2,5 dl mlijeka, 2 jaja, 1 vrećica kvasca, 1 žličica soli, 40 dag sjeckanih rajčica u vlastitom soku (iz konzerve), 1 sir mozaarella, 1 vrećica sira parmezana, 2 žlice lista od bosiljka, ulje po potrebi.

U 5 žlica mlakog mlijeka razmutite kvasac i ostavite ga mirovati na toplom mjestu. U veću posudu stavite brašno razmućena jaja, sol, kvasac u mlijeku i preostalo mlijeko. Zamijesite glatko tijesto. Rasporedite tijesto u dva lima (oblika) za pizzu, a krajeve tijesta lagano podignite uz rub lima. Istresite rajčice na tijesto. Narežite mozzarellu na tanke ploške i poslažite na rajčicu, pospite bosiljkom, parmezanom i poprskajte uljem. Pecite u zagrijanoj pećnici na 25o 0C, 20 minuta. Poslužite toplo.

UMAK

Umak Mornay

Sastojci: 1/2 l umaka béchamel, 5 g maslaca, 3 dag sira ementalera, 4 dag sira parmezana.

Béchamel-umak (sačinite ga od kuhanog mlijeka, brašna, maslaca, oraščića, soli i papra) nekoliko minuta miješajte na vatri s ribanim sirom ementalerom i parmezanom. Uklonite s vatre i dodajte maslac. Možete umiješati i nekoliko žumanjaka. Obično se poslužuje uz ribu i poznate Cancan noklice.

Umak mornay; na bazi bešamela dodatkom žumanca i ribanog parmezana; njime se ukrašavaju jela.
Mornay, Philippe (1549.-1623.), Seigneur (vlastelin) du Plessis-Marly, francuski državnik i pisac.

Majoneza sa svježim mekim sirom

Sastojci: 2 jaja, 2 dl ulja, sok limuna, sol, papar, 15 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl jogurta ili vrhnja, 1-2 žlice kuhane pasirane mrkve, žlica kosanog zelenog dijela poriluka, žlica kosanog lišca peršina, žlica sitno kosane svježe paprike.

Žumanjke dobro umutite, dodajte im soli, zatim kap po kap ulja, i miješajte dok ne dobijete čvrstu smjesu - majonezu. Dodajte sok limuna, papar, pasirani sir, jogurt ili vrhnje, mrkvu, poriluk, papriku, peršinov list. Sve dobro izmiješajte.
Ovaj umak je odličan dodatak hladnim jelima od mesa i riba. Ako se umaku doda nešto više vrhnja ili jogurta, odličan je preljev za salatu od mrkve, celera, zelenu i druge salate.

Pikantan umak

Sastojci: 15 dag svježeg kravljeg sira, 2 žlice kečapa od rajčice, žlicu soka limuna, žličica ribanog hrena, 3-4 žlice vrhnja.

Sir sa svim dodacima dobro umutite i posolite po ukusu. Posudu za umak ukrasite kolutovima svježe crvene paprike, nakon što ste stavili umak.
Poslužite uz hladna pečenja i jela sa žara.

Umaku možete po želji dodati i nekoliko žlica bijelog vina.

Jednostavni umak od sira

Sastojci: 4 dag maslaca, 4 dag brašna, 0,5 l vode ili juhe, malo soli, 12 dag sira ribanca, malo soka limuna.

Maslac rastopite i na njemu pržite brašno dok ne postane svjetložuto. U zapržak dodajte malo-pomalo hladnu ili u najboljem slučaju mlaku tekućinu, neprekidno miješajući. Sada dodajte sir i sok limuna. Pri tom mora umak neprekidno iznova zavreti. Na kraju ga ostavite 10 minuta da zavri i 10 minuta da ostane na toplom, posolite i procijedite.

Fini umak od sira

3 žumanjka, 2 žlice brašna, mala šalica mesne juhe, 10 dag maslaca, 3 žlice kiselog vrhnja, 8 dag sira za ribanje.

Dobro razmiješajte žumanjke s brašnom i mesnom juhom i zagrijte u vodenoj kupelji neprekidno miješajući. Dodajte pola maslaca, vrhnje, ostatak maslaca, i naposljetku sir, neprekidno miješajući. Miješanje nastavite sve dok se umak ne zgusne. Ne smije se kuhati.

Hladni umak od sira

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag jogurta, 10 dag kiselog vrhnja, 1 žlica fino kosanog luka, po 1 žlica kosanog peršinova lista, kopra, vlasca i drugih zelenih začina po želji, malo kosanih prženih ili svježih badema, sol, 2 tvrdo kuhana jaja.

Izmiješajte sir, jogurt, vrhnje, luk, zelene začine i sol u jednoličnu smjesu. Kuhana jaja fino usitnite, dodajte umaku i lagano izmiješajte.
Poslužite uz kuhano suho meso ili pečenu hladnu vratinu.

Umak sa začinskim biljem

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, nasjeckani luk, vlasac, peršin, rotkvice, sol.
Sve usitnite i izmiješajte u jednoličnu smjesu, ukrasite s nekoliko rotkvica.

Umak za mladi kuhani krumpir u slanoj vodi.

Umak sa curryem

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, kosani luk, češnjak, senf, curry.

Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu.

Umak za mladi kuhani krumpir u slanoj vodi.

Umak s paprikom

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, kosani luk, malo papra, mljevena crvena paprika, kečap.

Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu.

Umak za mladi kuhani krumpir u slanoj vodi.

SALATA

Cezarova salata Sjedinjene Američke Države

Sastojci: 1/2 šalice maslinova ulja, 1 šalica mrvica, 2 češnja češnjaka, 2 glavice zelene salate, 12 srdelica u ulju, 1 žlica senfa, sol, papar, 1 šalica maslinova ulja, 1 šalica octa, 1 jaje, 1 šalica ribanog sira.

Ulje ugrijte u tavi, dodajte zgnječeni češnjak i mrvice pa sve dobro prepecite i ostavite na strani da se ohladi. Salatu išćupkajte, stavite u veliku zdjelu i oprezno miješajte sa srdelicama, senfom, solju, paprom i uljem. Na sve nalijte ocat, cijelo jaje (kuhano 1 minutu), pospite ribanim sirom i na kraju dodajte prepečeni češnjak s mrvicama. Cezarova salata poslužuju se kao predjelo.

Arapska salata

Sastojci: 25 dag riže, kriška celera, mala mrkva, 15 maslina, 4 slane srdele očišćene od kože i kostiju, 15 dag sira gouda izrezanog na kockice, 10 dag škampi, 1 konzerva fileta od tuna, 10 dag badema, krastavac, sol, papar.

Rižu skuhajte “al dente” (tako se kuha i tjestenina, na zub tj. da je malo tvrda - osjeti se otpor kad se zubima zagrize), u dosta posoljene vode, sirovu zelen izrežite na kockice, sardele i tunjevinu izmrvite, škampe skuhajte ako nisu konzervirani. Sve izmiješajte s dobro ocijeđenom rižom, posolite, popaprite, složite u staklenu posudu, ukrasite maslinama, prepečenim bademima i kolutima svježeg neoguljenog i opranog krastavca.

Salata na grčki način

Sastojci: 8 sipa, 4 dag maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 2 rajčice, 12 dag ovčjeg sira, 12 maslina, 4 velike žlice majoneze, 1 žlica kosanog peršinova lista, 1 limun, sol, papar, češnjak.

Sipe očistite i posolite. U maslinovom ulju i vinu pirjajte sipe. Ovčji sir tanko izrežite, složite ga u staklenu zdjelu i odozgor položite narezane sipe. Prelijte marinadom od majoneze (majonezu, kosano lišće peršina, kosani češnjak, papar, sol i ostatak umaka od pirjanja sipa, sve umiješajte zajedno), ukrasite listićima rajčice i limuna. Masline izrežite na kolutiće i složite po salati.

Salata s graškom, kruškama i roquefortom

Sastojci: 25 dag mahuna graška šećerca, 2 male glavice endivija salate, 2 sočne kruške, sok jednog limuna, 10 dag sira roquefort, 4 žlice kiselog vrhnja, 2 žlice octa, mljeveni crni papar.

Mahune graška šećerca operite, ocijedite i narežite. Salatu rastresite, istrgajte i pregledajte listove, operite i usitnite trganjem. Ogulite kruške, razrežite na četvrtine, odstranite sjemenke i poprskajte limunovim sokom da ne potamne. Roguefort vilicom fino usitnite, izmiješajte s

octom i vrhnjem, popaprite, umiješajte u salatu grašak i voće.
Poslužite uz pečeno meso ili meso sa žara.

Pariška salata

Sastojci: 20 dag mladog sira, 10 dag pariške salame ili parizera, 1 struk mladog luka, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 papričica (feferona), 2 rajčice, 2 žlice ulja, 1 dl vinskog octa, sol, papar, 4 lista zelene salate, 1 žličica kosanog vlasca, 4 dag majoneze, 2 dag senfa.

Parišku salamu, rajčicu, luk i mladi sir narežite na kockice. Pripremite preljev (dresing) od ulja, octa, soli, papra, vlasca i senfa. Zalijte salatu i ukrasite majonezom i ploškama tvrdo kuhanih jaja. Pospite kosanom papričicom.
Salatu možete ukrasiti i sa peršinovim listom, nadjevenim maslinama, rotkvicama i kockicama šunke.

Salata s kozjim sirom

Sastojci: 30 dag matovilca, 3 zelene kisele jabuke, 20 dag oraha, 12 ploški tvrdog kozjeg sira (možete ga zamijeniti ementalerom), 1 limun, 5 dag maslaca, 2 žlice jabučnog octa, 5 žlica maslinova ulja, sol, papar.

Jabuke ogulite, izvadite im sredinu sa sjemenkama, narežite na 4 koluta i pokapajte limunovim sokom da ne potamne. Svaki kolut prerežite na dva dijela. Ploške sira razrežite po sredini tako da dobijete polukrugove, stavite na kolutove jabuka. Matovilac dobro operite i ocijedite. Orahe očistite tako da ostane čitava jezgra (prije tucanja ljuske zaronite u toplu vodu). Zagrijte gril u pećnici. Maslacem lagano premažite gornje površine kolutova jabuke i na njih stavite sir (napravili ste kanape) i pecite na limu u pećnici dok sir ne porumeni. U staklenu zdjelu stavite ocat, sol i papar, miješajte lagano kao da radite majonezu i dodajte ulje. Matovilac stavite u zdjelu, promiješajte, dodajte orahe i poslužite odmah s kanapeima od jabuka i sira, još toplim.

Salata uz piće

Sastojci: 50 sag ementalera, 20 dag posebne kobasice, 2 kisela krastavca, malo kapara, malo miješanog zelenja, 1 žlica senfa, sol, papar, malo šećera, ocat, ulje.

Sir, kobasice, krastavac i zelenje (možete koristiti ukiseljene rajčice), izrežite na kockice. Od octa, ulja, sitno kosanih kapara, senfa, soli, šećera, papra, kosanog peršina i vlasca, napravite preljev i prelijte preko salate. Ostavite da upije sastojke oko pola sata. Poslužite uz bijeli kruh i lagano crveno vino.

Krajiška salata Bosna i Hercegovina

Sastojci: 2 veće rajčice, 2 veće paprike, 2 manja krastavca, 1 vezica mladog luka, 15 dag kuhanog kukuruza, 2 ljuta feferona, 10 dag petrovačkog ribanog sira, 1 dl vrhnja, 1 grančica kopra, sol, papar, ocat, ulje.

Rajčice očistite, operite i izrežite na kriške. Papriku izrežite na rezance. Jedan krastavac ogulite, a oba izrežite na tanke ploške. Mladi luk očistite i izrežite zajedno s feferonima i koprom. Toj smjesi dodajte kuhani kukuruz, sir, malo pouljite, posolite, popaprite, ulijte malo octa i izmiješajte. Prije posluživanja u svaku porciju stavite žlicu vrhnja.

Krajiška salata od svježih paprika Bosna i Hercegovina

Sastojci: 4 paprike. 5 dag mladog sira, 1 dl vrhnja, 5 dag luka, sol, papar, ulje.

Papriku operite i izrežite na sitne dugoljaste komade, posolite i ostavite da malo odstoji. U izrezane paprike dodajte sitno narezani luk, vrhnje, mladi sir, sve dobro posolite, popaprite, pouljite i izmiješajte. Po želji, prije posluživanja možete malo pokapati sokom limuna.

VOĆE

Pečene banane s ribanim sirom Kostarika

Sastojci: 6 banana, 2 žlice soli, 4 žlice maslaca, 1/2 šalice ribanog sira.

Banane ogulite i po duljini dva put prerežite, a zatim razrežite poprijeko u četvrtine. Komadiće banana pržite na maslacu dok ne postanu zlatnožute boje. Poslužite posuto s ribanim sirom.

Datulje sa sirom

Datuljama izvadite košticu, od mekog topljenog sira izrežite trokutiće i izmiješajte ga sa slatkim vrhnjem. Napravljenim nadjevom ispunite mjesto gdje su bile koštice i svaku datulju, kad ste sve nadjenuli, pospite ribanim parmezanom.

Svježe kruške sa sirom I način

Uzmite zrele, čvrste, ali sočne kruške i uz to poslužite ne preoštar, punomasni sir. Najbolje da uzmete gervais ili belpaese. Kod stola će svatko sebi oguliti krušku, narezati je u zalogaje i svaki zalogaj pojesti s komadićem sira. Ova je kombinacija osobito ugodna kao lagan završetak nakon kakva teška i oštro začinjena jela.

Svježe kruške sa sirom II način

Sastojci: 50 dag sočnih aromatičnih krušaka, 15 dag ovčjeg sira,, 2 žlice mlijeka, orah.

Operite kruške i razrežite na polovine. Izmiksajte sir s mlijekom i njime punite polovine krušaka, ukrasite polovinama oraha i poslužite kao predjelo.

Svježi meki sir s voćem

Sastojci: 50 dag šljiva, malo soka limuna, 2 čašice ruma, 35 dag svježeg mekanog neslanog sira, 4 žlice vrhnja, 10 dag šećera u prahu, polovice šljiva za ukrašavanje.

Šljive operite, izvadite im koštice i ispecite ih u pećnici. Malo ohladite i sameljite, poprskajte sokom limuna i poklopite. Umutite sir, šećer, tučeno vrhnje, dodajte šljive i rum. Sve dobro izmiješajte, stavite u staklenu zdjelu, odložite u hladnjak da stoji najmanje pola sata. Prije posluživanja ukrasite polovicama šljiva, a može i s nekoliko “ružica” tučenog slatkog vrhnja, ili pospite kosanim poprženim orasima ili lješnjacima.

Umjesto šljiva možete koristiti i druge vrste voća (pasirane maline, kupine, ribizle, pire od pečenih jabuka, dunja, krušaka, sitnije rezane breskve, marelice, jagode - uopće voće iz konzerve, smrznuto voće, zatim južno voće - banane, naranče, ananas.

Sir u tavi s jabukama

Sastojci: 8 starih žemlji, 2,5 dl mlijeka (za namakanje), 25 dag kravljeg sira, 2 jaja, 15 dag šećera, paketić vanilin šećera, 50 dag jabuka, 0,5 l mlijeka, malo maslaca i ribane limunove kore.

Žemlje narežite na ploške i namočite u vruće mlijeko. Kad su se ohladile dodajte ih kravljem siru koji ste protisnuli kroz sito-cjediljku. Umiješajte jaja i šećer da dobijete jednoličnu smjesu. Polovinu te smjese stavite u namaštenu tavu ili u oblik za kolače, prekrijte ploškama oguljenih i ošećerenih jabuka, a zatim u oblik stavite ostatak smjese od sira i žemlji. Sve prelijte mlijekom u koje ste umiješali koru limuna. Povrh svega stavite grudice maslaca i pecite u vrućoj pećnici 45 minuta do 1 sat. Prije posluživanja pospite, po želji, šećerom i cimetom.

SLATKA JELA

Cheesecake Sjedinjene Američke Države

Kolač od sira poznavali su već i stari Grci. Prije nekoliko desetljeća Amerikanci su ga iznova otkrili, otprilike u sto vrijeme kao i pizzu. Od onda je cheesecake postao nekom vrstom narodnog kolača.

Sastojci: 9 komada dvopeka, 4 dag maslaca, 13,5 dag šećera, 50 dag svježeg filadelfijskog sira, 1 žličica ribane limunove kore, 1 žličica soka limuna, 5 jaja.

Dvopek razmrvite u mrvice (zamotamo u čistu kuhinjsku krpu i zdrobimo pomoću valjka za tijesto), pa ga izmiješamo s dvije nepune žlice šećera i maslaca. Tarite ga medu dlanovima dok se sastojine međusobno ne povežu. Masu od dvopeka utisnite žlicom u dobro namašten oblik za tortu tako da stvori glatko dno. Filadelifijski sir (koristite kravlji sir) zdrobite i glatko izmiješajte, pa mu malo-pomalo dodajte ostatak šećera, limunovu koru, sok limuna i žumanjke i sve zajedno izmiješajte u kremu. Bjelanca stucite u čvrsti snijeg. Kremu od sira stavite na snijeg od bjelanaca pa ih pjenjačom rahlo izmiješajte. Smjesu odmah stavite na dvopek i pecite 75 minuta na 150 oC. Sredina gotovog kolača mora biti elastična i čvrsta. Kad je kolač pečen, ostavite ga da se 10 minuta hladi, a zatim otvorite rub obruča za tortu. Na stol ga iznesite tek pošto je tri sata mirovao.

Quiche lorraine Francuska

Glasoviti kolač sa sirom iz Francuske. Ime kolača je najvjerojatnije došlo od iskvarenog naziva „cuisinière“ - kuhinjski.
Brašno izmiješamo s vodom, masti, soli u glatko tijesto i ostavimo da jedan sat miruje. Stavimo u oblik (kalup) za torte i pospemo mrvicama.
Slaninu i sir (ementaler za topljenje) narežemo na kockice. Vrhnje razmutimo s jajima, dodamo im kocke, kosani peršin i papriku, sve izmiješamo. Masu stavimo na dno od tijesta i izgladimo. Pečemo 35-45 minuta na temperaturi 210-250 oC i vruće poslužimo.

Sastojci: 20 dag brašna, 3 žlice vode, 1/2 žličice soli, 15 dag maslaca, malo brašna od tucanih žemlji, 15 dag slanine od šunke, 25 dag ementalera za topljenje, 4 jaja, 1/8 l kiselog vrhnja, malo kosanog peršina, 1 žličica paprike.

---

franc. quiche (kiš) kosano meso u tijestu (poput bureka); vrsta kolača s kremom.

Puding od kruha Meksiko

Sastojci: 12 kriški starog osušenog kruha, 3/4 šalice masti, 2,5 šalice lagano prepršenog šećera, 1 žličica mljevenog cimeta, 1 šalica vode, 6 žlica maslaca, mrvice, 1/2 šalice ribanog sira, 1/2 šalice sirovih borovih sjemenki.

Kriške kruha namažite s obje strane istopljenom masti i prepržite. Šećer, cimet i vodu kuhajte 3 minute i napravite sirup. Žlicom maslaca namažite oveću tavu, u nju poslažite red kruha, zatim red sira, sirupa, mrvica, maslaca i borovih sjemenki. Slojeve tako nižite dok ne utrošite sve namirnice. Pecite u pećnici 20 minuta na jakoj vatri. Puding poslužite vruć s voćem ili sokom od malina.

Nabujak od sira i višanja

Sastojci: 50 dag svježeg sira, 4 žlice pšenične krupice, 4 jaja, 10 dag šećera, 5 dag maslaca, malo soli, 50 dag višanja bez koštica, 2 žlice krušnih mrvica, 3 dag maslaca u listićima, 2 žlice šećera u prahu.

Sir izmiješajte s krupicom (grizom), i odijelite žumanjke. Bjelanjak istucite u čvrsti snijeg, dodajte 1 žlicu šećera i ponovo dobro istucite, odložite snijeg na hladno mjesto. Žumanjke s preostalim šećerom dobro pjenasto umutite, otopite 5 dag maslaca. Maslac, žumanjke, sol i sir izmiješajte, umiješajte snijeg i višnje. Posudu od keramike za nabujak namažite maslacem i pospite krušnim mrvicama, istresite u posudu sirnu smjesu, pospite listićima maslaca i pecite 1 sat u zagrijanoj pećnici na 210 oC. Izvadite, ohladite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

Pasha Rusija

Stari ruski naziv za pastu od sira, koja pripada u slatka jela. Najviše varijanti pojavilo se od kraja 18. st. na bogataškim stolovima. Običan puk u to vrijeme ovo skupo jelo, mogao si je priuštiti vrlo rijetko - samo za veliki crkveni blagdan. Postoje dva tipa paste od sira – svježa i parena ili zagrijana, te međutip - konditorska pasta. Po sastavu osnovnih namirnica slične su, a razlikuju se samo po različitosti pripreme. Glavne namirnice su: svježi sir, maslac, kiselo mlijeko, slatko vrhnje, šećer i jaja a dopunske: orasi, ušećereno voće, grožđice i razni začini (vanilija, limunova korica)...
Konditorske paste su samo ako se kuhaju od sira, a sve ostale namirnice dolaze sirove. Kod izrade pasti, namirnice se ne spajaju sve odjednom, nego se stavljaju jedna po jedna, a počinje se miješanjem sira. Kuha se na slaboj vatri oko 1 sat i nakon toga ohladi i do 48 sati.

Džepići s breskvama

Sastav; tijesto: 25 dag svježeg sira 25 dag brašna, 25 dag maslaca, malo soli, 2 žlice šećera u prahu. Nadjev: 25 dag svježeg sira, 10 dag šećera, 1 jaje, 5 zrelih bresaka, slatko tučeno vrhnje, ribana korica limuna.

Izmiješajte sir, brašno, maslac, sol i šećer u prahu, dobro izradite i odložite na hladno mjesto 30 minuta. Razvaljajte tijesto i izrežite na kvadratiće 10x10 cm. Za nadjev izmiješajte sir, šećer, koricu limuna i jaja. Breskve prelijte kipućom vodom, ogulite prstima i odstranite koštice. Namažite masnoćom lim za pečenje i pobrašnite. Poslažite u lim kvadrate tijesta, u sredinu svakog tijesta stavite sirni nadjev veličine jajeta, a na njega položite polovine bresaka. Krajeve tijesta poprskajte vodom i presložite na sredinu oblikujući džep. Od ostatka tijesta načinite krugove, poprskajte ih vodom i njima ukrasite džepove. Pecite na 180 oC oko 20 minuta u zagrijanoj pećnici, oko 20 minuta dok ne dobiju zlatnožutu boju. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i poslužite..

Desert od sira i jabuka

Sastojci: 2 žumanjka, 5 dag brašna, 0,5 l mlijeka, 7,5 dag šećera, malo soli, 2 bjelanjka, 25 dag svježeg kravljeg sira, sok jednog limuna, 2 žlice meda, 2 velike jabuke, 5 dag tučenog slatkog vrhnja.

Umiješajte brašno, žumanjke i malo mlijeka. Ostatak mlijeka prokuhajte sa šećerom i soli. Dodajte brašno i još jednom prokuhajte. Sir pomiješajte sa sokom limuna i medom, i pažljivo pomiješajte s prije napravljenom smjesom. Na kraju istucite čvrsti snijeg od bjelanjka, pomiješajte s kremom i prelijte preko kriški jabuka koje ste stavili u staklenu zdjelu. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

Kolač sa sirom i kruškama

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 1 žlica šećera, 25 dag brašna, 4 jaja, 0,5 l mlijeka, sol, malo praška za pecivo, 2 žlice šećera, ribana korica limuna, masnoća za pečenje, 2 kruške, 2 žlice mljevenih badema.

Sir pomiješajte sa šećerom i žumanjkom, pospite brašnom i pažljivo pomiješajte sa snijegom od bjelanjka. Tijesto napravite od brašna, jaja, šećera, mlijeka, malo soli, praška za pecivo i malo ribane korice limuna. Od tijesta ispecite debele palačinke na malo ulja. Složite ih u zamašćen lim, prelijte kremom od sira, i na kraju složite ploške od oguljenih krušaka. Pospite mljevenim bademima i ispecite na srednjoj temperaturi.

Bečki kolač od sira Austrija

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 13 dag maslaca, 13 dag samljevenih badema, 13 dag šećera, 5 jaja, 5 dag grožđica, 5 dag cijelih badema; maslac i mrvice za kalup.

Cijele bademe blanširajte ("pofurite"), oljuštite i krupno nasjeckajte. Maslac pjenasto umiješajte pa pomalo primiješajte u nj tri žumanjka i dva cijela jajeta. Dobro izmiješajte. Dodajte iscijeđeni i protisnuti sir, šećer i malo soli. Na kraju umiješajte samljevene bademe i nasjeckane bademe, te čvrst snijeg od bjelanjaka. Zamastite kalup, pospite mrvicama, ulijte smjesu i pecite na srednjoj temperaturi u pećnici otprilike jedan sat.

Belgijska pita od sira Belgija

Sastojci: 50 dag lisnatog tijesta; Nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira (sasvim svježeg - da nije gotovo nimalo kiseo), 3 veća jaja, 15 dag šećera u prahu, nekoliko kapi esencije gorkih badema (ili nekoliko sasvim sitnih samljevenih gorkih badema); 1 jaje za premazivanje.

Dobro izmiješajte, mikserom, ocijeđeni sir sa žumanjcima, šećerom i esencijom badema. Razvaljajte tijesto i podijelite ga napola. Jednom polovicom obložite dno i stranicu navlaženog kalupa. Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka i dodajte nadjevu od sira. Ulijte ga na tijesto i pokrijte drugom polovicom tijesta. Rubove donje i gornje polovice dobro stisnite i ukrasite. Premažite kolač tučenim jajetom i u sredini načinite otvor - dimnjak kroz koji će izlaziti para. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 35 minuta.

Talijanska pita od tri vrste sira Italija

Sastojci: 22 dag brašna, 10 dag maslaca, 3 jaja, 15 dag dimljenog sira, 25 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag ribanog parmezana, 3 dag polovica oraha, sol, malo ribanog muškatnog oraščića.

Zamijesite tijesto od brašna, maslaca (sobne temperature), soli i jednog jajeta. Neka tijesto odleži u hladnjaku da se stvrdne. Naribajte dimljeni sir krupnije nego parmezan ili narežite na kockice. Svježi sir protisnite, pomiješajte s preostalim jajima i druge dvije vrste sira. Odvojite 6 lijepih polovica oraha za ukras, druge nasjeckajte i dodajte smjesi. Posolite je te začinite ribanim oraščićem. Dobro izmiješajte. Razvaljajte tijesto. Zamastite lim promjera 28 cm i pokrijte razvaljanim tijestom. Ulijte nadjev od sira i ukrasite ga polovicama oraha. Pecite u zagrijanoj pećnici 45 minuta na 180 oC. Poslužite pitu toplu.

Kolačić sa sirom

Sastojci: pola omota lisnatog tijesta; nadjev: 25 dag svježeg sira, 10 dag grožđica, 10 dag ušećerenih korica od naranče, 1 jaje, 3 žlice šećera i malo ruma.

Grožđice namočite u rum. Tijesto otopite, razvaljajte ga na debljinu 2 mm debelo i čašom izrezujte krugove. Sir zgnječite vilicom, dodajte sitno nasjeckane korice naranče, grožđice i čvrst snijeg od bjelanjaka. Na svaki krug lisnatog tijesta stavite žličicu nadjeva, preklopite i krajeve slijepite vodom. Namažite žumanjkom. Pecite na srednjoj vatri oko 25 minuta. Oko pet minuta ranije pospite šećerom i ispecite do kraja.

Skutna potica Slovenija

Sastav za tijesto: 30 dag brašna, 2 dag kvasca, 1 žumanjak, 3 dag maslaca, 1,5 dl mlijeka, korica jednog limuna, malo soli.
Kvasac: 2 žlice mlakog mlijeka, 2 žlice brašna, 1 žličica šećera.
Nadjev: 25 dag neslanog mladog kravljeg sira, 1 dl vrhnja, 5 dag maslaca, 1 žumanjak, 5 dag šećera, 3 dag grožđica, snijeg od bjelanjka, malo ribane korice limuna.

Brašno stavite u dublju zdjelu, ostavite ga malo na toplom mjestu i umiješajte u posebnoj posudici kvasac s malo mlakog mlijeka, brašna i šećera, da uzađe. Pjenasto umutite maslac, dodajte šećer, malo mlijeka i dignuti kvasac, sve umiješajte s brašnom, ribanom limunovom koricom i malo soli. Izradite glatko tijesto i ostavite ga da se digne. Za nadjev propasirajte sir, pjenasto umutite maslac i žumanjke sa šećerom, spojite sa sirom. Umiješajte limunovu koricu, vrhnje i na kraju čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ako je nadjev previše mekan dodajte malo krušnih mrvica. Dignuto tijesto stavite na brašnom posutu dasku i razvaljajte na debljinu prsta. Razmažite nadjev i pospite suhim grožđicama koje ste držali u vrućoj vodi ili u rumu preko noći. Skupite rubove potice i položite u nauljeni lim, pokrijte i pustite da se još jednom digne. Premažite je razmućenim žumanjkom i mlijekom. Pecite je u zagrijanoj pećnici oko 60 minuta. Ispečenu poticu izvadite iz lima, dobro je ohladite. Ne režite je istog dana, već sutradan.
Poslužite uz rajnski rizling.

Mladi kravlji sir Slovenci zovu - *skuta*. *Potica* - kuglof, povitica, savijeni kolač s nadjevom od rozina (cveba) ili oraha i sl. *rozinova, orehova, pehtrnova, makova potica. Pehtran* - tarkanj, zmijina trava. *Pehtranovi štruklji* - štrudl, pita, savijača začinjena tarkanjem.

Torta sa sirom i bademima Italija

Sastojci: 2 šalice šećera, 75 dag svježeg kravljeg sira - mozzarella, 25 dag ribane čokolade, 12,5 dag kosanih lješnjaka, 1 gotovo tijesto za torte, 1/2 šalice ruma, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja, 1/2 šalice isjeckanih badema, 12,5 dag ušećerenih kora od limuna.

Sir i šećer dobro izmiješajte te dodajte čokoladu i lješnjake. Smjesu opet dobro izmiješajte. Tijesto za tortu izrežite na četiri lista i svaki prelijte rumom. Prvi list torte stavite na pladanj i premažite mješavinom sira. Na to stavite drugi list torte i opet premažite mješavinom sira. Zatim slijedi treći list, koji premažite preostalom smjesom. Na kraju stavite posljednji list torte i premažite tučenim slatkim vrhnjem. Tortu premažite sa slatkom vrhnjem i sa strane, te pospite bademima i ušećerenom, korom limuna.

Torta od sira s jagodama

Sastojci: 25 dag zdrobljenih čokoladnih keksa, 13 dag maslaca. Nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 1 žlica škrobnog brašna, 4 žlice šećera, 0,5 dl konjaka, 1 čaša voćnog jogurta s okusom jagoda. Ukras: 2 dl slatkog vrhnja, 2 žlice šećera u prahu, svježe ili smrznute jagode.

Kalup za torte namažite maslacem. Smrvljene kekse pomiješajte s otopljenim maslacem i tom mješavinom pokrijte dno i stranice kalupa pritišćući prstima da se prihvati. Dobro to ohladite u hladnjaku. Zagrijte pećnicu na 150 oC, a za nadjev mikserom miješajte sir s polovicom šećera da dobijete glatku smjesu kojoj pomalo umiješajte žumanjke. U konjaku otopite škrobno brašno, pa i to, kao i jogurt, umiješajte siru. Na kraju istucite snijeg od bjelanjaka, u nj umiješajte preostali šećer, pa oprezno umiješajte u nadjev od sira. Uspite u kalup i pecite 45 minuta. Ugasite pećnicu i ostavite tortu da se u njoj hladi 1 sat, preselite u hladnjak da se dobro ohladi. Prije posluživanja istucite slatko vrhnje sa šećerom, pa njime i jagodama ukrstite tortu.

Torta tiramisu Italija

Sastav; Tijesto (biskvit): 8 jaja, 18 dag šećera, 18 dag brašna, 1 žlica ulja, masnoća i brašno za kalup; Nadjev (krema): 5 žumanjaka, 20 dag šećera, 0,5 kg sira mascarpone (ili ABC sir), 15 dag šećera u prahu, 3 dl slatkog vrhnja, malo ruma, vanilije (ekstrakt) i maraskino, 2 dl skuhane crne kave, malo šerija i konjaka, nekoliko žlica kakaa za posipanje.

Za tijesto pjenasto izmiješajte žumanjke s polovicom količine šećera. Istucite snijeg od bjelanjaka, pomiješajte s preostalim šećerom pa to spojite s pripremljenim žumanjcima. Pomalo

umiješajte brašno i ulje. Pripremljeno tijesto ulijte u namašten i pobrašnjen kalup i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC. Ohlađeni biskvit prorežite vodoravno na tri lista. Za kremu istucite žumanjke sa šećerom da dobijete pjenastu smjesu u kojoj se ne osjeća neotopljeni šećer. Umiješajte sir pa miješajte dalje, dodajte šećer u prahu i nastavite miješati da dobijete gustu, glatku smjesu. Istucite slatko vrhnje i oprezno umiješajte kremi. Na kraju dodajte malo ruma, vanilije i maraskina. Posebno skuhajte crnu kavu, procijedite je i ulijte u nju šeri i konjak. Tom smjesom dobro natopite listove biskvita za tortu. Namažite ih kremom, svaki list pospite kakaom i poslažite jedan na drugi. Izvana tortu omažite preostalom kremom i pospite kakaom. Tortu pripremite dan prije, jer mora odležati u hladnjaku 24 sata.

Torta d'(H)erbe - Torta sa zelenjem Italija

Sastojci: 10 dag mlade blitve, svježeg špinata ili boražine, 1/2 žlice soli, 50 dag luka, 2 grančice bosiljka, 1/4 žlice soli, ulje, papar, 1 češanj češnjaka, 10 dag grožđica, 15 dag sira mozzarella (ili svježi kravlji sir), 1 mala svinjska kobasica (salcicca).

Blitvu očistite, narežite na rezance i posolite. Dva do tri sata uz češće miješanje ostavite da otpusti. Luk izrežite na kolute ili štapiće i kuhajte zajedno s bosiljkom, soli i nešto vode dok ne omekša. Blitvu dobro ocijedite, istisnite, i pomiješajte s lukom, uljem, paprom, češnjakom, grožđicama i sirom. Ako koristite boražinu, tada lišće prije prelijte vrelom vodom. Tijesto za kruh izvaljajte, obložite smjesom blitve i narezanom kobasicom. Uvijte tijesto, krajeve uvijte u obliku puža i stavite u zamašćen kalup za tortu. Pecite u zagrijanoj pećnici na 220 oC 50-60 minuta.

Battista Pierluigi da Bevagna 1640. godine opisuje život utemeljiteljice samostana Montefalco, svete Klare, koja je navodno, svojim su sestrama vlastitom rukom ispekla ovu tortu jednom prilikom kad im je ponestalo kruha.

O KULINARSTVU I JELIMA
(po zemljama)

KUHINJA OD PRAČOVJEKA DO ANTIKE

Trbuh je uvijek bio ljudski idol, bez obzira na to radi li se o kakvom babilonskom klesaru ili bankaru iz vremena Luja XIV. Podići brojne poklopce s lonaca i zaviriti u njih, lonce svih vremena i svih zemalja oduzelo bi mnogo vremena i bilo bi naporno. Više su nam sačuvani naputci sa stolova kraljeva i bogataša, a manje oskudnih jestvenika siromaha i ljudi skromnih prihoda. Treba priznati, više nas veseli kad se namjerimo na kakve poslastice negoli na kašu od ječma ili zobenog brašna. Govoriti o jelu i o kuhinji zapravo znači govoriti o svijetu i o ljudima, te je i kuhinja zanimljiva gdje god je dotaknemo u svjetskoj povijesti.

Kuhinja je često odlučivala o povijesti. Krupne odluke donesene su, iako ne u kuhinji, a ono za svečano prostrtim stolom. To ni kod plemena nije drukčije nego kod takozvanih civiliziranih naroda. I divljaci odlučuju kod svečanih gozbi o ratu i miru. Na sjajnim banketima često su pale kocke o sudbini čitavih naroda. Za stolom su zaključene revolucije i kovane zavjere, pa se između ribe i pečenje izmijenio mnogi politički položaj. Narodi i njihovi upravljači, tvrdeći da se bore za ideje, pri tom i previše često mislili su na želudac ili na druge materijalne vrijednosti. U starom Rimu uzbuđene narodne mase stišavane su „kruhom i igrama“, te je potpuno istinito ako se kaže da siti narodi ne podižu revoluciju, onda ćemo kuhinji rado priznati istaknuto mjesto u domaćinstvu svijeta.

Kuhalo se otkako postoji čovjek, iako pojam „kuhanje“ ne smijemo shvatiti u njegovom današnjem doslovnom smislu. Nije uvijek bilo vatrostalnih lonaca, pa da bi se meso omekšalo, moralo je nekad, čak i kad je vatra sišla na zemlju, pomoći i konjsko sedlo. Ni Homer ne govori o kuhanom mesu, već njegovi junaci peku meso na ražnju, a k tome piju vino i jedu kruh. Biblijski Židovi poznavali su već vatrostalne lonce, vjerojatno iz Egipta.

Povijest kulinarstva (tj. vještine pripremanja jela) seže puno dalje od Grčke i nalazi se u pisanim ili slikovnim ostacima još od starog Egipta, a na staroegipatskim grobnicama nalaze se crteži luka i češnjaka.

Asirski kralj Sardanapal dao je na svom spomeniku u Anhialosu klinastim pismom ovjekovječiti riječi: „Jedi, pij i ljubi“ – sve ostalo ne vrijedi ni pišljiva boba.

Izraelski kralj Salomon (živio i vladao u 10. st.pr.Kr.) u povijest je ušao kao pjesnik Pjesme nad pjesmama i kao veliki mudrac, pa su njegova rješenja nekih tadašnjih sporova postala poslovična; imao je 700 žena i 300 ljubavnica, pa su njegove gozbe na koje je dolazilo i još mnogo gostiju bile nezaboravne. Oko 950 god. pr.Kr. Salomon je, navodno, priredio gozbu za koju je ubijeno 22.000 grla stoke i nepoznati broj tovljene peradi. Uoči gozbe, po cijelom njegovom carstvu raspršilo se 12.000 konjanika, koji su imali zadatak da prikupe i u dvor donesu najbolje, probrane namirnice. Pretpostavlja se da se na toj gozbi služilo i meso jelena, divljih koza, gazela i antilopa. Kaže se za Salomona da je prvi čovjek koji je došao na ideju da snijeg ostavlja za ljeto. Prema njegovoj naredbi, čuvan je u posebnim jamama. Na isti način je led čuvan i za Aleksandra Velikog (356.-323. god. pr. K.)

Herodot (najstariji grčki povjesničar 5. st.pr.Kr.) opisuje bogate rođendanske gozbe Perzijanaca na kojima se iznose cijele pečene životinje ispečene u peći; a za njih kaže da imaju malo vrsta jela, ali zato obilje slastica.

Kada kažemo Babilon tada se misli na simbol bogatstva i okrutnosti grada Babilona, odnosno države Babilon (ili Haldeje), a iz tog vremena nam je i danas ostao izraz „medeni mjesec“, što je podrazumijevao da mladenkini roditelji imaju obavezu snadbjevati mladoženju – medovinom tijekom cijelog prvog mjeseca braka.

Perzijski car Darije (sin Histapsa) koji je živio od 588. do 558.god. pr.Kr. navodno je za jednu gozbu ubio nekoliko tisuća životinja; goveda, zebra, gazela, arapskih nojeva, gusaka i ptica. Bilo je čak i deva, jer se dimljeno devino meso u tadašnjoj Perziji služilo kao vrhunski specijalitet. Na Darijevim gozbama služila su se jela: pilav, rižoto, šiš-kebab (koji se radio od ovčetine, riba, živadi i povrća, a prelijevao se posebnim umakom od jogurta). Na stolu je bilo nadjevenih jaja, nadjevenih janjaca i pilića, te oraha i ostalog voća. Orasi i med (danas zvana „seksi salata“) obavezno se posluživala na Darijevim gozbama; bilo je kolača koje danas nazivamo baklavama. Neka današnja jela očito su došla iz Perzije kao: baklava, pilav, rižoto .....

Darije I. (živio od 522.- 486.pr. Krista), zvan i „kralj nad kraljevima“, dao je izgraditi „kraljevski put“ dug 2400 kilometara i njime je povezao Perzijski zaljev i Egejsko more. Za ono doba bio je ono što je danas najmodernija auto cesta, samo su umjesto sadašnjih motela uz nju bile gostionice, umjesto telefonskih govornica – postaje s glasonošama na konjima, a umjesto benzinskih crpki – staje s odmornim konjima.

Povijest ljuske gastronomije započelo je vrlo davno, prije svih ovih opisa, a jedini trag i pretpostavke vode nas putem arheoloških nalaza i mukotrpnog istraživanja.

Nitko ne zna kada se to točno dogodilo, ali jedan je trenutak u povijesti bio presudan za razvoj ljudske vrste – onda kad je čovjek počeo jesti pečenu – kuhanu hranu. Možda je sve počelo kad su za vrijeme velikih oluja udarali gromovi, kad su kiše pogasile vatre, netko je od naših predaka naletio na korijenje biljaka koje su one ispekle i shvatio da je takva hrana jestiva i – ukusna.

Ili, zamislimo prethistorijskog čovjeka uz vatru, lovina je bila obilna, pa on i njegov klan pomalo nemarno postupaju s mesom. Uostalom, čovjek je oduvijek bio prilično lakomislen i površan tvrde znanstvenici. Komad mesa pao je u vatru i nije bilo teško utvrditi da je posebno bio ukusan dio koji nije bio spržen plamenom nego lijepo ispečen na žaru. Pošto je utvrdio da meso postaje ukusnije ako ga stavi na žar, pokušao je to isto s pojedinim korijenjem i biljkama. Rezultat toga bila je ne samo ukusnija nego bogatija hrana (proteini i ugljikohidrati).

Arheološki dokazi upućuju na to da su naši preci iz kamenog doba iskopavali divlji luk i rotkvu te cijedili sok iz voća. Na njihovom „meniju“ bili su i kupus, gljive te sjemenje lopoča, a jeli su i neke kukce, i to sirove. Smatra se da su neki kukci nestali baš zato što su bili vrlo ukusni. Ne bez razloga, američki antropolog Carleton Coon napisao je da je „uvođenjem kuhanja hrane stvoren odlučujući faktor koji je čovjeku omogućio da od animalne egzistencije pređe na ljudsku, u punijem smislu te riječi“. Čovjek, naime kažu pojedini znanstvenici, jednostavno nije imao vremena da „izmisli kulturu“, jer je vječno bio zabavljen beskrajnim žvakanjem sirove hrane.

Istovremeno je u neku rupu u pećini, punu vode, pao usijani kamen s ognjišta. Neko dijete ili netko tko je također bio nepažljiv, bacio je u tu vodu otpatke, možda baš kost iz koje je teško bilo izvući srž. Voda je zakuhala i kost je postala upravo idealna za – isisavanje srži. Otkriveno je kuhanje!

Podosta je vremena trebalo proći da čovjek postane gospodar vatre, no kad je jednom svladao umijeće pečenja i kuhanja, shvatio da je okus tako obrađene hrane odličan, započelo je „revolucija“, ne samo da su ljudi počeli jesti drukčiji hranu nego je njihov razvoj krenuo u sasvim drugom smjeru.

U mnogim se krajevima upotrebljavao želudac pojedinih životinja kao lonac za kuhanje. Istraživač Samuel Hearne piše da je potkraj 19. stoljeća u stepama i savanama Južne Amerike vidio kako u kravljem želucu kuhaju juhu bez soli i papra. Juha je bila vrlo ukusna i hranjiva. Henry Walter priča da je u području Amazone jeo juhu koja je bila skuhana u oklopu kornjače. U 5. stoljeću prije Krista Skiti su u želucima svoje stoke kuhali meso i povrće, o čemu je pisao i starogrčki povjesničar Herodot.

Prethistorijski kuhar je kuhao i u rupama, koje je sam izdubio negdje u glini pokraj ognjišta, a ključanje vode je podržavao bacajući s vremena na vrijeme u tu rupu usijano kamenje. To je trajalo sve dok netko nije slučajno otkrio da se rupa može i „nadograditi“, to jest da se od gline može načiniti i lonac, koji drži vodu, posebno ako ga se pažljivo prepeče na vatri.

Početak lončarstva pripisuje se Keltima obzirom da su izumili lončarsko kolo i znatno unaprijedili i olakšali proizvodnju

Pokušajmo zamisliti da je čovjek nastojao lovinu učiniti pristupačnijom, nastojeći je vezati za obitavalište. Prema svemu sudeći, počeo je sa životinjama koje su tražile slanu vodu. Vrlo je brzo utvrdio da pojedini preživači, koje je lovio i dobro poznavao, dolaze lizati mokru zemlju ili travu na kojima je malo ranije sam mokrio. Tako je pomoću urina došlo do svojevrsne zamke za životinje, koje će čovjek pripitomiti.

Tvrdi se da među prvima čovjek pripitomio mladog azijatskog vuka. Bio je to predak današnjeg psa. I pas ne nekoć bio hrana, a i danas je to u pojedinim regijama naše planete, no, čovjek ga je manje pripitomio zbog hrane a mnogo više zbog toga jer je taj azijatski vuk-pas bio vrlo efikasan, premda živ, pribor za lov. Poslije su došle na red ovce, koze, krave ...
Budući su životinje i biljke bile u dvorištu, postavilo se pitanje: što činiti s tim osnovnim materijalom za kuhanje?

Čovjek je naučio dobivati mlijeko, znao je kako će se ogrnuti u tople kože, znao je kad treba a kad ne klati ovu ili onu životinju. Naučio je – i kad je riječ o biljnoj hrani – dijeliti jestivo od nejestivog, pripremati jelo opreznije i okretnije. Niz otkrića u Iraku, Egiptu i Jordanu govore nam da je čovjek vrlo vješto iskoristio neka svoja predznanja kako bi dobro i korisno obradio žitarice. Trljajući između dva kamena žitarice dobio je grubo brašno. Utvrdivši da su žitarice

pečene na žaru ukusnije i lakše se vare od prijesnih, pokušao ih je pomiješati s vodom i tako je dobio prve prežgane juhe i želatine.

Osim pripitomljavanja životinja, sve više se obrađivalo zemljište, posebno u područjima današnjeg Egipta, Irana, Iraka, Sirije i Jordana. Stvorena su prva stalna naselja, prestajao je nomadski život, čovjek je počeo živjeti kao društveno biće koje čak počinje proizvoditi tri do četiri puta više od svojih potreba, a ono što mu nije trebalo prodavao je. Stvorena je trgovina.

Nešto slično se događalo i u Americi. I tu se poljoprivreda usavršila, pa je proizvodnja ne samo žita nego i graška, graha i krumpira bila vrlo velika. Azija nam je dala, posebno u područjima velikih rijeka, rižu, uz koju je jako bilo i svinjogojstvo. Mala kineska svinja živjela je oko ljudskih nastambi, sama se ishranjivala otpacima, pa je vlasnik bio sretan kad ih je imao mnogo.

Potkraj, prethistorije u regiji oko Kavkaza stvoreni su prvi vinogradi i pravljeno vino. Vinogradarstvo se vrlo brzo proširilo, pa su stanovnici Mezopotamije, Egipta i Grčke postali poznati kao dobri proizvođači vina.

U isto vrijeme čovjek je otkrio da je moguće od tijesta, koje je služilo za pravljenje posebne vrste kruha, dobiti pivo. Otkrili su to Sumerci koji su kasnije imali četrnaest vrsta piva. Upotreba kruha u proizvodnji piva potakla je veliku raspravu među arheolozima, od kojih neki tvrde da je kruh vjerojatno slučajno otkriće u proizvodnji piva, dok drugi smatraju da je kruh otkriven prije piva i da se kasnije koristio kao njegov sastojak. Najvjerojatnije je da su i kruh i pivo nastali iz – kaše. Gusta kaša mogla se peći na suncu ili vrućem kamenu za – pogaču, rjeđa kaša se mogla ostaviti da stoji i fermentira u pivo. Jednom riječju – kruh je očvrsnuto pivo, a pivo je bilo tekući kruh.

Hamurabijev zakon pozabavio se pivom zabranivši njegovo patvorenje ili razrjeđivanje vodom, a jedan papirus iz Egipta iz 14.stoljeća prije Krista upozoravao je potrošače piva da se ne opijaju jer će početi brbljati koješta i možda ugroziti sami sebe govoreći i ono što misle a što nije uputno reći. Ne smijemo zaboraviti da to pivo nije pravljeno od hmelja, hmelj kao sirovina za pivo upotrebljavana je tek u kasnijem srednjem vijeku.

Oko 2500 godine pr. Krista imamo već takozvani „Seljački almanah“ to je najstariji dokument o poljoprivredi. Možda će današnjem poljoprivredniku ponešto u sumerskoj i egipatskoj poljoprivredi biti primitivno, ali u svoje vrijeme su ta dostignuća bila rezultat niza pokušaja, pogrešaka ali i spretnih rješenja, rezultata dakle razmišljanja čovjeka.

Tako smo došli do jedne od **najstarijih kuhinja, do sumerske**. „Civilizirani“ čovjek je kao osnovu svoje hrane sada imao žitarice a ne više meso. To je i karakteristika sumerske kuhinje. Sirovine sumerske kuhinje bile su proso, pšenica, leća, grah, repa, luk i češnjak, poriluk, krastavci, zelena salata i neka vrsta kelja. Bilo je i gljiva, ali one su bile rijetkost, posebni skupljači brinuli su se da ih uvijek ima na kraljevu jestveniku.

Prosječni jestvenik Sumerana bio je relativno jednostavan. Najprije bi se napeklo nešto pšeničnih zrna, mljelo ih se i miješalo s vodom, neko vrijeme kuhalo i tako dobila kaša. Tu je kašu Sumeranin jeo s lukom ili grahom, ponekad bi jeo i drugo povrće a i ribu, koje je u rijekama Mezopotamije bilo zaista mnogo. U tekstovima iz 2300 godine pr. Kr. Navodi se više od četrdeset vrsta riba, no samo nekoliko stoljeća poslije bilo ih je mnogo manje. Po ulicama Ura (najstarija urbana cijelina na svijetu), te po ulicama drugih gradova Sumeranin je mogao kupiti pečenu ribu ili na žaru pečeni luk, a bilo je i svježeg mesa sa žara. U tim se krajevima zbog klime, zaklana životinja morala odmah pojesti. Teleće i goveđe meso bilo je omiljeno, mada je bilo prilično skupo i nije ga svatko mogao dobiti. Često se klala životinja koja više nije mogla poslužiti za poljske radove, pa je lako zaključiti da je meso ponekad bilo zaista tvrdo. Još češće od govedine jela se ovčetina. Dinamični došljaci u Mezopotamiju, koji su po svemu sudeći i osnovali sumersku državu, donijeli su sa sobom i vještinu uzgajanja ovaca. U sumerskom jeziku ima oko dvije stotine riječi koje označavaju razne vrste ovaca. Tu su obične ovce, zatim gojene

ovce, ovce s bregova, ovce odebljalog repa .... Već je Herodot pisao o ovcama debela repa i mnogi su mislili da se tu radi o šali tog starogrčkog zemljopisca. Njihov rep teži oko pet kilograma a dvadesetsedam kilograma teži čitava ovca. Taj rep, prepun sala, bio je posebna poslastica sumerskih gurmana. Jelo se i koze i svinje. Ove posljednje, međutim, izgubile su iz zdravstvenih razloga, svinjsko meso u vreloj klimi Mezopotamije brže se kvarilo (tako je i došlo do zabrane svinjskog mesa za Židove i Muslimane). Treba napomenuti i činjenicu da su indoazijska plemena, koja su s istoka došla do sumerske države, prezirala svinju i iz praktičnih razloga. Desetak svinja, zbog načina života, zadavalo je više brige nego stotine ovaca; svinja se vrlo teško držala u stadu i nerado je putovala, bila je prikladna za sjedilačke kulture.

Nakon izgradnje kanala za navodnjavanje, Mezopotamija je postala idealna regija za plantaže voća, osobito palmi. Datulje su služile za jelo, njihova koštica mogla se pretvoriti u ugljen i služiti za gorivo. Datulje je Sumeranin jeo svježe ili ih je prešao da bi od njih načinio gusti sirup. Pravljeno je čak i bezalkoholno piće od prešanih datulja, a u zimi se sušene datulje bile rado viđeno jelo na stolu Sumerana. Datulje su dale još nešto, zeleni vrški palmi jeli su se kao omiljeno voće u Babilonu. Nije ga bilo mnogo jer kad se krošnji odrezao taj zeleni vršak, drvo bi propalo.

Smokva je bila drugo voće s visokim postotkom šećera u sebi. Tamo gdje palma nije mogla sazreti, sadile su se smokve, koje su ne samo na Bliskom istoku i Egiptu, nego i u Grčkoj i Italiji, bile vrlo omiljeno voće i hrana za bogate i siromašne. „Ništa nije tako slatko kao dobra smokva“ pisao je Aristofan. Jedan kralj indijskog kraljevstva u trećem stoljeću pr. Kr. Pisao je nekim svojim zapadnim prijateljima da mu pošalju što prije nekoliko filozofa, sirup grožđa i smokve. Evo i odgovora: što se tiče smokava i sirupa, to će dobiti, ali filozofima se zasada ne – trguje!

Preko smokve dolazimo do **egipatske kuhinje**. Kako pojam starog Egipta pokriva razdoblje od nekoliko tisuća godina, neka su jela otpadala s „menija“, a druga zauzimala njihovo mjesto. Egipćani su imali znatnu prednost pred drugim narodima kad je riječ o hrani. Dakako, bilo je i gladnih godina, ali one su bile u manjini. Na to upućuju kipovi i slike starih Egipćana – prilično uhranjenih, te drevno ime Egipta – Kemet – što znači „crna zemlja“, plodno obradivo tlo. Faraoni su se ponosili time što su narodu osiguravali dovoljno hrane pa je kralj Amenemhat I. s početka 2. tisućljeća prije Krista pisao svome sinu Sesostriju: „Ja sam posijao ječam i pšenicu. Božanski mi je Nil išao naruku i nitko u mojoj vladavini nije trpio od gladi i žeđi“. Cijelu svoju kulturnu, pa i prehrambenu povijest, Egipat veže uz Nil. Iako zemlja izlazi i na Sredozemno i na Crveno more, ribarilo se i živjelo pretežno na Nilu i njegovim rukavcima.

Prosječni Egipćanin nije većinom bio gladan, no nema sumnje – vladari su ipak jeli „nešto malo bolje“ od njih. Nisu pronađeni naputci za određena jela iz egipatskog doba, ali se zna da su faraoni jeli „najbolji kruh, volovsko meso, vino, slatko ulje, maslinovo ulje, mast, med, smokve, ribu i povrće svaki dan“. Tako barem piše u knjizi J.H. Breasteda „Ancient Records og Egypt“ (Drevni zapisi o Egiptu).

Prehranom starih Egipćana dominirala je jednostavna hrana. Meso i riba bili su rezervirani za faraone i dostojanstvenike, a puk je se zadovoljavao pogačama od pšeničnog i ječmenog bijelog brašna, *ajsh*, što se i danas peku na svakom uglu. Mljevenje pšeničnog zrna u okruglim kamenim prešama Egipćani su usvojili tek u doba Rima, a do tada su zrno drobili u jednostavnim prostorijama na kat tako da su prvo grubo drobili pšenicu i ječam iz gornjeg prostora u donji, odvajali ljuske kojima su hranili životinje, a zatim ponovnim drobljenjem dobivali grubo brašno.

Budući da je u brašnu bilo mnogo pijeska i kamenčića, Egipćani su imali loše zube (ništa drugačije nije bilo ni u srednjem vijeku, te je to i jedna od razloga otkrivanja – paštete - u samostanskim kuhinjama), o čemu postoji zapis iz vremena faraona Amenhotepa III. koji je trpio velike zubobolje.

U mnogim grobovima Egipćana nalazilo se pune košare smokava. No, osim smokava, Egipćani su više od Mezopotamaca imali žita, i to dobrog žita. Tu je otkriven kruh s kvascem. Da bi se načinio kruh s kvascem, bilo je prije svega potrebno imati kvalitetno žito. Proso ili ječam, već i zbog svog kemijskog sastava, nisu bili za tako nešto prikladni. Kada je egipatski seljak dobio posebnu vrstu pšenice kojoj zrna nije više trebalo peći da bi se odvojilo od nejestivog, dogodilo se ono što nazivamo novost. U tijesto, koje je neka domaćica neoprezno ostavila nepokriveno, dospjele su bakterije i tijesto je počelo rasti. Pokušaj da se od takvog tijesta načini kruh urodio je plodom; kruh je bio bolji, duže se držao i bio je još hranjiviji. Nije bilo jednostavno praviti takav kruh s kvascem (ukiseljenim krušnim tijestom ostavljenim od prethodnog dana), imali su ga hramovi i vladari te poneki bogataš, koji je imao dovoljno robinja da bi ih zaposlio u kuhinji.

Ostaci mumificiranih štruca kruha pronađeni su u grobnicama brojnih faraona, pa i u onoj Mentuhotepa II. Čini se da su Egipćani poznavali četrdesetak vrsta kruha različitih sastojaka (ječam, raž, pšenica, proso) i oblika (okrugli, trokutasti, ovalni itd.). Katkada su u njih dodavali ulje, sezam, maslac i jaja, ili su ih sladili medom i voćem. Pekli su i male pogače, koje su mazali medom ili marmeladom od datulja. Muškarci su tucali žito do sitnih zrnaca, a mekinje su odvajane i davane životinjama. Za mljevenje su bile zadužene žene, koje su svakodnevno satima to radile klečeći. Pripremano je samo onoliko kruha koliko je bilo potrebno za dnevnu potrošnju. Zatim se brašno prosijavalo. Sita izrađena od trstike propuštala su sitnije kamenčiće pa su se u kruhu najčešće nalazili i ti neželjeni sastojci te još više pijeska i kukaca, što pokazuju analize sastava ostataka kruha pronađenih u grobnicama. Zbog sitnog pustinjskog pijeska u brašnu starim su Egipćanima prerano propadali zubi. Najviše su trpjeli obični ljudi kojima je kruh bio glavna hrana, ali nastradali su i zubi uglednika, pa i kralja Amenhotepa III.

Kruh, pivo i luk bili su osnovna hrana običnog Egipćanina u vrijeme prvih dinastija. U 12. stoljeću pr. Kr. Egipćanin je kruh mogao kupiti na ulici dok su svećenici i mogućnici mogli birati između četrdeset vrsta kruha i peciva. Neke vrste bile su spravljene od meda i brašna, jaja, mlijeka, oblici su im bili maštoviti, sudeći bar po onome što se kasnije našlo u grobovima. Kruh koji je izgledao kao pogača pekli su u jednostavnim otvorenim pećima od kamenih ploča, koje su se nalazile u dvorištima.. Potkraj Staroga kraljevstva, koncem 3. tisućljeća prije Krista, pojavile su se i zatvorene peći. Ako seljak nije imao peć, pekao je kruh na vrelom pijesku!

Gostu se u znak dobrodošlice uvijek nudila pogača, taj se običaj vjerojatno proširio svijetom pa tako i u naše krajeve.

U dosad otkrivenim i istraženim grobnicama mnogi su sačuvani zapisi na zidovima i stropovima što, među ostalim, otkrivaju i gastronomske navike toga doba. Tako je u Ramzesa III. pronađen zapis jednog očajnog graditelja iz kojeg se da zaključiti koliko su riba i povrća bili uobičajeni u prehrani: „*Potpuno smo izgladnjeli. Nemamo više odjeće. Nemamo ribe, čak ni povrća*“. Ramzes je veliku pažnju posvećivao afrodizijačkim svojstvima povrća. Luk i češnjak bili su zabranjeni običnim ljudima, no u hramove koje je faraon posjećivao dopremale su se velike količine češnjaka. Siromašni su se morali snalaziti s divljim biljkama kao što su radić, endivija, korijandar i krastavci.

Jedna od najneobičnijih namirnica bila je lotos koji je rastao u lokvama nakon poplava. Egipćani su brali vodeni cvijet, sušili stabljike na suncu, gulili ih do srži i pekli umotane u lišće. Prehrambeni su proizvodi služili i kao plaća radnicima, jer novca nije bilo.

Na stolu Egipćanina našla su se, češće nego što bismo pomislili, jela kao što su prežgana juha, bubrezi u umaku i jetra na žaru, golubovi pripremljeni slično današnjem Mađarskom

perkeltu, bile su tu i kuhane smokve s medom, sir, a za piće vino i pivo; bilo je to početkom trećeg milenija pr. Kr. Jelo se triput dnevno, sjedaći na podu pokrivenoj rogožinom a jelo se nalazilo na malo stoliću na niskoj nozi s okruglom pločom, bogatiji su sjedili na niskim stolicama. Kasnije se javljaju veći stolovi na četiri noge s opletenom pločom. Da se u drevnom Egiptu mnogo jelo i pilo, vidi se po predstavama na slikama, koje prikazuju debele ljude prigodom raznih gošćenja.

Riba je često dolazila na stol (slatkovodna i morska, šarana, somovi, jegulje, cipli), jela se s raznim divljim povrćem, koje su žene sakupljale na rubu pustinje ili pak u močvarama uz Nil. Osobito omiljene su bile male ptice koje je egipatski kuhar stavljao u salamuru, vadio poslije nekoliko dana i posluživao prijesne. Uzgajali su se ili lovile patke, guske, pelikani, golubovi i prepelice. Meso peradi čuvano je u masti ili soli. Cijenjeno je bilo svinjsko i ovčje meso, a nešto manje i goveđe. Hiparh (atenski tiranin) u drugom stoljeću pr. Kr. pisao je s mnogo zavisti o tome da se u Egiptu jedu ptice koje imaju božanski okus. To umijeće konzerviranja hrane solju omogućilo je Egipćanima da izvoze mnogo svojih ribarskih proizvoda. Sušena i posoljena riba izvozila se u niz zemalja, posebno u neke zemlje na jugu Afrike i u Siriju, te današnji Izrael.

Uzgoj četveronožaca za prehranu bio je ograničen na imućnije slojeve, jer samo običan puk takvo što nije mogao priuštiti. Meso je prireñivano „na leš“, pečeno ili na ražnju. U prehranu je bilo uključeno i povrće, osobito luk, poriluk, zelena salata, grah, leća, grašak te voće – dinje, smokve, , datulje i krastavci. U starom Egiptu vjerovalo se da luk tjera zle duhove. Kad bi stari Egipćani prisezali (davali obećanje, zaklinjali se), činili bi to tako da desnu ruku polože na glavicu luka!

Slavni grčki povjesničar Herodot zabilježio je ponešto o prehrani starih Egipćana: „Jedu štrucu kruha od grubo mljevenih zrnaca, koje zovu *cyllestis.* Jedu sirovu ribu osušenu na suncu ili usoljenu, a piće prave od ječma“.

U starom Egiptu noževi su postojali, ali se nisu rabili pri jelu. Kuhače i žlice bile su obično od pečene gline, a tanjuri, zdjelice i šalice od pečene zemlje. U bogataša posuđe je moglo biti i od srebra ili zlata.

Jeli su sjedaći na stolicama ili na jastucima. U Novom kraljevstvu, koje je započelo prije otprilike 3.600 godina, pripadnici viših slojeva uveli su običaj sjedenja za visokim stolovima. U kućama bogatih hranu su posluživale brojne služavke i sluge. Prilikom gozbi u kućama velikaša nije manjkalo glazbe, plesačica s mnogo dragulja i malo odjeće, te žonglera.

Egipatska klima i pustinjski pijesak, svojim konzervatorskim svojstvima omogućili su nam da upoznamo mnoge uređaje i predmete svakodnevnog života, od materijala koji nije trajan, a koje u kulturama drugih naroda svijeta možemo si pretpostaviti.

Tako nam je ostao i „Pepi“ dobio ime po princu Pepionkh-Her-Abu koji je živio u vrijeme 6. egipatske dinastije (do 2200 . pr. Kr.), kolač napravljen za putovanje za onaj svijet i stavljen u bakrene zdjele u obliku polukugli. Smeđi kolač se nalazio između zdjela. Analizom se ustanovilo da je slatkastog sadržaja a napravljen je bio od brašna prastare biljke sezama i još, za sada, nepoznatih sastojaka. Vrijedan dio su i posude koje se uklapaju jedna u drugu, i otkrivaju: egipatski pekari koji su napravili „pepija“, željeli su svom gospodaru ostaviti kolač za vječnost. Rekonstrukcijom postupka pravljenja kolača potkrijepljena studijama pokazalo se da su Egipćani ovladali tehnikom vakumiranja. Tijesto je uprešano između dvije zagrijane bakrene zdjele i tako zajedno pečeno i na taj način je došlo do gotovo idealnog zaptivanja.

To je i dokaz za one koji naše prapovijesne ljude zamišljamo kao bijedne divljake, koji nisu ostavili iza sebe ništa, osim kamenih sjekira i zemljanog posuđa.

„ Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom“ zapisao je nepoznati Egipćanin 4200 godine. Pivo je u starom Egiptu bilo ne samo najčešće nego, čini se, i omiljeno piće. Staroegipatska tehnika njegove proizvodnje bila je slična onoj kojom se i danas koristi u Sudanu. Pšenica, ječam ili proso najprije samo mrvili. Četvrtina žitarica namočena je i ostavljena neko vrijeme na suncu. Ostatak je pretvoren u štruce kruha koje nisu dokraja pečene da se ne unište enzimi, a zatim izmrvljene i pomiješane s namočenim žitom koje je u međuvremenu fermentiralo. Dodana je voda i kad je vrenje bilo gotovo, tj. fermentacija dovršena, tekućina je procijeđena. Taj proces izrade piva opisan je još 2500 godine prije Krista.

Osam je vrsta piva bilo poznato u starom Egiptu, no najpoznatije je od ječma. Budući da pasteriziranje nije postojalo, egipatsko se pivo često kvarilo na vrućini pa su „kruh koji se ne mrvi i pivo koje se ne kiseli“ bili užici koji su, vjerovalo se, čekali umrle faraone u raju ..

Proizvodnja većih količina piva bila je kraljevski monopol, a hramovi su imali vlastite pivovare. Jedna od najstarijih pivovara djelovala je u Hieràkonpolisu sredinom 4. tisućljeća prije Krista. Proizvodilo se više od hektolitra piva dnevno.

Pivo je, kao i kruh, ulje i povrće, bilo jedno od sredstava plaćanja radnika. Dnevna je „ pivska plaća“ u doba faraona bila dva vrča, od kojih je svaki sadržavao malo više od dvije litre. Pivo je bilo zdravije piće od vode iz rijeke ili kanala, jer je voda često bila zagađena. Zato ne začuđuje zapis nađen na staroegipatskom papirusu „Majka te je poslala u školu kad si bio spreman naučiti pisati, i čekala te je kod kuće svakoga dana s kruhom i pivom“.

Egipćani su u čari piva upućivali i svoje najmlađe. Dok su još bili na majčinu mlijeku, davano im je da kušaju - ***koktel od svjetloga piva, vode, meda i ječmenog brašna***. Čim su djeca prohodala, dobivala su malu amforu za pivo, na kojoj su bile oznake dopuštene dnevne količine koju smiju popiti.

Pivom su se stari Egipćani koristili i kao lijekom za razne bolesti, osobito probavne, zatim za vidanje rana, čak im je bilo protuotrov za ugriz škorpiona. Nakon smrti, prije balzamiranja, tijelo bi se temeljito pralo pivom. Ta je „božanska tekućina“, spremljena u amforama, pratila Egipćane i na onaj svijet, a služila je i kao „doping“ svećenicima za vrijeme dugih pogrebnih rituala.

Egipćani su poznavali vino prije više od 5000 godina i zvali su ga *irep*. Vinova je loza bila raširena od Starog kraljevstva, osobito na ušću Nila, ali i u drugim krajevima. Rasli su i crno i bijelo i uvelike su korišteni za pravljenje vina. U jednom je tekstu s početka 12 stoljeća prije Krista napisano kako je „dvadesetak vinogradara godišnje davalo 1200 bačava dobra vina i još 50 lošega. Egipatsko je vino, čini se, bilo cijenjeno te je bilo važna izvozna roba, a nađene su amfore sa žigom koji je jamčio dobru kvalitetu. Kakva je okusa bilo, teško je procijeniti, jer su ga proizvodili miješajući razne vrste grožđa i meda. Za kušanje vina na dvoru bio je zadužen pravi degustator – *dep irep*.

Egipćani su vino i uvozili (iz Sirije) što je samo povećavalo njegovu potrošnju i stvaralo probleme kod mladog naraštaja. U novoegipatskom *Zbornik*-u prekorava se lakomislenost mladića, ovim riječima:

Rekoše mi da si napustio školi i da bančiš naokolo. Ideš iz jedne ulice u drugu, a miris piva prati te kamo god kreneš. Pivo od čovjeka pravi nečovjeka: unio si nered u svoju dušu, postao si poput iskrivljenog vesla u barci koje nikamo ne vodi, poput prazne kapele si gdje ni boga nema, kao dom bez kruha. Viđaju te kako prelaziš preko zida, nakon što si slomio ogradu, ljudi bježe pred tobom jer ih udaraš i ozljeđuješ. A kad bi znao koliko je vino odvratno, svečano bi se odrekao šadeka (uvozno vino)*, ne bi nosio krčag u srcu, zaboravio bi tenerek* (neka druga vrsta vina.

Stari Egipćani trošili su i mlijeko – kravlje, kozje i ovčje. Čuvano je u jajolikim zemljanim vrčevima, začepljenim travom radi zaštite od kukaca. Zbog tople klime rjeđe se pilo, a češće pretvaralo u jelo nalik jogurtu. Mnogi su baš zato mlijeko smatrali delikatesom. Tako je gradonačelnik Tebe, Senefer, za vrijeme Novog kraljevstva, pisao vjerojatno predradniku Bakiju: *Naredi stočarima da pripreme mlijeko u vrčevima prije mog dolaska.*

Dok su narodi uz rijeke Tigris, Eufrat i Nil već oko trećeg milenija pr. Kr. jestvenike ispunjavali proizvodima poljoprivrede, dotle su u Grčkoj, sudeći po onome što nam priča Homer, još svi bili stočari. Homerovi junaci jeli su prilično nemaštovitu hranu, uglavnom jednaku onoj koja se toliko dopadala Skitima i ostalim nomadima Europe i Azije. Antifan se tužio da su junaci homerskih epova bili zapravo jadnici, jer „nisu znali kako je divan okus mesa uvijenog u listove loze“.

Potkraj 5. stoljeća pr. Kr. Za sirakuškog tiranina Dionizija između grčkih gradova na Sredozemlju, Egipta i Sicilije plovi cijela flota takozvanih „bijelih brodova“ koji u pravom smislu te riječi služe antičkom turizmu. To su brodovi na jedra i vesla, ali što je najvažnije to su za ono doba prave grdosije s putničkim kabinama, posebnim salonima i palubama za počivanje s ležaljkama. U utrobi broda je kuhinja i blagovaonica, a nekoliko malih „barova“ ugošćuje putnike biranim vinima i osvježujućim pićima. Takvi brodovi plove i Nilom, oni su dakako znatno manjih dimenzija, a povezivali su brojne ljetnikovce i plače egipatskih vladara i aristokracije. To su one riječne lađe na kojima će se provoditi Cezar, a za njim i Antonije, dva znamenita ljubavnika egipatske kraljice Kleopatre.

Pojam žderonje rezerviran je i za Rimljane. Grci su u tom pogledu bili umjereniji, iako i njihove gozbe nisu baš posljednja riječ jestvenika antike.

Kad se ljeti rijeke novovjekih nomada, modernih turista, slijevaju iz cijele Europe prema toplom Sredozemlju, malo njih pomišlja da u svojim automobilima putuju već davno utrtim cestama svojih predaka. Turisti danas jure prethistorijskim trasama jantarske ceste., kojima se kretale karavane vrlo izdržljivih patuljastih konjića natovarenih jantarom ili solju, a često je i sam čovjek nosio svoj teret preko vrletnih gorskih prijevoja. Sredozemno more u ono doba možda je veća veza među narodima nego što je danas, a da se međusobni utjecaji tako isprepleću da često ne možemo točno razlučiti što kojemu narodu pripada.

Neka nas vrijeme ne zavarava, stoljećima se ništa ne mijenja, u posljednjih desetak godina našeg stoljeća možda se više toga promijenilo nego od osnutka do propasti Rima. Mi smo za desetak godina prešli iz atomske u svemirsku eru, a Rimljanin je svoja stoljetna osvajanja započeo s mačem i štitom, jedino mu je organizacija života bila na zamjetnoj visini. Kao što Amerika danas sve što zna i ima zahvaljuje staroj Europi, tako je i u Antici Rim za sve morao zahvaljivati Grčkoj. Rim je Grčku kopirao, vrhunac sreće jednog bogatog Rimljanina je

putovanje u Grčku, u staru Heladu gdje će se napajati na izvorima mudrosti i ljepote. „Grčka dokolica“ kaže Rimljanin i time odaje počast ljepoti grčkog načina života. Odsjedali su u svratištima – gostionicama, neke su od njih bile visoke kvalitete – pravi hoteli s pet zvjezdica svog doba. U gradovima i kupalištima je luksuz takvih hotela bio znak visokog standarda vladajućih krugova. Tamo gdje nije bilo dobrih svratišta, bogati su ljudi izbjegavali gostionice pa su radije odsjedali na usputnim imanjima ili „kampirali“ pod vedrim nebom u pravom smislu te riječi.

Suvremenu riječ turizam koja označava spajanje odmora s racionalnim zadacima (obrazovanje, znanost, liječenje) možemo primijeniti i u slučaju našeg radoznalog pretka koji funkciju trgovine spaja s upoznavanjem novih krajeva. Sjetimo se samo znanstvenog dnevnika tipičnog ljubitelja skitnje, znamenitog grčkog moreplovca Piteje iz Masilje (današnji Marseille) iz 4. stoljeća naše ere koji je u ono doba plovio do Britanije, a neki misle da je bio čak i na Islandu.

ANTIČKA KUHINJA
(GRČKA I RIMSKA KUHINJA)

Od pića najkorisnije
Među lijekovima najukusnije
I među hranom najprijatnije.
(Plutarh – starogrčki filozof)

Vino nas ispunjava blaženom opojnošću,
Vino nas poziva na ples,
Zahvaljujući njemu zaboravljamo nevolje
(Euripid)

Pijanstvo je umišljeno samovoljno izazivanje ludila.
(Hipokrat)

Jedna čaša vina dnevno znači – zdravlje, dvije znače – užitak
i zadovoljstvo za zdravog čovjeka, a tri su čaše već sramota
(Hipokrat)

Nema za mene tako slatkog začina
Ni tako ukusnog sosa kao što je ovaj
Koji dolazi od društva, koje je
Oko njega
(Epikur – o jelu)

Saturnalia non semper erunt – Neće uvijek biti Saturnalija

(Saturnalije – 1. u starom Rimu sedmodnevni veseli narodni blagdan u čast Saturna poslije svršetka poljskih radova; 2. preneseno, raspojasana pijanka, raskalašena zabava, divlja orgija).

Vino zatvara rane na tijelu i srcu
(Mark Aurelije)

GRČKA KUHINJA

Pod pojmom antike (*lat.* Antiquus – star, drevan) misli se na: 1. razdoblje kulturne povijesti koja obuhvaća Grčku i Rim u doba robovlasničkog poretka; 2. davno, drevno, nestalo vrijeme, daleka prošlost, nepovratna minulost.

Povijest grčkog kulinarstva zaokuplja podjednaku pažnju nutricionista i gurmana. Po mišljenju stručnjaka grčka kuhinja je jedna od najzdravijih na svijetu jer predstavlja spoj kulinarskih delikatesa i zdrave hrane, a po mišljenju gurmana, bez nasljeđa grčkog kulinarstva ne bi bilo pravog uživanja u hrani. Starim Grcima dugujemo zadovoljstvo ukusa meda (*ambrozije*), vina (*nektara*), maslina i maslinovog ulja, raznih sireva, sezama, baklava i brojnih ukusnih kolača.

Kuhalo se od kako postoji čovjek, iako to ne smijemo shvatiti u današnjem doslovnom smislu. Iz kulturne povijesti čovječanstva poznato je da su u starom vijeku na Dalekom, Srednjem i Bliskom Istoku, u staroj Heladi (Grčkoj) i Rimskom carstvu postojale različite vrste ugostiteljskih radnji za smještaj. U Grčkoj se spominju:

leska	javna zgrada s dvoranama na stupove u kojima se okupljao narod i u kojima su bili izvješeni općinski proglasi. U leskama ukonačivani su stranci, koji u gradu nisu mogli koristiti privatne smještaj, kao i prosjaci
pandokeja (pandokeion)	razvila se iz leske; konačište koje je pružalo gostima, osim konaka, hranu i piće
katagogija (katagogeion)	prenoćište u kojem su konačili ljudi i životinje
katalizeja	služila je također za ukonačivanje putnika i životinja

koje su goste poslužívale raznim mesnim i slatkim jelima. Aristokrati su znali slati robove, zazirući da sami svrate u njih, po jelo i piće za goste u svojoj kući, slično današnjem cateringu. Po odlično i dobro uvedenoj kuhinji bio je u Ateni poznat krčmar Starambos.

Mesna jela i variva mogla su se kupiti i na trgovima, gdje su ih prodavali **meteci** – koji su ujedno i proizvođači i prodavači. Njihovi šatori bili su krcati svakovrsnih kolača. Razne vrste poslastica i kolačića, koji su bili izloženi u košaricama spletenim od rogoza, nudili su i prodavali naokolo slastičari. Osim jeftine sušene ribe ili one u salamuri mogla se naći, na tržnici, i marinirana riba i druga hrana u octu (neka vrste „zimnice“).
Luk i češnjak bili su važni sastojci jela kao što je bio i poznati *umak od češnjaka* – pikantni dodatak raznim jelima pripremljen od dobro promiješane tučene kaše češnjaka, crnih maslina, ribanog sira, jaja, meda i ulja. Umak se jeo uz pogače, kaše, kuhano povrće i meso.

Homer

Kaže se da je prvi veliki gastronom bio Homer, koji je živio 700 godina pr. Kr. U epovima Ilijada i Odiseja, on je opisivao i jela koja su voljeli njegovi junaci. Tako je zapisao da su Ahil, Patroklo i Odisej najviše voljeli meso s roštilja (činjenica je, da Grci i danas vole meso s roštilja, naročito janjetinu). O janjetini i kozletini pisao je i Homer, iako je tvrdio da je svinjska pečenka ipak najukusnija. Začudo on ne spominje odojka, ali zato zna da se od njegove iznutrice priređuju vrlo ukusna jela. U Homerovo doba bile su poznate krvavice, koje su se sastojale od kozjeg želuca nadjevenog krvlju i mašću (ili slaninom) i ispečeno na užarenom drvenom ugljenu. Grčka je u to doba bila pokrivena mnogim šumama i helenski junaci nisu morali mnogo tražiti lovinu kao što su divlje svinje, a malobrojna naselja bila su puna pripitomljenih svinja, koje su vlasnici mogli hraniti divljim orasima, žirom, otpacima hrane. Samo je Beotija – ime pokrajine, uostalom, i znači „zemlja goveda“ – imala dovoljno pašnjaka za uzgoj goveda. U Aristofanovoj komediji Jahač pojavljuje se kao lice – trgovac krvavicama. Čini se da su krvavice u starom vijeku igrale znatnu ulogu, jer i čuvena spartanska „crna juha“ pokazuje slične sastojke: svinjetina kuhana u svinjskoj krvi, začinjena octom i solju, uz što se jeo sir, masline i smokve. Grci su i danas među najboljim stručnjacima za sireve.

Osnovno bogatstvo zemlje bile su masline i smokve. Masline su davale ulje, a i drvo. Poznato je da je Kreta oko 2500 godine pr. Kr. Izvozila maslinovo ulje, koje je uspješno konkuriralo ulju od oraha i lana. Osim maslina, na škrtoj zemlji mogla se gajiti samo vinova loza, koja je davala dobro i već tada čuveno vino.

Zanimljivo je spomenuti da su već drevni Grci voljeli bevandu. Zbog toga se vino sve više koncentriralo i poznata vina drevne Grčke vrlo su često bila gusti sirup u kojemu je, osim vina, bilo mirodija i osobitih smola, koje su mu davale okus i koje su ga čuvale da se ne pokvari. I danas nadaleko poznata *retsina* ima blagi okus smole. Samo jedna amfora mogla je tjednima davati izvrsnu, pomalo trpku i u žarkoj klimi Grčke zaista dobrodošlu bevandu.

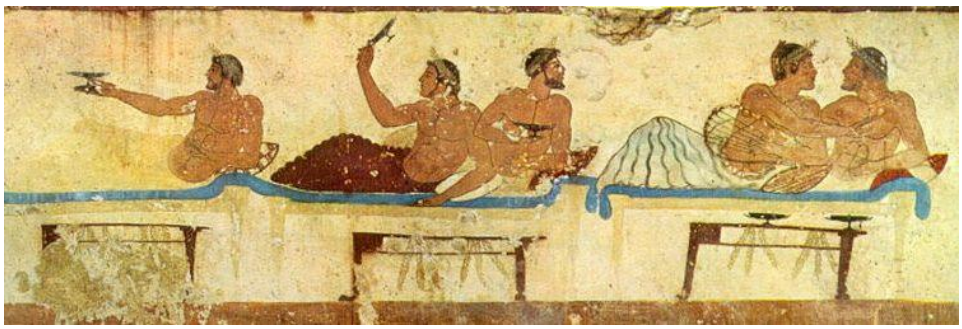
Jedna druga grčka zemlja, Arkadija, bila je poznata po kaši sa svinjetinom, usoljena riba iz Beotije a sardele iz Falerona. Tesaljani su slovili kao posebni sladokusci među Grcima, njihova vječna glad bila je upravo poslovična, a izraz „tesalski rezati“ značio je isto što i rezati velike komade.

Atenjani nisu imali prevelikih zahtjeva u svojoj kuhinji pa su im se drugi narodi često zbog toga rugali. Zato su, kako nam svjedoči Platonova, Gozba, u svojim simopozijima oplemenili umjetnost razgovora za stolom.

Obroke su Grci uzimali ujutro (*ariston*), o podne (*deipnon,* najbogatiji dnevni obrok) i u večer (*dorpon*). Kasnije večera postaje najobilniji i glavni dnevni obrok.
Za zajutrak su obično jeli pecivo, koje su umakali i čisto vino ili ostatke jučerašnje večere (*dorpona*). Oko podne uzimao se glavni obrok, oko zalaska sunca uzimala se večera.

Siromašniji građani i seljaci su za podnevni obrok jeli obično samo smokve, kruh i luk, dok su za glavni pripremali jušno jelo začinjeno s mnogo mirodija. Ova vrst juhe zvala se *zomidium*. U njihov svakodnevni obrok treba ubrojiti još i osušeno tijesto, koje se prije jela kvasilo.

Jedno od svakodnevnih jela u staroj Grčkoj zvalo se *maza*. To je bila neka vrst kaše od brašna, pečena u kalupu (obliku), a prije jela se prskalo vodom. Druga vrsta pogače je bila *fusté maza* – pogača miješana s vinom uz uobičajene sastojke (med, ulje ili mlijeko).
Plinije je pisao: Grci bi stavljali malo ječma u vodu i nakon nekoliko dana pustili bi da se ta kaša osuši. Osušenu kašu bi tada samljeli i dodavali još nešto lanenog sjemena, te nešto soli“. To se jelo držalo dugo, bilo je ukusno i hranjivo i seljak ga je lako mogao ponijeti kad je išao obrađivati svoja polja. Uz tako pripravljenu suhu kašu, prosječan Grk jeo bi masline, šaku smokava ili pak kozji sir. Za posebnu poslasticu smatrao je posoljenu ribu.



Sve do petog stoljeća pr. Kr. jestvenik siromašnog Grka nije se mnogo razlikovao od jestvenika bogataša. Imućniji bi se tek predvečer, nakon prilično oskudne večere, skupljali na simpozij. Radilo se zapravo o veseloj pijanci, društvo bi na brzinu nešto „bacilo u kljun“, pa bi se onda prešlo na glavnu stvar: piće i diskusije o svemu i svačemu.

Pšenični i ječmeni kruh (*artos*, pšenični kruh s kvascem), povrće, kao što je sljez, loćika i kelj, mahunarke, grah i leća spadali su u grčki jestvenik isto kao i šparoge i artičok; na cijeni su bili luk i češnjak, a od mesa se najviše cijenila svinjetina i tusto magareće pečenje.

Prilikom svakodnevnog uzimanja obroka u obiteljskom krugu objede i večere pripremala je domaćica uz pomoć robinje, pa je s mužem i odraslim članovima obitelji sjedila za stolom. Prema povijesnim izvorima, obična kuća za svetkovine izgledala je ovako: iz kuhinje, s otvorenim ognjištem na kojemu je bio tronožac i posude u kojoj se kuha, jelo se iznosilo u sobe, a grabilo se prstima, žlica se upotrebljavala samo za juhu. Umjereni Grci blagujući taj glavni obrok, *deipnon*, kako nazivaju večeru, vole se i prežderati, ali i tu pokazuju svoju štedljivost jer ostatke jela na tanjuru izmazuju kruhom. Nakon večere se uz razgovor i svirku pije vino. Gospodar kuće leži na klini, a do nogu mu hetera, ako je ima, sviračice na fruli i pjesnici zabavljaju goste. Vinom ih poslužuju dječaci koji također sviraju na liri ili aulosu, sviraljci od trstike, šimšira ili bjelokosti. Domaćica kuće nije sudjelovala.

Imućni građani imali su svoje stalne kuhare, jer se u njihovim kućama gotovo nije prestajalo s gošćenjem. Tada je ceremonijal bio važan dio gozbe i gosti su ga se morali pridržavati. Na ovakvim gozbama ženama je pristup bio zabranjen, a mjesta za punim stolom bila su rezervirana za muškarce.

Jela za tu priliku pripremali su kuhari, koje je nadgledao glavni kuhar, koji je najčešće bio iznajmljen za to. Da bi se gozba tekla po ustaljenom redu, za to su se brinuli ceremonijal majstori (posebni robovi koje su zvali „trapezopolosi“). Oni su bili odgovorni za ustaljeni red, da na objed ili večeru dođu pozvani gosti.

Događalo se (gotovo redovito) da dođu i nepozvani koje su dovodili njihovi prijatelji da im prave društvo. Tako je Sokrat imao svog stalnog pratioca, nekog Aristodema, koga nitko nije pozivao, jer je navodno puno jeo i pio. Kućedomaćinu njegov dolazak nije bio po volji ali je bilo opasno zamjeriti se Sokratu.

Gostima je bilo zabranjeno dolaziti bos ili neuredno obučen. Morali su obući sandale, a skidali su ih na ulazu u *androu* (andron-hodnik između dva zida) ispred prostorije za gozbu (prvobitno su jeli za stolom sjedaći, a poslije se uvriježilo pravilo, da se na gozbama jela uživaju – ležeći). Prije nego što bi se ispružili na krevet na kome se jelo u poluležećem položaju, robovi bi gostima oprali noge i namazali ih mirišljavim uljima. Da bi olakšali svoj poluležeći položaj postojali su i posebni jastučići, koji su se podmetali pod glave. Jela su se počinjala jesti tek kad bi se robovi udaljili do drugog gosta.

Pohlepnost na gozbama je prezirana, a dobro odgojen i otmjeni gost često je osvježavao svoje prste u posudicama koje su mu donosili robovi. U to doba nije bilo drugog pribora za jelo osim žlice i prstiju. Pred gostima su stajali lijepi čupovi iz kojih se pilo vino, voda ili druga pića i tada se otmjenost gosta uočavala kako je posudu za piće prinosio ustima. Juhe su posluživane u širokim posudama i jele su se žlicom. Na gozbama nikad nisu posluživana jela, koja su volili siromašni građani ili ona koja su prouzrokovala napuhnutost, kao što su kupus, cvjetača, šparoge i razne lisnate salate. Zelena salata bilo je cijenjeno jelo kao „božansko jelo“.

Tragove salate nalazimo već u Grčkoj, gdje se povrće začinjalo ili mješavinom octa i ulja ili dotjeranijim začinima s češnjakom, sjeckanim maslinama, jajima, medom.

Goveđe meso nije bilo otmjeno posluživati, a cijenila se svinjetina, riba, rakovi, janjetina, kozletina i ovnovo meso – but ugojenog ovna smatrao se pravom poslasticom. Najcjenjenije meso bilo je – zečje meso – koje je uvijek i počasno jelo svakog banketa i svečanosti. Ostala divljač: veprovi, jeleni i razne ptice slijedile su odmah iz zeca.
Pečenjima su se dodavali miješani slatki i slani umaci s osnovni sastojcima meda i raznih začina (kadulja, ulje, ocat, sir, …).

Prvi dio gozbe bio je završen kada se prestala posluživati „čvrsta hrana“. Tada se prelazilo na piće, razgovor i pjevanje. U staroj Grčkoj pa kasnije u Rimu pivo nije bilo osobito cijenjeno piće (općenito se smatra da je pivo došlo iz Armenije, Mezopotamije i Egipta, pa tek onda u Grčku i Rim). Nazvali su ga „vinom sirotinje“ – jer, sirotinja ga je pravila i najviše tražila.

Grci su za pivo imali naziv „zyme“ (kvasac), no Aristotel, koji je očito poznavao to piće, rabio je riječ „pinom“ od glagola „pino“ (to znači „piti“), kao što i mi kažemo pivo od glagola piti.

Majstori na flauti su bili vrlo cijenjeni i oni su najbolje zabavljali goste. Čim bi počeo ovaj drugi dio gozbe, vino se nije pilo čisto, nego je miješano s vodom. (stari su Grci, svoje gozbe počinjali manjim pikantnijim jelima, koja su služila za pospješivanje apetita. To su današnja predjela. Potom su slijedila glavna jela (uglavnom su se sastojala od raznih vrsta

mesa), a na kraju slatkiši i voće (u Grčkoj je prije naše ere bilo poznato šest vrsta različitih jabuka. U to vrijeme Rimljani su znali: dvadeset šest vrsta).

Gozbe, zvane *eranos* (*lat.* eranus – prilog, rinos – milost) su one na koje su uzvanici donosili po neki prilog, bilo u naravi ili u novcu, dok su *eilapine* gozbe uz poziv.

Kuharska vještina naročito se razvila u tzv. Velikoj Grčkoj, gdje se polagala velika pažnja na dobro i bogato prostrte stolove. Bila je poznata sibariska raskoš, prozvana po načinu života, što su ga provodili građani grada Sybarisa, koji je kao grčka kolonija u južnoj Italiji ubrzo nakon osnutka (720. god. pr. Krista) postao čuven po bogatstvu i raskoši.

Vrhunac rafiniranog kulinarstva u Grčkoj bilo je Periklovo (500.-429. pr.Kr.) i Alkibijadovo doba 450.-404. pr.Kr.). Povjesničari kulinarstva tvrde da su u to doba pekari znali sačiniti 72 vrste kruha (grčki pekari bili su pravi majstori svoga zanata: krušnom tijestu s kvasom dodavali su sjeckane orahe, razno voće – (u prvom redu bobice grožđa, med i tako udarili temelje budućem slastičarstvu), a o slatkišima da se i ne govori.

U to doba pazilo se i na izradu žlica; bilo ih je više vrsta, čak i takvih koje su se upotrebljavale samo za meko kuhana jaja. Periklo je svojim uzvanicima, među ostalim, nudio: guske tovljene smokvama (Rimljani su to usavršili i tovili ih u mraku, kako bi postigli da se ne kreću i sva hrana išla je u meso i mast), paunova jaja, kobasice, kokoši, biserke, kuhane ribe, (Grci su poznavali oko 150 vrsta riba, zvali su ih „božja djeca“ i bila je glavna hrana stanovnika uz more), s umakom od ulja, octa, žumanaca i mirisnih trava (Grci su jaja upotrebljavali u pripremi kompliciranih jela; tako da je taj umak zapravo preteča današnje majoneze, a zvali su je – *ružino ulje*). Uživanje jaja zabranjivali su Pitagorejci (Pitagora – starogrčki filozof 582.-500. pr.Kr. – strogi propisi o načinu života na koje su se obvezivali pripadnici pitagorovačkih zajednica – pitagorist), a za vrijeme posta (pri svečanosti Haloa u Ateni) jaja su općenito isključivali iz prehrane.

Poznato atensko pučko jelo – *smokvin list* bilo je pripremljeno na poseban način od jaja. Pravi smokvin list koristili su za savitke s mljevenim aromatiziranim mesom koje su pekli u peći ili tavi - preteča sarme!? u listu loze a kasnije zelja (kupusa).

S vremenom je i ukus Grka dobivao svojevrsne karakteristike: npr. odjednom je na cijeni bilo meso svinje koja uginula od prevelike debljine. Guske su se šopale mokrim ječmom ili pšenicom. Od jaja najviše je vrijedilo jaje pauna, za njega su Atenjani bili spremni platiti svaku cijenu. Poslije paunovih jaja dolazilo je jaje nilske guske, a tek na kraju obične domaće kokoši.

U 3. stoljeću pr. Kr. Atenjani su izmislili i *hors d'oeuvre – kolica*. Linkeus se u svom dijelu „Kentauri“ tužio da je jedan, atenski ručak upravo mučan za gladnog čovjeka. On je pisao: „Kuhar je postavio veliki poslužavnik pred nas, na njemu je bilo pet malih tanjura. U jednom je bilo malo češnjaka, u drugom morski jež, a u trećem u slatkom vinu namočeni kruh, četvrti tanjur bio je ispunjen sa deset dagnji, a u posljednjem, petom, bio je komad štuke. Dok ja jedem jedno, drugi jede drugo i dok on drugo jede, ja sam već ovo pojeo. A ja bih, dobri čovječe, htio jesti sve, ali ta je želja neispunjiva, jer nemam pet usta i pet desnih ruku. Takav način posluživanja hrane donosi možda raznolikost u jelu, ali je živa muka za onoga koji želi dobro napuniti svoj želudac“.

Nasuprot Ateni, u Sparti nije bilo ni velikih gozbi, ni raskoši u jestvenicima. Likurg (zakonodavac u staroj Sparti – 9 st.pr.Kr.) čak je naređivao da se priprema jedno jelo, gusta juha od svinjske krvi sa puno luka i octa ili prosena kaša. Bila je to *crna juha*. Ta juha još je i danas omiljena u Grčkoj, kao i druga jela koja su nekada smatrana „prostačkim“.

(Čorba pod tim imenom je popularna, kao naša tradicijska juha tijekom kolinja u Slavoniji. Tko zna koliko ima sličnosti među njima.

Crna čorba

Sastojci: 2 kg svinjskih iznutrica (bijela i crna džigerica (pluća i jetra), bubrezi, srce), svježeg mesa od krojenja šunki i friške slanine, 2 žlice svinjske masti, 1 veća glavica crvenog luka, 2 mrkve, 1 peršin, 4 žlice svinjske krvi, 2 žlice oštrog brašna, slatka paprika crvena mljevena paprika, sol, lovorov list, 2 žlice vinskog octa, 7 l vode; za noklice (valjuške): 3 jaja, voda i oštro brašno

Na masti zažutite sitno usitnjeni luk i dodajte crvenu papriku. Podlijte vodom i dodajte iznutrice, meso i slaninu usitnjenu na kockice, lovorov list, te sol. Kad je meso kuhano dodajte krv pomiješanu s brašnom i octom, te promiješajte. Pred kraj dodajte noklice, za koje se u posoljena jaja doda malo vode i brašna)

U Sparti je kuharska vještina, kao i „ugostiteljstvo“, ostalo u početnim oblicima, jer disciplinirani i strogo odgojeni Spartanac nije smio težiti gozbama i zabavama. Vladajući stalež u Sparti – spartijati – jeli su za vrijeme mira zajednički, te je svaki spartijata već od svoje dvadesete godine morao sudjelovati u zajedničkim objedima, koji su se zvali sistije. U staroj Sparti svaki je dan jedan vojnik bio zadužen da se napije „kao zemlja“ i tako svjedoči o štetnosti prekomjerna uživanja vina i ostalih alkoholnih pića.

Nakon 146. god. pr. Krista pod utjecajem Rimljana još se više razvila kuharska vještina. Robovi kuhari dopremali su se u grčku iz dalekih pokrajina, što su bile poznate po specijalnoj pripremi nekog jela, npr. iz pokrajine Lidije, koja je bila čuvena po sušenom mesu, Kapadokije, čuvenoj po pecivu ... . Kuhari iz južne Italije i s otoka Sicilije bili su posvuda traženi i cijenjeni.

U Grčkoj se mnogo cijenila kuharska vještina, pa su stoga kuhari robovi bili vrlo ugledni te su upravljali osobljem u kući. Država je također potpomagala razvitak kuharske vještine. Izdan je naime zakon, koji je poticao kuhare da pronalaze nova jela, jer je samo onaj kuhar smio pripremati i prodavati određeno jelo, koji je to jelo uspio prvi napraviti. Poznato je da je prvi olimpijski pobjednik bio Korebs, kuhar iz Elide (na I. OI 776.god. pr. Kr.).

Kuharska vještina sticala se praktičnim radom, koji je trajao dvije godine. Za vrijeme učenja nosili su svi učenici početničku pregaču. Učenje se nije sastojalo samo u tome da učenik u kuhinji praktično radi pod nadzorom nekog znamenitog kuhara, već je morao, ukoliko je želio savladati kuharsko umijeće onog vremena, mnoge noći probdjeti čitajući i učeći pravila svog zvanja. Slavni grčki kuhar Amphicles, koji je poznat svojoj jednostavnoj kuhinji, koristio je u pripremi jela svega 2-3 začina, dok su kuhari njegova doba koristili čak 20 vrsti začina, jer mnogim mirodijama nije želio kvariti prirodan tek mesa ili povrća. Ševe je Amphicles zamatao u list vinove loze, a barbune u smokvin list i zatim pekao u pepelu. Zeca je pripremao tako, da ga je na pola ispekao na ražnju i začinjao komoračem, a odojka je kuhao i stavljao na podložak kadulje. Znameniti kuhar bio je Cadmus. Prema legendi ovaj je kraljevski kuhar iz grada Sidona u Feniciji donio pismo u Grčku.

Kuharsko znanje i vještina bila je toliko cijenjena u Grčkoj, da se našlo čak i nekoliko pisaca, koji su sakupili i obradili kuharsko umijeće toga vremena.

Smatra se da je najstariju kulinarsku knjiga *Opsologiju* – napisao Grk Terpision (smatra se prvom europskom kulinarskom knjigom; to je ustvari opsežna zbirka citata među kojima se spominje i sedamnaest imena pisaca kuharskih naputaka, običajima ljudi kod jela i posuđe, pa i stanovitog Mitaja, čije djelo o sicilijanskoj kuhinji navodi već i filozof Platon), porijeklom sa Sicilije – bio je učitelj Arhestratosa. Za Arhestratosa (živio u 4 st.pr.Kr.) kaže se da je Homer gastronomije, napisao je Hedipatiju (Hedypatheia – raskošan život) tj. enciklopediju tadašnjeg cijelokupnog kulinarskog znanja i umijeća. Tim dijelom služili su se Aristotel, Athenaeus i dr. Athenaeus (Grčki pisac Athenaeus /Atenaoj/ iz 3 st.pr.Kr. u svom djelu Gozba sofista – gozba

učenih, navodi riječi svog sugrađanina Agatarida /Agatharhid/: „Na Issi /Visu/ otoku na Jadranu proizvode vina koja su u usporedbi sa ostalim najbolja“).

Arhestratosov biograf, spominje da je Arhestratos proputovao mnoge zemlje zbog svojih dijetetskih studija. Kao i mnogi drugi pisci kulinarskih djela, tako je i Arhestrat više mislio na svoj ugled solidnog gurmana nego na istinu o prehrani. Tako dok se Atenjani relativno rado jeli soljenu ribu, Arhestrat je tvrdio da gurman smije jesti samo tunjevinu, i to svježu iz mora pokraj Bizanta, ulovljenu samo u jesen kad je, po njemu, glavna riblja sezona.

Nažalost, mnoge druge napisane knjige nisu sačuvane, ali se pouzdano zna da ih je bilo: Atenjanin Entidem napisao je knjigu o mesu iz rasola, a postojale su i brojne knjige o pečenju kruha i kolača, pa čak i Rječnik kuharske vještine, koji je sadržavao sve izraze iz tehnike kuhanja onog vremena. Atenaoj spominje stanovitog Doriona kao sastavljača knjige o ribljim jelima.

Hipokrat (460.-337. pr.Kr.) starogrčki liječnik sa obala Kosa – Mala Azija, osnivač škole medicine, još je i danas svojim dijetetičkim načinom liječenja uzor modernoj medicini. O kruhu kaže: „provreli kruh se lakše probavlja, ali manje hrani od neprovrelog“. U pojedinim dijetama Hipokrat daje prednost kaši, najstarijoj i kod neuljuđenih naroda često jedinoj brašnenoj hrani pred provrelim kruhom (De diaeta III 8); a za koprive kaže „zelenje koje čisti tijelo“. Kad se već spominje kruh, treba spomenuti da se na starogrčkim spomenicima 6 i 5 st.pr.Kr. vide prikazani svežnjevi dugih lepinja, a neki se peku na žeravici ili kamenu. Grci su radili i razna peciva dodavajući jaja, mlijeko, med i ulje. Plinije spominje već i maslac umiješan u tijesto kod „barbara“.

Nacionalno atensko jelo (vrsta peciva – slično lepinji) Trion spominje Atenaoj i kaže da ima dva naputka; jedna vrsta se radi od sezama i meda.

Kolači koje su pravili stari Grci uticali su na kuhinju rimske imperije, a postavili su i osnovu za bizantijsko slastičarstvo, a posle turskog osvajanja Bizantije utjecali i na osmansko nasljeđe koje su ovi u svojim osvajačkim pohodima donijeli do Zapadne Evrope. Najupečatljiviji primjer slastičarskog utjecaja stare Grčke je popularan kolač koji su oni nazivali *gastrin,* u Bizantu je preimenovan u *kopti,* a Turci su ga nazvali *baklava*. Recept je preživio do današnjih dana, nepromijenjen u svom jednostavnom savršenstvu. Fascinira činjenica da se i posle 2500 g. danas po istim receptima prave najfiniji kolači u vrhunskim slastičarnicama širom svijeta.

Mrkvu kao namirnicu poznavali su Grci u 4 st.pr.Kr.; Grk Teofrast svjedoči nam na svršetku 4 st.pr.Kr. o postojanju različitih vrsta pšenica i da se međusobno razlikuju po hranjivoj vrijednosti. Zahvaljujući osvajanjima Aleksandra Makedonskog, upoznata je riža. O peršinu kao začinu, navodno, prvi je pisao grčki liječnik Dioskorid iz I. st. Vrhovni bog Zeus bio je zaštitnik svih uljika (moriaia) – maslina, te je i imao radi toga i pridodatak – morios. Na cijeni su bile tzv. sveta maslina (moria) na atenskoj Akropoli (po priči potekla je od božice Atene). Tyrotarcum (tò tyrotàrichos) jelo je napravljeno (smiješano) je od sira i usoljenih riba /neka vrsta ragua od sira i sleđeva/ („Sir je dar bogova“, govorili su stari Grci). Oštrige su bile pučka hrana još u doba Homera. Danas se često kaže – homerovsko pečenka: meso se izlaže velikoj temperaturi, da se na površini stvori kora prije nego što iscuri mesni sok, zatim se peče na laganoj vatri do kraja. Pečenka ostaje sočna i vrlo ukusna. Vjeruje se da su stari narodi tu tehniku pečenja naučili prilikom prinošenja žrtve bogovima. Uz ovakvo pečenku najbolje odgovara mesni sok; spominje ga i najveći grčki komediograf Aristofan.

Grčki bogovi pili su – nektar – božansko piće (začinjeno vino), a mezili ambroziju (jeli su i bogovi i njihovi konji; ambrozija – pomast bogova od koje se stječe besmrtnost).

U Grčkoj do danas nisu zaboravili riječi pjesnika Eufrona iz 2. stoljeća pr.Kr., koji je rekao „Kuhar je koristan koliko i pjesnik, i isto tako „mudar“.

Slavni grčki komediograf Aristofan (živio oko 446. do 389.g.pr.Kr.) u svom djelu Ecclesiaziusae spominje mesni umak;
LOPADOTEMACHOSELACOGALEOKRANIOLEIPSANODRIMHYPOTRIMMATOSILPHIO PARAOMELIOKATAKECHYMENOKICHLEPIKOSSYPHOPHATTOPERIATERALEKATAK ECHYMENOKICHLEPIOKOSSYPHOPHATTOPERISRALEKTRYNOPTEKEPHALOLLIOKI KLOPELEIOLAGOIOSIRAIOBAPHETRAGANOPTERYGON

Danas češće lingvisti spominju tu antičku deliciju nego gastronomi i to iz jednog razloga, što je to najduža riječ ikada zapisana u pisanoj književnosti čovječanstva. U Aristofanovu originalu ta riječ sadrži 170 znakova grčkog pisma, a u latiničnoj transkripciji čak 182 slova. U kulinarskom smislu, taj umak nije nerješiva zagonetka, i mogao bi se i danas načiniti. U temeljni sadržaj ide 17 slatkih i kiselih sastojaka, među kojima su, primjerice, morske ribe, moždani, mozak, med, ocat, u octu ukiseljeno zelenje, *uzo* (grčko piće s okusom anisa) ..... i poslužuje se uz homersko pečenje.

Mnoge začine, što danas poznajemo poznavali su i stari Grci, ali su imali – neki od njih i drugu uporabnu vrijednost kao: celer su smatrali svetom biljkom i njegovim lišćem su kitili grobove, a jela na karminama začinjali su njegovim lišćem. Pobjednici Nemejskih igara dobivali su vijenac od celera (Nemeja gr. Neméa – dolina u Argolidi, poznata po Zeusovu hramu i gaju, velikom stadionu, hipodromu i kazalištu, po nemejskim igrama svake treće godine (tá Nèmea, a i po nemejskom lavu, kojega je ubio Heraklo); lovor je bilo drvo boga Apolona, a na starom kovanom novcu Apolon se prikazuje s lovorovim vijencem u kosi; peršin je bio posvećena biljka i vijenac napravljen od njega nosili su za vrijeme gozbi kao što su ovjenčali njime pobjednika Istamskih igara (Istmijske igre) – natjecanja nalik na Olimpijska natjecanja u staroj Grčkoj održavana svake druge godine u gradu Istmu kraj Korinta – i krasili njime blagovaone; poriluk – ovo aromatično varivo cijenili su prije Grka već i Egipćani; rutvica je cijenjena kao sveta biljka i začin, a spominje je i Hipokrat; ružmarin (sveta i tajanstvena biljka) – Grci su smatrali da se njihovi bogovi više raduju njegovim vijencima nego vijencima od zlata; češnjak – Pitagora ga je smatrao kraljem začina.
Starogrčki atletičari obilno su se koristili lukom pripremajući se za natjecanje: mazali su njime tijelo, jeli ga i pili njegov sok.

Današnji turistički vodiči (pisani) imaju svoj temelj u Staroj Grčkoj i Rimu. Mladi obrazovani Grci još 500. g. pr.Kr. putovali su radi bogaćenja svog znanja u Egipat, čitali su djela Hekateja iz Mileta „Periegezis“, s opisom zemlje i sa kartom. Istim djelom koristio se i Herodot. U 4. st. pr.Kr. napisan je poznati zemljopisni traktat „Periplus“ (Oplovljenje) od Pseudoskilaksa u kojem opisuje djelomično i našu obalu. Izgradivši mrežu putova po Evropi i po mediteranskim zemljama, Rimljani su stvorili čuvene „Itineraria“ (pisane i slikane). Jednim od njih služio se i Klaudije Ptolomej (2. st.), autor najvažnijeg zemljopisnog priručnika antike: „Geografike' hife'gezis“ u 8 knjiga. U srednjem vijeku izrađivani su itinereri za hodočasnike u Rim (Mirabilia Urbis).

Tradicionalni začini u antičkoj Grčkoj

Garos (u Rimu Liquamen)	slani riblji umak. Možete ga zamijeniti sa soli ili kupiti jedan od orijentalnih ribljih umaka
Ljupčac (levisticum officinale)	grmolika biljka sa žućkastim cvjetovima. Njeno sasušeno korijenje koristi se kao začin. Ljupčac pomalo nalikuje na celer ili peršin
Rutvica, ruda - Apiganos (Ruta graveolens)	rutvica ima gorak okus. Može se koristiti svježa i sasušena
Skordolasaro (Ferula asafoetida, Silphium, Asafetida, Hing)	biljka koja je zamjena za luk i češnjak, ima snažan okus i miris

RIMSKA KUHINJA

Iz moralno-etičkih i gospodarskih razloga bilo je pametnije vratiti se prehranjivanju cerealijama odnosno svakovrsnim žitaricama.

Plinije Stariji (23. do 79.g)

Stari Rimljani su na početku svoje povijesti živjeli jednostavno i primitivno. Njihovo glavno jelo bila je kaša od pira, jedne vrste žitarica, a uz to varivo i malo mesa, povrće i voće. Tek u vrijeme velikih osvajanja, podigao se životni standard, te se u gornjim slojevima podigao do one raskošne visine, koja je u riječi lukulski označena za sva vremena. Lucie Lucini Luculus (rimski vojskovođa koji je živio oko 110 do 56 god. pr.Kr.) – za svog života pročuo se po otmjenim gozbama i simpozijima na kojima se okupljala tadašnja rimska intelektualna krema: filozofi, pjesnici, umjetnici. Na tim bi se skupovima služila vrhunska jela iz cijelog poznatog svijeta. No u kulinarstvu se, ipak i danas pojedinim ukusima i atraktivnim jelima daje Lukulovo ime, iako ta jela nisu i ne moraju uvijek biti skupa, odnosno pripremljena od vrlo skupih namirnica. Povijest pamti i bilježi mnogo veće rasipnike od Lukula, no nisu dobile široki publicitet kao gozbe Lukula.

U Rimskom carstvu, u usporedbi sa Grčkom, bilo je već više vrsta različitih ugostiteljskih objekata:

caupona	krčma, gostionica
diversorium	javno prenoćište
hospitium	gostoljublje, noćište, prenoćište
mansiones	boravak, prenoćište
palatia	zgrada za ukonačivanje careva i visokih državnih službenika
papina	krčma u koju su dolazili samo najprostiji ljudi
stabulum	prenoćište za putnike i stoku
stationes	prenoćište na poštanskim stanicama
taberna	gostionica s krevetima
thermopolium	krčma gdje se prodavalo i toplo piće

Sve te radnje imale su svoje jestvenike, reklame, ali i svojevrsne račune. Moglo se objedovati i sastati u lokalima različitih imena, koji su stajali iznad ulaza – „cimeri“ kao: *Kod slona, K devi, K orlu, K medvedu* u Pompejima, *Kod Merkura* i *Apolona* u Lionu, Kod pijetla u Narboni; kao i kockati, opijati, udvarati, pronalaziti posao. Iz tog doba poznata je „rimska gostionica“ u Sisku. Uz natpis slijedio je popis svega čime mogu gosta poslužiti, često s dodatkom „na velegradski način“. U Pompejima je iznad javne kuće sačuvan natpis: „*Četiri sestre*“, iznad kojega je reljef triju punačkih golišavih sestara i četvrte odjevene koja je vjerojatno bila vlasnica tog etablismana (otmjena restauracija, lokal s blistavim uređenjem).
Rimljanin, stanovnik današnje Italije ili provincije mogao je – ako ga nije hranila vojska – jesti u svojoj kući i/ili u nekom od ondašnjih restauracija. Tri dnevna obroka: ientaculum, prandium i cena otprilike odgovaraju zajutarku, objedu i večeri, s time, što je prvobitno glavni obrok bio u rano popodne i tek kasnije, u doba republike, pomaknut u večernje sate.

Sve to možda nam danas izgleda čudno, čudno da je bilo organizirano ugostiteljstvo, ali ne smijemo zaboraviti da je Rim bio prvi grad na svijetu koji je dosegao broj stanovnika od jednog milijuna, i to još 133 godine prije Krista. London je to postigao tek 1810. godine, a New York 1875.. Danas u svijetu ima oko 300 gradova s više od milijun stanovnika.

Po Marcijalu Rimljani su imali tri glavna obroka dnevno:

doručak (*iantaculum*)
ručak (*prandium*)
večeru (*cena*), od kojih je kod svih, bez obzira da li je običan građanin, seljak ili patricij, glavni obrok bila večera.

Za zajutark (od 7 do 9 sati) Rimljani su jeli kruh, sir, masline, med, sol, vino, svježe i suho voće.

Ručak (između 12 i 13 sati) na stolu je često bio hladan obrok: varivo, riba, jaja, gljive, voće i vino, ili su pak koristili ostatke večere. Tako je svima jedini pravi obrok bila večera i, u zavisnosti od okolnosti i društvenog položaja, mogla je biti skromna i brzo se završiti, ili pak ekstremna, kao što su bile Neronove, Apicijeve ili Trimalhionove, koje su trajale do zore!

Večera je počinjala posle 16 sati zakuskom, za koju su obično pripremana hladna jela: jaja, sir, razno povrće, puževi, školjke, riba, voće, a pio se *mulsum*. Za glavni obrok bili su pripremani specijaliteti od raznog mesa, ribe, povrća, a sve to sa raznovrsnim sosovima.

Centralna prostorija u rimskoj kući bila je blagovaonica (trpezarija), sa stropom obloženim drvom, tkaninom i slonovačom. Blagovaonice imućnijih rimljana imale su ugrađene i male nevidljive cjevčice kroz koje su puštani prijatni mirisi tokom večere, a najcjenjeniji je bio miris ruža.

U bogatim rimskim kućama jelo se posluživalo u blagovaonici (trpezariji; *triclinium*), dok je puk jeo u kuhinji, a preko ljeta u atriju. Blagovaonica je zauzimala glavno mjesto u kući i bila bogato ukrašavana freskama i mozaicima. Jedan od čestih motiva na mozaicima bio je oslikan skelet (opominjao je na kratkoću života i zato treba uživati) ili boga Dionisa, zaštitnika vina i vinogradarstva.

Upravo takvu jednu fresku ovog božanstva arheolozi su otkrili i u carskoj palači u Felix Romuliani. Stropovi su oblagani drvom, slonovom kosti ili tkaninom i često su bile pokretne, da bi na goste moglo bacati cvijeće, ili su u njih bile ugrađene cjevčice kojima su se do gostiju dovodili razni mirisi, od kojih je najcjenjenija bila ruža.

Od namještaja glavno mjesto zauzimao je stol i ležajevi oko njega. Jedna strana stola bila je slobodna za posluživanje. Rimljani su jeli poluležeći, dok su žene i djeca sjedili na klupama i stolicama. Ostali dio blagovaonice bio je slobodan za robove-poslužitelje, kao i za zabavljače. Prema vrsti posla koji su obavljali, robovi su nosili različita imena: *jelonoša*, *vinotoča* ili *pregustator* - rob koji je prvi probao sva jela i pića, zbog stalne sumnje da su mogla da budu zatrovana.

Otmjene večere trajale su dugo i za to vrijeme goste su zabavljali guslari, pjevači, sviračice na harfi, kitari i fruli, pjevači, lakrdijaši, pelivani ili plesačice.

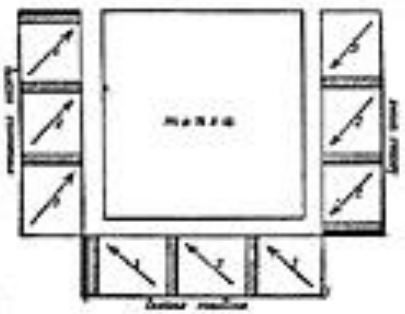
Prelazak sa „selskog“ na „gradsko“ radno vrijeme (sa glavnim vremenom za razonodu i društveni život navečer) vrlo je slično na današnje zapadno europskom raspoređivanje vremena. Jutarnji i dopodnevni obrok bio je lagan, često „s nogu“, kako nam kaže Seneka (učitelj cara Nerona; filozof i pisac) a navečer je, ovisno o društvenom statusu, poslije kupanja bila gozba. S večernjim obrokom počinjalo je računanje novog dana. Detaljnijim opisom

Marcijal nam opisuje i najsiromašniji dio rimskog puka i kaže: „kuhalo se prilično primitivno, jer su takvi bili i kuhinjski pribor i lonci, a goriva baš nije bilo na bacanje. Osim toga, u „insulama“, velikim najamnim kućama, u kojima je stanovao rimski puk, stalno su izbijali požari, a taj strah od požara nagnuo je puk da jede hranu koju nije trebalo prirađivati na vatri ili bar ne u vlastitoj kuhinji. Ulični kuhari prodavali su rimskoj sirotinji komad pečenog svinjskog mesa ili pak soljenu ribu, no uglavnom je pučanin jeo kruh ili kašu s nešto maslina, sira, graha i smokava. Pio je uglavnom vodu, rjeđe je imao pri ruci teško, gusto grčko vino, koje je razrjeđivao vodom“.

Sasvim drugačiji je jestvenik bogatijih. On je postao osobito maštovit u vrijeme careva, dakle u prvom stoljeću pr. Kr. Pa do trećeg stoljeća. Bogataška kuhinja bila je, tvrde povjesničari, posebno rafinirana a broj raznih začina koje je upotrebljavao kuhar bogate rimske kuhinje zaprepašćuje.

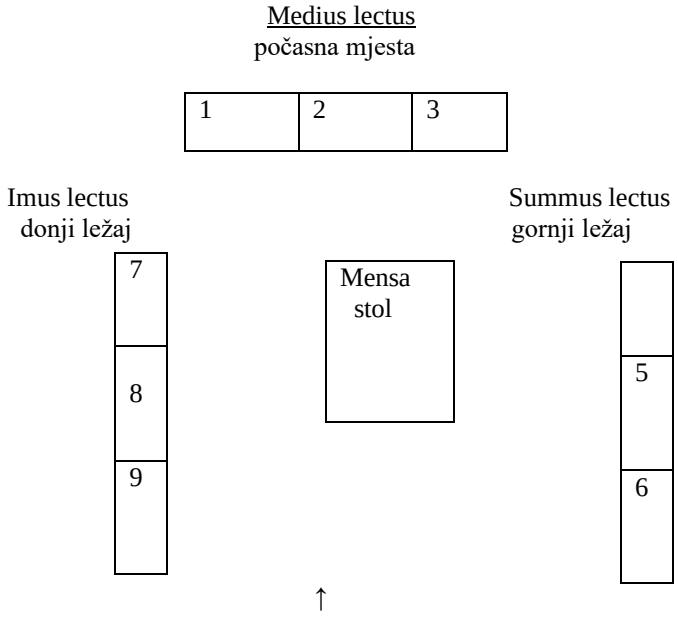
Pristojan objed za goste u starom Rimu nije se mogao zamisliti bez raskoši i određenog ceremonijala. Kuća od ugleda u samom gradu ili izvan imala je odvojene prostorije za blagovanje (tablinum, cenaculum), često na prvom katu, ali i ljetnu prostoriju u vrtu, pod krovom ili tendom.

Triclinium, gozbeni stol



triclinium

rekonstrukcija triclinium-a s podne freske



(pravac iz kojeg je dolazila posluga s jelom i pićem)

(broj 1,2,3 počasna mjesta; 4, 5 i 6 su mjesta za važnije uzvanike, br.7 mjesto domaćina)

Gosti bi ležali (obično na svojoj lijevoj strani, da bi im desna ruka bila slobodna. Jastuci i nagnutost ležaja poboljšavali su položaj, taj običaj preuzet je od Grka, grčki ležaj - *klínai*) u prostoriji zvanoj *triklinijum* (triclinium lat; 1. divan – ležaj, blagovališta, na kojem su ležala trojica, katkad i četvorica i petorica; 2. blagovalište; starorimska blagovaonica koja se sastojala od tri ležaljke oko stola) u kojoj su, oko niskog stola tri ležaljke bile složene u obliku potkove. Prostorija je imala tri zida a na četvrtoj, otvorenoj strani nalazio ulaz za služinčad – robove (osim robova koji su posluživali, uzvanici su dovodili i svoje, da bi im prinosili ubruse i prikupljali ono što će ponijeti kući). Raspored uzvanika bio je hijerarhijski. Gostima se oko vrata stavljao vijenac od cvijeća, koji je trebao štiti od pijanstva. Prskala se mirisna voda, a po stolu i ležaljkama se prosipalo cvijeće.

Stol (mensa; prvotno nije imao stolnjak – mantele, koji se pojavio tek poslije Krista) bio je od mramora ili u bogatijim kućama od cijenjenog drveta ili čak od bjelokosti. Na njemu je bilo složeno: jela, vina, sol i bočice octa. Jelo se prstima osim neke vrste žlice (*cochlear*) za tekuću hranu.

U skromnijim kućama posuđe je bilo od pečene gline ili od bronce, dok je u bogatim bio od vrjednijih materijala. Plitki tanjur (*patina*) kao i duboki tanjur (*catinus*) bio je od obrađenog srebra. Čaše za vino (*pocula*) različitih oblika i veličina bile su od kristala, zlata, lisnika (*murra* – skupocjeni tamni kamen) ili legure zlata i srebra. Najčešće su bogati Rimljani pili iz čaša od kvarca, jer su vjerovali da taj kristal ne dopušta zadržavanje otrova u čaši.

Obrok je imao tri dijela: prvo se posluživala salata, (Rimljani su, kao i stari Grci, cijenili salatu, divlji radić i divlji hren nisu bili nepoznanica za izradu salate, oplemenjivali su je sa češnjakom, lukom, a sladokusci su tu ili druge salate obogaćivali lukovicama gladiole, pa čak i

orhidejama), zatim plodovi mora, (Rimljani su znali ribu nuditi i kao predjelo uz pikantne umake) i jaja (nešto slično današnjim predjelima). Zatim bi se donosilo jelo od mesa, a na kraju kolači od meda i sitni kolači od sira.

Između niza tih obroka: *gustatus* (zakuska-predjelo), prima i altera cena (objed), *secundae mensae* (zaslada), mijenjali su se stolovi ili bar stolnjaci.

Isprva nije bilo zakuske, te je (glavni) objed bio prvi dio ovog obroka. Kad je uvedena zakuska, prenesla su se neka jela iz zaslade na početak objeda.

Jela koja su se priređivala za zakusku bila su lako probavljiva, koja podražuju tek, a bila su poslužena obično hladna (*mensae frigidae*). Među prvim jelima, koja su se uzimala, dolazila su kuhana jaja; zatim razno povrće priređeno s mnogo začina npr.: repa, artičoke, šparoge, bundeva, kelj, krastavci, kiselica loćika, luk, poriluk, kopar, kopriva, rotkvice, blitva, maslina; od gljiva: gomoljike. Zatim sir, puž, tovljena perad, drozd, kamenica sirova i kuhana, riblji umak, mlade tune, soljene ribe, praseće vime i materica; od voća: trešnje, dud, , suhe smokve. Uz zakusku pila se medovina (*mulsum*), pa se zakuska zvala prvo pilo medovine tj. *promulsis*. Jela određena za zakusku bila su poslužena na posebnom poslužavniku, koji se nazivao gustatorium, gustum ili promulsdare.

Objed se kod velikih gozbi sastojao od pet i više donosa (*fercula*); svaki je bio obilat, te je sačinjavao cijelinu a donosio se na posebnom poslužavniku. Za glavni objed obično su se pripremale razne vrste ragouta i pečenja.

Pojedini donos nazivao se još i *cena* i *mensa*, jer se pod riječju cena i mensa podrazumijevao isprva odrezan i odmjeren obrok. Kod glavnog objeda svi su se donosi nazivali obroci, prvi stolovi (mensae primae)

Jela koja su se prinosila stolu, nosili su sluge – robovi na ceremonijalan način, a glavno jelo najavljivao je trubač. Usluživalo se po određenom redoslijedu i upisivala na papirus ili voštanu plaćicu, popis jela imao je domaćin kako bi mogao pratiti da li robovi po redoslijedu iznose pred goste pojedina jela. Svoje uzvanike znao je domaćin gnjaviti i „učenim“ tumačenjima pojedinog donosa npr.: „Tako se svemir vrti kao žrvanj i uvijek nešto zlo čini, te ljudi ili se rađaju ili ginu. Što pak u sredini vidite kus tratine i na tratini sat meda, ništa ne činim bez razloga. Majka zemlja je u sredini zaokružena kao jaje i ima sva dobra u sebi kao sat meda“. Pečene ptice i velike pečenke sjekli su se u ritmu glazbe.

Tijekom objeda svi bi ponizno ispijali zdravice caru. U pauzama su nastupali zabavljači, igračice, komedijaši i recitatori. Na završetku glavnog objeda žrtvovali su kraj žrtvenika ili ognjišta kućnim bogovima osoljenu krupicu od odstupanog i osušenog pira (*mora salsa*), jer se sol smatrala prinos mrtvima bogovima i vino.

Za piće su se usluživale razne vrste vina, kojeg su gosti (sami po želji) miješali dodavajući hladne ili vruće vode.

Zaslada je bila dio objeda u kojem su se gosti usluživali slatkišima (belleria, impomenta), kolačima i raznim ukuhanim i svježim voćem.

Svi donosi zvali su se drugi obroci ili *mensae secunde*; zaslada se još nazivala i *epideipnis*. Uz poslastice donosili su ministratori na stolove i salinum, tj. solenku, jer je sol trebala podraživati žeđ gostiju.

Pijanka koja je slijedila iza zaslade bila je posljednji dio objeda, a gosti su se usluživali samo pićem. Za cara Klaudija prenesena je pijanka i nazdravljanje u zakusku, koju su uzimali i u kupaonici.

Gosti su nosili specijalne toge, sandale i velike bijele ubruse. (Poznati banket, kod Trimalciona, od stotinjak jela sastavio je Plinije. Počelo se jesti navečer, a završilo slijedećeg jutra, kad je na stol pred uzvanike iznesen pijetao koji je najavljivao zoru).

Ručni žrvanj za mljevenje žita,
korišten je u kući običnog pučanstva

Od I. stoljeća naše ere, doba je najveće moći i bogatstva, Rim mijenja svoj način života i od kulinarstva stvara prefinjenu umjetnost. Najbolje prodavani robovi bili su upravo oni koji su bili stručnjaci u ovoj oblasti. Bogati Rimljani počeli su pretjerivati u svom rasipništvu i ekstravagantnosti, te su mnogi od njih postali drugačija vrsta roblja - robovi svojih stomaka.

Čuveni filozof Seneka je sarkastično optuživao svoje sugrađane:
da su jeli do povraćanja, a povraćali - da bi jeli.

Koliko je Seneka bio u pravu, govori nam podatak iz života čuvenog rimskog rasipnika, kulinara i sladokusca, Apicija: koji je naslijedio 100 miliona (!) sestercija, od čega je najveću sumu utrošio na ekstravagantne večere. Kada mu je poslužitelj skrušeno rekao da mu je preostalo još samo 10 miliona, ovaj mu je rezignirano odgovorio:
ako je moguće da pravi gurman živi u takvom siromaštvu?

Poslije toga, Apicije je izvršio samoubojstvo, „da ne bi morao sjediti za običnim stolom (stolom za blagovanje)“.

Upotpunimo sliku kuharskih vještina i maštovitosti antičkih kuhara zbivanja na Trimalhionovoj gozbi:

„Gomila robova sačekivala je goste na ulazu u kuću i odvodila do kupatila, ili im je davala vodu u skupocjenim posudama da operu ruke. Zatim su ih sluge vodile u *triklinij* i pokazivale mjesto za stolom. Na stolovima su bili postavljeni tanjuri sa *puhovima začinjenim medom i makom* i *kobasice* koje su se pušile na srebrnom roštilju, ispod koga su bile stavljane, da odražavaju žar (zar danas ne stavljam grijače ispod poslužavnika, s jelom, kakao bi jelo ostalo toplo za duje vrijeme; zar na stol ne dolaze topli tanjuri kakao bi jelo koje konzumiramo bilo toplo, da se ne ohladi brzo), *crne suhe šljive posute crvenim zrncima nara***.** Zatim je dat znak za početak gozbe i, dok su svirači gudili neku veselu muziku, ušli su drugi robovi noseći veliki poslužavnik na kome je bila drvena kvočka nasađena na jajima koja su ličila na paunova. Domaćin se pravio kao da sumnja u njihovu svježinu i tako se otkrilo da je *ljuska bila od tijesta, unutra se nalazi lijepa i debela riba koja je plivala u popaprenom žumanjku.* Zatim su došli drugi robovi zbog pranja ruku i u tu svrhu upotrjebljeno je čisto vino. Na stolu je *falernsko vino*, staro sto godina, zapečaćeno u amforama od debelog stakla. Zatim je došlo prvo glavno jelo

večeri, neka vrsta trofeja sa dvanaest zodijačkih znakova, od kojih je svaki bio predstavljen naročitim gurmanlukom: *riba - sa dva barbuna, rak - velikim jastogom, bik - govođom karmenadlom...*Nakon što su svi razgledali i izrazili svoje divljenje, na domaćinov znak ušla su četiri roba plesnim korakom i podigla gornji dio trofeja. Ispod njega, nalazio se ogroman poslužavnik prepun *ugojenih pilića i masne punjene svinjske maramice, koji su uokvirivali krilatog zeca kojim je kuhar htio predstaviti Pegaza.* Za to vrijeme, četiri satira dolijevali su iz malih mješina pikantan umak na neke fine ribe, tako da je izgledalo kao da plivaju u plićaku.

Slijedila su nova iznenađenja: *pošto je čopor nestašnih lovačkih pasa dojurio u sobu, ušle su sluge noseći na poslužavniku divovskog vepra, o čijim zubima su visile dvije korpice od palminog lišća prepune datulja. Tada je uz zadivljene uzvike gostiju stupio u blagovaonicu bradati lovac. Zamahnuo je nožem i snažno ga zario vepru u slabinu. Iz utrobe je poletjelo jato drozdova. Lovci su stajali okolo, spremni s trskama posutim lijepkom za ptice i za tren oka polovili su drozdove. Tada je Trimalhion naredio da se svakom gostu pripremi po jedna ptica.*

Gozba je bila tek na polovini. Sluge su iznosili na stol *ogromnu svinju* kojoj je kuhar, tobože, u strašnoj brzini, zaboravio izvaditi utrobu. I baš kada je trebao biti kažnjen zbog neoprostivog zaborava, domaćin mu je, praveći se da je uslišio molbe gostiju, naredio da je smjesta otvori i iz svinjskog trbuha pokuljale su vruće *kobasice i krvavice*.

Na sto stavljen pobjednički trofej od *kolača i voća sa šafranom,* a zatim opet *ugojene kokoši nadjevene guščjim jajima* i *drozdovi od najfinijeg bijelog brašna nadjeveni suhim grožđem i orasima,* i *dunje načičkane bodljama* da bi ličile na ježeve, i *šopana (kljukana) guska okružena ribama i svakovrsnim pticama koje je kuhar u maniri vrsnog kipara napravio od svinjskog mesa.* I još *ostrige i puževi* uz sve to...

Neko je pao pod stol, a neko pametniji pozvao svoje robove i tiho im naredio da pripreme nosiljku i buktinje, a zatim se neprimjetno iskrao. Domaćin je postao tužan i sjetan zbog više popijenog vina i počeo govoriti o smrti...“

Za razliku od Grka, Rimljani su dopuštali ženama dolazak na gozbe štoviše bile su poželjne i rado viđeni gosti.

U vilama bogatih Rimljana bila je i posebna odvojena prostorija zvana vomitarij. U nju su za većih gozbi odlazili gosti, koji su željeli povratiti hranu i piće, kako bi nastavili s prežderavanjem. Doslovno značenje riječi vomitarij je – bljuvaonica.

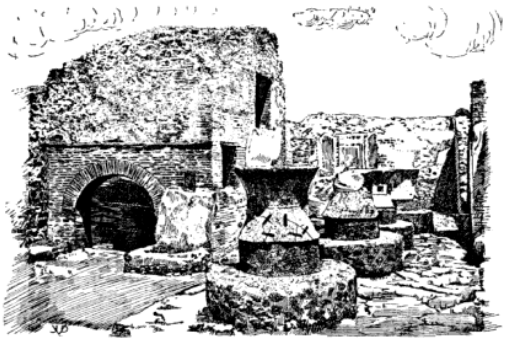
Kuhari-robovi koji su pripremali sva ta jela, služili su se raznim postupcima u predpripremi namirnica, kao: puževe su hranili mlijekom tako da su se udebljali i nisu se više mogli uvući u kućicu; golubovima su lomili noge i sjekli krila da bi ih učinili nepokretnim i tako ih dobro ugojili; puhove su držali u posebnim loncima iz kojih nisu mogli pobjeći, a hranili su ih orasima, topljenim u mlijeku; bilo je tu pašteta od šaranovih jetara, jezika flaminga, mozga fazana i pauna i nešto mesa golubića.

Osim u Lukula bile su poznate raskošne terevenke i kod Heliogabala ili Elagabala (što je bio naziv za rimskog cara Marka Aurelija Antonija (204-222 god. pr. Kr.): morske jegulje tovljene mesom robova; kavijar od jegulja, jednom je posluženo 600 nojevih glava (a jeo se samo mozak). Za stolom je znao u grašak stavljati zlatne kuglice ili u rižu biserje za zabavu svojim uzvanicima i dopuštao da pronađeno blago odnose kućama.

Petronius Arbiter, rimski pjesnik i pripovjedač iz I. stoljeća koji je živio na Neronovom dvoru u svom djelu Satyricon daje opis bogataškog objeda: „bogati su jeli janjetinu koja je u sebi imala više mlijeka nego krvi“, jeli su ptice, posebno rado prepelice i golubove, nilske guske, divlje svinje, tu je bio šaran, za kojega se govorilo da je najbolji upecan u Tibru, i to između Tibarskog otoka i mjesta gdje se u rijeku izlijevala „cloaca maxima“ (kanalizacija).

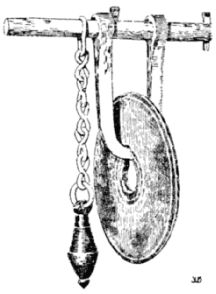
Od njega i drugih izvora saznajemo nadalje: povrće su uvozili iz Španjolske, šunke iz Galije, vino iz predjela današnje Jure i doline Rajne, te iz Grčke, oštrige iz Britanije, a granatna jabuka iz Libije. Začini su stizali iz daleke Indije.

Jaja su bila sastavni dio zajutarka još skromnih i jednostavnih Rimljana. Pod pojmom jaje razumijevali su Rimljani uvijek samo kokošje jaje. U doba Carstva Rimljani su jeli i jaja paunica, fazana, galebova i ostalih vodenih ptica. Koliko su cijenili jaja, vidi se i po tome, što se oblik jajeta davao mnogim jelima. Jaja su rabili Rimljani i za pripremu zakuske, koja se uzimala prije obroka, da podraži tek, a sastojala se uz ostala jela i od mješavine jaja i soljenih riba. Jaja su pripremali i na taj način da su ih izmiješali medom i pekli u glinenoj posudi, nazivali su ih – ova mellita. Meko kuhana jaja usluživali su u umaku, koji je bio pripremljen od ribljeg rasola, a začinjen medom, octom, paprom i sjemenkama pinije (pinjoli).



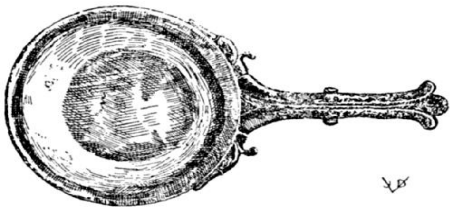
Pompeji – pekarnica iz 79 pr.Krista (mlinovi koje su pokretali magarci,
peć i tekuća voda za mjesiti kruh)

Posuda za vađenja vina
(na dugačkom štapu) iz velikih posuda

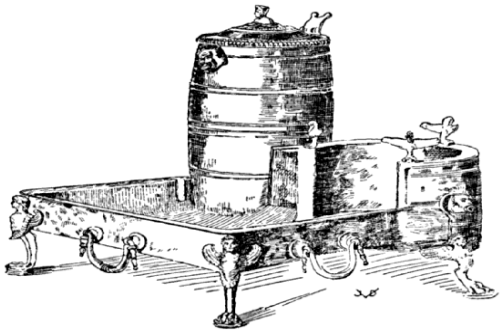


Brončana ploča i bat (gong) za poziv na objed

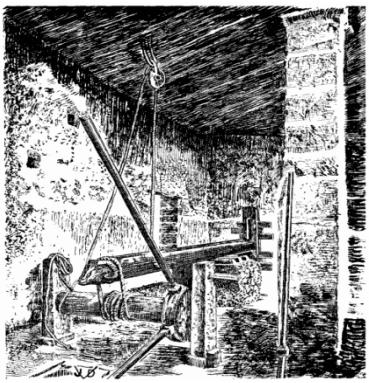
Ovalni poslužavnik s dvije ukrašene drške



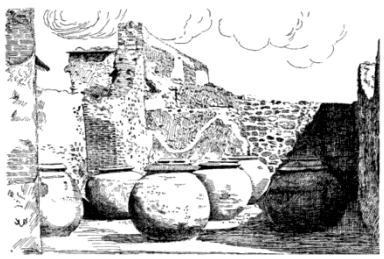
Poslužavnik s jednom ukrašenom drškom
koji se najčešće korisitio u Thermospodiumu
za hladna ili topla jela



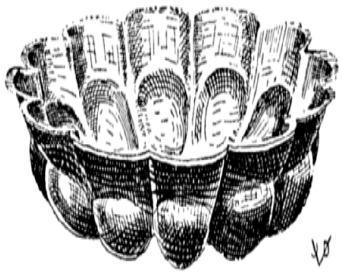
Pomični grijač (na ugljen) za jelo i piće (Thermospodium) u blagovaonci. Ovakvi pomični grijači bili su i u termopoliji (Thermopolia). Pod termopolijom se podrazumijevaju, u današnjem smislu, ugostiteljski objekti kao pubovi ili fast food restorani. Mjesta gdje se uz vino, igrama na kocke, može nešto „prigristi“ kao masline, kruh, lagana topla ili hkadna jela i sl. U rimsko doba ovakvi ugostiteljski objekti bili su popularni jer su dali i siromašnima priliku jesti toplu hranu, ako oni nisu imali mogućnost kuhanja kod kuće.



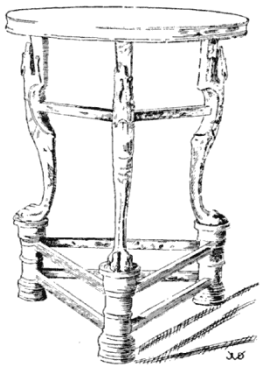
Prostorija s prešom za vino



Pompeji; taverna i vinski podrum



Posuda za posluživanje jela od jaja



Okrugli stolić za posluživanje jela ili pića

Rimska kulinarska literatura počinje, kako se čini s Enijevim spisom Hedyphagetica, zatim dijelom *De agri cultura* od Mark Porcija Katona (Marcus Porcius Cato „Censorius“ – 2. stoljeće pr. Kr.) – knjiga *O poljoprivredi*. Marcus Porcius Cato maior ili Consorius – kao strog sudac ćudorednosti i gorljiv branič starorimske discipline, protivnik svake novotarije brinuo se i za prehranu svojih sugrađana. U svakom dijelu piše o različitim propisima za jednostavna jela od brašna i povrća, tako da se može dobiti jasna predodžba o kuhinji običnih ljudi. Ta jednostavna kuhinja održala se dosta dugo, sve dok se nije s propadanjem starih vrlina priklonila poznatoj profinjenoj i raskošnoj kuhinji kasnijeg vremena. Spominje „prastaru kašu“ – tj. najstariji oblik žitne kaše (*puls* – gusti pripravak od zgnječenog zrnja krupice, prosa ili pira), kolač od lovora i mošta (moštu se doda pšenično brašno, anis, kumin, mast i usitnjeni lovor), koji je kasnije označen kao rimsko „svadbeno jelo“ – *mustaceum*.

Katon piše da ulaganja u zemlju nose zaradu i daje prijedloge o veličini zemljišta, tipovima gospodarstva i uzgojnoj kulturi. Prosječna veličina gospodarstva treba biti 25 hektara (100 rimskih jutara), ističe uzgoj loze (lozi je potrebno nekoliko godina za pravu berbu), vrba (radi traženih košara i koševa) nasada maslina (maslini koja rodi svake druge godine potreban je jedan naraštaj), livada, pšenica, šuma za sječu (bor, cedar, čempres, joha, mirta, drijen, šimšir, maslina), voćaka (smokve, kruške, jabuke, šipak..), … Veliku važnost ima stoka, posebice goveda i svinje, za obradu vinograda od 100 rimskih jutara potrebna su dva vola, dva magarca za vuču i jedan magarac za žrvanj. Za jedan nasad maslina (240 rimskih jutara) potrebna su tri para volova, tri magarca sa samarom, jedan za žrvanj i 100 ovaca. Posebno je bio unosan uzgoj konja (za ratovanje i utrke), magaraca za upotrebu u poljoprivredi (prijenos i vuču, okretanje žrvnja, mlijeka u prehrani) mula (za ratne svrhe i prijevoz). Uzgoj dvorišnih životinja u peradarnicima (aviaria), zečeva u zečnjacima (leporaria), postojanje ribnjaka (piscinae), ptičjih kaveza u kojima se moglo uzgojiti 5.000 drozdova, i još mnogo toga fascinira današnjeg čovjeka i govori mu da se sve samo ponavlja, u drugim oblicima i ambalaži. Niži sloj na teritoriju rimske kolonije mogao je imati pojedinačne parcele – *viritum* (tj. svakom muškarcu *vir*) između 5 i 10 jutara.

Kakav im je bio kruh?, Galen (grč. liječnik Pegram, danas Turska 129. o. 216. Djelovao u Pegramu i Rimu), čije su medicinske zasade činile apsolutnu nauku punih 1500 godina, pisao je: *U pepelu pečeni kruh je težak i jedva probavljiv, jednako kao i kruh koji je pečen na žaru ili u tavi, zahvaljujući ulju, nešto je lakši, iako ga gubitak vlage čini neukusnim. Najbolji je kruh pečen u velikoj, lijepoj i čistoj krušnoj peći, on je mek, probavljiv i preporučljiv za hranu!.*

Jedna od najslavnijih degustacija vina u povijesti dogodila se oko 170 g.n.e. u carskim podrumima u Rimu, središtu do tada poznatog svijeta, gdje se nalazila najbolja zbirka vina (vinoteka) koju su prikupili carevi. U te vlažne i hladne podrume, u kojima su se tek ponegdje probijale sunčeve zrake, spustio se Galen, osobni liječnik cara Marka Aurelija, s ciljem: pronaći nabolje vino na svijetu. Prema Galenovu mišljenju, što je vino bilo bolje, to je bilo medicinski učinkovitije. „Uvijek pokušajte nabaviti najbolje“, savjetovao je. Budući da se brinuo za carevo zdravlje, Galen je htio biti siguran da propisuje najbolju moguću berbu. U pratnji čuvara podruma, koji mu je trebao pomoći otvoriti i ponovo zapečatiti amfore, krenuo je ravno prema falernskom vrhu (Falernska zemlja u Masičkom gorju u Kampaniji, na glasu izvrsna vina: *falernac, muystum, vites, prela, uvae*). „Budući da sve što je najbolje iz svakog dijela svijeta pronađe put do velikih ljudi na zemlji“, napisao je Galen, „za najveće velikane mora se izabrati najbolje od najboljega. U obavljanju svoje dužnosti, provjerio sam oznake godišta na amforama svih falernskh vina i u moju paletu uvrstio svako vino starije od dvadeset godina. Nastavio sam dok nisam pronašao vino bez trunke gorčine. Staro vino koje nije izgubilo slatkoću najbolje je od svih“. Na žalost Galen nije zabilježio berbu koju je na kraju odabrao kao najprimjereniju za liječenje cara.

Rimljani su tek procvatom rimskog Carstva upoznali umijeće pravljenja kruha i to od robova. Do tada su znali samo za prekrupu, raž i zob. Vrlo brzo su usvojili izradu boljeg kruha sa začinima, kao i pogače od pšeničnog brašna, sira i jaja, koje su prvobitno prinosili bogovima. U ta stara vremena izrađivala su se razna peciva, kolači i slastice, a najstarija vrsta peciva pogača (lepinja), služila je kao podloga za jelo od mesa, riba i voća (pizza!!), bilo da se nadjev stavlja između dva lista tijesta prije ili poslije pečenja. Poznavali su plosnat kolač libum, koji se prema Katonu sastojao od smrvljenog sira, pšeničnog brašna, jaja i maslinovog ulja. To je žrtvena pogača osobito kod rođendana. (Njemački Semmel – žemlja, oznaka je za određeni oblik peciva, a jezična osnova mu je u *lat.* Riječi simila = najfinije pšenično brašno). O kruhu od tijesta s vinskim moštom piše Plinije (Plinius, Gaius Secundus (maior), te spominje takav kruh u Galiji i Hispaniji. Taj galski i hispanski kruh Plinije posebno hvali i kaže da je mnogo lakši i ukusniji nego u drugim zemljama starog svijeta. Plinije je napisao „Povijest prirode“ (naturalis historia) u 37 knjiga i piše: najbolji lijek za želudac je: „puž prokuhan u vodi, zatim prepečen na žaru, koji se kasnije jede cijeli s vinom ili u ribljem umaku“, kao što i spominje – uspjeh mljekara iz talijanskog grada Lunija, koji su napravili kolut sira težak 454 kilograma.

Plebeius je najobičniji crni kruh slabije kvalitete, *secundarius* je bijeli i malo bolji, te *candidus* izrazito bijel i fin. Svi su bili pripremani u raznim oblicima, najčešće četvrtast ali i vrlo veliki, široki gotov 90 cm. *Furfureus* je kruh spravljen od mekinja i namijenjen je životinjama i siromasima. Kruh *picentius* spravljen je od pira, žitarica slične pšenici i suhog grožđa te umočen u mlijeko. *Vadipatus* je pripremljen od masti, i …..

Zahvaljujući starorimskom arhitekti i inženjeru Marcusu Vitruviusu Polliju (oko 25 god. pr. Kr.) u svom djelu De architectura libri X, koje je posvetio Augustu (ime za K. Julia Cezara Oktavijana što mu je dodijelio senat) opisuje rad vodenica što znači da su Rimljani znali samljeti fino brašno i od njega napraviti razne druge jestive proizvode. Neku vrstu tjestenine (rezanaca) poznavali su stanovnici Rima, koje su začinjali paprom i umakom *apicio* (tekućina dobivena vrenjem sirove ribe u soli i začinskom bilju). Do tada, mljevenje žita nije bio lak posao. Mlin u obliku sedla bio je najraširenij pribor tadašnje domaćice. Ona bi sjedila ispred takvog mlina i okrećući oveći kamen, koji je umnogome bio nalik na današnje sedlo. Drevnim Rimljanima zahvaljujemo što je došlo do otkrića suvremenog, brzog i dobrog mlina, u kojemu je radna snaga bio magarac, mula pa čak i konj. Tako je Rim bio u stanju da načini dobar i probavljiv kruh, a to je opet odigralo određenu političku ulogu u onom vječnom nadmudrivanju puka i moćnika.

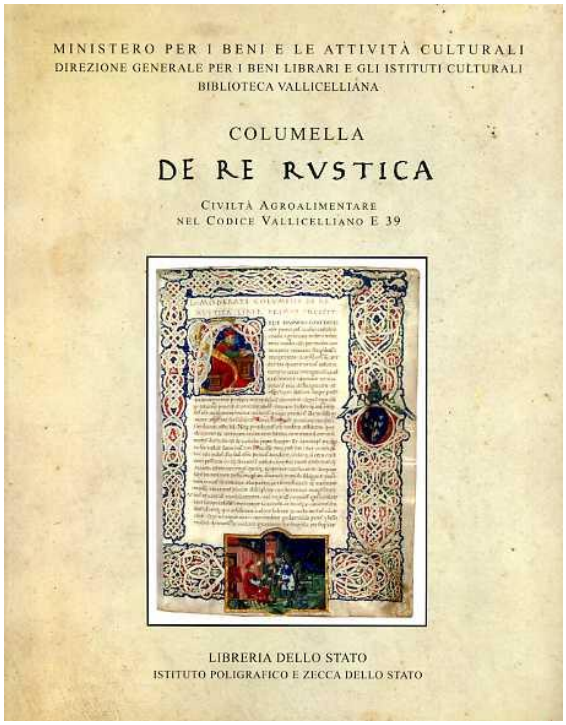
U to doba u Rimskom carstvu, u Rimu, učilo je pekarski obrt 29 profesionalnih pekara s propisanim ovlaštenjem, koji su uz vrelinu peći, pekli mnogo vrsta kruha i peciva. Dio tih peciva bio je vrli sličan onome što danas nazivamo – keks. Bilo je tu kruha s uljem, s medom, s makom, sa sirom, s posebnim mirodijama, bio je tu i keks, načinjen od vina, mlijeka, brašna, papra i ulja. Plinije daje točne podatke o tome kako se kod starih Grka pripreman kvasac za spravljanje kruha. Kaže da se u vrijeme berbe grožđa za čitavu godinu dana unaprijed pripremala mješavina od prosa, brašna i slatkog vina, ili je za potkvasivanje služila kaša od ječma, koja je čuvana u zatvorenim posudama sve dok u njoj ne počne vrenje. Kruh su mijesile isključivo – žene.

Kruh je za Rimljane znači mnogo, uostalom, često je upravo komad kruha s nešto vode, mlijeka (prednost pred kravljim mlijekom imalo je kozje i ovčje mlijeko zbog veće hranjivosti i pogodnosti za proizvodnju sireva) ili vina bio popularni „prandium“ ili podnevna zakuska.

Juvenal (Juvenalis, Decimus Iunius (60-140) jedan od najvećih rimskih satiričara, u svom djelu Saturae napisao da je rimski puk bio zainteresiran samo za „panem et circenses“ – kruh i zabavu. Tako je nastao „annona“, besplatno dijeljenje žita čime se je pokušalo umanjiti siromaštvo i glad u vječnom gradu. Prvi je to pokušao Gaj Grah 123. godine pr. Kr. Kad je naredio da se puku dade iz državnih žitnica pšenica po posebnim, vrlo niskim cijenama. Godine 71. pr. Kr. Već je bilo 40.000 Rimljana koji su dobivali besplatno žito, a u vrijeme Augusta bilo ih je već 320.000 tisuća, dakle, skoro trećina stanovništva Rima.

Deset godina ranije, oko 200. godine p. n. e., otvorena je i prva pekara. Cijela jedna četvrt u Pompejima bio je namijenjen pekarskoj manufakturi. Kamene žrvnje okretali su magarci, a nekad i robovi. Svježe brašno se odmah koristilo za pravljenje kruha. U jednoj Pompejskoj kući otkriven je i autentičan rimski kruh iz 79. godine pr. Kr.

Žito je u Rim dolazilo iz Egipta, iz Crenaike, iz teritorija Kartage. Propisi o transportu žita bili su vrlo strogi: žito se predavalo brodaru, koji ga je morao, bez pristajanja, iz luke Egipta ili Cirenaike (pov. pokrajina u Libiji između Barka i Libijske pustinje; prvo je bila grčka kolonija a nakon toga rimska) prevesti do Ostije (naselje na obali Tirenskog mora, nedaleko od ušća Tibera; Ostia Antica, uz Pompeje najbolje očuvani starorimski urbani kompleks). Tamo bi ga preuzimali državni činovnici, kontrolirali kakvoću i tada predavali mlinarima.



Kolumela, Lucije Junije Moderat (Lucius Iunius Moderatus Columella; rim. agrarni pisac iz I. st.), Hispanac iz Gâda (Cadiz), koji se nakon vojne službe posvetio poljoprivredi u 12 knjiga o poljoprivredi *De re rustica* („O poljoprivredi“) skupio je plodove znanja i iskustva označavajući napredak tehnike i umijeća potrebnog da bi se prevladala teškoće na području poljoprivrede zbog postupnog smanjivanja broja robova i neprestanog povećanja troškova vođenja, tadašnjih, imanja. Daje podatke o različitostima žita i naprednoj proizvodnji. Iz njegove knjige saznajemo da se prosječno sadi pet mjerica tj. 32 kg žita triju najboljih kvaliteta (tvrdo, *robor*, zimsko, *siligo*, i proljetno, *trimestre*) dok se bralo najviše 320 kg prinosa.

Pripremanje mesa bilo je slično današnjoj pripremi mesnih jela, u koje su Rimljani dodavali još i svakovrsnih začina. Goveda se dugo nisu klala, jer je vladalo mišljenje da govedo, koje vuče plug, čovjekov drug. Još u 1 st. pr. Kr. Rimski je govornik Ciceron smatrao, da je govedo određeno za poljski rad, a ne da služi ljudima za hranu. Također nisu jeli ni konjetinu. Uživali su meso ovce, koja je došla u Europu oko 1500 god. pr. Kr. I spada među najstarije domaće životinje. Osim ovčetine jeli su janjetinu i jaretinu. Ovce i koze bile su višekratno korisne: zbog mlijeka, vune, kože i mesa. Meso mladih magaraca počeli su jesti početkom 1. st. n.e., a prvi ga je prema Pliniju iznosio na svoj stol Mecenat; otad je magarčevo meso i to naročito meso divljih magaraca postalo vrlo cijenjeno, a njegovo se uživanje brzo proširilo Rimskom državom. Od svih vrsti mesa Rimljani su najviše cijenili svinjetinu, koju su priređivali na razne načine, a najviše pečenu. Treba spomenuti da je svinjetina stara domaća životinja, koja se pojavila u Europi nakon goveda, ovce i koze, a potječe iz Srednje Azije. Zbog ukusnijeg i masnijeg mesa svinje su se tovile, a radi boljeg tova znali su ih i uškopiti. Uškopljenu svinju (krmka) nazivali su *majalis*. Gurman Apicije počeo je toviti svinje suhim smokvama da bi meso dobilo poseban tek. Delikatesom su smatrali jetra, naročito vime (sumen) i matericu (vulva). Odojci se dulje vremena nisu cijenili i uživali su se samo na selu, a u Rimu su se počeli jesti vjerojatno tek u 1 st. pr. Kr. Rimljani su rado jeli i sušene svinjske butine zvane perna, koje su najviše cijenili i uvozili iz Galije. Ovom suhomesnatom robom snabdijevala je Galija ne samo Rim već i čitavu Italiju, jer su velike hrastove šume pogodovale razvitku svinjogojstva. Gali su prvi pronašli tehniku konzerviranja mesa pomoću dimljenja i bili pravi majstori u sušenju svinjskih butina. Od njih su Rimljani naučili da se meso treba najprije osoliti

i staviti u dim, a tek ga nakon par dana dobro natrljati octom i uljem i staviti sušiti. Kao sredstvo za konzerviranje mesa na kraće vrijeme Rimljani su rabili med i sol. Osim suhomesnatih proizvoda pripremali su također razne vrste mesnih kobasica (tomaculum) i jetrenica.

Gaj Porcije (prijatelj Cezarov) napisao je tri specijalizirane knjige iz gastronomije: *Kuhar, Podrumar* i *Voćar* – koje nažalost nisu sačuvane.

Med je, obzirom da šećer još nije bio poznat, bio hrana od primarne važnosti i nalazio se u gotov svakom obroku rimsko-talijanske kuhinje.

Postoje indicije da se već tada znalo za proizvodnju pjenušca, jer rimski pjesnik Vergilije (Vergilius) spominje – „pjenušavo vino". Rimski zemljopisac Pomponije Mela, suvremenik cara Klaudija kaže da germanska plemena jedu sirovo meso. Ako je tvrdo, smekšavaju ga još u koži ubijenih ili zaklanih životinja na taj način, da ga gnječe rukama i nogama.

Hortenzije (Ciceronov prijatelj) navodno je prvi poslužio meso pauna na gozbeni stol, a neki Aufidije Lurko pronašao je 66 god. pr. Kr. Način uzgoja, odnosno tova mladih paunova. O tehnologiji tova ostavili su zapise Varon i Plinije. Ljubitelji sladokusnih ekstravagancija, naročito su hvalili mozak i jezik paunova, smatrajući to vrhunskim specijalitetima. Osim paunova tovili su i mlade labudove i od njih pravili sočne pečenke. Iz Horacijeva Satira saznajemo da je Sempronij Ruf (rimski konzul) ionako bogati niz jela za svoje goste, obogatio i mladim rodama.

Plinije također piše, da se u sjevernoj Italiji u Padskoj nizini kod seljaka radilo žrtveno jelo od lanenog sjemena i da je to jelo raširenо kao živežna namirnica. Za jesetru kaže (u to doba pomodnu ribu): „apud antequos piscium nobilissimus habitus" – kod starih cijenjena kao najplemenitija među ribama; a za mlade kuniće što još sisaju kaže da su među prvim rimskim poslasticama.

Puževe na stolu posebno je obožavao antički svijet i Rimljani su, vjeruje se, utjecali da njihovo meso uđe u prehrambene navike u zemljama u kojima je bio njihov utjecaj – u balkanske zemlje, u Panoniji, srednju Europu, Grčku, Južnu Francusku i Španjolsku. Rimljani su puževe i umjetno uzgajali u posebnim tovilištima, koje su zvali cochlearia, a hranili su ih vinom, finim brašnom i mlijekom.

Rimljani su uživali za vrijeme svog blagostanja pri svom prvom jelu, koje se kao promulsis sastojalo od mješavine jaja i soljenih riba (što izaziva tek) i jednu vrstu medice (mulsum) koja se radila od vina i meda. Jaja su bila sastavni dio starorimskog doručka („integram famem ad ovum affero"), a to poštuju i današnji sastavljači srednjoeuropskih zajutaraka.

Jelo, *rimska punska kaša* također je sadržavala jaja, i to od kokoši, ali i od pauna, gusaka, galeba ... Oblik jaja često se oponašao kod različitih jela.

Guske su – kao što povijest kaže – spasile stari Rim, ali su ih upotrebljavali i kao okrutna mučenja zatočenika. Slasne guščje pečenke (ali ništa drugo) davali su zatvorenicima za jelo tako dugo, dok nesretnici ne bi poludjeli i na kraju izdahnuli.

Na starim zidnim slikama iz gradova zasutih pepelom i lavom Herkulanuma i Pompejima vidi se što je tadašnji čovjek jeo. Jestvenici starih Rimljana obilovali su i mesom divljači – od dlakave za koju su u Rimu i okolici podigli uzgajališta do pernate, koje su držali u ogromnim krletkama (divljač je dolazila u Rim sa svih strana; npr. biserka iz Numidije; zec iz Španjolske itd.). Veprovo meso smatrali su Rimljani također za poslasticu, a počeli su ga jesti u 2 st. pr. Kr. Kada je Katon Stariji iznio prvi na svoj stol prema Pliniju veprov hrbat.

Sve do 1886. godine stajao je ispred današnje Krstionice u Dioklecijanovoj palači, još od vremena Dioklecijana, lijevo od ulaza, mramorni sarkofag na kojem je prikazana poznata

antička legenda hajke na kalidonijskog vepra „Meleagrov lov“.** (danas se nalazi u splitskom Arheološkom muzeju). Po zapisu povjesničara Vopiscusa, vepar je legendarno vezan uz Dioklecijana. Dok je kao mladi časnik boravio u Galiji kod Tungra (u blizini današnjeg Reimsa) krčmarica Drijada kod koje je stanovao jednom ga je ukorila:

Dioklecijane, što si škrtiji to si manji.
On joj odgovori:
Bit ću široke ruke kad postanem carem!
Ona mu uzvrati:
Ne šali se Dioklecijane, jer ćeš doista postati carem kad ubiješ vepra!

Tako se i dogodilo. U vojnoj pobuni 284. god. prefekt pretorija Arius Aper (aper – vepar) ubije cara Numerijana. Tada Dioklecijan, sjetivši se Drijadina proročanstva, probode Apera povikavši:

Napokon sam ubio kobnog vepra!.

(**Meleagar – u starogrčkoj mitologiji heroj koji je ubio kalidonskog vepra – strašna zvijer koju je protiv Eneja, kralja u Kalidonu, poslala Artemida, jer joj je zaboravio prinijeti žrtvu iako je to učinio ostalim bogovima. „Iz crvenih očiju sijevala je vepru vatra, a vrat mu se kočio. Poput kolca na opkopima stršale su mu kuštrave čekinje, iz zapjenjenih ralja kao da je sipao munje, a očnjaci su mu bili kao golemi slonovi zubi...“. Na zvijer se podigao kraljev sin Meleager, a uza nj i hrabra djevojka Atalanta iz Arkadije, uz još druge hrabre junake, nakon dugačke borbe u kojoj je bilo više ljudskih žrtava, uspije Atalanti da pogodi vepra strijelom, na što ga Meleager dotuče kopljem)

Na gozbama, kad su stolovi bili krcati mesom, obično se meso posluživalo u „krušnim zdjelicama“ tj. u korama od malih izdubljenih kruščića, preliveno umacima.

U doba Carstva Rimljani su uživali meso u velikim količinama, a često su znali u tome i pretjerivati. Stoga su se izdavali zakoni, koji su trebali potrošnju mesa svesti na manju mjeru. Znademo da je cijena mesu bila početkom 3. st. n.e. vrlo visoka, a zabranjivalo se ubijanje krava i junica kao i odojaka i krmača, koje su se oprasile.

Juhe su uglavnom kuhali od vode, koja je ostajala od kuhanja mesa i obogaćivali je raznim dodacima, i smatrali je tradicijom za stolom. Pastirska juha, koju su radili pastiri za vrijeme čuvanja ovaca od raznog zelenila – uskoro je dobila svoje mjesto i na gradskim stolovima. Za juhu u kojoj se nalazilo izmiješano povrće, voće pa i sir, zvali su plus, a najfinija juha apicio bila je od zelenila i raznih mirodija. Neron, rimski car, nije odlazio na spavanje dok nije pojeo juhu.

Tit Petronije Arbiter (dvorjanin na Neronovu dvoru) opisuje jestvenik jedne lude gozbe u svom djelu: Trimalhinova gozba (Trimalhij – od bivšeg roba postao je bogati skorojević, koji svoje goste muči nadmenim hvalisanjem) – „u tom trenutku zadavi nas neslućena novost: ugledamo neku posebnu vrstu zdjele, načinjenu u obliku kugle. Oko nje namješteno dvanaest nebeskih sazviježđa. Na svakom sazviježđu po jedno jelo, koje mu je nalik ili po svom obliku ili po svojem značenju. Sve je to domišljato priredio vješti majstor. Na tobožnjem zviježđu Ovna bio je ovnujski slanutak. Na Biku komad govedine. Na Blizancima bubrežnjak. Na Raku ležao je vijenac. Na Lavu afričke smokve. Na Djevici svinjska maternica. Na Vagi je visila s jedne strane torta, a s druge kolač. Na Škorpionu morska ribica. Na Strijelcu zec naćuljenih ušiju. Na Kozorogu morski skakavac. Na Vodenjaku guska. Na Ribama dvije mazgice, a u sredini, na busenu trave, blista se saće meda. Neki egipatski rob stade obilaziti naokolo nudeći

nam kruha što ga je nosio na srebrnom pladnju. Pri tom je promuklo kreštao neku pjesmu o mirisu i opojnosti vina“.

Današnji žganci prvobitno su bili dosta gusta juha rađena od pšeničnog i drugog brašna.

Rimski car Tiberije, navodno je posebno cijenio mrkvu uvezenu iz Germanije. Repu su mnogo jeli i spremali je za zimu ukiseljenu s borovicama, medom i vinskim octom. Serenus Sammonicus liječnik, šparogu je preporučivao bubrežnim bolesnicima, a mlade tikvice pripremljene u slanoj vodi često su jeli i bez liječničke preporuke. Korijen cikle kao i lišće pripremljeno na razne načine bilo je često prisutno na stolovima. Rimski car Tiberije imao je posebno zaštićena klijališta krastavaca.

Rimljani su cijenili voće, te su za njega imali božicu voća Pomonu i isto tako bogova plodova voćaka Priaposa. Voćni plodovi prinosili su se svake godine kao žrtveni darovi (Satura – zdjela napunjena raznovrsnim voćem). Pod riječju pomum stari Rimljani podrazumijevali su najrazličitije voće: trešnju, smokve, datulju, orah, dud. Rimski raskošnici kasnijih vremena dičili su se svojim vrtlarskim umijećem u voćarstvu i kulinarstvu iskorištavanjem voćnih plodova.

Rimska kuhinja poznavala je različite vrste maslinovog ulja: ulje od prvog tiještenja – prima cella (koje vjerojatno po kvaliteti odgovara našem hladnom tiještenju „djevičanskom ulju“), od hladnog prešanja (djevičansko ulje), zeleno ulje (od nedozrele masline).

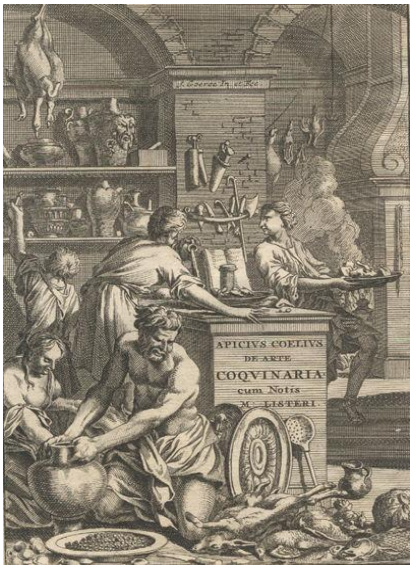
Crne masline nisu tiještili, jer se od njih nije dobilo svjetlo ulje bez mirisa. Kako su masline pored jaja i drugo, bile obvezni pridodaci jelima za poticanje teka (gustatio, promulsis) najčešće su upotrebljavali: pausiju (mesnata maslina trpkog okusa) i orchas (oblikom nalik na jaje).

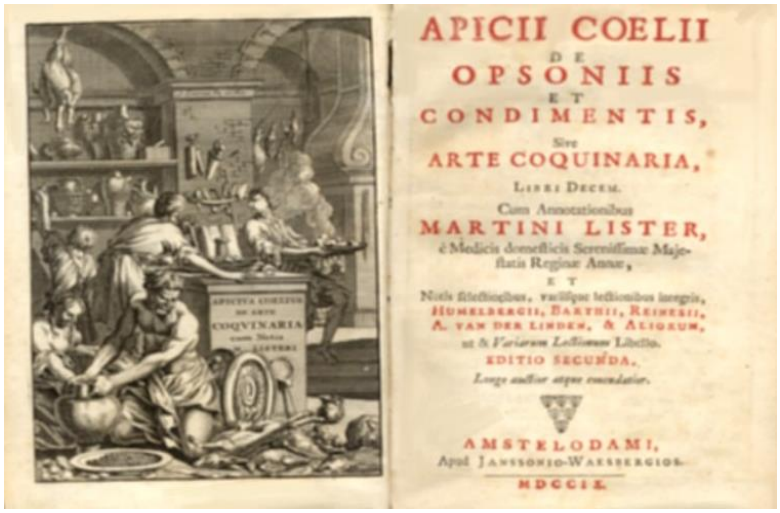
Za ukusno začinjavanje hrane služila je Rimljanima uz ulje i životinjska mast. Poznavali su više vrsti masnoća. Najviše su cijenili svinjsku mast, zatim su rabili guščju mast, te goveđi, ovčji i kozji loj. Maslac nisu dugo znali proizvoditi iz mlijeka i nisu ga upotrebljavali kao masnoću.

Biserka – ili još i faraonska kokoš – porijeklom je iz Egipta i Rimljani su je pohlepno uvozili. Legenda priča: umro je Meleagro (Meleager) kralj Numidije; njegove sestre toliko su plakale za njim da ih je božica Diana (božica lova, mjeseca i noćnog čaranja) pretvorila u kokoši – biserke. Latinski naziv za biserku je Numidia melegris. Biserka (biba, morska kokoš) danas poznata lovačka poslastica, bila je cijenjena pečenka na rimskim gozbama i držali su je kao domaću perad, a Petronije (nadstojnik Neronove raskoši) kaže da ona pripada u finu kuhinju.

Pretpostavlja se da su Rimljani prvi donijeli u naše krajeve kokoš kao i karnevale, kao nastavak dionizijskih svečanosti preuzetih od Grka.

Varivo od kopriva bilo je često na stolovima rimskih sladokusaca (Plinije čak spominje i ulje dobiveno od koprivinih sjemenki – čak i danas se ponegdje radi to ulje). Ovidije u svom djelu Ars amandi kaže da sjemenke kopriva djeluju kao pouzdani afrodizijak.





De re coquinaria

Od Apicijeve knjige (tj. njegovog vremena) do danas pivo i vino sastavni su dio kulinarskih priručnika (pripremanje, poboljšanje i poljepšanje vina). Sam Apicije (onaj za kojega se kaže da je živio za vrijeme cara Tiberija) trošio je u Minturni i Kampaniji ogromne svote za škampe, koji su bili veći od škampa iz Smirne ili jastoga iz Aleksandrije. Kada je čuo da u Liberiji ima još većih, odmah je unajmio lađu i krenuo. Nadomak obale, libijski ribari su se dovezli da mu pokažu svoje škampe, no kako su oni bili manji od kampanjskih, Apicije je bez zadržavanja naredio da se brod vrati unatoč lošem vremenu.

Za rimskog imperatora Proba (Marcus Aurelius 232-282, rođenog u Sirmijumu – današnja Mitrovica) kaže se da je zaslužan za poticanje gajenja vinove loze na obroncima Fruške gore, a zajedno s Dioklecijanom (također rimski imperator, porijeklom iz Dalmacije, sagradio ljetnikovac u obliku rimskog tabora nedaleko od svog rodnog mjesta Salone (Solina), da u njemu proboravi svoje stare dane; to je bio zametak današnjeg Splita), podizali šljivike u Podravini, Posavini i Bosni. Postoje indicije da je Dioklecijan također zaslužan za širenje uzgoja kupusa u našim krajevima. U poreznoj naredbi Dioklecijana iz 301 god. spominju se dimljena kobasica i goveđa kobasica.

Za **kiseli kupus** zaslužan je Hanibal, legendarni kartaški vojskovođa, ili drugačije rečeno – to je posljedica Punskih ratova. Punski su ratovi tri velika sukoba koje su vodili Rimljani u doba republike s najsnažnijom feničkom kolonijom Kartagom, smještenom u Sredozemlju na najistaknutijim dijelovima današnjeg Tunisa. Ratovi su se protegli na punih stotinu i dvadeset godina (od 264. do 146.), a nazvani su prema latinskom nazivu za Feničane koji glasi Poeni. U Drugom punskom ratu legendarni je kartaški vojskovođa Hanibal (247.-183) odlučio svoju vojsku prevesti preko Alpa i doći Rimljanima s leđa, s mnogo slabije branjenog sjevera Apeninskog poluotoka. Stigavši u Francusku, naišli su na velike količine divljeg kupusa i odlučili ga što više ponijeti sa sobom, da im se nađe bude li nestašice hrane u vrijeme borbi s rimskom vojskom. Kupus su stavili u posude i posolili ga da se ne bi pokvario. Nakon nekog vremena on je zakipio i ukiselio se. Razočarane Kartažane glad je ipak natjerala da ispitaju jestivost takva kupusa i na njihovo veliko iznenađenje, iako sasvim drugačiji, bio je vrlo ukusan. Kartažani su unatoč početnim uspjesima izgubili i taj rat, a poslije i Treći punski rat, ali kiseli je kupus postao namirnica od koje se i danas spravljaju brojni specijaliteti u mnogim nacionalnim kuhinjama diljem svijeta. Legenda ili istina? Nije moguće dokazati ni jedno ni drugo.

Istočnjački začini su oplemenjivali kuhinju rimskih bogataša o čemu su nam mnoga svjedočanstva ostavili antički gastronomski pisci. Papar je kao pikantna epizoda umiješan i u posljednje trenutke Rimskog carstva. Kada je 408 god. barbarski kralj Alarik opsjedao Rim, tražio je tri tisuće funti papra kao otkupninu za mir. Rimljani su platili, no Alarikova je vojska svejedno nasrnula na glavni grad i opljačkala ostatak papra (papar je bio vrjedniji od zlata). Poslije ovog poraza bio je početak kraja rimskog imperija.

Osim slatkovodnih riba (mrena je rado viđena na rimskim stolovima – a osobito je bila na cijeni mrena sa ikrom), koje su se dovozile (one koje su bile u modi) izdaleka uronjene u med ili druge uzgojene u ribnjacima (okrutni Vadije Polio svoje morune hranio je mesom robova), morske ribe bile su vrlo cijenjene. Usoljena tuna u bačvama dolazila je u Rim iz Bizanta. Od tune se pripremala naročita juha muria. Posebna poslastica je bila riblja juha *salsamentum*. Garum (garon) antička riblja juha u kojoj je jedan od glavnih sastojaka marinirana skuša bila nadaleko poznata. Garum (ili u našem prijevodu – presolac – tekućina od slane sardele; prvobitno rađen od malih rasoljenih riba razne vrste. Po svemu sudeći preuzet je od Histra (Ilirsko pleme koje je živjelo u Istri). Ribe su znali i marinirati, te su ih zvali salsamenta. Osim ribljeg umaka kuhari su pripremali veliki broj raznih umaka, koji se mnogo razlikuju po svom sastavu od naših današnjih.

posuda za garum

U rimskoj kuhinji umak se mnogo upotrebljavao kao začin. Donosio se na stol u lončićima tako da je svaki uzvanik mogao po volji dodavati umak i miješati ga s octom, uljem ili vodom. Za svaki vrstu mesa postojao je skoro poseban umak npr.: za srnetinu, kokošje meso, rakove. Apicije nabraja čak do pedeset vrsta umaka. Pečeni ždralovi usluživali su se s umakom, koji se pripremao na taj način da se rasol kuhao s uljem, octom, paprom, mažuranom i medom, vezao brašnom uz dodatak kuhanih ploška bundeve, kokošjih jetrica i svinjskih nogica.

Liburnijsko ulje (preuzeto od ilirskog plemena Liburni – živjeli na području od rijeke Raše do Zrmanje) – mješavina maslinovog ulja i omana (devesilje; lepuh; ovnak), silja (zob), svježeg lišća lovora usitnjenog u prah i tucane i prepečene morske soli. Sve se ostavilo nekoliko dana da odstoji (uz povremeno miješanje). Ovako pripremljeno ulje upotrebljavalo se za začinjavanje raznih jela. Allex (Allec, Halec) – mješavina za začinjanje jela rađena od rasola morskih riba, oštriga, drugih školjaka i jetara ribe (mulus).

Već su u antičko doba meso i ribe stavljali u salamuru da im produže vrijeme upotrebe. Prema Katonu, salamura je trebala sadržavati toliko soli da je jaje u njoj plivalo. Ta je preporuka važila kao korisna sve do našeg stoljeća. Salamura se još u rimsko doba začinjala raznim mirodijama. Osim salamurenja, primjenjivalo se još sušenje i dimljenje, i to za meso, a najčešće šunku koju su još natrljali uljem i octom da bi se duže sačuvala.

Antički kuhinjski pribor može se usporediti sa grčkim zlatnim nakitom, i jedno i drugo po oblikovanju je do danas nenadmašeno.

Pribor za jelo: žlice, žličice, žličice sa zašiljenom drškom za puževe ili slične morske plodove, noževi oblikovani i izrađeni do ekstravagantnosti obvezno su sastav uređenog stola (na srebrne žlice su bogate rimske obitelji upisivale i svoje ime). Kuhinjsko posuđe bilo je različito: od jednostavnog, tj. kraćeg trajanja (od pečene gline), metalnog (uglavnom brončanog), keramičkog do srebrnog za različitu upotrebu kao: mortarii (avani za pripremanje mješavine začina i umaka), velike urnae i ureei (za vodu), amphorae (originalna vinska ambalaža koja se kasnije upotrebljavala u kuhinji za razne tekućine), craticule (rešetke za pečenje na žaru), thermospodium (sač za pečenje u pepelu ili pod ugljenom), patina i patella (posuda za kuhanje ili pečenje; po kojima su neka jela kasnije dobila i ime), fratele ili sartago (tava za pečenje), kalupi (oblici) i dr., a zahtijevalo je i različiti pribor: kuhače, grablice (kuhača), miješalice – različitih veličina. Jela su se posluživala u posudama u kojima su se i priređivala ili u posebnim pliticama, a isto tako i na listu tijesta ili pogači, što je ujedno bilo i tanjur. Isto kao i danas, postojala su određena pravila za posluživanje kada, kako i što se poslužuje. Današnji enolozi, ne bi mogli ništa prigovoriti starim Rimljanima, jer su i oni pazili iz kakvih i kojih će se čaša posluživati vino. Postojale su i različite cjediljke i boce za doziranje, miješanje i hlađenje vina. Na stolu je obavezno bila i lagona nivaria - posuda za otopljeni snijeg, koji se najviše cijenio za miješanje vina. Vina su miješali i s morskom vodom (blaga vina) – na taj način se vino bolje održavalo (kod nas je još i danas običaj, da se vinska bačva pere morskom vodom). Prema Pliniju Starijem, Rimljani su već u 1. stoljeću poznavali osamdeset različitih vrsta zaslađenog, aromatičnog vina. Uz sve to, uređeni stol nije mogao biti potpun, ako nije bilo i *dentiscalpia* – čačkalica za zube.

Rimski snob cijeni staro grčko posuđe, skuplja ga kao što se i danas, recimo skuplja staro englesko posuđe. U prometu je bilo mnogo falsifikata, a siromašniji su nabavljali kopije.

Sav taj pribor i posude zahtijevao je i dobro uređenu kuhinju. Domaće ognjište, siromašnih ljudi bilo je po uređenju i opremljenosti skromnije od bogatijih. Glavni dio kuhinje bilo je ognjište, po pravilu smješteno u kutu, sa šupljinom za rezervna drva, a sama kuhinja bila je prostorija za sebe s vlastitim dimnjakom. Cisterne s kišnicom bile su povezane s kuhinjom ili se donosila s javnih izvora u siromašnijim kućama.

De re coquinaria knjiga o kuharskim vještinama napisana na latinskom jeziku pripisuje se Marku Gaviju Apiciju (suvremeniku cara Tiberija 14.-37.god.) Postoje indicije da su pod tim imenom bila četiri kulinarska pisca; Atenaj spominje jednog prije Tiberija, drugog iz Trajanovog doba; dok se četvrti sam prozvao Apicije. Bez obzira na to koliko ih je bilo, knjiga je vremenom doživjela dosta dodataka i kraćenja i to je jedina knjiga antičkih naputaka koja se po svom sadržaju nerazlikuje bitno od današnjih knjiga takve vrste. Neki naputci kuhanja jela iz te knjige odgovaraju i danas načinu pripreme jela kod romanskih naroda kao: *olla podrida* i *puchero* u Španjolskoj; *pot pourri, ragoût, bouillabaisse* u južnoj Francuskoj ili jednostavno priređivanje povrća kao *verdura* kod Talijana i *pot au feu* kod Francuza, ili jela kao: mrkva oparena u vrućoj vodi sa solju, octom i uljem, ili u ulju oparenu s rimskim kuminom. Peršin kao začin jelu, također je preporučivao iako se još tada smatrao kao ljekovita biljka. Apicijevo ime danas je skoro zaboravljeno u širim slojevima, ali pristalice dobrog zalogaja uobičavaju i danas zvati vješte kuhare „Apicijevim učenicima“.

Ježinci - među omiljenim rimskim poslasticama našao i morski jež, što govori koliko je bio omiljen u antičkom svijetu. Apicije spominje dva, potpuno netipična načina konzerviranja i pripremanja te dragocjene ikre u kojem potanko opisuje soljenje režnjeva ježinčeve ikre sa solju i garumom ili na drugi način, svojevrsnu kajganu od prokuhane ikre, meda, papra i garuma, kojom se pune tek očišćene bodljikave ježeve čaške.

Jež je u našoj kuhinji živio u ribarskim obiteljima i sirotinjskim kućama. S narančastim, ružičastim i smeđim režnjevima ikre ili *koralja* – kako ježeva jaja nazivaju po cijelom Mediteranu – nalik na ploške lubenice, kojih uvijek ima pet, zvjezdasto raspoređenih po unutrašnjosti okrugle čaške. Kao i priljepci, na samoj morskoj obali, mogu se konzumirati bez papra i limuna, tek s malo kruha i *tankom* bevandom. Otvorite ježeve tako da im kružno zarežete čaške oko usta i zuba u podnožju, pazeći da ne oštetite režnjeve jaja ili *koralje*.

Apicije se zalagao (u svojoj knjizi) za dugotrajno raskuhavanje namirnica (farmacimentum) pri čemu su se u jela dodavali brojni začini i mirodije.

Ta skoro mitska ličnost Apicije, oduzeo je sam sebi život poslije spoznaje da mu je ostalo još samo deset miliona sestercija na raspolaganju, a da je potrošio uglavnom na hranu oko sto miliona (sestercij – najobičniji rimski srebrni novac).

Seoska vila u Boskorealu, dugačka 40 i široka 20 metara. Veliki dio gazdinstva proizvodio je vino i ulje. U dvorištu vile, nalazile su se ogromne posude za skladištenje ovih tečnosti.

Kao i kod Grka, i Rimljani su neke začine koristili i u druge svrhe: celer – sveta biljka – postojala je uzrečica „apio indiget“ (potreban mu je celer), što je značilo da će dotični uskoro umrijeti. Ako je netko putem naišao na transport celera, najradije je opet otišao natrag, jer celer posvećen bogovima podzemlja, nije nagovještavao ništa dobro; gorušica – bila je poznata od davnina i Rimljani su proširili njezinu upotrebu u zemlje sjeverno od Alpa. Prvi naputak za pripremu gorušice na bazi vinskog mošta potječe od Columelle, koji je živio u 1. st., kadulja – „Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?“ – zašto da umre čovjek kojemu u vrtu raste kadulja, stajalo je u skriptama glasovite medicinske škole u Salermu; kumin – Rimljani (kao i Egipćani i Grci) upotrebljavali su ga naročito za žvakanje nakon uživanja češnjaka i luka da bi se uklonio neugodan zadah; lovor – pobjedonosni vojskovođa ulazio je u Rim ovjenčan lovorom. Mačevi i koplja su nakon pobjede bili istrljani lišćem lovora; pelin – pelinovo vino pili su pobjednici četveroprežnih utrka oko Kapitola. Dioskurides kaže da najbolja vrsta pelina raste na Pontu i Cappadociji; poriluk – Plinije kaže da je car Neron svakog mjeseca uveo nekoliko „dana poriluka“ kada nije ništa jeo osim poriluka s uljem kako bi dobio ljepši glas; divlji portulak –jeli su sirov s octom, kao salatu što je dobro činilo želucu: kaže Tabernaemontanus; ružmarin – Rimljani su svoje kućne bogove ovjenčavali ružmarinom, koji je bio posvećen božici Afroditi. Stari je običaj: mladenka na dan vjenčanja posadi u vrtu grančicu ružmarina i ako grančica pusti korijen i počne rasti – znak je da će brak biti sretan i harmoničan. Običaj da mladoženja mladu na rukama prenese preko kućnog praga,

potječe iz starog Rima. Po rimskom pravu smatralo se da je brak sklopljen tek kad je mladenka unesena u kuću koja je njezin novi dom.

Sladoled tu najuniverzalniju slasticu poznavali su još 3.000 godina prije Krista. O njemu je već pisao i Ksenofan, a Hipokrat je svojim pacijentima preporučivao osvježavajuću smjesu od meda i snijega, koja oživljava sokove tijela i poboljšava zdravlje. U vrijeme imperatora Nerona bila je organizirana štafeta od 400 kilometara kojom se donosio snijeg s alpskih glečera, kako bi se pripremila slastica od ružine vodice, meda i raznog voća i drvene smole. Da bi se u svako doba mogli sladiti ledenim slasticama, kasnije su bogati Rimljani u svojim kućama gradili ledenice. S padom Rimskog carstva povijest sladoleda se prekida, a ponovo se o toj delikatesi razmišlja tek 1530. godine na Siciliji.

Rimljani su u svojoj kuhinji voljeli različitosti i uživali u njima. Obožavali su ocat: za njih je to bio „blagi liker“. Nisu znali za limun; upotrebljavali su kiselinu od kvasine, nisu znali za šećer; upotrebljavali su med; nisu znali za maslac, sve su radili s maslinovim uljem. U Apicijevoj kuhinji nema nikakvih masti – ulje je jedini teški element rimske kuhinje.

Stari Rimljani koristili su neke originalne začine i dodatke jelima, koji se spominju u njihovim receptima:

Caroenum	kuhani sok (kuhajte mlado vino ili sok od grožđa sve dok ne ostane samo pola početne količine soka)
Defritum	gusti sirup od smokava, ili prokuhani sok od smokava. Kuhajte sok sve dok ne ostane samo trećina početne količine soka
Ljupčac (*Levisticum officinale*)	grmolika biljka sa žućkastim cvjetovima. Njeno sasušeno korijenje koristi se kao začin. Ljupčac pomalo nalikuje na celer ili peršin
Liquamen	gusti riblji umak, možete ga zamijeniti sa soli ili kupiti jedan od orijentalnih ribljih umaka
Passum	vrlo slatki umak od vina koji se priprema kuhanjem mladog vina ili soka od grožđa, sve dok sok ne zgusne. Možete dodati malo meda
Mentha pulegium	vrsta metvice, možete ju zamijeniti običnom metvicom
Čubar (vrisak, vrijesak – *Saturei hortensis*)	ljubičasti ili bijeli cvijet koji raste u južnoj Evropi. Koristi se kao začinska biljka, naročito za jela s grahom
Silphium	biljka poznata i pod *nazivom Laser, ferul aasa foetida, asafetida, hin* zamjena je za luk i češnjak, ima snažan okus i miris

Antičke rimski recepti u kojima se nalaze neki nama nepoznati sastojci:

Isicia Omentata	vrsta rimskog hamburgera
Pepones Et Melones	lubenica i dinja
Patina De Pisciculis	nabujak od malih riba
Patina De Piris	nabujak od kruški
Minutal Marinum	riba u bijelom umaku
Gustum De Praecoquis	predjelo od marelica
Fabaciae Virides Et Baianae	grah i mahune
Pullum Frontonianum	piletina a la Fronto
Pullus Fusilis	nadjeveno pile
Dulcia Domestica	domaći desert
Aliter Dulcia	vrsta deserta
Tiropatinam	vrsta nabujka
Ova Sfongia Ex Lacte	palačinke s mlijekom
In Ovis Apalis	kuhana jaja
Vitellina Fricta	pržena teletina
In Vitulinam Elixam	kuhana teletina
Aliter Baedinam Sive Agninam Excaldatam	kuhana janjetina
In Mitulis	morske školjke
Sarda Ita Fit	tunjevina
Scillas	veliki škampi

Recepti iz knjige Apiciusa:

umak Garum	*Sastojci*: 0,25 soka od grožđa, 2 žličice paste od slanih srdela, origano	*Postupak*: 0,25 soka od grožđa kuhajte dok ne reducira na pola. Dodajte 2 žličice paste od slanih srdela i malo origana.
umak Mulsum	*Sastojci*: med, bijelo vino	*Postupak:* Pola šalice meda prokuhajte s polusuhim bijelim vinom. Ohladiti prije posluživanja.
Kruh (*libum*, žrtveni kruh)	*Sastojci*: 60 dag slanog ovčjeg sira, 15 – 30 dag finog pšeničnog brašna, 1 jaje, lovorovo lišće.	*Postupak:* Umijesite tijesto od sira, brašna i jaja. Količinu brašna odredite prema vlažnosti sira. Najbolje je oko 20 dag brašna. Oblikujte pogače. Najjednostavnije je tako da napravite kuglu veliku toliko da stane u šaku, stavite na stol i „spljoštite“. Na gornjem dijelu urežite osam radijalnih linija da se kruh lakše lomi. Na lim gusto složite lovorovo lišće na koje stavite pogače. Pecite 30 – 45 minuta na srednjoj temperaturi, tj. dok ne postanu smećkastožute.
Kuhana jaja s umakom od kikirikija (predjelo)	*Sastojci*: 4 tvrdo kuhana jaja, 0,5 kg kikirikija, 1 žlice octa, malo papra i lišća celera	*Postupak*: Kikiriki močite u octu 3-4 sata. Usitnite i izmiješajte sve sastojke za umak. Umak poslužite uz jaja.
Ukuhana jaja – *In ovis hapalis* (predjelo)	*Sastojci*: 4 jaja, 4 dag papra, 8 dag pinjola, svježi ljupčac, tekući med, *liquamen* ili 2 žlice soli rastopljene u vodi.	*Postupak*: Pinjole umiješajte zajedno s paprom, ljupčacom, medom, octom i *liquamen*- om. Skuhajte jaja i prepolovite po duljini. Na jaja stavite umiješane začine i poslužite hladna. Možete u zdjeli izmiješati i žumanjke, i nadijevati jaja.
Predjelo od marelica		*Postupak*: Očistite marelice i stavite u posudu i prelijte hladnom vodom. Pomiješajte papar, suhu nanu, presolac, med, prošek i ocat, i prelijte preko marelica. Stavite malo ulja i *krčkajte* na tihoj vatri. Kada proklјuča, zagustite brašnom, pospite paprom i poslužite.
Julijanova čorba		*Postupak*: Griz prelijte vodom i kuhajte dok ne zavri, dodajte ulje, dva kuhana mozga, oko 17 dag usitnjenog mesa, papar, miloduh (grmolika mirisna biljka modrih i ljubičastih cvjetova*; izop, sipan*), sjeme komorača, presolac i vino. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu.
Fabaciae Virides Et Baianae (soja ili bob i mahune)	*Sastojci*: 50 dag zrna soje i mahuna, 50 *liquamena*, ili ½ žličice soli s 50 ml vina, 15-30 ml ulja, 15g usitnjenih listova korijandra (ili ½ žlice samljevenog zrna korijandra), 2,5g kumina, pola usitnjenog poriluka	*Postupak*: Skuhajte soju ili bob, i mahune s ostalim sastojcima i poslužite
Šunka (*Perna*) *(glavno jelo)*	*Sastojci:* 1 kg šunke, 20 dag smokava, 3 lovorova lista, med, 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, malo vode	*Postupak*: Skuhajte šunku sa smokvama i lovorom. Kada je šunka kuhana, zarežite kožu i ispunite medom. Zamijesite tijesto od brašna i ulja u koje ste dodali malo vode. Omotate tijesto oko šunke. Pecite dok se kruh ne zarumeni. Tijekom pečenja med potpuno izgubi slatkoću, a daje novi okus i sočnost. Kad je tijesto ispečeno, izvadite iz pećnice i poslužite. Smokve iskoristite za ukras.
Jelen u umaku *(glavno jelo)*		*Postupak*: Jelenje meso izrezano na kockice, popržite i prelijte umakom od papra, divljeg kumine, sjemena celera, meda, octa, presolca i ulja.

Odresci *(glavno jelo)*		*Postupak*: Ispecite odreske i prelijte umakom od papra, miloduha, peršina, luka, prženog badema, urmi, meda, octa, presolca, vina i ulja.
Isicia omentata *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 500 g mljevenog mesa, 1-2 kriške kruha bez kore namočite u bijelo vino, pola čajne žlice svježe mljevenog papra, 50 ml umaka dobivenog od pola žlice soli s malo bijelog vina, malo pinjola, zelenog papra u zrnu, malo mošta koji ste kuhanjem reducirali na pola	*Postupak*: Pomiješajte mljeveno meso s namočenim kruhom. Samljevene začine umiješajte u jednoličnu smjesu. Oblikujte male polpete i nabodite u njih pinjole i zeleni papar. Poprskajte moštom i zamotajte u foliju. Pecite u pećnici.
Minutal marinum *(glavno jelo)*	*Sastojci***:** 500 g ribljeg fileta (losos), 250 ml bijelog vina, 500 ml goveđe juhe, 3 poriluka, 100 ml ulja, garum umak, Korijander, papar, origano, malo škrobnog brašna za zgusnuti sok	*Postupak*: Stavite ribu u tavu, dodajte garum umak, ulje, vino i goveđu juhu. Nasjeckajte poriluk i Korijander. Nasjeckajte filete tako da dobije vrsta ribljeg gulaša. Kuhajte oko 30 minuta na laganoj vatri. Kad je gotovo pospite samljevenim začinima (Korijander, origano) i kratko prokuhajte. Umak zgusnite škrobnim brašnom, lagano popaprite i poslužite.
Patina de pisciculis (Sufle od malih riba) *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 500 g kuhanih fileta malih riba ili cijele sardele, 150 g grožđica, pola čajne žlice svježe mljevenog papra, 1 žlica sjeckanog korijena celera, 1 žlica origana, 2 mala režnja češnjaka, 200 ml ulja, 50 ml ribljeg umaka ili pola čajne žlice soli, vino, malo palente.	*Postupak*: Izmiješajte grožđice, papar, celer, origano, češnjak, vino, riblji umak i ulje, sve stavite u dublju tavu i kuhajte dok nije gotovo. Dodajte kuhanu ribu i poslužite.
Starorimske začinjene dagnje *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 40 – 50 dagnji, 1 žlica kima, 100 ml ribljeg umaka, pola šalice vina, pola šalice soka od grožđa (ili mladog vina), kuhanog s dodatkom malo meda, 1 poriluk, nasjeckan, prstohvat kima i mljevenog vrijeska	*Postupak*: Operite školjke. Kuhajte sa svim sastojcima tako da budu pokrivene vodom.
Školjke		*Postupak*: Za školjke pripremite umak od papra, miloduha, peršina, suhe nane, kima, meda, presolca i cimeta.
Mitulis (Morske školjke)	*Sastojci:* 1kg svježih morskih školjki, 100ml *liquamena*, 1 poriluk, sitno nasjeckan, 5g kumina, 200 ml *passuma*, 15g nasjeckanog vrijeska, 500 ml bijelog vina, oko 500ml vode.	*Postupak*: Školjke dobro operite. Izmiješajte *liquamen*, vino, vodu, *passum* i začine. Kuhajte ove sastojke oko 20 minuta, zatim dodajte školjke i kuhajte ih još 10 minuta. Poslužite
Rižot od lupara (prilipaka)		*Postupak*: Na maslinovu ulju malo propirjajte jednu sjeckanu kapulu, nekoliko režnjeva luka i petrusimula te dodajte. U taj šug dodajte rižu, malo promiješajte i pirjajte podlijevajući bijelim vinom dok riža ne omekša, a lupari se ne odvoje od zdjelica. Poslužite odmah dok riža ne popije vino i more.
Lupari u šugu		*Postupak*: Lupare potušite u malo maslinova ulja dok se ne odvoje od zdjelice uz malo sjeckanog petrusimula, metvice, bijelog luka. Malo popaprite i služite na buzaru, ali bez vina i krušnih mrvica.

Priprema murine *(glavno jelo)*		*Postupak*: Ispecite murinu i prelijte umakom od papra, miloduha, čubra, suhog šafrana, luka, suhih šljiva, vina, mednog vina, octa, presolca i ulja.
Tunjevina	*Sastojci:* 50 dag fileta tunjevine, 2,5 g samljevenog papra, 2,5 g majčine dušice, 2,5 g origana, 2,5 g rutvice, 15 dag datulja bez koštica, 1,5 ml meda, 4 tvrdo kuhana jaja, narezana na četvrtine, 50 ml bijelog vina, 30 ml vinskog octa, 30-45 ml maslinova ulja.	*Postupak*: Skuhajte filete tunjevine. Izmiješajte tunjevinu s datuljama, medom, vinom, octom i uljem. Stavite smjesu u posudu za serviranje i ukrasite kuhanim jajima.
Minutal Marinum (Riba u bijelom umaku)	I. *Sastojci:* 50 dag ribljih fileta, 250ml bijelog vina, 500 ml goveđe juhe ili bujona, 3 poriluka, 100 ml ulja, *liquamen* ili sol, samljeveni i svježi korijandar, papar, ljupčac, origano za dodatni okus, malo kukuruznog škroba za zgušnjavanje umaka II. *Sastojci:* 50 dag kuhane sardele, 150 g sušenih grožđica, 2,5 g svježe samljevenog papra, 15 g ljupčaca, 15 g origana, 2 mala, sitno nasjeckana luka, 200 ml ulja, 50 ml *liquamena* ili ½ žličice soli, malo kukuruznog škroba.	*Postupak*: Narežite ribu na manje komade. Stavite ribu, *liquamen*, ulje, vino i juhu (bujon) u posudu za kuhanje. Nasjeckajte poriluk i korijandar i dodajte ih ribi. Kuhajte oko 30 minuta na umjerenoj vatri. Zatim Izmiješajte malo samljevenog korijandra, usitnjeni ljupčac i origano, i dodajte ih ribi. Ponovno prokuhajte jelo pa ga zgusnite s kukuruznim škrobom, pospite paprom i poslužite *Postupak*: Izmiješajte grožđice, papar, ljupčac, origano, luk, vino, *liquamen* i ulje. Stavite smjesu u posudu za kuhanje. Kuhajte dok sve dobro ne prokuha i omekša. Dodajte kuhane filete srdele. Zgusnite jelo s kukuruznim škrobom i poslužite.
Pullus fusilis (Nadjeveno pile) *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 1 pile od 1 – 1,5 kg, 300 g mljevenog mesa (pola svinjetina, pola govedina), 100g griza, 2 jaja, 250 ml bijelog vina, 1 žlica ulja, 1 žlica sjeckanog korijena celera, četvrt čajne žlice mljevenog đumbira, četvrt čajne žlice mljevenog papra, čajna žlica zelenog papra u zrnu, 50 g pinjola, sol.	*Postupak*: Mljeveni papar, celer, đumbir, mljeveno meso i kuhani griz pomiješajte. Dodajte jaja i miješajte dok ne dobijete mekanu masa. Začinite solju, dodajte ulje, zeleni papar u zrnu i pinjole. S tom smjesom nadjenite pile. Pecite u pećnici oko sat vremena na 220°C.
Vitellina fricta (Pečena teletina) *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 800 g – 1 kg teletine, 300 g grožđica, 1 žlica meda, žlice vinskog octa, 200 ml vina, 100 ml maslinova ulja, 100 ml sirupa od smokva, 1 čajna žlica soli, papar, kim, origano, malo češnjaka u prahu	*Postupak*: Pržite teletinu u maslinovom ulju dok nije gotova. Pomiješajte grožđice, vino, ocat, med, ulje, sol i začine, i kratko prokuhati u posebnom loncu. Prelijte umak preko mesa i kuhati lagano još 10 minuta.
Kuhani noj *(glavno jelo)*		*Postupak*: Za kuhano meso noja pripremite umak od papra, nane, pečenog kima, sjemena celera, urmi, meda, octa prošeka, presolca i ulja. Sve to skuhajte i povežite (zagustite) brašnom, prelijte preko mesa noja i pospite paprom.

Mustacei *(desert)*	*Sastojci*: 500 g bijelog brašna, 300 ml soka od grožđa (ili mladog vina), 2 žlice sjemenki anisa, 2 žlice sjemenki kima, 100 g svinjske masti, 50 g ribanca, 20 listova lovora	*Postupak*: Sve sastojke umijesite u tijesto. Oblikujte role, ispod svake staviti listove lovora i pecite na 180 stupnjeva, 30-35 minuta
Libum *(desert)*	*Sastojci*: 1 šalica brašna, 2,20 kg rikote, 1 jaje istučeno, lišće lovora, pola šalice meda	*Postupak*: Libum je slani žrtveni kruh čiji su sastojci brašno, slani ovčji sir i jaja. Miješajte sir dok ne omekša. Dodati sir i jaje u brašno. Dobro izmijesite i podijelite na 4 djela. Stavite peći u pećnicu na lišće od lovora. Peći 35 - 40 minuta na 180 °C dok ne postane zlatno žuto. Ugrijte med i stavite na njega pečeni kolač kako bi ga apsorbirao. Treba stajati 30 minuta prije posluživanja, neki ga vole jesti toplog.
Patina de piris (Sufle od krušaka) *(desert)*	*Sastojci*: 1kg krušaka (oguljenih i bez srži), 6 jaja, 4 žlice meda, 100 ml vrlo slatkog vinskog sosa (mošta ili soka od grožđa, kuhanog s dodatkom malo meda), malo ulja, četvrt čajne žlice soli, pola čajne žlice mljevenog kima, malo mljevenog papra.	*Postupak*: Zgnječite kuhane i oguljene kruške te ih pomiješajte zajedno s kimom, paprom, medom, slatkim vinskim umakom i malo ulja. Dodajte jaja i kuhajte 30 minuta na slaboj do umjerenoj vatri. Kad je sufle gotov trebate ga lagano popapriti.
Pear Patina *(desert)*	*Sastojci*: kruške, voda ili bijelo vino za kuhanje krušaka, 1 žlica meda, malo papra, malo kumina, pola šalice soka od grožđa (ili mladog vina), kuhanog s dodatkom malo meda, 3 jaja, 1,5 šalica mlijeka (po želji), 1 žlica maslinovog ulja	*Postupak*: Skuhajte cijele kruške u vodi ili vinu. Kada su gotove ogulite ih i očistite, te od njih napravite pire. Dodajte med, papar, kumin i *passuma*. Umutite jaja i dodajte mlijeka prema želji. Dodajte smjesu pireu od krušaka s maslinovim uljem. Pecite u pećnici oko 20 minuta na 180°C.
Globi – okruglice	*Sastojci:* 20 dag griza, 30 dag svježeg kravljeg sira, maslinovo ulje, tekući med, mak.	*Postupak*: Umijesite tijesto od sira i griza. Oblikujte okruglice tako da u šaku uhvatite smjesu i trljanjem oblikujete lopticu. Pecite uz povremeno okretanje u maslinovom ulju do zlatno smeđe boje. Kad je pečeno prelijte medom i pospite makom. *Globi* se poslužuju topli i hladni.
Poslastica od datulja (urmi)		*Postupak*: Očistite datulje od koštica, nadjenite orasima ili pinjolama ili tucanim paprom. Posolite i pržite na kuhanom medu.
Poslastica s paprom		*Postupak*: Uzmite bijelo brašno i skuhajte ga u mlijeku kao gustu kašu. Prelijte na poslužavnik i kada se ohladi izrežite na komade, i ispržite na ulju. Izvadite i prelijte medom, pospite paprom i poslužite.
Poslastica sa suhim grožđem		*Postupak*: Od tijesta napravi kolače u obliku drozdova i nadjenite ih suhim grožđem i orasima.
Poslastica s pinjolima		*Postupak*: Za ovu poslasticu potrebni su orasi, mlijeko, jaja, riblji rasol, med, prženi pinjoli, ocat, papar i ulje
Aliter Dulcia (Vrsta deserta)	*Sastojci*: 25 dag grubo samljevenih oraha, 10 dag grubo samljevenih pinjola, 45-60 ml meda, 5 g samljevene rutvice, 50 ml *passuma**, 50 ml mlijeka, 2 jaja, med za posipanje, malo samljevenog papra.	Izmiješajte papar, orahe, pinjole, med, rutvicu i *passum* s mlijekom i jajima. Prokuhajte desert. Poslužite ga poškropljen s medom i posut paprom.

	*passum; slatko vino od grožđica (suhog grožđa. Pretpostavlja se da je porijeklom iz Kartage,. Najviše se koristilo kao sladilo. Među Rimljanima ženama je bilo zabranjeno piti vino, tako da su smjele piti samo *passum.*	Kako pripremiti *passum* *Sastojci:* 0,5 dl crnog ili bijelog kvalitetnog vina, 10 dag grožđica. Dodajte grožđice vinu i ostavite 3 dana da se moče. Ocijedite vino i grožđice kroz cjedilo tako da pri tome što više tekućine iscjedite iz grožđica. Tekućini prelijte u boce. II. inačica: Sastojci: 1 l vina (ili mošta), med. Skuhajte vino ili mošt, zasladite medom i ostavite hladiti. Ohlađeni gusti sirup prelijte u boce.
Tiropatinam (Vrsta nabujka)	*Sastojci*: 500ml mlijeka, 6 jaja, 45ml meda, malo samljevenog papra.	*Postupak*: Zasladite mlijeko s medom, dodajte jaja i dobro promiješajte smjesu dok ne bude glatka. Kuhajte na laganoj vatri dok ne očvrsne, popaprite i poslužite.
Ova Sfongia Ex Lacte (Palačinke s mlijekom)	*Sastojci*: 8 jaja, 600 ml mlijeka, 100 ml ulja, malo meda, malo samljevenog papra.	*Postupak*: Izmiješajte jaja, mlijeko i ulje kako bi pripremili smjesu za palačinke. Pecite u tavi. Pospite medom i popaprite s malo samljevenog papra
Slatkiši		Za zaslađivanje upotrebljavali su med, jer se nije znalo za šećer.

Vojnički kruh - Panis militaris

Rimski vojnici nisu imali zajedničku kuhinju nego su sami pripremali svoje obroke. A ovako su pripremali kruh.

Sastojci: 1kg 1 kg grubo samljevenog zrnja od pira, pšenice ili raži, 0,5 l vode, sol, lovor.

Ležište pokrijte ravnim opekama ili sličnim materijalom. Na njima zapaliti jaku vatru dok se cigle ne užare. Od sastojaka umijesite žilavo tijesto i oblikujte lepinje. Na lepinjama, po mogućnosti, napraviti radijalne ureze da se kruh lakše lomi. Odstranite žeravicu i pepeo, na opeku staviti lepinje i pokriti ih plitkom posudom. Poklopac prekrijte pepelom. Može se peči lepinja tako da se stavi u pepeo, ali žeravica ne smije doći u dodir s lepinjom. Na ugrijane opeke možte poslagati i lovor ili smokvin list pa na njih staviti tijesto.

NEKI OD BOGOVA ANTIČKE MITOLOGIJE U PREHRAMBENIM PROIZVODIMA

BAKHE (grč. Bàkkhai, lat. Bacchae)	štovateljica i družica boga vina Bakha (Dioniza). Bilo ih je i mitoloških i zbiljskih. One zbiljske po primjeru svojih mitoloških imenjakinja, okupljale su se za svetkovine u čast Bakha u razuzdane družine, praveći izgrede, koji su se pod utjecajem istočnih kultova izrodili u noćne orgije, tako da ih je katkad morala obuzdavati i sama vlast (osobito u Rimu, gdje je čak senat 186. god. pr.Kr. posebnom odlukom morao zabraniti njihovo okupljanje). Nazivali su se i menadama i tijadama, a glavni njihov simbol bio je tirzos, dugačak štap opleten vinovom lozom ili bršljanovim lišćem, s češerom bora na vrhu. Čini se da su dobrano divljale kad ljudi to nisu zaboravili pune dvije tisuće godina – lude pijanke i razuzdane zabave do današnjeg nazivaju se bakanalijama
BAKHO (grč. Bàkkhos, lat. Bacchus)	drugo ime boga vina, uživanja i plodnosti, Dioniza
CERERA (lat. Ceres, grč. Demeter)	rimska boginja poljodjelstva, žitarica i žetve; oko 5 st. pr.Kr. izjednačena s grčkom boginjom Demetrom. Cerera je jedna od najstarijih prvobitnih rimskih boginja. Prema tradiciji, svoje je svećenike imala još u doba kraljeva. Svečanosti održavane njoj u čast, tzv. Cerealije, imale su seljački i pučki značaj, a održavale su se u travnju. U vrijeme tih svečanosti ljudi su oblačili bijela odijela, a siromasi su dobivali hranu na državni trošak
DAFNA (grč. Dàŕphnè, lat. Daphne)	kći riječnog boga Peneja ili Ladona, jedna od najljepših nimfa. Apolon se zaljubio u Dafnu, koja mu nije htjela uzvratiti ljubav i radije bi umrla nego postala njegovom ljubavnicom. Kad je vidjela da mu ne može umaći, zamolila je svoga oca Peneja, da joj promjeni lik. Dogodilo se kako je željela – tijelo joj je pokrila kora, ruke su se pretvorile u stablo lovora. Apolon je njegovim vječno svježim zelenilom ukrašavao glavu u spomen na svoju ljubav
DEMETRA (grč. Demeter, lat. Ceres)	kći Titana Krona i njegove žene Raje, boginja plodnosti zemlje i poljodjelstva. Kad je Zeus svrgnuo Krona i proglasio se najvišim bogom, odveo je Demetru na Olimp i pri podjeli funkcija među bogovima povjerio joj je brigu za plodnost zemlje. Da ta plodnost ne bi bila uzaludna, Demetra je naučila ljude obrađivati zemlju i postala tako ne samo osnivačicom zemljoradnje, nego i novog načina života ljudi, sjedilačkog života u stalnim naseobinama, koji je zamijenio dosadašnje nomadsko stočarstvo i lov. Dala je ljudima i zakone kojih su se morali pridržavati u novim životnim okolnostima. Demetra je sa Zeusom imala kćer Perzefonu, koju je oteo bog podzemlja Had, oženio se njom i dao joj da okusi zrno jezgre mogranja. Kad netko u podzemnom svijetu nešto okusi nije se više mogao vratiti na zemlju. U žalosti Demetra je napustila Olimp, zatvorila se u svoj hram u Elenzini i poslala na svijet nerodicu koja je imala katastrofalne posljedice ne samo za ljude, nego i za bogove. Kad je takvo stanje postalo neizdrživo, Zeus ga je riješio kompromisom. Prisilio je Hada na obavezu, da dvije trećine godine pusti Perzefonu na svijet, gdje će živjeti sa svojom majkom, a Demetra je opet morala pristati na to da Perzefona trećinu godine živi sa svojim mužem u podzemnom svijetu. Tako se i dogodilo; kad seljak u jeseni položi sjeme u zemlju, Perzefona odlazi u carstvo mrtvih, a rastužena Demetra prirodi oduzima plodnost. Kad se u proljeće njezina kći opet vrati na zemlju, majka je pozdravlja cvijećem i zelenilom, u koje se priroda ponovo oblači. Kralj Kelej sagradio je u Demetrinu čast veličanstveno svetište, koje je nakon toga postalo središtem njezina kulta. Elenzinsko svetište potječe iz mikenskog doba, tj. iz 15-14 st. pr.Kr. U središnjem djelu svetišta bila je pozornica na kojoj su se za održavanja elenzinskih svečanosti igrali obredni igrokazi s prizorima iz Demetrina života. Te su svečanosti prvobitno bile jednostavne, a

	obredi su simbolizirali zemljoradničke poslove. Potom su uvedeni elementi, koji su trebali prikazati i objasniti odumiranje i ponovo rađanje raslinja u prirodi. Glavne svečanosti u čast Demetre nazivale su se Velikim misterijima. Mjesec dana prije njihova održavanja bio bi proglašen sveopći sveti mir (ekekheiria), obvezatan za sve grčke države. Simboli Demetre su bili vijenci žitnog klasja, košare s plodovima i baklja.
DIONIZ (grč. Diònysos, također i Bàkhos, lat. Bacchus)	sin boga Zeusa i Semele, kćeri trebanskog kralja Kadma, bog vina i vinogradarstva. Rodio se, prema predaji, u Tebi, ali se mjestom njegova rođenja smatraju i Naksos, Kreta, Elida, Teos i Eleutera. Kad je trebao doći na svijet, ljubomorna Zeusova žena Hera odlučila ga je ubiti, no Zeus ga je dao bogu Hermesu na čuvanje, koji ga je sakrio u dolinu gorja Nisa. Tu su ga čuvale nimfe u dubokoj spilji s ulazom zaraslim u vinovu lozu. Tako je Dioniz prvi put kušao vino, kojim je opijao sebe, svoje starateljke i svoje pratioce silene i satire. Otud je Dioniz donio ljudima prve sadnice vinove loze. U znak zahvalnosti za gostoljubivost, dao ih je atenskom pastiru Ikariju i naučio ga od grožđa praviti napitak, a sam je zatim Zeusovom voljom postao bogom toga napitka. Grci nisu smatrali Dioniza samo bogom vina i vinogradarstva, nego i zaštitnikom voća i grmlja, kojima je davao svježinu i sočnost, stoga i bogom plodnosti. Budući da vinogradarstvo i voćarstvo iziskuju marljivost i radinost, štovali su ga kao začetnika tih vrlina, a istodobno i kao darovaoca bogatstva, koje one omogućuju. Kao boga vina štovali su ga prije svega zbog toga, što je ljude oslobodio briga i bio izvor životnih radosti. Svojim je darovima osvježavao duh i tijelo, poticao društvenost, donosio zabavu i ljubav, a umjetnicima omogućavao pun zamah stvaralačke energije. Sve su to bili i ostali darovi koje nije moguće ničim platiti, dakako, samo uz uvjet ako se pri odavanju poštovanja Dionizu pridržavamo stare zasade: „meden agan“ - „ničega previše“. Svojim podrijetlom Dioniz je negrčki, po svojoj prilici trakijski ili maloazijski bog. Njegovo drugo ime, Bakho, lidijsko-frigijskog je podrijetla, njegov se kult proširio već u drevno doba po cijelom grčkom (a poslije i grčko-rimskom) svijetu. Dionizov kult bio je u Grčkoj „prvobitno jednostavan, ali veseo“, piše Plutarh, „ali poslije su svečanosti njemu u čast postajale sve bučnije i razuzdanije“. Pod utjecajem istočnih kultova pretvorile njihove sudionike zahvaćala je „ekst… sis“, tj. istupanje duše iz tijela. Posebno razuzdane bile su noćne svečanosti u kojima su sudjelovale žene obučene kao Dionizove pratilje (bakhe, menade i sl.). U Beotiji u Fokidi njegove su se obožavateljice čak bacale na žrtvene životinje i jele njihovo sirovo meso, uvjerene da time priznaju tijelo i krv samog boga. Sličan je razvoj kult Dioniza doživio kod Rimljana, koji su ga preuzeli još potkraj 5. st. pr.Kr. Protiv izgreda, do kojih je primjerice došlo 186. god. pr.Kr. za Dionizovih svečanosti, morao je poduzeti posebne mjere i sam rimski senat. U Ateni (i općenito u Jonjana) najdulje se sačuvao izvorno grčki karakter Dionizovih svečanosti. Održavale su se nekoliko puta godišnje, a najznačajnije su bile tzv. Velike dionizije potkraj ožujka. Grčki su umjetnici prikazivali Dioniza ili kao ozbiljna vremešnog muškarca s gustom kosom i bradom, ili kao mladića
FAUN (lat. Faunus, grč. Pán)	rimski bog šuma, polja i blaga, zaštitnik ljetine i plodnosti. Stekao je zasluge za čovječanstvo ne samo kao zaštitnik ratarstva nego i time što je ljude naučio orati i oplemenio njihovu narav. Imao je sličnu ulogu u rimskim mitovima kao Demetar u Grčkim. Kao zaštitnik stoke od napada vukova Rimljani su štovali Fauna pod imenom Luperhus, a kao čuvar šuma pod imenon Silvanus. Poslije su Rimljani izjednačili Fauna s grčkim Panom, koji se iz božanskog bića s vremenom pretvorio u ukrasnu figuru parkova

GANIMED (grč. Ganymedes, lat. Ganimedes)	sin dardanskog kralja Trosa i njegove žene Kaliroje, vinotoča bogova na Olimpu. Po općem mišljenju bogova i ljudi bio je najljepši dječak na svijetu i njegova je ljepota toliko zanijela najvišeg boga Zeusa, da ga je odnio na Olimp. Na Olimpu je Ganimed postao vinotoča bogova i njegov je poseban zadatak bio da Zeusu toči nektar
HEBA *(grč. Hebe, lat. Hebe)*	boginja vječne mladosti i peharnica olimpskih bogova
IKARIJE (grč. Ikários, lat. Icar(i)us)	poljodjelac. Ikarije je u Atenu prvi donio sadnice vinove loze, koje je dobio od boga Dioniza kao nagradu zato što ga je pogostio kao nepoznata putnika i prvi je s vinom upoznao ne samo svoj rodni grad nego i cijeli svijet. Postao je također i prva žrtva pijanstva i ubili su ga pastiri, koji su ne znajući za opojni učinak alkohola mislili da im je Ikarije dao da popiju otrov
LIBER (lat. Liber)	rimski bog plodnosti zemlje: kao bog vina i vinogradarstva izjednačen s Bakhom. Ubraja se među najstarije rimske bogove, a njegov kult bio je osobito razvijen među rimskim seljacima. Blagdan u njegovu čast slavio se 17. ožujka. Toga su dana rimski mladići prvi put oblačili mušku togu (gornja haljina punopravnih građana – toga virilis – u Starom Rimu; plašt od vunene tkanine koji su ogrtali tako da je lijeva ruka bila u togi kao u zavoju, a desna posve slobodna). Do stapanja Libera s Bakhom došlo je već u 5-4 st. pr.Kr. i to pod utjecajem grčkih kolonista u Južnoj Italiji, koji su se bavili uzgojem vinove loze. Njegova žena Libera, koja je također bila boginja plodnosti zemlje, djelomice se stapala s Cererom, odnosno Prozerpinom. U Rimu su Liber i Libera imali zajednički hram s Cererom, boginjom žitarica i plodnosti polja
MAJUS (lat. Maius)	staroitalski bog – zaštitnik rasta bilja. Njegovim imenom nazvan je treći (a poslije peti) mjesec u godini – maj
MENADE *(grč. Mainàdes, lat. Maenades)*	štovateljice i pratilje boga vina Bakha. U mitovima i kultu stopile su se s tijadama i bakhama
OPS (lat. Ops i Rhea)	rimska boginja ljetine i plodnosti zemlje. Kao staroitalska boginja bila je žena boga sjetve, i ratarstva Saturna. Kad se Saturn stopio s grčkim Kronom, Ops se stopila s grčkom Rejom. U njezinu čast Rimljani su svetkovali dva blagdana: Opsikonsiviju, koja se slavila nakon vršidbe (25. kolovoza) i blagdan zvan Opalija, nakon sedmodnevnih svečanosti u počast Saturna (19. prosinac), kad su robovi na jedan dan simbolički dobivali slobodu
PALES (lat. Pales)	starorimski bog (poslije boginja) pastira i uzgajivač stoke. Rimljani su mu posvetili blagdan Pariliju (21. travanj). Seljaci su tog dama temeljito čistili staje, odimljavali ih sumporom i kitili zelenim grančicama. Pastiri su palili slamu, tjerali preko nje stoku i na kraju i sami preskakali preko vatre
POMONA *(lat. Pomona)*	rimska boginja voća, žena boga Vertumna, boga smijene godišnjih doba. Rimljani su joj iskazivali velike počasti zbog važnosti voća u gospodarstvu i u prehrani
SATIRI (grč. Sàtyroi, lat. Satyri)	gorski i šumski demoni, pratioci boga Dioniza. Bili su obijesni, prepredeni, razuzdani, nametljivi i uvijek veseli. Bilo im je stalo jedino do vina, žena i užitaka, koje im vino i žene pružaju. Kad nisu napasali stoku i progonili nimfe, zabavljali su se plesom i glazbom. Njihovi omiljeni instrumenti bili su frula, siringa (svirala, osobito pastirska ili Panova svirala – prvotno od sedam povezanih trščanih cijevi nejednake dužine), cimbal (muzička sprava u obliku trapeza sa mnogo žica po kojima se udara sa dva batića) i gajde (sastoje se od mijeha i svirale)
SATURN *(lat. Saturnus, grč. Krónos)*	stari rimski bog sjetve i ratarstva, izjednačen poslije s grčkim Kronosom. Kod Rimljana je Saturn uživao veliko poštovanje već od najstarijih vremena. Smatrali su ga utemeljiteljem novog društvenog

	poretka na zemlji. Naučio je ljude, nekad nomade, obrađivali zemlju i uzgajati žitarice, saditi voće i vinovu lozu, graditi zajedničke naseobine i uputio kako će poštivati zakone koje im je sam dao. Središnje svečanosti u čast Saturna (Saturnalije) održavale su se u drugoj polovici prosinca. Trajale su čak tjedan dana. Saturna su Rimljani najčešće prikazivali u liku vremešna muškarca sa srpom ili vrtlarskim nožem u ruci
SILEN *(grč. Silenos i Seilenós, lat. Silenus)*	odgajatelj i pratilac boga vina Dioniza. U grčkim mitovima srećemo se s njim već kao sa starčićem, tako da se ništa ne zna o njegovoj mladosti. Silen je uvijek bio veseo, prostodušan, trbušast i ćelav, uvijek „pod parom“. Pio je samo čisto vino, što se u Grka inače smatralo barbarskim običajem, ali nikada nije gubio kontrolu. Dok su drugi u vinu tražili istinu, on je u njemu našao mudrost i to ponešto skeptičku. Noge ga baš nisu osobito služile, ali ne zbog visoke starosti, nego zbog njegove odanosti piću, pa je najradije jahao na magarcu. Najmiliji mu je drug bio bog vina Dioniz ili Bakho, prema kojem je uvijek gajio poštovanje i odanost
TELURA *(lat. Tellus i Terra, grč. Gaîa)*	rimska boginja zemlje i njezine plodnosti, također i sama Zemlja. Telura je analogna grčkoj boginji Geji, ali unatoč zajedničkim crtama koje je od nje preuzela, s njom nije posve podudarna. Prije svega ostala je božanskom majkom zemlje koja je iz svog krila rađala raslinstvo i svojim plodovima hranila ljude. Više je bila nalik rimskoj boginji Cereri i grčkoj boginji Demetri
TRIPTOLEM *(grč. Triptòlemos, lat. Triptolemus)*	Boginja Demetra odužila mu se dragocjenim darom zbog ljubazna ugošćivanja (nije znao da je ona božica) – pšeničnim zrnom. Naučila ga je kako treba uzgajati žitarice i po njenoj želji Triptolem je postao učitelj zemljoradnje i seljačkih poslova. Na čarobnim kolima, koja su vukli krilati zmajevi, letio je od zemlje do zemlje i učio ljude orati i sijati
VESTA *(lat. Vesta, grč. Hestia)*	rimska boginja domaćeg ognjišta i njegove vatre. Budući da kućno ognjište bilo mjesto okupljanja njezinih članova i utočište obitelji, Rimljani su Vestu (slično kao Grci Hestiju) smatrali i zaštitnicom obitelji. Njezin žrtvenik bilo je ognjište, i tu su je štovali skupa s larima (kućni duhovi) i penatima (bogovi, pokrovitelji domaćeg ognjišta). Glavna javna svečanost u Vestinu čast (Vestalija) održavala se u Rimu (9. lipnja). U toj su je prigodi štovali kao darovateljicu kruha

OD ANTIKE DO MODERNIH VREMENA

Ljudi su i prije vremena moderne tehnologije „nekako“ živjeli, ali samo zahvaljujući tome što su se odmalena privikavali na oskudicu i ograničenja. Tko zna, možda će netko u budućnosti pisati o tome „kako su živjeli ljudi s početka 21. stoljeća“ s jednakim čuđenjem. S našeg gledišta gotov je nezamislivo kako su ljudi prije samo 300 ili 200 godina mogli živjeti bez pribora za jelo, namještaja, kućanskih aparata, a da ne govorimo o tekućoj vodi ili električnoj struji.

Aseptičnu domaćicu iz blistave kuhinje s televizijske reklame obuzela bi jeza kad bi se, npr. vremenskim strojem, vratila u povijesnu epohu „romantičnog“razdoblja, primjerice, humanizma i renesanse; oko štednjaka njuška pas, u krletki ispod tanjura kljucaju pilići, na dasci za meso sa zabodenom sjekirom udobno se smjestila mačka; zidovi su okićeni hvatačima prašine: tavama, ribežima, žlicama; vonja na gusti dim i perad.

U šarenoj zbrci bidermajerske kuhinje, što su je ovjekovječili litografi, suvremenici se očito ugodno osjećaju. To je radilište bilo vrlo udobno u usporedbi s mračnim, čađavim seoskim kuhinjama, prošlih vremena, gdje se kuharica suznih očiju sagibala nad niskim ognjištem.

Kako je izgledalo u kuhinjama davno prije nego što su ormari koji se lako njeguju sve sakrili, prikazala je minhenska etnologinja Gertrud Benker – snimala uređaje i pribor od srednjovjekovnog ognjišta do radničke kuhinje iz 1910.

Istraživačica je crpila građu iz arhiva i starih kuharica (knjiga), ali i još sačuvanih kuhinja povijesnih ličnosti, na primjer savjetnice Goethe ili oni iz Dürerova domaćinstva.
Bila riječ o ražnju za pečenke ili cjedilu, o tronošcu, kliještima za pečenje ili čak o kistu koji je pečenju i paštetama pomagao dobiti hruskavu koricu, što god da je od pribora bilo izmišljeno, kaže Gertrud Benker, bilo je važan komad „svakidašnje kulture“. Napokon, to spravljanje obroka – od zakuske prilikom krstitki do karmina – bilo je posao što je ispunjavao dan. S blistavim bakrenim i mjedenim posuđem, s poredanim pocinčanim tanjurima – tako blista muzejska kuhinja. No, povijesne su kuhinje bile tako sređene samo vrlo rijetko. Gospoda iz doba baroka mogla su sebi priuštiti takve „blistave kuhinje“ da služe za reprezentaciju i čuvanje.

Prava „kuhinja za kuhanje“, u koju gost nikada ne bi kročio nogom, ostala je radno mjesto puno vreve. Velik broj kuhara za prigotavljanje obilatih obroka s ogledním paštetama istodobno je bio zaposlen čupanjem i kosanjem, miješanjem i rastucavanjem.
Mnogo pronalazačkog duha bilo je upotrijebljeno kako bi se olakšao posao pri okretanju ražnja uz koji se lio znoj: ljudi su uprezali pse da okreću nožni mlin, koristilo se snago vode ili drvenim vjetrenjačama što ih je izumio Leonardo da Vinci, a one su vreli zrak koji se uzdizao sa štednjaka iskorištavale za pokretanje kotača turbine. Palčići, kosovi i crvendaći jednako su tako bili nezaštićeni od sladokustva plemićkih gurmana kao i jarebice ili orlovi, izvještava istraživačica kuhinje Benker.

Ali gospodsko jelo nije bilo seljačko jelo. Jednostavno, seoska domaćinstva rijetko su imali ražanj za pečenku; najvažniji pribor u njima bila je još od srednjeg vijeka tava i kuhača. Pomoću njih su jednostavni ljudi pripravljali pučku hranu, kašu, a ta je u seljaka, građana i vojnika bila još važnija od kruha.

U miješanju kaše, za koju se upotrebljavala pšenica, ječam, zob ili proso s mlijekom odnosno s vodom, provodili su preci toliko sati da je „kuhača postajala takoreći dio njih samih“, izvještava Gertrud Benker.

Kuhača je postala simbol vlasti u kuhinji: mladenki bi se na dan vjenčanja predala prekrasna kuhača, o čemu svjedoči slikarstvo i književnost, postala „statusni simbol poput žezla za kralja“. Bila je dobro oružje za obranu i napad.

Svaki je dan za obična čovjeka predindustrijskog doba značio i brigu o nabavi hrane ili skrb o već pribavljenoj i „uskladištenoj“ hrani. Da bi je očuvali, naši su se preci služili kojekakvim metodama, jer hladnjak je izumljen tek u 20. stoljeću. Njihove su preteče bile drvene kutije ispunjene ledom u koji je „zakopavana“ hrana. Led je skupljan tijekom zime u hladnijim krajevima i čuvan zakopan u zemlju ili je kupovan od ljudi koji su ga donosili s planina, omotan tkaninama da bi se manje topio. Organizirana trgovina ledom nastala je u 19. stoljeću u Norveškoj. Vrlo je brzo te zemlja godišnje izvozila 550.000 tona leda, a potkraj stoljeća pojavile su se i tvornice leda. Tko nije imao „hladnjak“ s ledom, čuvao je meso usoljavanjem i dimljenjem. Tako konzervirano meso ostajalo je jestivo mjesecima. Voće je sušeno, korjenasto povrće i krumpir zakopavani u zemlju, u trapove, kupus je kiseljen u kacama, a masline se stavljane u slani naljev. Ako ste pomislili da su barem svaki dan imali ukusan i svjež kruh, prevarili ste se. Kruh se nije pekao svaki dan, nego najčešće jedanput tjedno, a kako se brzo suši, prije jela valjalo ga je – namočiti. U nekim planinskim krajevima kruh se pekao samo dva puta godišnje!.

Samostanska kuhinja između dvanaestog i četrnaestog stoljeća, kao najbolje opremljena kuhinja toga doba, uveliko se razlikovala od bidermajerske kuhinje po predmetima uporabe kao i postupcima priređivanja jela.

Glavni kuhar imao je dovoljno pomoćnika koji su namirnice obrađivali „koliko dugo je smatrao potrebnim“, dodavanje sastojaka za postizanje stanovitog okusa glasilo je „koliko želiš“, prženje je trajalo koliko „dva Očenaša“, kaša se kuhala tako dugo „koliko je trebalo ići do kapelice i izmoliti četiri Zdravomarije“, a neko drugo jelo „koliko traje put od sto metara“. Tajna uspjeha samostanskih ekstravagancija bilo je neograničeno vrijeme i neograničena radna snaga. Vrijeme priređivanja gozbi bilo je i šest tjedana, a pritom (općenito pri kuhanju) nije se smjela učiniti pogreška, nešto razbiti ili izgubiti, jer se braća bila strogo kažnjavana.

Jedini strojevi kojima su raspolagali u kuhinji bile su ruke, ramena i šake. Za razliku od Rimljana koji su u svojoj kuhinji obavezno imali dimnjak, nisu se sve samostanske kuhinje mogle pohvaliti da ga imaju, kao uostalom o nizu drugih pomagala kao i u umijeću kuharstva. Ugrađivanjem dimnjaka samostanska kuhinja mogla je kuhati i peći u istoj prostoriji, osim pečenja velikih volova što se obavljalo na ražnju od vedrim nebom. Do ugradnje dimnjaka hrana se priređivala na otvorenom plamenu ognjišta, a namirnice su se ubacivale u kotao s ključalom vodom. Poznata samostanska kuhinja u Ethamu imala je nekoliko dimnjaka a pod od 110 kvadratnih metara popločen kamenim pločama. Nije bila rijetkost da su neke imale i potočić s najčistijom vodom kroz drvene akvarije u kojem su se nalazile ribe, kornjače i rakovi, kao i odvodni žlijeb u koji se mogao bacati sav otpad.

Na debelim drvenim stolovima povrće se strugalo, rezalo, ljuštilo i sjeckalo. Pokretni ražnjevi (od borovice, lješnjaka ili johe), tronošci, roštilji stajali su u kutu ili pripremljeni za uporabu kraj ognjišta. Na stalcima su bili obješeni ili poslagani kuke, prstenovi za kotlove, kolotur s lancima, lonci, sjekirice, oblici za pečenje raznih veličina, mesarske kuke, tave za pečenje, kalupi za vafle, noževi za meso, ribu i perad, dugačke tave kuhače za miješanje i kušanje, ribeži, sita, mjere i utezi, plitke i duboke zdjele, boce, stotine glinenih tanjura i oblika, košare, kožnate torbe, mreža za hvatanje riba, žlice, vilice, osti i kuke, čekić za mekšanje bakalara, kao i „kosko“ arapski lonac za kuhanje u pari (samo iz križarskih ratova). U kutu su stajale velike bačve za meso u rasolu. U kuhinji ili posebnoj prostoriji do nje stajao je ormar pod ključem (ključ je držao glavni kuhar o pojasu) s mirodijama, bijelim brašnom i bijelim kruhom. Meso se spremalo u smočnicu obavijeno mrežom protiv muha i iznad tla. Slično su se

čuvale i druge namirnice, zajedno s ubrusima, stolnjacima i običnim ručnicima. Sve su namirnice morale biti položene visoko i na motkama, kako bi bile zaštićene od miševa i štakora. U podrumu i u skladištu bile su poredane bačve, cijevi za pretakanje, kace, čaše, pehari za vodu i sve moguće posude, u bačvama se čuvalo pivo, vino, jabučnjak, mlado vino, vinske mješavine, „aromatično vino s klinčićem za sladokusce neutaživom žeđi".

Mnoga jela, i pored danas nezamislive organizacije i izgleda kuhinje, koja su se spravljala bila su i za današnje pojmove kulinarstva nedostižna. Opati su među pratnjom vodili vlastitog kuhara kad su posjećivali „strane" samostane (na taj način saznavali su za nova jela ili nove postupke priređivanja) jer je to bilo pitanje prestiža, ali su se opati također držali srednjovjekovne mudre izreke: „Bog daje ljudima dobro meso – đavo mu šalje lošeg kuhara". Loše se odnosilo uglavnom na naviku srednjovjekovnih kuhara da budu stalno pijani, a opravdavalo se to zbog napornog kuhanja, izdašnog znojenja te su morali nadopunjavati svoju zalihu tekućine.

U 9. i 10. stoljeću za narode Europe bila su teška vremena. Česti su ratnički pothvati skandinavskih naroda, posebno Normana, na jugu je došlo do ratova s Arapima i Bizantincima, sela su bila razrušena, samostani opljačkani, izbile su epidemije, bolesti su harale, često je vladala glad. Arapi su donijeli u Europu ne samo blistavu kulturu, astronomiju, matematiku i filozofiju, nego i razne bolesti biljaka, što je uništavalo poljoprivredu tadašnje Europe.

Tako gdje je bilo gladi, bilo je i kanibalizma. U pojedinim regijama Europe harale su bande razbojnika, koje su pljačkale svakoga tko im je dopao šaka. A i seljaci su se nudili u ropstvo za jedan kruh ili kotlić tople kaše. Sve je to još više ugrozilo trgovinu. Mnoge bande prodavale bi ljudsko meso za koje su govorili da je meso svinja ili ovaca. U Češkoj, Šleziji i Poljskoj bilo je takvih slučajeva, i nije čudno što je upravo u to vrijeme bilo mnogo legendi o vampirima, vragovima koji jedu ljude i vješticama koje piju krv. I upravo u to tamno i okrutno vrijeme došlo je do tehnoloških inovacija u poljoprivredi i stočarstvu, do novosti u nekim zanatima, što je opet utjecalo na cijelo društvo tadašnje Europe. Jestvenik srednjovjekovnog čovjeka počeo se popravljati.

Od vremena prvih križarskih ratova pa do otkrića Amerike, Europa je promijenila način proizvodnje, ali i pripremanja hrane. U prvom redu, poljoprivreda je postala ozbiljno zanimanje kad su Slaveni donijeli u Europu svoj tehnološki daleko napredniji – plug. Sada to više nije bilo „Bockanje" zemlje, nego pravo pravcato oranje.

Konj im je više služio za jahanje, dakle plemiću i ratniku, nego li za oranje, seljaku. Trgovina se naglo razvila i sajmovi su pridonijeli intenzivnijoj razmijeni roba. Omogućena je kontrola kvalitete ponuđenih roba, kontrola kolanja tih roba i mogućnost da se u određenom trenutku intervenira u ekonomski razvoj neke regije ili države. Javne kuhinje postale su, barem u velikim gradovima Europe, sasvim logične pojave, a o higijeni se, koliko god da je bila na niskoj razini, ipak netko u gradovima brinuo.

Većina onog što znamo o europskoj kuhinji takozvanog visokog srednjeg vijeka ostalo je u dokumentima raznih samostana, ali i u obračunskim knjigama kućanstava. Najpoznatije djelo u tom ogledu je „Le Ménagier de Paris" iz 14. stoljeća, no ono ima jednu grešku" skoro isključivo govori o kuhinji veleposjednika. Tu je i zbirka naputaka Guillaumea Tirela, kuhara francuskog kralja Karla V., u kojoj se dosta opširno govori o kuhinji u Europi.

Jestvenik običnog građanina i seljaka nije se u 14. stoljeću naročito promijenio. Još uvijek se jeo: crni ječmeni kruh, još uvijek je tu bio „companaticum" – prismok uz kruh, koji se sastojao od: jušnog jela iz onog famoznog kotla koji je stalno krčkao nad vatrom. Jeo se i sir, pilo mlijeko, kiselo mlijeko, a ponekad i pivo ili vino. Posluga u dvorcima jela je nešto bolje jer se koristila ostacima gozbe i jer je krala.

Jestvenik moćnika sastojao se od niza jela, koja bi se donosila na stol po utvrđenom redu, a svaki je gost birao za sebe ono što mu se najviše sviđalo. Evo takvog jestvenika:

Predjela: pašteta od jetara ili srži goveđih kostiju, komadići mesa u tankom umaku od cimeta, jegulja u pikantnoj gustoj juhi, veliki komadi pečenog ili kuhanog mesa, morska riba;

Glavna jela: takozvano najbolje pečenje dana, riba iz rijeke ili jezera, juha od slanine, pašteta od kopuna, frikase, pašteta od šarana ili jegulje;

ili

Nadjevena guska na lombardijski način (s bademima, sirom, šećerom i cimetom), riža na turski način (s mlijekom i šećerom, posipana cimetom), pašteta od kokoši, kokoš na pašteti, kozja prsa s prženim lukom, kuhane teleće nožice sa sirom i jajima.

Završnica: pšenični žele, divlja salata, tortice u kajmaku ili vrhnju, kečiga u želeu, razni želei (proso, ječam, pšenica i slično);

ili

torta od boba (kasnije zamijenjen grahom), torta od voća s marcipanom, sirevi – parmezan i primorski svježi bademi na lišću vinove loze, kiselo mlijeko sa šećerom te kolači i voće.

Za stolom je vladao red. Nije bilo vilice, ali nož i žlica bili su prisutni kad je trebalo. Na stol se hrana donosila u posudama u koje je stalo jela za tri ili četiri osobe.

U posebnim posudama donosila se topla voda, koja je služila da se operu ruke između jela. Jelo se prstima, i to čak i meso, koje se umakalo u razne umake. Papinski nuncij u Veneciji, i kasnije državni tajnik Pavla IV., Giovanni della Scala, pisao je u svom „Lijepom ponašanju“ da se pristojan gost trudi da svoje ruke opere pred svima, kako drugi ne bi izgubili apetit na pomisao kakvim se rukama mrlja po zdjelama s jelom.

Bilo je zabranjeno i češati se za stolom, mada je u onim haljinama s krznom i u krpicama od skupih materijala bilo mnogo buha i ušiju. Prijestupom se smatralo otimati se za određeni zalogaj, sprečavati druge da uzmu nešto od jela, bosti nožem a ne paziti hoće li se koga ozlijediti. Najstrože zabrane ticale su se – puštanja vjetrova. Bilo bi nepristojno uraditi tako nešto, premda se čak i čuveni liječnici govorili kako se to mora činiti želi li se ostati zdrav.

I u srednjem vijeku napisano je mnogo knjiga o kuhanju. Najstarija njemačka „kuharica“ vjerojatno je rukopis iz jednog franačkog samostana iz četrnaestog stoljeća. Pisanjem „kuharica“ bavili su se u srednjem, jednako kao i u starom vijeku također i liječnici. Njihove „kuharice“ ne samo što su kulinarski zanimljive, već nam dopuštaju da zavirimo u stanje tadašnje medicinske znanosti. Tako, na primjer, možemo u kuharicama šesnaestog stoljeća pročitati vrlo zabavne stvari: da meso koza ili jaraca oštećuje slezenu melankoličnih ljudi i da oni koji trpe od žgaravice ne smiju jesti golubove, dok s druge strane, divlji golubovi i grlice, navodno, jačaju um. Guske i patke, piše u nekoj drugoj knjizi, škode glavi, jegulje su otrovne, a mlijeko kvari zube.

Samostani su uvijek pokazivali mnogo zanimanja za umijeće kuhanja. Nije tajna da su se svećenici oduvijek vrlo dobro razumjeli u sladokustvo. Papa Pio V. napisao je „kuharicu“ koja je za njegovo vrijeme bila od direktivne važnosti. Pripadnici bernardinskog reda izjavljivali su da je dobra kuhinja „kardinalna vrlina“. U ženskim samostanima osobito se cijenila umjetnost priređivanja slatkiša. Opatice u Niortu izumjele su, kako pripovijeda Brillat-Savarin, konfituru od „anđeoskog korijena“, opatice iz Chateaua Thierrya sendviče s narančama, a uršulinke iz Belleya konfituru od oraha, koja je navodno zaista bila „nebeska“.

U epohi neumjerenosti uznapredovala je „služba želucu“ toliko da su visoke vlasti često morale nastupiti protiv pretjerane raskoši na gozbama. Iz onih vremena sačuvane su brojne službene odredbe protiv raskoši za stolom, a kod gozbi prilikom vjenčanja ili krštenja često je određivan najveći dopustivi broj jela, kao i to što se smije poslužiti u obliku raskošnih jela. Možemo zamisliti kako se bogataši pridržavali tih odredbi – nekad kao i sada, pronalazili su svoje okolišne putove, pa su ti propisi, prošli isto tako kao što su nekad prošli oni što su ih izdali grčki i rimski zakonodavci; ljudi su im se smijali, obilazili ih, zaboravljali ih, pa su nam ostali sačuvani samo u knjigama kao povijesni spomenici.

Bez obzira na to da li se radilo o siromahu ili o okrunjenoj glavi, svi su ljudi htjeli dobro jesti, što su svjedočanstva kulinarske spretnosti onih velikih ostala bolje sačuvana nego malih. Tako na primjer, znamo za cara Maksimilijana da u privatnom životu ne samo što je bio veliki lovac već i odličan kuhar i sladokusac. Francuski kralj Luj XIII. (1601.-1663.) s užitkom je sam izrađivao slastice, a Luj XV. sam je kuhao kavu. Kronike kažu da Luj XIII. također obožavao saditi grašak koji je obilno rastao. Dio uroda Luj bi sam pojeo, a drugi je dio prodavao – po kraljevskoj cijeni. Fridrich Veliki je svako večer proučavao jestvenik za naredni dan, ispravljao ga i bio sretan kad bi na njem našao jedno od svojih omiljenih jela, palentu ili paštetu od jegulja. Švedska kraljica Kristina, kći Gustava Adolfa, bila je poznata zbog sladokustva, pa je silno uživala u tome da daje kuhati prema već spomenutoj Apicijevoj kuharici. Engleska kraljica Ana bila je strastvena kuharica pa je često razgovarala sa svojim kuharom i sama pisala naputke koji su u engleskim kuharicama sačuvani uz napomenu „po načinu kraljice Ane“.

Otkrićem Amerike počelo je moderno doba u gastronomiji (tu fazu u razvitku „umjetnosti kuhanja“ Kina i Japan preživjeli su nekoliko stoljeća prije). Novi svijet nije opskrbljivao tradicionalnim začinima svjetsku kuhinju (kako se ponadao i sam Kolumbo kad je 1492. godine otkrio navodno Indiju), ali je svijetu dao nove prehrambene proizvode, koji će odigrati veliku ulogu u slijedećim stoljećima.

Tako je iz Amerike stigao kukuruz, koji je vrlo brzo postao značajno jelo u sjevernoj Španjolskoj, Portugalu, Italiji i na Balkanu. Došao je krumpir, koji je kasnije postao najvažniji izvor vitamina C. Horizont europske kuhinje proširio se pojavom čokolade, kakaa, vanilije, rajčice, ananasa, crvene i zelene paprike, tapioke i na kraju – puranom. Azije je izvukla korist uvozom ananasa i slatkog krumpira, a čili je indijskom curryju dao novi, ljuti okus. U Afriku je iz Novog svijeta došla manioka, neka vrsta oraha, slatki krumpir te ananas.

Razmjena poljoprivrednih dobara išla je i u obrnutom smjeru. Već je Kolumbo u Novi svijet donio čitav niz sjemenja. Španjolski su osvajači centralne i južne Amerike onamo donijeli žito, ječam, proso, a nešto kasnije engleski su naseljenici u sjevernoj Americi učinili isto: uvezli su žito i svoju kulinarsku tehnologiju. Amerika je sada dobila i ananas, banane, limun, krumpir (iz južne Amerike), jamov korijen. Kokosov orah došao je s Bahama, a kava je stigla u Brazil.

Moglo bi se pomisliti da je ovolika razmjena kuhinjskih sirovina dovela do internacionalizacije kuhinje. Međutim, dogodilo se upravo obrnuto. Dok je nekada postojala granica između kuhinje bogatih i kuhinje siromašnih, sad se počela povlačiti još jedna granica, granica među nacionalnim kuhinjama.

„Veliki pauci i masni crvi na jestveniku su tih ljudi“, pisao je iz Amerike jedan Kastiljanac svojima u Španjolsku, bilo je istine u tom opisu, jer su stanovnici centralne Amerike doista jeli neke insekte. Crv, koji se uvlačio u agave, meocuilin, bio je prava poslastica npr. na aztečkom dvoru, zar pravi mezcal ne mora biti con gusano (s crvom). Osobito je Kolumba i njegovu pratnju zaprepastio kruh od *zamiena*. Taj se kruh pravio od vršaka drveta zamien. Od smrvljene mase načinile bi se kuglice koje je kuhar stavljao na sunce. Kad bi pocrnjele i počele trunuti, i kad bi bile prepune crva, kuhar bi ih zamijesio i ispekao. Pleme Taino, koje je bilo poznato po takvom kruhu, tvrdilo je da čovjek, ako pojede kruh od zamiena koji nije dovoljno

istrunuo, mora umrijeti. Bilo je točno, jer je zamien u prijesnom stanju bio otrovan. Nešto bolji za Španjolce bio je kruh koji je pravljen na Kubi. Taj su kruh umijesili od gorkog manioka, iz kojega je spretan kuhar iscijedio otrovni zeleni sok, kad ga se skuhalo, pravi se umak zvan kasava.

Kad je Katarina Medici stigla u Francusku 1533. godine, dovela je sa sobom veliki broj kuhara i slastičara. To je bila skupina ljudi koji su kasnije načinili ono što mi danas zovemo – francuskom kuhinjom. Ta je francuska kuhinja nastala, kako je pisao Marin u djelu „Les Dons de Comus", kad se shvatilo da i građanin može jesti poput kneza, samo mora imati prikladne lonce i tave, te nešto u glavi da bi izmislio ovo ili ono jelo.
Francuzi su preuzeli kakao iz Španjolske, od sjeverne Europe su naučili koje je meso kvalitetno a koje nije, S Balkana su preuzeli način priređivanja raznog povrća i spravljanja mesa na žaru i u posebnim pećnicama, a Rusa običaj da se prije objeda jedu mali, ali zato bogati sendviči, famozni blini. Sve su to obojili nacionalnim bojama.

Francuzi su, osim toga, znali okretno koristiti i dostignuća nove tehnologije proizvodnje u poljoprivredi i stočarstvu, nove tehnologije u čuvanju hrane, u njezinom konzerviranju i relativno brzom transportu od proizvođača do potrošača.

Čovjek je dobio i nova pića, među njima izvrsna vina iz Francuske, Italije i iz doline Rajne, konjak iz Francuske, rakije iz Furlanije, Austrije te naše zemlje, pivo iz sjeverne Europe i Engleske, desertna vina iz Portugala i Španjolske. Jednom riječju čovjek je sada, kad je raspolagao i sredstvima za brzi transport, vrlo brzo promijenio način ishrane.

Postavljeni su novi principi iznošenja jela na stol. Principi koje je stvorila francuska gastronomija, ali koje su nacionalne kuhinje prihvatile i promijenile samo toliko, koliko je potrebno da se uzbuni nacionalni ponos domaćina.

Počinjalo bi se *predjelom*, nastavljalo *međujelom*, zatim je dolazilo *glavno jelo*, koje se moglo sastojati od dva ili tri jela suprotnih okusa, a završavalo se slatkišima, voćem, žestokim pićima i kavom. Uz jela su se pila vina, a stručnjaci koji su savjetovali što, kako, kada i koliko treba piti – čuveni sommeliers – sve su više dobivali na važnosti.

Puk je jeo na sličan način, mada po obimu i o cijeni daleko skromnije. Nagla industrijalizacija i razvoj kemije te niza drugih pratećih nauka doveli su do toga da se priprema hrane čak i od surogata. Nakon posljednjeg rata shvaćena je važnost enzima, vitamina, proteina, bjelančevina, ali se istodobno, sve u znaku što bržeg i što većeg stvaranja profita proizvodnjom hrane, počelo zaboravljati što je svježa, dobra, nepatvorena sirovina za krepak, skroman ali hranjiv jestvenik.

Čovjek je stigao na Mjesec, u stanju je u jednom danu prebaciti oštrige iz dalekih krajeva u restauracije New Yorka, Pariza, Londona ili Rima, u stanju je prehraniti mnogo ljudi s relativno malo truda, ali je sve to ostalo samo uspjeh na površini. Jer, unatoč tome što danas čovjek može mnogo, jedno kao da nije bio u stanju učiniti; dati svakom stanovniku našeg planeta komad kruha u ruke. Glad je i danas prisutna.

Kuhari tu malo mogu učiniti, gastronomi neće popraviti takvu situaciju, morat će na scenu stupiti političari. I, kao što je ishrana u povijesti čovječanstva uzrokovala niz potresa i političkih pokreta, tako će biti i u buduće. Jer, još nije lako svakom stanovniku našeg planeta osigurati bar jedan obrok dnevno.

Istina, u novije vrijeme znanost se trsi proširiti asortiman „prirodnog jestvenika", na što ju osobito motivira demografska eksplozija u svijetu i očekivani deficit namirnica. Osnove znanstvenom ispitivanju hranjive vrijednosti „divlje" prirode u doba prvog svjetskog rata dao

je Pirquet u knjizi „Sistem prehrane“, koju je tadašnja njemačka vlada odmah svrstala među strogo povjerljive dokumente.

U tom smislu već se danas došlo do lijepih rezultata, koji su i publicirani, ali čini se da smo mi svi ipak dosljedno „konzervirani gurmani“, pa se u svakidašnjoj prehrani i ne brinemo previše za tu vrstu gastronomije. U ostalom, tko bi na sve to mislio uz svinjetinu i puretinu.

Prateći povijesni razvitak „umjetnosti kuhanja“, lako je uočiti da je to umijeće uvijek kulminiralo u visoko diferenciranim i dekadentnim kulturama, kao što je, npr. kolonizatorski period Grčke, imperijalni Rim, carska Kina, europske apsolutističke monarhije, itd. Zanimljivo je reći da su te hipercivilizacije svoga doba bile uvijek sklone i omnivoriji, tj. uporabi plodova „divlje“ prirode za ljudsku prehranu, koja je – na suprotnoj strani ljestvice društvenog razvitka – ujedno i osnovni oblik prehrane. Ni danas nije drukčije, plodovi „divlje“ prirode jedu, kao specijalitete, izješe s najdebljom čekovnom knjižicom u najrazvijenijim zemljama, u isto vrijeme dok se tim plodovima – kao osnovnom hranom – prehranjuju narodi i plemena na najnižem civilizacijskom stupnju

Ono što bi moderan čovjek trebao naučiti iz svih tih starih djela, nisu u prvom redu napuci ma kako zanimljivo zvučali, već opomena da se jelo izvadi iz područja čisto materijalnih dobara i da postane lijepom umjetnošću. Ta se umjetnost lijepo slaže s intelektom, čak je Goethe ostavio kasnijim naraštajima naputke za slasna jela. Kant se marno trudio oko kuhinje, a glasoviti književnik Aleksadar Dumas, otac, napisao je opširno djelo „Iz kuharskog leksikona“.

Na kraju ponovimo riječi Brillat-Savarina, jer je on bolje od bilo koga drugog tragao za tajnom kako jelo pretvoriti u pravi užitak:

Čovjek je gospodar prirode“, kaže on, *„pa je za nj izričito stvoreno sve što raste i živi. Za nj se tovi prepelica, za nj tako nježno miriše zrno kave, a šećer je sladak da bi poslužio njegovu zdravlju. Zašto, dakle, da ne uživamo u tim darovima – razumije se s higijenskom umjerenošću – darovima što nam ih pruža priroda, pogotovu što ih možemo cijeniti kao nešto prolazno?*

Većina ovih srednjovjekovnih recepata koristila se tijekom kasnog srednjeg vijeka (nakon normanskog osvajanja Engleske), te stoga oni odražavaju kontinentalni način prehrane. Priprema većine ovih recepata bila je skupa, te su stoga uglavnom korišteni u plemićkim i kraljevskim obiteljima. U stvari, najraniji srednjovjekovni recepti potječu iz dvora kralja Henrija II – oni su primjer najranijih britanskih kulinarskih zapisa. Većina recepata datira iz kasnog srednjeg vijeka. U receptima se primjećuje veća zastupljenost začina i začinskih trava u odnosu na ranije kulinarske navike, premda jela nisu tako začinjena kao ona u elizabetanskom periodu.

Tradicionalni evropski srednjovjekovni začini i namirnice

Muškatna kadulja (Salvia sclarea)	dvogodišnja biljka koju je jednostavno uzgajati ako želite njen autentičan okus. Međutim, možete ju jednostavno zamijeniti svježim listovima kadulje. Ova biljka učestalo se koristila u elizabetanskom kulinarstvu jer je reducirala masnoću mesa i ribe
Dugi oštrik (Cyperus longus)	trajna zelena biljka čiji korijeni su jestivi i vrlo aromatični. Ovaj korijen bio je glavni sastojak vrlo ljutog umaka pod nazivom galyntyne. Biljka se u receptima može zamijeniti đumbirom, premda đumbir daje samo djelić pravog okusa dugog oštrika. Neke trgovine orijentalnom hranom prodaju ovaj začin pod imenom *galingas*
Kubeba (Piper cubeba)	vrsta papra, voće biljke Piper cubeba, podrijetlom s Jave, u rodu je s kardamonom i ima okus sličan Allspice začinu
Verjuice	kiseli zeleni sok dobiven istiskivanjem nezrelog voća, prvenstveno grožđa, ali i drugog voća poput zelenih jabuka, jabuka za kuhanje, čak i šljiva. Naziv potječe od stare francuske riječi *vertjus* što znači *zeleni sok. Verjuice* često se koristio u srednjevjekovnom i elizabetanskom kulinarstvu. Ovaj sok može se zamijeniti kombinacijom pola količine jabučnog octa i pola količine vode, s malo soka od limuna ili limete
Bademovo mlijeko	u srednjem vijeku koristilo se za zgušnjavanje hrane. To je mutna tekućina koja se dobivala miješanjem smrvljenog badema s vodom, juhom ili vinom. Bademovo mlijeko koristilo se i kao temeljni sastojak/zgušnjivač raznih elizabetanskih slatkiša
Alkanet (Alkanna tinctoria)	koristilo se korijenje biljke, tako što se kuhalo u octu kako bi se dobila tamno crvena boja, koja se koristila u srednjovjekovnom kulinarstvu. Ponekad se korijenje dodavalo direktno u masne gulaše. Ova biljka koristila se prvenstveno zbog svoje boje, te se stoga može zamijeniti slatkom paprikom
Sandal (Santalum album)	drvo koje potječe iz Indije. U srednjem vijeku, drvo se usitnjavalo kako bi se dobio sastojak koji bi hranu obojio u tamno crvenu boje. Sandal se može zamijeniti slatkom paprikom
Šafran	vrlo uobičajen začin u srednjovjekovnoj prehrani. Čak i tada, šafran je bio jedan od najskupljih začina. Za najbolje kulinarske rezultate, otopite šafran u malo vode pa dodajte jelu tu mješavinu
Powder Fort	jaka mješavina začina koja se koristila u srednjem vijeku. Ovu mješavinu možete dobiti miješanjem žličice klinčića, žličice kubeba papra, žličice muškata, žličice Grains of Paradise začina, 4 žličice samljevenog đumbira, 4 žličice cimeta i 3 žličice crnog papra. Ovu kombinaciju začina treba samljeti, izgnječiti i čuvati u dobro zatvorenoj posudi
Powder Douce	*slatka* mješavina začina koja se koristila u srednjem vijeku. Začin možete napraviti miješanjem žličice sjemenki anisa, žličice sjemenki komorača, žličice samljevene hyssop biljke i 4 žličice šećera. Ovu kombinaciju začina treba samljeti, izgnječiti i čuvati u dobro zatvorenoj posudi
Blanche Powder	srednjovjekovni začin koji se koristio u slatkim i začinjenim jelima. To je jednostavna mješavina jednakih dijelova mljevenog đumbira, cimeta i muškatnog oraščića. Ovu kombinaciju začina treba samljeti, izgnječiti i čuvati u dobro zatvorenoj posudi
Nard (Nardostachys jatamansi)	aromatična biljka s malim lišćem i crveno-ljubičastim cvjetovima. Često se koristi u uljima za aromaterapiju
Kurkuma (Curcuma zedoaria ili Curcuma zerumbet)	koristi se sušeno korijenje. Začin se koristio kao dodatak jelima, te u toplim napitcima i vinima
Grah	u mnogim srednjovjekovnim receptima spominje se *grah kojeg treba oljuštiti*. Jedini grah koji je bio dostupan u srednjem vijeku je slanutak i leća, te bob kojeg je trebalo ljuštiti pa je pretpostavka da se u receptima govori upravo u bobu
Tikvice	mnogi srednjovjekovni recepti imaju sastojak koji se obično prevodi kao tikvica, bundeva ili buća. Kako je većina ove vrste povrća stigla iz Novog svijeta, pretpostavlja se da se u receptima spominje jedina tadašnja autentična vrsta tikve – zelena kineska tikva

TALIJANSKA KUHINJA

Trebaš shvatiti ovo troje:trebaš biti raspoložen, znati se odmoriti i osrednje jesti!
Tako živeći uvijek ćeš zdrav biti.
(Regule medicinske škole u Salermu (12. st.)

Ono što je ljubav za dušu to je apetit za jelo. Želudac je majstor koji dirigira velikim orkestrom naših sklonosti. Jesti, voljeti, pjevati i probavljati četiri su čina komične opere koja se zove život.

(Talijanski kompozitor: Gioacchino Rossini)

Gioacchino Rossini bio je jedan od najmarljivijih kompozitora svih vremena, ali po vlastitom priznanju više je volio kulinarsko umijeće od glazbe. Kaže se da je samo triput u životu plakao: kad su izviždali „Seviljskog brijača“, kad je čuo Carafu gdje pjeva jednu ariju i kad mu je na nekoj vožnji čamcem pao u vodu puran nadjeven gomoljikama.

Kulinarski specijaliteti našeg susjeda s druge strane Jadranskog mora danas su omiljeni u čitavom svijetu i to najviše zbog majstorski pripremljenih raznih vrsta tjestenine (špageti, ravioli, lazanje, njoki, kaneloni) s ukusnim preljevima, kao i zbog pizze, nekad osnovne hrane siromašnih, koja se danas priprema s najmaštovitijim dodacima; juhe od povrća, mesa i sira, jela od mesa s mirisnim mediteranskim začinima, (kaduljom, bosiljkom, mravincem (origano), ružmarinom). More, koje oplakuje Apeninski poluotok daje bogat izvor raznovrsne hrane. Pripremanje raznovrsnih riba „frutti di mare“ (školjke i rakovi i glavonošci) dostiglo je savršenstvo kulinarske vještine i umijeća.

Kaže se, da je starorimski način pripreme hrane prešao na talijansku finu kuhinju koja se razlikuje od nekadašnje dvorske kuhinje po svojoj jednostavnosti i jednostavnosti miješanja jela. Iz te stare kuhinje potječe i krušna juha zuppa, koja je najjednostavnija, a možda i najstarija od svih pučkih juha.

Tehnologiju pravljenja tjestenine donijeli su Arapi između 12. i 13. stoljeća u prostor Apenina, a najpopularnija tjestenina špageti doživjela su svoj „bum“ u 16. stoljeću u Napulju. Sladokusci su počeli praviti svakakve kombinacije začina za umake i tako danas gastronomi poznaju „tisuću i jedan naputak“.

Pizza, to jelo siromašnog puka Napulja, poslije drugog svjetskog rata prenesena je u SAD zahvaljujući američkim vojnicima, tako da se danas proširila po cijeloj zemaljskoj kugli. U osnovi pizza, nije nikakav originalni izum talijanske kuhinje, takva jela od tijesta imaju gotovo sve europske kuhinje. Kod nas u Međimurju rade se palke i kele(a)šice, na Visu višku i komišku pogaču, a na Hvaru – hvarsku pogaču, što je inačica talijanske pizze. Jelo sicilijanskog seljaka Sfincione radilo se puno prije pizze (u Napulju), te bi se moglo reći da je to zapravo izvorna pizza (radi se od brašna, kvasca, mlijeka, jaja i soli; od tijesta se naprave male pogače u sredini malo udubljene; smjesa od rajčice, češnjaka, luka, crnih maslina, divljeg mažurana – stavi se u udubljenje i pospe ribanim kozjim sirem i malo maslinovim uljem; sve se zapeče). Iako to jelo nije spomenuto u kuharici iz 1570. god. od Bartolomea Scappija (vrhovni tajni kuhar pape Pia V.) uveliko se radilo na Siciliji (bez rajčice). Bartolomeo Scappi, tjelesni kuhar – zapravo, cuoco secreto – tajni kuhar – nekoliko papa i kardinala: Pija V., Pavla II., Lulija II.; kojemu zahvaljujemo točne opise kuhinjske opreme, kuhinjskih sprava i posuđa u bogato ilustriranoj knjizi Opera di Bartholomeo Scapi izašloj u šest svezaka. To je najznačajnija knjiga u kulturnoj povijesti kuharskog umijeća.

Banquet at Cardinals Scappi s opera 1570

Vatican kuhinja 1570

Kao i rimska, tako se i talijanska kuhinja u renesansi očitovala u raskoši, smislu za ljepotom i umjetničkim oblikovanjem jela (kao npr. na želeu naslikani grbovi i druge slike). Talijan Cristoforo di Messibugo opisuje gozbu što ju je 20. svibnja 1529. priredio nadbiskup Milana: „Stol je ukrašavalo petnaest figura od šećera tri dlana visoke; po pet ih je predstavljalo Veneru, Bakha i Kupida. Sve su bile djelomično pozlaćene i vrlo umjetnički oblikovane“. Kako je u to doba šećer bio jako skup, sigurno su te figure imale i veliku materijalnu vrijednosti.

Decameron – knjiga talijanskog književnika Giovannija Boccaccia (1313.-1375.) među inima, s jedne strane je bogata panorama ranorenesansnih kulinarskih prostora, blagovaonica, kuhinja, smočnica, podruma, kupališta, toaletnih prostora, jednom riječju svega ljudskog kroz što prolazi hrana. S druge strane je revija kulinarskih lica od kuhara, stolovnika i posluge, do žderača i karikatura pijanaca, uz opis i blagovanja u dvorcu:

„Divno je čudo gledati ove krasne zavjese u dvorani gdje jedemo. Zatim stolove kraljevski postavljene, te mnoštvo gospodski, lijepo odjevene služinčadi – i muške i ženske – na veliko veselje nas koji smo od te družine. A da vidite leđene i kondire, vrčeve i kupe pa drugo srebro i zlatno posuđe iz kojeg jedemo i pijemo. Pa divne i raznovrsne jestvine, koje sluge pred nas iznose svaku u svoje vrijeme. Ne bih vam uopće mogao iskazati kako su slatki zvuci bezbrojnih glazbala i kako su milozvučne pjesme koje se pjevaju, a da i ne govorim koliki broj voštanica izgori za vrijeme gozbe, koliko li se slatkiša utroši i kako su izvrsna vina koja se piju.“

Schola Salernitana, medicinska škola u Salernu, čuvena naročito od 9. do 13. stoljeća, zatvorena 1811. god. Pod istim nazivom napisao je u 12. st. Čuveni ljekar u Salernu, Jean de Milan na latinskom jeziku knjigu u stihovima sa raznim preporukama o čuvanju zdravlja i o hrani tj. vrstama namirnica, a Arnaldo di Villanova u 13. st. Salernski režim zdravlja (Regimen sanitatis Salernitanum).

Albanus Turinus pisac, koji je 1541. godine (po nekima 1489. u Milanu) izdao rimsku (latinsku) kulinarsku knjigu od Apicija, a Messibugo je 1549. napisao kulinarsku knjigu (raskošno opremljenu) gdje opisuje svečane gozbe u kući vojvode od Ferrare (čak i datum kad su održane), kako su stolovi ukrašeni i uz kakvu su muzičku pratnju služena pojedina jela.

Renesansna kuhinja u Italiji 15. i 16. st. Ima bezbroj kuhinja i kuhara. Postoji crkvena (papinska, kardinalska, biskupska, župska, samostanska) i civilna (dvorska, građanska, pučka i seljačka) kuhinja. Osoblje se razlikuje od onih koji započinju pripremati, do onih koji ga poslužuju za stolom; juhari, rezači mesa, pečenjari, salatari, slastičari, voćari, crjevari, želučari, kobasičari, krvavičari, salamurari, ptičari, školjkari, pužari, žabari, bačvari, pekarnici ... Njima, kao i osoblju podvorbe, slugama i ... dirigiraju „maršali dvorane“. Renesansa je dala kuhinji kao životnom prostoru i značaj koje joj i pripada.

Najveći renesansni genij Leonardo da Vinci, uz slikarstvo imao je vremena i za razne druge stvari, usavršio je, pa čak i oplemenio kuhinju od tlorisa, rasporeda peći i kuhala do projektiranja kuhinjskog posuđa, alata, pribora pa sve do osobno spravljenih naputaka.

Jedno od poznatih renesansnih jela je i – *jelo od poriluka – zvano juha sv. Lovre* (sv. Lovro je zaštitnik kuhara), koju u Firenci blaguju kanonici s bijelim kruhom i ribanim parmezanom.

Kaže se da su juhu izmislili Talijani, iako je prva minestra (juha) poznata još iz Biblije; druga glasovita bila je pripremljena (minestra od povrća) za vjenčanje Catarine di Valois i engleskog kralja Henrika V. Da su Talijani pravi majstori juha, iako gotovo sve one imaju u osnovi iste sastojke, pokazuju nam i naputci koji su različiti od pokrajine do pokrajine. Piemontska brodara priprema se za vrijeme svinjokolja (kolinja) i u nju dolazi osim svinjskih rebara i riže još i topla svinjska krv. Za Sve svete radi se od slanutka, svinjskih kožica i začina.

Lombardija ima poznatu minestru na milanski način, koja se spravlja od; graha, graška, krumpira i sezonskog povrća s prepršenom suhom slaninom i ne uvijek obveznim svinjskim rebrima. Ta juha, prvobitno poznata kao seljački tanjur, s vremenom je postala obvezni sastojak restauracija zakuska nakon kazališnih predstava. U nju se može dodati riža ili domaća tjestenina (maltagliati), ako se stavlja više tjestenine (kao glavni sastojak) tada dolazi manje povrća. U pravilu se poslužuje blago mlaka u rustičnim zdjelicama. U pokrajinama Trento i Alto Adige spravljaju se tipično zimske minestre od ječma (u pokrajini Trento u juhu stavljaju ječam, povrće i kost pršuta dok u Alto Adige dolazi samo suha slanina). Poslužuju u posudama od pečene gline, koje dugo drže toplinu.

Veneto (područje Venecije – Mlečići) – kuhinja se bazira prije svega na ribama, predjela se najčešće rade od račića (mali – gamberi ili gamberetti) s maslinovim uljem i limunovim sokom ili majonezom, zatim školjkica (vangole) ili tanjur miješanih „plodova mora“ (frutti di mare). Kao glavno jelo vrlo često se poslužuju lignje (calamaretti) i škampi (pogotovo jedno i drugo zajedno), zatim morski list (sogliole) ili jegulja (anguilla) na žaru, pa sipice (seppiolline) na venecijanski način s polentom (žgancima). Specijalitet je venecijanski rižoto sa školjkama i račićima, lignjama i sipicama (risotto con frutti di mare), a i špageti sa školjkama (spaghetti alle vongole). Pokrajina Veneto poznata je po juhama od riže (duždevi Mletačke Republike bili su glavni uvoznici riže prije nego se počela uzgajati na Apeninskom poluotoku), a najpoznatija je s rižom i tjesteninom. (Poznato njihovo jelo je *rizi – bizi* i *pasta e fasoi*)

Furlanija je dala (minestru) juhu, koja sjedinjuje grah i zelje, kukuruzno brašno i svinjsko meso (poznata pod imenom „jota“), ili jednostavne juhe s grahom i povrćem bez riže ili tjestenine, jer je već sama po sebi bogata – puna.

Ligurska kuhinja priprema juhe s obaveznom „paštom“, u proljeće priprema poznatu juhu od proljetnog povrća i boražine. Još originalnija je „mescina“ od slanutka, toskanskog graha i prekrupe (kasnije zamijenjeno s heljdom) s domaćim ligurskim uljem.

Na Sardiniji, Umbriji i Laziju poznate su juhe od povrća i prekrupe sa svježim ovčjim sirom i listićima metvice.

Pokrajina Emilija i Romagna imaju zajedničku poznatu juhu malfatini od začinskog bilja i proljetnog povrća s puno parmezana.

Zimska juha u Toscani i Marchama radi se od slanutka i graha s povrćem, kobasicama, svinjskim mesom i tjesteninom. Za vrijeme posta u tu juhu ne dolazi meso.

Specijalitet pokrajine Abruzzâ je *virtu* koja se priprema od sezonskog povrća – bob, grah, leća, slanutak sa svinjskim rebrima, nogicama i uhom. U Abruzzima, večernja juha – prava okrjepa, radi se od: divlje cikorije, jaja, suhe slanine, ovčetine i začinskog bilja.

Nijedna, iole bolja restauracija, ne može a da na svom jestveniku nema nadaleko poznatu juhu Zupa Pavese.

Ostale poznate juhe su: Lombardija – juha od fileka sa slaninom, zelenjem i raženim kruhom; Piemont – juha od repe ili kelja s češnjakom i slaninom ili juha od žaba na *verčelski* način (žablji kraci namažu se bosiljkom, kaduljom i peršinom); Alto Adige – svim juhama je osnovni sastojak prženo brašno, zelje ili luk ili fileki s mješavinom osebujnih začina; Furlanija – tipična juha Paparota (špinat, kukuruzno brašno); Veneto – „copa coada" – juha koja se polagano kuha u pećnici (kriška kruha, meso, sok od pečenja (u originalnom naputku dolazi meso goluba, koje se sad zamjenjuje piletinom i mesom purana), panata – izvorna juha nekadašnjih siromaha (maslac i parmezan sa različitim dodacima, od pokrajine do pokrajine, kao: rajčica, začini, ulje i ovčji sir); Toscana – juhama je osnovni dodatak neslani kruh, povrće (rajčica, češnjak, maslinovo ulje); Kalabrija i Molisen – juha od kalabreškog luka, ovčji sir, vrhnje i crveni feferon.

Domovina rižota (risotto) popularnog jela u Europi, jest pokrajina Lombardija. Prema legendi, podrijetlo te riječi nastalo je sažimanjem latinske fraze risus optimus, koja se izgovarala nad tanjurom žutog rižota, koji se posluživao u 6. st. Na dvoru milanskih vojvoda. Druga legenda kaže da je neki Valerije iz Flandrije oslikavao prozorska stakla na katedrali u Milanu, te zabunom ubacio šafran (u ono doba se upotrebljavao za bojanje – žuta boja) u rižu koju je upravo kuhao i tako je stvorio danas svima poznato jelo. Ako je rižoto jelo sjevera Apenina, tada je timbali i sartu jelo juga. Ime sartu nastalo je od francuske riječi sur tout (na sve), što znači da se riža stavlja iznad nadjeva pripremljenog od svega najboljeg. Ova dva tipična južnjačka jela spravljaju se od rižota ili kuhane riže i slažu u slojevima u zamašćeni i mrvicama posut kalup (oblik). Između slojeva riže izmjenjuju se različiti sastojci od: pileće sitnine s graškom, malih valjušaka s kobasicama, salame, vrganja, kriški tvrdo kuhanih jaja, sira – sve preliveno raguom od mesa, bešamelom, ribanim sirom. Peče se u pećnici. Katkada se prije pečenja mogu obložiti tijestom od brašna, maslaca i jaja. Lombardija je dala i određena pravila o pripremanju riže pa i rižota (riža se stavlja u pripremljen zapržak s uljem ili maslacem i kosanim lukom, češnjakom i ljutikom. Pirjanoj riži može se dodati bijelo ili crno vino). Rižoto treba prigotavljati samo u manjim količinama, tj. uvijek samo onoliko koliko će biti potrošeno za jedan obrok. U protivnom kad odstoji duže vrijeme, izgubit će svoj karakterističan okus. Iz tog razloga u Italiji se rižoto može dobiti samo kao jelo po narudžbi (à la minute). Riža mora biti pripremljena à dente – pod zubom se mora osjetiti kuhano zrno kad se prigrize. Risotto in bianco ili pod drugim imenom Risotto alla Parma – temelj je za sve vrste rižota, čije su garniture – škampi, ribe, perad, gljive, pileća ili gušća jetra ....; kao i manje poznati sastojci: sok od grožđa, jagode, šumsko voće, stavljaju se u rižu ili na nju.

Riža je ušla u široku prehranu na početku prošlog stoljeća i to najprije u minestru (juhu), a tek kasnije u rižoto, koji je najprije bio božićno jelo, zatim nedjeljno i tek kasnije svakodnevno.

U Veneciji, koja je bila snažno središte svjetske trgovine začinima 1374. godine postojao je Officio dello zafferano (Ured za šafran), a slične institucije su djelovale i u Augsburgu, Nürnbergu i drugdje u evropskim gradovima.

Tjesteninu, koja je danas jelo širokih slojeva, tek od Prvog svjetskog rata, prije su mogli uživati smo ekonomski povlašteniji krugovi.

Od mnogih mesnih jela talijanske kuhinje poznata su jela od kuhanog mesa kao npr.: miješano kuhano jelo na piemontski način – prvorazredni komadi govedine, teletine, svinjetine, debela kobasica – služeno na širokom tanjuru s kuhanim povrćem u juhi (mrkva, krumpir) preliveno raznovrsnim umacima (od kojih je najpoznatiji – zeleni umak) ili kuhano meso na venecijanski način s izvrsnim umakom.

Piemontska kuhinja se malo razlikuje od klasične talijanske kuhinje, više je „francuska“ i „brdska“. Više nego u drugim talijanskim kuhinjama ima umaka i hladnih predjela; poznata je torinska salata, kao i pečurke koje se spremaju na različite načine. Kao aperitiv poznat je torinski vermut i torinska rakija (piemontska grappa). Vina uz predjela su bijela Cortese di Gavi, kao i crno Barolo, Barbaresko, Gatinera, Karame, a posebno Barbera d'Asti.

Piemont je poznat, među ostalim i po mesu pečenom ispod peke s dosta crvenog vina, začina i začinskog bilja.

Uz kuhana mesa kao prilog poslužuju se: krumpir (kuhani ili pire), luk, mrkva, kelj, poriluk, blitva. Osim povrća, s kuhanim mesom izvrsno se slažu topli i hladni umaci – zeleni umak, umak od kapara, hrena, pikantnih rajčica, kao i čuvena muštarda ili Cremona (osnovu čine razne vrste voća, začinjenih šećerom, melasom i senfom).

Biftek (beefsteak) goveđi odrezak nadaleko poznat u kulinarstvu, koji se uvijek priređuje bez kosti; jedino se u toscani priprema s kostima.

Svinjetina, jedno od glavnih prehrambenih proizvoda na cijelom Apeninskom poluotoku služi za izradu izvrsnih jela kao:

Poznato furlansko jelo od svinjskih ušiju; toskanski pečeni svinjski but naboden češnjakom i ružmarinom ili svinjska jetra umotana u opnu (maramicu) i pečena na ražnju; Kalabrijsko jelo za vrijeme svinjokolja (kolinja) od pluća, jetre i mozga, kao i poznata pogača prelivena pikantnim umakom od svinjskih iznutrica, rajčice i feferona (nekada se pogača radila za težake prije odlaska na polje); „porcellino“ – poznati sardinski odojak na ražnju sa začinskim biljem ili pečen u dubokoj jami između debelih naslaga listova mirte pod kojom se zapali vatra; u gradu Arezzu na žeravici ispod odojka na ražnju stavljaju grane bora, žira i hrasta, a meso se nabode klinčićima, korijandarom, muškatnim oraščićem, a prije samog pečenja odojak se prelije čašom crnog vina; također su poznati i toscanski ražnjići od jetara u opni (mrežici) pokriveni lovorovim lišćem; dva specijaliteta iz Milana od pirjanog mesa casoeula i botaggio nadaleko su poznata (rade se od kože, rebra, malih kobasica, nogica, svinjske glave, rajčica, suhog bijelog vina (botaggio – bez vina ali uz ostale sastojke dolaze svinjska prsa); nadjevene svinjske noge iz Modene (nadjev od mesa buta, lopatice, vrata, kožice i tvrde slanine s paprom, muškatnim oraščićem i klinčićima; popov šešir – lombardijska verzija nadjevene svinjske noge; - sočna salama (salamina), suhomesnati proizvod, poznat još iz srednjeg vijeka sa stolova vlastele Ferrare. Izgledom podsjeća na loptu, tamne je boje, lagano zašiljen na vrhu i uokolo sašiven koncem. Nadjevena je smjesom krtog mesa, jetara, jezika i začinjeno jakim starim crvenim vinom, solju, te dosta začinskog bilja; nadjeva se svinjski mjehur i sazrijeva godinu dana. Među mnogim kobasicama koje se uglavnom rade od svinjskog mesa s buta, masnoće od slanine u većoj ili manjoj mjeri (ovisno od pokrajini) dodaje se: papar, cimet, muškatni oraščić, paprika, češnjak, sjemenka koromača, lovor – poznate su i salame od miješanog mesa (svinjskog i goveđeg) sa raznim začinskim biljem. Jedna od najpoznatijih je kobasica luganega iz Lombardije. Danas je u Americi poznat pršut prosciutto di Parma – tlačen kamenom, sušen na „propuhu“ i dimu.

Kokoši, (koje su stari Rimljani preuzeli od Grka), guske (koje su po predaji spasile Rim od osvajača „gakanjem“, patke – jednom riječju perad, obvezni su dio živežnih namirnica danas u Italiji, od kojih se rade različita miomirisna jela (kao npr. pileća prsa alla Villeroi, pile na maslacu s inćunima, pile u crnom vinu, pile u glini (jedan od najstarijih načina pečenja – pile se omota glinom i kad je gotovo čekićem se razbije glina, poslužuje se zajedno s krhotinama na tanjuru), danas se isti rezultati (barem slični) postižu sa pečenjem u glinenoj posudi.

Današnja jela od ovčetine i janjetine imaju izvor pripreme u starinskim izvornim naputcima pastira, kao npr. acatturo (zarobljena) – u veliki kotao na otvorenom stave se komadi mesa zajedno sa začinima, te začinskim biljem da se polako kuhaju, sjedaći u krug oko kotla meso se uzima i stavlja na široke kriške kruha; način kuhanja na pašnjacima Abruzzâ. Meso u komadima peče se, već prema naputcima, s raznim dodacima kao: slanina ili panceta, maslac,

ulje, češnjak, ružmarin, kadulja, lovorov list, mirta, metvica, klinčić, papar, masline. Kuha se s različitim povrćem kao: luk, krumpir, mrkva, celer, grašak, mahuna, artičocima, gljivama, rajčicama. Dodaje se i vino (pečenju ili kuhanju), ali mora biti najbolje kvalitete. Od iznutrica se rade razni nadjevi, samostalna jela ili valjušci.

Slijedeći tradiciju starih Rimljana, današnja talijanska kuhinja priprema razna jela od divljači, ali najviše od pernate divljači, jer su ostala: jelen, srna, košuta, divokoza, divlja svinja, danas moraju uvoziti. Kada je bilo više šuma, a s njima i divljih svinja, radio se poznati pršut od buta. Danas je to općenito vrlo cijenjeni i traženi specijalitet koji se u nekim zemljama radi samo za kućnu upotrebu.

Riba, školjke, rakovi, glavonošci su tradicija talijanske kuhinje od davnine, bez obzira radi li se pečeno, kuhano ili na žaru. Pržena riba uz komad kruha i čašicu crnjaka stara je odlika mediteranskih zemalja. Maslinovo ulje (plod božanskog drveta) jedino ulje koje podnosi visoke temperature i koje daj poseban „štih“ ribi i „plodovima mora“. „Obična ribarska jela“ danas postaju specijalitet, sardinska juha mazzamorru čija je osnova kruh, kaže se da je jelo nekadašnjih galiota. Brodet (također pučko priobalno jelo) različito se radi od mjesta do mjesta, tj. upotrebljava se različita riba. U Trstu ga rade od koščate ribe, u Romanji od ribe s pjeskovitog dna, a Abruzzima od murine. Ligurski cacciucco (kačjuko – riblja juha) nekad se radio od proste ribe, a danas radi turizma od kvalitetnijih vrsta. Mariscada (staro ribarsko jelo) također se danas nalazi u ribljim restauracijama, a radi se od dagnji – slično je našoj buzari.

Da bi se uživalo u salati kaže se: „Salata želi da je posoli štedljiv čovjek, da mudrac doda octa, rasipnik ulje, škrtac papar, luda neka je promiješa, a gladan pojede“, jesu li to rekli potomci današnjih stanovnika Apenina ili netko drugi nije bitno, ali je činjenica da se u talijanskoj kuhinji rade izvrsne salate, a u svečanim prigodama poslužuju u kristalnim zdjelama ili dekorativnim od pečene gline. Pazi se i na pribor kojim se miješa salata i mora biti od kosti ili drva. Začin – mješavina Citronnette najčešće se upotrebljava, a radi se od: soli, papra, ulja, soka limuna, dok je najjednostavniji maslinovo ulje i ocat od najboljeg vina. Od davnina radi se začin od ulja, octa i začinskih trava. Vrlo raširen način začinjavanja u seoskim domaćinstvima je sa sirom i to ovčjim, dok se zdjela sa salatom premaže češnjakom.

Od povrća pripremljenog na razne načine poznati je specijalitet iz Campanije – nadjevena paprika s rajčicom ili piementske nadjevene riže. Kao Sicilijansko jelo Caponata od patliđana, crvenih i zelenih paprika, maslinovog ulja, rajčice, luka; sve pirjano i posluženo s tvrdo kuhanim jajima.

Talijanska kuhinja poznaje kod ragua (nekada hrana siromašnih i radilo se od komada mesa koje se kuhalo tako dugo dok od njega nije postao preljev) dva osnovna tipa: *crveni* (kod kojega među ostalim sastojcima dolazi rajčica) i *bijeli* (bez rajčice).

Umake su preuzeli od rimske kuhinje (jedan od umaka *sapa* – umak od ukuhanog mošta), te je tako i nastala najpoznatija knjiga grofa A. De Croza – s tri tisuće naputaka samo za umake. Zlatno doba umaka je renesansa, jer im je zadaća bila da obogaćuju jela, prerušavaju ih i čuvaju. Tako je umak peverada, koji se i danas priređuje kao prilog divljači, na ondašnjim gozbama bio uvijek na prvom mjestu. Kada se Catarina Medici (1500. god.) udala za francuskog kralja, mnogi naputci za umake zajedno s ostalim jelima mediočejske kuhinje otišli su s talijanskim kuharima, koji su do tada bili najbolji kuhari. Poslije su se u francuskoj dotjerivali i usavršavali, tako da se danas misli da su francusku kuhari dali temeljni recept umaka.

Kaže se da je od kruha do kolača kratak korak. Grci i Rimljani poznavali su slatkiše. Kao i u svako drugo jelo i u slatka se običavalo umiješati svakojake mirise, čija se upotreba nastavila i u srednjem vijeku. Do 12 st. Med je bio jedino sladilo za jelo, a upotrebljavao se osim kao hrana i za konzerviranje mesa. Zahvaljujući mletačkim Duždevima (u Italiji se pojavljuje šećer), koji su s Arapima sklopili ugovore o uvozu mirisa, šećera i začinskog bilja

(Arapi su tehniku proizvodnje šećera usvojili u 10 st. Od Egipćana, koji su ga proizvodili od 7 st.). U samostanima se počela rađati prva slastičarska umjetnost, tako da su se kod njih osim medom, kolači sladili i voćem. S pojavom šećera (koji je prvobitno bio pravi luksuz – prodavao se u apotekama i služio i kao lijek, a držao se u kući pod ključem), dolazi polako sve više i do izrađivanja raznih vrsta kolača, torti, krema i ostalih slatkiša.

Spojem stare narodne tradicije i novih slastičarskih proizvoda, danas se Italija može pohvaliti sa: slastičarskom kremom, koja po predaji potječe od Medičejaca (na njezinoj osnovi nastale mnoge varijante – od čokoladne kreme od kave, lješnjaka, naranče ili limuna, pa do onih sa sirupom metvice ili propasirano meso od kivija).

Inačica slastičarske kreme je i pržena krema (poseban slatkiš što se u nekim pokrajinama poslužuje zajedno sa prženim slanim jelom); casadinas – sardinska mala košarica; maritozzi – (tijesto za kruh obogaćeno maslacem i mlijekom te zaslađeno šećerom) specijalitet pokrajine Lazio; kalabreške taralle, koje se prije pečenja napuhuju u kipućoj vodi; mnogobrojni „uštipci" – od slatkih domaćih, do onih u koje je umotan komadić ili ploška voća, krema ili marmelada; bliski rođak uštipku su prženice – mali slatkiši od brašna, jaja i maslaca što se prže u vrućem ulju (poznate su lombardska i napuljska prženica zvane zeppole), u vrijeme poklada poznate su kroštule u Venetu, cenci u Toskani i mnoge druge od pokrajine do pokrajine.

Raskošnom svadbom Biance Marije Visconti, kćerke Filippa Maria, vojvode od Milana i poznatog vojskovođe Francesca Sforze ponovo je rođen ***mandolat.*** Listopadsko vjenčanje 1441. godine u crkvi u Cremoni, mladenka je osim bogatih haljina, nakita i novca, donijela za miraz i slasticu načinjenu u obliku makete s prizorom iz Cremone. Zapravo, radilo se o mandolatu u obliku tornja „Torrione" smještenog uz Katedralu Cremone. Bio je to pravi šećer na kraju bogate svadbene gozbe. Zanimljivo je da je i u nas mandolat rado kušana slastica. Posebice u dalmatinskim krajevima u kojima je pored imena mandolat uvriježen i „mandulat". Baš kao i u Italiji, mandolat se u nas konzumirao o Božić i sve je više postajao omiljeni sastojak božićne trpeze, postavši tako dijelom lokalnih obrednih navika, ali se kao zdravi izvor energije nastavio uživati i tijekom ostatka godine. Priča o mandolatu duga je i intrigantna koliko i priča o Rimskom pravu ili gladijatorima. Ukusni spoj meda, tučenog bjelanjka, badema, lješnjaka i finih voćnih aroma nije nikoga u povijesti ove slastice mogao ostaviti ravnodušnim. Ni rimske patricije, ni talijanske velikaše, niti današnje sladokusce.

Mandolat je posebno ukusna poslastica koja u predblagdanskim danima sve više postaje obavezna namirnica trpeza. Tradicija mandolata seže sve do rimskog doba. Prema najstarijim podacima legionari iz okolice Cremone uveli su na raskošne bankete u carskom Rimu jedan poseban slatkiš napravljen „S medom, bjelanjkom i bademima". Pismeni zapisi o mandolatu se zatim gube da bi, stoljećima kasnije, zaslugom talijanskog prevoditelja Gherardoa Cremonesea iz 12. st., mandolat bio spomenut kao osobit arapski slatkiš od badema i meda, što se kuhao oprezno, uz dugotrajno miješanje, a koji Arapi nazivahu – „turun". Vjerojatno je iz toga korijena i nastao talijanski naziv za mandolat – „torrone". Njemu su se pripisivala ljekovita i obredna svojstva zbog sastava od prirodno zdravih namirnica.

Sladoled, kao i mnoge druge stvari, pripisuju se Kinezima, koji su poslije u tu umjetnost uputili Indijce, Perzijance pa i Arape. Upravo su Arapi bili ti, koji su za duge vladavine, donijeli u Evropu šerbet – pripremljen od rashlađenog pasiranog voća i sladoled. Kako su bili na Siciliji (u Palermu i Cataniji može se naći 40 različitih okusa sladoleda, od duda pa nadalje) nije čudno što je upravo njihov sugrađanin Procopio Coltelli otvorio u 16 st. Nasuprot Comedie Française prvu slastičarnicu, koja još i danas postoji, ali sada kao kavana Procope (stoljećima je bilo sastajalište poznatih Parižana).

Vino, pratilac jela od antike, na Apeninskom poluotoku i danas je obvezan dio obroka. Uz predjelo i ribu piju se mlada bijela vina, a uz predjelo u kojima ima šunke, mesa ili povrća – jača bijela vina, roze ili lakša crna. Uz jela od tijesta piju se laka crna vina ili roze, dok uz svinjetinu ili govedinu jaka crna vina. Uz svježe sireve najbolje idu suha bijela vina, a uz parmezan, gorgonzolu ili neki dimljeni sir – crno vino.

Kaže se da je veliki majstor vina chianti classico markiz Antinori, čija se obitelj vinima bavi već preko pola milenija. S vremenom i novim propisima, kao i okolnostima (nestajanje bijelih loza), chianti se razvio u crveno vino internacionalnog okusa koje se stavlja u bordoške boce. Manje poznata, ali isto tako dobra vina su: sassicaie, tignanella, brunell de montalcino; što se bijelih tiče odlična su: cabreo iz Toskane i suhi ili slatki soave (naročito ga cijene Venecijanci).

Vino Soave (Soave – mjesto između Vicenze i Verone) – „ugodan, blag“ – ta božanska kapljica ima podrijetlo u antičkom uzgoju vinove loze, to bijelo suho vino slamnatožute boje najbolje odgovara posnim predjelima, jelima na osnovi jaja i riba, te bijelom mesu sa žara.

U Italiji postoje brojni izvrsni sirevi. Najcjenjeniji, u čitavom svijetu je parmezan čije ime obuhvaća cijelu skupinu sireva, koji su zbog svoje zrnate strukture poznati kao „grana“ (zrnati sastav – suh i zrnat) pa su prvenstveno prikladni za ribanje. Provolone je tvrdi sir, malo poznat izvan Italije, a ima ga u različitim oblicima i veličinama: okruglog, ovalnog, u obliku kruške ili kobasice. Malo je obojen, gladak je, pikantan i ostavlja u ustima malo oštar okus izazvan soljenjem i sušenjem. Sir romano koji su prije proizvodili jedino u Laciju priređuju danas iz kravljeg i kozjeg mlijeka također u Južnoj Italiji i na Sardiniji.

Postoje tri različite vrste: pecorino romano (od ovčjeg mlijeka), vacchino romano (od kravljeg mlijeka) i caprino romano (od kozjeg mlijeka). Ako se ti sirevi ostave odležati (da sazriju) pet do osam mjeseci dobije se izvrstan stolni sir. Kod duljeg sazrijevanja, počevši od godinu dana, postaju oštri i tvrdi, pa su prikladni samo za ribanje.

Belpaese je delikatni meki sir, a mozzarella i scamorze su mekani nepotpuno dozreli svježi sirevi.

Današnji lovci, nažalost, uživaju u pticama pjevicama. Tajni restorani naših susjeda Talijana, nude razne specijalitete, majušnih ptica pjevica – ulovljenih krivolovom, nažalost, kod nas. Mnoge zebe, šljuke, lastavice, slavuji, prepelice i tetrijebi talijanski lovci bogataši krijumčare za **neugostitelje, nelovce.**
Za jednu porciju paštete od slavujeva jezika treba ubiti 150 slavuja. Za manje zahtjevna jela s palentom potrebno je barem 15 ptica ševa.

Ručak na **Sardiniji** nije potpun ako se poslije glavnoga jela ne posluži sir. Uz tanki sardinijski kruh koji se poškropi vodom da omekša i lakše se savije jede se ovčji sir vrhunske kvalitete – *Pecorino Sardo* ili kremasti ovčji sir, *Casu Marsu,* koji vrvi od sitnih, gotovo prozirnih crvića. Taj specijalitet otkriven je slučajno, kad su muhe odložile jajašca u mliječnu masu ostavljenu da dozrijeva za pripremu sira, a iz jajašca su se izlegli crvi što potiču fermentaciju. U sir se umiješa maslinovo ulje i aromatično bilje. Dok je prije postojao isključivo na Sardiniji, sir s crvima sad se radi gotovo u svim planinskim krajevima u Italiji.

Nesmije se zaboraviti spomenuti i „sardinijski kavijar“ - botarga – kavijar tune ili cipala, koji se konzumira kao namaz uz *vermacio,* lokalno bijelo vino.

Zeppole di San Giuseppe

Zeppole di San Giuseppe tradicionalni Sicilijanski kolačić koji se redovito priprema za praznik 19. Ožujka blagdan sv. Josipa (La Festa di San Giuseppe; Saint Joseph's Day). Zeppole di riso ili zeppole di San Giuseppe pripravlja se u zadnjih 100 godina na praznik očeva je i kolačić za (Father's Day), od riže i meda. Naputak se u nekim pojedinostima razlikuje od pokrajine do pokrajine

Praznovjerni Talijani smatraju da će se nešto loše dogoditi ako na Badnjak nije poslužen bakalar. Spadaju u velike potrošače sušenog bakalara koji majstorski spravljaju na desetke različitih načina. Kažu, tko jednom okusi bakalar kad ga oni sprave taj će se toga sjećati cijelog života. Kao predjelo bakalaru poslužuju različite sireve kao npr. mozzarellu, provolone, te masline, pečene paprike, ljute papričice, marinirane artičoke i svježi francuski kruh ili tjesteninu s umakom. Bez pršuta, salame i omiljenog voćnog kruha, tipične slastice, ne može se zamisliti vrijeme blagdana. Za Božić slijedi pečena kokoš ili nadjevena purica s najmanje dvije vrste priloga.

Panzanela salata

Talijanska hrskava vegetarijanska salata od zelene salate,paprike, prepečenim kruhom izrezanim na kockice, posuto kosanim češnjakom i preliveno Vinagrette-om.

Sastojci osoba za šest osoba: 1 mala Baguette (vrsta kruha), 2 žlice maslinovog ulja, 1 crvena paprika (narezane na velike komade), 1 žuta paprika (narezane na velike komade), 1 žlica kosanog krastavca, 2 velike zrele rajčica, 2 žlice kapara, svježi bosiljak, 1/2 glavice kosanog luka (crvenog), Vinagrette, 1 češanj češnjaka (zgnječenog), 1/2 žličice Dijon senfa, 3 žlice maslinovog ulja, 3 žlice bijelog vinskog octa.

Izrežite Baguette na kocke, kao veliki croutons. Zagrijte 2 žlice maslinova ulje u tavi i na njemu popržite kruh da posmeđi. Posolite i poparite. Sezona sa soli i papra. U vinagrette umutite sve ostale sastojke, u velikoj zdjeli, svemu dodajte kruh, ostavite malo da se svi sastojci prožmu i poslužite.

Focaccia

Focaccia (talijanski izgovor: fokattʃa je ravni pečen talijanski kruh (pogača), koji se može začiniti sa začinskim biljem i ostalim sastojcima po želji. Slično je pizza, ali se ne smatra da je isto.

Focaccia je popularan u Italiji, a obično je začinjen s maslinovim uljem i soli, a ponekad i ljekovitim biljem, s lukom, sirom i mesom, ili s okusom više vrsti povrća. Konzumira se kao "brza hrana" u školama koju djeca često kupuju u pekarama na putu do škole. U kasnom 19. stoljeću talijanski imigranti u Velikoj Britaniji stvorili svoju verziju Focaccia. Lokalni pekar na Kings Clipstone, Nottinghamshire razvio svoju verziju, lokalno poznati focaccio s talijanskom svinjskom mašću.

Domaći Focaccia sa maslinama i začinskim biljem

Focaccia tijesta su slične teksture kao tijesta za pizza (glutena brašno, ulje, voda , sol i kvasac. To je obično tijesto izrađeno rukama u debljem sloju, a zatim se peče na ognjištu pećnice. Pekari često nožem buše kruh kako bi ublažili nastajanje mjehurića na površini pogače/kruha.

Kao način očuvanja vlage u kruh, prije dizanja tijesta i pečenja, maže se maslinovim uljem. U sjevernom dijelu Italije, ponekad se dodaje mast u tijesto, dajući *focacciu* mekšu teksturu. Focaccia se može koristiti kao osnova za pizzu, ili kao sendvič kruh.

U drevnim Rimu, *panis focacius* je pogača pečena u pepelu kamina. Riječ je izvedena iz latinskog *fokus* znači "centar" i "kamin" - kamin u središtu kuće. U američko-engleskom ponekad se naziva *focaccio kruh.*

Pretpostavlja se da su izvorni naputak (recept) osmislili Etruščani ili antički Grci, ali je danas uvelike povezana s Ligurskom kuhinjom. Zbog velikog broja malih gradova i sela uz obale Ligurie, *focaccio* naputak (recept) je rascjepkan u bezbroj varijacija (od tvrdog keksa - *hard Focaccia* u Camogli) do onih koji imaju malo sličnosti s izvornim oblikom. Najekstremniji primjer je specijalitet *"Focaccia Col formaggio"* (Focaccia sa sirom), koji je napravljen u Recco, u blizini Genove. Osim imena, ova verzija Recco nema sličnost s drugim vrstama focaccia (sir u sendviču između dva sloja tankog tijesta). Regionalne razlike također postoje, kao što su *Focaccia dolce* (slatki Focaccia), popularno u nekim dijelovima sjevero-zapadne

Italije, koji se sastoji od osnovne Focaccia i malo posuto sa šećerom, ili grožđicama, premazano medom, ili nekim drugim slatkim sastojkom.

Druga inačica je *Focaccia Barese,* čest u pokrajinama Bari, Brindisi, Lecce i Taranto. Obično dolazi u tri varijante: klasični *Focaccia* sa svježim rajčicama i maslinama, *krumpir Focaccia* s kriškama krumpira debljine 5 mm i *bijele Focaccia* sa soli, žitaricama i ružmarinom.

Neke druge varijacije su sa paprikama, lukom, patlidžanom ili drugim povrćem. Jedna regionalna inačica, iz grada Recco, dobila je od Europske uniju - PGI status.

U Burgundiji, Focaccia se zove *"foisse"* ili *"fouaisse"* u Provansi, u Languedocotu je *"fogassa"* ili još češće, francuski *"fougasse"*. U Argentini se konzumira pod imenom *fugazza,* izvedeni iz *fugassa* na materinjem jeziku (u Argentini ima mnogo imigranata iz Ligurije). Španjolci ga zovu *"hogaza"*. *Focaccia* je prisutan u mnogim inačicama u Italiji kao: primjerice *Focaccia alla Genovese,* nastala u Genovi, *Focaccia alla barese,* iz Barija, ili *Focaccia alla messinese,* iz Messina. Sicilijanska pizza, rimska *pizza Bianca* (bijela pizza) također se može smatrati varijantom Focaccia. Focaccia se najčešće koristi kao sendvič kruh izvan Italije.

Sastojci za 6 osoba: 4 šalice (1 lb) 45 dag bijelog brašna običnog nebijeljenog, 4 žlice maslinovog ulja, 1 1/4 šalice (1/2 litre; 300 ml) tople vode, 1/2 oz (10 g) svježeg kvasca ili 1/2 vrećica kvasac, 1 prstohvat šećera, 1 čajna žličica soli, ružmarin ili kadulje (svježi ili suhi).

Za izradu tijesta spojite kvasac u zdjeli s malo tople vode i zgnječite s vilicom, dodajte prstohvat šećera i ostavite 10 minuta. U međuvremenu staviti ostatak vode, brašna, malo soli i maslinovog ulja u veliku zdjelu. Kada je kvasac uzašao (dignuo se) umiješajte ga u brašnu i ostalim sastojcima. Dobro izradite tijesto i ostavite, u zdjelu, na toplom mjestu oko 30 minuta. Nakon što se tijesto udvostručiti prepolovite na pola i razvaljajte na dva komada veličine tanjura. Pospite ostatkom soli, ružmarinom ili kaduljom. Oblikujte u okruglu pogaču, stavite u zagrijanu pećnicu na 200 oC° i pecite oko 20 minuta. Pogača/kruh neznatno će narasti oko 1 cm debljine i postati blijedo zlatne boje. Ne dopustite da postane tamno smeđe boje. Konzumira se topla ravno iz pećnice.

Bakalar pripremljen na talijanski način

Sastojci: 0,50 kg bakalara, pola šalice maslinova ulja, 3 glavice luka, 1 kg krumpira, 4 šalice temeljca od ribe ili piletine, 1 žlica timijana, 2 žlice osušenog usitnjenog peršina, 1 šalica zelenih maslina, sol, papar.

Bakalar namočite u mlaku vodu i unutar 24 sata vodu promijenite nekoliko puta. Izvadite ga iz vode i dobro obrišite papirnatim ubrusom. Na zagrijanom ulju, u dubokoj tavi, popržite do smećkaste boje komade bakalara. Bakalar izvadite, posušite na papirnatom ubrusu, odložite na toplo mjesto i pokrijte. U istoj posudi i na istom ulju popirjate kosani luk dok ne posmeđi. Dodajte manji dio temeljca, krumpir izrezan na manje kockice i pirjajte na laganoj vatri dok ne postane mekan. Kad je gotovo dodajte ostatak temeljca i pirjajte još pet minuta, začinite i umiješajte očišćene i narezane masline. Komade bakalara stavite na vrh i pirjajte još desetak minuta.

Talijanski uskršnji kruh

Sastojci: 5 dag kvasca, 2 dl mlijeka, žličica soli, 7,5 dag šećera, 5 jaja, 45 dag brašna, 10 dag maslaca, 10 dag grožđica, masnoću i brašno za kalup, jaje za premazivanje, šećer u prahu za ocaklinu.

Namrvite kvasac u mlako mlijeko, primiješajte sol i šećer, te dvije žlice brašna. Neka dobivena kašica uzlazi na toplome. Preostalo brašno primiješajte uzašlom kvascu. Pazite: tijesto je vrlo mekano. Maslac sobne temperature narežite na listiće, poslažite na tijesto. Ostavite da na toplom uzlazi 45 minuta. Tada kratko premijesite i primiješajte oprane grožđice. Stavite u namašten i pobrašnjen okrugli kalup, promjera 24 cm, pa u pećnici, zagrijanoj na 225 oC, pecite. Poslije 10 minuta smanjite temperaturu na 175 oC i pecite još 20 do 25 minuta. Ispečen kruh ostavite u kalupu da se ohladi. Za bijelu ocaklinu u 2 žlice šećera u prahu miješajući dodajte mlake vode da dobijete gustu smjesu, koju nalijte na kruh.

Pasta al mais

Na Sardiniji u gradu Civitaveccchiji izrađuju se ukrasi od kukuruznog škroba, kao npr.: lutkice, anđeli, kuglice za bor, nakit i ostali dekorativni predmeti. Smjesa kukuruznog škroba, koju je vrlo jednostavno napraviti, ne mora se peći, iznimno je glatka, a otporna na vlagu tako da se ne morate bojati da će s vremenom propasti.

Sastojci: 1 čaša kukuruznog škroba, 1 čaša ljepila na bazi vinila, 1 žlica parafinskog ulja, 1 žlica soka limuna.

Sastojke ulijte u teflonsku tavu i stalno miješajte na laganoj vatri dok se ne zgusne i odlijepi od stjenke tave. Pričekajte da se malo ohladi i razradite rukama dok ne nestanu grumeni i dok se smjesa ne odlijepi od ruku. Ako želite smjesu u boji, u bijelu pastu umiješajte malo tempere i dobro je izmijesite. Osim tempere, mogu se upotrijebiti i akrilne boje, ali u tom slučaju nakon upotrebe odmah operite ruke. Oblikujte predmete i sušite ih na zraku 48 sati (ovisno o debljini). Pastu tijekom izrade i nakon nje čuvajte u prozirnoj foliji.

Talijanska vina

FRANCUSKA KUHINJA

Čim kava siđe u želudac, nastaje sveopće kretanje. Ideje naviru kao bataljoni Grande Armée na bojno polje i bitka počinje. Sjećanja stižu u galopu, kao da vijore zastavu na vjetru. Lagana konjica usporedbi nastupa, artiljerija logike nadire sa svojim konvojima i municijom, strelice duha gađaju precizno kao najpreciznije puške. Slike se gomilaju, jurišaju, papir je prekriven tintom. Počela je bitka i završit će se u vrtlogu crne tekućine, kao što se prava bitka završava u dimu baruta ...

Honor de Balzac – o kavi

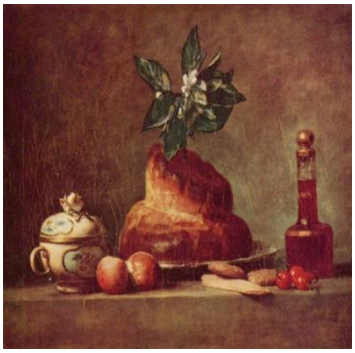
Vino je najzdravije i najhigijenskije piće.
Luis Pasteur

Bog je uspio stvoriti samo vodu, ali je čovjek stvorio – vino.
Victor Hugo

Litra vina zadovoljava osminu čovjekove dnevne potrebe za hranom, a ujedno mu pruža devet desetina dobrog raspoloženja
Déglantine Farbre

Jedan od prvih jestvenika (jelovnika)

Versailles



Mrtva priroda s briošem
Jean-Baptiste Simenon Chardin 1763

Brioš (brioche)

Cafe De France, 1949

Franački kralj Karlo Veliki (768.-814.) izdao je oko 795. godine značajan dokument *Capitulare de Villis* (Odredba o zemljišnom posjedu), koja opisuje prehranu, živežne namirnice i opskrbu samostana i dvorova uobičajenu početkom devetog stoljeća, do u najmanje pojedinosti. Car je naredio kako da se svi njegovi dvorovi i samostani organiziraju, počevši od broja lonaca i tava u kuhinju, vrstom, brojem i kvalitetom „plemenite peradi“ (paunova, fazana, pataka, gusaka, golubova, jarebica i grlica) pa do stoke i ribe, koju treba uzgajati. Također opisuje i žitarice, koje su se morale sijati, vrste vina i piva koje su se radile, kao i važnost higijenskog rukovanja živežnim namirnicama, kaže:

„Treba naročito paziti da sve to što se priređuje i prerađuje rukama – slanina, suho meso, hladetina, meso u rasolu, vino, ocat, vino od kupina, vino s mirodijama, mošt, senf, sir, maslac, slad, sladno pivo, medovina, med, vosak, brašno – bude proizvedeno uz najveću čistoću“.

U posljednjem poglavlju naređuje se sađenje velikog broja trava, mirodija, drveća i grmlja, cvijeća i drugih biljaka po čitavom carstvu.

U 70-tom poglavlju „naređuje“ da se u vrtovima mora uzgajati: kelj, mrkva, bob, korabica, luk, češnjak, vlasac, peršin, grah, kopar, kumin, korijandor, majčina dušica, metvica, komorač, dragušac, kiselica, endivija, grašak, dinje, krastavci, mak, celer, gorušica, anis, ružmarin, kadulja, miloduh ... (U 13. st. Grad Dijon imao monopol za proizvodnju senfa.

Dižonci su zrna gorušice miješali sa sokom nedozrelog grožđa. Na dvoru u Avignonu pretpostavljali su gorušicu svim ostalim začinima).

Osim te, car je izdao i naredbu, da se pošalje odgovarajući broj najboljih kuhara, pekara, podrumara, vinara i prireñivača piva u samostane i dvorove njegova carstva.

Tim odredbama, bez pretjerivanja se može ustvrditi, dane su najvažnije odlike dobre kuhinje – svježe namirnice, prikladni kuhinjski uređaji, pažljivo rukovanje.

Karlo Veliki zaslužan je za razvoj vinogradarstva u Francuskoj. Naredio je da se vina čuvaju u posudama od drveta, a ne u glinenim amforama. Za vrijeme objeda i gozbi dozvolio je i ženama da sjede za stolom pored muškaraca. Tako je pokušao spriječiti naviku pijančevanja, jer se pred „ljepšim spolom“ muškarci nisu tako često opijali.

Prvi podaci o proizvodnji kruha u srednjem vijeku potječu od Karla Velikog, koji je izdao upute za izradu namirnica od žitarica i proizvodnju kruha. Iz samostanskih zapisa vidi se, da je tada miješano deset vrsta peciva, nekvašeni kruh, običan kruh s kvascem, kruh pečen u pepelu, prepršeni kruh ili neka vrsta dvopeka, slatko pecivo, jedna vrsta kiselog tijesta umiješano s jajima ...

Povijest nam također kaže, da je prva franačka kraljica, koja je pobjegla od muža, osnovala najprije jedan, a zatim i drugi samostan, bila i prvi ženski kuharski majstor, te su njeni samostani postali čuveni po ukusnoj kuhinji i kao neka vrsta svratišta.

Nepoznati Parižanin napisao je 1393. knjigu pod nazivom *Ménagier de Paris* („Pariški domaćin“), koju je namijenio svojoj mladoj supruzi. Knjiga sadržava upute o ponašanju žene prema mužu, upute o uređenju vrta, o izboru i obučavanju kućne posluge, o mogućnostima kupovanja u Parizu. Veliki dio knjige posvećen je naputcima i uputstvima kako se guske mogu utoviti za 14 dana, kako se prepoznaje da li je kunić mastan, koliko je star zec, kako su golubovi najbolji zimi (način pripreme) i kako im se može odrediti starost prema boji krila. Upute o pripremanju jela iz ove knjige preuzeo je i Giullaume Taillevent (1326.-1395.) znameniti kuhar francuskog kralja Charlesa V. koji je i sam napisao knjigu *Viandier* (u slobodnom prijevodu „obrađivač mesa“).

Karlo Odvažni, posljednji vojvoda burgundski, ponudio je gostima na svojoj svadbi 1468. god. među ostalim jelima izbor od 30 pašteta. Stol je ličio na poljski logor demonstrirajući vojnu silu. Svaka je pašteta bila skrivena iza svilenog šatora i nosila je ime grada iz njegovog vojvodstva.

Umjetnici u pripravljanju pašteta, Francuzi su ih radili na bezbroj načina i jedan naputak za mješavinu začina za paštete, iz doba Drugog carstva kaže: uzmi 8 grama majčine dušice, 8 grama lovorova lista, 4 grama mažurana, 4 grama ružmarina – stavite u papirnatu vrećicu i dobro osušite u pećnici na najslabijoj vatri. Tada zdrobi u mužaru s 15 grama muškatnog oraščića, 15 grama klinčića, 8 grama bijelog papra i 4 grama kajenskog papra. Prosijte i po želji dodajte soli.

Francuski prirodoslovac Belon (1517.-1564.) ostavio nam je zanimljiv opis (prehrane), prilikom svog putovanja po Srednjem Istoku, jela koja se mogu dugo trošiti, a da se ne pokvare. (Na putu s karavanom od Kaira do Sinaja prisustvovao je njenoj pripremi). „Zakolje se velik broj ovaca, rasiječe se na komade i kuha. Meso se odvoji od kostiju, izreže na komadiće veličine nokta na palcu. Nakon toga se zajedno s kuhanim lukom potopi u mast i kuha tako dugo dok ne ispari sva voda. Na kraju se sve posoli, začini mirodijama i nalije u bačve“.

Iako je 1200. god. osnovano prvo udruženje slastičara, prva knjiga posvećena samo izradi slastica pojavila se 1544. godine pod naslovom Knjižica konfekta i kućna apoteka, koju je objavio Walter Ryff iz Strassburga. U njoj daje niz uputa o pripremanju raznih sirupa, konzerviranja voća u šećeru, ušećerenog sjemenja (korijandara, anisa, koromača), o vinima i mirodijama. Za pripremu slatkiša upotrebljavaju šećer i med ravnopravno, a kuhati se treba tako

dugo, dok ne postanu sasvim bistri – to je temeljni naputak za svaku poslasticu. U 60 godina knjiga je doživjela trinaest izdanja, što dokazuje da je bila kvalitetna.

Kaže se, da je povijesni datum za francusku kuhinju 20. rujna 1533. godine. Toga dana četrnaestogodišnja Talijanka Katarina Medici udala se za šesnaestogodišnjeg princa Henrika, sina kralja Françoisa I., budućeg kralja Henrika II. Kada je krenula iz Firence u novu domovinu, nju je pratila duga povorka krojača, frizera, spravljača mirisa, učitelja igara i kuhara. Među njima bio je i neki Buontalenti koji je oduševio francuski dvor svojim ledenim slasticama. Buduća kraljica voljela je dobro pojesti, a omiljeno jelo joj je bio grah. Nije postojao grah, koji ona nije voljela, tako da su jela od graha bila služena skoro svakog dana. Godine 1576. na vjenčanju nekog visokog plemića iz kraljevske kuće, napravljeno je njeno omiljeno jelo od graha, pijetlovih krijesti i pilećih bubrega. Katarina je jela s takvim apetitom, da je kasnije u pariškom listu „Journal“ objavljeno *Jela je toliko da smo se bojali da se za stolom ne raspukne*.

Dolaskom Katarine na francuski dvor, kada je sa svojim kuharima donijela mnoge nove naputke – obogatila je kulinarstvo Francuske i s umacima. (Do tada su talijanski kuhari bili najbolji). Francuzi su te naputke dotjerivali i usavršavali, pa se čini da su upravo oni dali umacima temeljni naputak od kojega su onda uz dodatak drugih sastojaka nastajali mnogi drugi naputci. Jer, pripremiti pravilan umak velika je vještina. On ne smije prikriti svojstven okus jela, nego ga samo mora istaći (kaže se, da je „zlatno doba umaka“ oko 1700. god. – za vladavine Luja XIV.).

Iz toga doba poznat je francuski umak uz pečenog kopuna ili govođe pečenje:

Uzmi šest slatkih jabuka spečenih na žaru i četiri glavice luka ispržene na tavi pa ih potom usitni u stupi. Uzmi crnog vina i malo octa i u toj smjesi namoči jabuke i luk. Tekućinu procijedi i stavi u kositrenu posudu zajedno s osam unci (jedna unca – 70 grama) meda ili šećera, šestinu unce papra i đumbira, pola unce cimeta i malo muškatnog oraha. Stavi lonac sa smjesom na vatru i miješaj dok ne zakipi. Potom s vatre i dodaj limun izrezan na ploške.

Druga francuska kraljica iz porodice Mediči, Marija (bila je žena kralja Henrika IV.), naredila je da svi muškarci, gosti za njenim stolom moraju vezati ispod vrata poveći ubrus, koji će im služiti i za brisanje prstiju. Do tada prste su brisali u stolnjak.

Poslije vladavine Marije Mediči kraljice su izgubile utjecaj na dvoru, a dobile su ga razne favoritkinje, miljenice kraljeva.

Kralj Luj XIV.- Kralj Sunca (1643.-1715.) – (njegovo doba poznato je i po talijanskom baroku) toliko je bio pod utjecajem svojih favoritkinja, da je njima prepustio organiziranje gozbi i zabavnog života na dvoru, naročito u Verssaillesu, kad je završena njegova gradnja i tamo prenijeta kraljeva rezidencija. Da bi se što više umilile kralju, one su pronalazile najbolje kuhare, koji su se natjecali da njemu i gostima spreme što ukusnija i raznovrsnija jela. Da bi pokazali svoja kuharska umijeća, kuhari su iznosili toliko jela da je gozba trajala neprekidno i po 24 sata. Kaže se, da je izvjesni Valater (kuhar?) ponudio tučeno vrhnje mladom kralju, koji to do tada nije još kušao i povjesničari gastronomije uzimaju taj datum za prvo pojavljivanje tučenog slatkog vrhnja. U vrijeme Luja XIV. Uvedeno je na dvor i španjolsko jelo „olla podrida“, predjelo – „hors d'oeuvres i običaj da se obroci poslužuju određenim redoslijedom.

Povjesničari gastronomije kažu, da je Luj (Louis) IV. Bio „lud“ za graškom pa ga je kraljevskom naredbom uvrstio na popis jela za gozbe. Dakako da je i cijeli njegov dvor „poludio“ za njim, a kuhari su morali stalno smišljati nova jela koja će zadovoljiti kraljevsko nepce. *Grašak à la florentine*, iako se u nazivu tog jela spominje talijanski grad Firenca, riječ je o specijalitetu francuske kuhinje - koji se pripravlja od kuhanog graška, poprženog na maslacu (nekad na masti) s nasjeckanim lukom, šunkom i mirisnim travama. Danas se po želji dodaje i malo umaka od rajčice. Popisu jela od graška ne smije se propustiti navesti i slijedeća: *kroketi o zgnječenog graška* – kuhani grašak se zgnječi, uvalja u krušne mrvice i zdrobljen

indijski oraščić; *nadjev od ovlaš zgnječenog kuhanog graška* – svježe metvice, češnjaka i maslinova ulja; uz sve to posluživali su se i *slani jastučići* – koji su pravljeni od tijesta za savijače, prže se u dubokoj masnoći (danas u ulju) ili peku u pećnici (prije pečenja premažu se žumancem i maslacem).

Čuvenom majstoru kuhinje La Varenu, koji je 1651. godine objavio prvu od svoje četiri kuharice pripisuje se izum zaprške.

Neki član kraljevske obitelji ostavio je zapisano:

„Kralj bi pojeo četiri puna tanjura različitih vrsta juhe, cijelog fazana, jarebicu, veliku zdjelu salate, dva velika komada šunke, ovčetinu u umaku od češnjaka, čitav pladanj kolača a na kraju voće i tvrdo kuhano jaje. Do 1694. godine na dvoru su večeru ispirali šampanjcem, a poslije te godine točio se stari burgundac. Večere su na dvoru uvijek bile svečane, no kad bi kralj priredio službenu večeru, bio je to pravi obred. Postoji uredba (iz 1681.) kojom se određuje procedura pri posluživanju mesa; Gospodin koji poslužuje kralja i kraljevske goste nosi prvo jelo. Drugo donosi ključar, a poslužitelj ostala. Tim redom oni u povorci prilaze stolu, a predvodi ih majordomus koji nosi štap. Nekoliko koraka ispred njih korača služitelj s bakljom. Kad unesu pečenje, što ga prate tri stražara, majordomus se pokloni pladnju na kojemu je postavljen kraljev pribor za jelo“.

Poznate su bile večere za kralja Luja XV., (1732.-1774.), koje je organizirala njegova miljenica, markiza madame Pompadour (Jeanne Antoinette Poison; 1721.-1764.). Po njoj su postali poznati pojmovi: ženska odjeća, pokućstvo, francuski salonski ples 19. st.; vrsta ženske ručne torbice, kao i biti „kićen“. Jela su uvijek bila vrlo ukusna i neobična, lijepo složena. Glavna odlika tih večera bio je način kako su ta jela dolazila na stol. Nakon svakog obroka stol je bio kroz poseban otvor na podu spušten u kuhinju koja se nalazila ispod blagovaonice, te ponovno napunjen jelima podignut. Do danas ostalo je poznato jelo madame Pompadour: janjeća rebra i file kunića ili zeca. Madame Pompadour, preporučila je samo šampanjce kao piće: *„Ostavlja ženi ljepotu, pruža sjaj njezinim očima a ne rumeni joj obraze“*. Kada je netko, šaleći se, rekao da bi mme Pompadour trebalo smjestiti u zatvor koji čuvaju tri tisuće vojnika, ona je, navodno, odgovorila: - „pa to ne bi bilo toliko strašno. Najmanje tri stotine njih bili bi moji „prijatelji“„.

Magdalensko tijesto (vrsta mekanog tijesta za torte) koje je dobilo ime po imenu kuharice, koja ga je prva načinila za prefine male slatkiše u kojima su uživali svi na dvoru kralja Luja XV. (doba rokokoa) – poznato je još i danas.

Luj XVI. je svoju ljubav prema jelu platio životom (u bijegu se predugo zadržao u seoskoj gostionici uživajući u „bunceku“).

Na balu u Parizu prvi su put u uporabu stavljeni odvojeni „zahodi“ za žene i muškarce.

Marija Antoaneta (francuska kraljica 1755.-1793., supruga Luja XVI.) jednom je kušala takozvanu glumačku juhu, koju su glumci pripremali poslije predstave. Toliko joj se svidjela, da ju je od tada jela do kraja života. Hirovita, bešćutna spram širokih slojeva, navodno je jednom rekla na primjedbu da je narod gladan kruha – „Ako nemaju kruha, neka jedu kolače!“. Nema dokaza da je Marija Antoaneta (inače kći Marije Terezije), koja je nakon poznate Francuske revolucije završila pod giljotinom, ikada izrekla te toliko citirane riječi – to više što je uzrečica bila poznata i prije njezina rođenja, odnosno stupanja na prijestolje!. U šestoj knjizi svojih „Ispovijesti“, napisanih 1766., poznati pisac i filozof Jean Jacques Rousseau podsjeća na dijalog koji se 1740. (dakle petnaestak godina prije nego što je Marija Antoaneta rođena) vodio pred svjedocima u jednom dvorcu u Grenobleu, kad je izgovorena rečenica: „Neka jedu kolače!“. Osim toga, povjesničar Alphonse Karr spominje da je to isto 1760. izjavila vojvotkinja od Toscane te da je poslije pripisano Mariji Antoaneti, kako bi ju diskreditiralo u narodu.

Povijesni izvori govore nam da se moglo u Versaillesu promatrati Luja XVI. i Mariju Antoanetu, kako večeraju – s dopuštene udaljenosti označene konopom.

Pariški ljekarnik, poručnik Antoine Auguste Parmentier (1737.-1813.), po povratku iz pruskog zatvora zaslužan je za širenje kulture i upotrebe krumpira kao jela. Krumpir su Španjolci odnijeli iz Novog Svijeta. Kralj Luj XVI. saslušavši tajnu o krumpiru kao ukusnom jelu, naredio je da se u Francuskoj uzgaja krumpir, a Parmentieru učinio veliku čast: dozvolio mu je da na javnom mjestu poljubi u obraz Mariju Antoanetu.

Za vrijeme revolucije nije bilo raskošnih gozbi, ali je to trajalo kratko.

Završetkom francuske revolucije, kada je nastupila ekonomska kriza nastala je oskudice u prehrani i pojavljuju se kuharski priručnici s uputama za pripremanje obroka od jeftinih namirnica. Tako se 1772. godine u Dijonu pojavila knjižica *La Cuisine des pauvres* („Kuhinja siromaha“) sastavljača Varenne de Beosta, koji kaže da je krumpir najjeftiniji prehrambeni proizvod.

Napoleon je počeo priređivati gozbe dok je još bio konzul. Nije se obazirao na edikt (naredba, zakon, ukaz vlasti) od 1793. godine, kojim je svaki građanin mogao biti osuđen na smrt, ako je tjedno pojeo više od jedne libre mesa (1 libra = 40 dag). Iako je Napoleon u mnogo čemu želio sačuvati dvorsku etiku, ceremonijalni dvorski protokol za stolom, u njegovo vrijeme nije se zadržao. On sâm nije uživao u hrani i odnosio se prema jelu, kao prema gubljenju vremena. Tražio je da se jela brzo poslužuju, tako da su i najveći ručkovi trajali najduže pola sata. Jelo se na brzinu („na prepad“ – u vojničkom stilu). Između 9,30 i 11 sati poslužen mu je prvi obrok. Jeo je u radnom kabinetu, na pomoćnom stolu. Progutao bi bez reda, za 8 – 12 minuta, juhu, dva predjela i dva deserta. Uz to pio je vino ili vodu i pola šalice kave. Za vrijeme jela, bez prestanka je govorio, a volio je u toku doručka primati ljude od nauke i umjetnosti. I u najsvečanijim prilikama, Napoleon, je jeo iz – metalnih tanjura. U njegovo vrijeme aluminij je još bio rijedak i dragocjen metal – te je gostima za imperatorovim stolom jelo posluživano u „običnom“ zlatnom posuđu, dok je on sam jeo iz aluminijskih tanjura, služeći se aluminijskom žlicom i vilicom. Veliki vojskovođa nije ni slutio da će u budućnosti takvo posuđe biti – vojno posuđe. Od jela odbijao je samo mahune, jer nije mogao da podnese „konce“, kojih je uvijek bilo. Govorio je da su „mahune sa dlakama“ najgore jelo koje je jeo. Uvijek je zahtijevao da sve bude spremno i toplo, kad se on pojavi, a kako je uglavnom kasnio, njegova posluga je imala probleme da izvrše sve njegove zapovjedi. Ponašanje za stolom „nije priličilo“ jednom otmjenom vladaru, između ostalim, umakao je prstima kruh u tanjur, a „svjetska“ konverzacija mu se često odnosila na peckanje vlastite familije i previše dekoltiranih dama. Pariški gurmani koji bi bili pozvani na njegove „gozbe“ govorili su: „Napoleon je genijalan, a šteta je što ne voli jesti pa im je dosadno sjediti s njim za stolom“ (Jedino jelo, koje je Napoleon jeo sa iskrenim apetitom su bile *Pile marengo* i sarmica od svinjetine umotana u potrbušinu, koje je za njega priređivao njegov kuhar Dudan. Kasnije je Dudan bez znanja Napoleona u sarmicama svinjetinu zamjenjivao mladim jarebicama). Za vrijeme prvih Napoleonovih osvajačkih pohoda, François Aper je pronašao način konzerviranja hrane, naročito povrća i voća. Stavljao ih je u staklene posude, slično kao što se danas radi zimnica. Engleska špijunaža dobila je zadatak da otkrije postupak i čim su saznali Aperovu tajnu konzerviranja, dopunili su njegov postupak, usavršili ga i počeli konzervirati raznovrsnu hranu. Tako su nastale preteče našim konzervama, koje su se vremenom pretvorile velika industrija. Iako je Apera Napoleon proglasio „dobrotvorom“ nije mu to donijelo nikakvu korist, te je poslije pada Napoleona umro u bijedi.

S Lujem XVIII. Sve se mijenja, vraća se luksuz. Taj kralj bio je poznati stručnjak za tranširanje mesa. Na njegovom dvoru uzvanicima je bilo dozvoljeno da kruže oko stola za vrijeme jela, jer je članove kraljevske porodice zabavljala neprekidna promenada.

Na dvoru Luja Filipa sjedalo se za stol u 10 i 17.30 sati, bez čekanja kralja, ako se nije pojavio na vrijeme. Posluživanje kod „kralja svih Francuza“, kako je sebe volio zvati, bilo skoro isto kao kod ostalih imućnih ljudi tog doba.

Napoelon II. volio je velike stolove, ograničeno na 30 – 40 ljudi – odabranih osoba, pa su oholi i gordi bili podjednako zastupljeni i na sredini i na krajevima stola. Zanimljivost njegova stola je u tome što se radije jelo voće nego poslastice. To je doba, kad je otmjena Evropa sva u znaku francuske mode, a francuski majstori kuhari traženi po velikaškim dvorovima. Od tada su mnoga francuska jela ušla i zadržala se na Međunarodnom jestveniku, ta slava francuske gastronomije nije ni do danas potamnjela.

Gospođa Moulton, Amerikanka koja se tada kretala u mondenu pariškom društvu, bila je jednom s mužem pozvana na večeru u kraljevski zamak Compiègne, i brižljivo je sačuvala jestvenik:

Bistra juha od kornjače
Krem-juha od pilića
Losos Napolitain
Pisana pečenka à la moderne
Jarebica u umaku
Jastozi à la Parisienne
Pečeni tetrijebi
Salata
Mladi grašak à l'anglaise
Ananas Montmorency
Različni sladoledi
Kava-likeri

Posuđe i pribor za jelo obogaćeni su novostima. Za stolom se upotrebljavaju mali noževi za kruh, mazalice za maslac, preša za masline, vilica za predjelo – šparogu, artičoke, puževe i salatu, škare za , pokretna kolica za fina vina, čaše za pranje voća. Čačkalice polako nestaju, ali ih nasljeđuje nova vrsta, čačkalica za nokte. Sada se pojavljuje, danas uobičajena vilica za kolače, uz žlicu za sladoled i desert. Izmišljena je i lopatica za ribu, dok će se lopatica za tortu pojaviti kasnije.

Sve se više upotrebljava i vilica za školjke, čija je drška dovoljno oštra i spretna za njihovo otvaranje. Malo pomalo uvode se i različite čaše za degustaciju finih vina. Obično vino u bocama, kao i voda, neprekidno je na raspolaganju gostima, a šampanjac se posebno donosi. Ako su željele odbiti ovo dragocjeno piće, dame su bile obavezne po bontonu, svoju rukavicu spustiti u visoku čašu.

Prijestolnica svijeta, kako se često kaže za Pariz, prihvatila je početkom 19. stoljeća novi, kudikamo raskošniji način posluživanja za stolom. Posluživanje „na ruski način“ uvodi u modu knez Kurakin, ruski ambasador, oko 1810. godine. Od tada, posluživanje à la russe preuzima dominaciju nad tradicionalnim jednostavnim francuskim načinom.

Osim raznovrsnosti i kvalitete ponuđene hrane, posebna pažnja poklanja se njezinu dekoriranju. Za vrijeme obroka posluženih na ruski način, bogato ukrašene posude za posluživanje najprije se pokazuju svim gostima, a tek poslije toga jela i pečenke izrezane u kuhinji. Najvažniji komadi mesa ili nečeg drugog izazivali su, s razlogom, opće divljenje. Hrana je slagana maštovito, neobičnih oblika i izgleda za današnje pojmove. Čuveni slastičari, radili su čitave dvorce od tijesta, a uobičajeni su bili kolači u obliku životinja i raznih predmeta. Za jedan obrok

pripremaju se ogromne količine hrane, od kojih bi i deseti dio bio sasvim dovoljan. Izbor glavnog jela nije više tako važno, jer ono što se nudi prije njega, može zadovoljiti i najvećeg probirljivca. Iznose se obvezno hladna predjela, dvije vrste juha, sir i povrće i drugi dodaci. Tanjuri s hranom se neprekidno iznose i donose, tako da na sredini stola ostaje dovoljno mjesta za sve dekorativne elemente. Kao nikad prije pazi se na izgled i uređenje stola i posluživanje. Uz sjaj i bogatstvo porculana, srebra i kristala, dominira zlatno posuđe. Zlatni kupovi i bole, okrugli poslužavnici s kompliciranim poklopcima, prava su remek-djela zlatarskog umijeća. Stol je s posudama za voće i cvijećem podijeljen na tri skladna djela, sredinu i krajeve. Slobodan dio ostavljen je za manje posude različitih oblika u kojima se nalazi veliki izbor bombona, voća, kompota i drugih poslastica. Osim hladnog, Francuzi uvode i toplo posluživanje. Tako se stvara kompromisno rješenje, mješavina ruskog i francuskog načina, koje podrazumijeva i tople tanjure. Topli tanjuri su izum jednog glumca – komičara. Po ruskom načinu posluživanja gosti su bili navikli, da prema svojem apetitu i sklonostima biraju od ponuđenog ono što im najviše odgovara, za razliku od francuskog, kad su posude bile poklopljene i uvijek je bila tajna do zadnjeg trenutka, što se krije u posudi. To je i doba kada nastaje pisani jestvenik/menu. Za vrijeme Drugog carstva, pojavit će se i prvi ilustrirani jestvenici/menui. Još jedna važna novina uvodi se u to vrijeme – običaj označavanja mjesta za stolom. Dame i gospoda zateći će kartončić sa svojim imenom i znat će gdje im je mjesto za stolom. Ostatak preostale hrane s bogatih stolova nije se bacao, nego je organizirana prava trgovina. To su kupovali čak i imućniji, jedna velika nedodirnuta riba sa stola monseigneura (monsinjora) sasvim je zadovoljavala malu porodicu kapelana. Na najvećoj cijeni su bili „dragulji“, tek dodirnuta hrana od prethodnog dana. Druga kategorija bili su ostaci ostataka.

Anthelme, Brillat-Savarin (1755.-1826.) savjetnik kasacijskog dvora u Parizu, poznat je kao pisac djela *Phyisiologie du qoût* (O psihologiji ukusa, za koju je 25 godina sabirao gradivo, - 1825. godine) koja je prevedena na više jezika. Ta knjiga osim što je kulinarsko-gastronomsko remek-djelo, govori o mnogim medicinskim i dijetetskim pitanjima, kao i o hranjivosti različitih jela. Govori o odnosu rada i odmora prema kvantiteti prehrane. Osuđuje neumjerenost u jelu i žali što se dnevno troše bez potrebe goleme količine namirnica. Kao kuriozitet možemo spomenuti njegovo predviđanje o osnivanju „gastronomske akademije“, kao i znanstvenog proučavanja prehrane. Taj učeni francuski gastronom postao je pionirom i drugim gastronomima, npr. francuskom barunu Brisseu; Aleksandru Dumasu; grofu Rumfordu (radio i živio u Bavarskoj); barunu Rumohru; barunu Vaerstu..... Taj klasik i utemeljitelj francuske gastronomske beletristike u svom kapitalnom djelu tvrdi, da je pripravljanje sirova mesa ispod sedla zapravo hrvatski običaj i da su tu modu u Francusku prenijeli profesionalni vojnici iz Hrvatske, koji su služili na francuskom dvoru. Time zapravo objašnjava da „Tatarski biftek“, znameniti u svijetu visokog kulinarstva, ne potječe od Tatara. Tako su osim kravate, tog „otmjenog čvora oko vrata“, Hrvati dali Francuskoj i svijetu kulinarsku tvorevinu koju su samo doradili.

Brisse, francuski barun i poznati gastronomski pisac (+ 1876.) napisao je u listu „Liberté“ niz dnevnih jestvenika – kasnije izdan pod naslovom Les 366 Menus du Baron Brisse avec 1200 Recettes. Ostala su mu djela: *Recettes, 160 l'usage des menages bourgeois et des petits ménages*, zatim *La petite Cuisine du Baron Brisse* i *Cuisine au Carême*.

Grimod de la Reynière, poznati francuski duhoviti gastronomski pisac i gurman (1753.-1838.) potječe iz bogate pariške obitelji. U svojim nastojanjima usavršavanja gastronomije osnovao je društvo za proučavanje starih i novo izumljenih jela: *Jury de gustateur*. U Parizu su ga zvali „najvećim gurmanom među učenjacima i najučenijim među gurmanima“. Napisao je *Almanach des gourmands, Journal des gourmands, Manual des Amphytrions* (o gostoljubivosti) i drugih kulinarskih članaka. Najpoznatiji je njegov Kuhinjski kalendar u kojem govori po mjesecima u uobičajenim jelima od mesa i povrća i to na karakterističan način francuske kozerije.

Svojevrstan rekord postigla je slavna knjiga Poprište zemljoradnje francuskog agronoma Oliviera de Serresa (podrijetlom iz imućne građanske obitelji), koja je doživjela čak dvadesetjedno izdanje, a obrađuje među ostalim „primjenu živežnih namirnica“.

Carême Marie Antoine (1784.-1833.) francuski gastronom, napisao je Le pâtissier royal parisiene... etc. (1815.) knjigu koja zastupa profinjeni smjer u kulinarstvu. Napisao je još: Histoire de la table romaine, Maitre – d'Hôtel. Studirao je kemiju i povijest, izmišljao i izrađivao nova jela, a najviše se bavio proučavanjem starorimske gastronomije. Radio je kao glavni kuhar raznih regenata, novčanih magnata, (francuskog državnika Taleyranda, princa regenta Engleske, ruskog cara Aleksandra I.) a umro je kao glavni kuhar baruna Rotschilda u Parizu. Nježna i tankoćutna žena Charlotte nadahnula je C. M. A. Da napravi istoimeni slatkiš s izazovnim omotačem i nadjevom. To je slatkiš od voća umotana u plošku kruha (španjolskog kruha ili piškota), kojima se oblaže kalup s visokim i glatkim stijenkama; poslužuje se hladan i topao, po želji uz englesku kremu (od žumanaca, šećera, mlijeka i štapića vanilije).

Jela koja je Carême spravljao ipak ne bi današnjem čovjeku bila po volji. U najboljem slučaju, ta jela su bila mlaka, a njihov izgled kao u neka davna vremena, bio je važniji od okusa. On je upotrebljavao varence (pudinge), umake i kreme s jajima, koji su bili toliko čvrsti da su se od njih mogle napraviti čitave male građevine. Carêmeovi stolovi bili su ukrašeni cvijećem i mnoštvom arhitektonskih ukrasa u koje su pripadali i anđeli od šećera. Arhitektura je bila njegova velika ljubav i jednom je zapisao:

„Od pet umjetnosti, najveća je arhitektura, a njegova glavna grana je slastičarstvo“.

Antoine Carême smatra se zaslužnim za osmišljavanje večere kako je danas poznajemo, sa redom i pravilom. Carême je prvi podijelio večeru na predjelo, juhu, glavno jelo i desert. On je prvi postavio zahtjeve da se jela redaju po međusobnom odnosu okusa i izgleda. Prema Carêmeu kod večere nije bitan samo okus hrane već i sam vizuelni dojam stvara potpuni užitak.

Honoré de Balzac, poznati francuski pisac (1799.-1850.) (po njemu je čak nazvana i naslonjač širokih naslona za ruke) bio je poznati gurman i strasni uživalac kave. Za jedan obrok mogao je pojesti: 12 kotleta, divlju patku, 2 pečene ševe, 110 kamenica, 12 krušaka i poslije toga neki obilni desert. Na kraju svega obilno piće – kavu. Pišući svojih 12 svezaka Ljudska komedija napisao ju je uz ogromne količine kave za koju je rekao:

Čim kava siđe u želudac, nastaje sveopće kretanje. Ideje naviru kao bataljoni Grande Armée na bojno polje i bitka počinje. Sjećanja stižu u galopu, kao da vijore zastave na vjetru. Lagana konjica usporedbi nastupa, artiljerija logike nadire sa svojim konvojima i municijom, strelice duha gađaju precizno kao najpreciznije puške. Slike se gomilaju, jurišaju, papir je prekriven tintom. Počela je bitka i završit će se u vrtlogu crne tekućine, kao što se prava bitka završava u dimu baruta....

Po njegovoj debljini u zrelijoj životnoj dobi moglo se vidjeti da Balzac cijeni dobre zalogaje. Dok je bio mlad, često se nije mogao najesti, pa je zbog toga kao nadomjestak za finija jela nacrtao na stol obrise zdjela i pladnjeva, na svaku napisao imena tečnih jela i pri tome žvakao suhi kruh.

Alexandre Dumas, poznati francuski pisac napisao je Grand Dictionnaire de cuisine (1873., Pariz), uputâ za priređivanje najrazličitijih dobrih i dijetetskih jela. Pisana je zabavnim feljtonističkim stilom uz povijesne i gastronomske primjedbe. Osim što je pisao znao je priređivati za sebe i svoje prijatelje razna jela.

Među mnogim banketima, jedan je ostao zapamćen do danas i to iz 1855. god. u Parizu, poznat pod imenom „banket konjskog mesa“, priredio ga je prirodoslovac Etienne Geoffroy

Saint-Hilaire i njime želio dokazati da je konjetina isto tako dobro kao i govedina, i da se može pripremati kao i govedina. Na banketu služila su se samo jela od konjetine. Pozvana su bila 132 gosta, među kojima su bili i pisci Gustave Flaubert i Alexandre Dumas (otac). Jela je priredio šef kuhinje Balzac (nije bio u rodu s poznatim piscem); za predjelo: kobasice od konjetine; juha: od konjetine s rezancima. Među glavnim jelima nalazila se kuhana konjetina, zatim konjetina à la mode, ragu od konjetine, file od konjetine, krumpir pržen na konjskoj masti itd. ..., zatim salata prelivena uljem napravljenim od konjske masti, te kolač od konjskog mesa. Uz kolač ponuđen je rum.

Kada je 1870. god. palo i drugo carstvo i Napoleon III. abdicirao, Prusi su opsjedali Pariz četiri mjeseca. Do tada veseli grad morao je gladovati. Jelo se, kažu, sve što se moglo zaklati ili ubiti (psi, mačke, miševi, štakori, pa čak i životinje iz zoološkog vrta).

Iz te godine poznata je čuvena „gozba mesa divljih životinja“. Tu gozbu priredio je gradonačelnik trećeg pariškog arondissementa Bonvealet, a ujedno je to bila i novogodišnja gozba u pariškom restoranu „Noel Peter“. Pikanterija ove gozbe je to da su zvijeri nabavljene iz pariškog zoološkog vrta. Gradonačelnik je tom gozbom želio dokazati, da se glavni grad Francuske ipak ne nalazi u takvoj oskudici mesa, kao što su Prusi mislili.

Čim je potpisan mir, Parižani s još većim apetitom nastavljaju ugađati svom trbuhu. Ugled dobrih kuhara raste iz dana u dan, a njihove plaće su često veće i od plaća ministara i profesora univerziteta. Izdanja raznih „kuharica“ rasprodaju se svaki tjedan, pod raznim nazivima kao: „Nova kuharica“, „Najnovija kuharica“, „Kuharica za profinjeni ukus“, „Kuhar za one koji ne znaju što je dobro“... i baš te „kuharice“ daju podstrek proizvođačima vina, pekarima, sirarima, kobasičarima, slastičarima i mnogim drugim, da pronalaze nove recepte – naputke za svoje proizvode.

Uskoro stolovi postaju prepuni novih vrsta gurmanluka, a Parižani jedu, zabavljaju se, plešu i pjevaju i taj period nazivaju *Belle époque* (lijepa epoha). Trajala je 44 godine, do početka Prvog svjetskog rata.

Pariška „lavica“ (kako su se nazivale slavne prpošne dame iz polusvijeta) – „belle époque“ Anne Deslions, koja je bila ljubavnica jednog vojvode, Napoleona III. i redovita posjetiteljica slavne *Café Anglias* (mjesto vrhunske pariške gastronomije) svojom ljepotom oduševila je glavnog kuhara Adolpha Duglerèa, koji joj je posvetio – Anin krumpir (pommes de terre Anna) Radio se ovako: redovi posoljenih ploškica sirova krumpira preliveni otopljenim putrom i zapečeni.

Na nekadašnjim otmjenim posijelima nedjeljnih predvečerja, kao kod Merciera u *Tableau de Pari"* opisuju se i ovakve scene: „uvažena vojvotkinja potajice uzima s pladnja „aloyau" (pečenica od bubrega u obliku želea) pa je kao sumanuta nabrzinu utrpa u usta, a potom je ostavlja na jeziku da se rastapa poput sladoleda – i usput se svima smiješi, zatvorenih usta i uz blage naklone". Pomama žena da uživaju samo u mekanim stvarima, koje se same rastapaju na jeziku, bila je tako jaka, svjedoče tadašnji pisci, da bi mnoge od njih najradije pile samo sokove.

Iz nedavne prošlosti poznat je najskuplji objed na svijetu za dvije osobe priređen u Parizu 1976. god. Ručak je bio rezultat oklade, gastronomskog stručnjaka „New York Times" Craig Claibornea s prijateljem, da će vlastitim izborom naručiti jelo za dvije osobe, a za koje će platiti više od 300 dolara i to kreditnom karticom. Večera je bila u restoranu *Chez Dénis* u Parizu, za koju je Claiborne naručio najbolja jela i najbolja pića, a ceh je iznosio 4.000 dolara. Sve je platila kompanije koja izdaje kreditne kartice (kakva reklama). Na stolu se našlo 31 jelo: kavijar, tri vrste juhe, jastog u umaku od vrhnja s kosanim gljivama, oštrige kuhane u oklopu s umakom od maslaca, fazan Chartreuse ortalans en brochette (male ptice koje su tovljene samo maslinama, jarebice u kuhanom kupusu, tri šerbera, odresci od divlje patke, artičoke, foie gras, kolači od jagoda i stari konjak. Za vrijeme jela bilo je posluženo devet vrsta vina, među kojima 1929. Romanee-Conti, 1928. Château Latour i 1835. Madeira.

Kaže se da je Francuska raj za sladokusca, jer se u njoj po tradiciji cijeni dobra hrana i zato svaka domaćica, svaki kuhar, mijenja nešto u načinu pripremanja nekog jela, pa se tako dobivaju mnogi novi specijaliteti. Samo, za primjer, Francuzi znaju da jelo od jaja mogu pripremiti na 297 načina, a od toga samo omlet na 125. Gastronomija se u Francuskoj smatra ozbiljnom umjetnošću, što se vidi i po izreci Montesquiea:

Jelo je jedno od četiri svrhe života. Koje su ostala tri, još nisam otkrio.

Francuska kuhinja („kao zemlja gastronomije" – *le pays de la gastronomie*) dijeli se na *haute cuisine* (visoku kuhinju), na regionalnu i građansku (obiteljska – *bonne cuisine,* dobra kuhinja). Te dvije posljednje prava su slika francuske kuhinje a njene čari mogu se okusiti najbolje u malim seoskim krčmama (auberges). Ta „francuska provincijska kuhinja" čuva tradiciju na taj način da se; svako jelo priprema s grozomornom pedantnošću, ljubavlju, umjetnošću i s pravim umjetničkim smislom, pazeći na najmanju sitnicu, kuharica koje jat posao rade desetljećima. Konačan je dokaz da je neko jelo zaista odlično to što ono mora imati U istom restauranu na dlaku jednak okus, što mora uvijek biti apsolutno isto, baš kao što veliki glumci svoje uloge igraju uvijek u dlaku jednako dobro, čak i nakon stote izvedbe.

Za naše pojmove doručak im je bijedan i sastoji se od bijele kave i hrskavih roščića („croissant"), premazanih maslacem s malo džema. Što se tiče ostalih obroka, tipično je da nikad, ni za vrijeme objeda ni večere, kao prvi obrok ne poslužuju juhu. Kao predjelo uzima se malo salame, komadić rajčice, nekoliko listova salate, sardina, pol tvrdo kuhanog jaja i slično. Zatim slijedi povrće, pa jelo s mesom i pečenim krumpirićima s malo poljske salate. Svaka od francuskih pokrajina, priča je za sebe i svojim jelima su ušle u „besmrtnost".

Pašteta od guščje jetre („foie gras") zauzima jedno od najvažnijih, najznačajnijih mjesta u francuskoj kuhinji, i sastavljači jestvenika smatraju da se i danas na „kraljevskom banketu" može ponuditi guščja jetrena pašteta uz čašu votke. Poznata je guščja jetra u terinama – u geléeu En blocs u tijestu s finim gljivama (gomoljikama) i raznim začinima (Strassburg). Paštete se pripremaju od svih vrsta mesa, ponutrica, divljači, ribe, čak i od povrća, i bez pretjerivanja, francuski kuhari su pravi umjetnici u njenom pripremanju (naša vlastela u Hrvatskom zagorju, nisu puno zaostajala u finoj kuhinju za Francuzima – 1703. godine kod nas se spominje pašteta). Poznata tuluška guska (stvorena od domaće sive guske iz okolice grada Toulousea) teži od 9 do 12 kg (gusan), a guska od 7-9 kg, daje jetru često tešku i do 1 kg, a masti do 4 kg.

Anthelme Brillat-Savarin – naziva gomoljiku (jelen gljiva, škrinjac, tartufi ili trifle) „dijamantom kuhinje“, a Dumas je zove „sacrum sacrorum“ svih gurmana. Danas se te perigordske gomoljike (iz jugozapadne Francuske) priređuju à la serviette: pažljivim čišćenjem, pranjem i četkanjem, kuha se 20 minuta u vrućem bouillonu, u burgundskom ili šampanjskom vinu.

Alzaška kuhinja poznata je po pripremanju jela od kiselog zelja (ima neke iste ili slične sastojke kao i naša stara kuhinja).

Francusko kiselo zelje (choucroute française) priprema se tako da se dno posude obloži ploškama slanine, mrkve, klinčića i luka: doda se vrećica s borovicama i zrnima papra, na sve to složi se kiselo zelje, posoli i zalije vodom ili masnom goveđom juhom. Poklopljeno krčka se oko tri sata. Alzaški način (choucroute alsacienne) isto je kao i spomenuti način, samo što se zelje podlijeva bijelim vinom, dodaje se kitica zeleni i pri posluživanju zelje se obloži ploškama šunke ili kobasice.

Povjesničari prehrane kažu, da je dimljena šunka, ovakvu kakvu je danas poznajemo, nastala upravo na tlu današnje Francuske (francuski književnik i muzikolog Romain Rolland (1866.-1944.) nije krio svoju veliku ljubav prema šunki. Mnogo specijaliteta prve vrste, koji uživaju veliki ugled u svijetu, imaju šunke kao glavni sastojak: alzaški (s kiselim zeljem), berichonne (s pečurkama), brabançonne (pirjana endivija, krumpir s maslacem, prokulica), chipolata (glazirani kesten, glazirani luk, pečurke, mrkva), quiche lorraine – slana torta od pršuta, jaja i sira ...

Francuska *juha od luka* (consommé aux oignons) elitna je juha visoke internacionalne kuhinje: luk se nareže na sitne rezance i prepconsiderprži na maslacu do svjetložute boje. Na prepržen luk nalije se bistra mesna juha, kuha se 15 minuta i začini solju, paprom i češnjakom. Poslužuje se u vatrostalnoj posudi sa žemljama ili kriškama bijelog kruha, posuto ribanim parmezanom.

Potomak prvih primitivnih juha je neosporno i francuska gusta juha „pot-au-feu“, koja se danas ubraja u francuske narodne specijalitete. Gotovo svaka francuska pokrajina ima neki svoj specifičan način spravljanja ove guste juhe. Priprema se od goveđih kostiju, mršave govedine od prsiju ili vrata, vode, soli, papra, lovora, klinčića, luka, peršina, mrkve, repice, celera, poriluka. Juha se poslužuje s kriškom tosta premazanog maslacem u tanjuru preko kojeg se prelije juha. Juha „La petite marmite“ „mali lonac“ jedna je od najboljih pariških specijaliteta nastao prije 100 godina. Poslužuje se u zemljanoj posudi u kojoj se i priređuje. (priređuje se od: krtog goveđeg mesa, kokoši, vode, soli, poriluka, mrkve, celera, svježeg zelja, klinčića, goveđeg loja, papra, mirisnog bilja, prženog tosta i nastruganog ementalera). Kao što se vidi iz naputka, polazište joj je „pot- au-feu“ (u prijevodu: lonac na vatri tj. jelo: juha od mesa, lonac-jelo, ali i tričarija, sitničavi poslovi). Nekada se juha smatrala za lijek, na primjer čuvena francuska juha „le restaurant divine“ koja je u 16. st. Bila na glasu u Francuskoj. Vlasnik tadašnje krčme Champs d'Oisean (Ptičje poljane) gospodin Boulanger ispisao je nad ulazom „Restaurant“, kako bi svima dao na znanje, da se kod njega može dobiti ova okrepljujuća juha. Tako je ova riječ s vremenom postala sinonim za lokal u kojem se služe razna jela.

Juha od luka i mlijeka, koja se poslužuje 2-3 sata poslije večere, ako su gosti ostali i nastavili piti. Ako je „sjedjeljka“ duža, poslužuje se poslije pola noći, ili pred zoru. Ova juha je poznati specijalitet pariških „Halles“, nekadašnjeg najvećeg trga (placa) u Parizu, koja sada više ne postoji i za kojom žale mnogi stari Parižani. Okus juha od luka i atmosferu u kojoj se jela, opisali su mnogi poznati pisci, od Zole do E. Hemingwaja i Fransoaz Sagan. U brojnim kavanicama kraj tržnice („placa“) posluživala se ova juha i zbog nje su poslije burnih noći dolazili i grofovi i piljari i svi zajedno uživali u njoj u istoj kavani. „Halla“ više nema, ali je naputak ostao, a oni koji su je jeli kažu da je „kao bugačica za ono što se noću pojelo i popilo“.

(60 dag luka, 6 dag putra, 0,5 l mlijeka, 0,5 l tople vode ili juhe, 2 kriške suhog kruha izrezanog na kocke, sol, papar – na rastopljenom maslacu se poprži luk izrezan na kolutove i dodaju 2 žlice tople vode, pirja se na laganoj vatri oko jedan sat poklopljeno i uz lagano miješanje da ne posmeđi, kruh izrezan na kockice stavi se u mlijeko i sve zajedno doda luku, kuha se još pola sata. Procijedi se, luk izvadi, posoli i popapri i poslužuje u zemljanim zdjelicama, s parmezanom ili bez njega).

Riječ restauracija rodila se 1765. godine kad je vlasnik pučke kuhinje u pariškoj četvrti St. Honoré, izvjesio natpis: „Boulanger débite des restaurants divinis“ – „Boulanger prodaje bogovsku okrepu“.

Uz Francusku, vezana je još jedna riječ, a to je hotel (u prvobitnom značenju: palača, dvor, obiteljska kuća u gradu). Gospodin Antoine Beauvilliers otvorio je 1782. godine, u ulici Richeliu, elegantni salon s kuhinjom (za koju se kaže da je bila izvrsna) i spretnim konobarima. U njegovom hotelu skupljali su se predstavnici svih naroda, koje je svojom profinjenom kuhinjom više nego zadovoljavao. Potkraj svoga života napisao je opsežnu knjigu u dva dijela o umjetnosti kuhanja. Četiri godine nakon toga otvoren je glasovita restauracija „Aux Trois Frères Provençaux“ – trojici provansalske braće u arkadama „Palais Royal“, u koji je zalazio i Napolen Bonaparte

Mnoge restauracije otvorene su poslije francuske revolucije koja je ukinula cehove, a uglavnom su ih vodili kuhari izagnanih plemića. Kao što je zamijetio gastronom Brillat-Savarin, svatko je tada mogao uživati u jelu prema svojim željama, apetitu i kesi, što je prije bila povlastica samo bogatih.

U povijesti su ostale mnoge restauracije zabilježene po ličnostima koje su ih posjećivale, odličnim jelima ili kuharima:

„Le Grand Véour – ovdje se ne dolazi samo zbog uživanja u kuhinji nego i zbog podsjećanja na slavne goste, mladi Victor Hugo večerao je 1830. nakon premijere svoje drame „Hernani“. Poslije su zalazili Turgenjev, Flaubert i George Sand. U restauraciji se poslužuje omlet Sainte-beuve – nazvan po slavnom kritičaru koji ga je navodno volio – a možete jesti za stolom za kojim je nekad sjedila Collete.

Poslije večere kod „Véryja“, koju je mudro upriličio vojvoda od Wellingtona, Blücher je odustao od namjere srušiti most kod Jene. Lako je razumjeti zašto; jestvenik te večere sastojao se od gotovo dvije stotine i pedeset jela. Taj je hram kulinarstva, na žalost, prestao postojati 1859. godine.

Oko 1840. godine „Café de Paris“ slovio je kao najbolja restauracija u Europi. Bio je čuven po svojoj „teletini u loncu“, naizgled sasvim običnim jelom koje se, ondje, čini se, pripremalo nekakvim čudotvornim postupkom. Alfred de Musset uglavnom se tužio da već sam ulazak u „Café de Paris“ stoji petnaest franaka, no ipak je bio ondje redoviti gost i naručivao teletinu u loncu kad je god bila na jestveniku. Tim su jelom i Balzac i Dumas vraćali snagu utrošenu na pisanje.

Jednom je Balzac obavijestio vlasnika „Café de Paris“ da će dovesti prijatelja na večeru i zamolio ga da se iskaže. „Svakako, gospodine, iskazat ćemo se jer to neprestano i činimo“, bio je odgovor, oštar no sasvim opravdan. Dumas otac, pansionirani kuhar, bio je jedini gost koji je smio ući u kuhinju te glasovite restauracije, a poslije toga je na svojim gostima iskušavao nove naputke.

Ostali hramovi kulinarstva tadašnjeg Pariza bili su „Brébandt“, kamo su sladokusci dolazili na ragu od ovčetine s mladim graškom; „Ledoyen“, gdje je specijalitet bio losos s posebnim zelenim umakom kojega su sastojci bili vlasnikova tajna; „Maison Dorée“ poznat po pisanoj pečenki u umaku od jelen-gljiva i već spomenuti „Aux Trois Frères Provençaux“.

Uz sav ugled koje su imale ostale poznate restauracije, ipak je najbolja i najglasovitija bila „Café Anglais“. Na sam vrh dospjela je 1856. godine kad je zatvoren „Café de Paris“, i postao otmjeno, kozmopolitsko sastajalište koje se neprestano spominjalo u društvenim tračevima i popularnim romanima. Hrana u „Café Anglais“ bila je zaista izvrsna, tako da je jednom Rossini proglasio glavnog kuhara Dugléréa „Mozartom francuskog kulinarstva“. Posebna privlačivost restauracije bi je podrum s tisućama boca, gdje je minijaturna željeznica bešumno dovozila vino do svakog stola, a za svečanih su večeri sa svodova visjeli cijeli vijenci grožđa.

Adolphe Degléré, kojemu je Rossini iskazao takvu čast, za mnoge je bio posljednji veliki „Chef de cuisine“. Primao je kraljevsku plaću od 25.000 franaka godišnje. Pisali su mu ljudi iz cijele Europe, moleći ga da im pošalje svoje naputke ili sastavi jestvenik za svečane bankete. Poznavao ga je cijeli Pariz, a kuhari drugih poznatih restauracija bili su mu zavidni, ali su morali priznati da mu nema premca.

„Café Anglais“ bi je pravi labirint hodnika i predsoblja, zapravo „niz zasebnih soba u kojima se bančilo do zore“. No, od svih tih prostorija samo je jedna bila ona u kojoj je trebalo „biti viđen“. Bila je to soba broj 16 – „Café Anglais“. U nju su mogli ući samo ugledni gosti. Ondje se viđalo poznate glumice, otmjene kurtizane, elegantne besposličare, kroničare otmjenog društva. Onamo su zalazili prinčevi, ruski kneževi, milijunaši. Kad su 1867. godine ruski car Aleksandar, pruski kralj Wilhelm i Bismark posjetili međunarodnu izložbu u Parizu, večerali su u „Café Anglais“. Degléré im je priredio gozbu koja je, poslije više od stotine godina, još i sada gastronomski uzor i pojam, a stajala je 400 franaka po osobi.

Od svih pariških restauracija iz doba Drugog carstva besmrtnom se imenu ipak najviše približio „Magny“. Ondje su 22. studenog 1862. Sainte-Beuve i njegovi prijatelji organizirali prvu „večer kod Magnya“: svakoga drugog ponedjeljka ondje su se skupljale najslavnije ličnosti umjetničkog Pariza. „Magny“ nije bio poznat samo po izvrsnu jelu nego i o razgovorima slavnih gostiju. Kad bi se god našla u Parizu, George Sand je navraćala u to sastajalište umjetnika.

Nije nikakvo čudo što su u to vrijeme sladokusci iz bliza i daleka dolazili da se naužiju epikurejske radosti Pariza. Za to su bile potrebne goleme količine hrane. Tako se 1855. godine samo u Parizu potrošilo jaja u vrijednosti od 10 milijuna franaka, 1865. godine 1,700.000 Parižana pojelo je oštriga vrijednih više od dva milijuna franaka i popilo više od dva milijuna hektolitara vina. Gurmani su zastajali pred izlogom trgovine delikatesa „Chevet“ u Galerie de Chartres i s divljenjem promatrali ptičja gnijezda iz Kine, strnadice iz Italije, jelen-gljive iz francuske pokrajine Périgord, strasburške jetrene paštete. U Parizu se tada – a i danas – moglo jesti samo napasujući oči.

Gastronomski Pariz pothranjuje i maštu. Podsjeća nas da je „L'Escargot-Montorgueil“ bila omiljena restauracija Sarah Bernhardt, a kod „Drouanta“ se svakog studenog na objed sastaje deset članova Académie Goncourt da bi odlučili kome će pripasti Goncourtova nagrada za najbolji roman godine. Na mjestu današnje restauracije „La Tour d'Argent“ stajala je u šesnaestom stoljeću gostionica koju je spisateljica Mme de Sévigné spominjala u svojim pismima, a Dumas odabrao za mjesto događaja jednog svog romana. „Lapérouse“ je bio poznat po specijalitetima kao što su „jastog Chantecler“, kulinarska kreacija namijenjena za autora „Chanteclera“, dramatičaru Edmondu Rostandu, i salati „Terre et Ciel“ (Zemlja i nebo) koju su izmislili za Sarah Bernhardt. „Maxim“ sa svojim pomalo izblijedjelim secesijskim sjajem, pravo je utjelovljenje jedne faze društvene povijesti. O njemu je pjevala „Vesela udovica“, a Georges Feydeau napisao „Djevojku iz Maxima“, ovdje se, uz kavijar i šampanjac, navodno, rodila i zamisao o Antanti.

No, francusku kao „zemlju gastronomije“ – le pays de la gastronomie, Georg Orwell (pravim imenom Eric Arthur Blair; za peseudonim Georg uzeo je po svecu zaštitiniku Engleske, dok je Orwell rijeka u Suffolku; Motihari, Bengal, 25.VI. 1903. – London, 21.I.1950.) doživljava drugačije. Prije nekoliko desetljeća, prije nego što je postao novinar i pisac, živio je pomalo boemski u Parizu nekoliko godina i neko je vrijeme sastavljao kraj s krajem radeći u kuhinji neke vrlo čuvene restauracije (za hranu i džeparac). Orwell, jedan od najpronicljivijih društvenih potrošača koji su živjeli u ovom stoljeću, otkrio je u čemu je bila glavna tajna uspjeha te restauracije. „Naš gazda, koji se inače nije petljao u kuhanje, o jednoj je stvari vodio računa tako strogo da se to na prvi pogled činilo kao manija: noževi za goste morali su biti uvijek savršeno oštri. Shvatio sam da je on zapravo silno pametan čovjek: oštri su noževi glavna tajna vođenja uspješne restauracije. U meni je to razbilo još jednu iluziju; u tom slučaju iluziju da pravi Francuz zna što je dobro jelo. Naime, restauracija moga gazde imala je golem uspjeh, iako je hrana, ruku na srce, bila loša. Doduše, možda je bila dobra za tadašnja pariška mjerila, ali kakva je onda bila u ostalim restauracijama?“

Bilo bi nepravedno završiti putovanje pariškim restauracijama, a da se ne spomene „Kod Pjera“ – „Chez Pierre“, 60 Rue Saint Lazare. Redoviti gosti „Pjera“ preporučuju filet od lista (ribe-plosnatice) na lešo, krem-umak s pečurkama i „stufed of veal“ – Nadjevene teleće odreske i puževe na francuski način. Restauracija se odlikuje odličnom uslugom, vrlo je dobra i jednostavno uređena, a u srcu je Pariza. Valja spomenuti da se „Kod Pjera“ mogu dobiti izvrsna vina sa zaštićenim nazivom po niskoj cijeni. Fileti od lista za dvije osobe mogu se lako pripremiti u svakoj kući. Treba uzeti ribu od pola kilograma (ili komade veće u toj težini), očistiti je, oderati i isjeći na četiri fileta. Dvije lijepe pečurke također očistite, obarite i ocijedite, a vodu stavite na stranu. U posudu stavite filete ribe, dodajte jednu manju, sitno sjeckanu glavicu luka, na vrhu noža sitno sjeckanog češnjaka, jedan struk sjeckanog peršina, i nepun struk sitno sjeckanog estragona, pa posolite i zapaprite, nalijte s pola decilitra jačeg bijelog vina. Poslije desetak minuta kuhanja na tihoj vatri, dodajte 50 grama maslaca. Za to vrijeme izrežite kriške kruha – po mogućnosti francuskog (dugački i tanki hrskavi kruh – baguette) i prema veličini fileta. Kruh popržite na maslacu, tek da porumeni, pa na njega stavite po jedan filet, poredajte kriške u vatrostalnu posudu, sve zalijte procijeđenim sokom i s malo one vode od pečurka i stavite u dobro zagrijanu pećnicu. Poslije nekoliko minuta pečenja iznesite na stol.

Smotani teleći odresci ponos su francuskog kulinarstva, i ne samo francuskog. Zbog toga, zaista vrijedi opisati kako se oni pripremaju – naravno, ako se još igdje može dobiti petnaestak centimetara dugački, 5-7 centimetara široki i oko 150 grama teški komadi teletine, brižljivo odrezani od buta ili pečenice. Kad su gotovi, takvi odresci moraju biti svijetli, sočni valjčići (paupiettes), a da bi takvi postali valja ih stući i prekriti tankim, providnim režnjem slanine, koja mesu daje masnoću i sočnost, čuvajući ga da ne zagori. Odresci se poslužuju sa svim vrstama plemenitih priloga – šparglama, cvjetačom (karfiolom), prženim krumpirićima, itd. Smotani teleći odresci za četiri osobe pripremaju se na francuski način ovako: četiri odreska treba pripremiti kao što je rečeno, posoliti, popapriti i ostaviti da stoje. U 100 grama mljevenog svinjskog mesa dodajte 3 žlice pirea od pečuraka (ranije spremljenog od sitno sjeckanih i procijeđenih drški pečurki, i poprženih lukom, sa solju i paprom te začinjenih peršinom), pola jajeta i pola žlice sitno sjeckanog peršina. Sve to posolite, zapaprite po želji, i dobro izmiješajte. Stavite odgovarajuću količinu te mase na svaki odrezak, uvijte tako da slanina ostane izvan i vežite koncem. U posudu dobro natopljenom žlicom maslaca stavite na dno svinjsku kožicu, preko koje se stavlja mrkva, isječena na kolute i jedna glavica nasječena luka. Na sve to stavite odreske, a u sredinu malo peršina u struku, struk majčine dušice i, po volji lovora i ružmarina. Sve valja zaliti s deci bijela vina, ali kad je meso već zagrijano na tihoj vatri. Onda to kuhajte na jakoj vatri, dok sve ne zavri, meso zalijte telećom juhom da ogrezne i pirjajte ga jedan sat u

umjerenoj zagrijanoj pećnici. Napokon skinite konac s odrezaka, stavite ih na topli pladanj, prelijte sokom (koji treba da je malo gušći), i iznesite na stol. Bez obzira na priloge uz jelo ide lakše bijelo vino.

Za spremanje puževa na francuski način nije preporučeno uzeti više od tuce puževa po osobi, jer je jelo teško i za dobar želudac. Evo naputka za dvije osobe: 25 prije spremljenih puževa dobro osušite krpom; dobro umutite 125 grama maslaca sa žlicom ribanog luka, žlicom sitno sjeckanog češnjaka, na vrh noža papra, žličicom soli, na vrh noža cimeta u prahu, na vrh noža tucanih klinčića, jednim i pol struganim oraščićem, pola žličice sitno sjeckanog peršina i pola do četvrt čašice mastike. U svaku puževu kućicu stavite malo te mase, po jednog puž, pa opet masu, da se kućica ispuni. Masu „cementirajte“ mrvicama, stavite u zemljanu ili vatrostalnu posudu i zalijte s pola decilitra bijelog vina. Poslije desetak minuta pečenja u dobro zagrijanoj pećnici, odmah iznesite na stol. Za taj naputak možete koristiti i kuhane puževe iz konzerve (oni s kućicama), ali je bolje nabaviti svježe puževe, koje treba pripremiti.

Svježe puževe stavite u dosta vode, pa ih dobro istrljajte četkom, operite u više voda, da ne ostane ni trunka pijeska ili zemlje, i konačno im nožićem skinite opnu. Na 25 puževa stavite šaku krupne morske soli, čašu jakog vinskog octa i ostavite ih da miruju tri sata. Tako će se puževi osloboditi sluzi i izvući iz kućice. Tada ih skuhajte u vinu i vodi (u jednakom omjeru), s odgovarajućom količinom soli, jednom mrkvom, glavicom luka, vezicom zeleni i pola češnja češnjaka. Tiho kuhajte dva sata, izvadite puževe iz kućice i odsijecite im crni kraj. Sada su puževi spremni za dalju obradu.

Haše (hachée) i ragu (ragoût) su tradicionalna jela južno francuske kuhinje, koja po nekim izvorima vuku podrijetlo iz starorimske kuhinje.
Ragu je jelo od usitnjenog mesa s raznim pikantnim dodacima i začinima,
Haše se razlikuje samo po tome što su svi sastojci vrlo fino usitnjeni.
Poznati ragui od janjetine (ragoûts d'agneau) ušli su u međunarodnu kuhinju u skupinu tzv. malih jela.

Francuski izraz haut goût poznat je u gastronomiji kao fazaniranje a označuje postupak kod pernate divljači (fazan, jarebica, šljuka i jarebica kamenjarka) da se ostavlja odležati stanovito vrijeme u perju, tako da se potrbušina oboji malo zelenkasto (ali ne smije poprimiti neugodan miris) i dobije karakterističan „štih“. (Prije se treba izvaditi utroba i najbolje je objesiti na otvorenom prostoru. Ako „promrzne“ na kasnojesenskim mrazevima bit će još bolje). Gurmani često citiraju Voltaireovu rečenicu: „L'oiseau de paisane est un mets pour les Dieux“ tj. „Fazan je jelo za bogove“. (Françcois-Marie Arouet – Voltair).

Pod utjecajem francuskih kuhara i francuske stručne literature, pojedine vrste juha dobile su i francuske nazive, koje je prihvatio cijeli kulinarski svijet. Primjer za to su i juhe koje poznajemo pod nazivom ragu. U internacionalnoj kuhinji ragu je naziv za jušne juhe od kuhanog ili pirjanog usitnjenog mesa, riba, školjki i povrća s pikantnim dodacima i mirodijama. U široj definiciji u rague mogli bi svrstati i naše – pastirske kotliće (guste juhe-čorbe).

U evropske kuharske leksikone ušla je jedna burgundska gusta juha (Potée Bourguignonne) koja se pripravlja tako da se u lonac pristave svinjske nogice i sušena svinjetina. To se kuha zajedno s usitnjenom mrkvom, bijelom repom, keljom i porilukom, a kao dodatak dodaju se kriške kobasice i crnog kruha. Burgundija, nekadašnja moćna kneževina spaja dvije kombinacije: najbolja jela i najbolja pića. Burgundska kuhinja manifestira krepka i jediva jela, „hrane seljaka“ i malih građana, bez specijaliteta s kojima se tako često poistovjećuje pojam gastronomske visoke kuhinje. Neobičnih, bizarnih, egzotičnih okusa, aroma ovdje nema, ništa ne zbunjuje jedaća osim ako se malo dublje ne zamisli i ne pokuša

odgonetnuti zagonetku postanka ove ili one arome. Tek tu počinju problemi i spoznaja da je riječ o jednostavnosti kojoj je uvjet bajoslovna rafiniranost.

Povrće je omiljena namirnica od kojeg se priređuju predjela, juhe pa sve do glavnog jela i priloga. Knjiga La vraise cuisine française (Prava francuska kuhinja) preporučuje zelene dijelove za juhu. Poznata je juha od bijelog djela poriluka La crème vichyssoise (krem juha in Vichya), kao i pita od poriluka iz Pikardije pod imenom flamiche.

Svečani objedi u čitavoj Evropi započinju s hladnim predjelom (hors d'oeuvre). Pronicljivi francuski kuhari, koji su pečalbarili po Rusiji, naučili su se tom ruskom običaju na dvorcima ruskih plemića (slavenski običaj je uzimati zakuske prije jela) i uveli ga u „ceremonijal" visoke gastronomije. Često se postavlja pitanje, zašto je francuska salata slična ruskoj salati; ruska je po zamisli i tradiciji izvorna, a francuska je samo oponaša. Ruska salata, koja je posredovanjem Francuza dospjela na evropske stolove, sastoji se od: mrkve, celera, krumpira, jabuke, kiselih krastavaca, kuhanog goveđeg jezika, mariniranih srdelica i sleđa. Navodno je „ruska salata" zapravo „izum" francuskog kuhara Oliviera koji ju je pripremao za kralja Nikolaja II. (na vlasti do 1917.).

Jedno od cijenjenih ruskih jela koje se našlo na francuskim stolovima je i *Novogordska podržarka* – priprema se od goveđe pržolice, topljenog bubrežnjaka, luka i krumpira.

Kultiviranje šampinjona, (pečurke – rudnjače) u Francuskoj spominje se već u 17. stoljeću, a u visokoj internacionalnoj kuhinji poznato je jelo: Champignons au madère (šampinjoni s madera vinom), a u istom stoljeću su počeli uzgajati rižu u Languedocu (Provance).

Francuska kuhinja ima veliku tradiciju u upotrebi maslaca, a jela priređena na njemu uživaju ugled vrhunskih. Na glasu je maslac karakteristične bijele boje iz Nantesa. Prvi margarin proizveo je 1869. god. francuski kemičar Meges – Mouriès u jednoj tvornici u Poissyu kraj Versaillesa.

Na Korzici (Napoleonovom rodnom otoku) od kestenova brašna priprema se omiljeno jelo galette, koje je nalik na žgance. Kesten je inače omiljeni plod u Južnoj Francuskoj, od kojeg se rade razna jela i prilozi. (Jesu li su Francuzi nama donijeli običaj da se kesten priređuje s guskom – peče, i služi kao prilog?, ili je to naša stara navika zbog obilja kestenovih šuma – Istra, Hrvatsko zagorje, Banija).

Puran je donesen u 16. st., iz Floride u Španjolsku i već za dvadeset godina kasnije u Engleskoj nisu bili rijetkost. Za širenje purana u Francuskoj zaslužni su Isusovci, a prvi puta se jeo 1570. god. na svadbenoj svečanosti Karla IX. Danas je tovljeni puran tradicija na stolu – 11. studenog – Martinje.

U francuskoj gastronomiji poznati su „pilići iz Bresse" predjela u istočnom dijelu Francuske. Pilići se lako prepoznaju imaju noge sive boje, dugačke Bocke (batake) i uska prsa. Na nozi svakog pileta ili kokoši nalazi se metalna pločica – plomba na kojoj piše: „Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse". Meso tih pilića i kokoši je čvrsto, mršavo, a kod kuhanja ili pečenja brzo postaje meko.

Sir se u Francuskoj uvijek jede prije deserta. Uz gotovo sve sireve piju crno vino s okusom po voću, a samo uz neke, reblochen ili saint nectaire piju i ružicu. Uz munster prijaju suha alzaška vina, a uz kozji sir mogu se piti sva vina. Gotovo tri stotine različitih vrsta sira poznato je u Francuskoj. Kao kralj sireva, roquefort (rokfor) poznat je već dvije tisuće godina i njega proizvode samo od ovčjeg mlijeka. Jedino onaj siri koji se proizvode u Roquefortu u departmanu Aveyron ima pravo na naziv pravog rokfora. Među „mramorne sireve" pripadaju: Bleu à auvergnate, Bresee bleu i tzv. Bleu du Haut Jura, oznaka koja se smije upotrijebiti samo

na sireve iz područja Gexa i Septmoneda. Među klasične francuske sireve pripadaju Brice, zreli mekani sir od kojega postoji nekoliko vrsta; i Camembert. Iz Normandije potječe sir Livarot i čvrsti sir Point l' évêque. Poznati su također Fontainbleau (divan svježi sir), tečni Maroilles, Saint nectaire (koji miriše po alpskom bilju). Od kozjeg mlijeka poznati su: Saint Maure, koji ima oblik valjka, zatim Levroux u obliku piramide, posve mali Bouton de culotte, Banon – zavijen u listove i vrlo ukusni Chevrotin.

Obrok jela bez sira sličan je jednookoj ljepotici.
Brillat-Savarin

U Južnoj Francuskoj za pripremanje jela najviše upotrebljavaju lonac od lijevanog željeza. Ta posuda ima višestruku primjenu i može biti okrugla ili ovalna. Najvažniji dio je njezin poklopac, koji na sredini ima udubinu u koju se stavlja led ili hladna voda, pa se na unutrašnjosti kondenzira para, a tekućina vraća natrag u jelo. Kuhinja južnog dijela Francuske – Provanse karakterizira jednostavnost: mnogo svježeg povrća i začina. Provansa – ponekad se gotovo čini da je to samo druga riječ za – češnjak. Mirisni oreol od češnjaka, koji navodno štiti od vampira, zna često onemogućiti poznanstva. Jedna kuharica, knjiga o provansalskoj kuhinji, počinje sloganom: „Samo u pudingu od vanilije nema češnjaka“. Ovo je svakako pretjerano, ali kuhinju francuske južne regije zaista karakteriziraju jednostavne stvari: rajčica, patlidžan, svježi začini i maslinovo ulje. Kuhinja bez puno kalorija, bez skupih dodataka – prirodna i zdrava.

Kaže se da su sendvič izmislili Englezi, međutim, Francuzi su radili sendvič daleko prije nego je ta riječ ušla u kulinarsku terminologiju (sendviči od tunjevine, sardina, srdela, sira, pa čak i od omleta).

Poznatu izreku, čuvši da seljaci nemaju kruha: „Pa zašto ne jedu kolače?“ – nije izrekla kraljica Marie-Antoinette. Ta izreka objavljena je u Rousseanovim Ispovijestima dvije godine prije nego je petnaestogodišnja Marie-Antoinette doputovala iz Beča u Francusku (1770.) radi vjenčanja s budućim kraljem Lujem XVI. Dosjetku je, čini se, izrekla mnogo prije supruga „kralja sunca“ Luja XIV. također habsburška princeza.

U izvrsno jelo ubraja se Coq au vin (pijetao u vinu) – pravo težačko vinogradarsko jelo.
Najstariji piemontski slatkiš šodo svojevrsni jaki miris zahvaljuje dodavanju suhog bijelog vina (ili pjenušca) marsala ili madeiri, a narijetko i rumu, konjaku ili nekog likeru.

I karamel krema, francuskog podrijetla, ima u sebi osnovni sastojak od jaja, ali se razlikuje od ostalih krema, jer se kuha u obliku (kalupu) prethodno oblivenom prženim šećerom iz kojeg se kasnije pažljivo izvadi kad se ohladi. Ta krema se najviše cijeni među „okrenutim“ kremama, te se kasnije ukrašava obilnim čupercima tučenog slatkog vrhnja ili ribanom čokoladom.

Francuski kolač **baba**, je kolač od lisnatog tijesta sa suhim grožđicama preliven s rumom i kiršom. Taj kolač je izmislio poljski kralj Stanislav Leszcinski. Kao strastven čitalac priča iz Tisuću i jedne noći, nazvao ga je imenom svoje najomiljenije priče „Ali-Baba...“. Početkom 19. st. Poznati slastičar Sthorer, koji ja na poljskom dvoru vidio kako se taj kolač radi, lansirao ga je u Pariz. Ne mijenjajući mu ime, stvorio je od njega specijalitet svoje slastičarnice. Radio ga je dan prije, a sutradan umakao u sirup s rumom. Godine 1840, pariški slastičar Julien napravio je sličan kolač. Izostavio je suho , promijenio vrstu sirupa i nazvao kolač Savaren. Tako je postao još jedan pariški specijalitet.

Jedan od niza omleta (125 načina) je i Oefs brouillés Bercy (Bercy – pariško predgrađe) koji je oplemenjen pečenim raspolovljenim kobasicama i preliven s malo umaka od rajčice.

Najbolji omlet što se jeo u Francuskoj, nosio je ime „mame Poularde“, potkraj prošlog

stoljeća. Na Mont-Saint-Michelu, nalazila se gostionica „Zlatna glava Saint-Michela“, koju je držala malena debeljuškasta žena „Poularde“. Na velikoj vatri otvorenog ognjišta spretno bi ispekla omlet tako da su izletnici počeli dolaziti samo radi njega. Iako se zna od čega je rađen omlet: 4 jaja, sol, papar, 4 jušne žlice posoljenog maslaca (maslac iz Mont-Saint-Michela), tajnu pečenja odnijela je mama „Poularde“ u grob.

Strassbourg, grad u pokrajini Alzas, znamenit kao centar politike i ekonomije Evrope, poznat po svojim jelima nudi slijedeće specijalitete:

Choucroute au jambonneau – zelje sa šunkom (malo kiselog kupusa, malo krumpira, malo šunke, dva tri komada prošarane slanine, dvije različite kobasice – dovoljno za dvije osobe); pikantna salata od svinjskih obraza (predjelo); guščja jetra s lećom (glavno jelo); janjeće pečenje s krumpirićima uz hladetinu od telećih nogica (glavno jelo); zečići u želeu s rizlingom (glavno jelo); svinjske nogice u pivu (glavno jelo); kobasice od fazana (predjelo – glavno jelo).

Jedna gastronomska „fešta“ novijeg datuma za 280 gostiju u pariškom restoranu „Près Catelan“ u Bulonjskoj šumi, trajala je četiri sata sa jelima prema napucima iz 18. stoljeća. Prvo jelo bile su svinjske nogice (legenda kaže da bi se Luj XVI. kada je bježao 1791. god. pred revolucionarima spasio, da se nije u jednoj krčmi zadržao jedući u slast tada omiljenu poslasticu), punjenog šarana prema izvornom naputku iz 1739. god.; kopun (kastrirani pijetao) omiljeno jelo iz 18. st., koji je bio omiljeniji nego puran ili pura. Kopun je bio pečen, a korica je bila premazana solju, tako da je bila hrskava. Jelo nije moglo proći bez popularne juhe – juhe od zelja, graška i kobasice – „garbura“ – danas se ta juha radi u jugozapadnom dijelu Francuske – a nakon nje je bila ponuđena pita od mrkve i razne druge slastice – sve zaliveno najboljim francuskim vinima.

Victor Hugo, navodno je bio tako veliki izjelica da su mu se suvremenici rugali: *Zoologija poznaje tri bića s izvanredno velikim želucima: morskog psa, noja i Victora Hugoa.*

Slavni francuski pisac Francois Rabelais, koji je bio jednako slavan kao ljubitelj ukusna zalogaja, bio je često gost svog prijatelja kardinala Du Bellaya. Jednoga su dana sluge na stol stavile jegulju pripremljenu prema hvaljenom naputku. Rebelais kucne po zdjeli i uzdahne: - Teško probavljiva! Kako se kardinal jako plašio nevolja s probavom, naredio je da se riba odmah odnese i sluga ju je sklonio u susjednu sobu. Poslije objeda kardinal ondje zatekne Rabelaisa kako slasno jede jegulju. Što to radite? Zar niste rekli da je teško probavljiva? – uzviknu iznenađeni kardinal. Vi se varate, prijatelju, to sam rekao za zdjelu, a ne za jegulju – odgovori Rabelais oblizujući prste.

Od Carmêove kulinarske revolucije o profinjenosti u umijeću spravljanja jela ništa nije tako stimuliralo finu kuhinju i interesiranje za ishranu kao pokret Nova kuhinja. Ekskluzivan krug francuskih glavnih kuhara odbacio je Escoffierovo nasljeđe (Escoffier se držao klasičnih naputaka za pripremu jela: vidi – Vel. Britanija), među njima su bili vrlo maštoviti kuhari, koji su shvatili da nove namirnice na tržištu i novi korisnici otvaraju i nove mogućnosti. Paul Bocuse i njegove kolege, vrlo brzo su dobili pristalice u cijelom svijetu. Cijenili su kontrast jing-jang filozofije. Umjesto tradicionalnih ponekad cijelodnevnih „krčkanja“ potrebnih da bi se zgotovio ambiciozan objed otišlo se u drugu krajnost potpunog reduciranja svih vrsta termičkih obrada (raznih oblika kuhanja i pečenja). „Nova kuhinja“ je donijela i apsurdnost i neke pristaše tog pokreta zaboravili su u svojim stremljenjima novim nijansama ono što je najveći francuski gastronom 20 st. Cironsky rekao: „Umjetnost kuhanja, sastoji se u tome da jelo ima prirodan okus“. Prije nekoliko godina, pitali su čuvenog pariškog kuhara Michela Gerarda, što misli o sebi kao jednom od očeva „Nove kuhinje“. Da je znao, odgovorio je, da će ovaj pokret dovesti do spravljanja malina uz polusirovo pileće meso, držao bi se Escoffiera.

U mjestu Saint-Bertrand-de-Comminges (U podnožju Pirineja s francuske strane) koje je podignuto za vladavine Tiberija (za vrijeme Rimskog carstva) i bila važna utvrda, a u srednjem vijeku jedan od važnih prometnih sjecišta i biskupsko sjedište (prvog avinjskog pape Klementa V., poznatog po katedrali romansko-gotskog stila) nalazi se odmah do katedrale restauracija Renza Pedrazavia, poznat po tome što pripravlja hranu samo po naputcima starih Rimljana, koje je zabilježio Marcus Gavius Apicius u svojoj knjizi De Re coquinaria. Mogu se kušati vina u kojima ima meda i papra. Rimljani nisu ništa spremali bez meda, (jer šećera nije bilo) i bez papra jer su voljeli jake okuse. Kažu da vino ima okus na loš prošek. Salata se začinja maslinovim uljem, octom i više vrsta bilja; pogača u umaku; veprovina u umaku od tri vrste vina i sedam različitih začina; datulje u kremi od meda, ulja i papra. Rimski običaji ne poštuju se do kraja, jer se jede vilicom (nepoznata u starom Rimu) i ne jede se iz keramičkih posuda i sve traje (obrok) dva sata (prema mnogim zapisima Rimljani su jeli cijelu noć). Iz cijele Apicijeve knjige upotrebljava se 70 naputaka, koji su upotrebljivi i jestivi.

Grad Avignon poznat je po Papinskoj palači koja je sagrađena u 14. stoljeću, kad su pape, umjesto u Rimu, sjedište imali u Avignonu. To je najveća do danas očuvana gotička palača u kojoj se mogu razgledati dvorane za audijenciju, kapelice i privatne odaje papa, grad je ostao u vlasništvu papa do Francuske revolucije. Nakon obilaska poslužite se starim provansalskim jelima, pazite, ručati morate do 14,30 (jer ćete čekati do večere, restorani imaju - pauzu), a to su: hladna juha od tikvica s bosiljkom, svinjetina s čičokom, ragu od janjetine sa smokvama. Od vina izaberite: bijelo vino Beaumesde-Venice prije jela te crno vino iz područja Chateauneuf-du-Pape i kozji sir nakon jela. Od slatkih jela zanimljiv je sladoled od ljubica ili od lavandina meda te kolač s karameliziranim jabukama

Burgundska vina već svojim prvim gutljajem pokazuju svoju pitkost i superiornost, i kad se govori o okusu vina i koristi riječ „bouquet“ sve asocira na „nektar“ – olimpijskih bogova prema kazivanju njihovih ovozemaljskih podanika, što su ih uskladištavali u podrumima župnih dvorova i velikaških dvoraca. Za razliku od nekih drugih velikih francuskih vinarskih pokrajina, Burgundija je u stanovitom smislu tipično francuski vinarski kraj. Ovdje nema golemih vinograda na stotine hektara nego su tu tisuće sitnih vinograda s po jednim vlasnikom – i zato, moglo bi se reći, tisuće kvaliteta. Prastanovnici Burgundije prvi su na tlu današnje Francuske kopali željeznu rudu i bavili se metalurgijom. Feničani su to mijenjali za vino u amforama iz raznih antiknih mediteranskih vinograda. Praktični Burgunđani ubrzo su počeli sami gajiti lozu, tako da su spremno dočekali krah feničanske poslovne djelatnosti. Vino Burgundije pošla su osvajati i sam Apeninski poluotok što je ugrozili Rim, te je car Domicijan poslao dvije-tri legije i one su gotovo uništile sve burgundijske vinograde. Počevši opet od ništice u kasnom srednjem vijeku Burgundija je opet bila veliki proizvođač najboljih vina. Prema kazivanju, neki dovitljivi vinski trgovac natovario je kola bačvama i buteljama najboljeg vina i otputio se ravno u Pariz – i to ne da bi to vino prodao u gradu nego da bi se s njim probio do samog Kralja Sunca, Luja XIV. Kad je Luj naredio da ubuduće neće biti kraljevskog stola bez burgundskih vina – barijera je bila probijena.

Priča ne bi bila potpuna da se ne spomene i povijest kušače vina. Poslije francuske revolucije jedan samostan, građen poput dvorca, zaposjelo je najstarije cehovsko udruženje pripadnika vrlo specijalne, vrlo visoke kvalificirane profesije – kušača vina. Kušači vina danas su organizirani u ceremonijalnom smislu riječi poput srednjovjekovnih vitezova, primaju kao „komandere“ (commandeur) ili kao obične „vitezove“ i neprofesionalce s potencijalom dobrih kušača i ugledom prokušanih vinopijskih sladokusaca. Lista tih počasnih članova vrvi slavnim književničkim, slikarskim, glumačkim, ambasadorskim i političkim imenima, a navodno tipičnom Francuzu, ako je javna ličnost, najviše imponiraju tri stvari: 1. da postane član Francuske akademije, tj. besmrtnik; 2. da dobije visoki orden Legije časti; 3. da ga prime u svoje redove burgundskih kušača vina.

Čuveno francusko vino Châteaunef-de Pape, prema legendi, potječe od loze iz Širara (Perzija) koju je Ivan XXII. (nasljednik pape Clementa V.) zasadio u Provanci oko dvora templara. Vino Châteaunenf-de Pape pravi se od 13 vrsta grožđa, a tek jedna je syrak tj. loza iz Širare.

Zeleni otrov - **apsint**, omiljeno piće boema optuženo da izaziva halucinacije, bilo je 75 godina zabranjeno za prodaju, no otprije nekoliko godina može ga se nabaviti u Španjolskoj, Portugalu, Velikoj Britaniji, Češkoj i Hrvatskoj. Potkraj 19. i početkom 20. stoljeća taj alkohol zelene boje jačine 75 posto promila bio je „stimulans muza“ mnogim slikarima i književnicima. Kažu da su: Baudelaire, Rimabaud, Degas, Toulouse-Lautrec (apsint je miješao s konjakom i nazivao ga „potres“), Gaugin, Van Gogh, Wilde, Picasso, Poe, Hemingway pa i Kamov pronalazio inspiraciju u alkoholnim parama apsinta.

Koktel pelina, anisa, slatkog korijena, komorača, korijandara i kamilice, postao je popularan ne samo zbog posebnog gorko-slatkastog okusa, nego i zbog djelovanja. Za sve je „zaslužan“ dr. Pierre Ordinaire koji je osmislio 1792. godine lijek protiv kostobolje, epilepsije, bubrežnog kamenca, glavobolje, crijevnih parazita i alkoholizma i nazvao ga „Zelena vila“. Nekoliko godina kasnije (kažu pet godina) naputak je iskoristio Henti-Louis Pernod koji je u Švicarskoj otvorio destileriju i prodavao ga kao piće. Po povratku u Francusku osnovao je tvrtku u Pontarlieru i piće nudio francuskim vojnicima u Alžiru kao lijek protiv malarije i groznice.

Stotinjak godina kasnije, „Zelena vila“ se pretvorila u „francusko prokletstvo“. Poznato je da su u pariškim kavanama postojali „zeleni sati“ - vrijeme kad se pio apsint. Umjesto opijanja alkoholom u silnim količinama, čašica ili dvije zelenog otrova izaziva halucinogene efekte slične onima nakon uživanja opijuma. Potkraj 19. stoljeća kombinacija apsinta i opijuma napunila je francuske duševne bolnice i presudila polovici od deset tisuća pacijenata. Toliko ih je završilo u takvim ustanovama zbog prekomjernog uživanja u toj kobnoj kombinaciji. Priča se da je upravo „zeleni delirij“ potaknuo Van Gogha da si odreže uho.

Tajna „francuskog prokletstva“ je osnovnom sastojku pelina, toksičnoj tvari tujon čiji je učinak vrlo sličan učinku THC-a, opojnom svojstvu kanabisa. Tujon je čak i kemijski srodan THC-u. U litri apsinta ima gram psihoaktivnih čestica koje izazivaju konvulzije, halucinacije i psihotične manifestacije.

Oscar Wilde ovako je opisao apsint:

Prvi put je obično opijanje, drugi put već vidite čudovišta, ali ako to prevladate, doći ćete do treće faze kada ćete svijet gledati u ljepšim bojama.

Danas se proizvodi blaža verzija legendarnog napitka koja sadrži 10 umjesto nekadašnjih 80 miligrama tujona.

Postoje različiti kokteli znakovitih imena poput Dead In The Afternoon (Mrtav poslije podne), Van Gogh`s Ear (Van Goghovo uho), Make No Plans (ne planiraj) u kojima se apsint miješa s drugim alkoholnim pićima.

Francuzi za Badnjak počinju obilnom večerom za stolom domaćice ili u kakvoj gostionici njima svojstvene prisne atmosfere. Vrhunac večere je nadjeveni fazan, uz roladu od tetrijeba ili vepra, za desert poslužuje se kolač s kremom ukrašen marcipanom - zvani “bűche” - cjepanica klada; bűche de Noël - badnjak (drvo).

Ukoliko poslužite odrezak s paprom, ne ćete pogriješiti.

Francuski odrezak s paprom

Sastojci: 4 goveđa odreska po 12 - 15 dag, 4 vrlo uske, tanke ploške dimljene slanine, 2 dag maslaca, ″ dl francuskog konjaka ili vinjaka, sol, 1 dl slatkog vrhnja, žlica senfa, ukiseljeni zeleni papar u zrnu (ili žlica krupno stucanog papra i malo ružičastog papra za ukras).

Rub odrezaka omotajte slaninom i uvijte uzicom. Stavite na zagrijanu masnoću pa popržite po 2 minute sa svake strane. Izvadite ih, posolite i stavite na toplo. Ulijte konjak u tavicu i miješajte da se otopi karamelizirani sloj na dnu. Primiješajte vrhnje, senf i papar, dosolite pa zalijte odreske.

(Francuski izraz *haut goût* - poznat je u gastronomiji kao *fazaniranje* a označuje postupak kod pernate divljači (fazan, jarebica, šljuka i jarebica kamenjarka) da se ostavlja odležati stanovito vrijeme u perju, tako da se potrbušina oboji malo zelenkasto (ali ne smije poprimiti neugodan miris) i dobije karakterističan „štih“. Prije se treba izvaditi utroba i najbolje je objesiti na otvorenom prostoru.
Ako „promrzne“ na kasnojesenskim mrazevima bit će još bolje). Gurmani često citiraju Voltaireovu rečenicu: „L'oiseau de paisane est un mets pour les Dieux“ tj. „Fazan je jelo za bogove“. (Françcois-Marie Arouet - Voltair).

Gastrique umak s patkom i narančom

Sastojci: 1 patka (odstranite joj suvišnu masnoću), 2/3 šalice soka naranče, ribane korice od 2-3 naranče, sok 1 limuna, 2/3 šalice šećera, 3 žlice crvenog vinskog octa, 2 šalice smeđe soka od pečene patke, 1 šalica Mirepoix, kosani luk, Pommes cocotte.

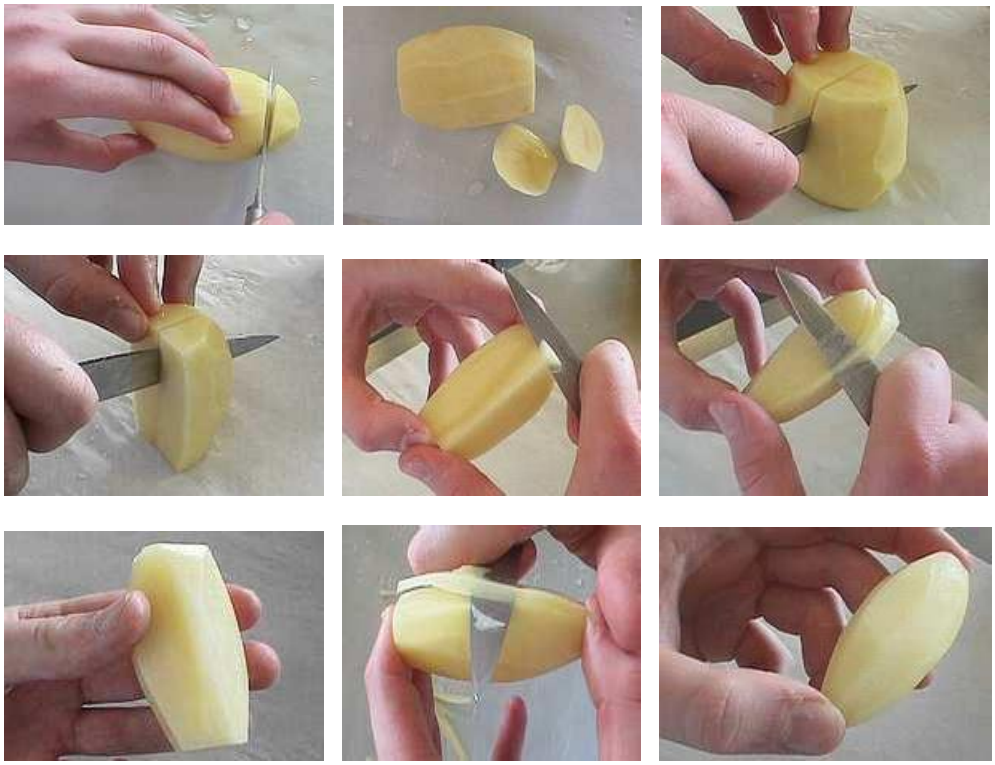
Popržite mirepoix i deglasirajte bijelim vinom. Smanjiti temperaturu i dodajte patku i smeđi umak od patke. Pirjajte oko 45 minuta.

Gastrique umak:

Napravite svijetli karamela sa šećerom i octom. Dodaj sok od naranče. Smanjite temperaturu i kuhajte dok se umak ne zgusne.

Patku izrežite na osam komada i stavite je u sredinu velikog pladnja (pladanj mora biti topao). Prelijte s gastrique umakom i ukrasite s narančom i limunovom koricom izrezanom na način *juilenne*. Uokrug ukrasite s *Pommes cocotte* i ocakljenim luk. Sve ukrasite s pola kriške naranče na pladnju.

Pommes cocotte – postupci obrade krumpira nakon guljenja (skidanja kore)
(cocotte – tava, padela, šerpenja)



Sastojci: 15 dag maslaca, 75 dag maslaca, 30-40 oguljenih krumpira – pripremljenih za *pommes cocotte*,20 češnji češnjaka, sol.

U tavi prvo otpite manju količinu maslaca, nakon toga dodajte preostali maslac (maslac ne smije biti slan). Kad se počnu stvarati mjehurići stavite ranije kuhani krumpir i češnje češnjaka. Kad krumpir upije masnoću i počne se karamelizirati, češnjak će omekšati i sve je gotovo.

Rillettes du Mans

Rillettes je priprema mesa slično paštetama. Izvorno se radi od masnog djela svinjskog trbuha ili lopatice, meso se izreže na kockice ili iskoše. Posoljeno se pirja polagano na laganoj vatri, na masti. Ohlađeno se izmiješa s masnočom u mesnatu tjestastu smjesu. Rillettes su također priprema i od drugih mesa: *gusaka, pataka, pilećeg, raznih ptica, kunića*, a ponekad i od *riba* kao što su srdele, tuna ili losos. Rillettes se, po tradiciji, odlažu u crocks (male zemljane zdjelice) i na nekoliko mjeseci.
Kao *cassoulet* ili *fondi*, ovo francusko jelo ima mnogo regionalnih varijanti. Općenito, većina rillettes se poslužuju na sobnoj temperaturi, s prepršenim kruhom ili tostom.

Sastojci: 75 dag svinjetine bez kosti, 15 dag prošarane slanine (rugspek), 1 dl suhog bijelog vina, 3 bobice borovnica, 1 žličica soli, 2 žličice majčine dušice, ½ žličice muškatnog oraščića, ½ žličice pimenta, prstohvat klinčića, 1 veli češanj češnjaka (zdrobljen), sol, papar.

Zagrijte pećnicu na 140 ° C, Izrežite svinjetina na komade i stavite s ostalim sastojcima. Dobro izmiješajte, poklopite i pirjajte,kao ragu, oko 4 sata. Nakon tog vremena meso bi trebalo biti mekana u masnoj tekućini. Stavite meso zajedno s tekućinom u cjedilo i sve dobro procijedite iznad posude u kojoj će se sakupiti sva masnoća. Izvadite meso i začinite, ako je potrebno, sa soli i papra. Stavite meso u posudu zapremine od 750 ml i odložite da se ohladi. Procijedite vruću mast , tekućinu, kroz fino sito. Nakon što se meso ohladilo prelijte procijeđenu masnoću preko mesa (možda ćete morati zagrijati mast da se opet rastopiti). Pokrijte posudu i odložite rillettes najmanje 1 tjedan u hladnjaku. Poslužite na sobnoj temperaturi.

ŠPANJOLSKA KUHINJA

Mas vale un nocena que cien Avicenas, mas mato la cena que sano.

(„Za dobro zdravlje važnije je ne večerati nego ići liječniku; više ih je pobila večera nego što su ih liječnici izliječili“)

Avicena (ime poznatog liječnika)

Poznajem samo dvije stvari koje starenjem postaju bolje – vino i ljubav

(Lope de Vega

Pijte vino, osjećat ćete se pjesnikom, glava će vam se ispuniti divnim slikama, um i duh oslobodit će vam se.

Federico Garcia Lorca

Voda je za volove a vino za kraljeve

(Španjolska narodna poslovica)

Ajo puro y vino crudo, pasan el puerto seguro

(Češnjak svjež i dobro vino pomažu čovjeku da sigurno stigne u luku)

(Španjolska narodna poslovica)

Riža, riba i krastavci, moraju se zalijevati vinom; riba se rađa u moru, a umire u vinu.

(Španjolska narodna poslovica)

Kaže se, krv i zlato boje su španjolske kuhinje. Krv, kao paprika i zlato, kao šafran, istovremeno su i boje španjolske zastave.

Španjolska je zemlja raznolikih kulinarskih sirovina, od kojih se s malo fantazije mogu sačiniti izvanredna jela. Zemlja je bogata povrćem, voćem, mesom, ribom, ima izvrsne kobasice i sireve, a njezina vina poznata su po čitavom svijetu. Svaka provincija ponosi se svojim omiljenim jelima:

- na sjeveru su najčešća jela od graha, krumpira, janjetine, ovčetine, boba i graha; na obali i jugu, naviše se troše ribe, riža i teletina.
- u Baskiji je hrana jaka i bogata, te se s pravom ponose svojim odličnim jelima: bacalao à la briscaino i anguilas (bakalar na biskajski način i jegulja) ili chipiròn (lignje) i to sve zalito čašom ili bocom domaćeg vina chacoli.
- na kantabrijskoj obali kuhinja je vrlo dobra i uključuje različita jela od srdela.
- u Asturiji pjenušavo vino od jabuke sidro i fabada – ragu od bijelog graha sa svinjetinom i kobasicama, ne može a da se ne spomene.
- u Galiciji je hrana još jača nego kod Baska. To je zemlja školjaka i rakova, koje se nude u svakoj „taberni“ sa crnim vinom riberro de Avija. Jela kao pulpo gallego, hobotnica na galicijski način i zarzuela, odnosno brodet, poznati su specijaliteti.
- u Kataloniji je kuhinja više nego odlična po svojim jelima iz jednog lonca, a posebno grah s kobasicama, uz jedno od bezbrojnih sorti vina. Neizostavno se mora kušati i katalonski specijalitete fideuà, odnosno rezance sa sipom, dagnjama i kozicama. Također se nesmije zaboraviti i na kobasice – butifarra, fuet, salcchichon, morcilla - španjolsku verziju krvavica, te chorizo - pikantna kobasica sa začinom od paprike. U Kataloniji je često jelo i kunić – conejo a la catalana. Ljubitelji odojka svakako trebaju kušati cochinillo - pimiento relleno.

- Valencija je centar paellae (paelja), - jelo od riže u koje se stavlja sve što nudi zemlja, zrak i voda (rakovi, riba, mljeveno meso, piletina, jetra...) i sve to oplemenjeno začinima, među kojima ima najviše šafrana; ovisno od toga što se stavlja u jelo, koja vrsta mesa, razlikuju se i naziv – paella. Za mnoge je bolje jelo arroz caldoso con bogavante, jušnata riža s hlapom, od paele. Dobra vina u toj provinciji su moscatel, viljena i turija.

- Balearski otoci: Mallorca, Menorca i Ibiza, poznati su po suhomesnatim proizvodima: dimljenoj šunki, kobasicama, paštetama, ali i po sopas mallorquinas ili tortillas de sardinas (toritilja, je nacionalno jelo) – osnova ovog jela su pečena jaja (omlet od tri do pet jaja) s dodacima: sir, izrezana šunka, špinat, luk, govedina, piletina, rajčica, tijesto...

- Castilla je poznata po juhama (pogotovo ponedjeljkom, koji je tradicionalni dan juhe), potažima, gustim jelima i pečenim janjcima i odojcima. Cocida – karakterističan lanac (jelo) spravljeno od raznih dodataka nadaleko je čuven. Tu se najviše piju vina iz Valdepeñasa oko Manche i Rioke.

- Mancha, zemlja Don Kihota, čuvena je po jelu od boba, ovčjem pečenju i nezaboravnom siru manchego.

- sunčana Andaluzija osim Jereza, Manzanija, bijelog Montilja i Moriles; nadaleko poznatih vina ponudit će nam gazpacho – lonac (jelo) od raznog povrća, koji je odličan i hladan; zelene i crne masline. Zelene masline se još nezrele beru s drveta i posebnim načinom pripremanja i fermentiranja na suncu dobivaju specifičan kiselkast okus i aromu sličnu orasima. Riblje juhe, pečene ribe, hobotnice ili sipe, u lučkim gradovima mogu se dobiti u svakoj „taberni“. Posebni specijaliteti priređuju se od tunine, palamide, i to od manjih primjeraka. Ribe se obično prže cijele, a kad se ohlade iznose se na stol, gdje svaki gost dobiva po jednu ribu i sam stavlja na nju nekoliko žlica vrlo ukusne majoneze.

- u Estramaduri jest ćete najbolje spremljenog fazana i zeca. Zajedničko svim kuhinjama je češnjak, ljuta paprika i maslinovo ulje.

Madridska kuhinja jedinstveni je zbroj lokalnih kuhinja cijele Španjolske. Grad je stoljećima upijao delicije Baska, Asturijanaca, Katalonaca, maurskih utjecaja i pretočio u obilježje snažnog i krepkog sklada s finom nijansom. Školjke zapečene u krušnoj peći do usijanja i okupane žestokim, paprenim začinima, šokirale bi naše Dalmatince. Škamp koji se nalazi u istom društvu sa zecom, svinjom i piletinom (u nekim inačicama španjolskog rižota – paelle) graniči s kulinarskim razumom, ali začudo u tanjuru besprijekorno funkcioniraju. Omiljeno klasično madridsko jelo callos (fileki) sastoji se od svinjskih, telećih, kozjih ili janjećih želudaca s papcima od istih životinja, pokoje kobasice, malo šunke a da o začinima i ne govorimo. Callos à la Madrileña priprema se, izvorno, dva dana i u posljednjoj fazi krčka na vrlo laganoj vatri četiri do pet sati. Obavezno se poslužuje u casuelama. Ponesete li fileke u konzervi shvatit ćete da i konzerva zna biti zamamna.

Španjolska kuhinja, premda u osnovi mediteranska, dovoljno je različita i od talijanske i francuske, kao i ostalih sredozemnih kuhinja, da bi mogla sama za sebe predstavljati jedinstveni kulinarski entitet. Španjolska, zemlja sunca, pijeska i sangrije također je i domovina finih vina. Na vrhu tih finih vina je: *pesquera, chardonnay Jeana Leona,* osebujna *rioja* i *navarra,* bogatstvo *sherryja* i gotovo sva vina *torres*. Vino *vega sicilia*, izrađeno od mješavine francuskih grožđa caberneta sauvignona, merlota i malbeca, Španjolci smatraju svojim najboljim vinom. Španjolska ima klimatski nekoliko vrsta krajeva, tla i okoline, od vrućeg mediteranskog juga do hladnog i vlažnijeg sjevera. Klimatski uvjeti uzrokom su zanimljivoj raznolikosti vina, od bogatijih poput sherryja na jugu do tamno crvenih u središnjoj Španjolskoj i aromatičnih bijelih i elegantnih cava ili pjenušaca na sjeveru.

Tapas at La Tasca

U rujnu, mjesecu „vendimie“- berbe, treba posjetiti „tascas“ – barove u kojima se može kušati tanjur *tapasa* – izmrvljeni bijeli sir, pržene ribice, hobotnica, masline, kozice (vrst raka) i domaće sušene šunke uz čašicu Fino – Jerez muy seco, a prije svega sangriju – koktel od vina i voća. Španjolski „ir de tapas“ u prijevodu znači „iči na zalogaj“.

Vino Jerez-Xeres-Sherry; sherry nije genetička riječ vino, već ime koje potječe od arhaičnog izgovora Jereza, glavnog centra proizvodnje. Prvobitno arapsko ime grada bilo je Seris, ali kroz vjekove raznih etničkih utjecaja riječ se razvijala od Series preko Xeres do Scherrisch i konačno Jerez, ime koje je dao kralj Don Juan I., kraljevskim dekretom 1380. godine. Pisanje su kasnije promijenili Britanci, koji su dominirali u trgovini više od tri stoljeća. Tehnički gledano, Sherry je službeni naziv za određeno geografsko područje i samo na njemu, prema odredbi Upravnog odbora vijeća za zaštitu imena – „Jerez-Xeres-Cherry“, može se praviti to vino.

Bijela vina Xerè, pod paskom dinastije Domeci dobila su svjetska priznanja i čini sa šparogama zadivljujući duet. Crvena vina iz Riojae i Penedesa dobivaju svoje mjesto na svjetskom tržištu. U srcu doline Rioja Enrique Forver stvorio je „le marguès de cacéres“ čija crvena vina, tipa onih iz Médoca, zriju u hrastovim bačvama od petnaest do trideset mjeseci, a potom u buteljama do 60 mjeseci.

U povijesti Španjolske bili su Feničani (1500 godina prije nego su Grci krenuli u perzijske ratove. Tu je Tartessus (poznat kao Atena zapada) koji se razvio u kozmopolitsko središte i nestao gotovo bez traga 2500 godine kasnije), Grci, Kartažani, Rimljani, Zapadni Goti i Arapi (Mauri) – koji su ostali gotovo osam stoljeća, svi oni ostavili su svoje tragove u kulturi ovog područja, pa tako i u odnosima prema hrani i vrstama jela. Kada su 1492. godine katolički

kraljevi protjerali Arape, nastala je, za ono doba, moderna jedinstvena država, da bi u 16. stoljeću postala svjetska sila.

Iz dalekih prošlih vremena saznajemo od antičkih pisaca Erasistrata iz Gulije (današnja Tariffa na jugu Španjolske – najjužnija točka Europe), kako se pripremalo omiljeno i popularno jelo hiposfagma, koje se sastoji od: krvi u kojoj se kuha mješavina usitnjenog pečenog mesa, meda, sira, kumina, silfiona (Ferula Assa Foetida; Laserpium siler), vinskog octa i kiselog vina.

U 10. stoljeću počeli su hodočasnici posjećivati grob apostola Jakoba u Sant'Jago de Composteli i u povratku u svoje zavičaje, prenosili su svoja saznanja o španjolskoj kuhinji.

Za Karla V. Kralja Svetog Rimskog Carstva, princa Nizozemske, kralja Španjolske i Sicilije, kaže se: čim bi otvorio svoje oči – osjećao je glad. Već u rano jutro mogao je pojesti kopuna kuhanog u mlijeku s mirodijama. Do objeda bi „postio“, a tada bi se na stolu ispred njega našle ribe, rakovi, kamenice, neobična i teško probavljiva mesa, kao što je meso svinja hranjenih zmijama. Do večere opet bi „postio“ i tada su se nosila pred njega jela: omlet sa sardinama, nekoliko vrsta tjestenine s jakim začinima, divlja patka, razni kolači i voće.

Poslije Kolumbovog otkrića Novog Svijeta u 16. stoljeću, Španjolska postaje svjetska sila i Evropom širi osim svog znanja, saznanje o Novom Svijetu širi Europom svoju modu pa tako i način priređivanja svojih jela.

jelo: puchero

posuda za jelo:olla potrida

jelo olla potrida

Glasovita olla potrida (olla potrida i puchero – po kombinaciji su namirnica ostatak Apicijeve kulinarske tradicije) – nacionalno jelo gradskog stanovništva, bilo je rašireno po cijeloj Evropi. U zemlji podrijetla radila se od zelja, češnjaka, mrkve, luka, bundeve, papra, ulja, octa, te svinjetine, teletine i ovčetine mesa, kao i dosta slanine. S vremenom joj se dodavalo sve više sastojaka pa ih u 16. stoljeću Rumpolt navodi već ravno devetnaest, a jelo naziva „hollapotrida“. Tako je od jela malih ljudi, ono postalo luksuzna poslastica samo za imućne.

Španjolski kolači, uštipci, paštete, umaci i jela od jaja, također su bili poznati širom svijeta.

Veza Španjolske s Novim Svijetom, očitavala se, među ostalim i u evropskoj kuhinji, kamo su doprli naputci o nekim jelima američkih domorodaca. Dok je čokolada u ostalim dijelovima Evrope jedva bila poznata, u Španjolskoj je bila svakodnevni napitak, čim se iz Južne Amerike počeo dopremati kakaovac. To isto se desilo i sa jelima: salsu americana, meksičke mahune, kuanska kaša, juhu od luka i dr. Naputak za jaja na portugalski način (koju su Španjolci prenosili) išao je od ruke do ruke (tj. od kuhinje do kuhinje), a glasio je: „Šećer rastopi u vodi od narančina cvijeta, dodaj sok dvaju limuna, nešto soli i žumanaca po volji. Sve

stavi na slabu vatru, miješaj srebrnom žlicom, a kada se jaja odlijepe od tave znači da su gotova. Ohladi i oblikuj u piramidu. Uživa se posuto ribanom limunovom koricom, bijelim cimetom i šećerom“.

Iz Španjolske je grah prenesen u Italiju, a Katarina Mediči (1519.-1589.) postavši francuskom kraljicom, donijela ga je u svoju novu domovinu.

Arapsko-španjolska kuhinja bila je više stoljeća rasprostranjena u zemljama Sredozemnog mora, pa i u Francuskoj. Naputci su se prenosili preko dvorova, a naročito po povratku Kristofora Kolumba sa putovanja i otkrića Amerike, kad je „iz Novog svijeta“ donio ne samo zlato, već i povrće. Donio je rajčicu, krumpir, papriku, kukuruz, sjeme kakaa, jagode, suncokret, bundevu, ananas, tikvice, indijsku smokvu, kikiriki, grah, ... biljke vrjednije od zlata, što je stvorilo pravu revoluciju u povijesti kulinarstva. Neka nova jela su prihvaćena, a stara odbacivana, pa je i maslinovo ulje (nažalost) polako istiskivao maslac. Ali, čokolada je osvojila sve europske dvorove. Karlo V. (španjolski kralj) najmoćniji vladar svog vremena pio je vruću čokoladu u velikim količinama.

Joana, majka Karla V., zaslužna je za kulinarstvo Španjolske. Bila je, kažu stari dokumenti, veliki majstor kuhanja pa i u kombiniranju novih jela. Zahvaljujući tome osvojila je najljepšeg kralja koga je imala Španjolska, Filipa Lijepog. Postala je njegova žena i iz te kombinacije kulinarstva i ljepote rođen je Karlo V., koji je bio toliko sretan kao vladar, da je svoju državu proširio od Sjevernog mora do Afrike, od Atlantika do Baltika, i u njegovoj državi sunce nikada nije zalazilo. Uskoro je u svim njegovim zemljama kulinarstvo postalo cijenjeno koliko i ratne vještine. Za njegovog vremena bio je cijenjen Kuhar, koji je sastavio Robert di Nola, čije je prvo izdanje štampano 1477. godine u Barceloni. Prevodili su ga na mnoge jezike, a na španjolskom je 1525. godine doživio svoje drugo izdanje. To je bila prva kulinarska knjiga u kojoj su sakupljeni najbolji naputci onog vremena.

Dok su meksičke *tortille* ponajviše nalik našim palačinkama, s nadjevenim grahom, kukuruzom, komadićima mesa i povrća, španjolske su tek nešto poput našeg omleta. Španjolska kuhinja nije niti približno toliko pikantna kao meksička, štoviše posve je nalik našoj dalmatinskoj kuhinji.

U Španjolskoj se pripremaju mnoga jela od istih sastojaka, ali na drugačiji način. Stoga, nemojte se iznenaditi ukoliko tortillu pojedenu u Madridu, ne nađete u Granadi. Jer, kilometri u toj zemlji čuda čine. Tortillu pripremaju od zamućenog jajeta u omlet, na kojeg se ispeče šunka, pršut (kojeg u Španjolskoj postoji stotine vrsta, sušenog sasvim drugačije nego kod nas), sira i slanine. No, tortilla se može pripremati i s krumpirom, a to je ona tortilla koju ćete najčešće u Španjolskim sandwich-barovima pojesti kao prilog kruhu.

Pokrajina Huelva znamenita je po prirodnim ljepotama, uzbudljivoj prošlosti, ali nadasve po pršutima. Najcjenjenijima i najskupljima na svijetu. Između pokrajine Seville, Cadiza te susjednog Portugala nalaze se iznimne prirodne ljepote, a nadasve poznati su – suhomesnati proizvodi – osobito pršuti. U raznolikom nazivlju najčešće se susrećemo sa – *jamon serrano* – općeniti naziv za sirov pršut, te *pata negra* – oznaka koja nam kaže da je u pitanju pršut „crne nožice“, no najsigurniji je odabir *jamon iberico,* po deklaraciji dobiven od svinja stare rase koje, suprotno uvriježenom mišljenju, ne moraju biti crne (op.a; možda će kod nas netko doći na ideju da proizvodi suhomesnate proizvode od naših autohtonih turopoljskih svinja koje žive slobodno u hrastovim šumama, a meso im je iznimne kakvoće, to bi bez dvoumljenja mogao biti naš Hrvatski brend). U dolinama Sierra de Aracene provincije Huelva na jugozapadu Španjolske, na 500 i 700 metara nadmorske visine, zahvaljujući koktelu

atlantskih vjetrova koji pružaju idealnu ravnotežu suhog i vlažnog zraka sazrijevaju najbolji pršuti (op.a; zar nema i kod nas takvih mjesta koja daju ne samo izvrstan pršut nego i otočku janjetinu). Tajna njihove vrijednosti je i u tradicionalnoj proizvodnji: u tom kutku Andalauzije svinje se uzgajaju slobodno, a zimi se hrane isključivo žirovima te aromatičnim travama niskog raslinja. Butovi i lopatice usoljavaju se i suše najmanje šest mjeseci u posebnim sušionicama (secaderos) u kojima proizvođači održavaju valjano provjetravanje i temperaturu jednostavno – otvarajući i zatvarajući prozore. Tako započinje dugo sazrijevanje pršuta koje može trajati od 18 mjeseci do dvije godine. Sve nadzire stroga komisija Consejo regulador Jamon de Huelva, koja na kraju i obilježava pršute s tri certifikata: *de cebo, de recebo* i *bellota* (ili *de montanera,* rezervirana za najcjenjenije pršute dobivene od svinja hranjenih isključivo u slobodnoj ispaši i žirevima (op. a; sve nas ovo podsjeća na naš domaći pršut ali bez finalnog dijela – kontrole i certifikata). Iberijski pršut vitkog je oblika, teži oko 7 kilograma i raspoznaje se po bisernoj boji masnoće kojom su prožeta mišićna vlakna živo crvene boje. Kako se treba prinositi nepcu u najboljim uvjetima potrebno ga je rezati isključivo ručno, na kratke i tanke „fete“. Ta operacija iziskuje prikladne duge i tanke noževe i držač, *jamonera.* Znalci ga jedu isključivo s domaćim kruhom uz čašicu finog, suhog, rashlađenog sherrya. Španjolski pršut na sebi ima i nožicu (papak) koja simbolizira kvalitetu proizvoda, osim toga u fazi obrade premazuju se smjesom svinjske masti i suncokretova ulja, čime pršut zadržava svježinu a okus mu je više slatkast.

Prosječan gastronomad zapazit će da se Španjolci drugačije odnose prema jelu i pilu, uopće prema životu i da je biti na javnim mjestima; restauracijama, bistroima, „kafićima“, tavernama, obrazac života koji ubrzo prelazi i na stranca. U toj zemlji, Španjolac tijekom dana, ne jede na javnim mjestima da bi savladao glad, niti pije da utaži žeđ, ne odlazi nešto „gricnuti“ da usput ne zalije pićem (tamar una copa), to je sastavni dio života uz životne događaje kao; poslovni razgovor, rasprave o pitanju života, flertovi,... . Susret poznanika na ulici često završava kao matando el gusanillo – „ubiti crva gladi“ tj. popiti neko oštro piće, koje najčešće završava ispred tanjurića s dvije tri frigane srdelice i nekoliko slanih badema, a to je onda gastronomska minijatura – *tapas*.

Za španjolsko nacionalno jelo – *tapas* – zapravo ne postoji naputak, jer ono znači „od svega po malo“. Tradicionalni španjolski običaj je „ir de tapas“, što bi u prijevodu značilo – „ići na zalogaje“. Oni se mogu pojesti gotovo u svakom baru, jer Španjolci nemaju klasičan „hrvatski“ tip kafića. I još nešto kao znak raspoznavanja, što je u nekom baru pod prljaviji i ispunjene salvetama, to je ukusnija hrana, odnosno kvalitetniji – *tapas*.

Španjolac jutro započinje s kipućom bijelom kavom u koju stavlja strahovito puno šećera. Zatim dolazi drugi doručak – šalica guste čokolade s obiljem churrosa (uštipak oblika krastavca) – prženo tijesto natopljeno uljem (našim gurmanima to bi sličilo vrućim lepinjama prženim na ulju). Sat nakon toga odlazi za čašom vina – un chato de vino, koja završava s tapas.

Mnogobrojni mali lokali pružaju jednostavne male gurmanluke; pršute, šunke, kojekakve morske plodove, kojima i ne znate porijeklo, oblikovane u salate (ensalades) ili umotane biljkama jednako zagonetnog porijekla.

U knjizi Joaqina Merinoa *Inglateria para turistas ricos* (Engleska za bogate turiste) kaže: „U španjolskom baru svaki gost pije za desetoricu, jede za dvadesetoricu, viče za pedesetoricu. Svi: dojenčad na grudima, sićušne stare dame, gospoda sa dva, ili čak tri reda zlatnih zubi, oficiri i vojnici, pravi radnici i čisti pripadnici srednje klase. U engleskom pubu –

osim onima na East Endu i u Chelseyu vikendom – svaki gost pije za jednu osobu, priča za pola osobe (ili, možda, nijednu), a odmara se za pedesetoricu ...".

Sangria

Tko nije čuo za – *sangriu* – piće kojim utažujem i žeđ. Postoje stotine načina kao je napraviti. U Madridu će to raditi s fantom, dok će na jugu zemlje umjesto fante upotrijebiti juice pomiješan s pjenušcem. No, ono što je najglavnije, i što je sastojak svake sangrije su: crno vino, gin, šećer, voće i puno, puno leda, kojeg, nećete vjerovati u Španjolskoj možete kupiti čak i na benzinskim crpkama, i to na kilograme. Oprez, slatkasti okus sangrije - zavarava, hladnoća – primamljuje, voće je nadasve – ukusno, ali to savršeno ukusno piće bogato je i – alkoholom.

Španjolske krčme osim ugodne šarolikosti i gužve mogu pružiti i druge ugođaje, kako je to običavao zaljubljenik te zemlje Hemingway. U noveli „Clean Well-lighted Place (Čisto, dobro osvijetljeno mjesto), koja je zapravo himna navici odlazaka u krčme, stariji konobar objašnjava mlađemu, koji u sitne sate žuri zatvoriti bar i otići kući: „Ja sam od onih koji voli ostati kasno u caféu. Sa svima onima koji ne žele u postelju. Sa svima onima kojima treba svjetlo noću".

Španjolac kaže, da se prijateljstva učvršćuju ili čak stvaraju za prostrtim stolom, a španjolska kuhinja to i dokazuje svojim jelima koja privlače izgledom, mirisom i okusom, a ujedno oslikavaju i njihov temperament. Njihovi bogati začini daju jelu i tople boje. Za današnju španjolsku kuhinju može se reći da izbjegava staru aristokratsku: masnu i tešku, i da se okreće narodnim jelima starinske kuhinje. To su jednostavna i lagana jela, samo kuhana, a ne pržena na ulju ili masti, koja su se služila na fiestama (svečanosti). Tad su se jela poslagala na stol da svatko uzima koliko hoće, čak se grabi ravno iz zdjele kako bi se osjećaj zajedništva pokazao i na taj način.

Paella – poznato jelo svuda u svijetu, zapravo je rižoto od morskih plodova, u koju se dodaje šafran, koji i daje poseban tek, ali i žutu boju ovome jelu. Općenito, rižota možete pojesti na razne načine, posluženu kao rižu izmiješanu s povrćem ili mesom. Riža se može pojaviti i kao salata, koje će Španjolci često naručiti prije jela, a s obzirom na veličinu salata, one mahom ostaju i jedino jelo koje naručujete i tipičnom španjolskom restoranu. Od tune, od škampa, s voćem, s povrćem, od rajčice …, ali najrađe zelena salata. Riža je Španjolcima, ono što je Talijanima tjestenina – nezaobilazni sastojak mnogih jela.

Zemlja flamenca, gitare, umjetnosti i koride pruža nam i najbolje bifteke. Gastro stručnjaci kažu da je grad uništavalaca bifteka – Madrid, a u njemu najpoznatija restauracija „Casa Paco" u starom dijelu grada. Biftek se poslužuje na desetine načina, kako tko voli, a

najčešće s jakim španjolskim začinima i obaveznim odličnim vinima – a biftek je sočan, mek i vrlo velik.

Kad je matador obavio svoj završni čin, na koridi, ubijanje bika sabljom i to po mogućnosti u jednom potezu ubodom u srce, a publika uzvikivala „ole“, beživotno tijelo bika teškog 600 kg konji su vukli izvan arene. Idućeg dana meso se prodaje u mesnicama gdje postiže mnogo višu cijenu od ostale govedine, jer riječ je o životinji koja je uzgajana posebno za borbu. Bikovi za borbu stari su oko pet godina i živjeli su u jako dobrim uvjetima, mnogo boljim od ostalih bikova.

Panirane dagnje

Sastojci: 2 konzerve dagnji, brašno, 2 jaja, 1-2 žlice brašna, 2 žlice ulja, 2 žlice vode, sol, ulje za prženje, 1 vrećica majoneze, 1 žlica kosanog miješanog povrća.

Dagnje izvadite iz konzerve, dobro ocijedite i uvaljajte u brašno. Jaja, ulje, vodu i brašno dobro izmiješajte da dobijete glatku gustu smjesu (slično kao za palačinke, samo gušću). Dagnje nabodite na čačkalice, umočite u pripremljeno tijesto, i stavite na zagrijano ulje, Pržite dok ne porumene. Pržene dagnje stavite na topli tanjur. Majonezu izmiješajte s kosanim povrćem i poslužite uz dagnje.

Seviljska patka

Sastoji: 1 patka, sol, 1 naranča, 2 žlice škrobnog brašna, 2 šalice mesne juhe, sok polovice limun, 1 čaša finog bijelog vina, 12, dag grožđica, papar.

Patku izvana i iznutra posolite i s malo vode pecite oko 50 minuta. naranču ogulite, žuti dio kore sitno iskošite. Škrobno brašno pomiješajte s narančinim sokom, mesnom juhom, sokom od pečenja i napravite umak (skuhajte sve zajedno). Dodajte limunov sok, kriške naranče, bijelo vino, raspolovljene grožđice bez sjemenki, posolite i popaprite. Pečenu patku poslužite cijelu ili izrezanu na komade. U oba slučaja prelijte je umakom Poslužite uz pečene okruglice od krumpira.

Madridsko pecivo

Sastoci: 4 jaja, malo soli, ribana kora 1 limuna i sok 2 limuna, 8 žlica mlijeka, 12 žlica masliova ulja, malo cimeta, 0,5 dl vinjaka, brašno, mast, tučeno slatko vrhnje.

Jaja istucite (umutite) pomiješajte s malo soli, ribanom korom i sokom limuna, mlijekom, maslinovim uljem, cimetom im vinjakom. U to umiješajte toliko brašna da dobijete čvrsto tijesto, i ostavite ga da stoji 1 sat. Tijesto razvaljajte na 4 mm debljine i izrežite četvorine 12x8 cm, smotajte ih i pecite na vreloj masti. Kad ste pecivo ispekli i ocijedili od masnoće pospite šećerom i poslužite.

Madridsko pecivo poslužuje se i sa slatkim vrhnjem i vanilijom.

Andaluzija-vino s narančama

Sastojci: 2 šalice bijelog vina, 2 šalice narančina soka, usitnjeni led, ½ šalice soda-vode.

Fino bijelo vino i sok naranče pomiješajte u miješalici. Dodajte led i soda vodu. Odmah poslužite dok se ugljični dioksid nije izgubio.

AUSTRIJSKA KUHINJA

Hrana treba da je zdrava, a jelo treba da nam pričinjava zadovoljstvo. Nepotrebno je previše novca trošiti za ishranu, a svakako je nerazumno ugojiti se.

Max Marketan

Juha priprema želudac i olakšava mu primanje ostale hrane.

Franz von Schrottenberg

Izgled kuhinje u dvorcima 17. stoljeća

Austrijska kuhinja se odlikuje skladnošću, jednostavnošću i najrafiranijim kulinarskim dometima, familijarne prisnosti i utjecaja raskošnih gozbi. Ona je odraz raznih utjecaja naroda nekadašnje Austrougarske države, kao što je talijanska maštovitost u pripremanju tjestenina, Mađarskih oštrih začina, slavenska sklonost u pripremanju sočnih jela, pri tome nije izostao utjecaj francuske kuhinje i nešto udaljeniji utjecaj orijentalnih zemalja. Ta kombinacija germanske tradicije s utjecajem drugih stvorila je nešto novo – svoje (simpatično, otmjeno, ukusno – „gemütlich"), njena je različitost još i u tome, što su vrhunski kuhari – žene. Poznato je da jedino austrijske kuharice znaju savršeno prirediti salzburške žličnjake-valjuške (Salzburger Nockerln), bečku savijaču od jabuka, okruglice od tijesta s kvascem (Germknödel), palačinke (Palatschinken) s nadjevom, krepka jela, kao okruglice sa slaninom (Tiroler Speckknödel), tjestenina sa sirom (Voralberger Kasnocken) s kojima Austrijanci oduševljavaju i najzahtjevnije goste. Štajerska kuhinja nudi nam, među inim, krepku juhu od svinjskih potkoljenica, zelenja, začina, češnjaka i hrena (Kachesuppe). Kuhano meso s krenom/hrenom (Krenfleisch) na jestveniku je najboljih restauracija, kao i u jednostavnim seoskim gostionicama. Izletničke točionice nude jednostavna jela: domaći kruh sa suhomesnatim proizvodima (Brot mit Geselchtem), vatreni gulaš (Gulyasuppe) ili krpice sa šunkom (Schinkenfleckerl). Po mišljenju mnogih stručnjaka, austrijska se kuhinja, što se tiče umaka, može usporediti čak s francuskom. Oni nisu priređeni s toliko rafiniranosti, ali dobivaju posebnu draž dodacima, koji su jednom ljuta crvena paprika, drugi puta hren ili vlasac. Gotovo je obvezno obrok početi juhom s puno rezanaca, iza koje slijede neka od jela, npr.: jela od krumpira, sočne pečenke, jela u umacima (naročito pirjano ili kuhano meso), razni prilozi od cvjetače do tijesta (pečena ili kuhana tijesta) i na kraju sam vrh austrijske kuhinje – kolači.

„Gabelfruštuk" – nadaleko je poznati obrok (doručak ili mali objed u 10 sati) koji se sastojao od jednog jela po izboru kao: gulaš, paprikaš ili od nečeg slatkog – kuhano voće u želeu.

Svjetsku slavu doživjela su jela kao bečki odrezak (to je zapravo jelo iz Milana, koje je donio u Beč austrijski vojskovođa Radetzky kad je 1848.-49. gušio pobunu Talijana protiv austrijske vlasti) – za kog se kaže: „ukusan je samo onda ako je tanak i reš pečen, tako da na njega može elegantna dama sjesti i da ne zamasti toaletu"; bečki pečeni pilići: prvo je potrebno posebno kvalitetno pile, a tek onda dolazi tajna u „prepariranju". Nekoliko se sati marinira u rasolu od luka, soka limuna, soli, papra, peršina i ulja. Nakon toga se posuši, lagano pospe brašnom, uvalja u jaja i na kraju u mrvice. Peče se na vrelom maslacu do zlatno žute boje. Gotov jelo poslužuje se ukrašeno lišćem peršina i kriškama limuna, a kao prilog zelena salata.

„Štrudl" (savijača) – kolač od jabuka za koji je svakoj austrijskoj domaćici pitanje časti da rastegne što tanju koru. One kažu „da je kora dovoljno tanka tek onda kad se kroz nju može pročitati staro ljubavno pismo s jednakim uzbuđenjem, kao i u trenutku kada ga je poštar donio"; savijača od jabuka (Apfelstrudel) zaštitni je znak velikog dijela austrijske i bavarske kuhinje.

Savijača je vrsta slojevite tijesta s nadjevom, koje je obično slatko, popularna je od 18. stoljeću u Habsburškoj Monarhiji i tradicionalni je kolač na cijelom području bivše Austro-Ugarske.

Najstariji recept za savijaču (*Millirahmstrudel*) je od 1696. u rukopisu kuharica u Gradskoj knjižnici u Beču (nekad Wiener Stadtbibliothek). Tijesto je slično bliskoistočnim slasticama.

Riječ potječe od njemačke riječi *strudel*, koja se doslovno može prevesti kao "vrtlog". U Mađarskoj je poznato kao *rétes,* u Hrvatskoj kao *štrudel* ili *savijača,* u Bosni i Hercegovini i kao *štrudla* ili *savijača,* u Sloveniji kao *štrudelj* ili *zavitek*, u Češkoj, kao *závin* ili *strudel,* u Poljskoj i Rumunjskoj kao *savijača*, u Slovačkoj kao *štrúdľa* ili *závin*.

Najpoznatiji štrudli su *Apfelstrudel* (štrudl od jabuka) i *Topfenstrudel* (sa slatkim mekim i Quark sirom, u austrijsko-njemačkom *Topfen*), slijedi ga *Millirahmstrudel* (štrudl od mliječne-kreme, *Milchrahmstrudel*). Ostale vrste štrudli su od višanja (*Weichselstrudel*), trešnja, oraha (*Nussstrudel*), marelica, šljiva, maka (*Mohnstrudel*) i grožđica. Postoje i slane štrudle sa špinatom, kupusom/zeljem, bundevama, kiselim kupusom, i verzije koje sadrže mesne nadjeve (*Lungenstrudel*) ili (*Fleischstrudel*).

Tradicionalno tijesto za austrijske, češke, mađarske i naše savijače je vrlo elastično. Pripremljeno je od brašna s visokim sadržajem glutena, vode, ulja, soli i bez šećera. Tijesto se radi vrlo „energično", „čvrsto", potom se ostavlja odmarati, a potom rasteže (rasukava) vrlo tanko uz pomoć čistog lanenog stolnjaka. Tanko tijesto se rasteže na stolnjaku. Tijesta se nadjeva i vrlo pažljivo, uz pomoć stolnjaka, savija u rolu (zamata).

Ali ono najbolje što može pružiti austrijska kuhinja su pečena i kuhana tijesta. Njihove okruglice nitko ne može nadmašiti, one su fine, mirisave i tako rahle. Tijesto je često nadjeveno voćem i pažljivo prepečeno do zlatnožute boje i posuto zlatastim mrvicama prepečenim na maslacu. Kada bi se postavilo pitanje koje je jelo na prvom mjestu u austrijskoj kuhinju, bilo bi se teško odlučiti da li su to okruglice, savijača, žličnjaci ili Sacher torta.

Sacher tortu osmislio je mladi kuhar (tada je imao 16 godina) u kuhinji kneza Metternicha i prvi puta ju je napravio 1832. godine. Uz ime Metternicha, Clemens Wenzel Lothar (knez austrijski, političar, državnik, rođen 1773. godine u Koblenzu, umro je 1859, u Beču. Za vrijeme Bečkog kongresa 1814.-15. bio je središnja ličnost), vezane su „okruglice (knedle) od šljiva", koje su navodno po njegovom nalogu spremljene za kraljevsku večeru. Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih. Danas vam najproslavljenija bečka restauracija hotela „Zahers" (Sahers Hotel), među ostalim, nudi kuhanu govedinu, kuhanu piletinu (sa juhom) i čuvenu zaher-tortu s čokoladom, kao svoja najtipičnija jela.

Povjesničari gastronomije kažu da su jelo - okruglice od šljiva - cvečkenknedli (njem. Zwetschke – šljiva; Zwetschkenknödel), prvi put pripremljene tijekom Bečkog kongresa. Austrijski knez, političar, državnik, Metternicha, Clemens Wenzel Nepomuk Lothar (rođen 15.5.1773. godine u Koblenzu, umro je 11.6.1859., u Beču) tijekom Bečkog kongresa 1814.-15. bio je središnja ličnost, i po njegovom nalogu (navodno) spremljene su za kraljevsku večeru „okruglice (knedle) od šljiva". Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih.

Visoka kuhinja u Beču nastala je u vrijeme nadaleko čuvenog Bečkog kongresa kad je Talleyrand doveo sa sobom čuvenog kuhara Marie-Antoinea Carêmea, a Metternich ustoličio danas čuvenog a onda s nepoznatog, mladog kuhara svoje kuhinje, Franza Sachera.

Poslije bečkog kongresa Europom se proširio pojam „bečke kavane – kavanske kulture", kao neke vrste „platonske akademije", koja je nasuprot običnih gostionica pronicala dnevnu i lijepu književnost, raspravljalo se o politici i dr. Posjećivali su je tadašnjih intelektualci, a za kavanu se reklo da je „mozgovno uživalo".

U pravoj bečkoj kavani, kava se poslužuje zajedno s čašom svježe vode i s novinama, a samu kavu možete birati od one male crne, oplemenjene s malo mlijeka, zatim s konjakom (zovu je margilowan), carsku mješavinu eventualno i sa jajem (Kaiser melange mit verquirltem Ei). Ako vam se ne sviđa ni jedno od tih, možete dobiti jednopreg ili dvopreg (Einspänner ili Doopelspänner). Poznata bečka kava (Wiener Kaffe) svoj fini i posebni okus djelomično duguje i maloj količini smokava koje su joj dodane nakon pečenja i mljevenja. Karlovarska kava s mirodijama (Karlsbader Kaffegewürz) sadržava znatan dio smokava i dr. Uz kavu poslužuju se i razni kolači (za prave sladokusce i znalce slastičarna je poseban ugođaj), a kaže se da ni jedan

ne prija uz kavu kao Marmorgugelkupf (mramorni kuglof).

Marcipan („hrana bogova“) nekada je bio ne samo najomiljenija nego i najskuplja poslastica. „Nebeska mana“, „slatko zlato“, „kruh anđela“, „hrana bogova“ ... samo su neki od epiteta kojima su ga njegovi ljubitelji odlikovali. U prošlosti marcipan su mogli platiti samo carevi i kraljevi, a i danas je on uglavnom poslastica za blagdanski stol. O njegovom podrijetlu, naročito o imenu koje je dobio, zna se vrlo malo, a najzanimljivija anegdota o njemu vezana je za stupanje na prijestolje carice Marije Terezije 1740. god. Za tu svečanost, mlada dvadesetčetverogodišnja carica naredila je da se od marcipana napravi petstotina statua u prirodnoj veličini, s njezinim likom, da se pokriju zlatom u listićima i poklone uzvanicima. Poslastica je izlivena u kalupima od gipsa, isto kao što se liju statue od bronce, a za njih je utrošeno 300 kvintala (kvintal = 50 kg) šećera, 400 vreća badema i 500 litara ružinog ulja.

Bečka slastičarna „Demel“ sladokuscima je nezaobilazno mjesto za posjete glavnom gradu Austrije. Ekstravagantno uređen izlog kavane smještene u srcu grada, neposredno uz nekadašnji carski dvor, mami obiljem slastica – torti, kolača, bombona, čokolada, čajnih kolačića, keksa i svega što srce ljubitelja slatkiša može poželjeti. Gužva je neopisiva, posebno u doba Adventa kada slastičari pripremaju poseban program. Makovnjače, orehnjače, medvjeđe šape, božićni sitni kolači; Anina torta, ruska punč-torta, savijača od jabuka, pekmezi, kremšnite (kako to poznati zvuči!!) i, naravno, sacher torta – dio su dnevne ponude od pedesetak vrsta kolača i slastica pripremanih po originalnim naputcima (receptima).

Osim dućana tu je kavana i restoran. „Demel“ je osnovan 1786., nije za one plićeg džepa. Ta kavana/slastičarna radi se hvali „K&K. Hofzuckebäcker“ statusom, odnosno statusom „carske i kraljevske“ slastičarnice. Tada se Ludwig Dehne, slastičarski pomoćnik iz Wuerttemberga, naselio u Beču, gdje je najprije na Michaelerplatzu prodavao svoje proizvode, a ubrzo taj asortiman zamijenio slatkišima i kolačima. Unatoč popularnosti, njegov je sin August 1857. prodao prodavaonicu pomoćniku Christophu Demelu. Potom su se njegovi sinovi izborili za status „K&K. Hofzuckebäcker“ i 1888. preselili prodavaonicu na sadašnju lokaciju na Kohlmarktu. Kako je u blizini dvor, u njihovim su slasticama uživali članovi carske obitelji. I slavna Sisi, austrijska carica i žena Franje Josipa, za koju su pripremali ušećerene ljubičice i slične delicije. Nakon pada monarhije obitelj održava posao. Od 1917. nadgleda ga Anna Demel, koja se rastaje od jednog brata Demmel i udaje za drugog. Annu je 1952. nagradila austrijska gospodarska komora za doprinos slastičarstvu. Njezina kći Klara nekoliko godina poslije preuzima vođenje posla, a nakon njezine smrti 1965., konditoraj vodi njezin suprug, barun Federico Berzeviczy-Pallavicinion. Zaslužan je za uvođenje luksuzno upakiranih slastica te za dizajniran izlog kao jedan od prepoznatljivijih brendova „Demela“. Običaj je ostao do danas, a izlog „komentira“ razne događaje (u njemu se svojedobno našla i glava Billa Clintona). Barun tvornicu slastica prodaje 1972., nakon čega se vlasnici mijenjaju gotovo 30 godina. Od 2002. je u vlasništvu međunarodne ugostiteljske grupe „DO&CO“ odnosno braće Mariusa i Attile Dogudan.

„Demel“ Beču daje štih 19. stoljeća – rokoko uređenjem, salonima u kojima su izložene elegantno pakirane slastice za kupnju, osobljem i tradicijom. Tamo oduvijek rade žene. Zvane „Demelinnerinnen“, u *crnim uniformama*, koje se gostima i kupcima obraćaju u trećem licu (znak naročitog poštovanja, obraćanje prema visokodostajanstvenicima – caru, kralju, plemstvu,..). Nude im vruću čokoladu, punč, kavu i kolače poput *esterhazy* ili *doboš torte*. Njihov sigurno najpoznatiji proizvod je *sacher torta* (torta od čokolade premazane marmeladom od marelica).

Prema jedno verziji, Demeli su do originalno naputka došli kad im je naputak prodao, prije više od sto godina, mentalno bolestan Sacherov sin. I danas se strogo čuva, odnosni prenosi usmeno, dok je pisana inačica u sefu. Druga verzija kaže da su se potomci Sachera i Demela oženili, pa je naputak tako došao u ruke obitelji Demel. Treća je verzija da su Demeli obogatili

naputak, naučivši jednog od Sacherovih nasljednika da marmeladom premaže vrh torte i onda stavi glazuru.

Uz „Demel“ veže se i *„Kaiserschmarrn“* - carski drobljenac, kojeg su „osmislili“ slastičari „Demela“, i poslužili na vjenčanju Franza Josefa i Sissi. Prema originalnom naputku (receptu) grožđice se namaču u alkoholu), a može se probati u njihovoj kavani.

Rijetko je koji kompozitor doživio da se po njemu prozove jedna vrsta slatkiša, koja je u ovo naše vrijeme postala jednim od najprepoznatljivih suvenira u svijetu – čuvenim bombonima „Mozartkugel“, suvenir Salzburga. Prvi put pojavili su se u Salzburgu 1890. god. na 100-godišnjicu Mozartove smrti, a stvaralac im je slastičar Paul Fürst (posjedovao je slastičarnicu u Brodgasse 13.). Naputak je ostao isti osim što se danas ne rade više ručno kao nekada. Pistacija se umiješa u marcipan, koji čini središte kuglice i potom se umoči najprije u čokoladu s lješnjacima, a zatim u čokoladu bez ičega. Već 1890 godine slatkiš je bio okrugao, umotan u papir s Mozartovim likom, kao i danas.

Od 1920 Mozart kuglice su neizostavni dio festivala u Salzburgu. Od druge polovice 20. stoljeća doživjele su veliku popularnost tako da je umjesto tradicionalne ručnog načina proizvodnje Victor Schmidt razvio suvremenu proizvodnju što je omogućilo proizvodnje veće količine uz zadržavanje povijesne formulaciju i kvalitete.

Danas, Mozart kugla uživa najveći brandu tipičnog konditorskog proizvoda zahvaljujući jedinstvenom okusu - *slatkom simfonijom za nepce*.

Kada je bivši austrijski kancelar dr. Bruno Kreisky priredio večeru u čast bivšeg ruskog predsjednika vlade Nikolaja Tihonova, posluženi su – *Mozartovi uštipci?* Većina je nazočnih prepoznala da je to poznati slatkiš pod nazivom Mozartova bomba (Mozartkugel), te su mnogi potiho pitali kancelara zašto je promijenio ime tog poznatog slatkiša. – Budući da se za večerom govorilo uglavnom o miru, zaista bi bilo neukusno da se za večeru ponudi nešto što se zove bomba – pravdao se kancelar.

Žemlje, kakve danas poznajemo dospjele se u naše pekarstvo i u srednjovjekovne bečke pekarske škole, koja je njegovala izradu luksuznih peciva, a na tu vezu danas nas podsjeća i sama riječ žemlja, koja potječe od njemačke riječi Semmel, koja opet vuče podrijetlo od stare latinske riječi *simila* – najfinije pšenično brašno.

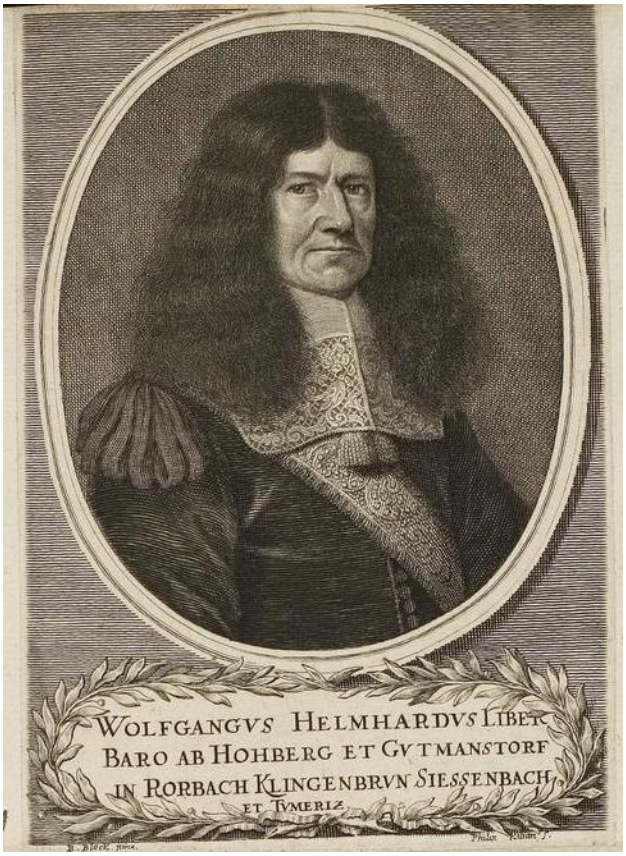
Pokladnice (krafne od njem. Kraphen) patentirala je bečka kuhinja pa su i u visokoj internacionalnoj kuhinju prihvaćeni pod nazivom Faschingskrapfen à la viennoise (pokladnice na bečki način). Osnovna karakteristika tih bečkih pokladnica je u tome što ih se uvijek puni marmeladom od bresaka.

U jestvenicima visoke kuhinje poznata su još i jela:

Bečke mahune (Eingemachte Fisolen) – rade se kao varivo za prilog govedini, *Riz Metternich* – riža sa šunkom i pečurkama.

Što reći za *kuhanu govedinu* (meso se uzima od dijela blizu repnog mišića vola ne težeg od 250 kg), koja se poslužuje s umakom od hrena i malo kiselih jabuka i pečenim krumpirom ili s umakom od rajčice i pireom, a za božičine praznike ponudit će vam se svinjski odrezak začinjen paprikom i kiselim vrhnjem, specijalitetom koji među inim stoji pri vrhu obljubljenosti.

Bogatim plemićima bila je namijenjena knjiga Georgica Curiosa, Austrijanca Wolf Helmhard von Hoberga (1612.-1688.) doživjela je sedam izdanja, a detaljno opisuje način pečenja kruha i konzerviranje mesa, voća i napitaka.



Ukuhani limun, čiji se postupak proširio po Evropi, poznat je na carskom bečkom dvoru već krajem 16. stoljeća.

U 17. st. U Austriju su došla dva španjolska jela, preko Njemačke: olla i puchero pod imenom olabatrie, koja su u 18. st. Postala vrlo omiljena u Beču. Danas se pod ovom vrstom jela podrazumijeva: Eintopfgericht i u Austriji i u Njemačkoj.

Prava „domaća“ kuhinja poznata je i u Beisselu – krčma, gostionica, koja odiše patinom povijesti i jelima koja zahtijevaju ne samo vremena u pripremi, nego i isto tako vremena za njihovo uživanje, „bauernšmaus“ (Bauernschmaus) izvorno austrijsko seljačko jelo od svinjetine kuhane na pari, pečene svinjetine, kobasice, valjuške i kiselog zelja. Lovcima ili ljubiteljima jela od divljači, istinskim sladokuscima, bečka restauracija „Goesser Bier Klinik“ nudi glavni specijalitet, odrezak od srne ili jelena sa čuvenim austrijskim sječenim valjušcima i umakom od brusnica.

Bogatsvo austrijske kuhinje dopunjuju i njihova izvrsna vina, kao: bijela vina iz Gradišća i uz brežuljke Dunava, ružičasta vina s vinograda prema Češkoj i Slovačkoj, tirolska vina, kao i vina iz okolice Beča.

Najstariji lokalitet, brižljivo njegovane vinogradarske kulture nalazi se u Burgenland-u (Gradišću) u neposrednoj blizini Eisenstadt-a (Željeznog).

U jednom humku/grobu pronađeni su skamenjeni dijelovi koštice tj. okoštali zrnati dijelovi grožđanih boba, kao i ostatci čaša i drugog vinskog pribora. Znanstvenom ekspertizom ustanovljeno je da su koštice stare čak 2700 godina. Time se dokazuje da je tradicija vinarstva kraj Neusiedlerskog jezera (Neusiedler See) vrlo stara.

Nedaleko tog nalazišta Udruženje vinogradara postavilo je uživo, u prirodi, pored nasada lozja i trsa u dužini od oko 3,5 km (čija se postava ne miče ni ljeti ni zimi) svojevrsnu izložbu svih alata i pribora, rukotvorina što se odnosi na vinogradarstvo, uzgoj loze i proizvodnju vina. Sve to popraćeno je stručnim tumačenjima na pločama uza stazu koja znatiželjnika vodi kroz ovaj svojevrstan perivoj, a u isti mah i vinograd. Cijeli izložbeni kompleks mještani su nazvali „Austrijski dvojezični vinogradarski put“.

Na kraju izložbenom puta domaćini će vas ponuditi vinskim vrstama čije ovdje raste; crveno: plavi frankovac, Zweigelt, plavi burgundac, plavac; bijelo: zeleni veltlinac (Veltliner), Müller, Thurgau, Muskat otonel.

Utjecaj Hrvata koji su došli u Burgenland pred više od 400 godina zadržavši svoju kulturu i običaje trebalo bi pomnije istražiti i u kulinarskom smislu, jer se sa sigurnošću može ustvrditi da su u svoju novu postojbinu donijeli i naša originalna jela i pića.

Običaj utiskivanja vidljive točke na kruhu naredio je bečki gradonačelnik 1442. godine, što je bilo zapravo oznaka cijene, da bi se spriječilo varanje potrošača.

Botaničar Clusius godine 1588. donio je krumpir u Beč, ali kao ukrasnu biljku. Tek u drugoj polovici 18. st. Austrijanci prihvaćaju krumpir kao namirnicu, a tada krumpir dolazi i u naše krajeve.

U austrijskom samostanu Kremsmünster 11. prosinca još se i danas blaguje pečena veprovina kao sjećanje na dan kada je vepar usmrtio sina vojvode Tassila. On se tada zavjetovao da će podići taj samostan koji do danas čuva njegov kalež, a jedan od vrhunskih zlatarskih radova onog vremena.

Kada se spominje kalež, valja spomenuti i zdjelu od ahata (grč. Achàtès – vrsta kamena, bjelutak, poludragulj), neobične veličine (promjer 58 cm, a s drškom 76 cm), sačinjeno od jednog komada kamena. Nastala je u Carigradu u IV. St. To je najveća posuda sačinjena od ahata u svijetu. Premda je stara 16 stoljeća, sačuvana je bez ijedne ogrebotine do danas. Nalazi se u Carskoj riznici.

Katharina Prato (rođena 26. veljače 1818 u Grazu kao *Catherine Polt*, preminula 23. rujna 1897 u Grazu) je pseudonim autorica mnogih Austrijskih knjiga o kulinarstvu.

Kao supruga Edward Pratobevera koristila je dio prezimena „Prato“ za pseudonim pod kojim je objavila knjige. Njezin suprug imao je želudčanih problema te je za njega počela osmišljavati recepte raznih laganih jela, koje je i zapisivala. Eduard Pratobever preminuo je nakon godinu dana braka. Godine 1861 Katharina se udala za njegovog prijatelj iz djetinjstva Josipa Scheiger, poštanskog ravnatelj i Štajerske i Koruške s carskom naslovom *„Edler von“.* Pratila ga je na poslovnim putovanjima i prikupljala recepata iz raznih restorana.

Napisavši kulinarsku knjigu *Süddeutsche Küche,* Katharina Prato posebnu pažnju daje razumljivom oblikovanju recepata kao i načinu pripreme jela, posebno početnicima. Ubrzo su njene kulinarske knjige postale pravi austrijski bestseller.

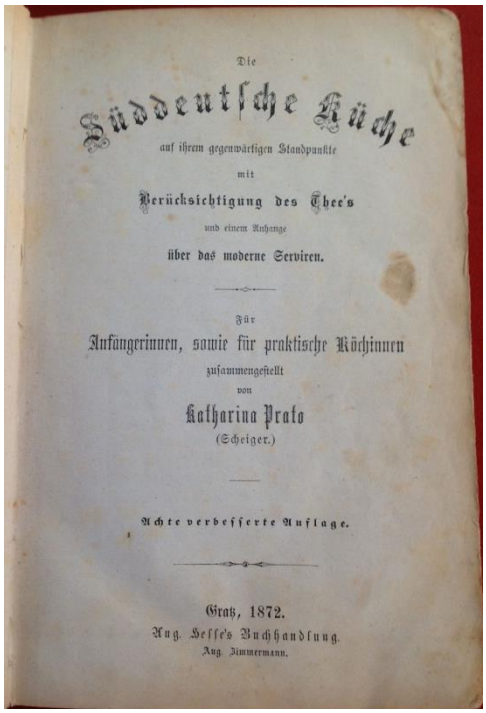
Prvo izdanje pojavilo se 1858. u Grazu na 348 stranica. Kasnija izdanja, izdavača Styria, postaju sve obimnija tako da su dostigla 1.048 stranica. Godine 1909. izašlo je u Grazu i Beču 45 izdanje, ukupna dosadašnja naklada brojila je 289.000 primjeraka knjige.

Kuharica je prevedena na nekoliko jezika. Godine 1931 njena pokćerka Victorine Leitmaier objavljuje sažetak *Mali Prat - Kuharica za mala kućanstva.*

Nakon Drugog svjetskog rata objavljen je reprint knjige *Južno njemačka kuhinja* pod naslovom *Veliki Prat.*

Osim kuharici napisao jednu od prvih knjigu: *vodič i proračun za žene i djevojke svih klasa* što je bio i temelj *„pučkoj kuhinji“*.. Osim toga bila je i osnivač djevojački domaćinskih škola.

Za zasluga, još za života, dobila je zlatnu medalju na izložbi kulinarstva 1897. u Badenu. Mnogobrojne počasti dodijeljene su joj nakon smrti.


Die

Süddeutsche Küche

auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte

mit

Berücksichtigung des Thee's

und einem Anhange

über das moderne Serviren.

Für

Anfängerinnen, sowie für praktische Köchinnen

zusammengestellt

von

Katharina Prato

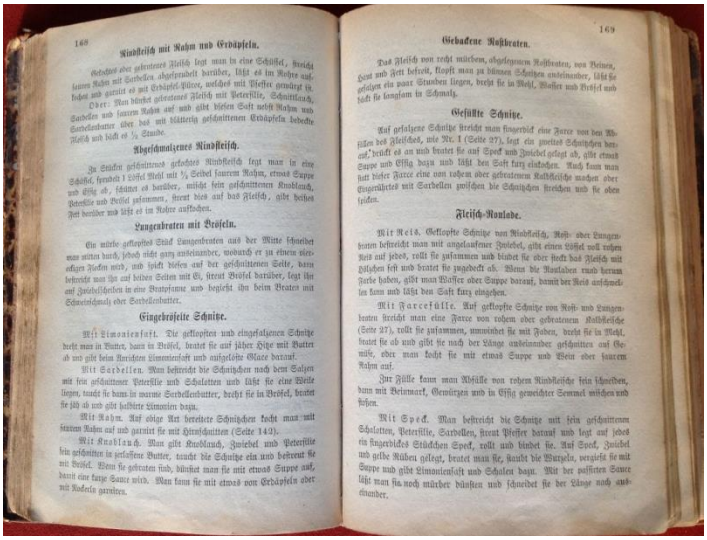
(Scheiger.)

Achte verbesserte Auflage.

Graz, 1872.

Aug. Hesse's Buchhandlung.

Aug. Zimmermann.


168

Rindfleisch mit Rahm und Erdäpfeln.

Gebackene Rostbraten.

Gefüllte Schnitze.

Abgeschmalzenes Rindfleisch.

Lungenbraten mit Brösel.

Eingebröselte Schnitze.

Fleisch-Roulade.

Mit Reis.

Mit Farcefülle.

Mit Speck.

Bečani s ponosom ističu; starinske – „Heuriger“ – točionice mladog vina (ovogodišnjeg – po čemu su dobile ime; Heurigenschenke – gostionica koja toči mlado (ovogodišnje) vino), točionica mladog vina, s neponovljivom atmosferom; i poznate gostionice tipa WÖK, Quisisana i Winerwald, gdje se po vrlo umjerenim cijenama može odlično jesti Backhänchen (pohana piletina), Brathänchen (pečeno pile), Gulyassuppe (gulaš juha), Krautfleisch (svinjetina s

kupusom), Selchfleisch mit Kraut und Knödeln (suho meso s kupusom i okruglicama), Tafelspitz (garnirana (obložena) govedina), Bohnensuppe (Mađarska juha od graha), Zigeunerkotelett (ciganski odrezak). Od vina najtraženija su: Blauer Burgunder, Bürgermeister, Fliegentanz, Heuriger, Riesling, Rote Hex Sylvaner, Welschrisling. Na Grinzingu se nalazi nekoliko najpoznatijih vinskih cesta na svijetu – Cobenzlgase, Grinziger strasse .... Uvečer je to stjecište turista željnih vesele bečke atmosfere,
mladog vina i pravih bečkih specijaliteta. Atmosfera je nezamisliva bez Schrammel glazbe – kvarteta sastavljenog od dvije violine, gitare i klarineta – što su ga vodila braća Johann i Josef Schrammel i kojom su nekada uveseljavali Bečane (Johann Schrammel 1859. – 1893.)

Bilo da se radi o maloj gostionici, ili prvorazrednoj restauraciji često se na cijelodnevnom turističkom menu-u nalazi:

zajutrak: Milchkaffe (bijela kava) i Milchbrot (mliječni kruh) ili Kugelhupf („kuglof“) ili Buchteln („buhtli“).

objed: Fischbeuschelsuppe (juha od ribljih iznutrica), Jungfernbraten (svinjska pečenka s kimlom), Risipisi (riža s graškom); slastice: Sachertorte ili Pischingertorte ili Polatschinken ili Milchrahmstrudel (savijača od sira); uz ta se jela nudi često vino Grüner Veltliner;

večera: Wildbret mit Preiselkbeeren (divljač s brusnicama) i Semmelknödeln (okruglice od kruha) uz vino Blaufränkischer.

Koliko se u Austriji pridavala važnost kulinarstvu govori nam i dvorac Schönbrunn, jedno od najljepših ostvarenja barokne austrijske arhitekture koje je i dio austrijske povijesti. Taj veličanstveni dvorac bio je po sjaju i raskoši prvi dvorac Europe. Cijeli dvorac se sastoji od 1441 prostorija i ima 139 kuhinja.

Wiener Küche
Bečka kuhinja

197 novih dokazanih recepte za svako domaćinstvo iz 1926. Kunerolwerke AG - Vienna Atzgersdorf kuharica treće izmijenjeno izdanju. Recepti su namijenjeni za šest do osam osoba, osim ako nije drugačije navedeno. Sadržaja (tekst, pravopis, informacije, grafike, itd. ..) preuzet iz izvornog izdanja iz 1926.

Wiener Schnitzel
Bečki odrezak (šnicl)

Tafelspitz - gekochtes Rindfleisch mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelgröstl
(Kuhana govedina - kuhana govedina s umakom od hrena i jabuka, vlasac umakom i restanim krumpirom)

Die Sachertorte mit Schlagobers
Sachertorte sa šlagom

Apfelstrudel aus Blätterteig
Savijača od jabuka

Kaiserschmarrn mit Apfelmus als Beilage
Carski drobljenac (mrvice, šmarn) s umakom umakom od jabuka kao prilog

Palatschinken mit Zucker und Zimt und gerollt mit Schokoladencreme
Palačinke sa šećerom i cimetom i nadjevene s čokoladnom kremom

Bečku kuhinju definira se kao tradicionalnu Austrijsku kuhinju koja se priprema u glavnom gradu Beču.

Prema povjesničarima kulinarstva Bečka kuhinja ima različite izvore:

Talijanski utjecaj od 1600. godine prepoznaje se u jelima kao: Risibisi (Mletački/Venecijanski *risi e bisi*), patlidžanu (*Melanzani*), prženim kestenima (*Maroni*), Biskotte (*Löffelbiskuit; ladyfingers*), limunu (*Zitrone*).

U 18. stoljeću, francuski utjecaj započeo je prvo francuskim etiketiranjem i jezikom diplomacije, i u nazivu „Bouillon“ za juhu, u građanskom višem staležu.

Kraj 18. stoljeća, pojam „Bečke kuhinje“ pojavio u njemačkim kuharicama te se pogrešno izjednačuje s njemačkom kuhinjom.

„Die Süddeutsche Küche“ od Katharine Prato, Graz 1858., jedna je od prvih kuharica u kojoj su se nalazili naputci/recepti Austrijske i posebno Bečke kuhinje, Mađarske, Južnoslavenske, Poljske, Talijanske i Židovske kuhinje.

Na tradicionalnu Bečku kuhinju utjecali su imigranata iz regije i zemalja Habsburške Monarhije (k.u.k.-Monarhie). Blizina gradova uz granice s Mađarskom, Češkom i Moravskome utjecala je i na jela u tim zemljama. To se može nabolje uočiti na *gulašu* koji se pojavljuje u inačicama: Bečki (*Wiener*-), Fijakerski (*Fiaker*-) i Ciganski (*Zigeuner-Gulasch*) gulaš sa uočljivom notom tijesta iz Turske kuhinje.

Iz Češke su uglavnom došli recepti slastica kao što su razne *Golatschen* i palačinke (*Palatschinken*); ali i okruglice (*Knödel*), koje se poslužuju uz svinjsko pečenje (*Schweinsbraten*).

Iako je Austrija kopnena zemlja jela od riba imaju dugu tradiciju u Beču. Već u 14. stoljeću postojale su u Beču ribarnice. Šaran (*Karpfen*) oduvijek je bio od najvećeg značenja u Bečkoj kuhinje. Od glave i kosti uvijek se pripremala Karpfenpeuschel-Suppe, koja je bila najpoznatija, kasnije, kao Fischbeuschelsuppe u tradiciji Bečkih gostionica, pogotovo na Božić, kao klasično bečko jelo.

Gastronomska obnovu jela iz prošlosti započela su prije nekoliko decenija sa „Novom bečkom kuhinjom“ (*„Neuen Wiener Küche“*).

U prošlosti, kao i sada, Wiener Schnitzel ništa nije zasjenilo popularnost. To je pečeni *pohani* teleći kotleti, koji se poslužuje u svim bečkim kuhinjama. „Pečenja u svinjskoj masti“ (teletina, mozak, jetre, itd.) (*Das „Schmalzgebackene*“; (*Kalbskarbonadeln, Hirn, Leber* etc.) tipična su bečka jela koja se mogu pronaći u Bečkoj kuharice još u 18. stoljeću.

Već 1843.-1844. djeca nadvojvotkinje Sophie, Franz (budućeg cara Franje Josipa) i Ferdinand Maximilian (poslije car Maksimilijana od Meksika), obožavaju novo pečenje - *pohani teleći odrezak*.

Pod različitim utjecajima, temeljeći ih na različitim kombinacijama tehnike kuhanja, pojavljuju se mnogobrojni načini pripreme prženje u pripremi *Wiener Schnitzel-a*. Osmišljen u prvoj polovici 19. stoljeća, od 1850., brzo se širi i već se pojavljuje naputak/recept u njemačkim kuharicama izvan Austrije, a do 1893. postaje prepoznatljiv kao Austrijsko jelo. Kao prilog obično se poslužuje krumpir salata. Postoji i jeftinija i češća inačica - svinjski odresci *Wiener Art* (*Schweinsschnitzel Wiener Art).*

Među specijalitetima na jelovniku/jestveniku je i kuhane govedine s ribanim hrenom - *Tafelspitz mit geriebenem Kren* (pomiješana s jabukama ili krušnim mrvicama (*Semmeln*), uz prilog: mali kuhani krumpir i špinat. Uz tradicionalnu bečku kuhinje na jelovnicima su i poznata jela iz drugih regija kao što su *Salzburger Nockerln, Tiroler Gröstl oder Kärntner Kasnudeln*.

Bečka znamenitost su i štandovi s kobasicama (*Würstelstände*) na prometnim mjestima: razne vrste vrućih kobasice (*heiße Würstel als Imbiss*) koje se konzumiraju kao međuobrok. Osim hrenovki (*Frankfurtern*) koje su poznati kao „Bečke“ *(„Wiener“*) izvan Austrije govore uključuju *Burenwurst* (*Burnheitl „Burenhaut“*, također *Haaße „Heiße“*) i *Käsekrainer* (u šali *„Eitrige“/„*gnojni“) kao najpopularnija vrsta. Po želji nude se različiti prilozi kao: kiseli krastavci, ljuta paprika, slatki i vruće senf i kruha ili žemlje. Standardni asortiman svakog takvog ***štanda*** uključuje ***mesnu štrucu*** - „vrući pas“ *(Hot Dog)* često poznatiji kao *„Bosner „*- pecivo nadjeveno malom kobasice (*Bratwurst*).

U zimi na prometnim mjestima (najčešće uglovnicama ulica) nalaze se mali ***štandovi*** (prodajna mjesta) s malim pećima i ponudom: prženi kesteni (*gebratene Maroni*), prženi krumpir (*gebratene Erdäpfel*), palačinke od krumpira (*Kartoffelpuffer*), a ponekad i prženi bademi (*geröstete Mandeln*).

Tipična jela Bečke kuhinje:

Rindsuppen mit zahlreichen Einlagen (Schöberl, Backerbsen, Frittaten, Lungenstrudel, Leberknödel, Grießnockerl usw.)	Goveđa juhe s brojnim prilozima (Schoeberl, croutons, narezane palačinke, štrudl od pluća, knedli od jetara, knedli od griza i sl.)
Tafelspitz mit Apfel- oder Semmelkren, Schnittlauchsauce und Dillrahmfisolen	Kuhana govedina s jabukom - ili hrenom, umakom od vlasac i Dillrahmfisolen
Wiener Schnitzel traditionell vom Kalb (sonst mit dem Zusatz vom Schwein bzw. Pute oder Huhn) mit Erdäpfelsalat	Wiener Schnitzel tradicionalno od teletine (ili *od svinjetine* ili puretine ili piletine) s krumpir salatom
Butterschnitzel mit Petersilienerdäpfel	Odresci s krumpirom posuti kosanim peršinom
dem Wiener Saftgulasch div. Varianten wie das Fiakergulasch oder auch Würschtlgulasch.	Bečki gulaš ili inačice poput Fiakergulasch ili Würschtlgulasch.
Beuschel (Lunge) (auch Salonbeuschel), Karpfenbeuschel-Suppe	Beuschel (pluća) (također *Salonbeuschel*) Karpfenbeuschel juha
gebackene Leber mit Erdäpfelsalat	Pečena jetra s krumpir salatom
gebackener Karpfenmilchner	Pečeni šaran
Altwiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	Stara bečka pečena govedina s pečenim krumpirom (misli se pripremljena na *stari način,* način kako s pripremala u prošlosti
Vanillerostbraten (Vanille steht hier für Knoblauch)	Vanillerostbraten **(1)**
Girardirostbraten	Girardi pečenka **(2)**
Sardellenrostbraten	Sardellenrostbraten
Schinkenfleckerl(n)	Krpice sa šunkom
Krautfleckerl(n)	Krpice sa zeljem
Eiernockerln	Jajne okruglice/valjušci s jajima **(3)**
Schweinsbraten vom Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut	Pečena svinjetina s čuperak s okruglicama od kruha i kiseli kupus
Selchfleisch (Kasseler) mit Sauerkraut und Knödel	Dimljeno mesa (Kassel) s kiselim kupusom i okruglicama
Frankfurter (Der traditionelle Wiener Würstelstand bietet noch weitere Wurstspezialitäten, wie Käsekrainer, Debreziner, Burenwurst, ...)	Frankfurt (tradicionalni bečki *hot dog* štand nudi i druge specijalitet: kobasice, kao Käsekrainer, Debrecenu, Burenwurst, ...)
Kaiserschmarrn	Carske mrvice
Powidl	Pekmez od šljiva
Powidltascherln	Kod nas to nazivamo: *tašci, tačkrle*
Gugelhupf, Gugelhopf	Naduvak (kolač od brašna i suhog grožđa)
Topfenstrudel in Vanillesauce	*Štrudl* (savijača) sa sirom u umaku od vanilije **(4)**
Millirahmstrudel	*Štrudl* sa skutom **(5)**
Germknödel	Parene okruglice nadjevene pekmezom od šljiva, posute makom na preljevu od vanilije **(6)**
Marillenknödel	Okruglice s marelicama

Apfelstrudel	Štrudl s jabukama
Palatschinken	Palačinke
Sachertorte	Sachertorte
als typische Würzbeilage diverse Kren-Varianten: Semmelkren, Oberskren, Apfelkren	od tipičnih Würzbeilage raznih hren sorti: hren, hren umak

Vanillerostbraten

Vanillerostbraten („Vanillarozbif“, „vanilla roast beef“) austrijski način pripreme goveđeg kotlet. Priprema se sa češnjakom, soli, paprom, maslacem, lukom, i smeđim umakom (brown bouillon), obično se poslužuje s prženim krumpirima. ***Vanilije nema u sastavu jela***. U vrijeme kad je jelo osmišljeno pogrdno se govorilo da je češnjak vanilija siromašnog čovjeka (*Vanille des kleinen Mannes*).

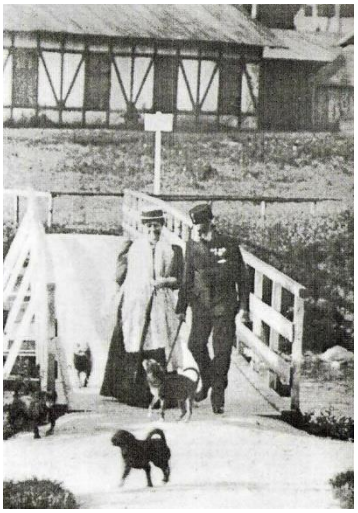
(2) Girardirostbraten - *Rostbraten à la Girardi, Girardi pečenka* ili *pečena govedina à la Girardi,* dobila je ime po bečkom glumcu Alexander Girardi; pečena govedina s kaparima i gljivama.

Glumica Katharina Schratt u vili u Bad Ischl uvijek je imala u zalihi veliki komad govedine radi eventualne iznenadne posjete cara Franje Josipa I. koji je obožavao jela od govedine, kao ni ništa manje glumicu Schratt koja mu je bila više od prijateljice. U ljetnoj rezidenciji car je svaki dan za doručak zajedno s Katharinom konzumirao svježi Gugelhupf (*naduvak; kuglof*). Nenajavljeno joj je došao u posjetu njezin glumački prijatelj Alexander Girardi koji je obožavao svinjsko meso, a goveđe je, blago rečeno, izbjegavao. Glumica Schratt vješto je sakrila govedinu i dala uputstva svojoj kuharici kako da pripremi govedinu kao svinjetinu.

Kuharica je na masti zapržila kosani luk da posmeđi, na njega je stavila odreske govedine i popržila s obje strane. Meso je prekrila kosanim gljivama i kaparima, prelila umakom od tamnog temeljca s dodatkom senfa i malo limunova soka. Sve je pirjala i kad je bilo gotovo poslužila s noklicama.

Danas se osim sa noklica poslužuje kao prilog pomfrit ili kroketi, ili se na taj način priprema riba, kamenice ili školjke s gljivama i umakom od zelenog bilja.

Vila Schratt Bad Ischl



Bad Ischl 1910.
(car Franjo Josip i K. Schratt)

(1850-1918),

(1853-1940)

(3) Eiernockerl

U sjevernoj Austriji poznatiji su Spätzle (špecli) dok su u Kärntenu i Tirolu koristi naziv Nockerl (*valjušci*). Ovo jednostavno jelo mnoge domaćice radile su ga najviše djeci s prilogom u raznim inačicama (slani, slatki).

Sastojci: domaće tijesto - valjušci (***Mehlnockerl***), 4 žlice vrhnja, 4 jaja, 6 dag, svježe ribani muškatni oraščić, papar, sol.

Na rastopljeni maslac stavite tjesteninu, prelijte mješavinom vrhnja, jaja i sve začinjeno (papar, muškatni oraščić, sol, „„). Lagano promiješajte i kad se jaja stvrdnu i sve dobije malo zapečenu (blago žutosmeđu) boju, jelo je gotovo.

Mehlnockerl (valjušci)

Jednostavna priprema i jednostavan prilog mnogim glavnim jela. Posebno uz goveđi gulaš ili samo kao *Eiernockerl*.

Sastojci: 40 dag *griffig* brašna (fino brašno koje se hvata za prste; tip 405), 3 dl mlijeka ili bolje svježi krem, 2 jaja, 5 dag maslaca, svježe mljeveni papar, sol, svježe ribani muškatni oraščić, voda, sol.

Rastopite maslac i izmiješajte s jajima, dodajte brašnu zajedno s mlijekom i izradite tijesto. Začinite ga muškatnim oraščićem, paprom i soli. Drvenom kuhačom čvrsto i snažno mijesite tijesto sve dok se odvaja od kuhače (nije više ljepljivo). Žlicom uzimajte od tijesta komadiće (veličine pola žlice) i stavljate ih (zajedno sa žlicom) u kipuću slanu vodu. Kuhajte oko 10 minuta dok se svi valjušci ne dignu na površinu. Ocijedite i odmah još vruće poslužite.

Po želji, još kod izrade, možete ih začiniti sa: peršinom, vlascem, timijanom, mažuranom, kaduljom, kuminom. Poslužuju se kao prilog mesnim jelima ili jelima s umakom. Za jelo od povrća preporučuje se poslužiti začinjene vrućim maslacem ili prženim krušnim mrvicama na maslacu. Također se poslužuju prelivene s vrhnjem.

---

(4) Topfenstrudel – Savijača s umakom od vanilije

Sastojci *za tijesto:* 20 dag brašna, 1 prstohvat soli, 2 žlice ulja; *za nadjev*: 50 dag skute (ili krem sira u nedostatku skute), 12,5 dag šećera, ribana korica jednog limuna, 4 žlice soka od limuna, 2 jaja, 1 prstohvat soli, 5 dag maslaca, 5 dag krušnih mrvica, kristalni šećer; *za krema*: 1,25 dl mlijeka, 1,25 dl slatkog vrhnja, 1 mahuna vanilije, 2 žumanjka, 5 dag šećera u prahu.

Stavite brašno i sol u zdjelu. Prelijte sa 1,25 dl tople vode i umiješajte elastični tijesto, mijesiti najmanje 5 minuta. Oblikujte ga u kuglu, zamotajte u plastičnu foliju i ostavite stajati na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Ulijte skutu (ili krem sir) u zdjelu, umiješajte šećer i sok od limuna i naribane koricu limuna. Odvojite jaja i umiješajte žumanjke u već pripremljenu smjesu. Bjelanjke s prstohvatom soli ulupajte u čvrsti snijeg i pažljivo umiješati u smjesu. Otopite 3 dag maslaca u tavi, dodajte krušnim mrvicama i uz miješanje lagano popržite do smećkaste boje. Stolnjak raširite, pospite brašnom, stavite razvučeno tijesto, nadjenite smjesom, kraj stolnjaka nadignite i lagano rolajte u što tanju rolu (smotuljak, savijaču). Stavite u namašteni pleh (lim za pečenje), pospite poprženim krušnim mrvicama i ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC. Gotovi štrudl pospite šećerom u prahu.

(5) Milchrahmstrudel (Krem savijača)

Krema savijača je popularni klasični bečki kolač u vrijeme Austro-Ugarske. Prvi spomen *Milchrahmstrudels* je recept iz anonimnog rukopisa, u Wolfhelm Hardt od Hohberg *Georgica Curiosa Aucta,* početkom 18. stoljeća. Često se spominje kao „*izumitelj" Milchrahmstrudels Franz Stelzer* (1842.-1913.), gostioničar iz *Breitenfurt bei Wien* (u blizini Beča) vjerojatno iz razloga što je koristio stare recepte.

Sastojci *za tijesto*: 20 dag brašna,1 prstohvat soli, 3 žlice ulja, 1 žumanjak; *nadjev*: 1 veći limun, 7,5 dag mekog maslaca, 10 dag šećera, 3 jaja, 30 dag nemasnog kvarka (sir Quark), 2 dl kiselog

vrhnja; *preljev*: 1,5 dl mlijeka, 0,5 dl kiselog vrhnja, 1 paketić vanilin šećera, 1 jaje, 6 dag maslaca.

Brašno stavite u zdjelu, dodajte sol, ulje, žumanjke i postupno ulije, uz stalno miješanje, oko 0,9 dl mlake vode. Sve dobro umiješajte. Tijesto izvadite iz zdjele na pobrašnjenu dasku i dobro ga izradite Izmijesite). Možda će vam na početku tijesto izgledati suho, mijesite i dalje. Imajte strpljenja i mijesite i dalje tako da će na kraju biti elastično i malo sjajno. Odložite tijesto na toplo da se odmara pola sata (u veći lonac stavite vodu, zakuhajte je, prolijte vodu iz lonca i u njega stavite tijesto, poklopite). Limun operite u toploj vodi, dobro obrišite i izribajte koricu. Mekani maslac umiješajte sa šećerom u kremastu smjesu (pomoću miksera). Dodajte jaja i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Ocijedite sir, dodajte ga smjesi zajedno s vrhnjem. Zagrijte pećnicu na 180 oC, otopite preostali maslac i premažite protvan (lim za pečenje). Čisti stolnjak raširite preko stola, pobrašnite ga, prepolovite odležano tijesto i ponovno ga premijesite. Razvaljate (valjkom) polovine tijesta preko stolnjaka. Dlanove stavite ispod tijesta i polagano razvlačite tijesto stražnjim dijelom dlana iznutra prema van. Kad tijesto postane tako tanko da možete skoro vidjeti kroz njega (postane prozirno i skoro se mogu vidjeti uzorci stolnjaka, ako postoje) premažite kistom ili „peruškom“ (smotak guščjih pera za mazanje; to su nekad žene na selu izrađivale) maslac po tijestu. Premažite tijesto polovinom nadjeva. Odižući stolnjak tijesto rolajte (savijajte u savijaču). Ponovite drugim dijelom tijesta. Obje savijače stavite u lim i pecite pola sata. Zajedno izmiješajte mlijeko, vrhnje, vanilin šećer i jaje. Izvadite iz pećnice štrudl, prelijte mješavinu preko štrudla i nastavite peći još oko 25 minuta. Poslužuje se toplo ili hladno.

(6) Parene okruglice

Germknedle ili njemački Germknödel (slatke punjene knedle od dizanog tijesta) su tradicionalno austrijsko slatko jelo, točnije desert. Mnogi Hrvati su ih zavoljeli na austrijskim skijalištima gdje su nezaobilazni dio ponude skoro svake kuhinje...

Okruglice ili knedle mogu se pripremiti i bez krumpira. Ove su specifične po načinu pripreme: kuhaju se na pari, na gazi zategnutoj preko ruba posude. Starinski način obuhvaća i preljev od maslaca, šećera i maka.

Sastojci: 50 dag brašna, 1 vrećica kvasca, 2 jaja, 5 dag šećera, sol, kora od limuna, 10 dag maslaca, 1,5 dl mlijeka, 20 dag pekmeza od šljiva, 10 dag maslaca za preljev; za posipanje: šećer u prahu, mljeveni mak.

Brašno pomiješajte s kvascem. U sredini brašna napravite jamicu, u nju stavite jaja, šećer, malo soli, ribanu limunovu koricu, rastopljeni maslac i mlako mlijeko. Najprije pomoću noža izmiješajte sve sastojke i postupno dodajte brašno. Nastavite mijesiti rukom (ili električnom

miješalicom). Dobro izrađeno tijesto ostavite da se diže na toplome mjestu dok mu se volumen ne udvostruči. Nakon što se tijesto diglo, razdijelite ga na osam jednakih dijelova. Svaki dio malo spljoštite, u sredinu stavite obilnu žlicu pekmeza i oblikujte okruglice, koje ostavite počivati još 20 minuta. Okruglice kuhajte na pari: u široku posudu stavite vodu, pokrijte ju gazom, nategnite i čvrsto zavežite. Kad voda zakipi, na gazu složite 3-4 okruglice, poklopite dubljom posudom iste veličine i kuhajte oko 10 minuta.
Vruće okruglice prelijte maslacem, pospite šećerom i makom.
Parene okruglice možete pripremiti i sa svježim kvascem i to na sljedeći način: svježi kvasac izmrvite, dodajte pola žličice šećera, prelijte s oko 0,5 dl toplog mlijeka i ostavite stajati na toplom mjestu oko 5 minuta.

Germknedli na Zagrebački način (*Germknödel mit Powidl* - s pekmezom od šljiva)

Sastojci *za dizano tijesto:* 70 dag glatkog brašna, 1 suha germa, 2 dl mlijeka (toplog), 1 jaje, malo soli, 1 žlica šećera, 1 korica limuna (ribana), malo ruma, 2 žlice ulja, pekmez od šljiva (ili marelice ili krema od čokolade; za nadjev/punjenje - prema želji; pomiješajte s malo cimeta); *umak od vanilije:* 2 dl vrhnja za kuhanje, 0,5 l mlijeka, 1 vanilin šećer, 2-3 žlice šećera, malo arome od vanilije, 2-3 žličice škrobnog brašna; *za posipanje:* 2 žlice mljevenog maka, 2 žlice šećera u prahu.

Dizano tijesto: Umijesite dizano tijesto (ručno ili mikserom). Pustite da se diže na toplom oko 40 minuta. Razvaljajte ga i podijelite na 10 jednakih dijelova za knedle. Prema želji nadjenite knedle pekmezom te ih oblikujte rukama. Kuhajte knedle u kipućoj i slanoj vodi 15 minuta. Izvadite ih da se ohlade.
Umak od vanilije: U vrhnje za kuhanje dodajte šećer, vanilin šećer, 4 dl mlijeka i 1 malu žličicu arome od vanilije. Kuhajte dok se sastojci ne reduciraju. Na kraju miješajući dodajte 2 male žličice škrobnog brašna prethodno rastopljenog u malo mlijeka.
Mak sa šećerom u prahu (štaub šećerom) za posipanje: pomiješajte mljeveni mak sa štaub šećerom i na kraju na tanjuru posipajte po *germknedlima.*

Savijača (Štrudel)

Savijača je vrsta slojevite tijesta s nadjevom, koje je obično slatko, popularna je od 18. stoljeću u Habsburškoj Monarhiji i tradicionalni je kolač na cijelom području bivše Austro-Ugarske.

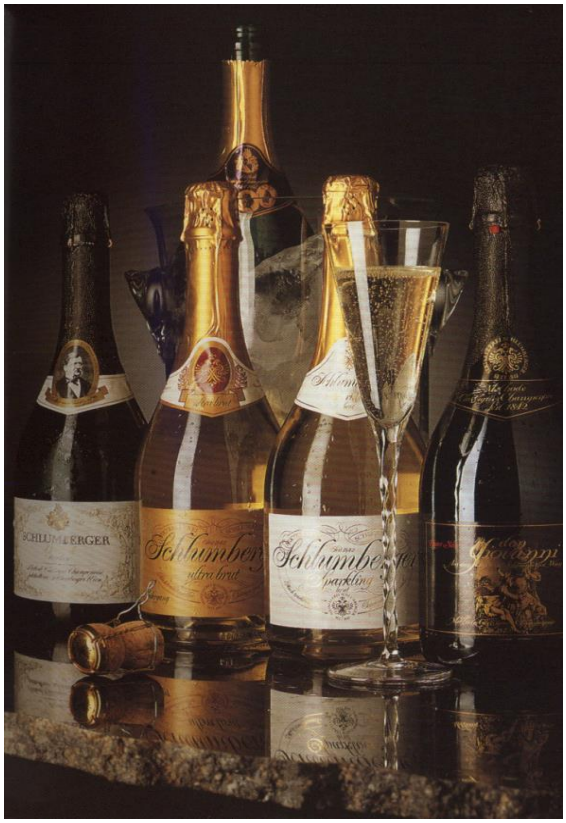
Najstariji recept za savijaču (*Millirahmstrudel*) je od 1696. u rukopisu kuharica u Gradskoj knjižnici u Beču (nekad Wiener Stadtbibliothek). Tijesto je slično bliskoistočnim slasticama.

Riječ potječe od njemačke riječi *strudel*, koja se doslovno može prevesti kao "vrtlog". U Mađarskoj je poznato kao *rétes,* u Hrvatskoj kao *štrudel* ili *savijača,* u Bosni i Hercegovini i kao *štrudla* ili *savijača,* u Sloveniji kao *štrudelj* ili *zavitek*, u Češkoj, kao *závin* ili *strudel,* u Poljskoj i Rumunjskoj kao *savijača*, u Slovačkoj kao *štrúdľa* ili *závin*.

Najpoznatiji štrudli su *Apfelstrudel* (štrudl od jabuka) i *Topfenstrudel* (sa slatkim mekim i Quark sirom, u austrijsko-njemačkom *Topfen*), slijedi ga *Millirahmstrudel* (štrudl od mliječne-kreme, *Milchrahmstrudel*). Ostale vrste štrudli su od višanja (*Weichselstrudel*), trešnja, oraha (*Nussstrudel*), marelica, šljiva, maka (*Mohnstrudel*) i grožđica. Postoje i slane štrudle sa špinatom, kupusom/zeljem, bundevama, kiselim kupusom, i verzije koje sadrže mesne nadjeve (*Lungenstrudel*) ili (*Fleischstrudel*).

Tradicionalno tijesto za austrijske, češke, mađarske i naše savijače je vrlo elastično. Pripremljeno je od brašna s visokim sadržajem glutena, vode, ulja, soli i bez šećera. Tijesto se radi vrlo „energično", „čvrsto", potom se ostavlja odmarati, a ponovno rasteže (rasukava, razvalja) vrlo tanko uz pomoć čistog lanenog stolnjaka. Tanko tijesto se rasteže na stolnjaku. Tijesta se nadjeva i vrlo pažljivo, uz pomoć stolnjaka, savija u rolu (zamata).

Različita austrijska vina



Austrijski pjenušci

Fileti grgeča na bečki način

Sastojci:1 kg fileta grgeča, sol, crvena mljevena paprika, 2 jaja, krušne mrvice za paniranje, 2 žlice ulja ili masti za prženje, 2 jaja, limun, kapari, 8 fileta slanih inćuna.

Ribu posolite, pospite crvenom mljevenom paprikom, pokapajte sokom ½ limuna i ostavite da malo odleži. Uvaljajte u brašno, razmućena jaja i u krušne mrvice. Zagrijte ulje ili mast, dodajte filete i popržite, s obje strane, da porumene. Obložite, ukrasite, kriškama limuna, kolutovima tvrdo kuhanih jaja, kaparima i filetima inćuna.

Riba na Gradišćanski način

Sastojci: 1 kg štuke (ili smuđa, ili soma), 4 fileta srdelica (slane srdelice; inćuni), brašno, sol, mljevenu crvenu papriku, mast, 12 dag maslac, 1 šalice kosanog luka, nekoliko kockica slanine, malo narezane svježe paprike, 4 žlice pirea od rajčice, papra, kosani peršin.

Ribi izvadite kosti a meso izrežite na komade od 18-20 dag. Svaki komad urežite i u rupu ugurajte po jedan fileta srdelica, a potom uvaljajte u brašno, sol i mljevenu papriku. Pecite u vrućoj masti nekoliko minuta s obje strane dok meso ne dobije zlatnožutu boju. Kad je gotovo odložite na topli tanjur. Preostalu mast od pečenja pomiješajte s lukom, slaninom, svježom paprikom izrezanom na kriške, pireom od rajčice, paprom i napravite polugusti umak. Umakom prelijte ribu i pospite kosanim peršinom. Poslužite s krumpirom.

Meso s hrenom

Sastojci: 1 kg svinjske lopatice bez kosti, 1 oveća glavica luka, 1 list lovora, 5 klinčića, 5 zrna papra, majčina dušica, 1 žlica soli, 2 žlice octa, 2 žlice ribanog hrena.

Dobro posoljeno meso kuhajte zajedno s lukom, lovorom, klinčićima, zrnima papra i majčinom dušicom. Meso bi trebalo biti kuhano nakon 1 sata. Izvadite ga, tekućinu ocijedite, dodajte ocat i malo ukuhajte. Meso izrežite na ploške i prelijte ukuhanim sokom. Tako pripremljeno meso poslužite uz ribani hren ili mesnom juhom preliveni krumpir.

NJEMAČKA KUHINJA

Čast je jesti vilicom, ali se žlicom može više zagrabiti
(stara njemačka seljačka izreka o vilici)

Dok jede, čovjek ima dobro lice kad ne misli ništa i samo mu čeljusti melju, a zubi košu, pogled mu sjaji u neobičnom svjetlu iskusnog svijeta
(Carl Zuckmayer; njemački književnik 17.12.1896. Nackenheim – 18.01.1977. Visp)

Divne li igre: na raskošnoj gozbi ljupkost tražit zalogaja finih; a kakvog li užitka: do sita se najest, do sita i napunit sokom od grla pa do pete.
(Carl Zuckmayer)

Kuhinja je svetište, a jelo i piće je od pradavnih vremena povezano i bogoslužjem. Zahvalnost onoj sili koja nam poklanja darove potrebne da se njima prehranimo, živi samo ondje gdje ni racionalizacija života ni tabelarno proračunavanje pojedinih jela u pogledu njihove biološke vrijednosti ne stvaraju hladnu atmosferu, već naprotiv ondje gdje živi brižna skrb i kultivirano umijeće kuharstva.
(Herbert Fritsche, u svom članku – o čovjeku i kuhinji)

Sum, ergo bibo; bibo, ergo sum
(Postojim, dakle pijem; pijem, dakle postojim.)
(Parafraza Dekartovog „Cogito, ergo sum“; natpis u Rathauskeleru u Nürnbergu)

hrenovke

kobasice, senf

Frankfurt je poznat po"Apfel-Wein" (apple-wine)

Njemačka kuhinja je bogata, hranjiva, teška i raznovrsna. Kulinarska karta Njemačke oslikava i njenu geografsku kartu; prostire se od Sjevernog mora do Alpa, što bi drugim riječima opisali kao jela za veliku zimu do lakih poslastica.

Svinjetina je osnova njezine kuhinje, uz nju kiseli kupus, tijesto, pivo i još tisuće drugih kombinacija. Svaki njezin kraj razlikuje se svojim gastronomskim specijalitetima. Kao i kod nas, u mnogim evropskim zemljama pa tako i u Njemačkoj, još se i danas po selima govori o kolinju (Metzeltag; Schlacktfest), kao o svečanosti i vrlo se često priređuje u dane prije Božića kao priprema svečanog jela. (kod starih Germana svinja je bila žrtvena životinja, a zatim se njezino meso služilo kao svečano jelo).

Kao jedan od proizvoda svinjetine, vrlo su se rado izrađivale kobasice i salame spremljene na različite načine. Do 16 st. One nisu bile naročito ukusne, ali kad su Nijemci

počeli uvoziti razne začine, postale su kobasice ukusnije i raznovrsnije. Uskoro se smatralo za sramotu ako svaki grad nema neki svoj kobasičarski specijalitet, pa se bez pretjerivanja može reći da u Njemačkoj danas ima onoliko vrsta kobasica koliko ima gradova i gradića. Počela su se održavati i takmičenja u kvaliteti, a zatim i u dužini kobasica.

Osim svinjskog omiljeno je i guščje meso, koje se priprema na više načina i gotovo uvijek za svečane prilike. Guska nadjevena jabukama ili dunjama, mljevenim mesom, mladim pilićima... samo su neki od načina priprema.

Juhe su, kao i kod nas, vrlo omiljene i to naročito one „proste, guste i bogate kalorijama (za guste juhe kaže se „umjetnost je napraviti čorbu – rezultat je postignut ako se poslije tanjura čorbe osjeti sitost“). Jedna od najpoznatijih je Hamburška juha od jegulja, koja nosi ime ove velike luke i koja se u čitavoj Sjevernoj Njemačkoj vrlo rado priprema. Hamburg je također poznat i po juhi od goveđih prsiju u kojoj plivaju okruglice od krupice s teletinom, uz mnogo sezonskog povrća izrezanog na sitne kockice. Za sjevernonjemačku kuhinju kaže se da je krepka. Među specijalitetima na prvom mjestu je riba, a omiljeno jelo je prženi list, poseban specijalitet je mladi krumpir (jednom i drugom sezona je u lipnju). Posvuda na njemačkom sjeveru u dobrim lokalima možete dobiti „Labskaus“, mornarsko jelo koje se sastoji iz grubo mljevene govedine, sleđa, zdrobljenog kuhanog krumpira, cikle i pirjanog luka, a uslužuje se s jajem na oko i kiselim krastavcima. U Bremenu je poznati specijalitet „Kohl und Pinkel“, krepko jelo naročito prikladno za hladnije dane. Sastoji se od kelja, krumpira, sočnih kobasica i suhog mesa. Kao aperitiv pije se domaća rakija od krumpira ili žita, tzv. „bistrica“, u originalu „der Klare“. Domaći svijet obično tu rakiju pije uz pivo. Sjever se ne može pohvaliti vlastitim vinima, ali zato ima izvrsna žestoka pića (grog i punč). Najpopularniji kolač naziva se „Rote Grütze“, pravi se od pšenične krupice i voća i služi se sa slatkim tučenim vrhnjem ili prelivom od vanilije. Juha od berlinskog piva (crnog piva) s kockicama prženog bijelog kruha u koju se umuti žumance, rum, bijelo vino, šećer i limun – više je nego obična juha. Sjeverno more „nepresušno“ opskrbljuje Njemačku ribama i plodovima mora. U Berlinu je omiljena svježa haringa (sleđ), pečena ili pohana, hladna ili topla, uz obvezan kuhani krumpir. U Hamburgu su poznati rakovi svih vrsta kao i školjke. Na obali Sjevernog mora cijeni se dimljena riba uz dobru rakiju. Područje planine Harz poznato je po mliječnim proizvodima, posebno bijeli sir s kimom, kao i mnogi drugi od kojih se pripremaju različita tijesta s sirom sa obveznim dodatkom – pivom.

U središnjem dijelu Njemačke jela i pića imaju strogo lokalno obilježje. Poznata rajnska kisela pečenka s umakom od grožđica, valjušci i pire od jabuka, gotovo su na svakom jestveniku. Ostali specijaliteti su: rajnska juha od graška, „nebo i zemlja“, (to jest krumpir, pire od jabuka i krvavice) ili „gorski pladanj“ (pecivo s crnim grožđicama, riža na mlijeku, pčelinji med, crni kruh, svježkravlji sir, maslac, kolačići – napolitanke, pereci, gusti jabučni sok i kava). U kölnskim gostionicama služi se raženi kruh sa sirom i „Kölschom“, neprovrelim pivom. U Westfaliji poznata je dimljena šunka s „Pumperniklom“, a to je specijalni crni raženi kruh. Uz to najbolje idu „Korn“ ili „Steinhäger“, poznate vrste rakije i iza toga pivo. Najsjeverniji su vinogradi na padinama Siebengebirgea dok su uz njihovu vinsku cestu uz odlična vina nude i specijaliteti kao: falački svinjski želudac, dimljeno meso, meso s ražnja. U Hessenu je čuven i cijenjen „zeleni umak“ naročito uz hladno pečenje.

Schwarzwald je kažu gurmanska Meka Njemačke što dokazuje obilje zvjezdica kojima su ovdašnje restauracije obilježeni u gastronomskim vodičima. Na cijeni su Badenska i Württemberška vina i nezaobilazni specijaliteti: juha od kruha, pastirska gusta juha, salata od volujske gubice, šparoge sa schwarzwaldskom šunkom, pastrve, jela od divljači, švapski valjušci, dimljeno meso, schwarzwaldska torta od trešanja, kolač od luka tzv. „Zwiebelkuchen“. Poslije jela naročito dobro idu u tek čašica „kirša“. U Švapskoj je teško zamisliti jelo bez domaćih rezanaca ili valjušaka. Juha je obvezno predjelo a obično je to bistra juha od mesa i

kostiju s jetrenim okruglicama ili tijestom prženim u masti. Omiljeni su i tzv. „Flädlsuppe“, palačinke i od kolača – pita s jabukama. U Würzburgu se za predjelo jedu „Meefischl“, male pržene ribice iz Majne, a kao glavno jelo kuhani šaran. Na drugim mjestima u Franačkoj često je jelo i prženi šaran.

Nürnberg u cijeli svijet izvozi svoj čuveni specijalitet: kobasice – pečenice. Uz njih se kao prilog služi kiseli kupus u koji će gurmani umiješati još i porciju umaka od hrena. Spomenete li Nürnberg nekom Nijemcu, odmah će se sjetiti igračaka, kobasica i medenjaka – Lebckuchen. Medenjaci raznih oblika, veličina i okusa, s preljevom od šećera ili čokolade, mogu se kupiti cijele godine u specijaliziranim trgovinama. No, najukusniji su ako ih, uz kuhano crno vino, pojedete na štandu na adventskom sajmu. Zbog Cristkindlesmarkta brojni posjetitelji iz cijelog svijeta u Nürnberg dolaze upravo u prosincu. Glasovite nürnberške kobasice (Bratwürste) mogu se pojesti u gostionicama u kojima se i danas pripremaju jednako kao i u srednjem vijeku. To znači – uz mnogo dima i iznad vatre od bukvina drveta, a poslužuju se u tanjurima od kositra. Uz njih se preporučuje neko od bavarskih pšeničnih piva (Weizenbier).

Konkurent nürnberškoj gastronomiji je čuvena stara Kobasičarska kuhinja u Regensburgu, gostionica koja potječe još iz srednjeg vijeka.

U münhenskim gostionicama prije podne, točno do podneva, ali ne i kasnije jedu se svježe pečene „bijele kobasice“ (Weiswurst), s neizostavnim perecima ili žemljama Gurmani kažu: „bijela kobasica“ ne smije čuti podnevnu zvonjavu. Uz ove, pofurene, kobasice služi se specijalni, slatkasti senf, koji se razlikuje od onoga na koji smo naviknuli. Kora od kobasice se obavezno skida. Kobasice se ne režu nego „cuclaju“ Minhenski i bavarski specijaliteti još su: jetrenjača (služi se vruća), okruglice u juhi (jetrene) ili kao prilog različitim jelima (od prženog kruha s jajima i slaninom). Pečene svinjske nogice sa okruglicama od kruha i uz sva ta jela su obvezno bijelo pivo (jako se pjeni).

Berlin i Bavarska poznati su po raznovrsnim kolačima od kvasnog tijesta u stilu savijača do različitih pokladnica (krafni) nadjevenih marmeladom; Bruusvik po izvanrednim medenjacima, a Nürnberg po nugatu. Od svih slatkiša u Berlinu je najpopularniji tzv. „Berliner“, vrsta palačinke sa slatkim nadjevom. „Weisse mit Schuss“ naziva se pivo s malinovcem. Običnu čašu piva Berlinci zovu „eine Molle“. Pučko jelo su „buleti“, tj. okruglice od mesa, poširana jaja, „karbonada“, tj. svinjska pečenka (meso od rebara), prženi sleđ. Berlinci vole i teleću koljenicu, a možda još i više usoljeni svinjski buncek s pireom od graška ili kiselim kupusom. Uz pivo obavezno piju i „Korn“.

Medeni kolač (medenjak) bio je popularan u Njemačkoj niz stoljeća, što je vidljivo i u propisa Gradskog vijeća Bremena iz 1500. god. (medeni kolač kao zaštitni znak ima ključ toga grada), koji propisuje točno određene sastojke: 166 dijelova meda, 180 dijelova pšeničnog brašna, 25 dijelova bijelog papra i 38,5 dijelova vode. Kada je njemački povjesničar gastronomije (Hans Wislue) zamolio tvorca keksa u Hannoveru da ispeče medeni kolač prema ovom naputku dobio je ljut kolač koji se nije mogao jesti. Što mu je nedostajalo?

Nekada je Njemačka kuhinja (kao i druge) najviše ovisila o godišnjem dobu. Zimi se najčešće jelo zelje i kelj, sušeni grah, leća, i grašak – ponekad poboljšano mesom divljači. U velikim šumama koje su dopirale do samih gradova, živjelo je mnoštvo divljih životinja od kojih su se najčešće jele samo tri: zec, vepar i srna. Meso divljači najviše se jelo sa svježim ili sušenim voćem. Od ptica su bili cijenjeni golubovi, a riba se spominje već u najstarije doba, od riječnih do morskih. Osim njih mogu se već i u najstarijim naputcima naći rakovi, oštrige i školjke.

Iz povijesti njemačkog kulinarstva saznajemo da su se u 14. st. Radila rafinirana jela različitog oblika kao: lukulska gozba 1376. god. bremenskog nadbiskupa: „velik, potpuno naoružan burg oko kojeg su plivale žive ribe iz kojeg su izlijetale žive ptice, a bio je ispunjen bezbrojnim ljudskim figurama“. Ptice – labudovi, paunovi i ždralovi – bile su većinom pozlaćene i posrebrene. Sleđevi su također bili pozlaćeni i posrebreni. Pripravljanje te gozbe, kojoj je prisustvovalo 500 gostiju, trajalo je više od četiri tjedna.

Začini, koji su bili nekada vredniji od zlata, posebno šafran, bili su poznati još u antičkoj kuhinji, ali i najprimamljiviji za krivotvoritelje; za 1 kg treba sakupiti od 70000 do 200000 narančastožutih njuški tučaka šafranova cvijeta. Još su stari Rimljani kažnjavali krivotvoritelje (što su im radili nije poznato), ali u srednjem vijeku kazna je bila lomača zajedno s izrađenim patvorinama, kao što se to dogodilo Johst Fineckeru 1444. godine u Njemačkoj. Prodavati lažan – patvoren šafran bilo je isto kao prodavati lažno zlato. Šafran su stavljali (ovdašnji gurmani) u juhe, umake, kolače i ine đakonije.

Najstarija njemačka „kuharica“ vjerojatno je rukopis jednog franačkog samostana iz 14. st. Ona navodi među ostalim kokošji ragu, riblje paštete, nadjevene odojke, pecivo sa sirom i uštipke i govori o običaju stavljanja jakih začina u jela. Punih sedamnaest puta opominje „ali nemoj presoliti“.

U prvim Njemačkim kulinarskim knjigama opaža se povođenje za francuskom literaturom, u mnogo čemu oponašali su sjeckaline (ragu i haše) i u tome čak prestigli Francuze.

Liječnik Joachim Strupp iz Gelnhausena (1530.-1608.) objavio je knjigu u kojoj navodi što sve ljudi primjenjuju kod pripremanja jela i pića u vremenima gladi. Neki krušni sastojci, današnjem čovjeku čine se jedva podnošljivi za kruh kao grašak, grah, proso, heljda, riža, A začinjanje kruha sušenim gljivama ili „kruh od korijenja“ – repe, peršina, hrena, povrtnica i luka danas su sasvim nezamislivi.

Najraskošniji kulinarski priručnik iz 16. st. Potječe od Marxa Rumpolta, dvorskog kuhara izbornog kneza Mainza. Prvi put je objavljena 1576,. Godine, a do 1604, godine doživjela je 6 izdanja. Sa svojih 200 stranica velikog formata ovo djelo pod imenom Nova kuharska knjiga („Ein neu Kochbuch“) namijenjena je „svim ljudima visokog i niskog položaja“, po svojoj cijeni sadržaju bila je pristupačna samo imućnim kupcima. Sadržajem upućuje dvorsku poslugu, dvorske upravitelje, krojače, kuhare, kako se postavlja kneževska ili gospodska gozba, kako se poslužuju gosti i preporučuje sastav jestvenika. Donosi veliki broj naputaka za pripremanje najraznovrsnijih jela, (u knjizi se navodi 83 naputaka za govedinu, 59 za teletinu, 43 za ovčetinu i 43 za svinjetinu, a osim toga donosi 70 naputaka za kolače i 46 za torte. Među ostalim sadrži i upute za priređivanje konjskog, dikobrazovog i ježevog mesa), a završava s delicijama podrumarstva (jedan primjerak nalazi se u našoj Nacionalnoj sveučilišnoj biblioteci u zbirci Metropolitane).

Jedna stara njemačka kronika govori o mnoštvu gostiju, i što se sve jelo za vrijeme gozbe u trajanju od sedam dana na svadbi Wilhelma von Rosenberga 1578. godine u Krunnau: *113 jelena, 98 divljih svinja, 162 srndaća, 2292 zeca, 490 fazana, 276 tetrijeba, 31910 jarebica, 22637 drozdova, 88 vestfalskih šunki, 370 volova, 2687 ovnova, 1517 teladi, 472 janjca, 379 svinja, 600 purana, 3000 pijetlova, 12887 kokoši, 2500 pilića, 3550 gusaka, 40387 jaja, 11700 kilograma masti, 5960 pastrva, 117 ribljih pašteta, 1844 štuka, 15800 šarana, 394 jegulja, 37 somova i pet bačava oštriga. Popilo se 1787 kablova rajnskog, 2000 kablova Mađarskog, 700 kablova austrijskog, 448 kablova slovačkog, 1200 moravskog i 370 kablova slatkog vina. Istočeno je i 1317 litara bijelog i odgovarajuća količina crnog piva. Ta višednevna bakanalija*

stajala je u to vrijeme basnoslovnih 200.000 talira, a jelo se samo uz pomoć grubih noževa, jer su vilice i žlice u to doba bile prava rijetkost.

Godine 1594. pojavila se u Wolfenbüttelu Knjiga raznovrsnih jela od Frantza Rontziera, dvorskog kuhara kneza Heinricha Juliusa od Braunschweig-Lunberga. Rontzier je bio nepismen i knjigu je diktirao pisaru. U svojoj knjizi nabraja čak 180 naputaka za pripremanje pašteta. Sve do 16. stoljeća kad je u europsku upotrebu ušla vilica, veliku su ulogu na jestveniku igrale paštete izrađene od najrazličitijih namirnica, a ponajviše od mesa. Što reći danas za pečenog odojka posutog šećerom i cimetom, što predlaže u svojim napucima.

Nürnberški majstor pjevač Hans Folz (umro 1515. god) po zanimanju brijač napisao je priručnik o slatkišima u stihovima. Na naslovnoj strani knjige otisnut je crtež kutije za slatkiše, koja ima oblik knjige. Kutija je podijeljena na dvanaest pregradaka i sadrži isto toliko ušećerenog sjemenja (u to doba je bilo u velikoj modi). Kutija je rani primjerak onog što danas zovemo – bombonijerom.

U jednoj kronici iz 16. st. Zapisano je da u Frankfurtu na Majni čak i najsiromašnije domaćice peku velike količine kolača od jaja. Srednjovjekovna uzrečica „vrijedi kao jaja“ označavala je sitnicu, beznačajnost.

Kuharica izdana u Leipzigu 1709. g. pod naslovom „GRANAT-APFFEL“, koja je raskošni barokni vodič sa 519 naputaka – vrlo je značajna za nas. Knjigu je napisala Eleonora Maria Rosalia, kneginja od Eggenberga koja je neko vrijeme živjela na području Slovenskog primorja, i u knjizi navodi naputak za „Frankopan tortu“ čiji je naputak prvi put objavljen 1686. g., ali pod imenom torta FRANGIPANI.

Ta torta je jedna od prvih evropskih baroknih slastica, a prema svim dosadašnjim saznanjima najvjerojatnije je u vezi sa kulinarskim stolom KRSTE FRANKOPANA. Torta se radi od lisnatog tijesta (tada se to radilo sa svinjskom masti i lojem) i nadjeva obilnom kremom od slatkog vrhnja, oplemenjeno prženim pistacijama, muškatnim oraščićem, cimetom, korom limuna, ružinom vodicom i voćem.

Englez Benjamin Thompson (1753.-1814.) u službi bavarskog dvora (živio od 1784.-1799. u Münchenu) dobivši plemićku titulu prozvao se grof Rumford. Svoja iskustva u radu na prehrani münchenske sirotinje (trudio se za udomaćivanjem krumpira, uvođenjem štednjaka u domaćinstvu, a bio je opsjednut i stvaranjem novih, hranjivih i ukusnih jela) izložio je u raspravi: O jelima, a posebno o ishrani siromašnih. Rasprava je pisana na engleskom i ubrzo prevedena na francuski i njemački; ima veliki broj naputaka namijenjenih sitnim slojevima pučanstva i vojnicima. Među naputcima nalaze se i dva koja su kasnije ušla u povijest kuharstva kao znamenita: Rumfordova juha (u obliku ragua). Jedan naputak kao osnovu uzima: prekrupu, grašak, sol, ocat ili kiselo pivo i vodu; a drugi: umjesto polovine prekrupe i graška, savjetuje dvostruku količinu krumpira. Gotovoj juhi dodaju se ploškice kruha, a može se i poboljšati malom količinom soljena mesa (kosanog ili kuhanog sitno izrezanog). Juha će biti još bolja ako joj se doda kruh prepečen na maslacu, masti ili slanini, kao i svakovrsno jeftino korijenje, povrće i uobičajeni začini. S vremenom je Rumfordova juha ušla u dobru građansku kuhinju poboljšana dodatkom krepke juhe od kostiju ili mesa, kao i malim dodatkom svinjskog mesa.

Na počasno mjesto gastronomskih pisaca stavlja se Rumford sa svojim tezama da se „u prirodnim tvarima, koje služe za hranu i okrepu ljudsku, vatrom, vodom i solju, mogu stvoriti hranjiva, okrepljiva i slasna svojstva“, tj. da se jednostavnim kulinarskim postupcima mogu stvoriti vrhunska jela, koja će zadovoljiti ukus i najprobirljivijih sladokusaca. Knjiga koja je izašla 1822. godine pod naslovom Geist der Kochkunst od Josefa Königa, s naznakom da je knjigu priredio i izdao C.F.von Rumford, a ne König. (König je bio osobni kuhar Rumforda – aristokrate). Proučavajući različita jela i običaje Rumford je zaključio: „Treba odbaciti sva pretjerivanja za stolom i u kuhinji, sve izmišljene komplicirane kulinarske postupke, jer su oni izraz neprirodne razmaženosti. Istinski i vrhunski gurmanski užitak mogu vam priuštiti samo jela od svježih prirodnih namirnica. Ta se jela mogu pripraviti čak i na vrlo jednostavan način,

s pomoću vode, vatre i soli."

Još i danas se cijenjena knjiga je Gastrosophic (Gastronomija, slobodno prevedeno „mudrost kako valja dobro jesti") od baruna Eugen von Vaersta (1792.-1855.) govori nam kako istodobno jesti i piti.

Njemački kemičar barun Justus Freiherr von Liebig (1803.-1873.) ušao je u cijelokupnu povijest kulinarstva zahvaljujući ljubavi prema lijepo Emi Muspart. Kako je bila vrlo anemična, liječnici su Liebigu rekli da će umrijeti (kad se razbolila i od tifusa) ako ne bude mogla jesti juhu sa mesom. Liebig je počeo pronalaziti način kako bi ljudi jeli „meso u prahu", tj. juhu od mesa. Znajući da u mesu ima proteina sjetio se da u algama nađe zamjenu za protein, pa su te sintetičke juhe vremenom dobile prirodni ukus. Liebigov mesni ekstrakt prvo se počeo raditi u münchenskoj dvorskoj apoteci, a kasnije u najvećoj mjeri u Urugvaju. (zbog toga što su južnoameričke zemlje bogate stokom) Liebigova juha slatka komina ili teleća juha sastoji se od mliječno-brašnaste-slatke hrane, služila je za uzgoj teladi i svinja, a često i za prehranu ljudi. (Naputak Liebigove juhe još i danas se upotrebljava u njemačkoj kuhinji, a seoska gospodarstva rade teleću juhu).

Liebigov kruh je kruh od posija pšeničnog ili raženog brašna. Današnji graham kruh odgovara Liebigovom kruhu, samo što se za dizanje upotrebljava kvasac (germa). Ne smije se zaboraviti da je Liebeg pronašao i prašak za pecivo.

Njemačka (kao i austrijska) kuhinja bila je poklonik specijaliteta iz Češke i Mađarske. Rukopis iz 1458. godine spominje „veliku umjetnost priređivanja čeških i Mađarskih jela". Poznati su bili češki grašak, kopun priređen na češki način, govedina s borovnicom i posebno golatschen – tj. kolači.

Kako se u početku navodi, da je svinjsko meso osnova njemačke kuhinje, potrebno je navesti i njenu pripremi na ražnju, ali i ostalih vrsta mesa. Punjenje pečenki za ražanj (Schachtelbraten) smatralo se otmjenim postupkom, pa su se za tu svrhu izrađivali i posebni ražnjevi. Jedan takav ražanj, čak je ušao u povijest kao svojevrsna pikanterija. Riječ je o kombinaciji ispečenoj za svečanu gozbu pri krunidbi Fridricha I. u Königsbergu, kada je u utrobu vola stavljena ovca, u ovcu odojak, u odojak kokoš, a u kokoš golub. Iako je za ovu priliku upotrebljena ovca, ona je i do danas ostala slabo zastupljena u njemačkoj kuhinji.

Neki filozofi su ponekad više cijenili kuharsko umijeće od dostignuća uma. Immanuel Kant brinuo se do u najsitnije pojedinosti za jestvenik u svom kućanstvu. Osim što je vodio kartoteku u koju je zapisivao najmilija jela svojih prijatelja kad su mu sa ženama, koje su dolazile u posjet, raspravljao je o naputcima i finesama priređivanja jela umjesto da razgovara o filozofiji što su gošće očekivale od njega. Sredinom prošlog stoljeća počinju se otvarati i mesnice s konjskim mesom u većoj mjeri nego što je to bilo u Francuskoj.

U jednom priručniku o lijepom ponašanju u društvu, tiskanu prije skoro 170 godina u Berlinu piše: „Kada ste pozvani na ručak, preporuča vam se da nekoliko puta glasno podrignete, kako biste domaćici dali do znanja da ste obilno jeli i da vam se hrana svidjela".

Opće je poznato da je popularni münchenski Oktoberfest najveći svjetski festival piva (postoji od 1810. god i održava se uvijek od posljednjeg tjedna u rujnu do prvog tjedna u listopadu) na kojem se mnogo toga može naučiti o pivu i onome što ide uz njega. Njemačka se po proizvodnji piva nalazi na drugom mjestu u svijetu, iza SAD-a. Od ukupno 5000 do 6000 svjetskih marki piva, više od polovice se proizvodi u Njemačkoj. Najpoznatija marka piva je König pilsner, a za njom slijede Warsteiner, Bitburger.

Nekada se pivo varilo uz primjesu svakojakih dodataka, pa i takvih koji nam se danas čine neobični. Jedna zbirka pivarskih naputaka nepoznatog autora iz 15. st. Nabraja ih čak trinaest, među njima žalfiju, lavandu, lazarkinju, mažuran, pa i piljevinu suhe crnogorice. Još više dodataka navodi Heinrich Knaust (1520.-1580.) u svojoj monografiji o varenju piva, u kojoj daje i naputke za juhe i marmelade od piva. Najstarije pravo za proizvodnju piva u

Njemačkoj izdano je Samostanu Weihenstephanu 1143. godine, danas je u njemu pivarska škola.

Osim piva, Njemačka je poznata po svojim vinima, vinogorju u dolini Rajne, vinskim cestama i seminarima za turiste. Jedno od takvih putovanja (vinska cesta) započinje u Dürkheimu, gdje se nalazi ogromna bačva (nalazi se čak u Riplijevoj knjizi „Vjerovali ili ne“) koja je pretvorena u restauraciju na dva kata. Za vrijeme berbe ovdje se održava poznati festival u slavu Bakha, kao i poznati kobasičarski sajam u kolovozu. Na južnonjemačkoj vinskoj cesti nalazi se i znameniti samostan iz 13 st. U Erbachu (na Dunavu) – Vinska akademija gdje polaznici vikend-seminara dobivaju diplome iz ruku „vinskih princeza“. Poznavaoci vina znaju da je odavde krenulo poznato vino kabinet prije 280 godina. Ime je nekada označavalo kvalitetu vina, a sada je postala vrsta koja označava nešto pravo, izuzetno dobro. Ovo južnonjemačko područje poznato je i po načinu kuhanja „bistro“, tj. jednostavno, Kuhanjem jelo, pa bilo to i najjednostavnije, mora sačuvati svoj pravi okus. Takvim načinom uklapa se nacionalna kuhinja u tzv. Hausmannskost (domaća hrana).

Na području između Rajne i planine Taunusa (u okolici grada Reinga) postojbina je najkvalitetnijeg njemačkog rizlinga, pa je zbog toga ustanovljena i rizling tura za turiste. Ovdje je i čuven burgundac s padina Asmanhausena, gdje se rade poznata desertna vina. Iako je to vinogorje najsjevernije područje Europe, još su Rimljani ovdje sadili i uzgajali vinovu lozu. Tu, uz Rajnu proizvodi se vrlo ukusni sirup od jabuka Apfelkraut („jabučni med“). Rimljani su tu ostavili i običaj pripremanja vinogradarskog puža za jelo, koje je danas prava poslastica, tako da ih sada hrane u posebnim jamama zelenjem, lišćem kelja, salate, posijem i zobi. (Iz prošlog stoljeća bili su poznati puževi iz Ulma i Heilbronna).

Zanimljiva je i anegdota s velikim njemačkim književnikom Wolfgang Goetheom; Goethe nije pio čisto vino, nego ga je miješao s vodom. Kad su ga prijatelji pitali zašto to čini, odgovorio je:

Ribe piju samo vodu pa su zato nijeme. Neki ljudi piju samo vino pa previše brbljaju. Razumni ljudi piju vino s vodom.

Na kraju treba spomenuti i tipični njemački lokal građen u drvu u kojem poslužuju konobari u starinskom ruhu, a i pribor je iz prošlog stoljeća.

Bogat i raskošno ukrašen bor svuda u svijetu je simbol Božića i potječe iz skandinavske tradicije. Prava mu je domovina zapravo Njemačka. Na jednom pergamentu iz 1539. godine pronađen je prvi detaljni opis okićenog blagdanskog crnogoričnog drvca. Odatle se običaj proširio u Rusiju, zemlje sjeverne Europe, Francusku i Englesku.

Tradicionalno božićno jelo (sve do danas) jesu svinjska rebra prelivena umakom od šljiva i jabuka, sve zapečeno u pećnici ili guska nadjevena jabukama, a takav je blagdan nezamisliv bez stollena („štruca“ mliječnog kruha sa suhim voćem), nabujka i pladnjeva različitih sitnih kolača i čokoladnih pralinea.

Tradicionalno božićno njemačko jelo (sve do danas) jesu svinjska rebra prelivena umakom od šljiva i jabuka, sve zapečeno u pećnici, Bavarska svinjska kračica ili guska nadjevena jabukama, a takav je blagdan nezamisliv bez *stollena* (“štruca” mliječnog kruha sa suhim voćem), *nabujka* i pladnjeva različitih sitnih kolača i čokoladnih pralinea (čokoladni bomboni s različitim nadjevom; ova vrsta bombona nazvana je o francuskom maršalu du Plessis - Pralin, čiji je kuhar pravio ove bombone).

Njemačka vina

Nadjeveni fileti grgeča na „helgolandski“ način

Sastojci:1 kg grgeča (fileta), sol, papar, 1 limuna, ½ žličice majčine dušice, 1 glavica luka, 1 žlica maslaca, 1 konzerva od 1 l oguljene rajčice, 4 ploške dimljene slanine, 1 kriška tosta, 1 jaje, muškatov oraščić, 1 vezica peršina, 2 žlice slatkog vrhnja.

Riblje filete operite, posušite, pokapajte sokom limuna, posolite, popaprite i pospite majčinom dušicom. Ostavite da tako stoje 15 minuta. Luk sitno iskošite i na maslacu pirjajte dok ne porumeni, dodajte rajčicu sa sokom i 10 minuta polako pirjajte. Četiri najljepša komada iz fileta grgeča izrežite, obložite ih režnjevima dimljene slanine i pričvrstite čačkalicama. Preostale filete zajedno s kruhom i opranim peršinovim listom sameljite i stroju za meso, masi dodajte jaje, vrhnje i muškatov oraščić. Sve dobro izmiješajte. Masom premažite filete sa slaninom. Umak s rajčicom stavite u vatrostalnu posudu, u dodajte pripremljene filete, i pirjajte u pećnici zagrijanoj na 180 oC, 35 minuta. Poslužite uz pire od krumpira i salatu.

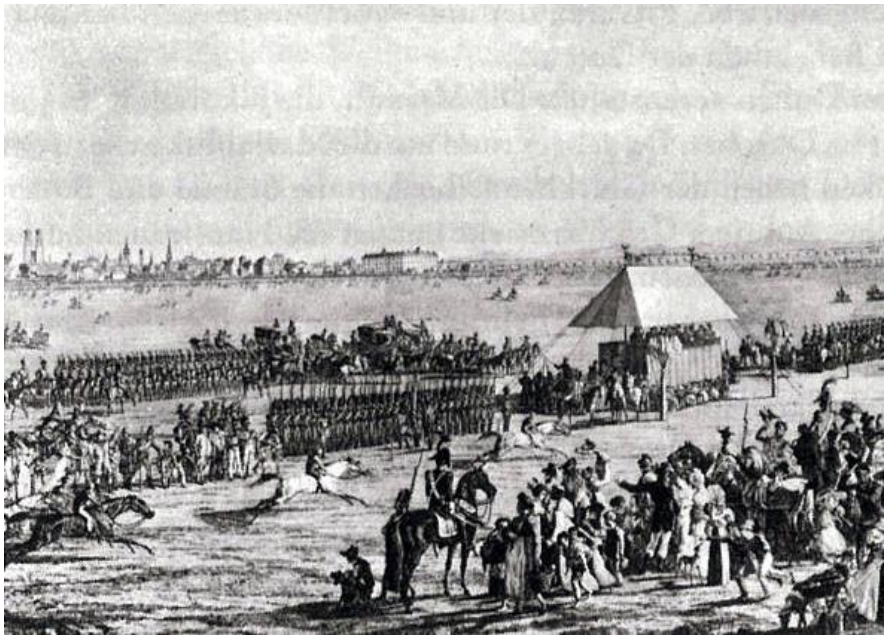
Bavarska svinjska kračica

Sastojci: mala glavica češnjaka, 2 žlice maslaca, svježa svinjska kračica (teška otprilike 2 kg), 5 dl svjetlog piva, 50 dag luka, 50 dag sitnih krumpira, sol, papar.

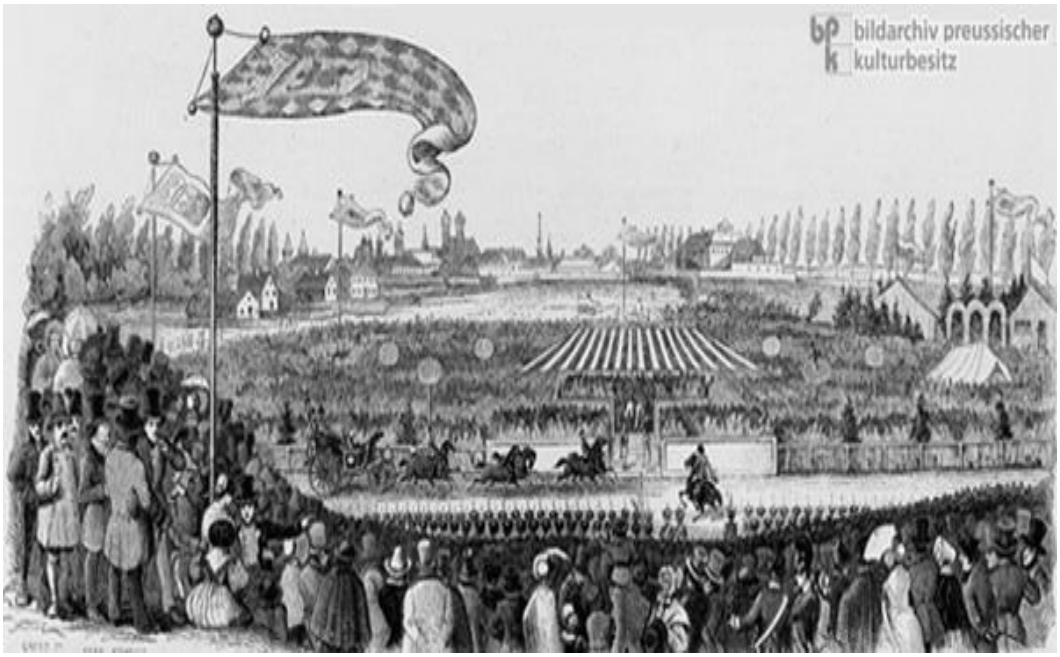
Češnjaku skinite samo dio vanjskih ljuski pa vodoravno prorežite na 2/3 visine glavice. Preostali dio češnjeva ogulite i iskošite. Na maslacu popržite prerez dijela glavice i izvadite. Na istoj masnoći miješajte i zagrijavajte češnjak da samo zamiriše, pa zgnječite u kašu. Posolite i popaprite pa time omažite kračicu. Ostavite da se marinira 2 sata. Nakon toga pecite pola sata na 220 oC i prelijte pivom. Pecite dalje još 40 minuta na 180 oC. Često okrećite i prelijevajte sokom od pečenja. Na kraju okružite oguljenim krumpirom i lukom. Pecite dok krumpir ne omekša. Posolite i popaprite povrće.

OKTOBERFEST – PRAZNIK PIVA

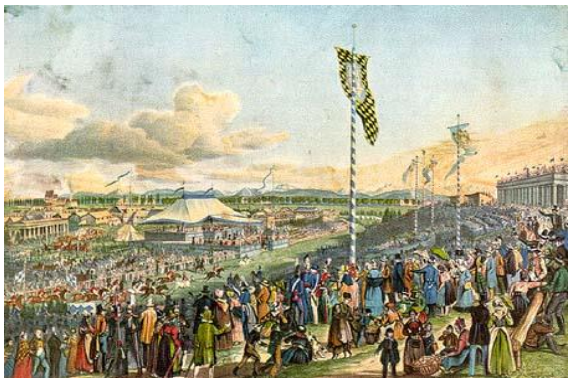
Ječmeni napitak – pivo, dar bogova

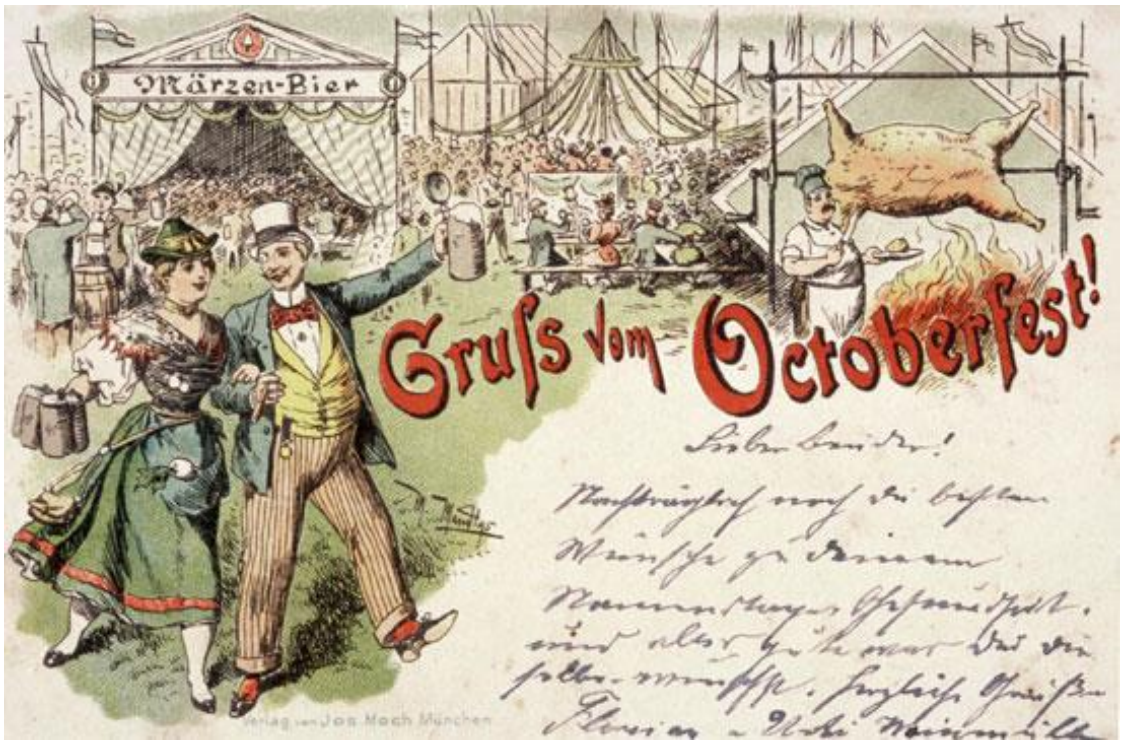


Sve počelo 1810. godine, svadbom bavarskog prijestolonasljednika Ludwiga i princeze Thereze von Sachsen-Hildburghausen, to se uglavnom zna. Zna se također i da je mjesto održavanja Oktoberfesta nazvano po mladoj Theresienwiese, Terezijska livada, ili skraćeno Wiesn. Mladenci su u čast svoga vjenčanja puku priredili svečanost s konjskim utrkama i točenjem piva. Bilo je to 12. listopada (oktobra), pa se zato fešta i zove Oktoberfest.



Već druge godine (1811.) održavanja, Oktoberfesta sada već poljoprivredne izložbe, organizira poljoprivredni savez. Glavna atrakcija je nagrađivanje najljepših konja i volova.





WILLKOMMEN ZUM
OKTOBERFEST

gril s pečenim pilićima

kobasice i pivo

Kaiserschmaren

Hein Wurs

Ochsenbraterei

Ochsenbraterei tent (šator s pečenim volom)
„Rudijem ili Augustom“ Ochsenbraterei

Najveća svjetska svetkovina piva, na kojoj se milijunima mjere posjetitelji i popijeni litreni vrčevi (mass) piva, a luda zabava traje od jutra do duboko u noć. Nepisano pravilo Oktoberfesta traži da podignete svoju kriglu i nazdravite sa svakim tko vam je nadohvat ruke i da lagano lupnete kriglom o stol prije prvog gutljaja. Tko više viče – bolji je gost. Tko bolje skače po stolovima – brat je Bavaraca. Tko prvi odustane – kukavica je. Viče se točno do 22,30 sati, a onda je „šlus“. Da ste pred konobaricom i na koljenima ne možete dobiti ni kap piva. Treba doći na početak, reći će vam, a sad je gotovo, jer sutra se radi. Takvi su Nijemci.

Sve je počelo vjenčanjem bavarskog princa Ludwiga, kasnije kralj Ludwig I, i saksonske princeze Thereze von Sachsen-Hildburghausen 12. listopada 1810. na livadi (danas Theresienwiese) koja je bila još izvan zidina grada Münchena, održana je velika svečanost u čast mladog para, koju je osmislio bavarski narednik Franz Baumgarten kao konjske trke s pučkim veseljem povodom vjenčanja. Pučko veselje plaćeno je iz državne blagajne. Godinu dana nakon toga ponovo se slavilo, ovaj su put u središtu bili seljaci. Konji, ovce, svinje i krave defilirali su pred kraljevskim šatorom. Kralj Maksimilijan I. Ludwig dijelili su odlikovanja, unapređivanje poljodjelstva bilo mu je neobično važno. Od svadbene, nastala je poljodjelska svečanost kojoj su važnost i plemenitost dale nagrade iz kraljeve ruke. Petnaest godina nakon kraljevskog vjenčanja, vlast je preuzeo Ludwig I. a njegova je najveća želja bila da Bavarce ispuni ponosom. Između slavoluka Pobjede i dvorane Vojskovođa, nastala je jedna od najvažnijih njemačkih ulica – Ludwigova ulica. Kralj je bio opsjednut željom da čitav grad uredi poput umjetničkog djela. Iako je Maksimilijan I. Josip nosio časnu titulu – oca domovine, i imao malo razumijevanja za umjetnički zanos svoga sina, Ludwig je ipak imao veliki cilj. Ja

ne želim graditi za stoljeća – nego za tisućljeća. Kao i njegov omiljeni arhitekt Leon von Klenze, i Ludwig I. Grčku je umjetnost smatrao jedinom pravom. Kraljevski trg u Münchenu kameni je izraz tog svjetonazora. Do smrti Ludwig je za gradnju trgova i zgrada, kao i za kupnju skulptura i slika potrošio nevjerojatnih 30 milijuna guldena. Što god je planirao to je i izvedeno, a mnogo toga su sagradili Leopold Klenze i Friedrich von Gertner. Naposljetku je iz Landshuta u svoj grad preselio čak i sveučilište. Godišnja je svetkovina na Terezinoj livadi (Theresenwiese) postala nezaobilazna. Kralj je dao urediti travnjake ispod spomenika Bavariji, na kojoj je četrdeset godina prije slavio svoju svadbu. Nacionalna je svetkovina oko kraljevskog šatora sve više nalikovala na narodno veselje.

Kraljevska svečanost prihvaća obrtnike i zabavljače tek 1861., i tako počinje veliko doba – narodnih sajmova, od Hagenbeckovih nubijskih karavana do Feldlova havajskog sela. Filmovi i televizija 1959. gase te stare tradicije, a i životinjske su se točke smanjile. Nekadašnji tigrovi i medvjedi dobrano su se stisnuli, ali Oktoberfest ni danas ne može bez životinja. Za hranjenje krvoločnih zvijeri, u najmanjem cirkusu na svijetu, - cirkusu buha, potrebno je strpljenje dok se malene zvijezde hrane sišući krv svog direktora i do 4 sata na dan. Sve to gleda se povećalom u FLock – cirkusu (cirkusu buha).

Poplavi sve novijih, većih i bržih atrakcija odolilo je nekoliko klasičnih, primjerice, tobogan. Oduvijek se ovdje smjelo pipkati – što su cijenile i – bake. Kao zabava na livadi, u početku je bio samo jedan štand sa srećkama, u dobrotvorne svrhe dijelile su se radovi učenika vjeronauka.

Svim tim zabavljačima važan je moto: onaj koji nasmije djecu, osvaja srca i lisnice roditelja.

No glasoviti Schishtl još je ovdje. Sve je počelo 1806. kad se lutkar Ignatz Schichtl naselio u München, bila su to teška vremena za putujuća kazališta. Tek kad je 1872. Oktoberfest primio opsjenare i zabavljače krenulo im je na bolje. Pozornice su se pretvorile u mađioničarske teatre. Schichtlove su se marionete ubrzo proslavile. Konkurencija je doduše bila golema, stoga je trebalo izmisliti neku osobitu ideju, tako su zajedno zaplesali smrt i vrag, a magije i iluzije je bilo toliko da je gledateljima pao mrak na oči.

Zatim je stigao prvi pogled u nepoznato, donijela ga je „la carnevalica“ preteča današnjeg dia-projektora. Na pozornici su dočaravani daleki ljudi i životinje, gradovi i krajolici. Iako je iz tog vražjeg stroja na gledatelje najprije iskočila smrt, zabavljači su ubrzo pronašli bolje magične pojave, Schichtl theater – projekcija šarenih slika na zaslonu što se ritmično giba izazivala je pod imenom „leptirova plesa“ golemo zanimanje. Michael August, koji je umro 1911, bio je posljednji Schichtl, no njegov poziv na smaknuće još ni danas nije utihnuo. Iluzije i magije ima još i danas. Schichtl, kao institucija Oktoberfesta duguje ipak svoju besmrtnost smaknuću žive osobe na otvorenoj i osvijetljenoj pozornici.

Nakon smrti posljednjeg Schichtla, Johann Aichelsdorffer kupio je atrakciju za 600 maraka na dražbi. Najprije s njim a zatim sama, njegova je supruga Franciska održala legendu na životu. „Ovdje sam 60 godina, bez prestanka. Danas su mi 83 godine, to je duboka starost“ kazala je 1994, godine. Godine 1995. zastor je zauvijek pao i za Francisku.

„Hvala kapelniče, na kraju predstave prikazujemo smaknuće na giljotini“. Ali Schichtl jednostavno nije smio umrijeti. Dva su čovjeka iz Münchena, trgovac cvijećem i ugostitelj preuzeli povijest ovog festivala zajedno sa zvonarom Alfonsom, koji je sjekao glave još u Franciskino doba. Naporan je to posao, čak 30 predstava na dan, isto toliko parada pred šatorom. Onaj tko to čini trebao bi poludjeti, ali da nestane Schichtla, to se ne smije dogoditi.
U šarolikom programu prije i poslije smaknuća, ne nedostaje ni varijetea ni magičara. Za 16 dana koliko traje Oktoberfest, smršavi 10 kilograma, a glas ga izdaje još 4 tjedna nakon toga. Kao krvavi početnik ovaj je cvjećar preuzeo Schichtlov posao prije više od 10 godina. Ovdje

može iskazati sve svoje skrivene talente. Skakuće i viče, pjeva i znoji se, a za predstave izvrsno se osjeća baš kao da prije ništa drugo nije radio. U skladu sa Schichtlovom tradicijom, publika se zabavlja ispred šatora, što je jedna od rijetkih besplatnih atrakcija na Oktoberfestu.

A kako li je tek ugodno za Nizozemca Theodora. Zbog toga je i njegova „krinolina“ i poznata i omiljena. Sa više od 60 godina na leđima ne vrti više onako brzo, kao prije, a i glazbenici koji sviraju marš ovom prijevozničkom veteranu, već su davno prevalili dvadesetu. Kao i Schichtl „krinolina“ postoji samo na Oktoberfestu, a i gospodin inženjer za 16 dana postaje zabavljač. Mnogi bi se doista rastužili kad nas više ne bi bilo. Dani Oktoberfesta jednostavno su dio mojeg života, kaže on.

Još jedna točka, nezaobilazna, za svakoga tko se rado smije. Kad platite ulaznicu u „vražjem kotaču“ Bethy Fedl, možete ostati koliko želite. Uz pomoć centrifugalne sile, velike lopte i lasa, Micky i njene kolege će svakoga dobrovoljca maknuti ispod rotirajuće ploče.

Gostioničar Michael Schotelhan, koji je prvi prodavao ožujsko pivo, imao je zacijelo pravo rekavši: „kad čovjek kupuje u Müchenu, nešto što vrijedi, tad ne gleda na cijenu“.

Godine 1950. utemeljena je nova tradicija, tadašnji gradonačelnik Thomas Winner, sam je uzeo bat u ruke, udario je 11 puta kako bi načeo novu bačvu. No u ono vrijeme bezbrojni stručnjaci nisu još brojili kritičnim okom. Od tada ni jedan Münchenski gradonačelnik ne može zaobići taj običaj – ritualno zabijanje slavine u bačvu (nekada je to bila tradicionalna drvena – danas moderna – aluminijska) ako mu je stalo da bude izabran i za slijedeći mandat, ni za živu glavu neće propustiti taj svečani čin, uz riječi:

„O' zapft is!“,

što bi otprilike značilo da je bačva otvorena.

Za ožujskim je slijedilo tzv. „plemenito pivo“, a 13,5 % alkohola odavna je zakonom toga festa i nezaobilazna činjenica poput zakona čistoće.

Pjesnički knez Johan Wolfgang von Goethe kaže:

Prašina na knjige pada,
mudrost je u krigli slada.
Pivo pijuć, gostimo se
dok nam knjige muku nose.

Mnoge pivopije ne muči sadržaj, nego količina, a svi se gostioničari kunu, da se neprestano dolijeva, čim u nekoj krigli uzmanjka piva.

Jedan puni „jelen“ kako znalci nazivaju bačvu od 250 litara, može težiti i 300 kg. Bačva za bačvom, krigla za kriglom, udarac za udarcem. Dragocjena tekućina teče 16 dana po 12 sati. Čekanja gotovo da i nema, a o tome se brinu legendarne poslužiteljice koje nose i po 16 punih krigli, odjednom. Frau Mitzi bila je rekorder, u jednom „dahu“ mogla je ponijeti s obje ruke dvadeset litara piva. No i to nije rekord. Na natjecanju za pivopije pobijedio je čovjek koji je za jedan sat popio, „samo“ 42 litre. Za to vrijeme svirala mu je glazba koju vjerojatno nije čuo.

Radost posjetitelja šatora upotpunjavana je nizom kulinarskih slastica (nekada su kulinarski dodaci uz pivo bili pereci, slana haringa, hrenovke, kiseli kupus, vječna i neuništiva krumpirova salata, usoljena svinjska nožica ili koljenica, pečeni pilići; danas se to proširilo od

pizze, španjolske paelle do argentinskih „steakova“ ili rafiniranih francuskih specijaliteta). A kako ovdje nisu samo šatori golemi, započnimo pripovijest o najvećoj mrvici:

vol s ražnja, s nezaobilaznom donjo Bavarskom salatom od krumpira.

Ovdje kod Hermanna i Annelise, u pečenjari za volove, što znači 400 kg užitka za nepce. Najbolji i najveći August (vol) ovdje se uz tolike sladokusce, neviđenom brzinom pretvara u kostur. Slijedeći već čeka, ali treba čekati da se nekoliko stotina puta okrene oko svoje osi. A ono što se ovdje predočuje nije bilo koji vol;

ovaj kulinarski ili bolje reći tragični junak, navršivši točno 10 tjedana, prvi put izlazi van – iz štale. Van Siegfried Schönacher, njegov uzgajivač vodi ga na bjeloglavom konopu, za prvi izlazak kod Siegfrieda to je obavezno. On općenito mnogo drži do tradicije, osobito što se tiče volova. Zato ih ima toliko s umjetničkim imenom August. Strogo uzevši, tako se smije nazivati samo Bavarsko šareno tele samo najboljih osobina. Kad mu se za 2 do 3 tjedna preobrazi želudac tada će početi njegove najbolje godine. Vol koji želi postati pravim Augustom provodi polovicu života na pašnjaku. Prije svega, valja dakako preskočiti jednu važnu preponu, tj. u dobi od 4 mjeseca treba se zauvijek odreći muškosti. Ima u tome i nečega dobroga. Volovi najme rastu sporije od bikova, pa su tako i dulje pošteđeni mesarskog noža. Njegov kratak, ali u usporedbi s drugim domaćim životinjama, lijep život traje 20 mjeseci. Za to vrijeme među rebrima nakupi 600-700 kg mekanog i ukusnog mesa. Veliko kuharsko umijeće počinje već na pašnjaku. Kako vrijeme brzo prolazi August – Max, stiže na posljednju postaju svog kratkog zemaljskog života. Iako ga to zacijelo ostavlja hladnim, njegov mu je besprijekorni volovski život osigurao najveću posmrtnu slavu. Stigao je do pečenjare za volove na Oktoberfestu.

Prvi je vol na ražnju ovdje ispečen 1881. Dug je dakle niz njegovih prethodnika. U 5 sati ujutro za njega nema osobite pažnje. Šator je u to doba mrtav, gotovo kao i August, no to je ipak zatišje pred buru, jer Oktoberfesta bez pečenog vola nije bilo od 1898. Tada je za cijele svetkovine ispečeno 5 volova, što danas ne bi dostajalo ni za dva dana. Stoga se svakog dana već u ranim jutarnjim satima priređuje po par volova, a to je ne samo zbog doziranja začina vrlo težak posao. U šatoru i vrtu očekuje ga sladokusci, a svaki želi samo njega, od lopatice do fileea (vol je raspolovljen po trbuhu, drži se samo za kralježnicu, raširenih nogu, rebara, na metalnom ražnju; noge i rebra raširenі i drže ih posebni metalni držači / rostfrei /, uzduž kralježnice / uz unutrašnju stranu / je držač sastavni dio ražnja, ne natiče se na ražanj kao kod nas).

Za vrijeme promjene na ražnju u pečenjari je kao u kazalištu, tu barem vidimo u cijelini što smo to pojeli u komadićima. Pravo je čudo kako glavni kuhar i njegova ekipa, uvijek uspijevaju napraviti dovoljno tako ukusnih obroka, koja naposljetku, Augustu i duguju. Na kuhinjskoj bojišnici se kuša i miješa, okreće i znoji, čisti, sjecka i preljeva, da čovjeku slina poteče u potocima.

Posjetitelj mora obavezno kušati riblje sendviče s lukom, povrtnice i rotkvice, sir s golemim perecima (promjera 30 cm), dimljenu ribu, juhicu i svinjske kobasice (na žaru) s kiselim zeljem, nipošto se ne smije u propustiti. Najomiljenije jelo na Oktoberfestu već je više od 100 godina – piletina na žaru, a vrijedi i pripovijesti. Vratimo se u godinu 1885. gdje nas, Joseph Ammer, trgovac peradi i njegov pernati teret vode na Münchensku tržnicu (Ammer's hühnerbraterei), u smjeru Wicktualijen Markta, gdje se već tada mogu kupiti najveće i najbolje namirnice. Slijedeći mu je cilj livada u podnožju Bavarije, gdje se već dugo svetkuje, gdje ima dobrog piva, ali nema dobre hrane. Očerupane i pečene kokice su naišle na dobar prijem, i ubrzo postale dijelom Oktoberfesta. Livada se proširila, s njom i Ammer, više ljudi znači i više gladi. Rijetko je tko prošao mimo njega, zapravo njegovih kokica. U današnje doba poznat je kao AMMER – HUHNER u. ENTENBRATEN. Oko 800.000 kokica izgubiti život na Oktoberfestu, prije prve nedjelje u listopadu.

Događaji koji se nikako ne smiju propustiti:

Ludwigov sin Maksimilijan II. naklono gleda svoju raskošnu ulicu i široku povorku. Već su na proslavi kraljevskog vjenčanja 1810. god. pred vladarom nastupila djeca u narodnim nošnjama iz svih Bavarskih okruga (na slici se vidi 3x6 = 18 konja u jednoj zaprezi, u pratnji šestorice u narodnoj nošnji). Od 1820. u povorci koja se kreće prema mjestu slavlja, sudjeluju zborovi, stjegonoše i strijelci (2 vola u zaprezi s kolima i bačvama piva). Ubrzo je pred zadivljenim općinstvom nastupila industrija, obrtnici a prije svega poljodjelci. (Motivi iz seljačkog života i rada)., tkalački stan, predenje vune, grnčarstvo (razne zemljane posude kuhanje, jelo, držanje namirnica), odjeća, obuća.

Sve je počelo vjenčanjem, a god. 1842. iz čitave Bavarske došlo je 35 parova mladenaca. Danas se možemo diviti – mirazu – svadbenom stablu i vjenčanici što prolaze u velikoj povorci. No djevojke koje ih nose, više ne moraju biti netaknute. Strijelci nipošto ne smiju izostati, a sve su češće i djevojke. Pravo Bavarsko slavlje nezamislivo je bez svečanog gađanja, gađalo se već četiri godine nakon vjenčanja, a prva povorka pripadala je strijelcima.

Među njima ima i Bavarskih planinskih strijelaca, čija je folklorna važnost uvijek bila veća od vojne. Kad bi u povorci sudjelovalo svih 4.000 članova Bavarskih strjeljačkih klubova, povorka bi bila beskrajna. Oni koji mogu u njoj sudjelovati vrlo su ponosni.

Od 1887. povorka je nezamisliva bez ceha berača grožđa u nošnjama srednjovjekovnih slugu. Ova bavarska legenda govori o kovaču koji je nakon hrabrog pružanja otpora pao u nekoj borbi.

I tako godinu za godinom u povorci prolazi Bavarska povijest, nošnja, vojska i seljaci, povijest i legenda. Tako se na zabavan način može mnogo toga naučiti, primjerice kako je neki gospodin imenom Matias Glotz utemeljio tradiciju glasovitih graditelja violina.

Znalcu dakako najviše odaju ženska pokrivala za glavu, koja na nošnjama nisu bila samo ukras. Zapamtite, crvene kuglice na vrhu govore, ova je djevojka slobodna; no ako su slučajno crne – prste k sebi. Ljubiti se smiju tek kad se djevojka uda i stavi kapu na glavu. Odavde i njemački izraz za medeni mjesec: Flütterwoche, a neko vrijeme nakon udvaranja, rezultat zajedničkog nastojanja ponosno se može voditi u povorci.

Raskošna, poput njihovih baroknih crkava, katolička je nošnja. Protestanti su skromni, muškarci u nebesko modrim odorama a žene u tamnima.

No, već odavna u velikoj povorci nošnji i strijelaca, svoje zastave pod Minhenskim velom, ne vijore samo Bavarske i Njemačke skupine. Organizator, Minhenska tvrtka Festring, nastoji održati tradiciju ali bez jeftinih efekta koji nemaju prođu i bez njih se može.

Na Terezijinoj livadi nikako ne će škoditi poznavanje osnove jezika koji nije njemački. Ovdje se govori Bavarski:

Grieß Good mite mant. Baie no zehn Markl hätt, dàdemànoà Mass Keffa.

Najčešće se dakako nazdravlja u pivnicama, a da bi ste ih pronašli ne treba uopće znati Bavarski.

Tko kaže München, najčešće misli na pivo, a u vrijeme Oktoberfesta to i nije sasvim pogrešno, gdje u 12 dvorana 6 velikih Minhenskih pivnica toči velike količine ječmenog napitka – najljepše zabave na Oktoberfestu, koje spretne i snažne konobarice – također atrakcija

festivala, nose do stola kao od šale i po deset litrenih krigli piva. Ljudi se zbliže najkasnije u 7, a nakon četvrte krigle postaju ljubazniji, barem većina. Gutljaj po gutljaj i hrabrost raste. Devet sati navečer, negdje između 5 i 9 krigle, većina je već sasvim razuzdana, polovica ljudi već pleše po stolovima što zapravo uopće ne bi smjela a glazbenike više nitko nevidi i nečuje. Prava je umjetnost znati, kada treba prestati, ali nisu svi umjetnici, tako da se nekima već smračilo – pijani spavaju, iako zabava još traje. U 23 sata u većini šatora prestaje mahanje kriglama i počinje pospremanje, što znači – na noge – i odlazak kući, iako to mnogima nije lako.

Šetnja Oktoberfestom završava u podnožju Bavarie, te goleme žene izlivene od turskih topova, po želji kralja Ludwiga, koji nam je svojom svadbom darovao ovu svetkovinu svake godine na drugu nedjelju Oktoberfesta.

Završimo gastro putovanje s dva grada i njihovim restauracijama koje su ostale zabilježene u literaturi.

Krajem II. svjetskog rata opkoljeni Berlinci, a zatim sovjetski vojnici, s uživanjem su jeli konjetinu u baroknoj sali restauracije „Gute Stube“. Drevna restauracija je renovirana pa čak i uvećala svoj ugled koji je imala još od vremena pruskih oficira krajem prošlog stoljeća i promijenila ime u „Mampes gute Stube“. Omiljeno svratište političara i pisaca nudi ponajbolje specijalitete, a među njima je, kažu, paprikaš od jelena s umakom od vrhnja i pečuraka. Dok čekate svakako kušajte koktel od šampanjca „Gorke kapi dra Mampesa“ (Dr Mampes bitter Tropfen), specijalitet kuće još iz 1831. godine, koji ako je vjerovati „garantirano sprečava koleru“. Odličan paprikaš od jelenova ili srneća mesa možete i sami napraviti: dobro odležano meso divljači (u razmjeru: 250 grama po osobi) izrežite na manje komade i stavite na rumeno poprženi luk (dobro je uzeti mast, a ne ulje), u koji je prije toga dodano male slatke paprike i papra. Meso, poklopljeno, pirjajte desetak minuta, nalijte vodom da ogrezne i tiho kuhajte dok ne omekša. Po potrebi dolijte vode, ali pazite da sok bude gust. Konačno mesu dodajte kiselo vrhnje, ili šampinjone s vrhnjem. Uz sve to dobro idu kroketi od krumpira ili valjušci.

Iako je zamijenio Berlin, kao glavni grad Njemačke, Bonn ga ipak nije pretekao u kvaliteti kulinarstva (de gustibus non est disputandum). Ipak čak i izbirljive može zadovoljiti „Weinkrueger“. Ta tiha, drvetom obložena gostionica, stara oko 200 godina, skrivena u neprimjetnoj ulici do glavnog trga, nudi osim vrsnih rajnskih vina specijalitet kuće rajnsku mariniranu govedsku pečenicu s gustim umakom od voća i valjuščima od krumpir-tijesta. Međutim, to je jelo toliko složeno i pipavo pripremiti da je ipak bolje kušati ga u samoj gostionici.

KUHINJA VELIKE BRITANIJE

Vino ima tri vrline: zagrije krv i tijelo, daje mozgu poticaj i udaljava tužne i glupe misli.
(William Shakespeare)

Ništa ne daje toliku snagu duhu kao rum i iskrena vjera.“
(lord Byron o čuvenom rumu Demerara)

Nakon dobrog jela možemo oprostiti svima, pa čak i svojim rođacima“
(Oscar Wilde)

Nema iskrenije ljubavi od ljubavi prema hrani“
(Bernard Shaw)

Onaj tko jede puna želuca, kopa sebi grob vlastitim zubima“
(Bertrand Russel)

Pite su bile zamjena za kruh

Engleska gostionica (srednji vijek)

London dining rooms 1851

Kada se govori o kuhinji Velike Britanije obično se njen značaj zanemaruje u prilog francuske ili neke istočnjačke kuhinje. Talleyrand je jednom rekao: „U Engleskoj postoji 365 sekti, a samo jedan umak. U Francuskoj naprotiv, ima samo jedna sekta, ali zato 365 umaka“. Iako je izjava velikog francuskog državnika pretjerana, ima u njoj nešto i istine. Engleska kuhinja pruža vrlo malo raznolikosti. Začuđuje, da se Englezi, koji su nekada slovili kao svjetski putnici i dobro poznavali kuhinje drugih naroda, konzervativno drže, kao nekada i sada rostbifa i ovčetine, ovlaš skuhanog povrća i pregršt jela od krumpira i brašna. Međutim, i Englezi i te kako znaju i vole dobro pojesti. Stranca u Engleskoj najprije začuđuje obilnost njihovog doručka. Za pravog Engleza, svejedno bio on radnik ili lord, dan nije mogao početi bez šalice jakog čaja s mlijekom, da bi kasnije uslijedio pun tradicionalni doručak: porridge (zobene pahuljice kuhane na vodi), koji se poslužuje preliven vrelim mlijekom ili slatkim vrhnjem (ovu vrstu kaše Englezi su preuzeli od Škotlanđana), ili neku drugu vrstu žitnih pahuljica – raž, kukuruz, zatim jedna od kombinacija: šunka s jajima, kobasice s jajima ili samo jaja; dimljena haringa; uz to se jede bijeli kruh ili toast s maslacem ili džemom (najčešće od naranče), čaj s mlijekom. Danas se ovakav tradicionalni doručak pomalo napušta. Umjesto porridgea mnogi uzimaju voćni sok ili jabuke, međutim toast i marmelada najvjerojatnije će ostati za sva vremena, a jaja sa šunkom i dalje ostaju engleski simbol doručka.

Čuveni engleski publicist i pisac George Orwell (pravim imenom Eric Arthur Blair), autor Životinjske farme i 1984., posvetio je jedan od svojih čuvenijih eseja i o naizgled običnom predmetu kuhanju čaja, u jedanaest točaka.

George Orwell (pravim imenom Eric Arthur Blair)

„**Prvo** i osnovno, mora se upotrijebiti indijski ili cejlonski čaj. Kineski čaj ima kvalitetu, može se piti i bez mlijeka – ali on nema mnogo stimulativnih sposobnosti.
Drugo, čaj treba praviti u malim količinama, odnosno u čajniku. Čajnik mora biti porculanski ili zemljani: srebrni čajnici daju čaj slabije kvalitete, a emajlirani još gori. Kositreni čajnici, koji su danas vrlo rijetki, prilično su dobri.
Treće, čajnik treba zagrijavati prije upotrebe.
Četvrto, čaj treba biti jak. Za čajnik zapremnine jedne litre potrebno je barem šest punih žlica čaja. Jedna šalica jakog čaja uvijek je bolja nego dvadeset slabih. Svaki ljubitelj čaja ne samo da voli jaki čaj, nego postepeno sa godinama, voli sve jači i jači čaj.
Peto, čaj se stavlja direktno u čajnik, bez cjedila, vrećica i drugih izmišljotina u kojima su listići zarobljeni. Ako listići u čajniku ne plivaju slobodno, nikad nećete dobiti dobar čaj.
Šesto, čajnik uvijek morate donijeti do lonca. To znači da voda u loncu koju ćete preliti preko čaja mora stvarno ključati do posljednjeg časa, pa je čak morate držati na vatri dok je lijevate u čajni.

Sedmo, nakon što ste vodu prelili na čaj treba ga promiješati, ili – još bolje – dobro protresti čajnik, a onda pustiti da se listići slegnu.
Osmo, čaj je najbolje piti iz cilindrične šalice, a ne iz ravne šalice cjevastog oblika. Cilindrična šalica duže drži toplinu, a u ravnoj šalici čaj će biti hladan prije nego što ste ga uopće počeli piti.
Deveto, treba skinuti koricu (vrhnje) s mlijeka prije nego ga dodate u čaj, jer mlijeko koje je premasno uvijek čaju daje gadan okus.
Deseto, čaj uvijek treba prvo lijevati u šalicu, a tek potom mlijeko. Ovo je najkontroverznija točka od svih: u Britaniji u svakoj obitelji postoje barem dvije škole pravila o tome. Mlijeko – prva škola ističe neke dosta jake argumente, ali ja smatram da je jedino moj vlastiti argument neoboriv: kada čaj stavite prvi u šalicu i onda ga miješate dodajući mlijeko, možete točno regulirati količinu mlijeka koju volite u čaju. Ako mlijeko stavite prvo, lako će vam se dogoditi da ga stavite previše.
Jedanaesto, posljednje: čaj treba piti bez šećera. Svjestan sam toga da sam u ovoj točki u manjini. Ali – kako možete sebe zvati pravim ljubiteljem čaja ako uništavate njegov okus dodavanjem šećera? Čaj mora biti gorak, baš kao što pivo mora biti gorko. Pokušajte piti čaj bez šećera nekih, recimo, dva tjedna i vjerujem da vam više nikada neće pasti na pamet da mu kvarite dragocjen okus šećerom.“

No priča o čaju ne bi se smjela završiti i o nečem, što Britancima prilično teško pada: običaj dodavanja šećera i mlijeka u čaj je izvorno francuski. Uvela ga je glasovita Francuskinja 17. stoljeća Mme Sévigné.

Marie de Rabutin-Chantal, marquise de Sévigné
(5. veljače, 1626 – 17. travanj, 1696)

Znameniti engleski državnik i reformator u doba kraljice Viktorije, poznat među ostalim i kao pobornik oslobođenja balkanskih naroda od turske vlasti, William Ewart Gladstone (1809.-1898.) napisao je pohvalu čaju:

„Ako ti je hladno, čaj će te ugrijati, ako si uzrujan, on će te ohladiti, ako si potišten, on će te razvedriti, ako si uzbuđen, on će te umiriti.“

Ručak, naročito u restauracijama koji rade po francuskom uzoru, vrlo je razvučen i obilan. Večera se sastoji uglavnom od sendviča, uz koji se pije šalica jakog zašećerenog indijskog čaja. Tamo gdje je glavni večernji obrok kad se oko stola okuplja cijela porodica (a često se pozivaju i gosti) ima karakter male svečanosti. Način prostiranja engleskog stola isti je kao kontinentalni, osim što je sa strane obvezan tanjurić za kruh i što se meso ne stavlja pred gosta nego mu se poslužuje na vrelom tanjuru.

Tradicionalni engleski običaj je da glava obitelji, koji sjedi na čelu stola, reže pečenku i daje svakom komad, a majka sjedi na pročelju i poslužuje povrće, kruh i slatko. (to znači da se jelo ne stavlja na sredinu stola kako bi se svaki ponaosob mogao posluživati).

Popodnevni čaj (five o'clock tea) – obrok koji Englezi održavaju tako ljubomorno kao da od njega zavisi opstanak imperije, najčešće se poslužuje u – četiri sata poslije podne. Sastoji se od čaja, komadića kruha s maslacem ili kolačima. Prema predaji taj običaj uvela je vojvotkinja Ana Bettford 1840. godine u svom domu. Uvidjela je da joj šalica čaja u popodnevnim satima mnogo znači pa je od posluge tražila da joj ga naprave. Pozivala je i goste pa su i oni u svojim domovima počeli činiti isto. Vrlo brzo taj se običaj proširio u cijeloj Britaniji gdje i danas njeguju ceremoniju popodnevnog čaja.

Englezi, poznati kao veliki moreplovci, ali i kao vlasnici velikih posjeda po čitavom svijetu prvi su počeli svojim brodovima dovoziti začine koji su imali vrijednost zlata. Da bi spriječili njihovo falsificiranje izdana je prva pisana engleska naredba iz 1447.godine o hrani kojom se strogo zabranjivalo patvorenje začina.

Hampton Court, gradić nedaleko Londona, poznato je ne samo po kraljevskoj palači, istog imena, nego i po tradicionalnom sajmu cvijeća. Hampton Court dao je sagraditi Thomas Wolsey, nadbiskup Yorka i glavni kraljev ministar. Po mišljenju kralja Henrika VIII. je premala i palaču preuređuje i nadograđuje. Idućih su stoljeća činile to i druge okrunjene glave, a najveći, a možda i najgori, zahvat obavio je arhitekt Christoper Wren (neke odaje iz Henrikova doba ruši, druge nadograđuje). Iz života zločestoga kralja Henrika VIII. koji je prostorije palače dijelio sa šest žena, posjetitelji pokazuju veliki interes i za prvi kat, koji se stiže širokim kamenim stubama. Great Hall ili Velika dvorana, koju je dijelio hodnik od spavaonice Henrika VIII., prostorija je u kojoj se u podne i u četiri sata poslijepodne posluživalo jelo. Kralj je sa svojom svitom iz svojih odaja izravno dolazio do čelnog mjesta za stolom. Jeo je u društvu nadbiskupa, vitezova, plemića, svako-toliko nove žene i 600 dvorjana u prostoriji dugačkoj 32, širokoj 40 i visokoj 18 metara. Nakon što su kralju i kraljici predstavljeni gosti u dvoranu su ulazili dvorski svirači koji su morali svirati uz veliku koncentraciju jer je i sam Henrik VIII. bi odličan svirač na lutnji i lijepo pjevao. Zidovi su joj obloženi tapiserijama iz 1549. od zlatnih i srebrnih niti, a rad su belgijskog majstora Willema Kempaneera. Raskošno izrezbareni strop „Priče o Alhambri“ djelo je kraljeva majstora-stolara Jamesa Nedehama. Pokrajnja soba je Lovačka soba iz koje su sluge nosile jelo u Veliku dvoranu, a hrastovim stubama je povezana s prizemljem – kuhinjom i ostavama. Za kuhinju Henrika VIII. možemo reći da je bila srce čitavog dvora, jer se u njoj svakodnevno pripremalo jelo za 1200 ljudi, pa je prostor od 3350 metara četvornih bio podijeljen u na kuhinju s kotlovima za kuhanje kaša, juha i umaka, pekarnicu, slastičarnicu, pečenjarnicu mesa, divljači i ribe. Okružene su ostavama za meso, divljač, žitarice, voće … Jelo se posluživalo u limenim tanjurima i glinenim posudama, a jelo se žlicama. Ispod kuhinje su bila tri podruma s hrastovim bačvama.

Jedan od vrlo starih pisanih naputaka potječe iz 1567.godine, a nađen je zakopan u podrumu gostionice Black Horse Tavern u Barsleyu. Jelo koje se priprema po tom naputku danas je na redovnom jestveniku ove gostionice, a još stariji je naputak Harleian manuskripta iz 1430. godine za jelo *Hare in Woters* - zec u kupusu.

Iako se za Engleze kaže da imaju „užasnu“ kuhinju (njihov način pripremanja – kuhanja ne dopada se većini Europljana) to se ne bi moglo reći za njihove gozbe.

Za svečani objed Rikarda II. (engl. kralj, Bordeaux, 6.I.1367. – dvorac Pontefract, Yorkshire, 14.II. 1400.) koji je održan 32. dana u mjesecu septembru 1387. godine, u rezidenciji

biskupa od Durhama u Londonu, nabavljači su osigurali, osim onog što je redovito bilo u smočnici:

14 soljenih goveda, 2 svježa goveda, 120 (6 score) svježih ovčjih glava, 120 (6 score) svježe ovčetine bez glave, 12 divljih svinja (veprovina), 14 teladi, 140 svinja, 300 telećih koljenica, dovoljnu količinu slanine i masti, 3 tone usoljene divljači (srnetine), 3 tone svježe divljači. Od svih tih namirnica bila su pripremljena jela:

Predjelo:
50 labudova, 210 gusaka, 50 kopuna, 96 komada pijetlova, 720 kokoši, 200 pari odraslih zečeva, 4 fazana, 5 čaplji i bukača (vrsta ptice), 6 jarića, 60 pilića za hladetinu, 144 pilića za pečenje, 1200 golubova, 144 jarebica, 96 mladih zečeva, 120 velikih škuraka (vrsta ptice), 144 whimbrels, 12 ždralova, dovoljna količina divlje peradi, 120 galona mlijeka, 12 galona vrhnja, 40 galona usirenog mlijeka, 3 bushels (1 bushel 36,35 l) soka jabuka, 11.000 jaja.

Prvi slijed:
Venision with frumenty (frumenty, furmety- divljač s kuhanom pšeničnom kašom (oljuštena i zdrobljena zrna pšenice) u mlijeku i začinjena medom i mirodijama), *viaundbrus* - govedska juha s mesom, *Hedes of Bores* - veprova glava, Grete Fless - pečeni butovi ili veliko meso (uobičajeno su pečeni ili kuhani), pečeni labudovi, pečena svinjetina, *Crustard lumbard in paste - lombard pie* (kolač s voćem) sadrži suho voće (datulje, šljive itd.) preliveno s kremom od zaslađenih jaja i mlijeka (*custard*) i umiješanim mirodijama; jestive razne dekoracije načinjene od različitih skupocjenih sastojaka kao: šećera, marcipana, pčelinjeg voska, itd. (vješti „slastičari“ izrađivali su razno voće, vrčeve, pladnjeve, dvorce, paunove od slatkih sastojaka ukrašene s originalnim perjem.

Drugi slijed:
hladetina od pileće juhe (bijela juha od bademova brašna, kopunova mesa blago zacrvenjena) i želei od telećih nogu, Juha Blandsore, pečena svinjetina, pečeni ždralovi, pečeni fazani, pečene čaplje, deverike, „pozlaćeni“ pilići (obojani s kremom od cvijeća, žumanjaka, đinđerom i šafranom), pita od voća, rasječeno meso, pečeni odrasli zečevi, kolači, pita od voća (*Tart*), jestive razne dekoracije.

Treći slijed:
krem juha od gruševine, meda i maslaca; lombardsko pirjano meso u juhi (gusta juha; naziv jela upućuje nas da bi ta juha mogla biti izvorno još od Rimljana), pečena divljač, pečena piletina, pečeni mladi zečevi, pečene jarebice, pečeni golubovi, pečene prepelice, pečene ševe, mali slatki zalogaji (začinjeni kolačići, peciva, okruženo jajima, bademima, grožđicama, šećerom i đinđerom), poslužavnici s hladetinom, „palačinke“ (*Long frittes**), dekorativni jestivi ukrasi.

**Long fritters (Longe Frutours): od usirenog mlijeka odvojite ostatke sira tako da ostane čista sirutka. U sirutku stavite jaja i najbolje brašno. Dobro promiješajte i pecite palačinke, u tankom sloju, na zagrijanoj masti u vrućoj posudi. Pazite da ne prepečete. Palačinke istresite na čistu podlogu, izrežite na male komade ili tanke niti, prema želji. Stavite natrag u posudu, pospite šećerom, lagano zapecite i poslužite.*

Sva pripremljena jela prvo su poslužena na počasnom mjestu stola, gdje su sjedili kralj, vojvoda od Lancastera i biskup od Durhama, i redom ostale uvažene osobe tog doba. Nakon što su jela poslužena na čelu stola jela su se prosljeđivala na „niže“ dijelove stole.

Kruh - *maslin*, koji se posluživao uz jela radio se od najfinijeg brašna pšenice, raži, zobi ili ječma. Ovakve gozbe bile su i svečanost u bogatstvu i raznolikosti jela kraljeva i najviših slojeva društva, dok su jela „nižih“ slojeva društva (siromašnijeg plemstva) i ostalog stanovništva usko vezana na godišnje doba tj. kad je bio urod pojedinih vrsta žitarica, povrća ili voća, dok je mesa bilo od živadi (najviše piletina i kopuni), govedine, usoljene svinjetine, ovčetine. Plemstvo je uživalo u lovu i posjedovalo velike površine zemlje koje su im osiguravale ne samo veću količinu različitog mesa, nego i ostalih namirnica.

U to vrijeme doručak je bio mali obrok koji se sastojao od komada starog kruha (mi bi rekli „jučerašnjeg), čaše piva, komadića sira (mlijeka je najviše bilo između travnja i listopada, maslaca se nije puno radilo dok je bilo različitih vrsta lokalnih sireva) ili ostatka pečenog mesa. Najveći obrok je bio objed.

Rikarda II. svrgnut je 1399. ustankom koji je vodio Gauntov sin Henry Bolingbroke - budući **kralj Henrik IV**. (Henrik IV. Bolingbroke (H.Lancaster); eng. kralj (dvorac Bolingbroke, Lincolnshire, Iv. 1366 – London, 20.II. 1413.).

Za krunidbeni banket 1399., kralja Henrika IV.,u Westminsteru, pripremljeno je slijedeće:

Prvi slijed:
Gusta juha od mesa i vina, dobro začinjena, lukom , octom, itd.; bijela juha od bademova mlijeka, finog brašna i mlijeka ili vina, meda, i mirodija i začina; veprove glave s kljovama, pečeni veprovi butovi, mladi labudovi, slaninom nadjeveni kopuni, fazani, čaplje, paštete s mesom, jesetre na ražnju, jestive dekoracije.

Drugi slijed:
Venision with frumenty (frumenty - divljač s kuhanom pšeničnom kašom (oljuštena zrna pšenice) u mlijeku i začinjena medom i mirodijama); mesna i riblja hladetina, nadjevena prasad koja još siše,pauni, ždralovi, pečena divljač odrasli zečevi, bukači (vrsta ptica), „pozlaćeni pilići (vidi *drugi* slijed za objed kralja Rikarda), veliki kolač od: korice od loja, mesa od: kopuna, kokoši, divljih pataka, zečeva, divljači, žutanjcima, moždinom, (mozgom), datuljama, mirodijama i začinima, itd.; odresci mišića kuhanih u vlastitom soku i maslacem, kaša od datulja kuhana u vinu, osušena, začinjena mirodijama i izrezana, jestive dekoracije.

Treći slijed:
Bijela juha (Blandesore*), ukuhane dunje, čaplja, veliki škurak (vrsta ptice), jarebice, golubovi, prepelice, šljuke, male ptice, mladi zečevi, Rissoles (pirjano kosano svinjsko ili goveđe meso, omotano tijestom i prženo), Spitroasted (meso nabodena na ražnjiće i ponovno pirjano u maslacu u koje je umješan kosani peršin i žutanjak), Brawn (hladetina od svinjetine s bademovim mlijekom i šećerom) ohlađena i izrezana na komade, jaja u želeu, palačinke, kolači od sira, mali kolačići s voćem, …..,…, jestive dekoracije.

*Blandesore – srednjovjekovna juha od kosanog bijelog mesa u koju su umiješani smrvljeni bademi (ili bademov cvijet) i sve kuhano u gruševini (usirenom mlijeku). Prema povjesničarima gastronomije to je prava seljačka juha iz Britanije i Irske.

Grof od Leicestera priredio je 1575.godine u čast kraljice Elizabette I. gozbu, koja je trajala 17 sati, s raznim specijalitetima iz cijele Europe.

U Canterberyju, u samostanu Augustinu, u čast kraljeva posjeta, priredilo se za gozbu 36 volova, 200 velikih svinja, 200 odojaka, 200 ovaca, 1000 gusaka, 973 kopuna, 24 labuda i 600 zečeva. Na posebnom stolu od 16 širokih dasaka stajalo je „brdo“ pečenih veprova i 4000 jaja. Uz bezbrojne kolače popilo se 11000 litara vina i 15000 litara piva.

Kralj James II. (14. listopad 1633.-16. rujan 1701., kralj Engleske, Škotske i Irske) posjetio je Oxford između 3 i 5 rujna 1687., Oxfordski pisac dnevnika Anthony Wood (132-1695.) zapisao je kraljev doručak:

Kralj je ušao u biblioteku između 10 i 11 sati u pratnji vicekancelara i ostalih uglednika….. Kad je kralj govori nitko nije jeo (ni jeo ni uzimao hranu). *Na stolu su bili slatkiši i voće, 20 velikih pladnjeva, složenih u velike stošce kao sijeno. Pored toga bilo je 24 pladnjeva kolačića. Pored toga bilo je složeno 28 velikih pladnjeva jela od ribe i mesa (hladna jela)kao npr: Westphalijska šunka neke u komadu a neke izrezane na manje komade i složene u visoke stošce. 3 zdjele s toplim jelima: lopatica od bravetine, fazani, jarebice, prepelice(koje je kralj jeo i ne miješajući s drugim jelima osim suhim kolačićima. Pored svega toga stajalo je 36 pladnjeva na kojima je u velike stošce bilo složeno razno voće kao: naranče, limuni, masline, motar* (samphire)*, kruške, šljive,itd. Dok kralj nije zapovjedio da jedu, nitko nije jeo……..*

Sir Thomas Elyot zabilježio je za *repu*, u svom dijelu Castel of Helth 1569.godine, da je neobično zdrava i jača muškarcima snagu pomažući ima u putenim užicima.

Poriluk kao namirnica vrlo je česta u Engleskoj i za njega je vezana jedna legenda: sv. David savjetovao je Britancima da za šešir zataknu struk poriluka kako bi se razlikovali od saksonskih napadača. „Zahvaljujući poriluku“ tj. pobjedi danas je on zaštitni znak Walesa.

Svinjska glava, već je stoljećima važan sastojak Božićnog objeda, uz druga jela kao: uštipci nadjeveni svinjskom kobasicom spremljeno na maslacu (engl. naziv *Toad in the hole*), puding, (koji nema isto značenje kao kod nas) – neobičan kolač koji se sprema i nekoliko mjeseci ranije, a dogotavlja pred Božić (to je specifična mješavina loja i goveđih bubrega i raznog suhog voća, jabuka, naranči, začina, vinjaka, šerija i madeire) *mincemeat* – također karakterističan kolač – božićna paštetica kojoj je osnova madeira.

Juha brouet d'Angleterre spominje se već u najstarijim francuskim kulinarskim knjigama, a u 16. st. Opisane su u jednom njemačkom rukopisu engleske pogače i paštete. Kad se već spominje juha, potrebno je reći da su i danas najpoznatije engleske juhe: *oxtails-soup* (juha od goveđeg repa); *crabs-soup* (juha od raka); i *turtle-soup* (juha od kornjače). Engleski majstori kuhari iz Samostana Winchester u 16. stoljeću pirjali su peraje kornjače u slatkom vinu (šeri ili madeiri), pekli na maslacu s lukom, češnjakom i svježim gljivama i naposljetku prepekli u pećnici prije posluživanja. Za juhu od kornjače upotrebljavali su ove mirodije: bosiljak, kadulju, ružmarin, majčinu dušicu, korijandar, papar i sol. U posudi sa 50 litara vode, mnogo velikih mesnatih goveđih kosti, telećih koljenica, kornjačinog mesa kuhalo se sve zajedno s mrkvom, lukom. Češnjakom, vlascem, porilukom i peršinom tako dugo dok se tekućina nije

svela na 35 litara. Kod posluživanja se na svaku litru juhe dodala po čaša crnog vina ili šerija. Svaka od tih juha gusta je kao kaša. No ništa manje poznate nisu: *Beeftea* (dijetetska krepka juha s mesom (bouillon) ili *Barley-broth* – engleska gusta ječmena juha s mesom.

U engleskim se kućanstvima nekada od đumbira priređivalo i piće *Gingerbeer*. Bio je to pjenušav, slabo alkoholiziran napitak od šećera i đumbira; đumbirov kvasac – poznat i kao đumbirovo pivo ili kao engleska limunada. Ljudi su nekada od njega radili i druga alkoholna pića kao: đumbirovo vino, đumbirov liker, te neku vrstu đumbirove rakije.

Godine 1747. engleskinja Hannah Glasse objavila je kuharicu u kojoj se ruga dekadentnim Francuzima koji „koriste tri kilograma maslaca“ da ispeku tuce jaja, i kaže: „svatko, tko se imalo razumije u kuhanje zna da je dovoljno – 25 dekagrama“.

U 18. st. živio je bogati grof Carlise poznat po nadimku engleski Heliogabalus (heliogabalizam – razvrat, razvratnost, bludničenje, moralna pokvarenost (po sirijskom bogu Elgabalu, *lat.* Heliogabalus, koji su pridjevak Rimljani dali svom najrazvratnijem caru Marku Aureliju Antoninu, jer je ovaj kao rođeni Sirijac – u svom djećaštvu bio vrhovni svećenik toga božanstva) priređivao je gozbe kojima je svojim gostima htio pružiti i estetske užitke. Zlatari, dekorateri, slastičari i kuhari tjednima su dotjerivali ambijent za njegovu gozbu, pa i sama jela, tako da su se na stolovima mogli vidjeti fantastični prizori, a gosti su ostajali gladni, jer se nitko nije usudio pokvariti tako savršen aranžman. Jela su se ohladila, ali bi potom grof odmah poslužio isti takav ručak s toplim jelima, koja su gosti odmah „smazali“. Rezultat takvih gozbi je bio – financijski krah grofa.

Accum, engelski gastronomski pisac napisao je 1851. godine za tadašnje doba odličnu knjigu Culinary Chemistry Etc. By Fredr. Accum. To djelo sadrži među ostalim i uputu kako se peče meso, a preporučuje se da se pečenka isprva drži podalje od vatre, a zatim se pomalo sve više primiče plamenu, dok meso ne bude potpuno pečeno.

U škotskoj i irskoj tradiciji poznat je smeđi maslac, a dobivao se posebnim ulaganjem maslaca u treset, gdje je odležao da bi poprimio smeđu boju i poseban okus.

Pečeni puran prvi put je donesen na božićni stol 1585. godine što je i danas običaj, a labudovi su još prije sedamdeset godina bili česti na svečanim gozbama, dok su njihova jaja hvalili kao vrlo tečna.

Englezi do te mjere obožavaju *goveđu pečenku*, da su goveđem butu, i to posve ozbiljno, još davne 1617. godine podijelili titulu – viteza. Upravo iz anglosaksonske jezične riznice na jestvenike cijelog svijeta dospjeli su kulinarsko- gastronomski pojmovi kao što su roastbeef (naš prijevod „file“ ili poleđina; - dio goveđeg mesa između rebara i kože), beefsteak (leđna pečenica, tj. njen dio –“file“), rumpsteak (meso od stražnjeg dijela goveđe poleđine).

Ako netko želi roastbeef prirediti na originalan način morao bi ga raditi na način koji je poznat još u antičko doba kao homerovska pečenka. Homerovski ili „engleski“ način polazi od toga da se meso mora peći u jednom komadu i to u početku na visokoj temperaturi, kako bi se mogla stvoriti korica oko cijelog komada mesa. Potom se pečenje nastavlja na nižoj temperaturi, a mesni sokovi koji su ostali zarobljeni unutar ove na početku stvorene korice, poboljšavaju okus pečenke. Na taj način pečeno meso narezuje se na komade tek prilikom posluživanja. Primjer: 1 kg mesa iz donjeg dijela goveđeg hrpta (već stoljećima od njega se pripravljaju najluksuznija pečenja) – u komadu, treba staviti na masnoću u vrlo ugrijanu pećnicu i peći ga na visokoj temperaturi desetak minuta, pazeći da se na mesu stvori korica sa svih strana. Meso se zatim soli, a pečenje nastavlja na nižoj temperaturi uz često polijevanje vlastitim sokom. Uz tako pečeni roastbeef, Englezi će obavezno ponuditi Yorkshire puding (yorkširski nabujak) izrađen od goveđeg loja pomiješan s brašnom i sve zajedno izmiješano s mlijekom i žumanjcima. Sve je začinjeno solju, muškatom i na kraju se umiješa snijeg od bjelanca. Peče

se u zamašćenoj posudi ili u kalupu za torte. Tako stručno i sočno priređena engleska goveđa pečenka s ugodnim okusom sasvim je suprotno suhom kuhanom mesu kod drugih naroda.

Pokrajina Yorkshire poznata je i po svom božićnom stolu; navečer se čitava obitelj okupi oko bogato ukrašenog stola, a glavno je jelo nadjeveni puran, s jedne strane mesom za engleske kobasice, a s druge strane nadjevom od kestena. Prilog je kuhana prokulica posuta kikirikijem i krumpir. Na kraju dolazi zapaljeni *božićni puding*, koji se poslužuje s maslacem i konjakom. Ponekad se poslužuje i sladoled i kompot od krušaka. U Yorkshireu je popularna i *pita od jabuka* uz koju se poslužuje tvrdi sir cheddar. Postoji uzrečica da je: „pita od jabuka bez sira poput poljupca bez zagrljaja."

U Engleskoj i zemljama gdje se govori engleski vlada predrasuda protiv kuhanog mesa.

Uz omiljene pečenke, Englezi posebno poslužuju sok od pečenja, ali i različite umake. Mnogi su od njih za naš ukus pomalo neobični, a nije svatko spreman ni da npr. uz pečenu svinjetinu jede slatki umak od jabuke. Taj umak se poslužuje i uz pečenu gusku i patku. Poznat je engleski umak od kruha (*bread sauce*) izrađen od luka, klinčića, mlijeka, lovora, papra, soli, mekog bijelog kruha i maslaca. *Potted meat* – kratkoročno konzervirano meso (ostaci od pečenja ili kuhanog mesa: teletine, piletine, janjetine, šunke i sl.) koje se usitni u pire, pomiješa s maslom, začinima (sol, papar, cimet, muškat i kardamom) i na kraju stavi u zemljani lonac polako postaje i specijalitet.

Došavši u Indiju, engleski kolonisti su zapazili da domaći kuhari papar miješaju još s tucetom drugih začina i to gotovo po intuiciji, bez naputka sa strogo normiranim omjerima pojedinih sastojaka. U toj mješavini obavezno se nalazi još i kardamom, kurkum, đumbir, kumin ... Kušavši jela sa tim začinima, Englezi su otkrili da ona u tropskoj klimi više ugađaju nego dosadna jela iz tradicionalne engleske kuhinje. Tako je nastao curry, mješavina začina koja vremenom postaje nezaobilazna u svijetu kulinarstva. Danas Englezi ne mogu zamisliti neko jelo bez currya jer im daje i specifičan okus i specifičnu boju.

U kulinarstvu poznato je i pripremanje pataka na engleski način. Od jetre i srca (sitno sjeckanih) napravi se nadjev sa namočenim kruhom (ili žemljom), jajem, soli, paprom i malo muškata, kojim se ispuni patka i ispeče na maslacu ili masti s malo mrkve i luka. Pečena patka izreže se na komade, u sok (kojem se skine suvišna masnoća) doda se malo octa i prokuha sa zaprškom. Umak se poslužuje posebno uz patku. Kao prilog poslužuju se prženi listići od krumpira, voće kao kompot (pečena jabuka ili kruška) i mlada zelena djetelina. Djetelina se često poslužuje kao prilog uz pečenke, pogotovu uz pečeno meso peradi. Da bi to jelo dalo svu svoju „punoću" treba koristiti englesku ugojenu pitomu patku aylesbury, koja teži do 4,5 kg (mužjak) i 4,0Škg (ženka).

Kada je 1837. godine stupila na prijestolje kraljica Viktorija, počela je uvoditi i francuski način prehrane na svom dvoru i u engleskom visokom društvu. Već 1841. godine dovodi za šefa dvorske kuhinje francuskog kuhara Charles Francaletia, koji odmah izdaje „Kuharicu" sa 1460 naputaka. Toliko je bilo novih i dobrih jela, da ih je bilo gotovo nemoguće sve kušati, ali neka od njih su se morala, jer je to postalo modom kulturnog Engleza. Jela kao što su svinjski bubrezi, kuhana govedina, golubovi – tek tada su se počela pripremati u građanskim kuhinjama. Puritanci su ih odbijali, ali je moda bila jača od tradicije, tako da se dogodilo da je zbog mnoštva novih i ukusnih jela, Englez počeo uzimali pet obroka na dan, umjesto tri, koliko je imalo do tada. Inventivni kuhari počeli su priređivati i jela od iznutrica, a luk je postao dodatak mnogim jelima. U nekim jestvenicima pojavilo se kuhano jaje u octu (kiselini), ostavljeno kao krastavac ili paprika za zimu.

Engleska kraljica Ana često se savjetovala sa svojim kuharom, pisala naputke koji su u engleskim „Kuharicama" sačuvani uz napomenu po načinu kraljice Ane.

Velikan kuharskog umijeća Francuz August George Escoffier (1846.-1935., sin kovača iz jednog gradića u Provansi) dok je bio šef kuhinje glasovitog londonskog hotela „Savoy“ osmislio je čuveno jelo Breskva Melba. Čitavo 19. st. Svadbene torte radile su se u obliku kule na kojima su bile razne skulpture od šećernog preliva. Na jednu takvu tortu gdje je bila i skulptura labuda, Escoffier je na labudov vrat objesio posudu sa natpisom: „Breskva Melba“ – specijalitet od sladoleda posebno kreiran za opernu pjevačicu Neli Melbu. Escoffieru se često predbacivalo da je kulinarsku umjetnost razvijao na osnovi klasičnih jela – naputaka, bez maštovitosti za nečim novim. Godine 1902. objavljena je njegova sjajna knjiga Kulinarski vodič sa 5000 naputaka. U trideset sljedećih godina, sve do smrti Escoffier je izdavao „Kuharice“ u kojima je naputke za koje je smatrao da su zastarjeli zamjenjivao novim. Poslije njegove smrti dogodilo se ono protiv čega je uvijek bio: kuharima je bilo naređeno da jela spremaju onako, kako je zapisao Escoffier u svojim knjigama, jer: „Sve što nije iz Escoffiera nije dobro“; što je dovelo do nemaštovitosti.

Inventivnost i nastojanja da se pronađe nešto novo u ishrani bio je način prikazivanja bogatstva i moći domaćina, ali i ulagivanje gostu, tako je i glavni kuhar londonskog kluba „Reform“ (Aleksis Sojer) sredinom 19. st. U čast egipatskog moćnika pripremio nešto specijalno. Na piramidi od šećera postavio je portret Mohameda Alija, poštovanog moćnikovog oca, koji je bio naslikan jestivim bojama na šećernoj masi. Kada je egipatski moćnik malo bolje pogledao ovo jelo, otkrio je u filigranski ukrašenom okviru slike od šećernog preljeva i svoj mali portret, Poslije ovakve gesta politički razgovori nisu mogli teći loše.

U engleskoj kuhinju veliku ulogu imaju ribe i drugi plodovi mora, jer je Engleska otočna zemlja. Zimi, kad je izlazak na more neugodan, pa čak i opasan, kad su dani kratki, a noći duže, nije se išlo u ribolov. Za te „crne dane“ hrana se ostavlja preko ljeta: riba se usoljava, suši na zraku i dimu ili ostavlja u kiselini (octu). Haringa, riba koje u tim vodama ima najviše, priprema se na mnogo načina; kao girice i oslić. Samostanska kuhinja benediktinaca u 15. stoljeću radila je ukusna jela od riba za posne i korizmene dane. Jedan naputak kaže: šećer, ingver, senf i bademi fino se u avanu razmrve i pospu po ribi, koja je prije toga poširana u bijelom vinu. Čim se voda u kojoj se riba kuhala ohladi, izvadi se riba, oguli koža, očisti od kosti i stavi na tanjur. Koža se vrati u vodu i doda malo voćnog octa. Voda se procijedi i prelije preko ribe, odstoji neko vrijeme da se slegne i za oko lijepo ukrasi orasima i voćem. Drugi naputak kaže: masni se šaran s umakom od mljevenih oraha, peršina, timijana, limuna, matičnjaka, ružmarina, nekoliko kapi kiselkastog mošta i šafrana, peče u prhkom tijestu.

Velika Britanija se ne može pohvaliti s vinom kao neke druge zemlje, ali zato ima nešto što je poznato u čitavom svijetu – whiskey (engl. Whisky). Iako ga proizvode u Irskoj, Kanadi, Americi, Japanu i dr. samo je jedan pravi – i to: Scotch whisky, škotski whiskey. Škotski pjesnik Robert Burns, tu životnu vodu – na gelskom jeziku: *uisge beatha*; na latinskom: *aqua vitae*; podigao u red osnovnih ljudskih prava: „Freedom and whisky gang thegither“ – sloboda i whiskey zauvijek idu zajedno. Poveljom o neovisnosti iz 1320. god. Škoti usvajaju i pravilo da mogu praviti samo Pot Still Highland Malt Scotsh Whisky. Kako ta klima, za koju se može smatrati jednom od ugodnijih na kugli zemaljskoj ne obiluje ničim, osim ovcama, tresetom i žitaricama, Škoti su stvorili postupak pretvaranja svojih prirodnih izvora u žestu velike jakosti. Najkasnije do srednjeg vijeka svaki škotski seljak svladao je ovu tehniku spravljanja whiskeyja: zrnje ječma ostavi da nabubri u vodi, suši na vatri od treseta, nastalu kominu ostavi da provrije i napravom nalik na lonac (zvanom – pot still) destilira u whiskey. Samo piće malta, whiskeyja od slada, određuje znakovit okus tresetnog dima. Danas duž rijeke Skey (ta voda tj. njena čistoća je jedan od bitnih faktora whiskeyja) u toj zamagljenoj dolini, gdje kruže razne priče o šutljivim vlasnicima pecara, o tresetnom dimu i raspjevanim potocima prepunim lososa, nalazi se čuvena staza whiskeyja kao turistička atrakcija. Whiskey odleži najmanje tri godine (kao što propisuje zakon), ali najčešće osam do dvanaest, kadšto i dulje, u starim hrastovim bačvama. Stručnjaci kažu, da je najveća tajna u mekanoj škotskoj vodi, te i razlika od pecare do pecare

(iako rade istim postupkom) u kvaliteti whiskeyja, jer nije svejedno da li na svom putu do pecare probija prvo treset pa onda granit, ili obratno.

Uz poznati inn (svratište, gostionica, krčma, konačište) u Velikoj Britaniji poznatiji je pub (krčma, gostionica, točionica), kao sastajalište uz čašu piva. Pročelja su im karakteristična po zelenoj, crvenoj ili crnoj boji, ulaz je od drva, na prozorima su zavjese, ime „pub“ ispisano je velikim slovima živih boja i neizostavno cvijeće iznad prozora i ulaza. Već na prvi pogled daje izgled topline i prijatnosti. Unutrašnjost je od drva i pliša, i odiše tradicionalnošću. Barmeni, koji su dostojanstvenog držanja, polako toče, da se napravi kruna od pjene, ali tada čašu sami nosite za svoj stol. Vrlo rijetko će vam on to učiniti. Sjednete li za šank možete proćaskati s barmenom, kao sa starim prijateljem. Još nešto, samo gastronomske neznalice ne znaju da se piva, *ale* i *bitter* piju na sobnoj temperaturi i točena u mjerama kao što su pinta („politrenjak“) ili tek njezina polovina

Prve gomolje krumpira u Englesku donio je znameniti pomorac i gusar, admiral Francis Drake, čiji su mornari znali da su gomolji jestivi dio biljke pa su ga i sami uzgajali – za vlastitu prehranu.

Engleska riječ „lord“ potječe od staroengleske riječi „Hlafort“ – koja je značila „čuvar kruha“, što je u stvari bila jedna od dužnosti na dvoru staroengleskih kraljeva. Riječ „lady“ potječe od – „hlafdice“ – koja je značila „miješačica tijesta za kruh“. U Engleskoj je bilo slučajeva, da su pekari zbog varanja na vagi i primjene štetnih sastojaka da povećaju težinu kruha suđeni na smrt i javno vješani.

Englezi u svojoj kulinarskoj tradiciji imaju običaj spremanja kolača puno prije neke svečanosti kojoj je namijenjen. Tako se i poznata *svadbena torta* (vrsta voćnog ili biskupskog kruha koja se sprema i godinu dana prije svadbe). Nije rijetkost da neki parovi čuvaju komad kolača i do rođenja prvog djeteta.

Kao i europski samostani, tako su i engleski bili kolijevka mnogih novih jela i mjesta gdje su redovnici, opati i svjetovni velikodostojanstvenici uživali u izobilju hrane i pića. Naputak iz 12. stoljeća za paštetu od svinjskog mesa iz opatije Spaulding kaže: „svježe svinjsko meso kuha se dok se smekša, kožice i kosti odstrane, meso se nareže na kockice. Tome se dodaju grožđice, smokve, suhe šljive, kosani bademi, mrvice od kruha ili zobeno brašno, šećer šafran i svinjetina iz rasola, a čitava se mješavina zgusne pomoću žumanca i mlijeka. Ta se pašteta često upotrebljavala i kao nadjev za čitavo prase, koje se sušilo, nataknulo na ražanj i za vrijeme pečenja zalijevalo umakom od ingvera (đumbir), papra i voćnog mošta. Ako se mješavina upotrebljavala za paštetu, korica na pašteti se premazivala jajem i šafranom te je postala osobito ukusna. Engleski redovnici mijesili su kruh od bijelog brašna (ako nije bilo dovoljno bijelo dodavali su vapno – jer boja je morala biti bijela). Taj fini kruh bio je poznat i vrlo cijenjen, ali i skup. Zvali su ga pandemayne – a u njega su urezivali Kristov lik ili križ prije pečenja. Samostani su poznavali isto toliko kvaliteta i vrsta kruha koliko i stupnjeva hijerarhije (tako je bilo i u Europi). Nakon *opatskog kruha* dolazio je *priorski, dekanski, svećenički, fratarski* i *novicijski* (koji se zvao „oblate“ – „onaj koji se žrtvuje“), zatim je bio kruh za poslugu, služinčad i kruh koji se dijelio za milostinju ispred samostanskih vrata. Na kraju ljestvice bio je zatvorski kruh. Walter Mapes, unuk Henrika I, nadđakon oksfordski i jedan od najistaknutijih pisaca i povjesničar iz 12. stoljeća, autor je opisa engleskog opata u visokom srednjem vijeku: „Nakon svih tih razbibriga, pojavljuje se na stolu našeg gospodina opata vino u svim bojama. Jaka crna s njegove desne strane, bijela s lijeve. Od svake vrste kuša i pije do deset puta, kako bi sigurno ustanovio da su aroma, buke i punoća u redu. Tek tada, sa sigurnim podacima, pije najprije od crnog, pa od bijelog, pa opet od crnog – prvo za mir u crkvi, onda za sve dostojanstvenike, za njihove podanike, za sve zarobljenike u tuđim zemljama, za bolesne, za lijepo vrijeme, za mirno more, za sve hodočasnike i putnike – za sve koji kod kuće čekaju – pa još jedan veliki gutljaj da bi on mogao više pojesti, pije za cijelokupno svjetsko kršćanstvo,

za ljudsku sudbinu općenito, i napokon, da naš dragi Bog svojom nježnom rosom osobito blagoslovi brdo Gilgoa tako da njegov nebeski poljubac podstrekne lozu za još veću plodnost. Od ostatka vina samo još sitno srče kako bi ublažio neugasivu vatru, u želucu. Ah, kakve li su to nepodnošljive boli što ih opat mora trpjeti za Krista!“. Kada je napokon večera prošla i svi njegovi zahtjevi ispunjeni, opat se odmara u velikom naslonjaču, a njegove ruke podupire sa strane još jedna stolica. Kako mu je trbuh punu opasnoj mjeri, pažljivo pokušava iz tog bogatstva ispuštati vjetrove – inače bi bio u opasnosti da se po sredini raspukne. Zbog toga širom otvara nosnice, usta i druge otvore.“ U samostanu Winchester 1203. godine korizme poslužena su „lažna jaja“ od bademove mase zaslađene medom i podijeljene u dva dijela od kojih je jedan ostao svijetao, a drugi pomiješan s ingverom, cimetom i šafranom radi boje. Tada su se oprezno ispuhali iz jajeta bjelance i žumance i nadomjestio tim dvjema masama. Ta su jaja tada stavljali na vrući pepeo ispekli ih i ponosno poslužili kao „tvrdo kuhana jaja“. Isti samostan jestvenikom iz 15. stoljeća ukazuje da je za „ribljih dana“ samostanska zajednica od trideset članova pojela 400 jaja kao podlogu za sve one lososе, bijelu ribu i sardele. Jestvenik za isti takav „riblji dan“, ali iz 12. st. Bio je nešto skromniji: po osobi treba predvidjeti šest jaja, šest riba – „one najbolje s tržnice“ – za riblji obrok svakog redovnika, te da svakom fratru pripada i dnevna količina od pet litara pale – piva.

Biskup Richard Swinfield u Herefordu, priredio je na Uskrs „večericu“ za osamdeset uzvanika, kako bi proslavio korizmu. Uzvišeni gosti pojeli su: „1,5 slano govedo, 1 šunku, 1,75 svježeg goveda, 2 vepra, 5 svinja, 4,5 teladi, 22 koze, 3 komada tuste divljači, 12 kopuna, 88 golubova, 1400 jaja, k tome kruh, sir, nebrojeno mnogo litara piva i šezdesetšest galona vina“ (galon = 4,5 litre).

U samostanima je bio vrlo popularan posni kruh „gingerbread“ (kruh s ingervrom), a imao je sličan okus medenjacima. U tijesto bi miješali najfinije bijelo brašno za pecivo med, papar, šafran, cimet i ingver, i ostavili da se digne sa crnim vinom. Izvaljali bi ga, izrezali na kvadrate i ukrasili klinčićima. Tada su ga sušili. Bijeli gingerbread zvao se i „Marci pani“ – „Markov kruh“.

Samostanski specijalitet za posne dane „lozenges“ prirađivao se od brašna, vode, šafrana, šećera, soli; izvaljali bi masu i izrezali u rombove te pekli na vrućoj masnoći. Lozenges su jeli i umočena u sirup od suhog voća s mirodijama, vinom i šećerom. Već u 12. st. Arapski šećer se nalazio u Engleskoj što su ga krišom donijeli, kao i mnoge druge naputke za različita jela, putnici prolazeći kroz razne zemlje na svom putu.

Pie – engleska riječ za paštetu ili pitu, samo je usavršeni izum da se meso uvije u tijesto od brašna i ulja i zatim peče. U Engleskoj dobiva novi oblik: mast i maslac nadomjestili su ulje, tijesto je pak postalo lakše i prema crkvenom blagdanu – nadijevalo se različitim nadjevima.

Kolačić *„buns“* slagali su jedan do drugog i prelili slatkim preljevom. Kada su ga osušili, stavili bi još jedan sloj „bunsa“ i još jednom prelili sirupom. Ti su „bunsi“ postali vrlo poznati kao „hot cross buns“ što se jedu na Veliki petak. U svaki se kolačić prije pečenja urezao mali križ. U ranom 14. stoljeću pričale su se mnoge šale na račun fratara i njihova omiljena jela – cvrče (kajgane). John Gower, engleski pjesnik iz tog vremena, usporedio je šum jaja koja se peke u tavi s hrkanjem redovnika. U Engleskoj su se tada pržena jaja zvala još i „fraise“. Gower ju je u jednoj svojoj pjesmi nazvao „monk's fraise“.

Haggis je prastari keltski specijalitet koji se još uvijek vrlo rado jede u Velikoj Britaniji. To je neka vrsta pudinga u nadjevenom ovčjem želucu, kuha se ili suši u dimu. Nadjev se u 11. stoljeću sastojao od sitno kosane iznutrice pomiješane s vinom, vodom, pa čak i mlijekom uz dodatak krušnih mrvica, žumanaca ili zobenog brašna. Začinjao se cimetom, ingverom, paprom (uobičajenim začinima iz 11. stoljeća). Izvrsno se slaže *tatties* – krumpirom, koji je najprisutniji u škotskoj kuhinji.

„Pudinzi“ su se priređivali za jesenske sezone svinjokolje. Za obične ljude priređivali su se od svinjske iznutrice. Nakon nekog vremena „puding“ je počeo poprimati značenje nečeg – punjenog – u općenitom smislu. Punili tj. nadijevali su sve od guščjih vratova do dupinovog želuca. Dupin se zbog svog ukusnog mesa zvao još i morsko prase i bio je neobična i osobita poslastica crkvenog i ostalog plemstva. „Puding“ od dupina bio je crn, želudac životinje punio se smjesom njezine krvi, masti, mirodija i mrvica, kuhao se i napokon pekao. Nakon nekog vremena fratri nisu mogli crni puding ni vidjeti, toliko im se zgadio. Zbog toga je oko 14. stoljeća nastao novi tip nadjeva – „frawnchemyle“ – i bio je žut. Polazna osnova bio je haggis. Dodalo su mu se jaja, vrhnje i šafran da postane žut i lakše probavljiv. Tada su ga kuhali, razrezali na komade i pekli na mnogo maslaca. Crvena kadulja obojila je puding „crveno“, tinktura od trave i cvijeća „purpurno“, a za zelenu boju uzimao se peršin i ostale vrtne trave. Ti su nadjevi („pudinzi“) predivnih boja pretvarali turobno svakidašnje jelo u gozbu – osobito u vremenu posta. „Pudinge“ i kobasice smjeli su jesti – ako su iz njih ispustili meso i mast. Jaja su bila dopuštena, a svinjski i ovčji želuci i crijeva nisu se jednostavno ni računali. Nadjevi, priređivani mirisavim mirodijama, zvali su se u Engleskoj (i Francuskoj) u 13. stoljeću „farces“. Isto su se tako zvali i mali poučni umeci u tekstovima igrokaza. Kuharskog majstora u opatiji Croyland, Lawrencea Chaterera, 1405. je godine opat osobito pohvalio za njegova maštovita jela od ribe za vrijeme korizme, kao i zato što je počastio cijeli konvent ukusnim bademovim mlijekom (blanširani badem se umiješa sa vodom u kašu i zašećeri). *Shepherd's Pie* – pastirska pita; jelo od ovčetine koje se radilo još od vremena Rimljana (na području Engleske), od usitnjene ovčetine, kuhane repe i sve zajedno se peklo. U 18. stoljeću repa je zamijenjena krumpirom i od tada je to jelo postalo tradicionalno. *Deep-Dish Eal and Onion Pie* – pita od jegulje, ovo korizmeno jelo nastalo je 1290. godine. *Hare in Wortes* – zec u kupusu, to jelo je zapisano u Harleian Manuscript-u 1430. god. Riječju manna fratri su označavali kolač izvanrednog ukusa od sjeckanog badema, cimeta i meda. *Sweetbread* nije slatki kruh, nego iznutrica (teleća žlijezda i pluća) sweetmeat, također riječ iz engleskih samostana, nije slatko meso nego ono što priliči bezmesnom postu: vino, pivo, voće, grožđice, orasi, mirodije, kolači, slatkiši i konfekt. *Potherbs* – je jelo od povrća iz 12. stoljeća koje se radilo u samostanima, a flauenes je samostanski kolač od sira.

U vrhunskim se restauracijama, prije svega, ne jede da bi se utažila glad; oni su statusni simbol, a odlazak na objed društveni je ritual čija cijelokupna pozadina stvara ugođaj koji vrijedi više od dvije trećine cijene. Vrhunska restauracija služi oko 300 obroka na dan, za što mu je potrebno desetak školovanih kuhara, i ovdje se ne smije dogoditi, da se vino posluži prerano, riža bude nedovoljno skuhana, a sous-vide nadjevena pileća prsa s mrkvom imaju okus kao jučerašnji ostaci podgrijani u mikrovalnoj pećnici. Okus i estetski oblik jela moraju biti besprijekorni.

Između desetine izuzetno skupih restauracija, i samostalnih i pri hotelima, kaže se da se ponajbolje jede u „Odins“ (Devonshire Str.). U to teško da se može sumnjati, između ostalog i zato što je, među inima, stalni gost Henry Kissinger (priznati stručnjak za tajnu diplomaciju skrivalica i nepotpunih saopćenja), koji pri svojim putovanjima po svijetu uvijek tu svraća. Peter Langen, prije dvadesetak godina, suvlasnik i šef „Odinsa“ opovrgnuo je tradicionalnu predrasudu o „užasu“ engleske kuhinje, nudeći svojim gostima za objed: paštetu od gljiva pečenu u „francuskoj roladi (roladi nalik na francuski kruh okrugla oblika), svinjski bubrežnjak nadjeven urmama i orasima, sufle od sira, kao i skromno nazvano, ali izvanredno jelo „biftek u soku, s lukom“. Tu je i piletina s jabukama, obogaćena krem-umakom od jabukovače (kalvadosa). Sve se to može prikladno zaokružiti idealnim kolačem od krumpira ili nekim desertom kao što je najbolji „bujavac“ (torta natopljena u vinu i prevučena kremom) u Britaniji ili domaći čokoladni puding gospođe Langan poslastica koja uništava svaku dijetu i osvaja čak i ogorčene neprijatelje kolača.

Posluga je izvanredna. Konobari nose dugu ali urednu i njegovanu kosu, i svi odreda bježe od šefa, koji ih, kažu, redovito zasipa drvenim žlicama i srdačnom, domaćom irskom prozom. Langan je obično sjedio u prljavoj bluzi šefa kuhinje, ispijajući svoje uvijek „drugo pivo“ (minhensko, po pravilu). Njegova šefovsko-životna filozofija svodila se na nekoliko prostih izraza: „Da, renovirali smo nedavno ... svaka restauracija mora to činiti, samo redovno ... Devid (Hokni) kaže da je sad strašno elegantno. Ali ja se ipak ne brijem redovno. Ne moram, stalno sam u kuhinji i mirišem na jelo .... Ako se neki konobar ne bi brijao, odmah bi izletio s posla ... Ne marim ako gosti zabrljaju stolnjak, pa čak i pišu po njemu ... Jestvenik se mijenja jednom na mjesec ... U novinama piše da sam originalan. Ne bih rekao .. Stalo mi je samo da se restauracija pročuje kao mjesto dobre hrane ..“.

Restauracija je vrlo ukusno dekorirana slikama i crtežima Davida Hockneya, Patricka Proctora, Laurea Knighta i drugih izuzetaka od pravila po kojem Englezi ne umiju slikati. Jednom riječju spoj umjetnosti i gourmeta.

Ni u jednoj restauraciji ne mogu se saznati naputci glavni, „udarnih“ jedinica jestvenika, pa tako i „Odinsov“ sufle od sira, „bujevac“ i domaći čokoladni puding ostaju tajna, osim možda za nekog stručnjaka. Ono skromno nazvano jelo „biftek u soku, s lukom“ priprema se ovako: jedan kilogram bifteka isijecite na komade debele do pet centimetara. Najbolje je uzeti uži kraj. Na dobro zagrijanoj tavi ispržite dva dobra režnja slanine (zavisno od odanosti dijeti ili masnoći), a sa slaninom propržite dvije manje ili jednu veću glavicu luka (i ovo ovisi o želji). Izvadite slaninu s lukom, spustite u sok komade mesa (minjone) i pržite još pet minuta. Posebno istopite žlicu maslaca i malo više zalijte njime meso, sve začinite jednim decilitrom dobrog šeri-vina i tiho pirjajte dvije-tri minute. Dobar francuski kruh sasvim je dovoljan „prilog“ – toliko je jelo ukusno.

Svinjski bubrežnjak nadjeven datuljama i orasima: uvečer ostavite 200 grama datulja u jakom bijelom vinu, da malo omekšaju, a sutradan ih isijecite na sitnije komade i izmiješajte s 50 grama oraha, ili manje. Smjesu prokuhajte u malo mlijeka. Istovremeno, svinjski bubrežnjak, što više izravnan, dopola propržite s obje strane – toliko da vilica lako ulazi u meso. Smjesu od oraha i urmi stavite na meso, komad smotajte i zavežite tankom uzicom, pa na starom soku, pojačanom s 50 grama maslaca polako pecite dok meso ne bude sasvim gotovo; dobro je doliti pri tom ono vino u kojem su stajale datulje. Konačno meso izložite kratkotrajnom djelovanju jake vatre, da porumeni sa svih strana, pa ga vrlo toplog iznesite na stol s prilogom od šparoga ili s pečurkama.

Doživjeti Englesku, znači odmaknuti se od Londona i doživjeti slikovnicu prirode uređenu samu po sebi, doživjeti englesko selo, kuće bijelo obojenih zidova i slamnatih krovova. Tu u seoskoj gostionici možemo uživati u slasti jela piletina na engleski način: dva pileta, po pola kilograma svako, razrežite na ukupno osam dijelova. U deset dekagrama brašna pomiješanog sa žličicom soli i pola žličice papra uvaljajte piletinu, te je samo malo propržite sa svih strana. Zatim u komadu lagano propržite krumpiriće i malo glavice luka (u proljeće mladi krumpir i mladi luk). Dodajte piletini, koju ste stavili u lonac. Ispržite četvrt kile pečurki (šampinjona) izrezanih na polovice, i njih stavite u lonac. Odmah propržite pet režnjeva mesnate slanine, pa sve zajedno istresite u lonac. Zalijte s manje od pola litre kokošje juhe. Sve zajedno u poklopljenom loncu tri četvrt sata kuhajte i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici. S malo brašna otopljenog u toploj vodi zgusnite umak. Sve ospite sitno kosanim peršinom i odmah poslužite.

Uz omiljene pečenke, Englezi posebno poslužuju sok od pečenja, ali i različite umake. Mnogi su od njih za naš ukus pomalo neobični, a nije svatko spreman ni da uz pečenu svinjetinu jede slatki umak od jabuka: ogulite 65 dag jabuka i narežite na listiće pa pristavite s 3 dag

maslaca i 3 dag šećera u 1 ½ dl vode. Skuhanu kašu smrvite mikserom i poslužite vruć umak uz svinjsko pečenje, pečenu gusku ili patku. Umak od metvice (nana, menta) poslužuje se uz pečenu janjetinu: 3 žlice usitnjene metvice (možete zamijeniti s 4 filter vrećice čaja od metvice). Pomiješajte metvicu s 5 grama smeđeg šećera, prelijte s ½ dl kipuće vode. Miješajte da se šećer otopi, umiješajte 1 dl vinskog octa i dobro promiješajte. Neka odleži 1 ½ sat i tada poslužite.

Potkraj 16. stoljeća boravi u Londonu Pavao Gundulić – te ga je talijanski pisac G. S. Gargana ovjekovječio u svojoj knjizi „Scapigliatura Italiana a Londra sotto Elisabetta e Giacomo I.“ (Talijanska razuzdanost u Londonu pod Elizabetom i Jakovom I); pisac pripovijeda o mladim „Talijanima“ veseljacima u Londonu, crta četiri lakomislena bećara, na prvom mjestu dubrovačkog trgovca Pavla Gundulića. Načela, po kojoj su ti veseljaci živjeli u „veseloj staroj Engleskoj“, pisac ovako iznosi: „Raditi ali ne previše, i zabavljati se što je više moguće; potpomagati i sklapati poslove, pa pohađati krčme i javne kuće; naćuliti uši da se čuje političke vijesti što su kružile gradom i skupljati glasine o skandaloznim zgodama, a sve prožeto namjerom da bude mira od svoje savjesti, obavljajući makar i s nekom opasnošću, vanjske obrede katoličkog vjerozakona“.

Hrvatski šekspirolog dr. Vinko Krišković drži da se taj Gundulić poznavao sa Shakespeareom i s njim sastajao u tadašnjoj čuvenoj londonskoj krčmi „Slonu“, i da je posljedica tog poznanstva to, što je jedan čin Shakespearove komedije „Noć sv. Triju Kraljeva“ odigrala u „Iliriji“, i da se u komediji neprestano spominje krčma „Slonu“. Činjenica je, da su još u 13. stoljeću Dubrovčani osnovali svoju malu koloniju u južnoj Engleskoj, a u 15. Stoljeću priličan ih je broj živio u Londonu gdje im je sastajalište bila gostionica „Slonu“, kasnije omiljena Šekspirova gostionica. Ne bi bilo čudno da su se u toj gostionici pripremala i jela dubrovačkog kraja, koja su kasnije dobila drugo ime i izgubile svoju autohtonost.

Francis Bacon, barun Verulamski, filozof, pravnik i državnik (London 22.I.1561.-Highgate, 9.IV.1626.) jedan od utemeljitelja novovjekovne znanosti i filozofije. Princip eksperimenta smatra najvišim principom svakog znanstvenog istraživanja, no to ga je „koštalo“ glave. Eksperimentirajući sa smrznutom hranom, pile je napunio snijegom, provjeravajući hoće li to usporiti raspadanje, i pojeo ga.

Na kraju zanimljivost o kojoj se malo zna, običaj da se pri jelu vilica drži u lijevoj, a nož u desnoj ruci, potječe iz Engleske.

Badnja večer u Velikoj Britaniji nezamisliva je bez - pečenog purana nadjevenog s jedne strane mesom za engleske kobasice (mrvice, sjeckani peršin, bubrežni loj, jaja, isjeckana majčina dušica, šunka, kosani mažuran, polovica limuna, sol, papar, sok od pečenja), s druge strane nadjev od kestenja (zar to nije i naše zimsko jelo, purica i kesteni), ili nadjevom od jabuka, iznutrica, kriškama kruha i sušenim šljivama. Prilog je kuhana prokulica posuta kikirikijem i krumpir. Na kraju dolazi nezaobilazni Božićni puding - plumpuding, koji se poslužuje s maslacem i konjakom. Puding se priređuje u velikim količinama, a često i po nekoliko mjeseci prije upotrebe. Božićne želje će se ispuniti, prema vjerovanju, samo ako pri izradi pudinga miješate sastojke isključivo u smjeru okretanja kazaljke na satu. No, englesko plemstvo blagdanski stol ne može zamisliti bez veprove glave.

Engleski hljepčić

Sastojci: 5 dag kvasca, 3 dl mlijeka, 45-50 dag maslaca, 8,5 dag šećera, jaje, žličica soli, ½ žličice ribanog muškatnog oraščića, ½ žličice mljevenog cimeta, ½ žličice mljevenog klinčića, na vrhu noža papra, 13 dag grožđica, 4 dag sitno nasjeckane ušećerene narančine korice; *za premazivanje*: mlijeko i šećer.

Namrvite kvasac u mlako mlijeko. U zdjelu stavite 40 dag brašna, dodajte šećer i maslac sobne temperature, pa trljajte dlanovima da dobijete mrvice. U sredini načinite udubinu, dodajte kvasac, jaje, začine, sol, grožđice i narančinu koricu. Mijesite dugo i čvrsto, dodajući još brašna da dobijete ne pretvrdo tijesto. Pokrijte čistim ubrusom i ostavite na toplom da uzlazi 45 minuta. Tada premijesite, oblikujte 20 hljepčića i ostavite još 15 minuta da uzlazi. Svaki hljepčić zarežite ukriž i uz pomoć kista premažite zaslađenim mlijekom. Pecite 20 minuta u pećnici, zagrijanoj na 200 oC.

Božićni puding - plumpuding

Sastav: 1 kg grožđica, 5 dag badema, 125 dag ušećerene limunove korice, 45 dag loja od telećih bubrežnjaka, 45 dag mrvica od bijelog kruha, 125 dag brašna, 55 dag smeđeg šećera, sol, žlica mljevenog oraška, žlica kardamoma, malo papra, 1 limu, 6 jaja, 1/2 šalice mlijeka, 1/2 šalice konjaka, šećer za posipavanje pudinga, rum.

Grožđice očistite, operite i osušite. Bademe ogulite, s ušećerene limunove korice otresite suvišni šećer, a zatim sitno isjeckajte. Loj od bubrežnjaka sitno izrežite. Od svih ostalih sastojaka; brašna, mrvica, smeđeg šećera, mljevenog oraška, limunova soka, jaja, mlijeka i konjaka, zamijesite mekano tijesto. Tijesto mora biti ljepljivo i čvrsto. Ostavite ga da nekoliko sati miruje. Vatrostalnu posudu dobro premažite maslacem, stavite pergament papir i nalijte tijesto. Između ovoga i pergament papira ne smije biti zrak. S gornje strane također stavite pergament papir. Kuhajte 3 sata nad kipućom vodom (voda ne smije doći u posudu). Ohladite puding u istoj posudi, a papir zamijenite alufolijom, gazom ili lanenom krpom. Tako omotani puding može na hladnom mjestu stajati i po nekoliko mjeseci. Okus će od dugog stajanja biti još bolji. Prije nego li se puding želi upotrijebiti, kuha se još jedan sat u vodi. Nakon toga obloži se šećerom, pospe vrućim rumom i zapali na stolu. Prije toga pogase se sva svijetla, puding se reže na debele komade, poslužuje s prelivom od vina, od vanilije ili pomiješanim maslacem i rumom.

Pečenje Wellington

Sastojci: 50 dag govedine za pečenje, 5 dag masne dimljene slanine, 2 glavice luka, 25 dag pečurki (šampinjona), žličica pekmeza od rajčice (pire), žlica kosanog lišća peršina, mažuran, lisnato tijesto, 1 žumanjak, ulje, sol, papar.

Govedinu posolite, popaprite, omažite ulje i ispecite u pećnici. Povremeno podlijevajte vodom i okrećite. Nasjeckani luk ispržite sa sitno narezanom slaninom. Odajte nasjeckane pečurke, te poslije 10 minuta rajčicu, peršin i mažuran. Isprženo posolite i popaprite. Razvaljajte tijesto, na sredinu stavite 1/3 ohlađenih pečurki, a na to ohlađeno pečenje. Na meso rasporedite preostale

gljive, omotajte tijestom i okrenite da spoj bude odozdo (da se ne raširi tijekom pečenja). Stavite na namašteni lim, Namažite umućenim žumanjkom, nalijepite izrezane ukrase od ostataka tijesta i još jednom namažite žumanjkom. Pecite 25 minuta u pećnici, zagrijanoj na 210 oC.

U nekim dijelovima zemlje poslužuje se kao desert sladoled i kompot od krušaka, pita od jabuka uz obvezatni tvrdi sir Cheddar. Stara engleska uzrečica kaže: "Pita od jabuka bez sira isto je kao i poljubac bez zagrljaja".

U Engleskoj je od 1647. do 1660 godine bilo zabranjeno slaviti Božić. Za zabranu je „zaslužan" Oliver Cromwell, engleski parlamentarni zastupnik i vođa puritanske stranke, koji je smatrao da je slavljenje nemoralno i neprilično tako svetim danu.

Prije tisuću godina Knut Veliki (995.1035.), kralj Engleske, Danske i Švedske, odlučio je da božićni blagdani traju cijeli mjesec, i to počevši od Svete Lucije koja je simbol svjetlosti i nade. U Švedskoj se taj običaj održao do danas. U znak sjećanja na Svetu Luciju, za koju se vjeruje da je sa Sicilije, djevojčice se odijevaju u bijelo, oko pojasa stavljaju crvenu vrpcu, a na glavu vjenčić sa sedam svijeća, jer je Sv. Lucija u 4. stoljeću, kada je živjela, po cijenu života odlazila u katakombe i kršćanima, koji su se tada još morali skrivati, nosila hranu i piće. Da osvijetli sebi put, na glavu je stavljala vjenčić sa svijećama.

Velška poslastica sa sirom i svijetlim pivom

prema povjesničarima gastronomije najstarije je zabilježeno toplo jelo sa sirom i svijetlim pivom. Legenda govori da je kralj Arthur zajedno sa svojim vitezovima jeo ovo jelo.
Današnji Wales ili Cymru kako ga Velšani zovu, od davnina je poznat kao zemlja keltskih stočara i pivara. Piva su ima bila jaka, i današnja ne sadrže manje od 7 vol % alkohola, a radili su ih od ječma ili pšenice, ponekad i od zobi i začinjali različitim mirodijama i medom.

Sastojci za jelo: 25 dag topljenog sira, 3 žlice mlijeka, ½ žličice vuster umaka (worcestershire ili worchstersauce), 1/8 l svjetlog piva, 12 kriški bijelog kruha, 1 žličica senfa, malo papra, papar u zrnu. Sir treba biti punomasna, za mazanje ili kao u izvornom naputku – ribani češterski sir.

Priprema se u dvije varijante.
1. inačica – u toplo mlijeko stavite narezane komadiće sira i ostavite da odstoje dok se sir ne otopi. Začinite vusterskim umakom, senfom i paprom. Dodajte pivo i zagrijte. U međuvremenu prepržite kruh. U veću zdjelu ili na tanjuriće složite prepršeni kruh i prelijte rastopljenom sirnom masom.

2. inačica - (kad nedostaje izvorni vuster umaka) – sir narežite na sitne komadiće, izmiješajte s vrućim mlijekom na blagoj vatri, dodajte pivo i senf. Kriške bijelog kruha izrežite na 1 cm debelo. Jednu stranu prepecite ili prepržite na maslacu i premažite pripremljenom sirnom kremom i zapecite desetak minuta u zagrijanoj pećnici (ili na roštilju), dok se sir ne otopi.

Ova velška poslastica jede se uz – pivo koje je sastavni dio naputka.

Škotski uskršnji kolač

Sastojci:25 dag maslaca, 25 dag šećera u prahu, 5 jaja, 35 dag brašna + 2-3 žlice, žličicu praška za pecivo, ½ žličice ribanog muškatnog oraščića, 2 žličice šećera s vanilijom, 2 žlice ruma, 50 dag grožđica (pola tamnih, pola svijetlih), 4 dag ušećerene narančine korice, 5 dag ušećerene limunove korice, 4 dag ušećerenih trešanja, 5 dag nasjeckanih badema, masnoću i brašno za kalup; *dodaci*: 4 dag marcipana, 2 žlice bjelanjaka, 3 dag šećera u prahu, 3-4 žlice limunova soka, marmeladu od marelice; *za ocaklinu*: 10 dag šećera u prahu, limunov sok; *za ukras*: ušećerene ljubice, kriškice mandarinki ili malih naranči.

Pomiješajte maslac sa šećerom. Primiješajte jaje. Posebno pomiješajte brašno, prašak za pecivo, muškatni oraščić i šećer s vanilijom. Pomalo umiješajte u smjesu maslaca i jaja, zatim još rum, grožđice, te nasjeckano ušećereno voće. Dobro izmijesite. Polovicu tijesta stavite u namašten i pobrašnjen kalup, promjera 24 cm. Polovicu marcipana omotajte plastičnom folijom i razvaljajte u krug, promjera 24 cm. Odstranite foliju, stavite na tijesto u kalup, a na to preostalo tijesto. Pecite sat do sat i četvrt u pećnici zagrijanoj na 160 oC. Neka malo ohladi. Marmeladu zagrijte sa žlicom vode i namažite na kolač. Preostali marcipan pomiješajte s bjelanjkom i šećerom u prahu, stavite uz rub kolača, zatim pritisnite vilicom da dobijete ukrasni rub. Pecite još dvadesetak minuta u pećnici zagrijanoj na 160 oC da marcipan dobije boju. Neka se kolač sasvim ohladi. Za ocaklinu šećeru u prahu pomalo primiješajte limunov sok da dobijete gustu ocaklinu. Prelijte je preko kolača. Prije posluživanja ukrasite kriškicama mandarinke i ušećerenim ljubicama.

Banoffee pita

Banoffee kolač

Banoffee pita (*banoffi*, ili *banoffy***)** je englesko tijesto na osnovi banana, vrhnja, karamela iz kuhana kondenziranog mlijeka (ili *dulce de leche*), ili tijesta na osnovi *smrvljenih keksa* i *maslaca*. Neke verzije naputaka (recepata) također uključuju *čokoladu* i/ili *kavu*.

Tortu je osmislio, barem tako tvrde *Ian Dowding* i *Nigel Mackenzie* iz *Monk restorana* u Jevington, East Sussex. Torta je osmišljena, 1972, a inspiraciju je dalo američki jelo poznato kao " "Blum's Coffee Toffee Pie", koje se sastoji od glatkog karamela s okusom kave i šlaga. Dowdingov prilagođeni naputak (recept) umjesto toga koristi vrstu mekih karamela i kondenziranog mlijeka, Mackenzie je dodao sloj banana. Jelo su nazvali "Banoffi".

Naputak (recept) je usvojen od strane drugih restorana. Godine 1994., velik broj supermarketa počeo je prodajom kao *američka pita*, što je isprovociralo Nigel Mackenzie-a da ponudi 10.000 £ nagrade svakome tko bi mogao osporiti njihovu zaslugu za osmišljavanje banoffia, čiji je recept (naputak) objavljeno 1972.

Naputak (recept) je objavljen u tiskanom obliku kao *tajne Hungry Monk*, 1974, te ponovno u u kuharici *Hungry Monk* (1997). *Ian Dowding* je stavio izvorni naputak (recept) online.

Naputak je često tiskan na konzervama Nestleovog kondenziranog mlijeka.

Riječ "Banoffee" je ušla u engleski jezik i koristi se za opisivanje bilo kakve hrane ili proizvoda koji je okusa ili mirisa banane i karamela.

Banoffee pita u Indiji je vrlo popularni desert vjerojatno već od 1978. ili 1979. s dolaskom mladih zapadnjaka u sjeverno indijsku državu Himachel Pradesh naselja Goa.

DRUGAČIJI OBIČAJI – DRUGAČIJA UMJETNOST KUHANJA

Civilizacije, kulture i religije, osim po običajima, vjerovanjima i dostignućima, razlikuju se i po jelima. Za mnoge narode neka su jela tabu, neka vjera zabranjuje, neka se pak ne jedu iz higijenskih razloga. No mnogo se hrane ne jede i proglašava se „nejestivim“ samo zato što na nju nismo navikli. Presudna je – navika. Na sva se jela možemo naviknuti i s vremenom ne samo da će nam prestati biti mrska nego ćemo čak i uživati u njima.

Neka jela koja se nama čine odvratnim i nejestivima tipična su za afričke ili azijske zemlje. Svinjetinu ne jedu muslimani ni židovi, jer ju smatraju odvratnom. Svi narodi u Europi i Americi užasavaju se pomisli da jedu pse, ali su naši ljubimci često na jestvenicima u Vijetnamu, Tajlandu ili Koreji.

Čak 80 posto ljudi na svijetu se hrani kukcima, ljudi jedu gljive i rakove, puževe i žabe, ribe i školjke, zmije i guštere, sove i kornjače, skakavce, ptice i njihova jaja, sve vrste divljači, pačje zametke …

Ni kuhinja Bliskog istoka ne čini nam se odveć primamljivom, jer su sastojci nekih jela mošnje, penis ili oči.

Neka od tih jela čine se, u najmanju ruku, čudnima i odvratnima, no u davna vremena tako su se ljudima iz Europe gadile rajčice, krumpir, čokolada, kukuruz, …

No nitko se nije zapitao što pripadnici drugih kultura misle o gorgonzoli (siru s plemenitom plijesni), o krvavicama ili o iznutricama (jetri, bubrezima, plućima) koji se u našim krajevima uvelike jedu. Čak se i vrhunske kuhinje poput francuske ili talijanske mogu pohvaliti neobičnim jelima. Sjetimo se samo velikog broja različitih sireva snažna mirisa, da ne kažemo smrdljivih.

Na Sardiniji se vrhunskim specijalitetom smatra *casu marzu,* sir pripremljen na tako visoku stupnju fermentacije da se doslovce raspada, a spreman je za posluživanje tek kad ga ispune ličinke muhe (Piophila casel). Prisutnost živih ličinki jamči da raspadanje sira nije doseglo točku u kojoj je opasan za zdravlje, tako da nema opasnosti od trovanja. Jedan od francuskih specijaliteta jest svinjski rektum nadjeven nasjeckanim kravljim vimenom, telećim crijevima i gljivama. Španjolci, kao i mi, obožavaju *morcillas* – krvavice, a vrlo su cijenjeni specijaliteti i bikovi testisi i rep. Škoti primjerice imaju jelo *haggis* koje se pravi od svinjskog srca i jetre i u koje se zbog okusa dodaju razne trave i začini, a kuha se u životinjskim crijevima. …….

Razvoj kuhinje počeo je vjerojatno u trenutku kad je čovjek otkrio vatru i počeo se njome služiti za obradu i pripremu namirnica.

Danas se priprema hrane sve više razvija, a različite kuhinje i kuharska umijeća postaju temeljni dio svake kulture. Pod gastronomijom podrazumijevamo proučavanje odnosa kulture i hrane. Dobro je znati da su neobična jela koja nam nude na Dalekom istoku nekad bila dio antičkih društvenih rituala i postala dijelom tradicije.

EUROPA

Albanska kuhinja se ne razlikuje mnogo od makedonske, grčke i bugarske. U njoj se upotrebljava isto voće, jede se isto meso i kuha s istim začinima. Turci, koji su dugo dominirali tim djelom svijeta, utjecali su i na izbor jela i na način priređivanja hrane pa su još i danas u Albaniji omiljeni pilavi s ovčetinom i jako zaslađeni kolači s medom, cimetom i orasima. Rado se jedu rajčice i patliđani i dosta riže. Od pića popularna je boza priređena od kukuruznog brašna i vode.

Vrsta albanskog konjaka *Skender-bej, Skender-beu,* finog okusa i arome, nazvan je po alb. knezu, vojskovođi i junaku, pravim imenom Juraj Kastriotić (1403.-1468.). Skenderbeg dolazi od *tur.* Iskanderbeg, „bey Aleksandar", što zapravo znači – Aleksandar Velik.
Skenderbeg pravim imenom - Gjergj Kastrioti Skenderbeg, kao mladića otac je morao poslati na sultanov dvor. Nakon što je završio vojne škole, istaknuo se u mnogim bitkama i za zasluge dobio čin *valije*, odnosno generala i titulu Iskanderbeg. Unatoč tim počastima, Skenderbeg nije zaboravio tko je i znao je da se prisilno nalazi među glavnim neprijateljima svoga naroda. Stoga je održavao tajne veze s Dubrovnikom, Venecijom, Ugarskom i Napuljskim kraljevstvom, a 1443. tijekom bitke kod Niša protiv ugarske vojske pod vodstvom Janosa Hunyadia, napustio je osmansku vojsku, vrati se u Albaniju. Ujedinio je sve albanske velikaše u zajedničkoj borbi protiv Osmanlija, boreći se sve do svoje smrti 1468. Bio je slavljen diljem Europe kao branitelj kršćanstva i najveći borac protiv osmanskih osvajanja. Pape su mu obećavali i dali mu titulu Athleta Christi, što znači Kristov borac.
Većina stranih turista nosi kuću kao najdražu uspomenu na Albaniju i njenog najvećeg velikana - konjak Skenderbeg.

Jedno od češćih jela tiranskih restorana je i *kernacka* – mesne okruglice nalik na ćevape, koje potječu iz Korće, odmah iza njih slijedi *lepur* – jelo od zeca s krumpirom iz pećnice, pile s mlincima – *pule me pershesh*. Grilirano povrće i grah su prilozi većini jela. Grah s lukom, rajčicom, ljutom papričicom i maslinovim uljem – *tave fasule pilaqi*, zadovoljiti će svakog gurmana koji voli ljuta jela. *Lakror* – pita nalik na naše zapečene palačinke, poslužuju se sa smjesom od poriluka, jaja i sira. Na kraju jela možete naručiti *slatko od smokava,* a prije jela jednu od *tri vrste rakija* ili već spomenuti Skender-bej.

Elbasan tava

Sastojci: 1 kg mlade janjetine, 0,5 l ovčjeg kiselog mlijeka, 3 jaja, 1 češanj češnjaka, kosano lišće peršina, prženi krumpir, sol, mast.

Meso mlade janjetine operite, posolite, namažite mašću, stavite u posudu za pečenje i u pećnicu. Tijekom pečenja meso češće podlijevajte vlastitim sokom. Pečeno meso izvadite, izrežite na komade i ponovo stavite u sok od pečenja. U posebnu posudu stavite ovčje kiselo mlijeko i dodajte umućena jaja, sitno kosani i zgnječeni češnjak i kosani peršin. Sve dobro izmiješajte. Mješavinu prelijte preko pečenja, ponovo stavite u pećnicu i pecite oko 15 minuta. Meso složite na poslužavnik, a zgusnuto mlijeko izlijte pored pečenja.

Kaže se da su **Belgijanci** kao i njihovi susjedi Nizozemci velike izjelice. Za razliku od svojih susjeda, koji su sami popunjavali svoje jelovnike, Belgijanci su posljednjih nekoliko stoljeća neprestano „posuđivali“ specijalitete od Francuza i prireñivali ih na svoj način, prema svom ukusu. Izbor autohtonih belgijskih jela nije velik, ali su ona vrlo ukusna. Bilo da čovjek jede u restoranu ili kod znanca, ugodno će se iznenaditi jer je svaki obrok prava gozba. Posjetitelji restorana u Bruxellesu rado će pričati o malim romantičnim lokalima starog grada u kojima se može dobiti od sendviča i omleta do najfinijih delikatesa. Jela od puževe i račića poslužuju se čak i na ulicama.

O Belgijskim jelima govore i Breughelove slike koje u bezbroj varijacija prikazuju gozbe s pretrpanim stolovima, s punim vrčevima i tanjurima, s presitim ljudima, koji hrabro jedu i piju. Gastronomski ukus jednog Gargantua (junak Rabeilaisova satiričnog romana /Gargantua i Pantagruel/, dobroćudni div neutaživa teka, otac Pantagruelov, proždrljivac, sladokusac života; François Rabelais franc. pripovjedač, La Devinière, 1484.-Pariz. 9.IV.1553.; Redovnik, ali ga strog život u samostanu, isprva u franjevačkom, a zatim benediktinskom, nije zadovoljavao, pa je često putovao. Studirao je medicinu i radio kao liječnik u Lyonu. Objavljivao i pod pseud. Alcofribas Nasier (angram imena i prezimena), Autor fantastičnih i komičnih romana u kojima pruža istodobno realističnu i simboličnu sliku svojeg doba. Roman *Pantagreul* o životu istoimenog diva, Sorbonne je osudila, zbog čega se R. Morao skloniti od očiju javnosti. I zbog romana o životu Pantagruelova oca, *Gargantuin život*, ponovo je pretrpio osude) bio je udomaćen već prije nekoliko stoljeća u toj zemlji, gdje su se srela dva kulinarska ukusa – francuski i njemački.

Dva odlična proizvoda te relativno male zemlje izvoze se. Svijetla pomalo gorka kraljica salate cikorije (chicorée), koja se u Belgiji jede i kao varivo, pa čak i pirjana, te plavo iz staklenika, koje zimi ukrašava svaku voćarnicu. Na glasu su i briselski tovljeni pilići i flamansko pečenje. Umjesto kruha, koji se služi u većini europskih zemalja, Belgijanci uz jelo uzimaju krumpir u raznim kombinacijama, a na kraju svakog jela poslužuje se sir.

Prazničke dane, u Belgiji, prate tradicionalni običaji – po trgovinama se postavljaju jaslice. Božićni su sajmovi također tradicionalni i tamo se prodaju delikatese, igračke, ukrasi i pije kuhano vino s cimetom i kriškom naranče, grickaju *pepperkoek* (biskvit s ingverom, oraščićem i uvijek tajnom smjesom začina) te degustira još jedna tradicija – božićno pivo.
Kod kuće za blagdanskim stolom, Belgijance čekaju prehrambene delikatese od paštete od gušćih jetara i maštovito složenih hladetina u kojima su Belgijanci velemajstori, preko divljači na sve načine (božićnog purana ovdašnji gurmani smatraju nerafiniranim i stoga nedostojnim nepca istreniranog za bolje arome) i varijanti na temu mesnih jela, pa do kolača. Deserti se obično prepuštaju slastičarnicama i s njima se malo koja domaćica želi natjecati. Djeca svoje darove dobivaju na Svetog Nikolu, što je također dan velikog veselja za najmlađe. Idući im paket sljeduje za Novu godinu.

Topla juha od višanja

Sastojci: 75 dag višanja, 4 žlice šećera, 1 čaša ruma, 4 žlice šećera za kuhanje, malo mljevenog cimeta, 4 jaja, 1 paketić vanilin šećera, 1 šalica mlijeka, 2 žlice pšenične krupice.

Višnje operite, izvadite im koštice, pospite šećerom i zalijte rumom. Pirjajte u zaslađenoj vodi na blagoj vatri dok ne omekane i tada uspite cimet. Posebno tucite snijeg od bjelanjaka, uz dodavanje šećera i vanilin šećera. Skuhajte mlijeko i odmah ukuhajte krupicu, koja se mora zgusnuti. U ohlađenu kašu od krupice umiješajte žumanjke i žličicom oblikujte žličnjake, koje

ukuhajte u juhi od višanja. Od čvrsto tučenog snijega također oblikujte žličnjake, samo mnogo veće od onih prvih i spustite ih u juhu, na kojoj trebaju plivati kao sante leda.
Juha od višanja može biti posve rijetka. Dodavanjem škrobnog brašna može postati gušća, ali pritom valja pripaziti da ne postane pregusta.

Pečene svinjske nožice

Sastojci: 4 svinjske nožice, ½ šalice celerova lista, sol, 8 zrna papra, 1 češanj češnjaka, 1 šalica krušnih mrvica od bijelog kruha, 2 crvena luka, papar, 3 žlice ribanog sira, mast, vezica peršinova lista, kriške limuna.

Nožice očistite od preostalih čekinja, dobro operite i kuhajte sa celerovim lišćem, soli, paprom u zrnu i češnjakom. Kuhane nožice razrežite i izvadite kosti. Mrvice pomiješajte s kosanim lukom, solju, paprom i ribanim sirom. Dobivenom mješavinom dobro panirajte meso nožica, i pecite na vreloj masti dok ne dobiju zlatnu boju. Na pečeno meso stavite kosani peršin i kriške limuna. Poslužite s kompotom od brusnica i pireom od krumpira.

Bjeloruska kuhinja s jedne strane ima bliskost s kuhinjama susjednih slavenskih naroda – Rusa, Ukrajinaca i Poljaka, dok je s druge strane osjećala utjecaj svojih neslavenskih susjeda – Litvanaca i Letonaca. Oblikovanju jedinstvene nacionalne kuhinje „smetale“ su staleške razlike, tijesno isprepletene s nacionalnim i religioznim razlikama. Dok su seljaci bili Bjelorusi i pravoslavci, plemstvo – Bjelorusi ali uglavnom unijati (grkokatolici), visoko plemstvo su činili Poljaci i Litvanci te u religioznom smislu katolici. Otuda je proizlazila razlika ne samo među kuhinjama seoskog, mjesnog i gradskog stanovništva, nego i razlike između „magnatske“, „gospodske“, „panske“, „šlahtske“ kuhinje i kuhinje običnog puka. Kuhinja vladajuće klase i nižeg plemstva u Bjelorusiji u najvećoj se mjeri formirala pod utjecajem velikopoljske a dijelom i njemačke kuhinje, dok je na kuhinju građana, obrtnika i ostalih stanovnika utjecala židovska kuhinja. Sve do konca 19. i početka 20. stoljeća bjeloruska seljačka kuhinja postojano je čuvala svoje specifičnosti čiji su korijeni sezali u 13. i 14. stoljeće, pa i još ranije, u starorusku kuhinju Kriviča i Dregoviča.

Namirnica koje se najčešće upotrebljavaju u bjeloruskoj kuhinji su prije svega razne vrste „crnoga brašna“ - zobenog, raženog, ječmenog, heljdinog, pri čemu se za kruh uzimalo raženo brašno, a za sve ostale tjestenine – zobeno. Bjeloruski „blini“, takozvani raščini, pripremljeni od zobenog brašna, nimalo ne nalikuju ruskima, a prave se od *raščina*, tj. smjese vode i brašna, spontano ukiseljene. Pirogi pak uopće nisu svojstveni bjeloruskoj kuhinji – ni u kom obliku.

Druga specifičnost je često miješanje različitih vrsta brašna, primjesa nekoj glavnoj vrsti brašna (raženom, zobenom) – ječmenog, heljdinog ili pšeničnog i graškovog.

Od povrća su za bjelorusku kuhinju najkarakterističniji kupus, grašak, bob, mrkva i krumpir kojem pripada posebno mjesto.

Za bjelorusku kuhinju nije karakteristično samo to što ona poznaje dvadesetak jela od krumpira, od kojih nijedno nije nalik na drugo, nego i to što su se ta jela ustalila na jelovniku i predstavljaju neizostavni dio nacionalne kuhinje. Krumpir je u Bjelorusiju došao 75-90 godina

prije nego u Rusiju a i uzgoj je bolji obzirom na klimatske prilike, tako da su bjeloruska jela od njega ukusnija nego izvan njenih granica.

Prirodno-geografski uvjeti su pogodovali široj primjeni namirnica kao što su gljive, šumski jagodičasti proizvodi i trave (milogled, kiselica), jabuke, kruške, riječna riba, rakovi mlijeko, svježi kravlji sir i kiselo vrhnje. Ove namirnice su karakteristične i za rusku nacionalnu kuhinju, ali su oblici i načini upotrebe u bjeloruskoj kuhinji nešto drugačiji.

Gljive samo kuhaju i pirjaju, dok jela od prženih gljiva bjeloruska kuhinja ne poznaje (kao što nije poznavala niti mariniranje i ukiseljavanje gljive sve do početka 20. stoljeća). Gljive se općenito ne upotrebljavaju kao samostalno jelo, nego uvijek kao dodatak – „boje“ koja daje okus nekom osnovnom jelu.

Ribe su nekad čitave s ljuskom zapekli ili sušili na poseban način, poslije laganog prženja a koristili su je kao nadjev, s kleckama, galkima i sl.

Bjeloruska kuhinja nema čistih jela od mlijeka, ali zato ima mnogo mliječnih proizvoda (sir, kiselo vrhnje, surutka, maslac), koji se upotrebljavaju kao obavezni dodaci mnogim jelima u čiji sastav ulaze brašno, krumpir, povrće ili gljive.

Šumski jagodičasti plodovi, kruške i jabuke međusobno se ne kombiniraju. Jela od njih – kulagi, kiselji, kvas, pire i zapekanke – prave se isključivo od jedne vrste jagodičastih plodova ili voća.

Pripremanje mesa također je specifično. Upotreba svinjskog sala i svinjetine srodno je ukrajinskoj kuhinji. Salo se jede isključivo zimi, slabo posoljeno i bezuvjetno sa slojem kože. Jede se s krumpirom, grickajući. Za pripremanje većine jela pored sala najčešće se uzima kiselo vrhnje, maslac i biljno ulje. – nekad konopljino a danas suncokretovo. Svinjetina se najčešće upotrebljava za pripremanje domaćih kobasica i *vjandline* – slabo sušene šunke ili prsa. Nemasna svinjetina, a isto tako i ovčetina, peku se u velikim komadima. To je bjelorusko nacionalno jelo *pjačisti*. Od peradi prednost se daje guski, također pečenoj. Za staru bjelorusku kuhinju karakteristično je i usoljavanje mesa i peradi (guske) – pripremanje solonine i polotaka, te upotreba sporednih dijelova životinje.

Omiljeni načini toplinske prerade namirnica su – pečenje u pećnici, kuhanje, te pirjanje. Tome treba dodati i dva, na neki način, suprotna načina obrade namirnica - upotreba velikih, nedjeljivih komada: pečenje cijele noge (buta), cijelog želuca, cijele guske, cijele ribe, ili suprotno, - mljevenje, sjeckanje i gnječenje namirnica, tj. pretvaranje u usitnjenu masu, nadjev, pire, prašak, bez obzira radi li se o mesu, povrću ili gljivama. Prva metoda dolazi iz davnih vremena, dok je druga razvijenija, karakteristična za kasnija vremena, a preuzeta je iz poljske kuhinje.

Upotreba smjese (mase) kao nadjeva i pirea od neke namirnice (mesa, ribe, krumpira) i naročito kombinacija osnovne namirnice s manjim primjesama nekih drugih, omogućila je bjeloruskoj kuhinji velik izbor jela od krumpira: *draniki, cibriki, guljbišniki* i sl. zatim jela od mesa: *fljaki, mokanina, vantropki*, kobasice te cijeli niz kombiniranih jela: *klecki, galki, zrazi*, koja su se proširila i izvan granica Bjelorusije.

Pored mljevenja hrana se kuha i to dugotrajno, smekšava parom i pirja, te se na kraju pretvara u gusto kašasto jelo. Poznat je način umjetnog postizanja gustoće jela, kad se dodaje brašno i šećer, takozvani - *zakolati*.

Namirnice dijele u grupe s obzirom na ulogu koju imaju u jelima, tako postoje: *privarki, zakrasi, zakolota, vologa* i *prismaki*.

Privarki – su osnovne namirnice koje čine osnovu jela po količini, po svojoj odlučujućoj ulozi i često daju naziv cijelom jelu. To je uglavnom povrće kao kupus, bijela repa, mrkva ili neka krupica (prosena, ječmena, heljdina).

Zakrasi – su namirnice koje ukrašavaju jelo, pridaju mu osnovni okus i hranljivost. To je meso (svinjetina ili ovčetina) ili vjadlina (kombinacija šunke, kobasica, prsa i sala) te riba i gljive. Kao i privarki, i zakrasi se također javljaju zasebno.

Zakolota – je namirnica koja služi za zgušnjavanje jela. Obično je to bilo neko brašno – ovisno o karakteru jela, ili kombinacija raznih vrsta brašna, ili pak krumpir i škrob. Brašno se dodavalo samo tekućim jelima – juhama, a krumpir drugom jelu, naročito masnim jelima, da upije masnoću.

Vologa – su masnoće u tekućem stanju, čija se uloga nije sastojala samo u tome da povećavaju kaloričnu vrijednost jela, nego i da ga učini sočnijim. Ulogu vologe preuzelo je mlijeko (svježe ili kiselo), ali su to najčešće bili kiselo vrhnje, topljeni maslac, topljeno salo, konopljino i laneno ulje, koje se danas zamjenjuje suncokretovim.

Prismaki – su namirnice koje u malim količinama pridaju aromu, naglašavaju okus jela i čine ga privlačnijim i raznolikijim. Među prismake koji se upotrebljavaju spadaju: luk, češnjak, kopar, kim, papar, lovorov list i sjemenke korijandra.

U Bjelorusiji se na pravoslavni Božić (u noći sa 6. na 7. siječnja) djevojke okupljaju kako bi si gatale, odnosno doznale što im donosi budućnost. Tog se dana takvo praznovjerje ne smatra grijehom. Djevojke gataju pomoću zrnaca kave, zrcala, igraćih karata… i to samo s jednim razlogom – da bi doznale za koga će se udati.

Bugarska zahvaljujući dobrom tlu i klimi poznata je po svim vrstama povrća i voća, Bugari su poznati kao vrsni vrtlari. Povrće se redovito jede u juhi, kao varivo i u savijačama, dobro začinjeno mirisnim travama ili sitnom paprikom. Kuha se u maslinovom ulju, na ulju od suncokreta i bundeva. U jela se dodaje jaka zaprška i dosta soli. Izbor mesa je velik, od mesa sitne i krupne stoke, peradi pa do divljači i razne vrste riba.

Glavni obrok zima se oko podneva a sastoji se od „čorbe“, pečenja, gibanice i salate. Poslije jela jede se sir. Od jela najtipičnija je „čorba“, odmah za njom slijedi „janija“, koja se priređuje od mesa, povrća, pa i od voća, a onda dolazi đuveč, jelo od povrća i mesa s najraznovrsnijim kombinacijama.

Čuveno je i bugarsko „meze“, neka vrsta predjela koje se sastoji od mesa, ukiseljenog povrća, sira, luka ili jogurta. Jogurt je zapravo bugarski izum. Tijekom vremena proširio se u ostale dijelove Europe pa i u Aziju.

Rakija se u Bugarskoj poslužuje kao vrsta aperitiva, a inače se uz jelo pije crno ili bijelo vino.

Češka i Slovačka, prije Čehoslovačka, već je stoljećima čuvena po svojoj kuhinji. Kuharice i kuhari širili su svoje umijeće u cijeloj Europi, no za tu vrstu kuhinja pokazala je naročito zanimanje susjedna Austrija, još kao Austro-Ugarska Monarhija. Mnoga današnja jela iz Češke i Slovačke, Austrijanci smatraju svojim vlastitim jelima.

Osnovno meso kuhinje je govedina i svinjetina, a tek poslije toga slijedi teletina, ovčetina i meso od peradi. Najveći specijalitet od govedine je „češka pržolica“, a udomaćio se i odlično priprema gulaš. Omiljene su osim toga mnoge vrste mesnih pudinga i razne vrste kobasica. Svaki mesar ima svoj vlastiti recept za izradu kobasica, koji prelaze s oca na sina, kao što i mnoga jela prelaze, ljubomorno čuvana, s majke na kćer. Okruglice koje se poslužuju kao odličan prilog mesu i ribama, do „škobanki“, jastučića s pekmezom i okruglica sa šljivama postoji bezbroj varijanata. Vrhunac umijeća slastičarstva je „praška torta od oraha“, koja se peče bez grama brašna.

Praška šunka i plzensko pivo poznati su u cijeloj Europi.

Goulash at Restaurace U Šumavy Prag

Osim moravskih vina koja su iznimne kvalitete, Češka se ponosi svojim pivom koje se proizvode u više od 120 pivovara od kojih neke proizvode i više od deset vrsti. Standardna piva su desetka i dvanaestica (oznake postotka ekstrakta, većina pivovara radi obje varijante) međutim mnoge od njih nude i pitka, karamelasta manje gorka piva. Uz tradicionalni *Pilsner* treba svakako probati i novo pivo *Master*, koje je poput britanskog alea, a ima više alkohola što nije uobičajeno za češka piva. Crno je jače, punijeg i finijeg okusa, a crveno gorče i vrlo pitko. U mjestancu Chodove Plane mora svaki pivoljubac posjetiti i – pivske toplice, tj. kupku - uz odlični *crni Chovder*. „Retro“ dizajnirana kada nadjevena mješavinom domaćeg piva i tamošnje izvorske vode uz obilje pjene pruža nezaboravan doživljaj. Topla tekućina opušta a posluženo pivo – *Chovderska dvanaestica* pojačava ugodu. Nakon kupke slijedi dvadeset minutno odmaranje, pivo, i preporuka da se slijedeća četiri sata ne tuširа kako bi pivo djelovalo. Praški restoran *„U Fleku“*, najstarija praška pivnica osnovana 1501. godine, danas se sastoji od goleme ljetne terase i devet prostorija za goste od kojih su barem tri uvijek pune, nudi svoje legendarno pivo. Konobari donose „Becherovku“ i crno pivo za stol ne pitajući je li to tko naručio ili nije! Jednostavno, morate popiti, i platiti. Restoran *„U černeho vola“* starom praškom gradu Hradčanyma toči se jedno od ponajboljih piva – *„Velkopovicky Kozel“, kao i piva u legendarnoj pivnici „U zlateho tigra“.*

Dalmatinska „mularija“, sa šoldima svojih roditelja ribara i težaka, početkom dvadesetog stoljeća, znala je uživati na studijima u biseru Europe, Pragu. Imajući vremena napretek, pijući pivo i kultni biljni liker „Becherovku“ u pivnici „U Fleku“, dosjetili su se splitski dečki, u stankama između ispita, da bi mogli osnovati i nogometni klub. Jednog dana 1911., nakon tko zna koliko rundi, u srcu Europe, rođen je Hajduk, ponos Splita. Spomen ploča postavljena je 26. lipnja 1991. godine, na ljetnoj trasi, na kojoj na hrvatskom, češkom i engleskom jeziku piše „Ovdje je godine 1911. osnovan Hrvatski nogometni klub Hajduk Split“. Navodno su za stolom ljetne terase splitski studenti provodili najviše vremena. Riječi: „ajmo bacit na male branke“ ili dodaj mi taj balun“, danas misle da je to dalmatinsko narječje. No, nije tako, *balun* je češka riječ za loptu, a *branka* za vratnicu.

Kutna Hora, na sat vremena od Praga, uz svoje povijesne znamenitosti nudi i svoje pivo *Dachicky*. Najbolje ga je probati u tradicionalnoj restauraciji istoga imena koja nudi maštovit jelovnike. Od piva nude čak šest točenih piva među kojima je i izvrsno pšenično pivo *Primator*. Olumec, grad na jugoistoku, ima dvije poznate pivare Holbu i Litovel, sa zanimljivim pivom Maestro, lagano pivo s blagim okusom hmelja koje se izvrsno sljubljuje s domaćim pikantnim sirom.

„Slatki“ božićni običaj – pečenje kolača, veže se uz svetog kralja Vaclava, odnosno Vjenceslava, kojeg Česi posebno štuju. Upravo se njemu može zahvaliti na običaju da se za Božić peku najraznovrsniji kolačići za goste i prijatelje, ali i za druge, osobito one nemoćne i siromašne, stare i bolesne. Priča govori da je kralj Vaclav (Stochov, kraj Praga, o. 907-Stara Boleslav, 28.9.929.; Djelovao na pokrštavanju Čeha. Ubili ga iz zasjede a posmrtni ostaci

preneseni u katedralu sv. Vida (Víta) u Pragu, koja potom postaje stjecište vjernika hodočasnika) priredio božićnu gozbu za svoje najsiromašnije podanike. S prozora svoje raskošne palače jedne zimske večeri u srce ga je dirnula slika promrzlog čovjeka, koji prebire po smetlištu tražeći nešto za ogrjev. Dobri Vaclav napunio je tada košaru hranom i krenuo ravno u dom tog siromaha. Zajednički su se počastili i tako je nastao božićni običaj darivanja kolačića i dijeljenja obroka s bližnjima.

U Češkoj i **Poljskoj** postoji vjerovanje da prije Božića treba otkinuti grančicu trešnje i staviti je u vodu. Ako procvjeta do Božića, sljedećih dvanaest mjeseci ukućane očekuje sreća i blagostanje.

U Češkoj vjeruju da se Djed Božićnjak zlatnim užetom spušta s neba.

Šaran na češki način

Sastojci: 1 kg šarana, sol, 7 dag maslaca, 2 glavice luka, kosani peršin, zelenje, limunova kora, 1 dag kore od žemlji, 5 dag maslaca sa srdelicama.

Šarana očistite, prorežite, operite i ocijedite. Posolite i potrbuške stavite u tavu. Sitno kosani luk, peršin, i ostalo zelenje s nastruganom korom od limuna pirjajte na maslacu. Dobivenim umakom prelijte šarana i pecite u pećnici. Svakih 10 minuta šarana podlijte sokom od pečenja. Kad je gotov pečen, izvadite zelenje, a šarana pospite mrvicama od žemlje, prelijte maslacem sa srdelicama i ponovo stavite u pećnicu da se dopeče.

Teletina s kimom na praški način

Sastojci:75 dag teletine, 2 žlice brašna, 1 žličica soli, 2 žličice sitne paprike, mast, 10 dag ulja ili maslaca, 2 šalice stepke, 1 žličica šećera, 1 jabuka, 1 žlica sitno kosanog kima.

Meso izrezano na kocke, posolite i popaprite, uvaljate u brašno i popržite na vreloj masti. Odmah prelijte stepkom i pošećerite. Tanke kriške jabuke raskuhajte zajedno s kimom u rijetku kašu. Poslužite odreske s krumpirom pečenim na maslacu i umakom od jabuka.

Pržolica na bratislavski način

Sastojci: 1 kg govedine, 3 glavice crvenog luka, mast, kiseli krastavci, mahune, tvrdo kuhana jaja, pržena slanina.

Tanko izlupane odreske govedine pecite sa sitno kosanim lukom na masti i vrlo malo tekućine. Pečene odreske poslužite uz kriške kiselih krastavaca i sitno narezane kuhane mahune, koje se zajedno s kriškama tvrdo kuhanih jaja i kockicama popržene slanine posipali po odrescima.

Škobanke

Sastojci: 1 kg krumpira, 30 dag brašna, 10 dag masti, sol, 2 žlice kosanog crvenog luka, 8 dag maslaca, mak sa šećerom.

Oguljeni krumpir izrežite na kocke i kuhajte u slanoj vodi. Kuhani krumpir zgnječite (vodu prije toga bacite), dodajte mu brašno i mast. Izmiješajte u jednoličnu smjesu i pirjate 20 minuta na posve slaboj vatri. Masu posolite i dobro promiješajte. Iz dobivene i pirjane mase oblikujte žličnjake, začinite prženim lukom ili pospite mljevenim makom i šećerom.

Danska. Prema jednoj izreci Šveđani jedu da bi pili, Norvežani jedu da bi živjeli, a Danci žive da bi jeli. Danci jedu rado, mnogo, raznoliko i kalorično. Iako su im na jestveniku i jela drugih nacionalnih kuhinja, a danski kuhari slove kao najbolji i najkreativniji u Skandinaviji, Danci ipak najviše od svega vole svoju tradicionalnu kuhinju. Kako je Danska poljoprivredna zemlja okružena morem, s razvijenim ribarstvom, ratarstvom, stočarstvom i mljekarstvom, tradicionalna kuhinja se temelju na ribi, plodovima mora i mesu, ali i povrću, voću, mlijeku i mliječnim prerađevinama, posebno siru i jogurtu.

Poznata kao žitnica sjevera, uzgaja mnoge žitarice, koje se uzgajaju mnogo južnije, a u njoj izvrsno uspijevaju. To su prije svega pšenica i raž, te nije čudno da Danci jedu mnogo kruha, a naročito su poznati, kao i drugi sjevernjaci, po svojim sendvičima. Podloga na kruhu je uvijek *„smør“,* posebna vrsta maslaca, zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak. Danski *„smørrebrød“* je nadaleko čuven. U prijevodu to znači „kruh s maslacem“, on predstavlja nešto posve drugo i krije u sebi neslućene varijacije. Podloga – kruh – je različit i to bijeli kruh – *franksbrod*, miješani – *surbrod* ili najčešće raženi – *rugbrod* s hrskavom koricom koji se izdašno premaže maslacem.

Ovisno o naputku ili mašti kruh se nadjeva na različite načine spremljenim hladnim ili toplim odrescima ribe ili mesa, odnosno plodovima mora, raznim majonezama s račićima, usoljena i marinirana riba, šunkom, nekoliko vrsta kobasica, paštetom, kavijarom, guščjom jetrom, pečenim jajima (kajgana, cvrtje), kuhanim jajima, jajima na oko, šampinjonima, slanim srdelama, različitim umacima i remuladama (majoneza, umak od hrena) te obloženo (garnirano) kiselim krastavcima, ciklom, kolutićima luka, crvenim zeljem, vlascem i salatom. Najomiljeniji *smørrebrød* je s dimljenom haringom, žumanjkom, radičem i vlascem, sa svinjskim pečenjem, crvenim zeljem, jabukama i suhim šljivama te dimljenom jeguljom s pečenim jajima i dodacima po želji.

Smørrebrod se ne priređuje samo u privatnim kućama nego se mogu dobiti i u svim restoranima. Za to postoji poseban jelovnik, po kome gost bira vrstu i količinu sendviča.
Smørrebrød je nezamisliv bez čaše piva - *ol* ili čašice rakije – *snaps*. Najomiljenija je rakija *aquavit* koja se tradicionalno proizvodi od krumpira s dodatkom kumina, koja se tradicionalno pije uz marinirane haringe. Pravilo kaže: *ne pije se samo jedna rakija, nego dvije, za svaku nogu po jedna*.

Rakija je i obavezan sastojak nacionalnog pića *glogga* koji se najčešće pripravlja zimi, u doba adventa i Božića. Glogg se kuha od crvenog vina i rakije uz dodatak cimeta, kardamoma, đumbira i klinčića, poslužuje na posebnom tanjuriću s prženim bademima i suhim grožđicama.

Čuveni su i danski sirevi kojih ima više vrsta.

Danci su veliki ljubitelji ribljih jela, kao uostalom i svi sjevernjaci. Poznata je danska riblja marinada, koja se u konzervama čak izvozi, slatkastokiselkastog okusa, začinjena bijelim ili crvenim vinom, a često i brusnicama.

U Danskoj se gaje posebne vrste oštriga „limfjords“, poznate i na svjetskom tržištu.

Dnevni obroci:

Dan započinju s *morgenmad* (doručak) s različitim vrstama kruha i peciva, marmelada, sira, jaja, kobasice i muesli. Kasnije, prije podne, za drugi doručak pojedu *smørrebrød* uz koji se obavezno popije pivo ili rakija.

U podne slijedi lagani *frokost* (objed) koji se sastoji od *smørrebrød*-a ili nekog malog kupljenog jela u nekim od mnogih malih restorana, zalogajnica ili „kafića“.

Poslije podne je obavezna *eftermiddagskaffe* (kava) obljubljenog napitka uz pecivo od lisnatog tijesta nadjevenog marmeladom ili voćem (*wienerbrod*), pecivo s cimetom (*kanelstang*) ili pecivu od lisnatog tijesta nadjeveno šlagom i marcipanom (*gasebryst*).

Glavni obrok u Danskoj je *middag* (večera) između 18 i 19 sati, kad se oko stola po prvi put u danu okuplja cijela obitelj. U tjednu je to uglavnom jedno jelo od ribe ili mesa s prilogom i salatom, dok je vikendom večera obilja. Za večeru se tradicionalno se poslužuje i najomiljenija danska slastica, *rode grode*, slatko od pirjanog crvenog voća, jagoda, malina, višanja, kupina i ribizla s dodatkom sirupa, šećera i kukuruznog škroba. Uz nju se poslužuje i *rode grode med flode* - umak od vanilije ili tučeno slatko vrhnje. Nakon tradicionalne večere uobičajena je rakija, *gammel dans*, na bazi ljekovitih biljaka koja pospješuje probavu. Najomiljenija je s okusom kumina – *aquavit*.

Sasvim je uobičajena i ponoćna kava s nekim malim jelo, uglavnom omiljenim sendvičem *smørrebrød*.

Popularna su druženja uz kavu, kao npr. za nacionalne praznike ili crkvene blagdane, *kaffebord* – svojevrsni bife – *kolde bord*. Na omiljenom *kaffe bordu* koji potječe još iz 18. stoljeća, uz kavu i čaj u pravilu se poslužuje i do petnaestak različitih vrsta kolača i torti, jer Danci obožavaju slatko. Među slasticama su neizostavne male krafne – *aebleskiver*, medenjaci – *honningkager*, pecivo s marcipanom – *kransekage* te kolač od jabuka nadjeven marmeladom i posut brašnom prženim u maslacu – *bagtaeblekage*.

Dugu tradiciju ima i vrlo bogat hladan stol, bife – *kolde bord*, koji je i u restoranskoj ponudi, a funkcionira po pravilu da za jelo treba imati vremena. Gosti se poslužuju sami, a brojna jela se iznose na pladnjevima u nekoliko sljedova (gangova). Najprije se uživa u hladnim jelima od riba i plodova mora, posebno u nezaobilaznim mariniranim haringama, a potom u hladnim i toplim jelima od mesa, nakon čega slijedi još i bogata ponuda sireva i deserta. Vidi: *Švedski stol*

Omiljena jela i napitci

Svojevrsni *hot-dog* od nacionalnog specijaliteta crvene kobasice – *rode polse* po kojoj se i naziva *polser* koji se nudi u dvije varijacije, s kuhanom ili pečenom crvenom kobasicom, u hrskavom dugoljastom na pola prerezanom pecivu, s majonezom, kečapom i slatkim senfom te prženim kolutićima luka – *log* i ploškama kiselih krastavaca. Ponekad se sve obogaćuje i crvenim zeljem (kupusom).

Od ribljih jela najpopularniji je kuhani bakalar sa slanim krumpirom i umakom od senfa – *torsk*, list pirjan u maslacu sa slanim krumpirom – *rodspaette* te pečeni file haringe s pirjanom rabarbarom ili ogrozdom – *stegt sild*, dimljena haringa sa sirovim žumanjkom i lukom – *sol*

over gudhjem, losos mariniran u mješavini soli, šećera i kosanog kopra – *graved laks* (nekad se tako marinirani losos zatrpavao u pijesak ili u rupe u zemlji kako bi izgubio vodu i ostalo jestiv i dulje vrijeme, danas se marinira u hladnim komorama).

Od mesnih jela najviše vole okruglice od miješanog mesa – *frikadeller* s kuhanim krumpirom ili salatom od krumpira i umakom, kosani odrezak – *hakkebof,* hrskavo svinjsko pečenje – *flaskesteg* obilato preliveno umakom od pečenja, okruglice od svinjskog mesa – *kodboller* s rižom i cuury umakom.

U tradicionalnoj danskoj kuhinji su i krepke juhe, juha od kruha s bezalkoholnim pivom i šećerom – *ollebrod*, juha od kaše – *vandgrod*, juha od suhog graška – *gule aerter* te gusta juha od iznutrica – *finker*.

Rakija – *snaps* ima dugu tradiciju još iz srednjeg vijeka u kojem su se u samostanima pekle rakije od žita a kasnije i od krumpira i žita, te obogaćivale ljekovitim biljkama iz samostanskih vrtova.

O pivi ne treba puno govoriti, jer je Danska pravi raj za ljubitelje piva Carlsberg i Tuborg.

Danci su i ljubitelji čaja, te možete uživati i u jednom od stotinjak različitih čajeva. Najpoznatiji salon za dame *Tea Time* uređen u viktorijanskom stilu (četvrt *Worrebro, Birkegade)* pije se uz tradicionalni sendvič s krastavčićima i čajni kolačić poslužen na najfinijem porculanu i sa srebrnim žličicama.

Bornholmski losos (Bornholm, dan. Otok u Baltičkom moru)

Sastojci: losos, pečurke (šampinjoni), zelena i crvena paprika, luk vlasac, limun, malo konjaka, kiselo vrhnje, kopar.

Očišćeno meso lososa izrežite u 2 cm debele i 17,5 dag teške odreske. Oštrim nožem prorežite kao džepić i nadjenite ohlađenim nadjevom od pečurki, narezanih paprika, vlasca, limunove kore, koji ste prije toga pirjali na maslacu, podlili konjakom i u sve ukuhali kiselo vrhnje. Nakon nadijevanja lososa uvaljajte u brašno i pecite, u zagrijanoj masnoći, do zlatnožute boje. Poslužite s bearnaise umakom s mnogo kopra, pirjanim graškom i pečenim mladim krumpirom.

Meso s jabukama

Sastojci: 50 dag svinjskih kotleta, 20 dag svinjske jetre, 2 žlice masti, sol, 2 glavice crvenog luka, 2 jabuke, papar.

Svinjetinu izrežite u tanke odreske, posolite, popaprite i ispecite s obje strane u vreloj masti. Odreske stavite na toplo. Luk narežite na tanke kriške. Jabuke ogulite, izvadite sjemenke i svaku razrežite u 8 dijelova. Jedno i drugo ispecite na vreloj masti i stavite na meso.

Estonija je sačuvala specifične nacionalne crte svoje kuhinje. Od prehrambenih artikala najkarakterističnija je riba, mlijeko, kiselo vrhnje, slatko vrhnje, nemasna i bekonska svinjetina, iznutrice, krumpir, kupus, grašak i bijela repa, pri čemu krumpir i mlijeko uvijek dolaze kao obavezni sastojci velike većine jela. U tehnologiji priređivanja jela prevladavaju kuhana jela. Povrće, meso, riba, jaja, gljive – sve se to pretežno kuha. Estonska kuhinja poznaje pečena jela ali u manjoj mjeri, dok se prženje odvija u sredini od mlijeka i kiselog vrhnja ili mlijeka i brašna (a ne na masnoći), pa jela ispadaju polupržena – polukuhana, bez karakterističnih obilježja prženih namirnica.

Upotreba začina i dodataka je vrlo skromna. Od dodataka se, osim mlijeka, slatkog vrhnja i kiselog vrhnja u čistom obliku upotrebljavaju još samo takozvani „kastmeđ", umak od mlijeka i mlijeka i kiselog vrhnja, koji prate svako estonsko jelo od mesa, povrća i riže (za umak uz riblja jela dodaje se ribani filet od ribe). Od začina upotrebljava se luk, kopar, mažuran, kim kao specifično estonski, a rijetko peršin i celer, i to u sasvim malim količinama, i u strogo određenim jelima: kopar u *salaku*; majoran u krvavice; kim u svježi kravlji sir; peršin i celer u mesne juhe, ali nikako ne svi. Najveći broj jela se priprema bez ikakvih dodataka i začina.

Kuhinja je izrazito neutralna, njen okus je mek, nježan, suzdržan i prirodan, njena osnovna aroma je – mliječna – prevladava čak i u ribljim jelima, ali istodobno cijelovita i određena. Značajnu ulogu imaju hladna jela, mliječne i mesne juhe, kašasta jela od povrća i žitarica, riba u svim oblicima i zasitna slatka jela koja uvijek sadrže brašno, krupicu i škrob.

Jelo „Kjulm laud" sadrži crni tvrdi estonski kruh, ili *seppik* (sivi kruh), mariniranu norvešku sleđicu ili haringu, haringu s kiselim vrhnjem i krumpirom ili dimljeni mlađi sleđ, mlijeko, kiselo mlijeko, *kama*, u bogatijoj i složenijoj varijanti – *sjult* (hladetina), bekon ili kuhana šunka, kiselo-slatki raženi kruh, *lejvatsk* (raženo-krumpirova rolada) i ponovo nezamjenjivo mlijeko i kiselo mlijeko, te maslac i tvrdo kuhana jaja.

Veliku ulogu igraju juhe od: mlijeka i tijesta, mlijeka i krupice, mlijeka i povrća, mlijeka i ribe, mlijeka i gljiva, mlijeka i jaja, mlijeka i piva i čak mliječno-mliječne juhe (tj. od mlijeka i mliječnih proizvoda), pri čemu se one pripremaju od prijesnog mlijeka, za razliku od mliječno-kiselih juha srednjoazijske i zakavkaske kuhinje. Od nemliječnih juha najrašireniје su krumpirove i od kupusa i graška koje se pripremaju s malo svinjskog sala, obično dimljenog a ne usoljenog.

Specifičan karakter mesnih juha (meso se obično kuha u komadu, a kao dodatak su: krumpir, kupus ili grašak, krupica, najčešće ječam, bijela repa ili mrkva; okus i aroma se ne postiže začinima nego dodavanjem dimljenog mesa (ovčetine, šunke), solonibne ili dimljenog sala (bekona) stroga se rijetko upotrebljava svježe meso) očituje se i u upotrebi iznutrica.
Iako je svinjetina dosta zastupljena ona se rijetko koristi za juhe već se pojavljuje kao aromatski dodatak iznutricama (ovčetini i govedini), samo u juhama od kupusa i graška i to u malim količinama – 20 –25 dag po jelu za četiri osobe.

Značajno mjesto zauzimaju proizvodi od tijesta te jela od krupica. Među prva spadaju nacionalne vrste kruha od raženog i ječmenog brašna s dodatkom slada ili drugih namirnica (krumpira, meda), od čega kruh dobiva specifičan okus. Takvi su kiselo-slatkasti kruh, estonski raženi od tvrdog tijesta, kruh od krumpira, ječmeni kruh, *seppik* (sivi kruh), *mejvavatsk* (raženo-krumpirova rolada na konopljinom ulju) te medeni kruh. Njima su slični estonski pirogi – *pirakud*. Pripremaju se od raženog tijesta i sličniji su nadjevu nego pirogima, omotani debelim tijestenim omotačem i pečeni u obliku *karavaja* ili *buhanki*, jer nadjev čini ukupno tri četvrtine proizvoda. Nadjev za piroge razlikuje se od nadjeva ruskih piroga: riba se upotrebljava sa svinjskim salom, šunka s ječmenom kašom i jajima, meso s konopljinim sjemenkama u omjeru 1:1.

Jela od krupice tj. kašice rade se od smjese zobene i heljdine krupice – *tangu puder*, kombinacija ječma i krumpira – *muljgi puder*, spoj brašna, graška, boba, raži, ječma i zobi – *kama*. Poput ostalih jela, miješane kaše se kuhaju na sirovom mlijeku ili se ono dodaje kad je

jelo gotovo. Kama je jednostavno umiješana smjesa brašna i mlijeka ili kiselog mlijeka, bez ikakve toplinske obrade.

Riblja jela osim što su brojnija od mesnih i povrtnih, pripravljaju se pažljivije i složenijom tehnologijom, nego ostala jela. Postoje razlike u pripremi ribe između sjeverni i zapadne, u odnosu na istočnu Estoniju. Iverak, mlađi sleđ, sirt i jegulja upotrebljavaju se u primorskim dijelovima; oko Čudskog jezera i u unutrašnjosti riblja se jela pripremaju od sneca, rjapuške, grgeča i štuke.

Juhe od ribe i mlijeka te ribe i povrća u pravilu se rade s filetom bez kostiju – pretežno od iverka, bakalara i siga. Juhe od ribe s kupusom rade se od štuke. Štuka, linjak, grgeč, haringa i mlađi sleđ obično idu u drugo jelo. Od sneca, rjapuške i grgeča se prave juhe tako da se riba najprije prosuši na zraku, i to od svake vrste zasebno, ne miješajući ih. Iz sitne se ribe i mlađeg sleđa pripremaju se zapekanke (*kalavorum*; zapečena jela u pećnici), od kojih se riba zapeče čak i u obliku pudinga, ali cijela. Takvim se zapekankama dodaje svinjsko salo i kopar, posipajući ribu kockicama sala i sitno kosanim koprom, što cijelom jelu daje originalni okus. Značajno mjesto zauzima dimljena, sušena na zraku i sušena riba. Sušena na zraku i sušena riba dolaze uglavnom u juhe, dok se dimljena dijelom upotrebljava za druga topla jela.

Dimi se uglavnom mlađi sleđ, deverika, sirt i jegulja. U estonskoj nacionalnoj kuhinji primjenjuje se toplo dimljenje ribe. Iznimku predstavlja sirt (baltički ribec) koji se hladno dimi. Za neka nacionalna jela uzima se i baltički losos (loh), lagano posoljen. Najviše se upotrebljavaju mlađi sleđ i norveška sleđica. Ove se riba kuha, upotrebljava se za razne juhe, zapeče se, pirja u loncu s dodatkom mlijeka, kiselog vrhnja ili jajčano-mliječne smjese, pa se čak i peče. U estonskoj kuhinji se luk, za razliku od drugih gdje je luk nezamjenljiv u ribljim jelima, vrlo malo upotrebljava. To se tumači željom da se ne pokvariti okus ribe dodatkom koji „papri“.

Za neutraliziranje specifičnog okusa ribe upotrebljavaju dimljenje, sušenje na zraku i sušenje ribe; ili svježu ribu neutraliziraju mlijekom, kiselim vrhnjem, svinjskim salom te bjelanjkom i žumanjkom kao upijačem (adsorbenti). Nakon toga ribe upotrebljavaju kao neutralnu sirovinu u toplim jelima. Ribi se dodaju nježni i meki začini poput kopra, a ne oštri kao što je luk. U tu svrhu estonci uzgajaju poluljuti luk, blizak slatkim sortama - *citauski luk*. Takav se luk odlično slaže s mlijekom. S dimljenim svinjskim salom slaže se jedino meso riječne ribe.

U mesnim jelima prevladava nemasna svinjetina, teletina, ovčetina, naročito lagano dimljena ovčja solonina, dok se rjeđe upotrebljava govedina i kokošje meso. Guščja jela i jela od divljači su prava rijetkost, osim zečevine. Meso predviđeno za drugo jelo kuha se u juhi ili jednostavno u manjoj količini vode ili u kašicama, koje se poslužuju s prilogom od posebno skuhanog povrća, najčešće s krumpirom ili kupusom ili s mrkvom i bijelom repom. Polagano kuhanje obavlja se u posudi od lijevanog željeza s debelim stijenkama. Takva posuda omogućuje da se meso dobije s izvrsnim, posebnim okusom, prirodnom Aromom I ugodnom konzistencijom, nježnošću i „finoćom“ što obično meso iz juhe ne posjeduje. Takvo se meso, koje nazivaju „ahjuliha“, tj. „pečeno meso“ - kuha ili u pećnici ili izravno u peći na žaru. Upotrebljava se za drugo jelo kao i u hladnom obliku, obično s kuhanim krumpirom.

Kuhano meso i kuhano povrće, pripremljeni posebno, spajaju se u jelo najčešće pomoću žitkog mliječnog umaka.

U mesna jela spadaju i *sjuljti* i *paljteni*, estonske hladetine koje se ne pripremaju iz nožica, nego isključivo iz životinjskog glava i repova (svinjskih, telećih i ovčjih) i to uvijek posebno od svake vrste mesa (samo iz svinjskih repova, samo iz svinjskih glava, samo iz telećih glava itd.). One imaju čvršću konzistenciju i drugačiji okus. U hladetinu se stavlja i jezik što im povećava finoću.

Iznutrice upotrebljavaju uglavnom za juhu, s iznimkom najcjenjenijeg dijela – jetre, od koje prave druga jela. Kao i teletina, jetra se mogu pripremati brzo, za nekoliko minuta, kuhana

u umaku od vrhnja, polukuhano-polupečeno jelo ugodnog okusa. Teletina i jetra na osobitoj su cijeni u estonskom kulinarstvu, a njihova su jela najomiljenija.

Povrće se ne upotrebljava samostalno, ako se izuzme povrtna kaša – od bijele repe, kupusa i graška, te jedino jelo od povrća – povrće u mliječnom umaku. Spomenuta jela služe kao prilog kuhanom mesu i ne dolaze kao samostalno posluženo jelo.

Povrće je obavezni dio u svim vrstama juha, u miješanim jelima od krupice i povrća te krupice, povrća i mesa, u ribljim zapekankama i dijelom u slatkim jelima (pirog od mrkve, gušća od rabarbare). Bez obzira da li se povrće kuha cijelo ili se pretvara u pire masu (vrlo često), obavezno se začinjava salom, maslacem, kiselim vrhnjem i mlijekom, a isto tako i mliječnim preljevom. Rjeđe mu se dodaje luk, kopar i kim.

Na prvom mjestu je upotreba krumpira, na drugom su kupus i grašak, a onda dolaze bijela repa i mrkva. Cikla se upotrebljava uglavnom za salatu.

Od slatkih jela treba spomenuti krušne juhe, koje se najčešće priređuju, kiselji sa slatkim vrhnjem ili mlijekom, voćne gušče pretežno od rabarbare i jabuka te kašice od jarebike i brusnice.

Zajednička jela cijelom Pribaltiku su slatka jela od tijesta – snješki, slatke kaše s tučenim slatkim vrhnjem.

Kava ima svoje posebno mjesto u desertu, i konzumira se nakon ručka s kolačićima i finim pecivom s tučenim slatkim vrhnjem.

Finska. Od svih europskih kuhinja finska je najkarakterističnija. Lijepa zemlja tisuću jezera ima dugu, oštru zimu i kratko, prekrasno ljeto, koje je gastronomiji dalo svoj poseban pečat.

Uđete li u finski restoran, ugodno će vas iznenaditi oveći stol, pretrpan malim tanjurićima i zdjelicama s raznim hladnim jelima (prije tridesetak godina naši „učeni ugostitelji“ koji su slučajno tamo dospjeli, vrativši se kući donijeli su i novinu – švedski stol. Vidi: **švedski stol).** Tu su na prvom mjestu razne vrste riba, zatim ukusno priređena divljač, pa razne salate, jela s jajima. Čovjek dobije želju da sjedne za stol i sve odjednom pojede. Kao prilog na stolu stoje zdjele s obiljem vrućih krumpira.

U Finskoj se sve jede mnogo slanije. To je prvenstveno zbog riba, koje se uglavnom jedu usoljene ili iz rasola. Osim toga, Finci vole jake začine, prije svega kopar. Od riba kojima obiluju rijeke, jezera i mora, najomiljeniji je losos. Jede se pečen, kuhan, usoljen i u marinadi, a uz njega se poslužuje povrće ili omlet. Od divljači nekada je bilo najtraženiji medvjed, dok je danas zec i sob. Nekadašnje jelo – medvjeđe šape – „karhunkäpälä“ - pečene ili panirane, sada su samo prošlost. Kao delikatesa poznat je i suhi medvjeđi but.

Jagodice i bobice karakteristične su za finski jelovnik. Njih ima u izobilju. Većina ih raste i kod nas, ali ni izdaleka nisu tako iskorištene kao u toj sjevernoj zemlji. „Lakka“ bobice, nazvane naranče sjevera, žute su boje i zauzimaju u jelovniku posebno mjesto. Jedu se kao sladoled s tučenim vrhnjem, a bogate su C vitaminom. Osim „lakka“ - bobice vrlo su cijenjene brusnice, od kojih se prave kompoti, želei, a koriste se i kao nadjev kolačićima. Osim tih bobica u Finskoj se jedu i jagode, borovnice, kupine, sve to u bezbroj kombinacija i uz najraznovrsnija jela.

Finci uz jelo rado piju pivo ili mlijeko, a umjesto svakog drugog deserta služi se crna kava.

U **skandinavskim** zemljama Badnjak će početi čašom „Professorns Glügga“ - tradicionalnog punča (pića koje se sastoji od pet sastojaka). Na stolu, za svojim mjestom, svaki će naći (ukućani ili gosti) zdjelicu raznog suhog voća u kojoj tinja svjećica.
Za doručak na Božić biti će „jülbog“ - mala piramida različitih vrsta slanog i slatkog kruha na vrhu koje je zataknuta crvena jabuka. Na stolu će biti osim pladnjeva s usoljenom, ukiseljenom ili dimljenom ribom biti i obavezno i kuhana, klinčićima nabodena, umakom od senfa prelivena i kratko zapečena šunka. Kasnije se jede, kao i mi odojka, hladna dok je ima.
Kao prilog poslužen je karamelom obavijen kuhani krumpiri i kompot od brusnica. Na kraju svega dolazi tipični **danski** božićni desert - *riža na mlijeku s bademima*;
10 dag okrugle riže, 1 l mlijeka, 10 dag šećera u prahu, 30 dag slatkog vrhnja, 5 dag mljevenih badema + jedna cijela jezgra, jedna šipka vanilije, 2 dag maslaca.
Opranu rižu stavite u vruće mlijeko, dodajte razrezanu vaniliju i maslac. Na vrlo laganoj vatri kuhajte dok riža ne omekša. Skinite s vatre i dodajte bademe i šećer. Dobro promiješajte i u ohlađeno umiješajte tučeno slatko vrhnje. Stavite u oblik za nabujak, dobro ohladite u hladnjaku i prije posluživanja istresite na pladanj.
Tko u svom komadu nađe cijeli badem, dobiva od marcipana malog praščića, koji će mu donijeti sreću za cijelu godinu.

Finska riblja juha

Sastojci: 1 žlica maslaca, 2 krumpira, 2 mrkve, ½ korijena celera, 1 šalica graška, 59 dag ribljih fileta, 1 l vode, 1 list lovora, papar, sol, na vrh noža majčine dušice, 1 žlica maslaca, 1 šalica mlijeka, 1 žumanjak, 2,5 dl vrhnja.

Oprano i na kocke izrezan krumpir, mrkva i celer, popirjajte na zagrijanom maslacu, 5 minuta. Riblje filete izrežite na veće kocke, dodajte pirjanom povrću, začinite paprom, lovorom, majčinom dušicom i solju, dolijte vrelu vodu, poklopite i na tihoj vatri kuhajte 10 minuta. Preostali maslac rastopite, dodajte brašno, promiješajte, dolijte hladno mlijeko, zatim uspite u vruću juhu, i kuhajte još 5 minuta. Vrhnje i žumanjak dobro umutite, i polako dodavajte u juhu (koja više ne smije kuhati/vreti), uz stalno miješanje da se ne stvore grudice. Po želji gotovoj juhi možete dodati malo soka limuna ili bijelo vino, papar i kosani kopar. Juha se poslužuje uz raženi kruh i maslac.

Riba u glinenom omotu

Sastojci: masna morska ili riječna riba, svježe umiješana glina, sol, papar.

Ribu očistite, posolite, popaprite, uvijte u prijesnu glinu. Takav glineni svitak stavite na vatru, na vrelo kamenje ili na žar. Kad se glina raspuca, riba je gotova i treba je samo izvaditi. Ljuske ostaju u glinenoj kori, riblje meso je lijepo bijelo i mekano. Ribu pospite kosanim peršinom, popaprite i poslužite.

Helsinški teleći kotleti

Sastojci: 60 dag telećih kotleta, maslac, jaja, papar u zrnu, vrhnje, brašno, rajčice, slatko od ribizla.

Teleći kotlet izrežite u 4 komada, malo izlupajte i pecite na maslacu s obje strane. Začine stavite tek kad su kotleti gotovi. Svakom kotletu dodajte prilog jaja na oko sa zrnom papra u sredini žumanjka. Od mesnog soka, vrhnja i brašna ukuhajte preliv za kotlete. Jelo obložite rajčicama i poslužite s slatkim od ribizla.

Mali uštipci s krvlju

Sastojci: 2 šalice krvi, 1 šalica svjetlog piva, 1 jaje, 1/2 šalice raženog brašna, 1/2 šalice ječmenog brašna, 1 luk, sol, bijeli papar, 1/4 šalice mažurana i svinjsko salo.

Krv procijedite, stavite u veću posudu i dodajte pivo, tučeno jaje, raženo i pšenično brašno, iskosani i u salu poprženi luk, sol, papar i mažuran. Sve dobro promiješajte i ostavite stajati 1 sat. Uštipke pecite u vrelom svinjskom salu i poslužite s marmeladom od brusnica i otopljenim maslacem.

Kolač od vrhnja i pekmeza

Sastojci: ¼ šalice šećera u prahu, 2 šalice tučenog slatkog vrhnja, 1 šalica pekmeza od brusnica (mogu biti i svježe), 15 dag dvopeka ili keksa, vanilija, 1 šalica mlijeka.

Šećer u prahu s mirisom vanilije umiješajte u tučeno vrhnje. U posudu naizmjence stavljajte sloj vrhnja, sloj pekmeza od voća, sloj prženog kruha ili keksa natopljenog u mlijeku, pa opet sve ispočetka. Najgornji sloj u zdjeli mora biti tučeno vrhnje. Zdjelu stavite na hladno mjesto i poslužite tek nakon nekoliko sati.

Grčka je kuhinja vrlo stara. Obrok započinju aperitivom, i najčešće kao i Bugari, rakijo, samo što ona nije voćna, nego je pod utjecajem Orijenta začinjena anisom. S Bugarima Grci imaju još jednu zajedničku gastronomsku osobinu, vole predjela. Ona počinju, npr., malom rotkvicom, pa onda maslinom, zatim se nižu račići, pečene ribice, iznutrice na roštilju i tako dalje, dok se ne stigne do pečenja.

Juhe su guste što od obilnih dodataka, što zbog tučenih jaja koja se često prije posluživanja stavljaju u juhu.

Od mesa najradije jedu janjetinu i razne iznutrice. Riba se jede pečena na roštilju ili pržena na maslinovu ulju.

Od povrća, kojeg u Grčkoj ima u izobilju, najtraženija je rajčica, patlidžan, grah i tikvica. Sva se jela pripremaju s jakim začinima, i to najčešće ljutom paprikom.

Pilav, jelo s rižom i baklava stigli su s Istoka i potpuno su se ovdje udomaćili.

Vino je po staroj grčkoj mitologiji božanskog podrijetla jer je sâm Dionizije pokazao ljudima kako se sadi loza. Sudeći po kvaliteti ima u tome nešto istine. Grčka su vina čuvena.

Opora su a neka od njih tu oporost dobivaju od borove smole, koja se stavlja u vino prije vrenja. Osim vina u Grčkoj je omiljena i mastika, jako alkoholno piće, koje se pije obično pomiješano s vodom.

U Grčkoj se za doček nove godine priprema kolač u koji je stavljen novčić. Osoba kojoj pripadne komad s novčićem doživjet će najviše sreće u idućoj godini.

Pečena riba na grčki način

Sastojci: 1 kg ribe, 8 malih glavica crvenog luka, rajčice, maslinovo ulje, sol, papar, češnjak, limunov sok.

Ribu očistite, operite i poškropite sokom limuna. Crveni luk sitno iskošite, rajčice izrežite u komadiće i oboje popržite na maslinovu ulju. Ribu položite u zemljanu posudu (danas u vatrostalnu), prelijte s malo maslinova ulja i sasvim malo vode. Dodajte prženi luk i rajčice. Sve malo posolite, popaprite i pospite kosanim češnjakom. Pecite ¾ sata u pećnici. Kao prilog poslužite kuhanu rižu i zelenu salatu.

Grčke okruglice od mesa

Sastojci: 40 dag kosane ovčetine, glavica crvenog luka, 1 češanj češnjaka, sol, papar, 3 jaja, 203 kosane gljive, žlica kosanog lišća peršina; *umak od rajčice*: rajčice, lovorov list, sol, maslinovo ulje, malo šećera.

Meso pomiješajte s kosanim lukom i češnjakom, solju, paprom, sitno kosanim gljivama, jajima i kosanim peršinom. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i od nje oblikujte manje okruglice. Pecite na masti dok ne postanu smeđe. Prije posluživanja prelijte umakom od rajčica. Rajčice izrežite i s 2-3 lovorova lista propirjajte na maslinovu ulju. Propasirajte kroz sito, ukuhajte da sok postane gust, te dodajte sol i malo šećera.

Palačinke na grčki način

Sastojci: 4 jaja, orašak, 8 žlica brašna, 2 šalice mlijeka, 40 suhih smokava, 40 badema, 4 žlice grožđica, ulje.

Jaja umutite s brašnom, solju i oraškom, te uz oprezno dodavanje mlijeka neprestano miješajte da ne ostane grudice. Bademe i smokve sitno iskošite, zajedno s grožđicama dodajte tekućem tijestu i dobro promiješajte. Tekuće tijesto uspite u vrelo ulje i ispecite tanke i svjetložute palačinke. Gotove palačinke smotajte i pospite šećerom i cimetom, i poslužite

Grčki trokutići

Sastojci: 2 deblja lista vučenog tijesta za savijače, 40 dag ribljeg filea (mesa bez kosti i kože), 20 dag blitve, 20 dag sira – fete (poznati grčki sir), 2 češnja češnjaka, 2 jaja, žlica kosanog peršina, nekoliko iglica ružmarina, maslinovo ulje, sol, papar.

Skuhajte blitvu, ocijedite, nasjeckajte i s malo ulja miješajte na visokoj temperaturi da se tekućina ispari. Od jaja ispecite kajganu sa sitno nasjeckanom ribom. Primiješajte zgnječenu fetu, blitvu, nasjeckani peršin, ružmarin i češnjak. Posolite (oprezno jer je feta slana) i popaprite. Narežite tijesto na kvadrate i namažite uljem. Svaki kvadrat nekoliko puta preklopite da dobijete „fišek“ („škarnicl“ - vrećicu). Nadjenite ga ribljim nadjevom, poslažite na lim i premažite. Pecite 25 minuta u pećnici.
Grkinje nadjev i „fišeke“ načine unaprijed i samo ispeku prije posluživanja, na Badnjak, kao predjelo za Božić ili na dočeku Nove godine.

Kad **Irci** govore o svom nacionalnom jelovniku, na prvom mjestu će spomenuti šunku, losos, pastrvu i - svoj whiskey. Svinjetina, jaja, kruh, maslac i ribe prvorazredne su kvalitete, a njihove jetrenjače i ovčetina, u raznim umacima, su nadaleko poznate. U Dablinu postoji i spomenik prodavačici ribe, Moly Malone, opjevanoj u istoimenoj neformalnoj himni Dablina. Od povrća najradije jedu kupus i krumpir. Irci se hvale da jedino oni znaju pravilno prirediti krumpir, irski mornari admirala Francis Drake, prvi su znali kako se pripremaju, do tada nepoznate gomolje jestive biljke – krumpira, kojeg su sami uzgajali za vlastitu prehranu. Kolači od krumpira, zvani „potato-cakes“, zaista su izvrsni.

U svoju kuhinju Irci su uveli i neku vrstu pećinske alge, s kojom prave mliječni žele, začinjen limunovim sokom koji se jede kao međujelo.

Poznat je njihov izvrsni kolač od grožđica „barm brack“, koji se nekad pripremao samo za Novu godinu. Tada se u njega stavljao prsten, novčić, komadić tkanine ili nešto slično, pa bi se prema tome tko bi ga našao gatala sudbina za cijelu iduću godinu.

Ircima, ja kao i Englezima, najvažniji dnevni obrok – diner. Uzima se oko 14 sati. Uvečer je obavezan čaj s harigama, salatom i pečenim mesom. Čaj se pije uvijek te Irci slove kao izvrsni poznavaoci čaja. Piju rado gusti aromatični čaj „stewed“, a taj je po njihovu mišljenju dobar tek onda kad žličica u njemu stoji uspravno.

Svakako vrijedi probati škampe Dublin Bay, zatim kamenice poslužene s pivom i cijelozrnatim kruhom, legendarnu mješavinu zelja i krumpira. Colcannon te irski gulaš (priprema se s janjetinom ili govedinom te s krumpirom, lukom, mrkvom i češnjakom).

Gotov da nema turista koji se ne vraća iz Irske bez paketa Guinnesasa, whiskeya i legendarnog „ženskog“ likera Baileysa.

Irska je najposjećenija sredinom ožujka, kad Irci slave dan svog zaštitnika Svetog Patrika (u Irsku je došao 14. stoljeću širiti kršćanstvo, prema legendi je koristio djetelinu s tri lista – danas simbol Irske – kako bi im objasnio sveto trojstvo), zaslužnog za širenje kršćanstva u Irskoj. Na taj dan kroz gradove irske prolaze šarene i bučne parade maškara, a na ulicama se održavaju koncerti, predstave i raznorazni performansi. Svi turistički časopisi, nakon što opišu najznačajnije znamenitosti u Dablinu, zadržavaju se na istim: „Popijte pintu piva u četvrti

Temple bar poznatoj po brojnim pubovima, osjetite Dublin (prema legendi osnovali ga Vikinzi u 10. st. i nazvali Dubh Linn) u tradicionalnoj atmosferi tipičnog irskog puba".

Da su Irci od alkohola napravili turistički brand dokazuje i to što su od katedrala i muzeja popularnije turističke atrakcije upravo tvornica alkohola. Whiskey Jameson, liker Bailey`s i pivo Guinness nacionalni su ponos Irske (gusto, tamnosmeđe i pomalo slatko) – plakati i reklame su posvuda, turisti ih češće nose kući kao suvenire nego majice i šalice – na kojima su najčešće ionako čaše i boce tih pića.

Bivša tvornica Guinnessa, golema zgrada sa staklenim vidikovcem na vrhu, koja je danas svojevrsni Guinnessov muzej, a na ulazak se nerijetko čeka i čitav sat. U tom spomeniku jednom od najpoznatijih piva na svijetu mogu se vidjeti nekadašnja proizvodna postrojenja, stare ambalaže, plakati i televizijske reklame, uokolo hodaju ljudi na štulama preobučeni u razne imaginarne likove. Sve prostorije Guinnessova nebodera slave to poznato irsko pivo, ali jedna odudara od ostalih. Iako se nalazi tik do prostorije u kojoj su izloženi stari reklamni plakati s natpisom „Guinness je dobar za vas", u njoj se na zidnim projekcijama puštaju kratki igrani spotovi u kojima pojedinci prepričavaju nezgodne situacije u koje ih je dovelo alkoholizirano stanje.

Irska ima najveću destilaciju whiskeyja na svijetu. Ako Ircima ne priznate da je njihov whiskey bolji od škotskog, onda ili ne poznajete whiskey ili niste dobar diplomat.

U Irskoj se u 19. stoljeću, ovčji izmet kuhan u mlijeku, smatrao djelotvornim lijekom protiv hripavca, bolesti praćene jakim kašljem, koja za djecu i nemoćne može čak biti smrtonosna.

Noć vještica – Halloween, obilježava se 31. listopada, a sama riječ znači Sveta večer, uoči dana Svih svetih. Običaj koji je poprimio potrošačku notu ima korijen koji seže u daleku prošlost. Stari Kelti su na taj dan slavili Novi godinu i kraj žetve. Taj poganski festival slavio se prije svega u Irskoj te kasnije u Engleskoj. Imigranti su ga tijekom godina donijeli najprije na područje Sjeverne Amerike a potom u Južnu Ameriku, Australiji i Novi Zeland. Dubljenje bundeva na Noć vještica objašnjava irska legenda o Jacku Ianterni, farmeru koji je volio zaviriti u čašicu, kome kocka nije bila strana a uz to je bio i škrtac. Kako je bio lukavac nekoliko je puta nadmudrio i samog vraga. Jednom ga je čak uspio uloviti u zamku unutar debla na kojem je nacrtao križ. Za osveti ga je vrag prokleo da noću tumara svijetom. Put mu je osvjetljivala izdubljena bundeva u koju je stavio žeravicu.

Irci za Božić u prozore stavljaju tri upaljene svijeće, koje simboliziraju Oca, Sina i Duha Svetoga. Običaj potječe iz vremena kad je cijela Irska bila pod britanskom okupacijom. Prolaznici su tako odmah mogli znati da u kući živi katolička obitelj i ako su bili iste vjere, mogli su slobodno ući. Svijeće su također bile poziv svećeniku da uđe u kuću.

Irski lonac

U Irskoj svaka mlada patrijarhalno odgojena Irkinja pred udaju prolazi „kulinarsku školu" vlastite kuće i kraja. Uz tradicionalna irska jela obavezan je i *irski lonac*, složenac od janjetine i povrća, koji Irci u proljeće rado spravljaju kao laku i izdašnu hranu za toplije dane. Kao i u svim drugim stvarima, i taj se lonac uspoređuje s engleskim složencem.

Irci se čude Englezima što u *engleski lonac* stavljaju limunsku koru uz govedinu i svinjetinu, ne zaboravljajući pri tome spomenuti „smiješni" engleski ukus. Svoj *irski lonac* započinju pripremati uz kriglu piva.

Razlika između engleskog i irskog lonca prenosi se i naglašava već generacijama, pa svaki Irac koji imalo drži do svog nacionalnog imagea zna vrlo dobro spraviti engleski lonac, iako to možda radi samo tri puta u životu – kao mladić „kad upoznaje neprijatelja“, kao sredovječan građanin „kad fascinira ženu“ i u poznijim godinama kad iz umirovljeničke dosade i pedanterije kćer ili sina, onako ovlaš, podučava razlici između irskog i engleskog lonca.

Za razliku od engleskog lonca, u koji se zaista uz govedinu, suhu slaninu, šampinjone, lovorov i peršinov list, majčinu dušicu, mrkvu, lučicu, češnjak i pola litre piva – stavlja i puna žlica ribane limunove kore.

U *irskom loncu*, za četiri osobe, ima više srednjoeuropskih namirnica: 75 dag janjetine, 1 glavica luka, 50 dag mladih krumpira (ne zaboravimo da su Irci bili prvi koji su prenijeli krumpir), 15 dag mlade mrkvice, isto toliko mlade kolerabice, 50 dag mladog kupusa, majčine dušice, 1 lovorov list, 2 žlice brašna, peršinov i celerov list, papar i sol.

Meso i krumpir narežite na kocke, mrkvicu na kolutove, kolerabicu na štapiće, a luk sitno iskošite. Mladi kupus narežite krupnije. U lonac naizmjenično slažite povrće i meso, a svaki sloj pospite peršinom, celerom i majčinom dušicom. Na vrh stavite list lovora, posolite i popaprite te zalijte vodom da sve bude prekriveno. Kuhajte na laganoj vatri 3 sata i povremeno protresite. Prije nego što je jelo gotovo, dodajte brašno razmućeno u malo vode i sve još jednom prokuhajte. Gotovo jelo – irski lonac – mora biti s vrlo malo tekućine.

Irska pileća juha

Sastojci: 2-3 stare kokoši, svežanj mladog luka, 1 svežanj zelenja, papar, sol, ½ celera, 1 glavica zelene salate, 2 šalice svježeg graška, 1 žumanjak, 1 šalica mlijeka.

Kokoši očistite, izrežite na komade i kuhajte u dosta vode dok ne postanu mekane i juha ne bude krepka. Juhu ocijedite, začinite paprom, solju, dodajte mladi luk, narezano zelenje, u trake izrezani celer i zelenu salatu, i na kraju grašak. Sve to dalje kuhajte dok ne bude mekano. Prije posluživanja u juhu umiješajte žumanjak, pjenasto umućen u mlijeku. Kuhano meso ostaje u juhi.

Kotleti od divljači

Sastojci: 1 kg kotleta od divljači, ½ l vina od bazge, 4 žlice maslaca, 3 rajčice, 25 dag vrganja, ¼ šalice brašna, sol, papar.

Meso divljači marinirajte u vinu preko noći ili najmanje 3 sata. Meso ocijedite i pržite na vrelom maslacu dok ne postane mekano i smeđe. Pečeno meso odložite na toplom mjestu. ½ šalice vina upotrijebljenog za mariniranje mesa ulijte u posudu u kojoj su se pekli kotleti. Komadići mesa koji su se prilijepili za dno posude ostavite i kuhajte dok ne postanu sasvim mekani. Tim, još vrelim umakom prelijte kotlete.
Rajčice raspolovite, uvaljajte u začinjeno brašno (1/4 šalice brašna, ½ žličice soli i ¼ žličice papra), stavite u namaštenu posudu s vrganjima i sve zajedno pecite u pećnici dok ne bude gotovo. Kotlete poslužite s pečenim vrganjima i rajčicama.

Irski užitak

Sastojci: 1 žličica soli, 3 šalice vrele vode, 1 šalica kukuruznog brašna, ½ šalice vanilije, 1 tučeno jaje, žlica vode, ¾ šalice sitnih mrvica, 2 žlice ulja, šećer u prahu.

Vrelu vodu posolite. Polagano, uz stalno miješanje, dodajte kukuruzno brašno i kuhajte dok se ne zgusne. Nakon 10 minuta kuhanja, dodajte vaniliju i šećer, i sve zajedno dobro promiješajte. Izlijte u drugu posudu, ohladite i izrežite na kriške. Vodu i jaja umutite i dodajte im kriške, obložite mrvicama i ispecite u ulju. Na kraju pospite šećerom u prahu i poslužite.

Riba je takoreći nacionalna hrana na **Islandu**, pripremaju je u svim oblicima, kuhanu, pečenu, na roštilju i mariniranu. Morski pas jede se u raznim krajevima svijeta, ali samo na Islandu uživaju u tom specijalitetu - *hakeri* - tek kad istruli. Mrtvi morski pas zakopa se u ledenu zemlju gdje mora provesti bar četiri mjeseca, a kad ga otkopavaju, služe ga na gozbama uz *brenivin* – ljutu islandsku rakiju. Fermentirano meso morskog psa jako zaudara, a ima okus na amonijak pa nenavikle posjetitelje može natjerati na povraćanje. Zašto baš trulo meso? Na hladnom Islandu na kojem gotovo ništa ne raste stanovnici su se morali dovijati kakao da spreme zalihe hrane za duge zimske mjesece – truli morski pas jedno je od rješenja.

Zahvaljujući svojim vrućim gejzirima u veliki staklenicima rastu, tijekom čitave godine, svo moguće povrće i voće, uključivši i banane. Staklenici imaju samo jednu manu – ima ih premalo tako da moraju još i uvoziti, i povrće i voće.

Na Islandu se na Badnjak prestaje prikazivati televizijski program između 17 i 22 sata, kako bi se članovi obitelji u to vrijeme posvetili isključivo sebi.

Riba s umakom

Sastojci: 0,5 kg ribe, voda, ½ šalice maslaca, 1 šalica brašna, šalica mlijeka, sol, 6 jaja (odvojite žumanjke od bjelanjaka), žlica istopljenog maslaca, ½ šalice mrvica od kruha.

Očišćenu ribu kuhajte u malo vode, dok ne postane mekana. Ogulite joj kožu i izvadite kosti i izrežite u debele kriške. Istopljenom maslacu dodajte brašno i miješajte dok ne postane vrlo gusto. Na kraju posolite i popaprite. Skuhanom umaku dodajte žumanjke i sve dobro istucite. Na kraju lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Ribu prelijte umakom, sve stavite u namaštenu posudu posutu mrvicama. Mrvice pospite i po ribi. Pecite u zagrijanoj pećnici, 1 sat, na temperaturi 175 oC.

Kolač od jabuka

Sastojci 3 šalice mrvica kruha, ¾ šalice šećera, ½ šalice maslaca, 2 šalice kaše od jabuka, ½ šalice dema od brusnica, ½ šalice tučenog vrhnja.

Šećer imrvice pomiješajte i lagano popržite na maslacu. U staklenu zdjelu stavite naizmjence slojevemrvica i slojeve kaše od jabuke. Tanki sloj džema stavite između slojeva i na vrh. Poslužite toplo ili hladno sa slatkim tučenim vrhnjem.

Latvija (Letonija), tijekom mnogih stoljeća letonska kuhinja bila je pod utjecajem drugih nacionalnih kuhinja, jer se to područje nalazilo u sastavu različitih država. Još je i danas vidljiv utjecaj estonske mliječne kuhinje, sklonost prema dimljenom mesu i salu je utjecaj njemačke kuhinje, a slavenski utjecaj vidljiv je preko litvanske i bjeloruske kuhinje.

Pored svit tih utjecaja, ipak se danas mogu izdvojiti jela letonske nacionalne kuhinje. To su hladna jela, putre, kiselomliječni proizvodi i prije svega domaći sirevi (tipa bakštejn i tzv. jajčani).

Putre su kašice od povrća i zrnja s dodatkom sala, dimljenog mesa ili ribe te kiselomliječnih proizvoda.

U letonskoj kuhinji raširena je upotreba kiselomliječnih proizvoda: kiselo mlijeko – *skabs piens*, sirutka, kiselo mlijeko, svježi kravlji sir i kiselkasti sirevi. Svojstveno joj je također i kiseljenje žitarica, pripremanje slada ili vrenje, što se naročito vidi kod: kiseli zobeni i graškovi kiselji, koji se kisele još i kiselim mlijekom ili dodavanjem kiselog soka brusnice. Takvo staro jelo se zove *puteljis*.

Letonski topli mesni stol, seljačke kuhinje, sve do konca 19. stoljeća bio je vrlo skroman, a jedno od karakterističnih jela tog doba je - *kidas*. To je jelo od mesnate svinjetine, fileka (kidas), sala i priloga od kupusa s ječmenom krupicom od kupusa, krumpira i kašice (nakon kuhanja, kupusa, krumpira i krupice sa začinima, dobiveni se pire oblikuje u kuglice veličine golubljeg jajeta, uvaljaju u brašno i isprže. Svinjetina u krupnim komadima, salo u kockicama i kuhani fileki isprže se na kosanom luku i stave u zdjelu zajedno s kuhanom mrkvom i peršinom). Ostala mesna jela kao: pečene i kuhane kobasice, kotleti i klopsi (odresci) preuzeti su iz njemačke kuhinje. Tijekom 20. stoljeća.

Juhe su im jednostavne i rade se na osnovi graška ili cikle i dimljenog mesa ili samo dimljeno meso domaće kobasice) s kuhanim povrćem.

Hladna jela, koja se sastoje uglavnom od salate od cikle, mesnih i ribljih zakuski, jaja, sireva, svježeg kravljeg sira i kiselog mlijeka, nastala su pod utjecajem seoskog načina života (uglavnom nadničarskog). Nadničar je dobi naknadu u naturi (raž, slad, krumpir, salo, jaja, haringa, ..) i od nje sâm osmišljavao jelovnik. Ograničen vremenom i radnim danima, seljak se uglavnom bazirao na suhu hranu: na kruh, kiselo mlijeko od obranog mlijeka ili sirutku (masnoća se skidala na imanjima za dobivanje maslaca, kiselog vrhnja, dok je mlijeko išlo za svježi kravlji sir i ostale sireve; a za blagdane: na jaja, komadić sala, domaći sir i haringe. Tako stvorena navika hladnog stola stvorila je danas – Smørgastbordet, Kalte Tafeln, Feinkost. Asortiman se već u 18. stoljeću obogatio složenim različitim kobasičarskim proizvodima, šunkama (vestfalska šunka), roladama i paštetama.

Letonska vladajuća klasa, koncem 19. stoljeća, izbor hladnih zakuski obogaćuje ribljim proizvodima od usoljene i dimljene ribe te povrtnim zakuskama – salate i naročito povrtne

zapekanke u tijestu (pripremaju se kao mesne rolade). Zanimljivo je da su letonci tada upoznali i krastavce – koje su zvali „ruskim jabukama“.

Ljeti za vrijeme poljskih radova osnovna prehrana, 5-6 puta dnevno, sastojala se od: kruha, kiselog mlijeka, hladne povrtne zakuske s malo tvrdih kuhanih jaja i sala ili haringe.

20. stoljeće pod utjecajem švedske i njemačke kuhinje dolazi do korištenja mesnih i mesno jajčanih pašteta zapečenih u tijestu, usoljene haringe i riba pirjanih u jajčano-mliječnoj sredini u kombinaciji s kobasičarskim proizvodima, te različite hladne povrtne zakuske – salate i zapekanke u tijestu. Ovdje treba dodati veliki broj slatkih hladnih jela njemačke kuhinje – krušne juhe, voćne mase sa škrobom, kiselje, juhe od piva, snježke, krušne varence s jabukama i sl.

Aromu letonske kuhinje određuju: kiselomliječni proizvodi i dimljeni proizvodi, jajčane paštete, ribe, jegulje te luk koji u prirodnom obliku dolazi na hladni stol. Salo, dimljeno meso i hladne mesne zakuske potaknule su upotrebu gorušice

Nedostatak tekućih toplih jela u svakodnevnom jelovniku u stanovitoj mjeri kompenzira se velikom upotrebom – kave.

Božićna kneževska gozba u **Liechtensteinu** započinje glavnom atrakcijom - *puranom***.** Prvo se purica izvana i iznutra dobro natrlja mješavinom soli i papra. U trbušnu šupljinu stave se dvije jabuke, a zatim pridoda nadjev; od kuhanih pola kilograma oljuštenih kestena u jušnom bujonu. Kuhane kestene treba samljeti uz dodatak malo svinjetine. Smjesa se začini paprom sjeckanim peršinom i malo brandyiem. Najdelikatniji posao je nadijevanje, koje se obavlja ispod kože od vrata dalje. Nadjevena purica peče se u zagrijanoj pećnici prvo polagano i pri tom zaljeva vlastitim sokom svakih 15 minuta. Jedan kilogram purice peče se oko 40 minuta na temperaturi od 180 oC. Prije posluživanja u umak od pečenja doda se malo vina Madeira i jušnog bujona, sve se zagrije tako da se svi sastojci dobro prožmu.

Kao prilog poslužuje se kuhana riža i pirjano crveno zelje; na masti se ispirja sjeckani luk do smećkaste boje, doda tanko narezano zelje, nekoliko zrna kumina, sol i malo šećera. Pirja se poklopljeno u vlastitom soku a onda dolije mješavina crvenog vina i bujona u jednakim omjerima, i doda kriška oguljene jabuke. Kad zelje omekša pirjanje je gotovo.

Uz ovu pečenku ide *božićni kolač od suhih šljiva.*

Izmiješajte dobro 25 dag maslaca i 23 dag šećera. Dodajte 30 dag brašna, 5 jaja (jedno po jedno izmiješajte). Brašnom (6 dag) pospite nasjeckano kandirano voće (25 dag suhih šljiva, 23 dag kandirane kore limuna ili naranče i 23 dag grožđica. Umiješajte voće u tijesto i dodajte oko 2 dl konjaka ili ruma. Tijesto položite u dva dugoljasta limena kalupa i pecite oko sat i pol na srednjoj temperaturi.

Poslije slijedi *lagani desert*.

Izmiješajte 17 dag maslaca, 10 dag šećera, nekoliko kapi ekstrakta vanilije, naribane kore jednog limuna i prstohvat soli. Izmiješajte i u sve dodajte jedno po jedno od ukupno četiri žumanca. Čim smjesa posvijetli pridodajte još 4 dag grožđica, 4 dag mljevenih badema i jednu žlicu praška za pecivo. Posebno istucite snijeg od četiri bjelanca, dodajte 4 dag šećera u prahu, 28 dag brašna i 3 žlice hladnog mlijeka. Obje smjese lagano mijesite, lagano izmiješajte zajedno, izlijte u dobro namašteni i pobrašnjeni lim za kuhlof. Sve stavite u zagrijanu pećnicu, poslije 15 minuta smanjite temperaturu i pecite dalje približno jedan sat. Kolač ohladite u

kalupu, preokrenite na tanjur posut šećerom u prahu, izrežite na kriške, pospite šećerom i poslužite.

Litvanska kuhinja privilegiranih staleža (višeg i nižeg) oblikovala se još u 14-18 stoljeću, u 19. stoljeću počinje se oblikovati kuhinja litvanskog seljaštva, koja nije imala veze s tradicijama starolitvanske kuhinje. Starolitvanska kuhinja predstavlja mješavinu ruske, litvanske, poljske, dopunjene istočnjačkim (tatarskim) i njemačkim utjecajem. Dugotrajan stalan i boravak tatarskih kanova na litvanskom kneževom dvoru (najznačajni od njih je bio Tohtamiš IV.) prognanici iz Horde, preseljenih iz Krima i Karaima, Armenaca, unijeli su svoje istočnjačke kulinarske tehnologije i sirovine.

Povjesničari gastronomije kažu da je tada na osnovi *dolmi* nastala – *sarma* od kupusa, svinjetine, gljiva i kiselog vrhnja (umjesto listova vinove loze, ovčetine, sušenih marelica, soka od šipka i ovčjeg sala), dok je tehnologija preuzimanja *musake* dovelo do pojave starolitvanskih jela od ribe kao što su štuka s kiselim kupusom, štuka s hrenom i dr. Od tada je i pojam priređivanja jela – à la musaka. Neka se jela potpuno preuzeta iz istočnjačke kuhinje (peljmeni, hinkal).

Bogatstvo starolitvanske kuhinje temelji se i na prilagodbi lokalne tradicije i izbora namirnica litvanskoj aristokraciji, litvanskim velikašima koji su po svom sastavu bili višenacionalni i raspolagali ogromnim bogatstvom. Poznata je njena profinjenost u tehnologiji pripremanja i ponekad prevelik broj komponenti koje dolaze u neko jelo, npr. *starolitvanski boršč, guščja juha žemajtijska* i dr.

Upotreba šumskih proizvoda – iz lova i skupljanje meda, ima također velikog traga u oblikovanju jela, što se vidi u velikom broju jela od namirnica plemenite divljači (vepar, los, jelen, medvjed) te močvarnih ptica plivačica. Nije se koristilo samo svježe meso nego i meso sušene divljači na zraku ili dimljena. Litva je već u 15.-16. stoljeću izvozila sušenu divljač i dimljenu veprovinu u Njemačku i druge zemlje Zapadne Europe. Kolika je bila vrijednost takvih proizvoda govori i podatak da je državna blagajna primala – šunku vepra umjesto novca. I danas se koristi stara tehnika obrade veprova mesa, ali sada na svinjskom butu (svinjski but – *kumpis*). Svu ostalu krupnu divljač obavezno 24 sata namaču u hladnoj vodi i kvasu (pola-pola) s dodatkom meda i luka, a onda je nabodu svinjskim salom i zapeku u peći u velikom komadu. Pernata divljač se obično peče u limu ili na ražnju, prethodno obložena tankim slojevima svinjskog sala. Za vrijeme pečenja u limu i na ražnju divljač treba što češće okretati.

Gluhara i tetrijeb prije čerupanja (skidanja perja) na jedan dan zakopaju u zemlju, omotane u čvrsto platno ili papir, dok se sitnija ptica čak niti ne marinira.

Jela od divljači, naročito krupne, u Litvi se najčešće poslužuju u hladnom obliku kao zakuska, a topla s kuhanim ili pirjanim krumpirom. Preliva se sokom nastalim prilikom pečenja divljači sa salom, te smjesom borovnice i jarebike kuhane s manjom količinom vode i meda (šećera) i lagano zakiseljenim. Od napitka se uz divljač poslužuju kvas od kima.

Od mesnih jela treba posebno izdvojiti, staro jelo – *litvanske nadjevene kotlete*, kojki se ponekad nazivaju – *ristniaj*. Pod nadjevenim se kotletima u pravilu podrazumijeva jelo od tučene ili mljevene govedine nadjeveno jajima, lukom, povrćem (krumpir, kupus, bijela repa), kruhom (prepečencem) ili kombinacijom tih komponenti. Kotleti se pripremaju u zdjeli a ne u tavi, i oni nemaju oblik kotleta (odreska).

Od peradi najcjenjenija je – guska i priprema se kao svečano jelo. U pravili priprema se cijela, ne pirja se, nego uvijek peče. Priprema se sa svinjskim salom, dok se guščje salo obično

skida i na njemu prži prilog. Guska se priređuje s kiselim kupusom, s kašom i jabukama (s *pepinima* litvanskim – sitnim, tvrdim i kiseloslatkim jabukama).

Proizvodi od meda (braga, medok, prjaniki itd.) također su bili prošireni u starolitvanskoj državi, a pisani podaci govore o tome da se litvanskim medom „prehranjivala cijela Njemačka, Britanija i najudaljenije zemlje Europe“. Danak u medu, od davnina, postojao je jedino u Litvi od svih država u Europi, a med je zamjenjivao novac.

Litvanska jela velikim su djelom ušla u sastav poljske kuhinje.

Za razliku od ostalih pribaltičkih kuhinja, litvanska se razlikuje i po tehnološkim principima i kombinacijom namirnica. Znatan broj jela ušao je u međunarodnu kuhinju još u 19. stoljeću, pod nazivom litvanskih jela, kao npr.: *litvanski boršč*, *litvanski peljmeni* (*koldunaj*), *litvanske guščje polovice* i dr.

Usoljavanje i dimljenje mesa (divljači kao i posebno svinjetine i guščjeg mesa) ostatak je stare seljačke litvanske kuhinje. Dimljenje je bilo raširenije u Zapadnoj Litvi, i to ne samo dimljenje mesa nego i ribe. Za dimljenje se koristio bogati asortiman različitih drva (crveni, tvrdi i obični hrast, crna i siva joha, jasen, brijest, grab, lijeska, borovica) i njegova smjesa. Litvansko selo sačuvalo je i danas tradiciju polaganog, postupnog i „nježnog“ dimljenja, koji su ponekad trajali i nekoliko dana. Sve je to dovelo do stvaranja specifičnog okusa dimljenih proizvoda.

U povrtnim jelima prevladava jedna vrsta povrća, kao npr., bijela repa, krumpir ili kupus čineći 90 % jela. Rijetka su jela u kojima je sastav povrća u jednakim dijelovima, kao npr. u jelu *gerleš*, čiji je naziv kao i ruska riječ *jerleš* i znači – „zbrka“, „nered“ i potječe od riječi *arlaš* – smjesa.

Gerlaš: 50 dag bijele repe, 50 dag krumpira, 50 dag mrkve, 50 dag korabe, 10 dag maslaca, 10 dag sala, 2 velike žlice brašna, 2 peršina (korijen i listovi), 1 velika žlica kima, 3 velike žlice kopra, 1-1,5 čaša vode.
Povrće narežite na jednake kockice, pržite na maslacu dok ne dobije tanku koricu, stavite u zdjelu, pridodajte kockice sala, pržene s brašnom i mljevenim začinima. Zatim dolijte vode i kuhajte na slaboj vatri dok voda potpuno ne ispari.

Svim jelima od povrća dodaje se mala količina mesa, sala, jaja, gljiva, svježeg sira, kiselog vrhnja u najrazličitijim kombinacijama, pri čemu salo i kiselo vrhnje dolaze zajedno kod velike većine povrtnih jela.

Razlike između *starolitvanske* i *novolitvanske* kuhinje očituju se u današnjim jelima kao jednostavnijoj kombinaciji namirnica, većoj primjeni poluproizvoda i gotovih prehrambenih proizvoda (kobasica, solonine, sala, poluslatki, svježeg kravljeg sira, kiselog vrhnja i maslaca), nego gotovih toplih jela. Pojavom krumpira, poslužen s mesnim i mliječnim proizvodima, prerada krumpira u bezbroj jela, također je jedna od bitnih razlika između te dvije kuhinje.

Litvansku kuhinju možemo podijeliti na *žemajtsku* (zapadnolitvansku), gdje se najbolje sačuvala nacionalne tradicije, i na *dzučku* i *aukštajsku* (istočnolitvansku).
Epitet nacionalnog artikla imaju ječam (geršl i ječmena krupica), kupus, korabica, repa, bijela repa, mrkva i grašak.

Upotreba začina raširenija je nego u ostalim pribaltičkim kuhinjama, iako se ograničava samo na - mažuran, kim, peršin, luk, kopar, i uvoznih - papar, aromatični (jamajčanski papar), limunova kora i muškatni oraščić.

Svinjski but – kumpis, kuhani

Sastojci na 10 kg buta: 6-7 pupoljaka klinčića, 10 zrna aromatičnog (jamajčanskog) papra, 10 lovorovih listova, 2-3 čajne žličice majorana (sušenog), 2 čajne žličice mljevenog cimeta, 5 dag šećera, 1 velika žlica soli.

Svježi but mladog vepra ili svinjski but s debljinom sala od 1,5 cm na nekoliko dana stavite u emajliranu ili keramičku posudu, prelijte 3%-tnim octom prokuhanim s klinčićem, aromatičnim paprom, lovorovim listom, majoranom i solju. Nakon toga kuhajte u vodi 2,5-3 sata, potom skinite kožu, masni dio obilno posipajte šećerom u prahu i cimetom i 10-15 minuta stavite u lim u pećnicu da dobije boju.

Kumpis naboden salom

Svježi but (kožu ostavite, ne skidajte) jako istucite drvenim batićem, te 12 sati namačite u hladnoj vodi s majoranom, češnjakom i ribanim hrenom. Nakon toga skinite kožu, mjestimično ispunite svinjskim salom i posolite.

Priredite začinsku smjesu od luka, peršinovog lista, lovorovog lista, aromatičnog papra i klinčića. Svinjsko salo narežite na tanke slojeve, stavite ih u lim, posipajte začinskom smjesom, povrh toga položite but, odozgo ga premažite maslacem i pecite u pećnici 3-4 sata, polijevajući ga cijelo vrijeme umakom koji se sâm stvara, tijekom pečenja.
Pri kraju pečenja umak stavite u posebnu posudu, izdvojite iz njega masnoću i prelijte nemasni dio buta, a na masnoći pržite cijele glavice luka (promjera 1,5-2 cm). Njima dodajte marinirane ili usoljene gljive, lagano prokuhane prije posluživanja, i pomiješajte ih s ostacima rastopljenog sala.

Za jela od kuhanog tijesta – *peljmena, okruglica* i *hinkala* – povjesničari gastronomije kažu da su preuzeta još u srednjem vijeku iz istočnjačke kuhinje. Litvanci su im dodali „svoj“ nadjev i tako im dali svoj nacionalni identitet. Nadjevi su od: šunke, svinjskog sala, sira, kima, majorana i borovnice, namirnica koje su na Istoku nepoznate ili se ne upotrebljavaju.

Litvansko tijesto je u pravilo tvrdo, u njega dolazi mnogo jaja (1 jaje i 1 ili 2 žumanjka), dok se istočnjačko radi bez jaja ili samo s bjelanjkom.

Litvanski *peljmeni* odavno su poznati i u ruskoj i u Međunarodnoj kuhinji kao litvansko jelo, nazvano, pogrešno „kolduni“ (čarobnjaci) što je iskvareni litvanski naziv za peljmene, tj. „koldunaj“.

Pod čistim litvanskim nazivom „skriljaj“ u suvremenoj litvanskoj kuhinji je i tatarska salma ili kavkaski hinkal, dok se okruglice zovu „virtinjaj“ ili „šaltanosjaj“, ovisno o vrsti nadjeva (od sira, krumpira ili jagodičastih plodova).

Konditorski proizvodi nastali su pod utjecajem njemačke kuhinje što se očituje u proizvodima većinom od krumpira brašna a ne od pšeničnog, radije se upotrebljava med nego šećer, dok se u slatkim jelima upotrebljavaju jaja, crni kruh, mrkva, rabarbara, jabuke, šumski jagodičasti plodovi (brusnica, borovnica) tučeno slatko vrhnje i kiselo vrhnje.

Kao osnovni topli napitak, Pribaltika, ujutro, poslije podne i navečer također, iz njemačke kuhinje, je – kava, uz suhe kolačiće, lisnato tijesto i dodatak od slatkog tučenog vrhnja, te drugih proizvoda od rastresitog, masnog i šećernog tijesta koji dobro pristaju uz kavu.

Ako je paprika i začin oznaka životnog temperamenta tada su **Mađari** najtemperamentniji stanovnici Europe. Sva jela s mesom i umaci plivaju u crvenoj paprici. Njome začinjavaju juhe i variva, jedino je nema u kolačima. Onaj tko gotovo ništa ne zna o mađarskoj kuhinji zna za gulaš, ali mnogi ne znaju da se radi samo od mesa govedine, dok su druga mesa za paprikaš ili perkelt (tokány) – pileće meso. Osim od peradi radi se i od drugog „laganog mesa" i srnetine. Mađarska riječ *pörkölt* znači „isprženo", moglo bi se reći čak i malo prigoreno. Jelu se dodaje gusto kiselo vrhnje a mi ga nazivamo *perkeltom*, što pojednostavljeno znači da je tokány – perkelt.

Razni papreni gulaši, paprikaši i riblje čorbe dobro su nam poznati, jer su ta jela i kod nas začinjena jednakim intenzitetom. Jela u koja se stavlja paprika, pripremaju se na masti, jer kako kažu staro kulinarski majstori: bolje se slaže s masti, nego s uljem ili maslacem.

Mnoga jela se zgušnjuju tjestenim dodatkom *csipetke* – sitna domaća tjestenina, slično našim *trgancima*.

Iako nas razdvaja Drava mnoga su nam jela zajednička. Kao nekadašnja zajednica Austro-Ugarske monarhije, tako su i jela uz Mađarsku granicu sa Slovačkom i Austrijom također podijelila autorstvo u dvije države, kao npr. razna kuhana tijesta (posebno - okruglice), rezanci i slično.

U jela se stavlja, kao i kod nas, kiselo vrhnje, kao što im juhe moraju biti vruće s raznim pridodacima.

Nekoliko Mađarskih specijaliteta poznato je u cijelom svijetu, a to su: doboš-torta i tokajsko vino, čija se loza zasadilo još u 12. stoljeću u okolici Tokaja.

Mađari za Božićne dane priređuju paniranu i prženu ribu, gulaše i paprikaše, riblje čorbe, sarmu i tijesta s makom. Temperamentnost kuhinje očituje se u začinima s crvenom paprikom, koju ne stavljaju jedino u kolače. Doboš torta i tokajsko vino (loza je zasađena još u 12. stoljeću u okolici Tokaja) je zaštitni znak blagdanskih stolova.

Budimpeštanske krpice sa šunkom

Sastojci: 50 dag brašna, 3 jaja, 1 žličica soli, 5 dag maslaca, 1 šalica mljevene kuhane šunke, 2 žlice slatkog vrhnja.

Tijesto izmijesite i na pola sata stavite u hladnjak. Izvadite ga, razvaljajte na tanko i izrežite u male četvorine, i kuhajte ih u slanoj vodi tako dugo dok se isplivaju na površinu. Ocijedite, stavite ih u tavu s vrelom masti i tresite dok se sve ne zamaste i malo porumene. Dodajte šunku, izmiješajte, stavite na poslužavnik i prelijte vrelim vrhnjem. Poslužite uz salatu i jela s jajima.

Mađarske ribice

Sastojci: kupovno tijesto s kvascem za kruh ili pizzu (kupite u pekarni), ljutu mljevenu crvenu papriku, usitnjeni kiml, 10 dag sjemenki bijele gorušice (ili sezama).

Premijesite tijesto i pritom umijesite crvenu ljutu papriku i kiml. Razvaljajte. Kad opet uzađe, premijesite i što tanje razvaljajte. Oblikom (kalupčićem) izrežite ribice i poslažite na zamašćene limove, pokrivene masnim papirom (za kolače). Pospite gorušicom ili sezamom i ispecite. Poslužite odmah još vruće.

Novogodišnji šaran na mađarski način

Sastojci: 1,20 kg šarana, sok 1 limuna, sol, 15 dag mesnate dimljene slanine, 2 glavice luka, 1,2 dl juhe od mesne kocke, crni mljeveni papar, 2,5 dl kiselog vrhnja, 1 žlica slatke crvene mljevene paprike.

Šarana očistite, izvadite utrobu, dobro operite, malo posušite, poškropite sokom limuna i posolite izvana i iznutra. Suhu slaninu izrežite na rezance, luk iskošite na male kockice. Slaninu rasopite, malo prepecite da porumeni, dodajte luk i pirjajte dok malo ne porumeni. Propirjani luk i slaninu dodajte šaranu, dolijte juhu od mesne kocke, popaprite, poklopite i u zagrijanoj pećnici, na 180 oC, pirjajte 30 minuta. Otklopite. Vrhnje i papriku izmiješajte, dodajte sok od pirjanja i prelijte ribu nekoliko puta. Ostavite u pećnici još 10-15 minuta da se malo zapeče. Poslužite s „restanim“ krumpirom.

Moldavija, područje bogatih prirodnih mogućnosti, s razvijenim vinogradarstvom (u većini gradova ima desetke ulica s nazivima vrste grožđa), voćarstvom, povrtlarstvom, ovčarstvom i peradarstvom, položaju koje je na spoju različitih kultura, na jednom od najživljih i najstarijih trgovačkih putova „od Varjaga do Grka“, veza s helenskom, kasnije i bizantskom kulturom i s grčkim običajima, imalo je veliki utjecaj na kulinarstvo. Dosta grčkih jela (*plečinti, vertuti*) odavno su postala moldavska.

Vinski podrumi među najvećim su moldavskim znamenitostima, ima ih nekoliko, ali dva su najpoznatija i udaljena od Kišinjeva dvadesetak minuta. Cricova je poznatiji i manji podrum, Milestii Mici veći, i to rekorderski jer je u njemu uskladišteno više milijun i pol vinskih butelja. U podzemnim tunelima Milestii Mici, kojih ima ukupno 220 kilometara, koristi se 55 za potrebe vinara s nizovima bačvi i butelja crne i bijele vinske sorte te pjenušaca, koje pod stalnom temperaturom i u mraku čekaju na red da po njih dođe kupac. Crno vino, pitko i lagano, pije i engleska kraljica.

Moldavska kuhinja „naginje“ masnim jelima, izvučenim i lisnatim tijestima, biljnom (maslinovu i suncokretovu) ulju, upotrebi suhih vina prilikom pripremanja jela od povrća i mesa te prema stvaranju pikantnih umaka.

Turski utjecaj se očituje u kombiniranoj obradi namirnica i u sklonosti korištenju ovčjeg mesa te u jednakim nazivima mnogih jela, zajedničkim svim balkanskim narodima koji su se nalazili u sastavu Turskog carstva (đuveč, musaka, čorba i sl.).

U Moldavskoj kuhinji nema staroslavenskih (ruskih i ukrajinskih) utjecaja, što se potvrđuje u razrađenom sistemu (moldavskom) usoljavanja i kiseljenja povrća, pirogi s kupusom te moldavski kuliči. Također je za nju karakteristična upotreba ovčjeg sira i kukuruza. Ovčji sir (brinza) vrsta je slaganog sira od ovčjeg mlijeka koji malo stoji (1-1,5 tjedan), a u Moldaviji se pravi od najstarijih vremena, i to u velikim količinama. Brinza se ne koristi samo kao svakodnevna zakuska u prirodnom obliku, nego i ribana kao dodatak nadjevu za jela od povrća, jaja, tijesta i mesa.

U usporedbi s brinzom kukuruz je postao karakteristična namirnica razmjerno nedavno – prije 200-250 godina. On je u Moldaviju uvezen u 17. st. a proširio se u 18. st. kao – u prvom redu – svakodnevna hrana sirotinje. S vremenom su naučili pripremati različita jela, kao npr.

čuvenu nacionalnu kašu *mamaliga*. Kukuruz se upotrebljava za juhe i priloge, kuha se i peče (dok je mlad), a od kukuruznog brašna se rade konditorski proizvodi. Tradicionalno se troši pšenični a ne kukuruzni kruh.

Povrće ima veliku ulogu i od njega se pripremaju prilozi i samostalna jela. Najčešće se kuha, prži, nadijeva, pirja i usoljava, a rjeđe peče. Omiljena povrća su: grah i mahune, leća, rajčica, gogošar, paprika, plavi patliđan i tikvica.

Mahunarke se često upotrebljavaju u obliku pirea, umućene s lukom i biljnim uljem. Ostalo povrće, naročito paprika, plavi patliđan i gogošar u pravilu se nadijevaju drugim povrćem ili rižom s povrćem i mesom. Povrće se često konzumira i s umacima, marinadama i drugim dodacima napravljenim od vina, kiselog vrhnja, začinskog povrća i zelenja. Od različitog povrća, pirjanog na laganoj vatri s biljnim ili životinjskim masnoćama, pripremaju se razne vrste povrtnih ragua – *đuveč* i *musake,* ugodna blagopikantna okusa. Takvim jelima od povrća često se dodaje brinza, kiselo vrhnje, koje im daje poseban kiselkast i slankast okus.

Od zelenja i začinskog povrća najviše se upotrebljavaju poriluk i celer, i troše se u velikim količinama ne samo za umake, nego se javljaju i kao samostalna jela, te se kisele.

Od ostalih začina upotrebljavaju se korijandar u sjemenkama, papar i aromatični papar, klinčić, lovorov list i estragon (naročito za usoljavanje namirnica). Dosta se upotrebljava i češnjak, koji čini osnovu za dva raširena nacionalna umaka – *muždej* i *skordoli,* a dolazi i u sva jela od mesa i povrća, naročito od mahunarki. U narodu vlada uvjerenje da je obdaren čudotvornom snagom, i ljeti i zimi predstavlja narodni lijek koji se uzima zajedno s hranom.

Za moldavsku je kuhinju karakteristična kombinacija mesnih jela i umaka sa suhim vinom i sokom od rajčice. To mesu daje naročitu aromu i skupa s time ga čini pikantnijim, što zbližava moldavsku kuhinju s kuhinjama drugih romanskih naroda, među njima i s francuskom.

U priređivanju nacionalnih jela od mesa karakteristična je upotreba otvorene vatre i gratara, debele željezne rešetke smještene iznad užarenog ugljena od tvrdog drveta (drena, oraha, bukve). Gratara se prethodno premaže maslacem, salom ili životinjskom mašću, na njega se stavlja meso ili perad u komadu ili u mljevenom a zatim prešanom obliku (drob, mititej, kirnecej). Za pirjanje se obično upotrebljava pećnica a ne štednjak.

Za „slatki stol“, tj., jela, najviše se upotrebljava voće – prvenstveno dunja, jabuka, šljiva, trešnja, višnja i marelica. Upotreba oraha je također značajna. Voće se prerađuje u najkoncentriraniji oblik a to su: marmelade, pastile i smokvi (gusto, polusuho slatko bez soka), te naročiti želei (pelti) od ukuhanih sokova voća i jagodičastih plodova. Upotrebljava se i međuproizvod koji se dobiva kod proizvodnje vina – must, tj. gusti, tamni i nepročišćeni sok od grožđa u kojemu se kuha neko voće i povrće. Voće i vino se upotrebljavaju i u konditorskim proizvodima, kolačima od masnog lisnatog tijesta. Moldavske halve (aljvice) i orahov nugat utjecaj je bliskoistočne, turske kuhinje.

Moldavska kuhinja nekad se smatrala siromašnom i jednoličnom, no ona je prema suvremenim pogledima po svom bogatom asortimanu voća i povrća ukusna i zdrava kuhinja. Bogatstvo kuhinje ne Ocjenjuje se po broju jela koja sadrži, nego prema vještini kombiniranja različitih namirnica.

Moldavci 2009. godine obilježavaju pet stoljeća pijenja kave. Prvom moldavskom kafeđiji, Logotetu Tautu, bit će podignut spomenik koji je izmislio kavu sa šlagom i nekoliko egzotičnih sastojaka koji uključuju i liker od oraha.

Gastronomadi kažu da se u **Nizozemskoj** jede bolje, češće i obilnije nego bilo gdje na svijetu. Čovjeka gotovo pretrpavaju svojim izvrsnim povrćem, maslacem, mesom i umacima od jaja, od kojih je u cijelom svijetu poznat – „holanski umak“.

More je darežljivo ribama, oštrigama, jastozima, račićima, bogati pašnjaci daju mlijeko, slatko vrhnje i maslac, a od mnogih vrsta sira u svijetu su najpoznatiji edamer i gouda.

Govoriti o nizozemskim jelima a ne spomenuti „nederlandse koffietafel“ - popodnevna kava, uz koju se osim kave poslužuje slatko vrhnje, pecivo, šunka, razne vrste kobasica, meso, riba, razna pikantna jela i sve to u velikim količinama, ne bi bilo pristojno. Isto tako je i sa njihovim doručkom.

Nizozemsku kuhinju obogaćuju i jela egzotičnih kuhinja, kao npr. indonezijska, gdje je stoljećima bio njihov utjecaj.

Mesni nabujak s krumpirom

Sastojci: 6 krumpira, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 12 dag maslaca, 3 žličice soli, 4 šalice mesne juhe, 1/2 žličice oraška, 3 glavice luka, 3 šalice mljevenog mesa, 1 list lovora, 1 žličica papra, klinčić, 2 svježe paprike, 1/2 šalice finih mrvica, 1/2 šalice ribanog sira, maslac, vezica lišca peršina, vezica krasuljice, 2 lista celera, malo majorana i ružmarina.

Skuhani krumpir ogulite, zgnječite vilicom i dodajte mu slatko vrhnje, 3 žlice maslaca, 2 žličice soli i nekoliko zrna oraška. Na preostalom otopljenom popržite isjeckani luk. Uz stalno miješanje dodajte meso, mesne juhe, začine i narezanu papriku. Kad tekućina ispari ostane gust ujednačen umak. U oblik za nabujak stavite zgnječeni krumpir pa red umaka i tako redom dok sve ne utrošite. Odozgor mora biti krumpir, pospite ga maslacem i ribanim sirom. Zapecite i poslužite sa salatom od rajčica.

Nadjevena teleća prsa

Sastojci: teleća prsa, sol, papar, mast; *nadjev*: 25 dag svinjskog kosanog mesa, 1 tučeno jaje, sol, 2 žlice kosanog peršinova lišća, 6 malih kiselih krastavaca, 2 tvrdo kuhana jaja, 3 osrednja krumpira, 6-8 malih glavica luka.

Takvo jelo se radi i kod nas, ali se razlikuje jedino u vrsti nadjeva (od pokrajine do pokrajine).

Nadjev se priprema od kosanog mesa koje se pomiješa s jajima, solju, paprom i kosanim peršinom. Mesni nadjev raspolovite i jednoj polovini dodajte kosane kisele krastavce i tvrdo kuhana jaja, a drugu oblikujte oko prve u obliku omotača. Teleća prsa posolite, popaprite i narežite s jedne strane tako da dobijete udubljenje (džep) za nadjev. Nadjenite džep i otvor zašijte. Nadjevena prsa pržite na masti dok ne posmeđe. Tada im dodajte kockice krumpira i luk. U pećnici sve skupa pecite još 45 minuta. Meso je gotovo kad prilikom uboda vilicom počne teći bistra, bezbojan sok. Kao prilog poslužite krumpir na maslacu i zelenu salatu.

Valjušak u ubrusu

Sastojci: 2 šalice finog oljuštenog ječma, 25 dag dugoljaste riže, 2 šalice grožđica, 10 velikih mekanih šljiva, ½ šalice ušećerene limunove kore, ½ šalice ušećerene korice naranče, sol, papar.

Oljušteni ječam i rižu nekoliko puta operite. Grožđice i šljive prelijte kipućom vodom da nabubre. Veliki bijeli ubrus namočite, raširite po stolu i slažite u slojevima: oljušteni ječam, ušećerenu limunovu koru, šljive, grožđice, rižu, grožđice, ušećerene kore od naranče, oljušteni ječam, i opet ponovite dok sve ne utrošite. Između redova malo posolite i poparite. Ubrus složite u križ i vežite. Ispod vezanog čvora provucite kuhaču i spustite u lonac s vrućom parom (ispod pare je voda koja vri). Ubrus ne smije ni u kom slučaju dodirivati vodu, već se mora pariti.
Jelo se poslužuje uz pečene, gulaš, šunke ili pečene kobasice.

Kolači s medom

Sastojci: 75 dag meda, 2,5 kg brašna, 1 kg šećera, 12 dag kosane ušećerene limunove kore, 12 dag ušećerene narančine kore, 8 g sitnog cimeta, 8 g korijandara, 6 g struganog oraška, 5 dag kosanog oguljenog badema, 3 g potaše (kalijev karbonat).

Tamniji med istopite u emajliranoj posudi. U ugrijani med umijesite brašno, prženi šećer, ušećerenu limunovu i narančinu koru, cimet, korijandar, orašak i bademe. Tijesto postepeno ohladite, miješajući, i dodajte potašu, koju prije toga razrijedite vodom, na slijedeći način: tijestu napravite udubinu i u nju ulijte potašu. Sve zajedno preko noći ostavite da miruje. Idućeg jutra tijesto ponovo premijesite i prst debelo razvaljajte. Cijelo stavite u lim za pečenje i pecite 30 minuta na jakoj vatri. Pečeni kolač, još vruć, izrežite na komade i ostavite da se ohladi. U zatvorenoj kutiji kolači ostaju dugo svježi.

Nekadašnji život Vikinga i danas još ima veliki utjecaj na **Norvešku** kuhinju. Jednostavna svakodnevna kuhinja drastično mijenja svoj lik tijekom obiteljskih svečanosti, proslava ili blagdana.

U većini kuhinja barem četiri puta tjedno se priprema riba, obično sa slanim krumpirom, vrlo rijetko kakva juha. Jelo *lutefiks* – bijela riba (uglavnom oslić ili list) omekšan u kaustičnoj sodi poseban je specijalitet.

Zaposleni Norvežanin jede prvi topli obrok tek oko tri-četiri sata poslije podne. I u najmanjem ugostiteljskom lokalu može se naći „smørebrød“, obilni sendvič s raznim nadjevima, prvenstveno od ribe i majoneze. Anegdota kaže da je neki Francuz, jedući „smørebrød“ mislio da je to predjelo i strpljivo čekao na – glavno jelo.

Osim riba često se jede sobovina (kao i u Finskoj) i polarna kokoš. Pravi užitak su norveške bobice i jagode nenadmašivog mirisa i teka, možda zbog polaganog sazrijevanja i hladne klime.

Sir „gjetost“ je nacionalni ponos, smeđe je boje, a pravi se od kozjeg mlijeka.

Božić - Julen i dani oko njega imaju u Norveškoj obilježje iz vremena starog nordijskog kalendara - *Primstaven*. Prije Božića u Norvežana se osobito obilježava Sv. Lucija, najduža noć u godini. Karakteristični norveški božićni stol sastoji se od pečenih svinjskih rebara, kobasica, kiselog zelja, pirea od graška, kuhanog bakalara, sušenih ovčjih rebara, pirea od korabice i neke vrste palačinki od krumpira zvanih – „*lefse*".

Obzirom da nam je sve poznato, osim *pirea od korabice*, probajte ga prirediti:
1 kg korabica, 2 velika krumpira, 2-3 dl vode, 1-2 dl bujona (po mogućnosti od janjetine), 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar.

Oguljene i narezane korabice na režnjeve debele poput prsta, stavite u vodu i kuhajte dok ne omekšaju i postanu jednolična kaša. Smjesu potom dobro zgnječite, polijte bujonom i slatkim vrhnjem. Začinite solju i paprom. Ukrasite peršinom i poslužite.

Norveška krem riblja juha

Sastojci: 1 vrećica gotove riblje juhe u prahu, 1 konzerva okruglica od ribe, 2,5 dl mlijeka, 1 žumanjak, 1,25 dl vrhnja, 2 ploške suhe slanine, 1 žlica kosanog lišća peršina.

Sadržaj vrećice uspite u ¾ l vruće vode, dodajte tekućinu iz konzerve ribljih okruglica i mlijeko, sve zajedno kuhajte na slaboj vatri 15 minuta. vrhnje i žumanjak dobro umutite i dodajte na kraju gotovoj juhi. Neposredno prije posluživanja dodajte riblje okruglice izrezane na kolute, samo toliko da se ugriju. Ploške suhe slanine „reš" ispecite, zdrobite i sa kosanim peršinom pospite juhu.

Gusta riblja juha

Sastojci: 2 nasjeckane mrkve, 2 narezana luka, 1 list lovora, ½ žličice majčine dušice, 2 l vode, 4 zrna papra, 75 dag – 1 kg čistog ribljeg mesa, 1 žlica rastopljenog maslaca, 2 žlice brašna, 1,5 šalica slatkog vrhnja, 1 šalica kiselog vrhnja, 4 tučena žumanjka, narezani mladi luk.

Mrkve, luk, lovor, majčinu dušicu i vodu stavite u lonac, poklopite i kuhajte na blagoj vatri 30 minuta. Dodajte papar i ribu, i kuhajte još 10 minuta. Ocijedite i juhu sačuvajte. Brašno, maslac i sol pomiješajte. Tome pomalo dodavajte tople juhe i 5 minuta kuhajte. Pomiješajte vrhnje sa žumanjcima i pomalo dodajte juhe. Kad je sve izmiješano, nalijte u riblju juhu. Na kraju dodajte mladi luk i smanjite vatru.

Skuše u vrhnju

Sastojci: 4 skuše ili slične morske ribe, sol, papar, 0,5 l slatkog vrhnja, 4 žlice kosanog kopra, 4 žlice ribanog sira, 4 žlice finih mrvica.

Ribe očistite, izvadite kosti, operite, ocijedite, posolite, popaprite i stavite u oveću posudu. Vrhnje pomiješajte s kosanim koprom i prelijte preko riba, odozgor stavite ribani sir i mrvice. Na kraju ribe pecite u pećnici 25 minuta. Poslužite s krumpirom i mladim mahunama.

Pečena svježa šunka

Sastojci: 1,5 kg svježe šunke s kožom, sol, papar, ¼ šalice brašna, 2 žlice maslaca, ¼ šalice crvenog vina, ½ žličice senfa, 4 šalice kuhanog kiselog kupusa, 6 kuhanih jabuka, 18 kuhanih šljiva.

Kožu na šunki narežite na kvadratiće od 2 centimetra (pazite da se kožicu ne odrežete), natrljajte solju i paprom. Pecite 1 sat na 230 oC u zagrijanoj pećnici. Skinite kožu a šunku vratite u pećnicu. Temperaturu smanjite na 160 oC i pecite 50-60 minuta. Prema potrebi podlijevajte s vodom i sokom od pečenja. Pečenu šunku izvadite i ostavite na toplom, a mast (sok) od pečenja sačuvajte. Brašno popržite na maslacu. Mast od pečenja ocijedite, skinite masnoću i zadržite otprilike 1 i ¾ šalice. To dodajte mješavini brašna i maslaca i popržite dok se ne zgusne. Podlijte vinom, umiješajte senf i prokuhajte na smanjenoj vatri. Dobivenim umakom prelijte šunku, na koju ste stavili pečene kvadratiće od kože. Šunku poslužite s jabukama ili šljivama, a kuhani kiseli kupus posebno.

Kolač od ribe na norveški način

Sastojci: 25 dag brašna, 15 dag maslaca, ½ čašice jogurta, sol, 50 dag fileta zlatve (izrazito srebrnih peraja), ½ konzerve šampinjona, ¼ konzerve malih rakova, 11,2 dl bijelog vina, 1,2 dl slatkog vrhnja, 3 žumanjka, 2 žlice brašna, sok ½ limuna, sol, papar.

Tijesto - brašnu dodajte na male komade izrezan maslac, jogurt, sol i sve dobro izradite u glatko tijesto. Tako izrađeno tijesto ostavite na hladnom 30 minuta, nakon toga podijelite ga na dva veća i jedan manji dio. Okrugli, nešto manji lim (posuda za pečenje) obložite većim tijestom. Filete ribe zajedno sa izrezanim šampinjonima na listiće, juhom od rakova i vinom, poklopljeno, kuhajte oko 5 minuta. Vrhnje, žumanjke, brašno i sok limuna pomiješajte, dodajte procijeđenu juhu od pirjanja ribe i sve zajedno prokuhajte. Začinite solju i paprom, i ostavite da se malo ohladi. Tijesto u limu obložite ohlađenom ribom, prelijte ohlađenim umakom od ribe, prekrijte drugim dijelom većeg tijesta. Od malog tijesta oblikujte ribu i pomoću žumanjka zalijepite na gornji dio tijesta. Pećnicu zagrijte na 200 oC i kolač pecite oko 35 minuta. Poslužite sa salatom od svježeg povrća.

Svečani punč

Sastojci: 1 l crvenog vina (burgundac), 4 šalice vinjaka, 1 šalica grožđica, 2 šalice šećera, kora jedne naranče i 1 limuna, 1 šipka cimeta, 12 klinčića, 5 zrna kardamoma, 12 badema, 20 zrna grožđa.

U prikladnoj posudi ugrijte vino i polovinu vinjaka s grožđicama, šećerom, limunovom i narančinom korom. U platnenu vrećicu stavite cimet, klinčiće i kardamom, stavite u posudu i sve zajedno prokuhajte. Pažnja - *punč* smije samo prokuhati. Smanjite plamen tek toliko da piće ostane toplo. Dodajte ostatak vinjaka, izvadite vrećicu sa začinima i piće poslužite vruće. U svaku čašu stavite po nekoliko grožđica i oguljenih badema.

Iako **Poljska** leži na sjeveru Europe, ima veliki izbor raznog povrća kojim se obilno koristi u svojoj kuhinji. Za dugih zimskih mjeseci, kad sve leži pod snijegom, konzervirano raznovrsno povrće, voće, jagode i bobice, u soli ili na drugi način, prerađeno u neko jelo, poslužuje se uz tijesta ili meso. Poput naših baka i nona tako su se i Poljakinje natjecale tko će bolje pripremiti „zimnicu“. Gljive koje od ranog ljeta do kasne jeseni rastu po šumama, šumarcima i livadama, obilno su zastupane u juhama, kao prilog mesu, u umacima, a jedu se i pečene, kuhane i marinirane.

Neki kažu da su mnoga jela Poljaci preuzeli iz ruske kuhinje, možda su mnoga jela slična, ali je sigurno da Poljskoj kuhinji obilježje daju razna nadjevena tijesta, kuhana u slanoj vodi ili pečena u masti i u pećnici. Poljske piroške i varenike ili „favorke“, pečeno tijesto u masti poznate su i izvan granica.

„Cukiernia“ - slastičarna ili kavana uz šalicu kave ili čaja nude mnoga izvrsne kolače. Poslije obilnijeg obroka se osim piva pije i čaj.

Kad se na Badnjak počne spuštati mrak, mnogi Poljaci izlaze iz svojih kuća i upiru pogled u nebo. Svi nestrpljivo očekuju kad će se pojaviti prva zvijezda, jer ona simbolizira Betlehemsku zvijezdu, znak da je rođen Isus. Onoga tko prvi ugleda zvijezdu, prema vjerovanju, očekuje posebna sreća.

Pojava zvijezde Danice, kod Poljaka, znak je početak večere, a broj obroka točno je onoliki koliko je bilo mjeseci u protekloj godini.

Poslije juhe od gljiva, poslužuje se među inim, panirana (pohana) štuka, krakovska pastrva (stari poljski naputak visoke plemićke kuhinje pa “piernik”, medenjak pečen po naputku iz Toruna (naputak je, navodno, još iz 1466. godine, a napravio ga je kuhar za pripadnike Viteškog reda mačonoša). Poljska kuhinja sačinjava tri loze - seljačku, građansku i polemičku. Tijekom vjekova ove loze su se naizmjenično približavale i udaljavale, dok se konačno nisu ujedinile u potpunu, ali razgranatu cijelinu, koja sadrži sve elemente poljskog kuharskog stila.

Proslava Božića povezana je i s mnogim neobičnim vjerovanjima. Na božićni objed (wigiliju) ne pozivaju se gosti (nazočni su samo članovi obitelji koji žive u jednoj kući), jer se smatra da to donosi nesreću. Za stolom uvijek mora sjediti paran broj ljudi, jer ako je neparan, netko će iz obitelji umrijeti. Nakon objeda, svi istodobno, na znak, ustaju od stola, jer se vjeruje da onaj tko ustane posljednji neće dočekati idući Božić.

Prastari je običaj koji vuče korijene još iz Srednjeg vijeka, da se na Badnjak na stolu nađe čak dvanaest jela. Među njima središnje mjesto pripada šaranu, kojeg se može nadjenuti, primjerice, gljivama, a od riba je tu još barem slani sleđ, pripremljen s vrhnjem ili u octu. Nezaobilazna je također omiljena u Poljskoj juha od cikle uz koju pak najbolje pašu piroške nadjeven gljivama. No, pođimo redom, jer svako jelo ima određeno značenje:
prvo su; *Panirane* (panirane) *gljive,* drugo: *salata od kuhanog povrća s umakom od kiselog vrhnja*, treće jelo su: *fileti haringa marinirani u umaku od senfa, č*etvrto: *meso divljači s kiselim zeljem,* peto jelo: *kisela repa,* šesto jelo: *palačinke prelivene tučenim jajima,* sedmo: *palačinke nadjevene kašom od kuhanog ječma prelivene tučenim jajima i pečene,* osmo: *salata od cikle*, deveto: *piroške,* deseto: *nadjevena kuhana jaja,* jedanaesto i dvanaesto jelo su: marinirane haringe ili haringe u ulju i bakalar ili šaran.

Traditional Polish Christmas Eve meal

Zupa Barzcz (juha od cikle)

Posebna tradicija na koju će se naići u svakom domu u domovini pape Karola Wojtyle je svečano dijeljenje hostije, koje prati blagdanske čestitke. Tog starog običaja drže se Poljaci i u javnom životu, pa kad se uoči Božića u Kraljevskim dvorima u Varšavi susretnu istaknute ličnosti iz političkog, crkvenog i kulturnog života, može se u vidjeti kako se ondje hostije i čestitke srdačno izmjenjuju i najljući politički protivnici.

U baltičkom gradu Szczecinu, sjedištu zapadno-primorskog vojvodstva, osnovana je tvrtka Polmos još 1920. Godine za proizvodnju jedne od najstarijih i najboljih vrsta votke Starka, popularne posebno u Poljskoj i Litvi te Rusiji gdje je poznata pod imenom Staroruska. Proizvodnja te votke seže u 15. stoljeće. Tajna kvalitete je u tajnoj recepturi, destilaciji koja je različita ovisno o vrsti, čuvanju u posebnim orahovima bačvama najmanje deset godina prije upotrebe. Neke se prije buteljiranja čuvaju 15,20, 25 do čak 50 godina.

Starka se pila u mnogim europskim dvorovima, a bila jer napitak kojim se okrijepio Jan Sobieski prije nego je pobjedonosno poslao svoje trupe pred Bečom 1683. godine, a bila je i najdraža votka osnivača moderne Poljske strogog maršala Pilsudskog. Kaže se da je davana i radnicima za kuražu u Gdinji i Gdanjsku kada su 80-tih rušili komunizam. Poznato je kako je papa Wojtila, inače nesklon žestokim napitcima, volio pred lagani ručak „drmnuti“ jedino čašicu Starke.

Fileti smuđa na poljski način

Sastojci: 1,20 kg smuđa, sok 1 limuna, sol, papar, 2 jaja, ½ vezice peršinova lista, 2 žlice ulja, 5 dag maslaca, krušne mrvice (prezli).

Meso smuđa odvojite od kostiju, skinite kožu, filete pokapajte sokom limuna, posolite, popaprite i ostavite da tako malo odleže. Jaja skuhajte u tvrdo, ohladite i nakon toga izrežite na krupnije komade. Peršin iskošite. Ribu uvaljajte u brašno. Ulje zagrijte, dodajte 2,5 dag maslaca i na tome ispržite riblje filete na zlatnožutu boju. Izvadite i odložite na topli tanjur. Masnoći od prženja dodajte preostali maslac, ispržite mrvice do svjetlosmeđe boje. Riblje filete pospite kosanim jajetom i peršinom, prelijte vrelim mrvicama. Poslužite s kuhanim krumpirom posutim kosanim koprom i zelenom salatom.

Šaran u pivu ili „poljski šaran“

Sastojci:1 kg očišćenog šarana, sol, papar, 1 žlica maslaca, 1 glavica luka,, ½ šalice kosanog lišća peršina, 1 šalica sitno kosanog poriluka, 0,5 l tamnog piva, 1 list lovora, 1 karanfilič, 5 dag medenjaka ili 4-5 dvopeka, 1 žlica začina za medenjake, 1 žlica šećera, 2-3 žlice octa ili soka limuna.

Šarana (bez glave i peraja) dobro operite, izrežite na 4 komada, svaki komad posolite i popaprite. Luk izrežite na kockice i na zagrijanom maslacu pirjajte dok malo ne omekša i ne porumeni. Dodajte peršin i poriluk, sve zajedno pirjajte 2-3 minute. Na ovako pripremljeno povrće složite komade šarana i pirjajte još 5 minuta. Podlijte pivom, dodajte lovor, karanfilčić, medenjake (ili dvopek sa začinima za medenjake), poklopite i na slaboj vatri pirjajte 20 minuta. Šećer pržite dok se ne karamelizira, podlijte octom ili sokom limuna, prokuhajte i dodajte umaku s ribom. Ako je umak rijedak zagustite dodavši malo škroba. Uz ovako pripremljenog šarana poslužite okruglice od krumpirovog tijesta ili krumpir kuhan bez ljuske s peršinom.

Piletina na Poljski način

Sastojci: 4 pileća batka sa zabatkom (teška po prilici 20 dag), mali svežnjić peršinova lista, 4 žlice senfa, 25 dag tankih mrkvica, 1 glavica svjetlog kupusa (60 dag), 2 dag maslaca, 1dag šećera, svježe naribani muškatni oraščić, 1,5 dl kokošje juhe, sol, papar.

Piletinu posolite i popaprite. Otrgnite oprane peršinove listiće i gurnite ih piletini pod kožu. Natrljajte senfom i poslažite u namašteni lim. Pecite 40 minuta u pećnici, zagrijanoj na 200 oC. Očišćeni kupus narežite na rezance široke 3 cm. Na maslacu zagrijte šećer, miješajte da se malo karamelizira pa primiješajte kupus. Mrkvu ogulite pa ih još uzdužno prorežite ako se debele. Primiješajte kupus. Umiješajte sol, papar, oraščić i juhu. Pirjajte 15 minuta. Umiješajte vrhnje i dobro prokuhajte. Rasporedite na zagrijane tanjure i dodajte piletinu.

Pečeni jelen u umaku od vrhnja i votke žubrovke

Sastojci: 1 kg buta od jelena bez kosti, 4 žlice ulja, sol, papar, majčina dušica, borovnica; *umak*: 1 žlica brašna, 1 žlica svinjske masti,1 dl votke žubrovke, 3 dl goveđeg temeljca, 3 dl kiselog vrhnja, bizonska trava (žubrovka), sol, papar; *prilog*: 4 pečene cikle srednje veličine, 18 dag ječmene kaše, 2 žlice maslaca, sol.

Meso očistite i začinite svim navedenim začinima. Stavite ga u vrećicu za pečenje, dodajte ulje i dobro zatvorite. Ostavite u hladnjaku preko noći da se marinira. Kašu skuhajte uz slanoj vodi s dodatkom maslaca. Meso stavite u pećnicu zagrijanu na 200 oC i pecite 25 minuta, zatim temperaturu smanjite na 80 oC i pecite još 2,5 sata. Izvadite iz pećnice i ostavite da se odmori. Ciklu očistite pa izdubite unutrašnjost i nadjenite kuhanom kašom. Prije posluživanja zapecite u pećnici na 180 oC 15 minuta. Za umak u odgovarajućoj posudi zagrijte mast, dodajte brašno pa napravite svijetliju zaprška. Dodajte votku, pa temeljac i bizonsku travu, a kad zakipi umiješajte kiselo vrhnje. Po potrebi začinite solju i paprom. Meso narežite na tanke odreske, prelijte umakom i poslužite uz zapečenu ciklu s kašom.

Plemićki bigos

Sastojci: 1,5 kg svježeg kupusa, 1 kg kiselog kupusa, 1 kg junetine, 1 kg divljači, 1 kg svinjetine, 25 dag mesnatih kobasica (npr. kranjske), 25 dag dimljene slanine, 10 dag svinjske masti, 30 dag luka, 15 dag suhih šljiva, 10 dag kiselih jabuka, 8 dag koncentrata rajčice, 8 dag suhih gljiva, 1 l crnog suhog vina, kom, lovorov list, piment, borovica, sol, papar.

Suhe gljive močite 2 sata, skuhajte ih i narežite na trakice. Slaninu izrežite na kocke i popržite na masti, dodajte sitno kosani luk i popržite dok ne postane zlatne boje. Dodajte narezanu na rezance junetinu, divljač i svinjetinu, pirjajte dok tekućina ne ispari. Dodajte narezane kobasice, koncentrat rajčice i začine, još kratko popirjajte. Podlijte vodom i pirjajte na laganoj vatri. Kupus očistite i sitno naribajte, stavite u lonac s vodom i skuhajte. U drugi lonac stavite kiseli kupus, dodajte vode i masnoću od pirjanja mesa i kuhajte. Nakon 25 minuta u velikom loncu spojite oba kupusa, dodajte meso, gljive s temeljcem i sitno narezanim suhim šljivama. Kad zakipi ulijte crno vino i uz često miješanje kuhajte 1 sat. Probajte i po potrebi začinite i pustite da se kuha još pola sata.
Bigos je najbolji drugi ili treći dan, nakon nekoliko podgrijavanja kad se u potpunosti sljube svi sastojci. Poslužite uz domaći kruh i vrlo hladnu votku.

Uskrsna pogača s jajima

Sastojci: 5 dag kvasca, 2 dl kiselog mlijeka, žlicu otopljenog maslaca, žličicu soli, 80-95 dag brašna, masnoću i brašno za kalup; *za dodatak*: 4 jaja + 1 za premazivanje, malo maka.

Namrvite kvasac u 4 dl mlake vode, Primiješajte kiselo mlijeko, sol, otopljeni maslac, te malo-pomalo brašno. Čvrsto izmiješajte, pokrijte čistim platnenim ubrusom i ostavite 45 minuta na toplome mjestu. Namastite i pobrašnite kalup, promjera 26 cm. Premijesite uzašlo tijesto, odvojite trećinu, pa veći dio oblikujte kao debelu kobasicu, koju smjestite uz rub kalupa. Od manjeg dijela tijesta načinite 2 tanke trake i ukriž stavite u šupljinu tijesta u kalup. Utisnite 4 dobro oprana sirova jaja. Malo razvodnite preostalo jaje i premažite pogaču, ali ne i jaja. Srednji dio pospite makom. Pecite 35 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 oC.

Jaja na Poljski način

Sastojci: 4 jaja, 5 dag maslaca, ½ šalice kosanog crvenog luka, ½ šalice slatkog vrhnja, sol, mljevena paprika, 3 žlice mrvica, 8 pahuljica maslaca.

Tvrdo kuhana jaja raspolovite zajedno s ljuskama, izvadite ih iz ljuske i usitnite. Prepečeni luk pomiješajte sa slatkim vrhnjem, mljevenom paprikom, usitnjenim jajima i dobro izmiješajte. Dobivenu masu posolite i njome ispunite prazne ljuske jajeta. Površinu izravnajte, pospite mrvicama, stavite malo pahuljica maslaca i nadjevena jaja pecite u pećnici dok ne dobiju čvrstu koru. Tako nadjevena jaja poslužite kao predjelo.

Juha od oljuštena ječma

Sastojci: 12,5 dag oljuštena ječma, 3 mrkvice, 1 celer, 2 korijena peršina, 2 glavice crvenog luka, sol, 4 gljive (bilo kakve), 2 dag maslaca, 3 žumanjka, ½ šalice kiselog vrhnja, sok polovice limuna.

Oljušteni ječam kuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Isjeckane mrkvice, celer, peršin, luk i gljive pirjajte na maslacu dok sve ne bude mekano. Po potrebi zalijte mesnom juhom i posolite. Povrće propasirajte, dodajte umućena jaja, kiselo vrhnje, sve izmiješajte i nalijte u kipuću juhu. Na kraju dodajte skuhani, oljušteni ječam. Juhu dobro ugrijte i prije posluživanja začinite limunovim sokom.

Pečeni zec sa šljivama

Sastojci: zečji hrbat, 12,5 dag slanine, po ½ šalice celera s lišćem – mrkve - poriluka i crvenog luka, 1 lovorov list, 12 bobica borovice, po ½ šalice majčine dušice i mažurana, ½ narančine kore, sol, ¼ žličice papra, ½ l vode, 3/4 l crvenog vina, 10 dag masti, 1 šalica goveđe juhe, 10 plavih šljiva, 1 jabuka, ½ šalice vrhnja, 1 žlica pekmeza od crvenih brusnica.

Povrće 10 minuta kuhajte u vodi zajedno s lovorovim listom, borovicama, majčinom dušicom, mažuranom, narančinom korom, soli i paprom, pa sve zajedno ocijedite. Tekućinu od povrća i začine pomiješajte s crvenim vinom i time prelijte zečji hrbat naboden slaninom. U toj marinadi meso treba ostati najmanje preko noći. Izvadite ga, ocijedite i pržite na masti. Jednim djelom marinade i masti stavite meso u zemljanu posudu (danas vatrostalnu), prelijte mesnom juhom i 45 minuta pecite u pećnici. Tijekom pečenja dodajte šljive i pekmez od šljiva i kriške jabuka. Meso izvadite i sok od pečenja začinite vrhnjem i brusnicama. Prokuhajte i dobivenim umakom poslužite meso zeca s valjuščima od krumpira i pirjanim crvenim kupusom.

Kuhano tijesto sa sirom

Sastojci: 50 dag masnog suhog sira, 75 dag brašna, 20 dag istopljenog maslaca, 6 jaja, ribani sir.

Sir nastružite i dobro izmiješajte s istopljenim maslacem i s više od polovice brašna. Uz stalno miješanje postepeno dodajte razmućena jaja i preostalo brašno. S tim tijestom napravite pokus - tako da u kipuću vodu stavite malo tijesta koje treba ostati gipko. Ako je prečvrsto, dodajte mu kiselo vrhnje; ako je previše mekano, dodaje brašno.
Provjereno tijesto razvaljate na 1 cm debelo, izrežite u 3 cm široke trake, a njih opet dalje režite u kose četvrtine, na kojima se tupom stranom noža mogu izraditi razne figure. Poslije toga tijesto pospite brašnom i stavite na stranu.
Neposredno prije posluživanja tijesto skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, stavite u zdjelu i pospite ribanim sirom. Preko svega prelijte istopljeni maslac ili pospite prženim mrvicama od žemlji.
Tako pripremljenom tijestu često se dodaje šećer, cimet, ribana limunova kora i grožđice.

Tko još nije čuo za „madeiru“ ili za „porto“ vina o kojima su još u 12. stoljeću pisali križari na svom putu u Palestinu. Tko nije čuo o sirevima „azeito“ - topljeni sir, „evora“ - tvrdi ovčji sir, „fresco“ - svježi sir i „serra“ - najpoznatiji punomasni ovčji sir. Kobasice koje izvjesno vrijeme odležavaju u vinu da bi dobile određeni okus, poznati su specijalitet.

Tijekom kolonijalnih osvajanja iz **Portugala** su se Europom proširili brojni začini: papar, cimet, čili, ali i čaj, riža, rajčica i krumpir.

Pripremanju hrane i danas se pridaje mnogo pažnje, a juha je na prvom mjestu. *Caldo verde* – gusta je juha s kobasicom i krumpirom. Posebna je i tzv. *juha od kamena*, uz priču da je nastala tako što je kamen bio jedino što je imao jedan svećenik kad ju je pripremio. Išao je od vrata do vrata i od svakoga dobio još nešto pa je tako uz kamen nastala božanstveno dobra juha. Od jela treba spomenuti i *juhu od kruha i ribe, gulaš od teletine, svinjetine* i *različitih kobasica*, što je najpoznatije portugalsko jelo. Specijaliteti su i *janjetina u crvenom luku, odrezak s pečenim jajima* i *pirjana riba,* no *sušeni bakalar* je nešto posebno.

Sušeni i usoljeni bakalar, kažu da je **portugalsko jelo** broj 1, koje se može naći na svakom stolu i po nekoliko puta mjesečno. Nakon što su još Vikinzi lovili bakalar u sjevernom moru i sušili ga na zraku, jer sušenjem ne gubi svoj okus i hranjivost, bakalar su kasnije počeli usoljavati i Baski (Eskaldunak - na baskijskom; jedan od najstarijih naroda u Europi u pirinejskoj regiji Biskajskog zaljeva). Usoljeni bakalar okusom se razlikuje od sušenog i danas je najčešći način obrade te ribe u Pirinejskom poluotoku, pa tako i u Portugalu.

Bakalar se jede u najrazličitijim kombinacijama i sastojcima ili začinima, od raznih vrsta povrća do pršuta, sira ili školjaka i kozica, a bazu uvijek čine krumpir, riža ili tijesto. Najčešće se jede s krumpirom i tvrdo kuhanim jajima, preliven s malo octa i mnogo maslinova ulja. Priprema se na tisuću načina, a svaki je odličan.

Bacalhau com natas

Jedan od omiljenih naputaka (recepta) je **bakalar s vrhnjem** (*Bacalhau com natas*). Kad je bakalar odmočen, skuhan i očišćen od kože i kostiju spreman je za pripremu jela. Na maslinovu ulju lagano se poprži kosani luk i češnjak, a zatim se doda usitnjeni bakalar i kuhani krumpir narezan na kolutiće, sol, papar i muškatni oraščić. Pirja se desetak minuta, doda se vrhnje za kuhanje, i pirja dok se ne dobije kremasta smjesa. Tako pripremljeni bakalar stavi se u lim, pospe ribanim ovčjim sirom, pospe krušnim mrvicama, ukrasi maslinama i zapeče u pećnici,

„Frituel“ od bakalara

Sastojci: 25 dag bakalara, 1 kg glatkog brašna, 2 dag svježeg kvasca, 3 dl mlijeka, 1 jaje.

Od navedenih sastojaka umijesite tijesto i ostavite da se digne. Rukom oblikujte fritule (okruglice) i pecite ih na vrućem ulju.

Važnu ulogu u portugalskom jelovniku imaju jaja, stavljaju se u juhe (poslužuju se dva puta na dan – za ručak i večeru), poslužuju se kao predjelo i međujelo. U nekim portugalskim pokrajinama može se dogoditi da gostu na kraju obilnog ručka, prije crne kave, ponude još jedno meko kuhano jaje sa šećerom, bez obzira na to da li se toga dana već našlo u jelovniku ili nije.

Osim govedine, svinjetine i ovčetine omiljene su sve vrste riba, oštriga, rakova i školjki.

Riblji fileti na portugalski način

Sastojci: 75 dag fileta grgeča, sol, papar, 1 žlica vinskog octa, 2 glavice luka, 1 češanj češnjaka, malo brašna, 6 žlica maslinova ulja, ½ konzerve cijelih oguljenih rajčica, 1 Mala konzerva inćuna, nekoliko maslina.

Filete grgeča operite, ocijedite i malo posušite, posolite, popaprite i poškropite vinskim octom. Luk i češnjak iskošite. Riblje filete uvaljajte u brašno, i pržite na zagrijanom ulju 7 minuta. Filete izvadite i složite na topli tanjur. Luk i češnjak popržite na preostalom ulju da malo porumeni, dodajte rajčicu i začinite solju i paprom. Umak prokuhajte 2 minute, prelijte filete, oko fileta složite inćune i masline izrezane na kolute. Poslužite.

Juha s jajima

Sastojci: ¾ šalice sitno kosanog crvenog luka, 1.5 žličica kosanog češnjaka, 2,5 žlice maslinova ulja, 2 žličice soli, malo svježe mljevenog crnog papra, 1 žličica majčine dušice, 3 šalice vrele vode, 6 jaja, 6 kriški prženog kruha.

Crveni luk i češnjak popržite na maslinovu ulju. Posolite, popaprite, dodajte majčinu dušicu i vodu, kuhajte 5-7 minuta. Jaja razbijte, lagano spustite u vrelu juhu i kuhajte dok se ne stvrdnu. Pržene kriške kruha stavite na dno zdjele za juhu, na njih tvrdo kuhana jaja, i sve prelijte juhom.

Rebra na portugalski način

Sastojci: 4 žlice maslinova ulja, 2 šalice kosanog luka, 4 rajčice, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žlica škrobnog brašna, 0,5 l mesne juhe, sol, sitna ljuta paprika, 2 žlice kosanih maslina, ½ žličice soka od češnjaka, 1 žlica octa, 1 žličica šećera, 4 svinjska rebra, 1 šalica ribanog sira.

Luk, izrezane rajčice i pire od rajčica spojite i pirjajte na maslinovu ulju. Nakon pola sata propasirajte kroz sito. Škrobno brašno pomiješajte s mesnom juhom da umak bude gust, dodajte pasirane rajčice i začine. Rebra ispecite na roštilju ili u tavi, prelijte umakom i pospite ribanim sirom. Stavite u pećnicu da se stvori kora.
Na isti način možete pripremiti janjeća ili teleća rebra. Deblje komade prije pečenja malo istucite.
Uz ovo jelo najbolje pristaje cvjetača, mahune, grašak i krumpir pečen na maslacu.

Na **rumunjsku** kuhinju imala je utjecaj kuhinje njezinih susjeda, no ona je i pored toga zadržala svoju individualnost, koja je naročito izražena u jelima po ribama i poznatom kavijaru. Ribe pripremaju na mnoge načine s povrćem, marinirane, nadjevene, pečene i kuhane. Poznata je rumunjska riblja juha u mnogočemu slična francuskoj ribljoj juhi „bouillabaisse“. Slatkovodni rakovi, još i danas, često su na restoranskim jelovnicima s pireom od oraha ili rižom.

Vrlo omiljene kisele juhe prave se ne samo od riba nego i od živadi pa i od divljači. Izbor mesnih jela je velik od onih od govedine do divljači. Uz meso se poslužuju prilozi od voća, povrća ili krumpira s obiljem salate.

Kačkavalj je najpoznatiji sir, a autohtoni ovčji sir, obavijen zečjim krznom, ima posebnu aromu.

Rumunjske slastice pod velikim su utjecajem turske kuhinje, a i francuske iz 19. stoljeća.

Od raznog voća (šljiva, breskva i marelica) peku odličnu rakiju a svaki ljubitelj crvenih i bijelih vina može pronaći vino za svoj ukus.

Goveđi jezik u umaku od maslina

Sastojci: 8 debelih režnjeva goveđeg jezika, 3 žlice maslaca, 2 crvena luka, sol, 1 češanj češnjaka, 1 žlica brašna,1/2 šalice pirea od rajčice, ¼ šalice goveđe juhe, ¼ šalice bijelog vina, 2 žlice vinskog octa, ½ žličice sitne paprike, ½ lovorova lista, 1 šalica usitnjenih maslina, 1 žlica kandiranog đumbira.

Goveđi jezik skuhajte, ogulite i narežite. Luk i češnjak pirjajte na maslacu i pospite brašnom. Nakon kratkog vremena dodajte mješavinu pire od rajčice, juhe, vina i vinskog octa. Nastali umak posolite, popaprite, dodajte sitnu papriku, lovor, usitnjene maslina i narezani, kandirani đumbir. Sve stavite na komade jezika. Kao prilog poslužite pirjanu rižu.

Mamaliga

Sastojci: 0,5 kg kukuruznog brašna, sol, 3 jaja, 12,5 dag kosanog crvenog luka, 1 šalica masti, ocat, sol, voda.

Kukuruzno brašno kuhajte u slanoj kipućoj vodi, uz stalno miješanje, dok se kaša ne počne odvajati od posude i ne postane čvrsta. Posudu skinite s vatre i ostavite na toplom. Posebno na vrućoj masti popržite kosani crveni luk sve dok ne postane smeđ i ne počne plivati na masti. Za to vrijeme pristavite vodu, posolite, stavite malo octa, razlupajte jaja i oprezno ih spustite u kipuću vodu. Jaja kuhajte 5 minuta i izvadite ih. Gotovu kukuruznu kašu stavite u zdjelu, pospite pečenim lukom i poslužite s kuhanim jajima.

Rusija, najveća država svijeta smještena je na sjeveru Europe te dijelom u Aziji. Njenu povijest možemo pratiti od 4. st. i doseljenja Slavenskih naroda. Pobjedom Rusije nad Napoleonovom vojskom 1812. godine ojačala je ulogu Rusije u europskoj politici.

„Ruska je kuhinja nedaleko je poznata uglavnom po svojim specijalitetima – dimljenim leđima jesetre (*balik*), jesetri s hrenom, svježe usoljenom lososu (*sjomga*), crvenom, crnom i ružičastom kavijaru te mariniranim i usoljenim gljivama (rujnice i vrganji) koji u svečanim prigodama pružaju vrlo lijep prizor.

Ali, sve su to tek pojedinačni gotovi proizvodi, osim toga još i namijenjeni osobitim prigodama, koji uza svu svoju profinjenost ne mogu dati potpunu predodžbu o ruskoj kuhinji, o onom osobitom okusu njenih osnovnih toplih jela i sastavu ruske nacionalne kuhinje u cijelini.

U obliku u kojem se očuvala do današnjih dana ruska se kuhinja potpuno formirala prije nešto više od stotinu godina, u drugoj polovici 19. stoljeća, kad je neslužbeno kodificirana: upravo tada se, u razdoblju između 40-tih i 80-tih godina 19. stoljeća, pojavio veliki broj kuharskih priručnika čiji su autori bili ljudi iz različitih staleža (od plemića do seljaka) i iz raznih krajeva zemlje. Time je ne samo omogućen uvid u cijelokupni repertoar ruskih jela, nego je stvoren kritički pristup raznim posuđenicama i tuđicama.

Prije toga je ruska kuhinja prešla dugačak, tisućugodišnji razvojni put i doživjela nekoliko etapa. Premda je svaka etapa ostavila neizbrisiv trag u onome što podrazumijevamo pod klasičnom ruskom kuhinjom, ipak se mogu uočiti velike razlike u sastavu jelovnika, kompoziciji jela i tehnologiji njihova spravljanja, pa se može reći i da je svaka od njih na neki način predstavljala svojevrsnu zasebnu kuhinju.

Možemo nabrojiti šest takvih etapa:

1. *staroruska kuhinja* (9-16- st.)
2. *kuhinja Moskovske države* (17. st.)
3. *kuhinja petrovsko-katarinskog razdoblja* (18. st.)
4. *peterburška kuhinja* (konac 1860-e godine 19. st.)
5. *općeruska nacionalna kuhinja* (60-e godine 19. st. – početak 20 st.)
6. *sovjetska kuhinja* (1917-1985)

1. Staroruska kuhinja,
s 500-godišnjom tradicijom, odlikuje se izrazitom postojanošću sastava jela i game okusa na temelju strogih (skolastičkih) kanona priređivanja. Kuhinja toga razdoblja zabilježena je u prvoj polovici 16. stoljeća, u vrijeme svog najvišeg dometa, u pisanom spomeniku iz 1537. godine *Domostroj,* u kojem je savjetnik cara Ivana IV Groznog, Silvestar, sastavio popis suvremenih mu jela, kulinarskih proizvoda i napitaka. Osim toga, podatke o staroruskoj kuhinji mogu se naći u kuhinjskim priručnicima najvećih ruskih samostana od konca 16. stoljeća.

Osnova kuhinje su bila jela od žita, brašna i zrnja. Već u 9. stoljeću pravo se kiseli, raženi kruh s kvascem koji postaje ruski nacionalni kruh. Povijest nam govori da je ruska crkvena hijerarhija, sredinom 16. stoljeća, odbacila *maces* u korist raženog kruha.

Svi proizvodi od brašna pripremali su se isključivo na temelju kiselog raženog tijesta, napravljenog uz pomoć gljivičnih kultura. Na taj način pripravljene su kaše – od raži, zobi i graška, te *blini* i *pirog* od raži. Na temeljima takvih postupaka pravljena su tijesta iz uvezene, a kasnije udomaćene pšenice, pšeničnog brašna i miješanja s raženim brašnom, nastalim od 14. do 15. stoljeća. Tada nastaju i novi nacionalni proizvodi, od brašna: *olade, lanjge, piške, baranke, bublik* (od parenog tijesta), *te kalač* – temeljni ruski nacionalni bijeli pečeni kruh.

Najviše su se počele pripremati *piroge,* tj. proizvodi od tijesta s nadjevima od ribe, mesa, peradi, divljači, gljiva, kravljeg sira, povrća, voća te različitog zrnja zajedno s ribom, mesom i gljivama. Zrnje je samo po sebi dalo povod za stvaranje posebnih jela – kaše. Kaše (pšenične,

heljdine, ražene, tzv. zelene od mlade, nedozrele raži i ječma) priređivale su se na tri načina, ovisno o zrnju i vodi. Tvrde, žitke kaše i kašice (polužitke), s dodatkom onih istih namirnica koje su se upotrebljavale kao nadjev za pirog. Kaše su se najviše razvile između 10. i 14. stoljeća kao masovno ritualno jelo kojim su započinjale i završavale svetkovine uz sudjelovanje velikog broja ljudi, od kneževske svadbe do početka ili završetka gradnje crkve, tvrđave ili nekog drugog značajnog objekta.

Navici spajanja osnove od brašna s namirnicama mesnog, ribljeg i biljnog podrijetla u jednom kulinarskom proizvodu ili jelu pripomogla je okolnost što su pod kraj perioda staroruske kuhinje (16. i početak 17. stoljeća) u nju organski ušla neka „istočnjačka" jela, kao što su *lapaši* (mliječni, mesni, kokošji, od gljiva) i *peljmeni*, preuzeti od Tatara (Turaka) i Permjaka (kamskih Ugro-Finaca) i koja su postala ruska jela – kako u očima stranaca, tako i samog ruskog naroda. Nastale su u i čisto ruske varijacije u obliku *kundjuma* (prženi peljmeni s gljivama).

U srednjem je vijeku nastao i velik dio ruskih nacionalnih pića: *mjod stavljeni* (oko 880-890. god.) koji se priređivao slično kao vino iz grožđa, dok je okusom podsjećao na konjak (zrenje od 5 do 35 godina); *berjozovica pjanaja* (921. god.) produkt je vrenja brezova soka; *mjod hmeljnoj* (920-930. god.). Osim sokova od jagodičastih plodova medu se dodaje i hmelj; *mjod vareni* po tehnologiji je blizak pivu (996. god.); poznati su *kvas, spikera* (11.st.) i *pivo* (1284. god.)

Između 40-tih i 70-tih godina 15. stoljeća (ne prije 1448. i ne kasnije od 1474. god.) u Rusiji nastaje ruska *vodka*, koja je rano stekla nacionalne tehnološke odlike, odražene u boljoj kvaliteti od onih koje su nastale kasnije, tj. od *poljske* i *čerkeske* (ukrajinske) vodke (*gorilke*). *Ruska* (*moskovska*) vodka se dobivala iz zrna raži polaganim isparavanjem i kondenzacijom u jednoj posudi. Širenjem vodke koncem 15. i početkom 16. st., postaje državni monopol. Početkom 16. st. vodka iz Rusije širi se u Švedsku. 1553. godine u Moskvi se, na mjestu starog korita Moskve-rijeke, nasuprot Kremlja, otvara prvi „restoran" - *Carska krčma*.

Krajem 15. stoljeća (70-80-tih godina) javljaju se prvi profesionalni kuhari, i to ne samo kod cara, nego i kod kneževa i velikaša. Posebno se udružuju pekari koji se u 15. st. dijele u tri grupe: *Grci* - za lisnato i sirovo tijesto, *Rusi* - za raženo i kiselo, te *Tatari* - za pšenično s mlijekom i jajima.

U ranom srednjem vijeku došlo je do izražene oštre podjele ruske kuhinje na posnu (biljno-riblje-gljivarsku) i mrsnu (mliječno-jajčano-mesnu), što je snažno utjecalo na čitav daljnji razvitak ruske kuhinje sve do konca 19. stoljeća. Oštra podjela na mrsnu i posnu kuhinju, i podizanje „zida" između njih sa strogom izolacijom namirnica, zabranom njihova miješenja ili kombiniranja, samo su djelomično doveli do stvaranja nekih originalnih jela, ali istovremeno i do jednoličnosti, jednostavnosti i monotonije jelovnika.

Veći dio dana u godini – od 192 do 216 smatrao se posnim, pri čemu su se ti postovi strogo poštivali, potaknula je težnju za proširivanjem posne kuhinje. Otuda u ruskoj kuhinji obilje jela od gljiva i ribe, te sklonost upotrebi različitih biljnih sirovina – zrnja (kaše), povrća, šumskih plodova i trava (koprive, lobode, milogleda i dr.).

Tako su se kupus, rotkva, grašak i krastavci, povrće poznato još od 9. stoljeća. Priređivali i jeli sirovi, usoljeni, pareni, kuhani ili pečeni – svaki posebno. Zbog toga neka jela, kao što su salate, nikada nisu bila svojstvena ruskoj kuhinji, i u Rusiji su se pojavile tek u 19. stoljeću, kao jedna od posljednjih posuđenica sa Zapada. Ali i onda su se radile ponajviše od jedne vrste povrća, po čemu su se i zvale „salata od krastavaca", „salata od cikle", „krumpir-salata" itd. Još su se više diferencirala jela od gljiva i ribe. Svaka se vrsta gljiva – mliječnice, rujnice, lisičice, vrganji, smrčci, blagve, sunčanice, pečurke itd. – usoljavale ili kuhale zasebno, izolirano, a to se, uzgred, još i danas prakticira. Ista stvar je bila i s ribom, kuhanom, sušenom, usoljenom ili pečenom. Svako se jelo od ribe posebno označavalo imenom ribe. Tako se i riblja

čorba pripremala od svake vrste ribe posebno, pa je prema tome bila juha od grgeča, manića, kečige, lososa i sl. a ne jednostavno riblja čorba, kao kod drugih naroda.

Tako u 15. stoljeću nalazimo na vrlo mnogo jela koja su se razlikovala po nazivima, ali ne i po sadržaju.

Raznolikost okusa takvih istovrsnih jela postizavala se na dva načina: s jedne strane različitom toplinskom obradom, a s druge – upotrebom različitih ulja, prije svega biljnih – konopljinog, orahovog, makovog, maslinovog i mnogo kasnije suncokretovog, a također i upotrebom začina. Za začin su se najčešće upotrebljavali luk i češnjak, i to u vrlo velikim količinama, a isto tako i peršin, anis, korijandar, lovorov list, papar, klinčić, koji su se u Rusiji pojavili već u 10-11- stoljeću, a kasnije, u 15. do početka 16. ušli su u jelovnik đumbir, kardamom, cimet, iđirot i šafran.

Srednjovjekovno razdoblja ruske kuhinje bilježi upotrebu tekućih toplih jela, poznatih pod zajedničkim imenom „*hljobova*“ (čorbe). Osobito su se raširile čorbe kao šči, napravljena od povrća, te razne vrste *brašnenih juha*.

Namirnice meso i mlijeko su se do 17. stoljeća upotrebljavale rijetko, a pripremanje im nije bilo složeno. Meso, kao što su govedina ili rjeđe svinjetina i ovčetina, u pravilu se kuhalo u šči ju ili žitkoj kaši, i do 16. stoljeća gotov da se nije peklo. Upotreba mnogih vrsta mesa je bila zabranjena, osobito zečevina i teletina. Povijesna je činjenica da je tek poslije izjave velikaša da Lžedimitrij I. jede teletinu razjarena masa prodrla u Kremlj i ubila samozvanog cara (1606. god). Mlijeko se pilo sirovo, kuhano ili kiselo; iz kiselog mlijeka se dobivao neslani kravlji sir i vrhnje, a pravljenje slatkog vrhnja i maslaca bilo je gotovo nepoznato sve do 15. stoljeća.

Od slatkih jela staroruske kuhinje poznati su bili uglavnom med i jagodičasti plodovi, od kojih su se radili slatki sirupi i slatko, s brašnom i jajima postali temelj ruskog nacionalnog slatkog proizvoda - *prjanika*. Zbog toga su se prjaniki sve do 19. stoljeća priređivali s medom ili medom i jagodičastim voćem, to jest s medom i malinama i medom i šumskim jagodama. Od 14-15. stoljeća nastaje i drugo rusko nacionalno slatko jelo – *levišnjiki*, koje se priprema od istisnutih plodova brusnice, borovnice, višnje ili šumske jagode, osušenih u tankom sloju na suncu. U ruske nacionalne slastice sve do 20. stoljeća ubrajali su se su se i orasi, najprije kao orasi i lješnjaci, a kasnije, u 17. stoljeću, i cedrovi oraščići i sjemenke (suncokreta).

2. Staromoskovska kuhinja.

Staroruskoj je kuhinji, kao i cijelokupnom patrijarhalnom životu Rusije početkom 17. stoljeća nanesen snažan udarac: bilo je to vrijeme poljsko-švedske intervencije i seljačkog rata koji su tijekom četvrt stoljeća doveli do gospodarskog zaostajanja i velikih promjena socijalne situacije u Rusiji. Upravo to vrijeme predstavlja demarkacionu liniju između staroruske kuhinje i kuhinje Moskovske države 17. stoljeća ili takozvane staromoskovske kuhinje.

Osnovna razlika između staromoskovske i staroruske kuhinje bila je u tome što je nastupilo oštro razgraničenje ruske općenacionalne kuhinje prema staleškim obilježjima. Ranije se stol otmjenog svijeta razlikovao od stola prostog puka samo po količini jednih te istih jela, jer je naturalna privreda uvjetovala kvalitativnu jednakost prema kojoj su velikaši i dvor mogli nabaviti one namirnice koje su proizvodili seljaci (u inozemstvu se za dvor kupovalo samo vino, francusko i grčko – malvazija i burgundac, te voće uglavnom sušeno – smokve, datulje i limuni). Razvitkom intenzivne vanjske trgovine, uvođenjem monopola na niz roba (vodka, kavijar, najbolje vrste ribe, riblje ljepilo, med, sol, konoplja) i uspostavljanjem novčane umjesto naturalne razmjene došlo je do oštre podjele asortimana prehrambenih proizvoda na jelovniku seljaka i posebno velikaša.

Te su okolnosti snažno utjecale i na uspostavljanje ruskih regionalnih kuhinja (donske, uralske, sibirske, primorske), pošto su se one po asortimanu namirnica i jela počele razlikovati od službene moskovske kuhinje.

Osobitost ovog perioda u razvitku ruske kuhinje sastojala se i u tome što je kuhinja moskovskog cara i velikaša, mada i dalje staleški zatvorena, ipak utjecala na cijelokupnu moskovsku kuhinju, i to zahvaljujući okolnosti da su se o Moskvi sve namirnice, ma kako bile rijetke i egzotične, prodavale na slobodnom tržištu. Svi su ih mogli nabaviti (tako se kineski čaj prvi put pojavio na dvoru 1638. godine, a u slobodnoj prodaji već 1674.). Osim toga, brojna posluga, koja je posluživala carski dvor kao i brojne velikaške porodice, i koja je samo u gradu brojila desetak tisuća ljudi, pridonijela je da novi običaji za vrijeme jela, nova jela, njihova kompozicija i receptura postupno prodru i među moskovski narod. Stoga termin „moskovska kuhinja“ - mada prvenstveno označuje velikašku kuhinju 17. stoljeća – ima i šire tumačenje, u smislu kulinarskih načela koja su vladala u 17. stoljeću u glavnome gradu i njegovoj okolici. Nije slučajno da je „moskovska kuhinja“ živjela u Moskvi, a naročito u Zamoskvorečju, toj oazi stare Moskve i trgovištu, sve do 20. stoljeća, iako se za to vrijeme u zemlji vladajući kulinarski pravac tri puta uspio promijeniti.

Dok se od 17. stoljeća narodna kuhinja sve više pojednostavljuje i osiromašuje, kuhinja dvora i osobito velikaša postaje sve složenija i rafiniranija. Ona ne samo sa da skuplja, sjedinjuje i generalizira iskustva minulih stoljeća, nego ih i produbljuje stvaranjem novih, složenijih varijanti starih jela, a isto tako i prvi put prenosi i izravno uvodi u rusku kuhinju cijeli niz inozemnih jela i načina, pretežno istočnjačkog i balkanskog podrijetla. U to se vrijeme posebno gaji mrsni svečani stol. Usporedo s upotrebom usoljene govedine i kuhanog mesa, glavno mjesto na velikaškom stolu počinje zauzimati meso s roštilja i pečenje, perad i divljač. Pri tom se načini pripremanja mesa sve više počinju razlikovati ovisno o njegovoj vrsti.

Tako se govedina sve više upotrebljava za pravljenje solonine i kuhanje; od svinjetine se radi šunka i bužetina koja može dugo stajati, ili se pak koristi svježa, pečena i pirjana, pri čemu se u Rusiji cijeni samo mesna, nemasna svinjetina. Ovčetina, perad i divljač upotrebljavaju se uglavnom za pečenje i dijelom za pirjanje.

U 17. su stoljeću svi osnovni tipovi ruskih juha dobili svoj konačni oblik, a javljaju se i dotad nepoznate slanomirišljavokisele juhe: kalja, soljanka i rasoljnik, koje obavezno sadrže kiselinu, limun i maslinu.

U to se vrijeme obogaćuje i dobro razvijena posna trpeza velikaša. Počasno mjesto na njoj zauzimaju astrahanski balik (jelo od ribe), uralski crni kavijar prešan i u zrnu, usoljena i kuhana fina riba, kolska sjomga, sibirska neljma i bijeli losos, zakavkaski šaran i bajkalski omulj.

Na kulinarske običaje 17. stoljeća snažno utječu istočnjačka i naročito tatarska kuhinja, što je vezano s priključivanjem Kazanskog i Astrahanskog hanstva, Baškirije i Sibira Rusiji u drugoj polovici 16. stoljeća. Upravo u to vrijeme u rusku kuhinju dospijevaju i udomaćuju se namirnice kao što su grožđice, suhe marelice, smokve, dinje, lubenice, šipak te prekomorski limun i čaj, čija upotreba od tog vremena postaje tradicionalna. Time se bitno dopunjava i jelovnik slatkih jela staroruske kuhinje. U to vrijeme ona se sastoji od raznih vrsta medenjaka, slatkih piroga, kandiranog voća, želea od jabuke (kolomenskog i belevskog), mnogobrojnih vrsta slatkog, i to ne samo od jagodičastog voća nego i od nekih vrsta povrća (mrkva s medom i đumbirom, rotkvica u melasi). U 18. se stoljeću u Rusiji počeo dopremati šećer iz trske, od kojega su se pravili ledenci. Ali sva ta slatka jela bila su mahom privilegija velikaškog jelovnika.

Velikašku kuhinju tog vremena karakterizira obilje jela – do 50 njih za jedan ručak, a na carskom stolu je ta brojka dosezala od 150 do 200. Težnja da se jelovniku prida pompozni karakter očituje se u velikom porastu obujma jela. Obično se izabiru najkrupniji labudi, guske, purani i najveće jesetre i morune, koji su ponekad tako veliki da ih jedva podignu tri, četiri

čovjeka. Osim toga, i jela su se počela umjetno ukrašavati. Od namirnica su se pravili dvorci i fantastične životinje gigantskih dimenzija. Osobita se raskoš očitovala i u tome što su dvorski ručkovi trajali i po 6-8 sati za redom, od dva poslije podne do deset u noći, i obuhvaćali po tuce jela. Svako se jelo sastojalo opet iz cijele serije od po petnaest-dvadeset jela istog tipa, na primjer: od desetak vrsti pečene divljači ili usoljene ribe, ili dvadesetak vrsti blina ili piroga.

Tako je ruska kuhinja u 17. stoljeću bila vrlo raznolika po asortimanu jela. No, u isto vrijeme kuharsko umijeće u smislu kombiniranja namirnica i okusa jela još uvijek nalazilo se na prilično niskoj razini.

Osnovni uzrok lošeg okusa mnogih jela bila je nečistoća prilikom pripremanja i potpuno nepoznavanje tehnologije pečenih jela preuzetih s Istoka. Jela se nisu pripremala u kazanima, nego u tavama i s uljem koje se zbog nevješte i neuredne pripreme, a još više zbog lošeg čuvanja, brzo užeglo, pa je cijelom jelu davalo neugodan miris i okus. Stoga su Rusi u 17. stoljeću i dalje davali prednost kuhanim, ukiseljenim i usoljenim jelima, čija priprema ni na koji način nije vezana s upotrebom ulja. Što se tiče kombiniranja namirnica, zabrana iz staroruske kuhinje je vrijedila i u 17. stoljeću. Isto kao i miješanje namirnica, nedopustivo je bilo i njihovo usitnjavanje, mljevenje i drobljenje. To se naročito odnosilo na mesna jela. Ovakav negativan odnos prema mljevenoj hrani objašnjavao se strahom da se svašta ne umiješa u usitnjenu masu. Zbog toga ruska kuhinja, za razliku od njemačke i francuske, dugo nije prihvatila ne samo odreske, paštete i ostala jela s nadjevima, nego ni raznorazna zapečena jela i pudinge, to jest raznovrsne konglomerate prešanih namirnica. Za cijelu staru rusku kuhinju karakteristična je suprotna težnja – pripremanje cijelog komada, u idealnom slučaju cijele životinje ili biljke. Ti kulinarski ideali su se sačuvali sve do 18. stoljeća. Izuzetak je bio nadjev u pirogu, cijelim životinjama i ptici, te njihovim dijelovima – želucu i trbušnom salu. Međutim, u većini slučajeva to su bili gotovi nadjevi, što ih je usitnila sama priroda – zrnje (kaše), jagodičasti plodovi i gljive (koje su se brale sitne i nisu se razrezivale). Riba se kao nadjev slagala i umetala uvijek cijela, nije se usitnjavala. Znatno kasnije, tek koncem 18. stoljeća i naročito u 19. stoljeću neki su se nadjevi pod utjecajem zapadneuropske kuhinje počeli specijalno usitnjavati.

3. Petrovsko-katarinska kuhinja (18. stoljeće)

Slijedeća etapa u razvitku ruske kuhinje dolazi na prijelazu 17. i 18. stoljeća i traje nešto više od stotinu godina, sve do prvog desetljeća 19. stoljeća. U to se vrijeme odvija dalje, ovoga puta radikalno, odvajanje kuhinje vladajuće klase od nacionalne kuhinje običnog naroda. Ako je u 17. stoljeću vladajuća klasa ne samo čuvala, nego i potencirala nacionalne osobitosti, te su se razlike od narodne kuhinje očitovale samo kvaliteti, obilju i asortimanu namirnica i jela. Ona je daleko nadmašivala potonju, a u 18. stoljeću je kuhinja vladajuće klase sve više počela gubiti nacionalni karakter, i katkad demonstrativno raskidati s ruskom kulinarskom tradicijom.

Počevši od vremena Petra Velikog, ruski velikaši, a za njima i ostali plemići, sve su više preuzimali zapadnoeuropske kulinarske običaje i navike. Bogati velikaši, koji su boravili u Zapadnoj Europi, počeli su dovoditi sa sobom strane kuhare. U početku su to bili najviše nizozemski i njemački, naročito saksonski i austrijski kuhari, za vrijeme Elizabete I. – švedski i francuski, a u drugoj polovici 18. stoljeća i početkom 19. stoljeća dijelom engleski i mahom francuski. Od sredine 18. stoljeća dovođenje stranih kuhara toliko se uobičajilo da su oni kod višeg plemstva gotovo potpuno istisnuli ruske kuhare i kuharice. Osim toga, mnogi velikaši i plemići počeli su od konca 18. stoljeća naručivati iz Pariza slastičarske proizvode koji su za tjedan dana stizali u Peterburg i Moskvu. Neki su čak specijalno putovali u Pariz da bi jeli i pili. Te navike i to omalovažavanje domaće kuhinje nastojalo je u drugoj polovici 18. stoljeća, u Katarinino vrijeme, kopirati i sve ostalo plemstvo. Upravo u spomenuto vrijeme u ruski jelovnik počinju prodirati jela od mljevenog mesa (odresci, paštete, rolade) i pojavljuju se strane (švedske, njemačke, francuske) juhe (od mlijeka, povrća, guste juhe).

Jasno je da strani kuhari nisu pripremali ruska nego svoja nacionalna jela, pa je na taj način u Rusiju unošen repertoar, posuđe, tehnologija pripremanja, kombinacije namirnica, karakteristični za njemačku, nizozemsku, švedsku, englesku i francusku kuhinju.

Jednom od novih kulinarskih navika, koje su u to vrijeme postojale u ruskoj kuhinji vladajuće klase, valja smatrati zakuske kao jelo odvojena od objeda (Vidi: **ruska zakuska**). Dotad su u ruskom jelovniku bili nepoznati sendviči, čajni maslac, a francuski i nizozemski sirevi dodavali su se starim ruskim jelima – hladnoj solonini, pihtijama, šunki, buženini, a isto tako i kavijaru, baliku i drugoj usoljenoj finoj ribi kao jedno posluženje ili pak kao doručak. Pojavila su se i nova alkoholna pića: ratafija i jerofeič. Utjecaj francuske kuhinje se u to vrijeme osjećao i preko njemačke. Tome je pridonosio ponajprije carski dvor, prije svega preko Petra I., a zatim praktički preko njemačkih vladara koji su u 18. stoljeću došli poslije njega (Katarina I., Ana I. (Kurlandska), Ana II. (od Braunschweiga), Petar III. (Holstein-Gottorp) i Katarina II. (Anhalt-Zerbst).

4. Peterburška kuhinja

Koncem 18. stoljeća uglavnom završava proces jednostrane infiltracije zapadnoeuropskih jela, posuđa i tehnologije koji je bez prekida tekao čitavo stoljeće, i započinje usvajanje, prerađivanje i prilagođavanje tih „novotarija“ ruskim uvjetima pošto se sve postupno „spuštaju“ s dvorske trpeze na plemićko-činovničku, da bi potom dospjele i u provincijsku plemićku i veleposjedničku sredinu, a otuda i u ostale staleže. Taj je proces posebno kontinuirano tekao u glavnome gradu imperije Peterburgu (Petrogradu), koji od posljednje četvrtine 18. stoljeća postaje modni zakonodavac za cijelu zemlju i u oblasti kuharstva. Od 90-tih godina 19. stoljeća pojavljuju se brojni prijevodi njemačkih i francuskih kuharica, a ruskih jela ili nema ili su utonula u masi inozemnih.

Tek poslije Domovinskog rata 1812. godine u prvoj polovici 19. stoljeća, kad je patriotizam u zemlji porastao i slavjanofilski krugovi s počeli boriti protiv stranih utjecaja, kod nekih predstavnika plemstva počinje se javljati zanimanje za rusku nacionalnu kuhinju. Ali kad je 1816. tulski veleposjednik V.A. Levšin pokušao sastaviti prvu kuharicu isključivo ruske kuhinje, bio je prisiljen konstatirati da su „podaci o ruskim jelima gotovo potpuno nestali“ i da je „sada nemoguće dati cijelovit opis ruske kuhinje, pa se treba zadovoljiti onim što je još ostalo zapamćeno, pošto se povijest ruske kuhinje nije nikada opisivala“.

Uostalom, jela koja je po sjećanju prikupio V.A. Levšin ne samo da po svojoj recepturi nisu bila točna, nego niti po svom asortimanu nisu niti izbliza održavala stvarno bogatstvo jela ruske nacionalne kuhinje. Tako se ruska kuhinja nije mogla mjeriti s francuskom, bez obzira na sva nastojanja patriota. U toku prve polovice 19. stoljeća kuhinja vladajuće klase se i dalje razvijala zasebno od narodne i pod snažnim utjecajem francuske. Doduše, u to se vrijeme i karakter tog stranog utjecaja bitno izmijenio. Za razliku od 18. stoljeća, kad su se izravno preuzimala strana jela kao što su odrezak, hrenovke, omlet, mliječni sladoled, kompot i sl., potiskujući iskonska ruska, u prvoj polovici 19. stoljeća odvija se drugi proces – obrada ruskog kulinarskog repertoara na francuski način. A u drugoj polovici 19. stoljeća se uspostavlja i rekonstruira ruski nacionalni jelovnik s francuskim korekcijama.

U to vrijeme u Rusiji radi cijeli niz sjajnih francuskih kuhara koji su radikalno reformirali rusku kuhinju vladajuće klase. Središte te djelatnosti bio je glavni grad Rusije Peterburg i otuda se utjecaj novog kulinarskog pravca proširio u toku 19. stoljeća cijelim carstvom – pa je, za razliku od moskovske kuhinje koja je i dalje postojala, ruska kuhinja tog vremena nazvana *peterburškom*.

Prvi francuski kuhar koji je iza sebe ostavio duboki trag u ustanovljenju peterburške kuhinje bio je legendarni Mari-Antonie Carême. Carême je u Rusiji stigao na osobni poziv poznatog vojskovođe kneza P.I. Bagrationa, potomka gruzijskih careva i profinjenog ljubitelja kulinarskog umijeća. Bagration je Carêmeu omogućio da podrobno upozna rusku kuhinju time

što mu je za asistente dao niz istaknutih ruskih kuhara. Zahvaljujući tome Carême je uspio pravilno ocijeniti vrijednost ruske kuhinje i, oslobađajući je sveg tuđeg i negativnog, trasirao je put za njeno reformiranje. Carêmeovi sljedbenici u Rusiji Jean i Michel Jeubon (otac i sin), Petit, Tue i Guilta u općoj su slozi proveli u Rusiji oko pola stoljeća i nastavili reformu koju je započeo Carême. Ta reforma je dotakla, kao prvo, niz načina posluživanja jela na stol. „Francuski" način posluživanja, prihvaćen u 18. stoljeću, prema kojem su se sva jela u isto vrijeme stavljala na stol, zamijenjen je starim ruskim načinom posluživanja, prema kojem su se jela na stolu međusobno izmjenjivala. Za jedan slijed („gang") počelo se posluživati samo jedno jelo a ne cijeli slijed kao u 17. stoljeću. Zajedno s tim broj sljedova je jako skraćen i prilikom posluživanja teška jela su dolazila iza lakih i onih koja potiču têk. Isto se tako na stol nije iznosila cijela životinja ili ptica, nego već razrezano jelo, od kojega su se uzimali komadići. Uz takva način ukrašavanje jela kao cilj sam po sebi izgubio je svaki smisao. „Ruski" Francuzi su također smatrali da jela od usitnjenih i pasiranih namirnica, koje su zauzele značajno mjesto u kuhinji vladajuće klase 18. stoljeća, treba zamijeniti prirodnima, svojstvenijim ruskoj nacionalnoj kuhinji. Tako su se pojavili razni odresci (od ovčetine i svinjetine) od cijelog komada mesa s kosti, naturalni bifteci, klopsi, antrekoti i eskalopi. Nastojanja Francuza u isto su vrijeme bila usmjerena na smanjivanje težine i neprobavljivosti nekih ruskih jela. Tako su iz šćija izbacili brašno koje ga je činilo neukusnim a sačuvalo se samo zbog tradicije, te su kao prilog počeli upotrebljavati krumpir koji se u Rusiji pojavio 70-tih godina 18. stoljeća. Umjesto raženog kiselog tijesta za ruske su piroge predložili upotrebu rahlog lisnatog tijesta od pšeničnog brašna. Uveli su i pripremanje tijesta pomoću suhog kvasca, što se upotrebljava i danas, zahvaljujući kojem se kiselo tijesto dizalo za dva sata, a ne za 10-12 sati koliko je trebalo prije. Francuski su se kulinari pozabavili i zakuskama, učinivši od njih jednu od najspecifičnijih osobitosti ruske kuhinje. Dok je u 18. stoljeću prevladavao njemački oblik posluživanja zakuske – sendviči, Francuzi su zakuske počeli posluživati na specijalnom stolu, svaku vrstu na posebnom tanjuru, lijepo oblikovane. Oni su toliko proširili asortimane zakuske, uključivši njima cijeli niz jela od mesa, ribe, gljiva i povrća, da je njihovo obilje i raznolikost zadivljivalo strance.

Na koncu, francuska je škola uvela kombinaciju namirnica (salate, dodaci) i točne količine u receptima za jela, a i upoznala je rusku kuhinju s vrstama zapadnoeuropske kuhinjske tehnike, koje prije nije poznavala. Umjesto ruskih peći i za njih posebno podešenih lonaca došao je štednjak s pećnicom, zdjelama, tavama i sl. Umjesto sitom i rešetom počeli su se koristiti cjediljkom, velikim žlicama za bujon, napravama za mljevenje mesa i sl.

Jednako važan doprinos francuskih kulinara u razvitku ruske kuhinje sastojao se i u tome što su oni odgojili cijelu plejadu ruskih učenika, među kojima su bili i takvi sjajni kuhari kao što su Mihail i Gerasim Stepanov, G. Dobrovoljski, V. Bestužev, I.M. Radecki, P. Grigorjev, I.Antonov, Z.Jeremejev, N.Hodojev, P.Vikentjev i drugi predstavnici najbolje tradicionalne ruske kuhinje u toku cijelog 19. stoljeća. G.Stepanov i I.M. Radecki nisu bili samo čuveni praktičari, nego su iza sebe ostavili i opširne priručnike iz ruskog kulinarstva.

5. Općeruska nacionalna kuhinja (70-e godine 19. stoljeća – početak 20. stoljeća)

Usporedo s ovim procesom oplemenjivanja i rafiniranja ruske kuhinje vladajuće klase, koji je tekao da tako kažemo „odozgo", koncentriran u klubovima i restoranima Peterburga i Moskve, odvijao se i drugi proces – prikupljanja, rekonstrukcije i razvijanja zaboravljenih elemenata starog ruskog kulinarskog repertoara. On je stihijski tekao u provinciji, na veleposjedničkim imanjima sve do 70-tih godina 19. stoljeća. Kao izvor poslužila je narodna kuhinja koju su razvijali bezimeni i neznani, ali daroviti narodni kuhari.

Burni razvitak izgradnje željezničke pruge približio je u 70-im godinama 19. stoljeća daleku periferiju centru i kao rezultat toga procesa jest „otkriće" mnogih regionalnih starih ruskih jela, koja su ubrzo ušla u rang općenacionalnih. Takvi su bili uralski i sibirski peljmeni,

donski pirogi-kurniki i jela od krupne stepske divljači (droplje, kavkaski planinski jarac), dalekoistočni losos i crveni kavijar od mladice, kargopoljske rujnice i murmansko jelenovo meso te baškirski med i kumis.

Na koncu je u posljednjoj trećini 19. stoljeća ruska kuhinja dobila obnovljen proširen i raznolik izbor jela, pa je ne samo po jedinstvenom asortimanu jela nego i po izvrsnom i profinjenom okusu počela zauzimati jedno od vodećih mjesta u Europi, postala ravna francuskoj kuhinji.

Pri tom valja istaknuti da je, usprkos svim promjenama, dopunjavanjima te stranom i regionalnom utjecaju jezgro ruske kuhinje, njena bit ostala nedirnuta mnogo stoljeća, jer se čvrsto držala narodne kuhinje. Ove glavne crte ruske kuhinje i ruske nacionalne trpeze možemo odrediti na ovaj način: sklonost upotrebi kruha, blina, piroga i kaša te brižljivo kombinirana prva tekuća hladna i topla jela, raznovrsnost ribljeg i gljivarskog jelovnika, široka primjena turšija od zakiseljenog povrća i gljiva, dobro prezentiran jelovnik za svečane prigode s divljači i pečenom peradi, a isto tako i izbor slatkih jela s kovrižkama, prjanikom, kuličem i sl.

Na nekim od tih karakteristika valja se posebno zaustaviti.

Još krajem 18. stoljeća ruski povjesničar I. Boltin je naglašavao da je obilje jedno od osobitosti ruske kuhinje, i to ne samo imućne. Isticao je da Rusi općenito jedu više i češće nego stanovnici Azije i dva-tri puta više nego Francuzi.

Na ruskom je stolu, osobito narodnom, veliku ulogu igrao kruh, a što se trošenja kruha po glavi stanovnika tiče, Rusija je uvijek držala prvo mjesto u svijetu. Uz šči ili neko drugo prvo tekuće jelo obično se jelo od pola do kilogram crnog raženog kruha. Bijeli pšenični kruh praktički nije bio raširen u Rusiji do početka 20. stoljeća i imao je niz regionalnih podvrsta: moskovske sajke i kalače, samolenske krendelje, valdajske baranke i sl., dok se u isto vrijeme crni kruh nije razlikovao po regionalnim i geografskim rajonima, nego samo po načinu pečenja i vrsti brašna: prosijani, pareni, podni, oljušteni itd. Tek poslije Oktobarske revolucije 1917. godine bijeli kruh je postao najrašireniji kruh u narodu, skupa s drugim proizvodima od bijelog pšeničnog brašna, koji ranije nisu bili svojstveni ruskoj kuhinji, s rezancima, makaronima i sl.

U toku cijele povijesti ruske kuhinje najveće značenje imala su prva tekuća jela – juhe. Prednost koja se davala ruskim tekućim i polužitkim jelima jasno se odrazila i u tome što je žlica uvijek bila glavni pribor na stolu. Ona se u Rusiji pojavila gotovo 500 godina prije vilice.

Asortiman ruskih nacionalnih juha – šči, pohljopke, uhe, rasoljnika, soljanke, botvinje, okoroške i tjurje – popunjavao se od 18. do 19. stoljeća raznim vrstama zapadnoeuropskih juha, kao što su bujon, krem-juha, te raznim vrstama zaprženih juha s mesom i krupicom, koje su se udomaćile zahvaljujući ljubavi ruskog naroda prema toplom tekućem varivu. Isto su tako u suvremenom ruskom jelovniku pravo građanstva dobile i mnoge juhe naroda Sovjetskog saveza, na primjer boršč, kuleš, što su ukrajinska jela, nadalje razne juhe s valjušcima, koje imaju bjelorusko porijeklo te moldavske juhe s kokoši i povrćem i srednjoazijske juhe s ovčetinom (šurpa). Mnoge suvremene juhe, naročito od povrća i kokošje s povrćem izrasle su iz razrijeđenih staroruskih kašica s dodatkom povrća. Pa ipak te stare, iskonske ruske juhe, kao što su šči i uha, određuju bit ruske kuhinje i ruskog nacionalnog stola.

Do početka 20. stoljeća na ruskom stolu su se u nešto manjoj mjeri nego juhe održala jela od ribe. Ona su svoje prvo mjesto osjetno počela ustupati mesnim jelima, ali o njihovu značenju u prošlosti govori njihov raznolik asortiman.

Riba se u ruskoj kuhinji upotrebljavala u brojnim oblicima: *parena, kuhana, teljnaja*, tj. priređena na poseban način iz jednog fileta, bez kosti, ali sa sačuvanom kožom, *pečena, činjena* (s nadjevom od kaše, luka ili gljiva), *pirjana, pihtije, pečena* u ljusci, *zapečena* s vrhnjem, *usoljena, sušena* na vjetru i suncu (vobla) i sušena u peći (sušik). U sjeveroistočnim oblastima Rusije ribu su pored toga *kiselili* (kisela riba), a u Zapadnom Sibiru su jeli smrznutu sirovu ribu (stroganina). Slabije je u ruskoj narodnoj kuhinji do sredine 19. stoljeća bila zastupljena riba

samo sušena na dimu koja se, s druge strane, u posljednje vrijeme mnogo upotrebljava u tri oblika – hladna sušna, topla sušena i sušena na vjetru i dimu.

Sličan položaj kao i riblja jela u ruskoj nacionalnoj kuhinji zauzimale su gljive i divljač, iako se njihov udio u suvremenom jelovniku također postupno smanjuje na račun „kozmopolitskih" namirnica, naročito kobasičarskih proizvoda – mesnih nadjeva, suhomesnatih proizvoda i konzervi, ali one i dalje dominiraju na svečanom nacionalnom stolu koji je bez njih jednostavno nezamisliv.

Na koncu valja nešto reći i o tehnologiji ruske kuhinje, što je vrlo važno i za razumijevanje karaktera ruskih jela te za njihovo pravilno pripremanje.

U ruskoj se kuhinji cijeli tehnološki proces u toku većeg dijela njena povijesnog razvitka svodio na kuhanje ili pečenje namirnica u ruskoj peći (prženje je od Tatara preuzeto kasnije), pri čemu su se te operacije obavezno odvijale zasebno. Ono što je bilo predviđeno za kuhanje – kuhalo se od početka do kraja, a ono što je bilo određeno za pečenje – samo se peklo. Tako narodna ruska kuhinja nije znala ni za kombiniranje namirnica, kao ni za kombiniranje toplinske obrade. Cijelokupna toplinska obrada svodila se na zagrijavanje jela toplinom ruske peći, i ta je toplina imala tri stupnja: „do kruha", „poslije kruha" i „slobodno" (na vrućem zraku u peći po prestanku loženja), ali uvijek bez izravnog dodira posude s vatrom – preko debelog sloja užarene cigle. Pri tom je temperatura cijelo vrijeme morala biti strogo postojana, održavana na istoj razini, padajuća, ako se peć postupno hladila, ali nikada nije rasla, kao što je uobičajeno prilikom pripremanja jela na štednjaku. Zbog toga i jela stare ruske kuhinje nisu uvijek bila kuhana, nego prije parena ili napola kuhana, napola pirjana, uslijed čega se dobivao posve drugačiji okus. Stoga se ruska peć ili, točnije, temperaturni uvjeti koje ona stvara javljaju kao stalna komponenta ruskog kulinarstva, bez koje ona gubi mnogo od svoje specifičnosti. Iz tog razloga mnoga jela stare ruske kuhinje ne stvaraju nikakav dojam kad se pripremaju u drugačijim temperaturnim uvjetima, pri suvremenim načinima zagrijavanja. Tako je nestanak ruske peći doveo do izrazitog pogoršanja okusa jela narodne kuhinje i čak je iščezao čitav niz svakodnevnih jela. Pripremanje jela na štednjaku u kuhinji više klase izazvalo je potrebu preuzimanja brojnih novih tehnoloških načina i skupa s njima jela iz zapadnoeuropske kuhinje, te njihovu prilagodbu novoj tehnologiji. Ta tendencija je pomogla da se spase od zaborava mnoga jela stare ruske kuhinje, ali ona ipak nije uspjela sačuvati osobitosti njihova nacionalnog okusa. Tu okolnost valja imati na umu, jer pored sve kuharske umješnosti i pažljivog pridržavanja klasičnih receptura, ipak ostaje razlika u okusu među ruskim jelima 19. stoljeća i suvremenima, pripremljenima na štednjaku.

6. Sovjetska kuhinja (1918-1986 god.)

Sovjetska se kuhinja nije ustanovila odjednom. U toku svoje razmjerno nevelike povijesti od sedam desetljeća ona je prešla barem pet etapa, odražavajući povijest društveno-ekonomskog razvitka zemlje i ideale koje su se našli u temelju sovjetskog načina života. Skupa s time u sovjetskoj su kuhinji našle odraz i one opće povijesne tendencije koje su ruskoj kuhinji bile svojstvene na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće: prihvaćanje sveg najboljeg ili najkarakterističnijeg iz regionalnih kuhinja ruskog naroda.

Značajan poticaj razvitku te tendencije dao je već prvi svjetski rat 1914-1918. god., no posebno snažan utjecaj na promjenu kulinarskih navika izvršila je revoluciju 1917. godine i građanski rat 1918-1922. Milijuni ljudi, koji su čitav život proživjeli u jednom mjestu, prvi put su se našli u sasvim drugom rajonu zemlje, došli u doticaj s potpuno nepoznatim načinom života, a prije svega s drukčijom kuhinjom, drugim jelovnikom, pa čak i drukčijim namirnicama od onih na koje su tradicionalno naučeni. Dovoljno je spomenuti masovne migracije civilnog stanovništva poput odlaska izbjeglica iz zapadnih gubernija (Pribaltik, Bjelorusija) u Centralnu Rusiju 1918. u vezi s napadom Nijemaca; 1920-21- godine odlazak gladnog življa Povoložja u Ukrajinu i gradskog stanovništva industrijskih središta Rusije za poslom u Srednju Aziju;

povratak izgnanika i sudionika borbe za sovjetsku vlast iz Sibira i Dalekog istoka u europski dio Rusije 1917. i 1921-22. godine. A da se i ne govori o premještaju vojski s istoka na zapad i velikom valu demobilizirane mase u obratnom smjeru.

Sve je dovelo do uvođenja provincijskih kulinarskih specifičnosti u općerusku kuhinju, donijelo je niz posve neruskih pojava, znatno je izmijenilo i dopunilo njen repertoar, i to na najnižem, širokom, narodnom nivou, a ne na usko-restoranskom, kao što je to bilo u prijašnjim vremenima.

Tako su, na primjer, Sibirci i Uralci u svakodnevni život Moskovljana unijeli svoje peljmene i šanježke, a Bjelorusi i Ukrajinci upotrebu svinjske masti, što prije nije bilo prihvaćeno sjevernije od linije Smolensk-Tula-Penza-Kujbišev i posebno u napola muslimanskom Povoložju i Zavoložju; iz Novorusije je u ruske gradove 20-tih godina ušao običaj pripremanja kokošje juhe s rezancima, što je kasnije postalo svesavezno gotovo jelo (u restoranima); iz odeskih je restorana izvučen bef-stroganov, koji se pretvorio iz lokalnog specijaliteta u općenacionalno jelo; peterburški novomihajlovski odresci (iz restorana Trgovačkog kluba) nepoznatim su putem za vrijeme hetmanstva Skoropadskog (1918.) dospjeli u Ukrajinu, gdje su se poslije nekoliko godina pretvorili u kijevske odreske i kao „novo“ jelo suvereno ušli u svesavezni restoranski jelovnik. Iz Pribaltika su u svakodnevnu kuhinju ruskih oblasti prodrli sirniki i druga mliječna jela, a iz Ukrajine vareniki i naročito boršč, koji je ponegdje počeo potiskivati srednjoruski šči, ali s dodatkom ruskog kiselog kupusa. Na koncu, većina jela od jaja, mlijeka i povrća, te takozvana „dijetalna“ jela, pod čime su se od 20-30-ih godina počela podrazumijevati sva parena, nepečena, pasirana i kuhana jela od mesa, ribe i povrća – u društvenu su prehranu stigla iz njemačke (pribaltičke Ostsee) i posebno židovske kuhinje, što je bilo u vezi s općim prodorom Židova na istok od prijašnje „crte stalne nastanjenosti“ (linija Riga-Mogiljev-Gomelj-Kijev-Herson), iza koje nisu imali prava živjeti za vrijeme carske Rusije.

Nisu se samo uvodila pojedina jela ili tuđi načini i metode pripremanja, nego su se uspostavile i nove kulinarske navike i običaji, koje su uvjetovale društvene prilike. Bez obzira na tešku prehrambenu situaciju i prinudno racioniranje namirnicama, sovjetska je vlada raspolagala velikim zalihama kineskog čaja, konfisciranog od najvećih trgovačkih firmi Moskve, Peterburga, Odese i Nižnjeg Novogorda i poslije, 1919. dopunjenog ogromnim skladištima čaja na Uralu (Perm, Jekaterinburg, Irbit, Orenburg), otetim od bijele vojske (Kolčaka). Tako su Crvena armija i mornarica imali redovitu i vrlo dobru opskrbu čajem, a čajem su se također stalno i besplatno opskrbljivale mase tvorničkih radnika, za koje je čaj bio u stanovitom smislu luksuz, dok su u vrijeme građanskog rata na nj navikli kao na najnužniji artikl. Tako se početkom 20-tih godina kod širokih masa stvorila navika ne samo konzumiranja čaja tijekom čitavog dana, nego i njegovo vezivanje za svaku hranu, i to ne samo slatku. Međutim, prije revolucije u imućnim se krugovima čaj odvajao od osnovnog posluživanja kao poseban desert ili večernja polusvečana obiteljska ceremonija. Usporedo s pojavom masovnog prihvaćanja čaja i pretvaranja njegove konzumacije *u oblik osnovnog posluženja*, u vrijeme revolucije i građanskog rata iz ruskog je domaćinstva praktički potpuno nestala vodka. Britanska delegacija Trade Uniona, koja je posjetila Rusiju u studenom-prosincu 1924. godine, sa zaprepaštenjem je primijetila da u sovjetskim industrijskim centrima gotovo uopće nema pijanaca.

Za vrijeme racionirane opskrbe nastala je i druga kulinarska navika, koja se zadržala sve do naših dana: u bolnicama, sanatorijima i restoranima društvene prehrane počela se kuhati žitka zaslađena kaša od griza, dok se ranije konzumirala samo tvrda i slana. Taj „običaj“ je nastao otuda što su domaćini smatrali da je bolje spojiti male količine griza i šećera što se dobiju na točkice i povećati ih dodatkom vode, nego ih uzimati svaku zasebno. Usprkos pokušaju vlasti

i Lenjina osobno da se prekine s tim kulinarskim prekršajem, u životu je to ipak zaživjelo, čak je kasnije postalo „normalna“ pojava.

U razdoblju između 1921-1931- godine brzo se konstituirao ruski obiteljski jelovnik u čitavom svom predrevolucionarnom obujmu. U gradovima su se razvile privatne menze, ponekad vrlo male – za samo 10-15 ljudi. Njihova brojnost, nastojanje da konkuriraju jedna drugoj, različite profesionalne navike, nacionalna pripadnost i ekonomske mogućnosti njihovih vlasnika doveli su do pojave najraznovrsnijeg asortimana jela i pripomogli su oblikovanju visokih zahtjeva prema kvaliteti i okusu hrane. Druga tendencija novoga perioda bilo je svođenje jelovnika na stalni sastav od desetak „provjerenih“, popularnih jela. Ta tendencija je prevladala u društvenoj prehrani. Kao što je primijetila već spomenuta britanska delegacija, koja je posjetila radnički restoran tvornice guma u Lenjingradu, hrana je bila zasitna, kvalitetna i jeftina, ali ne naročito raznovrsna. „Ručak se sastojao od velikog komada kuhanog mesa i juhe, s porcijom pudinga te porcijom kruha, crnog i bijelog. To ruskog radnika košta otprilike sedam penija i potpuno odgovara onome što se kod nas, u Britaniji, može dobiti za jedan šiling“ - zabilježili su članovi delegacije koji su sudjelovali u objedu i bili njime vrlo zadovoljni. No zbog povećanja kapaciteta društvene prehrane 30-tih godina i izgradnje čitavih tvornica-kuhinja sa stotinjak mjesta valjalo je ići ne samo na pojednostavljivanje jelovnika nego i na pojednostavljivanje kompozicije jela i tehnologije pripremanja. Sve što je izgledalo previše složeno odbacivalo se, a „egzotične“ komponente (naročito začini i umaci) su se eliminirale. Na koncu je kao „pobjednička“ tehnologija priređivanja ispalo kuhanje, to jest stari, prvobitni način pripremanja hrane u ruskoj kuhinji. I tako su, bez obzira na „radikalne“ promjene i novine, u biti osnove ruske kuhinje ostale iste, iako u to vrijeme, naravno, nitko nije svjesno pomišljao na njihovo očuvanje. Šči s kupusom, kuhana govedina s maslacem, kiselj od jarebike ili čaj sa slatkim limunom postali su najčešći i najrašireniji sovjetski jelovnik. 30-tih godina su ga zabilježili Henri Barbusse i Leon Feuchtwanger kao objed održan u Kremlju, ali je on bio prisutan i u tvorničkim menzama. Bio je to provjereni ruski jelovnik: šči i heljdina kaša ne gube draž, naročito ako se pripremaju s malim varijacijama. Za blagdan su mogli biti domaći peljmeni, patka ili guska nadjevena kiselim jabukama antonovkama, kokošja lapša i, naravno, pirogi – kulebjaki s gljivama, jajima, rižom i vjazigom (hrptena žila plemenite ribe koja se upotrebljava kod pripremanja jela). Riječne je riba bilo u izobilju, a isto tako i ribljih proizvoda: sušena riba (balik), crveni i crni kavijar i slani losos. Kako se, međutim, riba transportirala živa, u vodi, ona je bila i nešto skuplja. Općenito govoreći, domaća je kuhinja i dalje čuvala nacionalne karakteristike, naročito u istočnim područjima i na Kavkazu, a isto tako i u porodicama gdje su zajedno živjele tri generacije. Ali je prema zahtjevima vremena jelovnik bio skroman. Što se tiče restoranske kuhinje u najvećim gradovima, ona je još uvijek bila vjerna pojednostavljenoj peterburško-francuskoj kulinariji koja je zadržala svoju specifičnost. Ona nije izvršila nikakav utjecaj na domaću kuhinju, kao niti domaća na nju. Ona je jednostavno proživljavala svoje posljednje trenutke. Posljednji udarac tom rudimentu do revolucionarnog pravca ruskog kulinarstva nanio je drugi svjetski rat, poslije kojega je praktički iščezao.

Za vrijeme rata svi profesionalni kuharski kadrovi, među njima i visokokvalificirani, raspoređeni su u armiju i mornaricu, pa je u mnogim jedinicama pripremanje hrane bilo na tako visokom nivou da je ona za većinu vojnika ispala bolja nego kod kuće. Ta okolnost bitno je utjecala na održavanje visoke fizičke spremnosti i morala vojske, i dala je svoj neprimjetan ali važan doprinos pobjedi nad neprijateljem. Čak i u složenim uvjetima ofenzive – a ne samo rovovskog rata – sovjetski su vojnici dobivali toplu hranu koja se sastojala od dva jela direktno na prvim linijama – prije i poslije bitke.

Rat ne samo da je naučio desetak milijuna ljudi na društvenu kuhinju, nego je i stvorio povjerenje prema njoj. Stoga se odmah poslije rata uslugama društvene prehrane počeo koristiti puno veći broj ljudi nego u predratno doba. Ali što se tiče razine kuharskog umijeća društvene prehrane 50-ih i 60-ih godina nije bila na visokoj razini: očitovao se gubitak starih

profesionalnih kadrova, nepostojanje kontinuiteta, dolazak slučajnih ljudi u kulinarstvo, nagla smjena muškog personala u korist pretežno ženskog koji je ovladao tek elementarnim znanjem i navikama pripremanja dva-tri najjednostavnijih jela. Osim toga, prvih poslijeratnih desetljeća na razvitak sovjetskog kulinarstva negativno je utjecalo izbacivanje nekih tradicionalnih ruskih namirnica (a to znači i jela) iz društvene prehrane, koje su se oduvijek smatrale izvornim nacionalnim i koje su se pripremale na domaći način: kisele i sušene gljive, šumske jagode i slatko. Tko se kod kuće nije pozabavio time, nije mogao računati na to da jela iz tih namirnica dobije u restoranima društvene prehrane. Isto se ticalo i riječne ribe koja je bila osnovni prehrambeni artikl većeg dijela ruskog stanovništva. Prije rata, kad nije bilo hladnjaka, riječna se riba tradicionalno držala živa u bazenima kod tržnica, poduzeća, trgovina i velikih restorana društvene prehrane. Iz raznih su razloga nestale i neke tradicionalne vrste riječne ribe: kaspijska haringa-zalom, vološka crvenperka, kerčenska haringa-puzanok, smuđ, baltički sirt (ribec), čudski snetac, nevski stint, surska kečiga i druge. Skupa s njima iščezla su i specifična jela stare ruske kuhinje, predviđena za tu sirovinu.

Prijelaz na lov morske (oceanske) ribe, njena prodaja u smrznutom, briketiranom i filetiranom obliku, dugo vremena nije bila popularna u narodu; štoviše, nevješta priprema morske ribe u restoranima društvene prehrane dovela je do negativnog odnosa prema jelima od ribe kod potrošača mlađe generacije, koji su se , bez obzira na tradiciju, mahom naučili na mesna jela. Tako je za sovjetsko kulinarstvo 50-70-ih godina karakteristična izrazita prevlast jela od mesa. Kako ruska nacionalna kuhinja praktički ne poznaje druga mesna jela, u jelovnike restorana i menzi ušla su zapadnoeuropska jela: kotleti, langeti, eskalopi, bifteci, hamburgeri, šnicli, rolade i druga, u koja je ukomponiran nadjev, i koja su postala uobičajena „ruska“.

Druga bitna promjena u ruskoj i opće sovjetskoj kuhinji jest daleko veći udio marinada i konzerviranog voća i povrća (uz tradicionalnu turšiju). Konzerviranje kod kuće razvilo se pod utjecajem industrije prehrambenih proizvoda u konzervama (uvozne) širokog asortimana voća i povrća, gdje se ocat, razni inhibitori i sterilizacija te paprika upotrebljavaju kao konzervansi, umjesto kiseljenja i usoljavanja u otvorenoj posudi, uobičajenih u Sovjetskom Savezu. Isto tako i sastav tih proizvoda koji se upotrebljavaju kao prilog (paprikaš, rajčica, paprika-kapsikum, zeleni grašak, mahune i drugo) dosta se razlikuju od okusa proizvoda ruske kuhinje, zbog čega jela domaće i posebno društvene prehrane dobivaju „boju“ posve strane ruskom jelovniku. Zbog toga se ruske ukiseljene namirnice u određenim (zakuske i juhe) jelima ne smiju zamjenjivati sa zapadno ili istočnoeuropskim marinadama: to bi značilo korjenito unakaziti specifični ruski kolorit.

70-ih je godina naglo poraslo zanimanje za jela od jaja, povećan je postotak upotrebe peradi (naročito brojlera, kokoši, pura i patki) i kobasičarskih proizvoda kao poluproizvoda drugih toplih jela.

U isto je vrijeme u kućanstvu nastavljeno pojednostavljenje sastava jela i tehnologije pripremanja suvremenog čovjeka da se što manje gnjavi s kuhanjem. Tako se, na primjer, perad kuha ili peče cijela (rjeđe – po dijelovima), ali se gotovo uopće ne nadijeva jabukama, krumpirom, lukom, rižom, grožđicama, kao što se to činilo nekad, kad se perad rjeđe pojavljivala u jelovnicima, a predstavljala je mali porodični događaj.

Rastom standarda stanovništva, sredinom 80-ih godina, počela se manifestirati nova tendencija u razvitku sovjetske kuhinje – zanimanje za staru, starorusku i moskovsku kuhinju 17. stoljeća, težnja prema ruskim retro-nacionalnim tradicijama te povećano zanimanje za najoriginalnije kuhinje naroda Sovjetskog Saveza – zakavkaske i srednjeazijske. Rezultat toga bila je široka rasprostranjenost nekih jela u društvenoj prehrani, npr. šašlika, tabaka-pileta, lagmana i plova, istina, u pojednostavljenoj varijanti i često bez tradicionalne namirnice (u šašliku je ovčetina zamijenjena svinjetinom!). Stoga o pravom okusu tih jela danas ne treba suditi prema načinu pripremanja u restoranima. Valja ih kušati na mjestu njihova nastanka.

Sibirci rado piju napitak od medvjeđeg mlijeka koje je prethodno fermentiralo uz dodatak šećera i kvasca. Fermentacijom mlijeko dobiva kiselkast okus i pretvara se u jako alkoholno piće, koje se pije mlako, najčešće nakon gulaša od medvjeđeg mesa. Osim što jamči veliko pijanstvo, medvjeđe mlijeko ima i ljekovita svojstva te pomaže probavi. Ostaje samo pitanje: kako se muze medvjedica?

U **Slovačkoj** će vas, za Božić, poslužiti popularnim:

Hrskavcima iz Bratislave

Sastojci: 1 kg krumpira, 2,5 dl ribljeg temeljca (juha od povrća i otpadaka ribe – kosti, kože, glave, iznutrice i drugo), jabučni ocat, žlica senfa, 1-2 žličice ribanog hrena, ulje, svežnjić mladog luka, peršinovo lišće, malo kopra, 15 dag krušnih mrvica, 80 dag čistog mesa slatkovodne ribe, žlica limunova soka, brašno, 2 jaja, sol, papar.

Dok se krumpir kuha načinite umak od temeljca, senfa, octa i hrena. Malo ga zagrijte, pa nalijte na oguljeni i narezani krumpir. Začinite uljem, dodajte narezani luk, peršin i kopar, pa ostavite sa se sastojci prožmu. Riblje meso narežite na 12 komada, nakapajte sokom limuna, posolite i popaprite. Mrvicama primiješajte kosano začinsko bilje. Riblje meso utapkajte u brašno, umočite u jaje i utapkajte u mrvice. Oprezno još jedanput umočite u jaje i utapkajte u mrvice. Ispržite i poslužite sa salatom od krumpira.

Hladna **Švedska** klima zahtijeva kalorična jela, i oštro začinjena jela, a mnoga od njih su i marinirana. Marinade su nezamjenljive i na poznatom s*mörgas bordu* - švedskom pladnju koji se sastoji od raznih dimljenih i usoljenih riba, srdelica u ulju, raznih majoneza, jastoga i račića, rostbifa, usoljenih jezika, pečene svinjetine, dimljenih guščjih prsa, gusaka i odojaka u želeu, rotkvica, raznih jela od jaja i maslaca te svih vrsta sireva. Uz to se jede barem pet-šest vrsti kruha i pije poznata rakija „malteški križ“ i švedski punč. Ovdje možemo pronaći i izvor „našeg izmišljenog – švedskog stola“.

Šećući ulicama gradova u Švedskoj, glad možete utažiti jelom kupljenim u jednom od brojnih kioska na cesti. Prodavači nude *tunnbrödsrulle*, što je zapravo hot dog – oveća hrenovka zamotana u palačinku, a iznad hrenovke je još pire krumpir, salata, kečap, te škampi (norveški rak). Nama poznatija inačica hot doga jer velika kobasica u vrlo malom pecivu. Pecivo je zapravo trećina kobasice i služi kako vruću kobasicu ne bismo držali rukama.

Čuveni je švedski specijalitet *rimmad skivlax* - po duljini raspolovljeni losos. On se, zasoljen i zašećeren, posut koprom i salitrom, pažljivo suši. Kad je gotov, posve je bijel, finog

snježnog mesa, koje se prije posluživanja reže u tanke ploškice. Postoji nevjerojatan izbor jela od već spomenutog lososa. Usoljeni, sušeni, svježi – kuhan, pečen, na roštilju, u pećnici, pržen, sirov …

Pored njih ima i haringa na sto načina, koje su zapravo skrivena zvijezda švedske kuhinje. Kako bi se očuvale dulje vrijeme, sole se sirove, a tako prethodno pripremljene, poslužuju se marinirane na različite načine. Haringa sa začinima – *kryddsill*, s lukom – *löksill*, sa senfom – *senapssill*.

strömmingslådor

Jedno od poznatijih i popularnijih, a jednostavnijih jela od haringe je *strömmingslå- dor,* odnosno fileti haringe zarolani i začinjeni – koprom, peršinom ili vlascem, te „prokuhani“ u pećnici ispod aluminijske folije. Poslužuju se hladni, preliveni maslacem.

Sušena riba, odnosno sušen bakalar, možda jedan od najzaslužnijih čimbenika za vikinško osvajanje onda poznatog svijeta i njihov put do sjevernoameričkih obala. Sušen na hladnu i slanu morskom zraku bakalar je mogao ostati nepokvaren tijekom dugih putovanja.
Da ne bi stvorili pogrešnu sliku kako Šveđani jedu samo ribu i plodove mora, valja reći da su najpoznatiji švedski naputci (recepti) od mesa. Mesne okruglice s ciklom i kaparima, odresci od jelena, soba ili lososa, a tu su i govedina i svinjetina.

Popularne mesne okruglice na svakom su koraku, kao i one od divljači ili *viltwallenbergare*. Jelo je dobilo ime po obitelji Wallenberger, punoj moćnih bankara i industrijalaca. Riječ je o prženim okruglicama od mesa razne divljači koja i danas živi u švedskim šumama.

Viltwallenbergare

kroppkakor

Kroppkakor su okruglice od krumpira nadjevene svinjetinom koje se poslužuju s pekmezom od brusnica.

Omiljeno jelo je i guska nadjevena voćem.

U sjevernim dijelovima često se na jelovniku nađe sjeverna kokoš i sobovina. Od nje se pripremaju prvoklasne pečenke, a redovito se poslužuju s umakom od slatkog vrhnja i s brusnicom.

Neobičan specijalitet - *syltu* – pašteta od janjećeg ili svinjskog mesa koje se nalazi u glavi, pomiješanog s nogicama ili iznutricama, priprema se za svetkovine.

Jela priređena u Švedskoj slatakastogorkastog ili slatakastokiselkastog su okusa, a živad se redovito nadijeva svježim ili suhim voćem. Umak od grožđica poslužuje se ne samo uz meso nego i uz ribu.

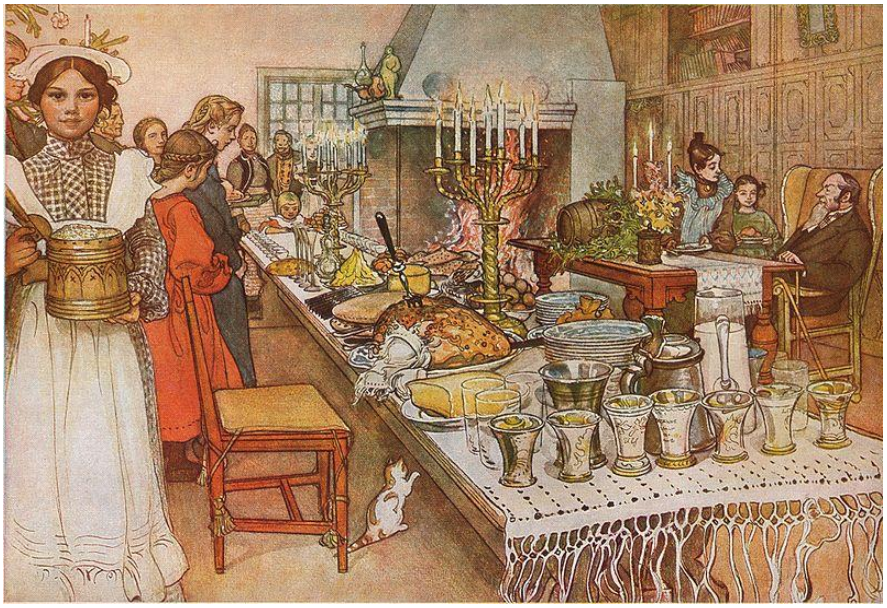
Usoljavanje, dimljenje, sušenje, mariniranje … sve su to načini kojima se Šveđani služe od davnina kako bi sačuvali namirnice tijekom zime. Među namirnicama koje su se konzervirale je i kruh – tradicionalni *knäckebrød*. Riječ je o raženom sporo pečenom, sve dok ne dobije bogatu tamno smeđu boju, tanko narezanom sušenom kruhu, koji je od svakodnevne hrane ne tako bogatih ljudi postao nacionalni specijalitet.

Ni najskromniji dom u Švedskoj, Badnjak neće dočekati bez *luftiska* - sušene ribe koja je odstajala u soku od limuna. Tradicionalna jela poput sušene haringe priređene s jabukama, ciklom, kiselim krastavcima i kaparima, samu se neka od jela koja se poslužuju na Badnje večer. Šveđani se ne pridržavaju posta na Badnjak, tako da se poslije ribe poslužuju šunke, neka vrsta tlačenica, kobasice od mljevenog mesa okićene mažuranom i majčinom dušicom, vrlo često je tu i svinjska glava ukrašena raznobojnim ukrasima. Tradicionalni kolač na Badnjak je - kolač od riže. To je vrlo jednostavan kolač od riže s mlijekom, začinjen šećerom, cimetom i šafranom. Šafran je ovdje dodatak kao znak - ljekovitosti. Cijeli kolač oblikovan je u četiri spirale, simbolizirajući sunce ili zlatnu kočiju.

Šveđani u božićno jutro vrlo rano odlaze u crkvu. Nekada je postojao običaj da se obitelji utrkuju saonicama s konjskom ili jelenskom zapregom – vjerovalo se naime da će onaj tko stigne prvi do crkve te godine imati najbolji urod i najbolju žetvu. Zanimljivo je također da se u Švedskoj Božić slavi duže nego u drugim kršćanskim zemljama – ne dvanaest, nego dvadeset dana. Odluku o tome da se Božić slavi do 13. siječnja donio je švedski kralj Olav još u 11. stoljeću.

Šveđani i danas vjeruju da se u svakoj kući tijekom cijele godine krije patuljak „tomte“, koji iz svog skloništa izlazi samo na Božić i u zavežljaju, prebačenom preko ramena, donosi ukućanima darove.

Šveđani su svjetskoj kuhinji, među ostalim delicijama, dali i kekse od đumbira – *pepparkakor*.



Badnjak - Julaftonen (Christmas Eve). Slika nastala između 1904–05 od ponatog slikara Carl Larsson (1853–1919).Djevojka na krajnje lijevo nosi ono što je postalo poznato kao Carl Larsson pregača.

Švedski punč „Julglogg“ („Božićno vino“)

Sastojci za 8-10 osoba: 2 l crnog vina, 0,5 l rakije (Šveđani stavljaju i više), 35 dag grožđica bez peteljki, 3 naranče, 2 limuna, 50 dag šećera u prahu, 3 komadića cimeta, 15-20 klinčića, 10 zrna kardamoma.

Ulijte vino i polovicu rakije u neoštećeni emajlirani lonac. Dodajte šećer, oprane grožđice te sve začine u komadiću gaze. Zajedno s korom, oprane dvije naranče i limune izrežite na kolute i stavite u vino. Zagrijavajte na srednjoj temperaturi. Čim se pojave prvi mjehurići, maknite lonac sa štednjaka. Poklopite i ostavite desetak minuta. Namjeravate li punč poslužiti vruć, izvadite začine u gazi te kolute limuna i naranče. Ulijte preostalu rakiju i preostalu naranču narezanu na kolute.
Želite li napitak poslužiti hladan, ostavite ga poklopljenog dok se sasvim ne ohladi pa tek tada izvadite vrećicu sa začinima te kolute limuna i naranči. Svježe kolute naranče dodajte tik uoči posluživanja.

Juha od zobenih pahuljica

Sastojci: 1 šalica zobenih pahuljica, 1,5 l vode, sol, 1 l mlijeka, 18 skuhanih šljiva bez koštica, ali sa sokom, 1,5 žlica šećera.

Zobene pahuljice kuhajte 2 sata u slanoj vodi i ocijedite. Mlijeko ugrijte dok ne zavri, dodajte šljive i šećer, sve pomiješajte sa zobenim pahuljicama. Kuhajte još nekoliko minuta i poslužite.

Švedska juha od račića

Sastojci: ¼ konzerve malih rakova, ½ vinske čaše šerija, ½ vezice krbuljice, ½ čaše soka od rajčice, 1 vrećica juhe od šparoga, 2 žumanjka, vrhnje.

Rakove izvadite iz konzerve, ocijedite i prelijte šerijem (ili bijelim vinom), pospite kosanom krbuljicom, poklopite i ostavite da stoji oko 30 minuta. Sok od rajčice pomiješajte s ½ l vode i gotovom juhom od šparoga. Sve zajedno kuhajte 10-15 minuta, a zatim dodajte račiće i sve kratko prokuhajte. Žumanjke i vrhnje pomiješajte i dobro umutite, uspite u gotovu juhu i više ne kuhajte. Pikantno začinite.

Švedska tava

Sastojci: 10 dag ostataka od ribe, 10 dag telećeg pečenja, 10 dag šunke, 10 dag jezika, 10 dag govedine iz salamure, 2 glavice crvenog luka, 50 dag krumpira, 1 žlica peršinova lista, 4 jaja, sol.

Sitno izrežite ostatke ribe, telećeg pečenja, šunke, jezika i govedine iz salamure. Sve popržite na maslacu zajedno s kosanim lukom. Istodobno u drugoj tavi, na maslacu, pecite tanke ploškice krumpira i sve zajedno pomiješajte. Masu stavite u zamašćenu zemljanu posudu (danas vatrostalnu), pospite kosanim peršinom, poškropite rastopljenim maslacem i ispecite. Prije posluživanja u svaku zdjelicu stavite po jedno pečeno jaje na oko.

Salata Göteborg

Sastojci: 1 konzerva dagnji, ¼ konzerve račića, ¼ konzerva miješanog povrća, ulje, ocat, 1 glavica kosanog luka, sol, papar, 1 žlica kosanog peršina, 1 tvrdo kuhano jaje.

Dagnje, račiće i miješano povrće izvadite iz konzerve, ostavite da se dobro ocijede, sve pomiješajte. Ulje i ocat dobro umutite, dodajte kosani luk, sol i papar, i prelijte dagnje, račiće i povrće. Sve izmiješajte. Na kraju umiješajte kosani peršin i tvrdo kuhano jaje izrezano na sitne kockice.

Fileti grgeča na švedski način

Sastojci: 1,20 kg grgeča, 1 glavica luka, 1 list lovora, 1 žličica papra u zrnu, 2,5 dl bijelog vina, 2 limuna, sol, papar, ½ vezice peršinova lista, 4 kriške tosta, 7,5 dag maslaca.

Riblje filete odvojite od kosti, skinite im kožu (radite pažljivo, jer su peraje grgeča oštre). Kosti, kolute luka, lovor, papar u zrnu stavite u gušću gazu i kuhajte u bijelom vinu 15 minuta. Riblje filete pokapajte sokom limuna, posolite i popaprite. Peršin iskošite. Tostu odstranite koricu, izmrvite ga i pomiješajte s peršinom. Dodajte ribanu koricu limuna. Plitku vatrostalnu posudu premažite maslacem, složite ribu, prelijte juhom od kuhanih ribljih ostataka, pospite mrvicama i peršinom, prelijte ostatkom rastopljenog maslaca. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 oC, 35 minuta. Poslužite uz salatu od krastavaca i kuhani krumpir s kimom.

Švedske pljeskavice od haringe s umakom od suhog grožđa

Sastojci: 38 dag kuhanog goveđeg mesa, 2 kuhana krumpira, 2 slane haringe, 2 žlice maslaca, 1 glavica luka, 2 žumanjka, papar.

Kuhano goveđe meso, krumpir i slane haringe (bez kosti) sameljite u stroju za mljevenje mesa na najmanjem (najsitnijem) otvoru. Kosani luk popržite na ½ žlice maslaca dok ne porumeni, malo ohladite, i umiješajte zajedno sa žumanjkom i paprom, te dodajte mljevenoj masi. Masu dobro izradite, oblikujte pljeskavice i ispržite na zagrijanom ulju, s obje strane. Poslužite s umakom od suhog grožđa, pireom od krumpira i zelenom salatom.
Umak od suhog grožđa: popržite 1 žlicu (vrhom punu) šećera u loncu „nasuho“ dok ne potamni (dok se ne karamelizira) i dolijte 4 žlice octa. Paketić praha za gotov umak pomiješajte s malo hladne vode, i ukuhajte na slaboj vatri dok ne postane gust slatko-kiseli umak. Dvije žlice suhih grožđica očistite, operite u toploj vodi i dodajte gotovom umaku.

Švedska plata

Sve treba pripremiti u posudicama - školjkama, koje se stavljaju na kocke leda. Uz švedsku platu poslužuje se crni ili raženi kruh i maslac.

Sardine iz konzerve stavite na list zelene salate, pokapajte sokom od limuna, začinite lukom u prahu i bijelim paprom. Garnirajte (ukrasite) nadjevenim maslinama i rolicama maslaca.

Dagnje izvadite iz konzerve, začinite lukom i češnjakom u prahu (ili sitno kosanim lukom u nedostatku luka u prahu) i sve poškropite s malo šerija.

Mlade (ili tzv. djevičanske) haringe izrežite na rezance, dodajte zelene mahune iz konzerve, izrezanu papriku i tanke kolute luka. Sve začinite kvasinom i crnim paprom.

Tunu iz konzerve ocijedite od ulja. Posudice – školjke obložite listom zelene salate, na salatu složite komade tune. Poškropite sokom limuna i vuster umakom (worcestershire ili worchstersauce) i pospite kosanim kaparima i svježe mljevenim crnim paprom.

Filete dimljenog lososa pospite ribanim hrenom i kosanim koprom, zatim savite, stavite na kolute limuna i ukrasite kolutima luka. Uz to se poslužuje majoneza pomiješana sa sitno kosanim koprom.

Švedski puding s ribom

Sastojci: 75 dag kuhanih ribljih fileta, 1 kg kuhanog krumpira u ljusci, 4 veće glavice luka, 3 žlice maslaca, 4 jaja, 2,5 dl mlijeka, sol, papar, muškat.

Kuhanim ili pirjanim ribljim filetima odstranite kosti i usitnite. Kuhani krumpir ogulite i izrežite na kolute. Maslac zagrijte, stavite kosani luk, popirjajte ga da požuti, dodajte ribu i sve kratko popirjajte. Dugoljastu posudu premažite uljem, obložite alu-folijom, slažite red ribe, red krumpira. Jaja, mlijeko i začine dobro izmiješajte i prelijte po složenoj ribi i krumpiru. Pokrijte alu-folijom i u vodenoj kupelji kuhajte na umjerenoj vatri dok se mase ne stegne. Puding izvadite iz posude (sa strane nožem odvojite) i pažljivo stavite na odgovarajući tanjur za meso ili ribu. Po želji, puding možete preliti zagrijanim maslacem i posuti kosanim peršinom. Poslužite sa zelenom salatom.

Pečena guska

Sastojci: guska, šljive, jabuke, sol.

Gusku očistite i nadjenite šljivama u raščetvorenim jabukama, neoguljenim i bez koštica. Gusku zašijte i polako pecite. Kad je gotova, dolijte u preostalu mast od pečenja čašu vode i sve zajedno prokuhajte. Kod posluživanja komadima guske dodajte kriške jabuka i po nekoliko šljiva.

Slanina u tijestu

Sastojci: 25 dag slanine, 2 jaja, 10 dag brašna, po potrebi mlijeka.

Mesnatu slaninu prvo skuhajte, nakon toga izrežite u ploške ili četvorine i pirjajte u vrućoj tavi dok ne postane žuta. Neposredno prije posluživanja slaninu prelijte tijestom za palačinke (brašno, mlijeko, sol) i ispecite.

Strömmingslådor ili složenac od haringa

Sastojci: 1 kg fileta haringe s kožom, 2 žličice soli, 2 žličice nasjeckana kopra, 500 ml soka od rajčice, maslac.

Posudu za pečenje premažite maslacem i po dnu ravnomjerno posipajte žličicu soli i toliko kosanog kopra. Filee ribe zarolajte tako da koža ribe bude okrenuta prema unutra i jedan smotuljak do drugoga poredajte u posudu za pečenje. Prelijte ih sokom od rajčice i pospite ostatkom kopra. Složenac prekrijte aluminijskom folijom i oko 25 minuta pecite u pećnici zagrijanoj na 225 oC, ohladite i poslužite.

Laxpudding ili nabujak od lososa i krumpira

Sastojci: 40 dag svježeg, usoljenog ili sušenog lososa, 1,5 kg krumpira, 4 jaja, 300 ml vrhnja, 300 ml mlijeka, 2 luka, 1 vezica kopra, sol, bijeli papar, maslac, limunov sok.

Krumpir u ljusci skuhajte u slanoj vodi, izvadite ga i ohladite, pa ogulite. Ako pripremate jelo s usoljenim lososom, morat ćete ga na nekoliko sati ostaviti močiti u mlijeku i vodi. Sitno narezan luk pirjajte na maslacu dok ne postane staklast. Maslacem premažite vatrostalnu ili keramičku posudu za pečenje. Dno ispunite ploškama krumpira, naizmjence slažite sloj pirjana luka, lososova mesa, nasjeckana kopra i na vrhu opet sloj krumpira. Jaja umutite s vrhnjem, mlijekom, malo soli i papra, te tom smjesom prelijte jelo. Nekoliko listića maslaca rasporedite po površini nabujka i pecite ga u pećnici, te poslužite s otopljenim maslacem u koji ste primiješali nekoliko kapi limunova soka.

Kanelbullar ili pecivo s cimetom

Sastojci: 3 dag kvasca, 10 dag šećera, 300 ml mlijeka, 1 jaje, 12 dag maslaca, 1 prstohvat (priza) soli, 1 žličica mljevena kardamoma, 75 dag brašna; *za nadjev*: 10 dag maslaca, 5 dag šećera, 2 žličice cimeta; *za glazuru*: 1 jaje, kristal šećera.

U zdjeli vilicom usitnite kvasac, pa ga pomiješajte s nekoliko žlica mlijeka. Otopite maslac, dodajte ostatak mlijeka i druge sastojke, te ih mikserom izmiješajte u žitko tijesto. Pokrijte ga kuhinjskom krpom i pola sata ostavite na sobnoj temperaturi. Razvaljajte ga na tri milimetra debljine i 30 centimetra širine, pa poprskajte otopljenim maslacem. Tijesto pospite mješavinom cimeta i šećera, pa ga zarolajte i narežite na 25 komada. Položite ih u papirnate kalupe za pečenje, slažite jedan do drugoga u lim, pokrijte papirom za pečenje i ostavite stajati oko sat vremena na sobnoj temperaturi. Kad se tijesto udvostruči, umutite jaje i vodu, premažite peciva i pospite kristal šećerom. Pecite ih pet, šest minuta u pećnici zagrijanoj na 220 oC.

U **Švicarskoj** nema jedinstvene kuhinje i pravi je gastronomski doživljaj šetnja po njihovim restoranima. Oduševiti će nas razne juhe od sira, kombinacije s jetricama i prije svega „rösti“, pravo nacionalno jelo, kuhani krumpir pečen u raznim varijacijama na maslacu.

Visoke švicarske planine obiluju jezerima, bogatim prvorazrednim ribama, u vinogradima uspijeva odlično vino, a od kravljeg mlijeka prave se poznati sirevi. Glavni poljoprivredni proizvodi te zemlje mlijeko, maslac i sir imaju u receptima primarnu ulogu. Mnoga jela se posipaju sirom ili peku s njim, u juhe dolazi ribani sir, a peku se i ukusni kolačići od njega. Iako u domaćim mesnim specijalitetima zna prevladavati svinjetina, posebno je cijenjen „Geschneteltes Kalbsfleisch“, tanko rezana govedina u gustom umaku, s tradicionalnim švicarskim desertom, pet vrsta sira. Najpoznatiji su specijaliteti od sira „fondue“. Vrsta sira i način pripremanja „fonduea“ mijenja se prema kantonu. Vidi: fondue.

Švicarska je poznata po svojoj domaćoj kuhinji čiji su najbolji predstavnici tradicionalni *fondue* i *raclette*. Kulinarski specijalitet je također i *rösti (*ili *Röstigraben).*

fondue

rösti

Svojim seljačkim podrijetlom švicarska jela priređuju se od jednostavnih sastojaka iz regije - gljive, riba iz rijeka i jezera, peradi i divljači, mliječni proizvodi, maslac i vrhnje, voće i povrće. Svaka regija ima svoje specijalitete.

Nacionalni jela

raclette

Sir fondi je jelo pripremljeno od tvrdih sireva, koje se prokuhava s bijelim vino (mješavina i sira i vina) i konzumira s vrućim kockicama kruha koje su umaču u mješavinu. Sve se priprema u posudi ispod koje je izvor topline (štednjak ili svijeće). Fondi je opisao Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826): *"fondi je izvorno iz Švicarske i zapravo je omlet od sira"*

Raclette je jelo koje se priprema od struganog sira iz *pola kotač sira* rastopljenog na njegovoj površini u blizini izvora topline. Tradicionalno se grije na vatri od drveta ali se danas koristi toplina od električna pećnica. Ostrugana spužvasta smjesa, s površine zagrijanog sira, stavlja se na tanjur u kojem su već pripremljeni kiseli krastavci, luk i kuhani krumpir u ljusci. Prvi spomen „fromage rôti“ („pečeni sir“) spominje se kao obroka u planinama Švicarske još u 13. stoljeću. Godine 1909. na izložbi *Cantonale de Sion,* „fromage rôti“ („pečeni sir“) preimenovan je u *raclette* riječ koja se prvi put pojavila još 1875.

Rösti ili Roest su *kolači od krumpira* pomiješani sa sirom, lukom i slaninom (*špekom*) inačica u Bernu. Ovo jelo je podrijetlom iz Züricha priprema se *sa sirovim krumpirom,* dok se u Bernu koristi *kuhani krumpir*. Postoje mnoge varijacije pripreme kako u Švicarskoj tako i izvan njenih granica.

Birchermüesli
Müesle je osmislio dr. Max Bircher-Benner 1900. kao prvi jutarnji obrok (doručak; *petit-déjeuner ou quatre-heures*) koji se sastoji od pšenice (ili zobi) u zaslađenom mlijeku s medom i uz komadiće jabuka. Nakon Drugog svjetskog rata, misli su postali popularni u Švicarskoj.

Pekarski proizvodi
Ponuda kruha, u srednjem vijeku, razlikuje se po regijama od raznih oblika npr. okrugli ili oblika prstena, pripravljenih s raznim vrstama brašna. Tu su i fini pekarski proizvodi kao: pletenice, kuglice, peciva i pereci. 1850 zamjenjuju se stare kamene peći, grijane iznutra, što predstavlja i početak mehanizacije. 1900. pojavljuju se prve industrijske pekare sa strojevima za miješanje tijesto i oblikovanja kruha. Priprema se i posebni kruh za određene događaje. *La galette des Rois* je kruh koji se spominje još od 1390. Za božić je običaji pripremanja *Christstollen* ili *panettone* u predjelima talijanskog govornog područja. Pred karnevalima i tijekom karnevala pripremaju se također posebne vrste kruhova. Specijaliteti su *medenjaci*, osobito *Biber* u St. Gallenu i vrlo stara tijesta s medom *Leckerli* u Baselu i *Tirggel* u Zurichu.

Kobasice
Postoje mnoge vrste kobasica, kao *Cervelas s kupusom* i salame *Vaudois* kao regionalni specijalitet *Ajoie*, kobasica dolazi iz Jure, u Ženevi je poznata *Longeole genovoise, Luganighetta tessinoise*, *le Gendarme des Grisons*, *Schübling* iz St. Gallen i *Boule de Bâle* u Baselu. Od salama su poznate: *Salametto* i *Salamella et le Nostrano*. Sušeno meso *Wallis* i *viande des Grisons* smatraju se specijalitetima.

Sir

Najveće korištenje sira kao prehrambenog proizvoda započinje u 19. stoljeću, pojavom većih mljekara. Do tada, potrošnja mliječnih proizvoda, bila je na mjestu proizvodnje, a to su Alpe i alpsko podnožje. Osim ovih mjesta, samo bogati građani ili bogati seljaci mogli su si priuštiti komad tvrdog sira. Potrošnja sira proširila se u drugoj polovici 19. stoljeća.
Najpoznatiji sirevi po AOC u Švicarskoj: *Sir Ticino Alpe , Sir od Bernski Alpe , Emmental, Etivaz, Gruyère, Raclette, Sbrinz, Tete de Moine, Vacherin Fribourgu i Vacherin Mont d'Or.*

Vino

Tradicija vinarstva u Švicarskoj vrlo je stara i datira od rimskog doba. Arheološki dokazi u Valaisu potvrđuju da se za kultura vinove loze znalo davno prije rimskog razdoblja. Pod utjecajem Burgundija vinogradi se uglavnom koncentriraju na zapadu i jugu zemlje, u kantonima u Ženevi, Neuchâtel, Ticino, Valais i Vaud.

Čokolada

Grah, kakao i čokoladu u Švicarsku se dospjeli tek u 17. stoljeću, unatoč toga što ih je Hernando Cortez donio 1528. iz Srednje Amerike. U 18. stoljeću, čokolada je proizvod ručnog rada u starim vodenicama (*Schermenmühle* u Bernu 1750) i na rubu jezera Geneva. Tvornice od kojih neki još i danas rade, nastale su u 19. stoljeću, kao Cailler, Suchard, Favarger, Kohler, Sprüngli, Maestrani, Klaus Peter, Lindt, Frey i Tobler. Međunarodni ugled švicarske industrije čokolade i izvoz čokolade počeo je od 1880. Pronalazak mliječne čokolade od Daniel Petera 1875 i Rudolf Lindta 1879 uvelike pridonio univerzalnom ugledu švicarske čokolade.

Appellations podrijetla
Osim oznake AOC (*appellation d'origine contrôlée*) za sireve i vino, razni proizvodi imaju oznaku izvornosti (PDO) ili zemljopisnog podrijetla (PGI) *indication géographique protégée* (IGP):
L'abricotine Eau-de-vie - rakija od marelica iz Valais (AOC),
la viande des Grisons - Bündnerfleisch (IGP),
le cardon épineux genevois (AOC),
Eau-de-vie, rakija od kruška Williamine du Valais (AOC)
Safran de Mund (AOC),
la poire (kruška) *à* Botzi (AOC),
Rheintaler Ribelli (AOC),
la saucisse d'Ajoie - kobasica Ajoie (IGP),
la saucisse neuchâteloise - Neuchâtel kobasica (IGP),
le saucisson vaudois - Vaud kobasica (IGP),
la saucisse aux choux vaudoise - kupus kobasica Vaud (IGP),
la viande séchée du Valais - sušeno meso Valais *(PGI)*,
pain de seigle valaisan - raženi kruh Wallis (AOC) .

Industrija hrane

kocke za juhu

Začini u prahu *Knorr* postaju 1952. klasika industrijskih gotovih začina. Većina švicarskih kućanstava koristi malu žuto bočicu s crvenom kapicom za začine. Kocke za juhu *Maggi* (Bouillon) koje postoje od 1908. također su vrlo popularne. *Cenovis* na bazi povrća (kvasac, ekstrakti mrkve i luka) osmišljeni su 1931, a *Perfect* legendarno se širi po Švicarskoj. *Ovaltine*, osmišljen 1865. je prah od slada ječma, mlijeka, obranog mlijeka, kakaa. Pomiješan s mlijekom, toplo ili hladno, s malo čokolade postaje izvanredan okrepljujući napitak.

Kulinarski specijaliteti

Među lokalnim specijalitetima uključuje *narezanu teletine Zürich*, *krema cardoon Ženeva*, *Jura totché the taillaule Neuchâtel*, *Vaudois kobasica, palente i rižoto u Ticinu*. Što se tiče slastica, poznati su *Basler Läckerl*, *kolač Grisons*, *kolač Kirsch* u Zug, *kolač od šljiva* u Ženevi.

Švicarsko-njemački u Baselu, Aargau i Solothurn

Basler Läckerli

Basler Läckerli cupcakes su vrsta medenjaka (s medom, kandiranim voćem i bademima). Nastali su Baselu (1431-1449). Kao *Basler Läckerli* službeno se po prvi put spomiju1720. Poznati su i *Brunsli Basler*, kolačići u čokoladu i cimetu. *Le Saumon du Rhin à la bâloise* - Rajnski losos u Baselu. U srednjem vijeku, losos je doplovio do Rajne u Baselu. *Basler Mählsuppe* - tradicionalno karnevalsko jelo u Baselu (*carneval de Bâle*). Aargau, *Spinattötschli* - pita od mrkve s trešnjama i gratinirani (zapečeni) *Solothurn* ražnjići od jetrica. Ostala jela u Aargau: Meso i glavna jela: *Teleća koljenica u Aargau* (*Jarret de veau à l'argovienne*). Deserti: *Biscuits à l'anis de Baden* (kolačići s anisom).

Ostala jela Basela; Juhe: Juhe s travama, juha s poprženim brašnom (*Potage aux herbes, soupe bâloise à la farine rôtie*). Meso: teleće žlijezde u „protvanu/limu“, pirjani golubovi na croutonima (*Cassolette de ris de veau, Pigeons braisés sur croutons*). Deserti: kolač s višnjama (gâteau aux cerises). Piće: *Hypokras* (začinjeno vino za Novu godinu; *vin épicé pour le Nouvel An*).

Ostala jela Solothurna: Meso i glavna jela: Marinirana govedina (*Viandes et plats principaux*), ragu Solothurn uz prilog "Funggi" Solothurn (*Ragoût de bœuf mariné soleurois*

accompagné de „Funggi“ soleurois), pijetao nadjeven lukom i gljivama (*coquelet farci aux petits oignons et champignons*). Desert: Torta Solothurn (Gâteau de Soleure).

Bern

Bernski tanjur, Le Plat bernois

Kanton Bern poznat je po Rösti (pečenom krumpiru), koji se poslužuje npr. s mljevenim mesom *(Zürcher Geschnetzeltes),* s jajima ili jednostavno kao dodatak jelima. Bernsko jelo sastoji od nekoliko vrsta mesa i dimljene ili kuhano kobasice. Kao prilog poslužuje se kiseli kupus preliven borovicom, ili s grahom i kuhanim krumpirom s mesom. Prema legendi, ovo jelo je izmišljeno za proslavu pobjede Bernskih vojnika nad francuzima 5. ožujka 1798. U kantonu Zibelemärit možete konzumirati Oberland juhu od kiselog luka (*le potage du marché bernois et la tarte aux oignons*). Ostala jela Berna: janjeća noga (*Gigot d'agneau en gibier*).
Deserti i slastice: pita od bobica bazge, pletenica s maslacem Emmental (*Tourte au sureau, Tresse d'Emmental au beurre*).

Grisons

Pita od oraha Engadine (Tourte aux noix de l'Engadine)

Regija Grison poznata je po specijalitetima s orasima i medom. Mnoga jela su pod utjecajem talijanskog kulinarstva kao *pizokels* ili palenta. Ostala jela Grisons: Juhe: juha od ječma (*potage grison; soupe à l'orge*), Meso i glavno jelo: Verzada cassola (*pot-au-Feu s crvenim vinom*), Capuns (*s lišćem od blitve*). Deserti: kolač s orasima Engadine (tourte aux noix de l'engadine), palenta zaslađen s grožđicama (*polenta sucrée aux raisins*).

Središnja Švicarska

Poznata jela u Glarusu: *"Spätzle"* sa špinatom *"Schabziger"*, sir sa začinskim biljem sušen na zraku Glarusa. Maslac - *Le Féra au beurre* pripremljen je od riba iz alpskih jezera. U Uriju su specijaliteti: *makaroni i krumpir sa sirom* i *Nidwalden* - kukuruzni kolač. *Pita Kirsch* iz Zug-a poznata je u cijelom svijetu. Ostala poznata jela - Glarusa, deserti: *Torta Glarus* u dva sloja s bademima i šljivama. Luzern: uvodna jela i garniture: *Tranches forestières de l'Entlebuch*. Juhe: *Soupe lucernoise pour le carême* (juha Luzern za korizmu). Meso i glavna jela: *Civet de porc de Romoos, Croustade à la lucernoise* (gulaš od svinjetine Romoos, hrskav na Luzernski način),

Deserti: *Pain d'épices lucernois et le biscôme* (Gingerbread Luzernu i Biscom). Ostala jela iz Obwaldena: *Gâteau au fromage à la mode d'Obwald* (Obwalden Cheesecake), juha: *Soupe du couvent d'Engelberg* (juha samostana Engelberg). Ostala jela Nidwalden: Meso i glavna jela: *Pot-au-feu de porc* (pot-au-Feu od svinjskog mesa), desert: *Beignets aux poires* (fritule od krušaka). Ostala jela *Schwyz*: Juhe: *Soupe de riz et châtaignes* (juha od riže i kestena), *bouillon de bœuf schwytzois* (goveđa juhe Schwyz). Meso i glavna jela: *Pieds de porc farcis, gnocchi de pommes de terre* (svinjsko meso - noge nadjevene njokima od krumpira). Deserti i slastice: *Pointes du Rigi*. Ostala jela Uria : Juhe: *Soupe au fromage* (juha sa sirom). Meso i glavno jelo: *Potée de mouton aux choux* (janjetina u varivo od kupusa), *bœuf braisé „Bürglen“* (pirjana govedina "Bürglen". Deserti: *Petits fours d'Uri* (kolačići Uri). Ostala jela Zuga: juha: *Féra à la zougoise*. Meso i glavno jelo: *Champignons à la sauce verte* (gljive u zelenom umaku).

Istočna Švicarska, Zürich

L'émincé de veau à la zurichoise
(Teleći ragu Zurich)

Gingerbread Appenzell ili "Bärli-Biber"

Blizina jezera Constance, kantona Thurgau i St. Gallen nude brojne riblje specijalitete. Saint Gallen poznat je po svojim kobasicama: *la saucisse de l'Olma et le bratwurst* (kobasica i bratwurst Olma). *Le gâteau épicé au miel ou „Bärli-Biber“* (torta začinjena medom ili "Bärli-Biber") specijalitet je Appenzella gdje je i *l'*appenzeller *un fromage à base de lait de vache* (Appenzeller - sir od kravljeg mlijeka). *L'émincé de veau à la zurichoise* (teleći ragu Zürich) s gljivama i umakom od vrhnja najpoznatije je jelo Züricha. Ostala jela Appenzella: *Croûtons au fromage* (sir croutons). Juhe: *Soupe aux oignons, cumin et croûtons* (juha s lukom, kuminom i croutonima). Meso i glavna jela: *Beignets de Cabri, Fried Cabri*. Druga jela *sain-gallois*. Ribe: *Filets de Féra à la mode de Rorschach* (fileti na način Rorschach). Meso i glavna jela: *Beignets au fromage saint-gallois* (sir svetaca Sant Gallena). Deserti: *Tourte de couvent saint galloise, beignets aux cerises* (pita samostana sv. Gallen s višnjama). Ostala jela Schaffhouseoisa: *Tarte aux oignons* (kolač od luka). Juhe: *Soupe de poissons de Stein Am Rhein* (riblja juha Stein am Rhein). Deserti i slastice: Languettes de Schaffhouse (trake Schaffhausen). Ostala jela Thurgau, juhe: *Soupe thurgovienne à la pomme de terre* (juhe Thurgau od krumpira). Meso i glavna jela: *Tripes de Thurgovie (surnommée „ l'Inde du cidre “ ce plat contient du cidre)* - tripice Thurgau

(nadimak "jabukovača Indije" jer jelo sadrži jabukovaču). Deserti: *Tarte aux pommes* (pita od jabuka). Ostala jela Züricha: Meso i glavna jela: *Brochettes de viandes des corporations, rösti à la zurichoise, plat des conseillers* (meso na žaru korporacije, Rösti u Zürich, poslužavnik savjetnika). Deserti: *Gâteau de la cure à la zurichoise* (torta Zürich).

Zapadna Švicarska

Izvorni sir zapadne Švicarske i Savoie, priprema se na razne načine: u tavi ili peče, nariban ili narezane s jajima ili šunkom.

Ženeva

Marmite de l'Escalade

Riba u jezeru Geneve , vinogradi stari dva tisućljeća i proizvodi vrtova glavni su proizvođači kantona u Ženevi. Tradicionalno jelo u Ženevi je *longeole - saucisse de porc et de fenouil* (svinjska kobasica i koromač), u pratnji *pommes de terres au vin blanc* - krumpir u bijelom vinu. *Cardoon* raste u Ženevi i *gratin de cardons* (gratinirana blitva je specijalitet Genève (naputak *cardoon gratin* datira iz srednjeg vijeka). Ne zaboravljajući tradicionalni *marmite en chocolat* (et ses légumes en massepain) - lonac od čokolade (i marcipan povrće) poslužuje se tijekom blagdana Escalade, i veselje je za mlade i stare ... *La tarte aux pruneaux* (pita sa suhim šljivama) također je tradicija u Ženevi (Geneva Fast). U restoranima je često ponuda *les filets de perches* (fileti smuđa s umakom). Ove specijalitete nude restorani u cijelom području oko jezera na obje strane francusko-švicarske granice. Ostala jela u Ženevi: *Artichauts farcis* (nadjevene artičoke). Juhe: *gratinée des Vieux Cabinotiers* gratin cabinotiers. Povrće: *cardon à la moelle*. Riba: *Féra à la genevoise*. Meso: *fricassée de porc à la genevoise, fricassée de volaille à la genevoise* (svinjski paprikaš, paprikaš od piletine). Iznutrice: *tripes à la genevoise* (tripice Ženeva). Deserti: *tarte aux poires à la genevoise* (Ženevska kruška na kiselo).

Gruyère i Fribourg

U četvrti Gruyère (kantona Fribourg), izrađeni su sir *le gruyère*, f*romage sans trous (au contraire de l'emmental qui lui est bernois*) - sir bez rupa (za razliku od emmental Bern), *lait cru* - sirovo mlijeka s priznanjem AOC 2001, *la crème de Gruyère* - krema od Gruyere, *double crème épaisse* - dvostruko gusta krema. Tu su i *cuchaule* - Cuchaule, *brioche ronde sucrée* - vrsta slatkog okruglog Brioche, poslužen s *moutarde de Bénicho* - senf Bénichon *(„confiture" aigre-douce "* - "Jam" slatko i kiselo) tijekom festivala istog imena (od kraja rujna i sredine listopada). Ostala jela Fribourg: Juhe: *la soupe du chalet* - juha u kućici, *soupe au vin* - vino juha, *soupe au gruyère* - juha s gruyere. Meso i glavna jela: *ragoût de mouton de la Bénichon (servi avec des poires-Botzi)* – janjeći gulaš Bénichon (poslužuje se s kruškom Botzi), *omelette gruérienne* - omlet Gruyère, *fondue au vacherin* - Vacherin fondi i *fondue au cidre* - fondue s

jabukovačom. Deserti: *gâteau du Vully* - torta Vully , *bricelets Fribourg* - Fribourg pita, *beignets de Bénichon* - fritule Bénichon, *Cuquettes*.

Jura

Posebnost Jure je liker od *damassine* , posebno malih šljiva uzgojenih u ovoj regiji. Također se popularne kobasice *Ajoie*, osobito popularne na roštilju. U jesenskim danima Jura je poznat za svetkovine Svetog Martina, tijekom kojih se može uživati u *kuhanom svinjskom mesu, Grelatte*, i slavnoj *totché jurassien* (torta sv. Martina). Ostala jela Jure, Ribe: *mousse de truite jurassienne* – pastrve. Predjela: pâté de la Saint-Martin - blok Sv. Martina, i glavna jela: *filets de lapereau sur bolets frais* - fileti kunića sa svježim gljivama, *fondue jurassienne* - fondi Jura, *floutes, knepfles*. Deserti i slastice: *Seiches du Jura, Striflattes*.

Neuchâtel

Nneuchâteloise de la fondue - Neuchâtel fondue je inačica *Neuchâteloise de la fondue faite avec trois fromages* - Neuchâtel fondue napravljen sa tri sira. Ostali specijaliteti Neuchâtel su *des sèches ou bondelles au beurre ou au lard* ili *Bondel* - maslaca ili svinjska mast *taillaule* sa ili bez grožđica, *des tripes à la neuchâteloise* - tripice u Neuchâtel (uz dressing za luk i krumpir), *boire de l'absinthe et savourer du chocolat (Suchard* - pelin okusa čokolade (Suchard). Također su popularne *saucisson Neuchâtelois (IGP)* - kobasice Neuchâtel (PGI), *britchon (fromage à pâte mi-dure)* - britchon (polutvrdi sir) *à l'Oeil de Perdrix (rosé à base de pinot noir)* ili *tomme (fromage au lait cru et à la croûte fleurie), avec ou sans cumin* - Tomme (sir od sirovog mlijeka i kora), sa ili bez kumin. Ostala jela Neuchâtela: Meso i glavna jela: *Chou farci de la Béroche* - nadjeveni kupus Béroche. Riba: Palée en sauce - Palée umak, *Tanches à la vigneronne* - linjak na način vinara. Deserti: *Sorbet au marc, Sagnards* - sorbet Marc, Sagnard.

Valais

Vinogradi u Valais.

Valais kantona poznat je po izvrsnosti vina. Dolina je Rhône je topla, suha klima (2090 sunčanih sati za oko 700 mm godišnjih oborina) pogodno za vinogradarstvo. Vinova loza se proširila na terasi obroncima Rhône, između 450 i 800 m (do 1100 m na Visperterminen). S više od 50 različitih sorti grožđa, Valais nudi najširi izbor grožđa u Europi koji se mogu naći u jednoj regiji. U Valais, također raste šparoga, kao i mnogo voća, npr. jabuke i marelice. Najpoznatije jelo Valaisa su *raclette*. *La brisolée* je manje poznato jelo, sastoji se od obroka pečenog kestena uz alpsko sir, suho meso i kruh od raži, sve u pratnji mošt od bijela grožđa.

Ostali jela Valais: predjelo: *Viande séchée et asperges* – suho meso i šparoge. Meso i glavno jela: *Côtes de Cerf au génépi, rôti de veau au „crève-à-fous“* - rebra Cerf u pelinu, pečena teletina s „crève-à-fous“, *Tsarfion, Jarrets de porc au safran de Mund* - svinjetina sa šafranom. Riba: *Truites en papillote* - pastrva u foliji. Deserti i slastice: *Tarte au vin* – kolač od vina, *Flan aux abricots* - rožata od marelica sa šparogama, *pain au safran* - kruha sa šafranom i et *le „Sii“* - staro legendarno jelo s početka 19 stoljeća - ustajali kruh (bijeli ili raženi), vino i kuhani maslac.

Vaud

Taillé aux greubons.

Le saucisson vaudois - *Vaudois kobasica* poznati je specijalitet Vauda, kao što je *saucisse aux choux* - kobasica od kupus, koje se konzumiraju uglavnom s *papet vaudois* - papet Vaud (poriluk i krumpir - poireaux et pommes de terre). *Le taillé aux greubons* - specijalitet Greubons - pečena sol. Mješavina sadrži greubons i ostatke otopljene masnoće svinjskog mesa tijekom proizvodnje masti). Poslužuje se uz bijela vina Côte ili Lavaux. Riba *La perche* - grgeč vrlo popularan oko Ženevskog jezera, obično se priprema s bijelim umaku od vina, a ponekad se jednostavno prži (*le plus souvent préparée en filets meunière ou avec une sauce au vin blanc et parfois en simple friture*). Ostala jela Vauda: Predjela s preljevima: *Tarte aux courgettes à la menthe* - pita od tikvice s metvicom, *Malakoff beignets de Vinzell* - pržene Vinzel Malakoff, *tomme panée* pohane rajčice, *feuilleté aux foies de lapin* - zec s jetricama, *Saucisson en croûte* - kobasice croute. Juhe: *Soupe à la pierre* - juha pierre, *soupe des Brigands du Jorat* - juha pljačkaša Jorata. Riba: *Truite ou omble chevalier aux raisins verts* - pastrva na kiselo s grožđem. Meso i glavna jela: *Aiguillette de bœuf au Salvagnin* - govedina Aiguillette Salvagnin, *ragoût de caïon* - Caioni gulaš, *fricassées vaudoise* - paprikaš Vaud, *museau de porc à la mode de Payerne* - svinja njušku na način Payerne, Pote od Broye Gratin Vaudois. Deserti: *Tarte au (ou à la) raisiné(e)* - pita (ili) grožđa (e), *tarte aux maïs* - kukuruzna pita, *pommes et raisins* - jabuke i grožđe, *gâteau à la papette (tradition de la vallée de Joux)* - kolač Papetti (tradicija Vallée de Joux), *fines salées de Corcelles* – fini i slani Corcelles.

Ticino

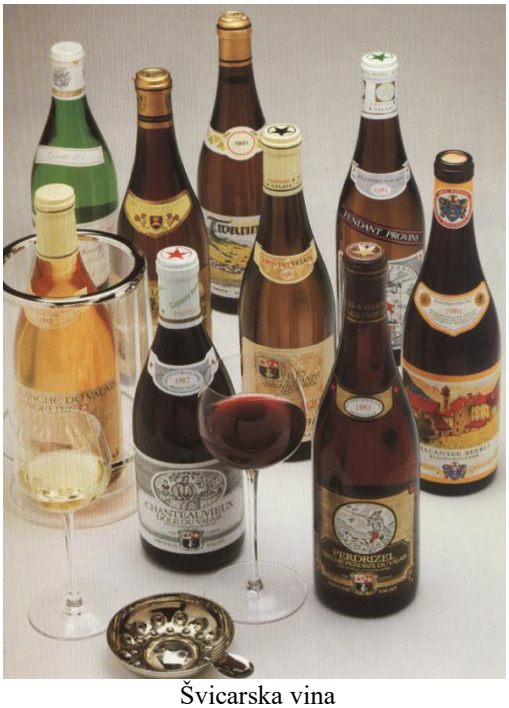
Minestrone

Specijaliteti Ticina prožeta su talijanskom kuhinjom: *l'osso-buco* - osso Buco („šuplja kost"), *la polenta* - palenta, *le risotto à la tessinoise* - rižoto Ticino, *la minestrone ainsi que toutes sortes de saucisses et fromages tessinois* - maneštra i sve vrste kobasica i sireva iz Ticina, sve ovo se može uživati uz Merlot i crveno vino poput vina Bordeaux iz Francuske. Za blagdane poslužuje se *le panettone* - panettone (gâteau traditionnel - tradicionalni kolač). Ticino je zemlja kestena (de la châtaigne), U Švicarskoj se 98% kestena uglavnom se nalazi na brdima Malcantone. Ostala jela Ticina: Juhe: *Busecca*. Riba: *Féra marinée* - Marinirani Fera. Meso i glavna jela: *Lapin à la mode du Val Bedretto* - Kunić na način Bedretto, *Risotto al verde (risotto aux épinards)* - rižoto al Verde, *gnocchi au gorgonzola* - njoki s gorgonzolom, *paupiettes de veau* - nadjevena teletina. Deserti i slastice: *Soufflé de châtaignes* - sufle kestena, *pêches au Merlot et marsala* breskve u merlotu i marsali, *sabayon au vin blanc* - bijelo vino sabayon.

„Juha cabinotiers" (*La soupe cabinotiers*) - Švicarsko jušno jelo proizvođača satova. *Cabinotiers* pojam je iz 18. stoljeća, u Ženevi, za proizvođače satova u svojim malim radionicama (kabinama - cabinotiers) na tavanima kuća.
Nemajući vremena za pripremu „kompliciranog" jela osmislili su toplo, ukusno i kalorično jelo: 5 dag brašna, 30 dag luka, 1 l juhe, 8 tanke kriške kruha, 30 dag sira (gruyère), 6 dag maslaca.

Zagrijte pećnicu na 250 oC. Rastopite maslac u tavi. Dodajte brašno i pustite da malo posmeđi. Uspite sitno sjeckani luk. Kada počne smeđiti, prelijete s vrućom juhom. Kuhajte 15 min.

Rasporedite kriške kruha u maslacem namazanu keramičku posudu, prekrijte trakama sira i zapecite (gratinirajte) u pećnici. Prelijte juhu preko kruha i pokriti ponovno trakama sira i ponovno zapecite (gratinirajte) u vrućoj pećnici 10 minuta.


Švicarska vina

Engadinska juha od ječma

Sastojci25 dag dimljene govedine, 15 dag svježe govedine,12,5 dag ječma, 10 dag bijelog graha, 1 glavica kelja, 15 dag krumpira, 1 žlica brašna, 2 žlice kiselog vrhnja.

Izrezano meso stavite zajedno s ječmom i grahom u 1,5 l vode. Blago začinjenu juhu kuhajte 1,5 sat. Dodajte u nju izrezani kelj i na ploške izrezani krumpir. Sve zajedno kuhajte još jedan sat. Na kraju u juhu stavite umiješano brašno i vrhnje, i sve dobro promiješajte. Kratko prokuhajte. Kad je juha dovoljno gusta i aromatična, poslužite je.

Teleći odresci na ciriški način

Sastojci: teletina, maslac, crveni luk, sol, umak od vrhnja, pečurke.

Mladu teletinu izrežite na tanke odreske i na vrućem maslacu pržite zajedno s kosanim lukom. Meso stavite u jaki smeđi umak od kiselog vrhnja, pomiješan sa kosanim i poprženim pečurkama.

*Soloturnske rulade od teletine (*Solothurn; franc. Soleure, tal. Soletta; kanton u SZ Švicarskoj, poznat po ind. satova, nakita, cipela, tekstila, kovinarstva)

Sastojci: teletina, gljive, maslac, sol.

Male vrlo tanke teleće odreske pospite kosanim gljivama, zavijte, panirajte i pecite u vrelom maslacu. Poslužite s izrezanim rajčicama prelivene sokom od pečenja.

Okruglice od teletine

Sastojci:1 kg teletine, 75 dag svježe slanine, 2 dl mlijeka, 5 dag maslaca, 1 žlica brašna, 2 jaja, sol; *umak*: brašno, juha od mesa, kapari, maslac sa srdelicama, smrčak ili gomoljače, račji maslac, račji repovi jedno i drugo od slatkovodnih rakova)

Telećі but zajedno sa slaninom sitno isjeckajte i u mužaru (avanu) istucite. Mlijeko skuhajte s maslacem i dodajte brašno, tako da nastane gusta kaša. Kad se ohladi, dodajte jaja, začine i meso. Oblikujte male okruglice. Pripremite umak od brašna koje kuhajte u mesnoj juhi i dodajte kapare, sardine u maslacu, smrčak i gomoljače, po želji i račji maslac i račji rep. Okruglice pirjajte 15 minuta u umaku i poslužite sve zajedno u istoj posudi.

Matafan (matafan, matapan; stari mletački groš)

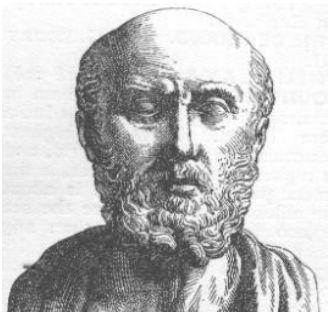
Sastojci: 0,5 l mlijeka, brašno, 4 jaja, sol, maslac, šećer.

Hladno mlijeko izmiješajte s malo brašna i s jajima. Smjesu posolite i uz stalno miješanje skuhajte u kašu. Kašu ostavljajte u otvore tave za pečenja jaja na oko, i to s malo maslaca, tek toliko da pokrije dno. Matafani se peku s obje strane dok ne budu zlatnožute boje (kao zlatni groševi). Prije posluživanja svaki kolač stavljajte jedan na drugi i svaki pospite sitnim šećerom.

Hipokras

Sastojci: 6 boca crvenog vina, 1,5 šalica šećera, 6 klinčića, 1 štapić cimeta, ½ žličice oraška, 1 boca bijelog vina.

Crveno vino zagrijte sa šećerom i začinima i ostavite da tako odleži 4 dana. Dodajte bijelo vino i sve dobro promiješajte, nalijte u boce, začepite i zapečatite. Začinjeno vino stoji tako 1 tjedan do 2 mjeseca.
Naputak je star nekoliko stoljeća, a u Bazelu i njegovoj okolici još se uvijek upotrebljava pri svečanim zgodama.



Hipokrat s Kosa (o. 460. pr. Kr.– 380. pr. Kr.) bio je najpoznatiji antički grčki liječnik, po kojem je liker i dobio ime. Proizvodi ga: Basler Läckerli Huus AG

Švicarsko kuhano vino

Sastojci: 1 l crnog vina, 10 cl konjaka, 12,5 dag smeđeg šećera, 2 klinčića, 1 naranča, 2 štapića vanilije.

Naranču operite, obrišite i koru ogulite na tanke i široke trake. Konjak zagrijte i ulijte u vino, te dodajte štapiće vanilije omotane trakom od narančine kore, šećer i klinčiće. Mješavinu dobro izmiješajte i kuhajte 10 minuta na srednje jakoj vatri. Kad se tekućina zagrije maknite je sa štednjaka, izvadite štapiće vanilije i napitak ulijte u pripremljene veće čaše.

Ukrajinska je kuhinja poznata među slavenskim kuhinjama. Ona je odavno prešla granice Ukrajine, pa su neka njena jela, kao na primjer *boršč* i *vareniki*, ušla u jelovnik međunarodne kuhinje.

Ukrajinska nacionalna kuhinja se oblikovala prilično kasno, najvećim djelom između početka i sredine 18. stoljeća, definitivno – početkom 19. stoljeća. Prije toga ju je teško razgraničiti od srodnih joj: poljske i bjeloruske kuhinje. To se tumači dugotrajnim i složenim ustanovljavanjem ukrajinske nacije i ukrajinske države.

Poslije mongolsko-tatarske najezde na Kijevsku Rusiju, Ukrajina je doživjela agresiju litvanskih, Mađarskih i poljskih feudalaca, što je na koncu završilo tako da su različiti dijelovi njena teritorija pripali raznim državama (Litvi, Poljskoj, Mađarskoj, Rumunjskoj).

Iz razloga što su neka područja Ukrajine dugo vremena bila odvojena, općeukrajinska kuhinja se stvarala vrlo polako, tek poslije ujedinjavanja ukrajinskog naroda. U 17. stoljeću u sastav Rusije ušli su Levoberežnaja Ukrajina i Kijev, a u 18. st. Pravoberežnaja Ukrajina. Od konca 18. st. južni dio Ukrajine – Crnomorsko primorje i Novorosiju – počeli su naseljavati doseljenici iz južnih gubernija Rusije koji su se potom stopili s domaćim stanovništvom.

U ukrajinsku kuhinju nisu ušle tradicije staroruske kuhinje i razlikuje se od ruske i bjeloruske, ali je zato preuzela i neka tehnološka rješenja iz Njemačke, Mađarske, Tatarske i Turske kuhinje uz djelomicne preinake. To je pečenje namirnica na užarenoj masnoći, svojstveno oguskoj kuhinji, preinačeno u ukrajinsko „smaženje“ (tj. pirjanje povrća za boršč ili za drugo jelo) što uopće nije svojstveno ruskoj kuhinji. Djuš-vara, jelo turske kuhinje u obliku peljmena, pretvorilo se u ukrajinske varenike, a zatim u varenike s karakterističnim nacionalnim nadjevom – višnjama, svježim sirom, lukom (cibulom) i čvarcima. Od njemačke kuhinje preuzeto je usitnjavanje namirnica što je vidljivo u različitim ukrajinskim „sičenikima“ jelima s mljevenim nadjevom (mesom, jajima, mrkvom, kupusom, gljivama i sl.).

Prehrambene sirovine birale su se po principu kontrasta prema istočnjačkim kuhinjama. Ukrajinski kozaci za inat „drugovjernicima“ u 16-18 st. počeli su upotrebljavati svinjsko salo. Govedina, raširena među ruskim življem, kod Ukrajinaca nije se cijenila jer volovi u Ukrajini nisu predstavljali prehrambenu nego radnu, tegleću stoku, njihovo meso nije bilo samo manje ukusno i tvrđe od svinjskog nego se u stanovitoj mjeri držalo nečistim.

Biljno ulje – olije smatralo se vrjednijim od kravljeg maslaca, jer je dolazilo iz Grčke, zemlje s kojom su Ukrajinci bili povezani religioznim vezama. Plavi patlidan, koji se

upotrebljavao u turskoj kuhinji i izvrsno uspijevao na jugu Ukrajine, nije se udomaćila u nacionalnim jelima.

Specifičnost ukrajinske nacionalne kuhinje ogleda se, prije svega, u pretežnoj upotrebi namirnica kao što su svinjetina, salo, cikla, pšenično brašno i neke druge i drugo, u osobitostima tehnologije pripremanja jela. U karakteristike te tehnologije ide kombinirana toplinska obrada glavnine komponenata jela na fondu jednog glavnog, čemu kao klasičan primjer može poslužiti boršč; u njemu se cikli dodaje još dvadesetak komponenti koje ne potiskuju okus cikle, nego ga naglašavaju i razvijaju.

Svinjsko salo je omiljena namirnica, kako u obliku samostalnog jela, uglavnom pečenog, tako i u obliku čvaraka ili različitih dodataka i masnoća za razna jela. Salo ne jedu samo sirovo, usoljeno, kuhano, sušeno i pečeno, ne samo da na njemu kuhaju, nego ga dodaju i svakojakom ne svinjskom mesu, koje ne sadrži salo, a upotrebljavaju ga čak i kod slatkih jela, kombinirajući ga sa šećerom ili melasom. Poznati konditorski proizvodi kao što su verguni peku se, odnosno, pare ili prže u salu.

Ukrajinskoj kuhinji je svojstvena i obilna upotreba jaja, koja ne služe samo za pripremanje samostalnih jela – raznih vrsta „jaešni“, nego, kao i salo, služe kao dodatak raznim jelima od tijesta i voća.

Obilje jela od tijesta također karakterizira ukrajinsku kuhinju, pri čemu je omiljena vrsta tijesta beskvasno – obično prijesno, prijesno poluvučeno, pareno prijesno, prijesno fino sa sodom za postizanje rahlosti, a za slastice – u prvom redu rastresito. Nacionalna jela su proizvodi iz običnog beskvasnog tijesta (kvaščevo tijesto upotrebljava se samo za pripremanje pekarskih proizvoda: paljenica (meki pšenični hljepčić), pampuške, kalinika (bijeli kruh u kojemu četvrtinu brašna čine jagode u prahu) i znamenitih ukrajinskih bublika od parenog tijesta): vareniki, galuški, šuliki, lemiški, grečanki, korži i novije: verguni i stavbici. Kod jela od tijesta gotovo isključivo se upotrebljava pšenično brašno, rjeđe – heljdino u kombinaciji s pšeničnim, dok je od krupice popularno proso, a isto tako i riža (riža pod nazivom „soročinsko proso“ - iskrivljeno *saracensko*, tj. tursko, arapsko proso – upotrebljava se u ukrajinskoj kuhinji od 14. st. a donesena je sa Zapada, preko Mađara, tako da je i shvatljiv naziv „saracensko“).

Uz tjesteninu važnu ulogu ima i povrće koje se upotrebljava kao prilog masnoj mesnoj hrani ili poslužuje kao samostalno jelo sa salom. Od povrća na prvom mjestu je – cikla koja se smatra nacionalnim povrćem i koja se ne upotrebljava samo svježa nego i kisela. Od kisele cikle priprema se boršč od jeseni do proljeća, tj. veći dio godine.

Za ukrajinsku kuhinju karakteristična je upotreba mahunarki – boba, leće i posebno graha. Mahunarke se koriste i kao dodatak drugom povrću.

Od ostalog povrća i bilja koristi se mrkva, tikva, kukuruz, krumpir i rajčica. Kukuruz, kao i grah, češće dolazi kao dodatak. On se udomaćio u 18. st. naročito u južnoj i jugozapadnoj Ukrajini. Od 18. st. započeo je u Ukrajini i prodor krumpira koji nije dobio takvo značenje kao u Bjelorusiji, nego se poput mnogih povrtnih kultura počeo upotrebljavati kao dodatak (prilog) drugom jelu. Krumpir u obliku pirea počeo se upotrebljavati s dodatkom graha, mrkve, svježeg sira, jabuka i maka. Krumpir dobro upija salo u drugom jelu i sirovina je za dobivanje škroba koji se upotrebljava kod pripremanja slatkih jela, osobito žitkih voćnih kiselja i konditorskih proizvoda.

Ukrajinska kuhinja se definitivno formirala već u 18. st. i dvije biljne namirnice su karakteristične za nju – rajčica i suncokretovo ulje, bez kojih se ne može zamisliti suvremena ukrajinska kuhinja. Biljna ulja zajedno sa životinjskom masti (svinjsko salo) koristi se od davnina. Suncokretovo ulje upotrebljava se u dva oblika: ulje vrelog cijeđenja, sa snažnim, specifičnim mirisom prženih sjemenki (Ukrajincima vrlo omiljeno) koje se koristi za hladna jela (npr. salate, rusku salatu) i hladnog cijeđenja koje je poznatije izvan granica Ukrajine, za pečenje i prženje tj. za pripremanje drugog toplog jela.

Od dodataka i začina najviše se upotrebljavaju - luk, češnjak, kopar, kim, anis, metvica, miloduh, dudnik, čubar, crvena paprika; od uvoznih začina – lovorov list, papar i cimet (za slatka jela). Kao dodatak mesnim, hladnim i povrtnim jelima veliku ulogu igra ocat.
Od voća i jagodičastih plodova, ukiseljenih, svježih i sušenih, kao nacionalni ukrajinski mogu se smatrati višnja, šljiva, kruška, ribiz, lubenica i u manjoj mjeri jabuka i malina.

Najizrazitija karakteristika tehnologije ukrajinske kuhinje jest kombinirana toplinska obrada namirnica. Ona se sastoji u tome da se sirova namirnica – životinjskog ili biljnog podrijetla – najprije lagano prepeče i razmjerno brzo pirja (to se zove „smaženije“) i tek poslije dulje toplinske obrade, tj. kuhanja, zapeče ili pirja.

S tim osobitostima povezane su i posude – kotlić za kuhanje, tave za smaženije, duboke i poluduboke, plića glinena posuda za kasnije pirjanje, različiti glečiki, zdjele, šalice i glineni čupovi.

Od tehnologije za pripremanje hrane najviše se koristi – kosanje, sječenje i drugi načini mljevenja hrane, posebno mesa. Otuda u ukrajinskoj kuhinji različite rolade (zavivanci), nadjevi, zapečena jela, kručenki s mesnim nadjevom i „sičeniki“, tj. razna mesna
jela tipa kotleta, od tučenog mesa i odrezaka preuzetih iz njemačke kuhinje preko poljske i češke.

Boršč, za pripremu boršča postoji bezbroj načina no stalni sastavni dio je cikla jer mu daje osnovni okus i boju. U pravilu se boršč radi na juhi od mesa i kostiju (što bolji bouillon to bolju boršč). Najbolje je upotrebiti goveđa prsa a kosti izlomiti. Kosti treba kuhati najmanje četiri sata (neki preporučuju i šest sati), a meso najmanje dva sata. Juha se kuha na slaboj vatri (naše „stare“ domaćice rekli bi – neka se *krčka, tj. istiha*). Najprije se stavljaju kosti, potom meso. Kad je meso kuhano, vraća se u gotovi boršč zadnjih petnaestak minuta. Iskusni majstori boršča kažu da treba napraviti dvostruku količinu juhe u odnosu na planiranu količinu boršča. Poslužuje se tako da se prvo u tanjur stavi decilitar i pol čiste juhe i zatim boršč. U nekim inačicama boršča, osobito u Ukrajini, stavljaju i svinjska prsa u odnosu dva dijela govedine i jedan dio svinjetine (ponekad i u jednakim dijelovima). Tijekom crkvenih svetkovina stavlja se i neko sušeno svinjsko meso, šunka, sušena kobasica ili tanko narezane domaće kobasice. Omjer je jedan naprema četiri u odnosu na osnovnu količinu mesa. Neke vrste boršča se pripremaju na juhi od guske ili stare kokoši. U tako pripremljenom boršču nikada se ne dodaje drugo meso. Vrlo je važno za pripremu boršča – povrće. Cikla se uvijek pirja posebno i prije pirjanja nakapa octom ili limunovim sokom da bi sačuvala boju. U nekim krajevima se cikla u kori prvo ispeče u pećnici ili se na polovinu skuha, zatim se oguli, reže na sitne štapiće u obliku slame i pirja na maslacu ili ulju. Također se posebno pirja luk i mrkva narezani na sitne štapiće (*julienne*) Mrkvu i luk je dovoljno pirjati petnaest minuta. Pred kraj dodaje se pire od rajčice ili svježa rajčica (oguljena i usitnjena). Od velike je važnosti redoslijed stavljanja povrća u boršč. Ako se upotrebljava krumpir treba ga staviti pola sata prije kraja. Kupus (zelje) se stavlja dvadesetak minuta prije kraja, pirjana cikla, pirjani luk i mrkva petnaest minuta prije kraja, drugi začini pet minuta prije kraja. Kod pirjanja u pravilu se koristi svinjska mast (mnoga današnja jela se ne pripremaju na svinjskoj masti, nego na maslacu i ulju, tako da se izgubio izvorni okus jela). Dvije minute prije kraja u boršč se stavlja češnjak istučen u mužaru sa svinjskom mašću, lukom i peršinom (u sibirski boršč umjesto peršina stavlja se kopar). U neke vrste boršča prije kraja kuhanja juhe stavlja se malo octa, a u starim se naputcima (receptima) preporuča staviti kvas ili sok kvašene cikle. Gotovi boršč treba odstajati barem dvadeset minuta prije posluživanja. Za pravilno prigotavljanje boršča potrebno je barem šest sati, tako da se to tradicionalno jelo nedjeljnog objed, počinjalo pripremati ranim jutrom. U staroj kulinarskoj ruskoj literaturi boršč je dobivao nazive prema mjestima a najčešće su spominjani *kijevski, poltavski, ljvovski, boljinski, čemigorski, galicijski* i drugi.

Osnovna razlika između raznih vrsta boršča je u sastavu mesa koji ulazi u boršč. Druga je razlika način na koji se priprema cikla prije pirjanja. Treća je razlika vrsta povrća koje ulazi u boršč. Ono što je stalno u borščU su cikla, kupus, mrkva, peršin, luk i rajčica. Povrće koje čini razliku od boršča do boršča je tikvica., repa, grah, negdje i kisela jabuka. Sve se povrće reže u obliku slame, osim krumpira koji se reže na kockice. Uz boršč se obavezno poslužuje vrhnje (smetana).

Posude u kojima se pravi boršč su najčešće keramičke, a nazivaju ih *gorški*, a metalne nazivaju *čugunji*. Posebnih su oblika, nalikuju na kruške, a pokrivaju se poklopcem. Kako se boršč priprema u peći tako toplina djeluje na bokove posude i jelo dobiva posebnu aromu.

Bobaljki

Sastojci: tijesto kao za kruh ili lepinji, voda, med, šećer, grožđice, mak.

Tijesto umijesite pa razvaljajte kao za valjuške (njoke) te izrežite na komadiće oko 3 centimetra duge. Ispecite i zalijte smjesom od maka. Smjesu napravite tako da se zakuha voda, doda med, šećer i grožđice te na kraju mak. Sve skupa kratko prokuhajte, mora ostati tekuće, i prelijte preko bobaljki (tijesta).

Pripremaju se za Božić.

Lepinji

Sastojci: 1 kockica kvasca, 0,5 kg glatkog brašna, šećer, mlijeko, sol.

Kvasac razmrvite u malo mlakog mlijeka i šećera te ostavite na toplom da uzađe. Potom u brašno dodajte uzašli kvasac, malo posolite i po potrebi dolijte malo mlake vode te umijesite glatko tijesto. Razvaljajte na tanko, izrežite krpice te na svaku nožem napravite po sredini dva reza. Ispecite u dubokoj masnoći.

Horhelj

Sastojci: 5 jaja, 2 šalice kukuruzne krupice (palente), 2 šalice oštrog brašna, 1 šalica ulja, 1 prašak za pecivo, 25 dag ribane tikve (bundeve).

Jaja izmiješajte sa šećerom, dodajte ulje i prašak za pecivo, kukuruznu krupicu i brašno. Sve skupa izmiješajte i na kraju dodajte naribane tikve. Smjesu izlijte u namašćeni pleh i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC 25 do 30 minuta.

Bundevara

Savijača od bundeve koja se priprema u slatkoj i slanoj verziji. Sastojci: 51 dag kore za savijače, 50 dag ribane bundeve, 20 dag šećera; *smjesa za premazivanje*: 1 jogurt, 1 čaša od jogurta ulja, po pola češe od jogurta šećera, mlijeka, griza, 1 jaje. Sve sastojke spojite i izmiješajte.

Jednu koru premažite tom smjesom, na nju stavite drugu koru koju ste također premazali smjesom te pospite ribanom bundevom i pošećerite. Oblikujte tanku savijaču i stavite u podmazani pleh. Tako oblikujte ostale kore, stavite u pleh i sve premažite istom smjesom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC dok ne porumeni.

Šuliki medeni s makom

Sastojci: 2 čaše brašna, 4 velike žlice mlijeka, 1 jaje, 1 velika žlica meda, 1 velika žlica maka, 1 velika žlica maslaca, 1/2 čajne žlice sode, Za umak: 3 velike žlice maka, 1/2 čaše meda, 1/4 čaše prokuhane vode

Jaja umiješajte s medom i dodajte opran i poparen mak (mak prelijte vrelom vodom, dobro isperite, zatim ponovno prelijte vrelom vodom i pustite da odstoji 15 minuta. Potom vodu izlijte, mak prosušite ubrusom, da u njemu ne ostane vode i zgnječite ga u avanu/mužaru/stupi). Od ostalih sastojaka zamijesite tvrdo tijesto, razvaljajte ga u sloj debljine 2-3 mm, stavite na limeni uložak u pećnici, nabodite viljuškom i ispecite u pećnici. U pripremljeno makovo mlijeko ulijte med te stalno miješajući razrijedite s vodom. Tim umakom prelijte sitno nalomljene komadiće pečenog šulika i dobro promiješajte, omogućujući im da se dobro natope umakom.
Pripremanje makova mlijeka
Mak prelijte vrelom vodom, pustite da dobro nabubri, ocijedite vodu, prosušite mak ubrusom i izgnječite ga u porculanskoj stupi, postupno u vrlo malim dozama (po jednu čajnu žličicu) dolijevajući prokuhanu vodu. Tako pripremljeno mlijeko pomiješajte sa šećerom i vodom ili s medom i vodom.

AZIJA

Najezdu barbara nije imala samo Europa, imala ju je i Azija. Bili su to mongolski narodi, izvanredni stočari ali isto tako i uporni nomadi. Kad bi mongolska plemena zbog velikih suša bila blizu gladi ili kad bi glad prodrla u skoro sve jurte, Mongoli bi upali u granična područja Ukrajine, Horezmije, Irana, taknuvši čak i arapski svijet.

Naan je pogača/kruh od dizanog tijesta popularan u Zapadnoj, Srednjoj i Južnoj Aziji. Utjecajem južnoazijskih useljenika, *naan* je postao popularan u drugim dijelovima svijeta, osobito u arapskim državama Perzijskog zaljeva, Europi i Sjevernoj Americi. Izvorno, *naan* je pojam za različite pogače/kruh (tanki kruh) iz različitih dijelova svijeta. Ime potječe od novo perzijske riječ za kruh. Na burmanskom poznat je kao *nan bya* (nàɴbjá).

Sastojci:1 (0,25 unca) paket aktivne suhog kvasca,1 šalica tople vode, 1/4 šalice bijelog šećera,3 žlice mlijeka,1 razmućeno jaje, 2 žličice soli,4 1/2 šalice brašna kruh,2 žličice mljevenog češnjaka (po želji), 1/4 šalice rastopljenog maslaca.

U velikoj zdjeli, rastopiti kvasac u toploj vodi. Ostavite da stoji oko 10 minuta. Umiješajte šećer, mlijeko, jaja, sol i dovoljno brašna da se izradite mekano tijesto. Mijesite 6 do 8 minuta na lagano pobrašnjenoj površini dok ne dobijete glatko tijesto. Tijesto stavite u dobro podmazanu posudu (zdjelu), pokrite vlažnom krpom i ostavite da se uzađe (da se digne). Nakon 1 sata tijesto će udvostručiti volumen.
Ponovno dobro izmijesite tijesto sa usitnjenim češnjakom. Oblikujte male loptice, odložite ih na pobrašnjenu dasku i prekrijte čistom kuhinjskom krpom. Nakon pola sata udvostručiti će volumen. Rukama oblikujte od loptice tanko okruglo tijesto (pogaču) i pecite na dobro zagrijanom i nauljenom roštilju (ili na peći u zamašćenoj tavi). Pecite oko 2 do 3 minute, ili dok pogačica ne dobije smećkastu boju. Premažite pogačice maslacem i nastavite peći još 2 do 4 minute. Poslužite odmah.

Afganistan zemlja visokih planina i plodnih dolina bogata je povrćem i voćem, a ima i dobro razvijeno stočarstvo. Afganistanska kuhinja oblikovala se pod utjecajem Irana i Pakistana, a od Kine je preuzela sklonost umacima. Mnogi gurmani tek sada otkrivaju nacionalna jela te azijske zemlje posjećujući mnoge restorane u Velikoj Britaniji i Sjedinjenim Američkim Državama.

Nacionalno jelo je pilav, koji zove „palačo“. Jede se i slatki pilav po uzoru na Irance. Janje pečeno na ražnju, omiljeno i u susjednim zemljama, dobilo je u Afganistanu specifičnu varijantu na taj način što se nadijeva mesom i začinima.

Afganistanski specijalitet je „kičici“ - kaša od tucane riže i kukuruza, uz koju se poslužuje jedna vrsta jogurta i umak, začinjen raznim aromatičnim biljkama. Kako većinu stanovništva sačinjavaju nomadi, u afganistanskoj kuhinji nalazimo i elemente njihova jelovnika. Oni se uglavnom odnose na razne vrste mesa i vrlo čudne začine, među kojima spada i ricinus. Afganistan je poznat i po izvrsnom grožđu, dinjama, orasima, jabukama, marelicama, bademima i grožđicama bez sjemenki.

U Afganistanu se i danas recepti prenose s koljena na koljeno, a nepoznanica je kuhanje s točno određenim mjerama za namirnice. Kuhanje i jelo od davnina imaju važnu ulogu u afganistanskoj kulturi. Za razliku od zapadnog svijeta, dobrodošao svaki nenajavljeni gost, pa nakon poslužena obroka nitko ne može reći da je ostao gladan. Stoga se s posebnom pozornošću sastavljaju jelovnici kad se pozivaju uvaženi gosti, priprema vjenčanje ili drugo obiteljsko slavlje. No unaprijed se zna da će na njemu prednost imati specijalitet „qaabuli pallow“ pripremljen od mesa i riže koji domaći gurmani zovu krunom nacionalne kuhinje.
Posebna jela, koja se pripremaju za posebne prilike, lagan i hranjiv „leeti“ za rodilje, „mahi“ se poslužuje za novogodišnji objed, lagani „dogh“ vruće ljetne dane, imaju sve više mjesto i u restauracijama izvan Afganistana.

Prije glavnog jela, restauracije izvan Afganistana, preporučuju predjelo od narezane mrkve i pečenih krumpira s umakom od jogurta začinjene mentom. Na taj način „lakše se odabere“ neki od mesnih ili povrtnih specijaliteta s podužih jelovnika, začinjen mješavinom začina koji se koriste u arapskoj i indijskoj kuhinji kojima se često primiješaju različite vrste sjemenki, voća ili orašastih plodova. Jogurt je obvezan dodatak jelima od pirjanog, pečenog ili prženog povrća i piletine, janjetine ili teletine. Svaki zalogaj bolje prija uz malo „chalaua“, riže dugog zrna začinjene biljnim uljem, kuminom ili koprom. Katkad se doda naribani indijski oraščić, komad pečene kore od naranče ili grožđice. Afganistanske domaćice ne zaborave poslužiti komad „naana“, lagana i hrskava kruha nalik na deblju palačinku.

Za pripremanje jela mogu se koristiti i zamjenske namirnice slične okusa, uz uvjet da se prepoznatljiv okus jela ne promijeni. Kad je riječ o povrću poriluk se može zamijeniti lukom, rajčicu krastavcima, slanutak mrkvom. Začini se dodaju ovisno o navici kulinara, ukućana i gostiju, baš kao i povrtna jela. Obrok se zaokružuje slasticama kao što su baklava i halva ili zdjelicom ispunjenom smokvama, lubenicom, šipkom, grejpom, narančom i drugim.
Tijekom i nakon jela pijuckaju zeleni ili crni čaj, najpopularniji napitak Afganistana. U gurmanskom svijet su sve popularnije mesne okruglice u pikantnom umaku.

Nadjeveno janje na ražnju

Sastojci: 1 janje; *marinada*: stepke po potrebi, 2 crvena luka, 3 klinčića, 2 lovorova lista, 1 žlica borovice, 10 zrna crnog papra; *nadjev*: 50 dag govedine, 50 dag masti, 8 kriška suhog kruha, 1 šaka badema, 2 žlice grožđica, 2 jaja, 1 žlica maslaca, kopar, peršin, dragun, krasuljica, vlasac, 2 žlice curry- praška, 1 limun, sol, kriške slanine, 2 žlice kapara, osušena paprena metvica.

Dva dana ranije janje stavite u marinadu od posoljene stepke začinjene narezanim lukom, klinčićima, lovorovim listom, borovicama i paprom. Janje izvadite, osušite i nadjenite stavljajući: kosanu govedinu, mast, usitnjeni kruh i jaja, pomiješano s grožđicama, izrezanim bademima, maslacem i zelenim začinima; i kad je sve stavljeno pomiješajte još sa curry-praškom, sokom limuna i solju. Kad ste janje nadjenuli, sašijte. Izvana janje namažite paprenom metvicom i obložite kriškama slanine koju ste učvrstili, privezali uz janje. Nataknite na ražanj i uz stalno okretanje pecite tako dugo dok meso ne bude mekano. 20 minuta prije posluživanja skinite slaninu da bi meso dobilo lijepu rumenu boju. Sok koji se sakupio u posudi ispod janjeta zgusnite s nešto brašna, po želji dodajte marinade, sok limuna, kapare, curry-prašak i posolite. Janje poslužite s umakom i pirjanom rižom.

Pogačice s porilukom

Sastojci: 3 žlice brašna, 1.5 žličica soli, 1 šalica vode; *nadjev*: 20 stabljika poriluka, 2 žlice istopljenog margarina, ½ žličice soli, 1/8 žličice papra; *preliv*: ½ l kiselog vrhnja, ¼ žličice kosanog češnjaka, ½ žličice soli; *mesni umak*: 2 šalice kosanog luka, ½ šalice istopljenog margarina, 50 dag mljevene govedine, 1 žličica soli, ½ žličice papra, 2 žlice pirea od rajčice, 1 šalica vode, 2 žlice kosane metvice.

Brašno i sol promiješajte, dodajte pola šalice vode u tucite vilicom. Ostatak vode dolijevajte malo pomalo dok tijesto ne bide prikladno za valjanje. Na pobrašnjenoj dasci izmijesite tijesto, pokrijte čistim platnenim ubrusom i ostavite 15 minuta stajati. Izrežite na četiri dijela, od kojih svaki razvaljajte i izbodite niske pogačice.
Nadjev pripremite od poriluka kojem ste prethodno uklonili požutjele listove, sitno narezali i prelili mješavinom istopljenog maslaca, soli i papra. U polovicu svake pogačice stavite 2 žlice nadjeva od poriluka. Rubove druge polovice navlažite vodom, presavijte i spojite zupcima vilice. Pogačice stavite na tanjur, pospite brašnom, odvojene jednu od druge da se ne zalijepe. Nadjevene pogačice stavite u kipuću vodu i ostavite 5 minuta kuhati. Iz vode vadite šupljom žlicom.
Kiselo vrhnje pomiješajte s češnjakom i soli. Jedan dio izlijte na pladanj i na njega stavite pogačice. Ostatkom kiselog vrhnja zalijte pogačice.
Za mesni umak ispecite luk na maslacu da malo posmeđi, dodajte ostale začine osim vode i metvice. Meso pržite na blagoj vatri dok ne izgubi ružičastu boju. Dolijte vode i lagano pirjajte dok voda ne ispari.
Nadjevene pogačice ili „ašaki“ prelijte mesnim umakom i pospite kosanom metvicom.

Armenska je kuhinja jedna od najstarijih kuhinja Azije i najstarija u Zakavkazju. Njene osnovne karakteristike utvrdile su se još prije tisuću godina u vrijeme ustanovljavanja armenskog naroda i sačuvala se sve do danas.
Armenska tradicija i kontinuitet očituje se na različite načine: u upotrebi stare tehnike pripremanja jela, u sastavu prehrambenih sirovina, u očuvanju aromatskih nijansi, te u tipu omiljenih jela.

tonir

Tip ognjišta (*tonir*) i vrsta posude (glinena), koje su prvi prihvatili Armenci, ubrzo su se raširili cijelim Zakavkazjem, utječući na sam karakter jela. Tonir je uvjetovao specifičnost proizvoda od žitarica, te nekih jela od mesa i juhe. U njemu se peče povrće, pari kaša, dimi riba i perad. Nazivi mnogih jela nisu povezani sa sastavom namirnica, kao što je to slučaj kod europskih naroda, nego s nazivom posude u kojoj se priređuje. Takvi su npr. *putuk*, *kčuč* i *tanak* – a sve su to vrste glinenih posuda i u isto vrijeme nazivi juha i drugog jela.

Zapekanka

Zapekanke su jela zapečena u pećnici, svi sastojci se pomiješaju u jednoliku pire-masu u ravnom sloju, premažu jajem i masnoćom, pospu mrvicama (patliđan s ribanim sirom) i zapeku u pećnici.

Tehnologija priređivanja jela u pravilu je složena i u nizu slučajeva zahtjevna. Pripremanje velikog broja jela od mesa, ribe i povrća temelji se na mljevenju, tučenju, pravljenju mase u obliku pirea i suflea, što zahtijeva mnogo vremena i truda (*kololik* i *kololak*).

Druga karakteristika je odvojenost operacija i kasnije spajanje raznih dijelova jela, višekratna promjena operacija.

Obje osobitosti dolaze do izražaja prilikom pripremanja konditorskih proizvoda, npr. zahtjevan proces valjanja višeslojnog tijesta (*gata, nazuk*), dugotrajno i zahtjevno priređivanje slastica od voća i oraha (ono se ponekad proteže na nekoliko etapa i traje i više od pola mjeseca).

Pomoću tih tehnoloških metoda i primjenom više operacija, i jednostavne prehrambene sirovine – plavi patlidžan, zelena rajčica, tikva te nezreli orasi i kora lubenice – pretvaraju u originalne i profinjene konditorske proizvode.

Raznolikost tehnoloških rješenja prilično je uočljivo i kod juha: juha s kiselomliječno-jajčanom osnovom (*spasi, tanovi*) i odvojeno pripremani *bozbaši*, složene vrste juhe s rezancima (tarhana) te uvođenje raznih komponenti u zavarke i odvare. Također je to vidljivo i kod obilja jela s mljevenim mesom, kojemu su pridodane i druge komponente, također u mljevenom stanju. Takvi su *kolak, shotorac, tolma* o dr.

šašlik

Jela kao *šašlik, pastineri*, mesni *kčuči*, te jela od cijele peradi smatraju se starijeg podrijetla i jednostavnijim, mada boje čuvaju prirodni oblik i okus.

Razvitak stočarstva od davnih vremena doveo je do velikog bogatstva uzgojenih vrsta domaćih životinja i peradi - krave, ovce, bivoli, svinje, pure, kokoši, guske i patke, divljač. U armenskoj kuhinji rijetko se može susreti kombinacija različitih mesnih sirovina u jednom jelu, unatoč vrlo starom jelu – *arganak* – kombinacija kokošjeg i jelenjeg mesa, koje se kuha u kokošjem bujonu.

Stočarstvo je dovelo do pojave različitih mliječnih proizvoda – uglavnom salamurenih sireva, te kiselomliječnih proizvoda – *macuna* ili njegove kombinacije u različitim omjerima sa slatkomliječnim proizvodima.

Sirevi, surutka i mlaćenica zauzimaju istaknuto mjesto u dnevnom obroku, npr. tako se iz surutke od macuna ili iz mlaćenice radi svježi sir *žažik* te suha mlaćenica *čortan* za dugotrajno čuvanje. Sve su to omiljene namirnice zajedno s kruhom za ujutro, a isto tako i za ručak.

Plodne doline uvjetovale su upotrebu širokog asortimana žitarica – pira, prosa, ječma, pšenice, riže, te mahunarki – graha, boba, leće. Te žitarice ne koriste sa svaka za sebe nego kombinirano. Juha *zernuška* sastoji se od nekoliko vrsta mahunarki i krupica. Postoje i različite kaše od žitarica i mahunarki koja su u pravili zimska jela. Za juhe i krupicu uzima se posebno obrađena pšenična krupica *dzavar* – krupica od malo prokuhanog a zatim osušenog i oljuštenog zrnja, ili *korkot* – krupica od slabo nakvašenog zrnja, a zatim oljuštenog i osušenog.

Osnovni proizvod od tijesta koji ima i značajno mjesto u dnevnom obroku je – *lavaš* – posebni kruh. U pripremi proizvoda od tijesta upotrebljava se ne samo nekoliko vrsta brašna, , nego i različite meljave, njih ima petnaestak vrsta. Najviše se upotrebljava pšenično brašno a ponekad se ono kombinira i s krumpirom ili kukuruznim škrobom. Originalno armensko brašno, *pohindz*, dobiva se od pržene pšenice.

Drevna nacionalna jela od pšeničnog brašna, a da se pri tome ne radi tijesto, *hašil* i *asudu*, podsjećaju na kiselj od mlaćenice ili soka od grožđa.

Pšenično brašno uglavnom služi za pripremanje konditorskih proizvoda i kruha raznih vrsta – lavaša i *matnakaša*.

Veliku ulogu u prehrani igra voće i povrće - svježe, sušeno, ukiseljeno i marinirano, osim toga bitna je komponenta prilikom pripremanja juha i drugog jela. Pri tom se ne uzima

samo povrće, nego se i voće (dunja, mirabela, limun, šipk/nar/, grožđice i sušena marelica) koristi prilikom pripremanja mesa i ribe. Taj postupak pridaje specifičan okus, naročito ribljim jelima. U mesne juhe zajedno s krumpirom i lukom često dolaze i jabuke, dunje, sušene marelice i orasi; u riblje – drijen; u jela od gljiva – mirabela, sušene šljive i grožđice.
Povrće dopunjuju divljim travama – njih oko tri stotine, te začini, od kojih su omiljeni papar, kinza, metvica, estragon, bosiljak, čubar, češnjak i luk.

Kupus kiseli s dodatkom crvene paprike i cikle. Ako je kiseljen u glavicama, prije upotrebe se tanko nareže.

U konditorske proizvode stavljaju – cimet, kardamom, klinčić, dijelom šaran te vaniliju.

Veliku većinu jela pripremaju na topljenom maslacu, on dolazi u juhe, kod pirjanja i prženja mesa, peradi, ribe (najdraža im je pastrva) i povrća, te konditorske proizvodnje. Topljeni maslac priprema se iz macuna, a macun uglavnom dolazi iz ovčjeg mlijeka, on ima karakteristična kiselkast okus i aromu koja prelazi i na jelo u koje dolazi maslac. U nedostatku maslaca iz macuna za pripremanje jela može se upotrijebiti domaći (seoski) maslac. Biljna ulja, tradicionalno sezamovo zamjenjuju maslinovim (u posljednje vrijeme i suncokretovim), upotrebljavaju rjeđe – za pripremanje ribljih jela i nekih povrtnih jela (grah, patlidžan).

Jela od mesa, peradi i povrća podvrgavaju vrlo složenim toplinskim obradama. Jedno te isto jelo ili namirnica, meso primjerice, može se i pržiti i kuhati i pirjati. Kod toga je pirjanje zaključni proces na štednjaku i kao toplinska obrada prevladava.

Glavno meso u **azerba(e)jđanskoj** kuhinji je ovčetina, pri čemu se daje prednost mladoj janjetini. Skupa s ovčetinom često se upotrebljava i teletina, u staroj azerbejđanskoj kuhinji vrlo je cijenjena i divljač (fazani, jarebice, prepelice, planinski jarac; staro jelo je i nadjeveni fazan s voćem) ali sve više se zamjenjuje s peradi (kokoši, biserke te prije svega pilići). Težnja za upotrebom mladog mesa tumači se time da se ono u pravilu priprema na otvorenoj vatri. Meso se obično priprema s kiselim voćem – drijenom, mirabelom i šipkom, pri čemu se drijen često kombinira s teletinom, mirabela s ovčetinom a sok od šipka s divljači.
Riba se peče poput ovčetine na otvorenoj vatri mangala, tj. priprema se poput šašlika, kombinira s voćem i orasima (bademom), zapeče u tindiru i dimi. Specifično je pripremanje ribe u parnoj kupelji (nema nikakve sličnosti s „vodenom kupelji“) i to tradicionalne plemenite ribe – jesetre, kutum.

Povrće i voće i naročito zelenje te jestive trave u svakodnevnom se jelovniku upotrebljavaju jednako kao u drugim susjednim kuhinjama, uglavnom svježe, a ne kuhano ili prženo. Ako se priprema s mesom ili jajima, onda udio zelenja ponekad iznosi skoro više od polovine obujma jela (*čuču, ažabsanda*). Meso pri tom treba jako raskuhati, pa mesno-povrtna jela često predstavljaju zelenu kašu s mesnim umakom (*sabza-govurma*).

U novijoj kuhinji među povrćem često se priprema krumpir, npr. juha *piti*, klasična kuhinja nije poznavala krumpir. Prije upotrebe krumpira njegovo je mjesto zauzimao kesten. Upravo s kestenom se najbolje slažu kiseli naravni (voćni) umaci uz meso – *gora* (nezrelo), *abgora* (sok nezrelog grožđa poslije kratkotrajnog vrenja), *nar* i *naršarab* (šipak i njegov gusti sok), *sumah* (žutikovina), *ahta* (drijen) te sušena i svježa mirabela.

Od povrća koristi se uglavnom nadzemno povrće za razliku od korjenastih plodova (cikla, mrkva i rotkvica). Zato su cijenjene raznorazne trave (začinske, aromatične, neutralne), zeleno povrće (artičoke, šparoga, takozvani derbentski salatni kupus malih glavica čunjastog oblika, grašak, mahune). Voće i orasi su također omiljeni (kesten, kavkaski orah, badem,

lješnjak, orah), i oni se podjednako upotrebljavaju kao i povrće. *Voće se prži na maslacu*, naročito marelica, mirabela i breskva.

Kesten dolazi kao dodatak u moga jela od mesa i povrća, ali se mora pravilno obraditi i pripremiti – također se brzo kvari ako je nepravilno bran. Prije upotrebe kesten se u ljusci dobro zagrije u limenom ulošku u pećnici ili posebnoj tavi, a onda prelije vrelom vodom, očiste ljuske i kuha u mlijeku (kao krumpir) na vrlo laganoj vatri. Kesteni se mogu kuhati i u vodi, ali tada poslije zagrijavanja s gornje strane ljuske treba izrezati križić. Kuha se 5-7 minuta nakon što voda zavri, izlije voda, skine ljuska i kuha u manjoj količini vode na polaganoj vatri 2o-25 minuta. Tako obrađen kesten dolazi u jela od mesa i omekšava se zajedno s mesnim umakom, bujnom i maslacem, ako se radi samostalno jelo od njega - kuha se u mlijeku (slatkom vrhnju) i začinja maslacem.

Mladi luk se češće koristi nego luk u glavici, i to u velikim količinama, obično kao zakuska uz mesna pečenja. Češnjak im nije oštar i u jela dolazi skupa sa zelenim peršinom. Od ostalih začinskih trava najčešće se susreću poriluk, zelenje peršina, estragon, kudrava i jabučna metvica, matičnjak, korijandar, nešto rjeđe majčina dušica, te još rjeđe kopar i ažgon.
Papar se manje koristi, i to za neka jela od mesa, ribe i povrća; za slastice i konditorske proizvode – cimet i kardamom, a za ribu i šerbet – šafran zvan iranski šafran. Šafran je upravo nacionalni začin još od drevne Midije i Perzije, a proizvodi se u velikim količinama u Azerbajđanu.

Od aromatičnog bilja za hranu se uzimaju latice ruže, što poput upotrebe kestena uveliko razlikuje azerbajđansku kuhinju od susjednih zakavkaskih. Ruže se stavljaju u sirup, od njih se kuha slatko, a ružino ulje se upotrebljava za šerbete.

Od neutralnih divljih trava, koje kao kuhana zelena masa dolazi uz meso, prednost ima sporiš (verbena, ljekovita biljka).

dovga

plov

Kao glavnu karakteristiku azerbajđanske kuhinje smatra se kombiniranje namirnica kontrastnog okusa, na primjer kuhane riže, kesten ili sporiša, neslanog mladog mesa, jaja ili ribe s izrazito kiselim biljnim i mliječnim proizvodima. Time se dobiva kontrast neslanog i kiselog, i ublažavanje jako kiselog okusa do umjerenog kiselkastog, ugodnog. To potvrđuju jela poput *dovge*, upotreba šipka i mirabele u jelima od mesa i ribe te pripremanje ne samo sušenih marelica i breskvi – *urjuka* ili *šeptale* (jako slatke sušene breskve i marelice), nego prije svega (sušene marelice) kiselkasta okusa.

Mnoga jela azerbajđanske kuhinje postoje i u kuhinjama drugih naroda (šašlik, dolma, čanahi, plovi, peljmeni). No ponekad se ona razlikuju po tehnologiji pripremanja. Na primjer, tri vrste azerbajđanskih peljmena – *djušbara, kurze* i *gijmjahinkal* – međusobno se razlikuju po veličini i obliku, sastavu tijesta, nadjevu te načinu na koji se on stavlja.

Specifičan je i azerbajđanski plov, svečano nacionalno jelo. Riža se za plov priprema i poslužuje potpuno odvojeno od ostalih komponenti (mesa, divljači, ribe, jaja ili voća i trava,

poznatih pod zajedničkim nazivom *gara*, i ne miješaju se čak niti na tanjuru za vrijeme jela. Kako riža predstavlja više od polovine obujma plova, o kvaliteti njena pripremanja ovisi i okus čitavog jela. Umješnost pripremanja se sastoji u tome da se riža za vrijeme kuhanja ne raspuca, ne raskuha i ne slijepi; svako zrno mora ostati cijelo, i tek malo nabubriti prilikom kuhanja. Tak je tada riža ukusna sama po sebi, mada se čini da ona okusom ostaje neutralna. Stoga se riža najprije kuha na pari u metalnim tindirima ili se primjenjuje tradicionalni način kuhanja. Osim toga za plov se uzima najčešće lokalna riža.

Posluživanje plova također ima svoju tradiciju. Riža se nikada ne poslužuje vrela, već onoliko topla da se maslac na njoj *ne ohladi*. U isto vrijeme se na posebnom tanjuru poslužuju mesni ili mesno-voćni dio plova i odvojeno začinske trave. Tako se plov sastoji od tri posebna dijela koji zajedno čine jedno jelo. Meso se jede s rižom (ili rižom umotanom u lavaš) i začinskim travama. Samo oni plovi, čiji se mesni dio zamjenjuje jajima, poslužuje se drugačije; najprije se na tanjur u ravnom sloju stavlja riža, a na nju jajčano-biljni umak, što se nastoji tako zagrabiti da u žlici i jednog i drugog bude u jednakoj količini.

Klasični obje dugo traje, kao i svi istočnjački ručkovi – oko tri sata, a poneka d i duže. Obično započinje od zakuske – dimljenog balika s mladim lukom, porilukom, rotkvicom, svježim krastavcem ili kresom, koji se jedu sa čurekom i zalijeva ajranom. Pri tom se povrće i zelenje ne reže nego se poslužuje uvijek cijelo. Zatim dolazi kiselo prženo voće, najčešće mirabela, ponekad pola nje, pola bresaka. Iza toga dolazi jedna od juha – *piti, dovga* ili *kjufta-bozbaš*. Iza dovge može doći *govurma* od ovčetine; iza pitija, koji u svome sastavu ima ovčetinu, može se poslužiti *galja* (teletina s drijenom), ili dolma, a najčešće pilići ili fazan pečeni na ražnju. Sva ta druga jela dopunjavaju se začinskim zelenjem – kresom, kinzom, češnjakom, estragonom i metvicom. I tek onda dolazi središnje jelo – plov, koje u isto vrijeme igra i ulogu međujela između drugog i trećeg. Karakter plova također određuje prethodna jela. Ako su ona sadržavala ovčetinu, plov će biti s divljači ili peradi. Ako je prije plova bila poslužena divljač, a prvo jelo je sadržavalo ovčetinu (piti), onda se plov radi s jajima, travama (kirpigin) ili voćem. Kad prethodno drugo jelo sadrži jaja, zelenje ili teletinu (čuga, galja), onda se plov priprema s ovčetinom.

Poslije plova kao prijelazno jelo prema desertu može doći gusti umak od sušene marelice, grožđica, badema ili šipkova soka. Desert je uvijek bogat i sastoji se, pored usitnjenog šećera, iz različitih vrsta kolačića i kajmaka s medom, a oni se svi poslužuju uz zaključno jelo – čaj.

U azerbajđanu se rado pije čaj, i to ne samo za objed, nego i u drugim prilikama. Pije se isključivo crni bajhovi (vrsta nepakiranog čaja), vrlo krepak čaj koji se, kao i u Iranu, ne pije iz porculanskih šalica, nego iz specijalnih posuda kruškolika oblika, nalik na malu vazu, tzv. *armude*.

Upotreba velike količine svježeg začinskog zelenja, voća i kiselih sokova tijekom cijele godine, te mladog mesa, divljači i kiselomliječnih jela, azerbajđansku kuhinju čini zdravom.

Upotreba soli je ograničena, te meso vole ili sasvim neslano (jedno od osnovnih narodnih jela – kebab – uopće se ne soli), ili mu pridaju kiselkast okus pomoću voćnih sokova – šipka, mirabele i naršaraba.

Cejlon, od 1972. g. postaje Republika Šri Lanke, podsjeća na Indoneziju klimom, sastavom tla i geografskim položajem, što je malo utjecaja i na zajedničku kuhinju u kojoj dominira – riža, i vrlo mala potrošnja riba, račića i morskih mekušaca. Stočarstvo je prilično

razvijeno te se mnoga jela sastoje od mesa, no ipak je piletina najomiljenija. Nacionalna jelu su kombinacija riže i piletine, a od začina usvojeni iz indijske kuhinje.

Piletina s curry praškom

Sastojci: 1 pile izrezano na komade, 1 narezani crveni luk, 2 kosana češnja češnjaka, malo kosanog đumbira, 2 žličice curry-praška, 1 žličica soli, 1 štapić cimeta, 1,5 šalica vode, 1 šalica kokosova mlijeka ili običnog mlijeka, sok polovice limuna, topla kuhana riža.

Piletinu, luk, češnjak, đumbir, curry-prašak, sol, cimet u vodu pomiješajte u dubljoj posudi i stavite na vatru. Kada sve zajedno prokuha, poklopite i pirjajte 40 minuta. Dodajte mlijeko i sok limuna, i sve pirjajte, uz stalno miješanje, još 5 minuta. Poslužite s kuhanom toplom rižom.

Pirjano meso s kokosovim mlijekom

Sastojci: 1 kg mesa izrezanog na kocke (janjetina bez kosti, svinjska lopatica ili teleći odresci), 2 žlice ulja, 1 crveni luk izrezan na ploške, 3 kosana češnja češnjaka, 2 žličice mljevenog korijandara, 1 žličica mljevenog kima, ½ žličice soli, štapić cimeta od 5 cm, ½ šalice octa, 1 šalica kokosova mlijeka ili običnog mlijeka, 3 žličice mljevene paprike.

Meso pržite na ulju, dodajte luk i češnjak, ocat i vodu, poklopite i sve zajedno pirjajte 1,5 sat. Dodajte mlijeko i pirjajte još 15 minuta. Meso poslužite toplo.

Filipinska prehrana, otočna država smještena između Tajvana i Indonezije, je nastala pod velikim utjecajem Kine i Španjolske, što joj daje posebnu draž. Uglavnom se hrane biljnom hranom unatoč što na otocima ima dosta mesa, pilića, koza, svinja, pa čak i jedne vrste bivola koja služe samo za vuču. Osim navedenih namirnica imaju veliki izbor riba, rakova, školjaka od kojih znaju pripremiti vrlo ukusna jela.

Nacionalno jelo je „adoro“ priređeno od piletine i svinjetine. Omiljeno jelo je i pile u umaku od currya, s mnogo posebno kuhanog povrća, kao dodatkom.

Od voća se najviše jedu naranče, limuni, ananas, banane, papaja i plodovi manga.

Meso i rakovi s rezancima

Sastojci: 15 dag čistog suhog mesa od rakova, ¾ šalice kuhane svinjetine izrezane na kocke, ¼ šalice kuhane šunke izrezane u kockice, 15 dag kuhane piletine, 3 češnja češnjaka, 1 osrednji crveni luk izrezan na ploške, 2 žlice masti, 3 žlice umaka od soje, sol, papar, 1,5 šalica pileće juhe, 1 šalica pileće juhe, 1 šalica grubo rezanog kelja, 20 dag tjestenine (rezanaca), 1 limun izrezan na kriške.

Rakove, svinjetinu, šunku, piletinu, luk i češnjak pržite na masti dok luk ne požuti. Izvadite od svega pomalo i ostavite na stranu za oblaganje. Preostaloj masi dodajte umak od soje, sol, papar, pola šalice tekućine u kojoj se kuhala piletina i kelj. Sve pomiješajte, poklopite i pirjajte 10 minuta ili dok kelj ne bude skuhan. Rezance skuhajte u vodi, ocijedite ih i dodajte mesu i kelju. Na to nalijte preostalu pileću juhu poklopite i sve zajedno pirjajte 15 minuta. Poslužite s kriškama limuna.

Žličnjaci od rakova i šunke

Sastojci: 4 tučena jaja, ¼ šalice brašna, 25 dag kuhanih morskih rakova, ¼ šalice kuhane i narezane šunke, mast za pečenje.

Tučena jaja, brašno i sol pomiješajte i tucite. Kuhane rakove raspolovite po duljini i zajedno sa šunkom dodajte tijestu. Punu žlicu tijesta i rakova stavite u vrelu ulje i pržite s obje strane. Žličnjake ocijedite i toplo poslužite.

Banane s kokosom

Sastojci: 6 oguljenih banana, 2 žlice maslaca, ½ šalice ugrijanog meda, malo soli, 1,5 žličica limunovog soka, 1 šalica kokosova brašna, 12 narezanih piškota, 1(2 šalice tučenog slatkog vrhnja.

Banane po duljini izrežite u četvrtine. Prepržite ih na maslacu, zalijte medom i sokom limuna, posolite i dalje grijte. Maknite s vatre i pomiješajte sa ¾ šalice kokosova brašna. 12 polovina piškota stavite na pladanj, s izrezanom stranom prema gore, zalijte smjesom prepršenih banana i poklopite preostalim polovinama piškota. Na kraju još pospite preostalim kokosovim brašnom i poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

Kad je riječ o **gruzijskoj** kuhinji ne mogu se izostaviti osnovne razlike u kuhinjama Istočne i Zapadne Gruzije, koju dijeli suramski prijevoj, koje nisu uvjetovane samo različitim prirodnim uvjetima tih dvaju velikih područja, nego i stanovitim turskim utjecajem na Zapadnu Gruziju i iranskim na Istočnu Gruziju.

U Zapadnoj Gruziji je raširen kukuruzni kruh i naročite lepinje od kukuruznog brašna – *mčadi*, dok u Istočnoj Gruziji prednost daju pšeničnom kruhu. U nekim dijelovima Zapadne Gruzije – Megreliji i Abhaziji – kao žitaricu upotrebljavaju i čumiz (vrsta prosa); od nje se kuha kašičasta masa – *gomi* koja se umjesto kruha upotrebljava s juhama, te jelima od mesa i povrća. U Istočnoj Gruziji se, pored govedine koja je osnovno meso, jede i ovčetina, i upotrebljava se puno životinjske masnoće, dok se u Zapadnoj Gruziji jede mnogo manje mesa; prednost se daje peradi, uglavnom kokošima i purama (guske i patke se u Gruziji ne troše za jelo). Zapadna Gruzija voli više pikantnija jela i nešto drugačije umake.

mužuži

Gruzijska jela od mesa mogu se raditi od svinjetine (*mužuži*), ovčetine (*čanahi*), govedine (*harčo*) i od peradi (*čahohbili*). Jedno staro jelo „bik na ražnju“ ima pripremu koja odražava tisućljetnu tradiciju mnogih starih naroda: u tijelo cijelog bika stavlja se tele, u tele janje, u janje pura, u puru guska, u gusku patka, u patku pile. U prostor između tih životinja i u njih stavljaju se začinske trave – kinzu, bosiljak, estragon, poriluk i metvica posute crvenom paprikom i orasima. Sa svim time gigantsku pečenku vrte na ražnju izravno na ulici, iznad hrpe ugljena, nekoliko sati. Debeli vanjski sloj mesa se karbonizira, pa se dio mesa gubi. Unutra je takvo izobilje soka i neponovljiva aroma da se po sočnosti i profinjenosti okusa s njime ne može usporediti niti jedno drugo jelo od mesa.

Jela od riba zauzimaju skromno mjesto, i priređuju se u područjima koja su u blizini rijeka. Tipične vrste riba su: mrena, hramulja, šaran i podust iz porodice šarana, koji se odlikuju izuzetno nježnim i masnim mesom. U visokogorskim prozirnim i brzim rječicama raširena je pastrva čije je meso izvanredna okusa. Ribu uglavnom kuhaju i pirjaju, začine i umake dodaju kao i ostali jelima od povrća ili mesa.

Posna se jela rade uglavnom od povrća i voća, koja su i dominantna u gruzijskoj kuhinji. Većina se priprema od graha, plavog patliđana, kupusa, cvjetače, cikle i rajčice. To je takozvano osnovno povrće. Pored biljaka iz vrta, puno se upotrebljavaju i divlje trave – kopriva, grahorica, sljez, džondžoli, tušak i drugi, a isto tako i mlado lišće i stabljike povrtnih kultura – cikle i cvjetače. Biljnim jelima valja pribrojiti i razne vrste proizvoda od zrnatog bilja: pira, prosa, riže i kukuruza.

Jela od povrća mogu biti sirova, tipa salate, ali su najčešće kuhana, pečena, pržena, pirjana, marinirana i ukiseljena. Najčešće se kombiniraju osnovna povrća (grah ili patlidžan) s različitim promjenljivim dodacima, npr. desetak vrsta *lobio*. U drugim se slučajevima osnovno

povrće (kupus, grah, patlidžan, cikla, špinat) u jelu mijenjaju, a dodaci umaci i začini ostaju nepromjenljivi. Takva su povrtna jela tipa *mhali* i *borani*.

Značajno mjesto zauzimaju orasi, lješnjaci, bukovi oraščići, bademi, a najčešće orasi. Ove specifične namirnice stalna su komponenta različitih dodataka i umaka koji jednako dobro pristaju i jelima od peradi i povrća pa čak i ribe. Orasi dolaze u mesne juhe i konditorske proizvode, u hladne salate i toplo drugo jelo.

Začinsko bilje, koje upotrebljava cijelu godinu, ima veliki značaj u kuhinji, to su: kinza, estragon, bosiljak, čubar, poriluk, vlasac i dijelom metvica.

Druga karakteristika je česta i obilna upotreba sira. Sirevi su iz salamure koji se pripremaju u mješini i dijelom u loncu. Zapadna Gruzija poznata je po blagim sirevima kiselkastomliječna okusa – *suluguni* i *imeretinski*. U sjevernim brdskim predjelima Istočne Gruzije prave se oštri i slani sirevi – *kobijski*, *tušinski* i *gruzijski*.

suluguni

Gruzijski sirevi se od europskih razlikuju i po okusu i načinu upotrebe. Ono što se u Europi koristi kao zakuska i desert, u Gruziji se koristi kod pripremanja toplih jela, kako drugog tako i prvog – *gadazelili*. Sir se kuha sam ili u mlijeku, peče na roštilju i u tavi na ulju, zapeče i tijestu, kiseli, tiska, a dodaju mu se i maslac i začini. Kako je u švicarskoj kuhinji običaj kuhanja i prženja sira tako je i u gruzijskoj uz još jedan postupak a to je pečenje sira na roštilju.

Još i danas je raširena upotreba otvorenog ognja i roštilja za pripremanje jela ne samo od mesa, nego i od povrća, ribe, čak i sira. Primjena glinene lončarske peći, *torne*, za pečenje proizvoda od brašna nije tipična samo za gruzijsku, nego i za druge zakavkaske kuhinje. Specifičnije su *keci*, manje glinene i velike kamene tave, koje se koriste za prženje i pečenje, te široke metalne tave *tapa* za pečenje peradi pod pritiskom.

Gruzijske juhe gotovo i nemaju povrtnog taloga i konzistencija im je čvršća od običnih juha što se postiže dodavanjem žumanjaka ili cijelih jaja. Da se jaje ne bi zgrušala prilikom zagrijavanja prethodno se smiješaju u jedinstvenu emulziju s nekakvom kiselom sredinom – prirodnim kiselim voćnim sokom, kiselim mlijekom (macom) ili octom. Često se kao kisela sredina upotrebljava zgusnuti i osušeni pire od šljive *tkemali*, takozvani *tklapi*. Kisela sredina se upotrebljava u juhama i onda kad nema jaja a ima dovoljno mesa i masnoća. To ne samo da oplemenjuje i obogaćuje okus jela, nego povećava probavljivost.

Gruzijska kuhinja nezamisliva je bez umaka, koji se bitno razlikuju od europskih po sastavu kao i tehnologijom priređivanja. Umacima je osnova isključivo biljna sirovina i to kiseli sokovi od voća i jagodičastih plodova ili pire od tkemali, trnjine, šipka (nara), kupine, žutikovine te ponekad od rajčice. Vrlo su raširenи i umaci od oraha (osnova su usitnjeni orasi) razmućeni bujonom, običnom vodom ili vinskim octom. Rjeđe se kao osnova za neke umake upotrebljava usitnjeni češnjak (ali on dolazi kao dodatna komponenta u većinu umaka). U mnogim se umacima svi spomenuti osnovni biljni elementi (kiseli sok, orasi, češnjak) sjedinjuju

u različitim omjerima. Zajedno s osnovom u sastav umaka ulazi i velik izbor začina, uglavnom zelenja, začinskih trava, kojima se dodaje manja količina sušenih začina. U začinsko zelenje spadaju kinza, bosiljak, estragon, čubar, peršin, kopar i metvica; kao sušeni začini pojavljuju se crvena paprika, sjemenke korijandra, cimet, šafran te klinčić. Svaki umak ima vlastiti izbor začina, tj. ne dolaze svi spomenuti začini zajedno, nego obično tri-četiri od njih. Tehnologija pripreme začina dijeli se na dvije osnovne operacije: na ukuhavanje voćnog soka ili pirea ili usitnjavanje oraha, češnjaka i začina. Ukuhava se na trećinu ili do polovine, a usitnjava sve dok se ne dobije glatka pasta ili emulzija. Poslije ukuhavanje i usitnjavanja preostaje miješanje svih komponenti koje dolaze u određeni umak. Miješanje se obično svodi na razrjeđivanje suhih komponenti pomoću tekućih: sokova, vinskog octa, bujona ili vode. Većina umaka su žitki a ponekad i gušći od kiselog vrhnja.

Upotreba umaka je također specifična: jedan te isti umak se može upotrijebiti s posve različitom osnovom (od mesa, povrća čak i riba) i tako će nastati različita jela. Takva je npr., upotreba umaka – *sacivi*. Uz kupus, plavi patlidžan, ciklu i grah može se upotrijebiti jedan te isti umak – *tkemali*. Mogu se također uz potpuno isto ispečenu kokoš poslužiti umaci *sacebeli, sacivi, garo, tkemali,* od *vina* i *češnjaka, oraha,* od *žutikovine* i dr. Variranjem umaka i općenito nevelikog broja osnovnih namirnica može se postići raznolikost jela.

Izbor začina ne teži toliko za stvaranjem oštrog, koliko aromatičnog i osvježavajućeg okusa. To je i razlog upotrebe svježih a ne sušenih začina i ne toliko klasičnih koliko lokalnih, svježih začinskih trava koji djeluju ublažavajuće. Jedini oštri začin je crvena paprika, ali nju kao i češnjak upotrebljavaju prilično umjereno, mada i stalno. I crvena paprika i češnjak upotrebljavaju se u začinskim smjesama kao dodatna, a ne i glavna komponenta. Njihovu oštrinu ublažuju usitnjeni orasi i maconi (vrsta kiselog mlijeka).

Indija je imala različite varijante kuhinje i zbog vjerskih razloga, Hindusi ne konzumiraju govedinu, a muslimani ne konzumiraju svinjetinu. U Indiji, kao u drugim muslimanskim zemljama iako ona nije većinski muslimanska zemlja, lijeva ruka je „nepristojna“ i čak je nezamislivo jesti lijevom rukom.

No, neki su osnovni sastojci zajednički svima: riža, brašno od cijelovitog zrnja pšenice, razne grahorice koje se pripremaju kao kaše te cijela zbirka začina.

Zajednička crta svih njezinih varijanti su začini. Oni se u Indiji koriste više nego bilo gdje na svijetu. Razlog tome je što vrućina zatomljuje svaku želju za jelom, a začini svojim raznolikim mirisima i okusima trebaju tu želju opet pobuditi. Mješavina začina gotovo je isto toliko važna kao i dobro meso ili dobro povrće, a njihov izbor je rezultat tisućugodišnjeg iskustva i tradicije. Začini mogu biti svježi ili osušeni, mljeveni ili u komadima, a svaka ih domaćica čuva u posebnim škrinjicama kao blago. Neke od njih su stare i po nekoliko stoljeća.

U Europi od svih tih začina poznajemo samo curry-prašak, i to ne onaj najbolje vrste. Mnoge porodice same priređuju začine, koji se razlikuju od drugih i s kojima se one ponose. Ostali najpoznatiji začini su kurkuma, vrsta đumbira, zeleni đumbir, dragun i crvena ljuta paprika (najoštrije vrste na svijetu). Mnoge indijske začine i ne poznajemo, a neke opet koristimo u sasvim druge svrhe. Muskat (orašak) se kod njih koristi uz mliječna jela, a anis se koristi uz ribu!

Indijski kuhar majstorski je baratao svim vrstama povrća i voća, vješto miješajući razne začine. Vegetarijanstvo je u Indiji nastalo kao otpor kastinskom društvu i taj je otpor dobio na snazi kad su ga kodificirali u oblik religioznih propisa. To je i razloga da su jela s povrćem dovedena su do savršenstva.

Jedan banket o kojemu postoje dokumenti, a koji se održao negdje oko 10. stoljeća naše ere, dokazuje da je Indija imala dovoljno raznovrsnu kuhinju koja je u nekim svojim aspektima bila svježija i zanimljivija od kineske, da europsku kuhinju tog vremena i ne spominjemo. Banket je počeo granatnim jabukama, grožđem i ju-ju voćem (oblik i veličina poput male šljive, debela, crvena, naborana koža. Plod mekan žut, okusa po datulji) kao predjelima. Zatim su došle na red naranče i mango-voće. Tek tada se došlo do pečene ribe s povrćem, niza jela od riže s curyem, te gustog, zaslađenog mlijeka s oštrim začinima.

Seljak se zadovoljio rižom s curryem ili umakom od soje, s nešto prosa i nešto povrća. Dok je seljak imao obično jednu vrstu currya, bogatiji su ih imali po nekoliko vrsta, a dobar gurman se uvijek hvalio da je po vlastitom naputku načinio curry.

Indijci su imali i šećer. Strabon je zabilježio kako je jedan admiral iz stožera Aleksandra Velikog zapazio u Indiji „trsku koja daje med, iako pčela nema ni od korova“! Bilo je to 325. godine pr. Kr. (šećerna trska dolazila je u Europu u obliku malih štapića i upotrebljavala se u farmakopeji).

Čaj je dominantno piće u Indiji, a najfinije vrste uzgajaju se u pokrajinama Darjeeling i Assam gdje se priprema i „masala chai“ za koji se listići čaja kuhaju u mješavini vode i začina kao što su klinčić i cimet te mlijeko, kakao bi se dobio gust, sladak i pomalo „vrhnjast“ napitak.

U južnim dijelovima Indije često se poslužuje i kava te tamošnje stanovništvo ima razvijenu naviku i običaj ispijanja kave.

Od ostalih napitaka treba istaknuti „badam dood“, mlijeko s bademima i začinima, te „sharbat“, slatki napitak na bazi voća ili ružinih latica.

Juhe u indijskoj kuhinji ne igraju neku važnu ulogu, iako je u svijetu poznata pileća juha s curryjem „muligatavni“. Meso i povrće se ne kuha, nego pirja na maslacu, pri čemu se koristi kupus, mahune, grašak, špinat, krastavci, rajčice, tj. povrće koje uglavnom raste i kod nas. Krumpir se u Indiji ne smatra povrćem, a glavno jelo je riža.

Umaci po našem ukusu u Indiji nisu Omiljeni. Tamo se oni pretvaraju u paste koje se stavljaju na jela ili ih samo jelo upije. Jela se često začinjavaju jogurtom i to im daje poseban kiselkast okus.

Indijci piju litre kravlje mokraće, koju smatraju svetim i vrlo zdravim napitkom. Tko ima bolesnika u obitelji, redovito kupuje nekoliko litara kravlje mokraće, koja navodno liječi sve – od želučanih tegoba do pretjerane gojaznosti i raka. Točno je da kravlja mokraća sadržava dušik, sumpor, bakar, željezo, ugljičnu kiselinu i 24 različite vrste soli te možda može nadomjestiti ono što manjka u ljudskom organizmu. Mokraća se nikada ne pije u čistom stanju, nego pomiješana s mlijekom ili tigrovom masti, a kad se koristi kao lijek za šećernu bolest, čireve i upale slezene, dodaju joj se med i sol.

Indijska pileća juha

Sastojci: 80 dag narezanih pilećih prsa, 30 dag na trake narezana špinata, 850 ml pilećeg ili povrtnog temeljca, 400 ml kokosova mlijeka, 1 žlica sjemenki gorušice, 1 žličica kurkume, ½ nasjeckana sušena čilija, 2 usitnjena češnja češnjaka u mužaru, 2 kosana luka, 1 žličica karija, 2 žlice ulja, sol.

Na vrućem ulju pirjajte luk, kad požuti dodajte češnjak i nakon dvije minute kari, čili, kurkumu i sjemenke gorušice. U jelo ulijte kokosovo mlijeko i temeljac, dodajte piletinu. Kad meso omekša, Primiješajte špinat i malo soli, te juhu ostavite na vatri nekoliko minuta. Poslužite s poprženim kruhom.

Pello (svinjetina s rižom i ananasima)

Sastojci: 15 dag svježe masne svinjetine, 1 dag maslaca (još bolje margarina), 5 dag luka crljenca, 6 dag riže, 5 dag ananasa, malo soka od ananasa, 1 dag šećera, 1 klinčić, 0,2 g cimeta, 1 g mljevenog korijandara (*papric*), 1 g kardamoma, sol.

Meso narežite na komadiće, prepecite na masnoći, dodajte papric (korijandar, klinčić, i sitno kosani luk. Pržite 10 do 12 minuta neprestano miješajući. Nakon toga dodajte 1/3 čaše vode i pirjajte dok meso i sve ostalo ne postane mekano. Posebno skuhajte rižu i zatim pomiješajte s komadićima ananasa. Nakon toga meso zajedno s umakom i kojem se pirjalo stavite u tavu, na to stavite rižu s ananasom, pospite sve cimetom i kardamom i poprskajte vodom. Preostale komadiće ananasa pomiješajte s ananasovim sokom i šećerom te ih prepecite, dok se malo ne zarumene, na slaboj vatri. Tom smjesom prekrijte rižu. Tavu pokrijte i stavite u pećnicu na 10 minuta.

Svinjski vindalu

Sastojci: 1 kg svinjetine, 2 žlice octa, sol, 5 dag mljevenog ploda mango, 20 dag svinjske masti, 2 velika crvena luka, 15 feferona, 2 češnja češnjaka, 2 dag korijandara, malo kardamoma, 1 štapić cimetove kore, 1 tamarinda, 8 rajčica, jaja.

Svinjsku lopaticu izrežite na velike kocke i marinirajte u octu, soli i mljevenom plodu manga. U drugoj posudi pržite na masti kosani luk, feferone, češnjak, korijandar, crni kardamom, cimet i veliki komad tamarinde očišćene od koštica i tvrdih dijelova. Izmiješajte i dodajte još oguljene i zgnječene rajčice. Ostavite malo da rajčice puste sok, i dodajte marinirano svinjsko meso.

Polako pirjajte dok ne postane mekano. Poslužite s kriškama tvrdo kuhanih jaja i obloženo kuhanom lećom.

Korma od mesa

Sastojci: 1 kg ovčje lopatice, 1 dag kurkume, 1 dag sjemena od kopra, 2 dag kima, 1 dag korijandara, sol, papar, 0,5 l kiselog mlijeka, 10 dag maslaca, 2 velika crvena luka, 10 kardamoma, klinčić, cimet, češnjak.

Meso izrezano na kocke marinirajte 4 sata sa kurkumom, sjemenom kopra, komom, korijandarom, soli, svježe samljevenim paprom i kiselim mlijekom.
U drugoj posudi otopite maslac i na njemu pržite kosani luk, zeleni kardamom, 6 klinčića, pola šipke cimeta i zgnječeni češnjak, Dodajte mariniramo meso i polako pirjajte dok ne postane mekano.

Kuglice od badema

Sastojci: 12,5 dag rižinog brašna, 4 dag masla, 12,5 dag slatkih badema, 12,5 dag mliječnog praška, 3 kardamoma, 2-3 jaja, ružina vodica, šećer u prahu, sezamovo ulje.

Rižino brašno, bademe i mlijeko u prahu pržite svako za sebe na maslu dok ne dobiju zlatnožutu boju. Kad se ohlade sve tri mase pomiješajte zajedno sa sjemenom triju kardamoma i jajima. Trebate dobiti čvrsto tijesto iz kojeg oblikujte loptice veličine oraha, i ispecite ih u sezamovu ulju do zlatnožute boje. Pečene kuglice stavite na 10 minuta u šećerni sirup namirisan ružinom vodicom. Izvadite ih i uvaljajte u šećer u prahu

Masale – Indijske mješavine začina

sačinjavaju: crveni čili, sjemenke korijandera, kumin, sjemenke crne gorušice, crni papar, sjemenke piskavice, lišće curryja ili lovora, đumbir, kurkuma.

Mješavine začina, ili masale, su srce indijske kuhinje. Ima toliko masala koliko ima kuhara, a indijske obitelji često imaju vlastite tradicionalne mješavine. Sastojci variraju od pokrajine do pokrajine, od sjevera do juga. Ovo je temeljna mješavina, ali također možete dodati ili zamijeniti mnoge sastojke, poput cimeta, muškata, muškatnog oraščića ili klinčića.

Poslije Kineske u Aziji je najpoznatija **Indonezijska kuhinja**, što je vidljivo i postojanjem mnogih indonezijskih restorana po svijetu koji se mogu pohvaliti i velikom posjećenošću.

Priprema jela ne može se zamisliti bez korištenja začina, kojih ima toliko da svakom jelu mogu dati poseban karakterističan miris i okus. Osim začina mnogo se koristi češnjak i kokosov orah. Češnjak se, posebno priređen s paprikom, solju i paprom, nudi kao odlično piće. Od kokosa se pije mlijeko, a od kore se pravi jedna vrsta masnoće koja se koristi za kuhanje.

Kao i u većini azijskih zemalja osnovna hrana je riža, koja ne smije izostati ni pri jednom obroku. Od mesa se najčešće jede svinjetina, govedina i teletina, a cijeni se i piletina. Ribe ima u izobilju i priređuje se na bezbroj načina.

Karakteristično jelo je pogača –"krupuk". Priprema se od sušenih, mljevenih račića i rižinog brašna, pečenog u vrelom ulju, koje za vrijeme pečenja dvostruko naraste. Krupuk" se jede topao uz jako začinjena jela koja odlično neutralizira.

Jela se poslužuju sva odjednom, kao i u ostalim azijskim zemljama u mnogo malih zdjelica. U svakoj je drugo jelo, a jede se štapićima. U Indoneziji se ne mogu dobiti velika pečenja. Od mesa pa do povrća sve je usitnjeno, izrezano, iskosano i samo na brzinu prepečeno na ulju. Jela su, kao i kineska, brzo gotova, hranjiva su i vrlo ukusna.

U Indoneziji i drugim siromašnijim azijskim zemljama rade od psećeg mesa, kažu sličnog po ukusu na junetinu, gulaš. Čovjekov najbolji prijatelj navodno je vrlo ukusan, a osobito se cijeni meso crnih pasa.

Javansko jelo od janjetine

Sastojci: 1 žličica kima, malo šafrana, 1 svježa usitnjena paprika, 4 češnja češnjaka, 1 žličica korijandara, sol, 1 žlica ulja, 75 dag mršave janjetine, 1 žličica vinskog octa, 7,5 dag maslaca, ½ šalice usitnjene svježe paprike.

Kim, šafran, svježu papriku, kosani češnjak, korijandar, sol i ulje pomiješajte, dobro natrljajte komade janjetine, prelijte octom i ostavite da odleži, u tako napravljenoj marinadi, nekoliko sati. Janjetinu ocijedite i pržite na vrelom maslacu. Dolijte vode i meso nastavite pirjati dok ne postane mekano. Zajedno pirjajte s graškom i svježe narezanom paprikom.
Poslužite s kuhanom rižom, kao prilog mogu vam poslužiti i kuhane mahune i špinat.

Jetra na balijski način

Sastojci: 1 žlica kosanog crvenog luka, 1 zgnječeni češanj češnjaka, 1 žlica ulja,1/2 žličice šećera, 1 žlica kikirikijeva maslaca, malo crnog papra, 1 žličica ljute paprike, malo soli, 1 list lovora, 1 žlica kosane rajčice, 50 dag teleće jetre izrezane na trake, 1 žlica umaka od soje, 1 šalica mlijeka.

Luk i češnjak pržite na ulju, dodajte šećer, kikirikijev maslac, začine i rajčice, te sve dobro izmiješajte. U sve to stavite jetrica i umak od soje. Pirjajte na jakoj vatri 5 minuta, uz povremeno miješanje, podlijte mlijekom, dobro zagrijte i poslužite.

Puding od banana

Sastojci: 1 vaniliju, ½ l mlijeka, 4 jaja, 12,5 dag šećera, sol, 4 prezrele banane.

Vanilijinu mahunu otvorite nožem, izvadite meso i stavite u mlijeko. U mlijeko umutite jaja, šećer i malo soli. Kremu neprestano miješajte metlicom za snijeg. Na kraju dodajte zgnječene banane, posudu stavite u kipuću vodu, nad kojom i dalje tucite da krema postane gusta. Prije posluživanja smjesu nalijete u zdjelice i poslužite s ananasom i narančama.

Pečeni kokosov orah

Sastojci: 1 kokosov orah, 1 šalica mlake vode, 2 jaja, 1 šalica šećera, maslac.

Struganu jezgru kokosova oraha prelijte mlakom vodom i ostavite da neko vrijeme stoji. Jaja tucite zajedno sa šećerom dok ne postanu pjenasta. Dodajte kokosove pahuljice i hladno kokosovo mlijeko. Tu mješavinu izlijte u posudu podmazanu maslacem i 15 minuta pecite u pećnici na temperaturi od 220 oC. Kad površina dobije svjetlosmeđu boju, jelo je gotovo. Poslužite toplo s kompotom ili hladno s višnjama, prokuhanim u šećeru i rumu. Uz to se konzumiraju vafli ili keksi.

Sambal

Srdela u *sambalu*

Sambal je javanskog podrijetla od riječi od *sambel*. Sambal je čili umak koji se obično koristi i kao temeljni začinski umak. Sambalsi su popularni u Indoneziji, Maleziji, Singapuru, na jugu Filipina i Šri Lanki, u Nizozemskoj i u Surinamu kao Javanski utjecaj. Obično se pripravlja od raznih čili papričica, a ponekad je i zamjena za svježe chili papričice.

Sastojci: 1 šalica kosanih Serrano chiles sa sjemenkama (to su mesnate papričice koje se ne suše; prvo su zelene boje a kasnije sazrijevanjem postaju crvene, smeđe, narančaste ili žute boje), 2 žlice bijelog šećera, 2 žlice soli,1 žlica paste od inćuna,1 izrezana rajčica, 1/2 kosanog luka, 1 manja glavica kosanog češnjaka, 2 žlice svježeg soka od limete,2 žlice biljnog ulja, 2 limunska trava, 2 svježa lista currya,1 (1/2 inča) komad galangala tanko narezane,2 žlice soka od tamarinda.

Stavite Serrano paprike, šećer, sol, pastu od inćuna, rajčica, luk, češnjak, sok od limete u miješalica i miješajte sve dok ne dobijete glatku smjesu. Zagrijte biljno ulje u tavi na srednje visoku temperaturu. Umiješajte dobivenu smjesu zajedno sa limunskom travom, curry lišćem i galangalom u tavi. Pirjate miješajući sve dok smjesa ne promijeni boju i osjetite ugodan intenzivan mirisne, nakon 15 minuta. Umiješajte sok tamarinda i pirjajte još 1 minutu. Procijedite prije posluživanja.

Serrano chiles

Lemongrass (Cymbopogon; limunska trava, citronella) vrsta trave iz toplih tropskih krajeva.

Koristi se u raznim azijskim kuhinjama (npr. u tajlandski i laoskim Tom yum i Tom Kha gai juhama, vijetnamskoj Hue kuhinji Indonezijskoj kuhinji. Podsjeća na đumbir i sličnog je okusa.

Tamarindus (Tamarindus indica) jestivi plod stabla tamarinda koriste se u raznim kuhinjama diljem svijeta.

Bami noodles

Sastojci: 35 dag *bami noodles* (ili druge vrste azijske tjestenine) 2 razmućena jaja, 3 žlice ulja, 50 pilećih narezanih na komadiće od 1/2 inča, , 2 glavice mljevena češnjaka, 2 žličice svježe mljevenog korijandera, 1 žličica đumbira, 1/2 šalice juhe od povrća, 1 luk narezan na tanke rezance, 1 mrkva narezane na tanke komadiće, 1 crvena paprika narezana na tanke rezance, 1 poriluk izrezan na tanko, 17,5 dag šunke ili pršuta izrezane na komadiće, 15 dag škampa, 1 žlica sambal oelek (Indonesian Red Chili Paste), 4 -6 žlica ketjap manis (Indonesian Sweet Soya Sauce), sol i svježe mljeveni crni papar, po želji.

Skuhajte tjesteninu. Zagrijte wok ili veliku tavu i dodajte ulje. Napraviti tanki omlet. Izvadite omlet iz tave i ostavite da se ohladi (izrežite na tanke trake i staviti na stranu). Zagrijte wok stavite ulje. Popecite piletina s češnjakom, korijanderom, đumbir om, i prelijte juhom kad piletina nije više ružičasta (5 do 7 minuta). Dodajte narezani luk, mrkvu, crvenu papriku,

poriluk i ketjap manis, popecite 4 do 5 minuta. Dodajte pršut/šunku, škampe i sambal oelek, pirjajte 3 do 4 minute, ili dok škampi ne postanu ružičasti. Dodajte narezani omlet i rezanci, dobro izmiješati i dobro sve zagrijte prije posluživanja.
Poslužite s *lychees* i *kroepoek*.

Bami rezanci. Bami rezanci su svježa jajna tjestenina.
Sastojci: 10 dag brašna, 1 jaje, 1 žlica ulja, 2 kapi prehrambene zelene boje.
Mijesite sve sastojke zajedno 1-2 minute kako bi dobili kruto tijesto, ostavite 5 minuta da se odmori. Drvenim valjkom razvucite tijesto na četvorinu veličine12-14 cm i ostavite da se malo osuši. Iz tijesta izrežite rezance i ostavite da se malo osuše.
Kuhajte u kipućoj vodi oko 3 minute.

lychees - liči *(liči* kineski*)* poznati kao *leechi, liči, laichi, lichu, lizhi.* To je tropsko i suptropsko voće podrijetla iz južne Kine i jugoistočne Azije, a sada se uzgaja u mnogim dijelovima svijeta.

Kroepoek - krekeri indonezijski: *kerupuk* pržen i hrskav prilog u Indonezijski kuhinje. U Indoneziji, ima oko 30 različitih vrsta krekera. Najpoznatije vrste u Nizozemskoj su škamp krekeri - od brašna i škampa, kozica krekeri - udang. Ostale vrste su: *Palembang krekeri* od brašna i ribe; *Manioka Kroepoek*, vegetarijanski Emping od melindjoenoten, Rempejek od pržena kikirikija.

Kaffir lime – također je poznat kao: *combava, limau purut, jeruk purut ili makrut lime kabuyao (cabuyao)* najviše se koristi u Indokineskoj i Malezijskoj kuhinji (Indija, Laos, Indonezija, Malezija i Tajland, kao i susjedne zemlje).

Citrus hystrix je trnovit grm s aromatično oblikovanim "dvostrukim" lišćem. Kaffir, Kabuyao (Cabuyao) je grubo neravno zeleno voće veličine oko 4 cm (lijevo) koristi se u kuhinji jugoistočne Azije, s *galangal* korijenom (desno).
Kora od kaffir lime obično se koristi za laoske i tajlandske curry paste dajući aromatični okus. Izrezan plod (voće) koristi se u kreolskoj kuhinji za poboljšanje okusa ruma na Martiniku, Réunion otocima i Madagaskaru. Svježe ili sušeno voće može se zamrznuti. Listovi i peteljke koriste se u tajlandskoj i laoskoj kuhinje za jela kao što je npr.: *tom yum*, te Kambodžanskoj kuhinje kao osnova za paste *"Krueng*". Lišće se koristi u Indonežanskoj kuhinji (posebno u balineškoj i javanskoj kuhinji) za jela kao što je npr.: *sayur asam*, dok se u Indoneziji koristi zajedno s lovorovim listom za piletinu i ribu.

Za **Japance** se kaže da poznaju pet poljskih plodova: rižu, ječam, pšenicu, proso i grah. Povrće je jako zastupljeno u prehrani i to oštro začinjeno, a povrtnica ima posebno mjesto. Riba je jedna od najvažnijih prehrambenih sirovina i priređuje se na različite načine kao i s umakom od soje.

Asameshi (jutarnja riža) – zajutrak, uzima se između 7 i 8 sati, i nekada se sastojao od riže sa miso shiro (to je miso od ječma, graha i tsukimono – u kom je umočeno voće).

Hirumeshi (podnevna riža) – objed, uzima se oko 12 sati; riža, malo ribe i tsukimono i čaj.

Glavni obrok koji združuje cijelu obitelj oko stola, uzima se pri zalasku sunca i zove se *Yumeshi* (večernja riža). Jede se juha, riba, perad, riža i tsukimono. Sva se jela poslužuju istovremeno, a jede se neobično brzo. Za vrijeme glavnog obroka pije se samo čaj.

Dva međuobroka, jedan oko 10 sati prije podne i jedan poslije podne između 3 i 4 sata, sastojao se od čaja i slatkog krumpira (siromašno stanovništvo), ili pogače i kolača (srednji stalež). Ako se dugo bdjelo, umetao se još jedan mali obrok koji se sastojao uglavnom od kolača. Tako je izgledao sastav obroka u Japanu prije otprilike pedeset/ šezdeset godina, tj. prije današnjeg obilja te visoko razvijene zemlje.

Iced Kumamoto Oysters Kumamoto oštrige (kamenice) na ledu

Torta mikado

Wagashi, japanske slastice koje se više uživaju kao umjetnička djela:

Dashi

Natsu sushi

Sashimi

Sioyaki (slana pečenka) je riblje ulje, od manje vrijedne ribe, i smatra se da podražuje na tek, a manje vrijedna riba se obično priređuje na jednostavni način; očisti se, nasoli, peče i prije posluživanja nakapa sokom limuna. Nitsuke, također često priređivano riblje jelo; kuhana riba uz dodatak mirina, soje i šećera.

Teriyaki, velika narezana riba, pečena, začinjena solju, mirinom i šećerom. Kabayaki, nekad se smatralo raskošnim jelom, koje su jeli samo imućni. Hrbat svježe jegulje se izvadi, glava odstrani i tada se priredi s umakom.

Sumono – sirova riba; samo malo soljena, začinjena octom, jede se s povrćem kao prilogom.

Sasimi – isto sirova riba ali najfinija vrsta, koja se može uživati samo dok je posve svježa; riba narezana na tanke rezančiće poslužena s umakom od zelenog jako ljutog japanskog hrena. Školjke se najčešće kuhaju sa sojinim umakom, ili kao juha ili kao sumono.

Na obalnim krajevima raširenо je uživanje oštriga. U ljetno doba popularne su „ploveće gostionice“ na čamcima, koje se usidre u blizini kopna i prodaju jegulje i oštrige. Grad Osaka poznat je po oštrigama.

fugu

obrada ribe fugu

Fugu sashimi

Najveća riblja poslastica je meso ribe *fugu*, koja je najotrovniji stanovnik mora. Kušanje fugu ribe stoljećima je za Japance neka vrsta ruskog ruleta, no i danas mnogi stavljaju na kocku život da bi uživali u izvanrednom ukusu mesa te ribe. *Puffer fish* ili *fugu* ili *blowfish*. Najfatalnije je to što još i sada ne postoji protuotrov protiv tetradotoksina, otrov ribe fugu, koji je 275 puta jači od cijankalija, nalazi se gonadama (muške ili ženske spolne žlijezde), jetri, utrobi i koži ribe. Grad Shimonoseki je fugu centar Japana. Fugu se jede sirov, komadi mesa su različite boje i djeluju vrlo dekorativno. Na tanjuru se slažu u obliku ždralova. Komadi ribe umaču se u različite umake, a okusom podsjeća na piletinu. Ribu smiju pripremati samo ovlašteni kuhari. Kuhari moraju imati najmanje tri godine iskustva da bi dobili dopuštenje pripremati fugu. Pokazalo se kakao smrtni ishodi nastaju isključivo kao posljedica kulinarskog neiskustva. Nakon što se riba usmrti, odstranjuju se otrovni dijelovi: oči, koža, jetra, jajnici, bubrezi, želudac i žučni mjehur. Vrijeme fugua je zima. Tada mu je meso najukusnije, ali i najotrovnije. Sladokusci koji nisu preživjeli tu poslasticu smatraju se u Japanu herojima. Tako je jedan nepoznati Japanac napisao slijedeće stihove svom prijatelju:

Prošlu noć
ja i on jeli smo fugu
danas ja pomažem
nositi njegov
kovčeg.

Tempura je omiljeno prženo jelo od rakova (slična vrsta škampima), može se prirediti na dva načina. Očišćeno meso rakova pasira se i prži u biljnom ulju i jede s povrćem kao prilogom ili se meso i povrće umočeno u lijevano tijesto prži u ulju. Bonit, vrsta tune naročito je popularna u Japanu kao jelo a i kao dodatak drugim jelima. Ostrugana služi kao dodatak umacima, koji se dodaju juhama, povrću, ribi i mesnim jelima. Osušenim prahom posipaju se variva.

(Tempura - ovo glavno japansko narodno jelo donijeli su u Japan Portugalci, koji su određene dane u godini jeli pržene ribe, rakove i školjke. Danas se tempura ne sastoji samo od ribe i morskih rakova već i od povrća, peradi ili mesa, prema ukusu. Uz jelo se poslužuje oštri umak s struganim povrtnicama i tušenim špinatom. Riblji odrezak (trilja, morski losos) izrežemo na komade debele kao prst, škampe – meso (duboko smrznuto) razrežemo po polovici. Luk izrežemo na kolutove, cvjetaču na ružice, patliđan izrežemo na polovice, a zatim na ploške široke 5 mm. Ribe, škampe i povrće malo posolimo i popaprimo, nakapamo sokom od limuna i ostavimo da malo odstoji. Žumance razmutimo s hladnom (gotovo ledenom) vodom, a prašak za pecivo s brašnom i sve spojimo. Ribe, škampe i povrće provučemo kroz tijesto i ispržimo na vrućoj masti ili ulju, tako da plivaju u njima. Šeri ili sake (rižina rakija) zagrijemo s umakom od soje, solju i mesnom juhom (bujon) dodamo đumbir i umak ostavimo da se ohladi. Hladno prelijemo preko strugane povrtnice i poslužimo)

Sukiyaki, nacionalno jelo (ali i svečani ručak); svinjetina narezana na vrlo tanke odreske koji se prže u posudi – sukiyaki (odatle i naziv jela) na malo masnoće uz povrće (čuperci peršinove grančice). Pospe se šećerom, koji se karamelizira tako da jelo po okusu nije slatko. Šećer, po japanskom uvjerenju, ističe bolje okus povrća. Jelo se neprekidno miješa, zalijeva vodom (ili juhom) a i sakeom. Pri završetku dodaje se neizbježan umak od soje, važan dodatak mnogih japanskih jela. U sukiyaki se može dodati i prokuhane prozirne rižine rezančiće (nalik na špagete) i sir od soje – tofu. Ovu vrstu jela, u posebnim restoranima, spremaju za stolom sami gosti (sami kombiniraju sastojke) dok u kući sprema domaćica, i donosi ga na stol. Gosti uzimaju iz iste zdjele, što je znak velikog prijateljstva. Svatko dobiva zdjelicu u koju se razbije jaje i pomiješa štapićima (ne začinja se), u nju se ravno iz zdjele stavlja kipuće meso i povrće, pomiješa tako da se dobije umak s jajetom. Uz jelo se jede obavezno riža, koja zamjenjuje kruh.

Sushi – „japanski fast food"; suši - tradicionalno japansko jelo spravljeno od tankih ploški svježe sirove ribe i morskih algi s rižom. Doslovan prijevod bio bi – *kiseli je*. Japanci smatraju da je sushi isto što je *haiku* (vrsta japanske lirske pjesme, u izvornom jeziku od 17 slogova raspoređenih u tri stiha; odlikuje se kratkoćom i slikovitošću; doskočica, šala) u poeziji. Minijaturan, minuciozno (podroban, temeljit, s puno detalja) izveden oblik koji utjelovljuje čisto savršenstvo.

Na japanskom jelovniku *sushi* - suši - se nalazi od 7. stoljeća, a počeo se slučajno pripremati. Kruži priča kako su japanski seljaci željeli ribu (sirovu morsku) začinjenu octom i soli konzervirati s dva sloja riže, čvrsto umota u kuhanu rižu i alge. Tako je mogla stajati mjesecima. Riba je fermentirala, pa je riža dobila novi okus, a Japanci još jedno jelo. Priprema u 15. i 16. stoljeću ponuda je obogaćena nare i nama-nare sušijem.

Nakon tri stoljeća pročulo se i za sashimi ili rižu s tankim ploškama svježe ribe, pa *nigiri-suši, oshi-suši, chirashi-suši, make-suši*..

Jela se kiselkasta riža i ukiseljena riba, sto godina kasnije na kulinarsku pozornicu dolazi *ocat od riže,* dok 1820 dovitljivi tokijski kuhar *Hanaya Yohei* osmišljava zalogajčiće od kisele riže i sirove ribe omotane crnom *nori* algom (listići sušene alge, grimizne boje koja se vraća kad se prži u prvobitnu zelenu; upotrebljava se u makrobiotičkoj kuhinji, posebno kao sastavni dio sushija). Sushi ubrzo osvaja svijet svojim profinjenim kombinacijama okusa i desetcima načina oblikovanja ovog jela.

Itamae-san, kuhar zadužen za pripravu sushija, ima status umjetnika, a stječe ga ako barem desetljeće provede u neprestanom usavršavanju i izučavanju tehnike priprave. Delikatne kombinacije okusa, sastav i boja, u ovim minijaturama, svakako je poseban gastronomski put koji nas vodi u zen filozofiju.

Govoreći o sushiju, uglavnom se (kod nas) pomisli na *makizushi* – rolice (smotuljci) omotane algom nori i nadjevene rižom i komadićima sirove ribe. Makizusuhi se oblikuje (rola)

pomoću bambusova podmetača - *makisu*, na koji se najprije stavi popržena alga. Nori alga može se zamijeniti i *fukusazushi* (smeđa alga iz Atlantskog oceana, kod nas živi endem – *F.viroides*, jadranski bračić) tanka omlet-palačinka ispečena u posebnoj tavi kvadratnog oblika ili džepić od tofua u koji se slažu sastojci. Slijedi sloj kuhane riže (riža mora biti prava japanska kratko zrnata riža; kuha se s vodom u omjeru jedan: jedan dok voda ne ispari.) obložena (garnirana, dodatak s prilogom) kombinacijom rižinog octa, soli, šećera, začina kombu (ili konbu; rasprostranjena tamnozelena alga iz dubokih voda oceana, sušena služi kao dodatak mnogim jelima makrobiotičke kuhinje) i rakije sake.

Za obilježje (karakter; osobnost) jela sushija presudan je okus riže, koji je različiti prema regionalnim običajima (Tokio obožava - slankastu rižu; Osaka – pak slatku). Na rižu se slaže (polaže) nadjev: razne vrste povrća, meso ili morski plodovi, ali je najčešće – riba (pravilo je: morska riba i morski plodovi su sirovi, dok se riječna ili jezerska riba termički obrađuje).

Umijeće izbora ribe jedna je od najvažnijih odlika *itamae-sana*: mora znati procijeniti hoće li u svoj sushi staviti gofa, lososa, morsku jegulju, morskog psa, skušu, tunu, ili koju drugu ribu; da li je riba dovoljno svježa da se stavi sirova.

Zarolani *makizushi* reže se na 2-3 cm debele ploškice i poslužuje uz tri vrste umaka: *gari* – slatki, ukiseljeni đumbir, *shoyu* – umak od soje, te *wasabi* – umak od ribanog korijena istoimene biljke, za koji se vjeruje da ubija sve bakterije na sirovoj ribi koje bi se inače uništile samo kuhanjem (*wasabi* (ljuti japanski hren) umak teško je dobiti izvan Japana, možemo ga zamijeniti ribanim hrenom, obojenim zeleno i uljem wasabija ili japanski zeleni hren razmutite u sojinom umaku). *Ume Su* – je slano-kiseli začin od japanskih šljiva koje se dodaju riži prilikom priprave sushija.

Uvriježeno je pravilo da se između zalogaja sušija jede tanko narezan đumbir ukiseljen u rižinu octu i šećeru. Tako pripremljen čuva se do mjesec dana u hladnjaku. Uz suši od ribe poslužuje se i dodatak od svježeg ili u prahu prerađeni *wasabi*. Prijat će i umak od soje koji je slan pa stoga sušiju nije potrebno dodavati sol.

Popularnost sushija izvan Japana dozvolila je i gastronomske neobičnosti kao npr. *kalifornijske rolice* ili „obrnuti sushi“ s nori algom iznutra umjesto izvana. Osim klasičnog *makazushi*-ja najpoznatiji je i *nigirizushi* – sushi oblikovan rukom. To su dugoljaste grudice riže preko koje se stavi malo *wasabija* i tanko izrezan komadić sirove ribe, lignje ili meso školjke, sve se poveže tankom *nori* vrpcom. Priprema *nigirizushija* zahtijeva sigurnu ruku kao i kod *unija* i *ikura* – jer se u džepiće od norija stavlja ikra lososa ili meso morskog ježinca. *Temakizushi je* – stožac nori alge nadjeven rižom, ribom i povrćem, zamišljen da se, za razliku od ostalih sushija jede rukom, a ne štapićem. Sushi može izgledati i kao terina: u dugoljasti četvrtasti kalup slažu se sastojci i potom pritišću nekoliko sati, a kao konačni rezultat dolaze ploškice – *oshizushi*.

Dodatak sushiju od povrća često se poslužuje i *sasimi* – svojevrsni riblji carpaccio.

Kao što je pripravljanje sushija umjetnost, tako i njegovo konzumiranje ima pomno razrađen ritual: korištenje štapića stvar je osnovnog bontona, a jedno od najnepristojnijih načina ponašanja je prenošenje rolica svojim štapićima na tuđi tanjur kao i to da na tanjuru ostane riže. Konzumira se, žvače, polako i zato se to jelo jede do pola sata.

Nekoliko europeiziranih sushia:

Sushi od lososa

Sastojci: za četiri osobe: 1 kg sushi riže (kuhane), nori alge, wasabi, umak od soje, svježi losos, avokado, krem-sir, tuna, svježi krastavci, marinirana rotkva.

Rižu pomiješajte sa suhi octom složite na nori algu. Stavite wasabi, u obliku crte po dužini, i nadjenite ribom ili povrćem. Zamotajte u svitak (rolu) i izrežite valjčiće dužine tri centimetra.

Sushi s tunom

Sastojci: 20 dag tune, 20 dag riže, wasabi, nori alge u listovima, 1 dl vinskog octa, 1 žlica šećera, sol.

Rižu skuhajte i stavite je u drvenu posudu. U vinskom octu pomiješajte šećer i sol, i prelijte preko riže. Ne miješajte i ostavite da se ohladi. Ohlađenu rižu ravnomjerno je nanesite u tankom sloju po listovima alge. Na sredinu nanesite wasabi, a na to složite tunu narezanu na tanke štapiće, dugačke kao list alge. Savijte u rolu promjera oko dva centimetra i režite na komadiće dugačke približno tri centimetra.

Sashimi

Sastojci: 50 dag tune, 2 žice sojinog umaka, žličica wasabija (zeleni japanski hren).

Tunu narežite na male komadiće veličine 2 do 3 centimetra i debljine oko 1/2 centimetra (komadiće te veličine najlakše će te uzimati štapićima). Japanski zeleni hren razmutite u sojinom umaku, a potom u tu mješavinu namočite komadiće tune i poslužite.

Zmajev sushi

Sastojci: 6 palačinki, 6 banana, 6 žlica svjetlog meda, sok 1 limuna, 6 žličica poprženih sjemenki sezama.

U dubokoj tavi istopite med i dodajte sok limuna. Oguljene banane lagano popirjajte u umaku te još tople, svaku posebno, omotajte palačinkama. Nakon što se ohlade izrežite na komadiće veličine sushija (oko 3 cm). Tako izrezane posložite po tanjuru i prelijte ostatkom umaka od meda i limunova soka. Na kraju pospite poprženim sjemenkama sezama.

Neophodan pribor za sushi: *mali podmetač od bambusa* koji služi za lakše rolanje, *makissuso* ili podmetač za cijeđenje povrća, *manaiteom* ili daska za rezanje ribe ili povrća, tri oštra noža – *deba-bochom* ili glavni nož, *nakiri-bochom* ili nož za povrće, *sashimi-boch* ili nož za ribu (nezamjenljivo pomagalo pri čišćenju tune ili lososa posebnom tehnikom, odrežu im se peraje i glava, glatkim rezom)

Opasnost od *sushija, sashimi, marinirane, hladno dimljeno ribe ili recimo carpacia,* u kojem se nalazi – parazit *Anisakis simplex – crv haringe*, glavni je krivac moguće smrti. Riba koja dominantno jede drugu ribu u većem je stupnju kontaminirana. Haringa, bakalar i losos iz

Atlantika i Pacifika, list, skuša, lokarda, neke vrste oslića, palamida lignja, riba s kamena, gira, cipl, brancin, tunj iz uzgoja mogu biti zaraženi (kontaminirani).

Ako s morskom larvom progutamo *larve antisakisa*, one mogu uginuti ili proći kroz tijelo ne uzrokujući probleme. Larve koje se zadrže u tijelu mogu ući u sluznicu probavnog sustava i uzrokovati ozbiljnu trbušnu bol. Ponekad se javi mučnina, povraćanje i, povremeno temperatura. Početak simptoma uvjetovan je mjestom na kojem larve uđu u sluznicu. Ako se to dogodi u želucu, znakovi bolesti javiti će se unutar 1-12 sati. U slučajevima kada larva penetrira u sluznicu, nužno je njezino kirurško odstranjenje.

Najviše slučajeva zaraze bilježi se u krajevima svijeta gdje je raširen običaj uživanja u sirovoj ili nedovoljno termički obrađenoj ribi: Japan, Nizozemska, Havaji, Aljaska, Kalifornija. Najbolja mjera sprječavanja bolesti jest termičkom obradom ubiti larve parazita prije konzumacije, što se postiže na 60 stupnjeva Celzijusa. Ako se riba ipak jede sirova, preporučljivo je prethodno zamrznuti. Komercijalno naglo zamrzavanje najmanje na –35 oC kroz 15 sati ubija najveći broj larvi *anisakisa*. One koje će preživjeti, smatraju se toliko oštećenima da više nemaju potencijala uzrokovati bolest u čovjeka.

Za kućne uvjete preporuka je zamrzavanje ribe na –25 oC kroz sedam dana. Pohrana neočišćene ribe na ledu po ulovu, može uzrokovati migraciju larvi iz utrobe u meso ribe kod haringe, skuše ili lokarde.

Najbolje je što prije očistiti neke vrste riba, kako bi se spriječila invazija njihova mesa larvama *ansakisa*. Fileti će biti to pouzdaniji ako se riba komercijalno obradi što prije, a individualni je ribari očiste odmah na moru.

Pseudoterranova decipiens je parazit kojega zovu i *tuljanov* ili *bakalarev crv*. Primarno se nalazi u tuljanima, morskim lavovima i morževima. Atlantik je najbogatiji larvama ovih parazita jer je ondje postojbina sivog tuljana. Crv se nalazi u ribi umjerenog i polarnog pojasa. Najčešće , i to visoko zaražen može biti bakalar, zatim oslić, list ili lignja. Općenito uzevši , simptomi su slični, ali blaži nego kod antisakidoze.

Kao najefikasnije metode sprječavanja zaraze opet su termička obrada i zamrzavanje, nalik onima kod anisakisa.

Okonomiyaki

Okonomiyaki (okonomi – kako hoćete; yaki – peći); jelo koje se radi od sastojaka po želji, ali je obavezan sastojak od povrća jedino kupus, ostalo se bira prema godišnjem dobu. Sve se sitno nareže, meso, hobotnica i sl.. zatim se izmiješa i prelije tijestom kao za palačinke i popečci polagano isprže. Poslužuje se s ljutim umakom, ne soli se. Kao i sukiyaki tako se i ovo jelo može konzumirati u posebnim restoranima gdje svaki gost kombinira i peče po želji.
Omusabi, specijalitet od riže; kuhana se riža vlažnim rukama oblikuje i omota algom nori. Omusabi može biti i punjen.

1. California Make- kavijar, alga nori, riža;
2. Nigiri Sushi – riža, wasabi, riba ili školjke, (jelo osmišljeno još 1824.);
3. Sushi o Norimake – alga, riža, roba, pšovrće (osmišljeno u 19. stoljeću i pripravlja se po pravilima zena)

4. Sashimi - riba (tuna, salmon), lignja, soja, wasabi

5. Onigri u Omusabi – riža, riba (obično tuna), alge.

tofu

hamanatto

Sir *tofu*, radi se od sojinih sjemenki, smrve se a kaša protisne kroz sito, tako da se dobije sitno zrnasta masa. Doda se lužnata morska sol (ninjari) od čega bjelančevina koagulira. Tofu je bijel kao snijeg i jednolično mekan. Jede se s razrijeđenim sojinim umakom ili s juhom od sjemenki (Miso-jiru). Sir se može smrznuti i sušiti, te se dobije ledeni sojin sir Kori-Tofu i Koya-tofu, koji se jede sa sojinim umakom ili peče u ulju (dobije se žućkastosmeđa porozna masa – aburage, koja se može jesti i u juhi). U Japanu postoje posebni lokali u kojima se tofu priprema na bezbroj načina.

Hamanatto (Hamananatto) biljni sir sačinjen od sjemenki soje, gljivica pljesni, kuhinjske soli i đumbira, proizvodi se u unutrašnjosti Japana, osobito u gradu Hamamatsu i Totomi. Ugodnog je okusa i posebnim jakim mirisom.

Morska trava – *alge* – bogate vitaminima i mineralima prijeko potrebnim našem tijelu ukusna je i jestiva poslastica u Japanu, koji ih pretvaraju u kruh, pečenje, slastice, čak bombone i pudinge, sladolede, povrće za juhu ili ukras za hladna riblja jela. Najpoznatija vrsta je wakame, kratko se kuha u kipućoj vodi da se sačuva bogata boja i spriječi plijesan. U Japanu se alge prodaju oprane, osušene, sitno rezane ili u prirodnom stanju. Shiitake, na tanahnom stručku visokom 3-5 cm širi se svjetlosmeđi ili smeđi klobuk s izraženim listićima na donjoj strani. To je vrlo hranjiva, vrijedna gljiva, koju čak smatraju ljekovitom jer, navodno, snižava količinu kolesterola u krvi. U prirodi raste po drveću, a u Japanu već se tisućljećima uzgaja na kladama. Klada dugačka metar do metar i pol mora biti svježa jer već nakon osam mjeseci sadrži druge nametnike. U drvu se načine urezi gdje se naseli micelij, te zaštiti plastičnom folijom, koju valja izbušiti da prodire zrak. Vlaži se i drži na dvadesetak stupnjeva. Prve gljive javljaju se tek poslije nekoliko mjeseci, ali zato će iste klade godinama davati plodove. Dovoljno svijetla ova gljiva ima i u mračnim prostorijama. Ginko (Ginko biloba L.), lijepo visoko drvo u Kini i Japanu (u Europi se uzgaja kao ukrasno drvo, plodovi su nalik na mirabele/zapravo je vrsta šljive; trnovača, trnošljiva, gundača/sa žutim, crnim, crvenim i zelenim plodovima) su jestivi ali kad su zreli (naročito kad neko vrijeme odleže, dobivaju jak miris). U Japanu se pod imenom ginan koriste skuhana i oljuštena zrna tog ploda kao pridodatak pečenim ribama.

Osnovni je sastojak mnogih jela japanske kuhinje mizo, pasta od sojinih zrna, za koju pojedini naputci propisuju da nakon pripreme mora sazrijevati i tri godine.

Nigdje do sada nije spomenuta govedina, s razlogom. Prvoj kravi koja je dospjela pod mesarski nož, i čije je meso poslužilo Japancima za hranu, podignut je spomenik u Tokiju, a to se desilo 1858. godine. Spomenik se nalazi na istom mjestu gdje je krava doživjela kraj svog života.

Kao i u Kini, čaj nije obična tekućina, nego je to i neka vrsta društvenog sakramenta, koji se uživa u čajnoj sobi – sukiya – boravište mašte, ispred koje su čak i samuraji ostavljali svoje mačeve. A o čaju i za čaj se kaže:

Koliko god bio, utjecaj majstora čaja nije ni izdaleka bio onoliki u umjetnosti koliki je bio u svagdašnjem životu. Ne samo u vladanju pristojnog društva nego u poretku svih naših domaćih pojedinosti osjećamo nazočnost majstora čaja. Mnoga su naša profinjena jela, kao i način posluživanja, njihov izum. Oni su nas naučili da se odijevamo samo u odjeću umjerenih boja. Oni su nas naputili kako da na pravi način prilazimo cvijeću. Oni su nam usadili prirodnu ljubav prema jednostavnosti i pokazali nam ljepotu skromnosti. Preko njihova je nauka čaj odista ušao u narodni život.

Od davnina je poznat čaj *Ujicha*, koji se ne priređuje kipućom vodom (dobiva jako gorkasti okus), nego manje vrućom vodom što čaju daje finiji okus. *Bancha,* najjeftinija vrsta čaja; prvo se prži a zatim nadolijeva vruća voda. Stari je običaj konzerviranja napola sušenog trešnjevog cvijeta u soli, koji se priređuje za čaj. Ovako osvježene latice plivaju na površini i šire vrlo blagi miris, ali gorki okus razočarava. Kao nadomjestak za čaj služi i mješavina narančine kore prelivena vrućom vodom. *Kobucha* je nadomjestak za čaj od morske trave (reže se, suši, malo poprži i prije upotrebe ekstrahira vrućom vodom), slankastog je okusa i mirisom na morsku travu. „Čajem sreće“ naziva se čaj u koji se stavlja *umeboshi* (u slanoj vodi konzervirane šljive), taj se čaj uvijek pije 1. siječnja. Umeboshi se koristi kao prilog sirovom mesu s rižom. Nedozrele šljive pomiješaju se sa shizom i solju, stave u bačvu i otežaju kamenjem. Nakon nekog vremena šljive su mekane i crveno obojene.

pribor za posluženje sake-a

Alkoholna pića rade se od riže, ječma, prosa i batate (vrsta velikog slatkog krumpira). Omiljeno opojno piće je *sake* (rižino pivo ili rižina rakija). Priređuje se dosta zamršenim postupkom ošećerene riže s koji, vrenjem. Koji se priređuje tako da se parena riža cijepi žutozelenim gljivicama plijesni (Asperigllus oryzoe), koje se poslije nekoliko dana nakon klijanja prerađuju s vodom u gustu kašu nazvanom *moto*, pri čemu dolazi do alkoholnog vrenja i mliječno kiselog vrenja. Priređivanje motoa traje oko četrnaest dana. Nakon toga opet se pomiješa s parenom rižom i istisne i razbistri. Alkoholno vrenje izaziva se posebnim kvascem za sake. Sake ima svjetložutu boju i miris po araku. Obično se pije toplo (do 4o oC) iz malih porculanskih zdjelica. Osobito dobra vrsta sake je *sakur masuname* (sakur - vino). *Amasake* (sladni sake) i nije alkoholno piće; priređuje se kod kuće u hladna godišnja doba za ženu i djecu. Riža se raskuha do kaše, pridoda se koji, čije djelovanje ošećeri rižin škrob za nekoliko sati, pije se toplo. *Mirin*, je slatki sake, koji se priređuje od ljepljive riže uz dodavanje alkohola (shochu). Mirin se smatra pićem žena, ali se većinom koristi kao začin jelima. Od mirina se pridodavanjem fino samljevene riže pravi gusto kašasti shirosake tj.- bijeli sake (s 5 % alkohola), koji se pije prilikom svečanih zgoda, a naročito 3. ožujka dana žena. *Shochu,* vrsta rakije koja se radi kao destilat sakea. *Sake Sui Shin* rakija od žita, *Imo Sake* rakija od batate i *Awamoni* rakija od riže i rosa vrste awa, koja se radi na Liu-Kiu otocima. Na Bonin otocima priređuje se od razrijeđene melase rum *Melasserum*.

Danas Japanci piju sve više piva i vina od kojih im najbolje prijaju lagana bijela kontinentalna vina. Prva pivovara izgrađena je 1869. godine u Yokohami i pod imenom Kirin postoji od 1888. godine. Druga pivovara Suntory sagrađena je 1899. i danas je poznati pivarski muzej. Godišnja potrošnja piva po stanovniku je veća od 41 litra. Podjednako se piju svijetla i tamna piva. Stara poznata piva su sapporo (glavni grad u Hokkaidou), ebisu (bog sreće), asahi (sunce što zalazi), kirin (jednorog), sakura (trešnja). Među najpoznatija crna piva, uopće u svijetu, spadaju i dva japanska- Kirin i Suntory, piju se u malim količinama i najbolje se slažu sa čokoladnim desertom.

Kad Japanci miješaju neki napitak ili jelo, čine to u smjeru suprotnome od smjera kazaljke na satu, kako čini ostatak svijeta.

Mnoge toga u kulinarstvu spajaju Kinu i Japan kao i poznata poslastica „ptičja gnijezda“ ili drugim imenom salangana, salanganka, tunkin. To su jestiva gnijezda koje radi istočnoindijska lastavica na nepristupačnim stijenama, od hladetinastih sitnih morskih životinjica (moluska), algi i sline ptice. Gnijezda su poluokrugla, malo produljena a katkada na krajevima zavinuta prema gore. Presjek im je od 7-9 cm, napola su prozirna a boja je od bijele do svjetložute. Najviše se cijene bijela kineska gnijezda od kojih se rade cijenjene juhe i ragui. Pojedina gnijezda teže 30-50 grama. Kao egzotično jelo pokušalo se gnijezda uvesti u Europu još 1778. godine, te je i osnovana austrijska tvrtka u Camorti (Nikobarski otoci – Indija) ali bez uspjeha jer okus (nešto slankasti) nije odgovarao ukusu tadašnjoj Europi. Gnijezda su se priređivala u Europi u oštro začinjenim juhama. U Japanu i Kini danas se priređuju i umjetna jestiva ptičja gnijezda, koja se nabavljaju u delikatesnim trgovinama kao indijska lastavičja gnijezda. Prava ptičja gnijezda kuhaju se u juhi najmanje 3 sata prije posluživanja, nakon što su odstajala u vodi 6 sati. Gnijezdima se u juhu pridodaje pileće meso i juha od pilećih kostiju, a prije posluživanja se dodaje kao ukras sitno iskosana šunka.

U Japanu morate paziti i na još jednu „sitnicu“, ispuhati nos u rupčić je vrlo nepristojno. Rupčić služi da potapkate usne nakon obroka u restoranu ili za brisanje ruku poslije toaleta.

Japanci slave Božić posljednjih desetak dana prosinca, točnije, od zimske kratkodnevnice od koje dani postaju duži, „rođendan sunca“. Za tu svetkovinu običavaju jesti bundevu, rižoto i konnyaku, jelo od korijena kozlaca (*lat.* Arum maculatum), te mrkvu, koja se jede kao zaštita od prehlade u idućoj godini. U nekim krajevima Japana vjeruje se da će sreće imati onaj tko tih dana pojede sedam vrsta hrane čija imena završavaju na „n“, kao mikan (naranča) ili renkon (korijen lotosa), od kojega se na Dalekom istoku spravljaju mnoga ukusna jela, slana i slatka.

I na kraju, uz piće i jelo sa štapićima, *joi o šokudji o* (dobar tek) i *kampai* (živjeli).

Japanci su način posluživanja doveli do savršenstva. Jelo se ne poslužuje na uobičajeni način u posudama od porculana ili sličnog materijala, nego u crnim drvenim lakim zdjelicama, ukrašenim cvijećem ili lišćem. Bez pretjerivanja se može reći da to nije samo estetika nego umjetnost. Npr. juhe, uglavnom jedu bistre juhe, narežu meso i ribu tako da izgleda kao da u njima plivaju cvjetovi raznih boja i veličina.

Iako obožavaju cvijeće, sjetimo se što sve rade s ikebanom, kod njih postoji uzrečica koja kaže da su okruglice od mesa važnije od cvijeća. Što dokazuje da Japanci ne omalovažavaju dobru kuhinju.

Najvažnija sirovina je riža. Ona je osnovno jelo svakog stanovnika, bio on siromašan ili bogat. Ribe, rakovi i školjke, zapravo sve morske životinje i alge, odmah su iza riže. Svijet je upozna alge, kao prehrambeni artikla, mnogo, mnogo godina (zapravo stoljeća) iza Japanaca. To su vrlo hranjive biljke koje se pripremaju na bezbroj načina pa tako od njih rade i kruh i različita peciva.

Najomiljenije jelo o kojem se čak spjevaju i pjesme, „sukijaki“, sastoji se od povrća i mesa. Drugo omiljeno jelo je pečena svinjetina poslužena sa sirovim (termički ne obrađenim) kupusom.

Jelovnik se ne može zamisliti bez „sake“ rižinog napitka koji pri prvom kušanju ima bezbroj okusa na koji se čovjek vrlo brzo nauči. Pivo se također vrlo rado konzumira.

Bonton za stolom

* kad ne koristite vaše štapiće (jedini pribor za jelo koji imate), ili ste završili s jelom, odložite ih ispred sebe s vrhom okrenutim na lijevo,
* ne ostavljajte štapiće zabodene u posudu s rižom jer se to radi samo na pogrebima,
* ne pokazujte na nekoga ili nešto vašim štapićima,
* prije nego što počnete jesti, recite „itadakimasu“ (prihvaća sa zahvalnošću), a kada ste završili, „gochisosama“ (hvala na jelu),
* pristojno ponašanje za stolom podrazumijeva da ispraznite sve posude s hranom do zadnjega zrna riže,
* podrigivanje, koje je dobrodošlo u većini zemalja istočne Azije, smatra se nepristojnim,
* nepristojno je napiti se toliko da to postane očito,
* kad dobijete piće, pričekajte da svi podignu čaše i nazdravite povikom „kampai“,
* strogo izbjegavajte upotrebu izraza chin-chin kod nazdravljanja jer na japanskom jeziku to upućuje na muške genitalije.

Japanske svečane večere u mnogome se razlikuju od zapadnjačkih na kojima se gosti uglavnom prejedu, a u pauzama „cupkaju“ na plesnom podiju. Hrana se nudi u minimalnim količinama (kažu da je to jedan od glavnih razloga zašto u Japanu gotovo da i nema pretilih ljudi), a plesni podij ne postoji. Ženama (ne japankama) koje učestvuju u svečanoj večeri a nose kimono, i sjede u njemu sa pristojno presavijenim nogama na jednu stranu (pravilo), nije nimalo lako jesti s niskih pladnjeva. Zbog silne zategnutosti u predjelu trbuha (radi kimona) sitost se odmah osjeti već nakon prvog zalogaja, jer prostora za hranu u želucu nema.

Znak za početak večere je često razbijanje bureta sakea (to radi najvažnija osoba tj. osoba u čiju se čast održava večera). Gozba kreće uz probrane delicije poput *sushija, sashimija, jastoga s kupusom i džindžerom, mesa jastoga umotanog u latice trešnje, udon valjušaka, pečenih goveđih filea, ...*

Naši ugostitelji moraju paziti da japanskim gostima pri posluživanju ne stavljaju na stol *vilicu,* zamjena je - *žlica*, i da *zdjelica* zamjenjuje - *tanjur*.

Miso je tradicionalni japanski začin koji se priprema od fermentirane riže, ječma i/ili soje, soli i gljiva *kōjikin* (najtipičniji miso priprema se sa sojom). Rezultat je gusta pasta koja se koristi za umake i *širi*, kiseljenje povrća ili mesa, te miješanje s *dashi* temeljcem poslužiti kao miso juha – *misoshiru*. Miso je vrlo cijenjen u Japanu i ima široku primjenu u tradicionalnoj i modernoj kuhinji. Boja može biti tamnija ili svjetlija, a okus slađi, slaniji ili voćni, što ovisi o fermentaciji. Tradicionalni kineski umak sličan misu je poznati umak – *dòujiàng*. Najčešće vrste *miso umaka* su *shiro* (bijeli) i *aka* (crveno).

Bijele vrste zapravo nisu bijele nego su svijetlo žute i slatkog okusa. Crvene su tamno smeđe i ukusno slatkastog okusa. *Shinshu miso* (smeđa miso u Shinshu regiji) i *inaka miso* (ječmeni miso) također su popularni. *Awase miso* su smjese različitih misa.

Sastojci: 1 žlica mirina, 1 žličica sezamovog ulja, 3 žlice soja umaka, 1 žlica suncokretovog ulja, 12 dag usitnjenih gljiva (miješane gljive *shiitake* i *enoki*), 1/2 žličice šećera, 1 šalica (250 ml) pilećeg temeljca, 1,5 žlice bijelog (shiro) miso paste, 2 žlice vrhnja.

mirin, sezamovog ulja, soju i 1 žlica suncokretovog ulja u zdjelu. Dodaj gljive i omekšati za 1-2 minute. Umiješajte šećer i bijelo vino, vrhnje. Sve prokuhajte i kuhajte na laganoj vatri 1-2 minute dok se umak ne zgusne. Do posluživanje ostavite na toplom.

tamni miso

svijetli miso

Svinjska juha

Sastojci: 50 dag svinjetine, sol, šećer, 1 glavica crvenog luka, 1 osušeni krastavac, 3 kriške svježeg đumbira.

Svinjetinu kuhajte u vodi zajedno sa solju, malo šećera, crvenim lukom, osušenim krastavcima i svježim đumbirom, tako dugo dok se meso sasvim ne raspadne. Meso izvadite iz juhe i sa dvije vilice razdvojite vlakanca. Juhu propasirajte i poslužite u zdjelicama. Kuhanu, suhu rižu ukrasite vlaknima svinjetine i poslužite zajedno s vrućom juhom.

Pogačice od riže

Sastojci:3 žlice rižinog brašna, ½ žličice glutamata, 1 žličica umaka od soje, sol, papar, šećer, 2 žlice limunovog soka, ribanu rotkvu, kosane ribe, kriška naranče, morski račići, kosana dimljena tunina.

Rižu skuhajte u vrlo malo vode i pomiješajte s rižinim brašnom. Ohladite, dodajte glutamat, umak od soje, sol, papar, šećer, limunov sok i sve dobro promiješajte. Od mase oblikujte male pogačice i stavite ih u, podmazanu, posudu za pečenje. Na njih naizmjenično stavljajte ribanu rotkvu, kosane ribe, pomiješajte s umakom od soje, kriške naranči, prijesni očišćeni račići, kosana dimljena tunina i slično. Pogačice ispecite u pećnici, s poslužuje se kao predjelo.

Pečena svinjetina

Sastojci: 75 dag svinjetine izrezane na kockice, 2 žlice umaka od soje, 1 šalica kosanog luka kozjaka, 1 žličica šećera, ½ žličice mljevenog papra, 1 žlica soka od kandiranog đumbira, 2 češnja češnjaka, 1 šalica ulja.

Umak od soje pomiješajte s kozjakom, šećerom, paprom, sokom od đumbira, zgnječenim češnjakom i uljem. U tako pripremljenoj marinadi stavite svinjetinu barem na 1,5 sat. Tijekom odležavanja svinjetinu nekoliko puta promiješajte. Izvadite iz marinade i pecite je 45 minuta. marinadu u posebnoj posudi prokuhajte sa začinima po želji. Meso poslužite posebno u većoj zdjeli, dok vreli umak stavite u male zdjelice. Pečena svinjetina poslužuje se sa suhom kuhanom rižom.

Kocke od govedine s orasima

Sastojci: 75 dag govedine, 2 šalice kosanog crvenog luka, 2 žlice umaka od soje, 4 žlice ulja, češnjak, sol, papar, kim, ulje, šećer, šalica svježeg graška, 2 jaja, po 2 žlice kuhanih: oraha, lješnjaka, badema i sjemena pinije.

Kosani luk prepecite na ulju s umakom od soje, zgnječenim češnjakom, soli, paprom i kimom. Kad se ohladi dodajte meso narezano na kocke. Tako ostavite 1 dan. Drugi dan ocijedite i s obje strane kratko prepecite na ulju. Prelijte marinadom i dalje pirjajte. Na kraju dodajte tamno prženi šećer, sve pomiješajte i stavite u zdjele za posluživanje. Odozgo stavite grašak, kriške tvrdo kuhanih jaja i mješavinu od kuhanih oraha, lješnjaka, badema i sjemenja pinije. Uz to se poslužuje riža i pivo.

Riža na japanski način

Sastojci: 5 šalica japanske riže, 6 šalica vode.

Rižu operite u nekoliko voda i dobro ocijedite, stavite u kipuću vodu i čvrsto poklopite. Na srednje jakoj temperaturi rižu kuhajte 10 minuta, smanjite temperaturu i kuhajte još 10 minuta. Poklopac skinite tek poslije 20 minuta i na posudu odmah stavite ubrus, koji će upiti ostatak pare. Rižu ne treba miješati, ni soliti, ni kuhati u mesnoj juhi. Tako priređena riža poslužuje se u Japanu uz sva jela i sve obroke.

Slatka pašteta od soje

Sastojci: 30 dag zelene soje, 5 dag šećera, kora jedne naranče, 20 suhih ili svježih trešnjinih cvjetova, sol, 15 dag šećera, 1 dl rakije od riže, agar-agar.

Zelenu soju stavite u vodi, ostavite je barem 12 sati, i kuhajte zajedno sa šećerom, korom naranče, trešnjinim cvjetovima i solju tako dugo dok se sva voda ne ispari. Trećinu soje odvojite i sačuvajte za kasnije. Ostatak soje pasirajte. Šećer pržite dok ne potamni i skuha s rakijom. Tome dodajte nepasiranu soju i prelijte s agar-agar. Od te mase oblikujte duge šipke i kad se ohlade izrežite na ½ cm debele ploške. Paštetu poslužite na zelenim listovima prije ili poslije jela.

Japanski kolačići

Sastojci: 5 jaja, ¾ šalice meda, 2 šalice maslaca, 2 žlice šećera u prahu.

Jaja tucite sa šećerom i medom dok ne postanu tekuća krema. Dodajte brašno i napravite tijesto koje izlijte u posudu za pečenje namazanu maslacem. Pecite na jakoj temperaturi dok ne požuti. Pečeni kolač izrežite vruć na kocke i pospite šećerom u prahu.

U **Kambodži**, zemlji jugoistočne Indokine, kao i susjednim zemljama osnovna namirnica je riža, koja se jede i za doručak, i to s kobasicama, mesom i jajima. Za ručak se poslužuju raznolika jela odjednom, često ih ima i desetak.

U malim zdjelicama ima više vrsti juha, više vrsti mesa, raznih salata i povrća. Jelo se uzima po želji malo odavde, malo odande i sve uvijek s rižom, koja u velikoj količini stoji na stolu. Curry-prašak je omiljen kao i umak od soje a mnogo se upotrebljava i umak od riba. Njih ima u velikom izboru i količini.

Poslije jela se jede više voća od kolača. Od pića prevladava pivo, a nakon toga čaj.

Otrovni pauci, kojih je bilo u izobilju a ima ih i danas, u gradiću Skuon u Kambodži, žene pripremaju i prodaju kao lokalni specijalitet na ulici. Kambodžanci ih jedu kao „čips“ pa ih katkada vozači grickaju tijekom vožnje. Pretpostavlja se da su Kambodžanci počeli jesti tarantule za režima Crvenih Kmera, kad je vladala nestašica hrane pa je dlakavi pauk bio dobar izvor bjelančevina. Tarantulama se pripisuju i ljekovita svojstva, smatra se da su osobito dobra za cirkulaciju i preporučuju ih trudnicama.

Indijanska plemena Južne Amerike odavno su uživali u prženim divovskim paucima, tako da se i danas ovi specijaliteti mogu naći u i restauracijama.

Pile u kokosovu umaku

Sastojci: 2 pileta od 1 kg izrezanog na komade, 4 mala crvena luka izrezana u osmine, 1 žličica kosanog češnjaka,1 žlica maslaca, 2 žlice curry-praška, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 žlice soli, 3 šalice kokosova mlijeka, 4 velika krumpira izrezana na kocke, ½ šalice prženog kikirikija.

Luk i češnjak pržite na maslacu da omekša i postane žućkasto. Dodajte curry- prašak, ljutu papriku i sol, sve dobro promiješajte. Umutite sve za 2 šalice kokosova mlijeka, dodajte piletinu i krumpir. Poklopite i kuhajte dok ne postane mekano. Dodajte preostalo kokosovo mlijeko i kikiriki. Kuhajte još 10 minuta na blagoj vatri i poslužite.

Kambodžanska pečenica

Sastojci: 1 kg bubrežnjaka, 2 žlice umaka od soje, 2 žlice ribljeg umaka, ¼ žličice glutamata, ¼ žličice grubo mljevenog crnog papra, 1 žlica šećera, 1 žličica zgnječenog češnjaka, 2 žlice mljevenog prženog kikirikija.

Meso 1 sat močite u marinadi od svih navedenih sastojaka osim prženog kikirikija. Nekoliko puta okrečite da dobro upije marinadu. Prije nego pržite na roštilju, roštilj namažite komadom masla. Meso pržite oko 8 minuta s obje strane. Gotov bubrežnjak stavite na topli drveni pladanj. Preostalu marinadu i kikiriki dodajte soku od mesa i prokuhajte. Dobivenim umakom prelijte bubrežnjak i poslužite. Kao dodatak služi kuhana riža.

Kambodžanska voćna salata

Sastojci: 2 šalice kolutova svježeg ananasa, 1 šalica kriški naranči, ½ šalice kriški banana, 2 žlice šećera, 1 žlica soka limuna.

Ananas, kriške naranči i banana, šećer i sok limuna pomiješajte i dobro ohladite. Voćna salata se poslužuje hladna.

Kazašku kuhinju možemo podijeliti na nomadsku i nenomadsku tj. kuhinju koja se formirala tek koncem 19. i početkom 20 stoljeća. Dugo vremena je jedini oblik privrede bilo nomadsko stočarstvo, u kojem je prevladavao uzgoj ovaca te konja i deva, dok je manju ulogu igrao uzgoj krupne rogate stoke, koju su Kazasi upoznali tek koncem 17. stoljeća. Sve to uvjetovalo je dugotrajnu jednoličnost u prehrambenim sirovinama.

Cjelokupna kazaška kuhinja izgrađivala se na upotrebi mesa i mlijeka. Konjetina i ovčetina, kobilje, ovčje, kravlje i devino mlijeko te proizvodi dobiveni njihovom preradom (svježi sirevi, kumis) je jednolični asortiman namirnica koje su upotrebljavali Kazasi.

Razvitak kazaškog kulinarstva je ograničavao i nedostatak kuhinjskog pribora, koji bi podigao razinu tehnologije kuharstva, kao što je to bio slučaj kod naroda Zakavkazja, koji su imali veliki izbor metalnog (bakrenog, željeznog), keramičkog (glinenog) i kamenog posuđa. Zbog nomadskog načina života Kazasi su u početku imali samo kožno i drveno posuđe, koje su uglavnom upotrebljavali za čuvanje hrane i samo djelomično za njeno pripremanje.

U kožnim su vrećama (*saba* – od konjske kože i *torsik* od ovčje) pripremali kumis i druge kiselomliječne proizvode, dok su u drvenim kablićima i kožnim sabama kuhali meso, stavljajući tu zagrijano kamenje. To je i osnovni razlog što u staroj kazaškoj kuhinji uopće nije bilo juha, a meso se upotrebljavalo uglavnom kuhano. Kazan od lijevanog željeza kao osnovni tip posuđa i ognjišta pojavili su se tek u 18. stoljeću, a skupa s njima su se pojavila i neka jela od pečenog mesa.

Razvitak kazaškog kulinarstva tekao je u pravcu razvijanja onih poluproizvoda od mesa i mlijeka koji su dulje vremena mogli čuvati u uvjetima stalnog nomadskog načina života, a da to u isto vrijeme budu ukusni te da pri čestoj upotrebi ne dosade. Tako su se razvili dimljeni, usoljeno-dimljeni i dimljeno. Kuhani poluproizvodi od različitih dijelova konjskoga mesa (konjska kobasica), pečena ovčetina i ovčje iznutrice.

Mlijeko Kazasi nisu nikada uživali u sirovom stanju (niti svježe pomuzeno, ni ohlađeno). Ova tradicija zadržala se do današnjih dana. Pripremanje kiselomliječnih poluproizvoda i proizvoda koji su najpogodniji za čuvanje i prevoženje u uvjetima nomadskog načina života, još su se više razvili. To je u prvom redu kumis, koji ne samo da se mogao dobro čuvati, nego se i pripremao u torsiku (pri neprestanoj trešnji za vrijeme putovanja) te sirevi koji brzo zriju a mogli su se raditi i upotrebljavati za vrijeme odmora, ili suhi mliječni koncentrati (*kurt, sarsa*) – lagani i nepokvarljivi za vrijeme dugotrajnih prevoženja. Ti su se proizvodi mogli izravno uzimati u hladnom obliku. Prema današnjim shvaćanjima – to je bila kuhinja hladnog stola.

Prvo zrnje koje su Kazasi upoznali i koje je kasnije zauzelo mjesto glavne žitarice bilo je proso – mogar i ku-dza, koje se najprije dobivalo trampom iz Džungarije i Srednje Azije, a onda su ga počeli uzgajati i stalno nastanjeni Kazasi u južnim područjima Kazahstana. Kasnije je došla pšenica i raž kao što je brašno i tjestenina polako zauzimala svoje mjesto u kuhinji.

U nacionalni jelovnik dolaze nova jela, kao npr. *jet* ili *bašbarmak*. Upotreba različitih prerađevina konjskog mesa i ovčjeg mlijeka – *kumisa, kurta, ajrana, sarse i irimšika* – potisnuta su u drugi plan. Kuhinja se polako obogaćuje novim utjecajima (tijekom 19. i 20. stoljeća), kako u namirnicama (čaj, voće, kultura bostana/dinja, lubenica, krumpir, mrkva, krastavac, rotkvica, jaja, kokošje meso) tako i u tehnologiji priređivanja jela (upotreba masnoće), i složenijim proizvodima od mesa i tijesta (*samse, manti*).

Specifičnost kazaške kuhinja očituje se u: dimljenim proizvodima od konjetine (dimi se na pilovini listopadnog drveća, svježim neosušenim grančicama grmova ive, topole, bijele vrbe i johe s dodatkom zelenih grančica žutikovine, marelice i drugih voćaka), omiljenim kombinacijama mesa i tijesta, u većini nacionalnih toplih jela prevlast imaju kuhana jela a ne pečena. Karakteristično je da se meso u kazaškoj kuhinji još uvijek priprema u krupnim komadima (i usitnjava se neposredno prije jela), pri čemu se upotrebljavaju u prirodnom obliku.

Kazaška kuhinja ne poznaje juhe, ako se izuzme *šurpa* preuzeta od Uzbeka, ali zato imaju jela koja zauzimaju međuprostor između juha i drugog jela. Takvo je nacionalno jelo *jet*, koje se češće naziva *bešbarmak* (pet prstiju) te svečano jelo *nauriz-kože* koje se priprema samo jednom godišnje, na Novu godinu. U takva jela dolazi mnogo mesa, tijesta ili žitarica i manja količina krepkog, koncentriranog, masnog i gustog bujon-umaka, začinjenog proizvodima od kiselog mlijeka, a koji predstavlja nedjeljiv dio jela.

beshbarmak

Druga karakteristika je široka upotreba iznutrica (pluća, bubrezi, jetra, mozak, jezik) koje Kazasi vrlo cijene (bubrege smatraju najboljim i najcjenjenijim mesom) te kombinacije iznutrica i mesa (obično prsa). Ujedno se neki dijelovi mesa, kao leđni i zadnji, upotrebljavaju u čistom obliku, i to skoro isključivo zapečeni (nikad na žaru, danas u pećnici).

Konjetina se smatra nacionalnim meso, iako se danas rjeđe upotrebljava nego ovčetina i čak govedina. Od konjetine se spremaju nacionalna jela *kazi, kartà, šužuk* i dr. Jela nose naziv ne prema sastavu namirnica ili načinu pripreme nego po nazivu dijela tijela sa životinje (uglavnom se to odnosi na konjetinu): *kabirga, tostik, žambaz, žal, žaj, kazi, suret-jet, beldeme* i dr. (npr.: *beldeme* – svježa konjetina; *žambas* – stražnja noga; *žaurin* – lopatični dio).

Jela od tijesta – različite lepinje – slične su lepinjama uzbečke kuhinje, ali više začinjene lukom ili divljim lukom a nose naziv po obliku i vrsti posude u kojoj se peku: *kazan, žanpaj nan* (lepinja veličine kotla), *taban nan* (od tave taba).

Suvremena kazaška kuhinja uključuje i druge namirnice kao: ribu, povrće, različite krupice, voće i konzervirane namirnice.

Tradicionalni kazaški svečani ručak je specifičan. On počinje s kumisom, zatim slijedi čaj sa slatkim vrhnjem uz koji se poslužuju grožđice, orasi, sušeni kravlji sir i *baursaki* (kuglice

od finog pečenog tijesta). Nakon toga dolaze razne zakuske od konjskog mesa – dimljene, poluusoljene i kuhane (*kazi, šužuk, žal, žaj, suet-jet* i *karta*) te zakuske od ovčetine (*kabirga* ili *bauir-kujrik* – kombinacija konjskog mesa i ovčjih iznutrica s kiselomliječnim umakom). Sve se one međusobno razlikuju ne samo po sastavu nego i prema načinu njegova pripremanja, po njegovoj kvaliteti i konzistenciji (masno, mršavo, nježno, elastično, fino). Iako se čini, na prvi pogled, da su jela jednolična - mesni jelovnik s *tabananama* (kazaške lepinje od pšeničnog brašna s maslacem) i salatom od rotkvice ili drugog svježeg povrća (rajčica, krastavac – ona su aromatski raznovrsna. Nakon toga dolazi *kuirdak* (masno pečenje od ovčje iznutrice, uglavnom od jetre, bubrega i pluća), poslije toga *samsa* (pirožići s mesom) i tek na kraju ručka *jet*, tj. kuhana konjetina ili ovčetina, narezana na tanke ploške poprijeko vlakana, koja se poslužuje sa širokim, debelim rezancima i masnim, gustim i krepkim bujonom s masnim lepinjama *aknan*, posipanim sezamom ili usitnjenim lukom. To se jelo zalijeva kumisom, poslije kojeg ponovo dolazi čaj, ali ovaj put bez vrhnja i mlijeka.

Kinezi nisu voljeli mlijeko. Oni su proizvodnju mliječnih proizvoda smatrali barbarstvom i nehigijenskim. Pa kakva je bila kineska kuhinja?

Sudeći po onome što se može pročitati u Sei-Kingu, najstarijem kineskom tekstu, drevni su Kinezi jeli divljač, sakupljali su zimi led da bi ga čuvali za ljeto, jeli su povrće i voće, jednom riječju, pripremali su se za jestvenik koji su nekih tisuću godina kasnije učinili kinesku kuhinju više nego slavnom. Kinezi su poznavali rižu (kuhaju je najbolje na svijetu i nijedan obrok ne može se zamisliti bez zdjele riže – što je obavezni prilog uz svako jelo. Riža je za Kineze ono što je za sve nas kruh nasušni; ne kažu uzalud:

Za naš kratki život dovoljni su šešir i šaka riže

– šešir da se zaštitimo, šaka riže da se prehranimo), grah, grašak, s rižom su jeli meso i ribu, brinući se uvijek da se drže starog pravila da se u kuhinji – kako je rekao Yin dva milenija prije Krista – mora uvijek razlikovati što je slatko a što kiselo, što je ljuto, što gorko, a što opet slano!

U pjesmi „Poziv duši“, koja je napisana u trećem stoljeću pr. Krista nalazi se i jestvenik jednog osrednjeg banketa:

Sve vrste jela su tu spremne:
Riža, ječam, žito i proso uz to!
Gorko, slano, kiselo, ljuto i slatko – svaki od tih okusa je na stolu!
Na stolu su rebarca od dobro ugojenog vola, pažljivo skuhana i meka,
Kiselo i gorko u divnoj juhi Wu,
Slatki golub i pečeno mlado janje u umaku od jama,
Guska u kiselom umaku, patka je u loncu, pečenje od rode,
Pirjana kokoš i nadjevena kornjača, sva u začinima, ali ne toliko da izgubi svoj vlastiti okus!
Pečeni medenjaci od rižina brašna, prženi šećer,
Vino boje žada, zaslađeno medom i u divnim peharima,
Ledena rakija, pažljivo procijeđena, nema trunja, a bijelo je vino ledeno i osvježavajuće!

(U ovom tekst pronalazimo „današnja“ pravila posluživanja; počinje se hladnim predjelom, slijedi juha, slijed od tri ili više glavnih jela, zaslada; bijelo vino je ohlađeno a žestoko piće – rakija isto tako).

Bogataši su u takozvanu visoku kinesku kuhinju uveli princip od pet okusa: gorko, slano, kiselo, ljuto i slatko Taoizam je osuđivao pretjerivanje u uzimanju začina i pledirao za jednostavnost i strogost, ali je ostalo jasno da je kineska kuhinja, unatoč svemu, ostala vjerna principu raznolikosti.

Seljaci su kineskoj kuhinji dali jela koja se i danas po kineskim restauracijama u svijetu rado jedu. U prvom redu, tu su rezanci od običnog i rižinog brašna, poput kose tanki rezanci od palmina brašna i soje, tijesto, koje je bilo vrlo slično onome od kojega se pripremaju dalmatinski i talijanski „njoki“ (kineski kuhari tijesto rade akrobatskom spretnošću razvlačeći ih rukama i uvijajući od bezlične grude tijesta u tanahne i jednolične rezance). Soja, njezino ulje, sjeme i sojine klice rado su viđeni gosti na stolu Kineza. Osobito su slavni umaci od sojina brašna ili sojina ulja, a mnogi prilozi mesnim jestvinama imaju kao podlogu klice sojina sjemena.

Kina je živo trgovala s mnogim zemljama. Karavane, koje su putovale čitavom Azijom, doticale su i arapske zemlje, a vidjeli smo da se kineski trgovci dolazili u kontakt s emporijima Rima. Tako su trgovci u jestvenik Kineza uveli i mnoga bizarna jela, donedavno nepoznata u zemlji. Uvozili su kolačiće pečene u medu iz Indije, a iz Nepala je dolazio osobit špinat i repica. Poriluk je stizao iz južnih dijelova Azije, s otočja u Pacifiku soljena riba, klice palminih stabala te razni napici.

U cijelom svijetu ljudi uživaju u čarima kineskog kulinarstva. Povijest tog kineskog umijeća ima tradiciju dugu više od 4000 godina. Prvi veliki kulinar čije je ime zabilježila kineska povijest jest Ijin, koji je živio u 17 stoljeću prije Krista. On je detaljno opisao kako se koriste vatra i začini i kako se eliminiraju neprijatni mirisi. Ijinu je njegovao kuharsko umijeće donijelo mjesto predsjednika vlade u jednoj kineskoj kneževini. Spomenimo i to da je ovaj, prvi zabilježeni kineski kuhar u povijesti, osnovao dinastiju Šang (ili Jin; prema predaji dinastija je vladala od 1766 do 1122 god. pr. Krista; poznavali su broncu, keramiku, pismo, razvijeni kalendar, osmislili borna kola).

Čar kineske kuhinje prije svega je u njenoj raznovrsnosti. Sami Kinezi kažu da jedu sve što leti a nije avion, sve što plovi a nije brod i sve što se kreće po zemlji a nije automobil. Nema životinje čije meso Kinezi ne koriste za pripremanje nekog jela. Tako, na primjer, u staroj kineskoj prijestolnici Sijan na tržnici možete kupiti štakore koji su obavezan sastojak nekih jela. Zbog toga nije čudno što kineski kulinarski registri bilježe više od 10.000 vrsta jela. Svako od njih se razlikuje o okusu, sastavu i načinu pripremanja. Pedantne kineske kulinarske enciklopedije, od kojih prva datira iz trećeg stoljeća naše ere, bilježe više od 40 načina pripremanja jela.

Zbog zemljopisnih, socijalnih i ekonomskih prilika u Kini su se s vremenom izdvojile četiri glavne kulinarske škole. To su sečuanska, kantonska, kjansuška i šandunška. Neki poznavaoci smatraju da tome treba dodati i fuđijensku, čekjanšku, hunansku i anhujesku, a ima i onih koji ističu i pekinšku (najsličnija europskoj kuhinji) i hupejsku kuhinju. Ipak najpoznatije su prve četiri.

Kuhinja iz provincije;

Sečuan – zapadna kuhinja; karakteriziraju ljuti umaci i pikantnost što samo pravi poklonici zaljućene hrane mogu pojesti sav obrok. Ovdje caruju svakojaki oštri začini, počev od crvenih, ubitačne ljute paprike, koja u našu staru Europu i u naše krajeve nije stigla iz Amerike, pa do octenih fermentacija i đakonija u kojima je dominantan češnjak. Ma-po, mahunska đakonija s umakom od već spomenutih crvenih paprika (dobila ime po kuharici), specijaliteta od piletine opet u ljutom umaku, dva puta kuhane svinjetine, pa onda govedine u celofanu, bang-bang piletine, i tako redom da bi i Meksikanci posrnuli. Ukratko Sečuan je najglasovitiji gurmanski centar i najljuća blagovaona. Konobari su u sečuanskim restauracijama vrlo žustri, nešto oštri, hitri; u skoku prilaze stolu, prime narudžbu i, zavisno o vrsti, naglo nestanu iza nekih prolaza – kao zečevi.

Kantonska – južnjačka kuhinja; je osvježujuća i slična europskoj ali i poznata po specijalitetima koji ne odgovaraju europskom ukusu; vodene zmije, skakavci, mravi, psi, mačke i majmuni. Još nedavno vruć mozak živog majmuna bio je glavna poslastica. Sada je to jelo zabranjeno u javnim lokalima, „šuška se“ da gastronomi mogu u tom „specijalitetu“ uživati tajno. Specijalitet su juhe od repa morskog psa, jelo po imenu Dragon Dual Tiger – kombinacija mesa zmije i divlje mačke i Tisućugodišnja jaja – mariniraju se u konjskom urinu. U uličnim restauracijama možete kušati vodene zmije u dobro začinjenom egzotičnom umaku. Kantonski kuhari su najinventivniji i u svom poslu najveći avanturisti, što dokazuju i svojim delicijama, kao npr.; prženom tjesteninom, slatkokiselom svinjetinom, gljivama s kosanom piletinom i posebno zapečenom svinjetinom čija je kožica nevjerojatno ukusna.

Kjansu pruža slatkaste umake.

Šandung posvećuje pažnju kuhanju juha od morskih plodova i mliječnih čorbi.

Pekinška – mandarinska kuhinja; je otmjena i osmišljena da zadovolji ukuse vladara i plemića. Zapravo elektična (birana) kuhinja, nadahnuta različitim regionalnim utjecajima, no kao „kuhinja sjevera“ odlikuje se mnogim ljutim začinima za zagrijavanje. Mnogo se koristi janjetina, blizina Mongolije donijela je i specifične naputke – roštilj, a vrhunac ponude je glasovita Pekinška patka, skupo i prestižno jelo koje je ostalo zaštitnim znakom kineske kuhinje u restauracijama metropola i po pravilu se naručuje dan ranije. Umjesto riže dosta se jede tjestenina, pa čak i kruh.

Šangajska kuhinja – istočna kuhinja; zbog utjecaja mora mnogo se jede morska hrana, no ipak je teža i masnija nego ostale kuhinje. Popularno jelo je Pijano pile, koje se priprema sa Shaoshigom, jakim kineskim vinom sličnim prošeku. Karakteristika kuhinje jest da se morski plodovi ili piletina (najpopularnije namirnice) pripravljaju u vlastitim sokovima koji čuvaju izvorni okus hrane. Od ostalih namirnica dosta se koriste jegulje, meduze i glasoviti šangajski riječni rakovi.

Vrhunac kineskog kulinarstva je raskošna *mandžursko-kineska gozba*. Poslužuju se hladna i topla predjela, glavno jelo, jela sa žitom, slatka jela, desert i voće – ukupno 110 đakonija. Gozba traje od jednog do tri dana. Spomenimo i to da suvremena jednostavna mandžursko-kineska gozba u Pekingu ima na popisu 30 jela.

Zajutrak (između 7 – 9 sati) sastoji se obično od lake hrane i to ne od kuhane riže, nego rižine kaše. Jelo se nalazi na plosnatom tanjuru a ne u zdjelici. Pri zajutarku se ne uzima čaj.

Između objeda (12 – 14 sati) i večere (19 – 21 sat) nema veće razlike u količini jela. Gozbe, pozivi ili neke druge svetkovine obično se održavaju navečer.

Doručak (jelo između zajutarka i objeda) ne postoji, ali ni popodnevne kave nego pogače, rezanci (poznati po svojoj dužini i tankosti) ili različiti kolači.

Kako se jedaći pribor sastoji od štapića i žlice, jela se usitnjena prigotavljaju i donose na stol, tako da vilici i nožu nema mjesta za stolom. Po staroj kineskoj kaže se:

nož pripada u kuhinju, a ne na stol

Riža kuhana samo u vodi uvijek se postavlja na stol u zdjelicama i svatko smije pojesti toliko zdjelica riže koliko mu je potrebno. Riža se ne naručuje posebno, jer se ona uvijek poslužuje uz jelo, a ako je nema tada se gost može potužiti s punim pravom na kuhinjsko i poslužno osoblje. Riža se jede istovremeno s drugim jelima, a priprema se vrlo jednostavno, skuha se samo u vodi bez dodataka, za objed i večeru više suho dok je za zajutrak s više vode – kao kaša. Umijeće kuhanja riže je u tome, da rižina zrna uvijek ostanu zasebna i da se ne slijepe. Kinezi kažu za rižu:

nakon kuhanja treba biti kao niska bisera i lagana kao dašak proljeća.

Riža se uzgaja u Kini od pradavnih vremena, pisani dokumenti govore da su je poznavali već 2800 godina prije Krista. Od riže peku i rakiju Samshu, sadrži 36 % alkohola. Od graha i graška radi se sir koji je po okusu sličan kravljem siru.

Većina jela priređuje se na najrazličitije načine s raznim pridodacima, gotovo se nikada ne kuha jedna živežna namirnica samo za jedno jelo, nego miješano. Jela su sočna i jako začinjena, Začini kao sol i papar ne stavljaju se na stol. Jedna od umješnosti kineske kuhinje je odabir pravih začina tako da sve bude slasno i da uvijek pruža neku promjenu u jelu.

Slika iz francuskog ilustriranog izdanja djela *Milion* Marka Pola iz 15. stoljeća, prikazani su putnici koji kupuju začine pod kontrolom carskih službenika.

Pored raznih začina u jela se stavljaju i razni umaci, koji se nalaze i na stolu za vrijeme objeda kako bi svaki od prisutnih mogao zamakati svoj zalogaj u njega i poboljšati okus posluženog jela. Uz jela od mesa obično se koristi umak od šljiva (zelene kineske šljive), senf (pomiješan s vodom a ne octom), umak od kamenica, mješavina fino kosanog đumbira, ulja od kikirikija, umak od soje kao i umak od crvenih paprika (tabasko-umak).

Prehrana je u skladu sa suvremenim načinom pravilne ishrane. Uz glavnu biljnu hranu, rižu i pšenicu jede se svinjetina, ovčetina, govedina i perad (kokoši i patke), ribe i rakovi. Riba „jù-scho“ tj. riba i meso, uvijek se spominju zajedno, jer se uz meso dobiva i riba. Ribe se prvenstveno kuhaju a rjeđe peku. Sve se priprema na ulju i to maloj količini, a meso gotovo nikad ne prelazi 10 dag po osobi. Povrće se koristi u bogatom izboru, poznati je kineski kupus „pe-tsai“ ili bijelo povrće (naraste do 6o cm a glava zna biti teška i do 6 kg). Povrće se pri svakom obroku daje ili kao posebno jelo ili se kuha zajedno s meso ili ribom, i to uvijek kuhano a nikada se ne jede prijesno. Način pripremanja (termička obrada) je vrlo kratak tj. nekoliko sekundi ili minuta, a vrlo rijetko satima. To je glavna razlika od načina kuhanja kakvu pozna zapadni svijet. Juha se jede kao posebno i određeno jelo, a priprema se i poslužuje s ostalim jelima. Uloga juhe je vrlo slična čaši vode koja se kod nas poslužuje uz jelo. Kinezi uzimaju juhu iz zdjelice koja je postavljena na sredini stola tako da svatko može uzeti koliko želi. Većini ne smeta da se služi juhom iz zdjelice u koju svi zamaču svoje porculanske žlice. Odlična narodna kuhinja Kine poznata je kao jedna od najboljih narodnih kuhinja, dok je kuhinja nekadašnjih bogataša (mandarina) jedna od najraskošnijih i najotmjenijih.

Soja je jedna od najstarijih kulturnih biljaka koja se u Kini spominje već 2800 godina prije Krista. Prvi Europejac Kämpfer upoznao je soju u Japanu 1690 godine. Soja se kuha, peče, sjemenke se priređuju s pšeničnim brašnom, solju, vodom i dr. u razne začine: Chaju ili Shoju (Japan), Tsiang-Yeon i Tau-yu (Kina). Poznati sirevi od soje su: Teou-fou (Kina), Tofu (Japan), Natto (Japan), Tao-tche (Kina); japanska kaša miso i kineska Tao-tjiung.

Jelo, koje se često nalazi na jelovnicima, a naziva se „chop suey“ nije kinesko jelo i nepoznato je u Kini. Chop suey izmišljeno je u 19. stoljeću u Sadu-u kao „jelo pripremljeno na kineski način“.

Čaj predstavlja važan dio ishrane u svakoj kineskoj kući i obavezno se pije poslije jela, vreli ili mlaki. Za razliku od čajeva na zapadu (svi su slični, osim što su različito pakirani i imaju različite nazive), kineski se nazivaju po oblastima u kojima najbolje uspijevaju. Čajevi koji se najviše koriste: Vu Mu Chaa (zeleni čaj „Oblak magle“ iz pokrajine Kjangsi), Lung Zhang i Heng Pjen Chaa („Zmajev izbor“ i „Mirišljivi listići“ zeleni čajevi iz provincije Chinkjang), Po Naj Chaa (crvenkastocrni čaj iz provincije Junan), Ulong, Suj Sjen, Nguan Zham i Sao Mej Chaa („crni zmaj“, „Vodena nimfa“, „Srebrne iglice“ i „Lukovi dugovječnosti“ obični zeleni čajevi iz provincije Kvangtung) i vrlo stari zeleni čaj „Lung-tsin“ iz Hanchowa iz pokrajine Chekiang. Čaj je u Kini u 7. stoljeću ušao u carsko pjesništvo kao jedna od uglađenih naslada.

Čaj je umjetničko djelo i zahtjeva majstorsku ruku da bi otkrila njegove najplemenitije vrijednosti. Imamo dobar i loš čaj, kao što imamo dobrih i loših slika. Nema savršenog naputka za pravljenje savršenog čaja. Svako pripremanje listova ima individualnost, osobitu povezanost s vodom i toplinom, nasljedne uspomene koje priziva, vlastiti način pričanja priče. U njemu uvijek mora biti prava ljepota. Koliko trpimo zato što društvo stalno izbjegava da prihvati taj jednostavni i temeljni zakon umjetnosti i života. Postoje tri najžalosnije stvari na svijetu: kvarenje dobre mladeži lošim odgojem, sramoćenje dobrih slika prostačkim divljenjem i rasipno traćenje dobra čaja nestručnim rukovanjem. (Li Chi Lai, pjesnik iz razdoblja Sung)

Kineski čaj se obično pravi tako da se čajnik ispere vrelom vodom, u njega stavljaju listići čaja (žlica po jednoj šalici) i tek onda prelije kipućom vodom. U kineskim restoranima čajnik se napuni do ¼ listićima čaja, a poslužitelj stalno nosi kipuću vodu kojom se puni čajnik odmah kako se popije po šalica. Uobičajeno je puniti čajnik s listićima četiri do pet puta kipućom vodom. Uživati u kineskom čaju može se i bez dodataka kao: mlijeko, šećer ili limun.

Kina je također i stara vinarska zemlja i to čak, po pisanim podacima, od 2140 godine prije Krista, iako više prevladavaju vina sačinjena od riže i voća. Vinarski podrum Schasching iz 1664. godine još je i danas u funkciji u Pekingu. Vinarska područja nalaze se između 32 i 44 geografske širine, te daju poznata crna, bijela i roze vina. Kao i pjenušce i aromatska vina. Najpoznatije iz koje se dobiju prvorazredna vina je Pu Tao Jin. U Europu se izvoze crna vina sorte Lun-San („zmajevo oko“) i Hot-Tsi-Sin („kokošje srce“) dok su ostala poznata vina: Dynasty (bijelo vino), Kuei Hua Chen Chiew (crno harmonično vino), Cha Cheng, Dragon Eye Wine (bijela vina), Sunflower Tsingtao Red Wine (slatko crno vino), Cheffoo (jako aromatično Porto vino), Lung Yen (crno ili bijelo vino), Zhongguo Hong Putao Jin (slatkasto crno vino).

Rižina vina („rižino pivo“ ili drugim imenom huang-tso) i rakija (pe-tso, sadrži 60 % alkohola) kao i matoi (rakija od sirka) najčešće se piju uz jelo. Vino je žućkasto, nešto jače od piva i pije se samo toplo. Na stolu vino stoji u maloj čašici, na visokoj nozi (jedva većoj od naprska) koja se ispija do dna kada kuće domaćin nazdravi s „ganbei“. Između dva ili više gambeija vino se oprezno srče u malim gutljajima. Poznata rižina vina su: Jia Fan, Yuan Hong, Snah Niang, Xiang Xue.

Kina je (2008.) šesti proizvođač vina na svijetu, s nekih četiristo vinarija. Razmaženim zapadnjačkim nepcima kineska vina su osrednja, ali s obzirom na rastući interes za vina te „uvozu“ stranih stručnjaka, posve je sigurno da će se sve promijeniti. Kao što prije pedeset godina nitko nije pio vina iz Čilea ili Argentine, sve će se, sigurno, radikalno promijeniti.

Prvi veliki kulinar, čije je ime zabilježila kineska povijest, je Ijin, živio 17oo. Godina prije Krista, a prva kulinarska kineska enciklopedija datira 3oo godina prije Krista u kojoj je više od 40 načina pripremanja jela za gozbe koje traju od jednog do tri dana.

U Kini se jede sve. Tako se zmija najbolje priprema u velikom kineskom južnom gradu Kantonu. Kulinari režu zmiju na komade pa je onda prže na ulju ili je kuhaju u juhi sa začinima. Kantonci kažu da u jesenskim danima nema prijatnijih jela od ovih. Žuč zmija, koja se koristi kao afrodizijak, pije se s rakijom i izuzetno je skupa. Zbog tih gurmanskih užitaka danas prijeti izumiranje većini od 209 vrsta zmija koje žive u toj zemlji. Uzrok smanjenja zmija je najezda miševa i štakora Osim zmija, Kinezi jedu i gnijezda jedne vrste lastavica (opće poznata poslastica u cijeloj Aziji, no u Kini će je ipak staviti iza delikatese: juhe od gnijezda azijskog daždevnjaka)), peraje morskog psa, skakavce, meduze, tetive s noge bika, bambusove mladice. Osim toga, kineski gurmani već više od tri stoljeća uživaju i u vinogradarskom pužu.

Karakteristika kineske kuhinje jesu i poetska, neobična imena za jela koja sprema. Budistički skok je čorba od morskih proizvoda i šumskog bilja. Ime je dobila zbog božanskog mirisa koji je naveo budističkog svećenika, kome religija inače zabranjuje jela životinjskog porijekla, da preskoči zid hrama da bi uživao u njoj. I druge delikatese imaju simbolične nazive – sastanak majke i sina – jelo od kokoši i jaja; borba zmaja i tigra – jelo pripremljeno od zmije i mačke; majmun na drveću – fileki i zelje .....

Posebnu draž kineskoj kuhinji daje to što po nazivu nikada niste sigurni kakvo će vam jelo doći na stol. I to je tako u većini od stotina tisuća restauracija u Kini – od onih u nekadašnjoj carskoj palači, preko restauracija u rodnoj kući autora „Sna crvene sobe“ – jednog od najčuvenijih djela kineske literature, do najobičnije ulične restauracije u Pekingu. No bez obzira na tu neizvjesnost, jelo koje kušate u kineskoj restauraciji neka je vrsta prijatne avanture koja završava u gastronomskom zadovoljstvu – interesantnoj aromi, specifičnom okusu i biološki vrijednoj hrani, jer Kinezi svoju hranu pripremaju mnogo kraće nego mi.

Osnovna karakteristika je minimalna količina prehrambenih proizvoda, minimalna količina utrošenog goriva i dosta utrošenog vremena za pripremanje sastojaka potrebnih za kuhanje.

Tehniku pripremanja možemo podijeliti na:
- *prženje*
- *kuhanje u pari*
- *pečenje*
- *prženje u „dubokom ulju“*
- *produženo kuhanje ili pirjanje*
- *kombinacija različitih tehnika*

Prženje

Sastojci koji se koriste u svakoj pripremi su: povrće, meso, dehidrirano ili konzervirano povrće i meso. Kinezi nikada ne prekuhaju povrće ili meso, niti bacaju vodu u kojoj se kuhalo. Isto tako najčešće ga izrežu na komadiće i isprže na malo ulja. Ulje od kikirikija, koje se često koristi, mora se pušiti (to je znak da se povrće može pržiti) prije nego što se u njega stavi povrće. Istovremeno se u ulju stavlja malo soli i stalno miješa. Mora se paziti da vatra ne bude previše jaka. Nakon 1-2 minute neće se više pušiti zbog vode koju sadrži povrće. Ponovo pušenje je znak da se više ne treba pržiti i da je povrće spremno za posluživanje. Da bi bili sigurni da je sve podjednako gotovo, dodaje se ¼ do ½ šalice vode i odmah poklopi, i ostavi pržiti još 2 minute. Vatra mora biti srednje jačine da povrće ne zagori, jer se ne miješa, a ni voda ne smije previše ispariti. Nakon 2 minute otklopite posudu i ukoliko ima vode na dnu dodajte žličicu

gustina (škrobin) razmućenog u vodi (1/3 šalice). Gustin stavite u sredinu posude a povrće prethodno gurnite prema stijenkama posude. Tekućina mora dobiti gustinu soka od pečenja. Kod ovog postupka posuda mora biti dovoljno vruća, jer se sve mora skuhati za nekoliko sekundi. Gustin je važan sadržaj kineskog načina kuhinje jer pokriva komadiće povrća i time zadržava njihov prirodan okus.
Meso se priprema na slijedeći način: zagrijte ulje u tavi sve dok se ne počne ušiti, stavite malo soli u ulje i dodajte meso koje je prethodno izrezano na manje komadiće (veličine zalogaja). Miješajte 1 minutu, ili dok nije isprženo. Govedina se miješa u tavi samo 5 sekundi, a onda se vadi. U istoj tavi, koja se još puši, prži se povrće. Ostalo meso, osim govedine, ostavlja se u tavi tijekom prženja povrća. Govedina se ponovo vraća u tavu poslije dodavanja gustina, dobro se promiješa i iznese za stol.

Kuhanje

Na ovaj način jela se lako pripremaju pod uvjetom da posjedujete odgovarajuću posudu za kuhanje u pari. Za jela kuhana u pari Kinezi upotrebljavaju niz posuda načinjenih od pletenog finog pruća, koje ulaze jedna u drugu i sve zajedno se stavljaju u lonac s parom. Pri tome se sastojci koji se duže kuhaju stavljaju na dno (meso), a pri vrhu oni koji brže omekšaju (određeno povrće). Na ovaj način se obično kuhaju jela od mesa. U usporedbi s kineskim jelima, Europljani obično prekuhaju meso te „kineska jela“ imaju nešto drugačiji okus od istih jela u kineskim restauracijama. Jela se kuhaju između 10 i 20 minuta.

Pečena jela

Kineska pečena jela pripremaju se od svinjetine, rebarca, piletine, pačjeg i guščjeg mesa. Glavni začini su za njih umak od soje, šećer i začini za pečenje mesa. Začini za pečenje mesa ili heng nju fan na kineskom, sastoje se od 5 različitih začina:

- Ilicium anisatum ponekad ima i preko 2 cm u promjeru
- klinčić (Jambosa caryophyllus)
- anisov papar (Xanthaxlum piperitum) Predstavlja jedan od popularnih začina za jela od morskih riba
- cimet (Cinnamomum cassia)
- komorač (Foeniculum vulgare)

Postoje dva načina začinjavanja u kineskom načinu kuhanja:

neposredni način – meso, izrezano na komadiće željene veličine, jednostavno se marinira mješavinom začina za pečenje mesa, umakom od soje, šećerom, solju, paprom, a ponekad i uz dodatak malo šerija ili whiskeyja. To mariniranje traje bar 15 minuta prije pripremanja jela. Ako se jelo peče u pećnici sa samo jednim snažnim izvorom topline (odozgo), onda se meso ostavi da postane tamno s jedne strane, pa se okrene da bi se ispeklo i s druge strane. Ukoliko se pripremaju rebarca ili sitno rezani komadi mesa, za pečenje nije potrebno više od 30 minuta pečenja. Za patku ili pile od 1 ½ kg, pečenje ne traje duže od 2 sata.

posredni način – koristi se samo za perad kad se peče u komadu, zato što tada postoji unutrašnja površina koja se namaže navedenom mješavinom začina (3/4 ukupne količine mješavine), otvor se zašije uzicom ili zatvori metalnom kopčom namijenjenom samo za tu svrhu. Preostala količina začina služi za začinjavanje izvana po koži. Perad se maže najmanje 15 minuta prije pečenja. Prednost ovog načina je u tome što tijekom pečenja začini koji se nalaze u unutrašnjosti mesa nemaju kud otjecati te se u njega upijaju, dok s vanjske strane mesu daju pomalo slatkasti okus.

Prženje u dubokom ulju

Prženje u dubokom ulju Kinezi ne koriste često zato što ima mnogo drugih zanimljivih načina pripremanja hrane, te nerado troše veću količinu ulja koje je potrebno za ovaj način kuhanja. Tehnika prženja u dubokom ulju sastoji se u tome što ulje treba dobro zagrijati prije nego što se počne s prženjem (na temperaturi od 190-200 oC). Isto toliko je važno i da se ništa ne preprži (npr. račići koje treba pržiti samo 5 minuta). Jedina opasnost da se jelo preprži je ako ulje nije dovoljno zagrijano. Prženje ribe od 1 ½-2 kg traje 20 minuta. Uobičajeno je da se u dubokom ulju isprže svi sastojci, a da se prije posluživanja dodaju začini.

Kombinirano kuhanje

Ovim pojmom se želi izraziti vještinu kineskog kuhanja tj. dugog kuhanja. Ovaj način se obično primjenjuje na juhe čiji se sastojci ili prije isprže ili koriste onakvi kakvi jesu, a zatim stavljaju u lonac s dovoljno vode. Juha mora prvo ključati – provreti, nakon toga „struji“ na laganoj vatri od pola sata do nekoliko sati. Ovako pripremljena juha predstavlja posebno jelo. Primjer za to je juha od kineskog sira s orasima, crvenim datuljama, pečurkama i zlatnim iglicama koja se kuha 1 sat. Sve kineske juhe su vrlo ukusne i hranjive i smatraju se sastavnim dijelom objeda. Postoji veliki broj juha koje se mogu pripremiti za manje od ½ sata, no isto tako ima ih koje se pripremaju nekoliko sati, pa čak i dana.

Juhe se pojačavaju i na slijedeći način: zagrije se žlica ulja dok se ulje ne počne pušiti, doda se malo kosanog bijelog đumbira i miješa 30 sekundi. Tada se doda juha od kuhanih kostiju i ostali sastojci potrebni za određenu juhu.

Dodaci

Stavljanje veće količine nekog začina daje jelu određen okus, dok manje količine istog začina stvara neodređen okus. Tajna kineske kuhinje se možda i sastoji u tome što njegovu količinu određuje sam kuhar. Neki kuhari stavljaju u sva jela malu količinu đumbira, ulja od sezama ili narančinu koru da bi svoj način kuhanja obilježili posebnim okusom, dok drugi koriste mješavinu ova sva tri začina ili ih uopće ne koriste.

Umaci

Pored začina, u kineska jela se stavljaju i razni umaci, a stavljaju se na stol tijekom objeda, tako da svatko zamače zalogaje u umak ako smatra da se njime poboljšava okus posluženog jela.

Uz jela od mesa najčešće se poslužuju:

umak od šljiva	od zelenih kineskih šljiva
senf	razmućen s vodom, a ne sa octom
umak od kamenica	gust, slan umak smeđe boje napravljen fermentiranjem kamenica i fino sjeckanog đumbira; uvije se čuva u hladnjaku, umjesto njega možete koristit umak od soje pomiješan monosodijum glutamatom
umak od soje	*tamni* - gust i neslan koristi se kad se jelo želi učinit tamnijim; *svijetli* - jako slan, koristi se kad se jelo treba dosoliti
umak od crvenih paprika	tabsaco-umak
kineski ocat crni	koristi se uz pržene rezance; taman je i blag te ga razrijeđenog s vodom možete koristiti umjesto čistog octa, rižinog octa ili octa od jabukovače
satay umak	drži se u bočicama, a sastoji se od mljevenog prženog kikirikija i začina; čuva se u hladnjaku
ljuti kineski čili umak	prodaje se u malim bočicama i treba ga čuvati u hladnjaku, s*latki čili umaci* koriste se kao dodatak prženim jelima ili kao njihov sastojak
umak od soje i *kineski ocat*	koristi se uz pržene rezance

Mirisni kotlić	kineska mješavina od octa, šećera, čilija, soka limete, češnjaka. Ovu mješavinu inače zovu *Pet začina – pet aroma* i okosnica je kineske kuhinje kao marinade za meso. Recepti se razlikuju jedino u omjerima dodavanih sastojaka, a količine pojedinih sastojaka određuju specifičnost arome

Namirnice bez kojih nema kineskog jela:

Agar-agar	vrsta želatine koja se radi od morskih algi. Nije ju potrebno držati u hladnjaku, a daje čvrstu želatinu zanimljivog hrskavog okusa
Bambusove mladice	svijetle mladice bambusa koriste se kao povrće. Obično se prodaju već skuhane, narezane i konzervirane. Zimski je bambus bolji, jer je znatno mekaniji. Jelima daju specifičan orijentalni okus (kao zamjenu možete koristiti svjež celer ili pastrnjak)
Biljno ulje	blago biljno ulje koristi se za prženje, ali Kinezima je ipak draže „kuhano“ ulje. To je ulje koje je korišteno jednom ili dvaput za prženje i izgubilo je svoj „sirovi“ okus
Zvjezdasti anis	jaka i oštra okusa, možda nije za osjetljive nepce. Znalci ga koriste kao začin za meso i perad
Chili	crvene ili zelene papričice melju se u prah Čest je i *chilli-umak* – ljuti crveni umak od papričica s dosta octa, šljiva, šećera i sezama
Đumbir	korjenasti začin, temelj istočnih kuhinja. Guli se (na tanke prutiće), riba ili reže, čuva se na suhom i hladnom mjestu, a u pijesku izdrži čitavu sezonu. Sušeni đumbir nije mu dobra zamjena, ali kristaliziran se može koristiti u nedostatku svježeg
Sušene gljive Shitake ili *wood ears*	sušene gljive posebna okusa, jelu se dodaju u malim količinama, pošto se natope u vrućoj vodi. Vrlo su skupe
Gljive crne	već sušene čuvaju se na hladnim tamnim mjestima kako ne bi popljesnivile. Prije upotrebe namočite ih 20 minuta u vrućoj vodi, odrežite im tvrdi stručak, a klobuke koristite cijele ili narezane
Vodene gljive	su već namočene i možete ih dodavati umacima ili juhama
Gljive obojnjače	prodaju se u limenkama, a ponekad i svježe. Male su, tamnosive i okrugle, a kad prerežete vidjet ćete u sredini oblik druge male gljive. Nakon što ih otvorite, čuvajte ih u hladnjaku najdulje par dana
Umak od crnog graha	pikantan gust i slan umak u nekoliko varijanti, ovisno je li osnovi graha dodan chilli, češnjak ili sojin umak,
Hoj sijen ženg	umak od mješavine pirea jedne vrste graha i čilija (ljuto-slatkast okusa)
Hoj sang ženg	umak od: ¼ kečapa, ¼ đumbira u prahu, ¼ češnjaka i ¼ ljutog ajvara,
Heng nju fan	začin za pečenje. Kako se teško nalazi mješavina jednakih dijelova anisovogsjemena, cimeta, klinčića i đumbira u prahu u potpunosti će ga zamijeniti
Vodeni kesten (*Trapa natans,* kod nas poznato pod imenom vodeni orah, vragolić)	malo okruglo hrskavo povrće (kineski šaš), prodaje se u limenkama a ponekad i svježe. Ugodno su hrskavi i blagog, jedva slatkastog okusa. Neupotrjebljene vodene kestene čuvajte u posudi prekrivene vodom u hladnjaku, ali ne dulje od nekoliko dana. Umjesto vodenog kestena mogu se koristiti jabuke „delišes“ (pazite da ih ne prekuhate, izrežite ih na vrlo tanke kriške i dodajte jelu neposredno prije iznošenja jela) ili celer
Kineski kupus, zeleno povrće	razne vrste kineskog kupusa imaju opću primjenu, a odlično prijaju sirovi ili pirjani. Nalik su prevelikom kupusu s dugim zelenim lišćem na tankoj visokoj stabljici (najviše sliči raštiki). Prodaje se na kineskim tržnicama i možete ga čuvati u hladnjaku nekoliko dana. Bijele dijelove stabljike narežite na rezance duge 10 cm i kuhajte dulje od lišća
Kinesko ukiseljeno	to je mješavina đumbira, mrkve i mladog luka

povrće	
Prah pet začina	Pikantan začin (slan, sladak, ljut, kiseo i gorak), upotrebljava se u apotekarskim dozama. Sastoji se od: anisa, cimeta, komorača, klinčića i papra. Pomiješan sa solju koristi se kao umak za prženu hranu te kao dodatak nekim jelima
Kineski papar u zrnu	male, crvenosmeđe suhe bobice slatkastog mirisa i blago paprena okusa. Dodaju su cijele varivima i juhama ili samljevene i pomiješane sa sojom u koje se umače pržena hrana
Kore za proljetne rolice	tanki listovi tijesta koriste se za umatanje pržene hrane, a pri prženju postaju jako hrskave. Pri upotrebi im čuvajte vlažnost tako, što ćete ih prekriti vlažnom krpom. Neupotrijebljene kore dobro umotajte dobro umotajte u plastičnu foliju i spremite u zamrzivač
Korijandar	listići sjemenkaste biljke istog naziva, poznatiji pod imenom kineski peršin
Kukuruz, mladi klipići	prodaju se u limenkama, a ponekad i svjež. Ti su minijaturni klipići ugodnog hrskavog i blagog okusa i omiljen su dodatak prženoj hrani
Mirin – vrlo slatki sake	vrlo slatki *sake*. Radi se od ljepljive riže uz dodavanje alkohola. Mirin se u Japanu smatra pićem žena, ali se ponajviše upotrebljava kao začin jelima. Od mirina se pridodavanjem fino samljevene riže pravi *shirosake*
Sušeni račići	Kinezi su veliki majstori u sušenju svih namirnica; račići i školjke koji se prije kuhanja namaču u toploj vodi standardne su kineske namirnice
tjestenina od jaja	prodaje se u malim zgužvanim gnijezdima. Prije kuhanja ih namočite ili nakratko prokuhajte kako bi se razdvojili. Svježe rezance treba samo nakratko prokuhati u slanoj kipućoj vodi
Rižino brašno	umjesto njega možete koristiti mješavinu ½ gustina i ½ običnog brašna
Rižini rezanci	vrlo tanke, blijede trakice krute vrste tjestenine napravljene od rižina brašna. Treba ih namakati u vrućoj vodi da bi omekšali i ne treba ih dugo kuhati. Namjeravate li ih pržiti, nemojte ih namakati, nego ih izravno stavite u umjereno toplo ulje i pržite ih tek onoliko koliko im je potrebno da promijene veličinu, pobijele i postanu hrskavi
Celofanski rezanci	uz standardne rezance od jaja ili riže, posebni specijalitet kineske kuhinje su staklasti, tzv. celofanski rezanci
Sezamovo ulje	tamnosmeđe ulje jakog okusa koji podsjeća na badem, napravljeno od sjemenki sezama. Koristi se za obogaćivanje okusa prženih jela i marinada
Soja	Jednogodišnja mahunarka koja u industriji prehrane ima važnu ulogu. Od nje se proizvodi ulje, brašno, tvornički umaci, a kod proizvodnje bezmesnog mesa (hrane budućnosti) jedan je od bitnih elemenata
Sojine klice, mladice	izrasle iz zelenih zrna (ili većih, žućih sojinih zrna) – mogu se nabaviti svježe ili konzervirane. Jedu se svježe ili pržene. Nakratko ih namočite u ledenoj vodi da bi bile hrskave. U hladnjaku ih možete čuvati kratko, samo nekoliko dana
Crna sojina zrna	usoljena i fermentirana sojina zrna mekana su i jako crna. Narežite ih i koristite kao slani začin
Soja umak	Proizvodi se od sojina sjemena (ponekad i od pšenice i raži) posebnim načinom fermentacija koja može trajati i godinu dana. Upotrebljava se kao začin juhama, varivu, umacima i dr.

Staklasti rezanci	Končasti rezanci od mungo-graha ili morskih alga, kuhanjem postaju prozirni kao staklo. Ta vrsta rezanaca omiljen je prilog ili pridodatak juhi u Kini i Japanu. Nakon kuhanja prepeku se na kosanom luku i svinjskoj masti do hruskavosti i začine umakom od soje
Tofu	glasoviti nadomjestak sira, sir od soje, bogat bjelančevinama jede se sirov ili pečen, a koristi se i kao dodatak za juhe, preljeve, salate i kuhana jela. „*Mekani*“ tofu prodaje se pakiran u male plastične tube s vodom i koristi se za dodavanje juhama i jelima od mesa ili povrća. „*Čvrsti*“ tofu narežite za prženje i dodavanje pirjanim jelima, a „stiješnjen“, koji je još tvrđi, možete pržiti dok mu površina dobro ne potamni
Vino; šeri, rižino, đumbirovo vino	suhi šeri odgovarajuća je zamjena za rižino vino. Đumbirovo vino također daje dobar okus
Wok	Za pripremanje nekih jela koristi se posebna posuda - wok. To je duboka, velika posuda kosih stjenki, načinjena od debelog lijevanog željeza. Kose stjenke omogućavaju da ih plamen liže do ruba tako da se ne zagrijava samo dno. Vok se može jako i podjednako zagrijati i u njemu se jelo vrlo brzo zgotovi i odmah posluži
Won Ton kore	mali tanki kvadratići tjestenine napravljeni od žumanjaka i brašna. Prodaju se u paketićima od tridesetak komada i mogu odležati nekoliko dana u hladnjaku. Uz wok se upotrebljava lopatica za miješanje i grabilica za vađenje hrane iz woka. Ako se đumbirom istrlja dno i stjenke woka, riba se sigurno neće lijepiti
Wan	je malena zdjelica za rižu i juhu koje su uvijek na jelovniku

Kineski kupus, *bok choy*, povrće koje se često koristi u kineskoj kuhinji.

Priprema koja uključuje guljenje i rezanje namirnica obavlja se sa satarom ili sjekiricom.

Za pripremanje nekih jela koristi se posebna posuda – wok. To je duboka, velika posuda kosih stijenki, načinjena od debelog lijevanog željeza. Kose stjenke omogućavaju da ih plamen liže do ruba tako da se ne zagrijava samo dno. Wok se može jako i podjednako zagrijati i u njemu se jelo vrlo brzo zgotovi i odmah posluži.

Wok (ili Sukiyaki; čitaj skijaki)

Kineski je naziv posude, koja je tamo poznata već najmanje tri tisuće godina, a Sukiyaki u Japanu.

Tradicionalni wok izrađen je od lijevanog željeza, materijala koji je izuzetno dobar vodič topline, ali je za današnji suvremeni način života kompliciran za održavanje. Naime, wok može zahrđati ako ga se dobro ne naulji prilikom korištenja.

Osnovna karakteristika te polukružne posude zaobljena dna je, zbog takvog oblika, ravnomjerno zadržavanje topline duž stijenki. Kuhanjem u woku se štedi energija, minimalizira količina masnoće a namirnice se u svim dijelovima posude ravnomjerno prže. Wok je originalno bio namijenjen kuhanjem na otvorenom ognjištu.

Tom jednostavno oblikovanom predmetu, namirnica se može pripremiti na baš sve načine: kuhati, pirjati, dušiti, pržiti i peći (poklopljeno). Taj jedinstveni oblik nastao je silom prilika, u davna vremena kad se kuhalo na maloj pećici gdje je stala samo jedna posuda, a usto se štedjelo gorivo (baš kao i danas). Sve je trebalo pripremiti što prije. I zaista, sve je gotovo za nekoliko minuta, a namirnica ostaje sočna, vrijedna (bolje se očuvaju sastojci) i okusna. Po običaju Dalekog Istoka, još joj se dodaju razni ukusni, ljuti ili vatreni umaci. Iz svih tih razloga omiljena je tolikom nizu generacija i nije čudno da je sve više prihvaćaju i stanovnici drugih kontinenata.

Najzahtjevniji i najdugotrajniji posao kod kuhanja u woku je pripremanje namirnica i začina prije početka kuhanja. Kuhanje u woku traje najviše 10 minuta pri čemu trebate neprestano miješati sastojke kako ne bi zagorjeli. Sve namirnice treba očistiti i nasjeckati prije kuhanja jer kasnije nećete imati vremena. Meso treba nasjeći na komadiće veličine zalogaja, a povrće na kokice podjednake veličine kako bi se sve podjednako skuhalo (nikako se ne smije izrezati presitno ili na listiće jer bi tada izgorjelo i potpuno promijenilo okus i hranjivost). Lisnato povrće (npr. špinat, blitva ili peršin) uopće se ne koristi za kuhanje u woku jer bi odmah izgorjelo. Namirnice potrebne za pripremu jela najbolje je staviti u male zdjelice prema redoslijedu kuhanja kako bi bilo lakše rukovati. Pred kraj kuhanja u jelo se stavljaju unaprijed pripremljeni umaci koji se razlikuju od jela do jela.

Meso i riba obično se mariniraju 24 sata u posebno pripremljenim marinadama od soje umaka pomiješanog sa kineskom rakijom i sokom đumbira. Osim što meso omekša dobije posebnu aromu.

Za tako pripremanje jela potrebno je:

Prvo - zagrijati wok na temperaturu od 250 oC,

Drugo - malo masnoće zagrije na vrlo visoku temperaturu. Masnoća se nalazi na dnu posude,

Treće - prvo se stavljaju namirnice kojima treba više vremena za pripremu. Sitno narezane namirnice bace se u malim količinama na dno. Čim se poprži, makne se s dna na kosu stjenku, a u dno se baci nova količina namirnice da se naglo prži, dok se prva količina dovršava na nižoj temperaturi. Odmah se vadi i jede u zdjelicama. Istog trena dodaju se pripremljeni dodaci, tako da npr. sirovo jaje, bačeno na kipuće meso, sa sokom što ga je pustilo i pripremljenim povrćem stvara umak; namirnice se neprekidno miješaju štapićima. Svaka faza traje između 1 i 3 minute, a cijeli postupak kuhanja je izuzetno kratak i traje između 5 i 10 minuta.

Jelo se malo ohladi i pojede a već stiže svježa količina kipućeg sastojka iz woka.
Wok se postavlja na stol i tamo priprema, a u zdjelama se nalaze drugi pripremljeni sastojci: umaci, skuhana riža ili tjestenina, nekoliko vrsta povrća, koje je uvijek ne samo usitnjeno, nego i ukrasno narezano. Na woku se prži, kuha ili pirja meso samo ili s povrćem. Ovisno o naputku postoje jela samo od mesa, samo od povrća ili miješana, prži se sir, voće..... takoreći sve.

Originalni kineski wok je jednostavan, težak i ravnomjerno raspoređuje temperaturu. Nema poklopca.

Moderni wok ima ugrađeno i električno grijače mjesto. Temperatura se može podešavati. Sklopiva mrežica omogućuje da se namirnica “seli“ s dna na stranice, a zatim jednostavnije vadi nego što se originalno radi - izvlači štapićima.

Miješano meso iz woka

Za 6 osoba: 30 dag bijelog pilećeg mesa, 30 dag goveđeg filea, 25 dag čiste svinjetine, 12 repova velikih rakova, 3 struka poriluka, sojin umak, 1 dl soka od rajčice, žličicu currija, kuhanu rižu, prženu kinesku tjesteninu, 1,5 l nemasne juhe od peradi.

Držite meso 15 minuta u zamrzivaču, da se lakše mogu izrezati na ploške tanke poput papira. Ako je to teško izrežite na kockice. Skuhajte rižu. Načinite umak od rajčice i curry-a. Zeleni dio poriluka izrežite na kolute, bijeli dio o duljini. Na pladanj rasporedite meso i račiće, dodajte bijeli dio poriluka. Zagrijte juhu da provri i staviti je u wok, i dalje zagrijavati na stolu. Svatko štapićima uzima komade mesa i račiće, te drži u juhi da se skuha. Uz to se poslužuju kao pribor i male cjediljke za vađenje komadića namirnica ako su pale u juhu.

Kineski stol

uz jelo i kinesko pivo

Kinezi vole vidjeti na stolu mnogo različitih jela. Dakako, tako se jede u svečanim prilikama, da ne govorimo o carskim banketima s više od stotine jela, ali i u Europi su nekad kraljevi jeli nevjerojatne količine hrane dok je narod gladovao. Kinezi su vrlo štedljivi i kod njih se sve jestivo upotrebljava do kraja – samo je jedan primjer voda u kojoj se kuha povrće a nikada se ne baca nego koristi za juhe i druga jela. Juhe su im krepke, snažne juhe od mesa, kostiju i povrća. Poslužuju se praktički za vrijeme cijelog obroka, ponekad se piju uz jelo, ponekad jedu kao poseban slijed.

Dobar objed u Kini sastoji se, od šest jela; od juhe, jela od mesa, jela od peradi, jela od riba, jela od povrća i na kraju od kombiniranog jela (koje je često s jajima).

Večera je poseban obred, izraz zajedništva i prijateljstva. Jede se uglavnom za okruglim stolovima, kojima je gornja ploha pokretljiva. Običaj je da je za kineskim stolom toliko raznih jela koliko je i ljudi i sva se jela poslužuju gotovo istodobno na sredini stola. Svatko sa sredine stola u svoju zdjelicu ili u tanjur uzima rižu (to je naš kruh), a onda svi kušaju sva jela.

Za kineskim stolom jede se raznovrsno i obilno, no nakon jela čovjek nije težak i trom, nego ugodno sit i lagan. Nije kao poslije jela sa žara ili zasitnih kuhanih jela naše domaće kuhinje – želudac kao torba pun do vrha.

U vrijeme svečanih objeda poslužuje se isti broj raznolikih jela samo što su sada obroci obilniji. Umjesto, recimo, jednog dijela kokoši ili patke, poslužuje se cijela kokoš ili patka, a umjesto dijela ribe, cijela riba itd.

Po uličnim nogostupima smještene su male narodne kuhinje, gdje se za sitan novac kupuje prvi jutarnji obrok. To su neke palačinke u koje se zamataju već pripremljeni štapići, Europejcu nepoznatog sastava. Smotane palačinke peku se u velikoj tavi i pritiskuju željezom koje sliči na upijač. Zatim se premaže ljutim ili slatkim umakom, već po volji. Postoje i slične pogačice s lukom. Džaoc je popularna loptica (specijalitet Kineza, Mongola i Japanaca) od tijesta i kosanog mesa koji se kuhaju u proključaloj vodi. Vegetarijanci ih mogu naručiti samo od povrća.

Mlijeko, jogurt i kiselo mlijeko može se uživati samo u sjevernim stočarskim krajevima Kine. Žeđ utažuju čajem, a najomiljenije je od jasmina, zatim crni i zeleni čaj.

Kinezi već generacijama smatraju da njihova jela imaju ljudski metabolizam „toplo“ ili „hladno“ djelovanje. Ako se metabolizam odvija brzo, Kinezi to nazivaju hladnim djelovanjem, a ako se odvija sporo, toplim djelovanjem. Princip „toplog“ i „hladnog“ djelovanja nekog jela potiče od osnovne kineske filozofije o životu kao snagama Janga i Jina, pri čemu Jang predstavlja svijetle i radosne životne izvore, a Jin mračne i tužne. Zbog toga planiranje obroka u kineskim kućama ima veliki značaj. Obrok se mora sastojati iz kombinacije ovih djelovanja kako bi se postigla ravnoteža ishrane.

Hladno djelovanje	sve juhe
Toplo djelovanje	sva mesa s roštilja i jela pržena u većoj količini ulja ili s jakim začinima
Ni toplo ni hladno	sva jela kuhana u pari, ubrajajući tu i ona s jakim začinima
Toplo djelovanje	izazivaju pržena ili masna jela koja dugo osjećate u želucu i koja izazivaju malo neprijatan osjeća, drugačiji od onoga kao da ste se prejeli.
Hladno djelovanje	izazivaju jela od kojih ste nakon jednog sata ponovogladni. Takva jela se brzoprobavljaju i siromašna su mastima

Ponašanje za stolom posebna je priča.

Za razliku od zapadnjaka, Kinezi se niti na najotmjenijim mjestima ne trude jesti „pristojno“. Zamrljani stolnjak dokaz je da je jelo bilo odlično, a također nije ništa neobično svoje oduševljenje hranom iskazati podrigivanjem. Kinezi su poznati kao strastveni pušaći, koji nikad neće ostale za stolom pitati smeta li kome da zapale cigaretu. Pušenje usred jela sasvim je uobičajeno. Osim toga, dobar domaćin u Kini je zadužen, kako god zna i umije, svoje goste napiti.

Poneki restorani u Kini ponuditi će vas i „kolačićima budućnosti“ u kojima se nalazi papirić s porukom koja proriče budućnost.

Nova godina

Kineska Nova godina uvijek počinje između 20. siječnja i 19. veljače – s prvim mladim mjesecom u novoj godini. Na Staru godinu kuća se temeljito čisti, vješaju se crveni lampioni, a na prozore i vrata lijepe se vrpce sa željama i bogovima bogatstva, sreće i zdravlja. U ponoć svi prozori i vrata trebaju biti otvoreni kako bi stara godina otišla, a nova ušla. Blagdanski stol je raznovrstan i bogat.

Dobar domaćin pripremiti će najmanje onoliko jela koliko je osoba za stolom, čak i više. Stol mora biti pun, a da bi harmonija bila zadovoljena, jelo mora izvrsno izgledati, mirisati i biti ukusno kako bi se postigao i tjelesni i duhovni sklad. Svako jelo ima i simboliku sreće, blagostanja i zdravlja.

Na prvi dan kineske Nove godine – koja je dobrodošlica bogova neba na zemlji – neki se odriču mesa kako bi si osigurali duži i sretniji život. Drugoga se dana preporučuju bogovima i posebno su pažljivi prema psima, jer vjeruju da je taj dan rođendan svih pasa.
Na Novu godinu na spavanje se ne ide rano da se ne propusti sreća, ali ustaje se rano – kako bi se rano obogatili – te razmijenili darove.

Značenje hrane

Na novogodišnjem kineskom jelovniku ne smiju izostati određene namirnice jer imaju posebna značenja, kao npr.:

juha – donosi bogatstvo
juha s dugim rezancima - simboliziraju dug život

piletina:
ušteđena lipa je zarađena lipa.
pripremiti se za kišne dane
ciljati ne veliko blagostanje
zadovoljstvo

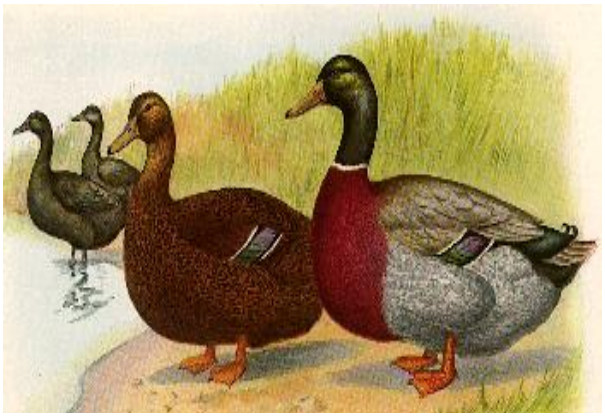
riba:
svake godine imati više nego dosta
riba kuhana u pari (ili pripremljena na neki drugi način) mora ostati cijela, što znači da će u obitelji čitave godine biti obilja.

bijeli ravioli „jiao zi“
Nadjeveni mljevenom svinjetinom ili piletinom, kupusom i porilukom, koji se umaču u sojin umak s rižinim octom, češnjakom i crvenom paprikom. Sve to simbolizira – sreću i dobitak u obitelji. Doslovno znači „spavajte zajedno i imajte sinove“

Novogodišnji kolač:
- rasti zdravo i u miru

Pekinška patka „simfonija kineske kuhinje“ ima tradiciju duže od 300 godina a potječe iz kuhinje bivših imperatora. Ovo „otkriće“ carske palače traži izuzetnu spretnost te se kuhari posebno školuju samo za taj specijalitet koji se već i prema godišnjem dobu pripravlja i konzumira na različite načine i uz različite dodatke i salate. Najslavnije razdoblje u tradiciji „pekinške patke“ bilo je za vrijeme dinastije Kving (1644-1911. g) kada joj se slava proširila čitavom zemljom. Za očuvanje te gastronomske poslastice „neokrunjenoj kraljici kineske kuhinje“ koja se priređuje na više od 80 načina, najzaslužniji je restauran Kuan Ju De (osnovan 1866.g), koji je postao poznat u zemlji i u svijetu, a i danas radi punom parom.

Quan Ju De je tradicionalni pekinški restoran čiji je specijalitet pekinška pečena patka – „kaoja", s tradicijom postojanja preko140 godina



Pekinške patke

Pekinška patka - Pei-ching-k'ao-ya

Gastronomska poslastica koja se priređuje na čak više od 80 načina a najvažnije uzgojiti patku na posebnim farmama, koje u prva dva mjeseca jedu po volji (ali u određenim vremenskim razmacima), dok se posljednjeg, trećeg mjeseca - intenzivno kljukaju.

Jedan od postupaka:

prvo se očisti perje, zatim se patka ispere a ispod desnog krila napravi otvor dovoljan da se kroz njega izvadi iznutrica, a nakon toga se kroz taj otvor mlazom vode ispire njena unutrašnjost. Zatim se patka izvjesi (da istekne tekućina), a potom prelije kipućom vodom (radi stiskanja pora). Nakon toga se premaže zašećerenom vodom (1 dio šećera prema 9 dijelova vode), ponovo se izvjesi na prozračnom, ali ne i vjetrovitom mjestu (u sjeni). Začepivši otvor na trtici, unutrašnjost se ispuni kipućom vodom (ispuni se 80 posto tog prostora). Kinezi upotrebljavaju tri vrste pećnice za pečenje "pekinške patke", ali osnovno pravilo je da patku težine do 2 kg treba peći 35-45 minuta na temperaturi od 230 do 250 oC. Peče se u peći sličnoj našoj krušnoj peći, na bambusovu drvo koje stvara malo dima a meso poprima posebnu aromu. Pačja prsa ne smiju biti izložena izvoru pečenja, ali treba nastojati da bataci budu dobro pečeni. Patka je sasvim pečena kad se njezina težina smanji na trećinu od početne ili dok lijepo ne porumeni i ne poprimi poseban uljasti sjaj. Izvadivši je iz pećnice, ponovo se oslobodi otvor na trtici (da bi tako ispustili vodu iz patkinog tijela). Pačje meso se reže na tanke odreske (sa ili bez korice, već prema želji), koje se zatim - uz dodatak posebnog sojinog (može i nekih drugih) umaka - umotaju u palačinkice (po okusu slične našima, naravno bez dodatka šećera). Ostaci kostiju se u Kini koriste za pripremu vrlo ukusne juhe

ili

patka od 5 funti (2 kg 27 dag), 6 šalica vode (115 dl), 1/4 šalice meda (0,6 dl), 4 režnja svježeg đumbira svaki duljine 1 palac (25 mm) u promjeru i debljine 1/8 palca (o,4 mm), 2 mlada luka izrezana na 2 palca (5 cm).
Umak; 1/4 šalice umaka *hoisin* (soja) (0,6 dl), 1 žlica 0,12 dl) vode, 1 žlica šećera (o,15 dl), 1 žlica sezamova ulja (5cc); 12 komada mladog luka, mandarinove palačinke.

Dobro isperite patku pod hladnom tekućom vodom. Dobro je obrišite izvana i iznutra. Zavežite bijelu uzicu duljine 20 palaca (50 cm) za kožu vrata. Ako je koža odstranjena, uzicu zavežite za krila, ali je produžite 10 palaca (ukupno 75 cm). Objesite patku na hladno zračno mjesto 3 sata (da se osuši koža) ili na vjetru 2 sata.
Zakuhajte 6 šalica vode, 1/4 šalice meda, đumbir i luk u posudi promjera 12 palaca (30 cm). Stavite patku u uzavrelu tekućinu. Uz pomoć uzice u jednoj i žlice u drugoj ruci okrećite patku na sve strane, tako da se koža natopi tekućinom. Izvadite patku i ponovo je objesite na hladno 2 do 3 sata bez vjetra ili 1 sat na vjetru, ali sada stavite ispod posudu da se izbjegne kapanje.

Načinite umak miješajući umak *hoisin* (soja), vodu, sezamovo ulje i šećer u maloj plitici. neka smjesa zavrije, smanjite temperaturu i vrlo lagano (150 oC) kuhajte 3 minute bez poklopca. Premjestite umak u staklenu pliticu od 1 šalice (240 ml), rashladite i odložite.
Oblikujte četkice od mladoga luka, odrežite 3 palca (7 cm) od korijena. Na svakoj strani zarežite luk 4 puta u krug tako da zarezi zadiru u luk 1 palac (25 mm). Stavite tako izrezanih 6,8 ili 12 stručaka u ledenu vodu i odložite u hladnjak, tako će luk procvjetati s oba kraja.
Zagrijte pećnicu na 190 oC (plin 5). Odvežite uzicu, odrežite svu suvišnu kožu s vrata. Stavite patku s grudima prema gore u omanji lim (tako da jedva stane) i pecite je usred pećnice 1 sat. Smanjite temperaturu na 150 oC okrenite je da su leđa gore pa pecite još 30 minuta. Povećajte temperaturu na 190 oC, okrenite patku u početni položaj i pecite još 30 min. Odmah premjestite na dasku za rezanje.
Malim oštrim nožićem i pomoću vlastitih prstiju skinite hruskavu kožicu s grudiju, sa strane i s leđa. Izrežite kožicu u četverokute 2 do 3 palca i složite na poseban zagrijani tanjur. Odrežite batake i predio ključnih kostiju (na kojima je koža), a sve ostalo izrežite u lijepe komade bez kostiju. Komadi su obično veliki 2,5 palca (gudi) i 1/2 palca (široki). Tako izrezano meso složite na drugi zagrijani tanjur.
Pripremite male palačinke promjera 2 1/2 inča (6,3 cm), preklopite ih dvostruko. Pri posluživanju uzima se prvo palačinka, zamoči u umak, komadić patke zamota se palačinkom i kuša uz dodatak stručka luka koji se također umače u umak i kojim se zahvaća komadić kožice.
Ovo je količina za 6 Europljanina, tj. u kineskom objedu, kao jedno od dvanaest jela, za dvanaest Kineza.

Chop suji

Doslovan prijevod ovog kineskog jela je „*miješani ostaci*“. Radi se od bilo kojeg variva, mesa, riba, rakova, s obveznim sojinim umakom i đumbirom. Kao u svim kineskim jelima i u ovom su svi dodaci vrlo usitnjeni. Jedno od značajki kineske kuhinje jest, da se jelo ne priređuje dugo, nego samo nekoliko minuta. U kineskim kulinarskim knjigama nema tog jela, jer je to izum kineskih kuhara u inozemstvu, a posebno u SAD-u.

Meso izrežite na tanke trake ili kockice, bambusove izdanke na trakice, pečurke popola, poriluk na trake, rezance kuhamo u slanoj vodi. Sve sastojke postepeno pirjamo u jednoj tavi na vrućem ulju i ne smiju biti premekani.

Sojin umak izmiješajte sa đumbirom, šerijem, škrobnim brašnom i soli. Sve sastojke spojite u tavi, prelijte umakom, pomiješajte i pustite da neko vrijeme jelo odstoji. Ako treba posolite i poslužite gotovo vruće.

Riža

Zrna kuhane riže treba da su rastresita kao zrna bisera i laka kao proljeće

rekao je kineski pjesnik *Cin-lin*, o vještini kuhanja riže.

Malo tko zna da nije svejedno koju vrstu riže odaberemo za određeno jelo.

Sitna, neobrađena riža	najprimjerenija je za juhe i minestre te za kolače i slastice. Kuhamo je 12-15 minuta
Riža vrste „arborio“	idealna za rižoto, najprije se malo poprži, postepeno doda tekućina čime se dobiva kremasti umak, a jezgra riže i nakon pripremanja ostaje tvrđa
Riža vrste „basmati“	za koju Indijci kažu da je „kraljica riže“. Elegantnog dugog zrna, specifičnog okusa (kažu – miriše na snijeg Himalaje koji je natapa) koristi se biriani i pilav Dodate li pri kuhanju u vodu list lovora istaknuti će te njen kraljevski okus
Riža vrste“karolina“	(duguljast, velika zrna) upija dosta vode i zahtijeva duže kuhanje, 15-20 minuta. Koristi se za priloge različitim vrstama mesa i riba, za pripremu rižota, kao dodatak juhama
Riža vrste „maratelli“	nešto je krupnija i jedrija – odlična je za jednostavniji rižoto
Riža vrste „vialone“ i „arborio“	ima još krupnija zrna – i prikladna je za složenija jela
Riža okrugla zrna	koristi se za pripremu svih vrsta slatkih jela (riža u mlijeku, koh ..)
Riža bijela i kratkog zrna	obiluje škrobom, pri kuhanju se lijepi, mala je i ovalna. Koristi se za sushi te paellu
Bijel riža dugog zrna	Kinezi je nazivaju „vodenom rižom“ jer se uzgaja u monsunskoj regiji Azije. Kako ju je veliki Konfucije preferirao, i zbog njezine bijele boje (koju možete intenzivirati dodate li kod kuhanja malo limunova soka). Kinezima je najdraža
Bijela glutinozna riža	bogata je škrobom. Nakon namakanja kuha se na pari te poslužuje kao desert, a u nekim azijskim zemljama kao prilog jelima
Crna glutinozna riža	dugog zrna, bez glutena, ali puna škroba. Vole je azijski deserti i obroci. Namače se u vodi prije kuhanja
Divlja riža	je skupocjena pa se obično prodaje a običnom rižom. Riječ je zapravo o tankom dugom smeđem zrnu vodene trave koja raste u Velikim jezerima Sjeverne Amerike, orašastog okusa i raspoznatljive čvrstoće. Treba je dobro oprati prije upotrebe. Jeli su je Indijanci Chippewa!!
Jasminova riža	kuha se na pari, mirisna je i bijela dugog zrna. Uobičajena je uz tajlandska jela
Smeđa riža kratkog zrna	zdrava alternativa za bijelu rižu, ukusna je, izdašna i sočna. Dugo se pirja i upija ili prži na maslacu. Koristi se za rižoto, deserte, juhe i kosane odreske
Smeđa riža dugog zrna	zdrava je alternativa bijeloj riži dugog zrna. Odvojena duga zrna s ljuskom koriste se za salate, kolače od riže, pilave ili kao prilog uz jela iz woka ili curryja

Za omjera riže i vode, vrijedi pravilo da rižu kuhamo u dvostruko više vode nego što je njezina težina. Ipak, navedeno vrijeme kuhanja i količina tekućine samo su približno točni, jer su i ukusi različiti. Ne smijemo zaboraviti da nema gorega nego u posljednjem trenutku dodati riži vodu, posebice hladnu (poučeni tisućljetnim iskustvom Kinezi stave rižu u lonac, spuste vrh prsta na nju te doliju vode do prvog zgloba na prstu).

Rižu nikako ne smijemo oprati (osim za pripremanje posebnih vrsta jela), jer izgubi velik postotak svoje biološke vrijednost. Kuhamo je uvijek u otklopljenoj posudi, može i u glinenoj (iako neki misle da to nije dobro), i miješamo samo drvenom žlicom. Važno je vrijeme kuhanja: bolje minut manje nego pola minute previše.

Dobro je znati da riža preuzima miris svake mirodije koju joj dodajemo. U tome su pravi majstori azijski narodi.

Milanska narodna izreka kaže:

Riža se rađa u vodi, a umire u vinu

Za različita jela potrebno je:

riža kao dodatak juhama	20-30 g sirove riže po osobi
riža kao prilog	60-70 g sirove riže po osobi
riža kao glavno jelo	80-100 g sirove riže po osobi

Sladoled

Pretpostavlja se da je Marko Polo, vrativši se iz Kine, donio u Italiju i način izrade zaslađenog snijega s mirodijama. Još se i danas takav snježni sladoled prodaje u zemljama Dalekog Istoka. Kasnije se iz Italije sladoled proširio i na druge europske zemlje. U Parizu prvi ga je napravio glavni kuhar *Katarine Mediči*, prilikom njezine udaje za Henrika II. - francuskog kralja. Kažu da je svakog dana posluživao drugu vrstu sladoleda. U 16. stoljeću Sicilijanac - *Procope Cultelli* otvara u Parizu prvu slastičarnicu (nasuprot Comédie Française) sa sladoledima i tek tada se sladoled prihvatio u širokim slojevima. Ta pariška slastičarna, kasnije postaje kavana, a danas je poznata restauracija pod istim imenom "*Café Procope"*. Bečanin *Benzari* 1602 g. proslavio se sladoledom od soka naranče, šećera, vrhunskim specijalitetom poznatim kao *Aqua Benzari*.

Sladoled je polovicu 18. st., došao i u Ameriku, gdje je oduševio predsjednika *Georgea Washingtona*.

Sladolede dijelimo na dvije vrste; *sladoled od kreme* - prigotovljen od mlijeka, vanilije, šećera i jaja; *sladoled od voća* - prigotovljen od kuhanog šećera, voćne kašice, bjelanjaka i slatkog vrhnja.

(Sladoled tu najuniverzalniju slasticu poznavali su još 3.000 godina prije Krista. O njemu je već pisao i Ksenofan, a Hipokrat je svojim pacijentima preporučivao osvježavajuću smjesu od meda i snijega, koja oživljava sokove tijela i poboljšava zdravlje. U vrijeme imperatora Nerona bila je organizirana štafeta od 400 kilometara kojom se donosio snijeg s alpskih glečera, kako bi se pripremila slastica od ružine vodice, meda i raznog voća i drvene smole. Da bi se u svako doba mogli sladiti ledenim slasticama, kasnije su bogati Rimljani u

svojim kućama gradili ledenice. S padom Rimskog carstva povijest sladoleda se prekida, a ponovo se o toj delikatesi razmišlja tek 1530. godine na Siciliji).

Naši standardni restorani nude dvadesetak vrste različitih jela, no kineski nude stotinu i više. Naši tj. „zagrebački kineski restorani“ usvojili su naš običaj i smanjili svoju ponudu te nude manji broj jela i uglavnom svi istu vrstu. Najčešće se gosti odlučuju na slijedeća jela:

Kineski ravioli (dumplings) kuhani na pari sa sojinim umakom
Proljetne savijače (spring rolls) od mesa, kupusa i klica, pržene na masnoći
Tofu (sojin sir) s bambusom i gljivama
Piletina Gonbao (ljuto jelo s indijskim oraščićima)
Svinjetina osam blaga
Hrskavo pečena patka s palačinkama i umakom (varijacija pekinške patke)
Pirjani celofanski rezanci s povrćem
Škampi u slatko-kiselom umaku
Tie-Pan govedina u umaku od kamenica
Pohana piletina u slatko-kiselom umaku
*Flambirani (osmuđeni) sladoled**

Na završetak objeda u Kini se obično poslužuje svježe voće, a u Zagrebu će vam ponuditi po želji – *jabuku u karameli*.

---

*Flambirani sladoled, pomisliti će te – autohtono Kinesko jelo, pogrešno, osmislio ga je Kinez oko 1980. godine u Beču, a Zagreb ga je prihvatio s oduševljenjem.

Pri kuhanju pazi se na kontrast boja na tanjuru (kao slikar pri radu slike) a miomirisi i njihovo bogatstvo postižu se lukom, češnjakom, đumbirom, vinom i drugim dodacima; okus je prava simfonija slanog, slatkog, ljutog i kiselog; dok je struktura jela *mekana – hruskava – prhka – nježna*; te ukazuje na specifičan odnos Kineza prema hrani.

Kineska jela i jela prilagođena europskom okusu

Stogodišnje jaje

U kineskim restauracijama na jestvenicima se često nađe i stogodišnje jaje. Riječ je o pačjem jajetu koje se sačuva posebnom obradom. Ima šarenu ljusku, a sadržaj mu je zelenocrni i sivi. Okus mu je malo oštar i podsjeća na francuske pljesnive sireve. Bjelance je crno, a žumance meko i zelenkasto. Za pripremu takva jaja potrebno je 20 do 30 dana, a ne zna se zašto je dobilo naziv stogodišnje jaje. Jaje se očisti i osuši krpom. Obloži se pepelom drveta i listovima crvenog čaja, te glinom u debljini pola centimetra. Jaja se pospu rižinim ljuskama da bi se sljepila i poslažu u lonac koji se dobro zatvori. Nakon četiri tjedna lonac se otvori i specijalitet se može kušati. U kućama se poslužuje pripremljen na drugi način: jaje se potopi u mješavinu slane vode i rižinog vina. Kako je ljuska jaja porozna, jaje povuče rastvor i dobije okus soli i vina. Nakon toga jaje se oblaže glinom da se ne bi razbilo. Izgledaju poput svježih jaja, a sadržaj im je gušći.

Sukiyaki

Specifična kombinacija Japanske kuhinje i kineskog voka.

Sastojci: po 30 dag junećeg filea i ramsteka, 1 l mesnog bujona, svježe mljeveni papar, 1 žličicu umaka od soje ili 1 žličicu šećera u prahu, 1 žličicu komovice, desetak pupoljaka cvjetače, 1 paprika, 2 manja luka, 2 jajeta.

Meso izrežite na tanke ploške (krpice). Zagrijte prethodno pripremljen govedski bujon, dodajte papar, umak od soje i komovicu. Postaviti na plamenik. U bujon stavite cvjetaču, papriku i kolutiće luka da se polako kuha. U posebnoj posudi razmutiti jaje. Meso prihvatite štapićima i umočiti u jaje, i staviti u bujon na nekoliko minuta. Kad je gotovo stavite na tanjur ili zdjelicu (kao što je u originalu). Svaki put kad se vadi meso, na tanjur iz bujona izvadite i koji komadić povrća. Prema staroj kineskoj tradiciji u jaje se umače već propršeno meso, kad se izvadi iz bujona.

Sa sukiyakiem obvezno se poslužuje kuhana riža, zeleni čaj i umaci od vrhnja s dodatkom currya, ili umak od vrhnja s ribanom rotkvicom i umak cumberland*.
Ovaj naputak je europeiziran i razlikuje se od izvornog.
*(*Umak Cumberland* umak od želea ribizla, pekmez od marelica porto vina (crnog vina) kuhane narančine kore izrezane na rezance, ribani hren, sok naranče i limuna, slačica, kajenski papar, ingver u prahu - za sve vrste svježeg ili kuhanog mesa, divljač.
Cumberland, Ernst August, vojvoda od (1845.-1923.) Od 1866. svrgnut kao kralj Ernst od Hannovera povukao se u privatni život i uzeo ime Cumberland, svog engleskog plemićkog porijekla).

Slatkasto-kisela svinjetina I. način

Kineska kuhinja poznaje nebrojene mogućnosti priređivanja svinjetine i to je jedan od načina prilagođen europskom okusu.
Svinjetinu narežite na zalogaje, poprskajte mješavinom soli, umaka od soje i šljivovice i ostavite da odstoji nekoliko sati. Od jaja, šećera, piva, ulja i brašna izmiješajte tijesto za prženje, začinite s malo soli i muškata, i ostavite da odstoji pola sata. Za umak tušite na ulju kosani luk i fino narezanu zelenu papriku i sitno narezanu mrkvu.
Mješavina ne smije potamnjeti. Med rastopite u mesnoj juhi i prelijte po tušenom povrća, dodajte sojin umak, limunov sok i đumbir narezan na komadiće. Sve to kuhajte 10 minuta, dodajte sitne lučice, ponovo kuhajte 10 minuta i primiješajte hladno razmućeno škrobno brašno. Meso umiješajte kroz tijesto i pržite na vrućoj masti dok ne zažuti. Meso mora plivati u masti.
Poslužite s umakom

Slatkasto-kisela svinjetina II. način

Sastojci: 70 dag svinjetine od potrbušine ili rebara, 1 žlica svjetlog soja umaka, 1 žlica suhog šerija, 1/2 krastavca srednje veličine, 2 žlice kineskog miješanog ukiseljenog povrća, 1 šalica škrobnog brašna, 5 šalica biljnog ulja, ¼ zelene paprike narezane na rezance, 1/4 crvene paprike narezane na rezance, 1 luk srednje veličine (narezan na rezance), 1/2 šalice bijelog octa, 1 šalica vode, 1/4 šalice umaka od rajčice, 1/3 šalice šećera, 1 žličica praha za pileći temeljac, 1 dodatna žlica škrobnog brašna.

Narežite svinjetinu na deblje komade, a zatim uzdužno na komade debljine 1 cm, tako da svaki ima po nekoliko slojeva mesa i masti. Odstranite sve kosti i hrskavice. Premažite šerijem i soja umakom te odložite na 20 minuta. Ogulite krastavac, prepolovite ga uzdužno i izdubite sjemenke, te ga narežite na ploške. Sitno nasjeckajte ukiseljeno povrće. Uvaljate svinjetinu u škrobno brašno i otresite višak. Pržite po nekoliko komada mesa u ulju oko 2 minute, dok ne poprime zlatnu boju. Izvadite ih iz woka i složite na rešetku da se ocijede i ohlade. Prepržite papriku i luk u 3 žlice ulja koje ste koristili za pečenje (ostatak vrućeg ulja sačuvajte za drugo prženje svinjetine). Dodajte krastavac i ukiseljeno povrće te ih nakratko prepržite, zatim dodajte ocat, vodu, umak od rajčice, šećer, pileći temeljac i škrobno brašno. Pržite dok se škrobno brašno ne rastopi. Pustite neka provrije i pirjajte uz miješanje dok se ne zgusne. Ponovo ugrijte ulje i pržite svinjetinu drugi put, dok ne postane zlatna i hrskava (oko 2 minute). Ulijte umak i jelo poslužite toplo, s bijelom rižom kuhanom na pari.

Jedno od najomiljenijih kineskih jela, kako se priređuju u Kini.

Junetina iz woka

Za 4 osobe: 70 dag junetine od buta narezane na deblje rezance, po 1 crvena i zelena paprika, 1 žlica ulja, 1 žlica kima, 1 nasjeckana glavica luka, 1 češanj češnjaka, žlica ribanog đumbira, 1 žlica curry paste, ½ žličice soli.

Paprike narežite na kockice. U woku zagrijte ulje i ispržite kim (otprilike 2 minute). Dodajte luk, zdrobljeni češnjak, đumbir i pržite još 3-4 minute. Dodajte papriku pa pržite još 5 minuta. Na kraju umiješajte meso i nastavite pržiti još petnaestak minuta, odnosno dok meso ne omekša.

Piletina iz woka

Za 4 osobe: 2 komada pilećeg filea, 1 žlica ulja, 2 srednje velike tikvice, 1 patliđan, 2 mrkve, svježa crvena paprika, gotov umak od oštriga (kamenica), na vrhu noža mljevene čili papričice, žlica sjemenki sezama, ribani svježi kupus za ukrašavanje.

Piletinu izrežite na kockice. U wok stavite ulje, na kockice narezane tikvice i patliđan, na tanke kriške narezane mrkve, na kockice narezanu papriku. Pržite petnaestak minuta. Zalite umakom od oštriga, dodajte čili papričicu. Posipajte sjemenkama sezama i promiješajte. Poslužite uz ribani svježi kupus.

Piletina s indijskim oraščićem

Za 4 osobe: 25 dag pilećeg filea, 20 dag riže, 1 žlica ulja, 1 dl pileće juhe, šaka indijskih oraščića, srednje velika mrkva, 1 crvena paprika, 20 dag šampinjona, 2-3 shiitake gljive, 1 manja tikvica, 1 manji nasjeckani poriluk, 1 češanj češnjaka.

U wok ulijte ulje, stavite na kockice sjeckano meso, zalijte juhom, pirjajte dok meso ne pobijeli. Dodajte na komadiće narezano povrće i oraščiće. Pirjajte dok povrće malo ne omekša i poslužite uz kuhanu rižu.

Proljetne rolice

Sastojci: gotove kore za savijaču, 2 sušene crne kineske gljive (namočene), 12 dag pilećih prsa bez kože, 2 žlice biljnog ulja, 2 kosana mlada luka, 10 dag narezanih bambusovih mladica, ½ narezane crvene paprike, 12 dag narezanih sojinih mladica, 1 žlica tamnog soja umaka, ½ žličice šećera, biljno ulje za prženje.

Kore odvojite, svaku izrežite na četiri kvadrata i pokrijte krpom. Iscijedite vodu iz gljiva, odrežite stručke a klobuke iskošite. Piletinu narežite na male komadiće. Zagrijte ulje u tavi i ispržite piletinu, gljive, mladi luk, bambusove mladice i papriku dok piletina ne pobijeli. Dodajte sojine mladice i kratko sve popržite. Umiješajte sojin umak i šećer, te sve ohladite. Na svaki kvadrat kora stavite žlicu nadjeva i preklopite preko njega prvo jedan kraj kore zatim dva bočna i na kraju zamotajte prema posljednjem kraju tako da dobijete valjkasti oblik. Krajeve

uronite u vodu da bi se držali zajedno. Pržite rolice u umjereno toplom ulju dok kora ne dobije zlatnu boju. Ocijedite i odmah poslužite s umakom od šljiva.

Ovo predjelo je idealno uz piće.

Kiselkasto-ljuta juha

Sastojci: 1 pileća prsa, 2 mrkve, 10 dag šampinjona, 5 dag bambusovih mladica ili prethodno prokuhani celer, 4-5 *shi take* gljiva, 2 jaja, 2 jušne žlice gustina, litra vode ili pilećeg temeljca, 2-3 jušne žlice običnog ulja, 2 čajne žličice soja umaka, jušna žlica octa, 2 jušne žlice gustina, sol, papar, malo šećera, peršin.

Kuhana pileća prsa narežite na manje kocke. Narežite povrće i prethodno namočene gljive. Popržite na ulju 2-3 minute. Dodajte meso, pržite nekoliko minuta. Zalijte vodom ili temeljcem. Posolite, popaprite, dodajte soja umak, ocat, šećer, i kad juha provri, gustin razmućen u malo hladne vode. Kad se juha zgusne, dodajte razmućena jaja i peršin.

Juha s kineskim rezančićima

Sastav: 50 dag pileće sitneži (glava i vrat, iznutrice, noge), 1 žlica bijelog papra, 1 češanj češnjaka, sol, 4 velike suhe kineske gljive, 3-5 dag kineskih rezančića, 1 struk poriluka, 5 dag očišćenih račića.

Pristavite pileću sitnež u hladnu vodu s paprom i oguljenim češnjakom. Namačite gljive i rezance 20 minuta u hladnoj vodi. Poriluk narežite na komadiće, rezance usitnite, gljive nasjeckajte. Ocijedite zgotovljenu juhu, dodajte pripremljene sastojke te očišćeno i narezano meso iz juhe. Kuhajte 5 minuta, posolite i dodajte račiće.

Jedan drevni naputak za „narodno jelo“ *Prosjačko pile* glasi:

Ukradenu kokoš očistite od perja, uvaljajte u glinu i tiho pecite na vatri ..

Pileća juha

Sastojci: cijelo pile (oko 1 kg), 1 dl bijelog vina, 3 žlice sezamova ulja, korijen đumbira, 4 kineske4 gljive ili 4 velika šampinjona, 3 češnja češnjaka, sol, bambus ili šparoge, 1 poriluk.

Pile kuhajte na pari jedan sat. Nakon toga ga ostavite desetak minuta u vruću vodu. U temeljnicu stavite narezani bambus, češnjak u komadu, narezani poriluk i gljive u komadu. Dodajte vino, ulje i sol. Sve zajedno kuhajte još desetak minuta. Juha treba ostati bistra.

Bijeli ravioli

25 dag brašna i vode umijesite u tijesto, tanko ga razvaljajte na krugove promjera 6 cm. Nadjenite s nadjevom od 25 dag mljevenog svinjskog mesa, nekoliko listova kupusa, 1 porilukom, i 2 žlice maslinova ulja. Poklopite drugim slojem tijesta i izrežite kotačićem na raviole. Kuhajte ih u slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu. Začinite žlicom sojina umaka i malo sezamova ulja, koje ste izmiješali u jednoličnu smjesu zajedno s prahom od crvenih feferona.

Kineska patka na europski način, na žaru

Sastojci za 4-6 osoba: 1 mlada patka pripremljena za pečenje teška oko 1,5 kg, umak od soje, naranče narezane na ploške, po želji šljive s đumbirom, narančin sok i sirup s đumbirom.

Patku narežite na 6-8 dijelova i izrežite suvišnu masnoću. Pojedine komade obilno ovlažite umakom od soje pa ih ostavite u pokrivenoj posudi dva sata na hladnom mjestu. Pržite ih na nauljenom roštilju. U posljednjih deset minuta premazujete umakom od soje. Poslužite sa svježim ploškama naranče. Naranče možete izmiješati s finom rezanim šljivama s đumbirom, narančinim sokom i s malo đumbirova sirupa.

Patka s bademima

Sastojci: manju patku (otprilike 1 kg tešku), umak od soje, sol, 1/4 l suhog šeri vina, 1 žličica škrobnog brašna, 10 dag badema, 1/8 l ulja, šećer, papar.

Patku izvana i iznutra posolite te namažite umakom od soje. Vino prokuhajte s 1/2 l vode, dodajte patku i kuhajte 1-11/4 sat. Bademe prelijte kipućom vodom, ogulite, dobro osušite i ispržite ih na ulju. Patku razrežite, odstranite kožu i kosti,
meso narežite i popržite na ulju na kojem ste ispržili bademe. Izvadite meso, dodajte procijeđenu juhu u kojoj se kuhala patka, dodajte razmućeno škrobno brašno i prokuhajte. Dodajte sol, papar, umak od soje i malo šećera te time prelijte meso i bademe.

Piletina s agrumima

Sastojci: 1 pile, sol, papar, 1 žlica meda, 6 žlica ulja, 3 dl pileće juhe, 3 žlice umaka od soje, 1 naranča, 1/2 limuna (sok), 1 veliki češanj češnjaka, 1 malu konzervu očišćenih kriški mandarinki, 1 klinčić.

Očišćeno pile izvana i iznutra posolite i popaprite a izvana natopite medom. Ispržite ga na zagrijanom ulju sa svih strana. Zalijte juhom i umakom od soje, dodajte sok od naranče i limuna. Dodajte klinčić i usitnjeni češnjak. Poklopite i pirjate 45 minuta. Povremeno okrećite. Dok režete pile, zagrijavajte umak na visokoj temperaturi da se zgusne. U nj dodajte kriške mandarinki da se zagriju te poslažite oko piletine. Uz to ponudite rižu.

---

* U kineskoj kuhinji, kao i u drugim dalekoistočnim zemljama, često se slanim jelima dodaje voće. Ta se moda proširila po cijelom svijetu.

* Med se dodaje zbog okusa, ali i zbog ljepše boje. Znamenita kineska lakirana patka dobiva svoju lakiranu površinu upravo zato što se cijelo vrijeme pečenja premazuje medom.

Pržena piletina s kikirikijem i čilijem

Sastojci: 40 dag pilećih prsa s kožom bez kostiju, 1 žličica sitno ribanog đumbira, 1 žlica šerija, 1 žlica svjetlog soja umaka, 1 nasjeckana svježa ili sušena crvena čili papričica, ″ šalice oguljenog sirovog kikirikija, ½ šalice biljnog ulja, 1 luk srednje veličine (narezan na kriške), 1 mala crvena paprika (narezana na rombove), 1 mala zelena paprika (narezana na rombove), 1 šalica bambusovih mladica, ½ šalice pilećeg temeljca, 1 žličica čili umaka (po želji), 2 žličice škrobnog brašna.

Narežite piletinu na kocke veličine 2 cm i stavite je u posudu s đumbirom, šerijem i sojinim umakom. Dobro promiješajte i marinirajte pola sata. Pržite čili i kikiriki u vrućem ulju oko 1 minutu pa ih izvadite. Izlijte polovinu ulja. Pržite luk, paprike i bambusove mladice oko 1 minutu, izvadite ih ili gurnite na stranu te pržite piletinu oko 2 minute ili dok ne bude gotova. Dodajte pomiješan pileći temeljac, umak i škrobno brašno. Pustite da provrije na jakoj vatri i miješajte smjesu dok se ne zgusne. Vratite mješavinu paprika i umiješajte čili i kikiriki. Nakratko zagrijte.

Ovo jelo možete pripremiti s velikim kozicama, svinjetinom narezanom na kockice ili kockicama tofua (sojina sira) koje ste prethodno prepržili na ulju kako bi im površina postala hrskava.

Piletina s Cash-Ou oraščićima (indijskim oraščićima)

Sastojci: 4 komada pilećih prsa srednje veličine, 15 dag svježih indijskih oraščića, 5 dag šampinjona, 5 dag graška, 5 dag mrkve, ½ dl bijelog vina, sol, bijeli papar, 2 čajne žličice šećera, 3-4 žličice soja umaka, 1-2 dl običnog ulja.

Narežite mrkvu na komadiće veličine 2 cm, izrežite šampinjone. Narežite piletinu na kocke veličine 2 cm, dodajte pola količine vina, 2 čajne žličice soja umaka, šećer, sol po želji, marinirajte pola sata. Za to vrijeme prepržite oraščiće tako da ih ulje prekrije u manjoj tavi, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Izvadite iz ulja. U posebnoj tavi dodajte jušnu žlicu ulja, prepržite piletinu, grašak, mrkvu i šampinjone i kad meso pobijeli, dodajte oraščiće, ostatak soja umaka, vina, malo posolite, popaprite po želji. Pirjajte nekoliko minuta dok meso potpuno ne omekša. Poslužite s kuhanom rižom.

Pile gombao

Sastojci: 2 pileća filea, 1 mrkva nasjeckana na kockice, 1 glavice luka isjeckana na kockice, 1 zelene paprike isjeckane na kockice, 2-3 žlice kikirikija, sol, papar, gustin, 1/2 dl bijelog vina,

Pile marinirajte u bijelom vinu, dodajte soju, sol, papar, suncokretovo ulje i gustim. Promiješajte i desetak minuta ostavite da odstoji. Meso odvojite iz marinade, a u tavi zagrijte ulje i dodajte chili, potom povrće, a na kraju i meso. Začinite po ukusu i na kraju dodajte kikiriki. Meso prekrijte sa umakom (marinadom), te dodajte gustin. Jelo se poslužuje s bijelom rižom.

Prevedeno jelo se zove – *blago palače*, podrazumijeva način pripreme – gombao.

Kineska kokoš siromaha (Kokoš u blatu – glini)

Sastojci: 1 cijela kokoš otprilike 1,5 kg; marinada: 2 velike žlice tamnog umaka od soje, suho vino ili prošek, 2 žličice đumbirovog soka, sol, papar; s**astojci za nadjev:** 6 shitake gljiva (svježe ili sušene), 10 dag svinjetine, 5 dag kiselog kupusa, 2 mlada luka, 1 žlica svijetlog sojinog umaka, 1 žlica riže, suho vino ili prošek, 1 čajna žličica granuliranog šećera, 1/2 žličice sezamovog ulja; s**astojci za glina tijesto:** 1 kg fine (sitne) soli, 4 šalice brašna, 2 šalice vode (približno)

Priprema tijesta od gline: pomiješajte u zdjeli brašno i sol. Postupno dodavaje vodu te miješajte dok ne dobijete čvrsto tijesto, paziti da ne postane pre mekano.
U manjoj zdjeli spojite sastojke za marinada i utrljajte ih u unutrašnjost i vanjski dio kokoši, ostavite u zdjeli da se marinira 1 sat. Dok se piletina marinira pripremite nadjev (povrće i

svinjetinu). Ako koristite sušene gljive shiitake, namačite ih u toploj vodi do omekšaju pa ih izrežite na tanke ploške. Isto tako izrežite i preostalo povrće.
U woku zagrijte 2 žlice ulja do srednje-visoke temperature. Dodajte zeleni luk i svinjetinu te pecite dok ne postane hrskavo nakon čega dodajte gljive i povrće. Umiješajte umak od soje, rižu ili suho vino a može i prošek, šećer, sezamovo ulje te pet začina u prahu, ako koristite. Izvadite iz tave i nadjenite kokoš, zatvorite otvore koncem ili čvrstim čačkalicama. Raširite alu-foliju na stolu te u sredinu folije stavite kokoš, dobro ju omotajte alu-folijom pazeći da ne pukne.
Zarolajte tijesto odgline na debljinu 1 cm, tako da u potpunosti prekrije kokoš u alu-foliji. Paziti da rubovi budu dobro zatvoreni i da nema rupice u tijestu.
Tako pripremljenu kokoš pecite je na 200 C dobra 3 sata.

Naputak, recept, navodno je potekao iz istočnog dijela Kine, točnije Shangaja, i u sebi krije priču o prosjaku koji je ukrao kokoš. Vlasnik kokoši organizirao je potjeru za njim ali prosjak je kokoš sakrio u blato neposredno pokraj rijeke. Kasnije se vratio po skrivenu kokoš i odlučio napraviti vatru u šumi te je pripremiti za jelo.
Međutim, neuki prosjak je napravio od grančica veliku vatru i cijelu kokoš s blatom na sebi ubacio u vatru. Nastalo je glineni omotač koji je prekrio cijelu kokoš. Kada je procijenio da je kokoš gotova do nje je mogao doći na jedini mogući način a to je razbiti čvrsti omotač gline oko nje. Kada je to učinio prosjak se iznenadio mirisom koji je izašao iznutra. Kokoš je zadržala svu svoju aromu. Kasnije je prosjak svoj „izum“ prodavao seljanima i ne očekujući da je upravo on izumio jedan od najvećih gastronomskih tradicija Kine.

Omlet s piletinom

Sastojci: 6 jaja, 2 žličice svjetlog soja umaka, po prstohvat šećera i bijelog papra, 2 nasjeckana mala mlada luka, 2 žlice biljnog ulja, 15 dag usitnjenog mesa piletine, 1-1,5 žlica umaka od kamenica.

Umutite jaja s umakom od soje, šećerom, paprom i dvije žlice vode. Zagrijte wok ili tavu za omlet i na ulju pržite bijele dijelove mladog luka 30 sekundi. Dodajte pileće meso. Kratko ga prepržite te ulijte jaja. Pržite ih dok s donje strane ne dobiju laganu boju. Razrežite omlet na četvrtine, okrenite ih i pecite s druge strane. Prebacite na zagrijani tanjur, lagano prelijte umakom od kamenica i ukrasite narezanim zelenim dijelom mladog luka.

Slatko-ljuta piletina

Sastojci: 2 bataka, 1 komad bijelog mesa, sol, brašno, ulje, 2 limuna, 2 žličice gustina, 2 žličice umaka Tabasco, 2 žličice sojina umaka, malo đumbira, 2 žlice meda, 3 mlada luka.

Meso izrežite na komade, uvaljajte u pomiješano brašno i sol te isprţite u dubokom ulju. Izmiješajte pola šalice vode, pola šalice limunova soka, Tabasco, med, đumbira koliko stane na vrh noža i 2 žličice gustina. Ulijte u dublju tavu i neprestano miješajući zakuhavajte, stavite u umak isprženo meso, dodajte mladi luk isjeckan uzdužno na trake i kuhajte još minutu.

Kineska govedina

Sastojci: 40 dag govedine, 1 glavica luka, 1 konzerva kineskih gljiva, 2 žlice kineskog slatko-kiselog umaka, 1 žlica kineskog umaka od soje, sol, papar, 1 omot smrznutih mahuna, 1/2 konzerve izdanaka graha, ulje.

Oljuštite i nasjeckajte luk pa ga ispržite. Meso narežite na kockice, dodajte luku i ispržite. Zalijte tekućinom iz konzerve gljiva, dodajte slatko-kiseli umak i umak od soje. Dodajte juhe ili vode, poklopite i pirjajte dvadesetak minuta. Dodajte
tada najprije mahune pa nakon nekoliko minuta i gljive iz konzerve. Kuhajte još desetak minuta i dodajte po potrebi juhe. Pospite izdancima graha. Kao prilog poslužite kuhanu rižu.

Slatko-kiseli umak kupuje se već zgotovljeni, ali možete ga načiniti i sami: za umak naribajte 12 dag mrkvice pa ih miješajući pržite 1 minutu na 2 žlice ulja i 15 dag duboko smrznutog graška. Dodajte 1 žlicu umaka od soje, 1/4 l kečapa od rajčice, 1 žlicu alkoholnog octa (25 postotnog), 2 žlice šećera, sol, papar. Kuhajte još da sve omekša, protisnite i opet pristavite. U malo hladne vode žlicu škrobnog brašna, dodajte umaku i prokuhajte. Po potrebi još začinite.

Govedina s lukom i paprikom

Sastojci: 80 dag govedine, najbolje mekog beefsteaka, 10 dag mrkve, 20 dag svježe paprike, 20 dag crvenog luka (kapule) 1 dl običnog ulja, 2 češnja češnjaka, 2 čajne žličice soja umaka, 2 čajne žličice bijelog vina, 1 čajna žličica šećera, malo umaka čili, sol i papar po želji.

Uz kineska jela često se poslužuje i *slatko-kiseli umak*

Meso narežite u štapiće promjera pola centimetra a dugačke 5 centimetra. Narežite mrkvu i luk u štapiće iste veličine. Na ugrijano ulje stavite luk, meso i češnjak i pržite nekoliko minuta dok meso ne omekša. Dodajte papriku i pržite dok i ona ne omekša. Posolite, popaprite, dodajte vino, čili, soja umak i šećer. Pržite nekoliko minuta. Poslužite s kuhanom rižom.

Pržena govedina s brokulama

Sastojci: 40 dag ramsteka, 1 žlica škrobnog brašna, 2 žlice svjetlog soja umaka, 1 žlica suhog šerija, 1 žličica šećera, 15 dag brokule, 3 žlice ulja, 2 narezana mlada luka (samo bijeli dio), ½ šalice pilećeg ili goveđeg temeljca, 1,5 žlice umaka od kamenica (po želji).

Izrežite govedinu na vrlo tanke listiće i stavite ih u posudu sa škrobnim brašnom, soja umakom, šerijem i šećerom. Dobro promiješajte i pustite da odstoji pola sata. Odvojite cvjetiće brokule i pržite ih na ulju oko 1 minute. Dodajte mladi luk i kratko ga prepržite. Gurnite povrće na jednu stranu woka i dodajte govedinu i marinadu. Pržite ih na jakoj vatri dok meso ne promijeni boju, oko 2 minute. Dodajte temeljac i pirjajte na jakoj vatri oko 1 minutu uz miješanje. Po želji možete umiješati i umak od kamenica. Poslužite s rižom.

Govedina s tjesteninom

Sastojci: 30 dag kineskih špageta od soje, 20 dag čiste govedine, po ″ crvene, zelene i žute paprike, 2 inćuna iz konzerve, 1-2 žličice umaka od soje, 1 češanj češnjaka, 2 crvene ljute papričice, ulje, sol, papar.

Paprike narežite na rezance. Govedinu narežite na ploškice pa ispržite s usitnjenim češnjakom. Umiješajte nasjeckane inćune i paprike. Smanjite temperaturu i pržite još 3 minute. Začinite sojinim umakom i paprom. Skuhajte špagete i dodajte meso.

Pikantni kotleti

Sastojci: svinjski kotleti, 2 žlice gustina, 3 žlice sojina umaka, 2 žlice rakije, 1/2 žličice papra, 1 mrkva, 1/2 žličice đumbira, 1/2 žličice cimeta, ulje, 1 dl pileće juhe, 1 peršinov korijen, 1 režanj celera, 1 zelena ljuta papričica.

Kotlete prelijte sojinim umakom i rakijom, pospite začinima i gustinom pa promiješajte. Pustite da odstoje oko 2 sata. Ulje jako zagrijte, ispržite kotlete izvadite. Izrežite ih na trake široke oko 1 cm i držite u toplom tanjuru. Povrće izrežite na što tanje trake, propržite 1 minutu na dvije žlice ulja, prelijte juhom i pustite da proključa. Dodajte ispržene kotlete, promiješajte i poslužite.

Rebarca u umaku od crnih sojinih zrna

Sastojci: 1 kg svinjskih rebarca s puno mesa, 2 žlice nasjeckanih soljenih crnih zrna soje, 4-6 sitno nasjeckanih češnjeva češnjaka, 2 žlice nasjeckanog đumbira, 1 nasjeckana svježa crvena čili papričica, 1,5 šalice svjetlog soja umaka, 1 žlica tamnoga soja umaka, 3 žlice smeđeg šećera, 1,5 šalica vode, 2 žlice biljnog ulja, 1 nasjeckan veliki luk, 1 nasjeckana zelena paprika.

Izrežite rebarca na komadiće veličine 4 cm i stavite ih u vatrostalnu posudu. Pospite rebarca crnim zrnima soje, češnjakom, đumbirom i čilijem, dodajte umak od soje, šećer i vodu. Poklopite posudu i pecite u pećnici zagrijanoj na 180 oC ili stavite u posudu za kuhanje na pari i kuhajte nad vodom koja lagano kipi jedan i pol sat. Zagrijte ulje u woku i pržite luk i papriku dok ne omekšaju. Dodajte rebarca i umake i pirjajte 5-6 minuta. Poslužite vruće s rižom.

Sjeckana svinjetina i povrće s rezancima

Sastojci: 30 dag svinjetine, 1 žlica tamnog soja umaka, 1 žlica šerija, 1 žlica škrobnog brašna, 1 štapić celera lista, ½ mrkve srednje veličine, 6 cvjetića brokule, 6 cvjetića cvjetače, ¼ crvene paprike narezane na kockice, 1 mali luk narezan na kriške, ¼ šalice biljnog ulja, 1 šalica pilećeg temeljca, 1,5 dodatna žličica škrobnog brašna, 4 gnijezda rezanaca s jajima.

Narežite svinjetinu na tanke rezance i stavite je u posudu s umakom od soje, šerijem i škrobnim brašnom. Dobro promiješajte i pustite da odstoji 30 minuta. Izrežite celer i mrkvu na štapiće. Sve povrće pržite u trećini ulja oko 2 minute. Izvadite ga i čuvajte na toplom. Dodajte meso i marinadu u drugu trećinu ulja.

Pržite dok meso ne promijeni boju, pa dodajte temeljac pomiješan sa škrobnim brašnom. Pirjajte uz miješanje dok se umak ne zgusne. Vratite povrće i dobro promiješajte. Stavite rezance u kipuću vodu da omekšaju. Razdvojite gnijezda, izvadite i ocijedite. Pržite rezance u preostalom ulju dok se dobro ne naulje, premjestite ih na tanjure i prekrijte mesom i povrćem. Poslužite odmah.

Svinjetina Gambian

50 dag svinjetine izrežite na tanke rezance i pržite u woku s nekoliko žlica suncokretova ili kikirikijeva ulja. Potom suho pirjajte s 30 dag rezanaca paprike, mrkve, bambusa i luka. Na kraju dodajte malo čilija ili sitnih feferona po želji.

Egzotična svinjetine

Sastojci: 15 dag luka, 3 češnja češnjaka, 1 vrlo ljuti crveni feferon, 2 zvjezdolika anisa, 2 klinčića, 15 zrna bijelog papra, 5 žlica umaka od soje, 4 žlice prošeka, 1 žlica bijelog vinskog octa, 1 lopatica mlade svinje (otprilike 2,5 kg), 2,5 dl bijelog vina, 10 dag suhih šljiva, peršinova grančica, sol, bijeli papar.

Očistite luk i češnjak te feferon sitno nasjeckajte. Zajedno zdrobite zvjezdoliki anis, klinčiće i papar u zrnu. Primiješajte umak od soje, prošek i ocat. Očistite svinjetinu pa oštrim nožem ukrasno zarežite kožu (kožica je važan dio izgleda lijepe pečenke, a kad je hrskava, dodatni je užitak. Na svinjetini se kožica nareže da isteče dio masnoće iz slanine pod kožom, a odojak se cijeli nabocka iglom). Meso između „križanja“ na koži i tamo gdje je nema nabockajte vilicom da bolje upija marinadu i pri pečenju ispušta masnoću. Zalijte je na meso po pokrijte rastezljivom folijom. Ostavite u hladnjaku preko noći. Sutradan meso stavite u lim tako da koža bude odozgo. U marinadu dodajte 7,5 dl vode, nalijte na meso i stavite u pećnicu zagrijanu na 190 oC. Pecite 2,5 sata, a često zalijevajte vlastitim sokom. Istodobno u malo umaka kuhajte šljive da omekšaju. Meso posolite i popaprite pa poslužite sa suhim šljivama i ispirjanim povrćem u soku od pečenja (75 dag tankih mahuna, po 15 dag crvenih i zelenih paprika, 2 žlice ulja, 2 žlice umaka od soje, 2 češnja češnjaka).

Kineske rolice

Sastojci: 16 palačinki, 35 dag ostataka svinjetine od prethodnog dana, 15 dag mladog luka, peršinovo lišće, 3 dag svježeg korijena đumbira, 5 dag isprženog kikirikija, 1 žlica ulja, umak od soje, sol, papar.

Očišćeni mladi luk narežite na tanke kolutove. Nasjeckajte đumbir i kikiriki pa pržite s mladim lukom 1 minutu. U tome podgrijte meso narezano na kockice. Začinite umakom od soje. Rasporedite na palačinke i savijte ih. Pospite peršinovim listićima. Prije posluživanja podgrijte na pari. Uz to ponudite umak od soje.

Prženi „Wan Ten“ (kineski ravioli)

Sastojci: gotove kore za savijaču, 25 dag svinjetine, manji poriluk ili mladi luk, 3 češnja češnjaka, jušna žlica bijelog vina, soja umak, sol, papar, 2-3 dl običnog ulja, 1 jaje.

Razvaljajte kore i izrežite u kvadrate veličine 10 x 10 cm Meso sameljite zajedno s porilukom i češnjakom. Posolite, popaprite, dodajte bijelo vino i soja umak po želji. U svaki kvadrat kore na sredinu stavite manju okruglicu mesa i spojite krajeve tijesta, u oblik nalik na raviole. Namažite svaki komadić ulupanim jajem. Pržite u ulju jednu po jednu na temperaturi 190-200 oC, 2-3 minute, dok ne postanu zlatnomrke boje. Pečene stavite na papirnatu salvetu da upije suvišnu masnoću. Poslužite toplo. Možete poslužiti uz slatko-kiseli umak.

Hrskava mongolska janjetina

Sastojci: 40 dag krte janjetine bez kostiju, 1 žličica fino kosanog češnjaka, 2 žličice ribanog đumbira, 1 žlica tamnog soja umaka, 1 žlica suhog šerija, 1 žlica sezamovog ulja, 2 žličice škrobnog brašna, 1 veliki luk, 2 žlice biljnog ulja, 2 žličice sjemenki sezama (po želji).

Izrežite janjetinu na listiće debljine papira i zatim na kratke rezance. Stavite ih u posudu i dodajte češnjak, đumbir, umak od soje, šeri, sezamovo ulje i škrobno brašno. Dobro izmiješajte i ostavite marinirati 2 sata. U woku zagrijte ulje i nakratko prepržite luk. Izvadite ga, a zatim pržite meso 1-2 minute, ili dok nije gotovo prženo. Vratite luk u wok. Poslužite posuto sjemenkama sezama. Ako želite, meso možete staviti preko luka.

Pržene kozice s porilukom

Sastojci: 80 dag velikih kozica u ljusci, 2 mlada poriluka, 1 svježa crvena čili papričica, 1 komad đumbira dužine 3 cm, 3 žlice biljnog ulja, 2 žličice svjetlog soja umaka, 1 žlica japanskog *mirina* ili *đumbirova vina*, 1/3 žličice vode, 1/2 žličice praha za pileći temeljac, 1 žličica škrobnog brašna.

Ogulite kozice ostavljajući zadnji dio ljuske i repa netaknutima. Razrežite ih po hrptu i uklonite žilice. Bijeli dio poriluka dobro isperite i izrežite prvo na trake duljine 4 cm, a zatim uzdužno na uske rezance. Prepolovite čili papričice, izvadite sjemenke i isjeckajte ju na fine, uske rezance. Ogulite đumbir i izrežite ga na uske rezance. Zagrijte ulje u woku i prepržite poriluk, čili i đumbir na jakoj vatri oko 40 sekundi. Gurnite ih na jednu stranu woka, dodajte kozice i pržite ih oko 2 minute, dok se cijele ne preprže. Dodajte sojin umak i *mirin* ili đumbirovo vino. Pomiješajte vodu, pileći temeljac u prahu i škrobno brašno te ih ulijte u wok. Pirjajte na jakoj vatri, miješajući dok se ne zgusne.

Plodovi mora specijalitet su istočnog, priobalnog dijela Kine. Postupak kratkog pripremanja ljute hrane u woku odgovara školjkašima i kvalitetnoj bijeloj ribi. Jela od plodova mora začinjavaju se mladim lukom u đumbirom.

Hrskavi plodovi mora na prhkim rezancima od riže

Sastojci: 6 mladih kozica srednje veličine, 20 dag bakalara ili druge bijele ribe, 4 lignje bez krakova, 6 jakovskih kapica, 2 šalice biljnog ulja, 15 dag rižinih rezanaca, 1 luk srednje veličine (izrezan na kriške), 1 poprečno narezana stabljika celera, 20 dag mladih mahuna podrezanih vrhova, 12 listića đumbira debljine papira, 1/2 šalice umaka od rajčice, 1 žličica praha za pileći temeljac, 2 žličice šećera, 1 žličica čili umaka, 1 žlica škrobnog brašna, 1,5 šalica vode.

Ogulite kozice i izvadite im žilicu. Izrežite ribu na kockice veličine zalogaja, narežite lignje na tanke kolutiće i prepolovite jakopske kapice. Zagrijte ulje i pržite rižine rezance u malim količinama dok ne nabubre i ne pobijele. Brzo ih uklonite da se ne bi prekuhali. Rasprostrite ih na pladanj za posluživanje. Izlijte ulje, ostavljajući 3 žlice ulja u woku i na njemu pržite povrće oko 2 minute. Uklonite ga ili pomaknite na stranu, te pržite plodove mora dok ne budu gotovi. Pomiješajte ih s povrćem i rasprostrite ravnomjerno preko rižina tijesta. U tavu stavite umak od rajčice, temeljac u prahu, šećer i umak od čilija. Dobro promiješajte. Umiješajte škrobno brašno s vodom da dobijete glatku smjesu. Dodajte mješavini u tavu, neprekidno miješajte na umjerenoj vatri dok mješavina umaka ne provri te se zgusne. Prelijte preko tijesta i plodova mora i odmah poslužite.

Kantonska pržena riža

Sastojci: 2,5 šalice bijele riže kratkoga zrna, 1/2 šalica zelenog graška, 1/2 šalica zrna slatkog kukuruza (šećerca), 1/2 šalice biljnog ulja, 3 ploške slanine narezane na trake širine 1 cm, 1/2 male crvene paprike narezane kockice, 2 nasjeckana mlada luka, 2 lagano umućena jaja, 10 dag oguljenih kuhanih malih kozica, 2 žlice svjetlog soja umaka.

U tavu s debelim dnom stavite rižu i 3 šalice hladne vode te poklopite i pustite da provrije. Smanjite vatru na najmanju i kuhajte oko 18 minuta, dok riža ne upije tekućinu, a svako zrno ne nabubri i odvoji se od ostalih. Grašak i kukuruz kuhajte dok ne omekšaju pa ih ocijedite. U woku zagrijte pola količine ulja i pržite slaninu dok ne bude gotova. Dodajte papriku i mladi luk, pržite ih 1 minutu te ih izvadite. Ulijte umućena jaja i širokim pokretom zavrtite tavu da se jaja razliju po njezinu dnu. Kada su jaja s donje strane pečena, zagrebite ih drvenom lopaticom i izvadite. Obrišite tavu. Zagrijte preostalo ulje, dodajte rižu i miješajte ja na jakoj vatri 2 minute. Dodajte pripremljene sastojke i kozice te poškropite sojinim umakom. Nastavite miješati na jakoj vatri još nekoliko minuta. Poslužite toplo.

Prženi tofu s mljevenim mesom

Sastojci: 30 dag mljevenog goveđeg mesa od ruže, 1 narezani luk srednje veličine, 2 žlice biljnog ulja, 1,5 žličica sitno nasjeckanog češnjaka, 2 žličice sitno nasjeckanog đumbira, 1/2 - 1 žličice ljute kineske paste od soje, 1-2 žličice šećera, 1 žlica tamnog soja umaka, 50 dag mekog tofua (sojina sira) narezanog na kockice, 1/2 šalice pilećeg temeljca, 1/2 šalica škrobnog brašna, veliki listovi zelene salate za posluživanje.

Pržite mljevenu govedinu i luk na ulju 4 minute. Dodajte češnjak i đumbir te ih kratko prepržite. Zatim dodajte pastu od soje, šećer i sojin umak te ih kuhajte oko 1,5 minutu uz često miješanje. Dodajte kockice tofua i mješavinu temeljca i škrobnog brašna t dalje pržite uz miješanje na slabijoj vatri, da umak bude gust. Poslužite na listovima zelene salate.

Šaran na pari

Ribu očistite, koso zarežite svakih 2-3 cm, kratko popržite s jedne i druge strane i stavite u vatrostalnu zdjelu da se kuha s malo kokošjeg temeljca, sojina umaka, soli i čilija. Kuhajte 20-ak minuta. Ukrasite svježim ili pirjanim povrćem.

Brancin kuhan na pari

Sastojci: 1 brancin (ili neka druga riba), 1 poriluk (ili mladi luk) korijen đumbira, 3 žlice soja umaka, 3 žlice sezamova ulja, 1 dl vina od riže (ili bijelog vina), 2 žlice maslinova ulja, sol, kineska sol, obično ulje.

Ribu očistite i površinski zarežite na četiri dijela. Na tanke rezance izrežite poriluk i đumbir. Posolite, podlijte vinom i po ribi stavite tanke rezance đumbira i poriluka. Kuhajte desetak minuta na pari. Zatim ribu izvadite, maknite povrće i dodajte soja umak, ostatak poriluka i narezane mrkve. Sve treba tri minute popržiti u vrelom suncokretovim ulju, a može i u maslinovom. Zatim stavite na tanjur i prelijte vrućim maslinovim uljem.

Skrivena riba

Sastojci: 1 kg svježe bijele morske ribe u komadu, 2 sušene namočene kineske crne gljive, 1 manja mrkva, 1 velika glavica luka ili mladi luk, 1 crvena paprika ili svježi crveni čili, 1 komad đumbira dugačak oko 3 cm, 1 žlica biljnog ulja, 1,5 žlica laganog sojina umaka.

Ribu očistite od ljuske, operite je i dobro osušite. Zarežite je dublje dijagonalno na mjestima gdje je poslije namjeravate rezati, i to s obje strane. Sušene gljive izvadite iz vode, ocijedite ih i odstranite peteljke. Povrće i đumbir narežite na tanke trakice (rezance). Stavite ribu na tanjur i pospite je narezanim povrćem i đumbirom. Prelijte uljem i sojinim umakom. Stavite tanjur na posudu s ključalom vodom. Dobro pokrijte i ostavite neka se pari oko 12 minuta ili dok riba ne bude kuhana, a provjeriti možete već nakon desetak minuta.

Lignje s povrćem

50 dag liganja izrežite na komadiće, zarežite i kratko prokuhajte (poparite) u kipućoj vodi da dobijete oblike. Celer, bambus, mrkvu, papriku, luk, šampinjone i čili (ukupno 40 dag) izrežite, popržite u woku, potom na nekoliko minuta dodajte lignje.

Sezamovi kolačići

Sastojci: 30 dag brašna, 2 jaja, 8 dag šećera, 3 g suhog kvasca, 8 dag sezama, 6 dag masti, biljno ulje.

Promiješajte brašno, šećer i kvasac, dodajte umućeno jaje i omekšanu mast te zamijesite u tijesto. Ostavite da odstoji 1 sat, pa oblikujte kuglice. Polovicu svake kuglice uronite u umućeno jaje, pa u sezamove sjemenke. Složite u posudu za pečenje koju ste lagano namastili uljem, tako da strana sa sezamom bude okrenuta prema gore. Pecite 20 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 oC.

Kineske slane palačinke

Sastojci: 1 žlica brašna, 4 jaja, ¼ žličice soli, 2 žlice vode, na vrhu noža šećera.

Pomiješajte brašno, jaja, šećer, sol i vodu i miješajte dok tijesto ne postane glatko. Zagrijte na tihoj vatri tavu namazanu uljem. Stavite u tavu 2 žlice tijesta i rasporedite ga brzo po tavi (kao palačinku) tako da promjer bude oko 15 cm. Posle 1 minutu treba biti pečeno i izgledati kao vrlo tanka palačinka. Stavite je na zagrijani tanjur i pecite dalje. Kad ste sve palačinke ispekli, nadijevajte ih na način da u sredinu svake palačinke stavite 2-3 žlice željenog nadjeva. Preklopite suprotne krajeve (kao kod sarme) i slobodan kraj namažite s malo nepečenog tijesta da se ne odlijepe* i da nadjev ne iscuri. Ovako pripremljene nadjevene palačinke mogu se pržiti u posudi s „dubokim uljem“ ili u tavi u kojoj je ″ šalice ulja, sve dok ne postanu zlatnosmeđe boje. Za nekoga tko nema iskustva lakše je pržiti ih u tavi.

---
*ako želite da nadjevene palačinke budu hrskave (reš pečene) zamočite svaku palačinku prije prženja u „dubokom ulju“ u ovako načinjenom tijestu:
16 dag gustina, 8 dag brašna, 1 jaje, 1 žlica praška za pecivo, ½ žličice octa, 1 šalica vode.
Promiješajte jaje, gustin i brašno s toliko vode da dobijete glatko tijesto kao za palačinke. Dodajte prašak za pecivo i ocat. Dobro promiješajte.

Wan Ten (Von Ton) peciva (ravioli, kiflice)

Sastojci: 50 dag brašna, ¼ žličice soli, 3 veća jaja, šalica vode.

Pomiješajte brašno i sol. Pomiješajte vodu i jaja. Dodajte jaja u brašno i miješajte rukom dok tijesto ne postane čvrsto kao za pitu. Tijesto stavite na pobrašnjenu dasku i mijesite ga bar pola sata (duže miješanje pecivo će biti bolje). Razvucite tijesto valjkom tako da ne bude deblje od ″ cm. Izrežite tijesto na trake širine 3 cm. Razvucite valjkom svaku traku dok ne postane tanka kao papir (što je tijesto tanje to su bolje Von Ton peciva). Ovako rastanjeno tijesto izrežite na komade veličine 8x8 cm. Treba bi dobiti oko 75-90 kvadratića. Savijte ih prvo u voštani papir, pa onda u vlažnu krpu, kvadratići mogu stajati u zamrzivaču i do tri mjeseca.

Prženi sladoled u kokosu

Sastojci: 2 l sladoleda od vanilije, 1 jaje, 1 šalica brašna, 3/4 šalice vode, 1,5 šalica sitnih suhih krušnih mrvica, 2 žlice kokosovog brašna, 5 šalica ulja za prženje.

Napravite 6 velikih kugli (okruglica) sladoleda i vratite u zamrzivač. Napravite gusto ujednačeno tijesto od jaja, brašna i vode. Umočite kuglice sladoleda u tijesto, a zatim ih uvaljajte u krušne mrvice i kokosovo brašno. Dok ne budu pokrivene debelim slojem. Vratite ih u zamrzivač na nekoliko dana. U umjereno zagrijano ulje nježno stavite jednu po jednu kuglicu na nekoliko sekundi, dok joj površina ne poprimi zlatnu boju. Izvadite ih i poslužite odmah uz preljev od karamela ili svježe voće.

Najvažnije je da sladoled bude duboko zamrznut i da je ulje dovoljno toplo da zapeče koricu za samo nekoliko sekundi.

Panirane (pohane) banane

Sastojci: 3 šalice gustina, šalica glatkog brašna, 1 dl ulja, prašak za pecivo, 2 šalice vode, 4 banane, med.

Gustin, brašno, ulje i vodu zamiješajte te banane prerežite na četiri dijela. Banane stavite u smjesu i pustite da odstoje deset minuta. Stavite ih u vrelo ulje i pržite oko dvije minuta. Kad dobiju boju izvadite ih iz ulja i na njih stavite malo meda.

Kruh od rižinog brašna

Sastojci: 2 svježa kvasca (80 g), 7,5 dl mlake vode, 2 žličice šećera, 1 kg rižinog brašna, 1 žličica soli, 1 dag kima.

Kvasac izmrvite, prelijte mlakom vodom, dodajte šećer i ostavite stajati na toplom mjestu petnaestak minuta. Umiješajte polovicu brašna, promiješajte, pokrijte i ostavite dizati na toplom mjestu oko 1 sat vremena. Umiješajte preostalo brašno, sol, kim i izradite tijesto dok ne postane ljepljivo. Tijesto pokriveno stavite na toplo mjesto i pustite da se diže 1 sat vremena. Vlažnim rukama oblikujte dvije štruce, stavite ih na podmazani pleh (lim za pečenje) i ostavite na toplom mjestu da se još jednom digne. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC oko 90 minuta. Pečeni kruh poprskajte vodom i pokrijte kuhinjskom krpom. Kruh je najukusniji kad je lagano prepečen.

UMACI

Slatko-kiseli umak

Sastojci: 1 šalica vode, 1/2 šalice bijeloga octa, ½ šalice šećera, 3 žlice umaka od rajčice ili 1/3 žličice crvene prehrambene boje, 1 žličica praha za pileći temeljac, 1 žlica škrobnog brašna.

Pomiješajte sastojke u maloj posudi, zakuhajte ih i miješajte dok se ne zgusnu.

Okus slatko-kiselog umaka možete poboljšati dodate li mu bilo što od slijedećeg: 2 žlice fino nasjeckanog ananasa, 2 žličice ribanog đumbira, 1 žlicu sitnog nasjeckanog kineskog miješanog ukiseljenog povrća, 1/2žličice izmrvljenog crnog papra.

Pikantni umak od šljiva

Sastojci: 40dag šljiva iz limenke, 1/3 šalica octa, 1 žlica šećera, ¼ žličica kineske mješavine začina, 2 žličice škrobnog brašna.

Iz šljiva izvadite koštice. Očišćene šljive zajedno s tekućinom stavite u mikser te miješajte dok ne dobijete pire. Premjestite smjesu u posudu, dodajte preostale sastojke i pirjajte uz miješanje dok se umak ne zgusne.

Umak od šljiva bit će pikantniji dodate li mu malo kupovnog čili umaka. Đumbira ili cimeta. Umake poslužite s proljetnim rolicama, tostom od kozica ili drugim slasnim zalogajem.

Fondue

Jela pripremljena, za stolom, nose i posebne nazive. Najčešće se spominje fondue, što je naziv za otopljeni sir (od francuskog fondre - otopiti) u koji se umaču komadići kruha, izvorno je prastaro jelo alpskih gorštaka, ali uglavnom se smatra nacionalnim jelom u Švicarskoj. Švicarci ga svojataju tako da u Moudonu (Švicarskoj) postoji Akademija sirarstva s posebnim odijelom za fondue (Ecole cantonale de fromagerie).

Fondue od sira spravlja se jednostavno i brzo, dok *za mesni* treba nešto malo više vremena.
Ovo obredno izrazito rustikalno jelo koje se spravlja za stolom, jede se iz teškog posuđa, tanjuri su isto takvi, od keramike ili pečene opeke. Predak tog jela je „raclette“, potomci su fondue s mesom (bourguignonne - iz Burgundije), povrća (talijanska La bagna cauda) ili moderno slatko od - čokolade.

chinese fondue

Kinezi su i u tome bili prvi, jer je tamo pradavni običaj kuhati u vreloj juhi, poput papira tankog mesa. Mongolski izvori iz 14. stoljeća spominju kineski običaj okupljanja oko kotlića u kojem se, na malom plameniku, grije malo masnija pileća juha. Poslužili bi na tanke ploške narezanu govedinu, svinjetinu i piletinu, a uz meso i umake, dodali bi i povrće. Kineski *fondue* priprema se i danas, a posebna je poslastica na kraju popiti juhu u kojoj su se proželi okusi i mirisi u njoj prethodno kuhanih sastojaka. Za kuhanje na stolu treba malo grijalo, posuda od vatrostalne gline ili metala, duge vilice za namakanje u otopljeni sir ili kipuću masnoću ili juhu. Kinezi imaju i posebne male cjediljke za vađenje namirnica. Grijač mora biti takav da se podešava za visoku temperaturu za grijanje juhe, manje za masnoću i sasvim malu za čokoladu (ponekad je dovoljna i svijeća).

Meso probodeno vilicom prži se u ulju u koje, da ne bi prskalo, treba dodati kocku sirova krumpira.

Dobro društvo, dobar izbor namirnica i umaka pretvoriti će jelo pripremljeno u fondue – u pravi gastronomski obred. Umakanje namirnice u vruće ulje (pomoću duge vilice) – prženje, te nakon toga umakanje u jedan od željenih umaka (ranije pripremljen i nalazi se u posudicama) i zaokruživanje gutljajem odgovarajućeg vina, pretvara jelo u druženje uz pravu domaćinsku atmosferu.

Majmunski mozak poznati je mi cijenjeni specijalitet koji se poslužuje za predjelo ili desert, i to izravno iz glave majmuna, koji mora za to vrijeme biti živ. To se ne događa na filmu nego u **Hong Kongu**. Majmun se učvrsti u poseban držač pod stolom kakao se ne bi micao, glava mu se obrije i dlijetom i čekićem mu se otvori lubanja iz koje se onda mozak grabi žličicom. Za osjetljive goste koji ne žele „gledati“ okrutnost prema životinjama podalje od njihovih očiju hongkoški su kuhari osmislili recept za neku vrstu sladoleda od mozga – koji se poslužuje smrznut, a nalik je riži na mlijeku.

Kirgistan

Kirgiska kuhinja je po karakteru, tehnologiji pripremanja i čak sastavu osnovnih jela toliko slična kazaškoj da bi bilo pogrešno razmatrati ih kao zasebne kuhinje. Većina jela kirgiske i kazaške kuhinje su potpuno ista, a često se poklapaju i po nazivima, što se tumači sličnim uvjetima i njihovoj povijesti, nomadskog i polunomadskog stočarstva.

I pored toga postoje neke razlike u nazivima pojedinih jela i u sastavu namirnica. S razvitkom stočarstva i ratarstva u Kirgiziji je udio povrća i voća u prehrani znatno veći. U suvremenoj kirgiskoj kuhinji, jače nego u kazaškoj, uočljiva je prilagođenost jelovnika godišnjim dobima. Ljeti prevladava mliječno-biljna hrana, a zimi jela od mesa i tijesta te mesa i žitarica.

Troši se više žitarica i to uglavnom pšenica, brdski ječam i dijelom džugaru. Prosenu krupicu često miješaju s ječmenom i iz smjese tih krupica pripremaju brašno. Ono se, kao i ječam i pšenica, pojavljuje kao osnova za kisele juhe-kašice, ili zakiseljene ajranom, ili kiseljene pomoću slada ili kao kisele juhe koje su prije pripremljene (takva je juha od ječma – *žaram*, ili od pšenice – *kežjo*).

Beš-Barmak

Karakteristično je da Kirgizi još i danas gotovo isključivo upotrebljavaju kuhano, a ne pečeno meso. Nacionalnim meso i dalje se smatra konjetina, najcjenjenija vrsta mesa, ali se ipak više jede kuhana ovčetina. Čuveni *Beš-Barmak* (na kirgiskom – *tuuragen et*) priprema se – za razliku od kazaškog – s koncentriranijim umakom koji se zove *čik* (bujon s kurtom). U Sjevernoj Kirgiziji u bešbarmak se ne stavlja tjesteni dio (rezanci) nego se umjesto njega dodaje mnogo luka i ajrana (katika). Takvo se jelo zove *narin*.

Sva mliječna jela, od kumisa (na kirgiskom – *kimiz*) potpuno se podudaraju s kazaškim, kao i u tehnologiji pripremanja svježih sireva.

Razlike postoje u kulturi pijenja čaja. Dok Kazasi upotrebljavaju isključivo crni bajhovski čaj, Kirgizi piju *zeleni kirpični kuuruma* koji se proširio u vrijeme ojratske vladavine u 17-18 st. na velikom području današnje Kirgizije. Čaj se priprema s mlijekom, solju, paprom i brašnom, prženim na maslacu, uz omjer mlijeka i vode 2:1.

U Južnoj Kirgiziji još i danas upotrebljavaju zeleni bajhovi čaj.

Od čisto kirgiskih jela valja spomenuti *kjomjoč* – fine male lepinje veličine većeg novčića, pečene u pepelu, koje se stavljaju u vrelo mlijeko i začinjavaju maslacem i suzmom.

Prodaja lepinja

Utjecaj dviju velikih kuhinja kineske i japanske odražava se u Korejskoj, državi zvanoj i *azijski tigar*. Pripremu umaka i način kratkog prokuhavanja jela, pri čemu se povrće i meso prije kuhanja pažljivo usitne osnovni je utjecaj dviju spomenutih kuhinja. Povrće i riža ne smije izostati ni pri jednom obroku. Od mesa je omiljena piletina i riba, a od začina ljuta paprika. Gotovo u svako jelo Korejci stavljaju pržene sezamove sjemenke, kuhaju na sezamovu ulju, a đumbir i umak od soje isto tako često upotrebljavaju kao i njihovi susjedi.

Nekadašnji izgled kuhinje

Nacionalno jelo je „sin-sul-lo“. Sastoji se od više vrsti mesa i povrća. Ime je dobilo po loncu u kome se priprema. Ta je posuda izrađena tako da se može s vanjske strane obložiti žarom a stavlja se na prostrt stol i kuha pred očima gostiju.
Pije se rakija od riže i ječma, kao i pivo koje polako ali sigurno osvaja i Korejance.

Priređuju odličan sok – goyangi soju – ili ga je bolje zvati – mačji sok. Svake godine više od dva milijuna pasa i mačaka se pojede u južnoj Koreji. Usmrćuju ih na razne načine, obzirom na naputak, vješanjem, prebijanjem vrata, udaranjem metalnim predmetom pa čak i elektro šokovima. Često mačke bacaju žive u kipuću vodu, a i psima se koža dere dok su još živi. Užas, rekli bi. Goyangi soja se radi od kuhanog mačjeg mesa dok se ne pretvori u kašu. Kažu da je dobar protiv reumatizma. Vjerujmo im. Oko trideset posto tih kućnih ljubimaca su ukradeni, dok se ostatak uzgaja na farmama.

Za omiljenu juhu od psećeg mesa, Korejanci, smatraju da u muškaraca pojačava muškost, dok ženama poboljšava ten.

Mandu - Korejski specijalitet – tijesto kao džepić punjeno povrćem ili mesom preliveno blagim soja umakom ili začinjenom paštetom

Sin-sul-lo

Sastojci: 20 dag govedine, prsa od 2 pileta, 20 dag teleće jetre, 8 ploški kuhane šunke, 6 rakova, 20 dag svinjetine, 2 mlađa bambusova izdanka, 3 svježe zelene paprike, 5 dag pistacija, 5 dag oraha, 5 dag sjemenki pinije, 6 vrganja, 6 jaja, 50 dag špinata, ¾ l pileće juhe, 1 češanj češnjaka, 3 žlice šećera, 3 kriške svježeg đumbira, 3 žlice sezamova sjemena, 3 ljute paprike, 4 jaja, 2 žlice kosanog peršinovog lista, 4 tvrdo kuhana jaja, 4 zrele rajčice, 2 žlice prženog sezamova sjemena.

Prvo izrežite na tanke ploške Savo meso, posolite, popaprite, uvaljajte u rižino brašno i prepecite na ulju. Lonac „sin-sul-lo“ ispunite najprije listovima špinata, u redovima slažite red pečenog mesa, izrezane bambusove izdanke, narezanu papriku, vrganje, pistacije, orahe, pinije,, pa opet red pečenog mesa. Sve dok ne utrošite sve namirnice.
Zgnječeni češnjak, šećer, đumbir, pržene sezamove sjemenke i ljute paprike kuhajte 20 minuta u pilećoj juhi i sve propasirajte. U pasirani umak ulupajte jaja i dodajte kosani peršin, sve to prelijte preko jela, priređeno u loncu „sin-sul-lo“.
Jelo odozgo ukrasite kriškama tvrdo kuhanih jaja i sezamova sjemena. Poklopite i lonac obložite užarenim drvenim ugljenom, i sve iznesite u posebnoj posudi pred gosta. Jelo se dogotavlja na stolu pred gostima.

Cvjetni kolač hva-jun

Sastojci: 10 dag brašna, 2 žlice šećera, sol, prašak za pecivo, 1/3 šalice vode, 1 žlica kosanog peršina, jaje, datulje, sezamovo ulje.

Od brašna, šećera, dosta soli, praška za pecivo, vode i peršina napravite polučvrsto tijesto. Nakon 10 minuta, izvaljajte tijesto i oblikujte pogačice debljine ½ cm i promjera 7 cm. Svaku pogačicu malo izbodite vilicom. Pogačice premažite razmućenim jajem i prekrijte raščetvorenim datuljama. Između svake kriške datulje stavite po jedan mali srcoliki celerov list. Ispecite *hva-june* u sezamovu ulju i vruće poslužite.

Štapići od kestena

Sastojci: 15 običnih kestena, 15 marona, sirup od vanilije, 2 žličice cimeta, bijeli med, sjeme pinije.

Obične kestene i marone kuhajte u lakom sirupu od vanilije i propasirajte kroz gusto sito i pire. Preostali sirup ukuhajte da od njega ostanu 3 žlice, i pomiješajte s 2 žličice cimeta i izmijesite s pireom. Od mase oblikujte 1 cm debele štapiće duge 5 cm, namočite u bijeli med i uvaljajte u kosano sjemenje pinije. Kolače poslužite na svježem kestenov lišću.

Gost u bilo kojoj kući **Laoškog** seljaka, makar bio i siromašan, odmah će biti ponuđen obaveznom šalicom čaja, kave ili rižinim vinom. Laos ratarska zemlja, kao i u svakoj drugoj takvoj zemlji uzgajaju perad, svinje i govedinu. U rijekama ima riba. Ta gorovita i šumovita zemlja još uvije raspolaže i divljači, koja zauzima važno mjesto u jelovniku. Kuhinja je pod kineskim utjecajem tako da prevladavaju jako začinjeni umaci. Laošani sami proizvode začine, a neke kao kardamom i izvoze.

Goveđi odresci u ljutom umaku

Sastojci: ½ šalice ulja, 2 svježe ljute paprike, ½ šalice badema, 2 glavice crvenog luka, 8 češnja češnjaka, ½ šalice limuna, sol, papar, mlijeko, 4 goveđa odreska, ½ šalice ulja, 2 glavice crvenog luka.

Kosani luk, izrezanu papriku, zgnječeni češnjak i limunovu koru prepecite na ulju. Podlijte mlijekom, posolite i popaprite. Kuhajte dok umak ne bude gust. U međuvremenu goveđe odreske narežite na tanke trake i prepecite na grubo narezanom luku, na ulju. Kad je meso mekano, prelijte ljutim umakom i odmah poslužite uz salatu od rajčice ili zelenu salatu.

Pogačice s bademima

Sastojci: 3 šalice brašna, 1 šalica šećera, ½ žličice soli, ½ žličice praška za pecivo, 1 šalica masti, 1 jaje, ½ žličice ekstrakta od badema, ½ šalice oljuštenih i raspolovljenih badema.

Brašno, šećer, sol, prašak za pecivo i mast pomiješajte i zamijesite. Dodajte jaje i ekstrakt badema. Tijesto mijesite tako dugo dok jaje ne bude posve apsorbirano. Od tijesta oblikujte kuglice i stisnite ih vilicom tako da budu 1 centimetar debele pogačice. Odozgo ukrasite polovicama badema i 20 minuta pecite u pećnici, odnosno dok ne dobiju svjetlosmeđu boju.

U **Mianmarskoj** (do 1989. godine postojala je pod imenom Burma) kuhinji najvažnije mjesto zauzima riža, leća, sezam, povrće, šećerna trska i suptropsko voće. Odmah iza toga dolazi raznovrsno povrće, slatkovodna i morska riba, i tek na kraju meso životinja: govedina, svinjetina, janjetina i piletina, koja se kao i u susjednim zemljama najviše cijeni.

Začini su slični kao i u Kini i Indiji, samo ne u tolikoj mjeri. Omiljeno piće je čaj od raznih cvjetova i rižino vino, koje se pije dosta često.

Mianmarske (Burmanske riblje) okruglice

Sastojci: 1 kg ribljih fileta, 4 žlice sezamova ulja, 3 sitno narezana crvena luka, 3 češnja češnjaka, 2 nasjeckane svježe paprike, 1 žlica kurkume, sol, papar, rižino brašno, 6 oguljenih rajčica.

Riblje filete sameljite. Crveni luk, češnjak, papriku i kurkumu popržite na sezamovu ulju i ostavite da se ohladi. Trećinu tih začina, odgovarajuća količina soli i svježe mljevenog papra pomiješajte sa samljevenom ribom. Dobro izmijesite, oblikujte male okruglice, uvaljate u rižino brašno i pecite na ulju dok ne postanu zlatnožute.
Preostali dio začina pomiješajte s oguljenim i narezanim rajčicama, i prokuhajte zajedno s ribljim okruglicama.

Jaja s umakom od rakova

Sastojci: 3 šalice kosanog crvenog luka, 3 kosana češnja češnjaka, malo đumbira, sol, 4 žlice ulja, 1 žličica mljevene paprike, 1 šalica pirea od krumpira, šalica vode, 1 žlica umaka od rakova, 4 raspolovljena tvrdo kuhana jaja.

Luk, češnjak i đumbir popržite na ulju na blagoj vatri, dok luk ne porumeni. Dodajte sol, papriku i pire od krumpira razmućen s vodom. Prokuhajte i dodajte umak od rakova i raspolovljena jaja. Kuhajte dalje na blagoj vatri dok se ulje i umak ne počnu razdvajati. Jaja s umakom poslužite na vreloj riži.

Mongoli su imali kuhinju tipičnu za nomadsko-stočarska plemena. Jeli su meso, pečeno ili kuhano, pili kobilje mlijeko, znali su čak praviti kocke konzerviranog mlijeka, bilo je dovoljno da se takva kocka ubaci u vodu i evo divne tekućine, koja je imala bolji okus nego čista voda, koja je u Mongoliji oduvijek bila loša. Jedino što se od te mongolske kuhinje sačuvalo do naših dana, jest jogurt, kumis i kefir. Mlijeko su ti nomadi znali iskoristiti do krajnjih granica; pravili su sireve i ostale mliječne proizvode, koji su upravo zbog bogatstva vitamina i hranjivosti, našli put i do kuhinja drugih, možda čak i civiliziranijih naroda. Mlijeko se prerađuje složenije i raznolikije, i to ne toliko djelovanjem mikroflore koliko podvrgavanjem kvaščevom i alkoholnom vrenju. Pri tom se u jednakom omjeru uzimaju najmanje tri a ponekad i pet vrsta mlijeka: kobilje, ovčje, kravlje, devino i jakovo. Na taj se način dobivaju i različite vrste maslaca, svježih sireva i kiselomliječnih proizvoda. Pored *taraka* koji je sličan *katiku,* i *kumisu,* proizvodi se i *hurunga* i njeni proizvodi dobiveni toplinskom obradom i destilacijom: *araka, bozo* i dr.

Mesna se jela također odlikuju raznolikošću sirovina: upotrebljava se konjetina, govedina, ovčetina, devino meso, jareće te meso jaka i sajgaka. Najkarakterističnija obrada mesa je sušenje na vjetru i na hladnoći u dugačkim tankim trakama bez ikakve prethodne obrade, obavezno u siječnju i veljači, te kuhanje mesa u kombinaciji s proizvodima mliječno-alkoholnog vrenja (s bozom) bez pristupa zraka. U prvom se slučaju dobiva *borco* (kalmički) ili *borso* (burjatski), u drugom – *bolhojrjuk*. Sve su to mesna jela izvanrednih aromatskih svojstava. Bolhorjuk se priprema u velikom okruglom kotlu velike zapremine i treba ga kuhati 8-10 sati.

Nakon sušenja meso se zapeče u pepelu, ili između dviju tava, ili u tijestu, ili kuha u kotlu ili u kožu.

Karakterističan je način kuhanja ovaca; ovca se očisti ali joj se koža ne skida, zatim se napuni vodom ili ledom (zimi), unutra se stavi užareno kamenje a ovca ispod žara vatre. Na taj se način meso iznutra kuha a izvana zapeče.

Kao kod svih naroda koji se bave stočarstvom upotrebljavaju se iznutrice u različitim kombinacijama. Jedna od najčešćih kombinacija su iznutrice (pluća ili srce) s pašinom, ne nadjevenim crijevima i raznim vrstama unutrašnje masnoće (bubrežna mast, salo).
Osuvremenjivanje mongolske kuhinje dovelo je do pojednostavljenja tehnologije priprema kao npr. upotreba mljevenog mesa umjesto čitavih komada. Mongolskoj kuhinji nije svojstvena upotreba mljevenog mesa. Ovdje možemo tražiti i stav Brillat-Savarin, Anthelme-a o podrijetlu tatarskog bifteka.

Za proizvode od brašna karakterističan je omjer masti i brašna - 1:2, zamjena vode masnoćom te dodavanje maslaca kao posljednjeg sastojka u već gotovo tijesto (nakon što se zamijesi na vodi). Proizvodi od brašna se uglavnom rade od beskvasnog tijesta, peku se na tavama ili u pepelu, u obliku komadića tijesta ili tankih palačinki.

Džingis-kan svoje najbolje ratnike hranio je mesom tetrijeba s Altajske gore. Vjerovao je da meso te ptice uvećava junaštvo i ubrzava zarastanje rana.

Biljne namirnice malo upotrebljavaju, a najkarakterističnije su *luk-mangir, divlji luk, kolba* i *sarana*. Od šumskih jagodičastih plodova koriste: oskoruše i divlju trešnju (sušene). Od začina se upotrebljavaju papar, cimet, lovorov list, badijan (komorač) i japanski papar (*zantosilum*), te zeleni kirpični čaj, koji se upotrebljava kao začin i kao jedno od osnovnih jela, često zvan *kalmički*.

Cja- kalmički čaj (dvije varijante)

Sastojci I. varijante: 20-30 dag čaja, 3 l vode, 2 l slatkog vrhnja, 5 dag maslaca, 2 čajne žličice soli, 5-6 zrnca papra.
Čaj usitnite, prelijte hladnom vodom i kuhajte na srednje jakoj vatri dok ne zavri. Vatru smanjite, kuhajte još 15-20 minuta, skinite iglice koje nastaju na površini, ulijte zagrijano slatko vrhnje i prokuhajte još 5-10 minuta. Primiješajte maslac, sol, pustite da odstoji poklopljen 10-15 minuta, a poslije toga se konzumira.
Sastojci II. inačica: 4 velike žlice vrhom pune kalmičkog čaja, 2 l mlijeka, 1,5 l vode, 10 dag maslaca, 3 velike žlice pšeničnog brašna, 7-8 zrna papra, 2 lovorova lista, 2 čajne žličice soli.
Redoslijed kuhanja je isti, samo sol dodajte zajedno s mlijekom. Popržite brašno s maslacem dok ne dobije svjetložutu boju (pazite da se previše ne isprži) te domiješajte čaju zajedno sa začinima.

Tatarski ponos

Sastojci: 6 dag svinjetine, 4 dag govedine, 4 dag konjetine (umjesto konjetine možete uzeti istu količinu govedine ili ovčetine), 3 dag suhih svinjskih rebra, 3 dag luka crljenca, 5 dag brašna, 3 dag kiselog vrhnja, 5 dag soljenih krastavaca, 5 g maslaca, 20 dag krumpira, sol, papar po želji.

Sve vrste mesa malo istucite, narežite u podulje komadiće i pržite zajedno sa suhim rebrima i narezanim lukom. Prije nego što je jelo gotovo, dodajte sitno narezane soljene krastavce, brašno, čistu juhu, papar te kiselo vrhnje. Poslužuje se s kuhanim krumpirom.

Džingiskanova govedina s gljivama

Sastojci: 16 dag govedine, 3,5 dag luka crljenca, 15 dag sušenih gljiva, 1 dag pirea od rajčice, 4 g pšeničnog brašna, 12 g masti, 21 dag krumpira, 1 dag masti (za gljive), sol i začini po želji.

Najprije očistite govedinu od opne, operite je i narežite po 2 komada na porciju, prepecite je s obje strane dok se ne stvori rumena korica, a nakon toga je složite u duboku tavu. Sušene gljive operite u toploj vodi, zatim ih ostavite u istoj vodi da se namoče 30 do 40 minuta. Nakon toga ih izvadite iz vode šupljom žlicom, narežite na kockice i prepržite u tavi na masti zajedno sa sitno narezanim lukom i pireom od rajčice. Posebno malo prepržite na masti brašno, dodajte čistu mesnu juhu, prepržene gljive s lukom, sok koji je preostao poslije pečenja mesa, začinite i posolite. Tako priređenim umakom podlijte meso i pirjajte u pećnici dok ne bude gotovo. Poslužite s kuhanim krumpirom ili pečenim krumpirom ili s pireom.

Nepal, malena država smještena u južnoj Aziji između Tibeta i Indije, ima nevjerojatnu klimu. Gotovo četvrtina njegove površine pokrivena je vječnim ledom, dok njegove plodne živopisne doline imaju tropsku, monsunsku klimu. U njoj uspijeva mnogo tropsko voće (npr. banane) žitarice, riža, kukuruz, krumpir (malen kao pikula, kliker) i proso. Stoljetno iskustvo nomada očituje se u uzgoju stoke. Nepalci jedini na svijetu proizvode - *prozirni maslac* – odlične kvalitete i vrlo kaloričan.

Izbor hrane uglavnom se svodi na nekoliko vrsta povrća pomiješanih s tijestom ili rižom. Jedno od popularnijih obroka je *dha bat* – porcija kuhane riže koja se posipa juhom od leće. Domaći je konzumiraju prstima uz glasno mljackanje. Ponekad se jelu dodaje nešto ovčjeg mesa.

Nepalski jelovnik je djelomično pod utjecajem indijske, a djelomično pod utjecajem nomadske kuhinje u znaku povrća i mesa. Umaci su oštri, a nerijetko se jela kuhaju na užeglom maslacu.

Momo- nepalski valjušak

Momo

Momo vrsta autohtonog puding kojeg pripremaju u Tibetu sve etničke skupine, a sličan mongolskom *buuz* i kineskom *jiaozi*.

Momo je delikatesa osmišljena uTibetu i pripravlja se od mesa goveda yak i tradicionalna je hrana u Tibetu, Butanu, Sikkim, Nepal i Ladakh. Danas je jedna od najpopularnijih brzih jela u tim regijama. Čest se priprema i u nepalskim dijasporama kao što je Himachal Pradesh, Zapadni Bengal i indijske sjeveroistočne države, na ulicama Nepala, kao i u nepalskoj dijaspori u SAD, Velikoj Britaniji, Australiji i Novom Zelandu.

Za razliku od Momo, *Ting momo* uglavnom je bez mesnog nadjeva. Tijesto se obično kuha u pari.

Momo se pripremaju jednostavnim postupkom izrade tijesta od brašna i vode, ponekad se dodaje malo kvasca ili sode bikarbone, kako bi tijesto bilo više "gnjecave" teksture. Nadjev može biti različit od nekoliko varijanti.

Tijesto se oblikuje u male okruglice. Ako se oblikuju s nadjevom, nadjev se stavlja u sredinu okruglica ili se oblikuje polumjesec. Okruglice ili polumjeseci kuhaju se u pari ili se prže u tavi ili dubokom ulju nakon što je su pareni. esto se poslužuju s umakom. Postoje brojne varijacije umak obično s crvenim chillies, rajčicom, češnjak, itd.

Mesni nadjev, od različite vrste mesa, ovisi o podneblju u kojem se priprema. Nadjevi od piletine, svinjetine i mesa yaka (yakmeat) su najpopularniji, a meso yaka je na prvom mjestu.

U Tibetu, Nepalu i sjeveroistoku Indije (gdje žive Tibetanski prognanici), koristi se meso koza i goveda (yak) i naziva se - *newari Momo*.

Mljeveno meso se kombinira najčešće sa ljutikom, češnjakom, korijanderom. Neki dodaju pire od rajčica a moguće su i druge razne varijacije kao: krumpir u malim kockama u umak na bazi rajčice.

Vegetarijanski ili mješoviti momo sve je više popularan u Indiji i Nepalu.

Sir, obično svježi sir, čest je u Butanu i Sikkimu.

Začinjena piletina

Sastojci: 1 pile, ½ šalica kosanog crvenog luka, 4 zgnječena češnja češnjaka, maslac, 2 žlice ulja, ½ šalice vode, 50 dag rajčice, 2 žličice soli, 1 žličica ljute paprike, kikiriki, grožđice.

Luk i češnjak popržite na maslacu i pospite ljutom paprikom i solju, dodajte izrezano pile. Pile popržite sa svih strana. Podlijte vodom, pomiješajte s izrezanim rajčicama, poklopite i pirjate 50 minuta. Poslužite s kuhanom rižom, kikirikijem i grožđicama.

Puding od banana

Sastojci: 2 šačice mlijeka, 2 žlice sitnog šećera, ¼ šalice grožđa, 1 žlica sitno iskosanog badema. 1,5 šalica izrezanih banana.

Mlijeko zakuhajte, uspite šećer, grožđice, bademe i banana, i kuhajte dok se sve ne zgusne. Ako se tijekom miješanja na žlici pojave grudice, odmah uklonite s vatre. Gotov puding stavite u male zdjelice i ohladite. Poslužuje se s keksima ili kolačićima.

Pakistan, zemlja na čijem području su oko 2600 g pr. Kr. nastale prve visoke kulture, propale devetsto godina kasnije, ima kuhinju koja je po nekim elementima slična Indijskoj. Povrće, riža i riba, kojih u obje zemlje ima dovoljno, često se priređuje na sličan, ako ne i istovjetan način. Od začina – curry-prašak i „četni“ identični su. Od svojih muslimanskih susjeda preuzeli su razne pilave.

Bhiriani

Tandoori chicken

lepinje

Dva pakistanska specijaliteta, jedna vrsta ragouta „bhiriani“ i na poseban način kuhano pa pečeno pile „tandur“, poznati su i izvan granica. Najomiljenije jelo je riža s curryem, uz koju se jedu velike lepinje „čapati“.

Pakistanci ne piju alkohol, ali zato troše vrlo mnogo čaja i šerbeta. Šerbet se i ovdje priprema s voćnim sokovima.

Pakistanski pilav

Sastojci: 2 kosana crvena luka, 1 zgnječeni češnjak,1/2 žličice mljevenog crnog papra, ½ žličice mljevenog korijandara, 1,5 žličica soli, 50 dag janjeće lopatice ili buta izrezano na kocke, malo mljevenih klinčića, 3 oljuštena kardamoma, ½ šalice ulja, 2 šalice riže, 1 šalica jogurta, 3 šalice vode, ½ žličice šafrana, ¼ šalice kosanih badema, ¼ šalica grožđica.

Luk, češnjak, papar, korijandar i sol pomiješajte u većoj posudi i dodajte meso. Promiješajte, pospite začinima i marinirajte jedan sat. Klinčić i kardamom pržite 1 minutu u ulju na blagoj vatri. Dodajte mariniranu janjetinu i dalje pržite dok meso ne izgubi ružičastu boju. Rižu 1 sat močite u hladnoj vodi, ocijedite i stavite na meso. Uz stalno miješanje pirjajte 5 minuta na slaboj vatri. Na to nalijte jogurt i vodu, i dalje kuhajte još nekoliko minuta. na kraju dodajte šafran i mlijeko, bademe i grožđice. Posudu prekrijte čistom i vlažnom tkaninom, dobro poklopite i na srednje jakoj vatri kuhajte dok riža ne bude gotova. Vlažnu tkaninu ostavite na riži da bi zadržala paru. Jelo poslužite vruće.

Začinjeno pečeno janje

Sastojci: 2,5 kg janjećeg buta, 1 šalica jogurta, ½ žličica tucanog đumbira, ½ žličice ljute paprike u prahu, 4 zgnječena češnja češnjaka, 1/3 šalice mljevenih badema, ½ žličice šafrana, 1 žličica soli, ½ šalice ulja.

S mesa skinite suvišni loj i površinu izbodite vilicom. Jogurt, đumbir, ljutu papriku, češnjak, bademe, šafran i sol dobro pomiješajte i natrljajte janjetinu. Pecite 3-4 sata. Meso često podlijevajte sokom od pečenja. Gotovo pečenje stavite na topli pladanj, i prelijte sa sokom od pečenja.

Alva od mrkve

Sastojci: ½ mrkve, 1 l mlijeka, 1 žlica kukuruznog brašna, 2 žlice kukuruznog brašna, 2 žlice hladne vode, 2 žlice maslaca, 2 klinčića, 4 kardamoma, ½ šalice šećera, 24 raspolovljenih badema.

Mrkvu očistite, sastružite i 10 minuta kuhajte u mlijeku. Kukuruzno brašno pomiješajte s hladnom vodom, ulijte u mrkvu i mlijeko, i uz miješanje kuhajte dok se ne zgusne i postane glatko. U drugoj posudi istopite maslac, nalijte mješavinom s kukuruznim brašnom i mrkvom, dodajte kardamom i klinčić, te pržite dok ne posmeđi. Izvadite kardamom, uspite šećer i miješajte dok se šećer ne istopi. Na kraju umiješajte bademe, sve zajedno uklonite s vatre i izlijte u zdjelice, ostavite da se ohladi.

Tajland, zemlja koja je do 1939. bila poznata kao *Sijam,* jelovnik uglavnom bazira na povrću, riži i ribi. Stereotipni obrok tajlandske kuhinje sastoji se od svježe ili sušene ribe, malo povrća, ananasa ili banane, i neophodnog čaja. Hrana se na stol iznosi u mnogobrojnim malim zdjelicama i jede se štapićima, kojim se zalogaji prinose ustima.

Omiljeno jelo Tajlanđana je „bahmi“. Sastoji se od jako začinjena mesa ili ribe, rezanaca i crvenog luka. Poseban specijalitet su tikvice i krastavci, koji se prije nego sazriju jedu prijesni.

bahmi

„Prozirni“ rižini valjušci, okruglice od piletine ili svinjetine, roladice od povrća, škampi, rakovi, sve to uz curry i desetke medeno-slatkasto-kiselih umaka i poslastice od egzotičnog voća poput „dragon`s eyea“, finog kokosa ili osvježujućih „smoothiesa“ dočekuje turiste u mnogim restoranima, zalogajnicama ili tržnicama. Za hrabrije gurmane naći će se čitav niz paniranih, prženih ili pečenih kukaca poput mrava, žohara, skakavaca, raznoraznih buba koji se skoro uopće ne razlikuju od čipsa.

Osim kineskog čaja i crne kave pije se uz jelo i rižino vino.

Riba u umaku od đumbira

Sastojci: 1 oveća riba, sol, papar, tamarinda, rižino brašno, ulje; *umak*: ulje, 1 crveni luk, 10 pečurki, 2 žličice đumbira, 4 žlice šećera, 6 žlica octa, 1 žlica umaka od soje, malo mesne juhe, rižino brašno, kosani peršinov list.

Ribu očistite, operite, posolite, popaprite, pospite tamarindom, uvaljajte u rižino brašno i dobro ispecite na ulju. Složite u drugu posudu i prelijte umakom.
Za umak na malo ulja popržite kosani luk, kosane pečurke i đumbir. Tome dodajte šećer, ocat, umak od soje i malo dobre mesne juhe. Sve kuhajte 10 minuta na slaboj vatri. Dodajte rižino brašno i dosta kosanog peršinova lista. Ribu i umak stavite na desetak minuta u pećnicu, poslužite sa suhom kuhanom rižom.

Pečena svinjetina s ananasom

Sastojci: 1,5 kg svinjskog bubrežnjaka, 2 žličice korijandara, 1 zgnječen češanj češnjaka, ½ žličice soli, 1 žličica papra, 3 žlice sojinog umaka, 1 žlica vinskog octa, 1 žlica šećera, 50 dag ananasa izrezanog na kriške.

Korijandar, češnjak, sol i papar pomiješajte, i time natrljajte svinjetinu. Meso stavite u zemljanu posudu (danas u vatrostalnu) s poklopcem i 2 sata pecite na osrednjoj temperaturi. Otklopite, nekoliko puta prelijte mješavinom sojinog umaka, octa i šećera, i pecite otkriveno još 30 minuta. Pečenje izvadite, stavite na pladanj i obložite kriškama ananasa. S preostalog soka od pečenja skinite suvišnu mast, zagrijte i poslužite u posudi za umake.

Iznenađenje od kokosa

Sastojci: ½ šalice prženog šećera, ½ šalice običnog šećera, 1 žlica rižinog brašna, 6 žlica vode, 3/4 šalice isjeckanog kokosa, 1 tučeno jaje, tijesto za pitu.

Obje vrste šećera, rižino brašno i vodu kuhajte na slaboj vatri. Kad se šećer potpuno rastopi dodajte kokosov orah, dobro promiješajte i kuhajte dok ne provri. Skinite s vatre i ohladite. Tijesto za pitu tanko razvaljajte, oblikujte pogačice i izbodite ih vilicom. Jednu žlicu nadjeva od kokosa stavite na sredinu, poklopite s drugim krajem i rubove čvrsto stisnite. Vrhove probodite vilicom i pecite na jakoj vatri 15-20 minuta.

Nam prik (ili čili umak)

Pržene čili papričice

Izvorni naputak za3 - 4 obroka

Sasdtojci: 45 dag goveđeg file ili tenderloin, djelomično smrznutog, narezanog na tanke trake, 2-3 češnja mljevenog češnjak, ol i papar (po želji), 2 žlice umaka od riba, 1 žlica umaka od kamenica (Oyster umak) po izboru, 2 žličice smeđeg šećera, 1/4 šalice ulja, 2-3 mljevene tajlandske ili jalapeno chili papričice, 1 crvena babura paprika (narezane vrlo tanko)

U velikoj zdjeli, izmiješajte govedinu s češnjakom, solju i paprom, i ostavite da se marinirati najmanje 15 minuta. Pomiješajte umak od ribe, umak od kamenica i smeđi šećer zajedno u maloj zdjeli. Dodajte malo vode ako je potrebno i odložite na stranu. Ulje zagrijete na visoku temperaturu u woku ili dubokoj tavi. Dodaj chili i crvenu papriku i brzo promiješajte pržeći oko 30 sekundi. Dodajte govedine i marinada i brzo promiješati pržeći još 1-2 minute. Smanjenje topline, dodajte sastojke umaka. Ukloni s vatre i poslužite vruće s jasmin rižom.
na kraju za dodatnu aromu.

Tajlandski umak od octa, šećera, čilija, soka limete, češnjaka. „Nam prik“ znači "čili umak". Tajlandska kuhinja koristi puno varijacija nam prika, često začinjenog kako bi se slagao s određenom hranom poput piletine, ribe ili povrća.

Izvorni naputak za3 - 4 obroka

Sastojci: 45 dag goveđeg file ili tenderloin, djelomično smrznutog, narezanog na tanke trake, 2-3 češnja mljevenog češnjak, ol i papar (po želji), 2 žlice umaka od riba, 1 žlica umaka od kamenica (Oyster umak) po izboru 2 žličice smeđeg šećera, 1/4 šalice ulja, 2-3 mljevene tajlandske ili jalapeno chili papričice,1 crvena babura paprika (narezane vrlo tanko)

U velikoj zdjeli, izmiješajte govedinu s češnjakom, solju i paprom, i ostavite da se marinirati najmanje 15 minuta. Pomiješajte umak od ribe, umak od kamenica i smeđi šećer zajedno u maloj zdjeli. Dodajte malo vode ako je potrebno i odložite na stranu.Ulje zagrijete na visoku temperaturu u woku ili dubokoj tavi. Dodajte čili i crvenu papriku i brzo promiješajte pržeći oko 30 sekundi.Dodajte govedine i marinada i brzo promiješati pržeći još 1-2 minute.Smanjenje topline, dodajte sastojke umaka. Ukloni s vatre i poslužite vruće s jasmin rižom.
na kraju za dodatnu aromu.

Tajlandska curry pasta

Curry pasta je mješavina usitnjenog bilja i/ili začina i drugih začina. Curry je važan sastojak u tajlandskoj kuhinji, a također može zamijeniti curry prah ili začinsku mješavina u drugim kuhinjama.

Postoje mnoge vrste curry paste.

Crvena curry pasta: Ova curry pasta sadrži crvene čili paprike (svježe ili suhe), luk, češnjak, galangal, limunsku travu, korijen korijandera, papar, sol, pastu od škampa ili inćuna (u nedostatku može vam pomoći i sardel pasta), i kaffir list.

Zelene curry pasta: sastojci su slični za crvenu curry paste, osim što se zelene chili papričice zamjenjuju sa crvenim.

Žuti curry pasta: slična je crvenoj i zelenoj curry pasti, ali je dodan kurkuma što daje žutu boju, a ponekad se dodaje i žuta chili papričica.

Massaman curry pasta: to je indijski curry i za razliku od ostalih tajlandskih currya sadrži mnoge osnovne suhe začina uključujući kumin, cimet, kardamom i klinčić.

Phanaeng curry pasta: pasta je više blaga nego druge vrste tajlandski curry.

curry paste

Crvena curry paste odličan je dodatak piletini, plodovima mora, govedini ali i vegetarijanskom curry-u i ribljem curry-u.

Sastojci: 1 luk kozjak ili 1/4 šalice ljubičastog luka (sve nasjeckano), 1 stabljike svježe mljevene limunske trave ili 3 jušne žlice smrznute, 1-2 crvena chilli papričice ili 1/2 do 1 žličice Crvene ljute paprike, ili 2-3 žličice, Tajlandski chili, 4 češnja češnjaka, 1 *galangal* ili đumbir, veličine palca (narezan), 2 žlice kečapa rajčice ili pirea od rajčice, 1 žlica kumina, 3/4 žlice korijandera, 1/4 žlice bijelog papra, 2 žlice umak od ribe ili za vegetarijance: 2 žlice umak od soje, plus

soli po želji, 1 žlica paste od škampa ili za vegetarijance: 1 žlica tajlandskog umak, 1 žlica šećer, 1 + 1/2 do 2 žlice čili praha, 3 žlice kokosovog mlijeka, 2 žlice svježeg soka limete.

Spojite sve sastojke u električnoj miješalici i sve dobro izmiješajte. Ako je previše gusta, dodajte malo više kokosovo mlijeko. Imajte na umu da će prvotni jaki/oštri okus oslabiti nakon dodavanja kokosovog mlijeka. Također će postati crvenija nakon što se sve skupa pripremi (smjesi sjedini). Ako želite *curry umak* umjesto paste dodajte preostale kokosovo mlijeko.

Green Curry Paste

Zelena curry pastu je vrlo lako napraviti, a puno je zdravija i svježijeg okusa od kupljenih. Dodaje se u omiljena mesna jela ili morske plodove, tjesteninu, povrće, tofu. Koristite je i kao začin juhama ili tjesteninama. Cook s tijesto odmah, ili pohraniti u hladnjaku do 2 tjedna, a koristiti ga kao što je to potrebno. Tijesto se može zamrznuti za buduću uporabu. Uživajte!

Sastojci: 1 stabljike mljevene limunske trave (ili 3 žlice već pripremljene ili smrznute tekućine limunske trave), 1-3 zelene narezane chili papričice, 1 narezana ljutika ili 4 jušne žlice mljevenog ljubičastog luka, 4-5 češnja češnjaka, 1 komad *galangal* veličine palca ili đumbir (tanko narezan), 1/2 šalice nasjeckanog svježeg korijandera/*cilantro* lišće i stabljika, 1/2 šalice svježeg bosiljka, 1/2 žličice kumin, 1/2 žličice bijelog papra, 1/2 žličice korijandera, 3 žlice ribljeg umaka (vegetarijanci mogu zamijeniti s 1 žlicom sojinog umaka), 1 žlica paste od škampi ili inćuna (zamijeniti možete srdel pastom), 1/2 žličice soli, 2 žlice soka limuna, 1 žlica smeđeg šećera, 3-4 jušne žlice kokosova mlijeka (toliko da se pomiješaju svi sastojci zajedno).

Sve sastojke uspite u električni mješač i dobro izmiješajte. Provjerite okus i začinite solju i paprom ako treba. Ako je previše slano, dodati iscijeđenu limete ili limuna sok. Dodajte čili. Vaša curry pasta spremna je za korištenje i možete je držati ga u hladnjaku do 1 tjedna spremljenoj u staklenoj posudi.

Tadižička (Tadžikistan) i **Uzbečka** (Uzbekistan) kuhinja dijele zajedničku sličnosti u povijesnoj isprepletenosti kako u izboru namirnica, kuharskoj tehnici tako i jelima. Zajednička im je i nasljeđe još od drevne povijesti u poljoprivrednoj proizvodnji, zemljoradnji i vrtlarstvu.

U narodnom jelovniku prevladavali su proizvodi od tijesta, lepinje, kiselo mlijeko, povrće (mahunarke), dok su imućni slojevi uglavnom konzumirali jela od mesa, pernatu divljač, te mnogo voća i slastica.

Za suvremenu kuhinju Uzbeka i Tadžika karakteristična je upotreba velike količine mesa, prije svega ovčjega, a potpuno se izbacuje svinjetina i masna perad – patke i guske. Rijetko se upotrebljava i druga perad (kokoš, pura), dok se pernata divljač (fazan, jarebica, prepelica često poslužuju kao dopuna dnevnog obroka.

Za oba naroda je karakteristična velika upotreba lokalnog zrnja za hranu (pšenica, džugara, riža) i mahunarki (grašak, nut, maš), nekoliko povrća (repa, tikva, rotkvica, mrkva), različitog voća i oraščića (marelice, , trešnja, šljiva, dinja, trišlja, orah). U isto vrijeme se gotovo i ne susreću jela od ribe, a slabo se konzumiraju i jaja.

Zajednička im je upotreba kiselog mlijeka (katika) u najrazličitijim jelima, naročito prvim, te mliječnih proizvoda (suzme, kurta). Isto je i kod masnoća (kombinacija biljnih i životinjskih; kombinira se pamukovo ulje s konjskom masti ili suncokretovo ulje s ovčjom masnoćom), nezaobilazna je upotreba začina, osobito luka, crvena paprika, azgona, bosiljka, kurkume, kopra, kinze, metvice (rjeđe se upotrebljava češnjak). Od dodataka koji ne spadaju u začine popularni su žutikovina i bužgun.

Jedinstvena im je i osnovna kulinarska metoda. Osnovna toplinska obrada je pečenje – ponajprije na masti i u nešto manjoj mjeri na otvorenoj vatri, na mangalu ili u tandiru (tanuru). Prilikom prženja na masti primjenjuje se specijalno zagrijavanje masnoća, a prže se, osim mesa, i proizvodi od tijesta i povrća.

Drugi način je – kuhanje pomoću pare.

Ove metode obrade uzrokovale su i jednaki kuhinjski inventar te korištenje istog tipa peći. Pečenje (prženje) se obavlja u kotlovima (kazanima), otvorenim metalnim kotlovima debelih stjenki, a kuha se pomoću pare u specijalnim manti-kaskanima.

Način posluživanja jela također im je ista, njihov poseban redoslijed, velika gustoća juha, polužitka konzistencija drugih jela i kombinacija zrnja, mahunarki i povrća s mesom i tijestom (plovi, šavlje, halisa, halim).

Razlike postoje u detaljima. Tadžici skupa s ovčetinom rado upotrebljavaju jaretinu, češće od svojih susjeda jedu divljač, a Uzbeci imaju neka jela od konjetine i mlijeka koja su se sačuvala kao uspomena na nomadski život davnih predaka. Od mahunarki Tadžici najradije upotrebljavaju brdski grašak *nut*, a Uzbeci prednost daju lokalnom sitnom grahu *mašu*.

U brdskom dijelu Tadžikistana i u gusto naseljenim područjima od davnina su se sačuvala jela svojstvena tadžičkoj nacionalnoj kuhinji, bez uzbečkih podjednakosti (na primjer, halisa i hušan). Ona svjedoče o većoj starosti, složenosti i profinjenosti tadžičke kuhinje u usporedbi s uzbečkom.

Juhe zauzimaju značajno mjesto u uzbečkoj i tadžičkoj kuhinji. Njihova specifičnost sastoji se u tome da su one po konzistenciji jako guste i prije podsjećaju na kašicu nego na juhu u uobičajenoj predodžbi. Pored toga, te juhe su masne, jer sadrže ovčje salo ili topljeni maslac, čak i kad nema mesa. Specifična je i upotreba lokalnih krupica za juhu – *mašta* (sitni srednjoazijski grah) i *džugare* (sorgo), kukuruza, riže i njihovih kombinacija. Od povrća juhe obavezno sadrže mrkvu, repu, tikvu, i to u daleko većim količinama nego kod europskih juha.

Jako puno se upotrebljava i luk: dva puta više nego u europskim juhama. Specifične su i tzv. „pržene juhe“ (najprije se prži tvrdi dio, zatim se prelije vodom). Tom se metodom bitno skraćuje vrijeme kuhanja mesnih juha. Tipična je upotreba kiselog mlijeka katika i suzme za prireĎivanje juha s naročito kiselkastim okusom, a ono, osim toga povećava kaloričnost i probavljivost.

Najraširenij tipovi uzbečkih i tadžičkih juha su: šurpa (šurbo), mastava (mastoba), atala (atola), ugra (ugro), pieva (pijoba) i kiselomliječne juhe (katikli). Neke juhe su karakteristične samo za uzbečku kuhinju, kao: kurtova, šopirma, kakurum i sihmon. One se temelje na upotrebi mliječnih proizvoda i nastale su očito još kod nomadskih predaka.

Zajednička osobina obradi mesa je navika da se meso ne odvaja od kostiju. U juhama i u drugim jelima meso se prži obavezno zajedno s kostima. Iznimka može biti kebab, i to samo onda kada se pravi od pečenice. Specifična metoda obrade peradi i divljači jest obavezno skidanje kože, i to prije ili poslije toplinske obrade. Objema je narodima zajedničko pripremanje mesnih jela – kavurdaka i hasipa (hasiba) koji se jedu hladni ili se pak upotrebljavaju kao poluproizvodi za juhe ili plov. Većina se mesnih jela sastoji od jedne mesne komponente, bez ikakvih priloga, ako se izuzme luk. Karakteristične su i kombinacije mesa i kuhanog tijesta Među njima su najraširenije i najpoznatije mante (vrsta krupnih peljmena), te lagman, šima, manpar (vrsta rezanaca pripremljenih u kombinaciji s mesom). I jedna i druga jela imaju različite varijacije kod Uzbeka i Tadžika.

Samostalnih jela od povrća u uzbečkoj i tadžičkoj kuhinji gotovo da i nema. Povrće se upotrebljava za juhe, ponekad se pojavljuje kao zakuska uz mesna jela ili plov, i u tom slučaju dolazi sirovo (luk, rabarbara, rotkvica) ali češće služi kao svojevrsni poluproizvod za jela od zrnja, mesa ili brašna: zirvak uz plov ili šavlje, nadjev za samsu, badža (kajla) uz lagman ili šimu. Tada se s povrćem postupa isto kao i mesom – prži se u velikoj količini masnoće, zatim se pomiješa s mesom, zrnjem ili tijestom.

U obje kuhinje česta je upotreba proizvoda od brašna, od parenog, kuhanog i naročito pečenog i prženog tijesta. Razne vrste jela od brašna ispunjavaju polovicu jelovnika u srednjoazijskoj kuhinji. Pri tome je veliki dio naročito mnogobrojne vrste lepinja od brašna koje se upotrebljavaju umjesto kruha, kao samostalno jelo s katikom. Većina proizvoda od tijesta, najčešće lepinja (noni, patiri, ločiri, čevati i katlame) te samse peku se u specijalnoj peći – tandiru (tanuru) na čije se vruće stjenke pričvršćuju proizvodi od tijesta. Ostali načini pečenja tijesta su u kotlu bez masnoće, pečenje na žaru između dvije tave te prženje u vrućoj masnoći.

Uzbečka i tadžička kuhinja bogate su slatkim jelima. Većina naroda Srednjeg istoka (Arapi, Perzijanci, Turci) ne zna za desert kao zadnje, zaključno jelo. Slastice, napitci i voće, kojima se u europskim jelovnicima završava obrok, na Istoku dolazi dva puta za vrijeme jela, a ponekad i triput: poslužuju se prije, za vrijeme i poslije jela.

Cijeli objed kod oba naroda prati – čaj. Čajem se započinje ručak, njime se zalijeva masni obrok od mesa i tjestenine, te naročito drugo jelo, a čajem se i završava jelo, jer se pije uz slastice.

U većem dijelu Uzbekistana (na istoku i jugu) prednost se daje - zelenom čaju. U sjevernim dijelovima prednost se daje – crnom bajhovi čaju. U zapadnom djelu pije se zeleni i crni čaj, ali najviše s mlijekom (što bi na to rekli – Englezi i Francuzi od kojih je zapravo to i poteklo!). U Tadžikistanu se zeleni čaj pije uglavnom ljeti, a crni zimi. Čajevi se piju bez šećera.

Slastice možemo podijeliti na šest grupa: *kijomi* (sirupi od voća i povrća), *bekmesi* (koncentrirani gusti sokovi od voća i jagodičastih plodova tipa melase), *navati* (razne kombinacije kristalnog i ukuhanog grožđanog šećera uz dodatak boja i začina), *slastice na bazi*

oraha i grožđica te *razne halve* i *slastice tipa halve*. Slastice poput *navata* i *halve* pripremaju se na cijelom Srednjem istoku, „domovina“ su im središta kao Iran i srednjoazijske države.

Turkmenistan

Ogromna pustinjska prostranstva i rijetke oaze uvjetovali su bavljenje stočarstvom pa je, većini Turkmena, glavna namirnica meso i mlijeko. Samo kod nekih Turkeman (Murčalinaca) koji se bave zemljoradnjom, u izboru jela prevladava tjestenina.

Više od svega cijene ovčje meso a zatim meso džejrana (planinskog jarca), mlade deve i pernate divljači (fazana, jarebice, prepelice). Govedina je prije bila slabo poznata a kod pribalkanskih Jomuda i potpuno nepoznata.

Turkenskoj su kuhinji, više nego kuhinjama drugih srednjoazijskih naroda, svojstvena čista mesna jela bez primjesa drugih namirnica ili priloga. Jela se prže u vlastitoj masnoći u manjim komadima a kasnije u ocakljenoj posudi koju zovu „govurma“ (posuda slična kazačkom i uzbečkom „kavadarku“), te pečenju mesa mladih životinja na žaru (kevbab ili šara). Turkmenski nacionalni šašlik (kebab) „kejikdžeran kebab“, tj. šašlik od mesa mladog planinskog jarca. Kao i u Tadžikistanu, i u Turkmeniji, meso se često zapeče i u tandiru (tamdiru).

jelo u govurmi

kejikdžeran kebab

tandir (vrsta peći)

lepinje

priprema uzbeka na ulici

Osim toga se kod Turkmena susreću i takve nacionalne metode prireĎivanja i konzerviranja mesa koje ne postoje kod susjednih naroda: visoka temperatura zraka, vrući suhi vjetrovi i jako zagrijavanje pijeska. Jedna od tih metoda, raširena je kod Jomuda, sastoji se u sušenju mesa na vjetru pod žarkim suncem. Krupni komadi mesa se zajedno s kostima nanižu na šiljak visoke motke i puste tako stajati nekoliko dana. Ovako sušeno meso naziva se „kakmač“. Druga metoda – tekinska – temelji se na kombiniranju različitih sredina. Ranije pripremljen (tj. opran i natrljan solju i crvenom paprikom) želudac ovce ili jarca ispune sitno narezanim komadima mesa i sala tako čvrsto da tamo ne ostane zraka. Poslije toga želudac zašiju i zarone u vrući pijesak preko dana, a navečer ga izvuku i zavežu na visoku motku. Ovo mijenjanje uvjeta se ponavlja sve dok se želudac ne sasuši. Tada meso, koje je bilo zatvoreno u njemu, dobije naročit ugodan okus, te se dugo vremena ne može pokvariti. Ovo se meso zove *garin* (žeIučano).

U suvremenoj turkmenskoj kuhinji čisto mesna jela sve više ustupaju mjesto kombinacijama mesa s krupicom, tijestom i povrćem, raširenim kod drugih naroda Srednje Azije i Kazahstana, tj. plovima, mantima, bešmarku i sl. Kod Turkmena ova jela nose svoje nazive, i to često različite, tako da se čini kao da su različita jela. Tko se, na primjer, plovi u Turkmeniji zovu *aš*, mantil – *bjorek*, bešbarmak – *gulak* a kod Tekinaca – *belke*, a kod sjevernih Jomuda – *kurtuk*. Iz ovih primjera može se uočiti da je turkmenska kuhinja slična (a ponegdje skoro ista) uzbečko-tadžičkoj i kazaško-kirgiškoj.

Samo manji dio turkmenskih drugih jela karakteriziraju osebujne tehnološke metode i naročito kombinacije namirnica, koje se ne susreću kod susjednih naroda. Među takva jela spadaju jela od mesa i krupice i mesa i tijesta; *ogurdžali-aš, oštima, etli unaš* i *gatikli unaš*.

Od mlijeka najviše se upotrebljava devino i ovčje, od kojih se uz pomoć kiselomliječnog, sirišnog i alkoholnog (kvaščevog) vrenja s kasnijim procjeđivanjem, potiskivanjem, cijeđenjem i sušenjem uglavnom pripremaju različiti mliječni proizvodi. U Turkmena je ustanovljen složeni mliječni jelovnik a mliječni se proizvodi podvrgavaju složenoj biokemijskoj i kemijsko-fizikalnoj obradi. Takvi su originalni turkmenski mliječni proizvodi *agaran, čal, kara gurt, teleme, sikman* i *sargan*.

Originalnost mliječnih proizvoda turkmenske kuhinje nije samo rezultat specifičnosti početnog proizvoda – devinog mlijeka – nego je i uvjetovana neponovljivost klimatskim karakteristikama Turkmenije – suhe suptropske klime koja stvara posebne uvjete za kiselomliječno i kvaščevo vrenje.

Devino mlijeko i njegovi proizvodi, uglavnom čal, karakterističniji su za zapadni i jugoistočni dio Turkmenije, dok se u oazama na istoku i jugoistoku češće upotrebljava ovčje mlijeko.

Turkmenska kuhinja upotrebljava malo povrća, češće se upotrebljavaju rotkvica i rajčica, znatno rjeđe i manje tikva i mrkva, a još rjeđe maš. Povrće u dnevnom obroku kompenziraju zelenjem: kiselicom, turkmenskom divljom lobodom (gara seljme), turkmestanskim špinatom (ismanak) te gomoljem kozlinca (skorcenera). Od voća je

najraširenija marelica (urjuk), koja se ne upotrebljava samo u jelima od mesa i tijesta, nego i u ribljim jelima. U širokoj upotrebi je dinja i lubenica.

Izbor začina se donekle razlikuje od uzbečkog i tadžičkog. Osim neizostavnog luka i crvene paprike i papra najviše se upotrebljava metvica, divlji peršin i ažgon. *Bužgun* (tvar koja se dobiva iz drva pistacije) koristi se za jela od divljači; umjesto kurkume koriste – šafran, đavolja smola zamjenjuje – češnjak. Turkmeni su jedini koji upotrebljavaju kao začin đavolju smolu – *čomuč* pa od nje pripremaju i poseban umak – *alažu*. Đavolja smola – *čomuč* – se u divljem obliku susreće u Jugoistočnom Kazahstanu. Zbog oštrog mirisa koristi se u malim dozama: u jelo se ne stavlja, nego se komadićem đavolje smole naprave jedna-dvije crte po dnu kotla, a onda se stave riža, povrće, meso itd. To je dovoljno da cijelo jelo dobije miris po luku i češnjaku. Jedna crta je po svojoj snazi jednaka dvjema glavicama luka.

Turkmenska kuhinja razlikuje se i po izboru masnoća. Umjesto topljenog ovčjeg sala, koje je raširenо po cijeloj Srednjoj Aziji, u Turkmeniji se upotrebljava topljeni maslac od devinog mlijeka (sari jag) i naročito sezamovo ulje, koje Turkmeni ne upotrebljavaju samo za pripremanje mesnih jela, nego i za jela od tijesta, ribe te slastica.

Turkmeni su jela od riba prilagodili tradicionalnoj srednjoazijskoj tehnologiji (pečenje na ražnju ili na usijanom ulju u kazanima) i tradicionalnim azijskim biljnim proizvodima – sezamu, riži, urjuku, grožđicama i soku od šipka, koji s europskim ukusom nema ništa zajedničko.

Osnovni uvjet za pripremanje ribljih jela je svježa, tek ulovljena riba: samo s njom se može organski slagati slatko-kisela gama umaka; kod čega je vrsta ribe sekundarna. Najviše se upotrebljava jesetra, zvjezdasta moruna, morski i riječni smuđ, som, cipal, šaran i kutuma. Kod pripremanja turkmenskih ribljih jela izvan Turkmenije mogu se, osim spomenutih vrsta ribe, upotrebljavati i bakalar, merluz, makrorus, nototenija, iverak te vrste grgeča i šaran. Smrznutu morsku ribu ili filet nije potrebno prethodno odmrznuti. Haringe nisu pogodne uz slatkasto-kiseli umak.

Fina se riba se uzima se pripremanje šašlika (balik šara) te kavurdaka (balik gavurdak). Za *balik šar* se komadi ribe, prethodno posoljeni i poredani na štapu (ražnju) s kolutićima luka, peku nad žarom.

Za *balik gavurdak*, kao i za obični kavurdak, manji se komadi ribe bez kostiju prže na vlastitoj masnoći (specijalno izrezanoj s trbušnog dijela) u kazanu, ponekad s manjom količinom sezamova ulja, i poslije polaganja u glinene ćupove polijevaju se rastopljenim ovčjim salom.

Ostala jela od ribe – *gaplama, čjome, balik berek* i *balikli janahli aš* – predstavljaju puno složenije kombinacije namirnica i načina obrade. Neka od njih podsjećaju na pripremanje plova i manta, tj. jela s mesom, druga pak nemaju pandana među mesnim jelima, pošto brzina priređivanja ribe (u usporedbi s mesom) diktira posebnu tehnologiju.

Riba se podvrgava mješovitom načinu prethodne toplinske obrade. Suši se a onda peče, potom se soli i kiseli, a onda pirja ili prži, ili se kuha i poslije toga pirja i kiselinski obrađuje. Osnovni cilj svih tih operacija sastoji se u tome da se riba prilagodi slatkasto-kiseloj i slatkasto-ljutoj gami pratećih namirnica i začina.

Kolika je razlika u ukusima pojedinih krajeva turkmenije (i naroda koji tu žive) govori i izreka: kad Tekinci jedu govedinu i kad im se ona sviđa, kažu „Ma divota, kao ovčetina!“. Kad Ogurdžalinci jedu ovčetinu, hvale je na svoj način: „Ma divota, posve je na jesetru!“

Turkmeni kao i ostali narodi Srednje Azije piju mnogo čaja. Prevladava zeleni čaj a odmah iza njega je - crni čaj sa svježe pomuženim devinim mlijekom koji „zakuhaju“ a onda ga na kratko stave na žar.

Nacionalna slastica je masa za halvu koja se priprema iz biljke čereš (čiriš), *Eremurus grandiosa L.* Iz nje se dobiva smola *tragant* i iz nje u kombinaciji s biljnim sokovima (grožđanim, lubeničinim, dinjinim i dr.) i začinima kuhaju masu nalik pekmezu.

Mliječni proizvodi Turkmena

iz devinog mlijeka:

mesgè jag (maslac)	tuče se iz smjese katika i manje količine vode
sari jag (topljeni maslac)	dobiva se topljenjem čajnog maslaca
durda (ostaci iza topljenja maslaca)	uzimaju se za neke vrste tijesta
ajran	mlaćenica preostala nakon tučenja maslaca, ponekad i pomiješana s vodom, koja predstavlja petinu ili četvrtinu mlaćenice
kara suzme (crna suzma)	dobiva se cijeđenjem mlaćenice
suzme	ocijeđeni egurt, katik, sličan uzbečkoj suzmi
suzme čal	odgovara ajranu kod drugih naroda Srednje Azije, tj. smjesa suzme i vode u omjeru 1:1
ak gurt	odgovara uzbečkom kurtu – sušene kuglice od suzme
kara gurt	sirutka od katika ili mlaćenice, kuhana dugo i polako do oblikovanja guste mase; kisela ali ugodna okusa (ne susreće se kod drugih naroda)

iz ovčjeg mlijeka prave i masne sireve*: teleme, sikman* (*pejnir*) i *sargan,* koji se razlikuju po načinu dobivanja i okusu od salamurenih sireva iz ćupova od ostalih naroda Kavkaza iako im je postupak dobivanja isti.

Čal

Čal se priprema na nekoliko načina: pomoću specijalne kvasne osnove ili njenih zamjena, pomoću starog čala ili iz kombinacije čala s vodom, uz pomoć čistih kultura kiselomliječnih bakterija (čal rade i Kazasi ali ga nazivaju – *šubat*).

1.
Pripremanje posebne kvasne osnove, *gor*, složeno je i dugotrajno, pa se u većini slučajeva novi čal dobiva pomoću starog čala. Ako starog čala nema, tada se kao kvasna osnova upotrebljava katik od kravljeg i ovčjeg (kozjeg) mlijeka. Kod takvog postupka čal je manje kvalitetan, slabo gaziran i tek nakon tri-četiri prekiseljavanja ispadne kako treba.

2.
Najobičniji način pripremanja čala je slijedeći: obavezno svježe pomuzeno devino mlijeko, koje ima prilično visoku početnu temperaturu (više od 37-40 oC) treba procijediti kroz dvostruki-trostruki sloj gaze, i ako se pri tom nije ohladilo, pričekati da mu temperatura padne na 30 oC, najviše 32 oC. Za to vrijeme priprema se kvasna osnova – čal, koji treba biti između četvrtine i trećine svježe pomuzenog mlijeka, određenog za čal. Kvasnu osnovu čal dobro

promiješajte i ulijte u glineni ćup od 6 do 10 litara, a na nju procijeđeno i ohlađeno svježe mlijeko, koje ponovo pažljivo miješajte s kvasnom osnovom 10 minuta, pa i više. Nakon toga ćup pokriven gazom stavite na sjenovito mjesto, gdje temperatura nije niža od 25-30 oC, ili se takva temperatura može održavati u ćupu, ako ga se omota u hladnije doba godine. Nakon pola sata na površini budućeg čala pojavljuje se kisela kašica masnijih i lakših frakcija – *agaran*. Ona se može skinuti i upotrijebiti kao kiselo vrhnje. Nakon toga kiseljenje čala možete nastaviti uz neprestano održavanje temperature na razini od 30 oC. Poslije 4 sata mlijeko je uglavnom potpuno kiselo, a nakon 6-8 sati dobiva specifična svojstva punovrijednog čala.

U procesu kiseljenja, osobito poslije prva četiri sata, kad se tijekom cijelog vremena (nekoliko puta dnevno) miješa, ne dozvolite da se stvore velike pahulje i nakupe ugrušci. Pazite da se miješanje poklapa s dodavanjem novih količina svježe pomuzenog devinog mlijeka (deve se muzu 4 puta dnevno, novo mlijeko se dodaje najmanje 4 puta na dan) u prvi čal. Nakon 10 sati, već se oblikuje čal, temperaturu treba sniziti do 20-25 oC i održavati je na toj razini još 8-10 sati. Drugog dana čal već treba držati na 5-10 oC. Uz takvu temperaturu čal se može održati 3-4 dana, no u Turkmeniji se čal nastoji iskoristiti u toku 24 sata, inače postaje oštar, neugodan i neukusan (kiselost se povećava a gaziranost smanjuje).

Povremeno skidanje agarana, te često miješanje čala daju napitak po konzistenciji jednolik, ali ipak je moguće raslojavanje čala na gornji, gušći i masni dio, te donji, nalik na sirutku, zvanu *turiš-čal*. To je obično vezano za neravnomjernu temperaturu, velike prekide u miješanju i druga narušavanja pravila pripremanja.

3.

Kako je čal kao napitak namijenjen prije svega utaživanju žeđi, on se često priprema s vodom. Takav čal ponekad ispadne čak i jednolikiji nego čal bez vode. U tom slučaju svježe pomuzenom, toplom devinom mlijeku nakon cijeđenja dodajte vodu zagrijanu do 30-32 oC u omjeru 1:1, promiješajte tu smjesu, a onda dodajte kvasnu osnovu, obavezno u omjeru 1/3 ukupnog obujma smjese vode i mlijeka. Daljnji postupak je isti, kao što je opisano.

Teleme

Teleme je mladi sir koji predstavlja gustu, meku i vlažnu masu, izvana nalik na svježi kravlji sir. Za pripremanje telema potrebna je posebna kvasna osnova, *gonzelik* ili *majalik*,. Masa dobivena nakon zakiseljavanja – majalik, čuva se u glinenom ćupu mjesec dana. Teleme se dobiva od 1 žlice majalika razmućenog u 1 vjedru svježe pomuzenog, još toplog ovčjeg mlijeka, koje počinje vreti već nakon nekoliko sati. Vrenje može teći u glinenoj posudi ili u kožnoj mješini. Nakon 16-20 sati dobije se gusta masa – teleme, koju se već nakon 24 sata može jesti.

Majalik se priprema kao i u Kazaškoj i kirgijskoj kuhinji.

Sikman

Sdikma ili pejnir, dobiva se cijeđenjem mladog sira u vrećici od tanke pamučne tkanine, a 10-12 sati nakon cijeđenja stavlja ga se pod prešu, tj. pokrije daskom, na koju se stavi kamen težine otprilike 5-6 kg (na vedro/vjedro teleme). Nakon 24 sata nastane – sikman, što u prijevodu znači „istisnut“. To je tzv. hladni način obrade teleme.

Sargan

Za sargan sirnu masu telema treba obraditi toplinskim načinom: treba je kuhati na polaganoj vatri sve dok tekućina – sirutka – ne ispari. Tako se dobiva drukčija vrsta sira – hruskavi slatki sargan.

Turkmenske lepinje

Čapadi (tanka lepinja pečena u tandiru)

Lepinja s dodacima

Tvrdo tijesto (bez kvasa), nakon što je odstajalo 15-20 minuta, treba podijeliti na komadiće od otprilike 10 dag, razvaljati u tanke lepinje debljine 2mm. Nakon toga se nabode na vilicu i ispeče u tandiru. Prije pečenja treba namočiti onu stranu lepinje koja dolazi na stjenku tandira. Iz tandira se vade čim se osuše, ne čekajući da dobiju boju.

Ekmek (tanka lepinja pržena na ulju u kotlu)

Jednostavno tijesto istih proporcija i na isti način kao i za čapadi, ali izrezano na dva manja komada (po 5-6 dag) razvalja se u tanke lepinje do 1-2 mm. Svaku lepinju s gornje strane treba premazati gustim agaranom, masnim katikom ili kiselim vrhnjem, slijepiti premazane strane jednu za drugu i ispeći dvostruke lepinje sve dok se ne stvori rumena korica u užarenom kotlu, premazanom (ne previše) sezamovim uljem.

Uzbečka kuhinja, vidi: Uzbečka (Uzbekistan) i Tadižička kuhinja (Tadžikistan)

Vijetnam zahvaljujući smještaju uz istočni rub indokineskog poluotoka, što znači da se proteže uz more, svoj jelovnik bazira na ribama, rakovima i morskim mekušcima. Susjedna Kina imala je, kroz povijest, veliki utjecaj na stvaranje njihovog jelovnika tako da je ukusan, raznolik i nadasve privlačan, te se vijetnamska kuhinja smatra se jednom od najboljih. Grad Hue poznat je po jelima koje pripremaju kuharski majstori prema naputcima iz doba imperije.

Uz kukuruz i rižu, soju ima veliki značaj. Jede se prijesna, kao varivo i kao umak. Riža je na posebnom glasu po kvaliteti, posebno vrsta sa zalijepljenim zrncima koja se koristi samo u izuzetnim prilikama ili isključivo za kolače. Od povrća cijene crveni i bijeli luk, vlasac, krastavce i izdanke bambusa, koji su omiljeno jelo Dalekog istoka.

Vijetnamci uživaju u cijelom nizu egzotičnih jela kao što su: kobrino srce, juha od jarčevih testisa i pileća srca marinirana u svinjskoj krvi. Ti specijaliteti nisu sirotinjska jela, nego su dostupni samo vrlo imućnim ljudima koji zalaze u otmjene i skupe restorane. Vrhunac su užitka za vijetnamske gurmane jela od šišmiša, koje u restoranima drže u kavezima pa gost može izabrati koje „krilato čudovište“ želi za ručak. Odabranom šišmišu konobar jednim potezom mačete odsijeca glavu i krv iz nje cijedi u čašu. Šišmišja krv se pije svježa i smatra se afrodizijakom. Od mesa se pravi gulaš, a može se skuhati i juha. Okus je, kažu, nalik junetini.

Brojni umaci koji se nude uz jela mijenjaju okus jelu, tako da vam se čini kao da jede novo jelo. Razni riblji umaci, kao što je „nuoc mam“ obavezan je sastojak i dio obroka svakog Vijetnamca.

Sedamdeset posto svjetskog stanovništva jede kukce, gliste, mrave, ličinke, skakavce, cvrčke ..

Mnogi ulični ili poluulični „restorani“ u koje zapadnjak ne bi ušao, poslužuje se prava domaća – najslađa jela. Na stolu su često *grickalice* (sušene, soljene lignje bačene na gradele i provučene kroz stroj koji ih pretvara u rezance) za grickanje uz razgovor i pivo ili čekajući jelo.

Juha *Fo* je bistra procijeđena juha u kojoj se kuhala piletina (u stvari masna kokoš) ili govedina, s bijelim rezancima od rižina brašna, sve je ukrašeno kolutićima zelenog dijela mladog luka (ugodnog mirisa) i kosanim listićima koji izgledom podsjeća na peršin ali je ljutkastog okusa. U juhi se komadići tanko narezane piletine ili govedine. Uz juhu poslužuju se ljute papričice i kriške mirisavog limuna.

Nakon juhe je kuhano povrće, riža, umaci i sitno kosano meso koje može biti od: („piletina“ tj. masna koka, govedina, svinjetina, svinjska koža, žabe, puževi, ptice, ribe, iznutrice (od jezika do bubrega), kobasice od sitno sjeckanog mesa (postane kao pašteta), kornjače, zmije, pa čak i crva. Sve se to priprema kuhano, pirjano, pečeno;

ili

pirjane ptice, rižino tijesto nadjeveno mljevenim puževima, rižino tijesto nadjeveno ribom i povrćem i kao vrhunac, tko si može priuštiti jer je skup specijalitet – panirani crvi dugi oko pet centimetara koji žive na kokosovim palmama. Svaka palma ima po jednog crva.

Ukoliko ste u blizini rijeke tada možete očekivati: juhu od račića, kuhane rakove začinjene pirjanim lukom i umakom od soje, škampe na žaru.

Svaki dobar provod počinje čašicom „xeoa“, odnosno rižina vina, čija se jačina može mjeriti s škotskim whiskeyem.

Tijesto nadjeveno mesom (banh xeo)

Sastojci: 50 dag brašna, ½ šalice masti, sol, 1 jaje, 1 šalica masti za pečenje; *nadjev*: 25 dag mljevene svinjetine, 1 morski rak, nekoliko gljiva, 2 jaja, sol, papar, 1 žlica sojina umaka.

Tijesto dobro izradite i izvaljajte tanko (debljine noža), oblikujte pogačice promjera 20 cm i izbodite vilicom. Mljeveno meso pomiješajte s račjim, 2 jaja, sojinim umakom i kosanim gljivama, popaprite i posolite. Nadjev stavite na pogačice, zavrnite krajeve i stisnite da nadjev ne izađe. Pecite u vreloj masti dok ne porumene.

Okruglice od tunine s umakom

Sastojci: 75 dag tunine, 15 dag bambusovih izdanaka, 3 žlice rižinog brašna, ¼ šalica vode, ½ žličica soli, 4,5 žličice šećera, 1 žličica glutamata, 2 tučena jajeta, 2 žlice mlijeka,3/4 šalice mrvica, ulje, 1 šalica mesne juhe, ¼ šalica umaka od soje, ¼ šalice limunova soka.

Tuninu i bambusove izdanke sameljite. Rižino brašno i vodu pomiješajte. Samljevenu tuninu i bambusove izdanke, rižino brašno s vodom, soli, malo šećera i glutamatom pomiješajte i 10 minuta kuhajte na blagoj vatri. Od ohlađene mase oblikujte kuglice veličine oraha. Mlijeko i jaja pomiješajte. Okruglice umočite u razmućena jaja, mrvice i pecite u vrelom ulju, 4 do 5 minuta. Izvadite i ocijedite. Juhu, umak od soje, sok limuna, šećer i malo glutamata pomiješajte i uz povremeno miješanje jednom prokuhajte. Kuglice poslužite prelivene umakom.

MALA AZIJA; BLISKI ISTOK i MEDITERAN

Bizant je u pogledu kuhinje bio zapravo nesamostalan, uzimao je od drugih sve što je smatrao da je dobro. Postepeno su rafinirana rimska jela doživjela promjene u začinima i u načinu pripremanja, tako da se radilo nešto što je na primjer Luitprand iz Cremone, biskup i ambasador njemačkog cara (koji je nosio titulu imperatora svjetskog rimskog carstva) smatrao jednostavno – bljuvotinom. Ne smijemo zaboraviti da je Luitprand mrzio Bizant i kad je opisivao banket cara Nikeroforsa II. Fokasa (peto stoljeće naše ere) nije bio baš pouzdan svjedok.

U Bizantu su jeli meso na ražnju i na žaru, ostali su tragovi liquamena (presolac, garum), jela se riba ali i čitav niz jela koja je Bizant preuzeo od arapskog svijeta, koji je znao jesti i bio veliki gurman.

Kad su **Arapi** došli u Bagdad, otkrili su da svijet ne živi samo od ovčetine s ražnja ili žara, od nešto datulja i ovčjeg mlijeka, nego da ima i načina da se čovjek izvrsno provede ako se kopira ono što su pobijeđeni narodi imali.

Osnovna karakteristika jestvenika moćnih bagdadskih kalifa bilo je – intelektualiziranje jela. Kalif bi jednostavno dvorjane i goste prisilio da uz svako jelo izrecitiraju neku pjesmu, da je čak i sami napišu, nagnuo bi ih da o jelu i vještini njegovih kuhara pričaju, da se raspravljaju što bi bilo još bolje, a što nije dobro za želudac velikog arapskog gospodara.

Predjelo se sastojalo obično od kapara u crvenom umaku. Bio je tu češnjak u obliku umaka, pa masline i slana riba. Pjesnik Ibn Al-Mutaz napisao je pjesmu o predjelima za jedan banket, što ga je u 10. stoljeću dao kalif Mustakfi. A. Mahmud ibn al Husein al Kušadjim napisao je pjesmu o glavnom jelu, koja glasi:

Ponajprije mlado janje, pečeno,
Iznutrica je dobro u nj sabijena,
Na sve to stavljeno je dosta gorušice i začina,
Ali i limuna a k tome još i miris.
Kao kruna i nakit – nad meso divan sir
Narezan u tanke komadiće!

Po Koranu, svinjsko je meso nečisto i prema tome zabranjeno, krv životinja je nečista, a vino je strogo zabranjeno. No te zabrane nisu zabrinjavale arapske gurmane. Bilo je dovoljno suhog grožđa iz jeruzalemskih vinograda, maslina iz Apalmire, jabuka iz Sirije, žita iz Egipta, riže iz jordanske doline, ovaca, i koza iz Palestine, riba iz Sira kraj Adena, a i začina koji su stizali iz dalekih zemalja, kao što su Malabar ili Filiini, te iz Kine, Indije.

Od Perzijanaca **Arapi** su preuzeli uporabu mljevenih mandula, oraha i raznih drugih orašara za umake i predjela. Pustinjska tradicija živjela je u toj arapskoj kuhinji u čestoj uporabi datulja. Jedno od jela koja su voljeli jesti i bogataši i sirotinja, bila je neka vrsta palente od žita, u koju bi kuhar umiješao mljevene datulje, smekšao sve to sezamovim uljem te dodao mandule i pistacije. Ta je masa tada pretvorena u kuglice koje je kuhar posipao sitnim šećerom.

Arapski kuhar volio je ovce debela repa. Taj specijalitet bio je izvrstan kad je na stolu bilo i kus-kusa. Obrok bi završavao nekom vrsti kiselog perzijskog mlijeka, koje je sličilo današnjem jogurtu, a koje su Arapi zvali laban.

Arapska kuhinja dala je jedan od vrlo značajnih elemenata kulturi čitavog svijeta: dijetalnu ishranu. Arapi su smatrali da je čovjek sastavljen od četiri elementa, od kojih je načinjen i čitav svemir – od *zraka, vatre, vode i zemlje*. Ti su elementi prisutni u ljudskom tijelu u obliku tekućine i to: krv, žuč, crne žuč i pljuvačka. Varirajući jela, koja koriste ovom ili onom elementu, arapski su liječnici stvorili dijetalnu ishranu koja je mogla koristiti, ali i štetiti (štetiti kad su majke slušale liječnike i nisu svojoj djeci davale određene voće, izbacujući tako iz dječje hrane toliko potrebne vitamine). Bilo je i propisa koji još i danas vrijede. Tako su šljive iz Damaska smatrali izvrsnim sredstvom za probavu, a slično se gledalo i na breskve u crnom vinu.

Koliko god danas kritizirali arapsku dijetu za bolesnike, sigurno je da su arapski kuhari poznavali način da se određenim jelima pomogne u liječenju. Zahtjev da se uz banket priča i da se recitiraju pjesme, tvrde poznavaoci stare arapske kuhinje, nije bio samo odraz naklonosti prema intelektualnom radu ili umjetnosti, nego i odraz smisla za praktično; ako se ne prejedeš, nisu u opasnosti da stradaš bilo od želuca, niti od bolesti krvotoka. Kuhari arapskog svijeta znali su da meso i jaki začini nisu uvijek zdravi a da se riža, maslac, med i šećer mogu jesti gotovo uvijek.

U islamskim zemljama, nepristojno je nešto ponuditi - lijevom rukom, jer se tom rukom rade samo manje cijenjeni, prljaviji poslovi. Očekuje se da osoba kojoj je nešto ponuđeno lijevom to odbije.

Gostoljubivost pustinjskih zemalja, sjeverne Afrike, Bliskog istoka ili srednje Azije posljedica je pustog podneblja u kojima se živi. Jedan od obreda zbližavanja domaćina i gosta u arapskim zemljama jest jedenje soli unutar doma. Kad bi obojica kušala sol, smatralo se da su između njih rođene prisnosti i obaveza međusobna poštivanja i zaštite. Stanovnici suhih i pustih područja polažu na gostoprimstvo putniku jer je ovisan o dobročinstvu onih na koje je naišao. Njegov je život bio u rukama neznanih domaćina, a tko će biti gost ili domaćin to se unaprijed nije znalo.

Obaveza pružanja gostoprimstva odražava se u mnogim biblijskim naredbama i komentarima.

Povjesničari gastronomije kažu da su Arapi još u 9. stoljeću pravili popise jela koja su iznosili pred uzvanike.

Ciparska jela već stotinama godina pokazuju sklad grčkih i turskih jela. Povrće i voće spadaju u svakodnevni jelovnik, a janjetina i ovčetina, omiljena jela i Grka i Turaka, zauzimaju prvo i počasno mjesto u kuhinji. Omiljeni pilavi, nadjevene tikvice, rajčice i sve vrste mesa i riba na roštilju, su sastavni dio prehrane otočana. Jela su im začinjena, a kolači vrlo slatki.

Kao i Grci, i Ciprani imaju dobra vina koja se piju uz svaki obrok.

Juha od janjetine

Sastojci: 0,5 kg janjetine, 1 kg janjećih kostiju, 1 kosani crveni luk, 1 narezana mrkva, 1 žličica soli, 4 šalice vode, 12 žlica maslaca, sok jednog limuna, 3 tučena žumanjka, 1 žlica mljevene slatke paprike, malo ljute paprike.

Meso, kosti, luk, mrkvu i sol kuhajte u vodi 2 sata. Juhu ocijedite i sačuvajte. Meso sameljite i vratite u juhu. 6 žlica maslaca istopite, pomiješajte s brašnom i 3 minute pržite na blagoj vatri. Uz stalno miješanje u zapržak postepeno dolijevajte juhu. Limunov sok pomiješajte sa žumanjcima, nalijte malo juhe i kad masa postane jednolična izlijte, uz brzo miješanje, u preostalu juhu. Poslužite zajedno s listićima maslaca, posuto slatkom i ljutom paprikom.

Janjetina s povrćem

Sastojci: 75 dag janjeće lopatice ili buta, 50 dag riže, 1 kg oguljenih i narezanih krumpira, 50 dag narezanog crvenog luka, sol, papar, 3 žličice kimova praha, 50 dag narezanih tikvica, 8 raspolovljenih cvjetova artičoka, 1 kg rajčica.

Trećinu svih sastojaka poslažite u posudu za pečenje. Na isti način stavite drugi i treći sloj. Sve to prelijte vodom, poklopite i 1,5 do 2 sata pecite na 175 oC ili dok meso ne postane mekano. Prema potrebi dodajte još vode. Kada jelo bude gotovo, voda će se potpuno pokuhati. Prije posluživanja jelo treba još 20-30 minuta ostati u posudi.

Irak sa svoje dvije velike rijeke, Eufrat i Tigris, koje natapaju ravnicu nekad je bio najveća i najjača zemlja Srednjeg istoka. O njemu su se pjevale pjesme, pisale priče, a žitorodna polja opisao je i sam Herodot. Ako kažemo Mezopotamija tada se misli na područje tj. „zemlju između dviju rijeka“ (*grč*. mezo.. + potamós – rijeka) a u starini Babilonija i Asirija (prema M. Krleži, kod nas je to područje između Save i Drave, uglavnom današnja Slavonija). Najezda Mongola dokrajčila je blagostanje. Odonda pa do danas Irak se više nikada nije oporavio.

Osnovna hrana Iračana je datulja. To južno voće je vrlo hranjivo, tako da je to većini stanovništva i jedina hrana. Na uskom pojasu zemlje oko dviju rijeka uspijeva pšenica i riža. Nomadsko stanovništvo se bavi stočarstvom, ovčarstvom i kozarstvom, što je i osnovna vrsta mesa uz piletinu. Rijeke daju odličnu vrstu pastrva koja se peče na poseban način. Očišćene pastrve objese iznad vatre, čim je sredina pečena, riba se stavlja na žar i odmah poslužuje s kriškicama rajčice i s mnogo papra.

Dvije susjedne zemlje Libanon i Sirija, odigrale su veliku ulogu u oblikovanju iračke kuhinje. Specijaliteti su ovca na ražnju i janje nadjeveno rižom, grožđicama i bademima.

Najomiljenija jela su slatkiši koji po načinu priređivanja i vrstama podsjećaju na tursku kuhinju. U sjevernim dijelovima zemlje pije se arak, a u ostalim jogurt i voćni sirupi.

Kebab od ovčetine

Sastojci: 20 dag ovčetine, 2 dag ovčjeg loja, 2 dag luka crljenca, malo crvenog vina, trostruko više vode, 1 dag brašna, malo mljevene crvene paprike, papar u zrnu, pire od rajčice, lovorov list, sol, 20 dag kuhane riže ili pire od graha kao prilog.

Meso bez kostiju od buta narežite na komadiće i prepržite u posudi s mnogo kipućeg ovčjeg loja (ako ne volite ovčji loj, možete se poslužiti i s drugom masnoćom). Dodajte sitno narezani luk crljenac, brašno, mljevenu crvenu papriku, pire od rajčice, papar u zrnu, lovorov list, sve to podlijte vinom i toplom vodom. Kuhajte na slaboj vatri dok meso ne postane mekano. Poslužite.

Nadjevena ovčja prsa

Sastojci: 1 šalica kuhane riže, 5 glavica crvenog luka, 2 svježe paprike, ½ šalice maslinova ulja, 3 žlice kosanog peršinova lista, sol, 1 žličica papra, ½ šalice sjemenki pinija, 1 ovčja prsa, 1 češanj češnjaka, 1 šalica ulja, 2 šalice nasjeckane mrkve, celera i poriluka, 2 korijena peršina, 2 krumpira, 4 rajčice, 2 žlice brašna.

Na ulju popržite rižu, kosani luk, kosanu papriku, ali kratko da ne požuti. Dodajte kosani peršinov list, sol, papar i sjemenke pinije. Ako je nadjev pregust, dolijte malo vrele vode. Ovčja prsa dobro nasolite, natrljate češnjakom i nadjenite nadjevom. Po potrebi smotajte i zavežite. Meso pecite na vreloj masti i dodajte ostalo povrće. Meso ostavite na peći poklopljeno 1 sat. Posljednjih 15 minuta dodajte izrezane rajčice. Kad se svo povrće pretvori u gust umak, zagustite brašnom i propasirajte. Prije posluživanja meso narežite i poslužite s umakom.

Irački kolačići s bademima

Sastojci: 7,5 dag šećera, 7,5 dag istopljenog ovčjeg sala, 7,5 dag kosanih badema, 3,5 dag brašna, ½ šalica ružine vodice.

Šećer i istopljeno salo miješajte na peći tako dugo dok šećer ne postane tekuć. Dodajte kosane bademe i sve zajedno promiješajte i masu skinite s vatre (peći), primiješajte brašno i ružine vodice. Masu izlijte u namaštenu posudu za pečenje i pecite 20 minuta u pećnici. Kolač još vruć izrežite u uske prutiće.

Iran se nalazi na jugozapadu Azije, između Kaspijskog jezera i Perzijskog zaljeva. Njegovu povijest možemo pratiti 2700 g. pr. R. I države Elam (prve države na ovom prostoru) do podjele na Perziju i Medinu, kasnije samo na Perziju pa sve do današnjih dana. Muslimanske zemlje imaju mnogo toga zajedničkog tako i slični jelovnik. Opća karakteristika svih tih kuhinja je da su vrlo masna, zašećerena i vrlo ljuta jela. Šećer i med često se jedu uz pečenja, na što se svatko ne može lako priviknuti.

Običaj starih naroda je iznošenje na stol svih jela odjednom kako bi gost imao dovoljno vremena u odluci za ono što mu najviše odgovara. Jede se polako, bez žurbe, jer – zašto učiniti danas kad se to može i sutra?

Najpoznatija jela tog dijela svijeta su – pilavi, u Iranu nazvan „polo“.

polo

kebab

priprema kebaba

Od iranskih je pak pilava najpoznatiji „širpin polo“. Priređuje se sa šafranom i šećerom. Glavna namirnica je posve mlado pile. Iranci vole samo meko i mlado meso. Za „čalo-kebab“ - male ražnjiće od ovčetine stavlja se meso dan ranije u smjesu jogurta, šafrana i luka, ne bi li postalo mekše i sočnije.

Vrlo raširenо jelo u Iranu je juha „aš“ koja se pravi od povrća, riže i sira.

Od Turaka su Iranci preuzeli „rahat lokum“ i „baklavu“. Od alkohola pije se samo „arak“ - vrsta rakije s velikim postotkom alkohola. Češće se piju voćni sirupi, zvani „šarbet“.

Noruz – iranska nova godina slavi se s prvim danom proljeća već 3000 godina. Noruz u prijevodu znači „novi dan“, novo vrijeme u kojem se čovjek, baš kao i priroda, ponovo rađa, obnavlja, to je buđenje prirode, pomlađivanje svijeta. Upravo zato proslava Noruza započinje s obiteljskom, zajedničkim pripremama prije ekvinocija (trenutak u kome Sunce i prividnom gibanju oko Zemlje, stigne na ekvator, datum u godini kada su dan i noć jednake dužine, ravnodnevnica; *jesenski ekvinocij* – 23 rujan, prvi dan jeseni; *proljetni ekvinocij* - 21 ožujak, prvi dan proljeća;……) temeljito se čisti životni prostor, namještaj se u kući raspoređuje na novi način, sade se biljke i uređuje vrt. Priprema se i posebna hrana, riba je obavezna jer obnavlja duh i čisti tijelo. Kupuju se darovi i nova odjeća. Posjećuju se i druže, to je i vrijeme kada djeca imaju školske praznike. Noruz se slavi dva tjedna, a 13 dn nakon nove godine obitelji imaju običaj odlaska u prirodu.

Svjetlo je neizostavan dio proslave Noruza pa Iranci organiziraju i „Festival vatre“, u šali kažu kakao tada ulice i gradovi izgledaju kao da traje rat. Tu je i običaj preskakanja vatre, kao simboličan prelazak iz bolesti u zdravlje, pri čemu se izgovara rečenica „Moja žuta boja je tvoja, a tvoje crvenilo je moje“ – žuta boja simbolizira bolest i nesreću, a crvena zdravlja i radost. Djeca ne skaču preko plamena, već preko žarišta kako ne bi bilo nesreća, a uvijek se osigura da se netko ne bi ozlijedio.

Tradicionalni novogodišnji stol uređen je u simbolici brojke sedam, odnosno sa sedam stvari čiji nazivi na perzijskom počinju sa slovom „s“ a moraju se naći: *pšenica* – plodnost, *jabuka* – život, *češnjak* – zdravlje, *iransko voće* – čuva od nesreća i uboda otrovnih životinja, vrsta *(h)alve* – obilje, *ocat* – sreća, strpljivost i začin *somak* - boja buđenja Sunca.

Na stol se stavlja i sveta knjiga Kur`an ili knjiga poezije, *ogledalo* – pravda, istina, *voda* – čistoća, *svijeća* – dug život, *med* – zdravlje i krepkost, *kruh* i *novčić* – obilje i bogatstvo, *obojeno jaje* – običaj je da se jaje zavrti na ogledalu – kruženje Zemlje i protok godine te *zlatna ribica* – koja simbolizira čistu i dozvoljenu sahranu.

Telećí ragout na iranski način

Sastojci: 1 kg telećih nogu
3 glavice crvenog luka, 1 češanj češnjaka, 1 žlica curry-praška, 1 žlica brašna, 1 l vode, 2 jabuke, 2 žlice kokosova brašna, kora polovice limuna, sol.

Sitno kosani luk popržite na ulju. Dodajte zgnječeni češnjak i meso teleće noge bez kostiju, začinite curry-praškom i pospite brašnom. Sve dobro promiješajte i kad meso počne dobivati boju, u posudu ulijte 1 l vode i ostavite da prokuha. Dodajte oguljene i na kriške narezane jabuke, kokosovo brašno, limunovu koru, malo soli i dobro poklopljeno pirjajte 1 sat. Nakon toga meso izvadite i stavite na toplo, umak procijedite. Meso prelijte umakom i poslužite s rižom.

Pile u umaku od nara

Sastojci: 1 mlado pile, 2 češnja češnjaka, 1 mali kosani crveni luk, 3 žlice očišćenih bobica od nara, 1 žlica šećera, kosani bosiljak, kopar, peršin, sol, riža.

Mlado pile pecite u komadu i pečenog izrežite. Sok od pečenja razrijedite s malo vode, dodajte zgnječeni češnjak, luk, bobice nara i šećer, pa sve prokuhajte. U tom umaku se pileće meso dovršava.
Poslužite jelo posuto kosanim bosiljkom, koprom i peršinom, a kao prilog poslužite rižu pripremljenu na iranski način*.

**riža na iranski način* – rižu operite, osušite među krpama, stavite na vlažnu krpu i opteretite komadima kamene soli. Prije upotrebe rižu skuhajte u kipućoj vodi 10 minuta. Ocijedite i u krpi između poklopca i vode na slaboj vatri poparite. Trebali bi dobiti suha zrna. Za takvu pripremu koristi se samo riža dugog zrna.

Zelena salata s medom

Sastojci: 172 šalice meda, 1 ¼ šalice vinskog octa, ½ šalice vrele vode, 2 glavice zelene salate.

Med i ocat kuhajte uz miješanje dok se ne pretvori u gust sirup. Maknite s vatre da se ohladi. U ohlađeno dolijte vrele vode da malo razrijedite sirup i ulijte u zdjelu. Salatu rastvorite u listove i svaki list umočite u sirup, cijedite nad zdjelom i poslužite.

Izraelska kuhinja, zemlje koja je osnovana kao židovska domovina u Palestini 1948. godine oblikovala se prvenstveno unutar strogih propisa vjerskog rituala. Njegova povijest veže se uz semitski narod Izraelaca koji je doselio na područje Palestine između 1900. i 1700. g. pr. Kr. Židovi iz čitavog svijeta koji stalno sa sobom donose različite nove navike i nove poglede na svijet, mnogo se toga promijenilo pa tako i u izraelskoj kuhinji. Ona je postala raznovrsnija sa čitavim nizom novih jela.

Staro židovsko pravilo košer-kuhinje (kuhanje po religioznim propisima) nalaže upotrebu samo zaklanih životinja, i to samo papkara preživača. Ali i od tih životinja mogu se koristiti samo prsa, hrbat i prednjih 11 rebara. Ostale dijelove, uključivši tu i but, pravovjerni Izraelci ne smiju jesti. Osim toga, meso se mora močiti u vodi, soliti pa opet močiti dok ne nestanu i posljednji tragovi krvi (upotreba svinjetine i krvi zabranjena je iz higijenskih razloga). Mesna i mliječna jela kuhaju se u posebnim posudama, a prije su se kuhala i na različitim pećima. Posude se ne smiju zamijeniti niti se smije jesti neko mliječno jelo odmah pošto se jelo meso.

Doručak je bogatiji nego u susjednim zemljama. Osim bijele kave i kruha redovito se jede voće, miješana salata i sir. Glavni obrok je ručak. Sastoji se od juhe, variva, mesa i kompota. U cijelom svijetu postalo je poznato tanko pečeno tijesto zvano „maces“, koje se jede u raznim svečanim zgodama, a i izvozi se.

Tijekom dana uglavnom se pije voda, zatim voćni sokovi, a vino rijetko.
Za blagdan Hanuku u Izraelu se jedu *sufganiyot* - „krafni“ nadjeveni želeom.

donat

Sastojci: 2,5 dag (1 unca) kvasca, 1 žlica šećera, 1 žlica vode, 1 žlica brašna, 3 šalice brašna, 5 dag (1/4 šalice) rastopljenog maslaca, malo soli, 3 žlice šećera, 2 žumanjka, 1,1/4 šalice vode (sobne temperature), žele od jagoda, ulje za prženje (preporuča se *canola - ulje od repice*), šećer u prahu.

Kvasac, šećer, vodu i 1 žlicu brašna izmiješajte, pokrijte i čekajte da uzađe. U drugoj posudi umiješajte brašno s maslacem, solju, šećerom i žumanjkom. Dodajte uzašli kvasac. Polako dodavajte, miješajući, vodu. Izradite glatko tijesto, pokrijte posudu čistom kuhinjskom krpom i ostavite da uzađe. Uzašlo tijesto razvaljajte na površini koju ste pobrašnili. Oblikujte čašom male krugove. U sredinu svakog kruga stavite žele od jagoda i pokrijte drugim krugom. Dobro slijepite oba kruga na krajevima (obodima) da žele ne izađe. Pokrijte izrađene „krafne“ čistom kuhinjskom krpom i odložite da uzađu. Pržite u dobro zagrijanom dubokom ulju, s obje strane da posmeđe. Izvadite krafne šupljom žlicom i odmah pospite šećerom u prahu.

Falafel

Falafel - vrsta izraelskog jela, okruglica od humusa (brašno od slanutka ili leblebija), koje se prži na ulju i zatim se njime puni pita. Jede se (stojećki) s pečenim patlidanima, kiselim krastavcima, paprikama, ciklom, feferonima, kašom od tehine (samljevenog sezama). Falafel je za Izraelce ono što su kod nas ćevapčići u somunu.

Nadjevena slezena

Sastojci: 1 goveđa slezena, goveđi loj, bijeli kruh, luk, sol, 1-2 žumanjka, malo đumbira, zelena salata ili krumpir.

Goveđu slezenu razrežite na jednoj strani i oprezno očistite od mesa, ali tako da se ne bi oštetila vanjska opna. Izvađeno meso pomiješajte s dvostruko manjom količinom loja od goveđeg bubrežnjaka, s nešto namočenog bijelog kruha, kosanog luka, malo soli, žumanjcima i đumbirom. Ovako izmiješanim nadjevom ispunite slezenu i oprezno sašijte i kuhajte 2 sata s začinima. Ohlađenu slezeni izrežite na prst debele kriške, ispecite ih s obje strane na ulju da dobiju lijepu žutu boju. Poslužuje se sa zelenom salatom i slanim ili pečenim krumpirom.

Pečena guska

Sastojci: 1 manja guska, sol, češnjak, jabuke, kesten, crveni luk.

Očišćenu gusku izvana i iznutra dobro namažite solju i češnjakom. Na masnim dijelovima pod krilima napravite rupice i u njih također stavite češnjak. Tako pripremljenu gusku ostavite preko noći. Idućeg dana nadjenite jabukama, po želji i s nekoliko kestena. Zašijte, kožu na nekoliko mjesta izbodite vilicom, stavite u posudu i pecite polagano, dok se sa svih strana ne bude lijepo rumena. Previše masnoj guski skinite kožu s prsiju u širini krila i na njeno mjesto ušijte kožu od dva guščja vrata.

Šalet

Sastojci: 30 dag govedine, 1 guščja prsa, guščji bataci, riža i grašak ili grah, goveđe kosti, ječmena kaša, sol, tijesto.

Šalet se radi od više vrsta mesa: od masne govedine, guščjih prsiju, guščjih bataka s rižom i graškom ili bijelim grahom. Svježi grašak ili grah se dobro operu i stave u vatrostalnu posudu (nekad zemljanu) s goveđim kostima, ječmenom kašom ili kuhanom rižom, a na to meso. Sve se dobro posoli, posuda se zatvori poklopcem i rubovi (posude i poklopca) pažljivo namažu tijestom da bude hermetički zatvorena. Šalet se kuha na blagoj vatri 5-6 sati.

Nadjevene okruglice od macesa

Sastojci: 3 komada macesa, 3 jajeta, 7 dag šećera, kosani gorki badem, limunova kora, sol, maslac, jabuke, šećer, cimet.

Maces natopite u vodi, ocijedite i pomiješajte s jajima, šećerom i kosanim bademima, limunovom korom, solju i nešto maslaca. Od svega toga izradite tijesto, po potrebi dodajte usitnjeni maces. Ogulite nekoliko jabuka i izrežite na kocke, pospite šećerom, cimetom, narezanom limunovom korom i kosanim bademima, sve dobro izmiješajte. Od macesova tijesta oblikujte male okrugle pogačice, nadjenite jabučnom smjesom, zatvorite da dobiju oblik okruglice. Tako oblikovano i nadjeveno tijesto prepecite na maslacu i prije posluživanja pospite cimetom i šećerom.

Žličnjaci od macesa s kruškama

Sastojci: 1-1,5 l suhih krušaka, šećer, limunova kora, 4 komada macesa, guščja mast, 2 jaja, cimet, klinčići, malo gorkih badema, sol.

Suhe kruške dobro operite u dosta vode i kuhajte sa šećerom i limunovom korom, dok ne omekane. Namočite maces u vodi, ocijedite i ispecite na zagrijanoj guščjoj masti. Tako pečeni maces ostavite da se ohladi. Ohlađenog pomiješajte s jajima, malom šećera, narezanom limunovom korom, cimetom, klinčićima, s nekoliko gorkog badema, malo soli i nešto zdrobljenog macesa. Miješajte dok se sve ne pretvori u gusto tijesto. Namočenom žlicom uzimajte iz mase i stavljajte u kipući sok od krušaka. Kuhajte sve zajedno pola sata. Ocijedite i poslužite.

Jemen je država na jugozapadnom dijelu Arapskog poluotoka, nastala 1990. ujedinjenjem Sjevernog i Južnog Jemena**.** Jemenska kuhinja, je uglavnom arapska iako u njoj ima i elemenata koji su preko Etiopije dospjeli ovamo iz Afrike. Pretežno visinska zemlja, i uglavnom poljoprivredna zemlja, u njoj uspijeva razno voće, neke vrste žitarica pa čak i jagode. Pretežno koriste rižu, krumpir i proso, a od mesa, kao i u svim okolnim zemljama, najomiljenija je ovčetina i piletina. Jela se pripremaju na maslinovu ulju, kao dodatak jelu poslužuju se datulje.

Slatkiši, koji su također omiljeni, zaslađeni su medom i nadjeveni orasima. Od pića najraširenija je crna kava.

Kosana riba pečena na žaru

Sastojci: 0,5 kg čistog ribljeg mesa, 1 žlica tucanog ječma, sol, papar, 1 šalica maslinova ulja, malo ljute paprike.

Riblje meso, očišćeno od kostiju, tucite u drvenom avanu dok meso ne postane kašasto. U drugoj posudi posolite, pomiješajte s tucanim ječmom, popaprite, nalijte ulje i oblikujte dugoljaste odreske. Pecite na žaru dok ne postanu žuti.

Salata od nadjevenih rajčica

Sastojci: 6 rajčica, ½ žličice soli, 1 šalica svježih ananasa, 1/3 šalice kosanih kikirikija, 1/3 šalice kosanog celera, zelena salata.

Vrhove rajčica odrežite, izdubite i posolite. Meso rajčica izrežite na kocke i pomiješajte s ananasom, kikirikijem i celerom. Time nadjenite izdubljene rajčice. Na kraju ohladite i poslužite na zelenoj salati.

Umak iz Jemena

Sastojci: crni papar, sjemenke kima, kumin, sjemenke kardamoma, svježa ljuta papričica, češnjak, sjeckano lišće korijandera (cilantro).

Ova tradicionalna mješavina začina koristi se u Jemenu. Svježe sastojke možete nasjeckati i onda začine zgnječiti u pastu. Ili dodajte vode i krčkajte 10 minuta. Koristite smjesu na kruhu ili u juhama. Čuvajte ju u hladnjaku u zatvorenoj staklenci, na vrh ulijte sloj ulja.

Jordan, zauzima sjeverozapadni dio Arapskog poluotoka, i njegova se kuhinja razvila pod utjecajem ostalih arapskih kuhinja. Sredozemna i pustinjska klima ne daje mogućnost velikog izbora namirnica.

Od povrća u uzgoju prevladava rajčica i krastavac. Peradarstvo se naglo razvilo tako da jaja čak i izvoze. Meso, uglavnom ovčetina, priređuje se na bezbroj načina. Govedina nije baš na cijeni ali zato beduini cijene devino meso. Riba se uvozi.

Osnova svakodnevnog jelovnika je povrće i sir, a skoro sva pripremljena jela su jako začinjena.

Crna kava je nezamjenjiv napitak, bez obzira tko ju pije i kada.

Nađete li se u Jordanu i pozovu vas na večeru, morate najprije dvaput odbiti i tek onda pristati. Kad već počnete večerati, odbijete repete sve dok domaćin to ne ponudi nekoliko puta, a i tada jedva pristanite. Samo je tako pristojno u toj zemlji.

Kao raritet vrijedno je spomenuti i poslasticu beduinskih plemena, koja se radi još od davnih vremena u posebnim prigodama. Neobično jelo priprema se tako da prvo ribu napune jajima. Potom tu ribu stave u pile, pa pile u ovcu, a ovcu u devu i – sve skupa ispeku.

Kisela juha s mesnim okruglicama

Sastojci: 51 dag buta ovna, 2 žlice riže, 1 žličica soli, ½ žličice sitnog cimeta, ½ žličice mljevenog pimenta, 1 stručak kosanog peršinova lista, 3 jaja, 6-8 šalica pileće juhe, 4 žlice limunovog soka.

Meso, rižu, sol, začine i peršin pomiješajte. Dodajte 1 jaje i dobro promiješajte. Od mase oblikujte kuglice od 3 cm i stavljajte ih u vrelu pileću juhu, kuhajte pola sata. Nakon toga juhu odmaknite s vatre. „ jaja istucite zajedno s limunovim sokom, uspite u vrelu juhu i blago pomiješajte vilicom tako da se skuhaju u obliku vlakana. Gotovu juhu odmah poslužite.

Ovčje kobasice

Sastojci: 30 dag mljevene ovčetine, 3 kosana crvena luka, ½ žličice mljevenog crnog papra, 1 žlica mljevene ljute paprike, sol, 2 češnja češnjaka, 15 dag riže, ovčja crijeva, 3 rajčice, 10 maslina bez koštica.

Od mljevenog mesa, prepečenog kosanog crvenog luka, mljevenog papra, ljute paprike, češnjaka, soli i riže, izmiješajte jednoličnu smjesu. Polovinu te smjese nadjenite u oprana ovčja crijeva i izradite 10 cm duge kobasice.
Drugom polovinom smjese ispunite lišće vinove loze, po mogućnosti izradite isto tako velike i debele kobasice.
U uljem podmazanu posudu slažite jednu pored druge kobasice i nadjevene listove vinove loze. Između njih stavite nekoliko kriški rajčica i maslina bez koštica. Sve to na kraju prelijte ovčjom juhom i pecite u pećnici dok ne bude mekano.

Riba s rižom

Sastojci: 75 dag ribe, 1 limun, 1 lovorov list, 3 glavice crvenog luka, 3 šalice riže, malo šafrana, korijandar, sol, jogurt, kosani peršinov list, 1 velika rajčica,.

Ribu ogulite i potpuno očistite od kostiju, izrežite na kocke, i ostavite 1 dan stajati u marinadi od limunova soka, soli, papra, ploški crvenog luka i lovorova lista.
Rižu nekoliko sati močite, dobro operite i lagano pirjajte na dosta ulja s 2 kosane glavice crvenog luka.
U dubokoj posudi, premazanu maslacem, slažite sloj riže, sloj ribe i tako redom dok ne utrošite sav materijal. Najgornji sloj mora biti riža.
U marinadu od ribe stavite malo šafrana, žličicu korijandara i prokuhajte. Još vrelo nalijte preko riže i ribe. Masu izmiješajte i pirjajte 20 minuta, nakon toga prelijte jogurtom, pospite kosanim peršinom i obložite kriškama rajčice.

Kuhinja **Kuvajta,** neovisne male državice – emirata, na obali Perzijskog zaljeva, ne razlikuje se mnogo od one u Saudijskoj Arabiji. Stanovništvo najradije jede ovčetinu i piletinu, a rjeđe ribu. U emiratu raste i povrće i voće, tako da je i ono uvršteno u svakodnevni jelovnik.

Došljaci, zaposleni u proizvodnji nafte, unose pomalo i svoje običaje u patrijarhalni život zemlje, a isto tako i u jelovnik.

Pile sa slatkim nadjevom

Sastojci: 2 manja pileta, 1 šalica ulja, 3 glavice crvenog luka, pileća jetrica i bubrezi, 2 šalice kuhane riže, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 šalica oljuštenih pistacija, 1 žličica soli, grožđice, 1 žličica papra, ljuta paprika, vrhnje.

Kosani crveni luk, strugana jetrica i isjeckane bubrege prepecite, uz stalno miješanje, na ulju i ostavite na štednjaku 10 minuta. Dodajte rižu, jaja, pistacije, kosani peršinov list, grožđice, sol i papar. Pileće izvana i iznutra dobro natrljajte preostalim paprom i solju, ispunite nadjevom i zašijte ili prorez zatvorite čačkalicama. Nadjevene piliće premažite ljutom paprikom i uz povremeno nadolijevanje vrhnja pecite 1 sat na blagoj vatri. Poslužite toplo.

Nadjeveni janjeći but

Sastojci: 50 dag mljevene janjetine, 1 šalica vode, 1,5 kg janjećeg buta, 1 kosani crveni luk, 1 žličica soli, ½ žličice papra, ¼ žličice cimeta, ¼ žličice mljevenog kardamoma, ¼ žličice tucanog klinčića, ¼ žličice usitnjenog đumbira, 2 šalice kuhane riže, ¼ šalice grožđica, ¼ šalice prženih badema, 2 tvrdo kuhana jaja izrezana na kriške.

Mljevenu janjetinu kuhajte u vodi 20 minuta tj. dok se tekućina ne smanji na ½ šalice. Tome dodajte sol, papar, cimet, kardamom, klinčić, đumbir, rižu, grožđice i polovinu badema. Sve promiješajte. Na roštilj u posudu za pečenje stavite janjeći but, dopala nadjeven. Dva tvrdo

kuhana jaja izrežite na četvrtine, stavite na vrh nadjeva, a na njih preostali nadjev. Oko pečenja i nadjeva, stavite u alu foliju i pecite 2,5 sata na jakoj vatri. Posljednjih 15 minuta pečenja alu foliju uklonite. Pečeni nadjeveni but obložite kriškama tvrdo kuhanih jaja i bademima. Poslužite sa začinjenom rižom.

Pečena ovčetina s orasima

Sastojci: 25 dag ovčetine, 2 žličice soli, 10 glavica crvenog luka, ½ žličice papra, 5 šalica stucane pšenice, ½ šalice oraha, 1 šalica ulja, 1 šalica tucanih oraha.

Komade ovčetine tucite zajedno sa solju u avanu. Meso izvadite i u istom avanu tucite glavicu crvenog luka i papar. Kad se to pretvori u gustu kašu, pomiješajte s tučenim mesom. Stucanu pšenicu dobro operite i pomiješajte s mesom i sve još 1 sat tucite u avanu. Preostali luk iskošite i pecite zajedno s orasima u ulju. Posudu za pečenje dobro namastite, u nju stavite polovinu tučenog mesa i rukom jednakomjerno rasprostrite. Na to stavite pečeni luk s orasima i pokrijte s ostatkom mesa. Smjesu razrežite na šest dijelova. Svaki od njih malo namočite uljem i pecite u pećnici.

Libanon, zemlja čija povijest seže do Feničana, do građanskog rata imala je najuspješnije gospodarstvo u bliskoistočnoj regiji.

Jelovnik ove zemlje mogao bi biti i bogatiji nego što jest, obzirom da osim povrća i voća ima dovoljno ribe i ovaca. Pšenica tucana i kuhana, i ponekad krumpir glavna su hrana stanovništva. Pri kuhanju jogurt često zamjenjuje vodu, a sve po uzoru na Grke kuha se na sezamovu ulju. Sva su jela masna i oštro začinjena. Kao i u ostalim zemljama Orijenta, upotrebljava se oštra pasta „harisa“, načinjena od ljute paprike, korijandara i češnjaka, dobro istucanih u drvenoj stupi.

2 unce sušenih Guajillo chiles papričica, 2 unce sušenih Anaheim chiles papričice (koji se nazivaju i *New Mexico chiles*), 5 češnja češnjaka, 2 žlice vode, 2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja, ½ žličice svježe mljevenog sjemena kima, ¼ žličice svježe mljevenog sjemenki korijandera, 1 ½ žličice soli. Po potrebi još ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

Potopite chiles u mlaku vodu da sve pokrije i močite oko 1 sat. Ocijedite i uklonite stabljike i sjemenke. U električnoj miješalica usitnite i izmiješajte papričice i češnjak. Nekad su to radili avanu (drvenoj ili kamenoj stupi). Dobivenu smjesu stavite u zdjelu i umiješajte kim, korijander i sol. Ovako pripremljenu smjesu harise odložite u staklenku (kao zimnicu), prelijete po površini malo maslinova ulja kako bi zaštitili od bakterija. Uvijek morate površinu ponovno prelijte maslinovim uljem pazeći da harisa nije izložen zraku, inače će se upljesniviti.

Od alkohola pije se „arak“, koji se u svim zemljama Srednjeg istoka drugačije priprema. To je svijetao ili tamnosmeđi alkohol, nastao vrenjem rižine kaše, palminog soka, sokova kokosova cvijeta ili neke druge sirovine. Često sadrži 50-60 vol. posto alkohola. Riječ dolazi od ***arak*** što znači "kondenzacija". Nemojte poistovjetiti ***arak*** istoimenim *likerom arrack* (u Indoneziji, naročito Bali). Slična riječ *aragh*, u Armeniji, Iranu, Azerbajdžanu i Gruziji je kolokvijalni naziv za votku s aromom anisa. *Raki, zivania* i *ouzo* su alkoholnih pića s aromom anisa, popularna u Turskoj, Cipru i Grčkoj.

Pašteta od pšenice s mesom

Sastojci: 1 kg ovnećeg mesa, sol, papar, ½ češnja češnjaka, 3 glavice crvenog luka, 1 kg usitnjene pšenice, 50 dag janjetine, 20 dag prženog sjemenja od pinije, škrobno brašno, salata, kiselo ovčje ili devino mlijeko.

Ovneće meso sameljite zajedno s češnjakom i lukom. Posolite, popaprite. Usitnjenu pšenicu 2 sata močite, ocijedite i osušite. Meso i pšenicu dobro izmiješajte tako da dobijete kompaktnu smjesu. Odvojite polovicu i stavite u nauljenu posudu, rasprostrite na 1 cm debelom sloju škrobnog brašna. Nasjeckanu janjetinu kratko prepecite na ulju i pomiješajte s kosanim pirjanim lukom, posolite i popaprite, dodajte prženo sjemenje pinije. Mješavinu ravnomjerno rasprostrite na masu koja ste već stavili u posudu. Drugi dio usitnjene pšenice i mljevene ovnovine stavite preko nadjeva. Sve dobro prelijte istopljenim maslacem i pecite u pećnici. Kad je jelo gotovo izrežite i poslužite sa željenom salatom ili kiselim ovčjim ili devinom mlijekom.

Kolač od oraha i badema

Sastojci: 5 dag grubo nasjeckanih badema, 5 dag lješnjaka, 5 dag pistacija, 5 dag narančine kore, 2 šalice vode, ½ šipke vanilije, ½ žlice limunovog soka, 15 dag kukuruznog brašna, nekoliko kapi ružine vodice, ulje.

Posudu za pečenje nauljite i pospite kukuruznim brašnom. U nju stavite bademe, lješnjake, pistacije, narančine kore i ušećerene limunove kore. U međuvremenu kuhajte šećer s vodom i vanilijom dok ne nastane polugust sirup. Dodajte limunov sok, zgusnite kukuruznim brašnom i kuhajte 10 minuta. Skinite s vatre, poškropite s nekoliko kapi ružine vodice i masu izlijte na isjeckane bademe i lješnjake, tako da kolač bude oko 1 cm visine. Ispecite u pećnici. Ohlađeni kolač izrežite na male kocke i poslužite.

Saudijska Arabija, zemlja koja nosi ime po vladajućoj dinastiji Saud, ima dugu tisućljetnu povijest koja se veže uz Semite. Zahvaljujući nafti od 1938. godine ova zemlja je postala – bogata zemlja.

Nekadašnje stanovništvo živjelo je od četiri osnovne živežne namirnice: kruha, riže, ovčetine i datulja. Kao i u mnogim drugim zemljama, kruh je neophodan jer zamjenjuje svaku drugu hranu. Riža, koja se uvozi, ne služi samo kao dodatak ostalim jelima nego je uz kruh i datulje, često bila jedina hrana mnogih pustinjskih plemena. Ovčetina se vrlo cijeni, a najomiljenije jelo je ovca na ražnju. Osim nje jede se i devino meso.

Kao specijalno, ali rijetko jelo, cijene se skakavci (imaju okus sušenih malih, hrskavih škampi). Od pića se najviše pije kava, i to uvijek nezaslađena, a ponekad upotpunjena korijenom divlje artičoke.

Janjetina sa šafranom

Sastojci: 1,5 kg janjećih odrezaka, 3 žlice ulja, 1 kosani crveni luk, 2 žlice brašna, ½ žličice šafrana, 1 mali štapić cimeta, 1 žlica soli, malo papra, 1 šalica suhih šljiva, 1 žlica narančine kore, 1 žlica šećera.

Meso popržite na ulju. Izvadite ga i u preostalom ulju pržite luk dok ne posmeđi. Dodajte brašno i, uz stalno miješanje, nastavite pržiti dok sve zajedno ne postane tamnosmeđe. U zemljanu posudu (danas vatrostalnu) stavite meso i prženi luk s brašnom. Na to ulijte vruću vodu, umiješajte šafran, cimet, sol i papar. Kuhajte na srednje jakoj temperaturi 2 sata ili dok meso ne bude mekano. Dodajte šljive, koje ste prije toga nekoliko sati močili u vodi. Meso kuhajte još 1 sat i umiješajte šećer i narančinu koru. Poslužite toplo.

Jabuke nadjevene piletinom

Sastojci: 6 pečenih ili kuhanih jabuka, 1 šalica isjeckane piletine, ¼ žličice mljevenih klinčića, 6 žlica šećera, ½ šalice mrvica.

Jabuke operite izdubite i izvadite sredinu. Piletinu pomiješajte s mljevenim klinčićima. Udubine u jabukama ispunite nadjevom i jabuke složite u tavu. Svaku jabuku pospite šećerom, a sam vrh mrvicama kruha. Poklopite i 45 minuta pecite, u pećnici, na srednje jakoj vatri, odnosno dok ne smekšaju. Nekoliko minuta prije nego što su gotove, skinite poklopac da bi mrvice potamnile.

Arapski poljupci

Sastojci: 7 dag šećera, 14 dag šećera, 14 dag datulja, snijeg od 3 bjelanca, 7 dag ribanog kokosa, ½ žličice cimeta, ½ žličice đumbira, ulje za mazanje posude.

U čvrst snijeg od bjelanjaka uspite šećer i lagano miješajte, dodajte drugi dio šećera, datulje (izrezane po duljini), kosane orahe, ribani kokos, cimet i mljeveni đumbir. Od te mase izradite male kolačiće „poljupce“, stavite u nauljenu posudu i pecite na blagoj vatri, u pećnici.

Sirija, zemlja u kojoj su postojali još u 3. tisućljeću pr. Kr. gradovi države, nije neobično vidjeti muškarca kako rano ujutro obilazi tržnice i odabire najbolje i najljepše namirnice za svoje domaćinstvo. Kupuju uz obavezno cjenkanje, što je obavezan dio svake trgovine.

U kuhinji se najviše troši ovčetina, manje riba, dok se govedina počela primjenjivati u nešto većim količinama u posljednje vrijeme. Meso se jede s rižom, a mnoga se jela začinjavaju jogurtom. Sirijci tvrde da su, zahvaljujući jogurtu, odlična zdravlja.

Nacionalno jelo je „kobe“, tucana pšenica s mesom, a jede se prijesno ili se peče u pećnici. Osim toga vrlo je omiljena i „mograbié“, također tucana pšenica, pomiješana s piletinom i začinom koji je sličan šafranu.

Voća ima veliki izbor, a smokve spadaju među najbolje na svijetu.

Cous-Cous (tucana pšenica)

mograbié

Ribe s maslinama

Sastojci: 1 kg čistog ribljeg mesa, sol, papar, brašno, 7,5 dag maslaca, 1 šalica kuhane riže, 2 žlice maslinova ulja, ½ svježe crvene paprike, 2 g šafrana, 2 rajčice, ½ šalice nadjevenih maslina.

Riblje meso operite i ocijedite. Dobro uvaljajte u posoljeno i popapreno brašno, pecite na maslacu. Pečeno riblje meso pospite rižom pomiješanu s vrelim uljem, solju, kosanom paprikom, šafranom i paprom. Sa strane obložite kriškama rajčica i maslinama. Ovako pripremljeno jelo pecite u pećnici 10-15 minuta. Rajčice će se raskuhati i sa sokom stvoriti kiselkasti umak.

Pečena kosana janjetina

Sastojci: 1 šalica heljdine kaše, 50 dag mljevene janjetine, 1,5 žličica soli, malo crnog papra, 2 glavice kosanog crvenog luka, 50 dag dvostruke mljevene janjetine, ½ šalica ulja, ¼ šalice borovih sjemenki.

Heljdinu kašu 15 minuta močite u vodi, ocijedite i 1 sat hladite. Dodajte mljevenu janjetinu, posolite, popaprite i izmijesite. Smjesu prepolovite i jednu polovinu stavite u namaštenu posudu za pečenje. Drugu polovine sačuvajte. Polovinu crvenog luka stavite u dvostruko mljevenu janjetinu i ponovo sve sameljite. Preostali luk popržite na 2 žlice ulja, dodajte borove sjemenke i mljeveno meso sa lukom. Kad se ohladilo, sve zajedno namažite na sloj u posudi za pečenje. Na taj sloj dolazi preostala polovina obične mljevene janjetine, dobro pritisnite i sve slojeve mesa prerežite dva puta dijagonalno i nožem odvojite od stjenki posude. Prelijte preostalim uljem i 1 sat pecite na slaboj vatri, u pećnici. Izrezane komade odvojite, poslužite s rižom i pospite kosanim peršinom.

Baklava na sirijski način

sedam vrsta sirijskih baklava

Sastojci: 15 komada što tanjeg lisnatog tijesta, 20 dag grubo kosanih badema, 20 dag grubo kosanih lješnjaka, 20 dag neoljuštenih pistacia, 18 žlica šećera, 12 žlica meda, 32 žlice ulja, 16 žlica vode, ružina vodica.

Omiljeno islamsko i arapsko jelo - *baklava* – s malim preinakama pravi se svuda na Orijentu. Način priređivanja je gotovo isti, iako je se nadjev tu i tamo mijenja.
Na slaboj vatri kuhajte u tri razne posude odjednom 6 žlica šećera, 4 žlice meda, 8 žlica ulja i 4 žlice vode. Čim masa provri, u jednu posudu stavite bademe, u drugu lješnjake a u treću pistacie. Sve tri posude skinite s vatre, ohladite i poškropite s nekoliko kapi ružine vodice.
U posudu za pečenje stavite prvi list tijesta, na njega tanak sloj bademove mase, pa list tijesta, sloj pistacia, opet list tijesta, sloj lješnjaka, i tako redom. Kad svu masu i listove tijesta utrošite, baklavu zalijte s nekoliko žlica meda i pecite u pećnici dok lijepo ne porumeni. Gotovu baklavu izrežite na kocke, stavite u drugu posudu i pecite još 5 minuta. Ohlađenu baklavu prelijte još malo s medom i pospite pistaciima.

Turska se prostire na dva kontinenta i povezuje europsko kopno s Azijom. Njenu povijest možemo pratiti od doseljenja indoeuropskih Hetita na ovo područje, 1700 g. pr. Kr. Za vrijeme sultana Sulejmana I. (1520.-1566.) Turska je bila na vrhuncu svoje ekspanzije. Tijekom nekoliko stoljeća ostavili su u mnogim zemljama Europe i Bliskog istoka trag ne samo u osvajanju, nego i elemente svog jezika, arhitekture i svoj - jelovnik. U zaposjednutim područjima uveli su djelomično svoja vlastita jela, ali su isto tako mnoga prenijela i iz drugih zemalja. Njihovim posredovanjem našla su se neka tipična egipatska jela, npr. na grčkom jelovniku, a bilo je i raznih kombinacija. Slično se dogodilo i s našom kuhinjom. Mnoga naša jela imaju trag u bogatoj turskoj kuhinji, ali ima takvih koja su k nama dospjela s područja Libanona, kao što je slučaj sa – „šiš ćevapom“ toliko omiljenim jelom mnogih lanaca – brze hrane. Od Turaka smo preuzeli ćufte (turski: *keufte*) ćevapčiće, đuveč i mnoga druga jela, ali se i za njih ne može sasvim pouzdano reći da su isključivo turskog podrijetla.

keufte

hamsi (izgovor: hahm-see)

manti

pide

sűtlaç

Turska kuhinja nadaleko je poznata u Europi, Aziji, pa čak i u Americi. Njena inventivnost, kombinatorika i prije svega okus, koji dolazi do izražaja već u predjelima, hladnim i toplim juhama, kosanom mesu priređenom na razne načine, paštetama, kobasicama, svestranoj upotrebi riže i specifičnim slatkišima.

Osnova kuhinje je ovčetina, uvijek najbolje vrste i kvalitete. Uz nju se jede i meso koza, divljači i peradi. Služe se gotovo istim onim povrćem koje se može dobiti i kod nas. Često se upotrebljava luk i češnjak (crveni i bijeli luk), kao što je i uobičajeno na Orijentu i na Balkanu. Osim povrća uzgajaju i razno voće, ponajviše *bostan* - lubenice i dinje, ali ima i grožđa. Sušeno se i izvozi.

Turski kuhari poznati su po svojim lisnatim tijestima i proizvodima slastičarstva. Slatkiši su jako zaslađeni i često medom zamjenjuju šećer. Kolače „parfimiraju“ ružinom vodicom, koja se na Istoku općenito jako cijeni.

Poznata je i turska kava, koja se nekoliko puta „peče“ (prokuhava) sa šećerom u prahu. Poslužuje se pod tim imenom kod nas iako nije uvijek posve originalna.

Osim kvalitetnog crvenog vina, rado se pije i pivo. Od žestokog pića omiljena je jedna vrsta slatke rakije s anisom. Piju je u mnogim zgodama, a nerijetko i bez nekog povoda.

Nazivi najpoznatijih turskih jela:

ayran	osvježujući napitak od posoljenog razrijjeđenog jogurta
baklava	slastica od lisnatog tijesta u karamelu i orasima
boza	slatki napitak od prosa začinjen cimetom i đumbirom
dolme	jelo nadjeveno s rižom jede se hladno kao prilog, a one nadjeveno mesom jedu se s jogurtom i poslužuju kao glavno jelo (najcjenjenija među dolmama je – nadjevena paprika);
ekmek	bijeli kruh
halva	pirjano pšenično zrno ili griz na maslacu kojem se dodaju zrna pinije, šećer i sve prokuha na mlijeku ili vodi, poslužuje se prijateljima uz večernja druženja
hamsi	vrsta malih ribica (inćuni) iz Crnog mora
kebab	jelo od mesa
kefte	mljeveno meso s lukom, peče se na roštilju ili priprema s umakom
lokum	slastica koja se priprema od 15. Stoljeća, izvorno se radila od meda i vode. U 19. stoljeću jedan je britanski turist oduševljen slasticom kupio lokum i odnio ga u Veliku Britaniju, nakon čega je postao jedan od glavnih poslastica čitave Europe. Danas se lokum poznat i pod nazivom ratluk priprema od šećera i vode, a često se dodajte orah, pistacije, lješnjak i aromatizirana ružina vodica

manti	tijesto nadjeveno mesom
meze	predjela koja se poslužuju prije glavnih jela
pide	lepinja, tijesto vrlo slično pizzi
pilav	jelo od riže koje se poslužuje kao glavno jelo ili kao prilog, toplo ili hladno
raki	tradicionalno alkoholno piće koje se pije razrijeđeno vodom, a često se naziva i „lavlje mlijeko“
simit	lisnato tijesto za izradu bureka
sutlač	puding od riže
tufahije	zapečene jabuke nadjevene orasima

Govedska juha s jogurtom

Sastojci:3 šalice jogurta, 1 žličica soli, 2 l govedske juhe, 6 žlica ulja, ¾ šalice brašna, 1 žlica isjeckane metvice.

Jogurt posolite i, uz miješanje, lagano ulijte u govedsku juhu. Sve dalje miješajte dok se tekućina ne zgusne. Ulje pomiješajte s brašnom, lagano popržite i zalijte govedskom juhom i jogurtom. Opet uz stalno miješanje, grijte dok juha ne zavri. Poslužite posuto s metvicom.

Puran s grahom

Sastojci: 1 mladi puran, 20 dag bijelog graha, crveni luk, ulje, 2 češnja češnjaka, 1 g šafrana, 25 dag mahuna, 2 patlidana, 5 zelenih paprika, 10 oguljenih rajčica, 10 dag maslina, kosani peršinov list.

Purana očistite, izrežite na komade, malo popržite na zagrijanom ulju, i u malo soka pirjajte dok ne omekani. Namočeni grah kuhajte u slanoj vodi, pazite da se ne raskuha, i ocijedite ga. Ploške luka popržite na ulju, dodajte češnjak, šafran i izrezane mahune. Sve pirjajte s malo juhe od peradi dok mahune ne postanu gotovo mekane. Dodajte patlidane, rajčice i masline, sve još malo popirjajte zajedno. Dodajte bijeli grah i meso purana, uz malo soka od pečenja, pažljivo promiješajte i još 10 minuta pirjajte na blagoj vatri. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Turske jarebice

Sastojci: 4 jarebice, 10 listova vinove loze, 4 kriške slanine, sol, ½ šalice ulja, 1 žlica brašna, 1 šalica kiselog vrhnja, ½ žličice mljevene crvene paprike.

Jarebice očistite, operite, ocijedite i iznutra posolite. Nekoliko listova vinove loze i tanke ploške slanine omotajte oko jarebica i privežite uzicom (koncem). Prelijte uljem. Tako pripremljene jarebice stavite na roštilj i pecite sa svih strana. S vremena na vrijeme podlijevajte sokom od pečenja, koji ste prije toga pomiješali s malo vina. Nakon 20 minuta skinite slaninu i listove loze, i jarebice dalje pecite dok ne postanu svjetlosmeđe. Sok od pečenja prokuhajte s malo brašna, dodajte kiselo vrhnje, papriku i malo vina. Dobiveni umak poslužite uz pečene jarebice.

Ćevapčići iz Smirne

Sastojci: 40 dag patliđana, 20 dag mljevene ovčetine, 1 zgnječeni češanj češnjaka, 1 glavica crvenog luka, 2 jaja, 5 dag ribanog sira, sol, papar, 2 žlice brašna, 1 šalica ulja.

Patliđane prelijte vrelom vodom, ogulite, isjeckajte i pomiješajte s mljevenom ovčetinom, solju, paprom, češnjakom, poprženim kosanim lukom, ribanim sirom i prijesnim jajima. Kad ste sve dobro izmijesili, u jednoličnu smjesu, oblikujte ćevapčiće, umočite u brašno i pecite na vrelom ulju. Uz tako pripremljene ćevapčiće poslužite umak od rajčica i rižu kuhanu sa šafranom.

Kurabije – turski kolačići

Sastojci: 25 dag maslaca, 1 šalica šećera, 1 šalica brašna, 1 žlica raspolovljenih badema.

Maslac i šećer pomiješajte i dodajte brašno. Dobro izrađeno tijesto razvaljajte, na slabo pobrašnjenoj dasci, na 2 cm debelo. Iz tijesta oblikujte male kolačiće (možete to uraditi čašom) i stavite na podmazanu posudu za pečenje. Na svaki kolačić stavite pola badema i pecite 20 minuta, u pećnici, na jakoj vatri.

Iransko azerbajdžanski biskvitni kolačić(iz grada Tabriz, pokrajinski glavni grad istočne Azerbajdžan pokrajine). Sastoji se od badema brašna, šećera, jajeta, vanilije, maslaca i pistacija. Poslužuje se uz čaj, obično nalazi na šalici u posebnom tanjuriću kako bi bio mekan pri konzumiranju.

Usne ljepotice

Sastojci: 2,5 šalice šećera, 5 šalica vode, 1 žličica soka limuna, 7 žlica maslaca, 1,5 šalica brašna, 1 žličica soli, 2 jaja, 1 žumanjak, 1 ¼ šalica ulja.

Šećer, 3 šalice vode i limunov sok miješajte na blagoj vatri dok se šećer ne rastopi. Nakon toga 15 minuta kuhajte i ohladite. U međuvremenu otopite maslac u tavi, dolijte preostalu vodu. Kad zakuha, smanjite vatru, uspite brašno i sol, i uz miješanje, kuhajte 7 minuta, Ohladite. Jaja i žumanjak postepeno stavljajte u zdjelu i snažno lupajte (žicom za snijeg). Dobiveni sirup dobro ohladite. Brašno s maslacem i ostalim dodacima dobro izmijesite i razdijelite u komadiće, promjera 3-4 cm, i preklopite tako da izgledaju kao usnice. S obje strane svaku „usnicu“ popržite na zagrijanom ulju. Izvadite, ocijedite i odmah, onako vruće, stavite u hladan sirup. Ostavite tako 15 minuta, izvadite i odmah poslužite.

AFRIKA

Današnjem europskom turistu „piknik“ u pustinji, dijelom će oslikati arapsku kuhinju. Pod šatorima su niski stolovi i sjedi se prekriženih nogu. Kao dobrodošlica nudi se čaj od metvice. Za početak se nudi salata u kojoj su glavni sastojci meso, luk, rajčica i paprika. Uz to u tek ide topla pogačica. Dok se time zabavljate, radi roštilj, na željeznu šipku stavljaj se neka vrsta ćevapčića i ražnjića. Još vruće poslužuje se rižom u kojoj su grožđice i datulje i začinjeno cimetom. Slijedi burek s mesom i povrćem, odozgo posut šećerom u prahu i cimetom. Ukoliko dobijete janjeći kotlet budite sigurni da će biti u slatkastom umaku punim ljuštenih badema. Mnoštvo prhkih kolačića, do riže pripravljene sa sušenim voćem jedu se tako, da se umaču u mlijeko.

Alžir je druga zemlja po veličini u Africi, čija se nacija sastoji od islamske, arapske i berberske kulture. Zajedno s francuskim jezikom i francuskom civilizacijom u Alžiru se udomaćila i francuska kuhinja, ne samo u restoranima i gradovima nego i u najjednostavnije Alžirske domove.

Kažu da su dvije stvari karakteristične za taj dio svijeta, ljubav prema ovčetini i mnogostruka upotreba povrća. Omiljeni su patliđani nadjeveni mesom i rižom, pečene janjeće glave, ovčetina s peršinom, paprom i lukom, „dolma“ - mješavina riže, mesa i luka, umotana u listove kupusa, zatim tortice s naribanim orasima.

dolma

Jela su jako začinjena paprom, kardamom, šafranom i ljutom paprikom. U pripremanju slatkiša upotrebljava se i šećer i med, što nekima, koji to prvi put okuse, nije po ukusu. Tropsko voće konzumira se prijesno.

U Alžiru se najčešće pije voda i mlijeko. Zbog muslimanskog življa, koji ne smije piti alkohol, vina se, koja su odlične kvalitete, uglavnom izvoze.

Pile na alžirski način

Sastojci: 1 pile, sol 1 šalica bijelog vina, 1 šalica mesne juhe, 3 zrele rajčice, 1 češanj češnjaka, 1 klinčić, ½ kg mladog krumpira, 3 žlice maslinova ulja, maslac za pečenje.

Pile očistite, operite, natrljate solju i sa svih strana prepecite na ulju. Podlijte vinom i polako pecite u pećnici uz stalno podlijevanje mesnom juhom. Kad je jelo već skoro gotovo, pospite zgnječenim češnjakom, mljevenim klinčićima i sjeckanim rajčicama. Mladi krumpir hrskavo ispecite na maslacu. Prije posluživanja stavite u posudu s piletinom.

Pečeni krumpiri s kestenjem

Sastojci: 50 dag krumpira, 50 dag očišćenih i usitnjenih kestena, 2 žumanca, 1 šalica krušnih mrvica, 1 šalica ulja.

Krumpir skuhajte i zgnječite i pomiješajte s kestenjem, dodajte žumanca i sve dobro izmiješajte. Oblikujte male pogačice, uvaljajte u mrvice i pecite u vrelom ulju dok ne posmeđe.

Uštipci s medom

Sastojci: 50 dag bijelog brašna, 15 dag šećera, 1 šalica ulja, malo vode, sol, 1 žličica meda, kosane sjemenke pistacija, kosani bademi.

Od brašna, šećera, ulja, soli i (po potrebi) vode, izradite elastično tijesto i ostavite 1 sat na hladnom mjestu. Izvaljajte na 5 mm debljine, oblikujte pogačice promjera 5 cm (čašom) i odmah ih pecite na vrućem ulju. Pogačice ocijedite, još vruće premažite medom i pospite kosanim pistacijama i bademima.

Benin, nekadašnji **Dahomej**, je uglavnom stočarska zemlja, u kojoj se velike površine pod palmama, maniokom, gomoljikama „jame“ i kukuruza. Kao nekadašnja francuska kolonija vidi se i njen utjecaj u kulinarstvu. Nekada su rakovi bili svakodnevna hrana, koja se posluživala ne samo kao glavno jelo, nego i prilog mesnim jelima od govedine ili svinjetine, uz povrće. Tropske šume pružale su obilje divljači od kojih su se pravila izvrsna jela.

Za europski ukus, neobična jela, bijeli mravi i termiti pečeni u bananinu lišću, u vrelu pepelu, smatraju se osobitim specijalitetom. Ništa manje omiljeni su i crni mravi. Zmije su, kao i u susjednim zemljama, meso od kojih se rade izvrsna i ukusna jela.

prženi termiti

prženi skakakvci

pržene zmije

Čudesni kolač

Sastojci: 2 šalice brašna, 1 žličica soli, 6 žlica maslaca, ¼ šalice vode, 1 žlica ulja, mast za pečenje, ½ šalice šećera, ½ žličice cimeta.

Brašno, sol i maslac miješajte tako dugo dok tijesto ne bude prhko, zatim polagano dolijevajte vodu i ulje. Mijesite dok tijesto ne postane glatko, stavite ga na dasku i 8 do 10 puta lagano razvaljajte. Nakon toga oblikujte dugu kobasicu, izrežite na štapiće duge 5 cm ili na krugove ili kolutove. Štapiće pecite na masti i pri tom okrećite. Pazite da iznutra ne ostanu prijesni. Pečene kolačiće izvadite, ocijedite i kad su suhu pospite mješavinom šećera i cimeta. Poslužite tople i hladne.

Na **čadskim** visoravnima uspijevaju razne vrste žitarica, naročito kukuruz i riža, a odmah iza toga povrće i južno voće. Današnji običaj pripremanja suhih pogača i suhog mesa ostao je još iz doba nomadskih plemena. Pogače su vrlo tvrde, načinjene od prosa, dure ili pšenice, posoljene i začinjene ljutom paprikom i kimom. Inače je glavna nomadska hrana kiselo mlijeko te slatki i kiseli kruh. Od mesa divljači, koje je također prisutno u kuhinji, na glasu je posebna vrsta malih divljih svinja i antilopa.

Od pića pije se jedna vrsta - piva, načinjenog od prosa i „abre“ - u vidi umočen kiseli kruh.

Meso u umaku od sljeza

Sastojci: 1 kg teletine ili janjetine narezane na kocke, 2 žlice ulja, 2 kosana crvena luka, sol, 15 dag pirea od rajčice, 1 šalica kosanog mladog sljezova lišća.

Meso pržite na ulju, dodajte luk i pržite dok ne požuti, posolite i prelijte pireom od rajčica razrijeđenim vodom. Poklopite i lagano pirjajte dok meso ne postane mekano. Prema potrebi dodajte još vode. Pola sata prije nego je sve gotovo uspite sljezovo lišće. Uz meso s umakom od sljeza poslužite kuhanu rižu.

Otkrivati povijest prehrane starih **Egipćana** mnogo je lakše na razmeđi gornjeg i donjeg Egipta negoli na sjeveru, u Kairu ili Aleksandriji. Višestoljetni utjecaj trgovačkih putova, pa vladavina Turaka te naseljenika iz Grčke, Sirije i Palestine u egipatsku kuhinju umiješao je razne namirnice i naputke. Koje nisu poznavali Egipćani iz doba faraona. Zato su *kebaba* i *kufta* nacionalni specijaliteti.

Uz svaki obrok obavezna je salata, najčešće od rajčice, krastavaca, paprike i luka obilato začinjena peršinom, korijandarom, fenomenalnom egipatskom mentom i uljem od češnjaka. Izvrsna je za probavu, ali gotovo smrtonosnog zadaha. Za to opet pomaže žvakanje mente koje ima u izobilju.

Već se za doručak priprema kuhani grah, raskuhan gotovo do kaše, ili kolači od graha, kao i pečena jaja. Egipatska kuhinja ne poznaje meko ili tvrdo kuhana jaja, kao ni jaja na oko. Uvijek se peče kajgana s lukom, rajčicom, paprikom i kozjim ili ovčjim sirom.

Jesti kao Egipćanin ne znači jesti u restoranima. Tamo se pripremaju jela prilagođena turistima. Domaći se hrane „na cesti“, što se najbolje može vidjeti po uličnim „štandovima“, što turistima djeluje neprihvatljivo, jer su higijenski uvjeti i vizualni doživljaj takvog načina prehranjivanja nešto što treba imati širok prag tolerancije. Taj „fast food“ naglo se širi današnjim Egiptom i nudi doručak koji se sastoji obično od: patlidžana, graha, rajčice i papričice omotanih kruhom. Sve se konzumira hodajući.

Najomiljenija i najjeftinija namirnica su im pilići, *firakh mashwi*. Peku se na grilu ili pripremaju u umacima od luka na zapršci od bijelog brašna i uz dodatak kumina (kimla), izvorno egipatskog začina.

firakh mashwi

kufta-kebabs

hamaam (golubovi)

miješano povrće s janjetinom

Ovčetina se jede, kao u svim susjednim zemljama, najradije pečena na žaru. Često se poslužuje pečena janjeća glava i pečeni golubovi. Govedina se najčešće priprema kao ragu.

Riječne ribe: šaran, som, grgeč ili morske kao npr. cipal i jegulja, pripremaju se po starim naputcima. Očišćena riba se najčešće suši na suncu i jede kuhana ili pečena u umaku od luka i začina. Česti su prilozi riža, grah i leća. U doba faraona leća se posvećivala bogu Minu.

Najomiljeniji specijalitet namijenjen mladencima je - *pečen golub punjen rižom*. Golub *hamaam*, mora biti mlad jer se jede s kostima. Samo tako, vjeruje se, pečeni golub ima afrodizijačko djelovanje i mladoženji daje veliku seksualnu moć potrebnu u bračnoj zajednici.

Nacionalno jelo je „ful medames“, povrće iz porodice usnjača priređeno s paprenom metvicom.

ful medames

bamija

Omiljena je i „bamija“ - varivo koje se jede uz meso i sok od rajčice. Juhe su guste i rijetke, a najomiljenija je „el moloheja“, jako začinjena aromatičnim biljem (u juhu se priprema od ovčetine ili piletine, molohej/muluhija – vrsta kiselice, češnjak, papar, luk, kokošja mast, kuhana riža kao prilog).

el moloheja

Turisti gurmani iz Egipta donose namirnice koje teško mogu nabaviti u svojim zemljama. Jedna od najvažnijih potekla je upravo s obala Nila. To su šećer i melasa od šećerne trske. Prvi pisani trag ozbiljnog uzgoja šećerne trske i proizvodnje šećera u Egiptu star je 5000 godina. Iz Egipta se šećer prenosio u Tunis i Maroko, te dalje u Portugal i Španjolsku ili preko Svete zemlje prema Perziji, Indiji i središnjoj Aziji.

Mnogi slatkiši pripremljeni su od badema ili s medom. Baklava je omiljena kao i drugim islamskim zemljama oko Sredozemlja.

Osim crne kave pije se dosta voda s mirisom narančina cvijeta po limunade i piće napravljeno od šećerne trske. Iz nje se radi i rum.

U prtljazi putnika-gurmana (ili gastro-nomada) obavezni su i začini. Mnogi su doneseni u Egipat jer su glavne trgovačke Afrika i Azija prolazile Aleksandrijom, ali nekoliko je izvornih. Najvažniji su *anis* i *kumin* (kiml). Od izvornog voća to su datulje koje se prodaju sušene, a mogu se pronaći i ušećerene u melasi. Vrhunac kupovanja je čaj od mente koja je, kažu, u Egiptu najkvalitetnija.

Dok se ne posjeti Egipat, može se i u miru vlastitog doma uživati u nekom originalnom okusu, primjerice čaju od hibiskusa koji nazivaju *karkadi*.

karkadi

Čaj od hibiskus priprema se na slijedeći način: sušene cvjetove hibiskusa treba staviti u hladnu vodu, pokriti i ostaviti sat-dva. Ta se tekućina zajedno s cvjetovima kuha do vrenja i odmah procjeđuje. Cvjetovi se iznova stavljaju u hladnu vodu i proces se ponavlja nekoliko puta, sve dok kuhana voda ne izgubi crvenu boju. Zatim se uklone latice i u tekućinu ukuhava šećer od šećerne trske. Pije se ohlađeno, iako zimi godi i toplo. Nažalost, u nas nema cvjeta hibiskusa iz Egipta, ali se može pronaći iz Poljske i nekih drugih zemalja.

Pokušate li skuhati *karkadi*, obavezno upotrijebite šećer od šećerne trske i napravite neki jako sladak kolač, na primjer baklavu.

Sajadija

Sastojci: 1 kg čistog mesa od morske ribe, sok 4 limuna, 3 šalice vode, sol papar, mljevena ljuta paprika, ½ šalice kosanog lišća peršina, malo kosanog češnjaka, 1/3 šalice maslinova ulja, nekoliko kriški limuna.

Limunov sok, vodu, začine i ¼ šalice peršina pomiješajte i stavite na ribu. Češnjak popržite na ulju, dodajte ribi i sve zajedno pirjajte 25-30 minuta. Ohladite. Poslužite s kriškama limuna i preostalom četvrtinom šalice peršina.

Janjeći omlet

Sastojci: 75 dag narezane kuhane janjetine, 1 kosani crveni luk, 2 žlice brašna, 4 žlice biljnog ulja, 6 tučenih jaja, 1 češanj kosanog češnjaka, 1 žličica kima, malo papra, sol, 2 žlice kosanog lišća peršina.

Janjetinu i kosani luk pržite na malo ulja dok ne dobiju smeđu boju. Pospite brašnom, promiješajte i ostavite stajati. Tučena jaja, češnjak, kim, papar, peršin i sol pomiješajte s mesom i sve zajedno stavite u tavu s vrelim uljem. Tavu stavite na blagu vatru i nakon kratkog vremena pojačajte temperaturu, i to samo na nekoliko minuta – toliko da se omlet odozgo pripeče. Poslije toga omlet oprezno okrenite i ispecite do kraja. Poslužite sve zajedno.

Zelena pašteta od mesa

Sastojci: 1 kg mljevene ovčetine, 3 kosana crvena luka, 1 šalica kosanog lišća peršina, 3 jaja, sol, papar, 1 zgnječeni češnjak, 1 šalica sjemena pinije, 1 šalica tucanih sezamovih sjemenki.

Samljevenu ovčetinu pomiješajte s prepečenim crvenim lukom, kosanim peršinom, jajima, solju, paprom i zgnječenim češnjakom. Ako je smjesa previše suha podlijte s malo vode. Smjesu stavite u vatrostalnu posudu tako da bude 4 cm visoka, pospite tucanim sezamovim sjemenkama, i pecite na osrednjoj temperaturi i još vruće pospite zrnjem pinije. Poslužuje se s ohlađenim jogurtom.

Jaja na egipatski način

Sastojci: 4 jaja, 2 žlice ulja, 3 žlice kosanog vlasca; *umak*: 1 žlica ulja, 2 glavice crvenog luka, ½ šalice mlijeka, 1 žličica brašna, ½ šalice kiselog vrhnja, sol.

Jaja ispecite na oko u malo ulja i stavite sitno kosani vlasac, i prelijte umakom od crvenog luka. Crveni luk sitno iskošite i kratko vrijeme pirjajte na ulju. Podlijte mlijekom, zgusnite brašnom, na kraju dodajte kiselo vrhnje i posolite.

Okruglice od graha

Sastojci: 50 dag bijelog graha, 3 glavice crvenog luka, 2 češnja češnjaka, kosano lišće peršina, 3 jaja, papar, mljevena paprika, 2 rajčice, 1 šalica maslinova ulja, *laban* (kiselo mlijeko od ovaca ili deve).

Grah močite 1-2 dana. Odlijte vodu, grah dobro stucite u avanu zajedno s crvenim lukom, češnjakom, kosanim peršinom i s malo maslinova ulja. Tako zgnječenoj masi dodajte jaja, sol, papar i papriku, i oblikujte okruglice. Pecite ih na ulju dok ne postanu zlatnožute boje. Uz okruglice od graha poslužite salatu od rajčice i *laban* (proizvod sličan jogurtu).

Kažu da je **Etiopija** domovina kave, koja raste kao „divlja biljka“ po dvorištima i putovima, što predstavlja vrlo privlačnu sliku za ljubitelje kave. Kava je prihvaćena u cijelom svijet kao nezamjenljivi napitak, što se ne bi moglo reći za jela kao: nacionalno jelo od kuhanog ječma i užegla maslaca, pečenih guštera, zmija i nekada krokodilskih repova.

Prilikom svečanosti, nekada je bila omiljena poslastica – noga slona, dobro začinjena, zamotana u lišće banane i stavljena na žar, u velikoj rupi iskopanoj u zemlji. Pokrivena žarom i zatrpana zemljom, noga se „pirjala“ nekoliko sati i imala okus po goveđoj koljenici.

U Etiopiji i mnogim drugim zemljama postoje ekscentrična jela, „neukusna“, i u Etiopiju ima jela po „europskom ukusu“, pečena piletina na roštilju, jako začinjeni pileći ili svinjski ragu, samo su neka od njih.

Jedna vrsta pogače, ispečena kao krpa bez nekih čvrstih obrisa služi im pri umakanju u ljute umake ili „paprikaše“. Takve pogače jedu svi, i siromašni i bogati. Razlika je samo u kvaliteti brašna.

U Etiopiji su omiljeni začini, od kojih samo ljutih ima dvanaest. Na prvom mjestu je ljuta paprika.

Osim kave pije se palmino vino i piće od biljke „tađ“ pomiješano s medom, okusa po vrlo jakom čaju.

Pile na etiopski način

Sastojci: 1 pile, papar, sol, 2 kosana crvena luka, šafran, mljevena crvena paprika, 20 dag pirea od rajčice, 1 kosana zelena paprika, 1 šalica ulja.

Pile očistite, operite, izrežite na komade i pirjajte na ulju zajedno as kosanim lukom, šafranom, ljutom paprikom, paprom i solju, dok meso ne bude mekano. Dodajte pire od rajčice, kosanu svježu papriku i još malo pirjajte dok se rajčica ne ukuha i paprika postane mekana. Poslužite s pirjanom rižom začinju sa šafranom.

Gana, nekadašnja Zlatna obala bila je britanska kolonija do 1957. godine, koja je ostavila svoj trag i u kulinarstvu. Riba i rakovi, kao morski tako i slatkovodni, najčešća je namirnica.

Posebnost ganskog kulinarstva je maslac drveta „karite“ pakiran u male košarice, pletenim od trave, u komadima od 2-3 kg, ali i kao kugle veličine jajeta. Osim na tom maslacu kuha se i na palminu ulju.

Gana je domovina posebne vrste brašnate palme, kojoj škrob u plodovima prilikom sazrijevanja ne prelazi u šećer. Zato se oni mogu jesti samo kuhani. Sušene i mljevene banane upotrebljavaju se kao brašno. Ispiranjem i drobljenjem suhih banana dobiva se škrob, a peče se od njih i rakija. Kikiriki i manioka spadaju također u omiljena jela.

Prženo pile s umakom od kikirikija

Sastojci: 1 oveće pile izrezano na komade, 3 žice ulja za pečenje, ½ šalica kosanog crvenog luka, 3 narezana mlada luka, 1 rajčica izrezana na kocke, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žličica soli, 1 žličica mljevene ljute paprike, 1 lovorov list, 2 šalice vode, 1 šalica kikirikijeva maslaca.

Pile prepržite na vrelu ulju. Dodajte luk, rajčice, pire od rajčice, sol, papriku i lovorov list. Poklopite i 5-10 minuta pirjajte na laganoj vatri. Pile podlijte vodom i kuhajte dok se meso ne smekša, maknite s vatre na stranu. U posebnoj posudi miješajte maslac od kikirikija i prokuhane pileće kosti dok maslac ne postane svijetao, a umak rijedak. Pile prelijte umakom, poklopite i oko 10 minuta kuhajte na laganoj vatri, odnosno sve dok meso ne postane sasvim mekano. Poslužite s rižom.

Umak od jastoga

Sastojci: 1 sitno kosani crveni luk, 3 rajčice, ¼ šalica ulja, 50 dag mesa jastoga, ½ žličice mljevenog đumbira, ¼ žličice mljevenog papra, ½ žličice soli, ½ šalice vode.

Luk i rajčice pržite na ulju 5 minuta na blagoj vatri. Dodajte komade jastoga veličine zalogaja, đumbir, papar, sol i vodu, sve to 15 minuta pirjajte na srednjoj vatri. Poslužite vruće na suhoj, kuhanoj riži ili s pečenim krumpirima.

Iako se nalazi na moru, **Gvineja**, nekadašnja francuska kolonija nema dovoljno „morskih stanovnika“ za prehranu. Priprema se pečena na žaru i usoljena. Na plodnim područjima uspijeva riža i nešto kukuruza, od kojeg se uz pomoć kore tamariska i maslaca drveta „karite“ prave pogače koje se jedu s umakom „gombo, gumbo“ (pripravlja se od luka, celera, papra, češnjaka, …). Umak se dodaje u većinu jela.

gumbo pečeno meso krokodila krokodilovo meso u marinadi

Nekada najomiljenija poslastica bilo je meso krokodila, dok je danas meso bivola i dikobraza. Za meso dikobraza sladokusci kažu da je delikatesa posebne vrste.
Kao osvježujuće piće poslužuje se – kava.

Divlje prase s umakom od kikirikija

Sastojci: 1 divlje prase, sol, papar, malo ljute paprike, piment, češnjak, đumbir, korijandar, malo mlijeka, kikiriki, ulje od kikirikija.

Mlado prase natrljajte solju i paprom te pecite na ulju dok sa svih strana ne postane smeđe. Istodobno na ulju prepecite i sve začine, tome dodajte malo mlijeka i kad se umak zgusne dodajte više tucanih, oljuštenih kikirikija. Umak poslužite uz pečeno prase.

Južnoafrička Republika, velika zemlja na samom jugu afričkog kontinenta, između Indijskog i Atlantskog oceana na zapadu, mjesto gdje se nigdje nije izmiješala azijska i europska kuhinja, kao ovdje. Kulinarstvo je usvojilo jela iz Indije, Malaje, Nizozemske, Engleske, drugim riječima došljacima koji su danas postali autohtoni stanovnici.

Pripitomljavanje stoke omogućilo je mliječne proizvode i konzumaciju mesa prema potrebi. Urbanizacija u 19. stoljeću sa sobom donosi i industrijski prerađene namirnice: bijelu rižu, šećer, pšenično brašno. Uz industrijski prerađene namirnice, južnoafričku kuhinju obogaćuju i uvezene namirnice i začini.

Današnja se moderna južnoafrička kulinarska fuzija temelji na piletini, češnjaku, muškatnom oraščiću, ***curryju***, luku, ***chiliju***, rajčici, limeti, bademima, đumbiru, jamu. Tu su i začini poput kumina, korijandara, tumerika, cimeta i drugih.

Tipična namirnica je kukuruz, a bijeli stanovnici ga najradije jedu za doručak kao „žgance“ umjesto poridža. Jede se i mladi kukuruz preliven istopljenim maslacem. Uz sva jela poslužuje se kao prilog riža, krumpir ili mrkvica.

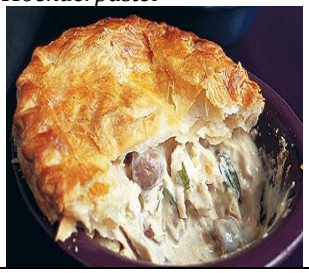
Meso je omiljeno, kako domaćih životinja tako i divljači. Jedan od specijalitet je ovca čiji rep teži i do 2 kg loja, a iznutrice pečene na žaru spadaju omiljena jela. Tako je *braai*, nešto poput našeg roštilja, glavni društveni događaj vikenda i povod za okupljanje.

Nacionalno jelo „bobati“ (mješavina kosanog mesa, kruha, mlijeka, luka, curry-praška, soli, šećera, badema i sokom limuna, pečenu u pećnici i posluženom s pirjanom rižom) stiglo je iz Malaje. **Kaše** od žitarica igraju važnu ulogu u južnoafričkoj kuhinji.

Voća ima u izobilju koje se jede u sirovom stanju ili prerađenom u razne kompote.

Od pića najčešće se poslužuje čaj i kava, ali i vino koje je poznato po svojoj kvaliteti.

Na južnoafričkom stolu:

Biltong 	usoljeno suho meso koje je poseban južnoafrički specijalitet (nastao iz potrebe da se ulov konzervira
Bobotie 	začinjena mesna štruca s preljevom od jaja i suhim voćem
Boerewors 	ljuta kobasica
Chutney 	sladak voćni umak kojim se najčešće nadopunjuju mesna jela
Isidudu 	bučina kaša
Hoenderpastei 	tradicionalna afrička pita od piletine
Potjiekos	gulaš od mesa, povrća i začina pripremljen na otvorenoj vatri

Mashonzha **(masonja)**	prženi ***mopanie*** crvi obično začinjeni s čilijem
Marogo	divlji špinat s ili bez krumpira
Malva	puding - slatki marelični puding pjenaste strukture
Rusk	tvrdi, suhi kolačić koji se umače u čaju ili kavi
Amarula	liker iz marule, sličan ***Baileysu***
Rooibos	čaj - posebno onaj iz ***Cederberg*** gorja

Umqombothi 	afričko pivo od kukuruza

Boboti

Sastojci: 1,5 kg mljevenog mesa, 1 debela kriška kruha, 2 glavice crvenog luka, 2 jaja, 1 šalica mlijeka, 2 žlice curry-praška, sok 1 limuna, 12 kosanih badema, 1 žlica maslaca, sol, šećer.

Kruh namočite u mlijeku, iscijedite i pomiješajte s mljevenim mesom. Kosani luk prepecite na maslacu i dodajte curry-prašak, sol, šećer, kosane bademe i limunov sok. Smjesu dobro izradite i ostavite da se ohladi, dodajte mesu, pomiješajte i ulupajte jaje. Promiješajte, stavite u vatrostalnu posudu, prelijte drugim jajetom razmućenim i malo mlijeka, pecite u pećnici dok meso ne bude gotovo. Poslužite s pirjanom rižom.

Puževi od tijesta

Sastojci: 2 šalice šećera, ¼ žličice soli, 1 prašak za pecivo, 3 žlice maslaca, 2 jaja, ulje za pečenje; *sirup*: 1,5 šalica šećera, ½ šalice vode, sok limuna, ½ šipke vanilije, kristal šećer.

Brašno, sol, prašak za pecivo, maslac i jaje pomiješajte i napravite tijesto. Izvaljajte ga na 1 cm debljine i izrežite na kvadrate, od kojih motanjem oko prsta oblikujte puževe kučice, i ispecite na ulju. Čim su pečeni izvadite iz ulja, ocijedite, umočite u sirup te u šećer.
Sirup napravite tako da šećer, sok limuna, mljeveni cimet i šipku vanilije kuhate tako dugo dok se sve ne pretvori u gustu smjesu.

Kenija, zemlja u kojoj se izmiješao veliki broj naroda i kultura, ostavilo je trag i u kulinarstvu. Kao nekadašnja britanska kolonija, nastavila je svoj vlastiti uspješan put nakon osamostaljenja 1963. godine. Ratarstvo (povrće, voće) i stočarstvo (krave i ovce) daju osnovne prehrambene sirovine.

Jelovnik je sličan susjedima (Uganda i Tanzanija). Sadi se mnogo papaja i manioka, koja raste kao grm ili drvo. Od manioke se upotrebljava korijen koji može biti težak i do 15 kg., melje se između kamena uz stalno močenje. Od tako nastalog brašna, zvanog tapioka, u Keniji se pravi kaša i pogača. Sadi se slatki krumpir – ugali. Hrani često dodaju kokosovo mlijeko, korijandar, đumbir, curr, kardamom. Od ljutkastih začina poznat je piri-piri.

Kao osvježujuće piće služi *pivo od banana*. Oguljene banane se stave u posudu, pospu šećerom i s malo kvasca po 8 dana drže na toplom mjestu. Tako pripravljeno pivo vrlo je jako i hranjivo.

pivo od banane

I od manioke se pravi jedna vrsta opojnog pića.

Pivo od banana sastoji se od banana pomiješane s pšeničnim brašnom (često se koristi brašno od sirka) i alkoholnog pića od fermentiranih naranči. To je slatko i malo mutno piće s kratkim trajanjem od nekoliko dana. Postoje mnoge varijacije pravljenja piva. Pivo *Urwaga* je od banana i sirka ili prosa i *Lubisi* od banana i sirak. Pivo je kratkog roka trajanja i čuva se na tamnom hladnom mjestu dalje od izravnog sunčevog svjetla.

Neustrašivi ratnici i ponosni nomadi Masai, koji su prije 1000 godina došli iz Sudana i naselili predjele Tanzanije i Kenije, više se ne prehranjuje lovom nego kukuruzom, krumpirom, mlijekom, zeljem (zovu ga „ovcino lišće“) i krvi stoke. Masajski napitak od kravlje krvi i mlijeka pomiješanog s tradicionalnim biljnim medicinskim pripravcima – izaziva u ustima više nego dobar okus.

Prženi grah

Sastojci: 4 šalice suhog graha, 4 šalice vrele vode, 50 dag govedine, 2 žlice ulja, 1 kosani crveni luk, 2 narezana krumpira, 3 celera izrezana na ploške, 2 kosane mrkve, 1 šalica mladog kukuruza, 1 žličica ljute paprike, 1,5 žličica soli, 25 dag prokule.

Grah stavite u ključalu vodu i kuhajte 2 minute. Skinite s vatre i ostavite stajati pokriveno 1 sat. Vratite na vatru i u istoj posudi dalje pirjajte 1 sat. Izrezano meso prepržite na vrelu ulju i dodajte kosani luk i pržite dalje. Meso s lukom, krumpirom, celerom, mrkvom i kukuruzom dodajte grahu, prelijte sa šalicom vode i pirjajte 1 sat. Na kraju stavite prokulice i pirjajte još 15 minuta.

Grah s mesom

Sastojci: 2 šalice bijelog graha, vrele vode, ½ šalice vrelog ulja, 3 velika crvena luka izrezanog na ploške, sol, 1 kosani češanj češnjaka,, 1-2 kosane ljute papričice, 3 žlice ulja.

Grah stavite u vrelu vodu i kuhajte 2 minute. Skinite s vatre i ostavite poklopljeno da se moči sat i više. Nakon toga ponovo kuhajte u istoj vodi, na blagoj vatri, dok ne postane mekan. Ulje ugrijte u tavi. Na vrelo ulje stavite luk i češnjak i pržite da postane staklast i mekan. Kuhani grah ocijedite, istresite na luk i pržite 5 minuta. Na kraju jelo posolite, dodajte ljute papričice i sve dobro promiješajte.

Kongo je nekadašnja francuska kolonija, pod nazivom Francuski Kongo do 1969. god., s ogromnim tropskim prašumama, savanama i visokim planinama. Kulinarske navike u pripremanju jela baziraju na pilećem mesu, svinjama, kozama i jednoj vrsti ovaca bez krzna, s velikim rogovima. No, isto tako pripremaju hranu i od: udava, krokodila, skakavaca i mrava.

Od žitarica najviše se koristi kukuruz i riža. Dobro uspijeva kikiriki, manioka, grašak, grah. Lišće manioke pržene u palminom uljem također predstavlja prehrambenu namirnicu. Konzumira se sirov palmin orah i plodovi drva mango. Taj plod, veličine jajeta, nazvan je tropskom marelicom, ali nažalost, nema okus po marelici, kažu da je po terpentinu.
Omiljeno jelo je kaša od pržene manioke i kikirikija istucanih u drvenom avanu. „Ngoda“ je vrsta bundeve čije se sjeme tuca i kuha. „Matambala“ je vrsta gomolja koji zamjenjuje krumpir. „Akasa“ je kruh pripremljen od brašna manioke.

Manioka (tapioka)

brašno od manioke

Od začina se često koristi „solance“ sličan ljutoj paprici.

Med je također omiljena namirnica, a da bi došli do njega prave košnice od cilindrične kore drveta i stavljaju ih vodoravnom položaju na najviša stabla u šumi. Nakon nekog vremena uzimaju košnice s medom.

Od palminih plodova ne izrađuju samo ulje nego i vrlo jako opojno piće.

Kokosova juha

Sastojci: 1 kokosov orah, čista kokošja juha, kiselo vrhnje, orašak (muškatni orah)

Kokosov orah razdvojite na polovice, a mlijeko iz njega nalijte u čaše. Polovinu unutrašnjeg mesa iz unutrašnjosti kokosov oraha usitnite na ribežu, pri tome istisnite što više soka. Meso iz druge polovine narežite na kocke i malo prepržite u pećnici. Mlijeko i sok spojite i dodajte isto toliko čiste kokošje juhe, malo oraška usitnjenog na ribežu, prepržene kockice kokosova oraha i kuhajte dok sve ne postane mekano. Gotovu juhu začinite kiselim mlijekom.

Piletina s lješnjacima

Sastojci: 1 šalica očišćenih lješnjaka, ¾ šalice vode, ½ žličica crvene paprike, malo crnog papra, 1 žličica soli, 1 češanj češnjaka, 3 kosana crvena luka, 1 pile izrezano na komade.

Lješnjake zgnječite u avanu, pomiješajte s vodom i stavite u tavu. Dodajte papriku, papar, sol, češnjak i luk, i sve dobro izmiješajte. Pirjajte nekoliko minuta, dodajte pile narezano na komade i uz stalno dolijevanje vode i miješanjem sve zajedno pirjajte dok meso ne omekani.

Liberija, najstarija neovisna država u Africi, kao i Gvineja – obala je papra. On tamo raste divlji, a do prije kratkog vremena se mnogo i izvozio. Vrlo je ljut pa stanovnici tih predjela često zbijaju šale s neupućenim strancima, na taj način što mu ponude malo tog ljutog začina, koji izaziva zabezeknutost s velikom neugodom okusa ljutine.

U toj zemlji uspijevaju kukuruz, slatki krumpir, banane, riža, proso, soja i grah, ali nedostaju bjelančevine kojih nije lako naći u biljnom svijetu.

U prašumi se jede sve što se kreće ili leti – od skakavaca i termita do majmuna i slonova (nekad).

Liberija je bogata i morskom i slatkovodnom ribom. Jedno od nacionalnih jela je kuhana riža s palminim uljem i pečenim ribama.

Svečano jelo i jelo koje se nudi strancima na putu kroz prašumu je „kantri čopa“ - pile sa sedam dodataka (pile popapreno i posoljeno, pečeno na roštilju; poslužuje se s kuhanom rižom na palminom ulju, okruglicama od kuhane maniokine kaše, prženim bananama i pečenim slatkim krumpirom. Prije posluživanja obloži se pupoljcima palmina lišća).

Izrezana svježa rajčica, luk i krastavac uz griliranu piletinu

riba uz svježe povrće (rajčica, luk)

jelo od rakova

Pečena svinjetina na palminom ulju, (piletina ili riba) riža, i povrće kuhano

smjesa kuhane riže, pirea od rajčice, ljutih začina, luka, đumbira. Od smjese se oblikuju male okruglice

Kantri čopa

Sastojci: 1 pile, pupoljci palmina lišća, 1 žličica papra, kuhana kaša manioke, pržene banane, palmino ulje, slatki krumpir, sol.

Pile posolite, popaprite i pecite na roštilju ili na ražnju dok ne postane rumeno. Poslužite s kuhanom rižom začinjenu palminim uljem, okruglicama napravljenim od kuhane maniokine kaše i pečenim slatkim krumpirom. Prije posluživanja obložite pupoljcima palmina lišća.

Kolač od tapioke

Sastojci: 1.5 šalica strugane tapioke, ½ šalice mlijeka, 1 tučeno jaje, 6 žlica maslaca, 1 šalica šećera, ¾ šalice kokosova brašna, 2,5 žličice praška za pecivo, nekoliko zrna soli, 1 žličica vanilije.

Tapioku pomiješajte s mlijekom i jajetom, ostavite da stoji 5 minuta. U međuvremenu pomiješajte maslac i šećer te zajedno s kokosom dodajte tapioki. Sve dobro izmiješajte. Kokosovo brašno, prašak za pecivo i sol, dodajte napravljenoj smjesi zajedno s vanilijom. Tijesto dugo tucite i istresite u pobrašnjenu posudu za pečenje. Pecite 40 minuta na 200 oC. Kad je kolač gotov izrežite na kockice. Kolačići su vrlu ukusni sa sladoledom od vanilije.

Libija, afrička zemlja na Sredozemnom moru čije su oaze najbogatije u cijeloj Africi. Na njima rastu sve vrste tropskog voća i povrća, a na visoravnima Barke uspijeva žito, masline, naranče i limuni. Nacionalna kuhinja bazira se na ovčjem mesu, njihovim iznutricama, piletini, povrću (mahune, patliđani), datuljama, tvrdom tijestu i pogačama, prelivenim jakim začinima i medom kao najvažnijim i najomiljenijom poslasticom.
Kao piće najčešće se poslužuje palmino vino – jedini alkohol koji pravovjerni muslimani smiju piti. Vidi: **Palmino vino**

Pečeni bubrežnjak

Sastojci: 1 janjeći bubrežnjak, 1 šalica ulja, papar, sol, šafran, 12,5 dag kuhane riže, 1 žličica ljute paprike, 25 dag kuhanih krumpira, 1 šalica kiselog vrhnja, šećer, 1 žlica octa.

Bubrežnjak operite i posušite, dobro natrljajte solju i paprom, sa svih strana prepecite na ulju. Obložite kuhanom rižom, raspolovljenim kuhanim krumpirima, pospite šafranom i ljutom paprikom i sve podlijte umakom napravljenim od kiselog vrhnja, malo šećera, malo soli i octa. Meso s umakom pecite dalje u pećnici dok ne bude mekano.

Arapske mahune

Sastojci: 1 šalica maslinova ulja, 4 glavice crvenog luka, 70 dag malih mahuna, 1 šalica soka rajčice, sol, papar.

Kosani luk kratko prepecite na vrelom ulju. Dodajte očišćene, cijele mahune i pirjajte dok ne postanu staklaste. Podlijte sokom od rajčice, posolite, popaprite i podlije s malo vode. Nakon 15 minuta mahune su kuhane. Poslužite hladno kao prilog glavnom jelu.

Madagaskar je velika otočna država smještena istočno od jugoistočne obale Afrike, nasuprot Mozambiku. Zahvaljujući voću i povrću, raznim vrstama mesa, domaćih i divljih životinja, Madagaskar ima najraznolikiju kuhinju u čitavoj Africi.

Osim povrća, koje se razlikuje od našeg a mnogo se koristi, omiljena je riža i manioka uz već spomenuto meso. Ovdje nije neobično da se koristi meso papige i vjeverice, uz uobičajeno meso morskog psa, školjki (kojih ima veliki izbor), i mesa posebne vrste goveda i živadi izvanrednog okusa i mekoće. Riba se jede u kombinaciji sa svinjetinom i rižom.

Jedno od svečanih jela je „kabar“, pečeni bivol s prepečenom, gotovo izgorjelom rižom. S mesom se uvijek poslužuje poneko povrće.

Pije se mnogo kava, ali je isto tako omiljen i rum.

Bivol

Pečeni isjeckana govedina

Sastojci: 1 kg goveđeg hrpta bez kostiju, 2 žličice soli, 1 češanj češnjaka, 1 kosani crveni luk, ½ šalice ulja.

Isjeckanu govedinu zajedno sa solju, lukom i češnjakom pirjajte 2 sata, odnosno dok komadići govedine ne budu posve mekani. Tijekom pirjanja miješajte i povremeno podlijevajte vodom. Meso sa dodacima stavite u vatrostalnu posudu, prelijte ulje, i pecite još ½ sata na blagoj vatri. Poslužite s pirjanom rižom.

Mali, saharska kontinentalna zemlja koja posjeduje plodno tlo jedino oko rijeke Niger, gdje uspijeva voće, povrće, poneko žito, riža, kukuruz, a rijeka je bogata ribom. Oko tog plodnog tla bave se i stočarstvom, uzgojem ovaca i koza.

Tuarezi ili Imošak, vlastiti naziv, nomadski narod koji živi i kreće se preko tog područja jede „asik“ - ukusno i hranjivo jelo od prosa s maslacem i mlijekom.

U Timbuktu (Tombouctou) grad – raskrižje – karavanskih putova preko Sahare se peku za nomade „takule“, debele tvrde pogače od žita, namijenjene karavanama. Te su pogače tako tvrde da ih se može razbiti jedino kamenom, a jedu se razmočene u vodi. U pustinjskim predjelima na sjeveru još je omiljen i „doku“, tijesto od mješavine pšeničnog brašna, prosa, plodova majmunskog drveta, mljevenog sira i mnogo ljute paprike.

U krajevima razvijenog stočarstva priređuju se suhi sirevi, koji služe kod pripreme juha.

Dva pirjana umaka

Sastojci za *prvi* umak: 75 dag mljevene govedine, 12,5 dag osušene ribe namočene u 1 šalici vode ili 25 dag oguljene ribe svježe ribe, ½ žličice soli, 2 grubo kosana crvena luka, 1 žlica kukuruznog brašna pomiješanog sa ¼ šalice vode; *drugi umak*: 25 dag govedine izrezane na kocke, 1 žlica ulja, 2 crvena luka izrezana na kockice, 3 žlice pirea od rajčice, ½ žličice soli; *dodatak od kukuruznog brašna*: 1 šalica kukuruznog brašna, 3,5 šalice vrele vode, ½ žličice soli.

Prvi umak napravite tako da govedinu, oguljene ribe, sol i luk pomiješate i prelijte vodom. Poklopljeno pirjajte 20 minuta. Dodajte kukuruzno brašno s vodom i pirjajte još 5 minuta.

Za *drugi umak* meso prepržite u tavi na vrelom ulju, dodajte luk i pirjajte 5 minuta uz neprestano miješanje. Dodajte pire od rajčice, sol i sve prelijte vodom. Pokriveno pirjajte 20 minuta na blagoj vatri.
Neposredno prije posluživanja oba umaka pomiješajte dok se dodatak kukuruznog brašna poslužuje odvojeno.

Maroko, nekadašnja Španjolska Sahara, smještena na sjeverozapadu Afrike, na obalama Atlantskog oceana i Sredozemnog mora, poznata je po svečanim ručkovima na kojima je znalo biti posluženo i tridesetak jela. Bila bi velika uvreda ne kušati neko od njih. Na sreću da su svečanosti trajale po nekoliko dana tako da se čovjek mogao između njih malo i odmoriti. Takvi ručkovi nisu se priređivali za obične smrtnike.

Današnji je svečani ručak još uvijek obilan i sastoji se redovito od lisnate torte s raznim nadjevima, više jela od piletine s prilozima, govedine i *couscous-kuskus* (vidi: kuskus) s povrćem, s kojim se svečanosti obično završavaju.

Charmoula tradicionalni marokanski umak za janjetinu, patku, piletinu ili ribe.

Sastojci za 4 osobe: 4 jušne žlice ekstra-djevičansko maslinovo ulje, 1 mala crvena paprika babura, (bez stabljike i sjemenki (oko 1/2 šalice), 1/2 mali crveni luk, mljeveno (oko 1/3 šalice), 1 žličica paprike, ½ - 1 žličice sjemena kumina, 1/4 žlice crvene paprike, 3 srednje češnja češnjaka (kosani ili prešani) (oko 1 žlice), 1/8 žličice soli, 1(2 šalice kosanog lišća peršina, 1/3 šalice mljevenog svježeg lišće korijandera (*cilantro*), 2 žlice soka od 1 limuna.

ulje,izrezanu papriku baburu, luk, paprika, kumin, papričicu cayenne, češnjak, i sol u tavi. Pirjate u tavi na laganoj vatri, miješajući povremeno, dok povrće omekša, oko 5 minuta (2 ili 3 minute dulje ako koristite plinski roštilj). Odložite u hladnjaka dva dana prije korištenja dodajući lišće cilantra (korijandera) i sok od limuna neposredno prije posluživanja.

Tradicionalni specijalitet je *golublja pita* i *tažanin*, najčešće od janjetine i piletine.

Riječ kuskus potječe od arapske riječi za sito u kojem se krupica pari. To je jelo prošireno duž afričke obale Sredozemnog mora i povezano je s običajima tamošnjeg muslimanskog stanovništva.

Janjeći kotleti s kus-kusom

piletina s kus-kusom

Za razliku od svojih susjeda Marokanci upotrebljavaju voće u kuhanim jelima. Poznata je juha od rajčica sa suhim marelicama i piletina s maslinama.
Za desert obično se jedu ploškice naranči posute cimetom i šećerom.

Marokanski umak za piletinu

Sastojci: 1 žlica mljevenog kumina, 1 žlica currya, 1 žličica ribanog đumbira, ¼ žličice papra cayenna, 1 žlica maslinova ulja, 1 šaka listova korijendera, sol.

U zdjelici izmiješajte kumin, curry, đumbir, ulje i prstohvat soli. Dobivenom mješavinom premažite pile. Listovima korijendera nadjenite unutrašnjost pileta i otvor zatvorite čačkalicom. Priljubite mu noge, učvrstite ih koncem, pile položite na nauljeni lim i ispecite u pećnici.

Hladna piletina

Sastojci: 1 oveće pile, 1 svežanj zelenja za juhu, 12,5 dag badema, 4 kriške bijelog kruha, sol šećer, korijandar, šafran, mljevena ljuta paprika, 2 šalice riže, 4 žlice grožđica, sok 1 limuna, sok 1 naranče, 1 glavica crvenog luka, 4 žlice kosanih maslina, 1 šalica ulja, kosane pistacije.

Pile skuhajte sa zelenjem, ocijedite i odložite. U pileću juhu stavite samljevene bademe, namočene kriške kruha, posolite, pošećerite, dodajte korijandar, šafran i ljute paprike, sve još jednom prokuhajte tako da nastane gust umak. Rižu skuhajte i u nju pomiješajte grožđice natopljene u soku naranče i linuna, kosani luk i masline, posolite i prelijte uljem. Rižu poslužite u malim zdjelicama, dodajte komad piletine i sve podlijte umakom i pospite pistacijama.

Ovčja jetra na roštilju

Sastojci: 75 dag ovčjih jetara, 12 ploški slanine; *umak*: 8 češnjeva češnjaka, 2 žlice octa, 4 žlice mesne juhe, sol, papar.

Jetra izrežite u male komade i naizmjenično sa slaninom nataknite na ražnjiće i pecite na žaru. Tako pečena jetra poslužite s umakom od češnjaka. Zgnječeni češnjak kuhajte s octom, mesnom juhom, soli i paprom, uz stalno miješanje. Pasirajte, još jednom prokuhajte i prelijte preko jetrica.

Mauritanija, saharska zemlja na obalama Atlantskog oceana, pokrivena pustinjom. Uvjeti života nisu dozvolili raskoš u prehrani tako da su pripremljena skromna jela isključivo potrebama ne zadovoljstvo.

Kukuruz, tucan u avanu i pomiješan s vodom, kuha se kao kod nas žganci (pura, palenta). Jedu se tvrde pogače s komadom priređene pustinjske divljači.

Na nešto plodnijem zemljištu oko rijeka uzgaja se riža i kukuruz, grah i proso. Ovčetina je omiljena, a jedu se i ribe i južno voće.

Prava poslastica i cijenjeno jelo je pustinjska antilopa.

datulje

Juha od tapioke

Sastojci:1 žlica tapioke, 2 mrkvice, 1 peršin, 1 patliđan, 2 šalice vode, 2 krumpira, 2 žlice kosane krasuljice, papar, sol.

Narezane mrkvice, peršinov korijen, patliđan, krumpir, sol i papar kuhajte u vodi dok povrće ne bude mekano. Juhu zgusnite tapiokom, dodajte krasuljice, ukuhajte bilo koje tijesto i poslužite toplo.

Nadjeveni janjeći but

Sastojci: 2,5 kg janjećeg buta, 1/3 šalice grožđica, 1/3 šalice datulja, 1/3 šalice suhih smokava, 1/3 šalice borovih sjemenki, ¼ šalice kosanog crvenog luka, 2/3 šalice ječma, 1,5 žlica kosanog peršina, 1 žličica soli, ¼ žličice mljevenog korijandara, malo papra, 1 šalica juhe od kostiju.

Grožđice, datulje, smokve, borove sjemenke, kosani luk, ječam i peršinovo lišće dobro usitnite, dodajte sol, korijandar, papar i sve pomiješajte s trećinom šalice juhe. Načinjenom smjesom nadjenite janjetinu na mjestu gdje je stajala kost (koju ste prije izvadili) i dobro zatvorite čačkalicama. Nadjeveni but stavite u posudu za pečenje i pecite na žaru 2 do 3 sata na jakoj vatri. But povremeno podlijevajte ostatkom juhe i sokom od pečenja.

Nigerija, zemlja zapadne Afrike, i najnapučenija zemlja Afrike jedina ima dovoljno živežnih namirnica, ne samo za svoje potrebe nego i za izvoz.

Najraširenije kulture su riža, manioka, kava, kakao, banane i proso. Mango je u Nigeriji naročito ukusan. Meso tog ploda protkano je žilavim koncima, koji su srasli s košticom pa se, iako je samo nešto veći od jabuke, teško može razrezati nožem. Stoga se jede cijel. Pri tome se teško može izbjeći da sok ne curi niz bradu. Šaljiva afrička uzrečica kaže da je mango najbolje jesti u vodi.

Jela se u Nigeriji kuhaju na palminu ulju. U delti rijeke Niger poznat je umak „palaver“, koji se pravi od svježeg palmina ulja.

nekoliko varijacija palavera

ulična prodaja dugog zelja za palaver

Umak Palava je vrsta gulaš koji je rasprostranjen u Zapadnoj Africi , uključujući i Ganu, Liberiju, Sijera Leone i Nigeriju. Riječ *palava - brbljanje* dolazi iz portugalskog jezik i znači razgovor, poduži rasprave ili svađa. Nejasno je kako je to dovelo do imena gulaš. Regionalne varijacija jela sadrže govedinu, ribu, škampe, sjemenke bundeve, manioku, taro (cocoyam) lišće, i palmino ulje. Poslužuje se s kuhanom rižom, krumpirom, garri , fufu ili slatkim krumpirom. Izvan Afrike, špinat se često koristi kao zamjena za *dugo zelje*.

Izvorni naputak: *½ šalice palminog ulja, 1 do 2 lbs mesa ili piletine izrezano na veličinu zalogaja, goveđe juhe ili goveđeg temeljca (ili voda), 4 - 6 šalice sušene bitterleaf, 1 do 2 lbs sušene, soljene ili dimljene ribe (bakalar ili haring), 1 do 2 glavice luka sitno nasjeckanog, 2 do 6 zrelih rajčica oguljenih, kosanih i pasiranih u pire, 1 chili papriku usitnjena, sol, papar, crvena paprika,1 šalica pečenih egusi (agusi, agushi, egushi, 1 žlica ribanog svježeg đumbira, 4 - 6 bamija, 1 čaša svježih kozice ili škampa, ½ šalice kosane kuhane šunke.*

Operite bitterleaf u hladnoj vodi, ispirite nekoliko puta, i ostavite ga da se upije barem nekoliko sati, a zatim ga nasjeckati na komadiće. Namočite ga u vodi sat ili dva, izrežite na komade i uklonite svu kože ili kosti. Ulje dobro zagrijte u velikoj nizozemski pećnica ili pokrivenom lonac. Popržiti meso i dodajte nekoliko šalice bujona ili vodu. Smanjite toplinu i sve nastavite „krčkati“. Dodaj bitterleaf. Promiješajte i pirjajte desetak minuta. Dodajte luk, rajčice, chili papriku, sol, papar i crvenu papriku. Pokrijte lonac i dalje kuhati na laganoj vatri. Dodajte zelje i preostale sastojke - egusi i bamiju. Trebate dobiti gusti umaku. Poslužite sa kuhanom rižom.

Manioka se jede pržena i kao kaša, a omiljen je i pečeni kukuruz. Račića, oštriga i riba ima više nego dovoljno. Zbog pomanjkanja soli stanovništvo se služi raznim jakim začinima, koji u tom dijelu svijeta ponekad zamjenjuje sol.

manioka korijen

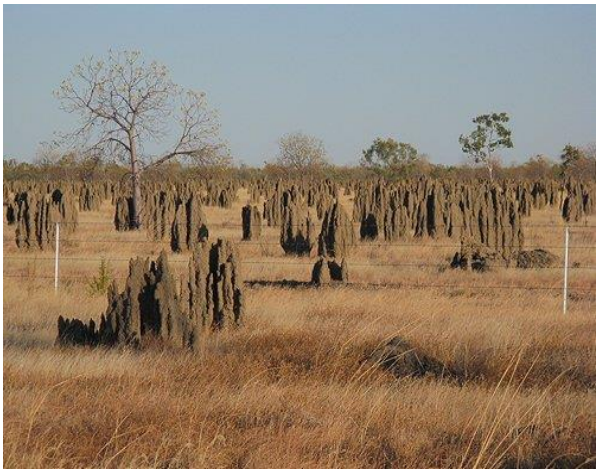
manioka brašno

Nigerija je jedan od najvećih proizvođača kikirikija na svijet. Ogromni kompleksi zemljišta zasađeni su tom biljkom. Listići slični krumpiru (nadzemnom dijelu) zelene se po poljima, a u njihovu korijenu nalaze se mali plodovi kikirikija, koji se skupljaju u vreće, slaže u piramide i onda izvozi.

U savanama **zapadne Afrike** termiti su na velikoj cijeni pa se termitnjaci smatraju vrijednim nekretninama koje se s ponosom ostavljaju u nasljeđe. Termiti se peku ili prže i često se prodaju pred lokalnim kinodvoranama u papirnatim vrećicama, kao kokice. U Nigeriji pečene termite obavijaju želatinom i prodaju na komad, a jajašca termita miješaju se s brašnom od kojega se peče hranjivi kruh.

U domovima i restoranima Afrike, Azije i Južne Amerike mravi su sasvim uobičajen obrok i izvrstan izvor jeftinih proteina. Među gotovo dva milijuna vrsta insekata mravi su najpopularnija namirnica vjerojatno i stoga što ih se može svuda pronaći.

termit



termitnajci

Prženi termiti

Prženi termiti

Sastojci: 0,5 kg termita, 1 žlica ulja, sol.

Otkinite termitima nožice i ostavite samo tijelo. Raširite ih na ravnom kamenu te ih ostavite da se suše na suncu. Na nauljenu tavu stavite osušene termite. Pržite ih dok ne postanu hrskavi. Posolite ih i čim se ohlade možete ih jesti kao kokice ili ih spremiti. Mogu se jesti čak i ako stoje mjesecima.

Riba s kokosom i rižom

Sastojci: 50 dag čistog ribljeg mesa, 3 žlice kokosova mlijeka, 2 žlice kosanog crvenog luka, 3 oguljene rajčice i izrezane na kocke, 1 žličica soli, ½ žličice papra, 1 šalica riže.

Kokosovo mlijeko, luk, rajčice, sol, papar i ribu pomiješajte, i 5 minuta pirjajte na blagoj vatri. Dodajte rižu i pirjajte još 15 minuta ili dok riba i riža ne budu gotovi.

Senegal se pružio uz Atlantski ocean koji je bogat ribom koja se konzervira i izvozi, kao i cimet, kopar, kokos, čaj i vanilija.

U prehrani se najčešće koristi jedna vrsta haringe i srdelice, morski psi i neke školjkaši, sve to svježe, usoljeno, sušeno i dimljeno. Senegal je bogat tropskim voćem, kao papajom, mangom, avokadom, ananasom, i bananama.

Kuhinja je uglavnom domaća, što znači za europske ukuse egzotična i jednolična.

Iz plodova drva baobab (*arap*. bu bibab; veliko drvo visoko 30-tak metara i promjera 8 m) cijedi se sok koji, pomiješan sa šećerom daje izvrsno piće.

drvo baobab

sok baobab

"Ngalakh," jelo koje se pripravlja od umaka baoba soka, kikiriki maslaca, kikirikija, šećera, vanilin šećera, ekstrakta naranče i vrlo malo mastrada.

Riblje okruglice u umaku

Sastojci: 1 kg čistog mesa bakalara, 3 češnja češnjaka, ½ šalice kosanog lišća peršina, 2 rajčice, 3 kriške kruha, 1 crveni luk, 2 žličice soli, malo papra, ulje za pečenje; *umak*: 1 kosani crveni luk, 3 žlice pirea od rajčice, 1 žličica soli, malo ljute crvene paprike. 2 žlice octa.

Bakalar, češnjak i luk, peršin, rajčice i kruh sitno sameljite posolite i popaprite. Sve dobro promiješajte. Oblikujte okruglice i pecite u ulju na srednje jakoj vatri dok ne posmeđe. Za umak luk popržite u ulju preostalom od pečenih okruglica, dodajte pire od rajčice, sol, papriku i malo vode. Dobro promiješajte i kuhajte dok se ne zgusne. Dodajte ocat, stavite riblje okruglice i kuhajte 1 sat, na blagoj vatri. Okruglice poslužite s umakom kao predjelo.

Sijera Leone, zemlja zapadne Afrike uz Atlantski ocean, poznata po zlatu i dijamantima. Stanovništvo se prehranjuje obiljem povrća i voća, tipičnom za ove krajeve. Uljna palma, banane, manioka, grašak i kupus vrlo dobro uspijevaju. Ovce su bez krzna s velikim rogovima i odličnim mesom. No, ipak je najomiljenije svinjsko meso, uz kokoši i kozje meso.

Kao i u Kongu, med je vrlo omiljen, Jede sa sam bez ičega drugog, a stavlja se i u kolače. Primorsko stanovništvo prehranjuje se školjkama, osobito vole oštrige kojih ima više vrsta i veličina.

Začini se i ovdje obilato koriste, no ne zato da bi zamijenili sol, kao što se to u nekim dijelovima Afrike radi, već zbog njihova obilja. Ima ih svih vrsta i mirisa.

Jedno od omiljenih slatkih jela su – *palačinke od banane* (banane zgnječite i umiješajte s brašnom /6 banana, 1 šalica brašna), šećerom i vodom. Kad ste napravili tekuće tijesto, odgovarajuće gustoće za palačinke, umiješajte još u njega 1 žličicu oraška. Palačinke ispecite na zagrijanom ulju).

Palačinke od banana

Sastojci: 6 zrelih banana, 1 šalica pšeničnog brašna, ¼ šalice šećera rastopljenog u ¼ šalice vode, ½ - 1 žličica muškatnog oraščića, ulje za pečenje.

Banane zgnječite vilicom ili pretvorite u kašu u električnom mikseru. Kap dodajte brašno, šećer rastopljen u vodi i ribani muškatni oraščić. Ako je potrebno dodajte još malo vode kako bi smjesa bila podesna tj. dovoljno gusta za palačinke. Tijesto dobro izmiješajte i na ulju ispecite male palačinke.

Palačinke s mangom

Somalija, zemlja smještena na rogu Afrike, velikom rtu njene sjeveroistočne obale. Još prije mnogo stoljeća nazvana je „obalom mirisa“ zbog mirisnih trava koje rastu po njenim visoravnima. Na jednom reljefu u Tebi prikazana je egipatska carica *Na Ča Pu* iz 18 dinastije kako se vraća s ekspedicije iz Somalije i vodi sa sobom nekoliko nepoznatih životinja i biljaka zajedno s korijenom i zemljom.

Zemlja koja je nekad bila jak trgovački centar starog svijeta, danas izvozi samo stoku, kožu i banane. Jelovnik joj nije jedinstven. Nomadi vole istopljeno ovčje salo. Meso prže na vrućem kamenju, a za vrijeme suše zadovoljavaju se suhim lišćem, biljem, korijenjem i gljivama. Idući za svojim stadima žvaču smolu s drveta „molu“ koja ima ugodan kiselkast okus.

Stočari koji po visoravnima uzgajaju deve, goveda, ovce, bivole i piliće jedu mnogo mesa, a pečeno ovčje čuvaju u rastopljenom maslacu.

Teletina s umakom od rajčica

Sastojci: 50 dag teletine izrezane na kocke, ½ isjeckane zelene paprike, 2 mala krumpira izrezana na kocke, ½ šalice kosanog crvenog luka, 2 žlice ulja, 1 žličica soli, malo papra, 1 žličica bosiljka, ½ žličice zgnječenog češnjaka, 1 oguljena rajčica narezana na kriške.

Papriku i krumpir kuhajte u vodi dok ne bude napola kuhano, i sameljite. Meso i luk 15 minuta pržite na ulju, dodajte samljeveni krumpir i papriku, sol, papar, bosiljak i češnjak. Masu stavite u namaštenu vatrostalnu posudu, odozgo složite rajčice. Poklopite i pecite u pećnici 20 minuta na srednjoj temperaturi.

Srednjoafrička Republika, kontinentalna zemlja u srcu Afrike, koja ima zlata, nafte, dijamanta i urana, ne oskudijeva ni i prehrambenim artiklima. Rijeke opskrbljuju stanovništvo ribom, a peku je na žaru ili je kuhaju. Od mesa na prvom mjestu je govedina, a zatim ovčetina i meso divljači, što se sve najčešće peče.

Od začina je omiljen papar, ljuta paprika i češnjak. Kukuruz se primitivno melje između dva kamena pa se od njega pravi kaša i začinjava palminim uljem. Kukuruz i manioka često su jedina hrana u unutrašnjosti.

Razno korijenje, plodovi tropskog drveća pa majmuni, gušteri i zmije spadaju u – poslastice.

Od pića pije se palmino vino i pivo od banana.

Pivo od banane - alkoholno piće od fermentiranog pirea banane. Kao kvasac koristi se sirak, proso i kukuruzno brašno.

Pirjana riba s rižom

Sastojci: 2 kosana crvena luka, 1/3 šalice ulja, 3 žlice pirea od rajčice, 1 kg ribe bez kostiju, sol, 2 narezane mrkve, 25 dag kosanog kupusa, 2 mala krumpira izrezana na kocke, ½ šalice sljeza, 3 šalice kuhane riže.

Crveni luk popržite na vrelu ulju dok ne požuti, ali ne smije zagorjeti. Dodajte pire od rajčice i ribu, poklopite i 30 minuta pirjajte na laganoj vatri. Podlijte s malo vode, dodajte sol i povrće, te 1 sat pirjajte. Rižu stavite na sredinu zagrijanog pladnja za posluživanje, prelijte sokom od pirjanja, obložite ribom i povrćem i poslužite.

Sudan, zemlja na prijelazu iz *bijele u crnu* Afriku, pruža se od tropskog područja do ekvatora na jugu, od pustinje do gustih tropskih šuma. Plodan je samo oko Nila i nešto malo oko visoravni.

Osnovno jelo je *dura* (vrsta prosa u tropskim krajevima, zovu je i *sargo*; kod nas *sirak*) i datuljka.

dura

Dura i žito obično se drobe između kamenja, pomiješaju se s vodom, i od tijesta peku pogače ili kruh. Kuhana kaša od dura jede se s ovčetinom, najomiljenijim mesom. Ono se tuca u drvenom avanu pa se pospe crvenim lukom, maslacem i ljutom paprikom.

Ako se meso jede svježe, jako se začinjava paprom i ljutom paprikom. Začin - sezam i voće – kikiriki izvažaju.

U Sudanu raste posebna vrsta mahuna „gombo“, koja služi kao varivo, kao začin, ali i kao nadomjestak kavi.

gombo plod

gombo stabljika

Jela s gombo mahunama

juha od gomba i mesa

gombo s račićima

prženi gombo

Drvo „karite“ se mnogostruko koristi, za proizvodnju jedne vrste maslaca, sapuna, služi kao lijek i kao kozmetičko sredstvo.

Od devina mlijeka pripremaju maslac i sir, a često se jedu i skakavci, koji, navodno, imaju tek po pečenom ovčjem butu.

devino mlijeko

U Sudanskoj kuhinji osjeća se jak utjecaj arapskog jelovnika. Jako su začinjena ili zaslađena, a omiljelo jelo je i meso pečeno na roštilju.

Pije se jedna vrsta piva „pipi“ a dobiva se od prosa.

domaće pivo od prosa

Govedska juha s kikirikijem i maslacem

Sastojci: 1 kg govedskih kostiju, 25 dag mljevene govedine, 1 crveni luk, 2 češnja češnjaka, 6 zrna papra, 1,5 žličica soli, ½ štapića cimeta, 2 zrna kardamoma, 2 žlice kikirikijeva maslaca, sok polovine limuna.

Govedske kosti i mljeveno meso skuhajte u vodi. Dodajte luk i češnjak, zrna papra i sol. Juhu kuhajte još 30 minuta. Dodajte cimet i sjeme kardamoma i kuhajte još 1 sat. Juhu ocijedite. Kikirikijev maslac pomiješajte sa ¼ šalice juhe i sve ulijte u juhu, Kuhajte još 3 minute, dodajte limunov sok i poslužite.

Ovčetina s rižom

Sastojci: 1 kg ovčjih prsa, 25 dag riže, malo šafrana, sol, papar, mljevena ljuta paprika, 1 žlica sjemenki pinije.

Ovčetinu pirjajte u vlastitom loju, posolite, popaprite i pospite mljevenom ljutom paprikom. U posebnoj posudi rižu kuhajte dopola i pomiješajte s propirjanom ovčetinom. Tome dodajte sjemenke pinije i šafran, sve dalje pirjajte, uz slabo dolijevanje vodom, dok jelo ne bude gotovo.

Uskoj i izduženoj zapadnoafričkoj zemlji, ispreplетenoj rijekama i rječicama, **Togo**, glavna privredna grana je poljodjelstvo. Kava, kakao, kokos, *kasava* (tapioka) glavni je izvozni artikl.

Riba je jedna od glavnijih prehrambenih namirnica, zatim svinjetina i perad. Jela se pripremaju na maslacu od drveta „karite“ i na palminu ulju.

drvo karita

plodovi drva karita

maslac od plodova karita

Krumpir zamjenjuju gomoljikama biljke „jama“ (yama, iz nekog zapadnoafričkog jezika; vrsta tropske povijuše sa jestivim plodovima), koji mogu biti teški i do 5 kg, a potrebno je 10 mjeseci da potpuno narastu.

Omiljelo jelo je kolač pripremljen od tamarinde, kukuruznog brašna i maslaca „karite“.

Delikatesnim jelima smatra se meso krokodila, dikobraza i skakavaca.

Rakovi s govedinom i špinatom

Sastojci: 50 dag govedine izrezane na kockice, 1 šalica kosanog crvenog luka, 3 šalica ulja, 1 žlica soli, malo papra, 50 dag kuhanih i oljuštenih rakova (kozica), 40 dag mesa od rakova, 4 oguljene i izrezane rajčice, 1 žličica mljevene crvene paprike, 60 dag očišćenog i isjeckanog špinata, ¼ žličice đumbira, 2 žlice brašna pomiješanog sa 2 žlice vode, 1 kosani crveni luk.

Govedinu i kosani luk pržite 15 minuta na blagoj vatri. Dodajte sol, papar i vodu, pa pirjajte dok meso ne omekša. Govedini dodajte kozice i meso rakova, rajčice i crvenu papriku i, uz miješanje, pirjate još 15 minuta. Špinat skuhajte, ocijedite i dodajte ga mješavini s mesom zajedno sa đumbirom, brašnom umućenim u vodi i crvenim lukom. Poklopite i pirjajte 10 minuta tj. dok luka ne smekša. Poslužite kao predjelo s rižom.

Tunis je sredozemna zemlja u sjevernoj Africi s poviješću starom tri tisuće godina sa uspješno razvijenim poljodjelstvom.

Tunižani vole, kao i njihovi susjedi, masnu, zašećerenu i jako začinjenu hranu. Šećer i med se jedu uz meso i povrće. Mast je obično životinjskog podrijetla, a najomiljenije je salo. Osim masnog mesa dosta se jede riba i račići, uz veliki izbor tropskog voća i povrća.
Krupica se jede često i to gotovo bez izuzetka parena nad jelom. Omiljelo jelo je parena krupica s odrescima od haringa ili srdelica, ili parena krupica začinjena šafranom i uloženim ovčjim kobasicama. Ovčetina se jede u umaku od kima ili pečena na žaru, ali i u pilavu i ragoutima.

Od kolača su omiljele kuglice od brašna, pečene na masti i onda zdrobljene, pa kolačići od krupice s kimom i limunovim sokom.

Mnogobrojni mali ulični lokali nude odličan čaj od mente i razne slatkiše od sezama ili badema.

Omiljena pogača s ribom

Sastojci: 50 dag tunine, 50 dag brašna, 2 luka, sol, papar, peršinov list, 2 češnja češnjaka, jaja po potrebi (koliko pogača toliko jaja).

Od brašna i jaja napravite tijesto, razvaljajte i oblikujte pogače promjera 20-25 cm.
Sameljite tuninu i pomiješajte s kosanim lukom, češnjakom i solju. Nadjev stavite na pogače, pospite obilno kosanim peršinom i oprezno prelijte čitavim jajetom (sirovim). Pogače poklopite drugom polovinom ili odozgo stavite cijelu drugu pogaču, rubove namažite bjelanjkom, dobro stisnite da nadjev ne može izaći, i na zagrijanom ulju ispecite do smeđe boje. Prije posluživanja pogače možete, po želji, još jednom posuti kosanim peršinom.

Nadjevene jabuke

Sastojci: 4 velike jabuke, ½ šalice grožđica, 1 šalica šećera, ¼ šalice ulja, ½ šalice kuhane riže, 1 paketić vanilin šećera, 1 žličica mljevenog cimeta.

Jabukama odrežite vrh, izvadite sjemenke i sredinu malo izdubite. Udubinu ispunite žlicom šećera i nadjevom od: riže, ulja, preostalog šećera i vanilin šećera. Odozgo stavite cimet, jabuke poklopite odrezanim vrhom, pospite šećerom i pola sata pecite u pećnici na srednjoj temperaturi. Jelo se poslužuje kao kolač, ali i uz pečenu ovčetinu ili piletinu.

U unutrašnjosti Afrike na sjevernoj strani Viktorijina jezera nalazi se **Uganda**. Na plodna zemlji uspijevaju mnoge vrste povrća i južnog voća (banane, slatki krumpir, grašak, grah, kukuruz, kikiriki i papaja. Papaja je vrsta mliječnog drveta kome su plodovi ponekad poput bobica, dok u nekim krajevima znaju doseći veličinu dinja. Jede se kao povrće, voće i kompot.

Za europski ukus domaće stanovništvo ima neobičan kulinarski običaj, - vole piti životinjsku krv. Piju je prijesnu ili je jedu pirjanu s mlijekom ili bez njega.

Omiljelo je i sušeno i dimljeno meso za nadjevena crijeva, slična kobasicama. Nadijevaju se mesom i začinima, i vješaju na drveće da bi se osušile. Ribe također koriste u prehrani.

Uzgajaju svinje, koze, kokoši, i zebre isključivo zbog mesa.

Maslac, mlijeko i posebne vrste sireva također su na cijeni.

U Ugandi seljaci idu u lov na skakavce koji poslije kišne sezone napadaju njihove usjeve, ulove ih desetak tisuća i – spasivši svoje usjeve – uživaju u za njih slasnim obrocima. Mladi i stari, muškarci i žene, bogati i siromašni, svi se navečer okupljaju ispod uličnih svjetiljaka i hvataju velike zelene kukce koje privlači svjetlost. Moraju im otkinuti krilca i noge, a zatim jednostavno prže. U Ugandi ih najčešće jedu uz pivo, poput kakve grickalice, čipsa ili kokica. Što kaže nauka – skakavci su vrlo hranjivi, jer su bogati bjelančevinama i ugljikohidratima.

Prženi skakavci

široki izbor crva i skakavaca

Kukci su odnedavno dospjeli i na jestvenike nekih europskih restorana. Neki berlinski restorani pripremaju tjesteninu sa žoharima, skakavce i pržene crviće sa zelenom salatom. Gurmei kažu: crvi su hrskavi, a sa salatom i uljem uopće nisu loši.

Banane s pirjanom piletinom (Luwombo)

Sastojci: 1 kg zelenih banana, ½ žličice soli, nekoliko zrna papra, 1 oveće pile izrezano na komade, ¼ šalice ulja, 1 isjeckani crveni luk, 2 oguljene rajčice izrezane na tanke ploške (ili mrkva), 2 narezana krumpira, 1 žličica soli, ½ žličice papra.

Zelene banane ogulite, posolite, popaprite i kuhajte u malo vode dok ne smekšaju. Izvadite ih iz tekućine, dobro zgnječite i stavite na toplom. Piletinu pržite na vrelom ulju dok ne posmeđi. Tome dodajte crveni luk, rajčice, krumpir, sol, papar i vode, čvrsto poklopite i pirjajte 1 sat, odnosno dok piletina bude gotova. Pirjanu piletinu istresite na zgnječene banane i poslužite.

Tanzanija, se nalazi u istočnoj Africi uz Indijski ocean i prostire se sve do južnog dijela Viktorijina jezera. U njoj živi 120 etničkih skupina koji se uglavnom bave poljoprivredom.

Povrće je temelje kuhinje, a jelovnik po svom sastavu čak i najsiromašnijih slojeva, nadilazi i najbogatije kuhinje susjednih zemalja.

Povrće se jede mnogo i u najraznovrsnijim oblicima. Najčešće se jede grah, kukuruz i banane. Jaja nisu omiljena, ali se zato pije mnogo mlijeka. Med je također često na jelovniku. Kao osvježujuće piće služi vino od palmi. Cijele porodice odlaze u šumu da prvo prave vino pa se onda u slavlju vraćaju u svoja sela. Pije se i „pombe“ - pivo od ječma i jedna vrsta piva od šećerne trske.

pombe pivo

Po gradovima se mogu na ulici kupiti prženi kikiriki, kuhani i pečeni kukuruz, mladi kokosovi orasi, razne sjemenke i na žaru posebna vrsta repe, ugodnog mirisa i okusa.

Kaša od banana

Sastojci: 8 oguljenih i izrezanih banana na ploškice, 1 šalica kosanog crvenog luka, 2 rajčice izrezane na kocke, 1 šalica kokosova mlijeka, 1 žlica ulja, ½ žličice soli.

Banane, crveni luk, rajčice, kokosovo mlijeko, ulje i sol pomiješajte i kuhajte 15 minuta. Kašu od banana poslužite uz kuhanu i pečenu govedinu.

Tanzanijski žganci

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 šalica kuhanog graha, 2 glavice kosanog crvenog luka, 3 rajčice, 3 svježe paprike, sol, papar, ulje.

Kukuruzno brašno kuhajte u vreloj vodi dok se ne zgusne. U međuvremenu skuhani grah propasirajte i dodajte žgancima, posolite, popaprite i dodajte na ulju prepečeni luk, izrezane rajčice i papriku. Kuhajte još kratko vrijeme i vruće poslužite.

Kolač od banana

Sastojci: 1 šalica brašna, 5 većih banana.

Grubo tucano brašno tucite s bananama u drvenom avanu dok se ne pretvori u gustu kašu. Dobivenu kašu zamotajte u bananin list (kao da pripravljate sarmu), zavežite i kuhajte u vodi.

INDIJSKI OCEAN

Sejšeli, miljama udaljen od prvog kopna, nalazi se u Indijskom oceanu, 1600 km istočno od afričke obale (Kenije), i 1000 km sjeveroistočno od Madagaskara. Skupinu čini 115 otoka i otočića koji zauzimaju važan položaj na pomorskom putu između Europe i Indije.

Otočje koje je kao iz gusarskih priča slično raju sa svojim plažama također će pružiti izuzetno zadovoljstvo i nepcima posjetitelju. Sejšelska ili tradicionalna kreolska kuhinja (kreol – dijete rođeno u Južnoj i Srednjoj Americi od europskih roditelja romanskog podrijetla) izuzetno je začinjena curryem, koji se stavlja gotovo u svako jelo, uz čili, citron, japanski pepermint, šafran, cimet ili klinčiće. Kuhinja je zapravo kombinacija indijskih, kineskih, afričkih ali i europskih okusa što su ih na otočje, sa svojim naputcima (receptima), donijeli doseljenici sa tri kontinenta.

Na tipičnom stolu otočana i pak se rijetko može pronaći piletina, junetina ili svinjetina, a najčešće meso je neka od bezbrojnih vrsta riba ili morskih plodova kojima obiluje Indijski ocean. Iz plićaka se opskrbljuju školjkama i hobotnicama čije je meso izuzetno ukusno za različite salate. Papaje, slatki krumpir, avokado, kokosov orah, banane, kasava, ananas, i … popis je podugačak jer na otočju raste barem 200 različitih vrsta biljaka. Danas je prerada i prodaja kitova mesa i mesa kornjača zabranjena, kao i bilo kakvog jela od njih na jelovniku. No, zato ima obilje jela od morskog psa ili sabljarki. Kokosov orah je kao namirnica potpuno iskoristiv u kuhinji obzirom na bezbroj jela od njegovog mesa, mlijeka ili sušene jezgre. Kokosov orah ili deblje grane bambusa poslužiti će kao posuda za jelo ili svijećnjak kakvi se uz sapune omotane u palmino lišće i svijeće, smatraju autentičnim suvenirom otočja.

Praznovjerja uz kuhinju:

Posude u kojima se sprema jelo, imaju i svoja obilježja u praznovjerju. Iz posude u kojoj se spremala hrana ne smije se jesti tj. nije pristojno, jer će to biti znak kiše koja će pokvariti vjenčanje (na Sejšalima je to ozbiljna prijetnja, radi monsunskih kiša).

Kome riblja kost zapne u grlu savjetuje se neka sedam puta optrči stol.

Ispadanje žlice za kuhanje jela ili konzumiranje jela, iz ruke pouzdan je znak posjete neočekivanog gosta.

Prema položaju kako je pala, na lice ili naličje može se odrediti spol gosta. Licem prema dolje, gost će biti muškarac, a lice prema gore znači gošću, ženskog gosta.

sejšalske papričice

Govedina s kokosom i curryem

Sastojci: 50 dag govedine, 0,5 l kokosova mlijeka, 2 dag praha šafrana, 2 dag praha currya, 2 dag korijena đumbira, jedan kosani luk, 2 dag češnjaka, sol, papar.

Govedinu izrežite na kockice i stavite u zdjelu s 1 dl vode koju ste posolili i popaprili. Kuhajte dok voda ne provri. Dodajte nasjeckan luk, đumbir i češnjak te dobro promiješajte. Pospite curryem, šafranom i podlijte kokosovim mlijekom, i ponovo dobro promiješajte. Pirjajte na laganoj vatri od 20 do 25 minuta, dok meso ne postane mekano, a umak gust i kremast. Poslužite vruće s rižom i salatom od povrća.

Morski pas u curryu

Sastojci: 50 dag mladog morskog psa, 3 dag praha currya, 10 dag kosanog luka, 2 dag češnjaka, 1 dag đumbira, 2 dl biljnog ulja, sol, papar.

Očistite i kuhajte morskog psa otprilike 4 minute, a potom ga izrežite na male kocke. Zagrijte ulje i popržite luk, češnjak, papar i đumbir, otprilike 1 minutu. Dodajte meso morskog psa i curry u prahu te miješajte dobro otprilike 3 minute. Dodajte malo vode i kuhajte još 3 do 5 minuta. Poslužite vruće s rižom ili kuhanom kasavom (tapiokom).

Salata od avokada

Sastojci: 2 zelene papaje, 1 kg šećera, 2 žlice vanilije.

Ogulite i očistite avokado. Izrežite ga na kriške i položite ih na ravan tanjur. Umočite luk u slanu vodu i nakon nekog vremena, kad vidite da se „natopio“ vodom, osušite ga i iscijedite mu sok. Dobiveni sok popaprite, stavite sok limuna, pomiješajte i prelijte preko avokada. Poslužite uz rižu i ribu.

Slastice od zelene papaje

Sastojci: 2 avokada, 2 žlice ulja, 20 dag kosanog luka, sok 2 limuna, sol, papar.

Ogulite papaje, operite ih i očistite od koštica. Fino izrežite i kuhajte 10 minuta. Dobro osušite na suncu (kod nas u zimi stavite na radijator) barem 20 minuta. Skuhajte šećer i vaniliju. Dodajte papaju i ostavite na laganoj vatri, bar sat vremena, dok se smjesa ne pretvori u ukusan sirup.

SUBARKTIČKA KUHINJA

Bez obzira što narodi krajnjeg Sjevera pripadaju različitim etničkim grupama, govore različitim jezicima i žive raštrkano na ogromnim prostorima, vjekovima imaju isti način života i običaja u pogledu kuhinje, čiji je temelj uzgoj jelena, lov i ribolov.

Utvrditi da ti narodi nemaju vlastitu kuhinju jer imaju siromaštvo namirnica, ograničenu upotrebu vatre i posuđa, blago rečeno je - podcjenjivanje.

U otežanim ili još bolje rečeno teškim uvjetima života zbog „jednolične" prehrane, meso i riba, bilo bi za očekivati da je raširen skorbut i avitaminoza. No, toga tamo nema.
U polarnoj kuhinji postoje tri vrste sirovog mesa (tj. bez toplinske obrade).

Prva vrsta, svježe meso, mast i krv životinja (jelena (soba), morža, tuljana kita), meso žive životinje, tj. životinja koja još nije uginula nego je samo ranjena. Od mesa ranjenog kita, izbačenog na obalu, istog časa jedu meso. Meso je tada meko, nježno i ugodna okusa, jer nisu započeli procesi raspadanja. Europljani koji su imali prilike kušati takvo meso ističu njegova izuzetna aromatska svojstva.

Životinjska krv (od jelena) koja se pušta laganim zarezivanjem arterije može se odmah sisati. U polarnoj kuhinji takva se krv miješa sa svježe pomućenim jelenjim (sobovim) mlijekom – u različitim omjerima – kažu, predstavlja fini jelo. Ovakav običaj postojao je kod Tatara još u 12. stoljeću, a još ranije kod Skita (nomadska plemena oko 2. i 1. tisućljeća prije Krista). Smatra se da od njih potječe uzrečica: „krv s mlijekom" koja se zadržala do danas u ruskom jeziku i označuje – zdravu hranu. Čovjek koji je jeo krv s mlijekom bio je izvanredna zdravlja.

Druga vrsta, to je svježe meso, hladno ali ne zamrznuti, te još sadrži svoj sok. Takvo meso se struže u dugačkim tankim strugotinama i naziva se stroganina, na ruskom, koja može biti od goveda, jelena (soba) i ribe. Takvo meso uzima se bez soli, jer bi mogla pokvariti blagoslatkast okus, a začinjava se najoštrijim polarnim začinom – ložečnom travom (podsjeća na hren), morskim i riječnim kresom, kolbom (divljim lukom) i saranom. Uz mesnu strugotinu poslužuje se hladni ukiseljeni jagodičasti plodovi: močvarna kupina, kumanika, jarebika i krekber.

Treća vrsta, je meso sušeno na hladnoći i vjetru (konzerviranje mesa, usoljavanjem ili dimljenjem – ovdje se ne primjenjuje). Riba se u polarnoj kuhinji poslužuje sirova, usoljena, ukiseljena, sušena i smrznuta (stroganina), pečena u pepelu, ali se ona ne kuha niti ne prži.

Od biljnih namirnica, osim spomenutih trava i korijenja te jagodičastih plodova, upotrebljavaju se i različite mesnate trave neutralna okusa, divlje korijenje, sok od drveća (tamo gdje ga ima) i islandska mahovina.

Toplo jelo zamjenjuje čaj, čaj s mlijekom, a kod nekih naroda proizvodi prerade jelenjeg mlijeka. Ponekad i pernata divljač – polarne jarebice i jaja ptica plivačica (gusaka, pataka) upotpunjuje jelovnik.

Što reći za Eskime. Osim u tuljanovoj krvi i mesu uživali su i u kitovom mesu, ali im je najomiljeniji specijalitet – meso polarnog medvjeda. Bijeli medvjed oduvijek je bio omiljeni lovački trofej, te se njihov broj drastično smanjio pa je lov – zabranjen. Od medvjeđeg krzna izrađivali su prekrivače, čizme, rukavice, a koža je davala čvrste đonove
obući. Meso i slanina prava su poslastica, još ako su dimljeni.

Naziv Eskim potječe iz indijanskog jezika i znači „ljudi koji jedu sirovo meso", budući da nisu imali ni drva ni ugljena nisu si mogli priuštiti kuhanje i pečenje mesa. Osim toga jedino su jedući meso mogli dobiti prijeko potrebne vitamine. U sirovom mesu ostaje naime sačuvan

dragocjeni vitamin C, točno u količinama koje su potrebne da se ne pojavi skorbut, poprilično teška bolest.

Za posebne svečane prigode Eskimi pripremaju morža tako da ga raspore, izvade mu iznutrice, nađenu mu utrobu pingvinima i zakopaju ga u neprekidni zamrznutu zemlju na dvije do tri godine. Kad ga izvade, priređuje se velika gozba.

U **Laponiji** sreću, kao Božićno jelo, donosi smrdljiva haringa. Komu dopadne zadnja haringa, bit će najsretniji u nadolazećoj godini. Laponci toliko cijene tu deliciju da fermentiranu haringu stavljaju u konzerve i jedu za doček nove godine i u drugim svečanim prigodama s kuhanim jajima i lukom. Zrakoplovne kompanije znaju za tu „ljubav“, no zabranjuju unošenje tih konzervi u avion, jer bi zbog promjene tlaka mogle eksplodirati, a komadići smrdljive haringe raspršili bi se po njegovoj unutrašnjosti.

SJEVERNA AMERIKA

Na Kanadsku kuhinju veliku ulogu imali su prvenstveno Francuzi i Englezi, zatim i sve druge etničke skupine iz gotovo svih krajeva svijeta. Francuzi su pripremajući jela koristili domaće sirovine: ribu, divljač i nešto povrća, a Englezi ostavili svoju jednostavnost uglavnom u mesnoj ishrani.

Domaće stanovništvo – starosjedioci Indijanci i Eskimi – stvarali su temelje prve kanadske kuhinje: s jelom *premican* (mješavina suhog mesa) kao što su naučili pridošlice kulinarskim vještinama u pripremi jela s mesom bivola, divlje repe, divlje riže, graha, tikvica i kukuruza s mesom.

Vrsta paštete, još iz doba osvajanja Kanade, „cipaille“ omiljena je još i danas. Priređuje se s mesom divljači, peradi i svinjetinom, sredina se prije pečenja izdubi.

Često se priređuje i *ragout od svinjskih nogica i buta*, rađen po starom indijanskom naputku.

Kanda je bogata voćem, povrćem i žitom. U njenim jezerima i brzacima živi više od 60 vrsta riba, među kojima i nekoliko vrsta pastrva. Mora koja okružuju njene zapadne i istočne obale bogate su školjkama, račićima, jastozima i lososima.

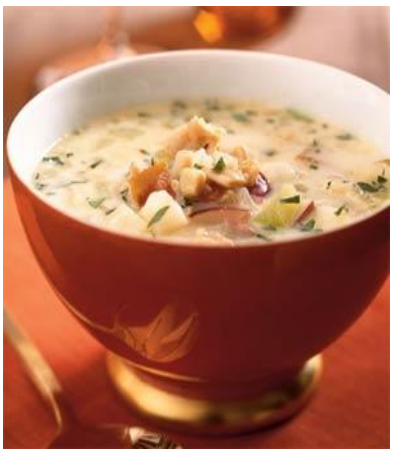
Beskrajne kanadske šume raj su za lovce i jela od divljači. Divljač, govedina i riba omiljena su mesa.

Omiljeni Kanadski specijalitet je *pita od tuljanove peraje*, za koju kažu da je meka, sočna i vrlo ukusna. Nekada se to jelo pripremalo samo na Grenlandu da bi se prije desetak godina počelo pripremati u Torontu i drugim velikim gradovima Kanade. Tragično je što se za pripremu koristi samo peraja koju odsijeku sa živog tuljana, a životinju potom bacaju natrag u more. Danas je takav način lova zabranjen, no ipak se mogu naći samo na crnoj burzi.

Obzirom na veliko prostranstvo i često zbog nemogućnosti trošenja vremena na priređivanje jela, konzerve su zavladale zemljom. Osim svojih dobrih i loših strana one imaju prednost što se jednako upotrebljive na krajnjem sjeveru, u psećim saonicama, kao i na juhu pokraj velikih rijeka i jezera, čekajući na ulov ribe.

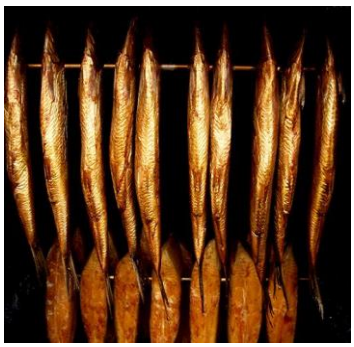
Zaštitni znak Quebeca je jelo *pot-en-pot* – pita s morskim plodovima. *Ledeno vino* (ice wine) proizvodi se u Ontariu na -10 oC kada u te hladne dane zvuk vatrogasne sirene bude vinare koji kreću u berbu. British Columbia, najzapadnija regija, poznata je po bogatstvu lososom, koji se suši, smrzava, dimi ili konzervira i konzumira cijele godine. New Brunswick, regija s najvećim plimama, poznat je po jastozima i jelima od divljači i prilogom od malih bobica. Stanovnici Newfoundlanda i Labradora temelje prehranu na ribama, školjkama: kuhanim, pečenim ili s *grilla*. Ljetno doba, doba festivala, poznato je po specijalitetima od hobotnica, jastoga, jagoda i borovnica, a sve je začinjeno pićem *screecha* (jaki rum) po kojem je poznata cijela regija.

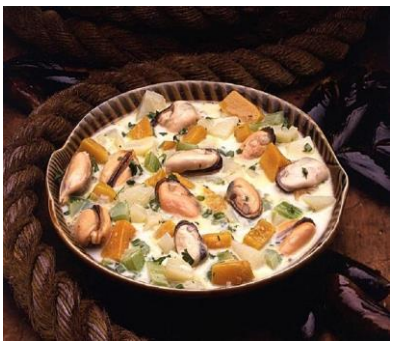
Nova Scotia puna je gastronomskih iznenađenja s jelima: *vrući jastog s rastopljenim maslacem, vruća pita s borovnicama*, *kremasti chowder* (gusta juha) s *plodovima mora*,



kremasti chowder

Solomo Gundy (ukiseljeni sleđ s mirodijama i lukom),





Solomo Gundy

rape pie (pita s piletinom i ribanim sirom)

Rappie pita je tradicionalnia Acadian obrok, ponekad se naziva „rapure pie“ ili „rapûre“. Ime je izvedeno iz francuskog „patates râpées“, što znači „naribani krumpir“.Kuhani krumpir se izriba i stavi u toplu juhu od piletine, svinjetine ili morskih plodova. Sve se stavi u pleh (u slojevima; meso, kosani luk i krumpir) i zapeće u pećnici. Mogli bei ti nazvati i „lonac od krumpira i mesa“. Vidi: *Cajunska kuhinja*

fringfranges (jela pržena u tavi), *chiard* (vrsta rapee pie),

chiard

morue ecraltée (pašteta od zeca), *lunenberg* (kobasica)

lunenberg kobasice - pripremljene samo od govedine sa začinima. Kobasive se mogu kuhati ili peći i poslužuju s kiselim kupusom

i na kraju s desertima od bobica, šumskog voća i jabuka.

Prince Edward Island, ponosi se s jelima od *krumpira na stotinu način*, *pečenim jastogom*, *školjkama kuhanim na pari*, *gljivama nadjevenim rakovim mesom*. Alberta je sinonim za jela od *govedine*, *pečenog graha* (*baked beans*), *jelima s roštilja*, *divlje riže, ječmom* i *Praire Oysters* (koktel od sirovih jaja). M anitoba, poznata po tradicionalnim jelima od bizona, divljači, ribe, divljeg voća i žitarica, koje obavezno prati čuveni kruh *bannock* (plosnati kruh pečen nad vatrom, kojem se dodaje suho voće ili bobice).

baked beans

Praire Oysters drugim imenom *Rocky Mountain Oysters* zapravu su testisi bika

Jelenski odresci kanadskih lovaca

Sastojci: 4 debela odreska jelenskog mesa, sol, ulje, 4 jabuke, papar, čaša vinjaka, kompot od brusnica.

Odreske natrljajte solju, paprom i uljem, i pecite na vrućem roštilju s obje strane po 6 minuta. Pazite da bude lijepo ispečeno. Jabuke ogulite, izvadite sjemenke i narežite na okrugle ploške, prelijte uljem i vinjakom, i pecite na roštilju. Pečene jabuke stavite na gotove odreske, dodajte malo kompota od brusnica i sve poškropite vinjakom. Uz pečene odreske poslužite kašu od krumpira i gljiva.

Kandaski čvarci (pork greaves)

čvarci

mljeveni čvarci za „mast od čvaraka“

Sastojci: 75 dag sala, 1 kg mršave svinjetine, 3 glavice crvenog luka, sol, papar, žlica cimeta, žlica klinčića, ½ šalice ribane mrkvica.

Salo izrežite u sitne kockice i pržite (mi bi rekli – topite) dok ne postane lijepo smeđe. U istu posudu stavite nasjeckano meso i crveni luk. Polako pecite (opet – topite) i neprestano miješajte. Posudu maknite s vatre, dodajte začine i mrkvicu, sve dobro izmiješajte i nalijte u zdjelice da se zgusne.

Svinjski ragout

Sastojci: 6 svinjskih nožica ili 1 kg svinjskog buta, 3 češnja češnjaka, sol, papar, ¼ žličice klinčića, malo cimeta, orašak, šalica masti, šalica brašna, 2 glavice crvenog luka.

Meso zarežite na nekoliko mjesta i nabodite komadićima češnjaka. Pomiješajte sol, papar i začine i sve to izmiješajte s mesom, i pržite na masti. Podlijte s vodom, dodajte češnjak i kuhajte na srednje jakoj vatri, dok meso ne postane mekano. Dodajte brašno koje ste malo popržili na masti, i prokuhajte još 20 minuta.

Sjedinjene Američke Države, od vremena doseljavanja prvih stanovnika (Španjolci i Portugalci) u 15. stoljeću, i kasnije Nizozemaca i Engleza koji su uspostavili prve kolonije, te nakon američke neovisnosti 1776. doseljavanja novih stanovnika u „valovima“ učinili su SAD najvećim mjestom miješanja svjetskih kultura. Gastronomski običaji prvih pionira ostavio je velikog traga u većem djelu zemlje. Oko Mičigenskih jezera jedu se odlična nizozemska jela i najradije sade tulipani, u Pensilvaniji vole kiselo zelje i razna kuhana tijesta. U New Orleansu mogu se svuda kupiti brioši, a omiljeni su i kolači „crèpes Suzette“

Američka je prehrana pod velikim utjecajem francuske, kineske, grčke, talijanske kuhinje koje diktiraju veliki restorani koji pripravljaju isključivo svoja nacionalna jela.

Kaže se da su dvije osnovne stvari za američku kuhinju: jednostavnost i higijena. Razne zdravstveno-gastronomske poruke preko medija učinile su stanovništvo ovisnicima o „zdravlju“. Brinući se za svoje tijelo unose razne vitamine u svoje tijelo pijući razne voćne sokove, brašno i povrće unose zbog ugljikohidrata i minerala, a meso zbog bjelančevina. Konzerve i najraznovrsnija gotova ili polugotova jela predstavljaju osnovna dnevna jela, pripremljena i mikrovalnoj pećnici (vidi: mikrovalna pećnica). Nema se vremena za „trošenje „ vremena u kuhinji. Za 1 sat, uz pomaganje mehanizacije, može se spremiti svečani obrok za 10 osoba, o okusu bi se dalo govoriti.

Suvremeni način života odnio je pobjedu nad nekadašnjim načinom života odnoseći i čari starih kuhinja u nepovrat. Nema više izvornih mirisa.

Zahvaljujući modernim sistemu transporta opskrbljenost svim i svačim je na zavidnom nivou, svježeg jastoga iz Australije, račića iz Japana, tropsko voće može nakon ubiranja doći će na stol za 3 sata.

Jabuka, voće koje je inspiriralo mnoge mitove i bajke, a simbol je i jedne od najvećih informatičkih tvrtki na svijetu, kao što je i izraz - *Velika jabuka* – naziv za New York, koji su osmislili glazbenici 30-tih godina je bila izraz za svaki grad je i omiljeno voće Amerikanaca. Na prostore današnje SAD-a jabuka je došla oko 1600. godine zahvaljujući europskim kolonijama. Jedan je od zaslužnih i švedski imigrant Peter Gunnarsson Rambo, koji je uzgajao jabuke pa je po njemu nazvana i jedna podvrsta jabuka – Rambo (to se ime svidjelo i kanadskom književniku Davidu Morrellu, autoru romana „First Blood“, čiji je glavni junak upravo Rambo, po kojem je poslije nastao i slavni filmski serijal što je proslavilo Sylvestera Stallonea). No velika raširenost jabuka po Americi zapravo se može zahvaliti bolničaru Johnu Chapmanu, koji je početkom 19. stoljeća istraživao područja Divljeg zapada i na svome je putu sijao sjeme jabuka kako bi označio teritorij koji je prešao. Danas su u Americi popularne igre za Noć vještica, poput one kad jabuku treba uloviti ustima, koja visi na koncu ili uronjena u kantu vode, dok su ruke zavezane na leđima.

Zajednička strast svakih Amerikanaca je puran – pečenka za dan nezavisnosti, *Thanks giving Day* (četvrti četvtrtak u mjesecu studenom), i drugih značajnijih svečanosti.

Crna kava pije se uvijek uz svako jelo. Često je zamjenjuje čaša mlijeka ili voćni sokovi. Vino se pije rjeđe i to samo ono najbolje vrste.

Stanovnici Willow Springsa u američkoj državi Missouri našli su genijalno rješenje kako se u isti mah riješiti skakavaca, koji im napadaju polja, i ponuditi djeci i odraslima zdravo i jeftino jelo. Skakavci, koji su puni proteina, a okus im je blag i pomalo slatkast, peku se u maslinovu ulju, tako da postaju hrskavi poput dobro prženog krumpirića.

Za vrijeme Građanskog rata u Americi meso divljih golubova omogućilo je mnogim ljudima prehranu i preživljavanje. Poslije je njihovo meso bilo toliko traženo da su ih lovci 1869, godine u samo jednom danu na području države Michigen poubijali – sedam milijun!. Do 1914. godine te su ptice posve istrijebljene.

Najvažniji obiteljski i crkveni praznik, Amerikanci, proslavljaju veselo i za naš ukus pomalo kičasto (veliko šarenilo). Uz jela kao poriluk (propirjan u portu (vino) i posut mrvicama od sira), repe sa crvenim lukom, ukrašena nasjeckanim vlascem i usoljene svinjske nožice, keljom pupčarom uronjenim u gusti slatkasti umak od rajčice, na stolu mora biti - crvena purica (obavezna na stolu za Dan zahvalnosti).

Običaj da za Božić pripremaju puricu datira od sredine 19. stoljeća, do tada su imućniji jeli pečenog labuda.

Postići finu crvenkastu kožicu purana nije nimalo jednostavno (možda zato što nemaju naše zagorske purane, koji su bili obavezni još u prošlom stoljeću na stolu Engleskog dvora), pa manje umješne domaćice radije kupuju gotovu smjesu za premazivanje nego da se upuštaju u "tajne" ne uvijek pouzdanih naputaka (miješanje kečapa, crvenog vina, šećera, zgnječenog češnjaka, malo octa, klinčića, papra, ljute paprike, i sl.).

U Americi svaka kuća ima svoju malu tajnu za nadjev, što znači da u tom dijelu naputka slobodno pustite mašti na volju. Ako vam na pamet padne i nadjev od kuhane svinjetine, špek fileka, srnetine i svinjskih kožica, koju naknadno sameljite, ili dodavanje začina kao što su klinčići, cimet ili korijandar – nemojte se ustručavati. Sve mesne sastojke prije izrade termički obradite. Ne stavljajte toplu smjesu nadjeva u puricu i na kraju pripazite na količinu nadjeva da ne pretrpate puricu. Puricu nadjenite i obavezno zašijte koncem prije pečenja.

Nadjev za purana

Skuhajte kestene (15 posto od težine; za 3 kg potrebno je 0,5 kg kestena). U tavi na zagrijanoj masnoći popirjajte 30 dag mljevene svinjetine ili 20 dag pancete narezane na kockice. Meso i očišćene kestene dobro umijesite uz dodatak sredine kriške bijelog kruha namočene u purećem temeljcu ili u mlijeku u kojem je poželjno kuhati i kestene. Začine, kao sol, papar, limunovu koricu, malo konjaka, .. dodajte po ukusu.

Nadjev od pureće jetre

Popirjanu jetru usitnite i pomiješajte s mljevenom teletinom, pancetom i namočenom sredinom kruha u mlijeku.

Božićni ručak s puricom zaokružuju i mnoga druga jela, kao: hladna salata od prokuhanih mahuna garnirano s trakicama propršenih crvenih paprika. Kao začin dodaje se sezam i bijeli vinski ocat. Dvokatna torta od kremastog sira pomiješanog sa zelenim lukom i peršinom s kremom od zaleđenog crvenog kavijara. Sve je položeno na zelenoj podlozi oko koje su krastavci narezani na kolute, a koriste se umjesto krekera. Objed najčešće počinje lakim umakom od jastoga s prepečencem i posebnim namazom (maslac, prepečeni luk, paprika, slatko vrhnje, žumanjci, papar, pečurke, vino).

Kad na stol dođe puran tamnocrvena korice, tada je obično vrhunac za sladokusce. Puran je nadjeven smjesom od crvene talijanske kobasice, zelenih feferona, pistacija, iznutrice purana, majčine dušice, peršina. Prilog se obično sastoji od mahuna začinjenih chili-papričicama; narezanim crvenim debelim paprikama u kremastom "miso" umaku (luk propirjan u crvenom vinu i posut nasjeckanim zelenim lukom); pireom od slatkih rajčica pomiješan s narančom, rumom, smeđim šećerom i sve posuto zelenim peršinom; mlada repa kuhana s češnjakom i začinjena mirisnim octom i metvicom; umak od brusnica poslužen u polovicama izdubljene limete (slatki limun; križanac između limuna i naranče).

U Virđiniji blagdanski stol ne može proći bez - šunke na virđinijski način (šunka se prvo kuha s klinčićima, cimetom, šećerom, octom, češnjakom, narezanim lukom; ohlađena i osušena namaže se praškom gorušice i peče dok ne omekani).

Slatki dio stola sastoji se od pladnja s kolačićima do raznoraznih sladoleda u rashlađenoj boli uz koju je i vrući slatki preljev kojim se sladoled zalijeva, pita od brusnica na prstenu od imele, uštipci s borovnicom, ... Pije se kuhano začinjeno vino i - veseli. No, sve države SAD-a nisu iste godine prihvatile Božić kao blagdan. Najprije se 1836. počeo slaviti u Alabami, a tek 1870. proglašen je državnim blagdanom.

Na božićnoj zabavi za djecu osoblja Bijele kuće u Washingtonu, godine 1932., ulogu Djeda Božićnjaka osobno je preuzeo američki predsjednik Hoover. Iako je bio dobro prerušen, izdao se još prije izlaska na podij, kad mu se jedan „klinac" obratio s molbom za autogram. Predsjednik se u brzini, ne razmišljajući, potpisao svojim pravim prezimenom!

Namjeravate li posjetiti New York, grad za koji njegovi stanovnici vole kazati da nikad ne spava, svakako obiđite:

restoran *Junior`s*, osnovan 1950., poznat kao kuća najboljeg njujorškog kolača od sira (cheescake). On je jedan od simbola grada i ovdje dolaze posjetitelji iz raznih slojeva društva
*Raoul`s,* otvoren sredinom 70-ih, kojeg vode braća Raoul`s, koji je zadržao boemsku atmosferu
The House, veličanstven restoran u kući iz 1854. godine, smješten u povijesnom Granercy Parku. Sjediti pokraj kamina, zuriti kroz prozor i promatrati zvjezdano nebo uz uživanje u finoj hrani i piću, doživljaj je koji Vam pruža ovaj restoran. Posebnost je veliki vinski podrum s probranim vinima iz 12 zemalja i pivima iz 8 zemalja

ovce na ražnju na rančerski način

Ovčji roštilj

Sastojci: 50 dag ovčjih rebara, 3 ovčja bubrega, sol, 3 kobasice, 20 dag krumpira, 20 dag dimljene slanine, 20 dag zrelih rajčica, 10 dag crvenog luka, 6 klobuka od pečurki, ušećereni orasi.

Na roštilju istodobno pecite: ovčja rebra, bubrege, kobasice, debele ploške krumpira, kriške dimljene slanine, kriške rajčice, kriške crvenog luka i klobuke pečurki. Sve poslužite odvojeno s ušećerenim orasima.

Šunka na virđinijski način

Sastojci: 1 svježa ne premasna šunka, 12 klinčića, ½ žličice krupnog cimeta, 1 žlica šećera, 2 žlice octa, 2 zgnječena češnja češnjaka, 4 žlice preprženog šećera, 1 žličica praška od gorušice.

Šunke operite, posušite, kožicu urežite u obliku kvadratića i stavite je u duboku posudu s malo vode. Dodajte klinčiće, cimet, šećer, ocat, češnjak, narezani crveni luk i sve zajedno kuhajte 2 sata. Tijekom kuhanja kožica na šunki će potamnjeti i postati hrskava. Šunku ohladite, površinu dobro istrljajte praškom od gorušice. Šunku stavite u dobro zagrijanu pećnicu i, uz stalno podlijevanje vodom koja je preostala od kuhanja, pecite dok ne bude mekana.

Američke palačinke - pancakes

Sastojci: 12,5 dag brašna, 1 žličica šećera, ½ žličice soli, ½ žličice sode bikarbone, 1 jaje, 3 dag otopljenog maslaca, 2,5 dl kiselog mlijeka ili jogurta.

U posudu stavite brašno i sodu bikarbonu. Dodajte sve suhe sastojke. U sredini napravite udubine i u nju dodajte jaja, maslac i kiselo mlijeko (jogurt) sve dobro izmiješajte (električnim strojem – mikserom). Ostavite na hladnom odmarat pola sata. Na tavici rastopite malo maslaca i stavljajte po jednu žlicu smjese na vrući maslac. Razliti će baš onoliko koliko treba. Kad se na gornjoj strani pojave mjehurići, palačinkice okrenite te ispecite i s druge strane. Poslužite ih tople prelivene javorovim sirupom ili rijetkim medom.

Rocky Mountain kamenice **(*Rocky Mountain Oyster*); očišćeni, oguljeni bijeli bubrezi uvaljani u brašno, posoljeni, popapreni i prženu u dubokom ulju. Najčešće se poslužuju kao predjelo s koktel umakom.** Dobro poznata poslastica američkog Zapada i zapadne Kanade, koja se posluživalo vozačima poštanskih kola

Ljubitelji ove poslastice pronaći će ih u SAD-u i zapadnoj Kanadi pod nazivom *prairie oysters* – „prerijske kamenice“, u Kentuccky-u - *Rocky Mountain kamenica (Rocky Mountain oysters),* Oklahomi i Texasu – *calf fries* (samo od vrlo mladih životinja). Postoje i mnogi drugi izrazi poput *„kaubojski kavijar“* - *„cowboy caviar”*, “Montana tendergroins“, *“oprašeni orasi“* - *„dusted nuts”, “bull fries”,* ili *“swinging beef”* .

Kažu da su najukusniji bijeli bubrezi od bika, i ždrijepca.

Bijeli bubrezi od bika

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega od bika (ili ovčjih, janjećih, telećih ili purećih), 1 žlica octa, mast, 1 šalica brašna, ¼ šalice kukuruznog brašna, 1 šalica crvenog vina, sol, papar, češnjak.

Bubrezima odvojite grubu kožu pomoću vrlo tankog oštrog noža. Ako ste zamrznuli bijele bubrege tada ih čistite – gulite tijekom odmrzavanja, biti će puno brže i lakše. Očišćene bubrege stavite u dublju posudu i prelijte ih vodom tako da mogu plutati, plivati na površini. U vodu uspite ocat. Bijele bubrege skuhajte, procijedite i isperite. Kad se ohlade izrežite ih na četiri dijela, posolite i popaprite. Pomiješajte brašno i sitno kosani češnjak, pospite bijele bubrege i lagano ih na vrućoj masti popržite.

Bijeli bubrezi bika ili vepra

Sastojci**:** 1 kg bijelih bubrega, 2 češnja češnjaka, 1 hren, nekoliko zrna papra, mljevena crvena paprika (aleva paprika), listovi bosiljka, sol, projino brašno, mast.

Bijelim bubrezima skinite opne, izrežite na tanke ploške (debljine prsta), operite hladnom vodom i ocijedite. Osušene bijele bubrege stavite u marinadu: u posudu se stavite svinjsku mast, zatim u redovima bijele bubrege, nekoliko zrna papra, mljevenu crvenu papriku (slatku i i(ili) ljutu prema ukusu, listove bosiljka, češnjak i izrezan korijen hrena. Tako pripremljene bijele bubrege, u marinadi, ostavite preko noći na hladnom mjestu (u hladnjaku). Sutradan, bijele bubrege izvadite iz marinade, uvaljaju u prosijano projino brašno pomiješano sa mljevenom crvenom paprikom, stavite na hladnu mast u posudi i ispržite.

Bijeli bubrezi ovna

Sastojci: 4 bijela bubrega, 2 jaja, 1 šalica *prezla* (krušnih mrvica), ulje, kosani peršin, sol, papar.

Operite bijele bubrege i izrežite na pola. Odstranite kožicu i svaku polovinu izrežite opet na polovine. Jaja umutite, posolite i popaprite, svaku polovinu bijelih bubrega uvaljajte krušne mrvice pa u jaja i opet u krušne mrvice. Svaku stranu pržite na zagrijanom ulju nekoliko minuta dok ne porumene. Okrenite i pržite drugu stranu. Poslužite na toplom tanjuru posuto kosanim peršinom.

Prženi bijeli bubrezi ovna

Sastojci: 6 svježih bijelih bubrega; *marinada*: 2 žlice octa, 2 žlice ulja, malo majčine dušice, list lovora, 1 glavica luka, kosani peršin, sok pola limuna, brašno, sol, papar.

Bijelim bubrezima skinite opnu, izrežite na ploške, stavite ih u posudu i prelije marinadom od: soli, octa, ulja, majčine dušice, lovora, kosanog luka i peršina. Poklopite i ostavite barem jedan sat, kad bi trebali pustiti vodu. Osušite ih, vratite natrag u posudu i pokapajte sokom limuna. Opet ih osušite, uvaljajte u brašno i ispržite na zagrijanom ulju do zlatne boje. Poslužite na toplom tanjuru preliveno sokom od pečenja. Kao prilog možete poslužiti pržene pečurke (šampinjone).

Poslije napornog obilaska španjolskog grada, američki turista završi u restoranu. Dok je ispijao *sangriju*, opazi kako konobar gostu za susjednim stolom donosi tanjur s nekom loptastom hranom koja ne samo da je dobro izgledala, nego je i sjajno mirisala.

- *Što je to?* - upita konobara dok se vraćao.
- *Ah, senjor, imate odličan ukus. To su testisi bika koji je stradao na jutrošnjoj koridi. Pravi specijalitet!*
- *Moram to da probam! Donesite i meni.*
- *Žao mi je senjor, to služimo samo jednom dnevno; imamo svakog jutra samo jednu borbu s bikom. Ako hoćete, mogu da Vam rezervirati za sutra.*

Kad je turista sutra stigao, jelo je bilo spremno. Pošto što ga je dobro osmotrio sa svih strana i pojeo par zalogaja, pozove konobara:

- *Ovo je stvarno mnogo dobro, ali znate, zanima me, nije li danas porcija mnogo manja u odnosu na onu jučer?*

Konobar slegne ramenima:
- *Si senjor. Znate, ponekad i bik pobjedi.*

SREDNJA AMERIKA

Na svom osvajačkom putovanju kroz **Honduras** Španjolci su donijeli sa sobom novu, do tada nepoznatu životinju – pile. Od tada pa do danas piletina je najomiljenije meso, priređuje se na sve moguće načine, uvijek dobro začinjeno domaćim začinima. Kuhinja Hondurasa ne razlikuje se od kuhinje susjednih zemalja, i tu se koristi grah kao i kukuruzna pašteta – „tamales“ koja za ljude ovog područja znači ono što su za Talijane – špageti.

U Hondurasu se uglavnom kuha na masti s mnogo mirisavih začina. Oni se umotani u krpicu kuhaju zajedno s jelom, a zatim vade i bacaju. Sva se jela kuhaju u zemljanim loncima, uskog grla da miris začina ne bi tako lako ishlapio. Omiljelo povrće su rajčice, koje se stavljaju u sva mesna jela, a često se mesu dodaju i banane.

Enceboldo (encebollado) s griliranim (poprženim) lukom

enčilade (enchiladas)

Tortilje (tortillas)

tamale (tamallas)

Piletina s rajčicama

Sastojci: 1 pile izrezano na komade, 2 kosana češnja češnjaka, 4 žlice ulja, 2 oguljene i kosane rajčice, 2 usitnjene paprike, 2 žličice kopra, 12 raspolovljenih maslina, sol, malo crnog papra, 1,5 šalica soka od rajčice ili vode.

Češnjak popržite na ulju, dodajte piletinu i svaki komad pržite sa svih strana. Dodajte rajčice, paprike, kopar, masline, sol, papar, sok od rajčice ili vodu. Poklopite i sve zajedno pirjajte pola sata.

Otok **Haiti** spada u sklop Velikih Antila. Bogat je raznim tropskim voćem, dok razvijeno stočarstvo pruža i obilje mesa. Iako na otoku postoje dvije države – Haiti i Dominikanska Republika – njihov se jelovnik gotovo ne razlikuje. U obje zemlje pripremaju guste juhe u koje se odjednom stavlja više vrsta mesa, dosta povrća i uvijek mnogo majorana. Stanovnici, kao i u većini vrućeg klimatskog područja vole začinjena jela. Ako u njima nema dovoljno ljute paprike ne odgovara njihovu ukusu. Od povrća se mnogo gaji rajčica, riža i kukuruz. Riža se, kao i na Kubi, jede s grahom. Paštete su slične „empanadama“ Južne Amerike, samo što se umjesto govedine stavlja piletina. Kao otočna zemlja o ribi ne treba trošiti riječi, bezbroj vrsta - priprema se na bezbroj načina.

Banane se vrlo često kuhaju u juhama ili dodaju kao prilog pečenju. Osim njih mnogo jedu ananas i avokado. Osim vode i piva pije se osvježujući napitak „pru“ od tropske biljke.

Pileća cari juha

Pastelitos – uštipci s mesom

Pastelitos se poslužuju s ljtim domaćim umakom

Sastojci za tijesto: 2 žumanjka, 4 žlice istopljenog maslaca, ½ šalice vode, 2 šalice brašna, sol, ½ žličice sode za kuhanje; *nadjev*: 5 dag svinjetine ili piletine bez kostiju, 6 dag dimljene šunke, sol, papar, ¼ žličice majorana, 1 zgnječeni češanj češnjaka, 1 mali iskosani crveni luk, 2 žličice vinskog octa, 1 lovorov list, 2 žlice peršina, 2 žlice ulja, 2 žlice pirea od rajčice, ½ šalice vode, 1 žlica kopra, 2 žlice grožđica, 8 isjeckanih zrelih maslina, 2 tvrdo kuhanih jaja, 3 šalice ulja za prženje.

Žumanjke i maslac pomiješajte, dodajte vode, brašno, sol, sodu i izradite tijesto. Dobro izrađeno tijesto umotajte u voštani papir i 1 sat ostavite u hladnjaku da se stvrdne. Nadjev napravite tako da svinjetinu i šunku sameljete i pomiješate s paprom, majoranom, češnjakom i lukom, vinskim octom, lovorovim listom i peršinom. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu, stavite na vrelo ulje i pržite dok ne poprimi smeđu boju. Dodajte pire od rajčice i vodu, dobro promiješajte, poklopite i 25 minuta pirjajte na laganoj vatri. Dodajte kopar i grožđice, pirjajte još 5 minuta. Dodajte masline i jaja i sve zajedno promiješajte.
Da bi napravili „pastelitose“ tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj dasci i izrežite kvadrate od 5 cm. Na svaki stavite žličicu nadjeva. Rubove tijesta namočite vodom, preklopite i rubove spojite, da nadjev ne izađe. Tijesto pržite u vrelom ulju dok ne porumeni.

Stanovništvo **Kostarike** najviše uživa u jelima od graha, od kojeg se pravi brašno koje služi za kolače i tijesta. Druga omiljena jela su kukuruz, rajčica i nakon toga ostalo povrće, kojeg ima u velikom izboru.

Od voća se najviše jede avokado, aromatičan plod jedne vrste lovora, po obliku sličan kruški, zatim ananas i banane kojih ima u velikom izboru. Banane se peku na žaru i jedu uz meso, od ananasa se prave juhe i dodaci pečenim pilićima. Od mesa je najomiljenija piletina. Kostarikanci obožavaju slatkiše. Kolači su kao i drugdje u Južnoj i Srednjoj Americi mnogo slađi nego kod nas.

Kao alkoholno piće pije se jedna vrsta rakije od kaktusa i pivo.

banane umoćene u tijesto za palačinke i pržene u dubokom ulju

pržene banane

Pirjana govedina u vinu

Sastojci: 2 kg govedine bez kosti, 6 zgnječenih češnja češnjaka, 12 žličica crnog papra, 1 šalica zrelih maslina bez koštica, ¼ šalice octa, 1 šalica finog bijelog vina, 2 žličice soli.

Govedinu natrljajte paprom i češnjakom. Masline, ocat, vino i sol pomiješajte i prelijte govedinu. Meso poklopite i 4 sata pirjajte na slaboj vatri.

Omlet od mladih banana

Sastojci: 12 oguljenih malih mladih banana, 3 žlice ulja, 4 jaja, ½ žličice soli.

Banane pržite na ulju dok ne postanu zlatnožute i stavite ih na toplo. Žumanca i bjelanca odvojeno istucite i pomiješajte. U zasebnoj posudi ugrijte ulje, na njega izlijte tučena žumanca i bjelanjke, posolite i odozgo stavite pržene banane. Na sve to nalijte ostatak žumanjaka i bjelanjaka. Omlet lagano pržite s obje strane dok ne postane zlatnožute boje. Poslužite toplo.

Kuba raspolaže sličnim sirovinama kao ostale susjedne zemlje i sačuvala je svoju originalnu kuhinju do danas. Osnovna hrana je riža, grah, kukuruzno brašno i razne vrste mesa. U jelima se mnogo koriste začini, južno voće, a od povrća na prvom mjestu je rajčica.
Kubanske juhe su vrlo guste i jedna od najomiljenijih je pripravljena od govedine, mnogo raznovrsnog povrća i s tvrdo kuhanim jajima – „ajiaco“. Jaja su cijenjena i stavljaju se u sva jela, od juhe do pečenja i variva.

ajiaco

Ajiaco - kubanski gulaš koji se sastoji od različitih korjenastog povrće. Jelo simbolizira Kubance, koji su različitog etničkog podrijetla, kao što su i namirnice u jelu: Američki indijanaci dali su *maiz* (kukuruz), *tata* (krumpir), *malanga* (Arum), *boniato* (slatki krumpir), *yuca* (manioke), i *Aji* (papar). Španjolci su dodali *calabaza* (bundeve) i *nabo* (repa), dok su kinezi dodali začine. Afrikanci su pridonijela slatki krumpir. Kubanski *ajiaco* je jedinstvenog okus kkao spoj različitih sastojaka, koji obogaćuju jedni druge.

Od riže i crnog graha pravi se vizualno atraktivna kombinacija pod imenom „crnci i bijelci“. „Picadillo“ je nacionalno jelo od više vrsta isjeckanog mesa, pomiješano s rižom, kriškama tvrdo kuhanih jaja i prepečenih banana.

picadillo

„Ropa vieja“ jelo je od govedine i teletine tako dugo kuhano dok od njih ne ostanu samo krpe, koje se poslužuju s umakom od rajčica i ljutom paprikom.

Od voća najradije jedu banane, jer navodno – jačaju mišiće. Najprije ih dobro izlupaju pa tek onda jedu.

Pije se dosta piva a o rumu ne treba ni govoriti.

„Ropa vieja“ - pirjana govedina

Sastojci: 1 kg govedine bez kostiju, 3 režnja slanine ili ½ šalice šunke izrezane na kockice, 1 oguljena i narezana mrkvica, 1 oguljena i narezana repa, 1 poriluk, 1 crveni luk (srednje veličine) izrezan na kocke, 1 sitno kosani češanj češnjaka, 3 žlice maslaca, 1 zelena paprika nasjeckana na kocke, 1 l soka od rajčice, 1 lovorov list, klinčiće, sol, papar, 1 žličica mljevene paprike, 1 šalica krušnih mrvica, 3 slatke paprike izrezane na kockice, kosano lišće peršina, kore od kruha.

Govedinu izrežite na kockice i stavite u dubok lonac, zajedno sa slaninom ili šunkom, mrkvom, repom i porilukom. Nalijte vodu, poklopite i 3-4 sata lagano kuhajte dok meso ne postane mekano. Kuhano meso istucite batom za meso ili rubom težeg tanjurića sve dok ne postane masa krpica. Luk i češnjak pržite na maslacu dok ne požute. Dodajte zelenu papriku, rajčicu, lovorov list, klinčiće, sol, papar i mljevenu papriku. Pirjajte na blagoj vatri dok zelena paprika ne omekša. Pirjano povrće istresite u juhu u kojoj se kuhalo meso. Pustite da sve zajedno provri 5 minuta, ocijedite i u juhu uspite krušne mrvice da bi se zgusnula. Polovinu paprika i već pripremljeno meso dodajte zgusnutoj juhi i sve lagano kuhajte daljnjih 15-30 minuta. Jelo poslužite vruće s preostalom paprikom, korama kruha ili kockicama pečenog kruha i kosanog peršina.

Pile u umaku od badema

Sastojci: 1 pile izrezano na komade, 1 žličica soli, ¼ šalice ulja, 1 oguljena i izrezana rajčica, 1 kosani crveni luk, 2 šalice vode, 1 kosani češanj češnjaka5 zrna papra, 2 vezice peršina, 5 klinčića, ½ žličice cimeta, ¼ kg očišćenih badema, ½ žličice limunova soka, 2 žumanca.

Komade piletine posolite i sa svih strana dobro prepržite na ulju. Dodajte rajčice, luk i češnjak, peršin, papar u zrnu, klinčiće i cimet, promiješajte. Sve poklopite i pirjate 30 minuta na blagoj vatri. Piletinu izvadite, a umak sačuvajte. Bademe sameljite dodajte u umak zajedno sa sokom limuna i piletinom. Kuhajte još 5 minuta. Žumanjcima dodajte limunov sok, iskuhajte ih i uz miješanje stavljajte u umak. Dokuhajte i poslužite vruće.

Jaja u ljutom umaku

Sastojci: 1 šalica sitno kosanog crvenog luka, 1 kosani češanj češnjaka, 2 šalice maslaca od kikirikija, 1 lovorov list, ¼ šalice maslinova ulja, ¼ žličice mljevene crvene paprike, 1 žličica prženog šećera, 1 žličica limunovog soka, ¾ šalice kokosova mlijeka, 12 tvrdo kuhanih jaja izrezanih na kriške.

Luk i češnjak popržite na ulju. Pomiješajte mljevenu papriku, limunov sok i maslac od kikirikija, dodajte lovorov list, sve lagano zalijevajte kokosovim mlijekom. Sve kuhajte na blagoj vatri dok masa ne postane glatka i gusta. Kriške jaja poslažite na pladanj i prelijte umakom i poslužite.

Kolač od bundeve

Sastojci: 1 kg oguljenih i izrezanih bundeva na kocke, 1 l vode, 1 žličica šećera, 3 tučena jaja, 1/3 šalice pšeničnog brašna, 1/3 šalice mlijeka, 2 žlice istopljenog maslaca, ½ žličice cimeta, 1/3 šalice šećera.

Bundeve kuhajte u slanoj vodi 15 minuta ili dok ne postanu mekane. Ocijedite, propasirajte i pomiješajte s jajima, brašnom, mlijekom, maslacem, cimetom i šećerom. Sve dobro izmiješajte, istresite u namaštenu posudu i 40 minuta pecite na 175 oC, u pećnici, ili dok ne postane čvrsto.

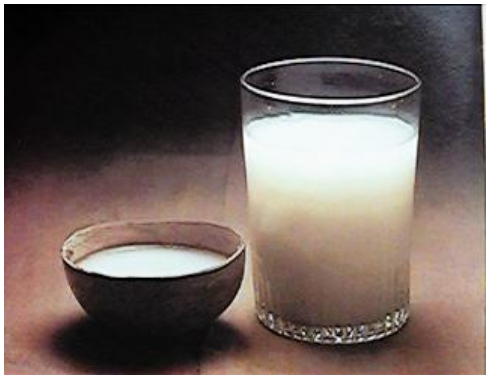
Meksikanci su ponosni na svoju vrlo ljutu papriku „chili“, od koje se preradom dobiva poznata „cayenne-paprika“. Ona se jede sirova, mljevena ili tucana, a često i u pekmezu od rajčica, što je također neophodan sastojak meksičke kuhinje.

Sudeći po sirovinama, meksički nacionalni jelovnik mogao bi biti nešto raznovrsniji nego što jest. Još uvijek je kukuruzno brašno i grah najzastupljenija namirnica.

Meksikanci ne mogu zamisliti svoju prehranu bez „tortilla“ - tankih lepinjica od kukuruznog brašna koje im, zamjenjuju kruh.

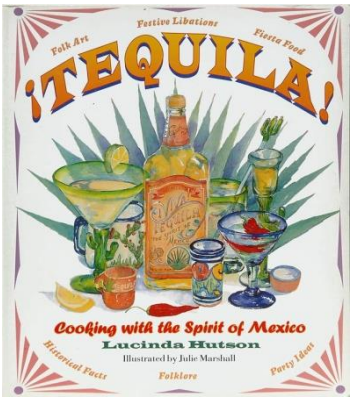
Od povrća, kojeg ima u velikom izboru, najviše se koristi rajčica, paprika i tikvice. Meksikanci jedu i neku vrstu kaktusa. Krumpir dolazi gotovo na zadnje mjesto, što je čudno kad znamo da su Španjolci upravo iz Meksika njegove gomolje ponijeli sa sobom u Europu.
Od mesa jedu govedinu, teletinu, svinjetinu, a umjesto piletine, omiljene u susjednim zemljama, obožavaju purana. On ne smije izostati na jelovniku ni na jednoj svečanosti.
Sirevi se gotovo bez iznimke izrađuju od kozjeg mlijeka. Mnogi od njih imaju u svojoj kori malo „chili“ paprike, koja čuva sir od kvarenja, dajući mu istodobno lijepu crvenu boju.
Od voća prave želee, koje poslužuju uz razna jela, ali i kao desert.

Uz pivo, koje troše u velikim količinama, ipak je najvažnije nacionalno piće „pulque“, mliječni alkohol, koji se dobiva od kaktusa jedne vrste američke agave. „Pulque“ se pije u ogromnim količinama uz jelo i bez jela, na putu i kod kuće. Osim njega pije se još i „tequila“.



Pulque

Aztec pulque ceremony



Gusano

Sal de gusano

Sal de gusano je u prahu kombinacija soli, chilis i pržena gusano crv iz države Oaxaca. Poslužuje se uz naranče ili limetu kao neizostavni sastojak koji prati okus mezcale.

U Meksiku se Božić obilježava ritualom zvanim *posada*, što znači i „konačište“, „gostionica“. Devet dana prije Božića, svakoga dana, oživljava se Marijin i Josipov put do Betlehema. Procesiju vjernika predvode djevojčice i dječaci odjeveni u anđele, a za njima još dvoje djece koji nose Marijin i Josipov kip. Nakon njih slijede odrasli vjernici i na kraju glazbenici. Svake večeri procesija dolazi do neke odabrane kuće i djeca mole ukućane da ih ugoste, jer će Marija uskoro roditi. Posljednja, deveta *posada*, koja se održava 24. prosinca, osobito je spektakularna. Uz Marijin i Josipov kip tada se nosi i kip maloga Isusa, a procesija završava u crkvi.

Ako niste tradicionalist i želite iskušati nešto novo – originalno – pokušajte s najstarijim naputkom, za puricu u umaku – *mole poblano* iz 16. stoljeća. Za tu priliku puricu ćete peći bez nadjeva kao pečenku u pećnici i za to vrijeme pripremite umak – *mole*.

Izvorni naputak zahtjeva tri vrste meksičkih papričica: *ancho,* aromatičnu, *mulato,* veliku i mesnatu, te *pasila*, vrlu ljutu. Kao zamjena mogu poslužiti paprika babura i čili papričice.

Po predaju ovo je jelo osmislila sestra Andrea de la Asunción, dominikanska redovnica iz samostana Santa Rosa u gradu Puebla (savezna država u ist. dijelu sred. Meksika), a originalni naputak ima više od stotinu sastojaka.

Mole je i danas ostao klasično jelo za svečane prigode kao što su vjenčanja i krštenja. Umak je bolje napraviti unaprijed te ga podgrijati kad je purica gotova jer je ukusniji kad se različiti sastojci stope, ali i zato što ta pripremu treba mnogo vremena.

Sastojci za mole poblano

Jedan od sastojaka za umak: 1 dl ulja, 11 dag čili papričica bez sjemenki, 35 dag rajčica, 1 glavica luka, 5 češnja češnjaka, 8 dag badema, 5 dag kikirikija, 4 klinčića, 1 mali štapić cimeta, anis, 4 dag grožđica, 10 dag čokolade za kuhanje, 1 žličica šećera, sol, papar u zrnu, 4 dag sezama.

Paprike nasjeckajte i umiješajte u posudu s vrlo malo prethodno kuhanog temeljca od purećeg sitniša. U to dodajte nasjeckani luk, rajčicu, češnjak i bademe te na kraju sjemenke anisa, sezama, mljeveni cimet, klinčiće i sušeni korijandar. Smjesu dobro istucite i povežite u mužaru. U još purećeg temeljca potrebno je ukuhati nešto masti i čokoladu, ali ne mliječnu nego za kuhanje sa što većim postotkom kakaa. Istučenu smjesu propasirajte u tako pripremljen temeljac s čokoladom i promiješajte. Pečenu puricu narežite na komade, obilno je premažite pripremljenim umakom i poslužite posutu sjemenkama sezama uz kuhani kukuruz šećerac i tortilje.
Usitnjavanje/mljevenje i miješanje sastojaka za umak lakše će te pripremiti u mikseru.
Neki uzimaju samo pureće zabatke i kuhaju ih s iznutricama jedan sat. Kuhane zabatke premažite uljem i pecite u pećnici zagrijanoj na 190 oC tako da korica postane hrskava. Kod posluživanja zabatke prelijte umakom i pospite sezamom.

Piletina s umakom mole poblano

Pozole (Varivo)

Sastojci: 50 dag piletine, 50 dag svinjetine, 2 češnja češnjaka, 2 glavice crvenog luka, grančica peršina, 1 kg kukuruza šećerca, ulje, sol, origano, mljeveni chili, avokado, zelena salata, limeta.

Na ulju pirjate glavicu sitno kosanog luka dok ne poprimi zlatnožutu boju. Dodajte piletinu i svinjetinu narezanu na kockice, a nakon petnaestak minuta i kosani češnjak i kukuruz. Posolite, dobro promiješajte i prelijte s, oko, 2 litre vode (da bude kao juha). Kuhajte na laganoj vatri, a pred kraj dodajte origano i chili. Poslužite u dubljim zdjelicama ili dubokim tanjurima, uz sitno nasjeckanu glavicu crvenog luka, očišćen i na režnjeve narezan avokado, kriške limete i zelenu salatu narezanu na tanke rezance, sve u posebnim zdjelicama. Svježi crveni luk, avokado, zelena salata i sok od limete dodaju se u varivo prema želji, te pomiješaju.

Quesadillas de Polo (Tortilje s piletinom i sirom)

Sastojci za 25 tortilja: 75 dag brašna, 12 dag masti, oko 2,5 dl vode, malo soli. Sastojci za nadjev za 2 osobe: 10 dag sitno narezanog pilećeg filea, 10 dag ribanog sira za pizzu, ulje.

Od brašna, masti, vode i soli umijesite tijesto. Tanko razvaljajte, izrežite u obliku palačinki i malo prepecite u tavi s debelim dnom (ne pecite u tavi za palačinke). Na sredinu tortilje složite ribani sir i piletinu, tortilju presavinite na pola i stisnite krajeve tako da se tijesto zalijepi. Pecite na malo ulja, s obje strane, u tavi, a jelo je gotovo kad se sir rastopi. Pečenu tortilju razrežite na četiri trokutića te poslužite uz bijeli umak od svježeg kravljeg sira, vrhnja, češnjaka i malo peršina.

Taquitos de Pollo (Zapečeni pileći prutići umotani u tortilju)

Sastojci za 1 osobu: 1 tortilja, 5 dag pilećeg filea.

Tortilju izrežite na četiri djela. Pileći file narežite na četiri prutića. Prutiće piletine zamotajte u tortilju, probodite čačkalicom da se tijesto ne odmota, te ispecite u dubokom ulju. Poslužite uz bijeli umak od svježeg kravljeg sira, vrhnja, češnjaka i peršina.

Fajitas mezcladas (Pileći i juneći prutići s povrćem, uz rižu, sir, tortilje i umake)

Sastojci za 1 osobu: 10 dag pilećeg filea, 10 dag junetine (ramstek ili biftek), glavica crvenog luka, 2 svježe paprike (jedna crvena, jedna zelena), 5 dag kukuruza šećerca (ili klipić šećerca), 10 dag riže, svježa rajčica, sol, kumin, korijandar, chili, ulje.

Meso i povrće narežite na tanke prutiće. Na zagrijanoj roštilj (gril) tavi, na malo ulja prvo prepecite meso, potom dodajte povrće, a pred kraj začine. U posebnoj posudi skuhajte rižu. Uz meso s povrćem (fajitas) i rižu, koje se poslužuje odvojeno, poslužite tople tortilje, 10 dag sira za pizzu, te tri vrste umaka: bijeli, crveni (umak od pelato rajčice s peršinom, chilijem i češnjakom) i zeleni (od pasiranog avokada). Tortilju raširite na dlanu te po želji namažite crvenim ili zelenim umakom, potom na umak položite štapiće od mesa s povrćem, ribani sir, a odozgo bijeli umak. Tortilju zamotajte poput sarme i konzumirajte kao sendvič.

Nikaragva, najveća zemlja Srednje Amerike, najrjeđe je naseljena. Njeni stanovnici prehranjuju se najviše ribom, nakon čega slijedi meso, te povrće i voće. Za razliku od susjednih zemalja ovdje se priprema jedno specifično jelo – „mondongo“ - riblja juha, vrlo slična čuvenoj francuskoj „bouillabaisse“, samo što Nikaragvanci u nju uz ribu stavljaju i drugo meso.

mondongo

I ovdje se mnogo jede grah i jela od kukuruza. „Tamales“ - paštetice od kukuruza, priređuju se na vlas isto kao i u susjednom Hondurasu.
Omiljeno piće priprema se od brašna prženog kukuruza, mlijeka, kakaa i šećera, naziva se „pinol“ a mora se prije posluživanja bar pola sata snažno miješati.

Jaja na seljački način

Sastojci: 1 šalica kosanog crvenog luka, 8 jaja, 2 češnja češnjaka, 2 žlice ulja, 1 svježa crvena paprika, 4 rajčice, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, 8 kriški bijelog kruha.

Kosani luk, zgnječeni češnjak, izrezanu papriku, oguljene rajčice , sol, papar i mljevenu papriku prepržite na ulju. Uz stalno miješanje pirjajte sve oko 15 minuta. Za to vrijeme rajčice se moraju pretvoriti u kašu. Kriške kruha jako prepecite na vrelom ulju i ostavite na situ da se ocijede. Svako jaje posebno ispecite na oko, stavite na krišku kruha, prelijte umakom od luka i paprike, i odmah poslužite.

Uštipci od bundeve

Sastojci: 50 dag kuhane bundeve, 2 tučena jaja, ½ šalice brašna, ½ žličice soli, ¼ žličice klinčića, ½ žličice cimeta, 2 žlice šećera, mast.

Jaja i bundeve pomiješajte, uspite sol, cimet, klinčić i šećer, sve dobro izmiješajte. Žlicom odvojite tijesto i pržite u vreloj masti dok s obje strane ne postane smeđe. Pečene uštipke ocijedite i još tople poslužite.

Panama nema svog domaćeg jela kojim se može pohvaliti. Juha od piletine, u Panami nazvana „sancocho de gallina“ „uvezena“ je negdje s juga. U svoju omiljenu juhu Panamci stavljaju sve vrste povrća i plodova raznih tropskih biljaka, među kojima i dvije vrste banana.
Riža se konzumira u originalnoj kombinaciji s kakaom i kokosom, ali to nije nikakav kolač.
Ribe i meso – govedinu, piletinu i svinjetinu, Panamci jedu, kao i njihovi susjedi, pečenu, kuhanu i pirjanu. Među autohtone specijalitete ubraja se „tasajo“ - pečena govedina na roštilju, koja se ohlađena tuče u avanu i jede prelivena začinjenim umakom od rajčice.

tasajo

„Platanos en tentación“ - što znači „banane u iskušenju“ - je vrsta tvrdih banana koje se najprije peku u pećnici, pospu s mnogo šećera i cimeta, obilno zaliju maslacem i ponovo peku tako da pri posluživanju plivaju u slatkom sirupu. Jedu se uglavnom kao prilog pečenju.

Uz objed se obično pije voda i osvježavajući sok tropske biljke *guanábana* (španjolski), *graviola* (portugalski), *lat.* Annona muricata.

guanábana

sok od guanábane

Patka s višnjama

Sastojci: parka od 1 kg, 2 žlice mljevene paprike, sol, papar, 10 dag maslaca, 2 žlice ulja, 1 češanj češnjaka, 1 šalica mesne juhe, 3 šalice višanja, malo mljevenog cimeta, 1 žlica brašna, 2 žlice maslaca, ½ šalice bijelog vina, ½ žlice šećera.

Opranu i očišćenu patku izrežite na četiri dijela, posolite, popaprite, pospite mljevenom paprikom, i ispecite na maslacu. Pečeno meso patke pospite zgnječenim češnjakom i 1 sat pecite u pećnici. Povremeno podlijevajte mesnom juhom. Kad je meso pečeno, izvadite iz posude, nalijte ostatak mesne juhe, dodajte višnje bez koštica i cimet. Napravljeni umak zagustite brašnom, dodajte maslac i šećer, i sve poslužite uz patku.

Pečeni janjeći but

Sastojci: 1 janjeći but, 1 kosani češanj češnjaka, ¼ žličice crnog papra, 1 žličica majorana, 1,5 žlica ulja, 2 žličice soli.

Janjetinu ogulite, stavite na nizak roštilj u pećnici, a ispod posudu za pečenje. Češnjak, papar i majoran izmrvite i pomiješajte s uljem i solju. Tako priređene začine utrljajte u meso. But poklopite i 8 osam sati ostavite na hladnom. Poslije toga pecite na 160 oC 30 do 45 minuta.

Mango krema

Sastojci: 2 svježa mango ploda, 2 naranče, 2 šalice tučenog slatkog vrhnja, 1 žlica šećera, 1 šalica kosanih oraha, višnje.

Mango plodove ogulite, izvadite koštice i izrežite na komade. Pomiješajte s narančama i sve zajedno usitnite. Usitnjenom voću dodajte tučeno slatko vrhnje, šećer i kosane orahe. Kremu poslužite hladnu, obloženu višnjama.

Salvador je jedna od rijetkih tropskih zemalja koja ne koristi ljute začine u svojoj kuhinji, ali je zato bezgranična „ljubav“ prema crnom grahu i „tamalesima“. Crni grah jede se u juhama, kao povrće, kao prilog mesu, pa i kao kolač. Kuha se i prži. Paštete „tamales“ Salvadorci priređuju s piletinom i svinjetinom.

tamales

Gastronomska poslastica je „gallo en chicha“ - pijetao pirjan u svježem ili već prevrelom moštu.

Nadjevene paprike

Sastojci: 8 svježih paprika, 50 dag svinjetine, 12,5 dag dimljene slanine, 1 šalica kosanog crvenog luka, kosani peršin, ½ šalice kiselog vrhnja, 2 žlice octa, 1 žlica šećera, sol, papar, malo klinčića, 2 žlice ribanih badema, malo šafrana, 2 žlice grožđica, 2 žumanca, ulje.

Paprike pripecite u pećnici, skinite kožicu, izvadite sjemenke i odrežite vrh. Svinjetinu i slaninu izrežite na sitne komade, i zajedno s kosanim lukom, kosanim peršinom i kiselim vrhnjem izmiješajte i dobro ugrijte u tavi. Nakon 5 minuta miješanja dodajte začine, bademe i grožđice. Posudu skinite s vatre i nalijte umućena žumanca. Dobro izmiješajte i masom nadijevajte paprike, poklopite paprike izrezanim poklopcima i stavite u vatrostalnu posudu. Prelijte mješavinom kiselog vrhnja, mesnog ekstrakta i kosanog peršina, poklopite i pecite pola sata u pećnici, na blagoj temperaturi.

Paštetice od jastoga

Sastojci: lisnato tijesto za paštetu, 2 jaja, 8 zelenih maslina, 1 žlica kosanog peršinova lista, sol, 1 žlica kosanog vlasca, 2 žlice pirea od rajčica, 1 žlica kosane svježe paprike, papar, 2 žlice ulja, 20 dag repova od jastoga, 2 žlice kosanog prženog kikirikija.

Tijesto raširite po stolu i iz njega oblikujte (većom čašom) male pogačice i stavite nadjev: jaja kuhajte 10 minuta, usitnite i pomiješajte s narezanim maslinama, kosanim peršinom, vlascem, pireom od rajčica i usitnjenom svježom paprikom, solju i paprom. Dodajte isjeckane repove jastoga (ili račića) i grubo isjeckani kikiriki. Na svaku pogačicu stavite žlicu nadjeva, tijesto preklopite i rubove dobro spojite (stisnite). Odozgo tijesto premažite jajetom i paštetice pecite na blagoj vatri u pećnici dok ne postanu svjetlosmeđe. Paštetice poslužite kao predjelo.

Tropsko voće u vinjaku

Sastojci: ½ šalice vinjaka, ¼ šalice raspolovljenih badema, 2,5 šalice svježih kolutova ananasa, 1 šalica kriški jabuka, 1,5 šalica narezanih banana, 3/$ šalice jagoda, ¾ šalice trešanja, 1 mala naranča u kriškama.

Sve sastojke pomiješajte, pokrijte i 30 minuta ostavite na hladnom.

JUŽNA AMERIKA

Argentina, zemlja sa bogatim stočnim fondom, goveda i ovaca, određuje i najčešća jela, „bifteke i „churrasco“ - teleće pečenje.

churrasco

Najpoznatije i najraširenije jelo, tako reći nacionalno jelo, je „asado con cuero“ - govedo zajedno s kožom pečeno na ražnju.

Odmah iza njega je „puchero“ - gusta juha od mesa i povrća, koju priređuju u Urugvaju, Brazilu i ostalim južnoameričkim zemljama.

„Parrillada mixta“ podsjeća svojim sastavom na engleski „mixed grill“, samo što Argentinci dodaju dosta začina, male krvavice i goveđe fileke.

Parrillada mixta, Che Boludo Argentinian Steakhouse

Carbonada

Empanadas

„Carbonada“ ragout od govedine sa slaninom, krumpirom i kukuruzom, poznat je i u susjednim zemljama kao i „empanadas“ - paštete s mesom, kojih ima u svim kombinacijama s jedne i druge strane oceana.

Slabost prema mesu ježa vidi se u njegovom rafiniranom pripremanju, očišćeni i marinirani ježe peče se zajedno s kožom i bodljikama u peći i odmah, onako vruć, papren jede. U zemlji krava ima i mlijeka od kojeg se prave odlični sirevi „tafti“ i „tandal“, kažu prema ponajboljim europskim receptima.

Dunja je narodno jelo i poslužuje se u svakoj kući

Nacionalno piće je čaj „mate“ pripreman pažljivo i poslužen sa srebrnom cjevčicom u zdjeli od tikvice. Srče se i osim što je osvježujuće i tečno piće, kažu da je i lijek.

Parrilada mixta

Sastojci: 2 kg goveđih rebara, mali ovčji but, oprani goveđi fileki, male krvavice, nekoliko svinjskih karmenadla, komad srca, vime, češnjak, paprika, crveni luk, sol, rajčica, bijeli bubrezi (mošnje).

Svaki komad mesa i kobasice pažljivo pecite na žaru. Tijekom pečenja stalno podlijevajte marinadom od jednakih dijelova vode, ulja, octa, malo češnjaka, paprike, luka i soli. Poslužuje SE S preostalom marinadom i salatom od rajčica ili paprikom.

Argentinsko kosano meso

Sastojci: 50 dag ostataka pečenja, 7 dag fileta od srdelica, 3 češnja češnjaka, 2 crvena luka, 5 žlica ulja, nekoliko srdelica, 1 žlica kapara, papar, sol, mažuran, majčina dušica, luk vlasac, šalica mesne juhe, ½ šalica brašna.

Češnjak i luk sitno iskošite i pirjajte na ulju, pazite – ne smije postati smeđe. Meso od pečenja grubo sameljite i stavite na luk. Dodajte čisto, usitnjeno meso srdelica s kaprom, i začinima, podlijte mesnom juhom, pospite brašnom, i pirjajte, na blagoj vatri, dok sve ne omekša. Tijekom pirjanja češće miješajte. Gotovo meso poslužite uz prženi bijeli kruh ili s graškom i pirjanim gljivama.

Umak od jabuka

Sastojci: 4 zelene jabuke izrezane na osmine, sol, voda, ½ šalice šećera, 4 kriške limunove kore, ¼ šalice grožđica natopljenih u vrućoj vodi, 1 slabo tučeni žumanjak.

Jabuke podlijte hladnom vodom, dodajte limunovu koru i kuhajte 20-30 minuta ili dok jabuke ne postanu mekane. Kuhane jabuke propasirajte i sameljite, dodajte šećer i grožđice i umutite žumance. Još malo prokuhajte. Umak poslužite vruć ili hladan.

Bolivijska kuhinja je pod znatnim utjecajem peruanske i čileanske kuhinje. Kao i njeni susjedi ne oskudijeva u govedini, a jezero Titikaka opskrbljuje je znatnim količinama ribe. Također ima dosta i niske divljači. Kukuruz i grah, kao i kod drugih južnoameričke države jedne su od osnovnih namirnica.

Bolivijanci obožavaju guste juhe pripremljene od raznog povrća, pa i od kukuruza, kao „lahuas".

Sopa de lahua (juha od ječma – cebeda)
Stavite kosanu šunku, meso (goveđi rep), lovorov list, origano, žličicu paprike, papar i kosani luk u slanu vodu, i kuhajte dok se meso ne skuha. Dodajte 1 dl juhe od povrća. Operite ječma, staviti ga u neslanu vodu i kuhajte 5 minuta. Dodajte mesu. Kuhajte sve zajedno i prijwe posluživanja pospite vlascem.

Najrašireniје jelo je „plato paceno", mješavina kukuruza, debelog graha, pečenog sira i slatkog krumpira.

plato paceno

Uz to se poslužuje pikantan umak i pije pivo, za koje Bolivijanci tvrde da ga nema boljeg na čitavom južnoameričkom kontinentu. Omiljeno jelo je i od sušenog mesa, riže, jaja i pečenih banana. Posebnu pažnju pokazuju pri spravljanju mesa s rižom. Ponekad je dovoljno samo nekoliko minuta da ga završe i stave na stol.

Za Bolivijanski specijalitet „produženi zec" kojeg oguljenog razvlače, kažu da je meso mnogo tečniji.

Juha od pšenice

Sastojci: 50 dag goveđih rebarca, 1 velika goveđa kost, 2 glavice crvenog luka, 1 češanj češnjaka, ½ šalice pšenice, sol, 2 krumpira, 1 šalica svježeg graška.

Meso, kosti, luk i češnjak kuhajte u vodi. Pjenu neprestano skidajte sve dok juha ne ostane čista. Nakon pola sata kakao je juha kuhana, izvadite kost i srž zgnječite. Dodajte srž pšenici, sve dobro pomiješajte i kuhajte u juhi dalje. Pola sata prije nego što će meso omekaniti, dodajte grašak i izrezani krumpir. Poslužite juhu još vruću.

Jastučići s mesom

Sastojci za tijesto: 4 žlice masti, 1,5 šalica brašna, 2 jaja, 1 žlica ulja, 2,5 šalice vode; *nadjev*: 1 mali kosani luk, ½ češnja češnjaka, ½ šalice zelene narezane paprike na kocke, ½ šalice crvene narezane paprike na kocke, 3 žlice masti, 25 dag kosane govedine, ¼ šalice grožđica, ½ šalice govedske juhe, nekoliko zrna papra, sol, malo mljevene ljute paprike, 2 žlice brašna, 2 žlice vode, 2-3 šalice ulja.

Mast i brašno pomiješajte, dodajte ulje i tučeno jaje. Ravnomjernim dodavanjem vode umijesite glatko tijesto. Pokrijte ga i ostavite da se hladi 1 sat. Tijesto razvaljajte na tanko i oblikujte okrugle pogačice promjera 10 cm. Svaki komad tijesta premažite dobro umućenim jajetom.
Za nadjev pržite na vreloj masti luk i češnjak, dodajte zelenu i crvenu papriku i pirjajte. Dodajte meso i sve lagano dalje pirjajte uz stalno miješanje. Dodajte grožđice i govedsku juhu, te pirjajte na blagoj vatri dok nadjev ne bude gotov. Posolite, popaprite i pospite ljutom mljevenom paprikom. Od brašna i vode napravite rijetko tijesto i umijesite u nadjev, i ostavite da se ohladi.

Na svaki komad tijesta, pogačice, stavite punu žlicu nadjeva i razmažite do polovine, a drugom polovinom, poklopite. Rubove tijesta zajedno čvrsto stisnite i jastučiće pecite na ulju pri temperaturi od 190 oC, dok ne postanu smeđi. Poslužite kao predjelo.

Brazil je od Portugalaca, osim jezika, preuzeo i njihovu kuhinju, koju je ipak obradio i na svoj način. Obzirom na veličinu zemlje, raznolikost sirovina, jelovnik im je možda najraznolikiji od svih drugih latinskoameričkih zemalja.

Flora i fauna, su još za sada neiscrpne, tako da se u svako godišnje doba može pronaći – što čovjek zaželi, ako ima novca.

Ogromne prašume, koje do danas nisu istražene, kriju mnoštvo životinja i životinjica koje Brazilci koriste u svojoj prehrani, za koje mnogi Europljani ne znaju da postoje, nego ni da se jedu. Velike i duboke rijeke i more omogućuju stanovništvu široki izbor riba, rakova i školjki. Nepregledni pašnjaci s milijunima komada stoke daju prvorazredno meso. Na plantažama i vrtovima uspijeva najraznovrsnije povrće i voće, kao i razni začini bez kojih je njihova kuhinja nezamisliva. Uz sve to, grah i kukuruz najomiljenija je namirnica.

U Južnoj Americi od Argentine do Venezuele mogu se naći gotov ista jela, a ipak će svaka od njih tvrditi da je to upravo njihovo jelo i njihov specijalitet.

„Feijoada“ - juha od graha kuha se s malim izmjenama u cijelom Brazilu, dok joj je ime samo malo drugačije. Ono je ujedno i pokazatelj gdje se to jelo priređuje.

feijoada

Na glasu je brazilska „vatapa“ - ragout od piletine i ribe, koja, navodno, potječe iz Bahije, ali je udomaćena i na krajnjem sjeveru i na krajnjem jugu. Gurmani kažu da je „vatapa“ najbolji dokaz kvalitete brazilske kuhinje.

vatapa

„Tutu“ je pire od graha i manioke. Priređuje se s malim izmjenama u cijelom Brazilu, koje se uglavnom odnose na začine.

tutu, riža i piletina

Od nama „egzotičnih“ namirnica treba spomenuti meso majmuna, kajmana (krokodil tropskih dijelova) i zmija. Na sjeveru Brazila cijeni se meso morskog psa, a u području rijeke Amazonke kornjače od kojih se jedu i jaja.

Omiljeno piće je „mate“, čaj koji sadržava mnogo kofeina i pije se na slamčicu.

Brazil je najveći izvoznik kave i nije čudo da se ona poslužuje od ranog jutra do kasne večeri. Pije se vrlo jaka i dobro zaslađena.

Znanstvenik Lucio de Azevedo podijelio je povijest Brazila na tri velika razdoblja: razdoblje šećera (druga polovica 16. i 17. stoljeća), razdoblje zlata (prva polovica 18. stoljeća)i razdoblje kave (druga polovica 18. i 19. stoljeća).

Ribaričin lonac

Sastojci: 1 kg morske ribe izrezane u dugoljaste komade, ¼ šalice ulja, 1 isjeckani crveni luk, 1 zgnječen češanj češnjaka,2 rajčice, 1 lovorov list, 1 žličica kosanog peršina, 1 žlica octa, 1,5 šalica bijelog vina, 1 žličica soli, malo crnog papra, nekoliko kriški starog kruha.

Ribu zajedno s povrćem, vinom, octom, solju, paprom i lovorovim listom prokuhajte u loncu. Kada provri, smanjite vatru i lonac poklopite. Tako pirjajte 15 minuta. Na dno vatrostalne posude (nekad zemljane) poslažite kriške kruha. Kuhanu ribu izvadite iz lonca i stavite na kruh. Ostale sastojke koji su se kuhali s ribom također izlijte u posudu. Sve pirjajte još 15-20 minuta. Poslužite toplo.

Pile nadjeveno kestenom

Sastojci: 1 pečeno pile, 1 šalica bijelog vina, 1 češanj kosanog češnjaka, sok 1 limuna, sol, 1 žlica kosanog luka vlasca, papar, 1 žlica kosanog peršina, kosana pileća iznutrica, 1 žlica maslaca, muškatni orašak,20 dag pirea od kestena, 4 ploške slanine.

Pile 24 sata marinirajte u vinu, luku, limunovu soku, soli s lukom vlascem i peršinom. Ocijedite pile i dobro osušite. Pileću iznutricu pržite na maslacu, posolite, popaprite, pospite oraškom i dodajte pire od kestena. Tim nadjevom ispunite pile. Ploške slanine stavite na pileća prsa, pile zamotajte u alufoliju, položite na hrbat i 2 sata pecite u pećnici na 180 oC. Kad je pile gotovo, skinite alufoliju, a meso izrežite na komade i poslužite uz odgovarajuće dodatke.

Pečene banane

Sastojci: 6 banana, ½ šalice narančina soka, 1 žlica limunovog soka, ¼ šalice prženog šećera, malo soli, 2 žlice maslaca, 1 šalica kokosova brašna..

Banane ogulite, raspolovite po duljini i stavite u tavu namazanu maslacem. Sok naranče i limuna te šećer i sol pomiješajte, zagrijte i nalijte na banane. Iznad svega stavite komadiće maslaca i pecite na 200, u pećnici, 10 do 15 minuta. Prije posluživanja banane pospite kokosovim brašnom.

Klimatske prilike u **Čileu** sili stanovnike na izdašne obroke koji su zahvaljujući sirovinama vrlo raznoliki. Grah, crveni luk i riba (izbor je raznovrstan) imaju posebno mjesto njihovim jelovnicima. Kažu da je ugor ovdje najkvalitetniji na svijetu, a jela od njega kao: „congrio friro“ - kuhani ugor i „caldillo de congrio“ - juha od ugora, remek djela gastronomije.

Rakovi, račići, školjke i jastozi spadaju među najbolje u Južnoj Americi, dok je autohtona juha od algi „cochayuyo“, kuhana s raznim mirodijama, najcjenjenija juha od algi uopće. Od algi, kao i u Japanu, prave paštete i kaše. Za naš okus – neobično.

Cochayuyo alge

Za Čile je tipična „empanada“ - topla pašteta, koju možete dobiti u najboljim hotelima kao i u najmanjoj ili zadnjoj potleušici. „Empanada“ se može poslužiti i kao predjelo i kao ručak ili večera. Priprema se s mesom, crvenim lukom, tvrdo kuhanim jajima i začinima ili nekim drugim nadjevom. Zajednička odlika joj je – izvanredna sočnost, mirišljivost i tečnost.

Čile je poznat po izvrsnim vinima koje je i nacionalni piće, slično kao u Francuskoj. I danas se vode ozbiljne i žučne rasprave o tome da li je vinova loza stigla u Čile sa španjolskim osvajačima ili je već prije toga postojala na veličanstvenim obroncima Kordiljera.

Riba s umakom od mlijeka i jaja

Sastojci: 3 šalice vode, sol, 4 zrna papra, ½ lovorova lista(tucanog), 1 mali crveni luk izrezan na ploške, ½ kg čistog ribljeg mesa, mljeveni papar, 6 jaja, ½ šalice istopljenog maslaca, 1 žlica worcestershirskog umaka, 2 žlice kosanih maslina.

Vodu, sol, zrna papra, lovorov list i luk zagrijavajte dok ne provri. Dodajte ribu i 15 minuta kuhajte na smanjenoj vatri. Ocijedite ribu i juhu odložite. Ribu fino isijecite, dodajte papar, sol i tučena žumanca, te sve dobro izmiješajte. Bjelanca tucite dok ne postanu čvrst snijeg i, lagano miješajući, dodajte masi. Sve izlijte u namaštenu posudu i pecite u pećnici na temperaturi 175 oC, 30 minuta ili dok nož kojim se tijesto probode ne ostane čist. Preostale sastojke smiješajte. Poslužite s umakom od mlijeka i jaja.

Pečeni rezanci od bundeve

Sastojci: 50 dag očišćene bundeve, voda, 1 štapić cimeta, sol, 5 žlica brašna, 1 žlica ulja, mast*; umak*: 1,5 šalica prženog šećera, 3 šalice običnog šećera, 1 štapić cimeta, kora 1 naranče izrezane na tanke trake, 1 češanj češnjaka, ¾ šalice vode.

Bundevu i cimet kuhajte u vodi dok bundeva ne postane mekana. Izvadite cimet i bundevu ocijedite. Promiješajte je brašnom, soli i uljem. Uz dosta vrele vode izradite tijesto, koje kad je gotovo ne lijepi se za dasku. Tanki izvaljajte, izrežite na rezance i stavite na dosta istopljene masti. rezance pržite 2-3 minute ili dok ne požute. Na kraju ocijedite na papirnatom ubrusu. Za umak spojite sve sastojke u loncu i miješajte, na vatri, dok se šećer ne rastopi i 5 minuta kuhajte. Umak mora ostati topao. Prije posluživanja rezance stavite u vrući umak i iznesite na stol.

Humitas

Humitas je čileanski tamales, a razlikuje se od meksičkog po tome što se koristi svježe (osušen) list klipa kukuruza. Nadjev je posna slatko-pikantna smjesa kukuruza umotana (zavijena) i vezan u pravokutnom paketiću (zamotuljku) s uskim vlakana od kukuruzovine.

Sastojci: 6 svježih listova, 2 luka, 1 šalica mlijeka, bosiljak po ukusu, 2 žlice ulja, sol.

Izrežite listove klipa kukuruza oštrim nožem. Odstranite sve dlačice s lista. Odvojite u paru po dva lista. Sameljite kukuruzna zna zajedno s bosiljkom. Luk iskošite i popržite ga na tavi na ulju. Dodajte smjesu kukuruza i mlijeka, dobro izmiješajte i začinite sa soli. Od dva lista oblikujte džepove i u njih stavite nadjev od kukuruza. Učvrstite s vlaknima kukuruzovine. Sve zajedno kuhajte u vreloj posoljenoj vodi oko 45 minuta. Kuhane izvadite iz zamotuljka (džepova) od lišća klipa i pospite šećerom, po želji.
Europska inačica humitasa
Pripremljeni nadjev stavite u podmazani pleh. Izravnajte površinu, pospite je obilno krušnim mrvicama (stvoriti će se nakon pečenja fina tvrda korica) i ribanim sirom. Zapecite u pećnici.

Ekvadorska kuhinja ima sve odlike južnoameričkog jelovnika: jake začine, raznovrsno priređene ribe i razna jela od kukuruznog brašna. Omiljena je „ceviche“ - prijesna riba s limunovim sokom. S malim izmjenama ona se jede duž cijele obale Pacifika. Ekvadorci je obilno pospu ljutom paprikom i poslužuju s pečenim zrnima mladog kukuruza.

ceviche

Meso se obično peče na roštilju ili kuha u juhi, a poslužuje s kukuruznim kolačima i rižom, uvijek dobro začinjeno.

Ekvadorski jelovnik obiluje velikim izborom toplih pašteta, raznim jelima sa sirom i slatkim krumpirom.

Specijalitet im je „tamales“ - kolač od kukuruznog brašna i komadića svinjetine. Poslužuje se s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom.

tamales

Juha od bundevina cvijeta

Sastojci: 40 dag cvijeta bundeva, 2 žlica maslaca, 2 žlice kosanog crvenog luka, sol, malo cimeta, 2 šalice mlijeka, 1 žlica škrobnog brašna, 2 žumanjka, 2 šalice kiselog vrhnja, 2 žlice šećera.

Cvjetove krupno isjeckajte i zajedno s kosanim crvenim lukom prepržite na maslacu. Dodajte cimet i sol i sve zajedno podlijte mlijekom. Juhu morate neprestano miješati tako da se cvjetovi pretvore u kašu. Zagustite juhu sa škrobnim brašnom zamućeni s malo vode, skinite sa štednjaka i umiješajte žumanca umućena u vrhnje. Zasladite juhu šećerom. Tako pripremljena juha poprimiti će fini kiselkasti okus i lijepu crvenkastu boju.

Ukiseljeni list (riba)

Sastojci: 1 kg čistog mesa ribe lista izrezano u komade od 5 cm. Sol 7 limuna, sok 3 naranče, 4 žličice soli, malo papra, ¼ šalice octa od jabukovače (može i obični ocat), ½ šalice vrele vode, 2 crvena luka izrezana na tanke ploške, 2 slatke crvene paprike.

Ribu stavite u posudu i prelijte sokom limuna i naranče, posolite, popaprite i pokapajte octom. Pokrijte i odložite u hladnjak preko noći ili najmanje na 8 sati. Idućeg dana luk prelijte vrelom vodom (blanširajte) i dodajte ribi. Isto tako i crvenu papriku prelijte nekoliko puta vrelom vodom i nju dodajte ribi. Marinirani list još nekoliko sati hladite i tek poslije poslužite.

Pečena svinjetina na roštilju

Sastojci: 1 kg svinjetine, 2 kosana češnja češnjaka, 1,5 žličica soli, ¼ žličice grubo mljevenog crnog papra, sok jednog limuna, 3 žlice soli, ½ žličice ljute paprike, 1 žličica mažurana, ¼ šalice pirea od rajčice.

Svinjetinu obrežite i oblikujte odreske. Pomiješajte češnjak, papar i sol, i dobro natrljajte. Limunov sok, ocat, ljutu papriku, mažuran i pire od rajčice dobro pomiješajte i u tom umaku svinjetinu marinirajte 3 sata. Meso izvadite i stavite na dobro zagrijani roštilj. Prije nego počnete peći, premažite meso umakom. Pecite 5 minuta, okrenite, premažite preostalim umakom i pecite 5 minuta. Poslužite.

Zemlja visokih planina, aktivnih vulkana i plodnih ravnica – **Guatemala**, pogodna je za plantaže voća i povrća. Karipsko more je bogato ribama, a seoska domaćinstva peradi. Omiljenih jela ima mnoga ali ipak izdvajaju – *juhu od šparoga* i *juhu od oštriga*, pa do raznih mesnih i voćnih jela.

Od mesa najomiljenija je piletina i svinjetina, koja se priređuje često s rajčicama ili u umaku od njih. Najpoznatije jelo je – „quezalteca“ - teleći odresci nadjeveni šunkom i kuhani u mesnoj juhi s rajčicama.

Tipično jelo, ne samo Guatemale nego i susjednih zemalja je „tamales“ - paštete od kukuruznog brašna, umotane u list banane. Paštete se nadijevaju mesom, povrćem ili voćem. U Guatemali se svakodnevno upotrebljava dvadesetak vrsta „tamalesa“ i svi su vrlo tečni.

Guatemala je poznata po „isoti“, biljci koja služi za pravljenje pašteta, i po „chipilinu“, drugoj biljci koja sadrži neki sedativ, a odličnog je okusa. Kolači od „chipilina“ imaju dvostruku ulogu: služe kao odličan desert i kao sredstvo uspavljivanja.

Nabodeno teleće pečenje

Sastojci: 2 kg teleće lopatice bez kostiju, 2 žlice kosanog peršina, 1 kosani češanj češnjaka, 1 lovorov list, sol, crni papar, 1/3 šalice kosanog crvenog luka, ¼ šalice limunovog soka, 6 kriški limuna, 12,5 dag masne slanine izrezane na uske trake, 3 žlice masti, 1 šalica juhe od mesa ili vode, 3 žlice bijelog vina.

Peršin, češnjak, lovorov list, crni papar, crveni luk i limunov sok pomiješajte u dubokoj zdjeli i dodajte meso. Stavite još kriške limuna. Ostavite meso marinadi barem 1 sat, meso izvadite a marinadu zadržite. Kriške limuna odložite. U mesu napravite proreze, nabodite trakama slanine i 20 minuta pecite na masti. Marinadi dodajte juhu od mesa i time prelijte pečenje. Na kraju sve zajedno poklopite i pirjajte dok pečenje ne bude gotovo. Sok od pečenja ocijedite, po želji zagustite (vrhnjem, brašnom) i poslužite uz pečenje.

Banane u vinu

Sastojci: 6 banana, 2 žlice maslaca, ½ šalice meda, ¼ šalice finog bijelog vina.

Banane ogulite i izrežite na dugoljaste ploške. Poprečno prerežite u komade od 5 cm i pržite na maslacu do zlatne boje. Prženim bananama dodajte med i umiješajte bijelo vino i pirjajte još 2 minute. Poslužite toplo ili hladno.

Kolumbijske juhe su za naš ukus jako začinjene što nije čudno jer u toj zemlji ima svih vrsta začina – od najblažih do najljućih. Kolumbijska kuhinja dokazuje onu staru istinu: što toplija klima, to ljući začini.

Mi poznajemo samo jednu vrstu banana, dok Kostarikanci koriste nekoliko vrsti za jela, kao npr. za juhe, variva, uz meso ili kao desert.

Puno se troši brašno od manioke i kukuruza. Kukuruzne lepinje zovu se „arepa“ i jedu se umjesto kruha. Omiljena kombinacija, i to ne samo u Kolumbiji, je riža i kokosov orah. Sladokusci jedu mrave pržene na maslacu i jaja nekih vrsta guštera.

Govedina, piletina i riba zauzimaju prvo mjesto u mesnom jelovniku. Gurmani kažu da kolumbijske krave imaju naročitu stjenku želuca, koja se jede pečena pod imenom „sobrebarriga asad“, poslužuje se s „arepom“ i malim ljutim kobasicama.

Mladu telad peku čitavu i dobro začinjenu na ražnju. Jelo se često poslužuje na listovima banana, osim što je praktično vrlo je dekorativno.

Poslije začinjenih jela dobro prija crna kava, koja je u Kolumbiji gotovo besplatna. Njome Vas nude pri kupovanju u trgovinama pa i kad dođete znancima, a pije se vrlo jaka.

Slanina s lovorom

Sastojci: 25 dag izrezane pečene slanine, 2 crvena luka, 1 češanj češnjaka, 2 velike očišćene zelene paprike, 2 male crvene ljute paprike, ¼ šalice maslinova ulja, ¼ šalice pirea od rajčice, ¼ šalice vinskog octa, sol, 3 ili 4 kosana lovorova lista.

Luk, češnjak i papriku popržite na ulju dok ne postane zlatnožute boje. Dodajte pire od rajčice, ocat, sol i 20 –30 minuta pirjajte na blagoj vatri. Na kraju umiješajte lovor i slaninu.

Kolumbijski „ puchero“

Puchero Santafereno

Sastojci: 1,5 kg goveđih rebara, 1 pile izrezano na komade, 12,5 kg svinjetine izrezane na tanke trake, 4 l vrele vode, 2 žličice soli, 4 ljute kobasice, 4 crvena luka, ¼ šalice kosanog lišća peršina, 1 isjeckana zelena paprika, 6 kosanih češnjeva češnjaka, 1 mala glavica kupusa izrezana u osmine, 4 krumpira, 6 raspolovljenih glavica ločike (vrsta zelene salate), malo mljevene paprike, 6 mrkvi, crni papar, 1 kg graška.

Govedinu, piletinu i svinjetinu stavite u duboku posudu, podlijte vodom, posolite i kuhajte 1 sat. Dodajte narezane kobasice i mrkvu, i sve zajedno kuhajte još 30 minuta. Stavite luk i češnjak, zelenu papriku, kupus, izrezani krumpir, ločiku, grašak, mljevenu papriku i papar, sve zajedno kuhajte još 1 sat. Meso poslužite odvojeno od povrća ili u juhi u kojoj je kuhano.

Pileća jetrica u ljutom umaku

Sastojci: 50 dag izrezanih pilećih jetrica, 1 šalica sitno iskosanog crvenog luka, 1 kosani češanj češnjaka, ¼ žličice ljute paprike, 1 žlica šećera, 1 žlica limunovog soka, lovorov list, ¾ šalice kokosova mlijeka.

Pileća jetrica, luk i češnjak pržite 5 minuta na ulju, uz povremeno miješanje. Dodajte ljutu papriku, šećer, limunov sok, lovorov list i kokosovo mlijeko. Pirjajte još 5 minuta.

Paragvaj se nalazi između Brazila, Argentine i Bolivije koje su imale velikog utjecaja na njega i u kulinarstvu. Pored toga što mora uvoziti mnoge živežne namirnice (npr. maslac, sir, morska riba, kava, povrće,..) u svom je jestveniku uspjela sačuvati svoja originalna jela. Neka od njih su „boro-bori“ - velike kugle od kukuruznog brašna i mesa,

i „guiso“ - riža s komadićima mesa, vrlo tečno i za naš ukus.

Paragvajci jedu mnogo slatkovodnu ribu zvanu „surubi“ (slična našem *pagru*, tj. slična zubacu) i odlične je kvalitete.

Od divljači na prvom mjestu je tetrijeb.
Osim kukuruznog brašna upotrebljava se i brašno od manioke, od koje se pravi izvrstan kolač „chipa“.

Paragvajci su ljubitelji voća, naročito banana i naranči.

Kao kuriozitet mora se spomenuti - *štakorsko meso* - rado se jede u Paragvaju, gdje ga spravljaju na sve moguće načine: kuhano, pečeno, panirano i prženo. Dok su prije štakore lovili i jeli samo u zabačenim selima, to se u posljednje doba proširilo i na gradove, možda zato što se vjeruje da je meso štakora dobro za – ten – „pomlađuje kožu lica i čisti je od akni“. Najviše se cijeni meso mladih štakora, koji se jedu cijeli u jednom zalogaju, uz čašu mlijeka, a neki preporučuju kombinaciju mladog štakora i banane. Paragvajci, jelci, istančanijeg ukusa tvrde da su od štakora bolji zamorci, jer im je meso mekanije.

Meso na ražnju

Sastojci: 2 kg ovčjeg ili svinjskog hrpta, sol, papar, tabasko-umak, kosani luk, sok češnjaka, paprika, ulje.

Komad ovčjeg ili svinjskog hrpta, zajedno s rebrima pažljivo nabodite na ražanj. Hrbat na nekoliko mjesta oštrim nožem narežite i prelijte tabasko-umakom. Ražanj primaknite vatri i okrećite da se meso sa svih strana ispeče. Nakon nekog vremena meso premažite uljem i dalje pecite na jakoj vatri. Prema veličini komada mesa to traje 45-60 minuta. Ražanj se mora stalno okretati i meso uvijek nanovo podlijevati umakom, koji kaplje.

Mesne okruglice u umaku od rajčica

Sastojci: 50 dag mljevene govedine, 1 žlica limunova soka, ploška sitno kosane slanine, 1 žlica octa, 1 ljuta crvena papričica, 1 kosani češanj češnjaka, malo majčine dušice, 1 žlica kosanog crvenog luka, 1 žličica soli, malo papra, 6 kriški kruha, ¼ šalice mlijeka, brašno, ulje; *umak*: ½ žličice soli, 5 oguljenih i narezanih rajčica, 6 tanko narezanih ljutih papričica, 1,5 žličica maslaca, 1 lovorov list, 3 zrna papra, 2 tanke ploške limunove kore, 1 žličica octa, malo crnog papra, 1 žličica šećera, 1,5 žlica brašna, ½ šalice vode.

Dobro izmiješajte govedinu, limunov sok, slaninu i ocat. Ljutu papriku, luk i češnjak, majčinu dušicu, sol i papar pomiješajte i dodajte mesu. Kruh namočite u mlijeku i iscijedite, i pomiješajte s masom za okruglice. Sve dobro izmiješajte i oblikujte okruglice promjera 5 cm, uvaljajte u brašno i ispecite sa svih strana na zagrijanom ulju.

Za umak od rajčice prepržite ljute papričice (feferone) na ulju i dodajte im rajčice, lovorov list, papar u zrnu, limunova kora, ocat, mljeveni papar i šećer, sve pirjajte dok ne postane mekano. Lovorov list i zrna papra izvadite i bacite. Vodu i brašno pomiješajte i nalijte u umak od rajčica i sve pirjajte uz miješanje dok se ne zgusne. Kod posluživanja okruglice prelijte umakom.

Peruanska kuhinja je čuvena po svojim delicijama ali isto tako joj prigovaraju zbog velike upotrebe ljute paprike. Bez nje, po mišljenju Peruanaca, nema nijednog slasnog jela.

Samo uz obalu moguće je naći preko 2000 vrsta juha i više od 250 vrsta deserta.

Na 4. međunarodnom summitu gastronomije 2006. godine, Lima je proglašena „gastronomskom prijestolnicom obiju Amerika“. Od 3000 vrsta krumpira na svijetu, njih 2000 je baš iz Perua, a tu je i 35 vrsta kukuruza.

Bitna odrednica peruanske kuhinje su morski plodovi, a jedna od najpopularnijih juha koja se poslužuje u bezbroj varijacija je *ceviche*. Može se naći u gotovo svim restoranima i poslužuje se od najjednostavnije do vrlo komplicirane i sofisticirane varijante. Osnovu čine morski plodovi marinirani u soku od limuna i limete, kombinirani sa začinima i prilozima. To tradicionalno jelo, danas je često kulinarsko nadahnuće u restoranima gotovo čitave Južne Amerike.

„Chupe“ - juha, zajednička nacionalno jelo Čileanaca i Peruanaca, priprema se ovdje uz dodatak mlijeka. Često se uz nju poslužuje pečeni ugor, kriške tvrdo kuhanih jaja i, posve razumljivo, ljuta paprika.

chupe

Od mesa mnogo se koristi goveđe meso, zatim piletina i divljač. Riba zauzima isto tako veliku ulogu na njihovom jelovniku. Poznata je jelo - *piletina s rižom i umakom*, *teleća srca izrezana u male komade i pečena na ražnjićima- „anticucho“*, prodaju se na ulici, obilato posuti ljutom paprikom. Neka vrsta „fast fuda“ - brze hrane, na peruanski način.

Nimalo iznenađujuće – grah – je najomiljenije jelo. Peru je jedna od rijetkih, smatra se i jedina u svijetu, gdje se grah u obliku pudinga poslužuje kao desert.

Od deserta se često poslužuje kompot boje ljubičice „mazamorra morada“, pripremljen od slatkog krumpira, suhog voća, bresaka i plavog kukuruza, koji uspijeva samo u jednoj zemlji na svijetu – domovini Inka.

Unatoč toga što ima dobre vrste vina, najčešće se pije „chicha morada“ piće dobiveno od plavog kukuruza. Pije se slatko prije vrenja, a često i kasnije, kad sadržava i veći postotak alkohola.

Začinjene goveđe paštete

Sastojci: 25 dag mljevene govedine, 1/3 šalice kosanog luka kozjaka, 2 žlice ulja, ½ šalice sitno kosanih rajčica, sol, 2 zgnječena češnja češnjaka, ¾ žličice suhe gorušice, ¼ žlice umaka od ljute paprike, 2 jaja, 2, ¼ šalice brašna, ½ šalice maslaca, ¼ šalice hladne vode.

Kozjak popržite na ulju dok ne postane mekan, ali ne smeđ. Dodajte govedinu i pirjajte. Umiješajte rajčice, sol i preostale začine, uz miješanje, pirjajte 5 minuta. Dodajte jedno tučeno jaje i uz miješanje pirjajte 2 minute. Stavite na stranu da se ohladi.
Brašno posolite i dodajte maslac u komadićima. Žumanca istucite, pomiješajte s vodom i dodajte brašnu. Kad ste sve dobro izmijesili, oblikujte u loptu, izvaljajte u tanki sloj i izbodite vilicom i oblikujte male pogačice (možete koristiti čašu).Polovinu pogačice premažite jednom žlicom nadjeva, drugu polovinu preklopite, rubove stisnite i namažite slabo tučenim bjelanjkom. Nadjevene paštetice stavite u namaštenu posudu i 12 minuta pecite u zagrijanoj pećnici, na 230 oC.

Urugvaj i Argentina imaju gotovo posve istu klimu i njihovim pašnjacima pase ista vrste goveda. Rijeka La Plata granica je između te dvije zemlje, Ali na njenim obalama jedu se ista jela, piju ista pića, gotovo nema razlike.

Meso ima posebno mjesto u kuhinji, nacionalno jelo „puchero“ je jelo obadviju zemalja. To je lonac u koji osim mesa dolazi krumpir, razno povrće i vrlo oštri začini. Ta krepka, gusta „juha“ dobro dolazi ljudima poslije napornog rada sa stokom i dugog jahanja.

Na estancijama, velike farme, omiljeno jelo je „zapallo a la criolla“. Velikoj bundevi pažljivo se odreže vrh, izvade koštice, nađene mesom, povrćem, začinima i ponekim voćem. Poklopi se odrezanim poklopcem i kuha.

I u Urugvaju je nacionalno piće „mate“, vrsta čaja koji se pije u velikim količinama. U vrijeme kiša na estancijama gauči grickaju „tortas fritas“, polako piju „mate i čekaju sunce.

mate

tortas fritas

Pašteta od govedine

Vidi: jela od sira

Venezuela ima razvijenu poljoprivredu i stočarstvo, obiluje ribama i rakovima, a na plantažama se uz kakao i kavu se uzgajaju sve vrste južnog voća.

Piletina i govedina je najomiljenije meso, meso kornjača smatra se poslasticom i priređuje se u juhi, pečena ili kao ragout. Važan svakidašnji obrok je jelo od kukuruza, kao i u drugim dijelovima Južne Amerike. Od kukuruznog brašna prave se tanke lepinje, zvane „cachapas“ i paštete „hallacas“,

koje se sastoje od mesa, maslina, grožđica i tvrdo kuhanih jaja. Posebnost je ta što se ovdje umataju u list banane i polako pirjaju.

Zar je potrebno uopće naglasiti da je od povrća najomiljeniji – crni grah. Jedu ga i kao varivo i kao dodatak mesu, ali najčešće kao gustu juhu.
Od mliječnih proizvoda poznat je sir „queso de mano“, sličan je talijanskom. Tako dugo se mijesi dok ne dobije željenu elastičnost, kao mozzarella.

Od voća popularna je papaja, slična dinjama, koja se jede u svako doba dana, naročito poslije obilnih obroka, svježa ili ušećerena.
Rado se pije rakija od jedne vrste kaktusa koja sadrži 65% alkohola.

Juha od buče (sopa de ahuyama)

Sastojci: 0,5 kg crvene buče, 4 češnja češnjaka, 10 dag maslaca, 1 l vode, sol, papar, kosano lišće peršina.

Buču očistite i narežite na manje komade. Posolite i kuhajte sve dok ne omekša, a potom posudu maknite s vatre i buču zgnječite vilicom. Dodajte zgnječeni češnjak i kuhajte 20-tak minuta. Popaprite i dodajte maslac narezan na kockice. Kad se maslac rastopi, dosolite po potrebi i prokuhajte nekoliko minuta. Pospite kosanim peršinom i poslužite.

Crni grah (caroteas negras)

Sastojci: 0,5 kg crnog graha, 1 manja glavica crvenog luka, 3 češnja češnjaka, ½ svježe crvene paprike, mljeveni kim po želji, sol, papar, 1 dl običnog ulja, 1 l vode, malo šafrana.

Grah ostavite u vodi preko noći, drugi dan ga kuhajte dok ne omekša. U tavi popirjajte, na zagrijanom ulju, sitno kosani luk da postane staklast. Dodajte papriku izrezanu na manje komade i pirjajte dok ne omekša. Pred kraj dodajte zgnječeni češnjak, kim i šafran. Posolite i popaprite. Sadržaj iz tave ulijte grahu. Pustite nekoliko minuta na vatri, dosolite po potrebi i poslužite s kuhanom rižom.

Pečeni odojak s umakom mojo (lechon horneado con mojo)

Sastojci: 3 kg odojka s netaknutom kožom (but s rebrima), sol, crveni piment, (piment de cayenne), papar, češnjak u prahu, 1,5 dl ulja; *umak mojo*: 5 dag origana, sok od 4-5 naranči, sok limete, 2 jušne žlice vinskog octa, 2 jušne žlice ulja, 1 glavica češnjaka, 1 jušna žlica senfa, sol, papar, prstohvat čilija u prahu.

Prvo pripravite umak *mojo*: zgnječite češnjak, dodajte origano, sok naranči i limete, ulje, ocat, senf, sol, papar i čili. Dobro promiješajte. Odojak posolite i natrljajte pimetom, paprom i češnjakom u prahu. Prelijte meso s malo umaka *mojo* i pecite u pećnici ugrijanoj na 200 oC, 2-3 sata. Poslužite s umakom *mojo ili umakom guacaole.*

Umak guacamole (umak od avokada): 1 veći avokado, 2 svježe rajčice, 1 manja glavica crvenog luka, sok 2 limete, jušna žlica ulja, sol, malo čilija u prahu, kosani peršin.
Avokado ogulite i odstranite košticu. Dobro zgnječite vilicom i dodajte sitno nasjeckanu rajčicu i luk. Dodajte sok limete, promiješajte, posolite, dodajte ulje, čili i ukrasite kosanim peršinom.

Voćna salata s rumom (ensalada de frutas al ron)

Sastojci: 1-1,5 dl ruma bacardi, 1 ananas srednje veličine, 2 manga, 1 papaja, nekoliko kivija, smeđi šećer po želji.

Ananas očistite i narežite na tanke kolutove. Prelijte svaki kolut rumom i pustite da odstoji u hladnjaku jedan sat. Voće očistite i narežite na manje komade. Dodajte ananas i smeđi šećer. Promiješajte, ostavite u hladnjaku još pola sata i poslužite.

AUSTRALIJA

Australijski jelovnik još uvijek podsjeća na staru englesku kuhinju. Iako se tu i tamo osjećaju utjecaji talijanske, kineske, grčke i drugih kuhinja, a jela se nadopunjuju raznim tropskim povrćem, voćem i mesom. Australijanci će vjerojatno još dugo jesti jednostavnu, tipično englesku hranu.

Vrijeme i način uzimanja jela su engleski. Ujutro nakon voća slijedi poridž pa jaja, šunka, kobasice ili neko drugo posve lako jelo. „Lunch“ se sastoji od goveđih odrezaka i bifsteka, mesne paštete i miješane salate s majonezom. Večere je jedini potpuni obrok, a sastoji se od juhe, mesa, ribe, povrća i kolača ili voća.

Australijanci obožavaju sendviče. Često se mogu vidjet kako po parkovima, bez obzira na vrijeme, konzumiraju jedan od različitih kombinacija sendviča po veličini ili sadržaju, koje nude mali trgovine –sa sendvičima.

Sve vrste mesa su omiljene. Jede se govedina, ovčetina, meso divljeg kunića, razne ptice pa i klokani. Njihovi se repovi su se čak i izvozili. Na cijeni je riba, školjke, račići, a jastozi se duboko smrznuti, izvoze.

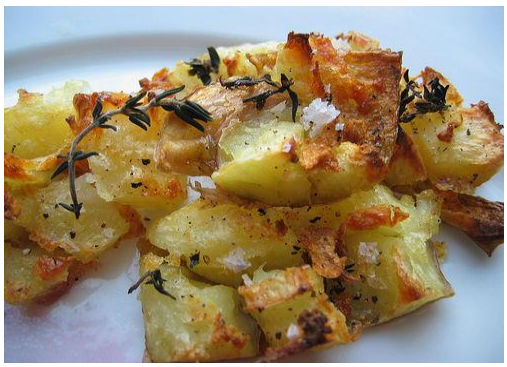
Povrća ima svih vrsta – od europskog do tropskog. Najomiljenije su rajčice. Susjedi se često takmiče tko će uzgojiti bolje i ljepše vrste. Povrće se poslužuje, kao i u Engleskoj, prokuhano u slanoj vodi i ocijeđeno.

Starosjedioci još uvijek, i pored bogate ponude svih vrsta prehrambenih proizvoda, obožavaju pečene gliste, šišmiše i sve vrste guštera.

Omiljeno piće je pivo, ali je isto tako cijenjeno i domaće vino koje je izvanredne kvalitete, kao i domaći crveni pjenušac.

zapečene kamenice

kamenice s krmpirom i povrćem



zapečeni krumpir

zapečeno povrće, slanina, jaja

pečeni ovčji put

ovčetina s roštilja

Roštilj: svinjetina i junetina

Australijski vinograd

Veliki crv, aboriđinski izvor proteina

Prehrambeni artikli iz šipražja

Aboriđinski roštilj

Aboriđini su iskoristili sve: meso, kožu, kosti

Pečeno meso klokana

odrezak od klokana

Omiljeno lagano riblje jelo – pržena riba sa sirom

Sastojci: ½ šalice ribanog sira, 75 dag čistog mesa morske ribe, sol, papar, 4 žlice ribanog hrena ili mladog crvenog luka, 25 dag svježih pečurki (šampinjona), 6 žlica bijelog vina, 1.5 žličica soka limuna, 1 žličica kosanog peršinovog lista.

Nauljenu posudu za pečenje pospite ribanim sirom. Na to stavite ribu, posolite, popaprite te dodajte hren ili luk. Na vrh dolaze gljive. Sve se to prelije bijelim vinom i 15 minuta pržite na jakoj vatri. Prije posluživanja poškropite sokom limuna i pospite kosanim peršinom.

Janjetina u tijestu

Sastojci za tijesto: 1 šalica brašna, 1 žličica soli, ½ šalice svinjskog sala; *nadjev*: 8 janjećih rebarca, sol, papar, 7,5 dag maslaca, ½ šalica narezanih pečurki, 1 šalica luka izrezanog na kocke, ½ šalice mrkve, 2 šalice mesne juhe, 2 žlice kosanog peršina, maslac.

Najprije dobro izradite tijesto od brašna, soli, sala i vode. Premijesite i oblikujte kugu i ostavite je na hladnom. Rebarca posolite, popaprite i pržite na maslacu dok ne posmeđe. U posudu dodajte pečurke, luk, mrkvu i mesnu juhu. Tu mješavinu kuhajte bez poklopca 10 minuta, dodajte kosani peršin i ostale začine. Pečena rebarca stavite u namaštenu posudu, prelijte sokom i prekrijte izvaljanim tijestom tako da rubovi budu preko posude. Vilicom na nekoliko mjesta probodite tijesto. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 45 minuta na blagoj temperaturi. Poslužite u posudi u kojoj ste pekli s pečenim krumpirom.

Nadjeveni ovčji but

Sastojci: 1 ovčji but, 10 dag slanine, 1 crveni luk, 1 češanj češnjaka, 1 jaje, 1 žlica vrhnja, 2 žlice krušnih mrvica, 2 kisela krastavca, majčina dušica, kosani peršin, sol, papar, limunova kora, 2 žlice maslaca, 1 vezica zeleni za juhu.

S buta skinite nešto mesa (25 dag) za nadjev, dodajte slaninu, luk i češnjak, i sve zajedno sameljite. S mljevenim mesom pomiješajte jaje, u vrhnju namočene mrvice, kosane krastavce, majčinu dušicu, peršin i malo ribane korice limuna. Ovako pripremljenim nadjevom ispunite but koji ste prethodno izvana i iznutra dobro posolili i popaprili. Otvore na butu zašijte ili zatvorite čačkalicama. Prvo pržite na vrelom maslacu, dolijte malo vode i dodajte izdvojenu

kost i zelenje za juhu. Pecite na blagoj vatri 2 do 3 sata, u pećnici. Tijekom pečenje češće zalijevajte sokom od pečenja.

Kolači s bananama

Sastojci: 5 dag maslaca, 10 dag šećera u prahu, 2 jaja, 50 dag brašna, 1 žličica praška za pecivo, malo soli, đumbir, cimet, klinčići, muškatni orašak, 4-5 žlica mlijeka, 4 banane, ½ šalice badema, mast.

Maslac, šećer i jaja tucite zajedno dok ne postane pjenasta smjesa. Dodajte brašno, sol i ostale mirodije, te izradite tijesto. Da ne bi bilo prečvrsto, dodajte malo mlijeka. Polovinu tijesta razvaljajte i oložite u odgovarajuću posudu za pečenje. Na tijesto stavite banane zdrobljene u kašu i kosane bademe. Pokrijte drugom polovinom tijesta. Pecite u ugrijanoj pećnici 40 minuta. Ohlđeni kolač pospite šećerom u prahu i poslužite.

Svake se jeseni u špiljama na **Tasmaniji** okupljaju noćni leptiri vrste *bogong* na godišnji obred parenja, a tom se prilikom koristi lokalno stanovništvo za lov na njih. Cijela plemena domorodaca sele se u blizinu špilja, gdje hvataju leptire i od njih priređuju veličanstvene gozbe. Komadom tinjajućeg suhog drva mlate po noćnim leptirima i bacaju ih u vreće od klokanske kože. Leptiri se peku u vrućem pepelu, uklanjaju im se nožice i krila jer sadržavaju kemijski spoj koji može izazvati sljepoću, a pečena se tijela gnječe u pire od kojeg se oblikuju okruglice i prže u ulju. Okus navodno podsjeća na - orahe.

Novi Zeland

Kažu da Novozelanđani spadaju među najveće izjelice na svijetu – jedu sedam puta na dan, što im omogućuju i prehrambene mogućnosti. Mali broj stanovnika a veliki broj izvora mesa (goveda i ovaca, divljači) i poljoprivrednih kultura im to omogućuje.

Kad su prvi Europljani doselili sa sobom su donijeli i svoju stoku i svoje povrće, a danas se mnogo toga i izvozi (meso, mliječne prerađevine, žitarice, povrće, voće, vino.

Meso goveđe ili ovčje je odlične kvalitete, a jede se pirjano, pečeno, prženo na roštilju i s povrćem. Uz obalu ima mnogo vrsta najbolje ribe pa se i ona često nalazi na jelovniku. Jedino jelo koje su doseljenici preuzeli od starosjedilaca je „kumara“ - slatki krumpir.

roštilj

cumara (kumara)

Novozelanđani su veliki ljubitelji čaja pa ga uzimaju uz svaki obrok. Piju, međutim mnogo whiskeyja i piva.

Omiljeni keksi – *Curry-keksi*

Sastojci: ¾ šalice brašna, ½ žličice praška za pecivo, 2 žličice curry-praška,2 žlice maslaca, 2/3 šalice ribanog sira, 2 žumanjka,2 žlice mlijeka, ½ žličice senfa, ½ žličice soli, malo ljute paprike, 1 jaje, 2 žlice prženog kikirikija.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i curry-praškom. Tome dodajte maslac i ribani sir, umiješajte žumanca, mlijeko, senf, sol i ljutu papriku. Tijesto dobro izradite žlicom i oblikujte u loptu, ostavite da odstoji jedan sat. Razvaljajte na debljinu od 1 cm i pospite brašnom. Od tijesta izradite prutiće ili pogačice i ispecite na slaboj vatri. Još vruće premažite umućenim jajem i pospite kosanim pečenim kikirikijem, opet stavite na nekoliko minuta u vrelu pećnicu i vruće poslužite.

Pirjane oštrige

Sastojci: 50 dag svježih oštriga, ¼ šalice hladne vode, 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, ¾ žličice soli, malo mljevene crvene paprike, 4 šalice mlijeka, ½ šalice tučenog slatkog vrhnja, 2 žlice kosanog lišče peršina.

Oštrige stavite na sito da bi se ocijedile i sačuvao sok. Prelijte vodom i jednu po jednu otvarajte i vadite mišić/meso. Pazite da ne ostanu komadići ljušture u mesu. Maslac otopite i umiješajte brašnom, sol i papriku. Postepeno dodajte mlijeko i sok od oštriga uz stalno miješanje prokuhajte. Dodajte oštrige i pirjajte još 5 minuta. Ako je potrebno možete dodati još malo mlijeka. Poslužite preliveno tučenim vrhnjem i posuto kosanim peršinom.

Svinjetina na ražnjiću

Sastojci: 75 dag svinjetine, 3 žličice soli, ½ žličice tucanih klinčića, 4 rajčice, 4 jabuke, 1,5 žličica senfa, 1 žlica mljevene paprike, 1 žličica šećera, sol, papar, 1 dl octa, ½ šalice maslinova ulja, 5 kosanih maslina, 2 žlice kosanog crvenog luka.

Svinjetinu izrežite na kocke, posolite, popaprite i pospite klinčićima. Rajčice narežite na krupne kriške. Jabuke ogulite, raspolovite i sve te sastojke nataknite na ražnjiće. Najprije dolazi komad mesa, kriška rajčice, zatim meso, pa jabuka, opet meso i tako dalje dok sve ne utrošite. Ražnjiće stavite u vatrostalnu posudu, dobro premažite maslacem i pecite pola sata u pećnici. Tijekom pečenja dva puta okrenite da bi se jednakomjerno ispekli. U posebnoj posudi kuhajte 2 minute senf, papriku, šećer, sol, papar, ocat, maslinovo ulje, kosani luk i masline. Polovinom tog umaka prelijte ražnjiće, a drugu polovinu poslužite uz jelo.

KONJETINA

zaboravljena i zapostavljena namirnica, i specijalitet

Odrezak od konjetine

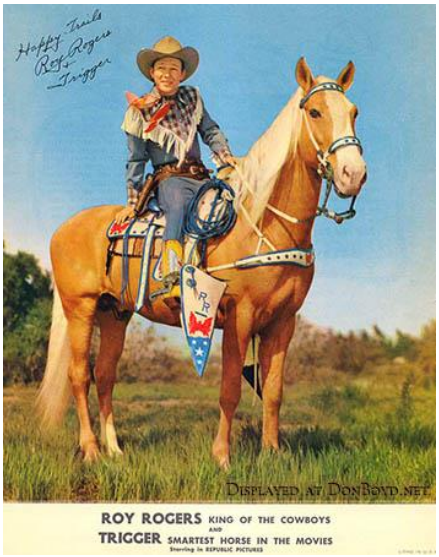
Slavni konji i njihovi vlasnici

Povijest nam je zabilježila neke slavne konje i njihove vlasnike, a konj Pegaz – iako nije postojao postao je slavan. Grčki mit govori nam o Pegazu (krilatom Zeusovom konju, iskočio iz trupa Meduze (jedna od triju najužasnijih Gorgona – strašno žensko biće sa životinjskim ušima, tupim nosom, iskešenim zubima, sa zmijama mjesto kose; od pogleda Gorgone ljudi bi se skamenjivali), pod čijim je udarom kopita izbijao čudesan izvor (Hipokrene; iz kojeg je voda nadahnjivala pjesnike), kojeg je pripitomio smjeli junak Belerofon (sin Glaukov, unuk Sizifov). Zajednički su napravili mnoga junačka djela te su, uz pomoć boginje Atene, ubili i strašnu neman Himeru (pustinjska neman u Likiji, božanskog roda, naprijed – lav; straga – zmaj; u sredini – koza; rigala je silu u obliku žarkog ognja). Belerofona se više nitko ne sjeća, ali Pegaz je i danas omiljeni junak bajki i crtića.

Bukefal (bús – govedo + kefale – glava, dakle „volovska glava) najmiliji konj Aleksandra Makedonskog, koji svoju slavu može zahvaliti povjesničaru Plutarhu, koji je o njemu pisao u životopisu velikog osvajača, koji je živio u 4. st. prije Krista. Priča se da Aleksandar još kao dječak bio vrlo smion i prihvatio izazov svog oca (Filipa) i pripitomio divljeg konja tako što mu je okretao glavu prema suncu i tako spriječio da se uplaši vlastite sjene (navodno se toliko bojao svoje sjene da ga zbog toga nitko nije mogao uzjahati). Bukefal i Aleksandar zajedno su „jezdili“ kroz mnoge bitke i osvajali mnoge zemlje. U jednoj bitci Bukefal je nastradao a Aleksandar mu je priredio veličanstveni sprovod.

Konj Putnik i generala Robert E. Lee bili su nerazdvojivi u Američkom građanskom ratu i bio je omiljen njegovim vojnicima. Nakon rata Lee je uzeo Putnika sa sobom u mirovinu. Konj je uginuo 1872. godine, nadživjevši svog gospodara čak za dvije godine. Kostur konja bio je postavljen je na Sveučilištu Washington i Lee u Lexingtonu u Virginiji. Nakon više od 60 godina, 8. svibnja 1971. pokopan je blizu kripte obitelji Lee, gdje leži i tijelo njegovog gospodara kojem je vjerno služio.

Marengo kažu da su najpoznatiji ljudsko-konjski par bili Napoleon Bonaparte i Marengo, konj koji je navodno zarobljen tijekom pohoda u Egipat. Zajedno su prošli, što galopom što kasom a na kraju i teškim hodom najpoznatijim pohodima. Nakon bitke kod Waterlooa, kad su ga Britanci zarobili odveli su ga u Englesku. Postao je senzacija i ljudi su ga dolazili gledati, bijelog berberskog konja, na Trg Pall Mall. Ime „berberski“ dobio je zbog svog turskog podrijetla, a bio je zapravo – siv. Gledaocima su govorili da ima „pet ožiljaka i metak koji je još u tijelu nedaleko repa“. Nakon što je uginuo postao je izložak u Nacionalnom vojnom muzeju, gdje se njegov kostur i danas može vidjeti.



Zlatni palomino pastuh Trigger - filmski glumac u 90 igranih filmova i 101 televizijskom showu, bio je vlasništvo filmske zvijezde Roy Rogersa. Naslijedivši najbolje odlike svojih predaka, odličnih trkaća, svojom elegancijom, ljepotom i snagom bio je jednako velika zvijezda kao i njegov vlasnik. Nakon 33 godine života, uginuo je na ranču u Skrivenoj dolini u Kaliforniji, i danas se prepariran nalazi u muzeju Roya Rogersa i Dale Evans u Bransonu u Missouriju, kamo se muzej preselio iz Victorvillea u Kaliforniji. Dale Evans, supruga Roya Rogersa, imala je svog konja u TV showu, Buttermilka, koji nije dosegnuo takvu slavu.

Najslavniji televizijski konj je bio Gospodin Ed – konj koji govori, 60-tih godina 20. st. u SAD-u. Televizijska komedija s konjem koji govori i arhitektom Wilboruru Postu tijekom pet godina bila je najveći hit i osvojila Zlatni globus kao najbolji TV show 1963. godine. Pravo ime konja bilo je – Bamboo Harvester iz El Monteua u Kaliforniji, rođenog 1949. g. Prije nego je postao TV zvijezda bio je paradni konj. Kažu da su mu tijekom karijere bili partneri: Clint Eastwood, George Burns, Donna Douglas i Zsa Zsa Gabor. Godine 1962. i 1963. Mr. Ed (gospodin Ed) je osvojio nagradu PATSY (Picture Animal Top Star of the Year), koja je životinjski ekvivalent Oscaru. O njegovom uginuću nema pouzdanih podataka, neki kažu da je uginuo 1979 u Oklahomi, dok drugi tvrde da je uspavan, zbog bolesti, 1970. u Kaliforniji.

Kopitare - konje, magarce, mazge, i mule - danas uzgajaju mnogo manje nego prije šezdesetak godina. Od tadašnjih nekoliko milijuna grla, sada ih je ostalo, možda, samo desetak tisuća. Smanjenjem uzgoja i držanja konja izumrli su i neki zanati: kolarski, kovački, kožarski i dr. Danas se ponegdje uzgajaju konji naših pasmina za rad - *baranjski, posavski* i *lipicanci* - i manja količina rasnih konja namijenjenih sportskim natjecanjima. Magaraca i mula danas još nešto malo ima u područjima dinarskog planinskog masiva i na jadranskim otocima. Kopitare su uzgajali prije svega kao vrlo dobra radna snaga, daju dobru kožu, crijeva i vrlo kvalitetno meso.

Meso kopitara odlikuje se vrlo karakterističnom bojom, mirisom, okusom, čvrstoćom mišica i visokom biološkom vrijednošću. Starost grla, o čemu uvelike ovisi kvaliteta mesa, određuje se prema izgledu i vrijednosti zuba te mijenjanju mliječnih u stalne zube.

Starost mesa se određuje na temelju organoleptičkog nalaza na mesu i kostima te prema boji masnog tkiva. Po starosti konjskog mesa dijelimo na dvije vrijednosne kategorije: *konjsko meso* i *meso ždrebadi*. Mlade životinje imaju mliječne zube, a koji sa starošću ne samo da se troše, nego se i mijenjaju i životinja dobiva stalne zube.

Mlade životinje kopitara nazivamo prema vrsti; mlado od kobile je *ždrijebe*, mlado od magarca je *pule*, mlado od mazge je *mazgov*, a mlado od mule je *mulac*.

Konjsko meso u svome kemijskom sastavu ima povećan sadržaj ugljikohidrata, pa meso ima slatkast okus. Mišici se zbog rada konja starenjem pretvaraju u vezivnu čvršću mišićnu masu, jasno vidljivu na prerezu. Boja mesa je svježa i sjajna zagasitocrvena, miris vrlo ugodan i ukusan na livadsko sijeno. Boja mesa mladih kopitara je svjetloružičasta, a meso je sočno (vlažno) na presjeku.

Na površini i na krajevima svaki mišić završava srebrnastožutim vezivnim tkivom, vrlo žilavim i tvrdo elastičnim. Masno je tkivo razvijeno na površini tijela i između mišica, a vrlo su velike nakupine konjskog masnog tkiva na gornjoj strani vrata, ispod grive. Struktura mišica,

mladih kopitara, jasno je vidljiva i nježna, masno tkivo je svjetlomliječne boje, a vezivno tkivo oko zglobova i na površini srebrnastocrvenkasta. Kosti su bijele, na presjeku crvenkaste, s bijelim vrlo savitljivim hrskavicama. Miris je vrlo ugodan i malo kiselkast, s primjesom na suho sjeno. Pod pritiskom je meso dosta elastično i puno, nije tijestasto.

Mišici buta, slabina i leđa izvanredno su razvijeni, i ti su dijelovi puni, zaobljeni i zdepasti.

Meso mladih kopitara spada u kategoriju mesa domaćih životinja najviše kvalitete i biološke vrijednosti. Meso sadržava najkvalitetniju skupinu proteina, masnih kiselina, ugljikohidrata (šećera), vitamina i nekoliko osnovnih potrebnih minerala.

Mladi kopitari hrane se uglavnom mlijekom kobila, no nakon dva mjeseca starosti počinju uzimati u manjim količinama lisnate i mekane dijelove sijena. mlijeko kobila je visoko vrijedno hranjiva i kvalitetna hrana, bogata bjelančevinama, masti, šećerom i mineralima. koji se lako pretvaraju u kvalitetno meso.

Konjska masnoća zbog svog kemijskog sastava i odnosa masnik kiselina nakon termičke obrade u konjski loj postaje vrlo ukusna, lako probavljiva i hranjiva, a najviše se upotrebljava kao podloga nekih ljekovitih masti u farmaceutskoj industriji. Ona je uvijek zlatnožuta s malom nijansom na svjetlocrvena, vrlo maziva i gotovo neutralna mirisa.

Kosti su tvrde i vrlo čvrste, bijele boje, međusobno povezane čvrstim i elastičnim sponama, radi funkcije i okretljivosti tijela kod jačih tjelesnih napora.

Prije pripreme konjsko meso (koje je podesno za sve vrste kulinarske obrade) treba odstajati nekoliko dana, najmanje 3 do 5, a prema potrebi može se staviti u pac i držati 3-4 dana da omekša.

Kada se kuha konjsko meso stvara se na površini naslaga sivosmeđe pjene, koju metalnom cjediljkom vrlo lagano treba odstraniti. Kuhanje konjskog mesa traje nešto dulje, a meso dobiva sivkastosmeđu boju, postaje vrlo sočno, a bujon je krepak, zlatnožute boje s crvenoružičastom nijansom.

Konjsko meso je visokovrijedna namirnica, lako probavljiva, srednje kalorične vrijednosti, a u mnogim tumačenjima i prava dijetalna namirnica.

Svježe obrađeno i dobro ohlađeno konjsko meso, na temperaturi do 6 oC odlična je sirovina za proizvodnju prerađevina od mesa - kobasica. U tim se proizvodima uglavnom upotrebljava i svježa, cista, dobro ohlađena bijela svinjska slanina bez kože. Kombinacijom konjskog mesa sa svinjetinom dobiva se nekoliko vrlo kvalitetnih kobasičarskih specijaliteta.

Kobasičarski proizvodi od čistog konjskog mesa, a posebno konjsko dimljeno meso u komadima (konjski pršut), vrhunski je mesni specijalitet. Zanimljivo je da su do prije sedamdesetak godina konjsku salamu jeli uglavnom siromašniji ljudi jer konjetina kao meso nije bila na visokoj cijeni, a danas, zbog skupoće konjska salama više nije na njihovu jestveniku.

U nedostatku konjskog mesa mogu se prirediti takozvana imitirana jela*, koja su u gastronomiji dozvoljena ali moraju biti naznačena, i priređuju se od govedine.*

Među mnogim banketima, jedan je ostao zapamćen do danas i to iz 1855. god. u Parizu, poznat pod imenom „banket konjskog mesa“, priredio ga je prirodoslovac *Etienne Geoffroy Saint-Hilaire* i njime želio dokazati da je konjetina isto tako dobro kao i govedina, i da se može pripremati kao i govedina. Na banketu služila su se samo jela od konjetine. Pozvana su bila 132 gosta, među kojima su bili i pisci *Gustave Flaubert* i *Alexandre Dumas* (otac). Jela je priredio šef kuhinje Balzac (nije bio u rodu s poznatim piscem); za predjelo: kobasice od konjetine; juha: od konjetine s rezancima. Među glavnim jelima nalazila se kuhana konjetina, zatim konjetina à

la mode, ragu od konjetine, file od konjetine, krumpir pržen na konjskoj masti itd. ..., zatim salata prelivena uljem napravljenim od konjske masti, te kolac od konjskog mesa. Uz kolac ponuđen je rum.

Nomadska stočarska plemena kod kojih je prevladavao uzgoj ovaca i konja, a manje krupne rogate stoke, pripremala su i svoja jela od njih. Pored pripreme mesa razvili su i proizvodnju mliječnih proizvoda od ovaca i konja. U kožnim vrećama od konjske kože ili ovčje, pripremali su *kumis* i druge kiselo mliječne proizvode, dok su u drvenim kablićima i kožnim vrećama kuhali meso, stavljajući tu zagrijano kamenje. U uvjetima stalnog nomadskog načina života, a da u isto vrijeme budu ukusni te da pri čestoj upotrebi ne dosade, razvili su dimljene, usoljeno-dimljene i dimljeno-kuhane poluproizvode od različitih dijelova konjskog mesa (konjske kobasice) i ovčetine. Mlijeko nikada nisu koristili u sirovu stanju (niti svježe pomuzeno, ni ohlađeno) već se čuvalo i pripremalo u sir u ovčjoj koži, a stalna trešnja za vrijeme putovanja činila je sirenje brže i bolje. Ti svi proizvodi imali su još jedno svojstvo - mogli su se izravno uzimati u hladnom obliku. Na taj način - prema suvremenim shvaćanjima - u znatnoj mjeri bila bi to kuhinja hladnih stola.

Kulturni narodi staroga vijeka nisu jeli konjsko meso, Židovima staroga vijeka bilo je zabranjeno njegovo uživanje. U islamskim zemljama općenito se nije jelo, iako je pojedinim plemenima kao npr. Arapima i Tatarima to bila posve obična živežna namirnica. U Kini i Mongoliji i danas je to, uz ostale kopitare, posve uobičajena živežna namirnica.

U Europi se prije 1914. godine jeftino konjsko meso cesto koristilo za proizvodnju različitih kobasica uz dodatak mesa drugih životinja. Obzirom da je konj bio radna životinja tako da mu je meso bilo žilavo i tvrdo manje se koristio za pripravljanje jela. U Njemačkoj je konjsko meso bilo cijenjeno, a sladokusci su posebno isticali konjsku juhu i konjski jezik.

Za razliku od ostalih vrsta mesa, konjsko meso je ipak bilo na “crnoj listi” prema kršćanskom shvaćanju poganskih običaja konjskih žrtava i gozbi uz konjsko meso. Time je konzumiranje konjskog mesa postao znak neznaboštva. Predrasude katoličke crkve prešle su i na protestante.

No, nisu tako svi mislili, osobni liječnik Napoleona, *Dominique Larrey*, hvalio je svježe konjsko meso dokazujući da ima antiskorbutično djelovanje.

Nekad podivljala konjska krda u Sjevernoj i Južnoj Americi bila su cijenjeni izvor mesa, a još i danas u Pampima je konjetina jedno od najmilijih jela.

Tatarski biftek

Konjski znoj, koji je natapao goveđe meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začin mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.

Sastojci: 50 dag goveđe pisane pečenke, 4 žumanjka, 2 glavice luka, ″ žličice kapara, 4 fileta slanih srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke. Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Suradnja na bojnom polju ima veću težinu od one koju stvaraju pisci ili slikari, no ponekad se to zaboravlja, svjesno ili nepažnjom. Mnogi bi trebali pokazati malo više pažnje našim dragovoljcima – hrvatskim vojnicima, koji su dali Europi kravatu i tatarski biftek (prema povjesničarima gastronomije). Godine 1637. spominje se jedna hrvatska postrojba pod francuskom zastavom. Sačinjavali su je hrvatski časnici i vojnici koji su odbili služiti u austrijskoj vojsci. Ta postrojba, koja se 1643. razvila u prvu francusku konjičku regimentu i koja je, od 1666. pa sve do revolucije 1789., nosila ime *Royal Croate* – Hrvatska kraljevska, izravna je preteča Prve oklopne regimente današnje francuske vojske. O kravati i tatarskom bifteku govorimo a vojnike, koji su bili odjeveni i u posebne hrvatske odore, zaboravili smo, kao i na Marka Šljivarica, rodom iz Višindola (blizu Broda) zapovjedniku prve hrvatske regimente, brigadnog generala francuske armije, nosioca ordena Legije časti, umro 1838.

La royal Croate

Croatian horseman of the Royal Cravattes 8th regiment.

Jela od kosanih i mljevenih mesa brojna su u našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji. Mljevenim mesom ne nadijevaju se samo sarme i paprike nego i tikvice, krastavci, korabice i drugo povrće, a ako spomenemo još i čufte, pa razne „štruce“ i „šnicle“, očito je da je izbor jela od mljevenih mesa uistinu vrlo širok. Kod tatarskog bifteka meso se ne melje, nego koše ili još bolje struže nožem.

Pored kravate-tog otmjenog čvora na vratu (Hrvati - najamni vojnici vezali su komad tkanine oko vrata kada su služili u Francuskoj kralja Sunca), zašto Hrvati ne bi dali francuskoj i svijetu kulinarstva tvorevinu koju su drugi samo doradili. Na Savskoj cesti br.25, u Zagrebu, bila je radionica kravata „Samovez“.

Jela nomadskih naroda (Kazaška i kirgiska jela)

Sva navedena jela koja se kuhaju, kuhaju se u „kazanu“ (tur. kotao) - kotlu, jer je to i jedini mogući način termičke obrade karakterističan za nomade, osim ražnja i žara (što spada u pečenje ili prženje).

pogačice

kuhana konjetina ili ovčetina

Juha - Nauriz-kože - nomadskih plemena

Sastojci:
Mesni dio: 0,5 kg svježe konjetine, 10 dag karte (debela konjska crijeva pripremljena na naročiti način), 10 dag šužuka (usoljena, dimljena i kuhana konjetina), 10 dag kaze (konjska kobasica s malo masti), 10 dag žala (usoljena konjetina), 10 dag sur-jeta (usoljena konjetina), 1/2 - 3/4 kg ovčetine, 25 dag ovčjih jetara, 10 dag ovčjih bubrega, 2,5-3 l vode.
Mliječni dio: 1 l ovčjeg mlijeka, 1 l kravljeg mlijeka, 1.5 l katika (ajran - kiselo mlijeko), 0,5 l kumisa, 1 čaša suzme (koncentrirani i posoljeni katik), 1 čaša kurte (mješavina suzme, soli, mljevene crvene paprike; koja se oblikuje u male kuglice i suši pod gazom na suncu. Koristi se ka zakuska, začin za kaše ili juhe), 20 dag maslaca.
Žitarice i povrće: 1,5-2 čaše prosene krupice, 1,5 čaša pšenice (ili riže), 8-10 glavica luka, 2 glavice češnjaka, crvene mljevene paprike, 1 litra vode za zrenje (močenje žitarica).

Redoslijed postupka:
1. Svo meso i mesne sastojke (osim ovčjih bubrega) kuhajte (poklopljeno) u vodi s lukom (pola naveden količine) dok ne omekšaju, 2-3 sata na laganoj vatri. Bubrege kuhajte odvojeno 1 sat, zatim izlijte vodu u kojoj su se kuhali i dodajte ih ostalom mesu.
2. Žitarice (zrnje) posebno kuhajte u vodi, dodajte mlijeko nakon što zavri i kuhajte dok se ne raskuha.

3. Sad gore pripremljene namirnice pomiješajte i nastavite kuhati na laganoj vatri oko pola sata. Izvadite meso, ohladite, narežite na tanke ploške i ponovo vratite u juhu (bujon).
4. Kurt razrijedite s 2 čaše mesne juhe, dodajte suzmu, maslac, kosani češnjak i papriku, i 3 sata ostavite da pusti sok (dok se kuha meso.
5. Pripremljeno meso (vidi: 3) skinite s vatre, ulijte unutra gore navedenu smjesu (iz 4.), dobro promiješajte i ponovo stavite na vatru., stalno miješajte ali ne smije zavreti.
6. Lagano ocijedite katik, pomiješajte ga s kumisom, smjesu s iscijeđenom sirutkom ulijte u gotovi ali s vatre skinuti *nauriz-kože*, miješajući cijelo vrijeme drveno žlicom i da se mlijeko ne zgruša.

Ovo jelo priprema se jednom godišnje i to za Novu godinu. To je jelo s mnogo mesa, tijesta ili žitarica i manje količine krepkog, koncentriranog, masnog i gusto bujona - umaka, začinjenog proizvodima kiselog mlijeka koji je nedjeljiv dio jela.

Juha - *Aši sorpa* - nomadskih plemena

Sastojci: 50 dag ovčetine, 25 dag konjetine, 7,5 - 10 dag ovčjeg sala, 2 rotkvice, 4 glavice luka, 3-4 rajčice, 1 glavica češnjak i zelenja divljeg luka ili kolbe, 1 čaša usitnjenog stepskog zelenja (rusomača, lucerna, ..) ili 2 velike žlice kosanog peršina, 1 velika žlica kerbela, 2 jaja, 1-2 žlice mlijeka, 1 žličica brašna, 1/2 žličice mljevenog papra. 2-3 lovorova lista, 1,5 l vrele vode.

Redoslijed postupka:
1. Priređene kosti ovčetine i konjetinu (u jednom komadu) prelijte vrelom vodom i kuhajte.
2. Ovčje meso bez kosti narežite na uske tanke trake u obliku debelih rezanaca i pržite na užarenom ovčjem salu u kazanu 10-15 minuta. Dodajte luk narezan na kockice i rotkvicu tanko narezanu i nastavite pržiti i pirjati još 20-25 minuta, dodajući zbog isparivanja malo mesne juhe. Prije nego što je meso gotovo stavite rajčice narezane na krupnije komade.
3. Dobiveni umak (od mesa i povrća) ulijte u mesnu juhu, umiješajte lovorov list, papar, sol i zakuhajte.
4. U isto vrijeme umutite jaja i mlijeko i u toj smjesi razmutite brašno. Smjesu izlijte na tavu za zagrijanom masnoćom i pržite. Dobiveni čvrst omlet narežite u obliku velikih rezanaca i umiješajte ih *aši-sorpi*.
5. Odmah uspite i zelenje, usitnjeni češnjak i pustite3-4 minute poklopljeno pirjati bez vatre.
6. Prije posluživanja izvadite iz mesne juhe konjetinu, narežite je na tanke kriške i ponovo vratite u juhu.

Tatarski ponos

Sastojci za jednu osobu: 6 dag govedine, 4 dag konjetine (često se umjesto konjetine stavlja govedine ili ovčetina), 3 dag suhih svinjskih rebara, 3 dag luka, 5 dag pšeničnog brašna, 3 dag kiselog vrhnja, 5 dag soljenih krastavaca, malo maslaca, 20 dag krumpira, sol, papar i paprika po želji.

Sve vrste mesa malo istucite, narežite na rezance i pržite zajedno sa suhih rebrima i narezanim lukom na maslacu. Pred završetak prženja dodajte izrezane krastavce, brašno, čistu juhu, papar, sol i po želji papriku, i na kraju vrhnje. Zakipite sve i poslužite s kuhanim krumpirom.

Sušeni i dimljeni proizvodi

Priređuju se od različitih dijelova konjskog mesa i dijele se na *žal, žaj* i *suret-jet*. Međusobno se razlikuju po tome što je *žal* gotov od 80-90 posto od masti, *žaj* sadrži trećinu ili polovinu, a *suret-jet* uopće nema masti, jer se iz mesa na poseban način, ona uklanja.
Kobasice *kazi, šužuk* i *kartá* se razlikuju po tome što u *kaziju* mast čini jednu trećinu, u *šužuku* masti nema ili je ima najviše 5-10 posto skupa s mesom, dok u *karti* nema ni mesa ni masti; to su debela konjska crijeva pripremljena na naročit način.
Imena ovih proizvoda, jela, dolaze po imenima pojedinih dijelova konjskog mesa od kojih su sačinjena.

Žal

Sastojci: 1 kg konjetine;
smjesa za usoljavanje: 2,5 dag soli, 1 žličica šećera, 1/2 čaše divljeg luka, 6 zrna papra;
rasol: 1 l vode, navedena suha smjesa za usoljavanje.

Žal je duguljasta naslaga masti u podgrivnom dijelu konjskog vrata. Mora se izrezati s tankim komadićem mesa (ne više od 10 posto po težini), narezati na komadiće po cijeloj dužini, rezom od 2 cm. Natrljajte je suhom smjesom za usoljavanje i nabijte je u keramičku ili drvenu posudu na 24 sata a zatim još prelijte rasolom i pustite da stoji još 2-3 dana. Nakon toga žal stavite u hladnu vodu na 2 sata, pa operite toplom vodom i stavite da se suši najmanje 10-12 sati (konjetina pripremljena do ovog dijela postupka /kao i druga sušena i dimljena/ koristi se kao poluproizvod za kuhanje u usoljenom obliku ili se nastavlja sušiti dimom*). Nakon toga žal treba dimiti na temperaturi od 45-50 oC tijekom 18 sati, zatim je treba ohladiti na temperaturu od 10-12 oC tijekom 4 sata i na kraju sušiti 24 sata na temperaturi od 12 oC.

Žaj

Sastojci: 2 kg konjetine od stražnje noge;
smjesa za usoljavanje: 2,5 dag soli, 1 žličica šećera, 2 žličice papra, 1 glavica češnjaka ili komadić đavolje smole veličine zrna, 1 žličica ažgona (indijski kim).
*rasol:*1 l vode, navedena kolicina smjese za usoljavanje.

Površinski sloj mišica s površinskom masti skinite s buta u komadićima polukružna oblika, istrljajte smjesom za usoljavanje i nabijte u keramičku ili drvenu posudu. Pustite da stoji jedan dan na hladnom mjestu i nakon toga je prelijte 3 postotnom rasolom smjese za usoljavanje i ostavite da stoji 5-6 dana. Nakon toga isperite, ostavite u vodi 1 sat, ponovo isperite toplom vodom i sušite nekoliko sati. Tako pripremljeni žaj možete koristiti kao poluproizvod za sušenje na zraku, kuhanje ili sušenje na dimu* tipa *kazi*. Tek poslije dimljenja žaj sušite 3 dana na temperaturi od 12 oC.

Suret-jet

Sastojci: 1 kg konjetine od lopatice;
smjesa za usoljavanje: 3 dag soli, 1/2 glavice češnjaka ili komadić đavolje smole veličine zrna, 1.2 žličice šećera.

Konjsko meso izrežite s kostiju, odstranite žilice, hrskavice i mast te narežite na jednake pravokutnike koji neka teže svaki po 75 dag do 1 kg. Svaki komad natrljate smjesom za usoljavanje, stavite u drvenu ili glinenu posudu i držite tjedan dana na temperaturi od 3-4 oC, a zatim jedan dan namačite u vodi. Isperite prokuhanom vodom i sušite na suncu 12-15 sati. Poslije toga se *sur-jet* može kuhati ili sušiti gustim dimom* na temperaturi od 50-60 oC toko 12-18 sati.

Kazi

Sastojci: 1 kg konjetine, 50 dag konjskog sala, 1/2 , govedskih crijeva, 25 g ažgona (zire) - indijski kim, 2 žličice mljevenog papra, 25 g soli.

Priprema mesa: konjetinu narežite na trake širine 2-3 cm, duljine 8-10 cm. Posipajte solju i začinima i nastojite utrljati dobro u meso. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i 1-2 dana ostavite na hladnom mjestu.
Priprema crijeva: crijeva preokrenite, isperite u hladnoj vodi, istrljajte solju, pustite da odstoje 5-10 minuta. Zatim ostružite takozvanu opnu, ne dirajući masnoću, 4 puta isperite u hladnoj i u vreloj vodi, ponovo ostružite sluz, okrenite na pravu stranu i narežite na komadiće duljine 50 cm. Kod svakog komada kraj zavežite koncem, s druge strane stavite pripremljeno meso i salo - obavezno u omjeru 2:1, zatim svežite (*Kazi* za kuhanje i sušenje na dimu treba tako prirediti da jedna trećina sastava mora biti konjsko salo). Poslije pripreme kazi se može sušiti na zraku, kuhati ili dimiti.

Sušenje na zraku: ljeti *kazi* objesite tjedan dana na suncu i vjetru, a zimi stavite u snijeg na isto vrijeme, a onda 2-3 mjeseca sušite u prohladnoj tamnoj prostoriji.

Kuhanje: pripremljene kobasice stavite u kotao, ulijte vodu i kuhajte na slaboj vatri. Kad voda zavri, skinite pjenu, probušite kobasice na nekoliko mjesta i nastavite kuhati. Ukupno vrijeme kuhanja je 2 sata.

*Dimljenje

Za dimljenje se koristi pilovina listopadnog drveća, te neosušene (svježe) grančice grmova ive, topole, bijele vrbe i johe s dodatkom zelenih grančica žutikovine, marelice i drugih voćaka. Suši se na gustom dimu pri temperaturi od 50-60 oC tokom 18 sati, a hladi na temperaturi od 12 oC 2-3 sata.

Kazi, karta i šužuk su nacionalna jela kazaške kuhinje.

Pužuk

Sastojci: 1 kg dobro uhranjene konjetine s raznih dijelova, 1/2 m tankih konjskih crijeva; *smjesa za usoljavanje:* 35 g soli 1/2 žličice šećera, 1 glavica češnjaka.

Redoslijed postupka:
1. Konjetinu narežite na komade po 30-40 dag, natrljajte smjesom za usoljavanje i ostavite da stoji u keramičkoj ili drvenoj posudi 3-4 dana na temperaturi od 2-4 oC.
2. Priredite crijeva kao kod *Kazi*.
3. Useljeno meso usitnite na komadiće od po 2 cm, nadjenite njima crijeva, a nakon toga ostavite da stoji 3-4 sata u prohladnoj prostoriji na 10-12 oC. Poslije toga možete šužuk koristiti svjež, tj. kuhati ga 3 sata, sušiti na zraku tjedan dana ili dimiti na temperaturi od 50-60 oC 15-18 sati. Nakon toga ga ohladite i sušite pri temperaturi od 12 oC tokom 2-3 dana.

Karta
1. Konjska debela crijeva, s masnoćom na njima, nekoliko puta isperite u hladnoj vodi i narežite na komadiće duljine 30 cm.
2. Svaki komadić preokrenite tako da salo bude unutra, čvrsto stegnite koncem na oba kraja, operite hladnom i toplom vodom, nožem s površine sastružite sluz i stavite crijeva na 3-5 minuta u vrelu vodu.
3. Kad se ohlade, ostružite površinski sloj koji se lako skida, ponovo isperite i kuhajte 2 sata u slanoj vodi s paprom i lukom.

Jet

Sastojci:
prva inačica: 1,5 kg konjetine od pojasa, 25 dag kazija, 25 dag šužuka, 25 dag ovčjih prsa, 2,5 l vode.
druga inačica (bez konjetine): 1,5 kg ovčetine, 50 dag kazija, 25 dag šužuka, 2,5 l vode.
za obje varijante, tijesto: 50 dag brašna, 2 jaja, oko 1/2 čaše vode, žličica soli.
povrtni dio: 3-4 glavice luka, 1 čaša kosanog zelenog divljeg luka, 3 žlice kosanog peršina, žličica papra u zrnu.

Jet ili bašbarmak sastoji se od kuhanog mesa, tijesta i krepkog bujona. Vrlo je slično kuhanom mesu s rezancima da nema nekih specifičnosti u pripremi koje mu daje naročit okus, koje je svojstveno samo ovom jelu.

Redoslijed postupka:
Svježe meso u komadima od 1,5 kg obavezno kuhajte u istom težinskom omjeru
vrelom vodom. Vodu ulijte na meso i kuhajte, dobro poklopljeno, na slaboj vatri.
2. Tijekom kuhanja skidajte s površine masnoću i odložite u posebnu posudu.
3. Kad je meso gotovo izvadite ga, odrežite krti dio, narežite na tanke i široke ploške poprijeko vlakana (otprilike 4x4 cm), ulijte četvrtinu bujona, dodajte sitno narezani luk, papar, začinsko zelenje i kuhajte još 5-7 minuta.
4. Dok se meso kuha priredite rezance; umijesite tvrdo tijesto, razvaljajte ga u sloj debljine 2 mm i narežite na krupne kvadrate (6x6 cm), ili čak krupnije. Kuhajte u bujonu dobivenim kuhanjem mesa dodavši 1/2 glavice luka i peršin.
5. Kuhane rezance stavite u duboke tanjure, prelijte toplom masnoćom skinutom pri kuhanju bujona, stavite na vrh kuhano meso (narezano na komadiće kao i ono s kostima). Prelijte s nešto bujona ili poslužite s umakom *zuzduk.*
6. Ostali dio bujona od kuhanja mesa pomiješajte s vodom (bujonom) u kojem se kuhala tjestenina, podgrijte i poslužite odvojeno u zemljanoj posudi, posuto divljim lukom i peršinom.
7. Meso i rezanci jedu se s bujonom i lepinjama od pšeničnog brašna s maslacem (tabane).

Zuzduk

Sastojci: 10 dag (1 čaša) kurta, 1 čaša tople vode ili mesnog bujona, 25 g maslaca (ili ovčjeg sala), 1-2 glavice luka, 1 glavica češnjaka ili stručak divljeg luka, 1 žlica brašna, 1/2 žličice mljevenog papra.

Kurt usitnite, pomiješajte s brašnom i razmutite u vodi ili bujonu (mesnoj juhi). Začine, usitnite, lagano popržite na maslacu i pomiješajte s razrijeđenim kurtom.

Nacionalno jelo kazaške kuhinje, koje se često naziva i bešbarmak. Poslužuje se na kraju svečanog objeda koji je počeo s *kumisom,* zatim je slijedio *čaj sa slatkim vrhnjem* uz grožđice, orahe, sušenog kravljeg sira i kuglica od fino pečenog tijesta. Nakon ovakvog uvoda slijedila su *jela od konjskog i ovčjeg mesa, kao zakuske*, dimljene, poluosoljene i kuhane (kazi, šužuk, čal, žaj, suret-jet i karta). Jela su različita ne samo po načinu pripreme nego i po sastavu mesa u njemu. Iz toga slijedi masno pečenje od ovčje iznutrice, piroške s mesom i na kraju već spomenuti *jet*.

Tuuragen et

Sastojci: 1kg ovčetine od prsa, 1 kg konjetine, 4 glavice luka, 25 dag karte, 20 dag debelih konjskih crijeva 25 dag ovčje jetre, 5 dag ovčjeg sala, 2 žličice papra, 4 žlice peršina, 1/2 čaše zelenja, 1 glavica češnjaka, 2,5 l vode.

Postupak je isti kao kod pripremanja Jet-a osim: poslije završetka kuhanja bujona (točka 3.) kuhana crijeva (karta) i jetra izvadite, kao i ostalo meso (iz bujona), odvojeno usitnite i pržite na ovčjem salu i masnoći (pokupljenoj s površine bujona) 10-15 minuta.
Poslužite uz umak *cik*, koji mora biti žitak kao kiselo vrhnje.
Rezance prelijte kao što je navedeno u točki 5 naputka za Jet ili samo razmutite kurt bujonom.

Čik

Sastojci: 20 dag kurta, 10 dag maslaca, 1,5 čaša krepkog mesnog bujona, 3 glavice luka, 2 glavice češnjaka, 1-2 žličice crvene mljevene paprike, 2 žlice brašna (pržite s maslacem i lukom).

Pripremite kao i *Zuzduk* (oba umaka poslužite uz kazaški *bešbarmak*).

Bauir kujrik

Sastojci: 25 dag dimljene kaze, 25 dag konjskog mesa od vrata, 25 dag konjskog mesa od buta, 25 dag konjetine od pojasnog dijela, 35 dag ovčje jetre, 15 dag ovčjeg sala, 10 dag kurta, 2-3 glavice luka, 1/2 žličice papra.

Postupak:
1. Kuhajte sve dijelove konjetine 2-2,5 sata na slaboj vatri tako da se skuha do 0,5 litre bujona.
2. Jetra prelijte mlijekom i ostavite da stoje 3-5 sati.
3. Bujon od konjetine izlijte u kazan - kotao, stavite ovčje salo razrezano na 4 komada, zakuhajte na jakoj vatri i kuhajte 10-15 minuta na slaboj vatri.
4. Dodajte jetra u komadu, s kojih ste prije uklonili kožicu, kuhanu konjetinu i začine. Posolite i kuhajte na slaboj vatri 5-7 minuta.
Usitnite kurt, razmutite ga u čaši s bujonom i polako ulijevajte u zdjelu stalno miješajući. Kuhajte 3-4 minute i ohladite.
Narežite meso, jetra i salo na tanke ploške, promiješajte i pustite da su u njih upije umak od kurta.

Omiljeno kazaško jelo koje se poslužuje u svečanim prilikama, npr. svadbama. Priprema se od najboljih komada konjetine (dimljene kaze, svježi komadi pojasnog dijela te debelog kraja), ovčje jetre i ovčjeg sala.

Kumis
(rus. kumys) piće nalik na vino od prevrelog mlijeka magarica iz Azije. Svježe muženo mlijeko od kobile ili magarca stavlja se (još toplo) u mješine od dimljene životinjske kože ili u drvene kace. Dodaje se ferment ili ostatak kumisove tekućine, koja je još u vrenju. Mliječna smjesa uz češće miješanje odleži 2-3 sata, a zatim se puni u boce i ostavlja na hladnom mjestu da provrije. Nakon 3-4 dana mlijeko se počne pjeniti i tada se već može piti. Slabo alkoholno piće (3% alkohola). Slično je na jogurt i kefir.

Konjska krv
služila je za pripremu osobitog jela od kobiljeg sira. Pokrajina Cantabrija u Španjolskoj poznata je od davnina po kobiljem siru.

Konjska mast
Upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje.

RELIGIJA I HRANA

Način prehrane i izbor namirnica i pića mijenjao se kroz vjekove. Dva su osnovna čimbenika utjecala na način prehrane:

dostupnost hrane
civilizacijski pristup načinu pripremanja jela

I dostupna hrana i način njezina pripremanja mijenjali su se tisućljećima i više ili manje razlikovali u raznim zemljama i podnebljima. Religija je u tom kontekstu odigrala vrlo važnu ulogu. Ponekad se čak i privrženost određenoj religiji promatra kroz odnos prema hrani. Utjecaj religije na prehranu provlači se od davnina sve do današnjeg a doba, a ulogu hrane u religiji temelji se na :

komunikaciji s Bogom (kroz riječi zahvale ili traženja blagoslova)
na demonstriranje vjerovanja kroz prihvaćanje pravila vezanih uz prehranu
učvršćivanje vjere kroz post

Prehrambene restrikcije mogu se odnositi na:

hranu koja se smije i ne smije jesti
hranu koja se smije konzumirati u određeno doba dana ili godine
vrijeme dana kada se smije jesti
način pripreme hrane i pravila kada, kako i koliko dugo postiti

Prehrambeni običaji su karakteristični za vjeru, naciju, zemlju ili regiju. Svode se na različit raspored dnevnih obroka, restrikcije u pogledu uzimanja namirnica životinjskog porijekla, načina pripreme namirnica, osobito klanja životinja itd. Svaka etnička i religijska skupina ima svojstven način prehrane: kršćani, židovi, muslimani, budisti, šintoisti i drugi. U skladu s tim je i njihov zdravstveni status. Posebno su karakteristični prehrambeni običaji kod židova i muslimana te kod pojedinih naroda kao što su Japanci, Grci, Talijani, Meksikanci i sl. Čak se znatno razlikuju prehrambeni običaji unutar kontinenata između pojedinih populacijskih grupa. Tako se razlikuje kineska, indijska, japanska, malezijska i dr. prehrana. Japanci jedu nepečeno meso od ribe (poznato jelo suši), kinezi jedu mnoge vrste mesa koje su svima ostalima zabranjene, ali jedu uz rižu i kikiriki, hindusi jedu ljuta i začinjena jela (sa karijem), malajci jedu također jako paprena jela ali slatke sosove sa pilećim mesom, meksikanci jedu tortilju sa grahom, južnoamerikanci jedu govedinu. Eskimi jedu meso sjevernih životinja i gotovo da nikad ne jedu biljnu hranu (ali gotovo je da ne obolijevaju od kardiovaskularne bolesti). Afrički crnci se hrane biljnom hranom ali gotovo nikad ne obolijevaju od raka debelog crijeva. Najduže žive Japanci (oko 85 godina), a jedu rižu, modrozelene alge i ribu. Također dugo žive i mediteranci koji jedu ribu, maslinovo ulje i zelje (blitva).

Kršćanstvo

Dajući hrani središnji i najvažniji položaj za sva živa bića, nije čudno što slike povezane s onim što jedemo postaju vrlo važne u kršćanskoj tradiciji. Najvažniji od svih slika su kruh i vino, koji predstavljaju tijelo i krv Kristovu, njegovu žrtvu na križu.

Simbolično značenje u kršćanskoj religiji imaju i jaja, janje, med, mlijeko, masline,… Zapravo, otkad kršćani vjeruju da su sve dobre stvari darovi dani od Boga, svaki obrok ima duboko religijsko značenje.

Kultura pijenja vina bila je usko povezana s kršćanstvom, čiji je procvat tijekom prvog tisućljeća pridonio simboličkoj važnosti vina. Prema Bibliji, Kristovo prvo čudo na početku njegove službe Bogu bilo je pretvaranje šest vrčeva vode u vino na vjenčanju blizu Galilejskog mora. Budući je da ga je na Posljednjoj večeri Krist ponudio svojim učenicima, vino je postalo sastavni dio euharistije. To se može smatrati i nastavkom tradicije koju su počeli štovatelji kulta Dioniza i njegove rimske verzije, Bakhusa.

Kršćanstvom dominiraju tri struje: rimokatolička, pravoslavna i protestantska.

Rimokatolici

Godišnje imaju nekoliko većih svetkovina (Božić, Cvjetna nedjelja (tjedan dana prije Uskrsa), Uskrs, Bogojavljenje, Veliki Petak (petak prije Uskrsa), Uzašašće (Spasovo, 40 dana poslije Uskrsa) i Duhovi (50 dana poslije Uskrsa) uz koje se veže određena hrana i način prehrane.

Post, odnosno ne konzumiranje mesa (negdje i jaja, mlijeka i mliječnih proizvoda), prakticira se tijekom korizme, četrdesetodnevnog razdoblja koje prethodi Uskrsu – zadnji petak u Adventu, čista Srijeda i Veliki Petak. Za te „mršave“ dane ne jede se ili je dopušten samo jedan obrok na dan.

Prehrambene regule nisu komplicirane – petkom je poželjno izbjegavati meso, a svu hranu i piće osim vode ne treba uzeti jedan sat prije pričesti (mise) na kojoj će dobiti hostiju, spravljenu od brašna, ali bez kvasca (germe).

Pravoslavci

Četrnaest samostalnih crkava koje čine pravoslavlje razlikuju se od katolicizma ne samo po tumačenju Biblije nego i po pravilima prehrane.

Za pričest se koriste kruhom s kvascem umjesto hostije bez kvasca. U pravoslavlju, kao i u katoličanstvu, ima mnogo dana kad se mora ili ne smije jesti, no post je strog, kao i izbjegavaju hranu i piće prije mise.

Dani za gozbu su Božić, Blagovijest, Uskrs, Uzašašće ili Spasovo, Cvjetna nedjelja i neki drugi blagdani. Treće nedjelje prije Uskrsa pravoslavci moraju pojesti sve meso u kući i više ga se ne smije ni okusiti sve do Uskrsa, a u nedjelju tjedan prije Uskrsa pojedu sav sir, jaja i maslac te se ni to ne jede ni u kojem obliku sve do Uskrsa. To je posljednja prilika za gurmanske užitke, jer već sljedećeg dana, na Čisti ponedjeljak, počinje korizmeni post, u kojem je zabranjena baš sva hrana životinjskog podrijetla.

Meso i svi životinjski proizvodi (mlijeko, jaja, maslac i sir) zabranjeni su za vrijeme posta; riba se izbjegava no školjke su dozvoljene. Neki izrazito odani pravoslavci izbjegavaju i maslinovo ulje za vrijeme posta.

Oni koji poste čine to svake srijede i petka te još nekoliko svetih dana. Hranu i piće treba također izbjegavati prije same pričesti. Gozbe se u pravoslavaca priređuju i na dan sveca zaštitnika obitelji.

Pravoslavni blagdani:

Božić – januar/siječanj
Sabor Presvete Bogorodice – januar/siječanj
Sv. Prvomučenik i arhiđakon Stefan – januar/siječanj
Obrezanje Gospodnje, Nova godina – januar/siječanj
Sretenje Gospodnje – januar/siječanj
Bogojavljenje - januar/siječanj
Sabor Sv. Jovana Krstitelja – januar/siječanj
Sveti Sava – januar/siječanj
Sveta tri Jerarha – februar/veljača
*Blagovest*i – april/travanj
Vaskrs – april/travanj
Cveti – april/travanj
Veliki Petak – april/travanj
Vaskrs – april/travanj
Đurđevdan – maj/travanj
Sv. Ćirilo i Metodije – maj/svibanj
Sv. Car Konstantin i Jelena – jun/lipanj
Spasovdan – jun/lipanj
Duhovi – jun/lipanj
Vidovdan – jun/lipanj
Petrovdan – jul/srpanj
Ilindan – august/kolovoz
Preobraženje Gospodnje – august/kolovoz
Velika Gospojina – august/kolovoz
Usekovanije glave Sv. Jovana Krstitelja – septembar/rujan
Mala Gospojina – septembar/rujan

Krstovdan – septembar/rujan
Sveta Petka – oktobar/listopad
Mitrovdan – novembar/studeni
Aranđelovdan – novembar/studeni
Vaznesenje Presvete Bogorodice – decembar/prosinac
Sveti Nikola – decembar/prosinac

Najvažnije svetkovine u – **protestantskoj** vjeri su Božić i Uskrs. Post se rijetko prakticira. Neke posebne prehrambene navike uvriježene su kod dviju protestantskih struja, mormona i adventista.

Mormoni izbjegavaju pretjeranu konzumaciju alkoholnih pića (izbjegavaju jaka alkoholna pića) kao i pijenje toplih napitaka (kava i čaj). Mnogi izbjegavaju čak i sve napitke koji sadrže kofein (kakao, Coca-Cola, ..). Najreligiozniji vjernici vjeruju da bi Bog bio najsretniji kad bi se hranili uglavnom žitaricama a ograničavali se na unos (konzumiranje) mesa. Neki mormoni poste jednom mjesečno, a novac za hranu doniraju siromašnima.

Adventisti sedmog dana izbjegavaju prejedanje, a veliki broj njih su lakto-ovo vegetarijanci (a ukoliko se meso konzumira, svinjetina se svakako izbjegava). Čaj, kava i alkoholna pića su zabranjena dok se voda mora piti prije i poslije jela. Začini i začinsko bilje se izbjegavaju. Jesti između obroka ne preporučuje se.

Islam

Pet je molitivi koje muslimanski vjernici tijekom dana moraju izmoliti. To su: sabah namaz ili jutarnja molitva (prije izlaska sunca), podne namaz, ikindija (ićindija) namaz, akšam namaz (prvi sumrak) za zalazak sunca i jacija namaz, zadnji namaz u danu, oko dva sata po zalasku sunca.

U islamskoj religiji konzumiranje hrane pitanje je vjere. Muslimani jedu kako bi bili zdravi, a pretjerivanje se ne podržava. Post se smatra prilikom za zasluživanje Alahovog odobrenja, oprost učinjenih grijeha te razumijevanja i poistovjećivanje s patnjama siromašnih. Prema tumačenjima, Alah je najsretniji kad njegovi vjernici jedu sa samo 2/3 svog „kapaciteta". Budući da se prežderavanje ne dopušta, nije čudno što je post na cijeni. Doživljava se kao prilika da se zavrijedi Alahova pohvala, da se izbrišu prethodni grijesi te da se shvati patnja siromašnih, koji možda ne mogu jesti svaki dan. Muslimanima nije nimalo lako postiti. Tijekom posta vjernik se mora suzdržavati od svake hrane i pića od zore do mraka. Kome se to svidi, smije postiti svakog ponedjeljka i četvrtka, a petkom je nepoželjno postiti jer je to za islam sveti dan. Od muslimana se očekuje i da poste tijekom cijelog mjeseca ramazana, na kraju kojega je veliki islamski praznik i gozba. Bilo bi dobro da se posti i šest dana tijekom mjeseca ševala, na deseti dan muharema i deveti dan zulhidžeta.

Halal (àlãl) je arapski termin koji označava „nešto što je dozvoljeno, zakonom odobreno". Kada se spominje u kontekstu jela i pića, označava „ono što je muslimanima dozvoljeno konzumirati". Zabranjena hrana u Kur'an u se naziva *haram,* a ona sumnjiva *mašbuh*.

Dali je neka hrana halal ili ne, određuje se prema načinu na koji je pripremljena, tretirana i sličnim čimbenicima. Svaka hrana koja potencijalno ili uistinu šteti umu, tijelu ili duhu dobiva oznaku haram, a konzumiranje takve hrane se ne odobrava. Svinjetina i proizvodi koji sadrže svinjsko meso (domaćih i divljih svinja), meso psa, grabljivica s kandžama, žaba, krokodila, mazge i domaća magarad, otrovne i opasne morske životinje, malih životinja (npr. mravi, pčele, djetlići…) kao i meso oboljelih životinja ili životinja koje nisu zaklane u ime Alaha, proizvodi koji su pripravljeni od krvi te alkohol su haram. Zabranjena je hrana od otrovnih i opojnih biljaka, osim onih iz kojih se štetne tvari eliminiraju u proizvodnji. Zabranjeni su aditivi koji od bilo koje sirovine koja je zabranjena za muslimane. Kako bi meso bilo halal, životinja mora biti zdrava i živa, a osoba koja obavlja klanja mora biti musliman. Sa životinjama se mora postupati humano, a prije klanja mora se izgovoriti molitva „Bismillâh" (bog pomogao! u ime božje!). Budući da se klanje životinje smatra žrtvom bogu, prije samog klanja životinje treba se pomoliti, zatim životinji glavu okrenuti prema Istoku, a desnom je rukom preklati. Poslije treba pustiti krv. Hodža mora prisustvovati obredu.

Od naših autohtonih proizvoda halal su npr.: bajadera, salama od suhih smokava s bademom i mediteranskim travama, tradicionalni medenjaci i bobići.

Kur'an brani konzumaciju alkohola i njegovih derivata te ih smatra grijehom jer štete umu i uzrokuju društvene i obiteljske probleme. Oni najpobožniji izbjegavaju čak i blago stimulativne napitke poput kave i čaja.

Prema tradiciji, Muhamedova (rođen je oko 570.g.n.e.) zabrana alkohola uslijedila je nakon tučnjave dvaju njegovih učenika nakon pijanke. Kad je prorok zatražio od Alaha savjet o tome kako spriječiti takve događaje, Alah je bio neumoljiv: „Vino i kockanje … su gadosti koje je izmislio Sotona. Izbjegavajte ih da biste uživali u blagostanju .. Zar im nećete odoljeti?" No, muslimanska zabrana alkohola vjerojatno je bila i rezultat širih kulturnih promjena. Zahvaljujući širenju islama, pustinjska plemena Arapskog poluotoka stekla su nadmoć nad narodima Sredozemlja. Ta su plemena izražavala svoju superiornost nad bivšim elitnim slojevima zamjenjujući vozila na kotačima devama, a stolove i stolice jastucima i zabranjujući potrošnju vina. Time su muslimani naglasili svoj otpor prema starim idejama. U nekim

predjelima zabrana alkohola bila je manje stroga. Tvrdnja da je Muhamed uživao piti blago fermentirano vino od datulja navela je neke španjolske muslimane na zaključak da on nije prigovarao zbog vina, nego zbog neumjerenosti. Miješanje vina s vodom smanjivalo je jačinu i bilo u skladu s Muhamedovom vizijom raja: vrta u kojem će pravični „piti čisto vino, pomiješano s vodom Tasnima, izvora na kojem će se povlašteni osvježiti".

Svježe, konzervirano, smrznuto ili ukiseljeno voće i povrće je dozvoljeno. Međutim, ako je fermentirano ili stvara alkohol postaje haram. Žitarice su dozvoljene ukoliko se ne pripremaju, miješaju ili kontaminiraju haram proizvodima. Islamska religija ne odobrava rasipanje hranom jer je to uzaludno trošenje hrane koja je dar od Boga. S obzirom da Kur'an naglašava važnost čistoće, konzumiranje isključivo halal hrane očuvat će vjeru čistom i iskrenom.

Postoje dani gozbi i odlične hrane – vjerski praznici u koje osim Bajrama na kraju mjeseca ramazana pripada i Kurban-bajram te svetkovine koje se razlikuju koliko i šiitski i sunitski islam.

Ramazan (rama-dan, deveti mjesec, sama riječ znači jaka vrućina) je najvažniji muslimanski blagdan (**u mjesecu rujnu**), *sveti mjesec ramazan* muslimani obilježavaju cjelodnevnim postom i duhovnom obnovom. Tijekom tog mjeseca davne 632. godine Kur'an je objavljen vjernicima. Muslimani su tijekom ramazana dužni postiti od zore do sumraka, suzdržavati se od ljutnje, pohlepe i užitka, uključujući seks i tračanje. Pridržavanje svih vjerskih dužnosti koje propisuje islam - molitva, post, davanje milostinje te samoispitivanje – posebno je naglašeno tijekom ramazana. Sveti mjesec završava blagdanom Id al-Fiter. U arapskom svijetu je običaj da na taj dan bogati muslimani zakupljuju restorane za siromašne kako bi i oni dostojno proslavili kraj svetog mjeseca.

Iftarluk (ar.) jelo koje je pripremljeno i koje se jede na iftar. U restauracijama se za večeru obično pripravljaju tri – četiri *iftara,* koji svi za uvod - imaju nešto tekuće (juha, čorba ili šerbe), kao toplo predjelo obično slijedi – zavijuci od tijesta nadjevenog mesom, što se zovu buredžicima, prelivenima *mlaćenicom* (kiselim mlijekom), glavno jelo – ćufte s umakom od rajčice ili janjetina s bamijom, Na kraju dolazi desert - baklava, tufahije, kadaifa, urmašica, sutlijaš, .. Za piće se poslužuje sokovi i kava. I to kava što predstavlja pravi mali ritual – manji okrugli poslužavnik, tanjurić, fildžan, džezva, kocka šećera, čaša vode i rahat-lokum.

Nakon Ramazanskog bajrama, nakon dva mjeseca i deset dana je Kurban bajram. To je blagdan u kojem se prinose žrtve u čast Abrahama koji je htio prinijeti svoga sina kao žrtvu Bogu, a onda mu je darovan ovan, da njega žrtvuje. Za Kurban bajram ide se na hodočašće, ljudi putuju u Meku i Medinu.

Godine se u islamu računaju prema mjesečevoj mijeni, pa je godina 10 dana kraća od one po julijanskom kalendaru. Zato se Ramazan svake godine pomiče unaprijed. Tako će 2009 biti u kolovozu.

Islamski blagdani:

Lejletul-Miradž, uzdignuće Muhameda a.s. u svemir – veljača
Početak posta u mjesecu *Ramadanu/ Ramazan* – ožujak
Ramazanski Bajram, kraj posta – travanj, traje tri dana
Obilježavanje dana *Bedra* – travanj
Noć *Lejletul-Kadr*, početak objave Kur'an a – travanj
Kurban Bajram – lipanj, traje četiri dana
Nova Hidžretska 1429. godina – srpanj
Mevlid / Rebiul-Evvel, rođendan Muhammeda a.s. – rujan

Judaizam

Židovski su „prehrambeni zakoni“ najkompleksniji od svih religijskih zakona koji se tiču prehrane. Židovima hrana nije samo tvar koju unesimo u organizam kako bi smo osigurali dovoljno energije za rast i razvoj nego je i određena obaveza prema *Stvoritelju*. U židovskom narodu pojam sastavljen od dvije riječi definira namirnice pogodne za prehranu prema drevnim pravilima. To je **košer kašrut** pri čemu *košer* znači *prikladan,* a *kašrut* se tiče *hrane,* odnosno *prehrane*. U široj upotrebi izraz *košer*“ mogao bi se prevesti kao „nešto što pristaje“, a *kašrut* kao „skup propisao obveznosti čistoće i podobnosti jela i pića“.
Zakone o košer kašrutu Stvoritelj je zapovjedio židovskom narodu u pustinji Sinaj. Zapisani su u *Tori* i u *Levitskom zakoniku,* te u *Ponovljenom zakonu* koji je za Židove središte *Starog zavjeta*.

Prva Stvoriteljeva zapovijed Adamu bila ona koja mu je govorila što jesti, a što ne. Kod košer kašruta riječ je o ritualnoj čistoći hranjenja i štovanja pravila koja je Stvoritelj postavio pred židovski narod da ih slijedi i provodi u djelo i tako svjedoči ostalim ljudima o postojanju Stvoritelja. Jesti košer zapravo znači poslušati zapovijed koja je uspostavljena između Židova i Stvoritelja. Osnovno je pridržavati se te zapovijedi, a svatko može imati svoje razloge zašto to radi. Košer osigurava duhovno i ne tiče se tjelesnog zdravlja. Zato i ne možemo jednoznačno smatrati košer kašrut sinonimom za zdravu prehranu nego je to prehrana koja osigurava duhovni sklad Židova, jer tako poslušaju zadanu zapovijed Stvoritelja. Ukupno je Stvoritelj postavio 613 zapovijedi židovskom narodu. Od toga 248 zapovijedi je afirmativno, a 365 govori o tome što se ne smije činiti. U židovskoj vjeri i načinu života apsolutno se brani lov, jer se smatra da se tako razvija negativna karakterna osobina ljudi i da ljudi postaju predatori, a to je osobina svojstvena nekim životinjama.

Djeca nisu obavezna slijediti košer kašrut do svoje rane mladenačke dobi, do kad prema židovskom zakonu postaju punoljetna. U dobi od 13 godina dječak i djevojčica u dobi od 12 godina. Roditelji počinju primjenjivati košer kašrut ili prehranu prema židovskim načelima u djece čim postaju svjesna sebe kao osobe (*gil hinuh*) više iz edukativnih razloga.
Košer kašrut podrazumijeva jesti određene vrste namirnica: pojedine ribe, životinje i ptice prema strogim pravilima načina i vremena pripreme pojedinih namirnica i spravljanja hrane, ali se istodobno nigdje prema propisima košer ne brane neke namirnice za koje se zna da su otrovne.

Posuđe u kojem se priprema košer hrana mora biti zasebno za pojedine namirnice i ne može se miješati isto posuđe za pripremu raznih vrsta jela.

Restorani koji nude košer hranu moraju imati prema židovskim vjerskim zakonima kuhara koji je Židov. Postoje i tako stroga pravila sukladno rabinskim propisima da u restoranima i zalogajnicama (*seferdima*) bi trebalo svo osoblje biti židovskog porijekla ako se želi dobiti certifikat za košer kašrut. Isto se tako zahtijeva pouzdan košer certifikat za namirnice obrađene ili pripremljene izvan židovske kuće.

Izraz košer se izvorno odnosio na ubijanje (klanje) životinja, a danas uključuje svu hranu koja je prema židovskim zakonima prikladna. Hrana je košer, odnosno prikladna je ukoliko je pripremljena prema zakonima židovske religije. Neprikladna hrana je *ne-košer* hrana i smatra se „nečistom“. Da bi namirnice životinjskog podrijetla bile košer, životinja mora biti preživač, što znači da hranu koju jede mora žvakati (nema sjekutiće ni očnjake u gornjoj čeljusti) i mora imati razdvojene papke. Perad, poput piletine, pataka, purica i gusaka, ima kandže i dvostruko ovijen želudac pa je i potencijalni košer, ovisno o tome kako su životinje ubijene. Iako je puretina za neke košer hrana, jer je puran došao kao vrsta iz Amerike nakon velikih otkrića, a nije postojao na izraelskom tlu kad je Stvoritelj zapovjedio košer kašrut, postoje židovske

zajednice koje ne jedu puretinu iz tog razloga. Postoje iznimke kao: deva, zec i kunić preživaju, ali nemaju papke, dok svinja ima papke, ali ne preživa, pa nije košer. Sve životinje koje grabe plijen su nečiste i zabranjene za jelo. Ptice koje se ne ubrajaju u domaće životinje ne spadaju u košer hranu. Životinje koje su umrle prirodnom smrću nisu košer. Životinja se mora ubiti na najbezbolniji način i što brže kako ne bi bila svjesna da umire. Namirnice koje su pripravljene s krvlju Židovi ne smiju jesti, jer je krv sinonim života.

Jaja i mlijeko su košer hrana ako potječu od košer životinja. Košer jaja izgledaju tako da im je jedna strana zaobljena, a druga šiljata. Ako su obje strane zaobljene ili šiljate, jaje nije košer. Jaja koja sadrže i najmanju količinu krvi, nisu dozvoljena. Meso, mlijeko i njihovi proizvodi ne smiju se jesti, kuhati ili procesuirati zajedno. Za svaku od njih se koristi odvojen kuhinjski pribor, i poštuje se razdoblje stanke između konzumiranja tih vrsta.

Parve namirnice nisu ni „mesno“ niti „mliječno“. Jaja su *parve*, kao što je to svo voće, povrće i žitarice. Parve hrana se može miješati i jesti zajedno bilo s mesnim ili mliječnim.

Neke su namirnice omiljene, to je guščja mast kao osnovna masnoća židovske kuhinje (dopušta se zamjena s kokošjom masti i masti druge peradi), jetra govedska i teleća, jaja, od ribe – štuka, od povrća grašak, cikla, mrkva te njihova kombinacija, čak i u ribljim jelima.

Voće, povrće i riba smatraju se „neutralnom“ hranom i smiju se konzumirati s mliječnim ili mesnim obrocima. Vremenski razmak između konzumiranja mlijeka i mesa, ovisno o običajima, traje od jednog do šest sati.

Tora kaže: „Ovo ćete jesti od svega što je u vodi – sve što ima peraje i krljušt“. Bitan je znak krljušt, jer svaka riba koja ima krljušt, ima i peraje. Sve vrste plodova mora: rakovi, škampi, mekušci, školjke zabranjeni su i Tora ih naziva „odvratno iz mora“ jer nemaju krljušti. Tora je popisala i nečiste ptice, uglavnom grabljivice, ali tu su i galebovi, lastavice, gnjurci, labudovi, pelikani, rode, čaplje. Za ptice i životinje obavezno je košer klanje, a za ribe nije, jer riba ugiba čim se izvadi iz vode.

Med je iznimka, pčela je nečista, ali med je košer, jer pčela ima dva želuca, jedan „obični“ i jedan za proizvodnju meda, voljku.

Procesuirana hrana i gotova jela moraju nositi oznaku košer. Voće, povrće, šećer, brašno, prirodni voćni sokovi (izuzev soka od grožđa), kava, čaj i ostali čisti proizvodi ne moraju nositi oznaku košer.

Vino mora biti ovjereno košer i imati košer certifikat. Najjednostavnija definicija to vino opisuje kao vino koje se proizvodi u skladu s *halahom* – skupom pravila za život, što znači da to nije posebna vrsta vina, već vino koje se proizvodi na propisani *košer* način. Svako vino bi moglo biti košer jer halah ne propisuje određenu sortu grožđa, geografsko podrijetlo ili vrstu vina. Zbog toga i ima mnogo košer vina po svijetu u vinorodnim krajevima. Pri proizvodnji košer vina moraju se zadovoljiti dva načela. Prvo određuje da berba i sva pomagala u proizvodnji vina moraju biti isključivo namijenjeni proizvodnji košer vina. Berbu i pomagala se mogu košerirati, tj. mogu se očistiti. Sve što se dodaje vinu (gljivice, tvari za bistrenje i drugo) mora imati potvrdu da je košer. Obzirom da se za nekošer vina pri bistrenju koriste tvari životinjskog podrijetla (želatina, kazein, ponekad i svježa krv) to je kod košer vina zabranjeno. Cijeli proces od tiještenja grožđa do zatvaranja boca moraju obaviti Židovi koji se pridržavaju propisa *šabata* i ostalih zapovijedi (*mieva*) iz Tore. Npr. berači grožđa ne moraju biti Židovi, ali ne smiju brati u posude s dnom, već to moraju biti *kašete* s rupicama na dnu, jer se odmah nakon branja stvara grožđani sok i na taj način započinje proizvodnja vina. Berbu grožđa obavljaju ljudi ili strojevi, a grožđe se nakon branja odvozi u vinski podrum, gdje se važe, mjeri kiselost i sadržaj šećera. Nakon toga se grožđe istresa u stroj koji odvaja bobice od peteljki, drobi (mulja), nakon čega pumpa tjera sok i kožicu u bačve za fermentaciju. Smije se dodati sumporni dioksid radi uništavanja prirodnih gljivica i određene druge gljivice, čija se podobnost mora provjeriti kašrutu. Nakon fermentacije vino se pretače kako bi se dobilo čisto vino, pri čemu se pumpa s vrha, jer se gljivice (trop) talože na dnu bačve, pa vino leži na svojem tropu.

Stabilizacijom se spriječava kasnije taloženje i suzbija rastvaranje bjelančevina i tartarata. Hlađenjem se vina se dovodi do taloženja tvari na dno. Pasterizacijom na 90 stupnjeva i naglim hlađenjem dobiva se posebna aroma. Bistrenje vina obavlja se pomoću mljevenog minerala bentonita koji se polako sipa s vrha i polako toneći na dno, na sebe veže čestice bjelančevina. Prije punjenja u boce neka vina odleže u hrastovim bačvama na dozrijevanju od nekoliko mjeseci do tri godine.

Jen neseh – vino za lijevnje, to je vino s kojim je tijekom proizvodnje ili nakon otvaranja boce bi u dodiru nežidov. Takvo je vino Židovima zabranjeno za piće, a ta je zabrana rabinska, iz talmudskog doba i nastala je iz razloga što su u to doba idolopoklonici u svojim obredima izlijevali vino, pa su rabini strahovali da će oni to vino davati i Židovima. Rabini su se bojali asimilacije pa su željeli spriječiti Židove u zajedničkome uživanju vina s nežidovima jer vino – zbližava srca. Vino koje je pasterizirano zagrijavanjem na oko 85 stupnjeva ne ulazi u halahičku definiciju vina i naziva se *jajin mevušal – prokuhano vino*. Takvo vino dodirom nežidova ne postaje jen neseh, jer ono ne bi bilo korišteno u idolopokloničke obredne svrhe te je kao piće dopušteno Židovima. Većina dostupnih vina su jajina mevušal, a to mora biti naznačeno na naljepnici. Zbog dodira s nežidovima – poslužiteljima (konobarima) u pravili se pije takvo vino *prokuhano vino*.

Lehaim - živjeli

Za hranu nije meso nečiste životinje, kao ni „*nevela*"- meso životinje koja je košer, ali je uginula ili klanje nije bilo učinjeno prema propisu i „*terfa*" - meso životinje koja je košer, zaklana je prema propisima, ali je u tijelu pronađen jedan od znakova bolesti koju je čine zabranjenom, npr., kaverna u plućima.

Obredno košer klanje, koje se zove *šehita* i karakteristično je po postupku rezanja vrlo oštrim nožem barem većeg dijela traheje i jednjaku u krupne i sitne stoke, od sredine vrata prema šiji. Prije klanja izgovara se blagoslov, nakon klanja krv se pokriva zemljom ili pijeskom i opet izgovara blagoslov.

Pet pravila šehite: 1. mora biti izvedena bez zastajkivanja 2. zabranjeno je pritiskivati odozgo prema dolje, kao pri rezanju sira, već se nož mora povlačiti od sebe o prema sebi 3. nož mora biti vidljiv 4. ako ne ide po sredini, iznad ili ispod, onda nije košer 5 deranje: nož koji nije gladak može zaderati traheju i jednjak, pa i povlačiti jedno od njih, umjesto da ih reže, a oni obavezno moraju biti prerezani.

Kod šehite smrt brže nastupa i uzrokuje manje trpljenje nego drugi načini klanja, jer krv od početka klanja ne dotječe do mozga. Nakon klanja pristupa se posebnoj obradi mesa, koja mu, kako mnogi tvrde, jamči posebno kvalitetan okus. Meso se prvo ispire od krvi i pola sata namače u mlakoj vodi, pri čemu se ne koristi hladna voda, jer bi se krv zgrušala, ni vruća, koja bi također dovela da krv ostane u mesu. Nakon namakanja meso se ocijedi u vodu u koju se cijedila krv, zatim se sa svih strana soli srednje grubo mljevenom solju, stavlja se na koso položeno cjedilo, kako bi se ocijedila krv i da se ne hvata za meso (mora otjecati). Nakon soljenja, triput se ispire meso od soli i krvi i tek nakon cijelog postupka pripremljeno je za kuhanje.

Pored omiljenih namirnica postoje i omiljena jela: od prvih jela to su *bujoni* (mesni, kokošji) s prženicama, profiterolima i prženim rezancima.

Od drugih jela prednost se daje *nadjevenim* jelima (nadjevene ribe, nadjeveni guščji vrat), zatim jelima pripremljenim od mljevenog mesa (rolade, ćufte, okruglice) te *cimesu* – polupirjanom, polukuhanom povrću.

Upotreba začina je ograničena i po asortimanu (luk, češnjak, hren, kopar, papar, đumbir, cimet, klinčić) i naročito u pogledu količine. Sve je usmjereno na očuvanje blagog, neutralnog okusa.

Često se povrće prži na brašnu; jaja kao vezivnu namirnicu upotrebljavaju bez mlijeka, u čistom obliku i u razmjerno velikoj količini. Za *kugele* (jela između pudinga i zapekanki) uzima se jajčani preljev bez dodavanja mlijeka. Kugeli su vrlo često na jelovniku: rade se od rezanaca, riže, cikle, krumpira, i to vrlo brzo; osnovana namirnica se skuha, usitni, lagano poprži na maslacu, a onda se prelije jajem i dokuha poklopljena na štednjaku za 3-4 minute (a ne zapeče se u pećnici ili u peći).

Rotkvica se upotrebljava tamo gdje se upotrebljava đumbir, kuglice od brašna i tijesta te mak tamo gdje se stavljaju orasi.

Omiljeno tijesto je beskvasno, rastresito ili „bublasto“, ali ne masno nego s jajima; tj. njegovu osnovu, 50% težine tijesta, čine jaja, često samo žumanjak.

Karakteristična je kombinacija meda i šećera u konditorskim proizvodima, najčešće u jednakom omjeru.

Isto tako treba reći da postoje i pravila koja se hrana smije kuhati u kojoj posudi te koja za pripremu mora imati posebnu posudu.

I mala količina ne-košer namirnica, veća od jedne šezdesetine (1/60), može učiniti hranu ne-košer, stoga svu procesiranu hranu i prehrambene objekte gdje se provode tehnološki postupci za obradu namirnica, mora certificirati pouzdan rabin ili židovska agencija za nadzor kašruta.

U religioznim kućanstvima, obroci započinju riječima zahvale, a završavaju molitvom. U godini dana, šest dana se posti, tada je zabranjeno i jesti i piti. Post može započeti od zalaska sunca proteklog dana ili u zoru, no uvijek traje do zalaska sunca.

Roš Hašana je židovska Nova godina (naziva se još i Praznik truba ili Dan siječanja; u židovskom kalendaru postoje četiri nove godine), čime počinje desetodnevno novogodišnje razdoblje od iznimnog značaja za judaizam (blagdan kojim se obilježava stvaranje svijeta). Budući da po židovskoj tradiciji novi dan nastupa zalaskom sunca ili pojavom tri zvijezde (npr.: 5769. godina po židovskom kalendaru nastupila je 29.09.2008.), a prvi dan traje sve do sumraka. Slijedi deset dana novogodišnjeg razdoblja do Jom Kipura (Chipur; dan pomirenja, najveći židovski blagdan pokajanja za grijehe), slavi se 10. tišrija (rujan ili listopad) u postu i molitvi; Velikog posta, kada se 24 sata ne smije ništa jesti ni piti. Za razliku od klasične Nove godine koja se slavi 31. prosinca i podrazumijeva slavlje do dugo u noć (poput drugih religija i kultura), židovska Nova godina obilježava se skromnije, s naglaskom na unutarnje preispitivanje te pokajanje. To su dani očaja, kajanja i razmišljanja o vlastitim grijesima jer na taj dan Bog otvara svoju knjigu života. Svaka sedma godina je šabat godina tijekom koje je Židovima u Izraelu zabranjena obrada zemlje te godine tijekom koje se opraštaju svi dugovi.
Na večeri se služi simbolična hrana, uglavnom slatka, kako bi i godina bila slatka. Jede se *mogranj* zato što po tradiciji u njemu ima 613 sjemenaka, što odgovara broju 613 Božjih odredbi, zatim datulja, med i jabuka (simboliziraju želju za slatkom idućom godinom). Također se služi riba kao simbol umnožavanja, i to riblja glava te hala, kruh koji se samo toga dana radi u okruglom obliku jer krug simbolizira kontinuitet.

Foršmak znači – zakuska, jelo prije jela, predjelo, postalo je nacionalno jelo, sastoji se od: 2 haringe, ½ štruce bijelog kruha bez kore, 3 jaja, 4 velike žlice biljnog ulja (najbolje maslinova), 1 velika jabuka (antonovka), 2 glavice luka, 1 mladi luk, 2 velike žlice šećera u kristalu, 1 čajna žličica mljevenog papra, 2 zrna aromatičnog papra, 1 velike žlice slabe otopine (3%) vinskog octa, 1-2 čajne žličice praška gorušice ili ½ velike žlice gotove gorušice.

Meso haringe namočite u prokuhanu vodu ili čaj s mlijekom, propustite kroz stroj za mljevenje mesa, dodajte luk, namočeni bijeli kruh, jabuku i ponovo sameljite. Dobivenu masu promiješajte. Jaja tvrdo skuhajte, odvojite bjelanjke od žumanjaka, a žumanjke izmiješajte s octom. Bjelanjke sitno narežite, pomiješajte s haringinom masom, domiješajte začine, preostali ocat i gorušicu. Žumanjke začinite šećerom, paprom, biljnim uljem i tom smjesom premažite foršmak, oblikovan u obliku pravokutnika ili kruga. Pospite mladim lukom.

Maca, Maces (hebr. Mazzah) je beskvasni kruh od tanko izvaljanog i na ploči pečenog tijesta koji Židovi jedu na praznik Pesah (hebr. Pesah; jedan od glavnih židovskih blagdana – slavi se u proljeće) u spomen na bijeg iz Egipta; maces (kruh je bez kvasca/germe jer nije bilo vremena umijesiti ga s komadićem ostatka od prijašnjeg kruha, koji je služio umjesto današnjeg kvasca). Kruh se peče u obliku listića.

Prema židovskom običaju i vjerskom naputku tijekom sedmodnevnog perioda *Pesaha* zabranjeno je konzumiranje *hametz*, tj. proizvode koji sadrže kvasac, prije svega kruh, kolače, kekse, tjesteninu, pivo i viski. Uoči Pesaha židovski domovi se detaljno čiste kako bi se uklonili i zadnji tragovi takvih proizvoda koji se obično daju susjedima nežidovima. Restorani i kafići su također bili dužni ukloniti takve proizvode iz ponude.

Večera seder (1. obiteljska večera u predvečerje blagdana Pesah sa ustaljenim redom obreda i simboličnih radnji; čita se i pjeva Hagada 2. šest poglavlja na koja je podijeljena Mišna 3. Podjela Biblije na odlomke, perikope, za ciklično čitanje u sinagogi; *hebr. Sêdher*: red, poredak) za Pesah počinje *kidušem* (obred blagoslivljanja vina, izvodi se prije blagdana u domu i sinagogi), a nastavlja se obrednim lomljenjem beskvasnog kruha – macesa. Uz večeru se obavezno ispijaju četiri čaše vina. To je zapovijed i vino se mora ispiti u jednom gutljaju.

Za kršćane Pesah ima posebnu težinu jer se upravo te večeri događala *Posljednja večera*, na kojoj počiva današnja misa (euharistija). Za kršćane to nije kraj, nego tek novi početak jer slijedi uskrsnuće i Uskrs, kojim se proslavlja produžetak života.

Hagada (novohebr. *Haggada,* aramejski *Agada* – priča, legenda) pripovjedni dio *Talmuda*. pov.- moralni dio rabinske literature, predaja koja živi u narodu. *Haggada šel Pesah* je priča o izlasku Izraelaca iz Egipta, a prenosi se na mlađe generacije uoči žid. blagdana Pesah. Hegada je u sr. vijeku prepisivana u vrlo vrijedne ilimunirane kodekse. Najpoznatiji je kodeks španj. provincije iz 13. i 14. st. koji se čuvao u Sarajevu, tzv. *Sarajevska hegada*.

Židovski blagdani:

Hamiša asar bni-švat - siječanj
Purim - ožujak
Pesah – od ožujka do travnja
Jom ha-šo`a – travanj
Jom ha-acma`ut – travanj
Šavu`ot – svibanj
Tiš`a be-av (post) – srpanj
Roš ha-šana – rujan (Nova godina po židovskom kalendaru)
Jom ha-kipurim (veliki post) – rujan
Sukot – od rujna do listopada
Hošana raba – rujan
Šmini aceret – rujan
Simhat Tora – listopad
Hanuka – prosinac

Samarijanci, narod koji je još u Isusovo vrijeme brojao milijun i pol ljudi danas ima samo 732 duše. Točno se zna koliko je muškaraca, a koliko žena, tko se ženi, a tko rastaje. Današnji Samarijanci tvrde, a genetičari dokazuju, da su potomci triju od ukupno 12 židovskih plemena. Potomci su Josipovih sinova Menešea i Etfraima, a i obitelji velikog svećenika koja potječe od Mojsijeva brata Arona, te na području Izraela i današnje Zapadne obale kontinuirano žive već 3650 godina (o.a., pisano 2009.g.). Nekada su brojali stotine tisuća duša, imali su kraljeve i vojsku, no zbog višestoljetnih progona na početku 20. stoljeća našli su se na rubu istrebljenja.

Kao i Židovi, svoju teologiju temelje na Tori (Starom zavjetu), ali ne prihvaćaju Talmud i Mishnu (zbirke vjerskih zakona i komentara), neizostavne tekstove normativnog židovstva. Za Židove je sveto mjesto Brdo hrama u Jeruzalemu, a za samarijance je to brdo Gerizim. Sveto brdo Samarijancima je toliko važno da je kao Božje prebivalište naznačeno u njihovoj verziji 10 Božjih zapovijedi.

Samarijanci jedu isključivo hranu koju sami uzgajaju i pripremaju. U jednom obroku ne smiju miješati dvije duše, odnosno proizvode potekle od dviju životinja, što se prije svega odnosi na razdvajanje mliječnih i mesnih proizvoda. Čistoća mesa je važna, a otud i striktni propisi pripreme. Tako je dopušteno jesti samo životinje koje je zaklao samarijanski mesar, točno usred grkljana, oštrim nožem veličine 25 cm i gledajući tijekom klanja u smjeru svetog brda Gerizim. Uvjet je da je životinjsku krv pravilno pokopao ili prekrio pijeskom. Kada žele jesti meso, kupuju životinju i odvode je samarijanskom mesaru.

Za veliki praznik Pesah sve mora biti spremno za središnju svečanost sljedeće večeri: prinos žrtve Bogu na glavnom oltaru tijekom koje veliki svećenik nadgleda klanje i pečenje janjadi, odnosno višesatni obred koji se nije promijenio već 3000 godina. Prije toga trebalo je očistiti kuće od svakog traga kvasca i ispeći beskvasni kruh. Samarijanci se i danas pridržavaju propis košer prehrane. Sve se pripremaju sami, pa čak i meso životinja koje je samo nekolicina ovlašteno usmrtiti. Posjećuju se mrtvi na groblju te se priprema procesija donošenja Tore u sinagogu.

Budizam

Budistički prehrambeni običaji razlikuju se od sekte do sekte te od područja do područja (theravada – najzastupljeniji u jugoistočnoj Aziji, hinayana, mahayana – najzastupljeniji u istočnoj Aziji uključujući Kini, zen itd.). S obzirom da većina budista također slijedi princip ahimsa (op.a. sanskrt. „ne povrijediti"; zabrana ubijanja živih bića kao osnovni moralni zakon budizma, hinduizma i jainizma; odatle vegetarijanstvo, odbacivanje rata i krvoprolića), veliki broj njih su lakto-ovo vegetarijanci. Neki jedu ribu, a neki samo apstiniraju od govedine. Neki vjeruju da, ukoliko sami nisu sudjelovali u klanju životinje, mogu slobodno jesti meso.

Budističke svetkovine ovise o pojedinoj regiji, a tri su osnovne, zajedničke svim regijama i sektama: rođenje, prosvjetljenje i smrt Bude. Budistički svećenici u potpunosti poste u danima punog i mladog mjeseca; također izbjegavaju krutu hranu u poslijepodnevnim satima. Budina smrt te tri glavne proslave u mahayana budizmu, koji su u theraveda budizmu ujedinjeni u jedan praznik Vesak.

Budistički monasi potpuno poste u dane mladog mjeseca i na puni mjesec ne jedu čvrstu hranu nakon podneva. Većinom jedu jedanput dnevno, u Kini ujutro, poslije molitve koja započinje u zoru i traje gotovo tri sata, a u Tajlandu, Kambodži i Vijetnamu - poslije molitve odlaze s kantama u rukama i do podneva prikupljaju hranu koju im stanovništvo daje kao milodar.

Većina običnih ljudi u Aziji, iako vjernici, ipak jedu razne vrste mesa i plodova mora, a poste malobrojni.

Hinduizam

Općenito, hinduisti izbjegavaju svu hranu za koju smatraju da koči psihički i duhovni razvoj. Iako konzumiranje mesa nije u potpunosti zabranjeno, mnogi hinduisti su vegetarijanci jer prihvaćaju koncept ahimsa, koncept koji se odnosi na nenasilje nad životinjama. Čak i ukoliko se meso konzumira, govedina se ne konzumira, jer se krava smatra svetom životinjom. U određenim regijama zabranjeni su, primjerice, puževi, patke, ribe ružnog oblika, meso deve, glave zmija, …što u drugim predjelima koriste za prehranu - siromašni. Izbjegava se i svinjetina i kad se jede meso - jede se najčešće - piletina.

Neki izbjegavaju i alkoholna pića. Hrana koja stimulira osjete, primjerice gljive, češnjak i luk, ne preporučuju se onima koji teže duhovnom skladu.

Hinduizam je i vrlo tolerantan i osim što daje preporuke, vjernicima ostavlja mogućnost samoodlučivanja koliko će ih slijediti.

Koncept da neka hrana potiče čistoću tijela, misli i duha, također određuje prehrambene navike hinduista. Neka hrana drži se prirodno čistom, primjerice proizvodi koji potječu od krava (mlijeko, maslac, sir, vrhnje), tako da hrana koja nije u potpunosti „čista" može „pročistiti" ako se miješa s ovim namirnicama ili prži na giju (prokuhani maslac). Neke se namirnice s druge strane smatraju nepopravljivo „nečistima" (alkohol i govedina).

Popije li hinduist alkohol ili pojede govedinu, nema načina na koji bi se mogao pročistiti.

Više od 18 glavnih dana u godini su svetkovine, prema hinduističkom vjerovanju (među kojima su najveći: Dusshera, Pongal i Divali). Osobne svetkovine su za hinduiste vrlo važne pa se za rođendan, vjenčanje i pogreb (karmine) također dobro jede.

Post je čest i ovisi o tome kojoj kasti tj. društvenom staležu pripada osoba i kojoj obitelji, kojega je spola, koliko je star ili stara i na kraju o stupnju pobožnosti. Post može biti potpun,

odnosno potpuno ustezanje od hrane i pića (pije se samo voda ili blagi čaj), zatim konzumiranje „pročišćene“ hrane, usvajajući u potpunosti vegetarijansku prehranu ili sustezanje od određenih namirnica.

Uobičajeni dani posta su nedjelja, zatim dan novoga mjeseca, puni mjesec, deseti i jedanaesti dan svakoga mjeseca, dan boga Šive, određeni dani određenih mjeseci te dani pomrčine, ravnodnevnice, ljetnog i zimskog solsticija i na kraju konjukcije planeta (kad se planeti gledajući sa Zemlje, nađu na istom mjestu). Neki poste i na godišnjicu smrti svojih roditelja.

Jainaizam je ogranak hinduizma koji također propovijeda nenasilje, tj. ahimsu, ali se toga džainisti pridržavaju do razine nevjerojatnog i prilično nepraktičnog. Sljedbenici jainaizma potpuno su vegetarijanci, a neki izbjegavaju i svu hranu boje krvi poput rajčice ili jagoda te izbjegavaju korijensko povrće, čije vađenje iz zemlje može usmrtiti insekte koji na njemu žive. Sve što stavljaju u usta najprije dobro pregledaju da se ne bi dogodilo da kakva sićušna mušica zaluta između, npr., dva zrna kikirikija.

Neki sljedbenici hindu sekte *Aghori* vjeruju da će ih jedenje ljudskog mesa brže dovesti do boga. U Indiji nije teško doći do takva mesa jer se pokojnici spaljuju na lomači i kad i posljednji žar ugasne, bacaju u rijeku Ganges. Po tome je najpoznatiji grad Varanasi (Benares), u kojemu aghorsi sadhui (sveti ljudi) šeću uz obalu i skupljaju neizgorene dijelove ljudskog tijela. Njihova im vjerska pravila propisuju i to da moraju piti puno alkohola.

Iako Sikhi prakticiraju većinu hinduističkih običaja, razlikuju se od njih svojom vjerom u jednoga boga. Neki Sikhi koji žive u Indiji ne jedu govedinu (nasuprot budističkoj većini). Ima ih koji su potpuni vegetarijanci, iako većina Sikha jede meso ako nije pripremljeno na košer, tj. židovski, ili halal, na muslimanski način. Alkohol je zabranjen.

NEKI OD NAJPOZNATIJIH VELIKIH POVIJESNIH IZJELICA

Jelo ne služi samo zadovoljavanju osnovne životne potrebe, nego je – pogotovu za one koji imaju dovoljno – oduvijek bilo i izvor užitaka, na što upućuje epitaf koji je navodno bio ispisan na grobu asirskog kralja Asurbanipala (668.-662. prije Krista):

Jedimo, pijmo, veselimo se. Sa smrću prestaju naslade.

U svečanim prigodama, za blagdana i proslava svi jedu više nego inače. Često se čuje kako „nekad nije bilo tako“, no i prošlo se vrijeme može pohvaliti velikim izjelicama za koje se može reći pravim žderonjama, ali ne samo za svečane prigode, nego i za svaki dan.

Oduvijek je bilo ljudi koji su uživanje za stolom pretpostavljali drugim radostima, pa se ne treba čuditi što je još slavni grčki filozof Sokrat zaključio da je: *mnogo više ljudi umrlo od pretjerana jela i pila nego od mača*. U 19. stoljeću uobličila se uzrečica: *Izjelica sam sebi žlicom kopa grob!*.

Ni mnogi velikani duha, pisci i umjetnici, nisu imali snage oduprijeti se pohlepi za jelom. Posve je sigurno da su već u prapovijesno doba, nakon osobito uspješna lova ili nakon pobjede nad susjednim plemenima, priređivane gozbe s obiljem pečenja. Plemenski vođe i najistaknutiji lovci ili ratnici dobivali su najveće komade mesa te su i prednjačili u prežderavanju, dok su se manje važni suplemenici, žene i djeca, morali zadovoljiti ostacima.

Egipat

Zapisi iz starog Egipta ne spominju poimence ni jednog velikog proždrljivca, ali ih je sigurno bilo među onima koji su živjeli na vladarskom dvoru, jer je svakodnevni jestvenik faraona i njegove svite bio vrlo bogat: na stolu se rijetko kad našlo manje od deset vrsta ribe i divljači, pripremljenih na različite načine, uz različito voće, kruh i pivo.

Grčka

Veleposjednici i bogati trgovci u staroj Grčkoj natjecali su se tko će u službi držati boljeg kuhara, a katkada su ih imali i po nekoliko: za pečenje, za varivo, ribu, razne umake, slastice. Neki od njih zapisivali su svoja iskustva, stvarajući prve zbirke naputaka (recepta) pa je među zapisima nastalima u Ateni oko 500. god. prije Krista pronađena najstarija do danas poznata kuharica. Sve to je bio i razlog da Hipokrat, najveći medicinski autoritet antičkog doba, piše i o štetnosti neumjerenog jela i pila.

Rim

Kad je Rim vladao zamalo cijelim ondašnjim poznatim svijetom, u grad su dolazili znalci kuharskog umijeća iz najudaljenijih krajeva, a gozbe u bogataškim kućama gutale su goleme svote. Još 183. godine prije Krista zakonom je ograničen broj ljudi koje domaćin smije ugostiti radnim danom, uz izričitu zabranu pretjerivanju u ponudi.

Polibije, povjesničar, (o.←200. do o. ←120) zapisao je o slavnoj tragetkinji Aglaji (Aglaja, u grč. mitologiji, najmlađa od triju Gracija; božica dražesti, ljupkosti) kojoj nije bilo premca na kazališnoj sceni, ali ni za stolom. Za večeru je mogla pojesti nekoliko kilograma mesa i brdo hljepčića i sve to zaliti s pet litara vina.

Car Aleksandar Sever (208.-235.) svakog je dana pojeo dva pečena divlja zeca, dok je car Claudius Albinus jednog dana uspio pojesti 500 smokava, 100 bresaka, 10 dinja i 50 kamenica (oštriga) – a nakon toga normalno je večerao. Elagabal, koji je postao carem u svojoj 15. godini, a pao žrtvom atentata u 19., bio je i veliki izjelica i čudak te nikada nije jeo sam, nego uvijek u pomno izabranom društvu, sastavljenim od: osam grbavaca, osam hromih, osam silno mršavih i osam silno debelih ljudi. Držao je da takvo okruženje potiče tek i probavu!

Povijesni izvori, tj. knjižica rimskog pisca Svetonija (70-140 god.) je svojevrsni portret dvanaest rimskih careva od Cezara do Domicijana, koja nam kazuje kako su se odnosili prema jelu i piću.

Za Cezara kaže da je bio nezainteresiran za jelo (zar nije takav bio i Napoleon mnogo ljeta kasnije), u pogledu vina vrlo umjeren. Jelom i pićem ranjavao je ljude. Imao je dva stola: jedan za bolje, drugi za lošije ljude.

Božanski car August jeo je malo, njegova hrana bila je potpuno jednostavna. Volio je crni kruh, ribice, kravlji sir, mlade smokve, Vina je pio najviše tri do šest gutljaja.

Car Tiberije zabranio je slastičarnice.

Car Kaligula tražio je da mu se kao latinskom Jupiteru na žrtvu ponude ptice – plamenci, paunovi, afričke i indijske kokoši, crne guske i fazane. Vino je pio „bilo kad i bilo gdje“.

Car Klaudije, ako se radilo o jelu i piću, „bio je pripravan bilo kada i bilo gdje“ (vjerovao je da je zadržavanje vjetrova štetno za zdravlje pa je uveo zakon kojim se legalizira puštanje vjetrova-plinova na gozbama).

Car Neron – ostajao je kod stola od pola dana do pola noći.

Car Galba – bio je žderonja.

Car Oton – jeo je i pio na svojim noćnim skitanjima po Rimu.

Car Vitelije imao je dvije mane – okrutnost i proždrljivost. U životu nije napravio ni jedno slavno ili važno djelo, ali ga povijesni zapisi spominju kao čovjeka koji je punih četrdesetak godina četiri puta na dan pojeo po sto kamenica. Poznat je jedan njegov „objed“: sa dvije tisuće riba i sedam tisuća ptica. Na ogromnom pladnju koji je nazvao „Minervin štit“ bilo je u velikim količinama riba iverak, mozga fazana i pauna, jezik plamenaca, te mliječ ribe okatice.

Car Vespazijan bio je najugodniji i najsnošljiviji u blagovaonici za vrijeme objeda.

Titus je bio car s malo većim trbuhom.

Car Domicijan našao je u jelu i piću pjesničku inspiraciju, za sijedog čovjeka rekao je: „To je snijeg preliven bijelim vinom“.

Jedan od najpoznatijih rimskih izjelica, vojskovođa Lucije Licinije Lukul (oko 110. do 56. g. prije Krista), manje je zapamćen po vojničkim zaslugama, a više po raskošnom životu i „lukulskim gozbama“ koje su postale općenit pojam. S uspješnog vojnog pohoda u Maloj Aziji,

po kazivanju Plinija, donio je bogat plijen – u kojem su bile i prve, dotad nepoznate trešnje. U trijumfalnoj povorci ulicama Rima provezao je veliko trešnjino stablo, zajedno s korijenjem, i krošnjom punom zrelih, crvenih plodova, za kojim su promatrači samo mogli uzdisati. Nakon nekoliko dana Lukul je sam pojeo sve trešnje a ispljunute koštice dao zakopati u zemlju. Stekavši, u ratu, veliko bogatstvo, ostatak je života proveo u raskoši, priređujući za svoje brojne prijatelje gozbe koje su trajale po nekoliko dana.

Bogati trgovac Gavius Apicius, jedan od najvećih gurmana u starom Rimu, tvorac naputaka (recepta) za više neobičnih jela (npr.: pastrve sa suhim smokvama, palenta s jezicima ševa, devin rep u umaku, pečenu svinjetinu nadjevenu kuhanim drozdovima), u jednom se trenutku uplašio da mu ušteđevina od 10 milijuna sestercija (sitan novac, oko 700.000 današnjih dolara) neće biti dovoljna da se do kraja života gosti u velikom stilu, onako kako je bio navikao. Priredio je bogatu oproštajnu gozbu, a zatim počinio samoubojstvo trovanjem.

Povjesničari gastronomije smatraju, među svim carevima, cara Maksimijana (286.-305.) najvećim izjelicom. Dnevno je mogao pojesti 20 kilograma mesa, omanju ovcu, a uz to bi polokao 34 litre vina. To ga je na kraju i ubilo, ali je 20 godina izdržao prežderavanje. Inče Maksimilijan jedan je od malobrojnih careva koji su prilično dugo vladali, nasuprot većini rimskih imperatora. Car bi obično bio ubijen, a naslijedio bi ga naručitelj njegova ubojstva. – i tako u krug.

Velikaške gozbe imale su dugu tradiciju, još od dana kad se Rim počeo uzdizati prema moći i slavi. Razmećući se bogatstvom stečenim osvajanjima i iskorištavanjima robovskog rada, aristokrati su se međusobno natjecali priređivanjem gozbi koje su gutale velike svote, pa je 183. godine prije Krista donesen zakon koji je ograničavao broj gostiju radnim danom te zabranio svako pretjerivanje u količini ponuđenih jela. No zakon je ubrzo zaboravljen, a među onima koji su se isticali rasipništvom i uz to sami stekli glas velikih proždrljivaca našlo se nekoliko rimskih careva.

Horacije je zapisao:
Želudac koji je rijetko prazan mrzi obična jela

koja je nažalost postala uzrečica mnogih ljubitelja raskošnih „prežderavanja“, koji su zapošljavali posebne robove da goste golicaju perom po nepcu – kako bi povratili pojedeno i mogli se prihvatiti novih jela što su slijedila u neprekidnu nizu.

Franačko carstvo

Karlo Veliki (742.-814.) okrunjen godine 800. za rimsko-njemačkog cara, kojega danas nazivamo „ocem Europe“, bio je zakleti neprijatelj alkohola (propisao je stroge kazne za pijance), ali nije mogao odoljeti izazovima puna stola, pa je našao razumijevanja i za svećenike koji su teško podnosili dane posta: omogućio im je da se – novcem otkupe od obveze nemrsa.

Srednji vijek (razdoblje od pada Zapadnog Rimskog Carstva, 476) do pada Carigrada (1453) ili otkrića Amerike (1492), tj. razdoblje između starog i novog vijeka (16. st.)

Neki srednjovjekovni vitezovi svojim gozbama približili su se izjelicama Rima. Njemački vitez Veit Gundlinger, kako je zapisano u 13. stoljeću, pozvao je 720 gostiju i zajedno s njima zatvorio se na sedam dana u svom dvorcu. Rezultat njihovog „blagovanja“ je više zastrašujući nego impresivan: 20 volova,49 koza, 500 kokoši, 30 jelena, 15 tetrijeba, 46 telića, 900 kobasica, 95 tovljenih svinja, 1006 gusaka, 15.000 riba i školjaka, a u sve to nisu uračunana brda salate, kolači i tanjuri od pečenog tijesta (danas bi rekli pizze). Nešto od te silne količine „prezalogajili“ su kuhari i posluga.

Tijekom Stogodišnjeg rata između Francuske i Engleske (1337.-1453.) vitezovi nisu svo vrijeme ratovali, nego su se u prekidima oružanih sukoba zabavljali turnirima, ljubakanjem sa svojim damama i čestim gozbama. Kažu da je najmilije jelo ratobornih Francuza bio utvrđeni dvorac „sagrađen“ od pečenog mesa, opasan zaslađenim kolačima i ribnjacima od hladetine u kojima su ležale pržene ribe. Koliko je samo „hrabrosti i žrtava“ trebalo za osvajanje tako „čvrsto“ sagrađenog dvorca.

Italija

Da je i u umjetničkim krugovima bilo prežderača, dokazuje Boccacio (pisac „Decamerona“, svakog dana halapljivo je pojeo je desetak tanjura tjestenine, prema poznatim svjetskim izjelicama – to je skromno.

Francuska

Koliko su ljubitelji obilnih jela i pila, i obilnih podbradaka marili na pokude, dokaz je i – „ceh“ izjelica osnovan 1248. u Parizu i postojao sve do početka 20. stoljeća.

Kažu da bi kralj Luj XV. trebao ponijeti naslov – najvećeg žderonje među okrunjenim glavama. Na gozbi priređenoj 8. rujna 1745. na njegovu kraljevskom dvoru gostima su poslužene 44 vrste juha, 36 vrsta pečenja i 48 lakših jela od mesa (ukupno 248 različitih užitaka za nepce i želudac), a kralj je, barem su tako zapisali savjesni dvorski kroničari, kušao baš svako od ponuđenih jela, dok je za nekima posegnuo i više puta. Njegovo veličanstvo tu nije zastalo: jer se tek sada posvetio omiljenom desertu – voću i kolačima.

Za tadašnje suvremenike kralja to uopće nije bilo neuobičajeno, jer se kraljeva večera sastojala od dvadesetak jestvina, večera zapisana 8. veljače 1749. spominje 56 vrsta jela, ne računajući slastice.

Kad mu je 1791. godine, u burnim danima Francuske revolucije, počelo gorjeti pod nogama kralj Luj XVI. morao je sa svojom svitom, navrat-nanos, pobjeći iz Pariza. Našavši se dovoljno daleko, po njegovom mišljenju, zapovjedio je da se kočije zaustave – radi objeda. Kažu, da kralj nikada nije propuštao objed, taj se put odužio na puna tri sata, za koje je vrijeme pojeo: 20-tak kotleta, zalijevajući ih dobrim burgundskim vinom. U trenutku kad je posluživan desert dojurila je izvidnica na konjima i javila da se približavaju progonitelji. Kraljevska kolona žurno je nastavila put ali više se nije moglo nadoknaditi izgubljeno vrijeme. Kralj je uhićen i sproveden u Pariz, gdje je završio na stratištu.

„Bio je velik i kao pisac i kao izjelica“ govorili su za Honorea de Balzaca (1799.-1850.) jednog od utemeljitelja francuskog realističkog romana. Često se spominje jedan njegov objed, za koji bi mogli ustvrditi da je rekorderski: od podneva do ranih večernjih sati, ustavši od stola samo nekoliko puta, Balzac je pojeo tucet kotleta, pečenu patku, dvije jarebice i 110 kamenica. Na kraju se zasladio s osam kolača i dvanaest krušaka!

„Mnogo radim i moram mnogo jesti“! uzrečica i opravdanje je slavnog francuskog pisca Gustava Flauberta (1821.-1880.). Kao mladić, bio je lijep i skladno građen, no s godinama je bi sve zdepastiji. Toliko je uživao u hrani da je prilikom jela htio biti neuznemiravan, pa je u gostionicama zahtijevao da ga poslužuju u posebnoj odaji. Kad je sjeo za stol, svukao bi kaputić, raskopčao košulju, skinuo celuloidne manšete (koje su tada bile u modi), zavrnuo rukave te izuo i cipele – a zatim bi polako, s užitkom, uzimao zalogaj po zalogaj i dugo ih žvakao. Objed mu nikada nije trajao kraće od sat i pol!

Francis Henry Egerton, grof od Bridgewatera, jedan od najbogatijih ljudi prve polovine 19. stoljeća, bio je čudak bez premca. Razočaran u prijateljima koje je često ugošćavao za svojim bogatim stolom posljednjih se godina života (umro je 1829.) okružio psima, uvjeren da su baš oni, kao što kaže uzrečica, čovjekovi najbolji prijatelji. U apartmanu otmjenog hotela u Parizu, u kojem je živio, svakog je dana večerao sa svojih dvanaest pasa. Grof je sjedio na čelu stola, a četveronožni ljubimci svaki na svojoj stolici, s ubrusom oko vrata. Iza svake stolice stajao je po jedan poslužitelj zadužen da dvori samo čak i tog psa i ugađa njegovim željama. Budući da su se grof i „uzvanici“ gostili najbiranijim jelima, na usluzi im je bilo više kuhara i posluge. Ne treba se čuditi što je suludi Egerton za najskuplju večeru spiskao vrijednost jednokatne kuće.

Njemačka

Za trajanja državnog sabora 1541. u Regensburgu vojvoda Henrik od Braunschweiga držao je pred sobom, na stolu, pergament u koji je iza svakog jela pomno zagledao. Grof Hugo Manforski, koji je sjedio do njega, nije mogao izdržati znatiželju pa je zapitao vojvodu što je po srijedi. Ovaj mu je blagonaklono otkrio da je riječ o popisu svih jela koja će se posluživati, a koji je posebno za njega ispisao glavni kuhar, kako bi mogao izabrati samo najbolja od najboljih. Inače je popis jela na toj pergameni dosegnuo broj 85.

Pruski kralj Fridrik Villim I. (1657.-1713.) trpao je u sebe goleme količine hrane tolikom brzinom da ih nije imao vremena ni sažvakati. Iako je svakodnevnim višesatnim jahanjem nastojao smršaviti, do svoje 40. godine „naslagao“ je 125 kilograma. Kad se jednom našao u gostima kod saskog kneza Augusta u Dresdenu, za vrijeme plesa puknule su mu hlače. Debeljka koji je oko struka mjerio metar i pol morali su ogrnuti pokrivačem, dok su sluge otrčale da mu donesu drugo odijelo.

Posebna su mu „ljubav“ bili kolači i druge slastice. Jednom zgodom naredio da se ispeče torta dugačka 16 metara, kako bi svaki od njegovih tri tisuće grenadira dobio barem komadić. Istodobno je za sebe dao ispeći tortu od šest metara. Pojeo ju je sam.

Njegov sin i nasljednik, Fridrik II. Veliki, nije se odricao gurmanluka. Kako je izgledao jedan njegov prosječni objed: jako začinjena goveđa juha, nakon nje radi bolje probave, a i po savjeti osobnog liječnika, velika žlica muškatnog oraščića. Nakon toga dolazi – junetina na ruski način (kuhana u rakiji). Slijedi nekoliko jela iz talijanske kuhinje, s obiljem tjestenine i parmezana. Da bi se sve bolje probavilo popio je – čašu soka od češnjaka. Na red je došao sir prženi sir u obilju maslaca (na siru bi se stvorila centimetar debela kora). Svako jelo kralj je prelijevao oštrim umacima, od kojih bi drugi ostajali bez daha. Slijedile su pečenke, a na kraju je dolazila omiljena poslastica – pašteta od jegulja, koja je također bila zapaprena kao da se pripremala u paklu.

Uza sveto, neobjašnjivo, Fridrik II. bio je mršav, nasuprot oca.

Georg Friedrich Händel (1685.-1759.), koji je velik dio života proveo u Engleskoj te je tamošnjim karikaturistima često bio meta; jedan ga prikazao kao čovjeka s prasećom njuškom! Händel je počinjao dan doručkom za kojim bi pojeo dva pečena kopuna (kastrirani pijevac), zbog toga su ga kritičari nazvali „velikanom niskih nagona“, a završavao večerom od više vrsta pečenja te dvadeset zdjelica pudinga.

Mladi književnik Jean Paul 1796 napisao je: „I ždere on odvratno …“, drugog dana nakon posjete („božanskom piscu“) Goetheu (u Weismaru), rekavši da je odbacio svoje glupe predrasude, … da su geniji drukčiji od običnih smrtnika“. Suvremenici Joganna Wolfganga Goethea (1749.-1832.) bili su zapanjeni neviđenom količinom gusjeg pečenja koje bi on „smazao“ za objed ili „običnim“ doručkom od desetak pečenih pastrva. Tek kad su ga liječnici upozorili da je prevršio mjeru i da će uskoro umrijeti ne smršavi li, Goethe je počeo uspješno držati dijetu.

Suvremenik Karl Stein ovako je opisao tvorca besmrtnog „Fausta“:
„Hod mu je prespor, trbuh mu visi kao u kakve trudnice u devetom mjesecu, podbradak mu se stopio s vratom, obrazi su mu debeli, usta iskrivljena poput mjeseca …“.

Engleska

Kralj Henrik VIII. (1491.-1547.) bio je veliki izjelica. Na gozbi na kojoj se proslavljalo njegovo ustoličenje bilo je posluženo stotinu velikih pladnjeva s neobično oblikovanim jestvinama: tu su bile paštete od divljači u obliku malih slonova i veprova, paštete od golubova i fazana s obličjem labudova i paunova, kolači oblikovani kao zamkovi i oko njih jarci u kojima se prelijevalo zaslađeno vino. Kralj je osobno prednjačio tekom i nije bilo jela koje nije bar okusio. Od šest zakonitih žena koje je promijenio tijekom vladavine najdraža mu je bila Jane Seymour, vjerojatno i zato što je poput strastveno uživala u. Iz Računa sačuvanih u dvorskoj kancelariji vidljivo je da su njih dvoje tamanili goleme količine prepelica, kojih tada nije bilo u

Engleskoj, nego su bile skupa uvozna roba. Visok tlak, problemi s jetrom, giht, dijabetes i niz drugih bolesti koje su snašle Henrika VIII.

Bile su izravna posljedica prežderavanja. Nekad stasit čovjek kralj je posljednjih godina svoje vladavine jedva mogao hodati.

Markiz Roger Robertson, potomak jedne od najbogatijih engleskih obitelji 18. stoljeća, spiskao je u pet godina na različite gozbe više od pet milijuna funti sterlinga. S posljednje tri funte počastio se bogatom večerom, a zatim si je prosvirao glavu metkom iz revolvera.

FABULA DOCET (PRIČA NAS UČI) – LATINSKE POSLOVICE O HRANI I PIĆU

Ab ovo usque ad mala
Od jajeta do jabuke, tj. od začetka do kraja.
(Rimljani su ručak počinjali jajima, završavali voćem).

Abséntem laedit cum ébrio qui lítigat
Ko se svađa s pijancem vrijeđa odsutnog čovjeka

Aut bibat aut' ábeat
Ili neka pije ili neka ide
(Vrlo česti natpis u rimskim triklinijama - starorimska blagovaonica od tri počivaljke oko stola; Rimljani su kod jela ležali).

Ave color vina clari, ave sapor sine pari!
Zdravo bojo vina bistra, zdravo mirise kome nema ravna
(Stih je iz poznate studentske golijardske pjesme; golijardi - putujući studenti i teolozi)

Bíbere humánum est: ergo bibŕmus!
Piti je ljudski: dakle pijmo!

Bonum vinum laetíficat cor hóminis
Dobro vino veseli srce čovjeka

Cáseus allátus convívis est male gratus: nam sua natúra non signat fércula plura
Gostima nije prijatno kad se iznese sir, jer to pokazuje
da je s jelom završeno
(Salernska škola)

Cáseus est bonus quem dat avára manus
Dobar je sir koji daje škrta ruka

Cáseus et panis sunt óptima fércula
sanis
Sir i kruh su najbolja jela za zdrave
(Salernska škola)

Cena brevis iuvat et prope rivum somnus in herba
Ugodan je kratak ručak i san u travi kraj potoka

Cibi condiméntum fames
Glad je začin jelu. Gladnu čovjeku su i divljake slatke

Cóndita verax áperit praecórdia Liber
Iskreno vino otkriva skrivene misli (osjećanja)
(Liber (Bacchus) je bog vina, ovdje sinonim za vino)

De gústibus (et colóribus) non est disputándum
O ukusima (i o bojama) ne treba raspravljati

Deficiénte vino déficit omne
Kad nestane vina, nestane svega

Diffúgiunt cadis cum faece siccátis amíci
Prijatelji odu kad se ispiju pehari zajedno s talogom
(nesta blaga nesta prijatelj, nesta vina nesta razgovora)

Édite, bíbite, collegiáes; post multa saécula pócula nulla
Jedite i pijte, drugovi; kasnije, poslije smrti, više
neće biti vina

Ede, libe, lude, post mortem nulla voluptas
Jedi, pij, uživaj, poslije smrti nema nikakva zadovoljstva

Est vino vita nostra quam simíllima:
ubi paúlulum restat, in acétum vértitur
Život naš je vrlo sličan vinu: kad ga malo ostane, pretvara se u ocat

Ex magna cena stómacho fit máxima poena
Bogat ručak izaziva najveću muku u želucu
(Salernska škola)

Fabas indúlcat fames
Glad čini i grah slatkim

Fecúndi cálices, quem non fecére disértum?
Koga pune čaše nisu načinile rječitim?

Ieiúnus raro stómachus vulgáris temnit
Gladan trbuh rijetko prezire prosta jela

In Baccho et Vénera
U vinu i ljubavi (raskalašeno)

In vino véritas
U vinu je istina

Iner poc silent negotia
Uz čaše poslovi šute
(natpis u „Rathauskelleru“ - Nürnberg)

Insalutá to hóspite
Ne pozdravivši gosta (navrat - nanos)

Inter os et offam multa accídere possunt
Između usta i zalogaja mnogo se šta može dogoditi

Latrántem stómachum bene leniet cum sale panis
Želudac koji krulji utišat će se sa malo kruha i soli

Magíster artis, ingeníque largítor venter
Trbuh je učitelj vještine i davalac duha

Magna cena stómacho magna poenta
Bogat ručak velika kazna za želudac

Malum panem tibi ténerum et siligíneum fames reddet
Glad će loš kruh načiniti pšeničnim

Ménsibus in quibus r post prandia fit somnus aeger, in quibus r non est, somnus post prandia prodest
U mjesecima u kojima nema r spavanje poslije ručka ne prija, dok u mjesecima sa r ono koristi. (Lijep savjet za siestu)
(Salernska škola)

Módicus cibi, médicus sibi
Umjeren u jelu, sebi je ljekar

Nihil aliud est ebríetas quam voluntária insánia
Pijanstvo nije ništa drugo do svojevoljno ludilo (bezumlje)

Nihil contémnit esúriens
Gladan ne prezire ništa

Non Argus larcus, non Matúsalem Magdaléna, non Petrus Lázarus, cáseus iste bonus
Dobar sir ne smije biti kao Argus (sa stotinu očiju - rupa), nego sa velikim rupama; ne smije biti star kao Metuzalem nego kao Magdalena, ne smije biti kao Petar (tvrd kao stijena) nego mora biti kao Lazar (žute boje)
(Salernska škola)

Non ut edam vivo, sed ut vivam edo
Ne živim da bih jeo, nego jedem da bih živio

Nunc vino péllite curas
A sad vinom rastjerajte brige

Omne nímium vértitur in vitium
Sve što je suvišno pretvara se u porok

Omnium vitiórum fundaméntum avaritia est
Lakomost je osnova svih poroka

Parce mero, cenáto parum; non sit tibi vanum súrgere post épulas; sumnum fuge meridiánum
Suzdržavaj se od vina, ručaj malo; neka ti ne bude teško da poslije jela ustaneš; izbjegavaj spavanje u podne
(Salernska škola)

Plenus venter non studet libénter, ieiúnus eo minus
Pun želudac ne uči rado, prazan još manje

Pleures crápula quam gládius (intérimit)
Više ljudi upropašćuje pijanstvo nego mač

Post cenam stabis aut passus mille meábis
Poslije ručka ćeš stajati, ili ćeš šetati laganim korakom
(Salernska škola)

Post pisce nux sit, post carnes cáseus adsit
Poslije ribe neka bude orah, a poslije mesa - sir
(Salernska škola)

Post tres saepe dies viléscit piscis et hospes
Poslije tri dana često dosadi riba i gost

Quae fúerant vitia, mores sunt
Što su nekad bili poroci, sad su običaji

Quae potu peccas, ignóscere tu tibi noli: nam crimen nullum vini est, sed culpa bibéntis
Što sagriješiš u piću, to nemoj sebi da oprostiš, jer vino nije ništa krivo, već je to grijeh onog koji pije

Sapiéntia vino obumbrátur
Mudrost se vinom pomračuje

Saturnália non semper erunt
Neće uvijek biti Saturnalija
(Saturnalije: u starom Rimu, poslije svršetka poljskih radova sedmodnevni veseli narodni blagdan u čast Saturna).

Si bene commémini, sunt quinque causae bibéndi: hóspitis advéntus, preasens sitis atque futúra, et vini bónitas, et quaélibet áltera causa
Ako se dobro sjećam, ima pet razloga da se pije: dolazak gosta, sadašnja i buduća žeđ, dobro vino, i bilo koji drugi razlog

Si tibi defíciant médici, medici tibi fiant haec tria: mens laeta, réquies, moderáta diaeta
Ako nemaš ljekara, neka ti ovo troje budu ljekari: dobro raspoloženje, odmor i umjerena djeta
(Salernska škola)

Si tibi serótina noceat potatio, vina hora matutína rebíbas et erit medicína
Ako ti kasno škodi piće, pij ujutro ponovo vina pa će ti biti lijek
(Salernska škola)

Sincérum est nisi vas, quodcúmque infúndis, acéscit
Ako posuda nije čista, skisne sve što u nju staviš

Sine Cérere et Líbero friget Venus
Bez Cérere (tj. jela) i Libera (tj. vina) mrzne se Venera (tj. ljubav)

Síngula post ova sume pócula nova
Poslije svakog jajeta uzmi novu čašu (vina)
(Salernska škola)

Sitis lícita, etiam potio lícita
Žeđ je dozvoljena, pa je i piće dozvoljeno

Ubi bacchus, ibi venus
Gdje je Bah (bog vina), tamo je i Venera (boginja ljubavi)

Ut quod ali cibus est, áliis fuat acre venénúm
Što je jednom hrana, drugima je jak otrov

Uxor formósa et vinum sunt dúlcia venéna
Lijepa žena i vino su prijatni otrovi

Valetúdo bonum óptimum
Zdravlje je najveće bogatstvo

Verecundári néminem apud mensam decet
Nikom ne dolikuje da se stidi za stolom

Vilis saepe cadus nóbile nectar habet
I jeftina posuda često sadrži izvrsno piće

Vina bibant hómines, animántia cétera fontes
Ljudi neka piju vino, a ostala živa stvorenja vodu
(Salernska škola)

Vina dant ánimos
Vino daje raspoloženje

Vina sitim sedant, natis Venus alma creándis; hos fines transiluísse nocet
Vino ublažava žeđ, ljupka Venera je za djecu koja treba da se rode; preći ove granice štetno je.

Vino intránte foras súbito sapiéntia vadit
Čim vino uđe, pamet odmah izađe

Vinum caret clave
Vino nema ključa

Vinum deméntat sapiétem
Vino mudrog pobudali

Vinum et mulíeres apostatáre fáciunt sapiéntes
Vino i žene čine da mudri ljudi preokrenu vjeru

Vinum lac senum (véneris)
Vino je mlijeko za starce

Vinum novum, amícus novus: veteráscet, et cum suavitáte bibes illud
Novo vino, nov prijatelj; ostarjet će i pit ćeš ga u slabosti (starog vina i stara prijatelja drži se)

Vinum spumósum nisi défluat est vitiósum
Vino ne valja ako pjena odmah ne spadne
(Salernska škola)

Vinum verba minístrat
Vino daje riječ

Vítiis nostris nomen virtútis impónimus
Svojim porocima dajemo ime vrline

Vomunt, ut edant, edunt ut vomant
Povraćaju da bi jeli, i jedu da bi povraćali

SCHOLA SALERNITANA

Salernska škola, medicinska škola u Salermu (Italija), osobito poznata od 9. do 12. stoljeća. Poznati ljekar u Salernu Jean de Milan na latinskom u stihovima napisao razne preporuke o čuvanju zdravlja, flos medecinae - cvit likarije koju je fra Emerik Pavić preveo na hrvatski jezik i koja je prva medicinska knjiga na hrvatskom; tiskana 1768. godine u Budimpešti), a Arnaldo di Villandova u 13. stoljeću napis u stihovima regimen sanitatis salernitanum (salernski režim zdravlja).

JELA i PILA u KNJIŽEVNOSTI i LIKOVNOJ UMJETNOSTI

Kako izgleda život u Rimu u prva tri, četiri stoljeća kršćanstva?

Osjećajući da su skromni jelci i pilci, opis rimskog stola tog vremena prepustili su kršćanski pisci peru rimskog književnika Macrobiusu (Makrobije Teodozije Ambrozije; Ambrosius Macrobius Theodosius; srednjovjekovni *lat.* pisac; djelo *Saturnalia* u 7 knjiga, *Scipionov san*)., te ostavlja zapisano:

„za zakusku prvi odjel jela – morski ježevi, kamenice i školjke u umaku, drozdovi, šparoge s tovljenim pilićima, crveni i bijeli rakovi. Drugi odred – šljuka, srneća i veprova rebra, prženi pilići. Još jednom šljuka. Pa puževi za glavni dio gozbe, za ručak – veprova glava, svinjske sise u kiselom umaku, prsa domaće i isječeno meso divlje patke, pečena zečevina i piletina“.

Iz Jeronimove poslanice Sabijanu (Jeronim; Hieronymus Sophronius Eusebius 0.347-420; rodom iz Stridona – Dalmacija; tajnik pape Damas. Patron Ilira; Hrvatski papinski zavod sv. Jeronima u Rimu) čitamo riječi rimskom kavaliru: „Ideš u kupališta. Koža ti svijetli. Rumene ti se obrazi. Hraniš se mesom. Obiluješ bogatstvom. Obučen si u skupocjene haljine. Zaogrćeš se platnom. Nagomilan si prstenjem. Na crvenkastoj lubanji rediš ono malo kose. Šija ti je kao u bika. Mesnata i naduvena od debljine. Ne priginje se makar ju je oslabio raspušten život. Vonjaš po mirisavim uljem. Mijenjaš kupališta. I rvaš se s dlakama koje nanovo izbijaju. Razuzdanik, namazan i prezaglađen plaziš po trgovinama, po ulicama …. Što se samih jela tiče, okani se onih koja stvarahu vrućinu. Ne govorim jedino o mesu, za koje izabrani sud izjavljuje da nije dobro piti vina i jesti mesa. Jer što se sočiva tiče i njega se valja kloniti, svih vrsta koje nadimaju te se teško probavljaju. Znaj da kršćanskoj mladeži ništa toliko ne godi kao hrana od zelja!“, u tekstu dalje savjetuje: „Molim Te da se ukloniš nekih zabavnih veriga – množine ljudi i društvenih obaveza, osobito posjeta i gozba“.

Svojim protivnicima, Grcima i Rimljanima, željeli su starokršćanski pisci – u prvom redu sv. Jeronim – pokazati ne samo teoretski nego i dokazati potpuno praktički, svaki svojim osobnim primjerom da im doista nije stalo do carstva zemaljskog, nego kraljevstva nebeskog. Jedan od najuvjerljivijih, ali i najdrastičnijih primjera jest njihov odlazak iz raskošnog života Rima u ubogo živovanje u pustinji. Otići iz rimskog pečenog ždrala, guske, fazana, goluba i pasti na pustinjskog vrapca.

Središte stola

Stol je u svim kulturama mjesto počasti, poštovanja, neoskrvljenosti. Bez obzira da li je to stol za blagovanje, stol za uživanje vina, stol za kojim se sudi, sto za kojim se vlada, stol za kojim vlada ranarnik (danas kirurg), stol za kojim se piše. Jedan Wolgemutov drvorez (Michael Wohlgemuth, 1434-1519, njem. kasnogot. Slikar i crtač predložaka za drvoreze; izradio mnoge krilne oltare za crkve) prikazuje trenutak pred početak objeda. Nijedan od gostiju ne stavlja ruku na izglačan stolnjak, a kamoli da bi se naslonio na lakat.

Sredina stola rezervirana je za kruh, jer je uz ribu i vino, najraniji prikaz pojma hrane u nebeskom i zemaljskom smislu, naslikan davno na zidovima katakomba. Kasnije se našao usred katedralskog portala, renesansne posljednje večere. Na svim tim slikama može se uočiti da postoje razni oblici kruha, veći, duguljasti, glatki, manje okrugli, hrapavi.

Uz pogačice te biskvit (šećer, brašno, jaja) koji Englezi zovu „sponge cake“ tj. spužva koja upija. Tu je i „in lunae modum“ i oblik sličan kifli, pecivo koje će osobito doći u modu kasnije, prilikom pobjede nad Turcima pred Bečom.

Prikazivanje kolača bilo je – skromno. Zna se da je Abrahamova supruga Sara darovala trojici anđela svakom samo po jedan kolač.

„Mandorla“ je u srednjem vijeku značila elipsast okvir za prikaz Krista u slavi, u renesansi poprima sasvim novo značenje – kolač „bademak“, slastica od ploda bajama, badema. Tada se prvi put posluživao i *med u saču* između kolača – *bademaka*. Sve je izgledalo kao hrana s neba – „mana“.

Renesansa je iznjedrila i danas omiljene kolače, posebno u Toskani, tj. pekli su se „cenci“, „fritti“, „fanjki“, „kroštule“ - sve vrste kolača prženi u vrućoj masti.

Na renesansnom stolu, i pučkom i bogataškom, nikada nije izostalo povrće. Jedni su ga jeli zbog oskudice a drugi da daje razne moći i da je dobar za probavu. Poznati su kupus, kelj, repa, koraba (keleraba, broskva), karfiol.

Česti prikaz jagode na stolu bio je prikaz – pravednosti, a kupine – znakom čistoće još iz Biblije gdje je plamtio njezin grm. Kruška se povezuje s Kristovim utjelovljenjem i označuje njegovu ljubav prema ljudskom rodu.

Slikari Criveli, Mantegna te kipari Ghiberti te Cellini kao i drugi renesansni umjetnici naslikali su „tone“ talijanskog voća od jabuka do šipka.

„La pome de Siena“ - vrsta naranče koju su Portugalci donijeli u 16. stoljeću iz Kine također je našla svoje mjesto renesansnog slikarstva. Smokve suhe ili svježe, kao i „smokve indijane“ koje spominje renesansni pjesnik Hektorović također je našla svoje mjesto na platnu.

Stol bez visokih pladnjeva s mesom bio bi kao grad bez pravih spomenika. Meso renesansnog stola toliko je obljubljeno da je postalo još od srednjeg vijeka nadalje, jedan od glavnih motiva u kazališnim komadima. „Rat mesojeda i suhojedive“ karnevalski dramolet iz 12. stoljeća bio je objavljen 1554. godine, te je do kraja 16. stoljeća izašlo još tri izdanja.

Laička i crkvena renesansa pokazala je vrhunski stupanj ukusa u odabiru najboljeg mesa među životinjama: janje, fazan, pastrva, ..

Posuđu u kojem se priprema i poslužuje renesansno jelo kao i posude za vino, imaju malo konkurenata i u kvaliteti i kvantiteti. Kuhinjsko posuđe od bronce te bakrenog i drugog lima, te načinom lanaca i kotla u kamenom ognjištu osiguravalo je nijanse okusa i pripremljenoj hrani bez obzira na količine.

Zdjele (zemljane, metalne, staklene) temeljno je posuđe tečnih jela od juha do umaka. „Patina“ (*lat. -tal.*) je univerzalna posuda u koju stane mnogo toga iz kuhinje i apoteke. Idealna je u demonstriranju jela u „credencu“. Tanjur je posuda na kojoj se siječe (tailler), može biti od najjednostavnije do najrafiniranije obrađene zemlje (majolika, porculan), zlatan, srebrn, bakren ali i drven za najskromnije povrće, kao i za najraskošnije sireve ili voće. O svemu tome piše Montaigne (Michel Eyquem de Montaigne; 1533-92.; franc. književnik i filozof. Prvi upotrebljava nov oblik književnog izraza – esej). Tanjur za povrće, pile i ribe, praktičan je i dubok te sličan rimskom „catinumu“. Pladanj je komandant posuđa za jelo i pića. Svojim podnožjem njemu se mora podrediti veliki pokal za posluživanje. Srna i vepar zahvaljujući njemu pokazuju svu svoju raskoš, kako butine ili hrpta ili rebara.

Vidi: O UGOSTITELJSKOM POSLUŽIVANJU I PONAŠANJU ZA STOLOM, Boccacio - Decameron

Vino, birtije, čaše i vrčevi

Od svih prostora srednjovjekovne arhitekture samostan je zgrada u kojoj je vino doživjelo najbolji tretman. Rijetko gdje je tako koristilo tijelu i pomagalo psihi. Srednjovjekovni samostanac vidi crkvu kao vinograd, a apostole kao izdanke čokota vinove loze, pa je on vinogradar tj. podrumar, koji spravlja božansku krv.

Kolika je svetost i dostojanstvenost samostanskih vinograda svjedoči Rahis, kralj Langobarda koji je ostavio prijestolje i krunu i otišao u samostan saditi vinograd. Njegov primjer slijedio je i car Lotar I. (franački car o.795.- samostan Prüm 29.IX.855.)

Drugo mjesto gdje je srednji vijek odao počast vinu je dvor – dvorski svečani stol. Onaj o kome govori alegorija Proždora: „lijepo ste postavili stol – stolnjake, salvetice,.. Tu je i netaknuti kruh, nigdje mrvice. Sve lijepo pripremite, jela ukrasite da vide da je hrana pripravna – i samo da zagrizu“.

Vino u kazalištu! Nije vino dolazilo samo glumcima na pozornicu kao sastavni dio, rekvizit, pojedinih srednjovjekovnih kazališnih komada, nego je dolazilo i u publiku!. Uz jelo nosilo se vino i u lože. Bile su to polusatne pauze kad se zbog dužine prikazivanja ostajalo u kazalištu – ručati! Postoji podatak da je grad Reims 1490. godine za vrijeme prikazivanja misterija gledaocima besplatno točio vino iz svojih podruma.

Vino na sveučilištu! U Padovi 1392. godine vino je nagrada, tj. novac. Piše: „Također određujemo da će doktor, koji u ime kolegija održi govor za prijem studenata, u znak zahvalnosti za svoj rad, dobiti tri livre sukna i četiri bočice vina ili jedan dukat.

O studentima pilcima kao i o vinu koje su pili u okolici Sorbonne, tko bi pružio bolju vinski kartu nego François Villon. Obavještava nas o dva vina, o tamnom: „Još gucnu gutljaj rumenike vina“, i o svjetlom: „Vino bijelo kao kreda“.

Čak ni srednjovjekovne crkve i katedrale ne mogu bez vina. Venecijanska crkva Sv. Marka (12.st.) na jednom svom reljefu prikazuje: vinograd, berbu i seljaka zgrbljenog pod slatkim teretom prepune brente.

Dio ukrasa na krstionici u Parmi, izrađene od Benedetta Antelamia (Benefetto Antelami, 12/13. st. romanički kipar i graditelj), prikazuje mjesec kolovoz i bačvara koji priprema bačvu. Remek djelo, istog umjetnika na južnim vratima katedrale u Ferrari, prikazuje mjesec rujan, (berba) seljaka kako ubire .

Katedralni stup u Southwellu Minsteru (13. st.) u zagrljaju je vinove loze. Kapiteli Ferrari s crkvenog portala (12.st.) nalazi se mjeseca rujna, kip mladića koji trga grozdove. Na katedrali u Amiensu (13.st.) „sve pršti od veselja“ na jednom reljefu koji prikazuje gaženje mnogih sličnih stupova zapravo su u kamenu isklesano .

Vinova loza prati u srednjem vijeku čovjeka do groba. Sarkofag mu ovije klesanim lišćem, grožđem i pticama. Po Raveni, u Cividaleu (crkva Sta Maria in Valle; 11 st.) ima toliko lijepe grobljanske vinogradarije i vinarije kao da se takmiči s onom živom koja se i danas vidi po sjevernotalijanskim selima.

Da li je Ravenski biskup Maksimilijan (6. st.) volio vinogradarstvo i podrumarstvo, bačvarstvo, i „božansku kapljicu“ - ne zna se, ali je bio obožavalac vinove loze o čemu svjedoči njegov katedralni stolac (sedula) od bjelokosti. Od naslona do podnožja izrezbaren vinogradarskim motivima te ornamentima lišća i grožđa. No car Probus, osnivač uzgoja loze u Panoniji, tako barem kažu, nije sjedio takvom vinskom stolcu, kao časni Maksimilijan.

Sveto Gaucelin biskup iz Toula bio je još veći obožavatelj vinove loze. Dao je njome ukrasiti čak svoj džepni češalj – da mu je od zore do mraka pri ruci!

Rimska crkva, znamenita ranokršćanska bazilika Santa Marija Maggiore, znamenita je i po najljepšim prizorima posvećene vinovoj lozi. Gledajući slike čovjek se može – opiti – od samih slika koje prikazuju vino od čokota, loze i grožđa do berbe u kojoj ne sudjeluju samo ljudi, volovi, kace, nego i ptice.

Svetog Antuna Pustinjaka, sveca koji je od svetaca imao nadrealnu imaginaciju, kipar Nicolas de Maguenau oko čela mu vije lišće i grozdove vinove loze.

S jedna od najljepših slika kasnog srednjeg vijeka, nalazi se u Louvreu, naslikane 1459. godine pozdraviti će vas „Čovjek s čašom u ruci“.

Zahvaljujući kistu Hieronimusu Boschu (npr.; nacrtao je grandiozan grozd da ga jedva dvojica seljaka nose na kolcu o ramenu) i peru F. Vilona saznajemo puno o srednjovjekovnoj birtiji, njenom imenu, vinu, pokalima, čašama, kelnericama i pijancima.

Kad današnji pilac pogleda staklene posude za piće, na šanku ili stolu gostionice (birtije, krčme) i ponekih restorana ili na obiteljskom stolu – opazi siromaštvo bijedne ambalaže. Ne samo bijednu beznožnu staklariju nego često i indolentno posluživanje.

I najekskluzivnija vina toče se iz najprofanijih boca u najmizernije čaše. To je prilika usporedbe iz čega se pilo jučer (prije pet stotina godina) i iz čega se opije danas. U odnosu prema nazivima za posuđe riječ - *zdjelica* – označava nešto što je manje vrijedno od posude za jelo – tanjura ili posude za piće – čaše. Njome su se služile kulture od prethistorije do srednjeg vijeka – i one najprimitivnije i one najrafiniranije. Iz zdjelice se može piti dragocjena tekućina punim ustima, tako da se tekućina strmoglavi u želudac, ali i vrškom usana, srkati, oblizivati, lizuckati. Zdjelica ne zavodi *pilca* „nogom“ kojom se uzvisuje kalež ili čaša. Zdjelica traži ruku rafiniranog grubijana koji je iskreće mahom ali i satima srkće! Pogledajte Bermin stol (14. st.) na „Svadbi u Kani“ i vidjet će te kako treba piti iz zdjelice, što nije lako, treba imati jezik poput mačke i mušku pamet koja profinjeno vlada vinom.

Kako piju katedralski kipovi pilaca u Strasbourgu? Piju iz novog posuđa – plitice, što je nešto tanje od zdjelice. Plitica ne leži položena na dlanu pilca, nego ona nad njim lebdi.

Slijedeća pilna posuda srednjeg vijeka je – čaša. Svojim zdepastim beznožjem – pučka čaša ili svojim elegantnim nožjem dvorska čaša, srednjovjekovna čaša je najtočnija slika srednjovjekovne žene. Iz nje piju i kralj i prosjak, vojnik i redovnik, žderač i isposnik, dama i kurva. Nožna ili beznožna srednjovjekovna čaša drmala je društvom i umjetnošću. Natjerala je pisca šaljive Zaffarinove oporuke da prizna: „Nije njemu do pokrovca ni do baldahina, već do čaše vina“.

Vrč ima počasno mjesto među posuđem pilaca tog doba. Villon ga spominje u slučaju Jana Cotarta, onog iz vinske zadušnice: „Vinopija bje vrsna nad sve ine! IZ ruku mu nitko vrč ne otkine! Lijen nigda ne bje piti“.

Na minijaturama slikanim u čast vojvode od Barryja (14. st.) može se vidjeti nešto otmjenije od zemljanog ili staklenog vrča – pokal od plemenite kovine za još plemenitija vina. Pehar je posuda za visokodvorsko posluživanje, ima svog točitelja, peharnika, majstora, specijalista koji je posluživao stol na Posljednjoj večeri na katedrali u Naumburgu (13.st.).

Kalež - vinska posuda kojom se ispija gutljajčić ili samo lizne vino – i to misno vino, simbol je zemaljskog u nebesko vino.

Srednjovjekovni siromasi, daleko od dvorskih i crkvenih pehara, pokala i kaleža, nisu se vinski izgubili. Našli su svoju pilnu posudu zvanu – litrica. O tome piše F. Villon: „Dok gospodar s gospom u ložnici sanja – služinčad tamani savijače i pite te litrica sedam, osam tad ne škodi“. Pjesnik vinopija obavještava današnjeg pilca o vinskim posudama i mjerama: „Poznam vino po bačvici…“ „dajte, vina hekti sto!“

Srednji vijek (razdoblje od pada Zapadnog Rimskog Carstva, 476) do pada Carigrada (1453) ili otkrića Amerike (1492), tj. razdoblje između starog i novog vijeka (16. st.)

Križarskim ratovima (1096-1270), s ozbiljnom vjerodostojnošću, uglavnom je presudila hrana: „Glad i žeđ su ih srušile. Ničim nisu mogli pomoći svom životu. Ničim da ublaže strašne patnje. Jedino češnjom češnjaka kojom su – s časa na čas trli usnice „ - piše sudionik prve križarske vojne, redovnik benediktinac Guibert de Nogent u djelu „Gesta dei per Francos“. A da nisu krenuli mogli su kod kuće mirno blagovati pečenu gusku u umaku od češnjaka kako preporučuje opat Aleksandar Neckam u svojoj knjizi „De utensilibus“ (Guibert de Nogent, franc. kroničar i teolog (Clermont-en-Beauvoisis 1053 – Nogent-sous-Coucy 1124; Autor povijesti I. križarske vojne).

Knjiga „La condamnation de banquet“ („Osuda krkanluka“) Nicolasa de la Chesnayea prava je radost srednjovjekovnog gurmanluka:

Kuhar: „Poslije mesa, po našem običaju, dolaze na stol slatke pite od sira!“
Chevalier: „Hoću da im se posluži i pita Jacquepine (pita od naranča, sira, vrhnja, žumanjka, jegulja i šećera“.
Kuhar: „Kao međujela ponudit ćemo slani puding“.
Chevalier: „Za kraj donesite „delfina“ od same kreme“.
Kuhar: „Dobro bi bilo da se poslije ostalih jela posluži i „trskovac“ (sir u košari od trske)“.
Chevalier: „Od svježeg voća donesite mi jabuke, kruške i šljive“.
Kuhar: „ Poslije svega ostaju sitnice – lješnjaci i polovice zelenih oraha“.

Vesel je i refren:
„Ali na kraju mnogo jela škodi“
koji pjevaju žderači i pilci istog pisca poslije bančenja na srednjovjekovnom banketu:
„Baš smo bili veseli, divno smo jeli – i danju i noću bez prestanka! Ali na kraju mnogo jela škodi! Ujutro smo doručkovali, zatim smo vrlo dobro ručali, igrali, skakali, vikali: Ali na kraju mnogo jela škodi! Predugo smo ostali kod stola kod tog odvratnog domaćina. Jeli smo mesa, kolača, voća. Ali na kraju mnogo jela škodi! …. „Valjda mogu da jedem koliko mi je volja, valjda mogu da pijem hoću, valjda mogu uživati! Ali na kraju mnogo jela škodi!“

Povijest europske književnosti, arhitekture, kiparstva i slikarstva u mnogočemu je povijest rafiniranog prijelaza slasti duše i neba u slasti tijela i zemlje. Čak ni spiritualna duša kao što je Dante (1265.-1321.) ne može a da ne spomene u svom djelu vrela hrane – bika, svinju, ovcu, patku, goluba, ždrala, ribe, te izvor pića – vinovu lozu.

Njegovo slavno djelo „Božanska komedija“ nudi nam brojna mjesta u tekstu koja omogućuju razgovor o Danteu i gastronomiji. Danteov odnos prema hrani je takav da mu ona realnim, fizičkim, zemaljskim elementima svog sastava omogućava vinuti se nebeskim visinama i metafizičkim sferama. Evo portreta Danteovih gurmana:
Prvi: „I ko što dobar na lovište svoje u zemlji Nijemaca izjelice hodi“.
Drugi: „Pred sobom ima uvijek hrpu cijelu; po redu ide da mu sud saznadu – kažu i čuju – i već su u ždrijelu“
Treći: „Nikola što prvi otkri, kako se s klinčacem skupim valja da sladi“.
Četvrti: „Kad Svetu Crkvu Langobardski htjede ugristi zub!

Prema Danteu, čovjek je najviše griješio kad „grlu odveć pustaše slobodu“. To je onaj „gospar Marekese što prije mogaše s manje žeđe u Forliju da pije, al sit nikud bio nije“. Nadalje se koristi i finim sadizmom: „Žar sunca gledaj, kako se zna sresti sa sokom loze, da se stvori vinom“ a onda poklopi tvrdnjom: „Prirodna žeđ, što gasi je tek voda“ i dokazom: „Stare Rimljanke ne znahu drugo osim gole vode. I Danijel posta prorok, jer prezre sve što usta vole“. Slijedi zaključak: „U zlatnom vijeku gladnom bješe dosta i želud sladak, dok je žedni pio ko nektar vodu iz izvora prosta“ i upozorenje: „Žeđ bi nas veća morala da kini da znamo bivstvo po kom jasno biva kako nam narav s Bogom se sjedini“. Piše protiv svih onih koji: „poste samo dok tepaju. Kad im se jezik razriješi, postanu proždrljivi te za mrs haju“, na to nadovezuje: „Od tog se svinje Sv. Ante tove i drugih što su od njih svinje veće, vršeći lažnim novcem te poslove“.

Danteova kuhinja je tek uvod u renesansne kuhinje koje će zablistati na stranicama Pietra Aretina i na slikama Paola Veronesea. U njoj se mogu zateći gurmani, slijedećeg opisa: „Tad vidjeh gdje čuče dva naslonjena jedan na drugoga – kao što se tava pokraj tave grije.“ ili „„Tu nokti ljušte svrab ko nož što zna ostrugati kozlića ili drugih vrsta ribu što ljuske imade još šire“, ili groteskniji primjeri kao: „I kao što se hljeb od gladi pije, tako je gornji donjeg zubima klao ondje, gdje mozak dopire do šije“ i završava „kanibalom banketa“ kad upotrebljava salvetu: „Sa grozna jela grješnik usta mače i otre ih o kosu glave što ju već bješe straga nagrizao“.

Dok Dante nebeski pjeva o zelenilu: *Kao što cvijeće klone s noćnog leda i zatvori se, a kad sunce grane, otvori čaške, cvjetanju se preda*, Boccacio (Giovanni Boccacio 1313.-75., tal. književnik; - Decameron; Elegija gospe Fiammette; Život Danteov) zemaljski priča o luku crljencu koji u Toscani najbolje uzgajaju u selu Centaldo.

Prva novela u „Decameronu“ trećeg dana bila je posvećena temi vrtlarstva: „Uz samostan bijaše prekrasan vrt, a vrtlarom je bio neki dobrodušni čičica“. Tu je i priča o majstoru čarobnjaku koji je jednom vitezu što je žarkim bezumljem volio neku damu blizu Udina, u doba najljuće siječanjske cičine, napravio vrt pun cvijeća, zelenila i voća. Zdrava renesansna pučka ljubav očituje se na zeleni u košari, u kojoj je svežnjić mladog luka, snopić kapule ili ljutike, malo pravih mahuna.

Prelazeći sa zeleni na meso, čitalac ostaje začuđen kako je malo susreo gljiva – hrane koju Talijani osobito vole, a sigurno se susretala u bokačevskom pejzažu. O gurmanskim slastima nježna mesa može se razgovarati u Bologni gdje doktori nose kape od krzna vjeverice. Ili o prežderu teške mesine u Firenzi „kad fratri ne bi vonjali na prčetinu“. Znaš li kako je Calandrino usolio prase? Znaš li gdje je Grass što „prodaje ponutrice“? „Po perivoju je naime, vrludalo valjda sto vrsta lijepih životinja. Sad su jedni druge upozoravali na kuniće, koji su se pojavili s jedne strane, dok su s druge strane dobježali zečevi. Tamo su opet počivale srne i srndaći. Ondje pak pasli mladi jeleni. Izim njih još stotine drugih pitomih životinja skakutalo je i igralo se“. Tko je želio još i više, mogao je biti „lovac što sluša sa svojega mjesta gdje ide vepar gonjen hajkom straga, uz lom i lavež da ječi sva cesta“.

O ribama dekameronski stol kaže: „Grad Firenza ima ribarnicu na kojoj gurman Biondello kupuje Corsu Domatiju „tri okalice i jednu jesetru“. Može se dobiti slane tunjevine. Ili pak friganih ribica iz Arna. No, ono pravo je renesansni fiš! „Pojavile se dvije djevojke. Prva je nosila na ramenu dvije ribarske mreže, koje je pridržavala lijevom rukom dok joj je u desnoj bio dugačak štap. Ona pak za kojom je išla, nosila je o ramenu tavu, pod miškom snopić drva, a u ruci, tronog. U drugoj pak ruci žaricu ulja i upaljenu luč!.

Iz razgovora o „Gospinoj uvali“ saznao je gost dekameronskog stola da je odanle došla vinova loza, masline, smokve. Gostu su i rekli da je anžuvinski kralj Karlo stari bio voćar te je kao Nero degli Umberti u Castellu a mare di Stabia zasadio oko dvorca masline, kestene, liješe. Gost je mogao i vidjeti „dvije mladice u prekrasnoj odjeći, noseći srebrne pladnjeve pune raznovrsna voća“.

Dekameronski stol s nestrpljenjem čekao je pojavu kolača, hoće li se ili neće pojaviti, o tome je zavisila ljubavna sudbina gosta: „Fra Alberto misleći, kako će valjati da noćas bude jahač, a ne anđeo, uze se krijepiti slatkišima i ostalim finim jestivima i pićima, da ne bi po nesreći sletio sa sedla“.

Dekameronski stol svršava vinom. Ono se koristi uz kolač: „Bijaše taj sudac suh i mršav svat, kratka daha pa je narednog jutra, nakon prve bračne noći, valjalo da se osvježi kolačem i prošekom“. Konjskog trgovca Andrenesija iz Peruge nudila je jedna žena u napuljskom kupleraju kolačima i bijelim vinom. Druga jedna žena spasila je brodolomca, bivšeg gusara Landolfa Raffina dvopekom i vinom. A treća žena nukala je supruga neka samo dobro vinčari ne bi li kraj njega mrtvog pijanog – ona mogla žešće slobodati se sa svojim ljubavnikom.

Uz Dantea slavni pjesnik srednjeg vijeka François Villon (François; pravo ime F. De Montcorbier ili des Loges; 1431-1461; fr. pjesnik razuzdana života) nesvakidašnji vagabund, skitnica, šaljivdžija, ugursuz, bećar, žongler, lakrdijaš, obješenjak, potucalo, jedini može duhovito pisati i govoriti o poimanju jela i pića – humorist prežderavanja i prepijanja.

Villon je iz Seine, za koji dominikanac Toma Irski piše: „Grad Pariz je poput Atene, podijeljen na tri djela. Jedan pripada trgovcima, obrtnicima i pučanstvu, naziva se Velikim gradom. Drugi dio koji pripada plemićima, gdje je kraljevski dvor i katedrala, naziva se Cité. Treći dio koji pripada studentima i kolegijima - nazivaju sveučilištem“ Na krivudavim ulicama i ne bez blata žive i rade uz pekare, mesare i zidare, postolari, krojači, zlatari, te brijači koji su i „mali kirurzi“ jer onima koji su dobili visoki tlak od pretjeranog uživanja jela i pića – puštaju krv.

U Villonovo doba u Parizu dućani i birtije nisu bili obilježeni uličnim brojem nego obješenom slikom ili postavljenim kipićem čovjeka, životinje ili nekog predmeta. Zbog toga se reklo da se netko ili nešto nalazi kod *Anđela, Čovjeka s dvije glave, Boga ljubavi, Sirena* ili *kod Jelena, Tri labuda, Papagaja, Kod krmače koja prede*.

Vilon je posjećivao pariške birtije, kojih je bilo oko dvije tisuće s dnevnom potrošnjom od sedam stotina bačava, koje su se nazivale „Čizma“, „Zlatni avan“, „Smokva“, „Šiška“. Njegovi boravci u tim krčmama nisu omogućili samo pisanje izvanserijskih pjesama, nego i popis jela i pića koje je tamo blagovao. Time je on krunski svjedok svega što je bilo na srednjovjekovnom pariškom birtijskom meniju. Spominje krčmu „Smokva“ i navodi da tu čovjek „sladokusnost birat smije“, u birtiji „Veliko smokvino stablo“ ima „uvijek izbor dobra zalogaja“, i slijedi opis: slatkovodnih riba, kaša od povrća uz debelu pticu grmušu i pilići u bijelom umaku! Tko nema novca za birtijsku hranu, ponese sobom prigrizak da može piti vino. Odlično vino koje je stizalo sa četiri strane Francuske.

Iz Villanovih opisa saznajemo o jelu zvanom *jakobinska juha*. Riječ je o prženim kriškama kruha i komadima najbolja sira. Njih treba preliti govedskim bujonom. Na to valja poslagati tuste pečene ptice i uštrojene pijetle (kopune).

Blagovanje ptice kao zamjene za meso četveronožnih životinja, koje je u svojemu „Pravilu“ uveo Sv. Benedikt, održalo se, sve do Villanova doba. Seljak u Pariz „donese iz

Grenoblea mnogi vrč žestoka pića o mnoge debele koke“. Testamentom rugalicom hvali se Villon: „Zapisat fratrima i svim časnim sestricama slasne zalogaje, pite, pijetle s masnim kokama“. Parižani, Villanovi suvremenici traže „dnevno debele guščice, kopuna što se mašću znoji“. Onom tko to ne može namakati Villon preporučuje „grah sa slaninom!“ ili „Poix au lart“ („grašak sa slaninom“), Villon ne preporučuje mlijeko „za kašu i mlijeko – šuplji bob ne dam“. Iz zahvalnice koju piše brijaču Pierrotu Giorartu, vidi se da je Villon bio veliki mesni gurman, koji ga kvari „brdom svinjećeg mesa i sala“. Pariškog mesara toliko cijeni da ga spominje uz francuskog kralja: „Da potječe od Cappet Huga, kralja iz mesarske što bijaše klaonice“. U mesarima vidi nosioce pariške revolucije 1356. godine. Ističe da je puk predvodio mesar Cabochiens“.

Volio je svraćati u mesnice „Krava“ i „Ovan“. Pogotovu kod „Ovjenčanog vola“ volio je gledati kako mesari svježe meso kite lišćem, a sa starog mahalom tjeraju muhe bukare. Tu su mu sline curile od motrenja mesne delikatese zvane „Mouton“ - ovan škopac, najfinija ovčetina! Milo mu je bilo obići i udovicu mesaricu Machecou koja drži divljač, posebno sokolovima ulovljene šljuke i droplje. Prodavala je pticu koju je kasni srednji vijek smatrao poslasticom – gusku! I to što deblju, kljukanu valjušcima od mljevenih oraha!

Osim s mesarima i mesaricom prijateljevao je Villon i s prodavačima mirodija. Uz robu s Orijenta kod njih je dobivao i šećer, vosak i voštane svijeće, kao i češnjak od kojeg: „dah smrdi kao kuha“. Da je „kraljičin dvorski dobavljač“ mirodija Jehan de la Garde – vlasnik dućana „Zlatni avan“ bio osobito prirastao srcu pjesnika vidi se po tome da mu je Villon ironičnom oporukom ostavio avan i tučak neka pravi u doslovnom i prenesenom smislu – muštardu (majonezu)!

Uz birtijske kuhare bili su mu prijatelji i birtijski slastičari. Nudili su ga pitama, savijačama i trticama s jajima i vrhnjem, zvanim „Flans“. U šali oporukom ostavlja panduru Jeanu Raquieru pravo „da, dok je živ, svakog dana treba dobiti slasnu sirnicu, pa da u nju gura njušku“! Uz te kolače spominje još jedno srednjovjekovno slatko, „fino jelo od vrhnja, riže i s mlijekom kašice“ posebno za dame koje vole jesti i piti ili gurmanke!

Za jeloljupce, Villon, kaže da se tove te ubrzano postanu nalik žderonji Michaultu Cul d`Ouea – ugledni pariški vijećnik zvan „guskina stražnjica“, i ubrzo dospijevaju u njegove stihove: „Sad mrtvi svi su. Davno strunu tijelo. A bili su gospoda i gospe, na ukusno i fino navikli jelo – od vrhnja, riže i s mlijekom kašice! U prah se njima raspadoše kosti, ne haju više za smijeh, zabavice. Posjeti ih tek srednjovjekovna pjesmica prostakuša djece koja se igraju žmirke oko grmlja: Kumo, stražnjica vam kašlje, kašlje“.

Krajem 14. i početkom 15. stoljeća, stanovnik srednjeg vijeka nije nalazio „hranu“ samo na timpanu (trokutasta ploha na pročelju i začelju zgrade; polukružna udubina iznad prozora i vrata (u crkvama) i kapitelima (završni istaknuti dio stupa uglavnom ukrašen; nadglavlje) katedrala te na stolovima romaničkih i gotičkih samostana nego i na drugim mjestima.

Minijature braće Limbourg (flamanski minijaturisti; Paul, Jean i Hermant; u službi vojvode
Jean de Berryja od 1405.) koje su slikali za vojvodu od Berrya (15.stoljeće), zamak, tvrdi grad, te dvorac zamjenjuju sve više katedralu u informiranju o jelu i piću onog vremena.

Umjesto da „trči po katedralskom timpanonu klesan dlijetom u kamenu“, vepar hrli po dvorskoj tapiseriji stvoren iglom u vuni.

Jela i pila u prirodi vide se u freskama u Adlerturmu (15. stoljeće) koje predstavljaju godišnja doba. Među njima je jedna na kojoj su razne piknik đakonije, tako pikantno poslagane na stolnjaku prostrtim po svježoj travi – kao da ne gledamo srednjovjekovni domjenak nego

„Doručak na travi“ sliku Edouarda Manetta koja predstavlja ideal našega vremena – blagovati u prirodi.

Dvije priredbe srednjeg vijeka, svjetovni turnir i crkveni mirakul pravi su arsenal informacija o jelu i piću, osobito krajem 14. stoljeća. W. Mead (The Medieval Feast, London) u citatu Gluyune Wickhama: „Srednjovjekovna svetkovina počimala je obično pod bakljama i trajala do kasno u noć. Jelovnici, po našim mjerilima, vjerojatno bi opteretili i najzdraviju probavu preko granice izdržljivosti. Pa ipak, ručak bi se prihvaćao opušteno, s dugim predasima između pojedinih jela. Za vrijeme tih prekida bio je predviđen nastup minestrala (profesionalni svirač glazbala u službi trubadura) s njihovim programom“.

„Testament o nestašlucima“ koji je napisao E. Deschamps 1380. godine, kao i kasnije veliki Villon koji će se gastronomski pozivati na „spis kraljevskog kuhara Tailleventa“, pa sve do raznih literarnih pošalica, zadirkivalica, posprdnica koje pokazuju razne „gastronomske bitke“ čitaoca zbunjuju svojom suptilnom ironijom da nije jasno - tko tu uživa i tko što napada. Hrana i jelo izvlače se iz smočnice kao municija iz oružarnice: drozdovi, fazani, jarebice, kunići, pijetlovi ćufte, valjuški, makaroni, razna vina, salamurama… O jedenju se govori kao o ždrijelu topovske cijevi, a onda ih kroz „usta“ isprazne.

Srednjovjekovni dramulet (igrokaz) preporučuje: „Na sredinu stola treba staviti glavu divlje svinje i neprestano uz nju piće“.

Kako živi i što jede srednjovjekovna Francuska treba čitati engleskog pravnika i pisca Fortescua (lord John Fortescue, 1385.-1476; engl. pravnik, Vrhovni sudac od 1442-61; u egzilu u Francuskoj 1463-71 kao pristaša Lancastera); „tako je siromašna da joj velik dio pučanstva jede tek – jabuku s kruhom od raži. Meso ne jedu, nego samo slaninu, ponutrice i glave životinja koje im ostanu od životinja ubijenih za plemiće i trgovce“. Glad je pritisla i vojnike koji i, „pojedu toliko kokoši da za njih ostane samo jajce“. Kao kontrast siromašnoj Francuskoj, daje suprotne podatke o bogatoj srednjovjekovnoj Engleskoj. Tu ljudi „obilno jedu sve vrste mesa i riba“ I piju vina, a vodu tek ako je to za pokoru. Sve ovo potvrdio je moderni istraživač, povjesničar ekonomije Henri See u svojoj knjizi „Seljačka klasa u Francuskoj za vrijeme srednjeg vijeka“ - „seljak jede raženi kruh. Troši mlijeko, sir i jaja. Prehranjuje ga uglavnom povrće, grah, grašak, bob i kupus. Tek katkad brk mu se omasti – gusto ukuhanom juhom u salamuri. Mesa nema jer se ne zna za kulturu krme. Nema repe ni krumpira“.

Nije bilo svugdje izobilja, *dijeljenje kruha siromašnima* na freski Domenica di Bartola (1400.-1447.) u Sienni, lica ljudi, koji čekaju u redu na male okrugle kruščiće govore više od bilo kojih riječi.

Nizozemski umjetnik, slikar, 15. stoljeća Hieronymus Bosch (o. 1450.-1516.; radio fantastične „nadrealističke“ alegorijske prizore pune sarkastične kritike srednjovjekovnog društva) ostavi nam je u svojim slikama jeloljupce, vinoljupce i pivoljupce – pravu gastronomsku kartu svog vremena, kao i mnoge trave na njima od kojih je veliki broj podesan za skuhano jelo ili za salatu.

Na jelovniku koji možemo složiti iz Boschovih slika nalaze se i školjke. To su riječna bezupka i ona morska lepezača koju, kao znak na prsima, nose putnici i proštenjari. Bosch je bogat ribljim fondom. Tu su šarani i jegulje, uz razne morske orijaše. Tu je i svijet liganja te sipa, i divno slikane raže. Izgleda da je Bosch bio ljubitelj hobotnice, jer je karakteristične oblike njezinih krakova uslikao u kožnati pojas jednog mornara. Posebno su mu slast išle - ribe pečene na ražnju.

Njemački drvorez iz 16. stoljeća prikazuje nam gozbu seljaka u jednoj od brojnih seoskih gostionica. Uz zvuke gajdi, stola punog hrane i još one koja stiže na stol, uz pomoć

dvojice koji nose veliku pladanj i trećeg s rukama poviše glave s punim pladnjem, i psom koji se gosti s odbačenim ostacima, može se pročitati s lica samo zadovoljstvo. Jedno što ne znamo je - što pjevaju i kako to zvuči.

Kolika je snaga u hrani vidi se i u Boschovoj slici „Svadba u Kani“ (Kana ant. naselje u Apuliji nedaleko od današnje Barlette), kuharica visoko drži pladanj s pečenom guskom ulazi iz kuhinje u blagovaonicu. Miris i udarac pečene guščetine u nos jednog gurmana. Pticoljupca, bacio je na leđa! Rijetko je koja njegova slika bez rijeka, bara ili kanala i šaša i mulja a da nema patke. Nema đubrenice bez kokoši i pijetla. Gurmanima – ljubiteljima ptica – slast izazivaju prepelice, trčke, šljuke, drozdovi, .. Fazan izgleda toliko impresivno ne samo kao jelo nego i kao krojački uzorak za oblačenje gotičkih dama.

Malo je slikara poput Boscha koji su domaćoj svinji iskazali čast. Drugovanje sveca i divlje svinje lijepo se može vidjeti na najdragocjenijoj slici madridskog muzeja Prado.

Kao i Villon, i Bosch je obožavao nizozemske birtije. Gdje god može. Otvori ih na slici. Ako ih ne smjesti u zgradu sličnu krčmi „kod bijelog labuda“, on će naći drugu prostoriju pa makar bila, minijatura, poput ljuske jajeta!

Kolekcijom Boschovih posuda vladaju vrčevi za pivo i vino. Umjesto zastave na jarbolu slike „Brod luđaka“ stoji vrč na uspravljenom veslu. Oblici vrčeva široki kao trbusi uhranjenih redovnika i obli kao zadnjice srednjovjekovnih slatkojelica redovnica. Ima ih plitkih poput oklopa kornjače. One služe damama, na banketima, za polagano srkanje i lizuckanje vrškom jezika.

Bosch je jedan od rijetkih srednjovjekovnih slikara koji je naslikao pripremanje hrane – kuhanje u loncu, u kotlu, prženje u tavi te pečenje na ražnju. Na slici „Rođenje Kristovo“ pored ognjišta i lonaca s hranom tu je i lik kuhara.

Zahvaljujući slici „Svadba u Kani“ saznajemo oblik onovremenih stolova, raspored pribora na stolu i ljudi oko stola. Ne sjedi se jedan blizu drugog; na stolu su žlica, soljenka, nož; između tanjura su postavljene grančice i cvijeće. Nema vilice!

Prikazi usta, startnog mjesta konzumiranja hrane, prikazani su alegorijski – kušač hrane s njuškom štakora, hrstač hrane (kad hrana hrska radi korice, npr. odojka) s rožnatom usnom kornjače, gutač hrane sa ždrijelom zmije, čupač hrane sa zubalom psa, razdirač hrane sa surlom vepra, oblizivač hrane s jezičkom mačke, ubadač hrane s kljunom vrane, preživač hrane s gubicom vola.

Istina o hrani i životu prikazan je u slici birtije „Kod bijelog labuda“. Desna strana prikazuje prepun stol hrane a lijeva pokazuje prošupljen stolac kroz koji dijete obavlja nuždu. Prikazan je pilac koji iz zlatnog pehara pije vino, kao i pijanica kad pušta tekućinu iz mokraćnog mjehura.

Talijanski slikar Tintoretto (pravim imenom Jacopo Robusti, Venecija 29.IX. 1518-Venecija, 31.V. 1594) ostavi nam je također sliku „Svadba u Kani“, nalazi se u Veneciji, Sta Maria della Salute, koja svojim mletačkim manirizmom i mitološkom alegorijom, također govori o hrani i uređenju stola.

Samostani i katedrale

U samostanima kasnog srednjeg vijeka osobitu ulogu imaju kuhinje, isto tako i recepti za komponiranje jela i pića. Redovnici uzorni vrtlari i vješti ekonomisti iskorištavaju stare rimske spise, naročito one Marka Terencija Verona o agronomiji, grade volijere (nastambe za mlade fazane i drugu pernatu divljač u kojoj se njeguje prije nego što se pusti u prirodu), uređuju ribnjake i podižu male farme za uzgoj puževa.

Najveći instruktor im je Marko Cecilije Apicije svojom knjigom o kulinarstvu, koji je pisao, npr.: „….. na prvom su mjestu valjušci od pauna, pečeni tako da ne budu tvrdi. Drugo mjesto zauzimaju valjušci od fazana, treće od kunića, četvrto od pileta, a peto od praščića sisanca“. Ili o pripremi jastoga na roštilju: *Jastozi se otvore, kao i obično, s oklopom. I preliju se sa zapaprenim umakom s korijandarom. Pa se tako peku na roštilju. Svaki put kad se osuše, dodaš im umaka, sve dok se dobro ne ispeku. Zatim ih poslužiš!.* Apicij piše i o vepru, rimskom pelinkovcu, o mozgu, o papcima, o mirtinom vinu, o jelenu i rogatoj raži, zemljanom loncu, o cjedilu, o peru za premazivanje pečenke, o lijevku od roga!“.

U blizini Poitiersa (*jz* od Pariza na utoku rijeka Clain i Boivre, ant. *Pictavium*) nalazi se samostan koji je osnovala franačka kraljica Radegunda (518-587). Među ostalim, postavši upraviteljicom samostana, posvetila se redovničkoj kuhinji. Njezin gastronomski talent bio je toliko natprosječan da je privukla mase proštenjara koji su išli pohoditi nedaleki samostan sv. Martina od Toursa. Njezin najveći specijalitet bio je *ragout od teletine*, masna blještava *pečena kokoš* i uz nju *prilog pirjani kelj s porilukom, preliven medom od divljih pčela*. Preliveno medom zlatilo se Radegundino varivo kao slika onog vremena nalaštena voštanim bojama. Fortunatus (Venancije Fortunatus, prekršteni Rimljanin rođen 530. te je kao biskup umro u Poitersu 620 godine) koji je kušao to jelo i koji se njime triput osladio, spominje i Radegundionu pomoćnicu u samostanskoj kuhinji, majku Agnezu. Dok je Radegunda bila s jelom slikarica pozlatarka, Agneza je s jelom bila „kiparica“. Ona je Fortunatu poslužila nabujak - prije kiparsko djelo nego slastičarsko jelo! Majka Agneza je vlastoručno zamijesila od slatkog tijesta niz figura koje su pretvarale kolač u minijaturnu baziliku.

U srednjem vijeku postoji jedna posebna vrsta hrane – „hrana za put“. Po Benediktovom „Pravilu“ samostan je dužan pružiti hranu i piće svakom tko putujući pokuca na njegova vrata, pa bio sasvim običan namjernik, prosjak, prognanik, probisvijet, skitnica. Ipak, prednost imaju putnici koji su hodočasnici, rostenjari pa idu na romariju na ona velika zavjetovališta od samostana sv. Jakoba u Campostelli. Onima koji su kretali na hodočašće iz Engleske i Flandrije bila je to izuzetna predahnica samostan portugalskog reda cistercita glasovita Alcobaca. Bio je taj samostan ne samo utočište, izuzetna baza, nego grandiozan hotel prve klase s prvorazredno uređenom samostanskom kuhinjom. S kuhinjom koja nosi najviše zvjezdica kulinarskog odlikovanja Europe svih vremena. Bila je tu cijela revija ognjišta, peći, špalira posuđa, mimohod stolova punih divljači, peradi, povrća i voća. Kao zanimljivost treba spomenuti da je kroz kuhinju dvoranu tekao pravi pravcat potok prirodne čiste vode. Ravno u bazen pun raznovrsne ribe.

Srednjovjekovnom čovjeku katedrala je bila građevina mnogo značajnija nego što je današnjim ljudima. Sam njen ulaz, portal, danas je za mnoge samo kameni polukrug (timpanon) u kojem se nalaze, uz ljudske figure, životinje i biljke koje se naziva bestijarij i herbarij, no za srednjovjekovnog čovjeka to je slika svijeta – *imago mundi* – kako su to govorili pisci toga doba. Kameni timpanon svojim polukružnim oblikom slika je nebeskog svoda, dvanaest malih reljefa koji kruže njegovim rubom ilustriraju dvanaest znakova zodijaka tj. znakova horoskopa, od likova ovna, bika i blizanaca do lika jarca, vodenjaka i riba. Malo niže ispod zodijaka savio se vijenac reljefića s likom čovjeka sad uz vatru, sad uz vreću iz koje baca sjeme, sad uz nož

kojim reže vinovu lozu ili kolje svinju. Katedralski prikazi godišnjih doba i ljudskih poslova u njima prava su revija jela i pića. Na reljefu ljetnog mjeseca vinogradar bere , seljak žanje, na drugom jedan par kopa, sije, obrezuje, jednom riječju priprema dotok jela i pića. Katedrala ne izostavlja ni svinju, jedan od glavnih izvora zemaljske hrane jednako vjernika kao i ostalih ljudi onog vremena. Niti vepar ne izostaje iz tih prizora i lijepo se vidi kakao mu je lovac zabio koplje među kljove.

Takve srednjovjekovne portale možemo vidjeti u Moissocu, Vezelayu ili Autunu u Francuskoj te u drugim zemljama Europe. Ovdje se ne smije zaboraviti i portal u Trogiru, majstora Radovana, portala koji je tadašnjem čovjeku pružao sliku svijeta koju je iznjedrila znanost njegova vremena.

U četrnaestom stoljeću gradile su se katedrale velikih dimenzija, ali ništa manjih dimenzija nisu bile uz njih kulinarske priredbe. U Canterberyju, u samostanu Augustina priredila se velika gozba – vidi: kuhinja Velike Britanije. Kažu da nije čudno da je Robin Hood tada pjevao: „Imam jednu vreću za brašno, drugu za ječam i pšenicu. Imam drugu vreću za kruh, za meso, I sasvim mali lovački rog!“

Jela i pila nalaze se na katedrali isto tako kao i danas i enciklopedijama. Hrana i piće dospjeli su i u brevijar, misal. U djelu pod nazivom „Les tres riches heures duc de Berya“, slavnog vojvode od Berryja, minijaturirala su braća Limbourg odu neba i zemlje, poštovanje hrani koja uzdržava jednako pticu, životinju te velikog i malog čovjeka. Dvanaest malih sličica prikazuje život u siječnju, seljakovu sjetvu pšenice, svibanjski piknik dvorske gospode, veselje berbe, slavlje prosinačkog komadanja vepra!

Čitajući, danas, knjige španjolskog plemića Antonio de Guevara (1480.-1545.), franjevac, inkvizitor i biskup, povjesničar Karla V.: *Libro aureo de Marco Aurelio emperador y eloquentissimo orador* (1528.) i *Libro llamado Relox de Principes* (1529.) plastično nam se prikazuju običaji i život tadašnjih ljudi, a sam pisac nam ukazuje da bi se trebalo živjeti poštivajući slijedeći sklad: „u dobroj državi svećenik moli, radnik obrađuje zemlju, a caballero ratuje.“ Međutim taj redoslijed pomućuje tadašnji moderni princip: „pastir bi želio postati radnik, radnik štitonoša, štitonoša caballero, caballero kralj, a kralj car“. Freska iz 15. stoljeća prikazuje seljaka koji radi u polju, potvrđujući zamišljeno društvo i trodiobu Guevara: *oratores, bellatores, laboratores* (oni koji se mole, oni koji se bore, oni koji rade).

Slika nepoznatog autora iz 18. stoljeća prikazuje *blagovaonicu redovnica iz Port-Royala*, sa svim pravilima sjedenja, držanja i jedenja za stolom. Samostan Port-Royale bio je centar okupljanja francuskih jansenista (nauk da čovjekova narav nakon zgrešenja nije više sposobna za dobra djela; nauk belgijskog biskupa Janasena Cornelisa 1585-1638), sve dok Luj XIV. kako bi se suprotstavio širenju jansenizma, nije naredio da se sruši.

U Srednjem su vijeku svećenici u samostanima probirali različite vrste jabuka, prethodnice ovih današnjih, i relativno rano otkrili i *jabukovaču*, alkoholno piće koje se dobiva njezinom fermentacijom. U 16. stoljeću jabuke su se počele pojavljivati na platnima velikih talijanskih i njemačkih slikara, a osobito je zapažena ostala ona crvljiva s uvenutim listom koju je naslikao majstor Michelangelo Merisi, nazvan, Caravaggio (1573-1610.) - bila je to prva „nesavršena“ voćka u povijesti likovne umjetnosti, slika „Košara s voćem (1596). Između niza njegovih drugih slika treba spomenuti i „Večera u Emausu, oko 1603., koja prikazuje upečatljiva lica gostiju u krčmi i više nego realistična jela na stolu.

Zahvaljujući svom kiselkastom okusu brzo je, ponovno, ušla u svijet gastronomije, nakon više stoljeća, kada su se u drvenoj Perziji spremala jela od mesa i jabuka.

Novi vijek (16. st.) - Renesansa – prosvjetiteljstva - do novog doba

Djelo književnika Antonia Puccija „Stara tržnica“ precizan je prikaz i nenadmašiva slika firentinskog gurmanluka kasnog srednjeg vijeka i samog početka renesanse, u jednom odlomku piše:

„Nadriliječnici, travari, prodavači čaša i vrčića, mesnice s dobrim mesom, stolovi za kockanje, varalice, pilićari bogato opskrbljeni zečevima, veprovima, fazanima, golubićima i drugim pticama! Povrćarke, prodavačice jaja i sira kojima se prave jela od povrća i ravioli. Voćarice koje vuku košare smokava, grožđa, krušaka, breskva. Cvjećarice s raznim cvijećem i ružama. Stara tržnica izgleda kao plemenit vrt kojim se naslađuju oči i okus Firentinaca“. I još jedna narudžba za pazar: „Hajde na tržnicu Gorgone, uzmi jedan groš te kupi libra i pol od prsa ili od bubrežnjaka uškopljenog ovna! Neka ti ne dade previše kosti! Kupi bijelu dinju. Pomiriši je da ne bi bila tikva! Zatim nabavi kupus i grah te smokve bez peteljke (u srednjem vijeku se pričalo da su kupus u Europu donijeli Mongoli; špinat Arapi; za celer su govorili da je – grobljanska biljka kojom se kite ljesovi, i uz to je biljka – smrti)“.

Zahvaljujući slikaru Lorenzu Lottu (Lorenzo Lotto o. 1480-1556; slikar mlet. *cinqucenta*/petstotina), koji je slikao prikaze iz života Sv. Barbare, znamo kako je izgledala renesansna tržnica 16. stoljeća. Uz pekara koji nudi na bijeli stolnjak poslagane hljebove, pilićar iz pletene košare vadi bijele i riđkaste golubove. Iz korpetine od rogoza kotrljaju se ogromne glave kupusa i kelja. Jedna prodavačica u bijelim vrećicama nudi sjeme, druga jaja, treća sir.
Koliko god tržnice početkom kasne renesanse bile bogate zeleni, izgleda da je došlo do velike promjene u prehrani – ljudi su se nekako više okretali za mesnom, nego za biljnom hranom. O tome se najbolje izrazio nizozemski pisac J.Cats pišući „Veselje mesa“ (Jacob Cats 1577-1660; književnik i diplomat; pisao popularne moralističke pjesme na pučkom jeziku i obogaćene humorom). Meso svuda! Svi mu otvaraju vrata! Čekaju ga crkve oltarima i palače trpezama, da nad prvima bude slikano u životinjama koje Noe barkom spašava od općeg potopa ili da bude prikazano u volu, ovci, janjetu na slici „poklonstvo pastira“, a nad drugima da ga se vidi u svetom gozbovanju ili ljudskom blagovanju. Meso je ušlo i u kupleraj, kamo ga je odveo slikar Carpaccio neka se u liku pauna i goluba zabavlja s venecijanskim damama (vidi: Carpaccio).

Renesansa je početak ere svježe klane hrane. Prestala je srednjovjekovna konzervirana hrana – suha slanina i usoljena riba spravljena za hodočasnike te sudionike križarskih vojna. Punokrvni fratar mogao se u renesansi do milje volje nasititi mesnih zalogaja, jer su omekšala

Pravila benediktinskih srednjovjekovnih samostana. Došlo je novo doba kad je bilo sasvim normalno i ljudski da biskup dolje na trpezi blaguje veprovu ili ovčju glavu, imajući nad glavom gore na zidu sliku kako Judita odsijeca glavu Holofernu ili kako Saloma poslužuje Herodotovu glavu Sv. Ivanu Krstitelju.

U Španjolskoj Juan Lorenzo Seguro u pjesmi „Dvanaest mjeseci“ opisuje prijelaz iz srednjeg vijeka u renesansu riječima da je ipak slatko čitati kako se običava u siječnju peći debela kokoš i tamaniti tuste kobasice!

To je vrijeme, 14. i 15. stoljeća, koje će dati Europi idealan portret gurmana u liku velikog francuskog kralja Françoisa I., za kojeg jedan kroničar kaže da je bio robustan, otporan na svaki umor, nezaustavljiv u putovanjima, brz u lovu i hitar u ljubavi, snažan jelac i moćni pilac, još veći spavač, a nad svime čovjek izuzetnog zdravlja.

To je također vrijeme koje je stvorilo jednog od najsjajnijih uljepšivaća poslužnog pribora jela, velikog francuskog keramičara Bernarda Palissyja (nazvan Bernard de Tuileries1510.-1590.; otkrio postupak glaziranja keramike; radio ukrasnu i uporabnu keramiku), jednog od najblistavijih ukrašivaća mirodija i pića, velikog talijanskog zlatara Benvenuta Cellinija. Nijedno razdoblje na svijetu nije imalo tako snažnog kroničara jela i pića – jedinstvenog majstora književne riječi – besmrtnog Rabelaisa (François Rabelais; ?1494.-1553.; književnik i liječnik, franjevac, benediktinac pa svećenik; u četiri knjige Gargantua i Pantagruel humorom izložio renesansno-humanističku viziju društva).

Nisu u povijest renesansnog jela i pića ušla samo djela književnika onog vremena od kojih su neki čak i sveci i svetice, nego i radovi umnih povjesničara. Jelo i piće ušli su u spise renesansnih arhitekata, kipara i slikara. Oni su posvetili stranice i stranice i prehrani.

Ugodnost jela digao je veliki arhitekt L.B. Alberti (Leon Battista Alberti 1404.-1472.;po svestranosti, naobrazbi i širini djelovanja prototip humanističkog *uomo universale*) do ljepote muzike: „Kao u muzici, tako i u jelu novosti i obilje tim se više dopadaju što se više razlikuju od starog i uobičajenog“. Kaže da se dobro jelo i piće – konzumiraju „gustirajući“.

Renesansni stol nije samo drveni dio pokućstva, to je više nego hrastova ploča, koja stoji na jednoj, dvije, tri, četiri, pa i više nogu – u dijelu kuće zvanom blagovaonica. Stol je mjesto ljudskog kolektivizma. Stvoren je da, osim hranilišta, bude okupljalište, zbližavalište, zabavište. To je revija svega što može stvoriti ljudska ruka. U toj se reviji redaju stolar, suknar, keramičar, staklar, metalac, zlatar, srebrnar, draguljar, emajler. Pridružuju im se pekar, vrtlar, kuhar, slastičar, podrumar, voćar, mirodijar. Stol je i revija mode za žene i muškarce, za starce i djecu. Stol je i galerija živih slika, koje nastaju tako da muškarci, pogotovo žene, tijelom, naročito rukama i vratom ilustriraju ono što su ih naučile razne knjige o lijepom ponašanju, poput Castiglionoeova „Dvorjanina“ (Baldesar Castiglione, 6.12.1478. – 7.2.1529; tal. književnik i diplomat, čuveno djelo za ono doba – Dvorjanin /1528./ u kojem se u dijaloškoj formi raspravlja o liku i osobinama savršenog renesansnog aristokrata).

Dugo je vremena prošlo dok svaki čovjek, svaka životinja i svaka stvar dođe na određeno mjesto kod stola, pa makar se radilo i o renesansnom stolu, koji je zapravo poezija superiornog reda. Čelo stola osigurano je za stolnu elitu. Na verandi stoje kuhar, pekar i pečenjar. Uglovi blagovaonice osigurani su za točitelja vina iz velikih vaza u manje vrčeve. Na kojoj će razdaljini stajati pristolje (svirači) od podstolja (psi i mačke), do koje granice među goste smije ući dvorska luda.

„Svadba u Kani“, Pariz, Louvre, David Gerard, niz. slikar (Oudrwater o. 1460. – Brugge, 30.VIII. 1523.) slikao biblijske motive kao suvremene svečane scene, tadašnjeg doba, s mješavinom naturalističkih detalja.

„Ples oko jaja“ „Smočnica s Marijom koja dijeli milodare“, Amsterdam, Rijksmuseum, Pieter Aertsen – Lange Pier (Amsterdam, o. 1507 – Amsterdam, 3. VI: 1575) predstavnik naturalnog žanra-slikarstva s prikazima pučkog života.

Najpoznatiji flamanski slikari mrtve prirode P. Aertsen i J. Beuckelaer (1530.-1573.) bili su specijalisti određene podvrste mrtve prirode prikazujući - upečatljive scene s tržnice, slikari O.Beert i C.Peeters – hrane, P. Boela pokazuje nam svojom slikom luksuznu robu iz svih krajeva svijeta sredinom 17. stoljeća koju je bilo moguće nabaviti u Antwerpenu. Sve što je bilo rijetko i skupocjeno, egzotično i traženo zabilježeno je na slikama virtuoznom preciznošću u izvedbi detalja, začinjeno koloritom.

Lucas van Valkenborch (ili Valckenborch ili Valkenborgh) Lueven 1535.? – 2. veljače 1597. Frankfurt am Main; između mnogobrojnih djela, ulja na platnu, ostavi nam je „fotografski“ prikaz tržnice s dvije slike: povrća na tržnici i voće na tržnici, čime ujedno i dokumentira sastav jestvenika tadašnjeg vremena.

Te tipično holandske slike prikaza tržnica, mesnice, pretrpanih kuhinja, oderanih goveđih glava, pereca, svinjskih nožica, posuda, svečano postavljenim stolovima i posluženim obrocima, slika je i svog vremena, od siromaštva do bogatstva.

U Strossmayerovoj galeriji starih majstora nalazi se, među slikama talijanskih majstora kasne renesanse, slika iz slikarske obitelji Bassano koja prikazuje Krista u posjeti svetim ženama Mariji i Marti (iz obitelji Bassano najpoznatiji je Jacopo; 1510. –1592.; njegov sin Francesco 1549.-1592.; Leandro 1557.-1622.). Slikajući biblijsku scenu prikazao je kuhinju svog doba tipičnu za talijanske zemljoposjedničke kuće zvane „fatoria“ („azienda agricola; seosko imanje; gospodarska zgrada). To nije samo prostor s ognjištem, stolom i svim brojnim i karakterističnim kuhinjskim posuđem talijanskog puka u predjelu od Venecije do Padove, nego je i toplina intime koja se širenjem ruku dočekuje gosta i pokazuje dobrodošlica.

Raspored renesansne kuhinje, kako je prikazana na Bassanovoj slici, pokazuje ognjište smješteno na dnu desne strane slike koje je najznačajnijem mjestom kuhinje. Četverokutno ognjište napravljeno je tako da može primiti veću količinu cjepanica i panjeva kako bi razvilo toplinu potrebnu za raskuhavanje i najtvrđeg mesa. S lijeve je strane hrana za pripremanje, s desne strane je polica sa posuđem (vrčevi, pokali, tanjuri, …), a u sredini stol za posluživanje i blagovanje. Kuhinjski sluga je sagnut i izabire jednu od divljih pataka i riba koje će kuhinjska služavka pripremiti Kristu. Sve je tako prikazano da gledalac osjeća miris svježine namirnica i polako mu se budi apetit. Vidi se ispod jablana bunar s kojeg kuharica nosi vodu za kuhanje. Nedaleko kuhinjskog kamina obješen je očišćeni pijetao koji će biti glavna gozbena pečenka. U običnoj staklenoj čaši je crno vino koje čaši daje sjaj muranskog rubina. Kruh na stolu sa svojom koricom i sredinom pečenog tijesta postavlja pitanje - od kakvog je brašna pripremljen. Osoba prikazana s crvenom kapom na glavi prikazuje – kuhara koji prvi pojede pred gostom jelo i popije piće koje mu je ponuđeno kao dokaz da ga ne želi otrovati, kako je to bio običaj renesansne gastronomije.

Kažu, da devedeset posto dokumenata o blagovanju na pučkom stolu zahvaljujemo velikom flamanskom slikaru Pietru Bruegelu (Brueghel, Breughel) zvan – Pieter de Drol – šaljivi. (Breda, o.1525 - Bruxelle , 5/9.IX: 1569.; prvi u eur. slikarstvo uveo pučku tematiku – *Seljačka svadba*, *Žetva*; *Lovci u snijegu*, ..). Da nije bilo tog majstora sjeverne „nordijske renesanse“ koji nije slikao poput njegovih kolega majstora južne „mediteranske renesanse“ okrenutih većinom veličanju neba i slavljenju kraljeva, papa i velmoža – europski „mali čovjek“ - seljak, obrtnik ostao bi nepoznat, kao i njegova hrana - osnovna potreba svakog života. Ne bi se znalo što se jelo, kako se pilo. Stara Flandrija, današnja Belgija, zemaljskim plodovima jedna od najbogatijih zemalja bila mu je za cijeli život glavni motiv.

Zahvaljujući Brugelu, danas znamo kako je izgledalo gorostasno tijesto zvano *flandrijski kruh* i kako malo ljupko tijesto zvano *flamanski perec*. Jedno od najomiljenijih jela u Belgiji i Nizozemskoj jest jaje. Njegov miris, kad ga se sa slaninom peče na tavi, opisuju gotovo svi putopisci zadnjih stoljeća. On ga jednako nalazi u kući pod strehom, na stolčiću ulične kuharice, kao i razbijene mu ljuske na stazi uz izgubljenu igraću kartu i oglodanu kost. Slika jedno hrabro jaje koje se samo na pilećim nogama, došlo ponuditi gurmanu da ga pojede. Svinja je loše prošla u europskom slikarstvu i kiparstvu, malo bi se za nju znalo da je nije Brugel, prikazao - pečenu mirišljivu. Gledajući sliku i miris se osjeća.

Uz čopore svinja, Bruegel prikazuje ovce, njihovo mlijeko kojim žedni žeteoci gase žeđ, a isto tako zahvaljujući njihovoj vuni, kako su i stari i mladi sanjkači i klizačice zaštićeni od

prehlade. Tanko odrezan komadić ovčjeg sira ili malo kravljeg maslaca slože u starim gastronomskim flamanskim običajima jestvenu kompoziciju, koju danas zovemo – sendvič.
Bruegelova „Žetva“ slika koja se nalazi u New Yorku, Metropolitan Meseumu, predočuje prirodu kolovoza koja nudi svoje zlatno bogatstvo, a seljaci nakon napornog rada s užitkom su se prepustili jelu i bezbrižno odmaraju.

„Košenje sijena“ (P.Bruegel) Prag, Nacionalna galerija; slikoviti je prikaz radova u polju na način staronizozemske tradicije realističnog prikazivanja.

Bruegelova „Seljačka svadba“ koja se nalazi u Beču, Kunsthistorisches Museum; je kulinarsko gurmanska delicija za razliku slike Talijana Paola Veronesea „Svadba u Kani Galilejskoj“. Bruegelova svadba nije biblijska nego seljačka, jela i pića ima toliko da bi se nahranili svi uglednici Veroneseove svadbe, i još bi ostalo. Nigdje poslužitelja, oni bi obili suvišni, nepotrebni cifreraj pored stola. Nadomješta ih kuhar i njegov pomoćnik. Prikazavši bijelu pregaču i zatakavši u šešir drvenu kuhaču, kuhar je naložio pomoćniku da na pladanj stavi desetak tanjura. Kakav pladanj, kakvo posluživanje, pladanj nije ni zlatan ni srebrn, nego od sirovih dasaka. Uputivši se kraj stola svaki gost u prolazu uzima tamni tanjur napunjen nečim što izgleda kao kaša. U sredini stola, pred mladom, crveni se kuhano suho svinjeće meso, iz kojeg vire tri krupna rebra. Plodovi zemlje ovdje se jedu i piju iz zemljanih posuda. Blagujući ne treba voditi brigu, kamo s laktom, kamo sa šakom. Tu je smijeh a ne maske, dvorske lude, pauni, majmuni i .., kao na mediteranskim svadbama.

Dva gajdaša stoje, od pasa pod stolom je samo jedan, kojem njegov gospodar ne pogledom nego riječju disciplinira čeljusti.

Slika iz 1559. prikazuje „sukob“ između karnevala i korizme tj. alegoriju sukoba između svijeta naopačke i njegove suprotnosti, društvenih odnosa svojstvenih stvarnom poretku (velika vinska bačva, odojak na ražnju, pečene ribe na dasci kao na pladnju i „sluga božji“ (fratar) koji se klanja vinskoj bačvi, na drugoj vinskoj bačvi jelo na tanjuru, …)

Njegova slika „Unutrašnjost seljačke kuće“ prikazuje pogoršanje životnih uvjeta seljaka zbog veće ponude radne snage na tržištu (veliki kotao/kazan, tj. ognjište, na sredini sobe u kojem se nešto kuha i mnoštvo oskudno obučene djece koji očekuje milodar od dva prispjela došljaka bogato obučena, …).

Pieter ml. Bruegel (Brueghel, Breughel) zvan – pakleni (Beuxelles, o. 1564 – Bruxelles, 1638), sin P. Bruegela oponaša oca u raznim inačicama, te svojim slikama također prikazuje tadašnji život običnih ljudi.

„Stil života“ Frans Snyders (Antwerpen, 11.XI.1579 – Antwerpen, 19.VIII. 1657) učenik P. Bruegela ml., autor je raskošnih mrtvih priroda iz kojeg doslovno buja život, koje su prikazane superrealistočno.

„Posljednja večera“ Jacopa Robustia, poznatijeg kao Tintorett (1518-1594, najistaknutiji slikar mletačkog manirizma) naslikano je tako plastično i „uvredljivo“ za tadašnje crkvene pojmove da je pozvan pred sud inkvizicije pod optužbom za krivovjerje. Razlog tome što je naslikao *Poljednju večeru* kao raskošnu gozbu na kojoj su se vidjeli čak „crnci“, pijani Nijemci i druge „divote“.

Ni jedan kralj, car (osim Napoleona), papa ili velikodostojnik, ni jedna stvar i nijedan događaj nisu doživjeli da im prikaz u tako grandioznom formatu stoji u najslavnijem muzeju svijeta, u pariškom Louvreu, kao što to ima čast – feljton hrane i pića – biblijska slika „Svadba u Kani Galilejskoj“, slika gotovo sedam metara visoka i 10 metara široka, poznatog venecijanskog slikara Paola Veronesea (1528.-1588.). Osim velike likovne vrijednosti ta je slika vrijedan životni dokument. Pokazuje stupanj rasta kulture oko stola, od prethistorijskog

doba kad se sjedilo uz kamen i zemljanu zdjelu do šesnaestog stoljeća, u razdoblju renesanse kad ruka blaguje uz srebrni nož kraj zlatnog tanjura (Kana Galilejska, mjesto u kojem je Isus izveo svoje prvo čudo, ubikacija (stvarno mjesto) je nepouzdana: Hirbet Kana ili Kefr Kanna, oba u blizini Nazareta).

Umjesto jednog niza figura (kako je to bilo uobičajeno prikazivati) koje već sjede uz gotovo, posluženo jelo, Paolo je smatrao da bi bilo dobro da iznad tog reda figura u vestibulu (hol, aula, predvorje javne zgrade) naslika gore na terasi još jedan red figura koje se kreću u zgotavljanju i raspoređivanju jela. Centralna figura slike je Krist. Na slici sve je crtom, plohom, bojom, perspektivom postavljeno da se kao u fokus stječe njegov lik. Paolova slika jedna je od rijetkih umjetničkih djela u kojima kuhar stoji uz Krista! I kao što Krist vlada svojom, kuhar vlada svojom polovicom slike. Krist smirenim licem i još mirnijim rukama dijeli na svojoj polovici nebesku, a kuhar zanesenim licem i još zanesenijim rukama rastura zemaljsku hranu. Iz daleka se detaljno razaznaje mač nalik sječivu za meso vruće pečenke te zrnata struktura srebrnina pladnjeva u rukama poslužiteljica. Tranširanje i strka. Dimi se janjetina a prostor djeluje kao da je hram od mramora.

Paolova slika maksimalni je prikaz ljudskog zadovoljenja jelom i pićem, a lica na njoj su poznate ličnosti, kao ona najljepša korpulentna dama na lijevom kraju stola, druga po redu. To je famozna Eleonora d`Aaustria. Do nje su Michelangelova prijateljica, poznata pjesnikinja Vittoria de Colonna. Tu je i francuski kralj François I.

Da je Rubens (Pieter Paul Rubens 1577-1640; flamanski slikar najizrazitiji predstavnik baroka) jedan od prvih slikara sendviča dokumentira na slici „Seosko veselje“ jedan vrčajlija koji je pronašao sretno slaganje zalogaja sendviča od sira s gutljajem piva. Tu je i „dječak s paunovim perom na kapi“, koji je na slici „Seoska zabava“ ocijenio da će mu sendvič s maslacem doći kao kolač, kad obliže tanjur kojim su ga pogostili čas ranije. Treći sendvič je takav da bi ga bilo bolje da ga Brugel nije ni naslikao, krajnje morbidan – prepolovljena žemlja umjesto sira, maslaca jaja, šunke ili što drugog ima – goli nož. Papreni srednjovjekovni humor?

„Djela milosrđa“, slika Davida ml. Teniers (Antwerpen, 15.12.1610-Bruxelles, 25.4.1690) realističan je prikaz dijeljenja kruha siromašnima i mlijeka mladoj majci, dojilji. David m. Teniers djelovao je u Bruxellesu kao dvorski slikar i upravitelj kralj. umj. zbirke (jedinstveni prikaz tog muzeja i slika vidi se na slici *Nadvojvoda Leopold-Vilim u svojoj umjetničkoj galeriji u Bruxellesu*, nalazi se u Museo del Prado, Madrid). Na način blizak J. Brouweru radio izrazito realističke prizore iz seoskog i grad. života, bibl. kompozicije, portrete i krajolike. Društvo između 17. i 18. stoljeća naviklo se na suživot sa siromasima i ne gleda ih više kao pojavu kojoj se treba suprotstaviti, već njihovu prisutnost prihvaćaju kao nešto normalno.

Slika „Komornik“, nizozemskog slikara Pieter Van Laer (zvan u Rimu Il Bamboccio; lutak debeljuškasti dječačić; 1592-1642) prikazuje dijeljenje peciva siromacima. U 16. stoljeću problem siromaštva postao je velik te su vladari raznim reformama pokušali tome suprotstaviti, jedna je bila i uklanjanje prosjaka iz grada. Kao je P. Van Laer slikao pučki život po njemu je takav žanr nazvan „bambocciata“.

„Seljaci za večerom“ slika L.Le Naina (Le Nain, Louis, zvan – le Romain; franc. slikar, o.1593-Pariz, 23.5.1648; autor poetično-naturalističkih svakodnevnih prizora iz seljačkog života) ocrtava životne uvjete seljaka osiromašenih zbog poljoprivredne krize i težine poreza.

„Raščerečeno govedo“ slika koja se nalazi u Louvreu, najpoznatijeg slikara u povijesti europskog slikarstva Rembranta (pravim imenom R. Harmentszoon van Rijn; 1606-1669; slikar i bakropisac), svjedoči nam i o umjetnosti slikarstva ali i o tadašnjem načinu prodaje mesa tj. mesnicama.

Treći div nizozemskog slikarstva, pored Fransa Halsa i Rembrandta, Jan Vermeer van Delf (1632-1675) u kratkom razdoblju naslika je malo slika od kojih je danas sačuvano samo oko 35 slika. Slika „Mljekarica“ naslikana oko 1658. prikazuje stvarnost života u kući i spokojnost žene kod pripreme jela od mlijeka i kruha u zemljanoj posudi. Prizor koji nije nestvaran ni danas.

Jan Steena, rođen 1626. u Leydenu, djelovao je u Aji, Haaerlemu, Delfu i Warmondu, a radio je kao pomoćnik u pivnicama da bi zaokružio svoje prihode. G. 1672. dobio je dopuštenje da u očevoj kući otvori gostionicu za pušače, pa su ga prozvali „veselim krčmarom iz Leydena“. Vrlo dobro je poznavao građanski i pučki život koji je bio predmet njegova slikarstva. Kao vrlo prodoran promatrač obdaren blagom duhovitošću, znao je i svojim najgrubljim prizorima utisnuti pečat neke ljupke poruge. Umro je u Leydenu 1679. Često je slikao natiskane prizore pune veselosti i meteža, svakojake svečanosti, krštenja, vjenčanja, na kojima su se starci, mladež i djeca miješali u općoj graji. U njegovu su slikarstvu Nizozemci bili spremni prepoznati najboljeg tumača svoga života. Slika *Svijet naopačke* iz 1663. prikazuje pokladni običaj koji je bio „ispušni ventil“ za narod.

Millet, Jean-François, franc. slikar i grafičar (Gruchy, 4.1.1814.-Barbizon,20.1.1875.) predstavnik realizma u francuskom slikarstvu 19. stoljeća. U ranim radovima slikao konvencionalne žanr-scene, poslije pejzažno slikarstvo, te ljudske likove s naglašenim melankoličnim seoskim životom. *Beračica klasja* prikazuje siromaštvo i oskudicu u živežnim namirnicama, na način skupljanja ostataka klasja na poljima nakon prolaska žetelaca. Tadašnji feudalci dopuštali su takvo sakupljanje na svojoj zemlji.

I u **novom dobu** slikari su svojim radovima svjedočili o teškom životu, običnog čovjeka, kao npr.:

- *život u siromašnim četvrtima Londona* na gravuri francuskog slikara, grafičara i ilustratora Gustave Doréa (Strasbourg, 6.1.1832.- Paris,23.1.1883.). Uvažen u Francuskoj i Engleskoj, u Londonu utemeljena Galerija Doré. Bijeda je po Thomasu Robertu Malthusu (engl. ekonomist 1766.-1834.; ….. rast stanovništva određen je geometrijskom progresijom, a rast hrane aritmetičkom progresijom) stvorena prebrzim rastom stanovništva u odnosu na sredstva za egzistenciju.
- na slici *Likovi u rustičnom interijeru* A. Corellija iz 188. godine ističe se veliko ognjište za kuhanje. Zimi su zbog velikih hladnoća životinje i ljudi često boravili u istim prostorijama.

Copyright © 2004 The National Gallery, London. All rights reserved.

Copyright © 2004 The National Gallery, London. All rights reserved.

Copyright © 2004 The National Gallery, London. All rights reserved.

Joachim Beuckelaer, Flamanski slikar (1533–1574)

Prodavačice povrća, Louise Moillon (1610-1696)
Museo del Louvre, París

Barokne birtije

Jedno od najstarijih odmarališta, oporavilišta duha i tijela je – gostionica, krčma, birtija. To je mjesto gdje se može naći jelo, piće, žena, informacija, mjesto gdje se dogovara trgovina. Birtija je – život.

Slikari Brouwer (Adrian Brouwer, o. 1606.-1638.), Steen (Jan Havickszoon, 1626.-1729.) i Teniers (David Teniers, 1610.-1690.) ostavili su nam autentične prikaze barokne birtije (barok – pravac i stil života u 16. stoljeću sve do sredine 18. stoljeća).

Kuća sa čađavim slamnatim krovom, ulazom s okićenim cimerom - crvenim pijetlom ili drugdje s velikim zemljanim vrčem za vino ili peharom za pivo na ulazu, nedvojbeno pokazuje da smo pred birtijom. Uz birtiju je i kuglana na utabanoj ledini. Okolo su stolovi s nogama ukopanim u zemlju i pomičnim klupama, stolicama i praznim bačvama koje također mogu poslužiti ili kao stol ili stolica.

Birtijski pod je od nabijene zemlje, strop od greda, … vidi: O UGOSTITELJSKOM POSLUŽIVANJU I PONAŠANJU ZA STOLOM.

Glavni stolac, hrastov, širok, težak, grubo otesan, bez ukrasa, birtijsko prijestolje rezervirano je za vinoravnatelja ili pivovođu koji za seoske svečanosti, lumperaja, tu sjedi s metalnom krunom zubatijom od pijetlove krijeste. Ogromni okrugli stol u boljim birtijama pokriven je bijelim stolnjakom koji se spustio skoro do zemlje.

Jelo se poslužuje na zemljanom pladnju, u zdjelama i lončićima, jede se iz metalnih tanjura. Tko želi poslije jela otrti masne ruke ili obraz, na klupi leži zajednički ubrus.

Na jednoj slici D. Teniersa (nalazi se u madridskom muzeju Prado) koja prikazuje flamansku birtiju, nalazi se otvoreno ognjište - koje je vrlo slično današnjem u taverni kraj Gradske vijećnice u Bruxellesu. Stara krčmarica u crvenom zemljanom loncu muti brašno, mlijeko, jaja te u velikoj bakrenoj tavi preokreće raznu tjesteninu od velikih palačinki do nekih malih pita.

Lijepo se razlikuju gradske birtije, recimo kao današnji restorani ili taverne, one slabije seoske na nivou današnjih gostionica, ili one – simpatične, nešto između gradskih i seoskih. U mnogima je i – stolnjak, „Tafelkleid“.

Jedna birtija posebna je zanimljiva, zbog ogromne količine dima u kolutovima, to je poznata „Tabagie“ (slika Browera) u kojoj su se održavala natjecanja pušača lula.

Slikarski genijalac Hals (Franc Hals; o.1580.-1666.; uz Rembrandta najplodniji portretist i slikar građ. žanra u 17. stoljeću), kažu i stručnjak „tekuće pitanja“, ostavio nam je i prikaz – barokne birtijske muzike, violinist i frulaš, a kao posebnost je i birtijski instrument „Rommelpot“, ručna zvučna okretaljka (u Napulju isti takav instrument zovu „Putipu“).

„Kralj pije“, Jakob Jordaens flam. slikar (Antwerpen, 19.V.1593 – Antwerpen, 18.X. 1668) oslikao neobuzdane životne radosti i materijalno izobilje građanskog staleža 17. stoljeća.

„Doručak iz Marriage à la Mode“, National Gallery, London; Wlilliam Hogarth (London, 10.IX. 1697 – London, 25.X. 1764) engl. slikar i grafičar. Radio realistične prikaze običaja, morala, polit. makinacije i hipokriziju engl. društva 18. stoljeća.

Slika koju je W. Hogarth posvetio krčmi u svojoj seriji o *Karijeri jednog libertina* (libertin; pov. u antičkom Rimu, slobodnjak, rob koji je manumisijom pušten na slobodu, 2. pov. u hrv. ugarskom feudalnom pravu, slobodnjak, seljak koji živi i radi na plemićkoj zemlji,

ali ima pravo selidbe, 3. knjiž. razuzdan čovjek, razvratnik) (1733.-1735.) oštar je prikaz morala individualističkog užitka koji je prevladavao u 18. stoljeću.

Lov i lovina

Lov i lovina, od pećinskih crteža do danas, inspirirali su mnoge pjesnike, pisce i slikare. Srednji vijek i renesansa ostavili su najdublje i najljepše tragove. Mnogi likovni umjetnici posvetili su svoje kistove i dlijeta njihovim likovima, a uz to i njihovu posluživanju, goničima, hajkačima, gulikožama, psarima te samim psima, sokolovima kao i predmetima njihove strasti - divljaci. Renesansni lovac nije srednjovjekovni samostanac, seljak koji ubija divljač iz nužde, zbog hrane. Stara španjolska uzdanica kaže: *"Tel vai meu amigo con amor que ih´eu dei come cervo ferido de moteiro del - rei"* ("Moj dragi zbog ljubavi ide prema meni kao jelen kojega rani kraljev lovac").

Jedno od najljepših mjesta cjelokupne srednjovjekovne književnosti završeđuje da ude u svaku knjigu o divljači i pripremanju hrane, „Roman o Tristanu i Izoldi":

Na rubu šume izađe krasan jelen. Lovci i lovački psi slijedili su ga u stopu, uz veliku buku, koju su uzrokovali glasovi i lovački rogovi. Ali kako su se psi već u grozdovima hvatali kože njezina vrata, životinja, nekoliko koračaja od Tristana, klecnu i izdahnu. Neki lovnik probode je kopljem. Dok su poredani unaokrug, trubljevinom rogova najavljivali lovinu, Tristan na svoje veliko čudo opazi prvog lovnika kako naširoko i naduboko nožem zasijeca u jelenov grkljan kao da ga želi rasporiti. Tristan viknu: "Gospodaru, što to radite? Da li dolikuje tako plemenitu životinju komadai kao nekakvu zaklanu svinju? Zar je to obicaj u ovoj zemlji?" - "Čovječe" - odvrati lovnik - "a što ja radim, što bi te moglo iznenaditi? Dakako, ponajprije jelenu odsijecam glavu. Zatim ću raskomadati truplo u četvrtine. Obješene o krstače svojih sjedala, ponijet ćemo našem gospodaru, kralju Marku. Tako mi to radimo. Tako su radili - od vremena najdavnijih lovnika - ljudi Kornovalijci. Ako ti znaš neki plemenitiji način, pokaži nam ga. Vrlo rado ćemo ga naučiti. Evo, dragi brate, uzmi nož!.

Tristan se spusti na koljena. I prije nego će ga početi komadati, prvo skide jelenu kožu. Potom raskomada životinju na sitne dijelove. Ali kako se pristoji, ostavi zdjeličnu kost potpuno netaknutu! Poslije odreže sitnije dijelove - gubicu, jezik, jaja, srčanu žilu.

I lovnici i hajkač nagnuše se nad nj i oduševljeno ga promatrahu.... Tristan je dovršavao komadanje jelena. Srce, rogove i utrobu poda psima. A lovce pouci u tome kako se dozivaju psi i kako im se dijeli hrana. Zatim pobode na lovačke vile komade uredno odijeljene i dade pojedinim lovcima - jednom glavu, drugom butine te bocnu kičmenicu, jednima plećke, drugima bedra i pečenice. Uputi ih, kako se moraju dva i dva staviti u vrstu, da bi jahali u doličnom slijedu. Već prema plemenitosti dijelova ulovljenog plijena, što su ga naboli bili na vile.

Rijetko je koji vijek u povijesti evropske kulture toliko pisao o pticama te klesao, slikao, iglom vezao njihove likove. Ali isto tako rijetko je toliko koji vijek pojeo ptica kao srednji vijek. Nije ih spasilo ni to da su u Sv. Trojstvu imali svog predstavnika - *golube*, simbol Duha svetog.

L'orseleur - to je naziv za jednog specijalnog lovca, *majstor za lov ptica*. Pticolovac, zanimanje osobito razvijeno u srednjem vijeku. Od sicilijanskog kralja Fridriha II. koji je voden viteškom modom napisao knjigu o lovu sokolom pa do onih koji love ptice za ukras ili za hranu - strijelom, mrežom, na klopku, na lijepak od imele.

Hvali se Tristan:

Ždralove što lete u oblacima, znam ščepati s hrtovima, Labudove sivosmeđe i bijele guske, divlje golubove - zarobljujem lovačkim psima. Lukom dokrajčujem ronce i bukavce. Hvatam što mi padne pod ruku. S jastrebovima šumske vukove i velike medvjede. Sa sokolovima veprove, srndaće i jelene šarenjake. Sa kragujima lisice. Sa sokolićima divlje zečeve.

U doba francuske renesanse, veliki kraljevski lov predstavljao je izuzetan događaj i bio je isplaniran do najmanje pojedinosti, čak i u času kad nastupa ubijanje glavne životinje kraljevskog lova - smaknuće jelenovo. Protokol velikog kraljevskog transporta zapovijeda da sve mora stati mirno i ne smije se micati sve dok za taj svečani trenutak posebno formirana kraljevska fanfara na konjima ne odsvira posmrtnu počast životinji, a slavu kralju.
Svaki lovnik hrlio je za svojom lovinom. Kraljev najuži krug usmjeravao se na kraljevsku životinju - jelena. Medvjed - kao simbol ratničke klase imao je svoje hajkače, a vepar - kao simbol svećeničke klase imao je pak svoje goniče.

Truba je dotulila, rog je dokrajčio lovinu. Skoro će suton. Na šumskoj čistini diže se ogromna hrpa uredno poredanih jelena i srna. Nad njima veprovi i divlje krmače, pri vrhu divlje mačke, jazavci. Ispod hrpe lančano poredani divlji zečevi i malo podalje fazani i prepelice, jarebice, šljuke. Mnogi zaostali lovci još nadolaze te pridodaju svoju lovinu, uzvisuju hrpu. Veliki kraljevski lovni transport ima i svoje lovce grobare. Oni su, eno, iskopali raku i polažu jedno po jedno tijelo lovačkih pasa usmrćenih rogom jelena, kljovom vepra. Polažu Dijanu kojoj se iz razvaljenih grudi mlataraju i srce i jetra, polažu je preko Hektora koji je ostao na dvoje raspolovljene kralješnice. Onaj otkinute glave sigurno je Roland zvan Snijeg. Veliki kraljevski lovački transport ima i jedno zaista posebno zanimanje. Obavlja ga najmlađi lovac. Njegova dužnost jest da rogovima ispravlja čekićem iskrenute vrhove i trubama zavrnute usne. Kad on iz zadnje popravljenog roga duhne, počet će pasje opijelo –blatnim lovačkim čizmama poravnavanje šumske zemlje u životinjske grobove.
No, iznenada jeknu truba, glavnog lovnika, komandanta transporta. Prekini s radom! Vrijeme je ručka - kralj je rekao da je gladan! Počinje revija juha. Uz pratnju dvojice kuhara s bijelim kapama nose ogroman lonac na kolcu o ramenu. U njemu je "La poul au pot ", ne samo kraljevska, nego i nacionalna francuska juha ("Plat national français du temps des rois de France). U njoj se ljuljaju kuhana kokoš, mrkva, bijela repa, poriluk, svinjeća kobasica, sol i papar. Uz kraljevu lončinu maršira i kraljičin lončić. I u njemu "La Soupe de reine" (piletina, riža, žumance). Onda dođe do promjene. Kraljica se osjetila slabašnija pa joj šalju "Creme à la Princesse", a kralj se čudi kao dren pa je poručio po "Queue de boeuf", volovski rep s lukom i peršinom u četvrt litre burgundca.
Po juhi se vidi tko je tko. Jedan neumorni ljubavnik slavne Diane iz Poitiersa nalazio je svoje herkulstvo u redanju tanjura "zečje juhe" (zečja prsa, zečja jetra, luk, mrkva, čaša crnog vina). Juha je bila osobna karta. Znalo se zašto netko u kraljevskom lovu jede juhu od luka ("La soupe à l'oignon - češnjak, sol, papar, sir, brašno, maslac, kruh) a netko bogme i juhu od ulja i starog kruha.
Poslije lovačkih juha, od one fazanove za kralja i one od luka za puk te poslije mesa s ražnja, od jelena i vepra na hrastovom kolcu te sitnih sisavaca i ptičica na sve tanjim granama i grančicama, pa napokon poslije, čuture s vinom za lovačke velikaše i poslije buradi s jabučnjakom za lovne siromahe - odjeknuo je rog velikog komandanta kraljevskog lovačkog transporta. Bio je to znak da je došao čas čišćenja lovačkog oružja. Na sve strane na šumskoj čistini kupaju se blatne palice hajkača, škrebetaljke, zvona i udaraljke goniča. Peru se okrvavljena koplja konjanika lovnika.
Jedni čeprkaju mrvice loja iz prežderanih ušica lovačke sjekire. Drugi ciste lukove rutave od dlake srna i od perja jarebica. Treći nožem stružu i noktom grebu grušotine mozga, utrobe, sjemena s maca za smaknuće jelenovo i s bodežića za otkidanje glave drozdu, grlici.
U to doba polagano izlaze iz grmova, i bez žurbe pomaljaju se iz stabla novi pripadnici kraljevskog lovačkog transporta. To su specijalisti za obradu mesa. Sjekiraši, nožari - majstori tranširanja životinja i ptica, svega živog u šumi. Komadaju jelena na panju svježe odvaljene bukve, sjeckaju prepelice na grabovoj, netom otesanoj daščici. Oni uz burad i kace su salamuraši i mirodijaši. Bijeli kao češnjak, rumeni kao luk, s na obrazu, madežima krupnijim od papra, oni umaču sad palac, sad mali prst u kacu da izmjere ljutinu kvaše. Makar se kreću

usporenim kretnjama, oni su djelovanjem ekipa brzine, strašni komandosi koji moraju pronaći način da se brzo kvarljivo meso divljaci čim prije transportira iz šume do podruma, ledenica, smočnica i pušnica kraljevskog dvora.
Uz njih i gulikože, trče ovamo onamo i skidajući papak, rezači rogova, crevari, želucari, sabirači žučnih kesica za liječenje raznih tegoba. Čovjek koji u ovoj strci oko pripremanja mesa za transport iz lova u dvorac, ima najmirniji, najsabraniji korak jest - kraljevski mirodijar. Kako i ne bi tako djelovao, jer o njemu i njegovu prilogu zavisi uspjeh spašavanja lovine. Strašni salamurdija! On ne trci za čoporom lovaca. Nije gonič, ni hajkač, ni psar da goni divljač pred kralja. Nezavisan od sve te lovačke strke, on uvijek dočeka svoj trenutak. A to je kad posljednja truba i zadnji rog otpire sve iz lovišta: i ralja i lovce visoke i lovitelje niske divljaci. Tren mine lovačke šatore, ogledala, umivaonike, kraljevske dame, dvorske patuljke s papagajima i specijalno srebrno hvatalo kišnice za pranje kraljičine kose.....
On ne govori. Nijemo rukama daje znak kako da se ovdje u istrošenu dvorsku plahtu zavije posoljeni but srne ili prsa mlade veprove ženke ili kako da se ondje u već dokrajčen kraljevski ručnik zamota fazan, divlja parka.
Nedaleko čekaju konji i mule. Skoro će doći čas kad će na njih navaliti cijele ormare, komode, kovčege, čabrove, bisage, pune konzervirane mesine divljaci, da je čim prije dostave intendantu kraljevskog dvora. Odvojeni su za posebno brze konjanike mali sanduci iz kojih će se u najkraćem roku pred već ranije stiglim kraljem, vojvotkinjom i biskupom crnjeti krupni madeži papra na jelenjem mozgu, medu veprovim bijelim bubrezima. Ako je lov, kako obično biva negdje u kasnu jesen - plješću dvorske kuharice dlanovima - bit će hladetine, tlačenice gurmanske slasti žešće, jače nego što je ona koju priređuju redovnice samostana Crescentia.
Mirodijar je zadnji čovjek začelja transporta. Prije nego napusti lovište, jedan pogled spusti na zemlju. Smiješi se crnom sjemenu mirte kako se kotrlja od strasti da se čim prije uvali u ogromno ružičasto bedro mortadele. Drugi pogled digne nebu gdje se seoski dimnjaci puše - dim vjerojatno miluje u pušnici krvavice, kobasice, ploču slanine....
Zadivljuje bezglasna strpljivost kojom mirodijar konzervira kraljevski lovački transport. Frapira njegov indiferentan mir kojim je tako preparirao životinju da miriše divljinom, a ne pokvarenošću. Možda je čitao grčku priču kako su mrtvog cara Aleksandra Velikog uspjeli transportirati iz Azije u domovinu, sačuvavši mu tijelo svježim jer su ga zalili u buretu medom do vrha. Ili pak što se, kao osobiti ljubitelj tankokljune šljuke, osvjedočio slatkim paradoksom da je neka delikatesa tim svježija čim je pokvarenija.
Kad je pedesetak plemića pod vodstvom "Velikog sokolara" Rene de Cossea, udarilo zvekirom o dveri dvorca - bio je znak da je završio veliki kraljevski lovački transport. Medu stotinama drugih lovačkih voditelja, gostiju, poslužitelja, moglo se pred dvorcima Chambord, Blois te naročito Fontainebleau, vidjeti i o stotinu mrežara za divljač, po pedeset kola, po dvanaest posebno obučenih hajkača, goniča i psara te stotinu pasa i cijelu sokolariju s preko tri stotine ptica grabljivica.
Razilazeći se poslije lova kućama, siromašni hajkači nisu imali, kao Sveta Tri Kralja, devu niti su bijedni goniči imali, kao Sv. Josip na bijegu u Egipat, magarca da im ponesu kakav otpadak kraljevskog lova. Zato su ih kroničari i minijaturisti vidjeli kako koracaju s komadom zečetine, jazavčevine, puhovine u poderanom pinklecu na ramenu, s raspalom košarom u ruci ili dotrajalom plicarkom na leđima.

Kraljevi nisu išli u lov zbog gladi, nego zbog zabave. Isto tako nehotično je lov povrijeđen tim što je ponegdje katkad prešao u povredu prava žiteljstva na čijoj se zemlji odvijao. Mnogi divlji zec nije bio kraljevski, nego seljakov i mnoga jarebica nije bila kraljičina nego seljankina. Koliko je jedan vepar bio biskupski, a koliko župski, teško je bilo presuditi. Iza mnogog lovnika sa, ustrijeljenim fazanima znali su mali seoski, renesansni poderanci pjevati rugalicu, onu staru iz misterije "Strašnog suda":

Evo vreće pune sujete, ponosa i požude, svađalice i varalice! Vreća puna optužbi, hvalisavaca i plašljivaca, sjecikesa i lopova.

U onoj gunguli goniča i halabuki hajke, osobito ako se događala u šumi pri rubu sela, tko je mogao u tren prepoznati radi li se o kraljevom divljem zecu ili seljakovu kuniću, o kraljičinoj fazanki ili o seljankinoj kokici.

Kako dokumentiraju minijature, slike na stropu ili zidu, sami lovački opisi u kronikama renesansnog razdoblja, čovjek nailazi na mjesta gdje se lov pretvorio u mesarenje, lovci u mesare, a šuma u mesnicu - prodavaonicu te najtečnije hrane.

Francuski kralj François I. toliko je volio lov da je arhitektonskim, slikarskim, kiparskim i likovno zanatskim temama iz lova posvetio cijeli svoj grandiozni dvorac Fontainebleau u okolici Pariza. Najvećem talijanskom majstoru zlatarstva i kiparu Benvenuttu Celliniju (1500 - 1571) nije povjerio samo oblikovanje svečanih pehara, pladnjeva, plitica te čuvene zlatne i draguljne solnice nego dekoraciju dvorca: *U svod smjestio ženu kako leži u izabranom položaju - lijevu je mišicu držala nad vratom jelena* (jelen je bio jedan od kraljevih amblema). *S jedne strane sam načinio u polureljefu neke srndaće i veprove, te drugu divljač u još manjem reljefu. S druge strane modelirao sam pse ptičare i hrtove. A sve su te životinje dočaravale prekrasnu šumu iz koje izvire vrelo.*

Cellini je bio jedan od najvećih renesansnih ljubitelja mesa divljači, osobito ptica. Lovu na njih posvetio je stranice svoje knjige "Moj život". Bilježi: *Ja sam naime na blagdane rade išao posjećivati drevne spomenike da ih modeliram u vosku ili barem crtam. A budući da se sve te starine nalaze u ruševinama, a u tim se ruševinama pak gnijezda golema jata golubova, spopade me želja da od razonode pođem na njih u lov s puškom. Tim bih se oslobađao dodira s ljudima, u strahu od kuge. Pušku bih prebacio preko ramena mojemu Paulinu, te bismo se mi sami uputili u te ruševine. Lov bi tako protekao da bih se redovito vračao s tovarom veoma tustih golubova.*

Cellini se u svojoj autobiografiji hvali kako je pogodivši goluba, visoko skrivenog na palači, Broccardovom puškom, za okladu dobio od milanskog zlatara Giovannija Francesca della Tacca *vrč dobrog grčkog vina iz Palombove krčme.* A kako pali puška, Cellini kaže: *Ta je puška bila potpuno ravna, a sam sâm je izradio. Njezina cijev, s unutrašnje i vanjske strane, bila je izglađenija nego najsjajnije ogledalo. Također sam svojom rukom izrađivao vrlo sitan puščani prah a o njemu sam otkrio najljepše tajne, kojih ni do danas nitko drugi nije doznao. Tim povodom, da ne bih bio preopširan, navest ču samo jedan slučaj, kako bi se mogli diviti svi iskusni lovci. Bilo je ovako. S količinom praha što je bila ravna petini težine kuglice, pogađao sam u ravnom pravcu u cilj na dvjesta srednjih koraka.*

Drugi renesansni umjetnik koji je volio lov jest poznati talijanski slikar Paolo Veronese (1528 - 1588). U La Villa Masser Barbaro koju je izgradio znameniti arhitekt Andrea Palladio (1508 - 1580), naslikao je Paolo ne samo lovačke pejzaže s divljaci, nego i sebe u odjeci i obuci lovca. Tako lovački kostimiran, o jednom bedru ima mač, a na drugom lovački rog i kožnate vješalice za sitniju divljač i ptice. U desnici drži koplje za probadanje vepra. Oko nogu mu stoje dva lovačka psa.

Medu prvim lovačkim životinjama srednjeg vijeka i renesanse, u slikarstvu, je jelen koga su prikazivali u bezbrojnim prilikama. Jedna od najupečatljivijih prizora je ona, njemačkog slikara L. Cranoha (1472 - 1553) u kojoj se vidi pomiješana jelenja i pasja krv u rijeci. Kralj Alfonso Aragonski toliko je bio oduševljen najdivljijom životinjom - veprom, da mu ga je majstor V. Pisanello, modelirao na poleđini medaljnog portreta. Divljeg zeca, tu

“osrednju divljač“ prikazivali su poznati Gozzollija, Carpaccia kao i Tizian i Dürer. Na vratima firentinskog Battisterija nalazi se puh i vjeverica (te slasne pečenke) koje je izradio firentinski kipar G. Ghiberti.

Lov na divlje svinje oduvijek je slovio kao viteška zabava. Tako je i danas, premda suvremena oprema i lovačko oružje sve to pretvaraju u igrariju lovačke tehnologije. *“U stara vremena bilo je drugačije”* pisao je još u prošlom stoljeću vrsni poznavalac životinja A. E. Brehm (Alfred Edmund, 1829-1884, njem zoolog, autor poznatih djela o životu životinja):

pogotovu onda kad je uobičajeno lovačko oružje bio samostrel, koplje ili lovački nož. Koplje za lov na divlje svinje imalo je široku dvosjeklu čeličnu oštricu dugačku 30 centimetara s 8 centimetra dugim kukama na kraju. Lovci su ga upotrebljavali tako da su njime dočekali razbješnjelu divlju svinju kad bi jurnula na njih. Lovac bi se suprotstavio vepru tako da bi desnom rukom čvrsto pritisnuo kraj drvenog drška koplja uz tijelo, a ljevicom dao oštrici pravi smjer. Čim bi se vepar, napola slijep od bijesa, približio, lovac bi koplje upravio tako da bi mu šiljak bio uperen na donji dio vrata iznad prsne kosti. Vepar bi redovito tako žestoko naletio na koplje da bi mu se čelični šiljak sve do kukice zabio u prsa, a ako je oružje bilo dobro usmjereno, željezo bi mu probilo srce. Slabije krmače dočekivao je lovac lovačkim nožem. Čvrsto uhvativši držak desnom rukom, postavio bi ga na desno, malo savijeno koljeno, a tijelo oslonio na lijevu nogu koja je bila malo isturena natrag ...

Tako je bilo nekada, no ono što je bilo isto kao i danas, to je divljenje koje gurmani iskazuju prema mesu divlje svinje.

Prema procjenama povjesničara gastronomije, na njemačkim dvorovima se u 17. stoljeću trošilo dnevno kilogram mesa po osobi uz obilje divljaci, ribe i peradi.

U velikom renesansnom kraljevskom lovu, nakon svrstavanja divljaci, znalo se po kuharskom pravilniku koje dijelove životinja i ptica treba odmah kuhati i peci u lovištu, a koje treba poslije tranširanja konzervirati, da izdrže do kraljevskog dvora - smočnice. Kako na izabrano mjesto skloniti kraljevsku najmiliju poslastice - šljuku, koja nakon osam dana netaknuta stvori u svojoj ponutrici vrhunsku poslasticu.

Po nepisanom pravilu znalo se kome treba što treba prirediti za doručak, objed ili večeru, kao iskaz osobitog poštovanja:

veprova jaja komandantu lovačkog transporta, jelenova pržena krv zapovjedniku postavljanja šatorskih odaja, jetra voditelju kraljevske pivnice, divljeg goluba dupljaša i vjevericu dvorskim damama, te puha pečenog na ražnju, najbradatijem goniču, najstarijem hajkaču.

Poslije lovačke juhe, konjanici, hajkači, gulikože, strijelci, psari, kopljonoše, izmiješani grupirali su se u jelenovu, veprovu, zečju ili ptičju skupinu, gdje su posebni sjekači i djelitelji nudili kuhano ili pečeno meso divljači. Do jelenove se grupe teško dolazilo. Jelen je znamenje kralja i tek najbližima njegovu veličanstvu omogućen je zalogaj pečenog vrata ili hrpta. Veprovina ili veprova glava po propisu mora ići na kraljevski ili biskupski stol. U zečjoj grupi ih je najviše, kao što je i najviše smijeha i šala. Poslužen na pladnju s listovima loćike i tvrdo kuhanim jajima ili nadjeven i pečen uz obilato korištenje masne guščetine, slanine, mrkve, češnjaka, klinčića, lovora, luka, soli, octa, i posebno crvenog vina (posebno Mâcon-Viré). Puhove i vjeverice posebno su volili kraljevski lovci, poznati kao uporni ljubavnici. Ježa (simbol nezaustavljive strasti proždiranja i skupljanja plodina) kao pečenku, voljeli su oni najpohlepniji.

Jarebicu ("kralja ptica") blagovali su svježe pečenu (samo za dvanaest minuta) u listu vinove loze, zorom, prije početka otvaranja svečanosti lova.
Za pečenu patku prepunu svinjetine, slanine, maslaca, maslina, luka i lovora, prelivenu bijelim vinom, nije rečeno tko ju je jeo.

Slika „Dijana s lovačkim psima", Berlin, Staatliche Museen, Fyt (Fijt, Feydt) Jan, flam. slikar (15.III. 1611.- 11.IX.1661) reprezentativni slikar mrtvih priroda i animalističkih scena. Često je slikao prizore životinja na kompozicijama drugih slikara, Rubensa, J.Jordaensa i dr.

Njegova slika – lovačkog motiva - Dijanu (staroitalska božica svjetlosti, lova, prirode i poroda; zaštitnica plebejaca i robova) prikazuje u svoj svojoj ljepoti žene s njenim brojnim lovačkim psima, kako stoji uz „brdo"razne lovine s ogromnim, mrtvim, labudom – simbolom neokaljane ljepote, bjeline, snage i ljupkosti.

Da je lov pravo povlaštenih prikazuje nam francuski slikar C. van Looa (*Charles André* zvan *Carle*; 1705-1767) autor mnogih portreta i galantnih scena u duhu rokokoa. U predahu tijelom lova, plemstvo, na ledini ispod velikog drveta sjedi na stolicama, travi, drvetu, … Svi u obučeni kao da su u salonu i uživaju u „oblizekima" koja su djelo kuharskih ruku i piću. U blizini su lovački trofeji, umorni lovački psi i ostala posluga koja je sve to donijela, složila i pripremila.

Slikarstvo, proporcije tijela i proporcije hrane i pića u njemu

Da bi jelac i pilac u Italiji 15. stoljeća bio pravi čovjek svog vremena, on treba kao renesansna zgrada, kip ili slika tog perioda, biti u prvom redu djelo proporcije.
Nikakvo prežderavanje. Nikakvo prepijanje. Gastronomska proporcija.

Odbaciti svako jelo koje gura u raskalašenost tijela, odreći se svakog pića koje vodi u raspojanost duha. Ranorenesansni čovjek koji je pazio da mu neumjerenost u jelu i piću ne disproporcioniraju izgled (kao što to danas radi „junk food"), nije bio poput našeg suvremenika ljepotana koji brinući se za svoju dobru figuru, navečer čita knjigu djelatnih uputa, a jutrom skače na vagu poslije „jogiranja".

Renesansovac je to zamijenio nečim drugim. Bio je to spis slikara Cennino Cenninija (umro oko 1400.) zvan „Rasprava o slikarstvu". Radi se o djelu koji slikarima služi za njihove optičke i tehnološke probleme, no ona može poslužiti svakom tko želi saznati više o odnosu tijela i fenomena proporcije hrane i pića u njemu. Posebno može poslužiti svakom čovjeku koji želi discipliniranjem jela i pića održati mjere koje je dala priroda kad je proporcionirala građu tijela prije nego što ga nije prožderala hrana ni razlokalo piće.

U poglavlju svoje knjige „Mjere koje mora imati ljudsko tijelo savršene građe" Cennini piše: „ Upamti da ti prije nego pođemo dalje, želim dati točne mjere muškaraca. Mjere žene ostavljam postrani, jer ona nema svršenih mjera. Prije svega, kako sam gore spomenuo, lice se dijeli na tri djela. Naime, čelo – jedan, nos – drugi, od nosa do brade – treći. Od kraj nosa duž čitava oka – jedna je od tih mjera. Od jednog uha do drugoga – dužina lica. Od brade do početka vrata – jedna od tri mjere. Vrat – jedna mjera. Od početka vrata do kraja ramena – dužina lica. Isto tako do drugoga ramena. Od ramena do lakata jedno lice. Od lakata do šaka – lice i jedna od tri mjere. Dužina čitave šake jedno lice. Od vrha trbuha do pupka – jedno lice. Od pipka do vrha bedara – jedno lice. Od vrha bedara do koljena – dva lica. Od koljena do pete – dva lica. Od pete do tabana – jedna od tri mjere. Taban je dužina lica.

Čovjekova visina jednaka je njegovoj širini s rukama ispruženim ustranu. Ruke zajedno sa šakama dopiru do polovice bedara. Čitav pak čovjek ima u dužinu osam lica i dvije od tri mjere. Muškarac s lijeve strane ima jedno rebro manje nego žena. Kroz čitavo muško tijelo prolaze kosti .. Muški spolni ud mora imati takvu mjeru da se sviđa ženama. Njegove mošnje moraju biti sitne, dobrog oblika i svježe. Lijep muškarac mora biti mrk, a žena plava".

Nije bilo lako biti jelac i pilac rane renesanse, jesti kao Got i piti kao Vandal, imati duh kojim se moraš obuzdati u discipliniranog člana Marsile Ficinove „Platonske akademije"? (Marsilio Ficini, 1433-1499, tal. humanist i liječnik; Osnovna postavka njegova učenja jest pomirenje filozofije i teologije, a bit je filozofije u proučavanju istine i mudrosti).

RJEČNIK PIĆA

(LEKSIKON PIĆA)

I

POJMOVNI RJEČNIK

LEKSIKON PIĆA

dok je još na lozi, a i kad se gnječi u kaci, miriše na ruže.
Julijan Apostat

Civilizacija se ne može zamisliti bez većeg broja ugodnih ljupkih mana, a jedna od takvih ugodnih mana je i uživanje u vinu.

Aldous Huxley

Pij sada vino, jer ti ćeš spavati dugo pod zemljom bez druga, prijatelja, bez žene.
Omar al Khayyam

Vino može zagrijati duh, ako se drži mjera.
W. Goethe

A

Absinth
alkoholno piće aperitivne namjene, proizvedeno na bazi vermutskih trava, anisa i drugih. To je svjetlozelena ili sasvim bezbojna tekućina koja sadržava približno 55 posto alkohola. Prekomjerno uživanje toga pića štetno djeluje na ljudski organizam, zato je u mnogim zemljama zabranjena njegova proizvodnja. Uslužuje se vrlo hladan u tumbleru uz dodatak soda-vode. Potječe iz Francuske, a prvi put je proizvedeno 1797. po receptu M. Pernoda.

Pelin, pelinkovac (apsint)

Pelin je izvorno bio aperitiv, kao „predjelo“ pred obrok no počeo se uživati i u ostalim prigodama. Budući da je većina vrsta pelina ima vrlo visok sadržaj alkohola počeli su razrjeđivati vodom te su „otkrili“ da i postotak korištene ledene vode razvija i nove okuse.

Za „zabranjeno“ piće – Absinth (apsint od *grč.apsinthion - pelin*; pelinkovac) - mnogi kažu da je prejako
dok je većini suviše gorko. Pravi *pelinkovac, pelin* (Absinth) radi se od nekoliko vrsta biljaka, a ovisno o proizvođaču stavlja se čak i do 20-tak različitih vrsta. Poznata slika kockice šećera u žlici koja sagorijeva iznad čaše pelina (Absintha) govori o tome koliko je doista jak, stoga je miješanje šećera i vode u njemu uobičajeno.
Pelin se također miješa s raznim vrstama zaslađivača ili voćem, poput naranče i limuna kako bi se dobio blaži okus. S obzirom na jačinu alkohola koju sadrži, *Absinth je vrlo zapaljive prirode* pa treba biti oprezan s ovim pićem.

Priprema se tako da natočite 0.03 Absintha u čašu i zatim preko žlice šećera nalijevate oko pola do jednog dl ledeno hladne vode. Lagano se promiješa i popije. Nakon tri ovakve čašice, malo je vjerojatno da će vas jutro poslije sjećanje dobro služiti. Navodno sadrži malu količinu supstanci koje uzrokuju halucinacije, no u svakom slučaju to je piće koje se isplati probati, kada ga uspijete nabaviti.

Priprema apsinta (pelina)

Postupak bez šećera
Ulijte 2 - 4 cl pelin u čašu, a zatim razrijedite s ledenom vodom u omjeru 1:1 il 1:5. Vodu ulijevajte vrlo polagano u čašu, na pelin (absint), preko žličice. Polaganim ulijevanjem piće će dobiti svoju punu aromu a u isto vrijeme čaša će se zarositi.

Postupak sa šećerom
Po želji, možete pelin zasladi s malo šećera. U čašu ulijte 2-4 cl pelina. Absint žličicu (pelin žličicu) stavite na rub čaše i u nju nekoliko kockica šećera (po želji koliko slatko želite). Prvo prelijte kocke šećera s malo vode da budu natopljene. Porozna žličica će propustiti suvišak vode kako kockice šećera ne bi upile previše vode. Nakon nekog vremena višak vode će se iscijediti u čašu. Šećer će se lagano otapati i cijediti u čašu. Možete ostatak šećera, ne čekajući da se sve otopi, umiješati u čašu.

*Postupak s bokalom (*Absinthefontaine)

Pelin možete umiješati s vodom i pomoću bokala-fontane (Absinthefontaine). Čašu ispunite s pelinom (2-4 cl). U fontana-bokal stavite ledenu vodu i kockice leda. Čaše

stavite ispod malih ventilića (pipa) na fontani-bokalu i ispuštajte vodu, polagano, u vrlo tankom mlazu. Cijeli postupak zahtijevaju polagani postupak i uživanje u njemu. Pogotovo kada možete uživati u krug pelin u ovom Zubereitsungsmethode osigurava odgovarajuću atmosferu. Fontanu-bokal ostavite s ledom da se potpuno otopi i tek tada je ispraznite i perite, jer bi u protivnom staklo moglo puknuti.

Postupak s plamenom

U Engleskoj i Češkoj pelin (absint) je bilo popularno pripremiti s „plamenom“. Uzmite praznu čašu, žličicu za pelin (Absinthelöfel) stavite na rub čaše i u nju željene kockice šećera. Prelijte šećer s pelinom kako bi se dio polagano iscijedio u čašu. Zapalite pelin u kockama šećera i pričekajte da se karamelizira. Prelijte s malo vode i umiješajte u čašu. Na ovakav način pelin se pripremao još u 19. stoljeću.

Ulex pelin *Ulex Pierre ordinaire* je najjači Njemački pelin. Boca pića, od 7 dl, prirodne zlatne boje uvijeno je u papir kako bi ga zaštitilo od svjetlosti. Gorko nježnog aromatičnog okusa na komorač i anis, pripravlja se od uravnotežene mješavine bilja. Sadržaja od 55 vol. alkohola. Alkohola upućuje nas na oprez pri količini konzumiranja.

Kübler Pelin Superieure je brand pelin, proizveden u Val-de-Travers, Švicarska, poznatom kao rodno mjesto pelin. Kübler pelin je prvi put proizvedena 1863. U količini od 500 litara.
Glavni sastojci Kübler pelina su Grande pelina (Artemisia absinthium) i anis. U proizvodnji se koriste i švicarska pšenica, izop (koljenasti izop – *Sideritis scardica Gris*), matičnjak, korijander, zvjezdasti anisa, komorač, rimski pelin i metvica. Kübler Pelin proizvodi se na tradicionalni način već više od sto godina. Nakon početne maceracije započinje spori proces destilacije. Dok se ne završi proces destilacije ne dodaje se ni šećer ni umjetna boja. Krajnji proizvod je prirodni, pravi švicarski "La Bleue" pelin od 53 vol. % alkohola.

Kokteli s pelinom, pelinkovcem
Vrlo je malo koktele s pelinom a najpoznatiji je *"Smrt popodne"* (Death in the afernoon) imenovan po istoimenoj knjizi Ernest Hemingwaya. Umjesto pelina s vodom u koktelu se miješaju pelin i šampanjac. Knjiga "Smrt popodne" govori o svečanosti i tradicija španjolske borbe s bikovima i daje nam pogled na povijest te borbe koju Hemingway smatra veličanstvenom, ali istodobno iznosi razmišljanja o prirodi straha i hrabrosti. Knjiga je objavljena 1932.

Sastojci: 1, 1/2 unci pelina, 4 unce Brut šampanjaca; Čaša: flauta za šampanjac.
U pelin ulijte šampanjac, ledeno ohlađeni Brut, barem 4 unce. Čaša će se sva zarositi.

Advokaat
liker nalik na vinjak s jajem – nizozemski specijalitet. Proizveden na osnovi genevera i jaja.

Akvavit
rakija s okusom na kima ili druge aromatične biljke. Mnogo se proizvodi i pije u skandinavskim zemljama. Najpoznatija je Alborg taffel akvavit u kojoj ima 45 posto alkohola.

Allasch
liker s jakim mirisom na kim i visokim postotkom alkohola, najmanje 40 posto. Poslužuje se vrlo hladan, a najzahvalnije je poslužiti ga u tumbleru.

Alpenkräuterbitter
to je liker proizveden na osnovi alkohola i ljekovitog alpskog bilja. Gorka je okusa i pije se kao lijek prilikom bolova u želucu. Poslužuje se pri običnoj temperaturi s običnom ili soda-vodom.

Ale
jako i dugo postojano englesko pivo, proizvedeno od najboljeg (najsvjetlijeg) slada, najboljeg hmelja, šećera, od trstike, riže i kukuruza. Pivo je svjetložute boje sa reskim okusom slično šampanjcu.
Podvrste su: Pale Ale; Burton Ale; Export India Ale; Bitter Ale, Mild Ale

Amaro 18
liker proizveden na osnovi alkohola i ljekovitih trava, vrlo bogata bukea i slatkogorka okusa. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere.

Americano
aperitiv. Mnogo se upotrebljava za miješanje pića

Amer-Picon
aperitiv francuske proizvodnje, pije se sam ili razrijeđen običnom ili soda-vodom. Upotrebljava se za pripremanje koktela, sadržava 27 posto alkohola.

Amourette
francuski liker ljubičaste boje

Ancestor de luxe
vrlo fin škotski whiskey sa 43 posto alkohola

Ancient bottle gin
vrsta džina, prodaje se u bocama posebna oblika, proizvodi ga firma Seagram.

Angelica
liker. Dobiva se od sjemena i korijena istoimene biljke. Vrlo ja aromatičan, a slatkogorka okusa. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi uz čašu vode.

Angostura bitter
upotrebljava se kao dodatak, začin suhim_(ne slatkim) mješavinama (kokteli) zbog arome i boje, a sadržava 45 posto alkohola. Ne pije se sam, nego se upotrebljava samo radi spomenute svrhe. Na bazi angosture prave se mnogi likeri. Proizvodi se od kore angostura (korijen prostrjela, naranče, anđeoski korijen (angelika), korijen galganta, kora kininovca, klinčić i kardamom), drveta u Južnoj Americi. Najbolja angostura Dr. Siegerts Angosturbitter proizvodi se od 1875. godine. Ubraja se u najjače bittere.

Anis del Mono
aperitiv koji se proizvodi od odličnog španjolskog anisa, a pije hladan uz čašu soda-vode.

Anisette
liker slatka aromatična okusa. Proizvodi se od anisovih plodova koji sadržavaju mnogo eteričnog ulja. Proizvodi se u više boja i poslužuje pri običnoj temperaturi u širokim likerskim čašama.

Anisonka
rakija dobivena destilacijom voćne komine u koju se stavi plod anisa. Sadržava 32-55 posto alkohola.

Apfel-Branntwein
apple-brandy proizvodi se destilacijom jabukovca – jabukova vina pa se naziva i jabukov vinjak. Vrlo je popularno piće u SAD i poznato je po nazivu Apple-jack. Poslužuje se kao konjak.

Apollinariswasser mineralna voda s velikim količinama ugljičnog dioksida. Vrlo popularna u Njemačkoj.

Apple-Jackvidi: Aptel-Branntwein
Apricot Brandy liker proizveden od marelice. Aromatičan je. Poslužujemo ga sama, ne jako hladna u količini od 30 g, u širokoj čaši. Toči se u baru.

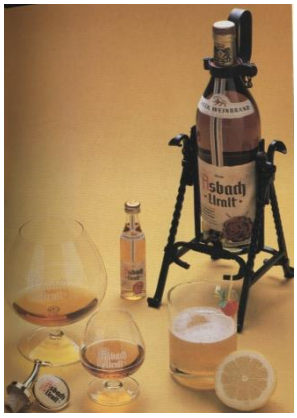
Aquardiente
španjolska rakija pečena od koma i anisa

Armagnac
francuski konjak (*Eau de vie de vin*; vinjak). Proizvodi se jednako kao konjak, ali ne smije nositi naziv „cognac“ jer se proizvodi u drugoj pokrajini, pokrajini Armagnac. Odlične je kvalitete i mnogo cijenjen u svijetu. Postoje tri područja njegove proizvodnje: Bas Armagnac, Haut Armagnac i Ténarèze po kojima i dobiva imena. U medicinskim uputama kardinala iz Gersa iz 14. stoljeća, armanjak se preporuča čak trudnicama. Ranije se spominjala „žestoka voda“, stigla u Francusku u doba arapske vladavine Španjolskom, a najviše se preporučala u liječenju. Proizvodnja armanjaka je procvala u 17. stoljeću kad su ga Nizozemci počeli uvoziti u Englesku i na sjever.
Sadržava približno 42 posto alkohola. Poslužuje se kao vinjak-konjak. Najpoznatiji proizvodi su marke: Reinhart, Château Maillac, Marquis de Montesquieu, Kressmann, Larressingle, Clés des Ducs, Sempe. Spominje se od 1905. god. Kvaliteta se označuje slijedećim simbolima: *** - najmanje odležan jednu godinu u bačvi
V.S.O.P. – najmanje odležan četiri godine u bačvi Hors d'age ili millésime – najmanje odležan deset godina u bačvi

Proizvodi se poput konjaka iz posebnih sorti bijelog vina. Destilat ima 50-62 stupnja i prvo se čuva nekoliko mjeseci u novim hrastovim bačvama da dobije boju i okus po taninu, a zatim u već korištenim da stari godinama. Tada se razvodni na 40 stupnja i rastoči u boce i više se ne mijenja.

Arrak
(arak, arac, chopum) ta se rakija dobiva destilacijom od šećerne melase, riže i palmina soka. Proizvodi se na Javi, Cejlonu, Japanu i Sijamu. Sadržava 45-60 posto alkohola.
Poznate su marke Batavia arrak i Mandarinen arrak. Poslužuje se sama, hladna i u količini 30-50 g kao i druge rakije, ili u tumbleru uz dodatak leda, soda-vode, tonic-watera i ginger alea; ili za pripremanje raznovrsnih miješanih pića. Toči se i u baru. Mnogo je troše Skandinavci. U nekim zemljama na njezinoj se osnovi proizvodi arrak-punč i arrak-liker, koji sadržava približno 38 posto alkohola.

Asbach uralt



najpoznatiji je njemački vinjak, bogat bukeom. Sadržava 40 posto alkohola. Poslužuje se kao i konjak (uralt – prastar).

Asti spumante
pjenušac dobiven od muškat sorte grožđa. Sladak je a sadržava 11-14 posto alkohola. Vrlo dobro muzira. Proizvodi se na klasičan način pri kojemu pjenušac sadržava samo prirodni ugljični dioksid, i na drugi način gdje se ugljični dioksid umjetno dodaje. Prilikom otvaranja boce treba dobro paziti i imati čašu već pripremljenu, jer su u pjenušcu velike količine ugljičnog dioksida. U podrumu boce ne leže, već uspravno stoje. Pjenušac je dobio ime po gradiću Asti u Italiji. Spumante znači pjenušav.

Aurum
liker proizveden od vinjaka, naranče i kima, zlatnožute je boje, a potječe iz Italije.

B

Babeasca
rumunjska crna sorta grožđa.

Bacardi rum
najprije je proizveden u Santiago de Kuba u destileriji Bacardi 1862. na otoku Kubi, a kasnije i u Jamaici. Emilio Bacardi, najstariji sin don Facunda, izbjegao je s Kube zbog pristajanja uz pobunjenike protiv Španjolske, a za nezavisnost Kube, o kompanijom su upravljala njegova braća. Žene iz obitelji izbjegle su u Kingston na Jamaiku. Nakon američke okupacije Kube, Emilio Bacardi vratio se u domovinu, a njegov rum postao je sastojak omiljena koktela *Cube libre*, odnosno ruma pomiješana s coca-colom. Izmišljen je i koktel *Daiquiri*, a američki general Leonard Wood imenovao je Emilija Bacardija gradonačelnikom Santiaga. Bacardi je 1956. priredio veliki festival kojim je proslavljena Nobelova nagrada pisca Ernesta Hemingway-a, ljubitelja bacardia i koktela s njim.

Vrlo je aromatičan i sadržava 40 posto alkohola. Sigurno je jedna od najpoznatijih vrsta ruma. Mnogo se upotrebljava u baru za miješanje pića, a pije se i sam. Postoje dvije vrste toga ruma: bezbojni – *Carta bianca* i zlatnožuti – *Carta de oro*.

Najpoznatiji je rum „Havana Club“ i dalje se proizvodi na Kubi.

Badascony
poznato vinsko središte uz Blatno jezero u Mađarskoj.

Baden
znameniti njemački vinorodni kraj. Najviše se uzgaja rizvanac.

Bakarska vodica
pjenušavo vino iz Bakra. Služi samo za lokalne potrebe i nažalost, pored izvanredne kvalitete ima ga sve manje zbog odumiranja proizvodnje.

Povijesno je utvrđeno da su bakarski prezidi građeni od konca 18. st. Do početka prvog svjetskog rata, a sadnju loze je potakla carica Marija Terezija. Prezidi (terase) protezali su se u dužini oko 2 kilometra, a od mora do vrha brda u prosjeku je bilo 88 terasa. Prema predaji, kad su Napoleonovi vojnici početkom 19. stoljeća boravili u Primorju, moguće je da su domaćim ljudima prenijeli tehnologije proizvodnje pjenušca. U Francuskoj su ljudi za svoje potrebe proizvodili pjenušavo vino prekidanjem prirodnog vrenja, kao što se proizvodila i Bakarska vodica. Bakarska se vodica proizvodila isključivo od domaće beline ili žlahtine uzgojene isključivo na terasama. se gnječilo nogama u „grotlu“, posudi sa pomičnim dnom i rupama sa strana kroz koju je otjecala tekućina. Cijeli je posao pravljenja Bakarske vodice bio u rukama žena. Butelje su se čuvale za svečane trenutke i posjete dragih gostiju, a rijetki su Bakarsku vodicu proizvodili za prodaju. Bakarska vodica se već odavno ne proizvodi od grožđa sazrelog na terasama starih padina zaljeva. Terase su zarasle, a djelomično i urušene. Vilim Frančišković posljednji je proizvodio jedino hrvatsko pjenušavo vino po originalnoj tehnologiji proizvodnje. Radio ga od grožđa iz Istre i Krka, a na boce stavljao etikete iz tridesetih godina (kada se još radilo to vino) Vodica i Bakarski tokajac.

Balaton
vinogradarski kraj uz Blatno jezero u Mađarskoj. Uzgaja se moslavac (furmint) i laški rizling.

Ballantine
škotski whiskey vrlo dobre kvalitete. Sadržava 43 posto alkohola. Nosi naziv firme koja ga proizvodi.

Bandol
regija u francuskoj pokrajini Provance, u kojoj se proizvodi bijelo, crno i posebno ružičasto vino.

Banylus
mjesto u francuskoj pokrajini Langeudoc Roussillon, gdje se proizvodi desertno vino. Kažu da je banylus jedino vino na svijetu, koje izuzetno paše uz – čokoladu.

Barack Palinka
vrsta rakije koja se proizvodi iz marelica. Potječe iz okolice Kecskemeta u Mađarskoj. Svjetložuta je i sadržava 43 posto alkohola. Pod nazivom Kajszin Barack proizvodi se i liker. Poslužuje se kao i druga pića te vrste.

Barbaresco
poznato crveno vino iz Piemonta u Italiji. Proizvodi se od sorte nebbiolo i jedno je od najboljih talijanskih crvenih vina.

Barbera
sorta grožđa koja daje svježe puno crveno vino. U Italiji su čuvena vina barbere iz Albe i Monferrata.

Bardolino
ukusno lagano crveno vino iz okolice sela Bardolino u pokrajini Veneto u Italiji.

Barolo
jedno od najboljih talijanskih crvenih vina, proizvodi se od sorte nebbiolo u okolici mjesta Barolo u Piemontu. To je puno krepko vino, koje oko tri godine zri u bačvi, a potom još oko pet godina i u butelji.

Barsac
najveća vinogradarska zona u Sauternesu u bordoškom kraju. Tu se proizvode čuvena slatka bijela vina.

Beaujolais
kraj kod Lyonea u Burgundiji, poznat po (mladom) vinu beaujolais, koje na tržište izlazi trećeg vikenda u mjesecu studenom.
Beaujolais supérieur mješavina crvenih vina s područja Beaujolais kod Lyonea u Burgundiji. Francuski zakon zahtijeva da to vino bude znatno kvalitetnije i u alkoholu nešto jače nego obični beaujolais.
Beaujolais village crveno vino koje dolazi iz 35 sela regije Beaujolais. Po kakvoći je bolje od običnog beaujolaisa, nešto je jače, ali ipak ne dostiže kvalitetu vina beaujolais iz posebno izdvojenih devet općina regije, koje imaju pravo na najbolju apelaciju (appellation d'origine côntrolée).

Bénédictine
francuski liker koji još od 1510. godine proizvode benediktinci u Fécampu po starom i tajnom receptu od mnogobrojnog bilja. To je jedan od najpoznatijih likera u svijetu. Sadržava 45 posto alkohola. U prodaju dolazi nakon dugog njegovanja. U trgovini je poznat i kao D.O.M. liker (Deo Optimo Maximo). Toči se u baru, a najviše nakon jela, kao digestiv. Poslužuje se u maloj količini pri sobnoj temperaturi.

Bergamotte liker
liker od naranče, talijanske proizvodnje.

Bermet
vidi Terminološki rječnik

Bisquit Dubouché
vrsta dobrog konjaka, sadržava 40 posto alkohola.

Bitter

Magenbitter u liker čaši

vrsta gorkog alkoholnog pića. Pije se vrlo hladan i razrijeđen soda-vodom.

Black and white
škotski whiskey vrlo poznat u svijetu, sadržava 43 posto alkohola.

Blackberry brandy
liker od kupine odgovarajuće boje i mirisa.

Bockbier
vrlo poznato tamno pivo, po kvaliteti i visokom postotku alkohola 5-6 posto.

Bols
u svijetu vrlo poznata tvornica likera i drugih alkoholnih pića. Sjedište joj je u Amsterdamu. Utemeljio ju je 1575. godine Lucas Bols.

Bommerlunder
poznata vrsta rakije – akvavit. Poslužuje se vrlo hladna i u malim količinama.

Bonaparte
vrsta vrlo cijenjenog konjaka.

Boonekamp
cijenjena vrsta nizozemskog biljnog likera sa sadržajem alkohola 40 posto i više. Taj liker ima gorak okus i intenzivan miris. Boja mu se na svijetlu prelijeva – opalizira. Originalni mu je naziv: Boonecamp of maggbitter!

Booths
poznata tvornica prvorazrednog engleskog džina.

Botrytis
plemenita plijesan koja“napada“ u vinogradu i koja presudno utječe na značajke pojedinih sorti grožđa, od kojih se proizvode slatka vina. Neka od najboljih desertnih vina na svijet, poput francuskih Sauternesa, mađarskih Tokaya i njemačkih izbornih berbi, proizvode se „zahvaljujući“ botrytisu.

Borovnična rakija
uobičajeno ime za rakiju od borovnice. Radi se od zrelih zgnječenih bobica borovnice s dodatkom vode, vrenjem i destilacijom. U nekim zemljama nalazimo je pod imenom:

Spiritus Juniperi (Wacholdergeist) Steinhäger, Doornhaat, Machande l	Njemačka;
Gin	Engleska
Genever	Holandija
Genèvre	Francuska
Borovička	Poljska
Kranabitterschnaps	alpska klekovača kod nas
Brinjevac	Slovenija

Borovično pivo
proizvodi se u nekim skandinavskim zemljama tako da se izmuljaju bobice borovnice, a zatim doda hmelj i kvasac pomoću kojega provri.

Bourbon whisky

Bourbon Whiskey

Bourbon Old-Fashion u „staroj“ čaši (Old-Fashion-Glas) – lijevo; Bourbon Manhattan Cocktail u koktel čaši (desno)

poznata vrsta whiskeyja proizvedena u SAD-u.

Branntwein
oznaka za destilirana jaka alkoholna pića s njihovim specifičnostima. To su: vinjak, šljivovica, lozovača, rum, whiskey itd.

Brauselimonade
limunada napravljena sa soda-vodom u kojoj ima dosta ugljične kiseline, - pjenušava limunada.

Brinjevac-borovnica.
Rakija dobivena destilacijom provrele komine borovnice. Popularna rakija u Sloveniji.

Brombeergeist
specijalna rakija koja se proizvodi u okolici Schwarzwalda od alkohola i soka borovnice. U njoj ima približno 45 posto alkohola. Poslužuje se vrlo hladna.

Byrrh
u Francuskoj cijenjeni aperitiv. Pije se obično sa soda-vodom, a upotrebljava se i za miješanje pića. Osnova mu je vino.

C

Caloric punsch
alkoholno piće, tvornička mješavina koja je popularna u skandinavskim zemljama.

Calvados

Calvados u čašama s poklopcem

francuski jabukov vinjak. Proizvodi se destilacijom jabukovca (jabukova vina). Cijenjeno je piće u Francuskoj i u cijelom svijetu. Poslužuje se kao vinjak. U SAD se proizvodi pod nazivom Apple-Brandy i Apple-Jack. Sadržava približno 42 posto alkohola (86 proof-a).

Campari-bitter
u cijelom svijetu poznat i cijenjen talijanski aperitivni bitter. Sadržava približno 27 posto alkohola. Pije se vrlo hladan i razrijeđen soda-vodom. U poslovanju bara prijeko je potreban.

Caldo de canna
sok od šećerne trske, služi u tropskim krajevima za piće. Pod ovim imenom nalazimo ga u Brazilu kao narodno piće. Bijele je boje kao mlijeko, ugodnog slatkog mirisa i slično je razrijeđenom moštu od grožđa.

Canadian club whisky
kanadska marka odličnog whiskeyja.

Capricornia
liker od tropskog voća, potječe iz Australije.

Carpano
poznati talijanski vermut.

Carlsberg
poznato dansko pivo.

Cassis crème
liker proizveden od crnog ribizla. Proizvodi se rakija i sirup cassis, a dobivaju se od iste vrste sirovina. Konzumira se i u baru. Liker sadržava približno 35 posto alkohola. Proizvodi se u gradu Cassisu u Provansi.

Catalan
jaka i bistra rakija napravljena iz soka šećerne trske u Meksiku. Vrlo omiljeno piće.

Cava
španjolska riječ za šampanjac

Chablis
bijelo bugarsko vino.

Chabeso (šabeso)
vrsta nekadašnjeg bijelog gazirajućeg bezalkoholnog osvježavajućeg pića, malo kiselkastoslatkasto (isp. Kabezo). Pakirano u zelenim bocama s patent zatvaračem na kuglicu. Prije upotrebe kuglica se prstom utisnula u bocu.

Chandy
englesko piće, mješavina piva i limunade.

Chantré
njemački vinjak, sadržava približno 40 posto alkohola.

Charmot
metoda proizvodnje pjenušavih vina u tankovima, gdje se događa druga fermentacija, za razliku od „methode traditionelle“, kojom se proizvode svi šampanjci i veliki broj pjenušaca, kod koje se druga fermentacija zbiva u boci.

Chartreuse
francuski liker vrhunske kvalitete. Proizvodi se od ljekovitih trava i raznih koncentrata u samostanu benediktinaca u južnoj Francuskoj. Recept za proizvodnju

velika je tajna i znaju ga samo dva živa redovnika (o.a. tekst pisan 1998.) Postoje dvije vrste toga likera: chartreuse verte – zeleni sa 55 posto alkohola i chartreuse jaune – žuti sa 43 posto alkohola. U baru ima istu namjenu kao i benediktin, a poslužuje se u količinama od 25 i 30 g. Proizvodi se od 1607. godine. Ekstrakt toga likera poznat je kao Elixir végétal de la grande Chartreuse – 68% alkohola.

Cherry-brandy
voćni liker od trešnjeva soka. Poslužuje se kao digestiv i vrlo je cijenjen. Posebno ga cijene Englezi.

Cherry Heering
liker proizveden u Danskoj, odlična trešnjeva okusa.

Cherry whisky
liker na osnovi whiskeyja i trešanja.

Chianti
talijansko vino. Na tržište dolazi u bačvastim bocama.

Chinabitter
pripada skupini jakih bitera (bez šećera). U istoj su skupini: Angostura bitter, Stargaoder bitter, Thorner tropfen itd.

Cider
jabučno vino u Engleskoj i Normandiji. Proizvodi se katkad i od krušaka, postupak je sličan dobivanju vina iz grožđa.

Cinzano bitter
vrlo poznati bitter, mnogo se upotrebljava za miješanje pića.

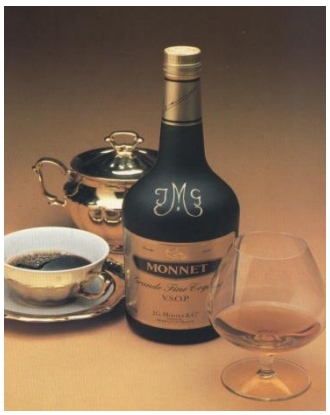
Cinzano vermouth
talijanski vermut svjetskog glasa po kvaliteti i popularnosti. Proizvodi se u više varijanata:
a) bijeli – slatki i suhi
b) crveni – samo slatki
Pije se vrlo hladan i razrijeđen sodom.

Club 99
whiskey škotske marke sa 41 posto alkohola.

Coca-cola
osvježavajuće bezalkoholno piće pripremljeno od različitih biljnih ekstrakata i s dodatkom male količine kofeina i ugljične kiseline. Prvi ju je proizveo ljekarnik John S.Pemberton 1886. godine i od tada je u proizvodnji u SAD-u. Prvobitna namjena je zapravo bila napraviti ljekoviti sirup za ljude koji pate od stalnog umora ili ih pak muči zubobolja. Dugo je kuhačom miješao tajne sastojka u velikom kotlu obješenom iznad otvorena ognja. Na kraju je ustvrdio da sirup ima vrlo dobar okus i odmah se prihvatio reklamiranja nove ljekarije. No na njegovu žalost, Coca-Cola nije uspjela kao djelotvorni lijek, ali ni kao osvježujuće piće. Prve godine proizvodnje Pemberton je na reklamu potrošio 73,96 dolara, no uspio je prodati Coca-Colu za samo 50 dolara.
Proizvodi se i kod nas u Zagrebu, a kvaliteta je pod kontrolom američkih stručnjaka – Pravi naputak je tajna. Poslužuje se vrlo hladna (+4 oC). Coca Cola je čak prisvojila i „djeda božićnjaka“. Slika koju mi danas poznajemo (simpatični djedica sa bijelom bradom u crvenoj odjeći) sačinila je Coca Cola, to je crvena i bijela boja – boja Coca Cole. Boca koja čini srž uspjeha Coca Cole, postala je najpoznatija boca na svijetu. To je klasika suvremenog dizajna ambalaže. Nastala je 1916. godine, tj. tri godine nakon otvorenog natječaja kompanije. Na natječaju je pobijedio službenik jedne tvornice stakla iz Indijane. Boca je nastala na temelju crteža graška cocke koji je rebrast. Kako se prototip nije mogao upotrijebiti u tadašnjim strojevima za punjenje stvoren je tanji oblik.

Cognac

Konjak i čaše za konjak



mala crna s konjakom

konjak u konjak „švenkeru“

dobiva se od prirodnih mladih bijelih vina iz vinogorja što gravitiraju gradiću Cognac u jugozapadnoj Francuskoj, u oblasti Charante. Samo destilati dobiveni iz ove oblasti imaju pravo nositi naziv „Cognac“. Francuska vlada je 1909.god. donijela zakon kojim se točno određuje područje na kojem se konjak proizvodi, te kakvog kvaliteta mora biti i pod kojim se nazivom smije prodavati.

Novi konjak ima svijetlu, stari tamno-žutu boju i fini ukus i miris. Kvaliteta konjaka označena je na etiketi (naljepnici) boce i to sa jednom, dvije ili tri zvijezde ili krune. Kvaliteta se označuje i ovim izrazima:

Grande fine Champagne
Fine Champagne
Fine bois
Bon bois

Osim toga označen je i izrazima:

Vieux	star
Trés vieux	vrlo star
F.O.	fine old (fin i star)
S.O.- superior old	izvanredan i star
V.O.P.- very old pale	vrlo star i blag

U cognacu s kvalitetnom oznakom Fine champagne mora biti najmanje 50 posto „cognaca“ Grande champagne, a ostalo mora biti od Petite champagne. Oznaka premier, bois i deuxième bois ovise o kvaliteti hrastova drveta od kojeg je napravljena bačva u kojoj „cognac“ odležava. Najbolja je kvaliteta od hrasta ljutike stara 80-100 godina koji se prije prerade sušio najmanje pet godina. Od drveta bačve – „cognac“ dobiva boju i djelomično buke.

Oznake starosti (ne vrijede za sve proizvođače)

* - *Une étoile*	jedna zvjezdica 2-3 god.
** - *Deux étoiles*	dvije zvjezdice 3-8 god.
*** - *Trois étoiles*	tri zvjezdice 8-10 god.
VO – Very old	vrlo star 10-15 god
VOP – Very old product	VOP – Very old product
VSOP – Very superior old product	vrlo star 20 god.
VVSOP – Very, very superior old	vrlo star 25 god.
XO – Extra old	XO – Extra old
Extra – Extra	Extra – Extra

Tvornica Hennessy ima posebne oznake

SO	Cognac stariji od 25 godina
XO	Cognac stariji od 45 godina
Extra	Cognac stariji od 70 godina

Tvornica Martell svoje proizvode označuje ovako:

VSOP	Cognac stariji od 20 godina
Cordon bleu	Cognac stariji od 35 godina
Cordon d'argent	Cognac stariji od 60 godina
Extra	Cognac stariji od 70 godina.

Engleska oznaka starosti:

V.O.	very old
V.O.P.	very old pale
V.S.O	very superior old
V.S.O.P.	very superior old pale
V.V.S.O.P.	very, very superior old pale
V.O.C.B.	very old Champagne Brandy
V.V.E.S.O.P.	very, very extra superior old pale
X.O.	extremely old
V.X.O.	very extremely old

Cointreau
poznati francuski liker proizveden od kore naranača s indijskog otoka Curaçao. Vrlo je sličan triple sec likeru. U njemu ima 40 posto alkohola. Poslužuje se u čašama za likere od 0,030 l. Proizvodi se od 1849. godine u mjestu Agnèrsu.

Cordial Médoc
visokokvalitetni francuski liker. Dobiva se destilacijom bordoškog vina medoc i biljnih esencija. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u malim količinama u velikoj čaši za likere. Sadržava 43 posto alkohola.

Cordial likeri
skupina likera dobivena na osnovi konjaka. Obično imaju visok postotak alkohola.

Court bouillon
vidi: Kurbujon

Courvoisier
jedan od najboljih francuskih konjaka poznat i pod imenom The Brandy of Napoléon. Neke boce courvoisiera nalaze se na posebnim ležištima u obliku postolja topa, koje vrlo dekorativno djeluje (Courvoisierov top).
(To žestoko piće /konjak se dobiva destilacijom bijelih vina, a tekućina zatim počiva određeno vrijeme u hrastovim bačvama da dobije poseban okus/ nije dobilo ime prema imenu proizvođača, kako to često biva, nego – naknadno. Kao mnogo toga u Francuskoj, i s Courvoisierom je počelo – s Napoleonom. Napoleon je, kažu, na ratištima obvezno doslovce polijevao svoju odoru kolonjskom vodom – jer nije podnosio mirise tjelesnih isparavanja koji su se, širili oko vojnika dok su se, slušajući njegove naredbe, ne samo znojili nego i ginuli – a u svoje je tijelo ulijevao prilične količine konjaka.
Najčešće je to bio konjak obitelji Gallois, koji mu je i za dvor nabavljao Emmanuel Courvoisier. Taj Emmanuel nije bio nimalo naivan i posao je najprije dobio povezavši se s nekoliko Napoleonovih maršala, no Napoleon je bio zadovoljan njegovim uslugama toliko da se, kaže legenda, i na brodu kojim je prevožen u zatočeništvo na Sv. Helenu našlo stotina boca konjaka (neki kažu: nekoliko malih bačava).
Okus toga pića nije ostao nepoznat ni engleskim časnicima koji su ga sprovodili u sužanjstvo, a oni su piće nazvali „The Brandy of Napoleon“. Baš to, ali na francuskom, piše na svakoj boci od 1969., kad je bila 200. godišnjica Napoleonova rođenja, ispod imena Courvoisier.
Felix Courvoisier, Emmanuelov sin, osnovao je 1843. s jednim od Galloisa kompaniju Courvoisier i počeo proizvoditi istoimeni konjak, a Napoleon III. ga je, imajući na umu i odanost te obitelji njegovu ujaku Napoleonu I., imenovao dvorskim dobavljačem. Dvadeset i tri godine poslije Felix je umro bez muškog nasljednika, no njegovi su nećaci nastavili voditi kompaniju pod istim imenom i s istom vrstom djelatnosti sve do početka 20. stoljeća. Od 1909. godine vlasnik je kompanija engleske obitelji Simon, koja je još više povezala konjak Courvoisier s Napoleonom, dodavši logo Napoleonovu siluetu i lansiravši takozvanu Josephininu bocu, po kojoj se danas, osim po kvaliteti, Courvoisier prepoznaje širom svijeta. Daljnje spajanje te kompanije s većima (1964.) donijelo je konjaku Courvoisier doista svjetsku slavu.

Crème de...
pod ovim nazivom uglavnom razumijemo slatke, guste likere: crème de cacao, crème de vanille, crème de cassis (od borovnica), crème de menthe (od metvice) itd. Poslužuje se u čašama za likere. Mnogo se upotrebljavaju za pousse-café.

Crème de cielliker svjetloplave boje po okusu sličan Curaçaou, nizozemske proizvodnje.

Crème de Mokaliker od kave.

Crème de poyeauliker
s okusom i mirisom na bademe, ružičaste boje ili bezbojan. Francuske proizvodnje.

Crème de Pecco
liker s okusom na čaj, svjetlosmeđe boje, nizozemske proizvodnje.

Crème de roses
liker boje i mirisa ruže.

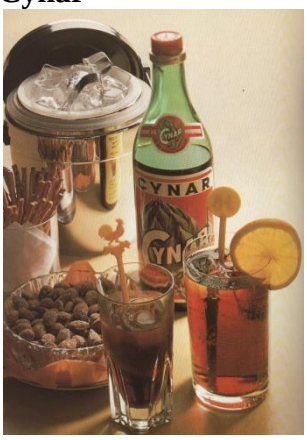
Crème Yvette
stari slatki američki liker s mirisom, okusom i bojom na ljubicu. Sadržava dosta alkohola.

Curaçao
liker proizveden od naranče s indijskog otoka Curaçao. Ima ga raznih boja: crveni, plavi, zeleni, bezbojni. Mnogo se upotrebljava u baru, a pije se i sam. Na hladnom mjestu eterična se ulja kristaliziraju, a liker dobiva mutan izgled. Na toplom mjestu liker se vraća opet u prvobitno stanje. Označava se sa: *sec* – (suh), *Extra sec* (vrlo suh), *Triple sec* (triput sušen), *Blanc* (bijel), *Topaze* (žut kao šafran).

Curaçao orange
Liker koji se najčešće pije sam. Narančast je, a sadržava 35 posto alkohola. Drži se na sobnoj temperaturi. Poslužuje se kao i ostali likeri.

Cuvee
ta često korištena riječ naprosto označava određeni tip vina, što ga je vinarija odlučila proizvesti poslije pojedine berbe. Cuvee ne mora, kao što se misli, biti mješavina vina s više položaja ili od više vrsta grožđa. Korištenje riječi cuvee ne podliježe zakonskim obvezama. Krajnje banalno, ako sami proizvodite vino, možete na etiketu staviti svoje ime i prezime i uz to dodati cuvee.

Cynar



Aperitiv: Cynar i soda, čisti (pur) Cynar s ledom i pistaciji

Aperitiv napravljen od artičoke i biljnog ekstrakta. Tamnosmeđ je. Poslužuje se sa soda-vodom, komadićem limuna, narančinom korom, te slanim prutićima ili slanim datuljama.

D

Danziger Goldwasser
proizvodi se od kore naranče, limuna, šećera, kima, ružinih latica, muškata itd. Sadržava mnogo šećera i 30% alkohola. Bezbojan je. U njemu plivaju bezbrojna zrnca zlatne prašina, koja na svjetlu odražavaju sjaj.
Poznat je i po imenu Danziger Lachs ili Dupelt Gülden-wasser. Poslužuje se hladan u likerskoj čaši.

Damson gin
engleski liker na osnovi džina i šljive bardaklije. Tamnocrvena boje.

Decanter
engleski magazin, jedna od najutjecajnijih svjetskih publikacija o vinima.

Deinhard
jedna od najpoznatijih tvrtki za proizvodnju vina u SR Njemačkoj.

Destilacija alkohola
destilacijom dobivamo alkoholna pića od raznih komina i kljuka kojima je izvršeno alkoholno vrenje. Prilikom grijanja alkohol se pretvara u paru prije vode (vri na 78 oC, voda na 100 oC). Prolazeći kroz cijevi, hladi se i ponovno pretvara u tekućinu.

Digestive

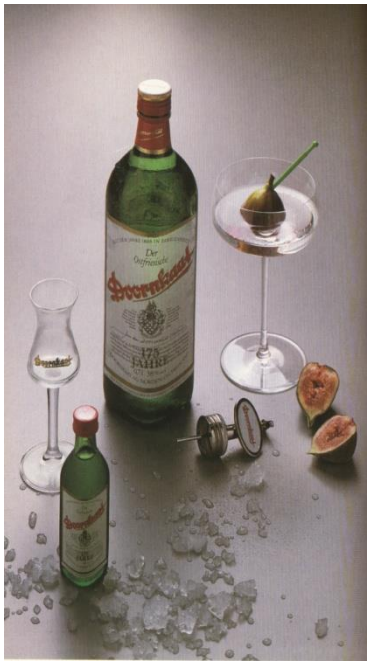
Digestivi

alkoholno piće koje se uzima nakon jela radi lakše probave.

Dionysos
po grčkoj mitologiji bog vina.

Don Perignon
osobito kvalitetan šampanjac nosi ime svoga izumitelja. Proizvodi ga firma Moët & Chandon.

Doornkaat



Ledeno ohlađeni Doornkaat sa smokvama

žitna rakija filtrirana preko borovnica. Sadržava 40 posto alkohola, a poslužuje se vrlo hladna. Omiljena je u Njemačkoj, odakle i potječe.

Dosage
proces dodavanja šećera u šampanjac ili pjenušac u posljednjoj fazi proizvodnje. Slatkoća se dodaje šampanjcu u formi ekspedicijskog likera, koji je mješavina žestokog alkohola i šećera.

Drambuie
liker škotske proizvodnje. Proizveden na osnovi whiskeyja i meda. Piće britanskog dvora. Tek od 1906. godine proizvodi se za tržište. Na galskom jeziku izvorno glasi „An Dram Buidheach“ – ugodan napitak. Naputak za izradu pripada klanu Mac Kinans a dobili su ga od princ Charles Edwardsa 1745.

Dry ginger-ale
bezalkoholno piće s okusom na đumbir, ugodno aromatično, u ustima malo peče. Proizvode ga mnoge firme u svijetu, ali je okus pića različit.

Droga za likere
to su razni dijelovi bilja koji se ističu aromom, okusom, bojom itd., a mogu se upotrebljavati za proizvodnju pića jer nisu štetni za ljudski organizam, nego na njega djeluju stimulativno.

Dubonnet
aperitiv francuske marke. Pije se sam i sa soda-vodom, hladan. Proizvodi se od biljnih esencija i aroma.

Dubouch
poznata vrsta konjaka

Dujardin
vrlo poznat vinjak u Zapadnoj Njemačkoj

E

Eau de vie (de vin)
francuski izraz za rakiju (vinjak).

Edelbranntwein
njemački izraz za najkvalitetnije alkoholno piće dobiveno destilacijom voća ili žitarica, bez ikakvih umjetnih dodataka: konjak, whiskey itd.

Edelwein
njemački izraz za najkvalitetnija vina

Ekstrakt
srž (topive tvari) nekih materija namijenjena proizvodnji pića

Elixir
stari naziv za visokokvalitetne likere.

Elixir China	Italija
Elixir d'Anvers	Belgija
Elixir Izarra	Španjolska

Encian
rakija ili liker dobiven od korijenja biljke encian. Poslužuje se hladan.

Esenc
koncentrirani preparat za proizvodnju likera.

Eterična ulja
mnogo se upotrebljavaju u proizvodnji likera. To su obično bezbojne ili svjetložute tekućine, netopljive u vodi, ali topljive u alkoholu. Vade se iz kore: naranče, limuna, grapefruita, anisa, kima, ruže itd.

Eksport pivo
pivo vrlo dobre kvalitete koje je namijenjeno izvozu

F

Facon
riječ koja označuje razrijeđeno visokopostotno alkoholno piće

Federweisser
mlado, još ne posve bistro vino, s velikom količinom ugljične kiseline

Fernet-Branca
talijanski gorkoslatki liker. Vrlo je cijenjen i poznat. Sadržava 45 posto alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere.

Fior d'Alpe
liker na bazi alpskog cvijeća i bilja, s kristalima šećera u boci

Fortificiranje
dolijevanje žestokih alkoholnih pića tijekom proizvodnje vina, i to najčešće kako bi se zaustavila fermentacija. Tipični primjeri fortificiranih vina su porto, sherry i naš prošek

Francuski vermuti
Chastenet, Noilly Prat, Chambery i drugi. Pretežno su „suhi“ i mnogo se troše u baru.

Frizante
Sasvim lagano pjenušavo vino

Fusel
rakija od krumpira, u Njemačkoj narodni izraz za lošu rakiju.

G

Galchiano
talijanski biljni liker.

Gambrinizam
bolest koja se dobiva od prevelikog uživanja piva.

Gambrinus
vrst vrlo kvalitetnog piva (kralj piva)

Gamay
crna sorta grožđa od koje se proizvodi čuveni francuski (mladi) beaujolais, vino za studeni i prosinac.

Gastrozofija
nauka o dobrom izboru jela i pića.

Gazirano piće (umjetna pića)
Prva gazirana pića pojavila su se 1832. godine pošto je Amerikanac John Mathews izumio stroj koji je u tekućinu ubacivao ugljikov dioksid (CO_2).

Za razliku od prirodnih pjenušavih vina koja sadrže ugljikov dioksid, koji je nastao isključivo kao posljedica alkoholne fermentacije, gazirana se vina proizvode dodavanjem ugljikova dioksida iz čeličnih boca, odnosno preko specijalnih uređaja. Postoji bitna razlika u kakvoći i cijeni, na tržištu, između prirodnih i gaziranih (umjetnih) pjenušavih vina. Za proizvodnju gaziranih najčešće se rabe bijela i rjeđe ružičasta (roze) vina koja sadrže 11-13 posto vol. alkohola, 7 g/l ukupnih kiselina i 15-50 g/l šećera. Nakon pripreme osnovnog vina i obavi njegova fizikalna i kemijsko-biološka stabilizacija, ono se rashlađuje na oko 0 oC. zatim se u tankovima saturatorima ili pri punjenju u butelje zasićuje ugljikovim dioksidom. U gaziranim vinima gotovo i nema vezanog ugljikova dioksida pa se slobodni i otopljeni ugljikov dioksid ubrzanije oslobađaju iz vina, nakon otvaranja butelje, u obliku krupnijih mjehurića, tzv. perli i bisera po kojima su tim nazivima gazirana vina na tržištu često i deklarirana.

Geistige Getränke
alkoholna pića.

Genever
vrlo poznato alkoholno piće. Proizvodi se u Nizozemskoj, destilacijom raženoga slada i bogatog dodatka borovnica. Sadržava približno 40 posto alkohola. Poslužuje se hladan u malim količinama 25 g. Odgovara našoj klekovači, engleskom džinu.

Gilka
poluslatkasta rakija s mirisom kima. Proizvodi se u Berlinu.

Gin
(džin) bezbojna rakija proizvedena od žitarica (ječam raž, pšenica), borovnica – kleke u kombinaciji s citrusima i aromatičnim biljem, kao što je korijen angelike, anis, korijandar, kardamom i drugo.

Proizvodi se u mnogim zemljama. Kod nas: klekovača, brinjevac, borovička;

Hrvatska	klekovača, brinjevac, borovička
Nizozemska	Genever
Njemačka	Steinhäger
Austrija	Wacholderschnaps
Francuska	Genièvre
Italija	Spirito di Ginepro

Najpoznatije vrste u Engleskoj:

London dry gin i *Plymouth gin*	vrste suhih džina
Old Tom gin	je slatkasta okusa
Sloe gin	liker proizveden na osnovi džina i kupina

U svijetu su poznate marke: Gordon's, Seagram's, Booth's, Gilbey's, Walker's, Burrough's, Beefeater, Seeger's, Calvert, Fockink, Nicholson's, Sunbeam ...

Jedinstvena botanička formula uz destiliranje daje različit stupanj suhoće, što je važno za pripremanje koktela.

Većina barmena najradije koristi *English dry* ili *London dry* jer mu postupak

destiliranja uz melasu od šećera daje neutralan okus. Oba se znatno razlikuju od nizozemskog, slatkog ili *genever džina* jačeg okusa (priprema se od borovica i zrnja žitarica i ima veći postotak alkohola). Popularni *American dry* slabijeg je okusa i majstori koktela ga zovu „mekanim“ kao što je i crveni *Sloe gin* i okusom *sloe* šljive. Novi britanski gin – *Tanqueray No Ten* finog je voćnog okusa dok je omiljeni džin princa Charlesa, barem tako kažu, *Juniper Green Organic* (mirisa i okusa aromatičnog bilja).

Džin se poslužuje uvijek hladan, u tumbleru s ledom, korom limuna uz dodatak soda-vode ili tonic-watera. Može se poslužiti uz njega i kocka šećera. Najviše se koristi u miješanim pićima, a manje sâm – pur (čist).

Povijest džina – na Otoku (Engleska) se proizvodi od 1640 godine kad su se domaći vojnici vratili iz 30-godišnjeg rata. Tijekom bitki hrabrili su se gutljajima „Duch couragea“ ili džinom za koje se govorili da je holandsko (nizozemsko) nacionalno piće. Preživjeli vojnici vratili su se kući s bocom tog alkoholnog pića i vjerovali da, zahvaljujući pripremi od tamnoplavih borovica, ima ljekovita svojstva. Povjesničari gastronomije tvrde da je „modu“ ispijanja džina uveo holandski plemić William od Orange kad je 1689. okrunjen za engleskog vladara. Budući je to bilo skupo inozemno piće, posebno se kontrolirao uvoz iz Francuske baš kao i konjak. S vremenom se uvoz i prodaja nisu mogli kontrolirati, pogotovo kad se počeo proizvoditi u novootvorenim londonskim destilerijama. Džin se pio na hektolitre, pa se govorilo da su stanovnici britanske metropole prosječno godišnje popili 63,5 litre. U suvremeno opremljenim destilerijama (za tadašnje doba) počeo se proizvoditi 1761.
nadaleko poznati **bombay džin** prema istom naputku. Viktorijansko doba donijelo mu je naziv – ozloglašenog pića, ali se s vremenom to promijenilo i postao je nezamjenjiv dodatak – koktelima. U doba hladnog rata postao je simbol Zapada u nadmetanju s ruskom votkom, a filmski junak, svemogući, James Bond (007) reklamirao ga je u koktelu – *dry martini*.

Ginger-ale
vrsta limunade, ima okus đumbira. Bezalkoholno osvježavajuće piće, a upotrebljava se i za miješana pića.

Ginger beer
vrst piva s malim postotkom alkohola, djeluje osvježavajuće, a ima okus đumbira.

Gomme
šećerni sirup koji se koristi za miješanje nekih pića.

Gösser
vrsta lakog bijelog piva iz Goslara (voda se uzimala iz rijeke Gose). Kasnije se počelo ovu vrstu piva raditi u Leipzigu i okolici. Pivo se čuvalo u nezačepljenim bocama s dugim vratovima.

Grande Champagne
oznaka za visokokvalitetni konjak

Grand Marnier
francuski liker tražen u cijelom svijetu. Proizvodi se na osnovi konjaka, curaçaoa i naranče. Sadržava približno 38 posto alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi. Poznat je po imenu cordon rouge – suhi i cordon jaune – slatki koji ima manje alkohola od prethodnog.
Grappa talijanska rakija koja se dobiva od – komovica, loza. Sadržava 45 posto alkohola. Tijekom odležavanja u hrastovim bačvama dobiva tamnu boju i okus na tanin. Poslužuje se hladna u malim čašama, poslije jela. U posljednje se vrijeme proizvodi s dodatnim mirisima, mente, naranče itd.

Gran reserva
španjolski zakonski termin za crna vina, koja se proizvode samo u posebno dobrim berbama te koja prije puštanja na tržište

moraju provesti najmanje dvije godine u bačvama i tri godine u bocama.

Guignolet
francuski liker od trešanja (cherry brandy)

Guinnes Slout
tvornica koja proizvodi kvalitetno pivo. Nalazi se u Dublinu (Irska)

H

Halb und halb
gorki liker bogat biljnom aromom trava, angelike, đumbira itd.

Half
proizvod „Maraske“. Liker od macerata-droga originalnog maraskino destilata. Obojen je prirodnom bojom. Sadržava 36 posto alkohola i 250 g šećera u litri. Odličan je aperitiv.

Half om half
liker proizveden od curaçaoa i gorkih naranača. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u običnoj likerskoj čaši. Proizvodi se u Nizozemskoj. Sadržava 38 posto alkohola

Heidsieck
poznata marka francuskog pjenušca koji se izvozi i na engleski dvor.

Henkell
poznata marka njemačkog pjenušca

Hennessy
marka konjaka svjetskog glasa

Himbeergeist
rakija od malina. To je bezbojna tekućina sa 45 posto alkohola. Poslužuje se hladna u količini 25 – 25 g. Najbolji se Himbeergeist dobiva od švarcvaldskih malina.

Hippokras
vino s medom i mirodijama. Omiljeno piće u srednjem vijeku

Honiglikör
liker proizveden na bazi meda i alkohola. U litri likera ima 25 dag meda i 35 posto alkohola

Honigwein Met
medica; napitak od provrelog ili neprevrelog meda

I

Ice breaker
u prevodu ledolomac. Grof Stephan Keglevich, kreirao je – votku Keglevich 1882. god., na osnovu te votke danas se radi ledolomac s dodatkom devet vrsta voća: lubenica, smokve, jagode, kokos, marelica, kruška, limun, breskva, šumske bobice. Pije se samo, rashlađeno na 3 C (isto tako mora biti rashlađena i čaša), ali se isto tako slaže sa sladolednim kupovima (ledenim specijalitetima), i voćnim salatama; njegov voćni karakter slaže se u koktelima, a odlično se spaja sa šampanjcem.

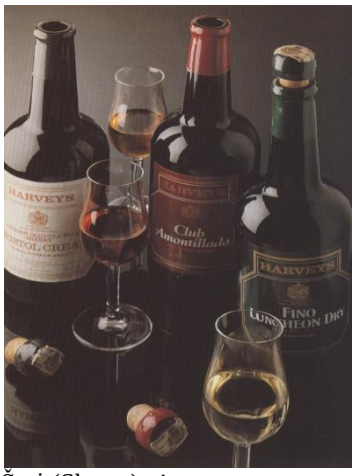
Izarra
francuski liker. Žuti sadržava 40 posto, a zeleni 48 posto alkohola. Proizvodi se od meda, armagnaca i biljnog koncentrata (Izarra – Zvijezda).

J

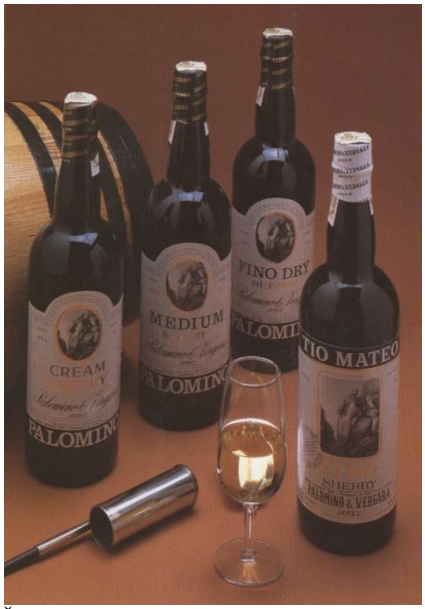
Jabukovac

(franc. cidre, engl. Cider) jabukovo vino. Alkoholno piće sa 3-6 posto alkohola, dobiva se vrenjem jabuka u drvenim bačvama. Katkada se miješa s vodom. Vrlo popularno osvježavajuće piće koje se proizvodi i pije u Engleskoj i Normandiji (Francuska). Proizvodi se od jabuka slabijih kvaliteta. Ponekad se proizvodi i od krušaka. Proces proizvodnje nalik je na proces dobivanja vina. Dodavanjem šećera povećava se postotak alkohola u jabukovcu. Poslužuje se hladan. Pije se sam i u bolama, ali uvijek hladan.

Jerez vino



Šeri (Sherry) vina



Šeri (Sherry) vina

čuveno španjolsko vino poznato pod engleskim imenom „Sherry wine“, pojam je kvalitetnog pića, posebno u Engleskoj. Dobilo je ime po gradu Jerez de la Frontera, u pokrajini Jerez, na atlantskoj jugozapadnoj obali Iberijskog poluotoka. Vrlo je kvalitetno, bogata i specifična bukea, tamnožute boje, suho. Da bi dobilo navedene odlike, potrebno je da odleži najmanje 4-5 godina. Nakon odležavanja dobiva imena: Raucios, Soleras ili Dottores i najstariji Napoleoned. Smatra se da je najkvalitetnije jerez vino Moscatel del Paja proizveden od muškatne sorte. Pije se bilo prije jela, kao aperitiv, bilo poslije jela kao desertno piće. Poslužuje se u malim količinama, hladan. Sadržava 16-20 posto alkohola. Postotak šećera u vinu je različit. Nema nikakve sličnosti ni veze s u nas poznatim likerom šerijem (cherry-brandy). Tradicija proizvodnje vina u Jerezu počinje 376. g. prije Krista, otkad se bilježi izvoz vina u Rim. U vrijeme Maura taj kraj dobiva naziv Sherishm zatim Xerez, te konačno Jerez. Shery se i danas često naziva jerez ili xerez. Sherrya ima više vrsta. Najviše se upotrebljava *amontillado* (40 posto), *cream* (slatki – 36 posto), *fino* (12 posto) i *oloroso* (12 posto).

Taj španjolski sherry je poznati pisac Somerset Maugham proglasio „najboljim pićem na svijetu“

Glavni tipovi ovog vina jesu:

Finos	15-17 posto alkohola, svijetle boje, suh. Poslužuje se jako ohlađeno od 10 do 12 oC
Amontillado	20 posto alkohola, zlatnožute boje. Poslužuje se na temperaturi od 12 do 13 oC
Oloroso	odlične kvalitete, zlatne boje, 24 posto alkohola. Poslužuje se na temperaturi od 15 oC
Manzanilla	lagano pitko vino. Poslužuje se na temperaturi od 10 do 12 oC
Palo Cortado	vrsta posebnog odličnog vina između Fino i Oloroso
Pajaretz	zlatnožut i sladak (često se uspoređuje sa zlatnožutim vinima s Malage). Sadrži od 15 do 20 posto alkohola

Rayas	predstavljaju skupinu pića općenito slabije kvalitete s 18 posto alkohola

Postoje tri vrste: *Raya* (+), *Dos Rayas* (++) i *Tres Rayas* (+++) i služe za „rezanje“ miješanje s drugim vrstama.
U trgovini razlikujemo:

brown sherrya	smeđi šeri
sherry dor	sherry dor
sherry light golden	svjetlozlatni šeri
sherry pale	svjetli šeri
sherry sec	suhi šeri
sherry dry	srednje suhi šeri

Jim Beam
američki Straight Bourbon Whiskey poznat po kvaliteti i veličini boce.
Johnie Walker poznati proizvođač škotskog whiskeyja. Proizvode se dva tipa ovog pića:

Johnie Walker Red Label.	
Johnie Walker Black Label	specijalno odnjegovan whiskey

Johnnie Walker
„Ivo Šetač“ najprodavaniji je whiskey na svijetu i najvjerojatniji i prvi whiskey, za većinu ljudi, kojeg su popili.
Piće je dobilo ime po Johnnieju Walkeru koji je 1820 u Kilmarnocku (Velika Britanija) otvorio prodavaonicu u kojoj je prodavao svoja vina, žestoka pića i drugu robu. Njegov sin Alexander, koji je, preuzevši trgovinu, 1850. postao i veletrgovac. Whiskey je nazvao Walker`s Kilarnock Whiskey. Kako je Kilmarnock bio središte trgovine tvidom, raznom drugom tekstilnom robom i sagovima, mnogi su brodovi iz njegove luke odnosili trgovce do drugih trgovačkih luka i vraćali ih iz njih, a oni su, baš kao i mornari, sve više pili Walkerov whiskey. Poslije trideset godina obitelj Walker se preselila u London i, nastavljajući uspješno posao, i ondje svoju tvrtku nazvala John Walker & Sons LTD, iz poštovanja prema ocu i njezinu utemeljitelju. Poslije očeve smrti treći je sin, imenom Alec, počeo voditi obiteljski biznis i osuvremenio tvrtku. Za njegova života (umro je 1908.) i whiskey je dobio ime po imenu tvrtke. S promjenom imena stigla je i etiketa, koja je gotovo posve jednaka današnjoj. Njezin je autor bio poznati slikar i crtač stripova Tom Browne. I tek je tada Johnie Walker, smješten u boci na kilometre prepoznatljiva oblika, zaista krenuo u osvajački pohod po Zemljinoj lopti, kojom i danas „krepko korača“, kako kaže reklamni slogan, „iako je rođen još 1820. godine“.

K

Kagor
sovjetska desertna vina s tipičnim okusom.

Kahlua
meksički liker od kave, proizvodi se i u Nizozemskoj.

Kakao liker
liker s okusom na kakaa. Sastoji se od kakaa, šećera i alkohola. Sadržava približno 28 posto alkohola i 30 dag šećera u litri. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u čaši za likere. Pripada skupini gustih likera.

Karbonička maceracija
poseban način proizvodnje crnih vina, uz pomoć ugljikova dioksida. Beaujolais se proizvode karboničkom maceracijom

Kava liker
isto kao kakao liker, samo je umjesto kakaa kava.

Kengur-vino
(cissus) vinoliko piće od tropskih lijana koje se radilo u Australiji.

Kersebeer
(kirse-baer-Kopenhagen) poznati danski voćni liker (sličan na Sherry Brandy) od trešnjeve žeste, šećera i soka višnje.

Kimel liker
liker s jakim okusom kima. Taj liker naše produkcije ima 28 posto, a strani 40 posto alkohola. Poslužuje se vrlo hladan u čaši 25 – 50 g.

Kirsch
trešnjeva rakija. Sadržava približno 45 posto alkohola. Poslužuje se hladna u malim količinama. Upotrebljava se za miješana pića i flambiranje. U nas je proizvodi Maraska.

Kirschwasser
trešnjeva rakija proizvodi se od jedne vrste alpskih trešanja.

Ona koja se proizvodi od trešanja s područja Schwarzwalda poznata je pod imenom Schwarzwälder Kirschwasser. Sadržava 50 posto alkohola. Mnogo se pije u Njemačkoj i Švicarskoj.

Klekovača
rakija s okusom na kleku – borovnicu, dobiva se destilacijom provrelih voćnih komina u koje se dodaju plodovi kleke (borovnice).

Kokosov liker
gusti liker s okusom kokosa (npr. Batida de Côco). Originalni liker iz Brazila sadržava 22,5 posto alkohola.

Korea grog
mješavina 1 dijela ruma i 3 dijela coca-cole.

Korintsko vino
slatko uljasto vino od grožđica

Kralj Samo
Liker iz skupine pelinkovaca, proizveden od alpskog pelina i drugih gorkih trava neškodljiv za ljudski organizam. Vrlo je popularno piće u Sloveniji. Poslužuje se u količini od 50_g.

Kruškovac
Kruškov liker. Proizveden od macerata krušaka i umjetno aromatiziran iz fine odstajale kruške. Vrlo ga cijene, naročito žene. Sadržava 25-30 posto alkohola i 300 g šećera u 1 l. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi ili nešto hladnijoj u količini od 0,05 l.

L

Lager Bier
odležano pivo bolje kvalitete namijenjeno izvozu.

Lambic
belgijsko pivo napravljeno od zobi, prosa, bukova žira, pšenice, ječmena slada.

Liker za dijabetičare
poluslatkasti liker proizveden na osnovi saharina za dijabetičare.

Lime ili limonelle
naziv je za vrst limuna. Sok ploda te biljke poznat je pod imenom lime-juice. Plod je tanke kore, okrugao i sitniji od limuna.
Sok lime ili limonelle nešto je kiseliji od originalnog limuna.

Likeri
jaka alkoholna pića obogaćena raznim karakterističnim tvarima: šećerom, aromom, bojom, eteričnim uljima, ekstraktima, biljnim začinima itd.

*Slatk*i	se piju kao digestivi, uz kolače i kavu
Gorki likeri	su aperitivi, a piju se između obroka

Neki od njih su poznati i pod nazivom želučani likeri, kao npr. pelinkovac, vlahovac, orahovac.

Specijalni likeri	su gusti emulzioni, kao npr. vinjak s jajima, krem-čokolad liker i dr. Poslužuju se u čašama za likere (koje mogu biti različitog oblika) u količini od 30 do 50 g. Po želji u određenim prilikama uz njih se može poslužiti i čaša svježe obične ili soda-vode. Kaže se da je gospođa Maintenon (Menteno) izmislila „likere“ da njima okrijepi starost svoga supruga francuskog kralja Luja XIV. Od toga doba ne zna se broj raznim vrstama slatkih alkoholnih pića, koja se piju poslije jela uz kavu. Neki su čuveni po cijelom svijetu: šartrez (chartreuse), proizvod nekadašnjih francuskih trapista – (vrlo star i neobično strog katolički crkveni red, kojima je glavna karakteristika šutnja; pronašli su i sir trapist),
	benediktinac (također redovnički proizvod). Svim tim vrstama osnovica je alkohol, šećer i sokovi raznog bilja. Kvaliteta alkohola i njegova starost, bitna je u kvaliteti likera. Kaže se da su trapisti njegovali alkohol i po 40 godina, dok ne dođe vrijeme da od njega naprave - šartrez (chartreuse).

Liqueur d'Or
poznati francuski liker.

Luxardo
poznata talijanska tvrtka alkoholnih pića.

Lozovača
(komovica-tropica) destilat je provrele komine (tropa) grožđa. Proizvodi se u svima vinorodnim krajevima Hrvatske. Sadržava najmanje 30 posto alkohola.

M

Maceracija
maceracija označava razne biljne tvari namočene i razmekšane na običnoj temperaturi u vodi, alkoholu, kiselini, lužini ili eteru.

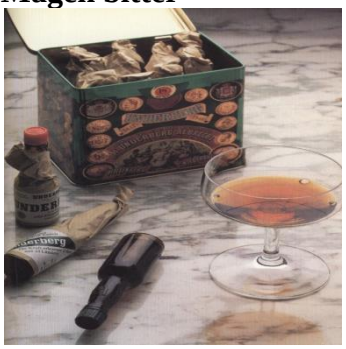
Macerat
to je tekućina dobivena ocjeđivanjem mješavine maceracije. Mnogo se upotrebljava za dobivanje likera.

Madeira
portugalsko likersko vino koje potječe s istoimenog otoka. Svjetskog je glasa, sadržava 16 do 20 posto alkohola. Mnogo se troši i u kuhinji.

sercial	suh i boje mladog vina
verdeiho	srednje sladak, najviše se koristi kao aperitiv i digestiv
boal(bual	sladak
malmsey	najslađa i najtamnija sorta
vintage-Madeira	odležano vino u boci najmanje 30 godina. Obavezno deklarirana godina proizvodnje
solera-Madeira	okusa koje podsjeća na šeri, obvezno deklarirana vrsta grožđa i godina

O - old	star
Dry	suh
Old dry	star suh
Madeira sercial	suho blijedo aperitivno vino, koje je u prvi čas oporo, ali što biva starije, to je sve aromatičnije
Madeira verdelho	također vrlo suho vino koje ima fini buke
Madeira buol	slatko vino, aromatično i uravnoteženo

Magen bitter



Magenbitter u liker čaši

želučani liker – gorki liker, najčešće sadržava ekstrakte planinskih biljaka. Uzima se protiv bolova u želucu ili probavnom traktu. Sadržava vrlo različite postotke alkohola. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi od 50 g. Sinonim je za gorke likere.

Maiwein
vrlo kvalitetno vino s dodatkom začina, šećera i prirodnih mirisa. Vrlo je popularno piće u Njemačkoj.

Malaga
proizvodi se od polusuhog grožđa muškatne sorte u Andaluziji (Španjolska). To je desertno vino. Sadržava 12 do 15 posto alkohola i 18 posto šećera. Tamnožute boje, fina muškatnog bukea i gorkoslatkasta okusa. Poslužuje se hladno u čaši za desertna vina u količini od 50 g. Najbolja malaga dobiva se od Pedro-Jimenez grožđa.

Malolaktička fermentacija
pretvaranje jabučne u mliječnu kiselinu u vinu. Daje vinu zaokruženiji, blaži okus. Provodi se namjerno, ali se može dogoditi i spontano

Malteški križ
Malteserkreuz Aquavit, proizvodi se u Berlinskom naselju od A/S de Danske Spritfabrikker. Prvo piće sačinjeno je 18. veljače 1924. To je kristalno prozirno piće s 43 posto alkohola.

Manastirka
rakija šljivovica dobivena od šljive Mađarka. Ističe se svojom kvalitetom.

Mandarinetto
jako alkoholno piće s okusom mandarine

Maraschino Maraska
vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa, proizvodi se već gotovo 150 godina od višnje maraske u Zadru. Dobio je mnoge međunarodne nagrade. Mnogo se pije sam u količini 25-30 g a poslužuje u čaši za likere.

U baru je nezamjenjiv kao sastavni dio koktela ili kao začin. Maraskino proizvode mnoge tvornice u inozemstvu, naročito u Italiji, ali daleko zaostaju za onim zadarske proizvodnje. Pri uskladištenju boce stoje uspravno.

Maraska core
liker od originalnog destilata aromatičnog macerata i destilata višnje maraske. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u količini 30-50 g i u čaši za likere. Proizvodi je Maraska.

Marc
francuski naziv za rakiju dobivenu destiliranjem grožđanog tropa. Poznate su: *Marc de Bourgogne* i *Marc de Döle*.
Marie Brizard francuska tvornica likera svjetskog glasa. Martell proizvođač istoimenog cognaca svjetskog glasa.

Martini e Rossi
talijanska tvrtka koja proizvodi:

Vermouth	*rosso*, crveni, slatki
vermouth – dry	bijeli – suhi
vermouth – bianco	bijeli – slatki

Marsala
sicilijansko vino svjetlo žute boje koje sadržava do 24 posto alkohola. To je slatko vino, a poslužuje se u količini 30-50 g. Upotrebljava se i u kuhinji za pikantne umake. Proizvodi se od mješavine različitih bijelih temeljnih vina kojima se dodaje zagušteni mošt, ostarjeli mošt i alkohol. Nakon nekoliko godina dozrijevanja u podrumu razvija se aromatski fini, baršunasti okus. Razlikujemo četiri glavna tipa marsalskih vina:

Marsala Fine	17 posto alkohola
Marsala S.O.M. (superior old marsala) secco	*suh* – 18 posto alkohola
Marsala S.O.M. (superior old marsala) dolce	*sladak* – 18 posto alkohola
Marsala Vergine	ne smije sadržavati dodatak mošta pa mora pokazivati 18 posto alkohola iz vlastitog vrenja
Marsala Speciale	sadrži 18 posto alkohola, na tržište dolazi 1. srpnja (tj. iduće godine poslije branja grožđa) nakon odležavanja od 4 mjeseca u bačvama. Poslužuje se i kao aperitivno vino

Mastika
dobiva se destilacijom voćne komine u koju se prije destilacije stavi anis. Destilacija je tako podešena da destilat prelazi preko smole zvane mastik (sakas) i još nekih mirodija. U njoj ima najmanje 40 posto alkohola i velike količine eteričnog ulja anisa. Posluživanje: u tumbler srednje veličine stavi se 2-3 kocke leda na koje se nalije 30-50 gr mastike i nadolije soda-vode ili obične vode. Može se nadoliti i preko kocke šećera, koja se stavi na specijalnu vilicu, a vilica na rub čaše. Ako se ne stavlja led, rakija se zalijeva hladnom vodom, koja tada mijenja boju i postaje mliječno blijeda.

Jednako se poslužuje francuski aperitivi Pernod i Ricard. U čašu s mastikom može se staviti i zrno kave, koje se drži u ustima dok se pije piće. Narodno piće u Makedoniji.

Mazarinliker
sličan benediktinu. Svjetlosmeđ, francuski proizvod.

Melasa
za nas je interesantna šećerna melasa – sirup. To je ostatak pri proizvodnji šećera, a mnogo se upotrebljava za dobivanje raznih alkoholnih pića, ruma i čistog alkohola.

Menta liker
gusti liker okusa metvice (mente), zelen je ili bezbojan, sadržava 28 posto alkohola i približno 300 g šećera na 1 l. Poslužuje se hladan u likerskoj čaši.

Mentol
gusti liker s okusom mente, najčešće zeleni, ali može biti i bezbojan

Methode traditionelle
(metodo classico) čest termin na etiketama pjenušavih vina, koji znači da se ta vina proizvode jednakom tehnologijom kao i šampanjci. Ključni element tradicionalne metode jest da se druga fermentacija, koja vinu daje pjenušavost, zbiva u boci

Mezcal
poznata žestica (vrsta rakije od agave) iz južnomeksičke države Oaxaca (središte proizvodnje je kod grada Matatlan u blizini ruševina drevne Mitle). Pravi mezcal mora biti *con gusano* (s crvom). Crv mezcalu daje posebnu aromu koju ljubitelji mezcaela obožavaju. Za Meksikance crv je poput skakavaca i mravljih jaja, tradicionalna hrana i ništa nije neobično što je taj gmizavac upotrjebljen kao začin za rakiju mezcal što se dobiva od plavog agavinog kaktusa, istog onoga koji služi kao sirovina i za tekilu. Mezcal je rakija po količini alkohola jednaka tekili samo što je njen okus malo rafiniraniji, a mezcal grublji. Mezcal s crvom pije se čist, a u Oaxaci prije nego što gutnu prvi gutljaj liznu prst umočen u *sal de gusano,* odnosno posudicu s mješavinom crvića, soli i čilija.

Metaxa
grčki vinjak sa 46 posto alkohola.
Opojno je piće dobiveno suhom destilacijom drveta. Upotrebljava se u industriji boja i lakova za gorenje. I u maloj količini vrlo je štetan ljudskom organizmu. Neupućeni ga zabunom upotrebljavaju za pravljenje umjetnih alkoholnih pića jer je organoleptički vrlo sličan etilnom alkoholu.

Mirabelle
francuski aromatizirani liker proizveden od šljiva sorte mirabelle, dozrijeva nakon 2-3 godine

Mirin
vrlo slatki sake, radi se od ljepljive riže uz dodavanje alkohola. Mirin se u Japanu smatra pićem žena, ali se ponajviše upotrebljava kao začin jelima. Od mirina se pridodavanjem fino samljevene riže pravi shirosake.

Mobby
piće proizvedeno od slatkog krumpira (čičoke) u zapadnoj Indiji.
Pod istim imenom proizvodi se u Južnoj Americi alkoholno piće od jabuka i bresaka.

Monastique
južnoamerička imitacija likera benediktina

Moonshine
mjesečina; *fig*. varka; izraz u *slengu* za kukuruzni whiskey pripravljen na „domaći način“ u vlastitoj pecari, ilegalnoj destileriji.

Monte aguila
liker na osnovi ruma, papra i luka s Jamaike.

Moselwein
vrlo cijenjena njemačka bijela vina s obala rijeke Mosel.

Mošt
sok grožđa nastao muljanjem grožđanih bobica od europske vinove loze. Zakonom je u moštu dozvoljeno najviše 2 posto alkohola.

Moutwij
rakija dobivena od raži. Sadržava 13 do 45 posto alkohola. Proizvodi se u Nizozemskoj. Poslužuje se hladna u količini 25-50 g.

Mumm
francuska tvornica šampanjca

Mumme
starinsko pivo iz Braunschweiga. Pivo dobilo ime po pivaru Christianu Mumme iz

istoimenog grada koji ga je napravio 1493. god.
Postojale su tri vrste:

Jednostavno	einfacheinfeltige ili Stadtmumme
dvostruko	doppelte ili Schiffsmumme i *englesko Mumme* bilo je namijenjeno za izvoz u Englesku
Erntemumme	pilo se kroz čitavo ljeto, ukoliko se obojilo sokom trešnje nazivalo se Kirschenmumme – (kao dodatak upotrebljavali su se i cvjetovi bazge, šipka...)
Pfaffenmumme	pučki naziv za pivo koga su svećenici davali bolesnicima koje su posjećivali
Schiffsmumme	pivo koje se pilo ujutro umjesto kave ili čaja. U 17. st. Počelo se proizvoditi pivo nazvano

N

Nanovača
rakija koja se dobije kad se voću doda nana, bilo u toku destilacije ili u obliku ekstrakta. Nanovača sadržava 35 do 55 posto alkohola i ima okus i miris nane-mente.

Negrita rum
vrsta ruma koji sadržava 44 posto alkohola. Proizvodi se na otoku Martinique.

Nescafé
ekstrakt izrađen iz zrnate kave. Za priređivanje je vrlo jednostavna. U kuhanu vodu se stavi žličica kave – ekstrakta, promiješa, zasladi i kava je gotova.

Posebna je vrsta ove kave bez kofeina. Ta brzopotezna – instant kava osmišljena je u SAD-u 1901. god. i to od čajoljubca japanca Satory Caatoa, kemičara koji je živio u Chichagu. Pet godina poslije G.Washington, također kemičar, poboljšao je postupak dobivanje tople kave i prodaja je neprestano rasla. Tijekom 1. svjetskog rata Ministarstvo rata SAD-a kupovalo je instant kavu za potrebe svojih snaga. U 2. svjetskom ratu kupljeno je 117 milijuna tona za iste potrebe. Poslije toga instant kava osvojila je svijet.

Nipakombin
sredstvo za konzerviranje grožđanog soka koje sprečava alkoholno vrenje

Noilly Prat
francuska tvrtka poznata po proizvodnji kvalitetnih vermuta. Boje crvenkaste i svjetložute. Okusa suha i slatka.

Noilly-Prat extra dry	zelena etiketa
Bianco	bijeli 18 posto
Noilly Prat, rouge	crveni

Nuits
naziv za razne vrste burgundskih vina

O

Obstbrantwein
voćne rakije koje se dobivaju destilacijom voćnih komina u kojima je prethodno izvršeno alkoholno vrenje: šljivovica, jabukovača, lozovača, kruškovača itd.

Old Tom Gin
vrsta slatkastog džina

Orange Bitter
proizvodi se od kore gorkih sevilla naranača. Njime se samo aromatiziraju miješana pića. Jedan je od najjačih bitera koji se koriste u ugostiteljstvu.

Orval pivo
tamno pivo trapista iz Orvala

Otard
poznata marka konjaka

Ouzo
grčka rakija nalik na mastiku. Najpoznatiji je grčki aperitiv. U njoj ima 45 posto alkohola. Ouzo se poslužuje uz *mezedes* – male zalogaje poput sardina, liganja, prženih tikvica i rakova, salate od hobotnice. Tradicionalno se lagano pijucka s društvom u kasno poslijepodne tijekom nekoliko sati. Ispijanje ouza ubraja se u neku vrstu umjetnosti. Smatra se da potječe s otoka Lezbosa i da se destilirao još u staroj Grčkoj.

P

Pale-ale
svjetlo englesko pivo vodeće kvalitete

Palmino vino
posebna vrsta palme koja raste u zapadnoj Africi i južnoj Americi od čijih se plodova dobiva blago alkoholno piće nalik na vino. Narežu se cvatovi palmi, sok koji iz njih kapa vrenjem se pretvori u alkoholno piće s malim postotkom alkohola.

Pamplemouss
ili grape-fruit. Križanac je limuna i naranče. Bogat je vitaminima pa se njegov sok mnogo upotrebljava za priređivanje osvježavajućih napitaka.

Parfait amour
liker napravljen na osnovi vinjaka i raznih ugodnih aroma.

Pasterizirati
zagrijati piće do temperature 55-70 oC. Na toj temperaturi ugibaju mikroorganizmi koji uzrokuju vrenje neprovrelih tvari, pri čemu ostane piće upotrebljivo, a vitamini sačuvani.

Patočno ulje
ili viši alkoholi. Stvara se od bjelančevina u vrijeme alkoholnog vrenja. Sadržavaju ga rakije: komovica, vinjak, šljivovica i druge u raznim količinama. Štetno djeluje na ljudski organizam.

Peach brandy
poznati engleski liker od marelica (apricot brandy)

Pelinkovac
Vidi: *Absinth*
aromatizirani liker proizveden na bazi pelina s alkoholnim volumenom od 28 do 35 %. Okusom podsjeća na *Jägermeister*. U Hrvatskoj su najpoznatije marke Maraska Pelinkovac i *Badel Pelinkovac* (proizvodi se od 1862.)
Domaći pelinkovac:
I.
proizvodi se od starog crnog vina i crnog grožđa (portugizac). Grožđe se bere posve zrelo, očisti od nedozrelih ili pokvarenih bobica, i objesi u grozdovima da malo uvene. Grožđe se slaže u bačvice tako da je puna malo preko polovine. Između grožđa se složi 1 kg suhih smokava, 3 štapića vanilije, 1 kg grožđica, 1 do 2 dunje izrezane na kriške, 5 dag gorušice, 2 usitnjena oraška, korice od 2 naranče i lišće pelina. Na 100 l vina uzme se 5 kg kandis šećera i 5 kg običnog šećera, koji se pospe po grožđu i sve prelije vinom. Bačva ne smije biti ispunjena do vrha jer se tijekom vrenja volumen povećava. Bačva se dobro zatvori i nakon 2 mjeseca pelinkovac bi trebao biti gotov.
II.
Sastojci: 1,5 kg šećera, 3 grančice svježeg pelina (dužine 20 cm), 5 dl vode, 3 l rakije, 1 grančica svježeg pelina.
Grančice pelina iskošite, stavite u posudu (veću i pliću) i pomiješajte sa šećerom. Karamelizirajte šećer. Tijekom postupka širiti će se „opojni“ miris. Kad šećer dobije lijepu smeđu boju podlijte mlakom vodom, promiješajte i sve zajedno malo „prokrčajte“ (prokuhajte). Vrućoj smjesi dodajte jednu isjeckanu grančicu. Promiješajte i ostavite da se ohladi. Dodajte rakiju, promiješajte i ulijte u staklenke. Ostavite tako 5 dana, procijedite i prelijte u prikladne boce.

Perlwein
lagano bijelo vino s malom količinom alkohola i umjetno dodanim ugljičnim dioksidom do 2 atmosfere. Podsjeća na pjenušava vina, ali to nisu. U Njemačkoj je poznato pod nazivom Peelender Riesling, Perlwein; u Francuskoj Pétilland i u SAD Cracklingwine. Poslužuje se hladno.

Pernod
aperitivno piće s okusom na anis. Mnogo se proizvodi u Francuskoj. U njemu ima 45% alkohola. Prvi put ga je proizvela istoimena firma poznata po zabranjenom absinthu.

Perisco
talijanski naziv za liker koji se proizvodi od badema i koštica marelice. Vrlo je aromatičan i svijetli. Poslužuje se hladan 25-50 g u čaši za likere.

Pimm's
tvrtka N. D. Davies iz Londona proizvodi šest tipova različitih pića:

1	na osnovi džina s aromom naranče
2	na osnovi whiskeyja
3	na osnovi brandyja
4	na osnovi ruma
5	na osnovi američkog whiskeyja
6	na osnovi votke

Pineapple brandy
liker ili rakija od ananasa, poslužuje se hladna

Pivo

Pivo i čaša s pivom

Pivo je najbolji dokaz da nas Svevišnji voli i želi da budemo sretni!
(Benjamin Franklin)

Pivo je piće koje se proizvodi od vode, ječmenog slada i hmelja, s dodatkom kvasca, posebnim procesom alkoholnog vrenja bez destilacije, tako da sadrži vodu, alkohol, ugljični dioksid i ekstrakt.

Proizvodi se već tisućama godina, a od 12. st. u njegovoj tehnologiji počeo se upotrebljavati hmelj kao svojevrstan začin.

Zbog sadržaja bjelančevina, šećera, dekstrina i hranjivih soli pivo se ubraja među živežne namirnice, a zbog sadržaja alkohola, ugljične kiseline i aromatičnih gorkih dodataka, u uživala. Dobro pivo mora biti bistro i sjajno, ugodnog mirisa i gorkastog okusa. Piva ima svjetlog (bijela = prireduju se od pšeničnog ili ječmenog slada) i tamnog. Vjerojatno mnogi i ne znaju da se pivo pije i za vrijeme obroka a ne samo između obroka, ili samo u toplije vrijeme kada velika većina to i radi da utaži žeđ.

Pivo su radili, a to znači i konzumirali još stari Egipćani, stanovnici Mezopotamije, Armenci, ali isto tako i Grci i Rimljani.

Povjesničari gastronomije kažu da su se ljudi odbacivanjem lovačko-skupljačkog načina života i radnjom stalnih naselja ljudi počeli oslanjati na novo piće koje se proizvodilo od ječma i pšenice. Širenje piva bilo je usko povezano s kultivacijom žitarica od kojih se proizvodilo te s prihvaćanjem zemljoradnje. Pivo se pojavilo tijekom burnog razdoblja ljudske povijesti u kojem je došlo do prijelaza s nomadskog na sjedilački način života. Drugim riječima – pivo nije izumljeno nego otkriveno, i to nakon završetka posljednjeg ledenog doba, oko 10.000 godine pr. Kr.

Pivo je oduvijek bilo piće koje je donosilo osvježenje, utaživalo glad, davalo snagu i poticaj, ali i umirivalo i opuštalo. Pili su ga bogati i siromašni, iz zlatnih i glinenih vrčeva, da bi osjetili njegova dragocjena svojstva. Pivo je oduvijek bilo iznimno popularno piće da ni jedan poznati ep nije spjevan, a da mu u njemu nije posvećena dužna pažnja.

Klinasto pismo govori da su Babilonci već pred 7.000 god. prije Krista pripremali pivo iz ječmenog i pšeničnog slada. Radili su 16 vrsta piva i postojao je pravilnik po kom se utvrđivao sadržaj ekstrakta i cijena.

Sumerani su pivo upotrebljavali u različite svrhe kao lijek, kod vjerskih običaja ali i kao novac. Transport piva

rješavali su tako da bi ječmene pogače izrađivali na jednom mjestu, a na drugom ih miješali sa vodom i izlagali suncu, da pospješe fermentaciju i na taj način dobiju pivo.

„Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom“ zapisao je nepoznati Egipćanin 4200 godine.

Egipćani su u čari piva upućivali i svoje najmlađe. Dok su još bili na majčinu mlijeku, davano im je da kušaju - ***koktel od svjetloga piva, vode, meda i ječmenog brašna***. Čim su djeca prohodala, dobivala su malu amforu za pivo, na kojoj su bile oznake dopuštene dnevne količine koju smiju popiti.

Grci su pivo zvali „Zythos“ a srodna je riječ „Zyme“ – kvasac, u doba Aristotela upotrebljava se više riječ Pinon što dolazi od glagola pino – pijem. Rimljani su u početku pivo zvali „Cervisia“ – što bi u prijevodu značilo poklon božice Cerere (u starorimskoj mitologiji – božica – pokroviteljica zemljoradnje).

Stoljećima se pivo radi na bazi vrenja žitarica (proso, raž, ječam, pšenica) da bi se negdje oko šestog stoljeća ove ere u samostanima počeo upotrebljavati hmelj. Kako su samostani bili mjesta u kojima su se radila najraskošnija jela i pića tako su u istraživanju za bolji i privlačniji okus piva došli i do upotrebe hmelja. Kako se do tada za pivo smatralo da je pogansko piće (za sve one izvan samostanskih zidina, a izgleda da se počelo i pretjerivati u „uništavanju“ tog „božjeg prokletstva“), samostanskom reformom u Aachenu (817. godine) zaključeno je da se proglasi „kršćanskim ljekovitim napitkom“. Nakon toga samostanima je povjerena proizvodnja piva što je automatski rezultiralo time, da su imali i monopol ali isto tako da je njegova kvaliteta bila bolja, jer je i kontrolirana. Tako je i prva povelja o pivarskim pravima sačinjena 947. godine u crkvi u Liegu. Zanimljivo je spomenuti da je najstarije pravo za proizvodnju u Njemačkoj izdano samostanu Weihenstephanu 1143. godine (a još i dan danas je u njemu pivarska škola).

Pivo i medovina bili su niz stoljeća svakodnevna pića Slavena.

Piva su bila svijetla i konzumirala su se kao danas mineralna voda, za utaženje žeđi u toku jela. Za doručak služila se jedna vrsta juhe od piva zajedno s posnim sirom i pogačom. Posebno popularna poljska juha od piva, koju su zvali Gramatka ili Farmuška, bila je omiljena na seoskim posjedima skoro do sredine 19. stoljeća. Za vrijeme svadbenih svečanosti pivo je aromatizirano hmeljom za koji se vjerovalo da je afrodizijak. Postoji jedna zanimljiva priča o poljskom pivu: Papa Klement VII. (pravo ime Giulio de Medici, 1478.-1534.; papa od 1523 g.) za vrijeme jednog svog posjeta Poljskoj zavolio je pivo i postao njegov veliki ljubitelj, posebno piva iz Varte. Jednom kad se razbolio, u groznici je zatražio: „Pivo di Varca“; okupljeni kardinali, misleći da priziva nekog sveca, zajedno počeše moliti: *„Sancta Piva di Varca, ora pro nobis“.* (Sveto pivo iz Varte, moli se za nas.)

U samostanima su se zaista proizvodile različite vrste piva, nevjerojatnih kombinacija s različitim mirodijama, travama, korijenjem, gljivama, raznim šumskim plodovima, hrastovom korom, lavandom, trešnjinim cvijetom, anisom, medom, pelinom i još nizom drugih raslinja.

Ovakvim monopoliziranjem proizvodnje piva običnim smrtnicima je to bila tajna, koja nije izlazila iz čvrstih samostanskih zidina.

Ovdje bismo možda mogli pronaći i razlog jednog paradoksa, da se o vinu i njegovoj proizvodnji zna puno više. Činjenica je, da se uvijek više govori o vinima i njihovoj upotrebi uz pojedine vrste jela.

U srednjovjekovno doba pivo nije služilo samo za osvježenje, nego je bilo sigurno i čisto piće u vrijeme kada je čistoća vode bila problem. Postupak kuhanja, nakon kojega je nastajao alkohol, uklanjao je glavne opasnosti zaraze. Izvan toplijih vinskih područja, slabo stolno pivo je bilo svakodnevno piće, dok su se jača piva

koristila za proslavu glavnih društvenih i vjerskih prigoda.

Premda se upotreba piva u crkvenom obredu kasnije zabranila, Crkva mu je u početku također bila sklona i vidjela u njemu Božji blagoslov, a djelovanje kvasca smatralo se čudom.

U početku pravljenja piva bilo je isključivo žensko umijeće. Žene su bile te koje su ga varile i prodavale, a ako bi izazvalo čudno ponašanje pretjerano revnih gostiju, bile bi spaljivane kao vještice. Posljednja pivska vještica spaljena je na lomači u Švicarskoj 1581. godine. Slavu pravljenja dobra piva kasnije su preuzeli svećenici i često su po njemu postajali daleko poznatiji nego po duhovnim načelima. Pivo je postalo unosna radinost, a umijeće njegova pravljenja donosilo je ugled i prestiž. Zahvaljujući njemu bogati su postajali još bogatiji, a siromašni siromašniji jer su na nj trošili posljednji novčić.

U srednjovjekovnoj Engleskoj pivo su također uglavnom kod kuće radile žene, zvane „pivarkama“, a u 16. stoljeću pribor za izradu piva bio je važan dio djevojčina miraza.

Pivo se upotrebljava u kulinarstvu prilikom pečenja i kuhanja, kao npr. pohanja piletine ili svinjetine (korica će biti hruskavija); dodaje se umacima koji dobivaju poseban pikantan okus; tijesto i jaja bolje „narastu“; kao i slatkim jelima: pudingu, a palačinke budu hruskavije ako je dodano mlijeku.

Na kraju još jedna zanimljivost: general Archibald Douglas (1883.-1960.) toliko je obožavao pivo, a mrzio vodu, da nije dopustio da se žbuka za njegov dvorac u Stjørnorpu u Švedskoj pravi od vode. Kako mu je i „džep“ to omogućavao, sva je žbuka miješana s pivom.

Vidi: Pivo u gastronomiji (Pojmovni rječnik)

Pivski podlošci (izrađeni od tvrdog papira, danas se proizvode sva manje)

Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:

slabo ili lako piva	s malim postotkom alkohola idealna za ljetne vrućine
stolno piva	standardna sa 10-12 posto alkohola. U Njemačkoj i Austriji se koristi naziv *„točeno pivo“* kvalitetno pivo ili puno
specijalno pivo	sa 12,5-14 posto alkohola. Obično su to posebna piva u maloj boci s luksuznom opremom (dvije do tri etikete: trbušna, leđna i vratna; vinjeta ili grlo omotano staniolom)
čuveno pivo	dvostruko sladno s alkoholom od 18-22 posto U Njemačkoj i Austriji nose oznake Bock, Stark ili svečarska (Festbier) piva

Koje pivo umjesto kojih vina (Sljubljivanje jela i piva)

Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo.

Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: *premium lager*, nakon toga *lagano visoko prevrelo pivo*, *kiselkastog* ili *voćnog okusa*, te pivo s *izraženom sladnom aromom* (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom

mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Aperitiv	svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine
predjelo od jaja	lager ili trapist pivo
predjela od sira, marinirane i dimljene ribe	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno alea)
tatarski biftek	lagano pivo
samonikle šparoge (same ili s jajima)	lager pivo
losos	najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo, dortmunskog tipa, radi njegove „suhoće“ i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe
juha	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo
gulaš, grah i kari juha	pivo, tamno jače
riblja jela (svježa i kiselkasta)	pilsner i pšenična piva
bijela riba(štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)	gorče pivo plzenskog tipa
dimljena riba	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva
školjke, mekušci, rakovi	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Valvet
mesna jela (jaka i blaga)	tamna piva
piletina, svinjetina i junetina	lager piva
roštilj, ražanj	nešto manje prevrela piva s izraženijim sladnim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porter ili Stout)
divljač	crna piva
janjetina ili *ovčetina*	crna piva
salate	sladno pivo
svježi nedozreli sir	lagana svijetla piva
jaki sirevi	jaka i umjereno zahmeljena piva
desert sa svježim voćem	pšenična piva i belgijska piva
kolači od suhog voća, pudinzi, kreme	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
čokoladni deserti	crna piva
digestiv	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
nakon obroka pije se	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
raženi kruh	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
pizze ili sendviči	umjereno gorka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

Podjela piva prema volumnom udjelu alkohola

Bezalkoholna piva	mogu sadržati do 0,5 vol% alkohola. Iznimka su islamske zemlje, gdje ono ne smije sadržavati nimalo alkohola.
Lagana piva	piva s malim udjelom alkohola, sadrže ispod 3,5vol. % alkohola
Standardna piva	
Lager	piva i piva gornjeg vrenja (*ale*) sadrže preko 3,5 vol. % alkohola
Jaka piva	sadrže više od 5,5 vol. % alkohola
Ječmena piva	Sadrže veći udio alkohola, kao vino (10 vol.%)

Podjela piva prema glavnoj sirovini

Zamjenom najmanje 50 % ječma s pšeničnim sladom dobiva se *pšenično pivo* ili tzv. „Bijelo pivo“ (*njem.* Weizenbier ili Weissbier). Pšenica daje pivu bljeđu boju od ječma, pa hladno i nefiltrirano pivo ima mliječno bijelu boju. Najpoznatije vrste su Berliner Weisse i Weizenbier, koja se često piju s dodatkom sirupa od maline i broća (divlja brućika, brućac, sredozemni broć, divlji krap).

U Europi se proizvodi i *raženo pivo* od raženog slada, koji pivu daje vrlo svojstven okus zbog ljutih obilježja paprene metvice. U Njemačkoj je poznato Schierlinger

Roggenbier a u Austriji Goldroggen (*njem.* Roggen – raž).

Podjela piva prema boji

Dijelimo ih prema nijansama *žute, crvene, crvenosmeđe* i *crne boje*.

Bavarsko pivo je	*smeđe*
Bečko pivo je	*zlatnožute boje*
Češko ili plzensko pivo je	*svjetložute do svjetlozlatne boje*
Dortmundsko pivo je	*crvenkasto*
Porter i stout su tipična vrsta	*tamnog piva*
neprozirna piva s okusom gorke čokolade ili „suhog“ karamela. Dobro se slažu s čokoladnim desertima, hranjiva su, vrlo ukusna i preporučljiva su, u malim količinama, prije spavanja. Najpoznatije vrste su Köstritzer (Njemačka) i Kirin i Suntory (Japan)	*crna piva*

Podjela piva prema udjelu ekstrakta

Obzirom na maseni udio suhe tvari (ekstrakta) u sladovini prije početka vrenja, razlikujemo:

slaba ili laka piva	malen udio alkohola i neprevrela ekstrakta, idealna za ljetne vrućine
standardna	- sa 10-12 % ekstrakta u sladovini, te 3,5 –5,5 vol. % alkohola, tzv. „točiva piva“ (Schank Bier) ili „stolna piva“
specijalna piva	proizvode se iz sladovine s više od 12 % ekstrakta, sadrže više neprevrela ekstrakta pa se nazivaju „puna piva“ (*njem.* Volbier) a zbog smanjene potrošnje piva tijekom zime, neke pivovare proizvode blagdanska ili zimska piva
dvostruko sladna piva	od sladovine s 18-22% ekstrakta, „jaka piva“ sadrže povećan udio neprevrelog ekstrakta i alkohola (u Njemačkoj i Austriji se nazivaju Bock, Stark ili Festbier i smatraju „čuvenim“ poput „čuvenih vina“)
ječmena piva	sadrže preko 10 vol. % , zbog velikog udjela neprevrelog ekstrakta izrazito su punog okusa i prilično „teška“, te se konzumiraju u malim količinama, najčešće kao desertno piće

Načini točenja i posluživanja piva

Svijetla piva	poslužuje se temperirana od 8-11 oC
tamna	od 10- 2 oC

točenje piva

Pivo iz boce stavlja se u čaše za pivo čiji sadržaj je 2 ili 3 dl, a toči se sa visine od 5 do 6 cm da stvori pjenu koja ne bi smjela biti veća od 3 cm, a postojana najmanje 3 minute.

Pivarske „akademije“ propisuju: „pivo je pravo ako pjena poput krune nadvisi rub čaše i tako se neko vrijeme zadrži. Pipničar je pravi ako čašu napuni s dva-tri mlaza. Čaša mora stići na stol okrunjena pjenom.“ Akademici pivarstva znaju: gusta i čvrsta pjena sprečava dodir piva sa zrakom, dakle i sa neželjenim bakterijama. Poput počasti se minulih desetljeća proširila moda, da se pivo iz boce toči u što tanjem curku, samo da ne bi nastala pjena; a pjena ulazi u svjedodžbu piva.

Ako netko želi pivo bez pjene tada se toči sa unutrašnje strane čaše.

Pivo iz bačve toči se u vrčevima sadržaja 3 i 5 dl ali isto tako i 1,0-2,0 l.

Vrčevi su izrađeni od debelog stakla, porculana, keramike. Poznavaoci piva radije ga konzumiraju iz bačve jer je bolje i ima specifičan okus.

Pivske čaše i pivski vrčevi

Pravilo točenja Hoegaarden svjetlog piva iz boce

1	Hoegaarden čaša pere se u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja isto kao kod Stelle Artois točenog piva iz točionice
2	Čaša se posuši s posebnom suhom čistom krpom za brisanje i odloži na pult
3	Boca se uzima iz hladnjaka i provjerava je li čista
4	Boca, čaša i dva podloška za pivo se stavljaju na poslužavnik
5	Podlošci se okreću logotipom prema gostu. Jedan ja za čašu, a jedan za bocu
6	Boca se otvara pred gostom i toči u čašu polako pod kutom od 45 stupnjeva, stalno iz iste visine, oko centimetar od ruba čaše. Nikako se ne smije dotaknuti bocom rub čaše. Ulijeva se trećina boce
7	Sada se boca u ruci zakreće u desno i rotira polako u ruci da se okusi i kvasac dobro povežu u preostaloj trećini piva
8	Na kraju se ulije i taj dio piva tako da se prvo počne točiti pod kutom od 45 stupnjeva, a zatim se čaša ispravlja. Ujednačeno istakanje, držanje stalnog razmaka između boce i čaše te poštivanje kuta točenja rezultirat će pravilom „dva prsta“ u debljini i konzistentnosti pjene.

Pravilo Stella Artois za piva iz točionika

1	Šank za točenje sastoji se od dva ili tri bazena, pult za cijeđenje i točionika. Stella Artois čaša s postoljem najprije se pere u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja tako da se na četke, koje stoje okomito u bazenu, prvo natakne čaša i okretanjem opere njena unutrašnjost. Tada se pere postolje koje se trlja među četkama i na kraju dno koje se otire na vrh četke
2	U drugom bazenu je stalno cirkulirajuća hladna voda za ispiranje. Čaša se držeći za postolje provlači kroz vodu do dna prema vrhu, tako da se voda u čašu ulijeva i izlijeva zakretanjem čaše pri uranjanju i vađenju iz bazena. Čaša se podiže okrenuta prema dolje u visinu svjetla i promatra je li dobro isprana
3	Slijedeća faza je točenje. Otvara se ručica na automatu i pivo se spušta sekundu do dvije da bi izašla pjena. Ne zatvarajući ručicu podmeće se čaša pod kutom od 45 stupnjeva. Kada je čaša dopola puna, ispravlja se i pušta da pivo ispuni čašu do vrha. Ručica se zatvara i pivo odlaže na pult. Fermentacija je tada najjača i pjena kao slap curi preko ruba
4	Posebnim nožem za rezanje pjene određuje se trenutak kada je fermentacija završena i držeći nož pod kutom od 45 stupnjeva jednim pokretom se ukloni pjena u ravnini ruba čaše
5	Držeći čašu za postolje cijela se uranja u treći bazen u kojem je također hladna voda, i pažljivim kružnim kretanjem kroz bazen ispire se pivska pjena i dodatno hladi čaša
6	Sada se čaša stavlja cijediti na spužvicu, na gornju plohu dna postavlja se papirnata ogrlica, pred gosta se stavlja podložak s logotipom okrenutim od sebe

Ako je cijela procedura, koja smije trajati maksimalno dvije minute, pravilno provedena, pivo u čaši ne smije više fermentirati (više niti jedan mjehur ne smije prolaziti kroz pivo prema pjeni), pjena mora biti debela tri centimetra (Belgijci to zovu pravilo „dva prsta“), a
izgledom mora biti gusta kao krema, bez mjehurića i rupica na površini. Sama površina je zaobljena, dok su rubovi pjene

nekoliko milimetara od ruba pravilno ravni kao obruč.

Boje različitih vrsta piva

Ocjenjivanje piva i uživanje u pivu

Pravi pilski znalci reći će da u pivu treba uživati svim osjetilima na slijedeći način: *vidom, okusom, njuhom, dodirom,* pa čak i *sluhom.*

Poput vina, degustacija piva ima svoje zakonitosti.

Prije svega, prostor u kojemu se degustira pivo treba biti dovoljno osvijetljen kako bi se mogla dobro ocijeniti bistrina i boja piva. Po pravilu, do vas ne bi trebali dopirati nikakvi strani mirisi, prije degustacije ne biste trebali jesti jako začinjena i masna jela, niti koristiti mirišljive tekućine poslije brijanja, parfeme, ruž za usne i slično.

Isto tako postoje pravila za čašu: mora biti savršeno čista, bez ogrebotina i dovoljno velika da u nju stane vaš nos dok ispijate gutljaj piva, jer tako ćete najbolje osjetiti njegov miris. Prije otvaranja bitno je provjeriti rok trajanja, kao i ima li u boci taloga.

Maštanja o „ledenoj pivi“ zaboravite – pivo, doduše, treba biti hladno, ali ne previše, jer na preniskoj temperaturi ne osjeća se nikakva aroma. Primjerice, preporučljiva temperatura za u nas popularno ožujsko pivo je pet Celzijevih stupnjeva.

Pivo prilikom ulijevanja treba pustiti da klizi niz unutrašnjost čaše. Tek kada se ispune dvije trećine čaše, boca se može ispraviti kako biste na kraju dobili pjenu. Pjena je obavezna i mora se uzdizati preko ruba čaše.

Kad je pivo u čaši, treba, poput vina, odmah ispitati miris jer brojni aromatični sastojci ispare vrlo brzo u dodiru sa zrakom. Potom treba ispiti jedan veći gutljaj. Za razliku od vina, pivo se ispija u većim gutljajima i usna šupljina mora biti puna.

Strogo je zabranjeno mućkati pivo u ustima. Treba ga samo pustiti neka klizi niz grlo. Potom se može pokušati usporediti odnos temperature, arome i stupnja zapjenjenosti prije i poslije gutljaja. Treba pričekati15-ak sekundi i ponovo pokušati odrediti okus piva nakon gutljaja. On može biti sladak, suh, zadržati se u ustima i brzo nestati.

Nakon toga još jednom možete pomirisati pivo. Neke arome dolaze do izražaja minutu do dvije nakon otvaranja boce. Zatim se ponovno ispija jedan gutljaj i uspoređuju se rezultati s onima na početku testa. Pivari kažu da je za „resetiranje“ osjetila koja sudjeluju u testiranju piva dovoljno pojesti nezasoljene krekere ili običan kruh.

I onda – ponovite postupak.

etikete (vizit karta) raznih piva

Rječnik piva:

Abbey (Abbaye, Abdij) – predikat koji nose samostanska piva iz netrapističkih samostana, npr. samostana benediktinaca i augustinaca. Neki su samostani ovaj naziv i svoj tehnološki postupak ustupili svjetovnim pivovarama, pa se pivo s tim predikatom može naći izvan samostanskih pivovara.

Ale – vrlo raširen tip piva gornjeg vrenja (S. Cerevisiae). Postoje brojne vrste tog tipa piva koja se razlikuju po gorčini (Mild, Bitter, Pale ale), boji (Brown ale, Old ale, Red ale, Golden ale), geografskom podrijetlu (Engleska, SAD, Škotska, Irska, Belgija, Njemačka), posebnostima proizvodnog procesa (Altbier, Kölsch, Trapist itd.). Zajedničko im je: infuzijski postupak ukomljavanja, kvasac gornjeg vrenja, relativno toplo vrenje i dozrijevanje, manja koncentracija neprevrelog ekstrakta, te veća koncentracija alkohola nego u lager pivu, proizvedenom od sladovine s istom početnom koncentracijom ekstrakta. Izvorni engleski, škotski i irski ale dozrijeva pri višim temperaturama (do 20 oC), pri točenju ne stvara pjenu i pije se relativno topao (20 oC). Njemački i belgijski ale nakon toplog vrenja dozrijevaju bar nakratko, pri nižim temperaturama (4 – 5 oC), imaju više ugljikova dioksida, pjene se i piju ohlađeni, slično lager pivu.

Altbier (staro pivo) – njemačko pivo jantarnosmeđe, do bakrenosmeđe boje, dobiveno gornjim vrenjem sladovine od čistog slada (11 – 12 % ekstrakta). Punog, oštrog, gorka okusa, umjerene jačine (3,5 – 3,9 % alkohola). Jedno od najpoznatijih je Düssel iz okolice Düsseldorfa.

Barley wines (ječmena vina) – u Engleskoj je čest naziv za najjača piva brončane boje ili boje mahagonija. Izrazito su sladnog okusa i voćne arome koja potječe od kvasaca gornjeg vrenja. Njihov ih vinski karakter čini pogodnim desertnim pićem ili čašicom za uspavljivanje.

Tradicionalno, doviru u drvenim bačvama koje se povremeno provaljaju da se podigne kvasac i ubrza doviranje. Sadržavaju 6 – 11 % alkohola, pa se mogu smatrati inačicama piva tipa Russian Stout ili DoppelBock.

Bečki postupak (Bečko pivo) – vjerojatno je najstariji postupak proizvodnje jednog tipa lager piva, danas poznatog pod imenom Ožujsko (Märzen) pivo. Izumio ga je Anton Dreher, austrijski pivar, koji je godine 1841. prvi primijenio kvasac donjeg vrenja u svojoj pivovari Schwechat u okolici Beča. Nešto modificiraniju verziju tog postupka preuzima zatim pivarska obitelj Sedlmayr iz Münchena, da bi pripremila posebno pivo za Oktoberfest. Postupak se brzo proširio po zemljama tadašnjeg Austrijskog carstva i čitave Europe. Sladovina (12,0-12,8 % ekstrakta) proizvodi se od srednje tvrde vode i slada jantarnožute boje. Glavno je vrenje hladno (4 – 8 oC), dugotrajno (10 – 12 dana), a odležavanje pri 0 oC traje 1 – 3 mjeseca. Pivo je brončane, jantarnocrvene ili bakrene boje, blagog sladnog okusa, sadržava 5,5 % alkohola i savršeno se slaže sa začinjenim jelima. Današnja se bečka piva, poznata u mnogim zemljama kao Märzen, u Austriji i kao Spezialbier, te SAD kao Vienna bier, donekle razlikuju od svojeg slavnog preteče, ali su zadržala njegove povijesne značajke.

Belgian ale – belgijska vrsta ale piva koje se po svojstvima nalazi između klasičnog burtonskog (Burton on Trent, Engleska) i Düsseldorfskog (Düsseldorf, Njemačka) piva gornjeg vrenja. Engleska riječ ale u Belgiji označava lagano pivo bakrene boje, voćne arome i vrlo ukusno.

Belgian golden ale – jedno od svjetski poznatih starih piva koje se, usprkos činjenici da je to pivo gornjeg vrenja, često pije vrlo hladno, čak iz ohlađenih burgundskih čaša. Bojom podsjeća na lager. To je jako pivo prava harmonija voćne, hmeljne i alkoholne arome. Najpoznatija je marka Duvel, koja prolazi kroz trostupanjski proces vrenja (5 – 6 dana pri

16-28 oC, tri dana uz snižavanje temperature do –1 oC, odležavanje 3 – 4 tjedna pri –3 oC; filtracija, doslađivanje i ponovna inokulacija s kvascem za doviranje koje se odvija 14 dana u boci pri 22 oC i na kraju stabilizacija, 5 – 6 tjedana, pri 4 – 5 oC).

Berliner Weisse (berlinska bjelina – berlinsko bijelo) je pšenično pivo dobiveno alkoholnim (S. cerevisiae) i mliječno-kiselim (L. Bulgaricus) vrenjem. Ima umjerenu koncentraciju alkohola, osrednju punoću, iskričav izgled i svojstven, ugodan kiselkast okus mliječne kiseline. Proizvodi se od usipka s 20 – 75 % pšeničnog slada i tvrde vode. Ukomljava se infuzijom. Puni se u boce i bačve nefiltrirano, a zatim 3 – 4 tjedna drži na hladnom kako bi se kvasac istaložio i pivo izbistrilo. Često se pije s mirisnom broćom (divlji broć, jaslenjak, lazarkinja) ili sokom / sirupom od maline. Iako je to izvorno svjetlo pivo, kad ga naručite, konobar će Vas upitati: Crveno ili zeleno? Aludirajući na mogući dodatak. Zato morate odgovoriti: Prirodno, bez dodataka.

Bezalkoholno pivo – sadržava ispod 0,5 % alkohola. U nekim je zemljama ta granica viša i dosiže čak 1,5 %. Proizvodi se posebnim postupcima vrenja ili postupcima uklanjanja alkohola iz alkoholnih piva. Jedino hrvatsko bezalkoholno pivo je karlovački Rally.

Bezporezno pivo je naziv za dansko pivo koje ima mali udjel alkohola (otprilike 2,3 – 2,6 %). Piva s takvom trgovačkom oznakom su najčešće Hvidtøl (pivo gornjeg vrenja bogato ugljičnom kiselinom) ili Skibsøl (brodsko pivo).

Biere de Garde (gardijsko pivo) je francuski naziv za srednje jako do vrlo jako pivo gornjeg vrenja, bakrene boje, koje često dovire u šampanjskoj boci. Ima sladni okus i voćni miris, poput alea. Danas to ime nose i neka piva donjeg vrenja. Izvorno taj naziv znači „pivo za čuvanje“ i upućuje na to da se moglo dugo čuvati i piti čitavo ljeto.

Bierbitter (Bitterlikör, Kräuterlikör) je jaki bitter na bazi piva i različitih trava, s šećerom ili bez njega, sadržava 48 % alkohola.

Bierbranntwein je naziv za rakiju prepečenicu dobivenu destilacijom pivskih taloga (Bavarska).

Bio-pivo je proizvedeno od pivskog ječma što ga uzgajaju članovi jednog posebnog ekološkog udruženja u Njemačkoj. Za sada se bio-pivo proizvodi samo u pet pivovara i ne planira se povećanje potrošnje. Ječam se uzgaja uz maksimalno moguću ekološku i toksikološku kontrolu primjerenu tzv. „organskim“ prehrambenim proizvodima.

Bitter Ale je dobro zahmeljeno englesko točivo pivo, idealno za prijateljsko druženje u pubu. Nešto je kiselije od standardnog alea. Boja mu se razlikuje od smećkaste do tamnobakrene. Jednostavni Bitter ale ima 3,75 – 4 % alkohola, Best ili Special bitter ale sadržava 4 – 4,75 %, a Extra Special bitter oko 5,5 % alkohola.

Svima je zajednička bogata hmeljna aroma.

Bitter Stout je jako i vrlo gorko englesko pivo, prije poznato pod imenom Porter. U Irskoj i Velikoj Britaniji sadržava preko 4, u Europi preko 5 %, a u tropskim zemljama preko 7 % alkohola. Izlazi iz pivovare kao nedovršeno pivo, pa se naknadno vrenja zapravo odvija u bačvama u kojima se isporučuje.

Bockbier (tzv. *Jarac pivo*) – to je pivo donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, s najmanje 16 % ekstrakta u sladovini i preko 5 % alkohola u pivu. To je puno, aromatično pivo, nježna okusa i sa širokim spektrom boja od zlatne, zlatnosmeđe do tamnosmeđe. Osim u Austriji i Njemačkoj proizvodi se i u drugim zemljama, ali u

različito doba godine, tj. u jesen, kasnu zimu ili u rano proljeće. Najpoznatije je pod imenom MaiBock (majsko Jarac pivo).
Borovično pivo (Juniper, Sassy beer, Ginger beer) najviše se proizvodi u Finskoj, Norveškoj i u sjevernoj Švedskoj. Od bobica borovice, uz dodatak hmelja, priređuje se komina koja previre samostalno ili pomiješana sa sladovinom. Francuz Kerandren proizvodio je borovično pivo tako da je sladovinu začinio sa zgnječenim bobicama u jutenoj vreći.

Božićno pivo – vidi: Christmas Beer

Brain Blasta – Proizvod dablinskog Portehouse-a, blage gorčine ali s 7 posto alkohola, koji ubrzo ostavlja posljedice na govor.

Braune Biere – u njemačkom govornom području naziv za Brown ale – smeđe pivo.

Brodsko pivo – vidi: Seefahrt bier

Brown ale – jantarnosmeđe do tamnosmeđe suho englesko pivo sladnog okusa. Udjel alkohola od 3 do 3,5 %, u južnoj Engleskoj, 4,4 – 5 %. U sjevernim predjelima zemlje. To je pivo zapravo nastalo u sjeveroistočnoj Engleskoj kao protuteža Pale aleu iz Midlanda. Belgijski Brown Ale ima poseban kiselo-sladak okus. Njegova je aroma složena, ponekad podsjeća na masline, grožđice i začine. Poslužen pri sobnoj temperaturi djeluje osvježavajuće i potiče apetit. Često se koristi kao dodatak u kulinarstvu.

Champagner – Weizenbier je zakonski dopušten naziv za bezalkoholno pšenično pivo u Austriji, zabranjen u Njemačkoj, gdje ga zamjenjuje naziv Kristall – Weizenbier.

Christmas Beer (božićno pivo) je tamno, gusto i prilično jako pivo koje se u Velikoj Britaniji proizvodi za belgijsko tržište. U drugim se zemljama također proizvodi Božićno pivo. U Njemačkoj se naziva Weihnachtbier i nije tamno. Božićno pivo Zagrebačke pivovare je 14 %-tno pivo, jantarne boje.

Dampfbier (parno pivo) je njemačko nepasterizirano pivo gornjeg vrenja s okusom po voću, svjetlocrvene boje i osebujna mirisa koji podsjeća na vaniliju. Za hmeljenje se rabi samo hmelj iz područja Hallertau / Bavarska.

Dark Ale (tamno pivo) je englesko pivo, najčešće tamnosmeđe boje i okusa po karameli. Tamni ale, kao i svjetlosmeđi ale (Mild Ale) sadržavaju oko 3,5 % alkohola. Osnovna boja podsjeća na Brown ale (smeđi ale).

Dimljeno pivo – vidi: Rauchenbier

Dry Stout, Guinness je tipičan primjer Irskg Dry Stout, vrste tamnog piva gornjeg vrenja tipa Stout. Najbolja se piva te vrste proizvode u Irskoj. Odmah se prepoznaju po baršunastocrnoj boji i kremastoj pjeni. Boja i sladni okus mu potječu od prženog ječma, a sličan je kavi. Gorčina mu dolazi od posebnih vrsta hmelja. Pomalo je slatkast uz dodir kiselosti. Izvanredno se slaže s mesom jastoga i oštriga. Glasoviti Guinness pripada tom tipu piva.

Kažu da se ne treba ispijati „kao beba“, gutljaji moraju biti veliki kako bi pivo sasvim ispunilo usta.

Točenje je poseban ritual. Giunness se toči u dvije faze: najprije se pod kutom od 45 stupnjeva, povlačeći ručku do kraja prema sebi, natoči tri četvrtine čaše i onda se čaša ostavi da odstoji. Potom se polako dolije pivo do vrha, gurajući ručku od sebe, kako bi se konačno stvorila pjena. Jedna reklama tvrdi da za točenje savršene pinte (0,57 l) Guinnessa TREBA TOČNO 119,6 SEKUNDI.
Dry Stout ne smije biti pretjerano hladan.

Dunkles Bier (tamno pivo) je ime kojim se označuje samo boja piva, dok je koncentracija ekstrakta u sladovini, odnosno alkohola u pivu različita, ovisno o

vrsti. Često se njime naziva i tamno lager pivo proizvedeno münchenskim postupkom.

Dünnbier (slabo / lako pivo) naziv je za slabo alkoholno ili bezalkoholno pivo u Njemačkoj (0,5 – 1,5 %). Većinom se proizvodi u malim gradskim pivovarama.
Đumbirovo pivo (Gingerbeer) je pjenušavo slabo alkoholno piće od šećera i đumbira. U Engleskoj se priređivalo ljeti kao osvježavajuće piće od 10–20 %-tne otopine šećera. Za vrijeme prohibicije u SAD-u su se pile različite vrste đumbirovih napitaka zasićenih ugljičnom kiselinom, kao Gingerale ili Gingerbeer. Ta pića nisu smjela sadržavati više od 0,5 % alkohola.

Eiche Bier (hrastovo pivo) je jedna vrsta osobitog piva iz Saarlanda. Prvobitno se ono proizvodilo prigodno za blagdane, a danas se može dobiti tijekom čitave godine. To je svjetlo pivo gornjeg vrenja, s uobičajenom koncentracijom ekstrakta i izraženim oporim hmeljno-taninskim okusom. Između ostalih proizvodi ga pivovara Saarfürst u Marzingu.

Einfachebier (jednostavno pivo) je lagano njemačko svjetlo ili tamno pivo (2 – 5,5 % ekstrakta, 0,5 – 1,5 % alkohola), bez posebno izraženih svojstava. Proizvodi se u neznatnim količinama.

EisBock (ledeno jarac pivo) je vrlo jako njemačko pivo koje posebnim postupkom zamrzavanja i izdvajanja leda dobiva povećan udjel alkohola. Kako alkohol ima nižu točku ledišta od vode, tim se postupkom u pivu povećava volumni udjel alkohola na oko 10 %. Po tradiciji se EisBock proizvodi u Kulmacher Reichelbräu AG.

Exportbier (izvozno pivo) je naziv za piva iz skupine punih jakih piva (Vollbier) koja se u Njemačkoj proizvode od sladovine s 12,4 – 14 % ekstrakta i sadržavaju od 4 do 4,2 % alkohola. U Austriji i Švicarskoj nema točnih odredbi, kao ni u mnogim drugim zemljama. Međutim, važno je da su proizvedena od odabranih sirovina, te biološki i koloidno stabilizirana kako bi mogla podnijeti dug transport, te sačuvati izvornu kakvoću duže vrijeme (obično godinu dana). Najčešće su to svijetla, ne jako zahmeljena piva, s većim udjelom ekstrakta proizvedena od najboljeg slada, bez njegove zamjene s drugim sirovinama.
Export Weizenbier (izvozno pšenično pivo) je naziv za piva gornjeg vrenja proizvedena od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Sladovina sadržava 12,5 – 14 % ekstrakta, a pivo 4 – 6 % alkohola. To su svijetla, aromatična i slabo hmeljno-
gorka piva, s relativno puno ugljične kiseline koja pivu daju posebnu mekoću i specifičan okus.

Faro je zaslađena inačica Lambic piva, koja se prodaje / poslužuje u bocama. No, u nekim je belgijskim kavanama običaj da samo svatko sam pripremi ovu vrstu piva umješavajući šećer u čašu kiselog Lambic piva.

Färbebier (obojeno pivo) je posebno pivo, proizvedeno od tekućeg obojenog šećera (gustog sirupa) i tamno obojenog slada. Obojeni se šećer može koristiti samo za tu vrstu piva. Proizvodi se od običnog tamnog piva kome se dodaje najviše 50 % (od predviđene mase) obojenog šećera.

Festbier (prazničko pivo) je svjetlo pivo donjeg vrenja (5,1 – 5,7 % alkohola) proizvedeno od sladovine s 12 – 13,5 % ekstrakta. Prvobitno se taj naziv vezao za Švicarsku. Danas se u Austriji i Njemačkoj tako naziva svako prigodno pivo, pivo namijenjeno svetkovanju.

Framboise – Lambic je naziv za Lambic pivo koje se nakon sekundarne fermentacije podvrgava i trećem vrenju uz dodatak malina. Sadržava 4,4 % alkohola.
Gardijsko pivo – vidi: Bièrre de Garde

Ginger beer – vidi: Đumbirovo pivo

Gose je vrsta lakog bijelog piva gornjeg vrenja koje se prvobitno proizvodilo u Goslaru (od vode rijeke Gose). Sada se to pivo proizvodi u Leipzigu i okolici. Čuva se u nezačepljenim bocama, duga vrata.

Grut mješavina više aromatičnih trava koja se koristila u proizvodnji piva prije upotrebe hmelja kao začina. Sve do kraja srednjeg vijeka, svaka je pivovara imala pravo na proizvodnju vlastitog gruta čiji je sastav strogo čuvala i borila se protiv primjene konkurentskog hmelja.

Gueuze je vrsta osobitog belgijskog piva tipa Lambic zasićenog ugljikovim dioksidom poput pjenušaca (šampanjca). Dobiva se rezanjem mladog i starog piva (najčešće 1/3 starog i 2/3 mladog piva), koje dovire i odležava u boci godinu dana. U osnovi je kiselkasta okusa iako postoje i slatkaste varijante.

Guinness je prezime osnivača pivovare (Arthur Guinness) u Dublinu, ime poznate pivarske grupacije (Guinness PLC) u Londonu i zaštitni znak najpoznatijih Dry Stout piva na svijetu. Za proizvodnju sladovine koristi se svijetli slad (65 %), ječmene pahuljice (25 %) i prženi ječam (10 %). Sirovine se ukomljavaju po uzlaznom infuzijskom postupku, tako da sladovina sadržava dosta nefermentabilnih šećera koji pivu daju punoću okusa. Za hmeljenje se rabi više sorti hmelja, među kojima prevladava Golding. Za vrenje se primjenjuje praškasti kvasac koji se nakon vrenja (do 25 oC) izdvaja centrifugalnim separatorom. Prije punjenja u bačve pivo se kratkotrajno pasterizira, a ako se puni u boce, u njima i dovire. Proizvodi se pet do šest osnovnih vrsta piva koje, s malim varijacijama, daju čak 19 varijanti tog tipa piva. Najrašireniје je Draught Guinness (sladovina 9,75 % ekstrakta), koji ima 4,2 % alkohola, vrlo tamnu boju (130 EBC-jedinica) i jaku gorčinu (40 BU). Dovrelo u bocama ima izraženiji okus, suhoću, voćnu aromu, svježinu i iskričavost. Druga se verzija tog piva proizvodi samo od slada i nešto je jača (5 vol.% alkohola). Jaka verzija (napunjena u boce), za izvoz u SAD ne proizvodi se od čistog slada, već sadržava 6 % alkohola, dok ona za Belgiju ima čak 7,5 % alkohola. Foreign Extra Stout, koji se izvozi u tropske zemlje, iste je jačine, ali mnogo profinjenijeg okusa, s primjesom mliječne kiseline, mirisom vina i deke za pokrivanje konja, zbog aktivnosti divljeg kvasca (Bretanomyces sp.) tijekom doviranja u bačvi.

Hansel je pivo iz pivskog taloga, tj. pivo koje je zaostalo na dnu bačve i ne smije se točiti ili prodavati. U starom zagrebačkom žargonu takvo se pivo nazivalo Hansl. Stari njemački oblici su Haanzl ili Heinzl i pod tim se mislilo na pivo koje se može ocijediti s taloga, a namijenjeno je za žrtvu malim kućnim bogovima (Heinzelmännchen). Austrijskim zakonom
(Biertrank – Steuerpatent) od 12.01.1812. bilo je zabranjeno proizvoditi patvoreno ili nevaljalo pivo ili tzv. Hansel.

Hefe – Weizenbier (kvasno – pšenično pivo) je svjetlo pšenično pivo gornjeg vrenja koje dovire u boci. Takvo je pivo obično mutno i sadržava manje ugljikova dioksida nego Kristall – Weizenbier.

Helles – uobičajen naziv za svjetlo lager pivo u Njemačkoj.

Hvidtøl je naziv za bijelo pivo (Weissbier) u Danskoj i drugim skandinavskim zemljama. Naziv se zadržao kao spomen na nekadašnja pšenična piva gornjeg vrenja, jer se sada proizvodi od ječmenog slada i sadržava malo alkohola.

Imperial Stout je umjereno suho i vrlo jako (7 – 10 % alkohola) englesko pivo. Izvorno se ta vrsta piva proizvodila samo tijekom hladnih godišnjih doba.
India Pale ale – sinonim za nešto gorči Pale ale. Ime potječe iz doba kolonijalne Engleske.

Irish Ale je tradicionalno irsko pivo, naglašenog sladnog okusa, često s primjesom okusa na maslac, izrazite voćne arome, crvenkaste boje. Danas su irske pivovare u vlasništvu korporacije Guinness, pa se primjenjuje prženi ječam za bojenje piva što uzrokuje male promjene boje tradicionalnog irskog piva. Ovo pivo nema pjene i pije se relativno toplo, na dvadesetak stupnjeva.

Izvozno pivo – vidi: Exportbier

Ječmeno vino – vidi: Barley Wines

Jogurtovo pivo se ubraja u skupinu kiselkastih piva. Proizvodi se od ječmenog i pšeničnog slada uz primjenu kvasca i jedne mliječno-kisele bakterije (Lactobacillus bulgaricus). Okus mu je vrlo sličan berlinskom bijelom pivu (Weissbier).

Kameno pivo – vidi: Steinbier

Karmi je staroegipatsko pivo, jedinstvenog aromatičnog okusa po dodanoj smrekovini. Keg je engleski naziv za bačvicu. Sinonim je za metalnu bačvicu u kojoj se pivo isporučuje pivnicama ili pubovima, te se u aparatom za točenje poslužuje kao točeno pivo.

Kellerbier (podrumsko pivo, mlado pivo) je uzeto iz tankova za glavno vrenje kada se većina kvasca istaloži na dno posude ili ispliva na površinu piva. Ta su piva zato najčešće jako mutna, izrazito gorka i sadržavaju malo ugljikova dioksida.

Kent je ime tradicionalne njemačke vrste piva. Od 1987. godine ponovno se proizvodi u Westfalskom mjestu Hamm u privatnoj pivovari Isenbeck Privat Brauerei Nies AG. Prema izvornom receptu proizvodni postupak je slijedeći: 7 pehara slada, 4 vjedra vode i dobra šaka pšeničnog brašna navečer se izmiješa u kotlu. Slijedeći se dan dobivena komina uz miješanje kuha četiri sata. Skuhana se komina preko slamnate košare prebacuje u drugu posudu i tako procijedi. Zatim se procijeđenoj komini doda dobra šaka hmelja i nakratko zakuha, te ponovno procijedi preko slamnate košare. Ohlađenoj se ohmeljenoj sladovini doda 1/4 od predviđene količine kvasca, pokrije i ostavi stajati. Sljedeći se dan s površine odstrani pjena, doda preostala količina kvasca, Kent prelije u vrčeve i ostavi nezatvoren stajati dva dana. Zatim se u svaki vrč doda klinčić, nešto malo bijelog šećera, dobro zatvori i ostavi stajati u pijesku.

Kölsch je osobito staronjemačko pivo gornjeg vrenja iz okolice Kölna. Proizvodi se od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta, dobivene infuzijskim postupkom od svjetlog slada i vrlo meke vode. To je svjetlo, aromatično, hmeljno pivo, pomalo trpka okusa i zaštićenog imena. Svjetlo je poput Pilsa, ima voćni okus poput alea i jedinstveno je po tome što se može piti kao aperitiv i digestiv.

Kräusenbier (kovrčavo / namreškano pivo) je mlado pivo uzeto iz tankova za glavno vrenje u fazi intenzivnog vrenja. Taj pojam slikovito opisuje gusti, bijeložućkasti sloj pjene na sasvim mladom pivu. Pjena se pojavljuje oko 24 sata nakon dodavanja kvasca u ohlađenu sladovinu. Sasvim mlado pivo je mliječno mutno, zbog velike koncentracije ravnomjerno raspršenih kvaščevih stanica. Takvo pivo obično se koristi za poticanje sekundarne fermentacije u tankovima ako je ona zbog nekog razloga zapela, a sam postupak naziva se „krajzlanje“ ili pomlađivanje.

Krieken – Lambic to je naziv za Lambic piva kojem su dodane sitne, plosnate, tamne, relativno gorke trešnje kratke stapke, zvane Krieken (1 dio trešanja i 5 dijelova piva). Obično se priprema ukuhana voćna pulpa koja se procijedi prije miješanja s pivom. Piva Krieken – Lambic odležavaju od 1 godine do 5 godina i sadržavaju 5 – 6 % alkohola.

Kristall Weizenbier (kristalno – pšenično pivo) je pšenično pivo koje se filtrira prije punjenja u boce. Filtracijom se uklanja kvasac pa je ono, za razliku od kvasno-pšeničnog piva, savršeno bistro. Kristalno-pšenično pivo ima nešto veći maseni udjel ugljikova dioksida od kvasno-pšeničnog piva. U Austriji je poznato i pod imenom Šampanjsko – pšenično pivo.

Kwak Pauwel je ime starog flamanskog piva gornjeg vrenja koje ima do 9 % alkohola. Naknadnim dodavanjem sladovine postiže se posebna aroma i okus tog piva.

Kvas je jedno od najstarijih ruskih pića koje je po načinu proizvodnje skoro identično pićima iz starog Egipta. Priprema se tako da se od vode, brašna i slada najprije napravi žitko tijesto (zator), koje se podvrgava ošećerenju (enzimskoj hidrolizi). Zatim se ošećereni zator razrijedi vodom, ohladi i doda mu se kvasac, šećer i drugi aromatični dodaci. Najčešće se kao aromatični dodaci koriste sokovi od različitog voća i jagodičastih plodova. Tako se nakon vrenja dobije kvas od brusnica, višanja, malina, limuna, ribizla, grožđica, jabuka i krušaka. Neki se aromatični dodaci moraju kuhati sa zatorom (npr. kvas od đumbira, metvice i aromatični kvas).

Lagano pivo (Leichtbier) je pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola. U Austriji se ta piva proizvode od sladovine s manje od 9 % ekstrakta. U Švicarskoj sadržavaju najviše 2,9 % alkohola. Poznata su piva te vrste u Austriji: Möven i Stiegl Leicht.

Lager, Lagerbier (odležano pivo) – to je pivo dobiveno hladnim vrenjem sladovine sa čistom kulturom kvasca donjeg vrenja (S. Uvarum). Proizvodi se od sladovine s različitim udjelima ekstrakta. Može biti svjetlo ili tamno, te slabo, umjereno ili jako zahmeljeno. Poznato je diljem svijeta, no najpopularnije je u Europi, posebno u zemljama njemačkoga govornog područja (Austrija, Njemačka, Švicarska), te Češkoj i Slovačkoj, kao i drugim zemljama koje su geografski ili politički bile s njima povezane. Pije se hladno, a natočeno u čašu ima visoku pjenu. Izumio ga je austrijski pivarski majstor Anton Dreher. Razlikuju se tri osnovna tipa svjetlog lager
piva: bečki, plzenski i dortmundski. Razlike proizlaze zbog različite tvrdoće vode, boje i razgrađenosti slada, te trajanja i vođenja vrenja i doviranja. Zanimljivo je da se pojam lager pivo više udomaćio u Češkoj, Austriji i Švicarskoj nego u Njemačkoj. Naime, njemački pivoljupci kad naručuju svjetlo lager pivo traže Helles, a nizozemski svagdašnje pivo –Biere ordinaire. Izvorno münchensko lager pivo je bilo tamnosmeđe, pa se tamno lager pivo u Njemačkoj naziva Dunkel ili Dunkles. Samo neka iznimno tamna piva tog tipa nose predikat Schwartz (crn). U mnogim se zemljama jako lager pivo naziva Bock, a posebno jako, Doppel Bock.

Lambic pivo je naziv osobitog tipa belgijskog pšeničnog piva dobivenog spontanim vrenjem sladovine s divljim kvascem. Osnovna je vrsta tog piva „mirna“, bez puno ugljikova dioksida. Okus mu podsjeća istodobno na fini šeri i trpki jabučnjak. Najraširenija je vrsta Gueuze. Lambic piva imaju različitu aromu koja potječe od nusproizvoda alkoholnog vrenja ili dodanog voća. Tako je aroma po rabarbari (Rheum officinale), tipičan nusproizvod vrenja, dok su voćni okusi po trešnjama, malinama, jagodama, grožđicama itd. posljedica dodanog voća. Ako se pivo Lambic koristi za pripremu voćnih piva, to se označava na etiketi. Pivo Kriek – Lambic je proizvedeno s trešnjama, Framboise – Lambic s malinama. Ta se piva proizvode u dolini rijeke Sanne (Payottenland) i okolici Bruxellesa.
Lattl je vrlo raširena vrsta svjetlog, slabo zahmeljenog, jako prevrelog švedskog piva sa samo 2,25 % alkohola.

Liefmans Kriek – to je pivo dobiveno po sličnom postupku kao Krieken – Lambic (7,2 % alkohola).

Light Ale (lagani ale) je pivo gornjeg vrenja s malim udjelom neprevrelog ekstrakta.

Light Beer je američki naziv za pivo s malim udjelom neprevrelog ekstrakta, proizvedeno po plzenskoj metodi, koje sadržava 2,75 – 4 % alkohola.

Luxusbier (luksuzno pivo) je naziv za posebnu vrstu švicarskog piva, proizvedenog od sladovine s najmanje 10 % ekstrakta, koje sadržava najmanje 4,1 % alkohola.

MaiBock – Bock pivo koje se konzumira oko 1. svibnja.

Malt Liquor je vrsta sladnog piva s izrazitim hmeljnim značajkama. Prosječni je volumni udjel alkohola između 5 i 7,5 %.

Malzbier (sladno pivo) – to je pivo gornjeg vrenja s velikim udjelom ekstrakta (oko 7 %) i samo 0,5 – 1,5 % alkohola. Pivo je tamno, punog okusa, sladne arome, slatko i vrlo kalorično. Pripada u kategoriju hranjivih piva.

Märzenbier – Ožujsko pivo je izvorni naziv za odležani bečki tip lager piva. U Austriji se proizvodi od sladovine s 12 – 12,8 % ekstrakta, a u Njemačkoj s 12,5 – 14 % ekstrakta. Austrijska piva ove vrste imaju 3,8 – 4 %, a njemačka od 3,8 do 4,3 % alkohola. Ožujska piva mogu biti svijetla i tamna. Zaokružena su okusa, srednje do jako zahmeljena. Naziv tog piva ima povijesno značenje, jer se prije otkrivanja hladnjaka varilo u mjesecu ožujku i odležavalo u dubokim podrumima hlađenim prirodnim ledom. Točilo se tijekom ljeta ili na početku jeseni i zato bilo iznimno dobre kakvoće.

Mekšanje vode je postupak za snižavanje karbonatne i / ili ukupne tvrdoće vode, ovisno o primijenjenoj metodi (klasična metoda s vapnom, uklanjanje kationa, uklanjanje kationa i aniona itd.).

Mete je pivo starih Germana, dobiveno vrenjem komine od ječma i slada.

Michelada – pivo Michelada teško se igdje može okusiti izvan granica Meksika. Michelada je zapravo koktel koji je postao u Meksiku popularan 40-tih godina prošlog stoljeća, kada su ljudi počeli miješati pivo s ljutim umacima ili salsom.
Postoje dvije vrste toga pića: *michelada*, koja sadrži sastojak s rajčicom i *chelada* koja ga nema.
Neki preferiraju drugu inačicu, ali iskusni kažu da sve ovisi o apetitu, mjestu na kojem ste, položaju sunca ili pak tome što u pozadini svira mariachi bend.
Svaka *michelada*, odnosno *chelada*, uz meksičko pivo i led sadrži sol, sok limete i worcestershire ili soja-sos. Poželjan je i Tabasco ili koja kapljica kakvog drugog ljutog pripravka. U različitim se inačicama onda dodaje sok rajčice pa i usitnjeni čili. Meksikanci će često dodati i Maggi Seasoning, ekstrakt pšeničnog glutena koji okusom nalikuje na umak od soje. Ondje ga stavljaju u gotovo sve, a mnogi tvrde da im je hrana tako sočna i ukusna upravo zbog toga. Tako se smatra da je upravo Maggi ključan sastojak bolje michelade, jer će samo nekoliko kapi učiniti čudo. Neki pak smatraju da je octena podloga umaka Tabasco u neskladu s tim napitkom, pa će takvi radije dodati nešto ljuti, ali bez octa. Klasičan okus michelade svakako će opravdati izvorni naziv - *mi chela helada* - moje hladno, lagano pivo.
Želite li ga pripraviti kod kuće dobro će doći lagano svijetlo pivo. Za posluženje koristite visoku pivsku čašu u koju će stati cijela boca sadržaja 0,33 l ili takve veličine za koktele. Kriškom limete navlažite rub čaše te ga umočite u sol, koja može biti pomiješana i s čili-praškom. U čašu treba staviti led po želji, a potom u njoj izmiješati osnovne sastojke te dodati bilo koji od onih koji nisu obavezni, a ovise o trenutačnu raspoloženju. Oprez je nužan s ljutim umacima, kako bi piće ostalo pitko.

Mild ale – predikat mild se odnosi na hmeljnu gorčinu piva. Znači da pivo nije posebno gorko, ali je ipak ugodne hmeljne arome, bez obzira radi li se o svjetlom ili tamnom pivu. Najčešće je bakrenosmeđe boje i slabo zahmeljeno i relativno slabo (3 – 3,5 % alkohola). To je tipično pivo za široki krug zaposlenih potrošača koji ga piju u vrijeme stanke za ručak ili nakon posla, jer ne opija i nije skupo. Najviše se proizvodi u engleskoj pokrajini West Midland.

Milk Stout – to je naziv za vrstu Stout piva s malim udjelom alkohola, ugodno mliječno-kiselkasto-slatkasta okusa, koji potječe od mliječnog šećera (laktoze), kojim se doslađuje sladovina / pivo.

Mlata – to je pivarski termin koji označava stučeno i skuhano žito za proizvodnju piva.

Mumme je njemačko pivo, poznato i po imenu Anumebier (dadiljino pivo). Izrazito sladno pivo proizvedeno od aromatičnog slada, prilično je slatko i s malim udjelom alkohola (0,5 – 1,0 %). Navodno ga je godine 1492. prvi priredio pivar Christian Mumme iz Braunschweiga. Najpoznatije je jednostavno Mumme pivo (einfache, einfeltige ili Schiffsmumme), nazvano i engleski Mumme jer je bilo namijenjeno za izvoz u Englesku. U 16. stoljeću takvo se pivo izvozilo i u istočnu Indiju.

Posluživalo se na brodovima, ne samo kao piće nego i kao hrana sa zaštitnim djelovanjem protiv skorbuta. U 17. stoljeću varilo se u proljeće pivo Erntemumme, koje se pilo tijekom čitava ljeta. Ako je bilo obojeno sokom trešanja, zvalo se Kirschenmumme. Od ostalih dodataka, upotrebljavali su se cvjetovi bazge i šipak.

Münchner Weisse (Münchensko bijelo) je njemačko svjetlo pivo gornjeg vrenja, koje se proizvodi od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta. Ima jako muzirajuća svojstva i ugodno je gorko po hmelju. Sladni se usipak ukomljava s dvije ili tri dekokcije.

Neolitsko pivo – to je starogermansko pivo koje se dobivalo vrenjem ukomljenog ječma i meda još prije 2000 godina. Danas se takvo pivo može dobiti u gornjem dijelu Nürnberga. Neolitsko pivo ima mnogo veću koncentraciju alkohola nego suvremena piva.

Niskokaloričnо pivo – vidi: Kalorienarmes

Obojeno pivo – vidi: Färbenbier

Odležano pivo – vidi: Lagerbier

Old ale – 1. U Velikoj je Britaniji to najčešće naziv za tamna, sladna piva ale „visoke“ boje, bogate arome i slatkog okusa, ali manje puna i kudikamo suša nego ječmena vina. 2. U Australiji je to naziv za tamni ale s otprilike 6 % alkohola.
Takva se piva često nazivaju zimske grijalice.

Ožujsko pivo – vidi: Märzenbier

Pale Ale – klasična vrsta svjetlog engleskog piva koje se proizvodi od vode bogate gipsom (burtonski tip vode). Drugi je naziv tog piva IPA (India pale ale). Zapravo, to je inačica točivog piva Bitter Ale u bocama. Prvo pivo tog tipa proizvela je londonska pivovara Hodgson 1750. godine. Danas je britanski pivarski koncern BASS PLD najpoznatiji po pivu Ale.

Pareno pivo – vidi: Dampfbier, Steam Beer

Pivo siromašno alkoholom – (niskoalkoholno pivo) je austrijsko i njemačko lager pivo s malim, takoreći neznatnim udjelom alkohola, što se postiže posebnim postupkom. Ta vrsta piva u Austriji sadržava maksimalno 1,9 % alkohola. U Njemačkoj se proizvode od sladovine s maksimalno 7,5 % ekstrakta i imaju najviše 1,5 % alkohola. To su svijetla i bijela piva, bez nekog posebnog obilježja.

Pivo za otakanje (Abzugsbier) je stari naziv za austrijsko pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola (sladovina 9 – 9,9 % ekstrakta, a alkohol u pivu ispod 3 %), koje se proizvodilo kad je trebalo štedjeti skupu sirovinu – slad. Kako to danas nije potrebno, više se ne proizvodi.

Plzensko pivo poznato češko pivo. Puni se u boce raznih veličina i u limenke. U Plzenu se već stoljeće i pol pamti ovakav ispit pivske kvalitete. Netom svareno pivo polili bi po klupici od hrastovine. Pivarski majstor – ispitanik u kožnim hlačama sjeo bi na pivom nakvašenu klupicu. Ispitivač bi rekao kada smije ustati. Majstoru bi čestitali ako bi ustajući podignuo klupicu zalijepljenu za hlače. Ako bi ostala na tlu, njegovo bi pivo prolili po tlu ispred gradske vijećnice, za javnu sramotu, još bi majstor morao na klupicu izbrojiti novac – tešku globu.

Plzenski postupak (Plsensko pivo, Pilsner) – prvo lager pivo bilo je tamno, pa gradu Plzenu pripada prvenstvo u proizvodnji prvog svjetlog lager piva (1842. godine). Današnje plzensko pivo ima prosječni udjel alkohola od 5 %, dobiva se vrenjem sladovine s 11 – 13 % ekstrakta. Sladovina se proizvodi od vrlo meke vode i vrlo svjetlog slada. Jako je zahmeljeno i ima veliku koncentraciju ugljikova dioksida. Klasični Pils(e)ner (ili Plzensko pivo) obilježeno je cvjetnom hmeljnom aromom i naknadnim trpkim okusom koji ostaje nakon konzumiranja. Izvorno plzensko pivo s etiketom Pilsner Urquell proizvodi se samo u Plzenu i hmelji sa Saaz sortom hmelja. Podrumi te pivovare su duboko pod zemljom, ukopani u pijesku u duljini od 9 kilometara. Pivo odležava u hrastovim bačvama premazanim pivarskom smolom. Proizvodi se danas diljem svijeta i osobito je popularano u Češkoj, Austriji i Njemačkoj. No, bez obzira na to, većina zlatnožutih lager piva u svijetu je zapravo dobra ili loša imitacija plzenskog tipa piva.

Pombe je piće slično pivu u istočnoafričkih naroda, napravljeno od prosa (Andropogon sorghum L.) i posebnog kvasca (Schizomyces pombe).

Porter je vrsta jako zahmeljenog piva, tamne boje koja potječe od prženog neslađenog ječma. Izvorno je to pivo gornjeg vrenja, no danas se proizvodi i kao pivo donjeg vrenja u mnogim zemljama. Iznimka su, naravno, Velika Britanija i Irska. Sadržava do 5 % alkohola, puno neprevrelog ekstrakta i voćnog je okusa. U Velikoj Britaniji i Irskoj Porter se često plasira pod novim imenom, Bitter Stout. Izum tog piva pripisuje se pivarskom majstoru Harwoodu (1730. god.). Pravi se od svjetlog i tamnog slada uz dodavanje slada za boju i sirovog šećera (ponekad od riže i kukuruza).

Prazničko pivo – vidi: Festbier

Premium pivo je uobičajeni naziv za piva koja su dobila neko priznanje, tj. medalju, ali ništa ne govori o udjelu ekstrakta ili alkohola.

Rauchbier (dimljeno pivo) je njemačko pivo lager osobitog svojstva. Proizvodi se od sladovine s 13,5 % ekstrakta i sadržava 4,5 % alkohola. Najpoznatije pivo tog tipa potječe iz okolice Bamberga. Dimljeno je pivo tamnosmeđe, ima cvjetnu aromu hmelja i karakteristični dimni karakter (tj. okus). To je posljedica sušenja zelenog slada na otvorenoj vatri od bukove piljevine.

Rotes Bier (crveno pivo) je osobita vrsta piva koje se proizvodi u Belgiji i Meksiku, gornjim vrenjem. Sladovina se proizvodi od usipka sastavljenog od ječma, pšenične krupice i polutamnog slada. Pivo odležava 1,5 godina u hrastovim bačvama. Pri tome nastaje mliječna kiselina koja pridonosi posebnom okusu tog osvježavajućeg i gorkasto aromatičnog pića.

Russisan Stout je engleski tip ječmenog vina, s velikim udjelom alkohola (do 10,5 %) i voćnim okusom.

Sabaja je pivo od ječma. U starohrvatskoj mitologiji to je jedno od žrtvenih darova bogu Trebimiru. Trebimir je bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Naziv potječe još od Ilira koji su također pili medovinu i pivo. Upotrebljavali su i nazive sabaium ili sabaia, kako je zapisao Sveti Jeronim. Prema riječima Ammianusa Marcellina i Diona Kasija to je bilo piće za siromahe. Rimljani su inače proizvodili izvrsna vina, pa su i cara Valensa, podrijetlom Ilira, podrugljivo zvali imenom Sabaiarius jer je volio pivo.

Sahti je kućno piće iz Finske koje se radi od ječma, raženog slada i hmelja. Dodaju mu se bobice borovice, kao aromatični dodatak. Komina se filtrira preko granja ili slame. Pripravljale su ga finske žene, najčešće ljeti. Vrenje se odvijalo u posudi za pripremu maslaca, a piće je sadržavalo 10 % alkohola.

Saison Biére (Sezoens – sezonsko pivo) je osobit tip belgijskog piva gornjeg vrenja, proizvedenog od tvrde vode, često uz dodatak začinskih trava i suhi postupak hmeljenja. Naime, hmelj se dodaje dvaput. Prvi put, na početku dvomjesečnog odležavanja pri 0 oC i drugi put, dva do tri tjedna prije otakanja u bačve. Ako se puni u boce, u njima se odvija naknadno vrenje. To je osvježavajući napitak kiselkastotrpkog okusa koji izvrsno gasi žeđ, ali se isto tako slaže sa začinjenim kobasicama, pečenom patkom ili janjetinom. Ime mu podsjeća na vrijeme u kojem bez rashladnih strojeva nije bilo moguće proizvoditi pivo u ljetnim mjesecima, pa se proizvodilo u proljeće i čuvalo za potrošnju u ljetnoj sezoni.

Samostansko pivo je naziv za pivo proizvedeno u samostanu (franc. Abbaye – Abdij; njem. Klosterbräu; engl. Abbey). Najpoznatija su belgijska samostanska piva koja imaju ova zajednička svojstva:

kvasac gornjeg vrenja
dozrijevanje u bocama
relativno velik udjel alkohola
voćna aroma

Često su mutna ili imaju talog na dnu boce. Unatoč istom proizvodnom postupku, postoje bitne razlike između piva proizvedenih u različitim samostanima.

Sassy beer je pivo s aromom voća. Puno se pije u SAD-u.

Schankbier (pivo za točenje) to je naziv za točiva piva donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj. Proizvode se od sladovine s 10 – 12 % ekstrakta. U Austriji je udjel alkohola od 3,0 do 3,4 %, a u Njemačkoj 2,6 %. Svijetle su boje i slabo zahmeljena.

Scottish ale je jako, škotsko pivo ale koje se razlikuje po količini ekstrakta i alkohola. Danas se više proizvodi u Belgiji i Francuskoj, nego u Škotskoj. Dolazi na tržište s etiketom kao 60 / Mild, 70 / Bitter ili slično. Izvorno su te brojke označavale cijenu bačvice piva izraženu u šilinzima, koja je bila viša, što je pivo bilo jače.

Seefahrtbier (brodsko pivo) je vrsta njemačkog piva, vrlo sličnog pivu Mumme. Preporučuje se za oporavak nakon bolesti. Brodsko je pivo prvi napravio Wilhelm Remmer iz Bremena. Danas je to obvezatan proizvod Haake – Beck Brauerei iz Bremena. Isto se tako taj naziv koristi za biološki i koloidno dobro stabilizirana piva kojima se snabdijevaju brodovi.

Slad postoje tri osnovne vrste slada: plzenski (svijetli), bečki (jače sušen) i bavarski (najjače sušen). Osnovne karakteristike piva ovise upravo o vrsti slada. Tako će se npr. za tamnija piva koristiti jako prženi slad.

Spezialbier (osobito pivo) je vrsta piva donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. U Austriji se proizvodi od sladovine s 13 % ekstrakta, u Njemačkoj 13 – 14 %, a u Švicarskoj 11,5 – 13,5 %. Volumni udjel alkohola u pivu je zato u Austriji 4 %, u Njemačkoj 4,0 – 4,3 %, a u Švicarskoj 4,8 – 5,7 %. To je svjetlo, dobro izbalansirano, aromatično i nježno

zahmeljeno pivo. Najčešće se proizvodi za posebne prigode (proslave, festivali i svetkovine).

Starkbier (jako pivo) je svjetlo ili tamno pivo donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. Udjel ekstrakta za austrijska piva iznosi preko 16 %, za njemačka 16 –28 %, a za švicarska 14 %. Austrijska piva sadržavaju između 5 – 6 % alkohola, njemačka 5 – 10 %, a švicarska najmanje (5,4 %) U tu kategoriju pripadaju npr.: Bock, WeizenBock, DoppelBock, Weizen – DoppelBock i EisBock.

Staro pivo – vidi: Altbier

Steam Beer (pareno pivo) – to je zakonom zaštićeno trgovačko ime američkog piva, proizvedenog u pivovari Anchor Steam iz San Francisca. Sladovina previre u neobično širokim posudama pri relativno visokoj temperaturi. Rezultat je jako prevrelo pivo koje ima svojstvo piva lager, ali isto tako pokazuje i odlike piva ale. Riječ steam (para) ima povijesno značenje, jer se u toj pivovari počela vrlo rano koristiti para kao pogonska energija.

Steinbier (kameno pivo) je posebna vrsta piva za točenje u Austriji i Njemačkoj. Izvorno se sladovina za tu vrstu piva pripremala u „podrumskoj rupi“ (Grumtel), dugačkoj 3 – 4 metra, širokoj i dubokoj do 1 metar. U njoj su bile tri drvene kace. Prva je služila za zagrijavanje vode, druga za pripremanje komine, a treća za kuhanje. Kaca za kominu, postavljena poviše drugih, imala je u sredini otvor koji se mogao zatvoriti čepom. Ispod kace je bilo korito za bistrenje (Granter). Izbistrena se sladovina s pomoću drvenog žlijeba pretakala u kacu za kuhanje. Nakon kuhanja sladovina se pretakala u bačvice na vrenje i doviranje. Naziv kameno pivo potječe još od davnine kada se slad prije uporabe pržio na vrućem kamenu ili se vruće kamenje bacalo u sladovinu kako bi se ona zagrijala. Na usijanoj površini kamenja dolazilo je do karamelizacije šećera, što je pivu davalo poseban okus. U Austriji se proizvodilo na seoskim imanjima. Tradiciju proizvodnje kamenog piva obnovila je pivovara – Rauchenfels Brauerei u Neustadtu pokraj Coburga / Bavarska.

Stout je tip punog tamnog piva gornjeg vrenja, koje se donekle razlikuje od manje punog Portera. Može biti sladak (engleski i škotski tip), suhi (irski tip) i vrlo jak (Imperial, Russian, izvorno proizveden za izvoz u baltičke zemlje). Zato mu koncentracija ekstrakta i alkohola variraju u širokim granicama. Poznato je nekoliko vrsta slatkog tipa kao Milk Stout i Oatmeal Stout. Prva vrsta sadržava mliječni šećer (laktozu) i relativno malo alkohola, pa se preporučuje bolesnicima i rekonvalescentima, ali i kao dobro desertno piće uz voćne kolače. Druga se vrsta proizvodi od usipka koji sadrži zobeno brašno i smatra se hranjivim pivom. Naravno, proizvodi se i Bitter inačica tog tipa piva. *Oyster Stout* ekstremno tamno pivo s mljevenim svježim kamenicama. Ne preporučuje se vegetarijancima. Okus je vrlo sličan Guinnessu.

Svjetlo pivo (Helles Bier) to je naziv za boju piva, neovisno o koncentraciji ekstrakta i alkohola u pivu. U Njemačkoj je sinonim za svjetlo lager pivo.

Sweet Stout je vrsta engleskog piva, tipa Stout. U Velikoj Britaniji sadržava od 3 do 4 % alkohola, a u Americi preko 5 %. Sadržava mliječni šećer (laktozu) i preporučuje se kao prirodno umirujuće sredstvo.

Švema (die Schwemme) – izvorno znači vrstu točionice piva, kakva se najprije pojavila u Njemačkoj, u 19. stoljeću, a doslovno klupu za sjedenje i pijenje piva.

Trappistenbier (Trapističko – pivo) je zakonom zaštićen naziv za pivo trapističkog redovničkog reda, koje se proizvodi u Belgiji i Nizozemskoj. Danas postoji vrlo

malo samostanskih pivovara koje proizvode tu vrstu piva.

U Belgiji su to	D'Orval, Rochfort, St. Sixtusabdij, Brouwerij der Trappisten (Westmalle)
u Nizozemskoj	Schoapshooi Trappistenkloster. To su jaka piva gornjeg vrenja, (6 – 9 % alkohola) slična pivu ale, bronćane, do tamnosmeđe boje. Neka su suha, ali je većina slatka. Prije doviranja u boci, pivo se doslađuje žutim kristalnim šećerom (kandis)

Na njihovoj etiketi stoji i oznaka Abbaye il Abdij pivo.

Ur / Urquell – riječ koja nije zakonom zaštićena (npr. zaštita imena), ali se rabi za neka piva, kao npr.: Ur Bock i Pilsner Urquell. U njemačkom jeziku označava praizvor, nešto vrlo staro.

Utopias je najskuplje i najjače pivo na svijetu iz pivovare San Adams u SAD-u. To tamno pivo proizvodi se od četiri vrste hmelja, sadrži 25 posto alkohola. Prije prodaje odleži u bačvama bourbona, scotcha, konjaka i porta, koji mu daju bogatiji okus, najmanje godinu dana. Kao što je posebno pivo tako se prodaje i ekskluzivno dizajniranim bočicama u obliku bačava koje se rabe u pivovari. U 2002. godini pušteno je u promet samo 8. 000 bočica po cijeni 100$.

Voćno pivo to su najčešći proizvodi na bazi piva Lambic, čija se vinska suhoća najbolje slaže s aromatičnom trpkošću malina i trešanja. No, postoje voćna piva i s drugim, manje pogodnim voćem (jagode, breskve, banane, crni ribizl itd.).

Vollbier (puno / jako pivo) je naziv za puna, ne jako prevrela piva lager i piva gornjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, koja se proizvode od sladovine s različitim udjelom ekstrakta (u Austriji od 12 do 14 %, a u Njemačkoj 11 – 14 %). Zbog toga sadržavaju od 3,8 do 4,5 % alkohola (Austrija), odnosno 3,0 – 4,5 % (Njemačka). Može biti svjetlo ili tamno, a okus ovisi o vrsti. Najpoznatije su vrste: Malzbier (osim u Bavarskoj i Baden Württembergu), Weizenbier, Diätbier, Altbier, Kölsch, Pils, Exportbier, Export – Weizenbier, Märzenbier, Spezialbier i Rauchbier.

Weizenbier (pšenično pivo) je pivo gornjeg vrenja, s prosječnim volumnim udjelom alkohola od 5 %, proizvedeno od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Razlikuju se dvije vrste: 1. južnonjemačko i 2. belgijsko pšenično pivo. Prvo je prije svega lagano, iskričavo, osvježavajuće kiselkastog okusa po jabukama ili šljivama, često začinjeno klinčićem; pravo ljetno piće. Bistro (Kristall) ili mutno (Hefeweizenbier) poznato je diljem svijeta. U Austriji se Kristall – Weizenbier naziva i Champagner – Weizenbier. Tamna inačica, pod imenom Stark, Export i Bock, može imati i preko 10 % alkohola. Belgijsko pšenično pivo tradicionalno se zvalo i bijelo, zbog svoje blijede boje i mliječne zamućenosti. Belgijska pšenična piva začinjena korijandorom ili narančinom korom vrlo su popularna kao osvježavajuća pića. Nakon višemjesečnog dozrijevanja u boci, ta su piva izvanredna desertna pića.

WeizenBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 16 – 17 % ekstrakta, pivo s 5 – 5,5 % alkohola).

WeizendoppelBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 18 – 19 % ekstrakta, pivo s 5,7 – 6 % alkohola).

Wiener Bier (bečko pivo) – vidi: Bečki postupak Wiesen/Wies'n je posebno pripremljeno pivo za pučku svečanost, u Münchenu npr. za Oktoberfest (Münchner Wies'n ili Küppers Wiess).

Wiese/Wies`n posebno pripremljeno pivo za Oktoberfest.

Wilde Bier (divlje – sirovo pivo) – to je naziv za belgijski tip piva, koje previre

spontano, bez dodatka čiste kulture pivskog kvasca. Ta vrsta piva uglavnom dolazi iz Payottenlanda (dolina rijeke Senne). Njemu pripadaju Lambic i danas već skoro nestale vrste piva Faro i Gueuze.

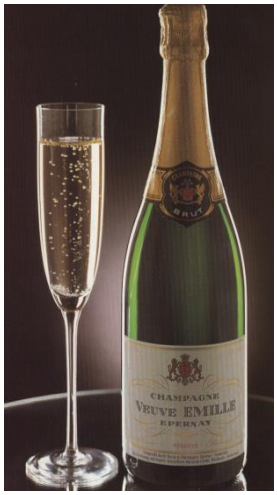
Zitum je najjednostavnije i najpopularnije staroegipatsko pivo.

Zobeno pivo. Zob može poslužiti umjesto ječma za proizvodnju piva. U prošlom stoljeću zobeno se pivo dosta proizvodilo u Njemačkoj. U Beču je prije 180 godina bila osobito cijenjena jedna vrsta takva piva. Radilo se o zelenkastožutom pivu koje se jako pjenilo, a bilo je slično berlinskom bijelom pivu. Natakalo se u vrčeve i bilo vrlo omiljeno piće na pučkim zabavama pod imenom Hornerbier (Horn –malo mjesto u sjevernom dijelu donje Austrije).

Zythos je naziv za pivo u staroj Grčkoj.

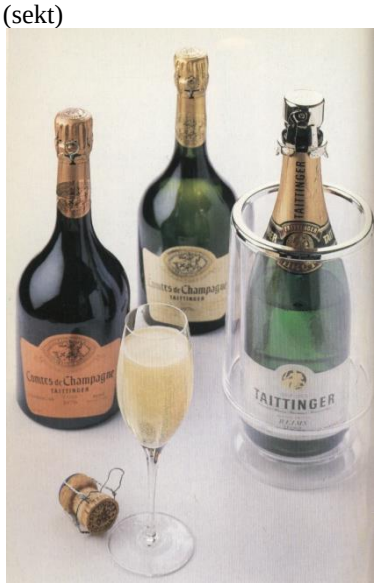
Zwieckelbier je nefiltrirano, prirodno mutno pivo koje sadržava nešto kvasca. Izvorno su sva piva prije nego se filtriraju manje ili više mutna. Tek od početka 20. stoljeća piva se filtriraju. Da bi se obnovila tradicionalna proizvodnja starih vrsta piva, neke europske pivovare proizvode Zwickel piva kao vlastiti originalni proizvod.

Pjenušavo vino
naziv za sva vina koja se za potrošnju pripremaju tako da sadrže ugljični dioksid pod tlakom.



šampanjac

Razne vrste šampanjaca (chamagner) i pjenušaca (sekt)



Pjenušci, boca pjenušca sa patent zatvaračem

Pjenušava vina
Francuska je domovina pjenušavih vina, gdje se pjenušac/šampanjac počeo proizvoditi koncem 16. stoljeća, kad je benediktinac Don Perignon u mjestu Hautvillersu dao naputak za miješanje (španjolskih) pjenušavih vina (on je u stvari svojevrstan koktel) i za pravljenje pjene koja tom vinu daje njegovu bitnu osobinu (danas se, sa velikom sigurnošću, zna da su i ranije bili uspješni pokušaji proizvodnje šampanjca).Vatreni obožavaoci pjenušavih vina kažu: „On daje krila zanosima, on nas uzdiže svojom dobrotom, on nas osnažuje svojom elegancijom, a njegova glavna snaga je u nježnosti i finoći“.

Madame Pompadour je rekla: *„To je jedino piće koje ženu koja ga pije čini ljepšom“.*

Već stoljećima pjenušac je napitak koji se pije u važnim trenutcima, pa se danas razbijanjem boce o pramac broda slavi porinuće broda, sve se sportske proslave slave u pjeni pjenušca, ali ga se ipak najviše popije na dočeku Nove godine. Pravi je šampanjac samo onaj napitak koji se dobiva metodom *chamenoise* iz grožđa od jednog ili više od ukupno 312 sela iz regije *Champagne,* devedesetak kilometara sjeveroistočno od Pariza na cesti za granicu s Belgijom. Zemlje EU-a poštuju zaštitu identiteta šampanjca, ali se primjerice Amerikanci na
to uopće ne obaziru i proizvode pjenušce s oznakom šampanjac bez respekta. Na tom području veličine 34.165 hektara uzgajaju se samo tri sorte grožđa od kojega se različitim metodama i dužinama vrenja dobivaju šampanjci, *chardonnay, pinot meunier i pinot noir* (bijeli i crni pinot). Kako su zadnje dvije sorte crvene, se bere ručno i vrlo pažljivo, kako grožđani sok ne bi preuzeo crvenilo i tanin iz kože. Šampanjac je u svojoj srži mješavina više različitih vina, i to čak do pedeset različitih. „Trik“ prilikom miješanja vina nije momentalno stvaranje okusa, već vizija kakvog će pojedini šampanjac biti okusa. Prvi su ga počeli proizvoditi i koristiti na

svetim misama. Biskup Saint Remi upotrijebio ga je 496. godine kad je krstio budućeg francuskog krala Clovisa, a od 898. do 1825. svi su se francuski kraljevi krunili u Reimsu, gradu s središtu pokrajine Champagne. Šampanjska vina vrlo su brzo postala nerazdvojiva od kraljevskog dvora pa su stoga i dobila titulu kraljevskih vina.

Čak ni oni pjenušci koji se rade *klasičnom šampanjskom metodom vrenja u boci* (radi se od grožđa koje se bere nešto ranije nego ono od kojeg se radi vino, kako bi imao drugačiji odnos šećera i kiselina.

Pobrano se preša dva puta. Prvo prešanje (*cuvée*) je najvažnije, a u drugom (*taille*) samo se dio soka koristi u proizvodnji prvoklasnih šampanjaca. Sok se tada pušta u vrenje. Svaki vinograd ili čak i svaka mikrolokacija odvojeno preša osiguravajući tako šampanjskim kućama velik izbor različitih vina za miješanje. Grožđani sok tada se fermentira, danas pretežno u čeličnim cisternama, iako se najveći tradicionalisti kao što su Krug, Jacquesson i Bollinger i dalje drže drvenih bačvi. Tu već počinje proces koji se naziva „šampanjska metoda“ (*methode champenoise*), kojim počinje proizvodnja šampanjca.

Prema zakonu, najmanje 20 % od ovog vina mora biti odijeljeno i pospremljeno kao rezerva za buduće mješavine. Taj običaj, usto što je tradicija ima i gospodarski smisao jer *Champagne* regija koja se nalazi u ne previše povoljnim klimatskim uvjetima lako se može suočiti s lošom godinom i nedostatkom kvalitetnih vina.

Nakon strogo kontroliranog prvog vrenja vino se pretače dva puta u razmaku od mjesec do dva. U drugom pretakanju dolazi do novog miješanja mladog s vrhunskim vinom koje je taj trenutak čekalo u nekom podrumu i tri godine.

U slučaju dobre godine, dio vina se odvaja i od njega se rade ekskluzivni i skuplji *Millésime*, šampanjci s godištem, i *Cuvée*, najprestižnija vina pojedine kuće.

U ovom dijelu na scenu stupa majstor podruma, *chef de caves*. On procjenjuje kvalitetu vina, njegovu boju i još mnoge druge elemente te mu proriče budućnost. Kad majstor kaže svoje, tek je tada dobiveno temeljno vino za dobivanje šampanjca (u njega se dodaje saharoza i najčuvenija od svih tajni – posebni kvasac vinski kvasac. Plemenita tekućina se ulijeva u karakteristične šampanjske boce i čepi privremenim čepom).

Kad to vino u siječnju sazrije, treba se razliti u boce, a u svaku se bocu stavi određena količina vinskih kvasaca i prirodnog sladora te se začepi krunskim čepom.

Da bi vino fermentiralo, boca se svaki dan okreće i postupno stavlja u uspravni položaj s grlom okrenutim nadolje kako bi se sve gljivice skupile na tom mjestu. To se obavlja u *pupitres*-u, najčešće drvena postolja u obliku slova A, okrenuta prema dolje. Postupak zove *rémuage*, tradicionalno je radio *rémuer,* dok se danas češće upotrebljava mehanizacija u obliku žiropaleta. Za vrsnog *rémuera* smatra se da može za radnog vremena okrenuti i do 40 tisuća boca.

Nakon četiri mjeseca, radi se - *dégorgement* - grla se uranjaju u tekućinu temperature - 25 stupnjeva Celzija. Sav se talog tada zaledi i izvadi iz boce, a na njegovo mjesto nadolije ekspedicijski liker koji određuje konačni okus i slatkoću pjenušca (*liquer d`expédition*). Prema propisima champagnske regije, propisani minimum je dvije godine), ali izvan pokrajine Champagne, nisu šampanjci (npr. Cava, Cremants, Krimskoe, Zlatna penina, Schlumberger). Nešto su **lošije kvalitete pjenušci koji se dobivaju metodom vrenja u tankovima (**tzv. charmat metoda, nakon čega se pjenušac nalijeva u boce kada je postigao konačni okus; npr. Charmat, Henkell Trocken, Mumm Sekt, Srebrna penina, Torley, BB, Igristoe). **Najlošije su vrste pjenušaca one napravljene utiskivanjem ugljičnog dioksida u vina**, koji su na tržištima pojave pred Novu godinu po najnižim cijenama.

Austrijski pjenušci

Austrijski pjenušac

Austrijski pjenušci

Prema porijeklu ugljičnog dioksida u njima, razlikujemo dvije osnovne skupine:

prirodna pjenušava vina
umjetna pjenušava vina

Prirodna pjenušava vina prema količini ugljičnog dioksida u njima dijelimo na:

pjenušce
polupjenušce

Pjenušava vina imaju slijedeće najmanje količine ugljičnog dioksida (ugljični dioksid mjeri se atmosferama, jer stvara tlak na stijene boce) pri 20 oC

1	*polupjenušava vina (Crémant) – 0,5-2 at.*
2	*pjenušava vina (Mousseux) – 2-4 at. jako pjenušava vina (Grand mousseux) više od 4-6 at.*

Prema količini šećera koji je sadržan u vinima razlikujemo slijedeću skupinu (s internacionalnim oznakama koje nisu u svim zemljama iste):

Doux, Sweet	*slatki pjenušac* sadržava 10-15 posto šećera
Demi-sec, Demi dry	*poluslatki pjenušac* sadržava 5-10 posto šećera
Sec, Dry	*suhi pjenušac* sadržava 2-4 posto šećera
Extra- Sec, Extra-dry	*vrlo suhi pjenušac* sadržava 1-2 posto šećera
Extra brut, Ultra brut, Brut integral, Brut zero	*sasvim provreli pjenušac* sadržava do 1 posto šećera
Extra Brut	*izrazito suh* sadržava, 0-0,6 posto šećera

Pod oznakom

NV (*Non vintage*)	kriju se vina proizvedena pod istim, standardnim kriterijima svake godine. U toj grupu poželjno je birati šampanjce i pjenušce koji imaju što mlađu godinu berbe označenu na boci
Vintage	pokazatelj je su u bocama šampanjci odležali od sedam do 25 godina, najčešće vrhunske kvalitete
Rose, Blanc de Blanc, Blanc de Noirs	u osnovi su šampanjci izrađeni od mješavine crnog i bijelog, odnosno isključivo bijelog i isključivo crnog grožđa
Cuvée de Prestige	je oznaka iznad imena samo za posebne, vrhunske šampanjce (cijena takvih šampanjca je vrtoglavo visoka, za jednu bocu takvog može se kupiti dvije boce – vintage)

Natpisi kao: *Crémant, Coteaux Champenois* i *Rose des Riceys* govore nam

da su od rijetkih vina ili je tradicionalni način izrade. Ti su šampanjci stvoreni u malim serijama i uz njih su obično – astronomske cijene.

Na etiketi – vizit karti – još su oznake postotka alkohola (obično oko 12 posto), godina berbe grožđa, naziv proizvođača i šampanjca i sitnim slovima ispisan profesionalni registracijski kod. Najvećim znalcima upravo taj kod govori i najvažnije podatke. U njemu se krije informacija o tome je li proizvođač ujedno i uzgajivač grožđa ili je nakupac u potpunoj ili djelomičnoj količini sirovine, proizvodi li u cijelosti samostalno šampanjac ili dio proizvodnje obavlja u kooperaciji i slično.

Ostali izrazi za označavanje kvalitete pjenušavih vina:

Goût Américain	prijatno slatkast (približno 5 posto šećera)
Goût Anglais	suha okusa
Goût Français	vrlo slatkog okusa
American Flag	prijatno slatkasto
Carte Blanche	više od 7 posto šećera

Nazivi za pjenušava vina:

Francuska	*Champagne* i *Vin Mousseux*
Njemačka	*Schaumwein*
Italija	*Spumanti (Spumenti Gassati* - umjetno obogaćena ugljičnim dioksidom)
Engleska	*Sparkling wine*
Rusija	*Igristoe* ili *Šampanskoe*
Hrvatska	pjenušac (nekad se koristio i naziv -*Biser* – umjetni pjenušac)

Kvaliteta pjenušavih vina nekada se označavala i bojom etikete – naljepnice na boci:

crna etiketa (Carte noire)	najslabija vrsta
plava etiketa (Carte bleue)	srednja vrsta
bijela etiketa (Carte blanche)	fina najfinija vrsta
zlatna etiketa (Carte d'or)	

Boce šampanjca (pjenušca) dolaze u ukupno dvanaest različitih veličina i, u čašama mjereno, mogu sadržavati od malo više od jedne čaše do gotovo dvije stotine. Mjera jedne čaše šampanjca toči se na oko 1,5 dl. Prema nazivu i veličini, od najmanje prema najvećoj, podjela šampanjskih boca izgledala bi ovako:

0,187 l – 1,5 čaša	**Baby, Picolo, Split, Ruast, Quarter of Piccolo**
0,375 l - 2 čaše	**Split, Demie, Half-Botle** - polovica
0,75 l - 5 čaša	**Standard Bottle, Bouteille** – butelja (***1 boca – bottle***)
1,50 l - 10 čaša	**Magnum** – magnum (2 boce)
3,00 l - 20 čaša	**Jeroboam, Doppelmagnum** (***4 boce***) (*osnivač i prvi kralj Izraela, 931-910 BC)*
4,50 l - 30 čaša	**Re(h)oboam** (***6 boca***) (*sin Salomona, kralj Judeje, 922-908 BC*)
6,00 l - 40 čaša	**Methusalem** ili **Impériale** (***8 boca***) (*po biblijskoj priči čovjek koji je u vrijeme prvih ljudi živio preko 950 godina; vrlo star čovjek*)
9,00 l - 60 čaša	**Salmanasar** (Salmanazar) (***12 boca***) (*asirski kralj, 859-824 BC*)
12,00 l - 80 čaša	**Balthasar** (***16 boca***) (*Bel-tus-assar; savjetnik u ratu; 859-824 BC)*
15,00 l - 100 čaša	**Nabukadonozar, Nebuchanezzarr** (***20 boca***) (*babilonski kralj, 605-562 BC*)
18,00 l - 120 čaša	**Melchior** (Goliath) (***24 boce***) (*kralj svjetla; jedan od trojice maga uz Baltazara i Kaspara)*
26,25 l – 175 čaša	*Souverain* ili *Sovereign* ***(35 boca)***
27,00 l - 180 čaša	**Primat (36 boca)**
30,00 l - 200 čaša	*Melchisedech* ***(40 boca)***

Načini posluživanja:

Gostu se donose u posudama za hlađenje (hladna voda i kocke leda) na tanjuru pokriveno čistim platnenim ubrusom. Boca je položena koso. Nakon otvaranja boce prvo se poslužuje počasni gost ili najstarija ženska osoba. Čaša se puni do polovice.

Temperatura posluživanja pjenušca nije ista za sve tipove, jer ona ovisi o boji, sadržaju šećera, ukupnog ekstrakta, starosti ili svježini, aromatičnosti, ljupkosti, mekoći ili oštrini okusa, pa čak intenzitetu pjenušanja. Svaki tip pjenušca kao serija sorte ili kombinacija sorata određenog podrijetla zahtijeva specifičnu temperaturu posluživanja. Općenito, nužno je poštovati sljedeće kriterije:

a	*pjenušci koji nose oznaku „brut“ (suhi i sadržavaju 5-8 g/l neprevrela šećera) te pjenušci s oznakom „brut de brut“ (koji su bez ostatka šećera)*	poslužuju se u rasponu temperature od 6 – 8 oC. U navedenom rasponu „brutu“ odgovara više niža (6-7) temperatura.
b	*bijeli ljupko-slatkasti pjenušci između 8-12 oC. muškatni slatki pjenušci*	između 10-14 oC
c	*passiti, pjenušci/šampanjci proizvedeni od prosušena grožđa (koji u pojedinim državama, pod određenim uvjetima proizvodnje, mogu nositi i oznaku predikata)*	poslužuju se pri temperaturi između 10-14 oC
d	*passiti, pjenušci/šampanjci proizvedeni od prosušena grožđa (koji u pojedinim državama, pod određenim uvjetima proizvodnje, mogu nositi i oznaku predikata)*	poslužuju se pri temperaturi između 10-14 oC
e	*ružičasti rose pjenušci, mladi i svježi*	poslužuju se s podrumskom temperaturom čuvanja, tj. između 12-16 oC
f	*pjenušci/šampanjci proizvedeni od crnih vina*	poslužuju se uvijek s temperaturom u ambijentu posluživanja (restoran, hotel, stan, itd.) tj. između 18-21 oC

Otvaranje boce mora biti tiho – dostojanstveno. Prvo se ukloni aluminijska kapica, s lijevom rukom primi vrat, a lijev palac se stavi na vrh te se odvine žičani navoj (držač) s grla boce. Platnenim poslužnim ubrusom, u lijevoj ruci, čvrsto primite čep dlanom desne ruke i zaokrećite bocu koja je pod kutom od 45%. Na taj način sprečavate izlijetanje čepa uz prepoznatljivi zvuk koji nastaje pri otvaranju oslobođenog tlaka iz boce. Uvučeno dno boce služi zbog čvrstoće boce koje se drži pri dnu. Na ovaj način čep će sam izaći, a vješt otvarač će biti nagrađen „djevičanskim dahom“ tj. parom koja nastaje zbog razlike u pritisku boce i okoline.

Toči se s visine, pričeka se da se nakon pjenjenja slegne te dolijeva u čašu. Najčešće se piju kao aperitiv i u posebnim prigodama iako to ne bi trebalo biti pravilo već bi s eu njima trebalo uživati što češće.

Nakon poznatog zvuka i tipičnog pjenjenja po ulijevanju, pjenušac će zavladati visokom i uskom čašom. Njegovo glavno obilježje je *perlanje*, tj oslobađanje mjehurića ugljičnog dioksida u različitim veličinama i oblicima. Načini perlanja i oblici perli određuju i kvalitetu pjenušavog vina pa su tako cijenjeni oni sa sitnijim perlama, više tzv. *lančići* složeniji oblici.

Čaša treba biti dobro polirana čistom krpom kako bi perlanje bilo što prirodnije. Čaša se ne vrti jer se kod pjenušca ne procjenjuje gustoća, budući da su pjenušci vina s najviše bistrine.

Za svaki pjenušac vrijedi jedno osnovno pravilo – nikada ne može biti prehladan i uvijek se treba poslužiti izravno iz hladnjaka.

Pjenušci vina posebnog okusa i ponašanja i sa sobom nose i određene manire ponašanja i postupanja. Treba ga uživati kroz cijela usta, diskretno i bez pretencioznosti

Amerikanci i Englezi rado piju suhe pjenušce, Austrijanci i Nijemci polusuhe, a Talijani i Francuzi poluslatke i slatke.

Pjenušcem možete popratiti cijeli ručak ili večeru, uz koji ćete kombinirati

svijetli ili ružičasti. Za aperitiv će prijati suhi (brut) ili ekstra suhi (extra brut), kao i uz sendvič ili bilo koje hladno predjelo te uz hladno jelo, zapravo sve češće umjesto žestokih pića.

Barbe-Nicole Ponsardin

Pjenušcem možete popratiti cijeli ručak ili večeru, uz koji ćete kombinirati svijetli ili ružičasti. Za aperitiv će prijati suhi (brut) ili ekstra suhi (extra brut), kao i uz sendvič ili bilo koje hladno predjelo te uz hladno jelo, zapravo sve češće umjesto žestokih pića.

Iako je Dom Pierre Pérignon, slijepi redovnik sedamnaestog stoljeća, iz opatije na rubu sela Hautvillers zaslužan za šampanjac, za mjehuriće koji u njemu nastaju na prirodan način zaslužna je jedna žena – *Barbe-Nicole Ponsardin* ili poznatija kao *Udovica Clicquot*, a kasnije i kao *la grande dame* – velika dama. Rijetke stare boce šampanjca *„Veuve Clicquot"* i danas se u njezinu čast zovu La Grande Dame.

Zarobivši" mjehuriće u zamućenom pjenušcu (prilikom uklanjanja taloga, pucanjem boca što je bio još jedan problem u proizvodnji) koji nas danas očaravaju svojim „perlanjem" već je u svojoj 27 godini, kao udovica postala slavna. Naslijedivši posao obiteljskog vinara proširila je posao iz regije Champagne na cijeli svijet i od lokalnog kurioziteta poznatog samo na europskim kraljevskim dvorovima, postalo je najpoznatije vino na svijetu, i ikona stila i simbol slavlja. Najveća joj je zasluga u razvijanju postupka koji se na francuskom zove *remuage sur pupitre* – doslovni prevod – prevrtanje na stolu.

Na posebnim stalcima ili *pupitama* boce su nagnute i svakodnevno se okreću za dio kruga, povećavajući bistrinu i kondenzirajući talog u grlić boce. Potom pjenušac sazrijeva na preostalom talogu u boci i dodaje se tzv. ekspedicioni liker – smjesa vina, šećera, likera koja pjenušcu daje specifičnu aromu i zaštitu. *Brut nature* označava da pjenušcu u zadnjoj fazi nije dodan šećer već da je boca dopunjena samo istovrsnim vinom.

Ta tehnička inovacija ubrzala je proces proizvodnje i osigurala kvalitetu šampanjcu. Njezinim su se šampanjcem za vrijeme Napoleonskih ratova opijali i ruski i francuski vojnici. Legenda kaže da je madame Clicquot u zahvalu za očuvanje svojih posjeda davala Napoleonovim časnicima boce šampanjca i čaše. Kako su bili na konjima, nisu mogli istodobno držati čašu i otvarati bocu, pa bi mačem odrubili grlo boce . Vještina se naziva *sabrage* i očuvala se do danas.

(16. prosinac. 1777 – 29. srpanj. 1866.)

remuage sur pupitre

Sabrage

"Champagne! In victory one deserves it; in defeat one needs it."

sabrage

sablja za otvaranje šampanjca

Pjenušac *Valomet*

Sve je krenulo 2006. kao eksperiment Poljoprivredne zadruge Vrbnik iz istoimenog mjesta na otoku Krku. U moru na dubini 30-al metara vlada konstantna temperatura od 12 oC, što je idealno za fermentiranje pjenušca. Pronađeno je idealno mjesto nekih pola milje od vrbničke obale. U prvoj turi pred ljeto 2006. Na dubinu od 30 metara spuštena su dva kaveza s po 330 botilja pjenušca Valomet.

Prvo vađenje Valometa s dna mora na jesen 2006 prošlo je dosta neslavno jer je tog dana puhala jaka bura i bolo je more jako mutno i mračno pa se nije uspjelo pronaći kaveze s bocama. Prve boce „upecane“ su desetak dana kasnije i rezultat je bio izvan svih očekivanja. Morski pjenušac je prema ocjeni stručnjaka bio kudikamo bolji od onoga iz podruma. Temperatura u moru na svakom dijelu boce je identična. Osim toga, tu su polumrak, mir i tišina, što dodatno utječe na kvalitetu. U boci pod morem je veći pritisak nego u podrumu. Pjenušac je na okus svježiji, a perlice su sitnije i dulje „perlaju“. Oba kaveza nakon potpunog ciklusa fermentacije izvučena su na kopno u proljeće 2007. Čim su boce došle u doticaj sa svježim zrakom, nastupili su prvi problemi. Zbog velike razlike u temperaturi botilje su počele pucati. Brzo su dopremljene u podrum gdje je temperatura izjednačena.

Dozrijevanje pjenušca u njegovu kompletnom ciklusu na dnu mora je u svijet za sada jedinstvena metoda. Valomet je, osim po načinu fermentacije, poseban i po svojem dizajnu koji potpisuje „majčica priroda“. Na njih su se uhvatili koralji i školjkice. Na svaku botilju postavljena je tek mala ručno rađena

glinena pločica plavo-zelene boje na kojoj piše „pjenušac Valomet PZ Vrbnik“.

Nakon prve dvije ture iz 2007., drugom polovicom te godine na dno mora potopljeno je još šest kaveza s oko 2.000 boca koje još uvijek „spavaju“ u miru i tišini (pisano 2009. proljeće).

Valomet je naziv za stijenu na dometu vala – valovi udaraju u stijenu, pjene se, pjenušaju, pjenuša se i pjenušac. Radi se isključivo od autohtone vrbničke žlahtine. Inače se pjenušci rade od minimalno tri različite sorte, od kojih je jedna u pravilu crna, a u njih se kao dodatak stavlja malo likera čiji su sastojci tajna svakog pojedinog proizvođača. Budući je žlahtina samo po sebi dovoljno slatkasta, u Valomet uopće ne ide liker pa je taj pjenušac potpuno suh i bez šećera.

Porto vino

portugalsko vino svjetskog glasa. Mnogo se pije kao aperitiv i u miješanim pićima. U njemu ima 15-20 posto alkohola. Poslužuje se u količini od 50 g. Hladno, u čašama za desertna vina. Ima ga u raznim bojama. Vino rubin boje nosi naziv Medium, svjetlo žute je boje Tawhy, a tamnocrveno nosi naziv Full. Ima slatkih, poluslatkih i suhih.

Razlikujemo slijedeće tipove portskih vina:

duoro port, fine light tauny	fino svjetlosmeđe portsko vino
duoro port, very particular old dry	osobito staro suho portsko vino
duoro port, old light	staro svjetlo portsko vino
duoro port, superior old pale (S.O.P.)	izvrsno staro svjetlo portsko vino

Vintage port	najbolja porto vina koja postoje iz posebnih godina uroda (teško, suho vino), do sada su najbolja iz: 1945, 1948, 1950, 1955, 1958, 1960, 1963, 1966, 1967, 1970, 1972, ...
Vinatage character	posebno osebujno odležano porto vino. Poznata Porto vina: Croft, Dow, Sandeman, Cockburn, Fereira, Burmester, Warre, Taylor, Noval, Barro, Kopke.

Portugizac to crveno vino koje se po tradiciji pije potkraj godine u kontinentalnim dijelovima Hrvatske, osobito u zagrebačkoj okolici, (u studenom i prosincu toči iz bačve u starim zagrebačkim gostionicama).

Prošek Prirodno desertno vino ima tradiciju proizvodnje već 2000 godina, a proizvodili su ga i stari Rimljani. Toliko su ga poštovali da su mu dali i ime Vinus sanctum – sveto vino, pa se još i danas u nekim krajevima Italije zadržalo pod imenom Vino santo. Ime Prošeko dolazi od talijanske riječi – proseco, tj. posušen, što je u uskoj vezi s njegovim načinom proizvodnje. Proizvodi se fermentacijom koncentriranog mošta od najkvalitetnijih sorti grožđa. se ostavlja na trsu da se suši i još nekoliko dana naknadno (nakon branja) na suncu, da ga sunce potpuno ispije. Nakon toga se gnječi i preša da se dobije mošt s 28 a i više postotaka šećera koji, kad prevrije, postaje alkohol od 15 do 16,5 posto uz ostatak od 120 do 200 grama na litru neprevrelog šećera i 3,5-4 grama po litri ukupnih kiselina. Zbog velikog sadržaja alkohola ne škodi mu svjetlost ni promjenljivost temperatura, tako da može vrlo dugo stajati. Mora se paziti da boca ili demižon stoje uspravno da ne bi došlo u doticaj sa čepom kako bi mu ostao nepromijenjen miris. Vrlo dobro podnosi „starenje“. Ostavlja se godinama da odleži u podrumu u pijesku i obično se upotrebljava uz obiteljske i narodne proslave. Ovo piće iz „pijeska ili paučine“ prava je vinska poslastica koja se pije iz čašica.

Boja mu je zlatnobakrena sa svjetlijim ili tamnijim nijansama. Miriše na prezrelo a okus mu je slatkast i blago gorak. Jednom riječju harmonično i vrlo prijatno piće.

Proizvodnja prošeka na stari način:

„nakon berbe dio grožđa ostavljao se u vinogradu jesenjim burama i zimskoj hladnoći, a zvalo ga se „pulerci“. Sušilo ga se i kod kuće na cijelim granama u grozdovima obješenim na konope u tamnim prostorijama. se sušilo od rujna do prosinca, tako da bi postalo tamnocrvena ili smeđe boje, naborano a zrna bi postala sasvim mala. Osušeno se vadilo s granja, a

onda su se skidale bobice. Radilo se to redovito oko Božića, rijetko kada u siječnju. Bobice s visokom koncentracijom sladora stavljale su se u posudu u kojoj bi se pomiješale s vodom. Omjer je pri kuhanju prošeka bio otprilike jedan naprama jedan, što znači da na jedan kilogram sušenog grožđa dolazi litra vode. Međutim, voda se tijekom kuhanja dolijevala, zbog obilnog isparavanja. Kuhanje je trajalo dugo, svakako više sati. Nakon kuhanja iz smjese bi se iscijedila tekućina tamno crvene, purpurne boje, vrlo jakog i ugodnog mirisa. Bio je to prošek, ali još uvijek ne posve gotov. Nakon kuhanja, prošek se stavljao u manje bačve kako bi odstajao neko vrijeme. Neki su iskuhani prošek stavljali u veće „damižone" i tako čuvali njegovo potpuno dozrijevanje. Tako napravljen prošek puno je prirodniji od onoga koji se danas radi, znatno je jačeg okusa i mirisa, ljepše boje, a često je sadržavao i veću količinu alkohola. Današnji prošek obično ima od 12 do 15 posto alkohola, no količina alkohola u prošeku varira i ovisna je o tome tko prošek proizvodi. Tijekom kuhanja može se staviti više ili manje šećera, više ili manje vode, pa se po tome i dobiva različitost u količini alkohola, ali i količini proizvedenog prošeka."

Jadranski prošek

Jadranski prošek	naš prošek ne treba brkati s talijanskim proseciom, vinom koje se proizvodi u vinorodnim područjima Italije, Talijani prave proseco od posebne sorte bijelog grožđa, dok se u Dalmaciji i Primorju prošek radi isključivo od crnog grožđa. Tek se ponekad, i to samo boje radi, dodaje malo ostataka od bijelog grožđa

Prošek se ne koristi samo kao piće, vrlo rado ga koriste i za pripravu raznih jela, npr. raznih ribljih jela, janjetine kao i niza drugih jela. Prošeko je jedan od naših autohtonih proizvoda i kada bi se opet proizvodio na stari način, od sušenog grožđa – bio bi pravi izvorni jadranski prošek kakav se nigdje ne može pronaći.

Prunelle liker od šljiva

Pulque prirodno fermentirano piće, jako kao pivo, ali ne tako plemenito, radi se od agave. Toči se u pulkerijama gdje nisu smjela zalaziti uniformirana lica i žene. (Ponegdje taj natpis stoji i danas) (Mek.)

Punč (rum, vinjak) toplo ili hladno alkoholno piće koje se sastoji od 5 dijelova: alkoholnog pića (vinjak, rum, brandy itd.), čaja, šećera, limuna i vruće ili hladne vode. Ako je vruće, poslužuje se u čašama s metalnim okvirom.

Punč-ekstrakt to su alkoholna pića koja se sastoje od etilnog alkohola, šećera, vina, boje, arome itd. Imaju 30-35 posto i više alkohola. Nikada se ne piju sama, nego razrijeđena vodom ili čajem. Uzima se 1 dio pića i 3 dijela vode ili čaja. Piju se topla i hladna.

Q

Quetsch francuska vrsta šljivovice. Destilat je bezbojan, ali dobiva svjetložutu boju odležavanjem u bačvama.

R

Raki
turska rakija od grožđica i anisa. Bezbojna je tekućina u kojoj ima približno 50 posto alkohola. Pomiješana s vodom postaje mliječno bijela. Poslužuje se hladna i u malim količinama

Rakija
alkoholno piće dobiveno destilacijom zadire duboko u našu povijest. Početak destilacije pripisuje se starim Egipćanima prema pronađenim crtežima u antičkom hramu Memfisu (prijestolnica starog Egipta u periodu od 3.400 – 2.445 god. prije Krista). No postoje pisani dokumenti da su metodu destilacije poznavali daleko prije pa čak i 40 vjekova prije Krista. Pretpostavlja se da su pomoću aparata za destilaciju dobivali iz aromatičnog bilja razne parfeme i ulja za balzamiranje. U staro arapskim spisima spominje se riječ alambik kojom se nekada označavao aparat za destilaciju i pretpostavlja se da današnja riječ alkohol ima korijen u arapskom jeziku u nazivu al-ka-kol (a tom se riječju označavao puder za uljepšavanje žena).

U Kini se u 7. stoljeću proizvodio alkohol od riže, dok su grčki filozofi i liječnici: Aristotel, Diskarid, Hipokrat, Galen, Plinije... pisali o destilaciji.

Mongolski nomadi (po Marku Polu i flamanskom misionaru Rubrock-u) vrenjem mlijeka od kobile u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino „Kumis“ i rakiju, zvan „Karakumis“.

Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupke proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda i dr. U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučala se protiv svih bolesti kao i pomlađivanja.

Tek u 1514. god. Luj XII. Daje privilegiju proizvođačima octa da proizvode rakiju destilacijom koju su do tada proizvodili i prodavali u samostanima.

Krajem 16. stoljeća rakija postaje takozvano „narodno piće“ i proizvodi se skoro u svim zemljama Europe.

Prema pisanim dokumentima iz 5. stoljeća potvrđuje se da su stari Slaveni pili medovinu i tu svoju naviku donijeli u 7. st. U svojoj seobi na Balkan. Kada se točno počela proizvoditi rakija kod nas ne zna se ali su u tursko doba (za vrijeme njihovog boravka u našim krajevima), Turci ubirali taksu prema broju kazana (koji su do tada bili još od pečene gline). Proizvodnja i potrošnja rakije naglo je povećana u 16. st. Jer su se tada počele otvarati i kavane.

„Pečenje rakije“ naoko izgleda jednostavan posao, međutim često se dešava da individualni proizvođači naprave rakiju neusporedivo bolje kvalitete od industrijskog postupka.

Rakija od paprike
u Mađarskoj, naročito u selu Siriga kod Segedina radi se neobičan aperitiv – rakija od paprike, po starinskom naputku. Koristi se sitna, manje kvalitetna paprika koja ostane poslije berbe. Paprika mora biti potpuno zrela i crvena. Usitnjenim i zgnječenim plodovima doda se (slatka sorta), u omjeru 1/4 grožđa na 4/4 paprike. Pije se isključivo kao aperitiv u malim količinama i nikada u drugim prilikama.

Rakije

Njemačke voćne rakije u rashlađenim čašama

dobivaju se od tvari u kojima je izvršeno alkoholno vrenje provrele komine, provrelih voćnih sokova ili tekućina koja sadržavaju alkohol.
Prirodnih ili umjetne sadržavaju 25-55 posto alkohola.
Prirodne rakije moraju imati miris i okus svojstven vrsti rakije.

U prirodne rakije ubrajamo one	dobivene od voća, žitarica i nekih drugih sirovina. Naše najpoznatije rakije dobivene od voća su: šljivovica, komovica, trešnjevača, smokovača, kruškovača, lozovača i travarica
U žitne ubrajamo dobivene od	ječma, raži, pšenice, riže, kukuruza. Najpoznatije žitne rakije su: whiskey, džin, arrak, vodka, aquavit, moutwijn
U ostale prirodne rakije ubrajamo one	dobivene od šećerne melase, krumpira, palmina soka i dr.

Posluživanje:

rakije u kojima ima više od 30 posto alkohola	poslužuju se s dodatkom (u posebnoj čaši) sode, mineralne ili obične vode
sve se rakije u svim prilikama	poslužuju hladne (6-10 oC), pri tom treba paziti na rakije u kojima ima eteričnih ulja, koje na hladnoći mijenjaju svoja svojstva i tada postaju mutne: anisovka, mastika i dr
rakije kao aperitivi	poslužuju se u količini od 30- 50 g u čašama na stalku ili u čašama u obliku burenca
Medena rakija	nekada se služila za obiteljske svečanosti prije jela. Med se zagrijao (otopio) na peći u posudi (pazeći da temperatura nije bila veća od 40 oC) i tada se dodala rakija i sve dobro izmiješalo

Ratafija
zajednički naziv za guste kvalitetne likere. Postoji bijela i crvena ratafija. Ime su dobile po boji plodova od kojih se proizvode. Ratafija svjetskog glasa je maraschino, u Francuskoj cassis ratafia. Englezi imaju cherry brandy, Danci kersebeer. Talijanska ratafia rosoglio nije tako slatka kao prethodne. U njoj ima oko 10 posto šećera. Francuzi ratafiju nazivaju još i crèmeuse.
Crvena ratafia francuski liker proizveden od crvenih plodova (maline, trešnje, višnje ...) i cvjetova.
Bijela ratafia francuski liker proizveden od jezgre bresaka, marelica ili zelenih oraha.

Rektifikacija alkohola
njom se iz neke alkoholne tekućine odstranjuju neželjene osobine kao miris, okus, boja i sl. da bi alkoholno piće dobilo na kvaliteti. Rektifikacija je destilacija alkoholnog destilata kojoj se katkada dodaju razne primjese. Tako dobiven alkohol je rektificirani ili plemeniti alkohol. Naša šljivovica-prepečenica također je rektifikat.

Rémy-Martin
poznata marka konjaka

Reserva
(španjolski) riserva, (talijanski), reserve (engleski). Rema španjolskim zakonima, vino s oznakom reserva mora provesti barem tri godine u podrumu, prije izlaska na tržište. Prema talijanskim zakonima, Brunello de Montalcino, jedno od najvećih talijanskih crnih vina, mora određeno vrijeme dozrijevati u bačvama, a zatim u bocama, da bi se smjelo nositi oznaku riserva. U Kaliforniji oznaka reserve nema zakonsku definiciju, nego se najčešće upotrebljava kao marketinški trik. Vina s oznakom reserve skuplja su, ali ne i uvijek bolja od „običnih“ linija.

Ricard
popularno alkoholno aperitivno piće proizvedeno u Francuskoj na osnovi anisa i slatkog korijena (sladića). U njemu ima 40-45 posto alkohola. Poslužuje se u količini od 50 g.

Rižino vino
(Sake) japansko i kinesko narodno piće koje se dobiva vrenjem oljuštene riže. Svjetložute je boje, a okusom podsjeća na

arrak. Sadrži 10-18 posto alkohola. Japanci ga obično piju vrućeg iz porculanskih šalica; okusom podsjeća na sherry-vina. Osobito dobra vrsta je – Sakur masuname, vidi: Mirin

Sake set

Rosoglio
najfinija vrsta rakije od naranče

Roze vino (ružičasta vina)
Klasičnom, autentičnom, metodom dobivaju se na slijedeći način: zdrobljene bobice crnog grožđa namakaju se u istom grožđanom soku, pri čemu dolazi do stvaranja karakteristične boje miješanjem crnog pigmenta i bezbojnog soka (tiještenjem bobica crnog grožđa i odstranjivanjem istih bobica dobiva se bijelo vino). Metodom miješanja boja se dobiva bojenjem bijelog vina s malo crnog, ali je riječ o vinu potpuno drugačije strukture i okusa od tradicionalnog rosea.

Rum (taffia)
plemenito žestoko piće, koje se proizvodi na Jamaici, u Demerari (Guayana), Kubi, Brazilu, Madagaskaru i Mauriciusu. Proizvodi se vrenjem razrijeđene melase šećerne trske, rumove komine i dodataka: listovi kanela, breskve, djeteline, kore akacije. Smeđa boja ruma potječe od karamela, dok je iz Kube obično bijele boje. Naziv „rum“ potječe od riječi rumbuillon ili rumbooze, što na jeziku stanovnika Jamaice znači – piće.

Rum spada u najaromatičnija jaka alkoholna pića. U ugostiteljstvu se upotrebljava od priređivanja pića i napitaka do začina u slastičarstvu.

Na našim prostorima rum, nažalost, se ne doživljava kao piće koje ravnopravno stoji uz bok najboljem francuskom konjaku.

Neke od najpoznatijih vrsta ruma:

Kuba	Bacardi rum: bezbojan i srednje izražene arome Coruba rum: odlične kvalitete, sadrži 44-74 posto alkohola Kuba rum: proizvodi se u dvije varijante: svijetli (white label) ima blagu i vrlo osjetljivu aromu; tamni (gold label) sladak je i vrlo aromatičan. Daicquiri: tamne boje
Jamaica	Jamaica rum: intenzivna aroma, proizvodi se u dvije varijante: svijetli (light) i tamni (dark) rum Lemon hart: svijetli rum prvorazredne kvalitete Tia Maria: liker na osnovi ruma
Martinique	Proizvodi se rum tamne boje i izražajne arome. Najpoznatije su marke: Negrita i Robinson.
Ron Zacapa centenario 23	Umjesto od uobičajene melase, ovaj prvorazredni južnoamerički rum proizveden je od soka dobivnog prvim prešanjem šećerne treske i odležavan najmanje 23 godine u bačvama destilerije smještene na 2300 metara nadmorske visine, u planinama Gvatemale.
Diplomatico reserva exclusiva	Snažna aroma melase, uz dašak banane, meda i vanilije u mirisu, najavljuje pun i bogat, sladak okus melase i karamela koji odlikuju ovaj tamni rum iz Venezuele.
Mount Gay 1703	Ovaj rum proizveden je isključivo od šećerne trske s vlastitih plantaža na Barbadosu i odležavan je 30 godina kako bi svojim kompleksnim okusom i savršenom izbalansiranim aromama ispunio očekivanja onih koji mogu bez problema odvojiti zanačajne svote za bocu ovog ruma.
Appleton Estate 12 extra	Jamajkanski rum, fina mješavina desetak rumova odležanih od 12 do 30 godina u hrastovim bačvama, iz iste slavne destilerije, poznate po polaganoj i temeljitoj, pažljivoj proizvodnji „bez stresa“. Ljubitelji čistog ruma dobro ga znaju jer donosi vrhunski užitak.

Rum se poslužuje sam i ne smije biti hladan. Poslužuje se u širokoj čaši za likere, u količini 30-50 g, a uz njega se može dodati i kocka šećera. Najviše se koristi u toplim i hladnim miješanim pićima, te u čaju.

Iz povijesti: više od 300 godina britanska je ratna mornarica dijelila mornarima dnevni obrok ruma, nazvan *„tot“*, koji se uoči bitke ili poslije pobjede točio u dvostrukoj količini. Tom prastarom“dopingu“ došao je kraj 31. srpnja 1970. Admiralitet ga je zauvijek ukinuo, smatrajući da je u moderno doba nepotreban. „Ili rum ili služba“, prosvjedovali su tada mnogi stari morski vukovi i ogorčeni otišli u mirovinu!

Rum su spravljali još stari Kinezi pa Marco Polo u 14. stoljeću piše da je pio „vrlo dobro vino od šećera“, koje su mu poslužili u Perziji. No na glas u Europi došao je tek 1655. kada su Englezi osvojili Jamajku s bogatim nasadima šećerne trske. Uskoro su ga počeli dobivati mornari, i to pola pinte dvaput na dan. S vremenom je mornarski rum dobio nazive, od *Ubojitog vraga* i *Demonske vode* do *Gusarskog pića* i *Nelsonove krvi*. Posljednje ime, prema legendi, priskrbila mu je neobična zgoda. Poslije pogibije slavnog admirala kod Trafalgara njegovo je tijelo prevezeno u Englesku upravo u bačvi s rumom. Nelson je doduše stigao u domovinu, ali bez ruma koji su tijekom plovidbe ispili žedni mornari. Kad je *„tot“* ruma 1970. ukinut, na svim je brodovima ispijena posljednja runda. Za suha grla bila je to mizerna količina – samo osmina pinte!

Ružičasto vino
vidi: Roze vino

S

Saharin njime se slade alkoholna i bezalkoholna pića za osobe koje ne konzumiraju šećer u prehrani.

Sake vidi: Rižino vino

Sambucco rakija od koromača

Samšu kineska rakija od riže, sadrži 36 posto alkohola

Samos vino grčko desertno ili likersko vino s otoka Samosa.

San Pellegrino talijanska tvornica bezalkoholnih pića. To ime nosi i jedna vrsta mineralne vode.

Sassy beer pivo s aromom voća. Mnogo se pije u SAD-u.

Schwedenpunsch (caloric punsch) liker proizveden od arraka, ruma i biljnog ekstrakta s aromom arraka. Proizvodi se u skandinavskim zemljama. U njemu ima najmanje 25 posto alkohola. Mnogo se konzumira u baru za tople i hladne punčeve.

Schweppes
Nijemac Jakob Schweppe počeo je 1841. godine proizvoditi osvježavajuće piće (soda sa šećerom i kininom) koje je nazvao indijskom toničnom vodom (Indian tonic water). Indijska je vojska, naime, takvo piće upotrebljavala protiv malarije. Poslije je nastao Schweppes.

Seagram kanadska destilaterija vrlo finih i cijenjenih pića: whiskey, džin, vodka i dr.

Sekt naziv za sva pjenušava pića iz Njemačke, Austrije i Švicarske
Poznate marke:

Austrija	Fürst von Starhemberg, Hochriegel (Kattus), Kleinoscheng, Klostersekt Klosteruburg, Mounier, Schlumberger, Giovanni, Winzergenossenschaft Krems
Njemačka	Deinhard Lila, Fürst von Metternich, Henkell, Kupferberg, Mattheus Müller (MM), Söhnlein

Selekcija
termin koji nema nikakvo zakonsko značenje, ali kojim vinar želi sugerirati da je riječ o najboljem vinu iz njegova podruma.

Sherry engleski izraz za španjolsko vino „jerez"; vidi: Jerez

Sherry brandy konjak proizveden od sherry-vina i ne smije ga se zamijeniti sa Cherry brandy likerom od trešanja.

Shiro-sake (bijeli sake) poslužuje se u svečanim prilikama u Japanu. Ima približno 5 posto alkohola. Dobiva se tako da se u običan sake doda samljevene prokuhane riže. (vidi: Rižino vino)

Sillibub, sillabub pravo ime Sillerybub (bub - pivo, Sillery - nepjenušavi šampanjac iz francuskog sela Sillery kod Reimsa). Engleski hladni napitak, smjesa vina, cidra (cider - vino od jabuka), alepiva, mlijeka (vrhnja) i šećera.
Početkom 19. Stoljeća ovo piće je upoznala i Europa. Danas se radi nešto promijenjenog naputka: izmiješa se vrhnje, bijelo vino i šećer, zatim se mješavina hladi oko jedan sat na ledu i tada izlupa u pjenu

Sisca alkoholno piće proizvedeno od crnog ribizla u Dijonu, u Francuskoj. U njemu ima 16 posto alkohola i vrlo je nalik na guste likere.

Sling (engl.) vrsta hladnog groga tj. mješavina od rakije, šećera, soka limuna, muškata i drugih mirodija, hladne vode s komadićima leda.

Soda-voda popularno bezalkoholno piće, poslužuje se uz druga pića, vrlo rijetko bez njih. Ukoliko se poslužuje s vinom mora imati temperaturu vina, inače između 8-12 oC.

Southern comfort liker s aromom bresaka proizveden na osnovi bourbon whiskyja u SAD-u.

Spiritus Juniperi alkohol i alkoholna pića dobivena od borovnica. U stručnim knjigama spominje se i kao spiritus juniper.

Sprudelwasser voda koja pjenuša – ima u sebi velike količine ugljičnog dioksida. Soda-voda ili pjenušava mineralna voda.

Standard-drink standardna pića, naročito miješana, koja se po odgovarajućim naputcima priređuju u cijelom svijetu na jednak način, po istim pravilima, uobičajene kvalitete. Pića s dugogodišnjom nepromijenjenom kvalitetom.

Steinhäger rakija od borovnice (kleke) s aromom borovnice. Poznata je kao njemački džin. U Njemačkoj je vrlo popularno piće. U trgovinu dolazi u specijalnim glinenim bocama. Ima najmanje 38 posto alkohola, a poslužuje se vrlo hladna u količini 25-50 g. u visokim čašama na stalku. Originalni Steinhäger proizvodi se u selu Steinhagen, u pokrajini Westfaliji, destilacijom iz komovine od borovnice. Nalik je na našu klekovaču i brinjevac.

Steljovača rakija od vinskog taloga koja se uglavnom sastoji od kvasca. Ako se primjeni pravilan tehnološki postupak, steljovača može ući u red dobrih rakija, sa 40 do 50 posto alkohola.

Stomaklija prirodna rakija travarica, dobivena po naputku u kojemu ima 11 ljekovitih i aromatičnih trava.

Stout englesko pivo tamne boje sa 18-28 posto ekstrakta natprosječne kvalitete (Imperial Stout, Double Brown Stout). Uglavnom se izvozi.

Strega poznati talijanski aperitivni liker

Suze alkoholno piće proizvedeno od alpskog korijenja. Poslužuje se kao aperitiv. U njemu ima 20-25 posto alkohola.

Š

Šljivovica rakija dobivena destilacijom komine od šljiva.
Pojavljuju se dvije vrste:

Meka	25-30 posto alkohola
Prepečenica	40-55 posto alkohola

T

Taffia oznaka za rum i neke vrste rakije koje su proizvedene od šećerne melase ili na osnovi ruma.

Taittinger poznata vrsta pjenušca (šampanjca)

Takara plum Japansko piće boje odležalog vinjaka. Japanci ga u razgovoru nazivaju vinom od šljive, a u tiskanom materijalu aperitivom, makar bi mu prikladnije mjesto bilo među desertnim pićima. Izuzetnog je okusa. To je piče od šljive koje ni po čemu ne sliči našoj šljivovici.

Tangoa liker proizveden od naranče mandarinke

Ternovka
Rusko alkoholno piće proizvedeno od trnine (trnjina, trnula, trnavka, crni trn)

Tequilla vrsta meksičke rakije, destilat agavina soka. Tequilu su radili Indijanci još prije dolaska španjolskih osvajača u 16. stoljeću.

Azteci su pravili pulque, fermentiranjem pića agave, davno prije nego što su Španjolci došli do sela Tequila u sjeni ugaslog vulkana. Konkvistadori, koji su došli 1530., ostali su bez brandya koji su ponijeli od kuće pa su odlučili pokušati fermentirati sok agave. Tek je 1600. Don Pedro Sanchez de Tagle počeo destilirati tekilu. Početkom 18. stoljeća gradić Tequila našao se na trgovačkom putu za pacifičku luku San Blas. To je iskoristio José Antonio de Cuervo i postao prvi licencirani proizvođač tekile.

Tequila proizvedena 100 posto od agave samo je iz sjeverozapadnog Meksika u radijusu od 100 km od gradića Guadalajare. Na poljima ugašenog vulkana regije Jalisaco proizvodi se gotovo cjelokupna količina prave tekile.

Najpoznatije tekile od 100 posto ageve su: *100 Años, La Querencia, Tahona, Puente Viejo, Corralejo, Jornalero i Quitapenas.*

Pri kupnji tekile dobro je znati:

- na naljepnici se nalazi oznaka proizvođača i ime regije u kojoj je proizvedena., kao i NUM broj. NUM broj je jedinstveni broj koji služi kao identifikacija proizvođača tekile.

Palata ili Blanco (srebrna ili bijela)	Kad se prozirna tekila iscijedi iz hladnjaka nakon pečenja, pravilno ju je zvati bijela tekila, Flašira se odmah
Joven ili Suave (mlada ili lagana)	Nakon destilacije neki proizvođači ostavljaju tekilu sa se „smiri“ u tankovima nekoliko tjedana i tek je potom flaširaju. Neki dodaju boje ili biljke koje daju zlatnu boju. Joven tekila treba odležati najviše do dva mjeseca
Reposado (odležana)	Prvi okončani stupanj odležanosti naziva se reposado, što znači da je tekila bila u drvenoj bačvi između 2 i 12 mjeseci. Najčešće u bačvama bude između 3 i 9 mjeseci, a drvo daje boju i dodaje aromu
Anejo (stara)	Oznaka anejo može biti samo na bocama u kojima je tekila koja je odležala najmanje godinu dana. Godinu dana ležanja u hladnom podrumu daje tekili mekši i sofisticirani okus. Obično se za ležanje koriste američke bačve za whiskey ili francuske hrastove bačve za konjak. Anejo obično leži od jedne do tri godine, tamne je boje, kompleksnijeg i mekšeg okusa od reposado tekile

Olmeca Blanco	flaširana je bez dozrijevanja i prototip je dobre tekile, to je bezbojna i ljuta tekućina s jakim okusom agave
Sierra Gold	poznata je po blagom okusu i blijedozlatnoj boji koju dobiva odležavanjem u hrastovim bačvama. Sierra tekile najpopularnije su u Njemačkoj

	gdje drže 90 posto tržišta. Ljubitelji tekile na eks, Sierru Gold vole piti uz cimet i naranču
Two Fingers	je tekila koja se proizvodi u manjoj obiteljskoj destileriji od biljaka agave koje su stare 10 godina. Poznata je po crnim bocama, ali najskuplja je pod imenom White
Sierra Antigua	je anejo tekila koja svoju specifičnu aromu duguje dozrijevanju u hrastovim bačvama. Pije se u čaši ugrijanoj rukom, poput cognaca. Poznata je i po čepu u obliku sombrera
Sauza Gold	nju Meksikanci zovu „Nuestro tequila“. Ovo je prva tekila koja je došla na američko tržište a za nju govore da je tekila koja „oslobađa kriminalca u čovjeka“.

Meksička tekila u sebi nema crva. Crv je američka marketinška izmišljotina. Crv koji se zove gusano, ide uz mezcal i zapravo je gusjenica leptira Hipopta Agavis. Gusano rojo – gusjenica crvene boje – smatra se boljom jer živi u korijenu, a gusano de oro, ona zlatna – živi u lišću biljaka. Gusano se i – jede, dobro ukiseljen ili prokuhan- Prodaje se u trgovinama. Kad se stavi u mezcal, crvena gusjenica postane svijetla, a zlatna postaje siva.

Tekila i mezcal nisu ista stvar. Tekila je vrsta mezcala, ono što je konjak za brandy.

Tia Maria liker vrlo fine arome proizvodi se na Jamaici na bazi ruma i kave.

Tio Pepe najpoznatija marka španjolskog sherry-vina

Toddy (engl. riječ od indijske „tari“) opojno piće od prevrelog palminog soka; često se upotrebljava za prireñivanje araka.
Škotsko piće od araka (ili whiskeyja), šećera, vode i muškatnog oraha. Pije se vruće ili hladno.

Tokajsko vino poznato Mañarsko vino svjetskog glasa, desertno i obično. Jedna vrsta tog vina proizvodi se i u nas.

Tonic-water bezalkoholno piće potječe iz Engleske. Nalik je na limunadu, slatkasta je okusa, a mnogo se poslužuje uz džin, whiskey i neka žestoka pića. Dolazi u trgovinu u bočicama 2-3 dl. Poslužuje se hladan s kriškom limuna. U nas ga proizvodi nekoliko tvornica.

Triple ili Triple sec.; označuje međusobno vrlo sličnu skupinu likera, curaçao, cointreau i ostale likere dobivene od naranača ili limuna. To su obično likeri sa 38-40 posto alkohola, bezbojni i jake arome. Piju se sami i u miješanim pićima.

Travarica rakija koja se proizvodi tako da se raznim voćnim rakijama, najčešće komovici, dodaju ljekovite aromatične trave prije ili nakon destilacije. Ima najmanje 35 posto alkohola. Popularno je piće u Dalmaciji.

Tuborg tvornica piva i drugih pića u Danskoj,

Tuica liker od šljiva. Rumunjski je specijalitet.

Txakoli ono što je nama *portugizac*, Francuzima *beaujolais,* to je Baskima *txakoli* (čitaj: čakoli), koji se proslavlja 17. siječnja. Bijelo vino uzgojeno od autohtone sorte – hondarrabi zurri, na crnim tlima i u klimi s mnogo kiše. se bere kasno, kako bi u moštu bilo što više šećera za vrenje, pa vino osim što je jako i aromatičnog voćnog okusa, rijetko kad postaje potpuno suho, tj. uvijek je i pomalo slatko, a u usporedbi s našim kontinentalnim vinima, gotovo je bez kiselosti. Za tu se sortu zna da se u predjelima Biskajskog zaljeva uzgaja još od 10. stoljeća. Osim u vinogradima ljudi vole tu lozu puštati da puže po zidu i stvara hlad na terasama. Rodi obilato, pa su terase omiljena mjesta gdje se obiteljski objeduje, a se samo nudi za poslasticu na njegovu

kraju. Txakoli se poslužuje rashlađen na osam do 11 stupnjeva kao aperitiv ili kao pratnja jelima od povrća, ribu, školjkaše, bijelo meso i na kraju, kao digestiv uz sir. Regionalna vlada Baskije tu je lozu i vino „getariako txakolina“ ili „txakoli de Getaria“ zaštitila kao svoju posebnost tek 1990. Svetkovina txakolija samo je još jedan povod za *pintxos*, za Baskijece tipičan oblik druženja u „kuharskim klubovima“, kada član kluba na kojega je došao red prijateljima i znancima priprema obrok trudeći se da društvo zapamti upravo njegovu večeru. Klubovi, premda ih ima posvuda, zatvorenog su tipa. Članstvo je doživotno, a tek kad neki član napusti ovaj svijet, u pinxtos se prima novi, obično u srodstvu s pokojnim članom. Jelo, piće i veselje, nerijetko uz pjesmu i svirku samih članova takvih brojnih klubova, završava kasno u noći, a taj stoljetni običaj druženja nije uspjela narušiti ni televizija.

U

Ugljični dioksid plin. Prirodnim putem nastaje u vinu i pjenušcima, a umjetni upotrebljavamo u soda-vodi. Osjetimo ga jer u ustima djeluje resko. U malim količinama osvježava.

Underberge u cijeloj Europi poznat aperitivni liker (Magenbitter) nalik na naš vlahov. Poslužuje se u originalnim bočicama od 20 g. zamotan u ambalažu, uz koje dolazi i čašica iz koje se pije. Proizvodi se od plemenitog ljekovitog bilja i vinskog destilata s 40 posto alkohola već 120 godina.

Unicum aperitivni liker napravljen od biljnog ekstrakta.

Usquebangh irska i škotska rakija jaka mirisa, aromatizirana anisom, kuminom, cimetom, klinčićima, angelikom itd.

V

Van der Hum liker proizveden od naranče

Vat 69
poznata marka škotskog whiskeyja

Verhaltner most pjenušavi napitak iz okolice Beča. Sifonske boce napune se moštom od grožđa, zatvore i zakopaju u podrum. Počevši od Božića uživa se kao svečani napitak.

Vermut domovina vermuta (vermouth) je grad Torino gdje se to aromatizirano vino proizvodi od 1786. godine, a pronalazač je M. Carpano. Glasovito vino – *vermouth di Torino* – proizvodi se na osnovi vina moscato d'Asti. Nakon Italije vermut je počela proizvoditi Francuska, a zatim i druge europske zemlje. Vermut se proizvodi od slatkih bijelih vina uz dodatak tzv. „vermutskih trava" (kora kininovca, kamilica, muškat, komorač, rabarbara, slatki januš, hajdučica, prostrijel, klinčići, metvica i dr.) U stručnoj literaturi ukoliko nije drugačije naznačeno pod nazivom *talijanski vermut* podrazumijevamo slatki, a pod nazivom *francuski vermut* podrazumijevamo suhi vermut. Bijelih vermuta ima slatkih i suhih. Naziv vermut potječe od njemačke riječi Wermut – što u prijevodu znači pelin. Poslužuje se uvijek hladan (između 8-10 oC) i to u čaši za desertna vina, ili u čaši za bijelo vino od 1 dl. Kod nas je uobičajena količina od 1 dl, 100 g dok u zapadnim zemljama od 0,5 dl, 50 g., (s kockom leda ili bez nje, ali uvijek s komadićem limunove kore i šećernim rubom na čaši).

Vermut sa sodom	najpopularnije piće na osnovi vermuta. Vermut natočimo u čašu za bijelo ili desertno vino. U tumbler (tambler) srednje veličine stavimo 1-2 kocke leda i dodamo 2 dl soda-vode. Donosi se pred gosta kako bi sam odredio omjer miješanja pića.
Vermouth on the Rocks	popularno piće u ljetnim danima. U tumbler srednje veličine nalije se mjera vermuta, a zatim do 2/3 čaše napuni kockama leda. Dodaje se i slamka
Vermouth bitter	u čašu za bijelo ili desertno vino ulije se ¼ bittera, a preostali dio čaše napuni slatkim vermutom i doda komadić limunove korice
Vermouth bitter	u tumbler srednje veličine nalije se 15 g cassisa (liker od ribiza) doda 35 g suhog vermuta, 1-2 kocke leda i limunova korica. Čaša se zatim napuni soda-vodom
Vermouth cassis	u tumbler srednje veličine nalije se 15 g cassisa (liker od ribiza) doda 35 g suhog vermuta, 1-2 kocke leda i limunova korica. Čaša se zatim napuni soda-vodom

Vermut Bedrica Danas gotov zaboravljeno piće, koje se na sreću obnavlja, po staroj recepturi u kojoj se ističe izvanredna herbalna aroma, posebice pelina. Vermut Bedrica iz Skradina teško je nabaviti izvan Skradina jer se radi u ograničenoj količini.

Veuve Clicquot-Ponsardin poznati francuski šampanjac

Ville Cure poznati francuski liker, aromom podsjeća na benediktin.

Vin force pjenušavi napitak od mošta grožđa čije vrenje se zbiva u čvrsto zatvorenoj bačvi. Ovo piće radi se u Francuskoj (Gornja Savoja).

Vino prema glavnim svojstvima i namjeni, vina svrstavamo ovako:

Stolna vina	Proizvode se od jedne ili više vrsta sorta grožđa, koje može potjecati iz različitih vinarskih područja. Uglavnom su to obično konzumna vina, koja nemaju karakteristične osobine niti sorte, niti područje.
Kvalitetna vina	Dobivaju se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa koje potječu iz točno označenog vinogradarskog podrajona, vinogorja ili položaja. Ta vina moraju imati izražene organoleptičke osobine i sastav

	karakterističan za pojedine sorte.
Čuvena vina	Proizvode se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa u određenim omjerima. Potječu s točno označenog i utvrđenog vinogorja ili položaja, a imaju vrlo izražene kvalitetne i specifične organoleptičke i kemijske osobine karakteristične za sortu.
Vrhunska vina	To su vina određenih geografskih prostora, ekoloških sredina, položaja, tala i podneblja u kojima određene sorte vinove loze dostižu posebnu individualnost uz izvanrednu njegu na čokotu i u preradi. Moraju biti odnjegovana i napunjena u vinogorju kojem pripada vinogradarski položaj.
Predikatna vina *a) Vino kasne berbe* (Spätlese) *b) Izborna berba* (Auslese) *c) Vina jagodnog izbora* (Beerenauslese) *d) Izborna berba prosušenih bobica* (Trockenbeeren auslese) *e) Ledeno vino*	Proizvode se samo u izuzetnim godinama, posebnom tehnologijom proizvodnje grožđa, berbe, prerade, njege vina, a mogu se proizvoditi samo od preporučenih sorata grožđa. Po kakvoći dijele se: a) obrano najranije 10 dana nakon normalnog roka berbe. Mošt takvog grožđa mora imati najmanje 20,5 posto šećera, a vino mora imati sortne osobine. b) su vina brižno izabranog, potpuno dozrelog grožđa, iz kojeg su izdvojene sve nezrele i oštećene bobice. Mošt mora sadržavati najmanje 23,25 posto grožđanog šećera. c) dobivaju se od bobica ručno branog sa grožđa, dok je već napadnuto plemenitom plijesni. se bere kad temperatura padne ispod 5 oC. Mošt mora sadržavati 28,75 posto šećera. Oznaka u Austriji i Njemačkoj. d) oznaka je koju mogu nositi vina proizvedena od prosušenih bobica u izuzetno klimatski povoljnim godinama i s najboljih vinogradarskih položaja. Ovo , tj. mošt mora sadržavati najmanje 35,5 posto grožđanog šećera. e) predikatno vino rađeno od grožđa branog kad temperatura padne, tri dana zaredom, ispod –7 oC tj. kad se voda u bobici

	smrzne i time nastane velika koncentracija šećera. koje se bere prošlo je fazu prosušivanja, a „zaraženo“ je plemenitom plijesni obogaćeno posebnom specifičnom aromom. Mošt mora sadržavati najmanje 28,75 posto grožđanog šećera. Najčešće je berba po snijegu (čak i u vrijeme Božića). Ta skupa vina su osebujnog kiselkasto-slatkog okusa, aromatična, zasebnog bouqueta, tamne žute boje jantara i poslužuju se uz slatki desert. Izuzetno su cijenjena među enolozima i vinogradarima, te ljubiteljima dobrog vina. Kako su za ledena vina presudni klimatski uvjetu, a ne sorte, za njegovu su proizvodnju pogodne mnoge. Uz graševinu i rizling, sorte koje najbolje podnose odgođene rokove berbe, pogodni su i pinot, traminac, chardonnay i sauvignon. Isključivo ručna berba započinje u zoru jer se mora ubrati prije izlaska sunca da se led ne bi otopio. Nakon berbe zamrznuto se preša polako kako se zaleđeni kristali na bobama ne bi otopili i ušli u mošt, stoga mošt doslovno kapa. Mošt je sladak kao med, posebne arome i vrlo gust. Nakon taloženja od nekoliko dana dodaje se kvasac i ostavlja polako fermentira oko dva mjeseca, a potom će dozrijevati. Prve kapljice ledene berbe pit će se za šest do devet mjeseci. Najčešće se pune boce od sedam i pol decilitara ili u boce od 0.375 l. Pojedina vina ostavljaju se u bocama sazrijevati tri do pet godina. Tajna proizvodnje je u prenošenju naputaka (recepata) s koljena na koljeno u obiteljima vinogradara. Tako je od 18. stoljeća kad su na području današnje Njemačke slučajno proizvedene prve litre toga vina. To se slučajno dogodilo uoči jesenje berbe jer je iznenada zahladilo. Tamošnji vinogradari bili su prisiljeni ubrati i preraditi smrznuto, a

	potom su usavršili proizvodnju, čuvanje i punjenje tog jedinstvenog predikatnog vina.
Arhivsko ili staro vino	starenje najbolje podnose crna vina; vina s ostatkom neprevrelog šećera bolje od suhih vina, a najbolje vina zasićena alkoholom. Ukoliko su vina s previše alkohola i premalo kiseline, nisu za starenje, tj. arhivsko vino. Njeguju se najmanje pet (5) godina od prerade grožđa u vino, od čega je najmanje tri godine u boci prije stavljanja u promet. Kako stara vina obično imaju talog (tartarat i mrtvi kvasac) ne smiju se tresti ili okretati. Najbolje je pretočiti ih u bokal prije konzumiranja (3 sata prije). Kaže se da *arhivska vina* poput dragulja u kruni. Prodaju se kao umjetničko djelo: uz ambalažu (ukrasnu drvenu kutiju), kupac dobiva i deklaraciju sa svim podacima o vinu. Svojevrsna su nadogradnja vinske priče i nije tajna kako u okusima vina tek odabrana publika zna uživati i cijeniti ih. Okus arhivskih vina je drugačiji. Tijekom ležanja vino gubi primarnu aromu sorte, gubi kiselost, a time i svježinu. U pravilu je riječ o slatkim vinima, koja odležavanjem poprimaju okus svojevrsne medovine. Arhivska vina se ne poslužuju uz jelo. Gustiraju se u njima samima. Ipak, ne događa se uvijek da se u arhivskom vinu uživa. Naime, dvije boce istog arhivskog vina ne moraju biti istog okusa i kvalitete. Doduše, može se po boji ili talogu pretpostaviti u kakvoj je kondiciji vino, međutim, prave garancije nikada nema. Posebno vrijednu arhivu naših vina ima Kutjevo. Dio domaće arhive čuva podrum Đakovačke biskupije, te Badel 1862. u Začretju
Aristoktratsko vino	izraz je za vino izuzetne, osebujne kakvoće najcjenjenijeg profila u obitelji tzv. elitnih vina. To su mahom vina sa zaštićenim geografskim podrijetlom koja obavezno prati i zajamčena kakvoća s „uračunatom“ tradicijom i često ekskluzivnim osobitostima proizvodnje. U nas bi to trebala biti vrhunska i predikatna vina, u Italiji „Vini denominazione d`origine controlati e garanntiti“, Francuskoj „cru“ i „grand cru“, Njemačkoj „Qualitätswein mit Predikat“ itd. Osim obveznih oznaka (godišta berbe, alkohola, ..) na etiketi su iskazane potankosti tih vina u vezi s osebujnošću organoleptičkih svojstava
Specijalna vina	su desertna vina, likerska vina i aromatizirana vina. Proizvedena su posebnim načinom prerade, uz dodatak vinskog alkohola i destilata, koncentriranog mošta, šećera itd., što je propisima o vinu posebno regulirano.
Aromatizirana vina	vina koja se posebnim postupcima pripremaju od prirodnih vina uz dodatak mješavine različitih mirodija (aromatskog bilja ili ekstrakta ali s obaveznim dodatkom pelina (daje karakterističnu gorčinu, miris i okus). Aromatizirana vina poslužuju se kao aperitiv (suha i polusuha vina), i uz desert (slatka vina). Najpoznatije aromatizirano vino je vermut (bijeli ili tamni od karameliziranog šećera) i naš bermet. Pelinkovac također spada u aromatizirana vina, jer se radi od crnog grožđa (no na žalost danas je sve više industrijskog pelina). Aromatizirana vina poslužuju se u čašama od 1 dl na stalku.
Desertna vina	to su vina koja poslužujemo potkraj obroka uz slatki desert, bogata su neprevrelim šećerom i alkoholom (50 g/l šećera i 15 posto al.). Dijelimo ih na prirodna i pečena (prosušeno na trsu ili uz dodatak mošta ukuhanog na temperaturi). Naše najpoznatije prirodno vino je prošek; u Hercegovini samotok. Pečena su: isto prošek; muškat, teškoto iz Gevgelije. Poslužuju se u malim

	čašama ohlađena na 14-16 oC u količini od 50-100 g.
Likerska vina	proizvode se od zgusnutog ili šećerom zaslađenog mošta uz dodatak vinskog destilata ili rafiniranog alkohola – te ih zovu i alkoholizirana vina. Dodatkom alkohola jača su od desertnih, ali zato manje zaslađena. Uglavnom se proizvode u područjima s toplom klimom na užim područjima, te po njima dobivaju i ime. Najpoznatija su vina jeres (xeres) ili engl. Sherry, porto, madeira, marsala, crveni muškat i slatka malvazija. Poslužuju se uz desert, ali i kao aperitiv u malim čašama, temperirana na 18- 20 oC., u količini od 30-50 g.
Slamnato vino	naziv vina, najčešće u Italiji, zbog toga što se za njega suši na slami. Talijani takvo vino zovu i *vin*(o) *santo*, jer se za njega preša na *Sve svete*. Kod nas u Dalmaciji najsličniji mu je - prošeko. Tipična boja takvih vina je -prigušeni sjaj starog zlata.
Mirno vino	vino koje nije ni pjenušavo ni muzirajuće. Ima određene manje količine prirodnog CO2, koji se stvara pri kontroliranoj fermentaciji na nižim temperaturama, a pridonosi svježini vina.
Misna vina	ova vrsta vina radi se samo od grožđa i mora biti naravno, po boji, a uglavnom bijelo. Ovo vino ne smije imati previše hlapivih kiselina, ne smije biti sluzavo, zamućeno, niti imati miris na sumporovodik (pokvarena jaja) ni sumporougljik (trulu repu). Vinu se ne smije dodavati vode, a niti smije biti rađeno od komine. U mnogim je misnim vinima i postotak alkohola puno veći nego u klasičnim vinima, pa tako, primjerice traminac ima 14,3 posto alkohola. Ova vrsta vina služi se kod mise i misnik ispije od gutljaja, do najviše ukupne količine volumena kaleža u kojem se nalazi. Među nekoliko crkvenih kodeksa najpoznatije je crkveno djelo *„Codex iuris canonici“,* kojim crkvene vlasti po prvi put pismeno određuju da se tijekom crkvenog obreda (Sv. mise) svećenik mora *koristiti „vinum de vitae“*, odnosno prirodnim vinom proizvedenim bez ikakvih dodataka. U drugom kodeksu nazvanom *„Constitutiones Apostolicae“*, crkva propisuje da ne može postati svećenikom osoba koja ne pije vino. Pojam misno vino poprimio je tržišne konotacije, pošto ga u nas, ali i u nekim drugim zemljama, proizvođači, pa i sama crkva, stavljaju u promet. Niti u jednom zakonodavstvu svijeta ne postoji kao pojam kategorije kakvoće legaliziran naziv misno vino, ali dozvolom Crkve i na osnovi članka 23. Pravilnika o vinu proizvođač ga u nas može staviti kao zaštićeno ime na svoj proizvod. Misno vino u crkvi i na tržištu nema isti motiv, ulogu i cilj, čak ni onda kad ga kao zaštićeno ime nosi butelja vrhunskog vina. Mnogi i danas misle da se na misama pije crno vino, što je i logično s obzirom na to što ono simbolizira. No razlog zbog kojega se već odavno uvriježilo da se upotrebljava bijelo vino vrlo je banalan. Naime, bijelo je vino praktičnije zbog bijelih svećeničkih halja, pa čak i ako ga se malo prolije, neće se vidjeti kao što se to vidi kada „pobjegne“ samo jedna kap crnoga.
Mlado vino	pod mladim vinom podrazumijeva se ono vino koje se pije u godini berbe i koje se puni u boce do kraja iste godine. Mlado „novo“ vino je ono koje je staro između 40 i do najviše 80 dana. U kulinarstvu je mlado vino vrlo cijenjeno kod pripremanja jela. Najčešće se stavlja (a i najbolja su) suho bijelo vino bez neprevrelog šećera. Crna vina se manje koriste, ali su neizbježna kod pripremanja tamnih umaka.
Pjenušavo vino	dijele se na prirodna, u kojima je pritisak ugljičnog dioksida u boci proizveden naknadnim

	vrenjem šećera u vinu, te gazirana vina, kojima je CO2 dodan djelomično ili u potpunosti prilikom punjenja u boce. Pjenušava vina zbog svojih specifičnih svojstava (sadrže ugljični dioksid i više ukupnih kiselina, te aromatsko-bouquetnih materijala) pjenušava vina sadrže više šećera i to: *ekstra brut* do 6, *brut* od 6 do 15, *ekstra sek* od 12 do 20, *sec (suho)* od 17 do 35, *demi sec (polusuho)* od 33 do 50, *doux (slatko)* iznad 50 g/l neprevrelog šećera.
„Rezanec“	prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok „reže“ naziva „rezanec“. Običaj je da se na jesen, uz „mošt rezanec jede „kostanj pucanec“.
Agresivno vino	kada degustator kvalificira vino agresivnim, daje negativan predznak o njegovoj kakvoći. Uzroci su agresivnog vina u previsoku sadržaju pojedinih sastojaka: ukupnih kiselina, tanina, alkohola i dr. ili je proizvedeno od nedovoljno dozrelog grožđa. Vinogradar koji rano bere mora što je moguće više predvidjeti i posljedice rane berbe, kako bi ih odgovarajućim mjerama (vrijeme berbe, način prerade i dr.) maksimalno umanjio.
Baršunasto vino	je vino s bogatim ili čak „ukrašenim“ količinama glicerola (glicerina), što im „naoko“ daje izraz punoće, ali su siromašna neprevrelim grožđanim šećerom pa im vidljivo nedostaje ljupkosti i nježnosti. Stoga nema dubljeg zadovoljstva u pokušajima da u njima uživamo.

Vinsko grožđe
po izgledu vinsko grožđe nije toliko atraktivno kao stolno. Vinsko je manje i sa sitnijim bobicama.

Podjela vina po boji

Dijele se u tri osnovne grupe:

bijela	gotovo prozirna zelenkasto žućkasta, slamnato žuta, zlatan, starog zlata.
ružičasta	ljuska luka, svijetlo ružičasta ružičasta,crvenaksto tužičasta, crvenkasto ljubičasta
crna (crvena)	grimizno crvena, rubin crvena,tamno crvena, murva, mahagonij
narančasta	Jantarno žuta, jantarna,jantarno smeđa, narančasto smeđa, smeđa

od kojih svaka obiluje nizom nijansi koje enologija determinira kao kromatsku (koloristička) skalu vina.

Vinske boje: od rose vina, bijelih vina i crnih vina

Podjela prema sadržaju šećera (grana na litru):

suho	do 4 ili najviše do 9, ako ga prati isti sadržaj prirodnih kiselina
polusuho	od 4 do 12 ili najviše 18, ako ga prati povećan sadržaj prirodnih (izraženih kao vinska) kiselina
poluslatko	od 12 do 50
slatko	iznad 50 neprevrelog sladora

Desertna, južna, slatka i likerska vina

Sommelier peharnik, vinoslužitelj, vinotoč,; čovjek koji nabavlja vino u boljim restoranima i hotelima, ali će doći i do gosta

da pomogne u izboru vina. On mora poznavati vrijednost pojedinih proizvodnih područja, solidnost proizvođača, razlikovati dobra od loših vinskih godišta, sljubljivanje vina s jelima i dr.

Etiketa vinske boce

(franc. ètiquette - znak, natpis na robi koji se ne lijepi na robu). Sva flaširana vina (za razliku od rinfuznih vina) moraju imati etiketu s koje se može vidjeti: oznaka sorte vina, ime vina, kvalitetnu grupu vina, godište berbe, datum punjenja, podatke o proizvođaču, volumen pakovanja, sadržaj alkohola, šećera, broj punjenja. Ti svi podaci raspoređeni su na tri vrste etiketa:

glavnu	najveću) na prednjoj (trbušnoj) strani boce
manja etiketa	na stražnjoj strani
vršna etiketa	na grliću boce

Etikete na boci osobna su karta vina i podaci moraju biti istiniti.

Uobičajeni termin za oznaku kvalitete vina.

a) Termini na etiketama francuskih vina:

Blanc de blancs	Bijelo vino dobiveno od bijelog grožđa (naročito kod pjenušavog vina – šampanjca)
Blanc de noirs	Bijelo vino dobiveno od crnog grožđa
Cháteau	1.Oznaka za vina najbolje kvalitete 2. Posjed na kojem se proizvodi i puni vino u bocama.
Cuvée	Oznaka za vino koje je sastavljeno od više vrsta biranih vina, osobito od šampanjca
Méthode champenoise	klasična metoda šampaniziranja po don Perignonu
Méthode charmat	*Méthode charmat*
Mis em bouteilles au château	kratica MC – označuje da je vino punjeno u boce na mjestu proizvodnje
Premier grand cru	oznaka za najbolje vino na tom području

b) Posebni francuski termini za oznaku kvalitete vina:

vin millésime	(„vinatage“ je engleski naziv
le bou millésime	dobra vinska godina
la grand millésime	odlična vinska godina
champagne millésime	šampanjac proizveden od grožđa odličnih vinskih godina i po zakonu mora odležati najmanje 3 godine prije puštanja u prodaju
vins délimitès de qualité supérieure (V.D.Q.S.)	vina proizvedena po određenim propisima i bolje kvalitete (odgovara našim kvalitetama)
vins d'appellation contrôlées	glasovita, najkvalitetnija vina proizvedena na vrlo ograničenom prostoru
vins natures de la Champagne	nepjenušava vina proizvedena na području Champagne

Uobičajeni stručni izrazi za oznaku kvalitete vina:

bon goût	ugodan okus
goût de bois	okus na drvo za vino iz novih bačava
goûte de bouchon	okus po čepu
goûte de ferment	okus pića u fazi alkoholnog vrenja
goût de moisi	strani okus
goût de piqué	pikantan okus, početak octikavosti
goût de terroir	okus po zemlji
mauvais goût	loš okus
Vin aimable	ljupko vino
Vin bourru	mlado vino u toku bistrenja
Vin charnu	puno, teško vino
Vin de côtes	vino s brežuljkastih terena
Vin de coule	vino iz prve preše
Vin coulant	pitko, tečno vino
Vin déluré	vino svježe, bistro
Vin élégant	vino elegantna bukea
Vin généreux	plemenito vino
Vin goûtte	vino iz zadnje preše
Vin gris	ružičasto vino s područja Elzasa i Lotaringije, dobiveno kupažom
Vin qui a de la race	vino visoke sorte
Vin qui a de séve	sortno vino
Vin qui a du cachet	vino sa svojstvenim osobinama
Vin harmonieux	skladno, harmonično vino
Vin de messe	vino za misu (za bogove)

Vin musclé	snažno vino, za muškarce
Vin nourri	zrelo, dobro odležano vino
Vin ordinaire	konzumno vino, stolno vino
Vin de paille	vino od osušenog grožđa
Vin parfumé	vino izražajnog bukea
Vin de pays	vino lokalne vrijednosti
Vin de paysan	vino domaćinstava, slabije kvalitete od prethodnog
Vin plein	puno vino, zaokruženog bukea
Vin de plaine	vino iz ravničarskih predjela, osrednje kvalitete
Vin puissant	snažno vino
Vin préféré	omiljeno vino
Vin qui a du chic	elegantno, ljupko vino
Vin qui a du cachet	vino sa svojstvenim osobinama
Vin qui a de la race	vino visoke sorte
Vin qui a de séve	sortno vino
Vin savoreux	ukusno slatko vino
Vin souple	fino, uglađeno vino

Različiti oblici vinskih boca (od lijeva na desno): Côtes-de Provance-Producteur, Côtes-du Rhône, Alsace-boca, Rhein-vinska boca, Beaujolais-boca, Burgunder-vinska boca, Borddeaux-vinska boca, Fiasco-boca, boca za pjenušava vina (Bottle), boca za pjenušava vina (Split), boca za šampanjska vina.

Kušanje vina – stručna terminologija

Organoleptičko ocjenjivanje pomoću ljudskih osjetila vida, njuha, okusa i opipa je degustiranje vina na izložbama i sajmovima složen posao, koji danima obavlja desetak i više degustatora, dobrih znalaca vina. Uvjeti kušanja trebaju biti najpovoljniji: temperatura prostorije oko 20 stupnjeva Celzija, osvjetljenje bez izravnih sunčevih zraka. Procjenjuje se u miru, bez pušenja i drugih mirisa, s odgovarajućim čašama, svježom vodom, jabukom, sirom ili kruhom za osvježavanje osjetila mirisa i okusa

Vina se razvrstavaju u kategorije i tipove, a redoslijed ocjenjivanja je od bijelih, ružica i crnih, sve mirnih vina, od pjenušaca do specijalnih vina. Zatim od suhih prema slađima, a posebne skupine su vina aromatičnih i nearomatičnih sorata. Više je načina ocjenjivanja, a najčešće se provodi bodovanje prema Buxbaumu ili metodi pozitivnih bodova. Za boju, bistrinu, miris i okus ukupno se može dobiti 20 bodova, a za zlatnu medalju, na primjer, valja skupiti 18,5 bodova. Novije ocjene, prema preporuci OIV-a (Međunarodnog udruženja za vino i lozu), zasnovane su na tzv. negativnim bodovima. Tako najbolje vino dobiva (nula) kaznenih točaka, a za prolaz je potrebno 9. U skupini od 6 negativnih bodova su vina za zlatnu medalju. Naše lokalne izložbe ocjenjuju po prvom načinu,
a na Vinoviti zlato zaslužuje vino koje je „kažnjeno“ sa samo 4 do 8 negativnih bodova.

Za *opisivanje* vina, *analizom vida*, također postoje brojni izrazi i ljestvice značenja. Primjerice, *prema boji*, bijelo vino može biti:

zelenkastožuto (tipično za graševinu), slamnatožuta, jantarnožuta, blago ružičasta, ružičasta boja trešnje, svjetloružičasta, purpurno crvena, rubinski crvena, granat crvena, narančastocrvena, zelenkasta (malvazija), izrazito zlatna (chardonnay).

po bistroći, vina su bistra, mutna:

magličasta, prilično bistro, bistro, kristalno, sjajno

po tekućosti (fluidnosti):

lagana i tanka, teška; ili bolje izraženo: tanko, slabe gustoće, prilično gusto, gusto, tegljivo

po pjenušavosti:

a) debljina mjehurića	poveliki, prilično sitni, sitni
b) broj mjehurića	oskudni, prilično oskudni, brojni
c) trajnost	iščezavajući, prilično trajni, trajni

po analizi njuhom:

intenzivnost	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, vrlo izražena
trajnost	neizražena, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
kakvoća	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna

opis	vinozno, voćno, cvjetno, po mirodijama, etersko, aromatično, travasto, mirisno, čisto, bogato

percepcija osjeta:

cvjetni	bagrem, bijeli trn, iris, brnistra, bazga, ruža, ljubičica
voćni	šumski plodovi (ribiz, malina, borovnica), trešnja, šljiva, jabuka
suho voće	suha šljiva, suha smokva, kuhano voće, orah, badem
travasti i biljni	trava, lišće, sijeno, zelena ljuska oraha, paprat, gljiva, tartuf
aromatične trave	kadulja, anis, komorač, bosiljak, majčina dušica
mirodije	crni papar, zeleni papar, ružičasti papar, anis, zvjezdani anis, klinčić
prženi	kava, kakao, kaučuk, karamel, dvopek, čokolada, prženi badem
životinjski	koža, krzno, mačji urin, znoj, divljač, lisica
eterski	vosak, lak, engleski bourbon, masne kiseline
različito	med, duhan, kora kruha, brašno, kvasac, maslac, sir

analiza okusom

mekoća	šeri, suho, polusuho, poluslatko, slatko, pretjerano slatko
alkoholi	lagano, slabo, prilično toplo, toplo, alkoholno
viši alkoholi	uglato, oskudno mekano, prilično mekano, mekano, pretjerano mekano

tvrdoća:

kiseline	tanko, malo svježe, prilično svježe, kiselkasto
tanini	blago, malo tanično, prilično tanično, tanično, trpko
mineralne soli	bljutavo, slabog okusa, prilično ukusno, ukusno, slano

struktura ili tijelo vina

opća struktura ili tijelo vina	mršavo, slabo, puno, jako, teško
ravnoteža	malo uravnoteženo, prilično uravnoteženo, uravnoteženo
intenzivnost	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, jako izražena
trajnost	kratka, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
kakvoća	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna

završna razmatranja:

harmonija	malo harmonično, prilično harmonično, harmonično
razvojni stupanj	nezrelo, mlado, spremno, zrelo, staro

o*cjenjivanje vin*a

vino treba najprije dobro pogledati i odrediti mu, između ostalog	bistroću, boju i viskozitet
slijedi	miris
a mane i vrline, koje se u nekim vinima (osobito crnim) uspiju „sakriti“ tijekom mirisanja mirnog i „zarotiranog“ vina u čaši, se otkriju	retronazalno, odnosno tijekom izdisanja zraka udahnutog kroz usta puna vina

Jačina arome i bouqueta je slaba, vrlo izražena, a miris plemenit, nježan. Nježna ili obična vina imaju malo alkohola, ali skladni su im kiselina i ekstrakti. Vina s velikim postotkom alkohola su vatrena, kao pojedini hrvatski plavci (dingač, ivan dolac, carsko vino), a oni su i korpulentni, raskošni, robusni, čak i aristokratski.

Ocjenjivanje do 100 bodova

U svijetu postoji mnogo načina ocjenjivanja vina, a jedan od najstarijih je tzv. *Ocjenjivanje do 100* prema OIV-u (*Organisation Internationale de la Vignet et du Vin* – Međunarodna organizacija za vino). Vino može osvojiti maksimalno 100 bodova, i to u slijedećim kategorijama:

izgled	15 bodova (bistrina 5, boja 10)
miris	30 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, kvaliteta 16)
okus	44 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, trajnost 8, kvaliteta 22)
opći dojam	11 bodova

kako nazdraviti vinu:

hrvatski	*u zdravlje, živjeli*
danski	*Skal*
engleski	*cheers*
estonski	*terviseks*
francuski	*santé*
grčki	*jamas*
indonezijski	*selamat*
japanski	*kampaji*
kineski	*ganbei*
njemački	*gesundheit, zum wohl*
portugalski	*saude*
rumunjski	*no rock* (noroc)
ruski	*na zdarovje*
španjolski	*salud*
talijanski	*cin-cin*

Vino od grožđica
(rozina) slatko španjolsko vino slično našem prošeku

Vinjak

Vinjak u čaši za vinjak

destilat bijelih vina dobiven istim postupkom kao i francuski konjak. Zaštićen je znakom i ne smije se umjetno proizvoditi.

Vinski destilat
koji nije odležao u hrastovim bačvama najmanje 3 godine i koji nema 35-55 posto alkohola po našim propisima ne može se smatrati vinjakom.
Poslužuje se u količini 30-50 g, temperiran pri sobnoj temperaturi u bačvastim čašama, na isti način i u istim prilikama kao i francuski cognac.

Francuzi vinjak nazivaju	*eau de vie de vin brandy*
Talijani	*brandy*
Englezi	*Brandy (wine-brandy)*
Nijemci	*Weinbrandy*

Vinjak s jajem
za litru likera uzima se najmanje 160 g svježih žumanaca, 25 dag vanilin-šećera, ostali dio čini vinjak koji ne smije imati manje od 20 posto alkohola. Poslužuje se hladan. Može trajati najduže 1 godinu. Nakon toga postaje opasan za ljudsko zdravlje. Ne smije biti izložen sunčanim zracima.

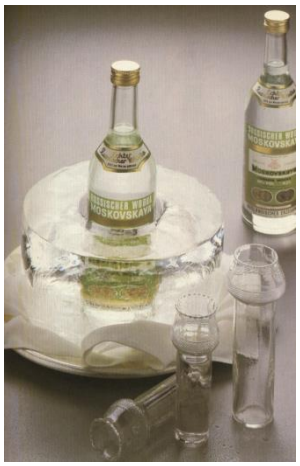
Vinski kvasac
svaka vinska sorta ima svoju vrstu kvasca. Zbog toga se on počeo umjetno uzgajati i danas poznajemo nekoliko njegovih podvrsta i to:

- podvrsta koja proizvodi veliki postotak alkohola u vinu (ako ima šećera);
- podvrsta za pjenušava vina koja stvara neljepljiv talog u grlu boce koji se bez teškoća može iz nje odstraniti i u njoj stvara veću količinu ugljičnog dioksida;
- podvrsta koja u vinu stvara okus i miris na sherry vino itd.

Vintage, vidi: porto vino

Vlahov (Vlahovac) originalni hrvatski proizvod koji je nastao između dva Svjetska rata na otoku Prvić, kraj Šibenika.
Osmislio ga je Roman Vlahov i to kao lijek za želučane tegobe od rakije i ljekovitih trava. Kako je piće bilo i vrlo ugodnog okusa ljudi su ga počeli uzimati i kao piće a ne samo kao lijek. Prvu industrijsku proizvodnju započela je tvornica Maraska u Zadru. Ovaj biter-liker sadrži 36 vol. posto alkohola.

Vodka



Votka u klasičnoj čaši za votku

Votka Sour

(rus. Vodka) alkoholno piće iz Rusije dobiveno od žitarica ili krumpira, ruska ljuta rakija. Vodka se poslužuje u količini 30-50 g, vrlo hladna u čašama za rakiju ili s ledom u tumblerima. U oba slučaja dodaje se soda-voda, tonic ili ginger ale. Vodka ili pjenušac redovit su pratilac kavijara. U Rusiji je obavezno piju uz neke specijalitete od sušene ribe. Puno se troši za pripremanje drugih miješanih pića. Poslužuje se u svim prilikama kao i ostale rakije.

W

Viski s ledom (lijevo), čisti viski (desno)

Whisky (whiskey; tekuće zlato kako kažu Škoti)
– alkoholno piće što se dobiva destilacijom koma žitarice (raži, ječma, pšenice, kukuruza), te od krumpira ili repe.

Škotski whiskey	proizvodi se od ražena ili ječmena slada. Škotski whiskey (Scotch whisky): Johnie Walker, Black and White, White Horse, King Georg IV., Ballantine's, John Dewer & Sons, John Haige, Teacher's, Ambassador, Grant's, Long John .....
Irski whiskey	proizvodi se od kukuruznog slada, nema okus na dim. Irski whiskey (Irish whisky): Tullamore, John Power, John Jemeson & Sons, Old Bushmill, Paddy .....
Kanadski whiskey	proizvodi se od raženog i kukuruznog slada. Kanadski whiskey (Canadian whisky): Canadian Club, Sea-gram's V.O., Schennley's, Corby's, Hiram Walker & Sons, Crown Poyol, Canadian O.F.C., Windsor Su-prem....
Američki whiskey	sadržava najmanje 51 posto kukuruznog destilata. Poznat je i whiskey od raži (Rye whisky). Američki whiskey (Americain whisky): Najbolji predstavnik je Bourbon, koji se proizvodi u državi Kentucky od 1789.g. Sadržava 52 posto kukuruznog destilata – nadalje su poznati: Ancient Age, Bourbon de Luxe, Cream of Kentucky, Echo Spring, Jim Beam's, Old Charter, Schenley, Georg Dickel, Old Overkolt „1810“, Rittenhouse .....

Blended whisky	(Blended-miješani). Dobiven miješanjem više whiskeyja. Mora odležati nekoliko godina.
Bonded whisky (Bonded-zajamčen)	boca je označena žutom ili zelenom vrpcom, što je garancija da je dugo odležao i da je originalan
Bottled in bond	oznaka je za Straight whisky. Mora odležati više od četiri godine, a pri punjenju ima najmanje 100 proofa
Bourbon whisky	mješavina u kojoj ima najmanje 51 posto kukuruznog whiskeyja
Grain whisky	od ječmenog slada, mora odležati najmanje tri godine
Highland whisky	proizveden od ječma visinskih krajeva
Kentucky whisky	mješavina je raznih američkih whiskeyja odležanih najmanje dvije godine
Lowland whisky	proizveden od ječma nizinskih područja
Malt whisky	napravljen je od ječmenog slada i mora odležati najmanje sedam godina
Rye whisky	proizveden od raži
Straight	mješavina u kojoj je sirovina jedne žitarice s najmanje 70 posto. Mora odležati najmanje dvije godine

Posluživanje: u svojoj domovini poslužuje se u količini od 40 g, dok se u Europi poslužuju u količini od 50 ili 30 g.

Whisky „pur“	poslužuje se hladan i uz njega čaša hladne vode (ovakav način je uobičajen u lokalima niže kategorije ili privatno)
Whisky sa sodom	u tumbler stavimo 2-3 kocke leda, čašicu whiskeyja i posebno soda-vodu. Soda-voda i whiskey ne moraju biti jako hladni
Whisky on the Rocks	popularan način posluživanja u SAD-u. Tumbler napunimo kockicama leda do polovice, zatim ulijemo whiskey i poslužujemo bez soda vode.

	Amerikanci uz whiskey radije piju gingerale umjesto soda-vode

Pisar škotske državne riznice zabilježio je 1494 godine: *„Bačva slada redovničkom bratu Johnu Coru za spravljanje aqua vitae“.* To je prvi poznati zapis o spravljanju škotskog nacionalnog pića.

Škotski parlament uveo je 1642. prvi porez na najveće pecare.

(Nakon osam godina na položaju predsjednika SAD, George Washington, povukao se na svoje imanje, Mount Vernon. Tada je započeo karijeru proizvođača whiskeyja. Upravitelj njegova imanja, Škot po imenu John Anderson, nagovarao ga je da započne s destilacijom whiskeyja, uvjeravajući ga da je to siguran način da se brzo zaradi novac. Washington se branio kako o tom poslu ne zna uopće ništa, ali nešto od Škotovog optimizma prešlo je i na njega te je odlučio da se okušaju u pečenju whiskeyja. Pokusna proizvodnja pokazala se više nego uspješna pa su nabavljena još tri bakrena kotla za destiliranje whiskeyja, od kojih se jedan sada nalazi u Muzeju Smithsonian. Od sljedeće godine proizvodili su godišnje više od četrdeset tisuća litara whiskeyja od kukuruza i raži. Washingtonova pecara whiskeyja tako je postala druga po veličini u tom dijelu SAD-a. Dalji razvitak ovog posla zaustavila je smrt Georga Washingtona, koji je umro samo dvije godine nakon povlačenja a položaja predsjednika. Pecara ipak nije prestala s radom. Desetak godina nakon njegove smrti nailazimo na reklame za ovaj whiskey u lokalnim novinama Alekasandrije. Ne zna se kada je točno prestala a radom, ali vrlo vjerojatno nedugo nakon toga.)

White House Gin

engleski džin proizveden u Londonu. Mnogo se konzumira u barovima.

William's

poznata marka likera i žestokih pića. Proizvodi i poznati liker od krušaka – vilijamovki (Williamsbirne).

Z

Zythos
vrsta piva u starom Egiptu koje se proizvodilo još za faraona i svakodnevno posluživalo kao i kruh.

Zucco
talijansko desertno vino.

Zuckercouler
(šećerni kuler) izgorjeli šećer otopljen u vodi, upotrebljava se za bojenje u baru i u kuhinji.

Zwetschkenwasser
rakija od šljiva. Proizvodi se u Njemačkoj, Češkoj, Slovačkoj i Poljskoj.

X

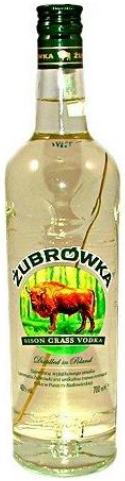
Xéres
francuski izraz za jerez, engleski sherry-vino. Jako i vatreno likerno vino tamnožute ili crvene boje. Najbolje vrste nose slijedeće oznake:

Fine old	fin, star
Pale old	svijetao, star
Gold old	zlatan, star
Dry	suh

Ovo španjolsko vino dobilo je ime po gradu Xeres (Jerez) de la Frontera, glavnog vinskog središta pokrajina Cadix, Cordova, Sevilla. (vidi: Jerez) Prema proizvodnim područjima, starosti, pridodatcima mošta razlikuju se vrste kao: Amontillardo, Manzanilla, Montilla, Paxarete, Pero Ximen de Jerez, Sherry Brun, Doré, Pâle i Sec.

Ž

Žubrowka



čuvena poljska vodka u kojoj je od dna do grlića tanka i osušena zelenkasta travka, koja daje piću lijepu prirodnu svjetlozelenu boju, specifičan okus i aromu. Ova vrsta trave raste jedino u sjeveroistočnom dijelu Poljske, naraste do metar visine i služi kao glavna hrana žubrima gotovo izumrlim europskim bizonima. Žubri žive jedino u tom dijelu Europe, slobodno u prirodi (nacionalni park Bialovjeski; Borecka-prašuma). Po Žubrima je trava i piće dobilo ime.

GASTRONOMSKO-KULINARSKI POJMOVNIK

(Terminološki rječnik)

Za nekoga sve, za svakoga ponešto

Ab hoc et ab hoc et ab illa.
O svemu, o ovoj i o onoj.
(O svemu i svačemu)

Ad notam.
(Na znanje).

Quaérite et inveniétis.
(Tražite i naći ćete).

POJMOVNIK i MALI RJEČNIK
tradicionalnog i službenog nazivlja

A

Abalona
vrsta krupnih jestivih puževa čvrsta mesa koji se uglavnom love u obalnim vodama Kalifornije i Meksika.

Ab ovo
(*lat.* od jajeta) 1. od početka; 2. vrlo iscrpno, potanko (ab ovo usque ad mala; od jajeta sve do jabuke tj. od početka do kraja (Rimljani su ručak započinjali jajima a završavali voćem).

Abesirati
(abaisser, *njem.)* postupak kojim se tijesto razvalja valjkom u željenu debljinu

Abschrecken
njem. – razbistriti, uliti hladnu vodu u kipuću tekućinu da se brže razbistri, tada talog pada na dno, kao npr. kod nekih juha, kave i sl.

Abšmalcati
(*njem.* Abschmalzen) zapržiti, začiniti, zamastiti

Abonent
(*franc.* abonné) pretplatnik na stanovit broj obroka u ugostiteljskom objektu.

Abonirati
(*franc*. abonner) pretplatiti se na hranu u restauraciji radi dobivanja niže cijene.

Abservirati
pospremiti inventar, jelo i piće sa stola nakon upotrebe.

Abšmalcati
(*njem.* Abschmalzen) zapržiti, začiniti, zamastiti

Aceto balzamico – ocat s pedigreom,
je aromatični balzamski ocat iz Italije za koji samo neznalice kažu - vinski ocat. Svoj miris, pun okus i ugodno blagu slatkost, tamnu rubinsku boju zahvaljuje ponajboljim crnim vinima iz kojeg se proizvodi i smatraju ga jednako vrijednim poput bijelog tartufa iz Albe. Jamstvo njegove izvornosti i poštivanja tradicionalne recepture, u čijoj je osnovi dugotrajno odležavanje, je oznaka DOC (*denominazione di origine controllata*). Brižljivo odležan u hrastovim bačvama koje nisu potpuno zatvorene kao bi ga oplemenio podrumski zrak, leži ponegdje i više godina. Modenci koji proizvode, barem tako kažu, najbolji aceto balzamico (***Aceto balzamico Modena*** *od 1850.*) i piju ga nakon dobrog objeda kao digestiv, iz malih likerskih čaša. Aceto balzamico najviše klase (extra vecchio), pakiran je i trbušaste bočice od 1 dl., a njegova cijena je rijetko ispod 40 eura (o.a.; 2006. god.). No, nisu svi iz Modene iako piše na etiketi. Suptilni prevaranti neodležani vinski ocat miješaju s malo mošta načinjenog iz aromatičnih sorata grožđa i dodaju rozine. Pravi *aceto balzamico* rijetko završava u standardnim salatama, jer malo ima tako bogatih ljudi koji si mogu priuštiti takav luksuz. Osim što se u njemu može uživati pijuckanjem, takav ocat služi kao konačni začin vrhunskih juha (npr. kornjačina) ili polako kuhanih mesnih jela, poput pašticada ili rižota od jastoga. Mladi kozji i ovčji sirevi daju svu svoju punoću kad se orose takvim octom, pospu crnim paprom i kosanim svježim bosiljkom. Jednom riječju u sva jela u koje se stavlja kap konjaka, konjak se može zamijeniti balzamicom.
Osim postupka složene proizvodnje treba imati i najkvalitetnije sirovine: birane sorte grožđa; tamni *lambrusco* i bijeli *trebbiana di collina* s probranih lokacija na vrhu zrelosti, sredinom ili potkraj listopada. Iz grožđa se dobiva mošt, koji se zagrijava na laganoj temperaturi jer niti jednog trenutka ne smije prevreti. U procesu prokuhavanja ispari oko 50 % mošta, a ostatak se puni u

bačve iznutra obložene staklom i tako, na hladnom, odleži oko dva mjeseca. Potom se pretače u velike hrastove bačve, u kojima se miješa s octom iz prethodnih berbi, a godinu poslije ta se mješavina pretače u manje bačve kako bi odležale još godinu dana. Tek nakon dvije godine može se govoriti da je mošt pretvoren u bistri ocat, spreman za daljnji postupak pretvaranja u *aceto balzamico*. Taj se proces događa u drvenim bačvama smještenim u prostoru izloženom klimatskim utjecajima podneblja (najčešće u potkrovlju *acetaie* – octena, kako se zove pogon). Tekućina se pretače u manje bačve od hrastova, trešnjina, dudova, kestenova i drugih vrsta drva, i upravo je ritam pretakanja iz bačve u bačvu i miješanje tekućine s onom što je dulje odležala vrhunac proizvodnog umijeća. Da bi tekućina mogla slobodno fermentirati, „disati", bačve se pune do tri četvrtine. Od početne količine mošta u završnici proizvodnog procesa ostane 15 do 20 posto tekućine koja zaslužuje naziva *aceto balzamico tradicionale di Modena.* Dovoljno je samo nekoliko kapi crne tekućine da njezin intenzivan okus salatu ili neko drugo jelo oboji aromom koja će rafiniranom nepcu priskrbiti nadnaravne užitke. Ocat spremljen u manju bačvu od čvrsta drveta kako bi zrio barem 12 godina – ima naziv „Tradizionale vecchio" s bijelom oznakom, a ocat od 25 ili više godina (gust i slastan ekstrakt) je stari tradicionalni ocat, sa zlatnom oznakom.

Kiselkasto-slatkast začin, ima dugu povijest, koja po nekim pisanim izvorima seže sve do 11. stoljeća. Spominje ga se u poemi „Vita Matildis" monarha Donizia, glavnog biografa velike kontese Matilde. Na području cijele Emilije, pod vlašću vojvode od Erste, koristio se u svim gradovima te su se octari udruživali u cehove ljubomorno čuvajući njegovu recepturu.

U srednjem vijeku vinski je ocat, njegovan u drvenim bačvama, korišten i kao lijek protiv kuge, a u 15. stoljeću Lucrezia Borgia, udana za plemića iz Ferrare, upotrebljavala ga je za njegu „tijela i duha". Između Ferrare i Modene dugo je vladalo rivalstvo u mnogo čemu, pa i u proizvodnji aceta balsamica, da bi njegovo središte na kraju ipak ostala Modena, nakon što je onamo 1598. preselio vojvodski dvor. O tom je octu u svojoj trećoj „Satiri" pisao i Lodovico Ariosto, kad su 1796. Francuzi predvođeni Napoleonom okupirali Modenu, sve zalihe vrijedna octa su skrivene a octari su prekinuli rad. Tek 1815. je obnovljen rad najuglednije, vojvodske „aceterie", a pola stoljeća poslije je Vittorio Emanuele II., nakon što je kušao nekoliko kapi, prvi taj ocat proglasio je „crnim draguljem", i odmah naredio da se nekoliko bačvi preveze u njegov pijemontski dvorac Moncallieri.

Naziv *balzamico* stekao je u 18. stoljeću, a modenski vladar Francesko IV. njime je častio europske velikodostojnike.

Aceto dolce

vrsta kompota od dunja, smokava i zrna grožđa; prelije se mirodijama, začinjeno vinskim octom, nekoliko žlica meda ili sirupa.

Achards

vrsta juhe. Porijeklo je iz Istočne Indije i Irana; sastoji se od izdanaka bambusa, krušaka, dinja i različitog korijenja. Sve se stavi u vinski ocat s dosta oštrih mirodija. Poslužuje se kao začin pečenkama.

Acia

vrsta jela. Radi od nezrelih dinja, velikih zrelih krastavaca, korijena repušca i celera, rajnskog vina, vinskog octa i različitih mirodija.

Ačik kahva

(kačik) kava koja nije prepržena nego ostavljena „prijeka".

Aditiv

(*lat.* addere – dodati); kemijska supstanca koja se dodaje (posebice hrani) radi poboljšanja mirisa, okusa, ali i sprječavanja kvarenja.

Adobo

(*španjolski*: marinada, umak, začina) je mješavina različitih sastojaka kao: paprika (crvena paprika), origano, sol, češnjak i ocat; kojim se sačuva i poboljšava okus hrane. Umak je španjolskog podrijetla i obilato se koristi u latinoameričkoj kuhinji i drugim zemljama prvenstveno u Sjedinjenim Državama i Filipinima. U Venezueli Adobo podrazumijeva smjesu soli s raznim začinima, poznato kao sal condimentada.

Adobo sastojci za 1,5 litru: 12 chiles papričica, ½ šalice bijelog octa, ¼ šalice maslinova ulja, 2 glavice fino kosanog luka, 5 češnja fino kosanog češnjaka, 1 žlica kumina, 4 šalice pilećeg temeljca, 2 žlice smeđeg šećera, ¼ šalice soka naranče, ¼ šalice soka limuna, 2 žlice pirea od rajčice, 1 žličica svježe mljevenog crnog papra.

Popržite chiles papričice srednje jakoj temperaturi u tavi od lijevanog željeza, da posmeđe i omekšaju. Često okrećite tijekom prženja. Pržene papričice stavite na tanjur i prelijte octom i vrlo malo vode. Prokuhajte, smanjite temperaturu i kuhajte oko 10 minuta da omekšaju. Preselite ih u mikser i usitnite u kašu, dodajte žlicu ili dvije vode da razrijedite, ako je potrebno. Odložite. Zagrijte maslinovo ulje na srednjoj temperaturi i sotirajte luk do zlatnosmeđe boje, 8-10 minuta. Umiješajte češnjak i kratko popirjajte tek toliko da oslobodite miris. Umiješajte kumin i propirjajte još 1 minutu. Dodajte sav temeljac i prokuhajte. Smanjite temperaturu i kuhajte još 20 minuta. U međuvremenu pomiješajte smeđi šećer, sok naranče i limuna, pire od rajčice, sol i papar. Izmiješajte u gustu smjesu i prokuhajte još 15 minuta. Umak možete odložiti u hladnjak na tjedan dana ili zamrznuti na neodređeno vrijeme.

„Adrija-šnite“

tvorničko ime za nekadašnje poslastice (šire ili tanje od današnjih „napolitanki“) četverouglastasta oblika s premazom od čokolade između svakog pojedinog listića tijesta (oblatna)

Afrodizijaci mora

Od davnina su stanovnici Jadrana uživali stanovnike mora, vjerujući da su izvrsni afrodizijaci. Neka od njih mogu se dobiti i u ponekim restoranima, ali nažalost, „bolje funkcioniranje muškosti“ i košta.

Ikra lubina - stavi se u porculansku zdjelicu, nakapa sokom limuna, maslinovim uljem, polije suhim bijelim vinom, posoli i popapri. Prije konzumiranja treba odstajati pola sata.

Očišćeni repovi kozica i škampa - nakapaju se sokom limuna, posole, popapre i sirovi jedu.

Jajašca jastoga, pruga, škampa i rakovice - jedu se svježa jaja bez ikakvih začinskih dodataka.

Veliki liganj - bijelo meso, sirovo, narežite u trake, posolite, popaprite, nakapajte sokom limuna i maslinovim uljem. Jede se odmah.

Hobotnica - priređuje se na različite načine, sirova, kuhana, pečena na maslacu ili u umaku.

Kamenice - netom otvorene, nakapane sokom limuna i bijelim paprom uz svježi celer.

Čančice, jakovske kapice, kučice, prnjavice, rumenke, srčanke - nakon odstranjivanja tamnog dijela, jedu se sirove u mješavini limunovog soka, bijelog papra i maslinova ulja, ili se u Istri prigotavljaju s tartufima.

Morski jež - jedu se crvenožuta jajašca nakapana limunovim sokom i bijelim paprom. U Istri ih zovu - jestivim koraljima. Najjači afrodizijak, barem tako kažu muškarci, je - *morsko jaje*.

Kažu, da sve treba zaliti - crnim vinom uz grickanje smokava.

Morski jež, ježinci

Afternoon-tea
Engl; isto što i five o'clock tea

Agar-agar
biljna želatina dobivena od različitih morskih algi istočno-indijskog arhipelaga. Upotrebljava se naročito u vegetarijanskoj kuhinji. Vrlo dobro nadomještava žele životinjskog porijekla. Služi i u vinarskoj industriji za bistrenje vina. Ne sadrži mnogo hranjivih sastojaka nego potiče peristaltiku crijeva.
Rastapanje u vodi: za hladetinu se uzima na 1 l tekućine (voda, vino, voćni sok, mesna juha ili juha od povrća) 11/2 dag-2 dag agar-agara, za mliječna jela 2-21/2 dag. končasti ili u štapićima, opere se brzo u hladnoj vodi, nareže škarama na male komadiće i kuha, dok se potpuno ne rastopi. Zatim se ukapa nešto limunova soka, procijedi kroz gazu i dalje se postupa kao sa svakim drugim jelom od hladetine.
Za voćne drhtalice agar-agar može se rastopiti u vinu.

Agda
(*ar.*) ukuhani (ušpikani) šećer, vrsta bombona koji se prave od ukuhanog obojenog šećera.

Agdemaktes
lički izraz za pileći ujušak od *njem.* ajnegemahtes (agda *tur.* nešto spojeno, vezano)

Agi
Aji ili pili pili, vidi: čili

Agnec
janje

Agr-kahva
„jaka kava“ tj. nagusto kuhana kava.

Agrest
1.u octu konzervirano nezrelo ; 2. mošt od nezrelog grožđa

Agrumi
zajednički naziv za južno voće iz porodice citrusa (naranče, limuna i dr.)

Aide
franc., pomoćnik, pomagač;

aide de cuisine	pomoćnik u kuhinji
aide rôtisseur	pomoćnik kuhara pečenja

... Izrazom aide više se označuje kuhinjsko osoblje, dok je izraz *commis* uobičajen kod poslužnog osoblja

Aiguillete
franc., na rezance izrezano meso, riba, slanina ili mrkvica za nabadanje („špikanje“)

Ailloli
aûoli (provansalski maslac) je smjesa od žumanaca, maslaca, ulja, limuna i češnjaka. U starofrancuskoj kuhinji mazao se na kruh ili služio kao pridodatak jelu od mesa.

Ajdinščeki
(*slo.*) štrukli od heljdinog brašna.

Ajdovec
(*slo.*) 1. kruh od heljdina brašna; 2. med od heljde.

Ajeršpajz
(*njem.* Eirspeise) kajgana, pržena izmućena jaja, pražetina, uljevača

Aji no mato
japanska začinska sol od glutaminata s dodatkom sitnih, vrlo ljutih feferona.

Ajmokac
ajngemahtes, ajnkmoc; vrsta krepke juhe s mesom i drugim dodacima; u našim kulinarskim priručnicima: ujušad, ujušak, umokac

Ajngemachtes
(*njem.* Eingemachtes) ujušak, umokac

Ajngusnudli
podmet od jaja i brašna za juhu

Ajnpanirati
(*njem.* Einpanieren) obložiti odabranu namirnicu, jelo) u jaje, brašno i mrvice (bečki način paniranja)

Ajnpren
(*njem.* Einbrenn) zapržak, zaprška, zafrig (ajnpren-juha, prežgana juha) radi se od zaprške s malo luka, vodom i vrhnjem. Dodaje se jaje i kumin (kiml).

Ajntopfgeriht
(*njem.* Ein-jedan + Topf – lonac + gericht = jelo) za vrijeme nacizma u Njemačkoj uveden propis da se u neke dane u tjednu može u domaćinstvu i restoranima kuhati samo jedno jelo (ili i više jela u jednom loncu), a ušteda koja se pritom postiže da se daje u ratne svrhe, isto i ajntopfesen (Essen – jelo)

Ajran
(*tur.)* mlaćenica, napitak koji se dobije iz mlijeka kao rezultat mliječnog i alkoholnog vrenja. Donekle je sličan kefiru.

Ajsh
Prehranom starih Egipćana dominirala je jednostavna hrana. Meso i riba bili su rezervirani za faraone i dostojanstvenike, a puk je se zadovoljavao pogačama od pšeničnog i ječmenog bijelog brašna, *ajsh*.

Ajskafe
(*njem.* Eis-led + Kaffe – kava) ledena kava

Ajskastn
(*njem.* Eiskasten) hladionik. Nekadašnji slastičari su imali kolica – ajskastn sa sladoledom (u metalnoj posudi je bio sladoled koja je bila u većoj posudi s vodom, solju i ledom).

Ajvar

(vidi: hajvar)

Akov
1. stara mjera tekućine (0,56589 hl); 2. mjera za žito (51 litra); 3. daća za vino u 13. i 14. st.

Akšamdžinica
gostionica u kojoj se provodi akšamluk

Akšamlučiti
u predvečerje sjediti u društvu i pijuckati (obično rakiju)

Akšamluk
(*tur*.) uobičajena večernja sjedjeljka i razgovor uz pijuckanje rakije i jelo (akšam – prvi mrak, zalaz sunca, prvi dio večeri odmah poslije zalaska sunca). Akšamluk je samo do zalaska sunca, ako zađe u noć tada je to pijanka.

Aktinidije
lat. (Actinidia sinensis); Nekad najskuplje voće na svijetu. Domovina mu je Novi Zeland gdje je poznat kao kiwi fruit. Okus mu je svojevrsna kombinacija banane i naranče i ima 10 puta više C vitamina nego limun.

Al dente
(*tal.* na zub) talijanski pojam kuhanja tjestenine i riže. Kuha se tako da ne bude mekano (mljackavo), nego da se osjete (špageti, rezanci, riža) na zubu, tj. da se osjeti otpor kada se pregrize.

à la
(*franc.)* isto što i „način“, u međunarodnoj ugostiteljskoj terminologiji objašnjenje načina pripreme određenog jela.

à la viennoise	na bečki način
à la anglaise	na engleski način
à la russe	na ruski način
Service la carte	posluživanje po želji gosta
Restaurant à la carte	restauracija u kojoj se jela biraju po jestveniku restauracije

à la carte
(*franc.* à la kart) slobodan izbor jela, prema jestveniku, za razliku od table d'hôtel i menija (menua)

à la grande carte
jestvenik ili meni s vrhunskim izborom jela

Service à la grande carte	besprijekorno, najbolje posluživanje
Restaurant à la grande carte	restauracija s vrhunskom kvalitetom jela, pića i posluživanja

à l'anglaise
na engleski način; povrće kuhano, ocijeđeno, uz dodatak svježeg maslaca; meso odležano i polupečeno, polusirovo

à la milaneze
(*tal.* ala milanese) na milanski način, naziv za omiljeno talijansko jelo, špageti s narezanim komadima šunke, preliveni umakom od rajčice

à la minute
(*franc.* a la minit) odmah, smjesta, za minut (uobičajen izraz za brzo priređena jela)

à la mode
(*franc.* à la mod) 1. po modi, po najnovijem ukusu; 2. jelo ili piće pripremljeno na određeni način.

à la Périgord
kulinarski izraz koji se smije koristiti samo za gomoljike (tartufe, jelen gljive) iz Périgorda (Francuska)

à la vild
(*njem.* Wild-divlji) kulinarski izraz kojim se označuje poseban način pripremanja mesa od divljači, a i mesa domaćih životinja na takav način.

à part-service
(*franc*. a parservis) (odijeljeno, odvojeno) – za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji;
déjeuner – part – ručak za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji. Kod posluživanja nekih jela umaci i neki prilozi poslužuju se u posebnoj posudici, - part.
à prix fixe (franc.) pružanje usluga po stalnim unaprijed utvrđenim cijenama i količini

Alajbegova slama
pusto maslo

Alaska
Juha (mađ. Halász-ribar) juha pripremljena od više vrsta riječnih riba u koju se doda žumanjak i kriška prženog kruha.

Alas
(*mađ*. Halász-ribar); alska čorba – ribarska, tj. riblja čorba

Albatros
katkada naziv za velike hotele

Alaš
fini liker od kima i anisa

Alajbegova slama
pusto maslo

Alban
vrsta vinove loze (Hrv. Primorje).

Albiber
(*tur.)* crveni papar

Aleluja
1. „hvalite Boga“ pripjev radosti u hvalu i slavu Boga; 2. radost, veselje, zanos; 3. vrsta zaboravljena jela za Uskrs – U jesen se repa obijeli (oguli) tako da iz cijele repe dobije jedan dugačak „rezanac“(traka) – olupak. Dobiveni olupci se osuše kao i voće. O Uskrs se olupci namoče u hladnu vodu, u kojoj ostanu 24 sata, te se kuhaju. Kad su iskuhani, odlije se voda, olupci se skošu, umiješaju sa zaprškom i zaliju juhom u kojoj se kuhao svinjski but. Jelo **aleluja** nije smjelo nedostajati u nijednoj kući o Uskrs. Slično jelo od krumpira – Kostajničke pletenice.

Aldomaš, Aldamaš
aldumašče, aldomaš (*tur.);* (*kaj.-hrv. Slav.*) likov – kanata (čakavski) napitak, objed, večera, na završetku kupovine – likov (*njem.* Le(i)kaul ili Leutkauf): žestoko piće poslije kupnje. Aldomaš (likov,o, kanata) piće, vino, što se popije kod kupnje nekretnina i uvođenja na posjed; jedna se čaša vina tom prigodom polije po zemlji u ime blagoslova (ako je pogodba u ranim jutarnjim satima, pila se rakija, a ako je bliže podne piju pivo ili vino).
Aldomašnik odabrani čovjek, koji pribiva aldomašu. Aldomašnika ima više, po pet do šest, koji sa prodavaocem i kupcem idu na lice prodane zemlje, ondje ustanove granice, a jedan na glavi kupljene zemlje moli Boga i u ime blagoslova polije čašu vina po kupljenoj zemlji

Alev
znači crven, jasnocrvene boje. Riječ je perzijskog porijekla.

Aleva paprika
(*turc.* Alev-plamen) jasnocrveno mljevena ili tucana paprika

Alfajaros
(Argentina) – slatki sendvič, nadjeven kremom od karamela (dulche de lache) i preliven bijelom ili tamnom čokoladom. Prvi sendvič proizveden je 1945. godine. Karamelkrema dobiva se prženjem šećera na mlijeku (što je i posebnost te kreme) i njome se nadijevaju palačinke i kolači, stavlja se u sladoled i maže na kruh.

Alge
tzv. „morsko povrće“ mogu se pripremati na način koje ih čini vrlo ukusnima, dodamo li pri tome i činjenicu da su jestive alge prebogate ljekovitim sastojcima koji, osim što općenito jačaju organizam, mogu pridonijeti liječenju nekih bolesti – postaju danas nezaobilazna namirnica. Općenito sve vrste algi obiluju željezom, kalcijem, jodom, vitaminima iz skupine B te vitaminima A i C. Alge također pomažu u razgradnji masnoća i nakupina sluzi izazvane konzumiranjem prevelike količine mesa, mliječnih proizvoda i šećera. U japanskoj kuhinji alge imaju isti status kao što ga u našoj kuhinji zauzimaju blitva, kupus, kelj, špinat. Prije konzumiranja trena ih namakati, prokuhati i začiniti slatkim vinom od riže mirin ili umakom od soje, koji se u egzotičnim kuhinjama koristi umjesto soli. Imaju specifičan okus i miris po moru - podsjeća na okus trlje, sitnu bijelu ribu bogatu jodom koja se ili obožava ili izbjegava – stoga ih prije prvog kušanja treba pomiješati s rižom, ječmom ili nekom drugom žitaricom koja će ga ublažiti dok ne naviknemo. Okus im neće biti preintenzivan ni u kombinacijama s grahoricama, s tim da u tradicionalno jelo poput graha sa suhim mesom treba obavezno dodati malo *kombua,* koji sprečava nadimanje nakon jela. S druge strane, okus algi u nekim jelima nije potrebno ublažiti: zaokružit će aromu juha od smrznute ribe te rižota od zamrznutih plodova mora.
Šest je osnovnih vrsta algi:

agar	je manje poznata alga i nema previše hranjivih tvari, no potiče pokretljivost crijeva pa u nekim slučajevima uklanja i zatvor
arame	su slatkaste, bogate ugljikohidratima, vlaknima, kalcijem (deset puta više nego mlijeko), željezom i jodom, a pomaže i kod

	menstrualnih tegoba. Idealne su za gurmane koji još nisu kušali alge. Najbolje ih je ostaviti u toploj vodi da omekšaju i nabubre. Dodaju se u juhe, ali i u variva od korjenastog povrća, kelja, prokulica ili poriluka. Slažu se i s *mišancijom na leš.* Prah od arome algi dodaje se u sve vrste salata, posebno u one od korjenastog povrća
hijiki	tanke crne vlati cijenjenu su zbog visokog udjela kalcija (imaju ga 10 puta više od mlijeka) i željeza 20 mg na 100 grama. Prije priprave treba ih 15 minuta namakati u hladnoj vodi, a vodu u kojoj se kuhaju začiniti s malo rižinog octa u umaku od soje. Dodaje se u jela od korjenastog povrća, sira od soje (tofu) ili u *tempeh* (namaz od soje). Slažu se s orašastim plodovima, ali i s češnjakom, mladim lukom i ljutikom
kombu	je jedna od najviše korištenih algi, izvrsna za čišćenje krvi i jačanje organizma u cijelosti. Povećava koncentraciju i jasno razmišljanje
nori	obiluje karotenom i vitaminom A (četiri puta više od mrkve) te bjelančevinama i vitaminom B12 koji često manjkaju vegetarijancima. Razmrvljeni nori zaokružit će okus riže od zamrznutih plodova mora. Prešaju se u pravokutnike tamne boje koji se prije kuhanja oprezno izlažu plamenu dok alge ne pozelene
wakame	pokazala se vrlo učinkovitom kod umanjivanja simptoma srčanih bolesti te u snižavanju krvnog tlaka. Poboljšava okus japanske *miso juhe,* a osim s rižom, slaže se i s prosom, ječmom, bulgur pšenicom te s kvinojom. Prah od wakame algi pomiješan s prženim sezamom zaokružuje okus jela od mahunarki i korjenastog povrća, a zbog nježne teksture i okusa treba ih namakati samo pet minuta

Alhambra
ar. (crvena kuća) maurski kraljevski dvorac kod Granade u Španjolskoj; čest naziv noćnih lokala

Alica
1. vrsta krupne trešnje otvorenocrvene boje (rana trešnja); 2. crvena boja koja se dodaje slatkom napitku (šerbet i dr.)

Aligrah
crveni grašak, turski bob

Alkermes
(*ar.* sanskrt) boja kojom se boje slatkiši, likeri i sl.

Alkohol
(*ar.* al kuhl) čisti špirit, opojna sastojina žestokih pića, često i naziv za žestoka pića sama

Allesso
(*tal.* lesso) lešo, kuhan

Allex
(Allec, Halec) mješavina za začinjanje jela sastojala se od rasola morskih riba, oštriga, drugih školjaka i jetre ribe. Obzirom na sastav, i ovaj začin s velikom vjerojatnošću pripada istočnojadranskom podneblju.

Alma
(*tur.)* jabuka

Al-mak
(*tur.*) pitomi mak

Almasija
(*grč.ar*) vrsta slatkog jela od želatine i šećera

Aloya
franc. goveđi hrbat s roastbeefom i pisanom pečenkom

Alufolija
(*lat.* skraćenica od aluminij+folija) vrlo tanak materijal od aluminija koji se upotrebljava i za zamatanje hrane.

Alufolija
(*lat.* skraćenica od aluminij+folija) vrlo tanak materijal od aluminija koji se upotrebljava i za zamatanje hrane.
Godine 1903. mladi se Amerikanac Richard S. Reynolds zaposlio kod svojega strica, kralja duhana R.R. Reynoldsa. Kako bi cigarete i duhan zaštito od vlage, tvorničar ih je pri pakiranju omotao listovima tankog lima. Domišljati nećak nastavio je usavršavati stričevu zamisao pa je 1919. godine u gradu Louisvilleu osnovao vlastitu tvrtku za proizvodnju omota od lima. Njima je najprije opskrbljivao tvornice cigareta, a poslije i proizvođače slatkiša, koji su ustvrdili da lim štiti tvrde bombone bolje od voštanog papira. Kad je potkraj dvadesetih godina prošlog stoljeća počela padati cijena aluminija, Reynolda je odmah odlučio upotrijebiti taj novi i neistraženi metal u proizvodnji. On je smatrao da lagani i na hrđu otporni aluminij ima vrlo svijetlu budućnost.
Reynoldosova tvrtka prva je počela proizvoditi aluminijske prozore, aluminijske brodove i vrlo popularne aluminijske lonce, tave i kuhinjski pribor. Aluminijska folija pojavila se pak tek nakon dva desetljeća pomnjivih istraživanja i usavršavana. Reynolds je 1947. godine napokon predstavio prvu aluminijsku foliju za kućanstvo debelu samo 0,0018 cm. Bio je to revolucionaran izum, koji je aluminiju otvorio vrata nebrojenih kuhinja širom svijeta, ali i vrata modernog graditeljstva, svemirske industrije ili komunikacija. Najveće je oduševljenje aluminijska folija ipak izazvala pri upotrebi u kućanstvu, jer su kućanice u njoj pronašle pouzdana saveznika. Folija ne samo da čuva svježinu pripremljene hrane nego pomaže i u borbi protiv moćnog neprijatelja svakog kuharskog ugleda – zagorjelih kolača i pečenki.

Alva
(*ar. tur.* halva, helva) istočnjačka poslastica od brašna, meda ili šećera, masnoća (ulja) i drugih dodataka (oraha)

Aljma
ajma, luk vlasac, vlaški luk (Rumunjska, Mađarska)

Amara
(*lat.* amarus – gorak) gorka sredstva za pobuđivanje apetita

Amarena
mirodijsko vino što se dobiva vrenjem mošta iznad breskvina i višnjeva lišća

Amarélle
(*njem.* Marille) marelica, kajsija
Amaret
Korčulanski kolač mljevenim bajamima (bademima), koricom limuna i naranče, Kažu da ima afrodizijska svojstva.

Ambar
spremište za čuvanje pšenice, razne veličine, u obliku kućice (od drveta ili pruća)

Amber
(*ar.-perz.*) jedna vrsta indijske riže duguljastog zrna, koje ima miris ambera (mirišljava smolasta materija)

Amberija
(*ar.*) vrst rakije, likera koji ima miris ambera

Amblem
franc. (emblème) simbolična oznaka stanovitoga ugostiteljskog objekta

Ambrozija
u grčkoj mitologiji jelo bogova, izraz za jelo izvanredne kvalitete

Ambulantno ugostiteljstvo
pružanje ugostiteljskih usluga, hrane, pića i napitaka u pokretnom ugostiteljskom objektu

American service
Međunarodno prihvaćen termin koji označava: 1. način postavljanja stola (s pripadajućim priborom); 2. način posluživanja hrane gostima, pri čemu je hrana poslužena na tanjure već u kuhinji i spremna za posluživanje gostu.

Američki bar
(american bar) karakterizira ga dugačak barski pult za kojim gosti konzumiraju pića sjedeći na visokim barskim stolicama. Ima velik izbor poznatih standardnih miješanih i jakih alkoholnih pića

Američki način posluživanja
Američko posluživanje ima svoje podrijetlo u tzv. specijalnim plavim tanjurima, čija je površina podijeljena na tri dijela (za pečenje, prilog i salatu). Taj način posluživanja karakterističan je za mnoge američke restorane. Jelo se donosi iz kuhinje i postavlja pred gosta bez drugog tanjura.

Amerikanac
napitak od pola soda vode i pola mineralne vode

Amfora
lat. amphore; posuda iz zemlje, kod starih Grka i Rimljana posuda s dvije ručice služila je za uskladištenje i prilikom prijevoza tekućine, najčešće vina i ulja.

Amid
(*tal.* amido) nišeste, škrob, štirka

Amor
(bog ljubavi u rimskoj mitologiji), po njemu se nazivaju neka jela i pića, koja se poslužuju u vrijeme zaruka, vjenčanja, godišnjica braka...

Ampelogragrafija
grč. (ampelos – čokot, vinova loza; grafo – urezati, slikati) znanost koja se bavi proučavanjem vinove loze

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

Amurete
leđna moždina goveda i teleta

Ananas
Ananas je tropsko voće rajskog okusa. Domovina ananasa je Brazil. U 16. stoljeću u Europu su moreplovci iz Amerike španjolskom kralju Karlu V. donijeli ananas na zlatnom pladnju da bude prvi Europljanin koji će probati izvanredan plod ananasa. No iz straha da se ne otruje, kralj je propustio tu priliku i tek je španjolska kraljica Isabela uvrstila ananas kao obaveznu namirnicu na brodovima. Danas je ananas simbol tropskog područja, ljepote i dobrodošlice.
U velikim količinama se uzgaja u Hondurasu, Meksiku, na Filipinima, u Tajlandu, koji su njegovi veliki izvoznici, te u američkim državama Portoriku i Havajima. Odličan je osvježujući dodatak svakom obroku, pogotovu tijekom vrućine. Poput dinje, ni ananas ne postaje slađi pošto ga se ubere, a najbolji okus ima nakon branja. Zreli je ananas čvrst i ima jak miris. Možete ga uzgojiti i sami, i to od vrha drugog zrelog ananasa (ostatak pojedite). Za to će vam trebati oko 16 mjeseci. Postupak je jednostavan – odrezan vrh posadite u 20-ak cm visoku glinenu posudu koja omogućuje dobro odvodnjavanje. Iz njega će početi rasti stabljika ananasa, koju

poslije možete presaditi u veću zdjelu. Zalijevajte ju i čekajte – svoj ananas.

Anason
anasonlija, rakija začinjena anisom,

janež	Slovenija
janeževac	Hrvatska
janus	Mađarska

Andivija
(*franc.* endive) endivija, salata kovrčasta lista, srodna cikoriji. Naši izrazi: rudica, štrpka, vodopija, zakopanica, žućanica, žutenica.

Anfora
nafora, naora; posvećeni kruh koji se dijeli u crkvi poslije liturgije, poskurica, paskurica, hostija

Angemajhtec, angmohec, ajngmohc
ujušak, gusta juha s mesom

Angostura
(*španj*.) (po gradu Angosturi u Venezueli) vrsta gorkog likera s dodatkom angostura kore (osušene kore južno-američkog drveta Galipea officinalis); ta je kora dobro sredstvo protiv povratnih groznica, služi kao zamjena za kinin.

Angriz
riža (Dalmacija)

Angurija
lubenica

Anisonka
rakija dobivena destilacijom voćne komine u koju se dodaju plodovi anisa. Sadržava 32-55% alkohola.

Anisštangica
vrsta kolača

Anita
trava nalik na komorač, stavlja se u zeljanik (Vrgada) – vrsta jela (zelenjak i blitvenjak se isto pripremaju – lišće se prokuha oko 5 minuta u vreloj vodi, ocijedi, izreže na rezance, izmiješa sa smokvama, suhim grožđicama, svježim sirom, šećerom; stavlja se na list tijesta, pokrije drugim listom, premaže jajima i peče na 220 oC), radi se i jede o Božiću.

Annonceur
(*franc*. najavljivač) – osoba koja preuzima narudžbu od konobara, čita kuharima i kompletira ih kad su gotova i to predaje konobarima

Anona
Voće nalik na ananas koje ima zelenkastosmeđe do ljubičastu ljuskavu koru i manje-više slatko voćno meso jake arome nalik vrhnju, ali je mekano i može se koristiti samo dok je svježe.

Anšlag/Anšlog
sumpor natopljen na uskoj papirnatoj traci (za konzervisanje voća i buradi).
Kupi malo anšlaga, tribaće nam kad budnemo dunc mećali.

Anšlagovat/anšlagovat
sumporirati (konzervirati voće u procesu pripremanja kompota ili bačvi pred berbu)
Možem ti dat, jel ja sam moju burad već anšlagovo, a ostalo mi je baš fain anšlaga.

Antipasto
talijansko predjelo od raznog zgotovljenog i sirovog povrća kao što su srca artičoka, pečene ploške patlidžana, komorač, masline, vrlo često crvene paprike, marinirane gljive i luk. Uz to se nude inćuni i morski plodovi, kao što su morski račići, školjke, sipe i tunjevina, vrlo tanko narezane ploške salame i šunke. Zgotovljeno povrće često je začinjeno umakom od octa, ulja i začinskog bilja.

Anuga
Svjetski specijalizirani sajam prehrambene industrije koji se tradicionalno svake godine održava u njemačkom gradu Kölnu.

Anzuleta
riba slična trlji (*tal.* anzoleto)

Anjeloti
(agnelotti) ravioli, četverouglastasta oblika nadjeveni mesom; specijalitet Piemonta. Poslužuju se obično preliveni sokom od pečenja ili ostacima pečenog mesa.

Anjolini
(agnollini) specijalitet Mantove (raširen po čitavoj Lombardiji i Emiliji). Tjestenina izrezana na četvorine veličine 3 cm; na svaku se stavi nadjev od kosanog mesa, preklopi u oblik trokuta, zatvori nadjev tako da se rubovi dobro stisnu da prilikom kuhanja nadjev ne iscuri; trokut tijesta ovijemo oko prsta, krajeve spojimo, a treći kraj uvijemo prema unutra. Poslužuje se s bijelim začinima: maslac i sir, ili maslac sir i vrhnje, ili kuhani u juhi (u pokrajini Emilija anjolini se kuhaju u juhi od kopuna i govedine).

à part
franc. (odijeljeno, posebno) za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji; déjjeuner – part – ručati za posebnim stolom, u posebnoj prostoriji. Kod posluživanja nekih jela umaci i neki prilozi poslužuju se u posebnoj posudici - à part

Apéritiv
(*lat.* aperire – otvoriti) 1. napitak (alkohol ili bezalkohol) koji se uzima da se dobije – pojača tek.

Apéritiv-bar
smješten je pokraj restauracije, hotelske recepcije, salona (ponekad je zamjena za točionicu), sa širokim izborom alkoholnih i bezalkoholnih pića i napitaka.

Apetit
(*lat.* appetere – posegnuti za čim) željeti, težiti, 1. tek, želja za jelom, glad, 2. želja za nečim, pohlepa, požuda, prohtjev, sklonost.

Apetitlih
(*njem.* Appetitlich) – ukusan, tečan, primamljiv, privlačiv.

Apfelpita, apfelstrudl
pita od jabuka, štrudl od jabuka

À point
oznaka za polupečeno meso, stupanj pečenosti nekog jela.

Appatizer
(*engl.*) 1. američki izraz za aperitivna pića; 2. ukusno, pikantno jelo koje služi za otvaranje apetita (franc. „hors d`ouvres“).

Aprikotirati
(*franc.* abricoter) u slastičarstvu kolač ili pecivo premazani protisnutom (pasiranom) marmeladom od marelice ili kuhanom kašom prije glaziranja da glazura ne bi zamrla i da se o kolač bolje hvata nastrugani badem kojim se pospe. Aprikotiranje se postiže i to da topli dizani
kolači, kao što je savaren, dobiju lijepi sjaj. Isto tako se može aprikotirati i voćna torta.

À prix fixe
franc. pružanje usluga po stalnim, unaprijed utvrđenim cijenama i količini

Apsint
(*grč.* apsinthion – pelin) alkoholno piće od pelina, anisa, slatkog korijena, koromača, korijandara i kamilice.

Apšmalcati
(*njem.* Abschmalzen) abšmalcati; zamastiti, začiniti, zapržiti

Aptrajbati
(*njem.* Abtreiben – otjerati) u kulinarskoj terminologiji označuje jako lupanje (miješanje) tijesta

Arak
(*arap*. arak) rakija od riže

Arame
na tržištu se mogu nabaviti kao končaste alge koje pri kuhanju postaju slatkaste (začine se soja umakom). Bogate su ugljikohidratima, vlaknima, niacinom (nikotinska kiselina), kalcijem, željezom i

jodom. Pomažu u olakšavanju menstrualnih tegoba i snižavanju krvnog tlaka.

Arancin
(*tal.* arancio – naranča) 1. ušećerena kora naranče; 2. male, osušene i ušećerene naranče

Aranija (oranija)
velika bakrena posuda za kuhanje većih količina jela prigodom svadbi, pogreba i sl. a i za prehranu svinja (Posavina)

Aranžman
u ugostiteljstvu, ugovorene određene usluge u određeno vrijeme uz dogovorenu cijenu

Arašid
(kikiriki) – jednogodišnja biljka koja daje istoimene sjemenke bogate uljem, koje se u ugostiteljstvu nude pržene uz razna pića

Aravanija
(*tur.* revani) slatkiš koji se peče u tepsiji, a pravi se od brašna ili krupice, šećera i masla

Arbol
(mali i veliki) bijelo (Hrvatsko primorje)

Ardelj
gorušica, slačica isto što i kardal

Arganovo ulje
autohtoni proizvod Maroka. Drvo argana raste na padinama Atlasa i potrebno je oko 20 sati ručnog rada da bi se dobila litra ulja. Taj proizvod berberskih sela smatra se jednim od najjačih poznatih antioksidanta i sadržava dvostruko više E vitamina od maslinova ulja. Koristi se kao začin koji jelu daje posebnu aromu.

Argatska zakuska
Argat – nadničar; (Kosovo) jelo koje se konzumira poslije obavljenog posla koji su uradili prijatelji – prijatelju (na principu ja tebi – ti meni); Jelo se obično sastoji od pogače, šarplaninskog sira, bijelog domaćeg sira, kajmaka, goveđeg pršuta, sudžuka, rajčice, paprike, luka.

Arista
svinjski hrbat s kostima: ime dolazi iz 1430. godine kad je u Toscani (Firenzi) održan koncil biskupa i kardinala i za večeru im je bilo ponuđeno pečenje. U oduševljenju tim jelom klicali su na grčkom „arista, arista“ (izvrsno, izvrsno), otada se taj pečeni dio svinjetine zove tako sve do danas

Armelin
armulen; marelica

Armut
(*perz.)* kruška

Armutive
mutno vino s dna bačve (Lika)

Aroma
(*grč.* aroma – mirodija, mirisave trave) 1. miris, naročito ugodan miris; 2. u prenesenom smislu dah, prizvuk, preljev, nijansa, prikus, značajno obilježje, prid. aromatičan, čna, čno, - mirisan, ugodna mirisa, miomirisan, aromat,-ata = začin, mirisno sredstvo; aromatizirati, -iziran, snabdjeti aromom, aromatom, začiniti.

Aromati
začini i začinsko bilje (povrće)

Aromatične tvari
tvari bogate eteričnim uljima (cimet, limun, ružmarin, muškat oraščić...), mogu biti umjetne i prirodne

Arou rut
vrsta brašna kojim se spajaju sokovi ili umaci

Arpadžik
(*tur.* arpadžik) lučac, sitan bijel luk, veličine češnjaka (vidi: biser – luk)

Arpakaša
tur. (isp. arpa) ječmena kaša (arpa – kaša)

Arpasuj
(*tur.)* 1. voda od kuhanog ječma; 2. pivo

Arpaš
(*tur., perz.)* ječmena kaša, jelo od ječma (kuhana hrana)

Arroser
franc. kad se meso peče, prelijevati ga vlastitim sokom ili masnoćom.

Arrow-root
naziv za škrob koji se dobiva od korijena i gomolja različitog tropskog bilja (maranta, strelasti korijen). Služi za zgušnjavanje sokova i umaka.

Art culinaire
franc. kulinarsko (kuharsko) umijeće

Asma
tur. (hasma) vinova loza čardaklija (Kosovo)

Aspik
(*franc.* aspic) je prozirna hladetina. Upotrebljava se za razna hladna predjela od klaoničkog mesa, ribe i peradi. Dobiva se iskuhavanjem svinjskih nogica, telećih glava, svinjskih kožica uz dodataka korjenastog povrća.

Assiette – l'anglaise
(*franc.* assiette – tanjur) vrsta hladnog nareska koji se sastoji od narezane šunke, suhog goveđeg jezika, roast-beefa, obloženo aspikom i kiselim krastavčićima (mixed-pickles).
Oznaka za jelo koje se ulaže u žele

Assiette spéciale
(*franc.)* jelo priređeno na poseban (osobit) način, neko posebno jelo

Assiette volante
(*franc.)* „leteći tanjur"; jela koja se odmah poslužuju čim se skinu s vatre, da ne izgube na okusu i izgledu; to su razna jela od jaja, flambirana jela ...

Assistant to food and beverage manager
engl. pomoćnik direktora za hranu i piće

Aščibaša
(akčibaša) (*per. tur*.) glavni kuhar, šef kuhinje

Aščija
(*tur*. asci; akči) kuhar, gostioničar; aščiluk. 1. kuharska vještina; 2. aščijska čaršija ili dio čaršije gdje su smještene gostionice; aščinica, javna kuhinja, gostionica.

Aščika
aščikaduna, kuharica

Aščiluk
kuharsko umijeće

Aščinica
(*tur*.) javna kuhinja, narodna kuhinja, u kojoj se pripremaju orijentalna jela; vrsta orijentalne gostionice u kojoj se ne poslužuju alkoholna pića

Aškuna
(*ar., tur.*) nazdravljanje uz piće

Ašur
prapredak i glavno božanstvo starih Asiraca, ali i slatko jelo. U ovu vrstu slatkog jela dolazi od 7 do 77 namirnica (uvijek neparni broj):

žitarice	kukuruz, ječam, zob, pšenica, ovas, riža,
voće	limun, jagode, maline, kupine, ribizli, smokve, breskve, marelice, šljive, jabuke, kruške, dinje, banane, ananas, lubenice, borovnice, naranče;
povrće	slatka tikva, mrkva,
začini	klinčići, cimet, nana, lovor,
sjemenke	orah, lješnjak, badem, kikiriki, suncokret, pistacije
suho voće	smokve, grožđice, šljive, marelice, dud, kruške, oskoruše
slatko (šećer)	šećer, med, sol, malo octa, sok od ruža, voda

Nakon obrade svake grupe namirnica, sve se sjedini, zalije se šerbetom, prokuha i ohladi.

Ašure
jedne od najstarijih tradicionalnih slastica turske kuhinje. Ašure se pripremaju nakon jednomjesečnog posta i blagdana žrtve Kurbanabajrama. Obilje ašure kuha se u svakom domaćinstvu i dijeli se obitelji, rodbini, susjedima i gostima. Uz ovu slasticu vezana je i legenda još iz vremena Noine arke. Nakon što se poplava povukla na Noinoj arci priredili su slavlje kao izraz zahvalnosti prema Bogu. Kako je na brodu preostalo joj jako malo hrane, napravili su juhu sa svim preostalim namirnicama. Zbog toga se i danas ašure pripremaju sa što više sastojaka.

Ataširati
(*franc.* attacher) dobro ispeći meso da iz njega ne izlazi sok prilikom uboda

Attelet
(*franc.*) dekorativni ražnjić kojim se nabadaju već gotova jela; kod raznih epigrama, fritura, flambiranih jela i dr.

Attereau
Kao i Hâtereau i Zierspiesschen. Mesno jelo poslužiti na ražnjiću

Aufdekati
(*njem.* Aufdecken – otkriti) prostrijeti, postaviti stol za ručak, večeru

Auflag
(*njem.* dodatak, prilog), „garnirung“ uz glavno jelo

Aufgiesseen
Tijekom pripreme neko jelo preliti vodom do polovice ili potpuno.

Aufsac
aufsaca, (*njem.* Aufsatz) posebno izrađen tanjur ili posuda za posluživanje jela

Aufšnit
(*njem.* Aufschnitt) na ploške narezane kobasice ili suho meso, tzv. narezak

Aufštauben
(*njem.* aufstäuben) pobrašniti; zaprašiti brašnom

Aurora
(*lat.* zora) jelo nježnocrvene boje; umaci, juhe i dr.

Ausbruk
(*njem.* Ausbruch) vino koje se samo cijedi iz osušena grožđa, samotok, suškovina, bašica

au bleu
franc. kuhati na plavo

au four
franc. neko jelo zapeći ili mu dati smeđu boju, u pećnici štednjaka

au gratin
franc. gratinirati

Ausec
tanjur za posluživanje kolača

Auskoheraj
(*njem.* Auskochen – iskuhati) „iskuhavana“, u starom Zagrebu naziv za gostionicu nižeg reda; javna kuhinja, menza

Auslezati
(*njem.* Auslösen) u mesarskom žargonu izvaditi kosti iz sirovog mesa (auslezati)

Ausstechen
(njem.) povrće ili tijesto oblikovati pomoću specijalnih noževa ili kalupa

Austrijski marcipan
nema ništa zajedničko s pravim marcipanom; to je medenjak s tankom šećernom glazurom, koji je ukrašen ušećerenim voćem ili bademima.

Ausštosfedrih
grebena pržolica

Ava-pana
biljka čiji listovi imaju ugodan miris (upotrebljavaju se u Francuskoj za čaj, kolače, sladoled)

Avgutar
(*novogrč.* augotarachon) ikra ribe iz Skadarskog jezera, vrsta kavijara (riba se zove skakavica ili butarga)

Avocado – la Waxmann
izraelsko jelo, dobilo ime po svom izumitelju. Meso avokada – kruške sitno narezane pomiješa se s nasjeckanom tunjevinom (iz konzerve), iskosanim lukom – tvrdo kuhanim jajima, te se začini sokom limuna, paprom, soli i prstohvatom (prizom) šećera. Stavlja se na komadić bijelog kruha ili na hrskave kekse.

Azuki
vrsta graha, potječe iz Japana, a kuha se postepenim dolijevanjem vode. Zbog slatkastog okusa makrobiotičari ga koriste i u pripravi slastica. Potiče rad bubrega i sadrži više cinka od drugih mahunarki, bitnog za reproduktivni sustav.

B

Baba
1. vrsta ruskog kolača koji se peče u pepelu; 2. vrsta francuskog kolača s grožđicama natopljenog sirupom od ruma; 3. vrsta velikog okruglog kolača u Njemačkoj.

Babanjača
(babanjoč) kruh od ječma, vojnički kruh (Hvar)

Babica
grancigula, rakovica; ribari su govorili: *„dobre su kuhane, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo soli, ulja i papra i toćaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso, pa sve zaliješ vinum"*

Babinac
vrsta sitnog graha (raste u Dalmaciji)

Babine
1. „čuvanje" novorođenog djeteta (tri dana i tri noći po rođenju)'. *Taj valdar nije bio treću noć dočuvan!* 2. „pohođenje novorođenom djetetu i porodilji, donošenje poklona (najčešće hrana, rjeđe novac ili oprema za dijete). *Danas sam nosila užnu rodilji za babine*. 3. svečani ručak koji *tazbina* priređuje zetu prve nedjelje posle vjenčanja. *Zet iđe na babine.*

Babura
1. vrsta krupne paprike *Babure ćemo punit kupusom i tako mećat u sirćet za zimu.*
2. baba, stara žena *Znala je babura sve to, al je mudro ćutila.*

Baby beef
(*engl*.) mlado utovljeno govedo, 3-4 mjeseca, čije se meso jako cijeni u kuhinji osobito u Vel. Britaniji i SAD-u.

Bacon
engl.; slanina, izabrani komadi za zajutrak

Baćir
vrsta slatke tikve

Badanj
veliki drveni sud za vrenje vina

Badem
bajam, mandula – sjeme bademova drveta, slatki badem upotrebljava se u slastičarstvu, a gorki u kuhinji za razne umake i kao začin. Ljuštenje – bademi se stave u vruću vodu, da jedanput provru, pa se ocijede. Smeđa ljuska se zatim da lako skinuti; ***bijeli bademi*** – dobivaju se ribanjem (struganjem) oljuštenih badema.
Staro narodno vjerovanje:*"tko hoće da se opije, neka natašte pojede 5 gorkih badema".*

Bademezma
(*sanskrt. – tur.*) domaći (kućni) marcipan, vrsta slatkog jela koje se radi od jednakih dijelova šećera i samljevenih badema, tako da se ukuhani šećer uspe u samljeveni badem i miješa na vatri dok se ne zgusne. Bjelkaste je boje, i ako se oboji alicom (vrstom trešnje crvene boje) postati će crvena.

Badnjača
badnjačica 1. kruh koji se mijesi na Badnji dan; 2. vrsta pogače koja se radi za Božić, ukrašena je s pet ružica izrađenih od tijesta

Badnjak
najvažnija karakteristika božićnih običaja je upotreba hrastova drveta, u nedostatku hrasta mogu se koristiti grane stare voćke, bukva, dud, šljiva, vinova loza, divlja kruška, i u priobalju maslina.

Badžikaduna
(*tur*.) stara kućna kuharica

Baetuš, bajetaš
(ar.) suh, ustajao, jučerašnji kruh, bajat kruh

Bag
(*perz.*) vinograd, vrt, bašča

Bagane
(*tur*.) sasvim mlado janje

Baganela
valjak za lazanje

Bagel
(*fran*. baque (bag), prsten, karika, alka. Pecivo koje potječe iz Beča, prema legendi počelo se praviti 1683. G. u obliku stremena (papučica koja visi sa svake strane sedla i u koju se umetne stopalo; uzengije) u čast poljskog kralja Jana III. Sobjeskog (Ivan III Sobieski, Oleska, Galicija, 17.VIII. 1629. – Wilanów, 17.VI.1696), koji je sa svojom konjicom obranio Beč od Turaka (bitka na Kahlenbergu). Sačuvana su njegova pisma s bojišta upućena supruzi. Izradu tog peciva prenijeli su židovski doseljenici iz Poljske u Ameriku.

Bagun
svinja kovrčastih čekinja

Bahan
svinja (Korčula)

Bain-marie
(bén-mari) vruća vodena kupka pomoću koje održavamo toplinu umaka i drugih jela koja ne smiju zakuhati. Može nam poslužiti i za poširanje nekih jela (oveća posuda s toplom vodom, u kojoj se umeću lonci s gotovim jelima i umacima).

Baisers - bezé
(*fr*. čit. bezé), - poljupci. Ta riječ označuje u francuskom jeziku prave poljupce, a za kolačiće od bjelanaca i šećera upotrebljavaju Francuzi riječ – „meringues“ (Meringues à la crème). Nijemci koriste francusku riječ „baisers“. U Njemačkom originalu koriste se često i u francuskom nazivu „baisers“ (Baisers mit Schlagobers).

Bajam
badem

Bajat
(*ar*.) nešto što je izgubilo svježinu (kruh, meso, ulje, mast)

Bajc
(*njem.* Beize) salamura, luženje, močenje, kiseljenje, mariniranje

Bajlag
(*njem.* Beilage) prilog, dodatak uz jelo

Bajram
(tur. barjam) muslimanski vjerski praznik. U godini su dva bajrama: Ramazanski (nastupa po svršetku mjeseca posta i traje tri dana); Hadžijski (Kurban) dolazi dva mjeseca i deset dana poslije Ramazana i traje četiri dana.

Bajramska sofra

Tradicionalna bajramska sofra sadrži mnoštvo jela, koja se nazivaju i jemecima (bajramski ili ramazanski). Jemek – pripravljeno jelo. Mnoštvom jela na stolu (od deset do petnaest) domaćica želi počastiti svakog gosta, a cilj je i da nitko ne ostane gladan ako mu koje jelo nije po volji. Sarajevski bajramski jemeci imaju tradiciju dužu od 300 godina i održali su se u starim obiteljima do danas. Sofra se postavlja na sredini sobe na siniji (posebnom okruglom stoliću). Za sofrom se ne sjedi već kleči na koljenima slično kao na namazu pri molitvi! Za bajram se pripravlja i poseban kruh – paklama. On se ne reže već ga domaćin, glava kuće, lomi u komade i podijeli gostima.
Teška slana jela presijecaju se lakim slatkim jelima, da bi se moglo što više pojesti. Tradicionalna sarajevska kurban bajramska sofra obično se priprema od tek zaklanog ovčjeg ili junećeg mesa – kurbama. Prvo se uslužuje begova čorba ili škembe (čorba od

iznutrica), zatim pače (hladetina), pirjan, pita zeljanica, burek od iskosanog mesa, pa onda kadaif. Zatim se služi bamija, pa almasija (slatki žele), mesni kolačići pa posebni kompot nazvan paluza. Poslije toga uslužuje se sarma u japraku (listu vinove loze), kompot, odresci i pečenja, bijeli pilav (od riže i piletine), kiselo mlijeko, šarena dolma (Nadjevena rajčica, paprika, luk, patliđan i krumpir) a tek na kraju glasovita sarajevska bajram baklava od 29 kora (jufki), pa ružice, hurmašice i tufahije. Za piće se služi šerbe ili limunada.

Bajz
krupan šareni grah (Međimurje)

Bak
nerast, svinja

Bakalar

Već prije tri stotine godina najglasovitiji francuski restorani (s tri zvjezdice) natječu se tko će od njih prirediti što rafiniraniju brandade de morue (jelo za koje se kaže da je otkriveno na jugu Francuske u Languedocu. To je jelo poznato i kao brandade à la Bénédictine – bakalar na benediktinski način. Močen, tučen i kuhan bakalar fratri su već u 13. stoljeću naprosto promiješali ili prognječili s maslinovim uljem, mlijekom, češnjakom, soli, paprom, muškatom, malo voćnog octa i peršinom. Riječ „brandade“ dolazi od brandir - drmati, tresti. Smjesa se tada stavljala u glineni lonac preliven maslacem i polako pekla na slaboj vatri.

Bakalar na bijelo	kuhani bakalar, usitnjen uz dodatak krumpira izrezana na ploške, maslinova ulja, češnjaka i peršinova lišća. Bez dodatka pirea od rajčice je – *bakalar na bijelo,* dok je s pireom od rajčice ili pelata - *bakalar na crveno.*
Pjenica od Bakalara ili *pašteta od bakalara*	Meso od bakalara bez kostiju, usitnjeno do pirea, pomiješano kosanim peršinom, maslinovim uljem, češnjakom, soli i paprom, i, po želji, pireom od krumpira (10 posto težine bakalara)

Kod nas se uglavnom priprema na tri načina:

à l bianco	venecijanski
à l Dalmato	bijeli bez rajčice
à l roso(na crveno)	s rajčicom

Bakalara, kao vrste riba, postoji četiri vrste i to: *bakalar*, *bakalar crveni*, *grenlandski bakalar* i *polarni bakala*. Kojega ćemo kupiti u trgovini teško je odgonetnuti. Stručnjaci kažu da je - *bakalar* - u međunarodnom žargonu usvojen pojam za suhu ribu prerađenu na određeni tehnološki način, a to je sušenje, te se pod pojmom „bakalar“ nudi razna sušena riba.

Obzirom da se i kod nas, od pamtivijeka, suši riba i priređuje za jelo ipak postoji bitna razlika između sušene ribe sjevernih mora i naše sušene ribe. Kod nas se riba ponajviše suši na suncu (i riba je masnija), na sjeveru sunca također ima, ali nije jako, a bakalare mjesecima suše hladni vjetrovi. Oni najčešće pušu s mora, pa je zrak pun soli što bakalaru daje svojevrsni prirodni konzervans, a njegovu mesu poseban okus i kvalitetu.

Sušeni bakalar mora biti plosnat i bijel (bijeložut) ne žut, kod ušiju proziran, hrptena mu se kost mora nazirati ispod kože i da su peraje okrenute prema gore. Manji

su ukusniji. Najskuplji je sušeni filet bakalara bez repa i kralježnice. Suhi bakalar treba dan - dva prije namočiti, vodu mijenjajte svaki dan. Treću vodi ne bacajte, sačuvajte i njome podlijte jelo. Bakalar se može namakati i u mlijeku. Najprije se namoči, a onda lagano potuče. Treba li bakalar namočiti na brzinu, onda se umota u vlažnu krpu i stavi na paru ili u pećnicu ili utiska u vrući pepeo da omekša. Ostruže se, opere i kuha prema naputku. Neugodan miris kuhanog bakalara uklanja se, stari ribarski običaj, tako da se u vodu baci nekoliko komadića užarenog drvenog ugljena u kojoj se bakalar kuha, i to pred završetak kuhanja. Drveni ugalj i pjena se trebaju pažljivo odstraniti, prije nego se riba vadi iz vode.

Kao nezaobilazno jelo božićnih blagdana kod nas se već godinama pojavljuje bakalar. Prije pojave bakalara naši priobalni krajevi sušilu su ribu našeg mora, ali je prevladao jeftiniji sušeni proizvod sa sjevera. Glavni poticaj upotrebi sušene ribe za blagdan je već u 6. stoljeću pod utjecajem sv. Benedikta kad je uvršten u vjernički kalendar posta i propisan kao nemasno jelo koje mora biti pripremljeno od hladne namirnice, i to samo od životinje iz vode. Kako bakalar obitava u hladnim dubinama sjevernog Atlantika i nije autohtona domaća riba, zanimljiv je njegov put u naše krajeve i ostale dijelove Europe.
Postoje dva pravca kretanja i to, prvi kad su ga Normani u 10 i 11. stoljeću prenijeli sušenog i soljenog do Baskije odakle se proširio u razna europska središta. Drugi pravac je iz 15. stoljeća kad je mletački trgovac Pietro Querrini doživio brodolom na obalama Norveške i bio prisiljen ostati ondje sve dok mu se brod ne popravi. Pri povratku u Veneciju donio je tovar sušenog i soljenog bakalara. On je, zbog svoje jednostavne pripreme, jeftinoće i kvalitete ubrzo zamijenio lokalnu sušenu ribu u svim mletačkim kolonijama, pa i u Dalmaciji.
Kod nas se uglavnom priprema na tri načina: *à l bianco* (na bijelo) – venecijanski, *à l Dalmato* – bijeli bez rajčice, i *à l roso* (na crveno) – s rajčicom.

Ni kod jedne vrste riba se ne griješi kao kod bakalara. Svi misle da znaju sve i da ga znaju prepoznati. Osnovno je slijedeće: postoje četiri vrste bakalara, među kojima postoji razlika kako u veličini tako i u kvaliteti mesa. Prema stručnjacima pravi bakalar je samo riba latinskog naziva *Gadus morrhua* ili tzv. norveški bakalar, koji je i najskuplji. On je u pravili duži od onoga što se prodaje u nas barem za polovicu. Donji dio tijela je zlatnobijele boje, dok je gornji dio tamnosmeđ. Meso svježeg bakalara bijelo kao snijeg, te „kraljevskog okusa“, jer se u ustima u dodiru s nepcima „topi kao maslac“. Ostala tri tipa bakalara nose nazive: *Saithe* (ima tamnije meso s oštrijom aromom i jedna je od najpopularnijih riba u Brazilu), *Ling* i *Zarbo* (nije loš ali je najmanji). Sva četiri tipa bakalara dijele se u tri komercijalne kategorije: „najbolji Imperijal“, „Universal“ sa sitnim defektima površine i „Popular“, na kojem se mogu naći oštećenja. Običan kupac te razlike u kategorizaciji obično ne primjećuje, ali trgovci sve vide.

Bakalica
(*slo*.) škopčevina, ovnujsko meso u umaku

Bakanalije
(*lat.* Bacchanalia) 1. višednevna svetkovina i orgije starih Rimljana u čast Bakha (boga vina) veselja – „Boga trbuha“; 2. prenes. Raskalašena, divlja, razvratna pijanka, terevenka, bučno veselje, bančenje.

Bakarski baškot
nije perec, nije kruh,, nije dvopek – bakarski je – „kolač“. Zovu ga i tako jer je okrugla oblika, kruh pomoraca, spravljen po posebnoj recepturi tako da može mjesecima trajati, a danas je svojevrsna atrakcija grada Bakra.

Bakfiš
(*njem.* Backen – peći + Fisch – riba) pržena riba.

Bakho
(*starogrčki* Bakchos i starorimski Bacchus) bog vina i veselja, isto što i Dioniz

Bakla
(*ar.*) grašak, bob (Kosovo)

Baklava

(*ar. tur.* baklava – romb) slatka pita (slatko jelo) koje se peče u plitici, a pravi se od tankih jufki (od 70 jufki u jednoj plitici) koje se slažu jedna na drugu, a između njih se posipaju samljeveni orasi, bademi ili lješnjaci. Neki stavljaju i tirit (mrvice od posebno napravljenog tijesta). Baklava se prije pečenja izreže na kusove ili dilume (oblik romba). Prije nego se počne peći, zamasti se rastopljenim maslom ili maslacem, poslije pečenja zalije se ukuhanim šećerom.

Bakpulfer
(*njem.* Backen – peći + Pulver – prah) prašak za dizanje tijesta (umjesto kvasca).

Bakra
zemljana posuda, s ručicom za vješanje nad ognjištem, za kuhanje (Benkovac, Dalmacija)

Bakrač
(*tur.* bakrač) kotao ili lonac, obično od bakra

Bakšiš
(*tur.* bakšiš) dar, poklon, napojnica

Bakva
(*tur.* baki – stalan) 1. polazište, polazna točka, start; 2. mali nakovanj za otkivanje kose; 3. mjesto na ognjištu na koje se stavlja lonac; 4. (franc. baquet) drvena posuda za držanje tekućine, čobanja, kabao, vedro.

Balancan
balančan, patlidžan

Balatura
u primorskim kućama ulaz u prvi kat koji vodi s ulice ili iz dvorišta kao stubište uz vanjski zid; bandura,solar, sular, shodić

Balenka
vinova loza crna grožđa

Balinac
vrsta sitnog graha

Balinka
vinova loza bijelog grožđa

Balinići
vrsta tjestenine, okruglice za juhu

Balmuš
vidi: mamaliga

Balonjka
opletena boca, da(e)mižon

Balsam
poslastica, slatkost

Baluk
(*tur.*) riba

Balukjag
riblje ulje

Balun
nezrela smokva, zadubica

Bambusove mladice
stožasti, 20-30 cm dugi izdanci bambusove trave. U Europi se mogu dobiti samo u limenkama ukusne mladice iz Kine, što podsjećaju na šparoge. Bambusove mladice su sastojak bezbrojnih kineskih jela.

Bambusula
riba od porta (luke), crni glavoč

Bamija

(*lat.* Hibiscus esclentus L. Abelmoschus esculentes L.), bamja (perz.) biljka.
Druga imena: gombo, gumbo (grčki rog), *engleski naziv* musk, mallow; *francuski*: gombo, okra; *njemački:* Essbarer Eibisch, Ladyfinger, Okra; *slovenski*: okra, *talijanski*: okra.
Bamija je podrijetlom iz Abesinije i istočne Indije, ali neki podaci govore i o plantažnom uzgajanju u 12. stoljeću prije rođenja Isisa Krista u Egiptu, točnije na području Etiopije, od koje su se rabile sjemenke za kavu i ulje kao i za jelo.
Uzgaja kao povrće, iako po botaničkim osobinama ne spada u povrće, već u voće. To je trajni drvenasti grm, visine do jednog metra. Listovi su dlanasto nazubljeni i smješteni na ograncima stabljike. Cvjetovi su svjetložute boje, koji nakon kratke cvatnje razvijaju šestobridnu mahunu svjetlozelene do žutozelene boje, ispunjenu bijelim mekanim sjemenkama. Cijela biljka je dlakava. Plod je tobolac pun sjemenki.
Na tržnicama se bamija može pronaći najčešće u sušenom obliku. Od sušene se bamije mogu pripremati gotovo sva jela kao i od svježe, a potrebno ju je prethodno namočiti (procedura je gotovo jednaka sa sušenim gljivama).

Nema bosanskog lonca ili begove čorbe kojoj bamija ne daje onaj prepoznatljivi okus i gorčinu. Blagotvorna sluz po kojoj je bamija poznata, koja se termičkom obradom oslobađa, obogaćuje svako jelo i liječi sve oblike želučanih tegoba.
Kad je sezona kad ih se može jesti svježe, treba ih što kraće blanširati (*pofuriti*) ili kratko pirjati ili dodati u bilo koje jelo desetak minuta. Odlično se slaže s rajčicom u salatama, a uz mali dodatak đumbira ili bosiljka, bučina ulja, jabučnog octa prava je delicija. Bamija se može konzervirati sušenjem, zamrzavanjem, blanširanjem i mariniranjem. U kombinaciji s vrganjima u prahu nema boljeg izbora za zgušnjavanje variva.
Najpoznatije jelo BiH s bamijom: *Turli tava* (ispravno se kaže *turlu-tava*; turlija – vrsta ćevapa (*ćevaba*) od zeleni: rezano povrće: krumpir, rajčica, paprika, itd.) pomiješano s mesom i na tihoj vatri *vareno* (pirjano); turlu-turlu: raznovrsno, razno-razno).
Turlu tava se nekad pekla u zemljanoj posudi (tavi), crepulji.
Za 4-6 obroka: 1 kg mladog bravećeg mesa (nekad se uzimala oka, kad je meso mjereno na oke), 0,5 kg rajčice, 10 dag bamije (bamje), 2 glavice luka, nekoliko češnji češnjaka, nekoliko slatkih paprika, i nekoliko ljutih paprika, pola glavice kupusa, 10 -15 dag graška, nekoliko krumpira, lišće majdonasa, celera, cimeta, papra, karanfilića. Neki dodaju i crnog patlidžana.
Meso izrežite na krupnije zalogaje, iskrižajte rajčicu, te sve stavite na tavu i posolite. Očistite i izrežite sve ostalo povrće i složite na meso i rajčicu, posolite, dodajte papar u zrnu, češnjak i ostale začine. Ljute paprike dodajte cijele. Tavu stavite na tihu vatru nekoliko sati. Nekada se pekla u pekarskoj radnji. Uz turlu-tavu obavezno se poslužuje somun (lepinja) jer je najbolje upija „safta“ (sok) iz tave.

Aščinska bamija
15 dag telećih bubrega, 20 dag telećeg ili goveđeg srca, 15 dag masnije govedine (flam), 15 dag luka, 10 g češnjaka, 15 dag svježe bamije, papar, sol, ulje, mljevena slatka crvena paprika po želji.

Bubrege, meso i srce izrežite na krupnije komade, dodajte sitno skosan luk, oblikujte ćevap i pirjajte. Kada je napola pirjano, ulijte malo mlake vode, stavite crvene paprike i pirjate do zgusnuća. U međuvremenu bamiju prokuhajte u slanoj vodi i popržite na maslacu. Kod posluživanja u tanjur posebno stavite pirjano meso i povrće, a na drugu stranu bamiju prelivenu umakom od pirjanja. Poslužuje se toplo.

Janjetina s bamijom
1,5 kg janjetine, 20 dag masnoće, 15 dag luka, 1 dag mljevene crvene paprike, nekoliko češnjeva češnjaka, vezicu peršina, 75 dag bamije, sol.

Ugrijte masnoću, luk iskošite i popržite da postane staklast. Dodajte kosani češnjak i peršin, i malo popržite sve zajedno. Pospite mljevenom crvenom paprikom. U ovako pripremljenu smjesu dodajte komade mesa i pirjajte. Bamiju očistite, prokuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Kod kuhanja bamije dodajte malo limunova soka. Kad je meso napola pirjano, dodajte bamiju. Poslužite uz krumpir.

Bamija
1 kg teletine ili junetine bez kosti, 0,5 kg luka, 15 dag suhe bamije, 1 dl ulja, 10 dag maslaca, sol, mljeveni papar, mljevena crvena paprika.

Luk iskošite i popržite na ulju do zlatnožute boje. Meso izrežite na manje kockice (zalogajčiće) i pirjajte s lukom dodajući, ako je potrebno, po „fildžan“ (posudica za kuhanje kave) vode. Dok se meso pirja, u posebnoj posudi skuhajte bamiju u vodi kojoj ste dodali malo octa (da se bamija ne raspadne). Napola pirjanom mesu dodajte ocijeđenu bamiju i pirjajte dok i meso i bamija ne budu pirjani (mekani). Smanjite vatru i dodajte maslac. Po potrebi dodajte vode, ali uvijek mlaku i uvijek po fildžan. Kad se bamija i meso sjedine više ne miješajte kuhačom već ako je potrebno lagano protresite posudu. Pred kraj bamiju začinite (posolite, popaprite i dodajte mljevene crvene paprike). Prije posluživanja dotjerajte okus i ukrasite kriškama limuna.

Bamija u umaku od rajčice
35 dag suhe bamije, 5 dag maslaca, 1 žlica brašna, 1-2 žlice koncentrata rajčice, sol.

Bamiju močite preko noći u 4 dl vode. Tako namočenu bamiju prokuhajte na laganoj vatri 20 minuta u vodi u kojoj ne bila namočena. Na masti popržite brašno i kad lagano požuti dodajte koncentrat rajčice po ukusu. Izmiješajte i dodajte prokuhanu bamiju i vodu u kojoj se kuhala. Kuhajte na laganoj vatri nekoliko minuta uz miješanje i po ukusu dosolite i dovršite. Poslužite uz kuhano meso, krumpir ili neki sir (ovčji, kozji)

Bana, banica
drvena posuda u kojoj se držalo pečeno meso preliveno mašću (meso iz banice)

Banak
klupa uz kuhinjski stol u kojoj se držao kruh i druga spiza (namirnice) za kuhanje

Banana
Prvi puta su spomenute u budističkim tekstovima šest stoljeća prije Krista. Aleksandar Veliki otkrio ih je u indijskim dolinama 327. pr. Kr., a njihove su plantaže u Kini postojale već oko 200. godine. Sredinom 7. stoljeća islamski su osvajači donijeli banane u Palestinu, a arapski su ih trgovci proširili Afrikom. Arapi su tom voću nadjenuli ime pod kojim je poznato u cijelom svijetu: riječ banana dolazi od arapske riječi koja znači – prst.
Po popularnosti je vjerojatno drugo voće u svijetu. U tropskim krajevima raste ih puno vrsta, ali je u svijetu ipak najpoznatija žuta banana. No postoji više vrsta banana za kuhanje (uvijek su zelene kore), a ima i patuljastih. Banane se beru kad dozru, ali im je glatka kora još zelene boje. Prirodno dozrijevanje može se usporiti pohranjivanjem na mjestu gdje zrak cirkulira oko njih, a ubrzati se može zatvaranjem u kutiju ili papirnu vrećicu, u kojima ih obavija etilen što ga same

stvaraju, ali gdje ipak mogu „disati“. Banane su osjetljive i kvarljive pa zbog toga njima valja pažljivo rukovati. Ako ih želite sačuvati na duže vrijeme, smrznite ih. Kora će im pocrnjeti, ali će im „meso“ biti savršeno očuvano. Uglavnom jedu svježe (neki ih nazivaju prirodnim „fast foodom“), ali njima se koristi i za razne poslastice i salate.

Od trenutka kad se uberu do njezina dolaska u prodavaonice ne smije proći više od 20 dana. Prevoze se – zelene – brodovima s velikim hladnjačama na temperaturi od 14,5 oC, koja omogućuje polagano i ravnomjerno dozrijevanje.

Banane brašnate
(konjske banane, banane za kuhanje); vrlo škrobovita, ali ne slatka vrsta banane, koja uspijeva u svim tropskim zemljama. Brašnate banane kuhaju se u složencima i juhama, peku se ili prže, pa ih otprilike upotrebljavaju kao mi krumpir. Brašnati plodovi ne obiluju vlastitim okusom, te podnose jako začinjavanje.

Bandalec
vrsta peciva, kolač; jabučni bandalec

Banket
(*franc*. banquet) svečani ručak ili večera koji se priređuju prigodom nekih osobitih zgoda, često uz sudjelovanje naučnih, javnih i političkih djelatnika, popraćen govorima

Banket manager
engl. osoba koja ugovara svečana primanja u hotelu i predaje ih na realizaciju poslužnom odjeljenju

Baobab
Baobab je pripadnik roda Adansonia, u koji pripada osam vrsta drva za koje su karakteristična široka debla promjera do osam metara. Raritetan je divovski primjerak iz Južne Afrike, tzv. Hoedspruit Giant, čiji je promjer čak 30 metara. Ime mu je arapskoga podrijetla – bu bibab, što u prijevodu znači voćka s mnogo zrnja, ali ga zovu i boab, bottle tree (drvo-boca) i monkey bread tree (drvo majmunskog kruha).
Lišće boaba je jestivo, i to svježe ili sušeno i usitnjeno u prah. U Nigeriji to lišće nazivaju *kuka*, a koristi se za pripremanje tzv. *kuka juhe*. Plod je dugoljast, dug oko 18 cm, a suši se nakon što se uklone sjemenke i vlakna, da bi se zatim jeo, sam ili preliven mlijekom, ili pretvorio u kašu. Sa sjemenkama se začinjavaju juhe ili se iz njih izvlači biljno ulje. U istočnoj se Africi od plodova baobaba priprema omiljen slatkiš pod nazivom *boonya* ili *bungha*.

Baquette
popularni francuski kruh od bijelog brašna. Riječ znači mali prut, a izveden je iz latinskog *baculum* što znači prut ili štap. Mislilo se da se počeo peći uoči Napoleonovih priprema za osvajanje Rusije i prema modelu nogavica hlača njegovih vojnika. No, istina je drugačija, prvi baquette ispečen je u Beču tijekom 19. stoljeća i u peći na paru. Francusku je „osvojio“ nakon 1920. kad je zabranjen rad pekarima prije četiri sata ujutro. Budući da se tradicionalni *boulot* (čit. bulo; okrugao, „bucmasti“ kruh od sivog brašna, vode i soli) priprema dulje, pekari su odlučili peći brže pripremljen baquette.

Bar
(*engl*.) 1. lokal u kojem se mogu dobiti alkoholna i bezalkoholna pića, te neka jednostavna jela, ponajviše stojeći; 2. noćni lokal (s glazbom i artističkim točkama). Kod nas takav tip lokala nazivamo buffet. 1. Riječ je engleskog porijekla i označava gredu, preponu. Prve točionice su bile jednostavno radionice, tj. vlasnik se od gostiju pregradio gredom, tj. barom; 2. gobino; biljka slična prosu sa zrnjem sitnijim od prosa

Aperitiv bar	je hotelski bar koji se obično nalazi pred ulazom u hotelski restoran ili blagovaonicu i u njemu se poslužuju

	aperitivi, alkoholna i bezalkoholna pića, kava i ostali napici prije ili poslije glavnih obroka
Bar-dama	namještenica u baru koja poslužuje i zabavlja goste animirajući ih za što veći potrošak (isp. Animir – dama)
Bar plesni	raskošno i specifično opremljena prostorija u kojoj se pružaju usluge plesa, pića i malim dijelom hrane za stolovima, kao i za barskim pultom; vrsta noćnog bara
Bar program	bar koji osim plesa priređuje za goste i razne zabavne programe, npr. strip-tiz, egzotični plesovi; vrsta noćnog bara
Restoran bar	u sastavu je najkvalitetnijih restorana kao manje dijeljen prostor sa suvremenim barskim točionikom i nekoliko udobnih naslonjača te klavirom
Cabaret bar	sličan je plesnom baru koji služi za ples i zabavu uz živu glazbu
Disco barovi	sličan je plesnom baru koji služi za ples i zabavu uz živu glazbu
American bar	u njemu dominira dugački točioni „pult“ oko kojega su postavljene barske stolice. Izbor, kvaliteta i pripremanje pića najčešće su na zavidnoj visini
Espresso bar	gostima u prolazu nuditi kavu, razna aperitivna, bez-alkoholna i jaka alkoholna pića, kolače, sladoled, časopise, novine. To su manji lokali locirani na prometnim mjestima u gradu. Ponegdje se nazivaju i cafe-bar
Snack bar	u toku cijelog vremena poslovanja, pretežno pred gostom, pripremaju i poslužuju se jela i napici i toče razna pića
Mliječni bar	poslužuju sve vrste mliječnih proizvoda, mliječnih jela, jednostavnih i miješanih bezalkoholnih pića, sladoled, razne kreme, voćne salate, kava na razne načine i neka hladna jela
Sandwich bar	nudi različite vrste toplih i hladnih sendviča, bezalkoholnih pića i napitci te neka alkoholna pića
Lounge bar	„Dobro provesti“ nekada je značilo otići u bučan i zadimljen diskoklub te se iscrpiti od tulumarenja. Danas se, kao odgovor na stresan i zahtjevan stil života promijenio koncept – sjajnog provoda – izlazi se da bi se zabavili i opustilo. U Europi su zadnjih desetak godina popularni – lounge barovi. Njihovu filozofiju najbolje opisuje sam naziv – engleska riječ lounge, podrazumijeva polaganu, lijenu šetnju, a glagol znači dangubiti, besposličariti i tratiti vrijeme. Barovi su izmišljeni kao mjesta koja pružaju takvu ugodu da posjetitelj iste sekunde zaboravi na brige i prepusti se odmoru i užitku. Tom su pravilu podređeni i interijeri: u

	njima su uvijek velike fotelje od ratana ili tikovine, kožni madraci natkriveni bijelim svilenim baldahinima te dugački i široki drveni kreveti na čijim se debelim jastucima može satima ležati, pijuckajući vino ili koktele, obavezno u lounge ponudi. Od boja dominiraju bijela i boja pijeska, jer su opuštajuće, a u kombinaciji sa zelenilom drveća i bilja te smeđim namještajem – podsjećaju na Bali, polinezijski otok čiji je stil inspirirao nastanak lounge barova

Bara
jelo koje se sastoji od svih vrsta grahorica, kuha se svaka posebno i zajedno pomiješa, začini maslinovim uljem, paprom i soli, Kod kuhanja slanutka doda se malo ružmarina, a drugim grahoricama malo lovora. Jelo se obično spravlja o sv. Barbari.

Barak
svinjac

Barakokuli
veliki armelin, kajsija, marelica

Baran
(*češki* beren) 1. jarac; 2. ovan

Baranica
žganci od projina brašna i sala koje se rade za Novu godinu

Barenica
prijesno tijesto od projina ili pšenična brašna koje se zamijesi s mlijekom

Barba
Barba je ribar, vinogradar, pomorac, ili sve to pomiješano, kada se postigne određena starost, iskustvo i zasluge. To ne može biti svatko, to ne može biti službenik na općini, prodavač u trgovini, pipničar u gostionici. To može biti samo netko tko se prožeo morem i vinovom lozom. Ne tako da se po moru samo „brčka“ i da samo pije vino, iz mora vući ribu, a vino iz loze, a ne samo iz čaše.

Nije tako dugo kako smo ga u „malim mistima“ mogli naći na rivi u jutarnjim satima i kasno poslije podne ćaskajući na klupama ili se polako i značajno, s rukama na leđima, šeće rivom, obrađujući svakodnevne tekuće događaje i prisjećajući se svojih najvećih ribanja i putovanja, zaboravljenih konoba i nasukanih batana, gajeta ..... Tko će od današnjih muškarac srednjih godina, zaslužiti naziv - barba?

Barbecue
engl. riječ koja znači sušiti na dimu ali i ispeći na roštilju. Ova je riječ pojednostavljena od „barbe queue“ tj. prženje nerazrezane životinje „od gubice do repa“; 1. roštilj; 2.na roštilju pečena životinja; 3. u SAD-u: pučka zabava na otvorenom, kod koje se peku životinje na roštilju.

Bardak
(*perz.*) zemljana posuda za vodu (slična po obliku ibriku); drvena, zemljana ili bakrena posuda za rakiju ili vino; posuda za piće. U takvoj posudi voda je uvijek bila svježa.
Bardak je služio i za držanje petroleja. *Ponesi bardak i kupi petrolina.*

Bardaklija
(*perz., tur.*) vrsta rane krupne šljive

Barde
fr. tanki odrezak slanine

Bardirati
(*franc*. barder) obložiti ribu, meso, perad tamnim ploškama slanine da je zaštitimo od prevelike vrućine kod pečenja (oblaganje suhom slaninom)

Barhes
(*hebr*.) židovski sabatni (subota: dan odmora) kruh, koji se mijesi od čistog pšeničnog brašna, koji se jede u svečanim prigodama

Barica
pogača od bara (žito kao proso; *lat.* Panicum proso)

Baričet, baričetno, beričetno
obilno, bogato (Dalmacija)

Barigla
glinena posuda (Štajerska, Gorenjska, Notranjska)

Baril
1. buća, bundeva; 2. mjera za tekućinu (mletačka mjera) sadrži 64,30 litara. Naziv „slana riba iz barila“ vjerojatno potječe odatle što su ljudi u našim krajevima radili slanu ribu u posudi iste zapremine.

Barilce
mala drvena bačvica za soljenje ribe

Barilo
drvena bačvica, sadrži oko 66 l (u njoj se solila riba)

Barilož
muškarac koji nosi lagvić vina i nudi sve promatrače svadbe pićem

Barka
ograda u vodi učinjena od dasaka u kojoj se drži živa ulovljena riba u trajanju i po desetak dana

Barkina
kost u sipe

Barka
ograda u vodi učinjena od dasaka u kojoj se drži živa ulovljena riba u trajanju i po desetak dana

Barkeeper
šef bara, rukovodilac bara

Barkete
(barquettes) slane grickalice su vrsta zdjelica od lisnatog tijesta ili masnog duguljasta oblika nalik na barke. U nedostatku ovakvih oblika (kalupa), mogu se upotrijebiti okrugli kalupčići za korpice. Barkete se rade od lisnatog, polulisnatog ili sipkog tijesta, kojim se oblažu kalupčići iznutra. Ponekad se tijesto pravi od krupice ili od kukuruznog brašna. Pečeno tijesto – barkete – napune se nadjevom, slanim ili slatkim. Ako se barkete poslužuju za hladnu zakusku ili uz čaj i koktel, onda se rade sasvim male, a ako se poslužuju za stolom, tada trebaju biti veličine od 8-10 cm.

Barm back
poznati irski kolač od grožđica, koji se radi za Novu godinu; u njega se stavlja prsten, novčić, komadić tkanine ili nešto slično, pa bi se prema tome tko bi što našao proricala sudbina za cijelu godinu.

Barman
(*engl*.) 1. vlasnik ili poslovođa bara, 2. konobar u baru; barmikser – čovjek koji u baru pravi koktele

Barmaid
engl. Ženska osoba koja miješa pića u baru

Barnica
gobina pogača, gobinica, barnica; prijesno tijesto od projina ili pšeničnog brašna koje se zamijesi s mlijekom

Baron
mesarsko-kulinarski izraz za komad mesa od oba buta i hrpta (samo kod janjetine), koje se drži zajedno. Ovakav komad mesa se samo peče. Dodijeljeno plemstvo „baron“ dobio je od engleskog kralja Henrika VIII. Još za stolom. Pravilni izraz na francuskom – *Baron d` agneau*

Barovica
pogača od bara (bar – biljka slična prosu samo manjeg zrna)

Barrique
(*franc*.) 1. hrastova bačva u kojoj vino vrhunske kvalitete dobiva nova, posebno cijenjena svojstva. Riječ za ovu bačvu dolazi iz Francuske a bačva može biti zapremnine od 80 litara (Pirineji) do 305 litara (Chalosse). Najpoznatiji u svijetu je bordoški barrique od 225 litara. Dimenzije mu je utvrdila 1958. god. Trgovinska komora Bordeauxa (broj obruča, dužina, širina, brojem od 4-5 godina sušenih hrastovih dužica, koje nisu piljene nego sječene, a savijene uz vatru, na suhom izvoru topline). Ovisno o načinu paljenja, hrast oplemenjuje vino aromom vanilije, karamela, dima, čokolade, badema, različitih začina; 2. Dodir vina s kisikom iz zraka što prodire u bačvu. 3. Da bi vino bilo barrique, treba odležati u barrique najmanje 6 mjeseci.

Povjesničari tvrde da riječ *barikada* prvi put upotrjebljena 1572. u takozvanoj Bartolomejskoj noći, kad su u Parizu i pokrajini pobijene tisuće hugenota (protestanata). Tada su mnogi Parižani, radi zaštite, zatvorili svoje ulice bačvama napunjene zemljom. Po tim bačvama (*barrique*) zapreke su nazvane barikadama – *barricade*, a danas se tom riječi nazivaju sve prepreke koje služe za zatvaranje prolaza prilikom uličnih nereda i borbi.

Barsa
ljesa na kojoj se voće suši (Dalmacija)

Basa
sir škripavac, mekani punomasni lički sir s Velebita, koji se radi u zemljanom ćupu naizmjeničnim dolijevanjem kuhanog i nekuhanog mlijeka. Nakon svakog ulijevanja posoli se i posuda se samo protrese jer se sadržaj ne smije miješati.

Basil
bosiljak

Basilica
pogača koja se radi na Mlado ljeto u okolici Zagreba i u Primorju.

Bastrum
(*turc*.) marinirani goveđi odrezak naboden na metalni ražanj i pečen na roštilju

Basulja
(*slo*.) svinja utovljena žirom

Bašica
(*tur*. bas) 1. prva kap rakije koja poteče kad se peče rakija; 2. najljuća rakija (kad tek procuri iz kazana) (Hrvati iz Banjalučkog podkozarja)

Baškat
(biscotto, biscotte; od *tal*. tj. *franc*.) beškat, biškat, piškot

Baškot
prepečenac, dvopek, vrsta tvrdog peciva (najpoznatiji je kojeg rade časne sestre benediktinskog samostana Sv. Margarete u Pagu)

Baškotati
(*tal*. biscottare) prepeći (Vrgada)

Baškotin
(*tal*. biscottino) prepečeni kolačić, slatki dvopek (Vrgada)

Batak
stegno peradi

Batata ili slatki krumpir
U nas je egzotična, a u nekim dijelovima Španjolske potpuno je zamijenila obični krumpir. U pradomovini, Južnoj Americi, na petom je mjestu najviše korištenih namirnica. Pomalo se uzgaja na jugu Francuske, no u drugim europskim zemljama rjeđe se viđa, šteta, jer se koristi na mnogo načina. Zapravo taj gomolj nije rođak krumpiru, pa je pravilnije koristiti naziv batata. Različita je okusa i sadržaja: od krumpira ima malo više bjelančevina (4,4 g/100g) i magnezija (60 mg/100g), a mnogo više vitamina A. Batata se priprema na mnogo načina (neoguljena), prerađuje se u brašno, čak i u vino (batatino vino). Kako se danas mnogo jede čips od krumpira,

pomalo prodire i čips od batate, koji ima različit okus.

Batterie
(*fr*.) serija lonaca raznih veličina, ali istoga tipa

Batterie de cuisine
fr. kompletni kuhinjski uređaji

Batišpanj
(*tal*. battere: udariti + panna: vrhnje) kućansko pomagalo kojim se tuče i dobiva snijeg od bjelanjka (za pandešpanj); šnešleger, šaumšleger.

Batok
suha riba (Podunavlje)

Bâton
(*franc*.) pecivo u obliku štapića;

bâtons de vanilinle	štapići od vanilije (za sladoled)
bâtons d' épice	medeni štapići

Batuk
oruljeni klip kukuruza

Bäuschel, Beuschel
vrsta jela, njem. teleća, svinjska ili ovčja plućica poznata pod imenom „pajšl“

Bavarois
„bavarska krema“, čiji su osnovni sastojci: a) šodo od vanilije za mliječne kreme, ili pire od svježeg voća za voćne kreme; b) želatina; c) dobro istučeno svježe voće.
Kalup za ove kreme mora imati šuplju cijev u sredini (kao kalup za puding) da se cijela masa ravnomjerno stegne. U punom kalupu sredina bi ostala mekana. Preporučuje se da kalup ne bude visok, a prije upotrebe valja kalup premazati najfinijim uljem. Uz bavarske kreme se ne poslužuje nikakav preljev, kao ni uz većinu hladnih varenaca (pudinga).

Bazalni metabolizam
najmanja količina energije potrebna za održavanje temeljnih funkcija organizma (kod odraslog čovjeka iznosi 1350-1900 kilokalorija dnevno; 2835-3990 jula)

Bazijan
(*lat.* Phasians) fazan (bezjan, bezijan, facan)

Bazlamac
vrsta slatke debele pite

Bazlamača
(*tur*.) bazlamac, slijevka, uljevuša, razvaruša; tanka pogača obično od kukuruznog brašna i mlijeka (ili vrhnja), u našim sjevernim krajevima; turski bazlamača – pita; vrsta debele pite od jaja, sira i brašna. Božićna bazlamača (mjesto Krasica – Hrvatsko Primorje) premazala bi se pekmezom, nakon što se ispekla.

Bazotati
osoliti ribu na dan-dva da se ne pokvari

Bažjanbažjanka; fazan, fazanka

Bažol, bažul
(*kaj*.) grah; bažulova juha

Bažulek
bosiljak

Bé
Bauméov stupanj ili bome, mjerna jedinica za gustoću tekućine mjerena areometrom. Osnovne su točke Bauméove ljestvice = (kemijski čista voda) i 15 (otopina od 85 % vode i 15 % kuhinjske soli). Dio ljestvice između = i 15 podijeljen na jednake dijelove zove se B.s.

Béarn
(*franc*.) bivša francuska provincija (pokrajina) u Pirinejima po kojoj je umak béarnaise dobio ime

Béarnaise

svijetli umak od žumanaca, maslaca i zubovca (dragun).

Béchamel

marquis de Nointel, Béchamel je bio dvorski meštar Luja XIV. i poznati sladokusac, sastavljač knjige „Sur l`art de cuisine“ (O kuharskom umijeću), umro 1703. Po njemu se naziva najvažniji temeljni umak sauce béchamelle - svijetli umak od brašna i mlijeka. luka

Bečka kavana

(Wiener Kaffeehaus ili Wiener Café), obilježava je velika prostorija s odgovarajućim brojem stolova s mramornom plohom. Gosti su pretežno stalni (Stammgäste), koji dolaze svakodnevno ili više puta tjedno, a u kavani ih čekaju rezervirani stolovi. U prošlosti bečka kavana je bila sastajalište imućnih ljudi, bohema, inteligencije, kreme tadašnjeg društva koji su sa svojim istomišljenicima raspravljali o politici, književnosti, poslovima..., radi toga su te kavane nazivane „platonskim akademijama“.

Neki gosti su boravili i po cijeli dan u kavani koja im je nudila širok izbor usluga počevši od zajutaraka, napitka (kava, kakao, čokolada), topla jela poput jaja, kobasica, šunke, kolača, krema, te sva najraznovrsnija alkoholna i bezalkoholna pića. Tu je i bio bogat izbor novina iz gotovo cijelog svijeta. U prijepodnevnim i poslijepodnevnim satima svira koncertna muzika, a uvečer plesna. Bečka kavana ima prostorije za biljar, šah, kartanje i dr. Radno vrijeme u njoj je od 6-24 sata, a po potrebi i dulje. Iz tih objekata zračila je tzv. kavanska kultura. Taj tip kavane značajno je utjecao na cjelokupno kavanarstvo u svijetu. Danas je bečka kavana odumrla.

Preteča klasične bečke kavane nastala je, kad je Poljak Georg Kolschitzky, otvorio prvu kavanu u Beču 1883, nazvanu „Zur blauen Flasche“ (K plavoj boci). Vidi: kifl i kavana

Bečka

pivsko bure (25 1.)

Doneli su tri bečke piva.

Bečki odrezak

Jelo koje možemo dobiti gotovo u čitavom svijetu, u neku je ruku i predstavnik europske kuhinje. Govori se, da je feldmaršal Radetzky uveo način i običaj priređivanja odreska u Beču poslije vojne u Italiji, kad je svoj štab locirao u blizini Milana i jeo lokalni specijalitet – pohano meso.

Teleće odreske istučemo, posolimo s obje strane, uvaljamo u brašno, provučemo kroz razmućena jaja i paniramo s mrvicama. Odreske pečemo u tavi u obilnoj i vrućoj masti, dok s obje strane ne zažute. Poslužujemo ukrašeno ploškama limuna, filetima inćuna, kuhanim slanim krumpirom i zelenom salatom.

Pariški se odrezak razlikuje u tome, što se ne upotrebljavaju krušne mrvice.

Bečki zajutrak

(Wiener Früstück) – bijela kava s tučenim vrhnjem, maslacem, marmeladom, pecivom ili kruhom i meko kuhanim jajem u ljusci

Bećar

nadničar ili težak bez stalnog zaposlenja (bećarski paprikaš)

Bedan

badanj; velika drvena posuda, odozgo otvorena za kiseljenje zelja (kupusa) ili repe

Bedra

stegno (bedrica od zajca)

Beefsteak

engl. odrezak od goveđe pisane pečenke, priprema se na različite načine; uobičajen se peče – naglo

Beeftea

(*engl*.) (čit. bifti) u doslovnom prijevodu: mesni čaj; 1. mesni ekstrakt dobiven kuhanjem sirove mljevene govedine u vodi bez začina, u hermetički zatvorenoj posudi, a služi za pojačavanje raznih umaka i kao

začin kod nekih dijetalnih jela; 2. krepka mesna juha.

Beg-lokum
(*tur*.) kolač s medom, medenjak, gurabija

Begova čorba
(*tur*. bej) gospodin, turski plemićki naslov, kulinarski – jača čorba od kokošjeg ili pilećeg mesa s dodatkom bamije

Behar
zdjela (Hvar)

Beignets
fr. uštipci

Beilage
(*njem*.) jela od povrća, tijesta ili riže, koja se daju kao prilog mesu ili ribi; prilog

Beina
vinograd s razdaleko zasađenim lozama

Beinscherzel
njem. koštani vrh, dio goveđeg buta

Beka
žuta vrba koja služi za vezanje grana na čokotu u vinogradu (Vodice, Istra, Buzet)

Bekarija
(*tal*. bezaria); mesnica

Bekmes
koncentrirani gusti sokovi od voća i jagodičastih plodova tipa melase. Najčešće se rade od duda (dud se kuha u vodi na slaboj temperaturi 1 sat /20 dag duda: 1 litra vode/ masa se procijedi pod pritiskom, dobiveni sok se kuha na polaganoj vatri nekoliko sati (ponekad i 24 sata) za koje vrijeme se mora skidat pjena. Kad se pjena prestane pojavljivati –sok/bekmes je gotov.

Gotovi bekmes pomiješan sa svježim dudom u omjeru 1:1 kuha (skida se pjena s površine). Kad se cijela smjesa zgusne – dobije se – *irčal*. Azerbajđanska kuhinja.

Bekmesi se ponegdje u azerbajđanskoj i armenskoj kuhinji nazivaju – *došab*.

Bekon
(*engl*. bacon) 1. slanina sa slojevima mesa; 2. svinja koja daje takvu slaninu

Bekrijati
pijančiti, lumpati, bančiti

Bekulja
korpa spletena od bekovih šiba

Bel
mast za jelo

Bela devenica
kobasica s prosenom kašom u nadjevu

Bela juha
bela juva; juha od kukuruznog brašna i mlijeka (kukuruzno brašno ukuhano u vrelom mlijeku i začinjeno mašću)

Bela maneštra
maneštra (juha) od riže i krumpira

Belača
u šatrovačkom – rakija

Beli smok
sir ili jaja kao hrana; jelo od njih pripremljeno

Belica
1. vrsta jabuke; 2. vrsta šljive; 3. piće koje se zove po bijeloj boji

Belmuž
jelo kao cicvara, od mlijeka i brašna

Bel-paeze (*tal.* Bel Paese)
Talijanski, polutvrdi, delikatesni sir žućkastosmeđe ili crvenkaste boje. Gibak je, mek kao maslac ali nije ljepljiv. Obično je bez šupljina, sa manjim pukotinama. Okus i miris su mu vrlo prijatni. Posebno se dobro slaže uz pivo, poslužen hladan.

Beluga
poznata vrsta ruskog kavijara od morune (svjetlosive boje i krupnog zrna)

Belvedere
tal. ponekad naziv za ugostiteljske objekte odakle se pruža lijep pogled na okolicu; isto što i bellevue

Bellevue
1. *fran*c. lijepi izgled; *à la Bellevue, en bellevue* – lijepo ukrašen; npr., *homard à la bellevue* – jastog lijepo ukrašen; isto značenje ima i *en bellevue*; 2. ugostiteljski objekt odakle se pruža lijepi pogled

Belj
cvit pšenične muke (brašna), melje, poval

Belja
krmača (Međimurje)

Bembelj
vrsta graha; možda bob (Hercegovina)

Benediktinac
(benediktiner) – vrsta likera (benediktinac – pripadnik Reda sv. Benedikta), što ga proizvode redovnici benediktinci u samostanu Fécamp (Francuska)

Berba
bratva, trgatva; da bi se uživalo u vinu, prvo treba ubrati , a to je težak fizički posao. Za vrijeme same berbe beračima se davala krepka i jaka hrana da bi mogli izdržati taj posao. Hrana se pripremala unaprijed, tako da su berači jeli s nogu. Nekada, a tako je često i danas, nudilo se: pečeni odojak s kruhom i lukom, janjetina, gulaš s vinom, gibanica ili pogača. Berba se završavala obveznim ceremonijalom u vinogradu. Berači bi se okupili oko posljednjeg trsa (čokota) i tada bi izabrana djevojka odrezala tri ključića i na njihovo mjesto nabola tri bobice grožđa: bijelog, crvenog i crnog. Kada bi iz bobica počeo izlaziti sok i trs ga upio, djevojka bi izgovorila želju da tako napijeni trs dogodine još bolje rodi. Sakupljeni berači zapjevali bi vesele pjesme i otišli na jelo i piće.

Bercauz
krčma
Bercy
predgrađe u Parizu, poznato po trgovini vinom po kojem su dobila naziv razna jela s dodatkom vina (uglavnom juhe, umaci i ribe)

Berenica
plod masline koji se bere sa stabla

Bergamota
(*franc*. bergamote) vrsta vrlo aromatičnih krušaka i naranči od kojih se proizvodi ulje za parfeme i istoimeni liker

Beri – beri
bolest tropskih krajeva, nastaje zbog nedostatka vitamina B1 (uslijed jednolične ishrane kuhanom rižom u kojoj tog vitamina nema).

Berićetan
koji donosi plod; rodan, plodan
Berivka
(*slo*.) mlada salata, prva u proljeće koja se ne podrezuje nego čupa

Berliner
riječ koja označuje pojam za – *krafn* (poklodnicu) a ne za nekoga tko je iz grada Berlina (berlinčanin)

Bermet
ili vermut (njem. Wermut-pelin) Bermet je zimsko piće i bio je običaj da se počne piti tek na Badnjak poslije polnoćke. Bermet se počeo raditi u vrijeme berbe grožđa, tako da je za Božić bio gotovo. Od taloga poslije izrade bermeta, radila se rakija – pelinkovača.
Izraz bermet udomaćio se u Hrvatskoj. Ovaj aromatični aperitiv počeo se raditi u Samoboru (kraj Zagreba) 1808. godine za francuske okupacije. Radi se od starog kvalitetnog crnog vina, pelina i južnog voća, to je takoreći „ručni rad“. Ne

proizvodi se u velikim količinama i nema ga u trgovini. „Zahvaljujući“ francuskoj okupaciji danas u Samoboru možemo naći dva vrhunska proizvoda (donesena iz Francuske), mustardu i bermet. To aperitivno vino svijetlocrvene boje, specifičnog mirisa i jačine 18-28% al., radi se od cijelih grozdova crnih sorti (črnina ili frankovka) koji se stavljaju u bačve zajedno sa suhim smokvama, limunom izrezanim na ploške, narančom, mljevenim rogačem, suhim listom pelina, grožđicama, žutim neprerađenim šećerom i starim vinom. i mirodije stavljaju se u nekoliko redova. Nakon fermentacije u bačvi, bermet se pretoči, a od tropa peče se rakija. Pretočeni bermet treba odležati prije negoli se toči u bačve.

Bermetica
kada se istočio bermet (ukoliko se nije radila pelinkovača) na ostatak se dodalo crno vino od koga se dobila bermetica tj. ljetno piće.

Bernski „vijećnički“ pladanj
Poznati švicarski pladanj komponiran za vijećnike da nešto pojedu nakon sjednica državnog vijeća, sastoji se od: kobasica, slanine, šunke, suhog mesa i prženih ili pečenih krumpirića na podlozi od kiselog zelja.

Bernpracne
(*njem.* Bärnpratze) vrsta kolača – medveđe šape.

Bertija
(*njem.* Wirt) birtija, bircaus, gostionica

Bertram
vinski ocat začinjen lišćem zubovca (estragon)

Beručka
količina (npr. brašna) koja stane u dva spojena dlana (Hrvatsko zagorje)

Bestilj
(*tur. pestil* – iz *tal.* pastillo) gusti pekmez od šljiva; suha slatka jufka napravljena od zgnječenog ili samljevenog voća.

Bešamel umak
(*franc*. béchamel), po imenu markiza Béchamela iz 17. stoljeća na dvoru francuskog kralja Ljudevita XIV, koji je također 1703., napisao knjigu „O kuharskom umijeću“. Gust bijeli temeljni umak od mlijeka ili vrhnja s jajima, brašnom i mirodijama (često se dodaje muškatni oraščić).
Ovim umakom možemo preobraziti svako jelo od onih koji se peku u pećnici ili kuhaju.

Beška
vrsta vinove loze (Krk)

Beškot
beškota; kruh, osobito prepečenac, dvopek

Bešljiv
gnjil, pljesniv

Beštek
(*njem*. Besteck) pribor za jelo

Beštelovati
(*njem*. Bestellen), naručiti

„Bettini“ kolačići
Suhi kolačići u obliku šesterokrake zvijezde (na svakoj zvijezdi je ukras od tijesta s posipom od šećera, kosanih oraha ili bajama) prave se podno Učke na kvarnerskim padinama u gradiću Veprinac (Veprinečki zakon iz 1501). Kolačići su dobili ime po Elizabeti Devinskoj, koja je vladala gradićem u 15. stoljeću. Plemićka obitelj Devinski grofovi sredinom 12. stoljeća upravljaju posjedima akvilejskih patrijarha na Krasu, krajem 13. stoljeća stječu posjede između Brseča i Rijeke. Najistaknutiji odvjetak je Hugo VIII. Obitelj potječe iz mjesta Devin (*tal*. Duino)

na jadranskoj obali između Trsta i Monfalconea.
Okolina Veprinca poznaje prapovijesna i kasno antička refugijalna staništa (staništa u gdje su se sklanjali od nevolja ili opasnosti), a samo mjesto se spominje prvi put u oporuci Huga Devinskog 1374. da bi u 15. stoljeću bilo upravno i posjedovno vezano u gospoštiju s Kastvom i Mošćenicama.

Betlehem
Na samom rubu Judejske pustinje, nedaleko grada Jeruzalema, na prekrasnom obronku prekrivenom kućama, crkvama, samostanima, obogaćenom bujnim zelenilom, maslinama, smokvama, vinovom lozom, smjestio se Betlehem, hebr. *kuća kruha*. Nekad značajno trgovište u koji su vodili svi putovi iz Judejske pustinje, a uz njega je prolazila Kraljevska cesta kojom su prolazile karavane iz Egipta u Mezopotamiju, i obratno. Spominje se kao naselje još u 13. stoljeću pr. Krista pod imenom *bet-lahama* što povjesničari dovode u vezu s kakaanskim božanstvom Lahmu – božica plodnosti, odnosno kruha.

Betula
(*tal*. bettola), mala krčma, birtija (restauracija bez ugleda)

Beurre maître d'hôtel
fr. maslac pomiješan sa sitno kosanim peršinom

Beurre manié
(*franc*.) smjesa brašna i maslaca (obično 125 gr. Maslaca i 100 gr. Brašna) umjesto maslaca može se upotrijebiti i punomasno slatko vrhnje. Služi za povezivanje, zgušnjavanje juha ili umaka.

Beurrer
franc. premazati ili u vrijeme pečenja zalijevati jelo maslacem

Bevadur
onaj koji pije više nego što je uobičajeno; pijanica, ispičutura, pijančina, bevenja

Bevanda
1.slabo bijelo vino, polovnik. (*tal*. bevanda, beve – piće) vino miješano s običnom vodom – što je uobičajen način pijenja vina na našoj obali i otocima. Vinima bogatim alkoholom ali zato s manje kiseline dodaje se voda. Za bevandu je najbolja kišnica iz cisterne, voda iz bunara; voda iz vodovoda radi klora – nije dobra jer uništava okus vina, radi nasilje nad vinskim sastojcima. Uobičajeno se miješa 0,5 dl vina i ostalo vode (u čaši od 2 dl) a kod jela 1 dl vina i ostalo voda; 2. pežorativno – pijanica.
Bevandu su dobro poznavali još Grci, koju su najradije pili, držeći da je uživanje čistog vina – barbarski običaj.
Uostalom i Goethe (1749.-1832.) je rado pio bevandu, govoreći: „Ribe piju samo vodu – pa su zato nijeme. Budale piju samo vino – pa previše brbljaju. Zato je najbolje držati se zlatne sredine i miješati vino s vodom!“
Pravo, dobro vino naši stari nisu pili, svakodnevno, nego su ga ostavljali za značajne vjerske svetkovine ili neke kućne proslave, a inače je „ležalo“ u dobrim drvenim bačvama i čekalo kupce. Doslovno je mirovalo jer se u te bačve nije smjelo dirati da ne bi došlo do kakav zla, a u tom slučaju ode čitav godišnji trud ne samo u vinogradu.
Žeđ se gasilo ***„polovnik-om“.*** Kad bi se iz zgnječenog grožđa otočio prvi, glavni mošt, pun sladora i mirisa, onda bi se na drop (kom) nadolijevala kišnica (druge vode nije bilo, nije bilo vodovoda. Kišnica koja u sebi nema nikakvih minerala, mekana je voda, za razliku od vode iz vodovoda ne pravi – nasilje nad moštom ili vinom - ne ubija stotine sastojaka vina) i daljnjim vrenjem izvlačili bi se ostaci sladora. Pravi polovnik pili su samo bolji gazde, a oni drugi su, jer drugog rješenja nije bilo, pili – bevandu od polovnika, što je već bila ***„treća ruka“*** tj. ***„trećak“***.

Bevanda
pežorativno – pijanica

Beverage

engl. piće

Beverin
jutarnji obred - jutarnja čašica rakije koja se popije nakon pojedenih smokava. (Istra)

Bezé
(*franc*. baiser – poljubac) (pusrl, ili puslica (od *njem*. Pussel – poljubac) je kolačić napravljen od snijega bjelanaca i šećera, s drugim dodacima. Beze smjesa služi i za izradu drugih slatkiša, te kore za torte. Kod nas se upotrebljava izraz poljupci ili poljupčići.

Temeljni naputak: istucite čvrsti snijeg od malo posoljena 3 bjelanjka. Pomalo Primiješajte 15 dag prosijanog šećera u prahu, sok ½ limuna i 1 žličicu bijelog octa. Još je čvršća miješate li mikserom na pari ili primiješate 2 žličice škrobnog brašna. Sjajnu glatku smjesu naštrcajte na lim u željenim oblicima. Poljupce pecite 20-25 minuta (veće komade dulje) u pećnici zagrijanoj na 160 oC, vrata neka budu samo pritvorena da se više suši nego peče. Bezé smjesa ukras je za razne slastice. Usto im prikriva nelijepu površinu te daje dodatni okus.
Efektni je dodatak na sladoledu: čim ga izvadite iz ledenice nanesite bezé i smjesta stavite u najjače zagrijanu pećnicu tako da površina brzo dobije boju a sladoled se ni ne počne otapati.

Bezek
bazga (Međimurje)

Bezg
bazga (bezg frigani)

Bezlebara
gljiva koja se može jesti bez kruha

Bežgen
napitak od bazge

Biba
pura, purica, tuka (Posavina)

Biber
tur. biber, büber od *perz*. babarri, u *grč*. péperi; i kod nas uobičajeni turski naziv za papar

Bibita
alkoholno piće
Bibite
sitnice, grickalice „oliti bokunići“ (Dalmacija)

Bibno
bjelance, *Bibno posebno zbati da ti zíće snig, pa ga skukaj na mliku za učiniti paradižot*

Bicko
nerast

Bičerin
(*tal*. bicchierino) čašica za rakiju i liker, staklena čašica

Bidna
drveni su za pretakanje vina ili odlaganje (2 hl) (Dalmacija)

Bidra
1**.** kolač koji se pripremao prigodom pučkih svečanosti i uvijek se posluživao na kraju, što je značilo da je došlo vrijeme da gosti idu kući. 2. specifičan Međimurski kolač od dizanog tijesta, a peče se u okrugloj zemljanoj posudi. Nadjev se radi od oraha (Bidra ili Nabujak („Kuglof“))

Bien cuit
franc. mesno jelo dobro pečeno (ili dobro kuhano) za razliku od saignant

Bier
njem. pivo;

Bierkeller	podrum gdje se toči pivo
Bier-Zepfen	Pivotoča
Bier-Teig	tijesto umiješano pivom
Bier-Theke	mala pivnica s desetak vrsta različitog piva u kojima se najčešće

	pripremaju samo kobasice i sendvič

Bife
(*franc*. buffet) 1. ormar za stolno posuđe; 2. mala prodavaonica pića i hladnih jela; 3. stol s hladnim jelima i pićem u velikom društvu; bifedžija – vlasnik bifea, prodavač u bifeu. Pogrešno je reći „hladni bife“. Vidi: buffet.

Biftek
dolazi od engleske riječi „beefsteak“ – goveđa pisana unutarnja pečenica (Lungenbraten). Prži se narezana na odreske debljine od 3-5 cm. Često se prži naglo, da bude izvana pečena, a iznutra kuhana. Pravi je prijevod na naš jezik = leđna pečenica.
Malo se namirnica izgovara s toliko poštovanja kao što je riječ o najfinijem među mesima. To je ne samo zbog različitih načina na koje se može pripremiti nego i zbog toga što je riječ o jednom od najukusnijih i najmekših crvenih mesa. Kad ga na govedu ima tek desetak kilograma, ne treba se čuditi njegovoj visokoj cijeni. *Goveđi file* ili *pisanica* toliko je dobar da mu i ne treba „kvariti“ okus pretjeranim kuhanje. Kulinarski će stručnjaci istaknuti da je za dobar biftek jednako važno da najprije odleži, a tek onda koliko se dugo i kako priprema. Većina se slaže da je odležavanje preko noći u marinadi od senfa i ulja sasvim dovoljna predpriprema za ukusan odrezak.

Odreske treba narezati na otprilike 2,5 cm debljine, očistiti ih od žilica, i ne peći dulje od 10-tak minuta. Biftek na jakoj vatri kratko popecite sa svih strana dok dobije primamljivu smećkastu boju, a zatim smanjite temperaturu i tako ga dovršite. Možete ga potom staviti u zagrijanu pećnicu, na temperaturu 180 – 200 oC. Na taj način ćete očuvati njegove bogate sokove koji daju jedinstven okus tom mesu.

Biftek Monte Carlo
komad okruglog pečenog mesa, preko njega je položeno prženo jaje. U sredini jaja (žumanca) je zrno crnog papra a uokolo složeni u trokutiće i romboide peršin i drugo povrće. Cijeli izgled daje dojam ruleta.

Biga
„štruca“ kruh(a), dugi komad uglavnom rađen i pečen u kući (Hvar)

Bigarrure
(*čit.* bigarir) ujušak od mesa peradi s okruglicama, jezikom i gomoljačama.

Bigoli
dugačke tanke niti tjestenine (špageti) karakteristične za Veneto i Mantovu. Rade se od pamtivijeka uvijek od mekinja. Bijeli Bigoli od: pola mekinja i bijelog brašna; crni bigoli s brašnom od prekrupe.
Jedu se na posne dane kao što je to bilo uobičajeno još u srednjem vijeku (*tal*. kuhinja)

Bigule
(*lat.* bombiculum) kuglica, loptica, vrsta tjestenine, ali i tanki špageti; kupovna tjestenina

Bigulica
valjušci od krumpirova tijesta, koji su se jeli s gulašom ili sami posuti makom.

Bijela devenica
kobasica nadjevena s prosenom kašom ili bijelim kukuruznim brašnom

Bijela pita
radi se od sira, kajmaka, masla i pospe šećerom, slično maslenici

Bijele kobasice - Weisswurst
U münhenskim gostionicama prije podne, točno do podneva, ali ne i kasnije jedu se svježe „pofurene“ „bijele kobasice“, s neizostavnim perecima ili žemljama. Već samo rezanje kobasice je gastronomska predigra užitka: vilica se zabode u sredinu i

prereže se po polovici. Tada se ponovno nabode vilicom ali se ovaj put reže po dužini i vilicom izvadi unutrašnjost, tako da ostane samo prazno crijevo. Mesnati dio se umoči u slatki senf (specijalni slatkasti senf) i polako se cucla u ustima. Uz nju se ne konzumira kruh nego prvenstveno perec ili žemlja, i naravno – pivo.
Gurmani kažu: „bijela kobasica“ ne smije čuti podnevnu zvonjavu.
Prije posluživanja odstoje 20 minuta u vodi temperature od 74 oC.

Bijele mrvice
sredina odležanog bijelog kruha (koji nije sušen u pećnici) protrljamo kroz rijetko sito i odmah upotrijebimo

Bijeli bubrezi
spolne žlijezde (jaja) ovna, jarca ili bika pripremljene za jelo; izrezane na kriške i ispečene na žaru smatraju se naročitom poslasticom

Bijeli maslac
(*franc.* beurre blanc) specijalitet grada Nantesa (Francuska) najčešće se poslužuje uz kuhanu štuku ili drugu ribu uz rijeku Loaru, ali i s kuhanim suhomesnatim proizvodima

Bijeli mrs
pod ovim pojmom podrazumijeva se mlijeko i njegovi proizvodi. Jedna od naročitih poslastica je slatki kajmak preliven medom i jaja pečena u kiselom mlijeku.

Bijou
franc. nakit; čest naziv za barove i kavane u nekim zemljama

Bikar
mesar

Bikarija
mesnica

Bikla
mošt (ili vino) pomiješano s kozjim mlijekom (*smutica*). Pije se u vrijeme berbe, navečer nakon posla, uz komin (ognjište) (Dalmacija)

Bikaver
(*mađ.* bikaver) „bikovlja krv“, vrsta crnog vina

Bikling
(*njem*. Bückling) nasoljena i u dimu sušena haringa

Bilice
rane smokve žute kore

Biličica
1 šljiva; 2. smokva

Bilikum
(*njem*. Willekommen – dobro došao). 1. dobrodošlica, napitnica, zdravica; 2. veća čaša, pokal ili tri spojena vrčića (Čeh-Leh-Meh) iz kojih se ispija dobrodošlica; u starije vrijeme morao je gost koji je nekome prvi put došao u kuću popiti svoju dobrodošlicu (obično se odmah napio, jer je količina vina bila pozamašna a sve se moralo popiti nadušak; iz spojenih vrčića teklo je vino u onaj vrčić iz kojeg je gost pio, i tako je on misleći da ima ispiti jednu količinu – zapravo ispio tri).
Uz bilikum dobivao je gost na pladnju kruh, slanik i ključ te je komadić kruha namakao u sol i pojeo, a ključ je morao neko vrijeme držati u ruci kao znak da su mu vrata u ovoj kući uvijek otvorena.

Biltong
(*burski*: bil – but, bedro, stegno + tong – jezik, jer je nalik na jezik); usoljeno suho meso gazele, katkad i noja vrlo cijenjeno na jugu Afrike

Bina
par, više komada kruha prilijepljenih jedan uz drugi

Binica
(*tal*. binario – dvojni) kruščić od dva dijela, žemlja.

Bir
1. vrsta grožđa (Dalmacija); 2. heljda

Bira
pivo

Birjan
kul. indijsko jelo pripravljeno od zrele riže te mesa ili ribe.
Naziv *biryani* ili *biriani* je izveden iz perzijske riječi „bery“ što znači „prženo“ ili „prženi“. Biryani je riječ Srednjeg istoka, južne Azije za jelo od mješavine začina, riže (obično basmati), mesa/povrća i jogurt. Mirodije i začini, koje se koriste u Biryani, su ono što prije svega doprinosi okusu, to su uglavnom: cloves (karanfilčić), kardamom, cimet, ***wasabi***, lovor, korijander i metvice, osim ***ghee***, đumbir, luk, češnjak i jogurt. Najvažniji začin su sve sorte šafrana. Za ne vegetarijanski Biryani, glavni sastojak je meso govedine, piletine, koze, janjetine ili škampa. Biryani od povrća također su popularni. Jelo se poslužuje s ***raita***, ***korma***, curry. *Hyderabad Biryani* je daleko najpopularniji verzija, osobito u južnoj Indiji. Hyverabadi Biryani se konzumira u svim dijelovima Indije i Pakistana i sastavni je dio indijske i pakistanske kuhinje.

Wasabi	*Wasabia japonica*, *Cochlearia wasabi*, ili *Eutrema japonica*, također poznato kao *japanski hren*, dio je obitelji u koju pripadaju kupus, hren i gorušica. Njegov korijen se koristi kao začin i ima vrlo jak okus. Ukusom je sličniji vrućem senf nego capsaicin u čili paprici. Biljka raste prirodno uz potoke i rijeke planinskih dolina u Japanu. Postoje i druge vrste kao što su W. koreana, i W. Dvije glavne sorte, koje se nalaze najčešće na tržištu su: W. japonica cv. „ „Daruma“ i cv. „ Wasabi se uglavnom prodaje ili kao korijen (root) koji se kasnije riba ili sjecka, ili kao paste u tubama. U restoranima kod začinjavanja gost sam riba korijen (na taj način dobiva uvije svjež začin) ako bi se stavi u jelo još u kuhinju gubi svoj okus već za 15 minuta. U sushi jelima, sushi kuhari, obično stavlja wasabi između ribe i riže kako bi očuvao što dulje njegov okus. Svježe wasabi lišće može se jesti, ima „vruć“ okus kao i korijena. Budući da je osjećaj „pečenja“ wasabia nije na bazi ulja, oni su kratkog vijeka u odnosu na učinke chili paprike, i ispiranjem usta ili usnica tekućinom, ili daljnjim unošenjem hrane ubrzo nestaje. Osjećaj „vrućine“ wasabia prvenstveno se osjeća u nosnici
Ghee	je maslac nastao u Južnoj Aziji, najčešće se koristi u južnoj Aziji (indijski, mianmarski/bangladeški, nepalski i pakistanski). Riječ ghee dolazi iz sanskrta i postoji nekoliko različitih riječi za isto: Punjabi: *ghyo*, Hindski: ghī, nepalski: *ghyū*, urdu: *ghī*, bengalski: *ghi*, Oriya: *gheeo*, Marati/Konkani: TUP, Kanada: tuppa, Malayalam: *Ney*, tamilski: *Ney*, Telugu: *neyyi*, Somalijski: *subaag*, arapski: *samna*, perzijski: *roghan- e khoob*. Ghee može biti pohranjeni na duže vrijeme bez hlađenje, pod uvjetom da se čuva u hermetički zatvorenoj posudi kako bi se spriječila oksidacije i gubitak vlage.

	Tekstura, boja, okus gheea ovisi o vrsti mlijeka iz kojeg je napravljen maslaca i postupak. Ghee od kravljeg i kozjeg mlijeko (*go-ghṛta*) ima svetu ulogu u vedskom i modernim hinduističkim pićima, kao i ritualima. Ghee se koristi u hinduističkom vjerskom ritualu arati (Aarti) i najvažnije je gorivo u zavjetnoj lampi poznatoj kao diyā ili dīpa (duboko). Koristi se kod sklapanja braka i pogreba, i kod kupanje mūrtis (božanski idolima) tijekom bogoslužja. U vjerskim obredima, kao što su molitve Krišni, Šivi (Shiva) na Janmashtami, maha-śivarātrī (Maha Shivaratri), i ostalim hinduskim festivalima, ghee se koristi u Pañcāmṛta (Panchamruta), zajedno s četiri druge svete tvari: *šećer, med, mlijeko i dahi* (jogurt). Ghee ima široku primjenu u indijskoj i pakistanskoj kuhinje. Spominje su u Epu o Gilgamešu, te je vjerojatno akadskog podrijetla. U mnogim dijelovima Indije i Pakistana, posebno u Punjab, Haryana, Gujarat, Maharashtra, Bengal, Orissa i mnogim drugim državama, riža se tradicionalno priprema ili poslužuje s ghee (uključujući Biryani). U Bharuch okrugu Gujarat, Ghee se poslužuje s kichri, obično za večernji obrok, žute riže s curry, umak od jogurta, kumin sjemena, cari lišće, ghee, kukuruzno brašno, tumeric, češnjak i sol. Ghee je također sastojak u pripremi kadhi i koristi se u indijskim i pakistanskim slasticama kao što su *Mysore*

	Pak, te različite vrste *halve* i ***laddu***. Punjabi jela pripremljena u restoranima koriste velike količine ghee. Ghee je idealna masnoća za duboko prženje, jer mu je talište visoko (kad molekule počnu smeđiti) je 250 oC (482 ° F), što je znatno iznad tipičnog kuhanje gdje su temperature oko 200 ° C (392 ° F) i iznad većine biljnih ulja
Raita	Hinduski: rāytā; indijski začin na bazi jogurta (*dahi*) koristiti se kao umak. Jogurt može biti začinjen korijanderom (cilantro), kuminom, metvicom, crvenom paprikom, i drugim biljem i začinima. Priprema se prženjem kumina uz crnu slačicu, i na kraju miješa u jogurt. Mljeveno, sirovo povrće ili voće kao što su krastavac, luk, ili mrkva, ananas ili papaja, miješaju se u jogurt. Sirovi đumbir i češnjak, zeleni chili miješaju se ponekad u senf, i koriste kako bi obogatili okus. U sjevernoj Indiji bogati je izbor *boondi raitha*: sitne kuglice pržene *gram brašnom* (brašno slanutka), koji ima okus slanog ili tīkhā (ljuto). Mješavina se poslužuje rashlađena
Korma	(ponekad napisano kormaa, *qorma, kavurma, khorma*, ili *kurma*) jelo koje potječe iz srednje ili zapadne Azija koje se kombinira s jogurtom, vrhnjem, orasima i pastom ili kokosovim mlijekom, to se obično začinjava curryem. Postoje vegetarijanske i ne vegetarijanske varijante. Korma ima svoje korijene u Mughlai kuhinji sve do današnje Indijske i

	Pakistanske kuhinje. To je obilježje indijskog jelo koje se mogu pratiti do unatrag 16. stoljeća i Mughal „upadima“ u današnju sjevernu Indiji, Pakistanu i Mianmaru. Korma se klasično definira kao jelo od mesa i povrća, pirjano s vodom, jogurtom ili vrhnjem (ime dolazi iz Hindskog i urdu za riječ „propirjajti“). Tehnika pripreme obuhvaća mnoge različite varijante korma. Okus korma temelji se na mješavinu začina, uključujući osnovne korijandar i kumin, u kombinaciji s jogurtom koji mora biti ispod temperature grušanja i umiješano polako i pažljivo s mesnim sokovima. Tradicionalno se pripravlja na vrlo niskoj temperaturi. Korma može biti blago začinjena ili „vatreno“ u pripravljanju s mesom: janjetine, piletine, govedine, divljači ili rjeđe, svinjetine, neki kormas kombiniraju s mesom i povrćem, kao što su špinat i repa
Dopiaza	oblik korme, sadrži veliku količinu luka kao što je Kašmirsko jelo *Rogan Josh* ili *Rogan gosh*t. Pojam Shahi (engleski: Royal), koristi se za neke kormas koje ukazuje na njen status kao prestižno jelo, a ne svakodnevni obrok, i njegovu povezanost sa onima koji su „iznad običnog čovjeka“. Dopiaza azijsko curry jelo, priprema se s velikom količinom luka, pirjano u curry kao „ukras“. Luk se dodaju u dvije faze tijekom pirjanja, otuda i ime („dva luka“). Jelo obično sadrži meso, škampe, piletinu, janjetinu, također može biti pripremljeno u vegetarijanskoj varijanti. Prema legendi jelo je stvoren kada je dvorjanin Mughal imperatora Akbar Mullah li Piaza slučajno dodao veliku količinu luka u jelo. Jelo je dalje evoluiralo u *Hyderabad*. Kao i mnogi druga Hyderabadi jela, dodatak kiselih tvari je ključni dio dopiaza. Najčešće se korist, sirovi mango, međutim, sok od limuna ili brusnice mogu koristiti isto tako učinkovito

Birjane
vrsta jela s mesom, ćevap

Birka
madž. birka; reg. ovca; porez. U ukrajinskom i ruskom postoji uzvik *bir bir* kojim se dozivaju ovce

Birov
boca ili čaša koja se daje predvodnicima svatova, prije nego svatovi dođu u kuću

Birsa
vinski cvijet, plijesan na vinu, octu

Birtaš
1. onaj koji drži birtiju ili radi u birtiji; birtijaš, gostioničar, krčmar; 2. onaj koji se ponaša neuglađeno, prostak.

Birtija
birc, bircauz, bircuz (*njem.* Wirtshaus ili Bierthaus) gostionica, krčma, ugostiteljski objekt niže kategorije. Ta riječ se ne pojavljuje u nazivu ugostiteljskog objekta.

Bischofsbrot-bišofsbrot
(*njem.*) biskupski kruh; fino mliječno pecivo s bademima i grožđicama

Biscotte

(*franc*.) 1. prepržen kruh, dvopek; 2. razna vrsta finijeg kruha ili peciva od brašna, jaja, mlijeka, mirodija i dr., poslužuje se uz kavu ili čaj

Biscuits
(*fran./engl*.) 1. plosnati, tvrdi kolačići, više ili manje slatki, kod nas poznati kao keksi; 2. (f*ranc*. biscuits de pâtisserie) razni kolačići koji mogu dugo trajati, piškote i sl. Nekada su se tako zvali dvopeci za vojsku; tvrdi suhi kruh.

Biser luk
(*turc*. arpadžik; *njem*. Perlzwiebel) vrsta sitnog bijelog, vrlo ukusna luka veličine lješnjaka, u kulinarstvu se upotrebljava za različite svrhe pa isto tako kao i dekoracija kod nekih miješanih pića.

Biska
vrsta rakije od suhog lišća imele ubrane u cvatu s stabala hrasta, intenzivne žute boje, radi se u mjestu Hum – Istra. Nakon što se „ispeče“ rakija tropica pomiješa se sa suhim lišćem imele (sabranim u proljeće i sušenim pri umjerenoj temperaturi). Rakiju je radio svećenik, Josip Vidau, koji se bavio travarstvom i za „bisku“ kažu da ima ljekovita svojstva – pospješuje probavu i pomaže u reguliranju probave i tlaka. U svim bilinarskim knjigama srednjeg vijeka nalaze se upozorenja na imelu ljekovitost. Stari narodi poklanjali su joj također veliku pažnju.
Originalni naputak za izradu nije u potpunosti poznat, jer je svećenik stavljao još neke trava, za koje se danas pouzdano ne zna.

Biskvit
lagana smjesa od tučenih jaja (koja moraju biti svježa), brašna i šećera. Pečeno biskvitno tijesto mora biti spužvasto, sočno i elastično.
Razlikujemo: osnovnu (običnu) biskvitnu smjesu, biskvitnu smjesu s dodacima (lješnjak, badem, kakao, čokolada) i tešku biskvitnu smjesu (jaja, brašno, šećer, maslac i aroma).

Bismarckov biftek
poznati biftek s jajem. Ime dobio po njemačkom državniku, kancelaru i knezu Bismarcku, koji je navodno uživao u tom jelu.

Bistranga
(*mađ.* pisztrang) pastrva

Bistrice
šljive koje brzo dozrijevaju.

Bistriti
filtrirati, cijediti; procjeđivanjem očistiti tekućinu.

Bistriti juhe
i razne tekućine, način bistrenja ovisi o vrsti proizvoda koji se bistre – bujon, temeljci, mesna hladetina, bistre se dodavanjem bjelanca, usitnjenog goveđeg mesa i povrća. Poslije kuhanja se procijede. Voćni želei se bistre bjelancem i cijeđenjem. Maslac se bistri dekantiranjem.

Bisque
(*franc*.) 1. zajednički naziv za vrste raznih gustih juha od školjaka, koje su vezane rižinim brašnom; najpoznatije su *bisque d'écrevisses* – gusta juha od rakova; *bisque de homard* – gusta juha od jastoga; 2. ponekad je to i naziv za ostale guste mesne juhe; *bisque de volaille* – gusta juha od peradi
Bistro ili bistrot (franc.) mala restauracija ili buffet u kojem se brzo i jednostavno poslužuje; prvotno: krčma, zatim vinotočje, danas: ekspresni restoran. Dolazi od ruske riječi bistro – brzo, nešto pojesti na brzinu.

Biškat, biškot
(*tal*. biscotto) kruh dva puta pečen, dvopek

Biškup
trtica od pečene ili kuhane živadi, stražnji dio živadi

Bišteka

odrezak u umaku (*pariđiva bišteka*) dijalekt u Dalmaciji.

Biter
(*njem.* Bitter- gorak) vrsta gorke rakije

Bitok
rus. Ruski kosani odrezak
Bivanda
bevanda; razvodnjeno vino ili kvasina (*najbolja je za ugasiti žej bivanda o kvasine*)

Bivandela
učinjeno razvodnjeno vino, polovnik

Bizjak
keks, veća napolitanka
Biž
(*lat.* pisum; tal. pisello) grašak, grašak priređen kao jelo.

Biželjka
žuti grašak sitnijeg zrna

Biži
pirjani grašak, grašak uopće

Bjalo
bugarski mladi sir, prvobitno od ovčjeg mlijeka, danas od kravljeg. Dozrijeva do 6 mjeseci u rasolu. Ima malo kiselkasti okus, nalik na vrhnje.

Bjelača
1, bijela ovca2. vinova loza

Blago
stoka, marva; velika vrijednost u zlatu, dragocjenostima, novcu. Naša stara riječ nastala je prvotno misleći na stoku koja je zapravo predstavljala „blago“ - imovinu.

Black-cook
engl. kuhar orijentalnih jela, egzotičnih jela

Blagoslov hrane
Uskrsni običaj da se hrana nosi u crkvu na blagoslov – posvećenju. Taj običaj seže u 7. stoljeće, a papa ga je odobrio u 9. stoljeću. Jaja se počinju blagoslivljati tek u 12. stoljeću. Ubrzo potom uz njih se posvećuju šunke, mliječni proizvodi i kruh. Blagovanjem tih proizvoda željelo se dostojanstveno završiti korizmeno vrijeme posta i odricanja i time otjerati sve ono što je zlo iz vlastitoga tijela. Od 17. stoljeća običaj je da uskrsni zec dobroj djeci napuni gnijezdo jajima.

Blagoslov polja
Poslije Uskrsa i početka proljeća slijede svečanosti i priziv Božjeg blagoslova na polju, molitva za bogatu ljetinu i svekoliki obiteljski mir i sreću. Praiskonska veza neba i zemlje preteče su u odnosu Boga i života, u ciklusu rađanja zemlje, i obnove ljudskog naraštaja uz Božju prisutnost. Ovisnost o nebu, kiši, suncu i molitvi za očuvanje od nepogoda čovjek podiže pogled k Bogu moleći za rodnu godinu. Ljudi izlaze iz kuće i u svečanom zelenilu izriču zahvalu za darovano obilje; u pšeničnom zrnu, žetvi, zrnu kukuruza,….. a kasnije uz pečenicu na blagdanskom stolu i dobrom rakijom uz ugodan razgovor.

Pred blagoslov se čistila kuća, krečila, melo se i uređivalo pred kućom jer je trebalo biti čisto i uredno.

Blagostinja
kad se može meso jesti

Blagovati
jesti dobro – jesti meso (jesti mrsno)

Blagovaonica
prostorija u kojoj se pružaju usluge prehrane i pića u određene sate

Blagovanje
blaguvane, blagovati; jedenje, obrok, jelo, uzimati jelo za zajedničkim stolom

Blanc
franc. bijel, čist;

blanc manger	hladna drhtalica od pošećerenog bademova mlijeka i želatine

blanc de volaille	bijelo meso od peradi

Blanc-manager
(čit. blamanž) hladne drhtalice napravljene od zašećerena bademova mlijeka i želatine. Stavljaju se u kalupe, da se stisnu. Prema ukusu ih aromatiziramo (vanilija, rum, maraskino) ili obojimo, npr. *blanc manger à la delmonico* (Delmoniko; s trešnjama i angelikom), *blanc manger à la parisinne (čit. ala parizien*; s ribanim lješnjacima i maraskinom), *blanc manger rubané (čit. ribane*; različito obojena drhtalica s voćnim sokovima).

Blanquette
(*franc*. čit. blanket) razne vrste ragua od bijelih mesa (janjetine, piletine, teletine, kunića) u bijelom umaku s okusom na bijelo vino ili limunov sok. Meso se najprije kuha u bijelom fondu, a zatim pirja u bijelom umaku (frikase).

Blanširati
(od *franc*. „blanchir“) obijeliti, popariti (pofuriti) prokuhati: povrće, voće, gljive – preliti kipućom vodom. U nekim slučajevima pustimo da se još nekoliko minuta kuha u kipućoj vodi. Kelj i kupus se blanšira prije kuhanja da ne bi nadimalo (prouzrokovalo vjetrove). Teleća žlijezda i mozak blanširaju se da postanu kruti i topli prije daljnje obrade. Mozak se prije blanširanja prelije toplom vodom da lakše skine opna i žilice. Kosti i meso treba prokuhati 2-3 minute i odmah izvaditi iz vode da bi se odstranio miris.
Katkad se blanšira i voće da se lakše oguli.

Blanširanje slanine
za neka jela slaninu treba prije upotrebe prokuhati kraće vrijeme, odnosno blanširati, da se odstrane suvišna sol i eventualna nečistoća

Blašče
živinče

Blatina
sorta vinove loze iz dalmatinskog zaleđa i Hercegovine
Žlahtina je puna smijeha, a Blatina slatkog grijeha.

Blaumontag
(*njem*.) doslovan prijevod: „plavi ponedjeljak“ – mamurluk poslije bančenja u nedjelju

Blätterteig
njem. lisnato tijesto

Blaža
bosiljak

Bleki
fileki (jelo)

Blinec
(*slo*.) mlinci od heljdina brašna

Blini
1. jedan od najstarijih proizvoda ruske kuhinje još iz 9. st. tj. poganskih vremena. Riječ „blin“ iskrivljeno je „mlin“ od „mljeti“. Riječ „melin“ ili „mlin“ označava proizvod od nečeg samljevenog, tj. proizvodi od brašna. To je gotovo najekonomičnije jelo od brašna, koje traži minimum brašna uz maksimum tekućine (vode, mlijeka), jer se za blin upotrebljava vrlo rijetko tijesto.
Obujam tog tijesta povećava kvasac. Ruski blini su meki, rahli, porozni, sipki, lagani, uz to nekako i poluprozirni, s jasnim crtežom mnogobrojnih pora. Takvi blini poput spužve upijaju maslac (rastopljeni) i kiselo vrhnje, što ih čini sočnijim, sjajnijim i ukusnijim.
Poznato je nekoliko vrsta blina, koji se međusobno razlikuju uglavnom po namirnicama koje se upotrebljavaju (brašno, voda, mlijeko, maslac, jaja), dok je tehnologija za sve vrste uglavnom ista. Prema brašnu razlikujemo: raženi, heljdini, heljdinopšenični, pšenični, proseni od krupice. Blini se jedu s masnim ili ljutim

dodacima ili umakajući ih u ulje ili slatko vrhnje ili pak zamatajući u njih usoljenu ribu (haringu, sibirski losos, mladicu, gorlušu) ili kavijar. Rjeđe se upotrebljavaju – uvođenjem pripeke za vrijeme pečenja. Kao klasični pripeci služe: luk, tvrdo kuhano jaje, svježi sir i sušene ribe (snetac). Jedna vrsta blina su i tzv. blinčani pirogi – nekoliko blina poslaganih jedan na drugi, s različitim nadjevom između (mljeveno meso, prepečeni luk, sjeckana tvrdo kuhana jaja). Takve se hrpice blina sa strane namažu smjesom jaja, brašna i mlijeka i lagano prepeku u pećnici. (ruska kuhinja);
2. deblje palačinke koje se rade od kuhanog krumpira, koji, kad se oguli, malo se posuši u pećnici i popasira. Doda se otopljen maslac, jaja, kiselo vrhnje i zamijesi tijesto. Na zagrijanoj masnoći ispeku palačinke od dobivenog tijesta. Blini se najčešće poslužuju s kavijarom, holandskim umakom i sve zajedno malo zapečeno u pećnici ili uz hladna predjela.

Blini ruski
palačinke od heljdina brašna

Blitva
1. zelje, kupus; 2. cikla

Blitvenjak
pita od blitve. Tijesto se nadjeva mješavinom kuhane blitve, grožđica, suhih smokava i svježeg sira

Blondirati
lako prepeći na maslacu (npr. luk narezan na ploške)

Blušć
šparoga

Bluta/bljuta
pokvareno vino, vino bez okusa, mirisa, kiseline i alkohola

Blutwurst
njem. krvavica

Bljušć
samoniklo jestivo bilje koje se bere u proljeće

Bob
kultivirano bilje (krupnije od graha). Nekada je bila popularna namirnica kao i jela od njega. Bob u kombinaciji sa raznim drugim namirnicama (recimo s crnilom sipa, ili u brujetu) ili ukuhan samo s maslinama i lećom i obilno začinjen maslinovim uljem staro je jelo pribalja.

Bobek
kolač s mašću u obliku graha

Bobić
1. zrnje kukuruza koje ima još u sebi mlijeko; 2. maneštra, juha od bobića

Bobnjara
zelena paprika koja se kuha za jelo

Bobovica
pogača od boba

Bobrek
bubreg

Boca, bocka
batak (od peradi)

Boca
(*tal*. boccia) staklenka, flaša

Boceta
mala boca

Bocun
(*tal*. boccione) velika staklenka od bijelog stakla, široka pri dnu, uska pri vrhu, demižon

Bočat
bočatan; slan, slankast; bočata voda – prirodna mješavina slatke vode i mora (na ušću rijeka, pod zemljom i sl.)

Bodega

(*španj*.) vinski podrum, vinara, krčma, bife (butiga)

Bodulski pršut
vidi: Pršut

Bog trbuha
Bako (Bacchus) u starih Rimljana bog vina i veselja

Bogdijaš,
bogda; kaša od premljevene pšenice

Boh
najdeblja slanina u svinje (Vodice, Istra)

Boîte de nuit
franc., u Francuskoj neslužbeni naziv za male noćne lokale s laganim programom

Bojtar
(*mađ.* bojtar) ovčar, pastir, čobanin (bojtarski gulaš)

Bokal
(*tal.* boccale od bocalion) vrč, pehar, krčag (12 oka po 1,25 l)

Bokaleta
posuda bez zaklopca, široka otvora, u kojoj se vino i voda donose na stol; pehar, vrč, pokal (*tal*. boccale: *grč*. baukális)

Bokun
1.komad nečega; kruha, mesa, sira …; 2. zalogaj, dobra hrana, obilni obroci. (*tal*. boccone)

Bokunada
predjelo, više malih zalogaja

Bola
(*engl*. Bowle) 1. zemljana posuda; 2. piće od vina, šećera i voća

Boldun
kulen, slatka krvavica s mirodijama (Rab)

Bollito misto
(*tal.*) doslovan prijevod ovog sjevernotalijanskog jela je „miješano kuhano“. Jelo se radi od različitih kombinacija vrsta mesa, ali najčešće od: govedine, teletine, jezika i piletine s dopunom nadjevenih kobasica i svinjetine. Poslužuje se s umakom od začina (salsa verde) i prilozima kao: slani krumpir, tušena mrkva, tušeni svjež kupus, salata od celera i cikle. Ova vrsta jela radi se za 10 do 12-ero ljudi.

Bolonjski umak

umak Bolognese potječe iz kasnog srednjeg vijeka i pripada skupini iskonskih recepta za koji je potrebno izdvojiti dosta vremena za pripremu.
Sastojci: 50 g maslaca, 20 dag malo masnije pancete, veliki luk, 1 mrkva, 1 manji korijen celera, 40 dag junetine (izvorno), 15 dag pileće jetrice, 2,5 dl fino pasiranog umaka od rajčice, 1,25 dl crnog vina (najbolji je plavac), četvrt žlice ribanog muškatnog oraščića, parmezan i 2 – 2,5 l juhe od kostiju.
Maslac otopite u povećoj posudi, lagano popirjajte fino kosanu pancetu da pozlati. Dodajte sjeckani luk, mrkvu i celer, pirjajte dalje 8-10 minuta. Pojačajte vatru, dodajte još malo maslaca i kad se otopi dodajte i mljevenu govedinu. Dok se govedina pirja, stalno miješajte da se razbiju grudice.

Dodajte sitno sjeckanu pileću jetru, koja također treba posmeđiti. Podlijte s 0,5 l jušnog temeljca, dodajte pasiranu rajčicu, vino, muškatni oraščić, sol i papar. Vatru smanjite na minimum, toliko da smjesa „krčka“. Dvadesetak minuta poslije dodajte ostatak maslaca. Iduće vrijeme (oko 3 sata) stvara se umak. Pazite da smjesu promiješate svakih desetak minuta, ne smije biti presuha i podlijevajte je toplom juhom. Gotov umak – bolje reći kremu poslužite uz najdražu pastu (tijesto) i ribani parmezan (ponegdje se ne poslužuje parmezan kako bi se osjetio izvorni okus umaka).
Danas postoje razne varijacije, pa se bolognese ponegdje priprema sa mljevenom svinjetinom ili mješanim mljevenim mesom, dodaju se gljive, svježe ili suhe, peproncino, te različiti začini poput timijana, bosiljka, lovora.
Izvorno se ovaj mesni umak poslužuje uz široku ravnu tjesteninu, najčešće *tagliatelle, pappardelle* ili *fettuccine,* ali i uz kraću tjesteninu cijevastog oblika**,** poput *rigatona* ili *penna* i naravno *lasagnama*. Najčešće se poslužuje uz špagete, no u Bologni to nikada ne poslužuju, jer su špageti suha tjestenina koja se radi u južnoj Italiji, dok u Bologni rade svježu tjesteninu, odnosno tagliatelle.

Bomba
sladoled sastavljen od nekoliko vrsta, polukružna oblika s tučenim vrhnjem (u sredini je španjolski kruh ili izmrvljeni piškoti, ušećereno voće ili bademi, komadići čokolade) preliveno likerom

Bombe glacée
franc. (sladoledna krema) razne vrste sladoleda, različitih boja, oblikovane u veće polukugle koje se raspoređuju u porcije pred gostima

Bombaža
(*franc.* bombage) ispupčenost; napuhanost limenke s konzerviranom hranom izazvana razvijanjem plinova od hrane koja se kvari

Bombon
(*franc*. bonbon - dobar-dobar) konditorski proizvod, šećerni kolačić, slatkiš od šećera, šećerni proizvod dobiven preradom šećera, škrobnih sirupa, invertnog šećera i drugih sirovina uz dodavanje sredstava za postizanje željenog izgleda, okusa i mirisa

Bonipan
(*lat.* bonus-dobar, panis-kruh) primjesa tijestu da bi se kruh što duže držao svježe i ukusan (ugljični hidrati, masne tvari i askorbinska kiselina)

Bonkulović
(*tal.* buon + culo – stražnjica) žderač, onaj koji prekomjerno jede, gurman, sladokusac; voli dobre komade mesa

Bonne femme
franc. dobra domaćica; *à la bonne femme* – na način dobre domaćice, oznaka za jelo pripremljeno na domaći način

Bonne mère
franc. dobra majka; *à la bonne mère* - na način majke, oznaka kad se želi naglasiti da je neko jelo pripremano s posebnom ljubavi

Boraga
(*lat.* borago) 1. boražina; 2. vrsta jela: iskosana boražina umiješana u jaje i pečena

Boranija
buranija (*ar*.) zeleni grah, mahune

Bordulez
borduleža; velika bačva za mošt

Bordura
1. okvir, obod, oblik, kalup, predmet koji služi za oblikovanje nekog jela; 2. forma, obruč za tortu; 3. rub na nekom jelu, koji se ističe svojom ljepotom
Bordura d' épinards – obod, rub od špinata

Borovica
rakija od ploda smreke; klekovača

Borovnica

borovnica je u rodu s azalejama, kamelijama, vrijeskom i rododendronima, dakle s cvijećem.

Borovka
brusnica; plod istoimene biljke koji se u kulinarstvu najčešće upotrebljava kao prilog jelima od pernate i dlakave divljači i za pripremanje nekih umaka

Borovničevac
(*slo.*) rakija od borovnice

Boršč
(*rus.*) gusta juha od zelenja s mesom ili bez njega (ruska jela); Boršč se u pravilu radi na bujonu od mesa, kostiju ili mješavine mesa i kostiju. Od mesa upotrebljava se: ovčetina, šunka, hrenovke, domaće kobasice, guščje ili kokošje meso, govedina, svinjetina. Stalni sastav od povrća je cikla, dok su drugi sastojci: luk, mrkva, peršin, pire od rajčica ili svježa rajčica, krumpir, zelje, češnjak, grah, jabuke, tikvica, repa, ovisno o vrsti tj. mjestu gdje se radi. Razne varijante boršča nose ime mjesta u kojem su nastali; kijevski, poltavski, ljvovski, volinski, černigovski, galicki i dr. što mu daje karakteristiku spoja različite vrste mesa i povrća. Boršč fine kuhinje se ne začinjava na kraju zaprženim brašnom, ali zato obavezno prije posluživanja doda se kiselo vrhnje.

Bosanska kafa

Kava (kafa) s datuljama
Način pripreme: pristavite hladnu vodu u posebnu *šerpicu* (posudu) da zavri. U *džezvu* ili *ibrik* od 0,5 l stavite 6 vrhom punih *kašičica* mljevene kafe. Kad je voda prokuhala, skinite je s vatre i stavite ibrik da kafu zagrijete (zapečete). Zalijte je vodom do pola. Kada jednom *kine* (podigne se), skinite je s vatre i pustite par sekundi da se slegne. Dopunite ostatak ibrika vrelom vodom. Uz ovu kafu poslužite šećer u kocki, rahatlokume i slatko mlijeko s puno kajmaka. U svečanim prilikama obavezno se služe i datule.

Bosanski lonac

sastojci za pripremu bosanskog lonca

Bosanski lonac

složenac od goveđeg ili ovčjeg mesa izrezanog na komadiće. Priređuje se u

zemljanom loncu: red različitog povrća, red mesa, začinjeno, podlito bijelim vinom, zatvoreno pergament papirom i lagano kuhano – pirjano. Kada je jelo gotovo poslužuje se u istoj posudi. Spominje se već 1670. godine a vjerojatno je da su ga prvi počeli raditi rudari. Po originalnom naputku u njega ne dolazi kupus ili kelj. Ukoliko se stavlja kupus tada je to kalja.

Bosilica
pogača koja se radi na mlado ljeto (Zagreb, Primorje)

Bosiljak
biljka ugodne arome i finog okusa, čiji listovi služe kod priređivanja umaka, juha, kobasica i dr.

Bosman
pletena svadbena pogača u Prekomurju i istočnoj Štajerskoj

Bostan
(*pers*) 1. vrt, bašča, u kojem se uzgajaju dinje i lubenice; 2. skupni naziv za lubenice i dinje

Boščarija, bošer
(*tur*.) isječak od pečena brava između butova i rebra (slabine).

Boščica
manji četverouglastasti komadi tjestenine nadjeveni pirjanim mljevenim mesom

Bošpor
(*lat.* basun, porrum – češnjak, *mađ*. Bospor – zapapren umak) kisela i paprena juha od ostataka mesa, (svinjetina, puretina) začinjena bijelim lukom (češnjakom)

Botarga
usoljena ikra većih riba Sredozemnog mora, nalik na kavijar, vrlo je ukusna. Na Siciliji se radi od ikre tune ili cipala, koji se posebno uzgajaju, i nazivaju je „sardinijski kavijar“

Botelijer
(*franc*. bottelier) šef kuhinje na brodu

Botilja
boca (*Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi*)

Botiljun
velika staklena boca (*napunili su botiljun pečenoga vina za pir*)

Boščaluk
način savijanja, motanja jufki, savijaju, motaju se u maramu (*bošču*)

Bošpor
kisela juha pripremljena od ostataka mesa začinjena češnjakom

Botvinja
za rusku kuhinju karakteristično prvo hladno jelo. Kompletna botvinja sastoji se od: 1. same juhe botvinje (osnova crni kvas od kruha); 2.kuhane plemenite ribe (jesetra, zvjezdaste morune, losos) –poslužuje se posebno; 3. sitno izrezanog leda, koji se poslužuje posebno na tanjuru ili šalici – tako da se botvinja u isto vrijeme poslužuje u tri posude. Led se poslužuje da bi se jelo cijelo vrijeme održalo hladnim. Uz botvinju se poslužuje jedino svježi raženi kruh.

Bouchée
franc. usta, okus;

chef de la bouchée	čovjek koji uživa u jelu
vin de la bouchée	izvanredno vino

Boulanger
(bilanže) pekar; poznati način pripremanja krumpira; čuveni francuski gastronom iz 18. stoljeća. *à la boulanger* – na pekarski način

Bouillabaisse
(čit. bujabes) gusta juha pripremljena od najraznovrsnijih morskih riba i rakova.
Pikantno začinjena uz dodatak konjaka, bijelog vina, šafrana, pirea od rajčice,

smatra se jednim od najboljih specijaliteta Provanse. Za tu „kraljicu“ svih ribljih juha kaže se da ju je priredila Venera kao pomirbeni pozdrav svom suprugu Vulkanu. Prema enciklopediji Larousse Gastronomique, bouillabaisse, kakvu danas poznajemo, potječe od jedne anonimne opatice iz nekog marsejskog samostana. Pravi bouillabaisse nastao je od najmanje atraktivne ribe, što znači da se u njega stavlja riba od srdele pa do „šanpjera“. U 19. stoljeću bonvivan Marsamollaisea, Joseph Mery, ispjevao je himnu bouillabaisseu u stihovima, strogo poštujući rimu. U gornjoj Provansi (Haute Provence) omiljen bouillabaisse je od usoljenog bakalara (usoljeni bakalar se kuha; očišćeni krupno narezani poriluk se prokuha nekoliko minuta; posebno se kuhaju jaja; očišćene sitno iskosane masline dodaju se vodi u kojoj se kuhao bakalar, dodaju se svi sastojci – poriluk, krušne mrvice, jaja, ribani crni tartuf i papar).

Bouquet garni

(čit. buke garni) izraz kojim se označuje „vezica začina“ za pripremu određenih jela, koje to traže; svežanj povrća u kojem ima: poriluka (bijeli dio), lovorova lista, klinčića, majčine dušice (timijana), peršina, mažurana, estragona, ružmarina i češnjaka. Najčešće se upotrebljava za prigotovljenje umaka, tamnih juha od divljači, ragua, morskih jela i sl.

Priprema se na slijedeći način: prerežite uzduž pola lista poriluka i u njega umotajte nekoliko listova celera, nekoliko grančica peršina, grančicu svježeg timijana i list lovora. Omotajte i čvrsto stegnite konopcem za kuhanje. Jedan kraj ostavite dulji da bi vezicu začina lakše izvadili iz gotovog jela kada to prema naputku bude propisano.

Bouillon

Prvi restoran Bouillons pojavio zahvaljujući domišljatosti mesara, Pierre Louis Duval. Osmislio je *jedno jelo od mesa i juhe* (juhu/stock) za tvorničke radnike, koji nisu imali mogućnosti kuhanja u svojim domovima, po minimalnoj cijeni. Godine 1896. Braća Duval otvaraju svoj prvi *Bouillon Chartier* u Rue du Faubourg Montmartre (9. arondismanu). Godine 1900. bilo je 25 takvih restorana u Parizu, i postali prvi popularni lanac restorana. U međuvremenu, šarm secesije proširio se po Europi, u arhitekturi, namještaju i dekoraciji. Restorani slijedi trend i 1903. pojavio se prvi *Bouillon Gandon-Duval*, renoviranjem starog restorana. Godine 1904, otvara se drugi luksuzni restoran *Bouillon Chartier*. Druga dva Bouillons Chartier otvaraju se 1906: *Grand Bouillon Camille* u ulici Chartier i *Racine Bouillon Edouard Chartier* na Montparnasse Boulevard. Restorani su zadivili posjetioce karakterističnim secesijskim stilom: rezbareno drva i keramika, s ogledalima i staklenim slikam. Danas je ostala samo nekoliko autentičnih Bouillonsa kao što je jedan u Faubourg-Montmartre i posebno Racine Street u kojem je najviše barokne secesije. Sa svojim starim sjajem, Bouillon Racine uranja nas u pariški 1900-tih. Restoran je otvoren 365 dana u godini, konobari u dugim bijelim pregačama, crnim prslukom i kravatom oko bijelog ovratnika ne samo da daju poseban šarm nego nas isto tako vraćaju u prošla vremena.

Bouquetière

(*franc.* buketier) garnitura od različitog povrća, skladno izabranih i lijepo složenih boja namijenjeno pečenom klaoničkom mesu, preliveno umakom od pečenja (u jestvenicima ponekad piše i *à la bouquetière* – na cvjetičarski način)

Boza

buza (*perz.*); 1. kiselkasto piće koje se radi od kukuruzna ili projina brašna; Skuha se nekoliko velikih proja i drži na toplom mjestu da ukisnu, a u ljetno se doba troše; to je „buza“. Tako kisele proje – tijesto udrobe u neku veću posudu u koju se ulije vruća čista voda, ostavi se na toplom mjestu 24 sata da još bolje ukisne, i doda upola pečena proja, od čega se dobiva još bolja buza, naziva se „tatar-buza“. Buza se najviše troši

u ljetno doba za vrijeme poslova. Ipak se najčešće radi od kukuruznog brašna, mlake vode, kvasca, šećera ili meda. Sadrži od 1-2% alkohola; 2. vino na dnu bureta (mutež, talog)

Bozadžija
buzadžija (*perz.tur.*) onaj koji pravi i prodaje bozu

Božić

Razni Božićni kolači

U hrvatskom srednjovjekovlju Božić je blagdan zajedničkog veselja. Motiv Kristova rođenja dovodi za zajednički stol i bogate i siromašne, izjednačujući bar jednom na godinu uglednike i običan puk. To je i dan općeg bratimljenja, pomirenja i uzajamnog čestitanja. Šibenčanin Juraj Šižgorić podsjeća nas 1487. na običaj svojih sugrađana da božićno oduševljenje izražavaju ljubljenjem. Čak i hrvatski kraljevi taj blagdan slave u društvu svojih podanika, kao npr. Petar Krešimir IV. koji 1066. Božić dočekuje u Šibeniku i proslavlja ga u zajedništvu s razdraganim narodom koji ga oduševljeno pozdravlja.
Statuti naših srednjovjekovnih gradova izričito određuju da se „presveti dan rođenja Gospodinova (Božić) mora svečano slaviti do osmog dana po crkvenom blagdanu“ i da se kroz to vrijeme !svatko mora suzdržavati od … napora i svit težačkih poslova“ (Splitski statut, I,5).
Oskudna povijesna građa upućuje nas na božićni običaj darivanja među prijateljima. Za Božić djeca nestrpljivo očekuju dolazak malog Isusa, koji će ih obdariti, pa uz kamin ostavljaju obuću. Običaj kucanja na susjedova vrata podsjeća na Josipovo i Marijino bezuspješno traženje konačišta u betlehemskim svratištima.
Neki običaji su definitivno iščezli u novim životnim i gospodarskim uvjetima, drugi bijede nestankom patrijarhalnog sela, treći još traju čuvajući svoju draž koja i danas griju mnoga srca.

Božićar, božićarac
prase koje se kolje na Badnji dan a peče uoči Božića (od pola noći dalje). U nekim krajevima se u prase stavlja dunja, jabuka i orah. Glava se ostavlja za Novu Godinu.

Božičini kolač
ovaj kolač priprema se za božićne praznike, ali se jede tek nedjelju dana kasnije. Tijesto se napravi od pola kilograma brašna, kvasca, malo soli i vode. Kad se dobije glatko tijesto ostavi se na toplom da se digne. Ponovo izmijesi i ostavi na toplom.
Tijesto ukrasimo raznim simbolima napravljenim od tijesta kao: novčić, klasje, itd. U sredinu kolača se stavlja bosiljak kao drevni simbol zdravlja i veselja u porodici.
Kolač njiva ima oznaku psa u jednom kraju, a u drugom je oznaka zmije, koji su na njivi predstavljeni kao čuvari.
Kolač livada ima oznaku za čovjeka, toljagu (štap), ovce i janjad.
Kolač volovi ima oznake za volove, plug, jaram i čovjeka.
Kolač guvno (gumno) ima oznake stogova, kamara, snopova, čovjeka, konja i stožera (drvo, oko koga se okreće konj, kad vrši žito).
Kolač bačva ima jedno udubljenje u sredini – bačvu, a pored nje su oznake loze i grožđa.
Kolač stoka ima oznake za sve vrste stoke.

U nekim selima umjesto spomenutih kolača mijesi se jedan veliki kolač – *večernja*, koji sadrži sve spomenute oznake. Svi ovi kolači izlome se na večeru. *Božićni kolač* ukrašen je listićima, grančicama i različitim vezicama iz prirode.

Božićnica
ili pogačica, poznata kao jedna od najstarijih sorta jabuka uz koju su vezani i različiti običaji. Po tradiciji uz božićne blagdane uzajamno su se njome darivali mladići i djevojke, a imala je i počasno mjesto uz Božić.

Božićno pecivo
česnica (Bosanska Posavina i Hercegovina), ljetnica, litnjak, božićnjak, božićnica, božić (Sjeverozapadna Hrvatska), kosnica, križnica, badnjak, badnjača (Slavonija), koleda, koledak (Hrvatsko zagorje)

Božičnjak
1. božitnjak; veliki božićni kruh; 2. Velecvjetni kukurijek ili kukurijek božićnjak naziv vezuje se uz legendu da je niknuo iz snijega od suza mlade djevojke koja nije imala dar za rođenje Isusa u Bethlehemu. Velecvjetni kukurijek, zeljasta trajnica visoka oko 15, cm. Veliki, bijeli, cvjetovi, katkad crvenkasti. Raste u šumama i šumarcima brdskog i gorskog pojasa

Božole
(*franc.* beaujolais) vrsta francuskog vina

Božurica
prasica koja se kolje za Božić – Dalmacija

Braga
alkoholno piće od prosa (slično bozi) iz Rumunjske

Braise
franc. jelo oštra okusa, jako zapapreno i začinjeno jelo

Braisière
(čit. breze) tava s poklopcem za pirjanje ili prženje na otvorenom plamenu.

Brajda
vinova loza podignuta na stupove i omotana oko žice; kolje s vinovom lozom oko kuće

Brambora
krumpir

Branče
škrge u ribe

Brašančevo
Pojam za svetkovinu *Tijelovo,* kada se svetkuje Isusova zadnja večera s učenicima. Dubrovački pisci taj pojam upotrebljavaju u značenju „pričest“. Belostenec upotrebljava riječ *brašniti*.

Brašanica
hrana koja se nosi na put

Brašlice
male glavice koje narastu kad se usječe kupus

Brašnara
prostorija, komora, za držanje brašna

Brašnenica
pogača

Brašnenica
brašenica, brašnjenica; jelo za put; jelo što se nosi na put (Hvar)

Brašno
1. melja; muka; zrno žita samljeveno u prah; 2. u starocrkvenoslavenskom *brašno* je značilo „jelo“, „hrana“ koje se očuvalo u katoličkom crkvenom terminu *Brašančevo;* 3. hrana koja se nosila za užinu. Obično je to bio kukuruzni kruh i sir, slanina i „turopoljska šunka“ – luk (Turopolje).
Pšenično brašno koje su trošili za proizvodnju kruha imalo je i svoj točno određeni „put“ kako bi bilo što bolje. Pšenica se prvo dobro posušila u peći i tek nakon toga mljela u mlinu ili kod kuće pod žrvnjem. Ovako suha pšenica je kod mljevenja imala snažan zvuk lomljenja i pretvarala se u fino brašno, dok bi se vlažna ili svježa pšenica bila samljevena ali ne kao kvalitetno brašno. Od brašna samljevene

suhe pšenice pravili su se najbolji proizvodi, bilo kruh ili kolači.
Dobro brašno mora biti vrlo mekano ili ponešto zrnasto, a pri opipu se mora osjećati hladno. Kad se u ruci stisne, mora se zgrudati, a nakon jačeg pritiskanja mora se ponovno raspasti (jako vlažno brašno ostaje grudasto). Pomiješano s vodom mora dati žilavo tijesto, koje se dade lako oblikovati. Najvažnije svojstvo brašna je da se od njega može praviti dobro tijesto za raznu upotrebu.

„Grifig“	brašno (krupičasto) je mekano i fino pahuljasto među prstima a kad se smrvi je ipak zrnasto. Prikladno je za pečena tijesta
„Doppelgrifig“	(dvostruko krupičasto) se naziva ono brašno koje ima dvostruko izraženija svojstva
„Ravna meljava“	tzv. „glatko“ ili „fino“ brašno daje brašno manje sposobno za pečenja ali prikladno za pravljenje savijača i tijesta za rezance

Raženo brašno može sadržavati raženu snijet (crnkaste točkice) koje je vrlo nezdravo.

Pod brašnom u užem smislu podrazumijevamo proizvode dobivene mljevenjem žitarica: pšenice, raži, ječma, zobi, kukuruza, riže, prosa, heljde, pira i tritikale (hibrid stvoren križanjem pšenice i raži).
Najčešće upotrebljavano brašno u domaćinstvu je ***pšenično brašno*** dobiveno mljevenjem prethodno očišćene i pripremljene pšenice ***Triticum aestivum***. Kvaliteta pšeničnog brašna, a prema tome i njegova namjena, zavise o tehnološkoj kvaliteti pšenice koja se prerađuje te o tehnološkom postupku vođenja meljave.
Ovisno o stupnju izmeljavanja na hrvatskom tržištu se nalaze

bijelo pšenično brašno **(**tip 400 i tip 550)
polubijelo pšenično brašno (tip 700 i tip 850)
crno pšenično brašno (tip 1100 i tip 1600)
brašno cijelog zrna pšenice

Oznaka tipa brašna ukazuje na količinu pepela u brašnu; što je tip brašna veći, brašno sadrži veću količinu pepela i tamnije je boje.

Bijelo pšenično brašno (tip 400 i tip 550)	dobiva se u tehnološkom procesu mljevenja pšenice iz središnjih dijelova pšeničnog zrna (endosperma), kojeg čine najvećim dijelom škrob i proteini. Stoga sadrži relativno male količine vitamina, minerala i dijetnih vlakana koja se nalaze u vanjskom dijelu zrna. Iako je s nutritivnog stajališta siromašnije u odnosu na tamna brašna, bijelo brašno je izvrsnih pecilnih osobina.
Prema krupnoći čestica bijelo pšenično brašno na tržištu se nalazi kao ***glatko brašno*** i ***oštro brašno.***	Glatko pšenično brašno koristi se za pripremu raznih vrsta kruha i peciva, kolača od dizanog tijesta, savijača od vučenog tijesta... Oštro pšenično brašno koristi se za pripremu prhkih kolača, domaćih biskvita, palačinki, žličnjaka, za uguščivanje raznih variva i umaka...
Polubijelo pšenično brašno (tip 700 i tip 850)	je tipično krušno brašno, upotrebljava se uglavnom za izradu kruha i peciva. Nešto je boljih nutritivnih karakteristika od bijelog brašna zbog većeg sadržaja sastojaka koji potječu iz vanjskog dijela zrna.

Crno pšenično brašno (tip 100 i tip 1600)	po svojim je nutritivnim karakteristikama visokokvalitetno brašno zbog visokog sadržaja vitamina, minerala, a osobito dijetalnih vlakana. Upotrebljava se u domaćinstvu prvenstveno za pripremu proizvoda od dizanog tijesta (kruh, peciva...). Kruh izrađen od crnog brašna je vlažnije sredine, punog okusa i bolje zadržava svježinu od bijelog kruha.
Brašno cijelog zrna pšenice	sadrži sve dijelove očišćenog i samljevenog zrna pšenice uključujući ovojnicu i klicu te je bogato dijetalnim vlaknima, vitaminima B grupe, E vitaminom, mineralima Na, K, Ca, Fe i ima povećan sadržaj proteina u odnosu na bijelo brašno. Na tržištu se nalazi i pod nazivom ***graham brašno*** ili ***integralno pšenično brašno***. Kruh od graham brašna je zbijene i grublje strukture, ali punog zaokruženog okusa. U pripremi kruha i peciva preporučuje ga se miješati s bijelim ili polubijelim pšeničnim brašnom kako bi mu se popravile pecilne osobine.
Osim standardnih tipskih pšeničnih brašna, na tržištu su prisutna i ***namjenska pšenična brašna*** (npr. brašna za dizana tijesta, za vučena (tanka) tijesta...).	Namjenska brašna su mlinski proizvodi koji su svojom kvalitetom prilagođeni specifičnim zahtjevima za određene vrste gotovih proizvoda. Za proizvodnju ovih brašna koriste se odabrane sorte pšenice iz kojih se odgovarajućim vođenjem procesa mljevenja i dodatnim tehnološkim postupcima postižu karakteristična svojstva za pojedine vrste namjenskih brašna. Upotrebom namjenskih brašna i manje iskusne domaćice postižu odličnu kvalitetu proizvoda za koje su brašna namijenjena.
Durum brašno	je pšenično brašno proizvedeno iz pšenice staklaste strukture i velike tvrdoće ***Triticum durum*** koje daje kratka, žilava i neelastična tijesta. Ovo se brašno koristi za proizvodnju tjestenina, a nije pogodno za pripremu kruha i drugih proizvoda od dizanog tijesta.
Dinkel brašno (pirovo, krupnikovo ili ***spelt*** brašno)	dobiva se mljevenjem tzv. prapšenice ***Triticum spelta***. Ovo brašno je sličnog sastava kao obično pšenično brašno, ali s većim sadržajem dijetalnih vlakana i proteina. Gluten je lošije kvalitete pa se pri pripremi kruha treba miješati sa standardnim krušnim brašnima. Daje proizvode punijeg okusa od proizvoda krušne pšenice.

Osim pšenice za proizvodnju brašna najčešće korištene žitarice su *raž* i *kukuruz*.

Ražena brašna	se prema količini pepela na tržištu nalaze kao tip 750, tip 950, tip 1250 i raženo brašno iz cijelog zrna. Porastom udjela pepela povećava se i nutritivna vrijednost raženog brašna. Tako je raženo brašno tip 1250

	visokovrijedan proizvod koji se odlikuje visokim sadržajem Ca i Fe, a proteini raži su veće prehrambene vrijednosti u odnosu na proteine pšenice zbog povoljnijeg aminokiselinskog sastava. Ova vrsta brašna kruhu daje puniji okus i svježinu, a zbog manjeg sadržaja kvalitetnog glutena i veće enzimske aktivnosti poželjno ga je miješati s dijelom pšeničnog brašna.
Kukuruzno brašno	upotrebljava se za pripremu kruha i peciva, tortilja, tradicionalnih jela (zlevanka, bazlamača)... Za pripremu kruha i peciva potrebno ga je miješati s pšeničnim brašnom jer ne sadrži gluten. Uobičajeno je kukuruzno brašno prethodno popariti vrelom vodom, ohladiti, a zatim umiješati tijesto. Kruh s kukuruznim brašnom je žute boje, pomalo zbijene sredine (ovisno o količini kukuruznog brašna), punog aromatičnog okusa.

Uz pšenično, kukuruzno i raženo brašno na tržištu se nalaze: ***heljdino brašno, ječmeno brašno, zobeno brašno*** i ***proseno brašno***, no ona se koriste znatno rjeđe u pripremi proizvoda od dizanog tijesta i to gotovo uvijek uz dodatak pšeničnog brašna.
Brašna koja ***ne sadrže gluten*** (rižino, kukuruzno, proseno i heljdino brašno), mogu se koristiti u prehrani oboljelih od celijakije. Pri pripremi kruha i peciva od ovih brašna, funkciju glutena koji je neophodan za izradu kvalitetnih proizvoda od dizanog tijesta moguće je nadoknaditi upotrebom hidrokoloida (***guar*** guma, pektin i sl).

Brašnja
krvavica načinjena od brašna i svinjske krvi (Posavina)

Brezirati
znači kuhati u pari, dušiti, pariti.

Brajda
vinova loza podignuta na stupove i omotana oko žice

Brandade du morue
vidi: bakalar

Bratfertig
(*njem*.) pripravljeno za pečenje

Brathuhn
njem. pečeno pile, pile za pečenje

Bratvurst
(*njem.* braten – peći + Wurst – kobasica) vrsta kobasice za pečenje (u našoj terminologiji = djevenica mesnjača)

Bratwürste
glasovite nürnberške kobasice (Bratwürste) mogu se pojesti u gostionicama u kojima se i danas pripremaju jednako kao i u srednjem vijeku. To znači – uz mnogo dima i iznad vatre od bukvina drveta, a poslužuju se u tanjurima od kositra. Uz njih se preporučuje neko od bavarskih pšeničnih piva (Weizenbier).

Braunšvajger
polutrajna kobasica

Bravarica
ukrašena pogača koja se radila za čobane uoči mladog ljeta

Braviš-kobasica
poznata kobasica u Makedoniji koja se peče ili kuha. Izrađuje se od svinjskog mesa od buta, teleće lopatice, slanine i začina. Puni se u tanka svinjska crijeva.

Brazilski orasi – Paraorasi (Berthooetia excelsa)
Okus brazilskog oraha je ugodan poput lješnjaka ili običnog oraha pa mu je i u kuhinji slična primjena, ponajviše u kolačima. Osim toga se od brazilskog oraha izrađuje jestivi ulje i biljno mlijeko, slično bademovu mlijeku.

Brbati
prebirati po hrani, jesti i miješati po zajedničkoj zdjeli

Breakfast
engl. zajutrak;

plain breakfast	jednostavni zajutrak
continental breakfast	kontinentalni zajutrak
english breakfast, *full breakfast*, *regular breakfast*	naziv za kompletni angloamerički zajutrak

Breme, brema
1. onoliko tereta koliko se nosi na leđima. 2. *pren.* teret, obveza, teškoća, 3. drvena plosnata posuda od 10-15 litara, prema gornjem kraju se suzuje (srednja duga je produžena i služi kao ručica), služi za nošenje vode ili vina za neposrednu upotrebu (za rad u polju).

Bremenica
drvena uska i visoka posuda za vodu, nosi se na ramenu; obramnica, brenza, putunja

Brendi
(*eng*. brandy) vinovica, vinjak, engleski liker sličan konjaku pečen od vina

Brenta
brenda; drveni sud u kojem se za vrijeme berbe nosi na leđima

Breskovac
(*slo.*) breskovača – rakija od bresaka

Breskva
Breskve su se nekada nazivale perzijskim jabukama, a pod tim su imenom prvi put zabilježene 79. godine nove ere. Danas postoji više od 700 vrsta bresaka, među kojima su vjerojatno najneobičnije kineske breskve – plosnate poput hokejskog paka. Breskve su u toj zemlji simbol duga života i sreće.

Breskva Melba
(kup od bresaka), tj. sladoled od vanilije, bresaka i drhtavog džema od ribizla. Nazvana po pjevačici Nelly Melba. Sačinio ga je slavni franc. kuhar Auguste George Escoffier (1846.-1935.), vidi najpoznatija svjetska jela.

Brezin sok
sok od breze koji se skuplja pred proljeće na taj način da se na stablu načini mali otvor pod korom. Svijetli slatkasti sok pije se sam ili s dodatkom cimeta i drugih mirodija nakon što kratko vrijeme odleži u podrumu. Od soka, šećera, vina, limuna i kvasca priređuje se brezino vino – vrlo ugodno piće slično pjenušcu.

Brezirati (*franc.* braiser)
pirjati pokriveno (tušiti) podlijevajući temeljcem od prigotavljanja (ili drugom prikladnom tekućinom)

Brgamota
bergamota; vrsta kruške, gospodska kruška

Brgulja
svetkovina, veselje, veseo objed, gozba (selo Biska, Sinjska krajina)

Bridirati
(*franc*. brider) koncem vezati neko jelo da bi dobilo željeni oblik (biftek, pečenje...)

Brijski sir
(fromages de Brie) U prodaju dolazi u kutijicama a sadrži približno 45% masti. Kad sazri, vanjski dio kore obično se upljesnivi. Klasični francuski meki sir od kojeg postoji nekoliko vrsta. Izrađuje se od punomasnog mlijeka u obliku okruglih

malo plosnatih pogača najmanjeg promjera od 33 cm, a najvećeg do 54 cm. Razlikujemo – brie de Meaux, brie de Melun i brie de Montereau. Brie de Melun je malo oštriji od ostalih sireva.

Brik
tunisko omiljeno predjelo okruglastog oblika; hruskavi tjesteni jastučići nadjeveni jajem, nadjevom od mljevene janjetine ili mesa od peradi, povrća, začinskog bilja i začina

Brin
(*slo.*) borovica

Brinza
moldavski ovčji sir (vidi: Moldavija)

Brinjevac
(*slo.*) borovica – rakija (brinovec) dobivena destilacijom provrele komovine borovice. Popularna je u Sloveniji.

Brioš
(*franc.* brioche) fino pecivo od mliječnog tijesta s kvascem (uz dodatak jaja i maslaca) pečeno u obliku malih okruglih pletenica. Služi se uz kavu, kakao, i drugo.
Za ovo najpoznatije pecivo/kolač pretpostavlja se da potječe iz francuskog sela Saint Brienc, dok neki smatraju da ime potječe od sira imenom bri, koji je prvotno bio sastojak ovog specijaliteta. Ova verzija bi mogla biti ispravnija, obzirom da se još i danas ponekad umjesto maslaca (u Francuskoj i Švicarskoj) upotrebljava mekan svjež i blag sir.

Briseljski kopun
(poularde de Bruxelles) Tradicionalno belgijsko jelo za blagdane. Za nadjev ne postoji jedinstveni naputak, ali se najčešće nadjeva s mješavinom od pečenog kestena, iskosanom jetrom, gomoljikama, maslacem, jajima, slatkim vrhnjem, sokom limuna, peršinom i mirodijama. Za vrijeme pečenja podlijeva se vrućom vodom i vlastitim sokom. Kod posluživanja ukrasi se grožđem. Belgijski kopun teži od 1,5 do 2,4 kg. Kao prilog poslužuju se prokulice tzv. „briseljski kelj“ (Choux de Bruxelles)

Brisleti
suhi keksi

Brizli
(*njem.* Brieschen) su teleće i janjeće prsne žlijezde, kojih ima dvije. Jedna je ovalna i nalazi se u blizini ždrijela, a druga, koja se više cijeni, okrugla je oblika i nalazi se kraj srca. Ove dvije žlijezde čine jedan par. Meso im je bijelo, ukusno i vrlo meko. Smatraju se najboljim i najfinijim mesarskim artiklom i jednom od najvećih delikatesa. Od telećih se rade razna predjela i specijaliteti, dok se janjeće upotrebljavaju za garniranje jela do mesa.

Brizoleti
(*njem.* Brisoleten) pečeni sendvič ili valjušci od mesa

Brižola
bržolica; meso za pečenje, obično dio uz hrptenjaču ili rebra

Brkalj
dio vinove loze poslije rezanja

Brkljati
kuhati na laganoj vatri, *krčkati*

Brkulja
vrsta pšenice slična ječmu s dugim ovršcima tzv. brkovima (Posavina)

Brlja
rakija (šatrovački)

Brmbač
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Brmbolati
kuhati (Benkovac, Dalmacija)

Brnza
(*rum*. branza) vrsta sira

Broć
(pirih) crvena boja za uskrsna jaja

Broćati
bojati uskršnja jaja

Brodet

brudet, brujet, brujet (*tal*. brodo; juha, čorba) *brodetto* – umak, juha s jajem; *brodetto di pesce* – brodet, riblja juha (ili umak)

1. Jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrstan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak je u talijanskoj krušnoj juhi (za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet, tako da je prvobitni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao. To jelo koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenoj gastronomiji ima svoju osnovu u pučkoj priobalnoj i obalnoj kuhinji. Grubi opis jela bio bi: riblja juha priređena kao gulaš; pripremljena na kvasini (vinskom octu), maslinovu ulju i malo vode. Od začina dodaje se luk, češnjak, peršin, sol, papar, vino. Koliko ima ribarskih mjesta, toliko ima i naputaka za brodet, osnova su sve vrste riba kao i svi „plodovi mora“, koji se uvijek nalaze na nadohvat ruke. Način pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu, i da se sve zajedno „krčka“ u lopiži, bruncinu, teći ili u zemljanoj posudi (govori da je brodet najbolji i najtečniji u njoj), govori nam i o tome da su se obavljali i drugi poslovi dok se jelo termički obrađivalo. Više vrsta ribe daje tečniji i bolji brodet. U načelu se na 1 kg ribe koristi 2,5 dl maslinova ulja i blijedo zapržena 1 glavica luka.
Karakterističan način pripreme (ribarski) *sve na ledeno,* što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili – sačuvaj bože – ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno – onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježe ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne).
Brodet ne smije biti ni jušnat ni gust. Jede se hladan i topao s kruhom (crnim domaćim) ili žgancima (purom, palentom) – nekad jednim od glavnih jela sirotinje.

sve na ledeno	Karakterističan način pripreme (ribarski), što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili – sačuvaj bože – ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno – onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježe ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne)
Slijepi brodet	radi se sa svim sastojcima osim ribe ili plodova mora, obično se radio kad nije bilo ni jednog ni drugog
Brodet od morskih kamenčića	radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačice, i stavili u morsku vodu. Kad je voda prokuhala,

	kamenčiće su izvadili (puni su planktona i bogati bjelančevinama), u tanjur su stavili kriške kruha i odozgo prelili dobiveni sok

Stara uzrečica kaže: *koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta*
Stara uzrečica kaže: *koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta*
2.engleski, ragu

Brojler
(*engl*. to broil – peći na otvorenoj vatri na žaru), pile za pečenje, „pohanac“ stari 58-96 dana teško 1-2 kg. Namijenjeni su prije svega za pripremanje na žaru.

Broka
klinčić, mirodija

Broketa
žganci (pura, palenta) napravljeni s masnim suhim mesom. Ako nije dosta masno prije posluživanja malo se prelije vrućom masnoćom.

Brokola
prokula, mladica kupusa

Bronzin
bruncin, brunzin; lonac od bronce. Posuda u kojoj se kuhala hrana na vatri ognjišta. Sastojao se od tri dijela: glavne posude u kojoj se kuhalo, poklopca (izrađen od istog materijala) i čvrste čelične ručke koja je povezivala dvije suprotne strane glavne posude. Ručka je služila da se može objesiti na pogodno mjesto te da se može rukom uhvatiti dok se prenosi (pun ili prazan). Ručka se zvala – *provislo*.

Broska
božurak – božur, repa, breskva (Brusje, Hvar)

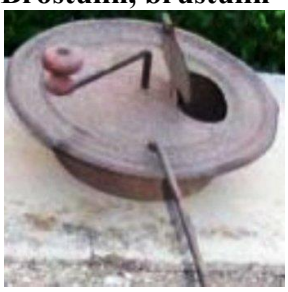
Broskva
podvrsta kelja i bliski rođak kupusa, *„broskva je dobra kad je led obajde“*. Vrijedna biljka mediteranskog kraja koja je uz smokvu, maslinu i pokoju ribu prehranila naše otočane i Primorce.

Broskva na pofrin
(Mali Lošinj) osobito jelo toga kraja (kupus pirjan na ulju i češnjaku)

Broštulani
ušećereni, uprženi (bajami)

Broštulati
ispržiti kruh, kavu, šećer
(*Boduli imaju pak kafe i kafe od kafe. Odvavek je kafe bilo nekaqko jako drago i ni bilo lahko do njega prit kot danaska, pak se je kafe kuhevalo od cikorije, ješmika, i ki zna od čega još. Jušto se je znalo ča je kafe, a ča je kafe od kafe. Kako je nekad sa kuća lepo dišela kad je nona kafe broštulala, sad to više ne treba delat, pak će se za ko leto i beseda broštulat i to malo broštulin ča jih je ostalo zgubit. Se je uževalo reć: lonac belega kafa i pol pinki kruha da je dobra rušnja* (doručak)*!*).

Broštulin, bruštulin



pržilo za kavu
(*tal.* brustolare) naprava za prženje kave koja se okreće nad vatrom; pržionik, pržun

Brumbuljiti

kipiti, vreti; *Hodi vrži zelje, voda ti brumbulja*

Brunch

(*engl.*) složenica od riječi „breakfast“ i „lunch“, a označava obrok koji se poslužuje u kasnim jutarnjim satima umjesto zajutarka i ručka. Namijenjen je gostima koji dugo spavaju. Jela mogu biti svakovrsna.

S vremenom je taj „modni hir“ postao apsolutni trend među zaposlenima u SAD-u tako da su se tome prilagodili i restorani, nudeći veoma ukusne male obroke. Ustalivši se kao gurmanska kategorija brunch je dobio i čvrste proceduralne kanone. Onaj koga zovemo na brunch trebao bi s nama biti u poslovnim ili prijateljskim odnosima. Kako obrok ne traje duže od sat-dva, poslovni dogovori trebali bi biti jednostavniji, a i samo odijevanje treba biti ležernije. Jednom riječju, brunch traži opuštenost u ponašanju i u izboru namirnica, tj. zamjena je za brzu hranu tzv. „junk food“.

Za vrijeme obroka ne dolazi u obzir nikakav alkohol osim malo šampanjca ili nekog blagog koktela. Ukoliko se uzima vino tada postoji opasnost da se brunch pretvori u lunch.

Odabir hrane (jela) mora biti s liste zdrave prehrane i to u malim količinama, pretežno hladne. Brunch nema predjela, osim ako predjelo ne smatramo voćni sok ili namaz od povrća, koji je sastavni dio obroka. U meniju dominira upotreba žitarica, voća i povrća, račića; zavisno od toga odaberemo ili slatku ili slanu varijantu. Kruh je uvijek od integralnih žitarica ili cerealija. Nešto složeniji oblik bruncha sastoji se od tjestenine integralnih žitarica koja je prelivena umacima od povrća što ne sadržavaju masnoće i koji se jedu hladni.

Slatki brunch	namirnice su vrlo jednostavne, jer slatki brunch nadopunjava klasični doručak. Započinje se voćnim sokom, nakon čega dolazi voćni jogurt i cerealije; ili kombinacija meda i kruha od integralnih žitarica. Britanski restorani nude i slatki brunch u obliku ražnjića sačinjenih od komadića slatkog peciva od integralnih žitarica, kandiranog ili svježeg voća, oraha i voćnog želea, a Amerikanci se najčešće odlučuju na palačinke nadjevene pasiranim svježim voćem koje jedu u kombinaciji s voćnim jogurtom. Nakon glavnog jela odabira se desert između: hladne kave bez kofeina s dijetalnim tučenim vrhnjem ili mlijekom. Kao jelo koje se može odabrati dolaze još i razna slatka peciva ili kolačići u slatkim voćnim umacima. (Brunch bi trebao biti tako koncipiran da obrokom unosimo u tijelo malo kalorija, ali dosta minerala i vitamina kako bi svježi nastavili radni dan)
Slani brunch	omogućava više kombinacija. Paštete od povrća, svježe povrće i svježe voće kao predjelo, hladna tjestenina sa svijetlim umacima, slane palačinke nadjevene gljivama, špinatom ili račićima. Aperitiv je šampanjac, a koji se pije i tokom cijelog obroka jer odabir jela u skladu je s normama pijenja šampanjca. (Šampanjac se nudi na čaše u takvim restoranima). Uz slani brunch ne preporučuje se pivo; jer okusom ne odgovara izboru

	namirnica, predviđenih za ovaj obrok. Voćni sokovi ili kokteli na bazi voća piju se tokom jela. Predjela su obična: razni namazi na kruhu od integralnog brašna. Klasična jaja sa šunkom ne preporučuju se radi masnoće, ali kuhana jaja u kombinaciji sa račićima ili gljivama vrlo su omiljena
Ekskluzivni brunch	raskošni brunch s modificiranim predjelima „nove francuske kuhinje“, s tom razlikom što se poslužuju količine od dvije trećine klasičnog obroka. Šampanjac je ovdje gotovo obavezan – a jedina mu je zamjena voćni pjenušac. Predjelo je namaz od lososa ili salate mješavine egzotičnog voća i povrća uz dodatak mesa peradi; glavno jelo – su račići ili koktel od škampa; salata od jastoga ili tjestenina s profinjenim umacima od gljiva i finih trava s dodatkom salate od svježeg povrća bez masnoće. Dressing za salate je sok limuna ili samo sol; a omiljeno povrće za salatu je – korjenasto. Uz ovaj brunch ide i poseban desert – pjenušave voćne nezaslađene kreme ili voćne salate. Kava se ne preporučuje
Brunch od sira	francuska specifičnost; kruh od integralnih žitarica i sir poslužuju se u raznim oblicima. Predjelo je namaz od sira, a jelo je pladanj s raznim vrstama sireva, orasima i maslinama te nekom osvježavajućom salatom. Piće uz ovaj brunch je mlado polusuho bijelo vino, ali ne više od čaše ili dvije. Desert nije predviđen, osim kao odabir neke zrelije vrste sira koja se poslužuje na posebnom pladnju uz posljednji gutljaj vina

Bruncin
(*tal. ven*. bronzin) lonac od bronce

Brunoise
(*franc.*) korjenasto povrće (najčešće mrkva, bijela repa, bijeli dio poriluka, luk) narezano na sitne kockice (2-3 mm). Upotrebljava se za razna jela od rakova, jastoga, riblje temeljce i neke umake.

Bruschette
bruschette neki nazivaju i „toskanskim tostom, smatrajući da su one gastronomski „izum“ toskanskih maslinara koji se poprženim komadićima kruha, natrljanim češnjakom, „hvatali“ prve, još tople kapi maslinova ulja iz preše. Drugi, pak, kažu da je ta tradicija prisutna posvuda na Mediteranu, te ne pripada isključivo Talijanima. Kako god bilo, osnova *bruchetta* je – *poprženi kruh, češnjak* i *maslinovo ulje*, nadogradnja je - popržene male rajčice, listić bosiljka, pršut, sir i – ostalo po ideji onoga koji ga pravi.
Poprženi kruh, namazan češnjakom i sve premazano mašću, zar to nije „naš prastari sendvič“ s kontinenta; ili – uzobalni – poprženi kruh namazan češnjakom i poškropljen maslinovim uljem uz pršut i ovčji sir ili sir iz mješine.
Brustšpic
prsa

Bruštulati
pržiti kavu ili žito

Brut

(*franc*.) sirov; oznaka za šampanjac (suhi) kojem prilikom dobivanja nije dodano nimalo šećera

Bržolica
bržola, bružola, brižola (*tal*.-costata) braciola) 1. goveđa pečenica, pržolica, popeč, bržola (meso za pečenje, obično dio uz hrptenjaču ili rebra životinje); 2. pečeno meso mlade svinje

Bubica
prijesan, beskvasni kruh pečen pod žeravicom ili pod pekom (cripnjom). *Najslaja je bubica upresno, pečena spo teplega luga*

Bublica
dugoljasta glavica luka

Bublja
gruda sira nastala jednim cijeđenjem. Majko, doneli smo vam jednu bublju mladog sira. 2. slama ili pljeva umiješana u blato kojom se zida peć. *Pravili smo jednu krušnu peć u avliji od bubalja.*

Bucat, bucata
sud za vodu i vino u lađi, na polju, *žban* ili *buca*

Buča
bundeva, tikva, baril. Buča bijele kore su najbolje i najukusnije, zelene kore najbolje su za variva, a žute i bijele se peku.

Bučalina
vrsta sira koji se radi iz sirutke u koje se dodaje vruće mlijeko.

Bučnica
savijača s nadjevom od sira i ribane buče

Bućkoš
pleteni stakleni sud za vino, pletenka. *Doneli smo vam jedan bućkoš vina od pet litara.*

Bućkuriš
nevaljalo, neukusno jelo ili piće (pokvareno vino puno taloga).
Dosta mi je tvog bućkuriša.

Bućur zavežljaj (u većoj marami ili ručniku uvijena i zavezana hrana, veš, haljine, odelo).
Jel se vladaj kako triba, jel bućur na leđa!

Budel
goransko (gorskokotarsko) jelo: kruh, slanina (bez kože), suho meso izreže se na kocke, a mladi luk na komade veličine 2 cm. Jaja se razmute sa soli, paprom i svim prethodno izrezanim komadima. Ostavi se jedan sat i nakon toga se ovom mješavinom ispuni svinjski želudac ili osušena svinjska crijeva. Otvor se zašije i kuha se oko 2,5 sata kao juha. Nakon kuhanja, ostavi se u istoj vodi da se ohladi. Poslužuje se hladno izrezano na kriške.

Budimka
vrsta slatke bundeve (peče se u rerni) (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Budimlija
vrsta jabuke, budimka

Buđa, buđ
(*tur*.) plijesan, paučinasta prevlaka na hrani koja nastaje uslijed dugog stajanja ili ako se drži na vlažnom ili toplom mjestu

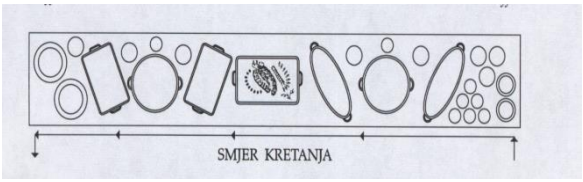
Bueckling
buckling (Pökling), malo nasoljeni i dimljeni sleđ (Haringa). Na obalama Sjevernog mora sirove sleđeve (manje ili više očišćene) stoje 24 sata u otopini soli, a zatim s glavama na drvenim ražnjevima suše se u posebnim pećima na vatri od drveta. Dobri „Bücklingi“ moraju biti zlatolike boje, meso je masno i nježno.

Bufeta
štruca kruha (Brač)

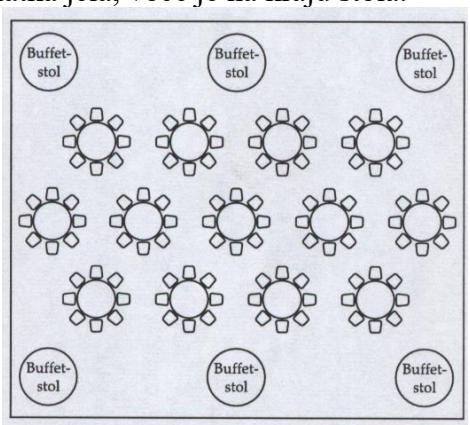
Bufla
buhtl, vrst kolača (Lika)

Buffet
1. ugostiteljski objekt s jednostavnom opremom, u manjim i skromnijim

prostorijama, u kojem se toče pića i napici i poslužuju pretežno hladna jela;
2. poznati francuski kuhar na dvoru Franje I., koji je bio poznat u pripravljanju raznovrsnih jela na dvorskim svečanostima i večerama.
U pravilu su to bila hladna jela, tako je i stvoren pojam Buffet-froid – hladni bife. Bifeima su se počeli nazivati restauracije po kolodvorima a danas i šire s potpuno krivim pojmom kod nas. Na primjer, pod našim pojmom Buffet u Italiji postoji *Ristorante Espresso* ili *Bar Espresso*. U ugostiteljskim kućama koje drže do svog renomea bife znači: stol (najčešće postavljen kod ulaza u blagovaonicu) a na njemu složene najraznovrsnije svježe namirnice, gotova hladna jela od voća, povrća do divljači. Takav izbor jela pobuđuje želju kod gosta, a ujedno pokazuje što se može dobiti.



Na početku stola, u smjeru kretanja dolaze kokteli, u zemljanim posudama (ili drugim) paštete i galantine; u sredini stola ribe i pečenke a nakon toga razne vrste sira i slatka jela, voće je na kraju stola.



Kad se nudi buffet za veći broj osoba, tada možemo to uraditi na prikazani način, čime grupiramo piće ili jela na zasebne stolove

Buffet	(*izložbeni hladni stol*) osim redovitih dnevnih obroka i međuobroka u kulinarstvu je poznat i pojam „buffet“, što zapravo znači usluživanje raznolikih jela i pića (dvije trećine hladnih i jedna trećina toplih jela). Buffet zapravo zamjenjuje dnevne obroke tamo gdje nema uvjeta za njihovo posluživanje kao npr. kod različitih svečanih zgoda. Sastoji se obično od: različitih sendviča (slani i slatki), mozaik-kruh, mignoni od sira, različite hladne zakuske, jela u aspiku, mješovite salate, paštete, torte, kreme, kolači, bowle, oranžada, limunada, malinovac ili druga alkoholna pića: vino, pivo, rakija, likeri, a na velikim svečanostima i šampanjac. Gosti se uglavnom poslužuju sami
Buffet svečani hladni	priprema se u svečanim prilikama. Jela se postavljaju na buffet – stol odakle ih uzimaju uzvanici ili im konobar donosi na stol za kojim sjede (na koji već unaprijed može biti stavljeno piće). Ova se svečanost poslije večere obično nastavlja plesom. Za goste se brine konobar na čijem se rajonu nalaze. Postoje dvije vrste ovog buffeta: ruski i francuski
Buffet ruski hladni	jela se stavljaju na buffet-stol u velikim komadima (grosses pièces), a za stolom ih režu konobari ili kuhari; u velikom broju su zastupljena jela od riba i rakova

Buffet francuski hladni	jela su izložena na buffet-stolu izrezana u manje komadiće tako da ih bez teškoća i sami gosti mogu stavljati na tanjur

Bugarsko „meze“
vrsta predjela, sastoji se od mesa, ukiseljenog povrća, sira, luka ili jogurta

Buhtl
(njem. Buchtel) vrsta kolača od slatkog dizanog tijesta (tijesto s kvascem) ispunjeno nadjevom po želji. (*napujnenec* – izraz u Hrv. Zagorju)

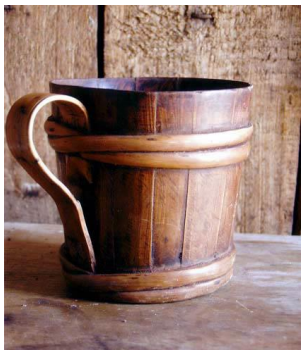
Buhtovke
mesne kobasice devenice koje se izrađuju od mesa sa svinjske glave, kruha, luka i ostalih začina. Pune se u tanka svinjska crijeva. Peku se na masnoći i poslužuju s pirjanim kiselim kupusom i kuhanim krumpirom. Ova vrsta kobasica potječe iz Češke i Slovačke, a danas se rade u Hrvatskoj gdje živi češka i slovačka manjina.

Bujol
mali limeni lonac iz kojeg se pije vino (Benkovac, Dalmacija)

Bujon
franc. (bouillon) bistra mesna juha, najčešće od govedine, kosti i povrća sa sirovim jajetom. Poslužuje se i bez priloga, a najčešći prilozi su žumance ili moždina (srž goveđe kosti).

grand bouillon	jaka mesna juha koja služi za nadolijevanje juha i umaka
court bouillon	juha u kojoj su kuhani rakovi ili riba
bouillon coup	razrijeđena goveđa juha
bouillon extrait	mesni ekstrakt

Bukara



ili *susak*; drvena posuda za vino izrađena od smrekovog drveta, sadrži od ½ litre do 2 litra, najčešće 1 litru (prava bukara mora biti izrađena samo od drva; ne smije imati ni jedan metalni dio). Miris smrekovine daje posebnu draž, tj. doprinosi aromi vina. Potječe iz drniškog kraja, a koristi se u cijeloj Dalmaciji. Izrađuje se dvanaest mjeseci, deset mjeseci potrebno je za sušenje smrekova drveta i dugotrajno oblikovanje originalne drške. Budući se sastavlja ručno, svaki je primjerak unikat. Postala je sinonim za domaće vino, vesela sijela i dobra stara vremena. U narodu je opjevana gotovo kao i vino ili lijepa djevojka. Kao zajednička posuda za vino, kružila bi od osobe do osobe

Bukaleta
široki zemljani vrč

Bukarica
flaša s vinom koju čestitari na drugi dan Božića nose sa sobom, nazdravljajući domaćinu koga posjećuju.
Čekajte, monci, nećete valdar otić s praznom bukaricom, oma ću je napunit vinom.

Buke
(*franc*. bouquet) aroma, miris vina. Jedna od najvažnijih osobina kvalitetnih, visokokvalitetnih i čuvenih vina. Kod vina slabije kvalitete poznat je samo miris vina.
U vinu ima oko 120 buketnih tvari i uglavnom se govori o četiri bukea. Vino nikada ne miriše po grožđu, ali vrlo često miriše po drugome voću: breskvama, marelicama, jabukama, malinama, kupinama, višnjama, ..

Prvi	je primarni ili osnovni grožđani buke, koji je najvažniji za kakvoću vina, potječe od kožice i pokožice grožđa
S*ekundarni*	grožđani buke pojavljuje se poslije vrenja (stvaraju ga enzimi – tvar koja izaziva vrenje). Najprepoznatljivije su arome kvasca, maslaca, vanilije, ….
Ležajni buke (treći)	stvara se prilikom dozrijevanja vina, koje traje duže ili kraće vrijeme. Buke se zadržava duže ako je vino u staklenoj posudi. Najlakše se prepoznaju arome meda ili benzina i petroleja
Stara vina (četvrti buke)	karakterističan miris i okus sherryja glasovitog španjolskog vina imaju

Svaka sorta ima mnogo svojih specifičnih mirisa:

chardonay	na jabuku, breskvu, karamel, agrume, maslac,
sauvignon	na bazgu, dunju, oskorušu, ananas, pokošenu travu,..
graševina	na marelicu, dinju, nektarinu, kamilicu, akaciju, …
rajnski rizling	na smokvu, metvicu, lipu, sijeno, papriku, petrolej, dim, ..
traminac	na marelicu, dunju, datulju, ružu, comet, klinčić,..
malvazija	na krušku, grejp, kvasac, kruh, .
plavac mali	na šljivu, trešnju, borovnicu, kupinu, dud, šumsku jagodu, čokoladu, …

Buklija

1. Za proslavu spremljena velika čaša medenog vina ili medene rakije, pored nje kolač okićen bosiljkom (ili grančicom šljive), u vinu ili rakiji nalaze se tri jabuke (također okićene bosiljkom i po kojim orahom = sve to naziva se buklija; 2. međutim, isto tako ova riječ označava i posudu za piće. Ploska, breme, drveni sud u kojem se nosi piće u polje; 3. peharnik u društvu, kako na putu tako i za stolom.

Buklijaš
dijete (10-15 godina) koje ide ispred svatova, iza svirača i nosi na ramenu buraču vina, kolač i pečen komad mesa, te time nudi svakog koga putem sretnu (Dalmacija, Hercegovina)

Bukovica
biljka: majčina dušica

Buktenica
jednostavan kolač premazan žumancem koji se nosi u crkvu na blagoslov za Uskrs (Poljica).

Bula
svinjski želudac nadjeven brašnom ili mesom (Posavina).

Bulamoč
bulamuč (*tur*. bulumag) 1. vrsta jela od brašna, šećera i masla; 2. gusta čorba od brašna i sira; 3. brašno miješano s vodom čime pekari mažu napola pečen kruh

Bulati
pržiti kukuruz u *bule*, kokice (Benkovac, Dalmacija)

Bumba
piće (u djetinjem govoru)

Bumbar
bumbari (*perz*.) vrsta jela: dobro oprana lojna košuljica (odnosno sirište brava) nadjevena kosanom jetrom i mesom, pomiješano s malo riže i kosanog luka. Sirište se zašije i peče se. Jede se uvečer kao meze uz rakiju.

Bumbar-burek
debelo crijevo brava ispunjeno kašom od kukuruza, dodatkom loja i začina. Peče se u pećnici.

Bumbiti
piti polako ali uporno, pijuckati alkohol

Buncek
donji dio (tanji) svinjske noge iznad koljena

Bundača
talog crne kave (Benkovac, Dalmacija)

Bundevača
savijača s nadjevom od sira i ribane buče

Bundevara
savijača, gužvara, u koju se stavlja nadjev od ribane bundeve tzv. *sakreske* sa šećerom i kajmakom (Posavina).
Volim i uslatko i ukiselo bundevaru.

Bundevske koštice
Odličan su nadomjestak za slatke bademe. Treba ih popapriti vrućom vodom (blanširati) i oguliti i tada se mogu koristiti za kolače.

Bungur
(prekrupa, polenta) jelo od krupno mljevene pšenice. Ime je dobilo po tur. riječi bulgur – kukuruzna ili pšenična prekrupa. Mljevena pšenica se stavi kuhati u dosta posoljene vode (dok ne omekša) dok se ne zgusne, nakon toga umiješa se kajmak i posluži. U izvornom obliku jelo se radilo umjesto s pšenicom od ječma.

Bunje
vrtuljci, torete; kamene kuće okruglog tlocrta i visokog svoda u priobalju; isto u Istri – kažuni.

Burača
1. kožna čutura u kojoj se nosilo piće za put. (sud napravljen od kože/mješine s drvenim grkljanom i remenom, da se može objesiti o ramenu); 2. primitivne košnice od pruća i zemlje (Benkovac, Dalmacija)

Buračar
kod svake svadbe, u Primorju, netko mlađi je bio burađar (nosio je buraču) i nudio vino svakoga koga bi na putu sreli.

Burandža
lijepa mediteranska samonikla jednogodišnja biljka koju zovu *borač* ili *poreč* biljka, raste uz morsku obalu, kao korov u vinogradima i poljima. Najčešće se susreće u Dalmaciji i Hrvatskom primorju. Beru se mladi izdanci i priređuju kao salata pod imenom - *buranđa*, ali i kao špinat. Sasušeni listovi se melju i upotrebljavaju kao začin umacima ili jelima.

Buredžici
(*tur*.) vrsta jela, burečići. Napravi se kora (jufka) za pitu, izreže se na komade i od dva komada radi se jedan buredžik, tako da se na jedan stavi poprženo meso pomiješano s rižom, sa drugim se poklopi i slijepi. Prže se na maslu.

Burek

(*perz*.) mesna pita koja se radi od tanko razvijene kore (jufke) u koju se uvije pomiješano kosano meso s iskosanim lukom. Burek „u gužve“ je ako se jufke savijaju, a „polagani“ ako se meso stavlja između cijelih položenih jufki.
Burek je podrijetlom iz Turske, no popularan je u mnogim zemljama, pa i u Izraelu, gdje ga zovu – *burekas*. Pravi se od tankih listova tijesta među kojima su nadjev sir, mljeveno govođe meso ili povrće (najčešće špinat). Izvorna turska riječ bürek ima korijen *bur*, koji označava savijanje. To znači da imaju pravo oni koji tvrde da je

istinski burek onaj „zavrnuti“ ili rolani, a ne i trokut burek.
U Bosni i Hercegovini ima još „komplikacija“ s nazivom - burek. Tamo nazivaju samo tijesto nadjeveno mesom – *burek*, a ostalo su pite (sirnica, krumpiruša …).

Burekčija
buregdžija (*per. tur.*) onaj koji radi i prodaje burek

Burica
drvena posuda od dužica sa zaklopcem sa dva uha u kojem se nosi hrana pastirima i ljudima u polju (Cres, Istra)

Burilica
drvena dugoljasta bačvica za nošenje pića

Burundel
vrsta božićnih žganaca koji se rade s telećim mesom

Bušpanj
bušpan; šimšir, zimzeleni ukrasni grm, zimzelen.

Butača
plitka posuda u koju se otače vino iz bačve

Butarga
(*tal.* bottarga) sušena dimljena, usoljena ikra nekih morskih riba, osobito cipala, pravi se u obliku kobasica i vrlo je ukusna za jelo. *Najbolje su babice ka su pune butarge.*
Butarga je skupa kao i istarski tartuf.

Butelja
butilja, (*franc.* bouteille) boca, staklenka (obično uska grla, od 7 decilitara)

Buter
(*njem.* Butter) maslac

Butežin
mali drveni sud zatvoren čepom

Butina
but (*tur.* but) bedro, stegno, šunka. Kod klaoničkih životinja najmesniji dio stražnje noge, dijelovi najkvalitetnijeg mesa nalaze se na butini i zovu se: ruža, orah, frikando.
Svinjska butina malo dimljena i kuhana je – *šunka*; a sasvim sušena na dimu i zraku naziva se – *pršut*.

Butka
sušeni svinjski but (Posavina)

Butruga
1. plosnati sud od vina (Pelješac, južna Dalmacija, Smokvica, Korčula; *bataluga* - Konavlje), 2. mala bačvica za nošenje pića na polje (*brema, bremica* – Šibenik)

Buzara

Škampi na buzaru
Kvarnerski specijalitet. Ova riječ u venecijanskom dijalektu (figurativno) bi se mogla prevesti kao *bućkuriš – mješavina svega i svačega*; ali posebno se napominje da je buzara od škampi – način pripremanja ljuskara kakav se radi u Rijeci. Talijanski rječnik Valle d'Istria (talijansko-istarski rječnik) za buzaru kaže: *budalaština, glupost, ludost*. Po svemu sudeći (što bi trebalo pomnije istražiti) buzara bi mogla biti naš autohtoni način pripremanja ljuskara i školjki, što po svom okusu i finoći ni približno ne bi odgovaralo nekom „bućkurišu“. Jednostavnost pripreme (osnovna namirnica s dodatkom ulja, češnjaka, peršina, vina) daje naslutiti da je to jelo ribara koje se brzo napravi u jednoj posudi.

Buzdohanlija
(*tur.*) vrsta kruške; krupna, pjegava, izgledom ružna ali vrlo slatka

Buz gibi
(*tur*.) kao led! – uzvik bozadžije kad prodaje bozu, hvaleći je da je ledena

Bündnerfleisch
na posebno osušenom zraku sušeno govedsko meso u švicarskom Graubündenu

C

Cabaret
franc. 1. manji lokal za zabavu s programom; 2. poslužavnik ili kolica s posudicama u kojima se nalaze predjela; 3. boca pića s odgovarajućim čašama; 4. mala umjetnička pozornica

Caciocavallo
(Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)
Talijanski tvrdomasni žuti sir od ovčjeg mlijeka, odlične kvalitete, malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolutovima. Dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Gruševina, čvrsta sirna masa, od koje je već odvojena sirutka, namoči se vrućom vodom da masa postane gipka i da se lako dade oblikovati rukama. Sir oblikom na tikvu jede se dok je mlad, kao desertni sir. Stariji se upotrebljava riban za kuhanje. Kora sira je glatka, tijesto šupljikavo, ili samo sa neznatnim brojem. Petar Hektorović ga spominje kao kaškvalj – sir što ga prave Crnovunci = Kucovlasi = Cincari (Macedorumuni), nomadski pastiri. U Dubrovačkom arhivu postoji dokument koji spominje da je iz Apulije (op. a. Oblasti sirarstva) 1467. godine poslato: duo paria de casicabalis.
Sam naziv sira dolazi od *lat.* caseus > *tal.* caccio i cavallo (konj) < caballus (*lat.* riječ pučkog govora za kljuse); prvotno sir načinjen u obliku konjića.
Iz pučkog govora, Dubrovnika tog doba, ostala nam je i riječ gratakež, grakatež – strug za suhi sir, trenica; ragatač (Šibenik), rakatež (Lika), rakataža (Istra).
Takav sir se najviše proizvodi osim Italije u Makedoniji i Kosovu (šarplaninski, pirotski, kočanski) kao i drugim balkanskim zemljama, tako da se može smatrati balkanskim specijalitetom.

Café-chantant
kavana u kojoj nastupaju pjevači, artisti; kavana s pjesmom i plesom

Café-concert
kavana s koncertnom glazbom

Café-restaurant
(*franc.*) ugostiteljski lokal u kojemu se kombinirano pružaju kavanske i restauracijske usluge.
U vrijeme ručka i večere na stolove se stavljaju stolnjaci i pružaju à la carte usluge hrane. U ostalo doba pružaju se samo kavanske usluge

Cafétéria
(*engl.*) vrsta restauracije obično s mješovitim načinom posluživanja, à la carte i samoposluživanja, a istovremeno može biti i trgovina (neprerađenim) živežnim namirnicama. Posluje tokom cijelog dana.

Cahra de Alicante
Španjolski svježi kozji sir koji se konzumira odmah nakon proizvodnje ili zrenja od svega 1-3 dana. Taj tipični bijeli kozji sir ima visok postotak mliječne masti od 46 do preko 56 posto.

Cajun mješavine
Sastoje se od paprike, crnog papra, kumina, sjemenki gorušice, kajenskog papra (mljeveni čili), timijana (majčine dušice), origana, češnjaka, luka, soli i tajnih sastojaka. Kuhari u New Orleansu (Amerikanci francuskog porijekla koji se nazivaju Cajuni) na tajni svojih recepata izgradili su reputaciju kulinarke meke američkog juga.

Cakes-fruits
(*engl.*) najraznovrsnije ušećereno (kandirano) voće, različitih boja, cijelo ili u kockicama, služi za dekoraciju raznih slastičarskih proizvoda

Caklenica
staklenka, posuda za med

Calisson
vrsta marcipana; tijesto od badema natopljeno mješavinom voćnih sirupa. Rodni grad ove slastice je Aix-En –Provance. Kažu da se njima oduševio kralj Rene 1630. godine i postao njihov gorljivi zagovornik kao „odličnom preventivom protiv kuge“.

Calzone
nadjevena tjestenina salamom, šunkom i dr. (*tal*. kuhinja)

Cambridge-sauce
(*engl.*) umak pripremljen od kosanih žumanaca, srdela, kapara, slačica, octa, fines-herbes i papra, sve izmiješano s uljem u obliku majoneze

Camembert
Jedan od najboljih delikatesnih sireva Francuskog porijekla, pravi predstavnik plemenitih, polutvrdih, sireva sa svojstvenom bijelom pljesni (Penicillium Camemberti) s osebujnom mikroflorom, obilježjem područja gdje se proizvodi, bogat s okusom svojih livada i zaokružen umjetnošću svog proizvođača. Izvana je bijel ili svjetložut, okus mu je prijatan, pikantan, a miris podsjeća na miris pečurki-šampinjona (radi pljesni). Tijesto mu je kompaktno a kora nježnobijela. Lako se kvari, te ga treba držati na hladnom i što prije utrošiti. Na tržištu se nalaze kolutovi težine 80, 125 i 300 g, zamotani u pergament papir, uloženi u okrugle kartonske kutije. Ovaj pikantni sir sa 40-45 posto masti potječe iz Camemberta (Normandija). Njega je 1791. god. u departmanu Orne izumjela seljanka Marthe Rel, čiji kip još i danas stoji na mjesnom trgu. Poslužuje se hladan, nakon jela s vinom.

Canapé
(*franc*.) 1. Mali okrugli sendvič koji se poslužuje uz piće, a radi se na kriški prepršenog kruha ili krekera. Premazan je maslacem ili drugim namazom i ukrašen raznim pikantnim namirnicama (kiseli krastavci, kobasice, salame, kavijar, ringlice i dr.). Uvijek je veličine jednog zalogaja. Često se upotrebljava izraz „kanape sendvič“ što nije ispravno i dovoljno je reći kanape; 2. svako jelo koje se složi na prepršeni kruh premazan maslacem.

Cancarela
izmiješan žumanac s uljem i brašnom, i protisnuto u vrelu juhu

Canola ulje; repično ulje
Ulje od repice je jedno od dva kultivara uljane repice ili *Brassica campestris (Brassica napus L.* i *B. campestris L.).* Njeno sjeme se koristi za proizvodnju jestivog ulja koje je prikladno za prehranu ljudi, jer ima nižu razine kiseline od tradicionalnog ulja. Canola je izvorno prirodno uzgojena iz uljane repice u Kanadi za što su zaslužni **Keith** Downey i Baldur Stefansson R. u ranim 1970-im. Ime "canola" je izvedena iz „**Can**adian **o**il, **l**ow **a**cid” 1978.

Cantina
tal. točionica pića; konoba, podrum

Canneloni
cjevasto i šuplje pecivo iz različitog tijesta za predjelo ili nakon jela.

Canšteher
(*njem*. Zahnstockeher) čačkalica

Capilotade
(*franc*; čit. kapitolad) pikantan ujušak od pečene peradi ili divljači s dodatkom klobučića gljiva.

Carbonada criolla
jedno od poznatih jela iz kuhinje Kreola iz *Lat.* Amerike. Kreol – potomak (tj. dijete rođeno u Americi) od roditelja europskog porijekla romanskog govornog područja. Ovo jelo, uspoređujući s našom kuhinjom vrsta je složenca rađenih u jednoj posudi. Meso (govedina ili teletina) izrezana na kockice isprži se do smećkaste boje i doda pirjanom luku, češnjaku, paprici izrezanoj na trake i izrezanoj rajčici. Doda se zelenje za juhu – celer, lovor, začin, podlije vinom i juhom i kuha na umjerenoj temperaturi (oko 1 sat). Nakon toga dodaju se krumpir, bundeva i jabuka izrezana na kockice, poslije 15-20 minuta kukuruzno zrnje, breskve i . Prije nego što se poslužuje još se

začini i iznese u izdubljenoj bundevi. Poslužuje se s rižom, ali odvojeno. U južnim krajevima SAD-a se kaže, da je domaćica kompletna, tek kad prođe tečaj iz kreola kuhinje („creole cooking“)

Carbonnades
(karbonad) goveđi odrezak pirjan s povrćem u pivu

Carevo meso
žlijezda na životinjskim prsima

Carlton
čest naziv za velike, luksuzno opremljene hotele

Carne pura
ili „carne secca“ španjolski naziv za sušeno meso sisavaca, a najčešće govedine iz Južne Amerike.

Carpaccio – karpačo
Vidi: Objašnjenja za neka povijesna imena jela ili garnitura.

Carsko meso
(*njem.* Kaiserfliesch) sušena slanina protkana slojevima mesa, s trbušnog dijela svinje.

Carte
franc. (papir) napisan cjenik usluga nekog ugostiteljskog objekta

carte du jour	jestvenik
carte des vins	vinska karta
carte des boissons	karta pića
carte des spécialités	karta specijaliteta
déjeuner – la carte	ručak po narudžbi

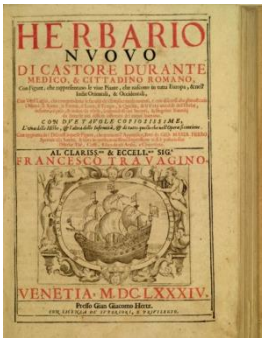
Carvotae
datulje ukuhane u šećeru

Cary
(curry; *engl*.) riječ kari potječe iz tamilskog jezika (Indija), i naziv je za mješavinu mirodija. Osnovni sastojci su: kurkuma (šafran), korijandar, kumin i papar. Može se dodati klinčić, muškatni oraščić, đumbir, kardamom, tamarinda i crvena paprika. Vrijednost mu se može povećati dodatkom komorača, kumina, ginsenga, suhog bosiljka, zrna gorušice i cimeta. Ne postoji precizno pravilo za tu originalnu indijsku smjesu koju su na zapad donijeli engleski i nizozemski trgovci.
U Sri Lanki dodaje se kokosovo mlijeko ili jogurt. Kari se može dodavati jelima na tri načina:

na indijski	dodaje se mesu tek kad se zarumeni
na kineski	primjenjuje se za maceriranje mesa
na engleski	koristi se kao i za svaki klasični ragu. Kari se poslužuje i uz školjke, rakove i razne umake, uz ribu, ali najčešće uz kokošje meso

Cassatopo
sastavu nalik bombi, a sastavljen je od tri vrste sladoleda: vanilija, čokolada, vrhnje s dodatkom komadića ušećerenog voća.

Castor Durante



(Tadino Gualdo, 1529 - Viterbo, 1590. liječnik, botaničar i pjesnik talijanske renesanse. Diplomirao je medicinu u Perugia, 1567. je postao liječnik. U Rimu je naukovao na Archiginnasiu, prema nekim izvorima, na preporuku kardinala Rusticucci Hieronimo, imenovan je glavnim liječnikom na dvoru pape Siksta V. Zahvaljujući uspjehu svojih publikacija uživao veliku popularnost u Italiji i Europi. Umro je u Viterbo u 1590. i pokopan u crkvi franjevačkog samostana.
Knjiga *Herbario nuovo* objavljena je 1585. u Rimu i predstavlja skup ljekovitog bilja Europe, Istočne i Zapadne Indije. Osim

pripovijesti i latinskih stihova, knjiga je znamenita i po receptima jednostavnih lijekova, začina, nazivima, obliku, mjestima rasta i osobinama na talijanskom i latinskom jeziku. Kao narodna medicinska knjiga namijenjena je obiteljima s praktičnim pravilima higijene i prehrambenih savjeta.

U Knjizi se navodi naputak (recept) s hrvatske strane Jadrana, posebno cijenjen u to vrijeme u Rimu – *zubatac sa šafranom. Najbolji su oni krupni, koji se love u Schiavoniji, zgotovljeni u hladetini i spravljeni na način Schiavona. Kuhaju ga u vinskom octu (kvasina) dodajući sol i mnogo šafrana te zatim režu u nomade i pripremaju hladetinu.*

U to vrijeme osmišljen je i naputak *risotto alla milanese*. U Dalmaciji i na otocima pripremali su se paprenjaci sa šafranom duž cijele obale. U svojim putopisima je Petar Hektorović napisao da na području Vinodola redovnici liječe očne bolesti smjesom šafrana, bjelanjka u ruža.

Castratotal.
(uškopljen) carne di castrato – meso uškopljene životinje

Cata
(od *tal.* zatta) dinja

Catschups
(Catsups, Ketshups: čit. kečaps) Gotovi engleski ili američki umaci. Sadrže jedan osnovni začin, koji je s odgovarajućom tekućinom prerađen u začinski umak; npr.: *mushroom catchup* – umak od gljiva; *tomato cattchup* – umak od rajčica.

Catering
(*eng.* caterer (ketering) - opskrbljivač) posebna ugostiteljska služba koja se brine za opskrbljivanje već pripremljenom hranom, odnosno pripremanje obroka u centralnoj jedinici i dostavljanje za potrošnju na drugom mjestu.
Prvi catering pojavio se u zrakoplovnoj službi kako bi osigurao da u avionu bude dovoljno ne samo hrane i pića, nego i svega što treba putniku (od presvlaka za glavu na sjedištu i ubrusa, a danas, do igračaka, slušalica za glazbu do filmova na dugim rutama …), a zatim u željezničkom i cestovnom prijevozu putnika. Danas se to proširilo tako da preuzimaju brigu za bankete, razne svečanosti, svadbe, zabave i druge oblike proslava i priredaba. Taj se termin rabi i za djelatnost ugostiteljstva. Kod nas je termin preveden kao *„pripremnica obroka“* i pod njim se podrazumijeva ugostiteljski objekt u kojem se pripremaju jela, a mogu se pripremati slastice i napici, koji se poslužuju na drugim mjestima i u drugim prigodama.

Otkako je iz zrakoplova meko sletjela na zemlju, catering gastro filozofija munjevito osvaja najrazličitija područja suvremenog života, uspješno zamjenjujući statičnu restoransku ponudu ili odmjenjujući klasične domaćice u njihovom štednjaku, koje bi, nakon iscrpljujućeg nakuhavanja, neposredno uoči dolaska gostiju kolabirale u kuhinji.

Dok je za dostavu pizze, ćevapčića, ražnjića ili pljeskavice najvažnije spretan dostavljač na skuteru, za pretenciozniji catering potrebna je vrhunska i vrlo skupa pozadinska logistika, temeljena na gastronomskom hi-techu, koji se razvija brzinom razvija informatike. Samo takva postrojenja mogu jamčiti istodobnu pripravu stotina i tisuća obroka hrane u rasponu od predjela do deserta. Robotika i informatika jednako su važni kao i kuharsko umijeće, jer današnji je catering, ako je riječ o ozbiljnom profesionalizmu, nemoguće producirati u kućnoj radinosti. Cijeli je proces, od nabave hrane i njezine termičke obrade do priprave u konvektomatima (parno-konvekcijski aparat; prijenos energije topline ili elektriciteta strujanjem čestica plinova ili tekućine; koji zamjenjuje nekadašnje kuharske timove, a nadzire ga samo jedan kuhar-programer). Riječ je o najinteligentnijoj kuhinji današnjice, koja se u finalnoj produkciji ne smije razlikovati od one u koju je uložen golem trud stotine kuharskih ruku.

Catering danas uključuje doslovce sve: od dostave hrane, tanjura, zdjela, jedaćeg pribora i čaša do stolnjaka, salveta, svijeća i cvjetnih aranžmana.
Catering know-how jednako je brižljivo čuvana tajna kao i naputci vrhunskih kuhara.
Catering service
(*eng*.) raznošenje hrane u specijalnim posudama iz „tvornice“ u kojoj je pripremljena u pogone izvan tvornice, za opskrbljivanje aviona, tvornica, ustanova i dr.

Cavarika
vidi: Čiger

Cayenne
vrsta bijelog ljutog papra

Cayenne umak
Crvena paprika potječe iz grada Cayenne koji je glavni grad Francuske Gvajane. Umak se radi od posebne mješavine Cayenne paprika, cimeta i paprike. Najčešće se poslužuje uz mesna jela od svinjetine.

Cecelj
presoljeno jelo, koje se ne može pojesti. *Ovo je tebi ilo? ~ možeš ga oma bacit, to je pravi cecelj!*

Cecina
osoljeno i na suncu sušeno kozje meso iz Meksika

Cedevita

Uz *vegetu* drugi Hrvatski brend je *cedevita* - osvježavajući i energetski napitak, proizveden 1970. godine u Plivi, koji je u kratko vrijeme osvojio domaće i inozemno tržište. Autor napitka je g. Martin Stanković, potpuno je zaboravljen i jedino što je dobio za svoj rad, mnogo kasnije, je status samostalnog istraživača. Cedevita, čiji sastojak nitko nije uspio kopirati, prodavala se samo u ljekarnama. Golema financijska korist od cedevite ostala je Plivi. Magistar farmacije g. Martin Stanković otišao je u tišini 2012. g., baš kako je i živio. Prvi Cedevita instant napitak napravljen je 1969. godine, ali je 1970. godine lansiran na tržište, bila je to cedevita od naranče. 1985. godine je lansirana cedevita od limuna, a 1990. godine od grejpa. 1999. godine dolazi cedevita od šumskog voća i jabuke, ali zbog loše potražnje cedevita od jabuke ubrzo je izbačena s tržišta i prestala se proizvoditi. Kasnije dolaze cedevita od mandarine i crvene naranče. Kasnije dolazi i brusnica, a najnovija je limeta koja je 2010. godine lansirana na tržište.

Cefra
1. komina, svo voće pripremljeno za pečenje rakije.
Skupili smo šljive spadan(i)ce i bacili i(h) u cefru, nek stoje za rakiju.
2. zadah iz usta pijanca (fig.).
Taj se valdar nikad ne trizni, samo što je naišo pokraj mene, zasmrdila je cefra mu iz usta.

Ceger
torbe s ručkom za nošenje živežnih namirnica, najčešće u Posavini napravljen od kukuruznoga omota (suske), a posebni su rađeni i od šibe (Posavina)

Ceker

logozar, rogožar (od *madž*. rogosz –botur, šaš, ševar; biljke raširene posvuda u plitkim vodama jezera i močvara, koja se mnogo upotrebljavala u močvarnoj kulturi) , ceker (*njem.* Zöger); pletena torba od komušine, šaša, lika ili slame s ručkama za nošenje namirnica.

Ceknuti
popiti s užitkom (čašu vina, vode, piva)

Celar
celer

Celerova sol
fina sol, aromatizirana osušenim celerom, usitnjenim u prah

Celo
vino bez vode

Celjak(i)
ukusan cijeli, narezani, samo oguljeni krumpir(i)

Cemper
mrvica (kruha, sira,..) (Krk)

Cemuljika
stabljika kukuruza (Benkovac, Dalmacija)

Cena
prvobitno glavni obrok, ručak u Rimljana oko 12 sati, kasnije postala večera, pomicanjem obroka u kasnije sate

Cenker
ribarski alat nalik na vršu, napravljen od koluta drveta i slično, opletenih mrežom u obliku lijevka ili valjka, unutar kojeg se nalazi suženi ulaz u obliku lijevka kroz koji riba ulazi unutra. Cenker se otežava sa donje strane kako bi stajao na dnu**Centl**
decilitar

Centl
decilitar

Centopeca
dio životinjske iznutrice (utroba, crijeva, kulje)

Central
lat. (centrum-središte) naziv za hotele, kavane, restauracije locirane u središtu grada, katkada i u neposrednoj blizini kolodvora

Cepec
valjak za tijesto

Cepela
(od *tal.* cepello) peteljka grožđa

Cerealije
(*lat.*) žitarice, žito svake vrste (ječam, kukuruz, pšenica, raž, riža, zob...)

Cerealije
svečanost u čast boginje Cerere; Cerera – u starorimskoj mitologiji boginja pokroviteljica zemljoradnje, isto u starogrčkoj mitologiji Demetar

Cereals
engl. skupni naziv za jela pripremljena od žitarica (pšenice, kukuruza, zobi, raži ..) Ta se jela uglavnom jedu za zajutrak, naročito u anglo-američkim zemljama. Najpoznatija su:

corn flakes	kukuruzne pahuljice
cream of wheat	kaša od pšenične krupice
grapes nuts	tarana
hominy	kaša od kukuruzne krupice
poridge	zobne pahuljice
puffed corn	nabujak – kukuruzne krupice
puffed rice	nabujak od riže

Uz njih se poslužuje:

à part	šećer, slatko vrhnje
dry cereals	suhe instant cerealije, koje sam gost miješa s mlijekom ili vrhnjem za stolom

cooked cereals	kuhana jela od cerealija

Cerebos sol
fina engleska sol, koja navlači malo vlage.

Ceremonija
(*lat.* cearemonia) poštovanje, svečanost, svečanost u nečiju čast (ili nečega) po unaprijed utvrđenim pravilima, običajima

Ceres
jestiva mast proizvedena od masti kokosova oraha.

Ceriš
kašasta hrana

Cerovka
dinja čvrste i hrapave kore kao u cera (drvo)

Cerpić, ćerpić
(od *turskog* kirpič) sirova nepečena cigla pripravljena od gline i pljeve.

Cervelad-kobasica
(*njem.* Cervelatwurst ili Safaladi, *tal*. Mortadella) poznata vrsta kobasica koje u svom sastavu sadrže i mozak „cervello“

Chambre séparée
franc. posebna prostorija u kojoj se poslužuju manja ili veća intimna društva

Chantilly
dvorac kraj Pariza; à la Chantilly – s tučenim slatkim vrhnjem

Chapelure
krušne mrvice od najfinijih žemlji

Charlotte
(šarlot) jelo; krema s biskvitom

Charke dulce
posebna vrsta sušenog mesa u Australiji i Južnoj Americi (Urugvaj). Meso se reže na tanke ploške, natrlja se površinski sa malo šećera i suši na suncu.

Chateaubriand
je ponos ugostitelja, odrezak za znalce-sladokusce. *François-René de Chateaubriand* (1768.-1848.) velikan književnog romantizma. Vidi: Šatobrijan

Chaud froid
(*franc.* šofroa – „toplo-hladno“) vrsta gustog umaka u koji je umiješana želatina. Topli umak je polutekući, a koristi se za prelijevanje hladnih jela na kojima se stisne i ukrasi. Može biti različitih boja, a služi za prelijevanje nekih hladnih jela, od npr. riba, peradi o dr.
U 18. stoljeću, Marie-Antoine Carême osmislio je chaud froid što znači "vruće hladno". U francuskom jeziku odnosi se na namirnice koje su pripremljene „na toplo“ a poslužuju „na hladno“. Aspik (želatina, hladetina, piktija) je u stvari chaud froid „umak“ mnogih hladnih jela od riba i peradi.
Povijesno gledano, chaud froid, su jela od mesa, voća i povrća. Kuhari srednjeg vijeka „otkrili su mesnu juhu“ koja se stvrdnula i mogla biti poslužena kao jelo o čemu piše i detaljan naputak za aspikom (hladetinu) u *Le Viandier*, pisan oko 1375.

Chaudeau
franc. pjenušava topla krema od jaja, šećera i bijelog vina a služi kao preljev nekih toplih ili hladnih jela. Taj umak od vinske pjene u doslovnom prevodu glasi – „vruća voda“

Cheddar
Engleski najpoznatiji punomasni kravlji sir u kojem ima 45 posto masti, proizvodi se u istoimenom gradu pokrajine Somerset. Ovaj kompaktni sir fine strukture tijesta, žute ili žutonarančaste boje, izrazito karakterističnog okusa i mirisa na svježe vrhnje ili maslac, poslužuje se na kraju obroka. Englezi uz njega piju crne teška vina ili pivo – pale ale export. Danas se taj sir u velikim količinama proizvodi u Sjevernoj Americi i najvećim se dijelom prerađuje u topljeni sir.

Chef

U struci ovaj termin podrazumijeva „osobu koja je zadužena za pripremu hrane“, šefa kuhinje. Tako kada se kaže samo riječ *„chef“,* podrazumijeva se šef kuhinje. Uobičajeno je reći i *„chef de cuisine“* (*franc*.) ili *„executive chef„* (*engl*.)

Chemiser
franc. neka hladna jela „presvući“ aspikom tako da se unutarnja površina kalupa premaže aspikom. Kad se aspik stisne, kalup se napuni odgovarajućom smjesom i sve se zajedno istrese iz kalupa

Chenna
brašno od indijske vrste boba

Cherry-brandy
(*engl.*) (ćeribrendi, šeribrendi) rakija od trešanja ili višanja (trešnjevača ili višnjevača)

Chester
Engleski tvrdi sir sa 45 posto masti, proizveden od pasteriziranog kravljeg mlijeka, ružičaste boje (od umjetnog orleana), valjkast i u komadima 30-50 kg. Sličan je siru Cheshire, Gloucester i Chedder. Prikladan je za pripremanje sendviča i za desert nakon jela.

Chianti
(kjanti) vrsta talijanskog vina iz kraja Chianti u Toskani

Chicha
(čiča) alkoholno piće južnoameričkih Indijanaca (dobiva se od kukuruza)

Chiffonnade
listovi glavičaste salate ili kiselice narezani na tanke rezance i lagano ispirjani na maslacu

Chiken-broth
(*eng.* čit. čikn brot) krepka juha s ukuhanom rasječenom piletinom

Chilli
vidi: Čili

Chilli con carne
(papreno meso) – Chilli (chillies) su mali oštri rođaci paprike. Od njih se dobiva kajenski papar, a služi kao osnova za pripremanje oštrog začina (miješanog) začina chilli praška. Ako nemamo chilli prašak, možemo ga zamijeniti – kajenskim paprom i crvenom paprikom. Meso izrežemo na kocke i ispržimo na zagrijanoj masnoći da dobije smeđu boju. Dolijemo juhe i meso pirjamo pokriveno na umjerenoj temperaturi. Kada je upola gotovo dodamo kumin, chilli – prašak, sol i zdrobljeni češnjak. Luk i rajčice narežemo na kocke, zelenu papriku očistimo od sjemenki i unutrašnjih rebara i izrežemo. Kratko pržimo na malo masti i dalje pirjamo pokriveno. Procijedimo kroz cjediljku i primiješamo razmućeno škrobno brašno. Mesu dodamo umak od rajčice i luka, promiješamo i malo zagrijemo. Kako ovom jelu ide i grah, kuhamo ga posebno i umiješamo pred kraj s umakom i mesom.

Chinios
metalno cjedilo za umake, čunjastog oblika

Chips
(ili pommes chips) – tanko izrezani listići krumpira prženi u dubokoj masnoći.

Chipolate
franc. male paprene kobasice nadjevene u ovčje crijevo

Chips
engl. vrlo tanke kriške krumpira, listići, prženi u dubokoj masti (150-180 oC) do svjetložute boje. Mogu biti prilozi jelima i zagrisci uz pića; francuski *pommes (de terre) chips*

Chop
engl. 1. dvostruki kotlet u jednom komadu s dijelom pisanice, od ovčetine (mutton chop), od janjetine (lamb chop), pripremljen na žaru ili u tavici; 2. odrezak ili steak

Chorizo
Chorizo (galicijski: *chourizo*; portugalski: *chouriço*, Katalonski: *xoriço* je pojam koji obuhvaća više vrsta svinjskih kobasice porijeklom iz Iberskog poluotoka. Chorizo može biti svježa kobasica, u kojem slučaju to mora biti kuhana prije jela. U Europi je češće fermentirana dimljena kobasica koja se konzumira obično narezane i bez kuhanja. Španjolski *chorizo* i portugalski *chouriço* ima karakterističan miris po dimljenju i zagasito je crvene boje od crvene paprike (*pimentón, pimentão* ili *colorau*). Zbog kulinarske tradicije meksički *chorizo* (chorizo u cijeloj Latinskoj Americi), kao i Čileanski pripravlja se meksičke paprike. U Latinskoj Americi, koristiti se ocat umjesto bijelog vina. U Španjolskoj i Portugalu kobasice se nadijevaju crijeva, što je tradicija još od rimskog doba. U Latinskoj Americi se obično nadijevaju u umjetna, imaju glatki izgled i često se boje umjetnim bojama. Chorizo se konzumira narezana ili u sendviču, roštiljana, pržena ili kuhana (simmered) u jabukovači ili drugom jakom alkoholnom pića kao što je aguardiente. Također se može koristiti kao djelomična zamjena za meso govedine ili svinjetine. Španjolski *tapas barovi* koji poslužuju tradicionalni chorizo stekli su popularnost u mnogim velikim gradovima diljem Sjeverne Amerike.

Chou-hous
engl. jeftinija restauracija ili gostionica

Chutyne
(čutajn) gusti i jaki začinski umak porijeklom iz Indije. Priprema se od voća i od povrća, a uvijek je kiselkast, ponekad slatkasto-kiselkast i obavezno ljut, te oštro začinjen.

Ciba
cibka (*slov*. dijalekt) kokoš

Cibara
cibora; drobna šljiva

Cibebe
(*njem.* Zibebe) zrno suhog grožđa, grožđice

Cibulica
vrsta šljive (Lika)

Ciceg
vrsta grožđa

Cicmara
cicvara, maslo (Hvar)

Cicvara
(ali i bungur i maslo) 1. jelo koje se nekad vrlo mnogo pripremalo u Slavoniji, naročito za zajutrak. Radi se od jaja, svježeg vrhnja, svježeg sira i dodatka brašna i masla. Svježe vrhnje prepрži se sa sirom i brašnom (obično se stavljalo kukuruzno brašno) i zatim dodaju jaja. Ovo jelo u Sloveniji zovu: lotvara; 2. mladi sir se usitni i poprži s maslom kad je skoro gotovo zalije se razmućenim jajima (Poljica); 3. razmućena jaja u mlijeku i popržena, jelo čobana u Makarskom primorju.; 4. jelo za svečane dane iz sela oko rijeke Cetine: pravi se od skute iz mješine ili kajmaka. Prvo se istopila u vodi skuta, a zatim se dodalo kukuruzno brašno. Miješalo se drvenom žlicom tj. dok masnoća (od skute) ne dođe na površinu. Istresla se na tanjur i rezala kao kolač.

Cicvarka
vrsta kolača, bazlamača, sklopanka

Ciđenjak
ulje ocijeđeno iz mljevenih maslina – tijesta, prije stiskanja i polijevanja uzavrelim morem; *„Ciđenjak je likovit za žuč, bo nima kiseline“*.

Ciga
limena osuda za mužnju ovaca zapremine dvije do tri litre

Ciganski način
često se u restauracijama (i u onima više kategorije) daje jelima pridjev „na ciganski“, da bi im se dala određena

mističnost, ali i orijentalnost. Nažalost, bez ikakve osnove. Ukoliko i dajemo takav pridjev, onda bi se on mogao dati najvjerojatnije jelima – složencima, koja se rade u jednom loncu. S obzirom na nekadašnji nomadski način života, lonac (kotlić) je najbrža termička obrada jela, ali ne i najjednostavnija. Napraviti jednostavno jelo je najčešće i najteže (s malo namirnica napraviti nešto ukusno). Kada već govorimo o „ciganskim jelima" mora se reći da se kod njih život (duša – tijelo) dijeli na čisto i nečisto (čisto od pupka više – nečisto od pupka niže). Po tom principu dijele životinje i biljke, te se neke mogu jesti, a neke ne. Npr.: ptičje noge i glava su nečiste – trup čist. Konj se ne smije jesti.

Cigla
zemljana posuda za pečenje, crepulja (Hrvatsko zagorje)

Cijediti
(*franc.* passer; *njem.* Samohen) ili procijediti; znači neku gustu tekućinu uliti (juhu, mlijeko i sl.) u sito ili cijedilo da bi se odstranili nepotrebni dijelovi. Francuzi upotrebljavaju za cijeđenje termin passer (pase), a kod nas se često čuje pasirati prema njemačkom passieren (pasirn)

Cik
kisela sirutka; kisela šljiva

Ciknuto
(vino) kad nešto postaje kiselo ili je već kiselo

Cikorija
Bijeli lisni izdanci vrste cikorije koja je listala u mraku. U Njemačkoj je divlja cikorija poznata i kao vodopija, uzgajana već u 18. stoljeću. Listovi su služili kao stočna hrana, a od gorkog korijena priređuje se nadomjestak kave.

Cilica
smokva koja se ne ubere zelena, nego se na stablu osuši

Cima
(*slo.*) lišće, perje, zelen od luka, repa, salata, vršci mladog povrća

Cimenta posuda iz koje se pije voda (lončić)

Cimeni tanjur
plehnati tanjur

Cimet
Cinnamomum zeylanicum, drvo – mala i neugledna trajnica, nalik na lovor, podrijetlom sa zapada i jugozapada Šri Lanke. Začin se pravi od unutarnje strane kore, koja se reže i suši na suncu, na kojem se savija. Najpoznatiji je rođak cimeta kora drveta *kasije* (Cinnamomum cassia) potječe iz Kine. Velik dio cimeta koji se danas prodaje na Zapadu zapravo je kasija. Srednjovjekovni potrošači mnogo su bolje prepoznavali razliku od nas, danas.
Cimet je jedna od najstarijih kuhinjskih mirodija. Stari Kinezi, a i Grci i Rimljani (kinnamom ili kinnámômon iz jedne orijentalne riječi kod Plutarha i Herodota, cinnamum kod Plinija i Ovidija) poznavali su već cimet kao mirodiju. Vjerojatno je da je cimet i jedna od najstarijih mirodija svjetske trgovine.
Stari Grci vjerovali su Arapima, koji su im prodavali cimet, kako izvode prava čuda kako bi došli do njega: „Štapiće cimeta, za koje se uopće ne zna gdje zapravo rastu, donose velike ptice do svojih gnijezda napravljenih od blata na strmim klisurama, do kojih se nijedan čovjek ne može popeti. Arapi pticama ponude velike komade mesa, a pod njihovim teretom gnijezda puknu i padnu na tlo, nakon čega iz njih pokupe cimet".
Rimljanima je cimet služio kao miomiris za mrtvace, nikada za jelo, Kad je neronova žena Popeja (37.-68.) umrla od njegova udarca u trbuh, njezino je tijelo spaljeno na divovskoj lomači od cimeta.

Ta blaga, ugodna mirodija upotrebljava se mnogo u slastičarstvu za pridodatak rakijama, ukuhanom voću, pri priređivanju mirodijske čokolade. Cimetov

sirup je omiljeni pridodatak različitim gorkim lijekovima, da im se popravi okus. U srednjem vijeku mnogo se upotrebljavao kao začin ribi i mesu, dok se danas upotrebljava radije pri različitim mliječnim i brašnenim proizvodima.

Cimin
(*grč.* kyminon) kumin, kiml

Cimpet
medenica; zemljana posuda za pečenje npr. guske (Hrvatsko zagorje, Međimurje) koja ima dva dijela; onaj u kojem se peče i kojim se pokrije. Prije pečenja se moraju oba dobro navlažiti (Danas se takva posuda uvozi i poznata je pod imenom - Römer topf; nažalost zaboravili smo da je to naš stari autohtoni proizvod kojeg su „zagorci" koristili za svoja guščja pečenja, a kasnije i pureća.

Cincar
mesar koji prodaje samo ovčje meso. *Bio je danas cincar, oće da kupi ovaca za klanje*.

Cincarnica
mesnica; mesara za prodaju ovčjeg mesa. *Ne idem ja u cincarnicu, to je poso mog čovika, on voli ovčje meso*.

Cipača
'voće koje se lako odvaja od koštice
Ove godine su nam dobro rodile briske cipače.

Ciper
vrsta vinove loze crna grožđa

Cipolata
vrsta malih talijanskih kobasica, kao i naziv za garniture napravljenu od njih.

Cipov
(*mađ.* czipo) 1. pekarski bijeli kruh; 2. sušeni bijeli kruh za mrvice

Cipovec
kruščić, žemlja

Cipovčica
mali bijeli kruh

Citka
1.rijetko platno za cijeđenje mlijeka. 2. 'posuda kroz koju se cijedi tekućina, cjediljka.
Moraću kupit novu citku, ova se pokidala namisti.

Citronada
(*slo.*) limunada

Citrus
(*lat.* citrus-limun) zajednički naziv za naranče, limun, grapefruit i dr.

Cizelirati
(*franc.* ciseler) lagano zarezati meso ili ribu da se lakše prigotovi. Također: rezati povrće na tanke rezance ili glavicu luka na sitne kockice.

Ckara
roštilj, gradele; kožica na kuhanom mlijeku

Ckvara
skvara; mrvice koje otpadaju (ostaju) od topljenja čvaraka

Clarifier
franc. razbistriti neku tekućinu

Cloche
franc. (zvono) poklopac koji služi za pokrivanje jela na pliticama, obično od kuhinje do stola gosta

Cmariti
pržiti na žeravici ili polako peći – kuhati

Cmoček
(*slo.*) mali knedl, valjušak, valušak

Cmok
cmoki (slo.) okruglice, valjušci – vrsta tjestenine

Cmokati
mljackati

Cocktail-party
moderan način društvenih sastanaka. Na ovakav sastanak odjednom se može pozvati veći broj uzvanika. Poziva se između 18 i 19 sati, nikad prije ili kasnije. Poslužuje se najprije cocktail (po njemu se i zove cocktail-party), a zatim mala zakuska (prženi listići od krumpira, mali krastavci, slani bademi, crne i zelene masline, slani prutići od lisnatog tijesta, razni kanapei, kocke sira i šunke, paštetice sa sirom i mesom, korneti od šunke). Postoji također i proširena cocktail-party, koja zamjenjuje neki dnevni obrok, organiziraju se uz veliku količinu hladnih zalogaja, toplih jela, raznih kolača, voćnih krema i sladoleda.
Miješani kanapei, sastojci: kocke sira i šunke, korneti od šunke ili pršuta s hrenom, paštetice od lisnatog tijesta sa sirom ili mesom, male kobasice i hrenovke sa senfom, okruglice od mesa (čufte) u umaku od rajčice, okruglice od mesa sa žara, ražnjići i teleći medaljoni sa žara, riblji odresci, pileće bijelo meso, sitni kolačići (čajno pecivo), razni mignoni, voćne kreme, kava, kruh.

Cocotte
(*franc.* kokot) porculanska posuda (od materijala otpornog na temperaturu) valjkastog oblika raznih veličina u kojima se jela zapeku (gratiniraju) i u njima odnose gostu

en Cocotte	u kokotu pripremljena jela i poslužena

Coclav
mljaskav (mljackva) (o jelu)

Cointreau
(*franc.*) koantro – vrsta likera

Cokuš
isjeckano, usitnjeno meso (Hrv. Zagorje)

Coeurs de filet
(*franc.* čit. ker de file) mali odresci govođe pisane pečenke (filet mignon ili tournedos ili mignon de boeuf) na prepečenom kruhu (croûtons), preliveni španjolskim (sauce espagnole) ili demi – glace (dmi glas) umakom

Cookie
vrsta beskvasnog kolača, keks (cookie) koji se tradicionalno izrađivao od *jednog dijela bijelog šećera*, *dva dijela maslaca* i *tri dijela zobenog brašna*, kako se navodi u starim engleskim zapisima. Korištenje bijelog brašna (pšeničnog) je bila rijetkost i spadao j u namirnice koje si nije mogao priuštiti običan puk. Za rižino ili kukuruzno brašnom Europa tada nije znala.
Kolačići izgleda da imaju svoje podrijetlo u 7. stoljeću u Perziji, ubrzo nakon upotrebe šećera proširio se u Europu muslimanskim osvajanjem Španjolske. Do 14. stoljeća, oni su zajednički u svim razinama društva, diljem Europe, od kraljevske kuhinje do uličnih prodavača.
Kolač je vjerojatno pripremljen prvi put još u 12. stoljeće (prema engleskim navodima), i njegovo osmišljavanje često se pripisuje Mariji, Kraljici škotske (1542-1587) u 16. stoljeću. Na njenom dvoru radili su francuski kuhari koji su imali vremena u osmišljavanju naputaka za razna jela kao što su raspolagali i sastojcima za njihovu pripremu. Povijest škotskih kolača je povezana s poviješću mljekarstvo i maslac na Britanskom otočju tijekom srednjeg vijeka:
„Maslac je drugi glavni proizvod mlijeka, prvi je sir. „Način izrade se neznatno promijenio od Plinija do danas ... U ostalim granama kulinarstva maslaca uz pratnju sira ili s makaronima i nadjevima od jaja, mlijeka, šećera običnog ili „ fancy kruha" „čine čuda". Za tijesta i kolače, prva alternativa je svježe vrhnje. Maslac se pojavljuje u relativno malom broju jela u srednjovjekovnim naputcima, koji su pisani uglavnom za kuhare plemića. U vrijeme Tudora srednje klase počinje koristit maslac kao hranu za siromašne, i počela ga se koristiti u kulinarstvo, što je postao i trend zadnji dvjestotinjak godina."
Naputci (recepti) s kolačima prvi se put pojavljuju nakon vladavine Queen Mary

koja nije uživala u kolačima uz čaj, kao ni njezina sestrična kraljice Elizabete I. (1533-1603), jer čaj stigao u Engleskoj tek u rujnu 1658.). Danas je teško zamisliti ljudima svijet bez utješne šalice toplog čaja, tople čokolade ili kave, iako su biljne infuzije vruća jabukovače i vruće začinjeno vino bile poznate.

Course
(*engl.*) jedan slijed jela u meniju (gang).

Coffe party
obično se održava u popodnevnim satima uglavnom za ženske uzvanike. Poslužuju se najbolje vrsta kave u raznim varijantama. Uz napitke se poslužuju raznovrsni kolači, od pića likeri, kokteli, sokovi i dr.

Cokuš
sjeckano, usitnjeno meso

Colbert Jean Baptiste
(1619.-1683.) ministar financija Luja XIV. Poznat je kao zaštitnik kuharskog umijeća. Po njegovom imenu poznata je *goveđa juha* tj. prilog za određenu bistru juhu, koji se sastoji od poširanog jaja i kuhanog ili pirjanog proljetnog povrća.

Color
(*lat.* color-boja) 1. staviti jelo u pećnicu da bi dobilo rumenu boju; 2. ukrašavanje raznih kolača neškodljivim bojama; „obojiti“ neko jelo ili piće na poseban (atraktivan način)

Concasser
(konkase) vidi: konkasirati

Con gusto
(*tal.*) (kon gusto) s ukusom, ukusno

Consommateur
franc. gost, onaj koji uživa naručeno jelo i piće, konzument

Consommation
franc. hrana ili piće koje gost naruči u ugostiteljskom objektu, konzumacija

Consommé
(*franc*.) bistra krepka juha

Consommé double	bistra dvostruka krepka juha
Consommé en tasse	bistra krepka juha bez priloga i masti, poslužena u porculanskoj šalici (u Italiji – „oglio“)
Consommé froid	hladna krepka juha
Consommé spécial	specijalna krepka juha

Način priređivanja:

a)	obične mesne juhe ukuhaju se ne polovicu
b)	upotrebe se veće količine mesa i kostiju nego za običnu krepku juhu, odnosno meso se razreže i skoše i potpuno raskuha. Mogu se također izabrati i komadi mesa, koje sadrži mnogo ekstrakta, npr. goveđi rep, kokoš, i sl.
c)	meso se kuha u već gotovoj krepkoj juhi

Contre-filet
franc. dio mesa suprotan od goveđe pisane pečenke tj. roastbeef, meso goveđeg hrpta

Convenience food
(*engl*. konvinjens fud) namirnica pripremljena do određenog stupnja gotovosti (očišćeno povrće treba samo skuhati; ispečeno meso treba se izrezati – porcionirati)

Coppa coada
juha iz Veneta, koja se kuha nekoliko sati u pećnici. U juhi su ploške kruha, meso od goluba (u zamjenu se stavlja piletina), kopuna ili purana (tal. kuhinja)

Coquilles
franc. 1. školjka; 2. mali porculanski stakleni ili metalni kalupi u obliku školjke u koje se pune razna jela (umak, salpikon, fini ragu ..)

Corail

(*franc*.) koralj, zelena srž jastoga i drugih rakova koja pri kuhanju pocrveni.

Cordon bleu
(*franc*. kordon ble)
Orden vitezova Svetog duha (odlikovanje za hrabre ljude) – *„Plava podvezica“*. Jedno ovakvo odlikovanje dobila je od Luja (Louis) XV. Kuharica grofa Dubarrya (grofica Dubarry osim što je bila zloglasna bila je i ljubavnica Luja (Louisa) XV). Pod ovim pojmom (Cordon Blue – Plava podvezica) u svjetskom kulinarstvu podrazumijeva se – kvalificirana kuharica koja je svu vještinu pripremanja jela naučila od šefa kuhinje – muškarca; uobičajeni naziv za izvrsnog kuhara; Međunarodno odlikovanje za najbrži parobrod koji saobraća preko Atlantika; vrsta telećeg odreska nadjevenog šunkom i sirom, paniranog i prženog u masnoći. Prije posluživanja ukrašava se ploškama limuna, ringlicama i „vrpcom“ od paprike (svoje današnje ime dobila je na nekom natječaju kuharskog umijeća, a osnova je u „švicarskom odresku sa sirom“).

Corned beef
(*engl.* koned bif) – govođe meso konzervirano (usalamureno) u kutijama „mesni doručak“, prikladno za priređivanje mesnih jela, mesnih nadjeva i smjesa za mazanje kruha. Omiljena jela s corned beefom: popržen krumpir, valjušci, krpice, žličnjaci, riža, kruščići od riže,

Cornet
franc. 1. tuljčić, roščić u koji se stavlja sladoled; 2. kriške šunke ili pršuta rolane i nadjevene nekim jelima, francuskom salatom, sirom i dr.

Cornichon
franc. mali zeleni ukiseljeni krastavci koji se upotrebljavaju u hladnoj kuhinji za dekoraciju i salate. Treba ih razlikovati od concombres – velikih (kiselih) krastavaca, namijenjenih prije svega za salatu.

Côte de boeuf
franc. isječen komad mesa od govođeg hrpta, s kosti ili bez, za najmanje dvije osobe, najčešće se priprema na žaru „english“, govođa pržolica; doslovno prevedeno znači – govođi kotlet.

Coulis
franc. 1. *coulis blanc* – juha kojom se zalijeva bijeli temeljni umak; 2. *coulis brun* – juha kojom se zalijeva tamni temeljni umak; 3. različiti sokovi mesa koji se upotrebljavaju prilikom pripremanja raznih kuhanih i pečenih jela; 4. može biti i sinonim za bisque i purée; 5. nadomjestak za pravu majonezu

Counter service
(*engl.*) posluživanje jela na pultu odakle gosti mogu promatrati pripremanje naručenog jela. To je slučaj kod nekih grill-restauracijama, snack-barova i još nekim ugostiteljskim lokalima.

Coupe
franc. pehar, kup razne vrste sladoleda složene s raznim vrstama voća, prelite sirupom, likerom i sl.

Court bouillon
(*franc.* kur bujon) obarak u kojem se kuhaju ribe. Može sadržavati korjenasto povrće, peršin, luk, lovorov list, piment, vino i dr., kao npr., snopić začina – bouqet garni. Kuharski specijalisti za pripremanje jela od riba razlikuju nekoliko vrsta ovih juha.

Couvert
vidi: kuver

Couverture
franc. čokoladna presvlaka na raznim kolačima

Crabmeat
zamrznuto ili u limenkama konzervirano meso velike rakovice

Crascenza
blaži oblik Stracchio sira koji se mnogo puta dodaje proizvodnji kolača a gdjekada i

milanskom kolaču duljeg trajanja nazvan „Panetonne“.

Crème double
punomasno slatko vrhnje. Sadržaj masnoće ovog slatkog (prirodno slatkog, nezaslađenog) vrhnja iznosi najmanje 30% a u Švicarskoj bar 35%

Crème fraîche
kiselo vrhnje nježno kiselkasta okusa, sadrži 30% masti. Veliki udio masti prouzrokuje čvršću konzistenciju crème fraîche. Crème fraîche je stalni sastojak fine francuske kuhinje.

Crêpes
franc. palačinke; *crêpes Suzette* – manje palačinke nadjevene mljevenim bademima ili orasima, propirjane u umaku od maslaca, šećera, narančina i limunova soka, flambirane (zapaljene, osmuđene) konjakom i maraskinom. Poznato je više naputaka za crépes Suzette. Tanke palačinke – crêpes – najčešće su od heljdina brašna.

Crèpinette
kobasice u svinjskoj maramici (mrežici)

Cripnja
(crepulja) je obla posuda od gline ili željeza, dimenzije između 30 i 40 cm. U njoj se najčešće peče kruh. Kod pečenja stoji na malom tronošcu koji odgovara njenoj veličini. Kruh se stavlja u nju, pokrije prethodno pripremljenim žarom. Kada je kruh gotov, žar uklonimo i sa kore
kruha nožem ostružemo ostatke koji su se utisnuli u njega.

Crevettes
(*franc.*) morski račići veličine prsta, koji se puno upotrebljavaju u hladnoj kuhinji i kod pripremanja umaka. U prodaji se nalaze u malim staklenkama.

Crljenec
1. luk, crveni luk; 2. vrsta graha

Crna juva
(juha) juha od praseće krvi, iznutrica i kukuruznog brašna (Hrvatsko zagorje)

Crni korijen
(gavez, turovac, salsifis) 2-3 m visoka biljka glavočika. Njezin mali korjenasti gomolj upotrebljava se i kao varivo i kao stočna hrana. Tamnozeleno lišće crnog korijena služi također kao stočna hrana.

Crna kuhinja
kuhinja s otvorenim ognjištem

Crnica
vrsta smokve crne kore

Crno zele
U nekim krajevima *broskvu* nazivaju crno zele. Najbolja je za kuhanje kad ga „pofuri“ mraz, dakle kad caruju „maškare“ (vrijeme poklada).

Crnjak
crno vino; *Naždra san se kaše na brudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi*

Croissant
(*franc*.) pečeno zarolano lisnato tijesto, u obliku polumjeseca. Nadijeva se raznim smjesama i obično služi za zajutrak.

Cromesquis
(čit. kromskvi) Meso (ili riba) umočeno u lijevano tijesto i prženo.

Croquant
franc. krokan, drobljeni bademi prženi sa šećerom do karamel boje a zatim izrađeni na mramornoj ploči na tanke slojeve; dekoriraju razne kolače. Krokan se može obrađivati samo vruć.

Croque-monsieur
hrustavo prepečeni sendvič; francuski specijalitet, pogodan kao hors-d'oeuvre (predjelo). Kriška kruha bez kore namaže se maslacem, pokrije odreskom sira, na nju se stavi odrezak šunke i još komad sira. Pokrije se drugom kriškom, isto

namazanom maslacem i malo stisne sendvič. U tavi na zagrijanom maslacu poprže se kriške s obje strane do zlatno žute boje. Služi se vruće.

Crveni grozdić
ribizl

Crvić
vrsta rezanac u Dalmaciji, uski mali rezanci („vermicelli, „fida“)

Crvina
vrsta sitnih rezanca od tijesta

Chroustade
(*franc*.) raznovrsni oblici pečenog tijesta kao košarice, tuljci, školjke koji se pune raznim nadjevima, Nadjeveni raguima, tučenim vrhnjem i dr.

Cookie
(*engl*.) – naziv za mali, tvrdi i slatki biskvit načinjen od brašna, vode, šećera i ostalih začina.

Coupe
(*franc*.) – kup, pehar. Naziv za vrstu sladoleda s voćem koje se poslužuje u peharu ili drugoj prikladnoj čaši.

Crottin de chèvre
vrsta kozjeg specifičnog sira, jakog mirisa.

Crêpes
(*franc.*) francuska oznaka za malene, tanke, fine palačinke.

Crêpes Suzett
(*franc.*) flambirane (osmuđene) likerom i konjakom male palačinke priređene u umaku od šećera, maslaca, naranče, limuna, vrhnja i badema. Mogu se puniti kremom od naranče, ananasa ili oraha i flambirati na neki način neke kuće, hotela ili restorana. Pri punjenju takvih palačinki u kuhinji se pripremi krema od maslaca, naranče ili šećera. Pred gostom se palačinke samo premažu i flambiraju konjakom i likerom Grand Marnier.

Croûte-au-pot
(čit. krutopo) Krepka juha s grubo rezanim, pirjanim povrćem i keljom. Dodatak: kriške kruha pržene na masti.

Croûtons
vidi: krutoni

Cru
franc. sirov, prijesan; *jambon cru* – pršut (na dimu sušen); *salade cru* – salata od sirovog povrća

Crveni grozdić
ribizl

Crveno meso
U crveno meso ubrajaju se govedina, junetina, ovčetina, i janjetina, ali i svinjetina, iako je mnogi odvojiti u tzv. *bijelo meso*. Što je meso masnije uz kolesterol sadrži poveću količinu zasićenih masnoća i željeza, ali i pesticide, ostatke veterinarskih lijekova i hormona, teške metale i razne kancerogene spojeve (ovisno o načinu pripreme), jer se sve te tvari akumuliraju u masnom tkivu životinja. Najmasnija je slanina.

Mnogo je objašnjenja zašto je crveno meso postalo nezdravo. Prvo, njegova masnoća sadrži rastuću količinu zagađivača i, drugo, prženjem, pečenjem (grilanjem) u mesu nastaju mutageni i kancerogeni spojevi. U mesne prerađevine (kobasice, pršut, šunke) stavljaju se nitratne soli za salamurenje, koje se u probavnom sustavu mogu vezati s aminima u kancerogene spojeve nitrozamine. Ostaci hormona, koji se dodaju radi tova životinja u nekim zemljama smatraju se također važnim čimbenikom, osobito u pojavnost raka.

Svima koji tvrde da je čovjek oduvijek lovio i jeo crveno meso, pa je bio jedar i zdrav, valja odgovoriti: prije 50 i više godina okoliš nije bio toliko zagađen kao danas, a samim tim i životinjama za klanje bile su relativno čiste. Bile su čiste i najvažnije mesne prerađevine. Primjerice more je u nekim dijelovima svijeta toliko

zagađeno teškim metalima da je zabranjeno korištenje sabljarki i tune.

Crvić
rezanac, vrsta tjestenine

Crvina
vrsta sitnih rezanca od tijesta

Cuba libra
(*španj*. - kuba libra) popularni španjolski napitak, koka kola miješana s alkoholom

Cug
(*njem.* Zug) 1. gutljaj; 2. staklena naprava (ili od tikve, buče) za izvlačenje rakije ili vina iz bačve

Cugati
piti, pijančevati

Cujka
(*rum.*) slaba rakija, patoka

Cukar
cuker, cukor (*njem*. Zucker) 1. šećer; 2. vrsta licitarskog slatkiša (cukorski kramar – prodavač slatkiša na sajmovima)

Cukara
prženi šećer

Cukardozo
domaći bomboni od rastopljena, pržena šećera; *„Naša mati zna činiti cukardozo, ali nam ga čini samo za Sv. Luciju, bo je cukar skup. Najprvo se vrže cukar na oganj rastaliti, pa ka se rastali se izlije na belu kartu i pusti da se stisne. Dobro ga je malo proliti studenom vodun da se prije skrutne“.*

Cukarijera
cukrenica; posudica (zdjelica) za šećer koja se drži na stolu

Cuker doza
(*njem.* Zuckerdose) posuda za šećer, šećernica

Cukerbekeraj
(*njem.* Zuckerbäckerei) slastičarnica

Cukrl
(*njem.* Zuckerl) bombon, slatkiš

Cukerpeker
(*njem.* Zuckerbacker) slastičar

Cukerpiksa
(*njem.* Zuckerbüchse) kutija za šećer

Cuckervaser
(*njem.* Zuckerwaser) zašećerena voda

Cukerzange
hvataljke za šećer u kocki

Cuketi
mlade tikvice pirjane na ulju i češnjaku. Može se dodati i rajčica.

Cukor
slador, šećer

Cukoraši
slastičari

Cukorija
bomboni, slatkiši, slastice

Cukorkandija
(*njem.* Zuckerkand) kandirani šećer

Cukorpohoraj
(*njem.* Zuckerbächerei) slastičarski kolač

Cukrić
bombon (Lika)

Cukrl
(*njem.* Zuckerl) bonbon, slatkiš

Culinaire
franc. kuharski, kulinarski; *art culinaire* – kuharsko umijeće, kuharska vještina

Cumberland umak
(*engl.*) narančin sok, porto vino izmiješano s kuhanom narančinom korom izrezanom

na rezance, limunom, slačicom, kajenskim paprom, ingverom u prahu i želeom od ribizla. Poslužuje se uz jela dlakave divljači. Ovaj umak dobio je ime po engleskom vojskovođi Cumberlandu (1845.-1923.).

Cunet
boca uska grla

Curaçao
(kiraso) vrsta likera od ljusaka gorkih naranača, koje se uzgajaju na otoku Curaçao, gdje se takav liker prvotno proizvodio.

Curcuma
(kurkuma) služi u Južnoj Aziji kao začin (žute boje i oštrog ukusa). Kurkuma se nalazi kao jedna od mirodija u Curryju (Curry-poweder)

Curica
okrugla, manja posuda od tankoga željeza s dugim repom (drškom), koji je na kraju kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži.

Curry-powder
(kari paude) pikantan umak od podanka biljke kurkume (azijske biljke). Engleska riječ curry potječe iz indijskog književnog jezika, a indijska riječ „kari" znači isto što i umak.
Kariji su jela s umakom, kojih je glavni sastojak meso, riba ili povrće. Indijski su „kariji" osobito mnogostruko začinjeni. Začini se usitne i međusobno miješaju u odmjerenu sustavu. Te smjese Englezi su naučili cijeniti u kolonijalno doba u Indiji. Stoga su u domovini stvorili poznati nam curry prašak, koji međutim samo još izdaleka podsjeća na izvornu indijsku smjesu začina.

Curry-sauce
(*engl.*) topli ili hladni umak napravljen na bazi curry-powdera

Curunda
curundić, kruščić koji se zadnji napravi, a prvi ispeče (kada se napravi od tijesta kruh, ostatak tijesta upotrijebi se za izradu kruščića (različitog oblika) za djecu

Curundice
vrsta jela: slane ribice se operu i ocijede, slažu se po 20 ribica (glava/rep) jedna do druge, dobro se stisnu dlanom i peku na gradelama.

Cušpajz
(*bav-austr*. Zuspeise) 1. varivo, kuhano povrće sa ili bez mesnog dodatka *„tri fertala na cušpajz* - samoborska fraza kojom se najavljuje vrijeme jela); 2. narodni izraz za svako jelo priređeno (kuhano) na ognjištu; 3. ovu je riječ „navodno" izmislio austrijski komičar i dramatičar J. Nestroy (1801.-1862.) koja je decenijima djelovala smiješno.

Cuvée
vino dobiveno sljubljivanjem najboljih vina istog godišta ili dodavanjem mladim vinima manje količine zrelog vina iste sorte.

Cvajer
vrsta brašna za razliku od „nulera" (posebno mljevenog bijelog brašna)

Cvarak
čvarak

Cveba
(*tal.* zibillo; *njem.* Zwebe) grožđica, rozina
Hrvatsko zagorje:
Gdo u kuglofa žere same slatke cvebe, taj najleglje dojde vu grofovsko nebe;
Sušiju se cvebe iz muškata i kraljevine za osebujno vino delati i za jestvine

Cvečkenknedli
(*njem.* Zwetschke – šljiva;
Zwetschkenknödel), okruglica „knedle" sa šljivama

Cvečknrester
(*njem.* Zwetschenröster) pekmez od šljiva

Cvergl
1. patuljasti pijetao; 2- vrsta malih riba - somič

Cverglinka
domaća patuljasta kokoš

Cvet
pšenično brašno (Istra)

Cvibak
(*njem.* Zwieback) dvopek; dva puta pečeno trajno tvrdo pecivo (jede se tako da se razmoči u mlijeku ili u bijeloj kavi).

Cviček
kiselo vino (ime istoimenog vina – Slovenija)

Cvil
izbirljiv u jelu

Cvirek
ocvirk, čvarak

Cviti
tradicijski bračni kolač, neizostavan za svatove, jer mu se davao oblik želja (dijete u povoju, srce, perad i slično). Pripravlja se od jaja, mlijeka, ulja, masti, rožolja (maraskina), šećera, amonijaka, soli, brašna. Pomoću kalupa se rade željeni oblici, kolač se ne peče.

Cvitov
cvitovo brašno; bijelo pšenično brašno (Vrgada)

Cvreti
cvrti; 1. rastopiti, taliti; 2. pržiti, frigati; 3. topiti nešto, npr. mast iz svinjske svježe slanine

Cvrtje
cvrča; 1. prženje, prženo jelo, pržena jaja, kajgana; sve što se cvre, šišti; 2. Improvozirano toplo jelo od onoga što se nađe pri ruci (slanina, jaje, brašno)
(*Jajca z maslom načinena zovu se cvertje; ..kad z cvrtjem jedu žgance*)
Jajca jesu dobra vmak ali tverdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvertje

Cvrtnica
cvrtnjak (*slo*.) 1. priganica, prigano jelo od jaja i brašna.; 2. jako prženi ili pečeni kolač (kajkavski)

Č

Čabar
1. čebar, drvena posuda za vodu; 2. veliko bakarno bure za pečenje rakije (Banija)

Čaj
ova opće poznata riječ, balkanskog je porijekla od bugarskog čaj, ali i kineskog ča (Kineski kanton)

Čajni kolačići
priređuju se uglavnom od prhkog tijesta i smjese od maslaca ili smjese od badema, lješnjaka ili oraha. Čajni kolačići moraju biti posve mali, jednaki i ne pretvrdi.

Čajni napitak
priprema se od lišća i lisnih pupoljaka biljke čajevac (Camellia sinensis), ali i od drugih biljaka. Prvobitno je čaj ponikao kao lijek, a kasnije prerastao u napitak. Kina i Japan su njegova domovina. U Japanu čajna ceremonija je osebujan japanski obred kakav se ne obavlja više nigdje na Istoku. Vrijeme, prostor (utvrđenim pravilima), dekor u odaji, posude, postupci, čak i razgovor podvrgnuti su najstrožem nadzoru.
Priprema čajnog napitka:
prelije se vodom tek što nije proključala, a zatim poklopi. Prije uživanja treba stajati najmanje tri (3) minute radi ekstrakcije (na kvalitetu utiče: kvaliteta čaja, količina čaja i način pripreme).
Dok se kod nas radi čaj od 2-3 gr, u Vel. Britaniji se troši 3-4 gr. Za dvije šalice.
Na svjetskoj izložbi održanoj u St. Louisu 1904. godine zakupio je Richard Blechyden, Englez, pravo na prodaju čaja posjetiteljima, no već prvi dan sajma bio je vrlo topao i nitko nije želio vrući čaj; poduzetni Englez počeo ga je posluživati hladnog i izumio – *ledeni čaj.*
Voda za prelijevanje čaja ne smije predugo kuhati, jer će čaj imati lošiji okus.
Okus čaja najmanje se kvari od porculanskih čajnika, ako su pravljeni da se kljun (izljev) može nesmetano čistiti.

Čajanka
skup zabavnog karaktera koji se održava u ugostiteljskom objektu obično od 18-22 sata, na kojem se poslužuje obavezno čaj, sendvič, kolači i dr.

Čajno pecivo
skupni naziv za mnoge vrste kolačića izrađenih od brašna, šećera, masti, aromatičnih dodataka i dr.

Čalabrcnuti
u žurbi nešto založiti

Čalabrčak
mali obrok, mala količina hrane

Čalama
jelo koje se radi od zečjeg mesa ili bijelog mesa peradi. Na masti se poprži malo brašna, kosanog češnjaka, mljevene crvene paprike, soli. Za vrijeme pripreme doda se postepeno malo vode i miješa se da ne zagori. Dobivenoj masi, doda se vrlo usitnjeno meso i još malo propirja. Trebate dobiti gustu masu kao kašu.

Čalo-kebab
mali ražnjići od ovčetine; meso se dan prije stavlja u smjesu od jogurta, šafrana i luka da bi postalo mekše i sočnije.

Čalokati
(počalakati) ostrugati i pojesti ostatak hrane u jednoj posudi

Čanak
(*tur.*) drvena zdjela

Čanjak
borovnjak, čaša od bršljanova drva; 1. lončić od četvrtine litre s jednom ručkom (Benkovac, Dalmacija); 2. drvena zdjela iz koje je obitelj jela

Čantrun
lubenica (Benkovac, Dalmacija)

Čapljan
poriluk

Čarda
(*mađ.* csarda) 1. krčma na pusti u Mađarskoj; 2. gostionica na periferiji grada

Čardagija
han pred gradskim vratima, obično u sredini kvadratno dvorište oko njega zgrada.

Čardak
1. građevina obično od drvena na stupovima s izbočenim gornjim katom; 2. prostorija za primanje ili boravak gostiju (na katu); glinena posuda za nošenje vode u polje.

Čašnjak
peharnjak, peharni stol, čašnjak, čašni stol

Čatal
(*tur.*) vilica

Čatma
posebno slavlje pri završenim radovima pokrivanja kuće (Posavina)

Čatni
(*engl.* chutney) vrsta indijskog voća, koje se upotrebljava kao prilog raznim mesnim jelima; konzervirano pomoću curry-praha.

Čanjatak
stara posuda

Čatrnja
1. iskopana ili ozidana jama za skupljanje kišnice s krova ili s posebne nakapane plohe; 2. Iskopana ili ozidana jama iz koje se vadi pitka, podzemna voda, nakapnica; bunar.

Čatura
poklopac ispod kojeg se peče kruh na ognjištu (Pelješac)

Čebula
(*slov.* od mlet. cebolla) crni luk

Čefulja
mali grozdić, dio grozda

Čehula
češnja, režanj, glavica češnjaka

Čejrek
čerek, čereg (*perz.*) četvrt zaklanog janjeta ili brava

Čekmêz
pećnica u zidanoj peći

Čemeran
koji je gorka ukusa; jadan, nevoljan.
Ne znam kaka mi je to srića, ja sam skoro svaki dan ko čemeran čovik.

Čemernica
ljuta paprika

Čena
češanj (režanj) češnjaka

Čenglin
vješalica, naprava za vješanje n.pr.svinje kod klanja

Čep
Zasigurno ste bili svjedoci kako se poslužitelj ponekad muči prilikom otvaranja butelje vina: ili mu čep pukne ili ga probije, pa u čašu dođu neželjene mrvice pluta ili naprosto ne želi izaći iz grla boce. Dogodi se da i izleti i izazove neugodno prosipanje vina. Što se mora znati o čepu – tako važnoj „sitnici“.
Vino se nekad čuvalo u bocama začepljenim smolom, kredom, drvom i raznim dijelovima biljaka. Sve su to bili loši čepovi, a vino je dobivalo neugodan miris i okus. Pluto se kao sirovina za čep pojavljuje vrlo rano, još u antičko doba (neke amfore iz trećeg stoljeća imale su čepove od pluta), no plutane je čepove u praksi prvi primijenio slijepi benediktinac Dom Perignon. On je 1618. proizveo prvi šampanjac i zatvorio ga plutanim čepom. Plutani čepovi izrađuju se od kore hrasta plutnjaka. Najveće šume ovoga hrasta prostiru se u Portugalu, a ima ga i u Španjolskoj, Alžiru, Italiji, Francuskoj, Tunisu. Ovaj darežljivi hrast daje koru koja

mu se skida kad u dobi od 25 do 30 godina starosti njegov obujam dosegne oko 80 cm. Oguljeno stablo jednostavno za 9 godina obnovi koru.
Plutani čep treba biti: elastičan, ne smije propuštati vino i plinove iz boce, mora odgovarati tipu boce, ali i kvaliteti vina koje se stavlja u bocu. Obično se izrađuju dužine 33 mm, širine 22 mm; dužine 44 mm i 24 i 26 mm širine; a ima ih i od 66 mm.
Za vina koja se dulje čuvaju poželjni su arhivski čepovi visoke kvalitete, dok za vina koja se brže troše, nije potreban čep veće dužine, a može biti i slabije kvalitete, no dovoljno dobar da udovolji zahtjevima kvalitetnog čepljenja.
Čepovi se, ovisno o proizvođaču, klasificiraju u ***a,b,c,d*** i ***e*** kvalitetu, a one s oznakama ***super*** i ***ekstra*** poželjno je kupovati uz certifikat.
Čepovi su u pakovanjima obično sterilizirani, a i nakon otvaranja trebalo bi njima manipulirati s istim oprezom. Čuvajte ih na suhom mjestu, nipošto uz sredstva koja razvijaju jake mirise.
U Münchenu postoji muzej vadičepova, u kojem je izloženo oko 1500 naprava za odčepljivanje boca, a uz svaku je opis i legenda. Spirala je, naravno, kod svih jednaka, ali drške svjedoče o bujnoj mašti izrađivača.

Čerez
(*tur.*) 1. zbirna imenica koja u prvom redu znači suho južno voće, a zatim i razne kupovne poslastice kao: rahatlokum, bomboni itd.; 2. ono što ne spada u glavno jelo, nego sporedno, kao sir, voće, salata...; 3. slatkiš koji se jede poslije svih drugih jela

Čerežnjak
mali tanjur iz kojega se poslužuje slatkim od voća

Čerišnja
trešnja (Lika)

Červiš
(*perz.*) umokac, sok, rastopljena mast (loj) iz mesa 1. jelo kao žitka cicvara od brašna, octa i češnjaka u koje se umače pečeno meso (cicvar, červiš, sutlija); 2. umak u koji se umače pečeno meso; 3. vrsta guste kokošje juhe (kao ragu)

Česati
usitniti, ribati (česno zelje – ribano zelje)

Česen
češnjak

Česnica
1. jelo od bijelog luka (češnjaka) kao gusta čorba; 2. kolač; između nekoliko slojeva debljih kora od tijesta stavi se mljeveni ili tucani orasi, šećer i suhe grožđice. Ovako priređen kolač se ispeče i prije posluživanja se premaže medom. Po starom običaju kolač se ne reže nego lomi u prisustvu svih članova obitelji. Radi se za Božić; 3. pogača koja se mijesi ujutro na Božić od pšeničnog brašna i u koju se stavlja kovani novac (srebrni ili zlatni). Onaj tko pronađe novac bit će sretan cijelu godinu. U Hercegovini se umjesto novca stavljao konjski klin (čavao za potkovu) za sreću onome tko ga nađe.

Čester
(*eng.* chester) tvrdi sir sa 45% masti, proizveden od pasteriziranog kravljeg mlijeka, ružičaste boje, valjkast i u komadima 30-50 kg. Sličan je engleskim sirevima cheshire i cedder. Pogodan je za pripremanje sendviča i za desert nakon jela.

Češanice
masline koje se beru i bacaju na tlo

Češkek
1. jelo od pšenice i mesa; 2. ječmena kaša

Češminoveć
(*slo.*) sok od žutikovih boba

Češnjeveć
(*slo.*) rakija trešnjevača

Češnjovke
vrsta svježih mesnih kobasica u kojima prevladava češnjak kao začin

Češpljevi cmoki
(*slo.*) knedli, valjušci sa šljivama

Češpljevac
(*slo.*) 1. šljivovica; 2. kompot od šljiva, pekmez od šljiva

Četereška
crno mekano koje najprije zri i najbolje je za jelo; ime dobilo vjerojatno što ga je potrebno rezati četiri puta

Četrtinjka
1. drvena posuda od 10 litara (Lika); 2. Malo bure bez gornje strane, služilo kao mjera za žito. Četiri četvrtinke bio je jedan vagan (stara jedinica obujma; bečki =61,51, požunski=62,5 l); 3. *reg.* zdjelavage, plitica, tas.

Četrun
limun; Staništa četruna kod nas su uglavnom u južnoj Dalmaciji, gdje se uzgaja u lončanicama ili na zaklonjenim toplim mjestima jer je izuzetno osjetljiv na mraz i niske temperature. Prema zapisima, četrun su jeli gladijatori radi zaštite u borbama sa životinjama, naročito zmijama, jer im u tom slučaju zmijski otrov nije naškodio (Atenaj 200 g.n.e,).
Plod četruna može biti težak i do 3 kg. Ovalnog je oblika, jako naborane i debele kore, s malo soka. Bere se zelen i nedozreo. Vrlo je aromatično voće, kisela okusa poput limuna. Kora odvojena od mesnatog ploda kandira se u šećernoj otopini.
U kulinarstvu se citronat od četruna koristi se za izradu kolača, ali plod mora biti zelen. Pri rezanju četrun mora biti slaninasto elastičan, bez mrlja.

Čevap
vrsta jela; kuhani grah (ocijeđen) zamašćen s mašću i pomiješan s prženim lukom i ostalim začinima

Čevulja
čevuje, čemulja; grozd (Benkovac, Dalmacija)

Čič
čičvara; čičika, naut, slani grah slanutak. Raste u primorskim krajevima, plod je u obliku nabubrene pucavca, sadrži jednu do dvije žute sjemenke, priređuje se kao jelo.

Čičarica
manji slani grah, slanac

Čičati
pirjati

Čiček
slanutak

Čičindula
žižula, voćka po obliku slična datulji

Čičmak
čikmak (*mađ.* macsik); jelo od meda i maka (Hrvatsko zagorje)

Čičorda
jelo od čičvarde (slanca), slanutka (Dalmacija)

Čiger
(*mađ.* sciger) vino koje se dobiva dolijevanjem vode u kom, kominjak, vino dobiveno tiještenjem (cavarika, čavarika)
Po svetke se more čigera, ali zevrelice dati

Čik
(*mađ.* scik) piškor (vrsta male ribe; slatkovodna srdelica)

Čikara
(*mlet.* chicara, *tal.* chicchera) šalica za bijelu kavu i čaj

Čili
Agi, *aji* ili *pilipili* (meksički: *chilli*) Čili uzgojen u Africi nosi naziv *pilipili*, iako su ovu biljku, kao i druge vrste paprike, otkrili Kolumbovi pratioci. U Velikoj Britaniji ga nazivaju *papper*, u dijeli SAD-a kao *bell*

paprika, u Australiji kao *capsicum*, a u mnogim europskim zemljama izvorno *chilli* – čili. Dr. Chanca, koji je opisao mnoge u Europi tad nepoznate biljke pa je naišao i na čili te zapisao da na novom kontinentu „hranu začinjavaju začinom koji zovu agi ili *aji*“, od čega je kroz stoljeća nastao španjolski naziv Čile, a u drugim zemljama čili. To su mali grmići s narančastocrvenim do žutim plodovima, dugačkim do 2-3 cm, a kod nas se danas uzgajaju kao ukrasne sobne biljčice. Ako ih tko neupućen zagrize, neće moći zadržati suze jer čili sadrži mnogo više kapiscina od obične paprike pa je od nje ljući čak dvadesetak puta. Uzgajaju se u svim tropskim i suptropskim krajevima pa su možda začini koji se u svijetu najviše upotrebljavaju. U zemljama u kojima se uzgajaju nisu samo začin, nego i povrće.

Kad se komuške osuše i samelju (okus mu se ne mijenja ni kad se osuši, nareže ili samelje), dobije se kajenski papar (njem. *Cayenne Pfeffer*; engl. *Capsicum*; fran. *Capsicum*), koji je ime dobio po glavnom gradu Francuske Gijane – Cayenneu. Za jela ili umak začinjen takvim paprom kaže se – čili.

Čili se u prehrani koristi već 7500 godina na području jugozapadnog Ekvadora, stari Grci pisali su o capsicumu kao i starorimski pjesnik Martialis, oko prvog stoljeća, u pjesmi „Popervee crudum“ o neobičnu sjemenu paprike!!.

Čili nije začin samo slanih, nego i slatkih jela. Nekada je to bila uobičajena praksa aztečkih kuhara, a razvijeni svijet tek sada otkriva užitak spajanja u prvi trenutak nespojivih okusa. To su iskoristili i poznati proizvođači čokolade u proizvodnji čokolade s čilijem.

Čili-prašak
(*engl*. chillipulver iz meksičkog chilli) prašak proizveden od kajenskog papra i raznih dodataka, a ima istu namjenu kao i čili-umak (chillisauce)

Čili-umak
(*engl.* chillisauce) proizvodi se od zelenih plodova kajenskog papra kojem se dodaje rajčica, sol, ocat... Umak je pikantan, sličan je tabascu, a namjena mu je ista. Kineski proizvodi tog umaka su najbolji.

Čilva
vrsta smokve „male duga repa“ u Hrvatskom Primorju

Čimbul
čimula vidi: raštika

Čimbur

(*tur*. áilbir, áirbir) 1. kajgana – jelo od jaja; 2. kosano janjeće ili ovčje meso prženo na maslacu

Čimkati
čipkati, čenkati; prstima raditi, čupati sa kostiju sve što se može pojesti (Brusje, Hvar)

Čimula od broskve
izbojci na vrhovima kupusovih stabljika

Čimulice
izdanci su na raznim sortama povrća iz porodice kupusa, najslađi su kasno zimski i rano proljetni. Nježno mlado povrće samo se ovlaš obari ili opari i rasporedi po širokoj površini kako bi se što brže ohladilo i tako zadržalo intenzivnu boju. Kad se ponovo kratko zagrije, na ovaj način pretpripremljeno povrće čuva svoje blještavo zelenilo.

Činija
zdjela, tanjur od porculana, svaka posuda od pečene zemlje

Činiti žežin
postiti

Činž
ili ujam, prihod šest kaptolskih mlinova, u Zagrebu na potoku Medveščak, koji se dijelio na 27 dijelova ili porcija, tj. u svakom mlinu prema njegovoj kakvoći, imali su po tri i više kanonika svoj dio.

Čips
(*engl.* chip – komad, kriška)
vrsta sendviča; na masti pečeni vrlo tanki listići krumpira (peče se na temperaturi od 150-180 oC). Mogu biti prilozi jelima i zagrisci uz piće.
„Izumitelj čips“ je 19-godišnji indijski asistent kuhara *Georg Crum* 24. kolovoza 1853. godine. Zahtjevni bogataš i gost Cornelius Vanderbilt (željeznički magnat, najbogatiji Amerikanac tog vremena i poznati gurman) gost restorana Moon Lake Lodge u Saratoga Springsu (država New York) naručio je pržene krumpiriće. Kad su mu bili posluženi vratio ih je jer nisu bili dovoljno mekano i da ih ne može žvakati. Kuhar G. Crum pripravljao ih tako tri puta i – opet nisu bili po volji bogatom zanovijetalu. Nemogavši više podnijeti prigovore, slavnog graditelja željeznica, izrezao je krumpir na vrlo tanke ploške i ispržio u ulju tako da postanu toliko tvrdi da ih više ne može jesti, barem ne vilicom. Kasnije se Crum prisjetio rekao: "Htio sam naučiti lekciju Vanderbilt. Kriške su trebali biti tako tanki i hrskav da bi bilo nemoguće da ih zubac s tanjura bez puknu ". No, osvetničko jelo postiglo je suprotan učinak – zanovijetalo je bilo oduševljeno *novim jelom* – i uskoro postalo specijalitet restorana. Nedugo poslije toga Crum je otvorio svoj restoran i na svakom stolu je bila košarica sa svježe ispršenim *čipsom*. Od jeseni 1853. pa nadalje, prženi čips su služili u mnogim restoranima diljem New England. Godine 1895. hrskavi krumpir prvi put se pojavio u trgovini na prodaju u Clevelandu, Ohio. Omiljena grickalica nije patentirana i 1920 godine kalifornijska tvrtka Scudders pokrenula je masovnu proizvodnju (za 1 kg čipsa potrebno je 5 kg krumpira). Kada je Laura Scudder 1926. razvila proizvodnju vrećice od voštanog papira prženi krumpirići osvojili su SAD. Izumom stroja za rezanje krumpira 1920. Osnovana je prva tvornica prženih krumpirića 1932. Proizvodnja *slanih grickalica* u industrijskim razmjerima počela je u Atlanti, Georgia.
Ideja o proizvodnji čips krumpira u Njemačkoj osmislio je poznati poduzetnik Irmgard von Opel (1907.-1986.) nakon posjeta SAD-u. Prva tvornicu čips krumpira u Njemačkoj izgrađena je 1962. od obitelji von Opela u Petersau u Frankenthal/Porajnju (Chio Chips).
Zlatnožuta hrskava grickalica – svoj „osvajački put“ nastavlja dalje u raznim varijantama.

Čivot
mliječni proizvod u uzbekistanu – prekiseljeni *katik* s koprom bez pristupa zraka. Za izradu je potreban ocakljeni glineni lonac (čup). Katik pomiješajte sa sitno kosanim koprom, solju i ulijte u čup gotovo do vrha. Zatim grlo čupa pokrijte drvenim kolutom debljine 1,5-2 cm i prelijte pečatnim voskom. Čup stavite na sunce i pustite da stoji tako oko tri mjeseca (obično od sredine kolovoza do početka studenog).

Čmela
pčela

Čmelar
pčelar

Čmula
lončić za vodu od lima (Dubrovnik)

Čobanjac
jelo od ovčijeg mesa sa jakim začinom.
Nema boljeg ila od čobanjca kojeg sami čobani skuvaje.

Čogan
čugen (*tur.*) biljka: *„devetere gaće“,* Saponaria officinalis; L. Plenifra; Sok od

samljevenog korijena ove biljke stavlja se u tahan-halvu i kos-halvu

Čoka
(*slo.*) svinja, krmača

Čokanj
(*tur.*) staklena bočica iz koje se pije rakija (tur. cokal – zemljani sud za vodu i za alkoholna pića, sadrži ½ l, 1 dl, 2 dl).

Čokolad šnite
vrsta kolača

Čokot
(*tur.*) 1. trs loze sadnice, rozgva; 2. klip kukuruza

Čolama
červiš od piletine

Čolet
varivo od graha kuhanog zajedno sa slaninom

Čompa
krumpir

Čonta
kost (Međimurje)

Čop
(*engl.* chop) 1. dvostruki kotlet u jednom komadu s dijelom pisanice; od ovčetine (*mutton chop*) od janjetine (*lamb chop*) – pripremljen na žaru ili tavi; 2. odrezak, kotlet, stek

Čopat
jesti zrno po zrno (Dalmacija)

Čoravi paprikaš
smjesa krumpira i povrća

Čorba
(*tur.* çorba) 1. gusta juha, čorbast – jušno, narijetko kuhano (doslovno: mesna voda koja se dobije kuhanjem mesa); 2. gusta juha radi se od povrća, mesa, riže, tjestenine i raznih začina, koji se dodaju po ukusu. Ponekad se dodaje i zapržak da se zgusne. Čorba je ukusnija i ljepša ako se povrće i meso najprije propasiraju, a onda zaliju vodom i skuhaju. Katkad se čorba protisne (propasira) da se dobije glatka juha nalik na kremu. Dodavanjem jaja, mlijeka, vrhnja, naribanog sira i dr. povećava se hranjivost juhe.
Čorbe se rade od mesa i povrća, ili
samo od mesa ili samo od povrća. Mogu se zapržiti bijelom ili rumenom zaprškom i začiniti ili samo zapržiti i samo začiniti. Osnova za sve čorbe je bistra juha kojoj se daje potrebna gustoća brašnom, škrobom (majcena), kašom od žitarica, krumpirom i sličnim sastojcima. Prema gustoći i boji zaprške dijele se na bijele krem-čorbe i obične zapržene čorbe. U čorbe se može dodati vino ili pivo.
Poijo sam dva tanjira čorbe.
Svilena čorba juha - juha od sviježeg mesa'; zapržena čorba, soparna čorba, krumpir čorba, pileća čorba, goveđa čorba.

Čorba od jabučice
juha od rajčice (paradajza) pripravlja se obavezno na posne dane u Posavini (naročito u Korizmi).

Čorbaluk
(*perz. tur*.) dublja zdjela, ćasa

Čordar
tjerač i čuvar seoskih goveda na cjelodnevnoj ispaši

Čreda
stado goveda

Črepnja
čripnja; glinena zdjela s poklopcem za pečenje u žaru ognjišta. Fazan, janje, pile ili puran, peku se tako da se na dno složi meso s ploškama krumpira, slaninom, lovorovim lišćem, ružmarinom, pokrije gornjim dijelom črepnje i sve zatrpa žeravicom na ognjištu.

Črešnje
trešnje

Črišnja
trešnja

Črlenec
crveni luk

Črnec
vrsta crnog grožđa

Črnookica
mletački grah, crnokica

Čubar
mirišljava trava (koja se suši) kao začin za jelo i kobasicama (bresina, čober, čubrica, jeber, kubar, osogriz, seržana, morski vrijesak). Danas, skoro zaboravljen dodatak jelima.

Čubrenjak
je posuda (s drvenim štapom) poklopcem i rupicom u sredini za tučenje maslaca.

Čuča
reg. patka, kokica, kokoš

Čunka
njuška

Čup
zemljana posuda s užim grlom

Čupter
vidi: mantala; riječ čupter dolazi od – čupkati – lagano prstima uzeti, vući, malu količinu.

Čurek
(*tur.*) 1. vrsta kruha koja se radi u posebnim prilikama (Mostar); 2. vrsta čaršijskog pekarskog kruha od bijelog brašna. Tijesto se zakuhava s posebnim kvasom („majom“) koji se pravi od istučenog nohuta (slanutak, slani grah). Kruh se odozgo namaže jajem, a za posebne prilike stavlja se u tijesto i mlijeko; 3. pekarski bolji kruh, poluslastica, premazan jajem; pinca (u nekim mjestima Dalmacije „pogača“); 4. somun, lepinja.

Čurekot, čujrekotica

„Čurekot sadrži u sebi lijek za svaku bolest, osim za smrt.“

(*tur.*) crno mirisavo sjeme biljke Nigella sativa L., kojim se posipaju somuni i peksimeti (*tur.* çörek otu – doslovno: čurekova trava)
Egipatski *„el-bereqa“* čurekot je jedna od najranijih kultiviranih biljaka čovječanstva. Tek u skorije vrijeme ova biljka je novootkrivena od strane liječnika alternativne medicine, imunologa kao i raznih farmaceutskih tvrtki. Dragocjena svojstva čurekota poznata su još iz davnina, pa je cijenjen u mnogim kulturama širom zemaljske kugle. Sjeme čurekota (*lat.* nigella sativa) spominje se i u Bibliji pod nazivom kim. Iako ne pripada istoj porodici biljaka, te je time taj naziv pogrešan, on se i danas koristi na njemačkom govornom području, gdje se za čurekot (riječ turskog porijekla) upotrebljava izraz *Schwarzkümmel – crni kim*. Još u staro doba ovo sjeme je korišteno pri spravljanju hljeba.

Čurka
vrsta kobasice - krvavica

Čutura
(*lat.* cytula) drvena, metalna ili plastična plosnata boca različitih veličina, praktična za nošenje raznih pića na put. Sadrži oko jednu litru.
Nasuo je vina u čuturu i zaboravio je ponet.

Čuvadar
jaje koje se na Veliki petak ostavlja da odstoji u crvenoj boji, da se oboji; to se jaje čuva do druge godine

Čuvanje voća i povrća na stari način
mnoga stara uputstva tj. iskustva vremenom su „ishlapila“ zaboravili smo ih tijekom vremena, koja su poznavali još naši preci s ovog područja.
Nekada ljudi, koji su živjeli uz more, čuvali grožđe, za dulje vrijeme, u prokuhanoj kišnici (čitav grozd se stavio u prokuhanu kišnicu na trećinu, a sve zajedno u zemljanu posudu. Posuda se osmolila, začepila i odložila u podrum; ili na dugi način – da su grozdove prekrili ječmom). Jabuke i šipak (nar) su očuvali za duže vrijeme na taj način da su ih umakali u kipuću kišnicu (zar to nije – blanširanje). Dunje su odlagali u posude, prekrili mirisnim grančicama, prelili medom i ukuhanim vinom (do polovine). Svježe jabuke, smokve, šljive, kruške i trešnje, pažljivo obrane s peteljkama stavljali su u med, tako da se ne dodiruju. Sok od kupine
su pomiješali s vinom ukuhanim do četvrtine i stavili u posudu.
Zelen (povrće) ne potpuno zrelo odlagali su u posudu koju su zatvorili i osmolili. Rotkvice su odlagali u posudu pokriveno s bobicama mirte i prelili mješavinom meda i kvasine ili mješavinom meda, kvasine i soli. Gljive su odlagali u posude u slojevima, pokriveno piljevinom. Breskve su odlagali u dobro osoljenoj vodi – salamuri s čubrom. Masline netom ubrane odlagali su u ulje (maslinovo). Mnogo toga bi se još moglo napisati o zaboravljenom znanju i iskustvu.

Čuzlema
slatka pita; radi se kao baklava, osim što se na kraju stisne u gužvu

Čvarci pirjani
mesnate, žilavije čvarke popržite na malo masnoće uz dodavanje tople vode. Pirjajte dok ne omekšaju i nabubre. Poslužite s mladim lukom ili na njih prelijte jaja, sa ili bez kajmaka.

Čvarikar
krčmar koji poslužuje pićem i toplom hranom

Čvarkuša
pogačica od čvaraka

Ć

Ćafur
gorka rakija u kojoj ima svake trave, dobra za boli u želucu

Ćahija
(ćaija) 1. masni pekarski kolačić, kao burek; 2. vrsta pekarskog kruha (slanog kolača) od bijelog brašna. Peče se u obliku kruga sastavljenog od više kockastih komada koji se lako odvajaju, te se i pojedinačno mogu prodavati. Tijesto se radi s posebnim kvasom („majom“) koji se radi od istučenog nohuta. Odozgo se maže uljem.

Ćanta
dvolitrena staklena boca opletena slamom

Ćasa
(*perz.*) dublja posuda, poluokruglasta oblika u kojoj se poslužuje žitko jelo kao čorba, mlijeko

Ćejne
ćejneta (*tur.*) vilica

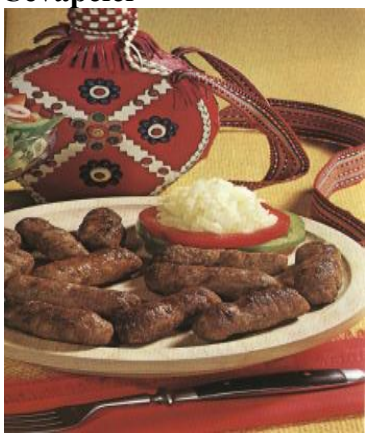
Ćereviz
đereviz (*ar.*) peršin, celer

Ćeške
češke, češket, keška; 1. jelo od pšeničnog ili ječmenog brašna i mesa; 2. ječmena kaša

Ćeten-halva
ćetenija (*ar.*) vrsta halve; koja se radi zimi od ukuhanog šećera i bijelog brašna. Ukuhani šećer se razvlači u brašnu tako dugo dok se ne pretvori u tanke konce. Radi se samo na hladnom mjestu jer se inače šećer ne bi mogao tako razvlačiti

Ćevap
ćebab (*tur.* kebab) – vrsta jela; 1. komadići mesa pečeni na žaru; 2. na komadiće isječeno meso pirjano na kosanom i zapečenom (propirjanom) luku s dodatkom jakih začina i paprikom, u dosta umaka i nakon toga zapečeno (staro perzijsko jelo); 3. mljeveno meso – janjetina/ovčetina, govedina, nema svinjetine, oblikovano u valjčiće i pečeno na roštilju/žaru; 3. grudica iskosana mesa; 4. sïš ćevap – „željezni ražanj“, „ćevapi na štapiću“;
4. riječ - ćumlek („đuveče“) – lonac = ćumlek-ćebap – sinonim za papazjaniju, jelo koje se gotovi u zatvorenom loncu.
Pravo značenje riječi je – na komade isječeno kuhano meso s dosta umaka.
Izrazi kao „ćevabiti“, „nek se šćevabi“ – znači – pirjati, tj. kuhati u vlastitoj vodi, umaku odnosno vlastitoj masti.

Ćevapčići



sjeckano (ili samljeveno) meso oblikovano u valjčiće koji se peku na roštilju. Poslužuju se u lepinji s lukom, i kiselim mlijekom.

Ćevapčija
ćevabdžija, ćevapdžija (*ar. tur.*) – onaj koji peče i prodaje ćevape i druga jela od mesa pripremljena na roštilju/žaru (ražnjići, pljeskavice).

Ćebapčijinica
ćevabdžinica, kebapčina – „ćevapčijin lokal, pečenjarnica, ugostiteljsko mjesto gdje se peku i poslužuju ćevapčići i slična jela s roštilja/žara.

Ćiana
svečana prigoda kao vjenčanje, ženidba, Uskrs, Božić, ili inače svečana prigoda
- kanata (Rab, Cres, Susak, Kaprije, Brač, Korčula, Vis, Šipan); likov, likovo, gliha; kanata (Hvar) – slava kad je završetak nekog posla, večera, pijaća

Ćikara
1. zemljana posuda (Hvar); 2. šalica, zemljana ili metalna posuda

Ćikarica
šalica za crnu kavu; *Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju, nego stoju na komodu da ih je lipo viti.*

Ćil-burek
burek sačinjen od ovčjeg kiselog mlijeka, ovčjeg mesa i začina

Ćilica
mala čaša (Banija)

Ćimula
izbojak koji raste na korijenu kupusa; *Slaja mi je ćimula nego broskva kapusana.*

Ćitir
kitir (*tur.*) kukuruz u zrnu koji se pržeći rascvjeta, ispuca

Ćoćka
gusto kuhano varivo

Ćokalica
sitna riba koja živi u sloju bočate vode - između gornjeg sloja slatke vode rijeke Krke i donjeg sloja slane morske vode. Pržene ćokalice lokalna je delicija uz koju se obavezno poslužuje domaće vino, odlično se sljubljuju (slažu). Skradinski autohtoni specijalitet

Ćoravi paprikaš
jelo; smjesa krumpira i povrća (Međimurje)

Ćufte
ćufteta (*tur.* kufte) jelo orijentalnog porijekla pripremljeno od kosanog mesa (goveđeg, janjećeg, ovčjeg) oblikovano u loptice i pirjano u pikantnom umaku od rajčice. Vidi: *Mesne okruglice*

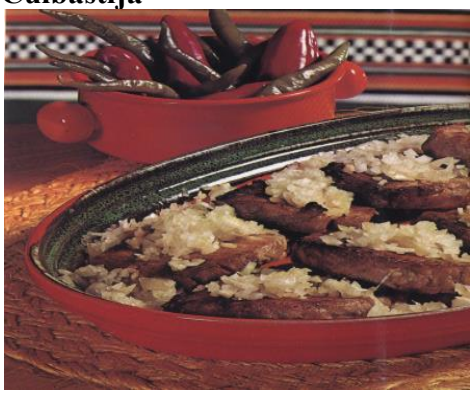
Ćufter
(*tur.*) vrsta slatkog jela (bestilj-pekmez) koje se pravi od grožđanog mošta, radi se od mošta prokuhane sa nišestom (pšenični škrob u prahu), zatim se izlije u pleh (tepsiju) ili gustu tkaninu, ostavi se da se osuši na suncu i reže na manje komade raznih oblika. Ova vrsta slatkiša „isušenih kolačića“ često se radi u Hercegovini (tur. köfter „gusti bestilj“ od grožđanog mošta (šire) i nišeste).

Ćuja
glineni vrč za vodu (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Ćukarin
žličica

Ćukter
vidi: mantala

Ćulbastija



đulbastija (*tur.* külbasty) govođe meso (meso od rebara) pečeno na žaru

Ćumez

tur. kümes – kokošinjac; neugledan i zapušten ugostiteljski objekt

Ćup

(*ar*.) zemljana duboka posuda sa dvije ručke sa strane. Dno je usko, onda se širi do polovine visine, i zatim suzuje gore prema otvoru; veliki zemljani lonac

Ćupteti

specijalitet slavonske kuhinje, a radi se od tijesta napravljenog od brašna, masti i bijelog vina. Razvaljano tijesto reže se na kvadratiće 10 x 10 cm i puni sa domaćim kobasicama ili mljevenim mesom. Vrhovi kvadratića se spoje, malo uvrnu i isijeku. Poslužuju se topli ili hladni uz vino. Obično se rade za vrijeme kolinja.

Ćurka

(*mađ.* csurka) krvavica, jetrenica, džigernjača

Ćurta

(*ar*.) vrsta tikve (bundeve) porijeklom iz Kurdistana

D

Dagara
(*tur*.) zemljana (glinena) posuda u obliku dubokog tanjura za jelo i mlijeko; veća zemljana posuda za mlijeko, za pečenje janjetine

Dalmadžik
(*tur.*) vrsta jela: obloženi kolačići od kosane bravlje jetre

Dalmatika
1.označava kasnorimski odjevni predmet; 2. katoličko odjevno ruho jednog đakona, biskupa, pa i pape. (to je rimska odjeća ili katolička haljina). Podrijetla je od ilirske odjeće.

Dalmatinski gulaš
„putač"; - radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo mora biti jušno s mnogo umaka.

Dalmatinska pržolica
meso goveđeg ramsteka, se opere, potuče, posoli, popapri, te umoči u brašno. Na masti se poprži na ploške narezani luk. Doda se meso. Dolije se vode i pirja dok meso ne postane mekano. Poslužuje se uz kuhanu blitvu i krumpir.

Damenkaprice
vrsta kolača – germtajg/dizano tijesto od žumanjka, brašna, maslaca s dodatkom šećera i kvasca. Polupečeno premaže se pekmezom od marelica, prekrije/premaže tučenim bjelanjkom sa šećerom i ispeče.

Damfati se
pariti se, kuhati se, pušiti se

Damfnudlin
(*njem.* Dampfnudel) valjušak kuhan u vodenoj pari

Damijana
opleten stakleni sud

Danka
vrsta kobasice – d(j)evenice nadjevene u debelo svinjsko crijevo

Dar-začin
darčin; cimet u prahu ili kori

Darioles
franc. tortice pečene u kalupu cilindrična oblika

Darne
krupni, poprečni odrezak, rezan od sredine velikih riba, ali i čitav srednji komad velikih riba

Dash bottle
engl. boca kruškasta oblika sa šupljim čepom u koju se stavljaju razna pića koja se odlikuju određenom aromom, bojom ili postotkom alkohola, a služe kao začini kod pripremanja miješanih pića.

Davet
(*ar.*) gozba priređena u kući povodom kakvog veselja ili proslave

Datula, datulja
(*tal.* dettero, dattolo) vrsta palme sa vrlo ukusnim slatkim plodovima veličine šljive

Deba
debe (*ar*.) okrugla drvena ili bakrena posuda s poklopcem u kojoj se drži ili nosi sir, kajmak, med; mali mijeh u kome se drži maslo, ulje, med, pekmez ...

Débarrasseur
franc. mlađi konobar kojemu je dužnost pospremati stolove ispred gostiju i održavati red u pripremnici (officeu)

Debela gibanica
vrsta kolača od dizanog tijesta

Debeljački žganci
(*slo*.) žganci od kukuruznog brašna

Débit de vins
(*franc*.) prodavaonica vina i ostalih pića; ne mora biti ugostiteljski objekt

Debrecinka
(po *mađ.* Gradu Debreczenu) naziv vrlo tanke kobasice; kuhaju se, peku u tijestu ili dodaju u varivo. Kobasice se odlikuju osobitom kombinacijom mesa i začina među kojima prevladava mljevena crvena paprika.

Deckosse
njem. gusti umak kojim se prelijeva neko jelo

Dedele
jelo; smjesa krumpira i kukuruznog brašna (Međimurje)

Defit
miris, okus

Déglaser
(*franc*.) oznaka za postupak kojim posudu u kojoj smo ispekli meso prelijemo vinom ili madera vinom i pustimo na vatri da porumeni. Identična oznaka za prelijevanje taloga od pečenja ili pirjanja vinom ili drugom tekućinom.
(*franc*. déglacer) podliti talog od pirjanja ili pečenja vinom, bujonom ili drugom tekućinom

Degoržirati
(*franc.* dégorger) močiti namirnice u hladnoj vodi da odstranimo nečistoće

Degrasirati
(*franc.* dégraisser) obrati masnoću s površine tekućine (juhe, umaka i sl.)

Déguiser
(*franc*.) jelo čiji sastav gosti doznaju tek kad stigne do stola: jelo iznenađenja; „maskirano“ jelo

Degustirati
lat. degustare – okusiti; organoleptičkim svojstvima, mirisom, okusom, ocijeniti kvalitetu jela i pića. Osoba koja pomoću vida, mirisa i okusa Ocjenjuje kvalitetu (kave, čaja, vina, hrane i dr.) naziva se degustator.

Degustator
lat. , osoba koja pomoću vida, mirisa i okusa Ocjenjuje kvalitetu kave, čaja, vina, hrane i dr. Degustator mora poznavati praktički i teoretski artikl koji Ocjenjuje. Da bi udovoljio tom pozivu, degustator mora praktično i teoretski poznavati artikl koji Ocjenjuje, imati izoštren vid i istančana osjetila za miris i okus, ne smije biti strastven pušač, uživati odviše pikantna jela i dr.

Degušto
ukusno, slasno; *Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala.*

Dekantirati
(*franc.* décanter) ocijediti, polako otočiti; neku tekućinu odvojiti od taloga koji se nalazi na dnu i tako je razbistriti (dekantirat rastopljen maslac, vino i dr.). Dekantiraju se najčešće odležana crna odnosno crvena vina.

Dekorirati
(*franc.* décorer) ukrasiti, uljepšati jela, poslastice ili piće, pripadajućim elementima (peršinom, sitno rezanim krastavcima, maslinama, listovima zelene salate i sl.)

Delanec
kominjak, piće ispod koma; loše vino, je piće u suprotnosti sa zakonom i uopće ne spada u vina. Radi se od ostataka grožđa, odnosno već sprešane smjese u kojoj je ostalo vrlo malo kvalitetnih sastojaka. U tu se prešavinu, koja se naziva i komina, dodaju voda, šećer i kvas za fermentaciju, a nakon što smjesa otkipi, stavlja se u bačvu i onda se dodaju razni aditivi od limunske kiseline i raznih aroma do sumpora.

Delicija
(*lat.* deliciae) naslada, ugoda, radost, sladost, slast, raskoš; deliciozan - pun naslade, ugodan

Delikatesa
(*franc*. délicatesse) općeniti naziv za poslasticu, specijalitet, specijalno jelo

Demejana
Vidi: demižon

Demirlija, dimirlija
(*tur*.) velika bakrena posuda koja služi kao sinija (okrugla trpeza). Promjer joj je 1-2 m, ponekad i veća. Prilikom upotrebe stavlja se na stalak od željeznih šipki (po čemu je i dobila ime)

Demi-deuil
(čit. dmidej) *à la demi-deuil* – znači jelo s bijelim umakom i gomoljačama.

Demi-glace
(*franc*.) 1. tamni temeljni umak koji se dobiva pirjanjem i iskuhavanjem raznog goveđeg sitniša, slanine, kosti, luka, korjenastog povrća i drugih začina, te crnog vina; temelj za mnoge umake (dobiva se i od španjolskog umaka sa svježim fondom, jako ukuhanim). Nakon toga se osnova iskuha i procijedi. Koristi se često pri flambiranju (osmuđivanju) mesnih jela i kuhanju kod stola gosta; 2. vrsta sladoleda od vrhnja umjesto mlijeka

Demi-sec
šampanjac kome je pri proizvodnji dodano nešto više šećera nego za sec i brut

Demižon
pletenka, pletara, boca od nekoliko litara opletena (od *perz*. Damaghani – grad u kojem je bila razvijena staklarska industrija)

Depožit
1. prostor u podu konobe u kojem su se čuvale masline ili drugo; 2. kavezi za rakove; *Ka se ćapa rarog oli jastog, vržu se u depožit ki se držu u moru, da se beštija živa roda, ne smi krepati* (Dalmacija).

Dereš
1. lišće mladog zelja; 2. vrsta jela od zelja i graha. Kuha se sve zajedno usitnjeno na kockice sa češnjakom i začinjeno zaprškom; 3.. jelo; smjesa povrća (lišće stočne repe – cukorice i zelja) (Međimurje).

Dereza, derezga
divlji peršin

Dernek
(*tur*.) vašar, sajam, svadba, veselje

Desert
(f*ranc*. dessert) Vidi: poslastice

Desertna vina
obično slatkasta vina (vidi: Leksikon pića)

Deservirati
franc. (desservir) raspremiti stol nakon završenog jela

Devenica
kobasica djevenica

Deveničar
onaj koji pravi djevenice; kobasičar

Dezosirati
(*franc*. désosser) odvojiti meso od kosti (kod govedine, teletine, divljači...)

Diable
franc. vrag, đavo; u kulinarstvu *à la diable* zovu se neka jela tamnocrvena boje s jakim začinima ili pripremljena na neuobičajeni način

Diablotins
franc. vrsta paprenih prženaca sa sirom

Dibek
(*tur*.) stupa (havan) od izdubljenog kamena ukopan u zemlju i u njemu se tukla kafa teškom željeznom ćuskijom sličnom tucalu od havana. Bilo je i drvenih dibeka, kojih se

moglo vidjeti po manjim mjestima Bosne još pred tridesetak godina.

Digestiv
ili digestiv (*franc*. digestif; *lat.* digerere – probavljati, digestio – probava) piće koje se uzima uz desertna jela ili nakon jela radi lakše probave, (fini likeri, cocktail, konjak). Muškarci uglavnom uzimaju: konjak, vinjak, rakiju; a žene fine slatkaste likere najbolje kvalitete: Cointreau, Maraschino, Cherry Brandy, Grand Marnier ... Piće se poslužuje pri sobnoj temperaturi.

Dijeta
(*grč.* diaita – život, življenje) način prehrane propisan od liječnika, uzdržavanje djelomično ili potpuno od jela.
Ako se želi smršavjeti (zbog prevelike težine) istraživanja pokazuju da to treba raditi postupno, pola kilograma na tjedan ili dva kilograma na mjesec. Nakon što se izgubi 5 kilograma treba povećati dnevne obroke i prekinuti dijetu petnaest dana. Kad se težina stabilizira, ponovo se može prijeći na dijetu. Nakon tri godine uspostavit će se određeni automatizam u prohtjevima za jelo koji će kasnije održavati stalnu težinu.

Dnevni kalorijski obroci ovisni prema radu koje se obavlja:

lakši rad (sjedenje)	(M) 2.500 cal. 5.250 jula (Ž) 2.100 cal. 4.100 jula
srednje teški rad	(M) 3.000 cal. 6.300 jula (Ž) 3.000 cal. 6.300 jula
teški poslovi	(Ž) 3.000 cal. 6.300 jula
vrlo teški rad	(M) 4.250 cal. 8.925 jula (Ž) 3.750 cal. 7.875 jula
osobe starije od 60 godina	(M-Ž) 1.800 cal. 3.780 jula

Dijeta je programirana ishrana, a ne gladovanje.

Zapravo najbolja je dijeta koju tijelo prihvaća bez zdravstvenih problema. U prestižnom *New England Journal of Medicine*, na temelju najvećeg i najdugotrajnijeg istraživanja dosad postignut je konsenzus da je dobra svaka dijeta sa znatno smanjenim kalorijama i zasićenim masnoćama, a bogata povrćem, voćem i cjelovitim žitaricama. Iz istraživanja jasno proizlazi sveto pravilo trojno da je redukcija kalorija u svakodnevnoj prehrani ključni čimbenik za učinkovito skidanje kilograma. Sve ostale metode mogli biti pomoć i ništa više. Ako niste spremni prepoloviti obroke i tako tjerati godinu dana ili, stručnije, smanjiti dnevni unos na 1250 kcal, bolje se nemojte mučiti.

Neke zanimljivosti o dijetama:
Kroničari bilježe da je William Osvajač 1087. želio smršaviti svoj poveliki trbuh i vjerovao da se to može postići tekućom hranom. Njegovi su dvorjani prihvatili modu i tako se rodila, možda, „*prva dijeta*“.
Godine 1830. Sylvester Graham, prezbiterijanski svećenik, preporučio je ***miješanu dijetu*** bez začina i mesa da bi čovjek postao besmrtan. Tragično je što su njegovu dijetu morali svi strogo slijediti pa je bilo i onih koji su se doveli na rub gladi. Iz toga slučaja nije teško zaključiti da je svaka dijeta zapravo nečiji teror.
Godine 1864. uvedena je ***moda prehrane bez škroba*** koja je tako postala daleka prethodnica dijete s niskim unosom ugljikohidrata. Londonski obrtnik William Banting imao je problema s tijesnim cipelama i dosjetio se da bi trebao jesti hranu bez škroba kakao mu noga u cipeli ne bi naticala. No, htio je imati sljedbenike pa je napisao upute kako se pronalazi, izbjegava i konzumira hrana bez škroba i šećera.
Između 1890. i 1900. uslijedio je novi trend – ***temeljito žvakanje hrane*** – koji je uveo prodavač umjetnina u San Francisku Horace Fletcher. Uobrazio samo je da je dugotrajno žvakanje preduvjet dobrog zdravlja i dugog života zbog čega su ga

prozvali veliki Žvakator (Great Masticator). Imao je sljedbenike, a i u našem narodu još ima onih koji žvakanje hrane smatraju preduvjetom zdravlja pa tako uče i svoju djecu. Modni trend žvakanja po svom je autoru dobio naziv - ***flečerizam***.

Godine 1938. pojavila se ***citrusna dijeta*** Helene Rubenstein koja je drastična jer se konzumiraju jedino plodovi grejpa i crna kava. Ubrzo se uvidjelo da neće imati sljedbenike jer i povodljivi imaju soli u glavi te znaju razlikovati što je dobro, a što nije.

Godine 1961., nakon velike stanke zbog ratnog razdoblja, slijedi ***trend brojanja kalorija*** (kasnije jula), što se kasnije pretvorilo u veliki biznis. Otvoren je Weight Watchers, prvi centar za komercijalnu kontrolu težine, a zatim Jenny Craig i Nutri-System sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća. Danas je sve više onih koji vjeruju da za mršavljenje nije dovoljno brojati kalorije u obrocima, nego su bitni drugi čimbenici, ponajprije hormoni.

Godine 1967. javlja se neobičan trend koji je smislio dr. Irwing Stillman – ***jedi masnoće da bi izgubio masno tkivo***, dakle konzumiraj meso, jaja i sireve do mile volje. Neke od sljedbenika pogodila je ketoza (jedan oblik šećerne bolesti), a i sam autor iznenada je umro od srčanog udara 1975. Valja reći da se dr. Atkins u velikoj mjeri ugledao na „učenje“ dr. Stillamana i tako plasirao svoju „revoluciju u prehrani“.

Godine 1970. kardiolog dr. Robert Atkins uvodi ***proteinsku revoluciju*** u prehranu koja, zahvaljujući knjizi traje do današnjih dana. Propagira neograničeno konzumiranje bjelančevina životinjskog podrijetla, a najavljuje rat ugljikohidratima. Unatoč ozbiljnoj kritici Američkog medicinskog udruženja, nastavlja zagovarati svoju tezu neovisno o nedostatku argumenata, omogućujući ljudima da se oslobode i uz proteine konzumiraju velike količine zasićenih masti i kolesterola. Mesna industrija, prethodno uzdrmana vegetarijancima i makrobiotičarima, sada je trljala ruku jer se javio novi guru koji promovira meso, tradicionalni američki pristup prehrani.

Godine 1977. javlja se novi trend – ***shake it up***, pripravci koji zamjenjuju obrok. Riječ je o tekućoj dijeti Daniela Abrahama koji je lansirao „Slim-Fast“, smjesu tekuće hrane koja je trebala pomoći korisniku da smršavi. Umjesto da normalno jede, čovjek popije tekući obrok i tako unedogled. Nakon što je zbog takve dijete umrlo samo u SAD-u 59 osoba, ona je maknuta s tržišta, ali se vratila već 1980.

Godine 1978. pobornik ***Atkinsove dijete*** je kardiolog dr. Herman Tarnower knjigom „The Complete Scarsdale Diet“ koja samo na višu razinu gura visokoproteinski režim prehrane.

Godine 1979. pojavljuje se Nathan Pritkin s novim pristupom da se *dijeta provodi uz intenzivan trening*. Zahvaljujući njemu, preko noći se otvaraju fitness centri širom Amerike. Njegova je teza da niskokalorijska hrana uz intenzivnu potrošnju kalorija moraju dati rezultate. Pritkinov program dijete i vježbi ne bi postigao komercijalan uspjeh da ideju nije prihvatio drugi liječnik, opet kardiolog dr. Dean Ornish.

Godine 1981. na scenu dolazi magična ***enzimatska dijeta*** u kojoj je probava hrane ključna za mršavljenje – a za dobru probavu potrebni su dobri enzimi. Judy Mazel, autorice dijete, poslužila se primjerom tropskog voća, papaja i ananasa koji raspolažu učinkovitim enzimima za savršenu urednu probavu. Što više vremena provedete na WC-u. To bolje za vas – bila je njezina omiljena uzrečica. Kritičari su je ozbiljno napali optužujući je da njezina knjiga „Beverly Hills Diet“ ne izaziva ništa drugo nego anoreksiju (pomanjkanje potrebe za jelom, bolest odbijanja hrane).

Godine 1981. nastala je nova ***tekuća dijeta*** – Cambridge Diet. Autor je bio Jack Feather, pristaša drastičnih režima mršavljenja koji je razvio ekstremno niskokalorijski režim opasan po život jer gotovo nije sadržavao proteine. Nakon što je 30 osoba na njegovoj dijeti umrlo od

srčanog udara, američka uprava za lijekove zabranila mu je rad.
Godine 1993. zabilježena je nova moda u ***izbacivanju masne hrane*** iz obroka, a autorica Susan Powter napisala je knjigu „Stop the Insanity“ (zaustavite ludilo). Možete jesti kukuruzne kokice koliko hoćete pod uvjetom da nisu zamašćene, bila je njezina teza.
Godine 1996. pojavila se ***kupusna dijeta*** (riječ je juhi od kupusa). Bilo je dopušteno i voće, ali ne i druge namirnice. Fotokopirane verzije dijete cirkulirale su uredima velikih gradova pa je ubrzo stekla velik broj poklonika. Čak i kad se lažno reklamirala kao službena dijeta srčanih bolesnika, to nije smetalo njenoj popularnosti. Reklama je bila „garantiramo pet kilograma tjedno manje“, što je vrlo upitno.
Godine 2003. novi hit među dijetama lansirali su, tko drugi nego, opet kardiolozi. The South Beach Diet izravno je vezana uz Miami i Floridu. Autor je dr. Arthur Agatson koji je pokušao pomiriti Atkinsovu tezu i tezu dr. Searsa o zonskoj prehrani. Dijeta propagira ***balans između prehrane s malo masnoća i ugljikohidrata***, a prvenstveno je namijenjena bogatim korisnicima. Uspjesima su se hvalili glumci i političari među kojima i bivši američki predsjednik Bill Clinton.
Ne smijemo zaboraviti da je - *hrana poput goriva koje omogućava funkcioniranje ljudskog organizma*. No, to gorivo može biti različite kvalitete, a izbor je na nama. Svakog dana čovjek može u sebe „ubaciti“ zdravlje ili bolest.

Djevenica (devenica)
vrsta kobasice nadjevena mesom, suhim grožđem, pšeničnim brašnom, travom mravinac (divlji mažuran, mekulica, riganj i origano), klinčićem i cimetom (Poljica). Podjela prema vrsti: bela, črna, krvava, krvna, jetrena, jetrnica

Diksel
(*fran*. duxelles) kosane gljive, luk, vlasac i svježe rajčice pirjane na maslacu. Vidi: duxelles)

Dilum
(*tur*.) kus, kriška, komad dobiven uzdužnim presjekom: dilum baklave, dilum lubenice

Dim
1. sušenje prehrambenih proizvoda pomoću dima i mjesto gdje se tako suši; 2. ognjište, kuća; 3. vinski dim - pijanstvo

Dimljeni kvargl
vidi: prge od sira

Diners
ugledni poslovni čovjek Frank McNamara 1950. god. u New Yorku pozvao je goste na poslovni ručak i kada je trebalo platiti uvidio je da je zaboravio lisnicu. Kako je bio stalni gost odložili su mu plaćanje za sljedeći puta. Taj događaj naveo je njega i njegova odvjetnika Ralpha Schneidera na razmišljanje – kako omogućiti poslovnom čovjeku da potvrdi svoju kreditnu sposobnost. Rodila se ideja o kartici koju bi posjedovali imućniji, koji bi na temelju povjerenja mogli plaćati tom karticom bez gotovine. Kako je ideja rođena nakon objeda (*engl*. ručati – to diner), ta se prva kartica nazvala karticom „za one koji objeduju“ – Diners.

Dinstati
(*njem*. dünsten) pirjati, tušiti, kuhati, u pari do 100 ºC meso, povrće i perad.

Dinja
Najstariji dokazi o konzumiranju dinja potječe iz 2400. godine prije Krista. U Ameriku su stigle u obliku sjemena na jednom od Kolumbovih putovanja, a on je sam s jednog od kasnijih putovanja izvijestio da su ih Indijanci počeli uzgajati. Nasuprot bananama, moraju prirodno dozreti dok je plod još preko peteljke u vezi s biljkom. Uberu li se prerano, više neće dozreti. Teško je povjerovati, ali

veličanstveni slatki okus dinje dolazi od toga što ima malo kalorija – samo 50 po kriški.

Dip
engl.; umakanje; vrsta jela koje se poslužuje na nekim mladenačkim zabavama. Jelo je u obliku guste polutekućine a u nj se umače kruh i tako jede. To su zapravo neke vrste gustih umaka koji su najčešće napravljeni od ribanog ili mljevenog sira pomiješanog s vrhnjem. Pod ovim pojmom se ponekad razumijevaju i komadići paniranog, „pohanog", mesa.

„Direktor"
grožđe od necijepljene loze posebnog mirisa od kojeg se u Posavini nije radilo grožđe već je uz plod bila često vezano za hladovinu ispred kuće.

Direktor hrane i pića
dužnost je zaposlenog na tom radnom mjestu da organizira poslovanje u svim proizvodnim i poslužnim pogonima, odlučuje o nabavi hrane, inventara i nadgleda poslovanje

Dirjek
kolac u vinogradu (Benkovac, Dalmacija)

Disco-club
(*engl*.) vrsta noćnog bara s muzikom (s ploča, kaseta, magnetofona) i plesom u polutami; nudi alkoholna i bezalkoholna pića i napitke

Disnotor
svinjokolj, vreme klanja svinja.
Kaki bi bio disnotor brez paprikaša za užnu.

Dišava
(*slo*.) mirodija, začin

Dišeče
mirisavo (jelo)

Divina
jestiva trava, ima list sličan karanfilu

Divjačina, divljačina
meso divlje svinje, divljač općenito, pečenka divlje svinje kao poslastica crkvenih dostojanstvenika

Divjak
divlja svinja, vepar

Divljač
divljač dijelimo na: pernatu, dlakavu, nisku i visoku.

dlakava	visoka ili crvena divljač: jelen, srna, divo-koza, kozorog
niska ili crna divljač	divlja svinja, jazavac
sitna divljač	zec i divlji kunić

Divjača
(*slo*.) divlja samonikla voćka, divljaka

Divjačina
divljetina (*slo*.) meso divlje svinje; divljač općenito, pac za divjačinu

Divjak
divlja svinja, vepar

Divjetina
divljač

Divlje zelje
divlje zelje – samoniklo jestivo bilje; jelo se u proljeće, a često je dio posnog obroka na Veliki petak. Kuha se s krumpirom i začini s mašću ili uljem. Branje jestivih trava – divljeg zelja – bio je ženski posao. Starije žene su znale dvadesetak različitih vrsta: *divlja mrkvica*, *kopriva*, *maslačak* ili *mlička*, *škripavac*, *štir*, *loboda*, *zečji kupus*, *mak*, *tušac*, *štavolj*, *sliz*, *crijemuš*, *šparoge*, *vranija nožica*, *zvonce*, *šurlin*

Divo
mješavina za djevenice (vrsta kobasica)

Digestiv, digestiv
franc. digestif, *lat*. digerere – probavljati, digestio – probava; pića koja se piju uz desertna jela ili nakon završetka obroka,

najčešće vrlo fini likeri, neki kokteli ili konjak; pića koja pospješuju probavu.

Dizano tijesto
Tijesto kojem se dodaje kvasac i treba se dignuti, uzači. Svi sastojci moraju biti sobne temperature, kao što se i tijesto diže na sobnoj temperaturi. Dodatak alkohola dizanom tijestu smanjiti će upijanje masnoće tijekom pečenja.

Dižva
diža, dižica, dižun; 1. drvena posuda, posudica sa drškom za vino ili grabljenje mošta (Hrv. Primorje, Krk, Brač, Korčula); 2. drvena posuda za mužnju mlijeka, zapremine tri do pet litara
Ka se nazdravlja s dižun, unda se diže dižicu", „Ima dižice ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih.

Djevenica
devenica; vrsta kobasice nadjevene svinjskom utrobom, mesom, suhim grožđicama, pšeničnim brašnom, mravincem, klinčićem, cimetom i krvlju. Prema vrsti dijelimo ih na: krvavice, jetrenjače: bijela i crna.

Doboš – torta
vrsta torte izrađena po receptu bivšeg bečkog slastičara Doboscha (prvotno je bio poznat u Budimpešti)

Dodra
(*lat.* dodra) napitak od meda, vode, vina, ulja, papra i neke trave (Hrvatsko zagorje)

Doily, doyley
engl. manji ubrus za brisanje prstiju ili podložak između tanjura i osude koja se nosi na tanjuru

Dojača
posuda za mlijeko

Dokonček
proslava i gošćenje prigodom zaruka

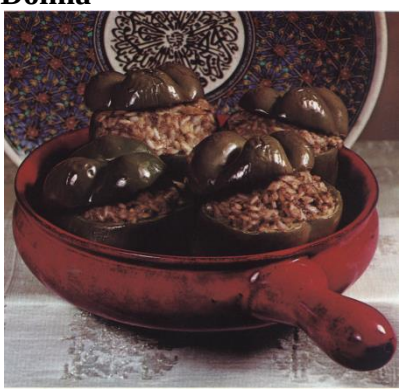
Dolia
1. zemljana bačva za mošt, naziv još iz 11. stoljeća;

Dolibaša
(*tur*.) ravnatelj sofre, stoloravnatelj; onaj koji na gozbi sjedi u gornjem čelu stola i upravlja zdravicom (dolija – čaša kojom se napija; dolu tur. – pun) točimbaša, točinbaša (naziv u Lici). Dolibaša mora biti duhovit čovjek, znati *napijati* (govoriti zdravice) i veseliti društvo. Može ga izabrati društvo – gosti koji su dotad došli. Dolibaša je imao prvo kazniti šutnjom onoga koji progovori za vrijeme napijanja.

Doliđati
puniti želudac preko mjere kavom, vodom ili kakvim drugim pićem; ispijati preko mjere

Dolija
tolija, tola (*tur*.) trpeza za kojom redna čaša ide naokolo, čaša kojom se napija zdravica – dolu (doli) – čaša napunjena pićem

Dolma



(*tur*.) Nadjevena paprika ili rajčica. Punjenje – nadjev se spravlja od

samljevenog mesa pomiješano s rižom i kosanog povrća

Dolmadžik
ovčja ili janjeća iznutrica kosana, propirjana, oblikovana u pogačice pomoću brašna i pržena u ulju

Dolmiti
nadijevati, puniti, filati

Domaća košta
redovna prehrana, koja može biti u vlastitoj kući ili je to prehrana uz naplatu u privatnoj kući

Domatic
(*tur*. domates domate) salata od patlidžana, rajčice i luka

Domuzovina
svinjetina, krmetina

Donat
vjeruje se da su popularni donat u Ameriku donijeli nizozemski i njemački doseljenici, i to u današnju američku državu Pennsylvaniju. U početku je to bila samo pečena loptica tijesta (koja se na engleskom kaže „dough"). Zvali su je orah od tijesta, tj. *dough nuts,* i tako je nastao današnji naziv donat. Ti europski doseljenici u Pensilvaniju prvi su se sjetili izbušiti u donatu rupu, kako bi olakšali njegovo umakanje u topli napitak. Zatim se tijesto počelo pripremati s kvascem, a oblikovani donati ostavljeni su da odstoje da bi se tijesto diglo prije pečenja. Prije toga ono je još i zaleđivano, a pečeni donat punjen je nekim slatkim nadjevom. Malo pomalo, oko donata je izrasla industrija u kojoj se danas godišnje „okrene" više od dvije milijarde dolara. Najveći je prodavač donata tvrtka Dunkin` Donuts, koja ih svakoga dana proda 3 milijuna komada. U različitim dijelovima svijeta omiljene su različite verzije donata. Donati zvani *fastnachti* – od krumpirova tijesta – omiljeni su među Pensilvanijcima koji su podrijetlom Nizozemci, kao i dimljeni donati (kad su prženi, još ih se nekoliko minuta drži iznad vrelog ulja).
Za blagdan Hanuku u Izraelu se jedu donati nadjeveni želeom zvani sufganiyot.
Klinci svih nacija najviše vole donate s čokoladom. U Njemačkoj kad se kaže: *ein Berliner* – misli se na – krafn.

Dondurma
doldurma (*tur*.) sladoled

Dorzo
bombon od prženog šećera

Došab
vidi: bekmes

Dovršanicija
posljednji dan vršidbe (Lika)

Draganlija
pola bijela pola crvena trešnja (Dalmacija)

Drač
svaka samonikla bodljikava biljka, bodljikavo raslinje.

Drače
diraka; 1. sitne kosti za jelo priređene ribe koje se šire iz glavne kosti; dračev – koji je pun drače (o ribi kao jelu); 2. bodljikava biljka

Draganlija
pola bijela pola crvena trešnja (Dalmacija)

Dragun, estragon
potječe iz Azije, a uzgaja se već u srednjem vijeku u Europi kao biljka koja služi kao začin octu (estragon ocat), kao rana proljetna salata i za pripremanje estragon-senfa.
Dragun se sakuplja za vrijeme cvatnje i suši. Miris mu se može sačuvati godinama. Upotrebljava se i kao začin krastavcima i kiselom kupusu.

Draže
(*franc*. dragée) 1. pošećereni bademi i preliveni čokoladom; 2. sitni bomboni s glazurom od čokolade ili fondana

Dreckati
drobiti, gnječiti (grožđe, krumpir)

Dregnadl
gnječilica za krumpir

Dresirati
(*franc*. dresser, *njem.* Dressieren) oblikovati jelo, pažljivo složiti na pladanj prije posluživanja. Npr. rezanje ili šivanje ribe, rezanje kruha ili bataka peradi da zadrži lijepi oblik

Dressing
(*engl*.) začinjanje; *salade dressing* („odijelo za salate“) svježe pripremljeni umaci za začinjanje salate koji se najčešće pripremaju pred gostom, koji ponekad i sam sudjeluje u tome. Umak ovisi o želji gosta i vrsti povrća.

Osnovni dresing (preljev, „odijelo za salate“) priprema se od: maslinova ulja, soka limuna (ili jabučnog octa za blaži okus ili kvasine – tamni ili bijeli aceto balsamico), sol koja se mora rastopiti u preljevu. Doda li se u tu mješavinu senf, dobit ćete pojednostavljenu verziju *francuskog preljeva za salatu*.
Nekoliko kapi umaka od soje i ribanog đumbira dat će egzotični okus.

Dreš
stroj, vršilica za (vršenje) žita

Dreteza
divlja, šumska, jagoda

Drčka
trčka (poljska jarebica)

Drhtalica ili žele
(*franc*. gelée) 1. voćna drhtalica, sa šećerom ukuhani voćni sok; 2. kolač koji se dobije ako se vino i voćni sok izmiješaju sa šećerom i doda im se boja, aroma i sredstvo za želiranje. Dobivena masa izlije se u kalup i pusti da se ohladi. Skrućeni voćni sok mora biti čvrst, proziran, sačuvati boju, miris i okus voća. Najbolje je koristiti voće s dovoljno pektina (tvar koja se želira, a nalazi se u mesu voća, kod zagrijavanja s voćnom kiselinom i šećerom). Prema stupnju slatkoće pojedinog voća na jednu litru voćnog soka uzima se oko 75 do 100 dag šećera. Ukoliko se ne stavi dovoljna količina šećera, žele neće uspjeti

Drhtalica
hladetina, pače, pihtija

Drink
(*engl*.) piće, obično oštro alkoholno

Drink party
(*engl*.) općenit naziv za zabave koje se organiziraju u popodnevnim satima, a nose najčešće ime pića koje se nudi; tako su poznate: whisky party, sherry party, wine party i dr.

Drive in restaurant
(*engl*.) vrsta restauracije za sada poznatim samo na autoputovima u SAD. Namijenjeni su automobilistima. Poslužuju tako da putnik naručuje konzumaciju s parking prostora iz automobila interfonom. Poslužitelj donosi narudžbu na poslužavniku koji pričvrsti na vrata automobila

Drnekuša
vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Drnjula
drnjina,voće - drenak

Drob
utroba, unutrašnji organi; drobac, podrobac; ostaci od ovce (pluća, jetra, srce, bubrezi) nakon što bi se dobro isprali u vodi i skuhali, usitnili bi se, stavili u drvenu kačicu, zalili lojem i ostavili za zimu. Jeli se tako da bi se izvadilo koliko je trebalo za jedan obrok i podgrijalo

Droban
sitan

Drobena klobasa
(*slo*.) kobasa jetrenica, džigernjača

Drober
dijelovi iznutrice teleta

Drobljenac
(vidi: šmarn)

Drobnica
1. sitna maslina, pretpostavlja se da je naša domaća maslina (ima brojne sinonime: domaća bilica, rovinješka, sitnica, drobinka, naška, modrulja, jadrnjača, žtka, ..); 2. vrsta šljive; 3. trešnja sitna ploda, divljaka.

Drobnina
sitni, manje vrijedni dijelovi životinjskog mesa, sitniš

Drobtinja
krušne mrvice

Drôle
franc. čudan, fantastičan; jela i pića s naročitim okusom; *drôle de goűt* – naročit okus

Drop
trop, vinova komina, ostatak pri tiještenju grožđa ili maslina

Droparica
rakija od dropa (tropa)

Dropčec
drob, sitne mlade stoke, rajžlec

Dropčići
1.jelo napravljeno od želuca kozlića ili mladog janjeta (otok Brač); 2. teleća i janjeća iznutrica (Grobnik)

Drops
(*engl.*) karamelni bomboni s okusom na voće, kiselkasti

Drož
talog u vinu, pivu poslije vrenja; nekad se upotrebljavao kao nadomjestak za kvasac – „kruh pečen z drožmi“.

Drožđenka
drožgenica, rakija od vinova tropa, droždenica, vinjak

Drožgica
pjena na tekućini koja vri (npr. na moštu) a upotrebljava se kao kvasac ili se od nje pripravlja kvasac, pjenica

Druc
štap posebnog oblika za gnječenje ili muljanje grožđa prije prerade; muljača, drucača, gnječilo.

Drucani krumpir
gnječeni krumpir

Družina
ukućani

Dubica
manja zemljana posuda, čaša, šalica

Duchesse
(*fran*.) pire od krumpira, sušen na vatri i spojen žumancima, ne mlijekom (u doslovnom prijevodu – vojvotkinja)

Dud
(*tur*. tud), murva drvo sa bijelim, crvenim ili crnim grozdastim plodovima koje su ukusno voće a od čega se radi i rakija – dudovača, dudara
Legenda o dudu – murvi:
Piram i Tizba bili su mladić i djevojka koji su živjeli u drevnom Babilonu. Voljeli su se, no roditelji su im zabranili vjenčanje. Održavali su vezu jedino kroz pukotinu u zidu. Tu su se sastajali svakog dana. Piram s jedne, a Tizba s druge strane zida, i šaputali riječi ljubavi.
Ne mogavši više izdržati razdvojenost, odluče se sastati i pobjeći, jedne noći. U dogovoreno vrijeme Tizba stigne na ugovoreno mjesto. Iznenada se tu pojavi

lavica kojoj je tekla krv iz čeljusti. Preplašena Tizba pobjegne, ali uz put izgubi ogrtač. Lavica ga zgrabi i zubima iskida na sitne komade, a zatim pobjegne u šumu.
Kad se malo kasnije, pojavio Piram, ugledao je Tizbin iskidani i okrvavljeni ogrtač na kome su se vidjeli tragovi životinjskih šapa. Bilo mu je jasno da je Tizba ubijena. Okrivljujući sebe za njenu smrt, probode se mačem. Krv šikne iz njegove rane i crveno oboji obližnje dudovo drvo. Međutim, Tizba se plašljivo vrati na mjesto sastanka da ne bi razočarala svog dragog. Našla je Pirama još živog, ona ga zagrli i poljubi mu hladne usne. On otvori oči, ali odmah umre. Shvativši zašto je umro, ona odluči biti hrabra kao i on i probode se mačem. Kažu da je od tada dudov plod crven od krvi dvoje zaljubljenih.

Dudovača
rakija od dudova ploda

Dugovez
vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Dugoviška
vinova loza bijelog grožđa (Brač)

Duha
miris

Dulečar
tikvenik, kolač (savijača) od bundeve (dulek)

Dulek
tulek (*tur*. dumlek) vrsta dinje i bundeve, vrsta ozime dinje koja se može dugo čuvati; duma, tikva, buča

Duma
tikva, buča

Dumb-waiter
(*engl*.) pokretni stol ili kolica u restauraciji na kojima se nalaze razna pića ili jela i nude gostima. U posljednje vrijeme to su popularni pokretni mini – barovi u ugostiteljskim objektima, šaljivo – kotrljajući konobar.

Dumba
debelo svinjsko crijevo nadjeveno kao kobasica; *Učinili smo bolduni i napunili dumbu da bude za nedilju kaše i boldunov za šufigati.* (Dalmacija)

Dumejana
velika staklenka opletena šibljem (Dalmacija)

Duna
dinja

Dunajski zrezek
(*slo*.) bečki odrezak (dunajski – bečki)

Dunc
ukuhano voće, kompot.
Špajc mi je pun dunca, a još sam jabuke poslagala na armaru.

Dundurmadžija
doldurmadžija (*tur*.) slastičar koji pravi i prodaje sladoled

Dunst
(*njem*. Dunst) para, ukuhano voće

Dunst flaša
staklenka za spremanje zimnice

Duplak
dupljak duplica; boca od dvije litre

Dura
durra; vrsta prosa u tropskim krajevima; kultivira se za prehranu i spada u najvažnije žitarice toplih krajeva; kod nas sirak, sijerak, zovu je još i sorgo; služi također za izradu šećera, za stočnu hranu.

Durancija
(*lat. tal*. durare – trajati); duranzlija; vrsta breskve (nekada se sadila u vinogradu, i od nje se radila – posebno vrijedna rakija).
Nemamo briske cipače, sve su duranzlije.

Durbak
dűr-bäk (*tur*. durmak – stariji + bakmak – pogledati) vrsta jela od prženog luka, slanine i jaja (doslovni prijevod *Stani pa gledaj*)

Durel
želudac peradi; *I dureli u šugu su dobri*.(Dalmacija)

Durhšlag
(*njem*. Durchlag) cjedilo, cjediljka

Durmitorski odrezak
sličan njeguškom, samo se umjesto pršuta upotrebljava durmitorski tvrdi kajmak

Dusa
1. komad kruha bez kore; 2. veliki komad (gruda) tijesta, kruha

Dušiti
pirjati, pirjaniti (*srp*.), dinstati, temfati

Dušpir
odušak

Duvar zid od šiblja i blata (otvor nad ognjištem) (Banija)

Dužijanca
dožinjancija (Lika), žetvenik (Vodice) iskrivljeno prema starijem obliku *doženjaonica* (Duzina *reg*. svežanj, snop, paket koji sadrži 12 komada nekih predmeta).
Svetkovina završetka žetve, osobito u Bunjevačkih Hrvata. Prvotno obiteljska, a zatim javna i crkvena proslava. Iskazivanje zahvalnosti za uspješan urod i dobru žetvu obavlja se prema starim običajima: ophod žetelaca odjevenih u tradicionalne nošnje i okićeni žitnim vijencima, svečano opremljena kola s konjskom zapregom i ukrasima od slame, ručnicima dr.

Duxelles
(diksel) pečurke i kozjak (luk), kosani, poprženi na maslacu i (kad tekućina ispari) začinjeni solju i paprom. Neki stavljaju i rajčice

Dvekov kruh
sinonim za gnjecav kruh

Dvica
tamno pšenično brašno

Dvizac
ovan od dvije godine

Dvizad
lanjski janjci

Dvizica
ovca od dvije godine

Dvojanjka
ovca koja se dva puta janjila

Dvojpek
kruh prepečenac, cvibak

Dvopek
biškot, peksimet, suhar; *njem*. Zwieback; *tal*. biscotto; *franc*. biscuit
1.vojnički – brodski; radi se od kvasnog brašna (1 dio vode + 6 dijelova brašna), obično su debeli.
Poznati su tanji židovski: Matzes; nordijska suha lepinjasta peciva: Knäkebrot. U nekim zemljama se u njih dodaje meso ili žuti šećer.
2. Dvaput pečene (pržene) ploške finog pšeničnog peciva od brašna. Ponekad se radi s kvascem ali obično bez njega. Radi se i s dodatkom vanilije. Tvornički prepečene i pakirane kriške bijelog kruha. Zbog tvrdoće uživaju se samo uz čaj, kavu, mlijeko i sl.
čajni dvopek – se dobije ako se brašnu doda mlijeko, maslac, jaja i šećer, te sredstvo za dizanje tijesta. Kruh se najprije ispeče zatim izreže ponovno peče i pakira. Samo ime govori: dvopek – dva puta pečen.

Dvor
vlastelinska zgrada

Dvoriti
1. posluživati kod stola; 2. pružiti dvorbu

Dvorno mesto
mjesto ili selo, gdje je podignuta vlastelinska zgrada ili selo

Dvožut, dvožuće
jaje sa dva žumanca

Dž

Džanarika
(*perz. tur*.) šljiva ranka, plod joj je okrugao i crvenkast

Džandar
baklava (*grč. ar*.) vrsta baklave: tijesto i jufka se napravi kao za običnu baklavu, i tada se nekoliko jufki zajedno savije oko valjka za tijesto, kako bi se napravila cijev od tijesta. Kada se malo posuši, izreže se na komade dugačke oko 10 cm, ispeku se komadi i zaliju kipućim šerbetom. Prije posluživanja pune se komadi kajmakom i zgnječenim bademom. Po izgledu slično je „šaum-roli“

Džanećija
(*perz*.) vrsta domaće baklave: rastopi se šećer i doda se ista količina nišeste, umuti se zajedno, doda se rastopljenom maslu i miješa se na vatri tako dugo dok ne porumeni. Masla se stavlja mnogo više nego u rešadiju (vrsta halve), pa kad bude ispržena, višak masla se odlije. Zbog viška masla „džanećija“ je rjeđa i kompaktnija, kad se isprži, mrvi se.
U prenesenom smislu džanećija: *Slatko jelo za dušu.*

Džem
(*engle*. jam) dobiva se ukuhavanjem samo jedne vrste voća koje treba ostati u cijelom komadu ili u komadima kako bi se moglo raspoznati. Sadržaj šećera trebao bi biti najmanje 61 posto.

Džerki
(engl. jerk) meso izrezano na trake i sušeno na zraku, na poseban način osoljeno, osušeno i dimljeno meso (konzervirano) kako ga rade kanadski Indijanci

Dževiz
(*perz.* dževiz – orah) indijski orah, oraščić, koji se upotrebljava kao začin ali i lijek

Džezva, dževza
(*ar*.) bakrena ili mesingana posuda posebna oblika za kuhanje kave. Ima dugačak držak i različite je zapremnine, može biti manja: za jedan ili dva fildžana kave (džezvica), a može biti i veća za 1 l zapremnine. Boje je sjajno žute ili crvenkaste

Džezvenjaci
pribor za pečenje kave (džezva i ostalo) koje se nosi prilikom izleta u prirodu, na teferič

Džibra
(*tur*.) 1. komina, ostatak poslije destilacije alkohola (kod pečenja rakije od šljiva, grožđa...); 2. med zgnječen s voskom zajedno (za razliku od vrcanog meda)
Više je bilo džibre od komine nego od šljiva.

Džigerica
(*tur.* džiger – jetra) crna džigerica, karan-džiger – jetra teleća, juneća, svinjska i dr., bijela džigerica (akdžiger) – pluća teleća, juneća, svinjska i drugih životinja

Džigernjača
1. jetrenjača – kobasica; 2. čorba s džigericom (jetrom)

Džin
(*engl.* gin) irska klekovača, rakija od rezanog sjemenja

Džinfis
(*engl.* džin + fizz – pjeniti se) džin izmiješan s nekim pjenušavim pićem

Džus
(*engl.* juice) sok od voća

Đ

Đakonija
Prema pučkom vjerovanju posebno ukusna i slasna hrana za koju se mislilo da je jedu đakoni (pomoćnik biskupa) i svećenici; poslastica, delikatesa.

Đavrk
(*tur*.) komad kruha; vrsta pekarskog peciva u obliku kotača, simit

Đelat
sladoled

Đevdir
(*perz*.) cjediljka, bakrena posuda za cijeđenje

Đevrek
(*tur*.) dvopek, perec, pekarsko pecivo u obliku koluta

Đikan
alkoholno piće, vino

Đogde
đovde (*tur*.) zaklan i oguljen brav

Đonka
sinonim za: kruh od projina brašna (za nešto tvrdo)

Đuga
sud za vodu (grnčarija u raznim, veličinama, sa širim grlićem Pije se kroz dršku na kojoj se nalazi mali otvor).
Dotleg đuga na bunar iđe dok se ne razbije!

Đugum
(*tur*.) 1. mjedeni ili bakreni vrč za vodu široka grlića; 2. *kafeni đulum* – manja posuda u kojoj se kuha voda za kavu (ne i kava)

Đulabija
(*perz*.) vrsta sočne i slatke crvene jabuke

Đul-baklava
đul baklava (*perz. ar*.) baklava koja je izrezana „na đulove“ tj. izrezana tako da se listovi motaju u kolutiće tj. u sredini dobiju oblik zasebnog kruga (kao ružin cvijet) s polumjesecom. đul – ruža; *đul bašča* - ružičnjak

Đulbastija
– ispravno ćulbastija
1. (*tur*. külbasty) – ruža, goveđi ili svinjski odrezak od mekanih dijelova mesa (ramstek, ruža) odležan i pečen na roštilju. Kada je gotovo, dodaje se sol, papar i luk; 2. tim se nazivom označuju i složenija jela: najjednostavnije je meso istucati i popapriti, te nakon pola sata (kad odleži) ispeče se na roštilju i posluži sjeckanim lukom i paprikom. U složenijoj kombinaciji isprženo ili dopola isprženo meso stavlja se u redove s kosanim lukom, drugim povrćem i začinima, pa pusti da odleži (ili se unaprijed marinira) ili do kraja pirja u soku.

Đulbešećer
(*perz*.) slatko (recelj – džem) od ružina cvjetnog lista

Đulep
(*engl*. julep) hladan napitak za osvježavanje

Đulfatme
đul-fatme (*perz. ar*.) vrsta slatkog; zalijevana gurabija

Đumati
jesti obilno i ne velike zalogaje (Lika)

Đumbarčići
vrsta slatkog jela: loptice napravljene od tijesta kuhanog u mlijeku i maslu, nakon toga se ispeku i zaliju ukuhanim šećerom

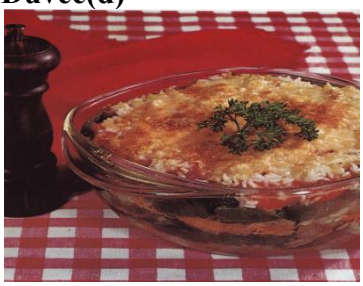
Đumbir
(*mađ.* gyömber, *njem*. Ingver; *eng*. ginger) biljka čiji se korijen upotrebljava kao začin. Isprani, osušeni i oljušteni gomoljasto-granati podanak te biljke već je od davnine, napose u Indiji, služio kao začin i ljekovito sredstvo. Miris mu je ugodno aromatičan, a

okus oštar. Najvažnije vrste su one s Jamaike, iz Nigerije, Japana i Indokine.
Đumbir se upotrebljava kao mirodija za različita jela, naročito peciva, zatim marmelade, čokoladne bombone, proizvodnju likera, rakije i đumbirova piva te ulaganje voća i povrća.
Na Istoku služi kao dodatak mnogim jelima i kao salata. Posebnu važnost ima u tim zemljama ušećereni đumbir.

Đunlač
(*perz.*) vrsta slatkog jela, pripravlja se od tankih jufki u koje se umeće kajmak s mljevenim bademima ili orasima

Đunlari
vrsta slatkog jela: loptice napravljene od bjelanaca miješaju se s dodatkom nišeste i zatim se žlicom uzima dio smjese (snijega) i stavlja u kipuće maslo u kojem se oblikuju loptice. Kada loptica porumeni, vadi se iz masla i stavlja u drugu posudu. Ispržene loptice prelijevaju se ukuhanim šećerom, obilno – tako da plivaju. Konzumira se ohlađeno.

Đuveč(đ)



đuveče (*tur.* güveç; zemljana tava ili tendžera) vrsta jela: 1. raskošni ljetni složenac od mesa i povrća; 1. komadi sočnog mesa (treba se pridržavati ovog redoslijeda: janjetina, ovčetina, teleće meso, mlado svinjsko, živinsko i na kraju goveđe) pomiješani s povrćem (rajčicom, lukom, patliđanima, mladim tikvicama, bamijom, mesnatim paprikama, peršin, celer, mlada koraba, mlade mahune, slatki kupus) na kraju riža, i krumpir; sve se priprema u zemljanoj posudi; postupak - prvo se zemljana posuda namaže uljem ili mašću, na dno se stavi razrezana rajčica, zatim sloj zeleni, meso u komadima, rajčica, i tako redom ostalo povrće i meso; Jelo se „kuha“, istiha – krčka, najmanje 4-5 sati. Poslužuje se u istoj posudi u kojoj se i pripremalo jelo – zemljanoj posudi; 2. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem; 3. zemljana posuda u obliku duboke manje tave (tignja) u kome se peče đuveč i slična jela

Đuzlema
đuzleme (*tur.* gäzleme) vrsta slatke pite: kuha se u „ružice“ ili se savije u kolutove („na burmu“), i to samo jufka, bez tirita i zaliva se toplim šerbetom

E

Early tea
engl. vrući čaj koji Anglosasi piju čim se ustanu iz kreveta, a ponekad i u krevetu, naročito zimi

Ébarber
(*franc.*) škarama ili nožem odstraniti riblje bočne peraje

Écumer
(*franc.*) pokupiti pjenu koja nastaje prilikom kuhanja određenih jela, npr. juha, umaka i dr.

Edamer
sir okruglog ili valjkastog oblika presvučen crvenim parafinom. To je gladak, mastan (30-40 posto), polutvrdi i hranjiv sir, sa rijetkim šupljinama veličine sočiva ili graha. Izrazitog je prijatnog blagog okusa i mirisa. Ime dobio o mjestu Edamu iz južne Nizozemske. Sličan je Gauda-siru iz južne Nizozemske. Radi se od pasteriziranog kravljeg mlijeka. Okrugao je ili u obliku kruha.

Eden
engl. raj; čest naziv za hotele koji imaju odlične uvjete za odmor i rekreaciju

Egrišt
(*mađ.* egrest) jegrišt, nedozrelo, kiselo grožđe

Einlage
njem.; dodaci juhama, umacima ...

Einpassieren
njem. procijediti, protisnuti (juhe, umake)

Eintopfgericht
njem.; složenac; više vrsta povrća (s mesom ili bez) pirjano ili kuhano u loncu

Eirkuchen
njem. palačinke, omleti i sl.

Eissockel
njem., različiti predmeti izrađeni od komada leda a služe kao dekoracije prilikom posluživanja ili izlaganja nekih hladnih jela ili pića. Iznutra se rasvijetle lampicom i tako vrlo efektno djeluju

Eiswein
(*njem*. ajsvajn) ledeno vino, proizvodi se od grožđa koje ostaje na trsu dok se ne počne smrzavati (vidi: Vino – Leksikon pića)

Ekleri
(f*ranc*. èclairs) naziv je za kolače od hrskavog tijesta (najprije se kuha, a onda peče). Tijesto se stavlja u štrcaljku i njome se oblikuju izduljeni oblici. Od tijesta se izrađuju i „princezini“ uštipci (princez-krafni). Eklere se najčešće puni kremom od kave i prelijeva kavinom ocaklinom.

Ekmek
(*tur*.) kruh

Ekmek – kadaif
(ekme – kadaif; tur. ar.) vrsta istočnjačkog slatkog jela koje se ranije radilo i u Bosni: pogačice – vrsta biskvita u promjeru od oko 30 cm. Raskuhavaju se u ukuhanom šećeru dok ne postanu mekane. Priprema se jedna pogačica i poslužuje.

Ekmekčija
pekar

Ekstrakti
u kulinarstvu: prerađevine, tj. jake juhe od mesa i kostiju ili sokovi od mesa, koji se upotrebljavaju za brzo zgušnjavanje umaka i drugih jela. Gusti mesni sokovi i koncentrati stavljaju se u jela radi poboljšanja okusa i boje jela. Kombiniraju se i sa zaprškom ili drugim sredstvima za zgrušavanje.
Glavne vrste su:

mesni ekstrakti	(bijeli i smeđi), prigotavljaju se od juhe mesa i kostiju

riblji ekstrakti	prigotovljavaju se od juhe u kojoj su se kuhale riblje kosti, peraje, repovi, drugi riblji otpaci, povrće i začini
ekstrakt od divljači	prigotovljava se od mesa razne divljači, povrća i začina
ekstrakt od peradi	ekstrakt od peradi, prigotovljava se od juhe peradi
ekstrakt od povrća	prigotovljava se od juhe od povrća (mrkve, luka, poriluka, celera, majčine dušice, lista lovora i drugih začina)

Ekstravuršt
(*njem.* Extrawurst) posebna (ekstra) kobasica, posebno fina kobasica; preneseno – nešto osobito

Ekšija
(*tur.*) vrsta kompota od miješanog voća začinjeno mirodijama

Elbasan
grad u Albaniji poznat po „gastronomskim čudima“

Eljati
jesti ono što ostane nakon svatova

Emincé
(čit. emense) kriškice mesa

Empanadas
čileanska mesna delikatesa, vrećica od tijesta nadjevena mesom, vrlo srodna ruskim piroškama. Ta vrsta jela može se naći u svim državama Latinske Amerike, oštro je začinjena (mora žariti) kajenskim paprom ili kosanim chilliem. Napravi se tijesto od brašna, praška za pecivo, jaja, mlijeka i soli. Doda mast i sve izmiješa u glatko tijesto, oblikuje u grudu i ostavi u hladnjaku dva sata. Samljeveno meso, u stroju za meso, poprži se sa zdrobljenim češnjakom i zelenom paprikom izrezanom na kockice, kojoj se odstrane sjemenke i unutrašnja rebra. Kada se masa ohladi, doda se kosana jaja, masline i grožđice. Izmiješa masa i začini sa soli, paprom, paprikom i mažuranom. Tijesto tanko razvalja, izreže na kvadratiće 10x10 cm, stavi na svaki kvadratić nadjev, savije tako da su na krajevima šiljci, koje se namaže bjelancem i čvrsto stisne. Empanade se prže u vrućoj masnoći tako da u njoj plivaju dok ne zažute. Poslužuju se odmah. Empanade možemo peći i u pećnici, ali prije ih namažemo žumancem.

Emmentaler
švicarski sir odličnog okusa i često ga zbog veličine (proizvodi se u kolutima od 60 do 100 kg) nazivaju „kraljem sirova“. Prvo se počeo raditi u dolini rijeke Emme (kantona Berna). Kako se na njemačkom za dolinu kaže Tal, sir je nazvan Emmentaler. Radi se od pasteriziranog ili sirova kravljeg mlijeka. Sadrži 45 posto masti. Kora mu je glatka, žuta, a na presjeku se vide ravnomjerno raspoređene šupljine veličine trešnje. Šupljine imaju mutni sjaja, a ako je sir stariji tu se može pojaviti i kapljica soka. Ugodne je arome i pikantan, a blag i slatkast okus po lješnjacima odaje njegovu prvorazrednu kakvoću Ementaler je odličan dodatak mnogim jelima a pogodan je i za struganje. Uz čašu biranog vina biti će kruna svakog gurmanskog užitka.

Emper juha
slatka juha (Međimurje)

Emprem juha
juha od zaprške (Međimurje)

En coquille
(*franc.*) u školjci; 1. jela pripremljena ili poslužena u vlastitom oklopu (jastog, rakovica, kamenica i sl.); 2. jela poslužena u posudama sličnim školjkama

Encihiladas
to su nadjevene palačinke (kuhanom šunkom, mesom, pečenom peradi ..) Palačinke u zemljama Latinske Amerike zovu *„tortillas“*, a rade se od kukuruznog brašna, u čemu su prave majstorice

Meksikanke, koje „masu“ od tijesta kukuruznog brašna mijese – gnječe i među dlanovima pljeskaju te zatim peku na suhom limu. Sada rade i noviju verziju: brašno, jaja, sol i mlijeko umiješaju u tijesto za palačinke, puste odstajati jedan sat i tada na masnoći (masti ili ulju) peku tanke palačinke. Pečene palačinke nakratko umoče u mješavinu mlijeka, jaja, soli, papra, paprike, chilli-praška i ponovo ih na tavi zapeku do tamnije boje. Kuhanu šunku i luk poprže, dodaju zdrobljeni češnjak, peršin, rajčice izrezane na kockice i ketchup, sve zajedno propirjaju. Začine solju, kajenskim paprom i mažuranom. Nadjev stave na palačinke, zaviju i slože u zamašćenu vatrostalnu posudu, pokriju trakama sira i prepeku dok se ne počnu topiti. Poslužuju vruće sa salatom.

Encijan
gorčica, lincura

Endivija
(od *tal.* endivia) endivija, cikorija, žućenica, rezanica; salata

Enofil
(*grč*. oinos – vino) ljubitelj vinograda, vina

Enografija
opisivanje vina

Enohijar
(*grč.* oinochoos) peharnik, vinotoča

Enologija
(*grč.* oinos + logos - rumeno vino + riječ) poznavanje vina; vinarstvo, nauka o uzgajanju vinove loze i o pripravljanju i čuvanju vina

Enolončnica
(*slo*.) složenac od povrća; u slovenskoj kulinarskoj terminologiji „jelo iz jednog lonca“ (obično zemljanog)

Enoteka
zbirka različitih vina; vinoteka

En bloc
(*fran.* an blok) u komadu; pojam koji se susreće pri posluživanju sira u većem komadu, kavijara u većoj posudi, pečenje u komadu. Gosti mogu uzeti koliko žele, a plaćaju prema količini koju su pojeli.

En papillote
(pečenje u papiru) francuski izraz na jestvenicima, koji označava da je način pripreme mesa tj. pečenje – parenje u nepromočivoj papirnoj vrećici. Priređivanjem na ovaj način meso je sočno ali bez korice. Vidi: papillote.

En robe de chambre
(*franc.*) u ljusci, izraz se upotrebljava kad se želi istaknuti da je jelo pripremljeno u vlastitoj kori, npr. pečeni krumpir u ljusci, pečene jabuke i sl.

Entrée
(*franc.* antre) prva jela koja se daju kod jednog obroka (uvodno jelo)

Entrecôte
(*franc*.) pržolica, meso goveđeg hrpta s dijelom kosti. Prave se debeli odresci od 4-6 cm i teški do 40 dag

Entrecôte double	dvostruka pržolica (za dvije osobe)
Entrecôte grilée	pržolica na žaru

Entremettier
franc. kuhar koji priprema povrće, garniture, juhe, tjesteninu, jela od jaja, dijetalnu hranu

Entremets
(*franc.*) 1. mala jela (dijele se na slatka i slana) *entremets de légumes* – međujelo od povrća; 2. neko slatko toplo ili hladno jelo koje se poslužuje nakon sira; širi pojam za desertna jela

Entremets sucres
(*fran.* antre sikr) slatka jela, najčešće od tijesta, brašna

Épices
(*franc*.) neki aromatični začini, naročito oni kolonijalnog porijekla koji se upotrebljavaju za začinjavanje jela

Epigram
grč. (epigramma – kratak i jezgrovit) 1. vrsta mesnog jela od različitih vrsta mesa pripremljena na različite načine (može biti kuhano, pohano, prženo, pripremljeno na žaru i dr.), obično se radi kao specijalitet kuće za dvije ili više osoba; 2. fini ragu od teleće žlijezde (*de ris de veau*), janjetine (*d`agneau*) golubova (*de pigeon*), divljači (*de gibier*)

Erazmo
(*grč*. erasmios) posljednji vitez lutalica vrijedan ljubavi. Vrsta jela iz Postojne, nije dobilo ime po grčkom Erazmu, nego po Erazmo Luger ili Predjamskom, vlasniku impozantnog dvorca u Pivskoj kotlini, koji spada u jednu od najvećih znamenitosti Slovenije.

Erbazzone
jelo iz Reggio Emilije; vrsta pite nadjevena blitvom (špinatom), slaninom, parmezanom, jajem i dr.

Ermitaž
vidi: hermitage

Erzak
sinonim za hranu (Bosna)

Escajg
njem. Esszeug, pribor za jelo (žlice, vilice, noževi)

Escalope
tanki odrezak rezan od filea, bez kožice, priređen u obliku medaljona. Katkada fino skosan u obliku pločice.

Esenc
1. jak ocat; 2. koncentrat za pripravljanje napitaka (likera)

Esencija
1. ekstrakt od voća, plodova; 2. koncentrirane supstance mirisa ili okusa u obliku praška, tekućine ili paštete, prirodnog ili umjetnog porijekla. Dodaju se kolačima, raznim jelima i alkoholnim pićima

Eskalopirati
meso izrezati na odreske potrebne veličine

Esplanada
(*španj*.) ravni prostor; izraz susrećemo i kao naziv za hotele koji u neposrednoj blizini imaju veći prazan prostor

Estragon
(zubovac) biljka duguljasta lišća, zelene boje i gorka okusa koja se stavlja u vinski ocat koji se tada zove estragon-ocat. Upotrebljava se u prvorazrednim kuhinjama u rano proljeće kao salata, a u industriji za pripremanje estragon-gorušice. Vidi: dragun

Eszterhazy pržolica
poznati Mađarski velikaški rod Eszterhazy Galante, dobio je 1687. naslov knezovi. Kneževskom majoratu je početkom prošlog stoljeća među ostalim pripadao 21 dvorac, 60 trgovišta i 414 sela, te je još 1945, bio najveći posjed u Mađarskoj. Dva najpoznatija člana te kuće bili su Nikola Josip (1714.-1790.) koji je sagradio dvorac Eszterhazy (u njemu je Haydn gotovo 30 godina radio kao kapelnik) i knez Nikola Eszterhazy (1765.-1833.) austrougarski feldmaršal, sam se okrunio krunom, koju mu je 1809 godine ponudio Napoleon; njemu pripisuju tu glasoviti pržolicu.
Mljeveno meso prepecite sa obje strane na žaru ili na grilu da dobije smeđu boju. Kada je gotovo, prelijte ponovo masnoćom i začinite solju i paprom. Zelen za juhu izrežite, luk skošite i prepržite na ulju, dodajte brašno, izmiješajte, dolijte juhe, dodajte meso i pirjajte zajedno s mesom. Umak protisnite kroz sito, dodajte sok limuna, madeiru, kiselo vrhnje i meso

izrezano na ploške. Prilog kao: valjušci, makaroni, riža ili pire od krumpira.

Etamin
(*franc*. ètamine) fina lanena tkanina. Služi za pasiranje (cijeđenje) juha i umaka.

Étuver
pirjati pokriveno, s određenom količinom masnoće, bez polijevanja

Evanak
evenka; od tur. hevenak (hevenč) na koncu nanizana niska voćnog ploda (grožđa, smokava...), koja se objesi i čuva preko zime

Excelsior
lat. (excelsus – uzvišen, visok) naziv nekih hotela visoke kategorije

F

Façon
(*franc*.) – način, à la ...

Fafulek
1. pahuljica, grudica. *Fafuleki iz kuruzne i ječmenove mele napravlene* – služile su za šopanje gusaka; 2. mali valjušak od brašna i (ili) krumpirova tijesta za jelo.

Faisandé
(*franc*.) visokokvalitetan specifičan okus (haut goût), koji se postiže kada se pusti da pernata ili dlakava divljač neko vrijeme odleži u vlastitoj koži; fazandiranje, fazaniranje.

Fajferica
autohtona hrvatska pasmina crne svinje, nastala križanjem pasmina: *mangulice*, *berkšira* i *polandkine* krajem 19. stoljeća. Spada u skupinu masno-mesnatih pasmina

Fajnšmeker
(*njem.* Feinschmecker) sladokusac, gurman, stručnjak za dobra jela i pića, uživalac u njima

Falača(e)c
falaček, falatec; komadić (kruha)

Falafel
vrsta „izraelskog“ jela, okruglica od humusa (brašno od slanutka ili leblebija). Falafel se prži na ulju i zatim se njime puni pita. Priprema se tako da se slanutak ostavi 48 sati u vodi, koja se mijenja dva-tri puta. Samo se ocijedi i ne kuha, pa se s lukom, češnjakom, peršinovim listom, praškom za pecivo, čašom brašna, pola čaše vode i soli dobro promiješa. Naprave se kuglice, koje se peku u dubokom ulju dok ne požute. Ocijede se na ubrusu i spremne su za posluživanje.
Jede se (stojeći) s pečenim patlidžanima, kiselim krastavcima, paprikama, ciklom, feferonima, kašom od tehine (samljevenog sezama). Falafel je za Izraelce ono što su kod nas ćevapčići u somunu. Prema povijesnim izvorima falafel su pripravljali još prije nekoliko stoljeća egipatski Kopti.

Falsch
njem. patvoren; izraz kojim se u kulinarstvu označuje da neko jelo nije pripremljeno od standardnih namirnica po naputku; već da je uzeta druga (jeftinija) namirnica; *falscher Haase* – patvoreni zec.

Falša juha
juha kuhana bez mesa ili ribe; *Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku selena, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha*.

Fanjek
fanjki, fanjak, fanak (*mađ.* fank, *njem*. Pfannenkuchen) krofni; uštipci; vrsta hrskavog kolača pečenog na masti, kroštule, lepirice; 2. tijesto kojim se tovi perad
Dobri su ti, Mande, fanki, samo da si malo više napekla;
fanki sa sirom, fanki s pekmezom, fanki sa šećerom.

Far
oštro brašno

Farce
(*fran*. farce, čit. fars) punjenje, nadjev npr. za paštete, rajčice, ribe, pecivo i drugo, fino samljeven nadjev. *farcir* – napuniti neko jelo nadjevom

Faschingskrapfen
njem. pokladnice, uštipci koji se prave za vrijeme poklada, vrsta kolača

Fasl
bačva, bure za pivo

Fast food
- *brza hrana* nije štetna za organizam ako ju jedemo u umjerenim količinama. No ako pretjeramo moramo snositi i posljedice. Obiluje energijom i može nam biti korisna, npr. na putovanjima, ali je vrlo siromašna vitaminima i drugim hranjivim tvarima. O

njoj možemo postati i ovisni, što često uzrokuje ozbiljne zdravstvene poteškoće, poput pretilosti (viša kilograma, pretjerana težina)srčanih oboljenja i dijabetesa.

Fastenspeise
njem. posno jelo, jelo bez masti

Fasung
(*njem.* Fassung)1. špeceraj; 2. veća količina živežnih namirnica, potrebe za 1 mjesec

Faširani šnicl, faširanci, faširanac
odrezak od mljevenog mesa (popečci) – svježe ili kuhano meso iz juhe (može pola svježeg i pola kuhanog) samelje se u stroju za mljevenje mesa, doda mu se namočene i stisnute žemlje, na masti poprženi kosani luk, kosani češnjak, malo papra, soli, kosano lišće peršina i jaje. Nakon što se sve dobro izmiješa oblikuju se okruglice ili plosnati odresci, kao pljeskavice. Uvaljaju se u brašno i isprže na vreloj masti. Poslužuju se uz željeni prilog ili preliveno umakom od rajčice (na masti poprženi kosani luk, mrkva, korijen peršina). Popraši se malo s brašnom i kad malo zažuti doda se ukuhana rajčica (ili izrezana svježa), malo tople vode, malo bijelog vina (jednako kao vode), sol, papar i vrlo malo šećera. Sve se ukuha. Prilog krumpir ili tjestenina. Vidi: *Mesne okruglice*

Faširati
(*franc.* farcer, farcier; *njem*. faschieren) namirnicu fino sasjeckati, kosati ili samljeti u stroju za mljevenje (faširati)

Fažol
(*tal*. fagiolo) bažul, grah, pasulj (srp.): *„Vrži kuhati za vičeru malo fažola i blitve, pa začini ka se skuha“.*

Fažoleti
mlade mahune kuhane kao prilog jelima ili pripremljene na salatu

Fažolovina
prazne suhe mahune (Lika)

Feca
mlijeko smiješano sa vinom (Dalmacija)

Federšpic
(*njem*. Federspitz, Hinteres) meka vratina, jarmina. Vidi: Flam.

Fedrih
(*njem.* Fedrig – gibak) flam; u terminologiji kuhara i mesara označuje dio životinjskog tijela odmah iza glave – vratina.

Feferon
(*njem*. Pfefer – papar (biber, *srp.*) vrsta male ljute paprike

Feinschmeker
njem. izbirač jela, gourmet

Felun, filun
nedorasli, mladi, primjerci gofa (riba) nazivaju *felun* žućkaste je boje, zbog čega mnogi misle da su to različite vrste ribe jer odrasli izgledaju drugačije.

Felja
fela; vrsta (nečega)

Fenflaša
(*njem.* ***Feldflasche***) posuda za vodu volumena 1 lit, vojna posuda

Ferdinandšnite
vrsta kolača

Fermentacija
Pretvaranje šećera u alkohol pomoću kvasca, ovisno o sadržaju neprevrelog šećera (prekinuta fermentacija) razlikuju su *suha, polusuha, slatka* i *poluslatka* vina.

Fermenturica
pogača od kukuruza.

Fertal
četvrtina kruha (uobičajen izraz u žargonu)

Fertun
frtun; pregača

Fertunk
(*mađ.* fertong); jedinica mjere, 1 četvrtina funte (*jedan fertunk pepra*)

Feta
(fila, filja, *tal*. fetta) kriška, komad kruha, narezak

Feta
mekani, bijeli grčki ovčji sir, koji se danas dobiva od kozjeg, kravljeg i ovčjeg mlijeka, u trgovinama ga obično čuvaju u vodi. Podsjeća na domaći mekani sir samo je izrazito slanog, ugodno mliječno-kiselog okusa i fine konzistencije, dosta je oštra mirisa. Najčešće se koristi u salatama. U tradicionalnoj grčkoj kuhinji prisutan je u brojnim jelima. Radi se na potpuno identičan način kao nekada u Staroj Grčkoj. Ovčje mlijeko se drži u mješinama tijekom dana gdje se zgruša, Kada se tako zgrušano mlijeko zagrije iznad vatre, kazein i albumin koji sadrže masne kuglice isplivaju na površinu. Gruš se izvadi i može se odmah jesti kao svježi, ali obično se soli i tako čuva. Danas Grci proizvode i kravlju Fetu.

Fešta
svetkovina, blagdan; *Znali smo za feštu poisti celu starku – ovčetinu. Bilo je lešoga i putaća, dogrla*.

Ficlek
(*njem*. Fetzen) komadić

Fidelini
(*tal*.) vrsta vrlo tankih rezanaca upotrebljava se kao prilog raznim juhama

Figa
(*njem.* Feige) smokva (stablo i plod) (figova gibanica – vrsta kolača)

Fijašak
vrsta posude od zemlje, s dvjema ručicama i malim grlićem

Fijoketi
vrsta tjestenine; *Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ spo zub.*

Fil
leđa, hrbat

Fila
(*njem*. Fülle) nadjev

Filarka
pekarica, piljarica

Filati
puniti, nadijevati

File
(*franc*. fileta - filet) 1. pržolica, mesni dio hrptenjače životinja (pečenica), slatka pečenica, bubrežnjak, pisana pečena (njem. Lungenbraten. U užem smislu znači samo meso goveđeg boka (kod govedine – bedro (stražnji dio stegna), kod peradi – prsa, kod ribe – meso izvađeno duž srednje kosti; polovica ribe oslobođena kože i kostiju); 2. dva komada mesa u jednoj porciji;
3. teleći file *„Esterházy"* dva komada pečenog mesa ukrašena raznobojnim povrćem pirjana u bijelom vinu, vrhnju, soku od pečenog mesa i začinima. Ime dobilo po Mađarskom grofu Esterházyju.
Odatle i glagol filirati ili filetirati, što znači osloboditi kože i kostiju, a na nekom voću (npr. naranča) oguliti najprije vanjsku kožu, a zatim još i bijelu kožicu sa svake kriške. Fileti srdele i inćuna ponekad se konzerviraju usoljeni u ulju na ruski način (kažu da je odatle i naziv „rusli")
File Stroganov
vrsta jela iz Rusije. Dobilo ime po obitelji Stroganov, trgovcima iz 18. stoljeća kada su bili na vrhuncu svoje moći. Jelo se radi od goveđeg filea, koje se izreže na male kocke ili trake i prepрži na masnoći tako da ostane ružičasto iznutra. Luk se iskoše, isprži na masnoći i doda brašno i malo juhe, i sve se malo popirja (15 minuta). Doda se gorušica, sol, sok limuna i vrhnje. Sve se promiješa, prokuha i doda izrezane gljive, krastavce i umak od pečenog mesa. Doda se meso, sve zajedno prokuha i posluži s pečenim krumpirom, rižom, tjesteninom ili okruglicama; o želji
File Wellington

engleski vojskovođa i državnik Artur Wellesley Wellington uspio je 1815. poraziti Napoleona u bitki kod Waterlooa. Za tu ga je pobjedu kralj nagradio titulom vojvode, a engleski kuhari jelom nazvanim njegovim imenom. Bio je to goveđi file (pisana pečenka) umotana u tijesto, začinjen lukom, pilećim jetricama i šampinjonima. Kao prilog poslužena je zelena salata.

Fileki
(fileci, burag, dropci, lopaci (jelo), škembići (od tur. iškembe), tripice, vampi) goveđi želudac pripremljen za jelo. I. Belostenec navodi za njih ime – *kerempuhe* a A. M. Reljković – *karapuhe*. Nekad popularna hrana težaka, radnika, ali i sladokusaca iz raznih društvenih slojeva, danas je u Hrvatskoj pomalo zaboravljeno jelo u kojem se uživa tek u relativno rijetkim prilikama. Priprema se u pravilu kuhanjem narezanih komada zajedno s ostalim namirnicama u vodi, sve dok ne dobijete jelo nalik na gustu juhu ili gulaš.

Filet
vidi: File

Fileti
1.(*tal.* filetto), tanke trake ribljeg mesa, jako usoljene u ulju. Jede se kao zakuska uz žestoka pića, na sendviču; 2. tanke kriške, mali odrezak nekog mesa

Filet de boeuf	goveđa pisana pečenka
Filet de poisson	riblji file
Filet d'eau	nekoliko kapi vode
Filet de jus de citron	nekoliko kapi limunova soka

Filetirati
(*njem*. Filetiren) 1. odvojiti meso kuhane ili pržene ribe od kosti u lijepim komadićima; 2. na tanke kriške rezati meso s prsa pečenih gusaka, pataka, purana i dr. bez kože i kostiju
filetiranje ribe
riba se nikada ne reže okomito već ukoso, iz dva razloga: da bi odresci bili veći, ali i mekši i sočniji. Kad se meso reže ukoso, prerežete mišić i žilice pa se odrezak topi u ustima.

Filndžan
filndžan, vildžan (*per.*) šalica za crnu kavu bez drške iz koje se pije turska kava.

Filtar-vrećica za čaj
to je izum Newyorškog trgovca čajem i kavom, koji je 1904. važnijim klijentima poslao uzorak čaja, pakiran rukom u više stotina svilenih vrećica. Procijenio je da bi to bilo jeftinije od pakiranja u čvrste kutijice, kako je to tada bio običaj. Na njegovo iznenađenje stigle su mnoge narudžbe za čaj u filtar-vrećicama, a ne za kutije. Klijenti su otkrili kako je brže i bolje staviti vrećicu u vrelu vodu nego pripremati rasuti čaj. Tako je nastala preteča današnje filtar vrećice.

Filtrirati
(*lat.* filtrum-cjedilo) cijediti mutnu tekućinu kroz filtar – pamučnu tkaninu, specijalni papir.

Filja
nadjev za kobasice, kolače

Filjariti
piljariti, prodavati

Filjarka
pekarica, prodavačica uopće

Fin
ukusan, izvrstan (o jelu)

Finftl
peti dio litre, dva decilitra

Fine maison
franc. oznaka za dobre hotele, restauracije i proizvođača dobrih pića

Fines herbes
(*franc*., čit. finzerb) tradicionalna francuska mješavina začina koja se sastoji od 4 svježa začina: peršin, krasuljica, vlasac, estragon

(gorušica) list zelene salate, koja se dodaje jelima od jaja i piletini;
Sve pomiješano i poprženo na maslacu ili masti, smjesa se posoli i malo popapri. U kuhinji služi za razne svrhe.

Finger-bowl
(*engl*.) zdjelica u kojoj se nalazi topla voda s kriškom limuna, ponekad parfemom ili cvjetićem. Daje se gostima koji neko jelo jedu prstima: piletina, rakovi, artičoke i dr.

Finger food
to je ime za obrok koji se jede iz ruku u jednom zalogaju. Neki smatraju kako je Finger food ime nadahnula veličina, a drugi su uvjereni da potječe od najstarijeg,
po nekima i najboljeg pribora za jelo, prstiju. Ukoliko je ovo zadnje točno tada povijest finger fooda seže duboko u prošlost kad ljudi nisu znali za vilicu, žlicu i nož. Upravo tada su jeli prstima male komade koji su se otkidali a kasnije rezali kamenim noževima.
Povijest nastanka finger fooda vezana je uz poslovni svijet. Naime, takva hrana se najprije počela posluživati na stankama poslovnih sastanaka, a ta se praksa zadržala do današnjih dana. Najčešće se nudi prije ili poslije ručka, a prednost mu je što ne zahtjeva mnogo prostora za posluživanje. Za poslovne je ljude posebno zgodno to što se jede rukama i nema nikakvih umaka, pa nema opasnosti od prljanja odjeće. Globalni trend finger fooda rezultat je i njegove ekonomske isplativosti jer se s puno manje hrane, posuđa i osoblja u kraće vrijeme može nahraniti puno više ljudi.
Finger food je osobito praktičan za party jer omogućava domaćinu da sve pripremi unaprijed te se na zabavi zabavlja zajedno sa svojim gostima. Obzirom na to da se može pojesti u jednom zalogaju, takva vrsta obroka omogućava slobodno druženje i zabavu. Prednost je i u tome što njegova priprema ne iziskuje puno vremena a spravlja se od namirnica koje se koriste svakodnevno. Krajnji rezultat pripreme finger fooda bit će bogatstvo boja, okusa i mirisa u kojima će uživati kako domaćini zabave tako i njihovi gosti.
Za razliku od canapea koji su zapravo mali sendviči, finger food nudi široki spektar namirnica što pruža bogatstvo okusa i mirisa. Kod njegove pripreme moguće su razne kombinacije, što ostavlja prostor za kreativnost. Sam finger food je vizualno vrlo privlačan te se lako može maštovito poslužiti, što oduševljava u svakom pogledu.
Postoje tri osnovne vrste fooda: *mesni, riblji i vegetarijanski*. Svatko može ovisno o svojim afinitetima kombinirati razne vrste namirnica. To je posebni izazov onima sklonim eksperimentiranju, jer im finger food daje veliku slobodu prilikom pripreme. Finger food najčešće se poslužuje topao, iako može biti i hladan. Uz njega idu sve vrste pića, a najviše se preporučuju vina i sokovi. Finger food je moguće napraviti i s raznim vrstama salata, i to tako da se salata stavi u neku košaricu ili roladu. Važno je samo da svaki komad bude jedan zalogaj. Salate koje se koriste za pripremu finger fooda obično su kombinacija majoneze i raznih vrsta voća i povrća. Klasične namirnice s kojima se priprema finger food su šljive, slanina, pršut i dinja. U posljednje se vrijeme koriste sve moguće vrste namirnica.

Firšt, viršt
(od *njem.* Fürst) u Lici kažu za čovjeka, koji ima lijepu kuću i dosta zemlje, da živi kao grov (grof) ili viršt, vrišt (firšt).

Firtl
(*njem.* Viertel); četvrt, četvrtina

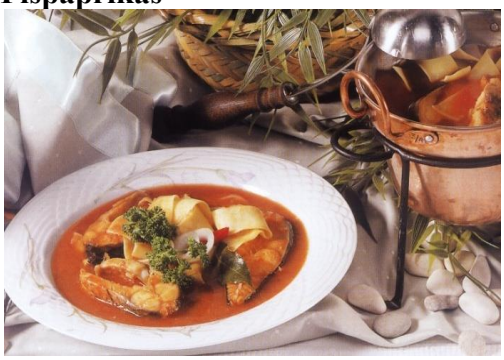
Firtuk, fertug, fertun
(*njem.* vortuch) pregača

Fish and chips

pržena riba i pommes-frites (prženi krumpirići), engleski specijalitet, koji se u Vel. Britaniji može kupiti u svakom i najmanjem mjestu, od tržnica, preko bistroa, do luksuznih restorana uz maštovite umake (popularno jelo kao u Njemačkoj hrenovke). Od prve pojave, kao kompletan objed, godine 1860, proširio se u samo nekoliko godina na sjever do Škotske, na zapad do Irske i na jug do Wales-a, dok su ga emigranti prenijeli preko svjetskih mora. Ta se ukusna i brza zakuska dobiva umotana u papir, pa se može (još prilično vruća) pojesti kod kuće ili na ulici. U postupku priprave pa i u izboru same ribe raznovrsni su pristupi. Svježi bakalar izvor je najvećih užitaka. Riba se prvo umoči u brašno razmućeno vodom uz dodatak male kvasca u prahu. Umjesto vode može se koristiti pivo (tamno pivo također), a u pšenično brašno doda se malo kukuruznog. Ovako panirana riba prži se kratko u vrelom ulju (engleski tradicionalisti koriste goveđi loj). Nakon prženja riba se stavlja u krpu ili na papir koji upija masnoću.

Fiskeboller
danske okruglice od ribe: bakalar, sol, vrhnje, jaja, škrobno brašno – kuhano u juhi i posluženo s umakom od hrena.

Fišpaprikaš



(*njem.* Fisch – riba) riblji paprikaš, riblja juha

Fišsupa
riblja juha, riblja čorba

Fištarnica
pekarnica

Fišter
(*lat.* pistor) pekar, slastičar

Fištran
(tran – ulje) riblje ulje koje se dobiva topljenjem sala ili preradom jetre kitova, tuljana i morževa. Bogato vitaminom A i D.

Five o`clock tea
(*engl.*) uobičajena užina kod Anglosasa. Uzima se oko 17 sati, a sastoji se od čaja ili nekog drugog napitka, kolača, sendviča, voća; (isto je i afternontea)

Fizihšnita
kolač od bresaka (*njem.* Pfirsich – breskva)

Fizolnsupa
juha od graha

Fižolovica
(fižolovina) juha od graha

Fjanak
potrbušina kod goveda

Fjelica
kriška dinje, lubenice, sora itd. (Cavtat, Dubrovnik)

Flajšmašina
(*njem*. Fleisch – meso) stroj za mljevenje mesa

Flam
(*njem*. Flaum) viseća koža pod vratom goveda, podvratak, meko paperjasto meso; dubr. „tanka kost“ ili „meso od pers“; isp. molam

Flameri
1.najfiniji sloj sala; 2. krema (kreme) su kuhana slatka jela vrlo visoke hranjive vrijednosti, koja se poslužuju hladna. Čvrstoću dobivaju pomoću krupice, riže ili škrobnog brašna, mogu se dodati i želatine ili tučeni snijeg od bjelanaca.

Flambiranje
(*franc*. flamber), osmuđivanje; poseban način pripremanja jela. U određenom trenutku jelo se prelije alkoholnim pićem (konjak, vinjak, liker) i zatim se zapale alkoholne pare. Taj postupak se redovito obavlja kod stola gosta (jelo se polugotovo donosi iz kuhinje a završava ga specijalizirani kuhar ili poslužitelj pred gostom). Flambirana jela su najmanje za dvije osobe.
Kod flambiranja je važno da jelo, tava-posuda i alkohol budu topli jer inače flambiranje neće uspjeti. Ukoliko hladno jelo prelije hladnim alkoholom i alkohol se upali, jelo će biti lošeg okusa. Alkohol za flambiranje mora biti najmanje 38- postotni, kako bi se upalio.

Flammerie
(*franc*) svojevrsna jela priređena od riže, pšenične krupice, voćnih sokova, mlijeka, šećera i dr. (slično pudinzima)

Flan
(čit. flan; *njem*. Fladen) (vijenac) kao i sufle (soufflé) tipično francusko jelo (skupna imenica za različite tipove slanih i slatkih jela) koje se priređuju na pari. Kolač s voćem i na njemu snijeg od bjelanaca. Sufle i flan potječu iz kraljevskih kuhinja 18. st.

Flancati
(*njem*. Dijalekt pflanzen) mafiš vrsta poslastice od listova prženog tijesta.

Flaša
(*njem.* Flasche) boca, staklenka

Flašena riba
riba spremljena u staklenke (dolazila iz Hrvatskog primorja u unutrašnjost; najčešći naziv u Zagrebu i Varaždinu)

Flašica
(*njem*. Flächen) bočica

Flaumig
(*njem*. Flaumig) rahlo, pahuljasto, meko

Fledli
fini tanki rezanci od palačinki koji se uglavnom upotrebljavaju kao prilog za juhu

Flekice
fleke (*njem*. Fleckchen) krpice, tijesto izrezano na sitne kvadratiće, kuhaju se u juhi, ako se ne izrežu tada ih zovemo: trganci

Flema
razvodnjena rakija

Fleuroni
(*franc*. fleurons) mali polumjeseci od lisnatog tijesta – kolači. Služe za garniranje finih ragua, riba, jela od povrća i dr.

Flie
palačinke izrađene od pšeničnog brašna premazane jogurtom i zapečene u pećnici. Radi se u sedam ili osam slojeva.

Flip
(*engl*. flip) piće od jaja, rakija i šećera; punč od jaja

Flisati
(*njem*. flissen) curiti

Flok
način mljevenja žita bez prosijavanja i odstranjivanja loših čestica brašna

Florentine
(*franc*. à la florentine) sa špinatom, na florentinski način; kod ovog načina uvijek se poslužuje špinat kao varivo ili u listu, prema vrsti jela

Focaccia
vidi: pizza

Fogaš
1.(*mađ.* fogos) posluživanje jela unutar jednog obroka i jela; 2. uobičajeno ime u gostionicama za vrstu smuđa, koji živi u Mađarskim i pograničnim vodama.

Fogun
štednjak

Fonds
(*franc*. fond, od latinskog fundus – temelje osnova; čit. fon) Temeljac, temeljni umak – tekućina koja ostaje nakon kuhanja, pečenja ili pirjanja nekih namirnica. Upotrebljava se za pripremanje jela.

Francuska kuhinja pod „fondovima“ razumijeva općenito:
Francuska kuhinja pod „fondovima“ razumijeva općenito:

a)	obične mesne juhe (*bouillons*)
b)	bistre krepke juhe (*consommés*)
c)	mesne sokove: - tamni mesni sok, *fond brun* (čit. Fon bren), - sok od mesa peradi, *fond de volaille* (čit. fon de volaj) - sok od mesa divljači, *fond de gibier* (čit. fon de žibje) - sok od riba, *fond de poisson* (čit. fon de poaso)
d)	mesne ekstrakte, ekstrakte od divljači i riba
e)	zaprške (zafrige): - tamni zapržak, *roux brun* (čit. ru bren),
	- svijetli zapržak, *roux blond* (čit. ru blon), - bijeli zapržak, *roux blanc* (čit. ru blan)
f)	tople umake: *sauce espagnole* (čit. sos espanjol), *sauce velouté* (čit. sos velute), *sauce béchamel* (čit. bešamel) i umak od rajčice te hladni umak majoneza
g)	marinade, drhtalice i nadjeve

Svijetli temeljac	dobije se iskuhavanjem telećih kostiju uz dodatak korjenastog povrća
Tamni temeljac	dobiva se iskuhavanjem prepršenih goveđih kostiju, uz dodatak korjenastog povrća
Temeljac od divljači	dobije se iskuhavanjem prepršenih kostiju od divljači i povrća

Fondan
(*franc*. fondant) kuhani šećer i glukoza s vodom na temperaturi od oko 115 oC. Ohlađeni fondan obrađuje se na mramornoj ploči da se dobije elastična masa pogodna za daljnju obradu. Fondan se može bojiti i oplemeniti dodavanjem različitih aromatičnih tvari (esencija, likera, aroma). Služi za davanje glazure kolačima (fondan čokoladni; fondan s rumom)

Fondue
(*franc*. fondre-rastopiti, topiti) topeći sir; jelo (umak) od topljenog sira u koji se umaču kockice kruha. U sir se dodaje malo slanine, češnjak, resko bijelo vino, sol, papar, muškatni oraščić, trešnjevača.

Fondue od sira
švicarski specijalitet vidi: najpoznatija svjetska jela

Fonsirati
(*franc*. foncer) Obložiti tijestom dno stjenke nekog kalupa. Također: prekriti dno posude za pirjanje ili pečenje – ploščicama korjenastog povrća, ploškama slanine i sličnim.

Fontina
talijanski sir za rezanje s najmanje 45% masti u suhoj masti; malo slatkasta i aromatična okusa. U Italiji ga rado upotrebljavaju za topla jela, ali je i kao stolni sir odlična okusa.

Fonzo
gljiva smrčak (Rovinj)

Forlegirati
(*njem*. Vorlegen) dijeliti iz plitice ili zdjele jelo gostima za stolom pomoću vilice i žlice držeći ih u desnoj ruci (simbol poslužiteljeva rada)

Forma
kalup, izrezač

Fornjela
udubina u kominu, ognjištu za pečenje ribe u koju se stavi (u muletama) žeravica

Foršpajz
(*njem*. Vorspeise) predjelo, zakuska prije objeda ili večer (za otvaranje apetita)

Four
franc. pećnica;

au four	pečeno u pećnici
petits fours	sitni kolačići uz čaj
pièce de four	komadići lisnatog tijesta

Foul-medames
(*engl./franc*.) egipatsko jelo od graha (kuhani debeli bijeli grah pomiješan s kuhanom lećom). Ohlađeno doradimo maslinovim uljem, sokom limuna, soli, crnim maslinama i kosanim peršinom

Fragola
(*tal*. fragola) jagoda, bobica

Frak
uobičajeno se nosi za vrijeme održavanja državnih banketa ili nekog drugog značajnog događaja. Sastoji se od: crnog fraka - kaputa, crnih frak - hlača, crne leptir kravate, crnog prsluka, crnih čarapa i crnih cipela (za razliku od uzvanika koji nose bijelu leptir kravatu, bijeli prsluk i crne lak cipele). Frak je vrsta kaputa s naprijed izrezanim polovinama i dugim skutovima („repovima“) straga;
podrijetlom iz Engleske, u Europi u modi od 1770., prvobitno je bio dvorsko odijelo na dvoru Ljudevita XVI., a kasnije (u različitim bojama) vojnička i činovnička uniforma; danas redovito u crnoj boji nosi se samo u najsvečanijim (večernjim) priredbama.

Fraka
mjerica za žestoko piće (obično 1 dl), isto i fraklić. Čokanjčić, sajtlih

Frakl
fraklić, fraklec (*bav*. Fräcklein) mjerica za žestoko piće, obično od pola decilitra, dolazi od njemačke riječi Frackele, koja se najviše upotrebljava u Francuskoj. Mjerica je oblikovana u osebujnu bočicu za koju se kod nas kaže fraklić, čokanjčić ili sajtlih.

Frambois
slatko piće vodom pomiješano, koje se spravljalo od malina ili kako su ih oko Voloskog zvali – *„maljuge“*. Prije konzumiranja se ohladilo.

Framentun
kukuruz

Francuska juha od luka
luk pobrašnjen popržen i zakuhan u vodi. Dodatak: pržene kriške kruha.

Francuska zakuska
hladno predjelo koje se poslužuje tokom cijele godine za objed ili večeru. Slaže se na većim pliticama od stakla ili porculana s pregradama. Sastoji se od nekoliko vrsta mesnih salata, hladnih pečenja, riba, suhomesnatih proizvoda, jaja, povrća...

Francuski doručak
nije redovit obrok, već je prigrizak čalabrcak (imbiss), koji se može posluživati u svako doba.

Francuski maslac
Kuglica od maslaca i brašna. Služi za zgušnjavanje (legiranje) umaka i juha. Pravi se tako da se u malo maslaca zamijesi što je moguće više brašna. Takva se kuglica pusti dobro raskuhati u umaku ili juhi.

Frankfurter
1. naziv za neke vrste specijalno priređenih mesnih prerađevina (kobasice, slanina); 2. u Americi naziv za kobasice pečene u tijestu (hot dog)

Frape
(*franc*. frappé, vidi: Barska terminologija) piće rashlađeno ledom

Frapirati
(*franc*. frapper) 1. hladiti neku bocu u posudi s ledom; 2. hladiti ili posluživati voće u zdjeli s ledom

Fraškovina
loza od jedne godine (Ston)

Fregulica
malo, komadić (kruha)

Fricadelle
franc., čit. frikadel) okruglice od kosanog, mljevenog mesa, pečene; ćufte.

Frig
friga; zaprška, zapržak; *„Učiniti frig, vrži malo petrosimula i zahiti u falšu juhu“.*

Frigade
prženo povrće ili riba na vrućem ulju. Cukete (mlade tikvice), gljive martinčice, sardele, bižat (jegulja), list i malancan vrlo su ukusni frigani.

Frigan
pržen

Frigane masline
masline pržene u vlastitom ulju i posoljene. Poslužuju se uz sir i pršut.

Friganica
1. pržena jaja, kajgana; 2. vrsta bundeve

Frigane
prženo jelo, cvrče

Friganica
kriška kruha umočena u razmućeno jaje i frigana; prženica, pofriguša

Frigano u parsuri
prženo u tavi na obilnom ulju

Frigati
(*tal*. friggere) pržiti (na masti, ulju);
Za vićeru ćemo frigati popuhini;
Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svježa i slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci.
Znači neku namirnicu omekšati toplinom s mnogo masnoće. Za taj postupak upotrebljavaju se različite tave i friteze (friteuse). Tako se npr. pripremaju ribe, uštipci od dizana tijesta, ploške od jabuka namočene u tekuće tijesto, itd.

Frikadele
(*franc*. fricadelles) pečeni valjušci (okruglice) od mljevenog mesa, ćufte

Frikando
(*franc*. fricandeau) 1. dio telećeg buta koji se sastoji od tri dijela: glave (mišića), bijelog mesa i običnog mesa. Uglavnom se upotrebljava za bečke odreske i pečenja u hladnoj kuhinji (kao na primjer pečenje) od telećeg, janjećeg, ili srnećeg buta; 2. nadjeveno i pirjano teleće pečenje ili riblji odresci.

Frikase
(*franc*. fricassée, tal. fricassea) 1. vrsta umaka, paprikaš, ujušak; 2. sitno narezano kuhano meso (u prvom redu teleća, ali i perad) u svjetlom pikantnom umaku od maslaca, kao punjenje za paštete ili školjke

Frikase napravi zatim ribu tenfanu deni vu zudelu i vlej gore.

Frišak
(*tal*. fresco, *njem*. Frisch) frižak; svjež, prohladan, prijesan, sirov, nekuhan, nepečen

Friški tušt
špek - slanina

Friškina
opori riblji miris

Frišling
(*njem*. Frischling) prase, odojak (koje još sisa)

Frištik
(*njem.* Frühstück) prvi dnevni obrok; zajutrak, doručak, fruštik

Frita
(*tal*. fritto – pržen) prikla, uštipak; tijesto začinjeno mirodijama i suhim grožđicama, prženo u ulju;
Na Banju večer svi frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami.

Fritaja
(*tal*. frittata) fritada, frita; izraz za kajganu ili pržena jaja (u Istri); obično se jajima dodavala kultivirana namirnica ali i samoniklo bilje kao: divlja šparoga, bljušt, veprina, divlji radić ...

Friteza
(*franc*. friteuse) dublja posuda s pomičnom mrežicom za prženje, friganje u dubokom ulju (ili paniranje-pohanje)
Friteza je najnezdravije rješenje u obradi namirnica, a slijedi prženje u dodatnoj masnoći. Ozbiljan problem tih metoda je velika količina pregrijanih (oksidiranih) masnih tvari, što znači i znatnu količinu nepotrebnih kalorija.

Fritol
(*ven*.fritola) fanek, fanki, fanjki

Fritule,
fritula (*tal*. frittella) prženo jelo, uštipci, prikle, tijesto od brašna, jaja, kvasca, šećera, grožđica i malo rakije, prženo na vrućem ulju, posipano šećerom.
kolač; tijesto prženo u dubokom ulju, pečeno pospe se šećerom. U nekim mjestima naše obale koristi se maslinovo ulje (druga imena pipalj, prikla, prsura). Tijesto se radi kao za kruh, od ostatka tijesta za kruh pekle su se *popriguše* za djecu, „male fritule“.

Fritura
(*franc.* friture; *njem*. Fettbad) 1. mesno jelo sastavljeno od više vrsta paniranih-pohanih mesa, može se garnirati na poseban način; 2. riblja fritura – jelo sastavljeno od više vrsta riba i rakova; 3. posuda u kojoj se panira-poha meso; 4. jako ugrijana masnoća za prženje (*njem*. Fettbad); 5. ispržena namirnica

Fritto misto
(*tal.*) jelo; razni dijelovi telećeg mesa i iznutrica, panirani-pohani (odrezak, mozak, jetra, bubrezi i dr.); kao prilog daje se panirani-pohani celer, cvjetača, rajčica i dr., posebno se dodaju razni umaci od rajčice i dr.

Friture bourguignonne
(*franc*.) francuski specijalitet popularan i u ostalim zemljama Europe. U dubokoj tavi ulje se zagrije do vrelišta na plinskom ili špiritnom kuhalu. Meso (odležani roastbeef) se isječe na kocke nešto veće od 1 cm, koje se nabadaju na posebne duge vilice ili drvene štapiće, te urone u vrelo ulje i zadržavaju po želji. Nakon toga meso se stavi na tanjur, polijeva različitim umacima, dodaje povrće (ukiseljeno), masline i jede. Uz ovo jelo piju se jača crna vina. (Za ovo jelo kaže se: *fondue bourguignonne* – što je pogrešno).

Frižak
(*njem*. frisch; *tal*. fresco) prohladan; preneseno: jak, krepak, snažan, zdrav

Frižiti
pirjati, dinstati; *„Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib“*

Frmenta
framentun; izraz uobičajen u Dalmaciji (od *tal.* formento, frumento – žito) a označuje kukuruzno brašno

Fromages de Brie
brijski sir. U prodaji dolazi u kutijicama a sadrži približno 45 posto masti. Kad sazri, vanjski dio kore obično se upljesnivi. To je klasičan francuski meki sir od kojega postoji nekoliko vrsta. Izrađuje se od punomasnog mlijeka u obliku okruglih malo plosnatih pogača najmanjeg promjera od 33 cm, a najvećeg do 54 cm. Razlikujemo *brie de Meaux, brie de Melun* i *brie de Montereau*. *Brie de Melun* je malo oštriji od ostalih sirova.

Frtalj
fertalj; (*njem.* Viertel) četvrtina; četvrt kile (Posavina)

Frugi
(*lat.* fruges) zrno, zrnje

Fruits de mer
(*fran.* frui d mer) „voće mora“, „plodovi mora“, sve što uspijeva u moru a može se upotrijebiti za ljudsku ishranu

Fruštik
fruštuk, vruštik froštuk (od *njem.* Frühstück) zajutrak

Frutijera
(*tal.* frutto – voće) zdjela za voće (Dubrovnik)

Fučija
(vučija *grč.*) veća drvena posuda, slična bačvici u kojoj se drži voda, pekmez i sl.

Fuga
žurba (Hrv. primorje); parićati na fugu – parićati u žurbi.

Fuka
štruca (kruha)

Fundač,a
talog crne kave (Benkovac, Dalmacija)

Fungucin
gradele u metalnoj kutiji; metalna kutija s nogarima i rešetkom na gornjem dijelu ispod koje se stavljao žar. Na takovoj kuhinjskoj spravo prireñivalo se jelo pirjano („šufigano“), pečeno u „teći“ i „parsuri“ (loncu i tavi).

Funta
mjera za težinu (56 dag) dijeli se na 32 lota (1 lot= 1i tri četvrtine dekagrama)

Funtigar
onaj koji prodaje hranu

Furda
izraz za sve iznutrice od govedine ili bravetine (osim za loj) glavu i noge. Od glave se uzima jezik i suši se, dok se od mesa glave i nogu radi „pače“ (hladetina-mrzletina). Od jetara se radi podrobac

Furena salata
uglavnom zelena salata prelivena vrućom rastopljenom masti, koja se koristila umjesto ulja kojeg nije bilo ili je bilo skupo. Salata se također prelijevala i sitnim rastopljenim čvarcima i mašću; „furiti“ – preliti vrelom vodom - opeći, šuriti.

Fureš
1. gozba prilikom kolinja; 2, jelo od svinjskog droba

Furež
uske i dugačke zavojnice od tanke srebrnaste žice, koje su se prišivale kao ukras na kitice, pocelice i parte.

Furiti
naglo prelijevati kipućom vodom (npr. kod oštrih vrsta kelja)

Furmanski ručak
jelo: slanina (špek) i krumpir (kuhan u ljusci ili pečen u ljusci kao „pole“ ili oguljen u „protvanu“ s mašću) Gorski kotar

Furmentun
furmentun, frementun, fermentunica; pogača od kuhanog brašna (Dalmacija)

Furuna
okrugla peć za vanjsku upotrebu, osobito na svinjokoljama za topljenje masti, grijanje vode i sl.

Fuži
tjestenina za prilog. Tjestenina s jajima u obliku zamotanih kvadratića. Kuha se u slanoj vodi.

G

Gablec
(*njem.* Gabel – vilica) – doručak oko 10 sati prije podne – obrok između jutra i podneva (Gabelfrühstück – doručak s vilicom)
Ob deseti mali gablec, kak već stara šega je.

Gač
želja za jelom (Lika)

Gagrica
škodljiva bubica koja jede žita, varivo, slaninu, neučinjene kože, vunu itd.

Gajde
dude; puhaći instrument koji se sastoji od tri djela: s mješinom i dulcem u koji se puše, prebiraljkom i trubnjem. Umjesto izravna duhanja u glazbalo, duše se u mijeh iz kojeg pod pritiskom mišice zrak ravnomjerno struji kroz sviralo.

Gala
(*španj*.) svečano

gala ručak	svečani (dvorski) ručak, najfiniji ručak
gala (hladni) buffet	(hladni) buffet na najvišoj stručnoj, kulinarskoj razini, s odabranim finim i skupocjenim jelima

Na službenim gala primanjima (večere, ručkovi, plesovi) odlikovani uzvanici dolaze s odlikovanjima.

Galac
sorta dalmatinske loze i vino od te loze

Galanpuza
sitna riba

Galantina
(*franc*. galantine) 1. ovo poznato starinsko jelo datira od prije više stoljeća. To je pile očišćeno od kostiju, ispunjeno nadjevom i skuhano u hladetini (aspiku) i zatim pritisnuto odstoji u kalupu. Je li naziv ovog jela nastao od gotske riječi galantine nije točno utvrđeno. Pretpostavlja se, i to opravdano, da potječe od riječi galatine (*st. franc*.) ili gallina (*lat.*), koje na starom francuskom jeziku znači pile, jer je ovo jelo prvobitno sačinjeno od pileta i tek kasnije potkraj 17. st. Od ostale peradi i pernate divljači; 2. vrsta vrlo fine paštete. Najviše se radi od utovljene piletine s dodatkom raznih začina i mirodija.

Galatina
(*tal.* galantina, galetina) – hladetina, pihtije, aspik; hladetina, hladetina od ribe (Dubrovnik, postoje indicije da su stari Dubrovčani izvozili ovako pripremljenu ribu)

Galerta
(*njem.* Gallerte) hladenasta masa

Galeta
galetini; (*tal.* galletta) tvrdi kolač, okrugli dvopek, pogača ili kruh od tijesta bez soli (Dalmacija, Dubrovnik)

Galge
drveni ili metalni kolci za vješanje životinje nakon usmrćivanja (klanja), vješala

Galicije
specijalitet otoka Hvara, kolači koji se rade od brašna, prošeka, maslinova ulja i šećera

Galoper
trava, kadulja

Galuska
valjušci od brašna, mlijeka, jaja, maslaca i kiselog vrhnja (Mađ. kuhinja)

Galuški
grudice tijesta (od pšeničnog, heljdinog ili mješavine brašna), krupice i kombinacije brašna i krumpira, svježeg sira i drugih namirnica (luk, jabuka) skuhano u vodi, mlijeku ili bujonu. Kuhane se izvade i stave na zagrijanu manju količinu maslaca ili kiselog vrhnja, a ponekad i sala sa čvarcima. Jede se toplo. (Ukrajinska kuhinja)

Gambaloc
(*mađ.* gomboc, gambaluc,) jelo od tijesta, žličnjak, okruglica, valjušak

Gamela
1. mala zdjelica; 2. posuda za piće; 3. limeni lončić u koji su vojnici primali hranu iz kotla.

Gang
(*njem*. Gang – hod, hodanje) posluživanje (slijed) kod objeda ili večere, koje se može sastojati od više vrsta jela tj. gangova (3, 4, 5 vrsta sljedova jela)

Ganjak
otvoren hodnik oko cijele kuće

Gantor
debeli hrastovi ili kestenovi trupci za vinske posude

Ganjak
prostor ispred ulaza u kuću, obično nadsvođen

Garam masala
Garam masala (Hindski: garam („vruće“) i masala („spoj“) je spoj začina uobičajenih u indijskoj kuhinji s drugim začinima južnoazijske kuhinje. Riječ garam se odnosi na intenzitet začina a ne na sadržaj. Garam masala je ugodno ljut začin poput chillya.
Sastojci garam masale mijenjaju se u velikom spektru prema indijskim regijama. Neki od uobičajenih sastojaka su crni i bijeli papar, klinčić, list malabara, muškatni oraščić (mace) dugi papar (poznat kao pippali), crni kumin (poznat kao shahi jeera), sjeme kumina, cimet, crni, smeđi i zeleni kardamom, zvjezdasti anis i sjeme korijandera. Različite kombinacije ovih i drugih začina koriste se u regionalnim varijacijama garam masale, ali sve se smatraju jednako autentične. Neki recepti zahtijevaju da se začini pomiješaju s biljkama, dok drugi miješaju začine s vodom, octom ili drugim tekućinama kao što je mlijeko kokosa iz kojih se priprema pasta. U nekim od naputaka (recepata) dodaju se orasi, luk ili češnjak. Okusi moraju biti pažljivo izmiješani da se postigne odgovarajući učinak, ili u nekim slučajevima osnovni okus mora biti naglašen za određena jela, kad se to želi. Većinom masala se prži prije upotrebe da oslobodi svoje mirise i arome.
Sveopće je shvaćanje da se začini koji će biti stavljeni u garam masalu razlikuju prema regiji i osobnom ukusu. U sjeverozapadnoj Indiji garam masala obično uključuje klinčić, crni i/ili smeđi kardamom, cimet, muškatni oraščić. Crni papar se dodaje u smjesu samo ako će se odmah koristiti, ali ako će se pohraniti, miris će oslabiti, a također postoji mogućnost da izmjeni svoj karakter (okus). Određene regije koriste crni kumin i korijander u prašku. Sastojci se miješaju zajedno, ali ne prže. Garam masala je dostupan kao komercijalno pripremljen začinska smjesa. Mnoge takve smjese mogu sadržati i dio rijetkih i skupih sastojaka (začina) u svojim smjesama od: sušene crvene čili paprike, sušenog češnjaka, đumbira u prahu, sezama, gorušice, kurkume, korijandera, malibar lišća, zvjezdastog anisa i komorača. Komercijalni garam masala preparati mogu se kupiti spremni kao i drugi začini, no, oni ne drže dugo aromu. Komercijalni začini, kao i garam masala, u jela se dodaje na kraju kuhanja, tako da se ne gubi okus. Redoslijed u kojem se začini dodaju u hranu vrlo je značajan za konačni okus jela. U slučaju Kašmirskog specijaliteta *roghan Josh*, korijander, đumbir i Chilis dodaju se pojedinačno, nakon toga garam masala. Najteže je odrediti, a to spada u kulinarsku visoku naobrazbu, točan trenutak kada treba dodati začin. Obično se stavlja, korijander, zatim đumbir, a zatim garam masala, i na kraju Chilis. U piletinu *Murgo Kari* (pileći curry), postupak je također precizan. Prvo se piletina prži i odlaže na topli poslužavnik (ili tanjur), luk, češnjak i svježi đumbir se dodaju u tavu (na preostalu masnoću) i polako pirjaju 7 do 8 minuta. Dodaje se kumin, kurkuma, korijander, sjeme komorača, podlijeva vodom i pirja još oko

minute. Nakon toga slijedi usitnjena rajčica korijander (cilantro), jogurt i sol. Piletina se vrati u tavu podlije s malo vode i nastavi pirjati do kraja. Konačno se garam masala pospe po vrhu, posuda čvrsto poklopi i kuha do kraja još 20 minuta, prije posluživanja. U Pakistanu, garam masala je čest dodatak u raznim vrstama pilava. Obično se dodaje u vruće ulju u kojem su prženi luk do zlatnosmeđa boje.

Garbano
garbulamo; sve vrsti zeleni

Garde-manager
(*franc.*) 1. osoba (najčešće kuhar) koja zaprima u priručnom skladištu dnevne potrebe mesa i ostalih namirnica; 2. kuhar u hladnoj kuhinji. Šef hladne kuhinje; 3. ormar u kojem se čuvaju jela.

Garden party
(*engl*.) priređuje se u vrtu, na terasi, organizirana u obliku cocktail party ili svečanog objeda ili večere; gostima su uvijek na raspolaganju bola i druga osvježavajuća pića. Priređuje se za određeni krug uzvanika, poslovnih prijatelja ili rođaka u raznim povodima

Gardunica
artičoka

Garganeli
jelo od tijesta, vrsta makarona posebnog oblika, koje se rade preko posebne sprave „češalj“ (slično je kratkoj kupljenoj tjestenini). Pripremaju se s umakom od rajčica i jetrima od živadi. (Tal. kuhinja – Romagna)

Gargote
(*franc*.) gostionica u kojoj se jeftino jede; gargotier – kuhar u jeftinoj gostionici

Garitula
debeo i uzak bijeli kruh s usađenim jajetom u sredini, peče se za Uskrs. (Hvar, Korčula) ili pod drugim imenom (za Božić) – paršurata

Garnel
koščica u zrnu grožđa; zrno grožđa

Garnirati
(*franc*. garnir) 1. neka mesna jela obložiti prilogom; 2. dodati prilog juhi; 3. gotovom jelu na tanjuru ili poslužavniku dodati dekorativni element (npr. limun, list salate, rajčice i dr.)

Garnirung
(*njem.* Garnierung) prilog uz jelo (povrće, tijesto, riža...) – naša riječ – oblikovati

Garniture
(*franc*. garniture) prilozi od nekoliko vrsta povrća, uz mesna i riblja jela; ukras za jelo; nekoliko vrsta namirnica kao prilozi juhama

Garofu
(*lat.* caryophyllum, *tal.* dijalekt garoffolo od garofano) gariful, garofal; karanfil, klinčić

Garçon
je francuska riječ za dječaka. U engleskom jeziku, i drugim jezicima, usvojen je pojam za muškog, uglavnom mladog konobara (niskog ranga među poslužnim osobljem koji poslužuje hranu i/ili piće. U Francuskoj se smatra nedoličnim osloviti konobara - *garçon*. Umjesto toga preporuča se nazvati ih *monsieur ili mademoiselle*, ovisno o spolu.

Garum
ili u našem prijevodu presolac (tekućina od slane sardele; prvobitno rađen od malih nasoljenih riba razne vrste), koga spominje i Apicije kao nezaobilaznog začina raznim jelima, s velikom se sigurnošću pretpostavlja da je preuzet od Histra (Ilirsko pleme i Istri). Najcjenjeniji je bio garum od mesa tune. Objekti za njegovu proizvodnju podizani su uz samu obalu, gdje se u malim nepropusnim bazenima riba solila te potom, u termalnim uređajima, pripremao ili i isparivao garum. Sastavni dio garuma su bile jegulja, tuna, murina, skuša. Garum se

miješao s vinom, kvasinom i vodom te polijevao po jelima radi boljeg okusa.
Garum možete i sami pripraviti na slijedeći način, količina od 1 litre: 2 kg iznutrica plave ribe (srdela ili inćuni), 3 l morske vode (uzmite, udaljeno od obale, ispod površine na dubini od 4-5 metara), 4 dag korijandara, 2 dag đumbira.
Sve sastojke stavite u keramičku posudu (nekada su koristili kamenu) i ostavite da fermentira na suncu, tri tjedna. Sadržaj povremeno promiješajte i dosolite morskom soli ako treba. Sadržaj dobro procijedite kroz laneno platno (ili gustu gazu). Ekstrakt koji ste dobili je - garum (presolac ili liquamen) a fini talog su nazivali allec, kojim su se također začinjavala jela.

Gasiti
zaprški dodati tekućinu uz neprekidno miješanje

Gasteria
(*grč*.) božica gastronomije

Gastrolater
grč. (gaster – želudac, latreia – služba) čovjek koji živi samo da bi jeo i pio; proždrljivac.

Gastronomska akademija
1. škola u kojoj se proučavaju razna područja gastronomije na različite načine (stalni ili povremeni tečajevi); 2. udruženje vrhunskih gourmeta ili udruženje gourmeta degustatora ovlaštenih za davanje ocjene jelima i pićima u različitim prilikama.

Gastronom
1. čovjek koji se razumije u dobro kuhanje; 2. sladokusac, izbirač u jelu

Gastronomija
(*grč.* gaster – želudac, nomos – pravilo, običaj) 1. vještina pripremanja jela i odabiranje odgovarajućih pića; 2. pripremanje jela usavršeno do umjetnosti; 3. poznavanje tehnike i tehnologije kod pripremanja najraznovrsnijih jela i način njihova posluživanja; 4. kultura pripremanja i uživanja u hrani i piću, kult dobrih jela i pića; 5. u širem smislu gastronomiju sačinjavaju svi oni čimbenici, koji utječu na rad i boravak u ugostiteljskom objektu, kao što su stil i kvaliteta, te opremljenost lokala.

Gastronorme
niz pravila koji su prihvaćeni od nekog mjerodavnog stručnog organa, a treba ih se primjenjivati prema vrsti i kategoriji ugostiteljskog objekta. Gastronorme poznate su u ugostiteljstvu i kao standardi.

Gastrozof
(*grč.*) iskusan vješt; onaj koji se bavi proučavanjem pripremanja i uživanja hrane i pića

Gastrozofija
(*grč.* gaster želudac; sophia-mudrost) mudrost, vještina uživanja u jelima i pićima

Gatre
rešetke

Gault Millau
jedan je od najutjecajnijih francuskih restoranskih vodiče osnovan od dvojice restoranskih kritičara, Henri Gault (1929.-2000.) i Christian Millau. Bodovi se dodjeljuju isključivo na temelju: kvalitete hrane bez komentara o usluzi, cijeni ili atmosferi restorana, što se ocjenjuje posebno. Restorani koji su osvojili ispod 10 bodova gotovo nikada nisu uvršteni u popis. Posebno treba napomenuti da Gault Millau nikada nije prihvatio nikakvu sugestiju oblikovanu u „neku vrijednost“ za uvrštenje restorana na popis. iz godina Gault Millau nikada nije dodijelio više od 20 bodova, govoreći da je savršenstvo nemoguće postići. Međutim, od 2004., dva restorana, poznatih kuhara Marc Veyrat, Auberge de l'Eridan u Veyrier du Lac u blizini Annecy i La Ferme de pon Père u Megeve, navedeni su sa 20 bodova. Za neke to predstavlja simptom pada standarda vodiča jer se promijenio vlasnik, uredništvo i „stručno“ ocjenjivačko osoblje. Bilo je rasprava o

tome koji vodič je bolji, vjerodostojniji, Michelin Guide ili Gault Millau. Michelin ima veću popularnost i stoga je više utjecajnih, a Gault Millau se smatra više puristički (neokaljani) zbog osnovnog kriterija koji se temelji isključivo na kvaliteti hrane u restoranu. Uvođenjem vodiča Gault Millau i kriterija sustava ocjenjivanja na kvalitetu hrane restoran smanjila se pažnja na „luksuz, unutarnji izgled, rad osoblja, okolice i dr. Gault Millau je također vodiče za razne druge zemlje, npr. Švicarska, Njemačka, Austrija i Beneluxa. U SAD-u, André Gayot, jedan od osnivača Gault Millau u Francuskoj objavio je 1986. - 2000. vodič knjigu pod oba imena Gault Millau i Gayot. Nakon prekid odnosa između novih vlasnika Gault Millau u Francuskoj i André Gayot, vodič se objavljuje u SAD-u pod imenom Gayot. Gayot.com je jedna od glavnih web stranica u SAD-u za restorane i putovanja. U veljači 2003., ugledni francuski kuhar, *Bernard Loiseau*, počinio je samoubojstvo nakon što je njegov nadaleko cijenjen restoran *Côte d'Or* u Saulieu Gault Millau dobio 17 bodova umjesto dosadašnjih 19. U isto vrijeme Michelin je, navodno, smanjio zvjezdice s tri na dvije, što je kasnije demantirao i u tiskanom izdanju to nije objavljeno. Sumnja je ostala, ali g. Bernard Loiseau radi toga više nema.

Gazir
bezalkoholno piće sa sodom.
Kupi dici dvi boce gazira.

Gazpacho
španjolska hladna juha od povrća. Domovina te osvježavajuće ljetne juhe je Sevilla. U svim španjolskim pokrajinama sastojci se neznatno razlikuju. Najlakša juha „gazpacho“ potječe iz vruće Andaluzije. U doslovnom prijevodu to je „seljačko jelo“ od prženog kruha – što je i izvorni naputak, a radio ju je „gazpachero“ – poljski radnik koji je pripremao hranu za ostale. Juha se radi i danas, od narezanog krastavca, kockice kruha bez kore, oguljenih i narezanih rajčica, rezanog luka – paprike, kosanog češnjaka, maslinovog ulja, vinskog octa. Uz hladnu juhu poslužuju se: kockice bijelog kruha, krastavci narezane na sitne kockice, paprika i luk.

Geduldpusrli
vrsta kolača (*njem.* Geduld – strpljivost); vidi: pusrl

Gemišt
(*njem*. mischen – miješati) napitak od vina i mineralne vode. Vinima koja imaju u sebi više kiseline dodaje se mineralna voda. (dva dijela vina – jedan dio mineralne vode).

Gemištaši (ljubitelji gemišta u Zagrebu) svoje običaje pretvorili su i u neka pravila:
- u izvanrednim prilikama („veselima“) naručuju ih na „metre“ (stane 14-18 kupica), pa dva *pajtaša* krenu svaki sa svoje strane.

tanki gemišt	malo vina
škropec	samo nekoliko kapi vode u decilitra vina
tri u sedam	decilitar vode u vino
dva u osam	dva decilitra vode u vino (0.8 l vina)
pol – pol	pola vina - pola vode
gostioničarski gemišt	dvije trećine vina i trećinu vode

U Baranji i dijelu Slavoniji pije se Mađarski *hosolepeš (hosszú lépés - dugi korak)* - mješavina malo vina i puno mineralne vode.

Posluživanje gemišta:

temperatura	dobro ohlađen, nekoliko stupnjeva ispod preporučenih vrijednosti za bijela vina (6 do 8 oC)
vino	iz butelje, demižona, iz klijeti; ne mora biti sortno, može biti mješavina više sorti; važno je da bude kvalitetno. Poželjno je da bude:

	-suho, bez ostatka šećera, i viših živahnih kiselina, što neutralnijeg okusa, izbjegavati zrele i cvjetne arome, arome slatkastog voća; - poželjna su ***graševina*** (zagrebačke okolice, zapadne Slavonije (graševina iz istočne Slavonije, Baranje, Srijema sadrži previše karaktera, alkohola i kompleksnih tvari), - ***škrlet*** adut moslavačkih gemištara - ***moslavac*** *(šipon, pušipel)* vino koje je na pola puta od kraljevine do rajnskog rizlinga - ***zeleni silvanac*** na cijeni ljubitelja gemišta, - ***kraljevina*** (sv. Ivan Zelina, Zagorje, Međimurje, Bilogora, Moslavina, kraljica za gemište, - ***štajerska belina*** poslije kraljevine najčešći sastojak gemišta, - ***žlahtina***, neutralnost daje izvanredan spoj s vodom, a niska razina kiseline daje nježnu kombinaciju - ***rizvanac***, nešto laganiji od graševine, naročito ako dolazi iz hladnijih i sjevernijih krajeva Hrvatske - ***kujunndžuša***, Imotski pandan žlahtini - **ne smiju biti vina izrazitih aroma** (chardonnay, malvazija, muškat, sauvignon, traminac, pinot sivi, pošip, (pogotovo vina iz hrastovih bačava)

mineralna voda	Mora biti jako gazirana. Stojeći u čaši ili krigli mjehurići brzo izvjetre, pa j poželjno da voda što duže *perla*. Okus i miris moraju biti neutralni Od „mineralnih „efekata dopušten je samo okus blage slankastosti, ali i to na rubu osjeta prosječnog nepca. Poželjno je da voda bude ohlađena na 4 do 6 oC
čaša	legendarna čaša – *gemišterica, balonka* - baždarena na dva decilitra koja je bila u zaboravljenim *pajzlima* po gradskim periferijama

Gemišt je idealno ohlađena mješavina bijelog vina i gazirane mineralne vode (jamnice ili lipičkog studenca koje se od svih mineralnih voda najbolje sljubljuju s vinom) krijepi, gasi žeđ i potiče raspoloženje. To je povijesno piće hrvatskih gostionica koje su pili fiškali, doktori, profesori, glumci, mesari, vodoinstalateri, mesari, …… Bez obzira što je osmišljeno i napravljeno niz raznih vina da budu osvježujuće, gemišt je i dalje vladar stolova naročito tijekom ljetnih mjeseci.

Špricer zaboravljena mješavina vina i soda-vode ,koja se uštrcavala u čašu preko vina. Lijepa tradicija izumrla je, nažalost, zajedno s punionicama soda-vode.

Nova doba prijeti i odumiranju gemišta, tradicije starih gostionica, tvrdnjom da je pivo tradicija naših gostionica - pogrešno.

Gemitlich (*njem.* gemütlich)
izražava osjećaj ugodnosti u umjerenosti i prisnosti ambijenta i osjećaju mjere izgrađenom u građanskom društvu i po građanskom srednjoeuropskom ukusu

Gemize
(*njem.* Gemüse) povrće; *fajngemize* – varivo pomiješano od graška, mahuna, karfiola i korabice.

Gérant
(*franc*.) poslovođa, rukovodilac odgovoran za poslovanje u ugostiteljskom objektu; isto što i patron

Gergelj
masna slana proja.
Pekla sam juče, ne mož svaki dan bit gergelja.

Geridon
(*franc*.) guéridon, pomoćni stol

Germa
(*njem*. Germ; *lat.* germen – pupoljak, mladica) kvasac, pjenica (bogato vitaminom) za kolače *njem.* književno je Hefe). Sivkastobijela vlažna smjesa koja se sastoji od čistih kvaščevih gljivica bez kojih nema kruha, mnogih slanih i slatkih jela te alkoholnih pića. Žive su i imaju sposobnost fermentirati šećere u ugljični dioksid i alkohol. To se odvija na određenoj temperaturi i s malo brašna i/ili šećera, pa se plin javlja u obliku sitnog mjehurića i pritom „diže“ tijesto stvarajući mu poroznu strukturu.

Germtajg
(*njem*. Germ + Teig) tijesto izrađeno s kvascem (dizano tijesto)

Geršl
(*njem*. Gerste) ječam, jelo od ječma

Geruš
umjetna, vještačka rakija od špirita i vode.

Gervais
(*franc*.) (žerve) Vrsta poznatog, malog okruglog i plosnatog mekanog, francuskog, mladog sira. Proizvodi se od pasteriziranog kravljeg mlijeka, bogat je masnoćom. Gervais nije soljen, malo je nakisao i pogodan je za djecu, a ima i široku primjenu u kuhinji. U inozemstvu je poznat pod nazivom *gervais,* a u Francuskoj se prodaje pod imenom: *Petit Suisse*. Sličan mu je Neuchâtelski sir.

Gervais double
(*franc*.) (žerve dubl) posebna vrsta tučenog vrhnja, koja se u Francuskoj jako cijeni

Geschnetzeltes kalbfleisch
rafinirani jednostavni Züriški specijalitet (koji se proširio izvan granice Švicarske. Radi se od telećeg filea s kojeg je potrebno skinuti kožicu i tetive i nakon toga staviti u zamrzivač da se smrzne. Nakon toga se oštrim nožem izreže na tanke ploške. Luk se sitno iskoše i poprži na masnoći, doda meso, pospe brašnom i peče neprekidno miješajući. Kad je meso s vanjske strane zapečeno dodaje se bijelo vino i bujon, posoli i popapri. Gotovo jelo se poslužuje posuto kosanim peršinom. Kao prilog se poslužuje tijesto, svježa salata i obvezatna züriška kaša od jabuka

Gešir
(*njem*. geschirr) posuđe, suđe; *irdengešir* – zemljano posuđe

Gešmak
(*njem.* Geschmack) okus, ukus

Geviht
(*njem.* Gewicht) uteg

Geteršpajz

vrsta kolača; biskvit s kremom od čokolade, margarina, žumanjka i šećera (Međimurje).

Gibača
trsova loza

Gibanek
gibanica, kolač od heljdina brašna

Gibanica
(gibanek, gibanik) kolač, poznata Prekmurska gibanica rađena od prhkog tijesta i nadjevena u slojevima s nadjevom od: mljevenih oraha, svježeg kravljeg sira, mljevenog maka, ribanih jabuka, grožđica i slatkog vrhnja za polijevanje.

Gibole
nadjev za kolače (Hrv. Zagorje)

Giga
kokica, vrsta kukuruza (purati gige – peći kokice) (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Gingav
slab, nemoćan ali i nježan profinjen (o jelu)

Gioddu
(mezzoradu) alkoholno piće od ovčjeg mlijeka sa Sardinije

Giterpita
vrsta kolača (pita), na površini izbrazdana kao rešetka (njem. Gitter – rešetka)

Gizdav
gizdav stol – jelima razmetljivo raskošan, stol

Gjetost
norveški nacionalni sir, pravi se od kozjeg mlijeka, koje se dugo kuha dok se sasvim ne zgusne, smeđe je boje.

Glace
(*franc*.) 1. led; 2. sladoled; 3. ocaklina, preljev od prženog šećera; 4. gusta juha, ekstrakt dobiven iskuhavanjem mesa, ribe, slična hladetini, a služi za pripremanje juha i umaka; 5. vrlo prokuhani temeljac (fond) kojim se može garnirati hladno pečenje

glace de viande (čit. de viand)	otpaci mesa, kostiju i korjenastog povrća kuhaju se u vodi ili juhi više dana, zatim se juha procijedi i kuha dalje, dok ne postane gusta kao sirup. Tako stisnuta tekućina je odličan začin za juhe i umake, koji se dugo drži
svijetla jušna hladetina	dobiva se od teletine, telećih nogu i svinjskih kožica
tamna jušna hladetina	dobiva se od zaprženog raznog začinskog povrća i raznih mesnih otpadaka (također od divljači)

Jušna hladetina stisnut će se brže ako joj dodamo želatine, a postat će ukusnija s dodatkom soka od limuna, vina ili ribljeg ekstrakta.

riblja juha (riblji obarak)	koja se još nije dosta ukuhala, da bi se nakon hlađenja mogla stisnuti, naziva se u francuskoj kuhinji „fond“. Razlikujemo kao i kod jušne mesne hladetine (glace) „fond blanc“ (svijetli obarak) i „fond brun“ (tamni obarak)

Riblje juhe (fondovi) upotrebljavaju se u istu svrhu kao i „glace“, ali se ne mogu dugo držati, jer lako postaju kisele.

Glacier
franc. 1. osoba koja pravi ili prodaje sladoled; 2. osoba koja priprema jela od sladoleda u velikim slastičarnicama

Glajhgevight

glaj(h)gevi(g)ht, (*njem*. Gleich – jednako; Gewicht – težina, uteg) naziv za kolače (kolač) zapravo masni biskvit nazvan i jednako-jednako (koliko-toliko), jer u njega

se stavljaju potpuno jednake količine sastojaka. Najprije se izvažu jaja, podjednaka težina šećera, maslaca ili margarina, te brašna. Na starinskim vagama s dvije plitice s jedne su se strane umjesto utega stavljala jaja, pa su se vagali drugi sastojci

Glaš
(*njem*. Glas) kupica, čaša (Hrv. Zagorje)

Glavina
meso sa glave svinja, goveda

Glavine
odsječene riblje glave

Glavno jelo
(*franc.* grosse pièce ili *pièce de résistance*) 1. najobilnije jelo u meniju; 2. veliki komad mesa

Glavučak
krupan papar

Glazirati
(*franc*. glacer; njem. Glassieren) 1. staviti gotovo jelo u pećnicu ili salamander da dobije rumenu koricu; 2. ispeći meso u pećnici tako da dobije zlatnožutu koricu; 3. glazirati, tj. ocakliti – pečeno meso preliti vlastitim sokom da dobije sjaj i boju; tortu ili koja druga slatka jela preliti ocaklinom

Glazura
(*franc.* glaçure) ocaklina, prevlaka; sloj prozirnog šećera, kuhane čokolade, fonduea, bjelanca na voću, kolačima (na slastičarskim proizvodima).
kod mesa – zarumeniti; kod torta – ocakliti; kod voća – zašećeriti.

Glaž
boca od 13 dl.

Gliva
gljiva; *gliv muh* – muhara; *gliv pušice* – puhara; *hrčka gliv* – smrčak; *šterfič gliv* – blagva (Kajkavski – Hrvatsko zagorje).

Glive užitne
jestive gljive (Hrvatsko zagorje)

Glivajn
(*njem.* Glühwein) kuhano vino začinjeno šećerom, cimetom i korom limuna (začinjeno raznim gvircem – Hrv. Zagorje)
Sneg je padel, veter puhal, taki si je glivajn skuhal, del je nuter razne gvirce, pak je lepo srkal žmirce.

Gliza
balkanska pastirska riječ ilirskog porijekla 1. osušeni teleći želudac, služi za pravljenje sira (Vodice); 2. ukislo, kiselo mlijeko (Lika)

Glodača
vrsta trešnje (Benkovac, Dalmacija)

Glouton
franc. požderuh, žderonja, onaj koji mnogo jede i ne bira jela

Glukoza
(glikoza) 1. grožđani šećer; 2. kukuruzni ili krumpirov škrobni sirup malo zaslađen; upotrebljava se kod pripremanja marcipana, fondana, persipana i dr., jer ima svojstvo da usporava sušenje i skrućivanje materije.

Gnidast sir
sir s mnogo rupica (Hrv. Zagorje)

Gnilina
vino od nagnjilog grožđa (Hrv. Zagorje)

Gnocchi alla romana
po ovom naputku tijesto za valjuške (njoke) ne uzimamo žličicom, nego izrezujemo. Od tjestene mase sačinjene od:
mlijeka, soli, krupne pšenične krupice, koju smo skuhali i ohlađenoj dodali: žumanca, naribani parmezan i maslac; čašom izrežemo „kolačiće“ i složimo ih kao riblju krljušt u podmazanu vatrostalnu posudu. Pojedine slojeve pospemo parmezanom, površinu pokrijemo listićima maslaca i pečemo u zagrijanoj pećnici na 225 oC do zlatnožute boje.

Gnjat
(*slo.*) šunka

Gnjaten omlet
(*slo*.) omlet sa šunkom

Gnjatnica
(*slo.*) kost od šunke (u ješprenju se kuha gnjatnica – a u ječmu (geršli) – kuha se kost od šunke)

Gnječen krumpir
(*slo*.) pire od krumpira u koji se doda iskosani poriluk, paprika i sol

Goba
(*slo*.) gljiva

Goban
(*slo*.) vrganj

Gobinica
gobina pogača, barnica

Gobinja
veliki božićni kolači postavljeni na stol, ukrašeni lovorom (Srednja Dalmacija)

Gobinjak
hlib od barne muke

Gobova juha
(*slo*.) juha od gljiva

Goder
1.svinjska slanina koja se nalazi odmah ispod kože; 2. tele ili neko drugo mlado od godinu dana.

Godlja
gusta juha, čorba koja ostaje poslije kuhanja djevenica, krvavica, obično zakuhana kašom.

Godovniški kolač
slavljenički, svečani kolač

Goj
užitak, hrana

Golar
plitka zdjela, plitica, tanjur

Golaž
(*mađ*. gulyas) gulaš

Goleda
drvena posuda za mlijeko (Istra)

Golica
palenta bez krumpira (Istra)

Golida
lakom čovjek

Golobina
golublje meso

Gologlavnik
ova vrsta jela radi se od kuhanog kupusa u glavici koja se izreže i peče sa lukom i paprikom.
U brašno proje dodajte malo vode, mast, jaja, sir, sol. Sve dobro izmiješajte i stavite u lim (pleh). Na to stavite ispečen kupus i sve ispecite pod pekom.

Golozan
goluz; (*tal*. goloso) sladokusan, pohlepan (na dobro jelo i piće), proždrljiv

Golož
pohlepan, sladokusan

Goljak
1.vrsta pšenice; 2. vrsta grožđa

Goljcat
čist, čisto vino – *zgoljcato vino, zgolj vino*

Gomboci
valjušci, okruglice, knedli

Gomoljika
(*franc*. tartuffe) vrsta gljive koja je kod nas poznata po nazivima: jelen-gljiva; škrinjac, tartufi (Istra). U kulinarstvu se smatra najfinijom gljivom. Ima intenzivan miris i pripisuju joj se i razna stimulativna svojstva. Skupa je i tražena roba. Najbolja

gomoljika u Europi uspijeva u Francuskoj pokrajini Périgordu, odatle i naziv za jela s gomoljkama – *à la périgourdine*. Gomoljike se mogu pripremati na bezbroj načina, a najpoznatiji su: *à la serviette* („en serviette“), kuhane u skupocjenim vinima, kao što su šampanjac, porto, madeira uz dodatak raznih začina. Kuhane se stavljaju na ubrus (serviette), a umak se posebno poslužuje. Vidi: jelen gljiva, tartuf

Gorgonzola
Talijanski sir prožet zelenim žilicama pljesni, mek, ali se ne smije drobiti. Proizvodi se od kravljeg mlijeka, već najmanje tisuću godina. Sir mora sadržavati najmanje 40 posto mliječne masti, i težine koluta od 6 do 12 kg. Kora mu je malo hrapava, bijele ili žutosmeđe boje na kojoj su uočljivi tragovi od bušenja iglom. Lako se kvari te se stoga mora čuvati na temperaturi nižoj od 8 oC. Izrazito je prijatnog i pikantna okusa i mirisa, podsjeća na okus gljiva. Tijesto mu je elastično, lako se reže, a prilikom rezanja ostavlja trag na nožu. Poslužuje se samo nakon obroka, i to uz teška crne vina ili topljen kao prilog jelima ili u pripremi umaka. Sličan je roquefortu izgledom, mirisom i okusom, samo su komadi veći, a pruge plemenite plijesni izrazitije. Do 19. stoljeća taj sir tipični regionalni proizvod bio je proizvod malih domaćinstva u okolici gradića Gorgonzole u Lombardiji.

Gorica
manje brdo, brežuljak, vinograd
Nikaj drugo ne bilo kak gorice i bregi z tersjem pokriti.

Gorička sarma
(vinogradska sarma) jelo za koje se upotrebljavalo mlado lišće vinove loze, umjesto zelja. Lišće se prvo propirjalo na ulju i vodi (omjer 50:50). Daljnji postupak sličan kao kod sarme, osim što se zadnjih pola sata u jelo dodao umak od vrhnja i kopra, koje je jelu dalo poseban pikantan okus. (Sjeverozapadna Hrvatska)

Gorke naranče
vrsta naranče gorkog okusa koje se u Francuskoj nazivaju – *bigarade*, u Italiji – *melangolo*, a u Španjolskoj – *seviljske naranče*

Gornica
prihod tako zvanom „gornom gosponu“, a sastojao se od mošta, vina (1/2 do 1 vedra) prema veličini vinograda, 1-3 kopuna i 3-9 pogača (u bijelom brašnu, a ne pečene); pored gornice kaže se i goršćina

Gorno
porez na vinograd

Gornjački običaj
morao se točno vršiti, npr.; u donošenju gornice, koja se obično donosila o berbi, a najkasnije o Martinju (11.XI.) ili kod prodaje i zaloga vinograda, da se kupac ili onaj, komu je vinograd založen, propisno po aldomašnicima uvede u vinograd (posjed)

Gornjak
čovjek koji je od svoga vinograda morao davati gornicu – gornome gosponu

Gorušica
Biljka od koje se dobiva senf (slačica, muštarda), potječe iz Indije, gdje i danas raste kao divlja. Njezinim zdrobljenim zrnima koristilo se za poboljšanje okusa hrane još prije 5000 godina, a prva „kuharica“ s receptima za jela koja su se spravljala sa senfom pojavila su se u 15. stoljeću. U orijentalnoj kuhinji pržene gorušičine sjemenke služe kao začin i dodatak mnogim jelima.

Goska
(*slo.*) guska

Gosetina
gusje meso, guščetina

Gosja mast
(*slo.*) guščja mast

Gost
sveslavenska i praslavenska riječ, koja je označavala pojam – tuđinac, pridošlica

Gostara
vrč, boca

Gostarica
boca

Gostilac
onaj koji dočekuje goste, putnike

Gostilna
gostionica, svratište, prenoćište

Gostinac
dar što gost daje gazdi

Gostinja
isto što i gozba

Gostionica
(krčma – birtija) je jedno od najstarijih odmarališta, oporavilišta; to je mjesto ne samo za piće i jelo, nego i mjesto gdje se čuju i sve novosti. Vanjsko obilježje je obično bilo veliki zemljani vrč za vino ili grozd. Unutrašnjost je bila jednostavna: zemljani tvrdi pod, strop od greda, stol i stolice od hrastovine (teški i grubo tesani). Jelo i pilo se posluživalo na zemljanim pladnjevima, u zdjelama ili vrčevima, a hrana se priređivala od:
sve što muči i bleji, sve što ruje, sve što pliva.
Ugostiteljska radnja u kojoj se za stolovima služe uobičajene domaća jela i pića.

Gostitel
domaćin, onaj koji časti i priređuje gozbu

Gostomeštar
onaj koji na svečanostima vodi zdravice, brine se oko točenja pića, stoloravnatelj

Gostuvanje
svadba (Međimurje)

Goščenica
goščenje, gozba

Goštarijaš
(gost + *tal*. osteria) gostioničar

Got
(od *tal.* gotto) čaša, žmulj, putier, (Dubrovnik)

Gotova jela
pod ovim pojmom podrazumijevaju se jela prigotovljena u pansionskim restauracijama, express-restauracijama, gostionicama i restauracijama (rjeđe) prolazna tipa. Jela se prigotavljaju od klaoničkog mesa, divljači, riba, peradi i drugog mesa. Osnovna im je karakteristika da za njihova prigotavljanja treba dosta vremena, jer se najčešće upotrebljavaju tvrda i žilavija mesa, no pored toga, raznim kuharskim postupcima prigotavljaju se vrlo ukusna i tražena jela.

Gotovina
brašno, muka

Gouda
nizozemski, polutvrdi sir koji se proizvodi u kolutima od oko 10 kg, u mjestu Gouda (izvorni ime – *goudse boerenkaas*). Kora mu je žućkasta, suha, obložena tankim slojem parafina ili voska. Na presjeku se vide okrugle i ovalne šupljine, pravilno raspoređene, veličine graha. Dobar sir gauda ne smije se drobiti, niti lijepiti. To je polumasni sir, pikantnog i ugodnog okusa. Poslužuje se uz lakša crne vina, ružicu i pivo.

Gourmand
franc. osoba kojoj je važnija kvantiteta neko kvaliteta jela; onaj koji može mnogo pojesti, žderonja. Pogrešno je ovu riječ poistovjećivati s riječju gourmet

Gourmandise
(*franc*.) gurmandiz; 1. iživljavanje u jelu i piću, proždrljivost; 2. kanapei i ostali mali

pikantni ili slatki fini zagrisci, delikatese, poslastice.

Gourmet
(*franc*.) osoba profinjena okusa koja Ocjenjuje jelo po kvaliteti, osoba koja od hrane traži haut-goût, jelo koje odabere, jede sa slasti. To je sladokusac, ali ne samo u smislu slatkih jela.

Goût
(*franc*.) izraz za okus jela, vidi: „haut-goût"

Goûter
(*franc*.) 1. popodnevni međuobrok, marenda; 2. uživati, okusiti

Gouvernante
(*franc*.) nadglednica, najčešće vodi brigu o higijeni nekog dijela u ugostiteljskom objektu.

Gouvernante de chambre	nadglednica gostinjskih soba
Gouvernant de cuisine	domaćica u kuhinji ili cijeloj restauraciji

Govedina Stroganov
Golem utjecaj nekoliko naraštaja ruske trgovačke obitelji Stroganov rezultirao je u 18. stoljeću plemićkom titulom i visokim položajima u državnoj upravi, diplomaciji i u vojsci. Budući da su putovali cijelom ondašnjom Europom, zaljubili su se u francusku kuhinju, a neki je francuski kuhar izmislio novo jelo toj obitelji u čast. Govedina Stroganov zapravo je prilično jednostavno jelo – gulaš u koji se stavlja slatka crvena paprika, nasuprot Mađarskim gulašima, koji se pripremaju s ljutom crvenom paprikom, a već desetljećima u to se mesno jelo dodaju šampinjoni.

Goveđe (juneće) meso
kulinarska dioba goveđeg mesa:

1. Vratina
zagrebački – *kragenštik*;
fr.colle; njem. Halsstück

Kodvratine razlikuje mo mršavu i masnu vratinu. Masna vratina sačinjava vrat goveda i prekriva mršavu vratinu. To je meso doduše masno i ima krupna vlakanca, ali je sočno i prikladno zakuhanje, jer jako nabubri. Treba ga samo dulje vremena kuhati. Mršava vratina podesna je za kuhanje i pirjanje jer se može lijepo narezati na obroke

2. Ravna rebra ili **prsna rebra**
zagrebački – *brustfl:*
fr. poitrin; *njem.* dickes Kügerl

Nadovezuje se na prsa. Vrlu dobra, mašću obložena ali ne njome prošaran. To je tvrdo meso i za kuhanje treba više vremena

3. Prsa
zagrebački – *brustšpic;*
fr. poitrin; *njem*. Brustspitze, Brustkern

Komad koji sadrži dio prsne kost donjim dijelovima prvih pet ili šest rebara s njihovim hrskavicama i odgovarajućim dijelovima prsnih mišića. Meso prsiju je tečno, jako proraslo mašću, nešto jvlaknasto i dobro je za kuhanje i pirjanje (treba ga nešto duže kuhati)

4.Greben
zagrebački – *ausštosfedrih;*
fr. basse-côtes;
njem. Rindskamm, Kamm

Dio koji se nadovezuje na pržolicu i siže do vratnog dijela, tj. vratine. Meso je jako proraslo lojem.

5. Zaplećak
zagrebački – *hrskavizaplećak;*
njem. Kruspelspitz

Zaplećak ili hrskavi zaplećak je stražnji dio gornje polovice grudne stjenke i sadrži 3.,4. i 5. ili 4., 5. I 6. rebro s mišićima, a prodaje se zajedno s kostima. To je izvanredno tečno meso, jako sočno, ima debela vlakanca, a kod kuhanja nabubri. Prednji, tanji dio, koji leži ispod lopatice, prošaran je mekom hrskavicom (zato se i zove hrskavi

zaplećak. Zbog toga je otežano rezanje obroka i lijepo slaganje na poslužavniku

6. Jarmina, meka vratina
zagrebački – *federšpic;*
njem. Federspitz,Rippenspitz
Jarmina ili mekana vratina je prednji dio gornje polovine grudne stjenke i sadrži gornji dio prva dva ili tri rebra s pripadajućim mišićima. Prodaje se zajedno s kostima. Izvanredno je tečno i sočno meso, koje kod kuhanja nabubri. *Prednja noga* siječe se na 5 dijelova. Od prednje se noge najprije odreže rame, zatim prednji bočnjak, koji sadrži dvije kosti, tj. žbicu i lakatnicu, sve kosti pešća i odgovarajuće mišiće. Taj se komad prodaje zajedno s kostima cijel ili prerezan i prepiljen na više dijelova, koji su slični prstenu mesa oko kosti, a često se i kosti vade iz mesa. Od prednje se noge nadalje odvoji s unutrašne strane podlopatica (potpleća), a iz ostalog se dijela izvadi kost nadlaktice i lopatica, pa se odvoji i prednji dio mišića, koji se naziva doplećka. Preostali se dio prednje noge zove lopatica ili plećka. Obradom na taj način dobiju se dijelovi mesa: 7. rame, 8. prednji bočnjak, 9. potplećka, 10. doplećka i 11. lopatica.

7. Rame
zagrebački – *kavaliršpic;*
*njem.*Kavalirspitz

Vrlo omiljeno meso zbog svoje tečnosti. Podesno je isključivo za kuhanje, lijepo nabubri, položeno na poslužavnik izgleda vrlo lijepo.

8. Prednji bočnjak
zagrebački – *koljenica, močing:*
fr. jarret; *njem*. vorders Wadschinken, vorders Pratzl,Hesse

Vrlo sočno meso podesno za pirjanje i gulaš

9. Podlopatica/Podplećka
zagrebački – *šulterplaten;*
njem. Schulterplatten

Podplećka leži s unutrašnje strane lopatice. Izvanredno tečno i jako sočno meso, ima debela vlakanca, a kod kuhanja nabubri

10. Doplećka
zagrebački – *šultermajzl*,
prednja pečenica; *njem*. Schultermeisel

To je prednji dio mišića lopatice (plećke) Meso je podesno za kuhanje, pirjanje, gulaš i dr.

11. Lopatica (plećka)
zagrebački – *šulteršpic;*
fr. épaule; *njem*. Schulter

Glavni dio lopatice sačinjava sočno, ali prilično tvrdo meso (treba se dulje kuhati). Gornji dio prošaran je jakim žilama, a donji s više tankih. Donji se dio lopatice, koji leži prema bočnjaku, upotrebljava za gulaš i slična jela.
Stražnju četvrt sijeku mesari na dva komada. Time dobivaju *stražnju kriptu* i *stražnju nogu*.
Od **stražnje kripte** odreže se ošit, srčanica ili bubrežni ovojak. Od preostalog se dijela stražnje kripte odreže donja trećina. Taj se dio zove *potrbušina* ili *flam* (*njem*. Flam) Potrbušina se dalje dijeli tako da se posebno odreže njena stražnja trećina ili četvrtina, i taj se dio zove *masna potrbušina*. To je najmanji dio mesa. Preostali se dio potrbušine raspolovi po dužini i gornji dio zovemo *crvena potrbušina* (mekana rebra ili srednja rebra), a donji dio *prava potrbušina* (špicflam). Od preostalog se komada stražnje kripte odreže mekana trbušna stjenka slabine iza posljednjeg rebra, pa se tako dobiju 2 komada, i to prednji, koji se zove *rebra* (široka rebra), i stražnji, koji se zove *slabina*. Rebra se prepile po polovini na 2 dijela. Zatim se iz kralješnice (kičme) izrezuje *pisana pečenica*, a s njom se odsijeku i trupovi dvaju posljednjih grudnih i svih 6 slabinskih kralješaka, koji se obično prije same prodaje vade iz mesa. Kičma se raspolovi na 2 dijela. Time se dobiju 2 komada, od kojih se prednji zove *pržolica*, a stražnji *hrbat* ili *križna*

pečenka. Pržolica sadrži dio kičme od 6. ili 7. do 13. prsnog kralješka s dijelovima 6. ili 7. do 13. rebra i pripadajućim mišićima. Prodaje se prema zahtjevu potrošača s kostima ili bez kostiju. S pržolice se obično odvoji jedan dio, koji se zove *dopržolica* ili *pržoličin štitnik*. Hrbat (rumpsteak) ili križna pečenka sadrži 6 slabinskih kralješaka s okolnim mišićima. Na taj se način dobiva: 12. ošit, 13. srčanica, 15. Masna potrbušina,16. potrbušina, 17. mekana rebra, 18. slabina, 19. rebra (gornja polovina, 19a. slabinska rebra (donja polovina, 20. pisana pečenica, 21. pržolica, 22. hrbat, 23. dopržolica.

12. Ošit
a) *srčanica* b) *tanki ošit* a)
zagrebački - *cof* b) kronflajš;
a) *fr*. pannet; *njem.* dückes Krofleisch ili Herzzapfen b) *fr*. faux filet; *njem*. Dünnes Kronfleisch

Ošit dijeli prsnu šupljinu od trbušne. To je suho meso, s grubim vlakancima. Upotrebljava se za jela, za koje meso ne mora odležati, kao npr. za gulaš. Meso koje nakon klanja ne treba odležati njemački se naziva „Bruckfleisch“ a francuski „viande fraiche“, tj. klaoničko ili svježe (toplo) meso.

15. Masna potrbušina
zagrebački – *tašnflam;*
fr. flanchet; *njem*. Mittleres Kügerl, Bauchlappen

Slična je debelim prstima, ali je nešto tanja. Tvori prijelaz k manje vrijednoj potrbušini

16. Potrbušina
zagrebački – *špicflam;*
fr. flanchet; *njem*. Dünnes Kügerl, Bauchlappen

To je tanko meso s grubim vlakancima i polako se kuha

17. Mekanrebra
zagrebački – *crveni flam*, srednja rebra, trbušnica;
fr. plate côte; *njem*. Platte, Palisade, Zwerschried

Meso s posljednjih 5 rebara, koje leži prema slabini. Dio mekanih rebara, koji se naslanja na hrskavi zaplećak, naziva se *porebrin*. Onaj dio, koji se naslanja na slabine, kuha se u juhi i jede kao samostalno jelo (obično s umakom od hrena. To je tzv. „Tellerfleisch“

18. Slabina
zagrebački – *mitlštukflam;*
njem. Riedhiefel

Meso je vrlo sočno i dobro je za juhu. Završava tankim dijelom, koji kod kuhanja nabubri. Leži dijelom ispod kuka, naslanja se na but i dostiže do rebra

19. a) Rebra
(gornja polovina) *fr*. côtes;
njem. Rippen,
Rippenfleissch

Upotrebljava se samo za juhu

21. b)
Slabinska rebra
(donja polovina)

Meso je sočno, lijepo nabubri, ali se ne može lijepo složiti na pladanj

22. Pisana pečenica
zagrebački – *lungenbraten;*
fr. filet; *njem*. Lungenbrate

Leži ispod hrpta. Jako je tečno, nježno meso, podesno za pečenje i pirjanje. Razlikujemo debeli dio, srednji dio i šiljasti vršak. Upotreba u kuhinji: vidi – tranširati.
a) pečena u cijelom komadu: pečena pisana pečenica (*fr*. filte de boeuf, čit. file d bef; *njem*. Lungenbraten).
b) pirjana u cijelom komadu: pirjana pisana pečenica (*fr*. Filet de boeuf à l`étuvée, čit. file d bef a letive; *njem*. gedämpftes Lungenbraten),
c) narezana na 1-2 cm debele komade, pečene ili pirjane; naravni goveđi popečci (zagrebački-goveđi filet, goveđe pečenje; *fr*. filet de boeuf; *njem*. Rindsfilet),

d) narezana na 2-3 cm debele komade, pečena ili pirjana: tournedos (2 komada = jedan obrok)
e) narezana na 3-5 cm debele komade, pečena ili pirjana: popečci pisane pečenice (beefsteaks, čit. bifstejks),
f) narezana na 4-6 cm debele komade, pečena ili pirjana (chateaubriands, čit. šatobrian)

21. Pržolica
zagrebački – *rostbraten;*
fr. côtelettes de boeuf čit. kotlet d bef;
njem. Rostbraten, Rostbratenried

Leži od hrpta prema lopatici (plećki), te joj je polovina pokrivena *dopržolicom*. Jako je tečno, krepko, ali nešto grubo, vlaknasto meso, djelomično s mnogo masti. Podesno je za pečenje, pirjanje i prženje. Upotreba u kuhinji: u cijelom komadu: pirjanje pržolice na sve načine, narezana na 1-3 cm debele komade na sve načine

22. Hrbat
zagrebački – *ramstek*, križna pečenka;
eng. roastbeef; *njem*. Beiried

Leži između butine i pržolice. Jako je tečno, krepko meso, podesno za pečenje i pirjanje. Upotreba u kuhinji: pečen u cijelom komadu: križna pečenka (roastbee, čit. rostbif), pečen u cijelom komadu bez kostiju i s utisnutom slaninom: contre – filet (čit. kontr file) narezan na 2-3 cm debele komade, pečen ili pirjan: popečci križne pečenke (rumpsteaks, čit. rumpstejks), narezan na 3-5 cm debele komade, pečen ili pirjan: entrecôtes (čit. antrkot), narezan na 4-6 cm debele komade s kostima, pečen ili pirjan: goveđe pržolice (côtes de boeuf; čit. kot d bef).

23. Dopržolica
zagrebački – *rirdekel;*
njem. Rieddeckel

Meso je sočno i podesno za juhu, leži iznad pržolice i lopatice (plećke). *Stražnja noga* rasijeca se tako da se dobije vanjski i unutrašnji dio. Unutrašnji se dio zove *unutrašnja butina* (šol). Sadrži sjedaću i stidnu kost sa zglobnom čašicom i glavom bedrene kosti i okolnih mišića. Prije prodaje kosti se vade iz mesa. Nakon obrade izreže se *stražnji bočnjak* (koljenic). Od preostalog dijela stražnje noge odreže se *gornji vrh butine* (taflšpic). Nakon toga se može odrezati posebni dio, koji se zove *vrh kuka* (hiftlšpic). I konačno je preostao *rep*, koji sadrži 10-12 repnih kralješaka s pripadajućim mišićima.
Stražnja noga dijeli se opet u 5 dijelova: 24. unutrašnja butina, 25. stražnji bočnjak, 26. butina, 27. ruža, 28. kuk, 29, vrh kuka i 30. rep

24. Unutrašnja butina
zagrebački – *šol;*
fr. cuisse de noix de boeuf, čit. Kvis d noa d bef; *njem*. Ortschwanzel

Leži uglavnom ispod gornjeg vrha butine i obuhvaća crno meso i koštani vrh. To je vrlo dobro krto meso, podesno za kuhanje i pirjanje

25. Stražnji bočnjak
zagrebački – *koljenica, močing* stražnji ribič;
fr. jarret, čit. žare; *njem*. hinteres Wadschinken, hinteres Pratzel,Hesse

Meso čvrsto i žilavo, podesno za gulaš. Zadržava lijepu boju i kad se podgrije

26. Butina
zagrebački – *taflšpic;*
fr. culotte de boeuf, čit. kilot d bef; *njem*. Tafelspitz, Tafestück

Dio koji pokriva unutrašnju butinu i koštani vrh a graniči s dijelom kuka. Podesan je za kuhanje i pirjanje (kod kuhanja nabubri). Jako je ukusan, ima sitna vlakanca, ponešto je suh i krt. Može se lijepo rezati i složiti na poslužavnik. Narezan na obroke može se lako prepoznati po lijepom i pravilnom obliku i ukusnom i masnom rubu na gornjoj zaokruženoj strani

27. Ruža

zagrebački – *rozn;* *fr*. gite à la noix, čit. Žit a la noa; *njem*. Zapfen, Kugel Dio koji leži u sredini buta. Meso je skoro sasvim bez masti i podesno je za govođe odreske, pirjanje i mljevenje (kosanje)
28. Kuk zagrebački - *hiftl, hifteršercel;* *eng*. haunch of boeuf, čit. hanš of bef; *njem*. Hieferschwanzel
29. Vrh kuka zagrebački – *hiftšpic, hiftelšpis;* *njem*. Hieferscherzel Dijelovi 28. i 29. leže od gornjeg vrha butine naprijed prema hrptu, a završavaju se šiljasto u vrhu kuka. Meso je sočno, nemasno ali s nešto grubljim vlakancima. Može se lijepo dijeliti na obroke (narezati. Podesno je za kuhanje i pirjanje
30. Rep *fr*. queue, čit. ke; *njem*. Schlepp,Schwanz Rep se dijeli na debeli i tanki dio. Jako je sočan te je odličan za prigotavljanje juha i za pirjanje
31. Ličnica zagrebački – obrazi; *njem*. Ohrwangel Meso glave redovno se prerađuje u kobasice, ako se prodaje - naziva se ličnica (vanjska i unutarnja). Telećа glava koja se kuha, mora tijekom kuhanja posuda biti poklopljena, kako bi glava ostala bijela. Kad meso omekani stavi se na nekoliko minuta u hladnu vodu

Od opisanog nema velikih razlika od obrade mesa kod većine mesara za prodaju, poneki rasijecaju govođe polovine na 33 dijela. Razlika je u tome što se od prednje kripte odvaja poseban komad nazvan – **ribica**, nadalje se od prednje noge izrezuje takozvani **„mitlšulter“**, a trbušna stjenka s rebrima razrezuje nešto drugačije, iako dobivene dijelove nazivaju jednako, kao što je opisano. Butinu (*tafelšpic*) neki mesari raspolove, pa gornju polovinu nazivaju *„tafelšpic“*, a donju *„švabštuk“*. Od „švabštuka“ se još posebno odvoji mišić, koji se zove *„vajsbraten“*, tj. bijela butina.

Goveđi pršut
za njegovu izradu biraju se dijelovi buta goveda iz planinskih predjela, stara 3-5 godina. Nakon soljenja i sušenja na hladnom dimu i zraku spreman je za konzumiranje.

Goveji golaž
(*slo*.) goveđi gulaš

Goveji zrezek
(*slo.*) goveđi odrezak

Gozba
zajedno jesti, častiti se, objedovati, piti, pijančevati

Gozben
stolni, za objed

Gozbenik
koji sprema gozbeni stol, domaćin, koji časti

Gradelada
1.rešetka; 2. količina ribe na gradelama

Gradele
(*tal*. gratella od *lat.* cratella) roštilj, rešetka za pečenje mesa i ribe

Gradina
vrt, bašta (obično sačuvano u pjesmama). *Po gradini misečina sija meka.*

Građenica
rakija napravljena od špirita

Grah
graj, bažul, bažulj, fažol, fižol, pasulj; važna namirnica u našim krajevima

Graham
vrsta kruha koji se mijesi od brašna koje se dobiva mljevenjem cijelog zrna pšenice ili raži, bez kvasca. Ime nosi po američkom liječniku Silvestru Grahamu (1794.-1851.)

Graham
vrsta kruha koji se mijesi od brašna koje se dobiva mljevenjem cijelog zrna pšenice ili raži, bez kvasca. Ime nosi po američkom liječniku Sylvesteru Grahamu (1794.-1851.), prezbiterijanskom svećeniku i reformatoru.
Propovjednikom je Sylvester Graham postao još vrlo mlad i već se u dvadeset i petoj godini pročuo po tome što je u svojim propovijedima gorljivo preporučivao uzdržljivost i trezvenost. Zbog toga je čak propagirao i poseban način prehrane te specijalne dijete. Graham je bio uvjeren da se Bogu može najbolje ugoditi ako se pametno živi, a to je značilo i biti umjeren u jelu i piću. Kao mjeru protiv alkoholizma preporučivao je vegetarijansku prehranu jer – bezmesni obrok ne potiče želju za uživanjem alkohola. Napisao je nekoliko knjiga o zdravoj prehrani i primjeni znanosti u ljudskom životu, preporučujući osim ostaloga spavanje pokraj otvorenoga prozora, gradnju svijetlih stanova te nošenje lagane i prozračne odjeće. Pisao je temeljito i o pravljenju kruha, no baš su njegovi stavovi o kruhu bili razlogom što su bostonski pekari organizirali pravu pobunu protiv njega.
Sylvester Graham smatrao je najbolji kruh od neprosijana brašna, štoviše napravljen bez kvasca, zatim da nipošto ne treba jesti kruh koji ispečen prije manje od devet sati, a najvažnije od svega – treba ga peći kod kuće. To posljednje bilo je razlog što ga pekari, ponajprije grada Bostona, u kojem je živio – nisu ni najmanje voljeli. No Grahamov utjecaj nisu mogli zanemariti pa su i sami počeli pripravljati kruh i pecivo od – graham-brašna. Ideja se malo-pomalo proširila svijetom pa tako i mi danas uživamo u hruskavu graham-pecivu.

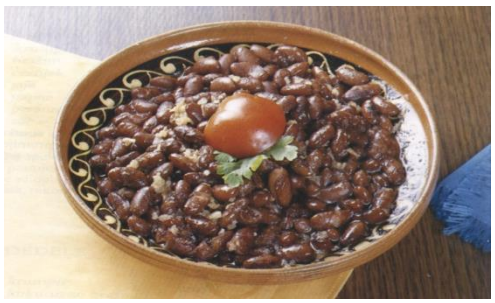
Grahlica
kokoš koja ima bijele točke po perju (Prigorje)

Grahorica
leća

Graj (Grah – kao jelo)

Grah s repom i kuhanim mesom; ričet (grah i ječmena kaša)

Grahova salata


Zamašćeni grah

Granatirmar, Grenadirmarš
izraz za jelo od kuhanih kockica krumpira i malih kuhanih komadića tijesta (krpica). Sve malo zapečeno na kosanom i poprženom luku.
Grenadier (granador) vojnik određen da baca ručne granate.

Grancav
užegao

Grancipori
ili granci poveri – raci siromaha. Jelo koje su nekada jeli samo siromasi od malih plašljivih rakova stjenovite obale – grmalja ili drugim imenom - kosmelja. Lovilo ih se noću pomoću svijetla. Nerijetko su se jela radila samo od njih, juhe, brodeti ili su bili osnovni dodatak drugim jelima stanovnika mora. Nakon što rakovi pocrvene, to je obično pola kuhanja, dodaje se kosani češnjak, peršin, umak od rajčica, bijelo vino, temeljac od kuhanih riba, sol, papar, lovor. Kuhani rakovi su bili dodatak palenti, tjestenini (u Istri - posuticama) ili riži po želji sa sipinim crnilom.

Grande carte
(*franc.*) grand kart; najfiniji izbor hrane i pića, najbolja usluga

Grand jus
(*franc.*) kad se juha ocijedi na preostale kosti ponovo se nalije voda i pusti da iskuha; tako dobivena druga juha naziva se *– grand jus*

Granita
Zrnast sladoled; *tal*. garnitura – zrnjenje

Granzoli
mekinje

Grapa
(*tal.* grappa – acquavite) rakija, lozovača vidi: Leksikon pića

Grape-fruit
(čit. grejpfrut) križanac između naranče i limuna.

Grašićav
slanina kad se upali (Srednja Dalmacija)

Gratakaža
ribež, strugalica; - strug za suhi sir, trenica; *ragatac* (Šibenik), *rakatež* (Lika)*, rakataža* (Istra). Vidi: ragatač

Gratinirati
(*franc*. gratiner; *njem*. Gratinieren) 1. prepeći jelo, posuto parmezanom, mrvicama ili preliveno umakom, na gornjoj temperaturi od 100-350 oC u pećnici da bi dobilo čvrstu koricu (ili kožicu) i ljepšu boju; to se radi neposredno prije posluživanja. 2. ispeći koru na jelu tako da se gotovo jelo pospe sirom ribancem ili naribanom žemljom i sitnim grudicama maslaca pa se uz gornju temperaturu pećnice brzo prepeče tako da poprimi zlatnosmeđu boju.

Gravorka
grahorka; vrsta kokoši (siva ili crna sa bijelim točkicama, bijelim pjegama).
Ja sam zapatila gravorke.

Gravy
(*engl.*; čit. grevi) krvavi sok koji izlazi prilikom rezanja pečenog mesa

Greba zagorjeli dio hrane

Greblica
vidi: Rudarska greblica

Gregoda
gregada; vrsta kuhanog jela od ribe (ribarski složenac, tj. dolazi više vrsta ribe). U narodu (ovo je hvarsko jelo) kaže se brujet (brodet) bez kvasine (vinski ocat)

Grejanica
napravica u kojoj se zadržava toplina kuhana ili pečena jela (zemljana ili metalna)

Grenadina
(*franc.* grenade – nar, šipak) sok od nara, mogranja; vidi: Mogranj

Grenadine
(čit. grenadin) 1. pirjana teletina ili piletina s nadjevom od drugog mesa ili s utisnutim prugama slanine; 2. sok ili liker od mogranja.

Grenadir marš
(tijesto s krumpirom; *franc*. grenadier) vojnik, bacač bombi; grenadiri: izabrani dio pješadije; marš: (*franc.* marche), ritmički ravnomjeran hod, stupanje. Vrsta jela koje se radi na području Podravine, Prigorja, Moslavine i zapadne Slavonije. Krumpir izrezan na kockice se skuha, tijesto (krpice) isto tako. Na masnoći se ispirja kosani luk i na to se doda krumpir i tijesto. Jednostavno i „zasitno jelo“

Grenčica
gorkovača, gorka rakija

Gresta
vijenac luka (*tal.* cresta)

Grestva
masturika oli sok od grestve; nezrelo grožđe, grešta

Grešika
koje nije sazrelo u vrijeme berbe

Grešljika
1. divlja loza, 2. vinjaga

Grešta
nezrelo i kiselo grožđe

Greštalica
drvo kojim se mulja (miješa) grožđe

Greštenjak
sok nedozrelog grožđa, greštni sok

Greštvaljka
drvena naprava za triskanje grožđa i voća

Griblette
franc. komad mesa nadjeven slaninom i pečen na žaru

Gricule
zazubice

Grifig
(*njem*. Griffig) vrlo fino brašno koje se hvata za prste

Grijaž
(*franc.* grillage) skupni naziv za slatkiše pripremljene od karameliziranog šećera, lješnjaka ili badema, kao što su marcipan, nugat i dr. Mljeveni grijaž služi za posipanje raznih kolača

Grill
(*engl*. Gril – roštilj) mixed grill (mikst gril) – miješani roštilj, različite vrste mesa zajedno pečene na žaru

Grilirati
peći na roštilju (na vreloj ploči ili žaru)

Grillades
(*fran*.) grijad; opći naziv za jela koja se pripremaju na žaru-roštilju

Grillbar
(*engl*.) ugostiteljski lokal, koji pruža usluge pića i manjeg izbora hrane pripremljene na roštilju; može raditi na principu express-restorana ili snack-bara.

Grill-restaurant
kombinacija grill-rooma s klasičnom restauracijom. Nudi mesna jela uglavnom pripremljena na žaru i stanovit broj jela pripremljenih na različite načine u kuhinji vlastite restauracije. Mesna jela mogu biti izrezana na porcije, stavljene u izložbeni hladionik-vitrinu gdje su dostupna izboru gostiju.

Grill-room
(*engl.*) najčešće nadopuna internacionalnoj (hotelskoj) restauraciji u čijoj je organizacijskoj cjelini. Sastoji se od prostorije koja je u sastavu blagovaonice, opremljena roštiljem, izložbenim hladionik-vitrinom i ostalom najpotrebnijom opremom. U njoj se pripremaju samo jela na žaru i eventualno na ražnju, a sve ostalo dolazi iz glavne kuhinje. Gosti sami biraju iz vitrine i mogu promatrati njegovo pripremanje.

Grilje
(*tal.* griglia) rešetka, roštilj

Grincajg
(*njem.* Grünzeug) zelen za juhu. Vezica zeleni koja se kupuje na tržnici trebala bi se sastojati od: celera, peršina, poriluka, korabice, mrkve.

Grisini
(*tal*. grissino) vrsta peciva u obliku štapića; slani štapić

Griz
Drugim nazivom pšenična krupica dobiva se od zrna pšenice nakon što su mljevenjem uklonjene mekinje i klica. Koristi se u pripremi žličnjaka, kašica, kohova, nabujaka, nadjeva i u kombinaciji s drugim brašnima.
gris (*njem*. Gries) 1. krupica, žito što se kuha u juhi ili vodi – bungur, krupno mljevena pšenica; 2. grizkoh – nabujak od krupice; 3. grizknedli – valjušci od krupice; 4. grisnokle (*njem.* Griessklösse) – valjušci od krupice.

Griz knedli

Sastojci: 100 gr pšeničnog griza, 50 gr masnoće (ja koristim maslac), 1 jaje srednje veličine, sol, muškatni oraščić, biber.

Sve sastojke pomiješajte i odmah uz pomoć dvije žličice oblikujte knedle i spuštajte u provrelu juhu. Juha ne smije kipjeti („prebacivati ključ“) već mora biti iznad same točke vrelišta. Poklopite juhu i ostavite tako sasvim lagano kuhati oko 20 minuta, zatim isključite temperaturu i ostavite još narednih desetak minuta. Knedle oblikujte tako da jednom žličicom zagrabite masu i s drugom bočno “ukradete” iz prve i tako naizmjenično dok ne oblikujete savršeni knedl (okruglicu). Važno je odmah knedle ubaciti u kipuću vodu, jer samim stajanjem griz povuče u sebe “vezivo” od masnoće i jaja i pri tom se knedli raspadaju.

Grklji
pečurke, šampinjoni; Prigorje

Grmalj
mali plašljivi rak koji se noću lovi uz stjenovitu obalu od davnina je obavezni sastojak brodeta. Dva-tri raka, malo natučena drvenim batićem, daju brodetu slatkoću čime jelo postaje „kraljevsko“ iako je nekad bila obična hrana siromašnog puka.

Grnjajka
zemljana posuda za vrhnje ili sirište

Grobnička kobasice
Za prave grobničke kobasice miješaju se svinjetina i junetina, očišćene od kostiju i drugih dijelova koji nisu mekani. Meso se ne melje, nego se reže na sitne komadiće. Od svinjetine se stavljaju lopatica, vrat i okrajci koji su inače vezani uz pancetu. Kad se pomiješaju svinjetina i junetina, doda se dva posto soli i malo se popapri, već prema okusu. Posebno se skuha češnjak i u mesnu smjesu se umiješa voda u kojoj se kuhao. Sve se dobro izmiješa i od te se smjese naprave kobasice koje se zatim puste do dva dana da „otpočinu“. Nakon toga kobasice idu na sušenje u pušnicu, a često se u pušnicu pri sušenju dodaju i grane šmrike, crnogorične biljke koja daje poseban miris.

Grog
(*engl.*) piće od ruma, konjaka ili oraha sa šećerom i vrućom vodom. Vidi: Barska terminologija

Grohača
drvena posuda za tijesto

Gronik
podvaljak (isključivo za svinju).
Odsiči mi jedan komad od gronika, volim o(d) tog barenu slaninu.

Grosse pièce
(*franc*.) 1. veliki komad mesa pripremljen u hladnoj kuhinji, tzv. izložbeni komad; 2. glavno mesno jelo u obroku

Grošnjak
somun čija je cijena jedan groš (groš-turski sitan novac)

Grotulja
grohotulja; voće za sušenje nanizano u vijenac (niz oraha ili lješnjaka na koncu) Banija

Grovača
grohača; drvena zdjela u kojoj se mijesi kruh (Turopolje)

Grozdje
grozd, stari je svijet uživao u grožđu još prije sedam tisuća godina, što je zabilježeno i na staroegipatskim reljefima, no u Novi svijet vinova je loza pristigla tek u 16. stoljeću, kad su ju u Meksiko donijeli španjolski konkvistadori. Među brojnim vrstama stolnog grožđa (uzgajaju se i mnoge vrste za proizvodnju vina) zelene su najpopularnije, vjerojatno zato što crno većinom ima pomalo trpak okus. je voće koje ne treba brati ni prerano ni prekasno, nego baš u pravo vrijeme, jer dozreti može samo dok je na trsu ili čokotu.

Grožđe
Stari je svijet uživao u grožđu još prije sedam tisuća godina, što je zabilježeno i na staroegipatskim reljefima, no u Novi svijet vinova je loza pristigla tek u 16. stoljeću, kad su ju u Meksiko donijeli španjolski konkviskadori. Među brojnim vrstama stolnog grožđa (uzgajaju se i mnoge vrste za proizvodnju vina) zelene su najpopularnije, vjerojatno zato što crno grožđe većinom ima pomalo trpak okus. Grožđe je voće koje ne treba brati ni prerano ni prekasno, nego baš u pravo vrijeme, jer dozreti može samo dok je na trsu ili čokotu.

Grožđice (rozine)
Grožđice za tučeno tijesto s jajima (biskvit) ili za fine kolače najbolje je istrljati u brašnu a zatim čistiti. Obično se samo operu u mlakoj vodi, ali se zatim moraju dobro osušiti.

Gruda mišanica
razno samoniklo bilje: koromač (morač), maslačak (radič, žutinica, žuhko zelje, mlječnjak), žutenica (radič, zvečka, kostriječ), kozja brada (različak, gomoljika), kuhano zajedno sa: mrkvom, krumpirom; ocijeđeno i začinjeno peršinom, češnjakom i uljem.

Grudnjača
cjedilo od konopljina platna u koje se stavlja sir da se ocijedi sirutka i postane gruda

Grupit
tipično milansko jelo; meso izrezano na trake, zavezano u čvor, uvaljano u brašno i isprženo na ulju (u ulju je već prije ispirjan luk). Jelu se dodaje izrezana rajčica, vino, peršin, papar i stol. (Tal. kuhinja)

Gruša
priprema se kao jajara, amo što se umjesto mlijeka koristi gruš.

Grušalina
štroklji; mliječni napitak dobiven od prvog mlijeka mlade ovce ili krave.
Prvo mlijeko nakon teljenja krave (kolostrum) ulije se u posudu i doda jednu trećinu vode na količinu mlijeka, posoli, stavi se kuhati i stalno miješa. Kada se zgruda i zgusne procijedi se, dobro stisne, da se dobije suha i prhka smjesa.
Postoji vjerovanje u narodu, na području Gacke, da se grušalina nije smjela nositi van iz kuće kao i jela koja su se spremala
od nje. Jela su se samo u kući a kako se *mladovno* mlijeko imalo rijetko u godini to je za obitelj bilo svečano jelo.
Kad su se štroklji spremali od sira najčešće su se nosili u polje težacima i to samo kod bogatijih kuća.

Gruševina
vidi: ovčenik

Gruvanica
1. jelo koje se dobije tako da se vrući projin kruh nadrobi u vruću mast i izmiješa; 2. napravi se tijesto za pogaču od pšeničnog brašna, stavi se u pleh i peče pod vrućim saćem. Kada je napola pečen odozgo se stave listići slanine ili suhog mesa, sir ili kajmak. Peče se još malo. Jede se vruće.

Gruyère
(*franc*) grijer; švicarski sir proizvodi se od kravljeg mlijeka u kolutima od oko 30 kg., kora mu je smeđa i pomalo vlažna. Na presjeku je bez raspuklina, sa rijetkim šupljinama veličine graška. Ovo je sir sa 45 posto masnoće vrlo prijatnog okusa. U kuhinji se mnogo troši posebno za švicarski specijalitet – fondue. Uz njega se piju puna bijela vina ili lakša crna, ružica. Nosi ime po mjestu Gruyère (Groyzerzu) kraj Freiburga, u kojem se proizvodi.

Guacamolea
popularni meksički namaz od avokada koji se miješa u sladolednu čaroliju s jagodama i bijelom čokoladom.

Gucaj
gutljaj.
Pio je gucaj po gucaj samo da mu duglje trva.

Gucanje
Za pijanca je gucanje prvo, pa onda ilo.

Gucat
piti (alkoholno piće).
Bio bi on čovik, samo da ne guca svaki dan.

Guckati
polako piti

Gucnit
Gucni, pa daj dalje.

Gučanek
posuda z dugim vratom

Gudan
svinja (Dalmacija)

Guéridon
(*franc*.) pomoćni stol u blagovaonici koji se prema potrebi spaja sa stolom za kojim sjede gosti kako bi na nj stavili suvišan inventar u vrijeme uzimanja obroka, a da ipak bude pri ruci. Ovaj stolić je prijeko potreban i kod posluživanja na engleski način.

Gugklov
kuglof (njem. Gugelhupf) naduvak, kolač od brašna, suhog grožđa, jaja, maslaca
Ne penu zmešaj ½ putra, zatem vzemi pol funta mele, nkoliko žutankov

Guda
krmača

Gudek
(u dijal.) prasence, odojak.

Gudin
prasac, krmak

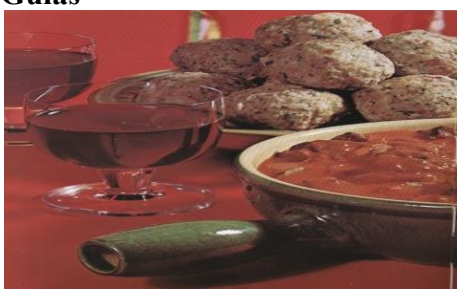
Gudla
ostatak nadjeva od kobasica, koji se prije konzumiranja malo prekipi (Hrv. Zagorje)

Gudlja
obarnica, svinjska juha koja se radi od vode (u kojoj su se kuhale kobasice) sa ukuhanim kukuruznim brašnom. Gusta i ukusna.

Guglof
kuglov; vrsta kolača, nabujak od brašna, suhog grožđa, jaja i maslaca

Güllaç
desert spravljen s mlijekom i posebnom vrstom tijesta od kukuruznog škroba i pšeničnog brašna, ukrašeno bobicama nara. Prvi se put spominje u 14. stoljeću u Kini.

Gulaš



(*gulyás hus* – govedarevo meso; *mađ.* Gulya – krdo) stado goveda, jelo od manjih komadića goveđeg mesa u umaku. To je pastirsko jelo ili možda još bolje reći – jelo nomada koje se preko Mađarske proširilo iz Mongolije i Kine.

Priprema jela – na masti se pirja kosani luk, podlije se sa malo tople vode, umiješa se mljevena paprika, zatim doda govedina (ili teletina), izrezana na kocke veličine 3x3 cm. Kada se sve zajedno propirja, dodaju se ostali začini (sol, češnjak, kumin). Pirja se sve zajedno polijevajući vodom i pred sam kraj juhom i kiselim vrhnjem. Sve se prokuha dok se ne dobije umak željene gustoće. Prilog: slani krumpir, okruglice, tjestenina. U ovo jelo se ne smije dodavati brašno. Predstavnici gulaša su: paprikaš, perkelt i tokanj.

Gulaš je postao popularan u čitavoj Austro-Ugarskoj Monarhiji kad je jedan puk (u kojem su služili pastiri iz Hortobagy-stepe) bio premješten u Beč. Iz Beča se „gulaševa moda“ proširila čitavim svijetom.

Vinski gulaš

Andrassy-gulaš	standardni gulaš s haluskama (Haluska)
	Mađarski specijalitet veliki kuhani valjušci poprženi na slanini). Jelo dobilo ime po Mađarskoj velikaškoj obitelji Andrassy
Bográcz-gulaš	standardni gulaš pripremljen u kotliću i pikantnije začinjen
Međimurski gulaš	radi se od tri vrste mesa: govedina, teletina i svinjetina (i to samo od lopatice)
Wiener-gulaš	standardni gulaš s prilogom od palente (žganci)
Triestiner-gulaš	obični gulaš s prilogom – špageti
Češki gulaš	obični gulaš s kiselim krastavcima i prilogom – rezanci
Karlsbader gulyas (karlsbadski gulaš)	obični gulaš s kiselim vrhnjem i prilogom od žličnjaka
Dalmatinski gulaš	„Putač“; - radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo mora biti jušno s mnogo umaka
Sekeli gulaš (székhelygulyas; Szeklerigulyas)	jelo od svinjskog mesa, luka, kiselog kupusa i vrhnja. Postoji interesantan podatak u vezi s

	imenom ovog gulaša. Sikulijanci, što je jedno od vrlo starih naziva za Sicilijance, kao pustolovi otišli su u Mađarsku gdje su se za stalno zadržali kao posebno pleme Székhely

Wiener Saftgulasch - Bečki gulaš sa knedlima

Sastojci: 80 dag govedina za gulaš (vrat, leđa, miješano), 3 luka, 3-4 žlice crvene mljevene paprike, 2 žličice ljute crvene mljevene paprike, 0,5 dl vinskog bijelog octa, 3 češnja češnjaka, suncokretovo ulje, 2 žličice kima u prahu, 3 lovorova lista, 2 žlice mažurana, 2 žlice koncentrirane rajčice, tanko oguljena korica od 1 limuna, 2 kocke ili žlica govedske kocke za juhu, ili u prahu, 1 litra voda, 2 žličice svježe mljevenog papra,

Nemojte nikako izbaciti ili smanjiti količinu bilo kojeg sastojka jer svi zajedno daju karakterističan okus, po čemu se bečki gulaš razlikuje od mnogih drugih.

Pazite na količinu svakog sastojka, gdje je žličica a gdje žlica. ***Žlica = 15ml, žličica = 5ml***
Koristite veći lonac, dodajte ulje toliko da pokrije dno. Kad je ulje vruče dodajte meso narezano na male komade. Nemojte dodati odjedanput svô meso nego popržite dio po dio. Stvar je u tome ako dodate odjednom svu količinu mesa, ono će ispustiti vodu i onda će se meso pirjati a ne pržiti. Zato popržite u dva tri puta. Pržiti oko 1-2 minute da meso potamni ali samo izvana. Izvadite meso na tanjur. U istom ulju popržite kosani luk na srednjoj temperaturi oko 10 minuta. Luk mora dobiti lijepu svjetlosmeđu boju. Pazite da temperatura nije previsoka da luk ne zagori. Nikako nemojte pržiti manje od 10 minuta. Povremeno miješajte. Dodajte koncentriranu rajčicu i kim, i popržite još 30 sekundi. Vratite meso u lonac i promiješajte sa lukom. Dodajte vodu u kojoj ste otopili govedske kocke za juhu zajedno sa octom. Promiješajte. Dodati sve ostale sastojke osim limunove korice i češnjaka i dobro promiješajte Kuhajte na laganoj vatri sat i pol. Povremeno provjerite ako treba dodati vode. Zadnjih 15 minuta dodajte sitno nasjeckanu limunovu koricu i česnjak. (češnjak ne pržite na početku pripreme zajedno sa lukom). Ako treba dodajte začine. Koricu od limuna ogulite sa nožićem za krumpir, treba biti vrlo tanko i zatim jako sitno narezana. Kad je gotovo, meso se mora lagano raspadati pod pritiskom vilice. Umak mora biti gust, ako je pregust dodajte vode i prokuhajte 2-3 minute, ako je prerijetko, nemojte dodavati brašno da bi se zgusnulo, samo produžite vrijeme kuhanja i nemojte poklopiti. Ostavite gulaš da odstoji 20-30 minuta prije posluživanja.

Semmelknoedel - knedli od kruha

Sastojci: 4-5 ploški suhog bijelog kruha, 2 jaja, 3 žlice griza, 3 žlice ribanog polutvrdog sira, 3 dl mlijeka, 3 žlice brašna, 1/2 žličice klinčića u prahu, 1/2 žličice kima, 3-4 žlice kosanog peršina, 1/2 luka, suncokretovo ulje, sol, papar.

Kruh usitnite na male komade, stavite u dublju zdjelu i prelijte toplim mlijekom (ne vrućim). Ostavite da upije 15-20 minuta. U tavi popržite luk sitno nasjeckan i zatim dodajte kruhu i mlijeku. Promiješajte. Dodajte jaja, peršin, ribani sir, kim i muškatni oraščić. Malo posolite i popaprite. Dobro promiješajte. Dodati griz i nastavite miješati. Dodajte brašno po potrebi koliko treba da se dobijete gustu smjesu. Knedle oblikujte u loprice dlanovima, Stavljajte sa velikom žlicom u zakuhalu vodu. Kada isplivaju na površinu kuhajte još 2-3 minute i zatim stavljajte ocijeđene na tanjur.

Paprikaš je vrsta gulaša (s laganijim mesom; teletina, piletina) i obilnim dodatkom svježe ili mljevene paprike i vrhnja.
Perkelt ima više luka i umak mu je gušći jer se pirja (ne kuha se).

Tokanj ima manje luka i paprike, i sadrži gljive, vrhnje, grašak i drugo povrće.

Gulaš čorba

i gulaš čorba je, kao i drugi gulaši u svijetu, kulinarska izvedenica od starog Mađarskog jela. No, razne varijante gulaša, koje najčešće susrećemo u srednjoj Europi, zapravo su autentična jela pojedinih europskih regija i gradova. Takvo jelo je i naša gulaš-čorba, gurmanski specijalitet. Vino prija, prije i poslije ove gulaš čorbe, te će dobro doći u sitnijim urama, oko ponoći, na vinskim veselicama, koje dulje traju. Gulaš čorba, koja mora biti i pomalo ljuta, naročito je popularna za hladnije dane, i sa ponosom možemo reći da polako osvaja i Europu.

Guli

gule (žuljit) „podrugljivi smisao“ kad se jede kukuruzni kruh ili pogača ili od miješanog brašna – za razliku kad se jede bijeli kruh ili pogača

Gulozan

golozan, guloz (od *tal.* goloso); *reg.* koji je pun teka, koji izaziva na jelo, kojemu je teško prestati jesti; gulozin – onaj koji zna odabrati tečna jela, specijalitet, poslasticu; ***gulozarija*** – specijalitet, poslastica, fino jelo, jelo koje posebno ide u tek i koje se osobito cijeni.
Vidi: *umami*

Guma za žvakanje

1. Amerikanac Joha Curtis izmislio je gumu za žvakanje 1848. godine, a u tome mu je pomoglo davno iskustvo Indijanaca koji su zarezivanjem kore crvenih jela ili iz bijelog soka kore breze dobivali smolu ugodnog okusa koja se mogla žvakati; 2. Prije 470 godina s prvim Španjolcima stigao je i Korčulanin Vinko Paletin u Meksiko i na poluotoku Yucatanu vidio kako Indijanci žvaču zgrušanu mliječ iz tamošnje biljke, srodne kaučukovcu –chicla (čikla), te je ostavio i zapis o tome. Tek 1869. Thomas Adams, koji je dobio 2.000 tona zgrušanog soka chicle, iskoristio je to kao – slatki vosak za žvakanje. William Wrigley preuzeo je monopol za uvoz i 1893. u svojoj tvornici proizveo „gumu za žvakanje“ i po glavnom sastojku, chicli, nazvao – ciclets. Iste godine u Chicagu je proradila tvornica „Wrigley's Gum“. U Philadelfiji tek 1928. Walter Diemer stvorio je jako rastezljivu gumu „laku da je otpuhneš“ – jer se iz usta nadimao mjehurić, za mjehurićem – balon. Zato je prva moderna guma dobila ime bubble gum – mjehurasta guma. Današnji naziv – chewing gum – dolazi od glagola chew: žvakati. Iako danas postoji cijeli niz različitih okusa i vrsta kauguma, samo je jedan temeljni naputak za njihovu proizvodnju. Mliječnom biljnom soku dodaju se zaslađivači, kukuruzni sirup i raznovrsni okusi. Neki se proizvođači koriste i omekšivačima poput glicerina i biljnih ulja. Različite vrste žvakaćih guma razlikuju se prema količini tih sastojaka. Primjerice, svaka „bubble gum“ sadrži više gume pa se od nje mogu bolje puhati baloni. Način proizvodnje također je, u svih proizvođača, uglavnom jednak. Najprije se gumeni temeljac miješa u steriliziranu štednjaku na paru, zatim se smjesa stavlja u stroj za centrifugu kako bi se očistila od ostataka kore i nečistoća. Kad se guma očisti, kombinira se približno 20 posto gume sa 63 posto šećera, 16 posto sirupa i 1 posto ulja. To su ulja metvice (pepermint) ili cimeta koja daju okus kaugumi. Još topla gumi-smjesa ulazi u poseban stroj koji reže i oblikuje u štapiće ili kockice.

Najnoviji arheološki podaci, 380 km sjeverno od Helsinkija, govore da su na tom području prije 6000 godina također žvakali „gumu“ s dodatkom voska i gline u brezin sok, dok su stari Grci u smolu smreke dodavali vosak.

Gumboc
tijesto (od brašna i krompira) u vidu loptice nadjeveno šljivama, pekmezom ili sirom (kuhano u vodi), knedla, okruglica.
Volim sitne gumboce u čorbi, al još većma one velike s pekmezom punjene.

Gumolji
vidi: lazanje

Gungaz
bisernica; vrsta kokoši sivobijela preljeva perja, perlinka, misirka

Gunjevača
gunjača; vino od smokve (Dalmacija)

Gunjci
mali popečci

Gurabije
(*tur*. kurabiye) tvrdi okrugli kolač koji se radi od maslaca, brašna i šećera. Ako se umjesto šećer stavlja med, tada je to medena gurabija (medenjaci). Gurabije, tur. = ptičji kolač (ali se isto tako kaže i beg – lokum). Nemuslimanski narod umjesto maslaca upotrebljava mast

Gurman
(*franc*. gourmand) 1. izjelica, čovjek koji voli mnogo i dobro jesti; 2. čovjek profinjenog ukusa; 3. gurmanluk – delikatesa; dobar zalogaj
Gusetina

guščje meso

Guska nadjevena heljdom,pečeni odojak i heljda

Gust
gušt; (*lat.* gustus) ukus, tęk, merak, zadovoljstvo, užitak

Gustati
(*tal.* gustare) jesti sa užitkom, kušati, okusiti (dalm.)

Gusterna
gustijerna, gustirna; zajednički ili kućni zdenac za skupljanje kišnice u primorskim krajevima; cisterna, šterna.
U nekim primorskim mjestima krovove kuća su premazivali (bijelili) gašenim vapnom kakao bi krovovi bili čisti.

Gustiozan
nešto što se jede tekom

Gustirati
(*lat.* gustare – okusiti, uživati) 1. kušati, uživati u jelu; 2. uživati u nečemu

Gustošno
što izaziva „gušt“ zasladu (Međimurje)

Gustožo
ukusno, slasno

Guščja jetra
(*franc*. foie gras) najkvalitetniji dio kljukane – šopane guske, koji se u boljim restauracijama nudi gostima – pečeno na maslacu ili prerađeno u paštetu. Najbolja su gušća jetra iz Strasbourga, koja u trgovinu dolaze u malim zdjelicama:

eu terrine	ili u želeu
gęlęe eu bloc	u tijestu s gomoljikama i drugim začinima

Gušpan
šimšir, mrčela, zelenika, pušpanj

Gušt
tal. (gusto) uživanje, naslada, slast

Guznjak
kulinova seka; nadjev je isti kao i za kulen samo što se koristi debelo svinjsko crijevo

Gužvalija
pita u gužvu, za razliku od polaganih pita i razljevaka. Pravi se tako da se tirit zamotava – jufke izgledaju usukane kao gužva.

Gužvara
1. nešto zavijeno, zapleteno, presavijeno; *kulin.* pita, kojoj se razvučeno tijesto ne savija već gužva u kolutove; 2. Jelo: deblje razvučeno tijesto bez jaja omota se oko tankog valjka za tijesto, zgužva u sredini, isječe i slaže u mašću namazani pleh (lim). Kad se ispeče, poškropi se vrelom vodom, premaže kiselim vrhnjem i posluži.

Gvacet
jelo od komadića mesa u umaku s povrćem i ukuhanim okruglicama; žgvacet, umokac, ragu

Gvantijera
gvanćera; (*tal.* guantiera) poslužavnik, pladanj, taca

Gvirc
gverc, gevirc (*njem.* Gewürz) začin, mirodija. Naziv za mješavinu začina koja se nekad stavljala u kobasice ali i za piće koje se spremalo od prevrele medovine u vodi (med rastopljen u vodi i začinjen mirodijama). Ovu vrstu pića prodavali su licitari (obrtnik – koji je radio medene kolače i igračke od tijesta) na proštenjima i sajmovima, pod nazivom – „medica“. Gvirc se također stavljao i u kuhano vino: „*da vino jakše i bole opojlivo postane“,* te se to kuhano vino zvalo: glivajn (od njem. Glühwein).

H

HACCP
Hazard analysis critical control point; skup higijenskih i sanitarnih normi vezanih uz sigurnost hrane životinjskog podrijetla, a od 1997. primjenjuje se u svim izvoznim objektima u Hrvatskoj. Od 1. kolovoza 2006. godine, počinje vrijediti i za sve javne i privatne restorane, odnosno sve objekte koji posluju s hranom.

Hackbret
njem. daska na kojoj se siječe meso, povrće, voće i drugo.

Haddock (hedok)
engleski naziv za dimljenog koljaka (vrsta ribe), često se poslužuje u Vel. Britaniji za zajutrak kuhan u mlijeku, pržen ili sušen na dimu.

Hajda
hajdina, heljda

Hajdenica
kruh od heljde

Hajdina
1. heljda, hajda; 2. hajdinsko brašno

Hajdinak
hajdinek, hajdenica; kruh od hajdinskog brašna

Hajdučki ćevap
komadić mesa (govođe, teleće, janjeće, svinjsko) nabodeno na ražnjić između kojeg se stavlja slanina, rajčica, luk. Peče se na žaru (roštilju).

Hajn
deverika (riba)

Hajtlih
(*njem*. heikel, heiklig) delikatan, probirljiv, izbirljiv

Hajvar
ajvar, kavijar (*tur.*) 1. posoljena ikra (Dubrovnik); 2. vrsta salate koja se radi od samljevenih patlidžana, zelene paprike, gorušice, češnjaka (patliđan i paprika se ispeče, samelju ili iskosaju)

Hakbret
(*njem.* Hackbrett) daska za sječenje, (sjeckanje) rezanje mesa

Halal (certifikat)
podrazumijeva sve proizvode koji u sebi nemaju alkohola, svinjske masti, mesa i bolo čega od svinjetine. Certifikatom proizvod dobiva svoj broj, koji svatko u svijetu može provjeriti i uvjeriti se u vjerodostojnost.
Propisi za stjecanje certifikata prilično su strogi, a postoji i knjiga halal standarda. Opsežno poglavlje u njoj su emulgatori i aditivi, među kojima su neki apsolutno nepoželjni. Primjerice E 120 (cochineal, crvena boja koja se dobiva iz insekata), E441 (želatina, ako je svinjskog podrijetla), E542 (jestivi fosfat, koji se dobiva iz kostiju ako su svinjske), oni nisu *halal* (dopušteni), nego *haram* (nedopušteni, zabranjeni), tj. nepoželjni i nedostupni u prehrani svakog muslimana.

Halas
(*mađ*. Halász) riblja juha

Halva
(*tur*. Helva = slatkoća) (alva, halvuša, alvušar) slatko jelo od pšeničnog ili bijelog brašna, badema, masla i šećera. Ako se umjesto šećera stavi med onda je to medena halva a ako je umjesto šećera pekmez naziva se *pekmezna halva*. Vrsta halve koje se rade u slastičarnama zovu se ćeten halva, tahan-halva, irmek-halva, kos-halva.
Najstariji poznati naputak za spravljanje halve datira iz 1473. godine zapisan u sultanskom Stambolu – samo 20 godina nakon što je Mehmed II. osvojio bizantski Carigrad. Naputak pripada mjesečnom popisu jela za Mehmeda II. pa se halva i naziva carskom (*hetvai nahani*). Halva se na

sultanskom dvoru posluživala najuglednijim gostima na golemim pladnjevima. Kako se priređuje s različitim dodacima, dodaju se i odgovarajući pridjevi: susam (sezam) – halva; aside; irmik; gaziher; pišmanije, tahan-halva.

Haluska
vidi: Gulaš (Andrassy – gulaš)

Halvadžija
halvedžija (*ar. tur.*) onaj koji radi i prodaje halvu; slastičar

Halvadžiluk
(*ar. tur.*) ime posebne čaršije u Sarajevu, koja je postojala do 1908. g. i u kojoj su halvadžije imali svoje radnje.

Hama
batak (Međimurje)

Hamanatto
(hamananatto) biljni sir napravljen od sjemenki soje i gljivica pljesni. Proizvodi se u Japanu (osobito grad Hamanatsu i Totomi). Dodaje mu se kuhinjska sol i đumbir. Ima posebno jaki miris i ugodan slan okus.

Hamburger
1. vrsta posebno obrađene slanine; 2. vrsta vinove loze i grožđa; 3. mljeveno ili kosano (sjeckano) goveđe meso (u engleskom jeziku) tj. „faširani šnicli“ (dolazi od njemačke riječi). Danas (u urbanim sredinama) pod hamburgerom podrazumijevamo brzo pečeno mljeveno meso koje se služi u posebnom pecivu sa dodacima kao: kečap, luk, majoneza, sir, rajčica, zelena salata, gorušica, krastavci i slično.
Talijanski i francuski samostani već su oko 1000. godine poznavali okruglice od mesa – prethodnike današnjih kosanih odrezaka i hamburgera. Te mesne okruglice uvaljali bi u mješavinu brašna, šećera i bademova mlijeka i pekli. Fratri su grickali te hruskave okruglice kao mi danas čips.

Hamburger potječe iz 19. stoljeća, iz vremena kad su mnogi siromašni Europljani kretali „trbuhom za kruhom“ u Ameriku. Najpovoljnija cijena prijevoza bila je ona koju je nudila jedna hamburška kompanija, Hamburg-Amerika Line. Kuhari na brodu osmislili su jeftinu i brzu hranu, koju će posluživati putnicima, tanak odrezak od mljevenog telećeg mesa začinjen lukom i solju te pečen na žaru. Putnici su bili toliko zadovoljni tim jednostavnim jelom da su ga nastavili pripremati i kad su se nastanili u Americi. Potkraj 19. stoljeća netko se dosjetio da obloži taj odrezak s dva komada peciva, a povjesničari gastronomije smatraju da su za taj novitet zaslužna čak tri čovjeka koji se međusobno nisu poznavali.

Hamburger (pečeno mljeveno meso) se pojavio i 1903. godine na sajmu u Saint Louisu (Missouri, SAD), i od tada se smatra se nacionalnim jelom Amerikanaca. Oblikuje se kao pljeskavica ili kosani odrezak promjera 10 cm i debljine 3 cm. U osnovi se radi najčešće od mljevene govedine (goveđi filet – najbolji dio govedine; govedina težine 400-500 kg; ima filea samo 6-7 kg), ali i od junetine i svinjetine. U smjesi samljevenog mesa ne smije biti više od 15% masnoće. Samljeveno meso stavlja se u hermetički zatvorenu osudu i odstoji preko noći da se može izvršiti zrenje mesa. U mljeveno meso dodaju se sastojci kao: luk, jaje, sir, gljive, papar, vino. Zamrzavanje oblikovanih komada vrši se u zamrzivaču na temperaturi od 24 do 30 oC. Poslije zamrzavanja hamburgeri se pakiraju u tanke folije otporne na niske temperature i odlažu u komore zamrzivača. Održivost hamburgera u zamrzivaču je oko tri (3) mjeseca a u isparivaču hladnjaka do 10 dana. Odmrzavanje prije korištenja nije potrebno. Izmiješano i oblikovano peče se na žaru ili tavi prethodno zagrijanoj i premazanoj uljem na umjerenoj temperaturi oko 8 minuta uz povremeno okretanje da porumeni sa obje strane.

Majburger	u stvari Hamburger napravljen od junećeg mesa (sa dodacima i

	začinima), zamrznut i takav se prodavao u paketićima od 3 komada – proizvodio ga je Cromax – Bjelovar
Pikburger	nekad bio proizvod PIK Vrbovec

Nagli razvoj industrije hamburgera zahtijevao je i osnivanje stručne škole „Hamburger university“. Godišnje se školuje oko 3000 polaznika, a tečaj traje 3 tjedna i uči se sve u vezi s hamburgerom: o sirovinama, preradi, kuhanju i pečenju, konzumiranju i spremanju za serviranje.

Mc Donald's poznati američki proizvođač gotove hrane, osim običnog hamburgera (*mali Mac*), za objed nudi i Big Mac - Veliki Mac, tj. dva reda mljevenog mesa u tri reda peciva obavezno posutih sezamom.

Današnji „hamburger“ poznat širom svijeta u gastronomskoj imperiji „McDonald'sa“ prvi put je sačinjen 1948. (napravili su ga Richard i Moris McDonald) kada je ispečena pljeskavica stavljena u pecivo s dodatkom komadića kiselog krastavca, lista zelene salate, malo rajčice i kečapa. Ovo je i početak tehnologije Fast-fooda (brze hrane) čiji je moto:

nikad nitko ne smije čekati	
minuta čekanja predugo je vrijeme	(hamburger koji se ne proda za deset minuta – biva bačen. Pomfrit, prženi krumpiri koji nisu posluženi u roku od sedam minuta – također se bacaju) a strogo se poštuju četiri načela***:*** ***kvaliteta proizvoda***, ***standardizirana usluga,*** ***apsolutna čistoća***, ***pristupačna cijena***
tj. Mc Donald'sovim Q.S.C.V. standardima	***Quality, Servis, Cleanliness and Value***

tj. Mc Donald'sovim Q.S.C.V. standardima – ***Quality, Servis, Cleanliness and Value.***

Dokazano da se toj vrsti jela nalazi previše masnoće koja nezdravo utiče na ljudsko tijelo i prouzrokuje višak tjelesne težine.

Cheesburger – hamburger sa sirom izmišljen je u Denveru (Colorado, SAD)

Prvi **Big Mac** javnosti je predstavio vlasnik franšize McDonald`s Jim Delligatti 1967. god.. Godinu dana poslije Big Mac je nezaobilazan dio jelovnika svakog McDonald`sova restorana. Danas (2007.god,) Jim Delligatti ima 89 godina i živi u američkom gradu Uniontown.

Statua Big Maca visinom od četiri i pol metra najveća je na svijetu i nalazi se u gradu Nort Huntingdonu gdje je i muzej-restoran Big Meca

U 115 zemalja diljem svijeta lanac brze hrane McDonald's ima 25.000 restauracija a u svima se pazi na tradiciju zemlje u kojoj se nalazi i nudi hamburger koji je baš tamošnji specijalitet. Tako se u indijskom gradu New Delhiju, gdje hindusi ne jedu govedinu a muslimani svinjetinu, Maharaja Mac pravi od ovčetine, a za vegetarijance, što mnogi hindusi jesu, pravi se hamburger od krumpira i graška.

Hameturnjak
kolač od kukuruznog brašna (Krk)

Hamica
vrsta tjestenine

Hamur
(*ar.*) tijesto, kvas; Hamurna jela: pura (žganci), latice, hlepe, čike...

Han
(*tur.* han) gostionica; prenoćište (Karavan Saraj). Prvi han o kojem postoje sigurni podaci, podigao je mostarski dobrotvor

Ćejvan-kethoda prije 1554. i „uvakufio“ ga za svoje zadužbine. Taj han je stajao na glavnom drumu, pred tvrđavom. U hanu je bilo osam soba, sjenica i magazin za ječam, a nešto niže jedna kuća , valjda za handžiju. Taj han su kasnije prozvali Kalhana (od *ar.* kal`a – tvrđava i han).

Hangerl
njem. izraz koji se upotrebljava u Austriji za konobarski ubrus

Hanski lonac
ili saltanet tava (*tur*. saltanet) sjaj, raskoš, pompa, luksuz, veličanstvenost – vrsta jela

Harabatija
nešto pokvareno (Kordun)

Harambašići
sarma u Dalmaciji (arambaši)

Hardalija
(ardalija, *ar*.) piće, vrsta mošta (šire) od šljiva, smokava, jabuka ili krušaka u koju je stavljena hardala (slatka korica slačice)

Haringa
(*njem*. Hering) sleđ, vrsta morske srdele

Harissa umak
oštra smjesa načinjena od ljute paprike (čilija), kumina, soli, korijandara, klinčića, i češnjaka dobro istucanih u drvenoj stupi, i maslinova ulja, (Libanon, Tunis). Upotrebljava se u gotovo svim jelima, osim slatkišima.
Osnovni je sastojak juha i variva Sjeverne Afrike koji se služi uz „couscous“ sitnu tjesteninu. Harissa je izvrstan dodatak sendvičima.

Harwild
njem. dlakava divljač (srna, zec, vepar ...)

Hasen, hasan
korist (od nečega ili nekoga)

Hasul
(asul, asol, *ar*.) ukusan, lijepo pripravljen (pilav, kadaif, čorba...) – ukusno jelo

Hasulniji
(*tur*.) ukusniji, bolje pripremljeno jelo. Kućno jelo je hasulnije od aščinskog (gostioničkog)

Haše
(*franc*. hachés) kosano, sjeckano i mljeveno meso. Za mnoge je u kulinarstvu ragoût, tj. jelo od usitnjenog mesa s raznim pikantnim dodacima i začinima. No, ipak od klasičnog ragoûta se razlikuje što su svi sastojci vrlo fino usitnjeni. Koristi se kao izvanredni namaz i umak u isto vrijeme, kao dodatak za oplemenjivanje juha i variva, ali i kao osnova za mnoga samostalna privlačna jela. Povjesničari gastronomije smatraju da su oba jela izravni ostaci starorimske kuhinje, koju je opisao Apicije.

Haširati
(*fr*. hacher) znači samljeti, sitno sjeckati i protisnuti kroz sito.

Hâtelets
(*franc.;* čit. atle) ukrasni ražnjići, nabadala, obično posrebreni ili od metala koji ne hrđa, upotrebljavaju se za nabadanje određenih garnitura ili dekoracija; često i samo mesno jelo (attelet) ako su komadi veliki (relevés ili entrées) kod svečanih prilika. Na tako pripremljene ražnjeve nataknuto je i: gomoljače, pečurke, kokotove krijeste, kopunovi bubrezi, ploščice piletine, teleće ili guščje jetre, lijepo narezano korjenasto povrće ili nadjevene okruglice (za hladni narezak i lijepo uređena hladetina). Ukrašeni ražnjevi ubodeni su u meso.

Haut-goût
(*franc*.) izvanredno fini okus nekog jela od odležanog mesa divljači, ovčetine i dr.

Hauzmajste(o)r
u *žarg.* pazikuća, nadstojnik, domar;
Zagrebački žargon za mješavinu 3 dl. vina i 2 dl sode ili mineralne vode u velikom pol

litarskom vrču za pivu, ovakva mješavina radila se u Gradskom podrumu (restoran, kojeg više nema, na Jelačićevom placu u Zagrebu).
Neki su nazivali takvu mješavinu i „olimpijski gemišt“, uglavnom su je pili muzičari Gradske kavane.

Havan
(avan, *perz.*) posuda od mjedi u koju se tucalom tucaju razni prehrambeni artikli i začini koje treba usitniti (orah, badem, papar)

Hekto(v)
bačva, bure od 100 litara.
Nalijo sam dva hektova vina.

Heljdini krafli
(*slo.*) uštipci od heljdinog brašna koji se u postupku izrade – popare vodom

Heljma
(*ar*) kaša koja se dobije dugim kuhanjem (varenjem) zrna od raznih žitarica

Hendlpaprikaš
(*njem*. Hendel – pile) pileći paprikaš

Hermelika
(*lat.*) razgon, bobovnjak, liker od bobovnjaka

Hermitage
(*fran.*) ermitaž; naziv za hotele i pansione na osami

Herve
belgijski meki sir s 46 do 63% masti u suhoj masi, od prijesnog kravljeg mlijeka. Ovisno o starosti ima blag do oštar i malo slan okus.

Hetija
dan u tjednu kad se održava stočni sajam, pijaca.
Moj Lukaje tako naučio, da svake hetije ode na pecu u varoš.

Hevenć
(*perz.*) ubrani grozdovi grožđa koji se objese ili se razastru kako bi se za jelo očuvali duže vrijeme

Hiftelšpic
vrh

High-tea
engl. čaj uz koji se poslužuje i mesno jelo, obično zamjenjuje večeru

Higijena ishrane
znanstvena disciplina koja izučava prikladnost namirnica za ljudsku ishranu obzirom na vrstu, količinu i kakvoću, tj. optimalne potrebe čovjeka za hranom radi očuvanja i poboljšanja njegovog zdravlja

Hijiki
igličasta alge koje sadrže deset puta više kalcija od iste količine mlijeka. Vrlo je bogata i željezom, ima čak 29 miligrama na 100 grama sušene alge, dok primjerice špinat sadrži samo tri grama.

Hilj
hiljača, vrsta ječma (Istra)

Hiljica
mlada prasica (Istra)

Himper, himbersaft
himber (*njem.* Himbeere) malinov sok, malinovac. Sredinom pedesetih godina prošlog stoljeća najpopularnije piće - božanstvenog mirisa i okusa, razblaženo vodom ili soda vodom, ali nedajbože mineralnom vodom, koju se u to doba nazivala - kiselom vodom. Himbersaft pomiješan sa soda vodom davao je privid pijenja „pravog pića“, bockajući nosnice i tjerajući po koju suzu na oko. Pomiješan sa kiselom vodom dobivao je nelijepu zagasitu boju i neugodan okus. Na tadašnjim ljetnim terasama malinovac - himbersaft posluživao se sa pravom pravcatom slamkom od neke žitarice (raži, pšenice, ječma) a ne nekom bezdušnom plastičnom slamkom (uostalom tada je i nije bilo).

Ako na maler neleje se vino .. za lepu duhu deni cvet bezgov ali rože, za farbu i tek dober himpera.

Hind-dževiz
(hin. dževiz, *ind.-perz.*) indijski orah, oraščić koji se upotrebljava kao začin i kao lijek

Hinzir
svinja, krmak

Hira
1.slatka sirutka, negdje je zovu – mučenica; 2. loša rakija

Hladan srneći hrbat
Ovo jelo se ubraja u engleski specijalitet najviše radi pratećeg umaka – cumberland (umak su stvorili hanoverski kuhari u čast vojvode od Cumberlanda (1845.-1923.). Sa srnećeg hrpta skinemo kožu i ostavimo ga dva dana u marinadi od mlijeka (koje ostane poslije izrade maslaca – stepka), bobica borovnice, listova lovora, nekoliko zrna papra i kriški limuna. Hrbat nekoliko puta okrenemo da se sav namoči u marinadi. Ocijedimo ga, obrišemo, nataremo solju, paprom i obložimo ploškama slanine. Stavimo u tavu, prelijemo vrućim maslacem, pečemo 40-60 minuta na srednjoj vatri tako da izvana postane smeđ, a iznutra ostane ružičast. Posljednjih 10 minuta s pečenke skinemo ploške slanine, tako da hrbat izvana dobije tamnosmeđu boju. Ostavimo da se ohladi, filee odvojimo od kostiju, ukoso ih narežemo na ploške i stavimo natrag uz kost.
Umak: narežemo narančinu koru na tanke trake, kuhamo 15 minuta u crnom vinu i kad se ohlade izmiješamo sa želatinom od ribizla, gorušicom u prašku, limunovim sokom i soli. Umak poslužimo odvojeno, a okolo mesa složimo ploške naranče.

Hladetina
(*franc.* aspic; aspik, drhtalica, drče, mrzletina, pače, sulc, želatin, žele; Krčani kažu *žuica*; Ličani – *(d)želadija*; Srijemci - *lučenje*)
1. kaže se da je prvi umak što ga je redovnik Ekkehard (iz samostana St. Gallena), još u 9. stoljeću blagoslovio bio – rasol (ili još „Sulza“) u koji se ulagalo meso. Izraz „hladetina“ prenesen je kasnije na preostale komadiće mesa i na gustu želatinastu masu, koja se stavila u rasol. U to Ekkehardovo doba hladetina je hrana samostanskih zatvorenika, a zatvorski čuvar koji je tu hranu (Sulze) u St. Gallenu dijelio, zvao – „Sulzer“; 2. mesna ili riblja hladetina, dobiva se iskuhavanjem svježih ili suhih svinjskih kožica nogica, glave i dr. uz dodavanje različitih začina.
Od nogu božićne pečenice nije se smjela raditi hladetina (kod nas) jer bi ostale svinje mogle dobiti drhtavicu ili kakvu drugu bolest.
Hladetina se pripravlja na različite načine, ali uvijek od sirovog mesa, bilo svinjskog, pilećeg ili od ribe. Neki kuhaju odvojeno meso od kosti do drugi kuhaju meso i kosti zajedno, ali uvijek s dosta češnjaka, mljevene slatke paprike, soli, papra u zrnu, sve se kuha na laganoj vatri 5-7 sati. Tijekom kuhanja se ne miješa nego se posuda samo protrese. Dobro pripremljena hladetina se tako dobro drži da može izdržati okomito bez straha da će iscuriti.

Hlap
1. para, 2. vrsta raka

Hlib
hjib, hib; 1. glava kupovnog kruha eliptičnog oblika; 2. opća riječ za sve oblike kruha (Dalmacija).
Ova riječ označava i viški kruh (otok Vis) koji se priređuje od suhih smokava i mijesi u okrugle pogačice s dodatkom mirodija, osobito suhih sjemenki koromača i bajama (badema). Obično se konzumira na badnje večer postavljen na stol, ukrašen listovima lovora, uz nož tako da si svatko može odrezati po želji. Uz hlib se pila najbolja lozovača.

Hlibača
vrsta jabuke (Primorje)

Hljeb
hlib; 1. jedan kruh; 2. okrugli oblik kruha pečen u krušnoj peći; 3. štruca kruha; Prvobitno je značenje bilo „u peći ispečen

Hljebača
pogača

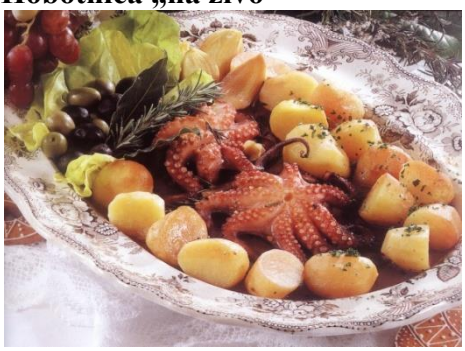
Hljibac
manji kruščić

Hmeljove mladice
Mladi izdanci hmelja služe za priređivanje finih juha blagog okusa, variva i salata.

Hmuće
pokvareno jaje

Hob
(*njem.* Hebe) pekarski izraz za uvarak hmelja s pridodatkom slada. Služi i za regeneraciju kiselog tijesta.

Hobotnica „na živo“



Hobotnica s krumpirom

kuhana začinjena hobotnica pečena u tijestu od kruha, u pećnici s ploškama krumpira (karakteristično naše otočko jelo)

Hodge-podge
(*eng*. čitaj. hodž-podž) Škotska jaka ovčja juha s pirjanom na kocke izrezanom ovčetinom, povrćem i rižom. Uobičajeno začinjeno: paprom u zrnu, curry-praškom, lovorovim listom, sherryem). Ova juha odgovara engleskoj juhi „mutton broth“ (čit. matn brot).

Holba
1.(polić, oljba) stara mjera za tekućinu sadrži pola litre (pola oke; pola pinte); 2. posuda od pola pinte (Hrv. Zagorje)

Holovana
bučna zabava

Hors d'oeuvre
(*fran*.) or devr; mala pikantna, ukusno pripremljena predjela u što bogatijem izboru;

hors d'oeuvre chaud	toplo predjelo
hors d'oeuvre froid	hladno predjelo

Vidi: Predjelo.

Hospitali
riječ hospitali je u srednjem vijeku označavao mjesto za pružanje gostoprimstva onima koji ga trebaju, gostoljubivu kuću (domus ospitalis). Zbog toga hospital nije bio mjesto za njegu bolesnika i tijekom stoljeća je ostao mjesto za pružanje skrbi i utočišta, a ne „lječilište“. Njegova je funkcija bila i prihvaćanje hodočasnika, posebno onih koji nisu bili u mogućnosti platiti drugi smještaj, što je i razlog da su uglavnom bili duž hodočasničkih putova za Rim, Jeruzalem i Santiago de Compostelu.

Hospot
jelo od povrća i jezika

Hostija
(*lat.* hostia – žrtva) 1. u starom Rimu žrtvena životinja koja se ubijala uz posebne obrede; 2. okrugli tanki listić od pšeničnog brašna, koji služi za pričešćivanje. Hostije su se radile od beskvasnog bijelog pšeničnog brašna. Rani kršćanski pričesni kruh bio je okrugla, tanka pogača s urezanim križem, koja se ispečena mogla podijeliti na četiri dijela; 3. oblata, tanko tijesto za kolače.

hoštije z jajci i z cukorom pečene (hostije u smislu male pogačice)

Hošaf

hošap (ošaf, ošap, *perz.*) kompot od voća, suho voće, kuhano suho voće (jabuke, kruške, šljive)

Hošafana
(*perz.*) peć napravljena za sušenje voća

Hošafluk
(*perz. tur.*) kompot ili neko drugo žitko jelo koje se poslužuje na kraju jela, obroka, u narodu se još zove i „zahlada“

Hot-dog
(*engl.* hot – vruć; dog – pas, uz ostala značenja i „uhvatiti u škripac“) vruća kobasa (hrenovka) u žemlji (pecivu). Hot-dog izmislio je Amerikanac Harry M. Stevens. Njegov je posao bio prehranjivanje ogromnog broja ljudi što su početkom prošlog stoljeća dolazili na utakmice slavnog kluba „New York Giants“, koji je igrao američki nogomet, jedna inačicarugbyja. U to vrijeme svi su „poludjeli“ za hrenovkama (koje su došle iz Frankfurta u Njemačkoj, pa ih zato Amerikanci zovu frankfurters) ali su hrenovke bile previše masne da bi se mogle prodavati na tribinama. Stevensonova je zasluga da se dosjetio da umota hrenovke u duge vruće žemlje, koje su njegovi prodavači mogli lako prodavati po tribinama. Uspjeh je bio velik i uslijedio je odmah. U početku su se hrenovke u žemlji zvale „red-hots“ (crveno vruće) zbog toga što su hrenovke crvenkaste, a osim toga im se dodavao jaki papreni senf. Godine 1903. slavni sportski karikaturist Tad (T.A. Dorgan) došao je na ideju da napravi karikaturu na kojoj je hrenovka bila nacrtana kao pas jazavčar. On je na tu ideju došao pošavši od činjenice da su i hrenovke i jazavčar duguljasti, crveni i njemačkog podrijetla. Također je izmislio naziv hot-dog, koji je odmah postao popularan. Doduše poslije stanovitog vremena djelovao je poput hamburgera, jer se netko javno zapitao ne dodaje li se možda mesu za hrenovke i pseće meso, pa je prodaja hot-dogsa naglo pala. Sve je postalo još ozbiljnije, nakon što je trgovačka komora dala službenu izjavu kojom je zabranila korištenje riječi hot-dog u svim reklamama. No, kad je proizvod dobar i privlačan, nitko ga više ne može ukloniti. Ubrzo se vratio u opću upotrebu, a danas ga razumiju u čitavom svijetu.

Gužva pred uličnim kolicima s frankfurter kobasicama 1906. u New Yorku

Mesar Ch. Feltman 1867. na Coney Islandu prodaje “dachshund” kobasice u pecivu

Hot-pot
piće od pive i bijelog vina s cimetom, žumancem i limunovom korom

Hotel garni
hotel bez restauracije

Hrana
jega, jegen, jestvina, jeliš, jelo, obrok jela

Hranišče
ribnjak, uzgajalište riba

Hranitba
prehrana

Hraškova omačka
jelo iz Bilogorsko-podravskog kraja, priprema se od kuhanog graška, zaprške, češnjaka, mljevene paprike, vrhnja i začina. Poslužuje se uz pečeno meso ili kao samostalno jelo (jelo češke kuhinje)

Hrbat
hrptina; svinjsko meso od kičme

Hrenovka
vidi: Viršl

Hrostula
vrsta slatkog kolača

Hroštica
pečena rumena korica na mesu ili ribi:
Jo ča je gustoža hroštica o janjca pečenog u teći o zemlje, pa ka ti se petiva za prsti, pa ka oblizivaš, pa ka vonja cela kuća, pa ka guštiraš u obilanciji, bo je to domaći janjac o mlika, a ne kupljen na deci, majko moja ka ćemo ga jopet peći.

Hroštuli
prženi prhki kolačići u obliku leptirica: *Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe.*

Hrust
hruskavec, jako ispeći tako da pri žvakanju hrska (pucketa)

Hrusta
kora na pečenju

Hrustati
hrskati

Hruskavica
hrustalica; 1. gornja kora kruha; 2. vrsta pogače

Hrustula
na ulju pečeni (meko pofrigani) različito smotani kolačići, napravljeni od jaja, mlijeka, šećera i bijelog brašna (Hvar) – hroštuli, kroštule

Hruševac
hruškovac (hruška – kruška) kruškovac, kruškovača, rakija; vino od kruške

Hruškovica
napitak od kruškova soka

„Hrvatica“
morska riba - LUMBRAK (božjak, lambraka, lenac, paun, pika, podujka, smokva, solnjača, tucavica; *hrvatica* - tako ga zovu u Hrv. primorju; *lat.* simphodus tinca)

Hrž
raž (bela hrž – riža, pir)

Hrženak
1. kruh od ražena brašna, raženi kruh, raženjak; 2. u nekim krajevima zovu vrganje – *hrženjak,ci* jer dolaze kad raž dozrijeva.

Hudo
mršavo meso, nemasno

Humus
Čije je jelo, namaz, humus i danas je predmet spora između Libanona i Izraela. Mješavina slanutka, sezama, češnjaka, limunova soka i maslinova ulja, konzumira se na Bliskom istoku stoljećima. Neke naznake govore da je postojao i u Kristovo doba, dok drugi tvrde da se pojavio u arapskom svijetu tijekom Otomanskog carstva.
Jedno od najpopularnijih namaza na Bliskom istoku radi se tako da se preko noći u vodi ostavi namočena jedna čaša slanutka. Drugog dana slanutak se ocijedi i prelije čistom vodom, te kuha oko 1,5 sat na srednjoj vatri dok ne omekša. Nakon što se ocijedi voda, dobro se izmiješa blenderom, dodaju 3 žlice limunova soka, 2 češnja

češnjaka, 1 žličica soli, ½ žličice crnog papra, pola čaše umaka od sezama (*thine*) i 3 žlice maslinova ulja. Kod posluživanja humusa također treba imati „grif“, jer se on poslužuje na plitkom tanjuru tako da se tanjur premaže tankim slojem toga namaza, a u sredinu se nalije maslinovo ulje. Obično se jede s „pitom“ - somunom, lepinjom, ali može i kruhom.
U mnogim stručnim knjigama humus se piše s dva m – hummus kako bi se razlikovalo od zemlje (crnica) – humus. Također se mnogi recepti pišu i kao huommus. Himmas je na rapskom naziv za slanutak.

Hurda
(*tur*. hurda) 1. iznutrica zaklane životinje; 2. sitan, nemastan sir, mlad sir (Mostar)

Hurka
hurda; Stari slovački mesni specijalitet koji se radi još ponegdje kod nas. Od manje kvalitetnog mesa koje je ostalo uz kosti (poslije svinjokolja – kolinja) sve se zajedno s kostima skuha. Meso se odvoji, samelje i pomiješa sa začinima po želji (lukom, paprom, soli, ljutom mljevenom paprikom, piment i ružmarinom). Nadjeva se u debela svinjska crijeva. Nakratko se te kobasice stave u kipuću vodu da bi se crijevo skuhalo i premjeste se u pušnicu i dime dva-tri dana. Poslije se čuvaju na hladnom mjestu cijele zime.

Hurmadžik

hurmašica, urmašice (*perz. tur*.) vrsta slatkiša: u maslu (50 dag) se umute jaja (dva), doda se šalica kiselog mlijeka (2,5 dl) ili žlica octa ili sok 2 limuna, zatim bijelog brašna (približno 2 kg), 20 dag kosanih oraha, 1,5 kg šećera, 1 l vode, malo limunova soka. Tijesto se razvalja na plosnate duguljaste komade (oblika datulje) koji se stave u posudu za pečenje i ispeku. Pečene, još tople, zaliju se ukuhanim šećerom i ostave se hladiti. Ime su dobilo po sličnosti na hurmu (hurma – datulja)

Hurunga
Pripremanje sira - hurunge na klasičan način vrlo je komplicirano. Za to je, potrebna velika posuda – otprilike kao bačva, te osobita kvasna osnova – *ehe*. Ehe je stara hurunga koju Burjati čuvaju ponekad i pola godine, pa i više. Suvremeni, lakši način pripremanja hurunge može se pripremiti na slijedeći način:
3 vedra ukiseljene mlaćenice od tučenja maslaca, 1 litra ehe ili ražene kvasne osnove; ona se priprema od 1 kg zrnja raži koja se stavi u čvrstu platnenu vrećicu i sve uroni u mlaćenicu da odstoji tjedan dana.
Mlaćenicu poklopite poklopcem s rupicama. S vremena na vrijeme u toku dana promiješajte, otprilike u istom vremenskim razmacima, ne dužim od 3-4 sata. Svaki put miješajte najmanje 15 minuta. Kad se pojave sitni mjehurići, može se smatrati da je hurunga gotova. (Mongolska kuhinja)

Hutspot
Narodno nizozemsko jelo, koje je kao sva druga narodna jela hranjivo i krepko i radi se u loncu. Slična jela postoje u Francuskoj: *Hochepot*; u engleskoj *Hotchpotch*.
Bijeli grah namočimo i drugi dan ga skuhamo dopola u vodi u kojoj se močio. Goveđa prsa ili rebra kuhamo oko dva sata s lovorom i zeleni za juhu u malo posoljenoj vodi. Mrkvu i krumpir očistimo, izrežemo na kockice i pirjamo s kosanim lukom, grahom i mesom. Za vrijeme pirjanja podlijemo bistrom juhom. Kada je meso kuhano izvadimo ga i izrežemo na ploške. Povrće dobro zdrobimo, stavimo na pladanj za posluživanje, prelijemo prepršenim maslacem i ospemo kosanim peršinom. Meso stavimo na povrće i

poslužimo s pivom (kao što je i običaj u Nizozemskoj)

I

Ibričić
manja posuda za vodu u kojoj se kuha voda za zalijevanje kave u džezvi

Ibrik
(imbrik, *perz.*) 1. bakrena posuda za vodu s uskim grlom na kome je kupast poklopac, s dugim noscem, može biti od zlata ili srebra; 2. bakrena posuda opisanog oblika, samo malena za posluživanje kave

Ičija
1. jedno od omiljenih jela (u Hercegovini), čorba od ovčjeg mesa s krumpirom; 2. pogača od pšeničnog brašna se osuši, usitni, prelije mesnom vodom. Na vatri se grije da voda ishlapi i poslužuje se s lijepim komadima pečenog mesa.

Ičija ljuta
deblja jufka se usitni, zalije mesnom vodom, doda se malo octa i češnjaka. Na vatri se grije da voda ispari i poslužuje se.

Ičkija
(tur.) alkoholno piće

Iće
jelo

Ićindijaš
ikindijaš (*tur. perz.*) užina koja se jede oko ićindije (ićindija – treća po redu (računajući od početka dana) muslimanska svakodnevna molitva (namaz) čije vrijeme obavljanja počinje oko sredine vremena između podneva i zalaza sunca.

Ićram
ikram (*ar*) 1. čast, počast; 2. pogostiti, počastiti

Iđirot
(*tur.*) mirišljava trska, mirisavi korijen, balat, temišvarka

Iftar
(*ar*) ramazanska večera u prvi sumrak (u akšam – odmah nakon zalaza sunca) kojom se prekida dnevni post

Iftariti
omrsiti se, večerati uz Ramazan

Iftarluk
(*ar.*) jelo koje je pripremljeno i koje se jede na iftar
U restoranima se za večeru obično pripravljaju tri – četiri *iftara*, koji svi za uvod - imaju nešto tekuće (juha, čorba ili šerbe), kao toplo predjelo obično slijedi – zavijuci od tijesta nadjevenog mesom, što se zovu buredžicima, prelivenima *mlaćenicom* (kiselim mlijekom), glavno jelo – ćufte s umakom od rajčice ili janjetina s mabijom, Na kraju dolazi desert - baklava, tufahije, kadaifa, urmašica, sutlijaš, ..
Za piće se poslužuje sokovi i kava. I to kava što predstavlja pravi mali ritual – manji okrugli poslužavnik, tanjurić, fildžan, džezva, kocka šećera, čaša vode i rahat-lokum.

Ikra
1.riblja jaja, kavijar; 2. slanina (namreškana poput ribljih jaja) koja je ispod grla; plahtica, podgrlina.
Svježa ikra i riblja mliječ su nježne namirnice koje treba kratko toplinski obrađivati na umjerenim temperaturama. Dovoljno ih je vrlo kratko skuhati u malo vode ili na pari. Potom ih se prelije posoljenim maslacem, nekom aromatiziranom začinskom travom poput kadulje ili timijana. Ikra (npr. šaranova, kako se kod nas radi) ili mliječ potom se popapri i ohladi te poslužuje uz svježe prepečen kruh (toast). Umjesto kadulje ili-ili timijana, može se koristiti menta ili vlasac. Od kuhane ohlađene ikre ili mliječi priprema se salata tako da joj se doda tanko narezan ljubičasti luk, kosan peršinov list, papar, bučino ulje, ribani hren i jabučni ocat. Kuhani grah odlično pristaje ovoj salati.

Ikričak
ikričnak; kruh od krupno mljevenog brašna (posije, mekinje)

Ile de France
(*franc*.) francuska pokrajina (središte Pariza) sa specifičnom kuhinjom na bazi artičoka, šparoga, cvjetače, trešanja, sira i puževa

Ilinjača
vrsta jabuke i kruške koja sazrijeva oko sv. Ilije (Posavina)

Iliš
jelo, hrana

Ilo
jelo
Ne volim podgrijano ilo.
Svako ilo kune tilo, što ne legne da se slegne.

Imam-bayildi

u doslovnom prijevodu znači: *Imam se onesvijestio* (*tur*. imame – svećenik; *tur*. Bajylmak – onesvijestiti se), ali inače označava jelo od nadjevenih patlidžana. Vrsta jela: Nadjeveni patlidžan, dolma od patlidžana.

Imaret
imare (*ar*) javna dobrotvorna kuhinja u kojoj su besplatno dobivali hranu: siromasi, učenici medrese, putnici (imaretska čorba, imaretski pilav, imaretski kruh)

Imbiss
(*njem*.) 1. zalogaj, predjelo, meze; 2. zalogajnica, manja gostionica

Imbisskarte
(*njem*.) popis jela koja se konzumiraju između glavnih obroka

Imbissbar
(*njem*.) zalogajnica, buffet; jela se najčešće konzumiraju stojeći

Imbrik
zemljana ili željezna posuda s noskom za mlijeko ili slično

Imbrina
vrsta grožđa, kraljevina

Inbriagoni
vrsta keksa raznog oblika s anisom (otok Krk)

Imburiti
umiješati muku (brašno)s vodom

Imitirana jela
Imitirana jela (*lat.* imitari – oponašati) su jela kod kojih se iz raznih razloga originalna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo, što je dozvoljena u gastronomiji, ali u jestveniku ili menu-u takva jela moraju biti posebno naznačena.
„Divljač“ možemo prirediti od mesa domaće stoke ili peradi, koristeći naputke za jela od divljači. Tamnu boju umaka divljači postižemo pirjajući šećer do rumene boje i dodajući ga tijekom priprema jela. Najčešće se na lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina. Imitirana tunina – teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica.

Domaću patku	možemo prirediti kao divlju uz dodatak brinja, klinčića i crnim vinom
Od piletine	se može napraviti jelo kao da je od prepelice
Pijetao	će poslužiti u zamjenu za fazana, kao i stara kokica u kvaši
Teletinu	možemo iskoristiti za jelo od zeca

Junetina i starija janjetina	odlično će zamijenit srnetinu ili jelena
Domaća svinja i govedina	s uobičajenim dodacima za jelo od divljači, lako se preobražava u divlju svinju
Imitirana tunina	teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica

Imperijal
(*lat.* imperium – carstvo, ovdje u smislu veličanstven, krasan) 1. tako se često zovu veliki, luksuzni hoteli u kojima odsjedaju visoke ličnosti političkog ili javnog života; 2. naziv za neka fina i skupa jela.

Imperijal kavijar
kavijar proizveden od ikre pastrve, krupnog je zrna

Imsak
(*ar.*) vrijeme početka muslimanskog posta

Imsahija
(*ar.*) tiskan tablični pregled posta

Inbrijago
pijan

Inćunovi fileti
očišćeni i marinirani fileti inćuna oštro začinjeni, obično u kaparima, u konzervi. Služe kao predjelo, a upotrebljavaju se i za garniture. U trgovinama se obično nalaze pod nazivom fileti srdela, dok se naziv inćun rijetko koristi, ringlice još rjeđe.

Indijot
indijota; stara dubrovačka riječ za purana, tukca, ćurana

Indijaner, Indijaneršnite
(*njem.* Indijaner) vrsta poslastice od biskvita, tučenog slatkog vrhnja i snijega od bjelanjaka te preliveni čokoladom. Nisu dobili ime po Indijancima, prastanovnicima američkog kontinenta. U Beču je 1822. gostovao slavni indijski mađioničar Kutom Bulchi Titescan, a nekoga je tamošnjeg slastičara, čije ime nije zapamćeno, nadjev od slatkog vrhnja podsjetio na zube, čokoladni preljev na boju kože tog „Indijanca“ i svom je slatkom izumu dao ime – indijaner.

Indžir
(*perz.*) smokva

Infusion
čaj od biljnog cvijeta; kamilice, lipe, bazge

Inkana
u pari priređeno

Inkaša
nišeste – pšenični škrob u prahu

Inkaštirka
škrob

Inn
(*engl.*) vrsta gostionica u (Vel. Britaniji) uređenih u raznim pokrajinskim stilovima. U njima se njeguju nacionalna jela i pića, te tipična engleska atmosfera. Englezi se njima ponose i nastoje u njima zadržati poznati englesko gostoprimstvo i tradiciju

Irčal
vidi: bekmes

Irep
Egipćani su poznavali vino prije više od 5000 godina i zvali su ga *irep*. Vinova je loza bila raširena od Starog kraljevstva, osobito na ušću Nila, ali i u drugim krajevima. Rasli su i crno i bijelo i uvelike su korišteni za pravljenje vina. U jednom je tekstu s početka 12 stoljeća prije Krista napisano kako je „dvadesetak vinogradara godišnje davalo 1200 bačava dobra vina i još 50 lošega. Egipatsko je vino, čini se, bilo cijenjeno te je bilo važna izvozna roba, a nađene su amfore sa žigom koji je jamčio dobru kvalitetu. Kakva je okusa bilo, teško je procijeniti, jer su ga proizvodili miješajući razne vrste grožđa i meda. Za

kušanje vina na dvoru bio je zadužen pravi degustator – *dep irep*.

Irish stew
Glasovito irsko jelo od bravetine u loncu, koje se priređuje u brojnim inačicama. Izvan Irske radi se inačicama koje više nemaju nikakve sličnosti s prvotnim naputkom. Irish stew mora se sastojati od bravetine, krumpira i luka. Sirovi kupus i mrkva smatraju u Irskoj dodatkom, koji još možemo staviti u lonac, ali nimalo ne cijene kontinentalnu modu dodataka kao: bijelu repu, celer i poriluk. Dodaci kao kumin i klinčići nepoželjni su u ovom jelu. Bravetinu treba očistiti od tetiva i loja, izrezati na kocke kao za gulaš. Stavimo u lonac s malo vode i kuhamo 10 minuta. Luk izrežemo na ploške, mrkvu i kupus na trake, a krumpir na kocke. Veći lonac obložimo tankim kriškama slanine i na njih u slojevima naizmjence stavimo meso, luk, mrkvu, bijeli kupus i krumpir. Prelijemo juhom od bravetine da sve bude pokriveno. Kuha se do dva sata u zatvorenom loncu pri čemu se ne smije miješati. Kod posluživanja pospe se kosanim peršinom.

Iriškaš
riža

Irmek – halva
(*per., ar*) halva od krupice; jedna mjera masnoće i ista mjera krupice, prži se na vatri. Zalije se kipućim šerbetom u kome je jednaka mjera šećera i mlijeka, miješa se dok se ne zgusne. Radi se kao obična halva, samo se umjesto brašna stavlja krupica, a umjesto vode mlijeko

Isfaširati
samljeti

Isfrigati
ispržiti na ulju.: *Riba se najbolje isfriga u parsuri.*

Isiot
isijot (*tur.*) ingver, đumbir, zendžefil. Mljeveni korijen upotrebljava se kao začin za salep

Isjeckane trave
prilog jelima od listića salate, kiselica ili celer (Tal. kuhinja)

Ispek
dio rakije onome čiji je kotao

Ispenđe
u balkanskim zemljama podavanje kršćana rajetima „gospodaru zemlje“ za zemljište (od ispatluk – zasvjedočenje, posvjedočenje, dokaz)

Ispihtijati se
(ispiktijati se) uvariti se, dopeći se na slaboj vatri postupno

Ispurit
ispeći na žaru ili pored vatre (mladi kukuruz)
Ispuri i meni jedan kuruz.

Istarska juha
ugrijanom crnom vinu doda se prepršeni kruh, maslinovo ulje, papar, šećer. Poslužuje se u bukaleti s prepečenim kruhom (ovo je čest naziv u ugostiteljskim objektima, ali se na isti način radilo svuda na našoj obali i otocima, stari naziv je i – težačka juha)

Istarska kobasica
radi se od 70 posto junećeg mesa i 30 posto svinjskog. Meso se reže na komadiće, doda iskosani češnjak, papar, sol i lovor, i prokuha se u vodi. Meso se izvadi i kada se ohladi pomiješa sa malo vode u kojoj se kuhalo, ostavi da odstoji nekoliko sati prije nadjevena crijeva. Ovako pripremljene kobasice odstoje nekoliko dana i tada se peku na žaru. Pečene se stave u mješavinu bijelog vina, maslinovog ulja i češnjaka i još malo prokrčkaju u tavi.

Istarska maneštra
gusta juha od raznog povrća, ovisno o godišnjem dobu uz dodatak zapešta (jako usitnjena – do paštete – slanina, češnjak i list peršina). Vidi: pešt

Istarska pletenica
Kolač-pletenica, s utaknutim jajetom, koja se radi za Uskrs

Istarska rakija sa smokvenjakom
smokvenjak (mljevene suhe smokve umiješane s male pogačice

Istarski ovčji sir
jednako dobar ako ne i bolji od paškog sira

Istarski pršut
bez masnoće je i suši se na dimu od zapaljenog granja borovnice

Istija
tiho, potiho kuhati; krčkati (Lika)

Išler
vrsta austrijskih kolača osmišljeni u čast poznatog ljetovališta Ischl (Gornja Austrija – Salzkammergut). Vidi: Ischl - Išelske tortice

Ištak
(*ar.*) apetit, tek, prohtjev za jelom

Ištaklija
(*ar.tur*.) onaj koji ima dobar apetit

Ištahsuz
(*ar. tur*.) onaj koji nema apetit

Izbikariti
rasjeći meso na komade

Izbucati
promiješati (Dalmacija)

Izgratati
izribati (Dalmacija)

Izmeteno mlijeko
Mlijeko je izmeteno kad se maslo odvoji od mliječne tekućine i pliva na površini. Izmeteno mlijeko vraća se u istu posudu (*kabao, kibla*), gdje je bilo i ranije. Tekućina koja ostaje nakon odvajanja masla naziva se *mlaćenica* i koristi se kao dodatak žgancima (puri, palenti) a djeci je bi osnovni prehrambeni artikl.

Izmuljat
istisnuti sok iz čega (voće, grožđe), izgnječiti.
Sve smo grožđe obrali i izmuljali.

Izopa
poznata sredozemna ljekovita i mirodijska biljka. Ugodnog je mirisa, ali ljutog i gorka okusa

J

Jablanača
vrsta jabuke (Dalmacija)

Jabolčnik
(*slo*.) jabučnica, jabukovača, piće od jabuka

Jabučnjača
pita od jabuka (Posavina)

Jabukovača
vino, rakija od jabuka

Jacera
ledenica

Jačem
ječam (ječmena juha)

Jačmeni
jačmenak; ječmeni kruh

Jačmenka
vrsta kruške

Jadac
(*perz.*) tanka prsna kost u pernate živine koja ima dva kraka (u obliku slova Y). „lomilica“

Jafa naranča
vrsta naranče bez koštica, nazvana po lučkom gradu Jaffi

Jaganac
dalmatinsko janje

Jagla
(*tur.*) jagli, jagle, jaglo; 1. cicvara; jelo od ukuhana kukuruzna brašna kojem se dodaje jaje, mast ili maslac, kajmak ili vrhnje ili sir; 2. prosena kaša; 3. kukuruzno zrno

Jaglaisati
podmazati grlo slatkim i slanim jelom da ima bolji glas, tj. pojesti što slatko i slano

Jaglin
1. mirodija, klinčić; 2. oljušteno zrno prosa ili ječma

Jaglo
jagli; prosena kaša (Hrvatsko primorje)

Jagluk
vrsta pite maslenice

Jagoda
Jagoda je rođak cvijeća i pripada porodici ruža. Ona nije voće, nego velika posuda za cvijet. Tzv. cvjetište. Jagode su prvi put kultivirane u starom Rimu, ali je to znanje zaboravljeno pa su u 13. stoljeću korištene samo u medicini. U novije vrijeme kultivirane su tek u 17. stoljeću. To malokalorično voće obiluje vitaminom C i antioksidantima, a kratko je skladištenje (na temperaturi ispod 5 stupnjeva) osnovni uvjet održavanja njihove kvalitete. Ako je temperatura preniska, izgube boju i okus. Rijetko kad su u dobru stanju dulje od pet dana. U Belgiji postoji muzej posvećen isključivo jagodama.

Jagodovec
(*slo.*) rakija, sok od jagoda.

Jagluk
pita (*tur.*) vrsta pite maslenice

Jagrišt
jegrišt; nezrelo voće (*mađ.* egres)

Jagurida
grožđe koje poslije berbe ostane u vinogradu, najčešće ga beru i jedu djeca

Jaggery
vidi: palmin šećer

Jahlen
proso, ječam

Jahnija
janija (*tur.* jahni) vrsta jela: debelo bravlje meso izrezano na komadiće prži se s crvenim lukom dok ne porumeni; tada se

doda vina i pirja. Vrsta paprikaša. Obično se radi od ovčetine, ali isto tako od jetre i ribe.

Jaja

Jaje u gastronomiji

Nadjevena (punjena) jaja, među inim jelima, nalazila su se već na Darijevim gozbama, a Grci su jaja koristili kod pripreme kompliciranih jela. Umak od maslinova ulja, octa, žumanaca i mirisnih trava zapravo je preteča današnje majoneze, koji su Grci zvali - *ružino ulje*. Pitagorejci su zabranjivali korištenje jaja u prehrani, a za vrijeme posta (pri svečanosti Haloa u Ateni) jaja su općenito isključivali iz prehrane. Atensko jelo - *smokvin list* - bilo je pripremljeno na poseban način od jaja. Razna peciva i pogače koja su priređivali, koji se mogu vidjeti na spomenicima 6. i 5. stoljeća prije Krista, rađena su iz jaja, mlijeka, meda, ulja i brašna.

Najstarija vrsta peciva - *pogača, lepinja*, po Katonu pravila se od smrvljenog sira, pšeničnog brašna, *jaja* i maslinova ulja. Ta žrtvena pogača radila se i za proslave rođendana.

Rimljani su uživali, za vrijeme svog blagostanja, pri svom prvom jelu, koje se kao *promulsis* sastojalo od mješavine *jaja* i soljenih riba (što izaziva tek) i jednu vrstu medice (mulsum) koja se radila od vina i meda. *Jaja* su bila sastavni dio starorimskog doručka (“inegram famem ad ovum affero”), a to poštuju i današnji sastavljači srednjoevropskih zajutaraka. Priređivali su ih na razne načine, kao:

ova sfongia	umućena jaja
ovum clixum	kuhano jaje
ovum durum	tvrdo kuhano jaje
ovum frixum	pečeno jaje
ovum hapalum	meko kuhano jaje
ovum oenogaratum	jaje u vinskom presolcu

Mnoga od tih jela posluživala su se u *popinama* - prostim krčmama.

Jelo *rimska punska kaša* također je sadržavala jaja, i to od kokoši, ali i od pauna, gusaka, galeba ... Oblik jaja često se oponašao kod različitih jela. *Libum* - kolač od ribanog sira, mlijeka, jaja i brašna, pržen u ulju i namazan medom, vrsta je današnjeg medenjaka. Ta vrstu kolača obvezatno su donosili geniju Vergiliju Ovidiju za rođendan.

Poznati su bezbrojni naputci za pripremanje jaja, jer jaje je u kuhinji isto što i džoker u igri, možemo ga upotrijebiti u svim prilikama kao predjelo i kao slasticu, kao sastavni dio jela ili kao ukras. Pa ipak unatoč mnoštvu jela od jaja, samo je devet osnovnih načina kuhanja jaja. U svim naputcima (receptima) uzima se prosječno veliko jaje, teško 5,5 – 6,5 dag. Ako su manja, uzmite jedno više, a ako su vrlo velika, smanjite količinu.

Veličina i boja žumanaca ovisi o prehrani nesilica. Primjerice, ako u hrani ima više pšenice, žumanca će biti svjetlija, a jarko će narančaste boje biti ako su hranjene kukuruzom.

Kvaliteta jaja svrstava se u A, B ili C kategorije koje većina kupaca ne zna. Svrstana u kategoriju A moraju imati glatku koru, gusto bjelance, žumance smješteno u sredini, komoricu sa zrakom u unutrašnjosti i na njegovu širem dnu. Stoga ih je preporučljivo koristiti za kuhanje i pripremanje zasebnog obroka. Ona B kvalitete najčešće se koriste za pripremanje slastica ili industrijsku proizvodnju namirnica koja sadrže jaja, dok se s oznakom C kategorije često zamrzavaju (što je moguće, te se tako smrznuta mogu upotrijebiti u roku od tri mjeseca; obavezno se zamrzavaju svježa bez kore), suše i pretvaraju u prah. Poznato je da se koriste za pripremu majoneza i krema.

Jaje je meko kuhano	kad je žumanjak samo mlačan, a bjelanjak se tak stvrdnuo. Budući da je lako probavljivo, primjereno je za djecu. Kuhamo ga tako da ga stavimo 1 min u kipuću vodu, zatim vatru

	ugasimo, a jaje još 2 min ostavimo u vodi
Tvrdo kuhano jaje	pripremimo tako da ga pažljivo stavimo (pazimo da ne pukne kad se spusti na dno) u veću količinu kipuće vode, gdje vri oko 10 min. Potom ga prelijemo hladnom vodom kako bismo ga lakše oljuštili
Polutvrdo kuhano jaje	kuhamo kao i tvrdo, samo je vrijeme kuhanja kraće (4-5 min). Bjelanjak je tada već ionako tvrd, a žumanjak još malo mekan
Poširano jaje	kuhamo bez ljuske. Takvo je jaje lako probavljivo. Kuhamo ga u širokoj posudi, u slanoj vodi u koju smo stavili žlicu octa. Kad voda zavri, smanjimo plamen da jedva primjetno kuha, jaje pažljivo spustimo u nju i kuhamo ga 3 min, a zatim ga pažljivo izvadimo iz vode rupičastom lopaticom (ne vilicom). Bit će bolje ako odjednom ne kuhamo više jaja
Za *pečeno jaje*	zamastimo posudu koja podnosi vrućinu pećnice i jaje oprezno spustimo u nju, posolimo samo bjelanjak. Posebno rastopimo maslac i izlijemo ga na jaje. Pečemo u vrućoj pećnici približno 5 minuta
Prženo jaje	(uobičajeno na oko) pripremimo tako da cijelo izlijemo na rastopljeni maslac, posolimo ga i pržimo 3 minute na umjerenoj vatri. Dok se prži, skupljamo žlicom masnoću što se skuplja u tavi (posudi) i njome prelijevamo jaje. Želimo li da bjelanjak bude na rubovima hrskav, a da žumanjak ostane mekan, ispržimo najprije bjelanjak sam, a onda spustimo na sredinu žumanjak, i pržimo ga samo 1 min
Jaje u lončiću	lončić koji mora biti otporan na vatru, premažemo maslacem, ugrijemo u kipućoj vodi, ulupamo u nj jaje i dodamo komadić maslaca. Lončić stavimo u široku posudu s vrućom vodom, koja smije sezati samo do polovice lončića, i stavimo posudu u vruću pećnicu oko 10 minuta
Miješana jaja	umutimo i pržimo, na sasvim malo maslaca, 2-3 minute na umjerenoj vatri, miješamo, dodamo još malo maslaca, izmiješamo i odmah maknemo s vatre. Najčešće pripremana jaja su *cvrtje* (kajgana), koja može biti jednostavna ili nadjevena, hladna ili vruća. Jaja mutimo dok ne postanu pjenasta, a tada ih ulijemo u tavu na vruću masnoću
Omlet	je zapravo kajgana s nadjevom. Jelo od tučenih i prženih jaja, koja se radi kao jednostavna ili nadjevena, hladna ili vruća. Jaja pjenasto umutimo, a tada ih ulijemo u tavu na vruću

	masnoću. Omlet je zapravo kajgana s nadjevom.

Uzrečica - ***kajgana Svetog Petra***, označuje nam nešto vrlo skupo, veliku cijenu, plaćeno je kao nešto neobično skupo.

Jajca jesu dobra vmak ali tverdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvertje.

Jaja na čimbur
pečeno jaje u ljusci u pepelu

Jajarica
jajčenica, jajnik; kruh za Uskrs

Jajnec
ovca

Jajnik
1. priganica od jaja; 2. uskrsni kolač od jaja

Jajnine
(*slo*.) tjestenine s jajima

Jajuša
pita od kukuruznog brašna, jaja, sira i masti

Jaklen
prosen, ječmen

Jalak
(*tur*.) zemljana posuda; zdjelica, tanjur

Jalandži-dolma
(*tur*.) nadjev u japraku (list od loze) od riže, pečena na ulju. Naziva se „lažnom dolmom" jer nije pravi nadjev, tj. od mesa a i zato što je ulje upotrijebljeno umjesto masla.

Jalito
jelito; djevenica, velika kobasica, nadjev od krvi i brašna kojim se puni najdeblje crijevo

Jama
jamina; proždrljivac

Jamarice
ribe iz ponornica, najkarakterističnija je pojava hercegovačkog krša i poznato je nekoliko vrsta (jegulja ili janjula, čapor, glavaš), koje žive u rijekama ponornicama između jadranskog i krša.

Jamužina, jamuža
1. jelo od svježeg sira i udrobljenog kruha (Lika); 2. kuhano mlijeko s kojeg nije skinut kajmak sa površine; 3.Nekuhano, tek pomuzeno mlijeko zvali su „jemuža".

Jandraš
divlji radić (Hrvatsko zagorje)

Janeževec
(*slo*.) anisova rakija.

Janu
1. (divlji) komorač; 2. anis

Janjetina
bespogovorno najbolja je otočna ali i tu ima razlike.
Najpoznatija je *paška* iako pravi znalci na prvo mjesto stavljaju *unijsku* (otok Unije) zbog savršene ravnoteže zasoljene ispaše i sočnosti trave.
Cresko-lošinjsko područje daje najdulju mladu janjetinu (zbog topline ovce se janje i prije Božića na toplom jugu Lošinja, dok Creski janjci počnu trčati tek u proljeće /ožujak ili travanj/ zbog blizine hladnog zraka s Učke).
Kornatska janjetina je aromatičnija i krtija od paške, tako da nema gotovo nikakve masnoće (dodavanje aromatičnih trava tijekom pečenja može je čak i pokvariti).
Krčku janjetinu cijenili su još u starom Rimu (legende kažu da su se janjci služili na poznatim Neronovim gozbama), nažalost, danas je sve manje krčke janjetine.
Pravi i nacijenjeniji otočki janjci važu između 5 i 10 kilograma, lički su teži tj. između 10 i 15 kilograma. Svi drugi oko 20 kilograma težine koji se nude kao „domaći" nikada nisu okusili sočnu, aromatičnu i ljekovitu travu s našeg kamenjara.

Janjetina je blaga i nju ne treba prezačiniti, već pustiti gotovo „natur“. Umjerenost je kod ove namirnice vrlo bitna.

Janju-sierniš

Sastojci: 1 kg domaćeg svježeg kravljeg sira (obavezno kiselog iz obranog mlijeka), 5 l mlijeka, 0,5 l kiselog mlijeka, 2 jaja, 10 dag maslaca, 10 dag kiselog vrhnja, 2-2,5 velike žlice kima.

Prvo, mlijeko zagrijte na 95 oC na laganoj vatri, ali ne dopustite da zavri.

Drugo, svježi kravlji sir promiješajte s kiselim mlijekom, propustite kroz stroj za mljevenje mesa, u usitnjenom ga obliku stavite u mlijeko i nastavite lagano zagrijavati sve dok se mlijeko ne zgruša.

Treće, zgrušanom mlijeku (sirnoj masi) odvojite sirutku, stavite u ubrus i, ne dopuštajući da se ohladi, brzo ocijedite preostalu sirutku.

Četvrto, toplu masu premjestite u metalnu zdjelu s prethodno rastopljenim maslacem, dodajte sol i kim te postupno dodavajte prije pripremljenu smjesu od jaja i kiselog vrhnja. Stalno miješajte te postupno zagrijavajte dok ne dobijete jednoliki masu.

Peto, gotovi sir stavite u vlažni platneni ubrus i opteretite. (Letonska kuhinja)

Japrak

japrak

Sarma u japraku

(*tur*.) 1. list od vinove loze; 2. vrsta jela: dolma u vinovu listu; 3. jelo u Hercegovini koje se radi od raštike – turski japrak: list, jelo zavijeno u list (kao sarma)

Priprema japraka: mlade listove vinove loze, posolite i složite 5-10 listova jedan na drugi u smotuljke. Smotuljke redajte u staklenku, zalijte skuhanom i ohlađenom vodom. Staklenke zavežite i čuvajte za zimu.

Japrak je jelo, kao i sarma, koje se priprema u svečanijim zgodama, a danas je u redovnom rasporedu jelovnika obitelji.

Sastojci za japrak su: listovi raštike, mljeveno meso (najbolje od telećeg buta), luk, riža, sol, papar i ulje, a sada i vrhnje.

Japrak se priprema na slijedeći način: listove raštike treba očistiti i potopiti u vrelu posoljenu vodu, zatim ih izvaditi i staviti u hladnu vodu, pa ocijediti i staviti na stranu. Nakon toga na drugoj strani u posudu staviti mljeveno meso, kojem treba dodati rižu, sitno narezan luk, sol, papar i ulje, pa to sve zajedno dobro izmiješati. Nakon što se dobro smjesa izmiješa, treba smjesu stavljati u listove raštike i raditi od njih sarmice, koje se slažu u posudu, zatim se to podlije i zalije vodom i stavi kuhati na laganoj vatri oko sat vremena. Za vrijeme kuhanja posudu treba povremeno protresti i po potrebi dodati vode. Pri samom kraju kuhanja japraku se dodaje vrhnje (a može i bez vrhnja) i ostavi vrlo kratko kuhati radi sjedinjenja s tekućinom.

Japrak se **poslužuje** kao samostalno jelo ili uz razne priloge, a najbolji od priloga je kuhani krumpir.

Japundžak
(*tur.*) vrsta bijelog grožđa u Hercegovini, nazvano po selu u području Mramornog mora odakle je potekla

Jar
1. proljetna, rana pšenica; 2. ječam koji se sije ljeti (jaro žito); 3. prvotno značenje – proljeće, ljeto; 4. jari grah – mladi grah

Jarčevina
jarčje meso

Jardinière
(*franc.*, čit. žardinjer) 1. vrtlarica; 2. razno sezonsko povrće izrezano i svako za sebe kuhano a zatim zajedno izmiješano služi kao dodatak juhama ili kao prilog, priređeno na maslacu, raznim mesnim jelima; 3. *à la jardinière* – garnitura za neka mesna jela sastavljena od određenog svježeg povrća; 4. niske šire posude od porculana, stakla, metala i dr. u koje se slaže cvijeće namijenjeno dekoracijama stolova i dr.

Jarica
1. pšenica što se sije u proljeće; 2. mlada kokoš; 3. mlada koza.

Jaričevica
kruh (hljeb) od jara

Jarka
prijesan kruh; napola pečen kruh zbog male vrućine (jar – vrućina); kukuruz što se ljeti sije (Istra)

Jarma
(tur.) prekrupa, krupno mljeveno žito, naročito kukuruz

Jarmina
„federšpic“, meka vratina vidi: Flam

Jarša
vrsta kruške

Jaruh
janje, jarac

Jaruše
janje od Jakovlja do Jurjeva

Jasija
(*tur.* jeassi – plitak) vrsta plitke tepsije, plitka tava

Jastog

– *„hlap na dalmatinski“* kaže se često za očišćenog kuhanog i narezani jastoga, i pomiješanog s kuhanim krumpirom, začinjen smjesom kvasine, češnjaka, peršina i papra

Jašak
zemljani sud sličan vrču s dvije ručke (poput amfore)

Jause, jauzna
(*njem.* Jause – prismok, užina) Izraz za manji obrok između objeda i večere, užina

Jausestation
njem. Ugostiteljska radnja specijalizirana za pripremanje sporednih obroka

Javorov sirup
kanadski specijalitet; prije najuobičajenije sredstvo za zaslađivanje u Sjevernoj Americi. Dobiva se iz stabala mladih javora, a sok se kuha u zlatnosmeđi sirup. Javorov sirup je po okusu finiji od sirupa šećerne repe, a jednako je sladak. U Kanadi i na sjeveru SAD još se i danas na razne načine upotrebljava za začinjavanje, kao npr. za glazirani slatki krumpir i mrkvu za tradicionalno pecivo i jela s karamelom. U Europi se javorov sirup prodaje pod nazivom Maplesirup.

Ječmenica
jačmenica, ječmenik, kruh od ječma

Jed
jelo (mesna jed – mrsno jelo)

Jedača in pijača
jelo i piće

Jedatan
jestiv

Jedinak
bijeli kruh (Samobor)

Jeđek, Jegek
(*tur.*) jelo, jestvina, hrana, jelo, jeliš, jelo; hrana koju neko najradije jede.
Šunka je najdraži Miškov jedžak.

Jegenje
jesti, jedenje

Jeger
(*njem.* Jäger – lovac, skraćeni oblik od Jägerwurst (Wurst – kobasica) – lovačka kobasica. Radi se od svinjetine, govedine, slanine, začina i obavezno malo crvenog vina.
(Sastojci za 10 kg: 4 kg junećeg mesa dobro očišćenog od žila, 2 kg svinjskog mesa također dobro očišćenog od žila, 4 kg slanine; začini: 28 g soli, 4 g šećera (ili bez), ½ g paprike, 2 g papra.
Ohlađeno meso se samelje na otvoru od 2mm, a slanina na otvoru od 3 mm. Samljevenoj masi dodaju se začini i nadijevaju svinjska tanka crijeva. Crijeva se zavrću tako da se dobiju kraće kobasice u jednom nizu. Kobasice se ostave na stolu malo zbijene i pritisnute daskom (ne suviše tekom) 48 sati. Nakon toga se objese na štap, dva dana suše i zatim na hladnom dimu).

Jegle
prosena kaša (Podravina)

Jela po narudžbi
prigotavljaju se od najkvalitetnijih vrsta klaoničkog mesa, peradi, pernate i dlakave divljači, riba, rakova, školjaka, tjestenine i jaja.
Prema gotovim jelima, na jestveniku prevladavaju jela po narudžbi, a za njihovu pripremu potrebno je kraće vrijeme, i najčešće se prigotavljaju pojedinačno za svakog gosta.
Uglavnom se upotrebljavaju slijedeći postupci: paniranje (pohanje), prženje, friganje, poprženje (sotiranje) i pečenje na žaru

Jela povremene prehrane
su različita sladokusna jela (pikantni umaci, ragui, topla i hladna međujela, zakuske) i različite poslastice (torte, suhi kolači, konfeti, kreme, voćne salate i slično).

Jelci
oni koji jedu

Jelenek
meso jelena

Jelen gljive
(***tartufi***) crna jelen gljiva, najskuplja jestiva gljiva na svijetu, raste u Francuskoj u Périgordu i u Istri. Dozrijevaju zimi. Crne gomoljaste gljive izgledaju kao sitan, crn, smežuran krumpir, a površina im je pokrivena bradavičastim izraslinama. Vole blizinu hrastova korijena i glinasto tlo u kojem ima vapnenca. Prodaju se i konzervirane.

Jeftiniji su konzervirani komadići gomoljika i ljuske. Cijelih konzerviranih jelen-gljiva ima oguljenih i neoguljenih; na njima je oznaka *Extra* ili *Les choix*. Upotrebljava se i tekućina u kojoj su pripremljene, a sastoji se od: madeire, crnog vina ili juhe. Ljuska se upotrebljava kao začin za juhu ili umake. Masquèes i Ivernenco naziva se jedna vrsta jelen-gljiva iz Périgorda, odnosno Provanse. Ti tartufi imaju tamnosivu ljusku i smećkasto meso. Aromatični su, ali ni izdaleka tako jako kao prave jelen-gljive.
Bijela jelen-gljiva, „bijelo zlato“ iz Pijemonta i Istre raste u blizini vrba, hrasta i lipe. Beru se od listopada do kraja prosinca, a mogu biti teška do 1 kg. Najčešće su to smećkasti gomolji s mesom blijede bež boje, veliki poput oraha, rjeđe kao jabuke. Režu su specijalnim ribežom/nožem na vrlo tanušne ploške i njima posipaju rižoto ili špageti, koje su prethodno u tanjuru pomiješani s vrućim vrhnjem i maslacem. Vidi: Gomoljike, tartuf;
U Gorskom kotaru za krumpir kažu – „Goranski tartufi“.

Jeliš
hrana, jelo

Jelito
vrsta kobasice djevenice – krvavica; nadjeva se kukuruznim brašnom, žmarama (čvarcima), svinjskom krvi i začinima. (Lika). U nekim krajevima kažu i olito.

Jelonoša
onaj koji nosi jelo, konobar

Jelje
zbirna imenica od jela

Jemanje
jematva; berba, branje, trgatva

Jemek
(*tur*. yemek) pripravljeno jelo, objed, gozba

Jemiš
suho voće

Jentacula
(jantaculum) doručak kod Rimljana

Jerba
vrst jestive trave (Fažana)

Jeribasma
(*tur*.) vrsta sočne krupne; bljuzgača, vodenjača

Jerište
jerišće (*perz*.) domaći rezanci, tanki i dugački od kojih se pravi pilav; sinonim za: rezance, satricu, taranu

Jeruzalemska kaša
jelo koje potječe iz davnine kad je mlijeko bilo mrsno jelo i u njegovu zamjenu se upotrebljavalo bademovo mlijeko. Jelo se radilo od: grgeča, bademova mlijeka i šećera

Jesenica
jematva

Jesih
ocat, sirće (*srp*.)

Jestvina
pripravljanje hrane za jelo, jelo, slijed jela

gostvena jestvina	svečani objed ili večera, gošćenje, gozba
noćna jestvina	večera, svečana jestvina; svečani objed ili večera
zadne jestvine	poslastice, delikatese, desert
zborna jestvina	masna, tusta hrana
zebrane jestvine	birana jela, poslastice, delikatese

Jestvinonos
poslužitelj, jelonoša

Jestvinska hiža
blagovaonica

Jestvinske stvari
hrana

Jestvinski stol
stol za blagovanje, trpeza

Ješa
žderanje

Ješan
pohlepan u jelu

Ješiluk
ješirluk (*tur.*) pripremljena jaja sa zeljem (kupusom) i rižom

Ješprenj
oljušteni ječam, upotrebljava se za jela s kupusom, repom, grahom i izradu kobasica.

Jetra
devenice (djevenice) iz jetre (vrsta kobasice)

Jetra riblja
ikra

Jetrenjača
jetrnica, džigernjača; priprema sirovine je ista kao i kod krvavica samo bez slezene i srca. Stavljaju se u debela svinjska crijeva

Jizbina, jezbina

jiće	jelo, hrana (Hvar)
bljutavo	ako nije začinjeno
gluho	ako nema dovoljno soli
juto	ako se je ukiselilo
najuto	ako je tek kiselo, kiselkasto
ožeto, privorno, navarno	nije začinjeno
prigoreno, zagoreno	ako ga je vatra previše osušila
prisno	bez soli
prožuklo	ako se je pokvarilo
slano ili *prislano*	ako je odveć soli

Jogura
nekadašnje (između dva svjetska rata) bezalkoholno kiselkasto slatkasto osvježujuće piće, nije bilo gazirano.

Jogurt
(*tur.*) vrsta kiselog mlijeka koje se kiseli na poseban način (dodavanjem „maja fermenta – Bacterium bulgare)

Jogurtovo pivo
ubraja se u skupinu kiselkastih pića, radi se od ječmenog i pšeničnog slada uz dodatak kvasca i jogurtova sira

Jogurtov sir
dovreli meki sir (gruševina od kravljeg mlijeka) radi se na sličan način kao Imperial-sir.

Joint
engl. komad mesa kao sastavni dio glavnog jela u obroku

Joltasi
(*tur.ar.*) posuda za nošenje hrane, sastoji se od 2 do 4 valjkaste posude (tasovi) uklopljeni jedan u drugi s poklopcem i alkom na najgornjem, te od dvije šipke koje vežu najdonji sud s poklopcem.

Joltava
(*tur. perz.*) duga tava, odnosno tendžera s vodoravnim drškom, za priređivanje hrane na putovanju, na ispaši

Joluk
jolluk (jouluk, *tur.*) brašnjevica, hrana za put

Jota

juta; 1.vrsta čorbe (staro jelo) koja se pripremala od vode, brašna, raznog povrća i slanine. Ova vrsta jela potječe iz Furlanije; 2. u primorskim se krajevima radi od kiselog kupusa ili kisele repe s obaveznim dodatkom „pešta“, graha, krumpira i suhih rebara. Poznato kao i „zimska maneštra“.
U Istri jotu pripremaju od: krumpira, graha kiselog kupusa, dimljenih rebara, dimljene slanine (bijele bez tragova mesa) lovora, luka, češnjaka, maslinova ulja, sol i papar.

Jour fixe
(*franc*.) utvrđen dan u tjednu kad se sastaje neko društvo na određenom mjestu i u određeno vrijeme

Jufka
juhka, jupka, juvka, čika, omač (*tur.* jufka-tanak) 1. na tanko razvijeno rasukano tijesto (kora, obga, „tanka korica“) za izradu raznih pita, slatkih i slanih; jupka (Baranja, južna Dalmacija); juhka (Bosna) juvka (Lika); 2. tanko razvučeno tijesto za rezance, pitu, savijaču
Razvila sam dvi jupke za rizance.

Juha
prema nekim etimolozima (etimologija – znanost koja se bavi određivanjem porijekla i srodstva s drugim riječima), naša riječ – juha – ima korijen u latinskoj riječi *jus* i staropruskoj *Iuse*, a obje imaju korijen u indoeuropskoj *Ieu* – koja znači *„primiješati kod priprave jela“.* Bez obzira na točnost ove pretpostavke jedno je točno da je – juha: praiskonsko jelo.
Juha ima višestruku namjenu: stimulira tęk, potiče organizam na rad, opskrbljuje ga tekućinom, s juhom se uglavnom u organizam unose lako probavljive namirnice. Juha mora imati izražen, tipičan okus, treba je uskladiti prema ostalim jelima u jestveniku. Na osnovi kvalitete juhe može se unaprijed ocijeniti kakvoća idućih jela. Pri posluživanju mora se paziti da juha bude vruća.
Prema osnovnom načinu njihova priređivanja i njihovom izgledu dijelimo ih na:

Bistre juhe	obične bistre juhe krepke bistre juhe pojačane krepke juhe
Guste juhe prema namirnicama	guste juhe od klaoničkog mesa guste juhe od peradi guste juhe od divljači guste juhe od riba, rakova i školjki guste juhe od povrća i brašna
Guste juhe prema načinu priređivanja	sluzave juhe ragu-juhe krem juhe kašaste juhe narodne juhe hladne juhe

Od vremena egipatskog roba, koji je možda zaslužan za „izum“ juhe, ta topla masna tekućina postojala je sve ukusnija i hranjivija. Netko se dosjetio da u kipuću vodu s mesom stavi različito povrće, zrna riže ili komadića tijesta, a zbog mirisa doda začinske trave i korijenje. Osim toga svaki narod ima i svoju nacionalnu juhu. Osobito su u tome bili umješni stari Kinezi. U Kineskoj „kuharici“, napisanoj prije 5000 tisuća godina, može se pronaći naputak za juhu od golubljih jaja pod nazivom „Zlatni mjeseci u srebrnom moru“. Kineska kulinarska profinjenost, čini se, nije doprla do francuskih kraljeva jer oni su za doručak najradije „klopali“ masnu juhu od bikovih repova, kopita i rogova.

Da juha može osnažiti organizam, dobro su znali i stari Grci. Na Olimpijskim igrama u Grčkoj njome se čak koristilo kao nekom vrstom dopinga. Svaki sudionik igara morao je sa sobom dovesti kozu ili tele. Životinje su prinosili kao žrtvu bogu Zeusu, a zatim bi meso skuhali i juhu ponudili sportašima kao okrepu prije napornih nadmetanja. U okrepljujuću moć juhe vjeruju i Japanci pa tako, prema stoljetnoj tradiciji, novorođene bebe u

Japanu moraju popiti malo juhe od algi čak i prije nego kušaju majčino mlijeko.

Na zidu hrama Ozirisa u Memfisu, u Egiptu, postoji zapis koji kaže da je neki gladni rob ukrao očerupano pile iz faraonove kuhinje, a kako nije znao kamo bi ga skrio, ubacio ga je u zemljani lonac pun vrele vode. Baš dok se sladio ukusnim pilećim batacima, iznenadili su ga stražari i zajedno s dokaznim materijalima – zemljanim loncem i ostacima pileta – sproveli u faraonovu palaču, gdje ga je čekala smrtna kazna zbog krađe. Jadnika bi doista skratili za glavu da do faraonovih nosnica nije dopro zamamni miris koji se širio iz glinenog lonca. Od sluge je zatražio malo te ukusne tekućine i komadić kruha. Jelo mu se vrlo sviđalo pa je na kraju odlučio osloboditi roba i postaviti ga za osobnog kuhara.

Ukrajina je domovina boršča, guste juhe spravljene od govedine, kupusa, krumpira, cikle i još 17 različitih vrsta povrća, s dodatkom kvasca. Sličnu gustu juhu vole pripremati i u Rusiji, ali je zovu *šči.*

Talijani su majstori spremanja povrtne juhe *minestrone*.

Španjolci uživaju u *pucheru*, juhi od povrća, sa slanutkom i kukuruzom.

Vijetnamci vole juhu od lastavičjih gnijezda, a Korejci od zmijskog mesa (za dugi život).

Amerikancima je najdraža gusta juha od rajčice, baš kao i Meksikancima, koji ju međutim, vole jesti hladnu i zovu je *gaspacho*.

U različitih naroda je i različiti običaj jedenja juhe – dok je kod nas posve obično da se ona poslužuje na početku objeda, kao svojevrsno uvodno jelo, Francuzi u njoj uživaju tek na kraju objeda.

Velikog talijanskog skladatelja Giusepea Verdija jednom su pitali otkuda crpi nadahnuće za svoja genijalna glazbena djela, a on je odgovorio: *„Iz tanjura tople kokošje juhe!“.* Bez te juhe možda ne bi bilo ni „Aide“,“ Nabucca“ ili „La Traviate“.

falša juha	juha bez mesa ili ribe (juha od povrća ili slično)
juha od kamena	juha koja se skuha kad se u vodu stavi kamen izvađen iz mora u kojem ima živih organizama
krem juha	juha s mlijekom ili vrhnjem
žuta juha	kokošja juha koja se služi poslije sprovoda, kad dolaze u kuću umrloga

Juha-lapša

(lapša – rezanci) tu su juhu Rusi preuzeli od Tatara i obradili na ruski način. Susreće se najčešće u tri oblika: lapša kokošja; lapša od gljiva i mliječna lapša. Sve tri vrste rade se jednostavno: umijese se rezanci, skuha odgovarajući bujon i rezanci u bujonu. Rezanci se izrađuju od pšeničnog brašna ili od smjese pšeničnog brašna i heljdinog brašna (ruska kuhinja)

Juha paveze

juha starog podrijetla, koja se konzumira uglavnom za večeru. Radi se od jaja, francuskog kruha (prepečenog i naribanog sa češnjakom) maslaca, mesne juhe i puno ribanog parmezana.

Po legendi ova je juha nastala 1525. god. kada je u Lombardiji Karlo V. Porazio Franju I. Nakon poraza Franjo je lutao okolnim selima sav utučen i gladan. Ušavši u neku siromašnu kuću ugleda seljanku kako priprema juhu od graha i zeleni; kralj se predstavi i zamoli nešto za jelo, a jadna žena nadrobi tvrdog kruha u zdjelu, prelije ga juhom, sve dobro promiješa. Misleći da to sve nije dovoljno za jednog kralja, doda još i dva svježa jaja u juhu.

Julienne

(*franc.*, čit. žiljen); naziv za unaprijed pripremljeno korjenasto povrće izrezano na tanke, 2-5 cm duge rezance, a sastoji se od: mrkve, bijele repe, poriluka (bijeli dio), luka, salate glavatice i sredine (srca) od kelja. Povrće se pirja na masti ili maslacu, i nadolijeva neposoljenom mesnom juhom. Upotrebljava se kao dodatak juhama.

Junec

mladi bik

Junica
mlada krava

Junk-food
(u prijevodu: smeće-hrana) to je ono što većina, osobito mladih, najviše voli jesti – brza hrana, najgori je izbor prehrane. Ta hrana sadrži malo hranjivih tvari, a bogata je šećerom , kofeinom, masnoćom i solju. „Šifra“ za zdravu hranu je jednostavna: manje masnoće, više povrća i voća, manji obroci, dosta tjestenine, kruha i ostalih žitarica te što manje šećera.

Jupja
kora od jaja (Dalmacija)

Jus
(*fran*., čit. ži) nevezani sok koji se dobiva prilikom pečenja mesa. Ako se obere mast, i u sok se doda francuski maslac (maslac umiješan u brašno), napravi se sok, koji se poslužuje s pečenjem.

jus citron	limunov sok
juteux	sočan, pun soka
jus de viande	mesni sok

Justra
riblje ljuske

Juš
dio šume i zemljišta što ga je posjedovao član zajednice plemenite općine Turopolja u zajednici plemenite općine Turopolja. Jedan juš nosio je jedan glas u biračkom pravu Turopoljaca, bez razlike na broj posjednika juša.

Jušad
ujušak

Jušnik
zdjela za juhu, koja se iznosi na stol i iz nje se služi u tanjure.

Jutika
vrsta luka s crvenom ljuskom

Juva
juha (bažulova, črna, črna hrapova, govedska, ječmena, karamenska, ribja, sirna, vinska, vugerska, zafrigana, zobena)

Juvalaci
(*tur*.) ukuhani kolačići (okruglice) od mesa s rižom i češnjakom

Južina
užina; 1. objed, ručak, jelo u podne; 2. jelo poslije podne, prije večere (manja južina) (použina) jelo u 4 sata (mala užina)

K

Kabal
kablica; drvena posuda za vodu, mlijeko

Kabak čičegi
kolači kao maviši (kabak – tikva); Kosovo

Kablica
drvena posuda za mlijeko, vodu i sl.

Kaca
široka drvena bačva bez poklopca; drvena posuda za meso u rasolu

Kacamarin
morski krastavac, trp

Kacenjamer
(*njem.* Katzenjammer; katzenjämmerlich) mamurluk, mamuran

Kaciola
velika žlica kojom se grabi juha u tanjure

Kač
1.lopata kojom se miješaju masline pri mrvljenju; 2. neplodan zaperak loze (koji se reže)
Ove godine je nikako manje kacova neg lani.

Kačamak
(*tur.*) 1. vrsta jela napravljena od kukuruznog brašna, (pura – žganci, palenta, mamaljiga), 2. kukuruzno brašno kuhano u slanoj kipućoj vodi.

Kačara
prostorija gdje stoje živežne namirnice, kace (za šljive) (Srijem)

Kačat
kidati suvišne listove na vinovoj lozi ili povrću
Sutra ćemo kacat vinograd.

Kačica
drvena posuda u koju se spremao sir i donosio u Primorje, gdje su ga mrvili i nabijali u mješine („mrvljeni sir“)

Kačkavalj
kaškavalj, kaškevalj, keškevalj (*tal.* cacciocavallo) vrsta tvrdog masnog žutog ovčjeg sira, odlične kvalitete i malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolutovima, dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Keškevalj – sir što ga prave Crnovunci, Kucovlasi, Cincari (Macedorumuni) nomadski pastiri. Prvobitno sir u obliku konjiča.

Kačolić
prsura, tava (Korčula)

Kačula
1. (kačul) kotlić, kotao koji visi na ognjištu (Dalmacija, Dubrovnik); 2. kačul, prsura – posuda od lima, rama s poklopcem za kuhanje (Potomje; Smokvica)

Kadaif
(*ar.*) vrsta slatkog jela: umijesi se žitko tijesto od bijelog brašna i jaja, stavi se u posudu koja je na dnu šupljikava. Iz te posude tijesto se sipa na veliku posudu (demirliju) koja je dobro zagrijana žarom koji je stavljen ispod nje. Tako se dobije tanka nit pečenog tijesta koje se diže sa tepsije i hladi. Ovo je još uvijek „sirovi kadaif“ od kojeg se dalje radi „kadaif“; tako da se stavi u duboku posudu, na to maslo, peče se i kad je pečeno prelije gustim kipućim šerbetom od šećera.

Kadaifnjak
dublja posuda u kojoj se peče „kadaif“

Kadanj
1. drveni sud za brašno od izdubljenog debla (Hrvati Banjalučkog podkozarja); 2. drvena posuda za taloženje ulja

Kadarka
vrsta loze crnog grožđa i vina; vino *skadarka* (Brod, Slavonija)

Kadarum
kandaruo; crno grožđe (Dubrovnik)

Kadun butići
(*tur.*) posebna vrsta kolačića (ćufte) koji se začinjavaju limunom

Kadun
đubegi (*tur.*) vrsta slatkog jela: okrugli komadi od tijesta koji su zakuhani od nišesta, bjelanca i vrhnja; ispečeni se zaliju ukuhanim šećerom (doslovni prijevod: „ženski pupak“)

Kaduna
gospođa, ugledna žena, dobra domaćica

Kadarka
vrsta bijelog vina (*mađ.* Kadarka – idem)

Kafešnite
vrsta kolača

Kafeterija
(*španj.*) kavana, restoran u kojoj se gosti sami poslužuju

Kafrka
mali zemljani pehar od jednog decilitra, koji je ukrašen zelenim pojasom i točkicama na zelenoj podlozi. Oko kafrke privezao se vrpcama mali vjenčić od „gušpana“ (šišmir, mrčela, zelenika, pušpanj). Kafrke su rađene u Petrinji i Mraclinu, gdje je po njihovoj izradi bio poznat majstor Križanić (Turopolje)

Kahdrak
kahardak; čvarci, žmarci, ostatak što preostane kad se topi loj

Kahva
(kava, kafa) kava (tur. kahkve dolazi od ar. Qahw) što je u početku značilo „vino“, kasnije „pržena zrna biljke“, „bunn“ ili „bun“ i na kraju „kafa“ – napitak

Akšamija kava	kava koja se pije poslije zalaska sunca
Biberlija kava	ironičan izraz za kavu u koju nije stavljen šećer, pa je gorka
Ćailnica proljevuša	kava koja se slučajno prolije kad je na poslužavniku ili kad je gost pije. Stari običaj je bio ako nekom fildžan ispadne, a ne razbije se, da ga namjerno razbije i plati
Čibukuša kava	kava koja se pije uz pušenje čibuka
Grkača kava	pije se bez šećera, a i prepрži se da bude što gorča
Gustulja kava	kava koja se malo uzmuti da i talog (telva) uzavre da bi bila što gušća
Ikindijuša kava	pije se oko ikindije (ikindija je treća molitva po redu kod Muslimana poslije svanuća). Ovu kavu piju najviše žene i tada je malo čavrljanje („trač-partija“)
Jemenija kava (*beg-kahva*)	najglasovitija i najbolja kava koja je dolazila iz Jemena. Kako je bila vrlo skupa, kupovali su je samo bogataši ili begovi
Kahvić	kaže se za kavu, koja ima dosta kajmaka. Ta kava ne smije uzavrijeti jer tada kajmak padne na dno

Kalokača kava	kava koja se kuha na lopati na kojoj je žar od ugljena. Ta vrsta kave radila se ljeti
Mangaluša kava	radi većeg užitka (čeifa) ta kava se iznosila na mangali (mangala-posuda posebnog oblika od bakra, mesinga, pleha ili zemlje u kojoj se drži žeravica za podgrijavanje kave ili jela)
Medača kava	kava koja se sladila medom umjesto šećerom
Poručka	kava koja se poslužuje poslije ručka, ali samo jedan fildžan
Priljevača	kava koja se pije, a u ibrik dodaje vruća voda bez kave
Promješa	kava se nije smjela miješati, nego je to bio dužan napraviti kafeđija
Sade – kava	kava bez šećera
Sikter-kahva	sikteruša (tur. ar.) završna kava, kava kojom domaćica posluži na kraju poslije svih drugih čašćenja. Ime je došlo otud što se pretpostavlja da je poslije ove kafe red da gosti odu
Smočuša	kava koja se pije s kockom šećera tako da se šećer umoči u nju, stavi u usta i onda preko kocke pije ili srče kava
Sprža	kava koja prži kad se pije, dobra kava
Srkulja	kava koja se radi većeg užitka srče i to tako da se dobro čuje
Tahimska	kvalitetna kava koja se nije mljela nego tucala (tahamis – radionica za prženje kave, dućan za prodaju popržene i samljevene kave. Tahamis se zvala čaršija u Sarajevu s lijeve strane Miljacke od Carevog do Principova mosta)
Tankača	tanka kava (slaba kava)
Tatlija	previše zašećerena kava (turski tatli – sladak)
Tirjatlija	kava s malo šećera
Tolota	loša kava
Zijatetka	kava koju piju žene kad se međusobno posjećuju

U Kolumbiji „domovini kave“ kaže se: *!“Kava mora biti vrela kao djevojka u prvoj bračnoj noći, slatka kao i idućeg jutra i crna kao kletva majke kad za to sazna“.*

Kahvaltija
(*ar. tur.*) doručak

Kaiserfleisch
carsko meso

Kajenski papar
(prema Cayenne – grad u Gijani) mirodija (vrsta sušenog papra) koja svojim svojstvima podsjeća na papriku od koje je približno dvadeset puta oštrija, ali manje pikantna. Raste u centralnim područjima Južne Amerike. (Vidi: Čili)

Kajgana
(*perz.; tur.* kaygane) jelo od razmućenih jaja. Jaja se izliju, pomiješaju i prže na maslu, maslacu, masti ili ulju (uljevača; cvrče; ajeršpajz, omlet)

Hercegovačka kajgana – isjeckano suho meso na listiće, isprži se na maslu i na to se izlije željena količina jaja.

Kajmak
(*tur.* kaymak) 1. skorup, vrhnje, mliječni proizvod koji se dobije iskuhavanjem kravljeg ili ovčjeg mlijeka. 2. pjena koja se pojavi na površini prilikom kuhanja kave (kajmakli) ili mlijeka.
Razlikujemo po kvaliteti:

mladi kajmak	jede se 14 dana nakon proizvodnje, ujednačene je bijele ili žućkaste boje,

	struktura mu je lisnata, sadrži 40 posto mliječne masti, najviše 40 posto vode i 2 posto soli
stari ili zreli kajmak	odleži nakon prvih 14 dana još 20 dana u drvenoj posudi da sazri, boja mu je ujednačena – svijetložuta, ima izražen miris, blagokiseli okus, zrnaste je strukture, sadrži manje vode i više mliječnih masti

Nesavjesni prodavači često mladi kajmak pomiješaju sa izdrobljenim kravljim sirom i to prodaju kao zreli (stari) kajmak, koji je vredniji.

Kajmak baklava
(*tur. ar.*) vrsta baklave u kojoj je nadjev od kajmaka umjesto od oraha ili tirita

Kajmaklija
(*tur.*) 1. pita ili neko drugo jelo u koje je stavljeno puno kajmaka; 2. skuhana crna kava s obilnom pjenom

Kajmakuša
vrsta pite u koju se stavljaju samo kajmak i jaja.

Kajzerica
(*njem.* Kaiser – car) vrsta okruglog peciva „carska žemlja“

Kajzerflajš
(*njem.* Kaiserfleisch)
„carsko meso“ slanina s mesom, trbušina, panceta

Kajzerica
vrsta peciva, „carsko pecivo“, okruglog oblika i slična carskoj kruni.

Kajzeršmarn (Kaiserschmarrn)
„carske mrvice“ šmarn, drobljenac, mrvice (jelo od jaja, brašna, mlijeka i šećera). Tijesto za palačinke prženo na masti odjednom i izlomljeno (usitnjeno). Posluživalo se slatko s pekmezom ili slano uz salatu.

Kakao
(*franc.* cacao); mljevena sjemenka biljke kakaovca koji uspijeva na plantažama tropskih zemalja. Kakao se mnogo troši u slastičarstvu i za pripremanje napitaka, a bitan je sastojak kod proizvodnje čokolade. U Europi je poznat od 1520. godine.

Kakao maslac
dobiva se cijeđenjem iz kakaova zrna (na temperaturi 70-90 oC). Na sobnoj temperaturi je u čvrstom stanju, a lomljiv je i topljiv kod temperature više od 30 oC. Upotrebljava se u slastičarstvu za pripremanje finih glazura od čokoladnog preljeva. Svjetložućkast je i blagog aromatičnog mirisa.

Kalača
drvena posuda za vodu (Lika)

Kalakukko
finska riblja pašteta; doslovni prijevod naziva tog neobičnog jela glasi *„riblji pijetao“*. Od raženog brašna umijesi se tijesto i razvalja na debljinu od 1,5 cm; u sredinu se stave sirove očišćene ribice (npr. srdelice) pospe solju i pokrije rezancima svinjske trbušine; na to se opet stavi sloj ribe, posoli i pokrije svinjetinom; nad nadjevom stisne tijesto i pažljivo se oblikuje u kuglu. Peče se u pećnici 3-4 sata na temperaturi od 150 oC. Poslužuje se s rastopljenim maslacem

Kalakuša
vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Kalamača
kruška ili druga kalemljena voćka (Lika)

Kalamar
lignja, oliganj

Kalamat
1. kamena ograda oko gumna ili gdje se masline meću da se melju; 2. mjesto zasađeno trstikom, koja služi za kolčenje vinograda.

Kalamota
1. *arhaično* Koločep (otok pokraj Dubrovnika); 2.limun (Dubrovnik)

Kalamper
krumpir (Podravina, Međimurje); *kalamparska kobila* – ciganska kobila (konj)

Kalandraba
vrsta mornarskog jela na brodu; usoljeno meso začinjeno mašću, lukom, paprom i krumpirom

Kalanka
breskva koja se lako odvaja od koštice

Kalapajsani kalamper
pirjani (dinstani) krumpir na luku (Međimurje)

Kalati ribu
raspoloviti, rasplatiti, rasplastiti (Vukovar)

Kaldaja
posuda za toplu vodu u štednjaku (Korčula, Cavtat)

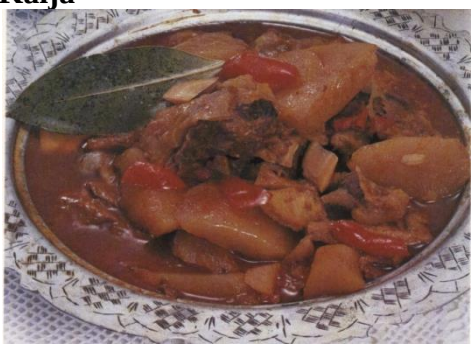
Kaloper
rogač

Kalpak
poklopac na kazanu za pečenje rakije
Kalpak na kazanu se ne otvara sve dok se rakija ne speče.

Kalte Platte
(*njem*. Kalt – hladna + Platte – ploča) u kulinarskoj terminologiji naziv za jela koja se poslužuju hladna (narezak, kobasice, šunka, kuhani jezik, sir...)

Kalvara
posuda u kojoj se svinjama nosi *lok*, napoj, (hrana) (Dalmatinska zagora)

Kalja



(*ar*.) riječ arapskog porijekla za „varivo s mesom ili kajmakom“
1. jelo od kupusa (zelja) ili od krumpira s poprženim lukom i mesom;
kupusna kalja: kuhan kupus a po njemu poslagani komadi mesa;
krumpirova kalja: izrezani krumpir na kolutiće pomiješan s lukom prži se na maslu pa se onda pospe poprženim mesom, ili izrezani krumpir na kolutiće skuha se i polije kajmakom;
2. je prvo tekuće jelo od ribe raširenо u 16. st. i smatralo se svečanim jelom. Priprema se uglavnom kao – uha, ali se u kaljin bujon dodaju: kiseli krastavci, rasol od krastavaca, korica od limuna i limunov sok. Za kalju je bilo karakteristično da se koristila samo masna riba (plemenita) i kavijar, čak se i danas radi od morske: iverak, zubatac. U kalju dolazi više začina nego u uha (ruska kuhinja) U zimsko doba radi se od suhog mesa a u jesen od ovčetine. Najukusnija je od mješavine govedine i svinjetine s dodatkom octa i kupusa (kalja se radi i s keljom);
3. (jelo) kiseli kupus s pastrmom (Hercegovina)

Kama
jelo od kombiniranog zobenog brašna , priprema se od brašna, mljevenog od prethodno prženog zrnja raži, zobi, ječma, graška i boba, uzetih u jednakim dijelovima. Kama je karakteristična samo za estonsku kuhinju. To je jedna od najstarijih estonskih prehrambenih proizvoda koji je i danas popularan, a dodaje se mnogim jelima. Najčešća i tradicionalna upotreba kame je mehaničko miješanje sa svježim mlijekom ili kiselim mlijekom, slatkim vrhnjem u

kašicu – *kamakjort*. Zaslađena medom ona služi kao slatko jelo, a dodavanjem soli preuzima ulogu zakuske. S drugačijim omjerom kame i mliječnih proizvoda prave se babuške veličine valjušaka, koje se jedu sirove. (Estonska kuhinja)

Kamenica
kameni sud za ulje, izdubljen iz gromade

Kamenice

(oštrige) poznati morski specijalitet, u restoranima se prodaje po komadu ili na tuce (12 komada). Evo poznatih kamenice koje se nude po europskim restoranima: iz Francuske potječu plosnate kamenice „marena“ i „arcachon“, isto tako su plosnate engleske „colchesters“ i „whitestables“; nizozemske „imperials“; belgijske „ostendes“; danske „limfjords“ i „blue points“ iz SAD i Norveške.
Kamenice se kupuju i prodaju po težini, koja se internacionalno označuje simbolom 0.

Kamenice s oznakom 00	teške su 72 do 77 g
s oznakom 000	93 do 97 g
s oznakom 00000	103 do 107 g
s oznakom 000000	113 g i više

Što je manja ljuštura kamenice, to je u omjeru prema ljušturi veće tijelo koje je u njoj. Uputno je dakle ne kupovati najteže kamenice.

Kamižot
1. kratki platneni kaput bez rukava (haljetak, pršnjak, zobinčić), prsnice što su prije nosile djevojke (Krk, Cres); 2. ženska suknja u Istri; 3. *kuhinjski kamižot* – ženska odjeća koja se nosi u kuhinji kod pripremanja hrane (Krk, Cres)

Kanape
vidi: Canapé

Kanata
1. završetak berbe maslina; 2. kraj zalihe hrane

Kanavaca
kuhinjska krpa (Dalmacija)

Kanavin
podrum gdje se spremaju stvari, konoba (Brač)

Kandelecukor
(*njem*. Kandelzucker) (kadlincukor) šećer u velikim kristalima; žuti šećer

Kanela
1. mirodija, cimet u kori; 2. drvena cjevčica za otakanje vina; 3. cimet - slatka korica, s naznakom da je dalmatinska

Kaneloni
Nadjeveni savici od tijesta. Tjestenina u obliku pravokutnika (veličina 10x6 cm), nakon što je kuhana u slanoj vodi i osušena, nadjeva se mljevenim mesom, zavije u savitak (rolu), prelije masnoćom, ribanim sirom i zapeče

Kandirano voće
dolazi od *franc*. riječi (candi – pročišćen, kristaliziran) kandit ušećereno voće, voćni bombon.

Kandirati
provući šećerom, ušećeriti. Voće se stavlja u vruću šećernu otopinu, a zatim odlaže na hladno mjesto kako bi se otopina stisnula i na taj način voće konzerviralo.

Kandis
(*franc.* candi – pročišćen, kristaliziran) šećer u velikim kristalima, žuti šećer

Kanica
smokve nanizane na tanko drvo kao lesica

Kanoća
rakovica

Kantalup
(ili cantalupe; dinja) u Europi vrlo poznata vrsta dinje fina mirisa, slatka mesa debele i hrapave kore. Ime je dobila po Papinu posjedu i dvorcu u blizini Ancone (*tal.* Cantalupo, *franc*. Cantalou)

Kantar
vrsta vage

Kantina
(*tal.* cantina) konoba, podrum, krčma; mali ugostiteljski objekt smješten u krugu tvornice ili vojarne, opskrbljen hranom, napicima i raznim potrepštinama

Kantrida
stolac

Kanuš
jedna ili dvije ribe, na koju jedan od ribara pri istezanju mreže baci oko i ponajviše neprimjetno uzme i stavi na stranu; to nije krađa, nego tolerirano prisvajanje

Kapak poklopac od kotla za pečenje rakije

Kapama
(*tur.* kapama) kuhana jela od janjetine, zelena luka (poriluka), vrhnja i raznih začina, ali i od špinata, kupusa, vinove loze, koprive. Ova vrsta jela mora biti gusta i poslužuje se u zemljanim zdjelicama i kiselim mlijekom. Kuha se u zatvorenoj posudi.

Kapanci
tradicionalno rimsko jelo; dodatak (smjesa) juhi od jaja, parmezana, peršina, oraščića.

Kaparune
izraz u Dubrovniku i okolici za kapare uložene u kvasinu (vinski ocat)

Kapeloti
tjestenina nalik šeširićima iz Puglie. Mijesi se od bijelog brašna i mekinja. Začini su razni: od vrškova repe, krumpira i rajčica do telećeg i svinjskog kotleta. (Tal. kuhinja)

Kaper
kopar
Moreš vu slani vodi obkuhane ščukovine … kapre … k tomu vzeti

Kaplica
fig. alkoholno piće, najčešće vino
Ja mu dam .. tokajera ali bukovca .. ova je kaplica .. osebujna moć

Kapljevina
mast koja cijedi ispod ražnja na topionicu (posuda ispod ražnja) (Posavina) (Posavina)

Kapuc
1. glavato zelje (Rab); 2. gornje lišće na kupusu (Cres)

Kapuciner
(*njem.* Kapuziner) crna kava u koju se doda nekoliko kapi mlijeka i izmiješana daje smeđu boju; boju kapucinskog habita (kapucin – pripadnik Franjevačkog reda. Smeđi habit (muško redovničko odijelo) s dugačkom kukuljicom.

Kapula
(*lat.* cepulla) crveni luk, čibula (Istra), čebula (Slovenija)

Kapular
koji jede ili prodaje luk

Kapulari
sarme od svježeg kupusa nadjevene mljevenom svinjetinom pirjanom na slanini, i luku i podliveno vodom

Kapun
kopun; uškopljeni mladi pijetao, s naznakom da je dalmatinski

Kapus
kupus, zelje

Kapusta
mađ. káposzta; zelje, kupus

Karabatak
(*tur.* kara bacak) zabatak (dodatak), gornji dio stegna u peradi

Karafindl
(*tal.* caraffina – bočica) 1. stalak s bočicama za ulje i ocat; 2. stalak s posudicama različitih začina

Karagača
vrst vinove bijele loze (Dalmacija)

Karamanka
karavanka; vrsta kruške koja je prenesena iz Turske (iz Karamanije)

Karamel
smeđa smjesa dobivena zagrijavanjem šećera na temperaturi od 190-200 oC; u slastičarstvu služi za bojenje, glazure, bombone, klače.
Razlikujemo karamel koji se *priprema iskuhavanje šećera* i koji se *priprema prženjem šećera*

Karamel preliv
(od. *španj.* caramelo, od *lat.* canna mella) – šećerna trska;
1.masa od šećerne trske koja se pretvara u šećer pri žarenju iznad 200 oC. Karamel preliv se često izbjegava raditi u kućanstvu zbog bojaznosti da neće uspjeti. Postupak: u posudu debela dna stavite kocke šećera i poškropite vodom toliko da se šećer natopi. Posudu stavite na vatru srednje jačine i povremeno protresite posudu. Ne miješajte da se ne zalijepi (žlica ili kuhača). Čim sirup zažuti sa strane znači da je dobio željenu temperaturu. Odmah ga prelijte preko poslastice da se ne zgusne.
Kada grijete, čim se iznad sirupa pojavi bijeli dim isključite ploču. Posudu operite tako da u nju stavite vodu i grijete (kuhate) oko 5 minuta, ako se odmah ne očisti, ponovite postupak; 2.vrsta bombona (karamela) – karamelizirati – namazati kalup karamelom (smeđe isprženim šećerom) dodati karamel nekoj smjesi (kremi i dr.).

Karamela
bombon od smjese prženog šećera i mlijeka

Karamelšnite
vrsta kolača

Karamut
(*tur. perz.*) vrsta kruške koja se upotrebljava za turšiju. Kad sazri, kora joj pocrni i otud je dobila ime.

Karanfil
(karamfil, karanfir, kalanfir *grč.*) 1. cvijet klinčića, al-katmer; 2. začin crna zrnca, karanfil – papar

Karas
slatkovodna riba, karaš

Karašlama
(*tur.*) vrst rane trešnje

Karašik
(*tur.*) smjesa žita, napolica: pol ječma pol raži; pol ječma pol pšenice

Karaškovnica
kruh od karišika (karišik – mješavina od zobi i pira: Lika)

Karatel
manja dugoljasta bačva (Dalmacija)

Karatilo
drvena bačva (Dalmacija)

Karbonara
(*tal.* carbonaio – ugljenar) vrsta jela: na prepečene kockice slanine dodati kuhane špagete (tjestenina) jaja i još malo zapeći

Karciol
kutljača, šeflja, *zaimača*; velika šuplja žlica za vaditi namirnice iz vode (tekućine)

Kardal
gorušica, slačica (isto što i ardelj)

Kardamom
(dragušac) biljka sličnih svojstva kao đumbir. Ugodna je mirisa i oštra okusa, najbolje uspijeva na Cejlonu. Upotrebljava se za razna pikantna jela i za razne tvorničke umake

Kare
(*franc.* carré - kvadratni) komad mesa s rebarcem (naziv po tome što se prije pečenja u meso zasijeku kvadratići).

Karega
bubreg (Istra)

Karhunkapala
poznati finski specijalitet, jelo od medvjeđih šapa, pečeno ili panirano.

Karfiol
(*njem.* Karfiol) cvjetača

Kari
vidi: Cary

Karišik
1. vrst pšenice; 2. mješanija zobi i pira (Lika)

Karlica
posuda od izdubljenog drveta, služi za razlivanje mlijeka

Karmenadl svinjski
je najbolji od karea. Težina jednog neočišćenog tj. s kostima kreće se od 150-200 g. Najčešće se prži ili peče na žaru.

Karmić
spremište zimsko za krompir, repu i sl. (iskopano u zemlji od 1—2 m i natkriveno slamom, kukuruzovinom, a kasnije crijepom; trap)
U jednom karmiću se nalazi samo stočna ripa.

Karmine
(karamine, krmine – Hvar) gozba; jelo koje se jede u kući pokojnika dok je on još u kući (zajedničkim jelom želi se utješiti obitelj pokojnika). Gozba u čast pokojnika. Umjesto kruha za karmine se spravljala pogača.

Karavansaraj
prenoćište za boravak putnika sa skladištem za robu i stajama za konje

Karotil
bačva (Dalmacija)

Karpuz(a)
(*perz.)* lubenica

Karta
drvena posuda za vino slična je bardaku, čuturi

Karuba
(*tal.* carruba, *ar.* harub) rogač; karuba (Rab)

Kasap
(*tur.* kasap) mesar

Kasato
(*tal.* cassato) vrsta sladoleda s dodatkom ušećerenog voća

Kastrola
(*njem.* Kasserolle) 1. prosulja, šerpenja, šerpa, tava, 2. rajndlika široka i plitka posuda za kuhanje

Kasuleta – "začinjeni lonac"
Južno Američki Indijanci, Cavina, priređivali su jelo "kasuleta" – "začinjeni lonac" koje se smatra pravim biserom kuhinje o kojem su pričali prvi kolonizatori iz Gvajane. Na vatri je neprekidno (uvijek) stajao lonac u koji su stavljali svakog dana meso, razno povrće (obavezno kukuruzna zrna) i ostale željene namirnice sa jakim začinima. Namirnice bi stavljali uvečer kako bi prvo jelo uvijek bilo pripremljeno za jutro, a tijekom dana samo bi lonac dopunjavali različitim sadržajem, kao i ostacima nepojedenog jela.

Kas(š)un
velika „kištra“ (sanduk) za spremanje žita (Istra)

Kaša
1.žitko jelo koje se kuha na vodi ili mlijeku od ječma, prosa, pšeničnog ili kukuruznog brašna; začini se uljem ili maslom U brašno se ulije vrela voda, brzo miješa, začini uljem ili maslom i soli;
Od starih vremena kaša se dijelila prema čvrstoći na tri osnovne: kašica (ili rijetka kašica); žitka (ili ljepljiva) kašica i tvrda, zrnata. U peći i pećnici kašu je najbolje kuhati u glinenim loncima i loncima od lijevanog željeza, dok je za pripremanje na štednjaku najbolje uzeti metalnu posudu sa zaobljenim dnom. Za žitke kašice uzima se emajlirana posuda.
Naj se daje betežniku nekuliko žlic jačmene kaše ali riškaše na gustom kuhane.
2.kaša je jedno od najraširenijih ruskih nacionalnih jela, odmah iza „ščija“. Prvotno se posluživala na svečanostima, svadbama, krštenjima, gozbama. Od 12 do 14 st. Riječ „kaša“ bila je sinonim za gozbu. Mnoge vrste ruskih kaša proizlaze od različitih vrst krupica. Gotovo od svake vrste zrna radilo se nekoliko vrsta krupice – od cijele do drobljenja na različite načine. Najobljubljenija je bila od heljde.
Osim krupne krupice – *jadrice,* koja dolazi u krute, zrnate kaše, radila se i sitnija kaša - *veligorka* i vrlo sitna – *smolenska.* Od ječma su se prirađivale tri vrste krupice: krupna - *geršl,* sitnija - *golandska* i sasvim sitna - *ječmena*, nalik na krupicu. Raširena je bila pirova (rižina kaša) – danas se priređuje samo u Zakavkazju (naziva se *zanduri*), prosena, griz (od pšenice), zobena (od cijele i usitnjene zobi) i zelena (od mlade, nedozrele raži). Od starih vremena kaša se dijelila prema čvrstoći na tri osnovne: kašica (ili rijetka kašica); žitka (ili ljepljiva) kašica i tvrda, zrnata. U peći i pećnici kašu je najbolje kuhati u glinenim loncima i loncima od lijevanog željeza, dok je za pripremanje na štednjaku najbolje uzeti metalnu posudu sa zaobljenim dnom. Za žitke kašice uzima se emajlirana posuda.

Kašamet
kaša i kiselo zelje zajedno skuhano. (Punat, Krk)

Kašasta kobasa
kobasica nadjevena kašom (ječmenom ili hajdinom)

Kašika
kaša (*tur.*) žlica, lažica, ožica

Kaškavala
(*tal.* caciocavallo) sir iz kobiljeg mlijeka, sir je dolazio iz Italije, još u doba Petra Hektorovića (Hvar)

Kašnjak
fijoka, ladica na sredini stola u kojoj se drži pribor za jelo.
Izvadi nožove iz kašnjaka.

Kašonja
onaj koji rado jede kašu (Lika)

Kaštradina
1. kozletina, ovčetina, bravetina, škopčevina (sušeno meso); 2. jedno od poznatijih jela u Dalmaciji i Lici. Jelo se priprema od mesa i raštike (vrsta kupusa), koja se ne reže nego trga i za vrijeme kuhanja se ne smije gnječiti jer bi postala grka. U jelo se mogu dodati grah ili kiselo zelje

Kaštrola
(*njem.* iz *franc.* casserolle) posuda za kuhanje i pečenje
Kupfernoga rajngleka ali kaštrole znutra pocinanoga;
Omaži medenicu ali kaštrolu z maslom

Kašun
sanduk za brašno (Benkovac, Dalmacija)

„Kate Libanova“
morska riba GRDOBINA (hrcez, hrnja, hrnjs, hudobina, morska žaba, morski đavo, pasja mati, raćina, rošpo, vražica, vukodlak, žaba, *Kate Libanova* - tako je zovu u Vinodolu; *lat.* lophius budegassa)

Katik
kiselo mlijeko u Uzbekistanu.

Katmer
lisnato tijesto koje se puni nadjevom od sira, mesa, i nečeg drugog po želji, i peče pod vršnikom (crepuljom)

Katrafund
teški kamen za uteg pri soljenju srdela u barilu

Katyk
ovčje mlijeko priređeno na kiseli način, s Krima

Kauguma
guma za žvakanje

Kaul(i)
cvjetača, karfiol

Kava
vidi: Kahva, kava s smetano (*slo*.) kava s vrhnjem. Kad se zasadi zrno kave treba čekati pet godina do prvog ploda.

Kava-odžak
(*tur*. kahveođagy) soba u kojoj se priređuje odnosno pije kava

Kavaliršpic
ribica

Kavana
(*tur*. kahvehane) lokal gdje se poslužuje kava. Prva kavana otvorena je u Carigradu 1554 god.; Den Haag i Amsterdam 1633; 1652. god. u Veneciji; 1664. u Marseju; 1652. u Londonu; 1688 u New Yorku; 1672. u Parizu; Hamburgu 1677 ili 1679.; Beču 1683.; Leipzigu 1694.; Stuttgartu 1712;, 1721. u Berlinu, Zagrebu 1744.; na Krku 1766.
Postojale su i šahovske kavane, od kojih su najpoznatije bile *Cafe de la Regance* u Parizu i *Old Slaughter* u Londonu.

Orijentalna kavana	prostorija u kojoj se po podovima nalaze debeli ćilimi na kojima satima sjede gosti podvitih nogu pijući tursku kavu iz fildžana, skuhanu u džezvici i umačući kocku šećera u kavu, pušeći nargile (perzijska lula, staklena posuda napunjena vodom kroz koju prolazi čibuk (cijev lule) presavijen nekoliko puta ili cigarete. Orijentalni tip kavane gotovo je nepoznat u Europi
Pariška kavana	od prve kavane 1672. god. kavane u Parizu razvijale su se u vlastitom stilu. Ova je kavana obično na prometnom mjestu, narudžbe se konzumiraju stojeći ili za stolom, gosti se ne zadržavaju dugo, dio stolova se nalazi i na pločniku ispred lokala, izbor usluga: jednostavna i miješana pića, manje porcije jela, a ponegdje i manji obroci jela. Slika *kavane Moulin Rouge*, slikara H.Toulouse-Lautrec postala je poznata i kao *music-hall*, uz postojeći *Folies-Bergères* (Henri de Toulouse-Lautrec (1864.-1901.) francuski slikar i grafičar; prikazao svijet kavana, kabareta i drugih mjesta zabave pariškog *fin-de siècle*a (prijelaz u novo stoljeće). Začetnik je modernog ilustriranog plakata)
Talijanska kavana	(espresso bar) mali lokali na prometnim mjestima, opremljeni barskim pultom i aparatom za brzo kuhanje kave (espresso

	aparat). Gosti se poslužuju hranom, napitcima, sladoledom, alkoholnim i bezalkoholnim pićem

Kavarisati
pržiti, prigotoviti kaurmu

Kavatap
vadičep

Kavelica
kost od bocke ili bataka (Slavonija)

Kavijar
(*tur*. kavijar od kedivskog; iransko pleme kraj Kaspijskog mora; chav-jar – kolač radosti); ajvar, usoljena riblja ikra, naročito od morune, jesetre, pastruge, kečige. Gurmanski specijalitet poznat još u antičko doba, koji se dobiva kad se od kožica i žilica oslobode riblja jaja (ikra), neposredno pošto su ribe uhvaćene pa se posebnim postupkom i usoljuju. Što je kavijar manje soljen, to je i finiji. Pravi kavijar se dobiva od ikre različitih vrsta jesetre, uglavnom onih koje se love u Crnom i Kaspijskom moru.
Prvi put se kavijar spominje u francuskoj kulinarskoj knjizi *„Le cuisinier royal“* (Kraljevski kuhar) iz 1828. god. „Ikra morune, kako je rade Tatari, koji ribu love duž Volge, sviđa se samo Rusima, a rijetko i strancima, koji su boravili u Rusiji“. U međuvremenu kavijar je postao najskupljom delikatesom na svijetu

Već prema vrsti jesetre, razlikujemo slijedeće vrste kavijara:

Beluga	kavijar od morune, najveće vrste jesetre, koja naraste do dužine od 9 m i dosegne težinu od 1.400 kg. Zrnca tog kavijara su crna do srebrnasto siva, krupnog promjera oko 3,5 mm, sadržaj soli nije veći od 5 posto, bjelančevina 32 posto i masti 15 posto. Od vitamina sadrži A, B i C. Kako ponekad ima i ugostitelja koji ne služe za primjer, događa se da patvore crnu boju pomoću maslinova ulja i čađi (ili prepržene kosti ili ugljene prašine)
Osjotr	sitnijeg zrna nego beluga, ali je isto tako vrlo ukusna
Ship	kavijar od jesetre teških 15 do 19 kg. Zrnca su srednje veličine
Sevrjuga	potječe od najmanje, ali najčešće jesetre. Zrnca su osobito sitna
Kungs kavijar	dobiva se od dimljene ikre jedne vrste oslića iz Tihog oceana
Keta kavijar	(ili ketovina) crvene je boje, a dobiva se od ikre keta ili lososa iz Tihog oceana (nije toliko kvalitetan)

Najbolji ruski kavijari:

Malosol (Ruski – slabo slan)	vrlo slabo posoljeni kavijar finog okusa. Kako je slabo posoljen (3-4% soli) trajnost mu je ograničena. Parnaja malosol lako posoljen kavijar od jesetri uhvaćenih zimi. Sevrjuga jače posoljen i u trgovinu dolazi u većim pakovanjima

Najbolji iranski kavijar:

Šahov kavijar ili *imperijal kavijar*	blago posoljen, srednje krupnog zrna i finog okusa

Icre negre	izvrstan rumunjski kavijar, sitnog zrna, blago posoljen

Kavijar mora imati podjednako velika zrna, mora biti staklast i suh. Onaj najbolje kvalitete mora imati okus po moru ili mora biti sličan oštrigama. Ne smije biti jako slan

niti kiselkast. Kako se brzo kvari moramo ga čuvati na vrlo hladnom mjestu. Danas u trgovini možemo naći pakovanja raznih veličina, uobičajena su manja u staklenim, porculanskim i limenim kutijicama.

Kavijar poslužujemo	u staklenim zdjelicama ispod kojih je nešto veća sa usitnjenim ledom. Temperatura mora biti između 0 oC i 3 oC. Pribor za jelo je uz zdjelicu i žličica od slonovače ili od rožine, a pregorene kriške limuna poslužuju posebno. Najmanja porcija je uobičajeno od 2 dag
Kavijar se konzumira	s prepečenim kruhom (tostom) i svježim maslacem na ledu, hlađenom vodkom ili suhim pjenušavim vinom, a pribor za jelo se sastoji od malog noža i vilice (ukoliko nije poslužena žličica)

Patliđanski kavijar	je proizveden na domaći tradicionalni način (nije pasteriziran kao tvornički), a ime je dobio zbog svoje boje i oblika. Kavijar spada u hladne zakuske
Kavijar od puža	nova delikatesa, puževa ikra ili jajašca, novitet je na francuskom tržištu. Prodaje se pakirano u bočicama po 50 grama. Najugledniji francuski restaurant, poznat po delicijama od puževa Maison de l'escargot (Kuća puževa), prvi je počeo posluživati vinogradski kavijar. Poslužuje se na tostu ili kao dodatak za oplemenjivanje nekih umaka. Vinogradski puž
	daje (izlegne) oko tri (3) grama sivih jajašca sedefaste boje

Kavolin
cvjetača, karfijol

Kavovar
sprava za kuhanje kave

Kavrač
puran, ćuran, tukac

Kavrga
posuda od lika na izvoru, da se njom pije voda

Kavun
(*tur.*) dinja

Kavurisati
kaurisati; pržiti meso, popržiti meso

Kavurma
kaurma (*tur.*) 1. vrsta konzerviranog mesa: meso od bravetine ili svinjetine izrezano na komadiće prži se bez dodavanja vode ili masnoće i kad je isprženo stavi se u posudu, prelije mašću i tako konzervirano troši se po potrebi; 2. jetra (džigerica), crijeva i drugo od droba isjeckano, na masti prženo i mašću zatopljeno (preliveno) da se dugo održi.

Kaul
cvjetača, karfiol

Kazan
(*tur.* iz *perz.* – kazan) isto što i kotao

Kažuni
kamene kuće okruglog tlocrta i visokog svoda u Istri; *torete, bunje* u priobalju; *vrtuljci* na Korčuli;

Keba
mali nož (džepni) za sklapanje, koričar nož. Izrađivani su u raznim veličinama od najmanjih (nekoliko centimetara) do velikih čije je sječivo i do petnaestak centimetara dugačko. Stari ljudi uvijek su za pojasom

nosili ovakav nož i svakodnevno ga koristili. Upotrebljavani su u različite svrhe, moglo se s njima i brijati. Noževe su izrađivali majstori kovači najčešće od starih kosa a kvaliteta noža je zavisio od vještine samog majstora. Rukohvat noža bio je najčešće od ovnujskog roga koji ako nije bio ravan sa ravnao u vrućoj vodi.

Kebab
(*tur.* kejbab, ←*arap.* käbab) 1. vrsta ražnjića, koji se u bivšem SSSR-u naziva *šašlik*, postoje mnoge vrste, ali je osnovno da se na ražnjić naizmjenično nabode nekoliko vrsta mesa i povrća, i peče na roštilju ili u plitkoj masti. Izvorno se radi od komadića janjećeg mesa. Pikantnost se postiže različitim začinima. Narodno jelo u Turskoj i Kavkazu; 2. danas je to *brzo jelo* od komadića mesa pečenih postupno na okomitom grilu, koje se poslužuje u lepinji i uz dodatak raznog povrća, u Grčkoj - *suvlaki*

Kecelja
sinonim za pregaču; dio ženske odjeće, koja se oblaći preko haljine, veže o pojasu, pokriva prednju stranu i čuva od nečistoće (često je od istog materijala od kojeg je i haljina sašivena)

Kecmanovka
kokoš sivkastošarene boje (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Kefir
(*tur.* kefir, tatarski hapir) veselo piće, piće za veseljake na Kavkazu; pučki, osvježujući, pjenušavi, slabo alkoholni mliječni napitak. Nalik je na kumis i jogurt, ima 0,2 do 1,0 posto alkohola, koji nastaje radom kefirova kvasca, koji se doda u kravlje mlijeko.

Kekeliš
smjesa od zaostala i raskuhana jela

Keks
(*engl.* cake – pogača, kolač) sitno pecivo od tankog tijesta (slano ili slatko, suho, tvrdo, dugotrajno), poslužuju se uz toplo mlijeko

Keleraba
koraba, repa.

Kelešica, kelašica, keleščica

(*mađ.* köles) kruh s posijama, običan prosti kruh – „panis cibarius“; vrsta pogače, koja se radi od glatkog brašna s masti; glatkim brašnom i kosanom mašću i jajima (Međimurje); tanko okruglo tijesto Vidi: Proha.

Kelih
kupa, posuda za pijenje

Kelner
(*njem.* Kellner) konobar, poslužitelj u gostionici, kavani, restauraciji

Kelneraj
mjesto u restauraciji gdje kelner/konobar preuzima naručeno jelo i piće, kako bi ga odnio do gosta

Kepčija, kevčija
(*tur.* kepçe, kefçe – *pers.* kefče i kepče) 1. velika žlica s dugom drškom; zaimača, kutlača, kojom se juha (čorba) stavlja iz lonca u tanjure; 2. *a.* polukuglasta posuda s drškom iz koje se prelijeva izvora ili zdenca, *b.* drvena čaša kojom se zahvaća voda iz škrapa; 3. pastirska drvena čaša (Slavonija Bosanska Posavina)

Kepe
vrsta slovenskog jela od mljevenog tijesta koje se oblikuju u okruglice s raznim dodacima, uvalja u brašno (tijesto) i isprži na masnoći (kepe = gruda, grumen).

Kerepuh
kerempuh; trbuh, drob, vamp, fileki (ličnost iz kajkavske priče, Petrica Kerempuh; simbol obješenjaštva. (*mađ.* kerek – okrugao + poh – trbuh)

Keška
češke, keškek, ćeškek (*perz.*) vrsta jela: dobro ukuhana masna kaša od oljuštene pšenice i kokošjeg mesa, koje se kuhanjem posve raspadne

Ketchup
(*engl.*) kečap; vrsta pikantnog slatkokiselog umaka od rajčica, gljiva, limunske kiseline, soli, šećera, paprike, čilija, muškatovog oraščića, cimeta, klinčića, pimenta, luka, sjemenke celera, đumbira, češnjaka. Donosi se gostu na stol u originalnim bočicama.
Najpoznatiji su:

Apple ketchup	umak od jabuka
Mushroom ketchup	umak od gljiva
Oyster ketchup	umak od kamenica
Peanut ketchup	umak od oraha
Tabasco ketchup	umak od kajenskog papra
Tomatoe ketchup	umak od rajčice

Preteča kečapa dolazi iz Kine, odakle su ga u Europu donijeli putnici u 7. stoljeću. Izvorno ime *qe tsiap* izgovara se na poznati način i ne dopušta dvojbu.

Ketuš
od *madž.* kettös (od kettö „dva“), sinonim za ortak, padaš u kakvom dohotku, poslu; ortak koji dijeli od mlina, suvlasnik (Pakrac); udruge, zadruge riječnih ribara (Zagreb; ketuš ribara s lijeve obale Save imali su pravo prodavati ribu na Markovu sajmu, za razliku od ketuša s desne obale)

Kezme
mlado prase, praščić, praščić godišnjak.

Kezmica
porcula, mala prasica

Kibla
(*njem.* Kübel) čabar, kablica, vjedro

Kiblica
mali čabar, vedrica

Kičiri
kaša od tučene riže i kukuruza, uz koju se služi jedna vrsta jogurta i umaka, začinjeno raznim aromatičnim biljkama (Afganistan)

Kičma
(*tur.*) leđa, hrbat

Kifl
1. kifla, kiflin, (*njem.-austr.* Kipflein) vrsta peciva od pšeničnoga brašna, roščić; dolazi od riječi Kipfel što znači zavinuto rebro broda. Ova vrsta peciva je poznati specijalitet bečkih pekara, a radi se od finog pšeničnog brašna i mlijeka. Na Badnjak 1227. god. bečki su pekari počastili svog vojvodu Leopolda.
Uz kiflu vezana je i povijest prve kavane u Beču. Poljak Franz Georg Kokischitzky (1683. god.) uz bijelu kavu počeo je posluživati i fino pecivo u obliku polumjeseca a kasnije i kolače. Tako su kavane postale mjesto gdje se nešto novo čuje ali i bude viđen. Kada se već spominje kavana, potrebno je reći da je prva kavana u Europi otvorena u Sarajevu 1592. (opisuje je turski povjesničar Ibrahim Efendija Alajbegović poznat pod imenom Pečevija u svojoj Povijesti – Tarihi Pečevi), u Parizu 1672. godine. Zagreb je dobio svoju kavanu 1744. godine. (vidi: Bečka kavana)
Šmerkiflice (njem. Schmer – salo) – kiflice od dizanog lisnatog tijesta koje se pripravljaju sa bijelim svinjskim salom i nadijevaju pekmezom ili orasima.
Za zajutrak friški kiflin .. mora biti

2, pecivo u obliku polumjeseca (hrvatska kifla – karakterističan oblik granica republike Hrvatske podsjeća na kiflu)
Nane, mogli bi već ispeć kiflice s pekmezom, odavno nismo ili kolača.

Kiflići
slatki kolačići u obliku valjušaka („njoka“).

Kiflinci
roščić od krumpirova tijesta prženi na masti (ulju) kao slani prilog glavnom jelu; patatini

Kikača
vrsta kruha s puno vrhova

Kikara, kikarica
(*tal.* chiccera) čikara, lončić, šalica (*njem.* Schale)

Kilica
vrsta peciva

Kilke, kielske sardele
(njem. Kielersprotten) Na dimu sušeni sleđevi (vrsta sleđeva) iz kielskog zaljeva. Konzumiraju se često sami kao i sardine, s maslacem namazanim na kruh ili kao dodatak uz jelo od jaja.

Kilometarvuršt
duga kobasica

Kima
(mljeveno ili kosano meso, tur. kimna) od mljevenog mesa i brašna naprave se male loptice koje se ispirjaju na već ispirjanom kosanom luku. Polije se vodom, posoli i na kraju se može dodati malo kiselog mlijeka

Kimetakta
kuhinjska daska za kosanje mesa (Kosovo)

Kimlin
kim, kumin

Kimov sirok
Sastojci: 1 kg svježeg kravljeg sira, 0,5 čaše kiselog vrhnja, 1 velika žlica kima.

Svježi kravlji propustite kroz stroj za mljevenje mesa, pomiješajte s ostalim sastojcima te podijelite na čunjaste kolačiće od po 10 dag. Omotajte ih pergamentom. Kad kolačiće prekrije prozirni sloj plijesni, papir skinite i pustite sirke da se prosuše. Pri jačem sušenju sirok se riba pomoću ribeža. (Litvanska kuhinja)

Kinč
blago, ures, nakit; ljepota; kinčiti - kititi, resiti, ukrašavati; kinđuriti – ukrašavati se preko mjere

Kineski kupus
Kineski kupus kuha se kraće od našeg jer su listovi mekši i nježniji. Kuha se *al denete*, i poslužuje kao:

predjelo s različitom umacima, ali najčešće s umakom od grubo mljevenog, prženog kikirikija, meda od bagrema, blagog curryja, usitnjenog mladog luka i malo pilećeg temeljca, nadjeveno pikantno predjelo začinjeno mljevenim mesom, preliveno mješavinom vrhnja i žumanca i zapečeno u pećnici
juha
varivo
složenac
kao salata ne treba ga rezati na rezance i soliti da omekša, već se priprema poput zelene salate, salata od rolica s nadjevom po želji i ukusu

Mesnate i široke stabljike mogu se pripremati posebno, kuhati na pari i panirati (pohati) jer okusom pomalo podsjeća na uzgojene šparoge.
Od začina najbolje se slaže s đumbirom, ljutim sečuanskim papričicama, rižinim vinom, mladim lukom, sezamovim uljem, uljem od kikirikija, vlascem i tamnim umakom od soje.
U Koreji ga pripremaju na način „kimichi“ – mariniraju u mješavini mladog luka, đumbira, ljutih papričica, češnjaka, soli i vode. Mariniranje traje najmanje tjedan

dana. Ovako mariniran čuva se u hladnjaku i nekoliko mjeseci. Koristi se kao dodatak kuhanim jelima od tofua, gljiva shiitake, mljevene svinjetine, junetine ili teletine dimljene, slatkovodne ribe, dimljenih jegulja.

Kineski začin
začinska smjesa od anisa, papra, komoračeva sjemena, klinčića, marelice i badijana (Fructus anisi stellati – svaki plod sastoji se obično od osam rozetastih ili zvjezdolikih cimetastosmeđih dijelova; miris je jak po anisu, a okus slatkast ponešto oštar) koji se kupuje u obliku praška. Začin koji po okusu malo podsjeća na sladić, u kineskoj se kuhinji upotrebljava za mnoga pikantna jela

Umaci
Pored začina, u kineska jela se stavljaju i razni umaci, a stavljaju se na stol tijekom objeda, tako da svatko umače zalogaje u umak ako smatra da se njime poboljšava okus posluženog jela.

Uz jela od mesa najčešće se poslužuju:

umak od šljiva	od zelenih kineskih šljiva
senf	razmućen s vodom, a ne sa octom
umak od kamenica	gust, slan umak smeđe boje napravljen fermentiranjem kamenica i fino sjeckanog đumbira; uvije se čuva u hladnjaku, umjesto njega možete koristit umak od soje pomiješan monosodijum glutamatom
umak od soje	*tamni* - gust i neslan koristi se kad se jelo želi učinit tamnijim; *svijetli* - jako slan, koristi se kad se jelo treba dosoliti
umak od crvenih paprika	tabsaco-umak
kineski ocat crni	koristi se uz pržene rezance; taman je i blag te ga razrijeđenog s vodom možete koristiti umjesto čistog octa, rižinog octa ili octa od jabukovače
satay umak	drži se u bočicama, a sastoji se od mljevenog prženog kikirikija i začina; čuva se u hladnjaku
ljuti kineski čili umak	prodaje se u malim bočicama i treba ga čuvati u hladnjaku, s*latki čili umaci* koriste se kao dodatak prženim jelima ili kao njihov sastojak
umak od soje i *kineski ocat*	koristi se uz pržene rezance

Namirnice bez kojih nema kineskog jela:

Agar-agar	vrsta želatine koja se radi od morskih algi. Nije ju potrebno držati u hladnjaku, a daje čvrstu želatinu zanimljivog hrskavog okusa
Bambusove mladice	svijetle mladice bambusa koriste se kao povrće. Obično se prodaju već skuhane, narezane i konzervirane. Zimski je bambus bolji, jer je znatno mekaniji. Jelima daju specifičan orijentalni okus (kao zamjenu možete koristiti svjež celer ili pastrnjak)
Biljno ulje	blago biljno ulje koristi se za prženje, ali Kinezima je ipak draže „kuhano“ ulje. To je ulje koje je korišteno jednom ili dvaput za prženje i izgubilo je svoj „sirovi“ okus

Zvjezdasti anis	jaka i oštra okusa, možda nije za osjetljive nepce. Znalci ga koriste kao začin za meso i perad
Chili	crvene ili zelene papričice melju se u prah Čest je i *chilli-umak* – ljuti crveni umak od papričica s dosta octa, šljiva, šećera i sezama
Đumbir	korjenasti začin, temelj istočnih kuhinja. Guli se (na tanke prutiće), riba ili reže, čuva se na suhom i hladnom mjestu, a u pijesku izdrži čitavu sezonu. Sušeni đumbir nije mu dobra zamjena, ali kristaliziran se može koristiti u nedostatku svježeg
Sušene gljive Shitake ili *wood ears*	sušene gljive posebna okusa, jelu se dodaju u malim količinama, pošto se natope u vrućoj vodi. Vrlo su skupe
Gljive crne	već sušene čuvaju se na hladnim tamnim mjestima kako ne bi popljesnivile. Prije upotrebe namočite ih 20 minuta u vrućoj vodi, odrežite im tvrdi stručak, a klobuke koristite cijele ili narezane
Vodene gljive	su već namočene i možete ih dodavati umacima ili juhama
Gljive obojnjače	prodaju se u limenkama, a ponekad i svježe. Male su, tamnosive i okrugle, a kad prerežete vidjet ćete u sredini oblik druge male gljive. Nakon što ih otvorite, čuvajte ih u hladnjaku najdulje par dana
Umak od Crnog graha	pikantan gust i slan umak u nekoliko varijanti, ovisno je li osnovi graha dodan chilli, češnjak ili sojin umak,
Hoj sijen ženg	umak od mješavine pirea jedne vrste graha i čilija (ljuto-slatkast okusa)
Vodeni kesten (*Trapa natans,* kod nas poznato pod imenom vodeni orah, vragolić)	malo okruglo hrskavo povrće (kineski šaš), prodaje se u limenkama a ponekad i svježe. Ugodno su hrskavi i blagog, jedva slatkastog okusa. Neupotrjebljene vodene kestene čuvajte u posudi prekrivene vodom u hladnjaku, ali ne dulje od nekoliko dana. Umjesto vodenog kestena mogu se koristiti jabuke „delišes“ (pazite da ih ne prekuhate, izrežite ih na vrlo tanke kriške i dodajte jelu neposredno prije iznošenja jela) ili celer
Kineski kupus, zeleno povrće	razne vrste kineskog kupusa imaju opću primjenu, a odlično prijaju sirovi ili pirjani. Nalik su prevelikom kupusu s dugim zelenim lišćem na tankoj visokoj stabljici (najviše sliči raštiki). Prodaje se na kineskim tržnicama i možete ga čuvati u hladnjaku nekoliko dana. Bijele dijelove stabljike narežite na rezance duge 10 cm i kuhajte dulje od lišća
Kinesko ukiseljeno povrće	to je mješavina đumbira, mrkve i mladog luka
Prah pet začina	Pikantan začin (slan, sladak, ljut, kiseo i gorak), upotrebljava se u apotekarskim dozama. Sastoji se od: anisa, cimeta, komorača, klinčića i papra. Pomiješan sa solju koristi

	se kao umak za prženu hranu te kao dodatak nekim jelima
Kineski papar u zrnu	male, crvenosmeđe suhe bobice slatkastog mirisa i blago paprena okusa. Dodaju su cijele varivima i juhama ili samljevene i pomiješane sa sojom u koje se umače pržena hrana
Kore za proljetne rolice	tanki listovi tijesta koriste se za umatanje pržene hrane, a pri prženju postaju jako hrskave. Pri upotrebi im čuvajte vlažnost tako, što ćete ih prekriti vlažnom krpom. Neupotrijebljene kore dobro umotajte dobro umotajte u plastičnu foliju i spremite u zamrzivač
Korijandar	listići sjemenkaste biljke istog naziva, poznatiji pod imenom kineski peršin
Kukuruz, mladi klipići	prodaju se u limenkama, a ponekad i svjež. Ti su minijaturni klipići ugodnog hrskavog i blagog okusa i omiljen su dodatak prženoj hrani
Mirin	vrlo slatki *sake*. Radi se od ljepljive riže uz dodavanje alkohola. Mirin se u Japanu smatra pićem žena, ali se ponajviše upotrebljava kao začin jelima. Od mirina se pridodavanjem fino samljevene riže pravi *shirosake*
Sušeni račići	Kinezi su veliki majstori u sušenju svih namirnica; račići i školjke koji se prije kuhanja namaču u toploj vodi standardne su kineske namirnice
tjestenina od jaja	prodaje se u malim zgužvanim gnijezdima. Prije kuhanja ih namočite
	ili nakratko prokuhajte kako bi se razdvojili. Svježe rezance treba samo nakratko prokuhati u slanoj kipućoj vodi
Rižino brašno	umjesto njega možete koristiti mješavinu ½ gustina i ½ običnog brašna
Rižini rezanci	vrlo tanke, blijede trakice krute vrste tjestenine napravljene od rižina brašna. Treba ih namakati u vrućoj vodi da bi omekšali i ne treba ih dugo kuhati. Namjeravate li ih pržiti, nemojte ih namakati, nego ih izravno stavite u umjereno toplo ulje i pržite ih tek onoliko koliko im je potrebno da promijene veličinu, pobijele i postanu hrskavi
Celofanski rezanci	uz standardne rezance od jaja ili riže, posebni specijalitet kineske kuhinje su staklasti, tzv. celofanski rezanci
Sezamovo ulje	tamnosmeđe ulje jakog okusa koji podsjeća na badem, napravljeno od sjemenki sezama. Koristi se za obogaćivanje okusa prženih jela i marinada
Soja	Jednogodišnja mahunarka koja u industriji prehrane ima važnu ulogu. Od nje se proizvodi ulje, brašno, tvornički umaci, a kod proizvodnje bezmesnog mesa (hrane budućnosti) jedan je od bitnih elemenata
Sojine klice, mladice	izrasle iz zelenih zrna (ili većih, žućih sojinih zrna) – mogu se nabaviti svježe ili konzervirane. Jedu se svježe ili pržene. Nakratko ih namočite u ledenoj vodi da bi bile

	hrskave. U hladnjaku ih možete čuvati kratko, samo nekoliko dana
Crna sojina zrna	usoljena i fermentirana sojina zrna mekana su i jako crna. Narežite ih i koristite kao slani začin
Soja umak	Proizvodi se od sojina sjemena (ponekad i od pšenice i raži) posebnim načinom fermentacija koja može trajati i godinu dana. Upotrebljava se kao začin juhama, varivu, umacima i dr.
Staklasti rezanci	Končasti rezanci od mungo-graha ili morskih alga, kuhanjem postaju prozirni kao staklo. Ta vrsta rezanaca omiljen je prilog ili pridodatak juhi u Kini i Japanu. Nakon kuhanja prepeku se na kosanom luku i svinjskoj masti do hruskavosti i začine umakom od soje
Tofu	glasoviti nadomjestak sira, sir od soje, bogat bjelančevinama jede se sirov ili pečen, a koristi se i kao dodatak za juhe, preljeve, salate i kuhana jela. „*Mekani*“ tofu prodaje se pakiran u male plastične tube s vodom i koristi se za dodavanje juhama i jelima od mesa ili povrća. „*Čvrsti*“ tofu narežite za prženje i dodavanje pirjanim jelima, a „stiješnjen“, koji je još tvrđi, možete pržiti dok mu površina dobro ne potamni
Vino; šeri, rižino, đumbirovo vino	suhi šeri odgovarajuća je zamjena za rižino vino. Đumbirovo vino također daje dobar okus
Wok	Za pripremanje nekih jela koristi se posebna posuda
	- **wok**. To je duboka, velika posuda kosih stjenki, načinjena od debelog lijevanog željeza. Kose stjenke omogućavaju da ih plamen liže do ruba tako da se ne zagrijava samo dno. Vok se može jako i podjednako zagrijati i u njemu se jelo vrlo brzo zgotovi i odmah posluži
Won Ton kore	mali tanki kvadratići tjestenine napravljeni od žumanjaka i brašna. Prodaju se u paketićima od tridesetak komada i mogu odležati nekoliko dana u hladnjaku. Uz wok se upotrebljava lopatica za miješanje i grabilica za vađenje hrane iz woka. Ako se đumbirom istrlja dno i stjenke woka, riba se sigurno neće lijepiti
Wan	je malena zdjelica za rižu i juhu koje su uvijek na jelovniku

Priprema koja uključuje guljenje i rezanje namirnica obavlja se sa satarom ili sjekiricom.

Riža

Zrna kuhane riže treba da su rastresita kao zrna bisera i laka kao proljeće, rekao je kineski pjesnik *Cin-lin*, o vještini kuhanja riže.

Malo tko zna da nije svejedno koju vrstu riže odaberemo za određeno jelo.

Sitna, neobrađena riža	najprimjerenija je za juhe i minestre te za kolače i slastice. Kuhamo je 12-15 minuta
Riža vrste „arborio“	idealna za rižoto, najprije se malo poprži, postepeno doda tekućina čime se dobiva kremasti

	umak, a jezgra riže i nakon pripremanja ostaje tvrđa
Riža vrste „basmati“	za koju Indijci kažu da je „kraljica riže“. Elegantnog dugog zrna, specifičnog okusa (kažu – miriše na snijeg Himalaje koji je natapa) koristi se biriani i pilav Dodate li pri kuhanju u vodu list lovora istaknuti će te njen kraljevski okus
Riža vrste“karolina“	(duguljast, velika zrna) upija dosta vode i zahtijeva duže kuhanje, 15-20 minuta. Koristi se za priloge različitim vrstama mesa i riba, za pripremu rižota, kao dodatak juhama
Riža vrste „maratelli“	nešto je krupnija i jedrija – odlična je za jednostavniji rižoto
Riža vrste „vialone“ i „arborio“	ima još krupnija zrna – i prikladna je za složenija jela
Riža okrugla zrna	koristi se za pripremu svih vrsta slatkih jela (riža u mlijeku, koh ..)
Riža bijela i kratkog zrna	obiluje škrobom, pri kuhanju se lijepi, mala je i ovalna. Koristi se za sushi te paellu
Bijel riža dugog zrna	Kinezi je nazivaju „vodenom rižom“ jer se uzgaja u monsunskoj regiji Azije. Kako ju je veliki Konfucije preferirao, i zbog njezine bijele boje (koju možete intenzivirati dodate li kod kuhanja malo limunova soka). Kinezima je najdraža
Bijela glutinozna riža	bogata je škrobom. Nakon namakanja kuha se na pari te poslužuje kao desert, a u nekim azijskim zemljama kao prilog jelima
Crna glutinozna riža	dugog zrna, bez glutena, ali puna škroba. Vole je azijski deserti i obroci. Namače se u vodi prije kuhanja
Divlja riža	je skupocjena pa se obično prodaje s običnom rižom. Riječ je zapravo o tankom dugom smeđem zrnu vodene trave koja raste u Velikim jezerima Sjeverne Amerike, orašastog okusa i raspoznatljive čvrstoće. Treba je dobro oprati prije upotrebe. Jeli su je Indijanci Chippewa!!
Jasminova riža	kuha se na pari, mirisna je i bijela dugog zrna. Uobičajena je uz tajlandska jela
Smeđa riža kratkog zrna	zdrava alternativa za bijelu rižu, ukusna je, izdašna i sočna. Dugo se pirja i upija ili prži na maslacu. Koristi se za rižoto, deserte, juhe i kosane odreske
Smeđa riža dugog zrna	zdrava je alternativa bijeloj riži dugog zrna. Odvojena duga zrna s ljuskom koriste se za salate, kolače od riže, pilave ili kao prilog uz jela iz woka ili curryja

Što se tiče omjera riže i vode, vrijedi pravilo da rižu kuhamo u dvostruko više vode nego što je njezina težina. Ipak, navedeno vrijeme kuhanja i količina tekućine samo su približno točni, jer su i ukusi različiti. Ne smijemo zaboraviti da nema gorega nego u posljednjem trenutku dodati riži vodu, posebice hladnu (poučeni tisućljetnim iskustvom Kinezi stave rižu u lonac, spuste vrh prsta na nju te doliju vode do prvog zgloba na prstu).
Rižu nikako ne smijemo oprati (osim za pripremanje posebnih vrsta jela), jer izgubi velik postotak svoje biološke vrijednost. Kuhamo je uvijek u otklopljenoj posudi, može i u glinenoj (iako neki misle da to nije dobro), i miješamo samo drvenom žlicom. Važno je vrijeme kuhanja: bolje minut manje nego pola minute previše.
Dobro je znati da riža preuzima miris svake mirodije koju joj dodajemo. U tome su pravi majstori azijski narodi.

Kinpakl
špek (*njem.* Kinnbacke – donja čeljust svinje u mesarskoj terminologiji) slanina na kinpaklu

Kiper
(*engl*. kipper) soljena i u dimu sušena riba (losos, sleđ)

Kirbaj
kirvaj; crkveni god, proštenje (*njem.* Kirchweihe)

Kirš(n)štrudl
(*njem.* Kirsche – trešnja; Kirschenstrudel) savijača od trešanja

Kis
ocat

Kisac
domaći kruh od kisela tijesta (Kosovo)

Kisal
(kiselina, kislač) kiseljeno povrće, turšija

Kisela pita
radi se od istog tijesta kao kruh. Razvuče se rukom ili valjkom za tijesto na debelo, pospe smjesom svježeg kravljeg sira, kajmaka i jaja, pomasti (poškropi rastopljenom svinjskom masti), savije (zarola), stavi u pleh (lim za pečenje), odloži da naraste i ispeče.

Kiselāk
kiselo mlijeko

Kiseli kolačići (uštipci)
zamijesite tijesto kao za kruh s germom (kvascem), ali sasvim meko. Kada tijesto uzađe (naraste), uzimajte žlicom umočenom u ulje i pržite u vrelom ulju. Poslužite toplo, možete ih po želji i pošećeriti.

Kiseliši
Naziv za vina proizvedena od grožđa koje je bilo posađeno na lošim terenima i položajima, a u kojima se forsirao visok prinos, tako da su bila naglašeno kisela. U njima je dolazilo do preranih efekata brzog starenja, imala su čudan, nečisti i nevinski miris. A često je u njima bilo primjesa direktno rodnih hibrida. No takva su vina uglavnom prošlost. Ona su se radila bez taloženja, odnosno bez sumpora pa su brzo starila, oksidirala i bila praktički neupotrebljiva. Sumpor je pak nužno zlo u proizvodnji vina. Ako se racionalno i pametno upotrebljava, služi za stvaranje i čuvanje dobrog vina. Ali ako se pretjeruje s upotrebom sumpora, dobiju se vina koja uopće nisu za ljudsku upotrebu. Prije ljudi nisu toliko pazili na to, dodavali su koliko treba i koliko ne treba i, što je još važnije, i kad treba i kad ne treba, odnosno u krivo vrijeme tijekom procesa. Od tog sumpora ljude često boli glava, a može biti i štetan za zdravlje.

Kiselj
(*rus.* Kisel) jelo od krumpirova brašna i preliveno voćnim sokom

Kiseljača
kiselica

Kiseljak
1. kiselak, sir od kiselog vrhnja, od kiselog skorupa; 2. kiselica (vrsta trave)
Ali vzemi za velikoču 1 jajca kiselaka sira

Kiseljenje u komu
da li se još tko sjeća, npr., jela sa repom koja je bila kiseljena **u komu** (drožđu, tropu, komini) koja je dobila blagi okus po voću i kvasini (vinskom octu) ili od kiselog zelja koje se kiselilo s kukuruzom, hrenom, dunjom, ili jela koja su začinjana raznim dodacima od – mješavina suhog povrća.

Kitchen-clarc
(*engl*.) kuhinjski tajnik, osoba koja vrši administrativne poslove u velikim kuhinjama a ujedno kontrolira rad u kuhinji i rukovanju živežnim namirnicama.

Kitice
svadbena kruna, koju su nosile samo plemenitaške mladenke (Turopolje)

Kitir
(*tur*. kytyr) kockice od kukuruznog zrna, „pucanice“ (popkorn)

Kitnkez
(*njem.* Quittenkäse)
„sir“, hladetina od dunja

Kitovo meso
tamnocrvena punokrvna boja, bez mirisa, okusa slična divljači, zapravo nema nikakvog, nama poznatog okusa s „morskim stanovnicima“. Stručnjaci kažu da je to najkvalitetnije meso jer nema masnoće, ona je sadržana u kitovoj koži. Norvežani ga priređuju na bezbroj načina, ali najčešće kao odrezak uz kojeg se najčešće pije pivo, umjesto vina. Kitova dimljena salama, ili sušeno meso, gotovo crne boje, obavezan je sastojak svake *hladne plate*.

Kivi (Kiwi)
Zanimljivo voće iz Kine („kineski ogrozd“ - „yang tao“, što u prevodu znači kineske gusje bobnice) osvojilo je svijet tek nakon što su ga naveliko počeli uzgajati na Novom Zelandu i prozvali prema ptici zaštitnici (smećkasta ptica koja tu obitava). U leksikonima ćete naći podatke o ptici, a ne i o voću, koje je zavladalo europskim tržnicama, a uzgaja se i kod nas. Kivi ima tvrdu, dlakavu koru, a zrelo meso mu je sočno i ukusno, pa ga ostavite da dozori u kući kupite li pretvrdi. Za tu kinesku drevnu deliciju danas se zna da ima više vitamina C nego naranča, a kalijem je bogatija čak i od banane. Danas se najviše kivija, osim u Novom Zelandu, uzgaja u SAD-u, Italiji, Japanu, Francuskoj, Grčkoj i Čileu.

Klapunjača
kamenica, oštriga

Klaret
(*slo*.) vrsta bijelog vina

Klarificirati
(*franc.* clarifier) bistriti, razbistriti neku tekućinu, juhu, aspik i dr.

Klašun
„nešto izvrsno“; grozdasti slatkiš od brašna i jaja s nadjevom od voća (npr., oraha) i prožet mirisom esencije od domaće rakije od ruža (naročito popularan na Korčuli)

Klecenbrot
Klecinprot (*njem.* Klötzenbrot) vrsta kolača s orasima, naš izraz: „kolednik“; klecin prot; Božićni kolač – od sušenog voća. Radi se od raženog i kukuruznog brašna sa suhim šljivama, suhim jabukama i suhim kruškama (Međimurje).

Klet
kućica u vinogradu, klijet. *„Ti sluga kleti teci, vina moga simo nosi“*

Klinčec
mirisni začin karanfil
Ako nemaš cimeta, vzemi 7 ali 8 klinčecov

Klinčić
Najstariji pouzdani zapis o klinčiću potječe iz kineske dinastije Han (od 206. pr K. do 220), kad je dvorjanima služio kao osvježivač daha prije no što su išli u posjet caru.
Pod klinčićem se razumijevaju potpuno razvijeni, sušeni cvjetni pupoljci od Caryophyllus aromaticus L.. Tom klinčićevu drvu bila je prvotno domovina na Molukima (Moluški otoci; Indonezija), ali se sada sadi u različitim tropskim zemljama. Začin se dobiva sušenjem nezrelih pupoljaka trajnice Syzygium aromaticum, koja doseže visinu od osam do dvanaest metara, ima gustu krošnju i sjajno i vrlo aromatično lišće. Zbog toga su šetnje mirisnim šumarcima nezaboravni doživljaji. U doba jedrenjaka pomorci su tvrdili kako mogu nanjušiti te otoke dok su još daleko na pučini. Klinčići rastu u grozdovima, koji su prvo zeleni, potom žuti, ružičasti i napokon crvenkastosmeđi. U nekoliko dana, koliko traje berba, berači ih štapovima tresu s grana. Suše se na tropskom suncu i dobivaju tipičan izgled klina, zbog čega su Rimljani klinčić zvali i *clavus*, što znači čavao.
U kuhinji služi pri priređivanju kolača, u slastičarstvu, pri kompotu i kod nekih marinada. Mnogi likeri sadrže ponešto klinčića ulja.

Klipara
rakija od kukuruza

Klipić
1.Varaždinski klipić; zaštićena autohtona vrsta peciva koje se konzumiralo uz vino. Tijesto napravljeno od mlijeka, brašna, šećera i kvasca, nakon što je uzašlo (dignulo se) oblikovalo se u štapiće dužine 20 cm – klipiće. Prije pečenja premazalo se umućenim jajetom i posulo kimlom; 2. plod kukuruza sa zrnjem.

Klobasa
(*slo.*) kobasa

kašnata	kašna
mesena	mesnata
prtena	jetrena

Kloše
(*franc*. cloche) – zvono; vrsta metalnog poklopca koji služi za pokrivanje jela (obično od kuhinje do stola gosta) na pliticama da bi jelo zadržalo adekvatnu temperaturu posluživanja.

Kloštar
samostan

Klunda
kriška kruha (Olib)

Klutirati
(*franc.* clouter) ribu, meso; nabosti tankim kratkim prutićima, gomoljike, šunke i slično, prije pečenja.

Ključ
(*slo.*) mladica vinove loze, sadnica vinove loze s komadićem lozina stabla

Kljuk
izmuljano grožđe iz kojeg se cijeđenjem i vrenjem dobije vino (Benkovac, Dalmacija)

Kljuka
dug štap za branje („češanje“) maslina;

Kljukati
šopati (gusku, puru, patku) agresivno hraniti životinju da se udeblja i postigne neumjereni prirast u količini mesa.

Kljukovnica
jelo napravljeno od pogače, poliveno vrelom vodom i začinjeno mašću (Lika)

Kljukuša
jelo slično popari – pečeno tijesto prelije se vrućim mlijekom i pospe usitnjenim češnjakom.

Knajp
(*njem.* Kneipp) knajp, prženi ječam kao nadomjestak (surogat) za kavu

Knedl
(*njem.* Knödel) valjušak, okruglica; vrsta jela od tijesta ili i mesa. Knedl je specijalitet Srednje Europe, a porijeklo mu je najvjerojatnije iz Češka, jer su tamo vrlo omiljene. Rade ih od onih teških s krumpirom, pa sve do lakih od žemlji, a da ne govorimo o nebrojenim varijacijama slatkih prozračnih knedli. Sve one imaju jednu zajedničku osobinu: okrugle su, ili malo duguljaste i sve se kuhaju u vodi.
Buš jel knedl

Kniš
židovski specijalitet koji se danas poslužuje na koktel-partijama. Radi se od brašna, praška za pecivo, soli, jaja, ulja i vode. Zamijesi se tijesto osrednje čvrstoće i ostavi da odstoji na dasci. Tada se izrađuju po želji: pužići ili boščice.

Boščice	okruglim kalupom promjera7-8 cm izvade se krugovi iz razvaljanog tijesta i na svaki stavi u sredinu malo nadjeva. Krajevi tijesta se skupe i na vrhu pritisnu prstima da se slijepe. Peče se u namašćenom plehu u zagrijanoj pećnici (250 oC) 30-40 min. Dok ne porumene. Nadjev se radi od krumpira, sira, mesa, piletine.
Pužići	na razvaljano tijesto se stavlja željeni nadjev i sve uvije u rolu. Isječe se na komade duljine 4 cm i ispeče u podmazanom plehu

Knjižnjak
volovski želudac

Kogoma
lončić za kuhanje kave

Koagulirati
zgrušavati se (npr, mlijeko), proces kad tekućina prelazi u stanje gelea, zgrušavanja.

Koba
zemljana posuda duguljastog dna za maslo, skorup, mlijeko, sir (Lika)

Kobasica
Jedna od omiljenih specijaliteta na žaru (roštilju) je kobasica. Njihova je povijest započela još prije 3500 godina, kad su Babilonci odlučili nadjenuti (puniti) životinjska crijeva začinjena mesom. Taj su „izum“ preuzeli Grci, a potom Rimljani, kojim su kobasice bile neizostavan dio raskalašene svečanosti u čast pastirskog boga Lupercula. S pojavom kršćanstva sablažnjive su igre bile ukinute, a i jedenje kobasica proglašeno je grijehom.
Kobasice ipak nisu nestale s rimskih jelovnika, jer se puk njima potajno opskrbljivao uz pomoć krijumčara. Krijumčarene kobasice kolale su Rimom u tolikom broju da je zabrana uskoro i službeno ukinuta. U srednjem vijeku kobasice su doživjele pravi procvat. Udruge mesara diljem Europe smišljale su nove naputke (recepte) pa je gotovo svaka pokrajina uskoro dobila svoju kobasicu, različitu od drugih oblikom, sastojcima, mirisom i drugim osobinama.

Kobasice po furmansko
(na kočijaški način) kobasice kuhane u bijelom vinu i prelivene vinskim umakom (Goriška brda, Slovenija)

Kobasičarski proizvodi
kobasice i salama, vidi: salama.

Kobilica
prsna kost u ptica i peradi
Na Martinje na pečene guske oglobani kobili kuliko je bele kosti tuliko snega

Kobler
vinova loza crna sitna slatkog grožđa (Cres, Krk)

Kocen
1. oruljeni klip kukuruza; 2. ostatak pojedene voćke.

Kočiti
tući mlijeko u stupi

Kočun
željezna šipka s kukom na krajevima (jedna se objesi o komoštre nad ognjištem a na drugu se objesi bruncin (lonac)

Koentro
(*franc.* cointreau) vrsta likera vidi: Leksikon pića

Kofi brejk
(*engl.* coffe break) – naziv za pauzu, stanku ili prekid između dvije seansi nekog sastanka, konferencije, skupa. Za vrijeme te stanke, sudionici se poslužuju prvenstveno kavom, a zatim i ostalim napicima, uz prateće sitne zalogaje, za okrjepu.

Kofta
kofta je bliskoistočna i južnoazijska ćufta. Riječ kofta je izvedena iz perzijske *kūfta*: perzijski *kūftan* znači „istući“, „satrti“ ili "samljeti". U najjednostavnijem obliku, koftas se sastoje od kuglica mljevenog mesa, najčešće govedine ili janjetina, pomiješane sa začinima i/ili lukom. Vegetarijanske varijante kao *lauki kofta*, *Shahi aloo kofta* popularne su u Indiji. Meso se često miješa s drugim sastojcima, kao što su riža, bulgur (stupana/tucana pšenica), povrće ili jaja u oblik glatkog tijesta. Koftas su ponekad napravljeni od ribe ili povrća, posebno u Indiji. Termička obrada je raznolika: žar, prženje, parenje, poširanje, pečenje ili mariniranje, i posluženi s bogatim pikantnom umakom. Varijacije se pojavljuju u Sjevernoj Africi, Mediterana, Srednje Europe, Azije i Indije. Prema anketi u Turskoj je evidentirano 291 različita vrsta kofta, gdje su i najpopularnije. U arapskim zemljama, kufte se obično oblikuju u cigare ili cilindre. Najraniji naputci (evidentirani u nekim od najranijih poznatih arapski kuharica) opisuje pripremu od kosane janjetine oblikovane u narančaste kuglice, glazirane s žumanjcima, a ponekad i šafranom. Ovakav postupak zapadno kulinarstvo naziva pozlata, ili *endoring*. Postoje mnoge regionalne razlike u pripremi i oblikovanju, tako je poznat neobično veliki iranski *Kufteh Tabrizi*, promjer od 20 cm.
Koftas se u južnoj azijskoj kuhinji obično priprema sa curryem, a ponekad i sa jajima. Jaja se nadjenu u začinjeno meso i konačni proizvod podsjeća indijski *Scotch egg*. Ova inačica kofta jako su popularna azijskim obiteljima i na jestvenicima indijskog restorana. Zapadnom Bengalu, Indiji i Mianmaru (Bangladešu) koftas se pripremaju od škampa, riba, banana, kupusa, kao i mljevenog kozjeg mesa.

Koga(o)
kuharica, kuhar

Kogoma, koguma
lončić s poklopcem za kuhanje kave (Dalmacija)

Kogula
(*tal.* cogoma) posudica za kuhanje kave, mlijeka ili čaja

Kogum
(*tur.* đugum) 1. džezva; 2. manja posuda u kojoj se kuha voda za kavu

Koh
(*njem.* Koch) vrsta kuhanog kolača; povarak

Kohla
pečnica (Međimurje)

Kokerija
(*franc*. coquerie) brodska kuhinja

Kokica
isprženo kukuruzno zrno. Kokice stare 5600 godina nađene su u špilji u Novom Meksiku.

Kokoskifl
vrsta kolača od kokosa

Kokosov orah
Iako smo navikli pripremati slatka i slana jela od kokosova brašna i mlijeka, većina kulinara pritom ne zna da je to sjemenka biljke kokosove palme. Godišnje na toj biljci izraste više od stotinu oraha, što se ponavlja idućih sedam desetljeća. Taj se orašasti div sastoji od nekoliko slojeva zaštićenih tamno smeđim tvrdim oklopom. Stoga se najprije mora oguliti i rascijepiti kako bi se zaštićen ovojnicom mogao koristiti jestiv mesnati dio, te kao osvježavajući napitak piti mutni sok kojim je ispunjen središnji dio. Da bi se kokosov orah koristio kao namirnica treba ga osušiti, pa tek onda izvaditi mesnati dio, na ribati ga i dobiti traženo kokosovo brašno. Najčešće se koristi kao sastojak za pripremanje slastica, a ako se u posebnim pogonima primiješa mutnom soku nastat će popularno kokosovo mlijeko koje se koristi u pripremanju slatkih i slanih jela. Mesnati je dio ploda i dragocjena sirovina za industrijsku proizvodnju kokosova ulja.

Kokote
(*franc.* cocotte) – vatrostalna zdjela od porculana u kojoj se pripremaju jela koja imaju kratak proces pripremanja, koja se zgotovljavaju gratiniranjem ili kuhanjem u pari (suflei, nabujci i sl.).

Koktel-partija
(porijeklom iz Amerike) sastanak (domjenak) na kojem gosti najčešće stoje u manjim skupinama, a jelo i piće nudi se naokolo. Budući da gosti jedu i piju stojeći i bez pribora za jelo poslužuju se samo mali zalogaji. Razlikujemo dvije vrste koktel-partija:
a) koktel-partija između objeda i večere, na kojoj se poslužuju male količine jela
b) proširena koktel-partija koja zamjenjuje neki dnevni obrok, a organizira se uz veliku količinu hladnih zalogaja, toplih jela, raznih kolačića, voćnih sokova; vidi: Cocktail – Barska terminologija

Koktel od rakova
vrlo cijenjeno hladno predjelo. Priprema se od sitnih dijelova rakova mesa, umaka napravljena od majoneze izmiješano s kečapom od rajčice i tučenim vrhnjem, salate izrezane „žilijen“. Poznati su kokteli: od škampa, jastoga i drugih školjaka.

Koktel sendvič
Termin pod kojim se podrazumijeva: 1. na kriške prepršenog kruha složena razna pikantna jela kao kavijar, ringlice, kobasice, salama, sir, kiseli krastavci i dr.
Kod nas je uobičajen izraz *„canape (kanape) sendvič“* – ***<u>što nije ispravno</u>***; 2. svako jelo koje se složi na prepršen i maslacem premazani kruh.

Kokošice
tijesto od brašna, kvasca, soli, ulja maslinova, anisa (na vrhu noža) i soli, kao za dizane kolače. Nakon što odleži – digne se, razdijeli se na četiri komada i oblikuje tri zavijutka. Nakon što još odstoji 15 minuta peče se u pećnici na visokoj temperaturi, poslužuje se sa slanim srdelama začinjenim maslinovim uljem, kvasinom i paprom (Dalmacija).

Kokuruza
isto što i kukuruz (a)
More biti i kokuruzna i žitna mela

Kolacija
međuobrok, užina; doručak (Istra)

Kolacijum
(od *lat.* collatio – *tal.* colazione) doručak, samostanski termin za obroke jela

Kolač
1. okrugli mornarski bijeli dvopek; 2. bilo kakvo drugo jelo koje se mijesi u okrugli oblik(kotača) (dalmatinski otoci)

Kolačar
proizvođač i prodavač kolača, slastičar

Kolačići na umak
radi se djelomično kao kima, ali se kuha (ne u vodi), u mješavini češnjaka, jaja i kiselog mlijeka

Kolačnik
lim za pečenje kolača

Koleda
1. krijes; 2. božićnjak, libača: veliki božićni kruh

Kole(n)da
1. krijes; 2. božićnjak, libača: veliki božićni kruh; 3. Nova godina – 1 siječanj – naziva se *kolenda*. Dar koji se prima tog dana, naziva se *kolende (a)*.

Kolinje
fureš, kolina, svinjokolja 1. poslovi oko spremanja svinjskog mesa, pravljenja kobasica, topljenja masti, 2. dar u obliku mesa ili mesnih prerađevina nakon klanja svinje (svinjska daća); gozba prilikom klanja svinje.
Klanje svinja, raspodjela mesa i njegova prerada ima dugu tradiciju u našim seoskim domaćinstvima. Ovaj običaj nastao je iz praktičnog razloga, još u davnini, kako bi se sačuvalo meso za duže vrijeme. Običaji spremanja mesa (načina prerade) razlikuju se po pojedinim našim
krajevima, ali im je uvijek zajedničko: rad s druženjem, veseljem i uživanjem u raznim specijalitetima. Kolinje se počinje raditi od 1. studenog i traje 3 mjeseca. Izabire se dan kad ne pada kiša ili snijeg, a temperatura je oko 0 oC. Gastronomski (kulinarski) užici na kolinju svojom ljepotom i užicima slijede težak rad.
Počinje se rakijom, šunkom, kulenom. Poslije prve prerade dolazi na red užina koja se u pravilu odvija s nogu: pržena svinjska jetra, okruglice sa šljivama, vruće kuhano vino.
Za objed, kada je i odmor nakon prvog dijela rada, poslužuje se: kolinjski čobanac, salenjaci, vino.
Večera je pravo slavlje poslije obavljenog posla i sastoji se od: juhe od svinjetine, kuhane svinjetine s umakom od hrena, sarme, pečene svježe kobasice s kiselim zeljem, pržene pečenke s mlincima, paprenjaka, štrukli od sira, rakije i vina.
Jedna tovljena svinja od 150 kg daje približno:

60-70 kg masti i slanine
30-40 kg mesa
15-20 kg mesnih kobasica
15 kg jetrenjača i krvavica
5 kg tlačenica
tj. 125-135 kilograma prerađevina. Nekada su se klale svinje teške oko 200-250 kg

Kolombač
kukuruz (Crna Gora – sjeverni dio i sjeverni dio Albanije) = tj. Kolumbovo žito.

Kolor
vidi; Color

Koluba
uskrsni bijeli kruh s jajima (jajčenik, jajnica, jajnik) (Vrgada)

Kolubica
1. kolačić za Božić (Krk); 2. mali popečak

Koludar
vrsta vinove loze (Crikvenica)

Kolumbina
slatka, pečena uskrsna pletenica

Koljata
usireno mlijeko: *„Nemoj mi siti koljatu, neće mi zajti sir“.*

Kolje
drveno kolje je najstariji oslonac lozi. Najdugovječnije drvo je od kleka (20 i više godina), hrast (15 g.), pitomi kesten (12 g.), bagrem (10 g.)od crnogorice (3-4 godine). Najbolje je sječu drva za kolje obaviti zimi kada je drvo u potpuno zimskom odmoru tj. zrelo i komapktno.

Koljivo
(*grč.* kollybos – sitan novac) jelo od kuhane pšenice, šećera i usitnjenih oraha, zove se još i „varica“ (blagoslovljeno od svećenika, jede se kod pravoslavnih na krsnim slavama i posmrtnim daćama – zadušnica)

Kom
1. (*grč.* komys – svežanja, gvalja) trop, drožđe, ostaci od prešanog grožđa ili voća, od kojeg se peče rakija; 2. odležana zdrobljena masa šljiva, grožđa, jabuka i ostalog voća (nakon pravljenja vina; može se praviti ali i nemora), od koje se peče rakija
Imamo fain koma, pa ćemo moć peć rakije
Ko zna ispeć od komine se dobiva dobra komovica rakija

Koma
1. ugrijana, neistopljena žmara od loja ili sala; 2. obilat zalogaj slanine (Lika)

Komaštra(e)
komoštra; željezni lanac (verige) nad ognjištem o kojima visi kotao, pinjata, lonac

Kombost
1. vrsta jela od kiselog kupusa i čorba od iskosanog kiselog kupusa u kojoj se kuha suho meso; 2, jelo, uopće, od ukuhanog i konzerviranog povrća

Kombu
kombu alga je izvrsna za jačanje krvi i organizma (u Europi je poznata njezina inačicapod nazivom *kelp*). Potiče inteligenciju i jasno razmišljanje. Kombu kuhana s tamarijem pojačava seksualnu vitalnost i snagu. U Japanu se tradicionalno koristila za potamnjivanje kose.

Komen ognjeni
ognjište

Komeštivile
prodavaonica mješovite robe

Komin
(*grč.* kominus) ognjište – kuhinja, dio kolibe s ognjištem

Kominata
ognjište u širem smislu

Komis
naziv za vojnički grah, vojnički kruh (naziv u bivšoj austrougarskoj vojsci)

Komitski ražanj
ražnjići od janjetine, svinjetine, piletine, jetara, paprika, preliveno kajmakom (komit – drug, pratilac).

Komlov
(*mađ.* komblo-hmelj) krušni kvasac od hmelja i kukuruznog brašna (ili mekinja)

Komola
niski ormar s ladicama, komoda

Komora
1. soba za spavanje u seljačkoj kući; izba. 2. smočnica, ostava. 3. formacija ili dio vojne jedinice s konjima i vozilima koja prevozi hranu i druge potrepštine.

Komornik
Sobar, posteljnik, u službi vladara ili crkvenog dostojanstvenika

Komoštre
željezni lanci (verige) o koji se vješa posuda u kojoj se kuha na ognjištu.
Navisi brunzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vićeru.

Komovača
drožđenka (tropica) rakija od koma, tropa, drozge

Kompaktna jela
jela vezana jakom zaprškom, gusta jela

Kompjer
„kompjer na tepsiju“ krumpir izrezan na okrugle ploške i pečen s mesom za nedjeljni ili svečani ručak (Posavina)

Kumpjeri
krumpiri.
Al sam se juče nažboka kupusa i mesa i kumpjera ucjelo! – Oguljeni cijeli krumpiri kuhani u slanoj vodi.

Kompjeruša
krumpiruša; savijača u koju se stavlja nadjev od krumpira s lukom, vrhnjem, jajima i slaninom (Posavina)

Kompot
lat. (compositus – sastavljen) voće ukuhano sa šećerom. Dijelimo ih na dvije osnovne skupine:
kompoti od svježeg voća
kompoti od sušenog voća
Poslužuju se uz pečeno i prženo meso, tjesteninu i kao desert, uvijek hladan, ali ne leden.
Najjednostavnija priprema voća je u - kompot i sastoji se u tome da se voćni plodovi, najčešće kuhani, zaliju kipućom šećernom otopinom (sirupom) ili alkoholom, steriliziraju, odnosno u dobro zatvorenim posudama (bocama ili „staklenkama“ - „teglama“) prokuhaju u vreloj vodi i čuvaju do upotrebe. Šećerna otopina, koja mora biti gušća (ali ne previše gusta), ima osobinu da sprječava razvijanje nižih organizama, a da se pri tome ne mijenja ni boja ni aroma voća. Voćni plodovi pri tome dobiju i vrlo prijatan okus. Za kompot se uzimaju najljepši voćni plodovi od najboljih sorti, čista voda i šećer najbolje kvalitete. Pri pripremanju kompota valja paziti da se održava čistoća, da se ljuštenje voća izbjegavaju noževi od metala, ne emajlirane posude i da se kompotu ne dodaju nikakvi dodaci kao npr. salicilna kiselina, jer ona ne samo da kvari okus voća već nije ni korisna.
Stari način priprave kompota je i korištenje meda, tj. njime se zasladio vinski ocat i zasladila rakija.
Voće za kompot mora biti svježe, zrelo ali ne prezrelo, što bolje kvalitete, da je slatko i sa što tvrđim mesom. Naši stari bi rekli – *da je zdravo i jedro*.

Komuša
klip kukuruza

Komušina
osušeno lišće kukuruza

Komuška
komoška; mahuna

Konastra
kolastra, kulastra, kunastra; prvo mlijeko polije telenja (Poljica)

Konata
vrč od gline za vino

Končati
dodatno začiniti jelo

Koneštra
košara, košarica

Kondir
(kondijera) (*grč.* kautharos – trbušasta čaša) vrč, krčag, pehar, pokal

Kondit
sud za piće iz kojeg se toči u čaše (Ston)

Konditor
(konditoraj) (*lat.* condire – začiniti, zasladiti) slastičar, slastičarnica

Konditoraj
(*njem.* Konditorei) slastičarnica

Konfekcionirane usluge
hrana ili piće zapakirani u manjim količinama (sendviči, kolači, voće, male boce pića), pogodni za konzumiranje bez dogotavljanja

Konfekt
(*lat.* confectum – zgotovljen, *tal.* confetto) kolačić, poslastica, slatkiš, bombon

Konfekti
su vrlo male poslastice, koje se poslužuju uz crnu kavu ili kasno iza večere uz koktel ili

se nude posjetiocima koji su došli na razgovor, a nisu bili pozvani

Konfitir
(*franc*. confiture) ušećereno voće, pekmez, slatko

Konfiserija
franc. confiserie; prodavaonica kolača, slastičarnica

Konič
sprava spletena od pruća u kojoj se drži vinska komina kad je pod tijeskom

Konistra
košara

Konkasirati
(*franc*. concasser) grubo isjeckati, zdrobiti, rasjeći na kocke (npr. rajčicu) zatim popržiti na maslacu i začiniti. Izrezane kockice moraju ostati čitave. Najčešće se pripremaju od rajčice – *concassé de tomates*.

Konoba
1. prostorija u razizemlju primorske kuće u kojoj se drže bačve s vinom, ulje i trajne zalihe; 2. donji dio kuće koji u nekim krajevima služi kao staja; 3. (*lat.*) točionica, krčma, podrum, ugostiteljsko mjesto po izgledu, izboru jela i pića nalik na konobu

Konobarski
koji pripada, koji se odnosi na konobare

Konsome
(*franc.* consommé) naziv za bistru krepku mesnu juhu (goveđa, kokošja ili riblja). Dobiva se tako da se obična mesna juha ukuha na polovicu količine. Drugi je način da se upotrijebi količina mesa i kostiju dvaput veća nego za običnu krepku juhu, odnosno meso se razreže i nasjecka da se potpuno raskuha. Za konsome se upotrebljavaju komadi mesa, koji „daju snagu“: goveđi rep, starija kokoš i sl. Konsome se često poslužuje bez ukuhane tjestenine, eventualno se umiješa žumance ili se kao prilog ponudi slani biskvit – sam ili kao savitak s nadjevom od mozga. Poslužuje se u šalici za krepku juhu.

Ako je ukuhano tijesto, naziva se	*consommé aux pâtes*
Ako je ukuhana riža, naziva se	*consommé caroline*
Ako su ukuhani žličnjaci (od krupice), naziva se	*consommé à la Bavaroise*
Krepka juha s garniturom, naziva se	*consommé aux garnitures*
Pileća krepka juha, naziva se	*consommé de volailles*
Pojačana krepka juha koja se priprema od dvostruko više mesa, goveđeg ili kokošjeg, nego je potrebno za consommé, za istu količinu juhe, naziva se	*consommé froid*
Juha koja se poslužuje u šalici s garniturama za te juhe moraju biti fine, nježne. Po garnituri juha dobiva naziv koji nam onda nedvosmisleno objašnjava o kakvoj se krepkoj juhi radi (goveđoj ili pilećoj), naziva se	*consommé garnis*

Konzerva
(*lat.* conservare – sačuvati) hrana u limenim kutijama ili staklenkama, prirađeno na poseban način da bi se što dulje održala upotrebljivom (ukuhano voće ili povrće).

Konzument
lat. consumere – potrošiti, jesti; potrošač, gost kupac ugostiteljskih usluga, misli se na uživanje hrane i pića.

Konjak
(*franc.* cognac) po imenu pokrajine Cognac, rakija od vina – vinovača (od 1. siječnja 1950. u cijeloj Europi naziv samo za francuski konjak). Kod nas je u upotrebi novostvoreni izraz – vinjak.

Konjina
(*slo.*) konjsko meso

Konjusati
pohlepno jesti

Kopanjica
drveno korito za mijesiti kruh (Lika)

Koprc
(*slo.*) komorač

Kopanja
drveni sanduk u kojem se mijesi kruh

Kopar
lišće kopra, zeleno ili osušeno, upotrebljava se za priređivanje umaka od kopra i kao začinsko bilje pri spremanju krastavaca u slanu vodu. U Njemačkoj ga upotrebljavaju sitno kosanog za priređivanje salate od krastavaca, zelene salate i salate od krumpira (zajedno s kosanim lišćem peršina) kao i za začin mnogobrojnim jelima (npr. varivo od krumpira). zreli plod kopra služi kao nadomjestak za kim i kao začin kod zaprška za kiseli kupus i krastavce.

Kopin
vrat tune, najslađi dio mesa tune

Koprc
(*slo.*) komorač

Koprtlje
autohtono jelo Skradina: ovčja crijeva nadjevena pancetom, ili pršutom, zavezana trakicama od ovčjeg želuca. Kuhaju se zajedno s komadima suhog mesa i verzinim - celerom, krumpirom, kupusom i mrkvom.

Kopun
1. *tal.* (cappone) – *franc.* (chapon) – *njem.* (Kapaun) prvobitno svaki pijetao, a kasnije samo uškopljeni (kastrirani) i uzgojeni (tovljeni) radi mesa (težina do 2 kg), čije meso cijene gurmani. Način tova izumljen je kad je rimski konzul Kaj Faunius 162. godine prije Krista zabranio tovljenje kokota jer je vladala nestašica žitarica.
Gornjaci (seljaci koji su od uroda sa svog vinograda morali davati gornicu – gorninu gospodaru) su davali 1-3 kopuna, ½ - 3 vedra vina ili mošta, 3-9 pogača od bijeloga brašna. Kopun se smatrao kao osobita pečenka, prava poslastica hrvatske vlastele; 2. također veliki zemljani pehar (Turopolje).
Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga
Danas je meso kopuna najskuplje meso sve peradi. Često je meso samo skuhano da profinjeni okus ne prikriju dodaci.

Kor
na suncu osušeni talog kumisa, upotrebljava se za priređivanje svježeg kumisa.

Koraba
koloraba (*mađ.* kalaráb; *njem.* Kohlrübe) repa
Iz repe, merkve, korabe, celera knedline napraviš
Koraba (broskva, podzemna koraba, žuta repa) jednogodišnja biljka s jakim i sočnim korijenom. Razlikujemo rane, ljetne i kasne sorte, kao i prema boji (blijedozelena i plavoljubičasta). Koraba bijelog i ljubičasto prošaranog mesa koristi se isključivo za stočnu hranu, a ona žutog mesa koristi se za ljudsku ishranu. Upotrebljava se nadzemna jabuka i listovi kao sezonsko povrće. Najviše se koristi dok je korijen mlad, sočan i mekan, i to kao ukusna salata čiji okus podsjeća na kupus, te kao varivo, pirjana i pečena. Dodaje se raznim juhama od povrća, a rijetka su jela od same korabice. Sjeme korabe je jestivo.
Ova izuzetno vrijedno povrće trebalo bi koristiti više u prehrani.

Korablja
lađa, čamac, brod na jedra

Korama pita
gibanica tj. pita od pečenih jufki naslaganih jedna na drugu

Kordijal
kordio; lijek ili piće za okrepu slabim (Dubrovnik)

Kordon ble
vidi: Cordon bleu

Koren
1. koren benedikt – blaženi čkalj, šikalina, božja plahtica
Vino nesnažno, iliti mutno, ter duhu kakvu suprotivno imajuče moreš izvračiti, ako nuter postaviš benedikta korena;
2. Koren pertram – pitomi tarkun, slinavi korijen
Ako na mater naleje se vino, ali vu vino postaviš korena pertram ali kiselice, za lepu duhu deni cvet bezgov, ali rože, za farbu i tek dober himpera.

Korenček
mrkva

Korenek
vrsta slatkog napitaka (u vino se stavi: pertram (pitomi tarkun) ili kiselice, cvijet bazge ili ruže i za boju malo malinovca (himbera); *Kuha se i korenek, mošt ne tretjinu skuhavš*

Korenica
korijen kupusa (broskve)

Korenje
mlado korijenje kupusa

Korica slatka
cimet

Korice
frangule, mamule, pomule (školjke) u morskom pijesku (na površini pijeska vide se samo dvije male rupice

Korijandar
plodovi korijandara služe kao dodatak raznim mirodijskim pecivima, osobito medenjacima i pri proizvodnji likera. Na selu se ponekad raženi kruh posipava korijandarovim sjemenom. Korijandar nalazimo i među mirodijama za kobasice ili u salamuri i marinadama za meso i ribu. U salamuri se upotrebljava i korijandarovo lišće.
Korijandar potječe iz mediteranskog područja i služio je već vrlo rano kao začin i ljekovito sredstvo.

Korijen
koren, korin; 1. slatka repa, koja se ostavlja za zimu da se peče, kuha ili se od nje radi pita; 2. mrkva

Korinte
sitno grčko grožđe (cvebe, grožđica) nazvano je po gradu Korintu

Korito
drvena izdubljena posuda

Korjenasto povrće
najčešće naziv za ono korijenje, koje se stavlja u juhu, iako se zadebljani korijen jede i kod cikle, repe, komorača, i dr. Korjenasto povrće za juhu najčešće sadrži mrkvu i peršin u podjednakim količinama, te celer u pola manjoj količini. Katkad se upotrebljava i pastrnak ili pastrnjak (vrlo ukusan korijen nalik na peršinov korijen, ali je po okusu više na blagi celer. (vidi: Grincajg).

Kornd bif
vidi: Corned beef

Kornet
franc. (cornet); *tal*. (cornetto) 1. rog, truba. 2. roščić, rožić, tuljak, „fišek“ od papira. Tuljčić (roščić) u koji se stavlja sladoled ali i kriška šunke ili pršuta zavijena i nadjevena sirom, francuskom salatom i dr.
Kornet za sladoled
Od čega god sladoled bio, nekada se jeo samo iz zdjelice. Prvi sladoled u kornetu proizveo je Italo Marchiony 1896. godine u New Yorku. Njemu je u prosincu 1903. i priznat izum korneta, u patentu br. 746971. Marchiony je bio prodavač sladoleda koji je naokolo gurao svoja ručna kolica. Prodavao ga je u zdjelicama, ali bi sladoledoljupci

često odšetali s njima ili ih slučajno razbili. Kako bi smanjio troškove, počeo je izrađivati šalice od vafla i tako je zapravo nastao kornet.
Na Svjetskoj izložbi u St. Louisu 1904. nekoliko je prodavača došlo na istu ideju i tko je sladoled u kornetu obilježio taj veliki događaj. Jedan od prodavača bio je Charles Menches, koji je kornet „izumio“ iz puke nevolje. Prodavao je sladoled u zdjelicama kao i svi drugi, no taj je kolovoz bio osobito vruć Jednoga dana potražnja za sladoledom bila je tolika da je ostao bez posudice, a još nije bilo ni podne. Brzo je morao nešto smisliti. U blizini je bio štand njegova prijatelja Ernesta Hamwija, porijeklom Sirijca, koji je prodavao arapski specijalitet – *zalabiju*. Ona se sastojala od prhkog tijesta nalik vaflu koji se jeo sa šećernom melasom. Menches je dohvatio i smotao zalabiju, nabio sladoled na vrh – i stvorio sladoled u kornetu.
Abe Doumar također tvrdi da je izumio sladoled u kornetu na sličan način i na istoj izložbi, praveći kupasti tuljac od tankog peciva i puneći ga žlicom sladoleda. Prodavao ga je navečer, kad su se izlagači skupljali na prostoru namijenjenom njihovoj zabavi.
Turčin David Avayou, koji je imao nekoliko prodavaonica sladoleda u New Jerseyju, tvrdio je da je počeo prodavati jestive kornete u St. Louisu, jer je dugo znao za francuske sladoledne kornete od papira i metala te čak i od lisnatog tijesta.
Europljani su se za pridržavanje sladoleda služili papirnatim i metalnim kornetima, a jestivima se koristilo samo u Engleskoj i prije 1904.
Godine 1912. Frederick Bruckman osmislio je stroj za izradu korneta, koji su se do tada izrađivali tj. savijali ručno.

Kornukopije
„zavinuta čaša“; rog koze Amanteje (Amanti, ilirsko pleme) iz koje je tekao nektar (Dubrovnik)

Koromač
komorač, mirisna ljekovita trava.
Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija.

Koroman
(tur.) vojnički kruh u carskoj turskoj vojsci, dvopek, beškot

Korotana
kunjka (školjka)

Korpa
košara, kotarica, pletena košara

Korpica
košarica izrađena od vrbovih šiba ili divlje loze

Koršol, koršov
(*mađ.* korso) zemljani trbušasti vrč s drškom za nošenje na kojoj je i rupica kroz koju se pije. U vrču je kuglica koja mućkanjem pere posudu, krčag (Slavonija)
U koršovu je i liti ladna voda

Korub
rogač

Koruba
rožičak

Korubnjača
kolač od rogača

Koruge
spremnici od kore divlje trešnje opletene likom, obično veličine od 10 do 80 cm dužine.

Koruzena moka
(*slo.*) kukuruzno brašno

Korun
krumpir

Koruzeni močnik
(*slo.*) jelo od kukuruznog brašna

Korzet
također tipična tjestenina za Liguriji; možda su dobile ime po starom srebrnom novcu na koji podsjećaju oblikom. Rade se u posebnim izrezbarenim kalupima, ili se odgovarajućim oblikom iz debelog lista tijesta rade kružići s utisnutom šarom. Mogu se začiniti maslacem, kojem se doda kosani mažuran i pinjole. (Tal. kuhinja)

Koržiki
ukrajinska narodna slastica, koja se radi od tvrdog tijesta, koje se razvaljano na debljinu ″ cm izreže na kvadrate i probušeno vilicom ispeče. Gotove (pečene) koržike – ohlađene preliju se makovim mlijekom (kao i šuliki). Razlika je između koržika i šulika u rahlosti tijesta i veličini. Koržike su kvadratične, a šulike sitni izlomljeni komadi.

Koržnjača
kolačić od kukuruznog brašna (Međimurje)

Kosana mast
slana mast (kuhana) spremljena u posebne drvene posude. Slanina izrezana na komade se kuha i kad se ohladi, odstrani joj se koža. Samelje se i složi u drvenu posudu, pazeći da se sav zrak istisne (Međimurje)

Kosane
nešto što je sjeckano

Kosanina
Prigorsko jelo, slično gulašu.

Kosati
(*franc.* hacher) – *njem.* faschieren) namirnicu fino usitniti (iskosati) nožem ili samljeti u stroju za meso (faširati).

Kos-halva
kosalva (*tur.ar.*) bijela halva: šećer se iskuhava do potrebne gustoće, dok se ukuha („uagdi“), zatim se uspe u sok od samljevenog čugena ili čugan (tur. çögan; biljka devetere gače, Saponaria officinalis L. M. Plenifera; sok od samljevenog korijena ove biljke stavlja se u tahan-halvu i kos-halvu). Nakon toga se miješa dok smjesa ne postane gusta i bijela kao snijeg. U smjesu se doda oljušteni orah, izmiješa se i ukloni s vatre

Kosilo
(*slo.*) ručak, objed

Kosir
savinut vrtni nož za rezanje loze, grančica i sl.
Ni kosirom nije mogo dovatit najviše grane da i posiče

Koslata
visoka bačva s ovećim otvorom u obliku četverokuta na vrhu (u nju se stavlja mošt u vinogradu i karom vozi doma (Split; Drniš – *vozarica*)

Kosmulj
ogrozd

Kosmuljeva mezga
(*slo.*) pekmez od ogrozdovih bobica

Kosovska osfma
jelo koje se radi u zemljanoj posudi od mesa (janjeći but) izrezanog na odreske, jetrica i riže

Kostajn
kostan, kesten

Kostanar
onaj koji prodaje (peče) kestene

Kostrić
vrsta jestive trave (Dalmacija)

Kostura
kustura; vrsta džepnog noža; nekada se ovakav nož obavezno nosio sa sobom i tijekom jela (u gostima) koristio kao jedaći pribor, jer se na stol stavljala samo žlica i vilica.

Koš
1. duboka pletena košara od pruća koja služi za nošenje tereta na leđima; 2. drveni prošupljeni sud u kojem se gnječi grožđe

Košak
trtica u živadi; biškup

Košanje
ribolov košem u plitkim vodama, koš se nosio u rukama i polagao na dno a poklopljena riba se rukama hvatala u prostoru koša

Košara
slična košu po svom sastavu (pleteni predmet od pruća) ali joj je namjena i oblik drugačiji. Služi za nošenje voća, povrća, namirnica i sl. u ruci, (manja je, okrugla ili ovalna, s rukom preko sredine) ili na glavi (tada je velika, okrugla, bez ručke) prije nošenja svaka je „kumica“ znala smotati krpu koja se stavljala na glavu pod košaru da se lakše održava ravnoteža).

Košer
(*hebr*. (jidiš) čist, prihvatljiv) jelo ili piće pripremljeno prema židovskim ritualnim propisima. Ukoliko nije „čisto“, onda je „trephe“ – nečisto. Po tim religioznim pravilima jede se samo „košer“ meso i to samo od prednjeg dijela životinje. Pripreme za košer jelo, uz ostalo, znači da se različita hrana, osobito ona mliječnog i mesnog podrijetla mora odvojeno pripremati i posluživati, pa tako treba i pećnice prije toga oprati i odabrati prikladan, košer - porculan.

Košćela
divlja kruška, divlja koštičava voćka sa smeđim zrelim plodovima (Benkovac, Dalmacija)

Košet
(*tal*. coscetto) meso od stegna

Košonerija
(*franc.* cochonnerie) svinjetina i prerađevina od nje

Košta
hrana, prehrana

Košteža
pržolica

Koštičav
koji ima u sebi koštice; koštuničast – koji ima svojstva koštice; koštunjača – plod voća s velikim sjemenkama ili košticama koje se teško dijele od jestivog tkiva (naranča, breskva); koštunjavac – orah vrlo tvrde ljuske, koštunac, koštunjac.

Koštrun
(*tal.* castrone) škopac, uškopljen (ujalovljen) ovan. Najbolje ovnovo meso i po vrijednosti jednako je volovskom mesu – meso je sočno.

Kotac
svinjac, prostorija za svinje

Kotar(i)ca
krušna košarica, korpa od rogoza (služi za držanje brašna i zamiješenog hljeba prije pečenja)
Dao sam vam punu kotarcu zerdelija.

Kotegin
kobasica

Kotel
kotao velikog volumena za iskuhavanje na vanjskom ložištu, vode, napoja i sl.

Kotlenica
posuda za kuhanje koja visi na ognjištu (veliki metalni lonac bez oštrog prijelaza od dna na gornji dio radi lakšeg zagrijavanja).

Kotlenka
kotljenka; ognjište pod kotlom ali se češće podrazumijeva na kotao

Kotlet
(*franc.* côtelette) rebro s mesom, („Karmenadl“ njem.) isto što i kare = meso s kosti

Kotlet teleći
siječe se iz sredine karea ili od bubrežnjaka. Kotlet ne smije biti previše tanak, po osobi

jedan kotlet mora biti 180 g brutto, kako bi poslije čišćenja bio težak 130 g. Priprema se na razne načine.

Kotlić

Jela koja radimo u kotliću možemo nazvati složenci, jer istodobno upotrebljavamo različite sirovine, sve vrste mesa s različitim povrćem i drugim namirnicama, kao i bez mesa. Sastavni dio složenca osim mesa mogu biti i povrće, riba, vrganji, riža i tijesto. Jela su vrlo ukusna, hranjiva, kalorična i upravo različitost namirnica daje im draž i specifičnost. Ovakva jela vrlo su slična čorbama i osnovna razlika im je u tome što su čvršća i gušća. Meso, riba, povrće i krumpir su osnovni sastojci kojima obilno dodajemo začine, jer ih takva vrsta jela odlično podnose. Kada govorimo o začinima, u prvom redu se misli na razne zelene začine, a ne toliko na papar i sol.

U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim.

Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić proširena dna. Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan. Za sva jela u kotliću također je važno napraviti dobru vatru. Potpalimo veću količinu drva, tako da dobijemo puno žeravice. Nakon toga, kotlić objesimo na lanac koji je pričvršćen na tronošcu. Valja paziti da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego okolo kotlića. Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postižemo na taj način da žeravicu nagrnemo ispod kotlića. Kod kuhanja se jela uglavnom ne miješaju nego se kotlić lagano protrese.

Kotlovina

(pečenjarski šešir) posljednjih godina „*kotlovina – pečenjarski šešir*“ postao je vrlo popularan među vikend-kulinarima.

Za kotlovinu može se bez pretjerivanja reći da je svojevrstan izum sjeverozapadne Hrvatske, kao prastari običaj sajamskih pečenjara. Pečenjari (a za njih možemo reći da su možda naši prvi pokretni ugostitelji) selili su se od jednog
do drugog sajma ili proštenja. „Pečenjarski šešir“ je okrugla, malo udubljena posuda izrađena od nehrđajućeg lima (rostfrei) izgledom vrlo slična tanjuru, čiji je obod ravan i širok. Stavlja se na metalnu (isto tako okruglu) peć koja se loži na drvo, no danas prevladava sistem uređaja na plin. Nasuprot vratima za loženje nalazi se cijev za odvod dima i toplog zraka koja mora biti visoka barem pola metra iznad posude da omogući cirkulaciju zraka.

Jela koja možemo prirediti u njemu uključuju sve vrste mesa, samog, ili u kombinaciji s različitim povrćem.

Kod pripreme jela, osim uobičajenih osnovnih pravila, nema nikakvih posebnosti i sve je uglavnom prepušteno mašti odnosno hrabrosti onog koji ga spravlja. Maštom ćemo već nakon nekoliko priređivanja dobiti „vlastiti – najbolji naputak“.

Ako smo jeli meso kotlovinu na sajmu, uvjerili smo se da je uvijek bolja kasnije a ne na početku rada pečenjara, jer se u tijeku pečenja iz mesa sok sve više i više skuplja na dnu. Ovo je jedan doista veliki nedostatak ili problem vikend – kulinara, ali nije i nerješiv.

Kako bi postigli kvalitetan umak, prije priređivanja mesa poslužimo se jednim trikom: na čistoj rastopljenoj masi (ili uz dodatak tople vode) prepržimo kore od slanine (ili slaninu), te sitnije kosti s mesom da obogatimo rastopljenu mast. Isto tako kada pržimo svinjske karmenadle posolimo ih dan ranije, što se inače neradi kod pripreme na roštilju. Razlog je vrlo jednostavan, posoljeno meso ispušta sok koji se upotrebljava za kotlovinu a kod roštilja propada i meso postaje suho.

Način postupka, kao i koje vrste namirnica ćemo upotrebiti izabrat ćemo sami prema

svom ukusu i želji. Netko voli kotlovinu bez dodataka povrća i luka, a netko obratno. Umak koji se stvara na dnu posude pečenjarskog šešira dotjerajmo raznim začinima, ali uvijek uz dozu opreznosti – začini ne smiju „ubiti“ jelo, nego ga moraju obogatiti. Umjesto vode dodajmo vino – i to kvalitetno, a ne kiselo.
Crno vino, ne kuhamo više od 15 minuta u jelu, jer će postati gorko zbog tanina, što se s bijelim vinom ne može dogoditi. Također u umaku možemo napraviti (peći ili pirjati) odličan prilog kao: krumpir, grah i dr.

Kotluša
zemljana posuda za kuhanje mlijeka, pure, žganaca

Kotonjata
kodonjada, (*tal.* cotogna – dunja) pekmez od dunja; u unutrašnjosti Hrvatske poznat kao – sir od dunja (kotonjada ili „kitnikez“)

Kotrova
zemljani sud sa dvije ručice, uska grla, drži vodu studenu (Cavtat)

Kova (tukva)
1. zemljana posuda za čuvanje sira; 2. Posuda nparavljena od kukuruzovine i uzice od konoplje za držanje tijesta koje se treba dignuti (ukiseliti, uzači) prije pećenja ili povrće i voće.

Koven
(*engl*. covent) englesko rijetko pivo

Kovrljan
pogača od projinog brašna, jaja i masti, pečeno pod saćem

Kovrtač
1.poljsko zelje, nisko, položena lišća (služi za pitu i kosano za jušno-čorbasta jela);

2. *radl,* kotačić za tijesto

okrugli kolači od dizanog tijesta koji se neposredno prije pečenja premažu jajima i posole. Nekada su se pekli u krušnoj peći. Riječ kovrtanj označava nešto okruglo.

Kovrtljan
šuplja pogača (Kordun)

Kozarček
(*slo.*) čašica

Kozica
1.željezni tronožac, stalak, za ognjište na kojem se kuha; 2. sitni prozirni morski račić.

Kozjak
1. luk vlasac, vlašac; 2. kozjak ciceg – vrsta grožđa

Kozjanik
kozje mlijeko ali i kozja pečenka

Kozji sir
pravi kozji sir miriše po prčevini (jaretini). Umiješano ovčje mlijeko, u kozje, s istih paša kao i kozje, daje odličan i bolji sir. Kaže se da je najbolja kombinacija tri koze i jedna ovca. Najbolji je kad odleži od tri mjeseca do godinu dana. Stavlja se plivat u miješano ulje. Takav sir se može pržiti, ali tada ne smije biti slan. Čuva se u tamnoj prostoriji u kojoj nije vruće. Ako ga čuvamo u hladnjaku tada će ga uhvatiti plijesan i brzo će sazriti.

Kozlić
Manja drvena posuda (koristi se i za poslove oko pravljenja vina) (Benkovac, Dalmacija)

Kozljevina
kozje meso (Lika)

Krabljača
posuda za mlijeko kod mužnje

Krača
(*slo.*) koljenica (često u smislu dimljena)

Kračica
(*slo.*) koljenica (kuhana)

Krafn
1. krafli, kraflin, (*njem.* Krapfen) vrsta okruglog kolača od dizanog tijesta (tijesto s kvascem) pečenog na masti ili ulju; uštipak; pokladnica; *„Vzemi funt mele na tablu, pol sajtlika verhna.*
Izvorna bečka poslastica: *Faschings Krapfen à la Viennoise* – fašnički krafni (pokladnice) na bečki način; 2. tijesto za juhu okruglog oblika - *Juha z kraflini*

Ferdinandkrafni	dizano tijesto premazano ulupanim maslacem, zavijeno u rolu, izrezano na manje komade, složeno u „pleh“ (lim za pečenje) uspravno, preliveno vrućim zašećerenim mlijekom i pečeno u pećnici
Šprickrafni	kuhano tijesto kao za princez krafne, samo se šprica ili stavlja žlicom u ulje i pečeno promiješa u šećeru za posipanje (štaubšećer)

Tajnu izrade „krafna“ navodno je „odala“, uličnim prodavačima pogačica, kuharica iz kraljevskog dvora Cecilija Krapf.

Kraftsupe
(*njem.* Kraft – snaga + Suppe – juha) jaka goveđa juha s mnogo dodataka

Kraherl
kraher; (*njem.* Krachen – krčati, praskati) piće od sode vode i nekih slatkih primjesa (prvotno, kao marka pića, u grliću boce ima staklenu špekulu).

Krajček
(krajec) okrajak, početni ili zadnji komadić kruha

Krajina
1. pogranično područje države u kojem je uređena vojna obrana, granica; granica prema Turcima, Vojna krajina; 2. kraj, predio, područje; kotar.

Krajiški „pupak“
kolač koji se često priređuje u mjestu Krale „turskoj hrvatskoj“, zapadno od Bihača.
Sastojci: 50 dag brašna, 5 dag kvasca, 50 dag šećera, 4 jaja, voće iz slatkog (zimnica).
Razmrvite kvasac u malo mlakog mlijeka i držite 15-20 minuta na toplom mjestu da kvasac naraste. U brašno dodajte narasli kvasac i jaja. Lupajte dok se ne pojave mjehurići. Potom pokrijte posudu čistim platnenim ubrusom i stavite na toplo
da bi tijesto naraslo. Tada ga premijesite i razvaljajte na debljinu 1 cm i isijecite na trake duge do 6 cm. Trake namotavajte na prst i oblikujte *kupe* (stošce). Složite ih u podmazani lim (pleh) i pecite pola sata na srednjoj temperaturi. Kad je gotovo, prelijte ukuhanim šećerom i ukrasite voćem iz slatkog (zimnice).

Krajišnik
čovjek koji živi u krajini, na granici; vojnik graničar ili općenito vojnik u Vojnoj krajini

Krakaor
krakovska kobasica, polutrajna kobasica

Krkat
'halapljivo jesti, žderati
Ne da idu, već krkaje dok njim ne pukne ta mišina.

Kraljača (krabljača)

novi art dizajn kraljače koja više nije u uporabi
duboka limena posuda, slična loncu, (obično plava izvana, bijela iznutra) s jedne strane ima produžen nastavak s rupom u sredini za koji se drži kad se nosi, a u kraljaču se muze *vara*.

Krampogača, Kramlpogača
(*njem.* Krammel; čvarak) kolačić/pogačica od čvaraka

Krampampula
kramampula (*njem.* Krambambuli – po nekim izvorima ova riječ je poljskog podrijetla) 1. rakija od borovice (borovička) klekovača, trešnjevača; 2. rakija pravljena sa šećerom; 3. kuhana rakija
U metalnoj posudi pomiješamo 40 dag šećera sa 1 litrom rakije. Promiješamo i zapalimo, dok gori također malo promiješamo. Želimo li jače piće, zapalimo i poklopimo. Prije posluživanja promiješamo još jedanput da se sav šećer rastopi.
Prosim jih da ovaj bilikum zlejete za Keglovića grofa ... kaj je Turke strelal s vinskemi pehari, kramampulu pekel s curami i z husari

Krancleki
Prhki keksići s nadjevom/namazom od marmelade poznati su i kao linzeri, a mogu poprimiti različite oblike, već prema modlicama (kalupičima): od srca, do zvjezdica, cvjetića, vjenčića……Riječ dolazi od *reg.* krancl, krencl: ispravno njem. Kranz - vijenac, Kränze - vjenčić. *Reg.* krenclerica - djevojčica koja po običajima nosi svadbeno cvijeće i šlep za mladenkom, pratilja na svadbi; djeveruša, krancla

Kranjska kobasica, *Kranjska klobasa*
(*Krainer Wurst)* izvorni je proizvod regije Kranjska (Slovenija) koja je nekad bila pokrajina u Austro-Ugarskoj Monarhiji. Prema povjesničarima gastronomije, *kranjska kobasica* prvi put se spominje u dnevniku svećenika Paolo Santini (1729-1799), crkve Santa Maria Formosa u Veneciji, koji je putovao tadašnjom Austro-Ugarskom Monarhijom (u dnevniku je zabilježio mnoga jela koja je konzumirao tijekom putovanja) i kasnije u poznatoj knjizi „kuharici“ *Süddeutscke Küche* Katarine Prato (*Južnonjemačka kuhinja*), 1896, prvo izdanje 1858. Slovenski pojam *Kranjska klobasa* prvi put se spominje u šestom izdanju *Slovenske kuharice* po Felicita Kalinšek u 1912.
Kranjske kobasice (proizvedena u na tlu tadašnje Hrvatske u sklopu Austro-Ugarske Monarhije) postala je uobičajema kobasica Međimurja, Zagorija, Prigorja, dok je na Harmci (Zagreb) bila svakodnevna ponuda tadašnjih pečenjara.
Kranjska kobasica mora sadržavati barem 75-80% svinjskog mesa I. i II. kategorije i više od 20% slanine. Dopušteni sastojak vode je do 5%, kuhinjske soli , češnjaka i crnog papra. Ostali sastojci nisu dopušteni.
Meso se reže na komade veličine 10-13 mm a slanina 8 do 10 mm. Nadijeva se u tanka svinjska crijeva promjera 32 do 36 mm. Oblikuje se u parove dužine 12-16 cm (težina para je 180-220 g). Parovi su spojeni drvenim ražnjićem. Još vruće kobasice se dime (bukovimn dimom) na temperaturi do 70 ° C.

Käsekreiner je varijacija *kranjske kobasice* s malim komadima sira ementalera (10 do 20 %) koja se počela pripremati u Austriji ranih 80-tih godina prošlog stoljeća (1980). *Vidi:* ***Olita.***
Kuha se, peče ili prži na žaru. Najvažnije u pripremi za jelo, da se priprema na srednje jakoj temperaturi jer inače bi izvana izgorjela a u unutrašnjosti ostala hladna. Tijekom kuhanja ili pečenja kobasicu se ne reže jer bi tada otopljeni sir iscurio.
Poslužuje se s curryem, senfom (mustard) ili kečapom (ketchup) uz obavezni tamni kruh, Käsekreiner-Hot-Dog (vrlo sličan francuskom baguette), koji je nešto kraći od francuskog. Kruh se probuši na jednom kraju preko metalnog vrućeg šiljka (promjera 25 mm). U otvor se stavlja željeni dodatak (curryem, senfom (mustard) ili kečepom (ketchup) i na kraju kobasica. Austrijanci najčešće odabiru, sva tri dodataka, ovim redom: oštar senf, slatki senf, kečap i na kraju kobasica.

Kranjska repa
priprema se na isti način kao i korabica.

Krap
šaran

Krapci
1. jelo od tijesta na koje se stavi projina kaša kuhana u mlijeku. Peče se uz podlijevanje mlijekom, masti ili vrhnjem; 2. kolač od proje

Krapljanica
vinova loza crnog grožđa (Krapanj)

Kras
kars; kamen oštar tvrde pećine (Belostenec); zemlja kamenita (Istra)

Krasta
vrsta krumpira (Vodice)

Kraška mulca
mesna kobasica izrađena od mesa sa svinjske glave, pluća, jabuka, kruha, šećera, grožđica i ostalih začina. Pune se u tanka svinjska crijeva. Peku se na masnoći i poslužuju sa pirjanim kiselim kupusom, kiselom repom, kuhanim slanim krumpirom (Slovenija)

Kratošija
kvalitetno crno vino koje se uživa poslije snažnih jela, jela od tamnih mesa, dobro začinjenih. Kažu da se treba piti polako, znalački, jer suviše brzo zagrijava tijelo i raspaljuje strasti. Nekada se ova sorta grožđa uzgajala u Konavlima (a ne samo u Makedoniji).

Kratuna
posuda od tikve za vodu ili vino

Krautflekerli
krauflekeri; (*njem.* Kraut – kupus + Fleckerl – krpica) krpice, trganci s kupusom. Tijesto u kvadratićima kuhano i pomiješano s popirjanim kupusom na masti.

Kravaj
kravalj; 1. kolač, pogačica od projinog tijesta. Napravite tijesto za pogaču i odvojite ga na dva dijela. Kiseli kupus se propirja na masti s malo papra. Između dva razvaljana tijesta stavi se kupus i sve pod peku; 2. babine; 3. jelo što se nosi porodilji ili što svatovi donose na svadbu

Kravajac
1. kvasac; 2. kukuruzni kruh

Kravešćica
vino iz vinograda oko mjesta Kravarsko

Krba
(*ar.*) posuda za vodu; sud od stare mješine

Krbulja
posuda od omorike ili trešnjeve kore u kojoj su seljaci donosili jagode u grad na prodaju

Krčag
(*lat.* carchesia) vrč, pehar, pokal

Krčkati
„kuhati iz tiha"; dugotrajno lagano pirjati, kuhati varivo, žitko jelo); na kraju štednjaka (kod starih peći na drva) duže vrijeme kuhati povrće ili meso u dosta soka ili vode na podjednakoj toplini, , da se dobro prožmu svi sastojci jela. Može se reći da se „samo kuha"

Krčma
gostionica, vinarija
Krčmar
1. gostioničar, oštarijaš, vinar; 2. onaj koji se brine o vinskom podrumu

Krčmarenje
1. voditi krčmu, imati krčmu, živjeti od krčme kao ugostiteljskog mjesta; 2. točiti vino po pravilima koja vrijede za krčmu

Krčmiti
prodavati vino na malo (kao u krčmi gdje se vino toči na čaše i litre i tu pije ili u vinarijama, gdje je početna mjera jedna litra i gdje se ne pije)

Kredenc
kuhinjski ormar za posuđe i jedači pribor

Krek
naziv za korijen od vinove loze. Od kreka, obzirom da je to tvrdo drvo, nekad su izrađivali čep (tapun) i pipu za vinske bačve (Korčula)

Kreker
(*engl.* cracker) vrst hrskavog keksa

Kreln
rana šljiva

Krema
(*franc.* crème) 1. namaz ili nadjev za torte ili kolače (od maslaca, šećera, jaja, vrhnja) – ima ih mnogo vrsta; 2. u prenesenom smislu „*najbolje i najbiranije društvo*" – oni koji pripadaju vrhu – kremi; 3. jelo vrhunske kvalitete; 4. vrsta finih, šećerom bogatih likera (smjesa alkohola, vode sa šećerom, voćnim sokovima, biljnim začinima i sl.); Cassic (liker od crnog ribiza) proizvodi se u gradu Cassisu (Franc.); 5. – la crème – s vrhnjem ili od vrhnja.
Kreme su slatka jela koja se poslužuju poslije objeda, večere ili užine. Vrlo su lagana i hranjiva. Kremom zovemo i smjese koje se stavljaju u torte i različite
kolače, kao pridodatak za poboljšanje, jer čine svaku poslasticu sočnijom.
Pripremljena krema uspe se 3 do 4 sata prije upotrebe u kalup, koji treba brižljivo namazati margarinom ili maslacem (nekad se to radilo čvrstom mašću ili lojem). Zatim se kalup odlaže na nisku temperaturu hladnjak (nekad se dobro ukopao u jako posoljen led).
Kreme za tortu i kolače dijele se u tri osnovne grupe:

mliječna krema sa žumanjcima
krema od maslaca s jajima
krema od maslaca s različitim pridodacima

Kremšnita

(*njem.* Kreme + Schnitt – odrezak, kriška) vrsta kolača od lisnatog tijesta s kremom. Prvi puta je napravljena u Budimpešti u čast austrijske carice Sisy (Elizabete).
Za dobre kremšnite treba dobro skuhati kremu od vanilije i zatim u nju umiješati snijeg od bjelanjaka. Na ispečene kore, odnosno postolje stavite obruč (kalup)

visine 4 do 5 cm u koji se izlije krema. Ostavite da odstoji oko dva sata kako bi se ohladila i sjedinila. Zatim stavite gornju koru, tj. „poklopac“ i izrežite na željene komade. Maknite obruč i pospite šećerom u prahu. Po želji možete prije poklopca staviti i tanki sloj tučenog slatkog vrhnja.

Kren
hren

Krenviršla
reg. vrsta tanke kobasice od fino mljevena i mekana mesa; *hrenovka; njem. Kren* - hren + Würstel – mala kobasica; Krenwürstel - hrenovka; Krenfleisch - hladna govedina s hrenom;)

Krepak
čvrst, postojan, jak (krepka juha)

Krepka juha
radi se od govedine, mesa peradi ili goveđih kostiju sa dodatkom povrća i začina. To su niskokalorične juhe, koje pobuđuju tek (apetit) i potiču izlučivanju želučanih sokova.

Kreplah
krepka juha u kojoj su ukuhani „jastučići“ ispunjeni mljevenim mesom i začinima; židovski specijalitet

Krezle
1. (*njem.* Gekröse) utrobica, crijevca (vrsta jela), škembići; 2. krezle; prema orijentalnim običajima, meze uz rakiju od janjeće pečene iznutrice i crijeva „gužnjak“, njem. Gekräsel.

Kricelj
češanj, češnjak, bijeli luk

Krigl
(*njem.* Krigel – vrč od pola litre) vrč piva od pola litre, politrenjak

Krina
1. židovski umak od hrena; sastoji se od ribanog hrena, ribane cikle, soli, šećera i octa. Jede se uz sva jela od mesa; 2. badnjić, maštel, čabrić, mjera za žito; 3. okovana čaša s poklopcem

Krinca
duboki tanjur, zdjela

Krinčica
zemljana posuda za juhu, kavu s mlijekom

Krinica
zemljana zdjela, posuda

Kriška
režanj, komad izrezan iz cjeline (kriška kruha)

Krivica
često spominjana sorta smokava još za doba Marulića.

Krivobel
sorta bijelog grožđa (Hrv. primorje)

Križati
rezati na sitno

Krkanluk
gurmanstvo, obilno jedenje i pijenje

Krklama
(kerklama, *tur.*) meso od zaklane životinje izrezano na komade i tako pripremljeno se suši

Krkljika
salata koja se lomi (Dalmacija)

Krmak, krme
prasac

Krmetar
porculator, svinjar, onaj koji hrani svinje

Krmine, karmine
večernja gozba poslije sprovoda u čast pokojnika

Krnata
mesna kobasica (Istra)

Krnička
drvena posuda (Međimurje)

Krnjača
kukuruzni kruh; riječ *krnja* označuje nešto što je oštećeno ili pokvareno, udarcem ili dugom upotrebom. Kukuruzni kruh je tvrd i oštećivao je zube.

Krocanja
procanja; pletena okrugla košara od šibljika vrbe za kruh

Krodiga
koža od svinjske slanine: *Vrži kuhati na krodigu ča smo škapuliali, začiniti će paštu i fažol*, Istra

Krof
krofa; krafn, uštipak, pokladnica, priganica

Krofulica
krfulica; „krožulica“, mala salata; krasuljica

Krok
šafran

Krokanat, krokant, krokandule
slatkiši, slatko od bajama i šećera: karamelizirani šećer pomiješan s mljevenim bademima (bajamima) i sve zapečeno na ravnoj ploči. Slatkiš mogu biti različito oblikovani.

Krokošna
vrsta bijele loze; srednja Dalmacija

Kronf
„krafna“, uštipak; kolač od dizanog tijesta pečen u vreloj masti (Posavina)

Kroniti
malo uliti vina (Dalmacija)

Krop
vrela, ključala voda kao osnova ili dodatak nekom jelu ili piću
Na maslenom kropu hmelnate pistrange

Kropljenica
vinova loza bijela grožđa (krapanj)

Kroštule
krustule, krustavice (*lat.* crustulum – kolač, slatkiš) vrsta hrskavog kolača pečenog na masti, fanjki, leprice.
Tijesto od brašna, ulja, šećera, kore limuna i rakije, razvaljano (razvučeno) i razrezano na trake koje se isprepletu i frigaju na vrućem ulju.

Krpica
tjestenine izrezana u kvadratiće, krpice
Od jedne lemone soka z belanki testo čversto osuči i zamesi, razvalaj, na podugovate kerpice poreži

Krpice
1. tijesto izrezano na četverokute veličine 1 cm. Dodaje se bistrim juhama, juhama od kokošjeg mesa, juhama od zelenja ; 2. juha s krupnim rezancima i skorupom (Banija)
Većma volim krpice u čorbi nego rizance.

Krsnica
kršnjak, krsni kolač, kolač koji se mijesi na imendan, dan krsnog imena

Krsmet
svinjokolja (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Krt
koji se lako raspada, mrvljiv u većoj mjeri nego što ga izaziva pritisak ili udarac,

Krtina
1. jestivo meso bez kostiju; mekač, pupa; 2. meso bez tragova slanine (Benkovac, Dalmacija)

Krtol
pletena košara

Krtola
krumpir, gomolj

Krtola tučena
kuhani krumpir se oguli, umiješa malo sira, usitni i malo proprži na maslu i kajmaku. Prije posluživanja prelije se s malo masnoće i popapri.

Krtolača
1. kuhani krumpir se oguli, usitni i umiješa s brašnom (tijesto se umijesi kao za pogaču). Premaže se maslom i peče pod saćem; 2. vrsta pogače. Može se umiješati i malo kravljeg sira.

Krtopura
vrsta žganaca: izmiješa se usitnjeni kuhani krumpir i kuhani žganci. Začini maslom ili vrhnjem

Kruh
hrana, jelo općenito 1. osnovno jelo u ljudskoj prehrani izrađeno od mješavine vode i različitih vrsta brašna; 2. hrana, jelo; općenito ju u samostanima srednjeg vijeka vladalo određeno pravilo i za kruh te se kazalo: - što je njegova boja bila svjetlija to je bio bolji čovjek koji ga je jeo; drugim riječima:

pšenica	je bila za gospodu
pirovina, raž i zob	za novake i služinčad
„*bolja služinčad*“	jela je ponekad kruh od slabije vrste pšenica
najniža klasa	sluge, sluškinje, govedari, svinjari, volari, ovčari, kozari – priređivali su kruh od 65 % prosenog brašna, 25% raženog i 10 pšeničnog brašna
zatvorski kruh	(koga su se svi plašili) bio je crni raženi kruh
najgori je bio	zobeni kruh koga su jeli gospoda redovnici samo u posebnim prilikama kad su htjeli iskušati svoju poniznost
feta, rižanj	komad urezanog kruha
glava kruha	komad kruha
imburiti	umiješati muku (brašno) s vodom
podlomak	komad odlomljena kruha
ulomak	komad koji je otkinut gore na kruhu (kruh ima gornju i donju koru, pod korom je pupa)

Kruh i mast
Djeci se obično davala „šnita“ preko cijelog kruha namazana mašću, posoljena i još blago poprašena slatkom crvenom mljevenom paprikom ili pošećerena. Najbolja mast za to je „troja“ ili uzrnčana mast.

Kruhar
kruhopek, pekar

Krugla
emljani sud za ocat

Kruglača
kruglica; sitna okrugla šljiva, spominje je još Belostenec

Krumpirača
jelo koje se radi u „plehu (limu)“, od raznih kobasa, mesa, krvavica, prekrije se izrezanim krumpirom na ploške, pomiješanim s lukom, prekrije krumpirom i ponovo mesom, kobasicama i krvavicom. Ponovo stavi krumpir i prekrije križkama slanine. Zalije se vodom, uljem i peče u pećnici
Prava krumpirača traži i dobro vino, da se zalije.

Krum(n)pirica
palenta s krumpirom (Istra)

Kruniti
skidati zrnje s klipa; runiti.

Krupica
vidi: Griz

Krupnica
vrst jabuke

Krupnjak
pir; zrno krupnije od ječma

Krupnjača
vrst šljive

Krustavica
(kroštule, hrostule) vrsta slatkog kolača, uštipak; meko popršeni na razne načine savijeni kolačići načinjeni od jaja, mlijeka, šećera i bijelog brašna.

Krušarina
plaća za kruh (Lika)

Krušna peć
krušnica; krušna ili seljačka peć najkarakterističniji je element seljačke kuće i srce seljačkog doma. Značajka je te peći da služi za grijanje glavne stambene prostorije, a ujedno za kuhanje i pečenje.
Prve su peći bile niske a kasnije su dobile kuglu i tako je nastala dvoetažna peć s natpećkom. On služi za ležanje, odmaranje, ali isto tako za sušenje (npr. voća). Za gorivo upotrebljavaju se samo drva, otpaci, klade, oblice, cjepanice i svežnjevi pruća. Način loženja (sitnije ili krupno drvo) ovisi o tome da li se koristi za pečenje ili grijanje. Tako naložena peć ima veliku toplinsku moć koncentriranu na jednom mjestu. U peć se najprije stave svežnjevi suharaka, koji se brzo rasplamsavaju, a na njih sitnije oblice ili cjepanice. Da se što bolje pripremi peć za pečenje potrebno je pustiti u nju zrak da gorenje bude što intenzivnije kako bi se što bolje zagrijala i akumulirala što više topline. Kako dugo se peć mora ložiti ovisi o njenoj veličini.
Kruh ili neko drugo jelo pečeno u krušnoj peći prava je poslastica, na žalost sve su rjeđa domaćinstva gdje se to radi. Jedna od posebnosti pečenja u krušnoj peći je i korica pečenki, koja je nosilac različitih tvari okusa. U našoj se pučkoj kulinarskoj tradiciji za vrijeme pečenja neka mesa (npr. janjci i odojci) premazuju pivom ili slaninom ili (u Dalmaciji) grančicom ružmarina. Kod peradi osim što se mora paziti na koricu, (druga odlika našeg pučkog kulinarstva) nadijeva se voćem što pečenju daje još jednu posebnost. Izrezano pečenje poslužuje se na velikim drvenim tanjurima što daje poseban ugođaj.
Jela u krušne peći uglavnom su se pekla (osim kruha) za vrijeme „pučkih gozbi“, koje nisu bile česte. Uglavnom su bila kad se nešto slavilo, kao npr. svadba, krštenja mošta u vino (Martinje), Novu godinu (Silvestrovo) proštenje ili neki drugi vjerski blagdan
Dobro užari krušnicu, da nam ne bidne kruv gnjecav

Krušnarice
Hljebarica, žena koja mijesi i peče kruh. Sajamska pekarica. U nekadašnjem Samoboru, žene koje su uz ostale kućne poslove pekle i kruh, i iznosile ih na prodaju. Na taj način, bijeli samoborski kruh postao je nadaleko poznat.

Krušnica
1. krušna peć, peć za pečenje kruha; 2. mjesto gdje se sprema, drži kruh; 3. gruda tijesta koja se ostavlja kao kvasac za slijedeće pečenje kruha.'

Krutoni
(*franc*. croûtons) 1. prženice, kriške bijelog kruha (debljine oko 1 cm, bez kore), različito oblikovane, popržene na maslacu služe kao podloga nekim masnim jelima ili kao prilog. 2. kriške bijelog kruha isječene na kocke i prepržene na maslacu, služe kao prilog nekom jelu; 3. kriške kruha (pripremljene kao pod 1) posute šećerom i prepečene u pećnici (glazirane). Daju se kao prilog nekim slatkim jelima.

Kružjača
kolač od kukuruza (me3đimurje)

Krvavice
kobasa djevenica; izrađuju se od mljevenih i kuhanih iznutrica, glava, kožica, svježe krvi, začina i po želji rižom ili heljdom ili kukuruznom krupicom. Stavljaju se u tanka crijeva, a ponekad i u debela.
Volim i kuvanu i pušenu krvavicu

Krvavic slatke - Olita
u Primorju i na području Grobnika poznate su i izuzetno cijenjene slatke krvavice, u kojima se miješaju krv, riža, grožđice, a dodaje se i cimet. Da bi smjesa bila što kompaktnija, u nju se može dodati i kukuruzno brašno. To su onda prave slatke grobničke krvavice, koje se jedu frigane (pečene), naravno, na svinjskoj masti.

Krzatma
(*tur.*) ćevap od janjetine ili bravetine, pirjan s graškom

Kucia
poljsko-rusinsko narodno jelo koje se jelo o Božiću. Priprema se od mljevenog maka, oljuštene i meko kuhane pšenice i meda. Jede se samo hladno. U nekim krajevima pridodavali su sitno rezane smokve, bademe, orahe i grožđice

Kuč
vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

Kučet
svinjski but, kuk

Kućarin
Kavena ili čajna žličica (gospodska)

Kugler-tortica
vrsta manjih poslastica, koje se rade od iste smjese kao i torte sa svojim kremama, ali u obliku malih tortica, koje su u promjeru najviše 5 cm. Poslužuju se u papirnim kalupima tzv. „kapslima“

Kuglin
vrsta gibanice

Kuglof
kuglov (*njem.* Gugelhup) vrsta kolača od brašna, mlijeka i grožđica, pečenog u limenoj posudi (kalupu). Naša riječ: nabujak. Kalup rimskog porijekla iz 2.-3. stoljeća vrlo je sličan današnjem. Smatra se da je takav kalup simbolično predočavao okretanje Sunca.
Povjesničari gastronomije kažu da je naputak za kuglof stigao iz Beča, kao i običaj da se za blagdane sladimo orehnjačama i ili makovnjačama (ovo za orehnjače ili makovnjače je dosta diskutabilno).
Ne smim ni kazat čoviku da sam se s tobom zadivanila i da mi je izgorio kuglov.

Kuhane
kuhanje, pripremanje hrane

Kuhača
1. drvena žlica koja se upotrebljava pri kuhanju za miješanje; 2. vrsta šparoge (Benkovac, Dalmacija)

Kuhano jaje
od trenutka kad je voda zavrela (i kad se stavi jaje/jaja) računa se:

vrlo mekano jaje	3 minute
meko jaje	4 minute
jaje meko kao vosak	5 minuta
tvrdo jaje	8-10 minuta

Kuhano vino
često piće u zimsko doba. U litru kvalitetnog vina stave se dvije žlice šećera i polako grijati dok ne zavri. Nakon 10 minuta vrenja dodaje se kore limuna i naranče, cimet, malo muškatnog oraščića, 6-8 klinčića. Pusti se da proključa još 1-2 minute i tada dolije 1-2 dl istog vina. Treba pustiti da provri još samo jednu minutu i poslužiti.

Kuhane
kuhanje, pripremanje hrane

Kuhanje (špinanje) šećera
Uputstva, koja se navode, su stara uputstva koja im su se koristili stari poznati majstori slastičari radeći ukuhano voće, pekmeze, marmelade, sirupe, razne torte i druge slastice, koje su ponekad bile i male arhitektonske minijature. Za šećerne otopine nisu imale nikakva pomagala (instrumente) kojim bi kontrolirali količinu

šećera u otopini (poput saharometra) osim dugotrajnog iskustva.

Uobičajena mjera:

na 1 kg šećera potrebno je	0,5 l vode

Za ukuhavanje se koristi kristalni šećer ili šećer u kockama. Posuda, zemljana ocakljenu ili metalnu mora biti potpuno čista. U posudu se nalije voda (prema pojedinoj uputi) uspe šećer i ostavi da se rastopi kod umjerene temperature. Nakon toga pojačajte vatru, promiješajte i pustite kuhati. Nečistu pjenu, koja se stvara na površini, oprezno skinite, oberite, (nekada su slastičari skidali takvu pjenu srebrnom žlicom, i zvali je „pročišćen" šećer i procijedili ga kroz lanenu krpu umočenu u vruću vodu i kuhali dalje).
Nakon toga se šećer dalje kuhao do željenog stupnja.

Razlikuju se nekoliko stupnjeva:

1. **stupanj**	„široki tok". Ako se u pročišćen šećer nekoliko minuta nakon pročišćavanja umoči srebrna žlica ili još neupotrjebljena kuhača, pa se žlica izvadi, a šećer curi u širokom toku – dostigao je prvi stupanj. (saharometar pokazuje 30-34 stupnja šećera). To je pravi stupanj gustoće šećera *za ukuhavanje voća i podesna otopina za mazanje peciva za vrijeme pečenja*
2. stupanj	„mali biser" Pustimo li šećer dalje kuhati i nakon nekoliko minuta umočimo žlicu ponovo u šećer, šećer će se, kada izvučemo žlicu, vući poput niti i stvoriti na kraju kapljicu (biser), koja će otpasti, kada se nit prekine. Pravi stupanj gustoće *za sladoled, ocakline, kandirano voće, voće u octu i voće ukuhano u običnim staklenkama* (saharometar pokazuje 38 stupnjeva šećera). Ako se kod daljnjeg kuhanja šećera stvori na rubu posude krupičasta naslaga, potrebno je oprezno obrisati malim, mokrim bijelim kistom. Dobro je, da se šećer kuhanom do *2. stupnja* doda malo krumpirova sirupa (na 1 kg šećera 1 kavska žlica sirupa) ili malo limunova soka ili nekoliko kapi octene kiseline (na 1 kg šećera po prilici 8 kapi)
3. stupanj	„veliki biser", „Jaka nit" ili „špinanje". Ako se nakon nekoliko minuta daljnjeg kuhanja umoči žlica u šećernu otopinu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio za žlicu, vući kao nit. To se radi na taj način, da se šećer uhvati između palca i kažiprsta, i prste rastavimo. Pravi stupanj za *mazive ocakline* (njem. Strichglasure) *za medenjake i ukuhano voće u običnim staklenkama* (saharometar pokazuje 40 stupnjeva)
4. stupanj	„mali let" ili „mali mjehurić". Šećer se kuha dalje, a umoči se žičana petlja i izvuče. Ako odleti mali mjehurić, kad se puše na petlju, za koju se prilijepio šećer, onda je šećer dostigao 4. stupanj gustoće. Ako želimo prirediti šećerni preljev, dobro je dodati krumpirov sirup. Pravi stupanj za *fondant-ocaklinu, ocaklinu za mazanje kolač*a itd. (saharometar pokazuje 41 stupanj)
5. stupanj	„veliki let" ili „veliki mjehur". Kuhamo lišće još nekoliko minuta i napravimo li isti pokus (kao kod 4. stupnja), odletjet će sa žičane petlje čitav niz mjehurića. Taj

	se stupanj može ustanoviti još na jedan način: umočimo li srebrnu žlicu najprije u hladnu vodu, zatim u šećer, pa nakon toga ponovo u hladnu vodu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio uz žlicu, oblikovati mekanu kuglicu, koja se ne će razbiti. To je pravi stupanj *za marmelade, fondant-slatkiše i šećernu pjenu*, npr. za kolače „crnac u košuljici“). (Varenac od čokolade s vrhnjem („Crnac u košulji“), *Pouding au chocolat à la crème fouettée*; *Mohr im Hemd* (maslac se pjenasto izmiješa i odmah pomiješa sa žumancima, šećerom u prahu i ribanom čokoladom, a na kraju sa snijegom od bjelanaca i neoguljenim, samljevenim bademima. Smjesa se stavi u namazan i šećerom posut kalup za varenac i kuha 1 sat u pari. Nakon toga se istrese, prelije prelivom, okruži vijencem od čvrsto stučenog vrhnja i odmah posluži; *Preliv*: u čvrst snijeg od bjelanaca utuče se još vruć šećer kuhan do 5.stupnja (dok ne odleti veliki mjehur) i doda malo ruma)
6. stupanj	„lom“. Kuhamo li šećer još nekoliko minuta i napravimo li pokus žlicom, kako je već opisano, to će šećer, koji se prilijepio uz žlicu, odmah otvrdnuti. Ako ga želimo skinuti, razbit će se poput stakla. Ako ga zagrizemo, ne će se prilijepiti za zube ili nepce. Šećer kuhan do loma koristi se za pravljenje slatkiša i kandiranog voća*****. U tu se svrhu voće nabode na tanko drvce, umoči u šećer i stavi sušiti na dasku ili tanjur namazan maslacem. *****brzo stvrdnjavanje šećera spriječiti ćemo dodavanjem, tijekom kuhanja, malo octa (na 20 dag šećera, 1/10 l vode, 4 žlice octa). Ako želimo krhki šećer koristiti za pravljenje ukrasa od šećernih niti, preporučuje se šećeru dodati pulveriziranog vinskog kamena***** (ili octa); od toga će se šećerne niti bolje vući. To se postiže malom šibom za snijeg napravljenom od tanke žice, koju miješamo najprije polagano, a zatim sve brže i brže. Niti se ne će prilijepiti za kalupe, ako ih namažemo bademovim uljem. To je pravi stupanj *za kandirano voće, narančine pločice, nadjevene datulje*, nadalje *za pravljenje šećernih košarica* i *ostalih šećernih ukrasa*. **(***vinski kamen ili birsa nastaje u vinskim bačvama pri alkoholnom vrenju. Po kemijskom sastavu to je kalij-hidrotartarat ($C_4H_5O_6K$). Koristi se za dobivanje vinske kiseline)
7. stupanj	„karamel“. Ako pustimo šećer još neko vrijeme kuhati, dobivamo svjetlosmeđu tekućinu „karamel“, čija je gustoća najpodesnija *za pravljenje grilaža (grijaž), doboš-ocaklina* itd., *nadomjestak za med kod pravljenja medenjaka*. Karamel se redovno ne pravi na taj način, već ovako: šećer prahu ili jako fini kristal šećer grije se i neprestano miješa na jakoj vatri u neocakljenoj (misli se u metalnoj) posudi tako dugo dok ne postane sasvim tekuć i zlatnožut

8. stupanj	„šećerna boja“ (couler). Kuhamo li šećer još nekoliko minuta, dobiti ćemo tamnosmeđu tekućinu, koja se razrijeđena s vodom koristi za bojanje jela i drugo. Daljnjim kuhanjem šećer bi se pretvorio u ugljen

Kuhanje u vakumu (souce vide)
Preduvjet za ovakvo kuhanje jest stroj za vakumiranje i najlonske vrećice koje su posebno napravljene za takav uređaj. Za amatersku upotrebu dovoljan će biti *Vacsy* stroj za vakumiranje proizvođača Zepter, a za ozbiljniju upotrebu tu su poluprofesionalni uređaji za vakumiranje.
Uz stroj za vakumiranje dolaze i specijalne najlonske vrećice u koje se stavljaju željene namirnice (npr. filet ribe, juneći medaljon). Ovako pripremljenu namirnicu u vrećici kuhamo u *konvektomat* pećnici na pari 12 do ¸15 minuta. Ako se traži preciznost u kuhanju onda je bolje koristiti uređaj *Roner* koji zagrijava vodu uz gotovo stopostotnu preciznost do željenog stupnja i uz još cirkuliranje vode, kako bi temperatura u svim dijelovima posude bila ista. Ovakvim načinom kuhanja namirnica zadržava sve tekućine i kemijske spojeve proteina.

Kuhar
onaj koji priprema hranu za jelo

Kuharija
umijeće kuhanja

Kuharnica
kuhinja, kuhinja na otvorenom, ljetna kuhinja

Kuhati
pripremati hranu za jelo
V zime pak na mesto friškoga sada kuhane jabuke, kruške i slive budu valale

Kuhati na plavo
(*franc.* au bleu) način kuhanja svježih slatkovodnih riba koje na sebi imaju još sluz koja pri kuhanju poprima plavkastu boju.

Kuhilo
kuhano jelo; varivo, cušpajz, čušpajz

Kuhinjske biljke
to su mirodije koje zbog aromatičnog mirisa služe za začinjanje jela, i u njih ubrajamo: angeliku, anis, bosiljak, čubar, kadulju, kim, komorač, kopar, koriander, kovrčavu metvicu, krasuljicu, lazarkinju, majčinu dušicu, matičnjak (melisa), mažuran, papriku, pelin, peršin, rutvicu, ružmarin, volučak, zubovac (estragon), itd.

Kuhinjsko osoblje
Brigade de Cuisine
je francuski naziv za hijerarhiju kuhinjskog osoblja. Manji restorani i ostali ugostiteljski objekti imaju zbog manjeg broja osoblja drugačiji sustav rukovođenja kuhinje. Doduše mnogi restorani, pa čak i neki vrlo ugledni hoteli i danas funkcioniraju bez šefa kuhinje. Svaka kuhinja ima chefa, sous-chefa i tako dalje.
Sami koncept kuhinjske brigade prvi je razvio jedan od najvećih chefova svih vremena Georges Auguste Escoffieru. Legendarnom pariškom chefu koji je zaslužan za mnogo toga što koristimo u današnjoj modernoj gastronomiji.

CHEF DE CUISINE – šef kuhinje	Najvažnija pozicija u svakoj kuhinji je pozicija chefa, osoba koja upravlja svojim timom u kuhinji, delegira poslova i osmišljava nova jela u skladu s regijom, godišnjim dobom te temom restorana. Chef je odgovaran za obrazovanje svojih kadrova. On je mentor koji svojom kreativnošću i strašću uči i motivira ostatak tima da budu što bolji. On je ujedno i direktor kuhinje. Chef je odgovoran i za

	samu higijenu prostora u kojem se radi. Kuhinja uvijek mora biti besprijekorno čista.
SOUS – CHEF – zamjenik šefa kuhinje	Desna ruka chefa. Prima naredbe direktno od chefa i rukovodi kuhinjom u njegovom odsustvu. Uvelike pomaže chefu pri inventuri i slaganju dnevnih/tjednih narudžba.
CHEF DE PARTIE – linijski kuhar/prvi kuhar	Tijekom ručka ili večere dobiva po uputama chefa određenu poziciju tj radnu stanicu. Primjerice chef de partie može dobiti zaduženje da za večeru bude zadužen za hladna predjela ili primjerice da radi na roštilju/grillu. Chef de partie je pozicija koja se dodjeljuje kuharima koji su dovoljno iskusni da samostalno, odnosno bez ičije pomoći mogu obavljati dobivene zadatke od chefa. Također chef de partie mora poznavati sve aspekte rada profesionalne kuhinje na najvišoj razini. Dodjeljuje zadatke u dogovoru s chefom commis kuharima i nadgleda njihov rad.
DEMI CHEF DE PARTIE – linijski kuhar/drugi kuhar	Ovo je *entry level* pozicija za mladog kuhara. Pozicija se dodjeljuje mlađim kuharima koji su napredovali s položaja commis, ali još nisu dovoljno iskusni da bi samostalno mogli raditi na najvišoj razini.
COMMIS – kuhar početnik	Početna pozicija za sve mlade kuhare u velikom sustavu. Radi pomoćne pripremne poslove i svoje zadatke dobiva od chef de partie. Pritom uči od starijih i iskusnijih kolega.
PLONGEUR – perač suđa	Svi commis kuhari moraju proći sve poslove pa tako i ovaj. No vrijedno je spomenuti ovu poziciju, jer je to najčešća pozicija za sezonske radnike. Inače postoji plongeur *za bijelo* te plongeur za *crno suđe*.
SAUCIER – kuhar umaka	Jedno od najpoštovanijih pozicija u kuhinjskoj brigadi. Dodjeljuje se najiskusnijim kuharima. Saucier je odgovoran i za pripremu hors d'oeuvre.
POISSONNIER – kuhar riba	Samo ime sve govori. Kuhar koji je zadužen za pripremu i obradu riba i ostalih plodova mora.
PATISSIER – slastičar	Najljepša i najslađa pozicija u kuhinji. Patissier je zaslužan za pripremu hotelskih/restoranskih slastica. Slastičarna također može sadržavati sljedeće pozicije: Confiseur,

	Boulanger, Glacier, Décorateur.
Potager	kuhar koji priprema juhe
Legumier	kuhar koji priprema, čisti i obrađuje povrće
Garde manger	odgovoran za pripremu hladnih predjela, Terrina, pate i sl
Boulanger	radi u slastičarni, peče biskvite, kruh, peciva …
Boucher	kuhinjski mesar, ujedno jedna od boljih pozicija

Kujica
nožić s drvenom drškom

Kukci
su odnedavno dospjeli i na jestvenike nekih europskih restorana. Neki berlinski restorani pripremaju tjesteninu sa žoharima, skakavce i pržene crviće sa zelenom salatom.
Gurmei kažu: *crvi su hrskavi, a sa salatom i uljem uopće nisu loši*.

Kukumar
(*tal*. dijalekt cucumaro) krastavac (Dalmacija)

Kukuruz
Neke jezikoslovne analize pokazale su da je „kukuruz“ hrvatska riječ. Koja se spominjala u kronikama Radovanova vremena, a prvi put je zapisana 1194**.** godine. Tada nije označavala biljku, već je služila kao osobno ime. No, isto tako naziv je mogao nastati od španjolske riječi *kukuručo (cucrucho)* – tiljac, a možda od turske riječi *kokuruz* (*kok* – smrad, *uruz* – zrno), možda i od albanske riječi *kukur* – tobolac za strelice ili *kokeriz* – zrnevlje.

Ostali nazivi kukuruza na našem području su: mumuruz (od turskog mum – svijeća), turkinja, turska pšenica,carevica, misir, kolombač, golokud, fermentin (od *tal*. fromantane – žito), pečenka, laški sirek, debelača, kućalo i koralo. Klip kukuruza naziva se ajdamak (ajdama – batina), bat, čok, glavica. Ako je loše razvijen onda se zove: batrljak, čmaljak, paljetak, popečak, rilek ili šmanjek. U mliječnoj zriobi je popečak, purenjak, pecar, prženjak, zelenjak ili mlečec.

JELA IZ DOMOVINE KUKURUZA

Podrazumijevamo pod nazivom:

anchi i *choclo*	razna jela pripremljena od kukuruza u zemljama *Lat.* Amerike, koji se jede uz *borono* kukuruzni kruh, ili *caraca, talo* – kukuruznu pogaču, *chafarrano* je dvopek od kukuruza
Alborato, ancua ili *cancha*	je pečeni kukuruz kojeg su radili još Indijanci u posudi zvanoj *callana* a *chicha ili azua* je rakija od kukuruza
Chalupa	je kukuruzna pogača sa začinima, *humita* pogača od kukuruza, rajčice, sira i začina – pizza na drugačiji način, *chancaca* kolač od prženog kukuruza s medom
Funche	je isto što i naši žganci, pura, palenta, koja se uglavnom naziva – *polenta,* a *fanfollo* kukuruzna kaša
Gacha	je kukuruzna kaša za djecu od kukuruznog brašna *gofio, a ńaco* zašećerena kukuruzna kaša
Pinol, pinole	je brašno od prženog kukuruza kojem se dodaje osnovno: kakao i šećer, i ostali željeni sastojci za izradu slastice u Ekvadoru, Gvatemali, Hondurasu i Kostariki

Ponteduro	je kuhani kukuruz preliven vrućim medom, česta poslastica ne samo za djecu
Popusa	je kukuruzna pogačica nadjevena sirom ili mesom, ništa manje poznata od hamburgera
Pozol, pozole	je naziv za: 1. jelo od mladog kukuruza i mesa; 2. Aztečka kaša od kuhanog ječma i graha; 3. zašećereno piće od kukuruznog brašna
Tamal	je tijesto od kukuruznog brašna punjeno mljevenim mesom i kuhano u kori od banane ili u komušini (kukuruznom lišću)
Tortilla	je pogačica vrsta palačinke (moramo je razlikovati od španjolske) od smjese, tzv. *mase,* od kukuruznog ili pšeničnog brašna koje se miješa s malo vode, bez soli, i peče u velikoj željeznoj tavi (poput naše za kotlovinu), bez ulja ili masti. Kad se jede prvi put, čini se da i nema okusa, ali vrlo brzo čovjek postaje svjestan njena posebna okusa koji dolazi do izražaja u kombinacijama s raznim umacima, sirom, mesom ..... . Ovisno o kukuruzu koji se koristi (a ima ga bijelog, crvenog i tamnoplavog) tortilla poprima i određenu boju, dok se listovi kukuruza koriste za zamatanje *tamales* – kuhanih sarmica od svinjetine pomiješane s kukuruznim brašnom i čilijem
Ampamita	je vrsta kukuruza sitnog klipa
Sendecho	je poznato meksičko pivo koje nosi ime starog Aztečkog pića od kukuruza (pjena se radila posebno, ručnim mlinom) kojeg su prvi došljaci pili i bili oduševljeni njegovom aromom
Aloja	je alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. *Chilate* je piće s paprom, prženim kukuruzom i kakaom
Pachamanka	gozba, koja se u andskim zemljama priređuje u osobitim zgodama. Riječ je indijanska, a znači *rupa u zemlji.* Za pachamanku se iskopa jama duboka oko metar, u nju se složi kamenje i ogrjev pa opet kamenje; zatim se drva potpale. Kad se kamenje užari, prekrije se debelim slojem lišća. Znatna količina mesa: odojak, jare, zamorče, kokoši, stavi se na lišće. Između mesa poslažu se lonci s rižom, različitim povrćem, klipovima kukuruza i krumpirom. Zatim se sve pokrije lišćem, još jednim slojem kamenja i zemljom. Dok se meso i povrće zgotove, prođe više sati. Tada se *pachamanka* otvori i počne gozba. Meso i povrće poprime aromu lišća i drva. Danas se u Peruu pod tim imenom

	označuje meso pečeno među crijepljem, što je jednostavniji postupak od ranije opisanog

Argentinska *carbonada*	ragout od govedine sa slaninom, krumpirom i kukuruzom, poznata je u susjednim zemljama kao i *empanadas* pašteta s mesom, kojih ima u svim kombinacijama (*carbonada* je i meso na roštilju kao i palačinke u Čileu.
Empanada	je i omrvičeni mesni odrezak/pohano meso/). Pečeni kukuruz *ancua* također je omiljeno jelo Argentine i Čilea.
Capia	je poznati argentinski i čileanski slatkiš od kukuruza
Mazamorra	U Argentini se pod tim imenom podrazumijeva kuhani kukuruz koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom
Patasca	je umak od svinjetine kuhan s kukuruzom, a *pururu* su kokice, pečeno kukuruzno zrno. Argentinski i čileanski pladanj za kuhanje kukuruza je *cayan,* a *chancua* najpoznatija vrsta argentinskog kukuruznog brašna
Lahuas	Bolivijanci prave guste juhe od raznog povrća kao i kukuruza pod tim imenom
Plato paceno	To je najraširenije jelo; mješavina kukuruza, debelog graha, pečenog sira i slatkog krumpira. Uz to se poslužuje pikantan umak i pije pivo
Tanta	je kukuruzni kruh Bolivije i Perua
Capi	je bijelo kukuruzno brašno Bolivije
Mote	su kokice, pečeno zrne kukuruza u Boliviji i Peruu
Muco	je žvakani kukuruz od kojeg se radi piće *chica*

Uz ***grah***, u Brazilu je najomiljenija namirnica **kukuruz**.

Čile, Peru	*Guinapo* je kukuruzno brašno iz kojeg u Čileu prave alkoholno piće *chicha. Neya* (*nesga*) je čileanska i meksička kukuruzna pogača, dok je *sanco* samo u Čileu. *Pastela de choclo* raskošno čileansko jelo od: mljevene govedine, luka, češnjaka, grožđica, chillyja, kumina, crvene paprike, soli, crnog papra, piletine, crne masline, kukuruza – nakon pirjanja zapeče se u pećnici. *Porotos granados* čileansko jelo koje sadrži tri tipično indijanske vrste povrća: grah, kukuruz i tikvice. Poslužuje se vruće u jušniku. Priprema se od: graha, luka, češnjaka, oguljenih rajčica, bosiljka, mravinca, crnog papra, tikvice, kukuruza. *Ulo* je vrsta palente, žganaca u Čileu i Peruu. *Cabrito* je pečeno kukuruzno zrno
Ekvador	Ekvadorska kuhinja je uobičajena slika južnoameričke kuhinje; jaki začini (jela moraju žariti), raznovrsno priređivanje ribe i razna jela od kukuruznog brašna. Jedno od omiljenih jela je *ceviche* prijesna riba s limunovim sokom posuta ljutom

	paprikom i poslužena s pečenim zrnima mladog kukuruza. Meso, kojeg kuhaju u juhi ili peku na žaru, obično poslužuju s *tamales* kolač od kukuruznog brašna i komadića svinjetine, uvijek dobro začinjeno. Tamales se poslužuju i same s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom.
Gvatemala, Meksiko, Honduras	Tipično jelo Gvatemale i okolnih zemalja je i malo drugačiji *tamal,* pašteta od kukuruznog brašna umotan u list banane ili u kukuruzovinu, i kuhano. Pašteta se nadjeva mesom, povrćem ili voćem. Postoji barem dvadeset različitih vrsta *tamalesa* koje za te zemlje znače isto ono što za Talijane – špageti. *Tamales* je tortilla od kukuruznog brašna s komadićima svinjetine, poslužuje se s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom. *Enchilada* vrste tortilje-kolača (u umaku od avokada i rajčice) od kukuruza jednako je omiljena u Gvatemali i Meksiku, kao i *esquite* kokice – prženi kukuruz u Hondurasu, Gvatemali i Meksiku. U susjednim zemljama *enchilada* se nadjeva svinjetinom, junetinom ili piletinom te preljeva umakom od rajčice. *Enfrijolades* je meksička tortilja nadjevena grahom. *Sopes* su male tortille koje se ne zamataju, već se na njih u obliku piramide slažu svi sastojci. *Totoposte* je dvopek od kukuruznog brašna u Gvatemali i Meksiku. Kažu da je „Sveto trojstvo“ meksičke kuhinje: tortille, čili i grah
Honduras, Kostarica, Meksiko	*Atolillo* je uštipak od kukuruznog brašna, šećera i jaja i Hondurasu i Kostarici, *memela* je omiljena kukuruzna pogačica u Hondurasu i Meksiku, *punches* su kokice, pečeno zrnje u Hondurasu. *Quesadilla* je kukuruzni kolač-tortilla sa sirom i medom u Hondurasu i Meksiku
Honduras, Meksiko	*Cajongo* je Honduraška pogača od kukuruza, a *marquesote* torta od kukuruznog brašna s jajima i šećerom. *Quesadilla* je kukuruzni kolač sa sirom i medom u Hondurasu i Meksiku
Kolumbija, Venezuela	Juhe, variva, jela od mesa ili zaslada (desert) ne mogu se zamisliti u Kolumbiji bez kukuruznog brašna i *arepe* malog kukuruznog kruha i *arepite* pogače od kukuruza i sira. *Mute* je oljušten kukuruz i kuhan s krumpirom, dok je isto jelo u Venezueli kuhan kukuruz s ovčetinom.
Kostarika, Honduras	Kao i u drugim *lat.* Američkim zemljama i u Kostarici su omiljene *tortilla-e* pogačice, lepinje, omlet od kukuruznog brašna, koje se nadjeva raznim nadjevima. One u mnogome zamjenjuju kruh prilikom obroka, kao što se priređuju i kao samostalno jelo. *Atolillo* poznati je uštipak od

	kukuruznog brašna Kostarike i Hondurasa. *Cajongo* je kukuruzna pogača iz Hondurasa.
Kuba	*Goyori* kokice, pečeno zrnje kukuruza i *majarete* poslastice od kukuruza, mlijeka i šećera (meda), Kubanci su jeli daleko prije nego što je Europa znala za kukuruz
Gvatemala, Meksiko	Meksičke pogačice od kukuruznog brašna *clascal, memela* i *pomol* česti su prilog uz jelo umjesto kruha. *Elote* kuhani kukuruz jedan je od čestih dodataka mesnim i bezmesnim jelima. *Sope* i *envueleto* su prženi kukuruzni kolačići, a *tiste* osvježujuće piće od prženog kukuruznog brašna, kakaa i šećera. *Totoposte* je dvopek od kukuruznog brašna u Gvatemali i Meksiku.
Nikaragva	*Rellena* su nikaragvanske kukuruzne pogačice sa sirom
Paragvaj	*Bori-bori* su karakteristične Paragvajske kuglice od kukuruznog brašna i mesa, česti prilog ili samostalno jelo. *Aloja* je paragvajsko alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. *Atol* piće od kukuruznog brašna, je stari indijanski napitak
Peru, Bolivija	*Mazamorra morada* anske kaša od kukuruznog brašna (*machica,* dok je fino brašno *maicena*), slatkog krumpira, suhog voća, ananasa, bresaka, klinčića, cimeta, šećera i meda, omiljeno jelo za zasladu (desert). Karakteristično je i o tome što se kod pripreme koristi *plavi kukuruz,* koji uspijeva jedino u toj zemlji – domovini Inka. Od iste vrste kukuruza radi se i omiljeno piće *chicha morada*, pije se kao slatko piće prije vrenja a kasnije kao alkoholno. Najčešće jelo je *locro* jelo od mesa, krumpira i kukuruza. Peruanski Indijanci radili su svoja omiljena jela od *machica* brašno od kukuruznog prženog zrna, koje ima specifičan okus. *Mazamorra* je jednostavna svakodnevna kaša sa šećerom i medom ili samo kuhani kukuruz koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom. *Mote* su kokice, pečeno kukuruzno zrnje Peruanskih i Bolivijskih Indijanaca. *Muco* je žvakani kukuruz od kojeg se u Boliviji radi alkoholno piće *chicha, chica morada* je Peruansko piće od plavog kukuruza koje se pije kao slatko prije vrenja i kasnije kao alkoholno piće. *Vinapon* je Peruansko piće pripremljeno od kukuruza.
Argentina i Urugvaj	*Puchero* u doslovnom prijevodu – glineni lonac za kuhanje jela ili figurativno svakodnevna hrana, je nacionalno jelo Argentine i Urugvaja. To je lonac u koji osim mesa dolazi krumpir, razno povrće i vrlo oštri začini.

	Ta krepka, gusta juha dobro dolazi ljudima poslije napornog i dugog jahanja
Venezuela, Kolumbija	*Cachapas* su Venezuelanske lepinje od kukuruznog brašna, *cachapa* je kukuruzni kruščić, pogača, *gofio* vrsta kukuruznog keksa, a *manjarete* kolač od kukuruznog brašna, koje se peku u posudi zvanoj *budare*. Prvi doseljenici u Venezueli bili su iznenađeni vidjevši žuto brašno *monoco* od kojeg su Indijanci priređivali jelo *monoco-tapioca. Mute* je jelo od ovčetine kuhane s kukuruzom u Venezueli, dok je u Kolumbiji to oljušteni kukuruz i kuhan s krumpirom i zelenjem. *Ollera* je jelo od kukuruza. *Tequiche* je jelo od prženog kukuruznog brašna, kokosovog mlijeka i maslaca

Kukuruzenland
njem. Kukurücnland – zemlja kukuruza, u Austro-Ugarskoj podrugljiv naziv za Srijem. Što znači da postoji dugotrajna kultura sadnje kukuruza kao jedne od važnih žitarica (u 17. stoljeću kukuruz je prenesen iz Turske, a rado su ga sadili i zbog toga što se od njega, kao nove kulture, nije plaćala desetina, što baš nije odgovaralo zemljoposjednicima.

Kukuruzni zdrob
kukuruzna krupica (griz)

Kukuruzovnica
kruh od kukuruznog brašna

Kulaci
turski kulak: („uho“), (*tur.*) klepe; vrsta jela: tijesto oblikovano kao uho. Od razvaljanog tijesta (brašna, jaja, mlijeka, masla i soli) se izrežu kvadrati, nadjenu (mljeveno meso, luk, vrhnje, sol, papar, češnjak) i krajevi spoje. Kuha se u slanoj vodi, kuhani slože u posudu za pečenje, preliju vrhnjem ili kiselim mlijekom, pospu češnjakom i zaprže u pećnici.

Kulak čorba
(*tur. perz.*) vrsta čorbe u koju se stave komadi mljevenog (faširanog) mesa zavijeni u jufku. Ti komadi izgledaju kao ušna školjka i odatle ovaj naziv.

Kulebjak
vidi: pirogi

Kulebjaka
(rusko jelo) pašteta nadjevena jesetrom.

Kulen
poznati autohtoni zaštićeni „Slavonski vrhunski specijalitet“. Za izradu kulena bira se samo tvrdo meso – meso od butine, vratine i eventualno plećke, a mekano meso upotrijebi se za kobasice. Kulen mora biti tvrd, sočan, i ne previše suh. Ne smije biti previše ljut jer se u protivnom ne osjeti okus mesa već samo paprika. Od začina se upotrebljavaju: češnjak, crvena, ljuta i slatka crvena paprika i sol. Papar se ne stavlja. Kulen se nadijeva u slijepo crijevo svinjčeta i to je pravi kulen, a kulenova seka – u debelo crijevo. Kulen se može raditi i u svinjskom mjehuru ali nema izgled pravog kulena zbog svoje oblosti. Riječ veliki kulen znači: drob, želudac; mali kulen: ostala crijeva. Ako se puni obično crijevo, tada je to obična salama. Naziv „kulen“ dolazi od *lat.* riječi koja se izgovarala „kulin“ a označavala je u starih Rimljana – vrećicu za novac. Po obliku ta vrećica je sličila svinjskom slijepom crijevu.

Za razliku od kontinenta kulen**, *kulin, kulenice*** tj. vrsta kobasice pod tim imenom izrađivala se u Dalmaciji i na otocima Posoljeno kukuruzno brašno zapari

se vrućom vodom, umiješa se svinjska krv, doda se sjeckanih suhih smokava, grožđica, limuna, papra, peršina, muškatnog orašca, češnjaka, crvenog luka, lišća celera, sol, loj i malo vode. Smjesa se stavlja u crijeva koja su prije toga isprana u moru i potopljena u vruću vodu. Kulenice se zatim obare (prokuhaju), ostave preko noći da se cijede i odmah se dime. U Dalmaciji su iznimno cijenjen i tražen specijalitet. Jedu se pirjane uz kiselo zelje, pržene uz puru, peku se na gradelama ili u pećnici,kuhaju zasebno ili s (ha)rambašićima (dalmatinskom verzijom sarme) a može se i posušiti na buri i kasnije ispeći na gradelama.

Kulebjak
vidi: pirogi

Kulebjaka
(rusko jelo) pašteta nadjevena jesetrom.

Kulen – pita
pravi se isto kao i burek, samo se nadjeva filekima (škembe). Nadjev: kuhani fileki, papar, sol i luk.

Kuliči
donekle podsjećaju na engleski keks, ali nisu tako sipki, nego elastičniji. Nekada su se pekli dva-tri puta godišnje u vrijeme najvažnijih blagdana s promjenom godišnjih doba (Novu godinu, rano proljeće – početak ratarske proizvodnje; jesen – poslije berbe; kraj ratarske proizvodnje). Osnova za kulič je kao i za svako drugo fino tijesto (najfinije, potpuno suho brašno, maslac, jaja, mlijeko ili kiselo vrhnje, šećer i potpuno svjež kvasac) s dodacima: grožđice, ušećereno voće, pošećerena suha limunova kora ili narančina kora i šafran. U zamjenu za grožđice stavlja se kandirano voće ili bademi, a od začina se još stavljaju po želji vanilija, kora limuna, kardamom, klinčići. Važno je da mora dominirati jedna vrsta začina, a ne da se stvori buke začina.
Tijesto nakon izrade sa svim željenim sastojcima mora biti – zbijeno – vlaknasto: „kuličnо“ odatle i naziv. Dobro izrađeni i pažljivo pečeni ne stvrdnjavaju se ponekad i duže od tjedan dana. (Ruska kuhinja)

Kulješ
(mamaliga, mamaljuga), kačamak od sitnog bungura

Kulina
palača, dvor grofovski (Lika)

Kulinarstvo
(*lat.* culina – kuhinja; culinarius – kulinarski) umijeće pripremanja hrane za svakidašnje i svečane prilike (sastavljanje menija i jestvenika, odabiranje i pripremanje hrane i pića, te njihovo posluživanje). Domena kulinarstva ostaje u okvirima hrane i pića

Kulinić
mali zec

Kulizdra
šaljivi način za – basu (Lika)

Kulja
želudac u ovce (od njega se radilo jelo – podrobac)

Kumar
krastavac

Kumbasica
kobasica skradinskog zaleđa; spravlja se od svinjskog i malo goveđeg mesa a uz uobičajene začine dodaju im se muškatni oraščić i sok od češnjaka natopljenog preko noći u bijelom vinu. Kumbasice se kuhaju s kupusom, frigaju, pirjaju i peku u pećnici ili na gradelama

Kumfet
(*tal.* confetto) slatkiš

Kumfetnik
zdjela iz koje se jede ili donosi slatko (kumfet – slatko)

Kumis
(*rus.* kumys) piće nalik na vino od prevrelog mlijeka magarica iz Azije. Svježe muženo

mlijeko od kobile ili magarca stavlja se (još toplo) u mješine od dimljene životinjske kože ili u drvene kace. Dodaje se ferment ili ostatak kumisove tekućine, koja je još u vrenju. Mliječna smjesa uz češće miješanje odleži 2-3 sata, a zatim se puni u boce i ostavlja na hladnom mjestu da provrije. Nakon 3-4 dana mlijeko se počne pjeniti i tada se već može piti. Slabo alkoholno piće (3% alkohola). Slično je na jogurt i kefir.

Kumovski kolač
radi se za posebne svečanosti. U malo mlijeka stavimo žlicu šećera i dva dag kvasca, promiješa se i ostavi u toplom. Kad se digne, umiješa se 1 kg brašna, doda sol i napravi meko glatko tijesto. Ostavi se u toplom da se digne. Tijesto se premaže umiješanim maslacem s 3-4 žumanca i ponovo premijesi. Ostavi se na toplom i kad se digne podijeli u tri dijela i naprave pletenice. Stavi se u podmazanu posudu (veću) i ponovo ostavi da odstoji (sada dva sata) i kad počne „kiptjeti“ može se peći u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Prije pečenja ukrasi se ostacima tijesta. Pečeno se „umije“ slatkom vodom i pospe šećerom.

Kumpet (isp. kompot) gust pekmez od brašna i kuhanog mošta. Mošt se iskuhava, dodaje se malo brašna, bajami (bademi), orasi; začini: cimet, muškatni oraščić, vanilija i vrlo malo soli (priza; koliko stane među prstima, kažiprst i palac). Ova vrsta slatkarije, nažalost, sve se rjeđe radi, kao i mnoga druga jela naših „nona“.

Kumquat
To je aromatični citrus porijeklom iz Kine, kod nas ga zovu, pogrešno, – *„mini naranča“*. Njegova posebnost je što se može konzumirati zajedno s korom, koja je ukusnija od sočne kiselkaste sredine. Kod nas se najčešće koristi u „slatkoj kuhinji“ dok se u internacionalnoj, npr. s njim nadjeva perad, posebna je delikatesa patka, a prepečene ploške se miješaju s rakovicom za salatu.

Kunac
kunijel; 1. kunić; 2. komad kruha, kao beškot (okolica Dubrovnika)

Kunelić u padeli
meso kunića pirjano na luku uz dodatak aromatičnih trava, podliveno vinom (Istra).

Kunduk
drveni čep na mješini

Kundur složenac
(„slugin složenac“) u dubrovačkoj starini: 1.sluga što je posluživao u različitim kućama a nije bio u stalnom radnom odnosu. 2. kasnije: brbljavac, blebetaš; kundurica – žena brbljavica.
Jelo se radi od junetine, luka, mrkve, rajčice, papra, soli; podliveno vodom peče u pećnici na laganoj vatri, ne smije biti previše jušno.

Kundjumi
ili kundjubki; staro rusko jelo iz 16. st. Radi se od razvaljanog tijesta (pšenično brašno, voda i ulje suncokreta) od kojeg se rade kvadratići veličine 5x5 cm. Na svaki kvadratić se stavi nadjev i zamota. Nadjev se priredi od svježih ili kuhanih gljiva s krupicom (heljdinom ili rižinom) i začini se. Gotovi (zamotani) kundjumi premažu se uljem, peku na umjerenoj temperaturi 12-15 min., prebace u lonac, preliju vrelim uvarkom od gljiva, posole i ostave u pećnici 15 minuta. Prije posluživanja preliju se vrhnjem (Ruska kuhinja).

Kunfeti
bonboni, slatkiši

Kunje
dunje

Kup
(*franc*. coupe) pehar, kup raznih vrsta sladoleda složenih s raznim vrstama voća, preliveno sirupom, tučenim slatkim vrhnjem, likerom i slično. Poslužuje se u čašama. Uobičajeno je da svaki ugostiteljski objekt (više klase) ima svoj „vlastiti kup“.

Kupa
(coupe) (*lat.* cupa) (kupica) pehar, vrč, žmuo, veća čaša, kalež, bičerin

Kupaža, Kupažiranje
(sljubljivanje) Postupak kojim se u određenom omjeru dva ili više moštova ili vina miješaju radi dobivanja vina izmijenjena sastava i organoleptičkih svojstava. Kupažirati se može i grožđe u berbi.

Kupina
Kupina je voće tamne plavoljubičaste boje koje je vrlo slično malini, a poznato ih je čak više od 1000 vrsta. Kupina se bolje prilagodila hladnijim podnebljima od maline, ali postoji i nekoliko tropskih ili suptropskih vrsta. U Sjevernoj Americi rastu crne maline nastale 1893. godine križanjem kupine i maline u Genevi u američkoj državi New York.

Kupljar
onaj koji kupi masline (Dalmacija)

Kupljenica
maslina što je pala s drveta na zemlju, te se kupi, a ne bere

Kupus
broskva, cvjetača, kavolin, prokula, zelje (štokavski-čakavski); vidi: Pojmovni i Mali rječnik tradicionalnog i službenog nazivlja – *zelje/kupus*.

Kupusar
koji jede mnogo kupusa (Dubrovnik)

Kupusara
sud za kiseli kupus((Belostenec)

Kupusna čorba
jelo, vodi u kojoj se kuhalo meso doda se svježi kupus

Kupusnik
1. mrsno jelo s kupusom; 2. vrsta pite od kiselog kupusa. Izrezani kupus se propirja na masti, od pšeničnog brašna naprave se deblje kore i ispeku pod pekom. Između svakog sloja stavlja se kupus. Napravi se u nekoliko redova (slojeva), s tim da na vrhu bude kora. Peče se pod pekom.

Kurban
(*ar.*) brav ili govedo koje muslimani kolju na Kurban-bajram

Kurbujon
(*franc.* court bouillon) voda začinjena povrćem za začine, mirisavim začinima, a upotrebljava se za kuhanje riba i rakova.

Kuretina
kokošje ili pileće meso
Se se puši kak vulkan na Gosponov pogrebni dan! Zelenače iz hajdine, fedrih, špicflan, govedine, kuretine, teletine

Kurjad
kokoši, perad, živad

Kurjuk
pršut od ovčjeg mesa; stari bosanski specijalitet koji se smatra najboljim suhim ovčjim mesom, Upotrebljava se ovčje meso karea u jednom komadu od vrata pa sve do repa (uključujući i rep). Ovčji pršut podimljen je na dimu suhe bukovine ili smrekovine. Ime je dobio po tur. riječi kurjuk – rep, perčin, pletenica, kraj.

Kurkum
južnoazijska biljka slična đumbiru. U prodaju dolazi kao tamnožuti prah dobiven od mljevene istoimene biljke, aromatična mirisa i fina gorkasta okusa. Upotrebljava se za pripremanje pikantnih umaka, juha, variva, egzotičnih jela i curry praška.

Kurkuma
od njega se radi i začinska smjesa „sambal“ što je i istoimeno ime za sva indijska jela od riže koja se njima začinjaju.

Kurma
tripice, fileki, škembići (Benkovac, Dalmacija)

Kurtelice
tanko izvaljano tijesto i poprženo u vrućem ulju – uštipci

Kurteloška
vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

Kuruzna
juha od kukuruznog brašna

Kuruzovača
rakija od kukuruza

Kus
komad, zalogaj, kriška

Kusati
pohlepno jesti
No sad na me dojde red te porcije kusati

Kuset, kusetić
but, butić (Krk); staro krčko jelo – janjeći kusetić sa samoniklim gljivama.

Kuska
koska; kora kruha, žila u listu; koščica od voća

Kuskus
(*franc.* cous cous; *arap*. Kous Kous) Narodno jelo Arapa i Berbera (pripadnika sjevernoafričkog plemena koji su raspršeni ostaci starog predarapskog stanovništva), ime je derivat grčkog barbari – stranac, divljak, čovjek koji ruši kulturne vrijednosti.
U sjevernoj Africi oblikuju od pirjane riže okruglice desnom rukom (lijeva ruka slovi kao nečista) i poštovanom gost stavljaju rukom u usta. Ime jela je vjerojatno došlo od riječi Kous Kous – *sito za rupicu*; tj. dvodijelnom loncu sa sitom, u čijem se gornjem dijelu zajedno s jelom pari i krupica.
Bravetinu narežemo na kocke i kratko pržimo na maslacu s malo narezanog kruha, zdrobljenim češnjakom, posolimo i popaprimo. Podlijemo vodom da je meso pokriveno, dodamo lovorov list i kuhamo otprilike 45 minuta na laganoj vatri. Nakon toga dodamo grašak, korabicu
izrezanu na ploške ili trake, rajčice, zelene paprike, mrkvu i na kraju začinimo koncentratom rajčice i tabasco-umakom. Krupnu krupicu (mrvice) ovlažimo vrućom slanom vodom i tarući je među dlanovima izradimo mrve u obliku riže. Stavimo je u cjedilo i složimo u lonac iznad ragua (pazeći da ne dođe u doticaj s tekućinom). Lonac poklopimo (između lonca i poklopca stavimo papirnati ubrus kao brtvu) i pirjamo 1-1,5 sat (ragu i krupicu). Ragu posolimo, krupicu izmiješamo s maslacem i poslužimo odvojeno.

Kusturica
đepni nožić s drvenim koricama, škljoca.

Kuš
žalfija koja se mora osjetiti u pravoj dalmatinskoj travarici

Kušak
vrat, hrbat, leđa; trtica „biškup“ peradi (živadi), dio koji se od pečene peradi posebno jede

Kušati
probati jelo ili piće da se ocijeni ili odredi okus; kušač – onaj kome je posao kušati, degustator

Kušluk
kušluk – vakat (*tur.*) vrijeme ručka, na selu se kaže „ručanica“, vrijeme između devet ili deset sati prije podne

Kušlukavati
ručati

Kuta
kutal; kutica; mjedena čaša, drvena ili limena s ručicom i poklopcem, služi za crpljenje vode iz zdenca, može se njome piti i vino.

Kutina
(*tal.* cotogna) dunja (kutinov kompot – kompot od dunja). Mjesto Kutina dobilo je ime po tom voću.

Kutljača
kutlača, grabilica, kacjola, šeflja, zaimača; velika žlica s polukuglastim dijelom za zahvaćanje iz lonca i raspoređivanje tekuće i žitke hrane.

Kuturača
vrsta jabuke (Podravina)

Kuvača
drvena žlica za miješanje jela pri kuhanju

Kuvanīk
kuhani mladi klip kukuruza u vodi

Kuver
(*franc.* couvert, *njem.* Gedeck) – naš izraz *postava* ili *postav*, pod kojim se u ugostiteljstvu podrazumijeva ukupan pribor (inventar) koji se stavlja na stol, a nužan je da bi gost određeno jelo, kompletan meni ili piće mogao bez teškoća i kulturno konzumirati. Postava ovisi o vrsti obroka, vrsti i broju jela koja će se poslužit i o načinu posluživanja koji s prakticira u blagovaonici, o inventaru kojim se raspolaže, kategoriji poslovne ugostiteljske jedinice i sl. Nekad se pod ovim pojmom podrazumijevao pokrov, kojim su se pokrivali tanjuri velikaša iz bojazni od otrova. U talijanskim gostionicama na vrhu cijelog računa nalazi se često naznaka „coperto“, kao pristojba „za sve ono što nije samo jelo“ - naznaka da se posebice naplaćuje i što sve ulazi u „couvert) (obično: maslac, kruh i ubrus koji se dodaju priboru);

Kod usluživanja (narudžbe) menija, kuver se ne naplaćuje.

kuver	1. sve čim se prostire stol za određeni meni (stolni pribor); 2. kruh, maslac, ubrus, koji se dodaju priboru; posebno se naplaćuju samo u à la carte restoranima (à la carte – narudžbe) ***Kod usluživanja (narudžbe) menija, kuver se ne naplaćuje***

Kuvertir
(*franc.* couverture) kuvertura; specijalna vrsta čokolade koja se najčešće upotrebljava za izradu glazure na kolačima. Sastoji se od najmanje 35 posto kakao mase i do 50 posto šećera, a prema vrstama dodaje se i slatko vrhnje, kakao maslac. Ukupno masti ne smije biti više od 35 posto. Nakon što se rastopi nesmije doći u doticaj s vodom.

Kuz
(*tur.*) janje

Kuzilenđer
(*tur. – perz*) lenđer, tj. veliki sahan u koji se može staviti čitavo pečeno janje. Vidi: Sahan.

Kuzitendžera
(*tur.*) velika tendžera u koje se može staviti i u kojoj se peče čitavo zaklano janje. Vidi: Tendžera

Kuzmorka
koromač

Kužina
kuhinja

Kužinavat
kuhati, pripremati hranu

Kvardel
kocka šećera

Kvargl
kvarglin; (*njem.* Quargel od *češ.* tvarok) vrsta sira – svježi kravlji sir specifičnog kiselkastog okusa

Kvartežin
limena posudica za tekućinu

Kvartin
četvrt litre

Kvas
1. kiselo tijesto (maleni dio krušnog tijesta), koje se nalazi u vrenju i koji se čuva do idućeg priređivanja kruha kako bi se u svježem krušnom tijestu ponovno postiglo vrenje; 2) rusko alkoholno piće, priređeno kiselim vrenjem od slada, brašna, ili zakiseljenog prevrelog raženog kruha, šećera, malo hmelja. Bolji kvas priređivao se s jabukama ili malinama. Sličio je prevrelom pivu. Sadrži 1,5 posto alkohola. Kvas su priređivali još u starom Egiptu od vinskog octa i posija.

Kvasac
(germa *njem.* Germ) je živi organizam (kvaščeve gljivice), koji se hrani šećerom a stvara alkohol i ugljični dioksid, koji svojim djelovanjem u tijestu utječe na vrenje i dizanje tijesta. Da bi ta aktivnost bila pravilna, važna je temperatura tekućine. Svježi kvasac najbolje se aktivira kod temperature tekućine između 26-29 oC, a suhi kvasac zahtijeva veću temperaturu, tj. 43-46 oC. Mala količina šećera, pridodana kvascu ubrzava njegovo djelovanje dok veća količina usporava njegovu aktivnost. Vidi: germa

Kvasenica
izvorni slovenski (Ljutomer – Ormož) slani kolač rađen od pšeničnog brašna i vrhnja (skuta)

Kvasina
ocat, s naznakom da je dalmatinski

Kvasnica
pogača s kvasom

Kvaša
marinada, pac (naša stara riječ)

Kvašeni
zakiseljeni

Kvašenica
1. kiseli kupus; 2. jelo napravljeno od kriški kruha, jaja i masti (Istra)

Kvatre
post i nemrs za početke svakog godišnjeg doba

Kvelna
međimurski začin koji se obavezno dodavao jelima kao: heljdinoj i ječmenoj kaši, čurkama, guščjoj pašteti i po želji drugima, po ukusu. Kvelna, *isp.* kvenda, od njem. Quendel – majčina dušica

Kvintal
stara mjera za 100 kg

Kvintin
petina litre

Kvrguša
ovo jelo radi se od razrezanog pileta koje se preljeva rijetkim tijestom i peče u zemljanoj posudi. Kada je pečeno, prelije se kiselim mlijekom i posluži

L

Laban
kiselo mlijeko od ovce ili deve, slično našem jogurtu; (Laban *bibl*. prepredeni stočar u Haranu (današnja Sirija), Jakovljev ujak, kod kojeg je Jakov morao služiti dva puta po sedam godina da bi mogao oženiti najprije neželjenu Labanovu kćer Leu, zatim željenu Rahelu).

Labati
naglo i lakomo jesti (žderati)

Labora
velika plitka zdjela; posuda za mlijeko

Laboška
posuda za kuhanje, činija, šerpa
Evo, skuvala sam punu labošku paprikaša

Labrcnit
čalabrcnut; prezalogajiti
Pa, kad me toliko baš nudite, možem malo labrcnit.

Lacrimae Christi
tal. (lakrime kristi) suze Kristove, slatko talijansko vino

Lačan
gladan

Lačnost
glad

Lada
divlji pelin

Ladan
hladan
Daj mi da pijem al ladne vode, s dnola bunara.

Ladetina
hladetina

Laganela
drvena zaobljena palica s ručkom sa strane, za razvlačenje tijesta

Lagav
lagva, lagev; drveni sud, baril, bačvica

Lajavica
lisnato zelje, zeleni dio kupusa

Lajnščak
prase od prošle godine

Lajt
velika vinska bačva

Lakha
(bobica) (Finska) nazvane narančama sjevera, žute su boje i zauzimaju u jestveniku posebno mjesto. Jedu se kao sladoled s tučenim vrhnjem, bogate su vitaminom C.

Lakomec
1. proždrljivac, izjelica; 2. jelo od svinjske „laloke“ - čeljusti; 3. lakom čovjek

Lakomica
1. šuplja drvena posuda za prelijevanje vina u bačvu, služi kao lijevak;

Lakora
1. tvrdi vrh na mesu, 2. kožica od sama mesa(Ston, Dubrovnik)

Laks
(*njem.* Lachs); losos, riba mladica

Laks kare
svinjski kare bez kosti

Laksšinken
(*njem.* Lachsschinken) na dimu sušena svinjska pečenica

Lakumić

mali pleteni kolač
Danas će za užnu bit lakumića i čorbe s krumpirom.

Laletina, lanetina
hladetina koja se pripremala u Prigorju, od iznutrica, vratova i krila purana, i svinjskih nogica, kao svadbeno jelo.

Lambik (linbik)
alambik; kotao za pečenje rakije (za destilaciju)

Lambura
lambora; lonac u kojem se kiseli mlijeko (Prigorje, Posavina)

Lancun
stolnjak, pokrivač stola (Cres)

Lanč
(*eng*. lunch) drugi doručak kod Engleza, zakuska oko podne, između ranog doručka i ručka.

Lanč paket – „suha hrana“.
Vidi: Lunch

Landa
kriška, odrezak, komad

Landar
onaj koji za stolom reže i dijeli jelo

Landanac
prepečen kruh, kruh dvaput pečen, kruh landan (Primorje); rezati *na lande* – rezati na kriške

Landica
mala kriška kruha

Landra
landa (*lat.* lamina) kriška kruha (Fužine i okolica)

Lapacka
(*mađ*. lapocka)
1. lopatica, plećka (kod životinja);
Skini sve meso sa lapacke i samelji ga u divenice.
2. lopatica na mlinskom kolu
Nikolko lapacaka je istrunilo na kolu vodenica. ← mađ. lapocka (csont).

Lapati
jesti slasno i tečno

Lapša
rezanci; ruska kuhinja

Larad
larda, lardo; (*tal*. lardo) slanina, salo; nalardati – natopiti rastopljenom slaninom; *„Malo larda i broskve kapusane, vičerta ka bog“.*

Lardirati
(„špikanje“) (*franc*. larder) nabosti ribu ili meso tankim trakama slanine. Npr. nemasno meso i ribu probosti i u smjeru vlakanaca i kroz meso provući slaninu. Budući da se na taj način gube sokovi iz mesa, bolje je obložiti tankim režnjevima (trakama) slanine

Larousse Gastronomique
Prvi put objavljen u 1938, zadnji put revidiran 1988., *Larousse Gastronomique* u svijetu je jedan od najpoznatiji kulinarskih referentnih izvora. Enciklopedijski sastavljen i dalje se fokusira na klasičnu kontinentalnu kulinarsku tradiciju. Novim izdanjem potvrđuje veću važnost drugim kuhinjama koje su po prvi put opisane, kao npr. američka kuhanje, nudeći i više informacija o načinima pripreme i sastojcima. Larousse je vjerojatno gastronomima prvi izbor i izvor informacija o kulinarskim tehnikama. Sadrži više od 3500 recepata s nizom raskošnih fotografija u boji.

Lasin
vrsta crnog grožđa (Benkovac, Dalmcija)

Lastar
kolac u vinogradu (Benkovac, Dalmacija)

Lastor
veliki morski rak;

Lašćato
pohlepno jesti

Lata
pleh, protvan, lim za pečenje, limena posuda

Latežina
latežin (*tal.* latesino) – žlijezda pod vratom janjeta, peče se kao zakuska; brizli. Brizli (domaći specijalitet: brizli se izrežu na tanke odreske (fete), stave pod uteg (barem 1,5 kg težak) oko 15 minuta (da popucaju vlakna kako se ne bi tijekom pečenje stisnuli). Odreske posolite i pobrašnite s jedne strane te ih na toj strani prvo popržite, a kasnije i na drugoj, na zagrijanoj masnoći. Brizle izvadite iz tave, dodajte još masnoće, i popržite kapare. Polijte ih juhom ili vodom, dodajte pržene brizle, popaprite i pospite kosanim selenom. Poklopljenoj pirjajte na laganoj vatri oko pet minuta. Podlijte vinom i kuhajte dok se sve ne zgusne. Poslužuje se s palentom ili rižom.

Latvica
plitka zemljana zdjela (latvica kiselog mlijeka).

Lavel
posuda od kamena u kojoj se drži ulje (Brač)

Lazanje
(*tal.* lasagne) široki rezanci domaći ili tvornički. U Istri kažu - *gumolji*. Kod nas je uobičajeno za široke rezance kazati – lazanje.
jelo lazanje: kod biranja sastojaka za lazanje teško je pogriješiti – u ovo jelo od tjestenine odlično će se uklopiti gotovo sve vrste povrća, mljevenog, suhog ili sjeckanog mesa, a i razni plodovi mora. Neki naputci zahtijevaju više vrsta sira, a vrlo često sastojak je i jednostavni umak bešamel, koji se može začiniti muškatnim oraščićem, dok će umaku od rajčica bolje odgovarati mediteranski začini poput origana, mažurana, bosiljka i majčine dušice.
Klasična inačicalazanja su: tijesto i umak bolognese od mljevene junetine i rajčica. Gusti umak od svježih rajčica pripravljate odvojeno od mesa. Na vrućem ulju popržite mljeveno meso i spojite s rajčicama neposredno prije slaganja lazanja jer će na taj način priprava umaka biti kraći i ukusniji.
Lazanje možete kratko namakati u vrućoj vodi, minutu do dvije. Na taj način ćete ih omekšati prije nego što ih počnete stavljati u posudu za pečenje i nadijevati željenim umakom.
Zbog svoje popularnosti lazanje su jedno od najpopularnijih jela talijanske kuhinje, no nesuglasice oko podrijetla još traju.
Englezi tvrde da se vrlo sličnim jelom, poznatim pod sličnim imenom „loseyns“, gostio kralj Richard II. u 14. stoljeću (Richard je rođen u Bordeauxu 6.I.1367. – dvorac Pontefract, Yorkshire, 14.II. 1400, odvjetak vladarske dinastije Anjou-Plantagenet).
Druga teorija kaže su skandinavske „langkake“, popularne još od vikinških vremena, preteča današnjih lazanja.
Kinezi su lazanje pripremali još u 5. stoljeću, no ne s tjesteninom, već s rižinim papirom, koji su punili umakom od češnjaka i sjeckanom svinjetinom, a u pokrajini Guangzhou još uvijek ih pripremaju na taj način (Guanzhou – *vrata Kine*, među najvažnijim obrazovnim i kulturnim središtem Kine, grad leži na sjev. obali estuarijskog rukava Zhu Jiang – *Biserna rijeka*, spojnica riječnih i morskih putova).

Lazanjka
lazanjur; valjak za tijesto, mlince (Lika)

Lazanjol
lazanjur; drveni valjak za tijesto (Dalmacija)

Lazarkinja
začinska biljka koja se upotrebljava kao začin juhama, umacima i dr.

Lazina
terasasta kultura nastala krčenjem šuma (Mljet)

Leb-kruh
1.uskrsno pecivo okrugla oblika od bijelog ili miješanog brašna (Hrvatsko zagorje); 2. cijeli kruh, koji nije rezan u komade (Turopolje)

Leberknedli
valjušci od jetre

Lebervuršt
lebenvurst; (*njem.* Leber – jetra + Wurst – kobasica) kobasica s nadjevom od jetre; jetrenica; jetrenjača; džigernjača. Vidi: Šmirvuršt.

Leblebija
(*tur.*) prženica; prženi naut, nohut; slanutak; koji se gricka uz rakiju

Lebrc
pitoma vrtna trava: *Pupići o lebrca se meću s blitvun kuhati.*

Lecelter
licitar, medičar, kolačar

Lect
lecit; (bavarski Lebzelten) medenjak; medeni kolač; licitarski kolač

Leća
sočivo
Grah i leču sej o zadnem meseca fertalu jedno tri dneve pred mlajem, ar ovak berže idu vu cvet,
Leča na juhi

Ledarnica
prostorija sa ledom; rupa od iskopane zemlje obložila se slamom i u zimskim mjesecima napunila ledom s obližnjih potoka ili rijeka; krov prostorije je također bio od slame dok su stanice/zidovi bili složeni od pletenog debljeg šiblja i ispunjeni i obloženi blatom (ilovačom).

Ledenica (ledvenica)
1. starinski sanduk za hlađenje i čuvanje pića i hrane pomoću komada leda; 2. mjesto gdje se čuva led, ledara.

Lederica
vrsta jabuke debele kože, tvrđeg mesa i oporog okusa.

Ledra
litra, jedna četvrtine oke (=0,321 kg)

Ledvice, Ledvenice
(letvice) pečenje od bubrega; bubrežnjak(Istra); bubreg (svinjske ledvice v omaki) ledvična pečenka – bubrežnjak. (Slovenija)

Legirati
(*franc.* lier – spojiti, zgusnuti) jelu u tekućem stanju dodati neki dodatak kako bi postalo gušće (žumance, vrhnje, mlijeko, brašno – umutiti s malo vode). Nakon legiranja jelo se ne smije više kuhati. Ovim postupkom jelo dobiva bolji okus i veću hranjivost. Jedna od osobitosti naše kuhinje je dodavanje vrhnja jelu. (Postupkom legiranja se lošoj namirnici dodaje bolja kako bi se poboljšala).

Leguminoze
(mahunarke) vrsta povrća: grašak, leće, grah, soja i dr.

Lejt,lajt, lagav
bačva

Lemonada
limunada; *Bogataši jemlu: vu lončić pol poliča pive, cukora, gverca, korice lemonske, pustiju kipeti* – Hrvatsko zagorje

Lemonski
koji se odnosi na limun, limunski.
Vrzemi vu lončić pol poliča pive, postavi cukora kuliko hočeš, gverca, korice lemonske, pusti kipeti

Lepinja
lepanja, lepina, somun; vrsta mekane šupljikave pogače od pšeničnog brašna promjera od 15 do 30 cm. Ponegdje se poslužuje uz jela pripremljena na žaru, naročito uz ćevapčiće i pljeskavicu.
Prave se od tijesta kao za kruh, samo se malo mekše zamijese.
Kako ima veći udio kvasca, dok se peče, iznutra postaje šupljikava i mekana. Poslužuje se tako da se prereže popola, okrene prerezanom stranom malo prema roštilju da se malo zapeče te se unutra uloži meso s roštilja.
(*naputak za lepinju*: 1 kg finog bijelog brašna, 10 g kvasca, sol.
Kvasac razmutite u mlakoj vodi i ostavite na toplom mjestu 15-20 minuta. Brašno posolite po ukusu, izdubite i dodajte nabujali kvasac. Zamijesite malo rjeđe tijesto dodajući mlaku vodu. Ostavite da tijesto odstoji. Nakon toga tijesto premijesite i oblikujte lepinju – somun promjera 20-30 cm. Ponovno ostavite da odstoji, a pije stavljanja u pećnicu narežite nekoliko puta nožem)
Kad se naidem lepanje s mašćom namazane i popaprene sitnom paprikom, onda nema zime.

Lepenica
vinova loza bijela grožđa

Lepirica(e)
fanjak, fanjci; uštipci

Leprina
samoniklo jestivo bilje koje se bere u proljeće

Leptirići
(gnijezda) trake tijesta veličine 4 cm izrezane nazubljenim okruglim nožem i stisnute u sredini da dobiju oblik leptira. Poslužuju se s umakom od pržena mesa ili pečenja ili posebnim umacima s kiselim vrhnjem (Talijanska kuhinja)

Lepurika
vrsta mušmule (Visovac)

Lesa
rešetka spletena od pruća, cjedilo

Lesnika
divlja kruška
Jeste li gda čuli da bi lesnika obrodila z lepemi narangami.

Lesnikovec
(*slo.*) jabukovača od divljih jabuka.

Lešada
na vodi kuhana riba:
Ka se ribari večer vrnu z rib, uvik učinu lešadu. Nako friške ribe, tekar ćapane, su najgustožije.

Lešade
kuhano povrće, meso ili riba začinjeno maslinovim uljem, češnjakom i peršinom

Lešadura
obrok od kuhanog mesa ili ribe (Dalmacija)

Lešat
iskuhati na vodi meso, ribu, povrće:
Ve vele ribe ćemo speći, ve manje ćemo lešati, za učiniti malo rižota.

Lešnačec
vrsta bijelog luka, ljutica.
Presegaj zimsko zele, kel i šalatu, sadi kozjak, lešnačec i češnak i sej spinac

Lešo
(*tal.* lesso) kuhati meso u dosta tekućine; lešo riba – kuhana riba; lešo govedina – kuhana govedina. Ovaj izraz najčešće se upotrebljava u Dalmaciji i Istri. (lešo – *kuhati na vodi.)*
Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i soli i to je sva začimba.

Letnica
okrugli kruh sa okruglim komadom sira koji se na božić nalazi na stolu, djeca koja prva dođu u kuću domaćina buše rupu na kruhu i siru, te za to dobiju od gazde i novac

Letuće
perad, meso od peradi

Leuša
kolač od brašna, mlijeka i šećera pečen u plehu (Krajina)

Lezet
(*ar.*) slast, užitak

Lezetli
(*ar. tur.*) sladak, ukusan

Ležaj
zaležaj; napušteni vinograd

Liaison
(*franc.* lijezo); sredstva za zgušnjavanje od žumanca, vrhnja i mlijeka.

Liba
mlado gušče (mlada guska) (Slavonija)

Libac
hljeb kruha, štruca

Libača
hlibača; koleda; božićna velika glava kruha pod koju se stavlja žito

Libovina
meso od buta (Fužine i okolica), šlegl (ponegdje u sjeverozapadnoj Hrvatskoj)

Liburnijsko ulje
(također spominje Apicije) preuzeto je od ilirskog plemena Liburna; mješavina maslinova ulja i: omana (devesilje; lepuh; ovnak), silja (zob), svježeg lišća lovora usitnjenog u prah i istucane i prepečene morske soli. Sve se ostavilo nekoliko dana da odstoji (uz povremeno miješanje). Ovako pripremljeno ulje upotrebljavalo se za začinjanje raznih jela. Maslinovo ulje koje se koristilo bilo je najbolje kvalitete i to: noćnjak ili puveno ulje (ulje koje prvo poteče kod prešanja maslina).

Licitar
kolačar, medičar

Licitarski kolač
prave se od tijesta u koje se stavi med, šećer ili neki slatki sirup; to su najčešće obojeni kolači koji se prodaju po sajmovima i na narodnim svetkovinama. Najpoznatije je „licitarsko srce“ kao simbol ljubavi.

Lički lonac
složenac od janjetine, ovčetine, slanine i svinjetine uz dodatak povrća i vina.

Lier
(*fr.* čit. lie) znači legirati, zgušnjavati

Lifanjka
velika slatka jabuka (zrela u kolovozu) dobra za sušenje (ošap)

Ligek
pače, pačić

Ligica
patkica

Lignjar

redovi usitnjenih lignji i narezanog krumpira u dubokoj zdjeli, pečeni na ulju u pećnici i podliveni vodom, začinjeni češnjakom, peršinom, paprom i solju.

Liguria
juha od kalabreškog luka začinjena ovčjim sirom i tvrdom skutom uz kosani crveni feferon. (Tal. kuhinja)

Liker
(*franc*. liqueur – tekućina) slatko i mirisno alkoholno piće

Lijevanci
Vidi: Tarana

Likov
(likof, likuf) aldomaš; alvaluk; kanata; pijača ili gozba poslije prodaje ili pogodbe. Plaća redovito kupac

Likovina
zla šljivovica poput plaviša (Lika)

Limbati
slatko piti (Dalmacija)

Limburški sir
(limburger) mekani kravlji sir iz okolice belgijskog grada Limburga. Izrazito je pikantna okusa sa 30 do 40 posto masti, komadi su teški i do 60 kg. Poslužuje se poslije ručka uz bolja crna vina

Limetta
slatki limun; križanac između limuna i naranče. Najviše se upotrebljava za pripremu voćnih sokova.

Limunovo ulje
vrsta eteričnog ulja žute boje, aromatično je i gorkastog okusa. Upotrebljava se za najraznovrsniju aromatizaciju slastičarskih proizvoda. Dobiva se tiještenjem limunove kore.

Limuntos
(*perz. tur.)* tvornički naziv za bezbojni kristalni prah limunske kiseline. Topi se u vodi.

Lincura
(gorčica, košutnik, sirištara žuta, srčanik)
gorkoaromatičan napitak koji se priprema od čiste prepečenice i ekstraktivnih materija različitih mirisnih trava s planinskih pašnjaka i livada. Jedan od tih sastojaka je i korijen lincure. Lincura je ljekoviti napitak koji se konzumira u 2 do 3 male čašice na dan, i to pola sata prije jela a ne za vrijeme jela ili poslije. Ova zakonom zaštićenu biljku, ako ste je u prilici brati, otkopajte korijen tako da jedan dio korijena ostane kako bi se biljka mogla dalje razvijati. Korijen se priprema nakon jesenskog branja tako da se očisti od zemlje, nareže na štapiće i suši na toplom i prozračnom mjestu u hladu. Štapiće koristite za dobivanje rakije travarice od lincure.

Lindrop
ukuhano grožđe sa šećerom, dobije se gusta masa kao pekmez
(Lindrop je ukuhano grožđe, koje se sprema za zimu. *Uzme se grožđe pa se u vodi opere i osuši. Onda se sve zrno po zrno iscijedi, kore se stave napose, a ono se s pomnjom procijedi, da se izvade puce. Onda se dobro ukuha (često se uspe i malo vode pa i cukora, ako treba), sve dok dođe sasvim gusto, pa ohlađeno sprema se u posude za zimu.* Originalni tekst iz Konavla)

Linzer-kolačići
poslastice od lupanog tijesta

Lipovina
vrsta vinove loze; grožđe te loze; *lipovina je najrodneši i segurneši ters*

Liptauer
prema njemačkom nazivu Liptau za slovački okrug Liptov. Ovo je vrsta mekanog sira, žućkaste boje i pikantno kiselkasta okusa. Za prodaju se pakira u drvene bačvice. Prvobitno se ta vrsta sira spravljala samo od ovčjeg mlijeka a kasnije i od kravljeg.
Ime „Liptauer“ danas je uobičajeni
naziv za sirni namaz, poslužuje se s hladnom šunkom, jajima i drugim suhomesnatim proizvodima. Radi se na slijedeći način: svježi sir i vrhnje se dobro

izmiješaju (na pola kilograma sira 2 dl vrhnja) i dodaje se sitno iskosan češnjak, crveno mljevena paprika, sol, papar.
Najbolše fele liptavski sir more se dobiti na Harmici

Lipovina
vrsta vinove loze; te loze (*lipovina je najrodneši i segfurneši ters*)

Lipušina
vrsta grožđa (Kranjska Vas kod Klanjca; Hrv. Zagorje)

Lise
trstike poredane jedna do druge i zajedno vezane poput saga, na njima se suše smokve na suncu

Listići
vrsta kolača (tijesto od jaja i brašna, tanko razvaljano, kockasto oblikovano (izrezano), mogu se ispreplesti, peku se na vreloj masti i prije jela pospu šećerom u prahu).

Lišćanka
vrsta grožđa (Istra)

Lišće vinove loze
svježi listovi vinove loze prodaju se za ljetnih mjeseci, a u nekim zemljama se listovi nadijevaju kao sarmice, kuhaju se, te se vrući ili hladni poslužuju kao predjela

Lišpidan
pljesniv

Litnjica
pšenični kruh u koji se na badnji dan zatakne svijeća te se kasnije čuva (Vodice i okolica)

Livanjski sir
sir od ovčjeg mlijeka visoke kvalitete i velikog sadržaja masnoće. Bogati sadržaj kazeina (bjelančevinasta tvar – sastavni dio sira) daje mu tu kvalitetu. Za 1 kg sira potrebno je 5 l mlijeka.

Livadura
drvena posuda u koju se istakalo vino (Dalmacija)

Ližitaner
kuharski naučnik, pomoćnik; djetić u kuhinji

Loćika
(divlja salata) proljetna salata, nazvana po imenu samonikle jestive biljke u Dalmaciji.

Loćnjak
(noćnjak) „olio vergine“, ulje iz masline, koje nisu sasvim sazrele.

Lodogiano
Proizvod mjesta Lodi na jugu od Milana, tvrd je, mastan te zreo sir sličan parmezanu i našem paškom siru.

Lodrica
eliptična bačvica, lagvić, burence za slanu mast (meso iz lodrice; - specijalitet Međimurja i Podravine –pečeno meso se zalije mašću)
Sada moreš orehe v jednu lodricu zapreti da ti friški ostanu dugo vremena

Lofa
pijanica

Loga
komad najsitnije ribe

Loin
(*engl.*) hrbat, bubrežnjak, rostbif

sirloin steak	pržolica, ramstek
top loin steak	pržolica bez kosti

Loj
Goveđi loj
Za kuhinjske potrebe najbolji je bubrežni loj i loj od trbušne maramice. S loja treba skinuti kožicu i nekoliko sati močiti u vodi. Nakon toga se samelje u stroju za meso, doda se 2,5 dl vode ili mlijeka na svaki kilogram težine i sve polako zakuha. Kuha

se u poklopljenom loncu i nakon pola sata, kad se tekućina ispari, loj se isprži u tavi. Dobivena masnoća je lijepe zlatnožute boje. Loj se stavi kao i svaka druga masnoća u staklenku i poklopljena se drži na hladnom mjestu. Kako loj ima visoku točku topljenja, treba ga miješati s uljem u omjeru 1:1. Loj je vrlo pogodan za pravljenje kiselog tijesta i za pečenke.

Ovčji loj	Postupak dobivanja je isti kao i kod goveđeg loja. Ako se doda 12 dag svinjske masti na 50 dag težine, dobit će se mješavina posebnog okusa
Konjska mast (loj)	upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje
Koziji loj	vrlo je sličan ovčjem, ali ponekad ima vrlo intenzivan miris

Lojanica
mješavini od pol pšeničnog i pol kukuruznog brašna doda se neistopljen loj. Sve zajedno se skuha i zatim zapeče u pećnici. Umjesto loja mogu se staviti usitnjene čvarci

Lojenjačica
vrsta peciva; kukuruzno brašno prelije se vrućom vodom, dodaju se čvarci, šećer mirodije po ukusu i zamijesi se kruh poput velike pogače. Peče se pod čripnjom. (Pag)

Lokadur
pijanica

Lokanda
(*tal.* locanda) gostionica, krčma, prenoćište, svratište

Lokilo
prekomjerno piće

Lokma
(od *ar.* lokma; zalogaj) komad kuhanog ili pečenog mesa

Lokoti
starinski način rezanja svinjskog karea, tako da ostaje spojen uzduž hrptenjače. Kuhano ili pečeno meso reže se po dva komada i ostaje spojeno u sredini – u „lokot“. Tipično zagorsko jelo – kisela repa s lokotima

Loksica
gibanica (Posavina)

Lokša
vrsta tanke beskvasne pogače, koja se pečena polije „prgom“, radi se za Božić

Lokšice
(kolač iz pšeničnog brašna bez jaja koji se peče na Badnjak - nadjevene tučenim bundevinim sjemenom, makom ili orasima - glavno posno jelo)

Lokum
(*ar.*) 1. vrst kolača (od šećera i finog brašna): po sastavu sličan gurabiji, samo duguljasta oblika. To je slatki lokum; 2. vrsta uštipka duguljastog oblika; slani lokum; 3. „lokum šećer“ ili „lokuma“ = kocka šećera. Potječe još iz 15. Stoljeća.

Lokvić
naziv za gljivu – lokvić u Mrkoplju (Gorski kotar)

Lolša
posno jelo od tanko razvučena tijesta bez kvasca, koje se zapeče i kod posluživanja poškropi bućinim uljem ili pospe sjemenjem bundeve (Podravina, Prigorje, dijelom Slavonija)

Lombol
vidi: Lumbul

Lombora
zemljana posuda za mlijeko

Lomilica
ključna kost u peradi („jadac“)

Lomljenje kolača
je glavni obred o slavi. Vrši se u podne ili u večer. Na sam dan slave. Kaže se da je običaj lomljenja kolača ostao iz turskog doba., kada se je moralo kriti svako bučno veselje. Nakon što gost pita domaćina za zdravlje, domaćin „namjesti“ gostu mjesto gdje će sjesti za „sofrom“ koja je smještena u jednom uglu sobe, pod ikonom. Oko sofre su jastuci, na koje će sjesti ugledniji gosti

Lonac
lonec; naziv za duboku, valjkastu, posudu u kojoj se priređuju jela (prvotno izrađen od zemlje). U kulinarskoj terminologiji sinonim za „složence“ (vrsta jela) – specijalitete naše pučke kuhinje

Lonac (vrsta jela)
1. govedina se stavi u lonac zajedno s krupno izrezanim lukom, 2 do 3 češnja češnjaka, sol, papar, malo octa i zalije se vodom. Otvor zemljanog lonca se zatvori s papirom i lagano kuha.; 2. u loncu kuhano sezonsko povrće i meso uz dodatak ulja ili slanine začinjeno solju, paprom i crvenom paprikom

Lončavina
glineno posuđe

Longa
nešto razvodnjeno (longa bevanda – razvodnjena bevanda)

Lonza
londza (*tal.* lonza, *lat.* lumbus); karmenadl, potrbušina, bubrežnjak, pečenica (Dubrovnik)

Lopaci
fileki

Lopar

drvena okrugla lopata kojom se vadi kruh iz krušne peći. Načinjena od daske, sastoji se od dva dijela: glavni, veći dio, napravljen je u obliku kruga, promjera od 60 do 80 cm, i dugačke ručke od 80 do 100cm, širine do 10 cm koja se prema kraju sužavala na 5 cm. Na kraju ručke bio je otvor na koji se objesili na klin ili drugo. Na loparu se držalo tijesto pripremljeno za pečenje, držali žganci kad se vruća izvadila iz broncina u obliku grude – *bublji* (*bubla* – okruglo pecivo od bijelog brašna bez ukrasa i dodataka). Prije pečenja tijesto bi se položilo na lopar na njemu oblikovalo, potom bi se stavilo u užarenu krušnu peć ili ognjište za pod peku (sač).

Loparancić
posebna vrsta graha u Baškoj (otok Krk) od kojeg se radi i juha – *Loparancići zi riži* (maneštra od graha i riže)

Loparek, loparica
loparka; široka četverouglasta ili okrugla lopata s dugačkom drškom. Na nju se stavlja umiješani kruh i gurnuo u užarenu krušnu peć. Vidi: lopar

Loparka
vrsta lepinje

Loparnica
(od *tal.* laveggio) lopiž, zemljani lonac, ćup
Nosi luburu s jajima u špajc.

Ove godine ćemo samo iz jedne lubure vadit med.

Lopiž
(lopiš) posuda za kuhanje, 1. lonac zemljani ili od lijevanog željeza; 2. kotlić od zemlje za palentu ili kašu; 3. lonac zemljani u kome se kuhalo mlijeko (od crvene zemlje); 4. Posuda za spremanje masla ili masti

Lopiža
1. kotluša, naziv u Sloveniji za zemljanu posudu u kojoj se kuhalo jelo na ognjištu. 2. isti naziv i na otoku Ižu – gdje se i izrađuje; 3. zemljana posuda (zdjela) za kuhanje na ognjištu s provislom (presvođenim drškom). U njoj se pripremaju guste maneštre s mesom i sezonskim povrćem. Kasnije se izrađivala od lijevanog željeza

Loptina
balon (velika staklena boca)

Lorbor
lorber, lovor.
Večer beloga vina vzami za 2 kupice vu kotero postavi 3 ali 4 zrna strenoga lorbora i nekuliko žalfije,
Zemi jedno zrno đumbera, 4 zerna lorborova

Losos
Svježi losos se prodaje čitav ili narezan. Dimljen je obično narezan na tanke ploške te vakumiran. Najbolji okus i miris imat će ako neotvoreni omot izvadite iz hladnjaka 10 minuta prije posluživanja. Komadiće dimljenog lososa naći ćete i u malim staklenkama, ali dobro pogledajte: ako sasvim sitno piše *Erzatz* (nadomjestak) znači da je dimljeno i obojeno meso druge ribe – jeftinije, iako po okusu nije loše.

Meso svježeg lososa je mekano pa ga je dovoljno kratko kuhati ili pržiti. Skuhajte ga na pari a stavljate li ga u vodu, neka samo kratko vrije na niskoj temperaturi. Ne pržite ga na niskoj temperaturi jer lako upije masnoću pa ga stavite na dobro zagrijano ulje.

Poput svih nježnih riba, i losos je dobro pržiti na maslacu zbog blagog okusa. Sirovi losos možete lako zamrznuti sami. Zamrznuti losos nemojte odmrzavati u mikrovalnoj pećnici, nego na sobnoj temperaturi.

Loštijera
plitica, posuda za pećnicu: „Pečena janjetina je gustožija ka se peče na ognju u zemljanoj teći nego u loštijeri, a z loštijere je gustožija z ražnja, bo je sočnija“.

Lot
mjera za težinu (17,5 grama)

Lotos
korijenje i lotosovi plodovi bila je važna živežna namirnica stanovnicima gornjeg Nila. Od lotosovih sjemenki melje se u Indiji brašno i od njega priređuje kruh. U Japanu se od lotosovog lišća priprema neka vrsta variva i salata.

Lovornjača
vidi: Mošt

Lovra
1. popodnevni obrok, užina (osobito ljeti, kad su dugi dani , a rade se teški poljski poslovi; 2. kosačka užina, predvečerak (Vinkovci)

Lovranski maruni
vrlo kvalitetni kesteni s obronaka Učke, koji cijene kulinarski majstori za pripremanje nekih jela. Jela s ovim kestenima često nose naziv „na lovranski način“. Vidi: Maron

Loza
1. vinova loza; 2. rakija od grožđa, komovica, drožđenka.
Puna flaša, puna doza capfenštrajh, šljivarska loza

Lozavac
grah kojem se stabljika oslanja na kolac (motka) (posavina)

Loznica
razgranati trs uz kuću na žicama; divlja loza

Lozovača
(komovica – tropica) destilat prevrele komine tropa grožđa. Proizvodi se u vinorodnim krajevima. Sadržava najmanje 30 posto alkohola

Lozovina
ili lozov pirjan; vrsta jela – kada je meso kuhano dopola, doda se mlado lišće od loze i riža. Lišće se prije upotrebe malo usitni i prokuha

Lubac, lubak
cilindrični, tanak, a širok obruč kao kalup za sir (Dalmacija)

Lubenica
domovina je lubenice – vjerovali ili ne – Egipat. Iako ju biolozi svrstavaju u povrće, zbog slatkoće ju svi smatramo voćem. 92 posto lubenice čini voda. U Kini i Japanu omiljen je dar kada se ide u goste. U Izraelu i Egiptu često se poslužuje s feta-sirom. U davna vremena u nekim je civilizacijama služila kao čuturica za vodu. Najveća lubenica ikada uzgojena bila je teška 117 kg. Svi njezini dijelovi su jestivi, uključujući koru i sjemenke. U nekim civilizacijama sjemenke se peku i onda poslužuju kao specijalitet. Izrazito je zdrava: ne sadrži nikakve masnoće niti kolesterol, a bogata je vitaminima A, B6 i C.

Lubeničarka
vrsta kruške, iznutra ružičastocrvena (Posavina)

Lubina
cijela ovca ili koza zaklana, očišćena, soljena i raspolućena bez glave.

Lubura
1. šuplji panj za držanje brašna; 2. posuda ispletena od slame u kojoj se držalo umiješano tijesto (Dalmacija)

Lucanj
mladica trsa vinove loze obrezana na više oka

Lucijski kolačić
kolačić koji se priprema na dan sv. Lucije, štiti od bjesnoće (Međimurje)

Luč
sredina borova ili smrekina drveta, crvena kao pršut; lako i dobo gori; prije petrolejskih lami (ferala) upotrebljavao se kod ribolova na svijeću (sviću)

Lučnica
drveni sud u kojem se tuče luk

Lug
Lukšija, pepeo
Pazi da ti vitar ne raznese lug s lopate.
Tušta je luga bilo a malo masti, zato malo peče sapun.

Luganika
(lukanke, lokanke, luganega, lukanka, lokanka, luganiga) 1. kobasice od svinjetine sa začinima punjene u janjeća ili kozja crijeva. Riječ dolazi od mletačkog luganega. Kobasice se peku u tavici, pećnici ili žaru (Rab, Istra); 2. konjska salama; radi se od konjskog mesa, svinjetine, slanine i začina (sol, češnjak, mljevena ljuta paprika, papar). 3. *Šibenska luganika*, endemska kobasica, je čest dodatak prazničnom šibenskom objedu. Radi se od najboljih komada svinjskog mesa s dodatkom cimeta, pimenta, papra, češnjaka, klinčića, orašca i soli; sve punjeno u ovčja crijeva. Ova vrsta kobasice vrlo je slična hrenovki. Poslužuje se kao začin tj. dodatak jelu, rijetko kad kao posebno jelo. Najčešće se dodaje mesnoj juhi. U lonac s vrućom juhom dodaje se tek kad je tjestenina gotovo kuhana. Dodaje se i sarmi, odnosno (a)rambašićima kojim daje poseban okus koji „draži nepce i otvara tek“.

Luk
1. kruh o Božiću (Dubrovnik i okolica); 2. češnjak (bijeli luk)

Luk je namirnica koju „uzimamo zdravo za gotovo“ i jedna je od najzastupljenijih povrtnica te začina u nas. Bez njega je nezamisliva priprava konkretnih jela s umakom, bilo da se radi o povrću, mesu ili ribi. To vrijedi i za pripremu salata, složenaca, rižota, raznih nadjeva, ali i za jela u kojima je luk „glavna zvijezda“ poput turskih dolmi (nadjevenog luka). Nije svaki luk isti i nije svejedno kakav luk dodajete u jela, iako su sve vrste zdrave.

po okusu ga dijelimo ga na

slaki
poluslatki
ljuti

po boji ovojnice na:

crveni
smeđi
bijeli

Na našim *„placevima“* – tržnicama, nalazimo:

Mladi luk	raste u proljeće i može se naći od veljače do srpnja. Jede se sirov, za salatu, koristi se i za pirjanje. Tradicionalno je pratilac uskrsne šunke i tvrdo kuhanih jaja. Najbolje ga je što prije potrošiti – najkasnije nakon tri dana. Ako ga želite čuvati za dulje, omotajte ga krpom pa će u hladnjaku izdržati do 10 dana ***Mladi luk*** idealan je za jelo, pripravu salata (posebno slatki orijaši) te jela iz woka. Zbog nježne strukture u jelo se dodaje pred kraj priprave.
Kozjak (ljutika, škalonja)	kozjak se često zamjenjuje za mladi luk, no to je posebna vrsta lukovnjača. Kozjak s većim glavicama ima ljubičastoružičaste lupine. Kozjak manjih glavica žute je boje sa zelenim žilicama, ima oštriji okus. Sitan luk kozjak, idealan za pripravu rižota te najfinijih konkretnih jela, koji kuhari zbog iznimne kvalitete jednostavno obožavaju (za umake i riblja jela)
Domaći luk (crni)	u kućanstvu se upotrebljava obično luk kojeg u prodaju ima u raznim bojama i veličinama
Ljuti luka zlatnosmeđe ljuske	Zbog ljutog luka zlatnosmeđe ljuske najčešće plačemo u kuhinji, no on je nezamjenjiv i pirjanju. Mogli bismo ga nazvati „kamenom temeljcem“ mnogih mesnih te ribljih jela (brudeta), ali i variva. Za nadijevanje nije najbolji jer nije mesnat.
Lučice	lučice su male glavice luka uzgojena u vrtlarijama. Lučice se beru u vrijeme kad biljka stvori gomolj. Lučica ima

	raznih veličina, ali su male bolje od velikih
Luk črlenec, crveni luk	ova vrsta luka ima tamnocrvenu lupinu, pa je stoga cijeli luk protkan crvenom bojom. Sirovi luk može obojiti jelo, a okus mu je blag. Zbog toga se često upotrebljava kao dodatak raznim salatama
Luk orijaš	može narasti i do veličine šake. Ljuska mu je žuta do tamnocrvena. Ima blag miris i okus, Upotrebljava se kao dodatak salatama i mesu
Češnjak (bijeli luk)	Glavica češnjaka sastoji se od više manjih ili većih češnjeva, a svaki je za sebe obavijen ljuskom, koja se prije upotrebe mora skinuti. Češnjak ima oštar miris i okus i zato se mnogo upotrebljava za jelo od riba, mesa i povrća. Najviše se upotrebljava u mediteranskoj kuhinji. Karakterističan miris tog luka potječe od eteričnog ulja
Poriluk	– postoje dvije vrste poriluka, ljetni i zimski. Zimski poriluk ima kraći bijeli dio, jače tamnozelene listove, a i jači okus. Ljetni poriluk ima dulji bijeli dio, listovi su nježniji, a okus je mnogo blaži. Upotrebljava se za varivo
Turopoljski luk	okrugle male spljoštene glavice pri vrhu, smeđecrvene boje ovojnice, bijelog mesa, ljutog okusa, vrlo otporan i dugo se čuva
Srebrenac	manje glavice, srebrnastobijele boje ljuske, slatkastog okusa, mekan, sočan i nježan. Ta sorta se uzgaja za proizvodnju glavica i za potrošnju kao mladi luk. Nije pogodan za dulje transporte i uskladištenja Dodaje se u salate, u lagane svijetle umake, kombinira se s bijelim mesom, a odličan je i za paniranje (pohanje).
Hercegovački luk	plosnato-okrugle glavice, žutosmeđe boje ljuske, bijelog mesa, poluslatkog okusa, pogodan za uzgoj u južnim krajevima

„V ranglek postavi … jednu glavu (ako je više mesa, več luka) na tri falate razrezanu čerlenca“

Što je zapravo *kapula*, sladokusci „lome koplja“. Neki kažu da je riječ o svim vrstama crvenog luka, dok drugi kažu da je kapula posebna vrsta: slatkasta, mesnata,

blijedocrvenkaste boje, s tankom ljuskom, a ljeti je na vrhuncu sezone. Za razliku od zlatnosmeđeg luka, kapula ne traje dugo u ostavi, a najbolja je kao dodatak konkretnim jelima i salatama. Želite li da hrana ima slatkast okus, pirjajte sastojke na kapuli. Crveno mesnati luk može biti i vrlo sladak i vrlo ljut. Ako je riječ o luku slatkastog okusa, dobar je za nadijevanje, pirjanje tamnih vrsta mesa te divljači. Isto vrijedi i za ljubičasti luk, koji nam"boji" prste dok ga gulimo zbog visokog udjela kvercitina, spoja koji mu daje izraženu boju (*quecus* – hrast; žućkasta tvar u hrastu i nekim drugim biljkama, nekad upotrebljavana kao boja, danas se upotrebljava u medicini kao sredstvo protiv bakterija).

Luk črlenec
crveni luk, kapula

Lukarica
pita od pirjanog luka, kuhane riže, malo se posoli, popapri, zavije u tijesto („jufke"), stisne u gužvu, zalije uljem i peče pod saćem ili u peći

Lukej
divlji luk (Dalmacija)

Lukmira
jelo umiješano od skosanog zelenog dijela mladog luka, sira, vrhnja i soli (Lika)

Lukno
Davanja crkvi u novcu ili u proizvodima, propisima ili obvezama utvrđen crkveni porez; svaka kuća davala je određenu mjeru kukuruza zvonaru za plaću, radi vršenja zvonarske dužnosti u crkvi. Lukno je ubirao i župnik. Lukno se ubiralo jednom godišnje, poslije Nove godine.

Lukovača, lukovica
1. graničarsko jelo od kuhanog luka (kukuruznica s lukom) (Lika); 2. jelo od poriluka (Banija); 3. Stupa u kojoj se tuče luk (Lika)

Lukul
Lucije Licinije Lukul, rimski vojskovođa, živio od 110. do 56.g. pr.Krista, među ostalim ostao je zapamćen u povijesti po raskošnom životu, po gozbama na kojima su se služila raznovrsna ekskluzivna jela, pripremljena od namirnica dopremljenih iz cijelog tadašnjeg Rimskog Carstva. Danas se zadržao pojam – lukulovske gozbe – što označuje rasipničke terevenke, orgije. U kulinarstvu se danas pojedinim ukusnim i atraktivnim jelima daje Lukulovo ime, iako ta jela ne moraju biti skupa, tj. namirnice od kojih su napravljena nisu skupe

Luleki
valjušci

Lumbardina
vrsta masline koja daje vrlo malo ulja, krupnog zrna (služi za soljenje)

Lumblija
pogača od muke, (brašna), varenike, šafrana, dar-čina; mijesi se za Svi Svete (Cres)

Lumbul
lombolo, ombolo, umbola, zarebnjak; (*tal*.) slanina; meka pečenka; sredina leđa (križa), hrptenjača, kare. Od cijelog komada svinjskih leđa odvoji se meso od kosti, stavi u salamuru 2-3 dana i posušeno stavi se dimiti. Prodimljeno reže se na manje komade i poslužuje.
Lombul (Cres); lumbul (Korčula, Brač); ombolo, zarebnjak, žlomprt (Istra); umbola (Dubrovnik).
U Istri i na otocima soli se samo površinski (kratko odležava u salamuri) dok se u Dalmatinskoj zagori soli tako da duboko prodre u unutrašnjost (dulje ostaje u salamuri i tek tada blago podimljen zrači se na buri kao pršut ili panceta.
Najčešće se narezano na ploške prži, na masti ili ulju, i poslužuje uz kajganu.

Lumia
vrsta kiselog limuna

Lumpačina
pijančevanje

Lunch
(*engl*. lanč); skroman ručak koji se sastoji od nekog jeftinijeg mesnog jela ili sendviča sa salatom ili bez nje, ali s čašom piva, mlijeka, soka i sl. Obično se uzima u krugu radnog mjesta

Luncheon
(*engl*.) obilniji i svečaniji obrok od lunča, uzima se u kući ili u restauraciji

Lunch paket
(*engl.*) obrok suhe hrane koja se daje gostima kod odlaska na put ili izlet. Sadržaj paketa treba odgovarati kompletnom obroku u pogledu količine, raznovrsnosti i vrijednosti. Kod nas je udomaćen izraz „suha hrana“, a u inozemstvu poznat je i izraz „lunch provision“

Lunchtheken
(*engl*.) svojevrsne restauracije smještene na prometnim mjestima, kolodvoru, tržnici (marketu) itd. Opća im je karakteristika da jelo nude po niskoj cijeni. Prvi put su se pojavili na kolodvorima SAD-a. Postoje više tipova (varijanti). Jedna je ta, da gost sjeda za dugački stol-pult, nasuprot njemu je kuhinja i osoblje koje mu izdaje direktno na stol-pult željenu hranu, gdje se i konzumira

Lungenbraten
(*njem.* Lunge – pluća + braten-peći) u kulinarskoj terminologiji naziv za govedinu, pisana pečenka, poleđina

Lunica
duguljasti kruščić iz bijelog brašna, koji se peče za djecu (Krk)

Lupina
ljuska

Lupinoš
vrsta graha (grah vučjak?)

Lupitva
komušanje kukuruza (tada se u kući skupljaju i stari i mladi). Poslije završenog posla jede se gibanica i pečenje. Svira muzika i zabavlja se – Hrvatsko zagorje.

Luštek, selen
Mirodijska zelen mediteranskih planina proširila se za Karla Velikog po srednjoj Europi. Danas je još ima ponegdje u seoskim vrtovima.

Lutefisk
norveško jelo; sušena riba spremljena u brezovom lugu (pepeo umiješan u vodi, koje se u Norveškoj može kupiti već pripravljen za kuhanje) i kuhana u slanoj vodi. Uz to se poslužuje krumpir skuhan u slanoj vodi i žuti grašak

Lutika
ljutika; luk vlasac, kozjak

Lutma
vrsta masnog kolača od oštrog brašna, jaja, maslaca i šećera

Lužmarin
vidi: Ružmarin

LJ

Ljelak
lješnjak (Posavina)

Ljesica
lesica; prijesan hljeb (kruh) kojeg Židovi mijese u obliku ljese (Dubrovnik)

Lješnjaci
Očišćeni lješnjaci prže se u tavi dok se tanka smeđa kožica lako ne ljušti

Ljetnica
pšenični hljeb (kruh) u koji se na badnji dan zatakne svijeća te se kasnije čuva.

Ljetnjača
vrsta pogače koja se radi za Božić i iskiti se tijestom. Postoje razni oblici kao: sunce, mjesec, plug, zvijezde, tikvica, klas ...

Ljevača
jelo od kukuruznog brašna i ribanih buča (bundeva). Tijesto se peče i pred kraj prelije mješavinom mlijeka, kajmaka i jaja (25 dag kukuruznog brašna, 50 dag bundeva, 2-3 jaja)

Ljevuša
kolač od kukuruznog brašna (Banija)

Ljubičinka
vinova loza crna grožđa (Arbanasi, Zadar)

Ljuskari
Potočne rakove, jastoge, hlapove (prugove) i rakovice treba kupovati samo žive. Morski račići i škampi mogu se kupovati i mrtvi, ali im rep ne smije biti pružen.
Kuhanje – rakove, jastoge, hlapove i rakovice treba najprije četkom očistiti u hladnoj vodi, nakon toga se živi kuhaju u slanoj kipućoj vodi s kimom i lišćem peršina. U vodu se stavljaju pojedinačno (jedan za drugim). Nekada su u vodu uranjali i užareno željezo da vodu održavaju što vrućom. Nakon čišćenja u hladnoj vodi treba ih uzicom vezati na dasku ili jaku letvicu. Posuda mora biti dovoljno velika tako da su pokriveni vodom barem za 10 cm. Posudu treba dobro zatvoriti poklopcem, jer su ponekad toliko snažni da trgaju i uzicu kojom su vezani, nastojeći se osloboditi.

Ljutak
ljutica; divlji šipak (mogranj), nar; *Nagustoži je brudet ka se vrže dobrin ljutice.*

Ljutika
lutika; luk vlasac, kozjak

M

Maca
beskvasni kruh od tanko izvaljanog i na ploči pečenog tijesta koji Židovi jedu na praznik Pesah u spomen na bijeg iz Egipta; maces (kruh je bez kvasca/germe jer nije bilo vremena umijesiti ga s komadićem ostatka od prijašnjeg kruha, koji je služio umjesto današnjeg kvasca)
Hagada (novohebr. *Haggada*, aramejski *Agada* – priča, legenda) pripovjedni dio *Talmuda*. Pov.- moralni dio rabinske literature, predaja koja živi u narodu. *Haggada šel Pesah* je priča o izlasku Izraelaca iz Egipta, a prenosi se na mlađe generacije uoči žid. blagdana Pesah. Hegada je u sr. vijeku prepisivana u vrlo vrijedne iluminirane kodekse (rukopisna knjiga ukrašena ornamentima, inicijalima). Najpoznatiji je kodeks španj. provincije iz 13. i 14. st. koji se čuvao u Sarajevu, tzv. *Sarajevska hegada*.

Macafizelj
(*slov.* dijalekt) valjušci od krumpirova tijesta (*za kosilo* (jelo) – *so macafizelji in solata*)

Macanica
jelo od kuhanog protisnutog graha, pomiješano s usitnjenom pečenom paprikom (usitni se samo unutrašnji dio – mesnati dio). Začini se solju, češnjakom, uljem i po želji sa malo octa

Macel
klaonica

Macédoine
(*franc*. masedoan); ovaj izraz se počeo pojavljivati krajem 18. st. i početkom 19. st. iako, gastronomski, pripremanje jela seže u daleku prošlost.
1.Gastronomi nisu jedinstvenog mišljenja što se tiče sastava, jedni su za isključivo svježe voće, izabrano prema primjerenosti okusa, što se međusobno dopunjuju. Ljeti je to moguće, no zimi bi sastav bilo preskroman – jednolična, zato se uz svježe voće stavlja i suho konzervirano voće. Ljeti se macédoine poslužuje posve hladna, a zimi na sobnoj temperaturi. (Uobičajeni sastavi: banane, , marelice, breskve, maline + suho voće ili jabuke, kruške, jagode). Voću se dodaje maraskino, liker od trešanja ili šampanjac, koji se može nadomjestiti i skromnijim bijelim vinom. Ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem, a prije toga se može dodati i sladoled. Poslužuje se u čaši kao pehar;
2. pod pojmom macédoine smatra se i „*garniture macédoine*“ – prilog mesu od kuhanog raznog povrća (cvjetača, grah, grašak, mahune, mrkva).
3. goveđa pečenka „Macédoine“ – priprema se tako da se meso nabode slaninom, ispeče i posluži s prilogom od raznog povrća

Macel
klaonica

Maceracija
(*lat.* maceratio – rastvaranje, omakanje) rastapanje čvrstih tvari djelovanjem vode, alkohola, kiseline i sl. Velika primjena u industriji alkoholnih pića

Macerirati
(*franc.* macérer) 1. natopiti (ovlažiti) nekom aromatiziranom tekućinom, (kolače likerima); 2. namirnicu ili jelo omekšati natapanjem

Maces
(*hebr.* Mazzah) beskvasni kruh što ga pripadnici židovske vjere konzumiraju u vrijeme pashe (hebr. Pesah; jedan od glavnih židovskih blagdana – slavi se u proljeće). Kruh se peče u obliku listića

Maconij
vrsta kiselog mlijeka; moldavska kuhinja

Mačenica
tekućina koja se dobije iz kajmaka koja se od njega istuče maslo (Posavina)

Maćkadur
drvena posuda u kojoj se čuvala hrana obložena mrežom koja je omogućavala strujanje zraka (Dalmacija)

Mačnice
slatko od meda, badema, anisa i oblatne (oblatna se radila iz suhog kruha). (Dubrovnik i okolica)

Madeleine
(*franc*. madlen); kolačić od šećera, brašna, limunova soka i jaja

Mađapac
manastirski pekar ili kuhar

Mađarica
vrsta plave šljive (Posavina)

Mađer
kuhač, kuhar

Mađun
1. Vrsta voćnog pekmeza; 2. inače nadimak susjede, prijateljice, poznanice; *maje* – žene iz rodbine, koja se brine o pripremi, kuhanju i posluživanju hrane za vrijeme svadbenih i inih seoskih svečanosti (Posavina)

Mađupac
manastirski pekar ili kuhar

Mađupnica
manastirska kuhinja

Madžur
(*ar*. madžun) 1. ukuhani šećer, ukuhani voćni sok, gusti ljekoviti sirup mafiš, maviš ar.); 2. ništa; 3. vrsta slatkiša od tankih jufki čije je tijesto zakuhano s jajima. Ime dobilo zbog toga što se rastopi čim se stavi u usta, tako kao da se „ništa“ ne pojede

Mafišnjak
mavišnjak; kotačić za izrezivanje tijesta

Magazin
ova riječ je dospjela u Europu zahvaljujući križarskim ratovima. Vojnici koji su ratovali u muslimanskim zemljama vidjeli su kako Arapi grade velika spremišta hrane, takozvane „majhazine“, koje su lako mogli braniti, pa su nakon povratka u Europu i sami počeli graditi slična spremišta, najprije za vojne, a poslije i za civilne potrebe – koje su nazvali magazinima.

Engleski izdavač Edward Cave odlučio je 1731. godine da tu neobičnu a sve popularniju riječ iskoristi da privuče pozornost javnosti na svoj časopis. Nazvao ga je Gentleman`s Magazine i u uvodu je naglasio da njegov „magazin“ opisuje sve ono vrijedno što se dogodilo proteklog mjeseca. Ubrzo je i u Americi počelo izlaziti slično izdanje, American Magazine. S vremenom se naziv magazin udomaćio za časopise mješovita sadržaja, većinom bogato ilustrirane.

Maginjača
1. rakija koja se peče od plodova (bobica) zimzelenog grma – (medvjeđe grožđe, planika, gornik, opornik, mlivnjak); 2. komadi ukuhanog šećera koje slastičari prodaju kao dječje bombone zv. „slipala“

Magnum
(*lat.* magnus-velik) boca dvostrukog sadržaja namijenjena običnim ili pjenušavim vinima

Mahir
veliki mesarski nož (Hvar)

Mahmudije
„medaljoni“, odresci, meso izrezano na male okrugle komade. Mahmudija – zlatnik, dukat, kovan u prvoj polovini 19. stoljeća u Osmanskom Carstvu, prema osmanskom sultanu Makmudu II (1809-1839).

Mahunarke
kuhanje – grah i grašak dobro je preko noći namočiti ili bar nekoliko sati prije kuhanja. Vrijeme kuhanja može se skratiti korištenjem meke vode.

Mahune na tepsiju
mladim mahunama odrežu se krajevi, mahune se prelije kipućom vodom, stave u posudu, pospu pšeničnim brašnom, podliju vodom, posole, izmiješaju i ispeku pod saćem

Maigre
(*franc*.) postan, mršav

Potage maigre	posna, nemasna juha
à la maigre	posna jela, priređena bez masti

Maiš
(*tal.* mais) kukuruz (južna Dalmacija)

Maître
(*franc*.) metre; voditelj, učitelj. Naziv koji je postojao prije nego se pojavio hotel u današnjem smislu. Osoba koja se na kneževskom dvoru brinula o kućanstvu – imala je velika ovlaštenja, primala u službu osoblje, sastavljala svakodnevne jestvenike za kneževu obitelj, organizirala zabavan život na dvoru.
Po karakteristikama morao je biti plemenit, stručan, plemićki odjeven, kulturan, skroman i nadasve odan knezu. Pojavom hotelijerstva javlja se i *maître d'hôtel*, koji ima mnoge ovlasti i zaduženja, jednom riječju „prva violina hotela“. Mnogi od njih završili su kao direktori ili vlasnici velikih hotela. Maître d'hôtel je „mozak“ većeg ili manjeg dijela poslovanja hotelske kuće; po nazivu: *premier maître d'hôtel*. Maître d'hôtel de carrépri posluživanju šef 3-4 konobarska rajona ili manje sale. Prema važnosti i težini posla koji obavljaju svrstani su redom:

Prvi	*premier maître d'hôtel*
Drugi	*second maître d'hôtel*, itd.

Maja
(*perz.*māje, *tur.* maya, *rum.* mai, *bug.* majá) kvas, kvasac, germa.

Majalika
sud iz kojeg se pije vino (Cavtat)

Majarica
kuharica (Banija)

Majdonas
peršin

Majer
salaš, baština; *dvoriček zvan varaša, selce* (Belostenec)

Majiluk
pojam za sve koji se brinu da sve bude u redu oko hrane na seoskim svečanostima (Posavina)

Majoneza
(*franc.* mayonnaise) francuski temeljni umak; gust hladan umak pripremljen uglavnom od ulja, žumanaca, octa, estragona, soli, papra i worcestersauce (worcestershire). Temelj je mnogih hladnih umaka, a upotrebljava se sam ili razrijeđen bijelim vinom. Francuski maršal Luj Fransoa Arman d'Vinjero di Plesis vojvoda od Richelieua (praunuk velikog kardinala) bio je poslužen ribom i neobičnim žutim umakom od jaja koji mu se veoma dopao i dao mu je ime grada, tvrđave Mahon, na ostrvu Menorki (u čast netom izvojevane pobjede nad Englezima i zauzeća istoimene tvrđave), po jednoj priči, dok druga govori da je ime osmišljeno prema staroj francuskoj riječi za žumanjak – *moyeau*.
Stari Grci radili su „svoju majonezu“ od žumanaca i maslinovog ulja, a zvali su je „ružinim uljem“.

Mayonnaise collée	majoneza pomiješana s rastopljenim aspikom, služi za dekoraciju hladnih jela
Mayonnaise tomatée	majoneza pomiješana s koncentratom rajčice

Majordomus
(*lat.*) visoki dvorski službenik. Glavni službenik; šef, po rangu najviši, visoki dvorski službenik; ponekad sinonim za voditelja ugostiteljskog objekta.

Makalj
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Makarija
vrsta kruške

Makaroni
makaroni, makaruli, makaruni (*tal.* (maccherone); suho tijesto cjevasta oblika; to je tipična talijanska tjestenina karakteristična za Siciliju. Obično se začinja raguom od svinjetine, a ponegdje i od kozjetine. Umaci za makarone pripremaju se od tipičnih lokalnih proizvoda to su rajčice s inćunima uz masline i kapare, papričice s češnjakom i uljem; rajčice i patliđani – povrća koje se na jugu često upotrebljava. (Tal. kuhinja)
Ispupčeni makaroni – (puškice) pripremaju se posebnom željeznom žicom četverouglasta oblika ili šibom od vrbova pruća, koja je manje kruta i savitljiva.

Makarula
palenta, žganci, pura

Makaruli šporki
makaroni s umakom od mesa (Dubrovnik i okolica); *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

Makaruni
(*lazanje*, *lazanjice*, *štrudel*, …. ; *štrunčići* ali *žbirići* kako jih Istrijani zovu) vrsta domaće tjestenine (valjušci) u Primorju i Istri, različitih obikla i veličine. Kuhaju se u posoljenoj kipućoj vodi, ocijede , stave u *terinu* (zdjelu), preliju *žvacetom* i *strganim sirom*.

Makova potica
(*slo.*) makovnjača (kolač)

Makovnjača

Makovnjača, sirnjača (kolač od sira), orehnjača

gibanica, pita od maka; uopće kolač od maka

Makrobiotika
(*grč.* makro + bios – dugačak život) označuje umijeće dugog i zdravog života. Postiže se zdravim načinom prehrane (hrana nije onečišćena mikrobiološkim, kemijskim i radioaktivnim materijama), pripremljena je na odgovarajući način i troši se prema fiziološkim potrebama organizma. Osim toga potrebno je voditi računa i o duljem boravku u prirodi, održavanju čistoće i higijene

Makroni
(*njem.* Makronen) kolačići od mljevenih badema ili lješnjaka. Kremom nadjevena dva mini diska od smjese bjelanaca badema i šećera, suše se deset dana. Izgledom podsjećaju na puslice, ali su pjenastija i prhkija slastica. Neki su ispunjeni intenzivnim okusima te obogaćeni okusom čokolade ili likerom od ruže koji im daje prekrasnu crvenu boju i poseban okus.

Makvić
1. vrsta tijesta kojim se tovi živad; 2. jelo; tjestenina s makom
…makviči iz testa kojemi se popuni i drugo letuče ali pernato živadje

Malancan
(balancan) patliđan

Malasol
vrsta ruskog kavijara

Malažija
malvazija

Male trave
prilog jelima od peršinova lišća, krasuljice, komorač, celer (Tal. kuhinja)

Malc
(*njem.* Malz) slad, proklijali ječam, služi u proizvodnji piva i špirita; malc bomboni – vrsta bombona od slade

Mali
u izreci *ima dati sudcu mali vina* u Krčkom statutu (dva puta), ne zna se što je ta riječ (mjera za žitke tvari?)

Malić
drvena posuda za hvatanje (uzimanje) brašna zapremine oko 5 kg

Maligan
stupanj jakosti vina (po francuskom vinarskom stručnjaku Malligandu), sprava za mjerenje jakosti vina

Mali šmaren
(*slo.*) južina, užina, poslijepodnevni obrok

Malica
(*slo.*) užina, mali obrok hrane dopodne ili poslije podne

Malina
Postoji oko 200 vrsta malina, ali samo dvije imaju plod poput onih na koje najčešće pomislimo kad spomenemo to voće. U starogrčkom gradu Troji, u današnjoj Turskoj, malina je prvi put zabilježena kao voće. Ondje se oko 45. godine nove ere zvala „ida“, po obližnjoj planini na čijim su obroncima rasle. Lišće i plod maline već su tada korišteni kao lijek. Prvi zapisi o njihovu uzgoju potječu iz 4. godine nove ere.

Malinac
mlinac

Malinovac
sok od maline (Himbeersaft)

Maloredusi
sicilijanske njokice; rade se od mekinja i začina (osobito šafrana), koji daje boju i ugodan miris svim ostalim sastojcima. Osnova za umak su rajčice, kozetina i janjetina i divljač. (Tal. kuhinja)

Maltaljati
nepravilno rezano tijesto, najčešće u obliku romba. Služi kao prilog juhama od zeleni, slanutka, graha i slično (Tal. kuhinja).

Malting
vrenje; transformacija ječma u proizvodnji whiskeyja.
Zrna najprije treba omekšati pa se ječam istrese u tankove i potopi u kristalno bistru vodu, kojom se destilerije kad je moguće opskrbljuju iz prirode. Nakon dva do tri dana zrna omekšaju i onda se rasprostru po podovima specijalnih prostorija (floor malting) u sloju debljine/dubine 1 jard (91 cm). Djelovanjem enzima grubi škrob iz zrna počinje se pretvarati u šećer. Nakon toga zrna klijaju, pojavljuju se izdanci i oslobađa se bogat miris i toplina. Nakon tjedan dana procjenjuje se idealan stupanj klijanja mrvljenjem zrna među prstima: ako je krto i lako se mrvi, trenutak je pravi. Premješta se u prostorije za sušenje u čijem donjem dijelu tinja žar od ugljena i treseta. Vrelina i dim podižu se i prolaze kroz pod na kojem je rasprostrt ječam, dok zrna istovremeno upijaju jedan od važnih elemenata karaktera budućeg whiskeyja: tresetni dim. S tresetnim žarom ne smije se pretjerati pa se sušenje dovršava isključivo na vatri od ugljena. Time proces dolazi u svoju vrelu fazu. Hrskava zrna u potpunosti probuđenih aroma melju se mlinovima, čime se dobiva brašno nazvano - grist. U prostoriji (mash room) voda se zagrijava do 68 oC i miješa u specijalnom aparatu s ječmenim brašnom, da bi se dobila gusta ljepljiva masa (mash) koja se usisava u okruglu bačvu (mash tun). Do tog trenutka slad se nalazio u stadiju zaustavljenog

razvoja, a njegov škrob na pola puta do šećera. Topla izvorska voda dovršava nasilno prekinut proces. Alkoholna para putuje uvis kroz uski vrat kotla, a zatim naniže, prolazeći preko vodom ohlađenog bakarnog navoja koji se zove crv (worm), i ponovno se kondenzira u tekućinu, koja više nije wash, ali još nije whiskey. Naziva se slabo vino (low wines). Sadrži oko 25 posto alkohola, zagrijava se u kotlu (spirit still) čiji prozirni stakleni prozor zapljuskuje tekućina koja se približava točki vrenja. Alkoholna se para odvaja i ponovno kondenzira, a zatim odvodi u rezervoar nazvan spremište za alkohol (spirit safe). Dotok novoproizvedenog pića kontrolira se uz pomoć cijevi, što je jako važan dio procesa. Prvi dio destilata, nazvan glava (heads ili foreshots), nedovoljno je čist i otrovan. On se mora izdvojiti, kao i zadnji dio, koji se zove rep (tails ili feints). Oba se djela recikliraju. Samo srednji dio – „tijelo“ ili „srce“ destilata – mladi je whiskey, koji se prelijeva u bačve i stavlja da odleži. Bačve u Škotskoj sklapaju u vlastitim bačvarama, jer iz Amerike i Španjolske stižu raskloplјena. Iako je u oba slučaja riječ o hrastovim bačvama, u američkoj je stajao bourbon, a u španjolskim sherry. Te bačve kombinacijom svojih osobina whiskeyju daju većinu budućih karakteristika, od boje do arome i finiša, a gotovo uvijek su od hrastovine. Kod američkog whiskeyja bačve se u skladu s važećim propisima mogu upotrijebiti samo jednom. S druge strane, neke poznate vrste škotskog whiskeyja (npr. Johnnie Walker Black Label) čuvaju se isključivo u bačvama od sherryja. To whiskeyju daje tamniju boju i slađi, mekši okus. U skladištima je velika vlažnost što se odražava na okus i aromu, a tekućina naizgled miruje godinama. Međutim, odvija se aktivnost nalik na disanje. Isparavanjem opada i jačina pića. Svježe destiliran whiskey ima čak 70 posto alkohola. Što se prije pretakanja u bačve razblažuje vodom do 63 posto da bi se postotak svake godine smanjivao. Otprilike trećina tekućine koja se ulije u bačve zauvijek nestane. To se naziva „anđeoskim dijelom“ i, slično kao kod konjaka, gubitak se pravda vjerovanjem da whiskey neće biti dovoljno dobar ako i anđeli ne dobiju svoje. Da bi se postigla ujednačena kvaliteta, pribjegava se „vjenčanju“ tekućina različitih starosti. Po završetku procesa whiskey se prelijeva u portugalske bačve sa širokim dnom, zapremine 2300 litara. Tu će ostati šest mjeseci da se slegne i „vjenča“ na miru. Nakon toga je spreman za tržište. Dok se ne flašira, čuva se u plombiranim skladištima, dok troškovi proizvodnje ne budu plaćeni. To je bonded ili duty free whiskey. Prije flaširanja postotak alkohola mora se smanjiti, ali najviše do zakonskog minimuma od 40 posto.

Maltoza
(malc); sladni šećer, produkt rastvaranja šećera (u pivarstvu)

Malvazija
Ispravno – malvasija; vrsta loze i vina;
dubrovačka malvazija. Ta vrlo kasna, autohtona sorta bijelog grožđa daje poznato istoimeno vino. Spominje se 1426. god u dokumentima Dubrovačke Republike, jer je ona zabranila prodaju vina po višim cijenama od odobrenih i dalje se kaže:
Tko prekrši tu odredbu, neka mu se oduzme vino koje je prodao po većoj cijeni. A gostioničar koji ga je prodao ima dubrovačkoj općini platiti 25 perpera.

Mamaliga, mamaljuga
tradicionalno jelo moldavije; jelo od kukuruznog brašna, žganci, palenta, pura (rum. mamalýga); priprema se od sitno mljevenog kukuruznog brašna, koje je prije prosijano i dobro prosušeno u peći. Voda se zagrije u običnom željeznom kotlići debelih stjenki i dna, posoli se4 i u uzavrelu vodu uspe brašno. Idealan omjer brašna i vode postiže se iskustvom (standardni omjer je 40 dag brašna na 1,2-1,25 l vode, tj. po težini 1:3, ili 2 čaše brašna na 6 čaša vode. Brašno se sipa u stalnom tankom mlazu uz stalno miješanje, ili kroz sito uz stalno miješanje, ili se prvo stavi šaka brašna –

promiješa i kad voda opet zakipi, uspe preostalo brašno. Kuha se, uz lagano vrenje, 25-30 minuta uz stalno miješanje; vatra se smanji (stiša) i uz stalno miješanje kuha još 10-15 minuta, dok sve ne postane tvrdo. Ako se uz kuhaču ne hvata – mamaliga – gotovo je. Zgusnutu mokrom žlicom odvoji se od stjenki kotlića i pusti da se još neko vrijeme na vatri malo propeče i lakše odvoji od kotlića. Istresite mamaligu na stolnjak, ne na tanjur jer će se „uznojiti“ i postati neukusna. Dobro skuhana mamaliga mora zadržati oblik kotlića. Oštrim drvenim nožem ili koncem režite na komade i začinite *brinzom* (slani ovčji sir), mlijekom, jajima i češnjakom.

Mamaliga kuhana s mlijekom naziva se	*balmuš*
Kuglice mamalige mogu se nadijevati brinzom, tada se jelo zove	*urs*

Mamaglia
mamaljuga jelo od kukuruznog brašna, žganci, palenta, pura (Rumunjska)

Mamuljati
žvakati, zatvorenim ustima jesti (Lika)

Mamur
vrsta sira ribanca, pravi se od sirutke koja je preostala od proizvodnje kačkavalja. je čvrst, tvrd (bez šupljina) i sličan je parmezanu. Okus mu je ugodan i miriše na mlijeko. Nekada se proizvodio u Makedoniji, čak i za izvoz

Manastirka
rakija šljivovica, dobivena od šljive „mađarke“. Vrlo kvalitetna rakija.

Manchego
Čuveni španjolski tvrdi sir od ovčjeg mlijeka iz Manche. Punomasni sir težine 2,5-3 kg čvrstog tijesta sa svega nekoliko sitnijih očiju. Kora mu je slamnato žuta, a ponekad je parfimirana.

Mandala, mandula
1. (*njem.* Mandel) badem (stablo i plod); 2. marelica, mandalica

Mandara
(tandara – mandara) jelo od masti i brašna; cicvara bez masti, mamaglia, mandra, palenta
Kad nemaš drugog ila, daj malo mandare, sirotinjske rane

Mandarica
1. kuhana riža u mlijeku s malo ružine vode, jede se ohlađeno; 2. vrsta kruha od riže (Dubrovnik i okolica)

Mandarisa
žena koja, vičući – *suvain* – sakuplja po kućama umiješan kruh i nosi ga u pekarnicu

Mandelj
(*slo.*) badem

Mandeljova potica
(*slo.*) bademnjak (kolač)

Mandolat
mandulat (*tal.* mandorlato) slatkiš od badema; bademovac; bademnjak; (radi se od badema, meda ili šećera i bjelanca)

Mandra
(*grč.*) pastirsko jelo od kukuruzna brašna, pura, palenta

Mandrača
mandrak; veliko zelje

Mandula
žuhki badem

Mandža
(*tal.* mangiare, *fr.* manger, *bug.* manđa) jelo (hrana)

Manđarica
jelo (Dubrovnik i okolica)

Manestra
posuda, porcija

Manestrati
iscijediti vodu iz kuhanog povrća

Manestroć
škampi s makaronima

Maneštra
1.varivo (Istra); 2. gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku uz dodatak tjestenine zalivena vodom.
Najčešće jelo Istre je maneštra, svojevrsna inačica variva u kontinentalnoj Hrvatskoj, a postoje i brojne varijacije tog jednostavnog jušnog jela. Priprema se od različitih vrsta povrća, a pred kraj kuhanja okus se „popravlja“ dodavanjem kobasice ili kosti od pršuta.
Danas se maneštra (maneštrica) redovito poslužuje u restoranima koji promoviraju istarsku kuhinju, i to kao toplo predjelo. Najpoznatija je maneštrica s kukuruzom, jelo u koje se dodaju zrna kukuruza, stoga ima ugodan slatkast okus, dok su osnovni sastojci grah, krumpir i na kraju razlomljeni rezanci, ne dulji od dva, tri centimetra.
U kontinentalnom djelu Istre maneštra se pripremala od ječma s malo suhog mesa.

Mangala
tur. mangal; limena zdjelasta posuda sa stalkom, služi kao peć

Mango
Tri četvrtine svjetskih manga raste u Aziji, a Indija je njegov glavni svjetski proizvođač i izvoznik. Ondje se čak uzgaja više manga nego svih drugih vrsta voća zajedno. Ostale su glavne zemlje manga Indonezija, Filipini i Tajland. U Indiji je oduvijek na cijeni, o čemu svjedoči drevna priča da je Buda (Budha) osobno posadio prvi gaj stabala manga, jer se ispod mogao u hladovini odmarati. Otada su, prema budističkom vjerovanju, njegovi cvjetovi i plodovi dio nekih budističkih ceremonija. Stablo manga može biti visoko do 30 metara, a pripada istoj obitelji kao i otrovni bršljan. Mango je voće koje se najviše jede na našem planetu, a to ga čini i najprodavanijim voćem na svijetu. Plod raste od travnja do rujna, ali vrhunac je sezone u lipnju i srpnju.

Mangulac
mangulče; prase koje se lako tovi

Manioka, kasava, tapioka
Povisok grm, koji raste u tropskim krajevima Amerike, Azije i Afrike, uzgaja se radi velikog gomoljastog korijena. On može biti težak i do 15 kg, a sadrži veliki postotak škroba. Maniokino škrobno brašno važna je živežna namirnica.
Neočišćeno brašno naziva se – kasava, a očišćeno – tapioka, i služi za pravljenje kruha te kao dodatak raznim jelima i juhama. Mangovo lišće primjenjuje se kao varivo i kao salata.

Manistra
manestra, maneštra, manistra, manestra, (*tal*. minestra) 1. gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku s gusto ukuhanim rezancima (rižom), zalivena vodom (uz dodatak parmezana); 2. varivo; *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

Manistrica
mala šalica

Manšeta
dekorativni papir različitih veličina i oblika, koji se stavlja na plitice prije slaganja nekih paniranih (pohanih) jela, masnih kolača, jela prženih u dubokoj masnoći; kako bi papir uljepšao pliticu i upio suvišnu mast

Mantala
(mentala) slatko jelo (vrsta kruha) koje se priprema od najboljeg pšeničnog brašna i kuhanog mošta (ili slatkim vinom), gusto je kao pekmez. Dodaje se malo badema (bajama), oraha i smokava. (Šibenik, Dubrovnik). Negdje to jelo zovu i ćukter, čupter.

Mantije
(jelo iz Kosova), tanko tijesto premaže se masnoćom, obloži pirjanim mljevenim

mesom, kosanim lukom, začinima po želji, prelije jogurtom. Sve se zavije u okrugle pogačice i ispeče

Mantkaban
vidi: Marcipan

Manula
menula; girica

Mantkaban
vidi: Marcipan

Manjarol
zvonjava na pokladni utorak

Manjaža
jelo

Manjitva
jestvine

Manjon
lakomac u jelu

Manjukva
manjuga; tečna smokva; vrsta smokve koja je iznutra crvena (Hrvatsko primorje)

Maple sirup
vidi: javorov sirup

Maraskino
piće (liker) koje se pravi od višnje Maraske (maraške) koja potječe iz Male Azije. Bez pretjerivanje se može reći da je najbolja naša sorta poljička, jer ima izvrsnu aromu, boju i okus.
Postupak izrade pića je dosta kompliciran i dugotrajan, a u osnovi svodi se na: berbu višanja dok još nisu dozrele (još su gorkaste) i zajedno sa sjemenkama (vrlo su mirisave) istuku se u kašu. Nakon toga se miješa s kvalitetnim bijelim medom u jednakim omjerima. Kada smjesa provri, tada se tek destilira, i ostavlja da odleži godinu dana, pa se ponovno destilira. Tim načinom dobiva se vrlo fina rakija koja je osnova za daljnji postupak, miješa se s vinom, šećerom i vodom. Nakon bistrenja i odležavanja od godinu dana dobivamo vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa koji se proizvodi u Zadru već više od 150 godina.
Koliko je maraskino (maraschino) bio na glasu govori i činjenica da je engleski kralj George IV. U Zadru kupovao po nekoliko stotina sanduka tog likera, slao je svoje ratne brodove „Aigle“ i „Contesso Landerdole“, inače stacionirane na Krfu i Malti. Osim engleskog dvora, u maraskinu su uživali Napoléon Bonaparte, maršal Marmont, ruski car Nikolaj I., franc. kralj Louis XVIII., Karlo X., bečki, talijanski, pa čak i danski dvor.

Maraška
maraska višnja:
O maraške se čini maraškino, a to mi zovemo rožolje.

Maravan
vino što *se ištetilo i smutilo*, zamagljeno, bez okusa, kiseline i mirisa (mora se proliti; bluta – sriježˇ, striž ono što ostane u bačvi bijelo – pokvareno vino) (Šibenik, Vodice)

Marcasin
kaže se na francuskom za mladog vepra; dok se za starog kaže *sanglier*

Marcepan
Marcipan, marcapan marcipan (*tal*. marzapane, *njem*. Marzipan) Marci panis – *Markov kruh,* kruh *Svetog Marka.*
Slastičarski proizvod sačinjen od gustog šećera sa mljevenim bademima, kojim se ukrašavaju torte ili neki drugi kolači. Ukoliko se radi s orasima (umjesto badema), tada to treba posebno naglasiti. Slatkiš od badema i šećera, vuče porijeklo od Arapa. Danas se ova poslastica radi od badema, šećerne vode, ružine vode, ukuhanog voća i bjelanjka, u raznim oblicima
U prošlosti marcipan su mogli zbog svoje visoke cijene naručivati samo carevi i kraljevi, a i danas on je uglavnom poslastica za praznički stol. O njegovom porijeklu, naročito imenu koje je dobio zna se vrlo malo. Pretpostavlja se da su marcipan

„izmislili“ sladokusci Venecije i nazvali ga „marci panis“; drugi misle da su venecijanski trgovci „ukrali“ recept na Istoku, tj. da su ga iz arapskih zemalja, gdje je marcipan bio poznat pod imenom „mant-kaban“. Tvrdili su da povećava potentnost i zbog toga je brzo postao omiljen na evropskim kneževskim i plemićkim dvorovima.
O marcipanu su zabilježene mnoge anegdote i neke su stoljećima prepričavane. Jedna od najzanimljivijih vezana je za stupanje na prijestolje austrijske carice Marije Terezije 1740. god. Za tu svečanost, mlada dvadesetčetverogodišnja carica naredila je da se od marcipana napravi petstotina statua u prirodnoj veličini s njenim likom, da se pokriju zlatom u listićima i poklone uzvanicima.
Poslastica je izlivena u kalupima od gipsa, a za njih je potrošeno 300 kvintala šećera, 400 vreća badema i 500 litara ružinog ulja.
Dvije stotine godina prije Marije Terezije (1518. god.) portugalski kralj Manuel Sretni naredio je da se od marcipana napravi statuta u prirodnoj veličini Pape Leona X. I njegovih doglavnika, da je jedrenjacima prenesu u Rim i poklone papi za Božić. Običaj da se za praznike poklanjaju figure od marcipana zadržao se do današnjeg dana. Sada se poklanjaju od marcipana zečevi, šarena jaja, likovi Djeda Božićnjaka, žuti pilići, prasići, dimnjačari, pa čak i vanserijski automobili (mercedes, rolls-royce i sl.)
U Budimpešti postoji muzej posvećen marcipanu, u kojem se mogu naći figure različitih veličina i oblika, slavnih osoba u prirodnoj veličini.
Plaču vendar od gospona vlečeš kak da bi ja same marcapane jel, Mačahica, franciškan dišiju kak marcipan

Marelično žganje
(*slo.*) rakija od marelica

Marena
sok od maraske

Marenda
(*tal.* merenda) zajutrak, doručak: *Za marendu se ila kaša na mliku, a ne bela kafa, ki bi kruh napeka za svih.*

Marengo
selo u sjevernoj Italiji kod kojega je Napoleon I. potukao austrijsku vojsku 1800. god. Marengo je čest naziv jela.

Margarant
šipak, mogranj (njem. Granatapfel)
Z robum tergovati dopušča se, kakti su: ... citrone, .. margaranti, kostan

Margarin
(*franc.* margarine) umjetni maslac od biljnih i ribljih ulja ili samo od biljnih masti. Izumio ga je francuski kemičar Méges-Mouriés 1869. god., praveći ga od loja i mlijeka.
Margarin je prva sintetički proizvedena hrana. Njegov nastanak naručio je Napoleon III., francuski car, kao zamjenu za maslac, kojega se u drugoj polovici 19. stoljeća jednostavno nije moglo dovoljno proizvesti. Kemičar Hippolyte Méges-Mouriés prijavio je izum margarina, za koji su svi koji su ga vidjeli i kušali izjavili da baš nimalo ne pobuđuje tek. Proučavajući maslac, Méges-Mouriés je naime zaključio kako masnoća pomiješana s mlijekom, malo vode i još nekim dodacima mora dati umjetni maslac. Zato je pomiješao goveđe salo s jednakim količinama mlijeka i vode te dodao poseban sastojak – usitnjeno kravlje vime.
Ta su ga zrnca podsjećala na biserčiće pa je svoj izum nazvao prema grčkom imenu za biser (margon). Samo godinu dana poslije toga Méges-Mouriés je zarobljen u francusko-pruskom ratu, a kad je pušten kući, odselio se u Englesku. Tužnu sudbinu mnogih izumitelja doživio je i taj kemičar umrijevši u posvemašnjem siromaštvu, a njegovim su se izumom obogatili oni kojima je to sudbina namijenila. Bila su to braća Jurgens, trgovci maslacem iz nizozemskog gradića Ossa, kojima je pred sam kraj stoljeća posao jednostavno cvao.

Početkom 20. stoljeća margarin se počeo proizvoditi od biljnih masnoća (tropske uljarice, suncokreta, soja), ali i od masti nesretnih kitova, kojih je zato sve manje plivalo svjetskim morima. Zbog toga je margarin odjednom postao vrlo mekan, no taj je problem riješen 1910, godine dodavanjem vodika (hidrogenizacija), što je masu činilo tvrđom. Uskoro su margarinu dodani i
vitamini A i D, da bi povećali njegovu sličnost s maslacem, a posljednji korak do margarina kakav i danas jedemo učinjen je prije tridesetak godina, kad je postao maziv istoga trenutka kad bi se izvadio iz hladnjaka.

Marinada
ili kisela kvaša - je sirova ili kuhana mješavina korjenastog povrća (obarak), mirisnog bilja, začina, ulja i kiseline (vina, limunovog soka, octa). Upotrebljava se za konzerviranje mesa ili ribe na kraće vrijeme, za omekšavanje nekih dijelova mesa, i radi poboljšavanja okusa i oduzimanja „neugodnog“mirisa i okusa divljači.
Svaka marinada je kulinarska magija. Ništa se ne vidi, ništa se ne čuje, ali se događa.

Sirova marinada	Sastoji se od raznog povrća, mirisnog bilja i začina pomiješanih s bijelim vinom, uljem i octom
Kuhana marinada	Nalaze se isti sastojci kao u sirovoj marinadi, samo što se povrće najprije pirja na ulju, zatim prelije vinom i octom te kuha 30-40 min. Kuhanu marinadu treba dobro ohladiti prije nego što se njome prelije meso (samo starija divljač se može preliti)
Suho mariniranje	(prigodna marinada) Pod tim pojmom podrazumijeva se u meso utrljana mješavina začina (češnjak, peršin, majčina dušica, lovor, sol, papar) i ulja. Upotrebljava se za meso koje treba odmah prigotoviti

Marinada
(pučki izraz) pržena riba prelivena vinom ili razrijeđenom kvasinom (s vodom i vinom), lukom, peršinom, češnjakom, solju i paprom, ružmarinom i uljem. Sve prokuhano bez miješanja

Marinat
marinirati, na kiseli način priređivati prženu ribu

Mariniranje
(*franc.* mariner) staviti u marinadu meso, ribu, divljač

Mariscada
jelo od dagnji: vrlo slično našoj buzari. (Tal. kuhinja)

Mark
njem. koštana srž, moždina

Marmelada
francuska riječ (marmelade) portugalskog podrijetla i označava pekmez od dunja (dunjin žele) – vrsta pekmeza. Marmelada se priprema od voćne kaše (usitnjenog voća) i nakon dugotrajnog kuhanja dobije se povezana masa bez komadića voća. U kuhinji se manje upotrebljava kao samostalno jelo nego više da zasladi druga jela.

Marohlin
vidi: pepeljasti smrčak. U Gorskom kotaru gljivu *pepeljasti smrčak* zovu – marohlin, što je i pojam i sinonim za nešto dobro i posebno, za nešto rijetko u gurmansko. Marohlini se ne beru, nego se traže, a kad se nešto traži, onda to i vrijedi. Najbolji poznavaoci staništa marohlina su lugari, šumski radnici, i nekada kirijaši, kojih više danas nema. U proljeće kad ih najviše ima,

odlazilo se u šumu i kad bi ih se našlo pažljivo su se zamatali u *tavajol* (platneni ubrus)i odlagalo u košare. U pravilu su se *frigali*. Iz kokošinjca se uzelo *friška* jaja i stvar je riješena. Njihova fina mirišljiva aroma i okus pravi su užitak za nepce. U marohlinu će uživati onaj koji odlazi u šumu, koji poznaje i voli šumu, i onaj koji zna kad je najbolje vrijeme za njega.

Maron
marun (*tal.* marrone) vrst krupnog pitomog jestivog kestena; istarski kesten. Maroni su sa obje strane ispupčeni, za razliku od običnog kestena, koji je s donje strane spljošten, a s gornje ispupčen

Martinovati
slaviti dobar vinski urod na sv. Martina ili prvu nedjelju poslije tog datuma

Martinsko grozdje
grožđe koje kasno cvate i kasno sazrijeva
Neg` ovi grozdi, kajti vnogo kesneše cvetu, zato dozreleti ne moreju, i zato se martinsko grozdje zovu

Martinje
narodni običaj koji se održava 11. studenog, svečanost *„krštenja mošta u vino“.* Taj običaj najrašireniji je u sjeverozapadnoj Hrvatskoj i vezan je za sv. Martina. Sv. Martin rođen je u Panonskoj ravnici 316. ili 317. godine, navodno u Sabrii – današnjoj Szombathely. Martinov otac bio je vojni zapovjednik, često je bio premještavan, tako da je i Martin putovao s njim. U Paviji dolazi u doticaj s humanističkom naobrazbom čije ga učenje i djelovanje oduševilo. Roditelji (pogani) odgovarali su ga od nove vjere, a otac mu je čak predodredio i vojničku karijeru. Kao visoki rimski časnik dao mu je čak i ime Martin (umanjenicu od boga Marsa, boga rata). Martin je učio vojnu vještinu u Amiensu, gdje se i pokrstio 339 godine na Uskrs. Nakon dvije godine vojničke službe zatražio je otpust. (Za vrijeme vojničke službe dogodio mu se (prema legendi) slijedeći doživljaj: u punoj opremi kao petnaestogodišnjak ogrnut velikim crvenim plaštem, jašući već u zimsko doba (studeni) uz cestu je ugledao starca siromaha u dronjcima. Martin je mačem odsjekao komad svog plašta i pružio ga promrzlom starcu. Iste noći u snu mu se javio Isus i zahvalio na komadu plašta. Martin se vratio u Italiju i na otočiću Gallinario počinje povučen, samotnički život. U francuskom gradu Poitiers upoznao je svetog biskupa Hilarija, koji ga je zaredio za svećenika. U Liègeu, koji je pretvorio u samostan, živi samotnički, u pokori i molitvi. Godine 371. kad je u Toursu umro Hilarije, Martin je izabran za njegova nasljednika. Postao je širiteljem kršćanstva. Svoju biskupsku brigu posvetio je selu i seljacima. Posvetio se evangelizaciji sela, a uz to je u Marmontiersu, nedaleko Toursa, otvorio ustanovu za odgoj svećenika, koja se smatra prvim europskim sjemeništem. Za života držali su ga najvećim francuskim biskupom, te štovali i voljeli zbog velike revnosti i nesebičnosti. Nigdje se ne spominje po nekoj raskalašenosti, čak naprotiv, krasilo ga je asketsko poimanje života. Kao biskup živio je u jednoj ćeliji na strmoj stijeni. Umro je 8. studenog 397. godine, a pokopan je 11. studenog. Crkva taj dan slavi kao dan Sv. Martina i nigdje nema ni traga današnjim proslavama – Martinju. Nakon smrti proglašen je svecem, i to kao prvi koji nije umro mučeničkom smrću. Proglašen je zaštitnikom merovinške kraljevske kuće i Franačkog carstva, a Martina su za zaštitnika uzeli i mnogi ljudi i udruženja: vojnici, vitezovi, putnici, gostioničari, a napose vinogradari i vinari.
S vremenom je stvorena legenda, da je zbog svoje ljubavi prema vinu („božanskoj kapljici“) uveo ceremonijale krštenja mošta koristeći poganske svečanosti vezane uz vino. (Najvjerojatnije je to da potiče od Kelta, jer je to praevropski blagdan posvećen darovima prirode). Uz njega je i vezan običaj, da se na taj dan jede i utovljena guska. Sv. Martin obično se prikazuje s guskom. No nitko ne zna zašto i nitko ne može dokazati tu vezu s predajom da je Martin kada se htio sakriti od glasnika

koji su ga oglasili biskupom, gakanjem odala guska, koja za kaznu poslije završava kao pečenka. Kako je Martin stekao ime prema bogu Marsu – bogu rata (prvobitno je bio bog
zemljoradnje), koji je prikazan s guskom (tj. s guščjim atributima) onda tu treba tražiti neki logični zaključak. Uz njega je i vezan običaj da se na taj dan jede i utovljena guska. Postoji i uzrečica*: Sveti Martin dojahao na bijelom konju* – što znači da je pao i prvi snijeg.
Uz pečenu gusku ili neko drugo jelo kojih ima u ovo doba jer je to vrijeme kolinja pije se prošlogodišnje vino koje se krstilo na istoj takvoj svečanosti. Sv. Martin bio je glavni zaštitnik vitezova Templara (hramovnika), te su njemu u čast dizali crkve na svim područjima gdje su imali svoje posjede. Jedno od takvih bilo im je i u okolici Zagreba, gdje su podigli Crkvu sv. Martina (jedna od tri najstarije u Hrvatskoj), a u neposrednoj blizini nalazi se i Martin bržeg – poznati vinorodni predio.
Centralno mjesto vitezova Templara, kod nas, bilo je mjesto Vrana (Vransko jezero) blizu Biograda (prema legendi tamo su zakopali zlatnu kočiju).
Prema nekim izvorima običaj slavljenja mošta i vina u vrijeme Martinja održavao se u vrijeme križarskih ratova (od 11. do 13. stoljeća), jer se navodi da su 1179. Templari izgubili bitku sa Saracenima zato što su se borbe vodile u dane Martinja kad su vitezovi bili mamurni i za bitke nepripremljeni od silnog slavlja i pića.

Marulini
okrugla tjestenina veličine 3 cm nadjevena raznim mesnim nadjevom (Cremona)

Marun
vrsta kestena s Učke (jede se pečen ili kuhan; ili priređen u raznim slasticama ili u drugim jelima)

Marunka
vrsta domaće male kokoši koja nosi mala a tvrda jaja (Benkovac, Dalmacija)

Marva
domaće životinje

Masaonica
masonica; 1. pogača; 2. kruh udrobljen u mrsnoj zasmoci

Mascarpone
sir nastao u okolici Milana iz svježeg slatkog vrhnja od kravljeg mlijeka (najmanje 30 % masnoće), zagrijava se i zgušnjava s limunovim sokom. Nekada se proizvodio samo zimi jer se brzo kvari. Može se čuvati i zamrznut ali ne dulje od 3 mjeseca. Mascarpone se dodaje u mnoga slatke i slane specijalitete čak i kao zamjena za masniji maslac. Uvijek ga dodajte tik prije dovršena jela da sačuvate ugodan miris i okus.

Masenica
popara polivena vrelom mašću u plehu (limu)

Maskirati
(*franc*. masquer) preliti i potpuno prekriti namirnicu umakom, aspikom, kremom i slično.

Maslac
maslo, maslac, putar, butar (od *njem*. Butter). Pretpostavlja se da su tu mliječnu prerađevinu prvi otkrili Skiti, jer je i riječ *buter, puter*, skitskog porijekla. U današnjoj gastronomiji prevladava korištenje maslaca u pripremi većine jela, kao novi „trend“, iako je pučka kuhinja to već odavno činila. Postoji razlika kod maslaca prema vremenu, tj. godišnjem dobu, jer nije svejedno hrane li se krave proljetnom travom ili zimi sijenom. Kod nas je nekada bio poznat (Međimurje) jesenski maslac s blagim okusom i mirisom bijele stočne repe.
U staro doba maslac su mogli uživati samo ljudi visokog ugleda, dok je u stočarskim krajevima bio obična hrana.
Potrebno je sakupljati vrhnje od 25-30 l mlijeka da bi se tukao u stupi i od njega nastao maslac.

Sedamdesetih godina prošlog stoljeća maslac je pod pritiskom tadašnjih znanstvenih istraživanja ali i tiska stavljen na - stup srama, a margarin kao njegova alternativa u rang najzdravijih namirnica. Danas znamo da je to bilo potpuno neutemeljeno jer je upravo sintetska zamjena maslaca postala problem zbog - transmasne kiseline. Vidi: transmasne kiseline.

Maslačak
Okolicu Rijeke u svibnju krase rascvjetali cvjetovi maslačka koji su od davnina u ovom kraju predstavljali izvor dobrog prirodnog lijeka i ukusne hrane za siromašno pučanstvo. Nije tajna da se od davnine u ovim krajevima sprema med ili sirup od cvjetova maslačka kao i marmelada od cvjetova.

Maslenica
pogača, kruh s maslom (Istra); jelo od tijesta s maslom (Lika)

Maslenka
drveni sud za izradu maslaca, ili čuvanje
Koi bi pak cukorkandela vu maslenku hitil, ne bi se nigdar stepsti dalo

Masleno brašno
brašno i maslac zgnječeni u jednakim dijelovima; služi kao začin za juhu, umake i variva. Kad jelo zavri, osobito se dobro ističe okus maslaca

Maslenjača
jelo od tijesta s maslom (Lika)

Maslenjak
lonac, ćup za maslo

Maslica
umak od brašna, vode i češnjaka (jede se kao kaša s kruhom)
Ako je i post, maslica baš nije rana za užnu.

Maslin
vrsta mjere za sadržinu, četvrt litre, oke; četvrtina vrča
Vsaki kmet ... ima dati gosponu zemelskomu čez leto ... jednu holbu iliti maslin rastopljenoga masla

Maslinovo ulje
biološki najvrednije ulje. Na žalost rijetko se konzumira, hranjivo a vrlo je, jer sadržava za ljudski organizam vrijedne tvari kao mineralne soli, sve vitamine topive u ulju, dio kompleksa B vitamina, bjelančevine, organske kiseline, celulozu

Maslo
1. ulje; 2. maslac, mast od mlijeka (puter, putar; od sirovog mlijeka; pretopljeni putar); 3. mast, salo; 4. jednostavno jelo, koje se radi tako da se pšenično brašno razmuti u vodi i izlije na zagrijanu masnoću i ispeče.
Masleni nukerlini;
Na maslenom kropu hmelnate pistrange

Maslo se dobivalo od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka. Rijetko se koristilo svježe maslo kao namaz na kruh, kao danas, već bi se koristilo ka začin kuhanoj hrani. Dobiveno maslo odvojilo se od mlijeka u posebnu posudu i dobro posolilo. Nakon nekoliko dana maslo bi se otopilo u tavi (ili nekoj drugoj posudi) na vatri i dobivena tekućina se spremala u vrč,, zatvorilo i spremalo u hladniju prostoriju. Tako pretopljeno maslo ukrutilo se i po potrebu koristilo, opet pretopljeno za začinjanje hrane (npr. žganaca/pure, zelja; ..), pržila (frigala, prigala) su se na njoj jaja (pražetina) a poneka su se na njoj i pekli uštipci i drugo.

Maslov
vinova loza (Brač)

Masni lonac
posuda od kamenine u koju se stavlja mješavina od svinjske masti, loja i maslaca (mogu se dodati i drugi sastavni dijelovi). Sve te vrste masnoće zagrijavaju se istodobno u jednakim dijelovima i vrući se izliju u lonac. Kad su se skrutile, pohrane se na hladno mjesto

Masnica
masna pita (Lika).

Masnoguz
gurman, izjelica (Hrvatsko primorje, Istra)

Masonica
pogača, kruh udrobljen u masnoći

Mast

Mast riječnih rakova	nakon vađenja mesa iz koreljine u njoj ostane račja mast. Koreljina se malo istuče (usitni) i prokuha u vodi. Mast će se sakupiti na površini i tada se lagano sakupi. Svaki rak daje otprilike 1 dag masti. Na ovoj masti se pirja meso raka
Mast guščja	dobivamo je iz dijelova utrobe, masnih potkožnih dijelova i prsa. Mast je prozirne bijele i svjetložute boje. Okus joj je karakterističan, a isto tako i miris. U postupku topljenja, ako joj se doda jabuka i luk (kao kod svinjske masti) i začini mažuranom i timijanom, dobit će se naročiti specijalitet
Mast svinjska	svježa svinjska slanina ili salo nareže se na kockice ili samelje u stroju za meso i prži na laganoj vatri sa malo vode. Kad se slanina rastopi, doda se u posudu luk izrezan na ploške i 3-4 ploške jabuke. Malo se prži u masnoći i tada se izvadi (slanina) kad požuti (to su čvarci). Mast se procijedi, ohladi i spremi na uobičajen način za masnoću. Ako se mast prokuha s malo mlijeka, dobit će se fina mast za tijesto.
Konjska mast	(loj) upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje. Sve masti, uključujući i maslac, ako stoje na zraku, užegnu i zbog toga gube na vrijednosti. Zbog toga masti i ulja treba pohraniti na tamnim i hladnim mjestima; mošt (zgnječeno grožđe)
Mast od pečenice	svinja od oko 50 kg namijenjena pečenju u komadu je pečenica. Mast koja se tijekom pečenja skuplja ponovo se malo prepekla i prelila u zemljani čup. Tijekom zime se koristila za začinjavanje jela a najčešće za kuhanu tjesteninu, posebno mlince. Tako zamašćena tjestenina jela se uz salatu od kiselih paprika ili neku drugu.

Sve masti, uključujući i maslac, ako stoje na zraku – užegnu.

Okus jela naših baka/nona, koje pamtimo, kao jači i bolji od ovog što jedemo danas ima veze s mašću. Običan luk pržen na masti dobiva drugačiji okus i drugačije se karamelizira od onoga pečenog ili pirjanog na ulju. Mast je prirodni pojačivač okusa, oplemenjuje slatkovodnu ribu, idealna je za prženje krafni i fritula (u tijesto su naše bake/none uvije dodavale malo rakije jer to sprečava da tijesto popije previše masnoće), mast ima višu točku izgaranja. Panirano (pohano) meso na masti upije manje masnoće i manje je masno. Žgvaceti (gulaši) i sva dalmatinska šuga rade se na masti a završavaju se (finiširaju) s maslinovim ulje. Jedna od tajni dobrog fiša je i mast.

Masta
zgnječeno grožđe, ciđe, drop

Masthuhn
(*njem*.) ugojeno pile teško 1-2 kg; Masthänchen – pilići teški 450-800 g, poznati su i po nazivu Milchmasthänchen ili Güggeli; Junghuhn – pilići teški 700-800 g najbolje su kvalitete 2-4 mjeseca; Suppenhuhn – višegodišnji pijetao ili kokoš čije se meso uglavnom upotrebljava za juhu.

Mastika
vrsta rakije; rakija začinjena ljekovitom smolom mastikovog drveta s jakim okusom anisa, sadrži najmanje 40 posto alkohola. Na niskoj temperaturi ili ako je u redu hladna voda mijenja boju, jer se eterično ulje – anis, kristalizira. To je narodno piće u Makedoniji

Mastiti (maštiti)
tiještiti određeni plod, grožđe, maslinu, voće, ..

Masturika
sok od zgnječenog grožđa; vino dok je još mošt, mlado vino (novo vino)

Masul
izgnječeno grožđe, droždina

Masur
1.kuhinjsko posuđe; 2. poveća drvena zdjela, kao naćve, karlica, krnica škip (Dalmacija; služi za nošenje maslinskog tijeska)

Maša
reg. misa (*lat.* missa); mala misa (maša, meša) velika misa (maša), središnji i najvažniji čin bogoslužja; med mašami – vrijeme između Velik i Male Maše (Velika Maša – svetkovina Gospina), Istra – *mastomarina vela i mala*.

Mašanska jabuka ili kruška
jabuka koja dozrijeva između maša (15.kolovoza i 15. rujna).

Maščenica
maščec; 1. kruh natopljen masti; 2. smjesa kukuruzne kaše s dodacima (Međimurje i Podravina)

Maškadur
mali ormarić od žice u kojem se u hladu i na provjetrini suši riba (Pelješac)

Mašljen
vrsta kruške (Lika)

Mašnjak
lopatica, plećka (Benkovac, Dalmacija)

Maštela
1. drveni sud nalik na kabao, vedro, škaf; 2. bačva otvorena s gornje strane u kojoj stoji mast. (Benkovac, Dalmacija)

Maštelada
drvena bačvica za soljenje riba (srdela)

Maštil
vjedro

Maštrafa
(*ar*. mišträba, *tur*. maraba) čaša (osobito čaša s ukrašenim stalkom iz koje se pije šerbet), čaša za vino, vodu, vrč, žmul, žmuo

Maviš
(majviš) jela od tijesta (Schneeballen)

Maté, yerba, Matjeshering
njem. izraz za mlade haringe, sleđeve prije spolne zrelosti, u to vrijeme su najkvalitetnije

Matelote
(*franc*. matelot) riblji ragu, slatkovodni brodet; riba u vinu

Matevž
staro slovensko seljačko jelo. Priprema se od krumpira, dodatkom graha, čvarcima, krvavicama, kobasicama, kiselom repom. Preliveno čvarcima, može se poslužiti kao samostalno jelo ili kao prilog uz pečene kobasice, pečene svinjske kare. Fratri u

Pleterju začinju matevž s biljnim uljem i rade ga bez mesa.
Naputak: 40 dag krumpira, 30 dag graha, češnjak, papar, sol. Namočeni grah skuha se u slanoj vodi. Krumpir se oguli, nareže na kriške i skuha u slanoj vodi. Sve se ocijedi. Krumpir se pomiješa s grahom, sve se zgnječi i izmiješa u pire, posoli, popapri i doda češnjak. Prelije se čvarcima,
poslužuje se uz salatu ili kao prilog uz pečene kobase, kare i prelije sokom od pečenja.

Matigon
(*fran.*) vidi: Julinne. Ako je povrće izrezano na kriške, tada se zove matinjon (matignon), a upotrebljava se za začine

Matovilac
matovilec - jestiva biljka (Belostenec, *fedia olitoria*); jednogodišnja biljka iz porodice odoljena, prizemni listovi bogati željezom i vitaminom C (salata). *Kerv čistiju: ... šparga, matovilec, cikorija, ...*

Matun
opeka, cigla, tikul; pravili su se od posebne vrste zemlje i pijeska, mljevenog kamena (zvanog - *vrsta*) miješano s vodom i pečeno u posebnim pećima. Veličina je bila 10x20 cm. Od iste vrste mješavine radili su se i drugi predmeti kao: *kotluše, lopiže, ćupovi, vrčevi*, čak i *lule* i *piščaki* (dječje zviždaljke u koje se mogla staviti voda kao bi imala poseban zvuk). Matuni su se slagali za ognjište jedan do drugog na podlogu pripremljenu od zemlju, piljevine i vode. Tako složena podloga trajala je nekoliko godina.

Mavžina
(*slo.*) mala užina

Mazilo
mješavina vode i brašna kojom se maže kruh prije pečenja. Fini kruh od pšenice se mazao samo bjelancem. Kad se pekao u krušnoj peći pazilo se da se ne dotiče jedan uz drugi.

Mažuran
kuhinjski začin koji se priprema od snopića svezanih biljaka ili od ubranih cvjetova i listova bez grubljih stabljika. Prašak se priprema od usitnjenih listova. Upotrebljava se kao začin jelima, osobito kobasicama i mesnim jelima, posebno pečenim, kojima oduzima karakterističan miris i okus (janjetina, ovčetina, jaretina). U nekim čajnim nadomjescima daje miris.

Mažin(in)
mlinčić za kavu, orahe; stroj za meso

Mc'Donald
vidi: Hamburger

Mecati
1. zgnječiti smokve s dva prsta i metnuti sušiti; 2. ostati nedopečeno, bez rahlosti

Mecavica
jelo: izljevača, kljukuša

Mecelj
(Belostenec) „četvrt vrča“

Meč
kupič (mala količina) ribe koji se dijeli na podjednake dijelove

Meča
1.meso bez kosti; 2. (*slo.*) meki dio kruha

Meče
mekani dio mesa

Mećaj(a)
1. drveno mješalo za puru; 2. Vidi stap

Mećrušina
crna kava („mali grijeh“)

Med
Nije poznato tko se prvi osmjelio i zavukao ruku u košnicu da bi zagrabio i napokon liznuo med, ali se zna da su se ljudi, sladokusci kakvi već jesu, s medom upoznali još u počecima civilizacije. Spominje se u sumerskim i babilonskim

zapisima iz 21. stoljeća prije Krista, u Kuranu i Vedama, svetim indijskim spisima, a ni stari Egipćani nisu mogli odoljeti da ne napišu koju riječ o njemu. U Bibliji se pak Palestina naziva zemljom u kojoj teku med i mlijeko. Dakako, nitko pametan ne bi želio živjeti u zemlji gdje vam se noge lijepe za pod, ali opis svjedoči o tome koliko je med bio na cijeni. U starom se Egiptu već oko 4000 . godine prije Krista med upotrebljavao u kućanstvima kao sladilo. Štoviše, tisuće godina bio je jedino poznato sladilo. Stari Egipćani toliko su ga cijenili da su se njime čak koristili umjesto novcem za plaćanje poreza i druge transakcije. Također, njime su hranili svete životinje, a upotrebljavali su ga i kao materijal za balzamiranje. U Indiji i drugim azijskim zemljama ljudi su upotrebljavali med i za konzerviranje voća te pri spravljanju torti, slatkiša i druge hrane.

Koliko su med cijenili Sumerani, Asirci i Babilonci, govori i podatak da su još prije više od četiri tisuće godina med izlijevali preko kućnog praga smatrajući to prinošenjem žrtve u znak sjećanja na razne važne događaje. Medom i vinom zalijevali su se i predmeti u svetim zgradama, a stari Grci nudili su ga bogovima i duhovima mrtvih. Medovina, alkoholno piće od meda, smatrala se u to drevna vremena pićem bogova i samo njihovom iznimnom milošću mogli su u njoj uživati i smrtnici.

Med je bio na cijeni i u srednjem vijeku. Nijemci su u 11. stoljeću njime zaslađivali pivo. Valjda se zbog toga od njemačkih seljaka zahtijevalo da danak svojim feudalnim gospodarima plaćaju medo i pčelinjim voskom.

Čim su španjolski osvajači u 16. stoljeću započeli osvajanja Meksika i Srednje Amerike, otkrili su da su i tamošnji Indijanci vješti uzgajači pčela. Ipak, najučinkovitije su pčele na svim kontinentima europske. Njih su europski naseljenici sjevernoameričkog kontinenta 1638. donijeli sa sobom u Novu Englesku. Sjevernoamerički su ih Indijanci, jer su im do tada bile potpuno nepoznate, zvali „muhama bijelog čovjeka“. Medom se u to vrijeme i u Americi koristilo na uistinu brojne načine – za pripremu hrane i napitaka, za konzerviranje voća, pa čak i pri pravljenju cementa i za pripremanje laka za namještaj. Dakako, smatran je ljekovitim.

Prvi alkoholni napici u povijesti čovječanstva bili su od razvodnjenog fermentiranog meda, tj. meda u kojem je izazvano vrenje. Medovina, to piće bogova i ljudi drevnih vremena, bila je zapravo neka vrsta piva. Zna se da su je stari Anglosaksonci pripremali u glinenu loncu kao mješavinu vode i pčelinjeg saća te dodavali različite biljke da se obogati okus. I proizvođači piva koji danas eksperimentiraju s raznim dodacima ne zaboravljaju med.

Za divjin medom i kobilicami žitek je

Medna otopina	nekada se umjesto šećera koristio med što je puno bolje i ukusnije (šećer je bio skup). Danas će to biti prava delikatesa i najbolje ga je koristiti za sitne plodove (jagode, maline, ogrozd i dr.). Za mednu otopinu potrebno je za 1 kg plodova uzeti 1 kg meda i 0,5 l soka od plodova voća koje se priprema, umjesto vode

Med
ili medki – pripada u najstarije izvorne ruske napitke; radi se pomoću vode uz manju količinu meda i hmelja

Med divji
šumski med

Medelnicer
bojar, dapifer – *stolnic* koji je knezu donosio vodu za pranje prije jela a za vrijeme objeda jelo

Medaljoni
(*franc*. médaillons) – manji okrugli komadići bijelog mesa 6-7 dag; u porciju

idu tri (3) komada. U toploj i hladnoj kuhinji najpoznatiji su od jastoga i teleći medaljoni

Medelnicer
bojar, stolnik, dapifer, koji je knezu donosio vodu za pranje prije jela a za vrijeme objeda jelo.

Medenica
posuda od pečene zemlje (karakteristična za Hrvatsko zagorje) u kojoj se priređuju izvrsna jela pučke kuhinje. Medenica je posebnog oblika, ima s jedne strane na obodu „kljun“ da se lakše iscijedi masnoća, kad se radi pečenje.
Testo omesi ... pod rastegneno verzi medenicu z maslom namazanu

Medenka
1. ploska sa zaslađenom rakijom; 2. slatka kruška

Medenjaci
vrsta kolača koji se pripremaju s medom (kestenovim) umjesto sa šećerom (kolač koji ima svoju povijest i predstavlja prve oblike slatkog kolača); za dizanje tijesta upotrebljava se prašak za pecivo, amonij ili potaša; (vrsta licitarskih kolača)

Medica
medovica; piće od meda i vode, uzima se s ledom. Nekada je to bilo redovito piće na sajmovima i proštenjima.
Kaplicu si da kak sunce z bilikuma piješ i medicu zmirom točiš

Medičar
medopek, licitar, kolačar
Ja sem Blaž Biškupec, medičar i voštar na diku Božu i brinem se za cirkve i proščenja

Mediteranska prehrana
Vjerojatno je najzdravija, jer je njoj velik udio voća i povrća u kombinaciji s umjerenim količinama životinjskih proteina iz mesa, ribe i jaja koji daju potrebne hranjive tvari. Iako je udio masnoća u toj prehrani velik, uglavnom je posrijedi maslinovo ulje.

Medna otopina
nekada se umjesto šećera koristio med što je puno bolje i ukusnije (šećer je bio skup). Danas će to biti prava delikatesa i najbolje ga je koristiti za sitne plodove (jagode, maline, ogrozd i dr.). Za mednu otopinu potrebno je za 1 kg plodova uzeti 1 kg meda i 0,5 l soka od plodova voća koje se priprema, umjesto vode.

Medovina
nefermentirano ili fermentirano (alkoholno) piće od vode i meda.

Medun
šumska paša pčela od polovine srpnja pa do konca kolovoza. U krošnjama gustih jelovih šuma iz velikih krošnji čuje se šumljenje pčela i drugih kukaca letača. Slatke kaplje na tlu ispod crnogoričnih stabala upućuje na *medljiku* (*medun*) – med izvanredne kvalitete. Medun se može javiti i na bjelogorici, primjerice hrastu, lipi, klenu … Za proizvodnju meduna značajni su *kapari* i nekoliko vrsta *ušiju*.
Kapari se mogu javiti na smreki i jeli. Na smreki živi veliki i mali kapar. Oni se razlikuju po veličini i građi. Veliki smrekov kapar se razvije tri do četiri tjedna prije malog.
Od više vrsta ušiju značajne su crvenkastosmeđa smrekova uš, velika crna smrekova uš, velika crna smrekova uš, vrlo značajna za pčelare zelena jelova uš.
Izlučivanje meduna može početi već krajem travnja ili početkom svibnja.
Pčele, proizvođači meduna, imaju odlično građeni usni sustav za sisanje (usisni aparat) kojim lako dolaze pod koru drveća gdje kruže biljni sokovi. Sok u drveću pod velikim je pritiskom što rezultira njegovom većom količinom u organizmu uši od za nju potrebne. Taj višak prolazi i izlazi mimo pravog želuca uši, što pčele vješto iskoriste i donose u košnicu.
Medun je jedan od najkvalitetnijih medova s puno minerala. Medun *kapara* tamnocrvene je boje, a medun *ušiju* je taman i zelenkast.

Medura
piće na medu učinjeno

Medurina
piće od vode i meda

Medva
vinova loza bijela grožđa (Brač)

Medvača
slatka kruška zrela oko sv. Ilije

Medvenak
kolač napravljen s medom, medenjak

Međujelo
međujela su dobila ime po tome što se kod obilnog ili svečanog jestvenika poslužuju između glavnog jela i pečenke. Mogu biti topla i hladna. U topla ubrajamo jela od povrća, od riže, tjestenine i krumpira, a od hladnih međujela priređuje se najviše hladetina, kuhani suhi jezik sa salatama, hladne pečenke (teletina, svinjetina i piletina) i različiti naresci s tvrdo kuhanim jajima ili drugim pridodacima, hladni patliđan i povrće začinjeno uljem.
Sva međujela mogu se posluživati i kao samostalna jela u svakodnevnoj prehrani.

Međukrušje
vrijeme između novog i starog kruha (Lika)

Mehana
(*tur.* mej. – vino + hane – kuća) – krčma, gostiona, manji ugostiteljski objekt

Mehlspeise
njem. slatko jelo od brašna, kolač

Mekinjak
kruh od mekinja

Mekinjara
kisela čorba od mekinja, posija

Mekinje
posije; ljuske samljevenog zrnja žita koje se sijanjem odvajaju od brašna

Mekulja
vinova loza bijela grožđa (Rab)

Meku(ć)šci na salatu
hobotnica, sipa, muzgavac kuhan, razrezan i pomiješan s kosanim peršinom, češnjakom, uljem i kvasinom

Mela
melja; brašno

Melancan
patliđan

Melanž
(*franc*, mélange) 1., smjesa, mješavina; 2. bijela kava, kava s mlijekom; 3. miješani sladoled (više vrsta); 4. umućena jaja, cvrče, kajgana

Melasa
(*grč.* méli – med; *njem.* Melase - med) crni sirup, sporedni proizvod kod proizvodnje šećera, upotrebljava se kao stočna hrana i za proizvodnju alkohola.

Meliranje
miješanje ili pridodavanje različitih dodataka

Melšpajz
melšpajz; (*njem.* Mehl – brašno, Speise – jelo, hrana) slatko jelo od brašna – kolač ili tjestenina

Melun
mlun – dinja, pipun (Dalmacija):
Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima.

Melja
brašno od samljevenog zrnja žitarica, muka
Purgari .. pripravili su … jedenadeste vozov pšenične čiste melje

Meljani krumpir
kuhani se krumpir oguli i izreže, pomiješa s izrezanim lukom, izrezanom paprikom i soli (pastirsko jelo)

Menage
(*njem.*) mali stolni pribor (sol, papar, ocat, ulje, senf, kečap, tabasco-umak, posudica za ribani sir ...) ili *stolna ljekarna* kako se još kaže.

Mendula
badem, bajam, mandula

Mendulat
slatko od mendule, to je tvrdi kolač

Mendulat kubin
izraz u Kostreni za četvrtasto izrezani kolač mendu*lat.*

Menula
girica (riba)

Menza
(*lat.* mensa – stol), javna blagovaonica, blagovalište; gostionica kao ishranište

Merak
(ar.) naslada, uživanje

Meraklija
(*ar. tur.*) onaj koji zna i umije uživati i zabavljati se

Merdžanka
vrsta ribe, pastrva

Merga
uljana pogača

Meridon
prvobitno jelo od riječnih rakova s rižom i umakom (dva umaka), a sada se radi od drugih namirnica.
„ Meridon“ od raka
Pomiješajte 7 dag masnoće od raka (maslaca sa okusom raka) sa 2 jaja ali ne dugo, jer će izgubiti boju, dodajte usitnjene i omekšane sredine žemlje, sitno izrezano meso rakova iz kliješta i repove, i sol. Smjesom nadjenite kalup ili posudice namazane masnoćom od raka, i kuhajte na pari. Istresite na tanjur, jelo zvano „meridon“, ukrasite (garnirajte) komadićima cvjetače ili repićima raka , ili poslužite uz bistru goveđu, riblju ili kokošju juhu.

Meringo
(*franc*. meringue) 1. pjenasta smjesa koja se uglavnom radi od bjelanca, šećera i različitih mirodija, a služi pri izradi kolača. Postoji i meringo-masa s bademima, jagodama, orasima; 2. meringo-kolač napravljen je od lagane pjenaste mase i punjen tučenim vrhnjem ili sladoledom, Vidi: Baisers

Merlin
merin; mrkva, mrkva kuhana kao prilog uz mesa ili juhe.
Korenje ... kakti repa, merlin, krumpir .. za hranu služiti more

Mertek
kao termin za mjeru, vina i žita, stari mađarizam od 13. i 14. ušao u naš jezik

Mesara
svinjokolja, fureš, kolinje (Posavina)

Mesariti
rezati meso, tranširati, baviti se mesarskim poslom.

Meskala
(*indijan.* nahuatl - mexcalli) rakija od agave

Mesliđan
bosiljak

Mesne kobasice
domaće (mesnatice, djevenice, češnjovke, pečenice) izrađuju se najčešće od mljevene svinjetine, govedine, slanine uz dodatak začina. U pojedinim krajevima koristi se i ovčje i kozje mlijeko. Nadjevom se pune tanka svinjska crijeva. Po želji mogu se kobasice peći prije dimljenja i sušenja na zraku, a kasnije konzumirati kuhane ili sirove

Mesne okruglice

Mesne okruglice, ćufte, pripremljene od mljevenog mesa zajedno s drugim sastojcima, kao što su; krušne mrvice, mljeveni luk, začini, u nekim naputcima i jaja, obično oblikovane rukama u male loptice i pržene, pečene, kuhane na pari, ili kuhane u umaku, spominju se u *Rimskoj kuharici Apiciusa*.

*U **Švedskoj***	*köttbullar* (mesne okruglice) izrađene od mljevene junetine ili mješavine mljevene junetine, svinjetine i ponekad teletine, pomiješano s krušnim mrvicama natopljenim u mlijeko, sitno sjeckanim i prženim lukom, podliveno čistom juhom i vrhnjem. Začinjene su bijelim paprom ili piment i solju. Švedske mesne okruglice tradicionalno se poslužuju uz umak, kuhani krumpir, lingonberry pekmez, a ponekad i svježi kiseli krastavac. Tradicionalno, oni su mali, u promjeru oko 1,5 cm.
*U **Norveškoj***	mesne okruglice nazivaju *kjøttkaker* („mesni kolači“), a nalikuju Danskim *frikadeller*, obično su pripremljene od mljevene junetine. Tradicionalno se poslužuju s kuhanim krumpirom, umakom, lingonberry džemom i/ili pirjanim graškom. Neki dodaju kao prilog i prženi/karamelizirani luk.
*U **Finskoj** kuhinji*	mesne okruglice (*lihapullat*) pripremljene su od mljevene junetine ili mješavine mljevene junetine i svinjetine, ili čak sa mesom soba, pomiješano s krušnim mrvicama natopljenim u mlijeko i sitno sjeckanim lukom. Začinjene su bijelim paprom i solju. Mesne okruglice tradicionalno se poslužuju uz umak, kuhani krumpir (ili pire krumpir), *lingonberry* pekmez, a ponekad i kiseli krastavac.
Danske	mesne okruglice poznate su kao f*rikadeller* i obično su pržene, i pripremljene od svinjetine, teletina, luka, jaja, soli i papra, oblikuju se u kuglice malo spljoštene kako bi bolje stajale u tavi.
*U **Velikoj Britaniji***	pikantne mesne okruglice *faggots***,** tradicionalno je jelo posebno u južnom Mid Wales i Midlandsu. Pripremaju se od napravio od mljevenog mesa svinjetine, iznutrica: svinjskog srca, jetra, masnog mesa s trbuha ili slanine, mljeveno zajedno s aromatiziranim travama a ponekad i krušnim mrvicama. Smjesa se oblikuje rukom u kuglice, omotane u masnu svinjsku košuljicu (membrana od svinjskog trbuha) i pečene. Slično jelo je *almôndega* u Portugalu. Još jedna varijacija

	faggota priprema se od: mljevene svinjetine, pirjanog mljevenog luka, krušnih mrvica ili hladno kuhanog krumpira, začinjeno kaduljom, mješovitim biljem i paprom, oblikovano u male loptice. Peku se u pećnici i obično poslužuju hladne. Popularno jelo je „*Faggots i grašak*“. To je uobičajena kombinacija u području West Midlands, osobito od 18. stoljeća razvojem industrijalizacije. Često se faggots kuhaju u loncu, s umak od pečenja i poslužuje uz grašak i pire krumpir. Faggotsi su također poznati kao *ducks* (patke) u Midlandsu, Yorkshireu, Lincolnshireu, i Lancashireu kao *savoury ducks* (ukusne patke). Od 1905. na tržištu (Leigha) se mogu kupiti faggotsi umotani u zobene pahuljice.
U ***Belgiji***	mesne okruglice nazivaju *ballekes* ili *bouletten* u Flandriji, i obično su pripremljene od mješavine goveđeg i svinjskog mesa s krušnim mrvicama i narezanim lukom. Mnoge druge varijacije postoje, uključujući i različite vrste mesa i sjeckani povrća.
U ***Nizozemskoj***	mesne okruglice nazivaju *gehaktbal*, te se često poslužuje s kuhanim krumpirom i povrćem. Ova kombinacija najčešće se priprema kad je domaćinstvo u „škripcu“.
U ***Njemačkoj***	su mesne okruglice poznate kao *Frikadelle, Fleischpflanzerl, Bulette* ili *Klopse*. Vrlo poznata inačicaje *Königsberger Klopse*, koje sadrže inćune ili slane haringe, a jedu se uz umak od kapara.
U ***Poljskoj***	su nazvani *pulpety* ili *klopsy* (jednina pulpet, klops), i *pulpeciki* („mali pulpety“) i obično se poslužuju kuhani s različitim umacima (kao što su rajčice ili inačicaumaka obloženog/dotjeranog/ s brašnom, kao i s umakom od gljiva; „šumski umak“), krumpirom, rižom ili s oboje. Pulpety ili klopsy obično su izrađene od mljevenog mesa začinjeno s lukom i pomiješano jajima i krušnim mrvicama ili usitnjenom pšenicom role namočenom u mlijeko ili vodu. Kuhani pulpety su veće od uobičajenih. Mogu biti okrugli ili plosnati. Potonji se u mnogim zemljama nazivaju hamburgeri. Pržene pulpetye nazivaju *mielony* (kratica za kotlet mielony - doslovno „mljeveni kotlet“).
Rusija	Ako planirate poslužiti meatballs na **ruski način** one ne moraju biti previše pržene budući se dalje pripremaju u

	pećnici pomiješane s krem umakom od vrhnja. Stavite okruglice u dublju posudu, prelijte vrhnjem lagano promiješajte, poklopiti, i dovršite u pećnici na 200 ° C. Pred kraj skinite poklopac i sve malo zapecite. Poslužite sa svježe kuhanim krumpirom ili krumpir pireom i salatom od rajčice.
*U **Austriji***	pržene mesne okruglice nazivaju *Fleischlaibchen* ili *Fleischlaberl*.
Mađarskoj	kao i područja susjednih zemalja gdje se govori mađarski, mesne okruglice/ćufte nazivaju *fasirt* ili f*asirozott*, vjerojatno dolaze iz austrijsko/njemačkog *faschierte Laibchen*. Također *májgombóc* (jetreni valjušak) koji je popularan u juhama.
*U **Italiji***	mesne okruglice poznate su kao *polpette*, te se općenito jede kao glavno jelo ili u juhi. Glavni sastojci talijanskih mesnih okruglica su: govedina i svinjetina, a ponekad puretina, sol, papar, sjeckani češnjak, maslinovo ulje, Romano sira, jaja, mrvice i peršin, oblikovano valjanjem u ruci na veličinu loptice za golf. U regija Abruzzo, posebno u provinciji Teramo, mesne okruglice obično su velike kao „pikule“ i nazivaju ih *polpettine*.
*U **Španjolskoj** i **Latinskoj***	mesne okruglice nazivaju *albóndigas*, izvedenica iz arapskog

Americi	*al-bunduq* (što znači lješnjak ili mali okrugli predmet). Smatra se da su albóndigas nastale kao berbersko ili arapsko jelo uneseno u Španjolsku tijekom razdoblju muslimanske vladavine. Španjolski albóndigas mogu poslužiti kao predjelo ili glavno jelo, često u umaku od rajčice, dok se meksičke albóndigas najčešće poslužuju u svijetlim juhama i povrćem.
*U **Portugalu** i **Brazilu***	mesne okruglice nazivaju *almôndegas*. Obično su pržene i poslužene s rižom
Albanske	pržene mesne okruglice (*qofte te fërguara*) stavlja se sir feta.
Rumunjska	*Chiftele* i *pârjoale* iz **Rumunjske** su obično dubok pržene i pripremaju se od svinjetine ili peradi, navlaženog kruha i češnjaka. Chiftele su manje i sadrže više mesa. Sirove, termički neobrađene, mesne okruglice stavljaju se u kisele juhe, tijekom kuhanja, i nazivaju ih *ciorbă de perişoare*.
U Grčkoj	pržene mesne okruglice nazivaju *keftédes* (κεφτέδες) i obično sadrže kruh, luk i metvicu. Pirjane mesne okruglice nazivaju *yuvarlákia* (γιουβαρλάκια: od turske riječi *yuvarlak,* što znači „okrugla“), a obično uključuju male količine riže.

U ***Iranu***	pripremaju nekoliko vrsta mesnih okruglica. Ako su kuhani u gulašu, nazivaju ih *kufteh* („mljeveno“). Ako su pržene (obično male mesne okruglice) nazivaju *Kal-e gonjeshki* (doslovno „glava vrapca“). Obje vrste su s kruhom ili rižom. Obično su nadjevene tvrdo kuhanim jajima ili suhim voćem. Postoji nekoliko (najmanje 10) vrsti, a najpoznatija je „*kufteh tabrizi*“, tradicionalno u Tabrizu na sjeverozapadu *Irana*.
U ***Afganistanu***	mesne okruglice tradicionalno se koristi u juhama, ili se pripremaju s umakom na bazi rajčice (u svibnju uključuju koštice sjemenja koje povećavaju kiselost) i poslužuje se s bijelom rižom. Nazivaju ih *Kufta-Chalou*.
U ***Indoneziji***	mesne okruglica nazivaju *bakso* koje se obično poslužuju s juhom u zdjelu, s rezancima, *beancurdom* (sir tofu), jajetom. Bakso se mogu naći diljem Indonezije, ali najpopularniji su *bakso Solo* i *bakso Malang* (nazvan po gradu iz kojega je nastala). U Malangu je *bakso Bakra* (prženi bakso) također popularan. Većina Indonežani su muslimani te su okruglice pripremljene uglavnom od govedine ili pomiješana s piletinom.

U ***Vijetnamu***	se mesne okruglice (*thịt Vien*) koristite kao sastojak u *phở,* Vijetnamskoj juhi s rezancima (u juhu se često dodaju bosiljak, klice i paprika). Također je uobičajeno kuhati mesne okruglice u umaku od rajčice, s dodatkom kosanog mladog luka i paprike, koji se dodaju prije posluživanja. U *bún chả* (naziv jela: mesne okruglice s rižinim valjušcima, vijetnamski specijalitet), mesne okruglice, chả, termički obrađene na „gradelama“ poslužuju se sa *bún* (rižini valjušci) i prokuhano u umaku (umak na bazi ribe, začinjen rižinim octom, šećerom, češnjakom i chilijem).
Japanska pljeskavica	*hanbāgu***,** obično se sastoje od mesa govedine, u mlijeku natopljene *panko* (krušne mrvice) i mljeveni sotirani luk. Obično se konzumiraju u umaku od kečapa i Worcestershire umaka.
Kineske mesne okruglice	*as-is,* najčešće su od svinjetine i obično kuhane s dodatkom soja umaka. Velike mesne okruglice zove *lion's heads,* (lavlja glave), mogu biti u rasponu od 5 cm do 10 cm u promjeru. Manji sorte *pork balls* (svinjske lopte) koriste se za juhe. Kantonska inačicapripremljena je od govedine i poslužuje se kao *dim sum* jelo.

	Slično jelo se naziva i goveđa loptu, i riblja *lopta*. U sjevernoj Kini, loptice nepravilnog oblika, od mljevenog mesa i brašna, pržene u dubokom ulju, poslužuju se u posebnim prigodama.
Filipinima	mesne okruglice, *almondigas* ili *Bola Bola*, obično se poslužuju u juhi s rižinim rezancima misua, prženim češnjakom, tikvicama i svinjskom prženom kožicom (pork cracklings).
U ***Sjedinjenim Američkim Državama***	postoji nekoliko varijacija, na temelju mesnih okruglica. Obično se poslužuju sa špagetima (kao jelo: špageti i mesne okruglice) što je tradicija Talijansko/Američke kuhinje, osmišljeno od talijanskih useljenika koji su došli iz južne Italije u ranom 19. stoljeću. Tijekom vremena, jela su se u obje kulinarske udomaćila tako da više nema razlike. U južnim dijelovima Sjedinjenih Američkih Država, divljači ili goveđe mesa često je pomiješana sa začinima i pečeni u obliku mesnih okruglice koje mogu poslužiti kao glavno jelo. Još jedna varijacija, pod nazivom „*porcupine meatballs*" (dikobrazove mesne okruglice) često s umiješane s rižom.

Mesni dani
dnevi, dani u kojima je dopušteno jesti meso
Mersko je .. kosti ... oglabati, nego je lepše z nožem meso odlepati .. ter onak na nožu vu vusta postaviti,
Ni zahman da si tak tust .. da se samem mesom pitaš

Meso na tingul (pirjano meso)
pirjano meso janjetine, peradi, fazana ili zeca na maslinovu ulju, češnjaku, luku, peršinu, mrkvi, suhim šljivama s lovorovim listom, ružmarinom, podliveno vinom i juhom. Poslužuje se uz tjesteninu.

Meso u padeli
meso fazana, kunića, pileta ili janjeta pirjano na luku uz dodatke aromatičnih trava, zaliveno vinom.

Meso prkajeno
(*slo.*) dimljeno meso

Meso iz tunke (banjice)
specijalitet koji se radi od najbolje svinjetine. Prvo se meso dimi a zatim stavlja u drvene kačice (banjice) u kojima se nalazi mast dobivena iz mljevene kuhane slanine. Ovaj specijalitet se radi obavezno kod „kolinja" (tunka – drvena bačvica)

Mesobiž
sušeni grašak koji ostane bez opne pa se prepolovi na dva dijela.
Mesopust
posljednji dani mesojeđa

Mesopusten
dani mesopusta, fašenski dani, dani karnevala
Tako je gotov pravičen Bog one kaštigati, koteri mesopustne dneve ... ne obderžavaju,
... porez kaže mesopustnu nedelu koja je 8 spred Vuzma

Mesoputen
koji voli jesti, sladokusac

Mesotestenica
mesna pašteta

Mesotesteničar
onaj koji pravi, peče paštete, tjestenice

Mesti
lupati mlijeko da se iz njega izdvoji maslac

Mesulja
debela kruška (Slavonija)

Mešnjača
kobasica s mesom

Mešturati
patvoriti vino (meštura – umjetno)

Meteno maslo
izdvojeno maslo iz kajmaka ali još neistopljeno

Metača
krilo guske kojima se žene pometale stol

Metenica
mlijeko koje ostane poslije izrađenog masla u stupi

Meteno maslo
izdvojeno maslo iz kajmaka ali još neistopljeno

Metica
metvica, matičnjak, menta
Metina potica
(*slo*.) savijače od metvice, (nane)

Mettwurst
tipična njemačka kobasica, koju rade i u Italiji (svinjetina, masnoća, papar, sol, razni začini i sir)

Meza, meze

(*perz*.) 1. zakuska, jelo koje se uzima uz rakiju ili vino. Polako se pije i jede. Za mezu se obično poslužuje: meso, sir, salata; 2. poslastica

Mezabota
bačva od 6 hektolitra

Mezana
1. vrč od 1,5 l; 2. sud za tekućinu; 3. drveni sud za brašno (Ogulin); 4. za maslo (Dalmacija)

Mezarola
drvena plosnata bačvica za prijenos vode (Dalmacija)

Mezarolin
drveni sud od 5 do 10 l u kojem se držala riba

Mezdra
sredina ploda

Mezdriti
strugati meso s nutarnje strane kože (mezdre)

Meze
zakuska izvan redovnih obroka, obavezno uz piće

Mezenterija
(od *grč*. ènteron – crijeva, utroba; nabor potrbušnice, spaja crijeva s trbušnom stjenkom) naša riječ – *odbirci*; tope se kao čvarci, melju u stroju za mljevenje mesa, pirjaju i stavljaju kao dodatak krvavicama.

Mezetiti
jesti mezu uz piće; prigristi

Mezetluk
(*perz. tur*.) meza, ono što se jede kao meza

Mezga
marmelada, pekmez, sok.

Mezgra
mlado „liko“ ispod javorove kore što su koristili pastiri i ovčari (bila im je naročita poslastica)

Mezina, mižina
mjera od 4 starića = 40 l (Buzet)

Mezzoradu
vidi. Gioddu

Meždenik
papula, ugnječen kuhan grah bez čorbe

Michelin Red Guide
katalog: kulinarstva, ugostiteljstva i turizma od ranih dvadesetih godina prošlog stoljeća, osmišljen i od strane proizvođača automobilskih guma Michelin s poznatom slikom, na koricama knjige, Michelin Man. U skladu sa svojim kriterijima, svake godine bira između više od 4650 hotela u 2010. i preko 3400 restorana one koje će uvrstiti u svoj vodič. To je jedan od najstarijih i najpoznatiji restoran vodiče u svijetu, i prodano je oko 30 milijuna primjeraka između 1900 i 2004. Svake godine, anonimni istraživači, stručnjaci, dodjeljuju nagradu Michelin zvjezdicu, koje ponekad dovode do „teških rasprava u tisku“ o vjerodostojnosti ocjenjivanja. Specifičnost Michelin Red Guide je prezentiranje karakteristike hotela, restauracija, gostionica, izgleda lokala, udobnost stolica, kvaliteta sitnog inventara, oprema, hrana, piće, spremnost osoblja i dr. U vodiču uz svaki naznačeni objekt nalazi se ubilježeno: službena kategorija, lokacija, cijena, kvaliteta usluge, specifičnost kuhinje i dr. Svi ti elementi se boduju i ukupan broj bodova donosi ili ne donosi zvjezdice. Renome objekta označuje se brojem zvjezdica od 1-5. Uvrštenje lokala makar i s jednom zvjezdicom velika je čast. Dobiti tri zvjezdice mogu samo lokali koji zaslužuju superlative. Hoteli mogu dobiti najviše 5 zvjezdica a restorani i gostionice 3 zvjezdice. Michelin također objavljuje zbirke turističkih vodiča, kao što su *Green Guide* pokrenut 1920. Prvi Michelin vodič izrađen je 1900. osmišljen od Andre Michelina i njegovog brat Edwarda, povodom Svjetske izložbe 1900., kao vodič uz kupnju guma. Francuska je tada imala 2.400 vozača, pionira automobilske industrije kojima je vodič pružio vrijedne informacije: popis nekoliko garaža, liječnika, plan nekoliko gradova i popis atrakcija.

Mignons
(ili *franc.* petits-fours) minjoni su najmanje poslastice od iste smjese ali različitih oblika; piramide, čunjići, prizme, kugle. Gornji dio obično im je krema koja se može modelirati po želji. Poslužuju se u papirnim kalupima tzv. „kapslima“

Mignone dijelimo na:

suhe minjone bez punjenja kremom
minjoni na podlozi badema (kao što su makaroni i ostali)
minjone od genoveškog tijesta ili *biskvitnog, nadjeveni* i *glazirani*

minjoni od parenog tijesta ili *berišonskog tijesta, glazirani*
minjoni od meringo-mase, male tortice s ušećerenim voćem

Svi minjoni konzumiraju se svježi, jer se dugo ne drže. Osuše li se, ne prijaju dobro. Pakiraju se u papirnate manšetice

Mie de pain
(*franc.*) vrsta pšeničnog kruha bez kore

Mijesiti
znači mehaničkim putem ili rukama sastaviti sastavne dijelove nekih namirnica, recimo mijesiti tijesto za kruh (brašno, kvasac, sol i voda) ili mljeveno meso i druge sastojke za kosane odreske.

Miješati
(*franc*. méler; *njem*. Mischen) mehaničkim putem (miješalicom, kuhačom, rukom) spajati dvije ili više tvari u jednu masu, npr. šećer i maslac, mlijeko i brašno, vodu i brašno ...

Mijemišina
vidi: mišina

Miješani krumpir
kuhani zgnječeni krumpir začinjen lukom prepečenim na masti, slično „restanom“ krumpiru

Mijoter
(*franc*. čit. mižote) začinjeno meso ili ribu polagano pirjati (dušiti) u pokrivenoj posudi na laganoj vatri

Mikrovana pećnica
Sredinom prošlog stoljeća slučajno je otkriven termički učinak mikrovalova dok se istraživala tehnologija radara za potrebe američke vojske. Spoznaja da mikrovalovi prodiru u hranu, izazivaju u njoj trenje molekula vode zbog čega se stvara toplina koja hranu ekspresno skuha, potaklo je znanstvenika dr. Percy Spencera osmišljavanju uređaja za generiranje mikrovalna zračenja. Napokon je 1967. predstavljena prva mikrovalka nazvana Amana Radarange. Za 3.000 dolara dobio se uređaj visok 170 centimetara i težak 363 kilograma. Pokusno se koristio u bostonskom restoranu i na prestižnim kulinarskim učilištima (u bivšoj Jugoslaviji zagrebački prehrambeni kombinat PIK Sljeme, u tvornici gotove hrane imao je prvi takve uređaje).
„Kada smo isprobali taj čudesan aparat, osvojio nas je snagom i brzinom kuhanja. Poslušali smo znanstvenike i za kuhanje i pečenje koristili vatrostalne posude. Tako smo na iznenađenje studenata ispekli voćni kolač, pripremili umake i sufle. Amana bi napravila sve što je kuhar poželio“, prisjetila se Jacqueline Mariani, profesorica na školi kulinarstva londonskog sveučilišta, koja je odmah shvatila da mikrovalka štedi vrijeme i struju.

Pećnicu su s jednakim oduševljenjem počeli koristiti i u američkim i britanskim pržionicama kave, kikirikija i čipsa. Zbog cijene i obujma nije bila zanimljiva kućanicama, sve dok proizvođači nisu ponudili manje i praktičnije modele.

U svaki model bio je ugrađen magnetron koji proizvodi mikrovalove. U zatvorenom ih prostoru pećnica odašilje prema stropu, dnu i stjenkama. Budući je unutrašnjost pećnice metalna i staklo na vratašcima ima ugrađene metalne žice, mikrovalovi se od njih odbijaju i pravocrtno vraćaju u unutrašnjost pećnice. Vremenom su razvijeni različiti sustavi raspršivanja mikrovalova. Kod nekih modela do stalne promjene gibanja valova dolazi pomoću rotirajuće ploče ili reflektiranja krila nalik na ventilator. Neke mikrovalne pećnice na sredini imaju ugrađen rotirajući tanjur kao podložak kroz koji ne prolaze valovi, nego samo kroz jelo. No ako pećnica ima na dnu ugrađen keramički ili stakleni pladanj mikrovalovi će i odozgo prodirati u hranu, pa je zagrijavati, kuhati ili peći.

Rukovanje mikrovalnom pećnicom je jednostavno i slijedeći uputstva uz pomoć regulatora i bez iskustva se lako određuje vrijeme pripremanja određene vrste jela.

Prednost te pećnice pred plinskim ili električnima je ekonomičnost te je s vremenom postala obvezni aparat u kuhinjama restorana i hotela.

Stručnjaci kažu da prijašnji modeli iz 60-tih bolje kuhali hranu unatoč što su današnji modeli praktičniji i sofisticiraniji. Suvremene pećnice kao da su više namijenjene zagrijavanju namirnica, gotovih i polugotovih jela, što određuje današnji ubrzani ritam življenja.

Razlika između mikrovalne i klasične pećnice

Postoje brojne razlike u načinu korištenja mikrovalne i klasične pećnice koje je dobro znati. Dok se obrada namirnica u klasičnoj pećnici mjeri satima, u mikrovalki se radi o minutama. Da bi se postigla temperatura pečenja u klasičnoj eklektičnoj pećnici, gumb se okreće barem na 180 oC, dok je u mikrovalki temperatura rijetko veća od 100 oC. To znači fa je mikrovalka kudikamo ekonomičnija i troši samo trećinu energije potrebne klasičnoj pećnici. Dok je klasična pećnica sva vrela, mikrovalka je hladna jer se grije samo namirnica u ambalaži koja se okreće na rotoru. Ambalaža je transparentna za elektromagnetske valove i nije zapreka za obradu namirnica te ostaje hladna pri zagrijavanju namirnica. Zbog toga treba biti oprezan kad grijete mlijeko ili čaj u mikrovalki jer je posuda hladna, a tekućina vrela. Kod mikrovalki nema nagoretina. Elektromagnetski valovi dopiru lakše i dublje od klasične pećnice, ali ima problema ako se u mikrovalku stavi cijelo pile s kostima, da dijelovi mesa „skriveni“ iza kostiju ostanu neozračeni, što znači da se u tom slučaju mogu „provući“ neki trovači hrane, poput salmonele. Mikrovalka konvertira aktivni oblik vitamina B-12 u inaktivni, što znači gubitak od 30-40%. Špinat zadržava gotovo cijeli folat u mikrovalki, dok kod klasične obrade kuhanjem gubi čak 77% folata. Hranjive tvari očuvane su približno jednako kao sa su kuhane ili pečene u klasičnim pećnicama, a glavna je prednost u brzini pripreme jer elektromagnetski valovi prodiru puno brže i dublje od klasične toplinske energije.

Glavna namjena mikrovalke je podgrijavanje hrane, ali prema priloženim se naputcima može raditi cijela paleta jela. Što je jelo poroznije, lakše se u mikrovalki obrađuje, a jela s glatkom površinom, kao što su hrenovke, malo teže jer se elektromagnetski valovi reflektiraju od glatke površine. Kesteni i jaja mogu pucati, a poznato je da se ulični prodavači kukuruznih kokica služe upravo mikrovalkama. Za sterilizaciju postoje posebno uređene mikrovalke koje se inače koriste za pripremu dojenačke hrane i za neke druge medicinske svrhe. Bilo kakva metalna posuda koja se stavi u mikrovalku djelovat će kao provodnik, što znači da će pojačati djelovanje elektromagnetskih valova. To vrijedi za alu foliji ili vilice zaboravljene na tanjuru, što čak može izazvati iskrenje. Neke namirnice u mikrovalki mogu izazvati iskrenje, a lijep je primjer koje nitko ne stavlja u mikrovalku. Mikrovalka može biti vrlo koristan uređaj kad se koristi na pravilan način.

Tvornica gotove hrane Sljeme, u Zagrebu, posjedovala je prve mikrovalke (1964.) u kojima se uspješno eksperimentiralo s prvom smrznuta gotovom hranom kod nas.

Mikser

(*engl*. mixer) 1. mješač pića u barovima; 2. posuda šeiker, u kojem se miješa piće; 3. električni aparat za miješanje, električna miješalica. (prvi mikser konstruirao je Amerikanac poljskog podrijetla Stephen J. Poplawski. Sedam godina radio je na nacrtima sve dok jednoga dana 1922. godine novi izum nije uspješno proradio. Najprije su mikserom miješali tekućine tako da je u počecima služio i u noćnim barovima za pripravu koktela. Tek pedesetih godina prošlog stoljeća mikseri su ušli u domaćinstva i znatno olakšali pripravu kolača. U europska kućanstva mikser je stigao iz Amerike prije pola stoljeća).

Milefolje
(*tal.* mille-tisuća + foglie – list) jelo od nekoliko kora („jufki“) posutih mljevenim mesom

Mileram
(*njem.* Milchrahm) kiselo vrhnje, skorup, kajmak, pavlaka, smetana

Milhbrot
milibrot (*njem.* Milch – mlijeko + Brot – kruh) vrsta kolača; mliječni kruh

Miliprut
lički izraz za mliječni kruh (milhbrot)

Milibrot
vidi: Milhbrot

Milun
dinja (dinje i lubenice uz slane dodatke su do danas ostale u mediteranskoj ishrani, mnogi kulinari smatraju (što je pogrešno) da je to novovjeka tvorevina u gastronomiji)

Mina
mjera za žito, dva kvartola (Rab, Malinska)

Minaza
hrana, živež

Mlinčenjāk
valjak za valjanje tijesta

Mineralna voda
voda koja se dobiva iz podzemnih nalazišta velikih dubina izoliranih slojeva, besprijekorne bakteriološke čistoće. Bilo kakva intervencija u smislu promjene mineralnog sastojka je strogo zabranjena kao i sredstva za dezinfekciju. Jedino je dopušteno odstranjivanje nestabilnih elemenata, kao npr. željeza. Na našem su području natrij-hidrogenkarbonatne, a manje su zastupljene kalcij-hidrogenkarbonatne i magnezij-sulfatne vode.
Na bazi mineralnih voda proizvodi se veliki broj napitaka različitih okusa. Svima je zajednička niskokaloričnost i vrlo nizak energetski potencijal. Ta pića su vrlo osvježujuća i stvaraju osjećaj velike slatkoće iako imaju samo 2 posto šećera.
Kako je danas čak i voda iz vodovoda sve manje upotrebljiva za piće, potrošnja mineralne vode sve je veća. U prošlosti se riječju *slatina* – nazivala kisela voda, kao i područja na kojima je takva voda izvirala. Gledajući našu zemljopisnu kartu možemo naći više od trideset mjesta sa tim nazivom (Podravska Slatina, Slatina kod Splita, Slatinik kod Slavonskog Broda...)

Minestrone

(manestra, minestra, maneštra, manistra, maništra) gusta juha ili čorba koja se priprema od mnogo vrsta sitno narezanog povrća kojoj se mogu dodati sitno narezana govedina ili kobasice, kao i riža ili tjestenina. Od začinskog bilja dodaju se po želji: peršinovo lišće, mravinac (origano), kozlac, majčina dušica. Kako je ta juha došla iz Italije (Milano) ne smije se zaboraviti sir parmezan.
U vrijeme kad su gostionice bile rijetke i jako udaljene jedna od druge putnici su se sklanjali u samostane gdje su mogli jesti. Redovnici su se u njima navikli primati goste u svako doba dana i noći, pa se u njih uvijek na vatri krčalo jelo od mesa i povrća spremno da okrijepi putnika namjernika. Ta je njihova spiza bila poznata kao minestra, od *lat.* ministrare, poslužiti, služiti. Minestrone je – velika minestra, juha od goveđeg temeljca u kojoj je kuhana kombinacija raznog povrća i tjestenine, a koja je jušna da sastojci u njoj mogu plivati.

Minute
(*franc.* à la minute) časak, jelo po narudžbi pripremljeno za nekoliko minuta

Minjon
franc. mignon; vrsta kolačića od biskvitnog tijesta, nadjeveni kremom i presvučeni glazurom

Mira
mjera -15 kg (Kordun)

Mirabela
okrugla žuta šljiva, žutica mirabelka

Mirakul
mirakuo, merakul; 1. pravljenje čuda od neznatnih sitnica, čudesan; 2. koji pobuđuje divljenje

Miramare
naziv koji se često susreće kod ugostiteljskih objekata odakle se pruža lijep vidik na more

Mirepoix
(*franc*. čit. mirepoa) mješavina različitih vrsta korjenastog povrća i slanine izrezane na kockice i pirjane na maslacu, uz dodatak majčine dušice, luka kozjaka i tucanog suhog lovorovog lista i madera-vina. Dodaje se pojedinim jelima radi dotjerivanja okusa.
Izvorno: *Mirepoix* (čitaj: mirpoa), tehnika kuhanja ima dugu tradiciju što se ne može reći za pojam (izraz) mirepoix, koji datira iz osamnaestog stoljeća i potječe, kao i mnogi drugi izrazi iz francuske kuhinje (aristokratske kuhinje u ovom slučaju od Charles-Pierre-François Gaston de levisice, Duc de levisice-Mirepoix (1699-1757), francuskog feldmaršala i veleposlanika. Prema Pierre Larousse nesretni vojvoda od Mirepoix bio *„nesposoban i osrednji pojedinac ... koji je dugovao svoje golemo bogatstvo Louis XV. i osjećajima prema njegovoj ženu, i koji je imao samo jednu želju, koja bi ga proslavila: da njegovo ime nosi umakom od svih vrsta mesa i raznih začina"*. Pojam (mirepoix) se nije redovito koristio u francuskim kulinarskim tekstovima sve do devetnaestog stoljeća, tako da je teško znati što se podrazumijevalo pod: jelima mirepoix u osamnaestom stoljeću u Francuskoj. Beauvilliers 1814. daje kratki naputak (recept) za *Umak à la Mirepoix* koji je mastan, začinjen vinom (*laced*; primiješati vino nekoj tekućini), garnirano s aromatičnom smjesu od mrkve, luka, buke garni. Carême 1830-ih, daje sličan naputak, nazvavši ga jednostavno *mirepoix*. Do sredine devetnaestog stoljeća, Gouffé koristi pojam *mirepoix esencije*: začinjeno s dvije boce Madeira!, koje, kao i sve druge esencije, obogaćuju mnoge klasične umake. Do kraja devetnaestog stoljeća, mirepoix se koristi u „modernijem smislu" i Favre u rječniku universel de cuisine (1895, reprint 1978.) koristi pojam za opisivanje smjese šunke, mrkve, luka i bilja koje se koristi kao aromatski začin pri izradi umaka ili *braising mesa* (meso prženo na slaboj vatri).
Prema Larousse Gastronomique (1938.), mirepoix može se pripremiti „au Gras" (s mesom) ili „au maigre" (*lean*; mršavo, nemasno). *Mirepoix au maigre* se ponekad naziva *brunoise* (iako strogo govoreći ovaj pojam točnije označava samo tehniku rezanja u male kockice s nožem).
Mirepoix au gras sadrži kockice pršuta/šunke/slanine ili svinjske potrbušine kao dodatni sastojak. Slične kombinacije, iz francuskog kulinarskog repertoara, mogu uključivati poriluk, pastrnjak (parsnips), češnjak, rajčica, luk, gljive, papriku, chilies, i đumbir, prema zahtjevima regionalne kuhinje ili uputama pojedinih kuhara ili naputaka.
Soffritto često sadrže peršin koji je osnova za mnoga tradicionalna jela klasične talijanske kuhinje, sofrito služi sličnoj svrsi u španjolskoj kuhinji. Tradicionalni omjer za mirepoix: 02:01:01 luk, celer, mrkvu i, omjer kosti za mirepoix fond (temeljac) je 10:01. Za svijetle temeljce, odnosno *fond blanc*, pastrnjak se koristi umjesto mrkve za održavanje svijetle (blijede) boje. Talijanska verzija mirepoix - soffritto (ne smije miješati sa španjolskom sofrito). Prema američkom tekstu *Joy of Cooking*, talijanski soffritto se priprema s maslinovim uljem umjesto maslaca, kao u Francuskoj, a također može sadržavati češnjak, komorač,

poriluk, i bilje. Toskanski restauranteur Benedett Vitali piše da soffritto znači peći na laganoj vatri („underfried“), opisujući kao: „pripremiti povrće da lagano posmeđi“. To je temelj na kojem se mnogi toskanski umaci i druga jela pripremaju. Neko vrijeme su taj način nazivali „lažni ragu“ („false ragout”) jer soffritto je maglovito podsjećao na okus mesnog umaka. Prema Vitaliju majstorstvo u pripravi soffritta je osnova za razumijevanje toskanske kuhinje. Klasični dodaci toskanskog i soffritta su češnjak, crveni luk, mrkva, i stabljike celera, sve sitno sjeckano i polako i pažljivo pirjano (sautéed) u djevičanskom maslinovu ulja u tavi dok smjesa dostigne rumenila.

Mirepoa bordolez
(*franc.* mirepoix bordelaise) mrkvica, peršinov korijen i luk narezani na sitne kockice, začinjeni majčinom dušicom i lovorovim listom stucanim u prašak, te polagano ispirjani na maslacu

Mirodija
(*gr*. myrodia – ugodan miris) osušeni dijelovi biljaka ugodna mirisa koji se upotrebljavaju kao začini kod pripremanja različitih jela ali i kod pripremanja nekih napitaka: celer, cimet, đumbir, klinčići, kim, kopar, lovor, muškatni oraščić, papar, peršin, vanilija ...

Mirogojček
u Zagrebačkom žargonu naziv za „kiseliš“ - vino koje karakterizira kiselkastiji okus, no isto tako to je i podrugljiv naziv za vino najlošije kvalitete kojeg piju samo pijanci (Mirogoj: znamenito Zagrebačko groblje koje je nastalo 1877. godine na terenima ljetnikovca dr. Ljudevita Gaja)

Mise en place
(*fran.*) mizenplas; u internacionalnom rječniku ugostiteljstva znači uraditi sve pripremne radove, koji su potrebni za nesmetano odvijanje posla *(za svaku stvar svoje mjesto, svaka stvar na svoje mjesto*)

Misir
1. klip kukuruza: 2. velika bundeva - misirka

Misirača
mesirača, misirka 1. vrst buče, bundeve, tikve; 2. klip kukuruza

Misirjak
kukuruz (Misir – Egipat)

Misirka
bijela buča, bundeva, zvana još i beskorka, pekunica (jer se peče)

Misur
mokera; drvena zdjela za juhu (Istra)

Mišanca
mišancija; gruda; pazija; pakoleč; svakober. 1.skupni naziv za samoniklo priobalno jestivo bilje (skupina poljskih trava od radiča, maslačka, kopra, komorača, ušate, prilipušice, kozje bradice, kostriša, brebečice,divlje mrkve, ……..
Jedna od najpoznatijih i najrasprostranjenijih biljki koje tvore mišancu zove se *kostrič* i bez njega je mišanca nezamisliva. Ima blago gorak okus, vrlo je zdrav i ima prepoznatljiv čupavi izgled.
Zatim slijedi *slaška*. To je najslađe i najukusnije "parano" zeje i poželjno je da ga ima što više kako bi neutraliziralo gorkaste i prejake okuse ostalih bljki i dalo jelu blagu aromu.
Posebno aromatična biljka je *divji luk*.
Ispod masline ili u *meji* nalazi se *divlja mrkva*.
Biljka nad biljkama, posebno aromatičnog ukusa je morač. Neki ga baš ne vole zbog prejake arome, ali bez njega nema dobre *pare*.
Mišancu očistite i potopite u vodu sa malo soli. Nakon nekoliko min procijedite i dobro operite. U lonac stavite mišancu i dodajte čašu vode, poklopite i kuhajte par minuta na jakoj vatri dok ne omekša (oko 3 min). Procijedite je, posolite, popaprite i

začinite maslinovim uljem. Tko voli može staviti i nasjeckanog češnjaka.
Nekada je mišanca sadržavala tridesetak vrsta bilja dok se danas sastoji od svega deset vrsta. Mišanca sadrži one biljke koje daju najviše arome, prije svega komorač (koromač) i neku od inače brojnih vrsta divljih kapula (luka; purića); 2. jelo od mješavine raznog samoniklog bilja („paropoč“) Korčula; Mišanca se kuha sama ili s krumpirom, začinjena češnjakom i malo maslinova ulja.
Šibenska mišanca sadrži 5/6 vrsta samoniklog bilja: divlje salate – poznate pod imenom loćika, tušta ili tušac ili portulak, divljeg luka, koromača, kostriša ili ostak ili zečja salata, divlja blitva.
Zadarski svakober sastoji se od: kostriša, cikorije (žutenice), maslačka, morske blitve, pušine, rusomače, pasjeg luka, komorača (kuha se u dosta vode, osim pušine i komorača koji se dodaje nakon 10 minuta, pred kraj treba posoliti. Ocijedi se i začini uljem i paprom. Poslužuje se kao prilog uz ribu.

Miščija
(*sanskrt, ar*.) vrsta kruške, mirisna crvenkasta mala kruška

Mišina
mješina; 1. spremište (posuda) od kože ovaca ili koza (stoke sitnog zuba) za vino, vodu ili preradu sira, poznati - „sir iz mišine“.; 2. posuda za mast.
Još od biblijskih vremena ovčje i kozje mješine najpouzdanije su posude za prijenos tekućine, napose mošta iz teško prohodnih vinograda uvrćenih u šačice zemlje stiješnjene kamenjem golog krša.

Mišket
miščetin (sanskrt) vrsta jela mirišljava grožđa

Miškulancija
mješavina, smjesa (Lika)

Mišlin
kamenica, oštriga

Mišni sir
sir koji se radio u mješinama

Miština
nečisto, pomiješano vino (Krk)

Mišung
(*njem.* Mischung) mješavina

Mitarisa
žena koja loži i peče kruh; žena koja iz pekarnice raznosi kruh po kućama; pećarica.

Mitnjak
izbirljivac u hrani (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Miza
miža; (*lat.* mensa) stol, jedilna miza (slov.), trpeza (srp.); 2. hrana kao plaća ribarima najamnicima za lov srdela (Hvar)

Mizarola
drvena ovalna posuda za vodu od 50 litara. Nosila se na leđima (uglavnom žene) ili na magarcima, po dvije , sa svake strane po jedna(Korčula)

Mixed-grill
razna vrsta klaoničkog mesa pripremljena na roštilju tvore porciju, uobičajena je količina mesa 25-30 dag

Mixed-pickles
miksed pikls (*engl*.); 1. u staklenkama ukiseljeno povrće koje se najviše upotrebljava u hladnoj kuhinji za dekoraciju ili prilog, sastoji se od cvjetače, sitnog luka, nedozrelih klipova kukuruza, zelenih rajčica i dr.; 2. pikantno varivo začinjeno octom.

Mixer
(*engl*) 1. mješač pića u baru; 2. posuda, šeiker u kojem se mućka piće; 3. električni aparat za miješanje pića, miješalica

Mjedenica
sud, posuda od mjedi

Mjera na Kordunu

varčak	zapremina od 12 kg
mira	15 kg
vagan	3 varčaka
5 metara	500 kg

Mjerica
mjera za tekućinu (35 dag vode)

Mješaj, mješnja
porcija (količina) brašna potrebna za hljeb (kruh)

Mješavica
jestvina (jelo) od kupusa i tijesta

Mlačen
koji nije ni hladan ni vruć

Mlaćenica
(metenica) 1. vrsta sira; 2. voda od vrhnja, voda koja ostaje nakon centrifugiranja ili mlaćenja slatkog vrhnja ili mlijeka nakon odvajanja maslaca (putra). Ovisno o obradi mlaćenica može biti slatka ili kisela. Od toga se nekada radio nedjeljni ručak; 3. vrsta cicvare koja se kuha s mlijekom. Kad mlijeko provri polako se dodajte kukuruzno brašno uz stalno miješanje i kuhanje na tihoj vatri. Kad se skine s vatre umiješaju se jaja i odmah se poslužuje.

Mlade klice kelja
(*njem.* Schnittkohl) Neka vrsta vrzine repice

Mladi sir od jomuže
(*slo.*) sir se stavlja u drvenu kačicu u redove između se posoli i poklopi težim kamenom i zalije kiselim mlijekom (jomužom)

Mladina
živina, perad
Imamo .... još k tomu, ali kopuna, ali piščence, golubiče, ali od druge mladine

Mladinska mast
mast od peradi

Mladinče
mlado od živine

Mladunica, mladica
prase od nekoliko mjeseci (Istra)

Mlaćenica
tekućina koja se dobiva kad se tuče vrhnje u stapu i izrađuje maslac; stepka

Mlata
pivarski termin: tučeno i kuhano žito za vrenje piva

Mlečnak
zemljana posuda za mlijeko

Mlečnica
1. hladna prostorija u kojoj se drži mlijeko; 2. posuda za mlijeko; 3. dan kad se jede samo bijeli mrs (proizvodi od mlijeka)
Onda se obrano mleko postavi vu mlečnicu

Mliječ
sperma (sjeme) muške ribe za razliku od *ikre* sjeme ženske ribe. Ostale iznutrice ribe (bez žučnog mjehura, mjehura i crijeva), upotrebljavaju se također kao mliječ.

Mliječni bar
nudi gostima sve vrste mliječnih proizvoda, jednostavna i miješana mliječna i ostala bezalkoholna pića, sendviče, sladoled i sl.

Mliječna restauracija
jela se pripremaju na bazi mlijeka, mliječnih proizvoda, brašna i proizvoda raznih žitarica, jaja, a ponekad i mesna jela u manjem izboru

Mliječnica
1. komora za mlijeko; 2. mliječno jelo; 3.posni dan; 5. vrsta kruške; 6. gljiva

Mlijeko
(kao i sir) najbolji je izvor kalcija potrebnog ljudskom organizmu. Osim kravljeg mlijeka za ljudsku ishranu služe i druga kao:

Kobilje	po svom sastavu najsličnije majčinom mlijeku, nomadi i ratnički narodi znali su od davnina za njega kao

	i za ukiseljeno mlijeko. Velika biološka vrijednost očituje se naročito kod obnavljanja sluznice crijeva i želuca, ubrzava regeneraciju živih ćelija jetre kao što i jača mišiće srca. Ovo mlijeko sadrži malo masti, ali zato ima puno vitamina. Već 2,5 dl na dan djelovat će korisno na organizam a terapija od 15 dana uveliko će smanjiti tegobe
Bivoličino mlijeko	također je vrlo korisno. Danas se obnavlja uzgoj bivolica radi mlijeka. U Italiji poznata pokrajina Campania – po siru Mozzarella dobivena od tog mlijeka
Kozje mlijeko	zbog toga što je jače od kravljeg potrebno je kod kuhanja dodati malo vode. Ovo je mlijeko također bolje i zdravije od kravljeg
Mlijeko evaporirano	zgusnuto isparavanjem vode, bez dodavanja šećera
Kondenzirano	zgusnuto na ¼ ili 1/5 ukuhavanjem sa šećerom
Pasterizirano	zagrijano do 70 oC da bi se uništili mikrobi Homogenizirano, zagrijano do 85 oC i protisnuto kroz vrlo fino sito kako bi se grudice masnoće raspale. Na taj se način omogućuje razdvajanje masti od ostalog dijela
Sterilizirano	zagrijava se do 100 oC i pakira u hermetički zatvorene posude.
Mlijeko u prahu	nije suvremeni proizvod. Njime su se još prije osam-devet stoljeća koristili u pljačkaškim pohodima, pod vodstvom Džingis-kana (glavna hrana nomadskih naroda je bilo kiselo mlijeko i sir). Postupak proizvodnje mlijeka u prahu službeno je zaštićen 1856. u Švicarskoj, a naveliko su ga upotrebljavali američki vojnici u građanskom ratu 1861.-1865

O važnosti mlijeka govori i mitologija. U indijskoj je mitologiji iz oceana od mlijeka koji su je miješali bogovi stvoren svijet i sveta krava Kamadhena. U Kannanu, židovskoj obećanoj zemlji, tekli su med i mlijeko. U vikinškoj mitologiji najpoznatiji je lik krava Audhumla, iz čijega su vimena tekle četiri rijeke mlijeka koje su othranile Ymira, začetnika divova.

Mliko
kiselo mlijeko (Kordun)

Mlin

kućni mlin za žito

Mlinci, mlinec
1. komad pečenoga okrugloga tijesta; 2. vrsta jela od takva (pečenoga i kuhanog) tijesta sa sokom od pečenja.
Fenomen našeg pučkog kulinarstva, pravi se iz beskvasnog tijesta (postoje indicije da je to zapravo praslavensko jelo). Najčešće

se rade u Hrvatskoj i istočnoj Sloveniji (guska s mlincima). Tijesto se mijesi brašna, jaja i vode; peče se na ploči štednjaka ili u pećnici, prelije se kipućom vodom, začini sokom od pečenja, mašću ili vrhnjem. Služi kao prilog nekim mesnim jelima
Naputak: 1 l bijelog pšeničnog brašna, 2 jaja, pola velike žlice soli i toliko mlake vode, da se od svega može umijesiti tijesto tvrdoće kao za rezance. Tijesto se razdijeli na manje „loptice“, pa se na dasci posutoj brašnom razvaljaju mlinci debljine kao tijesto za rezance. Razvaljani mlinci kratko se prepeku s obje strane na užarenoj ploči štednjaka (stari štednjak na drva) ili se stave u plitke široke „tepsije“ pa se peku u užarenoj pećnici (po dvije ili tri minute sa svake strane).
„*V rolu sfilana fazanova prseca, z reš pečeni mlinci“*

Mlinica
brašno

Mlinčenjak
oklagija, sukalo; drvena sprava za valjanje tijesta

Mlinčići

mlinčić za kavu, papar

mlinčić za kavu

mlinčić za lješnjake, orahe

mlinčić za mak

pomagala za usitnjavanje-mljevenje kave, lješnjaka, maka, oraha

Mlječar
naziv za ostavu; „špajzu“ (sela na Papuku)

Mljekarica
pita (gužvara). Tijesto pite se izmijesi s jajima i masnoćom. Pečeno se zalije s kiselim mlijekom u koje se doda malo usitnjenog češnjaka

Mljekarnik
pita od jaja

Mljekošće
namlječak; domaća životinja koja još sisa (tele, janje)

Mljeti
znači neku namirnicu pomoću stroja usitniti npr. meso, orahe, mak, itd.

Mockturtlesoup
(*engl.*) patvorena kornjačina juha napravljena od teleće gubice; Za pravu juhu od kornjače kaže se: *real turtle-soup* ili *vrai torture*.

Moča
1. mast; umak; sok; nakon pečenja mesa nataložena mješavina kolagena, masnoća

i začina na dnu pladnja. Kod pripreme mesa na ražnju mast (sok) koja je odlična za pripremu moče (naročiti okus daje janjetina) i uz kiselo mlijeko prava je delikatesa; 2. kriška svježeg kruha namočena u preostalu mast od pečenja; *pretop*, osoljen i priređen uz željeni dodatak; umočen kruh dobiva epitet „ono najbolje“ kod starije generacije; 3. Moča može biti i preliveni kruh još nezaprženom juhom od graha. Malo se doda masti i posoli. Da djeca izdrže do ručka.

Močenac
močeni sir; muhot, mukot, mokot (Primorje)

Močeni vugarki
kiseli krastavci; slažu se u zemljanu posudu, preliju razrijeđenim octom, doda se kopar i kiseli 8 dana

Močira
1. gomila kamenja – suhi zid oko kultiviranog tla (vrt) (Rab)

Močnik
močnak; jelo: kuhano brašno u vodi ili mlijeku

Močnjak
močnak; kaša, gusto jelo (sjeverozapadna Hrvatska)
Na vsakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom

Mode
(*franc.*à la mode) moda; prema modi, po običaju; *à la mode ancienne* – na stari način, staromodno. Danas se prilikom pisanja jestvenika i menija riječ „mode“ izostavlja.

Modeliranje
rukom izraditi neki predmet u slastičarstvu od marcipana ili druge mase (cvijet, stablo)

Moderne
à la moderne (*franc.*) u duhu sadašnjeg vremena, prema sadašnjici; *à la moderne* – ukusno pripremljeno jelo i po pravilima suvremene prehrane

Modl
modla, modlin; (*njem.* Model) kalup za pečenje kolačića, uglavnom limeni
Ne znam di su mi nana straćili modlu za kuglov, ne možem da je nađem.

Modlice – šapice
zamijesite tijesto od masti, brašna, kajmaka, žumanaca, praška za pecivo, vanilin šećera, vrlo malo šećera i mljevenih oraha. Svinjske masti se stavi više nego kajmaka. Sve se dobro izmiješa, uspe u brašno i zamijesi tijesto srdnje tvrdoće. Komadiće tijesta utiskujte u namazane mašću kalupiće (modle). U tijesto se mogu utisnuti režnjevi oraha. Pazite da tijesto ne bude predebelo (mora ostati mjesta u kalupiću), jer se tijesto digne. Ispečeno ostavite da se ohladi, „modlice“ – „šapice“ uvaljajte u sitni šećer ili šećer u prahu.

Mogolji
nedefinirana vrsta jela (možda od gljiva – gomolja) (Istra)

Mogranj
nar, šipak; sredozemna voćka koja raste i kod nas. Plod je veličine jabuke ispunjen mnoštvom crvenkastih zrnaca slatkasto-trpka okusa. Služi i za proizvodnju poznatog sirupa Grenadina, koji je blaga okusa i svjetlocrvene boje; upotrebljava se u slastičarstvu i za miješanje pića.

Mohant
vrsta skute, sira

Mohunje
mahune (Kordun)

Moka
1, (muka) brašno: pšenica, ražena, ajdova, koruzna, bela, črna, krušna; 2. (*njem.* iz *engl.*) vrsta cijenjene kave (*Coffea arabica*), porijeklom iz Jemena, po imenu jemenske luke (Al-Muhka; Mocca) na Crvenome moru preko koje se izvozi. Pod moka-

kavom nekada se podrazumijevala samo dobra, jaka crna kava, bez dodataka

Moka bar
vrsta specijalnih dnevnih barova, koji pružaju relativno velik izbor raznih napitaka na bazi kave, miješanih pića na bazi kave i alkohola, te bezalkoholna pića. Prostorije su male, a lokacija na frekventnim mjestima

Mokavka
brašnava kruška

Mokić
smokva koja se istom raspupila (Primorje)

Molitvenica
čaša od porculana, našarana i nakićena

Mondamin
fina škrob od kukuruznog brašna za žgance (palentu) slično – Majzena, Corn-Flour

Montala
vrst jela od friganih jaja (Dalmacija)

Montasio
formaggio Montasio; kravlji sir, s alpskih pašnjaka, dobio je ime po planinskoj visoravni Montasio na tromeđi Italije, Slovenije i Austrije. Proizvodi se za potrošnju u tri „kategorije“

svježi nakon dva mjeseca dozrijevanja
srednje zreli – nakon četiri mjeseca dozrijevanja
dozreli, nakon godinu-dvije dozrijevanja

O kvaliteti, tog zaštićenog sira, brine se furlanski konzorcij „Formaggio Montasio“. Koristi se kao predjelo, prilog glavnom jelu ili kolač/desert.

Montirati
izmiješati umak s maslacem, tući bjelance u snijeg

Morac
komorač, slatki januš

Morbier
francuski težački sir - danas vrhunska delikatesa, prvotno se proizvodio od ostataka sira i služio je mljekarima isključivo za osobnu upotrebu. Na kraju dana mljekari su ostatke skute stavljali u kalupe, a da bi ih zaštitili od sušenja i insekta, na vrh su posipali tanak sloj pepela. Drugo jutro, preko pepela bi stavili još skute i – eto Morbiera.
Sir ima aromu svježe pokošene trave s okusom tvrdo kuhanih jaja.

Mor-dud
(*tur.*) vrsta duda ljubičaste boje

Mor-patlidžan
(*tur. perz.*) crni (modri) patlidžan, patliđan

Morica
crna smokva (Vrbnik)

Mormora
riba ovčica

Morota
muria; slana voda, rasol

Morova juha
juha od mrkve, tipično jelo francuskog sela. Priređuje se ovako: 50 dag očišćene i kosane mrkve, kuha se u 2 dl vode. Nakon kuhanja od jednog sata procijedi se kroz gusto sito i umiješa s 1 litrom čiste mesne juhe. Začini se.

Morska voda
to stanište biljnog i životinjskog svijeta, izvor je svih minerala od kojih je sazdano naše tijelo. Kemijski je sastav morske vode otprilike isti kao i kemijski sastav naše krvi. Prije dvadesetak godina francuski liječnici iz Instituta za proučavanje i ispitivanje morske vode i njezinih ljekovitih svojstava, javno su izjavili: - Morska voda zapravo je lijek koji medicini daje neslućene mogućnosti.
Ozdravljujuća i okrepljujuća svojstva proizlaze iz katalitičkog djelovanja anorganskih minerala koje ona sadrži.

Morska voda potiče asimilaciju organskih minerala iz hrane. Minerali u morskoj vodi koji su anorganski, funkcioniraju unutar tijela kao kemijski stimulans za razne tjelesne organe i žlijezde, obnavljajući i normalizirajući funkcije tih organa i stimulirajući funkcije i potičući tjelesne snage.
Plinije nam je ostavio podatak da su morsku vodu miješali sa vinima kako bi se vino moglo dulje održati, naročito ona, koja se odašiljala u udaljenije krajeve. Od tih davnih dana ostao je običaj, koji se još uvijek zadržao u našim primorskim krajevima, ispiranje bačava morskom vodom, umjesto njihovo sumporenje.
Morsku vodu koristite i kod pripravljanja morskih specijaliteta, ali ona mora biti potpuno čista, uzimajte je daleko od obale i iz dubine od najmanje 3-4 metra. Pazite kad je stavljate u jelo i u količini, dodajte je vrlo malo (jer će jelo u protivnom postati gorko) a poslije toga pazite i na dodanu količinu soli, jer je voda već slana. Možete je zamrznuti i sačuvati za jesensko-zimske dane, kad će te pripravljati morska jela kod kuće.
Dobivanje pitke vode od morske vode
Morsku vodu ne treba piti, jer pojačava žeđ i izaziva izlučivanje tjelesne tekućine. Iz morske vode može se dobiti pitka voda pomoću posebnih uređaja i pribora. Improvizirani način je destilacija morske vode isto kao što se radi kad se peče rakija. Osnovno je da se zagrijavanjem na suncu ili pomoću zagrijavanja nekim drugim sredstvom morska voda isparava i dobivena para kondenzira u vodu.
U hladne zimske dane kad je mraz, pitka voda se dobiva smrzavanjem morske vode. Slatka voda se prva smrzava, te se sol koncentrira u sredini smrznute vode kao neka žitka masa. Nakon odstranjivanja te mase, preostali led se može koristiti, jer je oslobođen velike količine soli.

Morski plodovi
zbirni izraz za jestive životinje iz mora: ribe, rakovi, školjke, puževi, glavonošci

Mortadela
(*tal.* mortadella) velika debela jajolika salama napravljena od telećeg i svinjskog mesa uz dodatak slanine, jezika i različitih mirodija. Ima specifičnu aromu. Ovoj širom svijeta poznatoj kobasici pravo ime je Bolonjska kobasica mortadela dolazi od latinske riječi *mortarijum* što znači mužar tj. stupa što upućuje na tehniku pripreme. Da je to stara i izvorna kobasica potvrđuju nam i stari crteži bolonjskih mesara iz vremena starog Rima. Prvi pisani naputak (recept) pripreme potječe iz 16. stoljeća. Mortadela je postala poznata u svijetu zahvaljujući talijanskim doseljenicima u Ameriku kojima je i danas kultni prehrambeni artikl.

Mortificirati
(*franc.* mortifier) određeno vrijeme na stanovitoj temperaturi prijeko potrebno odležavanje nekih dijelova govedine, divljači, svinjetine i dr. da dobije na kvaliteti i da se kod jela postigne „haut-goût“. Kod riba i školjkaša ovim bi se postupkom postigao suprotan učinak

Mosflaša
(*njem.* Massflasche) boca od litre i po, oka, okanica, okanik

Mošanka; moštenka
jabuke koje se uzgajaju za proizvodnju jabučnog mošta

Moškadur
kao mala kućica od žice u kuhinji, da muhe ne mogu do hrane, mlijeka (Dubrovnik; moškir – Split)

Moškovac
vrsta boba (Dubrovnik i okolica)

Mošnjice
mahune

Mošt
(*lat.* mustus) sok od grožđa nastao muljanjem grožđanih bobica. Dozvoljeno je najviše 28 posto alkohola.

(*Mustaceum* – lovornjača; u starom Rimu vrsta gibanice i kolača od mošta, sira, kumina, masla i lovorova lišća)

Moštati
prešati grožđe

Mošun
staja za ovce i drugu stoku, slamom pokrivena (Zakon vinodolski, 1395.)

Motel
prvi motel, kako se uobičajeno nazivaju svratišta uz autocestu, otvoren je 1925. u San Luis Obispou u Kaliforniji (SAD), a samu riječ motel (skraćenica od moto-hotel) smislio je arhitekt tog objekta Arthur Heinman.

Mousse
(*franc*.) mus; pjena; to je istodobno oznaka za posve laka jela od pjene, koja se rade od sitno kosanog mesa uz dodavanje različitih začina

mousse de jambon	pjena od butine
mousse de glace	pjena od sladoleda

Moutarde
(*franc*.) mutard; francuski tvornički umak kiselopikantna okusa, koji gurmani vrlo cijene. Postoji nekoliko vrsta. Osnovna sirovina je crna gorušica, estragon, papar, ocat i dosta grožđanog šećera

Mouton
izraz u francuskoj kuhinji za meso od ovce i brava; u njemačkoj se kaže *Hamellfleisch*, a u Austriji *Schöpsernes*; kod nas se koristi izraz *ovčetina*, bez obzira radi li se o mesu ovce ili brava.

Movable
(*engl*.) pokretan, pomičan; movable bar – specijalna kolica opremljena najnužnijim inventarom potrebnim za miješanje pića i njihovo nuđenje gostima u restauracijama, u salonu, na terasi i sl.

Mozartov kuglof
Iako je bio središnja osoba bečke klasike, glasoviti je austrijski skladatelj Wolfgang Amadeus Mozart umro u bijedi. U drugoj polovici 18. stoljeća, kada je živio, s nedjeljnom se jutarnjom bijelom kavom obavezno jeo jednostavni kolač kuglof (hrvatski: nabujak). Mozartu je omiljen bio kuglof s grožđicama, koji je u 19. stoljeću nazvan njegovim imenom.

Mozzarella
talijanski svježi nepotpuno dozreli sir, blagog i slatkog okusa, sa 44 posto masti u suhoj masi, koji se prije proizvodio samo od bivoličina mlijeka, a danas se dobiva od bivoličina i kravljeg mlijeka ili samo od kravljeg mlijeka. Sir, oblikovan u lopte, stavlja se dva dana u zakiseljeni rasol ili sirutku, od toga dobije nježan okus. Talijani njime posipaju pizzu te je radi toga doživio i svjetsku slavu, dodaju ga umacima za paste (tjesteninu) i miješaju u salate, jednom riječju od salate (osobito s rajčicom i mariniranim maslinama, začinjeno aromatiziranim octom, te posuto svježim listom bosiljka) preko tjestenine i pizza od mesa i riba.

Možgani
(*slo*.) mozak, možganova juha – juha od mozga

Moždina
(*franc.* moelle) srž goveđe cjevaste kosti. Dodaje se kao prilog juhama i nekim umacima. Moždina se zamrzne u svježem stanju, zatim izreže na tanke kriške i upotrebljava već prema želji

Mrčilo
crnilo u lignje i sipe

Mrižica
trbušna maramica.
Ka se ubije janjčića unda se komadi mesa lipo zamotaju u mrižicu i vrču peći u teći.

Mrs
1.hrana (mrsno jelo) koja sadrži meso, životinjske masti; 2. vrijeme kad je običajima dopušteno jesti meso i hranu koja se po propisima ubraja u mrs; 3. prekinuti post (suprotno od postiti).

Mrsen
koji sadrži masnoću ili meso

Mrsiti
jesti mrsnu hranu
„Ono je stara navada da se vu ov den pred ričaščenjem od vsake z mesom, mersne jestvine marlivo zderžavaju,
Kaj god zapovedaju – mersne ali postne jestvine

Mrvljeni i sir
to je zapravo **sir u mješini**. Sir koji se napravio u planini (Velebit, Dinara, Biokovo, Mosor ..) nosio se kući, mrvio u nabijao u mješinu. Zbog svog specifičnog okusa i kvalitete vrlo cijenjeni sir. Ostatak sira se stavljao u maslinovo ulje te je i on bio cijenjen.

Mrzletina
(mrzlina – studen, hladnoća, zima) naš stari izraz za hladetinu. Ohlađen i zgusnut, drhtav sok od kuhane svinjetine, kostiju i kožica. Kao jelo spominje se 1703. godine u Hrvatskom zagorju

Mrzomin
vinova loza crna grožđa (Dalmacija)

Mućak
pokvareno jaje

Mućnjak, mućak
pokvareno jaje

Mučenica
loša rakija; vidi: Hira

Mučeno tijesto
(*njem.* Rührteig) To se tijesto pravi s praškom za pecivo ili sodom bikarbonom, da malo naraste i dobije lakoću i poroznost, slično kiselom tijestu, samo u manjoj mjeri. Za razliku od tijesta s kvascem, koje se tuče („lupa“) kuhačom ili mijesi na dasci; tijesto s praškom za pecivo isključivo se „muti“ kuhačom, zbog čega je i dobilo ime „mučeno“ tijesto. Upotrebljava se za razna peciva, naročito za voćne kolače.

Mučni kruh
(semučni kruh) kruh od neprosijanog brašna (Istra)

Muesli (Müsli)
vrsta slatkog jela od zobenih pahuljica, usitnjenog svježeg ili suhog voća u kašu, sve izmiješano sa slatkim vrhnjem i limunovim sokom, koji se mogu jesti za doručak, ručak i večeru, kao što to rade u Švicarskoj, njihovoj pradomovini.
Preteča je ovih ukusnih müsli samostanska prosena kaša, koja se kuhala u samostanu St. Gallenu u Švicarskoj. U jedanaestom stoljeću St. Gallen se razvio u jedan od najmoćnijih evropskih samostana. Ječam, zob ili proso tako se dugo kuhalo u
mlijeku, dok nije postalo mekano. Da bi jelo imalo lijepu boju, bojilo se raznovrsnim laticama ili peludom. Pri kraju se još umiješalo nekoliko jaja i mješavina sitno kosanih smokava, datulja, grožđica, oraha, meda i finih mirodija po ukusu.
U samom srcu Švicarske, u malom selu Sachseln, smještenom podno Alpa, danas se nalazi Bio-familia muesli, najpoznatija tvornica muesla na svijetu. Godine 1958, osnovao ju je Caspar Arquint koji je na njenom čelu ostao sve do 1986., kad je na vodeće mjesto stupio dr. Hans Peter Binz, današnji direktor tvrtke Bio-familia AG. Razne mješavine njihovih muesla, koje se rade od organski uzgojenih žitarica i voća. Proizvode se u potpuno automatiziranoj tvornici u Sacselnu. Sami ime muesli dolazi od švicarskog izraza ***mues***, koji znači miješati i istovremeno pritiskati. Muesle koje su nekad jeli švicarski farmeri, stočari i vojnici bili su mješavina zobi, ječma, pšenice, jabuka, lješnjaka, meda i mlijeka. Tu su hranu, međutim u 18. stoljeću potisnuli drugi, moderniji načini prehrane,

sve do potkraj 19. stoljeća dr. Max Bircher-Benner, zahvaljujući svojoj bolesti, nije ponovo otkrio recept za pripremu muesla.

Mufa
pokvareno vino

Muftak
mutvak (*ar*.) kuhinja

Muffin
(*engl*.) mafin; vrsta okruglog/gljivastog sipkog čajnog peciva, kolačića, koji se jede pržen i namazan maslacem.
Prema povjesničarima gastronomije, prvi muffini počeli su se pripravljati potkraj 10. i početkom 11. stoljeća, po uzoru na francuski „meki" kruh, pa je i naziv dobio od francuske riječi *moufflet* što znači mekan. Nalikovali su na hljepčiće u kojima su najviše uživali siromasi. Prve verzije te „slatke gljive" nisu bile slatke i tako različitih okusa, jer je bila riječ o kruščiću za doručak koji se brzo i lako pripremao.
Prvi doseljenici u Ameriku pekli su ih od onoga što im je bilo pri ruci: brašno, malo soli ili šećera, kvasa ili ukiseljeno tijesto, jaja ili mlijeko.
Potkraj 18. stoljeća u Americi se netko dosjetio da u njih umiješa dodatak – kalijev karbonat – američka potaša, preteča današnjeg praška za pecivo, priprema muffina je pojednostavljena i postala je omiljena slastica.
Konstantno u tom kolačiću je: brašno, mlijeko, šećer, jaje i prašak za pecivo, te dodaci prema izboru koji će dominirati okus: mak, orasi, lješnjaci, voće, čokolada, …
Osnovno tijesto pripravlja se od brašna (13 dag), praška za pecivo (2 žličice) ili kvasca, maslaca (prethodno dobro umućen) ili ulja, jaja (2 kom.) ili mlijeka (1,6 dl), soli ili šećera (20 dag) (mogu biti slani ili slatki), dodaju se sastojci po želji, koji će imati završni „touch". Šunka, svježi ili zreli sir, sezonsko voće (narezano), čokolada (izlomljena), orašasto ili suho voće (usitnjeno), masline, sušena rajčica, ljuta papričica – sve se može iskoristi u pripravi muffina. Treba samo odlučiti za – slanu ili slatku varijantu.
Peče se u dobro zagrijanoj pećnici na 180 oC, oko pola sata ili dok čačkalica kad je ubodemo u sredini muffina ne izađe čista.
Postoje posebne posudice namijenjene za pečene muffina a za to može poslužiti i šalica za kavu.
Muffin gljivasti engleski kolačić postao je u svijetu sinonim za slatki trenutak.

Muhalebija
(*ar*.) vrsta slatkog jela od rižinog brašna, mlijeka, šećera, cimeta, limunovog soka, oraha; ovisno o ukusima.

Muhtaš
muktaš; čovjek koji jede i pije na tuđi račun

Muhut
pljesnivoča

Muhutan
gnjil, pljesniv

Muka
brašno, melja, mela, kukuruzno brašno

Muktačina
muktaševina; jelo i piće zabadava

Muktesir
sir koji ostaje nakon što je sirutka istekla

Mula
glava hobotnice

Mulam
1. flam; 2. goveđe meso sa boka ili prsiju (Korčula)

Mulica
vrsta kobasice: krvavica - divenica (Istra) (radi se od čvaraka, svinjskih pluća, srca, mesa glave, kožica, masti luka, češnjaka, krvi; nadjeva se u svinjsko debelo crijevo; krvavice se također rade i sa pšeničnim i kukuruznim brašnom)

Mulita
roštilj

Mulligatawny juha
U doslovnom prijevodu, ova indijska juha znači *„paprena voda“,* a pripravlja se u običnoj mesnoj juhi začinjenoj oštrom mješavinom currya. Englezi u Indiji doradili su tu juhu i stvorili ovčju čorbu s dodatkom povrća, za one koji ne vole ovčetinu izradili su inačicu s piletinom, koja je u Australiji stekla brojne poklonike.

Pileći Mulligatawny – danas je proširena Europom s rižom ili bez nje, s jabukama, s jajima i limunovim sokom.
Pile stavimo u hladnu vodu sa soli, lukom, zeleni za juhu, listom lovora, vodu zavremo i pile kuhamo na umjerenoj vatri. Kada je kuhano, meso odvojimo od kostiju i narežemo na trake, a juhu procijedimo. Rajčice ogulimo, izrežemo na komade i pirjamo na vrućem maslacu s dimljenom slaninom izrezanom na kockice. Pobrašnimo, izmiješamo i prelijemo juhom. Kuhamo 15 minuta, dodamo currya, kajenskog papra i vrhnje. Poslužimo s kockicama prepečenog kruha ili s rižom.

Mulja
glava hobotnice

Muljača
sprava za muljanje grožđa
Nije naša muljača, uzajmili smo je od komšije

Mundir
odijelo propisanog kroja, uniforma
Cure većma gledaje mundire nego one koji i nose

Mungo
riječ je zapravo o zelenoj soji iz Indije koja zbog tvrde ovojnice nalikuje grahu. Kuha se pola sata, ne treba je namakati. Lako je probavljiva, a najukusnija je pasirana.

Munilo
mirta, bosiljak

Muntar
avan, stupa, mužar

Munjača
muljača, mulača; posuda u kojoj se drži (soljena) ili se soli riba; drvena bačvica (30-40 l)

Mura
želudac koji stočaru služi kao sirište

Muria
začin za jela sačinjen na osnovi soka salamure (slane vode, rasola), također je preuzet od Ilira. Jedan od glavnih sastojaka bio je puž – volak (Murex Brandaris; Feničani su od njegove izlučevine proizvodili krasnu crvenu boju poznatu pod imenom „purpur iz Tira“). Sve to se prevozilo u amforama i pitosima, po antičkim piscima, iz Ilirije.

Murica
prirodni sirište

Murka, murga
talog, mutež, od masla, maslina, iscijeđenog ulja

Murtela
bosiljak

Muruznica
kruh (beskvasni) od bijelog kukuruza, služi se sa sirom i kajmakom. Kruh se peče i ispod peke

Murva
dud

Murvač
divlji dud (Benkovac, Dalmacija)

Mus
(*franc*. mousse) u kulinarskoj terminologiji: pjena, pjenica, krema od ulupanih bjelanaca ili slatkog vrhnja; lagana pjenasta pašteta

Musa
(piće od mezgre). Ovo piće uglavnom su koristili čobani (pastiri), u proljeće, koji su vadili sok iz drveća: bukva, cer, grab, javora, klen. U drvetu bi napravili rupicu iz koje se sok polagano cijedio u posudu

Musafirhana
gostinjac; (*ar.perz.*) dobrotvorni ugostiteljski lokal (kuća) specijalno određena za putnika – namjernika u kojoj dobivaju besplatno konačište i hranu. Za vrijeme turske vlasti u Bosni bilo je musafirhana u mnogim mjestima

Musaka

(*ar*. musäqua) povrće pripremljeno za jelo s prženim mesom: jelo od tanko izrezanih patlidžana, buče ili krumpira, isprženih u maslu i jajima i posutih uprženim kosanim ili mljevenim mesom.
Postoje razne varijacije ovog jela (musaka od: cvjetače, kelja, kupusa, graška, mahuna, s mljevenim mesom kao osnovnim nadjevom).
Za musaku je važna *„polivka“* od: jogurta, jaja, praška za pecivo, malo brašna, soli; kojom se prelije. Kada je pečena ostavi se u pećnici oko 10 minuta kako bi se napravila korica.

Muselez
(*ar*. museles) 1, mošt, šira; 2. slatko i mirisno kuhano vino

Mus(z)irati
(*franc.* mousser – pjenušati se) dobivati pjenu, izraz se upotrebljava za pića bogata ugljičnim dioksidom.
Muziranje označava izlazak ugljičnog dioksida iz pića, najčešće vina. Pića bogata ugljičnim dioksidom jače muziraju.

Mus(š)kat orah
U kuhinji se upotrebljava jednako orah i prah od cvijeta. Naribani orah muškata služi ponajviše kao fina mirodija za juhe, variva, pića, napitke i kolače. Cvijet u prahu upotrebljava se za peciva. „Oraškov kruh“ („Muskatenbrot“) bio je početkom 19. stoljeća omiljeno jelo. U tropskim krajevima običava se i čitav plod zajedno sa sjemenom ljuskom ukuhavati u šećer.

Musolini
„šoferski uštrcak“, „šoferski špricer“ (malinovac, soda voda, vino)

Mustačno
(*tal.* mostacciolo) slatka jela od šećera (prvotno meda) i različitog voća

Mustard
(*engl.)* mastard; engleski tvornički umak, proizvodi se od sjemena biljke gorušice, kurkuma, vinskog octa, šećera i različitih začina. Poznat je po nazivu *„engleski senf“*

Muškacona
vrsta suhog kolača, slatkiša

Muškariola
naprava od mrežice u obliku ormarića za čuvanje hrane

Muškinja
mirisava jabuka (Lika)

Mušmula
mušmulja (*grč*.) mušmula, nešpela – voćka, grm ili stablo iz porodice ruža smeđih plodova, koji se beru u kasnu jesen, kad omekšaju. Plodove je najbolje jesti sirove.

Mušnina
mahuna

Muštarda
(*tal*. mostarda; *franc*. moutarde) senf, gorušica, slačica, sinapis (od grčke riječi sinap) ali i vrsta umaka.
Kod nas je najpoznatija *samoborska muštarda* – a tajnu proizvodnje donijeli su Napoleonovi vojnici. Proizvodi se od zrna gorušice i kvalitetnog vinskog octa, sa još dodataka koji joj daju specifičan okus.

Mutežina
vino s talogom (Dalmacija)

Mutiti
(*franc*. brouiller; *njem*. abtreiben) brzim okretanjem mutilice (ili nečeg drugog) dobro miješati ili učiniti pjenastom neku tekućinu ili drugu tvar (npr. mutiti jaje dok se bjelance i žumanjak ne spoje). Pogrešno je „abtrajbati“.

Mutvara
drobljenac „šmarn“

Muzir
(*franc*. mousser – pjeniti se) pjena na pivu

Muzirati
(*franc*. mousser) pjenušati se, dobivati pjenu, izraz se upotrebljava za pića bogata ugljičnim dioksidom.
Muziranje označava izlazak ugljičnog dioksida iz pića, najčešće vina. Pića bogata ugljičnim diokisdom jače muziraju.

Mužar

(*mađ.* moszar) avan, stup, drveni malj, drobilica – vjerojatno prva kulinarska sprava koja se koristi za ručnu obradu raznog zrnja, usitnjavanje suhih trava i začina; može biti drvena, keramička, kamena ili metalna. Najbolja je kamena.

N

Nabadati
(špikati) iglom za nabadanje utisnuti u meso (perad, ribu ...) tanki komadić slanine, mrkve, kiselog krastavca ...

Nabujak
laka smjesa koja se peče u otvorenoj vatrostalnoj posudi u kojoj se i poslužuje. Vidi: Varenci

Nachbouillon
(*njem. + franc*.) juha koja se dobiva drugim iskuhavanjem kostiju i povrća, pošto se prvo dobivena juha procijedi

Nacionalna jela
su povijesni odraz nacije, koji se ogleda u vrsti i sastavu jela, u količini i vrsti namirnica, pripremnom procesu, izgledu jela, ponekad i načinu posluživanja

Nacionalna kuhinja
sačinjavaju je nacionalna jela, običaji kod uživanja jela, vrijeme pripremanja i način posluživanja u širem smislu i kompletna pića s nacionalnog područja. O kvaliteti i asortimanu tih jela, kulturi posluživanja, o kvaliteti vina, rakija, likera ovisi dobar glas nacionalne kuhinje

Nacionalni restoran
nudi jela i pića karakteristična za neku naciju (ili regiju). Poželjno je da arhitektonsko rješenje nacionalnih restorana i uređenje interijera (zidovi, oprema, dekoracija) odgovara nacionalnoj arhitekturi. Radna odjeća osoblja treba biti što vjernija kopija nacionalne sredine, uz njegovanje lijepih gostoljubivih nacionalnih običaja.

Naćve

velika drvena posuda u kojoj se mijesi tijesto za kruh, pogače, …Napravljneo od izdubljneog drveta kao malo korito

Nadijevati
puniti, napuniti neku namirnicu (teleća prsa, ribu, perad, palačinke, tortu, povrće, paštete)

Nadivanica
(djevenica) nadjevene kobasice (Dalm.)

Nadjevene srdele
očišćene srdele od kosti, nadjevene mješavinom ribanog paškog sira, usitnjenim kuhanim jajima, maslinovim uljem, kosanim češnjakom; zaliveno uljem, vinom i malo vode, peče se u limu. Jede se toplo ili hladno

Nadrepak
trtica, zadnji deo tela peradi ili ptica, koji čine zakržljali repni pršljenovi.

Nadstolnjak
stolnjak veličine plohe stola, koji služi da bi zaštitio stolnjak na stolu

Nadulača
krupna, nedozrela smokva (Benkovac, Dalmacija)

Naduvak
vidi: Kuglof

Naerendati
nairendati (*tur.*) nastrugati na erendi (krumpir, suhi sir) Erenda, irenda – strug za struganje (u kuhinji)

Nafaka
(*ar.*, navaka, nabaka) hrana, jelo, piće

Nafora
jelo (prilog) uz vino iz Kumanova. Prepečene kriške kruha izrežu se na manje komade, pokapaju uljem, popapre, posole i na svaki komadić stavi strugani bijeli sir.
(Nafora: *grč.* Anafero – uznosim, podižem – posvećen kruh koji se u pravoslavnim crkvama dijeli vjernicima kao pričest)

Nafrigati
nečega puno ispržiti

Naglic
karanfil

Naglo ohladiti
(*njem*. abschrecken) kuhanu, još vruću namirnicu (tijesto, povrće) preliti hladnom vodom tako da zaostala kuhana voda (od tijesta ljepljiva, od povrća gorka) oteče. Naglo ohladiti masnu tekućinu (juhu) znači da se ulijevanjem hladne vode (vrlo malo) tekućina rashladi i da se tako lakše obere mast na površini. Kod tekućine koja ima talog (kava) ulijevanjem hladne vode ubrzava se padanje taloga na dno posude

Najgvirc
(*njem.* Neugewürz) vrsta začina, krupni papar, glavičice, piment

Naključak
komad mesa koji se stavlja kuhati kad jelo već ključa, i koje se ne nosi na stol

Nakrkat se
'najesti se do sitosti, prejesti se
Nakrko se pa sad spava ko blažen

Nalučiti, zalučiti
obilato posuti kosanim češnjakom.

Namizno
(*slo.*) stolno (namizno vino)

Namjenica
prasica što se namjeni zaklati za Božić

Nane-šećer
(*ar.per*.) šećeri s ekstraktom od metvice (nane), s mentolom

Nanovača
rakija s dodatkom metvice

Naobedvati se
najesti se za objed

Napa
drveni svod, pokrov, nad ognjištem spojen s dimnjakom

Naparićati
prirediti

Napici
(*franc.* boissons) vrsta tople ili hladne hrane u tekućem stanju, različitih kalorijskih vrijednosti i organoleptičkih svojstava.
Pripremaju se od mlijeka, kave, čaja, voćnih sokova i dr. bez alkohola ili sa samo neznatnim količinama alkohola

Napirati
(*franc.* napper) prekriti jelo prozirnom tekućinom (želeom), umakom, kremom, marmeladom i dr. kao zadnjim činom dogotavljanja jela

Napitati
nahraniti

Napoj
tekuća hrana za svinje, kuha se u kotlu od kukuruza, krumpira, ostataka iz kuhinje i sl.

Napolica
pomiješane dvije vrste žitarica (pšenica i ječam) (pšenica i raž) (Dalmacija);kruh miješan s pola ječmenog i pola krušnog brašna (davao se samo radnicima)

Napolitanka
suhi kolač od nekoliko oblata premazanih čokoladom ili nekom drugom slatkom masom

Napoliten
(*franc*. napolitaine) à la napolitaine, *„na napuljski način“* – određeno jelo, najčešće tjestenina, preliveno umakom od rajčice i posuto ribanim parmezanom

Naprstaka
kolači nazvani po načinu kako se prstima prave (Vinkovci)

Napolitanka
suhi kolač od nekoliko oblata premazanih čokoladom ili nekom drugom slatkom masom

Napuj(n)enec
vidi: Buhtl

Nar
(*per*.) pitomi šipak, mogranj

Naranča
najveće količine naranči (a i grejpa) na svijetu proizvodi Brazil. U njima ima više vlakana (vrlo važna za probavu) nego u većini drugog voća i povrća. Kora naranči iz krajeva gdje su noći toplije može biti bljeđe boje nego onih iz krajeva gdje su noći hladnije. To se događa zato što se zbog topline više klorofila seli u koru, što boju čini svjetlijom, ali takve naranče nisu ništa manje slatke. Naranča krije još neka iznenađenja – posadite li jednu njezinu sjemenku, vjerojatno će iz nje narasti više od jedne biljke. Kao i sva mlada stabla citrusa, i naranča ima oštre bodlje, koje popucaju kada drvo malo ostari. Naranče rastu u krajevima s blagom klimom, a dozrijevaju od studenog do lipnja, ovisno o vrsti, kojih ima mnogo. Osim jestivih postoje i ukrasne naranče.

Gorka naranča, zimzeleno stablo agruma, izuzetno visoko, guste krošnje i s mnogo oštrih bodlji na granama. Plod, velika žutonarančasta ili crvenkasta boba, tj. sok nije posve gorak, kako mu samo ime govori, sok je kiselkastogorkast.Kora je aromatična i gorka.
Na našem primorju odavna poznata, a imala je posebnu važnost sve dok se nije proširio limun i slatka naranča. Danas je njen uzgoj dosta zapostavljen. Posebno je zastupljena u parkovima južnog primorja (Dubrovnik, Elafitski otoci, Korčula, Mljet, Hvar, Vis), gdje je osobit ukras svojim trajnim zelenilom, posebno ljepotom stabala kad su puni plodova, koji ih lijepim i kićenim izgledom rese do kasnog proljeća.

Gorka naranča je u nas vrlo cijenjena, jer služi umjesto limunova soka u čajevima i kao začin ribama, mesu i sirovim morskim školjkama. Od gorke naranče pripremaju se džemovi, marmelade, sokovi, sirupu, a od dijela kore (pokorice) vrlo ukusne slastice.
Lošinjski vrtovi zahvaljujući blagoj klimi i u prvom redu kapetanskim ženama (supruzi su plovili a žene držale sva četiri ugla kuće) prepuni su naranči, limuna i mandarina, od kojih su pripravljale marmelade. Prema njihovim starim naputcima takve marmelade su najukusnije ako se konzumiraju - *na toplom domaćem kruhu*.

Naravni kruh
kruh, tj. tijesto u koje se umiješa mlijeko, maslo i jaja. Radi se za Uskrs (Istra)

Naravni odrezak
(*franc*. au naturel; čit. o natirel) naravno, prirodno, na naravni način bez naročitih začina priređuju se (mesni odrezak) na tavici s malo ulja, masti (maslaca se ne koristi jer brzo potamni) ili na roštilju premazana uljem. Jela se začinjavaju solju (i paprom), bez umaka ili soka.
Meso koje se peče treba istući da postane mekše, zatim se jedna strana pobrašni, kako bi se sačuvao dobar okus, koji se nalazi u prirodnom soku mesa. Kako ulje ne podnosi veći stupanj topline, veći komadi mesa (npr. entrecôtes, côtes de boeuf itd.) stavljaju se prije pečenja nekoliko sati u ulje, da omekšaju.

Nasirit
sirenjem nakupiti sira
Nasirila sam dosta za dvi tepsije prisnaca

Naša
sud u kojem se drži brašno i kruh (Ogulin)

Natakar
(*slo.*) konobar; (Natek – Netek – mitološko biće koje prouzrokuje da čovjek izgubi tek (apetit, prohtjev za jelom)

Nategača
teglica, kojom se vadi iz bačve vino ili drugo

Natirati
razvlačiti tijesto prije grudanja, oblikovanja

Natives
(*engl.*) nejtivs; jedna od najboljih vrsta kamenica u engleskoj

Natrijev glutamat
Bijeli kristalni prah prašak, koji je sam bez okusa, ali čini ukus hrane jačim i jasnijim, dodaje se raznim jelima kao začin. U Kini se već odavno dobiva iz morske trave. Danas se proizvodi iz glutena pšenice i soje, ili iz melase.
Glutamata ima u mnogim suvremenim kuhinjskim preparatima.

Nature
vin nature de la Champagne, naziv za nepjenušava koja se proizvode u Champagne-i nasuprot pjenušavim vinima toga područja – šampanjcima

Naturel, au
(*franc.*) naravno, prirodno, na naravni način bez naročitih začina;

escalope de veau naturel	naravni odrezak, mesna jela – priređuju se na tavici s malo masti, ulja odnosno maslaca, ili na žaru (roštilju) premazanom uljem. Jela se začinjaju solju (i paprom), bez umaka ili soka, eventualno s malo maslaca
povrće kuhano	u vodi, začinjeno solju, ocijeđeno i posluženo uz dodatak maslaca

Naturšnicl
naravni odrezak

Naut
nohut (*perz.*) slanutak, slani grah, prženo i mljeveno sjeme upotrebljava se kao dodatak kavi; varivo se radi kao grašak

Navaran
bljutav, nezačinjen

Navarno
(*slo.*) označuje samo svareno (jelo) i to: zelje, sočivo, posoljeno – nezačinjeno ili začinjeno uljem ili slaninom

Navržaj
vijenac smokava

Nazimac
krmak od jedne godine, prasac, vepar

Nažegnati
natočiti

Nederlandse koffietafel
(Nizozemska) poslijepodnevna kava, uz koju se služi tučeno slatko vrhnje, pecivo, šunka, razne vrste kobasica, meso, riba, razna pikantna jela, u velikim količinama kao za doručak

Negus
piće slično punču (kuhano vino), ovo omiljeno piće u Engleskoj dobilo je ime po engl. Pukovniku Negusu

Nektar
(*grč.* nektar) 1. u starogrčkoj mitologiji piće bogova koje je davalo besmrtnost i vječnu mladost onima koji su ga pili; 2. slatki sok koji izlučuju biljke. 3. naš izraz: mednica, mednik, medicam, medovina.

Nem
(*lat.* nutritionis elementum) mjerna jedinica za izračunavanje hranjivosti živežnih namirnica u usporedbi s majčinim mlijekom; 1. nem – 1 g majčina mlijeka (sistem uveo prof. Pirgeut)

Nescafé
(neskafe) 1. nes-kava, ekstrakt kave u prašku, ime dobio po švicarskoj tvornici Nestlé; 2. kava se priprema tako da se u šalicu kipuće vode doda jedna ili dvije žličice neskafea; taj ekstrakt može zamijeniti pravu kavu

Neslast
gorčina

Nestl
prežgano brašno s mlijekom, jelo za dojenče

Nešplin
Oskoruša – slična divljim kruškama; često se sadila u blizini vinograda ili voćnjaka jabuka. Ljudi se je držali, kao i jabuke – božićnice, na ormaru i u duge zimske dane pomalo grickali i uživali u njenom pomalo brašnastom slatkastotrpkom okusu. Kad bi pravili mošt od jabuka tada bi im dodavali i nešto oskoruša kako bi jabukovom vinu poboljšali aromu i bistrinu. Ovakvo vino tada bi duljim čuvanjem postajalo sve ukusnije.

Nimet
(*ar*. nimet; božja blagodat, božji dar) hrana, živež, kruh

Nirnbraten
(*njem.* Niere - bubreg) bubrežnjak

Nišeste
(u Dalmatinskoj zagori kažu *mišesta*) nišesta, nešesta (*perz.*) pšenični škrob u prašku koji služi za izradu slatkih jela

Niza
nizac; smokve nanizane na koncu

Nizbedrica
valjušci, „luleki“ od krumpirova tijesta. Naziv *nizbedro/nizbedrica*, za valjuške, koristio se u Bjelovarsko-bilogorskom kraju od davnina. Žene koje su ih pripravljale uzimale su komadić tijesta i trljajući ga dlanom niz bedro (po bedru prema dolje), preko pregače, oblikovale valjuške/luleke i odmah ih bacale u kotao, s kipućom vodom, na ognjištu, kako bi se skuhali. Kuhane *nizbedrice* posluživali su se s raznim prilozima kao slana ili slatka jela.

Nobe-šećer
nobet šećer (*ar. perz.*) kandirani šećer, žuti šećer

Nočar
tele od jedne do tri godine

Noćni bar
(*engl.* Night-club); opći pojam za barove koji posluju (od 21 do 3 sata). To su uglavnom barovi koji pružaju usluge pića i razonode s plesom i varijetetskim programom

Nohut
vidi: naut

Nokli
(*njem*. Nockerl) vrsta tjestenine, žličnjaci, trganci, nokli, njoki, valjušci

Non plus ultra
(*lat.*) *ne postoji bolje;* ponekad susrećemo na etiketama raznih pića. Time se želi istaknuti da je to piće najbolje, da nema boljega; vrhunska kvaliteta, nedostižno u kvaliteti

Nori
najvažnija osobina – nori algi – je obilje karotena, vitamina A imaju četiri puta više od iste količine mrkve, bogate su bjelančevinama i vitaminom B12. Bogate su i vitaminom B i C, kalcijem i željezom.

Normativi
(*lat.* norma) hrane i pića; u ugostiteljstvu propisana količina materijala (namirnica i pića) koja se može potrošiti za pripremanje nekog jela, odnosno pića. Normativi su osnova za kontrolu utrošenog materijala i planiranje nabave, za izračunavanje cijena pripreme, a time i prodajne cijene određene ugostiteljske usluge

Norveški rak
naziv za vrstu malih rakova; kao namirnica upotrebljava se za priređivanje raznih specijaliteta

„Nositi čašicu“
u svatovima mladenka nosi čašicu rakije od osobe do osobe poljubivši starije u ruku, žene u lice, s mlađim muškarcima se rukuje, a mladoženju preskače. Poslije ispijanja čašice svatovi na pladanj stavljaju novac kao dar mladenki. (Posavina)

Nostvica
kečiga (riba)

Nosulja
duguljasta smokva (Krk)

Nougat
(*franc.* nugat); 1. kolač od badema; čokoladna masa s lješnjacima ili bademom. Razlikuje se bijeli (bijela masa koja se na prerezu lako razilazi – načinjena od meda, snijega bjelanca ili od druge mase koja se pjeni i skrućuje; i smeđi – od kojeg se dosta izrađuju razni likovi (cvijeće ...) Poznat je francuski bijeli nougat iz Montélimara); 2. rastopljeni šećer i med vrući se preliju po tučenom bjelanca, tj. po snijegu od bjelanca i posipaju orasima i komadićima voća

Nouvelle cousine - Nova kuhinja
od Carmêove kulinarske revolucije o profinjenosti u umijeću spravljanja jela ništa nije tako stimuliralo finu kuhinju i interesiranje za ishranu kao pokret Nova kuhinja, šezdesetih i sedamdesetih godina prošlog stoljeća. Ekskluzivan krug Francuskih glavnih kuhara odbacio je Escoffierovo nasljeđe (Escoffier se držao klasičnih naputaka za pripremu jela), među njima su bili vrlo maštoviti kuhari, koji su shvatili da nove namirnice na tržištu i novi korisnici otvaraju i nove mogućnosti. Nova kuhinja postala je „hit“ čak i u prčvarnicama. Paul Bocuse (koji je kuhao za predsjednika Giscarda D`Estainga) i njegove kolege, vrlo brzo su dobili pristalice u cijelom svijetu. Cijenili su kontrast jing-jang filozofije, slaganje jela na tanjuru bazirali su na smanjenoj količini namirnica ali uz najneobičnija maštarenja pri posluživanju. Umjesto tradicionalnih ponekad cjelodnevnih „krčkanja“ potrebnih da bi se zgotovio ambiciozan objed otišlo se u drugu krajnost potpunog reduciranja svih vrsta termičkih obrada (raznih oblika kuhanja i pečenja). „Nova kuhinja“ je donijela i apsurdnost i neke pristaše tog pokreta zaboravili su u svojim stremljenjima novim nijansama ono što je najveći francuski gastronom 20 st. Cironsky rekao: „Umjetnost kuhanja, sastoji se u tome da jelo ima prirodan okus“. Prije nekoliko godina, pitali su čuvenog pariškog kuhara Michela Gerarda, što misli o sebi kao jednom od očeva „Nove kuhinje“. Da je znao, odgovorio je, da će ovaj pokret dovesti do spravljanja malina uz polusirovo pileće meso, držao bi se Escoffiera. Svojom knjigom „Sveti plamen“ Bocuse odrekao se vlastitog izuma.

Novoletnica
(*slo.*) obredni kruh, pečen za Novu godinu

Nožemušćade
oraščići, mirodija.
Nožemušćade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu žigericu i u putač, da dâ gušt, i da lipo zavonja.

Nučo
koštica od masline; komine

Nudl
nudla (*njem.* Nudel) tjestenina; valjušci;

šufnudle	krumpirovo tijesto oblikovano u prutiće i

	kuhano u slanoj vodi, poslužuje se kao prilog ili samostalno jelo uz zelenu salatu ili pekmez
ponenudle	jelo: grah s rezancima („paštafažol“)

Nudlbret
(*njem.* Nudelbrett) daska za valjanje tijesta

Nudlvaler
(*njem.* Nudlwalker) valjak za tijesto

Nukle
nuklica; janje od godinu dana

Nuler, nula, nulerica
vrlo sitno (fino, najbolje) pšenično samljeveno brašno, bijelo brašno brašno za kolače
Nularicu smo ostavili za kolače

Nutricionist
(*lat.* nutrire – hraniti) stručnjak za prehranu. Dužnost mu je da planira prehranu, sastavlja jestvenik, menu, kontrolira tehnološki proces, nabavljene namirnice i gotova jela

NJ

Njanja
jelo od ovčje glave, ovčjih nogu, ovčjeg želuca i heljdine krupice. Od ovčje glave i nogica nakon kuhanja meso se usitni, napravi smjesa od kuhane heljde, luka i maslaca i sve se stavi u dobro očišćeni želudac (u sredinu ovčji mozak); želudac se zašije i stavi u zemljani lonac peći u pećnicu oko 2-3 sata (Ruska kuhinja)

Njeguški odrezak
teleće ili svinjsko meso izrezano na odrezak težine 20 dag. Razrezano po polovici (ne do kraja) i ispunjeno režnjevima slanine, ovčjim sirom i pršutom. Zatvoreno čačkalicom ili štapićem za roštilj, peče se na laganoj vatri na roštilju 15-20 minuta. Pečeno, prelije se lozovom rakijom i zapali (flambira)

Njeguški pršut
uzme se šunka svinje težine od 120 kg, nakon toga soli se morskom solju i odstoji 2o-30 dana da bi sol ušla što dublje u pore mesa. Nakon što odleži 30 dana, opere se hladnom vodom i ostavi da tako odstoji nekoliko dana „da se odmori“. Sada dolazi na red dimljenje na bukovom drvu i sušenje od 20 tjedana. Nakon toga provjetravanje na prozračnom mjestu na temperaturi od 8-11 oC. U tom vremenu pršut će se presvući sivozelenom plijesni što je znak njegove zrelosti. Njeguški pršut je iz mjesta Njeguši u Crnoj Gori na visini od 900 metara ispod Lovćena – konzumira se uz lozovaču i sir (mješavinu ovčjeg i kravljeg)

Njeguški sir
originalna vrsta tvrdog sira koji se dobije od ovčjeg mlijeka. Priprema se u Crnoj Gori i nekim dijelovima Dalmacije. Obrađeni gruš se suši na prozračnom mjestu („propuhu“) 2-5 tjedana.

Njoki
(*tal.* gnocco) valjušci, okruglice, žličnjaci. Izrađuju se od propasiranog kuhanog krumpira, brašna, jaja i soli. Kada se umijesi tijesto, otkidaju se komadići, oblikuju u loptice, rastanje u obliku valjka (štapića), popraše brašnom, pritisnu lagano vilicom i kuhaju. Njoki od krumpirovog tijesta su bolji od onih izrađenih od brašna žitarica. Izrezbareni njoki (udubine u tijestu) su idealni za upijanje umaka

O

Obara
1. sitniš od svinje koji se stavlja u kobasice; 2. (*slo.*) ujušad, umokac (telećja obara z žganci); 3. masnoća na vodi u kojoj se kuhaju, bare krvavice i švargla na svinjokolju
Sa obare smo skupili skoro pet litara masti

Obare
(obarine) sitniš od svinje koji se stavlja u kobasice

Obarak
uvarak, dekokt, (dekokt – *lat.* decoquere – skuhati: ljekoviti napitak od kuhanih trava); 1. voda u kojoj se kuhalo neko povrće, služi za nadolijevanje; 2. mesna juha koja služi za nadolijevanje nekih juha i umaka

Obarine
voda u kojoj se što varilo (kuhalo), zelje, meso

Obariti
Kuhati;držati kratko vrijeme u ključaloj vodi, prokuhati

Obarnica
juha koja se dobije od kobasica tj. voda u kojoj se kuhaju kobasice; gudlja, varnica (Hrvatsko zagorje)

Obatnjača
pogača koja se daje prolaznicima

Obed
objed, ručak, obrok koji se jede u podne

Obeliti, objeliti
oguliti (krumpir, luk, voće, …)

Obers
(*njem.* Obers) tučeno slatko vrhnje

Obetica
kolač koji se radi od finog brašna (kao za kruh), razvalja i ispuni mješavinom sira i jaja. Sve se zavije i ispeče (Istra)

Obga
jufka, kora, patura; rastanjeno tijesto; gibanica od obgi sa sirom; obga za pitu

Obgvircati
začiniti

Obid
jilo o podne

Obilit
ogulit (krumpir, mrkvu, jabuku, ..)

Obist
(*slo.*) bubreg, „obistena pečenjka“ – bubrežnjak

Objed
užina, ručak, glavni dnevni obrok jela u 12 sati. Kad su se obavljali poljski radovi objed se nosio i na polje. Kad su se čula zvona crkve u 12 sati jelo je moralo biti na stolu, za što je bila odgovorna glavna gazdarica (ponegdje zvana – *stopanica*; kod Arbanasa (Zadar) sačuvao se izraz *stopanin* – glavar pastirske organizacije, onaj koji je proizvodio sir). Ukoliko jelo nije bilo doneseno na polje u 12 sati to je bila velika sramota za gazdu (domaćina) jer su kopači, orači, kosci ili dr. Isprika je mogla biti samo smrt ili teška bolest, što je govorilo i o odnosu među ljudima – ponosu i ugledu gazde i prema radnicima.

Oblagati
kalupe ili oblike pokriti iznutra tankim slojem lisnatog, prhkog ili kojeg drugog tijesta

Oblata
oblatna, oblanda (*lat.* oblatum – hostija) 1. beskvasni kruh za misu (tanak listić umiješan od brašna i pečen – hostija (žrtva); 2. stara dubrovačka slatkarija, koja se umakala u vino; 3. u slastičarstvu (list od pšeničnog brašna bez kvasca) služi za izradu raznih kolača, izrezan daje se uz sladoled i sladoledne kupove; 4. fino čajno pecivo napravljeno od brašna, šećera, masti,

jaja, kvasca i mirodija pečeno između željeznih kalupa

Oblija
1. (ublija) duguljasti obli kruh u koji se stavi malo grožđica, badema i smokava, odozgor se ukrasi (prošara) vilicom. Kruh se radi za Sve Svete (Hvar, Dalmacija); 2. obla; pogača

Oblivci
nekvalitetan ocat od odlivenog dropa, tropa

Oblizač
sladokusac

Oblizek,i
nešto vrlo ukusno i slasno za pojesti

Oblog
prilog jelu

Oblje, oblice
slatkarija koja se peku na Krku za popove na Dan mrtvih duša i na Badnjak; *oblija* – Cres, Vrbnik)

Oborita riba
obariti – prokuhati, skuhati, popariti (jaja, ribu i sl.); *obarine* – voda u kojoj se što kuhalo; *u žargunu*, riba koja obara s nogu radi svoje cijene(skupoće).
Oborita riba - zovu radi toga što ju gospodija iju, zbog toga što je to plemenita riba (npr. lubin, zubatac, …).

Obraditi
s kamenica ili drugih školjki skinuti (travu) takozvanu bradu

Obrana juha
pod tim pojmom podrazumijeva se juha s koje je obrana (skinuta) mast

Obrati
obrati mast s juhe, cjediljkom obrati pjenu s površine neke tekućine; odstraniti. Pogrešno je „odmastiti“.

Obrazina
dio mesa svinje pri vratu (Benkovac, Dalmacija)

Obremača
drvena posebno izblanjana motka s urezima za podvezače na koju su se vješali lonci i tepsije, a mlada žena je nosila na njoj ručak na njivu za poslenike.

Obriske
otpaci od jabuka, krumpira, ..

Obrljužati
ošurirti, očistiti svinju od dlaka (Benkovac, Dalmacija)

Obrok
količina hrane za 1 osobu

Obrst
(*njem.* Obers) slatko vrhnje; vrhnje, kajmak – na kuhanom mlijeku

Obršlatni
fanjci, kolači prženi na masnoći (mast. ulje), triješće

Obrvka
riba: podlanica, lovrata

Obuz
okus

Obuzovati
okusiti

Ocaklina
(*franc.* glaçure) je pravilan naziv za glazuru, a naziva se još caklina, označuje slatkasti ukrasni sjaj. U kulinarstvu to je premaz, koji je proziran, načinjen od drhtalice ili hladetine, a stavlja se na slatka i slana jela. Mnogi slatki preljevi od čokolade i voća, također se nazivaju ocaklinama, iako ni po čemu nisu staklasti

Ocakliti, glazirati
(glacer – glase) u pećnici pečeno meso preliti vlastitim sokom da dobije sjaj i boju

(svjetlorumenu koricu; torte ili koja druga slatka jela preliti ocaklinom (fondanom) ili čokoladom

Ocat

(*lat.* acetum) kvasina (Dalmacija)

Čisti pravi vinski ocat	radi se od plemenitih ili crvenih vina. Najčešće se koristi za začinjavanje finih salata i nekih toplih jela
Voćni ocat	obično se radi od jabuka. Budući da mu je okus blaži najprikladniji je za začinjavanje dijetalne hrane ali i razrijeđen za piće
Ocat s travama	je vinski ili voćni ocat kojem se dodaju različite ljekovite trave kako bi se pojačao i poboljšao okus
Esencija octa	je koncentrat koji sadrži 25 posto čiste kiseline. Kod upotrebe potrebno je razblažiti vodom, vinom, voćnom rakijom ili šerijem, već prema naputku
Ocat Madeira	radi se od 1 dl octene esencije, 2 dl vode i jednake količine Madeire (portugalsko likersko vino, sadrži 16-20 posto alkohola) doda se 3 dl bijelog vina i 2 dl vode. Mješavinu staviti u bocu i doda se 2 ili 3 grančice metvice (nana) i ostavi da odstoji 6-7 dana. Ovako dobiven ocat služi za pikantna i profinjenih jela. Prije upotrebe metvica se izvadi

Vinski ocat i jabučni ocat	U lonac sadržine 3 l stavite 1 l vode, 1 l običnog bijelog vina ili vina od jabuka, 1 dag na listiće narezanog domaćeg kruha i nekoliko kapi octa. Smjesu dobro izmiješajte i ostavite na toplom 2 do 3 tjedna, dok ne postane dovoljno kiselo. Nakon toga tekućinu procijedite i uspite u boce koje moraju biti dobro začepljene i do korištenja odložene na hladnom, u podrumu
Pivski ocat	2 dag kiselog tijesta i 5 dag grožđica prelijte s 5 l piva (u zemljanoj posudi). Smjesu zagrijavajte na vatri dok ne zavri, nakon toga držite na hladnom 2 do 3 tjedna. Nakon toga procijedite i spremite u boce.
Ocat od rakije	1 l vode pomiješajte sa 1/16 l rakije od raži, 1 žlicom meda i 5 g vinske sriježi (vinski kamen, birsa, bersa, tartarat, vajnštajn). Držite na toplom mjestu po prilici 2 mjeseca, tj. dok se ne ukiseli. Prelijte u boce.
Ocat od voćnih otpadaka	50 dag osušenih ljusaka od voća ili otpadaka bilo kojeg voća (na štednjaku), 1 l vode, 1/3 l raženjače ili šljivovice i nekoliko zrna gorušice stavite u zemljani lonac, pokrijte laganom prozračnom tkaninom i odložite na sunce ili toplo mjesto. Možete po želji obojiti šećernom bojom (karamelom). Ocat procijedite, pretočite u boce i začepite.
Aromatski ocat (ocat od začinskih biljaka i	S nekoliko kapi takvog octa možemo dati umacima i salatama okus i miris željenog začina. Aromatski ocat priprema

začinski ocat)	se prelijevanjem začinskog bilja i začina običnim octom i drži duže vrijeme u nepunim, lako zatvorenim bocama s dugim vratom na suncu ili na toplom mjestu. Preporučuje se ocat u boci svaki dan promućkati. Bilje i začini, koji su u međuvremenu pali na dno boce, nakon 2-3 tjedna dovoljno će se izlučiti. Ocat se procijedi nekoliko puta kroz lanenu tkaninu, pretoči u male boce, začepi i odloži na hladno u podrum.
Ocat od zubovca (bertram ili estragon ocat)	5 dag lišća zubovca (estragona) osušenog na suncu i bez peteljki i 3 lučice kozjaka preliju se sa 3 l dobrog vinskog octa. Nakon dvotjednog stajanja na suncu i svakodnevnog mućkanja procijedi se i pretoči u male boce. U takav ocat možete staviti, radi boljeg okusa, i: 3-4 kore limuna, 2-3 dag svježe lazarkinje (jaslenjak, mirisni broč), 1 dag lišća lovora, klinčića prema ukusu, matičnjak (melisa), majčine dušice i cimeta.
Ocat od kozjaka ili češnjaka	10 dag kozjaka (češnjaka ili arpadžika) prelije se 1 l vinskog octa i ostavi u boci s dugim vratom. Nakon 2-3 tjedna se procijedi i pretoči u manje boce.
Ocat od začinskog bilja	Uzmite po 1 dag lišća čubra, zubovca, bedrenice i oguljenog kozjaka, po ½ dag lišća celera i vlasca, po 2 g metvice i soli, ¼ češnje češnjaka, 1 paprika, 2 klinčića, 1 list lovora, kora 1 limuna i malo matičnjaka (melise), majčine dušice i bosiljka (ili kopra, dragušca, krasuljice), prelijte vinskim octom i nakon 2 tjedna stajanja na suncu procijedite. Prelijte u manje boce.

Ocet
(*slo.*) ocat
sadni ocet – voćni ocat

Ocidina
1. čorba od zelja (Hrvatsko primorje, Dalmacija); 2. talog, kaljuža

Ocijediti
ocijediti vodu od povrća (salate) kuhanog povrća, s tjestenina i sl.

Octika
osteljika; kiselo vino

Ocurek
ocvarak, čvarak (nastaje pri topljenju slanine u mast)

Ocvirek
(*slo.*) čvarak

Ocvirkov kruh
(*slo.*) kruh sa čvarcima

Ocvreti
(*slo.*) ispržiti

Ocvrtek
(*slo.*) uštipak, krafn

Odabirati
(sortirati) razvrstati namirnice (meso, perad, ribu, voće) prema njihovoj kvaliteti tj. namjeni

Odar
dugački stol od trstike na kojem se suše smokve

Odležati
staviti da odleži govedinu, divljač, jabuke, kruške, brašno i dr.

Odlupljivanje
kuhana jaja odmah nakon kuhanja staviti na nekoliko sekundi u hladnu vodu da bi se ljuska lakše dala skinuti

Odrezak
(šnicl – *njem.* Schinitzel) tanko odsječen i na masti pržen komad mesa; komad mesa pripremljen na jedan od raznih načina

Odrezak Holstein
Dobio je ime po tajnom savjetniku Friedrichu von Holsteinu (1837.-1909.) „sivoj eminenciji" pruskog dvora. Po njegovim uputstvima odrezak je pripremio šef kuhinje restorana Borchardt u Berlinu i od tada se nalazi na jestvenicima mnogih ugostiteljskih objekata.
Teleće odreske treba uvaljati u brašno, peči u vrućoj masti, posoliti i popapriti, i staviti na zagrijani pladanj. Ispečeno jaje na oko staviti na svaki odrezak. Odozgo ukriž mogu se složiti inćunovi fileti i ukrasiti kaparima. Bijeli kruh prepržite, narežete na male trokute, premažete maslacem, naizmjence stavite na kruh sardine, ploške sušenog lososa i kavijar. Stavite oko odrezaka i poslužite s prilogom kao: kuhani grah, pirjane pečurke i pečeni krumpir.

Odrinja, odrina
1. pegola (čardaklija) pred kućom napravljena od vinove loze (Dalmacija); 2. naročita vrsta loze, *krivaja*, koja se pruža nad oborom ili terasom pred kućom (Čilipi)

Odrna
loza na uzdignutoj podlozi uz kuću, brajda

Odvojiti
odvojiti meso od kosti (govedina, teletina, divljač ...)

Odžak
1. dimnjak. 2.otvoreno ognjište s kojega ide dim neposredno u dimnjak
Obisili smo divenice u odžak da se suše.

Office
(engl.) konobarska pripremnica

Ofuriti
(blancher – blanše) znači neku namirnicu preliti vrelom vodom, npr. slatko zelje, mozak, kelj, itd.

Oganj
vatra

Ognjanka
naziv za kuhinju (sela na Papuku)

Ogorel
zagoren

Ogrest
vrsta vinove loze, sitnog i tvrdog zrna

Ogrizina
grozd bez zrna (Benkovac, Dalmacija)

Ogrušati
(*franc*. pocher; *njem.* poschieren) kuhati jaja u vodi koja struji a ne vri (ključa) tako da se bjelanjak skruti; kaže se i „izgubljena jaja" - ogrušena jaja

Oka
mjera za težinu (1,225 kg), tekućinu (1,25 l); dvolitra
Daću ti oku žita za sime, a ti ćeš mi vratit dvi kad ovršeš.

Okajati
dimiti; okajati meso: sušiti na dimu

Okanušiti
uzeti ribu kao kanjuš (uobičajeno polutajno prisvajanje)

Oklagija
(*tur*. oklagu) pakljunača, valker, trilica, takača, sukaljica, valjalo; kuhinjski alat,

(deblji ili tanji obli štap) za valjanje tijesta, jufke

Okomina
kora od krumpira (Dalmacija)

Okra(j)čić
svinjski okrak (buncek)

Okrepčevalište
okrepčevalnica (*slo.*) bife gdje se služe pića i hladna jela

Okruška
1. hladna juha s kvasom i osnovnim sastojkom povrćem. U masu se može umiješati hladno kuhano meso ili vino u omjeru 1:1. Ovisno o tome okroška se zove povrtna, mesna ili riblja. Uzimaju se najbolja povrća, mesa ili ribe pazeći da uvijek budu svježi i kvalitetni. U staroj ruskoj okroški najviše se kombiniralo meso svinjetine, purana i tetrijeba (tj. meka svinjetina, perad i divljač). Od riba najpogodnije su: linjak, grgeč i smuđ (Ruska kuhinja); 2. papazjanija

Okrut
bačva

Olba
stara mjera za tekućinu (oko 7 dl) (Posavina)

Oliga
sitna riba; „ …*i siromašnom je narodu zimi mila hrana“*

Oligar
gavun (vrsta ribe)
Olika
maslina

Olla podrida
gnjili lonac – španjolski, vidi: Najpoznatija svjetska jela

Olla Cocida
španjolsko narodno jelo od smjese mesa, mirodija i povrća. Kaže se: da bi se pravilno priredilo potrebno je – velika vještina, veliki broj gostiju i dosta novaca za namirnice, vidi: Najpoznatija svjetska jela

Olito
krvavica, crijevo (Hrvatsko primorje, Krk, Istra)

Olotrenje
žderanje, proždrvstvo, pijanstvo

Omač
omak (*tur.*) 1. vrsta domaćih kvadratnih rezanaca za juhu/čorbu; 2. staro jelo koje se konzumiralo za doručak a radi se od prosenog brašna i 3-4 jajeta. Umijesi se čvrsto brašno, rastanji i iskida na veće komade i, kad se osuši izreže na široke rezance. U pol litre zagrijanog mlijeka stavi se tijesto i kuha. Kada mlijeko potpuno uvri, tijesto je kuhano i „omač“ se prelije sa 20 dag kajmaka, ili se radi na taj način da se u posudu ulije malo mlijeka, stavi nekoliko jaja, malo brašna i miješa dok se sve dobro ne skuha, posoli se i jede na taj način da se umače kruh

Oman
ivanjsko zelje

Omantalana riba
frigana riba koja je prvo umočena u smjesi jaja i brašna.
Riba koja ima kiselkasti okus (mačka, raža, pas i njima slične ribe) prije pripreme se *potrusi* (usoljena i *nalučena* stavi se pod teret), ocijedi istisnuta tekućina i tada se umoči u mješavinu jaja i brašna i friga.

Ombolo
vidi: Lumbul

Omela
(*tal.* offela) jelo; tjestenina od krumpira i brašna. Načine se male četverouglastaste „taškice“, koje se pune željenim nadjevom: špinat, meso, kobasice i dr. (Tal. kuhinja)

Omelo
krpa kojom se omete peć, prije nego se metne u nju kruh (hljeb)

Omendula
bajam, badem (Dalmacija)

Omlet
(*franc.* omelette) vrsta jela od jaja (cvrče). Omlet je jelo Sredozemlja tj. jelo talijanskih i španjolskih seljaka koje su preuzeli dvorski kuhari. S vremenom se način pripreme usavršavao i specifičnim dodacima pa mu se davalo i ime pojedinih odličnika. Po masnoći na kojoj se priprema prepoznajemo porijeklo jela. Maslinovo ulje ukazuje na talijansko ili španjolsko porijeklo, maslac – najvjerojatnije na francusko. Dodatak ruma govori da ima porijeklo s Antilskog otočja.
Jedna od bitnih stvari kod omleta je tava, koja mora biti od lijevanog željeza da ravnomjerno drži temperaturu. Prvo se zagrije tava, dodaje masnoća, pojačava temperatura i dodaju već razmućena jaja. Omlet mora biti na krajevima (rubovima) čvrst a u sredini čvršći, ali još tekuć.
Omlet se peće bez miješanja i mora se oblikovati pravilni omlet (palačinka) i biti blijede boje.

Dijelimo ih u dvije grupe:

slani omlet	koji se služi kao predjelo (s graškom, šunkom)
slatki omlet	koji se poslužuje kao desertno jelo; najpoznatiji su: - Stefanijin omlet (omelette Stéphanie) - Omlet s marmeladom (omelette aux confitures) - Omlet iznenađenja (omelette surprise ili omelette norvégienne) - Omlet poput nabujka (omellette soufflé)

Omlet poput nabujka (omellette soufflé)
Desertni omleti pripremaju se uvijek barem za dvije osobe, i to po narudžbi (*à la minute*)

Omrsak
masnoća, masno, jako, jelo

Omrviti
(pohati; *franc.* paner, *njem.* Einbröseln) panirati meso, ribu ili druge namirnice; pobrašniti, umočiti u razmućena jaja i uvaljati u mrvice

bečki	namirnicu najprije povaljati u brašno, zatim umočiti u razmućena jaja pa uvaljati u mrvice
engleski	namirnicu najprije povaljati u brašno, zatim umočiti u bjelance stučeno s malo ulja pa uvaljati u mrvice

Omune
mahune, buranija (Benkovac, Dalmacija)

Opaluv
kruh pečen na žeravici

Oparnjaci
čvarci dobiveni prženjem masnoće (sala) sa crijeva

Oparuša
(vrsta pite) pšenično se brašno zakuha u kipućoj vodi. Prelije se u lim (pleh) za pečenje i prelije jajima razmućenim u mlijeku. Peče se u zagrijanoj pećnici oko 10-15 minuta

Opaša
pastrma (meso koje se suši i ostavlja za zimu)

Opečenec
popržen kruh

Opekanci
krušno pecivo koje pripremaju vojvođanski Slovaci za Badnje večer.
Od brašna, soli i vode umijesi se glatko tijesto i stavi da odstoji. Nakon toga se razvuče na centimetar debljine. Ostavi se oko pola sata i nakon toga se izreže na

rezance duljine 5-6 centimetara i centimetar debele. Ispeku se u zagrijanoj pećnici kao kruh. Kada su pečeni, nakratko se stavljaju u kipuću vodu da se popare, stave u posudu za posluživanje i pospu mješavinom maka i šećera

Opitnjak
1. vrsta pite (kolača); 2. krajevi „jufke“ od baklave koji prelaze preko ruba tepsije (lima) odrežu se i ispeku. Pečeno se zalije šerbetom kao i baklava

Oplača
vrsta kolača (Vrbnik, Krk)

Oplaka
bućkuriš, slabo vino

Opojište
1. svako piće koje može opojiti; 2. žitno piće; 3. pivo, koje opija

Opojnina
(slo.) opojno piće

Opol
vrsta primorskog, posebno dalmatinskog svjetlocrvenog (ružičastog) vina; „na po crno na po bijelo“; *srednji opol* – vino otvorenije boje, *vatreni opol* – crna vina srednje ili umjerene boje.

Opolac
vrč za vino

Opornjak
masnoća sa svinjskih crijeva

Opotičiti
(*slo.*) namazati nadjevom, opotičena sladica – kolač s nadjevom

Oprnjak
plučica (pripremljena kao jelo)

Opresnik
(*slo.*) beskvasni kruh, prijesnac, presnac

Opr(i)šnjak
prijesan kruh (hljeb)

Opsenka
vrsta kruške

Opsluživati
slaviti, svetkovati

Opsunce
kod prvog susreta mladenaca i mladenke, u kući mladenke, primili bi se mladenci i tri puta okrenuli opsunce; tj. u smjeru okretanja sunca, od istoka prema zapadu. Tada bi gospodar rekao: *Sad se kušnete* (Turopolje)

Opuh
prekrupa, bungur, trganci (Delnice)

Opurak
pogača

Oraščić
vrsta kolača (s kvascem, mlijekom i vodom, umiješeno brašno, izrezano na pravokutne komadiće, peče se na vreloj masti

Orešec
ukusni plod vodene biljke koja raste u Strugu (kanal kroz Lonjsko polje)

Orangeat
(*fran.*) naranča; kandirana kora gorke naranče, bogata uljem, gorkasta aromatična okusa, žućkaste boje

Orašak, muškat
u kuhinji se kao začin jednako upotrebljava i prah od cvijeta („macis“) i prah od oraška. Naribani muškatov orah služi uglavnom kao fina mirodija za juhe i kolače. Cvijet u prahu, koji ima nešto više masti nego orašak, često se upotrebljava za pecivo. U tropskim se krajevima čitav plod zajedno sa sjemenom ljuskom ukuhava u šećeru i služi kao poslastica.
Muškat se ubraja među najstarije začine. Orah se posipa vapnom da bi se sačuvao od insekta.

Orgija
(*grč.* orgia) raskalašena gozba, raspojasano slavlje na kojem se ne poštuju pravila kulturnog ponašanja i moralne norme, jer su sudionici više-manje u alkoholiziranom stanju

Orgula
orkula; velika maslina (Korčula)

Orkulić
zemljani sud s dva drška (*grlin mu je uzak, služi za ulje, vodu i vino*; Dubrovnik)

Oriz
(*grč.* oryzon) riža

Orižica
kobasica u kojoj ima riže

Orkula
1. vrsta sitne masline (Skradin); 2.velika smokva (Dugi Otok)

Orlean
(prema francuskoj formi imena Španjolca *fr*. orellane) vrsta lijepe crvene boje; dobiva se od biljke Bixa orellana. Upotrebljava se za bojanje tkanine i mliječnih proizvoda (sira, maslaca, margarina)

Orly
*(franc.*à la Orly) predgrađe Pariza; način pripremanja jela koji se sastoji u tome da se napravi tekuće tijesto (kao za palačinke) pomoću piva i u to se umoči meso ili riba, pa se zatim stavlja u vruću duboku mast

Oroz
pijetao (a ne kokoš) od kojeg se u Slavoniji za poklade kuhala čorba s rezancima.

Orval pivo
tamno pivo trapista iz Orvala

Orzo
ričet, ječmena kaša (Dubrovnik)
Dobar kruh je rumen kao rucela; nad rucelom nije žita (rucela znači najbolji kruh)

Osaka
staro Dubrovačko piće koje se radilo, najvjerojatnije, od fermentiranog voska. Stara riječ za vosak je – osak.

Osep
ošep; graničarsko jelo od kuhanih šljiva (Lika)

Osivci
brašno koje ostane poslije sijanja kroz gusto sito
Imamo dosta osivaka, mogla bi ispeć kruv za kerove

Ossobuco
u doslovno prijevodu, ovo talijansko jelo, teleća koljenica, znači *„kost s rupom“*. U sjevernoj Italiji koljenicu režu poprijeko na ploške i radi toga svaka ploška ima u sredini komad šuplje kosti. U rupi se nalazi moždina koja se ne smije izvaditi.
Koljenicu izrežite na pet, šest ploški, uvaljajte u brašno i na vrućem ulju u tavi pecite s obje strane dok ne zažuti, posolite i popaprite. Premjestite u posudu za pečenje, prelijte bijelim vinom, juhom, klinčićima i pirjajte u pećnici. Na preostalom ulju popržite kosani luk, zdrobljeni češnjak, narezanu mrkvu, poriluk, celer, dodajte začine (strugane limunove kore, kadulje, majčine dušice, ružmarin) i pire od rajčice. Dobro izmiješajte i još malo pržite.
Dobivenim umakom prekrijte pržene ploške mesa i poslužite kuhanom rižom ili špagetima preliveno maslacem i posuto struganim sirom.
Ploške koljenice obično se prže na ulju ali iznimno i na maslacu. U umak (povrće) se mogu dodati i kosane srdelice.

Ostika
ocat

Ostinut
ohlađen

Ošap
sušeno voće (šljive, jabuke, kruške)

Ošećerit
posuti šećerom, pošećeriti, zašećeriti
Kad nemaš sira, mogla si malo ošećerit ove tvoje fanke

Ošljak
vrsta ječma

Oštarija
(*tal.* osteria) krčma, gostionica, birtija

Oštarijaš
krčmar

Otaščak
prvi jutarnji obrok, zalogaj nakon kojeg čovjek više nije gladan (Dalmacija)

Otrubica
posije, mekinje

Otučak
oruljeni klip kukuruza

Ovas
zob

Ovasnica
pura (žganci – palenta) od zobi (ovasa) (Istra)

Ovca
jalovica, dvizica, ovca „djevica“, to znači ovca koja se još nije janjila, a već je u drugoj godini života. Njezino meso je sočnije od mesa janjeta, a ima ga i više. Jalovicu treba nešto dulje peći od janjeta

Ovčenik
(gruševina) skuhano mlijeko s puno masnoće, stavi se s posudom u drugu posudu u kojoj vri voda. Kuha se dalje (mlijeko) uz stalno miješanje dok ne postane gusto kao rijetki pekmez. Posoli se i poslužuje ohlađeno s toplim domaćim kruhom ili pogačom

Ovčja ili kozja pastrma
(riječ pastrma označuje pojam – usoljeno i sušeno meso koje je bilo prethodno u salamuri). Za ovčju i kozju pastrmu uzimaju se samo kastrirani i dobro uhranjeni ovnovi, jarci, jalove ovce i koze. Da bi pastrma bila što bolja izdvajaju se iz stada i posebno se uhranjuju

Ovčja stelja
dimljeno ovčje meso (lopatica i but) bez kosti. Nakon što je posoljeno i odležalo 15 dana, suši se na zraku jedan dan pa se onda hladno dimi 20 dana na bukovini ili smrekovini. Kada je dobilo lijepu smeđu boju, suši se na zraku do konačnog dozrijevanja oko četiri mjeseca. Stelja se kuha s povrćem i poslužuje po želji sa salatom od luka, sirom, hrenom

Ovčji sir

Ovčji sir u marinadi

posut mravincem (origanom) uz domaće crne masline i motar – prava je delicija uz čašu crnog vina

Ovnetina
meso ovna, pečenka

Ovsenica
ovsenjak; zobeni (ovseni) kruh

Ovsenjak
ovsjak; zobena (ovsena) čorba/kaša

Ovomaltine
piće od ekstrakta slada, jaja, mlijeka, kakaa

Otva
(utva) divlja patka

Ozim(a)ec
ječam koji se sije u jeseni

Oženjeni žganci
(*slo.*) žganci od brašna i krumpira

Ožet
ocijediti

Ožica
žlica

Ožimica
voda koja preostane nakon ožimanja (cijeđenja) sira

Ožljeva
glavobolja od prevelike količine vina

Ožljeviti se
prepiti se

Ožornik
pijanac

Oxo-bouillon
(*njem. franc*.) nadomjestak za juhu, u kockicama

Oystersauce
(*engl*.) ojstersos; umak od kamenica, engleski (ili kineski) tvornički napravljeni umak od kamenica uz dodatak egzotičnih pikantnih začina. Poslužuje se uz bifsteke, ramsteke, šatobrijane ... Ne treba ga zamijeniti sa seafood-coctail sauce

P

Pabušina
potrbušina, slabina
Daj mi meso ispod pabušine - ispod rebara.

Pac
(*njem.* Beize) salamura, marinat, rasol, marinada; tekućina u koju se stavlja meso u rasol

Pacast
(*njem.* patzig) gnjecav (npr. kruh)

Pacati se
močiti se u salamuri

Pačarica
pita u koju se stavlja pače

Pače
pača, (*perz.*) 1. drhtalica, hladetina, piktija, vidi: furda; 2. čorbasto jelo od ovčjih ili goveđih nogu s octom i češnjakom; 3. pače pasulj – kuhan grah (pasulj) s octom i češnjakom

Pačnjača
pita od mesa i masti što se skine s volovskih nogu od vola zaklanog za pastrmu

Paćika
ostaci prerađenih maslina (Dalmacija)

Padela
(*tal.* padella) tava, tiganj, prosulja, prsura, posuda u kojoj se peče

Paella
(*španj.*) paelja; čuveno španjolsko narodno jelo, koje su zapravo izmislili Arapi i nazivali ga „baqiyah“, pripremljeno od riže, nekoliko vrsta školjaka, piletine, artičoka, rajčica i ostalog povrća, pikantno začinjeno s mnogo papra, paprike, šafrana, kajenskog papra, luka, češnjaka i maslinova ulja. Priprema se u velikoj željeznoj tavi, paelja-paelleras, tava nema držak nego dvije ušice. Po starom običaju paella se jede drvenom žlicom iz tave, na taj način *zbližava sve sudionike*. Vidi: Najpoznatija svjetska jela

Pagadebit
vinova loza bijela grožđa osobito rodnog (urodom toga grožđa plaća seljak svoje dugove)

Paillarde
(*franc.*) vrlo tanki odresci goveđeg ili telećeg mesa na žaru, na brzinu ispečeni

Pain
kruh, ali i jedna vrsta paštete pravljene u obliku (kalupu) bez kore od tijesta

Pajcati
mokro usoliti

Pajcek
prase

Pajdaš
drug, prijatelj; pajdašiti se – drugovati, družiti se

Pajdovati
poseban proces u mljevenju brašna (Posavina)

Pajice
drop, kom, nakon otakanja vina

Pajšl
(*njem.* Bäuschel, Beuschel) životinjska utroba; plućica (bijela džigerica) uobičajen izraz za jelo od plućica. Radi se na gusto ili na rjeđe: s krumpirom ili bez njega

Pajzl
(*njem.* Beisel) drugorazredna krčma, gostionica

Paklama
kaplama; vrsta finog bijelog kruha, somuna

Pakljun
pakjun; razvaljeno tijesto od kojeg se izrađuju rezanci ili krpice (Istra)

Pakoleć
naziv za smjesu različitog samoniklog jestivog povrća (Dalmacija)

Palace
od *lat.* palatium – velika zgrada, palača; često naziv za luksuzne hotele u središtu grada

Palačinka (naša riječ – *prevrta, privrta*)

(*mađ.* palacsinta) jelo od mlijeka i brašna s različitim nadjevima; (prevrta); peče se na masti ili ulju.
Po legendi, suvremene palačinke osmislio je kuhar pape Gelasia I. (492-498) kada je 2. siječnja 492. godine u Vatikan došlo toliko hodočasnika da je uzmanjkalo hrane, a našlo se samo jaja i brašna. Novootkrivena slastica osvojila je Europu, a u Francuskoj se uobičajeno prže za Svijećnicu.

Omiljeno jelo od tijesta kojem je lako promijeniti okus sa slanim ili slatkim dodacima, preljevima i nadjevima, kuhari rado pripremaju s malo mašte u glavno jelo ili desert. Pritom nije važno jesu li palačinke male ili velike, debele ili tanke, hrskave ili mekane. S vremenom im se izgled i okus mijenjao, pa se danas nude u stotinu i jednom kulinarskom izdanju.
Palačinke se mogu ispeći i bez tave – potreban je samo vrući kamen prikladne veličine. Tako su, naime, palačinke pekli drevni Egipćani oko 2600. godine prije nove ere. Nešto kasnije izmislili su i pećnicu od gline u kojoj su pekli kruh, a palačinke su našle svoje mjesto na njezinoj površini. Ta je tehnika pečenja palačinki bila, kako se čini, vrlo uspješna pa se tava za njih nije pojavljivala još mnogo stoljeća. Svoj su procvat palačinke doživjele pojavom korizmenih obreda uvedenih 461. godine. Brašno od kojega su načinjene postalo je simbolom životne tvari, mlijeko nevinosti, a jaje ponovnoga rođenja. U 9. stoljeću, kad su kršćanski crkveni kanoni propisali uzdržavanje od mesa tijekom korizme, palačinke su postale još cjenjenije. Do 13. stoljeća svečanost palačinki postala je tradicijom u Velikoj Britaniji, Njemačkoj i skandinavskim zemljama. Čak je uvedeno i posebno „palačinkino zvono“ koje je za korizme pozivalo vjernike u crkvu. Prema priči, neka je Engleskinja, začuvši crkveno zvono baš u vrijeme dok je spravljala palačinke, odmah potrčala u crkvu nesvjesna da u rukama još drži tavu s vrućom palačinkom. To se poslije razvilo u godišnju utrku u kojoj su mjesne kućanice trčale prema crkvi neprestano okrećući palačinke u tavi. Slične se utrke održavaju i danas u gotovo cijelom svijetu, premda je religiozno značenje utrke s palačinkama potpuno zaboravljeno. Pravila – su strogo utvrđena – staza je dugačka 380 metara, sudionici moraju imati pregaču i kuharsku kapu na glavi, a palačinku u tavi moraju okrenuti najmanje tri puta. Najprije su na natjecanjima sudjelovale samo ženske osobe starije od osamnaest godina, no poslije su se utrkama pridružili i muškarci. Svake se godine stotine natjecatelja marljivo pripremaju za novu utrku nadajući se da će se baš oni ovjenčati pobjedom.

Kod nas uglavnom „postoje“ tri naziva palačinki obzirom na nadjev:

zagorske	sa sirom i vrhnjem i zapečene u zemljanoj posudi
primorske	nadjev od suhih smokava, mljevenih oraha i

	preljevom (šodo) od bijelog domaćeg vina
istarske	nadjev od tikvica, mrkvica, rajčice, luka i začinima – mravinac, majčina dušica, češnjak; sve posuto ribanim ovčjim sirom

Palenka
paljka, poljka; tijesto od raženog brašna oblikovano u pogaču (veličina tanjura i prst debela) prelije se rastopljenom kosanom mašću ili kiselim vrhnjem. Peče se na 180 oC od 45 – 60 minuta (Međimurje)

Palenta
(*tal.* polenta) **1.** jelo od kukuruznog brašna (žganci, pura, kačamak). Prije otkrića Amerike, iz koje je donesen kukuruz, palenta se radila od heljde ili prosa. Služi kao prilog brodetu i raznim drugim pirjanim jelima. U mliječnim restoranima poslužuje se s kiselim ili slatkim mlijekom

Zanimljivo je kako su posvuda gdje poznaju palentu jedinstvenog mišljenja da je valja kuhati u bakrenom loncu, te da se ne smije rezati nožem, već tankom uzicom. Netko će možda reći da naši pradjedovi nisu poznavali čelik koji ne hrđa i da su zato kuhali u bakrenoj posudi. Pa ipak, želimo li skuhati uistinu dobro palentu, moramo je kuhati u bakrenom kotliću i miješati drvenom lopaticom, onom za miješanje palente; to je ujedno i prvi savjet. Zakuhava se obično onolika količina osoljene vode koja odgovara količini brašna, a za svaki slučaj moramo imati posebno malo kipuće vode, ako bi palenta bila pretvrda. Važno je da istresemo brašno u vodu tako da se ne naprave grudice. Moramo odabrati oštro kukuruzno brašno, koje doduše moramo duže kuhati, ali je zato ukusnije. Palentu valja miješati od trenutka kada saspemo brašno u vodu do trenutka kad je poslužimo na stol. Osim toga, valja miješati u krugu, uvijek u istom smjeru. Što je duže kuhamo, bit će bolja i lakše probavljiva. Pravu palentu moramo kuhati oko jedan sat. Seoska palenta se priređuje od oštrijeg brašna, a želimo li mekanu palentu, upotrijebimo meko brašno. Za svakih 10 dag brašna pripremimo 3 dl vode. Nakon pola sata miješanja, palenta se počinje odljepljivati od kotlića, no dobri je poznavatelji miješaju još najmanje pola sata, i tada je izvrsna.
Palenta koja je ostala od prethodnog dana drugog jutra se malo popekla i jela uz bijelu kavu umjesto kruha. Za večeru se jela uz „težačku“ salatu – salatu od radića s fažolom;
2. kukuruzna krupica kuhana u zamašćenoj slanoj vodi.
Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na ***zvacet*** *ili* ***na lešo*** *kuhanim, sa salatom, s jajima,* ***broskvama,*** *zeljem,* ***brudetom****, friganom robom i t.d.*
Ostatke ohlađene palente možete pripremiti na slijedeći način: oblikujte žličnjake, kuglice ili kocke, vrlo ih kratko popržite na masnoći pa svaki komad prelijte umakom od rajčice, kosanog bosiljka, češnjaka i peršina, sve poprženo na masnoći i začinjeno solju i paprom. Prije posluživanja pospite ribanim ovčjim sirom (paškim).
Palenta, ovčji sir i mošt bila je redovita hrana u vrijeme berbe grožđa u Istri.

Paleta
drvena zaobljena daščica za paletanje (gnječenje, stiskanje) slanih srdela u barilu

Palmin šećer
sok dobiven iz peteljke cvata raznih palma, prije svega šećerne palme, koji se ukuhava u sirup i zatim u žitku smeđe sladnoslatku masu, Jaggery. Palmin se šećer kod nas teško može nabaviti

Palmino ulje
jestivo ulje koje ima slab miris po ljubicama, a dobiva se u Zapadnoj Africi i Južnoj Americi; tiještenjem ili iskuhavanjem iz plodova uljne palme. Kod nas je to ulje važna sirovina u proizvodnji margarina, a i vrlo vrijedno jestivo ulje

Palmino vino

Palmino vino također nazivaju i ***Palm Toddy*** ili ***"Kallu"*** u Malayalam (കള്ള്) i tamilski jednostavno **Toddy.** Piće je pripremljeno iz raznih vrsta palma , kao što su *Palmyra*, i *kokos palme*. Palmino vino, kao napitak, vrlo je često u različitim dijelovima Azije i Afrike, i naziva se raznim imenima, kao što su *emu* i *oguro* u Nigeriji, Nsamba u Kongu, *nsafufuo* u Gani, *kallu* u Južnoj Indiji , *tuak* u Sjevernoj Sumatri i Indoneziji, *goribon* (Rungus) u Sabahu, Borneu , a *tuba* na Filipinima, Borneu i Meksiku. Na Filipinima se *tuba* odnosi i na svježe dobiveni slatkasti *sap* i *crveni lauan*. Toddy se također konzumira u Šri Lanki i Mianmaru. Proizvodnja palminog vina doprinijelo je ugroženosti nekih vrsta palmi, kao što je čileanska palma *(Jubaea chilensis).*

U Africi se koristi za pripremu vina najčešće *palma datulja* (datepalms; *Phoenix sylvestris, palmyra, jaggery* (*Caryota uren*) ili ulja palmi, kao što je *(Elaeis guineense)* ili iz *kithul* ili *nipa.*

U Indiji i Južnoj Aziji se koristi *kokos palma* i *palmyra (Arecaceae* i *Borassus*).

U južnoj Africi, palmino vino (Ubusulu) se proizvodi u Maputaland, područje na jugu Mozambik između planine Lobombo i Indijskog oceana. Uglavnom se proizvodi iz palme *lala* (*Hyphaene coriacea*) rezanjem stabljike i prikupljanjem soka. U središnjem dijelu i zapadnom Kongu vino nazivaju *malafu*. Postoje četiri vrste palminog vina u srednjem i južnom Kongu. Od palminog ulja proizvodi se *ngasi, dibondo* dolazi iz palme *rafija, cocoti* iz kokosove palme, i *mahusu* iz kratke palme koja raste u savani zapadnog Bandundu i Kasai provincije.

U Tuvalu, *Toddy* se prepoznaje iz niza palmi koje se mogu vidjeti prema Funafuti International Airport.

U nekim dijelovima Indije, palmino vino se proizvodi isparavanjem nerafiniranog šećer *jaggery*.

Jačina alkohola u palminom vinu postiže se tijekom destilacije, te se naziva različitim imenima, ovisno o regiji (npr. *arrack, village gin, charayam*, i *country whiskey).* U Nigeriji, obično se naziva *ogogoro*. U nekim dijelovima južne Gana destilirano palmino vino nazivaju *akpeteshi* ili *burukutu.* U Togo nazivaju *sodabe*, na Filipinima *lambanog*.

U Indiji, palmino vino ili Toddy je služio kao *ni neera* ili *padaneer* (slatko bezalkoholno piće) ili *kallu* (kiselo piće od fermentiranih soka, ali ne tako jaka kao vino). *Kallu* se obično pije ubrzo nakon fermentacije do kraja dana, jer postaje sve više kiselo iz dana u dan. Vino koje poprima okus octa smatra kratkotrajnim ali se u hladnjaku može produžiti, kratkotrajno,njegova pitkost.

U Karnataka , Indija, palmino vino obično dostupno je u trgovinama pod nazivom *Toddy* (poznat kao *Kalitha Gadang* u Tulu, *Kallu Dukanam* u Telugu, *Kallu Angadi* na kanadskom engleskom ili *Liquor Shop* na engleskom).

U državi Andhra Pradesh (Indija), *Toddy* je popularno piće u ruralnim dijelovima. *Kallu* se prikupljaju, distribuira i prodaje ljudi kaste Goud ili Gownla. U selima ga piju svaki dan nakon posla. Postoje dvije glavne vrste *kallu* u Andhra Pradesh, *Thadi Kallu* (od Toddy Palmyra stabala) i *Eetha Kallu* (iz niže datulja palme, ispod 15 metara visok). *Eetha Kallu* je vrlo slatko i manje opojno, dok je *Thati Kallu* jače (slatko ujutro, kisela u gorko-kiselo u večernjim satima), a vrlo opojno. Ljudi uživaju kallu odmah po rušenju stabla. Sišu Sok iz lišća držeći ga u ustima, a *Goud* iz *Binki* tako da istiskuju sok lišća u kallu lonac.

Palmino vino važnu ulogu u mnogim obredima u nekim dijelovima Nigerije, i u srednjoj i zapadnoj Africi. Gosti na svadbama, svečanostima pri rođenju i pogrebima poslužuju se u većim količinama. Palmino vina često je pomiješano s ljekovitim biljem za otklanjanje različitih fizičkih tegoba. Kao znak poštovanja preminulom pretku manja količina vina se prolije na zemlju ("Kulosa malafu" u Kikongo ya Let). Palmin vino uživaju muškarci i žene, iako ga žene obično piti u manje javnim prostorima.

Korištenje palminog vina u kulinarstvu
[ ]U indijskoj državi Kerala, Toddy se koristi kao kvasac (kao zamjena za kvasac) lokalni naziv *vellai Appam*. Toddy je pomiješan s rižinim tijestom i ostavio preko noći kako bi fermentiralo i uzdiglo se preko noći, te je kruh mekan.

lokalna destilacija Burukutu u Gani

palmino vino u Kongu

Toddy južna Indija

Država	***Naziv palminog vina***
Bangladeš	*তাড়ি taṛi, তাড়ু taṛu*
Filipini	
Gana	*doka, nsafufuo, dlan vino, yabra*
Gabon	*toutou*
Gambia	*singer*
Gana	*doka, nsafufuo, palm wine, yabra*
Guam	*tuba kaLLu (Karnataka), Thati kallu (Andhra Pradesh),(Tamil –*

	kallu)(കള്ള് - Kerala), Tadi (Bihar, Assam, Orissa),[a] Template:Smallsup), toddy, Tari, neera, তাড়ি/তাড়ু taṛi/taṛu (West Bengal)
Filiupini	*tubâ, lambanog (distilled tubâ), bahal (Visaya)*
Kamerun	*mimbo*
Kina	*RA, panam culloo*
Kongo	*malafu*
Indija	*Kallu, Toddy; tuba kaLLu (Karnataka), Thati kallu (Andhra Pradesh),(Tamil - kallu)(കള്ള് - Kerala), Tadi (Bihar, Assam, Orissa),[a] Template:Smallsup) b , toddy, Tari, neera, তাড়ি/তাড়ু taṛi/taṛu (West Bengal)*
Indonezija	*lapo tuak, balo*
Južna Amerika	*ubusulu*
Kambođa	*Tuk tnout choo*
Kamerun	*mimbo, matango, mbuh*
Kina	*panam culloo*
Libija	*lāgbi [ˈlaːgbi]*
Kongo	*malafu ya ngasi (Kikongo)*
Malezija	*Kallu, Nira, tuak, Toddy, Dhoaraa, Rukuraa, Meeraa*
Mali	*bandji, sibiji, chimichama kallu, nira*
Maldivi	
Mexico	*tuba*
Mianmar	*htan yay*
Nigerija	*emu, oguro, ogogoro, palm wine, palmy tombo liquor, Nnmaya ngwo, Ukod nsung, mmin efik*
Obala Slonovače	*prasak*
Papua Nova Gvineja	*seger, tuak*
Sijera Leone	*poyo*
Sejšali	*kalou*
Sjeverna Afrika	*legmi, Legba, LEBG*
Šri Lanka	*RA*
Timor	*Tuaka, tua mutin*
Tuvalu	*Toddy, pot gin*
Vietnam	*rượu dừa; ruou dua; coconut wine*

Palpan
ostaci od maslina nakon isprešana ulja (Buzet)

Paluza
(*tur.* paluze) – „kompot koji se začini razmućenim pšeničnim škrobom uslijed čega je gušće“
Vrsta hladetine od meda i škroba; gust kompot od suhog ili svježeg voća (marelica, ribiz, trešnja, višnja), začinjeno sa razmućenom nišestom zbog čega je gušći od običnog kompota

Palja
palje; mekinje, posije (Dubrovnik)

Paljak
paljka; drvena žlica

Paljar
zgrada u kojoj se sprema slama, sijeno, kukuruz, *pojata, šupa* (Hercegovina)

Paljavac
kruh od posija ili mekinja

Paljenka
rakija

Paljenje
očupanoj peradi brzim okretanjem iznad otvorenog plamena spaliti fino perje

Paljug
kruh od brašna, svježeg kravljeg sira i jaja, debeo oko 5 cm i pečen u krušnoj peći

Pampole
posno jelo; kuhani grah začinjen lukom i crvenom paprikom, a jede se namazan na kruh.

Pan di Spagna
1. slatko jelo od riže: 2. riža, voće ili sirup; 3. suhe šljive i kandirano voće za nadjev tortama ili u lisnato tijesto ili tijesto za kruh (Tal. kuhinja)

Panaché
(*franc.*) miješano jelo, npr. salata, sladoled, varivo;

salade panaché	miješana salata,
salade assortie	složene salate, sve vrste stavljene na tanjurić jedna do druge

Panada
kuhan kruh, popara, juha s ukuhanim kruhom;
- (*lat. tal.* pane – kruh;) 1. kruh skuhan u goveđoj juhi (popara), u mlijeku, kaša za djecu, posno jelo s kruhom u ulju; 2. kuhani kruh s rižom.
(*franc.* panade) (*njem.* Brotpanade) opći naziv za razne nadjeve: najčešće se rade od krupice, bijelog brašna ili žemlje uz dodatak masti, jaja, mirodija – začina.
U Italiji je pod ovim nazivom (panada ili panata) poznata juha od pšenične krupice ili kruha. Panada je masa napravljena od brašna, kruha, krumpira ili kakvog drugog sastojka, koji sadržava škrob. Brašno se obično kuha u vodi, mlijeku ili juhi, a gotova kaša, kad se ohladi, stavlja se u nadjev da poveže sastojke u kompaktnu masu. Odnos panade i mljevene mase treba biti, jedan dio panade dva dijela mljevene mase.

Panadica
krušna juha (juha od ukuhana kruha)

Panaija, panahija
koljivo, kuhano žito, koje se nosi u crkvu

Panakuhle
vrsta pogačica (od krušnog tijesta) koje se prže na masti ili ulju, i poslužuju uz varivo od graha ili bi se namazale pekmezom.

Panar
košarica za kruh bez luka, s dvije ručice po strani (Čilipi)

Panceta
panca (*tal.* pancetta) slanina prošarana mesom, potrbušina (carsko meso – „Kajzerflajš“)
Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele.
Dalmatinska panceta razlikuje se od klasične slanine. Iskrojeni komadi slanine trljaju se solju i ostave ležati nekoliko dana. Nakon toga se panceta stavlja pod – *piz* – preša se, pa ide u dim dobrih mjesec i pol dana. Panceta je trajni proizvod i može bez posljedica stajati i dulje od godinu dana. Mnogi Dalmatinci tvrde da je oko Uskrsa bolja od svakog pršuta.

Pandeviš
jelo od janjeće iznutrice (Vojvodina)

Panibrot
juha s udrobljenim kruhom

Pandišpanj
patišpanj – (*tal.* pan di Spagna – španjolski kruh) Nekada omiljena dubrovačka poslastica koja se proširila po našim krajevima. Postoje indicije da su dubrovački pomorci donijeli način izrade tog kruha (radi se o suhom kolaču od brašna, šećera, jaja i oraha, peče se na umjerenoj temperaturi). Bez patišpanja nema vjenčanja ili krstitki.

Pandolete
kolač u obliku tanke kobasice od brašna, šećera, badema, margarina i limunove kore

Panibrod
(*tal.* pan in brodo) juha s udrobljenim kruhom

Panica
zdjela, činija, prosulja, tava, tiganj

Panier à vin
franc. korpica; stalak za crna vina s talogom

Panirati
(*franc.* paner; *lat.* panis – kruh) izraz kojim se označuje način obrade nekog jela od mesa, povrća, voća. Namirnica se uvalja u brašno, razmućena jaja i bijele krušne mrvice i nakon toga se poprži ili prži. Panirati u osnovi znači omrviti

Panoka
(*tal.* pagnotta) vojnički kruh

Pan-pan-restoran
(*engl.* pan – tava) restauracija u kojem se jela pripremaju pred gostima i odmah poslužuju

Pansoti
karakteristični ligurski ravioli u obliku trokuta, izrađen od bijelog brašna s nadjevom od sira, jaja, zelenog povrća i trava. Kuhani poslužuju se s umakom od oraha (Tal. kuhinja)

Pantarula
(*tal.* punteruolo) vilica

Panjada
rastopljeni kruh u vodi s maslinovim ulje

Panjoka
1. kukuruzni klip; 2. uobičajeni dugoljasti oblik kruha, nekih kolača i mesa; štruca.

Panjota
(*tal.* pagnotta) kruh od 1 kg, glava kruha (čitav kruh)

Pantarul
vilica (Dalmacija)

Paor
seljak u Baranji, Vojvodini

Papaja
ili *karika*, je tropsko drvo s jestivim plodovima sličnim dinjama. Plodovi se jedu sirovi, sa šećerom, kuhani i ukuhani. Nezreli se plodovi ukuhavaju s octom i solju ili se pripremaju kao varivo.
U tropskim krajevima dodaje se mesu od svježe zaklanih životinja ili žilavom mesu prije pripremanja papajino lišće ili njezin sok, od čega meso postaje mekše i podnošljivije.

Papalina

Pržene papaline, srdele, trilje

ta najmanja pelagička riba koja se početkom ljeta povlači u dublje vode, tražeći spas od drugih riba, dobila je ime po rimskim papama i njihovim pomorskim posjedima – papinska ribica – papalina. Najveća lovišta upravo se nalaze na njima tj. području Papinske države Romagni i Marchama na potezu Zadar – Ancona prema sjeveru i ušću rijeke PO.

Papar, biber
sanskrtska riječ *pippali*, grč. *péperi*, *lat. piper* ; srodna je staroslavenska riječ *p`pr*, češki *pepŕp* staronjemačka *pepper*, franc. *poivre*, engl. *peper*; jedan od najstarijih začina i u povijesno smislu najvažniji, plod je biljke Piper nigrum. Postoji crni i bijeli papar koji se mnogo troši u suvremenoj kuhinji. Umaci s dosta papra ponekad se nazivaju na francuskom:
à la poivrade (pwavrad)), *à la diable, à l'indienne*
Slika u djelu *Cosmographia Universalis* Andréa Tuveta, iz 1575. godine, prikazuje skupljanje papra na otoku Javi, u Indoneziji.

Papar je dospio u Europu u vrijeme indijskih vojni Aleksandra Velikog, a bio je i jedan od povoda otkrića Amerike i jedan od temelja holandskih i engleskih trgovačkih kompanija.
U njemačkom srednjem vijeku upotrebljavala se riječ „Pfeffer“ općenito za mirodije i prekomorsku trgovačku robu (Njemački se trgovac kaže – „Pfeffersack“). Danski izraz „Pebersvend“ (neženja) znači zapravo „paparski momak“ („Pfefferbursche“, te se može zaključiti da se nekad namještenici Hanze (trgovačka asocijacija) nisu smjeli ženiti. Plod je trajnice Piper nigrum, biljke penjačice koja raste na Malabarskoj obali u Indiji. Vitice te biljke rađaju grozdovima zrna papra, koji kad sazru postaju žućkastocrveni. Od te biljke potječu jedina tri prava papra: *crni, bijeli i zeleni.*

Crni papar	koji je najraširenij, bere se dok je još nezreo, nakratko se uranja u vrelu vodu, a onda se suši na suncu. Nakon nekoliko dana kožica mu se zgužva i pocrni
Bijeli papar	dobiva se duljim stajanjem ploda na biljci. Nakon berbe ljuska mu omekša namakanjem i zatim odstranjuje
Zelena	ili marinirana zrna papra beru se nezrela kao i crna, ali se namaču u posebnoj tekućini

Postoji nekoliko začina koji sliče papru i uzrokuju mnoge nesporazume, ali svi pripadaju drugim biljnim vrstama: *gvinejski papar, pipal i ružičasti papar*. Oni zapravo nemaju nikakve veze s parom.

Paparota
(*tal*. papparotta) tipična juha Furlanije, u kojoj su osim špinata glavni sastojci brašno (kukuruzno i malo bijelog) (Tal. kuhinja)

Papaz
ćevab (*grč. ar.*) ćevap od sitno izrezane bravetine (papaz, papazin – pop) = *popovski ćevab*

Papazjakija
papazjanija (*grč. perz.*) (*tur.* papaz yahnisi) 1. vrsta jela: kuhano meso ovce ili goveda na poseban način pripremljeno s lukom, peršinom i uljem *popova jahnija* – „vrsta gulaša“; 2. čest naziv za najraznovrsnija jela sumnjive kvalitete, od svega i svačega

Papaya
plod tropske biljke koji se jede u svježem stanju ili se od nje kuha kompot

Papillotes
(*fran*. čit. papijot); 1. omot od masnog papira, pergamenta ili aluminijske folije koji služi za umatanje raznih jela da pri pečenju ne zagore ili da zadrže svojstven miris; kod nekih načina pripremanja jela se mogu donositi pred gosta u spomenutom omotu; 2. papirni tuljak koji služi kao ukras koji se stavlja na neke dijelove paniranog (pohanog) pilećeg mesa, teleće kotlete i dr.; 3. *en papillote* – jelo u papiru: priređeno u papiru ili nakon pripremanja umotano u papir, način pripremanja jela

Papirnate čaše
Čaše od voštanog papira u kojima se kupuju kokice ili osvježujuća pića na ulazu u kino zapravo su nastale kao posljedica nastojanja jednoga čovjeka da kupcima proda – vodu. Priča o papirnatoj čaši počela je 1908. godine, kad je američki pronalazač i poduzetnik Hugh Moore izumio automat za prodaju svježe, ugodno rashlađene vode. Automat se sastojao od tri međusobno odvojena dijela: u gornjem je bio led, srednji je sadržavao samo vodu, a u donji su bile poslagane papirnate čaše. Na svakom je automatu stajao natpis kojim se jamčilo da se ni jedna čaša ne može upotrebiti više puta. No uspjeh tog izuma nije opravdao očekivanja svojega tvorca.
Novi je proizvod odmah prigrlila newyorška „Liga za borbu protiv kafića“ koja je u snažnoj promidžbenoj kampanji isticala automate za prodaju vode na uglovima ulica kao ključ za povratak američkog društva od pijanstva prema trezvenosti. Nekoliko je automata za

prodaju vode bilo postavljeno i na pojedinim postajama za trolejbus, no nijedan od njih nije se koristio Mooreovim sustavom s papirnatim čašama. Obeshrabreni Moore počeo je najozbiljnije razmišljati o zatvaranju svoje tvrtke, kad mu se ukazala nova poslovna mogućnost u liku doktora Samuela Crumbinea, povjerenika za javno zdravstvo SAD-a. Naime, u to vrijeme na većini javnih mjesta ljudi nisu pili vodu iz pojedinih čaša, nego iz zajedničke grabilice (kutljače), koja se rijetko i prala, a kamoli dezinficirala. Dr. Crumbine je stoga odlučio započeti odlučnu borbu protiv tog opasnog običaja, smatrajući Moorea i njegove papirnate čaše svojim bogomdanim saveznikom. Međutim, financijski uspjeh cijelog pothvata bio je posve neizvjestan, jer su se potencijalni poslovni partneri većinom izrugivali zamisli da bi papirnate čaše ikome mogle donijeti profit.
Na sreću, Moore je napokon susreo bogatog newyorškog bankara koji je bio poznati hipohondar, u vječitom strahu od zaraze. On je odmah uložio 200.000 dolara u Mooreove papirnate čaše, koje su doživjele nevjerojatan uspjeh zahvaljujući ponajviše sve bržem širenju novih znanstvenih spoznaja o prenosivosti zaraznih bolesti. U slijedećih je nekoliko godina u SAD i zakonom zabranjeno korištenje zajedničkim čašama za vodu, aparati za svežu vodu postali su standardna oprema u uredima (što je vidljivo osobito u američkim policijskim filmovima), a papirnate su čaše postale simbolom zdravlja i higijene.

Papren
'začinjen paprom ili paprikom, zapapren
Volim papren paprikaš, a i dobar špricer posli tog.

Paprenjak
paprenjok; medeni kolač začinjen s mnogim začinima među kojima je i šafran (zafranom). U njemu nema papra i malu ugodnu ljutinu dobiva od stavljenih začina; najbolji su poslije trećeg juga kad dobiju vlagu.; danas starigradski specijalitet (Hvar) kojeg su najčešće jeli mornari na brodovima; ne grize se nego cucla; spominje ga i Hektorović.

Paprikaš
jušasto, čorbasto jelo od mesa s dosta paprike (radi se najčešće od teletine, piletine i zečevine; tj. nemasnog mesa). Postoje razni paprikaši: *goveđi junići, telići, svinjski, riblji, pileći*. Nalik je na perkelt, ali se dodaje više vrhnja

Pappardelle
duge trake (od tijesta) širine 2-3 cm rezane nazubljenim okruglim nožem. Pripremaju se s bogatim umacima čija je osnova meso, divljač ili gljive, a ukuhavaju se najčešće u juhe pripremljene od povrća (Tal. kuhinja)

Paprikašpek
(*njem.* Speck – slanina) trgovački naziv za slaninu posutu sa mnogo crvene paprike

Papršnjak
pečena, prednja, dobro nasoljena noga od janjeta (Benkovac, Dalmacija)

Papula
1. pire od graha; 2. jelo od graha. Kuhanom grahu (propasiranom) dodati kosani češnjak, crvenu mljevenu papriku, malo vrućeg ulja i octa. Izmiješano jelo se kao posno jelo služilo uz rakiju
Volim papulu al nisam protiv komada kuvane šunke uz papulu.

Papuljati
kusati (Lika)

Paradajz
(*njem.* Paradiesapfel – rajska jabuka, od grč. parádeisos – *lat.* paradisus - perivoj, vrt) rajčica. Gastronomski simbol ljeta.
Kao i većina voća i povrća, i rajčica je nekada davno bila divlja biljka. Divlja rajčica potječe iz područja Anda u Južnoj Americi, a domovina joj je vjerojatno današnji Peru ili Ekvador. Smatra se da su ju prvi „pripitomili“ nekadašnji stanovnici

Meksika, puno godina prije no što su onamo došli Europljani. To potvrđuje i engleska riječ za rajčicu: *tomato*, koja dolazi iz jezika naroda Asteka što je u Meksiku živio prije dolaska bijelaca na američko tlo. Na aztečkom se jeziku rajčica zvala *tomatl*. Španjolski konkvistadori koji su nakon otkrića Amerike stizali u južnu Ameriku prenijeli su biljku „tomata" u Europu, gdje su ju najprije prigrlili Španjolci i Talijani. *Francuzi su je prozvali – pomme d` amour (jabuka ljubavi) i od tada je prati glas da je afrodizijak.* U Engleskoj i Francuskoj rajčica je uzgajana kao kućna ukrasna biljka. Botaničari su naime otkrili da su lišće i korijenje rajčice otrovni pa su se bojali jesti čak i plodove. U Hrvatskoj se, baš kao u Italiji, rajčica od davnina priprema kao hrana. Botanički gledano, ona je voće, no zaljubljenici u gastronomiju o tome nisu htjeli ni čuti. Svađu je 1893. razriješio američki Vrhovni sud odlukom da je rajčica – povrće.

Postoje deseci vrsta rajčica, raznih veličina, pa čak i boja. Osim crvenih, tu su i narančaste, ljubičaste, i gotovo crne – poput autohtone sorte tog povrća koja uspijeva u Provansi. Mini rajčice imaju intenzivniji okus od krupnijih pa se često koriste i visokoj kuhinji za pripremu umaka ili kao estetski dodatak jelu. Među rajčicama postoje i svjetlocrveni „divovi", a riječ je o staroj sorti „volovsko srce" koja je zbog gotovo idealnog omjera kiseline i šećera savršena za pripravu zimnice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimnice jer imaju tvrđu kožicu od domaći, starih sorti i teže ih je protisnuti kroz cjedilo. Postoji i *flatter beefsteak* vrsta rajčice, a prodaje se u „granama" na kojima vidi nekoliko rumenih plodova srednje veličine. Najviše ih ima tijekom zime, a uzgajaju se u plastenicima na velikim plantažama. Beru se zelene, a zatim se stavljaju u posebne komore u koje se pušta plin etilen, koji pospješuje zrenje, tako da sas svih strana podjednako poprimaju primamljivu crvenu boju.

Paradižot

slatkiš od jaja, mlijeka, keksa i šećera.

Za učiniti paradižot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se skuhaju u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu u mliku di su se kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna kuhana se poštivaju, nako bela kako snig, na galetine u terinu. Unda se sve zalije z mlikun u komu su se kuhala žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga. Zgora se zgrata malo ćikolate i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki goložalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjolun svakomu meće z reda na pijatić. Ti me kapiši.

Zakuhajte 1 l mlijeka. Iz tri jajeta odvojite bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke umutite u čvrsti snijeg, te ih sa žlicom odvojite na komade i stavljajte prokuhati u zakuhalo mlijeko (oko dvije minute), te ih jednom okrenite. Kad su skuhani izvadite iz mlijeka i stavite hladiti na tanjur. U mlijeko u kojem ste kuhali bjelanjke naribajte malo korice od limuna i naranče, jedan vanilin šećer i nekoliko kapi ruma, te lagano dodajte razmućeni žumanjak. Smjesa je gotova kad se zgusne. U nju stavite bjelanjke te pospite naribanom čokoladom ili kakaom.

Riječju – *para* kao i *raspara* označavaju jela od jaja i vrelog mlijeka, dok je tumačenje da *paradižot* znači - rajsko jelo, jelo blaženstva.

Za isto jelo kaže se „šnenokrli" i „ptičje mlijeko" u Crnoj gori.

Paradna jela

od 16. stoljeća kuhari visokih dvorskih dostojanstvenika izmišljali su različita jela ne samo po sastavu nego i po obliku. Izrađivali su modele katedrala, zamaka, brodova pa sve do golemih pašteta iz kojih su iskakivali patuljci, kao i drugih oblika iz kojih su polijetali čak i jata golubova.

Danas se takva paradna jela više ne rade, no za određenu vrstu banketa mogu se naći i jela koja spadaju prema svom aranžiranju i u likovna umjetnička djela. Pri državničkim gozbama takva jela su imala i diplomske zadatke

Parakuvar
manastirski pomoćni kuhar

Paralija
1. okrugla zemljana plitka posuda za jelo (prodavali su je Ćozati koji su dolazili u Tivat, Ćozat – stanovnik talijanskog mjesta Chioggie)

Parapać
parapać ili *mišanca* je skupno ime za jestive poljske trave u dalmaciji. Neke od njih su kostrič, žutinica, divlji luk, kozja brada itd.. riječ dolazi od glagola ***uparati,*** koji označava branje tih trava. (***gren*** **uparat' *šaku parapači***). Parapać su vrlo ukusno bilje i pripremaju se lešo *poduje* (pod uje – pod ulje). Sinonim za *žrnovski* ***parapać*** je dubrovačka riječ ***pakoleč*** ili vrsta miješane jestive trave. Žene u primorskim selima su znale preko 30 vrsta različitih samoniklih biljaka koje su spravljale u određena godišnja doba. Prehrana sa tim divljim travama ubraja se u tradicionalnu hranu našeg kraja i kao takva kad dođe na trpezu restorana trebala bi biti prava izvorna bez drugih dodataka. Tipično jelo dubrovačkog kraja je *pazija* (*pazjak*; *blitva sa slanutkom*).

Parašpol
oveći komad platna, jute na kome su se sušile višnje (Dalmacija)

Parbiks
slavonsko jelo koje se nekada služilo beračima grožđa ili kukuruza. Grah se kuha s mrkvom, celerom, peršinom, kad je kuhan, izvadi se. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu

Pardej
vrsta divljeg jestivog povrća koje ima dug korijen

Parenica
drvena posuda za meso, rasol, šljive i sl.

Parfe
(*franc*. parfait – savršen) 1. sladoledna krema; 2.naziv je slanih i slatkih jela sličan kremama ali čvrstim.

Slani parfe	načinjen je od najfinijih sastojaka (npr. od guščje jetre), povezanih žumancima ili želatinom uz dodatak tučenog slatkog vrhnja. Prije posluživanja stvrdne se u malim kalupima.
Slatki parfe	priprema se također od žumanaca i slatkog vrhnja, a dodatak su čokolada, maslac ili želatina. Mora se nekoliko sati hladiti da se stvrdne. Ponekad se zaledi – tada je to već vrlo fini sladoled

3. savršen, upotrebljava se kad se želi naglasiti kvaliteta i finoća jela, osobito kod krema, sladoleda, guščje vjetre, pašteta i dr.

Parfait d'amour	poznata krema koja se poslužuje u meniju za vrijeme zaruka, vjenčanja, zlatnog i srebrnog pira
Parfait glace	vrsta sladoleda s likerom, bademima, čokoladom, voćem i sl.
Parfait de foie gras Lucullus	guščja jetra na lukulski način

Parfumer
(*franc*.) mirisnim začinima dodati okus i miris jelu

Parićati
(*tal.* apparechiare – pripraviti) spremati (pripremati) jelo
- spremiti, pripraviti, prirediti jelo;
..parića baba bruncini, teće za ribu.
„Svaka hrana ili jelo, koje se ne uživa onako, kako je nastala, mora se ***pripravit, parićat****, tj. valja ga* ***skuhat, speć*** *ili* ***sfrigat****; zatim* ***zasmočit****,* ***posoli****t,jednom riječju* ***načinit****; a kad je gotovo,* ***vinut*** *u zdjelu****, na***

***pijat, stavit na stol**. Sav taj posao zove se **pripravljanje, parićavanje, načinjanje**.*

Purindariti
mrsiti se na dane kad je to vjerom zabranjeno

Parirati
(*franc*. parer) urediti ribu, meso, povrće, pažljivo obrezati, odstraniti žilice, kožice i slično da se postigne ljepši oblik

Pariški papreni steak
Papreni stek spada među pomodna jela, koja se povremeno odjednom prošire na sve jestvenike, a onda za neko vrijeme zamru. Pretpostavlja se da je steak od filea (chateaubriand) pasiran u grubo zdrobljenom zrnu papra izumio neki francuski kuharski majstor. Kako je samo ime „papreni steak“ bez mašte, neki gastronom dodao je riječ „pariški“, iako ga u Parizu baš ne poznaju. Još uvijek se kuharski majstori nisu složili da li se mast od pečenja može preraditi u gusti umak.
Obje strane steka utisnemo u grubo istucano zrnje papra tako, da se papar dobro usadi u meso. Meso s obje strane dvije tri minute pečemo na vrućoj masnoći. Stekove posolimo, stavimo u tavu maslac, dodamo luk kozjak i naglo pečemo do kraja. Flambiramo (osmudimo) vinjakom ili francuskim konjakom i stavimo na zagrijani pladanj. Luk kozjak prelijemo s malo bouillona i tuširamo ga na jakoj vatri, dodamo ketchup i Worcester-umak, izmiješamo i ostavimo da neko vrijeme vrije.
Poslužujemo s maslacem pomiješan sa začinima, pommes frites i svježom salatom.

Parizer
(*njem.*) vrsta fine kobasice od telećeg i svinjskog mesa

Parmanska šunka
(*prosciutto di Parma*) sirova sušena talijanska šunka, koja se proizvodi u Langhirano kod Parme. Za njezinu jedinstvenu aromu zaslužan je mirisni gorski zrak, na kojem se ona suši 10-15 mjeseci, a prije toga se brižljivo obrađuje. Parmanska šunka se drži tri tjedna u rasolu napravljenom od soli, šećera, papra, pimenta, muškatnog oraščića, korijandara i gorušice

Parmezan (parmigiano)
kod nas je poznat po toj francuskoj inačici svog imena (dok je kći francuskog kralja Louisa XV. stolovala u Parmi i u nju uvozila što je mogla iz Pariza, taj je sir bi glavni artikl za izvoz u Francuskoj). *Parmigiano* je na samo jedan od najpoznatijih nego i najdrevnijih sireva.
Posve istovjetan sir opisan je u rimsko doba, pod sadašnjim imenom postoji barem od 1350., a Boccacio ga u Decameronu spominje kao ključan začin za makarone i raviole.
Norme koje reguliraju njegovu proizvodnju precizne su i stroge: goveda moraju biti modenske ili reggianske vrste a smiju se hraniti samo ispašom „bez dodataka silaže“, što znači da pravo na ime i zaštitni znak parmezana ima samo sir izrađen u ljeto kada krave pasu slobodno (u zimu se proizvodi vernengo, ipak nešto drugo). Zakon je odredio da se parmezan sada, osim na području Parme i Reggija, smije proizvoditi na područjima Modene, Bologne i Mantove. Sve ostalo što ponese to ime – po zakonu je krivotvorina. Sladokuscima ne treba zakon da razaberu što je istinski parmigiano.
Žuti polumasni (15 do 25 posto masnoće) tvrdi sir lombardijskog podrijetla, pikantna okusa. Da bi imao svoj
okus i finoću, treba odstajati najmanje godinu dana

mladi stolni sir	*giovane*
star četiri godine	*tipico*
jako ili ekstra stari (već je vrhunske kvalitete)	*stravecchio*
vrlo stari	*vecchio*

Razlikujemo ljetni i zimski sir i polumasni, pravi parmezan (formmaggio parmigiano) i mršavi lodisanski sir (formmaggio lodogiano). Izraz formaggio di grana

označuje suh i zrnast sir, parmezan. Karakterističnu crnu koru dobiva od ekstrakta orahova lišća.

Trogodišnji parmezan	upotrebljava se riban kao začin jelima: žgancima, makaronima-tjestenini, raznovrsnim juhama i mesnim jelima
Mladi parmezan	konzumira se hladan, kao predjelo ili nakon jela uz vino

U jestvenicima oznaka à la parmigiano označuje s dodatkom ribanog sira, parmezana.
Prema trgovačkim odredbama iz 1696. godine u Zagrebu su pokućarci sitni trgovčići smjeli prodavati – parmasanski sir, uz ostalu robu.

Parsura
tava

Paršurata
1 vidi: Garitula; 2. uštipci u koje se stavljaju suhve (suho crno grožđe), komadići smokava, limuna i dr. (Dalmacija), frigaju se na ulju u tavi; 3. žličnjaci, popriguša, baba ili fritaja

Parta
uska traka koja se vezala za „kofrt“ - klupko ispletene kose namotane na potiljku. Partu su nosile samo djevojke (Turopolje)

Party
(*engl*.) ovu englesku riječ prevodimo kao: zabava, primanje, svečano primanje, svečanost i sl. Na party se pozivaju osobe koje se uglavnom međusobno poznaju ili su iz iste sredine, istih nazora, istog hotela i sl. Party mogu biti skupe, svečane, kao i jednostavne i jeftine. Sve ovisi o vrsti party. Ovakvi susreti preneseni su iz bogatijih domova građana i klubova SAD u ugostiteljske objekte cijelog svijeta. Atmosfera je uglavnom bez klasičnih protokola, te gosti sami odabiru društvo za ćaskanje.

Party service
(*engl*.) organiziranje raznih party u ugostiteljskom objektu ili izvan njega

Pasareta
bezalkoholno piće

Pasateli
kašica za juhu (Tal. kuhinja)

Pasatic
vrsta istarskog kolača

Pasha
stari ruski naziv za pastu od sira, koja pripada u slatka jela. Najviše varijanata pojavilo se od kraja 18. st. Na bogataškim stolovima. Običan puk u to vrijeme skupo samo je jelo mogao priuštiti vrlo rijetko – samo za veliki crkveni blagdan.
Postoje dva tipa paste od sira

svježa i parena ili zagrijana	Po sastavu osnovnih namirnica su slične a razlikuju se samo po različitosti pripreme. Glavne namirnice su: svježi sir, maslac, kiselo mlijeko, slatko vrhnje, šećer i jaja a dopunske: orasi, ušećereno voće, grožđice i razni začini (vanilij, limunova korica) ...
(međutip) konditorska pasta	Konditorske paste su samo ako se kuhaju od sira, a sve ostale namirnice dolaze sirove. Kod izrade pasti, namirnice se ne spajaju sve odjednom, nego se stavljaju jedna po jedna, a počinje se miješanjem sira. Kuha se na slaboj vatri oko 1 sat i nakon toga ohladi i do 48 sati (Ruska kuhinja)

Pashalni valjušci
tradicionalni fini jušni valjušci od brašna za maces, priređuju se za blagdan Pashe.

Pasirati
(*fr*. passer; *njem.* passieren) vidi: protisnuti

Pasirnica
sprava pomoću koje se pasira (povrće, voće) u sok ili gustu masu; protirač

Paska
uskrsna svetkovina koja se slavi beskvasnim kruhom

Paskinja,e
pir, gozba koja se priređuje prigodom krštenja, babinje (Hvar)

Passant
franc. prolaznik, u prolazu; menu passant – meni za prolaznog gosta (ne pansionskog)

Pasta
pašta (*tal*. pasta – tijesto) namirnica od brašnenog tijesta (makaroni, špageti ... rezanci), (Impasto di farina – tijesto) temelj talijanske kuhinje. Po kakvoći tijesto dijele na dvije glavne vrste.

Pasta secca	sve industrijski proizvedene vrste tijesta, koje se prodaju pakirane. Najčešće se tijesta mijese od pšenične krupice ili pšeničnog brašna, vode i soli; kao pasta *all'uovo* – tjestenina s jajem (prvobitno samo svježi, domaći rezanci, koji se danas rade i industrijski). Za domaće rezance se kaže: *Pasta fatta – casa*
Pasta asciutta	zovu se sva jela od tjestenine, koja se poslužuju s umakom – ili samo s rastopljenim maslacem i ribanim sirom. Amo pripadaju nadjevene tjestenine kao: *cannelloni* ili *ravioli*, te zapečena jela od tjestenine – *al forno*, kao poznate *lasagne*
Pasta in brodo	su sitni oblici tjestenina, koji služe kao pridodatak juhi i većinom su gotove u juhi.
	Tjestenina koja se upotrebljava za *pastu asciuttu:*

alfabeto	mala tjestenina u obliku slova za juhu
anellini	sitni kolutići koji se koriste za juhu i mesnu juhu
cappellini a'Angelo	najfinija vrsta uskih vrpčastih rezanaca (ime znači „anđeoska kosa“) za mesnu juhu
chifferi picoli rigati	glatka tjestenina slična makaronima, koristi se za zapečena jela
conchigliette	sitne školjke za juhe
conchiglie rigate	velike, izbrazdane školjkice koriste se za guste juhe, za nadijevanje i pečenje
cannelloni	šuplje cijevi koje se nadijevaju i zapeku u pećnici
ditali	koriste se za juhe, tradicionalno sa suhim grahom
ditalini	tjestenina za juhu, manja od ditala
ditalini lisci	glatki ditalini koji se također koriste za juhe
elicoidali	za zapečena jela ili za ona s umacima od mesa u komadima
fagiolini	„vrpčasi grah“ koristi se za juhe
farfalli	rezanci u obliku leptira ili čvorića. Izvanredni s kozicama i graškom, u hladnim salatama od tjestenine
fedelini	vrlo tanki okrugli rezanci, uglavnom u isprepletenim „gnijezdima“
festi	kratki rezanci s uzorkom girlande (cvijeća)
fiochetti	petljice (čvorići)

fussili	kratki rezanci zavinuti u obliku vadičepa, idealni za umake od rajčice i od povrća
fusilli integrali	zavojnice od integralnog brašna, dobre su vruće ili hladne s gustim umacima od povrća
fusillata casreccis	zakrivljeni oblik dobar je za umak od rajčice
gnochi	školjke za umake s komadićima povrća ili mesa
gnochi tricolori	su začinjeni dodatkom od rajčice i špinata
gnochi integrali	školjke od brašna integralne pšenice, omiljeni u vegetarijanskim jelima, toplim ili hladnim
gnochi sardi	sardinijske školjke, dobre za umake od janjetine ili ribe
lasagne	vrlo široki, tanki listovi rezanaca glatka ili nazubljena ruba, često obojeni špinatom
lasagne doppia riccia	lazanje s valovitim krajevima. Ovo je suha verzija omiljene jajčane tjestenine koja se koristi za nadijevanje ili zapečena jela
lasagne verdi	špinat daje lazanjama zelenu boju
lingue di passero – bevette	tradicionalno se jede uz klasične umake od pesta
linguine, bevettine	tanka verzija tjestenine lingue de passero dobra je za riblje umake
lumache rigate grandi	veliki izbrazdani „puževi“ prikladni za guste i pikantne umake s maslinama i koprom, dobri i za salate od tjestenine
macaroni	engleska verzija talijanskih makarona,
	omiljena sa zapečenim sirom
maccheroni	dugi cjevasti rezanci
zitti maccheroni	izrezani na kratke komade
mafaldini	najčešće se jedu s umacima pripremljenim od mekih sireva, npr. ricotte
mezze maniche	kratka tjestenina valjkastog oblika
mezze penne rigate tricolori	tjestenina je obojena rajčicama ili špinatom u najpopularnijim talijanskim bojama
orecchiette	tradicionalno se izrađuje ručno i omiljene su u južnoj Italiji. Priprema se uz zeleno povrće
penne	slični kao rigatoni, manjeg promjera
penne lisce	kalemi ili pisaljke rezani su dijagonalno kako bi u njih ušlo što više umaka
penne rigate	izbrazdani kalemi najomiljeniji oblik u Italiji. Izvrsni s umakom od rajčice
pennoni rigati	veliki izbrazdani kalemi, prikladni za zapečena jela
peperini	sitna tjestenina u obliku točkica koja se dodaje juhama ili mesnim juhama
percfiatellini	šuplji špageti, koriste se uz bilo koji od uobičajenih umaka za špagete
pipe rigate	„izbrazdane lule“, dobre za guste umake s grahoricama ili lećama
puntalette	dodaju se mesnim i običnim juhama
ravioli	tjesteni jastučići nadjeveni špinatom, sirom, biljem ili

	nadjevom od mesa
ricceni	uvojci
rigatoni	kratki cjevasti rezanci velikog promjera i rebrastog oboda, najčešće se zapeku s umakom od mesa i sira
mezza rigatoni	su manji po veličini
ruote	kotačići od tjestenine omiljeni među djecom
spagetti	tanki, okrugli rezanci (u Italiji dugi oko 50 cm)
spaghetti integrali	špageti od zrna integralne pšenice, omiljeni u Italiji
spagettini	tanja verzija špageta, dobri s laganim umacima
stelline	sitne zvjezdice, još jedna vrsta za juhe
stringozzi (ili *ceriole*)	probodeni makaroni (vidi: Strignozi)
tagliarini	uski vrpčasti rezanci
tagliatelle	široki jajčani rezanci, dobri uz kremaste umake
tagliatelle verdi	sušeni jajčani rezanci s dodatkom špinata
tomato spirals	posebno pripremljena tjestenina s rajčicama
tortellini	mali valjušci koji se često kuhaju i jedu u juhi
tortelloni	Nadjeveni vjenčići od tijesta (nadjev se sastoji od kokošjih prsa, mortadele, svinjetine ili sira
tubetti lunghi	dugi svinuti maccheroni
zite	duga, šuplja tjestenina koja se često koristi s umakom od ribe ili rajčice

Vrste tjestenine koje su gotove *„in brodo“*:

ditalini	kratki tanki šuplji rezanci
farfallini	sitni rezanci u obliku leptira
gnocchetti sardi	sitni rezanci u obliku sardina
hunache medie	rezanci u obliku puževe kućice

Osim ovih ima rezanaca u obliku slova, zvjezdica, kolutića, a svi se prodaju pod skupnim imenom – Pastini.

Pasta asciutta kuha se s puno vode (litra vode za 10 dag tjestenine). U vodi treba biti dovoljno soli (1-2 žlice na 1 litru). Jelo od paste savršeno je samo onda, kad je skuhano „al dente“. U Italiji se kuhani špageti (spaghetti) ne preliju hladnom vodom, nego se dobro ocijeđeni stave u prethodno ugrijanu posudu. Da ne bi bili previše suhi u vezivanju s umakom (sugo) često se za stolom još umiješa malo tekućine od prigotavljanja tako da dobiju vlažnost i da se veže škrob koji se taloži (izvana) na špagetima

Pasteljika

kolač koga rade Židovi u Bosni

Pasterizirati

je grijanjem namirnica (mlijeko, pivo, vina, voćnih sokova i sl.) između 58 i 90 oC, zatim naglo ohladiti, uništiti u njoj patogene bakterije, koje uzrokuju vrenje i plijesan. U namirnicama se sačuvaju vitamini, a vijek im se znatno produlji.

Za sve je to „kriv“ francuski kemičar i biolog Louis Pasteur (1822.-1895.), po kojem je proces pasterizacije dobio ime.

Paster je kao veliki domoljub poslije rata s Njemačkom (1870.-71.) počeo proučavati fermentaciju piva ne bi li dokazao da je francusko pivo bolje od njemačkoga. Svojim je pokusima tada dokazao i da se pasterizacijom, tj. zagrijavanjem, pivo može zaštititi od kvarenja. Zahvaljujući tom jednostavnom pokusu, neizmjerno mnogo hrane sačuvano je od tada do danas od kvarenja.

„Pastirica“
vrhovi šparoga ili vrlo tanke ploške vrganja (Tal. kuhinja)

Pastrma
pastrva; (*tur*. pastyrma) na dimu sušeno posoljeno bravlje ili kozje. Isto kao stelja samo što kosti ostanu. Za ovčju ili kozju pastrmu uzimaju se samo kastrirani i dobro uhranjeni ovnovi, jarci, jalove ovce i koze. Da bi pastrma bila što bolja, izdvajaju se iz stada i posebno se uhranjuju. Stanovnici Cetinske krajine za *pastrvu* kažu – kaštradina.

Pastrnak, pastrnjak
mirodija, mesnati dugoljasti korijen podsjeća na veliku mrkvu ili na korijen peršina, redovito je dodatak „grincajgu“ – zeleni za juhu. Okusom podsjećana slatki krumpir. Najviše se upotrebljava kod prigotavljanja mesnih juha s povrćem i umacima u engleskoj kuhinji. Služi se također kao povrće i prigotavlja kao mrkva ili celerova stabljika. Bijela duguljasta repa, uzgojena od mrkve i peršina, aromatičnoslatkasta okusa.
Nekada je služio i kao zaslađivač, alternativa skupom medu, sve dok nije „stigao“ šećera. Prvi su ga iz divljeg korijena kultivirali Rimljani. U kuhinji se kao začini koriste i listovi.

Pasuljarnik
od kuhanog graha napravi se pire. Na masnoći se propirja kosani poriluk doda se grah i zapeče pod pekom

Pasuljica
jelo koje se priprema prilikom obiteljskih proslava. To je kolač od kuhanog i pasiranog graha, šećera i oraha

Pašabrod,o
cjedilo, cjediljka za juhu

Pašajica
komad mesa, slanine, ribe

Pašareta
1. voćni sok; 2. gazirano slatkasto piće u staklenim bocama

Pašć
(*tal*. pasto) zakuska, objed (Dalmacija)

Paškanat
Dvogodišnja aromatična biljka žutih cvjetova; pastrnjak, pastrnak.

Paški sir
sir svojstvenog okusa i mirisa, proizvodi se od ovčjeg mlijeka na otoku Pagu. Dozrijeva nakon nekoliko mjeseci, a poslužuje se poslije jela. U kulinarstvu ima višestruku namjenu. Sličan je parmezanu i jedan od najpoznatijih sireva u Hrvatskoj. Najbolji paški sir je travanjski ili svibanjski, a lošiji je *„pozni“* sir.

Pašročavati
miješati sve i svašta (Dalmacija)

Pašt
obrok, jelo, hrana, zaslada

Pašta
1. tjestenina
Fina pašta – fijoketi i fidelini su se kuvali za juhu, a tajadele se činile doma za paštu i fažol; 2. slatko.

Pašta fažol
(*tal*. pasta fagioli; *pasta* – tjestenina; *fagiolo* – fažol, grah) jelo *„grah s tijestom“*, u koje se dodaje i neki suhomesnati proizvod

Paštašuta
(*tal*. pasta ascuitta) kuhani špageti, tjestenina prelivena sokom ili inače začinjena; 2.tjestenina s raznim dodacima, mljevenim mesom i struganim sirom, „na suho“, kao bitnim obilježjem, jede se vilicom.

Pašteta
(*franc*. pâté) 1. proizvod profinjene kulinarske vještine. Smjesu od kosanog sirovog mesa, masti i mirodija stavi se u

plašt od brašnenog tijesta (en croûte – plašt) i polagano ispeče ili već prije skuhanim mesom ispuni već pečeni plašt. Uglavnom (danas) se paštete rade bez plašta, te se kuhaju u metalnim kalupima na pari. Prema sastavu razlikuju se: od mesa, butine, divljači, ribe, gomoljika i jetre. Jedu se hladne ili tople. U srednjem vijeku bile su obavezni dio jestvenika pri svečanim gozbama. U trgovinu dolazi u porculanskim ili staklenim posudama – terrine, za dva ili više obroka; 2. pašteta od guščjih jetara – u staro rimsko doba guske su se tovile smokvama tako često, da je od smokava potekla u romanskim jezicima riječ za jetru:, od latinskog „ficatum“ – jetra – nastala je talijansko „fegato“ i francusko „foie“. Pašteta se uveliko nudila na stolovima velikaša Hrvatskog zagorja već od 1700. godine

Paštetice
1. lisnato tijesto raznovrsnih oblika, prilog raznim raguima; 2. druga vrsta ovih paštetica puni se različitim pikantnim jelima kao što je restani (prženi) teleći mozak, fini ragu i dr. Vidi: *Vol-au-vent*; Vidi: Restati

Pašticada

Dalmatinska pašticada

poznato jelo iz Dalmacije od marinirane govedine koja se prvo poprži, a kasnije pirja s povrćem u crnom vinu. Izrezano meso na ploške poslužuje se s valjuščima (njokima) od krumpira ili tijestom. Pašticada se može pripremiti i od janjećeg buta (jedan od načina pripreme: govedina nabodena klinčićem, slaninom i češnjakom, prepržena na ulju, zatim pirjano na luku, mrkvi, suhim šljivama, rajčici, peršinu, muškatnom orahu i brašnu. Zaliveno prošekom i vodom. Pašticadu na otocima priređuju i od mesa tunjevine, što spada u naša autohtona jela)

Pašticerija
paštičerija; slastičarna

Pašticijer
onaj koji pravi i prodaje slastice; slastičar

Paštriti
dobivati (grožđe) ružičastu boju zrna (zrno po zrno) (Dalmacija)

Paštroć
1.jelo; od krumpira, koromača, blitve, mladog boba. Kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi ali i kao predjelo (Dalmacija); 2. mješavina bez ukusa; 3. mješavina raznih jela; 4. ono što se dobije kad se paštroća, loš proizvod (vino, jelo) bučkuriš

Patata
udomaćeni naziv za krumpir u Dalmaciji. Patata je urođenički naziv za slatki krumpir na Haitiju (otok u Karipskom moru). Naziv nam je stigao preko Italije. Englezi su ga izmijenili u potato, Švođani u potatis.

Pâte
(čit. pat) znači tijesto, npr. pâte feuilletée (čit. fejeté), lisnato tijesto

Pâté
(čit. paté) znači pašteta, npr. pâtés de gibier – pašteta od divljači.

Patica
(zdelnica, ručica) vrsta peciva od brašna i kruha (Vrbnik, Bakar, Rijeka, Istra)

Patiserija
(*franc*. pâtisserie) slastičarnica, prostorija u kojoj se prave kolači i slastičarski proizvodi; prostorija u kojoj se prodaju slastičarski proizvodi

Patišpanj
vrsta jela prenesena iz Španjolske (Pane d'Espagne). To je ustvari lutma (unutma, ulutma – vrsta kolača, koji se ne zalijeva). Radi se od jaja, šećera, brašna. Sve se dobro izmiješa, stavi se zamašćen i pobrašnjen „pleh“ i peče se na umjerenoj vatri

Patka, raca
domaća patka bijele, žućkaste, pepeljaste ili šarene boje prosječne težine je kod ženki oko 2 kg, a mužjaka od 2,5 kg. Snesu godišnje oko 60 jaja. Pogodna je za tov i osim kvalitetnog mesa može dati i do 1 kg masti.

Patka s narančama
Jelo klasične francuske kuhinje. Kako se upotrebljava sasvim mlada patka ne kaže se *canard à la orange*, - nego *caneton à l'orange*.
Nakon što se patka natrlja solju, paprom, majčinom dušicom, maslinovim uljem i nađene ploškama naranče i jabuke, listom lovora i peršinom, peče se 10 minuta na jakoj vatri, a kasnije na blagoj vatri oko 1,5 sat, prelijevajući bijelim vinom i sokom od pečenja.
Poslužuje se okružena ploškama mandarinki i umakom od pečenja, koji smo doradili škrobnim brašnom, umakom naranče i tanko oguljenom korom od naranče

Patoka
pri pečenju rakije, posljednja slaba rakija

Patri
naziv za gljivu – mavlin (maglen, gubica, mavlica, fratrić) radi smeđe boje kao fratarska odora

Patvorene namirnice - patvorena jela
Svako smišljeno mijenjanje sastava i svojstva namirnica dodavanjem drugih tvari zbog kojih ona postaje neprikladna ili opasna za ljudsko zdravlje, naziva se *patvorbom*. Riječ je o tvarima koje povećavaju težinu, volumen, mijenjaju boju svojstvenu proizvodu, njegovu aromu, itd. Osnovni motiv za patvorbu uvijek je koristoljublje. Sredstva za patvorbu namirnica, za razliku od aditiva, ne poboljšavaju kvalitetu, već je narušavaju i ozbiljno ugrožavaju zdravlje potrošača.
Ako se u kobasice stavi konjetina umjesto govedine, mrvice kruha umjesto oraha, kolagen (bjelančevina u organizmu sisavaca – koža, vezivno tkivo) umjesto mesa, sirutka umjesto mlijeka i to se ne deklarira, onda su sve te tvari patvorene, iako ne moraju biti opasne za zdravlje.
U pravilu, patvore se skupe, a ne jeftine namirnice. Ako se proizvodnja kavijara beluga (krupno zrnata ikra) kosi s ulovljenom količinom jesetre, jasno je da se radi o falsifikatu. Vješti norveški trgovci pakiraju ikru haringa u luksuznu ambalažu i prodaju je kao kavijar.
Ništa nije tako uspješno patvoreno – falsificirano kao pivo, osobito u ratnim uvjetima.
Vidi: Leksikon pića, Rječnik piva – ***patvorena piva***.

Paupiettes
(*franc*.; čit. popjet) odresci od mesa ili riba (nadjeveni nekim nadjevom, zarolani, prepečeni, ispirjani) i posluženi umotani u papir.

Pavenka
1. zimzelen koji nosi mladenka na glavi kad ide na vjenčanje (znak je čistoće), 2. večera na koju udavača poziva svoje drugarice uoči vjenčanja, 3. ples djevojaka oko sita sa pavenkom

Pavlaka
vrhnje, (skorup), pjena s varenike, koja se skida prije nego što se mlijeko izlije u karlice (veća drvena zdjela) da se uhvati kajmak

Patoka
kod pečenja rakije, posljednja – slaba rakija

Payasan(ne)
franc. seljak, seljački; à la paysanne – jelo pripremljeno na seljački način; naziv se susreće kod mnogih jela

Pazdel
divlji frig, jelo od samonikla bilja

Pazija
pazjak (*tur*. pazy; *bug*. pazija; *ar*. pazf) naziv je za blitvu (*njem*. Mangold) nastao od tur. riječi pazy. Blitva je dvogodišnja biljka iz porodice loboda. Uspijeva u gotovo svim našim krajevima, a uzgaja se zbog finih listova

Pažul
grah

Pecaja
tava, prosulja, prsura

Pecivo
1. svako pečeno meso bilo na ražnju ili gradelama; 2. cijeli brav ili janje; 3. pekarski proizvodi: kifl, makovica, pletenica, roščić, žemlja ...

Pecka
kruh pečen pod pepelom

Peckles
(*engl*.) pikls; 1. Engleski gotov začin, koji se sastoji od kiselih krastavaca i raznog povrća, konzerviranog u ječmenom octu; 2. povrće ukiseljeno u mješavini octa i vode (cvjetača, sitni krastavci, komadi krastavaca, sitni klipovi kukuruza, masline, paprike, lučice, gljive, šparoge ili mješavina toga (mixed pickles). U Vel. Britaniji i SAD-u omiljen prilog uz različita jela od ribe i mesa peradi

Pecorino
Talijanski tvrdi sir od svježeg ovčjeg mlijeka, sa 36 posto masti u suhoj masi. Osobito pogodan za ribanje i gratiniranje.
Okusa je, ovisno o zrelosti, blaga i pikantna do aromatična. Drži se otprilike dva mjeseca. Postoje mnoge varijante, Pecorino je zajedničko ime za sve ovčje sireve.

Pečenak
komad pečenog mesa na ražnju

Pečenica
1.suho meso govedine, postupak kao kod stelje; 2. odojak pečen na ražnju; 3. mešnjača, nesušena svinjska kobasica za pečenje (pečenice prije pečenja treba staviti na nekoliko minuta u kipuću vodu, da se kod pečenja ne raspuknu); 4. svinja pečena na ražnju; 5. meso (sviježe ili sušeno) s obe strane svinjske kičme
Nana su doneli na astal pečenicu od velike pućke

Pečenica dalmatinska
Dugi komad mesa izvađen iz svinjskog karea i svinjski biftek – poznatiji kao – lungić. Meso se natrlja solju i ostavi da nekoliko dana leži. Kasnije se dimi najviše 15 dana. Nakon toga se suši na vjetru. Riječ je o vrhunskom specijalitetu, po ocjenama gurmana, dalmatinska pečenica u svim elementima nadmašuje - pršut. Nakon sušenja ima oblik francuskog kruha i zna biti duža od jednog metra.
U Skradinu pečenicu konzumiraju za marendu - tanko narezanu, blago pofriganu ili prepršenu s domaćim jajima.

Pečeni jaruh
pečeni kozlić (otok Hvar)

Pečenik
pečeni mladi klip kukuruza na ugljenu roštilja

Pečenik
klip mladog kukuruza

Pečenina
pečeno meso

Pečenka
ili pečenje; na ražnju ili u pećnici pečeni komadi klaoničkog mesa

Pečeno vino
kuhano vino, prošek domaći

Pečenost mesa
načini pečenja tj. gotovosti:

saignant (franc.), *red* (engl.)	iznutra još krvavo, temperatura obrade 45 oC
à point (franc.), *medium* (engl.)	iznutra ružičasto (unutrašnja temp. 71 oC), temperatura obrade 60 oC
bien cuit (franc.) *well done* (engl.)	skroz pečeno (unutrašnja temp. 77 oC), temperatura obrade 80 oC

danas su „moderni ugostitelji“ uveli još tri načina pečenja:

blue rare - (engl. rare – rijedak, tanak, slab)	unutrašnja temperatura 55 oC, meso crveno i hladno, peče se oko 1 minute
rare	– unutrašnja temp. 63 oC, meso je rozacrveno, peče se minutu-dvije, jednom se okreće

Pečenska juva
juha od komadića masnog mesa, krvi, luka i octa (danas se to stavlja u kobasice) (Hrvatsko zagorje)

Pečenja
pečenka

Pečenjak
1. drobljenac, mrvice, šmarn; 2. mladi kukuruz, kuhan ili pečen (Posavina)

Pečenjar
onaj koji nešto peče (obično na sajmovima)

Pečica
1. mrežica (maramica) od masti oko droba životinje, 2. rukom otkinuti komad kruha (Čilipi)

Peći na roštilju ili ražnju
(griller – grile) znači ispeći namirnicu (perad, meso u različitim oblicima) bez masti na vrućini žara okretanjem i mazanjem uljem ili slaninom da namirnica ne pregori.

Peći pomoću masti
(rôtir – rotir) znači da se namirnica, npr. meso, riba, krumpir i dr. ispeče u posudi da je namirnica djelomično u masti. Peče se u pećnici pri temperaturi od 200 do 220 oC. Da namirnica ne pregori, treba je češće zalijevati mašću ili vlastitim sokom.

Peći u suhoj vrućini
peći u pećnici bez masti (au four – o fur) znači namirnicu ispeći suhim zagrijavanjem zraka do 300 oC, npr. kruh, slatka jela od raznih tijesta, krumpir u ljusci, jabuke itd.

Peči na slijepo
prsten za tortu ili oblike za tortice ispuniti tankim slojem tijesta i peči bez sadržine. U tu svrhu se oblik, pošto smo ga obložili tijestom, napuni papirom, graškom ili rižom, da nakon pečenja ne bi izgubio oblik

Pečkemet
(*panis nauticus*) brašno, brodarski kruh, dvopek, peksimet, dvopek, beškot

Pečnjak, pečnak
četverouglasta zdjelica. Te posude su presvučene „zelenim cinom“ i ugrađivane u peć

Peća
(*tal.* pezzo) veliki komad (kruha, mesa) (Dalmacija)

Peći
omekšati namirnicu (meso, ribu, perad i dr.) djelovanjem vrućeg zraka – suhim grijanjem, tj. u dobro zagrijanoj pećnici

Pećica
ili peka;1. mali komadići; 2. mrežica od masti oko droba svinje; 3. bubrezi, srce, slezena, jetra, pečeno na žaru (gradelama)

Pećica kruha
rukom otkinuti komad kruha (Dubrovnik i okolica)

Pečkemet
brašno; brodarski kruh; dvopek

Pečnica
krušna peć (Međimurje)

„Peglane kobasice“
Peglane kobasice su proizvod koji se najviše radi na Baniji, Kordunu i Ravnim Kotarima. Nadjevene su u ovčja crijeva mješavinom ovčetine, ždrebetine, teletine i magarećeg mesa, svinjetinom i meso peradi. Suše se na mrazu i vjetru i svaki dan skidaju, te se dvaput dnevno „peglaj“ starinskom peglom na žar – do debljine od 6.7 cm.

Pehar
podrazumijeva se za sve što je morao „gornjak“ davati „gornome gosponu“, dakle ne samo vino, nego i za kopune i pogačice. Sve to se jednom riječi zvalo *pehar za našu pivnicu*

Peharec
pehar od jedne litre; čaša, čašica, vrčić

Peharnik
vidi: Sommelier

Peharnjak
peharni stol, čašnjak, čašni stol

Pehtranov tarkanj
(*slo.*) štrudl, štruklji, pita, savijača začinjena zmijinom travom (tarkanjem)

Peka

Peka i jela ispod peke

peka je staro sredstvo za pečenje. U okolini Sinja mogu se još i danas kupiti peke izrađene od gline za koje se pretpostavlja da imaju nepromijenjen oblik skoro 3000 godina. Današnje peke napravljene su od gline ili kovanog željeza, kupolasta su oblika s drškom na vrhu. Tik kraj drška nalazi se mali otvor, koji se zatvara poklopčićem. Poklopčić ima na sebi veću bradavicu koja ulazi u otvor i na taj način sprečava njegov pad s peke. Kroz taj mali otvor, kada je jelo gotovo i prije nego peku odignemo sa jela, prodire vanjski zrak u unutrašnjost. Kako se za vrijeme pečenja u peki stvori podtlak, prilikom njezina dizanja zrak bi uletio ispod nje unoseći okolni pepeo i žeravicu i pokvario sav trud. Ako neka peka nema otvora, poslije pečenja potrebno je ukloniti sav pepeo i ugasiti žar oko peke i nju s,mu podizati vrlo oprezno i pomalo da se ne dogodi da upropastimo cijeli posao.
U peki se mogu peći tako reći sva jela, što ovisi i o njezinoj veličini – od pogača, kruha do mesa i dr.
Budući da se peka zagrijava žarom i pepelom prije i za vrijeme pečenja, cijeli postupak se obavlja na većoj kamenoj površini (ili podu od cigle). Prije pečenja

napravi se oko peke vatra od suhog drveća za bogatu žeravicu. Kada to postignemo, pepeo i žeravicu odgrnemo i dobro očistimo kamenu površinu. Jelo se stavlja u peku, ako je peka veća, ispod pleha se stavi mali metalni tronožac. Poklopi se sve sa pekom, na nju se nagrne pepeo i žeravica i peče od pol sata do 3 sata što ovisi o vrsti jela.
Peke mogu biti u promjeru od 40 do 60 cm.

Pekač
lim, protvan za pečenje kolače

Pekinška patka – Pei-ching-k'ao-ya
gastronomska poslastica koja se priređuje na čak više od 80 načina a najvažnije uzgojiti patku na posebnim farmama, koje u prva dva mjeseca jedu po volji (ali u određenim vremenskim razmacima), dok se posljednjeg, trećeg mjeseca – intenzivno kljukaju. Jedan od postupaka:
prvo se očisti perje, zatim se patka ispere a ispod desnog krila napravi otvor dovoljan da se kroz njega izvadi iznutrica, a nakon toga se kroz taj otvor mlazom vode ispire njena unutrašnjost. Zatim se patka izvjesi (da istekne tekućina), a potom prelije kipućom vodom (radi stiskanja pora). Nakon toga se premaže zašećerenom vodom (1 dio šećera prema 9 dijelova vode), ponovo se izvjesi na prozračnom, ali ne i vjetrovitom mjestu (u sjeni). Začepivši otvor na trtici, unutrašnjost se ispuni kipućom vodom (ispuni se 80 posto tog prostora). Kinezi upotrebljavaju tri vrste pećnice za pečenje „pekinške patke“, ali osnovno pravilo je da patku težine do 2 kg treba peći 35-45 minuta na temperaturi od 230 do 250 oC. Pačja prsa ne smiju biti izložena izvoru pečenja, ali treba nastojati da bataci budu dobro pečeni. Patka je sasvim pečena kad se njezina težina smanji na trećinu od početne ili dok lijepo ne porumeni i ne poprimi poseban uljasti sjaj. Izvadivši je iz pećnice, ponovo se oslobodi otvor na trtici (da bi tako ispustili vodu iz patkinog tijela). Pačje meso se reže na tanke odreske (sa ili bez korice, već prema želji), koje se zatim – uz dodatak posebnog sojinog (može i nekih drugih) umaka – umotaju u palačinkice (po okusu slične našima, naravno bez dodatka šećera). Ostaci kostiju se u Kini koriste za pripremu vrlo ukusne juhe

ili

patka od 5 funti (2 kg 27 dag), 6 šalica vode (115 dl), 1/4 šalice meda (0,6 dl), 4 režnja svježeg đumbira svaki duljine 1 palac (25 mm) u promjeru i debljine 1/8 palca (o,4 mm), 2 mlada luka izrezana na 2 palca (5 cm).
Umak; 1/4 šalice umaka hoisin (soja) (0,6 dl), 1 žlica 0,12 dl) vode, 1 žlica šećera (o,15 dl), 1 žlica sezamova ulja (5cc); 12 komada mladog luka, mandarinove palačinke.
Dobro isperite patku pod hladnom tekućom vodom. Dobro je obrišite izvana i iznutra. Zavežite bijelu uzicu duljine 20 palaca (50 cm) za kožu vrata. Ako je koža odstranjena, uzicu zavežite za krila, ali je produžite 10 palaca (ukupno 75 cm). Objesite patku na hladno zračno mjesto 3 sata (da se osuši koža) ili na vjetru 2 sata. Zakuhajte 6 šalica vode, 1/4 šalice meda, đumbir i luk u posudi promjera 12 palaca (30 cm). Stavite patku u uzavrelu tekućinu. Uz pomoć uzice u jednoj i žlice u drugoj ruci okrećite patku na sve strane, tako da se koža natopi tekućinom. Izvadite patku i ponovo je objesite na hladno 2 do 3 sata bez vjetra ili 1 sat na vjetru, ali sada stavite ispod posudu da se izbjegne kapanje.
Umak napravite miješajući hoisin (soja), vodu, sezamovo ulje i šećer u maloj plitici. Neka smjesa zavrije, smanjite temperaturu i vrlo lagano (150 oC) kuhajte 3 minute bez poklopca. Premjestite umak u staklenu pliticu od 1 šalice (240 ml), rashladite i odložite.
Od mladoga luka napravite četkice,
odrežite 3 palca (7 cm) od korijena. Na svakoj strani zarežite luk 4 puta u krug tako da zarezi zadiru u luk 1 palac (25 mm). Stavite tako izrezanih 6,8 ili 12 stručaka u ledenu vodu i odložite u hladnjak, tako će luk procvjetati s oba kraja.

Zagrijte pećnicu na 375F (190 oC, plin 5). Odvežite uzicu, odrežite svu suvišnu kožu s vrata. Stavite patku s grudima prema gore u omanji lim (tako da jedva stane) i pecite je usred pećnice 1 sat. Smanjite temperaturu na 300 F (150 oC) okrenite je da su leđa gore pa pecite još 30 minuta. Povećajte temperaturu na 375 F (190 oC), okrenite patku u početni položaj i pecite još 30 min. Odmah premjestite na dasku za rezanje.
Malim, oštrim nožićem i pomoću vlastitih prstiju skinite hruskavu kožicu s grudiju, sa strane i s leđa. Izrežite kožicu u četverokute 2 do 3 palca i složite na poseban zagrijani tanjur. Odrežite batake i predio ključnih kostiju (na kojima je koža), a sve ostalo izrežite u lijepe komade bez kostiju. Komadi su obično veliki 2,5 palca (gudi) i 2 palca (široki). Tako izrezano meso složite na drugi zagrijani tanjur.
Pripremite male palačinke promjera 2 ½ inča (6,3 cm), preklopite ih dvostruko.
Pri posluživanju uzima se prvo palačinka, zamoči u umak, komadić patke zamota se palačinkom i kuša uz dodatak stručka luka koji se također umače u umak i kojim se zahvaća komadić kožice. Ovo je količina za 6 Europljanina, tj. u kineskom objedu, kao jedno od dvanaest jela, za dvanaest Kineza.

Pekmez
(tur. pekmez) gusto ukuhano slatko voće (izrezano na krupne komade); pekmez od šljiva, kupina, višanja ...

turski	*pekmez*
portugalski	*marmelada* = dunjin žele (*marmelo*: dunja)
njemački	*Mus* (Obstkraut, Leguar, Röster)
francuski:	*confiture*
engleski	*jam*
češki	*povidla* (osobito od šljiva)

Pekmeznjača
gužvara od pekmeza, savijača

Peksimet
(*grč.* peksimit) 1. dvopek, dobro upečen kruh koji može dugo stajati da se ne pokvari; 2. mali domaći kruščić koji se mijesi od bijelog brašna, mlijeka, jaja i masla s kvasom ili germom. Prije pečenja premaže čurekotom (jajetom ili mlijekom)

Pekvar
onaj koji gradi pekve (Ogulin)

Pekvenjak
kruh pečen pod pekom

Pelegrin
1. hodočasnik, hadžija (u pravoslavlju i islamu); 2. izvan granica polja, 3. naziv jela s otoka Hvara

Pelegrinka
vrsta smokve

Pelenka
tijesto s orasima i medom koje se jede o Božić

Pelimov
pelimača, pelimovača; rakija s lišćem od pelina (Lika)

Pelete
(*perz.*) slatko od soka iskuhane dunje u koju se naknadno dodaje šećer; drhtalica; vrsta slatke pihtije

Penđeviš
pinđeviš (*perz. tur.*) 1. debelo crijevo od brava; 2. vrsta jela: izreže se debelo crijevo zajedno s lojem oko njega, zatim jetra i drugi dijelovi iznutrice brava, pa se sve poprži i služi kao meze uz piće; 3. (Posavina) Prženo jelo spravljeno od luka, češnjaka, paprike, rajčice i patlidana

Penjač
vrsta graha koji se penje uz pritku, motku (Posavina)

Pepeljasti smrčak
(narodno ime: marohlin, smrljak)
vidi: marohlin

Pepeljnjača
pogača što se peče pod pepelom

Peperoni
tal. feferoni – nezreli dugoljasti plodovi zelene paprike konzervirani u octu

Pera
Prigorski kolač od tijesta napravljenog kao za domaći bijeli kruh u koji se stavlja nadjev od prosene kašice, iscijeđenog sira, jaja i soli, a sve je prije pečenja zaliveno slatkim vrhnjem i vrelim maslacem (Najčešći kolač na gastro manifestaciji u Vrbovcu – „Kaj su jeli naši stari“).

Perec
(*njem.* Brezel, *mađ.* perecz, izvedenica od latinskog bracellum, što znači - ruka) slano, odozgo vidljivo osoljeno i hrustavo pecivo od isprepletenih koluta kuhanog tijesta, u pravili radi se u obliku slova B ili brojki 8.
Perece su, navodno, osmislili samostanski pekari 610. godine u južnoj Francuskoj, uspoređujući ih sa isprepletenim prstima obje šake, koje su držali ispred sebe, redovnici (benediktinci, kamaldoležani, valambrozansci, silvestrini, olivetani, cistreciti, kartuzijanci) tijekom šetnje i razmišljanja.
perecar – onaj koji peče ili prodaje perece
perec – dizani slatki kolačić (Međimurje)

Perepeča
jelo od sitno narezane ovčje jetre s kosanim lukom, češnjakom, paprom, jajima i mlijekom, što se sve izmiješa u jednoličnu masu. Ovčje se salo stavi u zemljanu posudu (lonac), na to nadjev (masa), zatvori salom, premaže jajima i peče oko 2-3 sata. (Ruska kuhinja)

Peretak
savijen kolačić

Pergament-papir
1. životinjska koža (obično jareća) posebnim postupkom obrađena i priređena za pisanje; 2. vrsta čvrstog papira dobivena prepariranjem u sumpornoj kiselini, ne propušta vlagu ni mast pa ima višestruku namjenu u kuhinji. Danas se sve više zamjenjuje aluminijskom folijom

Perica
tanka gibanica u Prigorju

Perkelt
(*mađ.* pörkölni – u kulinarskom smislu znači upržiti papriku) pirjano meso s dosta luka, (više nego u gulašu), vrhnja i mnogo crvene paprike (najviše između perkelta, paprikaša i tokanja). Umak je vrlo gust. Za perkelt se meso reže na kockice.

Perlinka
vrsta kokoši

Persilade
(*franc*.) hladna kuhana govedina začinjena peršinom; à la persillade – jelo začinjeno umakom od peršina

Persipan
surogat marcipana; proizvodi se od koštica marelica i bresaka iz kojih je izvađena gorčina i šećer

Peršifg
breskva

Peruče
pijetao ili kokoš koji se pripremaju za jelo kod završetka sjetvenih radova (Bilogora)

Perun
1. praslavensko božanstvo, gromovnik; 2. pirun; vilica

Peruška

cijelo guščje krilo

peruška; svežnjić guščjih

mali svežnjić guščjeg pera, ukrasno omotan i isprepleten debljim crvenim ili bijelim koncem. Svežnjić je služio kao kist za mazanje kolača (maslacem, ili nečim drugim) a mesa mašću. Danas bi takva peruška bila ukras u modernim kuhinjama. Nažalost nema više guščjih krila, pera, ni peruški, ali ni „mastora“ koji su radili svežnjiće od pera.
Peruškom očisti dasku od brašna

Perverda
vrsta krajiške kajmak-baklave. U Gradačcu za perverdu kažu – slatko od dunja.

Peskarija
ribarnica

Pest
1. ukupnost koja čini dijelove šake: prsti, dlan i gornji dio šake); 2. (pešt) dodatak jelu, karakterističan za Istru;kosana slanina (samo bijeli dio/pest) pomiješana s kosanim češnjakom i peršinom, Dodaje se jelu (u maneštru) na samom početku kako bi se slanina dobro raskuhala. Količina koja se dodavala jelu uvijek je bila jednaka, žlica pesta (pešta) na bronzin (posuda za kuhane). *Najgustožija je pašta i fažol na peštu i na kosti od pršuta.*
Dodatak pesta (pešta) jelu dokazuje da se i prerađevina od svinjskog mesa jednako dobro spaja s bobom, blitvom, i drugim povrćem ali i s maslinovim uljem. Svi okusi se tada isprepleću i dobivaju posve novi, puniji okus, a uporaba masnoća životinjskog podrijetla i maslinova ulja u autohtonoj kuhinji vraćale su snagu i unosile manje količine zasićenih masti, nakon teškog rada u polju i vinogradu.

Pesto genovese
(umag od bosiljka iz Genove)
najpoznatiji talijanski umak pripremljen od začinskih trava za tjesteninu ali i druga jela od juha do variva i miješana jela. Mikserom usitnite (nekad se to sve radilo ručno u mužaru) krupno nareza češnjak (2-4 češnja), 20 listova bosiljka, žlicu pinjola (ili badema), 1 dl maslinova ulja, 3 žlice ribanog parmezana, sol. Po želji možete i popapriti. Pesto genovese možete sačuvati za kasnije ako ga zamrznete u posudicama za zamrzavanje kockica leda. Zamrznute kockice premjestite u vrećice, da miris ne prelazi na druge namirnice, i spremite u zamrzivač.

Peškarija
ribarnica (prodavaonica ribe)

Peštarol
1. drveni mlat, tučak kojim se tuče meso, slanina (Istra); 2. mesarski poput bradve (Istra)

Peteh
pijetao (Istra, Slovenija)

Petica
vrsta brašna (Posavina)

Petit
(*franc*.); pti; malen, mali

petit blanc	slabo bijelo vino
petit déjeneur	zajutrak
petits pois	grašak
petit salé	svježe, malo sušeno meso

Petit beurre
(*franc*.) pti ber; vrsta slatkog sipkog keksa
Petis fours
vidi: Mignon

Petite marmite
(*franc*.) pariški specijalitet – juha. U zemljane lončiće stave se komadići govedine i kokošjeg mesa te razno povrće. Donosi se gostu u loncu u kojem je i

pripremljena. Poslužuje se uz dodatak ribanog sira i prepečenog kruha, koji se premaže kuhanom goveđom moždinom izvađenom iz kosti koja se kuhala u juhi. Marmite – francuski – lonac.

Petlitrenjak
boca od pet litara

Petrosimul
peršin;
Petrosimul je začimba ka gre na sve: ćeš ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: ćeš putač, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di.

Petrovac
trava koja se kuha kao i blitva

Petrovača
petrovčica; vrsta jabuke

Petrovka
1. smokva koja sazrijeva o Petrovu; 2. Jabuka žutozelene boje, kiselkastog okusa, sazrijeva oko blagdana sv. Petra koncem lipnja

Petrožal
peršin (Međimurje)

Pevec
pijetao, pijevac, kokot. Živog pijevca nosio je djever k mladenki, da ga preda gospodaru svadbe - „živo za živo“, za mladu. Mladenkine kuharice očistile bi ga i skuhale, a djever bi ga opet nosio natrag. Događalo se da ga svati ukradu i pojedu (Turopolje)

Peverun
feferon, mala paprika

Pevnica
pivnica, podrum za vino

Pica
koštica od trešnje, šljive (Dubrovnik)

Picajolu
malo, nešto što treba dijeliti (*npr*. ako se radi o ribi ili mesu tada je to odrezak, filet)

Piccalilli
tal. talijanski specijalitet, miješano povrće konzervirano sa slačicom, senfom

Piccolo
tal. 1. nadimak za konobarskog naučnika; 2. mala boca pjenušavog vina

Picek
pile

Pichelsteiner fleisch
„Pihelštajnsko meso“, potječe iz Bavarske, a dobilo je ime po brodu Büchelstein pored grada Regena. Jelo je tipičan predstavnik jela iz lonca s najmanje dvije vrste mesa, krumpira, nekoliko vrsti povrća, od toga najmanje jedna vrsta je kelj. Sve ostale pojedinosti prepuštene su onome tko priprema jelo.
Meso (govedinu i svinjetinu, pola-pola) i krumpir narežemo na krupne kocke, povrće na kocke ili trake. U lonac najprije stavimo srž iz govedskih kostiju narezanu na ploške (ili lonac iznutra premažemo svinjskom masti), a zatim u slojevima stavimo naizmjence meso, povrće (mrkva, celer, poriluk, svježe zelje, luk) i krumpir (na vrh obavezno dolazi krumpir). Svaki sloj začinimo solju, paprom, mažuranom i kuminom. Dolijemo mesnu juhu, sadržaj lonca zavremo i kuhamo (poklopljeno) na blagoj vatri oko 1,5 sat. Sadržaj se ne miješa. U toku kuhanja, ako je potrebno dolijemo malo tekućine. Gotovo jelo pospemo kosanim peršinom.

Pickled gherkins
(*engl*.) krastavci ukiseljeni u vrlo jakom octu

Pickles
engl. ukiseljeno povrće i voće

Pick-me-up
engl. oznaka za vrlo dobra pića, pića kao lijek; gutljaj dobrog pića

Picokera
1. tjestenina koja se kuha s povrćem (krumpir, kelj) i začinja sa sirom; 2. tipično jelo od tjestenine (heljdinog i bijelog brašna) za pokrajinu Valtelliuo. Kuha se zajedno s povrćem tipičnim za planinske krajeve, krumpirom i keljom; sve se začini izvrsnim lokalnim sirom. (Tal. kuhinja)

Piculja
maslina tanka a duga, nazvana po obliku koštica (pica) – Dubrovnik

Pića
1. jelo, hrana (Hvar); 2. „Grima (la marida na Šipanu) je katkad u promaljeću puno more, a masa tih ribica zovu „pića“ (u Dubrovniku)

Pićola
divlja salata, vrsta povrća, radić (Dalmacija)

Pie
(*engl*.) paj; pašteta na engleski način

Pièce
(*franc*.) komad mesa, dio mesa

pièce de résistance	komad mesa pripremljen u toploj ili hladnoj kuhinji
pièce montée	lijepo ukrašen izložbeni komad, u meniju glavno mesno jelo

Pihtije, piktije
(*tur*. pihty) pače, drhtalica, nešto zgrušeno, mrzletina, drće, aspik, sulc, želatin; aščijsko jelo koje se radi iskuhavanjem glavuše i nogu brava ili goveda

Pihtijati se
(piktijati se) zgušnjavati se prilikom kuhanja; na slaboj vatri postepeno se dopeći

Pijadelo
veliki pijat za pršut (Benkovac, Dalmacija)

Pijar
pehar, vrč

Pijat
tanjur

Pijatac
mala zdjelica, tanjurić

Pijatelin
mali tanjurić za šećer

Pijatenca
pijantanca; više vrsta jela, obroci, jestvine

Pijatić
tanjurić

Pikačić
drob od sitne stoke s jetrom (rajžlec)

Pikat
kao jelo: jetra, rajžlec, fileki (Dubrovnik i okolica)

Pikantan
(*franc*. piquant) jako začinjen, ljut, oštar, rezak, žestok, ugodan za okus. Izraz pikantan se najčešće upotrebljava za: umak, salatu, sir, paštetu ...

Pikantno jelo
pod ovim pojmom smatra se skupina jela (toplih i hladnih) koja su suprotnost predjelima. Ukoliko se upotrijebi izraz „zalogaj“ umjesto „jela“, koji je podobniji, lakše se objašnjava čitav pojam tj. „pikantni zalogaj“ poslužuje se na kraju obroka svrha mu je da potakne želju za pićem, najčešće vinom.

Pikantni zalogaj: (engl. Savoury ili desert; sejvor) najčešće su u obliku malih sendviča sačinjenih od: kavijara, šunke, paštete, sardina, sira ... Poslužuju se nakon ručka ili večere sa svrhom da pojačaju potrebu za pićem, najčešće vinom.

Pikati
fileki, vampi, tripice

Pikavac
loše vino koje se dobiva kad se na komin (trop) od grožđa nalije voda i to ukisne

Piknik
(*engl.*) (picnic party) 1. izlet nekog društva u prirodu, uz uzimanje tople ili hladne hrane i pića te prisustvovanje različitim zabavama radi razonode i rekreacije; 2. naziv za četverouglastastu zdjelu u kojoj se prvobitno nosila hrana na izlet

bag picnic	donošenje hrane u prirodu u torbi ili vrećici od papira
kamper picnic	donošenje hrane u posebnom kovčežiću u kojem se nalazi i potreban pribor za jelo

U svojim romanima opisala ga je Jane Austin, bio je motiv na slikama Augustea Renira i Claudea Moneta, stariji pamte filmove „Sjaja u travi“ i „Frida“, a glavni lik je – piknik. Taj romantično gastronomski-ljubavni sastanak ima dugu povijest.
Preteča piknika su srednjovjekovne gozbe u kojima su lovci uživali prije odlaska u šumu. Sama riječ piknik potekla je iz Francuske, vjerojatno od glagola „piquer“ koji znači pokupiti, ubrati, i riječi „nicque“ koja znači nešto malo. Za imućnije Francuze piquenique je u 17. stoljeću označavao „manja društvena okupljanja na koja je svaki gost donosio nešto za jelo“. Ubrzo je i engleska aristokracija poludjela za tim oblikom druženja, pa su se organizirala prava natjecanja u organiziranju raskošnih gozbi sa srebrnim priborom za jelo, kristalnim čašama i porculanskim posuđem.
U Americi je nekoliko piknika završilo u povijesnim knjigama: 4 srpanj 1776. kongres je potvrdio deklaraciju nezavisnosti, doseljenici iz Europe organizirali su proslavu i ručak na otvorenom pokraj rijeke Platte.

Piktije
pače, hladetina

Pikula
loše vino koje se dobiva kad se na komin (trop) od grožđa nalije voda i ta voda ukisne (Prigorje)

Pikuliš
vino iz dropa prije pečenja rakije (Dalmacija)

Pilav

(*perz.*) 1. jelo od gusto kuhane riže (rižin pilav), jerišta (jerišni pilav) ili bungur (bungurni pilav), pikantno jelo na orijentalni način uz dodatak raznih mirodija; od mesa se najčešće koristi ovčetina i piletina; 2. svadba (nazvana po tome što je u nekim krajevima pilav glavno jelo na svadbi).
U svom osnovnom obliku pilav je pirjana riža na masti: Na Bliskom istoku i u Sjevernoj Africi dolazi često na stol kao kod nas krumpir. Osim pilava koji služi kao prilog, ali mora biti mastan i dobro začinjen i onda ako uz njega na stol dolazi i koje drugo masno i začinjeno jelo. Istočnjačka kuhinja poznaje brojna miješana jela na podlozi pilava. Najpoznatije je bravlji pilav koji se u njegovom prvobitnom obliku začini samo solju i šafranom

Pile
mlado od kokoši

Pile amerikan
pečeno pile na žaru s prilogom od pečene slanine, rajčice i ostalog povrća. Ime amerikan dolazi radi pečene rajčice koja se najčešće jede s piletinom

Pile Marengo
Dudan, Napoleonov kuhar (porijeklom iz Švicarske) uoči bitke kod Marenga (14. lipanj 1800.) u žurbi je zgotovio (improvizirao) jelo od piletine, jaja, rajčice,

račića, češnjaka i ulja, što su mu vojnici donijeli po njegovoj zapovjedi, da nešto pronađu za jelo. Kako je jelo bilo izvrsno ostalo je do današnjih dana to ime. (Jedno pile, 3 jaja, 4 rajčice, 56 račića, češnjak malo ulja – sve pečeno u tavi)
Pile izrežite na osam komada, dopola ispecite na ulju, pospite paprom i solju i izvadite iz posude u kojoj se peklo.
Na vrućem ulju (od piletine) prepržite zdrobljeni češnjak i kosani luk, pospite brašnom, dodajte rajčicu izrezanu na krupne komade, čvrsto izmiješajte i prelijte juhom i bijelim vinom. Dodajte list lovora, klinčiće, nekoliko zrna papra, zakipite i tada dodajte pileće meso i kuhajte dalje.
Juhu procijedite, dodajte škrobno brašno, koje ste hladno razmutili, posolite i u toj tekućini zagrijte pečurke. Jaja ispecite na oko, a račje meso zagrijte na malo maslaca. Na zagrijani pladanj složite piletinu s umakom, pržene kriške bijelog kruha, jaja i račje meso.

Pileći curry
jedno od jela iz Indije začinjeno curry-praškom. Najčešće se radi od piletine, ali isto tako i od mesa ribe.
Pravi naputak za curry-prašak ne postoji, jer indijske domaćice svaki dan rade novi miješajući ga s raznim mirodijama, prvo tucajući u prašak u kamenim mužarima.
Europska jela s curryem su blagi odraz indijskog kulinarskog umijeća.
Pile kuhamo u blago posoljenoj vodi u koju smo stavili zelen za juhu. Izrežemo ga na komade, a juhu procijedimo. Od maslaca i brašna napravimo svijetlu zapršku, dolijemo pola litre pileće juhe i pustimo da vrije deset minuta. Umaku dodamo soli, curry i sok limuna. Ananasove ploške narežemo i zagrijemo u umaku. Piletinu stavimo u umak. Poslužimo sa zrnato skuhanom dugoljastom rižom.

Piletina
Nekad se piletina/pilići uzgajala samo za topla vremena, a najfinijih – mladih za paniranje („pohanje“) bilo je samo u proljeće, što je bio i razlog njihove visoke cijene. Današnji uzgoj ali i ishrana mnogo je toga promijenilo, pilića danas ima tijekom cijele godine ali nažalost nisu tako ukusni kao nekadašnji koji su se uzgajali na tradicionalni način (domaćom hranom). Danas bi ih trebalo nakon uzgoja (intenzivnog rasta i debljanja) jedno vrijeme hraniti tradicionalnom hranom. Pilići starosti do 2,5 mjeseca imaju od 80 dag do 1,7 kg i nazivaju ih – brojleri (*engl*. broiler, broil – roštiljati), a poslije 6 mjeseci s težinom od 1 do 2 kg su pravi pilići. Pravo domaće pile mora imati čvrste lijepo razvijene mišiće prsa, batka i zabatka, s ujednačeno raspoređenom masnoćom.

Pili mili
sitna vrsta tjestenine za juhu (*ptičji jazik*)

Piliš
piće, pilo

Pilja
posuda za piće od pola litre (Benkovac, Dalmacija)

Piljac
izduženo izrasli pupoljak od zelja

Piljak
čep, tapun

Pilo
kamenica (posuda od kamena) za ulje

Piment
nedozrele, na suncu sušene bobice (pimenta officinallis) crvenosmeđe boje, krupnije od zrna papra, specifična mirisa i okusa. U kuhinji se upotrebljava kao začin za marinade, konzerviranje riba, kobasica i kolača. U stručnoj literaturi susrećemo ga pod različitim nazivima:

u Francuskoj	*toute épice*; *poivre de la Jamaique*
u Njemačkoj	*Nelkenpfeffer, Neuegewürz*

Pimpinela
bedrenica, divlji kim, kumin

Pinca – jajarica
kolač od brašna, jaja, kvasca, mlijeka, grožđica, šećera, maslaca i malo rakije. Peče se za Uskrs. Povjesničari gastronomije kažu da je taj slatki uskrsni kruh, umiješan od bijelog brašna, Mletačkog podrijetla, odakle je oko 1850. godine „stigao“ u Dalmaciju i istisnuo tradicionalnu uskrsnu pogaču.

Pinca
pinka; (mlet. pinza) 1. jelo koje se radi za Uskrs; 2. fini kruh iz pšeničnog brašna ili sirnica za Uskrs (kolač okruglog oblika od brašna, maslaca, jaja i šećera); 3. vrsta finog peciva

Pineti
makaroni

Pinica
1. drveni sud za pravljenje masla; 2. cjedilo u obliku plitkog tanjura s dugim drškom, da se iz kotla mogu vaditi krpice, makaro(u)ni i drugo (Istra)

Pinka
1. kruh duguljasta oblika različitih težina; 2. koštica (Dalmacija)

Pinklbal
(*njem.* Bündel; svežanj, zamotuljak, „pinkl“, „pinklec) ples na koji sudionici donose hranu u zavežljaju.

Pinklec
naramak, zavežljaj, to su samo zavezani vrhovi veće tkanine napunjeni obično odjećom – *pinklec na puklec* pa put pod noge.

Pinjata, pinjeta
(*tal.* pignatta) 1. lonac zemljani, kotlić; 2. kasnije bakreni, manji od lopiže (nema provisla; 3.zdjela, sud, posuda

Pinta
1. stara mjera za tekućinu 2,75 l; polić/mensura – polovica pinte, koja se opet dijelila na holbu (media mensura) i na sajtlek (quartale).
Dvije pinte činile su jedan kabel (cubus), pet kabela išlo je u jedan čabar (chebrio), dok je posuda (cadus ili tunela) sadržavala 31 kabel (pinta=2 polića,
svaki polić=2 holbe, a svaka holba = 2 sajtlika).
Pinta ili oka, mjera za tekućine. Pintarski obrt – bačvarski obrt; 2. drvena posuda za hvatanje rakije iz kazana (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Pinjata
zemljani lonac, kotlić za kuhanje manji od lopiže (nema provisla), drvena posuda od omorike

Pinjenica
cjedilo

Pinjoli
(*tal.* pignoli) – skupe ukusne grickalice, koje su pronađene u ruševinama Pompeja nakon vulkanske erupcije Vezuva 79. godine.
Pinjole su jestive sjemenke oko 20 vrsta borova, nalaze se u velikim, kuglastim svjetlosmeđim šišaricama. Često se dodaju jelima od mesa, riba, povrća ili su dodatak salatama i raznim slatkim jelima, kao i voćnom kruhu, također se konzumiraju sirove, lagano prepečene (u pećnici ili tavi bez masnoće), slane ili neslane ili ušećerene. Svježe sjemenke imaju tek po bademima te su kiselkastoslatke.
Potrebno je petnaestak godina da bi bor počeo razvijati veće količine češera. Ti češeri beru se ručno te suše na suncu kako bi im se otvorile ljuske. Sjemenke s ljuskama se zatim odstranjuju, ili ručno ili mehanički, i tako se dolazi do *pinjola*.
Kako sadrže veće količine masti, svoju prirodnu aromu i hranjive sastojke će sačuvati ako se čuvaju u čvrsto zatvorenoj posudi u hladnjaku i to ne duže od sedam dana ili u zamrzivaču u plastičnim vrećicama najviše mjesec dana.
Svježe sjemenke imaju tek po bademu i blago su kiselkasti, upotrebljavaju se za kolače, jedu se sirove ili ušećerene. Za kolače pinjole se poprže da porumene; kao

umak - dodatak tijestu, poprže se zajedno s vrhnjem ribanim sirom, kosanim bosiljkom; *pesto genovese* – začin dodatak jelu: češnjak bosiljak, sol i peršin se usitne u mikseru, doda maslinovo ulje i na kraju kosani pinjoli. Sve se poveže u tekući umak koji se na kraju zgusne ribanim sirom.
Pinjoli kolačići su talijansko američki specijalitet (u Italiji ih nazivaju *„biscotti ai pinoli"),* izrađeni su od bademova tijesta i nadjeveni pinjolima.
U Španjolskoj je poznata slastica: *kuglica od marcipana* u koju je utisnut pinjol, premazan žutanjkom i termički obrađena.
Pinjoli su dodatak poznatoj salati *landaise*, na jugozapadu Francuske. U zemljama poput Italije, Grčke i Turske, u kojima se slastice uglavnom pripremaju od badema i oraha, pinjoli se koriste kao dodatak kuhanom povrću i riži.
U Kataloniji i Egiptu miješaju se sa špinatom.
Pinjol kava, poznata kao *Pinon* specijalitet je na jugozapadu SAD-u, posebno u Novom Meksiku i često se poslužuju u ugostiteljskim objektima na prometnicama diljem New Mexica.
Nevada, ili *Great Basin*, pinjol slatkog voćnog okusa koristi se za mnoga jela, osim što se konzumira sam, jednostavnim ljuštenjem.
Pinjoli su dodatak raznim čokoladama kao i u baklavi.
U bliskoistočnoj kuhinji, pinjoli imaju široku upotrebu i dodatak su mnogim jelima od kojih su najpoznatija: *kibbeh, sambusek, ladyfingers* i mnogi drugi.

Pipa
naprava kojom se toči vino ili rakija iz bačve

Piparkook
Litvanski slatko jelo
Sastojci: 10 dag meda, 10 dag šećera, 10 dag melase, 10 dag maslaca, 2 jaja, 0,5 čaše vode, 3 čajne žličice cimeta, 7 pupoljaka klinčića, 1,5 čajna žličica đumbira. 0,5 čajne žličice muškatnog oraščića (mljevenog), ¼ čajne žličice mljevenog papra, 1,5 čajne žličice amonijaka, nešto više od ½ i manje od 1 kg brašna (ovisno o vlažnosti i vrste meljave).
Umijesite tijesto kao za pumpernikl (vidi pumpernikl), prredivši najprije smjesu od jaja i maslaca. Mekome tijestu umiješanom na toj smjesi dlijte vreli med razmućen u vodi i melasu, atim dodajte ostalo brašno sve dok neispadne čvrsto tijesto, dodavajući u isti čas mljevene začine i amonijak. Tijesto odmah razvaljajte u sloj debljine 1-1,5 cm, narežite na pravokutnike (3 x 5 cm), napravite šare u obliku paralelnih linija, premažite žumanjkom i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi naviše 10 minuta (do pojave mirisa začina). (Litvanska kuhinja)

Piplić
pile

Pipun
(*grč.* pepon) („od sunca skuhan, zreo") – dinja

Pir
svečanost, svečana gozba prigodo vjenčanja

srebrni pir	svečana gozba prilikom proslave 25. godišnjice vjenčanja
zlatni pir	svečana gozba prilikom proslave 50. godišnjice vjenčanja
dijamantni pir	svečana gozba prilikom proslave 75. godišnjice vjenčanja

Pire
(*franc.* purée) hrana pripremljena u obliku kaše, najčešće pasirana; s malo mlijeka. Pire od krumpira, pire od kestena, pire od povrća

Pirevica
vrsta pšenice, Vrbnik na Krku; pirovica

Pirh
uskrsno jaje, pisanica

Pirik
uskrsno jaje crvene boje (Istra)

Pirijan
jušica, čorba, (Istra)

Pirinač
(*perz.*) pirinč, pirmić; riža

Pirinđara
pod ovim nazivom podrazumijeva se kobasica jetrenjača, punjena kuhanom rižom. Ova vrsta kobasice također se puni u debelo svinjsko crijevu

Pirjan
(*perz.*) 1. vrsta jela, jetra pripremljena s rižom; 2. zajedno pripremljen krumpir, riža i meso „temfano“ meso (Bosna); 3. čorba, jušica (Vodnjan)

Pirjan
(*perz.*) izvedenica od *birijan* – nešto zajedno kuhati. Drugo značenje je kuhati isjeckanu jetru (džigericu) ili kosano meso sa džigericom.
vrsta jela, jetra pripremljena s rižom; 2. zajedno pripremljen krumpir, riža i meso „temfano“ (Bosna); 3. čorba, jušica (Vodnjan)

Pirjan od koprive	kopriva se kuha sa suhim ili svježim mesom, pomiješa se s kuhanom rižom i malo zapeče
Pirjan od krumpira	u lim (pleh) se složi riža, krumpir izrezan na kriške, komadi kuhanog mesa, malo isprženog luka, začini i peče u pećnici

Pirjaniti
(*srp.*) kuhati, pirjati („dinstati“) kosanu jetru ili meso sa jetrom tako dugo dok mast tj. sok ne ispari

Pirjati, pirjanje
(*franc.* étuver, braiser; *njem.* Dünsten) postupak pri kojem se jelo kuha, omekšava u vlastitom soku, pari ili masnoći. U tijeku postupka dodaje se malo juhe. U tavi se pirja na temperaturi do 100 oC, a u pećnici od 170-200 oC. Za pirjanje u vrućoj masti ili ulju potrebna je temperatura od 130-200 oC. Namirnice se malo pirjaju dok ne požute (luk, povrće za juhu), zatim se preliju vodom ili juhom i nastave pirjati.
Pirjanjem se najbolje čuvaju hranjive tvari u jelu; *dinstati* – kaže se u sjevernim predjelima Hrvatske a u južnim – *šufigati*.

Pirni lub
veliki kruh na krajevima lijepo izreskan, a u sredini je utaknuta graničica masline okićena trakama i šarenim papirom. Ovakav kruh se stavljao za vrijeme ženidbe pred nevjestu.
(Konavli/Dubrovnik)

Pirogi
vrsta ruskih pogačica od masnog tijesta, pune se mljevenim mesom, mozgom, ribom i dr. Jedna se vrsta piroga peče, a druga kuha. Poslužuju se kao dodatak juhama ili uz piće.
Zauzimaju istaknuto mjesto na ruskom stolu i jedan su od izvornih nacionalnih proizvoda iz daleke prošlosti, koji se do danas nije promijenio. Pirogi su se prvobitno jeli isključivo samo u dane blagdana, a sama riječ – pirogi – proizašla je iz starorimske riječi „pir“. Pri svakoj svečanosti radila se posebna vrsta piroga, što je dovelo do različitosti kako po izgledu, tako i po tijestu i nadjevu. U klasičnom ruskom objedu pirogi uvijek dolaze poslije ribe, (jela od riba), jer nakon njih dolazi još jedno drugo jelo – pečenje ili kaša. Kod jednostavnijeg ribljeg jela (objeda) oni dolaze odmah poslije juhe, ili poslije drugog jela. Od sredine 19. st. Običaj je (naročito u restauracijama), da se **kulebjaki**, pirogi s kašom ili **rastegoj** poslužuju uz odgovarajuća prva jela – mesni bujon, šči ili uhu. Koncem 19. st. Slojeviti pirogi su se posluživali i kao predjelo za zajutrak ili kao samostalno jelo za užinu ili večeru. Slatki pirogi dolaze uz čaj.
Prvobitno su se pirogi radili od raženog brašna, zatim s malom primjesom pšeničnog, a danas samo od pšeničnog. Tijesto za piroge mora biti uvijek kiselo (s

kvascem), za kiseljenje s kvascem upotrebljava se kiselo mlijeko, kiselo vrhnje, pivo, domaće pivo i sirutka. Nekad se za kiseljenje upotrebljavalo vrlo kiselo tijesto od mekinja i kvasca. U tijesto dolazi mnogo dodataka kao: mlijeko, masnoće (ulje, maslac, goveđe salo) i manje – jaja. Izbor masnoće vezan je s izborom nadjeva. Za piroge s biljnim nadjevom i ribom uzimaju se biljna ulja, dok u piroge s mesnim nadjevom stavlja se goveđe salo, a u piroge s piletinom i u kulebjak dolazi maslac. Nadjev se radi od jedne namirnice i to: zelja, graška, mrkve, repe, krumpira, luka, kiselica, gljiva; (suhih i svježih, kuhanih, pečenih i usoljenih svih vrsta), različitih tvrdih kaša (najčešće rižina), s velikom količinom maslaca, vjazige (vrsta tankih rezanaca) i ribe, mesa, peradi, svježeg sira, jaja i divljači. Tradicionalni nadjev je kaša s lukom i jajima, zelje s jajima, gljive s lukom, te meso ili riba s rižom i jajima. Pirogi sa složenim nadjevom zovu se **kulebjaki**. Ponekad se nadjev stavlja u nekoliko redova. Piroge se jedu vruće (15-20 min. Nakon vađenja iz peći) kao i hladne (Ruska kuhinja)

Piroške
ruski uštipci od raznih vrsta tijesta nadjeveni različitim nadjevima; kuhaju se i poslužuju kao prilozi juhama ili kao topla predjela uz dodatak različitih umaka

Pirovnica
1.kruh od pirova brašna; 2. ambar u kojem se drži pir

Pirula
ljevak (Benkovac, Dalmacija)

Pirun
perun; (*novogrč*. peiruni) vilica, viljuška

Pisana pečenka
(ili pečenica) – najbolji dio goveđeg mesa, služi za pripremanje niza vrlo cijenjenih jela: beefsteaka, chateaubrianda, filets mignona. Pogrešno je govoriti *pisanica* ili *goveđa pisanica*

Pisanica
pisanec; tvrdo kuhano obojeno jaje (uskrsno jaje)

Pisaregi
na granici Lombardije i Emilije (u Piacenzi) izrađuje se od bijelog brašna, vode i mrvica, a poslužuju s umakom od graha (Tal. kuhinja)

Pispaj
pišpalj (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito) 1. vrlo tanka pogača od finog brašna (Šibenik); 2. fritaja (Korčula)

Pistacija
pistač, pistak (*lat.* pistacium) plod drveta pistacije, sličan bademu ili lješnjaku (morski lješnjak), ukusan i pun ulja. Najkvalitetniji su na Siciliji. Upotrebljavaju se u kulinarstvu kao bademi i zrna pinije.
Ljuštenje – stavite ih u vruću vodu da se smeđa kožica lako oljušti.
Domovina im je Perzija i Arabija.

Pišće
piščenec; pile

Pišinger
slatkiš, vrsta kolača (torta), oblatne nadjevene (punjene) čokoladnom kremom; *pišingerica* – pišinger torta (Pischinger – ime proizvođača)

Piškor
paklara; jestiva slatkovodna riba šaranjka, živi u muljevitu dnu.

Piškot
(*tal.* biscatto) vrsta slatkog sipkog kolača, keksa, od žumanaca, šećera, snijega bjelanaca i brašna. Smjesa se uštrca u kalup, pospe finim šećerom u prahu i ispeče na slaboj vatri do svjetložute boje.

Pišlok
uzbečki svježi sir priprema se na naročit način i ima specifičan okus. *Katik* – ili obično kiselo mlijeko treba zakuhati,

odvojiti sirutku od pahuljica i pustiti da se tekućina iscijedi. Nastali ugrušak stavlja se u emajliranu ili porculansku posudu, gusto premazanu maslacem, površina se izravna, umjereno posoli i, ne miješajući, ostavi na vjetrovitom mjestu („propuhu“) da se prosuši 24 sata, pokriven samo gazom da se zaštiti od prašine. Poslije toga sir se mora promiješati, premjestit u platnenu vrećicu, čvrsto stegnuti i staviti 1 dan pod prešu. Dobiveni pišlok jede se lagano ispržen na maslacu. (Uzbečka kuhinja)

Pišmolj
1.riba; 2. vrlo sitan krumpir

Pišmoljak
sitan krumpir (Lika).

Pišpalj
vrlo tanka pogača od finog brašna (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito)

Pištak
Sastojci: 3 l svježeg mlijeka, 2 l kisele, dvo- ili trodnevne sirutke koja mora biti vrlo hladna.
Mlijeko zakuhajte u velikoj zdjeli ili kotlu obujma najmanje 7-8 litara i u trenutku najvećeg dizanja naglo ulijte hladnu sirutku, koristeći pri tom cijev ili žlijeb. Mlijeko će se početi zgrušavati stvarajući trake koje pažljivo izvadite, pustite ih da se osuše i onda ih savijte u svitak i sušite. Tako ćete dobiti nojgen-pištak. Ako svitak loše ispadne, sirastu masu stavite pod lagani pritisak (prešu) i dobit ćete kiskan-pištak. (Mongolska kuhinja)

Pišurata
prženo tijesto

Pišurma
(*tur.*) naknada, cijena koja se daje pekaru za pečenje kruha, pite ili mesa u pekari

Pit
suho ili razvodnjeno vino (Krk)

Pita

Pita sirnica – Burek od sira

(grč.) kolač, gibanica – vrsta jela koja se pravi od kora, (jufki) i raznog drugog nadjeva. Rade se slane i slatke pite.

Slane su	sirnica, zeljanica, burek, krompiruša, tikvenjača
Slatke su	baklava, jabukovača ...

Pita je „polagana“ ako se jufke polažu u pleh (tepsiju) a ne savijaju, a pita u „gužvu“ ili „gužvaliju“, ako se kore (jufke) savijaju. Pita potječe s Bliskog istoka, a nenadmašivi su u njenom pravljenju (pita-burek) Turci.

Katmer pita (tur. katmera – karanfil)	označava pitu koja se radi u Makedoniji
Pita od koprive	umjesto zelja koristi se kopriva
Pitino dijete	(pitica) mali kolač od tijesta što ostane iza pite

Pitagorin grah
u mnogim zemljama od lotosova sjemena i danas se melje brašno za kruh koji se poslužuje u posebnim prilikama. Stari Grci su to sjeme nazivali „Pitagorin grah“.

Pitak
proglas crkvenih vlasti vjernicima za darovanje darova crkvi

Pitar
okrugla kamena posuda za čuvanje ulja (Dubrovnik)

Pitara
drvena tabla na kojoj se mijesi tijesto (Istra)

Pitati
hraniti, toviti

Pitosan pasulj
zgnječen i gust grah

Pitovni
tovljen

Pituljica
vrsta peciva, uštipak, od brašna, jaja, mlijeka, maslaca, ulja ili masti i soli – oblikuje se malo pecivo – jufka i prženo na vrućoj masnoći. Poslužuje se toplo s kravljim sirom.

Pivanica
tikvica za piće

Pivkan
pivo (Kordun)

Pivnica
1. ugostiteljski objekt koji karakterizira tradicionalno usluživanje za stolovima, veliki izbor piva te jednostavna ali tipizirana kuhinja (jela koja najbolje idu uz piva); 2. podrum, konoba.
Pivnice su nastale na sličnom principu kao i pubovi, na vlastitoj proizvodnji piva, njemačke pivnice imaju podjednako dugu tradiciju. Najvažnija razlika je u uređenju interijera, ali i činjenica da se vlastita proizvodnja piva nije održala do današnjih dana. Danas su njemačke pivnice većinom veliki prostori, ne baš najukusnije uređeni, na čijim zidovima nerijetko vise glave mrtvih životinja. Specijalnost su Njemačke i pivske terase ili vrtovi – veliki prostori na otvorenom s dugačkim drvenim klupama i velikim stolovima kapaciteta desetak osoba.
Pivo u gastronomiji
Umjerena količina piva pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se pivo preporučuje kao dobar aperitiv. Nadalje, pivo čini masna jela prikladnijim za uživanje, sprečava, odnosno odstranjuje pojavu žgaravice pri uživanju jela pripremljenih od graha, graška, leće, boba i drugih namirnica, pa se stoga pije uz većinu glavnih jela. No, pivo je isto tako dobar digestiv i dobra osnova za pripremanje specifičnih pića, tzv. pivskih mješavina koje se pretežno poslužuju kao duga pića. To su osvježavajuća pića nastala miješanjem voćnih sokova, umjetnih bezalkoholnih pića, soda-vode ili mineralne vode, alkoholnih pića i piva, koja dobro gase žeđ. Pri tome se koriste naoko čudne kombinacije, kao što je npr. pivo s malinovcem (Weisse mit Schuss), osobito popularno u Berlinu. Dakle, pivo može biti aperitiv, glavno piće, digestiv i osnova za duga pića. Teško je pretpostaviti da jedna jedina vrsta piva može imati takvo univerzalno svojstvo. Zato je korisno razmotriti svjetska iskustva.
Kuhanje s pivom
Kuhanje s pivom priznati je oblik gastronomije. Poput vina i pivo se koristi u pripremi različitih jela. Piti pivo lakše je nego kuhati s njim, kažu majstori kuhinje. No, uporabom piva postiže se novi okus.
Opće je poznato da prilikom ***pečenja mesa***, npr. odojka, hladno pivo (npr. - pivo laganog gorkastog okusa, pilsner/pils) premazano preko kože pečenke ima za posljedicu posve nov okus.
Pirjanom mesu dodaju se piva s dvostrukim sladom (npr., doppel-Bock).
Pivo umjesto mlijeka u ***smjesi za paniranje (pohanje)*** dat će pohanoj piletini ili svinjskom odresku sasvim specifičnu hrskavu koricu.
Umaci s pivom imaju pikantan okus.
Marinade na bazi octa dobivaju poseban okus ako im se doda pivo.
Ako se pivo doda ***tijestu s jajima***, ono postaje prozračno, tj. bolje „naraste“. Dizano se tijesto može pripremiti s pivom umjesto s kvascem. Ako domaćica zaboravi kupiti kvasac, dobro će poslužiti malo piva pomiješanog s brašnom i ostavljenog na toplom da naraste.
Svaki novi naputak o jelu koje se priprema s pivom treba uvijek praktično kušati, jer se tako mogu najbolje uskladiti svi detalji okusa jela.
Prva zapovijed za primjenu piva u kulinarstvu glasi: bezuvjetno oprezno

dozirati. Kuhanje s pivom je „štedljivije“ nego kuhanje s vinom, jer se jelima dodaje za 2/3 manje piva nego vina. Inače, postoji opasnost da jelo ili umak dobije gorkast okus. Ako se to ipak dogodi zbog prevelike količine piva, preporučuje se jelu dodati malo šećera.

Vrsta piva za kuhanje ovisi o obilježju glavnog sastojka jela.

pivo se dodaje:	gustim juhama, odnosno jušnim jelima s velikim komadima mesa (marmite), te fondueu, posebno ako se radi od govedine, ako se prednost daje jelima gorkastog okusa kao npr.: rižoto, radić, pečenoj ribi tada jela ***treba začiniti gorkim pivom*** (npr. stout), salatama od povrća i ribe najbolje prijaju ***kiselkasta piva*** (npr.: biere blanche), jelima masnijih pečenki ili suhom mesu više prijaju ***piva s jačim koncentratom slada*** (npr.: scotch ale), divljač se slaže ***sa snažnim plzenskim*** (Pilsner) i ***starim pivom***.
staro pivo (Altbier)	daje tijestu lijepu boju
pšenično pivo (Weizenbier)	daje jelu finu nijansu okusa (npr. mesu kunića), u pripremi ribe treba biti oprezan jer se prekomjernim dodavanjem piva može nanijeti velika šteta. Stoga, osim velike opreznosti treba upotrebljavati bezalkoholna piva ili piva s vrlo malo alkohola.
slatkim jelima	kao npr. voće, čokoladna krema dodaju se gorka piva (npr.: stout)

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

Belgija je poznata ne samo po svojim odličnim pivima nego i po kulinarskim čudima s pivom, koja se poslužuju u mnogim restoranima:

- Na prvom je mjestu zec „Fonteyne“ na pivu, pripremljen s pivom *Goudenband,* koje ne samo da je jedno od najboljih piva nego se i najviše koristi za kuhanje zbog neobično ugodna okusa.
- Glasovita je i marinirana svinjetina s višnjama, za koju se upotrebljava *Kriek pivo*.
- Nezaobilazna je salata začinjena s *Lambick pivom,* filet od bakalara s umakom koji se priprema od piva *Tripel* i izdanaka hmelja i konzumira s *Duvel pivom*.
- Konjetina u pivu i lignje u umaku s pivom *Gueuze* samo su još neka od belgijskih jela iz bogate kulinarske ponude s pivom.

Neka od tih jela, ali i mnoga druga, nude se s različitim pivima na pivarskoj svečanosti u čast Svetog Arnolda. On je tu čast zaslužio za vrijeme velike epidemije kuge, koja je pogodila Flandriju u srednjem vijeku. Legenda kaže da je preporučio ljudima da umjesto onečišćene vode piju pivo, nakon čega je epidemija prestala. Proglašen je svecem iako je hvalio opojna i čarobna svojstva piva, tj. pjenušave tekućine. Koliko su Belgija, a posebno Bruxelles sa svojih 180 restorana i bistroa vezani na gastronomiju, pokazuju i imena nekih briselskih ulica. To su Ulica mesa i rakova, Prilaz malina, Ulica haringa, Ulica pileće tržnice, Ulica ribara itd.

Piz

uteg, kamen kojim se pritiska meso što se pripravlja za zimu

Pizza

(*tal.*) vrsta talijanskog jela – tanko pečeno dizano tijesto s različitim nadjevom od sira, mesa itd. Naša kulinarska tradicija također ima ovu vrstu jela i to Međimurske kelašice i palke, Samobor (Rude) – rudarsku greblicu, Plešivica – plešivičke zel(lj)enake, Polica – soparnjak, Vis - viška, komiška i Hvar- hva(o)rska pogača.

Za nastanak pizze uzima se 11. lipanj 1898. godine, jer je tada mladi kuhar Raffaello Esposito (vlasnik picerije „Pietro Il Pizzaiolo“) i njegova supruga Rosa napravili pizzu ukrasivši je bojama talijanske zastave kako bi iznenadili kraljicu Margherita Teresu Giovanni - Savosku. Uobičajene dodatke češnjak, origano, sardine, suhi sir, zamijenio je umakom od rajčice, bijelim sirom i bosiljkom. Pizza se toliko svidjela kraljici da je dozvolila da dobije njeno ime, tako da se danas smatra pizza „Margherita“ i „Marinara“ autentičnim jelom – napolitanske regije. „Marinara“ se radi s maslinovim uljem, umakom od rajčice, češnjakom i mravincem (origanom).

Pizza se peće na temperaturi od 460 do 470 oC svega dvije minute. Miješanje tijesta obavlja se samo ručno, da bi bila prava, autentična pizza.

Prva picerija na svijetu otvorena je 1830. u Napulju, zvala se Port´ Alba a umjesto drvima za pečenje koristila se lava iz obližnjeg vulkana Vezuva. Prvotno je bila vrlo jednostavna: na tijesto su se stavljali samo umak od rajčice, sir i zeleni listići bosiljka (poslije origano).

Do danas su pizza majstori pokazali sav svoj dar u umijeću osmišljavanja pizze, u SAD-u prodaju i pizze s maslacem od kikirikija ili pak pizze s pireom od krumpira. U Indiji su najomiljenije s ukiseljenim đumbirom i pizza s tofuom (sojin sir), u Japanu pizza s hobotnicom i pizza s majonezom, krumpirom i slaninom. U Rusiji je najpopularnija pizza na kojoj su istodobno sardine, tunjevine, skuša, losos i luk, a u Francuskoj na prvom je mjestu pizza sa slaninom i lukom s dosta svježeg vrhnja.

Postoje indicije da su pizzu „donijeli“ iz Palestine u 3. stoljeću rimski vojnici.

Povijest pizze je ipak malo kompliciranija i govori o njenom vrlo starom početku.

Prve zapise o njoj pronalaze se u 6. stoljeća prije Krista kad su perzijski vojnici na svojim štitovima vrućim od sunca pekli okrugle pogače na koje su stavljali sit i datulje.

U povijesti Rima postoje zapisi o raznim pogačama pečenim na vrućem kamenju i začinjenima maslinovim uljem, začinima (poznatim u ono doba), medom, mesom, sirom, ..

Spominje ju pjesnik Vergilije u Eneidi (Vergilije Maron, Publije ← 70. do ← 19;), a prvi rimski povjesničar, Katon Stariji, u svojim je tekstovima (3. stoljeće pr. Krista) opisao plosnato pečeno pecivo prekriveno maslinovim uljem, povrćem i medom.

Pizza ili pissa riječ je iz pučkog latinskog jezika s kraja 9. stoljeća i znači plosnati kruh, a od 14. stoljeća riječ je već poprimila značenje plosnatog kruha prekrivenog topljenim sirom.

U povijesti Rima postoje zapisi o raznim pogačama pečenim na vrućem kamenju i začinjenima maslinovim uljem, začinima (poznatim u ono doba), medom, mesom, sirom, ..

Talijani pripravljaju deliciju zvanu – ***foccacia*** – koja se i danas poslužuje kao lagano predjelo, što je neka vrste pogače uz dodatak maslinova ulja i sira.

Pizza ***nazvana četiri godišnja doba*** ima različit nadjev, ovisno o zemlji i pizzeriji, no prema izvornom naputku, na tijestu bi trebalo biti četiri sastojka: proljeće – artičoka, ljeto – rajčica, jesen – gljive, a zimi – pršut. Taj se naputak spontano razvio u Italiji, jer su ti sastojci, iako ne uvijek svježi, bili dostupni tijekom cijele godine.

Da bi se očuvao izvorni način pripreme 1984. osnovana je udruga Associazione Verace Pizza Napoletana, stoga bi se i danas tijesto moralo ručno mijesiti. Kad se razvalja treba biti debela 33 milimetra, a promjer pizze 35 centimetara. Isključivo se peče u peći na drva i na temperaturi od 485 stupnjeva Celzijevih. Stoga ne čudi i da je

talijanski parlament izglasao zakon kakao bi se očuvalo izvornost domaće pizze, pa se još i od Europske unije tražilo da zaštiti podrijetlo nekih vrsta pizza. U tom su uspjeli 1990., pa je Margherita uvrštena na taj popis EU-a.

Pizzerija
manji ugostiteljski objekt u kojemu se nudi više vrsta pizza pripremljenih na različite načine i po želji gosta, a poslužuju se uglavnom za stolovima

Pižolot
izraz za popodnevno drijemanje

Pjat
pijat (*tal.* piatto) tanjur, plitica

Pjatanca
1. ono što se pred gosta donese čim dođe u kuću (kava i sl.); 2. dio većeg obroka; 3. poslužena hrana

Pjenica
kvasac, germa

Pjuskavica
vrsta slatke jabuke (Dalmacija)

Plac
(*njem*. Platz) trg, tržnica

Pladanj
(*grč.* plathanon) tanjur, poslužavnik, taca

Plampuding
(engl. Plumpudding) kolač s grožđicama

Plat
(*franc*.) 1. pladanj, oval, plitica, zdjela; 2. jelo u meniju; 3. plitica s jelom

assiette plate	plitki tanjur
oeufs sur à plat	jaja na oko
plat au choix	jelo po izboru
plat de douceur	slatko jelo
plat du jour	*franc*. 1. dnevno jelo; 2. gotova jela za razliku od jela po narudžbi, na jestveniku
plat de résistance	*franc*. glavno jelo u obroku
plat à sauter	posuda koja služi za sortiranje raznih jela; tavica, plitka posuda i sl.
servir à plat	svako jelo posebno staviti

Plata
kora, (jufka) kojom se radi nadjevena pita (Dubrovnik i okolica)

Platarka
vrsta smokve

Plateau
franc. 1. opći pojam za poslužavnike bez obzira na oblik i veličinu ili materijal od kojeg su izrađeni; 2. pladanj, plitica, oval.

Plavec
vrsta grožđa

Plavić(š)
slaba rakija

Plavi patliđan
(*fr*. aubergines); balancan, melancan. Obično se raspolove po dužini i nađenu rižom ili poprženim kosanim zelenjem i kosanom šunkom te se peku na ulju. Poslužuju se često u umaku od rajčice. Priređuju se i na druge načine.

Plavka
vrsta grožđa sa okruglim jagodama plave boje (Smokvica, Korčula)

Plavo kuhati
jegulje i pastrve kuhati s njihovom sluzi tako da riba dobije plavu boju (poplavi)

Pleče
plećka, svinjska suha plećka

Plečetina
Moldavska kuhinja; plečetina su kolači od beskvasnog vučenog tijesta s različitim nadjevima: ponajprije s brinzom (slani ovčji sir) ili kuhanim krumpirom.
Osnovno tijesto: 50 dag pšeničnog brašna, 1 čaša tople prokuhane vode (35oC), 1 čajna žličica soli, 3 velike žlice suncokretova ulja. Od sastojaka se izradi mekše tijesto, zatim se tijesto miješa 15-20 minuta žlicom u posudi, zatim rukama na dasci još 10 minuta, potom izudara na dasci još 10 minuta.
Oblikujte komade veličine jabuke, svaki razvaljajte valjkom i razvucite da postane tanko kao papir. Tijesto neka odleži nekoliko minuta. Nekoliko komada razvučenog i prosušenog tijesta (obično 3-5 komada) mažite uljem, stavite željeni nadjev (brinzu, svježi kravlji sir, luk, jaje, trešnje ili višnje) i slažite jedan na drugi. Poravnajte, zavrnite, bez pritiskanja stavite u lim (pleh) vrhom prema dolje. Premažite razmućenim jajetom i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi 15-20 minuta. Kad je gotova premažite je maslacem i poslužite vruću.

Plećka
lopatica

Pleh
(*njem.* Blech) lim, (posuda za pečenje u pećnici)

Plemenka
vrsta grožđa

Plešivički copanjek
Umjesto špinata i blitve koristi se kopriva. Peče se oko 45 minuta na 200 oC.

Pletenka
demižon

Plevo
grijna ploča na kuhinjskoj peći (na drva); poklopac za posuđe

Plijesan
Penicilin, spasonosni lijek za mnoge bolesti, proizvodi se od jedne vrste plijesni – *plave plijesni*. Ta plava plijesan, penicilinska plijesan, pomaže u proizvodnji sira gorgonzole. To je vrlo popularan i ukusan sir, na kojemu se može vidjeti (i jesti) penicilinska plijesan. No plijesan koja nastane na drugoj vrsti sira koji predugo ostaje u hladnjaku najčešće nije plava (penicilinska) plijesan i uglavnom nije jestiva. Stoga nije preporučljivo jesti komad sira na kojem je ona nastala. Ako je riječ o tvrdom siru, najčešće se može odstraniti dio koji je napala plijesan, ali kad je riječ o mekim sirevima, ona lako i brzo prodire u duboke slojeve pa ih je najbolje baciti.

Plitica
plitka zdjela

Plitvica
pladanj, tanjur

Pločevina
limena posuda za pečenje

Plodovi mora
zajednički naziv za rakove, školjke i glavonošce – ovdje nema riba.
1. ugrci, dagnje, volci, prstaci, kunjki ... skuhani u vodi na lešo; 2. rakovi i školjke priređeni za jelo

Ploska
čutura plosnata oblika

Plućnica
prčanj, plučanica; jetrenjača, kobasica. (Dubrovnik i okolica)

Plum porridge
(*engl.*) plam porić; vrsta kompota od suhih šljiva (ili nekog drugog suhog voća) koje uzimaju Englezi kao jelo u sastavu zajutarka

Plum pudding
(*engl.*) plam puding; engleski nacionalni kolač (božićni kolač – *Christmas pudding*),

priprema se od različitih mirodija, suhog voća (grožđice ili šljive), bijelog kruha, brašna; kuha se zavijen u platneni ubrus u kipućoj vodi. Pri posluživanju prelije se rumom koji se zapali

Pljuča
(*slo.*) pluća, bijela džigerica.

Plučena pečenica	crna pečenica
Telečja pljučka v omaki	teleća pluća u umaku

Pljukanci
istarska mjesta ugostiti će vas pljukancima: - tjestenina s komadićima pršuta i divljim šparogama. Pljukanci se oblikuju trljanjem između dlanova.

Pocelica
okrugla kao suncokret, izvezena furežom i kraljužom, iskićena ukrasna kapa. Vezala se za kosu na potiljku snahe. Nosile su ih samo plemenitaške žene u svečanim zgodama (Turopolje)

Pocidak
najzadnj dio (cvit, iscjedina) od vina

Pocira
tekućina za usirivanje mlijeka, sirište

Pocukrati
(*slo.*) posuti šećerom, pošećeriti, zasladiti

Poculica
tanka kožica kojom je obavijeno salo

Pocvreti
(*slo.*) propržiti

Počasnica
zdravica

Počivala
mjesto na kojem se nakon teškog rada, tjelesnog napora, odmaralo. U vinogradima, poljima, šumi, planinama, docima, … nakon teškog rada, u prirodi na prikladnom kamenu (uz dodatak po još kojeg) nastalo je „mjesto“ na kojem se uz odmor poveo razgovor, možda zapjevalo, rodila po koja ljubav, izmolila krunica, osvježilo vodom (ponekad i nešto prezalogajilo) i krenulo dalje (na put, rad).

Podgrijati
ponovo grijati gotovo jelo

Podgutnica
izraz za „kravatu“, svezanu vrpcu oko vrta u čvor, Turopolje. Svileni rubac koji se vezao oko vrata, a koji su nosili (vuneni ili platneni) hrvatski vojnici u službi francuskog kralja Louisa XIV. u 17. stoljeću. Tada je po francuskoj riječi Croates (Hrvati) nastala riječ – kravata. Također, podgutnicu – kravatu nosili su hrvatski vojnici za Tridesetogodišnjeg rata (1618-1648).

Podirek
ponutrica; iznutrica blaščeta

Podložina
gošćenje poslije ponoćne mise na Božić (otok Cres)

Podmetač
podložak za lonac, čašu, tanjur ... izrađen od šuške (kukuruzna komušina) ili od platna s vezom

Podmetaš
omiljeno jelo iz Gorskog kotara. U ostatke od sarme (komadići mesa, izrezanog kupusa i ostalog od nadjeva) dolije se voda i kad provre polako se umiješa kukuruzna krupica. Kuha se miješajući oko 15 minuta, ali tako da žganci ostanu rijetki. Začiniti po želji i mljevenom crvenom paprikom.

Podolac
Nizinska pasmina goveda podrijetlom iz Panonske nizine, danas se najviše uzgaja u Istri. O nastanku podolskih goveda postoje različite teorije. Nama je najprivlačnija o nastanku naših *podolaca* od divljeg goveda - *tur*- koje je trajno živjelo ovdje sve do istrebljenja u 17. stoljeću.

U vrijeme Arapadovića (*mađ.* vladarska dinastija nazvana po imenu velikog kneza Árpáda) od 9. stoljeća su važna sastavnica u hrv. drž. i polit. Povijesti) divlja populacija tura je bila vrlo brojna. Stada tih velikih divljih goveda na istim su prirodnim pašnjacima na kojima i njihovi mnogo sitniji udomaćeni izravni srodnici. Dokumenti kazuju da su tada postojali profesionalni lovci na turove, koji su ih lovili zbog mesa, ali i hvatali živu telad. Za tu su svoju djelatnost lovci plaćali porez. Meso tura bilo je na cijeni a telci su postali odlična goveda za vuču. Od tura sačuvane su dvije pasmine, gorostasni, gotovo bijeli, dobroćudni *boškarin* i manje poznati *sivi rogonja – slavonsko-srijemski*, koji je imao dugu i burnu sudbinu. Volovi te pasmine dugo su bili jedino sredstvo za tešku vuču po blatnim šumama, glibovitim putovima i tvrdim oranicama zaraslim u korov poslije ugara (spaljivanja). U ratno doba su vukli topove i opskrbljivali postrojbe na ratištu. U mirno doba služili su za zaprezanje, ali i njihovo meso bilo je na osobitu glasu. Njima su se gostili i građani i dvorani Beča, kao i puk Venecije. Neki povjesničari tvrde da su dugorogi sivonje (koji svojim stasom i rogovima ulijevaju strahopoštovanje) s nizinskih pašnjaka bili osnova za stjecanje velikog imetka Zrinskih na kojima je im zavidio habsburški dvor, što je bio i jedan od uzroka njihove nemilosti na dvoru. Procjena istraživača ekonomske povijesti da je srednjovjekovna Hrvatska, čiji je centra bio Zagreb, koncem 16. stoljeća izvozila u Veneciju za ondašnje prilike nevjerojatnih 80.000 glava volova na godinu, a u Veneciji je kupovala začine, luksuzni tekstil i drugu tada konjunkturnu robu. Takvi podolci vladali su nizinskim dijelovima hrvatske (Baranji, Srijemu, Slavoniji,, te Podravini do Virovitice gdje je činilo oko 90 % ukupnog broja goveda) sve do unošenja crveno-šarenih simentalaca sa sjeverozapada Europe.

Posljednje stado podolaca pripadalo je nekadašnjoj obiteljskoj zadruzi Pave Nikolića iz Strizivojne. Danas jedino stado opstoji u Centru za reprodukciju u stočarstvu smještenu na Križevačkom Lemešu.

Od podolca možemo stvoriti vrhunsku, raritetnu hranu s naputcima (receptima) srednjovjekovnih samostana, vremena Zrinskih i naših pra-baka.

Podpepelnik
pod pekom (sačem) pečen kruh

Podsariti
usiritit mlijeko

Podrobac
podrob; vrsta jela od jetara, srca (ali i samog mesa da jelo bude što bolje) loja i soli. Sastojci se usitne, posole, skuhaju i zaliju lojem. Kasnije se uzima koliko treba i zagrije. Vidi: Furda

Podrum
(*grč.* hypo – ispod, dromos – cesta, put) vinara, konoba, krčma, taverna, pivnica

Podsariti
usiriti mlijeko (Hrvatsko primorje)

Podstaviti
kalup obložiti tankim razvaljanim tijestom, ploškama slanine ili nečim drugim

Podstolnjak
(*franc.* molleton); presvlaka stolne ploče od mekog debljeg tekstila koja ublažuje udarac pri stavljanju predmeta na stol, sprečava da stolnjak klizi sa stola i zaštićuje ploču

Podvarak
jelo od mesa (obično pernate živine; najčešće pura, guska, patka – raca, svinjetina) na podlozi od kiselog kupusa. Kupus se izreže na tanke rezance, ocijedi i pirja na dosta ulja. Začini se paprom i zapeče u pećnici. Meso (pura, guska, patka) doda se već pečenom podvarku i sve se zajedno peče u pećnici. Meso od karea ili vratine peče se zajedno s kupusom. Iznutricu živadi (želudac, jetru i salo usitnite nožem (iskošite), pomiješajte s kosanim lukom, peršinovim i celerovim

lišćem, začinite solju i paprom i popirjajte na masnoći. Dobivenom mješavinom nadjenite puru, gusku, parku ili kokoš.

Podvezača
bijela krpa od jačeg platna s vrlo jakim pantljikama (trakama) u koju bi se stavljali lonci i tepsije s hranom, a podvezali na ureze od obremače.

Podvinje
zemljište pod vinogradom (Zagorje i Prigorje)

Podvoljak
debeli kožni nabor ispod podbratka (spuštena i nabrana koža ispod vrata u nekih životinja)
Ne znam kaki su ovo svinji ko da njim rana samo u podvoljku ostaje, tamo se debljaje, a slanina njim tanka.

Podvorba
posluženje jela; jedno u nizu jela u okviru objeda ili večere

Podpepelnik
pod saćem pečen kruh

Podzemljica
krumpir, krompir (*srp.*)

Pođane/pođani
gosti na svadbi kod mladenkinih roditelja koji naveče (obavezno prije ponoći odlaze u posjetu mladoženjinoj kući)
Ko će ić u pođane, triba da se polagano sprema, jel triba nam i vrimena da stignemo prija ponoći.

Poektica
drvena bačva od 50 litara (Benkovac, Dalmacija)

Poèler
(*franc.*) komad mesa malo pečen u poklopljenoj posudi u kojoj se kuha riba i nosi gostu na stol

Poeliranje
postupak prigotavljanja namirnice sličan pečenju i tušenju. Poeliraju se komadi nježnog mesa, npr. goveđi file, teleći hrbat, teleći orah i sl. Dno posude za pečenje pokrije se slojem poprženih ploški celera, mrkve, luka i komadićima šunke. Na taj sloj stavimo meso (koje smo prije posolili i začinili), obilno ga prelijemo maslacem, pokrijemo i stavimo u pećnicu koja ne smije biti prevruća

Pofezn
(*njem.* Pofesen) 1. popečci, žemlje ili kriške bijelog kruha namočene u jaje i mlijeko, pečene u masnoći (i premazane marmeladom); 2. mozgom punjeno pečeno tijesto. Pofezne potječu iz Pavije (Italija)

Pofrajati
sve potrošiti u jelo i piće

Pofriga
na ulju prženi luk (Dalmacija), zapržak

Pofrigat
začiniti jelo pofrigom, popržiti, začiniti jelo (Dalmacija)

Pofrigati
frigati; popržiti, popeći, potpeći

Pogača
u našim se krajevima od davnina dočekivalo gosta vrućom pogačom i solju, time se išlo u goste i ispraćalo vojnike ... Pogača se katkada i ukrašavala ali bez obzira na ukrašavanje, uvijek je bila znak blagostanja i sreće.
Peče se na umjerenoj vatri, mora imati svijetlu koru, ne rumenu. Kad se jede, ne reže se, nego se kida i uglavnom se poslužuje s vrhnjem, sirom, šunkom, jajima i slično.
Umijesi se od oštrog pšeničnog brašna i (ili) kukuruznog. Ne smije biti deblja od 4-5 centimetara i uvijek je okrugla.
Kukuruznu pogaču treba nožem (prije pečenja) izrezati na površini na kockice da bi se lakše lomila. Za razliku od pšenične

peče se dugo na laganoj vatri dok na površini ne dobije boju bijele kave. U nekim našim krajevima beskvasna pogača osim kao kruh služila je i kao tanjur. (Pogača je izvorni oblik pizze).
Pogača zdravlje – radi se kao božićni kolač samo je razlika u načinu ukrašavanja.
Prije pečenja izreže se u obliku križa, jede se na Badnje večer uz posebnu večeru
Naša kulinarska tradicija poznaje naše izvorne pogače, za koje bi mogli reći da su naše izvorne – pizze.
Palke i *kelašice* iz Međimurja, *zelenjaki* i *rudarska greblica* iz Plešivice i Samobora, *Istarska pupica*, *Crikvenička pogača*, *Vrlička pogača, prisnac, soparnik, Komišku*, *Višku*, *Hvarsku* (Forsku) i *Pašku* pogaču. Sve one se rade s malo kvasca (nekada se umjesto kvasca koristio komadić pogače ili kruha).
- *Komiška* pogača se radi od slanih srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina,
- *Viška* pogača nadjeva se popirjanim lukom i filetima slanih srdelica, poškropi maslinovim uljem i pospe mravincem,
- *Hvarska* pogača nadjeva se filetima slane ribe, pirjanim kolutovima luka i kosanim češnjakom i peršinom, i ploškama ovčjeg ili kozjeg sira, kosanim maslinama i kaparima,
- *Paška* pogača; blitva se skuha uz stručak komorača. Ocijeđena i sitno nasjeckana uz dodatak soli, papra i drugih začina po želji nadjeva se u tijesto. Peče se ispod peke. Svi sastojci za pogače, osim rajčice, su izvorne namirnice Mediterana te možemo reći da su to izvorna jela Visa i Hvara, koja ne samo da zaslužuju svoje mjesto na jestvenicima naših restorana, prvenstveno na moru, nego bi se morala nalaziti na njima.
U Posavini također poznaju *pogaču od ribe* koja se radi od sitne ribe, kao i pogača u kojoj se peče čitav šaran (Vukovarsko-srijemsko područje).
Posljednjih godina svjetski poznati kuhari uvjeravaju u posebnost čarobnih okusa jela od slatkih i slanih namirnica, no čini se da smo zaboravili da je i ta kombinacija dio naše kulinarske tradicije.

Podsjetimo se samo slatkog uskrsnog kruha koji je u narodu prozvan *pogačom, picom* ili *sirnicom.*
Nakon blagoslova u crkvi za najveći se kršćanski blagdan jeo sa slanim pršutom, šunkom, kobasicama, slaninom i pečenim mesom. Bez obzira na ime zajedničko je tom blagdanskom specijalitetu žuta boja. Poslužuje se za uskrsni doručak, ručak i večeru, te kao desert uz kavu i piće. Iako ga u nekim dijelovima kontinentalne Hrvatske zamjenjuju mliječnim kruhom, pecivima različitih oblika poput zečića ili pletenica, ipak su pogača, sirnica ili pinca nezamjenjive na većini naših svečanih jestvenika.
Ne zna se točno kad su se pogača ili pince počele peći, kao ni zbog čega je u Dalmaciji zovu sirnicom. Pogotovo što se u tijesto ne dodaje sir, ali se pretpostavlja kako je možda u tim krajevima nedostajalo kvasca pa ga je zamijenio taj mliječni proizvod. Uz brašno jaja su najvažniji sastojak uskrsnog kruga – pogače. Daju mu željenu jarko žutu boju, čije je objašnjenje zanimljivo. Kako se nekad jaja nisu smjela jesti u korizmi, skupljeni višak te namirnice odlagao se u ostave i smočnice te iskorištavao za Uskrs. Dodajući tijestu dosta jaja, postajalo je povezanije i čvršće. No tada, baš kao i sada, tijesto ne smije biti tvrdo. Potom se oblikuje i položi u okrugli kalup, te se još po površini zareže nožem, premaže žumancem i peče u pećnici. U nekim krajevima priprema se s grožđicama, te prije posluživanja obilato posipa šećerom u prahu.
Traži proju priko pogače nije zadovoljan onim što ima

Pogača – jelo
Umijesi se malo tvrdo tijesto sa sirutkom, pogačnim praškom (soda-bikarbona, danas prašak za pecivo). Odozgo se isprobada vilicom i ispeče. Pečenoj se odreže gornja kora, pogača se izreže na kocke, zaprži na vreloj masti (najbolja je *troja* – zrnata mast) i posluži uz *sataraš*.

Pogačar
onaj koji ide u pohode nevjesti i nosi pogaču (nedjelju dana po vjenčanju)
Evo, stižu nam pogačari

Pogačica
vrsta kolača okrugla oblika (obično se pravi malom čašicom ili kalupom od lima), od tijesta pomiješanog sa sirom, čvarcima i sl.
Ala su ti, Verka, male pogačice ko da si i(h) naprstkom pravila

Pogačka
pogačica, kolač

Pogadebit
crno grožđe koje daje obilje vina tako da su se vinom mogli pokriti dugovi (Korčula)

Pogrinjek
(*slo.*) kuver (couvert) složen stol u restoranu

Pohanci
pilići u vrijeme kad su najbolji za pohanje

Pohanec
pile za pohanje

Pohati (panirati)
pržiti omrvljenu (paniranu) namirnicu u dosta masti ili ulja (meso, tijesta, punjeno povrće i sl.)

pohati na bečki način	namirnicu uvaljamo u mješavinu bijelog brašna i bijelih krušnih mrvica, u razmućena jaja, i ponovo u mješavinu bijelog brašna i bijelih krušnih mrvica, tada pržimo u dubljoj masnoći
pohati na milanski način	kao na bečki način, samo što se u krušne mrvice izmiješa ribani parmezan i poha u dubokoj masnoći
pohati na Orly način	napravimo polutekuće tijesto (kao za palačinke) od brašna i piva. Namirnica se uroni u tijesto, izvadi i stavlja u duboku vruću masnoću
pohati na pariški način	namirnicu uvaljamo u bijelo brašno, razmućena jaja i odmah stavimo u vruću duboku masnoću

Iako je nezdravo, pohanje je i dalje popularni način obrade odrezaka mesa i drugih namirnica (piletine, povrća, kruha i voća), a sastoji se u: oblaganju, brašnom, krušnim mrvicama, jajima, ili tekućim tijestom i prženjem u kupki od masti. Nezdravo prije svega u velikom kalorijskom unosu, a slijede problemi kao što su zasićene masnoće i kolesterol.

Pohljopka
vruća juha – krepki uvarak od povrća. Za razliku od juha „ščija“, pripremljenih s mesnim bujonom, pohljopke su lagane juhe, čija je osnova voda i povrće. Uvijek prevladava samo jedno povrće (zato se i zove pohljopka od luka, krumpira, repe, bijele repe, leće ....). Za nju se nikad ne upotrebljava grah, cikla i kiselo zelje. Pohljopka se jede s crnim raženim kruhom (svježim). Ne preporučuje se pohljopku ostavljati za drugi dan i podgrijavati (Ruska kuhinja)

Pohorska bunka
(*slo*.) posebno spremljeno i sušeno najbolje svinjsko meso u rolama, poslužuje se s lukom i domaćim kruhom

Poissonnière
(*franc*.) veća ili manja duguljasta posuda u kojoj se kuha riba i nosi gostu na stol

Pojar
u žargonu naziv za vinogradarskog puža, na otoku Braču.

Pojnva
tava (Međimurje)

Pojoda
vrt zatvoren sa svih strana i u njemu nema vjetra; naziv za neka jela u Dalmaciji.

Pokajmačiti
politi neko jelo kajmakom

Pokladni uštipci
krafni; tijesto okrugla oblika s kvascem, nadjeveno pekmezom, čokoladom, vanilijom, prženo u masti ili ulju, uglavnom se nazivaju pokladnica, u Slavoniji i Baranji uobičajen je naziv *krofna*, u Zagorju i Međimurju *krafna*. Pokladnice su dobile naziv po pokladama, starom običaju maskiranja. Tradicija pripreme tog kolača vjerojatno je ostavština Austro-Ugarske, barem po mišljenu nekih gastropovjesničara.
Gastropovjesničari pretpostavljaju da su za nastanak krafni „zaslužni" Danci.
Norvežani su veliki potrošači krafni, pojedu ih od 4 do 6 milijuna godišnje, a nazivaju ih *smultring*.
Nijemci imaju nekoliko naziva za isti kolač. Na sjeveru se zove *berliner*, a *krapfern* na jugu.
Oliebollen vrsta je nizozemskih krafni nadjevenih suhim voćem ili jabukama, a tradicionalno se konzumiraju tijekom novogodišnjih praznika.
U Švedskoj se krafni zovu *munk*, što u doslovnom prijevodu znači „redovnik". Šveđane su rupa u krafni i sam njezin oblik asocirali na kosu redovnika koja je u sredini obrijana.
U židovskoj kulturi tijekom blagdana svjetlosti, Hanuke, tradicionalno se jedu krafni.
Prstenasti oblik krafni osmislio je amerikanac Hansen Gregory 1847 i uglavnom su popularni u Americi. U Americi se svakog prvog petka u lipnju slavi nacionalni dan krafni.
U južnoameričku zemlju Argentinu naputak za smjesu krafni donijeli su njemački doseljenici, a zovu se *facturas*.

Pokljuka
zemljana posuda za kuhanje, pečenje u Slavoniji (sinonim: lopiža, crjepulja, crepulja, peka)

Pokljukuša
od brašna, vode (ili mlijeka), jaja i soli zamijesite srednje gusto tijesto, da klizi sa žlice. Ulijte u mašću namazani pleh (lim) i pecite da porumeni. Vrelu pokljukušu iskidajte na komadiće i prelijte vrućom mašću (*trojom*) u kojoj je poprženi sitno kosani češnjak i umiješan kajmak, ili kajmakom (Posavina). Vrsta deblje palačinke. Poslužuje se toplo.
Ništa bolje nema od pokljukuše, samo da je ne bidne često, jel onda će motika, slabo da kopa

Pokrklja
pokrklica; (tanka crijeva) jelo od bravljih crijeva (Primorje)

Pokriv
poklopac

Pokvasnica
vrst kruha od mješavine brašna i mekinja.

Pokuhati
kuhanjem ispariti jedan dio tekućine (iz jela) da jelo postane jače; gušće. Kaže se i reducirati. Na taj način jelo ili namirnica postaje gušća, npr. rajčica za zimnicu, umaci, marmelade itd.

Polapćat
halapljivo pojesti
Biće dobri rargeniki, dala sam njim dva kabla prikrupe a nisam se dobro ni okrenila, oni su sve polapćali

Polevka
poljevka; kukuruzni kruh preliven mašću (Hrvatsko zagorje)

Polić
pehar od litre i pol

Polivka, poljevka
1. polivčica, polijevka; 2. juha, čorba od komadića mesa; 3. čorba začinjena kajmakom

Polog
podmetnuto jaje u kokošjem gnijezdu, kao znak gdje treba snijeti jaje.

Polokanče
sud koji „hvata“ poke – pola oke.

Polovnik
1.žitna mjera od 20 oka; 2. vino u koje se već u mošt stavlja voda, ali bez šećera

Polpeta
odrezak od mljevenog mesa (Dalmacija)

Polpete
polpete (*tal.* polpette) mljeveno meso s mirodijama (začinima) oblikuje se u okruglice (ćufte), peče ili pirja

Polukarnica
bačva srednje veličine (Lika, Poljica)

Poluš
Jedna polovina horizontalno
prepolovljenog kruha; dvopek, prepečenac

Polutka
pol glave kruha

Poljavka
vinova loza bijelog grožđa (Dalmacija)

Poljevka
1. juha; 2. kukuruzni kruh preliven mašću

Poljevanica
pita, obično polijevana vrućim uljem i vodom (Posavina)

Poljevuša
pita od vrlo tankog tijesta, obično polijevana vrelim maslom (Posavina)

Poljubček
(*slo.*) poljupčić, pusl

Poljubica
poljuvica; dar, poklon; jelo što se daje kao nagrada kaparima (članovi bratovštine; kapari nose mrtvaca na ukop) za molitve za pokojnika (Dalmacija).
(*Kako sve ove crikve i oltari bihu za pobožnost sagradjene od pobožnih dobrotvoraca i s njihvim imanjem i živinami nadareni, tako od istih bihu i bratovšćine sastavljene i naredjene s takovim redom, da svaki koji u naprida hotijaše u istu bratovštinu ulisti, moraše davati po jednoga brava i poljubicu. Brav imijaše biti ovca ili brija ili s jancem, a poljubica zvaše se južina koju starim bratom mladi brat darivaše; koja o dvimi velikimi kolači beloga kruha, jednom siru i dvimi verči vina obstojaše. Zvaše se poljubica, jer kad ju bratja prijimahu, celovahu svi mladoga brata i pivahu antifon* (o.a. pripjev) – Vrbnik, otok Krk)

Pomaličak
drvena posuda za zahvaćanje brašna zapremine oko 2 kg

Pomfrit
(*franc.* pomme de terre – krumpir + frit – pržen, - pommes frites) na tanke ploške ili prutiće izrezan krumpir i pečen na puno masnoće. U engleskom govornom području nazivaju ih i „*francuski krumpirići*“, zbog toga što su prvi put isprženi u Belgiji 1876. godine a sam način rezanje krumpira na štapiće, prije kuhanja, je već od ranije bio običaj u Francuskoj.

Pomidor
(*tal.* pomodoro) rajčica, paradajz, patlidžan

Pomka
(daetylus) datulja (voće od pomke)

Pomona
u rimskoj mitologiji boginja voća i vrtova; pomologija – nauka o voću, voćarstvu

Pomuža
svježe mlijeko

Ponanudle
(*njem.* Bohnennudel) vrsta jela – tijesto (valjušci) s grahom; „paštafažol“

Ponev
(*slo.*) prosulja, tiganj, tava

Ponvica
(*slo.*) tavica, tiganjčić

Ponjiva, ponjica, ponjva
(*slo.*) tava, tiganj, posuda u kojoj se peče

Poobedek
(*slo.*) desert

Popaj

Mnogima je špinat odvratan, ali su ga neobično voljela djeca američkog crtača stripova Elzieja Segara. Zato im je 22. siječnja 1929. podario svoj novi lika, mornara Popaya koji crpi snagu upravo iz tog povrća. Strip o svadljivom morskom vuku i njegovoj krakatoj Olivi oduševio je svijet pa su njegove pustolovine potaknule izradu serije i danas rado gledanih crtanih filmova.

Popara
1. suhi (bijeli) kruh narezan na komadiće, preliven kipućom vodom, ocijeđen i začinjen umakom od masti, češnjaka i vrhnja; 2. jelo od jaja i vrelog mlijeka; 3. izraz za brodet bez kvasine, ono što je popareno (na Korčuli, Blato i Vela Luka) – jelo pripremljeno od nekoliko vrsta ribe (izrezane na komade) s krumpirom, vinom, pireom od rajčice, po želji nekoliko školjkica, i začinima; 3. stari kruh namočen u vrućoj vodi, začinjen mašću; jede se za doručak

Poparjena salata
prelivena vrelom vodom ili mašću (Podravina)

Popasak
obrok između ručka i večere (Lika)

Popečak
1.odrezak od mljevenog mesa; 2. lopatica za vatru, ožeg, žarač (Vodice)

Popra
poprtnik; vrsta kruha (Istra – Slovenija)

Poprećati
Staviti (jelo) na ognjište i prignuti na nju žeravicu, da se tako ispeče

Popret
staro seosko ognjište; žeravica zapretana pepelom, popretana žeravica (Pelješac)

Popriguša
starinsko dubrovačko jelo od brašna, vode i malo soli – riječ je o kuglicama koje se prže u ulju i nazivaju „uštipcima za siromahe“.

Poprtnik
poprtnjak; božićni kolač

Popržiti
(*franc.* sauter, *njem.* sotieren, rösten) zarumeniti namirnicu na maslacu, pa je zatim pirjati. Kod nas je čest izraz – restati

Popsicle

To je engleski naziv za zaleđeni sok u kartonskom tuljcu. Kako to najčešće biva, i on je nastao sasvim slučajno. Početkom ovoga stoljeća u SAD-u je vrlo omiljeno piće bila soda-voda, koja se dobivala

miješanjem obične vode i sodinog praha. Jedne je večeri jedanaestogodišnji Frank Epperson miješao svoje omiljeno piće, ali ga je zaboravio na trijemu i u njemu ostavio štapić za miješanje. Te je noći bilo vrlo hladno i njegova se soda voda potpuno zaledila. Ujutro ju je pomoću štapića mogao izvući iz čaše. Iako je tog dana u školi bio najveća atrakcija, Frank još nije bio svjestan svoga „izuma“. Tek se 18 godina kasnije, 1923., toga sjetio i osmislio odličan poslovni pothvat: umjesto soda-vode počeo je zaleđivati vodu, kojoj je dodavao aromu sedam različitih vrsta voća. Proizvod koji po svome prezimenu nazvao Epsicle, ubrzo je postao pun pogodak. Kasnije je preimenovan u popsicle i danas ga se godišnje proda više od 3 milijuna komada. Iako se proizvodi u više od 30 okusa, još je najomiljeniji „naranča koja bocka jezik“.

Popuriti
girice ili neku drugu sitnu ribu staviti na roštilj i peći (Korčula)

Porova juha
juha od poriluka

Portada
oveća plitka zdjela, pladanj (Dalmacija)

Porter-house
engl. pivnica, restauracija, gostionica u kojoj se toči porter pivo

Porter-house steak
(čit. potehausstejk) je zapravo – pivara.
Na našem području u kulinarstvu nauk o stekovima novijeg je podrijetla i to tek od Drugog svjetskog rata. Osim klasičnih francuskih naziva nalazimo na jestvenicima sve više engleskih i američkih naziva, tako da se je nekad teško snaći.

Iz goveđeg filea ne izrezuju se samo normalni filei ili bifteci (goveđa pečenica), već i:	*dvostruko debeli chateaubriandi, manji tournedoi* (ili medaljoni) i sve maleni filei-minjoni.
Entrecôte	se izrezuju iz plosnatog rostbifa (u engleskom ga nazivaju *sirlon-steak*). Iz produženja rostbifa izrezuje se ramstek
Porter-house-steak	je kotlet od volovskog mesa izrezan iz sredine rostbifa zajedno s kostima i komadićem filea, koji se nalazi iza njega. Taj steak treba biti debel otprilike 6 cm i dobro prošaran. Goveđi kotlet brzo pečemo s obje strane na vrućoj masti, dodamo maslac i pečemo do kraja, i tek tada solimo i paprimo. Kotlet stavimo na zagrijani pladanj i obložimo ga tušenim povrćem (grašak, mrkva, mahune, cvjetača, šparoge, rajčica i dr.) prelivenim maslacem i sve to pospemo kosanim peršinom. Uz to možemo poslužiti slani krumpir ili pommes frites.

Portugizec
vrsta grožđa i vina

Portulata
brod što gre prodavati ribu; od četiri broda, što zajednički love ribu, onaj koji odvoze ribu na prodaju

Poručak
jelo između objeda i večere

Posipanec
(*slo.*) mješavina brašna, oraha i šećera kojim se posipa tijesto

Posipati
slatka jela posipati šećerom, orasima, grožđicama

Posiriti
posuti, začiniti sirom

Posjek
prase za klanje (Benkovac, Dalmacija)

Poskur
poskurica; 1. kiseli kolači od pšenična brašna u obliku križa ili kifl koji žene prave i dijele za zadušnicu; 2. posebna palačinka (Dubrovnik i okolica)

Poskorupiti
pokupiti sloj što pliva po površini tekućine (Dalmacija)

Poslastice
(dessert) vrsta jela koje se poslužuje uz čaj, kavu ili na svečanim objedima, večerama, užinama kao posljednje jelo – zovu se poslastice ili desert (*franc*. dessert)
To su različite voćne salate, sladoledi s voćem, poslastice od jabuka, kompoti, različito voće s umakom od čokolade, pjene s voćem, svježe voće. Poslastice se često ukrašavaju s drugim namirnicama, koje im poboljšavaju okus (npr. tučeno slatko vrhnje). Ako sir dolazi na kraju jela, onda se on smatra desertnim jelom

Poslovni objed-večera
pojam koji se odnosi na objed ili večeru koje naručuje tvrtka za svoje poslovne partnere, suradnike i sl.

Posluga
pružanje ugostiteljske usluge; posluživanje

Posluženje
1. ono što se na poslužavniku iznese pred gosta odmah nakon što dođe u kuću (osvježenje ili kava); 2. pojedini dio većeg obroka (objeda ili večere) ili gozbe koja se posluži gostima (predjelo, glavno jelo, prvo jelo, drugo jelo, ...)

Posluživanje
(poslužiti, posluživati), ponuditi ili donijeti jelo, piće, red nečega; vidi: Servis

Poslužitelj
onaj koji poslužuje, koji što dodaje

Pospoliti se
kad se zamašćeno jelo ohladi uhvati se po njemu kora od masti

Posrée
drob

Posset
(*engl*.) toplo piće koje se priprema u hladnim danima u Engleskoj tako da se vruće mlijeko izmiješa s vrućim ale pivom ili šeri vinom uz dodatak šećera

Post
religiozni običaj zasnovan na vjerovanju da se odricanjem od uživanja nekih jela i pića u određene dane u godini, najčešće prije nekih blagdana, postiže Božja milost, oprost grijeha. To odricanje ujedno je i znak odanosti crkvi i vjeri. Za ugostitelje je poštivanje posta gostiju etička, vjerska i stručna obveza

Postava
vidi: Kuver

Postrnak
jesenski kukuruz koji se sije po strništu (njiva poslije kosidbe žitarica; strnokos, strnjak)

Postupnica
postupaljka; kolač od pšeničnog brašna, koji se obredno lomi nad glavom djeteta koje prohoda

Posuda
nazivi različitih posuda koje se koriste (ili su se koristile) u domaćinstvu:

drvene (otvorene) *manje*	bujol, bukara, dižva, grotac, maštil, pajak,

	palarija, pijat, vagančić, vagon ...
drvene u konobi	bačva, badnjenica, badonj, baruza, bigunac, dižva, karati, koca, kočica, lakomica, pritor, šešula, vinotok, vridica ...
od metala, zemlje	bronzin, čikara, čikarica, fijašak, imbrik, kačica, kogoma, kotlenka, kotol, lambik, lata, lonac, lopiža, padela, parsura, parsurica, pićon, pićonica, pijat, pijatić, pjat, pinjata, plucer, pot, teća, terena, zdila, zdilica, žara ...
od pletera	kartol, kartolčić, kešer, kešerić, kofa, kofica, konistra, konistrica, košarica, pletenka, sparta, spartica ...
od stakla	bićerin, bocun, butilja, papranica, rakateža, solnica, žmul, žmulić ...

Posupati
kruhom umakati, pokupiti umak kruhom

Posutice
domaća tjestenina u obliku kvadratića veličine 4x4 cm. Često jelo u Istri, koje se nakon kuhanja pospe ribanim sirom. Prilog jelu, srodno zagorskim mlincima

Pošada
nož za reznje mesa, jedaći pribor (Dalmacija, Istra)

Pošalabrknut
brzo pojesti

Poširati
(*franc*. pocher) ogrušati, obariti. Kuhati namirnicu na temperaturi 90-95 oC pazeći da tekućina ne zakuha. Tekućina mora samo strujati. Tada se bjelance obavije oko žumanjka i stvrdne a žumance ostane mekano

Pošpetica
sitna kućna potrepština

Pošrekani grah
zapečeni grah

Poštaubati
posipati (pošećeriti)

Poštpašt
zaslada

Pošugati
posrkati, iscijediti sok

Potakača
niska otvorena bačvica za pretakanje vina

Pot
dublji lonac; limeni lončić s ručicom za grabljenje vode

Pot-au-feu
(*franc*.; čit. potofe)) doslovno: „*lonac na vatri*“; francuska narodna juha od goveđih kostiju, goveđeg ili kokošjeg mesa s raznovrsnim povrćem i kuhano u glinenom loncu; poslužuje se s kriškom prepršenog kruha premazanog maslacem

Potakača
niska otvorena bačvica za pretakanje vina

Patata
udomaćeni naziv za krumpir u Dalmaciji. Patata je urođenički naziv za slatki krumpir na Haitiju (otok u Karipskom moru). Naziv nam je stigao preko Italije. Englezi su ga izmijenili u potato, Švođani u potatis.

Potaž
(*franc*. potage) francuska juha s obiljem zeleni

Potica
izvorni kolač Slovenije i Međimurja koji se uobičajeno radio za praznike i puni se raznim nadjevima: orasima, lješnjacima, suhim voćem, rozinama (cvebama), makom, rogačima ili vrhnjem (skutom). Umjesto šećera upotrebljavao se med.

Savijača – *štrudl*; rozinova, orehova, pehtranova, makova, potica - povitica.
Vojvođanski štrudl i *hrvatska orehnjača* je slična vrsta slatkog kolača („potici“) samo što imaju puno bogatiji nadjev

Potica ognjišta
domaći kolač od tijesta i prokuhana mlijeka ispečen u krušnoj peći (Slovenska Bistrica)

Potić
mali sud za piće

Potkriža
stari kruh izrežite na kriške srednje debljine, polijte vrućom vodom ili mlijekom i jajima. Stavite u namazani pleh (lim). Pecite dok ne porumeni. Može se preliti i kajmakom. Poslužuje se toplo (Posavina)

Potočnica
voda iz potoka

Potprig
luk pržen na ulju

Potpuri
(*franc.* pot-pourri) jelo sastavljeno od više vrsta mesa priređenog na razne načina. Često se priprema za više osoba i obično je specijalitet restauracije

Potraguše
svinje koje u žir dođu iza drugih

Potrbušina
meso ili slanina ispod trbuha
Ne voli svaki slaninu ispod potrbušine, zato što je tanka.

Potrebušnica
trbušna maramica

Potrikanti
popiti

Potrunit
posolit

Potrusit
malo posuti nečim sitnim (solju, brašnom) (Dalmacija). 1.Potrusiti ribu: ribu kiselkasta okusa (raža, mačka, pas) malo se natrlja solju i češnjakom, težim utegom optereti na tanjuru da se istisne tekućina iz ribe, poslije se nekoliko sati riba kuha ili friga
Jelo: Potrusene girice (Hvar)

Poussins
(*franc*.) vrlo mladi pilići, pohanci

Použina
jelo u 4 sata (mala užina)

Poval,a
1.paspalj; fino brašno kojim se posipa tijesto da se ne lijepi (Rab); 2. jelo koje peče u tavici (npr. palačinka, ili zlevanka) i koje je razliveno ili koje se razljeva kad se stavlja u posudu prije termičke obrade.

Povalnik
pita savijača, štrudl

Povatica
vrsta pogače nadjevena lukom. Peče se kod poljskih radova, najčešće kod branja kukuruza ili berbe

Povečerak
jelo poslije večere (*sidba posli večere*)

Povejeno meso
(*slo*.) meso osušeno u dimu

Povetica
kolač, savijača (od maka ili oraha). Povetica iz mjesta Krasica (Hrvatsko Primorje) radila se iz krušnog tijesta, pošećerilo se, i ribanih jabuka (zamotale su se u tijesto), kolaš koji se obavezno radio za Božić.

Povijesni objedi ili večere
u svijetu su poznate, a pripremaju se u starim zdanjima sa željom da se dočaraju stare, pred više stoljeća uobičajene svečanosti. Potrebno je dočarati autentičan ambijent: nošnje za goste i poslugu, uređaj interijera, odgovarajuću muziku, arhaični

meni, nekadašnje običaje. Jela koja se spravljaju moraju biti samo od namirnica koja se upotrebljavala u to doba i na tom području

Povidl
češki gusti pekmez od šljiva bez šećera

Povitek
pita savijača, štrudl

Povitica, povetica
kolač, savijača (od jabuka, maka, oraha, trešanja, višanja ili nekog drugog nadjeva) oblikovan tj. savijen u oblik puža. Naš vrlo stari način oblikovanja kolača. Danas je uobičajen izraz – *štrudl*
Apfelstrudel ili savijača od jabuka gotovo je zaštitni znak velikog djela austrijske i bavarske kuhinje. Prvotno je bio identičnog oblika kao naša povitica ali je vremenom promijenjen oblik radi jednostavnosti. Pod imenom Strudeln prvi put se pojavljuje u 16. stoljeću.
Da li će se ikada ustanoviti tko je prvi napravio savijaču tj. poveticu – povjesničari gastronomije će se još dugo nadmudrivati.
Povetica iz mjesta Krasica (Hrvatsko Primorje) radila se iz krušnog tijesta, pošećerilo se, i ribanih jabuka (zamotale su se u tijesto), kolač koji se obavezno radio za Božić.

Povjesminka
slanina (Benkovac, Dalmacija)

Povlaka
pokorica, skorup na površini kuhanog mlijeka
Skupljam povlaku i sladak sir, pećemo prisnac.

Povna
ponjva; zemljana posuda, brneni (lončarev) tiganj; lonac u kojem se grije voda

Povrazača
krpa u kojoj se nosi hrana na njivu

Povrće
osnovni načini priređivanja povrća:

Bečki način	povrće kuhano u manje vode ili temeljca i zgusnuto zaprškom
Engleski način	kuhano u slanoj vodi, ocijeđeno i složeno na pladanj, poslužuje se s maslacem
Dalmatinski način	kuhano u slanoj vodi, ocijeđeno i začinjeno maslinovim uljem, češnjakom i paprom
Francuski način	kuhano u slanoj vodi ili pari, ocijeđeno i zagrijano na maslacu
Kuhano povrće	u vodi, začinjeno solju, ocijeđeno i posluženo uz maslaca
Panirano povrće	kuhano ili svježe, panirano (pohano) u dubokoj vrućoj masnoći
Pirjano povrće	cijelo ili oblikovano povrće pirjano na masnoći i začinjeno
Poljski način	kuhano u slanoj vodi, ocijeđeno i preliveno mrvicama prženim na maslacu
Prženo povrće	oblikovano (uglavnom krumpir) i prženo u dubokoj vrućoj masnoći
Kašica od povrća	kuhano, protisnuto i začinjeno povrće (po potrebi razrijeđeno mlijekom i maslacem)

Na svečanim gozbama povrće se poslužuje poslije pečenke, priređeno na više načina. Jelom od povrća završen je slani dio svečanog jestvenika, jer se poslije njega poslužuju slatka jela i poslastice.
Povrće dijelimo na:

1. *korjenasto*	krumpir, celer mrkva, peršin, cikla, rotkvica, hren, korabica, luk, češnjak i sl.
2. *stabljičasto*	šparoga, poriluk

3. *lisnato*	kupus, kelj, špinat, blitva i sve vrste salata
4. *cvjetno*	cvjetaču, artičoku, prokulicu
5. *plodasto*	rajčice, papriku, tikvice, krastavce, patliđane
6. *mahunasto*	mlade mahune, mladi grah, zeleni grašak, buća i soja

Povrće cambridgea – raznovrsno povrće punjeno nadjevom i pečeno na žaru, engleski specijalitet i smatra se da su ga izmislili studenti s Cambridgea

Potaž
(*franc.* potage) francuska juha s obiljem zeleni

Požerati
požderati

Požeruh
izjelica, proždrljivac

Požinjka
požitnjak (*slo.*) žetelačka gozba, gozba pri kraju žetve

Požirek
(*slo.*) gutljaj

Požunac
1. mjera za žito, merov (zapremine 62,52 litre ili 40 oka za žito i jedna oka za vino); 2. vinska mjera od jedne oke; polić (pola litre); Požunska mjera – po imena grada Požun (*madž.*) – Pozsony (Posonium). Požunski kabo oranice: površina zemlje koja se može posijati sa jednom požunskom mijerom (1100—1200 čv.hv.)
Samo da znaš, ovro sam čitav jedan požunac grava

Praline
(*franc*. pralinés) čokoladni bomboni s različitim nadjevom (npr. prženi bademi u šećeru). Ova vrsta bombona nazvana je po francuskom maršalu du Plessis – Praslinu, čiji je kuhar prvi pravio ove bombone

Prandium
drugi doručak, hladno jelo oko podne (kod Rimljana)

Prasa
(*grč*.) poriluk, por

Prasec
krmak, uškopljeni mužjak svinje

Prasetina
praseće meso

Prasica
krmača

Praskač
(*slo.*) rđavo vino koje grebe po grlu

Praskovača
breskovača; rakija od breskve

Praščina
kolinje, svinjokolja (Dalmacija)

Praška šunka
vrlo cijenjena kuhana svinjska butina; priprema se od posebno hranjenih i biranih svinjskih pasmina i proizvedena po posebnoj tehnologiji. Blago usoljena i dimljena šunka teška 2,5 do 3 kg, osobito prikladna za topla jela od šunke. U Češkoj je rado peku u krušnom tijestu. Za tu svrhu šunku kuhaju 1 sat u vodi, uklone joj kožu i masni sloj, šunku obaviju krušnim tijestom i peku sat i pol na 175 oC.

Praška torta od oraha
vrhunac umijeća na slastičarskom polju, radi se bez grama brašna. Sastojci: orah, šećer, jaja, rum, mrvice, prašak za pecivo.

Nadjev I	slatko vrhnje, orasi, šećer.
Nadjev II	maslac, šećer, vanilin šećer, žumanjak, rum

Praz
1. jarac, 2. ovan neuškopljen (Cres, Istra, Vodice); *prazovina* – ovneća ili jareća koža, 3. riba skardula (Cres, Vransko jezero)

Praziluk
prasiluk (od *grč.* prason) poriluk

Praža
utrobica, crijevca, krezle, škembići (srp.)

Praženac
drobljenac, mrvice, šmarn

Pražetina
pržena jaja, cvrtje, kajgana, umiješana jaja

Praženi grah
poprženi grah na masnoći

Pražiti
pržiti, npr. jaja

Prč
jarac; prema legendi Trogir je dobio ime po starogrčkoj riječi – tragos – što znači jarac. Stari Grci kad su došli na područje današnjeg Trogira prvo što su vidjeli je bio – jarac; *prčina* – meso od prča.

Prčevina
1. smrad jarećeg mesa; 2. jareće meso

Prćak
želudac u peradi

Prćevac
1.jelo od: purećih jetra, srca, bubrega, i ispranih crijeva (prčevac). Isprženo u tavi s jajima smatra se za osobitu delikatesu; 2. vrsta vinove loze (Dalmacija)

Prćun
putača, volja (želudac u ptica)

Pré-salé
(*franc*.) oznaka kvalitete za posebno dobar okus mesa janjadi koja su pasla travu neposredno uz morsku obalu. U tim predjelima trava je osoljena kapljicama mora koje vjetar donosi, pa ta sol povoljno utječe na kvalitetu i daje poseban okus mesa. Francuzi za takvu janjetinu imaju naziv: *agneaux pré-salé*

Precejati
procijediti

Prećati
pokriti kruh pepelom, prije pečenja

Predjelo
malo jelo, koje treba svojim izgledom, bojom i okusom potaknuti tek, ali da pri tome ne zasiti. Poslužuje se na početku objeda ili večere – kako bi ispunilo vrijeme do glavnog jela.
Predjelima se ne pridaje ista važnost u svim zemljama. Negdje se poslužuju samo za večeru, a negdje i za objed i večeru. Domovina im je u Rusiji (zakuska), a Francuzi su ih prihvatili i usavršili.
Kod nas se najviše kao predjela nude nacionalna plitica s bogatim izborom domaćih specijaliteta kao: pršut, domaći suhomesnati proizvodi, domaća šunka, hladetina, lički i paški sir, razne kobasice i sl.
Predjela dijelimo na hladna i topla.

Hladna predjela	moraju imati pikantan okus i lijep izgled i prema osnovnim namirnicama od kojih su napravljena dijele se na: - predjela od riba (rakova ili školjaka) - predjela od jaja - predjela od mesa - predjela od povrća i voća - razne sendviče - specijalna predjela: plitice hladnih jela
Topla predjela	mogu se poslužiti kao prvo jelo u meniju ili kao međujelo u složenom meniju. Poslužuju se poslije juhe, kao prijelaz drugim jelima, u malim obrocima.

	Topla predjela čine veliku skupinu jela, a dijele se prema namirnicama od kojih se pripremaju: - topla predjela od jaja - topla predjela od tijesta - topla predjela od povrća i gljiva - topla predjela od riže i mesa

Predjužnik
predkosilice (slo.); zakuska prije podne, gablec, čalabrčak, mali ručak

Predobjed
doručak

Predpust
(*slo*.) poklade, mesopust, karneval

Pregača (kecelja, fertun)
sastavni dio ženske nošnje (svečane i radne), koji se pripasuje povrh

Pregalj
crv koji živi u siru

Pregršta
1.zajedno sastavljeni dlanovi sa savijenim prstima u obliku šuplje polulopte; 2. Količina čega koliko može stati u tako sastavljene dlanove i prste
Ujna mi je dala punu pregršta ora.

Prekaditi
(*slo*.) osušiti na dimu, nadimiti meso

Prekajenina
(*slo.*) u dimu sušeno meso, suho meso, pastrma

Prekrupa
istucan, nesamljeven ječam u brašno (bungur)

Prekuvani sir
mladi sir i kajmak malo posolite i dobro izmiješajte (prekuvajte). Poslužite na malom tanjuriću u obliku lopte.

Prekvasiti
zakiseliti, držati u pacu

Premazati
tijesto namazati razmućenim jajima

Prepečenec
prepečenac, dvopek

Prepeći
(gratiner – gratine) ili gratinirati znači neko gotovo jelo preliti umakom, posuti ribanim sirom i u salamanderu (posebna peć za gratiniranje u kojoj struji toplina odozgo i sa strane na postavljeno jelo) prepeći da jelo na površini dobije krhku rumenu koru. Tako se npr. gratiniraju špageti, cvjetača, ribe i dr.

Prepekač
onaj koji peče

Prepržati
(*slo.*) isprženiti, prepržiti (luk, jetrica)

Prepržiti
(sauter – sote) znači već pripremljenu namirnicu pomoću masnoće (i nekih dodataka) posve pripremiti, npr. kuhani krumpir prepržiti.

Preslačci
poslastice

Presnec
prijesnac, presnac, vrst uskršnjeg beskvasnog kruha

Presnina
(*slo.*) povrće, naročito krumpir, repa i mrkva

Presolac
1.slana voda u kojoj se drži sir; 2. tekućina u kojoj se drži kiselo povrće za zimsku salatu (paprika, rajčica, luk, …; radi se od

octa, vode, soli i papra); 3. presolac ili garum ili liquamen, još od Ilira Liburna, poznati začin. Radio se od iznutrica sitne ribe koje su se topile u morskoj vodi na suncu, zatim procijedio i začinjavao vinom, kvasinom, vodom paprom, miloduhom (mediteranska grmolika mirisna biljka modrih i ljubičastih cvjetova iz porodice usnatica (Labitae) – izop, sipan; lupčac, trojevac, veleštika. Nusproizvod je bio *allec* također začin)

Prešanac
(*slo*.) prešanina, mošt, šira

Prešca
(*slo*.) kruščić kojima su se darivala djeca na Sve svete

Preše(o)vina
mošt, mast, šira, isprešan iz najdonjeg grožđa (koma) u preši

Preškica
kruh bez germe (kvasca)

Prešpan
tijesak, preša

Prešpikati
(*slo*.) nadjenuti, slaninom, nabockati slaninom

Pretep
pritep; dodatak jelu: vrhnje (slatko ili kiselo) pomiješano s brašnom. Ta mješavina dodaje se juhi kad provrije, polagano i uz miješanje. Nakon toga ponovo juha treba nanovo provreti. Tako se kuha poznata međimurska „pretepena juha“, kojoj se doda još i malo octa, po želji Jedna od odlika hrvatske kuhinje je i dodavanje vrhnja, kod prigotavljanja jela

Pretepeno
jelo začinjeno vrhnjem i brašnom

Pretikalnica
(*slo.*) igla za nadijevanje slaninom

Pretur
1. posuda koja služi za prenošenja masta iz vinograda u vrijeme jematve; 2. posuda za pretakanje vina (Vis)

Prevretek
uvarak, dekokt

Prevreti
prevrel, skuhati

Prevrevati
kuhati, ostaviti da vri

Prevrta, privrta
naša riječ za palačinku, koja nije šire prihvaćena (*mađ.* palacsinta od *lat.* placenta i *grč*. plax - ploča); jelo od brašna, mlijeka (vode ili piva) i jaja s različitim nadjevima, peče se u tavi na masti ili ulju.

Preza
priza, preža, priža; *tal*. (presa) količina koja se može uhvatiti s dva prsta

Prezbušt
tlačenica (vidi: prezvuršt)

Prezentirati
pokazati, predočiti gostima jela prije nego se počnu posluživati, stavljati na tanjur; prezentira se i boca vina prije nego se počne otvarati

Prezli
(*njem.* Bröseln – mrviti) mrvice kruha od mljevenog isušenog kruha ili žemlji, upotrebljavaju se najčešće za oblaganje mesa prije prženja (pohanja; paniranja)

Prezvuršt
(*njem.* Pressen – tlačiti, tiskati + Würst – kobasica) vrsta kobasice – svinjski želudac nadjeven usitnjenim mesom) – tlačenica, tlačenka

Prežganka
prežgana juha, čorba od zaprške

Prežganje
zaprška, zafrig, potprig

Prežgati
prepaliti, pregorjeti, zagorjeti

Prežuhek
pregorak, zagoretina, ono što je zagorjelo

Prga
1.ostaci od ocijeđenih uljarica (tikva, suncokret, maslina); 2. popara (Lika); 3. jelo koje je slično žgancima (puri) ili kaši, 4. jelo od pržena sijerka kao pura ili kaša, 5. brašno od kojeg se pravi prga.
Radi se od ječma; očišćena zrna ječma (od ljuskica) poprže se u tavi i samelju. U brašno se ulije vrela voda i miješa se kao kod izrade žganaca. Začini se maslom i ispeče;

Prge od sira

sir turoši ili prge, šunka, jaja
(ili dimljeni kvargl) vrlo sličan sirnom namazu liptaueru. Prge se rade od svježeg kravljeg sira koji se dobro izmiješa sa soli i crvenom mljevenom paprikom. Oblikuje se u stošce – prge ili kule – turoš(e) i suši prvo na suncu a zatim na dimu. Poslužuje se kao predjelo. Riječ prga je češkog podrijetla (*prha, prhlava* – nešto što se prolije; a kod nas riječi *pržiti, prga* – označava jelo od pržena sijerka kao pura i kaša)

Prgišče
Pregršt, količina čega što može stati u sastavljene dlanove; puna šaka

Prhko (masno) tijesto
Temeljni naputak je 3:2:1, što znači 30 dag glatkog brašna (možete zamijeniti škrobnim brašnom,20 dag hladnog maslaca (maslac izrezan na listiće prstima namrvite), 10 dag šećera i malo soli, te 1-2 jaja. Pomiješajte brašno s maslacem i dodajte šećer. Ako ne možete dobiti povezanu smjesu dodajte malo hladnog vrhnja, vode ili bijelog vina. Izmiješano tijesto oblikujte u kuglu, omotajte plastičnom folijom i ostavite u hladnjaku 1 sat.
Tijesto s masti: 25 dag brašna, 10 dag masti, malo soli, 3 žlice vrhnja, 3 žlice šećera.
Prhko tijesto sa žumanjkom: 20 dag brašna, 10 dag maslaca, 1 žumanjak, malo soli, 6 dag šećera.
Tijesto sa margarinom: 50 dag brašna, 20 dag margarina, 1 dl vrhnja, 1 žlica šećera, ½ praška za pecivo, malo hladnog mlijeka.
Različite okuse dobiti ćete mijenjajući sastojke: brašno zamijenite s bademima, lješnjacima ili orasima, dodaju se i začini.

Pribeliti
dodatno začiniti

Pribolšati
dodati, učiniti nešto bolje

Pribor jedilni
(*slo.*) pribor za jelo

Pribor namizni
(*slo.*) stolni pribor

Pridihavati
mirisati (jelo)

Priganica
1. prženo jelo od jaja i brašna; 2. uštipak, lepinja; 3. palačinka, omlet

Prigrizek
prigrezek, prigrižjaj; zakuska, prismok, meze

Prigotavljat
ili zgotavljati; prigotoviti, zgotoviti kuharski proces kojim se sirove namirnice

pretvaraju u gotovo jelo. Procesi prigotavljanja jesu: kuhanje, pirjanje, pečenje, prženje. To su kuharske operacije

Prigve
vrsta kobasica u Dalmaciji od riže, svinjske krvi, pšenice, svinjske maramice (mrežice), začina i punjene u tanko svinjsko crijevo. Kuhaju se, suše i prije konzumiranja peku na masnoći. Poslužuju se sa crnim kruhom i maslinama

Prijesnac
nakiseo kolač, kolač uopće

Prikla,e

Dubrovačke prikle
1.kolačići koji se rade od krumpirova pirea, vode, brašna, kakaa ili čokolade, grožđica, oraha, korice naranče i limuna, malo ruma i rakije. Od izmiješane mase odvajaju se manji komadi žlicom i peku u zagrijanoj masnoći. Kad su pečene, pošećere se; 2. uštipci, frigani na masti ili ulju (Dubrovnik i okolica).

Priklad
ograda kamina s otvorenom vatrom

Prikriti
(*franc*. masquer; *njem.* maskieren) jelo preliti majonezom, umakom, aspikom ili bilo kojim sokom

Priksijanac
proščak (kruh od cele muke), škričnjak, domaći kruh

Prikuha
varivo, jelo od povrća, dodatak-prilog uz glavno jelo

Prilivek
piće koje se uzima za ručak.
K prigrizku je dal še prilivek

Prilozi
(garniture) su skupina jela priređena od povrća, riže, krumpira, tijesta, gljiva, iznutrica ... dakle od različitih namirnica (samo jedne vrste ili više). Poslužuju se uz glavno mesno jelo i jela od riba. Mnoga jela dobivaju po prilozima (*franc*. garniture) zbog njihova okusa, mirisa, arome i boje svoj naziv (npr. ime nekog grada ili pokrajine). Prilozi su također i ukras jela

Princez-krafna
slastica, prhko tijesto nadjeveno (punjeno) kremom od jaja

Prinos
poklon u naturi prigodom svadbi ili daća (meso, kruh, riža, kava, šećer, kokoš, ..) (Posavina)

Pripećak
kruh koji se daje pećarici u ime plaće (Hvar)

Priprava
darovi (u hrani) koje nosi kuma babinjači (ženi koja je rodila). Nosili su se kolači, meso, vino ...

Pripremiti
namirnicu oprati, oguliti, ostrugati, oblikovati, nabosti, vezati, puniti, sušiti, šuriti, tj. obaviti sve potrebne pripreme da bi se namirnica mogla pristaviti (kuhati, peći, pržiti, pirjati itd.). Za ovaj se rad često upotrebljava izraz – prirediti.

Prirediti
često se značenje ove riječi zamjenjuje sa značenjem riječi pripremiti i prigotoviti. Prirediti znači neko sredstvo za rad prinijeti i urediti tako, da bude pri ruci kod rada, na pr. prirediti lonac, prirediti nož itd. Prirediti

znači nadalje i obaviti posljednje potrebne radove oko jela prije usluživanja, na pr. prirediti juhu, pečenje itd. dakle radnje nakon prigotavljanja jela.

Pripržnak
pregača, kecelja, (nosi se u radne dane; nekada je bio običaj da je nose i muškarci)

Prisad
biljčica izrasla iz sjemena koje se uzgaja za presađivanje; 2. prisadnik, mlada biljčica,.

Prisan
1. (kruh) kruh bez kvasa (prijesan kruh) (Hvar), 2. prav, iskren

Prisnac
1. slatko brašneno jelo, nadjeveno sirom i jajima; (Hvar); 2. Bunjevački svadbeni kolač (posebno pripremljena savijača sa sirom, nudila se gostima između srednjih jela (u slijedu) obično nakon paprikaša.

Prisnav
tituš; pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm, krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke (Hvar)

Prisnica
bublica; pogačica koja se radi od zaostalog tijesta iz posude (zakutaka kopanje/naćve, kamo ne dopre ni sol ni kvas; po uglovima ostanu komadići), ovo je tijesto bez soli i kvasa (Dalmacija)

Pristaviti
namirnicu staviti u posudu (lonac) s vodom, povrćem za začine i drugim začinima, a zatim staviti na štednjak da se namirnica kuha; namirnicu staviti u posudu
s masnoćom, a zatim na štednjak gdje se prigotavlja; staviti kuhati ili peći

Pritop
maslo, mast, svinjska mast

Prizalogajit
pojesti nešto malo, po koji zalogaj radi okrepljenja
Daj samo vako s nogu da malo prizalogajim

Prižljec
(*slo.* od *njem.* Briesel) prsna žlijezda, goveđa žlijezda

Prjaniki
najvažniji ruski nacionalni slastičarski proizvod, kojih ima bar četrdesetak vrsti. Pojava prjaniki datira iz 9. st. kad su se radile kao jednostavna smjesa raženog brašna, meda i soka od jagoda (med je iznosio 50 posto sastava) i smatra se da su to bile najluksuzniji prjaniki – i zvale su se medeni kruh. Ime prjaniki dobile su u 9.- 12. st. kad su se sve više počeli dodavati začini (prjanosti – začini, mirodije). Prjanik označuje proizvod s velikom količinom začina, u ruske idu obično: cimet, klinčići, kardamom, limunova ili narančine kora, muškatni oraščić, bodijan, metvica, anis, đumbir. Drugi neizbježni, ali i karakterističan sastojak je: konditorska melasa – crna ili bijela, karamelizirani šećer (žonka) i med. Za neke vrste upotrebljavaju se sušeni jagodičasti proizvodi, pekmez i marmelada.
Prjanično tijesto mijesi se od brašna (s vrlo malo mlijeka i jaja), meda, melase i šećera, te se dobije vrlo čvrsta masa u koju se stavljaju svi ostali željeni dodaci. Masa se treba dobro izmiješati. Gotovo tijesto se prelije pojednostavljenom ili pravom glazurom i suši u pećnici ne više od jedne minute. Postoje mnoge vrste kao prjanki medeni, raženi, malinovi, šećerni ... koje se prema kraju gdje se rade dijele i na parene, sirove, tučene, kao i po izgledu, tj. oblikovanju

Prknjadora
pogrdno ime proždrljivoj ženi (Ston)

Procip
procipac;
1.sir umetnut u procipac od trstike ili grančice česmine (vrsta crnogorice), vrhovi

se stisnu i svežu (procip; škripac – rasik), te se suši ili peče na žeravici (Hvar). Najčešće se uzima grančica mlade česmine (črnika, vrsta crnogorice); 2. - mladi sir izrezan na kriške i pečen na karameliziranom šećeru (u posudi se otopi šećer toliko da pokrije dno, prije nego se šećer otopi ulije se par žlica tople vode da se zaustavi karameliziranje, na to se slože kriške sira debele oko 0,5 cm. Nakon par minuta kad omekšaju (kriške sira) poslužuju se na pladnju preliveno sirupom. Jede se toplo jer ohlađene izmijene okus i stvrdnu se.

Procvont
sud za pečenje kruha u pećnici

Profiteroli
žitka smjesa od brašna, margarina, jaja, vode i soli, istisnuta kroz vrećicu za dresiranje u male kuglice veličine graška i pečene na laganoj vatri. Profiteroli se mogu puniti nadjevom od jetre, mozga, šunke, gljiva ... Poslužuju se kao prilog krepkim juhama

Proha
proja; prova; vrsta pogače – kukuruznog kolača sličnog „kelašici“, umijesi se od glatkog brašna ili kukuruznog, kosane masti, šećera i jaja. Razvalja se u okrugli tanjur debljine 3-4 cm i ispeče se (Međimurje)

Proja
proha, prova; kukuruzni kruh ili pogača. Kruh isključivo od kukuruznog brašna i mlake vode po potrebi. Umiješano tijesto stavi se u podmazani lim (protvan) u debljine od 8 cm i peče na jakoj temperaturi dok ne dobije zlatnomrku koricu. Pečeni izvadite i pokrijete u platneni ubrus da se malo ohladi.
Postoje naputci i s kiselim mlijekom: kukuruzno brašno, jaja, kiselo mlijeko, sir i mast. Tako ispečena mješavina nazivala se i „Slavonska kukuruzna torta“. Svi sastojci se pomiješaju u smjesu, ostave sat vremena odstajati. Nakon toga se ulije u dobro podmazani „protvan“ s svinjskom mašću i peče u krušnoj peći (na temperaturi od 200 oC) oko četrdesetak minuta.
Umutija sam proju s vodom, pokrila sam je s devet fela pokrivača da se zapari i onda ću je peć (devet vrsta pokrivača, jer će tako biti slađa)

Projara
kruh od više vrsta brašna (pšenično, ječmenovo, zobeno, kukuruzno, proseno, i to bez kvasca);

Prokuj
prokulica

Prokulice
(*tal.* broccoli; njem. Spargelkohl) Suvrsta cvjetače s kitnjasto smještenim mesnim izdancima.

Prosenica
kruh od prosa.

Proso
najvažniji slavenski poljoprivredni produkt, isključivo slavenski naziv za žito (vlasnjača), čiji su mali, okrugli plodovi zaštićeni ljuskom. Oljušteni proso daje tzv. „prosenu kašu“, vrlo vrijednu živežnu namirnicu, koja se upotrebljava slično kao i riža. Prosena kaša i od nje ispečen kruh s tankom korom bili su glavni sastavni dio hrane ljudi Staroga svijeta.

Prostor
hostija, posvećeni kruh; kruh koji se donosi u crkvu

Prosulja
posuda od pokositrenog željeza u kojoj se radila sirnica – kolač za blagdane i svadbe (šećer, neslani sir, pšenično brašno, maslinovo ulje)

Prošćak
1. vino iz sušenog grožđa; 2. domaši kruh, kruh od muke (Istra)

Prošek
vino iz sušenog grožđa

Proštenje
etnol. okupljanje uz crkvenu proslavu ili crkveni god, kirvaj; dolazi od prostiti, praštati – osloboditi od krivnje, osloboditi koga odgovornosti, opraštati.

Protak
rijetko rešeto, što se žito protače na njega (Posavina)

Proteinska dijeta
Nutricionisti su prilično podvojeni u mišljenjima o tome je li prehrana iz koje su potpuno izbačeni ugljikohidrati dobra ili loša za zdravlje. No svi se slažu da je dobra za gubitak kilograma, jer glavni izvor kalorija nije šećer, nego masnoće. Prehrana zasnovana na mesu bogata je masnoćama i proteinima pa ju duže probavljamo, što znači i da jedemo rjeđe.

Protisnuti
(*franc*. passer, *njem*. durchstriechen) sirovu ili kuhanu (prigotovljenu) namirnicu (krumpir, povrće, voće, guste umake i juhe) propustiti (protisnuti) kroz sito valjkom, gljivom ili posebnim strojem da se usitni. Kod nas je za taj rad uobičajen njemački izraz „pasirati“.

Protlin
protvan (*njem.* Bratpfanne) lim, plitica, tava; četvrtasta posuda za pečenje (od lima)

limena posuda za pečenje

Prova
1. vidi: proja; 2. zamijesite brašno (kukuruzno ili pomiješano) bez soli s vrućom vodom. Radi boljeg vezivanja dodajte žlicu pšeničnog brašna. Oblikujte provu (pogaču), umijte hladnom vodom da bi kora bila glatka i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Provansalske trave
mješavina francuskih začina koji se sastoje od:origana, majčine dušice, ružmarina, mažurana – a dodaju se mediteranskim jelima, osobito umacima, varivima, pizzama, rajčicama i naravno – ribi.

Provara
1. ugrušano, provareno mlijeko; 2. razvaruša, bazlamača (Vinkovci, Slavonija)

Provijant
tal. provianda; 1. živežne namirnice, hrana, jelo; 2. četvrtasta limena kutija s poklopcem za nošenje hrane

Provislo
metalna ručica od lonca (Šibenik, Imotski; Smokvica, Korčula)

Provolone
tvrdi sir, malo poznat izvan Italije, a ima ga u različitim oblicima i veličinama: okruglog, ovalnog, u obliku kruške ili kobasice. Malo je obojen, gladak je, pikantan i ostavlja u ustima malo oštar okus izazvan soljenjem i sušenjem. To je sir iz grupe koje Talijani nazivaju Formagio di pasta filata, a najpoznatiji su Sardinien Casigiolo, Ragusana sa Sicilije, Caciocevollo i Mozzarella koja je doživjela svjetsku slavu.

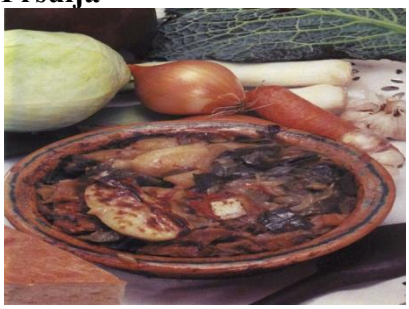
Prožuknuti
užeći se, uzkvasiti se kao vino, prokisnuti kao kruh, ukiseliti se kao mlijeko, uzvišćati kao varivo

Prpa
vruć pepeo (*suproška* – vruć pepeo u kojem se peku krumpiri ili drugo)

Prper
papar

Prsurada
količina prženog jela u jednoj prsuri – tavi

Pršulja



pršura, prosula, prsula (*mlet*. fersora) 1. tiganj, tava; 2. zemljana posuda (okrugla, plitka, donji dio ravan, bez ručice i poklopca)

Pršurata

paršurata; 1. žličnjaci, popriguša 2. prženo tijesto, fritaja

Pršut

(*tal.* prosciutto) 1. na poseban način pripremljena i na dimu sušena svinjska šunka (stegno); 2. sušena i osoljena govedina, ovčetina.

Za pršut se kaže da je: *„kralj svih jela“*, kao što i njegovi proizvođači kažu:

Pršut se ka` živi čovik more prehladiti, zaraziti, razboliti. To ti je, čovik moj, ka` živo čejade.

Gustav Krklec o pršutu je kazao: *To je sinfonija surog Velebita i modrog Jadrana.*

Znalci se prije kupnje raspitaju je li pripremljen u nizini ili u brdskim krajevima. Oba su dobro pripremljena, ali onaj iz brdskih krajeva mnogo je zdraviji i bogatiji proteinima. U njemu je više minerala i vitamina. Sa stanovišta zdrave prehrane najbolji je star 12 do 16 mjeseci, koji se najlakše probavlja i koji je u toku svog „dozrijevanja“ izgubio oko 30 posto početne težine. Najbolji je onaj koji je na mjestu reza tamnocrvene boje, a masno tkivo ne smije biti deblje od 15 milimetara, mora imati ružičastu nijansu a okus mu je više slatkast nego slan.

Dalmatinski pršut kojeg oplahuje bura i jak maestral pun fine morske soli, odmjerene vlažnosti zraka zbog mora, blage mediteranske zime i napravljen stoljetnim iskustvom, prava je delicija našeg izvornog kulinarstva.

Svinjski but (s kožom bez križne kosti, nogu i repa) prosječne težine 8,5 kg mesa ostane pršut težine oko 6 kg. Obrada i salamurenje (u slanoj vodi s dodatkom prirodnih biljnih začina) traje od 21 do 30 dana, nakon toga se pere od suvišne soli i odležava pod piz (opterećenje) ispod debelih štica (dasaka) dvanaest dana, kako bi izašla sva krv i suvišni sokovi. Sve se to odvija u mraku pod malim svitlom, pazeći da ne uđe ni jedna mušica. Sada su butovi spremni za hladno dimljenje (što traje 20 tjedana), što znači da ima više dima nego vatre. Na površini pršuta tako se stvori „film“ (presvlaka od sivozelene plijesni je znak njegove zrelosti) koji sprečava prodor zraka u nutrinu mesnog sloja. „Pravi dim“ dobiva se samo od hrastovine i grabovine pomiješane s „morskom smrikom“ i različitim „dimnim začinima“ od sagorijevanja kadulje, lovora, ružmarina ili drugih biljaka. Ovako priređeni pršuti idu na sazrijevanje u zračnu prostoriju ograđenu najfinijom mrežom zbog insekta. Tijekom sazrijevanja temperatura zraka mora biti oko 8 oC, a ako je zrak suh, vlažnost se postiže pomoću vreća navlaženih morskom vodom. Cijeli prosec počinje u listopadu, a put do gotovog proizvoda broji oko devet mjeseci.

Domaći „tajni recept“ za odličan pršut je i u prehrani svinje; svinja se hrani mekinjama, otpacima domaće hrane, smokvama, tikvama, raznim povrćem, sirutkom, žirom, pa čak i ribom (kažu).

Na isti se način obrađuje i lopatica, s tim da suha lopatica (plećka) nije pršut, nego je - *špala* ili *špaleta*

Najpoznatiji Europski pršuti su *prosciuto di Parma* i španjolski *Jamon serano,* mlinskim kamenom stlačeni, na „propuhu“ i dimu sušena šunka.

Nije li već vrijeme, da naša turistička propaganda pokaže i naše brojne izvorne kulinarske specijalitete, među kojima spada i pršut, koji nije ništa slabije kvalitete od ova dva spomenuta, stručnjaci kažu da je čak i bolji.

Bodulski pršut
Proizveden tradicionalnim „bodulskim metodama“. *Dalmatinski pršut* u pravilu je obrađen s kožom, dok je *istarski* sušen, ali obrađen bez kože. *Bodulski pršut* ili *Krčki pršut* posebnim čini to što ga za razliku od Dalmatinaca ne dime, već suše, ali i to što ga za razliku od Istrana obrađuju s kožom. To je također jedan od „dragulja“ kvalitetnih autohtonih otočnih (krčkih) proizvoda (vrbnička žlahtina i pjenušac, krčki ovčji sir, ljekoviti med, maslinovo ulje.
Pršuti se nikada ne režu strojem za rezanje suhomesnatih proizvoda, nego uvijek – ručno, tankim nožem a pršut je na stalku.

Pršutar
svinja za pršut

Prtača
volja (guša) u peradi

Prtena klobasa
(*slo.*) jetrenica, džigernjača

Prtenka
jelo od krumpira i kukuruznog brašna (Podravina)

Prtilo
premasno

Prucak
zemljana posuda za tekućinu

Prud
tęk, slast

Pruda
kopriva (Korčula)

Prudilo
grana od šipka s dračama za sušenje ribe na ognjištu, naročito za sušenje girica (Korčula)

Prulva
vrsta dugoljaste smokve (Krk)

Prvijenac
nešto što je novo, što je prvo

Prvinac
prva i najljuća rakija

Pržalin
sud u kojem se kava prži (Medulin)

Pržanj
posudica za prženje kave (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Pržavka
vruć pepeo pod kojim se može ispeći brašnenica (Lika)

Pržena mela
žganci od kukuruznog brašna preliveni prepečenim lukom, sirutkom ili svježim sirom, rastopljenim na masti (Hrvatsko zagorje).

Prženica
1. kriška kruha umočena u mlijeko, uvaljana u razmućena jaja i pržena u masnoći (nekad u masti). Ovo je stari običaj pripremanja ostarjelog kruha (nekada se kruh pekao jednom tjedno, te je ubrzo postao tvrd i neukusan, a katkada ga je uhvatila i plijesan). Takav kruh uz masline i vino zaslađeno medom odavno je bilo jelo naše Dalmacije.
U gastronomiji su takve prženice poznate kao - *French-toast*.
Da li je i to, kao *i kravata i tatarski biftek* došlo u francusku s našim plemićima – vojnicima, 2. četverouglasta tava za prženje zobi, ječma i prosa.
Evo ti jedna prženica i trči u školu da ne zakasneš.

Pržilo za kavu
ili *šiš*
prži se nažaru i pepelu

Pržiti ili popržiti
(sauter – sote) namirnicu staviti u vrelu (od 160-190 oC) mast, maslac, ulje (meso, ribu, povrće, krumpir itd.) namirnicu pržiti „na suho“ (kavu, brašno i sl.), tj. namirnicu toplinom i s malo masnoće omekšati u tavi.

Pržolica
vidi: Filet

Psihologija ishrane
disciplina koja se bavi ispitivanjem vrsta usluga koje će gostima najbolje odgovarati; način posluživanja, ambijent u kojem se usluge poslužuju; kako bi se boravak gostu učinio prijatnim i ugodnim a potrošnja povećala

Pšenična moka
(*slo.*) pšenično brašno

Pšeničnik
(*slo*.) pšenični kruh
kukuruzne kokice

„Ptičje mlijeko“
naziv za šne-nok(r)le u Crnoj Gori. (Prilikom susreta dječjih pisaca u Crnoj Gori, Mato Lovrak, ljubitelj slastica, zaželio je poslije objeda pojesti nešto slatko. Zamolio je konobara da mu kaže što je na jelovniku odnosno što mu može preporučiti. Nabrajajući što sve imaju, na licu Mate Lovraka nije primijetio da mu se i jedna od nabrojenih slastica sviđaju. Ne znajući što bi mu ponudio, u jednom trenutku, sav očajan, kaže: *imamo i ptičjeg mlijeka* (uobičajena uzrečica - za nešto čega nema). Pisac Branko Čopić, čuvši te riječi, skamenjen i uzbuđen skoči, i vikne na konobara: *kako smijete tako nešto reći, sram vas bilo.* Konobar opet u čudu i potpuno zbunjen ne znajući više što da kaže i kako da se ponaša, jedva jedvice promrmlja: *donijeti će Vam ptičjeg mlijeka!*. I, donio je ptičjeg mlijeka – šnenokrle!. Kasnije je sve objašnjeno uz priličan smijeh i čuđenje, ali opet obogaćeno sa do tada nepoznatim nazivom za ovu slasticu. Prema priči samog Mate Lovraka)

Pub
(*engl.* ***Public house***) (krčma, gostionica, točionica) pab; tipična engleska gostionica uređena u raznim pokrajinskim i povijesnim arhitektonskim stilovima. U posljednje vrijeme pubovi su postali vrlo modernim ugostiteljskim objektima pa se otvaraju u nekim europskim gradovima kao kopije engleskih. *U pubu nikada ne pada kiša* – irska poslovica.
Najstariji postojeći pub u Vel. Britaniji je Ye Olde Trip to Jerusalem iz Nottinghama otvoren još 1189. godine. Iako većina ljudi smatra da su pubovi nastali u viktorijansko doba, to je jadna od najčešćih zabluda.
Pubovi u Vel. Britaniji svoje podrijetlo vuku još iz doba rimskih osvajača kada su širom Britanije otvarane taverne, mjesta na kojima su rimski vojnici mogli jesti, piti i prenoćiti. Tada su nudili vino, ali i domaće pivo koje su rimski vojnici cijenili zbog gorčine. Odlaskom osvajača u tavernama se počelo sve češće prodavati domaće proizvedeno pivo, a sve rjeđe vino. Viktorijanci su ipak zaslužni za pubove koje danas poznaje svijet. Naime, viktorijanski London bio je mjesto velikih socijalnih razlika. Tako se društveni život razvijao u dva različita ugostiteljska objekta. **Gin house** je bilo mračno, sirotinjsko mjesto u kojem se moglo popiti jeftino, žestoko piće, a Public house – tj. pub – bio je mjesto na kojem su gospoda mogla uživati u domaćoj kuhinji, duhanskom dimu i kvalitetnom

pivu. Od tada do danas u samom izgledu puba nije se puno promijenilo.

Pucavica
pucavac**, pucanîce**; kukuruz ili zrna kukuruza koji na toplini puknu; kokice; popkorn. Jede se posoljeno i ponekad uz dodatak maslaca.

Puce
klice mladog češnjaka

Puchero
(*španj*.) pučero; za ovo jelo se kaže da je pravo španjolsko jelo. To je smjesa raznih vrsta namirnica: juha, meso i povrće. Na stol se donosi u jednoj posudi i jede se s nadrobljenim kruhom. Od mesa se uglavnom koristi ovčetina ili govedina, a od povrća: cvjetača, korabica, mrkva, prokulice i slanutak. Začinjava se sa solju, paprom i češnjakom

Pučalica
vrsta šljive (banija)

Pudar
čuvar vinograda ili drugih usjeva; poljar

Puding
(*eng.* pudding) 1. kolač od brašna, jaja, maslaca, mlijeka, koji može biti kuhan ili pržen; 2. Plumpuding – engleski nacionalni kolač (s rozinama ili šljivama) zavijen u platneni ubrus i kuhan u vrućoj vodi. Pri posluživanju prelije se rumom i zapali; 3. posebna vrsta slatkih i slanih jela koja se mogu pripremati od riže, voća, povrća, tapioke (ispravno: manioka), kasave – hranjiv škrob od gomolja tropske mliječike; 4. kulinarska terminologija: nabujak, naduvak, sufle, varenac, koh

Puh

Juha od puha

1. životinja iz reda glodavaca, nalik na vjevericu; 2. fino bijelo brašno, stari izraz u Istri.

Puhanje
kroštule na baščanski način (Krk).

Puina
pujin; skuta, slatko vrhnje, sir od slatkog vrhnja, zgrušano mlijeko

Puk
pučani; niži sloj stanovništva u primorskim gradovima bez političkih prava i bez prava učestvovanja u upravi grada

Puk-burek
vrsta bureka, odnosno burečića, koji se priprema na slijedeći način: napravi se tijesto za jufke s jajima, razvija se u jufke, namaste i spajaju više komada u jedan. Zatim se od tih jufki razvije jedna jufka, izreže se na okrugle ili duguljaste komade, pa se među svaka dva komada stavlja ispirjano meso s rižom i tako napravljeni mali burečići peku se na maslu (puk-burek – „napuhani burek“)

Puka
poka, ćurka, pura (Belostenec)

Pulac
mlad magarac, tovar

Pulastar
polaštar; polaštrevina; pile, piletina

Pule
(*lat.* pullus, pulelus) mlado od životinje

Pule	mlado tovljeno pile
Pular	mlado tovljeno kastrirano pile

Pulenta
tvrdo kuhana kaša od kukuruznog brašna, pura

Pulić
pile

Puljevina
mošt koji se otoči (kad se otoče čisti mošt, veli se da se *otpuli*, a juhi se kaže *puljevina*) (Samobor)

Pumpernikl
slatko jelo litvanske kuhinje:
sastojci: 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 3 jaja, 20 dag šećera, 5 dag krupno mljevenog lješnjaka, 1 čajna žličica cimeta, 1 g amonijaka ili praška za pecivo.
Maslac izmiješajte sa šećerom i cimetom i toj smjesi dodajte jedno po jedno jaje, i sve dobro izmiješajte. Umiješajte amonijak (prašak za pecivo) otopljen u 1 čajnom žličici vode, brašno i lješnjak. Od tijesta napravite kobasicu presjeka 2,5 cm, lagano je spljoštite, oblikujući je u pačetvorinu, stavite ju u lim i premažite jajem. Pecite u pećnici dok ne dobije svjetložutu boju, na slaboj vatri otprilike 20-25 minuta. Koso izrežite da dobijete rombe.

Punč
(*engl*. punch od sanskrt, paucha – pet, jer piće ima toliko sastojaka): čaj, ruma, vino, šećer, limun ili naranča. Vidi: Barska terminologija

Puntarska galetica
keks od čvarka (Krk)

Punjene srdele
očišćene srdele od kosti, nadjevene mješavinom ribanog paškog sira, usitnjenim kuhanim jajima, maslinovim uljem, kosanim češnjakom; zaliveno uljem, vinom i malo vode, peče se u limu. Jede se toplo ili hladno

Pupa
(*tal.* polpa) sredina kruha, mekani dio kruha; sredina; meča, mekač; meso bez vlakana, hrskavica, tetiva i kost

Pupuška
grba, ispupčenje na kruhu (kao na drvetu čvoruga)
Ko dite, uvik sam se otimo za pupušku, a i sad je još volim poist.

Pura
1.ženka purana; 2. pulinta, polenta; vidi: Žganci

Purac
grah „prdozvek“ (Baška)

Purak
još tvrdo zrno graha ili kukuruza

Purée
(*franc*.), naš izraz pire; hrana pripremljena u obliku kaše, najčešće pasirana

Purée soubise
pire od luka pri čemu se luk nareže na tanke pločice, jako popapri i svjetlo pirja na maslacu

Puretina
purje meso dijelom na:

tamno meso	batak i karabatak
bijelo meso	mali batak od krila i mišići prsa
sitnež	leđa, vrat, trtica, noge i iznutrice

Purić
brzo spremanje ribe za jelo (kad se riba stavi neposredno u žeravu)

Purićati
peći ribu na žeravici, gradeli; brzo je pripremiti (Korčula)

Purindariti
mrsiti se na dane kad je to vjerom zabranjeno

Puriš
pura (žganci) od ječmenog brašna

Purit
peći kukuruz na žaru (mladi u klipu)
Dok smo mi purili kuruze, svinji nam očli u štetu

Purjak
poriluk

Purka
kokica kukuruza (Posavina)

Puro
bez ulja, nemasno

Pusrl
(*njem*. Busserl; dijalekt Puseel, *franc*. baiser - bezê) puslica; poljubac, vrsta kolačića, slatkiša od bjelanca i šećera, sa i bez drugih dodataka. Bezê smjesa služi i za izradu drugih slatkiša, te kora za torte.

Pust
poklade, karneval, mesopust, fašnik

Pušnica
1.mala zgrada, prostorija, pravljena od kamena ili drva, olijepljena, u kojoj se postave lijese jedna iznad druge na kojima se suši voće. Na dnu je zidana i zemljom olijepljena peć ili jednostavnije ognjište gdje se loži vatra za sušenje voća; 2. prostorija u kojoj se suši, puši, meso dimljenjem, mesto se dimom konzervira
Kad nema više "pod odžakom", pušićemo divenice u pušnici.

Puta
drvena posuda koja se nosi na leđima, za ubrano grožđe

Putač
(*tal.* potacchio) 1. umakac, pirjano („tenfano“) meso. Izraz u Dalmaciji kojim se označuje jelo od janjetine. Pirjana janjetina na luku sa krumpirom i rajčicama; 2. volja, požiralo. Vidi: Gulaš

Putača
putanja, volja, požiralo; želudac u peradi, ptica

Putar
(*njem.* Butter) maslac, maslo, puter; vidi: Maslac

Putarnica
sprava u kojoj se izbija putar (Vinkovci)

Putertajg
(*njem.* Butterteig) tijesto s maslacem

Putrača
vrsta kruške (*maslenka*) (okolica Bjelovara)

Putre
je jedno od najstarijih nacionalnih jela koje imaju nekoliko podvrsta. Riječ „putra“ se na ruski često prevodi kao „kaša“, što je krivo. Putre su kombinacija nekoliko vrsta namirnica među kojima zrnje ne čini uvijek pretežni dio (kao kod kaša). Nezaobilazne komponente putre su mlijeko i drugi mliječni proizvodi (kiselo mlijeko, kiselo vrhnje, svježi kravlji sir). Udio mlijeka i mliječnih proizvoda u putru je vrlo velik, njihova je težina otprilike dvostruko veća od težine ostalih komponenti uzetih zajedno.
Druge komponente moraju biti žitarice, krumpir, povrće, a može biti i riba, meso ili druge namirnice (svinjetina, šunka i sl.). Putre se od kaša razlikuju i po tehnologiji pripremanja, tj. laganog vrenja i kiseljenja tijekom nekoliko sati. Svaka od tih priprema traje i po nekoliko sati, odvojeno se pretvara u pire, a tek nakon toga se sve spaja tj. pomiješa. Najpoznatije su: drevna *vecs-putra* (s ribom) i danas najraširenija *skaba-putra* (s ječmenom krupicom) koja se može pripremiti i od krumpira u koju osim mlijeka dolazi i svježi kravlji sir, kao i putra od graška koja se priprema bez kiselog

vrhnja ali s mlijekom svježim kravljim sirom i salom.- Letonska kuhinja

Putertajg
(njem. Butterteig) tijesto s maslacem

Puturica
kablić u kom se tuče maslo (južna Dalmacija)

Puvani kolačići
zamijesite tijesto od brašna, soli, jaja i kiselog mlijeka. Tijesto treba biti srednje tvrdoće i glatko. Razvaljajte tijesto, izrežite na velike romboide ili pravokutnike i pržite u dubokoj vreloj masnoći (nekad mast, danas ulje). Najbolja kombinacija je svinjske masti i ulja. Poslužite vruće sa sirom i kajmakom ili kiselim mlijekom.

Puveno ulje
maslinovo ulje koje nastane nakon što se masline samelju kamenim valjcima. Iz dobivenog tijesta se samo iscijedi ulje – *puveno ulje*, što znači da se ne dobiva tiještenjenjem (samotok, loćnjak). Ovo prvo ulje domaćinstva su čuvala za posebne događaje, tj. gozbe radi njegove posebnosti. U Italiji se ovakvo ulje zove - *Olio d`oliva di frontoio*

Q

Quargel
(*njem.*) sir oštra mirisa i okusa, najpoznatiji je iz Dresdena

Quark
(*njem*.) svježi kravlji sir

Quatre épices
(*franc*.) četiri začina, katr epis; specijalna mješavina u prahu od: 130 g muškat oraščića, 120 g bijelog papra, 30 g đumbira i 10 g karanfilića ali ne u prahu. Mješavina ima višestruku primjenu kod pripremanja nekih pikantnih jela, umaka, variva i dr.

Quick bar
(*engl*.) kvik bar; kombinacija automatic-barova i snack bara. Usluge hrane i pića koje se ne mogu dobiti iz automata priređuju se za pultom pred gostima; radno vrijeme ovih barova može biti danonoćno

Quisisana
(*tal*.) („ovdje se ozdravljuje“) kvisisana; stari naziv za manje restauracije, buffete, gostionice
Godine 1913. bio je otvoren automatski restoran u Ilici s golemim natpisom „Quisissana - posluži se sam (*tal*. Quisisana čit. kisisana – „ovdje se ozdravlja“, naziv za automatske bifee). Restoran je izazvao veću senzaciju u Zagrebu od samog balkanskog rata koji je u to vrijeme još trajao. Nitko nije razumio i značio što znači ta riječ „Quisissana“ i bilo je o tome mnogo nagađanja, diskusija i svađa. Neki su tvrdili da je to dvojezični Mađarsko-hrvatski natpis, kakvi su u ono vrijeme bili na kolodvoru, pa su prihvatili samo hrvatski dio natpisa, „posluži se sam“, na taj način da su od kuće donijeli jelo i piće i besplatno se zabavljali i plesali u tom restoranu koji je bio vrlo udoban i imao je veliki automatski „orkestrion“. Besplatni gosti navili bi „orkestrion“ pa bi u dvorani restorana plesali do zore. Njihov primjer slijedili su i gosti kavana koje su se ranije zatvarale, pa je tako „Quisissana“ doskora postala najposjećeniji restoran u Zagrebu, ali poduzetnik je od toga imao slabu korist. Spremao se već da i sam likvidira „Quisissanu“. Zagrepčani su je nazvali „Muklosana“ (od mukte *tur*. muft, müft – besplatno, badava). No u to se upleo neki „adrapovac“ (njem. Haderlump; odrpanac, skitnica (vandrokaš), nitko i ništa, probisvijet, deran) koji je cijeli taj problem riješio na jednostavniji način. Prema novinskim izvješćima desila se: „Provala u Quisissanu“ Adrapovac je na svoj način protumačio natpis: „Posluži se sam“, pa je iz automata pobrao sva jela i pića, a kako se sam posluživao, to je samom sebi dao bakšiš od novca koji je tamo našao. Tako je prestao automatski restoran, ali u Zagrebu je ostalo još dugo vremena uzrečica: „Quisissana – posluži se sam“, upotrjebljena za sve lokale u kojima je loša i spora posluga.

Quitte
njem. dunja; *Quittenmus* – pekmez od dunja; *Quittenwein* – vino od dunja; *Quittekäse* – žele od dunja

R

Rabarbara
vrsta povrća čija stabljika služi u kuhinji za pripremanje raznih jela, a sušeni cvjetovi za kompot i kolače. Ima ugodno kiselkast okus. Današnje ime potječe još od Plinija st. koji ju je opisao u svojoj knjizi „naturalis historia“, *Rha barbara* koja se dopremala iz „barbarskih zemalja“ za razliku od *Rha ponticum* koja je dolazila iz zemalja oko Crnog mora.

Raca

Pečena raca

(*tršćansko-mletački*: razze, razzone, *mađ.* récze) patka, raca, racak

Racetina
pačje meso

Raclette
način blagovanja topljenog sira potječe iz Valaisa (Švicarska). Tamošnji seljaci gorštaci tope svoj aromatični sir na otvorenoj vatri od drvenog ugljena. Omekšala sirna masa na prerezu polovice sira ostruže se s preostalog još tvrdog sira i jede uz vruć krumpir skuhan u ljusci.
Kako danas u modernom kućanstvu rijetko tko raspolaže otvorenim ognjištem, izumljena su dva tipa električnih aparata za raclette. Kod većih aparata cijela se polovica sira stavi u držač. Drugi aparat izgleda kao pećica s četiri otvora, u koje se uguraju željezne tavice s kriškama sira. Na žaru pečeni sir jede se s netom samljevenim crnim paprom i solju uz vrući krumpir skuhan u ljusci. Osim toga omiljeni su dodaci svježi domaći kruh, cornichos (*franc*; kiseli krastavčići s paprom) i mixed pickles

Radajner
zagrebački žargon za mineralnu vodu - Radenska

Radegunda
Prvi kuharski majstor u kršćanskoj povijesti bila je žena Radegunda (518.- 587.) i ujedno i prva franačka kraljica. Osnovala je samostan, blizu Poitiers-a čija je kuhinja bila toliko dobra da je samostan postalo poznato svratište. Poznata je i činjenica da je nevjernike preobraćala u kršćane tanjurom variva s mesom. Takav jedan preobraćenik postao je kapelan i na koncu i biskup (Rimljanin Venancije Fortunatus 53.-610.). Zahvaljujući njegovim zabilješkama ostali su sačuvani neki njeni naputci (recepti), kao npr.:

pirjani kelj i poriluk preliven medom,
teleći ragu u umaku od najfinijeg vina,
masna pirjana kokoš s povrćem preliveno medom,
goveđi ragu: govedina se kuha u čistoj vodi dok ne postane mekana, tada se doda kiseli ocat, komorač, metvica, kopar, med i kuha jedan sat. Posebno se radi aromatičan umak s paprom, klinčićima umočenim u vino, koji se prije posluživanja umiješa u jelo.
Samostan Poitiers poznat je i po prvoj domaćinskoj školi za djevojke iz dobrih kuća.

Radica
rotkva

Radič
1. katkada ga poistovjećuju s cikorijom, iako su posrijedi dvije varijante unutar iste vrste. Zeleni radič tradicionalno se najviše koristi u istarskoj i primorskoj kuhinji, a na tržnicama se sve više nudi i crveni; 2. vrsta salate

Radl

(*njem.* Radl) nazubljeni kotačić za krojenje, oblikovanje raznih oblika u tijestu. Vidi: ***kovrtač***

Raf
polica u uglu sobe (prostorije)

Rafioli
(od *tal.* ravioli) 1. valjušci od sjeckanog mesa; 2. slatko jelo od brašna, maslaca, sira, badema i dr. u obliku polukruga ili školjke (Istra, Dalmacija)

Rafijol
rafiuli; slatko jelo od brašna, maslaca, sira, badema i dr. u obliku polukruga ili školjke (Istra, Dalmacija)

Ragatač
sprava za struganje sira, trenica (Dubrovnik,; gratakaž, gratakeža)

Ragu
(*franc.* ragoût) od *lat.* riječi readgustare – ponovno dobiti tęk. Ragu je zajednički naziv za jela pripremljena od iste namirnice, izrezane na komadiće – pirjane u vlastitom soku uz nadolijevanje temeljca (svjetlog ili tamnog), juhe ili vode. Ta vrsta jela priprema se od različitog mesa (riba, rakova, divljači, jetara), raznog povrća uz dodatak začina i mirodija (kiselih krastavaca, gljiva, gomoljika, maslina, limunove kore, vina, octa, papra). Najpoznatiji su: *fricassée, blanquette, gulyas, navarin, paprikaš, pörkölt, salpicon, fini ragu, salmis, tokany ...*

Ragui su jušna jela u koje možemo ubrojiti i naše čorbe. Ragu označuje i vrstu zaprške (obično) u čorbi, tj. bijeli zapržak.
U žargonu francuskih gastronoma ragoût znači i drugo jelo u sastavu menija, ali i za oštar začin će se jednostavno reći – ragoût.
Ragoût – od usitnjene mršave govedine Francuzi će zvati – *estouffade,* ako se istom jelu doda korjenasto povrće, slanina, glazirane lučice i pečurke, to će biti *Ragoût de boeuf Bouirguignonne*, tj. burgundski goveđi ragu.
Goveđi ragu s mažuranom, dodatkom srdelica – to je znameniti mornarski ragu, poznat u visokoj europskoj kuhinji kao – *Matrosenfleisch*.
Ragu juha – pripremljena od bijelih mesa sitno rezanih uz dodatak različitih umaka.
U talijanskoj kuhinji postoje dva osnovna ragua:
crveni (u kojem je među ostalim sastojcima prisutna rajčica) i
bijeli (bez rajčice)

Ragoût fin
Klasično francusko jelo koje se poslužuje u pašteticama od lisnatog tijesta ili u ljušturama školjki, prepečeno.
Teletinu (prsa, lopatice) i jezik kuhamo u slanoj vodi zajedno sa zeleni za juhu. Teleću žlijezdu namočimo u vodi, odstranimo žilice i ostavimo je da neko vrijeme odstoji u slanoj vodi.
Svo meso narežemo na kockice. Brašno svjetlo prepržimo na maslacu, zalijemo juhom, kuhamo 10 minuta, začinimo limunovim sokom, solju, kosanim filetima od inćuna i kaplarima i primiješamo razmućene žumanca, narezane pečurke (iz konzerve) i meso.

Ragoûtant
(*franc.*) jelo koje ima izvanredan okus, miris i izgled.

Rahat-lokum
(ratluk, rahatluk) „kolač koji pričinjava zadovoljstvo, naslada za grlo“ (tur. odmor, počivanje, udobnost, bezbrižnost). Vrsta orijentalnog kolača (slatkiša) kockastog

oblika koji se priprema od šećera, rižina brašna, oraha ili badema i aromatičnih dodataka (ulja).
Grčki Ciprani uputili su zahtjev EU da rahat-lokum , slatkiš u svijetu poznat kao *Turkish Delight*, postane zaštićeno ime u njihovu vlasništvu koje bi se registriralo pod nazivom *Loukoumi Yeroskipou*. Ciprani kao članovi Eu imaju stanovitu prednost pred Turcima kao i samim zahtjevom, koji su prvi predali u EU. Kako će EU odlučiti još se ne zna, ali je jedno sigurno, i bar za sada očito, mnogi dosadašnji kupcu zahtijevaju da na ambalaži piše i dalje *Turkish Delight*.
Ovo je i nama pouka da sa registracijom naših autohtonih specijaliteta ne kasnimo, jer postoji realna opasnost da ih drugi prisvoje (*o.a.*pisano 2010.g.)

Rahvanija
ravanija (perz.) vrsta slatkog jela: patišpanji zaliveni slatkim sokom; radi se od brašna, šećera, jaja i masla

Raja
radni razred podložnika osmanske države, seljaci, koji su dugovali „gospodaru zemlje“ zakonom određena davanja; u 18. st. U balkanskim zemljama izraz raja znači „kršćansko stanovništvo“

Rajčica
paradajz, (*njem.* Paradiesapfel – rajska jabuka, od *grč*. parádeisos – *lat.* paradisus - perivoj, vrt). Gastronomski simbol ljeta.
Kao i većina voća i povrća, i rajčica je nekada davno bila divlja biljka. Divlja rajčica potječe iz područja Anda u Južnoj Americi, a domovina joj je vjerojatno današnji Peru ili Ekvador. Smatra se da su ju prvi „pripitomili“ nekadašnji stanovnici Meksika, puno godina prije no što su onamo došli Europljani. To potvrđuje i engleska riječ za rajčicu: *tomato,* koja dolazi iz jezika naroda Asteka što je u Meksiku živio prije dolaska bijelaca na američko tlo. Na aztečkom se jeziku rajčica zvala *tomatl*. Španjolski konkvistadori koji su nakon otkrića Amerike stizali u južnu Ameriku prenijeli su biljku „tomata“ u Europu, gdje su ju najprije prigrlili Španjolci i Talijani. *Francuzi su je prozvali – pomme d` amour (jabuka ljubavi) i od tada je prati glas da je afrodizijak.* U Engleskoj i Francuskoj rajčica je uzgajana kao kućna ukrasna biljka. Botaničari su naime otkrili da su lišće i korijenje rajčice otrovni pa su se bojali jesti čak i plodove. U Hrvatskoj se, baš kao u Italiji, rajčica od davnina priprema kao hrana. Botanički gledano, ona je voće, no zaljubljenici u gastronomiju o tome nisu htjeli ni čuti. Svađu je 1893. razriješio američki Vrhovni sud odlukom da je rajčica – povrće.
Postoje deseci vrsta rajčica, raznih veličina, pa čak i boja. Osim crvenih, tu su i narančaste, ljubičaste, i gotovo crne – poput autohtone sorte tog povrća koja uspijeva u Provansi. Mini rajčice imaju intenzivniji okus od krupnijih pa se često koriste i visokoj kuhinji za pripremu umaka ili kao estetski dodatak jelu. Među rajčicama postoje i svijetlocrveni „divovi“, a riječ je o staroj sorti „volovsko srce“ koja je zbog gotovo idealnog omjera kiseline i šećera savršena za pripravu zimnice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimnice jer imaju tvrđu kožicu od domaći, starih sorti i teže ih je protisnuti kroz cjedilo. Postoji i *flatter beefsteak* vrsta rajčice, a prodaje se u „granama“ na kojima vidi nekoliko rumenih plodova srednje veličine. Najviše ih ima tijekom zime, a uzgajaju se u plastenicima na velikim plantažama. Beru se zelene, a zatim se stavljaju u posebne komore u koje se pušta plin etilen, koji pospješuje zrenje, tako da sas svih strana podjednako poprimaju primamljivu crvenu boju.

Rajndlica
Rajnglica, rajngla; *njem.* (dijal. Reinde) plitka posuda za kuhanje

Rajskoh
(*njem.* Reis – riža + Koh – nabujak, varenac) u kulinarskoj terminologiji naziv za: kolač od riže

Rajon
„cjelina“ tj. određeni broj stolova i stolica u jednoj grupi poslužne prostorije (restauracija, blagovaonica, kavana ...)

Rajžlec
jelo od teleće utrobice; krezli. Rajžlec je spiralno povez „paket“ tankih crijeva mliječne teladi. Sva tanka crijeva moraju biti s vanjske strane otvorena po dužini kako bi se moglo obaviti *šurenje* toplom vodom i skinuti sluznica s unutarnje strane stjenke crijeva. Rajžlec mora biti potpuno čist, boja mu je sivobijela, mliječna, ugodna je mirisa na kiselo mlijeko.
Fileke, rajžlec, svinjski želudac, debela goveđa crijeva, obavezo se moraju prije upotrebe potopiti u toplu vodu s 2-3 žlice bijelog octa da odstoje 10 minuta. Nakon toga se isperu u hladnoj protočnoj vodi. Jela od fileka ili rajžleca su gusta i jušna.
Utroba se prvo skuha u slanoj vodi, izreže na rezance. Na vrućoj masti poprži se kosani luk i brašno, nakon toga doda se kosani peršin. Podlije goveđom juhom, posoli, popapri, doda sok limuna i na kraju teleća crijeva izrezana na rezance. Sve zajedno se kuha.

Rakija
(ar.) poznato alkoholno piće (doslovni prijevod: *„znoj, tekućina koja nastaje isparavanjem“*). Povijest tvrdi da su rimski imperatori Dioklecijan i Prob utemeljitelji brojnih šljivika u Podravini i Posavini. Nekoliko stoljeća kasnije, naši su preci počeli peći šljivovicu, tako da smo postali prva šljivarska zemlja a šljivovicu proglasili našim izumom.
No, sve je ipak počelo vrlo davno još u doba Egipta, kad su destilacijom dobivali razne parfeme i ulja za balzamiranje. U starim arapskim spisima spominje se riječ alambik kojom se označava aparat za destilaciju, a današnja riječ – alkohol – ima korijen u arapskom jeziku u nazivu al-ka-kol, što označava puder za uljepšavanje žena. Mongolski nomadi vrenjem kobiljeg mlijeka u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino kumis i rakiju zvanu karakumis. Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupak proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda,..... U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučivala protiv svih bolesti kao i pomlađivanje. Tek u 1514. godini Luj XII. Daje i privilegiju proizvođačima octa da proizvode rakiju destilacijom koju su do tada proizvodili i prodavali u samostanima. Krajem 16. stoljeća rakija postaje takozvano „narodno piće“ i proizvodila se
skoro u svim zemljama Europe, jer su se u to doba počele otvarati i kavane.
U našim krajevima, u tursko doba, Turci su ubirali taksu prema broju kazana, koji su do tada bili još od pečene gline. Šljivarsko umijeće – pečenje rakije, u nas dostiže vrhunac u 18. stoljeću, tako da slavonski grof Ivan Kapistran Adamović, vlasnik Čepina i još imanja rasutih po sjeverozapadnoj Hrvatskoj, u svom znamenitom Gospodarskom pravilniku (u kojem je sačuvan najcjelovitiji opis života na nekom feudalnom imanju u nas), daje jednom svom podložniku posve precizne upute o tome kako će patvoriti šljivovicu. Trebalo je, naime, kupiti neku tvar u apoteci pa to staviti u običnu komovicu, a ona je onda dobila miris prave šljivovice, i to, kaže Adamović, napravljene „na slavonsku modu“. Tu predivnu šljivovicu, prema Adamovićevu nalogu, trebalo je prodavati hodočasnicima koji su išli na bistričko proštenje.
Po podacima iz 1850. godine u Slavoniji je bilo 12 pecara većeg opsega i još 56 manjih obrtničkih, koje su na godinu mogle ispeći 15.000 vedara šljivovice i još oko 4.100 vedara alkohola od raznog voća. U tim pecarama neki vide začetak naše industrije alkoholnih pića, koja je do danas uspjela svladati tehnologiju proizvodnje i whiskeyja i đina i drugih vatrenih vodica, ali šljivovica se nije uspjela afirmirati u svijetu. Nekada su u našim vinogradima uzgajali i breskve koje su miješali s tropom

grožđa i pekli rakiju osebujnog okusa. Nažalost to se više danas ne radi.
Spravljanje šljivovice i danas se ubraja u „male tajne“ brojnih amatera koji ponekad naprave upravo sjajno piće.

Pijem vino da sam rumeniji, rakiju da sam veseliji – narodna uzrečica.

A kako se peče rakija, na stari romantični način, u Slavoniji, ostavio nam je zapis sela Varoš, iz 1898., kod Slavonskog Broda, Luka Lukić, i kaže
za pečenje rakije treba imati kotal ili kazan, čabar s civjom, kapak, ćup i fitilj, pa nastavlja:
Rakija se peče vako. U čabar se nanosi zdene vode. U kazan se nalije šljiva do vrata. Sa šljiva se mora krovina skinit, da ne bude rakija kisela. Ako su šljive u kotlu guste, nalije se malo vode. Na kotel se meti kapak tako da mu ruka u šjerji kraj cive zadje. Pečet se odreže; vatra se naloži, a ruka se od kapka i vr od kapka, što je nuz kazan, namažu dobro pečenim komom. Civ se i rukatka od kapka dobro krpama umoću, krpe se upoljevaju, da se ne suše. Iz poduljeg vrenja poćme se u cive pušiti, pa kapat, a najpotlje curit. Sad se mora vatra odjamiti, da je samo malo žere pod kotlom, a rakija curi i ništa se ne puši. Kad rakija curi, mjeri se mjerom, koliko je u ćupu. Mjera ta je šjeroko ko prst drvce, na kom su oke zabilježete. Ko peče rakiju, mora već i znat koliko će oka uvatit i koliko će gradi bit svaki ćup. Obično se vata po ćup od kotla, a kad kotal izidje, izgrabi se pečeni kom u odadniti sud, kapak se opere o otriše, kazan se ostruže i ladnom vodom opere, da nije zagorio, pa se opet ljeva prisni kom u kazan, nastavlja i dalje peče. Sad se odnese mlaka rakija u pivnicu, tamose ulije u sud, a baš ako ko doje, dok je rakija na pofate, dobije čašu, dvi, koliko oće ...
Vaj svit farba rakiju, al samo dok je mlaka. U ćup nameću suve šljiove kore, a u bure meću pet, šest suvi šljiva. Od toga bude rakija ko dukat.
Stari slavonski „lijek protiv kašlja“ pripremao se tako da bi se rakija „sažgala usijanim gvožđem“, pa bi se potom pomiješala sa suhim šljivama i tako pila.

Legenda nam kazuje, da se barun Franjo Trenk, slavonski pustolov, ženskar i ispičutura, komandant pandura, lickao pred ogledalom kao mlada šiparica. Neki autori su zabilježili da je lice prao rakijom, zatim njegovao pomadom od pčelinjeg meda i nekog mirisnog ulja.

Osim za rakiju, pekmeze, kompote ...., šljiva (i sušena) se u nas koristi u izradi jela i kao dodatak raznim atraktivnim jelima kontinentalne kuhinje.

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno (bar kod nekadašnjih slavonskih graničara) o zakonu i propisu – kako su se morale voćke mnogo više poštivati. Ako ćeš se oženiti, moraô si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog druma. Za krađu posađenih voćkica i štetu na voćkama „plivalo“ se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i posječeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: neplaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.
A nekada – uz Bosance i Sremce – Slavonci su bili čuveni po svom Jozefskom carstvu – po svojim svježim i sušenim plavim šljivama i žutoj staroj šljivovici. Malo u kojem kraju Slavonije nije bilo i po nekoliko velikih pecara, pred kojima su ujesen Slavonci u opancima i rekljama u dugoj koloni kola čekali s punim dugačkim drikovima da prodaju svoju sazrelu požegaču (baštaricu)
Na sve strane mirisalo je mirisom svježe i ukomljene šljive, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva otpremala vagonima na preradu i svježu potrošnju sve do Beča i Pešte.
Mnoge pekmezare, kao mali industrijski pogoni (npr. u Podvinju kraj Slavonskog Broda), pekle su ujesen danonoćno od šljiva crni pekmez i slale ga u drvenim bačvama po cijeloj Evropi. ..... Nove generacije čak ni ne znaju za domaći crni šljivov pekmez

naših baka spremljen u ćupovima od pečene gline. .....

Rakija u kulinarstvu

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

Rakijare
običnо dvije žene koje idu prositi djevojku (sobom nose između ostalog i flašu rakije, od koje piju djevojački roditelji, ako pristaju na udaju svoje kćerke.
Nek bidne sve kako triba, rakijare se moraje lipo primit, a na nama je da se odlučimo.

Rampaš
(*njem.* Rampes) kiselkasto mlado vino, mošt u vrenju (koji više nije sladak nego je već „ciknuo“)
Kad stigne rampaš, polak Tavankućana je pod gasom

Ramstek
(*eng.* rumsteak) odrezak goveđeg mesa od stražnjeg dijela (goveđa poleđina), debljine oko 2 cm i težak 10-20 dag. Priprema se na različite načine.
Ramstek Mirabo – goveđi odrezak ispečen na žaru s obje strane. Pečen, ukrašen je tankim rezancima kiselog krastavca tako da izgleda kao zatvorena rešetka francuskog zatvora.

Ramzupa
juha od vrhnja

Rancig
(*njem.* Ranzing, *tal.* rancido, *lat.* rancidus); upaljen, užežen, okus koji se pojavljuje kod stare masti ukoliko je nepropisno uskladištena, neugodan miris na staru mast

Randek
posuda za pripremanje jela („rajngla“)

Ranga
lonac (Kordun)

Rangljek
vrsta plitkog lonca

Rankovača
rakija od ranih šljiva

Ranpin
željezni klin na kojem visi meso, ribolovni pribor u konobi

Ranjenik
(h)ranjenik); svinja koja se posebno hrani za svinjokolju (mesaru), tovljenik (Posavina)

Rasjeći
(*franc.* trancher; *njem.* Tranchiren) veći komad mesa nožem, sjekirom ili škarama rastaviti na manje komade. U kuhinji se upotrebljava izraz – tranširati

Rasol
1. tekućina koja nastaje kod kiseljenja zelja, repe, bogata vitaminom C. Nekada je bio običaj da se jede (rasol od kupusa) s vrućim žgancima (ili projom), a u drugim se našim krajevima u njega dodavala ljuta suha paprika ili strugana rotkva. Od svih tih običaja danas se spominje rasol kao piće protiv mamurnost; 2. mješavina stučenog češnjaka vode i ulja (salamura: voda i sol); 3. za meso, mješavina soli, šećera, salitre i mirodija – a priređuje se da omekša meso i da mu produlji trajanje. Razlikujemo rasol za meso, ribu, divljač i dr.

Rasol suhi – mješavina samljevene borovnice, soli, papra, majčine dušice, lovorovog lista (vidi: Marinada)

Rasoljnik
tekuće toplo prvo jelo na kiseloslanoj osnovi, radi se od kiselih krastavaca, krumpira i drugih korjenastih plodova (mrkve, repe, bijele repe), krupice (heljda, ječam), puno začinskog povrća i zeleni (luk,

poriluk, celer, peršin, pastrnjak, kopar, estragon, lovor, papar). Od mesa se upotrebljavaju sporedni dijelovi ili samo goveđi ili teleći bubrezi ili sve iznutrice (želudac, jetra, srce, pluća, vrat, nožice i dr.) od peradi (kokoš, pure, patka, guska). Kao i većini ruskih jela i u rasoljniku se dodaje vrhnje (Ruska kuhinja)

Raspara
jelo od jaja i vrelog mlijeka

Raspuzanec
sir koji se radi u okolici Vrbovca po tehnologiji još od starih Slavena (*raspuzanec* – kad se nešto razdvoji na dva dijela)

Rastarić
jelo kao tarana (nešto što se usitni)

Rašedija
slatko jelo od nišeste (najfinijeg brašna)

Rašeto
cjedilo od slame

Rašketa
strugač, strugalica

Raštika
(vrzot, vrzina) divlji kupus; značajna vrsta povrća u primorskim krajevima, naraste do visine oko 80 cm. Na stabljici u pazuhu lista izrastaju izbojci – zaperca, koji se u jesen beru i od njih se spravljaju različita jela. Najčešće se priprema „pod ulje“ ili kuha s bravetinom. Vidi: Kaštradina

Ratatouille

(*fran*.) ratatuj; specijalitet od povrća iz Nice (Ratatouille Nicoise). Ime tog ukusnog jela u prijevodu znači „miješana žderača“ u prenesenom smislu, a doslovni prijevod: *bućkuriš, splačine, spirine* (o lošem jelu). Povjesničari gastronomije smatraju kako je naziv jela izveden iz glagola *touiller* – miješati. Od pučkog, gotovo sirotinjskog jela, danas je to jelo preraslo u statusno jelo, majstora kuhinje, u bezbroj nijansi u pripravi. Radi se od šest patliđana, šest rajčica, šest tikvica, tri zelene paprike, dva luka, maslinovog ulja, začinskog bilja, češnjaka, šafrana. Na kraju se u jelo dodaje i najkvalitetniji maslac koji sve povezuje. Uz spomenute začine nerijetko se dodaju i kadulja, majčina dušica, vlasac i ljuta papričica. Pripremam ne smije trajati duže od pola sata. Poslužuje se uglavnom toplo ali i hladno, osobito kao hladno predjelo, koje se priprema dan ranije, da bi stajanjem postalo još ukusnije. Danas se ratatouille priprema i kao nadjev, iskosano povrće što sitnije za *fast food – nadjevene palačinke* (tanke palačinke – crepes), presavijene dva puta.

Ratižej
vrsta divljeg povrća; zeje, zelje (Dalmacija)

Ravanela
rotkvica

Ravigote maslac
(*eng.* ravigote butter)
Maslac koji se miješa s blanširanom ljutikom, peršinom, krasuljicom, estragonom, vlascem i anisom u finu smjesu koja se zatim protiskuje kroz cjedilo. Služi za ukrašavanje hladnih predjela i za aromatiziranje bijelih umaka.

Ravioli
najpoznatije nadjeveno tijesto gotovo uvijek u obliku pravokutnika (katkada i u obliku polumjeseca). Nadijevaju se mješavinom ribanog ovčjeg sira, jaja i vrhnja; mesom; povrćem ili ribom. Kuhaju se u mesnoj juhi. Poslužuju se s umacima koji odgovaraju nadjevu. Karakteristični su ravioli na Đenovski način – pripremaju se od vrlo tankog tijesta (malo jaja i puno vode) pa se skuhaju za pet minuta. Okruglog su oblika, a nadijevaju se mesom, povrćem ili ribom. Nadjeveni ribom poslužuju se u ribljoj ocijeđenoj juhi

Ratižej
vrsta divljeg povrća; zeje, zelje (Dalmacija)

Ravigote maslac
(*eng.* ravigote butter)
Maslac koji se miješa s blanširanom ljutikom, peršinom, krasuljicom, estragonom, vlascem i anisom u finu smjesu koja se zatim protiskuje kroz cjedilo. Služi za ukrašavanje hladnih predjela i za aromatiziranje bijelih umaka.

Ravioli
najpoznatije nadjeveno tijesto gotovo uvijek u obliku pravokutnika (katkada i u obliku polumjeseca). Nadijevaju se mješavinom ribanog ovčjeg sira, jaja i vrhnja; mesom; povrćem ili ribom. Kuhaju se u mesnoj juhi. Poslužuju se s umacima koji odgovaraju nadjevu. Karakteristični su ravioli na Đenovski način – pripremaju se od vrlo tankog tijesta (malo jaja i puno vode) pa se skuhaju za pet minuta. Okruglog su oblika, a nadijevaju se mesom, povrćem ili ribom. Nadjeveni ribom poslužuju se u ribljoj ocijeđenoj juhi

Ravulja
vilica za jelo (Banija)

Razbieliti
zagrijati, otopiti mast

Razbiliti
rastopiti mast

Razborac
brašno presušeno na vatri na tavi, da cicvara bude sipka i krupčiva (razabrata)

Razlevuša
tanki kolač od kukuruznog brašna poliven zapečenim vrhnjem

Razmuz
količina dobivenog mlijeka na stanu (stan – koliba, privremena kuća pastira, čobana u planini)

Razvaruša
pita-bazlamača

Razvijati
razvući, stanjiti tijesto da bi se moglo upotrijebiti za prigotovljavanje slatkih jela, za pripravljanje rezanaca itd.

Ražanj
drvena šipka, drveni štap –“kolac“;
bez pretjerivanja se može reći da ražanj spada u našu kulinarsku tradiciju. Pečenje mesa na ražnju najstariji je oblik pečenja mesa, koji se zadržao kod nas i vrlo ga je rijetko ili nemoguće naći izvan naših granica. Današnja moderna kulinarska tehnologija potpuno je potisnula stari običaj. Nekada, za vrijeme pučkih svečanosti, pekle su se cijele životinje kao: vol, tele, ovca, svinja. Simbol starog Zagreba je pečeni vol, koji se priređivao prilikom pučkih svečanosti još u 14. stoljeću.
Da bi postupak pečenja na ražnju bio jednostavan mora se poznavati neka osnovna pravila. Vatra na kojoj se peče mora biti „jaka“, tj. mora biti puna žeravice, jer pečenje traje i do četiri sata, što ovisi o

veličini životinje (npr., janjetina, odojak). Kvalitetna žeravica dobije se od suhog drveta graba ili bukve, a mora se paziti da ga nije pojela crvotočina. Ako imate crnogorično drvo ili drvo vinove loze, upotrijebite ga, jer će pečenje dobiti specifičan miris i okus. Kad se napravi dosta žeravice, sakupi se na dva kupa. Da nam strujanje zraka ne poremeti jačinu temperature (vatre), a kasnije i žeravice, dobro je da se s jedne strane, u pravilu s one koje puše vjetar, sačini neka vrsta vjetrobrana.

Drveni ražanj radi se od crnogoričnog drveta ili od graba, bukve, kestena; s jedne strane je zašiljen a s druge zadebljan. Kora drva mora biti oguljena. Za pečenje janjaca ili telića nekada se obavezno upotrebljavalo smrekovo drvo (za ražanj), jer se smatralo da mesu daje specifičnu aromu.

Meso životinje se natakne još dok je toplo (neposredno poslije klanja) kako bi prionulo što bolje uz ražanj. Životinju prije naticanja na ražanj se ne smije previše prati vodom jer ona olabavi mišićnu strukturu i zato je bolje obrisati je izvana i iznutra čistom krpom. Međutim, ako je moramo prati, onda je bolje prije pranja malo je posoliti. Očišćenu životinju prije naticanja na ražanj posolimo izvana i iznutra; kada se radi o janjetini, stavimo malo maslaca. Uobičajeno je da se na težinu od 10 kg uzima između 20 i 22 g soli. Odojak se treba jače posoliti od mesa janjeta, tj. uvijek se treba nešto jače posoliti masnije meso. Sol se dobro utrlja u meso, a butove, plećku i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodrla u unutrašnjost. Ražanj se natiče prvo kroz butine ispod repa da bi kroz trbušnu šupljinu (ispod križa i hrbata) izašao na usta životinje. Žicom se učvrste butovi na ražanj i povuku prema naprijed kako bi se što bolje učvrstili. Stražnje noge se također učvrste žicom, dok prve odrežemo u koljenu i njima učvrstimo, odnosno zatvorimo trbušnu šupljinu. Stari običaj u Hercegovini bio je da se užareni kamen stavi u utrobu životinje prije naticanja na ražanj. Razlog je bio taj da se meso ispeče iznutra prije nego se stavlja na ražanj i peče izvana. Neki kulinari danas umjesto kamena stavljaju prazne boce ili čaše, što ovisi o veličini životinje, kako bi užareno staklo pospješilo unutrašnju temperaturu i još bolje se ispekla pečenka.

Ražanj s pripremljenom pečenkom stavlja se na drvene rašlje utisnute u zemlju. Žeravica koju smo sakupili prije toga na dva kupa sada nam je sa jedne i druge strane ražnja. Razmak između nje je od 1,5 do 2 metra. Kvaliteta pečenke sada uveliko ovisi o načinu i trajanju pečenja. Polaganim stalnim okretanjem ražnja jednakomjerno se izlaže meso toplini da se naglim pečenjem ne izazove krućenje trbušnih vlakana.

Kako vrijeme pečenja prolazi tako i žar primičemo pečenki, ali uvijek uz oprez da to ne bude preblizu i da se slučajno ne pojavi plamen koji može upropastiti sav trud. Najjača temperatura vatre treba biti uz lopatice i butove. Prilikom pečenja stvara se vanjska aromatična hruskava korica, koja je bogata različitim mirisnim tvarima i upravo ona pridonosi atraktivnosti takva pečenja. Prilikom pečenja stalno kapa mast i da ne pada na žeravicu ispod ražnja i stvara neugodan miris, potrebno je staviti posudu da u nju kapa. Za vrijeme pečenja meso se može premazivati.

Meso je pečeno kad butovi puknu, pa nakon jednog sata daljnjeg pečenja kosti izvire iz trbuha. U narodu se kaže: *Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.* Ovakvim načinom pečenja znalci mogu napraviti prave delicije. Pečeni odojak ispunjen patkom dat će jednom i drugom mesu posebnost okusa i mirisa. Stare kulinarske vještine govore nam i o raznim sličnim načinima kao npr. vol se puni svinjom, dok je u svinji janje, u janjetu guska, u gusci kokoš u kojoj je golub. Pečenje nad žarom, ali i u žaru i pepelu mogu se spremiti razne vrste mesa. U našim krajevima poznati su mnogi načini pečenja, kao npr. šaran omotan u tijesto i pečen na žaru; svinjski but pečen u kruhu, pečena koza u užarenoj jami s vrućim pepelom – a jama se pokrije omekšanom glinom.

Najveće jelo na ražnju je deva, koju ponekad za svečanosti jedu Beduini. U devu se stave redom: kuhana jaja u ribi, riba u kokoši i na kraju kokoši u dvije ovce.
Matko Peić opisuje u „Ljubav na putu“ (od Drave do Jadrana) o hrvatskom ražnju koji se razlikuje od ostalih i na koji se stavlja meso različitih životinja (ptica, riba, divljači...):

Baranjski ražanj	srneći but
Dalmatinski ražanj	jare
Kordunski ražanj	divlji zec
Međimurski ražanj	fazan
Moslavački ražanj	najteži od svih: na njega se stavlja vol
Slavonski ražanj	prase
Srijemski ražanj	kečiga

Ako se netko odluči napraviti ražanj od juneta ili vola treba znati ovo:

za june teško 200 kg treba	5 kg slanine (špeka) (june se nabode slaninom), 4 kg soli, 8 l ulja, 4 l piva (za podmazivanje) i 2 metra drva za loženje

June poslije pečenja kalira 40 posto. Za vola i bika 270 kg treba: 15 kg domaće slanine. Pečenje traje oko 17 sati da se dobiju tek prvi odresci. Meso se reže sa površine u tankim slojevima i peče se dalje.

Ražati
klati, ubijati (Belostenec, Habdelić, Vitezović)

Raževac
mesar, klač

Raženica
rženica; 1. raž, 2. slama, 3. hljeb

Raženjak
rženjak, kruh od raži
Ražni kruv nikad ne naraste ko od krušnog brašna

Reb
čokot

Recelj
redželj, redžel, rečelj (*perz*.) džem, ukuhano voće u šećeru, kompot, medovina, slatko piće od meda, žitki pekmez

Réchaud
(*franc*.) malo prijenosno kuhalo na špirit, plin ili struju, prijeko potrebno u suvremenom restauracijskom poslovanju

Reča
cijetka, vreća opletena od žuke, u koju se meće tijesto od masline u tisak (Dubrovnik)

Rečica
svinjska maramica; *rečicom* se omotaju kotleti, but, ili druge vrste mesa i tako peku u pećnici ili na ražnju. Kod pripremanja mora se paziti da *rečica* ne zagori jer tada daje loš okus i miris.

Rednja kupa
posljednja čaša

Reducirati
(*franc*. réduire) prokuhati tekućinu do željene gustoće; zgusnuti neko jelo dužim iskuhavanjem da bi postalo gušće, jače; smanjiti količinu nekog jela

Réduire
(*franc*.) zgusnuti neko jelo dužim iskuhavanjem da bi postalo gušće, jače; smanjiti količinu nekog jela

Reduša
žena, u kući koja se brinula za kuhinju (vodi domaćinstvo), kuhala je i pekla, ali uvijek u skladu s odlukama i željama *baće* ili *nane*, svojih starješina zadruge (glava obitelji).
Svake nedilje jedna od dvi snaje je reduša, a ona druga radi u to vrime u polju

Redušina je sramota ako užna nije na vrime skuvana

Redžel
izrezane i kuhane tikve u pekmezu

Reglec
mladi maslačak za salatu (najčešće se posluživao s ploškama tvrdo kuhanih jaja i kuhanim grahom)

Relevé
(*franc.*) međujelo; pikantno začinjeno jelo koje se poslužuje nakon juhe, ali nije toplo predjelo, nego jedna vrsta međujela. U meniju označuje da poslije njega dolazi glavno jelo - grande pièce.

relevé de gibier	međujelo od divljači
relevé de poissons	međujelo od riba
relevé de volaille	međujelo od peradi

Remulada
(*franc.* remoulade) hladni papreni umak od ulja, gorušice, začina i zelenog povrća

Rekota
ugrušeno mlijeko ili sir od pokvarene mlaćenice, *tvarog*.

Ren
hren

Rena
pećnica, zatvoreni dio štednjaka (Posavina)

Rende
renda, ribež, gratakaža, trenica. Kuhinjsko pomagalo za struganje jabuka kupusa, mrkve, sira.

Reparivati
nadopunjavati ribom barilo nakon što se slegne pod utegom (vidi: Slane srdele)

Repica
vrsta jabuke u Hrvatskom zagorju nalik na repu

Repično ulje
Vidi: Canola ulje

Repina
vrsta vinove loze (Cres)

Resmi Božić
podavanje od zaklanih svinja u Srijemu

Resmi fuçi
pristojba od bačava prilikom prodaje vina u Srijemu

Resmi kapu
porez o kući (na „vrata“), koji su u ugarskim zemljama umjesto ispenđe plaćali seljaci

Resmi sepet
podavanje od košare grožđa za vrijeme berbe

Restati
(*njem.* Rösten) pržiti, žariti jelo na masti ili ulju

Restauracija
(*franc*. restaurant) ugostiteljski objekt koji pruža usluge prehrane i pića po suvremenim pravilima držeći se stručnog, ekonomičnog i brzog načina posluživanja. Otvaranje prvog restauranta propisuje se francuskom kuharu Boulangeru 1765. godine u Parizu.
Prve restorane – restauracije Parižani su nazivali *bujonima, bouillons*, kaže gđa. Barbara Santich (svjetski autoritet za pitanja srednjovjekovnog kulinarstva). Gosti su mogli naručivati „restoran“ tj. jelo koje je obuhvaćalo - laganu i čistu juhu, jaja i meso peradi. Vremenom su se tako počeli nazivati i sami lokali u kojima se poslužuje jelo.
Restaurateur je osoba koja pripravlja krepke juhe, kaže francuski rječnik iz 18. stoljeća.

Restauracija à la carte	pruža usluge prolaznim gostima
Restauracija à prix fixe	pruža usluge gostima ili

	abonentima po unaprijed utvrđenoj cijeni i količini usluga
Restauracija à la grande carte	vrlo luksuzna restauracija s velikom ponudom najkvalitetnijih jela i pića; obično je s vrlo dugom tradicijom i poznato sastajalište gourmana
Restauracija sa samoposluživanjem	(engl. Selfservice restaurant) suvremena restauracija koju karakterizira veliki promet i relativno niske cijene usluga. Gost ulazi u „liniju“ i bira između izložbenih jela i pića. Odabrano jelo stavlja na poslužavnik i jede se u blagovaonici. Usluge se plaćaju na izlazu iz „linije“ ili na izlazu iz blagovaonice.

Obzirom na karakteristike usluga koje restauracija nudi razlikujemo	*- klasičnu (univerzalnu) restauraciju,* *- nacionalnu restauraciju,* *- riblju restauraciju,* *- vegetarijansku,* *- dijetalnu,* *- grill,* *- mliječnu,* *- express,* *- café,* *- automatsku,*
	- à la grande carte, *- grill room*

Restoranski
1. koji pripada, koji odnosi na restoran; 2. kao restoran, na način restorana

Reš
(pečeno) (*njem.* Rösch) dobro pečen, hrskav, pucketav, naglo pečen; tako da meso dobije koricu; ne smije biti nagorjelo ili unutra suho

Rešendije
rašedija (*ar.*) vrsta halve koja se radi od šećera ili meda, nišeste i masla. Razlikuje se od obične halve u tom što se u nju stavlja nišesta pa se uslijed toga rasipa

Rešet
vezica kapule (luka)

Rešetin
pomagalo mrežasto ili rupičaste površine tako da propušta zrnje žitarica

Rešpirica
kriška, položka (krumpira) (Banija)

Reštaluk
vijenac, pletenica, nizanka češnjaka

Retifikacija
(*lat.* rectificatio) ispravljanje; destilacija alkoholnog destilata (razne rakije) s raznim primjesama ili bez njih da se iz alkoholne tekućine odstrane neželjena svojstva kao što su miris, okus, boja i dr. Nakon ovog procesa dobiva se rektificirani ili plemeniti alkohol (šljivovica, prepečenica)

Revena
zajednička gozba kod komšija (Benkovac, Dalmacija)

Rezačije
rezaklije (*perz.*) suho grožđe,. grožđice

Rezahija
(*perz.*) vrsta grožđa u Hercegovini

Rezanac
1.vrsta kolača (Rab), 2. sitno rezano tijesto za juhu (Hrvatsko zagorje)

Rezanci Caruso
Slavni talijanski tenor Enrico Caruso rođen je 1873. godine u Napulju. Njegov ga je glas 1894. godine doveo na kazališne daske i ubrzo se proslavio na svim većim europskim opernim pozornicama. Godine 1904. postao je prvi tenor opere Metropolitan u New Yorku. Njegovo najomiljenije jelo bili su široki rezanci sa svježim šampinjonima i rajčicama, koji su jednog nezabilježenog dana prozvani njegovim imenom. Posljednjih su desetljeća rezanci zamijenjeni špagetima, no jelo nije manje ukusno.

Rezanec
prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok reže, naziva „rezanec“. Običaj je da se najesen, uz *mošt rezanec* jede *kostanj pucanec.*

Rezanica
salata koja se reže (salata endivija) - Dubrovnik

Rezanik
jelo (meso, povrće ili drugo) izrezano iz većeg dijela (komada).

Rezavica
smokva koja se reže pa suši.

Rganj
posuda od tikve za piti vodu

Rheinischer sauerbraten
Sauerbraten, u doslovnom prijevodu znači „kisela pečenka“ i spada u jedna od najmilijih jela Nijemaca. U rajnskom području u umak kisele pečenke stavljaju mrvice od licitarskih kolača da bi bio gušći, a dodaju i grožđice.
Govedina marinirana u octu sa začinima priređuje se s kiselkastoslatkim umakom u čitavoj Njemačkoj s malim, neznatnim razlikama smeđeg umaka. Meso mora biti potpuno pečeno i prhko. Biti će sočnije ako na njega, dok se peče, stavimo ploške suhe slanine.
Sastojke za marinadu (voda, ocat, sol, luk, mrkva, papar u zrnu, klinčići, list lovora, zrna borovice) skuhamo i ostavimo da se ohladi.
Meso stavimo u lonac od kamenine, prelijemo hladnom marinadom i ostavimo 2-3 dana da odstoji, a za to vrijeme meso nekoliko puta okrenemo. Ocijeđeno meso prepečemo na masti, prelijemo procijeđenom marinadom i pečemo oko 1,5 sat podlijevajući. Posljednjih 15 minuta s mesom pirjamo grožđice.
Umak od pečenke začinimo solju, paprom, dodamo mrvice od licitarskih kolača (da bude gušće), sirup i kiselo vrhnje.
Poslužimo s okruglicama od krumpira ili prženo krumpirovo tijesto, kašom od jabuka i umakom.

Riba
leđni mišić svinjskog mesa

Riba
podjela riba na način kako su je dijeli ribari:

divlja riba	raža, sklat, kostilj, volina, kadić, mačka – landovina (landovina–hlandovina; riba koja živi na dnu) proždrljiva riba i proganja bolju ribu tj. plemenitu ribu
domaća riba	mrijesti se gdje obitava/stanuje
gamad ili *grkeš*	smjesa malene ribe, male srdelice, gavuni, bukvice, gire, inćuni; to su najljepše poslastice za ribare
modra riba (plava riba)	riba selica
modro mlijeko	mliječ srdela i brgljuna
bijelo mlijeko	mladi sitni gavuni
crveno (crljeno) *mlijeko*	sitni mliječ koji nije veći od 5 mm

plemenita ili *gospodska riba*, ili *riba od piruna*	tuna, lubin, trlja, barbun, zubatac, komarča (oveća lijepa bolja riba)
pridnena riba (riba od dna)	kantar, kanjac, kovač, ovčica, pagar), arbun, šarga, škrpina, ugor, ušata
riba od braka	riba od dna
riba od fanga, kala (blata)	morski mulj: trlja, barbun, pauk
riba od kamena	sargi, spari, kantre, salpe, škrpina, murina, ugori, sipe, hobotnice jastozi, rarozi
riba od pjene	ili bijela riba koja uglavnom pliva ispod morske pjene
riba od sike	riba koja se drži grebena
riba od stijene (škanje)	pećinska riba
riba od voge	od morske trave

(od riblje kože nekada su izrađivali *obične i luksuzne cipele, remenje* i ostale predmete *fine galanterije*)

Ribarski brudet
u vinu kuhana razna riba s dodacima: luk, češnjak, rajčica, maslinovo ulje i začinima

Ribež

ribež za repu

ribež za zelje, kupus

Višenamjenski ribež

gratakaža; ribežnik (za ribanje repe), trenica. Glagol *ribati* je stara posuđenica iz njemačkog: stvnjem. *riben*, nvnjem. *reiben.* Kuhinjsko opomagalo sa oštrim rupama za usitnjavanje, rendanje.

Riblja juha
riblja juha bez komadića ribe ali samo s tekom ribe ili ako je vlaknasta, očiti je znak da je više puta prekuhana. Takav restoran najbolje je zaobići. Kakav je restoran najbolje se može vidjeti po tri vrste jela: juhi, pašti i rižotu.
Riblja juha našeg priobalja je kulinarska posebnost, jer se radi u vrlo malo vode tako da zapravo postaje nešto rjeđi ekstrakt sa svim zamamnim sastojcima.

Riblja masa
je vrsta pirea od ribe, koja se dobije kad se riblje meso (obično prijesno) tuče i gnječi u porculanskom mužaru dok se ne pretvori u kašu. Pireu se dodaje brašno, gusto vrhnje, jaja i drugi sastojci da se masa veže. Ovako pripremljena masa upotrebljava se za spravljanje ribljih varenaca (pudinga), suflea, kroketa, nadjeva i slično

Riblji grisini
tradicionalni češki specijalitet. Radi se od manje vrijednih vrsta slatkovodnih riba, najbolje su one s čvrstim mesom (npr. klen). Od ribe se naprave odresci (bez kostiju) i izrežu poprečnim zarezima na svaki tri-četiri milimetra. Mora se paziti da se ne ošteti koža. Ovako pripremljeni odresci se izrežu na rezance široke 1 i dugačke 2 centimetra. Meso se posoli i uvalja u začine po izboru (mljeveni kim, mljevena paprika, žalfija, papar, sol) zatim u brašno i ostavi da odstoji oko pola sata. Prži se na vrućem ulju dok ne porumene. Poslužuje se kao zakuska uz pivo

Ricet,a
naputak, recept

Ricotta
mekani talijanski sir blagog okusa i specifičnog mirisa, sličnog našim domaćim kravljim sirevima. Obično se pakira u košarice.

Ričet
(*njem.* Rütscher, Ritscher, *mađ.* Riscet) 1. (jušnati složenac) jelo od ječmene prekrupe (geršl) graha i butine, slanine, kobasica i luka. 2. jelo pripremljeno od namirnica koje po kulinarskim pravilima ne pripadaju jedne drugim. Doslovno znači zbrka ili nered; 3.orzo

Rigla, riglja
poklopac za lonce

Rijsttaart
nizozemska torta od riže

Rikula
rigula, pitomo zelje, vrst jestive biljke (Dalmacija)

Rindflajš
(*njem.* Rind – govedina + Fleisch – meso) govedina, goveđe meso.
Banaćani kažu: „rinflajš“ - to je kuhano meso iz juhe, a uz meso se prilaže i kuhani krumpir, cijeli ili pire. Obavezno ide i umak, koji može biti i od rajčice ali je cjenjeniji od mirodije – kopra, koji se služi samo uz kuhanu govedinu. Poslije „rinflajša“ jede se pečeno meso s nekim sezonskim „ćušpajzom“ - ljeti od zelen bundeve, ludaje.

Rinfuza
(*tal.*) roba bez originalnog pakiranja – piće ili neka druga roba koja u restorane dolazi u bačvama (demižonima). Obično roba slabije kvalitete ili kraćeg vijeka trajanja, ali i niže cijene

Ringl
kolut koji se kombinira s drugim kolutima kao dijelovi željezne ploče štednjaka na drva (kad se odigne omogućuje da se vatra pročarka ili ubaci komad drva).

Ringlica
(*njem.* Ringl – kolut) sitna nasoljena i nauljena ribica savijena u kolut

Ringlov
vrsta plemenite šljive (*austr. njem*. Ringlotte; *franc*. reine – Claude, po kraljici Claude; ženi francuskog kralja Françoise I. (1499-1524.)

Rirdekel
dopržolica

Rissolette
(čit. risolet) prženica s kosanim mesom.

Risolirati
(*franc*. rissoler) prepržiti jelo na maslacu do svjetložute boje (rumeno ispržiti; sotirati na maslacu)

Riškaša
kaša od riže

Ritak
1. litra, polić (po oke); 2. zemljana posuda za vodu, iz koje se pije kad se radi na polju (okolica Bjelovara)

Ritež
gibanica, gužvara (sjeverozapadna Hrvatska)

Ritka
slama ražena kojom se pokriva kroc, snop slame

Rizi bizi
riži-biži (*tal*. riso – riža + pisello – grašak) jelo od pirjane riže i graška; služi se kao prilog nekim jelima. Ovo ukusno jelo najbolje je po originalno mletačkom naputku izdašno posuti naribanim parmezanom i iskosanim peršinom

Riža
Zrna kuhane riže treba da su rastresita kao zrna bisera i laka kao proljeće, rekao je kineski pjesnik Cin-lin, o vještini kuhanja riže.

U azijskim je zemljama tradicionalno smatraju simbolom života i plodnosti, a tamošnji seljaci imaju najviše iskustva u uzgoju te poljodjelske kulture. Ta biljka nježne stabljike najbolje uspijeva na vlažnom i vodom pokrivenom tlu. Sazrijeva tijekom kolovoza, a žanje se iduće dva mjeseca. Potom se zrnje čisti, suši i obrađuje.

Polja jugoistočne Azije prekrivala je riža 2800 g. prije Krista i „osvojila“ Indiju, Perziju i Egipat. Europski narodi, prema jednim povjesničarima gastronomije, prvi put su kušali rižu i počeli je redovito pripremati zahvaljujući Aleksandru Velikom koji ju je donio s dalekih pohoda. Drugi smatraju da su je arapski trgovci otkupljivali od egipatskih ili iračkih seljaka i prodavali duž Sredozemlja. Potom je postala tražena i na Starom kontinentu.

Kao izuzetno lako probavljiva namirnica stoljećima se pripremala za bolesnike koji su bolovali od trbobolje i crijevnih bolesti. Navodno se tek od 13. stoljeća kuhala i posluživala kao dodatak mesnim obrocima plemićkih obitelji. Budući se tada uvozila i prodavala po astronomski visokim cijenama, dva stoljeća poslije počeli su je uzgajati i u Italiji. Tako je riža i siromašnijima postala dostupnijom namirnicom, dok je danas bez nje nemoguće sastaviti jestvenik.

Malo tko zna da nije svejedno koju vrstu riže odaberemo za određeno jelo.

Sitna, neobrađena riža	najprimjerenija je za juhe i minestre te za kolače i slastice. Kuhamo je 12-15 minuta
Riža vrste *„arborio“*	idealna za rižoto, najprije se malo poprži, postepeno doda tekućina čime se dobiva kremasti umak, a jezgra riže i nakon pripremanja ostaje tvrđa
Riža vrste *„basmati“*	za koju Indijci kažu da je „kraljica riže“. Elegantnog dugog zrna, specifičnog okusa (kažu – miriše na snijeg Himalaje koji je natapa) koristi se za biriani i pilav. Dodate li pri kuhanju u vodu list lovora istaknuti će te njen kraljevski okus
Riža vrste *„karolina“* (duguljast, velika zrna)	upija dosta vode i zahtijeva duže kuhanje, 15-20 minuta. Koristi se za priloge različitim vrstama mesa i riba, za pripremu rižota, kao dodatak juhama.
Riža vrste *„maratelli“*	nešto je krupnija i jedrija – odlična je

	za jednostavniji rižoto
Riža vrste *„vialone“ i „arborio“*	ima još krupnija zrna – i prikladna je za složenija jela
Riža *okrugla zrna*	koristi se za pripremu svih vrsta slatkih jela (riža u mlijeku, koh ..)
Riža *bijela i kratkog zrna*	obiluje škrobom, pri kuhanju se lijepi, mala je i ovalna. Koristi se za sushi te paellu
Bijela riža *dugog zrna*	Kinezi je nazivaju „vodenom rižom“ jer se uzgaja u monsunskoj regiji Azije. Kako ju je veliki Konfucije preferirao, i zbog njezine bijele boje (koju možete intenzivirati dodate li kod kuhanja malo limunova soka)
Kinezima je najdraža *bijela glutinozna riža*	bogata je škrobom. Nakon namakanja kuha se na pari te poslužuje kao desert, a u nekim azijskim zemljama kao prilog jelima
Crna glutinozna riža dugog zrna	bez glutena, ali puna škroba. Vole je azijski deserti i obroci. Namače se u vodi prije kuhanja
Divlja riža	je skupocjena pa se obično prodaje a običnom rižom. Riječ je zapravo o tankom dugom smeđom zrnu vodene trave koja raste u Velikim jezerima Sjeverne Amerike, orašastog okusa i raspoznatljive čvrstoće. Treba je dobro oprati prije upotrebe. Jeli su je Indijanci Chippewa!!
Jasminova riža	kuha se na pari, mirisna je i bijela dugog zrna. Uobičajena je uz tajlandska jela
Smeđa riža *kratkog zrna*	zdrava alternativa za bijelu rižu, ukusna je, izdašna i sočna. Dugo se pirja i upija ili prži na maslacu. Koristi se za rižoto, deserte, juhe i kosane odreske
Smeđa riža *dugog zrna*	zdrava je alternativa bijeloj riži dugog zrna. Odvojena duga zrna s ljuskom koriste se za salate, kolače od riže, pilave ili kao prilog uz jela iz voka (woka) ili curryja

Što se tiče omjera riže i vode, vrijedi pravilo da rižu kuhamo u dvostruko više vode nego što je njezina težina. Ipak, navedeno vrijeme kuhanja i količina tekućine samo su približno točni, jer su i ukusi različiti. Ne smijemo zaboraviti da nema gorega nego u posljednjem trenutku dodati riži vodu, posebice hladnu (poučeni tisućljetnim iskustvom Kinezi stave rižu u lonac, spuste vrh prsta na nju te doliju vode do prvog zgloba na prstu).

Rižu nikako ne smijemo oprati (osim za pripremanje posebnih vrsta jela), jer izgubi velik postotak svoje biološke vrijednost. Kuhamo je uvijek u otklopljenoj posudi, može i u glinenoj (iako neki misle da to nije dobro), i miješamo samo drvenom žlicom. Važno je vrijeme kuhanja: bolje minut manje nego pola minute previše.

Dobro je znati da riža preuzima miris svake mirodije koju joj dodajemo. U tome su pravi majstori azijski narodi.

Milanska narodna izreka kaže: *Riža se rađa u vodi, a umire u vinu ..*

Za različita jela potrebno je:

riža kao dodatak juhama	20-30 g sirove riže po osobi
riža kao prilog	60-70 g sirove riže po osobi
riža kao glavno jelo	80-100 g sirove riže po osobi

Riža Trauttmansdorff
jedno od najpoznatijih slatkih jela međunarodne kuhinje, riža s tučenim slatkim vrhnjem i voćnim preljevom, pripravljena je u čast austrijskog diplomata vin Trauttmansdorffa, poznatog sladokusca. Vodio je buran život po mnogim europskim prijestolnicama, pa nema detaljnijih podataka o nastanku ove ukusne slastice, po kojoj je najviše ostao u sjećanju.
Za ovu slasticu potrebno je ¾ l mlijeka, 17,5 dag riže, 17,5 dag šećera, 1 mahuna vanilije, 2 dl tučenog slatkog vrhnja, 60 dag višanja bez koštica, 1 žličica škrobnog brašna, 1 čašica maraskina, 5 dag krupno naribane čokolade za kuhanje; za ukrašavanje 1 višnja iz višnjevače.
Mlijeko ulijte u posudu, stavite na vatru, pa kad zavije dodajte rižu i vaniliju, a zatim na laganoj vatri kuhajte oko 40 minuta. U skuhanu rižu umiješajte 10 dag šećera, zatim skinite s vatre pa izvadite vaniliju. U posve ohlađenu rižu dodajte tučeno slatko vrhnje i lagano promiješajte. Zatim od ove smjese sačuvajte tri žlice a ostalo istresite u staklenu zdjelu i zagladite. Višnje pospite ostatkom šećera pa ih na laganoj vatri pirjajte oko 10 minuta. Potkraj umiješajte škrobno brašno razmućeno s malo hladne vode. Skinite s vatre, ohladite pa umiješajte maraskino. Ravnomjerno prelijte preko riže i pospite naribanom čokoladom. Na sredinu stavite odloženu rižu, ukrasite je s malo ribane čokolade i višnjom iz višnjevače.

Rižba
ribež za sir ili suhi kruh

Rižine pahuljice
proizvode se tako da se najprije rižina zrna izlažu vrućoj pari, a zatim se naglo hlade. Zbog takva postupka proizvodnje nastaje razlika u tlaku između zraka koji je unutar rižine pahuljice i zraka koji ju okružuje. Kad rižinu pahuljicu prelijemo mlijekom, ono slabi njezine stjenke. Zrak koji je u zrnu oslobađa se i pritom stvara pucketajući zvuk koji čujemo. Rižine pahuljice su zapravo poput spužve s mnogo rupica napunjene zrakom.

Rižinja
jelo koja su djeca nosila u školu po koja - na dimu sušenu jabuku ili krušku, komad crnog kruha i malo slanine, Gorski kotar

Rižoto

Rižoto, škampi

Rižoto s raznim plodovima mora

(*tal.* risotto) 1. gusto jelo od riže (pilav); miješano s raznim dodacima kao: povrće, gljive, meso, riba, „plodovi mora“ – riba, rakovi, školjke, mekušci; 2. jelo našeg priobalja; pirjana riža, luk, češnjak, kosani peršin, lovorov list, zaliveno vinom, u jelo se dodaju očišćeni škampi i sve još malo prokuha; 3. Milanski rižoto: riža, goveđa juha, sol, parmezan, šafran i paprika. Prije posluživanja pospe se ribanim parmezanom.

Rižoto potječe iz Milana, no glavni sastojci osnovnog, bijelog rižota, riža i šafran, bili su Europljanima poznati kao hrana mnogo stoljeća prije. *Rižu* su kao uvozni proizvod poznavali već Rimljani, koji su ju pirjali ili kuhali, no u Italiji se počela uzgajati tek u 14. stoljeću. *Šafran* su u Španjolsku unijeli Arapi tijekom osvajanja Pirinejskog poluotoka u 11. stoljeću, no u Europi je ostao vrlo rijedak sve do novog vijeka te je korišten za ukrašavanje, a ne za jelo.

Tek su Milanezi u 16. stoljeću spojili ta dva sastojka i od njih stvorili širom svijeta popularno jelo. Legenda kaže da je tvorac rižota jedan mladi radnik koji je radio na gradnji milanske katedrale. Taj je momak toliko volio žutu boju da ju je dodavao svim drugim bojama kojima su bojena prozorska stakla. Stoga su ga prozvali „Šafranko“, a njegov ga je nadređeni, majstor Valerij od Flandrije, zafrkavao govoreći mu da samo čeka da nečim zažuti, recimo šafranom, ukrasi i rižu. Mladić je jedva dočekao da za vjenčanje njegove kćeri nagovori kuhara da umiješa šafran u rižu. Delikatesa se uzvanicima sviđala i rođeno je jedno od jela po kojima je poznata milanska kuhinja.

Roastbeef

(*engl.*) rostbif; duguljasti dio mesa s gornjeg dijela goveđeg hrbta, od njega se priprema vrlo veliki broj jela u toploj i hladnoj kuhinji, najbolje ali i najluksuznije pečenke. Prvorazredno meso ako dovoljno dugo odleži i ako se dobro poznaje tehnološki proces pripremanja

Način pečenja potiče još iz antičkog doba i zove se „homerovska pečenka“ a danas prevladava više naziv „engleska“. Cijela tajna pečenja leži u tome da se meso peče u jednom komadu na visokoj temperaturi kako bi se stvorila korica. Nakon toga pečenje se nastavlja na lakšoj vatri, a svi sokovi ostaju u mesu. Tim se načinom peklo meso na ražnju, a niža temperatura se dobivala tako da se meso udaljavalo od vruće žeravice. „Engleski način“„: komada težine 1 kg peče se na masnoći u zagrijanoj pećnici oko 10-15 minuta. Tek sada kad je stvorena korica meso se soli i peče na nižoj temperaturi uz podlijevanje sa sokom iz tave u kojoj se meso peče.

Da Englezi obožavaju goveđe pečenje, dokaz je i taj, da su mu još davne 1617. godine dodijelili titulu viteza. Osim toga, moramo imati na umu da su upravo iz anglosaksonske jezične riznice na jestvenike cijelog svijeta dospjeli kulinarsko-gastronomski pojmovi kao što su roastbeef, beefsteak i sl.

Robida

(*slo.*) kupina, malina (robidnična marmelada; robidov sok)

Robinija

(*slo.*) bagrem, robinijev med

Robiola, robiolino

blagi svježi masni ovčji sir, oblikovan na kartonu u pravokutne kruščiće. Najbolji je u proljeće i jesen.

Rocamadur
(*franc.* rocamadour) vrsta prvorazrednog francuskog sira od ovčjeg ili kozjeg mlijeka, pikantna okusa; poslužuje se nakon jela i uz njega prijaju crna aromatična vina

Roccambolle
(čit. rokambol) vrsta luka koji se zbog svoje ukusnosti upotrebljava u finoj kuhinji umjesto luka.

Roček
doručak

Ročka
(*slo.*) zemljani glineni vrč; krčag s drškom

Rod
(*slo.*) pust; rodo meso – meso bez masnoće

Rodul,a
(*lat.* rotulus) (*slo.*) 1. valjak za tijesto; 2. valjak za spuštanje barke u more

Rofa
jaje skuhano u umaku (Hrvatsko primorje)

Roganjuša
vrsta kruha koji ima rogove (Korčula)

Rokfor
(*franc.* roquefort) meki francuski sir svjetskog glasa koji se proizvodi od ovčjeg mlijeka. Ime dobio po francuskom selu Roquefortu. Sir je obogaćen „plemenitom plijesni“, koja ga čini pikantnim i daje mu posebnu aromu, u presjeku ima izgled mramora. Poslužuje se na kraju obroka s teškim crnim vinima najbolje kvalitete. Neki smatraju rokfor kraljem sireva; ime mu je zakonom zaštićeno. Dozvoljena je imitacija uz naziv *façon roquefort*

Rol
„rol“, ror (*njem.* Röhre) pećnica, dio štednjaka u kojem se peku kolači, meso

Rolmops
(*njem.* Rolle – kotačić, svitak) na tanko isječena, začinjena lukom i paprom, oko šipke smotana i marinirana haringa

Rolšunka
(*njem.* Rolle – kotačić, svitak) šunka bez kosti, smotana u kotur i tako sušena

Romadur
(*franc*. romadour, ramadou); vrsta kozjeg i ovčjeg pikantnog sira. Naziv potječe od španjolskog mjesta Romadou u Pirinejima. Ime se izvodi od „ramade“, što u pirinejskom dijalektu znači „ovčje stado“

Romano
Sir koji su proizvodili jedino u Laziju priređuju danas od kravljeg i kozjeg mlijeka također u Južnoj Italiji i na Sardiniji. Postoje tri različite vrste: *pecorino romano* (od ovčjeg mlijeka), *vacchino romano* (od kravljeg mlijeka) i *caprino romano* (od kozjeg mlijeka). Ako se ti sirevi ostave odležati (da sazriju) pet do osam mjeseci, dobije se izvrstan stolni sir. Kod duljeg sazrijevanja, počevši od godinu dana, ostaju oštri i tvrdi, pa su prikladni samo za ribanje.

Rona
cikla

Roquefort
Jedan od najcjenjenijih mekih sireva sa pljesni, koji se u Francuskoj proizvodi samo od ovčjeg mlijeka, rema nekima već gotovo dvije tisuće godina. Ime dobio po francuskom selu Roquefortu (dep. Aveyron). To je bijeli sir protkan plavičastim nitima „plemenite pljesni“. Prijatnog je pikantnog okusa i mirisa, mekan je i lako se drobi. U presjeku ima izgled mramora. Poslužuje se na kraju obroka s teškim crnim vinima najbolje kvalitete. Neki smatraju rokfor kraljem sireva, ime mu je zakonom zaštićeno. Dopuštena je imitacija uz naziv „façon roquefort“.

Ror
(*njem.* Rohr) pećnica

Rosenjak
nezreli klip kukuruza (Posavina)

Rosolnik
rusko narodno jelo. Juha od kiselih krastavaca s goveđim bubregom, mrkvom, peršinom, korijenom celera i dr.

Rostbif
križna pečenica

Rostbraten
rozbraten (*njem.* Rostbraten) (goveđa pržolica.) Meso između goveđih rebara (zato je i francuski naziv *entrecôte*). Ovi goveđi kotleti koji se nalazi iznad pečenice prema vratu i kojih na tome mjestu ima sedam protkani su masnoćom i vrlo su sočni i ukusni. Rozbraten se najčešće peče na roštilju

Rosticceria
(*tal*.) u Italiji manja restauracija s gotovim jelima

Rostiera
rostjera; posuda za pečenje mesa (Dubrovnik)

Roštan krumpir
pržen krumpir

Roštati
pržiti

Roštijera
posuda za pečenje: protvan, pleh, lim tepsija.

Roštilj
(*njem.* dijal. Roschtl, *mađ.* rostély); 1. ražanj; 2. prenosiva naprava (rešetka), gradele; 3. meso pečeno na roštilju

Rotam(e)
izraz na otoku Braču za pomiješanu raznovrsnu tjesteninu, koje su se kao ostaci po ladicama trgovine, prodavale jeftinije.

Rôtisserie
(*franc*.) vrsta malih gril-restauracija koje nude pretežno jela s žara i ražnja

Rotočka
čep za mjeh oko koga se mješina veže

Rout
(*engl*.) veliko večernje društvo, zabava

Roux
(*franc*.; čit. ru) zaprška, prepršeno bijelo brašno na masti

roux blanc	bijela zaprška
roux blond	svijetla zaprška
roux brun	tamna zaprška

Rovaš
(*mađ.* rovás) komad drveta na kojem se zarezima bilježi račun

Rovašiti
ribi zabosti oštru iglu iza glave u kičmu i prekinuti moždinu, pri čemu se riba, ako je rovašenje dobro izvršeno, žestoko strese i ostane sasvim mirna. Rovašena riba ostala je u barci dugo svježa ako je voda (morska površina) hladna

Royale
(*franc.*) kraljevski; à la royale – na kraljevski način; to su najčešće jela, prilozi ili pića pripremljena na bazi jaja

Rozata
vrsta slatkarije, začinjene vodom od ružice (Dubrovnik) Vidi: Rožata

Rozgva
grana vinove loze

Rozina
(*njem.* Rosinen) grožđice, suho grožđe, suvice, cvebe

Rozinova potica
(*slo*.) kolač s grožđicama, cvebama

Rozolija
rozolin, rožulin (*tal.* rosolio) slatko piće rumene boje (liker) od ružina lišća (Rab), ali i maraskino (Poljica);
1. liker; umjesto pravog maraskina, kojeg su pili samo gospoda, pravi se blaže piće od rakije i ekstrakta; 2. u maloj urešenoj košarici bile su dvije bočice slatke rakije, zatim je bio veliki svileni rubac (marama, vezana i urešena rojtama), rupčići (maramice), papirnate novčanice i jabuka. U starije doba u jabuci su bili ubodeni („nazadivni“) kovani zlatni i srebrni novci. Ako su bočice rakije, pa i svi darovi rakijara lijepo, iznimno urešeni, tada se „ovako iskićena rakija zvala *rozolija* (običaj Bunjevaca).

Rožan
rožnjak; božićni kruh (Korčula)

Rožanjac
Božićni kolač u koji se udjene nekoliko neoljuštenih bajama i sve se peče zajedno

Rožata
rožada, rozata; 1. u Dalmaciji izraz za nešto ispisano, urešeno, išarano; 2. kolač; u vrelo mlijeko dodaju se istučena jaja, šećer, te dobro izmiješa na pari. Dio šećera se karamelizira i obloži po kalupu u koji se ulije ohlađena smjesa. Kalup se poklopi i kuha na pari ili u pećnici u limu s vodom. Hladno se izvadi iz kalupa i pospe se šećerom

Roženica
posuda oblika roga

Rožićeva moka
(*slo.*) brašno od rogača

Rožolje
maraskino, liker

Rožonjac
rožanjac; božićni kolač u koji se stavi nekoliko neoljuštenih badema da se zajedno s tijestom ispeku. (Dalmacija)

Rožulin
piće od soka višnje (maraskino), pilo se za Božić

R.S.V.P.
(*franc*. kratica od riječi *réponse samo'l vous plâit*) susrećemo je na pozivnicama za svečana primanja, ručkove ili večere. Kako se pozivalac izlaže troškovima, a da bi rizik bio što manji, on na pozivnicu označuje R.S.V.P., što u prijevodu znači, lijepo Vas molimo da odgovorite. Znači, onaj koji je pozvan treba da u roku od dan-dva pismeno ili usmeno odgovori da dolazi i da je neobično počašćen, ili da mu je vrlo
žao što poziv ne može prihvatiti, navodeći razlog za to.
Uobičajeno je i na usmeni poziv poslati pismenu obavijest s navodima P.M. (pour mémoire – podsjetnik), da se ne zaboravi odgovoriti ili doći, ako je poziv prihvaćen

Rösti
švicarski pečeni krumpir priređuje se, ovisno o kantonu, od krumpira skuhana u ljusci ili od sirova krumpira. Za Berner Rösti krupno se riba krumpir skuhan u ljusci. Züricher Rösti sastoji se od tankih ploški krumpira. Rösti se mogu poboljšati kockicama slanine ili šunke i luka, začiniti paprom i kuminom i posuti šapcigerom (Schabziger – švicarski sir s primjesom aromatičnog bilja). U Švicarskoj rösti rado jedu s djevenicama mesnjačama i salatom. Kažu da uz to osobito dobro prija bijela kava. Još i danas u seoskim domaćinstvima rösti tava stoji na stolu za zajutrak

Rskavica
hrskavica
Najslađe je meso sa rskavicom oko kostivi

Rtast
šiljast

Rub
stolnjak

Rubida
kupina (Istra)

Ručak
1.prvo jelo ujutro; 2. mali ručak; 3. objed o podne; 4. užina – po podne; 5. večera – uvečer; 6. povečerak – jelo poslije večere; čest izraz, uopće za jelo

Rudac
crveni kupus

Rudarska greblica
naziv vrlo starog kolača iz mjesta Rude, kraj Samobora (Zagreb). Ime greblica dolazi od drvene lopate kojom se kruh stavljao u krušnu peć. Ta vrsta kolača može biti slatka i slana iako je popularnija ona slana varijanta. Napravi se tijesto i u njega zavije sir s orasima, premaže vrhnjem i ispeče u krušnoj peći.

Rudnjak
Omanji četvrtasti koš s drvenom ručkom iznad stražnje strane, nosio se na jednu stranu, ruke savijene od lakta prema ramenu najčešće u upotrebi oko Gline (možda i Glinski autohtoni suvenir).

Rujica
zemljana posuda (Banija)

Rukača
glineni vrč (Lika)

Rukatka
zemljana posuda za mužnju ovaca s jednom ručkom

Rukosad
vinograd ili što drugo rukom zasađeno

Rulada
(*franc.* roulade) savijeno i nadjeveno meso ili kolač

Rumetinica
rumentum, rumentin, rumetnica; kruh od kukuruza

Rumpsteak
(*engl.*) ramstek; odrezak od „rostbifa“ debljine oko 2 cm, težak 16-20 dag. Priprema se na različite načine

Rupčenjak
vrč iz kojeg piju svatovi (Hrvatsko zagorje)

Rupica
mali popečci

Ruska zakuska
sastoji se od više vrsta jela:

ikra	na prepečenim i maslacem namazanim kriškama kruha
haringa	u umaku od senfa. Usoljena haringa dobro se nakvasi i stavi u umak od senfa, maslinova ulja, nešto šećera i obloži kriškama kuhanih jaja i ploškama luka
pečeni patliđani	oguljeni se patliđani posole, popare, uvaljaju u brašno i naglo prepeku na vrelom ulju
marinirani vrganji	vrganji se preliju kipućom vodom i octom, ocijede, ohlade, skuhaju u marinadi od octa, šećera, cimeta, klinčića, lovorova lista i luka kozjaka

Ocijede se i hladni poslužuju:

ploške sleđa (haringe)	naizmjenično su složene s kuhanim hladnim krumpirom, začinjene octom i uljem, te posute kosanim lukom

	kozjakom i kosanim peršinovim listom
kavijar s palačinkama	nasoljene palačinke premažu se kavijarom, smotaju, razrežu i poslužuju na listu zelene salate Uz to se u posebnim zdjelicama poslužuju narezane srdelice, posoljene rotkvice, kavijar, razne dimljene, pečene i kuhane ribe, kobasice, razni sirevi, piroge nadjevene mesom ili ribama, i pije se vodka

Rusli
(*njem*. Russel) usoljena i ukiseljena riba na ruski način. Gire, papaline ili male srdelice treba očistiti, posoliti i ostaviti da odstoje najmanje 10 sati. Luk se izreže, posoli i ostavi da odstoji 10 sati. (Riba i luk isti količinski sastav). Prokuha se alkoholni ocat i kada se ohladi prelije preko složenih riba i luka u slojevima u staklenki. Između redova stavi se lovor i papar u zrnu, a za dekoraciju ploške mrkve. Nakon što odstoji 8 dana može se konzumirati ta poznata poslastica

Ruta
poznata istarska rakija od trave (petoprstica, ruda, ruta, rutica, sedef). Ovu vrstu trave upotrebljavali su i stari Rimljani kao začin pučkom jelu „moretum“ (salata od češnjaka, octa, ulja i ostalih dodataka). Rakija se radi od tropice i grančica ubranih u vrijeme cvatnje i čitave se stavljaju u rakiju. Od zelenih grančica i lišća rakija postaje zelenkasta.
Rakija se koristila za suzbijanje glavobolja ili želučanih tegoba.

Rutavci
kriške kruha umočene u jaje i pečene na masti

Ružara
tanko razvučeni listovi tijesta (kao za sirnicu) prosuše se i slože u oblik ruže.
Dalje se priprema kao *gužvara*. Pred kraj pečenja prelije se jajima razmućenim u malo mlijeka.

Ruževina
slatko od ruža; vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

Ružica
odsječena loza s puno lijepih grozdova

Ružina vodica
ružino ulje razrijeđeno destiliranom vodom. U sjevernoj Africi, na Istoku, često se dodaje kolačima, pecivu i voćnoj salati. Može se nabaviti u ljekarnama

Ružolij
maraskino, pelinkovac

Ružmarin
Lužmarin, rosmarin.
Lužmarin se meće u saur, da dâ dobar gušt, ma je jak i silen.

Rž
raž; *ržena moka* – raženo brašno; *rženi kruh, rženjak* – kruh od ražena brašna; *rženka* - rakija od raži.

Ržak
rška; 1. posuda za vodu načinjena od tikve; 2. velika žlica (Vinkovci i okolica)

Rženica
raženi kruh

S

Saal
njem. Sala, blagovaonica, dvorana;

Saalkellner	konobar u blagovaonici, sali
Saaltochter	1. kvalificirana konobarica u blagovaonici; 2. priučena radnica koja obavlja neke sporedne poslove u blagovaonici

Saanen
glasoviti švicarski sir (iz istoimenog mjesta), koji se proizvodi samo u jednom mjestu. Vrlo je tvrd, može se jesti samo izriban. Njegovo dozrijevanje u vlažnim i mračnim prostorijama traje punih sedam godina. Ubraja se među najskuplje živežne namirnice na svijetu

Sabayon
(*franc*.) sabajon; pjenušavi vinski preljev s desertnim vinom ili likerima, jajima, šećerom i mirodijama, kojim se prelijevaju neke vrste kolača (vidi: Šodo – *chaudeau*)

Sabirača
vrsta pite kojoj se listovi u sredini sabiru

Sacher torta
vidi: Najpoznatija svjetska jela

Sač
(*tur*.) željezni ili zemljani poklopac pod kojim se na ognjištu peče kruh, pita, i to tako da se nagrne žeravica i lug. Sač se razlikuje od peke, širi je i niži od peke

Sačma
mreža kružnog oblika koja se bacala iz čamca na dno, a potom zatvarala i izvlačila u čamac, riba bi ostajala u zatvorenoj mreži

Saćura

rogožar, logožar;
košarica, od pletene rogoze s dve drške
Znala je ona šta radi, kad god je dolazila u goste, saćura joj je bila prazna, a s punom se vraćala (Baranja).

Sâd
1. površina zasađena biljkama; 2. voće, plod

Sadeluk
(*tur*. sadekahve) kava bez šećera. (sade-kava)

Sadje
(*slo*.) voće.

peškato sadje	voće sa sjemenkom
koščičasto sadje	koštunjavo voće
suho sadje	suho voće
ukuhano sadje	ukuhano voće

Sadjevac
(*slo*.) jabukovac, rakija od voća.

Sadovnjak
voćnjak

Sadžak
(*tur*.) željezni tronožac na kojem visi lonac (tendžera) na ognjištu i priprema (kuha) jelo.
Kad se nij'e kuvalo, onda je na sadžaku stojo koto i grijala se u njemu voda

Safalada
(*tal*. cervellata od cervello – mozak) vrsta kratke debele kobase u čiji sastojci dolazi i životinjski mozak uz fino mljeveno meso

Saft
(*njem*. saft) sok, umak

Saganlija
(*tur.* saglam – zdrav, čitav) prebran grah; „prebranac“ – vrsta jela

Sago
škrob u obliku kuglice promjera 2-3 mm, dobiva se od sago-palme koja raste u Zapadnoj Indiji i Indoneziji

Sahan
(*ar.* san) bakrena zdjela, tanjur, pladanj, na čemu se donosi jelo na stol

Saharin
kemijski proizvod 550 puta slađi od šećera, u prodaju dolazi u obliku malih tabletica. Za organizam je bez kalorija i vitaminske vrijednosti; proizvodi se od 1879. godine

Saharometar
sprava za određivanje sadržaja, koncentracije, šećera u otopinama, pomoću posebnog baždarenog areometra

Saignant
(*franc.* – krvav) *senjan*; meso pečeno do stupnja u kojem je još krvavo. U praksi se prevodi kao polupečeno ili polukrvavo. To su najčešće jela pripremljena od govođe pisane pečenke ili roastbeefa

Saison
(*franc.*) godišnje doba, vrijeme kad dozrijeva voće i povrće. Izraz koji često susrećemo na jestvenicima i njime se želi naglasiti svježina određene namirnice

salade de saison	svježa salata od povrća dospjelog u to godišnje doba, u toj sezoni
fruits de la saison	svježe voće dozrelo u toj sezoni

Sajder
vino od domaće loze

Sajtlik
1. osnovna mjera za sadržine u kulinarstvu; sajtlik iznosi 20 lota ili 35 dag vode (1kg vode jednak je 1 l vode); 2. stakleni sud, rjeđe od politre, većinom od dva i pol decilitra

Sak
1. vreća vrećica; 2. ribarski vrećasti dio na dnu povlačne mreže; 3. od vrbovog pruća napravljen okvir u obliku stošca preko kojega je navučena mreža. Ova naprava služila je kao ribolovni pribor. Držala se uz sebe i hodajući po rijeci lovila riba koja je uletjela u nju.

Sakaz
(*tur.* sakyz – smola) 1. mastika, smola od mastike koja se meće u grčka vina; 2. bundeva, sakazlija- tikva za nadijevanje, vrsta dugoljaste tikve

Sakarska, sakreska
sakaz sakazlija (*tur.*) duguljasta tikva zelene ili žute od koje se rade pite, savijače, zvane bundevare, i nadjev za „dolmu“

Sake
japansko alkoholno piće, vrlo jaka rakija od riže (dobiva se vrenjem riže)

Sakrzma
kuhano jelo od mesa, luka, masla i crvene paprike

Saksija
(*tur.*) mangola, crepulja pod kojom se peče kruh na ognjištu

Sala
(*njem.* Saal) 1. veća dvorana opremljena za razna svečana primanja; 2. blagovaonica restauracije

Salama
(*tal.* salame) vrsta kobasice od najfinijeg mesa sa dodatkom finih začina. Smjesa je obično tajna i propisano je koliko može sadržavati pojedine vrste mesa, začina te raznih dodataka. Salama, za razliku od kobasica je tanja i par ima dužinu od 20 cm), prilikom nadijevanja ima promjer od 50.55 mm i dužine oko 40 cm. Dobar kobasičarski proizvod treba imati

crvenosmeđu boju, dobro raspoređen i povezan nadjev bez šupljina i pukotina. Blago slatkastog okusa i ugodan miris fermentiranog mesa. Najčešće su u prirodnim crijevima.
Kobasice i salama biti će kvalitetni samo ako je i kvalitetna sirovina, tj. meso. „Bez prasice nema dobre kobasice“ Svinje utovljene za četiri mjeseca nikada neće dati kvalitetan proizvod, kao svinje koje su hranjene godinu dana.

Salamander
aparat zagrijavan strujom (ili plinom), grije odozgo. Njime se flambiraju ili gratiniraju pjenaste mase, jer na jelu stvara hruskavu koricu

Salamaštrati
1. teško istući; 2. pripremiti jelo na određeni način;

Salamura
(*lat.* salamuria – rasol) slana voda s različitim začinima u kojoj se drži sir, riba, meso da se ne kvari ili da namirnici daje bolji okus.
U kulinarstvu se pod pojmom *salamura* podrazumijeva slana voda s različitim začinima u kojoj se preparira meso prije sušenja ili pečenja. Pojmom *rasol* označuje se i slana tekućina u kojoj se kiseli kupus. Riječ *pac* njemačkog je porijekla, a dolazi od izraza Beize.
Povijest – već su Grci i Rimljani poznavali tehniku salamurenja. Riječju muria (Horacije 4 . knjiga Satira, 65 st.) označavali su Rimljani salamuru napravljenu od različitih riba, osobito od usoljenih tuna. Prvobitni grčki naziv *halmyris* vjerojatno se izvodi od *halme* (*hals*) – morska voda ili u prenesenom značenju – slanost i oštrina. Drugi izraz za slanu riblju „juhu“ bio je *salsamentum* (Ciceron) a i samu mariniranu ribu nazivali su salsamentum, ili još češće u množini salsamenta (Terencije, Pulbije, Afer, 195-159, prije Krista, starorimski komediograf, rodom iz Kartage te mu je dan i nadimak Afer tj. Afrikanac). Prodavača usoljenih riba nazivali su salsamentarius.
Grčko jelo *tyrotarichum* (*to tyrotaricho*) bila je mješavina od sira i usoljenih riba, neka vrsta „ragua“ od sira i srdela. Slične su danas i mješavine na obloženim kriškama kruha (sendvič) od slanih srdela i sira. Složena mješavina (za koju se u tadašnje vrijeme smatralo da nema bolje; spominje Plinije) *allec* (*hallec*), najvjerojatnije se radila od oštriga i drugih školjaka zajedno s *garumom* i usitnjenom trljom (nezaboravimo da je naša oštriga i trlja bila poznata još u starom Rimu). Garum (najvjerojatnije od grčke riječi *gaton* – *presolac* je riblji umak od malenih ribica razne vrste, koja je služila za začinjavanje raznih jela, Garumu su se dodavali i dodaci, primjerice pinjoli, prokuhano vino, vinski ocat (kvasina), voda i najčešće miloduh (hisop, ižep, sipan, šatrajka).

Salamurenje mesa
prije nego se meso stavi na sušenje, treba ga usalamuriti, tj. natrljati solju, zatim staviti u smjesu od soli, salitre i šećera, koja se prokuha u vodi i ohladi. Smjesi se mogu dodavati različiti dodaci. Ovo tzv. vlažno salamurenje traje 3-4 tjedna. Suho salamurenje sastoji se u tome da se meso natrlja smjesom za salamurenje, a zatim se slaže u prikladne posude. Suho salamurenje mesa traje 4-8 tjedana, a najčešće se primjenjuje kod mesa, koja moraju dulje stajati npr. šunka, lopatica, hrbat

Salapan
vrsta kukuruza (Rab)

Salarica
žene koje se za vrijeme, dok traje pravljenje sira, bave samo time bilo kod sebe, bilo kod drugih.

Salaš
majur, bačija, bačina, konak, mandfra, stan – koliba od dasaka, baraka za prodavanje voća, bostana (BiH); 1. vrsta kvasca; 2. kolač (salikada); 3. poljoprivredno imanje izvan sela s kućom i ekonomskim zgradama (*mađ.* szallas).

Oko salaša zasađena je mala šuma dračova..

Salata

(*tal*. salato – posoljeno), naziv za salatu sličan je u svim europskim jezicima: njemački se kaže *salat*, talijanski *insalata*, francuski *salade*, španjolski *ensalada*. Svi ti nazivi razvili su se iz latinske riječi *salare* – soliti. U Rimskom carstvu taj izraz označavao je obrok od samoniklog jestivog bilja, zeleno i svježe povrća začinjeno slanom vodom, maslinovinom uljem i vinskom octom, odnosno kvasinom. Kvasinu su izmislili, prema povjesničarima gastronomije, stari Grci.

U kulinarskoj terminologiji pod salatom podrazumijevamo određeni oblik jela od vrtne biljke koja se ne kuha nego se jede samo posoljena i začinjena uljem i octom. Tako zovemo i svaku drugu namirnicu pripremljenu na sličan način.

U salatama se kriju osnovna četiri okusa: *slatko, gorko, kiselo* i *ljuto*.

Konzumiranje salate različito je kod pojedinih naroda, netko jede prije glavnog jela (kao predjelo), netko za vrijeme glavnog jela (kao kod nas) a drugi s njom završavaju glavni obrok (malo samostalno jelo). Međutim, svima je zajedničko da glavni obrok ne može proći bez nje. U svijetu postoje čak i restorani u kojima se isključivo poslužuju salate. Po sastavu namirnica dijelimo ih na: jednostavne, složene, miješane.

Prema načinu pripreme razlikujemo	*sirove*, i *kuhane*

Jednostavne	su one koje se pripremaju od samo jedne vrste povrća ili namirnica, prema čemu ih i zovemo: zelena salata, grah-salata, salata od rajčica ....
Složene	salate su sastavljene od više vrsta povrća ili neke druge namirnice. Svaki dio priprema se posebno i začini, da bi se na kraju svi sastojci spojili zajedno
Miješane	salate su također od različitog povrća ili namirnica ali se začine tek onda kad sve sastojke spojimo. Zovemo ih uglavnom prema narodima koji ih na taj način priprema (francuska salata, ruska salata, grčka salata, američka salata ...), a ponekad i prema nekoj drugoj posebnosti (kongresna salata)

Kod svečanih gozbi poslužuju se samo složene ili miješane salate, i to uz pečeno i prženo meso, hladnu ribu, hladno meso.

Salata od goveđeg jezika

Usoljen kuhani goveđi jezik narezan na ploškice, spremljen u ocat i začinjen začinskim biljem i srdelicama.

Salcštanga

(*njem.* Salzstange) slani klipčić (vrsta peciva), slanac, slanak

Salčica

kobasica (Marin Držić)

Salenjak

kolač izrađen od svinjskog sala

Sálep

(*ar.*) toplo zaslađeno bezalkoholno piće koje se pije zimi. Pravi se iskuhavanjem istoimene biljke kaćun, gorov cvijet – *Orchis morio*. Pune i svježe gomoljike biljke vade se iz zemlje, operu u hladnoj vodi, a zatim stave nekoliko minuta u vrelu vodu. Nakon toga se suše na suncu ili na nekom drugom toplom mjestu i spreme do kuhanja salepa. Kad se kuha, zasladi se tako da se dobije gusti slatki napitak posebne arome. Prilikom posluživanja pospe se malo s đumbirom

Salicil
prah koji se nekad koristio za konzerviranje, može se još nabaviti u ljekarnama. Danas uobičajen naziv - *konzervans*.

Salima
kadulja

Salmastran
meso koje još nije potpuno osoljeno (Budva, Potomje)

Salmis
(*franc*. čit. salmi) 1. umak napravljen od vlasca, luka, češnjaka, lovorova lišća, peršina, vina, ulja, kosti od pernate divljači, sve pirjano zatim pasirano – služi kao preljev najčešće za pernatu divljač; 2. pernata divljač obložena slaninom, prelivena vinom i maslacem, zatim pečena, izrezana i prelivena salmis-umakom. Dodaje se prženi kruh i razne gljive (pečurke, vrganji, gomoljače)

Salnica
jelo od sala

Salo
Za začin najčešće se upotrebljavalo salo, masni dio mesa od prednje strane svinje na trbuhu. Kod obrade svinjskog mesa (kolinja) taj dio svinjskog mesa posebno se odvaja, stavlja u rasol s ostalim mesom koje se priprema za sušenje. Nakon petnaestak dana taj dio mesa oblikuje se u klupko (kao lopta) ili više klupka, što ovisi koliko se svinja obrađuje. Klupko se veže čvrstim konopom od kudjelje, objesi i kuke i suši sve do kraja veljače. Potom se odnosi na tavan uz ostalo već osušeno meso, i kad je bura vjetri se uz šunke ili pršut. Kad je dobro osušeno od lopte se režu željeni komadi kako bi se začinjala hrana.

Salon
1. Salon; oveća prostorija u stanu ili reprezentativna dvorana obično bogatije uređena i namještena za primanje gostiju i održavanje različitih svečanosti; 2. u hotelu prostorija elegantno i udobno uređena u kojoj se odvijaju razna primanja, obično za zatvoreni krug gostiju; 3. udobno opremljena prostorija za odmor hotelskih gostiju.
Saloni u Francuskoj, Čitanje Molièr, slika J.F.Troy, realističan je prikaz pariških salona 19. stoljeća.

Salon-service
(*franc*.) 1. posluživanje nekih gostiju u salonima, jer ne žele s ostalim gostima u objektu dolaziti u kontakt; 2. otmjeni način posluživanja gostiju u dekorativnoj dvorani, skupocjenim priborom i dr.

Salonska glazba
1.vrsta glazbe za razonodu proizašla u drugoj četvrtini 19. stoljeća kao manje vrijedan izdanak komorne glazbe aristokratskih salona 17. i 18. stoljeća; 2. lagana glazba, animir-glazba ili zabavna koja zabavlja najširi krug slušalaca

Salonski orkestar
manji instrumentalni sastav namijenjen izvođenju salonske, a u novije vrijeme plesne glazbe. Oblikovani su kao bečki klavir, dvije violine, harmonija, eventualno čelo i udaraljke), berlinski (uz bečki sastav imao kontrabas, flautu, klarinet, kornet i trombon) i pariški tip (sve kao prva dva ali bez harmonije, klarineta i trombona). U novije vrijeme dodani su još saksofoni. Danas uglavnom izvodi animir-muziku u ugostiteljskim objektima

Saloon
(*engl*.) naziv za popularne lokale, gostionice, barove, karakteristične za Jug i Zapad SAD-a

Salpikon
(*franc*. salpicon; čit. salpiko) meso (teleće, pileće, žlijezde), riba, divljač, gljive, voće i dr. izrezano na fine kocke, namijenjeno raznim potrebama u kuhinji, može biti pomiješano s raznim umacima, oblikovano npr. u valjčiće, te omotano u tijesto ili gratinirano u školjki. Kockice voća s marmeladom nazivaju se salpikon.

Najvažniji mesni salpikoni:

Salpicon à la chasseur (čit. šaser)	meso jarebice ili koje druge divljači, jetra jarebice, gomoljače i gljive narezane na kockice s umakom od divljači i madeira-vinom
Salpicon à la financière (čit. finansijer)	pileće ili teleće meso, goveđi jezik, gomoljače i gljive s umakom financière
Salpicon à la Palermitaine (čit. palermiten)	mali ½ cm dugi, blanširani makaroni, teletina, kuhana šunka, kreste kokota, bubrezi kopuna, mesnati dijelovi artičoka s umakom od rajčica
Salpicon à la royale (čit. rojal)	guščja jetra ili jetra ugojenog pileta, pileće meso, gljive s béchamel umakom i maslacem od rakova
Salpicon à la tortue (čit. torti)	meso kornjače i od teleće glave, gomoljače, račji repovi, lažna jaja kornjače (mješavina kuhanih jaja (2kom) i žumanjka (1)), sitno rezani krastavci iz octa i umak od kornjače
Salpicon à la Toulouse (čit. tuluz)	teleća žlijezda, goveđi jezik, gomoljače i gljive s tuluškim umakom
*Salpicon de homard, d`écrevisses, de crevettes* (čit. salpiko domar, dekrevis, d`krevet)	jastog, meso morskih ili riječnih rakova s bešamel umakom ili njemačkim umakom i maslacem od rakova

Salsa
šalša; umak od rajčice

Saltanet
(*tur*. saltanat) sjaj, raskoš, pompa, veličanstveno, luksuz, *saltanet tava* – raskošna jela

Saltimbocca
ovo tipično talijansko jelo u doslovnom prijevodu znači *skoči u usta*, ali se prevodi kao: *pržolica u umaku*.
Kako u Italiji obrok jela započinje s nekim jelom od tjestenine, već je to prvo jelo zasitno, tako da slijedeće ne smije biti previše obilno. Iz tog razloga Saltimbocca nije veliko jelo, već su to manji zalogaji. Tanke teleće odreske oprezno istučemo, svakog narežemo na dva-tri komada, na istu veličinu narežemo i šunku. Meso posolimo i popaprimo, uvaljamo u brašno, na svaki komadić položimo listić kadulje (kadulja kao začin je jedna od osobitosti talijanske kuhinje), a na njega plošku šunke. Sve probodemo da se ne razdvoji. Pečemo na vrućem ulju s obje strane dok ne postanu zlatnožuti i zatim stavimo na ugrijani pladanj.
Mast pečenja prelijemo marsalom (bijelo sicilijansko vino) i odreske poprskamo tim umakom.
Kao prilog poslužujemo ploške kukuruznog tijesta (kuhana kukuruzna krupica premazana na dasku, narezana na komadiće, panirana i pržena na maslacu) zelena salata ili salata od cikorije

Salveta
(*tal.* salvietta; *fran.* serviette) ubrus; Njime se brišu usta, a počela se upotrebljavati u srednjem vijeku, smatra se da su to prvi uradili građani francuskog grada Reimsa.

Saljnik
jelo trbušnog ovčjeg sala (saljnik). Namočena jetra u vodi ili mlijeku, sitno se narežu i skuhaju. Pomiješa se s heljdinom kašom kuhanom s lukom, usitnjenim gljivama i nakon toga s kiselim vrhnjem. Dobivenom smjesom ispuni se salo i peče u glinenoj posudi u pećnici 1-1,5 sati (Ruska kuhinja)

Samsa
vrsta pite od mljevenog mesa

Samaštran
izraz uobičajen u Dalmaciji a označuje kuhani goveđi jezik (natrljan solju, češnjakom i paprom), rezan poslužuje se kao predjelo

Samaštrat
1. ribu posebno začiniti (marinirati) i pripremiti; 2. osušiti ribu na dimu i suncu i poslije kuhati u vodi. - - (manja riba se dobro natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu, objesi na vjetrovitu mjestu i dimi otprilike tjedan dana, kasnije se priprema na željeni način).

Samaštrati
izraz kojim se označuje kratkotrajno konzerviranje ribe: očišćena manja riba dobro se natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu od konoplje („špaga“), objesi na „propuhu“ i dimu oko tjedan dana. Kasnije se priprema na željeni način.

Samober
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Samopak
vrsta ječma (Istra)

Samose s mesom

Premda se *samose* (Indija), tuljci od tijesta punjeni mesom ili povrćem, pretežno pune kombinacijom krumpira i povrća (npr. poriluk), vrlo su ukuse mesne *samose* punjene mljevenim mesom.

Sastojci *za tijesto*: 48 dag brašna, pola žličice soli, 4 žlice ulja, 4 žlice vode; *Nadjev*: 2 žlice ulja, 2 nasjeckana češnja češnjaka, 1 žličica đumbira (ginger), 2 nasjeckana luka srednje veličine, 2 žličice curry začina, pola žličice soli, 1 žlica octa ili soka od limuna, 25 dag mljevenog junećeg mesa, 8 žlica vruće vode, 2 žličice usitnjenog korijandera.

***Nadjev*:**
Zagrijte ulje, dodajte češnjak, đumbir, pola luka te kuhajte da luk omekša. Dodajte curry, sol i ocat. Dobro promiješajte. Dodajte meso, kuhajte da meso promjeni boju. Smanjite vatru, dodajte vruću vodu, poklopiti te kuhajte dok meso ne omekša te voda ishlapi. Povremeno promiješajte da meso ne zagori. Dodajte preostali luk, maknite sa vatre da se nadjev ohladi za nadijevanje.
***Tijesto*:**
Izmiješajte brašno sa soli. Dodajte 4 žlice vode, mijesite da nastane glatko tijesto. Oblikujte tijesto u kuglu, premažite ga sa uljem. Stavite ga u plastičnu vrećicu i pustite da odleži 30 minuta. Premijesite tijesto, podijelite ga u 6 kugli. Kugle koje trenutačno ne koristite moraju biti stalno prekrivene. Izvaljajte svaku kuglu tijesta u krugove (palačinke) promjera cca 18 cm. Presijecite svaki krug na pola. Od jedne polovice napravite dobro učvršćen tuljak (ako je potrebno, premažite rubove vodom kako bi ga dobro zatvorili).

Svaki tuljak napunite nadjevom. Dobro zatvorite tuljak. Zagrijte dovoljno ulja na umjerenoj vatri, pecite napunjene *somose* dok ne dobiju zlatnu boju te hrskav izgled. Ocijedite pržene *somose* na papirnatom ubrusu.

Samotok
(prvenac; *samotek* – Belostenec); 1. sok koji izađe iz komine prije stezanja preše; 2. med koji sam iscuri iz saća; 3. ulje koje samo iscuri iz masline prije prešanja; 4. vino dobiveno iz samotoka, najbolje vino od te preše; naziv za poznato desertno vino *hercegovački ili stolački samotok*.

Samovar

Zlatni samovar

(rus. Semaver) moderne se naprave zagrijavaju električnom strujom, u starim se samovarima (obvezno napravljeni od bakra ili mjedi) voda grije užarenim drvenim ugljenom, koji se nalazi u ogrjevnoj cijevi samovara. „Dimnjak“ je kod samovara produžetak ogrjevne cijevi. Kad voda provri i iz dimnjaka više ne izlazi dim, dimnjak se skine, pa se na postolje za čajnik na samovaru stavi čajnik s ekstraktom čaja. Domaćica ulijeva čajni ekstrakt iz čajnika u šalice i dolijeva vruću vodu iz pipca na samovaru. Naprava je prenosiva.

Samsa
vrsta pite od mljevenog mesa

Saanen
glasoviti švicarski kozji sir, koji se proizvodi samo u jednom mjestu. Vrlo je tvrd, može se jesti samo riban. Njegovo dozrijevanje u vlažnim i mračnim prostorijama traje punih sedam godina. Ubraja se među najskuplje namirnice na svijetu. Po istoimenoj (Saane) rijeci dobila je ime i poznata saanska koza, izvanredna mljekulja.

Sapur
miris, tek, slast, ukus – *Ali ribe ali ini sapuri*

Sardina
sardina (dobila naziv po otoku Sardiniji) je srdela konzervirana u ulju, s vremenom se taj trgovački naziv uobičajio i za drugu sitniju ribu u konzervama.

Saramsak
češnjak (Mostar, BiH)

Saren
usiren

Sarma

zapečena sarma (na dno protvana stavi se red kiselog kupusa/zelja, a na njega red domaćih delicija: *domaća šunka, špek, sušena* i svježa *kobasica i jezik*). Sve se pokrije sarmom i peće u pećnici.

(*tur.* sarmak – omotati, uviti; ono što je zamotano, zavijeno) vrsta jela: u listove od kupusa, loze, lipe, hrena zamotamo kosano ili mljeveno meso pomiješano sa rižom (doslovni prijevod: „*ono što je zamotano, zavijeno*“).
P. Skok navodi i oblik riječi *salma.* U selu Gradištu kraj Županje, sarma – salma radi se isključivo od lišća vinove loze.

Sashimi
Sastojci: 50 dag tune, 2 žice sojinog umaka, žličica wasabija (zeleni japanski hren).
Tunu narežite na male komadiće veličine 2 do 3 centimetra i debljine oko 1/2 centimetra (komadiće te veličine najlakše će te uzimati štapićima). Japanski zeleni hren razmutite u sojinom umaku, a potom u tu mješavinu namočite komadiće tune i poslužite.

Zmajev sushi
Sastojci: 6 palačinki, 6 banana, 6 žlica svjetlog meda, sok 1 limuna, 6 žličica poprženih sjemenki sezama.
U dubokoj tavi istopite med i dodajte sok limuna. Oguljene banane lagano popirjajte u umaku te još tople, svaku posebno, omotajte palačinkama. Nakon što se ohlade izrežite na komadiće veličine sushija (oko 3 cm). Tako izrezane posložite po tanjuru i prelijte ostatkom umaka od meda i limunova soka. Na kraju pospite poprženim sjemenkama sezama.
Neophodan pribor za sushi: *mali podmetač od bambusa* koji služi za lakše rolanje, *makissuso* ili podmetač za cijeđenje povrća, *manaiteom* ili daska za rezanje ribe ili povrća, tri oštra noža – *deba-bochom* ili glavni nož, *nakiri-bochom* ili nož za povrće, *sashimi-boch* ili nož za ribu (nezamjenljivo pomagalo pri čišćenju tune ili lososa posebnom tehnikom, odrežu im se peraje i glava, glatkim rezom)

***Opasnost od** sushija, sashimi, marinirane, hladno dimljeno ribe ili recimo carpacia,* u kojem se nalazi – parazit *Anisakis simplex – crv haringe*, glavni je krivac moguće smrti. Riba koja dominanto jede drugu ribu u većem je stupnju kontaminirana. Haringa, bakalar i losos iz Atlantika i Pacifika, list, skuša, lokarda, neke vrste oslića, palamida lignja, riba s kamena, gira, cipl, brancin, tunj iz uzgoja mogu biti zaraženi (kontaminirani).
Ako s morskom larvom progutamo *larve anisakisa*, one mogu uginuti ili proći kroz tijelo ne uzrokujući probleme. Larve koje se zadrže u tijelu mogu ući u sluznicu probavnog sustava i uzrokovati ozbiljnu trbušnu bol. Ponekad se javi mučnina, povraćanje i, povremeno temperatura. Početak simptoma uvjetovan je mjestom na kojem larve uđu u sluznicu. Ako se to dogodi u želucu, znakovi bolesti javiti će se unutar 1-12 sati. U slučajevima kada larva penetrira u sluznicu, nužno je njezino kirurško odstranjenje.
Najviše slučajeva zaraze bilježi se u krajevima svijeta gdje je raširen običaj uživanja u sirovoj ili nedovoljno termički obrađenoj ribi: Japan, Nizozemska, Havaji, Aljaska, Kalifornija.
Najbolja mjera sprječavanja bolesti jest termičkom obradom ubiti larve parazita prije konzumacije, što se postiže na 60 stupnjeva Celzijusa. Ako se riba ipak jede sirova, preporučljivo je prethodno zamrznuti. Komercijalno naglo zamrzavanje najmanje na –35 oC kroz 15 sati ubija najveći broj larvi *anisakisa*. One koje će preživjeti, smatraju se toliko oštećenima da više nemaju potencijala uzrokovati bolest u čovjeka.

Za kućne uvjete preporuka je zamrzavanje ribe na –25 oC kroz sedam dana. Pohrana neočišćene ribe na ledu po ulovu, može uzrokovati migraciju larvi iz utrobe u meso ribe kod haringe, skuše ili lokarde.
Najbolje je što prije očistiti neke vrste riba, kako bi se spriječila invazija njihova mesa larvama *anisakisa*. Fileti će biti to pouzdaniji ako se riba komercijalno obradi što prije, a individualni je ribari očiste odmah na moru.
Pseudoterranova decipiens je parazit kojega zovu i *tuljanov* ili *bakalarev crv*. Primarno se nalazi u tuljanima, morskim lavovima i morževima. Atlantik je najbogatiji larvama ovih parazita jer je ondje postojbina sivog tuljana.
Crv se nalazi u ribi umjerenog i polarnog pojasa. Najčešće , i to visoko zaražen može biti bakalar, zatim oslić, list ili lignja. Općenito uzevši , simptomi su slični, ali blaži nego kod anisakidoze.
Kao najefikasnije metode sprječavanja zaraze opet su termička obrada i zamrzavanje, nalik onima kod anisakisa.

Sastavljena jela
ako se dulje ili više živežnih namirnica raznim tehničkim postupcima i kuharskim procesima sastave tako da nastane jelo posebnih svojstava i okusa onda se takvo jelo zove – „sastavljeno jelo“. Važno kuharsko pravilo u njihovu priređivanju jest ispravno začinjanje i spajanje namirnica, kako se ne bi umanjila tečnost jela ili oduzela aromatičnost namirnica

Sataraš
(*tur.* satyr) satara; označava mesarsku sjekiru; u prenesenom smislu označava jelo: 1. složenac od luka, rajčice, paprike, sve ispirjano na masti, začinjeno paprikom i drugim začinima – služi kao prilog mesnim jelima (vidi šalša); 2. na rezance izrezano meso (govedina, bravetina, svinjetina) i pirjano s povrćem. Ovo jelo su prvobitno priređivali pastiri na otvorenoj vatri

Satnjica
sanduk u kojem se sprema žito (Dubrovnik)

Satrica, satrca
(lukmira, siriluk, zarica) 1. vrlo slično (mala razlika) s liptauerom, mješavina mladog luka, sira, soli, papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Dodaje se po želji i češnjak ili mladi krastavci (sve kosano); 2. jelo koje se na sitno satre (iskoše). Ljetno osvježujuće jelo

Satrmač
vrsta debelog tijesta, kao makaroni

Satura
satara (*ar.*) mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za odsijecanje mesa na dasci

Savarin

(savaren): vrsta pogače od dizanog tijesta nazvane po francuskom gastronomu Brillat-Savarinu

Savijača

Vidi: Štrudl

Savor, savur
marinada; vrst umaka od kvasine, ulja, češnjaka i lišća lovora i ružmarina (srdele na savor – marinada od srdela)

Savoury
(*engl.*) čit. sejveri; razna pikantna jela koja podstiču tęk.

Savza
(*perz.*) povrće, vrt

Sbitnji
staro rusko piće od ukuhanog meda u koje se ukuhavaju začini i sokovi. Sbitenj dolazi od glagola „sbivait“ tj. „spojiti u jednu cjelinu“

Sc.
Kratica od francuske riječi sauce – umak; susreće se na francuskim i drugim jestvenicima i menijima

Scamorze
talijanski mekani nepotpuno dozreli svježi sir.

Schabziger Käse
(zum schauben – za ribanje) šabziger; poznati švicarski tvrdi sir ribanac. Proizvodi se od svježeg kravljeg sira u koji se umiješa prašak biljke po mirisu slične divljem broču (dišeća perla, jaslenjak, lazarkinja, mirisni broč, rožna perlica). Naziv Ziger znači u švicarskom isto što i na njemačkom Quark – gruševina. Aromatična je i pikantna okusa. Proizvodnja tog sira datira još iz 15. stoljeća. Poznat je i po imenu Schweizer Kräuterkäse – švicarski biljni sir, a razlikujemo Glarner Ziger (kanton Glarus) i slični mu Vorarlberger Ziger. Schabziger Käse ili Glarnenziger radi se od kazeina kojemu se dodaje Ziger – djetelina i sol Gruševina koja se proizvede na visokim planinskim pašnjacima doprema se u nizinu gdje se dodaje Zigermüler – sol i biljni prah (djetelina).

Schankbier
(*njem*.) lagano pivo iz bačve s 8-14 posto ekstrakta

Schnepfendreck
(*njem*.) svojevrstan specijalitet pripremljen od šljukine utrobe (crijeva, jetra, srce) uz dodatak slanine, luka, peršina i crnog vina, sve sitno kosano i na maslacu prepršeno, složeno na croûtone, posuto ribanim sirom i zapečeno u pećnici, (salamanderu); poslužuje se kao toplo predjelo

Scordolea
hladni rumunjski umak od oraha, poslužuje se hladni uz pečeno meso peradi

Seafoodsauce
(*engl*.) čit. sifudsos; engleski tvornički umak koji se proizvodi od hrena, rajčice, češnjaka, limuna, šećera, octa i drugih začina; poslužuje se uz jela od riba i školjkaša (jastozi, škampi, kamenice)

Segulić
mjedena posudica za vodu

Sehu
sufur (*ar*.) ramazanski ručak u rano doba prije zore

Sekljati meso
(*slo*.) sjeckati meso

Sekser
novac u Austro-Ugarskoj; prvotno 6 novčića, a poslije 20 filira.

Sekt
(*franc.* sec – suh) prvotno naziv za vino od suhog grožđa, prošek; danas: pjenušavo vino, šampanjac

Sektfrištik
(*njem.* Sektfrühstück) vrsta doručka s biranim jelima uz koja se poslužuje i čaša pjenušavog vina; poslužuje se na diplomatskim primanjima, ali i prilikom različitih drugih svečanosti

Selen
celer , peršin
Selen se meće u juhu o mesa i u falšu juhu. Vrže ga se malo i u šug o mesa.

Self-service
(*engl.* selfservis) samoposluživanje, trgovina ili restauracija u kojima kupac ili gost uzima sam robu tj. hranu

Selhati
sušiti meso na dimu

Semaver
(*rus.*) samovar, čajnik

Semelknedl/e
(*njem.* Semmel – zemlja + Knedl – okruglica) jelo od tijesta i već gotovih žemlji umiješanih zajedno sa željenim začinima i oblikovanih u okruglice

Semelprezle
mrvice od isušenih i mljevenih žemlji

Senabija
(*tur. ar.*) vrsta slatke jesenske jabuke

Sendvič
(*eng*. Sandwich) jelo od dva složena komada kruha s maslacem, kobasom (mesom ili drugim suhomesnatim proizvodom) ili drugim zakuskama. Ova vrsta jela dobila je ime po engleskom grofu Johnu Montagnu of Sandwich, koji je za jedne partije karata, zatražio od svog poslužitelja da mu stavi komad pečenog mesa između dvije kriške kruha. Plemeniti lord nije izumio tu vrstu jela jer je obloženi kruh bio poznat već i prije 17. st.
Povjesničari gastronomije uočili su postojanje sendviča u židovskoj priči o „Starom Hillelu“. Glavni lik ja za Pesah pripremio dva komada beskvasna kruha *mecesa* s janjetinom začinjenom začinskim biljkama. Kasnije su taj običaj preuzeli i židovski graditelji velebnih egipatskih građevina.
Sendviči su, ali ne pod tim nazivom, bili poznati i uobičajeni još u starom Rimu. Kad bi tijekom igara u Koloseumu ili u sličnim prilikama trebalo na brzinu nešto pojesti-prezalogajiti, mnogi je Rimljanin iz svoje vrećice vadio obrok zvan *offula* (zalogajčić), pripremljen poput današnjih sendviča. *Riječ offula* možda je bolje prevesti kao *tapas* ili čak *canapés,* jer *offa* znači ugriz ili „mala količina“ i *offula*, kao deminutiv od *offa*, znači manji zalogaj (ili gutljaj, malčice). Često se prevedi i kao *zalogaj*, u engleskom jeziku, u francuskom *petit morceau*, njemačkom *Stückchen*. Rimljani su također koristili riječ *buccea* što je značilo isto kao i *offula*.
U srednjem vijeku zapadno europskim plemićima posluživali su „otvoreni“ sendvič ili komad kruha na koji je bilo složeno narezano meso.
Istodobno na Sredozemlju i na Bliskom istoku uvriježilo se jesti sir između kriški kruha.

Postoje tri vrste sendviča:

obični	dvije kriške kruha između kojih je ploška pečenke
francuski sendvič	ploška kuhane šunke umetnuta u duguljasti kruščić
američki	tri sloja kruha s dvostrukim nadjevom i s listovima salate između kruha

Sendvič je, barem tako kažu povjesničari gastronomije, skandinavijski specijalitet, koji se konzumira kao predjelo, ali može zamijeniti i redoviti obrok. Nigdje u Europi a vjerojatno i u svijetu nema toliko vrsta sendviča kao u skandinavijskim zemljama.
Zagovornici pravilne ishrane smatraju da sendvičima nije mjesto na jelovniku, jer su visokokalorični i pripremljeni od namirnica koje organizmu više štete nego koriste. Krivicu za to pripisuje se pretjeranim količinama korištenih masnih umaka, sireva i suhomesnatih proizvoda koji sadrže previše polifosfata i masti.
Američki jezik (i kulinarstvo) ponudio je *tost* kao sastavni dio predjela za doručak, ručak i večeru te kao predjelo za formalne sastanke (događaj - *event*; naši PR trebali bi koristiti naše riječi u zamjenu za tuđice, ponekad se koriste na pogrešnom mjestu i na pogrešan način).
Kanape je kulinarski butik malog zalogaja ali velikog okusa, jedinstven i kreativan prikaz predjela i malih zalogaja za svaku prigodu od intimnih susrete do glamuroznih događaja.

Open face sandwiches	su veliki kanapei (za kanape se nikada ne smije reći – ***kanape sendvič***)

Otvoreni sendvič	je kriška svježeg kruha ili *tosta*, sa različitim namazima, maslac, jetrena pašteta, sirni namazi, hladno izrezana pečena govedina, puretina, šunka, slanina, salame, goveđi jezik, mortadela, sir ili kobasice: *beerwurst* ili *kabanos*, i povrće poput paprike, rajčice, rotkvice, vlasac i krastavac *Otvori sendviče* konzumira se u Austriji, Njemačkoj, Mađarskoj, Nizozemskoj, Poljskoj, kao i drugim dijelovima Europe, te Sjeverne Amerike kao redoviti dio doručka i večere. *Otvoreni sendvič* je zajednička tradicija u nordijskim zemljama, Estoniji, Nizozemskoj, Litvi i Latviji, gdje se obično konzumira za doručak, ručak ili drugi obrok. U Sjedinjenim Državama *otvoreni sendvič* priprema se na krišku kruha nadjeven (topped) s toplom kriškom pečenog mesa i umakom (nazvan „Manhattan“, u nekim područjima), ili kruhom s velški prženim sirom. Ovako pripremljen sendvič sličan je kao u skandinavskim zemljama gdje je otvoreni sendviči prekrit s prženim mesom i prženom ribom (najčešće pripremljen na taj način).

Nizozemski i flamanskih *Uitsmijter* (poslužuje se) na velikom tanjuru s velikom kriškom običnog bijelog kruha, prekrit („ukrašen, „garniran“) s izborom različitih namirnica: sireva, povrća i eventualno jaja. Sendvič je često i izraz dobrodošlice, kao srdačnog doručka.

Skandinavski otvoreni sendvič (Danski: *smørrebrød,* norveški: *smørbrød,* švedski: *smörgås)* sastoji se od jednog komada namazanog raženog kruha, (Danski: *rugbrød* , švedski: *rågbröd),* prekrit, na primjer, hladnim odreskom, kozicama, dimljenim lososom, kavijarom, tvrdo kuhanim jajima, slaninom, haringom, ribljim filetima, paštetom (Danski: *leverpostej*, Norveški: *leverpostei*, Švedski: *leverpastej),* i/ili malim okruglicama. Obično su nadopunjeni nekim bilja i povrćem, kao što su peršin, hladna salata, narezani krastavci, rajčica, i/ili kisela repa itd., na istoj kriški kruha. Začin, kao što su majoneza, ili - osnovni umak (based dressing) također su sastavni dio sendviča. Stara tradicionalna zamjena za maslac na komad kruha s haringe je *svinjska mast*.
Postoje mnoge varijacije povezane s smørrebrød/smørbrød/smörgås kao i specijalizirane, posebne trgovine, kafići i restorani (posebice u Danskoj) koji prodaju ili odmah pred gostom pripremaju željene oblike sendviča.

U Finskoj sendvič nazivaju *voileipä* što također znači „maslac kruh“ na finskom raženom kruh - *ruisleipä.*
Slatki preljeva se obično koriste za doručak u Nizozemskoj i Belgiji: npr: *sprinkles*, *vlokken*, ili *muisjes*, uz kikiriki maslac (najčešće se koristi), med, džem, i čokoladnog namaza.
Povijesni pregled sendviča:

Reuben sendvič	Sendvič pod ovim imenom ima dva moguća izvora, tj. priče. Jedna priča govori da potječe iz 1914., a ime je dobila po vlasniku najveće robne kuće i cijenjenog restorana, Arnold Reuben (1883-1970) u New Yorku. Druga priča tvrdi da je tvorac bio trgovac Ruben Kolakofsky (1874-

	1960), koji ga je „osmislio“ tijekom „poker igre“ u Omahi, Nebraska („drugi“ Johnu Montagnu of Sandwich). Jedan od igrača, Charles Schimmel, vlasnik Blackstone Hotela u Omahi, potvrđuje ovu dogodovštinu, priču. Kako je Ruben pripremio sendvič: Ruben je na žaru popržio usoljenu govedinu i stavio je na raženi kruh zajedno sa: švicarskim sirom, kiselim kupusom, Naputak koji se danas najčešće koristi u pripremi: *sastojci*: 2 žlice maslaca, 8 kriški raženog kruha, 8 kriški narezane usoljene govedine, 8 kriški švicarskog sira, 1 šalica kiselog kupusa, 1/2 šalice dressing *Tisuću otoka*, .Zagrijte veliku tavu na laganoj vatri i popržite kruh, s jedne strane, na rastopljenom maslacu. Namažite kruh s dressingom *Tisuću otoka*. Na četiri kriške kruha, stavite sloj od 1 kriške švicarskog sira, 2 kriške usoljene govedine, 1/4 šalice kiselog kupusa i drugu krišku švicarskog sira. Prekrijte s preostalim kruha, namazan maslacem s jedne strane. Zapecite sendviče s obje strane na zlatnosmeđu boju, oko 15 minuta po strani. Serve hot. Poslužite vruće. Thousand Island dressing /Tisuću otoka): sastojci: 1 šalica

	majoneze, 1/3 šalica kečapa, ¼ šalice kosanih kiselih krastavaca, 1 žlica kosanog luka, 1 tvrdo kuhano jaje izrezano na kockice. Sve sastojke izmiješajte zajedno, ohladite u hladnjaku. Dodatkom čilija (chilly dressing) dobiva novo ime – Russian dressing.
Rabbin Hillel the Elder	Prvi zabilježeni sendvič je pripremio je znameniti rabina, Hillel Stariji, koji je živio u 1. stoljeću prije Krista. Tijekom Pashe Seder (godišnji spomen izlaska iz Egipta), drevni običaj iz Hagade. U dijelu *Korech,* ili „sendvič“, opisuje se kako pripremiti „sendvič“ od gorkog bilja (zelje) između dva komada *matzo* te ih konzumirati nakon što se izgovori na hebrejskom, molitva i sjećanje na „put“, izlazak iz Egipta. U moderno doba sendvič se priprema od: mješavine kosanih oraha, jabuke, začina i vina između dva matzohs i konzumira se sa gorkim zeljem. Ovaj pripremljen sendvič je temelj Sedera te je dobio ime Hillel sendvič
Club Sandwich	Postoje najmanje tri povijesna „izvorna“ klub sendviča, koji se sastojao od kuhanih pilećih prsa, slanine, narezane rajčice, i hrskave salate između dve ili tri kriške kruha. *Prva inačica* je iz 1894., „osmišljena „ je u kuhinji Saratoga kluba-House, Saratoga Springs, New York.

	Drugaj verziji je „osmišljena“ od anonimnog jako gladnog čovjek koji je došao kući kasno i, osim tosta koji je uvijek prisutan, tražili u hladnjaku i ostavi i pronašao: slaninu, hladnu piletinu, rajčicu, zelenu salatu i majonezu. Sve navedeno je stavio među tost. *Treća verzija* sugerira da je sendvič osmišljen i pripremljen na brodu double-decker za prevoz automobilima između New Yorku i Chicagu 1930 i '40-tih godina.
Cuban Sandwich, Kubanski sendvič	Pržen Kubanski sendviči je omiljen Miamiju snackovima. Sendviča je pripremljen u slojevima od: šunke, pečene svinjetine, sira, kiselih krastavaca ili paprike i sličnog, između narezanih kriški kubanskog kruha
Dagwood Sandwich	Sendvič je dobio ime po popularnom strip karakter 1930-ih, Dagwood Bumstead.
Gyro	Giro (žiro) je grčki specijalitet. Izvorni Grčki žiro priprema se mesom izrezanog u veliki cilindar, dobro začinjena janjetina ili janjetina i govedina. Meso se polako rotira na okomitom žiroskop, što znači kružno se okreće oko svoje osi.
Neuredan Joe - Sloppy Joe	HK Heinz iz Pittsburgu svojim istraživanjima u Carnegie Library sugerira da je *Sloppy Joe* iz Sioux City, Iowa, „osmislio“ „loose meat sandwich“ („sendvič od labavog mesa“) 1930., od: jako pruženog mljevenog mesa, i začinjenog prema osobnim željama onoga tko ga naručuje i konzumira. Osnovno je da mora biti jeftin.
Po 'Boy	*Po 'Boy* il „loši dječak“ dolazi iz New Orleansa. Priprema se u rasponu od prženih kamenica, škampa, ribe, mesa rakovi, rakovica, pečene govedine i umaka, pečene svinjetine, mesnih okruglica, dimljene kobasice i još mnogo toga. Uvijek se pripremaju s francuskim kruhom.
Podmornica sendvič	*Sub (podmornica)* je kralj velikog sendviča na talijanski kruh oko 12 cm duge i 7,5 cm širok. Nadjeven je šunkom, salamom, sirom, zelenom salatom, rajčicama, lukom, i obično s okusom češnjaka u prahu i origanom. Izvorni oblik sendviča došao od Talijana koji su emigrirali u New York u kasnim 1800-ih i donijeli sa sobom svoje omiljene naputke talijanskih sendviča
The Wrap – Zamotajte	Zamotan folijom, također poznat kao *Chivito*, je inačica*taco* ili *burrito* koji uključuje tradicionalni sendvič nadjeven i „zamotan“ od mekog brašna pripremljenu tortilla, pita, lavash ili drugim mekim flatbread. Najpopularniji nadjevi sadrži piletinu, ali i govedinu, puretinu, šunku, također se nadjeva

	i kozicama. Tipični preljev/dodatak/garnirun g, uključuje isjeckanu salatu, kockice rajčice ili *Pico de Gallo*, *guacamole*, *sautéed* gljive, slaninu, pečeni luk, sir cheddar, kao što i začine, kao što su: ranch or honey mustard dressing (ranč ili medni senf preljev).
Panini	Panini se povezuje od 1956., na 16. stoljeće i talijansku kuharicu u kojoj se opisuje „sendvič“, koji je mnogo stoljeća kasnije postao „trend“ barova u Milanu pod nazivom *paninoteche*, u1970-ih i 1980-ih. Restorani u SAD, posebice u New Yorku, počeli s prodajom Panini, čija je popularnost proširena na druge američke gradove: Postoje bezbrojne varijacije u pripremi.
Hoagie	*Hoagie* dolazi iz Philadelphije. Izraz „Hoagie“„odnosi se na muškarce koji su radili na Hog Island. Hog Island je bio poznat po brodogradnji. Brodograditeljski sendviča morao je biti velik, te su lokalni trgovci pripremali sendvič koji će zadovoljiti njihove apetite. Izvornom *Philadelphia Hoagie* sendviču mekani unutrašnji dio se uklanja kako bi moglo stati što više raznovrsnih sastojaka.

Senf
(*njem.* Senf) senf, gorušica
tvornički umak proizvodi se od sjemena biljke gorušice u obliku paštete, pikantno oštra i kiselkasta okusa.
Senf iz Kremsa- pripravlja se od začina, srdela, brgljuna (inćuna), šećera, pšeničnog ili kukuruznog brašna i začinskog octa.

Ljutkasti senf – umak od biljke gorušice, bez kojeg se ne može zamisliti konzumacija kobasica – hrenovki, kao i mnoga druga jela, najvjerojatnije su prvi osmislili Rimljani. Nisu ga radili od sjemenki gorušice nego namakanjem listova u vinskom octu.
Današnji senf zapravo zahvaljujemo francuskim redovnicima, koji su prvi pravili prah od sjemenki gorušice i tada ga miješali s moštom od grožđa. Upravo je latinska riječ za mošt – mostum, dala naziv senfu u mnogim jezicima – mustard (engleski), mostarda (francuski) i u našem priobalju muštarda.

Séparé
(*franc*. odvojeno – posebno) posebna prostorija u nekom ugostiteljskom objektu za goste koji žele biti sami

Sepet
ispleteni sud od šiblja koji služi z prijenos grožđa (Dalmacija)

Service
(*franc*. od *lat.* servire – služiti, biti u službi) 1. pružanje usluge na ugostiteljski način po ugostiteljskim pravilima; 2. način posluživanja, tehnika rada; 3. postotak koji poslužno osoblje zaračunava na vrijednost pruženih usluga (u nekim zemljama); 4. inventar koji se upotrebljava pri određenom posluživanju; 5. konobarski rajon, određeni broj stolova za kojima konobar poslužuje goste; 6. slijed, gang, jelo u meniju.

service à l'américaine	posluživanje na američki način
service à l'anglaise	posluživanje na engleski način

service d'argent	srebrni inventar koji se uključuje u cijenu usluge
service compris	servis, postotak za poslugu uračunan u cijenu usluge
service à l'étage	posluživanje na katu
service à la francaise	posluživanje na francuski način
service à la grande carte	posluživanje na visokoj razini
service à la russe	posluživanje na ruski način
service en verre mousseline	posluživanje pića u vrlo finim čašama
service à la viennoise	posluživanje na bečki način

Ugostiteljsko posluživanje – način posluživanja hrane:

I. kuhar *slaže jelo na tanjur,* koji konobar stavlja pred gosta s njegove desne strane
II. konobar *stavlja pliticu s jelom pred gosta* koji se sam služi
III. konobar s hranom na plitici *dolazi pred gosta s lijeve strane i nudi mu dâ prihvataljkama, sam, stavi hranu na tanjur*
IV. konobar pokraj stola za kojim sjede gosti *dijeli hranu s plitice na pomoćnom stolu i zatim daje gostima*
V. konobar s hranom na plitici *dolazi gostu s njegove lijeve strane i prihvataljkama je stavlja na tanjur* koji je pred njim;
***VI**. veći komad mesnog jela reže pred gostom* i daje dio i količinu koju gost želi

Sesedenica
(*slo.*) kiselo mlijeko

Sesekljanina
(*slo.*) sjeckano meso

Set
1. određeni broj stvari koje idu zajedno (tanjuri, pribor i sl.); 2. mali ubrus kao podloga ispod tanjura, čaše, šalica ... umjesto stolnjaka. Mogu biti izrađeni od platna, slame, lika ili umjetnih materijala; jednobojni ili višebojni obzirom na namjenu za koje se koristi

Sevdidžan
baklava, džansevdija (*tur.per.ar.*) vrsta baklave u kojoj je nadjev između jufki od umućenih jaja s maslom (kao masna ulutma), umjesto punjenja orasima ili tiritom

Seviche
jelo siromašnih ribara iz Meksika, Perua, Karipskog otočja i Polinezije, napravljeno od bijele sirove ribe koje se tri-četiri sata marinira u soku limete ili soku limuna. Neki dodaju još tome i kosani luk. Danas se ovo jelo ne pripravlja po izvornom naputku, već kuhari dodaju „svoje tajne sastojke“: papriku, rajčicu, luk, peršin ili vlasac. U Peruu je omiljen dodatak za turiste – slatki krumpir, u Ekvadoru – lješnjak, u Meksiku kosani luk s tortiljom.

Naziv jela *seviche* navodno je došao od iskvarenog engleskog – see the beach – što domorodci nisu mogli ispravno izgovoriti. Prvi stranci koji su vidjeli to jelo i dali mu engleski naziv – smatrali su to jelo primitivnim, seljačkim i neukusnim jelom. Mediteran od davnina poznaje način konzumiranja ribe i školjaka sa sokom limuna.

Sezam
Indijska riječ „samsam“, arapska „simsina“ bit će da je preko latinskog kao „sesamum“ postala poznata u Europi.
Sezam je vjerojatno najstariji začin na svijetu. U svakom slučaju je najstarija kulturna biljka koja se sistematski uzgaja, a postojala je već prije 4000 godina uz obale Eufrata i Tigrisa. Herodot (umro oko 425.godine pr. K.) piše: „U Asiriji i Babiloniji nema maslinova ulja; ondje troše ulje dobiveno od sezama. Ta biljka dosegne ondje visinu drveta“.

Kao začinski dodatak upotrebljava se sjemenka jednogodišnje biljke sezama podrijetlom iz tropske Afrike.
Sjeme sezama služi u mnogim zemljama Azije kao važna živežna namirnica. Upotrebljava se i sezamovo ulje koje služi i kao dodatak maslinovu ulju ili se prerađuje u margarin.
U islamskim zemljama iz sezama se nije dobivalo samo ulje (*hladnim tiještenjem* od indijskog i od levantinskog sjemena) već i ukusna pasta s okusom na orah; pekli su se mali sezamovi kolačići, pripremala poznata alva („turski med“) i još mnoga druga jela. Sezamovim se zrnima začinjao kruh kao što se to u nas radi s kimlom ili makom.
U SAD-u se sezam koristi za začinjanje kolača, pašteta a u nadjevima je zamijenio orahe ili bademe. Većim djelom se prži (15 minuta u pećnici na temperaturi od oko 220 oC) te ima okus na pržene bademe. Amerikanci preporučuju sezam za jela od: špinata, šparoga, perad te govođe i svinjsko meso.
Slavna čarobna rečenica: „Sezame otvori se“ („Open thou sesame“) potječe iz „Tisuću i jedne noći“, priče o Alibabi i četrdeset razbojnika, poznata gotovo u svim jezicima. Ta čarobna rečenica kojom se otvaraju zatvorena vrata i skriveno blago, mogla bi se izvesti od ploda pucavca, koji se u vrijeme dozrijevanja sam od sebe otvara.

Sfrigati
ispržiti

Sfrižiti
ispirjati
Svaku spizu ki bimo kuhali na brudet, prija bi dobro sfrižili, puno je tako gustožije.

Shaker
(*engl.*) ručni mješač, mikser, posuda u kojoj se miješa (mućka) piće. Napravljen je od materijala koji ne hrđa ili od specijalne vrste stakla. Razlikujemo tri tipa:

standardni	sastavljen od tri metalna dijela
bostonski	od dva metalna dijela
američki	dvodijelan je, ali je jedan dio od metala, a drugi od sigurnosnog stakla

Sherry
(*engl.*) šeri; engleski naziv za poznato španjolsko vino jerez (*franc*. xérès), koje ima višestruku namjenu u kuhinjama visoke kategorije. Vidi: Jerez u Leksikonu pića

Sice
cjedilo za mlijeko

Sić
kablica; vedro; sud kojim se grabi voda i mjeri vino (1/6 vjedra)
Siča
vrsta sitnijeg graha (Posavina)

Sifon

(*grč.* sifon – cijev, teglica, nategača) specijalna boca od debelog stakla s patent-zatvaračem koja služi za držanje i izlijevanje pjenušavog pića (uobičajeno je u njoj soda-voda). Veličine je od 2 dl do 2 litra. Postoje i metalne sifon boce od 10 do 20 litara. Isto tako upotrebljava se ovaj izraz i za soda-vodu, npr. *„Donesite litru i sifon“*

Siganj
metalna posuda za hvatanje vode iz bunara (Benkovac, Dalmacija)

Sikirica
jari grah

Silen (silenus)
pratioc Boga Bakha

Silvester party
(„Silvestarska zabava“) naručuju je društva koja žele dočekati Novu godinu u manjim intimnim društvima gdje se mogu slobodno ponašati uz gurmanska jela i pića. Zbog toga se „zakupljuje“ za tu večer odgovarajuća prostorija u ugostiteljskoj jedinici (separeu)

Silvestrovo
blagdan koji u kalendaru dolazi kao zadnji dan u godini; Stara godina. Ispunjen je svečanostima za ispraćaj stare i doček nove kalendarske godine

Silj
zob; poljsko plodovito žito (Vodice, Istra)

Simir
(*arap.* semid) fini kruh kuhan s maslom

Simit
vrsta malog okruglog kupovnog (pekarskog) kruha od najsitnijeg pšeničnog bijelog brašna. Tijesto se mijesi od posebnog kvasca („majom“) koji se pravi od tučenog nohuta. Kruh se odozgo maže uljem; za posebne prilike u tijesto se stavlja i mlijeko. Zovu ga još i „bijeli kruh“

Simprl
plitka pletena košara u kojoj se drži tijesto za kruh (ostavi se dizati) ili u njemu nosi pekaru na pečenje

Sin-sul-lo
Korejsko nacionalno jelo; sastoji se od više vrsta mesa i povrća. Ime je dobilo po loncu u kome se priprema. Posuda je izrađena tako da se može s vanjske strane obložiti žarom, a stavlja se na prostrt stol i kuha pred očima gostiju

Sinapis
(*grč.* sinapi) gorušica, muštarda, senf

Sinija
(*tur.* sini; *perz.* sīnī); 1. Niski stol za blagovanje (promjera 100 – 150 cm, na tri nožice, visine oko 80 cm); 2. velika bakrena tepsija koja služi kao sofra, trpeza, stol, astal; 3. plitki pjat, plitica

Sinon
vrsta šećera namijenjena dijabetičarima

Sinjača
riba deverika (Đakovo), 2. vrsta vinove loze

Sipkulja
„prhka“ kruška, jabuka

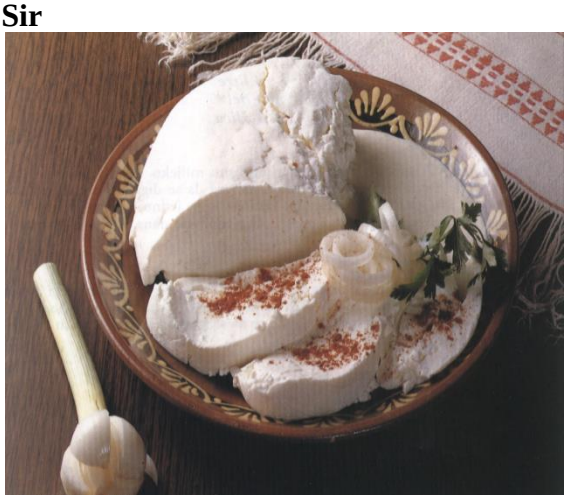
Sipko ili masno tijesto
je tijesto od brašna, maslaca i vode i glavna mu je karakteristika što se drobi, zbog čega je tako i nazvano. Upotrebljava se za najraznovrsnije kolače i pite (slane i slatke), kao i za oblaganje mesa.

Postoje dvije vrste;

obično	dva dijela brašna na jedan dio maslaca
fino	gdje se maslac povećava prema namjeni i vrsti kolača

Osim osnovnih sastojaka sadržava i jaja (cijelo ili samo žumanca), šećer i vaniliju ili neke druge začine

Sir



Sir s vrhnjem

Ništa boljeg nego kad se naidem tučenog si'ra s lukom i pečenim krumpirom u kori.

Sirom su se hranili stari Germani napisao je Julije Cezar u svom djelu – O Galskom ratu.
Kako je došlo do proizvodnje sira?
Slučajno, kao i do mnogih drugih stvari. U davno doba mlijeko su čuvali u različitim posudama tako i u sušenim želucima životinja. Kako se najviše upotrebljavao želudac vola, mlijeko se počelo siriti radi enzima koji on sadržava. Makar danas postoji suvremena proizvodnja i sada se u proizvodnji sira koristi taj enzim i to posebnih volova koje hrane samo mlijekom. Za kvalitetu sira bitan je postupak izrade kao i mjesto izrade, temperatura podneblja, prostorije u kojoj se fermentira, vlažnost prostorije ali i još neki faktori od kojih su pojedini i tajnu proizvodnje.
U vlažnom podrumu sir brže sazrijeva.
Kvalitetni sir (tvrdi) prepoznaje se po mjestu gdje je napravljeni tj. odakle potječe, po sadržaju masti i bjelančevina, po vrsti mlijeka od kojeg se radi.
Sir se poslužuje na drvenim tanjurima ili drvenom pladnju. Uz njega se poslužuje voće ili povrće (uz plemenite tvrde obično se daje ili orasi, a za one koji vole oporiji okus daju se krastavci i rajčica.
Pivo se može poslužiti uz sve vrste iako pravi sladokusci više vole vino. Uz tvrde i oštre sireve i uz fermentirane slaže se teško crno vino; uz srednje tvrde ide laganije crno ili ružica, a uz mekane i kremaste sireve ide bijelo suho vino ne prejakog mirisa i okusa.
Za obrok koji na kraju nije zaslađen sirom, Brillat Savarin – kaže se da je kao: *djevojka bez očiju*. No bez obzira što se zna da je sir korisna i zdrava hrana naš narod kaže: *Sir je ujutro zlato o podne srebro a navečer olovo*

Prema količini mliječne masti u suhoj materiji sir, dijelimo na:	- ekstra masni sir, s najmanje 55 posto masnoće, - masni sir, s najmanje 45 posto masnoće, - tričetvrtmasni sir, s najmanje 35 posto masnoće, - četvrtmasni sir, s najmanje 15 posto masnoće, - mršavi sir, s manje od 15 posto masnoće. - sir od kiselog mlijeka - sir od slatkog mlijeka - tvrdi sir - sir za rezanje - meki sir - sir svježi, tj. Nedozreli sir, a unutar toga kako slijedi:
Prema konzistenciji i načinu proizvodnje sirevi se klasificiraju na:	- meki sir: bijeli u kriškama (rezani, trgovački) itd. - meki sir sa zelenim gljivicama plijesni (rokfor, gorgonzola, kamamber itd.) - meki sir s jakim Mirisom (romadur, limburški, kvargl) - tvrdi sir (ementaler, grojer, trapist, edamer, gauda, parmezan, paški ...) - topljeni sir dobije se topljenjem jedne ili nekoliko vrsta sireva (npr. „Zdenka“ sir)

Neki od poznatih sireva:

američki	Canadian couloured chester, Canadian kraft chees (bez korice)
engleski	Chaster (Cheddar), Stilton
francuski	Camembert, Roquefort, Fromage de Brie, Crème fraiche de Normandie, Crème double – la parisienne (dva posljednja se drže u loncima)
nizozemski	Edamski, Gouda

njemački	Pyrmont, Tilsit, Strassburg, Mondsse (u kutijama)
švicarski	ementalski (sir s biljkama iz Glauna)
talijanski	Gorgonzola, Parmezan, Strachino, Bel Paese, Reggiano, Cervino

Sir mladi	mekan je i sadržava 50 posto vode
Sir meki	punomasni od ovčjeg, ovčjeg i kravljeg ili samo punomasnog kravljeg mlijeka
Sir trapist	polutvrdi sir koji se dobiva od pasteriziranog mlijeka; blagog je okusa i mirisa, svjetložute boje s mnogo rupica. Poznavaoci sira veoma ga cijene. Poslužuje se nakon obroka, a s njim najkvalitetnija bijela vina. Porijeklo je iz francuskog samostana la Trappea
Sir tvrdi	bohinjski ementaler (od kravljeg mlijeka), /sličan švicarskom ementaleru/. Trapist (od kravljeg mlijeka). Paški (od ovčjeg mlijeka)
Sir zreli	nastaje dugotrajnom fermentacijom, a sazrijeva kroz tjedne, mjesece ali neke vrste i godinama
Sir Ementaler	(poznati švicarski sir s rupama). Prvo se počeo raditi u dolini rijeke Emme (kantona Berna). Kako se na njemačkom za dolinu kaže Tal, sir je nazvan Emmentaler. Radi se od pasteriziranog ili sirovog kravljeg mlijeka. Sadrži 45 posto masti, ugodne je arome i pikantan. Poznat je po velikom broju ravnomjerno raspoređenih rupa

Sir iz ulja	poznati specijalitet koji možete sami pripremiti. Sušeni sir (kravlji, kozji ili ovčji) izreže se na veće komade i stavi u staklenku. Između komada složi se očišćeni režnjevi češnjaka, grančica ružmarina, majčina dušica (mogu i koluti limuna), papar u zrnu. Zalije se običnim ili maslinovim uljem i drži se tako 6-7 dana na prohladnom mjestu. Poslužuje se s maslinama, slaninom, sardelama i crnim kruhom
Sir ovčji	poznati ovčji sirevi: brianza, bugarski sirevi, kačkavalj, liptavski sir, oštipek, pareneia, pecorino, portugalski sirevi, ricotta, ribiolono, roquefort, rumunjski sirevi, szeklerski, viterbo, ovčji sirevi s Paga, Raba, okolice Zadra, Dubrovnika, Like
Sir Stilton	(sličan Roquefortu), oštrog okusa, mastan, mekan, pljesniv, dozreo. Radi se od zgrušanog kravljeg mlijeka. Ime mu potječe od sela Stilton (u grofoviji Huntingdon), gdje se i proizvodi. Sir se proizvodi najviše od kolovoza do listopada, dozrijeva deset do dvanaest mjeseci. Dozrijevanje se pospješuje tako da se u sir ubuše 3-4 rupe u koje se ulije vino sherry ili madeira a rupe se začepe komadom sira. Poslije 2 ili 3 tjedna tekućina se izlije, a otvori se zatvore sirom. Kad je sir konačno dozreo (5-6 kg teški visoki cilindri) odreže se 1 cm debeli sloj,

	koji služi kao poklopac za cijeli sir za vrijeme potrošnje. Stilton sir mora biti dobro pokriven i spremljen na vlažnijem mjestu. Pravom Stilton siru sličan je Yorkshire-Stilton koji je manje mastan. Poslužuje se na kraju obroka, a služi i za pripremanje toplih i hladnih sendviča. Englezi uz njega piju suhi sherry, porto, madeiru i prirodna jaka crna vina
Schabziger käse	(zum schauben – za ribanje) šabziger; poznati švicarski tvrdi sir ribanac. Proizvodi se od svježeg kravljeg sira u koji se umiješa prah biljke po mirisu slične divljem broču (dišeća perla, jaslenjak, lazarkinja, mirisni broč, rožna perlica). Poznat je i po imenu schweizer Kräuterkäse – švicarski biljni sir. Aromatična je i pikantna okusa. Proizvodnja ovog sira datira još iz 15. stoljeća

Sir u začinjenom ulju
cijeli ovčji ili kozji sirevi zaliveni uljem s dodatkom češnjaka, papra, ružmarina i majčine dušice. Ocijeđeni sir poslužuje se uz masline kao predjelo.

Sir u krtočićima
krtočići su opletene košarice; u takvim košaricama sušio se sir u hladovini velikog stabla klena (Makarsko primorje).

Sirac
mali sir, gruda sira

Sirak
prosolika žitarica, biljka kratkog dana. Uzgaja se za stočnu i ljudsku hranu, za dobivanje škroba, glukoze, sirupa, ulja, alkohola, metlice za metle.

Sirće
(*perz.*) ocat

Sirišće
sirište; mura; želudčić janjeta čiji sadržaj se upotrebljava za sirenje. Nakon klanja opere se i osuši na dimu. Prije upotrebe se namoči u vodu da omekša. Komadić se stavi u posudu sa surutkom, dodaj jedno cijelo jaje s ljuskom, dvije šake soli, a može i čašica rakije zbog boljeg okusa. Tako priređeno sirište spremno je za upotrebu nakon deset do petnaest dana. Na 10 litara mlijeka stavi se dvije do tri žlice tekućine. Gotovo sirište spremalo se u boce ili limene posude i tako prenosilo na planinu.

Siriti
praviti sir

Sirjača
1. košara, ljesa za sušenje sira, 2.pita.

Sirket
ocat

Sirnica
1. glava kruha; kruh od bijelog brašna, razmućenih jaja i šećera, radi se za Uskrs (Dalmacija), 2. mjesto gdje se drži sir, 3. tvorilo za sir, 4. Pita; 5. mreža za sušenje svježeg sira obično obješena iznad peći

Sirnjača
pita sa sirom od dizanog tijesta (Posavina)

Sirovac
mast (mustum) što curi iz grožđa prije gnječenja

Sirovača
sirnjača; 1. stari narodni izraz za pitu od sira; 2. košara za sušenje sira

Sirup
(*tal.* siroppo: *tur.* šerbe; *ar.* šarab – piće, napitak) gotov ukuhan šećerni sok

Sirutka
iscjedak pri pravljenju sira, surutka, skuta. Sve koristi sirutke poznate su ljudima od davnina, a prema legendama, čak otprilike 6000 godina, tj. kad je poznat i sir o kojem govore zapisi pronađeni u kolijevci civilizacije između Eufrata i Tigrisa. Svježa kisela ili pak slatka sirutka danas se gotovo ne može nabaviti ni u jednoj trgovini mliječnih proizvoda izuzev u ponekim poljoprivrednim gospodarstvima. Danas se stari još sjećaju kako su iščekivali spuštanje ovčara s okolnih brda kako bi došli do još mlake sirutke. U pravilu sirutka se oduvijek pila svježa, ali se ne tako davno od nje u sjevernim krajevima kontinentalne Hrvatske pripremala i juha. Naši istari, bez ispitivanja, znali su što je hranjivo i zdravo, tako je i sa sirutkom.
Ova tekućina, bogata mineralima, vitaminima i mliječnim mastima, može se koristiti za pripremanje raznovrsnih narodnih specijaliteta, kao i konzerviranje paprike i krastavaca. Unatoč toga, mnogi sirutku bacaju.

Kašica na sirutki	1-2 l sirutke, brašnasta kašica od oštrog brašna, 1 dl kiselog vrhnja, sol. Sirutku zakipite. U hladnoj sirutki umutite krupniju kašicu i ulijte je u kipuću sirutku. Kad se kašica digne na površinu, dodajte vrhnje, sol i druge začine po želji. Poslužite toplo
Juha s kukuruznom krupicom	1-2 l sirutke, kukuruzne krupice, luk, češnjak, sol, začine po želji. Sirutku zakipite. Luk i češnjak iskošite i popržite na zagrijanoj masnoći. Dodajte sve u sirutku. Krupicu zamutite u hladnoj sirutki te ju dodajte kipućoj sirutki. Kuhajte 10 minuta. Začinite i poslužite toplo

krastavci u sirutki, na stari način
Krastavce dobro operite četkom i svakom odstranite peteljku. Složite u veću staklenku širokog grla, tako da ostane što manje praznog prostora između plodova. Po ukusu posolite svježu sirutku i razlijte je u staklenke. Svaku staklenku poklopite malim tanjurom ili povežite jednostrukim celofanom. Odložite na tamno i ne prehladno mjesto. Krastavci će se ukiseliti već za 2-3 dana. Mogu se konzumirati tijekom ljeta i predstavljaju izvanredan, osvježujući dodatak ljetnim delicijama.

paprika i sir u sirutki
Probrane, zdrave paprike, operite i odstranite im peteljke. Svaku papriku probodite drvenom iglom na nekoliko mjesta i slažite ih u kacu ili neku drugu veću posudu. Prvi i posljednji red u kaci mora biti paprika, a između stavljajte domaći bijeli sir (ne svježi nego tvrdi, tj. mora biti dobro ocijeđen). U međuvremenu svježu sirutku posolite po ukusu i prokuhajte. Kad se ohladi, prelijte paprike i sir tako da sve ogrezne u sirutki. Površinski sloj prekrijte drvenim daščicama i blago opteretite. Nakon mjesec dana možete koristiti sir i paprike, koji su izvanrednog okusa.

Sitka
sito sa napetom mrežom od konjske dlake (Rab)

Sjemenjača
jelo od sjemena tikve (buče). Kuhano; osušeno sjeme tikve se usitni, presije brašno i kuha u kipućoj vodi zajedno s lukom, paprikom i ostalim začinima. Pečeno; prosijano sjeme (brašno) se pomiješa s lukom, soli, mekanom paprikom, zalije kipućom vodom i peče pod saćem

Skac
drvena posuda kao žban, kapaciteta od 100 l u kojoj se prenosi ulje iz torkula i izlijeva u kamenicu (Komiža)

Skaljica
kriška krumpira (Vinkovci)

Skardula
riba u Vranskom jezeru, otok Cres

Skerpelina
slaba zemlja (Vrbnik, Krk)

S(Š)kipica
1. otvor na svodovitoj kuhinji kuda izlazi dim, 2. pod od dasaka u svodovitoj kuhinji (1-1,5 m pod svodom) gdje se čuva drvo za gorivo.

Skivlax
čuveni švedski specijalitet: po dužini raspolovljen losos, zasoljen, zašećeren, posut koprom i salitrom, pažljivo se suši. Sušen posve je bijel, finog snježnog mesa, koje se prije posluživanja reže u tanke ploške

Skleda
drvena posuda iz koje su svi jeli (Istra)

Sklenica
staklenica, čaša

Sklopanka
bazlamača, cicvarka – vrsta kolača (sklopana – napravljena, u dijalektu)

Skočiporka
kruška žute boje, dozrijeva oko Velike Gospe, *zobenka* (Varoš, kod Slavonskog Broda)

Skolub
poljsko divlje zelje, biljka poput ošljebada kojoj se korijenje kuha i jede

Skonjuša
ukradena riba, potajno uzeta riba kod prebiranja

Skopac
škopac; uškopljeno janje

Skorić
rani ječam (Makarska)

Skoronča
škoraj; suha slatkovodna riba iz Skadarskog jezera sušena na dimu

Skorovača
savijača, zavijača, vrsta kolača (Dalmacija)

Skorup
skrama; 1. mliječna masnoća na površini kuhanog mlijeka, vrhnje; 2. kožica masti na površini vruće tekućine kad se kuha mesom juha
Znam ja tebe: oćeš da tebi dam skorup, drugima šta ostane

Skorupača
kolač od skorupa (Bosna i Hercegovina)
Ajde, rano, da te majka nauči kako se pravi skorupača. Kad se puter istopi, maslo se odlije, a na dnolu ostane gustiš u koji se udare jaja, doda malo brašna, pa mož malo i slatkog skorupa i to se sve isprži zajedno, pa je možeš mazat na kruv i ist

Skrama
1. kožica masti na površini vruće tekućine kad se kuha meso ili na mlijeku; 2. trbušna maramica

Skrob
1. graničarsko jelo od pšeničnog brašna; 2. rijetka kaša od brašna, jelo za djecu od rumetinova (kukuruznog) brašna (Istra); 3. pomaz od pšenična brašna i masti (Srijem);

Skrovada
plitka posuda s drškom u kojoj se peče pogača u žaru pod pepelom (Korčula)

Skružit
žlicom pokupiti skorup ili pjenu (Smokvica, Korčula)

Skulob
poljsko divlje zelje

Skuta
(*tal.* scotta) 1. provara, provareno mlijeko, gruševina, grušalina, sirutka (tekućina koja se izdvaja iz mlijeka poslije sirenja); 2. bijeli sir od procijeđena zasirena mlijeka (najčešće ovčjeg), mladi ovčji sir neukalupljen, sir od kiselog mlijeka; 3. sirutka kuhana sa kukuruznim brašnom (Krašić)

Skvasnica
podroba, umočen kruh u vino ili juhu

Slačica
1. slatki mošt; 2. gorušica; pikantni umak proizveden od sjemena gorušice za razne dodatke. Postoje mnoge vrste i svaki proizvođač ima svoju. Upotrebljava se prilikom pripremanja nekih jela, a dodaje i uz neka jela (vidi: Senf)

Sladica
tijesto, kolač

Sladkor
(*slo.*) šećer

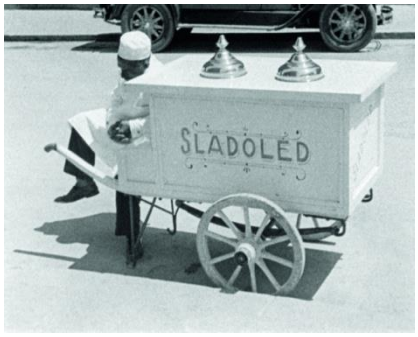
Sladkorček
(*slo.*) bombon, slatkiš, šećerlema

Sladkorija
slaščica; slatkiši, poslastice

Sladobizec
sladokusac, sladokusnik

Sladokusac
1. osoba koja voli slatka jela i uživa u njima; 2. izraz za osobe koje uživaju u bilo kojim jelima, ne samo slatkim, ono što Francuzi nazivaju gourmet

Sladoled



Mješavina mlijeka ili vrhnja, šećera i tome pridodati neki aromatični ekstrakt ili komadići čokolade, kave, lješnjaka ili ruma – daju najomiljeniju slasticu 20 stoljeća – sladoled.
Tu najuniverzalniju slasticu poznavali su još 4.000 godina prije Krista u Kini. Kineski carevi uživali su u zaslađenoj deliciji napravljenoj od snijega i leda s okusom vina, voća i meda.
Pretpostavlja se da je ideja o sladoledu potekla iz biblijskog doba, kad su vino hladili snijegom i ledom. Iz drevnih egipatskih spisa vidi se kako su Egipćani radili desert od smrznutih voćnih sokova, mlijeka i voća, što se može smatrati pretečom voćnog sladoleda.
Aleksandar Veliki u 4. stoljeću pr. Kr. uživao je u slatko rashlađenim pićima. O sladoledu je pisao i Ksenofan, a Hipokrat je svojim pacijentima preporučivao osvježavajuću smjesu od meda i snijega, koja oživljava sokove tijela i poboljšava zdravlje. Stari Rimljani također su proizvodili svoju varijantu te poslastice, nabijajući snijeg u amfore koje su zakopavali na hladna mjesta, a potom su ga prema potrebi miješali s medom i samljevenim voćem. U vrijeme imperatora Nerona bila je organizirana štafeta od 400 kilometara kojom se donosio snijeg s alpskih glečera, kako bi se pripremila slastica od ružine vodice, meda i raznog voća i drvene smole. Da bi se u svako doba mogli sladiti ledenim slasticama, kasnije su bogati Rimljani u svojim kućama gradili ledenice. S padom Rimskog carstva povijest sladoleda se prekida, a ponovo se o toj

delikatesi razmišlja tek 1530. godine na Siciliji.
Arapi su od Hindusa naučili kako se mješavinom soli, salitre i kalcijeva klorida sladoled zamrzava, što su uvelike koristili. Sicilijanci su za vrijeme njihove vladavine na Siciliji od njih preuzeli način proizvodnje.
Pretpostavlja se da je Marko Polo (1254.-1324.) vrativši se iz Kine donio u Italiju i način izrade zaslađenog snijega s mirodijama. Koliko god je ta teorija općeprihvaćena nema povijesnih dokaza o njezinoj točnosti. No, u staroj kineskoj zbirci poezije - Shih Ching - stara 3.100 godina opisano je kako su Kinezi zimi skupljali snijeg i potom ga pospremali za upotrebu tijekom ljeta. Primitivni hladnjaci sastojali su se od zatvorene posude na čijem je dnu bila otopina vode i salitre (stari naziv za neke soli dušične kiseline). Posuda je čuvana u podrumu, a isparavanje te otopine hladilo je zrak koji je održavao snijeg netaknutim dok domaćini nisu poželjeli – sladoled svojega vremena. Još se i danas takav snježni sladoled prodaje u zemljama Dalekog Istoka. Kasnije se iz Italije sladoled proširio i na druge europske zemlje.
U Parizu prvi ga je napravio glavni kuhar Katarine Mediči (1519.-1589.), prilikom njezine udaje za Henrika II. (1519.-1559.) – francuskog kralja (1533. godine). Kažu da je svakog dana posluživao drugu vrstu sladoleda. U 16. stoljeću (točnije 1660.) Sicilijanac – Procope Cultelli (Francesco Procopio dei Coltelli) otvara u Parizu prvu slastičarnicu (nasuprot Comédie Française) sa sladoledima i tek tada se sladoled prihvatio u širokim slojevima. Ta pariška slastičarna, kasnije postaje kavana, a danas je poznata restauracija pod istim imenom „Café Procope“. Ti ukrašeni smrznuti deserti postali su vrlo „moderni“ i traženi te se led već počeo komercijalno dopremati sa zaleđenih planinskih vrhova. Kako bi ga se što duže održalo smrznutim, bio je pomiješan sa solju koja snizuje točku smrzavanja. Ukratko u Parizu je tada ledeni desert prestao biti privilegija plemstva.
Bečanin Benzari 1602 g. proslavio se sladoledom od soka naranče, šećera, vrhunskim specijalitetom poznatim kao Aqua Benzari.
Engleski kralj Charles I. (1600.-1649.) napravio je banket za mnoštvo uzvanika, na kojem je njegov francuski kuhar poslužio deliciju što je nalikovala svježe palom snijegu – pod nazivom „coup de grace“. Bila je hladna, kremasta i puno slađa od bilo kojeg drugog deserta do tada posluženog i na najbogatijim stolovima. Kako su gosti bili oduševljeni kralj je zamolio kuhara da ne razglasi tajnu toga recepta. Želio je da se zaslađena krema služi samo za kraljevskim stolom. Kuharu, koji se zvao De Mirco, ponudio je za ono vrijeme basnoslovnih 500 funti za doživotni posao kod njega, podrazumijevajući i da ne odaje tajnu sladoleda. Kad je Charlesu 1649. odrubljena glava – hladna krema više nije bila tajna. Recepti za sladoled ljubomorno su se čuvali i tek su 1718. godine u Engleskoj prvi put tiskani.
Sladoled je polovicu 18. st., došao i u Ameriku, gdje je oduševio predsjednika Georgea Washingtona. Stanoviti Phillip Lenzi 1774. u newyorškim novinama oglasio da je upravo stigao iz Londona te da prodaje razne slastice – uključujući i sladoled. Dvije godine poslije otvoren je u New Yorku prvi američki „salon“ za sladoled. Dolley Madison, supruga američkog predsjednika Jamesa Madisona, na inauguracijskom predsjedničkom plesu svog muža 1812. godine poslužila je sladoled. Američki predsjednik Thomas Jefferson obožavao je, kažu, sladoled, za njegovo čuvanje te rashlađivanje ostale hrane i pića imao je posebnu sobu u kojoj je skladišten snijeg, a Amerikancima je, osim političkog naslijeđa, dao i prvi američki recept za sladoled.

Sve do polovice 18. stoljeća sladoled je trebalo praviti ručno, miješajući sastojke u zdjeli. Kućanica Nancy Johnson iz Nove Engleske izumila je spravu s ručicom za miješanje. Patentirala ju je, ali nije imala novca za proizvodnju i prodaju te je pravo na njezinu izradu prodala za samo

200 dolara prodavaču kuhinjskih potrepština iz Philadelphije. On je 1847. proizveo veći broj tih naprava, a u sljedeća tri desetljeća taj prvi stroj za pravljenje sladoleda doživio je više od 70 poboljšanja.

Do 1851. sladoled je uglavnom bio kućni proizvod. Te je godine u sjevernoameričkom gradu Baltimoru, u državi Maryland, Jacob Fussell, koji je danas poznat kao otac američke industrije sladoleda, pokrenuo prvi tvornicu sladoleda na svijetu. Slijedeći veliki „uspon“ sladoleda dogodio se kad je 1919. godine u SAD-u proglašena prohibicija i mnogo je barova pretvoreno u slastičarnice. Tako je zahvaljujući prohibiciji sladoled postao popularniji nego ikad.

U SAD-u se 1919. godine pojavio prvi sladoled omotan čokoladom. Zvao se I. Scream Bar, a samo godinu poslije pojavio se i prvi sladoled na štapiću. Bio je od vanilije, prekriven čokoladom, a zvao se Good Humor Bar. Izumio ga je Harry Bar u Youngstownu u državi Ohio.

Sladolede dijelimo na dvije vrste:

sladoled od kreme	prigotovljen od mlijeka, vanilije, šećera i jaja
sladoled od voća	prigotovljen od kuhanog šećera, voćne kašice, bjelanjaka i slatkog vrhnja

Gotovi sladoled može stajati u hladnjaku na temperaturi od 6 oC da se ne topi.

Kažu da su najpopularniji okusi, prema istraživanjima 1998.:

vanilija 28%
voćni sladoled 15 %
orah i lješnjak 13,5 %
čokolada 8%
kava 3%

Sladoprc
koji mnogo jede

Slamnjača
košarica od slame u kojoj se drži tijesto prije stavljanja u peć

Slanci
Slana ili slankasta jela (peciva, sir, srdele, kolačići ...)

Slani kifli
Rade se od dvije vrste tijesta, dizanog i lisnatog. Od dizanog tijesta kifli se nakon prvog dizanja ponovo promijese, tijesto razvalja, reže na trokute, napuni nadjevom, zarola od većeg dijela prema špici, i ostavi ponovo da se digne. Nakon toga se stavi u podmazani lim obavezno premaže žumancem i peče na 180 oC, 10-20 minuta, ovisno o veličini. Kad se rade od lisnatog tijesta razvalja se na debljinu 4-5 mm, reže u trokute, nadjene željenim namazom i ispeče kao i od dizanog tijesta (razlika je jedino u „dizanju“ tijesta).

Slanik
slano pecivo, kruh

Slanina
pod tim pojmom misli se na potkožnu debelu masnu naslagu u dobro uhranjenih svinja koja se nalazi na hrptu i sa strane između prednjih i stražnjih nogu. Takve naslage zajedno s kožom izrežu se u obliku plosnatih komada i obrađuju na jedan od željenih načina (sole i suše):

Zračena slanina	suši se na zraku nakon što odstoji u salamuri. Pravi se od velikih komada slanine od masnih svinja
Dimljena slanina	nakon soljenja ili salamurenja suši se na dimu. Slanina sušena od dijelova trbušnog mišića i prošarana najbolje je kvalitete. Tako se radi „engleska slanina za doručak“ i to iz potrbušine mlađih svinja
Slanina s paprom	slanina izrezana na pruge i na gornju površinu se utrlja papar. Radi se od suho soljene ili najčešće malo zadimljene svinjetine

Debrecinska slanina	kod koje se kožurica i sloj slanine ispod nje malo poprženi pri spaljivanju čekinja nakon klanja svinja. Nakon toga slanina se soli, suši i natare crvenom paprikom

Kvalitetna slanina mora biti kruta i čvrsta, a boja joj je od bijele do žućkastobijele.
Najbolja slanina je od svinja koje se hrane žirom, žitom ili sočivicama

Slanine
kosana mast (Međimurje)

Slanutak
čičorda, čičvarda, kira, kihra, naut, slanac, slani grah, leblebija; raste u primorskim krajevima, plod je u obliku nabubrena pucavca, sadrži jednu do dvije žute sjemenke, priređuje se kao jelo. Od davnine omiljeno jelo po cijelom Sredozemlju pa tako i na našem Jadranu
Navodni su turski osvajači zaslužni što su se počela pripremati jela od slanutka ili sjemenki nalik na sojine i osušeni grašak. Najprije se s turskog imena „nohut“ počeo prodavati na sajmovima, a poslije na tržnicama i u prodavaonicama. Smatra se da je slanutku pradomovina područje zapadne Azije, a sada se ta poljoprivredna kultura uzgaja od Kine, Pakistana, Sirije, Španjolske, Italije .. Gastropovjesničari su otkrili i da su se jela od slanutka za vladanja starih Rimljana u sredozemnim arapskim zemljama pripremala i u njihovim kuhinjama. Slanutak su pržili, te ga dodavali drugim mahunarkama. Navodno je to sjemenje svjetlosmeđe boje i tada bilo traženo zbog roka trajanja i do pet godina. No danas se nudi osušen, ali i konzer4viran u slanoj otopini. Konzerve najčešće kupuju kulinari koji nemaju vremena osušen slanutak četiri do 24 sata ostavljati do omekša u vodi, te ga onda isprati i kuhati do dva sata. Kuhan ili kupljen konzerviran slanutak kulinari najčešće dodaju juhama, varivima, salatama … Od njega se pripremaju i umaci, a samljeven u pire, s malo brašna, pretvaraju u tijesto za pogačice ili kruh. Pržen i mljeven može biti zamjena i za kavu. Kako u 10 dag ima mnogo kalorija i proteina, minerala i vitamina, nutricionisti svesrdno preporučuju tu mahunarku.

Slatina
kisela voda, kiseljak, izvor kisele vode

Slatka korica
cimet

Slatkarija
slastice, bomboni, čokolada

Slatka jela
u slatka jela ubrajamo jela prigotovljena od tijesta i raznih smjesa kreme, sladoleda i ukuhanog voća (kompoti). Po starom običaju gost nije mogao izaći iz kuće a da ga domaćini nisu poslužili „slatkim“. U pojam „slatko“ ubraja se konzerviranje voća u jakom koncentratu šećera, a pripravlja se od svih voća i nekih vrsta povrća. Sirup u koji se stavlja voće je proziran, ali mora biti gust kao med. Na jedan kilogram šećera uzima se 2 dl vode. Nakon što se napravi sirup i voće skuha na jakoj vatri, da sačuva svoju prirodnu boju, stavlja se u nj limun izrezan na kolute i vanilija u štapićima.
Posluživanje je imalo i svoja pravila:

ako je gost došao do podne ili navečer	poslužuje ga se slatkim, zatim dva-tri puta rakijom i na kraju crnom kavom
ako je gost došao po podne ili poslije večere	tada ga se poslužilo nekoliko puta vinom, zatim slatkim i na kraju kavom

Slatko se posluživalo u staklenkama dok su imućnije kuće na srebrnom poslužavniku na kojem je bio i tanjurić s žličicama (opet srebrnim) i nekoliko čaša s vodom.
Slatko se razlikuje od kompota po tome što za šećernu otopinu treba više šećera, koji se s voćem jače ukuhava i ne treba je spremati

u „patent staklenke“ (s gumenim prstenom, metalnim zatvaračem), ili još prije crijevom, već je dobra obična staklenka koja se povezuje pergament papirom (ili danas celofanom).
Ne pasterizira se, već se kuha na slabijoj ili jačoj vatri prema vrsti voćnih plodova od koje se slatko pripravlja.

Slatka jela dijelimo na:

Topla	*kuhana* (nabujci, varenci, rezanci, riža na mlijeku, žličnjaci, okruglice) *pečena* (drobljenac, palačinke, omleti) *pržena* (u tekućem tijestu, pokladnice, uštipci)
Hladna	*tijesta* (hruskavo, prhko-masleno, dizana, razvučeno, lisnato, tekuće). *smjese* (biskvitna, čokoladna, od oraha, badema, lješnjaka). *kreme* (od jaja, od voća, za nadjev). *nabujci – varenci* (nabujci, varenci, prelivi). *drhtalice i voće* (drhtalice, varenci, prelivi). *sladoled* od voća, od kreme, šerbet

Slatka korica
cimet

Slatkarija
slastice, bomboni, čokolada

Slatkasto-kisela svinjetina
Kineska kuhinja poznaje nebrojene mogućnosti priređivanja svinjetine i to je jedan od načina prilagođen europsko okusu. Svinjetinu narežemo na zalogaje, poprskamo mješavinom soli, umaka od soje i šljivovice i ostavimo da odstoji nekoliko sati. Od jaja, šećera, piva, ulja i brašna izmiješamo tijesto za prženje, začinimo s malo soli i muškata, i ostavimo da odstoji pola sata. Za umak tušimo na ulju kosani luk i fino narezanu zelenu papriku i sitno narezanu mrkvu. Mješavina ne smije potamniti. Med rastopimo u mesnoj juhi i prelijemo preko tušenog povrća, dodamo sojin umak, limunov sok i đumbir narezan na komadiće. Sve to kuhamo 10 minuta, dodamo sitne lučice, ponovo kuhamo 10 minuta i primiješamo hladno razmućeno škrobno brašno. Meso umiješamo kroz tijesto i ržimo na vrućoj masti dok ne zažuti. Meso mora plivati u masti. Poslužimo s umakom i rižom.

Slatko
običaj od starina bilo je posluživanje gostiju, jednom vrstom zakuske – slatkim, koje je domaćica spremala tijekom godine, kakao bi ga imala u svim prilikama.

Posluživanje ima i svoja pravila:
- ako je gost došao do podne ili navečer, poslužuje ga se slatkim, zatim dva-tri puta rakijom i na kraju crnom kavom,
- a ako je gost došao po podne ili poslije večere, tada ga se poslužilo nekoliko puta vinom, zatim slatkim i na kraju kavom.

Slatko se posluživalo u staklenkama dok su imućnije kuće na srebrnom poslužavniku na kojem je bio i tanjurić s žličicama (opet srebrnim) i nekoliko čaša s vodom.
Slatko se razlikuje od kompota po tome što za šećernu otopinu treba više šećera, koji se s voćem jače ukuhava i ne treba je spremati u „patent staklenke“ (s gumenim prstenom, metalnim zatvaračem), ili još prije crijevom, već je dobra obična staklenka koja se povezuje pergament papirom (ili danas celofanom).
Ne pasterizira se, već se kuha na slabijoj ili jačoj vatri prema vrsti voćnih plodova od koje se slatko pripravlja.

Slavak
ocat zaslađen ili rashlađen, kvasovina vina (srednja Dalmacija)

Slavina
vrsta loze bijela grožđa (Hrvatsko primorje)

Slavit
razvodnjavati vino

Slavo
piće od octa i vode

Slavski kolač
kolač od najfinijeg brašna, priprema se u obliku kruha (okrugao), ukrašen raznim ukrasima, to su npr. ružice, golubovi, ptice, klasje, križevi. Glavni je ukras pet ruža sastavljenih u obliku križa. Cijeli kolač je obrubljen trakom od tijesta koja je nazubljena

Slavuja
kadulja, žalfija

Sleđevi (haringe)
Sleđevi su jedna od najvažnijih živežnih namirnica sjevernih naroda. Konzumiraju se bez priloga (istočnomorski, Bouillonheringe i dr.) ili s krumpirom (masni sleđevi, Matjesheringe, losos-sleđevi, punomasni sleđevi) ili s octom i uljem (kao salata).

ženski sleđevi zovu se	*ikrašice*
muški	*mljekaši*
spolno još nerazvijeni sleđevi (oni koji se još nisu mrijestili) nazivaju se	„*Matjesheringe*“ (Matje – djevojka)
nešto zreliji i još masniji su	-“*masni sleđevi*“ (Fettheringe) s holandskih i islandskih obala - „losos-sleđevi“ s norveških obala
potpuno razvijene ikrašice i mljekaši nazivaju se njemački	„Vollheringe“ - *punomasni sleđevi*
usoljeni u bačvama	su *slani sleđevi*
malo soljeni na dimu sušeni sleđevi, kojima nije izvađena utroba, zovu se	njemački „Picklinge“ (Pöcklinge), tj. *sušeni sleđevi*
Među *marinirane sleđeve* ubrajamo	- istočnomorske sleđeve (Ostseeheringe) - delikatesne sleđeve (delikatesseheringe) - filete od sleđeva (Filetheringe) - smotane sleđeve (Rollmöpse) i dr.
fileti od sleđeva spremljeni u krepkoj juhi su	„Bouillonheringe“ (čit. bujonheringe
svježi posoljeni sleđevi su	„zeleni sleđevi“
mladi, prvi ulovljeni sleđevi (prva lovina Sleđeva je u lipnju)	„lovački sleđevi“ (Jägerheringe)

Slivar
nekad sitni plemić iz Križevaca

Slizena
slezena
Slizena o prajca se zamota u mrižicu, pa se nako friška speče na gradele. A ča pečeno ni dobro?.

Slop basin
(*engl*.) prazna posudica (šalica) koju Englezi stavljaju na stol prilikom posluživanja čaja rije nego je čaj bio pakiran u filtar-vrećice, da bi iz šalice istresli lišće koje se nataložili u šalice iz koje su pili

Slow food
Pokret slow fooda osmislili su osamdesetih godina prošlog stoljeća u Italiji, u gradiću Barolo, ljudi okupljeni oko Carla Petrinija, lokalnog vođe kojega su još dok je studirao smatrali militantnim i radikalnim borcem za očuvanje tradicije i folklora. Ta grupa entuzijasta nije otvorila ured i pokrenula kampanje, nego uredila restoran i ponudila autohtona jela i vina po prosječnim cijenama, ali s iznad prosječnom zabavom i druženjima. Danas taj pokret diljem svijeta

okuplja oko 100.000 ljudi te je službeni partner UN-ove Organizacije za hranu i poljoprivredu (FAO). Brzinu kojom osvaja srca ljudi može zahvaliti svojim dugoročnim ciljevima – ne nastoji zamrznuti vrijeme i pretvoriti kuće i imanja i živuće muzeje, nego ponajprije potaknuti na traženje izvornih i jedinstvenih sastojaka njihovih polja i kuhinja (ljudi svih meridijana). Pokret nastoji ispreplesti rješavanje nekoliko gorućih problema današnjeg svijeta – zaštiti ekosustave te katalogizirati i očuvati rijetke prehrambene vrste, a time očuvati i tradiciju i običaje te zaustaviti raslojavanje sela i gašenje klasičnih načina proizvodnje hrane. Naglašavaju kako se gubljenjem naputaka (recepta) gubi znanje upotrebe specifičnih proizvoda (prehrambenih namirnica) te se često napušta i njegova proizvodnja. Rezultat svega je lagano izumiranje životinjskih i biljnih vrsta s kojima se gase i lokalne zajednice. One prestaju biti ruralni proizvođači te postaju ovisni o multinacionalnoj preprocesioniranoj hrani.
Slow food ne označava određenu vrstu hrane, baš naprotiv. Zalaže se za bogatstvo prirodnih i kulturnih raznolikosti regija i zemalja našeg planeta. Zalaže se za komunikaciju i uživanje u društvu uz domaće jelo, često posluženo na rustikalnim imanjima, gdje za istim stolom sjedi do 20-ak ljudi, ili u specifičnim konobama intimne i opuštene atmosfere sa zaprepašćujuće inventivno pripremljenom hranom, ugodno kako oku tako i nepcu. Radi se zapravo često o pravim umjetničkim djelima sazdanim od voća, povrća, ribe ili mesa, koja morate blagovati uz ugodni razgovor popraćen vrhunskom kapljicom. Cilj je uživanje svim čulima, što znači da svako jelo mora izvrsno izgledati, mirisati te imati vrhunski okus. Iznimno je važno i sljubljivanje vina sa svakim jelom.

Složenci
(*njem.* Eintopfgericht) jelo sastavljeno od različitih živežnih namirnica koje se kuhaju u jednom loncu. Karakteristika složenaca je da svaka namirnica ostaje nepromijenjena iako se sve zajedno kuhaju u istom loncu. Složenci se kuhaju vrlo polagano i u dobro zatvorenom loncu.
Priređujemo ih od raznog povrća uz dodatak bilo koje vrste mesa i riba. Meso mora biti masno, a ako nije ili ako radimo složenac bez mesa, tada treba dodati malo masti.
To je jedno od naših omiljenih jela i nekada se priređivalo u zemljanom loncu, pokriveno masnim papirom, koji je bio dobro privezan za otvor posuda. Na papiru se napravi nekoliko rupica iglom kako bi para mogla izlaziti. Takav način pripreme danas je uobičajen u restoranima nacionalnih specijaliteta.

Slučica
drvena sprava za nadijevanje djevenica (mesnata kobasica)

Smaržiti
peći, pržiti

Smes, smijes
1.mješavina raznih vrsta brašna; 2. nešto već umiješano

Smetana
(*slo.*) vrhnje, skorup, pavlaka, kajmak, mileram

Spenjena smetana	umućeno vrhnje
Smetanova juha	juha od vrhnja

Smisa
umiješano brašno s vodom

Smjesovnica
Kruh od mješavine više vrsta brašna: pšenično, kukuruzno, raženo, zobno i proseno. Sastojci:: brašno, germa, mast, vruća voda, sol.

Smogur
bor, jelica kao božićno drvce (Ozalj i okolna sela)

Smok
1. začin; salo i loj rastopljeni kao začin; i mliječni proizvodi (osobito kajmak i sir); 2. nasoljeno meso; 3. svako meso i slasno jelo koje se jede s kruhom; smok od manistre,

što se jede žlicom, može biti od mrsna i od bijelog smoka (mlijeka, masla, jaja, sira); 4. meso dimljeno koje se priprema za zimsku prehranu; 5. Hrana; 6.
ono što se dodaje u jelo da se pojača okus.
Peršin, šargaripa, crni i bili luk se skoro u svakom ilu dodaju ko smok za to ilo.

Smoking
najčešće ga nosi konobar-naplatilac ili natkonobar u restoranima, kavanama i plesnim barovima.
Uz crni smoking - kaput nosi se bijela smoking košulja, crna leptir kravata (*bijelu leptir kravatu, koja se obavezno veže, nosi samo gost, učesnik neke svečanosti*), crne smoking - hlače, crne čarape i crne cipele.
Ukoliko se kaput nosi nezakopčan tada se oko pasa stavlja crni široki pojas.
Kaput i hlače sačinjeni su od istog materijala, reveri od kaputa su svileni. Smoking (smoking-jacket): kaput koji se nosi za vrijeme pušenja, kaput od crnog sukna (u toplim krajevima od lagane bijele tkanine), s reverima opšivenim svilom; svečano večernje odijelo.
Nekada se posebna prostorija za pušenje, obzirom da se za diplomatskim stolovima nije pušilo, nazivala – smoking room, te je i odijelo kakvo se odijevalo za takve večere i danas poznato kao smoking i neizostavan je dio garderobe svakog diplomata.

Smokvara
kolač s medom

Smokvenjak
kolač od mljevenih suhih smokava, (badema po želji), domaće loze, suhih grožđica, bijelog vina, cimeta; sušen u pećnici. Nudi se uz rakiju kao dobrodošlica

Smør
poznati danski namaz na kruh; posebna vrsta maslaca, zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak

Smørrebrød
u prijevodu „*kruh s maslacem*“ – čuveni danski (obilni) sendvič, koji ima neslućene varijacije, a koje mogu biti od: kuhane šunke, nekoliko vrsta kobasica, kavijara, gušćih jetara, raznih majoneza s račićima, usoljena i marinirana riba, kuhana govedina ... Uz takav sendvič pije se vino

Smørgas bord
švedski pladanj (vrlo često se kod nas, krivo koristi, pod pojmom – švedski stol) sastoji se od raznih dimljenih i usoljenih riba, srdelica u ulju, raznih majoneza, jastoga i račića, rostbeefa, usoljenih jezika, pečene svinjetine, dimljenih gušćih prsa, gusaka i odojaka u želeu, rotkvica, raznih jela od jaja i maslaca, te svih vrsta sireva. Uz to se jede barem pet-šest vrsti kruha i pije poznata rakija „malteški križ“ i švedski punč (bord – stol) (vidi: Švedski stol)

Smrdej
stablo divljeg rogača (Dalmacija)

Smrička
zrno jagode

Smugor
suha jelovina od koje se sjekla luč

Smukavec
poznata jela iz Idrije (Slovenija) od krumpira, kupusa, suhe slanine i začina

Smutica (bikaver, bikla)
mlijeko netom pomuzeno i pomiješano s crnim vinom, za piće

Snack bar
(snek-bar, *engl*. snack – zakuska, zalogaj + bar) automatski bife, restauracija sa samoposluživanjem kraće „snack“, lokal u kojem se može nešto na brzinu prezalogajiti, obično se to unaprijed ili pred gostom pripremljena jela (topla ili hladna). Riječ snack je engleska i označuje zalogaj

Snack-party
(*engl*. snack – zalogaj) svečanost slična coctail-party, s bogatim izborom hrane,

najčešće hladne, pripremljene u komadićima

Snijeg od bjelanjaka
u nekadašnjim građanskim kuhinjama postojala je posebna posuda za izradi snijega – mesingani kotlić, koji je uvijek morao biti besprijekorno čist i sjajiti se.

Snježilo
žica kojom se tuku bjelanca

Sočivo
vara (bara) hranjivo varivo od kuhanog zrnja, boba, graha i mahuna (Pag), na Braču se vara, bara sastojala od devet različitih namirnica.

Soda-fountain
(*engl*.) soda fountin; bar koji ima veliki izbor pića napravljenih na bazi mlijeka, mliječnih proizvoda i voćnih sokova. Glavni je dodatak tim pićima soda-voda ili samo ugljični dioksid, pomoću karbonatora. Uglavnom se nalaze u SAD-u, a ponegdje u Europi

Soda-voda
proizvodi se od vode za piće i ugljičnog dioksida s pomoću specijalnog aparata, pod pritiskom 4-5 atmosfera. Puni se u sifon-boce

Sodavica
soda-voda, soda

Sofra
svečano postavljeni stol, stol za jelo, trpeza. Gost dobiva mjesto za sofrom po „starini“ i ugledu što ga uživa među ostalima

Sofranska bošća
koža na kojoj se jelo kod poljskih radova (kod Muslimana)

Sofrito
je španjolska riječ koja se odnosi na kulinarsku kombinaciju aromatičnih sastojaka izrezanih na vrlo male komadiće, i polako (barem četvrt sata, ali obično pola sata) pirjanih (sautéed) na jestivom ulju. Sofrito se sastoji od: češnjaka, luka i rajčice kuhani u maslinovom ulju, i koristi se kao osnova za mnoga jela,tipično je za većinu zemalja Sredozemnog mora. *Sofrito* je poznato na portugalskom govornom području kao *refogado,* kao *sofregit* u kuhinji Valencije i *ginisá* u Filipinskoj kuhinji. Sofrito je „tajni sastojak“ ili temelj mnogih Karibskih kojeg je lako pripremiti. Svestran i aromatičan, pripravlja se od: pirea rajčica, paprike, cilantro (korijander), luk, češnjak. Svi sastojci se spoje i izmiješaju u mikser.
Postoje mnoge varijacije u pripremi. Čuva se u staklenkama u hladnjak za neposrednu uporabu ili zamrznuti za uporabu u bilo koje vrijeme.
Sastojci za I. varijantu: 2 srednje zelene paprike bez sjemenki, 1 crvena slatka paprika bez sjemenki, 2 velike rajčice, 2 usitnjene srednje glavice luka, 1 glavica oguljenog češnjaka, 1 vezica lišće od korijandera (cilantro), 1/2 vezice lišća peršina.
Nasjeckajte sofrito sastojke. Stavite sjeckano povrća u mikser. Temeljito pomiješajte sastojke.
Odložite u staklenke. Ne koristite plastične posude za odlaganje jer plastika apsorbira miris češnjaka i luka.
Sastojci za II.varijantu: 2 kosane zelene paprike bez sjemenki, 1 kosana crvena paprika bez sjemenki, 10 ***ajies dulces*** paprike bez vrhova (male slatke Kubanske paprike), 3 iskosane srednje rajčice, 4 luka izrezana na veliko, 3 oguljenog srednje glave češnjaka, 25 korijander (cilantro) lišća sa stabljikama, 25 listova ***recao*** ili cilantro, 1 žlica soli, 1 žlica crnog papra.
U mikser stavite sve usitnjene sastojke: zelene paprike, crvenu papriku, ajies dulces, rajčice, luk, češnjak. Dodajte cilantro, recao, sol i papar. Sve dobro usitnite.
Aji Dulce je čest sastojak u portorikanskim naputcima (receptima). To je mala, slatka crvena paprika. Za zamjenu možete koristiti crvenu papriku „zvono“.
Recao je popularna Karibska biljka s više pseudonima. Među njima, Culantro, drugo

ime za korijander, NVO-gai, i meksički korijander. To se može naći u trgovinama ili zamjena za cilantro.

Sogandolma

sagandolma (*tur.*) vrsta jela; punjeni nadjeveni luk s mesom i rižom (sogan – luk, dolma – nadjev) pripravljeno kao gulaš

Soganlija

saganlija (*tur.*) 1. vrsta jela: pogača ili kruh izreže se na komade, polije se mesnom čorbom i pospe prženim mesom i lukom; 2. jelo od graha s prženim lukom, paprom i izrezanim kruhom (BiH)

Soirée

(*franc.*) večernja zabava, engl. Evening-party

Soja

jednogodišnja mahunarka, čije se sjemenke (bilo žute, smeđe, crne ili šarene) imaju važnu ulogu u industriji prehrane. Od nje se proizvodi ulje, brašno, tvornički umaci, a kod proizvodnje bezmesnog mesa (hrane budućnosti) jedan je od bitnih elemenata. Pripada najstarijim oplemenjenim biljkama svijeta. Njezina se upotreba kao živežne namirnice može dokazati do godine 3000 prije Krista.

U Aziji soja služi kao samostalno jelo, a pomiješana s pšeničnim brašnom, solju, vodom i dr. daje raznovrsne začine i sireve. Napose se s njom pripremaju sojini umaci.

Soja umak

Gusta tekućina crnosmeđe boje proizvodi se vrenjem sojina sjemena (ponekad i od pšenice i raži) posebnim načinom fermentacija koja može trajati i godinu dana. Upotrebljava se kao začin juhama, varivu, umacima i dr. Omiljen je umak u Japanu

Sokač

kuhar; *sokačica* – kuharica; *sokalnica* - kuhinja

Sokački objed

ručak koji pripravlja mladenka, poslije vjenčanja, kuharicama – sokačicama, koje su kuhale tijekom svadbenog slavlja.

Sokl

(*njem.* Sockel – podloga, temelj) podloga koja se stavlja ispod nekog jela (npr. biftek ili chateubriand ima podlogu od prepečenog kruha, za poširana jaja na turski način, riža itd.)

Sol

uz poljoprivredu, stočarstvo i ribolov izvor ekonomskog blagostanja mnogih naših primorskih gradova u davna vremena bila je sol, taj glavni oslon primitivne trgovine, kao proizvod neophodno potreban i čovjeku i životinjama. Radi soli ljudi su sklapali trgovačke ugovore i vodili ratove, a bila je i prihod carine na prvom mjestu

Solata

(*slo.*) salata

Solata glavnata	glavičasta
Solata kumarična	od krastavaca
Solata krompirjeva	salata od krumpira

Solep

salep (*ar.*) toplo zaslađeno bezalkoholno piće koje se pije zimi. Dobiva se iskuhavanjem istoimene biljke

Soličnica
solna kiselina

Soli kamen
sol se dobivala u grudama, a ne smrvljena

Solinka
1. sorta dalmatinske loze i vina od te loze; 2. Vrsta mekousne pastrve koja danas obitava još samo u rijekama Jadro i Žrnovnici.

Soljenka
gusta oštra juha koja u sebi sadržava; šči (zelje, kiselo zelje) i rasoljnik (kiseli krastavci, rasol od krastavaca) sa dosta kiselog-slanopaprene osnove. Za začin se dodaju: masline, kapari, rajčica, limunova korica i sok, kvas i kisele ili marinirane gljive. Postoje tri vrste soljenke: mesna, riblja (s raznim vrstama mesa, peradi ili ribe) i jednostavna (od gljiva) (Ruska kuhinja)

Sommelier
(*franc.*) u našem prevodu peharnik; vinski savjetnik, ekspert, osoba koja se brine da gost bude poslužen najboljim i najprimjerenijim vinom za prigodu o kojoj je već riječ. Njegov je posao da uz naručeno jelo preporuči odgovarajuće vino, da brine o vinu, o njegovom čuvanju, iznošenju pred gosta, posluživanju, izboru čaša.

Odjeća	- hlače i sako (udruženje somelijera bira i radi kreaciju) - značka koja se nigdje ne može kupiti - leptir kravata - te srebrna plitica oko vrata. Ona je više simbol zaštitni znak, nego što praktično služi za kušanje vina

Somer-salama, somerica
(*njem.* Sommer – ljeto + salama) vrsta kobasice prvenstveno rađena za potrošnju ljeti, jer se teže kvari, tzv. „*ljetna salama*“

Somun
samun (*tur.*), lepinja; okrugli pekarski kruh s kvasom; domaći kruh s kvasom od bijelog pšeničnog brašna. Za razliku od pogače pripravlja se kvascem. Uzdignuti kvasac se umiješa s brašnom i mlakom vodom u rjeđe tijesto. Nakon što tijesto odstoji premijesi se i oblikuje somun (lepinja) promjera 15-30 cm. Ostavi se da odstoji, iskriža nožem i ispeče.

Somundžija
osoba koja mijesi, peče i prodaje somune

Soparan
postan, juha, jelo, čorba bez masti i zaprške
Kad je već tarana za užnu nek je, al nije valdar morala bit tako soparna

Soparnjak
soparnik; božićni kolač mijesi se od tijesta za kruh, razvaljeno u krug veličine metra, pospe se kosanom blitvom, s malo krumpira, peršina, smokvama, grožđicama; prekrije se drugim tijestom i peče na kominu pokrivano žarom. Reže se na kriške, premaže maslinovim uljem i pospe šećerom. Drugim riječima to je dalmatinska slana pita.

Sopra
svečano prostr stol

Sor
sora; vrsta španjolskih grožđica, rozina, bez koštica

Sorbet
(*tal.* sorbetto) je ledena voćna slastica, sličan sladoledu i na jestveniku se svrstava poslije hladnog međujela, a prije pečenke. Radi se od voćnih sokova, koji se izmiješaju sa šećernim sirupom i kockama leda. Može se dodati vino ili šampanjac, različiti likeri, sok od limuna, snijeg od bjelanca i komadići bilo kojeg voća. Poslužuje se u visokim čašama sa slamkom i žličicom

Sorbul
jaje u sorbolu - pepelu; meko kuhano jaje pripravljeno u pepelu pod žara. (Dubrovnik i okolica)

Sorgo
dura, durra; vrsta prosa u tropskim krajevima; kultivira se za prehranu i spada u najvažnije žitarice toplih krajeva; kod nas sirak, sijerak, zovu je još i sorgo; služi također za izradu šećera, za stočnu hranu.

Sorženo
(*slo.*) brašno, kruh od mješovita žita

Soržica
(*slo.*) pšenica pomiješana sa raži

Sos
(*franc*. sauce) umak

Sosirati
pokriti umakom

Soteza
plitka posuda u kojoj se peče meso na ploči štednjaka, priređuje umak i dr.

Sotirati
(*franc*. sauter) naglo ispeći na maslacu manje ribe, komade riba ili meso, prevrćući ih ili lagano tresući tavicu. Također povrće ispeći na maslacu

Soubise
Charles de Rohau Soubise, francuski maršal (1715.-1787.) i u to vrijeme cijenjeno gourman; po njegovu imenu nazivaju se neka jela pripremljena na bazi luka (à la Soubise – jelo s bijelim umakom od luka).
Umak Soubise poslužuje se uz divlje patke, a pire Soubise uz meso pečeno na žaru

Soufflé
(*franc*. čitaj sufle) nabujak, povarak; lagana jela koja se pripremaju od različitih namirnica. To je jelo slanog ili slatkog okusa lako pripremiti ako su vam na dohvat ruke osnovne namirnice – jaja, mlijeko, maslac i brašno. Potom samo treba slijediti naputak i nabujku dodati slaninu, sir, povrće ili voće, pa ga peći u porculanskim oblicima (kalupima) i poslužiti toplog;
1. kao desertno jelo najčešće se priprema od riže, biskvita, krupice i dr., a prelijeva se nekim slatkim preljevom; 2. ako je od mesa, najčešće je toplo predjelo; 3. ako je od povrća, prilog je nekom mesnom jelu. 4. vrsta kolača; francuskog porijekla, kaže se da je sufle tvar: „prozračna i lagana poput daška“. Uglavnom se sastoji od rahle pjene od bjelanaca pečene u obliku (kalupu) za nabujak.
Sufle se iz pećnice iznosi ravno na stol, i kaže se: *bolje je da gosti očekuju sufle, nego obratno*.
Kao i flan (pita: kolač s maslacem i jajima) proizvod je francuske kraljevske kuhinje 18. st., kad je monarhija bila u punom sjaju. Sufle je od prvobitnog naputka doživio mnoge promjene i na početku mu je bio osnovni sastojak: povrće, sir narezan na kvadratiće, sitno narezano meso povezano s bešamelom kojem se dodaju žumanca s čvrstim snijegom od bjelanaca. Peče se u pećnici. Kaže se da su sufle i flan nastali iskorištavanjem namirnica poslije raskošnih gozbi.
Soufflglacé (*franc*.) vrsta hladnog nabujka najčešće pripremljena od raznih vrsta sladoleda

Souper
(*franc*.) kasna večera (22-24 sata) namijenjena kasnim posjetiocima, koji se vraćaju iz kina, kazališta i sl. Sastoji se od finih biranih laganih jela i prikladnih pića. Postoje i specijalizirani ugostiteljski lokali za posluživanje takvih jela

Souper dînatoire
kasna večera na visokoj razini

Spačno
želirano, želatinasto

Spanać
(*perz.*) špinat, zelje

Sparogva fratarska
biljka veprinac

Spätzle
(*njem.*) špezl; špecli (Spätzle – kolačić, švapski valjušci (vrapčići iz milja) Vidi: ***špecli***

Speech
(*engl.*) spič; govor, zdravica na banketu ili sličnim svečanim prilikama

Specijalitet
(*lat.* species – posebna vrsta, naročito) jelo ili piće koje godi našim osjetilima; osobitost nekih jela i pića koja se poslužuju na određenim mjestima (restoran, pokrajini i dr.), nešto što se ne susreće često, a posebno se njeguje na određenom mjestu

Spećat
staviti kruh u peć (Korčula)

Speisehaus
njem. restauracija, gostionica, lokal koji pruža usluge prehrane

Speštati
usitniti, skosati

Spihtijati se
(spiktijati se) zgusnuti se, ukuhati se, dopeći se postepeno na slaboj vatri

Spinatmatte
(*njem.*) zelena boja dobivena tiješnjenjem, blanširanjem zelenog špinata. U kuhinji služi za bojanje juha, umaka, tjestenine i dr.

Spirine
ostaci hrane

Spirjaniti
pomiješati zajedno rižu, kosanu jetru, zelen i još ponešto ukuhati (*smješati sve u jedno*)

Spiza
(*tal*. speza) prehrana, jestvine, prehrambene nabave

Splendid
(*lat.* splendidus) sjajan, veličanstven, izvanredan; čest naziv za razne vrste ugostiteljskih objekata

Splošni kruh
kruh od dvije ili više vrsta brašna (Hrvatsko zagorje)

Sponjak
špinat

Spravišče
„sabor“ - Križevačko spravišče

Sprta
pletena košara, sepet, koš (Glina)

Spud
mjera za težinu u Hrvatskom primorju (tekućine i zrnja) oko 42 kg

Spuložina
puževa kućica (Dalmacija)

Spuznjak smrdljivi
sir mekan, naročito spremljen i fermentiran

Srabljivec
srablivec; (varalica – prevarant) karakterističan vrč (zemljani, od gline) Hrvatskog Zagorja iz kojeg se pije vino. Na vrhu su četiri rupice i mora se pronaći prava a druge tri moraju se spretno začepiti prstima kako se vino (rujno zagorsko vino) ne bi izlijevalo na onoga koji pije

Srebrnjak
vrč vinski od srebra; novac

Srčanica, cof
bubrežni ovojak

Staklasti rezanci
končasti rezanci od mungo-graha ili morskih alga, kuhanjem postaju prozirni kao staklo. Ta vrsta rezanaca omiljen je prilog ili pridodatak juhi u Kini i Japanu. Nakon kuhanja prepeku se na kosanom luku

i svinjskoj masti do hruskavosti i začine umakom od soje

Stalak za rigle
zidni stalak za odlaganje poklopaca (rigli) za lonce

Stambolka
tikva, buča, bundeva

Stan
privremena nastamba u planini ili u selu zbog nedostatka druge bolje kuće. Pravi se od brvana i pokriva šindrom ili lubom. U jednom uglu stana je ognjište, s pepeljkom i pločom na kojoj se peče hljeb (kruh). U vrhu stana je prostor za spavanje i smještaj kaca sa smokom. Sa strane pored brvana su police na koje se poredane karlice (drvene posude , zdjele). Uz stan dograđen je od dasaka manji telećar (prostor za teliće).

Stanarica
žena u zadruzi (obitelji) koja se starala oko stana (kuće) ali više oko uzgoja peradi i sl.

Stand party
(*engl*.) stand parti; zabava za muškarce, na kojima se stoji; priređuje se u odvojenim prostorijama samo za muškarce, u večernjim satima. Buffet-stol obično je bogato opskrbljen jačim i pikantnijim jelima, te malim, ali dobrim izborom rijetkih vina.
Zabava može potrajati do kasnih sati. Razlozi za organiziranje ovakvih party najčešće su momačko veče, diplomiranje i dr.

Stanci
pastirska nastamba, kolibe od pruća (leterinja) ili manje drvene kućice u kojima su živjeli svinjari i skotari. Kraj kućice nalazili su se svinjci (koci) i staje (štale) za stoku. Svinje su išle na žir i rov, a stoka na ispašu. Ovakve nastambe nalazile su se u šumi Turopoljski lug i drugdje. Tu su se tovile sive kovrčave svinje, poznate pod nazivom – „turopoljci“.

Stap

1. drvena okrugla posuda za metenje mlijeka; 2. kamena posuda (sprava) u kojoj se tuče mokar kukuruz, ječam ili pšenica, da izgubi vanjsku kožicu, a kasnije se kuha i jede u maneštri (Buzet).
Drveni stap sačinjen je od duga (daske od kojih su se prave bačve i dr.), slično bačvi ili badnju. Donji dio stapa je nešto šiti od gornjeg. Na gornjem dijelu jedna duga bila je duža od ostalih desetak cm i na kraju je bila probušena da se može prihvatiti rukom ili stap objesiti o klin. Duge stapa stegnute se željeznim obručima. Veličina je od 80 do 100 cm. Drvo mora biti suho i kvalitetno bez mirisa, obično od hrasta ili smreke.
Uz stap je i **mećaj** drveni okrugli držač promjera oko 5 cm i **držak** - veći od samog stapa (oko 30 do 40 cm) kako bi se mogao držati u ruci dok se *mete* (muti, mućka) mlijeko. Metenje mlijeka (kaže se i: *mlijeko se teplo*) sastojalo se u okretanju mećeja po stapu dok se u njemu nalazi mlijeko.
Mara nek uzme stap, pa nek utuče skorup

Stapati
udariti po mlijeku da se izdvoji maslac

Stapka
štap pomoću kojega se mete mlijeko

Starbuks
Starbuks kava je *arabic kava* proizvedena u Latinskoj Americi, Oceaniji i Aziji. Podrijetlo Starbucksove „etičke kave“ može se slijediti sve do kompanije koja ju je proizvela i ljudi koji su je brali. Zapravo, to je kodeks „etičkih proizvoda“, potpuno saznanje o proizvodu, npr.: od uzgoja/sadnje, rasta, branja, prerade, pakiranja i do kupca.

Stargotina
hrana koja zagori na dnu lonca, pa se struganjem pokupi

Starina
staro vino

Stato mlijeko
kiselo mlijeko

Stav
poljoprivredni termin; četiri snopa skupa (npr. raži, prosa)

Stavgjeni medi
staro tursko žestoko alkoholno piće u koje dolazi sok jagode, velika količina meda i vodke

Stavišće
odmorište na putu iz crkve do mladenkine kuće, obično kuća nekog prijatelja gdje se popilo malo rakije i vina, i počastilo kolačima.

Steak
(*engl.*) deblji odrezak od telećeg oraha ili ruže težak 180 g, naravno pečen, obično naziv dobiva po garnituri. U europskim se kuhinjama najčešće spominje kao teleći steak, dok angloamerička kuhinja pod steakom razumijeva uglavnom meso goveđeg hrpta ili goveđe pisane pečenke (goveđi file, biftek, težak obično oko 2 kg). Goveđi odresci, osim filea, režu se i od drugih dijelova životinje.

Sirloin-steak	odrezak od rostbefa
Tanderloin	odrezak od goveđe pisane pečenke
T-bon-steak	odrezak od središnjeg dijela roastbeefa, s kostima i odgovarajućim dijelom goveđe pisanice
Rib-steak bonneless	goveđa pržolica bez kostiju
Rib-steak	pržolica s kostima
Porterhouse-steak	odrezak od najdebljeg dijela roastbeefa s kostima i dijelom goveđe pisane pečenke, najčešće se priprema za dvije osobe
Fillet-steak (*biftek*)	naziv koji se susreće u nekim stranim jezicima za biftek
Hanger steak	„Vješalica odrezak“, nekad zvan i mesarski odrezak – ***butshers steak***, jer bi ga mesari zadržavali za sebe. Cijenjen po svom okusu, obično teži od 450 do 675 g. Dio je mišića dijafragme, izrazito mekan i prepun okusa. Najbolji je za mariniranja i pripremu na visokoj temperaturi (žar ili pečen). U meksičkoj kuhinji poznat kao *arrachera*, u južnom Teksasu kao *fajitas arracheras*, u Vel. Britaniji – *skirt*; Francuskoj – *onglwet*, Italiji – lombatello, Flandriji – *kroaie*, Španjolskoj – *solomillo de pulmón*.

Da bi steak bio dobar mora mu se pristupiti kao dobrom vinu. Treba ga pratiti od samog početka: od hrane koju govedo jede, preko načina na koji odrasta i načina usmrčivanja. Treba znati meso obraditi.
Svaki odrezak ima svoju posebnu teksturu, okus, količinu masnoće i svrhu.
Da bi uživanje u steak-ovima bilo potpuno trebaju „odležati“ određeni broj dana na hladnom. Danas npr. u Americi kad se naruči steak dobije se i podatak o njegovom odležavanju (trajanju i vrsti odležavanja) isto tako i za ručno pripremljene hamburgere od govedine. Govedina može dozrijevati u *suhim* ili *vlažnim* uvjetima, od kojih je suho odležavanje skuplje i ukusnije. Napomena, odležavanje ne znači – mariniranje. Tijekom *suhog* odležavanja, koje traje 21 dan, meso se nalazi na temperaturi nešto mali višoj od oC, kod toga mogu izgubiti i do 30 % svoje težine, no

zato im je izvrstan okus. *Vlažno* odležavanje je jeftinije i kod tog postupka se meso već u klaonici pakira (vakumira) u vrećice.
Ramsteci dozrijevaju 16 dan a filei 21 dan.
Goveđi file ne podnosi dugu termičku obradu. Najpoznatiji su ružičasto-crveni Beef Wellington, klasični Saute Stroganoff.
Danas u SAD-u, ponovo, uzgajaju stare vrste goveda i hrane ih isključivo travama (sijenom) kao što se to nekad i radilo (bez umjetnih tvorevina) što im daje pravu iskonski okus i tek. Kod tako uzgojene govedine i salo je drugačije boje, žuto je, a ne bijelo kao kod umjetno uzgojene, a meso je manje prošarano nitima sala.
Debeli goveđi odresci simboliziraju dobar, bogat i život s užicima (hedionistički život).

Steak-house
(*engl.*) stejk haus; u SAD vrsta restauracije
Ugostiteljski objekt, sjevernoamerički doprinos ugostiteljstvu, koji nudi veliki izbor vlažno ili suhih odležanih odrezaka, koji se peku na jakoj visokoj temperaturi i uz koje se poslužuju strogo kodificirani prilozi (špinat s vrhnjem, prženi kolutovi luka, pet ili šest vrsta različitih jela od krumpira od kojih su pomfrit i pire neizostavni).
Stakovi se poslužuju na vrućim tanjurima (općenito se jela moraju posluživati na zagrijanim tanjurima a ne hladnim) dok su noževi - veći s drvenom drškom (imitiraju mesarske noževe) složeni na stolovima, kao obavezni pribor

Stegno
but (svinjski)

Steklo
staklena posuda, čaša

Stelja
1. suho meso od janjetine ili ovčetine (plećka i but bez kosti). Soljeno odstoji 14 dana i nakon toga suši na zraku jedan dan, zatim dimi na ognjištu na dimu bukovine ili smreke (radi posebnog ukusa) od 14 do 30 dana. Kada je dobilo lijepu smeđu boju, suši se na zraku do konačnog dozrijevanja
oko četiri mjeseca. Stelji se izvade kosti rebra. Kuha se s povrćem i poslužuje po želji sa salatom od luka, sirom i hrenom; 2. slama, lišće ili kukuruzovina što se baca (stelja) pod stoku u staji i na kojoj stoka počiva.

Stemperati
pomiješati vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda (Buzet)

Stepač
drveni štap za pravljenje maslaca

Stepka
sirutka, mlaćenica; otpadni je proizvod pri izradi maslaca (iscjedak pri pravljenju maslaca). Stepka može biti slatka ili kisela, već prema tome izrađuje li se maslac od slatkog ili kiselog vrhnja. Pored primjene u kuhinji stepka služi i u proizvodnji kruha.
Kao jelo: u nju se dodavalo svježe mlijeko, prokuhalo, udrobio kukuruzni kruh ili se dodavalo brašno i jelo se.

Sterilizacija
uništavanje mikroba visokom temperaturom (višoj od 75 oC) ili kemijskim sredstvima u živežnim namirnicama

Stevia
Stevia Rebaudiana biljka je iz porodice Compositae. Podrijetlom je iz Paragvaja gdje se više od 1500 godina kristi kao zaslađivač gorkih ljekovitih pripravaka, čajeva (mate čaj) i ostalih napitaka. Krajem 19. Stoljeća steviju je „otkrio“ talijanski botaničar Bertoni i tako omogućio njezin uzgoj i u drugim krajevima svijeta. U obliku praška dobivenog sušenjem lišća ili vodenog ekstrakta Stevija je vrlo slatkog okusa. Stevija je grmolika biljka koja se sadi u proljeće, a u kasnu jesen, prije cvatnje, beru se listovi i suše na suncu nekoliko dana.
U kuhinji se koristi na dva načina: njen ekstrakt dodaje se u kapima u deserte, ali i

u slatke zimnice jer stevia ne fermentira i ostaje stabilna i na temperaturama od 200 stupnjeva. Drugi način korištenja je kuhanje čaja od njezinih suhih listova, koji treba procijediti i koristiti umjesto šećera.
Koliko stevie je potrebno kako bi se zamijenio šećer?

Šećer	*Stevia prah*	*Stevia tekućina*
1 šalica	1 žličica	1 žličica
1 žlica	¼ žličice	6 do 9 kapi
1 žličica	prstohvat do 1/16 žličice	2 do 4 kapi

Steward
(*engl*.) 1. naziv za konobara u prijevoznim sredstvima, brodu, vlaku; 2. nekvalificirana osoba koja vrši razne radove oko pripremanja inventara prije i za vrijeme posluživanja gostiju; ne dolazi u kontakt s gostima

Steward department
(*engl*.) odjel ili brigada stewarda koja obavlja radove čišćenje, pranja i pripremanja inventara; brigadom rukovodi chief steward. Pojavljuje se u velikim hotelskim ili brodskim restauracijama sa suvremenom organizacijom

Stewardesse
(*engl.*) 1. mlađe ženske osobe na nekim prijevoznim sredstvima koje se brinu o udobnosti i informiranosti putnika. Poznate su kod nas kao domaćice u vlaku, avionu, autobusu

Stiganica
vrsta breskve

Stikadent
(*tal.* stuzzicadenti) čačkalica

Stilovi u ishrani
„Ono si što jedeš“

Na osnovi europskih ukusa sačinjen je pregled stilova u ishrani.

Inovativni hedonist	(inovator hedonist) je tip čovjeka kojem hrana predstavlja vrhunac uživanja i za koju je vrlo zainteresiran. Za njega je hrana centar društvenosti, a karakterizira je rafiniranost, kreativnost i kulinarska domišljatost
Eklektičan ljubitelj hrane	(eclectic eater) za njega je hrana uživanje. Mijenja tradicionalnu ishranu, dodaje joj individualne specifičnosti, djeca imaju određenu samostalnost. Povremeno jede u društvu, često van kuće. Sklon je stranim jelima i regionalnim specijalitetima
Nemaran u jelu	**(**careless eater) čovjek koji hrani rijetko posvećuje pažnju
Društveni gurman	(convival gourmet) smatra hranu kohezivnom snagom u obitelji. Žene igraju u tome značajnu ulogu, jer su zadužene za kakvoću obiteljske ishrane
Umjeren u jelu	(moderate eater) ne izražava nikakvu naročitu zainteresiranost za hranu
Predani tradicionalist u jelu	(hearty traditional eater) u hrani nalazi bitan sastavni dio života. Navike u jelu su mu čvrste. Kod njega nema samostalnosti u prehrani, pogotovo za djecu. Kuhinja pripada u ženinu domenu

Stilton
Sličan je roquefortu, oštra okusa, mastan, mekan, pljesniv, dozreo. Radi se od zgrušanog kravljeg mlijeka. Ime mu potječe od sela Stiltona (u grofoviji Huntingdonu), gdje se i proizvodi. Sir se proizvodi najviše od kolovoza do listopada, dozrijeva deset do dvanaest mjeseci. Dozrijevanje se pospješuje tako da se u sir ubuše 3-4 rupe u koje se ulije vino sherry ili madeira a rupe se začepe komadom sira. Poslije dva ili tri tjedna tekućina se izlije, a otvori se zatvore sirom. Kad je sir konačno dozreo (5-6 kg teški visoki cilindri) odreže se 1 cm debeli sloj,
koji služi kao poklopac za cijeli sir za vrijeme potrošnje. Stilton sir mora biti dobro pokriven i spremljen na vlažnom mjestu. Pravom stilton siru sličan je Yorkshire-Stilton koji je manje mastan. Poslužuje se na kraju obroka, a služi i za pripremanje toplih i hladnih sendviča. Englezi uz njega piju suhi sherry, porto, madeiru i prirodna jaka crne vina.

Stiskanec
(*slo.*) sok dobiven prešanjem

Stogodišnje jaje
u kineskim restauracijama na jestvenicima se često nađe i stogodišnje jaje. Riječ je o pačjem jajetu koje se sačuva posebnom obradom. Ima šarenu ljusku, a sadržaj mu je zelenocrni i sivi. Okus mu je malo oštar i podsjeća na francuske pljesnive sireve. Bjelance je crno, a žumance meko i zelenkasto. Za pripremu takva jaja potrebno je 20 do 30 dana, a ne zna se zašto je dobilo naziv stogodišnje jaje. Jaje se očisti i osuši krpom. Obloži se pepelom drveta i listovima crvenog čaja, te glinom u debljini pola centimetra. Jaja se pospu rižinim ljuskama da bi se sljepila i poslažu u lonac koji se dobro zatvori. Nakon četiri tjedna lonac se otvori i specijalitet se može kušati. U kućama se poslužuje pripremljen na drugi način: jaje se potopi u mješavinu slane vode i rižinog vina. Kako je ljuska jaja porozna, jaje povuče rastvor i dobije okus soli i vina. Nakon toga jaje se oblaže glinom da se ne bi razbilo. Izgledaju poput svježih jaja, a sadržaj im je gušći.

Stol šefa kuhinje - chef's tablea

Hyat chef's tablea

Takav stol slavni su francuski chefovi čuvali za svoje prijatelje ili VIP goste. Svjetski je trend da se kuhinje otvaraju i gostima nude pogled u svoj svijet kako bi se demistificira profesionalna kuhinja i gostima omogućilo sudjelovanje u uzbuđenjima i emocijama koje krije rad u živopisnoj kuhinji dobrog restorana. Stol služi i kao tematska degustacija pripremljena i poslužena od strane glavnog kuhara. Restauran može naplatiti višu paušalnu naknadu za takav stol.

Stolovina
stolni pribor

Stomaklija
prirodna rakija travarica dobivena od različitih trava

Stopanjica
domaćica, kućanica (Dalmacija)

Strachino
(*tal.*) mekani kravlji sir iz talijanske pokrajine Lombardije, sadrži približno 48 posto masti, dozrijeva približno 8 mjeseci, teži 102 kg. Po svojstvu je nalik na bel paese, pikantan, uživa se na kraju jela s crnim vinima; proizvodi se od 9. stoljeća.

Strausswirtschaft
njem. Manja gostionica koja nudi gostima samo vlastite proizvode

Strd
(*slo.*) med u netekućem stanju

Strdeno žganje
(*slo*.) medenjača, medena rakija

Strdenec
(*slo.*) medenjak

Strdenje
(*slo.*) medeno pecivo

Stresemann
Stresemann (*njem*.), stressman (*engl*.), prugasto odijelo - nosi ga najčešće direktor (upravitelj) restorana, Mâitre d' hôtel i recepcioner. To je kaput antracit boje (boja ugljena) na jednoredno kopčanje, bijela košulja, srebrnosiva kravata, sivi prsluk, crne hlače s diskretnim sivim prugama, crne čarape i crne cipele. Na takav način nekada su se odijevali predsjednici vlada, a danas takvu odjeću nose i ženici. Kaže se, da je prvi takav način odijevanja koristio Gustav Stresemann (1878.-1929.) njemački državnik.

Strena
staro jelo od brašna, jaja i mlijeka

Strepa
tanka bučnica (tijesto nije savijeno); kad nema buča tada se nadjeva mješavinom svježeg kravljeg sira i jaja (prvi sloj tijesta stavi se u „pleh“ namaže nadjevom i poklopi drugim tijestom, izreže na komade is tavi peći).

Stringozi
ili ceriole; „probodeni“ makaroni tipični za Umbriju (oko Ternija), rade se s posebnom željeznom žicom četverouglastasta oblika ili običnom iglom za pletenje čarapa. Poslužuju se s umakom od rajčica, s češnjakom i uljem, ili jednostavno s uljem i poprženim češnjakom (Tal. kuhinja)

Striž
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Strnina
(strven kruh) zajednički naziv za pšenicu, raž, žito (Lika)

Stroganov
poznato jelo, a ime je dobio po Stragonovu – trgovcu i bogatašu iz doba carske Rusije. Radi se od govođe pisane pečenke. Vidi: Najpoznatija svjetska jela

Strošnjak
uz rudarsku greblicu obavezno se pijuckao *strošnjak*. To je u osnovi piće bez alkohola, napravljeno od vode i tekućine koja ostane nakon cijeđenja tropa – *mirisna vodica*. Obzirom da rudari nisu smjeli piti vino, strošnjakom su ispirali prašnjava grla nakon što bi pojeli greblicu.
Sama riječ – strošnjak – označuje nešto što nije osobito vrijedno i namijenjeno je za potrošiti tj. upotrebiti kao nešto što ne će imati kao posljedicu - gubitka.

Strum
voćka

Strusni kruh
kruh od ječma

Stružnjak
drvena posuda za zahvaćanje mlijeka s dva probušena otvora i provučenom prečkom za nošenje

Strvno
1. ili omrešalj; zove se svako meso slano ili svježe; 2. pšenično brašno (Banija)

Strvno žito
naziv za zob, pir, pšenicu, kukuruze, raž, ječam (Lika)

Stubla, stublika
drvena duboka dugoljasta zdjela u kojoj se čuva grah, brašno i sl. (Posavina)

Stucka
zemljana posuda za vodu

Stučka od mesa
polivka, juha s kusom (komadićem) mesa

Stupa
1.kamena sprava u kojoj se tuče mokar ječam, pšenica ili kukuruz, da izgubi vanjsku kožicu, a kasnije se kuha i jede u maneštri (Istra);

Stura
mrežasta naprava (rogožina, hasura, prostirka, za sušenje smokava (Dubrovnik)

Su-burek
(*tur.perz.*) kuhani burek, koji se radi tako što se jufke umaču u zakipjelu vodu i zatim slažu u lim, posipaju poprženim mesom i peke u pećnici

Sučuk
(*tur.*) (rušuk ili „*sultanov kruh*“), to je vrsta orijentalnog kolača. Od kuhanog šećera, želatine i škrobnog sirupa napravi se tijesto i kad se razvalja, na njega se stave prženi bademi, sušene grožđice. Zavije se u oblik salame i namaže eteričnim uljem i nekom od prirodnih boja (žuta, crvena ili bijela)

Sučija
svako veće plemenitaško selo bilo je jedna sučija. Sučija je bilo 22, sudaca 24 (sudec, „iudex nobilium“, a zvali su ga „gospon sudec“ i „njihova milost“ – zastupnik žitelja sučije. Oni su predsjedali i sučijskim zborovima. Selo je sâmo biralo suce).
Stare sučije turopoljske dijelile su se na dvoje: na 13 sučija u „polju“ i 8 sučija u „vrhovlju“. Izbor sudaca bio je svake godine, uz suce birani su i njegovi pomoćnici: „vojvode“, „detići“, „ključari“ i „pisari“, koji je pisao potrebna općinska pisma. Sudec je mogao svakog seljana zatvoriti do 3 dana u patrolnicu. On je imao bezgranično ovlaštenje u gazdinstvu sučije. Odgovoran je bio samo županu.

Suđuk
djevenice, đevenice; *tur.* (sudžuk) kobasica djevenica od goveđeg ili ovčjeg kosanog mesa. Kosano meso se posoli, popapri, začini češnjakom i ostalim mirodijama. Pune se u tanka goveđa crijeva

Sufigat (šufigat)
pirjati (dinstati)

Suhe trave
izraz u Dalmaciji za samoniklo jestivo bilje sa Biokova

Suho vino
vina koja nemaju ostatak neprovrelog šećera (sav šećer iz mošta provri), tj. najviše 4 g/l

kod polusuhog	4-12 g/l
kod poluslatkog	12-50 g/l
kod slatkog	više od 50 g/l

Suhva
suhvica; suho crno grožđe (Dalmacija)

Sukanci
valjušci od kukuruznog i pšeničnog brašna. Zakuhani preliju se kuhanim vrhnjem

Sukani
savijeni (sukati – savijati)

Suke
dizano kuhano tijesto s pekmezom

Sukiyaki
(*jap.* čitaj: skijaki); svečani japanski ručak koji se priprema kod stola za kojim sjede gosti; sastoji se od mesa, povrća, riže i jakih začina, a jede se štapićima
Kao i fondue sa sirom ili mesom, ovo japansko jelo se jede sjedeći oko lonca u kojem vri juha i poslužuje se samostalno.
Meso (goveđi i teleći file) izrežemo na tanke odreske (debele oko 3 mm). Mesnu juhu začinimo umakom od soje, malo šerija, solju i šećerom, kuhamo u loncu za fondue. Povrće (cvjetaču narezanu na ružice, kolutove luka i paprike, trake od poriluka i cikorije, ploške od korabice i bambusovih klica) stavimo u juhu. Ispred svakog gosta stavimo šalicu s razmućenim žumancem. Umak od začina (papar, ketchup od rajčice, majoneza, kosani kiseli krastavci, kosane

lučice) i umake koji se poslužuju uz fondue bourguignonn poslužujemo odvojeno. Svaki gost omota plošku mesa oko fondue – vilice i na kratko je vrijeme umoči u zavrelu juhu od povrća.
Prokuhano meso umoči se u žumance ili u jedan od umaka i pojede uz povrće iz jušnog lonca i pikantne priloge, kao i bijeli kruh ili rižu.
Sukiyaki možemo prirediti i na drugi način: meso se izreže na tanke odreske veličine dlana i peče se na vrelom ulju dok ne postane smeđe. Dodaje se umak od soje, mesne juhe, bijelog vina i kuha nekoliko minuta. Doda se šećer, sol i papar. Posebno na ulju poprži se kosani luk, celer i bambusovi izdanci.
Mesnim gotovim umakom prelije se povrće i dodaje narezane pečurke, kuhani špinat i vlasac. Umiješa se s odrescima i posluži sa špagetima.

Sulc
(*njem.* Sulze) aspik, drhtalica, hladetina, pihtije, žulica

Sumasnica
bijeli mrs; radi se od loja i masla. Loj se istopi, ispere se u hladnoj vodi, pomiješa se s istom količinom masla i sve zajedno istopi, prelije u zemljanu posudu i ostavi za zimu. Ako se doda malo ulja, izbjegnuti će se miris loja. Upotrebljava se umjesto masnoće

Sumisika
brašno miješano sa više od dvije vrste žitarica (Poljica)

Supa
jelo od udrobljena kruha u bevandi

Supati
umakati u umak

Supntof
zdjela za posluživanje juhe

Supplément
(*franc*.) dodatak, dopuna; dodatak nekom jelu ili nekog jela gostu bez naplate

Suprême
(*franc*.; čit. siprem) (vrhovni, najviši) izraz kojim se želi naglasiti neko vrhunsko kuharsko ostvarenje naročito od riba, npr. fileti od lista, oslića, lososa, ili dijelovi peradi i dr.

Sauce suprême	umak od pilećeg fonda, vrhnja i maslaca
Suprême de volaille	najbolji dijelovi peradi pripremljeni na fini način

Suproška
lug, pepeo u kojem ima sitne žeravice, u njoj se peku jaja i krumpiri (Dalmacija)

Sur commande
(*franc*.) po narudžbi; jela koja se pripremaju samo na zahtjev gosta

Sura
tava (Istra)

Suracchini
pjenast sladoled sastavljen od dvije ili više vrsta; složenih u slojevima, obično četverouglastasta oblika

Suražica
brašno od pšenice i raži

Surimi
smjesa ribljeg mesa (najčešće morskog lososa s Aljaske) obogaćena začinima koja se oblikuju u razne oblike (npr. štapiće) i prodaje pod imenom „meso raka“. Često se poslužuje u restauracijama u oklopu pravog jastoga ili u salatama zamjenjuje meso pravog raka

Surbul,a
meko pečeno jaje u suprošku (suproška – pepeo u kojem još ima sitne žeravice) (Dalmacija)

Surov
(*slo.*) sirov nekuhan

Surovo meso	sirovo meso
Surovo sadje	prijesno voće

Surprise
(*franc.*) iznenađenje; *à la surprise* ili *en surprise*; na način iznenađenja; izraz koji se nalazi na jestvenicima restauracije, a kojim su označena jela koja su za gosta „tajna“ i trebaju biti iznenađenje i prilikom posluživanja; najčešće su to mesna jela i razne vrste sladoleda priređeni na razne načine i pred gostom flambirana, osmuđena.

Surtout
(*franc.*) 1. stolni ukras od plemenite kovine; 2. posuda od kristala ili srebra za voće, kolače i cvijeće; 3. pribor za ulje, ocat, sol, papriku, slačicu i papar.

Susak
1. drvena posuda za mužnju ovaca zapremine dvije do tri litre; 2. drveni vrč za vino (2-3 l), zavrnutog drška, koji ne siže do dna posude, domaće izrade (Ravni kotari)

Sushi – **„japanski fast food“**
suši - tradicionalno japansko jelo spravljeno od tankih ploški svježe sirove ribe i morskih algi s rižom. Doslovan prijevod bio bi – *kiseli je*. Japanci smatraju da je sushi isto što je *haiku* (vrsta japanske lirske pjesme, u izvornom jeziku od 17 slogova raspoređenih u tri stiha; odlikuje se kratkoćom i slikovitošću; doskočica, šala) u poeziji. Minijaturan, minuciozno (podroban, temeljit, s puno detalja) izveden oblik koji utjelovljuje čisto savršenstvo.
Na japanskom jelovniku *sushi* - suši - se nalazi od 7. stoljeća, a počeo se slučajno pripremati. Kruži priča kako su japanski seljaci željeli ribu (sirovu morsku) začinjenu octom i soli konzervirati s dva sloja riže, čvrsto umota u kuhanu rižu i alge. Tako je mogla stajati mjesecima. Riba je fermentirala, pa je riža dobila novi okus, a Japanci još jedno jelo. Priprema u 15. i 16. stoljeću ponuda je obogaćena nare i namanare sušijem.
Nakon tri stoljeća pročulo se i za **sashimi** ili rižu s tankim ploškama svježe ribe, pa *nigiri-suši, oshi-suši, chirashi-suši, make-suši*..
Jela se kiselkasta riža i ukiseljena riba, sto godina kasnije na kulinarsku pozornicu dolazi *ocat od riže*, dok 1820 dovitljivi tokijski kuhar *Hanaya Yohei* osmišljava zalogajčiće od kisele riže i sirove ribe omotane crnom *nori* algom (listići sušene alge, grimizne boje koja se vraća kad se prži u prvobitnu zelenu; upotrebljava se u makrobiotičkoj kuhinji, posebno kao sastavni dio sushija). Sushi ubrzo osvaja svijet svojim profinjenim kombinacijama okusa i desetcima načina oblikovanja ovog jela.

Itamae-san	kuhar zadužen za pripravu sushija, ima status umjetnika, a stječe ga ako barem desetljeće provede u neprestanom usavršavanju i izučavanju tehnike priprave. Delikatne kombinacije okusa, sastav i boja, u ovim minijaturama, svakako je poseban gastronomski put koji nas vodi u zen filozofiju

Govoreći o sushiju, uglavnom se (kod nas) pomisli na *makizushi* – rolice (smotuljci) omotane algom nori i nadjevene rižom i komadićima sirove ribe. Makizusuhi se oblikuje (rola) pomoću bambusova podmetača - *makisu*, na koji se najprije stavi popržena alga. Nori alga može se zamijeniti i *fukusazushi* (smeđa alga iz Atlantskog oceana, kod nas živi endem – *F.viroides*, jadranski bračić) tanka omlet-palačinka ispečena u posebnoj tavi kvadratnog oblika ili džepić od tofua u koji se slažu sastojci. Slijedi sloj kuhane riže (riža mora biti prava japanska kratko zrnata riža; kuha se s vodom u omjeru jedan: jedan dok voda ne ispari.) obložena (garnirana, dodatak s prilogom) kombinacijom rižinog octa, soli, šećera, začina kombu (ili konbu; rasprostranjena tamnozelena alga iz dubokih voda oceana, sušena služi kao

dodatak mnogim jelima makrobiotičke kuhinje) i rakije sake.
Za obilježje (karakter; osobnost) jela sushija presudan je okus riže, koji je različiti prema regionalnim običajima (Tokio obožava - slankastu rižu; Osaka – pak slatku). Na rižu se slaže (polaže) nadjev: razne vrste povrća, meso ili morski plodovi, ali je najčešće – riba (pravilo je: morska riba i morski plodovi su sirovi, dok se riječna ili jezerska riba termički obrađuje).
Umijeće izbora ribe jedna je od najvažnijih odlika ***itamae-sana***: mora znati procijeniti hoće li u svoj sushi staviti gofa, lososa, morsku jegulju, morskog psa, skušu, tunu, ili koju drugu ribu; da li je riba dovoljno svježa da se stavi sirova.

Zarolani *makizushi*	reže se na 2-3 cm debele ploškice i poslužuje uz tri vrste umaka: - *gari* – slatki, ukiseljeni đumbir, - *shoyu* – umak od soje, - *wasabi* – umak od ribanog korijena istoimene biljke, za koji se vjeruje da ubija sve bakterije na sirovoj ribi koje bi se inače uništile samo kuhanjem (*wasabi* (ljuti japanski hren) umak teško je dobiti izvan Japana, možemo ga zamijeniti ribanim hrenom, obojenim zeleno i uljem wasabija ili japanski zeleni hren razmutite u sojinom umaku), - *ume Su* – je slano-kiseli začin od japanskih šljiva koje se dodaju riži prilikom priprave sushija.

Uvriježeno je pravilo da se između zalogaja sušija jede tanko narezan đumbir ukiseljen u rižinu octu i šećeru. Tako pripremljen čuva se do mjesec dana u hladnjaku. Uz suši od ribe poslužuje se i dodatak od svježeg ili u prahu prerađeni *wasabi*. Prijat će i umak od soje koji je slan pa stoga sušiju nije potrebno dodavati sol.

Popularnost sushija izvan Japana dozvolila je i gastronomske neobičnosti kao npr.

kalifornijske rolice	ili „obrnuti sushi“ s nori algom iznutra umjesto izvana
Osim klasičnog *makazushi*-ja najpoznatiji je i *nigirizushi*	- sushi oblikovan rukom. To su dugoljaste grudice riže preko koje se stavi malo *wasabija* i tanko izrezan komadić sirove ribe, lignje ili meso školjke, sve se poveže tankom *nori* vrpcom. Priprema *nigirizushija* zahtijeva sigurnu ruku kao i kod *unija* i *ikura* – jer se u džepiće od norija stavlja ikra lososa ili meso morskog ježinca.
Temakizushi je	stožac nori alge nadjeven rižom, ribom i povrćem, zamišljen da se, za razliku od ostalih sushija jede rukom, a ne štapićem.

Sushi može izgledati i kao terina: u dugoljasti četvrtasti kalup slažu se sastojci i potom pritišću nekoliko sati, a kao konačni rezultat dolaze ploškice – *oshizushi*.
Dodatak sushiju od povrća često se poslužuje i *sasimi* – svojevrsni riblji carpaccio.
Kao što je pripravljanje sushija umjetnost, tako i njegovo konzumiranje ima pomno razrađen ritual: korištenje štapića stvar je osnovnog bontona, a jedno od najnepristojnijih načina ponašanja je prenošenje rolica svojim štapićima na tuđi tanjur kao i to da na tanjuru ostane riže. Konzumira se, žvače, polako i zato se to jelo jede do pola sata.
Nekoliko europiziranih sushia:

Sushi od lososa
Sastojci: za četiri osobe: 1 kg sushi riže (kuhane), nori alge, wasabi, umak od soje, svježi losos, avokado, krem-sir, tuna, svježi krastavci, marinirana rotkva.
Rižu pomiješajte sa suhi octom složite na nori algu. Stavite wasabi, u obliku crte po dužini, i nadjenite ribom ili povrćem. Zamotajte u svitak (rolu) i izrežite valjčiće dužine tri centimetra.

Sushi s tunom
Sastojci: 20 dag tune, 20 dag riže, wasabi, nori alge u listovima, 1 dl vinskog octa, 1 žlica šećera, sol.
Rižu skuhajte i stavite je u drvenu posudu. U vinskom octu pomiješajte šećer i sol, i prelijte preko riže. Ne miješajte i ostavite da se ohladi. Ohlađenu rižu ravnomjerno je nanesite u tankom sloju po listovima alge. Na sredinu nanesite wasabi, a na to složite tunu narezanu na tanke štapiće, dugačke kao list alge. Savijte u rolu promjera oko dva centimetra i režite na komadiće dugačke približno tri centimetra.

Sušci
grožđice

Suščik
u ruskoj peći sušeni mali grgeči, bodljikavi grgeči i snetac.

Sušena riba
sušenje (tj. oduzimanje vode) ribe najstariji način je konzerviranja, poznata još u skandinavskim zemljama od davnine. U Europi se to radi u Italiji, Španjolskoj, Portugalu i kod nas. Ne suši se samo bakalar, nego i kolja (koljak, prasica, tovar, vahnja) i morski losos. Ribe se nakon ulova čiste i svezane za repove dvije po dvije objese na svježem zraku na drvena postolja. Zraku su izložene 6 do 10 tjedana, pri tom otvrdnu poput daske, a mogu se držati gotovo neograničeno. Da bi sušena riba postala jestivom, mora se namakati u vodi barem 48 sati, pri čemu treba više puta mijenjati vodu

Sušje
suho voće

Sut-pita
sutli-pita (*tur.grč.*) pita koja se radi od umućenih jaja i mlijeka („mliječna pita“) savijena u gužvu

Sutelija
(*tur.* süt – mlijeko) kuhana riža u mlijeku uz dodatak riže i šećera, po želji i voća;

Sutlijaš
hrana, jelo. (Ima nekoliko načina pripremanja ovog jela). Ovo je uvijek hladno jelo. Riža kuhana u zaslađenom mlijeku (Posavina)

Sutrusan
„kao pijan“

Svadba
skromnije slavlje u povodu vjenčanja; skromniji pir.

Svaljek
(*slo.*) valjuščić, valjušak, knedl

Svaljkast kruh
gnjecav kruh

Svatovi
bučno slavlje u povodu vjenčanja; svadbena povorka; uzvanici na svadbi.

Svatovati
svetkovati, pirovati; sudjelovati u proslavi vjenčanja.

Svečana večera
u internacionalnoj kuhinji uvijek se smatralo da je večera glavni obrok i preporučivao se ovakav redoslijed:

hladna predjela
juhe
topla predjela
ribe
glavna jela
topla međujela

hladna međujela
pečenke
salate
povrće
slatka jela
desert

Danas je to preobilno.

Svećenica
slatka uskrsna pogača
Ponesi u crikvu svećenice da ih pop blagoslovi.

Sveti Lovro
ceh ugostitelja u Hrvatskoj, neslužbeno je spojen s cehom mesara, a kuhari su kao svoj dan izabrali dan sv. Lovre 10. kolovoz.

Sv. Lovri posvećena je krasna bazilika u Rimu *San Lorenzo fuori le mura*, a osim nje još i šest drugih crkava. U Rimu blagdan Sv. Lovre po važnosti je odmah poslije blagdana apostolskih prvaka Petra i Pavla. Rođen u Hispaniji završio je duhovni studio u Zaragozi, gdje ga je zapazio papa Siksto II., poveo u Rim i zaredio ga za arhiđakona Rimske crkve i čuvara crkvene riznice. Kao učenik pape Siksta II. bio je cijenjen zbog svojih mladenačkih vrlina i nevinosti, te je i uvršten u sedmoricu uglednih rimskih đakona. Podijelivši crkveno blago siromasima, Valerijanovo progonstvo izvelo ga je na sud i zbog širenja kršćanstva, i osudilo, na bičevanje i spaljivanje na roštilju. Kažu da je umirući svetac doviknuo: „Pečen sam s jedne strane, a sad me ispeci i s druge“. Mučeništvo sv. Lovre prema pouzdanim pisanim izvorima zbilo se 10. kolovoza 258. godine.

Pelegrino Tibaldi, tal. slikar, kipar i graditelj; Puria, 1527 – Milano, 27.V. 1596.; izradio je sliku *Smrt sv. Lovre* koja se nalazi u Madridu, Basilica de El Escortial.
Jedno od poznatih renesansnih jela je i – ***jelo od poriluka*** – zvano **juha sv. Lovre**, koju u Firenci blaguju kanonici s bijelim kruhom i ribanim parmezanom. Navedeni naputak malo je „jača“ tj. slobodnija forma istoimene juhe.

Sastojci: poriluk, 2 krumpira, malo kobasica ili svinjetine, mast, šećer, brašno, ocat ili rajčica.

Na masti požutite kocku šećera, a kad se zapjeni dodajte izrezani poriluk, malo ga popržite i popirjajte dok se ne smekša. Pospite žlicom brašna, ostavite da požuti i podlijte juhom od kostiju ili zelenja. U juhu možete ukuhati na kocke izrezan krumpir. Dodajte mali na kocke izrezane svinjetine ili kobasice, a prema ukusu i malo rajčice ili octa.
(Krumpir i rajčica su noviji sastojci, tj. tek u 17. stoljeća)

U Dalmaciji se svečev dan, po pučkoj predaji, smatra najtoplijim danom u godini i obilježava velikim gradelama na kojima se peče tek ulovljena riba koja se nekad dijelila siromasima. U slavu sveca kaže se:
A ta Lovrinca, pri neg dan uteče, Hoću da se živ vas dobro ispeče!
Španjolski kralj Filip II., nakon bitke u kojoj je pobijedio Francuze 10. kolovoza 1557. godine, na dan sv. Lovre, zapovjedio je izgradnju velebne palače u brdima Guadarame pokraj Madrida. Palača El Escorial, danas ponos Španjolske, golemo je zdanje nalik Lovrinu roštilju, služilo je kao samostan, kraljevski dvor i grobnica španjolskih vladara. Čudesno djelo graditelja Herere dugačko je 207 i široko 161 metar, a ima 16 dvorišta, 2710 prozora i 1200 vrata. Današnji turisti nemaju šanse otkriti tajne svih hodnika, dužine 160 kilometara. Čudak kakav je bio, Filip je sebi namijenio samo skromnu redovničku ćeliju. Svog je oca, Karla V., dao pokopati u crkvenoj kripti, s opomenom kakao uz njega može počivati samo bolji „smjelošću svojih djela“. Grobno mjesto uz velikog vladara i danas je prazno.

Sv. Vinko
zaštitnik vinogradara, ali i gostioničara. Rođen je u frigijskom selu Kampsadi kod

grada Apameje u maloj Aziji, a svoj život završio je u 21. godini (1. veljače 248. godine) nakon velikog mučenja. Na osnovi svog djelovanja, u kratkom životu sv. Vinko trebao bi biti zaštitnik i patron liječnika, no on je u našim krajevima zaštitnik vinogradara i gostioničara; 14. veljače dan je svetkovine, koja traje tri dana a katkada i pet dana. Sve do Drugog svjetskog rata u vinogradima su se priređivali zajednički ručkovi u znak početka radova u vinogradu na prijelazu zime u proljeće

Svinjar
čuvar seoskih svinja na cjelodnevnom boravku izvan sela

Svinjska laloka
svinjska glava (kuhana s kiselim zeljem)

Svrtka
vrsta palačinke

Sweet pickles
(*engl*.; čit. svit pikls) vrsta mladog povrća u slatkom konzervirano

Š

Šabeso

vrsta, nekadašnjeg, bijelog gazirajućeg bezalkoholnog osvježavajućeg pića od sode i voćnog sirupa, malo kiselkastoslatkasto (isp. kabezo). Pakirano u zelenim bocama s patent zatvaračem na kuglicu. Prije upotrebe kuglica se prstom utisnula u bocu. Nazivali su ga i kraherom, krakerom, kraherlom (od njem. Kracherl). Šabesa, Šabeso, Šabeza porijeklom je iz Njemačke i bilo popularno piće između dva svjetska rata. Proizvodila ga je tvrtka nja Chabeso GmbH još 1910. g za što je bio zaslužan farmaceut Albert Boehringer. Pronalaskom jeftinog načina proizvodnje mliječne kiseline Šabeso je postalo najpopularnije piće južne Njemačkoj i Austriji, te je u to vrijeme bio sinonim za limunadu.

Šafran
najskuplji začin na svijetu i danas se bere rukom; da se dobije kilogram šafrana, mora se sakupiti od 80.000 do 100.000 cvjetnih njuški, one se moraju odrezati od tučaka i osušiti. U trgovini dolaze cijele kao šafranove niti ili samljevene kao prašak.

Šafran je žut, intenzivno miriše, omamljiv gotovo kao mošus i ima nježno gorak i aromatičan okus. Razrijeđen u vodi – 0,1 g šafrana u 3 l vode obojit će vodu u žuto. Osim 40 do 60 posto u vodi i alkoholu topljivog bojila šafran sadrži i eterično ulje, grožđani šećer i vosku sličnu masu. Naziv je nastao od perzijske riječi „*za"fran – biti žut*". U starom vijeku se govorilo „krokus" kad se mislilo na šafran. Šafran se upotrebljava u kulinarstvu za mesne juhe, jela od riba i riže, za kolače i peciva. Jela kao riža, arroz con pollo, paellu, risotto milanese, bouillabaisse ne mogu se ni zamisliti bez šafrana. Šafran se stavi u vruću vodu ili vruću juhu i zatim umiješa u jelo. Budući da je osjetljiv na svijetlo čuva se (ne dulje do 4 mjeseca) u zatvorenoj posudi na tamnom mjestu.

Šajba
metalna ploča s otvorima koja se koristi u stroju za mljevenja mesa. Veličina otvora (6,8,10,12, ..) određuje i finoću mljevenog mesa, koja je naročito važna u proizvodnji kobasica.

Šalamaštrati
pripremiti meso u rasolu sa začinima

Šalotka
(*franc*. échalote) kozjak, luk vlasac

Šalša
šolša; ukuhan umak od rajčice; pretpostavlja se da ime dolazi od latinskog „salsus" - slan, nasoljen.
Višesatno kuhanje oguljene rajčice s lukom crljencem, češnjakom, peršinom, bosiljkom, solju, paprom a sve na maslinovu ulju - daje nezaboravni umak. Ovako pripremljena – šalša – s dodatkom izrezane paprike na listiće i kratko poprženo daje kontinentalnu verziju – sataraš.

Šamdud
šandud; krupan crven dud (murva) prijatnog okusa

Šampinjon
(*franc.* champignon) rudnjača, pečurka

Šank
(*njem.* Schank – krčma, točenje) dio gostionice, krčme ili kavane gdje se toče pića i dijele jela

Šantelija
breskva (Banija)

Šara
1. naziv za čorbe iz alpskih predjela Slovenije (suho meso, razna povrća: mrkva, korabica, krumpir, repa). Poslužuje se, gotovo kao sve čorbe, kao samostalno jelo; 2. mješavina kosane slanine, crvenog i bijelog luka i sira.

Šaraljke
kalupići za kolače (Posavina)

Šardeni
jelo od janjeće iznutrice i crijeva

Šarf
(*njem.* Scharf – oštar) česti izraz za jela koja su ljuta tj. jako začinjena

Šarlagan
ulje od sezamova sjemena

Šarlote
(*franc*. charlotte) postoje dvije vrste deserta pod tim imenom.
Šarlot s kremom i *šarlot s voćem* (svježim, kuhanim ili ušećerenim). Kolač se priprema u dubljem okruglom kalupu s ravnih strana. Kalup se oblaže biskvitnim tijestom, napravljenim dan prije ili piškotama.

Šartelj
(bavarski) kolač sa cvebama (suhim grožđem)

Šašlik
Ruski naziv za ražnjići (turski naziv je kebab) na koje je nabodeno različito meso, slanina i luk. Jelo je dobilo ime po kozačkoj sablji (šaška – lako zakrivljena kozačka sablja – krivošija).
Pradavni je običaj, da se mali komadi mesa nataknu na ražnjić (manji oblik ražnja) i prže na otvorenoj vatri.
Ulje, šećer, sok limuna, sol i papar dobro umiješamo. Meso narežemo na ploške debele centimetar i promjera 4-5 centimetra, ostavimo da nekoliko sati odstoje u pripremljenoj mješavini. Izvadimo i naizmjence s ploškama luka i slanine nabodemo na ražnjiće. Premažemo uljem i pečemo u tavi, pećnici ili na grilu.
Za ražnjiće upotrebljavamo svinjetinu, govedinu ili teletinu (ili sve miješano), uz njih se mogu koristiti ploške jetre, bubrega, kobasice; od povrća: krastavci, rajčice, paprike, masline, ali i gljive i jabuke.

Šato
vidi: Šodo

Šatobrijan
(Châteaubriand**,** François René, Viconte de (1768.-1848.), francuski pisac i diplomat. U Pariz je dospio kao dvadesetogodišnjak, ali već tri godine poslije odlučio je otići iz toga grada obuzetog revolucijom i otputio se ni manje ni više nego u Ameriku, kupajući se na putu usred oceana, pritom nimalo ne mareći za morske pse. Kad je stigao u Ameriku, primio ga je i predsjednik Washington, kojemu je naširoko pričao kako će se četiri vola u zaprezi obići novi svijet. Malo zatim odjenuo je mokasine i kožno indijansko odijelo i putujući prema Pittsburghu, naletio na ratoborne Irokeze. Nije poznato tko ga je spasio od skalpiranja, no ubrzo se odlučio vratiti u Europu. Oženio se 17-godišnjom djevojkom, ustvrdivši poslije vjenčanja da nije lijepa koliko je mislio, a ni bogata. Potom se posvećuje pisanju. Najprije piše usporednu studiju revolucija, a zatim „Genij kršćanstva“, u kojoj je revoluciju proglasio zlom. Došavši na vlast, Napoleon mu je povjerio nekoliko diplomatskih dužnosti, no od 1804. Châteaubriand više nije želio „raditi za njega“. Deset godina poslije objavljuje pamflet protiv Napoleona, koji je do tada noću skrivao jastukom, a danju pod ženinim suknjama. Pada u nemilost vlasti, pa kad se ona promijeni, postane ministar vanjskih poslova. Zatim se sve još jednom ponovi i Châteaubriand postane po tko zna koji put veleposlanik, ovaj put u Londonu).
Châteaubriand je odrezak od pisane goveđe pečenke (biftek). Težak 350-400 g. Peče se obično na žaru. Jelo je dobilo ime po francuskom oficiru, filozofu, diplomatu i piscu barunu Francois-Rene Chateaubriand

(1768.-1848.) za koga je napravio naputak tj. sastavio, kuhar Montmireil (šef kuhinje francuskih aristokrata). Jelo se radi ovako: iz sredine goveđe pisane pečenke (file) treba se izvaditi komad dva puta veći od bifteka, tj. debljine 4 centimetra i težine od 350-400 g; (Izuzetna veličina njegova je glavna karakteristika.) U sredini mesa napravi se mali džep u koji se stavi nadjev od kosanog vlasca, goveđe moždine, soka od pečenja, kajenski papar, soli (sve propirjano). Otvor se zatvori čačkalicom i ispeče na žaru. Za vrijeme pečenja potrebno je na meso staviti malo maslaca. Umjesto na žaru (što je originalni način pripreme), možete peći i u tavi.
Poslužuje se na podlozi od kruha sa prilogom od šparoga, artičoka, karfiola i gljiva. Ovo jelo uvijek se priprema za dvije osobe.

Šatura
željezna sprava za pečenje kruha na ognjištu

Šaum
(*njem.* Schaum – pjena) na pari napravljena pjena od bjelanca

Šaumrola
(*njem.* Schaumrolle) kolač od cjevastog pečenog tijesta ispunjenog pjenom od bjelanca

Ščetinac
tovljeni prasac

Šči
osnovno tekuće toplo jelo, koje može biti „bogato“ i „prazno“ (samo od zelja i luka). O značenju šćija u svakodnevnom životu govori uzrečica: „*Šči – kruna svega*“ i „*Šči i kaša – hrana naša*“.
U svojoj najpotpunijoj varijanti sastoji se od šest osnovnih sastojaka: zelja (ili kao zamjena drugo povrće), mesa (ili u rijetkim slučajevima, riba) ili gljive – suhih i kiselih, korijenja (mrkve, peršinova korijena), začina (luk, celer, češnjak, kopar, papar, lovor) i kiselih dodataka (kiselog vrhnja, jabuka, rasola od zelja).
Od svih dodataka povrće i kiseli dodaci su nezamjenjivi i obvezatni. Najjednostavniji šči može se sastojati samo od toga. Šči se obično jede sa crnim raženim kruhom (Ruska kuhinja)

Šči lijeni (ili rahmani) riječ „rahmannyj“ - na staroruskom znači: lijen, priprost, spor. U staro doba se rahmani šči radio od svježeg zelenja ili zelja, ponekad s ribom. Zatim je naziv rahmani dobio svaki šči, priređen na brzinu od nekiselih zelenih sastojaka. Od konca 19. st. Dobio je ime lijeni i kuhao se samo od svježeg zelja (Ruska kuhinja)

Šćuk
kost od pršuta (Dalmacija)

Šećer
šeher (*perz.*) šećer. Do široke upotrebe šećera, koji je u početku bio elitni proizvod, dolazi nakon brzog razvoja brazilskih plantaža (engenhos). Uljana slika nizozemskog slikara Fransa Posta (1612.-1680.) prikazuje mehanički mlin za preradu šećerne trske, koja je zajedno s cijenjenim drvom, jedno od najvažnijih dobara iz doba prve portugalske kolonizacije u Brazilu. Od 14156. godine otok Madeira (naziv *madeira* označava drvo) je započeo izvoziti šećer u Europu.

Šećer u prahu
nekada se šećer u prahu nije kupovao, nego se dobivao gnječenjem običnog šećera u posebnoj porculanskoj posudi.

Šećerla(e)ma
šćerlema, šeherlama, šekerlama (*perz. tur.*) bonbon, šećerka – bombon u obliku bijelog prutića ispresijecanog crvenom jednako slatkom šećernom vrpcom; licitarski bombon.

Šećerna boja
služi za potamnjivanje umaka i juha. Malo šećera pržimo u suhoj posudi i miješamo dok ne potamni, ali ne smije pocrnjeti, zatim ga zakuhamo s malo vode

Šećerni kuler
prepršeni (pregorjeli) šećer do tamnocrvene boje, a zatim otopljen u vodi, upotrebljava se za bojenje nekih umaka, juha, krema, tijesta i dr.

Šećerpara
šeherpara (*perz.*) vrsta slatke pite

Šećeruša
vrsta rakije koja se pekla (rakija se peče) u nedostatku voća (šljive, višnje, kruške, jabuke, duda) od šećera, vode i germe (dva djela vode, jedan dio šećera i jedan dio germe (kvasca). Sve zajedno pomiješano stajalo je desetak dana u bačvi (da provri) prije pečenja; (na 20 l vode stavlja se 10 kg šećera i *germa* (kvasac).

Šef rajona
(*franc.* chef de rang) konobar odgovoran za kvalitetu posluživanja na svome rajonu

Šef sale
organizator posluživanja u blagovaonici, kavani i sl. i kontrolor u vrijeme rada. Njegove obveze možemo svrstati u tri grupe: a) prema poslovnoj jedinici b) prema gostima, c) prema suradnicima

Šef servisa
(*franc.* chef de service) rukovodilac poslužnog osoblja u svim odjeljenjima koja pružaju usluge hrane i pića; kontrolira cjelokupan rad svih odjeljenja

Šeferka
kuhača

Šefica
zaimača, „šeflja“, duboka žlica za juhu (Međimurje)

Šeflja
(*njem.* Schöpfer) šeflja, zaimača; velika polukuglasta žlica za tekućine

Šegala
raž (Buzet)

Šehtija, Šekrija
(*ar.*) kupovni „tanki rezanci“ od kojih se radi istoimena čorba (crnčići, tanki špageti - bigule)

Šeker
šećer

Šekrija
(*ar.*) kupovni tanki rezanci od kojih se radi istoimena čorba (crnčići, tanki špageti - bigule)

Šeljin
celer

Šemizirati
(*franc.* chemiser) neka hladna jela preliti („presvući“) aspikom tako da se unutarnja površina kalupa premaže aspikom. Kad se aspik stisne, kalup se napuni odgovarajućom smjesom (paštete, sladoled, kreme i dr.) i sve se zajedno istrese iz kalupa

Šeničnjak
kruh od pšeničnog brašna

Šentjanževac
(*slo.*) posljednja čaša vina koju pije domaćin s gostima pred odlazak

Šepurica
kožica od šljive

Šepurina
ostatak grozda s kojeg su ozobana ili orunjena zrna.

Šerbet
(*ar.*) 1. dobro ohlađena voda koja se pije radi osvježenja; obično se još dodaje mirišljavi začin ili limun. Kod muslimana se gost najprije počasti šerbetom zatim kavom i drugim. Ako se šerbe radi od meda onda se zove „medeno šerbe“ ili „medovina“; 2. slatki voćni sok koji se toči u čaše i kojim se poslužuju gosti zove se i „šurupom“; 3. ukuhana voda u šerbetnjaku pripremljena za kuhanje kave; 4. ukuhani šećer kojim se zalijevaju slatke pite. Bitno

je za sve šerbete da ne sadrže alkohol; 5. u europskim restoranima u šerbet dolaze slijedeći sastojci: voda, šećer, sok južnog voća, pasirano voće, liker, čaj i kava

Šercl
(*njem.* Scherzel) korica, okrajak kruha, „skrajac“, „punta“, „puntica“ (vrh štruce)

Šerpa
(*njem.* Scherpe – crijep, lonac) niska posuda, padela, kastrola, rukačica, zdjela

Ševarka
„šeflja“, kutljača,zaimača (Banija)

Šetemana
tjedan, sedmica
Vele šetemana
tjedan, sedmica koja nas uvodi u Uskrs.
…..svaki njen dan, ki je počel zo Maslinsku nedilju, a finjuje zo Vazmon, vove se Veli. Ovde su posebno važni zadnji tri dni, aš u njih pasaju najveći događaji Kristovoga života: muka, smrt i uskrsnuće. To su Veli četrtak, Veli petak i Vela subota. Oni su dani kršćanske pobožnosti, sabranosti i promišljanja od svetosti vrimena i pokaživanja ljubavi. Veli četrtak je početak „trodnevlja“ i to je zadnji dan korizme, dan spomena na zadnju Isusovu vičeru (Coena Domini) ku je blagoval zo svoji apostoli.
Veli petak je dan muke kada pobožni ljudi na mučeć klječe u crikvi i klanjaju sepropetomu Kristu, a Vela subota je badrenje (bdijenje), molitva i čekanje Kristovoga uskrsnuća od mrtvih.

Šifonad
(*franc,* chiffonnade) 1. na rezance izrezana salata glavatica i kiseljak u istim količinama i ispirjano na maslacu; 2. aromatična biljka kao peršin, estragon, celer sitno kosno služi kao dodatak juhama i umacima

Šijef
tikvica za izvlačenje vina iz bačve

Šilc
čokanjčić, kavanska bočica za rakiju

Šiler
(*njem.* Schieler) reg. vino od crnog grožđa

Šiljeg
mladi ovan od šest mjeseci do jedne godine

Šiljegica
mlada neplodna ovca od šest mjeseci do jedne godine, težine 30-40 kg.

Šimbas
goveđa pečenka

Šimjaca
autohtona creska sorta maslina

Šindelbraten
(*njem.* Schindel – daščica, otesano drvce + braten – pečenka) svinjetina pečena na ražnjiću. Na zagrebačkom području poznata kao *šestinska pečenica*

Šinkbajn
(*njem.* Bein – kost) kost od šunke na kojoj je još ostalo mesa

Šinkenfleke
(*njem.* Flecken – krpice) krpice, trganci s mljevenim mesom od šunke

Šinkerica
šunkerica, šinkvuršt (*njem.* Schinken – šunka) kobasica nadjevena mljevenim mesom od šunke

Šinjek
svinjsko meso s vrata

Šipelina
vrsta vinove loze i grožđa (šipel)

Šir
suđe

Šira
(*perz.*) mošt, sok zrelog grožđa u kome još nije nastupilo alkoholno vrenje

Širclin
(*njem.* Schürze) pregača

Širdana
makedonsko jelo. Širdana je želudac mladog janjeta. Jelo se priprema tako da se želudac puni s janjećim plućicama, janjećim mesom, jajima, rižom, lukom i začinima. Kuha se oko jedan i pol sat, a nakon toga zapeče u pećnici. Poslužuje se s kiselim mlijekom

Širden
(*perz.*) 1. sirište, maramica zaklanog brava; 2. vrsta jela, kosana i popržena jetra pomiješana s kuhanom rižom, začinjena mirodijama, zavijena u očišćenu bravlju maramicu

Širpin polo
iranski pilav napravljen od piletine, riže, šafrana i šećera

Šiša
(*tur.*) 1. duguljasti bubnjić od crnog lima, nasađen na željezni štap, u kome se, okretanjem nad vatrom, prži kava; 2. željezni ražanj, željezni štapić na kome se (kao na ražnju) peku na žaru komadići mesa; 3. janjeća crijeva pirjana na luku s dodatkom povrća i slanine. Uobičajen izraz, za ovo jelo, u Dalmaciji (posebno u okolici Sinja)

Šišćevab
šišćevap; šiš kebab – ispravno (*tur. ar.*) vrsta ražnjića koji se radi tako da se komadići mesa, luka i paprike nanižu na željezne ili drvene štapiće i peku

Šiškrli

vrsta valjuška; u kuhani i protisnuti krumpir umiješa se brašno s jajem i soli. Oblikuju se „šiškrli“ i ukuhaju u slanoj vodi (*šiškrl* – žir, šišarka; *šiško* - debeljko; okolica Bjelovara)

Šišna jama
(šiše – tavanica, strop, plafon, letvice) potleušice od pletenog granja, šiba, u kojima su kasno ujesen sušili jabuke, kruške i šljive. Od sušenog voća kuhao se napitak za kosce i grabljačice, Gorski kotar

Škaf
drvena posuda za vodu s dvije drške

Škafetin
ladica

Škalonja
ljutika

Škama
(*mlet.* Scamma ←*lat.* scamnum) nizak, okrugao stolić, klupa,

Škanata
škanjata, škanjeta, skanatica; mali biškot, dvopek, suhi plosnati kolač (Korčula, Dubrovnik)

Škanatica
cijenjeni kruh suhi plosnati kruh iz Konavla (Dubrovnik), Radi se od „fine pšenične muke“, govorilo se:
Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti.

Škancija
drvena polica na zidu za adjele i tanjure (Istra)

Škanj
stolac trožonac; obično za kuće domaćina ili gosta (Istra)

Škarnicl
papirnata vrećica; škartoc (*austr.njem* Stanitzel, *tal*. scartoccio)

Škarnjota
pol kolača (što se napravi od potpuna kolača sijekući ga vodoravno u svem opsegu) ponovo pečen. U taj se kolač stavlja ulje i

maže se, dok se peče, vodom i uljem da postane svjetliji i tečniji (Dalmacija)

Škartoc, škartoć
(*tal.* scartozzo, scartoccio) papirnata vrećica

Škata
mjerica od 2,5 l za masline i drugo zrnje (Buzet)

Škavci
jelo: sve se priredi kao za sarmu, samo što se ne uvije u lišće, nego se dobro stisne i kuha kao sarma

Škavec
malo barilce za slanu ribu

Škavci
sve se priredi kao za sarmu, samo što se ne uvije u lišće, nego se dobro stisne i kuha kao sarma

Škembe
škemba, škembići (*tur.* iškembe) 1. želudac, drob, trbuh, trbušina; 2. jelo od želudca (škemba – čorba, škembići, škembe, fileki) kao: jušnato jelo, pohano jelo i dr.

Šketo, šćeto
makedonsko jelo, pirjana janjetina koja se poslužuje s kiselim mlijekom

Šklifci
pluća u tijestu (jelo)

Škina
hrbat, kost; *pataškina* – govedina od hrpta do grudi, *pobočina*

Škofija
(*slo.*) trtica kod peradi

Škrilje
nešto plosnato, krumpir na škrilje – plosnati krumpir

Škip
plitka drvena posuda za kiseljenje mlijeka

Šk(l)eba
nož (prekloponi) trokutasta sječiva s drvenom drškom; škljoca

Šklisfi
pluća u tijestu (jelo) – Podravina

Škljoca
mali nož

Škripavac
lički sir koji se radi od neprokuhanog ovčjeg mlijeka. Procijeđeno mlijeko stavljalo se u zemljanu posudu od 10 l, koja se zatim držala na tronošcu uz ognjište da se malo smlači. U smlačeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište ili murilo. (Sirište se radilo od ovčjeg želuca). Kada se mlijeko zgrušalo odvajala se sirutka, a sir se izrađivao rukama. Sir se stavljao na drveni pladanj ili u limenu posudu s rupicama, kako bi se mogao izgnječiti i izmiješati s morskom soli. Sir se premještao u ocakljenu zemljanu posudu u kojem se oblikovao i sušio. Suhi škripavac se dobio sušenjem na suncu desetak dana i imao je veću trajnost, meki se nije sušio na suncu i trošio se odmah-

Škopac
uštrojeni ovan

Škrob
važan sastavni dio ljudske hrane, ima ga mnogo u žitaricama i krumpiru. U kulinarstvu ima višestruku namjenu

Škrobni sirup
proizvodi se od krumpirova škroba, a služi za proizvodnju umjetnih bombona, sokova, likera i sl.

Škropec
škropac; *reg.* pljusak; *pren.* piće (špricer, gemišt)

Škrovada
1. lim, pleh, oblik – posuda za pečenje; 2. škrovada, cjediljka za tjesteninu, šupljača.

Škubanci, Škubanki, Škubanky
placke; bijeli žganci s krumpira ili bez krumpira, preliveni vrhnjem, mašću, posuti makom, šećerom ili ribanim polutvrdim sirom ili skuhanim kruškama, cimetom i šećerom (bjelovarska okolica)

Škudela
(*tal.* scodella) zdjelica, šalica; dubok tanjur.

Šlag
(*njem.* Schlag) tučeno vrhnje (uglavnom slatko)

Šlahteraj
(*njem.* schlahten) kolinje, svinjokolja

Šlama
vrsta trešnje (Banija)

Šlaprtek
mućak, pokvareno jaje; nešto loše (Zagreb; Međimurje)

Šlegl
(*njem.* Schlegel) but, butina, meso od buta (gradski izraz)

Šlepotek
šlepučak; mućak, pokvareno jaje

Šluk, šlug
(*njem.* Schluck) gutljaj

Šljivoš
ostatak šljive nakon pečenja šljivovice (rakije)

Šmarn

gradski germanizam, njem. (Schmarren) jednostavno jelo od jaja, brašna, mlijeka, grožđica i šećera; „razdrobljeno tijesto“; *carski drobljenac*, mrvice (mješavina gušća nego za palačinke).
Za ovo jelo (carski drobljenac) popularno u Austriji, južnoj Njemačkoj i Češkoj postoje brojne legende o njegovom stvaranju. Jedna od njih govori kako se car Franjo Josip idući u lov sam izgubio a neka milosrdna seljanka je htjela ispeći palačinke da ga nahrani. Kako joj palačinke nisu uspjele izmrvila ih je i ponudila caru.
Druga legenda govori da je drobljenac izmišljen u čast carice Elizabete („Sissy“) kako nije voljela kolače, novo jelo su nazvali „Schmarreen“ (trice, bezvrijedne stvari).
Treća legenda veže se uz „Demel“, kojeg su „osmislili“ slastičari „Demela“, i poslužili na vjenčanju Franza Josefa i Sissi. Prema originalnom naputku (receptu) grožđice se namaču u alkoholu), a može se kušati u njihovoj kavani.
Hrvatsko ime je *drobljenac* ali i *mutvara*

Šmekati
(*njem.* schmecken) prijati (jelo ili piće)

Šmerkifl
šmerkrafl (*njem.* Schmerkipfel – Schmer – salo) kolač sa salom, salenjak

Šmir
(*njem.* Schmire) maz, namaz

Šmirvuršt
1. (lebervuršt) kobasica od mljevenih jetara - pašteta koja se maže na kruh; 2. ljeti – kruh i voće.

Šmudling
jelo načinjeno od kukuruzne krupice, sode bikarbone, soli, mlijeka. Dobiveno rijetko tijesto, nakon što malo odstoji, izlije se u namazani lim i peče se dok ne porumeni. Pospe se prije posluživanja šećerom.

Šmur
okrugla zdjela iz jednog komada drveta (Krk, Pag, Šibenik)

Šnaps
(*njem.* Schnaps) rakija

Šne
(*njem.* Schnee – snijeg) umućeni i izlupani bjelanjci za kolače

Šnebezen
(*njem.* Schneebesen) pjenjača, metlica za izradu snijega (od bjelanca).

Šnenok(r)li

u kontinentalnoj Hrvatskoj poznati kao *šnenokle* (*njem.* Schnee – snijeg + Nockerl – valjušak, žličnjak), uz more kao *paradižet*, udomaćena je slastica koja dobro rashlađena odlično paše u tople ljetne dane, priprema se od tučenih bjelanaca kuhani u mlijeku (ili vodi) i posluženi u kremi od žumanjaka, mlijeka, šećera i brašna.
Ova jednostavna ukusna slastica u engleskom govornom području zovu *a floating island* (plutajući otoci), na francuskom *les œufs à la neige* (snježna jaja), njemačkom *Schnee-Eier* (također snježna jaja), na poljskom *zupa nic* (ptičje mlijeko)

Šnešlager

šnešleger, (*njem.* schlagen – udariti; Schneeschläger) pjenjača, šaumšleger.

Šnicl
(*njem.* Schnitzel) tanko odrezan i na masti pržen komadić mesa, odrezak

Šnita
(*njem.* Schnitte) kriška, komad kruha, narezak kobasice, ploška krumpira

Šnitlauh
(*njem.* Schnittlauch) vlasac, luk drvenjak

Šodo
dolazi od francuske riječi *chaudeau*, a označuje topli preliv za kremu za kolače (palačinke) od bijelog vina (ili mlijeka), šećera i jaja ili vajnšodo, ali i vrstu tople juhe (doslovni prevod – „vruća voda“). Kod nas se pogrešno izgovara *šato* (*franc.* château /šato/ - dvorac) a treba reći – šodo.

Šogolj
kompot, kuhano suho voće

Šofra
(*franc*. chaud-froid) 1. vrsta umaka koji se primjenjuje u hladnoj kuhinji za prelijevanje po komadima mesa. Dok je umak još vruć, doda mu se želatina, a kad se on prelije preko mesa prekrije ga u određenoj debljini i tako ostane. Može se različito obojiti, a na hladnom umaku mogu se uraditi razne dekoracije

Šokoli
šokola; suhi svinjski vrat; svinjski vrat odležan u soli osam dana. Prokuhan u crnom vinu, naboden klinčićima, natrljan paprom i cimetom te dimljen i sušen na buri. (Dalmacija)

Šol
(*njem.* Scholle – gruda, grumen) ruža, zadnji dio buta.

Šolet
tipično židovsko jelo od graha, priprema se obično u petak za subotu i stavlja se u slabo zagrijanu pećnicu da lagano „krčka“ cijelu noć – tako do sutradan u podne. „Šolet“ se

priređuje na različite načine (s mesom i bez mesa, ili s tijestom, ali je glavni sastojak gotovo uvijek grah, jer je on najpodesniji za dugo „krčkanje“)

Šolša
šalša; umak od rajčice (Dalmacija)

Šopati
(*njem.* schoppen) hraniti gusku, puru, racu za klanje izravnim guranjem hrane u ždrijelo; kljukati

Šorgula
jaje u meko (Benkovac, Dalmacija)

Šorbulasto
meko kuhano jaje

Špageti
(*tal.* spaghetti) vrsta tankih makarona koji nisu šuplji

Špageti sa slanim srdelicama
očišćene srdele pirjane s lukom i rajčicama, preliveno preko kuhanih špageta

Špaher, šparhet, šparet
(*njem.* Sparherd – štednjak) 1. ograđeno ognjište na kojem se ne gubi snaga vatre; 2. kuhinjska peć pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

Špajscetl
(*njem.* Speisezettel) jestvenik, jelovnik

Špajscimer
(*njem.* Speisezimmer) blagovaonica, prostor u kojem se jede

Špajskarta
(*njem.* Speise – hrana) jestvenik

Špajza
(*njem.* Speise) smočnica, ostava za hranu

Špajzevagen
(*njem.* Speisewagen) posebna kola u željezničkoj kompoziciji u kojima se služi jelo i piće

Špaleta
špala; osušena svinjska lopatica (*plećka od praca*, pršut od lopatice/plećke)

Španferkl
(*njem.* Spanferkel) odojak, prase, „frišling“

Španjulet
cigareta

Špargeljova juha

Šparoge
(*slo.*) juha od šparoga

Špeceraj
(*njem.* Spezerei ←*tal.* spezierie – začin) 1. prehrambena roba; 2. trgovina u kojoj se prodaje mješovita roba; *komeštible*

Špecli

špecli

ribež za špecle

tijesak za špecle

(*njem.* Spätzle – kolačić /vrapčić/, švapski valjušci (vrapčići iz milja); vrsta „domaće“ tjestenine koja se služi kao prilog uz mesno jelo ili poprže, da se zarumene ili zažute, i preliju poprženim mrvicama na masnoći. Tijesto kao za valjuške odrezano nožem od većeg komada. Također se mogu izribati na ribežu široka otvora, preliti sirom, lukom i zapeći na maslacu (ovo je osnovni postupak). Spravljaju se od jaja, brašna, soli i muškatnih oraščića. Jaja se dobro izmiješaju, začine solju i muškatnim oraščićem, doda se brašno i miješa do gušćeg lijevanog tijesta koje se potom špricom istiskuje u kipuću vodu, kuha nekoliko minuta i ocijeđeno poprži na maslacu i poprženim mrvicama („domaće“ jelo najčešće se radi u sjeverozapadnoj Hrvatskoj). Također se mogu izribati na ribežu široka otvora, preliti sirom, lukom i zapeći na maslacu (ovo je osnovni postupak).

Špehovi štruklji
(*slo.*) štrukli sa slaninom

Špehovka
(*slo.*) kolač sa slaninom

Špek
(*njem.* Speck) slanina, suho svinjsko meso od potrbušine

Špeh-fileki
jelo od goveđeg želudca (tripica, vampa) i špeka u bogato začinjenom umaku

Špekati, špikati
nadijevati, popunjavati krto meso slaninom da bi bilo sočnije – tečnije (divljač, junetina)

Špekvuršt
(njem. Speckwurst) kobasica izrađena od sitno izrezanih i samljeveni komada slanine s mnogo paprike; kobasica slaninjača

Špelunka
(*njem.* Spelunke) vrlo loše i neugledno ugostiteljsko mjesto, jazbina

Špicflam
mekana srednja rebra

Špičice
trešče

Špigl-aj
(*njem.* Spiegel – ogledalo; Ei – jaje) prženo jaje, jaje na „oko“

Špice
koštice od bundeve (Posavina)

Špikati
(*njem.* spicken) nabadati, meso nadjenuti slaninom. Dugačka igla s okom na oštrom vrhu probode se kroz meso, utakne u otvor dugački tanki rezanac od slanine i provuče. Kad se pečeno meso izreže na odreske lijepo se vide komadi slanine.

Špinača
(*slo.*) špinat

Špinat
Vidi: Popaj

Špinati
(*njem.* Spinnen – presti, praviti paučinu) pržiti šećer dok ne posmeđi i tada se rasteže u tanke niti kao paučina

Špindlati
pjenušavo miješati

Špira
špiritulja, špiritnjača; umjetno napravljena rakija od špirita (Lika)

Špirjelica
(*tal*. spira) lijevak, pirija

Špiža
jelo u dijalektu

Šporen
oskudan, slab

Šporet
*šparhet, špare*t, štednjak

limena peć (*šporet*) – „fijaker“

1.ograđeno ognjište na kojem se ne gubi snaga vatre; 2. kuhinjska peć pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

Šporna jušica
lagana (nemasna „tanka“) juha

Šprat
jelo i pribor; prostirač, ubrus (Istra)

Špricer
(*njem.* Spritze) napitak od vina i soda-vode. Vinima sa skladnim odnosom alkohola i kiselina radi bolje svježine dodaje se soda-voda. Špriceri se piju ohlađeni ispod 10 oC, tako da se čaša orosi izvana

Šprtva
pletena košara za povrće

Šprudlati
(*njem.* sprudeln) nešto tući (jaja)

Šraml muzika-glazba
Prema bečkim glazbenicima Johannu 1859.-1893. i Josephu 1852.-1895.Schrammel; koji su prvi osmislili – mali orkestar: violina, gitara, harmonika. Uglavnom su svirali po restauracijama i gostionicama.

Šrot
krupno samljeven kukuruz koji se koristio za ljudsku i stočnu ishranu. Za ljudsku ishranu koristio se u pripremi žganaca, zlevanki, juha, i kobasicama.

Juha od šrota	kukuruzni šrot, sol, lorber, papar, majčina dušica, češnjak, mljevena crvena paprika. Kuha se sa svim začinima, pola sata i poslužuje kao juha
Pirjani šrot	kosana mast, kukuruzni šrot, luk, češnjak, mljevena crvena paprika, majčina dušica, sol. Na kosanoj masti poprži se luk i nastavi pirjati sa šrotom na laganoj vatri. Začini i poslužuje kao prilog ili glavno jelo za doručak

Štamgast
(*njem.* Stammgast) gost koji u neki ugostiteljski objekt dolazi redovito već duže vrijeme, možda i godinama. U pogledu usluga obično uživa neke povlastice, kao što je rezerviran stol, obilnija porcija, rezervacija mjesta i hrane i dr.

Štamlokal
(*njem.* Stammlokal) restoran ili drugo ugostiteljsko mjesto koje neka osoba redovito posjećuje

Štamprl, štampl
(*austr.njem.* Stamperl, Stämpfeli) *bičerin*; mala čašica za rakiju, liker i druga žestoka pića, obično 03 dl.

Štamtiš
(*njem.* Stammtisch) stol rezerviran za stalne goste u nekom lokalu, običaj potječe iz bečkih kavana

Štamprl
(*njem.* Stämpfeli, Stamperl) mala čašica

Štapići za jelo
Vjeruje se da su štapići za jelo nastali u Kini prije pet tisuća godina. U to su vrijeme stanovnici azijskih zemalja grančicama otkinutim s drveća vadili meso i povrće što su ih pekli na vatri, a s vremenom su se navikli jesti pomoću štapića, koje su pravili od različitih materijala

Štaubati
pobrašniti; posipati šećerom

Štaubcuker
(*njem.* Staub – prašina + Zucker – šećer) *štaub* – šećer u prahu, fino samljeveni šećer; štaubati – posipati šećerom, pošećeriti

Štednjak
kuhinjska peć pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

Štefan
starinska boca širokog dna (trbuha) i duljeg uskog grla. Sadržaja od 1,5, 2 i 3 litre.

Štekat
(*mlet.* stecato *tal.* steccato – ograda od letava) 1. krov što natkriva otvoren prostor na tržnicama ili terasama; 2. ugostiteljska terasa

Štelcn
(*austr.njem* Steizen) donji dio na kosti šunke; buncek

Šterc
1. prežgani žganci ili „ajnpren“ – žganci. Jedu se za doručak preliveni bijelom kavom ili za večeru uz prženo zelje ili salatu; 2. često Slavonsko korizmeno jelo - *k*uhani krumpir nakon cijeđenja stavi se na popršeni luk, uz dodatak crvene paprike i soli, te pomiješa s kuhanim tijestom.

Štibra
porez, daća

Štikadent
(*mlet.* Stecadenti, *tal.* steccadente) čačkalica

Štiklec
(*njem.* Stücklein) 1. komadić kruha, kolača i sl.; 2. pren. dogodovština, pikantan događaj iz ljudskih odnosa ili društvenog života

Štokalj
(jelo) sušeni krakovi hobotnica izrežu se na tanke kolutiće (komadiće), poprže na ulju i preliju razmućenim jajima. Sve se malo poprži, posoli i popapri. Ovo jelo se radi o Božiću na Rabu

Štokfiš
(*njem.* Stockfisch); 1. bakalar; sušena riba; 2. mršava i visoka ženska osoba uspravnog držanja

Štokrl
(*austr.njem.* Stockerl) jednostavan kuhinjski stolac bez naslona

Štoplciger
vadičep

Štrajbi
tijesto od jaja, ulja, šećera i brašna, razvaljano i razrezano na komadiće u obliku češlja. Trake se isprepletu i peku u vrućem ulju. Ocijeđeno na papiru pospu se šećerom i poškrope rakijom (Istra)

Štrajher
(*njem.* Streicher) 1. čelični brus; 2. soboslikar, ličilac

Štruca
(*njem.* Strutzen) prvobitno kruh umiješan poput pletenice, a kasnije svaki dugačko oblikovan kruh; „ruka kruha“; vekna.

Štrucalj
kuhana povitica sa sirom, gužvara, savijača (Istra)

Štrudl

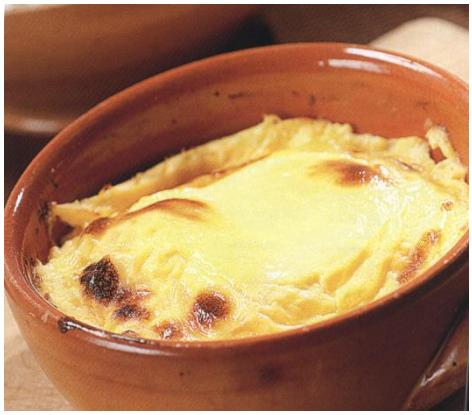
(*njem.* Strudel) značila je nekada samo vrtlog ili vir; a Strudelkopf – vrtoglavac, smušenjak; danas gotovo u cijelom svijetu tako imenujemo slanu ili slatku poslasticu koja se sastoji od savijenog tijesta s nadjevom – savijaču. Njemačka se riječ odavno udomaćila u našem jeziku doživjevši promjene od štrudle do štrukli, štruklji ili štruklja.
Štrudl (hrvatski gradovi) – „povitica“ sa sirom pečena u tepsiji.

Štrudltajg
tijesto za savijaču

Štrukač
cjedilo (Benkovac, Dalmacija)

Štrukapatate
sprava za gnječenje krumpira

Štrukli



štrukalj, štruklji, štrucalj (Istra); kuhana ili pečena savijača (povitica) sa sirom ili drugim nadjevom, slana ili slatka (gužvara, savijača)
Štrukli se ne smiju rezati (na manje komade prije kuhanja) nožem, nego se to radi tanjurom. Razlog je taj što tim načinom rezanja ne ostaje oštri rub (rez) nego obli rub, koji tijesto sljepljuje i ne dopušta da nadjev izađe van.
Štrukli se razlikuju prema kraju gdje se rade, od debljine tijesta, vrste brašna i nadjeva. Slani štrukli poslužuju se najčešće kao predjelo, dok su slatki desert

Štrukli zelenjaki
specijalitet plješivičkog kraja, pune se blitvom, metvicom, peršinom, lukom, zelenim dijelom poriluka i luka kozjaka, sirom vrhnjem i jajima. Zelen se pirja i tek tada se miješa sa ostalim sastojcima

Štrumani
prženi uštipci od kukuruznog brašna sa suhim smokvama

Štrut
(*tal.* strutto) svinjska mast, salo

Štubelj
plitka zemljana zdjelica za mlijeko

Štublek
čup, vrč za mlijeko (Međimurje)

Štuc
(*njem.* Stutzer) jako razrijeđeni gemišt ili špricer; „folgešpricer; „dva u osam“

Štučka
vrč (Međimurje)

Štuk
šćuk; kost od pršuta s ostacima mesa

Štuketi
u Primorju naziv za jelo - *jota*. Negdje ovu vrstu variva zovu *jota*, a obavezno se sastoji od: graha, kiselog kupusa (zelja), ječma i puno svinjskog mesa.
Riječ dolazi od pojma *šćuk* – kost sa malo mesa, kad se na pršutu isiječe deblje meso; *štukadura* – rebra (rebrasto), Lika;
Vidi: *jota*

Štuva
peć

Šubijoti
šuplja tjestenina, makaroni: „Za paštu i fažol najbolji su šubijoti“.

Šufiga
gusto priređeno jelo, umak od rajčice (pomidora) na zafrig od ulja, luka (kapule) i soli

Šufigat
kuhati na pofrig; ispirjati, dinstati

Šufnudli
šnufdigle, čiklići, fićkirići, čikovi, piškurići;
valjušci od tijesta lošijeg brašna i krumpira

Šugo
šug, šufiga (*tal*. sugo) na kockicama slanine propršeni luk, mrkva, češnjak, list peršina, malo brašna i rajčice, list lovora i ružmarina, zaliveno vodom ili vinom. Ovaj gusti umak može se dodati raznom mesu.

Šugati
sušiti

Šulenka
1. kašica (tijesto za juhu) naribano ribežom;
2. jelo od ribanog tijesta i mlijeka (Međimurje)

Šulica
mala, mršava, jeftina krava, koja pri mužnji daje malo mlijeka

Šuliki
ukrajinska narodna slastica, koja se radi od rastresitog tijesta. Tijesto se razvalja na debljinu 2-3 mm i ispeče. Pečeno se izlomi i prelije makovim mlijekom u koje se doda med

Šulter
(*njem.* Schulter) lopatica, rame

Šultermajzel
dolopatica, doplećka

Šultersplaten
podlopatica, potplećka

Šulj, rašak (Trapa natans)
raste u plitkim jezerima, močvarama i ribnjacima Europe i Azije. Šulj je slatka okusa kao kesten, a jede se sirov, pržen, kuhan ili u obliku brašna.
Kinezi uzgajaju jednu vrstu šulja u posebnim ribnjacima, a služi kao dodatak raznim jelima.

Šuljevi
u Baranji su to „šišarice“ koje rastu u vodi, pa se pečene ili kuhane jedu.

Šuljiki
vrsta tjestenine iz Primorja (Bribir); mali kvadratići čiji se suprotni vrhovi spoje i kuhaju u slanoj vodi. Šuljak – zakržljan plod, šupalj lješnjak, orah i sl.

Šuljkovina
nakon vršenja, najdonje, s pljevom pomiješano žito, *očinjak*

Šulter
(*njem.* Schulter) lopatica

Šunka
pršut, kukovina, kučanjak.
Svinjski but, osalamuren, prodimljen, (praška šunka – nekada vrlo cijenjena

kuhana svinjska butina, priprema se od posebno hranjenih svinjskih pasmina i proizvedena po posebnoj tehnologiji).
Najbolje vrijeme za pripremu pršuta je bura (ne jugo) i ozimo vrijeme. Meso se nakon soljenja suši tri, četiri a i više tjedana (što ovisi o njegovoj veličini). Dimi se više puta na dan i najbolji je dim od smrčevine i tarmiona (koščice od masline)

Šunkaš
mesnata svinja od koje se dobija dobra šunka
Od šunkaša su dobre i divenice i šunke

Šunkerica
salama od prešane šunke

Šupari
koji jedu juhu, sirotinjsku hranu

Šupljača
šupjača; kuhača sa rupicama; tekućina se kroz rupice ocijedi a komadi ostaju u kuhači

Šuriti
(*franc.* blanchir; *njem.* Blanchieren) politi, preliti kipućom (vrelom) vodom (furiti, ofuriti, pariti, opariti, blanširati, obijeliti) ili je brzo prokuhati u ključaloj vodi (samo par minuta).
Povrće, voće, gljive itd. šuri se tako da se samo prelije ključalom vodom, a za neke namirnice je potrebno, da voda još nakon prelijevanja proključa. Kelj i zelje šuri se prije kuhanja zato, da uživanje tog povrća ne izaziva nadimanje. Teleća žlijezda i mozak šure se, da postanu kruti i topli prije daljnje upotrebe. Mozak se prije šurenja prelije toplom vodom, da se lakše s njega skine tanka opna žiličica. Katkad se šuri i voće, da se može lakše guliti. Šurenjem se skidaju čekinje sa zaklane svinje, perje s peradi.
Za šurenje se upotrebljava i kod nas riječ „blanširati“, a u nekim krajevima „obijeliti“m negdje „pofuriti“.

Šurlice
domaća tjestenina u obliku cijevi, tanki valjušci (rade se, valjaju, pletaćom iglom i dlanovima u dužini od 8-10 cm). Specijalitet je otoka Krka. Pripremaju se s govedinom, telećim i ovčjim žvacetom. Tijestu za valjuške osim brašna, jaja i vode dodaje se ovčji sir, što im daje poseban, specifičan okus.

Šurlin
jelo iz Dalmacije. Samoniklo bilje rusomača kuhana sa slaninom

Šurup
(*arap.*) 1. zaslađeni voćni sok (od malina, višnji, drijena), 2. ljekoviti napitak.

Šuster-torta
germtajg (dizano tijesto) s gusto poslaganim zašećerenim polovicama šljiva.

Šuška (komušina)
suho lišće s kukuruznog klipa. Zdravije, mekše i ljepše lišće koristilo se punjenje šuškare, tj. tadašnjih „madraca“ na kojima se spavalo. Slamarice su punjenje slamom i imale vojnički prizvuk.
Od šuške su se pravili: *cegeri, cekeri* (torba u kojoj su se nosile namirnice) na jednostavnim kalupima od drveta s pričvršćenim čavlima. Od obojene šuške radili su se cegeri za posebne dane, kao npr procesije; podmetači za stol (podlošci za lonce i drugo), šlape za djecu, okviri za slike, okviri za slike, otirači za pokraj krebeta i drugo.

Švajnskare
svinjski karmendl

Švargl
(*njem.* Schwarte - kožurica, koža sa slanine) Debela kobasica od svinjskog želuca punjena kuhanim finim (biranim) svinjskim mesom, kožicama, krvlju, dobro začinjeno.

Švedski krumpir
Skuhan, ne do raja, oguljen krumpir izribajte na ribežu za repu i ispecite u tavi

na vrućoj masti. Čim ste ga stavili u tavu posolite ga i lopaticom oblikujte u omlet (kao da pečete jaja ili palačinku). Pri pečenju tavu neprestano tresite.

Švedski stol

izraz „švedski stol“ često se upotrebljava u našoj kulinarskoj terminologiji za označavanje izložbenog stola s kojega se gosti sami služe, (hladna i topla jela, salate, deserti, prilozi...), za vrijeme zajutarka, večere, banketa, degustacija ... Kako se jelo najčešće poslužuje u Švedskoj na taj način, vjerojatno je da smo taj izraz i „posudili“ od njih.

Ako se koristi izraz švedski stol, tada moramo znati da se sastoji od najraznovrsnijih pripremljenih jela od plodova mora, rijeka i jezera: riba, rakova, mekušca, školjki. Mogu biti pripremljena kao hladna i topla. Uz njih se mogu poslužiti i manji broj jela od mesa i drugih namirnica. Dakle, pravilno je kazati – ***poslužujemo se s izložbenog stola ili buffet stola.***

Švema

(njem. Schwemme) 1. restauracija ili gostionica uređena u posebnom stilu, koja gostima između ostalog nudi neke specijalitete kraja, pokrajine, nacije i sl. Ako je u sastavu hotela, služi i kao nadopuna klasičnoj kuhinji; 2. točionica pića; 3. švema kao točionica piva pojavila se u Njemačkoj već u 16. st. Bavarski vojvoda Wilhelm V. Utemeljio je u Münchenu 1589. g. Dvorsku pivovaru – Hofbräuhaus, pod čijim je krovom u 19. st. Uređena švema s dugačkim stolovima. Avionska bomba uništila ju je 1943., ali danas opet može ugostiti do 5000 gostiju.

T

Taan
proseno brašno pomiješano sa šarlaganom (šarlagan, šavlagan (*perz.*) – ulje od sezama susama), služi za izradu halve (alve)

Tabak
posuda, na koju se meće zdjelica za kavu

Tabascosauce
(engl.) proizvodi se od plodova kajenskog papra (poznat po svojoj ljutini) uz dodatak nekih aromatičnih biljaka. To je jedan od najljućih umaka

Tabla
dio peći na kojoj se kuha (Posavina)

Table à découper
(*franc.*) stol za rasijecanje mesa pred gostima

Table d'hôte
(*franc.*) tabl d'ot; ručak u gostionici sa istim brojem i vrstama jela i sa istim cijenama za sve goste, za razliku od ručka „ *à la carte*“ gdje gost bira i plaća po jestveniku. (Nekada su svi gosti sjedili za velikim zajedničkim stolom na čelu kojega je sjedio vlasnik lokala).

Table pliante
(*franc.*) posebna vrsta stola poslužavnika koja se upotrebljava za posluživanje jela u sobi. Nosi se kao poslužavnik, a u sobi mu se izvuku noge i postavi u obliku stola kraj kreveta

Table recherchée
(*franc.*) najtraženiji stol odakle se pruža najljepši pogled, stol na prvorazrednom mjestu u ugostiteljskom objektu

Tabliranje
miješanje lopaticom šećera (šećer se kuha do 4. stupnja (po Saharometru 38 stupnjeva šećera) i izlije na mramornu ploču ili u plitku tavu položenu na led ili vodu. Ostavi tako dugo dok se ohladi i na površini ne stvori tanka kožica im onda miješa lopaticom) dok ne postane jednakomjerno mekan i bijel.

Tabljica
čin u svatovima kada se na tacu stavlja novac kao dar mladoj iza popijene čašice rakije (Posavina); vidi: „nositi čašicu“

Taca, tacna
(*njem.* Tasse) šalica, zdjelica, plitica, pladanj, poslužavnik
Strina je donela punu tacu kolača i metnila na astal prid nas da idemo

Tacadora
daska na kojoj se usitnjuje slanina za začin (Buzet)

Tačkrli
(*njem.* Tascherl) taškrli, tašci (taška – kesa) jastučići od tijesta punjeni slatkim (željenim pekmezom) ili začinjeni krumpirom, kuhani u vreloj slanoj vodi. Nakon toga zapečeni u pećnici s vrhnjem i krušnim mrvicama.

Taetmjölk
tatmölk, taette (gusto mlijeko ili žilavo mlijeko) je žilavo tekuće mliječno piće, koje se radi u Nizozemskoj, Norveškoj i Švedskoj. Dugo se može održati zbog sadržaja alkohola, mliječne i ugljične kiseline. U skandinavskim zemljama to je mlijeko bilo sastavni dio dnevne hrane.
Mliječna pića kao: kefir, kumis, jogurt, gioddu moraju se obnoviti svaka tri-četiri dana za razliku od tätmjölka, koji se obnavlja poslije nekoliko tjedana. Na talog tätmjölka prilijeva se svježe nekuhano još toplo kravlje mlijeko.

Tafelšpic
(*njem.* Tafelspitze) vrsta govedine s buta u blizini repa

Tagorica
zemljana okrugla posuda

Tahan-halva
(*ar.*) vrsta kupovne halve koju slastičari rade od ukuhanog šećera, soka od samljevenog korijena biljke čugen. Miješa se na toplom dok smjesa ne postane gusta i bijela. Nakon toga pomiješa se s tahanom (gustom tekućinom od mljevenog sezamovog sjemena) i miješa dok se smjesa ne pretvori u sitna vlakanca. Od obične se halve razlikuje, jer se u njoj mjesto masla upotrebljava susam (šavlagan) i što se rasipa, dok je obična kompaktna.

Tahmis
pov. mjesto gdje se prži prodaje pržena kava; tahmiščija – onaj koji ima dozvolu za prženje i prodavanje kave.
Kafedžije nisu smjeli prženu kavu mljeti odnosno tući, nego su je morali nositi u *tahmishane*, da se istuče. To je za državu bio novi izvor prihoda – to je bio monopol za tučenje kave i zvao se – *tahmis* i zaveden je krajem 17. stoljeća u Bosni. Zakupnici ovog monopola zvali su se *tahmiščije* i državi su plaćali petinu od utrška tučene kave.
Tahmis je arapska riječ i znači nešto na petero razdijeliti.

Tain
1. vojnički hljeb (kruh), *profunt*; 2. redovito sljedovanje, obroka (u nekadašnjoj Vojnoj krajini)

Tajadele sa sirom
deblji rezanci kuhani u slanoj vodi, vrući posuti sirom za ribanje (paški ili parmezan)

Tajg
(*njem.* Teig) tijesto

Take away shop
(*engl*.) tejk evej šop; vrst lokala u kojem se pripremaju jela za goste odakle ih odnose svojim kućama. U nekim lokalima hrana ove vrste može se i konzumirati

Taksido
(*amer.eng.* tuxedo) večernje odijelo; Tuxedo coat – prema klubu u Tuxedo Parku, država New York.

Taler
talera; veliki drveni pladanj na kom se reže kuhano meo (Buzet)

Taloga
začin za puru (palentu, žgance) iz sela oko rijeke Cetine – od kukuruznog brašna i soli umiješano u toplo maslo.

Taljari
taljarini (*tal*. tagliatelle, taglierini) široki rezanci

Taljatelle
(*tal*. tagliatelle) uobičajen izraz u Dalmaciji za široke rezance (2 cm) koji se nakon kuhanja lagano poprže na masnoći i pospu ribanim sirom

Taljur
tarul; taruj, talir; „pladanj“, drveni plitki tanjur služi za palentu; veliki drveni pladanj, na kom se reže kuhano meso (Buzet)

Tamarinda
mahune te drvolike leguminoze, koja raste u tropskim krajevima, znaju narasti i do 15 cm duge, a sadrže zrna slatkasta okusa. U tropima se tamarinda jede kao voće te služi i za priređivanje osvježujućih pića.
U Aziji se tamarindini plodovi upotrebljavaju kao prženi ili kuhani dodatak mnogim jelima.

Tamburić
pržionik za kavu, *bruštulin* (Dubrovnik, Korčula)

Tandara
(*tur.*) roštilj; priprosto ugostiteljsko mjesto gdje se peče i roštilja; prčvarnica, pečenjara, pečenjarnica

Tandara-mandara
(*tur.*) zbrda zdola, darmar, cicvara bez masla

Tanderlion
(*engl.*) američki naziv za goveđu pisanu pečenku

Tandoori

Većina ljudi misli da je to naputak (recept), no, tandoori su mariniran ili jela nabodena na dugi metalni štap u kombinaciji raznih začina (obavezno curry) i okusom đumbira, češnjak, korijander u prahu, svježe metvice i svježe lišće cilantra (naš prevod je Korijandar; ne smije se poistovjetiti sa znamenitom *Kulinarskom akademijom Cilantro*, osnovanoj 2006. u UEP Subang Jaya, Malezija) najmanje 7-8 sati i od i termički obrađeno (pečeno) na toplini (vrućeg zraka) od 260 oC. Tandoor kuhanje nije samo ograničeno na meso, nego se peče i *Naan*/kruh ili pogače prilijepljene na pregradni zid peći. Tandoor je cilindrična glinena pećnica za kuhanje i pečenje. Tandoor se koristi u Azerbajdžanu, Indiji, Turskoj, Iranu, Armeniji, Pakistanu, Uzbekistanu, Afganistanu, Balkanu !?, Bliskom istoku, središnjoj Aziji, Burmi i Mianmar (Bangladešu)). Za peć se tradicionalno koristi ugljen ili drvo, a jelo se termički obrađuje izloženo je zračenja vrućeg zraka. Temperature u tandoor može biti i do 480 oC (900 ° F), tako da se u njoj može dugo zadržati visoka temperatura, potrebna za obradu namirnica. Tandoori je prijelazni oblik između zemljane pećnice i horizontalne pećnice. Tandoor se koristi za pripremu određene vrste iranskih, afganistanskih, pakistanskih i indijskih jela, kao što su tandoori piletina, *Chicken tikka* (piletina pikado) kruh i sorte kao što su *tandoori roti* i *naan*. Riječ tandoori koristi za opisivanje jelo koja se pripremaju u tandoor-u. Tandoor je populariziran tijekom muslimanske vladavine u Južnoj Aziji. Pretpostavlja se da je krenuo iz srednje Azije i Bliskog istoka zajedno s Romima, koji su živjeli, kao pleme, u pustinji Thar. U Indiji je tandoor poznat po imenu Bhatti, plemenu Bhatti iz pustinje Thar sjeverozapadne Indije i istočnog Pakistana. Tandoor je sve popularniji u indijskim restoranima širom svijeta. Moderne verzije tandoora koriste električnu energiju ili plin umjesto ugljena. Najstariji primjerci tandoora pronađeni su u naseljima drevne civilizacije doline Inda. U sanskrtu, tandoor se spominje kao *kandu*. Riječ tandoor dolazi od perzijske riječi *tandūr, tannūr* koja ima osnove u akadskom *tinûru*, a spominje se već u akadskom Epa o Gilgamešu. Tandoor datiraju iz razdoblja prije migracije Aryana, semitskog narod na iranskoj visoravni i Mezopotamiji.
Klasični ***indijski curry*** je mješavina sušenih začina: korijander, kumin, piskavica, klinčić, kurkuma, pirjane u ulju s umakom od pirea ili kosanog luka, češnjaka i đumbira. Postoje vegetarijanske i ne vegetarijanske curry varijacije, suhe ili kao umak za pečenja ili jela od povrća.
Tandoori piletina, pržena pileća delikatesa nastala u Sjeverozapadnoj Indiji. Povjesničari gastronomije kažu da je tandoori piletina popularno Punjabi jelo nastalo za vrijeme carstva Mughal u središnjoj i južnoj Aziji, te je još uvijek popularno u cijelom tom području. Piletina marinirana u jogurtu začinjen s garam masalom (češnjak, đumbir, kumin, paprika-ljutica i drugi začini ovisno o naputku/receptu). Cayenne, crvena chili prah, ili drugih začina daju tipičnu crvenu

boju. Kurkuma proizvodi žuto-narančastu boju. Tradicionalno se priprema na visokim temperaturama u zemljanoj pećnici (tj. tandoor), ali također može biti pripremljena na tradicionalni roštilj.
U mnogim pakistanski i indijski restorani, crvena tandoori piletina se služio s narezanim lukom i kriškama svježeg limuna ili limete. Indijska verzija roštiljane piletine, piletina tandoori je jedan od najpopularnijih delicije koje proizlaze iz Sjeverne Indije i kroz niz godina razvoja postigla savršenstvo.

Tanin
oporokiselkasta materija koja dospijeva u vino iz peteljke, grožđanog sjemena, a djelomično i iz kožice. Više ga ima u crnim vinima, jer se ona proizvode alkoholnim vrenjem tropa u kojem je i peteljka

Tanka gibanica
pravila se od tijesta kao za savijaču

Tapanada
mediteranski namaz za kruh od mljevenih maslina, uobičajen u čitavoj Italiji, Grčkoj i Turskoj. Sastojci: mljevene masline, kapare, pupoljci raznih biljaka, maslinovo ulje, te bosiljak, kopar, sušene rajčice i limunov sok. Tapenadi se može dodati bosiljak, timijan, kopar ili estragon kao i sušene rajčice, limunov sok ili malo koromača.

Tapas
Vrsta jela, u španjolskoj, – niz od više vrsta malih zalogajčića na jednom tanjuru, razlikuju se prema sadržaju namirnica i izgledu. Kažu da su takva jela uvedena dekretom španjolskog kralja Alfonsa u desetom stoljeću, jer je zabrinut za zdravlje svojih podanika zabranio posluživanje vina u restoranima preko dana bez pripadajuće plate neke hrane, koja se uz pijenje obavezno jede. Zluradi opet tvrde da su tapas izmislili nemoralni feudalci poslodavci kako bi radnicima uskratili vrijeme „gableca“ jelima koje mogu konzumirati i tijekom rada, a da ga ne prekidaju. Danas nasuprot tome tapas jela iziskuju mnogo vremena. Stoga se najviše konzumiraju u poslijepodnevne ili večernje sate kada se okupi ugodno društvo uz finu kapljicu, a u izvedbi mogu biti hladni ili topli.
Za španjolsko nacionalno jelo – *tapas* – zapravo ne postoji naputak, jer ono znači „od svega po malo“. Tradicionalni španjolski običaj je „ir de tapas“, što bi u prijevodu značilo – „ići na zalogaje“. Oni se mogu pojesti gotovo u svakom baru, jer Španjolci nemaju klasičan „hrvatski“ tip kafića.
I još nešto, kao znak raspoznavanja, što je u nekom baru pod prljaviji i ispunjeniji salvetama, to je ukusnija hrana, odnosno kvalitetniji – *tapas*.

Tapenade
Provansalaski umak, najpopularniji u južnoj Francuskoj. Po jednima umak je dobi ime po riječi *tapèno* što znači kapari (capers), dok drugi smatraju do je ime došlo od *paštete* crnih maslina. Namirnice za osnovni naputak: kapari, crne masline, inćuni, maslinovo ulje; dodaci po želji: češnjak, konjak, kvasina od crnog vina, pečene paprike, sok limuna, …
Poslužuje se kao: namaz na kruh za predjelo, umak uz meso s roštilja (gradela) ribu, ..

Inačica1.	25 dag crnih maslina bez koštica, 6 usoljenih inćuna, 5 dag kapara, 1,5 dl maslinova ulja, sok limuna, bosiljak (ili drugo začinsko bilje), sol, papar. Inćune dobro isperite pod mlazom tekuće vode od soli, usitne inćune, kapare i masline u mikseru, dolijevajući pomalo ulje. Začinite bosiljkom, ili drugim začinom po želju, solju i paprom. Smjesa mora biti glatka. Za *ribe i plodove mora*, u već pripremljeni umak (2 dl) dodajte ½ svežnjića

	krupnije narezanog bosiljka, 1 dl maslinova ulja te 3 krupne rajčice narezane na kockice.
Varijanat 2.	pola šalice crnih kalamata maslina, pola šalice pečenih crvenih paprika, 1 žlica kapara, 2 češnja češnjaka, sok pola limuna, ¼ žličice sušene majčine dušice, 1/2 žličice sušenog peršinovog lista, 2 žlice maslinova ulja, papar. Usitnite sve sastojke i izmiješajte ih u mikseru u glatku smjesu

Tapioka
sitno zrnata škrob iz gomolja brazilske bilje kasave, manioke (Jatropa manihot), ukuhava se u juhu.

Tapun
veliki čep na sredini bačve

Tarac
kaša od prosenog, pšeničnog ili ječmenog brašna

Tarana

Satojci za pripremu tarhane

(*tur*. tarhana; *mađ.* tarhonya) 1. mrvice suhog tijesta zrnata oblika napravljeno od pšeničnog brašna, jaja i vode, izmrvljeno na *protaku* (rešetu) u zrnaste mrvice (juha s ukuhanom taranom). Upotrebljava se kao prilog juhama i nekim mesnim jelima; 2. juha od takvog tijesta
Zove se još i *Segedinski rezanci*. Kod nas se najviše radi u Slavoniji. Istoimena čorba, satrica, trenci, trinica
Kaka mi je dika povraćena ko tarana triput podgrijana

Tarantina
fino ulje od masline sitnog ploda

Tarator
(teretur) omiljeno makedonsko jelo, dolazi od tur. tarator, teratur.
1.vrsta umaka od ulja, kiselog mlijeka i češnjaka, ali i – sitno kosanih svježih krastavaca, umiješan s kiselim mlijekom (ili octom) s češnjakom; 2. bugarska hladna juha od jogurta, oljuštenih krastavaca na sitne kockice, soli, jogurta, ledene vode, izrezanog češnjaka, izrezanih oraha, maslinovog ulja – sve se stavi u zdjelu namazanu češnjakom.

Tarator
(*tur*. tarator, tertur, teretur) omiljeno makedonsko jelo.
1.vrsta umaka od ulja, kiselog mlijeka i češnjaka, ali i – sitno kosanih svježih krastavaca, umiješan s kiselim mlijekom (ili octom) s češnjakom; 2. bugarska hladna juha od jogurta, oguljenih i izrezanih krastavaca na sitne kockice, soli, jogurta, ledene vode, izrezanog češnjaka, izrezanih oraha, maslinovog ulja – sve se stavi u zdjelu namazanu češnjakom.

Tarcati
mijesiti, praviti tarce

Tarci
1. mrvice od tijesta; 2. kaša

Tarčin
darčin (*perz.*) cimet

Tarčug
jednostavna pastirska torba od ošišane cijele janjeće ili jareće kože

Tarhana
riječ *perz.* porijekla, a označava „tijesto izdrobljeno na mrvice u obliku zrnaca i osušeno“. Od tarhane se radi i istoimena čorba. Vidi: tarana

Tarhana čorba
juha od mesne vode i tarhane (mrvica)

Tartar
pikantan kremasti umak od majoneze, začina, kapara i vrhnja; prilog mesu ili paniranoj ribi.
Često se pogrešno kaže – *tartarski biftek* umjesto ***tatarski biftek***

Tartarat
sriježi, birsa, bersa.

Tartelette
franc. 1. okrugli kolačići nadjeveni nekom masom; 2. mali kalupi za pripremanje raznih jela

Tartuf
vidi: Jelen gljiva
Tartuf je poput očaravajuće osobe zbog koje je čovjek pripravan izložiti se vječnom prokletstvu James de Coquet

Tarul
tarulj; drveni plitki tanjur za palentu (Rab, Krk)

Tas
plitka metalna zdjela, plitica

Tas-ćevab
(*ar.*) vrsta ćevapa; izrezano meso na sitne komade kuhano i pripremljeno kao ćevap

Taška
kruh s jajetom, mijesi se za Uskrs (Korčula).

Tašak
taška; brizli (ovnovsko mudo, testisi) (Bosna)

Tašci
taškrli (*njem.* Tasche) veća torba; vrsta tjestenine u obliku torbice u koju se stavlja željeni nadjev
Nane, skuvajte nam tašaka s pekmezom

Tašenflam
masna potrbušina

Taštati
okusiti hranu

Tatarski biftek
(biftek tatar, „prijesni biftek“) fino sastrugano meso goveđe pisane pečenke s dodatkom žumanca, malo kosanog luka, kosanog kiselog krastavca, kosanih kapara, kosanog peršina, malo crvene mljevene slatke paprike, kosanih fileta sardele (za zamjenu može poslužiti sardel-pasta), majoneze, gorušice, kima, papra i soli. Ova vrsta predjela – jela radi se u restoranima pred gostom i jede se na toplom tostu premazanom maslacem.
Katkad se na jestveniku nađe napisano biftek „tartar“ što je pogrešno. Riječ tartar u grčkoj mitologiji označava: pakao, ponor.
Ime „tatarski biftek“ vezuje se za ime Tatari zbog vjerovanja da su ga oni „izmislili“ zbog stavljanja komada svježeg mesa ispod sedla, i uz dodatak jakih začina jeli ga u sirovom stanju. Nasuprot ovom vjerovanju postoji mišljenje Anthelmea Brillat-Savarinea (utemeljitelj francuske gastronomske literature iz 18. stoljeća) – u svom djelu Fiziologija ukusa navodi da su ovaj način pripremanja sirovog mesa u Francusku donijeli plaćenici iz Hrvatske (profesionalni vojnici) koji su služili na

francuskom dvoru. S obzirom da u našoj pučkoj kuhinji ima niz jela od mljevenog mesa, što je i naša tradicija, možda ovo mišljenje i nije bez osnova. Zar i kravata nije našeg podrijetla.
Vidi: podgutnica
Dodatak jelima kao; voće, začinjavanje vrhnjem, prošekom ili moštom, jedan su od mnogih osobitosti naše kuhinje, uostalom, kao i tatarski biftek, toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva.
Stari Zagrepčani su tatarski biftek začinjavali, osim standardnih poznatih začina i pjenom od piva.

Tatarski biftek

Konjski znoj, koji je natapao govođe meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začin mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.

Sastojci: 50 dag govođe pisane pečenke, 4 žumanjka, 2 glavice luka, ″ žličice kapara, 4 fileta slanih srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke. Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Jela od kosanih i mljevenih mesa brojna su u našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji. Mljevenim mesom ne nadijevaju se samo sarme i paprike nego i tikvice, krastavci, korabice i drugo povrće, a ako spomenemo još i čufte, pa razne „štruce“ i „šnicle“, očito je da je izbor jela od mljevenih mesa uistinu vrlo širok. Kod tatarskog bifteka meso se ne melje, nego koše ili još bolje struže nožem.

Suradnja na bojnom polju ima veću težinu od one koju stvaraju pisci ili slikari, no ponekad se to zaboravlja, svjesno ili nepažnjom. Mnogi bi trebali pokazati malo više pažnje našim dragovoljcima – hrvatskim vojnicima, koji su dali Europi *kravatu* („samovez“ ili turopoljski – *podgrlica*) i tatarski biftek (prema povjesničarima gastronomije). Godine 1637. spominje se jedna hrvatska postrojba pod francuskom zastavom. Sačinjavali su je hrvatski časnici i vojnici koji su odbili služiti u austrijskoj vojsci. Ta postrojba, koja se 1643. razvila u prvu francusku konjičku regimentu i koja je, od 1666. pa sve do revolucije 1789., nosila ime *Royal Croate* – Hrvatska kraljevska, izravna je preteča Prve oklopne regimente današnje francuske vojske. O kravati i tatarskom bifteku govorimo a vojnike, koji su bili odjeveni i u posebne hrvatske odore, zaboravili smo, kao i na Marka Šljivarica, rodom iz Višindola (blizu Broda) zapovjedniku prve hrvatske regimente, brigadnog generala francuske armije, nosioca ordena Red Legije časti, umro 1838. Za vladavine Napoleona, utemeljitelja 1802. god. najvišeg francuskog odlikovanja Red Legije časti koji se dodjeljuje i vojnicima i civilima, odličje je dobilo i 50 hrvatskih ratnika.
Pored kravate tog otmjenog čvora na vratu (Hrvati - najamni vojnici vezali su komad tkanine oko vrata kada su služili u Francuskoj kralja Sunca), zašto Hrvati ne bi dali francuskoj i svijetu kulinarstva tvorevinu koju su drugi samo doradili. Na Savskoj cesti br.25 bila je radionica kravata „Samovez“.
Stari zagrepčani rekli bi: nositi leptir mašnu treba zaslužiti, kao što je to i bilo u vrijeme

pravog gospodstva, tj, manira lijepog ponašanja.

Tatlija
(*tur.* tatli – sladak, slatko jelo) slatka pita „razvaruša“ od brašna, maslaca, kiselog mlijeka, jaja i šećera

Tava
tafa (*tur.* tava) ima višestruki značaj: 1. tiganj, prosulja, prsura, padela, šerpenja, šerpinja, tendžera; 2. duguljasta posuda u kojoj se peku janjci i bravi u pekari (Bosna); 3. jelo (janjeća pečenka s povrćem, ili grah, riža i dr.) spremljeno i pečeno u tavi.

Kao posuda, tava, je prvobitno bila izrađena iz zemlje a tek kasnije iz metala. Jedna od karakteristika jela – „tava“ jest ta što namirnice moraju biti svježe, tj. mlade (od povrća do mesa), a prije dogotavljanja preliju se vrhnjem ili kajmakom. Mesna jela, ako nisu od mladih životinja, prije pečenja treba prethodno malo prokuhati i dodati juhe ili mesne vode.

Tavaja
(*tal.* tovaglia) stolnjak

Tavajol
ubrus

Taverna
(*tal.lat.* taberna) stari naziv za gostionicu. Danas su pod ovim nazivom restorani ili gostionice uređene u stilu određene regije čije specijalitete i nude

Tavijol
tavaja; prostirač, ubrus, salveta (Istra)

Tavoli
(*tal*. tavolina) nizak stolić za čaj

Taze
svježe (meso, kruh), skoro pečeno, „frišak“

Tea party
(*engl*.) nastaje kad se organizirano skupi veći broj gostiju u popodnevnim satima na čaj koji Englezi nazivaju „*five o'clock tea*“. Zabava se organizira u salonu ili na terasi. Jela i napici su kao i kod popodnevnog čaja: šalica-dvije jakog čaja s mlijekom ili rumom ili neki drugi napitak, te nekoliko vrsta sendviča, kolača i dr.

Tečan
ukusan

Tećа
(*tal. venet*. techia) šerpinja, „rajndlica“. 1. plitki metalni lonac; 2. tava niska posuda za kuhanje; 3. zemljana niska posuda za spremanje jela.
Posude, osim tave, imaju pobočne ručice

U staro vrime su se pekli u teći na kominu, s mladim kumpirićima. To je bila spiza za bozi (spiza za bozi - jelo za bogove*).*

Tećica
mala zdjelica

Teferič
teverič (*tur.*) vrsta zabave ili odmora u prirodi gdje se pleše, veseli, pjeva, peče janjetina, pripremaju jela na ražnju i žaru; vrsta piknika uobičajenog u Bosni, vezanog za neke blagdane. Također i naziv za seosku kuću kad se ide na teferić

Teferičiti
(*tur.* teferüc) razveseliti se u jelu i piću. Riječ je balkanski turcizam arapskog podrijetla

Teh
čaj

Tehara, teharica, tekarica , tekara
1. uskrsni podulji plosnati kruh-kolač, na vrhu je pletenica a u njoj crveno jaje, ako je korota tada je bijelo jaje (Dubrovnik, Konavli i okolica); 2. kožna kesica za novac, duhan.

Tegle
zemljane posude za kiseljenje mlijeka (Posavina)

Tejner
tejnur; tanjur

Tęk
(apetit) (tečan, žman, šmekati) više ili manje izražena želja za jelom. Istinska glad ne bira jelo, iz toga je potekla narodna izreka: *Glad je najbolji začin jelu*. Na tęk utječe estetski izgled hrane, boja i način na koji se jelo stavlja na tanjur, zatim miris i okus jela.

Tekara
kolač sa bijelim jajem za Uskrs, uskrsni kolač (Dubrovnik i okolica)

Teleća plućica
1. plućica kuhajte u slanoj vodi zajedno s korijenjem (peršin, mrkva, celer), lukom, zrnima papra, začinima (sol, majčina dušica, lovor, korica limuna) i octom. Napravite smeđi zapržak u koje stavite kocku šećera, brašno da potamni i u svemu popržite sitno kosani luk i peršin. Gotovi zapržak prelijte ocijeđenim obarkom juhom od kuhanih plućica), dodajte sok limuna, još malo octa, sol, sitno kosane srdele, lovorov list, majčinu dušicu, koricu limuna i plućica izrezana na rezance. Sve skupa još malo prokuhajte.
Jelo će biti ukusnije ako u zapržak dodate narezane kapre i vrhnja. *Prilog*: okruglice:
2. Plućica možete nakon kuhanja i kad su se ohladila izrezati na manje odreske, panirati i popržiti na masti. *Prilog*: zeleno povrće, salata.

Teleći file „Esterhazi“
dva komada pečenog mesa ukrašena raznobojnim povrćem, pirjana u bijelom vinu, vrhnju, soku od pečenog mesa i začinima. Ime dobilo po Mađarskom grofu Esterháziju.

Teleći odrezak „Pikaso“
dobio je ime po Picasso-u, teleći odrezak na žaru s prilogom od raznog povrća

Telerservis
(*njem.* Teller – tanjur) naziv za način posluživanja jela. Kuhar stavlja jelo (meso s prilozima) na tanjur pazeći da bude lijepo složeno, a konobar ga donosi gostu. Opisana tehnika posluživanja najviše se primjenjuje u SAD-u.

Teljnoje
(Fileti) – prema vrstama dijelimo ih na cijele i sjeckane. Za obje vrste uzima se riječna i morska riba, pri čemu se za cijele teljnoje koristi manja riba dužine 30-35 cm. Obje vrste kuhaju se u vreloj vodi sa začinima. Ako se peku, tada se od njih rade valjušci u rižinom brašnu, a poslužuju se s limunom i pečenim krumpirom. (Ruska kuhinja)

Temeljac (vidi**:** i **fond)**

franc. fond (ostatak, srž, temelj); *eng*. broth (juha od mesa), stock (zaliha, obilje). *Temeljac, zaliha, dionica, fond, stock, broth* riječi su koje često nalazite u naputcima (receptima) u pripremi jela često bez detaljnijeg objašnjenja. Kulinarski je to tekuća podloga (ekstrakt) dobivena iskuhavanjem (reduciranjem) mesa ili povrća ili morskih proizvoda ili začinskog bilja, a koristi se tijekom kulinarske obrade za davanje boljeg (kvalitetnijeg) okusa i karakterističnih svojstava jelima. Temeljac nije ni juha ni umak, ali je podloga, osnova i jednom i drugom. Poznati su temeljci od piletine, teletine, junetine, kostiju, povrća, gljiva, rajčice, riba, školjkaša, …….. itd.

Razlika između juha i temeljca je osim kulturološke i terminološka. Temeljac je „tanka tekućina“ (ovdje se misli na pojam količine, tanko - malo; koje se dobiva nakon iskuhavanja (reduciranja) obogaćena visokom koncentracijom okusa namirnice od koje se priprema. Juha se razlikuje po tome što se u njoj nalaze dijelovi okusa mesa ili ribe, zajedno s nekim povrćem. Često se priprema sa „čvršćim“ (bogatijim) okusom dodavanjem škroba kao što su riža, ječam ili tjestenina. Tradicionalno, juha sadrži i željeni okus (aromu) mesa, riba ili povrća.

Meso	Ostatak kuhanog mesa, što je preostalo od peradi, često se koristi zajedno s kostima peradi i hrskavicama. Od svježeg meso može se dobiti odličan temeljac ali sa manjom količinom sastojaka koje daje vezivno tkivo kao što su kosti. Preporučuje se uz govođe ili teleće kosti dodati i manje količine kuhane peradi koje će dati okusom bogatiji temeljac. Količine koje se preporučuju su u omjeru 1 dio svježeg mesa 2 dijela vode. Svinjetina se smatra neprikladnom zbog masnoća, iako je u 19. st. naputak (recepte) za *konzome* i tradicionalni *aspik* (želatina, hladetina) uključuje i ploške šunke ili kože. *Ovčetina* se tradicionalno izbjegava zbog snažnog okusa loja, masti.
Kosti	Najčešće se koriste juneće, govođe i pileće kosti. Specifičan okus temeljca dolazi iz hrskavica i vezivnog tkiva. Vezivno tkivo sadrži kolagena koji se pretvara u želatini čime se tekućina zgušnjava. Temeljac od kostiju potrebno je prokuhavati dulje nego što je temeljac od mesa. Kuhanje pod pritiskom (tlačne metode kuhanja) skraćuju vrijeme potrebno za izdvajanje okus iz kostiju.
Mirepoix	Temeljac od povrća kombinacijom luka, mrkve, celera, a ponekad i ostalog povrća. Često se koriste i manje poželjni dijelovi povrća (kore od mrkve i/ili celera) budući se bacaju.
Bilje i začini	Bilje i začini se koristi ovisi o dostupnosti i lokalnim tradicijama. U klasičnoj kuhinji, koristi se *buket garni* (ili *svežanj bilja)* koji se sastoji od peršina, lovora, grančice timijana, a ponekad i drugih biljaka. Bilje se često nalazi u vrećici kako bi se lakše uklonilo nakon kuhanja.

Danas, se proizvode dehidrirane zalihe, temeljci u obliku kocki, kocke za juhu (pileće, govedske, ..).

Riblji temeljac	od ribljih kostiju i sitno sjeckanog mirepoix. Temeljac se kuhano oko 30-45 minuta, jer bi svako dulje kuhanje pokvarilo

	okus. Koncentrirani riblji temeljac naziva se „poisson fumet“ („riblji miris“) U japanskoj kuhinji temeljac od riba i morskih trava nazivaju ***dashi*** i priprema se kratko (3-5 minute). ***Katsuobushi*** su pahuljice tune (alamide) kuhane u kipućoj vodi.
Fond Blanc	ili bijeli temeljac priprema se od sirovih kostiju i bijelog mirepoix. Pileće kosti se najčešće koriste za fond Blanc
Fond Brun	ili tamni, smeđi temeljac. Smeđa boje postiže se prženjem kosti i mirepoixa. Ovim postupkom dobiva se bogat, puni okus. Teleće kosti najčešće se koriste za *fond brun*. Rajčica se često dodaje (ponekad usitnjena i dodana tijekom prženja kostiju). Kiseline od rajčice pomaže razbiti vezivno tkivo i ubrzava stvaranje želatine, kao i ljepšoj boji temeljca
Glace viande	je temeljac od kostiju, obično telećih, koji je visoko koncentriran tj. iskuhavan (reduciran).
Ham temeljac	čest u *Cajun kuhinji*, pripravljen od šunke i kosti
Jus	je bogat, blago smanjen (reduciran, iskuhan) temeljac koristiti se za umake od pečenog mesa. Mnogi od njih pripremaju se postupkom: ***la déglazing*** - prženje u tavi, zatim pirjanjem se reducira kako bi se postigao željeni bogat okus
Janjeći temeljac	trebalo biti kuhati barem 5 sati. Priprema se od pilećeg temeljca s janjećim vratovima i kostima
„Temeljac u (master stock)	odnosi se na temeljac koje se koristi za kuhana, pošírana ili pirjana mesa. Korijeni su u kantonskoj i Fujian kuhinji. Osnova temeljca je od tipičnih kineskih sastojaka: voda, soja umak, šećer, češnjak i đumbir. Obično se dodaje raznih drugih začina i aroma, kao što su vlasac, ljutika, zvjezdasti anisa, cimetova kora, usitnjeni đumbir, kinesko rižino vino, Szechuan papar, i sušene gljive
Škamp temeljac	pripravlja se od kuhanih ljuštura (škara i oklopa). Koristi se kao dodatak jugoistočno azijskim jelima, kao što su ***laksa.*** ***Laksa*** je popularan juha s rezancima od *Peranakan* kulture, koja je spajanjem Kineskih i Malajskih elemenata najviše pripravlja u Maleziji i Singapuru, te u manjoj mjeri Indoneziji. Postoje dvije osnovne vrste laksa: *curry laksa* i *laksa asam.* Curry laksa je kokos curry juha s rezancima, a asam laksa je kisela riblja juha s rezancima. Debeli rezanci od rižina brašna također poznat kao *laksa rezanci* i često se koriste, iako su tanki rezanci *(pčelinji Hoon* ili *mee Hoon)* uobičajeniji uz neke varijante drugih vrsta.

Pravila o temeljcima

Nekoliko osnovnih pravila	**hladnoj vodi**. To pospješuje izlučivanje kolagena, koji bi se inače mogao „zapeći“ kuhanjem

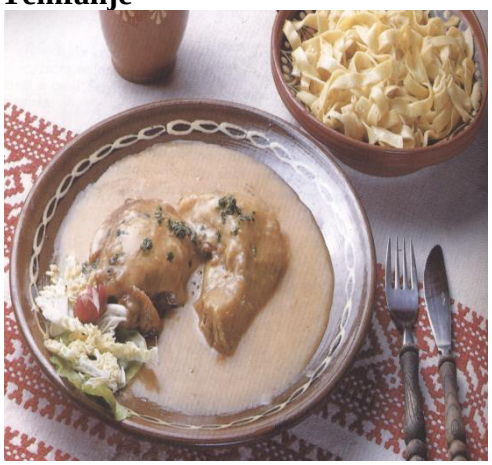
	u toploj vodi. s mjehurićima koji samo razbijaju površinu. Kad je temeljac gotov to se vidi po tamnoj boji tekućine. Sol se, obično, ne dodaje, jer bi pospješilo preveliku slanost, jer se iskuhavanjem (reduciranjem) smanjuje tekućina i postaje zasićena. Meso se dodaje prije povrće, a pjenu koja se uzdiže na površinu potrebno je obrati (svu) prije nego što se dodaju ostali sastojci. Ako želite ukloniti mast, nakon je kuhanje dovršeno to uradite kad se sve ohladi. Masnoće koja pliva se stvrdnjava i lako ju je odstraniti. Temeljci se mogu zamrznuti i držati na neodređeno vrijeme, ali su bolji svježi. Do 18. stoljeća samostani su trošili basnoslovne svote za jelo i piće. Gozbe gotovo nisu imale granica, a glavni gosti osim crkvenih veledostojanstvenika bili su i pripadnici plemstva. Za jela koja su pripravljala (jela s umacima, juhama, sami umaci, variva, ..) koristili su se temeljci, čija priprema je dovedena do savršenstva. **Telećи temeljac** treba kuhati najmanje 8 sati. **Temeljac od piletine** treba kuhani oko 3-4 sata. **Temeljac od povrća** napravljen je samo od povrća Temeljci su proizvod francuske kuhinje.

[ ]Korištenje	Nakon osnovnih priprema kuhaju se željena mesa: najčešće piletina, zatim: golub, patka, prepelica i svinjetina. „Umjetnik temeljaca“ definira nakon prve provjere okusa da li se koristi kao dodatak juhama ili za umake. Sa svakom uporabom tj, dokuhavanjem kuhanog mesa i drugih sastojaka u postojećem temeljcu (koji su preostali od juhe a podobni su za daljnje korištenje) obogaćuje se temeljac novim okusima. Na taj način, tijekom vremena, okus se akumulira u temeljcu čime postaje sve složeniji u rasponu ugodnih okusa. U teoriji, majstor temeljca može iste održati u nedogled. Postoje tvrdnje o *master temeljcima* u Kini koji su se održali stotinama godina, kroz niz generacija, dokuhavanih na taj način.
[ ]Sigurnost	Nakon uporabe, temeljce treba brzo ohladiti kakao bi se uništili mikroorganizmi koji bi mogli pokvariti okus ali i opasni za zdravlje. Temeljce treba odložiti u hladnjak ili zamrznuti. Rashlađeni se mogu čuvati i do tri dana, dok se zamrznuti mogu se čuvati do mjesec dana. Ako temeljce čuvamo za dulje vrijeme moramo ih prokuhati prije svake upotrebe, ko i prokuhati prije zamrzavanja.

Prema vrstama dijelimo ih na:

svijetli temeljac od telećih kostiju	fond blanc
tamni temeljac od telećih kostiju	fond brun
svijetli temeljac od peradi	fond de volaille
tamni temeljac od peradi	fond de volaille brun
temeljac od divljači	fond de gibier
temeljac od ribljih kostiju	fumet de poisson
temeljac od povrća	fond de légumes
temeljac od iskuhanih iskorištenih kostiju	fond remouillage
razni obarci od kuhanog povrća (njem. Sud)	sok od telećih kostiju

Temfanje



Temfanje s domaćim rezancima

jelo i način pripreme (pirjati): 1. pile u vrhnju (Međimurje i Podravina); 2. označava naziv jela s umakom od vrhnja, pripremljenim od raznih vrsta mesa.

Temfati

(*njem.* dämpfen) pirjati, dušiti, pari, pirjati neko jelo, „dinstati“.

Tempati

gnječiti krumpir (Banija)

Temperati

miješati, mutiti, jelo ili tekućinu (vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda), na peći da se zagrije

Temperin

džepni nožić

Tempura

ovo glavno japansko narodno jelo donijeli su u Japan Portugalci, koji su određene dane u godini jeli pržene ribe, rakove i školjke. Danas se tempura ne sastoji samo od ribe i morskih rakova već i od povrća, peradi ili mesa, prema ukusu. Uz jelo se poslužuje oštri umak s struganim povrtnicama i tušenim špinatom. Riblji odrezak (trilja, morski losos) izrežemo na komade debele kao prst, škampe – meso (duboko smrznuto) razrežemo po polovici. Luk izrežemo na kolutove, cvjetaču na ružice, patlidan izrežemo na polovice, a zatim na ploške široke 5 mm. Ribe, škampe i povrće malo posolimo i popaprimo, nakapamo sokom od limuna i ostavimo da malo odstoji. Žumance razmutimo s hladnom (gotovo ledenom) vodom, a prašak za pecivo s brašnom i sve spojimo. Ribe, škampe i povrće provučemo kroz tijesto i ispržimo na vrućoj masti ili ulju, tako da plivaju u njima. Šeri ili sake (rižina rakija) zagrijemo s umakom od soje, solju i mesnom juhom (bujon) dodamo đumbir i umak ostavimo da se ohladi. Hladno prelijemo preko strugane povrtnice i poslužimo.

Tenčer

valjak za tijesto (Međimurje)

Tenderloin-steak

(čit. tendrloin stejk) je odrezak pisane pečenice.

Tendžera

tendžerina (*tur.* tencere) 1. duboka mjedena tava; 2. zemljana ili bakrena posuda za kuhanje jela, za maslo ili bijeli smok. Dublja je od šerpe i nema drška sa strane; 3. kotlić.

Tenfanje
1. način gotovljenja jela, pirjati; 2. jelo: gulaš

Tenfati
(*bav.-austr*. tempfen) pirjati, tušiti ili kuhati u zatvorenoj posudi

Tenperat
miješati

Tepka
1.iscjedak pri pravljenju maslaca; stepka; 2. stara sorta krušaka divovskog razgranatog stabla, ukusna za jelo nakon što odstoji u sijenu i malo omekša. Nazivali su je i – *gnjilača*. Od njih se pekla i vrlo ukusna i mirisna rakija.

Tepsija
(*tur.* tebsi, tepsi, debsi) mjedenica, leđen, plitica u kojoj se peče meso, riba, pita.
Ispekla sam tri tepcije prisnaca, taki je sav se razbolio

Tepst
praviti maslac od mlijeka u stapu (Lika)

Teraja
pocakljena zemljana zdjela

Teralja
kuhinjsko posuđe

Terina
(*mlet.* terina) 1. zdjela za krumpir; 2. plitica za juhu, velika plitka zdjela za juhu (od zemlje, porculana) (Korčula, Rab); 3. vrlo dubok pladanj; 4. zdjela od porculana.

Termos boca
termos-bocu izumio je britanski fizičar James Dewer krajem devetnaestoga stoljeća zapravo kao dio opreme znanstvenih laboratorija. Zrakoprazni prostor poslužio mu je kao izolator.
Samo načelo upotrebe zrakopraznog prostora za izolaciju potječe još iz godine 1643. kada se talijanski fizičar Evangelista Torricelli proslavio pronalaskom živinog barometra. Upravo se tada pojavio i problem održavanja jednom postignutog vakuuma i upotrebe prikladnih materijala za izradu stjenki naprava s vakuumom. Nakon brojni uzaludnih pokušaja pravo je rješenje, poslije gotovo 250 godina, pronašao James Dewer. On je 1892. godine uspješno konstruirao posudu s dvostrukim staklenim stjenkama između kojih se nalazio zrakoprazni prostor. Da bi spriječio daljnji prijenos topline zračenjem, Dewer je odlučio unutrašnju stjenku prevući srebrom. Tako načinjenu termos-bocu znanstvenici su upotrebljavali za održavanje cjepiva i seruma na postojanoj temperaturi, ali i za prenošenje rijetkih tropskih riba.
Dewerove laboratorijske termos-boce proizvodile su se u Berlinu kod profesionalnog staklopuhača Reinholda Burgera. On je odmah shvatio komercijalnu vrijednost tog izuma pa je odlučio načiniti manju, kućnu verziju dotada golemih termos- boca. Osim toga, Burger je svoje termosice obavio i vanjskim metalnim omotačem koji je štitio krhke staklene stjenke od pucanja. Svoj izum patentirao je 1903. godine i bocu nazvao „thermos“ prema grčkoj riječi za toplinu. Nekoliko godina poslije termos-boca očarala je američkoga poslovnoga čovjeka Williama Walkera. On ju je ubrzo ponudio na američkom tržištu i za samo tri mjeseca doživio nevjerojatan uspjeh jer je njemački proizvod jednako oduševio kućanice, izletnike i lovce diljem SAD-a. Neki smatraju da je uspjehu termos-boce pridonijela i činjenica da se njome u Bijeloj kući koristio američki predsjednik Taft, Edmund Hillary nosio je termos-bocu na Mount Everest, a braća Wright letjela su s njom čak i u cepelinu.

Terrine
franc. 1. zdjela za juhu i druge potrebe; 2. staklena ili porculanska posuda u kojoj je konzervirano skupo jelo (guščja jetra, pašteta od divljači)

Ters
Trs - čokot, tersje - vinograd

Tespištija
kolač koji se često radi na Kosovu, a naročito u okolici Prizrena. Radi se od tijesta, oraha, šećera, i kad je pečen i ohlađen preljeva se sa sirupom od šećera i vode

Testarole
na granici između Toskane i Ligurije u Lunigiani, radi se vrsta tjestenine, koja se kuha u širokim zemljanim posudama „testima“, s poklopcima na kojima je otvor u koji se stavi žeravica i pepeo da bi se zadržala toplina. Rade se od brašna i vode, a poslužuju narezane na dugačke pruge, začinjene peštom na đenovski način (bosiljak, češnjak, pinjole, orasi, sol, ulje i sir) (Tal. kuhinja)

Testija
(*tur.* testi) – balkanski turcizam perzijskog porijekla; zemljana posuda za vodu (krčag, vrč, pehar).

Testenica
(*slo.*) pašteta

Testo
tijesto; gibanica (vrsta kolača)

Tešče
na tešče - natašte

Teza
podrum

Tiblica
posuda od drvenih dužica, s poklopcem, za spremanje masti i mesa

Tiganj
tigan (*grč.* teganon) teća, tava, lonac niskog ali širokog oboda ima dvije ručke; pot ima samo jednu ručku; 1. zemljana posuda (tava), šerpinja, prosulja, prsura, tenđera, (kad je od domaćih lončara, nekada sa tri noge); 2. posuda od bakra za prženje s dugačkim drškom; 3. na Korčuli se razlikuje time što ima dvije ručke, a *pot* samo jednu, od istog je materijala kao i bronzin; 3. jelo od svježeg mesa kod krsmeta (svinjokolje (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Tijesto
vidi: Pasta

sipkavo ili masno tijesto	je tijesto od brašna, maslaca i vode i glavna mu je karakteristika što se drobi, zbog čega je tako i nazvano. Upotrebljava se za najraznovrsnije kolače i pite (slane i slatke), kao i za oblaganje mesa. Postoje dvije vrste: *obično* – dva dijela brašna na jedan dio maslaca; i *fino* – gdje se maslac povećava prema namjeni i vrsti kolača; pored osnovnih sastojaka sadržava i jaja (cijelo ili samo žumanaca), šećer i vaniliju ili neke druge začine.

Kuhanje tjestenina

osnovni sastojci	*značajke*	*količina*	*Što moramo učiniti*
voda	Idealna je ako u njoj nema vapna	1l na 10 dag	zakuhati je u visokom i veliko loncu
sol	gruba morska	10-12 g na 1 litru vode	Staviti je u vodu kad već vri
tjestenine	tamnožute boje, jednake debljine, bez bijelih mrlja	10 dag po osobi	U vodu ih sasuti kad već vri, za vrijeme kuhanja nekoliko puta promiješati, prije svršetka kuhanja kušati.

što ne smijemo učiniti
vodu ne baciti kad je tjestenina kuhana (s 1 ili 2 žlice „začinite“ umak; ljepljiva

smjesa koja se ispiranjem tijesta skida veže umak za tjesteninu, u vodu tijekom kuhanja ne smijete dodavati ulje jer će špageti biti žilavi i neće dobro upijati umak
na svršetku kuhanja dodati još soli
ne kuhati u poklopljenom loncu, za vrijeme kuhanja udaljiti se od štednjaka.

umaci	*značajke*	*najprimjerenija tjestenina*
ragu	mesni, od gljiva, od sitnine, itd.	sve vrste tjestenina, ponajprije kraći, deblji i nazupčani makaroni
umak	pripremljen od rajčica iz tube ili konzerve ili svježe rajčice	najmanje vrste tjestenina (lepeze, prstići, itd.) duga tjestenina koja nije šuplja (špageti).
umak od češnjaka i ulja	s rajčicom ili bez nje i s morskim mekušcima (školjkama, račićima, puževima)	Dugačke tjestenine, također šuplje ali ne debele
bijeli umak	od maslaca, vrhnja, bešamela, itd.	malene vrste tjestenina, mogu biti i dugi i tanki špageti, izvrsne domaće tjestenine radinosti (naša autohtona tijesta)
sir	parmezan, ovčji sir, kačkavalj, grojer	dopunjuje okus tjestenina prelivenih raguom od mesa ili gljiva, umacima od povrća i bijelim umakom

Oko „autorskog prava“ za tjesteninu spore se Kinezi i Talijani. Legenda kaže da ju je „naš Korčulanin“ Marko Polo u 13. stoljeću prenio iz Kine u Italiju, a Talijani učinili popularnom u cijelom svijetu. Drugi izvor: arapski geograf iz 12. stoljeća, Al Idrisi, spominje proizvodnju suhe tjestenine na Siciliji (arapi su je nazivali *itrya*), koja je tada bila u rukama muslimana Saracena. Suha je tjestenina bila prikladna namirnica za putnike u pustinjskim predjelima, a pravila se od brašna i vode (brašna tvrde *durum* pšenice, koja sadrži veći postotak glutena; ne rasteže se, zadržava elastičnost nakon kuhanja, može se čuvati dulje od tijesta koja se mijesi od brašna meke pšenice, pogotovo ako je bez jaja), što joj je omogućavalo da se osuši i konzervira. Kinezi se mogu dičiti izumom meke, tj. svježe tjestenine, a arheolozi su na kineskom teritoriju našli ostatke mekih rezanaca starih i do četiri tisuće godina.

Tikva
bundeva

Tikvenik
1. pita u koju se između slojeva stavlja tikva s mlijekom i kajmakom; 2. kuhani komadi tikve s malo masti, jajima i soli. Ako se želi slatko, tada se umjesto soli stavlja šećer, sve treba biti gusto kao kaša. Između nekoliko redova od tijesta stavlja se napravljena kaša i sve se zapeče ispod peke

Tikvenjača
pita – gužvara koja se radi od tikava (buče)

Tikvić
posuda napravljena od gornjeg manjeg dijela tikve vodnjače u kojoj se češće držalo *sirište* za pravljenje sira.

Timbal
tembal, timbol; metalna zdjelica (ili od srebra), u obliku pehara za variva, ragu, i

jušna jela a može se upotrijebiti i za mesna jela.

Tinel
soba za primanje gostiju, blagovaonicu

Tìngl-tàngel
1. boemska gostionica; 2. lokal na hrđavom glasu u kojem se priređuju zabave najniže vrste (*njem.* Tingeltangel – prema imenu neuglednog plesnog lokala, u kojem se tobože pleše na udarce o limenu pliticu i zvukove praporaca/šuplja metalna loptica s kuglicom unutra koja pri potresanju zvečka).
(„Tingl-Tangl“ (boemska gostionica) osnovali su Gustav Krklec i Tin Ujević na dan kad je umro Jesenjin, 1924. godine u Zagrebu. Lokal koji je bio poznat kao sklonište pred nevoljama ondašnje stvarnosti, prostor pjesništva i hram intelektualaca, u koje su svraćali neetablirani pjesnici, pisci, glumci, slikari, glazbenici, kao i filozofi, liječnici i suci. Tu je Bela Krleža ispijala vino, Milivoj Slaviček jeo grah, a boemi kao npr. Salih Alić i Tin Ujević recitirali poeziju što je ohrabrilo i druge da ustanu i odrecitiraju svoje pjesme. To je i doba kad se damama nosilo cvijeće i postojao intelektualni jet set – bez šminke).

Tingul
tingulet; (*tal.* tingolo) paprikaš od živadi ili druge vrste mesa (Dalmacija)

Tirabucon
vadičep

Tiramisu
prema starim zapisima, naputak (recept) za tiramisu nastao je u vrijeme vladavine Cosima III. Medicija, koji je 1670. godine postao veliki vojvoda iz Toscane. Za dobrodošlicu novoimenovanom vojvodi, poznatom po tome što je volio jesti, dvorski je kuhar dobi zadatak da pripremi neki originalni kolač. Tako je nastao tiramisu, koji se prvotno nazivao *Vojvodina juhica*. Preko dvora Cosima III. slavna je juhica dospjela do Venecije, gdje je postala vrlo omiljena. Neki su stanovnici toga grada smatrali da taj kolač ima svojstva afrodizijaka (sredstvo za jačanje spolne moći) te su kolač „prekrstili“ u tiramisu, što na talijanskome znači „*oraspoloži me, podigni me*“. Za tako dobar kolač to se, uostalom, čini primjerenijim imenom, jer kad god pojedemo dobro napravljeni tiramisu – bolje se osjećamo. To nije nimalo čudno, zato što tiramisu ima veliku energetsku vrijednost. Klasičan naputak sadrži naime jaja, šećer, kavu, čokoladu i sir mascarpone (koji ima 55 posto masnoće), a jedna prosječna porcija kolača sadrži oko 950 kalorija.

Tire-bouchon
franc. vadičep, sprava za vađenje plutanih čepova iz zatvorenih boca

Tirit
(*ar. tur.* tirit) (juha, čorba, supa, popara, jaka mesna juha) 1. nadjev za pite između jufki: smjesa od sitno zdrobljenog tijesta zamiješanog s maslacem i jajima, koja se stavlja među jufke u baklavu; smjesa od zdrobljenog sira pomiješanog s kajmakom, koja se stavlja u pitu sirnicu; 2. sitno sjeckana popržena jetra kojom se nadjeva perad ili se daje kao prilog uz pečenje od peradi; 3. „popara“ – komadi kruha poliveni masnom vodom.

Tiritl
Slavonski kolač, inačicas nadjevom od oraha (kao za orahnjaču) spominje se u brodskim novinama 1937 godine. Tirtl *reg. kulin.* smjesa kojom se nadijevaju razna jela, nadjev (Kvadratići /8x8/ od glatkog, razvaljanog tijesta nadjenu se pekmezom od šljiva; preklopi se jedan kraj tijesta preko nadjeva u sredini /kao trokut/, drugi dio tijesta s oba kraja preko trokuta i na kraju preostali dio preko oba preklopljena . Dobre se stisne da nadjev ne izađe. Peče se 15 minuta na 200 oC, još vruće pospe se šećerom).

Tiritnjača
pita uglavnom s nadjevom od sira (Posavina, Banija)

Tiškav
mršav

Titol
pletenica od kruha sa upletenim jajetom za Uskrs (Istra)

Tituš
vidi: Prisnav

Tjurje
vrsta hladne juhe (kao okroška) u kojoj je glavni sastojak – kruh (Ruska kuhinja).

Tlačenica

Razne tlačenica, kruh, mladi luk, tvrdo kuhana jaja, kiselo mlijeko, kruh i sir.

„prezvuršt“ (*njem.* pressen – tlačiti, tiskati, Wurst – kobasica); vrsta kobasice od svinjskog želuca ispunjena kosanim mesom. Naši izrazi su: tlačenica, tlačenka, švargla. Radi se od kuhanih svinjskih iznutrica: srce, jezik, kožica preostala od čvaraka, glava i uši …Samljevene u stroju, rukom se miješaju začini (mljevene ljute paprike, sol, papar). Nadjeva se u svinjski želudac, koji se potom prokuhava i tiska kako bi iz njega iscurila nepotrebna masnoća. Neki stavljaju u sredinu cijeli kuhani jezik i kad se reže, ne samo da je ukusno, nego je i lijepo je za vidjeti.

Toast
engl. lat. tostus – pržen; 1. kriška svježeg bijelog kruha prepržene u tosteru ili na ploči štednjaka. Za tostiranje se upotrebljava posebna vrsta kruha. U suvremenoj prehrani toast ima vrlo široku primjenu. Poslužuje se uvijek s maslacem i topao; 2. nazdraviti, piti zdravicu u nečije zdravlje, zagrijati se. Prema starom engleskom običaju nakon ispijanja zdravice svatko je dobio komadić prženog kruha, toasta, kojega treba pojesti.

Toaster-master
(*engl.*) osoba koja nazdravlja kod stola i drži zdravice; naručilac svečanosti

Tobilica
prosta sjedalica za kuhinju (Potomje)

Toć
sok koji se iscijedi iz mesa (prilikom pečenja) i pomiješano sa začinima i uljem (masnoćom) koje je ranije dodano, tj. kod pripreme pečenja ili sok od rakova i školjki

Tofu
(*jap*. tôfu *kin*. ←dòufu~dòu; grašak + *fū*: ukiseljen) proizvod od sojinog mlijeka; sojin sir; koji se radi od kuhanih sojinih sjemenki. Jede se s razrijeđenim sojinim umakom ili s juhom od sjemenki (Misojiru) ili se peče na vatri (Jaki-Tofu). Ako se tofu sir u zimi pusti da smrzne i osuši, dobije se ledeni sojin sir „Kori-Tofu“ (poznati su Iadeyama Koritofu, Koya-Tofu). Jede se sa sojinim umakom ili se peče u ulju.

Tok
tokovina; slatkovodna riba

Tokan (tokanj)
sličan je perkeltu. Meso je izrezano na manje komade - rezance, dodaje se manje luka a umjesto paprike najčešće se stavlja papar (uz začinske trave kao npr. mažuran), jelu se dodaju i gljive, vrhnje i povrće (npr. grašak). Radi se od mesa snažnijeg okusa (govedine, i divljači).

Tokovina
slatkovodna riba

Tokunjati
pohlepno jesti

Tolkovec
(*slo.*) jabukovača, jabučni sok kao lako alkoholno piće

Tolminški friko
jelo u Sloveniji. Krumpir izrezan na kolutove, ispržen na slanini, preliven razmućenim jajima i zapečen

Tolščoba
(*slo.*) mast, masnoća, tustina

Tolščoban
(*slo.*) mastan, gojazan

Tomato
rajčica, paradajz: ova riječ dolazi od indijanske riječi *tomatl* (Indijanci Nahuatl)

Tomatizirati
jelu dodavati rajčicu ili pire od rajčice

Tomato catchup
(*engl*.) vrlo poznati i cijenjeni tvornički umak napravljen od rajčice, šećera, soli, limuna i dr.; dodaje se kuhanom mesu, tjestenini i dr. Kečap je u SAD-u upotrebljavan kao lijek, 1830. godina prodavan je kao Specijalni ekstrakt doktora Milesa iz rajčice.

Topana
vrsta malih loptastih kruščića na Kosovu

Topli sendvič
dvije tanke kriške kruha i neko tanko rezano pečenje. Sve zajedno se stavlja u toster i zagrije dok kruh ne dobije svjetlosmeđu boju

Topli stol
(*franc*. table chaude) specijalni metalni stol, koji služi za zagrijavanje inventara koji se upotrebljava prilikom posluživanja toplih jela (tanjuri, plitice, šalice i dr.); obično je postavljen između kuhinje i konobarske pripremnice

Topljenica
mast koja se dobivala od pečenog odojka s ražnja (Posavina); vidi: kapljevina

Torba
Turopoljski plemenitaši nosili su na sajmu, proštenju i uopće u svečanim zgodama, a neki i svaki dan, kožnate torbe. Poklopac – *črep* – bio je ukrašen „cofima“ od vune. Preko ramena išao je širok remen, izvezen žutim i crvenim prevojima. Kasnije se nosili manje kožnate torbe, također prebačene preko ramena. Skuplje torbe imale su na poklopcu za ukras papke od praščića i zečje krzno. U torbi se nosio novac i hrana, prema potrebi, a kremen, lula i duhan obavezno.

Torca
velika i debela svijeća od 2 m, koja se nosi samo u procesiji (Dubrovnik)

Torgulja
vrsta šljive (Posavina)

Torkul
preša, tijesak; sprava za tiještenje grožđa i maslina

Torma
turman; hren (Belostenec)

Torta
okrugli kolač dobio ime po latinskoj riječi „tortus“; odnosno od grčke riječi „to artos“ – što znači savijen, okrugao.
Izrada okruglih kolača potječe još iz doba starih Grka. Štovatelji Artemide (božice Mjeseca i lova) svakog su šestog dana u mjesecu slavili njen rođendan i donosili na oltar u njene hramove okrugle (kao puni mjesec) kolače od meda. Med je bio glavni sastojak torti u povijesti.
Stari su Rimljani obilježavali tri vrste rođendana:

- privatne proslave rođendana pojedinaca u okviru obitelji i prijatelja,
- rođendane gradova i hramova
- obljetnice rođenja vladajućih ili bivših careva ili članova carske obitelji.

Pedeseti se rođendan slavio uz medenu tortu napravljenu od pšeničnog brašna, ribanog sira, meda i maslinova ulja.

Povjesničari prehrane smatraju da rođenje rođendanskog kolača, tj. torte, treba pomaknuti u srednjovjekovnu Njemačku, gdje je zaslađeno tijesto s likom malog Isusa pravljeno za Božić. Poslije je kolač pravljen u čast rođendana maloga djeteta, a s vremenom su rođendanski svečano kolač dobila i veća djeca.

Svijeće na torti potječu od štovanja kulta starogrčke božice Artemide (Dijane),
božice Mjeseca. Njoj su štovatelji nudili medene slastice uz svjetlost svijeća, koje su imale oponašati mjesečinu. Svijeće su i kasnijih stoljeća stavljene na tortu da bi pomogle rođendanskim željama da dopru do Boga. Ukrašavanje torte svijećama (koliko godina – toliko svijeća) i jednom dodatnom – kao životna svjetlost – nastavilo se do današnjih dana. Svjećicama se pripisivalo ispunjenje nekih želja i njihovim gašenjem (puhanjem) se to i obistinilo, ako se to uradilo odjednom. Ljudi su molili iznad plamičaka upaljenih svjećica, vjerujući da dim nosi njihove želje Bogu ili bogovima. Dim koji se uzdizao smatrali su kao simbolom uzdizanja želja prema nebu, koji je izravno odlazio toj božici. Danas je uvriježeno vjerovanje da će se slavljeniku želja ispuniti uspije li jednim puhanjem ugasiti sve svijeće.

U Engleskoj u rođendanske torte stavljaju simbolične predmete – lažne novčiće i male bombone, želeći tako slavljenicima bogatstvo i ugodan život.

Simbolika torti

Svijeće na torti	potječu od štovanja kulta starogrčke božice Artemide (Dijane), božice Mjeseca. Njoj su štovatelji nudili medene slastice uz svjetlost svijeća, koje su imale oponašati mjesečinu. Svijeće su i kasnijih stoljeća stavljene na tortu da bi pomogle rođendanskim željama da dopru do Boga. Ukrašavanje torte svijećama (koliko godina – toliko svijeća) i jednom dodatnom – kao životna svjetlost – nastavilo se do današnjih dana. Svjećicama se pripisivalo ispunjenje nekih želja i njihovim gašenjem (puhanjem) se to i obistinilo, ako se to uradilo odjednom. Ljudi su molili iznad plamičaka upaljenih svjećica, vjerujući da dim nosi njihove želje Bogu ili bogovima. Dim koji se uzdizao smatrali su kao simbolom uzdizanja želja prema nebu, koji je izravno odlazio toj božici. Danas je uvriježeno vjerovanje da će se slavljeniku želja ispuniti uspije li jednim puhanjem ugasiti sve svijeće. - U starom je Rimu postojao običaj darivanja mladenki kolača od meda i voća u znak želje da taj brak bude plodan i da ona i mladoženja imaju brojno potomstvo. Stari su narodi i božanstvima nudili takve slastice da bi ih odobrovoljili. - U katoličkoj svetkovini vjenčanja svadbena je torta dio obreda, a trenutak rezanja torte simbolizira dijeljenje dobra i zla između mladenaca. Prvi rez započinje mladoženja, dok mladenkina ruka počiva na njegovoj. Taj svečani čin okončava mlada, koja nudi prvi režanj torte mladoženji. Zdravica se obično održava u vrijeme jedenja torte, a tek nakon toga mlada može baciti buket. - U Engleskoj u rođendanske torte stavljaju simbolične predmete – lažne novčiće i male bombone, želeći tako

	slavljenicima bogatstvo i ugodan život. - Kružni oblik torte ima simboliku sličnu prstenu (vezanje dvoje ljudi), a ujedno i priziva nebeski blagoslov mladencima. - Višestruki slojevi ili katovi torte predstavljaju stepenice životnog puta koje bračni par mora zajednički svladavati.
Javne torte	Prve torte za javnost potječu iz Italije. Bile su izrađene od bademove mase i prelivene šećernom glazurom. Taj je otmjeni i skupi proizvod prvi put spomenut 1525. godine, a mletačko vijeće zabranilo ga je jer je bio „preluksuzan“. Sredinom 17. stoljeća torte su izgubile obilježje svetosti, postavši simbolom blagostanja bogatih slojeva. Barokna pretjerivanja odrazila su se i na strukture torti, koje su na raskošnim banketima poprimale divovske dimenzije i oblike građevina. Francuski kuhar Antonine Careme izrađivao je torte kao „*jestive građevine*“, smatrajući umijeće njihova pravljenja – *granom arhitekture*.

Torte dijelimo na:

- torte od biskvitnog tijesta
- torte od parenog tijesta
- torte od lisnatog tijesta
- torte od đenoveškog tijesta
- torte od dizanog tijesta
- torte od prhkog, bademovog i orahovog tijesta
- voćne torte

Dvije najslavnije torte nastale su u germanskim krajevima – *Schwarzwald torta* u Njemačkoj, a *Sacher torta* u Austriji.

Schwarzwald torta ima slojeve tučenog vrhnja (šlaga) i čokoladnog tijesta, a ukrašena je višnjama i čokoladnim komadićima. Nije poznato tko je izumio tu tortu, ali povjesničari vjeruju da je nastala u kasnom 16. stoljeću u Schwarzwaldu, to jest Crnoj šumi u njemačkoj saveznoj državi Baden-Württemberg. To je područje poznato po višnjama i Kirschu ili Kirschwasseru, dvaput destiliranom bistrom konjaku od višnje. Još je jedna slavna torta iz tih krajeva, Linzer torta iz sjevernoaustrijskog grada Linza. Izrađuje se od bademove mase s prepoznatljivim rešetkastim uzorkom, a vlažnom ju održava žele od crvenog ribiza.

Torta, kakvu danas poznajemo, pojavila se oko 1200 g. kada je, po priči, jedna dovitljiva opatica prvi put umijesila tijesto tako da je dva sata mutila maslac, šećer (u to doba vrlo skupa namirnica) i jaja, a dobivenu masu zamijesila s brašnom. Preljev za torte prvi put se pojavljuje u jednoj kulinarskoj knjizi iz 1744. g.

Torotan

zimski ili stari sir; mladi (svježi) sir slaže se u kačicu i slojevi posole, prelije sirutkom ili slatkim mlijekom, sir nastane nakon 7 dana

Torteli

(*tal.* tortelli) vrsta tjestenine, valjušci nadjeveni kosanim mesom ili povrćem i sirom (ravioli)

Tortelini

(*tal.* tortellini) specijalitet pokrajine Emilije – tipično bolonjsko jelo. Najbolji su kuhani u juhi, ali su izvrsni preliveni raguom ili umakom od rajčice. Četverouglastasti oblik tjestenine veličine 2-3 cm ispunjen nadjevom od mesa, krakovi se sastavljaju tako da dobiju oblik šeširića.

Prema legendi nastali su tako što je jedan kuhar, zadivljen neopisivim Venerinim čarima, odlučio napraviti punjeno tijesto u obliku pupka te rimske božice ljubavi i ljepote

Tortue
(*franc.*) kornjača;

à la tortue ili *en tortue*	na kornjačin način, kao kornjača
tète de veau en tortue	teleća glava na kornjačin način

Tost
(*eng.* toast od *lat.* torrere) pržiti, totus – pržen 1. prepečenac; pržen hljepčić, dvopek – poslužuje se uvijek topao i s maslacem; 2. nazdraviti, zdravica.
Prema starom engleskom običaju onome tko treba izreći zdravicu davala se čaša u kojoj je bio komadić „tosta“ (komadić prepršenog kruha) koji se pojeo tek nakon ispijanja čaše.

Tourné
(*franc.*) 1. gruševina ili neka jela slična gruševinama npr. Holandski umak, majoneza; 2. pokvareno jelo.

Tournedos Rossini
najpoznatiji način pripreme turnedoa jest onaj koji je izumio talijanski kompozitor Giacchino Rossini (1792.-1868.). Turnedo je vrsta steaka izrezanog iz tankog kraja goveđeg filea. Ime je dobilo prema francuskoj riječi *tourner* – okretati i doslovno u značenju leđa. Prema priči, ime jela Tournedos Rossini nastalo je na slijedeći način: Rossini je naručio kod šefa sale da mu jelo pripremi po njegovim uputama. Kako naputak nakon pripreme nije bio po volji šefa sale, Rossini mu je rekao: „Okrenite leđa (tournedos) kod pripreme da se ne vidi što radite“.
Meso (debljine 4 cm) istučemo, savijemo, obložimo trakama suhe slanine i svežemo. S obje strane pečemo tri do četiri minute na vrućem ulju ili masti, posolimo, popaprimo i odložimo na zagrijani pladanj. Obložimo po želji s ploškama guščje jetre, komadićima kuhane gomoljike, ploškama rajčice, kuhanim glavicama šparoge, dodamo kopar, pečena pileća jetra i pržene kolutove luka.
Poslužimo s prženim krumpirićima (pommes frites) i zelenom salatom.

Tovajo
(*tal*. tovagliolo) ubrus, salveta

Tovalja
stolnjak, rub, ručnik, ubrus; ova riječ javlja se samo na našoj obali i zamjenjuje stari naziv – trpežnjak.

Toviti
hraniti do potrebne težine za klanje (svinju, gusku, puru, kopun, kokoš,..). Tovljenik – životinja koja se tovi. Specijaliteti: kopun; štajerske tovljene kokoši (poulardes de Styrie), tovljene kokoši iz Bresse (*poulardes de Bresse*)

Tovor
mjera za težinu (105 oka=134,4kg)

Totonjak
loše umiješan kruh

Tovarija
fučija, brema; čutura okovana s obje strane (Lika)

Tovajo
(*tal*. tovagliolo) ubrus, salveta

Tovalja
stolnjak, rub, ručnik, ubrus; ova riječ javlja se samo na našoj obali i zamjenjuje stari naziv – trpežnjak

Tovjelica
stolica bez naslona, drvena niska klupica (Dubrovnik, Konavli); (škanjeta – Korčula); (stovilica, mali drveni tronog za sjedenje, domaće izrade – Korčula); (stobilica – Žrnovo; (šamrl – Zagreb)

Tovor
mjera za težinu (105 oka=134,4kg)

Toz
1. samljevena i u stupi u prah istucana kava; 2. prah, sitno istucan šećer; 3. talog od iskuhane kave, zoc

Trajbati
reg. trošiti, ali i miješati npr. jaja; trajbati jaja – miješati jaja

Traktur
trahtur, tratur; lijevak

Tramakana riba
osoljena i osušena riba
Tramakane ribe su uvik začimba, da se ne idu zgolja kumpiri.

Tran
(*njem.* Tran) kitovo ulje, riblje ulje

Transmasne kiseline
to su industrijski obrađena ulja koja se dodaju takvim proizvodima da se ne bi pokvarili jer dugo stoje na policama trgovina. Time je trajnost proizvoda zadovoljena, ali nitko nije upozorio potrošače što se događa s njima u organizmu. Ako ih u hrani ima mnogo, što je čest slučaj, talože se u tzv. masne plakove na kritičnim mjestima kao – krvne žile, izazivaju porast LDL i sniženje HDL kolesterola u krvi i čimbenik su koji blokira prolaz kroz krvne žilice. Za razliku od standardnih masti i ulja, nemaju nutritivnu vrijednost, ali su jeftine. Sve to je prouzročilo da se u SAD-u, 2006.god., iz restorana uklone trans-masti, odnosno pržene namirnice.

Tranš
(*franc*. tranche) odrezan komadić pripremljenog mesa (pečenog, kuhanog, pirjanog) za razliku od escalope – odrezak od sirovog mesa

Tranšer
(*franc*. trancheur) (konobar za rasijecanje mesa) iskusan konobar, dobar poznavaoc načina rasijecanja mesa pred gostima za stolom; ovaj posao u nekim restauracijama obavlja specijalni kuhar; treba dobro poznavati anatomiju životinja čije meso rasijeca.

Tranširati
(*franc*. tranches; čit. tranš; *njem*. Fleischschnitten) rasijecati, rezati na odreske, komade.

U kulinarskom jeziku podrazumijeva se narezati dijelove mesa na obroke od gotovih, pečenih ili pirjanih velikih komada mesa (npr. roast beef en tranches, Beiriedschnitte ili faux filet (čit. fo file), gespickte Beiriedschnitte itd.). Ako se komadi mesa narežu tako da dva zajedno čine jedan obrok, takav obrok nazivamo „en deux“ (čit. an de) npr. roastbeef en deux. Kod nas se dijelovi mesa narezani na obroke od gotovih velikih komada mesa nazivaju jednostavno „pečenjem“, npr. teleće pečenje, iako je narezano na obroke. Suprotno, oni komadi mesa, koji su sirovi odrezani od velikih komada mesa, pa zatim potpuno prigotovljeni, nazivaju se *popečak* ili *odrezak*, npr. teleći odrezak – escalope de veau (čit. eskalop d vo), Kalbsschnitzel ili popečak križne pečenke – rumpsteak (čit. rumstejk), Beiriedscheibe itd. Odresci se režu iz ruže ili unutrašnje butine, a popeci iz ostalih dijelova mesa.

Trap
poljoprivredni termin, 1. plitka rupa iskopana u zemlji. Ozidana kamenom i pokrivena daskama, slamom i zemljom. Služi za ostavu krumpira, repe, jabuka i drugog, za duže držanje u toku zime, nalazio se u vrtovima u blizini kuće 2. poljana za bostan (Dubrovnik, Konavli i okolica), 3. novo iskrčeno zemljište za vinovu lozu, na kojem su bili posađeni pipuni (dinje). *Potrap* – mladi odskora nasađen vinograd.

Trapava nedjelja
- *sebična nedjelja, pretila, ursna nedjelja* – sedmica u kojoj se svaki dan smije mrsiti (i srijedom i petkom)

Trapist
Mnogi proizvode sir trapist, ali pravilnije ga je zvati *à la trapist*, jer samo jedan je pravi trapist, i to onaj koji rade – trapisti – reformirani cisterciti (cisterciti tzv. bijeli

fratri; reformirani cisterciti utemeljeni 1664. u Francuskoj) koji su nastali iz najstarijeg katoličkog monaškog reda – Benediktinci, osnovan u 6. stoljeću. Ime trapist nastalo je po imenu opatije La Trappe u Francuskoj.

Među mnogim zaslugama benediktinaca u nauci i kulturi, jedno od odlučnijih mjesta pripada i njihovoj kuhinji. Neka od ponajboljih europskih pića (npr. liker benediktinac) i jela osmislili su benediktinski umjetnici kuhanja, a neka kao npr. sir trapist postali su svakodnevne prehrane. Kako je hrana božja riječ, bez koje se ne može, kao i bez boga, oni su svoj nauk *lectio de vina* (božansko čitanje) usporedili sa hranom:

* čitanje	uzimanje hrane
* meditacija	žvakanje
* molitva	uživanje u okusu te hrane
* kontemplacija	radost radi hrane koja nas jača i obnavlja

Za Banjalučki samostan „Marija zvijezda“*, može se pouzdano ustvrditi da je bio ne samo duhovna nego i gospodarska „lokomotiva“ čitavog kraja. Između dvadeset tri zanat kojima se bavio (sirana, pivovara, kamenolom, ciglana, kovačnica, skladištenje u silosima, pilana, tiskara s knjižnicom, tvornica ljepila, tkaonica, i drugo), proizvodnja sira trapista je bila osnovna djelatnost (sir se proizvodio u starom samostanu od 1870. godine, tek godinu dana nakon dolaska trapista u Banja Luku), a kao dvorski opskrbljivači slali su ga u Beč, Peštu i Rivijeru. Tada je samostan brojio čak 219 redovnika, danas (2008.) samo dva. U sirari, Bosanski Aleksandrovac (danas Caritasova farma (20 km od Banja Luke), uređenoj kao ljekarni, dnevno se prerađivalo 35.000 litara mlijeka, a čuvao na polica u podrumima dubokim dvadeset metara. Nažalost od 1996., kad je umro otac Dositej Mohor, postojala je opasnost da više nebude nikoga tko bi mogao praviti sir, i da će nestati kutije u kojima je bio pakiran sir sa slikom samostana i oca, najvećeg majstora medu sirarima. Nekoliko godina bilo je sjećanje na tajnu proizvodnje, a zapisi su bili pohranjeni tko zna gdje iza samostanskih zidina.

Na sreću, 2008. (nakon trinaestogodišnje stanke), za Božić, uz skromnu proslavu obnovila se proizvodnja. Zahvaljujući ocu Tomislavu Topiću i njegovom bratu Zvonku (nisu samo braća po cistercitskom redu, već i svjetovna braća, po roditeljima), koji je naputak dobio u Francuskoj, gdje je i prošao novicijat za trapiste i obučavao se u posebnoj školi za proizvodnju sireva, nastavlja se proizvodnja. Trenutačno se radi oko 30 sireva dnevno, mlijeko dolazi u kazan kapaciteta od tisuću litara. Raznim procesima pretvara se u okrugli narančasti sir, koji se potom stavlja u kalupe, cijedi, čisti se od prirodne plijesni (*buđi* - nepoželjna prirodna paučinasta prevlaka na hrani, nastaje zbog dugog stajanja, vlažnosti ili topline) koja se hvata po kori, premazuje i okreće svakog dana, soli te na koncu, u strogo kontroliranim uvjetima, ostavlja dozrijevati (na stalnoj temperaturi od 12 oC, te 90-postotnoj vlažnosti zraka) oko dva i pol mjeseca. Svaki sir ima svoj kartončić na kojem se evidentiraju brojna premazivanja, okretanja, …

Naljepnica na kutiji za sir novog je dizajna, sa slikom samostana, imenom sira –*Trapist*, godinama *1882. – 2008.*, i uzrečicom – *Ora et labora*.

Sir trapist, polutvrdi sir koji se dobiva od pasteriziranog mlijeka, glatke je svjetložute kore i vrlo ugodnog okusa i mirisa. Kvalitetan trapist ne smije imati previše guste šupljine. Poznavaoci sira veoma ga cijene.

Poslužuje se nakon obroka, a s njime najkvalitetnija bijela vina.

Sir ima svoje tajne i nakon što dozrije. Zreo sir držite u hladnjaku na temperaturi od 8 oC, a barem tri sata prije konzumiranja potrebno ga je izvaditi iz hladnjaka i držati na sobnoj temperaturi.

„Marija zvijezda“*, trapisti su u Banja Luku stigli 21. lipnja 1869. i jedini su samostan tog svećeničkog reda u bivšoj

Jugoslaviji. Osnovani su krišom, još pod Turcima. Danas su jedini od 101 samostana trapista diljem svijeta koji imaju svoju župu. Trapist su zatvoreni svećenički red koji ne djeluje pastoralno. Žive od vlastitog rada i proizvodnje. U samostanima u Francuskoj proizvode sireve, u Belgiji pivo, u Italiji marmeladu i slično.

Trapno
pohlepno, brzo jesti

Trassi
pasta od morskih račića; ekstrakt smrvljenih račića i sol, koji se u jugoistočnoj Aziji vrlo često upotrebljava kao začinski dodatak. Upotrebljava se u malim količinama. Ako je dobro zatvoren, taj se proizvod drži godinama.

Tratament
(*tal.)* trattamento – *dijalekt*, čašćenje, gošćenje; pozvati nekoga na kavu, čaj, kolače, ručak u ugostiteljski objekt

Trattoria
tal. gostionica, krčma

Tratiti
gostiti, častiti

Tratur
lijevak

Travarica
rakija koja se proizvodi tako da se raznim voćnim rakijama (najčešće komovici) dodaju ljekovite aromatične trave prije ili nakon destilacije. Sadrži najmanje 35 posto alkohola. Ovo je vrlo popularno piće u Dalmaciji.

Travesa
pregača

Travešin
šarena ili bijela kuhinjska pregača

Trbušina
svinjska slanina po trbuhu

Trbušna maramica
u Sloveniji se kaže – *pečica*

Trci
kaša od brašna
Navisi bruncin i zamišaj trci za vićeru. Misto ulja vrći ćemo mliko.

Trče
vinograd

Trdak
čep

Trdika
vrsta jabuke

Treber
ostatak pivarska ječma

Trenica

naprava za struganje, ribanje (sira, voća i povrća)
Snaja mi je ko ren, al zato sam ja ko trenica!

Trenci
vrsta tjestenine, tarana, trganci (Dalmacija)

Trenta
pekarsko pecivo

Trepa
kolač - zlevanka od kukuruznog brašna nadjeven jabukama (Međimurje); riječ *trepa* u prenesenom značenju znači lupiti nogom o pod. U nekim krajevima se kaže za isti kolač *trepa* ili *strepa*, dok je u drugim to različiti kolač.

Trepja
trepilja; tronožac za lonac, tavu na ognjištu (Dubrovnik, Istra)

Treska
bakalar (riba)

Trešinac
trošinac; okrugli suhi kolač

Trešnja
vrsta graha (Posavina)

Trganci
1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitno izvaljanog i usitnjenog tijesta (valjušci); 3. sitna tjestenina od raženog brašna; 4. tijesto za juhu koje se trga rukom

Trgatva
trgane, trgatev (*slo.*) berba, jematva, bandina, trgačina

Trifrtalja
(*njem.* dreiviertel) tričetvrt. Vidi: cušpajz

Triješće
lagani prženi kolači na masti

Trilikum
tri spojene čaše ili vrčića iz kojih se pije „dobrodošlica“, bilikum

Trijet
pržene kriške bijelog kruha (na ploči štednjaka), kruh se stavi u zdjelu, prelije kuhanim umakom od finog crnog vina zaslađenog šećerom (10-15 dag šećera na 1 l vina i korom cimeta). Vina treba biti toliko da se kruh dobro napije (oko 2 dl po kriški kruha).Trijet, požeški običaj, poslužuje se hladan, tj. ohlađen nakon *prasetine*.

Tringeld
napojnica

Tripa
tripe, tripice (*tal.* trippa – trbušina) fileki, škembići, vampi, lapaci (vrsta jela)

Tripice
Cetinjani kažu - *tripice* - za jelo pripremljeni od bravećih ili janjećih crijeva na slijedeći način: nakon što se operu i prokuhaju u slanoj vodi izrežu se na manje komade. Na zagrijanoj masti poprže se zajedno s malo luka, crvene mljevene paprike, brašna, soli i ječma.

Tripije
tronožni željezni stalak za kuhanje na ognjištu; vidi tronoge

Trizna
viteška igra kod starih Slavena u čast poginulog junaka, a kasnije svečano zajedničko jelo

Trklja
štap, pritka, za grah, mahune

Trlica
naprava za drobljenje grožđa prije prešavanja (Baranja)
Lakše je prešovat grožđe kad se prvo propušti kroz trlicu

Trnac
voćnjak, šljivik (Belostenec); predjel gdje ima više gloga (Vodice).

Trofi
tipična tjestenina za ligursku kuhinju; mali njoki na krajevima istanjeni, dužine oko 3 cm. Pripremaju se od bijelog brašna i malo mekinja (katkad se bijelom brašnu doda malo brašna od kestena, što njokima (valjušcima) daje slatkoću. Dobro idu s ukusnim peštom. Neki među trofije umiješaju malo bijelog kuhanog graha, a tipičan lokalni običaj je miješanje tjestenine s povrćem (Tal. kuhinja)

Troja
zrnata mast koja je najbolja za mazati na kruh (obožavala su je djeca i kod pripreme jela.

Trojanica
svadbeni običaj; tri čaše napitnice,koje piju mastalundžije u čast dva čuvara staćale i novog zeta. Tri čaše su spojene i pri dnu imaju otvore.
*(**Mastulanđije: zovu se oni mladići, koji prate mladu prilikom vinčanja.***
„trojanice" – tri napitnice, koje su se pile, pošto su mastalundžije provele nevestu i to obično u čast dva nevestina najrabrija čuvara „staćale" koji su se za nju borili do poslidnje kapi krvi. Ako bi oni izginili, a divojka srićno stigla kući onda „u ime srićnog oslobođenja", prvu čašu rujna vina pili su u zdravlje i slavu „novajlije", drugu čašu u zdravlje i slavu jednoga „staćale" čuvara, a drugu čašu u zdravlje i slavu drugoga „staćale" čuvara.
Mastalundžijama su kitili šešire perlicama, a prsa perlicama i pantljikama. Konje su zastirali peškirima od usnovaka jel od svile, a za oglavnik kod čela vezale su se pantljike).
Kad se iz jedne čaše pije, iz druge i treće vino se u nju uliva.

Tronoge
okrugla željezna naprava (stalak) na tri noge na koju se stavlja posuda na ognjištu (lonac, ili teća koja se poklopi pekom); vidi: tripije

Trop
1.talog od topljenog kajmaka, vrhnja i pri pripremanju masla; 2. Drop, kom, komina, drožđe; ostatak grožđa nakon tiještenja (vino isteče). Trop je bogat polifenolom koji sadrži antioksidalne sposobnosti i na sebe privlači slobodne radikale koji u tijelu nastaju zbog pušenja, stresa i udisanja zagađenog zraka, a ti su slobodni radikali glavni uzročnici starenja kože. Kozmetika bazirana na grožđanim polifenolima bore smanjuju za čak 80 posto; 3. Sporedni proizvod pri dobivanju škroba iz kukuruza ili krumpira, te u proizvodnju piva.

Tropinka
tropinovec (*slo.*) rakija, komovica, tropica

Troskve
otopljeni i prepečeni svježi maslac; pretopljeni maslac, u maslu, koji se čuva u zemljanoj posudi, kao masnoća za kuhanje (sjeverozapadna Hrvatska) ili za začiniti jelo kao *krpice sa zeljem* ili *trgance od raženog brašna* (jelo za blagdane).

Trpeza
1. zajednički stol; 2. jelo, hrana na stolu; 3. blagovaonica

Trpezarija
trpezarija (*grč.* trapeza – stol); manastirska soba u kojoj se jede; refektorij (kod katolika)

Trpežnjak
vidi: Tovalja

Trs
trsje, trta/trtje; vinograd, loza, čokot, gidža, struk

Trta – *reg.* trs vinove loze; spleteni obruč, kolut koji je pričvršćen klinom, drži jaram sa rudom kod vožnje (Istra); luk koji služi za vješanje kotla, *proveslo* (Vrbnik, otok Krk);

Trtica
karlična kost (kod peradi); biškup, trtična kost, trtna kost

Trud
vrsta gljive koja gori. Palila se u povratku s posvećenja hrane u Vel. subotu)Posavina)

Trusirati
(*franc*. trousser) ubosti kliješta slatkovodnog raka u njegov repni dio

Tubok
mali dugoljasti i zaobljeni komadić sira, obično za djecu. Ostatak od sira „urde".

Tucak
1.uskrsno šareno jaje (Posavina); 2.tvrdo jaje (na uskrs se deca tucaju crvenim, šarenim kuvanim jajima, pri čemu onaj čije

se jaje na vrhu ne razbije, postaje pobednik (Baranja)
Ivan je svojim tuckom svima porazbijo jaja.

Tucin dan
Tučin dan; dan kad se uoči Badnjaka tuče, priprema (kolje prase)

Tučanik
ili kiseli sir; sir koji se radi od sirutke, polusuhi sir

Tučeni sir
polusuhi sir

Tuči jabuke
mrviti jabuke pomoću drvenog bata

Tučnjak
prostor za pure, tuke (Banija)

Tufahije

(*ar.*tufahum – jabuka; slatkiš koji je prenesen iz Bagdada u Bosnu) vrsta slatkog jela od jabuka; cijele jabuke oguljene, kojima su izvađene koštice i sredina, ukuhane u šećernoj otopini (voda, šećer, vanilin šećer), ohlađene nadjenu se mješavinom mljevenih oraha, badema i slatkog vrhnja (nekad kajmaka).

Tuftno
pljesnivo, vlažno

Tuhnjivo
užeženo

Tuk
rastopljeno svinjsko salo

Tuk riblji
riblji tran, riblje ulje

Tuka
tukac; puran, ćurka, budija

Tukla
jabukovača, piće od jabuke

Tulac
kukuruzni klip

Tulina
trup lignje i sipe (kao vrećica)

Tulijne
tulina, oguljeni klip kukuruza

Tulum
(*tur.* mješina za vino) slavlje, lumperaj, bučna zabava

Tulumba

(*tal.* tromba) riječ koja označava šmrk kojim se crpi voda ili gasi požar.
Vrsta slatkih zalivenih kolača u obliku malih rebrastih krastavaca; prodaju se uglavnom u slastičarnicama orijentalnog tipa

Tulj
tuljina; meso bez kosti, krtina (Kosovo)

Tunja
tuna, tunjka; 1. dunja; 2. čabrić (tunjka) u kojem se drži netopljena mljevena slanina

Tunkati
(*njem.* tunken) umakati (kruh u umak od pečenja)

Tur
divlje govedo, vidi: **podolac**

Turanj
tijesak (preša) za vino ili masline (Dalmacija)

Turkinja
1. bundeva; 2. jestiva gljiva velika bijela vijugava klobuka

Turkey day
ili „Dan purice“, u većem dijelu svijeta slavi se na četvrti četvrtak u studenom.

Turli-tava
(*tur.* tü rlü) jelo od kosanog različitog mesa sa povrćem pripremljeno u ulju, na laganoj vatri

Turlija
(*tur.*) vrsta ćevapa od zeleni; rezano povrće (krumpir, rajčica, paprika i dr.) pomiješano sa sasjeckanim različitim mesom i na tihoj vatri kuhano

Turnedo
(*franc*. tournedos – okretati, prevrtati) odrezak od govedine (file-bifteka) (uobičajeno se poslužuju dva komada).
Pripravlja se na „naravni način“ (peče se na žaru ili u tavi) na maslacu i poslužuje s prepečenim kruhom, rižom i povrćem. Ako se daje u jednom komadu tada mu težina treba biti oko 150 g, debeo najmanje 2,5 cm i u promjeru 5,5 cm. Mora se paziti da bude kružnog oblika.

Turnirati
(*franc*. tourner) okruglo oblikovati

Turnjat
mljevena maslina ili grožđe u preradi ulja i vina

Turoš
vidi: Prge

Turščica
(*slo.*) kukuruz

Turščičen kruh
(*slo.*) kukuruzni kruh

Turščična proja
(*slo.*) kukuruzni žganci

Turšija
balkanski turcizam perzijskog porijekla (*tur*. tursu; perz. türsi) koja označuje ukiseljeno voće ili povrće.
Poseban način konzerviranja jabuka, krušaka, drugog voća kao i povrća. Voće i povrće se stavi u veću posudu u kojoj je mješavina vode, octa i vina. Nakon određenog vremena nastane alkoholna i osvježavajuća tekućina, a voće postane mekano i ukusno.
U turšiju se stavljaju i paprike ali nešto drugačijim postupkom

Turšijada
paprike ili kruške koje su dobre za turšiju

Turšijara
paprika dobra za kiseljenje (turšiju)

Turta
(*tal.* torta) bijeli pšenični, pekarski, kruh u „štruci“, poslastica za djecu (Dalmacija)

Turtel
tjestenina napravljen od raženog brašna (male „torbice“ veličine 6 cm) ispunjeno špinatom (Tal. kuhinja)

Turtu
turta; 1. brašneno jelo savito u kolut; danas se tako zove na Hvaru glava kruha; 2. bijeli pekarski kruh; 3. slatki bijeli kruh

Turuš
sir s crvenom paprikom(Međimurje)

Tust
debelo, tovljeno, masno

Tustina
masnoća

Tušiti
dogotoviti jelo iznad vodene pare. Pri tomu treba lonac čvrsto zatvoriti. Voda od parenja može se upotrijebiti za juhe i sl.

Tuti-fruti
(*tal.* tutti-frutti – svi plodovi) jelo od različitog povrća ili voća, sladoled (mješavina svega i svačega)

Tutmač
juha od debljih „jufki“ s dodatkom kosanog češnjaka, soli i ulja

Tuzluk
(*tur.*) soljenka, posuda u kojoj se drži sol

Tvarog
sir u sirutki

Tvorilo
zatvorena posuda za kuhanje u pari

Tzatziki
hladna grčka salata za predjelo od krastavaca, češnjaka, kopra, soli, jogurta, maslinovog ulja i octa

U

Uača
uvača; vrsta drvene osude za tekućinu

Uagditi
(*tur.*) ukuhati, špinati šećer

Ublija
1. sesvetski kruh s jajetom u ljusci; peče se zajedno s kruhom; 2. duguljasti kruh išaran vrhom vilice u
kojeg se stave komadići suhih smokava i suhih grožđica (peče se za blagdan Svih svetih)

Ubrus
komad platna ili papira, dio stolnog pribora, služi za brisanje usta ili zaštitu odjeće kod jela. Smatra se da su ga „prvi“ koristili građani francuskog grada Reimsa.

Učiniti
začiniti jelo da se popravi okus (Banija)

Udica
u pradavna vremena upotrebljavali su udice za lov riba od kosti, drveta, bronce i željeza. *Gospoda u starom Egiptu sjedila su na ćilimima u svojim ribnjacima i tako provodili u ruci cijeli dan.*

Udić
but (noga); pršut od creske ovce, autohtoni specijalitet

Udilo
konac od bijelog konjskog repa, na koji se vezala udica

Udina
krtina, krto meso

Udrobica
podrobac, podrobak; jelo sačinjeno od pluća, srca, jetre, slezene, tankih crijeva.
Kuhano, usitnjeno, začinjeno (kao juha) i kad je gotovo doda se još kajmak s brašnom i jajem.

Ugar
jednogodišnji ili čak dvogodišnji odmor poljodjelskog tla sa svrhom da mu se obnovi plodnost.

Ugarak
komad, ostatak djelomično izgorjelog drva.

Ugorak
Krastavac

Uha
je tekuće toplo jelo od riba, koje je pogrešno zvati – riblja juha. Nahiv „uha“ uvriježio se isključivo za riblji bujon tek od konca 17. st. Od 11.-12. st. „uhom“ su zvali i zavarak od mesa, a od 16.-17. st. Od kokoši.
Uha je jelo koje se brzo priprema, od ribe i ne smije se, kao riblja juha začinjavati maslacem, krupicom, brašnom,
prepršenim lukom i dr. Klasična („bijela“ ili „slatka“) uha pripravlja se u emajliranoj ili glinenoj posudi, a od riba se uzima grgeč, bodljikavi grgeč, i dodaje im se manić, som, linjak ili crvenperka. Crna „uha“ priprema se od: šarana, klena, sirka, karasa, crvenperke. Za Crvenu ili jantarnu uhu, uzimaju se od plemenite ribe: jesetra, moruna, zvjezdasta moruna, nelma i losos, u koju se dodaje i šafran.
Za uhu se upotrebljava mlađa sitnija riba i ukoliko je prije smrznuta ne treba se odmrzavati. Od povrća se uzimaju (vrlo, vrlo malo) – krumpir, mrkva i
obvezatno luk. Za začin se upotrebljava: peršin (korijen ili list), poriluk, mladi luk, kopar, papar, lovor, estragon, pastrnjak, kao i šafran, muškatni oraščić, đumbir, anis i komorač. Što je riba masnija traži više začina.
Uha se jede s crnim kruhom ili s ribljom kulebjakom, pirogima nadjevenim vjazigom (hrbat plemenite ribe), sagoom, rižom, jajima i lukom. Ako se priprema od morske ribe, tada se uzima bakalar, iverak, morski grgeč (Ruska kuhinja)

Ujam
naknada u brašnu za mljevenje u mlinu

Ujušak
jače začinjena juha sa sjeckanim komadima mesa i povrćem. Danas se više dodaje povrća a manje mesa, često i bez masnoće (nekad se radila na masti a ne na ulju).

Ukrašavanje jela „špricom“
za ovu svrhu upotrebljava se platnena vrećica s otvorom na vrhu, u koji se ulaže okrugli ili zvjezdasti metalni umetak željene veličine. Zahvaljujući raznovrsnosti umetaka, mogu se od bilo koje gušće mase, slane ili slatke, dekorirati jela na bezbroj načina

Ukret
korabica

Ukrižati
narezati nešto od hrane (Banija)

Ukuhati
u neku tekućinu, koja vri staviti neki dodatak, u juhu ukuhati rezance, rižu ...

Ukuhano voće
voće ukuhano u gušću ili rjeđu šećernu otopinu zovemo – ukuhano voće, te se zbog njenog upijanja šećera može očuvati za duži vremenski period. Od slatkog se razlikuje po tome što je potrebna veća količina šećera i što se kuhanje odvija u prekidima koji traju više minuta a često i više dana.

Ulček
mjera od 40 oka za žito, *varićak* (BiH)

Ulika
ulka, uljika; maslina

Uliti
začiniti hranu uljem

Ulivak
šlukača, drpa; radi se od pšeničnog brašna, tako da se razmuti s vodom da se dobije kaša. Na ognjištu se zagrije cripnja (crepulja), u nju se ulije dobivena mješavina i peče kao kruh. Kada je pečena, iskida se na manje komade i stavi (tj. umače) u posudu u koju se već prije stavio izrezan i istučen luk s malo soli i ulja.

Ulpijan tava
jelo od janjetine (Ulpiana – antičko ime za današnji grad Lipljan kraj Prištine).
Janjetina se kuha s kupusom, svježom paprikom, korjenastim povrćem, ciklom, rajčicom, paprom u zrnu, lovorom i soli. Kuhana janjetina stavi se u posudu za pečenje koja je već zamašćena. Brašno se proprži na ulju do smećkaste boje, zalije se mlijekom zagrijanim do 40 oC, doda se kosani luk, kiselo mlijeko, i time se prelije janjetina. Zapeče se u pećnici 10 minuta na 250 oC.

Uljenak
pita od zelja koja se radi na Badnju večer i namaže uljem (Kaštela)

Uljevak, uljevuša, uljuvak
Slijevka (od lijevati), mutuša (od mutiti); 1. jelo od rijetkog tijesta: brašna,, mlijeka, jaja i nekog sezonskog povrća/voća; 2. zeljanik; pomiješa se kukuruzno brašno sa zeljem (kupusom), koje se spremi na isti način kao pita zeljanica. Stavi se u lim i peče. Kada je pečena, po njoj se stavi maslo (maslac) ili preljev od razmućenih jaja u mlijeku ili kajmaku.

Umaci
su dodaci jelu sa svrhom da obogate hranjivošću, vitaminima, mineralima, mašću, tekućinom, okusom, aromom, bojom (sve skupa treba biti u skladu s osnovnim jelom); umaci su osnova dobre kuhinje i upravo su oni pridonijeli ugledu francuske kuhinje. U prehrani umaci imaju istu zadaću kao i juhe – podražuju tek pospješuju izlučivanje želučanog soka, koji rastvara hranu.

Umake dijelimo na:

tamne umake
bijele umake
hladne umake
holandske umake

Prema načinu prigotavljanja razlikuju se: a)- *temeljni ili osnovni umaci* *b) sastavljeni umaci*	- *bijeli (svijetli) temeljni umaci*: bešamel, baršunasti umak ili velouté - *tamni temeljni umaci*: tamni španjolski temeljni umak, temeljni umak demiglas (demi-glace), umak od rajčice - *specijalni umaci tople kuhinje*: holandski umak - *hladni umaci*: octeni umak, umak od majoneze Temeljni ili osnovni umaci: služe kao osnova za prigotavljanje *sastavljenih umaka*: *Umak od kamenica* – važan začinski dodatak u kineskoj kuhinji. Žitki umak od smrvljenog mesa kamenica u trgovini se prodaje u bocama. Ako se čuva u hladnjaku drži se gotovo neograničen *Umak od limuna* – grčki umak za jela od riba, mesa i peradi ili kuhano povrće. *Umak od soje* – istočnoazijski začinski umak. Glavni je sastojak sojino brašno, koje fermentira u višemjesečnom procesu dozrijevanja s nabubrjelom pšenicom ili rižinom prekrupom. Japanski je umak od soje rijedak i vrlo slan, a kineski gušći i blažeg okusa. Indonezijski je umak sladak i židak. *Umak Soubise* – koji se poslužuje uz divlje patke izmislio je maršal Soubise (suvremenik Luja XV. i madam Pompadour) a radi se od luka.

Umaci tvornički – (engl. Catchup) kečap	umaci proizvedeni industrijskim putem. Na tržište dolaze u bočicama originalno tvornički pakirani. Upotrebljavaju se u kuhinji prilikom pripremanja drugih umaka, a isto tako se daju i gostima da bi dotjerali okus jela po vlastitoj želji. Tvorničke umake neki zovu i engleskim umacima.
Od tvorničkih umaka najpoznatiji su	apllesauce, chillisauce, maggi, mushroomsauce, mustardsauce, oystersauce, seefoodsauce, sojasauce, tabascosauce, tomato catchup, worcestershire

Umak za ptice (vrsta marinade) od usitnjenih svježih maslina koje se prvo natuku i stave u vodu na nekoliko dana i tek

tada u marinadu, Rimljani su preuzeli od Ilira - Plereja (obitavali u Boki Kotorskoj).

Umami - peti element okusa

Govoriti o molekularnoj gastronomiji, pojmu koji se odnosi na znanstveni pristup hrani, ne smije se zaobići - *umami* (iako je umami potpuno prirodni okus u hrani), u sprezi je s molekularnom gastronomijom, što nam govori o tome što jedemo i zašto nam se sviđa određena namirnica, tj. jelo.

Slatko, slano, kiselo i *gorko* četiri su osnovna okusa koja osjećamo pomoću okusnih stanica koje se nalaze na jeziku koji je prekriven malim ispupčenjima (okusnim pupoljcima), a svaki ima i bezbrojne živčane završetke ili okusne receptore kojima primamo osjet okusa. Svaki čovjek ima oko 10.000 okusnih bradavica, a ove okusne receptore može stimulirati samo jedna vrsta okusa tako da neki receptori reagiraju na slatko, a neki na kiselo, slano ili gorko.

Na vrhu jezika osjećamo slatko, s desne i lijeve strane jezika kiselo, u sredini jezika slano, a na stražnjem dijelu jezika osjećamo gorko. Znanstvenici su također otkrili da postoje okusne bradavice koje reagiraju na druge stimulatore okusa - okus *masnoće* i okus *kapsaicin* (čili paprika).

Uz njih postoji i manje poznati peti okus - *umami* (*The fifth element of taste*), to je okus koji djeluje zajedno s drugim okusima pa ga zato i nismo svjesni iako nam je ovaj „novi“ okus poznat od rođenja.

Kao bebe imamo prvi susret s umamijem. Majčino mlijeko (sadrži i 10 puta više glutamata od kravljeg), kao i gotova hrana za dojenčad, puni su umamija. Bebe ne vole kiselo i gorko, a vole krepki okus povrtne juhe koja u sebi sadrži slatko i umami.

Umami nalazimo i u puno namirnica koje svakog dana jedemo poput *zrelih rajčica, parmezana, šunke, gljiva, mesa, ribe, vina* i *piva*. Zašto nam je onda teško odrediti ovaj okus ako svaki dan nailazimo na njega? Jedan od razloga je zbog toga što ga ne kupujemo u kutiji ili vrećici. Osim toga, umami okus je dosta suptilan, a i miješa se s druga četiri okusa.

Ime petom okusu dao je japanski znanstvenik dr. Kikunae Ikeda koji ga je i otkrio 1907. godine Umami je japanska riječ koja se sastoji od dvije riječi izgovara kao "*oo-mah-mee"* (*umai* - koja znači *slastan*, te *mi* – koja znači *suština*). Kažu da "umami" potječe od *zen riječi* koja označava *jedinstvo sa svemirom*. U filozofskom smislu, riječ umami znači "duboku povezanost" i "osjećaj jedinstva" s hranom koju jedemo. Iako na Zapadu ne postoji točna riječ kojom bi se opisao "umami", najčešće se prevodi kao *tečan, ukusan, sočan, slastan okus*. Mi kažemo za takva jela i – *oblizeki*.

Umami je okus kojeg je najteže opisati, za ljubitelje dobrog jela to je onaj osjećaj okusne potpunosti i užitka pri jelu; zaokružena cjelina uravnoteženih okusa koji pružaju puno više od pojedinačnih sastojka. Hrana bogata umamijem pojačava kvalitetu svih okusa u jelu i daje prepoznatljivi osjećaj punoće u ustima, npr. kod nekih jela kao: *špageti s umakom od rajčice posipani ribanim sirom, goveđa juha, pizza s feferonima, odrezak s pirjanim gljivama, ploška slavonskog kulena, dalmatinskog pršuta ili paškog sira*... - to je umami.

Povijest ukazuje da je umami postojao davno prije nego ga je dr. Ikeda otkrio. Od ilirsko/starogrčko/rimskog *alleca, garuma, murie* preko *Thai nam pla,* japanskog dashija* i *British beef tea* pa do znanstvenih potvrda o umamiju prošlo je preko dvije tisuće godina. Umami okus je sam po sebi nježan i istančan, potiče apetit i jelu pruža teško definirani okus od prvog do zadnjeg zalogaja. Najvažnija stvar kod umamija je sinergistički efekt tj. svojstvo da u kombinaciji s baznim okusima (slano, slatko, kiselo i gorko) intenzivira aromu dajući jelima novu razinu okusa i ugode.

---

*dashi; temeljac (riblja juha) koji se dodaje tijekom pripreme i osnova je mnogih japanskih jela. Postoje različite vrste dashi mogu biti pripremljene pomoću jedne ili

više dodataka: *kombu* (kelp; jestiva morska trava), katsuobushi (sušene Bonito pahuljice, fermentirana palamida), *iriko / niboshi* (sušene sardine), a sušene shiitake gljive. Kombu je vrsta algi koje se suše na suncu. Kombu je bogata mineralima, vitaminima, proteinima i prehrambenim vlaknima. Katsuobushi, sušene bonito pahuljice, su također bogate mineralima, vitaminima i proteinima. Pahuljice su izrađeni posebnim alatom iz bonito ribu, kostiju, kuhana, dimljena i sušena na suncu.

Na našem licu, sa svake strane, nalazi se peti moždani živac ili nervus trigeminus koji, između ostalog, djeluje s našim osjetom mirisa i receptorima okusa šaljući signal u mozak kako bi odredio je li nešto opasno ili sigurno za pojesti. Ovo je neophodno za naš opstanak. Rad ovog živca se može vidjeti kada se bebi po prvi puta daje neki novi okus. Živac šalje signal u mozak, koji kao povratnu informaciju šalje signal u usta i nos da se ova hrana odbije jer ne poznamo ovu supstancu.

Našim precima mozak je signalizirao slatkim okusnim receptorima da treba ugljikohidrate kako bi tijelo napunili gorivom potrebnim za lov i za razdoblja bez hrane. Sol je neophodna za život jer pomaže balansirati elektrolite i regulirati tekućinu i nutrijente u našim stanicama. Hrana koja je jako gorka ili kisela našim je precima davala znak da postoji opasnost jer se je u takvoj vrsti hrane često nalazio otrov ili je hrana bila pokvarena.

Umami je okus aminokiselina koje su važne za ljudsko tijelo, a osim što ih u velikim količinama nalazimo i u prirodi naše ih tijelo i samo proizvodi. S obzirom da ih ima u izobilju njihov manjak našim precima nije predstavljao smrtnu opasnost. Tako smo kroz stoljeća postali osjetljiviji na slani, slatki, kiseli i gorki okus iako je umami bio prisutan u našem životu cijelo to vrijeme i jednako nam je važan.

Znanost o umamiju

Za znanstvenike, umami je okus koji potječe od aminokiseline, točnije glutaminske kiseline (glutamata) i nekih nukleotida. Glutaminska kiselina je inače najrasprostranjenija aminokiselina u prirodi i ključna molekula u staničnom metabolizmu te osnovna komponenta bjelančevina, a nalazi se u "slobodnoj formi" (u biljnim i životinjskim tkivima) ili u "vezanoj formi" (kao dio molekule bjelančevina).

Za doživljaj karakterističnog umami okusa glutaminska kiselina mora biti dostupna u slobodnoj formi pa se postupcima *kuhanja, zrenja, odležavanja, sušenja, soljenja i fermentiranja namirnica* (kojima se bjelančevine razlažu na slobodne aminokiseline), postiže i pojačava umami okus. Npr. odležana govedina ima intenzivniji umami od svježe. Općenito gledajući, *što je sporiji proces kuhanja, razvit će se više okusa, uključujući i umami*. Zar naše bake nisu pripremala jela na način *primakni – odmakni*, tj. *dugotrajnim krčanjem na peći, na laganoj vatri*.

Umami je puno više nego samo okus glutaminske kiseline. Za tako kompleksan okus potrebni su i drugi sastojci: određeni nukleotidi kao IMP (inozin monofosfat) ili GMP (guanozin monofosfat), koji se također prirodno javljaju u proteinskim namirnicama. Općenito, GMP se više nalazi u biljnim namirnicama, a IMP u mesu i namirnicama životinjskog podrijetla.

Znanstveno gledano, glutaminska kiselina (glutamat) i nukleotidi u kombinaciji, međusobnim djelovanjem intenziviraju umami doživljaj za čak devet puta. Tako npr. *jakopske kapice*, koje su bogate slobodnim glutamatom, u kombinaciji sa *suhim shiitake gljivama* koje obiluju nukleotidima, pojačavaju umami okus gotovog jela.

Zahvaljujući *japanskoj ribljoj juhi* pripremljenoj od kombua (vrste jestive alge) i *tune*, dr. Ikeda je laboratoriju izolirao i identificirao supstancu koju je osjetio, ali nije mogao opisati. Njegovo istraživanje odvelo ga je do aminokiseline zvane glutamat, a odatle je Ikeda kreirao začin poznat kao natrij glutamat (MSG), a koji je brzo postao popularan u Aziji. S ovim je dr. Ikeda završio svoje istraživanje umamija.

Na zapadu se je MSG smatrao začinom koji se koristi samo u japanskoj i kineskoj kuhinji, a koji je došao na loš glas zbog toga što je uzrokovao vrtoglavicu ili migrenu pa je to izazivalo strah. Nakon istraživanja okusa, zapadni znanstvenici su u siječnju 2000. godine otkrili i izolirali okusni receptor na jeziku koji je prihvaćao i reagirao na molekule aminokiseline poznate kao glutamat. Tako je nakon 90 godina ovaj okus prihvaćen i na zapadu.

Iako je MSG kreacija dr. Ikede kao vrsta začina, to nije izolirarni okus umamija. Umami je okus slobodnih animnokiselina koje dolaze u različitim oblicima, a glutamat u prirodi nalazimo u obilju. Sve aminokiseline imaju umami okus. Međutim, hoćemo li ovaj okus osjetiti ovisi o tome jesu li aminokiseline slobodne odnosno jesu li u obliku kojeg naše tijelo može iskoristiti. Slobodne aminokiseline se odmah apsorbiraju u našem tijelu i djeluju oporavljajuće na nas (npr. *juha od piletine*), ne treba ih razgraditi probavom, već mogu biti apsorbirane ili ih se može osjetiti jezikom. Mnoge aminokiseline su vezane na protein, pa moraju biti oslobođene da bi ih osjetili, a to je moguće ili kuhanjem ili putem neke druge vrste enzimske akcije poput fermentacije.

Umami kroz povijest

1.000 g. prije Krista u drevnom kineskom tekstu u "Žutoj vladarevoj knjizi interne medicine", prvi puta je klasificirano pet osnovnih okusa
500 g. prije Krista, allec, garum i muria (kiseli umaci dobiveni od riba) ekstremno su bogati umamijem, to su najčešće korišteni začin u starih naroda Mediterana (skoro za sva jela iz tog doba) i prvi zabilježeni umami načini začinjavanja hrane koji je ikada korišten. Nisu nikada identificirali ovaj specifični okus, samo su u njemu uživali.
1825. g. Jean-Anthelme Brillant - Savarin, francuski filozof i gurman, u svojoj knjizi "Psihologija okusa" spominje "osmazome" koji definira kao: "vrlo sočan dio mesa topljiv u hladnoj vodi... koji daje bogat okus divljači"
1908. g. japanski znanstvenik dr. Kikunae Ikeda prvi je otkrio glutaminsku kiselinu koja je glavni uzrok umami okusa
1909. g. započinje prva komercijalna proizvodnja glutaminske kiseline u formi soli MSG-a (monosodium glutamata) tako da se doživljaj umami okusa po prvi puta može dobiti uz dodatak aditiva
1917. g. Ajinomoto, japanska kompanija koja proizvodi začine, ulja za kuhanje, hranu i farmaceutske proizvode, na tržište SAD-a uvela je proizvod u formi MSG-a
1950. g. FDA odbacuje umami kao peti okus, kategorizirajući ga samo kao sastojak koji pospješuje aromu i potiče osjetila
1990. g. umami je konačno široko prihvaćen kao peti osnovni okus
2000. g. prisutnost petog okusa potvrđena je od istraživača sa Sveučilišta Miami koji su otkrili postojanje osjetilnih receptora na ljudskom jeziku koji su odgovorni za raspoznavanje okusa MSG-a i drugih sastojaka umamija. Iste godine je Edmund Rolls sa suradnicima sa Sveučilišta Oxford dokazao da neke stanice u našem mozgu specifično reagiraju na okus umamija što je doprinijelo prihvaćanju umamija kao zasebnog okusa, a ne samo stimulatora arome
2005. g. nakon priče s umamijem, tim francuskih znanstvenika je pronašao dokaze za postojanje šestog okusa, vezanog za masne tvari kojeg neki japanski znanstvenici nazivaju kokumi, a koji se opisuje kao kontinuiranost, trajnost, stalnost i punoća okusa u ustima

Kuhinja, kuharstvo i umami

Šefovi kuhinja, ali i svi drugi ljubitelji dobrog jela, mogu korisno iskoristiti umami kako bi oplemenili okus i miris svojih jela puno više od uobičajenog. Umami može

pojačati slatkoću, smanjiti gorčinu ali i uravnotežiti slanost jela. S prosječnim razumijevanjem principa umamija mogu se kreirati jela koja daleko nadilaze očekivanja onog tko ih se sprema konzumirati.
"Tisuće šefova i profesionalnih kuhara iz cijelog svijeta prihvaćaju punu, sočnu i ukusnu aromu umamija kao jednostavan način kojim će istaknuti i poboljšati okus hrane", riječi su Davida Kasabiana, koji je sa svojom suprugom Annom autor knjige s umami receptima The Fifth taste: Cooking with Umami.
Hrvatska tradicijska jela i umami
Svaka kuhinja širom svijeta koristi umami u ovom ili onom obliku.

Jela kao: *variva* (ili cušpajzi), *složenci*, *buzara, brodet, gregada, pašticada; jela pripremljena ispod peke, na ražnju, roštilju, zemljanoj posudi* su naša – „umami jela“ - jela obogaćena petim okusom.
Sporo kuhana jela (složenci) – u zemljanom loncu, sa različitim namirnicama kao: povrće, meso, začini daju svoj jedinstveni okus, okus koji se može ostvariti samo na način pripreme koji nazivamo *krčkati* (lagano kuhati).
Spoj različitih namirnica u jednom jelu i način pripreme jela daje onaj zamamni okus jela za koji kažemo da su – *oblizeki* (jelo koje jezikom unaokolo, vlažeći po usnama, izražava zadovoljstvo prije i poslije jela; gustiozno, gulozno, …).
Umami test
Opisati umami kao jedan jedini okus kojega stimulira jedan čimbenik, poput slatkog ili slanog, je netočan. Umami je okus koji stimuliraju aminokiseline i nukleotidi. To je okus koji ispunjava usta, ukusan je i bogat, to je pojačivač okusa koji stalno doživljavamo, ali kojega ne identificiramo.

Sami možete napraviti test koje će vam pomoći u izoliranju umami okusa.
Pripremite slijedeće:

Slatko: 1 šalica vode s 2 čajne žlice šećera
Slano: 1 šalica vode s 1 čajnom žlicom soli
Kiselo: 1 šalica vode s ½ čajne žlice tartara
Gorko: ½ čajne žlice nezaslađene čokolade za kuhanje – ne miješati s vodom već žvakati kako bi je bila puna usta
Umami: 1 šalica vode s 1 jušnom žlicu suhih shiitake gljiva (skuhanih i ohlađenih)

Isprobavajući svaku otopinu zasebno biti ćete sposobni izolirati svaki određeni okus. Prije isprobavanja svake nove otopine usta dobro isperite vodom. Svaku otopinu isprobajte više puta kako biste bili sigurni da vaši okusni receptori znaju razliku. Zatim svaku otopinu ponovno probajte, ali dodajte joj malu količinu umami otopine jer previše može poremetiti rezultat.

Umašnica
umačnica; zdjelica za umak, mast

Umbola
vidi: Lumbul

Umido
meso kuhano u umaku s povrćem

Unutma
ulutma, lutma (*tur.*) poslastica od umućenih jaja, šećera, masla; patišpanj (doslovni prijevod: „ne zaboravi me“)

Upačati
staviti u aspik, pače, hladetinu

Upognjenec
(*slo.*) vrsta savijenog peciva

Upržit
pržiti dok ne bude gotovo, ispržiti
Uprži malo taranu, pa onda je metni da se kuva.
Upržitise - zgotoviti se prženjem
Skini meso s vatre da se ne uprži.

Uraka
(*portug.* uraca) vino od istočnoindijske palme

Urda
vrsta sira; radila se na velebitskom području od ovčje sirutke. Zakuhanoj se sirutki dodavalo nakuhano mlijeko i brzo se počela zgrušavati na površini. Skupljeno se ohladilo i trošilo kao manje kaloričan sir još istog dana.
1. sitan sir; 2. smetana, kajmak

Urmašica
vrsta pite, orijentalni kolač ispečen od tijesta (maslac, jaja i brašno), oblikovano kao datulja preliveno vrućim ukuhanim šećerom, hurmašica
Vidi: Hurmašice

Urmentin
kukuruz – od *tal.* „formentone“

Urs
vidi: mamaliga

Usebić
slanina prošarana meso (Dalmacija)

Usedeno mlijeko
(*slo.*) kiselo mlijeko

Uskršnjak
uskrsno jaje

Usupati
udrobiti (kruh u nešto tekuće; juhu, vino, kavu, mlijeko)

Ušiće
vrsta trokutasto prepletenog tijesta koje se za jelo pospe ribanim ovčjim sirom (parmezanom) i maslinovim uljem. Tijesto se ukuhavalo u mlijeku (Pag)

Uštipak
kolačić, priganica

Uštranci
ostaci jela

Uštrcak
naštrcak; 1. bijelo vino u koje je dodana soda, špricer; bijelo vino u koje je dodana mineralna voda, gemišt; 2. nešto što se ubrizga, jednom uštrca u nešto, sadrži 1g ili 0,1 cl

Utepeno jaje
(*slo.*) umućeno jaje (u juhu)

Utrobica
u kulinarskom smislu: želudac, mreža s malim kovrčavim crijevima teleta ili janjeta;
Utrobica o janjčića je delikatesa, samo je triba znati parićati.

Uvodnica
ovca koja se nije ojanjila do treće godine

Uzimača
kuhinjska krpa(Banija)

Uzvar
ukrajinska vrsta kompota od suhog ili svježeg voća. Uzvar je gušći i koncentriraniji od običnog kompota. Za njegovu izradu uzimaju se jabuke, kruške, šljive, višnje (kako sušeno tako i svježe), grožđice, suhe šljive, borovnica, vrtna jagoda i malina (samo svježe)

Užanca
običaj

Užgec
(*slo.*) pokvareno vino

Uždiv
upaljeno, užeženo

Užina
popodnevni obrok koji se uživa oko 17 sati, a najčešće se sastoji od napitaka, kolača, sendviča, narezaka, bezalkoholnog pića, piva i dr.

Užljevača
kajgana (jelo)

V

Vadičep

pretpostavlja se da se vadičep prvi put pojavio početkom 18. stoljeća, kad i mnogi drugi uporabni predmeti koji su došli s novitetima industrijske revolucije. Vjeruje se kako otvarači za boce izvorno porijeklo vuku od spiralne naprave puškara koji su se tom napravom koristili za čišćenje pušaka. Jedan od prvih patenata otvarača boca prijavljen je u Velikoj Britaniji 1795. od stanovnika Samuela Henshalla. Prvi put ime vadičepa spominje se u dokumentu engleskog kralja Carla II. u drugoj polovici 18. stoljeća, koji je bio prisiljen posredovati među proizvođačima loše kvalitete jabukovače. Dva su izvorna tipa otvarača za boce – heliks i Arhimedov otvarač. Heliks je otvarač koji ima dvostruki navoj, jedan koji ulazi u čep, a drugi kojim se pomoću ručice izvlači iz boce. Arhimedov otvarač bazira se na njegovom zakonu voda – potisak, a takvi se koriste u Americi i Njemačkoj. Najstariji nađeni primjerci izrađeni su od mjedi ili srebra, a umjesto ručice imaju male četkice za brisanje prašine s boce. Kako je vadičep gotovo uvijek dio ukrasa na stolu, držalo se do toga da dio otvarača koji naliježe na bocu bude što ukrašeniji te su mnogi stari otvarači dekorirani u stilu vremena. Najpoznatiji otvarači su „King´s screw“, mjedena tijela s četkicom umetnutom u keramičko ili tijelo od slonove kosti, iz 1870. godine. Francuskim otvaračima iz razdoblja belle epoque, držač je oblikovan u obliku nogu i podsuknji plesačica kankana. Za sakupljače vadičepova prava su poslastica rijetki francuski otvarači iz 1690. godina.

Vafli

(*njem.* Waffel) pečeno tanko tijesto (ravno, šupljikavo ili savijeno u trubicu) od pšeničnog brašna i masti. Služi kao poluproizvod pri pripremanja raznih kolača i kao dodatak uz sladoled i kupove

Vagan

mjera za tekućinu (vino) iznosi 56 l ili 20 polića; vagan – 3 varčaka (Kordun)

Vagon-restaurant

omogućuje putniku na dužim relacijama izbor jela ili menija i pića manjeg asortimana

Vajngulaš

(*njem.* Wein – vino + gulaš) gulaš začinjen vinom

Vajsbraten
(*njem.* Weiss – bijeli, Braten – pečenica) meso uzduž kralježnice (obično svinjsko)

Valentinovo
običaj vrlo sličan proslavi Sv. Valentina potječe zapravo još iz staroga Rima. Rimljani su svake godine 14. veljače priređivali svetkovine u čast jedne od njihovih najvažnijih božica - Junone, Jupiterove žene i zaštitnice braka. Junonu su častili i kao božicu plodnosti, zaštitnicu žena i bračnoga ognjišta. Stoga su djevojke toga dana pisale ljubavna pisma koja bi stavljale u vaze u Junoninim hramovima, a mladići bi ih uzimali i zatim pokušavali pronaći osobu koja je napisala pismo što su ga izvukli. Imali su za to godinu dana vremena, a kad bi pronašli „pravu“, vjerovali su da ih je sudbina, odnosno božica Junona, spojila.
Današnja proslava Valentinova pomalo nalikuje tim poganskim običajima, ali je nadopunjena i kršćanskim vjerovanjem. Kršćanski blagdan Sv. Valentina koji se slavi 14. veljače dobio je naziv najvjerojatnije po svećeniku koji je živio u 3. stoljeću u Rimu. Kako je u to vrijeme rimski car Klaudije II. smatrao da se mladići baš ne bi trebali ženiti, jer su neoženjeni vojnici puno bolji od onih koji čeznu za svojim suprugama, svećenik Valentin tajno je vjenčavao zaljubljene parove. Zbog toga, kao i zbog kršćanskih rituala ženidbe, bio je utamničen i pogubljen 14. veljače 270 godine. Blagdan Sv. Valentina u Katoličkoj se crkvi slavio službeno od 1496., kad ga je svetim proglasio papa Gelasius, pa sve do 1969. godine, kad ga je papa Pavao VI uklonio iz kalendara. Običaj je, međutim, ostao, osobito u zemljama zapadne Europe i u Americi, a posljednje desetljeće se slavi i u nas kao Dan zaljubljenih.

Valer
valar, nudl valer (*njem.* Walker) valjak za tijesto

Vālov
korito za hranjenje stoke u štali

Valjušak

tjestenina pripravljena kao za rezance, oblikovana vrhovima prstiju
Makar na početku svaki dan krumpira i valjušaka imo u kastroni, al na svojim nogama stoj

Vampi
(*njem.* Wampe) tripe, fileci, fileki, lapaci, škembići

Vandl
široka posuda

Vandrček
(*njem.* wandern – putovati) u kajkavskim krajevima pehar iz kojeg se pije naizmjence (putuje od gosta do gosta); niz zdravica. Ovakav pehar zove se još i „potrkalica“

Vangaloci
okruglice od sira (svježi kravlji sir); umiješaju se pšenična krupica, jaja i kosana mast. Kuhane, preliju se poprženim mrvicama na kosanoj masti. Rade se i kao slatko jelo sa šećerom (Međimurje)

Vanilinin šećer
(Vanilinlien Zucker) izmislio dr. August Oetker 1891. godine. Šećer kojem se radi arome dodaje aromatski aldehid, dodaje se kolačima, nabujcima, pudinzima, slatkim jelima i slatkim umacima

Vanilinjevec
(*slo.*) vanilininka, piće pomiješano s vanilinijom

Vanjkušci

jelo; svinjska plućica kuhana i mljevena popirjaju se na luku sa začinima, stave se na razvaljano tijesto (mlinac) i zaviju u savitak (rolu). Režu se tanjurom jastučići (vanjkuši), prokuhaju i preliju prepečenom kosanom mašću (Međimurje)

Vapnjenjača
tvrda voda

Vapor
veća posuda za kuhanje (Korčula)

Varčak
zapremina od 12 l (Kordun)

Varenci
slatka ili slana jela koja se pripremaju od dvije temeljne smjese i to kuhane mliječne smjese i teže biskvit smjese. Po svom sastavu jednaki su nabujcima, ali se nabujci peku u pećnici, a varenci kuhaju

Varenik
sirup; 1. kuhano (vareno) vino; 2. ukuhan mošt; neophodan dodatak jelu kao npr. pašticadi, brudetu i dr. (mošt se kuha tako dugo dok se ne dobije gusta tekućina, obično 1/3 količine od početne količine; sprema se u boce i čuva do dvije godine).
U vrijeme kad je šećer bio dostupan samo bogatijim verenik je bio njegov jedini nadomjestak.

Varenika
1. kuhano (vareno) toplo mlijeko; 2. kuhani mošt – gusti tamnosmeđi umak koristio se kao začin raznim jelima (Dalmacija i otoci)
Čim se varica malo proladi, naii u cuclu i podaj ditetu, cigurno je gladno kad furtom plače

Vareniki
su jedno od najkarakterističnijih ukrajinskih jela. Rade se (tijesto) od pšeničnog ili pomiješanog heljdinog brašna; pola-pola, jaja, vode i soli. Tijesto (izrađeno) razvalja se i naprave kvadrati 5x5 cm ili tankom čašom izrežu krugovi (spajanjem suprotnih krajeva kvadrata dobiva se trokutasti vareniki; okruglim krugovima – poluokrugli vareniki). Nadjev se stavlja u sredinu. Tijesto se preklopi (prema željenom obliku) i dobro zatvori na krajevima i kuha u vreloj slanoj vodi. Kad isplivaju na površinu vade se i stavljaju na zagrijani maslac. Poslužuju se sa kiselim vrhnjem, osim onih koji su nadjeveni višnjom, makom, jabukama i šljivama, koji se poslužuju sa sirupom ili u medu. Nadjev može biti i od: svježeg sira, jetrica i sala, zelja, graha i gljiva.

Varenišće
jelo koje se kuha o sv. Barbari 4. prosinca i za sv. Nikolu 6. prosinca. (Dalmacija)

Varenjača
velika drvena kuhinjska žlica

Varenjak
vareno (kuhano) vino što se dobije iz varenog mošta (Dalmacija)

Varenjka
tikva, buča koja se vari (kuha) za jelo

Vargati
kipiti, ključati (za vodu)

Varica
1. ričet; varivo od ječmene kaše; 2. radi se na dan Sv. Barbare; koljivo, kaša od pšeničnih zrna, meda, mljevenih oraha; Pšenica se drži u vodi jedan dan, nakon toga se stavi kuhati zajedno s kukuruzom (najčešće tzv. *Bjelica*). Nakon što je sve kuhano, cijedi se i stavi u posudu s malo soli, cimeta, meda i tucanih oraha. Sve se dobro izmiješa i posluži. Posluživalo se za vrijeme prela dugih zimskih večeri (Posavina); 3.domaće jelo u Dalmaciji od jarog graha (mladog graha).

Varićak
drvena posuda za držanje žitarica u zrnu, mjera za žito (žitna mjera)

Variti
kuhati, obariti

Varivo
var – vareno jelo (varivo); (vidi: Cušpajz) 1. vrlo uobičajena jela kod nas u dnevnoj prehrani, a priređuje se od kuhanog povrća. Poslužuju se u dubokoj zdjeli umjereno topla. Ovisno o povrću koje se upotrebljava postoje teže probavljiva: od sočivica, krastavaca, krumpira i kelja; i lako probavljiva: mrkve, špinata, šparoga, cvjetače, buče, crnog korijena i slatke repe. U jestveniku varivo dolazi nakon juha, uz meso ili bezmesni pridodatak.
Ako ga uvrštavamo u svečani jestvenik, tada se radi samo od laganog povrća i bez zaprške.

Ljetna variva	priređena su od mladog korijena stabljike, lišća, cvijeta i ploda
Zimska variva	su od graha, leće, kiselog zelja, kisele repe, poriluka.2. svako jelo koje je kuhano na ognjištu (stari izraz)

Varjača
varnjača; velika drvena kuhinjska žlica; kuhača

Varmeđijanska juha
(*mađ.* varmegye – gradska međa; naselje koje se razvilo ispod feudalnog dvora županija; vrsta juhe iz okolice Varaždina

Varmuža
kuhane jabuke procijeđene i pomiješane s mlijekom

Vaserica
(*njem.* Wasser – voda) vrsta žemlje miješane s vodom

Vatrenica
starinska kuća s ognjištem (Benkovac, Dalmacija)

Važ
(vaš, vaz) široka drvena, zemljana ili metalna posuda s poklopcem (krčag), sa ili bez drške; lopiža (različitih sadržina od 1-2 litre pa sve do 6-7 l).

Važić
mali zatvoreni sud, na čep

Veca
vinski talog (Dalmacija)

Večera
večernje jelo

Vedrica
vodrica; drveni „škaf“, vrsta posude za vodu, mlijeko

Vedro
Vidi: vjedro

Veganska prehrana
Vegan prehrana je oblik vegetarijanske prehrane bazirane isključivo na biljnoj hrani (voće, žitarice, leguminoze), a potpuno isključuje namirnice animalnog podrijetla (meso, mlijeko i mliječni proizvodi, jaja, ribe i morski plodovi).

Vegeta
(*lat.* vegetus – zdrav, čio, krepak) tvorničko ime dodatku jelima, autohtoni tvornički proizvod hrvatske, je „hrvatska coca-cola“, koju je osmislila i napravila sa svojim ekipom s kraja pedesetih godina prošlog stoljeća u Koprivnici – Podravki, gđa. Zlata Bartl – *Vegetina mama*.
Ime je dobilo na malo drugačiji način:

V	kao *vegetables* povrće i vitamini
G	kao *glutamat*
T	kao *taste*, okus, zbog zvučnosti dopunjeno vokalima

Smjesa je sastavljena od sedam vrsta sušenog povrća (mrkva, pasternak, lišće peršina, lišće celera, lišće ljupčaca/veleštika-aromatična začinska biljka; korijen korabice, morska sol, papar), a njena prava tajna je u – dodatku, toj smjesi, - i čini svega 2,6 posto ukupne količine. Proizvod koji je postao omiljeni začin ima svoje podrijetlo u starim

pripravcima, naših baka i nona, od povrća, za zimu.

„Domaća vegeta“ I. inačicaa	Sastojci: 0,55 kg korijena od peršina, 30 dag korijena celera i lista, 1 kg mrkve, 0,50 kg luka i luka kozjaka dobro operite i očistite, obrišite, narežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dobivenoj smjesi dodajte 0,5 kg fino kosanih listova celera i peršina, i sve zajedno pomiješajte s 0,5 kg do 0,75 kg soli (po mogućnosti morske). Sol se mora rastopiti. Smjesu stavite u glineni lonac (dobro nabijte da ne ostane zrak) ili u boce za ukuhavanje, povežite (zatvorite celofanom) i čuvajte na tamnom i hladnom mjestu. Kod upotrebe u juhi vodite računa da je slano, te juhu ne treba soliti. Glavni sastojak vegete je sušeno mljeveno povrće, stoga je tu mješavinu najbolje upotrebljavati u jelima koja sadrže dosta tekućine. Sušeno povrće tada upije tekućinu, pa u dodiru s toplinom razvije svoju aromu. No, vegeta se ne upotrebljava samo u kuhanim jelima, ona često obogaćuje i druge vrste jela, pa je potrebno znati neke male tajne njezine primjene. Ako je namjeravate koristiti za mariniranje prženih jela ili pak kao dodatak umaku za salate, bilo bi dobro da je prethodno potopite u limunov sok, bijelo vino, ocat,… Ostavite je malo da stoji, pa tek onda upotrijebite. Kuhanim jelima dodavajte je pred kraj kuhanja, ali ne zaboravite da ona sadrži i sol, pa pripazite da jelo ne presolite.
„Domaća vegeta“ II. inačica	Sastojci: 3 jušne žlice suhog bosiljka, 3 jušne žlice suhog mažurana, 3 jušne žlice peršina, 3 jušne žlice suhog timijana, 4 i pol čajne žličice vlasca, 2 i pol čajne žličice slatke crvene mljevene paprike, 1 i pol čajna žličica ružmarina, 2 i pol čajne žličice luka u prahu. Izmiješajte sve sastojke i čuvajte ih u dobro zatvorenoj posudi. Pripremljena smjesa najbolje odgovara varivima, mesnim umacima i svim vrstama mesa.
„Domaća vegeta“ III. inačica	Sastojci: 60 g suhog peršina, 60 g suhog čubra, 60 g suhog timijana, 2 jušne žlice suhog mažurana. Sastojke izmiješajte i čuvajte ih u dobro zatvorenoj posudi. Ovako pripremljena začinska smjesa najbolje odgovara jelima od tijesta, ribi i svim jelima koji u svom sastavu imaju *paradajz* (rajčicu)

Vegetarijanstvo

pokret protiv uživanja mesa, tj. pristalice bezmesne hrane. Vegetarijanci uživaju glas da su vitkiji, zdraviji, vitalniji od drugih, no tvrdnja, da takav način ishrane omogućuje zdraviji i duži život, još nije medicinski dokazana. Postoje tri vrste vegetarijanske prehrane:

strogo biljna	
mliječno-biljna	
ovolaktovegatabilna	osim biljne i mliječne hrane dopušta upotrebu jaja

Osobe koje jedu isključivo namirnice biljnog podrijetla mogu imati probleme poput manjka vitamina Ba2, anemije, pada energije ili drhtavice.

Vekna
(*njem.* Wechen) duguljasti kruh, štruca

Velouté
baršunasti umak priređen od maslaca i brašna

Vendimia
u rujnu, mjesecu „vendimie"- berbe, treba posjetiti „*tascas*" – barove u kojima se može kušati tanjur tapasa – izmrvljeni bijeli sir, pržene ribice, hobotnica, masline, kozice (vrst raka) i domaće sušene šunke uz čašicu *Fino – Jerez muy seco*, a prije svega *sangriju* – koktel od vina i voća. Španjolski „*ir de tapas*" u prijevodu znači „ići na zalogaj".
Prosječan gastronomad zapazit će da se Španjolci drugačije odnose prema jelu i pilu, uopće prema životu i da je biti na javnim mjestima; restauracijama, bistroima, „kafićima", tavernama, obrazac života koji ubrzo prelazi i na stranca. U toj zemlji, Španjolac tijekom dana, ne jede na javnim mjestima da bi savladao glad, niti pije da utaži žeđ, ne odlazi nešto „gricnuti" da usput ne zalije pićem (tamar una copa), to je sastavni dio života uz životne događaje kao; poslovni razgovor, rasprave o pitanju života, flertovi,... . Susret poznanika na ulici često završava kao matando el gusanillo – „ubiti crva gladi" tj. popiti neko oštro piće, koje najčešće završava ispred tanjurića s dvije tri frigane srdelice i nekoliko slanih badema, a to je onda gastronomska minijatura – *tapas*.

Venuka
list loze

Verdura
vrdura; povrće, zelenje

Verguni
omiljena ukrajinska slastica od beskvasnog tijesta (kao fanjki) u koje se osim brašna, jaja, maslaca, šećera – obvezatno doda alkohol (vodka, konjak, rum). Tijesto se razvalja na debljinu 2-3 mm izreže na komade širine 2,5 cm i duljine 10-12 cm. Od komadića presavijenih napola oblikuju se pletenice slijepljene na kraju. Peče se na vrućoj svinjskoj masti 1-2 minute, dok ne dobije zlatnožutu boju. Pospe šećerom, jede toplo ili hladno.

Vernegal
misur; drvena zdjela za juhu (Vodnjan – Istra)

Vermičeli
(*tal.* vermicelli) tanki špageti, bigule „cvrčci"

Vermut Bedrica
zaboravljeno piće koje se obnavlja, ali u malim serijama. Početkom stoljeća piće koje je oduševljavalo svojom herbalnom aromom, naročito pelinom. Ukoliko vas put nanese u Skradin obavezno ga potražite (Bedrica ime proizvođača).

Vert-pré
(*franc*.) 1. zeleno povrće za garniranje raznih jela, uvijek zeleno; 2. garnitura za meso na žaru: slamasti krumpir s peršinom, maslacem i paprom

Verzot
kelj, kupus

Veselica
pogača, pecivo od pšeničnog brašna, radi se za Božić

Vetlaško
boca za rakiju (Benkovac, Dalmacija)

Vesiga
leđna moždina jesetre

Vesper
(*lat.*) međuobrok između ručka i večere, užina

Vespera
večera kod Rimljana (kasnije zvana „cena“)

Vezivati
juhu ili umak, varivo ili slično učiniti malo gušćim, postiže se na slijedeći način:

u malo vode se razmuti malo brašna i izlije se u tekućinu koja vrije i brzo prokuha uz neprekidno miješanje
tamni ili svijetli zapržak ulije se tekućina koja vrije i pusti da još malo provrije

Svijetli zapržak umjesto vodom razrijedi se mlijekom

doda se maslac promiješan s brašnom i brzo zakuha
doda se ribana žemlja ili kod slatkih juha mrvice od dvopeka i brzo prokuha
fino ribani sirov krumpiri se doda i pusti da prokuha
u malo hladnog mlijeka ili vode zamuti se žumance i ulije u tekućinu koja vri, a zatim se lonac odmah skine s vatre da ne vri dalje

Vezzena
kravlji tvrdi sir (sličan parmezanu) iz talijanskog djela Tirola. Ime mu označuje nešto dražesno, ljupko.

Veža
trijem pred kuhinjom; kuhinja

Vićerak
mala kućica u polju, bez strehe, građena od samog kamenja (Brusje)

Vidion
vedel; tele, kojemu još nije godinu dana

Vijenac
garnitura, prilog jelu

Vinalije
(*lat.* Vinalia) svetkovina vina u starom Rimu, Vinalia rustica (seoska) slavila se u vrijeme berbe u počast Veneri 19. rujna. Vinalia urbana (gradska) u slavu Jupiteru, svetkovalo se 22. travnja kušanjem novog vina

Vinar
krčmar

Vincilir
upravitelj vinograda, glavni radnik u njemu

Vinetan
čovjek koji je popio malo više vina

Vinica
klijet u vinogradu, posjed vinograda.

Vincekovanje
slavlje koje se održava svakog 22. siječnja (obično u kletima) u vinogradima, posvećeno je tradicionalnoj ceremoniji službenog početka radova u vinogradu u tekućoj godini. Po starom običaju tada se „pokrste“ lijepi i dragi vinogradi tako da se na trsje objese domaće kobasice i zaliju vinom. Kako se te kobasice posebno izrađuju za ovu priliku, velike su, kako bi bilo isto tako lijepo i zdravo kao kobasice.
Kakvo će i vino biti, to će se vidjeti tek za slijedeće Martinje i Vincekovanje kada vino i dozri.
Također postoji tradicija da se za vrijeme vincekovanja odreže nekoliko mladica loze, koje se stave u vodu i drže nekoliko dana. Po tome koliko će pupova „potjerati“ zaključuje se hoće li biti više ili manje grozdova. Ako se na dan vincekovanja „Vincekov vrabac“ okupa u mlaki vode što se stvori kad snijeg padne s kućne strehe – bit će dobar urod. Dakle, ako padne snijeg, bit će i urod dobar.
Zašto je sv. Vinko od Zaragoze (zaštitnik vinograda) izgubio život (pogubljen je u Valenciji 304. godine), pouzdano se ne zna. Kako su još u doba starih Rimljana postojala sela u Burgundiji (Aloxe Corton i Pernaud Vergelesses) čija
su vina bila na dobrom glasu, osnovan je i Festival sv. Vinka 1934. godine. Osnovali su ga Camille Rodier i Georges Faiveley kako bi se vino što bolje prodavalo.

Vincilir
(mađ. Vinceller) čuvar vinograda
Dobar vincilir mož sačuvat vinograde od lopova.

Vinica
pivnica (podrum)

Vinigret
(*franc.* vinaigrette) umak od vinskog octa, ulja, soli, papra i drugih začina po želji, upotrebljava se za kuhana mesa, povrća i salate

Vino
Vino je proizvod alkoholnog vrenja mošta iz zrelog grožđa plemenite vinorodne loze. No, vino je i piće koje, otkako su ljudi upoznali vinovu lozu, krijepi tijelo i razgaljuje dušu te čini ljude veselim i druželjubivim. Stoga vinogradari i podrumari žive za berbu i vino, a profesionalni proizvođači i od vina.
Naime kaj (kako bi rekao pokojni Jože Vlahović, novinarski bard), možemo reći - *vino je zrcalo vinogradara i vinara.*

Vino prema glavnim svojstvima i namjeni, vina svrstavamo ovako:

Stolna vina	Proizvode se od jedne ili više vrsta sorta grožđa, koje može potjecati iz različitih vinarskih područja. Uglavnom su to obično konzumna vina, koja nemaju karakteristične osobine niti sorte, niti područje.
Kvalitetna vina	Dobivaju se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa koje potječu iz točno označenog vinogradarskog podrajona, vinogorja ili položaja. Ta vina moraju imati izražene organoleptičke osobine i sastav karakterističan za pojedine sorte.
Čuvena vina	Proizvode se od određene sorte ili od grupe sorata grožđa u određenim omjerima. Potječu s točno označenog i utvrđenog vinogorja ili položaja, a imaju vrlo izražene kvalitetne i specifične organoleptičke i kemijske osobine karakteristične za sortu.
Vrhunska vina	To su vina određenih geografskih prostora, ekoloških sredina, položaja, tala i podneblja u kojima određene sorte vinove loze dostižu posebnu individualnost uz izvanrednu njegu na čokotu i u preradi. Moraju biti odnjegovana i napunjena u vinogorju kojem pripada vinogradarski položaj.
Predikatna vina *a)Vino kasne berbe* (Spätlese) *b)Izborna berba* (Auslese)	Proizvode se samo u izuzetnim godinama, posebnom tehnologijom proizvodnje grožđa, berbe, prerade, njege vina, a mogu se proizvoditi samo od preporučenih sorata grožđa. Po kakvoći dijele se: a) obrano najranije 10 dana nakon normalnog roka berbe. Mošt takvog grožđa mora imati najmanje 20,5 posto šećera, a vino mora imati sortne osobine. b) su vina brižno izabranog, potpuno dozrelog grožđa, iz kojeg su izdvojene sve

c)Vina jagodnog izbora (Beerenausle se)	nezrele i oštećene bobice. Mošt mora sadržavati najmanje 23,25 posto grožđanog šećera. c) dobivaju se od bobica ručno branog sa grožđa, dok je već napadnuto plemenitom plijesni. se bere kad temperatura padne ispod 5 oC. Mošt
d) zborna berba prosušenih bobica (Trockenbeer enauslese)	mora sadržavati 28,75 posto šećera. Oznaka u Austriji i Njemačkoj. d) oznaka je koju mogu nositi vina proizvedena od prosušenih bobica u izuzetno klimatski povoljnim godinama i s
e) Ledeno vino	najboljih vinogradarskih položaja. Ovo , tj. mošt mora sadržavati najmanje 35,5 posto grožđanog šećera. e) predikatno vino rađeno od grožđa branog kad temperatura padne, tri dana zaredom, ispod –7 oC tj. kad se voda u bobici smrzne i time nastane velika koncentracija šećera. koje se bere prošlo je fazu prosušivanja, a „zaraženo“ je plemenitom plijesni obogaćeno posebnom specifičnom aromom. Mošt mora sadržavati najmanje 28,75 posto grožđanog šećera. Najčešće je berba po snijegu (čak i u vrijeme Božića). Ta skupa vina su osebujnog kiselkasto-slatkog okusa, aromatična, zasebnog bouqueta, tamne žute boje jantara i poslužuju

	se uz slatki desert. Izuzetno su cijenjena među enolozima i vinogradarima, te ljubiteljima dobrog vina. Kako su za ledena vina presudni klimatski uvjetu, a ne sorte, za njegovu su proizvodnju pogodne mnoge. Uz graševinu i rizling, sorte koje najbolje podnose odgođene rokove berbe, pogodni su i pinot, traminac, chardonnay i sauvignon. Isključivo ručna berba započinje u zoru jer se mora ubrati prije izlaska sunca da se led ne bi otopio. Nakon berbe zamrznuto se preša polako kako se zaleđeni kristali na bobama ne bi otopili i ušli u mošt, stoga mošt doslovno kapa. Mošt je sladak kao med, posebne arome i vrlo gust. Nakon taloženja od nekoliko dana dodaje se kvasac i ostavlja polako fermentira oko dva mjeseca, a potom će dozrijevati. Prve kapljice ledene berbe pit će se za šest do devet mjeseci. Najčešće se pune boce od sedam i pol decilitara ili u boce od 0.375 l. Pojedina vina ostavljaju se u bocama sazrijevati tri do pet godina. Tajna proizvodnje je u prenošenju naputaka (recepata) s koljena na koljeno u obiteljima vinogradara. Tako je od 18. stoljeća kad su na području današnje

	Njemačke slučajno proizvedene prve litre toga vina. To se slučajno dogodilo uoči jesenje berbe jer je iznenada zahladilo. Tamošnji vinogradari bili su prisiljeni ubrati i preraditi smrznuto, a potom su usavršili proizvodnju, čuvanje i punjenje tog jedinstvenog predikatnog vina.
Arhivsko ili staro vino	starenje najbolje podnose crna vina; vina s ostatkom neprevrelog šećera bolje od suhih vina, a najbolje vina zasićena alkoholom. Ukoliko su vina s previše alkohola i premalo kiseline, nisu za starenje, tj. arhivsko vino. Njeguju se najmanje pet (5) godina od prerade grožđa u vino, od čega je najmanje tri godine u boci prije stavljanja u promet. Kako stara vina obično imaju talog (tartarat i mrtvi kvasac) ne smiju se tresti ili okretati. Najbolje je pretočiti ih u bokal prije konzumiranja (3 sata prije). Kaže se da *arhivska vina* poput dragulja u kruni. Prodaju se kao umjetničko djelo: uz ambalažu (ukrasnu drvenu kutiju), kupac dobiva i deklaraciju sa svim podacima o vinu. Svojevrsna su nadogradnja vinske priče i nije tajna kako u okusima vina tek odabrana publika zna uživati i cijeniti ih. Okus arhivskih vina je drugačiji. Tijekom ležanja vino gubi primarnu aromu sorte, gubi kiselost, a time i svježinu. U pravilu je riječ o slatkim vinima, koja odležavanjem poprimaju okus svojevrsne medovine. Arhivska vina se ne poslužuju uz jelo. Gustiraju se u njima samima. Ipak, ne događa se uvijek da se u arhivskom vinu uživa. Naime, dvije boce istog arhivskog vina ne moraju biti istog okusa i kvalitete. Doduše, može se po boji ili talogu pretpostaviti u kakvoj je kondiciji vino, međutim, prave garancije nikada nema. Posebno vrijednu arhivu naših vina ima Kutjevo. Dio domaće arhive čuva podrum Đakovačke biskupije, te Badel 1862. u Začretju
Aristoktratsko vino	izraz je za vino izuzetne, osebujne kakvoće najcjenjenijeg profila u obitelji tzv. elitnih vina. To su mahom vina sa zaštićenim geografskim podrijetlom koja obavezno prati i zajamčena kakvoća s „uračunatom“ tradicijom i često ekskluzivnim osobitostima proizvodnje. U nas bi to trebala biti vrhunska i predikatna vina, u Italiji „Vini denominazione

	d`origine controlati e garanntiti“, Francuskoj „cru“ i „grand cru“, Njemačkoj „Qualitätswein mit Predikat“ itd. Osim obveznih oznaka (godišta berbe, alkohola, ..) na etiketi su iskazane potankosti tih vina u vezi s osebujnošću organoleptičkih svojstava
Specijalna vina	su desertna vina, likerska vina i aromatizirana vina. Proizvedena su posebnim načinom prerade, uz dodatak vinskog alkohola i destilata, koncentriranog mošta, šećera itd., što je propisima o vinu posebno regulirano.
Aromatizirana vina	vina koja se posebnim postupcima pripremaju od prirodnih vina uz dodatak mješavine različitih mirodija (aromatskog bilja ili ekstrakta ali s obaveznim dodatkom pelina (daje karakterističnu gorčinu, miris i okus). Aromatizirana vina poslužuju se kao aperitiv (suha i polusuha vina), i uz desert (slatka vina). Najpoznatije aromatizirano vino je vermut (bijeli ili tamni od karameliziranog šećera) i naš bermet. Pelinkovac također spada u aromatizirana vina, jer se radi od crnog grožđa (no na žalost danas je sve više industrijskog pelina). Aromatizirana vina poslužuju se u čašama od 1 dl na stalku.
Desertna vina	to su vina koja poslužujemo potkraj obroka uz slatki desert, bogata su neprevrelim šećerom i alkoholom (50 g/l šećera i 15 posto al.). Dijelimo ih na prirodna i pečena (prosušeno na trsu ili uz dodatak mošta ukuhanog na temperaturi). Naše najpoznatije prirodno vino je prošek; u Hercegovini samotok. Pečena su: isto prošek; muškat, teškoto iz Gevgelije. Poslužuju se u malim čašama ohlađena na 14-16 oC u količini od 50-100 g.
Likerska vina	proizvode se od zgusnutog ili šećerom zaslađenog mošta uz dodatak vinskog destilata ili rafiniranog alkohola – te ih zovu i alkoholizirana vina. Dodatkom alkohola jača su od desertnih, ali zato manje zaslađena. Uglavnom se proizvode u područjima s toplom klimom na užim područjima, te po njima dobivaju i ime. Najpoznatija su vina jeres (xeres) ili engl. Sherry, porto, madeira, marsala, crveni muškat i slatka malvazija. Poslužuju se uz desert, ali i kao aperitiv u malim čašama, temperirana na 18- 20

	oC., u količini od 30-50 g.
Slamnato vino	naziv vina, najčešće u Italiji, zbog toga što se za njega suši na slami. Talijani takvo vino zovu i *vin*(o) *santo*, jer se za njega preša na *Sve svete*. Kod nas u Dalmaciji najsličniji mu je -prošeko. Tipična boja takvih vina je -prigušeni sjaj starog zlata.
Mirno vino	vino koje nije ni pjenušavo ni muzirajuće. Ima određene manje količine prirodnog CO2, koji se stvara pri kontroliranoj fermentaciji na nižim temperaturama, a pridonosi svježini vina.
Misna vina	ova vrsta vina radi se samo od grožđa i mora biti naravno, po boji, a uglavnom bijelo. Ovo vino ne smije imati previše hlapivih kiselina, ne smije biti sluzavo, zamućeno, niti imati miris na sumporovodik (pokvarena jaja) ni sumporougljik (trulu repu). Vinu se ne smije dodavati vode, a niti smije biti rađeno od komine. U mnogim je misnim vinima i postotak alkohola puno veći nego u klasičnim vinima, pa tako, primjerice traminac ima 14,3 posto alkohola. Ova vrsta vina služi se kod mise i misnik ispije od gutljaja, do najviše ukupne količine volumena kaleža u kojem se nalazi. Među

	nekoliko crkvenih kodeksa najpoznatije je crkveno djelo *„Codex iuris canonici“,* kojim crkvene vlasti po prvi put pismeno određuju da se tijekom crkvenog obreda (Sv. mise) svećenik mora *koristiti „vinum de vitae“*, odnosno prirodnim vinom proizvedenim bez ikakvih dodataka. U drugom kodeksu nazvanom *„Constitutiones Apostolicae“*, crkva propisuje da ne može postati svećenikom osoba koja ne pije vino. Pojam misno vino poprimio je tržišne konotacije, pošto ga u nas, ali i u nekim drugim zemljama, proizvođači, pa i sama crkva, stavljaju u promet. Niti u jednom zakonodavstvu svijeta ne postoji kao pojam kategorije kakvoće legaliziran naziv misno vino, ali dozvolom Crkve i na osnovi članka 23. Pravilnika o vinu proizvođač ga u nas može staviti kao zaštićeno ime na svoj proizvod. Misno vino u crkvi i na tržištu nema isti motiv, ulogu i cilj, čak ni onda kad ga kao zaštićeno ime nosi butelja vrhunskog vina. Mnogi i danas misle da se na misama pije crno vino, što je i logično s obzirom na to što ono simbolizira. No razlog zbog kojega se već

	odavno uvriježilo da se upotrebljava bijelo vino vrlo je banalan. Naime, bijelo je vino praktičnije zbog bijelih svećeničkih halja, pa čak i ako ga se malo prolije, neće se vidjeti kao što se to vidi kada „pobjegne“ samo jedna kap crnoga.
Mlado vino	pod mladim vinom podrazumijeva se ono vino koje se pije u godini berbe i koje se puni u boce do kraja iste godine. Mlado „novo“ vino je ono koje je staro između 40 i do najviše 80 dana. U kulinarstvu je mlado vino vrlo cijenjeno kod pripremanja jela. Najčešće se stavlja (a i najbolja su) suho bijelo vino bez neprevrelog šećera. Crna vina se manje koriste, ali su neizbježna kod pripremanja tamnih umaka.
Pjenušavo vino	dijele se na prirodna, u kojima je pritisak ugljičnog dioksida u boci proizveden naknadnim vrenjem šećera u vinu, te gazirana vina, kojima je CO2 dodan djelomično ili u potpunosti prilikom punjenja u boce. Pjenušava vina zbog svojih specifičnih svojstava (sadrže ugljični dioksid i više ukupnih kiselina, te aromatsko-bouquetnih materijala) pjenušava vina sadrže više šećera i to: *ekstra brut* do 6,
	brut od 6 do 15, *ekstra sek* od 12 do 20, *sec (suho)* od 17 do 35, *demi sec (polusuho)* od 33 do 50, *doux (slatko)* iznad 50 g/l neprevrelog šećera.
„Rezanec“	prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok „reže“ naziva „rezanec“. Običaj je da se na jesen, uz „mošt rezanec jede „kostanj pucanec“.
Agresivno vino	kada degustator kvalificira vino agresivnim, daje negativan predznak o njegovoj kakvoći. Uzroci su agresivnog vina u previsoku sadržaju pojedinih sastojaka: ukupnih kiselina, tanina, alkohola i dr. ili je proizvedeno od nedovoljno dozrelog grožđa. Vinogradar koji rano bere mora što je moguće više predvidjeti i posljedice rane berbe, kako bi ih odgovarajućim mjerama (vrijeme berbe, način prerade i dr.) maksimalno umanjio.
Baršunasto vino	je vino s bogatim ili čak „ukrašenim“ količinama glicerola (glicerina), što im „naoko“ daje izraz punoće, ali su siromašna neprevrelim grožđanim šećerom pa im vidljivo nedostaje ljupkosti i nježnosti. Stoga nema dubljeg zadovoljstva u pokušajima da u njima uživamo.

vino komuno	crno obično stolno vino
vino pečeno	prošek
varenjak ili *vareno* vino	vino koje se dobiva od varena mošta

Kušanje vina – stručna terminologija

Organoleptičko ocjenjivanje pomoću ljudskih osjetila vida, njuha, okusa i opipa je degustiranje vina na izložbama i sajmovima složen posao, koji danima obavlja desetak i više degustatora, dobrih znalaca vina. Uvjeti kušanja trebaju biti najpovoljniji: temperatura prostorije oko 20 stupnjeva Celzija, osvjetljenje bez izravnih sunčevih zraka. Procjenjuje se u miru, bez pušenja i drugih mirisa, s odgovarajućim čašama, svježom vodom, jabukom, sirom ili kruhom za osvježavanje osjetila mirisa i okusa

Vina se razvrstavaju u kategorije i tipove, a redoslijed ocjenjivanja je od bijelih, ružica i crnih, sve mirnih vina, od pjenušaca do specijalnih vina. Zatim od suhih prema slađima, a posebne skupine su vina aromatičnih i nearomatičnih sorata. Više je načina ocjenjivanja, a najčešće se provodi bodovanje prema Buxbaumu ili metodi pozitivnih bodova. Za boju, bistrinu, miris i okus ukupno se može dobiti 20 bodova, a za zlatnu medalju, na primjer, valja skupiti 18,5 bodova. Novije ocjene, prema preporuci OIV-a (Međunarodnog udruženja za vino i lozu), zasnovane su na tzv. negativnim bodovima. Tako najbolje vino dobiva (nula) kaznenih točaka, a za prolaz je potrebno 9. U skupini od 6 negativnih bodova su vina za zlatnu medalju. Naše lokalne izložbe ocjenjuju po prvom načinu,
a na Vinoviti zlato zaslužuje vino koje je „kažnjeno“ sa samo 4 do 8 negativnih bodova.

Za *opisivanje* vina, *analizom vida*, također postoje brojni izrazi i ljestvice značenja. Primjerice, *prema boji*, bijelo vino može biti:

zelenkastožuto (tipično za graševinu), slamnatožuta, jantarnožuta, blago ružičasta, ružičasta boja trešnje, svjetloružičasta, purpurno crvena, rubinski crvena, granat crvena, narančastocrvena, zelenkasta (malvazija), izrazito zlatna (chardonnay).

po bistroći, vina su bistra, mutna:

magličasta, prilično bistro, bistro, kristalno, sjajno

po tekućosti (fluidnosti):

lagana i tanka, teška; ili bolje izraženo: tanko, slabe gustoće, prilično gusto, gusto, tegljivo

po pjenušavosti:

a) debljina mjehurića	poveliki, prilično sitni, sitni
b) broj mjehurića	oskudni, prilično oskudni, brojni
c) trajnost	iščezavajući, prilično trajni, trajni

po analizi njuhom:

intenzivnost	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, vrlo izražena
trajnost	neizražena, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
kakvoća	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna
opis	vinozno, voćno, cvjetno, po mirodijama, etersko, aromatično, travasto, mirisno, čisto, bogato

percepcija osjeta:

cvjetni	bagrem, bijeli trn, iris, brnistra, bazga, ruža, ljubičica
voćni	šumski plodovi (ribiz, malina, borovnica), trešnja, šljiva, jabuka

suho voće	suha šljiva, suha smokva, kuhano voće, orah, badem
travasti i biljni	trava, lišće, sijeno, zelena ljuska oraha, paprat, gljiva, tartuf
aromatične trave	kadulja, anis, komorač, bosiljak, majčina dušica
mirodije	crni papar, zeleni papar, ružičasti papar, anis, zvjezdani anis, klinčić
prženi	kava, kakao, kaučuk, karamel, dvopek, čokolada, prženi badem
životinjski	koža, krzno, mačji urin, znoj, divljač, lisica
eterski	vosak, lak, engleski bourbon, masne kiseline
različito	med, duhan, kora kruha, brašno, kvasac, maslac, sir

analiza okusom

mekoća	šeri, suho, polusuho, poluslatko, slatko, pretjerano slatko
alkoholi	lagano, slabo, prilično toplo, toplo, alkoholno
viši alkoholi	uglato, oskudno mekano, prilično mekano, mekano, pretjerano mekano

tvrdoća:

kiseline	tanko, malo svježe, prilično svježe, kiselkasto
tanini	blago, malo tanično, prilično tanično, tanično, trpko
mineralne soli	bljutavo, slabog okusa, prilično ukusno, ukusno, slano

struktura ili tijelo vina

opća struktura ili tijelo vina	mršavo, slabo, puno, jako, teško
ravnoteža	malo uravnoteženo, prilično uravnoteženo, uravnoteženo
intenzivnost	neizražena, slabo izražena, prilično izražena, jako izražena
trajnost	kratka, kratkotrajna, prilično trajna, trajna, dugotrajna
kakvoća	prosta, osrednja, prilično fina, fina, izvrsna

završna razmatranja:

harmonija	malo harmonično, prilično harmonično, harmonično
razvojni stupanj	nezrelo, mlado, spremno, zrelo, staro

o*cjenjivanje vin*a

vino treba najprije dobro pogledati i odrediti mu, između ostalog	bistroću, boju i viskozitet
slijedi	miris
a mane i vrline, koje se u nekim vinima (osobito crnim) uspiju „sakriti“ tijekom mirisanja mirnog i „zarotiranog“ vina u čaši, se otkriju	retronazalno, odnosno tijekom izdisanja zraka udahnutog kroz usta puna vina

Nakon toga slijedi jednako pomni opis okusa**,** a na kraju upitnika, prije zbrajanja maksimalnih pedeset bodova, degustator preporuči čuvanje u slučaju perspektivnog vina.

Jačina arome i bouqueta je slaba, vrlo izražena, a miris plemenit, nježan. Nježna ili obična vina imaju malo alkohola, ali skladni su im kiselina i ekstrakti. Vina s velikim postotkom alkohola su vatrena, kao pojedini hrvatski plavci (dingač, ivan dolac, carsko vino), a oni su i korpulentni, raskošni, robusni, čak i aristokratski.

Ocjenjivanje do 100 bodova

U svijetu postoji mnogo načina ocjenjivanja vina, a jedan od najstarijih je tzv. *Ocjenjivanje do 100* prema OIV-u

(*Organisation Internationale de la Vignet et du Vin* – Međunarodna organizacija za vino). Vino može osvojiti maksimalno 100 bodova, i to u slijedećim kategorijama:

izgled	15 bodova (bistrina 5, boja 10)
miris	30 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, kvaliteta 16)
okus	44 bodova (čistoća 6, intenzitet 8, trajnost 8, kvaliteta 22)
opći dojam	11 bodova

kako nazdraviti vinu:

hrvatski	*u zdravlje, živjeli*
danski	*Skal*
engleski	*cheers*
estonski	*terviseks*
francuski	*santé*
grčki	*jamas*
indonezijski	*selamat*
japanski	*kampaji*
kineski	*ganbei*
njemački	*gesundheit, zum wohl*
portugalski	*saude*
rumunjski	*no rock* (noroc)
ruski	*na zdarovje*
španjolski	*salud*
talijanski	*cin-cin*

Vino kao začin

upotreba vina kao dodatka jelima poznata je od davnina u krajevima koji obiluju vinima	Vino, kao i začini, obogaćuje okus jelima i daje specifičnu aromu. Za razliku od talijanske i grčke kuhinje, u našoj vino nije zastupljeno u onoj mjeri u kojoj bi trebalo biti s obzirom na našu široku lepezu vina. Kod nas se najviše upotrebljavaju u gulašima, gulaš-juhama i paprikašima. Kad se vino koristi kao dodatak jelima, potrebno je poznavati koja vina se slažu uz koje jelo. Ako se upotrijebi neodgovarajuće vino ili ga se stavi previše promijenit će se osnovni okus jela. Isto tako vina koja su *slatka ili kisela* ne smiju se upotrebljavati u jelu. Sadržaj alkohola u vinu koje se dodaje jelu nema bitnu ulogu, jer se u toku kuhanja vrlo brzo ispari – kao i neke druge hlapljive tvari. U jelu će ostati nehlapljive (kao: esteri, glicerol, lecitin, minerali, šećer i druge) koje će ga oplemeniti. Općenito se može reći da vino koje se pije uz jelo može ići i u jelo. Vino koje se koristi kod pripremanja jela ne mora biti prvoklasno, ali ipak potrebno je da bude kvalitetno.
Bijelo lako vino	dodaje se u svijetle juhe, pileći ujušak, kao i jela od bijelih mesa (perad, teletina, riba). Također se koristi i kod pripreme nekih slatkiša.
Crno vino	*Crno vino* nije preporučljivo za upotrebu (zbog tanina), jer ostavlja trpak okus u jelu. Ako se u jelo stavlja crno vino s manjim količinama tanina, ne smije se previše dugo kuhati (vrijeme kuhanja neka ne bude duže od 15 minuta – odnosno vino se stavi pred kraj dogotavljanja jela). Obično se stavlja u juhe s tamnom zaprškom, tamne umake, jela od divljači, svinjetine, ovčetine, gulaše i umake za ribe.

Šeri	se dodaje se u pileći i teleći ragu i neka slatka jela.
Madera	služi u pripremanju pikantnih jela, jela sa šunkom i dimljenim mesom
Pjenušava vina	dobro se slažu s pernatom divljači i mladim kiselim kupusom.
Žestoka pića	se isto tako upotrebljavaju, ali u malim količinama.
Konjak i *likeri*	upotrebljavaju se kod pripreme voćnih salata, sladoleda, krema, kolača, kao i za flambiranje (osmuđivanje) slatkih i slanih specijaliteta

Vinsko grožđe
po izgledu vinsko grožđe nije toliko atraktivno kao stolno. Vinsko je manje i sa sitnijim bobicama.

Podjela vina po boji
Dijele se u tri osnovne grupe:

bijela
ružičasta
crne (crvena)

od kojih svaka obiluje nizom nijansi koje enologija determinira kao kromatsku (koloristička) skalu vina.

Podjela prema sadržaju šećera (grana na litru):

suho	do 4 ili najviše do 9, ako ga prati isti sadržaj prirodnih kiselina
polusuho	od 4 do 12 ili najviše 18, ako ga prati povećan sadržaj prirodnih (izraženih kao vinska) kiselina
poluslatko	od 12 do 50
slatko	iznad 50 neprevrelog sladora

Sommelier peharnik, vinoslužitelj, vinotoč,; čovjek koji nabavlja vino u boljim restoranima i hotelima, ali će doći i do gosta da pomogne u izboru vina. On mora poznavati vrijednost pojedinih proizvodnih područja, solidnost proizvođača, razlikovati dobra od loših vinskih godišta, sljubljivanje vina s jelima i dr.

Etiketa vinske boce
(franc. ètiquette - znak, natpis na robi koji se ne lijepi na robu). Sva flaširana vina (za razliku od rinfuznih vina) moraju imati etiketu s koje se može vidjeti: oznaka sorte vina, ime vina, kvalitetnu grupu vina, godište berbe, datum punjenja, podatke o proizvođaču, volumen pakovanja, sadržaj alkohola, šećera, broj punjenja. Ti svi podaci raspoređeni su na tri vrste etiketa:

glavnu	najveću) na prednjoj (trbušnoj) strani boce
manja etiketa	na stražnjoj strani
vršna etiketa	na grliću boce

Etikete na boci osobna su karta vina i podaci moraju biti istiniti.

Uobičajeni termin za oznaku kvalitete vina.

a) Termini na etiketama francuskih vina:

Blanc de blancs	Bijelo vino dobiveno od bijelog grožđa (naročito kod pjenušavog vina – šampanjca)
Blanc de noirs	Bijelo vino dobiveno od crnog grožđa
Cháteau	1.Oznaka za vina najbolje kvalitete 2. Posjed na kojem se proizvodi i puni vino u bocama.
Cuvée	Oznaka za vino koje je sastavljeno od više vrsta biranih vina, osobito od šampanjca
Méthode champenoise	klasična metoda šampaniziranja po don Perignonu
Méthode charmat	*Méthode charmat*

Mis em bouteilles au château	kratica MC – označuje da je vino punjeno u boce na mjestu proizvodnje
Premier grand cru	oznaka za najbolje vino na tom području

b) Posebni francuski termini za oznaku kvalitete vina:

vin millésime	(„vinatage“ je engleski naziv
le bou millésime	dobra vinska godina
la grand millésime	odlična vinska godina
champagne millésime	šampanjac proizveden od grožđa odličnih vinskih godina i po zakonu mora odležati najmanje 3 godine prije puštanja u prodaju
vins délimitès de qualité supérieure (V.D.Q.S.)	vina proizvedena po određenim propisima i bolje kvalitete (odgovara našim kvalitetama)
vins d'appellation contrôlées	glasovita, najkvalitetnija vina proizvedena na vrlo ograničenom prostoru
vins natures de la Champagne	nepjenušava vina proizvedena na području Champagne

Uobičajeni stručni izrazi za oznaku kvalitete vina:

bon qoût	ugodan okus
goût de bois	okus na drvo za vino iz novih bačava
goûte de bouchon	okus po čepu
goûte de ferment	okus pića u fazi alkoholnog vrenja
goût de moisi	strani okus
goût de piqué	pikantan okus, početak octikavosti
goût de terroir	okus po zemlji
mauvais goût	loš okus
Vin aimable	ljupko vino
Vin bourru	mlado vino u toku bistrenja
Vin charnu	puno, teško vino
Vin de côtes	vino s brežuljkastih terena
Vin de coule	vino iz prve preše
Vin coulant	pitko, tečno vino
Vin déluré	vino svježe, bistro
Vin élégant	vino elegantna bukea
Vin généreux	plemenito vino
Vin goûtte	vino iz zadnje preše
Vin gris	ružičasto vino s područja Elzasa i Lotaringije, dobiveno kupažom
Vin qui a de la race	vino visoke sorte
Vin qui a de séve	sortno vino
Vin qui a du cachet	vino sa svojstvenim osobinama
Vin harmonieux	skladno, harmonično vino
Vin de messe	vino za misu (za bogove)
Vin musclé	snažno vino, za muškarce
Vin nourri	zrelo, dobro odležano vino
Vin ordinaire	konzumno vino, stolno vino
Vin de paille	vino od osušenog grožđa
Vin parfumé	vino izražajnog bukea
Vin de pays	vino lokalne vrijednosti
Vin de paysan	vino domaćinstava, slabije kvalitete od prethodnog
Vin plein	puno vino, zaokruženog bukea
Vin de plaine	vino iz ravničarskih predjela, osrednje kvalitete
Vin puissant	snažno vino
Vin préféré	omiljeno vino
Vin qui a du chic	elegantno, ljupko vino

Vin qui a du cachet	vino sa svojstvenim osobinama
Vin qui a de la race	vino visoke sorte
Vin qui a de séve	sortno vino
Vin savoreux	ukusno slatko vino
Vin souple	fino, uglađeno vino

Vineršnicl
(*njem.* Wien – Beč + Schnitzel – odrezak) bečki odrezak teletina izlupana, posoljena, umočena u razmućena jaja, posuta mrvicama (prezlima) i pečena u masnoći (masnoća u kojoj se peku odresci mora biti duboka najmanje 1 cm).

Vino ružičasto (roze vino)
klasičnom, autentičnom, metodom dobivaju se na slijedeći način: zdrobljene bobice crnog grožđa namakaju se u istom grožđanom soku, pri čemu dolazi do stvaranja karakteristične boje miješanjem crnog pigmenta i bezbojnog soka (tiještenjem bobica crnog grožđa i odstranjivanjem istih bobica dobiva se bijelo vino). Metodom miješanja boja se dobiva bojenjem bijelog vina s malo crnog, ali je riječ o vinu potpuno drugačije strukture i okusa od tradicionalnog ružičastog vina.

Vinobera
berba grožđa početkom listopada

Vinodol
(od *lat.* riječi *Vallis vinaria* – vinov ili dolina vina); starohrvatska župa u Primorju, povijesni pojam Vinodola bio je širi i obuhvaćao je područje od Rijeke do Ledenica

Vinogradarska sarma
vidi: Goričkа sarma

Vinogradarski ili iločki ćevap
jelo od svinjetine (plećka), sušene slanine, luka

Vinokot
(*tal.* vino cotto) kuhano vino

Vinotoča
1. počasna služba onoga koji na dvoru toči vino, kojemu je dodijeljena čast točiti vino; 2. onaj koji u većem društvu ulijeva vino gostima za stolom, koji na taj način dvori goste (svatove)

Vinotok
mošt

Vinotoka
drveni sud za nalijevanje vina u bačvu (Dalmacija)

Vinožderac
onaj koji mnogo pije, pivnik

Vinjaga
vinova loza

Vinjage
vinske pjesme

Vinjike
koštunjavo voće (Benkovac, Dalmacija)

„Violina“
naziv, kojeg su osmislili „iskusni bonkulovići“ krajem osamdesetih godina prošlog stoljeća, za vrsni dalmatinski pršut pakiran u posebnoj kartonskoj ambalaži, koje su poklanjali direktori poduzeća partijskim čelnicima ili direktorima većih poduzeća („sve bez interesa“)

Virftl
kocka šećera

Virnica
brajda, koja obavija dvorištem vrtove i ulaze kuća

Visme
panceta (Dalmacija)

Viršl
(*njem.* Würstel) mala kobasa ispunjena mesom. Kod nas udomaćen izraz hrenovka. Hrenovke (poznate i kao frankfurter, parowka) nekada su se radile iz telećeg mesa koje se još toplo tuklo batovima i mljelo. Od začina se dodavao papar, sol, češnjak, katkada i crvena mljevena paprika. Dobivena masa punila se u ovčja crijeva i sve se prodimilo (na kratko) na dimu od grabovine ili bukovine. Nakon toga pasterizirale su se na temperaturi od 72 oC (da se bjelančevina koagulira) i na kraju tuširale hladnom vodom

Višnjab
posno slatko jelo od vode, šećera, octa i nišeste. Prije nego što je gotov (kuhano) dodaje se ćerez (suho južno voće) ili suha drenjina

Višnjevec
(*slo.*) višnjevača, rakija od višnje

Višnjevica
(*slo.*) sok od višanja

Višnjevača
višnjovik; 1. vino višnjevo; 2. sirup od višnje

Vitalac
specijalitet otoka Brača koji se priprema već stoljećima. Da bi se napravilo ovo jelo, potrebno je imati mladu janjetinu i od nje uzeti: janjeću iznutricu (srce, jetra, pluća, slezena, janjeća crijeva i maramicu). Vitalac se peče na malom ražnju oko jedan sat.

Vitelje meso
(*tal.* vittelo – tele) teletina (Dubrovnik i okolica)

Vizovina
slatkovodna riba

Vjedro
vedro; drvena posuda sadrži pedeset litara

Vješalica
naziv potječe od toga što ima oblik rasječenog i obješenog mesa. Uzima se meso svinjskog ili telećeg buta i izrađuju se odresci debljine 6-7 cm. Odrezak se rasiječe po širini malo više od polovine (dobije oblik vješalice), malo istuče, premaže uljem, kosanim češnjakom, solju i peče na žaru.

Vlak
vrsta mreža kojom su cetinjani lovili riječne rakove.

Vlasac
biljka slična tankoj travi, oštar začin za juhu i variva

Vmesena jed
(*slo.*) jelo koje se poslužuje između glavnih jela

Voćna kaša
je pasterizirana smjesa dobivena od svježeg voća. Od nje se pripremaju pekmezi i marmelade ili se upotrebljava za jelo, takva kakva jest.

Voćne drhtalice
„žele“ dobivaju se kuhanjem voćnih sokova dok se dovoljno ne zgusnu i to obično sa određenom količinom šećera, a rjeđe bez njega. Soka voća sadržava sastojak – pektin, koji se zgusne u, manje-više, čvrstu prozračnu „hladetinastu“ smjesu, lijepe boje, ugodnog okusa i izvrsne arome. Takvi zgusnuti proizvodi mogu se sačuvati za duže vrijeme.

Voćni sir
priprema se od protisnutog voća koje se vrlo dugo kuha da se dobije gust, tvrd proizvod, koji je i vrlo sladak.

Voćni sirup
je sok voćnih plodova, zgusnut do određene gustoće – ukuhavanjem.

Voćnim sokom
naziva se izdvojen sok iz voćnih plodova a zgusnut do određene gustoće - sterilizacijom.
Kad se voćni sokovi dobro prirede osobitog su prijatnog okusa. U njima nema alkohola, te se zato i nazivaju – bezalkoholna pića. U upotrebi su sve više i više, jer su osvježavajući i zdravi napitci a piju se sa običnom ili mineralnom vodo, i sodom.

Voda

bočata voda	slatka voda u koju je prirodnim putem prodrla morska voda
bunarska voda	voda grabljena izravno iz bunara(bez cijevi)
meka voda	voda s malom količinom kalcijeva i magnezijeva karbonata
oborinska voda	voda nastala od kiše, snijega
pitka voda	voda za piće
slatka voda	voda bez soli (u jezerima, rijekama)
slana voda	morska voda
vodica	*pejor*. ono što je slabo i tanko, vodeno (vino, mlijeko, kava i sl.)
vodniti	dodavati vodu da se voda osjeti kao poželjno svojstvo
vodnjikav	koji ima u sebi previše vode; bez dovoljno izraženog okusa

Vodena kupelj
(Bagno Maria, banjomarija) lonac s vodom koja stalno vri i u koju stavljamo posude s jelima koja za vrijeme priređivanje ne smiju kuhati. U tom uronjenom loncu uz neprekidno miješanje priredimo jelo

Vodenjka
tikva u kojoj se nosi voda

Vodica od narančina cvijeta
vrlo aromatična tekućina, koja se dobiva kao nusproizvod pri destilaciji narančina cvijeta, a služi, prije svega na Srednjem istoku i u Sjevernoj Africi, kao dodatak koji daje okus pecivu i slatkim jelima

Vodnica
1.razvodnjeno vino, bevanda (Dalmacija), 2. stolić s kantom za vodu

Vodniti
dolijevati vodu u vino

Vodrica
drveni „škaf“, vrsta posude

Vojenina
dimljeno meso, pastrma

Vok (Wok)

(ili Sukiyaki; čitaj skijaki)
Kineski je naziv posude, koja je tamo poznata već najmanje tri tisuće godina, a Sukiyaki u Japanu.
Tradicionalni wok izrađen je od lijevanog željeza, materijala koji je izuzetno dobar vodič topline, ali je za današnji suvremeni način života kompliciran za održavanje. Naime, wok može zahrđati ako ga se dobro ne naulji prilikom korištenja.
Osnovna karakteristika te polukružne posude zaobljena dna je, zbog takvog oblika, ravnomjerno zadržavanje topline duž stjenki. Kuhanjem u woku se štedi energija, minimalizira količina masnoće a namirnice se u svim dijelovima posude ravnomjerno prže. Wok je originalno bio namijenjen kuhanjem na otvorenom ognjištu.
Tom jednostavno oblikovanom predmetu, namirnica se može pripremiti na baš sve

načine: kuhati, pirjati, dušiti, pržiti i peči (poklopljeno). Taj jedinstveni oblik nastao je silom prilika, u davna vremena kad se kuhalo na maloj pećici gdje je stala samo jedna posuda, a usto se štedjelo gorivo (baš kao i danas). Sve je trebalo pripremiti što prije. I zaista, sve je gotovo za nekoliko minuta, a namirnica ostaje sočna, vrijedna (bolje se očuvaju sastojci) i okusna. Po običaju Dalekog Istoka, još joj se dodaju razni ukusni, ljuti ili vatreni umaci. Iz svih tih razloga omiljena je tolikom nizu generacija i nije čudno da je sve više prihvaćaju i stanovnici drugih kontinenata.

Najzahtjevniji i najdugotrajniji posao kod kuhanja u woku je pripremanje namirnica i začina prije početka kuhanja. Kuhanje u woku traje najviše 10 minuta pri čemu trebate neprestano miješati sastojke kako ne bi zagorjeli. Sve namirnice treba očistiti i nasjeckati prije kuhanja jer kasnije nećete imati vremena. Meso treba nasjeći na komadiće veličine zalogaja, a povrće na kokice podjednake veličine kako bi se sve podjednako skuhalo (nikako se ne smije izrezati presitno ili na listiće jer bi tada izgorjelo i potpuno promijenilo okus i hranjivost). Lisnato povrće (npr. špinat, blitva ili peršin) uopće se ne koristi za kuhanje u woku jer bi odmah izgorjelo. Namirnice potrebne za pripremu jela najbolje je staviti u male zdjelice prema redoslijedu kuhanja kako bi bilo lakše rukovati. Pred kraj kuhanja u jelo se stavljaju unaprijed pripremljeni umaci koji se razlikuju od jela do jela.

Meso i riba obično se mariniraju 24 sata u posebno pripremljenim marinadama od soje umaka pomiješanog sa kineskom rakijom i sokom đumbira. Osim što meso omekša dobije posebnu aromu.

Za tako pripremanje jela potrebno je:

Prvo	mora se zagrijati na temperaturu od 250 oC
Drugo	malo masnoće zagrije na vrlo visoku temperaturu. Masnoća se nalazi na dnu posude
Treće	prvo se stavljaju namirnice kojima treba više vremena za pripremu. Sitno narezane namirnice bace se u malim količinama na dno. Čim se poprži, makne se s dna na kosu stjenku, a u dno se baci nova količina namirnice da se naglo prži, dok se prva količina dovršava na nižoj temperaturi. Odmah se vadi i jede u zdjelicama. Istog trena dodaju se pripremljeni dodaci, tako da npr. sirovo jaje, bačeno na kipuće meso, sa sokom što ga je pustilo i pripremljenim povrćem stvara umak; namirnice se neprekidno miješaju štapićima. Svaka faza traje između 1 i 3 minute, a cijeli postupak kuhanja je izuzetno kratak i traje između 5 i 10 minuta.

Jelo se malo ohladi i pojede a već stiže svježa količina kipućeg sastojka iz woka.

Wok se postavlja na stol i tamo priprema, a u zdjelama se nalaze drugi pripremljeni sastojci: umaci, skuhana riža ili tjestenina, nekoliko vrsta povrća, koje je uvijek ne samo usitnjeno, nego i ukrasno narezano. Na woku se prži, kuha ili pirja meso samo ili s povrćem. Ovisno o naputku postoje jela samo od mesa, samo od povrća ili miješana, prži se sir, voće..... takoreći sve.

Originalni kineski wok je jednostavan, težak i ravnomjerno raspoređuje temperaturu. Nema poklopca.

Moderni wok ima ugrađeno i električno grijače mjesto. Temperatura se može podešavati. Sklopiva mrežica omogućuje da se namirnica "seli" s dna na stranice, a zatim jednostavnije vadi nego što se originalno radi - izvlači štapićima.

Miješano meso iz woka

Za 6 osoba: 30 dag bijelog pilećeg mesa, 30 dag goveđeg filea, 25 dag čiste svinjetine, 12 repova velikih rakova, 3 struka poriluka, sojin umak, 1 dl soka od rajčice, žličicu curryja, kuhanu rižu, prženu kinesku tjesteninu, 1,5 l nemasne juhe od peradi.

Držite meso 15 minuta u zamrzivaču, da se lakše mogu izrezati na ploške tanke poput papira. Ako je to teško izrežite na kockice. Skuhajte rižu. Načinite umak od rajčice i curry-a. Zeleni dio poriluka izrežite na kolute, bijeli dio o duljini. Na pladanj rasporedite meso i račiće, dodajte bijeli dio poriluka. Zagrijte juhu da provri i staviti je u wok, i dalje zagrijavati na stolu. Svatko štapićima uzima komade mesa i račiće, te drži u juhi da se skuha. Uz to se poslužuju kao pribor i male cjediljke za vađenje komadića namirnica ako su pale u juhu.

Vol-au-vent
(*franc.*) male paštete (pogačice) od lisnatog tijesta, na sredini izbušene. Nadijevaju se raznim finim raguima i nekim drugim jelima, zapeku i služe kao topla predjela

Volar
čovjek koji hrani i timari volove

Volovina
vrsta grožđa

Volja
guša kod peradi i ptica (podvoljak, putača)

Vorlegebesteck
(*njem.*) prihvataljke – sastavljene od vilice i žlice istog tipa i veličine. Konobaru su prijeko potrebne kod nekih načina posluživanja

Voža
oveća bačva za vini; dolium

Vranj
čep, tapun

Vrećica
kulinarski izraz za svinjsku maramicu (potrbušinu) u Hrv. Zagorju, Međimurju i Podravini. Vrećicom se obavija meso prije pečenja. Pečenom mesu osim masnoće koja se polako cijedi tijekom pečenja daje i poseban okus. U nekim krajevima se kaže i *pečenje u maramici* (gdje se pod maramicom podrazumijeva – vrećica)

Vrelnjača
poseban čep koji omogućava izlaz ugljičnog dioksida a sprečava ulazak zraka, kod vrenja. Umjesto pravog čepa – vrelnjača, možemo se koristiti i na slijedeći način: treba izbušiti obični čep od pluta ili gume kroz koji treba provući jedan kraj gumenog crijeva, kojim se začepi poklopac posude za vrenje, a drugi kraj crijeva se stavi u posudu s vodom, koja stoji pokraj posude za vrenje. Plinovi, ugljični dioksid, će izlaziti iz posude za vrenje kroz crijevo i kroz vodu ali zrak neće ulaziti u posudu. Ukoliko plinovi ne bi izlazili iz posude za vrenje, moglo bi doći do eksplozije. Na taj način vrenje se provodi u anaerobnim uvjetima tj. bez prisustva zraka, čime se onemogućuje nastajanje bakterija octeno-kiselkastog vrenja koje se stvaraju u prisustvu zraka.

Vreteno
drveni obao štapić, na krajevima šiljast, a u sredini deblji, na koji se pri predenju namota pređa.

Vrhnje
1. masni dio mlijeka koji se separatorom odvaja od svježeg mlijeka; 2. gusti sloj koji se izlučuje na površini kuhanog mlijeka (kajmak)

Slatko vrhnje	Treba sadržavati najmanje 30 posto masti, a stupanj kiselosti ne smije biti veći od 6 posto. Upotrebljava se u tekućem ili „tučenom“ stanju u obliku pjene
Kiselo vrhnje	Treba sadržavati najmanje 20 posto masti, a stupanj kiselosti može biti najviše 45 posto. Najviše se troši u kuhinji. Umjesto kiselog vrhnja, kod pripreme umaka, možemo koristiti i slatko vrhnje koje se treba zakiseliti octom ili sokom limuna, i dodati mu nešto brašna.

Vrhnje
(*slo.*) smetana, kajmak. Nadomjestak za vrhnje možemo napraviti od mlijeka ili kiselog mlijeka s malo maslaca, brašna i octa.

Vrit
mjera za površinu u Dalmaciji (852,39 m2)

Vrša
koš od šiblja ili od žice za lovljenje ribe

Vršnik
crepulja

Vrtanj
kovrtanj; kolač savijen kao kotač, sačinjen od crnog pšeničnog brašna. Priprema se obično na Uskrs i u sredini se ostavlja udubina. Premaže se razmućenim jajima i išara vilicom

Vrteča sreda
srijeda prije poklada

Vrzelan
pršut, slanina koja je jednako bijela (masna) i crvena (mesnata). Često se odresci tave slanine ili pršuta peku na maslinovu ulju sami ili na junećim odrescima (stavi se takav komad na juneći odrezak, pospe ribanim ovčjim sirom, zarola i poprži. Nakon toga se napravi na istoj masnoći šalša i podlije s bijelim suhim vinom. (Korčula). Odresci deblje rezanog pršuta zacvrče se na vrućoj tavi, podliju dobrim crnim vinom (ne više od 2 dl). Kad vino izvre do polovine, doda se maslinovo ulje i prstohvat samoniklih začinskih trava. Nakon dvije minute jelo je gotovo.

Vrzota
lišće kelja pirjano na ulju i češnjaku. Služi kao prilog

Vučija
fučija; bačvica valjkastog oblika, od jelovine, za prenošenje vode, zapremine od 30 do 50 l. Na gornjoj, užoj strani, imala je otvor kroz koji se ulijevala voda, a sa strane pri vrhu, otvor kroz koji se voda izlijevala.

Vugorek
vugurki; krastavac

Vuhak
veći lonac s ušima

Vulište
starinski pčelinjak; košnica od prirodnog duba ili od slame

Vundać
talog od kave

Vuršt
(*njem.* Wurst) kobasica, slama (ekstravuršt – posebna salama)

Vuzmen(j)ača
kobasica za Uskrs, Vuzem

Vzvari
dodaci uz pečenja, osnova vzvarima je povrće ili jagodičasto voće, s dodacima, kao: ocat i med. Tradicionalni su od luka (uz pečenu ovčetinu, gusku i puru) i zelja (guska, kuhana ili pečena govedina) (Ruska kuhinja)

W

Waldorf-salata
glasovita salata koja se priprema po nekim sastojcima, kao i francuska (jabuke, korijen celera, majoneza ...), no njena je posebnost što u nju dolaze orasi i bijelo vino. Sastojci: orasi, majoneza, slatko vrhnje, bijelo vino, sok od limuna, papar, sol. Jabuke i celer treba izribati. Poslužuje se kao prilog uz hladne pečenke

Walkers
keksi Walkers spadaju u škotske klasike s tradicijom duljom od 100 godina. Naputak za njihovu pripremu nisu ni jednom izmijenjeni. Sastoje se isključivo od vrhunski kvalitetnih namirnica – brašna, maslaca, šećera i soli, uvijek u jednakom i jedinstvenom omjeru, bez dodataka umjetnih aroma. Posebno prhko tijesto neopisivo se meko topi u ustima, ističući okus čistog maslaca. Osim jedinstvenog okusa i prvoklasnosti izrade ističu se i ambalažom sa škotskim uzorkom.

Waterzooi
stari flamanski specijalitet, koji se radi od ribe ili pilećeg mesa, za blagdane ili obiteljske svečanosti.
U Belgiji na jestveniku „morski plodovi“ imaju veliku ulogu i specijalitet su grada Bruxellesa kao: jegulje u umaku od začina priređene s bijelim vinom i maslacem (anguille au vert) „kamenica malog čovjeka“ (dagnja kuhana u bijelom vinu).
Celer ogulimo i narežemo na tanke trake, ribu (slatkovodna – jegulja, štuka, šaran, crvenperka) narežemo na komade i sve zajedno sa zeleni za juhu, začinimo (sol, papar, lovor, papar u zrnu, majčina dušica, kadulja, bijelo vino, maslac) i vodom pasiramo na umjerenoj vatri. Ribu izvadimo, juhu procijedimo kroz sito, dodamo mrvice od dvopeka da bude gušće, posolimo i prelijemo preko prženih kriški bijelog kruha. Ribu poslužujemo odvojeno.

Weinträger
(njem.) na osnovi primljene narudžbe od „špajzentregera“ donosi piće koje poslužuje. To je zapravo mlađi konobar koji nije samostalan u obavljanju konobarskog posla. Ne smije se poistovjetiti sa sommelierom

Wellness
Wellness je ravnoteža tijela, duha i duše, ukratko zdrav način življenja, a dolazi od engleskih riječi „well being“ i „fitness“. Filozofija wellnessa zagovara individualni pristup, a optimalni rezultati postižu se kombinacijom wellnessa tretmana u danima odmora i sastoji se od četiri temeljna elementa – fizička aktivnost, duševnih aktivnosti, osobne relaksacije te zdrave i prirodne hrane. To je jednostavnije „zdrav duh u zdravom tijelu“. Na wellness odmoru uživa se i u balansiranoj zdravoj prehrani, a cilj svega je postići svježinu i moć, odnosno unutarnju i vanjsku ljepotu. U većini hotela wellness sadržaji nisu preporučljivi i dostupni za korištenje djeci mlađoj od 16 godina.

Westfalska butina
naziv za pršut na mediteranski način; sušeno meso goveđeg buta

Worcester sauce
(worcestershire ili worchstersauce) vuster umak; dobio je ime po zapadnoengleskoj grofoviji Worcestershire (glavni grad Worcester), gdje je prvi put i proizveden, na temelju nekog recepta donijet iz Indije. Taj tvornički umak proizvodi se već više od 150 godina, ali jedinstvenog naputka nema, nego svaki proizvođač radi na svoj način. Neki navodi upućuju na to da se sastoji od: octa, soje, srdela, šećera, pekmeza od tamarinda (tamr-hindi – indijska datulja), soli, češnjaka, čilia, klinčića, lovora, curry, papra, gorušice, pimenta, limuna, cimeta, muškata, korijandara, kopra, luka kozjaka i češnjaka.
Danas se upotrebljava u cijelom svijetu za riblja jela, mesne salate, ragu, juhe, variva,

i ostalih jela po ukusu. Umak je tamne boje
i pikantnog okusa.

Y

Yorkshire pudding
(engl.) Jorkširski puding (varenac); sastoji se od mase, koja je napravljena od brašna, mlijeka i loja, začinjena muškatnim oraščićem, solju i paprom, pečeno u tavici, a zatim izrezano. Poslužuje se kao prilog polupečenom mesu.

Z

Zabatnjak
karabatak, zabatak
Sad možeš tražit štogod za glabanje kad si dva zabatnjaka već smazo.

Zabonjasen
začinjen maslacem, uljem i suhim istucanim bijelim kruhom (BiH)

Zabonjasiti
začiniti

Zacvirati
zacvrti; začiniti

Zacvrkati
zapržiti jelo sa vrućom masti (Banija)

Začimba
začin

Začimbenice
začini od biljaka

Začin
namirnice koje se dodaju jelima radi poboljšanja njihova okusa, mirisa i boje; dijelimo ih na slatke, slane, ljute i mirisave. Začini se uglavnom dobivaju od raznih vrsta biljaka, koje se odlikuju svojim aromatičnim sastojcima, eteričnim uljima i ponekad i alkaloidima. Prema vrsti okusa dijelimo ih na: slane, kisele, ljute, aromatične, slatke, mesne i sastavljene.
Danas se začini upotrebljavaju uz sva jela – slatka, slana, ljuta, dodaju se u svim kulinarskim oblicima pripreme hrane:

u salate	bosiljak, origano, mažuran, češnjak, luk
variva	kopar, lovor, kim, origano
tijesta	bosiljak, majčina dušica,sezam
krumpir	kopar, vlasac, peršin, paprika
slastice svih vrsta	cimet, anis, kim, muškatni oraščić, menta, kadulja, lavanda
pića i čajeve	menta, cimet, anis, kim, vanilija
mliječne prerađevine	kopar, luk
mesa i mesne prerađevine	lovor, ružmarin, majčina dušica, timijan, brusnice, papar, čili, curry, kurkuma, pimet

Nema jela koje ne završi dodatkom nekog od začina, ili neke mješavine, koju odabiremo prema nama prilagodljivom i interesantnom okusu, prehrambenim navikama i sklonostima. U srednjem vijeku gradski su službenici u mnogim europskim državama umjesto plaće dobivali određenu količinu začina. Začine u našoj prehrani najčešće povezujemo s pojmom specifičnih okusa, mirisa te neobičnih kombinacija koje nam se nude u postupcima pripremanja hrane kako bi joj oplemenili okus. Također ih često povezujemo sa tradicijom kao što je npr. cimet za Božić, ružmarin za vjenčanja, a lovorov vijenac ili grančice za pobjednike i mir. U dalekoj prošlosti, medicinska i kulinarska upotreba začina se nije promatrala posebno.
Razni narodi su od davnina koristili začine tj. ljekovito i začinsko bilje na različite načine, upoznavajući se sa njihovih specifičnim svojstvima.
Najstariji način njihovog korištenja je bio za čuvanje svježine (konzerviranje) i za mumificiranje, s obzirom da eterična ulja začinskog bilja onemogućavaju razvoj mikroorganizama u hrani te njeno raspadanje, što je u davno vrijeme (prije pojave hladnjaka) bilo od velike važnosti.
Povijest začina je raznolika i široka, a pokriva više tisućljeća, počevši od šake klinčića nađene u nagorjeloj keramičkoj posudi pod vrućim sirijskim pijeskom, gdje se iz nagorjelih glinenih pločica moglo iščitati o postojanju tog začina i to negdje oko 1720 godina prije Krista.
Kad je „Rim još bio selo“, grčki su kuhari poznavali cijeli niz različitih dodataka jelima kao što su kumin, sezam, korijandar,

origano i šafran, a koji se još spominju u Grčkoj u III. i IV. stoljeću prije Krista. Filozof Teofrast (372-297.g.pne.) znao je za papar koji se, prema zapisu, koristio u ljekarni, a ne u kuhinji. Koliki je bio značaj začina (određivao je određeni društveni status) govori i podatak o cijeni nekih od njih. Naime, začini su u to doba bili skupa sklonost. Samo je papar, pošto ga je bilo puno više, bio na raspolaganju stanovništvu.

Plinije u svojem „Prirodoslovlju“ daje popis cijena začina, pa tako crni je papar bio najjeftiniji 4 denara po libri težine, dok je bijeli vrijedio gotovo dvostruko. Libra đumbira stajala je 6 denara. Uvjerljivo najskuplji je bio cimet tj. cimetovo ulje čija cijena je dosezala od 1000 do 1500 denara po libri. Primjera radi, u to vrijeme građanin vojnik zarađivao je 225 denara godišnje. Libra čistog cimetovog ulja koštala bi centuriona (rimskog vojnika) 6 godina rada!!!

Postoje biblijski zapisi o upotrebi začina (anis, bosiljak,celer,cimet, kadulja, menta, timijan, šafran) Začinsko bilje počelo se uzgajati prije mnogo tisuća godina u Egiptu, Kini, Indiji, Arabiji, Perziji i Grčkoj. Posebno da i ne moramo naglašavati o 5 000 godina dugoj tradiciji poznavanja ljekovitih svojstava i liječenja češnjakom i đumbirom u Kini, gdje je liječenje biljem, upravo zahvaljujući poznavanju njihovih svojstva, bilo dovedeno do savršenstva.

Tragači za začinima

Prva veća upotreba začina počela je potkraj 13. stoljeća (1296. g.) u vrijeme „puta svile“ - putovanja Marka Pola u Kinu. U to vrijeme začinima se pristupalo holistički i ljudi su više bili zaokupljeni egzotičnim jelima vezujući ih uz kulturološke posebnosti Istoka. Naime, začini su stoljećima bili najvažnija i vrlo unosna izvozna roba iz Azije u Europu, a također su služili i kao platežno sredstvo.

Slobodno možemo reći da su azijski začini bili poznati u Europi prije nego što su Europljani bili poznati u Aziji (osim svjetskog putnika Marka Pola). Prava „navala“ začina na europski kontinent počela je Kolumbovim otkrićem Amerike potkraj 15. (1492. g.), njegovim povratkom te angažiranjem brojnih moreplovaca (Kolumbo, Vasco da Gama, Magellan, sir Francis Drake) koji su kao „tragači“ slučajno postali „otkrivači“ začina.

Kolike su to količine začina koje su se dopremale u vode i luke Sredozemlja (Marseille, Barcelona, Dubrovnik) govori podatak popisa tereta sa Magellanovog broda „Viktoria“ koji se 6. rujna 1522. godine napokon (nakon 3 godine izbivanja) vratio u Španjolsku. Preda zapisima iz brodskog dnevnika, „Viktoria“ se sa putovanja vratila sa 381 vrećom klinčića, cimeta, muškatnog oraščića i muškatnog cvijeća, ukupne težine oko 520 kvintala odnosno nešto oko 27.300 kilograma.

Europa je začine (najprije cimet i papar) počela sve više tražili na nepoznatim obalama, udaljenim morima, uz potporu i paljbu topova i zveket oružja. Upravo tim otkrićima i otvaranjem novih trgovinskih putova, začini kao novost u kulinarstvu, u srednjovjekovnoj kuhinji počeli su se upotrebljavati u golemim količinama, najčešće nekontrolirano. Njihovo korištenje je također bilo ograničeno i njihovom cijenom. Ali što se više začina dovozilo to je tržište bilo opskrbljenije, a potrebe velike, a cijene su varirale od začina do začina, ali su bile pristupačnije i za građanstvo, ne samo privilegija kraljevskih dvora i bogatih građana!

Kolika je potrošnja pojedinih začina govori podatak o njihovom korištenju. Na primjer, prosječno domaćinstvo iz 16. stoljeća godišnje je trošilo 2.2 kg papra, 1.1 kg đumbira, 1.4 kg cimeta, 0.6 kg klinčića i 0.6 kg muškata!!

Začiniti

začinjati; jelu dodati mirodije, luk, papriku, gorušicu, ocat, šećer i dr. radi poboljšanja okusa

Zadruga

kućna zadruga u kojoj je živjelo više obitelji jednoga roda u ravnopravnoj zajednici

Zafrig
zafrik; zaprška, zapržak (umak; uprženo brašno, mast (danas ulja) što jelu daje punoću i po želji dodatak: kosani luk, mljevena crvena paprika). Zaprška se činila i od kukuruznog brašna s mašću, ili se samo brašno prepržilo na suho, dodala voda ili vrhnje i ukuhalo u varivo. Vidi: ***Zapržak***
Ej, gazdarice, ništa zdravo mriši, da ti nije izgorila zaprška?!

Zafrigati
ispržiti, staviti zafrig

Zafrižiti
zapržiti

Zaglavka
donji dio svinjske noge, papak (koristi se za hladetinu ili se kuha sa kiselim zeljem)

Zagrebački izrazi za dijelove mesa i mesne proizvode:

Ausštosfedrih	grebena pržolica
Brustšpic	prsa
Fedrih	vratina
Federšpic	meka vratina
Friški tušt	špek - slanina
Frišling	mlado prase, odojak
Hiftelšpic	vrh kuka
Kavaliršpic	ribica
Lungenbraten	pisana pečenica
Mitelštukflam	slabina
Prezvuršt	tlačenica
Rirdekel	dopržolica
Rostbif	križna pečenica
Rostbraten	pržolica
Rozn	ruža
Srčanica, cof	bubrežni ovojak
Šinjek	svinjsko meso s vrata
Šmirvuršt	pašteta
Špicflam	mekana srednja rebra
Švajnskare	svinjski karmendl
Šultermajzel	dolopatica, doplečka
Šultersplaten	podlopatica, potplečka
Švargl	debela koža na slanini, vrsta debele kobasice; svinjski želudac nadjeven kožicama, finim mesom, krvlju i začinima
Tafelšpic	butina
Tašenflam	masna potrbušina
Vajsbraten	svinjsko meso uzduž kralježnice
Viršli	hrenovke

Zahlada
vidi: Hošafluk

Zahlkellner
njem. Konobar koji naplaćuje i kojemu je to jedna od glavnih dužnosti; ponegdje i šef sale; osoba velikog povjerenja; u bečkoj sistematizaciji radnih mjesta može imati i drugih dužnosti

Zaira
ljudska hrana kao jelo.
Ne valja gaziti po zairi (mrvama kruha)

Zaja
jelo od tijesta i mesa

Zajec v omaki
(*slo.*) zec u umaku

Zajutrak
zajtrek; obrok koji se uživa rano ujutro; prema vrsti i broju jela koja se daju razlikujemo više vrsta zajutarka

Zakiseliti
octom i limunom zakiseliti salate, umake, juhe

Zakrnjeno jajce
(*slo.*) na masti pečeno jaje

Zakuske
manji obroci različitih jela pri svečanim priredbama. Razlikujemo manje i veće zakuske (obzirom na količinu pripremljenih jela).
Zakuske se mogu prirediti tj. poslužiti na svečanim gozbama i kao predjušno jelo za objed ili večeru (kad je manje gostiju i kad se sjedi za stolom). Zakuske su, uobičajeno jela lijepo ukrašena, ukusno složena na stolu, uz odgovarajuću dekoraciju. Jednom riječju to je izložba kulinarskog umijeća koje odgovara svečanoj priredbi.

Zakvasinati
dodati gotovom jelu kvasine, zakiseliti

Zalabija
Arapski specijalitet od prhkoga tijesta nalik vaflu koji se jede sa šećernom melasom.

Zaležaj
zapušteni vinograd

Zalogajnica
vidi: Snack-bar

Založiti
uzeti nešto malo hrane, okusiti

Zalun
kukuruzno brašno oštro samljeveno

Zameten
započinjati, začinjati, stvarati, razvijati, početak nekog djela, posla, zagubiti, zaturiti

Zamezetiti
zameziti; založiti što od jela pijući vino ili rakiju, jesti meze uz piće

Zmišati
usuti puru u vodu za kuhanje, zakuhati

Zamlaza
staro piće iz Like. U kiselo mlijeko doda se malo svježe pomuzenog mlijeka od krave, ovce ili koze. Prije konzumiranja se promiješa

Zamučiti
posuti brašnom (ribu prije prženja)

Zamuz
1. količina mlijeka dobivena jednim pokretom ruku muzača; 2. mješavina svježeg i kiselog ovčjeg mlijeka – ljetna hrana pastira

Zaoblica
veselica; na ražnju ispečen ovan ili brav. Obično se peklo na Božić, odnosno na Badnjak. Na istoku svinja – nazime, na jugozapadu brav – u cijelo zaklan i za pečenje spremljen.

Zapečak
ugao kraj peći (Međimurje)

Zapečeni grah - Ulysses Simpson Grant, poznatiji kao general Grant, nije bio osobito poštovana osoba prije Građanskog rata, no u njemu se otkrilo da je rođeni vojnik. Abraham Lincoln imenovao ga je 1864. vrhovnim zapovjednikom unionističkih (sjevernih) trupa, a samo godinu dana poslije Grant je prisilio secesioniste na kapitulaciju. Grant je bio i predsjednik SAD-a od 1869. do 1877. godine, a na stogodišnjicu obilježavanja njegove inauguracije na tu dužnost njegovo omiljeno jelo – *zapečeni grah* – nazvano je zapečenim grahom Ulysses Simpson Grant.

Zapjeniti
samo malo popržiti, tj. dok se ne stvori pjena.

Zaprećati
staviti pod peku da se peče (Dalmacija)

Zaprečeni krumpir
krumpir u ljusci pečen na žaru ognjišta. Prilog pečenom mesu ili slanini

Zaperci
neplodni izbojci na lozi ili povrću

Zapinjači

kod pravilnog stavljanja janjca na ražanj podrazumijeva „finese“ poput učvršćenja nogu provlačenjem među tetive, zatvaranje trbušnog otvora zapinjačima te fiksiranje klinovima i vezivanje. Zapinjači (papršnjak) su zapravo kračice prednjih nogu, a obično su prvi pečeni. Gurmani ih smatraju delikatesom zbog specifičnog slanog okusa, koji poprimaju jer se za pečenja sav sok prelijeva preko njih

Zapirjati
lako zakuhati ili ako se radi u luku zapržiti da postane smeđe

Zapognjenec
(*slo.*) vrsta peciva (zapogniti – saviti, presaviti, previti)

Zaprečani krumpir
krumpir u ljusci pečen u žaru ognjišta: Prilog pečenom mesu ili slanini

Zapreg
kecelja, pregača (Posavina)

Zapržak
zaprška ili zafrig svjetlije ili tamnije prženo brašno na masti (ili maslacu). Umjesto zaprške juhe se mogu zgusnuti i razmućenim jajima. Razlikujemo:

svijetli zapržak	za prigotavljanje bijelih umaka (bešamela i veloute), juha i za neka jela koja moraju ostati svjetlija
tamni zapržak	za tamne osnovne umake, za zgušnjavanje smeđih osnovnih umaka. Tamnu zapršku dobijemo tako da brašno dulje pržimo

Zapržiti
brašno na masti (ulju, maslacu) zapržiti, doliti vodu ili juhu i sve dodati jelu koje se prigotavlja, npr. varivu

Zarac
sirutka koja je preostala od procijeđenog sira, prokuha se, procijedi kroz krpu i sir koji se dobije zove se zarac. Takav sir se suši na suncu

Zarebnjak
(ombolo, žlumpert) dio svinjskog karea (istarski naziv). Meso se natrlja solju, paprom, iskosanim češnjakom i lovorom – i suši 10-15 dana. Poslužuje se izrezano na ploške ili pečeno na gradelama ili u tavi na malo maslinova ulja. Zarebnjak izrezan na ploške, popržen na ulju i preliven rastopljenom masti može se sačuvati za poslije.

Zarebrna
(*slo.*) pečenka

Zarebrnica
(*slo.*) kare, karmenadl

Zarf
ukrašena metalna čašica od srebra, mjedi ili zlata za filđan (findžan), tj. u koju je uložen fildžan. (BiH)

Zaseka
na poseban način pripremljena sitno mljevena slanina, konzervirana za zamašćivanje jela

Zaslon
pregača (Lika)

Zastor
pregača

Zastrug
zagorjeli dio hrane na dnu lonca (Posavina)

Zavajun
tučeno žumance sa šećerom, pojačano prošekom; davalo se djeci za snagu

Zavitek
(*slo.*) omot, svitak,

Jabolčni zavitek	savijača od jabuka
Sirov zavitek	savijača sa sirom

Zatop
popržena iznutrica zalivena mašću i na taj način konzervirana. Poslužuje se kao hladni narezak.
Specijalitet, zatop, vrlo je sličan tlačenici i po sastavu i načinu dimljenja. Osim mesa, iznutrica, stavlja se pileće bijelo meso, čvarci i začini. Dimi se na suhoj bukovini i grabovini s dodatkom borovnice

Zbornjak
Od brašna, mlijeka, masti (mladinska mast – mast peradi), jaja, soli i kvasca umijesi se tijesto kao za kruh. Dvaput se premijesi. Od manje količine tijesta oblikuju se ukrasi: ptičice, ružice, zavojnice, koje ste stave na gornju površinu. Peče se u kalupu, na laganoj vatri da ukrasi tijesta ne pogore. Zbornjak se pekao u Koprivničkom Ivancu, Kunovcu i drugim selima zapadno od Koprivnice, nosio se na blagoslov i jeo za uskrsni fruštuk.

Zdelinek
viseća polica za zdjele i tanjure

Zdelje
posuđe (Međimurje)

Zdenčina
voda iz zdenca

Zdila
zdjela, posebno oblikovana za posluživanje jela
To je gotova radost, čim je puna zdila na astalu.

Zdjela
čanak, činija, kopanja, paniva, plitica, terina, vagan, skudela, škudela, zdila (zdjela iz gline ocakljena; drvena zdjela u kojoj se kuhačom gnječi krumpir; poklon za Božić (Mljet); limena posuda iz koje su jeli vojnici; šalica za kavu (Račišće; otok Korčula)

Zdjelnjak, Zdelnjak
zidni stalak, za odlaganje zdjela

Zdrača
kost od ribe

„Zdrava hrana“
Termin koji se često koristi u trgovinama (ponekad i nekim ugostiteljskim objektima) kojim se želi naglasiti da je određena hrana u usporedbi s drugom, u istoj trgovini, zdrava, nažalost onih koji koriste taj naziv – to je pogrešno. Sva je hrana koja odgovara zdravstvenoj ispravnosti je zdrava, te se hrana koja ne odgovara zdravstvenoj ispravnosti ne smije ni prodavati ili prerađivati.

Zdrava prehrana
prehrambeni stručnjaci preporučuju da namirnice treba uzimati u što prirodnijem stanju, ne smiju sadržavati kemijske aditive, sintetične aromate a tlo na kojemu se uzgajaju ne smije biti gnojeno umjetnim gnojivom (samo prirodnim); isto tako ne smiju se upotrebljavati pesticidi i insekticidi. Takve namirnice nas najbolje snabdijevaju materijama za organizam.

Svaki dnevni obrok hrane treba sadržati svježe, prirodne namirnice. Prerada namirnica treba biti što kraća kako bi se uništilo što manje vitamina, minerala, bjelančevina i biljnih vlakana. U pripremi jela treba izbjegavati masti i začine, ukratko – takva hrana ne sadrže sve sastojke kojim se karakteriziraju gurmanska jela

Zdrepat
zdrobit

Zdrob
krupica, griz

Zec
kajmak na kuhanom mlijeku (Posavina)

Zeje
povrće; vrsta zeja: artićok, babji zub, baćir, biž, blitva, bob, bobica, broć, broskva, divji špinat, divja blitva, divja loboda, dračevica, fažol, gorčik, konjsko kopito, kopar, koromač, kostrić, kukumar, kupus, loboda, luk pojski, matar, mravinac, pardej, radić, ratižej, riga, rikula, ripa, spinat, škalonja, tušć, žutinica ...
Ono što nije iz vrta, što raste samoniklo zove se – *divje zeje*

Zejtin
(*ar., turski* zeytin – maslina) maslinovo ulje i ulje uopće

Zejtin-tane
(*ar.per.*) plod maslina, maslina

Zeleni bardak
zemljani vrč, zeleno obojen, kojim se nude gosti rakijom za vrijeme slave

Zeleni pasulj
mahuna

Zelenik
soparnik, ulenak; vrlo staro jelo koje se priprema od zelja (blitve), brašna, malo luka i ulja. Nakon što se umijesi tijesto, razvalja se vrlo tanko kao za rezance, i to dva tanka komada. Blitva izrezana na rezance posoli se i izmiješa s uljem, stavi na jedna dio tijesta i pokrije drugim. Krajevi se dobro stisnu i sve se zajedno umota, krajevi se spoje tako da je sve u zatvorenom krugu. Ovako sačinjen zelenik – peče se na ognjištu, na zagrijanom kamenu s kojeg se pomete žar i pepeo, i opet se sve stavi na „zelenik“. Kada je pečeno, nabubri, izvadi se i opraši od pepela. Luk se izreže i batom usitni, pospe se po izrezanom „zeleniku“ i jede. Ovako se radi običan (svakodnevan) „zelenik“ a za gozbe (svečane prilike) puni se suhim grožđem i, kad je gotov, pospe šećerom. Neki „gastronomi“ pogrešno govore - prisnac ili soparnik.

Zelenje
mrkva, peršin, celer, luk

Zelnica
voda od kiselog kupusa, rasol

Zelenka
vrsta smokve zelene kora

Zelenjava
(*slo.*) zelen, zeleniš (za juhu)

Zelenjavna juha
(*slo.*) juha od povrća

Zelenje
sve vrste zelenog povrća

Zeleščevec
(*slo.*) travarica, rakija s eteričnim uljima mirisnih trava

Zeleni bardak
zemljani vrč zeleno obojan iz kojeg se poslužuje rakija samo o slavi i velikim svečanostima

Zelnica
voda od kiselog kupusa, rasol.

Zeljanica
zeljanka, zelenik, zeljanik; 1. kolač (pita) od zelja, jede se za Božić (Lika); 2. savijača u

kojoj je kao nadjev sjeckano zeleno povrće s kajmakom i jajima (Posavina)

Zeljanik
zeljank, zelenik; vidi: Anita

Zelje
riječ *zelje* vuče korijen iz staroslavenske riječi *zel* koja označava nešto zeleno. Nekada su se pod zeljem podrazumijevale jestive, samonikle biljke, osobito iz porodice loboda i dvornika. S vremenom, uvođenjem kulture glavatog zelja, nastala je podjela na divlje i pitomo zelje, da bi postupno taj termin gotovo isključivo značio uzgojeno, pitomo zelje. O tome svjedoče i narodne poslovice *od pitoma zelja trbuh ne boli*, *svega časa po zalogaj, a zelja se nabalaj*, *bez zelja nema veselja*, kao i termini „zeljanica“ (pita od zelja), „zeljarica“ (prodavačica zelja). Danas je taj termin proširen u Varaždinštini, Međimurju, Hrvatskom zagorju, a i među žumberačkim katolicima.
Riječ *kupus* potječe od talijanskog „capuccio“ što znači „kapica“, a to je lokalni izraz za kupus proširen u sjevernoj Italiji, umjesto danas službenog „cavolo“. Obje riječi označavaju pitomo, glavato zelje. Istoga je podrijetla i naziv za kapucinski red. Izraz se na području Hrvatske bilježi od 15. stoljeća. Pretvorbom „C“ u „s“ nastao je izraz „Kapus“, koji je i danas raširen na Rabu, Cresu i u Istri. Daljnjom pretvorbom „a“ u „u“ nastao je danas najrašireniji naziv *kupus*, koji je u početku označavao sve kupusnjače (broskva, cvjetača, kavolin, prokula i glavati kupus), a s vremenom
sasvim određenu – glavati kupus. Danas je taj izraz proširen u istočnoj Istri, Primorju, Dalmaciji, Dubrovniku i dijelovima kontinentalne Hrvatske koji govore štokavskim narječjem.

Zelje uživo
koromač, zelje, blitva, svinjak, (mala paprat), krumpir, luk pirjan na ulju uz dolijevanje vode. Prilog kuhanim kobasicama

Zeljo
grah zelenkastožute boje (Posavina)

Zera
mrvica

Zerde
(*perz.*) 1. vrsta kompota: žitko kuhana riža, zaslađena šećerom ili medom i začinjena cimetom; 2. hladno jelo od brašna s medom, slično pilavu (Kosovo)

Zerdelija
1. rezdelija (*perz.*) vrsta rane šljive; 2. vrsta divlje šljive (Posavina)

Zero
najbolja vrsta brašna, nulerica

Zerzevat
(*perz*. zarzavat) povrće, zelen

Zdelinek
viseća polica za zdjele i tanjure

Zgolj vino
čisto vino

Zgratati
Ribati

Zgusnuti
(*fr*. lier; *njem*. legieren) znači nekom jelu dodati sredstvo da jelo postane gušće, na pr. zapržak, brašno, bjelance itd. U kuhinji se upotrebljava izraz „legirati“. Pogrešno je „vezati“.

1.dodavanja škroba *(brašna) na taj način da se umiješa u jelo:*	a) *svijetli zapržak* (roux blanc). Brašno se lako zarumeni na maslacu i nalije vodom. Što zapržak duže kuha na umjerenoj vatri, to će biti ukusniji i lakše probavljiv. b) *tamni zapržak* (roux brun). Brašno se poprži na masti na

	jakoj vatri, nalije se vodom i pusti duže vremena kuhati. c) *mliječni zapržak* (béchamel). Svijetli se zapržak nalije kuhanim mlijekom, umjesto vodom. Ako je u kuharskoj uputi navedena samo mala količina mlijeka, béchamel se pravi na način hruskava tijesta, tj. mlijeko se skuha s maslacem, brzo se umiješa brašno i pusti sa da se kuhanjem stvori gruda. Ta se vrsta béchamela upotrebljava gotovo samo za zgušnjavanje varenaca (pudinga) i nabujaka, dok se prvi način priređivanja primjenjuje više kod priređivanja umaka za gratiniranje. d) *kvas*. Brašno, krumpirov škrob ili arrow-root (čit. erourot) pomiješa se potpuno s vodom, zatim se ulije u jelo, koje treba zgusnuti i pusti uzavreti. e) *dvopek (prženi kruh),* *riža, sago ili tapioka*. Dvopek se razmoči u juhi i kuhanjem potpuno usitni, a nakon toga se jedanput ili dvaput protisne kroz gusto sito (gazu). Riža, sago ili tapioka moraju se također najprije potpuno smekšati kuhanjem, a zatim protisnuti kroz fino sito, da bi se mogli koristiti kao sredstvo zgušnjavanja.
*2.**dodavanjem bjelančevine**, tvari sličnih bjelančevini i ljepljivih tvari:*	a) *žumanjak* se pomiješa s malo hladne tekućine (juhom, mlijekom, vrhnjem ili skorupom), dolije se vruće juhe ili umak ili nečim sličnim i dobro se promiješa. Nakon zgušnjavanja ne smije jelo više uzavreti, b) dodavanjem *želatine*, c) dodavanjem *mozga*.

Zidana peć

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

Zijafet

(*ar.*) gozba, objed ili večera s više raznih jela i za više gostiju

Zimnica

1.vrsta smokve koja zri u studenome; 2. hrana spremljena za zimu

Ne strašimo se zime kad je zimnica u špajcu i pod odžakom puno divenica i šunaka.

Zimnjača

jabuke i kruške koje dozrijevaju početkom zime ili krajem jeseni (Posavina)

Zimsko bijeljenje voćaka

Mnogi voćari premazuju vapnom svoje voćke u periodu zime i ranog proljeća, osobito u hladnijim područjima kao što je Gorski kotar. Osim korisnosti to ima i estetski razlog jer je voćnjak puno ljepšeg izgleda. Razlog premazivanja vapnom je sprječavanje pucanja kore debla i nižih grana krošnje voćaka, te tako onemogućiti i ulazak patogenih mikroorganizama pod koru. Kad se temperatura zraka u proljeće poveća, voćka iz svojih zaliha u korijenu prenosi hranjive tvari u krošnju kako bi oformila lišće i reproduktivne organe. U rano proljeće za vedrih dana temperatura zraka se može povećati dok se u noći temperatura može spustiti ispod nule i dolazi do zamrzavanja sokova i do pucanja kore voćaka, naročito na strani koja je bila najviše izložena suncu. Ranu na voćki napadaju razni patogeni mikroorganizmi koju uzrokuju bolest i kod većih oštećenja može cijela voćka propasti. Bijeljenjem voćke sprječavamo pucanje kore, jer bijela boja odbija sunčeve zrake, te neće doći do zagrijavanja debla i pucanja kore. Bijeli se u dva navrata. Početkom prosinca za razdoblje zime i u rano proljeće da bi spriječili prerano kretanje vegetacije.

Za što uspješnije bijeljenje koristite hidratizirano vapno u koje dodajte 10 posto soli i 10 posto sumpora smočenog u vodi, što će očuvati voćke od naseljavanje štetnih organizama.

Ziznjak
(*slo*.) odojak, prasence

Zizula
žižola (voćka)

Zlačane jabuke
rajčice

Zlatna šajba
- kulinarska izložba ili „salamijada“ održava se od 1987. godine u Samoboru, s autohtonim kobasicama (češnjovki, salama i drugih suhomesnatih proizvoda. Ocjenjivački sud proglašuje najbolji proizvod „salamijade“. Jedan od poznatih proizvoda je i „Samoborska salama“ autohtona salama koja je postala robna marka Zagrebačke županije.

Zlijevanka
Zlevanka, uljevača; kolač od kukuruznog brašna (ili običnog), mlijeka, vrhnja i jaja. Pripremljena smjesa izlije se u posudu i peče u pećnici (odatle i naziv).

Zlivanjka
(*slo*.) zlevanka, vrsta jela od brašna i mlijeka

Zloješan
prebirač u jelu, koji mršavo jede

Zmedenci
(*slo.*) vrsta peciva

Zmesni kruh
kruh od dvije vrste brašna

Zmiščica
(*slo.*) zimska jabuka

Zmleto
samljeveno

Zobene pahuljice
ovsenica (*engl.* porridge; čit. porić; quakeroats; *njem*. Haferflocken); skuhane u mlijeku i začinjene šećerom ili vrhnjem.

Daju se u sastavu zajutarka u Velikoj Britaniji i SAD, potječu iz Škotske

Zobura
krupica, velike mekinje, posije (oštro samljeveno)

Zoc
(*njem*. Satz) talog od kuhane kave

Zoganj
kuhinja odvojena od kuće

Zornjača
riba ulovljena u zoru

Zos
umak

Zrezek
(*slo.*) odrezak, „šnicl“ - dunajski (Bečki), pariški, naravni odrezak („naturšnicl“)

Zuppa pavese
Ta lako probavljiva juha potječe iz Pavije u Italiji. (Iz Pavije potječu i „pofezni“ (vrlo raširenі u Njemačkoj) na maslacu pržene kriške bijelog kruha namočene u mješavinu jaja i mlijeka s premazom od marmelade; u Sad-u za to pofezne kažu franch potatoes)
Za većinu jela postoje priče o njihovom nastajanju, tako i za ovu juhu: francuski kralj Franjo I., 1525. godine poslije izgubljene bitke sa španjolskim carem Karlom V., bježao je i zaustavio se u seljačkoj kući u okolici Pavije. Seljanka nije imala mnogo jela u kući, osim malo mesne juhe, nekoliko kriški kruha, malo sira i nekoliko jaja. Na brzinu je ispržila kruh i prelila ga juhom, ubacila jaje i odozgo sir. Kraljevska juha bila je gotova i ostala poznata kao Zuppa Pavese, a francuski kralj Franjo I odavno je zaboravljen. Mesnu juhu začinimo, kriške bijelog kruha ispržimo i stavimo u tanjur za juhu. Na svaku krišku razbijemo jedno jaje i oprezno dolijemo vruću juhu, da se jaje ne razlije. Tanjur s juhom stavimo u zagrijanu pećnicu dok se bjelance ne skrutne. Prije nego što poslužimo juhu pospemo ribanim sirom.

Zvarek
(*slo*.) uvarak, dekokt

Zvariti
(*slo.*) uvariti, svariti, skuhati, ukuhati

Zverina
divljač

Zvrka
savijača, rola (BIH)

Ž

Žabo
(*franc*. jabot – čipkast) žabo kocke, vrsta kolača

Žafran
šafran (začin)

Žaladija
hladetina

Žalfija
kadulja, koristi se najviše za marinade, ribu i jela od svinjetine. Odlika talijanske kuhinje

Žamak
svježi komadić mladog sira tek izvađen iz kotla (Vodice)

Žamavka
u kotlu preostalo mlijeko, kad se izvadi žamak (Vodice)

Žara
1. kopriva; 2. (*tal.* gharra) velika zemljana posuda duguljastog oblika, amfora

Žban
1. drveni uspravni sud od duga za vodu, vino, med (Buzet); 2. drvena posuda s ručicom izrađena iz debla vrbe u jednom komadu u koji se usadi dno (iz te posude pije se po redu vino ili voda)

Žbana
sud za pravljenje maslaca

Žbanj
1. bakrena posuda od 4 oke ulja; 2. drvena posuda za tekućine (Posavina); 3. drvena posuda za nošenje pića (Dalmacija)

Žbanja
visoka posuda od duga, s dvije uši u produženju duga na vrhu, sa zaklopcem od drva, za mast.

Žbanjica
1. drvena posudica za zahvaćanje vode za piće; 2. drvena posuda za mast (Korčula)

Žbatiti
(raz)mutiti jaje, (is)tući jaje, (iz)mutit vilicom (pinjurom) u tanjuru (npr. kajganu) od *tal.* sbattere

Žbrovada
kuhani kiseli kupus s pršutom ili svježim svinjskim mesom (Istra)

Žderat
1. pohlepno, halapljivo i mnogo jesti
Sad više ne ždere i ne loče, burag mu njegov prožđrljivi, razbolio se.
2. piti alkohol, opijati se
Ne žđere i dođe kući trizan kad nema novaca.
3. jediti se, uzrujavati se, sekirati se
Kako me ne bi žderalo kađ sve popije što zaradi.

Ždrače o rib
riblje kosti

Ždrokalj
gutljaj (Benkovac, Dalmacija)

Ždrokat
halapljivo gutati hranu i piti tečnost (napola žvačući — *Diniško se uvuko u špajc i ždroka*

Želatina
(*franc.* gélatine) posebna vrsta ljepljive materije koja se često upotrebljava u kuhinjama i slastičarnicama za dobivanje aspika i drugih jela ali i za bistrenje vina, jelima daje poseban sjaj, a sloj želatine čuva i hranu sprječavajući dodir namirnica sa zrakom. Dobiva se iskuhavanjem životinjske kože, hrskavice, telećih glava i nogu, kosti i dr. Proizvodi se i industrijski u obliku listića (vidi Agar-agar).
Želatina se najprije opere *hladnom vodom,* zatim se rastopi u *toploj vodi* (za svaki list želatine potrebna je po prilici 1 žlica vode)

i procijedi kroz cjediljku za čaj. Cijedi se dok je još mlaka (uz neprestano miješanje). Nemate li točnu količinu u naputku, računajte četiri listića (teška po 2 g) za 0,5 kg ili ½ l namirnica ili jela.
Prozirna želatina upotrebljavala se za ukras još u starom Egiptu. Zabilježeno je da se posluživala riba prelivena želatinom.

Žele
(*franc*. gelée; *engl*. jelies) 1. voćna drhtalica, sa šećerom ukuhan voćni sok; 2. kolač koji se dobije miješanjem vina, voćnog soka i šećera s dodatkom boje, arome i sredstva za želiranje. Masa se izlije u kalup i pusti ohladiti; 3. bombon od stisnutog (želiranog) voćnog soka

Železnak
željezni lonac za kuhanje žganaca

Žemlja
(*njem.* Semell; *lat.* Simile) žemlja, zemička, žemička

Ženitnina
(*slo.*) svadbena gozba

Žetak
velika drvena kaca za pretakanje vina i sakupljanje grožđa (Čilipi)

Žeti
1. srpom sjeći stabljike žita s klasjem, brati skidati žito; 2. ubirati plodove rada

Žetva
1. košenje i skupljanje žita
Svi su kosci stigli, rano ujtro počece žetva.
2.vijreme žetvenih radova
Tek je početak juna, a taka je vrućina ko da je žetva.
3.rod, ljetina, prinos
Napunio sam obadva tavana, odavno već nije bila tako dobra žetva.
4. rezultat nekog rada
Kad budneš bolje znao da radiš, biće i žetva obilnija.

Žetveni radovi
radovi u polju: oranje, kopanje, sijanje, kosidba, žetva usjeva, orezivanje, okopavanje; branje voća, kukuruza, grožđa, maslina; kolinje, sve su to radovi u kojima se ispomaže jedan drugom (rođaci, prijatelji). Nakon napornog rada slijedi i veselje i užitak uz pjesmu, svirku i obilnije jelo, zbog zadovoljstva dobro obavljena posla.

Žežin, žižin
dan prije blagdana, veliki post (uoči velikih svetkovina, kao na Badnjak, uoči Velike Gospe, na Veliki Petak); činiti žežin - postiti

Žežinati
postiti uoči velikih svetkovina, kao na Badnjak, uoči Velike Gospe, na Veliki Petak

Žgajne
žganje; pečenje

Žgajnček
lonac u kojem se kuhaju žganci

Žganci, žganjci
(pura, palenta) na vodi kuhana kukuruzna krupica u obliku guste kaše, može se pripremiti od pšeničnog ili heljdinog brašna. Rađeni od kukuruza koji je prvo prepržen na klipu a kasnije samljeven daje naročiti okus (ovakav način specifičan je za Hrvatsku).
Žgance (puru) na otoku Pagu začinjavali su maslinovim uljem ili mješavinom meda, luka, umiješanog s vodom i malo ulja. Istarski običaj je prelijevanje mlijekom ili vrućom mašću (ili maslacem) i posuto ribanim ovčjim sirom ili parmezanom
Kad se ja naidem žganjaca, onda nema zime za mene

Žganica
(*slo*.) rakija prepečenica, prepeka

Žganje
(*slo.*) rakija

Žganje vinsko	rakija od vina

Žganje žitno	rakija od žita, komodara
Sadno žganje	rakija od voća

Žganjček
gusena posuda za kuhanje žganaca

Žgvacet

Žgvacet s tjesteninom
žguacet, žvacet, zvacet; gulaš, umokac s meso; 1. autentični istarski specijalitet, od mesa peradi, sa začinima kao ružmarin, žalfija i bosiljak (na otocima se to jelo radilo i od bravetine); meso priređeno s krumpirom. Dolazi od *tal*. guazzetto – ujušak, gulaš, paprikaš; 2. meso „na bokune“, „na kapulicu“, „na komadić“, „na luk“, meso od mlađeg ovna (silažeta) izreže se na manje komade i stavi se na ispirjani usitnjeni luk. Malo se poprži, posoli se, popapri i dodaju izrezani krumpiri i rajčice. Podlije se vodom i pirja. Ako se podlijeva prošekom zove se: na štuvadu (*tal*. stufato – podušiti, pirjati); 3.Creski naputak za zvacet: *pravi se od svakog svježeg mesa, bilo volujskoga, ovčjeg ili kokošjeg. A radi se ovako: u padelici se rastopi slanina ili kojeg drugog smoka (ulje ne). U onu se mast metne razrezanog luka ili kapule ili česna i to se sufiga. Na to se u padelicu metne na malo razrezano meso te se i to neko vrijeme sufigaje (sufriguje). Kad je dosta sufigano, metne se malo papra i nalije vodom. Ovako se na žeravici kuha, dok nije kuhano. Tko hoće, pravi zvacet od samo mesa, no dobro je, ako se uzme i par krumpira. Zvacet se jede s kruhom ili po palenti. Juhom od zvaceta se poliju makaruni, fuži, biguli i praščići* (vrsta tjestenine).

Žibrica
koromač

Židčina
gusta tekućina

Žigavica
kopriva

Žigerica
jetrica i plućica
Ima li ča slaje nego ča je žigerica, crne i bela o janjčića, šufigana i šugu parićana.

Žilijen
(*franc*. julienne) 1. povrće ili meso rezano na tanke jednake rezance; 2. goveđa juha s prilogom od povrća rezanog na rezance

Žir
1. voćka, voće; 2. žir od hrasta – stara je namirnica pastira od koje se prvo sušenjem i mljevenjem radilo brašno a nakon toga pekao kruh. Obzirom da postoji nekoliko vrsta hrasta tako je i žir imao razna imena, po okusu, kao npr.: *blagun, balgunj, sladumac, gorun* i *ljutik, ljutak.*
Žir se prvo sušio u zemljanoj peći da izgubi opor ili gorak okus. Pečen se mljeo u brašno. Od brašna se mijesilo kruh, kao od običnog brašna. Kruh je gnjecav i na prelomu se razvlači kao svila. Brašno žira se također miješalo i s običnim brašnom.
Pečen žir, kao kesten, također je bio prehrambena namirnica i jeo se kao pečeni kesten.

Žirovina
daća koja se plaćala za žir

Žirovnjak
svinja uhranjena žirom

Žitak
žito, hrana

Žitnik
kruh od raži

Žito
1. zajednički naziv za sve žitarice ili za više bilo kojih žitarica; 2. proso; 3. žitar – trgovac žitom; 4. žitarica – dereglija/lađa za prevoz žita; 5. žitnica – spremište za žito na gospodarstvu (ambar, spremnica); 6. žitnjak – žitnica, njiva na kojoj se uzgaja žito.
bijela strna žita – pšenica, ječam, raž, zob

Žitovac
ječmeni kruh

Žitovka
komadara, rakija od raži

Živače
živina; živad, perad

Živina
stoka, perad

Žižalica
pogača koja se radi iz tijesta za kruh koje se nije potpuno diglo. Pogačice se oblikuju kao pljeskavice (debele pola centimetra), peku na ploči štednjaka. Peku se s obje strane i poslužuju s kajmakom (*žiža* – nešt što se pali, fitilj, korda; *žižak* – stijen u lampe na petrolej).

Žličnjaci
parenci, štrunjci; rijetko tijesto od brašna, kvasca, jaja, ulja, ovčjeg sira i ribanog sira u obliku žličnjaka. Kuha se u slanoj vodi- Poznati su i kao „kroflini“

Žličnjak
mjesto gdje stoje žlice

Žlinkrofi
žlikrofi, idrijski žlikrofi (slovensko narodno jelo) jastučići od tijesta koji mogu biti punjeni sirom, pekmezom od šljiva, kajsijama kajsijama, pirjanim kupusom ..., i kuhani u slanoj vodi

Žlundra
(*njem.* Schrunde – ispucana koža) žila, tetiva u mesu, nevrijedno meso, neprikladno za jelo

Žljempati
velikim gutljajima i velikom količinom tekućine gasiti žeđ (npr. vodom)

Žljuh
gutljaj, srk

Žmah
okus, tęk, gešmak; osjećaj koji izaziva jelo u usima

Žmahen
žmahno; ukusan, tečan, dobar za jelo

Žmara
kul. *lok.* čvarak; ostatak od čvaraka

Žmire
1. čvarak, ocvarak, cvirak, ocvirak; 2. jelo: kao žitka cicvara od masti i brašna

Žmul, žmulj
1. pravljeno, nenaravno vino; 2. žmul; čaša od stakla (Istra, Dalmacija)
Jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se rašćakulaš, četire da se raspivaš, a pet da se piti invijaš.

Žnjači
žeteoci (Međimurje)

Žolca
(*njem.* Sulze) žulica, hladetina, drhtalica, sulc, aspik, piktija

Žonta
kominjak, piće koje se dobije sipanjem vode i šećera u kom

Žret
žderati

Žrnik
zidana ograda pred ždrijelom krušne peći

Žrnovski makarun
domaća šuplja tjestenina (od fino mljevene pšenice) s Korčule (poslužuje se s

komadićima mljevene govedine u umaku poput pašticade)

Žrvanj
naziv iz mlinarske terminologije;
1. ručni mlin, 2. mlinski kamen, mola; (sačuvano u toponimiji: Žrnovo – Korčula; Žrnovica rijeka u Poljicama, nekad se zvala Badi; Žrnove jame – kod Ozlja)

Žrvanj je naprava za ručno mljevenje, u domaćinsvima, da bi se dobilo brašno za *brašnjače, bazlamače, kukuruzni kruh, ……..* Osobito je bio dobar za mljevenje mladog, svježeg kuruze kojeg se sušila odmah nakon pobiranja *z betva*, a kukuruz se sušio u krušnim pećima.
Na četiri noge stol od *planke*, na njemu limeno okruglo kućište u kojem je smješten donji i gornji kamen. Donji kamen miruje. Kroz njega u sredini izbušen je otvor (rupa). Kroz nju prolazi drvena osovina - *klin*, a na njega je postavljen drugi, gornji kamen koji se okreče ručnim pogonom. U sredini kamena je drveni križ koji nije izbušen do kraja, nego se oslanja na klin. Podizanjem klina kroz postolje povećava se razmak između donjeg i gornjeg kamena i tako se regulira debljina brašna, meljave. Sa strane kraj donjeg kamena kroz rupu drvenom stolu curi brašno u posudu, obično pletenu simplu ili *drvenu grovaču* (grohaču). Iznad stola je drveni okvir, u gornjem dijelu okvira izbušen je otovr koji je uperena prema sredini samog kamena. U taj otovor ugurava se štap, palica koja ima na donjem dijelu metalni štift zaboden u gornji kamen. Tim štapom se vrti gornji kamen, *melaj*. Lijevom rukom se vrti, a desnom se ubacuje kukuruz, pšenica, raž, …..

Žubno
žumance

Žubrovka
rakija začinjena tom biljkom (hierochloe odorata), darica, darika vidi: Leksikon pića

Žufenjaki
vrsta kolača iz Podravine od koštica bundeve (šufa), tj. kukuruznog brašna, maslaca, šećera i soli. Konzumiraju se uz kiselo mlijeko

Žugica
guščica

Žuhko
Gorko

Žukla
ukusno piće od malo vina i više vode

Žuljica
Hladetina

Župo
župa; juha (Dalmacija)

Župnjak
vrsta božićnog kolača

Žurči
žurčić; čvarci (Krk)

Žvacet
žgvacet umokac s iskosanim mesom

LATINSKI RJEČNIK

A

aballana lješnjak
abdomen želudac
absinthium pelen, akšenac, gorčika, pelin, pelinkovac
abisinthium Ponticum pontski pelinkovac
absinthium Romanum rimski pelinkovac
acetabulum posuda za ocat
acetum ocat
acratophorum vrč za suho vino
acro šunka
acus igla
adeps salo
ador, oris riža, pir; najstarija hrana Rimljana
adorea mjerica riže kao nagrada za hrabrost
aequimelium (maelium) trg u Rimu na obronku Kapitola, gdje su prodavali janjce i druge životinje za klanje
ager, **agri** njiva, oranica
agna janica, žensko janje (osobito za klanje)
agnina janjetina
agnus janje
albamen stručak (bijeli dio poriluka)
alec, allec salamura, riblji rasol (od ribe lokarde i morske vode), talog od presolca
alica kaša od riže, krupica
alimentum hrana
alimonium hrana, užitak
allium češnjak
amarus opor, gorak po okusu
ammi badem
amphora posuda od zemlje sa dvije ručice, vrč, krčag
amulatus s brašnom (umak)
amulum brašno
amurca uljana pjena, vodena nečist koja prva poteče kod tiješnjenja maslina
amygdalum badem
amystis ispijanje čaše na dušak (pjesn. izraz)
anancaeum čaša dobrodošlice, koju je svaki gost morao isprazniti
anas patka, raca
anesum anis
anethatus s anisom (umak)
anethum kopar, morač
anguilla jegulja
angularis četverouglastasta posuda (đuveč) za kuhanje i mariniranje
anser, eris guska, gusak
aper vepar
apium ak, peršin, celer;
aponcomenus punjen (ptica)
apotheca skladište, spremnica; mjesto za vino u gornjem dijelu kuće nad fumarijem (dimnjakom), gdje se vino u vrčevima i bocama čuvalo u dimu
apothermum „hladno jelo“ (umak) ili vrsta guste kaše
appotus pripit
aprogineus veprov (na način vepra)
apua (aphye) inćun
aqua cisternina voda iz cisterne (kišnica)
aqua marina morska voda
aqua nitrata voda sa sodom bikarbonom
aqua pluvialis kišnica
aqua recens svježa voda
aqualiculus svinjski želudac
aquam praebere pozvati na objed, častiti koga
arbustum voćnjak, vinograd
argentum ad vescendum factum srebrno stolno posuđe
arma cerealis pekarska sprava za pečenje kruha
armoracia hren
artolaganus krušna pita
asparagus šparoga
assa bubula goveđa pečenka
assatura pečenje
assum vitulinum teleće pečenje
assus pečen, pržen
astacus jastog
atrijum, atrij u najstarije vrijeme bio je atrij stan pocrnio od dima otvorena ognjišta, poslije dvorana za dočekivanje u

koju se ulazilo kroz vežu attagen vrsta divljih kokoši (lještarka)
aula=olla lonac
aurata orada

B

baca, bacca 1. jagoda, bobica, maslina; 2. svako okruglo voće
Bacchanal Bakanalije, Bakhova svetkovina
Bacchus Bakho 1. bog proljeća čiji su dolazak vikom i bukom svetkovali; 2. bog vina, loze, trsa
baiana vrsta graha
bellaria, orum zaslada, desert (voće, orasi, slatka vina ...)
beta blitva, cikla
beta alba bijela blitva
blitum loboda, špinat (povrće za koje se smatralo da je nejestivo)
boletarium posuda (poslužavnik) za služenje pečurki, u upotrebi za sve vrste jela („oval“)
boletus vrganj
bonus dobar
res bonae dobro jelo, poslastica
botellus krvavica
bracchium, brachium stegno, but u životinja
brassica zelje, kupus
bubulus (bos) govedo
buccella zalogaj s komadićem kruha

C

caccabus različiti lonci (veličine i oblika)
caepa, cepa crni luk
callum kožica (svinjska)
calix 1. kalež, čaša 2. zdjela
calix majores čaša kojom se posluživalo pred kraj gozbe
calva lješnjak
camella trbušasta posuda
cammarus kravica (rak)
canna trska za usijecanje ili ražnjić
cantabrum mekinje, posije
capeduncula malena plitica
caper 1. jarac 2. prčevina
capo kopun
capparis kopar, kaprica
capra koza
caprea srna
capreolus srndać, srnjak
capri-ficus divlja smokva
caprina (capra) koza
caravita (careum) kim
cardamomum kardamom
carduus artičoka (bodalj)
careum kim, divlji kumin
carica sušena smokva, smokva uopće
cariofilum klinčić
carnarium komora za meso, smočnica
caro meso
caro ferina divljač
caro salsa usoljeno meso
caroenum vino ukuhano do trećine
carota mrkva
caruncula režanja, komad mesa
caseus sir
caseus bubulus sale conditus slani kravlji sir
caseus dulcis slatki sir
caseus mollis meki sir
caseus recens mladi sir
caseus Vestinus vestinski sir (mrvljeni)
casia divlji cimet, divlja korica
castanea kesten, kostanj
catinus plitka zdjelica, plitica
cauliculus prokulica
caulis kupus
caupona krčmar
c**ellarius** konobar, pivničar
cena glavni obrok, ručak u Rimljana (oko 3 ili 4 sata poslije podne)
cenaclum cenaculum, cenatio, cenatiuncula blagovalište
„centum cyathi amici hospitis“ „u zdravlje prijatelju“
cenula malen objed, ručak
ceracus trešnja, drvo i plod
cepa luk, kapula
cepa pallachana luk vlasac
ceracus trešnja, drvo i plod
cerasium trešnja
cerealia Cererina svetkovina
cerealis (cerialis) žitni

munera ceralis kruh, usjev
solum ceralis podloga od kruha
cerebellum mozak
Ceres (Cerera) 1. kćerka Saturna i Ree; sestra Jupiterova i Plutonova, mati Prozerpinina; božica poljodjelstva i po tome civilizacije 2. žitak, kruh, hrana
cerrifolium krbuljica
cervina (cervus) košuta/jelen
cervus jelen
chara zelje, divlji kupus
charta papir za zaštitu pri kuhanju
ciberia, orum hrana
panis ciberia crni kruh
ciborium čaša od kovine (nalik na mahunu egipatskog graha)
cibus hrana, jelo
cicer rogačica, slanutak, naut, vrsta graha; „hrana prostog svijeta“
cinnamomum, cinnamum slatka korica, cimet
cisterna čatrnja, bistjerna, cisterna
circellus valjušak
citrus limun, četrun
clavus klinčić
clibanus mala pokretna pećnica za pečenje kruha ili podgrijavanje jela (bile su na dvije razine, u Vučedolu je pronađena još starija posuda, istog oblika, – pokljuka,)
cochlea puž
cochleare žlica sa zašiljenim drškom za puževe ili morske plodove
coctura kuhanje
coliphia, orum atletska hrana
collare svinjski vrat
collyra pogača, kolač
collyricus gusta krušna čorba
coloefium šunka
colum cjediljka
columbus golub
combibo vinski drug
commisatio nesque večerati s pijankom
compotatio pijanka, čast
com-potor supijanica, vinski brat
compransor drug na gozbi, pijančina
concha 1. školjka; 2. biser
conchila konkila (jelo)
concichlaris posuda za jelo „concihla“
conchylium kamenica, oštriga
condimenta viridia zeleni začini
condimentum zaslada, začin
condimentum aprunum začin za veprovinu
conditimum Camerinum kamerunski začin (misli se na začin iz Krete)
condimentum coctivum začin za kuhanje
condimentum moretarium začin za moretum
conditio, onis začinjati, začiniti, zasladiti jela, prigotoviti
conditium melizomum viatorium začinjeno medno vino za, na put
conditium paradoxum neobični začin
conditum začinjeno vino; pilo se iz „vasa murrina“
conditura začin
conger morski ugor, jegulja
conviva gost, uzvanik
convivator domaćin (koji časti)
convivium 1. gozba, čast; 2. društvo za stolom, gosti
convivor zajedno jesti, piti
copadia odresci
copadiola mali odresci
coqua kuharica
coquino kuhati
coquinus kuharski, kuhinjski
coquo 1. kuhati, variti, peći; 2. sušiti; 3. skuhati
coquus kuhar
cordula (cordyla) mladi tunj
coriandratus s korijandorom
coriandum korijandar
cornulum ljevak od roga
cornuta rogata raža
corona bubula luk
coroenum vino ukuhano do polovice
coticula papci
cortina kotao, kazan
crater velika posuda u kojoj se vodnilo vino
craticula rešetka kao roštilj, gradela
crocus šafran
crudus krvav, sirov, prijesan
crustulum slatkiš, kolač
crustum slatkiš
cucumis krastavac
cucurbita tikva
culeus mješavina za čuvanje vina
culina kuhinja, hrana, jelo

culpa potare magistra veselo društvo bez stoloravnatelja, u kojem se po pogreškama, što ih je tko učinio određivalo koliko će čaša popiti za kaznu
cultellus nož
culter nož
cumana zemljana posuda pravljena u Kumama (Cumac), keramička posuda široke upotrebe u kojoj se kuhalo jelo (patina)
cuminatum začinjeno kimom (umak)
cuminum kim
cuminum Acthiopicum etiopski kim
cuminum Lybycum libijski kim
cuminum Syriacum sirijski kim
cuniculus zec, kunić
cupa kaca, badanj, bačva,
cupedia, orum slastice, slatkiš
cupedinarius slastičar
cupella manja boca, čuturica, mješina
cyathus zdjelica ili čaša
cydoneum dunja

D

damascenum šljiva
daps 1. svečan objed u slavu Boga; 2. dača - na spomen pokojnika; 3. uopće obilan i sjajan objed, čast, gozba, jelo
de-coquo skuhati, zgotoviti
decocta 1.od Nerona izmišljeno kuhano kao led hladno piće, uvarak, dekokt; 2. ukuhati se, upeći
defretum vino ukuhano do polovine (ili trećine)
dentex zubatac
dentiscalpia čačkalica za zube (obvezno je bila na stolu)
desert (secundae mensae) slatko, na kraju jela; kad su se mijenjali stolnjaci i stolovi
diabotanon umak od trava
diarium svakidašnja hrana
Dionysus Bacchus, Dioniz
diota „dvouška“ posuda za vino s dvije ručice
diplois list tijesta (jufka); v. laganum
discus okrugli poslužavnik
doliolum bačvica, boca
dolium bačva za vino (prvobitno od gline, kasnije od drveta)
dualos bog vina kod Peonaca. Filologija to povezuje sa albanskom riječi „dej-pijan“ i gotskom „duals“ - luđak. Te dvije riječi izvedene su iz istog korijena iz kojeg je nastalo i ime tog poenskog božanstva (Dionizije-bog vina)
dulcia poslastice, medenjaci
dulcium slatkiš
duracinum breskva kalanka
dureta drvena kaca, banjica

E

eleogarum presolac s uljem
elibanus mala prenosna peć za pečenje kolača
elixa kuhano
embamma umak gr. porijekla, po sastavu sličan je kiselom presolcu
epulum svečana politička, ili religiozna gozba, čast
epulae ručak, objed
eruca rikula (vrsta zelja, kupusa)
esca gotovo jelo
esca prima prvi slijed jela kod objeda
esito jesti
estrix žderalica
esurialis gladan
esuries glad
essurio, esurio gladovati
exta, orum utroba (srce, pluća, jetra, slezena)
extaris lonac za kuhanje utrobe

F

faba bob
faecula vinski talog, sriješ, birsa
faex, cis talog, droždina, trop
far 1. pir, najstarija hrana Rimljana; 2. kaša (krupno brašno)
salsa farra mrvljeni kruh
farcimentum dugotrajno raskuhavanje namirnica, pri čemu su se u jela dodavali brojni začini i mirodije (apicije)
farcimina punjenje, nadijevanje (fila)
farina brašno, muka
farsilis nadjeveni
fasciculus svežanj, vezica
faseolus grah

fasianus fazan
farcimina punjenje (nadjev; fila)
feniculum komorač
ferina divljač
fermentum 1. kvas, kvasac; 2. piće od kvašenog ječma, vrsta piva
ferula kuhača
fibla spajalica za zaštitu kod kuhanja
ficatum tovljen smokvama (jetra)
ficetula grmuša (ptica)
fictile zemljano (glineno) posuđe
ficus smokva (plod i drvo)
fidelia zemljana posuda, lonac
fistula čunak od trske za odvod pare: zabode se u poklopac, najčešće od tijesta, na pašteti, piti i sl.
formella kalup
fretala posuda (tava) za pečenje
frixus pržen, pečen
frumentum žito
fungus pečurka
fungus farneus bukovača
furfur, uris mekinje, posije
furnus (krušna) peć, pećnica
fusilis topljen, tekući

G

gallina kokoš
ganea podrumska krčma, krčma; preneseno: pijančevanje
garaton s garumom (umak)
garatus začinjen garumom
garum presolac: riba se umiješa sa salamurom u podosta soli u zemljanoj posudi, doda se mravinac (origano) i kuha se dok se ne počne isparavati. Primiješa se vino ukuhano do trećine (defretum) i prokuha dva-tri puta. Začepi se u posudi do upotrebe. Vrlo omiljen umak u Rimu.
garum-liquamen vrsta začina, koji se radio od iznutrica sitne ribe topljene u morskoj vodi na suncu. Nakon filtriranja dodaje se presolac i pinjol (sjemenka pinije). Presolac se miješao sa raznim vrstama vina, octom i vodom.
gingiber đumbir
gizeria jetrica (pileća)
glandionida, glandionidium komad pečene vratine od svinje
glandulae žlijezde (brizli)
glis puh, puhać
gongrus (congrus) morska jegulja
granata nar, šipak
grus ždral
gula ždrijelo, guša
gustatio u redu posluživanja jela; predjelo
gustatorium stolno posuđe
gustum predjelo
gustum versatile izvrnuto predjelo
guttur guša

H

haedus jare
hama posuda za vodu
hapalus mek
helvella sitno povrće, zelen
herba zelen, povrće
herbae rusticae divlje trave
herraj ugljen od koštica maslina
hillae, arum kobasice
hirculus jare, jarić
hircus jarac
hirnea vrč, krčag
holera povrće
holus pire, krema
holus molle (pire (od povrća)
horaeus u salamuri, u rasolu (od ribica)
hordeum ječam
hortulanus vrtlarski
hydria vrč za vodu, krčag
hydrogarum vodeni presolac
hydrogaratus s vodenim presolcem
hydromelli medna voda
hypotrimma nostavić (umak)

I

iecur, iucusculum jetrica
ientaculum prvi doručak
ilia 1. crijeva, slabina; 2. želudac i crijeva
impensa punjenje, fila
impensa Terentina Terencijevo punjenje (Ternecije Publije Afer, 195-159, pr.Kr.; starorimski komediograf)
impransus nedoručkovati, biti natašte
in-coctus nekuhan, nepečen
in-coquo ukuhati, skuhati u nečemu
inedia gladovanje, post

infusus preliven
inscellatus u umaku soku
intestinum iznutrica, želudac
intuba endivija (vodopija) salata
isiciatus načinjen na valjuške
isciolum valjuščić
isicium valjušak
isicium amulatum valjušak sa brašnom
isicium hydrogaratum valjušak sa vodenim presolcem
isicium minutum mali valjušak
isicium omentatum valjušak u maramici
isicium plenum nadjeveni valjušak
isicium quadratum četverouglastasti valjušak
isicium simplex jednostavni valjušak
isicium Terentinum Terencijev valjušak
ius album bijeli umak
ius Alexandrinum aleksandrijski umak
ius allecatum umak sa alekom
ius calidum topli umak
ius candidum bijeli umak
ius crudum sirovi (nekuhani) umak
ius fervens vrući umak
ius frigidum hladni umak
ius pingue mesni umak
ius simplex jednostavni umak
ius Terentium Terencijev umak
ius viride zeleni umak
iuscellum umak, sok (hladetina?)

J

jejunus natašte, gladan
jentaculum doručak
jento doručkovati
juglans orah
jus, juris juha, čorba, umak

L

labelli gubica
lac, lactis mlijeko
lacertus skuša
lactans mliječni
lactuca loćika, salata glavatica
lactucula mlada salata
lagunum 1. vrsta kolača; 2. palačinka; 3. tijesto vrlo slično lazanjama
lageos žestoko grčko vino, nazvano po boji grožđa, zečjak, zečje vino
lagona boca, (flaša)
lagona nivaria posuda za otopljeni snijeg, koji se najviše cijenio u miješanju s vinom
laniena mesnica
lanius mesar
lanx zdjela, plitica
laridum, lardum slanina
laseratus procellus prase sa raskovnikom (laserom)
laseratus pullus pile sa raskovnikom
laureatus sa lovorom
laurus lovor
lectisternium gozba Bogova, kod koje su polagali kipove bogova na ležaje i jastuke i pred njih stavljali jela
lectus ležaj za ručak, gozbu (oko stola su postavljena tri ležaja u obliku potkove, strana od stola prema vratima je bila otvorena, jer su se sa te strane donosila jela i pića
inus lectus donji stol
medius lectus srednji stol
summus lectus najviši stol
legumen sočivica, varivo: grah, bob
lens leća, sočivica
lenticula sočivica
lentiscus mastika
lepus, oris zec
leucozums u bijelom umaku (b. umak = od ulja, vode i poriluka)
leucozumus pullus pile u bijelom umaku
libum kolač od ribanog sira, mlijeka, jaja i brašna, pržen u ulju i namazan medom – vrsta medenjaka. Za rođendan se donosio geniju Vergiliju Ovidiju.
liquamen presolac (garum)
liquamen intestini presolac od iznutrica (iznutrica sitnih riba)
liquamen piperatum zapapreni presolac
liquaminatus s presolcem
liquaminatus porcellus prase s presolcem
liquaminatus pullus pile s presolcem
ligusticum miloduh
lixa pečenjar
locusta rak
loligo sipa, uliganj, lignja
lomentum brašno
lucanica kobasice mješnjača; prve kobasice su u Rim donijeli vojnici s

osvajačkih pohoda
lumbi bubrezi
lumbuli bubrezi (deminutiv)
lupus brancin

M

madidus natopljen
maena sardela, morska riba u rasolu, kojom se hranila sirotinja
malabathrum malebatron; cimet
malum jabuka
malum granatum v. granata
malum Matianum Macijeva jabuka
malva sljez
mappa (punska riječ) = ubrus, salveta, što su gosti sa sobom donosili
mattea poslastica, slatkiš
mazonomus zdjela (za ručak)
medos medovina. Bizantski pisac Priscus koji je 448. godine putovao u pohode hunskom kralju Atili zapazio je da stanovnici Panonije (Iliri) piju medovinu, koju su na svom jeziku zvali medos. Postoje pisani dokumenti (od pisca poznatog u znanosti pod imenom Pseudo-Aristotel) da su Iliri (Taulanti) radili izvrsnu medovinu. Pravila se od meda i vode posebnim postupkom što su i Grci preuzeli. Medovina se pila i kad se uveliko uzgojila i vinova loza.
medulla srž
mel med
melca kiselo mlijeko
melimelum jabuka medenjača
melinum dunja
mellitus medom zaslađen, meden
melizomum medno vino
melo dinj**a**
membrana opna, maramica
mensa stol, trpeza
mensa secunda zaslada, poslastice
mensas consumimus podloga na kome je bilo voće
menta nana
merenda užina, oko 4 ili 5 sati poslije podne
merum vino ukuhano do četvrtine
milium proso, proja
minutal paprikaš
mitulus mušula (školjka)
molle mekano
moretarius mekano (začiniti)
moretum 1. salata od češnjaka, octa, ulja i dr. Tuklo se u mužaru.
mortarii avan izrađen od kamena ili zemlje za pripremanje mješavine začina i umaka
mortarium avan (najčešće kameni)
morum dud, murva (plod), kupina
mugil (mugillis) cipal
mulsa medno vino
mulsum vino pomiješano sa medom, pilo se kao aperitiv (1 boca bijelog suhog vina i 2 žlice meda)
mulus trilja (riba)
munera cerealis kruh, usjev
muraena gruj, murena, morska jegulja
muria rasol, salamura
murex volak (morski puž)
mustaceum lovornjača, vrsta gibanice (kolač od mošta, sira, kumina, masla i lišća lovora). **Jelo se na svadbi.**
musteus kruh sa moštom
mustum mošt

N

nasturtium dragušac, ljekovita biljka koja se jede kao salata
natalicia gozba u čast rođendana
nectar „začinjeno vino“, piće bogova
nepeta divlja metvica
nervus živac, žila
nitrum soda bikarbona
nux orah
nux maior orah

O

obsonium smok, ribe, jela od ribe
ocimus bosiljak
oenococtus kuhan u vinu
oenococtus porcellus prase u vinu
oenogaratus s vinskim presolcem
oenogarum vinski presolac
oenomelli medno vino
oenophorum vinska posuda
oenopolium vinara, krčma
offa valjušak

ofellae ćevapčići
ofellae assae pečeni ćevapčići
offelae Apicianae Apicijevi ćevapčići
offelae Garatae ćevapčići u presolcu
ofellae Ostienses ostijski ćevapčići
okyzomus ljuti umak
okyzomus porcellus prase u ljutom umaku
oxyzomus pullus pile u ljutom umaku
olla lonac zemljani
olea, oliva maslina
oleaster divlja maslina
olei flos ločnjak (prvo ulje)
oleum ulje (maslinovo)
oleum Liburnicum liburnijsko ulje
oleum Spanum španjolsko ulje
oleum viride ločnjak (zeleno ulje)
olus zelje, kupus, prosta, slaba hrana
omasum goveđi drob, fileki, tripe
omentatus uvijen u maramicu
omentum maramica
operculum zemljana posuda sa poklopcem
orca bačva
oryza riža, oriz, riža
ossa kosti
ostrea kamenica, oštriga
ova sfongia umućena jaja
ovifer divlja ovca
ovorum albor bjelance
ovorum vitella žumance
ovum jaje
ovum clixum kuhano jaje
ovum coctum kuhano jaje
ovum crudum sirovo jaje
ovum durum tvrdo kuhano jaje
ovum frixum pečeno jaje
ovum hapalum meko kuhano jaje
ovum oenogaratum jaje u vinskom presolcu
oxygarum ljuti umak
oxypor(i)um oksiporum (ljuti umak)
oxuzomus pullus pile u ljutom umaku

P

palambus dupljaš (golub)
palus štapić
panarium krušna košarica
panicum proso
pane, panis kruh
panis Alexandrinus aleksandrijski kruh (sastav nepoznat)
panis ciberia crni kruh
panis Picentinus picenski kruh (Picen, pokrajina u istočnoj Italiji, okoliš grada Ankone)
pantex trbušina, crijeva, kobasica
papaver mak
paradoxus neobičan (začin)
pastinaca paškant
pastillus okruglice od brašna, lijekova ili mirisnih trava za žvakanje da bi dah ugodno mirisao
pastus tov, tovljenje
passum prošek - slatko vino
patella žrtvena plitica, zdjela u kojoj su bogovima prikazivali jela, određenim oblikom i veličinom
patera plitka i široka zdjelica, plitica iz koje se bogovima u ime žrtve izlijevalo vino
patina patina (jelo), dobilo ime po posudi patella (duboka posuda). Zajedničko je svim patinama da se pred kraj preliju jajima s mlijekom i stvori se neka vrsta suflea ili varenca (pudinga).
patinarius u zdjeli, na juhu kuhan; izjelica
pausia vrsta masline debelog mesa
pavus paun
pelamys mladi tunj
penus, oris hrana, živež
pepo lubenica
perca morski grgeč
perdix jarebica
perna šunka, but
per-potatio pijančevanje, pijanka
persicum breskva
petaso lopatica (svinjska)
petroselinum peršin
phoenicopterus flamingo
pinguedo salo
pinna pero za premazivanje
piper, eris papar
piperatus zapapren
piperium umak od papra
pirum kruška
pisa grašak
pisciculus ribica
piscina ribnjak
pistor mlinar, pekar
pizza(e) list tijesta ili pogača koji je služio

kao poslužavnik za jaja, gljive, sir ili drugo; na taj način se tumači postanak pizze
placenta kolač
plato srndać
pluma pero
pocillum čašica, vrčić
poculum, poclum vrč, čaša
polenta ječmena kaša, ječmeno brašno (palenta, žganci)
pollen paspalj (prah od brašna u mlinu)
polypus hobotnica
pomarium voćnjak
Pomona božica voća
popina 1. krčma u koju su dolazili samo najprostiji ljudi; 2. jelo iz krčme
porca, porcus prasica, krmača
porcella prase, odojče
porcellus prase
porcinarius slaninar, koji prodaje svinjetinu
porcinus, porcus svinjetina
porrus poriluk
posca (poto) kiselica (piće prostih ljudi i vojnika od vode i octa); ocat s vodom
potatio pijanka
potator, oris pijanac, pijanica
poterium kondir, vrč
potiuncula mali napitak
praecoquium marelica
prandia doručak
prandium ručak, hladno jelo oko podne
prima, *alter cena* glavno jelo
promulsis, idis, (pro mulsum) zakuska prije pravog rimskog ručka (jaja, ribe) uz to se pila medovina (mulsum)
promus (promo) „izdavač“ (rob) koji je čuvao hranu i piće spremljeno u klijeti, te ju je davao kad je trebalo
prunum šljiva
ptisanarium ječmena kaša
puleium metvica
pullina (pullus) kokoš
pulmentarium 1. juha; čorba; 2. „smok“, kojim se jelo začinja i sladi.
pulmentum smok, porcija
pulmo, onis pluća, „bijela džigerica“
pulpa meso, sočni dio; sredina
pulpamentum mesno jelo
pultarius lonac za kaše
pullus pile
puls žganci, gusta kaša (od rižinog ili bobovog brašna) u najstarije vrijeme hrana Rimljana
pultiphagonides žgančari, šaljivo Rimljanin jer su se žgancima hranili

Q

quadra kruh četverouglastastog oblika, s takvog kruha Trojanci su jeli kao sa stolova
qualus pletena košara

R

racemus bobica, jagoda grožđa
raphanus rotkva
rapulatus s rotkvicama
rapum, rapa repa
repotia, orum (re-poto) gozba, drugi dan poslije pira
renes bubrežnjak
res bonae dobro jelo, poslastica
retiaculum mreža za kuhanje
rosatum ružino vino
rubus kupina (plod)

S

sabaium, sabaia piće tj. pivo od ječma, koje su radili Iliri (zapisao Sv. Jeronim). Po riječima Ammianusa Marcelina i Diona Kasija - to je piće za siromahe, a cara Valensa porijeklom Ilira zvali su podrugljivim imenom „Sabairius“, jer je volio to piće.
sabazijus Sabazije, azijatsko božanstvo, pridjev Boga Dionizija ili Bakha. Sabazija – svetkovina u čast Dionizija
sabbata, orum (počinak) sabat, svetkovina židovska, koju su kasnije prihvatili i Rimljani
saburro u prenesenom smislu: jelom i pićem pretjerati
sacculus vrećica za procjeđivanje vina
sagino toviti, gojiti
sal, salis 1. sol; 2. slana voda
sal Ammonicus amonijakova sol

sal communis obična sol
sal frictus pržena sol
sala cattabia sala katabija (jelo; papar, nana, celer, suha metvica, sir, pinjoli, med, ocat, presolac, žumance, svježa voda – namočeni kruh u vodi s octom se ocijedi, stavi u lonac s kravljim sirom i krastavcima; između slojeva stavljaju se pinjoli, sjeckan kapar i kokošja jetrica; prelije se umakom, stavi preko druge posude, s hladnom vodom i odmah posluži)
sales conditi začinjene soli
salillum, salinum, salsamentum (salsus) 1. salamura, rasol; 2. slana riba
salsare posuda za umak
salsum usoljena riba
samsucus majoran
sanguis krv
sapa ukuhan mošt to trećine, vinkot (vrsta umaka)
sapor, oris (sapio) ukus, tek
sapores poslastice
sarda tunjevina
sartago posuda (tava) za pečenje
satura zdjela puna svakakva voća
scilla kravica (rak)
scitamenta, orum (scitus) poslastica, slatki zalogaj
scomber, bri skuša, lokarda
scorpio kerna, kirnja (riba)
scutella plitica, zdjelica za pijenje
scyphus čaša, vrč
sebum loj
sepia sipa
seria vrč, bačva
s**erpyllum** majčina dušica
sesamum sezam
sessiuncula malo posijelo za zabavu
silicernium daća za pokojnikom, karmine
siligneus kruh od bijelog brašna
silurus morski som
simila najbolje bijelo pšenično brašno
simplex jednostavan (način pripreme)
sinapi, -pis gorušica
sinum trbušasta zemljana posuda, vrč
sipho, onis sifon, cijev, teglica, štrcaljka
sisar, eris matovilac, repušac
sobrius nenapit, trijezan
sodalis drug u jelu i piću
solea list (riba)
solum cerealis podloga od kruha
sorbeo, sorbillo gutati, žderati, srkati, pijuckati
sorbitio napitak, čorba
sorbum oskoruše
sparsus posut (paprom)
spatula lopatica (svinjska)
spica bljušt
spondilus (sphondylus) mušmula (školjka)
sportella košara za kuhanje
sterilis (vulva) rodnica od krmače jalovice
subtritum usitnjeno (temelj za umak)
succidia slanina
sucus sok
sumen vime (svinjsko)
surcellus kuhača
sus svinja
sus mansuerus divlja svinja

T

tabernae, popinae krčma u gradu ili uz put
tablinum, cenaculum prostorija za objedovanje (uglavnom na prvom katu kuće, ali i ljetni stolu vrtu, pod krovom ili tendom)
tabula kuhinjski stol
tegula crijep, crepulja
temetum rimsko seljačko vino, bilo je oporo i kiselo i nije se moglo piti nezaslađeno. Prema Pliniju starijem, Rimljani su već u prvom stoljeću poslije Krsta poznavali 80 različitih vrsta zaslađenog aromatičnog vina.
tergillum kožurica
testa zemljana posuda (lonac, vrč, ploska, žara)
tessela zalogaj, komadić
tetrao tetrijeb
thermospodium sač za kuhanje u pepelu ili pod žeravicom - ugljenom, pekva, peka
thymum bosiljak
thynnus tuna
tiropatina patina sa sirom
tirotarichus jelo sa sirom
tisana kaša
torculum tijesak, preša

torpedo tunjača; riba drhtulja
torreo, torrui, tostum sušiti, peći, pržiti, paliti
tracta, tractum tijesto (list)
tractogalatus s mlincima
tractomellinus s mlincima i medom
triclinium prvobitno naziv za ležaj za tri gosta; postepeno je počeo označavati i prostoriju u kojoj se jelo. Gosti su ležali na lijevoj strani, da bi desna ruka bila slobodna, a lijevom su se rukom podupirali
tritura istučeno; temelj za umak
trulla grabilica kojom se vino stavljalo iz vrča u čaše
turdus drozd
tursio (thursio) morsko prase
turtur grlica
tryblium zdjela, plitica
tyrotarichum pašteta od nasoljenih riba i od sira

U

urceus vrč, krčag
urna posuda za vodu, krčag; sadržavala je otprilike 24 l; polovica amfore
uva, ae grozd, trs

V

vacca krava
vappa pokvareno vino, bućkuriš
vas posuda za kuhanje ili pripremu umaka; sosa, metalna boca
vascularius onaj koja izrađuje čaše od plemenite kovine
vasculum mala posuda za umak, sos
vatillum prenosna peć, kuhalo, mangal
venatio divljač
venucula vrsta grožđa koja se čuvalo u loncima
veru, us ražanj
veruina, ae mali ražanj
vespera večera
viaticus cena oprostna večera, gozba na rastanku
vinalia Vinalia - svetkovina vina. U Rimu slavile su se dvije takve svetkovine: *vinalia rustica*, Veneri u slavu 1. IX.; potom *vinalia urbana*, Jupiteru u slavu 22. travnja, kad se novo vino kušalo
vinarium vinar; vinski vrč
vinarius trgovac vinom
vinea, ae vinograd, trs, čokot
vindemia (vinum-demo) berba, trgatva
vinetum vinograd
vinolentia pijanstvo
vinosus odan prijatelj vina, vinski brat
vinum, i vino, piće
vinum candidum bijelo vino
vinum dulce slatko vino
vinum merus nemiješano, čisto vino
vinum myrtcum mirtino vino
vinum vetus staro vino
violacium ljubičićino vino
visceratio razdioba mesa
vitellino teleće meso, teletina
vitula, vitulus telica, telić
vitulinus (vitellus) tele
vulva (volva) svinjska maternica, kod Grka i Rimljana velika poslastica

TALIJANSKI RJEČNIK

A

abbacchio mlado janje
abbrustiare popržiti, opariti
acciuga inćun, brgljen
acciugata umak od slanih inćuna
acciugo alice inćun
acerbo rezak, trpak, opor, nezreo
acetato kiseo, octen
aceto ocat, kvasina
aceto di vino vinski ocat
acido kiseo, ljut
latte acido kiselo mlijeko
mettere sotto aceto ukiseliti
conservare sotto aceto čuvati u octu
acino 1. bobica, zrno, koštica, 2. majčina dušica
acqua voda
acqua gassata soda voda
acqua minerale mineralna voda, kisela voda
acquavite rakija
acquavite debole (leggera) mekana rakija
acquavite di ciliege trešnjevača
acquavite di fichi smokovača
acquavite di ginepro borovička, klekovača, smrekovača
acquavite di mele jabukovača
acquavite di pere kruškovača
acquavite di prugne šljivovica
acquavite di vinacce lozovača, komovača
acquavite con erbe aromatiche travarica
acquavite forte jaka (ili ljuta) rakija
acquerello (vinello) mlado (ili tanko) vino
aquetta (vinello) lako (slabo) vino
affettare rezati (na kriške), iskrižati
affettare il pane rezani kruh
affettato 1. (iz)rezan (na kriške) 2. narezak, narezana hladna jela
affilacoltelli brus
affumicare nadimiti, sušiti na dimu (meso, ribu)
africano vrsta kolača s bademima
aggraziare un cibo načinit jeo ukusnim
agliata umak od češnjaka
aglio češnjak, bijel luk
aglio di serpe (ròseo) divlji luk
aglio orsino srijemuš
spicchio d'aglio režanj bijelog luka (češnjaka)
agnellino di latte janjetina
agnello janje
agnello allo spiedo janjetina na ražnju
carne d'agnello janjetina
agnolotto tijesto punjeno mesom
agresto 1. kiselo, trpak, opor 2. nezrelo, trpko, kiseliš
agro kiseo, ljut, trpak
sapore agro kiseo okus
agrumi kiselkasto voće (limuni naranče...)
succo di agrumi sok od kiselkastog voća
aguglia igla, iglica
alaccia srdela golema
albergatore ugostitelj, hotelijer, gostioničar
albergo hotel, gostionica, svratište
albergo di stagione sezonski hotel
albergo diurno dnevni hotel (kupanje, frizer, toaleta)
albergo garnis (bez restorana)
albergo per la gioventu' omladinski hotel
albicocca marelica
alborella bijelka (riba)
albume bjelance
al buro na maslacu, s maslacem
al cenere (sotto cenero) u pepelu
alchermes, alhermes, vrsta likera
alcolico alkoholičan
aleatico vrsta crvenog grožđa i vina
alimentare hrana, živežna namirnica
pasta alimentare tjestenina
all'inglese na engleski način
all'italiana na talijanski način
alla casalinga na domaći način, po domaću
alla dalmata na dalmatinski način
alla pana s vrhnjem
alla polacca na poljski način
allardare začiniti, nadjenuti slaninom
alla viennese varivo od .....
alla vinagretta na kiselo
allessare (s)kuhati
allesso kuhan
all olandese na nizozemski način
amarena 1. višnja, 2. marena, višnjev sok
amaretto slatkiš s gorkim bedemima
amico del bicchiere prijatelj dobre čašice

ammorsellato sitno kosano meso s jajima
ampola dell'aceto octenica, bočica za ocat
ampolla dell'olio uljanica, bočica za ulje
ampolliera stalak s uljanicom i octenicom
analcolico bezalkoholan
bevanda alcolicae alkoholno piće
bevanda fortemente alcolicae žestoko piće
bevande analcolicae bezalkoholna pića
anatra patka
anatra selvatica divlja patka
anfitrione ugostitelj, domaćin
anfora (antikni) vrč, krčag
anguilla jegulja
anguilla affumicata dimljena jegulja
anguilla marinata marinirana jegulja
anguria lubenica
anice anis
animale domestico domaća životinja
animale pennuto perad, živad
animali pennuti perad, pernata živad
animelle žlijezde (teleća, janjeća)
annacquare razvodniti
annacquare il vino razvodniti vino
annegato pirjan
antipasti caldi topla predjela
antipastiera poslužavnik za hladni narezak (predjelo)
antipasto predjelo, prvo jelo
antra patka
aperitivo piće za otvaranje teka, apetita; aperitiv
aperitivo liscio aperitiv bez soda-vode
apparecchiare la tavola prostrti stol
appetito tek, apetit
appetitoso ukusan, tečan, sladak
mangiare con appetito slatko (s tekom) jesti
buon appetito dobar tek, u slast
apriscatole otvarač limenih kutija
aqua gassata soda voda
aquetta (vinello) lako (slabo) vino
arac arak, alkoholno piće od riže
arachide arahid, kikiriki
aragosta jastog
arancia naranča
aranciata oranžada, piće od narančina soka
aranciata naturale oranžada naravna
argenteria srebrnina
argenterida da tavola srebrno (stolno) posuđe
argilla glina
stoviglie di argilla glineno posuđe
aringa atlantska haringa, sleđ
arista svinjski hrbat
aromatiche travarica
aromatizzare začiniti
arrostimento pečenje, prženje
arrostire peči, pržiti
arrostire allo spiedo ispeći na ražnju
arrostire troppo prepeći, prepržiti
arrosto, arrosta 1. pečen, 2. pečenje, pećnica
arrosto di arista pečenka od svinjskog hrpta
fare arrosto ispeći
arrosto di lepre zečje pečenje
arrosto di manzo larde goveđa pečenka nabodena slaninom
arrosto di montone bravlja pečenka
arrosto di rognone bubrežnjak
arrosto di vitello teleća pečenka
arte cucinaria (o culinaria) kuharstvo, kulinarstvo, kuharsko umijeće
arte culinaria vještina kuhanja
arzente (acqua arzente) (talijanski) konjak
asino magarac
asparagera con cestello kuhač (posuda za kuhanje šparoga) s košaricom
asparago šparoga
asparago selvatico rebuša, divlja šparoga
assenzio pelin
asti spumante pjenušavo vino, pjenušac (Asti-grad u Pijemontu)
astice hlap, karlo (rak)
atreplice vrtna loboda
avena zob, ovas
farina d'avena ovseno brašno
fiocchi d'avena zobene pahuljice
avena perlata mekinja
azzima prijesnac, beskvasan kruh
azzimella prijesan kockasti kolač
azzimo prijesan, beskvasan
pane azzimo beskvasan kruh, prijesnac

B

babà vrsta kolača s rozinama
bacca bobica, zrno, jagoda
baccalà bakalar
baccanale pijanka, bančenje
bacinella zdjelica
bacinella con griglia lim (pleh) s roštiljem (za peći u pećnici)
bacinella rettangolare četverouglastasta posuda za pečenje (lim) u pećnici
bagnato, bagnata (con burro fuso) preliven, -a; s maslacem
bagnomaria kuhanje s posudom u kipućoj vodi
bagnomaria/cappa poklopac posude za kuhanje u vreloj vodi
ccuòcere a bagnomaria kuhati (što) s posudom u vreloj vodi
baicolo (biscottino secco) vrsta keksa
ballotta kuhani kesten
banana banana
banchetto gozba, banket
bancone tezga, točionik, šanka
bar ekspres-bar, bife
bar bianco mliječni restoran
barbabietola šećerna repa
barbabietola rossa cikla
barbera vrsta crnog pjenastog vina
barbo mrena
barbutta oblić glatki, obliš, svac, rumbač, romb (riba)
bardolino vrsta crnog vina iz pokrajine Verona
bariletto bačvica
barilotto bačvica, burence
barolo vrsta crnog pjenastog vina
basilico bosiljak, bosilje
bastardella (tegame fondo) tava, tiganj, kotlić
bastoncello (dem. di bastione) (panino bislungo) dugoljasto pecivo
batata američki krumpir
batticarne bat (čekić) za meso
bavarese mlijeko s čokoladom, vrsta slatkiša
bazzoffia (brodaglia) gusta juha (čorba)
bazzotto na umak, obaren, ugrušen, rovit (za jaje)
beccaccia šumska šljuka
beccaccino barska šljuka, šljuka kokošica
bel paese (paese/paeze) vrsta sira (zemlja, kraj, predjel, selo)
bergamota naranča
berlingozzo perec, vrsta kolača
besciamella umak, bešamel
bestini 1.landovina; vrsta ribe kao: raže, psi, mačke, 2. sitna riba
bettola krčma, birtija
bettoliere krčmar, birtaš
bevanda piće, napitak
bevanda alcòlica alkoholno (ili opojno) piće
bevanda analcòlica bezalkoholno piće
bevanda fortemente alcòlica žestoko piće
bevanda gassata gazirano piće
bevanda spiritosa žestoko piće
bevitore di vino vinopija
bianchino čaša bijelog vina
bianco dell'uovo bjelance
bibita piće, napitak (obično osvježujući)
bibita analcòlica bezalkoholno piće
bibita rinfrescante osvježavajuće piće
bicchierata puna čaša, sastanak uz čašicu
bicchierata d'onore napitnica, zdravica
bicchiere čaša
bicchiere da birra pivska čaša
bicchiere da vino vinska čaša
bicchiere di vino čaša vina
un bicchiere di cristallo kristalna čaša
amico del bicchiere prijatelj dobre čašice
bicchierino čašica, kupica
bietola blitva
bigutta posuda za juhu
binacomangiare brašno, kolači od mlijeka
bioscia (minestra insipàda) loša juha
birra pivo
birra alla spina pivo na čaše
birra chiara svjetlo pivo
birra chiara in bottiglia svjetlo pivo u boci
birra in fusti pivo u bačvama
birra scura crno (ili tamno) pivo
birra scura alla spina pivo tamno iz bačve
birra in bottiglia pivo u boci
lièvito di birra pivski kvasac
méscita di birra pivnica

birreria pivnica
biscottare prepeći, dvaput peči, praviti dvopek
biscottino slatkiš, kolač, biskvit, keks
biscotto 1. dvopek, keks, beškot, biskvit; 2. dvaput pečen
pan biscotto dvopek
biscuit dvopek, biskvit
bistecca biftek
bistecca al ferro biftek na žaru
bistecca alla brace biftek na žaru
bistecca alla fiorentina firentinski odrezak
bistecca alla milanese bečki odrezak
bistecca all uovo biftek s jajem
bistecca al sangue engleski biftek
bistecchiera tava za pečenje bifteka
bistro (caffe') kavana; ekspresni restoran
boba bukva (riba)
bocca di dama vrsta piškota
boccadoro hama, krb (riba)
bocconcini di carne tritata e ben condita alla griglia ćevapčići
boleto vrganj
bollilatte posuda za kuhanje (mlijeka)
bollipasta posuda za kuhanje tjestenine
bollito (bollito di manzo lesso) 1. kuhan, 2. kuhana govedina
bollitore con coperchio kuhalo s poklopcem
bollitore con zufolo posuda za kuhanje sa zviždaljkom na poklopcu
bollitura varenje, vrenje, ključanje, uvarak
la bollitura della carne kuhanje mesa
bomba (pasta dolce) uštipak, pokladnica
bombolone (pasta di dolce fritta) nadjeveni uštipak
bomboniera bombonijera, kutija za bombone
bonbon bombon
bondiola (specie di cotechino) vrsta kuglaste kobasice
bongustaio čovjek fina ukusa, sladokusac, gurman
borbottino poslastica, tečan prismok
vino borgogna burgundsko vino
borragine boražina
bottarga vrsta kavijara
bottatrice manić (riba)
bottega di caffè kavana
bottiglia staklenka, boca
bottiglia da un litro litrena boca
bottiglia da vino vinska boca
vino di bottiglia fino vino
bottiglieria točionica vina, vinara
bove govedo
bovino goveđi
carne bovina govedina
braciola meso na žaru, pržolica
braciola di maiale svinjski odrezak (na žaru)
braciola di panata bečki odrezak
braciola di vitello teleći odrezak (na žaru)
branzino lubin, brancin
brasato 1. pirjan, 2. pirjana govedina
brasiera rettangolare posuda za pečenje četvrtastog oblika, plitica, tepsija
brigidino vrsta tankog kolača
brillantare preliti šećerom
brindisi zdravica, napitnica
brocca vrč
brioche slatko pecivo
brocchetta posuda, lonac za kuhanje (mlijeka, juhe...)
broccolo prokula
brodaglia prosta juha
brodetto (brodetto di pesce) 1. umak (ili juha) s jajem, 2. brodet, riblja umaka (ili juha)
brodiglia tanka juha
brodo juha
brodo di dadi juha od kocaka
brodo di pesce riblja juha
brodo di pollo pileća juha
brodo lungo tanka juha, talijanska jušica
brodo ristretto jaka okrepna juha
pastina in brodo juha sa sitnom tjesteninom
carne da brodo meso za juhu
brodoso jušast
broscia (minestra scipita) bljutava juha
bruciata (castagna arrostita) pečeni kesten (ili maron)
bruscolini pržena tikvena sjemenka
budello crijevo, drob, utroba (životinjska)
budino puding
bue (bùe) govedo
carne di bue ***govedina***
buffet bife, bar

buffetteria (servizio di buffet) buffet, bife
buffetto (pan buffetto) bijeli (ili fini) kruh
bulbo lukovica, glavica
bulbo di cipolla glavica (crvenog) luka
buon appetito dobar tek, u slast
buongustaio čovjek fina ukusa, sladokusac, gurman
burrato namazan maslom
burriera kutija za maslac
burro maslac (mlado) maslo
burro da tàvola čajni maslac
al burro na maslacu, s maslom

C

cacao kakao
cacao in polvere kakao u prahu
cacchaitella vrsta sitnog peciva
cacciucco riblja juha (ili umak), brodet
cacio sir
cacio cavallo kačkavalj
Caciocavallo kačkavalj (vrsta južnotalijanskog sira)
cacio fresco mladi sir
cacio marzolino vrsta mladog ovčjeg sira (u ožujku)
cacio pecorino ovčji sir
cacio vaccino kravlji sir
cacioso sirast
caciotta (formaggio tènero) vrsta svježeg (mladog) sira
caffè kava
caffè correto (con lo schizzo) kava s dodatkom malo likera (alkohola)
caffè in polvere samljevena kava, kava u prahu
caffè malto sladna kava
caffè cappuccino kapuciner
caffè con cognac kava s konjakom
caffè crudo sirova kava
caffè decaffeinato kava bez kofeina
caffè espresso espresso-kava
caffè filtrato filtrirana kava
caffè instant instant kava
caffèlatte bijela kava, kava s mlijekom
caffè e latte žumance razmućeno u zaslađenom mlijeko
caffè liscio čista kava (bez mlijeka)
caffè lungo (o alto) tanka (ili lagana) kava
caffè macchiato kava s nekoliko kapi mlijeka
caffè macinato mljevena kava
caffè malto sladna kava
caffè molto allungato tanka (ili lagana) kava
caffè (nero) crna kava
caffèpanna kava s vrhnjem
caffè ristretto (o basso) jaka kava
caffè tostato pržena kava
caffè turco turska kava
bottega di caffè' kavana
moca moka
nescaffè nescafè
caffelatte bijela kava, kava s mlijekom
chicco di caffè zrno kave
caffettiera posuda za kuhanje kave: džezva; ibrik
caffettiera moca posuda za kuhanje moka kave
caffettiera per caffè turco posuda za kuhanje kave (ibrik, džezva)
caffettiera per servire con becco posuda za kuhanje kave (sa vratom izljevom) u kojoj se i poslužuje
calamaro lignja
calapranzi (piccolo montacàrichi) dizalica za jelo
caldallesa kuhani kesten
caldarrosta pečeni kesten
cameriera sobarica, konobarica
cameriere ai vini konobar za piće
cameriere di ristorante konobar
primo cameriere (capo cameriero) natkonobar
camomilla kamilica, čaj od kamilice
candire ušećeriti, kandirati
candire lo zùcchero kristalizirani šećer
candito kandiran: ušećereno voće kandit
cannella cimet, slatka korica
canneltone nadjeveni savitci tijesta
cannolo vrsta sicilijanskog slatkiša
canova (rivéndita di vino, cantina) točionica, vinara
cantarella kantar
cantina podrum, pivnica, točionica
(mèscita; spaccio-di una caserma) kantina
cantina dei vini vinski podrum
cantuccio di pane okrajak kruha
caparozzolo prnjavica

capocuoco glavni ili prvi kuhar-nadkuhar
caposala šef sale
cappa (cappa santa) jakovska kapica (školjka)
cappa chione rumenka (školjka)
cappa tonda kapica prugasta (školjka)
cappa verrucosa prnjavica
cappone kopun, uškopljen pijetao
cappuccina loćika, salata
cappuccino (caffè a latte) kapuciner, kava s malo mlijeka
capra koza
capretto kozlić, jare
capriolo srndać, srna
caprone jarac
caraffa staklenka, stakleni vrč
caraffina bočica
caramella karamela, slatkiš (ili bombon) od prženog šećera
caramellare ispržiti šećer; premazi šećerom, ušećeriti, kandirati
caramello prženi šećer
carbone di legna drveni ugalj, ćumur
carciofo artičok
carne meso
carne, esce in gratella meso, riba na žaru
carne ai ferri (o alla graticola) meso na žaru
carne alla griglia meso na žaru
carne allo spiedino ražnjići
carne arrosta pečenka, pečenje
carne bollita kuhano meso
carne bovina govedina
carne congelata smrznuto meso
carne d'agnello janjetina
carne da brodo meso za juhu
carne (dell' animale macellato) di vacca kravlje meso
carne di bue govedina
carne di capra kozetina, kozje meso
carne di capretto jaretina
carne di capriolo srnetina
carne di caprone jarčevina
carne di capra kozletina
carne di castrato škopčevina, bravetina, meso uškopljene životinje
carne di lepre zečevina, zečje meso
carne di maiale svinjski kare
carne di manzo (o bovina) govedina, goveđe meso
carne di montone ovnovina, ovčje meso
carne di pècora (o pecorina) ovčetina
carne di pollo piletina
carne di porco svinjetina
carne di vitello teletina
carne equina konjetina
carne legnosa žilavo meso
carne lessata kuhano meso
carne impanata panirano meso
carne in gelatina meso u hladetini
carne insaccata kobasičarska roba, suhomesnata roba, kobasice
carne in scàtola mesna konzerva
carne in umido podušeno, pirjano meso
carne mista ai ferri miješano meso na žaru
carne mucida ustajalo meso
carne ovina ovčetina
carne salata suho meso, suhomesnata roba
carne secca osušeno meso, nadimljeno meso
carne secca (o offumicato) 1. nadimljeno (ili suho) meso (svinjetina); 2. slanina s mesom
carne stopposa žilavo meso
carne suina (o porcina, di maiale) svinjetina, svinjsko meso
carne tigliosa (o stopposa) žilavo meso
carne tritata isjeckano ili samljeveno meso
carota mrkva
carozza ristorante vagon restaurant, kola za ručavanje
carpa šaran, krap
carre' (lombata) kare
carruba rogač
casa di riposo odmaralište
casalingo kućni, domaći
pane casalingo domaći kruh
cassata sladoled s kandiranim voćem
casser(u)ola kastrola, tiganj (s ručicom); posuda za pečenje, tiganj
casser(u)ola economica con il manico ekonomik tava s jednom ručicom (drškom)
casser(u)ola ovale posuda ovalna (sa drškom u obliku uha) za pečenje s poklopcem (kastrola)
casseruola ovale alta con ceperchio posuda za pečenje guske (ovalna) s

poklopcem
castagna kesten
castagnaccio kolač od kestena
cavallo konj
cavedine klen (riba)
caviale kavijar
caviale nero crni kavijar
caviale rosso crveni kavijar
cavolfiore cvjetača, karfiol
cavolo zelje
cefalo cipal (riba)
cena večera
cervo jelen
cervogia pivo
cestello colaspaghetti košarica (cjedilo) za špagete
cestello friggitutto košarica za fritezu
cestello per pentola a pressione sito za kuhanje u posudi pod pritiskom
cestino da viaggio ručak u papirnoj vrećici
cesto d'insalata glavica salate
cesto di càvolo glava kupusa
cetriglino (sott'aceto) kiseli krastavac
cetriolo krastavac
champagne pjenušac (šampanjac)
chellerina konobarica
chenelle vrst mekih valjušaka (pridodatak juhi)
chianti crveno vino iz kraja Chianti u Toskani
chiaro d'uovo bjelance
chicco di caffè zrno kave
chicco di riso zrno riže
chifel roščić, kifl
china kina (stablo)
Cinchona Liquore
chinotto vinochinato kina-vino
chinotto (vrsta) aperitiva
chiocciola puž
cialda oblatna, vafl
cialdone valjkast kolač
ciambella slatki perec
cibaria hrana, namirnice
cibi magri posna jela
cibi freddi hladna jela
cibo hrana, jelo
cibo casalingo domaća hrana
cibo grasso mrs, mrsno jelo
cibo magro posno jelo
cibo i freddi suha hrana
cibreo jelo: komadići piletine u umaku
cicchetto čašica rakije
ciliegia trešnja
cinghiale divlja svinja, vepar
cinquantino vrsta kukuruza, činkvantin
cioccolata čokolada (kao piće)
cioccolata in ghiaccio ledena čokolada
cioccolatino čokoladni bombon
cioccolatino al liquore čokoladni bombon s likerom
cioccolato čokolada
cioccolato al latte mliječna čokolada
tavoletta (o panetto) di cioccolato tablica čokolade
cioccolato amaro čokolada za kuhanje
ciotola (drvena) zdjelica
ciotola multiuso kuhinjska zdjela (posuda za miješanje namirnica) univerzalna
cipolla luk
cipollata jelo s lukom
cipollina vlasac, mladi luk
ciriola 1. mala jegulja; 2. vrsta dugoljastog peciva
citrico (acido citrico) limunova kiselina
civaia suho leća, varivo
claretto crvenkasto vino
Cocomero lubenica
coccio zemljana posuda
cocco kokos, piće
cocuzza (zucca) tikva
cognac konjak
colabrodo cjedilo za juhu, šupljača
colapasta cijedilo (za tjesteninu)
colapasta con base pasirnica s postoljem (podnožjem)
colapasta impilabile sito za parenje namirnica
colazione (del mezzogiorno) ručak
colazione (del mattino) doručak
prima colazione doručak; zajutrak
far colazione doručkovati
colazione alla forchetta drugi doručak
colazione al sacco piknik
colino con manico cjedilo s drškom (za čaj...)
colombano vrsta bijelog grožđa i vina
coltello nož
coltello a sega nož s valovitom oštricom
coltello da cucina kuhinjski nož
coltello da cuoco nož (za skidanje kore,

ljuštenje) kuharski
coltello da formaggio nož za sir
coltello da frutta nož za voće
coltello da pesce nož za ribu
coltello da pesto nož za zelen (povrće)
coltello da pizza nož za picu
coltello da tavola jedaći nož
coltello da torta nož za tortu
coltello disossatore nož za obrađivanje mesa
coltello francese mesarski nož
coltello per arrosto nož za pečenje
coltello per pane seghettato nazubljeni nož za kruh
coltello per servire il pesce nož za ribu pri posluživanju
coltello salato nož za meso (pršut, šunku, lososa)
commestibile jestiv, što se jede; za jelo
companatico prismok, meze, što se jede s kruhom
composta kompot
conchiglia dei pellegrini jakovska kapica (školjka)
confettare ukuhati s šećerom
confettiera posuda za bombone
confetto bombon, slatkiš; bombon sa bademima
confettura u šećeru ukuhano voće; slatko
confortino vrsta kolača
coniglia ženka kunića
coniglio kunić
conserva konzerva
conserva di frutta marmelada, džem, pekmez
conserva di pesce riblja konzerva
in conserva ukuhan
conservare sotto aceto čuvati u octu
consommé jaka juha
contenitore da frigorifero posuda za hladnjak, u kojoj se drži hrana
contorni prilozi
contorno prilog
convitato uzvanik, gost
convito gozba, banket
convito nuziale pir
coperchio (bombato) (ispupčen) poklopac
coperchio in plastica plastični poklopac
coperchio in vetro stakleni poklopac
coperchio piano ravan poklopac
coperchio rettangolare četverouglastasti poklopac
coperto al ristorante stolni pribor
coppa čaša, pehar, kupa
gelato in coppa 1. sladoled u čaši 2. kobasica (djevenica)
coppa per insalata zdjelica za salatu
coppa per macedonia zdjela za voćnu salatu
copripiastra poklopac poslužavnika za hladna predjela
cornetto pecivo, roščić
corniola drenjina (plod na drijenu), dren
coscetto but, butina (zaklane stoke)
coscia (coscid) stegno, butina, bedro, but
coscia di vitello teleći but
cosciotto but
coscioto d'agnello janjeći but
costata rebarca s mesom, kotlet
costata di manzo ramstek (rumpsteak)
costereccio komad od rebara, (svinjsko) rebro
costoletta kotlet
costoletta alla milanese bečki odrezak, bečki „šnicl“
costoletta di maiale svinjski odrezak
costoletta di vitello teleći kotlet
cotechino; coteghino kobasica (od svinjskog mesa i samljevenih kožica)
cotogna dunja
cotticcio napola kuhan
cotto kuhan, pečen
cottura kuhanje, varenje, pečenje, prženje
coturnice jarebica kamenjarka
cozza dagnja
crafen (njem. krapfen) uštipak
crauti kiselo zelje
creme frangipane krema od vanilije s bademom za kolače
cremino (cioccolatino) čokoladni bombon
cremino (formaggio) topljeni sir
cremino (gelato) sladoled
cremolato mekan sladoled (u čaši)
cren hren
crespello palačinka
cristallame stakleno (ili kristalno) posuđe
croccante hrskav, koji hrska pod zubima
pane croccante hrskav kruh
patatine corccanti reš pečeni krumpir, pomfrit 2. hrskavac, bajamovac

(slatkiš od bajama i šećera) krokanat
crocchetta okruglica od mesa
crostata vrsta kolača
crostino pržena kriška kruha
crostoso s korom; ljuskav
crovello vino (samotok)
cubetto di zùcchero kockica šećera
cucchiaino žličica
cucchiaino da caffé žličica za crnu kavu
cucchiaino da té žličica za čaj
cucchiaio žlica
cucchiaio da bibita žlica za duga pića
cuchiaio da caffé žlica za bijelu kavu
cucchiaio da frutta žlica za voće (kompot)
cucchiaio da salsa žlica za umak
cucchiaio da tavola stolna žlica (za juhu)
cucchiaione velika žlica (za juhu, za posluživanje)
cucina casalinga domaća kuhinja
cucina popolare pučka kuhinja
utensile di cucina kuhinjsko posuđe
cucinare raditi, pripremati jela
cucinare la cena pripremati večeru
cucinatura kuhanje, varenje
cuciniere kuhar
arte culinaria vještina kuhanja
specialità culinarie kuharski specijaliteti
cumino kumin, kim
cumino dei prati kim
cuoca kuharica
cuocere (s)kuhati, (s)variti, (is)peći, ispržiti
cuocere alquanto prokuhati
cuocere la carne in stufato podušiti
cuocere sulla brace peći na žaru
cuocere un poco obariti, prokuhati
cuociscola (2 pezzi) posuda za kuhanje s rešetkom za cijeđenje
cuocisfoglia posuda za kuhanje lazanja (s pregradama)
cuoco kuhar
cuore edule srčanka (školjka)
cuore tuberculato srčanka (školjka)
cuscussiera posuda u kojoj se priređuje jelo: kus-kus

D

daina košuta
daino jelen lopataš
damigiana velika opletena boca, pletenka, damižon, demižon
dare una scottata popariti, ofuriti
dattero datulja
dattero di mare prstac, prstić kamotočac
decora torte ukrašivać (šprica) za torte
decotto uvarak
degustare okusiti, kušati, degustirati
degustazione kušanje (pića, jela)
sala di degustazione kušaonica
delibare 1. okusiti, kušati (jelo, piće); 2. jesti s užitkom
delizia naslada, slast, uživanje
dentice zubatac (riba)
dentice imperiale zubatac krunaš (riba)
desinare 1. ručati, objedovati; 2. ručak, objed
dessert desert
destrosio grožđani šećer
dieta dijeta, način hranjenja
stare a dieta držati dijetu
dietetico dijetni, dijetalan
digeribile probavljiv, svarljiv
cibo fracilmente digeribile lako probavljiva hrana
digiunare postiti, ne jesti, jesti posno
digiuno 1. natašte; 2. post, posni dan
diliscare očistiti od kostiju (ribu)
diluire rastopiti, rastvoriti, razrijediti
dindio (dindio; tachino) tukac, puran, ćuran
di pesce (del pesce) riblji
affumicato, affumicata dimljen,a
lesso, lessa (bollito, bollita) kuhan,a
marinato, marinata (carpionato, carpionata) mariniran,a
all'americana na američki način
alla dalmata na dalmatinski način
all istriana na istarski način
all 'ungherese na Mađarski način
alla mugniaia na mlinarski način
al blû (in blu) na modro
alla marinara na mornarski način
alla parigina na pariški način
in bruno (al bruno) na smeđe
alla triestina na tršćanski način
farcito, farcita (ripieno, ripiena) nadjevena

glassato, glassata ocakljen,a
panato, panata paniran,a
arrosto, arrosta pečen,a
brasato, brasata (stufato, stufata in umido) pirjan,a
lesso, lessa poširan,a
fritto, fritta pržen,a
(cotto, cotta) al burro (in burro) pržen,a na maslacu
alla griglia (ai ferri, in gratella) pržen,a na žaru
gratinato, gratinata zapečen,a
disossare povaditi kosti

disossare la carne odvojiti meso od kosti, skinuti meso s kosti
distendere la paste izvaljati tijesto
distillare l'acquavite peć rakiju
distillatoio kotao za pečenje rakije
dolce slatkoća; slatko (jelo) slatkiši, bomboni
dolce di sale malo slan, neslan
dolcetta matovilac
dolcetto vrsta slatkog vina
dolciere (pasticciere) slastičar
donzella lumbrak (riba)
dopo pranzo poslije ručka, po objedu
dozzinante gost u pansionu
dragone pauk žutac, ranj (riba)
droga mirodija
drop (caramella) drops (caramella)
duracine (pesca duracinea) breskva, durancija
duro tvrd

E

è in tavola jelo na stolu
eledone moscato mrki muzgavac
elianto suncokret
erba forte hren
erbaggio povrće, zelen
erbe da condimento začini, začinske trave, mirodije
esculapio posuda za pečenje u obliku pijevca (ovalna i loptasta)

F

fagiano fazan
fagiolini mahune, grašak
fagliolini lessi kuhane mahune
fagiolo grah
falda di prosciutto režanj pršuta
falerno vrsta vina iz Campanije (iz Falerma)
farcire puniti, nadijevati
farcire un pollo di carne nadijevati pile isjeckanim mesom
far la zuppa nel vino umakati dvopek (ili kruh) u vino
far colazione doručkovati
fare arrosto ispeći
fare la carne in stufato podušiti meso
fare la tavola prostrijeti stol
fare uno spuntino založiti (nešto malo pojesti)
farina brašno
farina d'avena zobeno brašno
farina gialla, di granturco di polenta kuhano brašno
farina grossa prekrupa
farina làttea mliječno brašno
farinata brašnena kaša (ili juha)
fava bob
fava dei morti bobići (vrsta slatkiša o Dušnom danu)
fecola škrob, škrobno brašno
fedelini vrsta tankih rezanaca
fedine kotleti
fegatelli jelo iz talijanskih samostana: teleću jetru uvijali su u dimljenu svinjsku vratinu, oprezno pržili i prelili smjesom plodova: datulja, smokava, oraha i vinskog umaka.
fegatello komad svinjske jetre (ovit opnicom za pečenje)
fegatino (fegato di volàtili) jetra peradi
fegato jetra
fegato alla veneziana jetra na venecijanski način
fegato di vitello teleća jetra
fermare le carni (fermo alle carni) obariti (malo prokuhati) meso
fermatovaglia (blister) štipaljka za fiksiranje stolnjaka
fernèt (liquore amaro, digestivo) vrsta gorkog likera
ferri roštilj, rešetka (za peći) gradele
fesa (taglio di carne della coscia) teleći odrezak (od buta)

festino zabava (s plesom, sa zakuskom)
fetta režanj, ploška, kriška
fetta di pane kriška kruha
fettina odrezak, režnjić
fettina ai ferri odrezak na žaru
fettina di vitello odrezak junetine (ili teletine), juneći odrezak
fettucce di patate čips, tanke kriščice prženog krumpira
fettuccia ražnjić
fettuccine rezanci
fiasca (fiasco schiacciato) plosnata staklenka; ploska
fiasca impagilata (damigiana) slamom opletena staklenka
fiaschetteria točionica vina
fiasco slamom opletena i omotana boca
fico smokva
fico domèstico prava (domaća) smokva
fico secco suha smokva
fidelini vrsta tankih rezanaca
filleti di manzo alla milenese goveđi odresci obloženi na milanski način (s voćem)
filone di pane dugačak kruh
finimento da tavola stolnjak i salvete
finocchio komorač
fiocchi d'avena zobene pahuljice
fiore di latte vrhnje, skorup, kajmak
fischietto vrsta tijesta za juhu
focaccia pogača, lepinje
foglie di vite lozovo lišće, lozovina
foiolo tripice, fileki
folade kamotočac, prstac
folpo muschiato muzgavac, mrkač
fondi del caffè talog od kave
fonduta vrsta jela od sira i gljiva (krema, rastopljeni sir sa gljivama)
fontina vrsta sira
forantini vrsta rezanaca
forchetta vilica
forchetta da dolce vilica za (kolače) desert
forchetta da frutta vilica za voće
forchetta da pesce vilica za ribu
forchetta da pizza vilica za picu
forchetta da tavola stolna vilica (osnovna)
forchetta per servire il pesce vilica za posluživanje ribe
forchettone vilica za meso (velika kojom se može držati kod rezanja)
formaggiera posudica za ribani sir
formaggino vrsta sira u staniolu
formaggio sir
formaggio affumicato dimljeni sir
formaggio da spalmare topljeni sir
formaggio dolce slatki sir
formaggio fresco mladi sir
formaggio grasso punomastan sir
formaggio grattugiato ribani sir
formaggio pecorino ovčji sir
formaggio piccante pikantan (ili oštar) sir
formaggio semigrasso polumastan sir
formaggio stravecchio veoma suhi sir
formentone (frumentone) kukuruz
fornello pećnica, dio ognjišta
fragola jagoda
fragola di giardino vrtna jagoda
fragole con la panna jagode s tučenim vrhnjem
francesina vrsta peciva
frascati (vino dei castelli romani) vrsta kvalitetnog bijelog vina
freddo hladan, mrzlo
piatti freddi hladna jela
freisa pijemontsko crveno vino
fresco hladan, svjež
friabile mrvljiv, prhak, droban
pasta friabile sipkavo tijesto
fricando pečena teletina s umakom
fricassea meso u komadićima skuhano u umaku
friggere peči, pržiti, frigati
friggere troppo prepržiti
friggitrice con cestello posuda za prženje u ulju sa zaštitnom košaricom
friggitutto friteza
friggiuova tava za pečenje jaja
frittata friganica, omlet
frittata avvolta palačinka, omlet
frittata verde palačinka sa zeljem
frittela uštipak, fritula
fritto 1. pržen; 2. prženo (ili frigano) jelo
fritto misto miješano prženo jelo
frittura prženje; prženo jelo
frittura di pesce pržene ribe
frullato rashlađeno miješano piće; frape (frappé)
frumento žito, pšenica
frumentone (granturco) kukuruz

frutta voće
frutta a nocciolo koštičavo voće
frutta di stagione sezonsko voće
frutta fatta zrelo voće
frutta sciroppata konzervirano voće/kompot
frutta secca sušeno voće
frutta surgelata duboko smrznuto voće
frutta tardiva pozno voće
frutto verde nezrelo voće
frutta in scàtola konzervirano voće
fruttiera posuda za voće
frutto, i/di mare morski školjkaši
fruttosio voćni šećer
fumetto vrsta likera od anisa
funghi mangerecci jestive gljive
fungo gljiva
fungo porcino sirnjača, vrganj
fungo prataiolo pečurka
fungo velenoso otrovna gljiva

G

gado bakalar mrki (riba)
galantina hladetina, drhtavica, pihtija
gallastrone veliki pijetao (ili kokot)
galletta dvopek, mornarski (ili vojnički) dvopek
gallina kokoš, koka
latte di gallina ptičje mlijeko (poslastica); „šnenokrli“
gallina bollita kuhana kokoš
gallinaccio (tacchino) puran, tukac, ćuran
gallinaccio lisičarka, paprenjak (gljiva)
gallo pijevac, pijetao, kokot
gallo cedrone tetrijeb
gallo d'india puran
gamberetto račić
gambero rak
gambero di fiume riječni rak
gambero di mare (aragosta) jastog
gelateria sladoledarnica
gelatina hladetina, drhtalica, želatina, pihtije
carne in gelatina meso u hladetini
gelato sladoled
gelato da passeggio sladoled na štapiću
gelato in coppa 1. sladoled u čaši, 2. kobasica (djevenica)
gelso dud, murva
ghiacciata voćni sok s ledom
ginepro smreka, kleka, borovica
acquavite di ginepro smrekovača, klekovača
giorno dan
giorno di digiuno (ili di margo) postan dan (dan kad se posti)
giorno di grasso mrsni dan
piatto del giorno (posebno) jelo dana (u restoranima)
girello odrezak goveđe butine
guilebbare ukuhat sa šećerom
giulebbe sirup; preslatko piće
giuncata gruševina, ugrušano mlijeko
glassato, glassata ocakljen-a
goloso tečan, ukusan; sladokusac
gomma da masticare guma za žvakanje
grancella račić (morski)
grancevola rakovica, grancevola
granchio rak, rakovica
granchio di fiume slatkovodna rakovica
granchio ripario obalska rakovica
grancioporro široka rakovica
granelli jajca (teleća i sl.)
granita (gelato granuloso) zrnast sladoled
granita di limone limunada sa smrvljenim sladoledom
granita di caffè con panna ledena kava s tučenim slatkim vrhnjem
grano pšenica
grano d'uva zrno grožđa
grano saraceno heljda, hajdina
grano siciliano kukuruz
granoturco (zea mays) kukuruz
grappa rakija, lozovača, komovača
grappa di prugne šljivovica
grappino kupica rakije
grappolo grozd
grasso mast, salo
grasso di maiale svinjska mast
gratella rešetka (za pečenje), roštilj, gradele
carne, pesce in gratella meso, riba na žaru
gratinato, gratinata zapečen-a
grattugia ribež (za parmezan)
griglia per bacinella roštilj za pećnicu (stavlja se na lim, pleh)
griglia rettangolare (ovale) četverouglastasti

roštilj (često izrađen od FE CR ovalni)
grignolino vrsta pijemontskog vina
grissino vrsta peciva u obliku štapića
grongo ugor, gruj
guarnizone dodatak (jelu)
guattero (sguàttero) kuhinjski momak
guazzetto umaka; umakac s isjeckanim mesom, ragu (ragoût)
guilebbare ukuhati sa šećerom
gustare jesti s užitkom
gusto ukus, tek, miris
gustositta ukusnost, slast
gustoso slastan, ukusan, tečan

H

hors-d'oeuvre (fran. ordevr) predjelo
hot dog (engl. hotdog) (panino imbottito con salsiccia) sendvić s kobasicom, hrenovkom
huco mladica, glavatica (riba)

I

idria vrč, krčag
idromele medovina, voda s medom
imbandigione priređivanje gozbe, priređena (ili iznesena) jela
imbandire pripremiti gozbu; iznijeti (ili donositi) na stol
imbandire la mensa svečano načinit (ili prostrijeti) stol
imbratto neukusno jelo, bućkuriš
imburrare namazati maslacem, začiniti maslacem
imburrare il pane namazati maslac na kruh
imbusecchiare nadijevati djevenice, praviti kobase
imbuto lijevak
impanare posuti mrvicama kruha, pobrašniti, panirati
impanato panirano
carne impanata panirano meso
impastare umijesiti, praviti tijesto
impastare il pane (u)mijesiti kruh
in bruno (al bruno) na smeđe
in conserva ukuhan
incruscare posuti (ili napuniti) mekinjama
indivia žućanica, žutenica, endivija
indivia riccia kovrčasta endivija, (salata), rudica
inedia uzdržavanje od jela, gladovanje
infarcire nadijevati
infarcire un pollo nadijevati pile
inferigno od mekinja
pane inferigno kruh od mekinja, crni kruh
infuso di camomilla čaj od kamilice
infuso di tiglio lipov čaj
insaccare carne nadijevati mljevenim mesom, praviti kobasice
insaccato suhomesnata roba; kobasice; krvavica
in insalata zečinjena kao salata
insalata salata
insalata di cetri(u)oli salata od krastavaca
insalata mista miješana salata
insalata novellina rana salata
insalata verde zelena salata
patate in insalata salata od krumpira
insalatiera zdjela za salatu
insalatura soljenje
insaporire učiniti ukusnim, dati okus
insapore bez okusa
insipido bezukusan, netečan; neslan, bljutav
interiora drob, utroba, iznutrice (životinja)
intingolo (salsa) umak, umokac (s komadićima mesa) ragu
in umido u umaku
inzuccherato posut šećerom, zašećeren
iogurt jogurt
isolone rumenka (školjaka)

L

la bollitura della carne kuhanje mesa
labrace lubin, brancin (riba)
labro merlo vrana (riba)
lacerto lokarda (riba)
lacrima cristi vrsta slatkog vina
ladano moruna (riba)
la lista dei vini vinska karta
lambursco vrsta crvenog grožđa i vina
lampone malina
lanzardo plavica, skuša lokarda (riba)
lardellare nadijevati (ili nabockati) slaninu, „špikati“
lardellaturra nadijevanje slaninom

lardello komadić slanine
lardo svinjsko meso, slanina, mast
lardone (lardo salato) slanina
lasagne široki rezanci
lasca manjić pjegavi (riba)
latte mlijeko
latte acido (Yoghurt) kiselo mlijeko
latte bollito kuhano mlijeko
latte caldo vruće mlijeko
latte condensato kondenzirano mlijeko
latte di gallina ptičje mlijeko (poslastica) „šnenokrli“
latte fredo hladno mlijeko
latte in pólvere mlijeko u prahu
latte intiero, non scremato neobrano (ili punomasno) mlijeko
latte pastorizzato pasterizirano mlijeko
latte rapreso, cagliato kiselo (ili usireno) mlijeko, gruševina
latte scremato (ili spannato) obrano mlijeko
fiore di latte vrhnje, skorup, kajmak
caffè e latte žumanjak razmućen u zaslađenom mlijeku
latteria - ristorante mliječni restoran
latticino mliječni proizvod; bijeli, smok
lattiera posuda za mlijeko
lattina mala limenka
lattina di birra limenka piva
lattuga (salata) loćika, zelena salata
lattuga cappuccina glavatica, glavata salata
lauro lovor
leccarda tava koja se podmeće pod pečenku na ražnju
lecco (cibo ghiotto) poslastica
legume varivo, sočivo, mahunarke
lenticchia leća, sočivo
minestra di lenticchie juha s lećom
lepre zec, zečica
carne di lepre zečevina, zečje meso
lepro vrana, pešac (riba)
lessare (s)kuhati (u vodi)
lesso (bollito) 1. kuhan; 2. kuhana govedina
patate lesse kuhani krumpir 2. kuhana govedina
l**evacapsule** otvarač za boce
l**evatappo** vadičep
levulosio levuloza, voćni šećer
lievitare kvasiti tijesto, metnuti kvasac u tijesto
lièvito di birra pivski kvasac
limonata limunada
limonata al seltz limunada sa sodom, limun, citron
limonata naturale limunada naravna
limone spremuto iscijeđeni limun
Liquore (chnotto vinochinato) Kina-vino
lista dei cibi jestvenik (jelovnik)
lista dei cibi/delle vivande jestvenik, jelovnik
lista dei bevande karta pića
lista del vini vinska karta
locanda svratište, (skroman) hotel, gostionica, krčma
lombata file (fr. filet) pečenica
lombata di vitello bubrežnjak
lombo file, pečenka
lonza (lombata) pečenica
luccio štuka (riba)
lucertolo režanj mesa iz buta
lucioperca smuđ (riba)
lumaca puž
lupicante hlap, rarog
luppolo hmelj

M

maccherone makaron
macedonia (di frutta) voćna salata
macinato mljeveno brašno, kosano ili mljeveno meso
maclura divlja naranča
magatello girello teleća (ili goveđa) butina
maggiorana mažuran, majoran
maia (maja) morski pauk, grancigula, granceola
maialatura klanje svinja, vrijeme klanja svinja
maiale svinja, prasac
carne di maiale svinjetina
maiale arrosto svinjska pečenka
maia (maja) morski pauk (riba)
maionese majoneza (umak od žumanaca, gorušice, ulja i octa)
mais (majs) kukuruz
malaga malaga vino; malaga
malto (ječmen) slad (za pivo)
caffè malto sladna (ječmena) kava

malto da birra pivarski slad
malvasia malvazija (vrsta vina)
mancia napojnica
mandarino mandarina
mandorla badem, bajam
mandorla prèmice badem mekušac
mandorlato slatkiš od badema, bademnjak, bajamovac, mandulat
mangereccio jestiv, što se jede, za jelo
mangiare blagovati (po)jesti
mangiare a crepapancia najesti se
mangiare (a crepapelle) naždrijeti se
mangiare alla carta jesti po jestveniku
mangiare a quattro palmenti pohlepno jesti
mangiare a scelta izabrati jelo po jestveniku
mangiare a sazietà najesti se
mangiare con appetito slatko jesti
mangiare di magro posno jesti
mangiare uva zobati
mangiata (scolpacciata) obilno jedenje (ili blagovanje)
mangiatina mali zalogaj
mangiucchiare jesti pomalo
manicaretto ukusno jelo, poslastica
manipolare il vino patvoriti vino
manna mana; blagodat; užitak; ukusno jelo (ili piće)
mannaretta sjekira za meso
mannerino uškopljen mladi ovan, škopac
mantecato vrsta sladoleda, poslužen u čaši
manzo govedo (za klanje), junac
carne di manzo govedina
manzo arrosto pečena govedina, rozbif
manzo lesso kuhana govedina
arrosto di manzo larde llato goveđe pečenje nabodeno slaninom
filleti di manzo alla milanese goveđi odresci obloženi na milanski,
marasca maraska
maraschino maraskino, liker od maraska
marcino vino napravljeno od nagnjilog grožđa
marena (amarena) marena, vrsta višnje
marezzatura mramorne šare, preljevi
margarina margarin (umjetni maslac)
marinare prirediti s octom i začinima, marinirati
maritozzo vrsta kolača
marluzzo bakalar (riba)
marmellata pekmez, marmelada
marrancio veliki mesarski nož
marrone maron, krupni kesten
marsala marsala (vino)
martinaccio vinogradarski puž
marzamina vrsta crnog grožđa
marzapane marcipan, kolač od badema
mascarpone vrsta lombardskog sira
materia densa gusta smjesa, kaša
mattarello valjak (za tijesto)
medicare il vino poboljšati (ili popraviti, ili načiniti) vino
mela jabuka
mela cotogna dunja
melagrana šipak, mogranj
melangola ljuta (ili grka) naranča
melanzana plavi patlidan, melancana
melassa melasa (šećerni sirup)
melato meden, zaslađen medom
meliaca marelica, kajsija
melone dinja, pipun, milun
menola gera, gira, oblica (riba)
mensa stol, narodna kuhinja, menza (fig. objed, gozba)
mensa aziendale tvornička menza
menta 1. metvica, nana; 2. liker od metvice
mentastro divlja metvica
menu meni, jelovnik
meringa 1. vrsta kolača od bjelanca i šećera; 2. kolač s tučenim vrhnjem (pasta con panna)
merlo marino vrana (riba)
merluzzo comune oslić (riba)
mescolatore elettrica električni mikser
mestolo da olio kuhača za ulje
mestolo da stufato kuhača za pirjanje
mesciacqua vrč za vodu
mescita (osteria) točionica, krčma, bife, vinarija, vinotočje
mescita; spacio - di una caserma kantina
mescita di vino vrč za vodu
mescolanza (d'insalata) mješavina, miješana salata
mescolatore elettrica električna miješalica (mikser)
mestola kuhača
mestola bucherellata, forata pjenjača, šupljača (žlica za skidanje pjene)

mestolino mala kuhača
mestolo d'olio kuhača za ulje
mestolo da stufato kuhača za pirjanje
mestolone velika kuhača
mettere sotto aceto ukiseliti
mezzaluna satara (u obliku polumjeseca) za meso, povrće ili aromatsko bilje, za usitnjavanje
mezza pansione polupansion
mezzina bakreni vrč, krčag (obično od pola litre)
mezzoradu (gioddu) sicilijansko kiselo mlijeko
michetta (panino tondo) okruglo pecivo
miele med
miele di bosco šumski med
miele di tiglio (med) lipovac
miele naturale prirodni med
miele vérgine cjeđenik, med samotok
migliaccio (sanguinaccio) vrsta jela od svinjske krvi (krvavica)
miglio proso
minestra juha
minestra asciutta (zavijeni) makaroni (ili rezanci, kao prvo jelo)
minestra chiara bistra juha
minestra di lenticchie juha s lećom
minestra di magro nemasna (ili posna) juha
minestra di verdura juha (ili čorba) od povrća
minestra (in brodo) juha, čorba (s rezancima ili sirom ili zeleni)
minestra insipida loša juha
minestra legata gusta juha
minestra maritata juha s raznim sastojcima (s rižom i rezancima ili sa zeleni i rižom i sl.)
minestrina lagana juha (ili čorba) jušica
minestrone (vrlo) gusta juha (s povrćem, rižom, rezancima, i sl.) čorba; varivo
minestreni di orzo ričet
minutaglia sitna riba, sitnež
minutamente (nešto sasjeckati, izrezati) na komadiće, na sitno
mirabella mirabela, okrugla žuta šljiva
mirtillo borovnica
mirtillo rosso brusnica
miscela (miscuglio) mješavina, smjesa
mistra (liquore d'anice) liker od anisa, anizet
mitilo comune dagnja
moca moka (kava)
mollica sredina kruha, mekota
molluschi mekušci (lignje, sipe, hobotnica)
molva allungata manjić morski (riba)
mondina oljušten kuhan kesten
montacchiara tučak, tucalo (kojim se pravi snijeg od bjelanaca)
montasù vrsta peciva
montebianco slatkiš od kestenja i tučenog slatkog vrhnja
montone ovan (brav)
carne di montone ovnovina, ovčje meso
mora (del gelso) (mòra) (del rovo) 1. dud, dudinja, murva 2. kupina
morbidelle vrst mekih okruglica (pridodatak juhi)
morbido mekan
moro (mòro) dud, murva
mortadella mortadela (vrsta debele salame)
moscardino muzgavac (glavonožac)
moscatello muškat (, vino)
moscato muškat (vino)
noce moscata oraščić, orašak
moscione (castagna secca) suhi (oguljeni) kesten
mostacciolo kolač od brašna i kuhanog mošta
mostarda slačica, gorušica, muštarda
mostarda di cremona kandirano voće sa senfom
mostarda di sénape senf
mostardiera zdjelica za slačicu (senf)
mosto mast, mlado vino, mošt, šira
mozzarella mladi sir od mlijeka bivolice
mucca krava
muggine glavati cipal
murena murina
muria (salamoia) slana voda, rasol (salamura)
murice volak (morski puž)
murice comune volak kvrgavi (morski puž)
mussolo kunjka, školjak (školjka)

N

nasco vrsta sardinskog vina
nasello oslić
navone broskva (vrsta bijele repe)
neccio kolač od kestenovog brašna
negretti talijanske kocke od čokolade
nescaffè nescafe
nespola mušmula, nešpola
nettare nektar, božansko (ili izvrsno) piće
nicciolina americana kikiriki
nocciola lješnjak
nocciolato čokolada s lješnjacima
noce orah
noce moscata muškatni oraščić, orašak
nutrimento (pre)hrana, hrana, namirnica

O

oca (oka) guska
occhiata ušata, ukljata (riba)
odorare d'aglio mirisati na češnjak
odorei zelenje za začin
offa vrsta kolača (od pirovog brašna)
offella vrsta slatkiša
offelleria slastičarnica
oleoso uljast, mastan
oliera uljanica i octenica
olio ulje
olio d'oliva maslinovo ulje
olio di fègato di merluzzo riblje ulje
olio di semi sjemeno ulje
olio extra vergine d'oliva najbolje maslinovo ulje (prvo ulje uz tiska); ima ljekovitu vrijednost.
olio vegetale biljno ulje
olio vergine samotok, puveno ulje
oliva maslina
oliva farcita nadjevene masline
oliva verde zelena maslina
ombla chevalier zlatovčica, alpska pastrva
ombolo (reg.) vratina
ombrina korba, grb (morska riba)
omeletta (frittata ripiegata) omlet
omento trbušna maramica, mrežica
orata komarča, orada, ovrata, podlanica (riba)
orbaco lovor
orecchia marina morsko uho (riba)
orliccio del pane okrajak kruha
ortaggio povrće, zelen
orzata (acqua d'orzo) voda od skuhanog ječma
orzo ječam
orzo estivo jari ječam
orzo mondato oljušten ječam
orzo perlato očišćen (ili prekrupljen) ječam
pane d'orzo ječmenica, ječmeni kruh
zucchero d'orzo ječmeni šećer
minestrone di orzo (e fagiuoli) ričet
ossetto koščica, koštica
osso kost
oste gostioničar
osteria gostionica
ostessa gostioničarka
ostia hostija, oblata
ostrica kamenica, oštriga
ovaiolo (portauova) čašica za meko kuhano jaje
ovino ovčji
carne ovina ovčetina

P

padella tava, tiganj, prosulja, lonac (posuda) sa drškom
padella con coperchio tava s poklopcem
padellata puna tava
padellina tavica, prosuljica
paesano, alla paesana po domaćem običaju, na domaće
pagello fragolino arbun (riba)
pagello mormora ovčica (riba)
pagnotta glava kruha
pagro pagar (riba)
paguri raci samci
pala da riso lopatica za rižu
pala da torta lopatica za tortu
palamita palamida, polanča (riba)
paletta da forno-piccola (grande) lopatica za vaditi pečeno meso iz lima (ili nešto drugo pečeno) mala (velika)
paletta da fritto lopatica za pržena jela
paletta da gelato žlica za sladoled
paletta per torta lopatica za tortu
pampino list loze
panare panirati, posuti mrvicama kruha
panata popara, juha s ukuhanim kruhom; „panača“

panato, panata paniran, pohan,a
panattiera košarica za kruh
panattonini mali slatki kolači
pan biscotto dvopek
pan pepato paprenjak
panbollito kaša od kruha
pancetta (rigatino) 1. carsko meso, panceta, slanina s mesom; 2. trbuščić
pan di spagna vrsta kolača, pandišpanj
pan grattato strugani kruh
pan a treccia pletenica
pane kruh
pane al latte mliječni kruh
pane asciutto suhi kruh
pane azzimo beskvasan kruh
pane biscottato dvopek, cvibak
pane bollito popara
pane casalingo domaći kruh
pane croccante hrskav kruh
pane cruscoso kruh od mekinja
pane a treccia pletenica
pane d'orzo ječmenica, ječmeni kruh
pane di avena ovseni kruh, ovsenica
pane di cioccolata ploča (ili tablica) čokolade
pane di frumento pšeničnjak
pane di granturco kukuružnjak
pane di miglio proseni kruh, prosenjak
pane di munizione vojnički kruh
pane di segale, pane segalino raženi kruh, raženica
pane di zucchero glava šećera
pane duro vrlo tvrd kruh
pane inferigno kruh od posija, mekinja, crni kruh
pane integrale graham kruh, kruh od prekrupe
pane melato medeni kolač, medenjak
pane raffermo stari kruh
pane scusso suhi kruh (bez prismoka)
pane tostato prepečenac
pane vincido (ili mencio) gnjecav kruh
panettone tradicionalni Božićni kolač u Milanu (vrsta velikog brioša obogaćenog grožđicama i ušećerenim voćem. Po priči ime dobilo po pekaru zvanom Antonio: od „pan di Toni“ - Tonijev kruh
panforte vrsta kolača
paniccia kaša
panificare praviti kruh
panificazione pravljene kruha
panificio pekara
panino pecivo, kruščić, žemlja
panino imbottito (ili ripieno) sendvič, obložen krušac
panna vrhnje, skorup, pavlaka, kajmak
panna montata tučeno vrhnje, šlag
pannarone vrsta pikantnog sira
panno dell'uovo kožica od jaja
panunto kruh namazan mašću pečenice
panzanella pržen kruh (začinjen uljem, octom i dr.)
panzarotti na apulijski način od razvaljanog tijesta napravi se više kolutića veličine 10-12 cm, ispune se iskosanom i prepršenom rajčicom, ploškama, sira, posoli, popapri i pospe origanom. Presavije se tijesto, rubovi se dobro zatvore prstima i ispeče na vrelom maslinovom ili sjemenovom ulju
panzarotto nadjevena tjestenina
papalina papalina
papavero mak
pappa kaša od kruha, popara
pappardelle (**lasagne condite con sugo di carne**) rezanci s mesom
parmigiano parmezan, parmski sir
pasqualina poznata Uskrsna torta iz Ligurije; sastavljena je od 33 tanka lista između kojih je nadjev (osnovi: blitva i vrhnje). Tijesto se slaže tako da se prema gore diže u kupolu
passata di patate kaša od krumpira, pire
passera iverak obični, ploča, plat, pašara (riba)
passito (vino fatto con uva passa) prošek, vino od sušenog grožđa
passola suho
pasta (impasto di farina) 1. tijesto; 2. razni kolači. Naziv pasta susrećemo i kod raznih vrsta jela koja sadržavaju neki oblik tijesta.
pasta al brodo juha s tijestom
pasta al sugo tjestenina sa umakom od mesa
pasta alla sfoglia lisnato tijesto
pasta alimentare tjestenina, rezanci
pasta asciutta tjestenina (makaroni, surlice, rezanci, špageti i druga začinjena tijesta)

pasta dolce (bomba) uštipak, pokladnica
pasta friabile sipkavo tijesto
pasta fritta nadjeveni uštipak
pasta frolla vrsta slatkog tijesta
spianare la pasta valjati (razvaljati) tijesto
pasta in brodo juha s tjesteninom
pastasciutta začinjena tjestenina (makaroni, rezanci, špageti)
pasteggiare jesti, ručati, večerati
pastenula bruna tabinja (riba)
pastetta tijesto za uštipke
pasticceria slastičarna
pasticceria da tè čajni kolači
pasticcino kolačić; keks
pasticcini da tè čajni kolutići
pasticcino kolačić; keks
pasticcio 1. pašteta; 2. jelo od tijesta s mesom
pasticcio di maccheroni makaroni s mesom, pašticada
pastiera vrsta napuljskog kolača
pastina sitno tijesto
pastina in brodo juha sa sitnom tjesteninom
pasto hrana, jelo, obrok (objed, večera)
pasto principale glavni obrok
pastone prekuhano tijesto
pastoso mekan kao tijesto
patata krumpir, krtola
patate a bastoncini prutići od krumpira
patate al forno pečeni krumpir
patate fritte pečeni krumpir
patate in camicia neoguljeni krumpir
patate in insalata salata od krumpira
patate lesse kuhani krumpir
patate sbucciate oguljeni krumpir
patatine corccanti 1. reš pečeni krumpir, pomfrit, 2. hrskavac, bademovac, bajamovac (slatkiš od badema i šećera), krokanat.
patella priljepak, lupar
pattona (polenta di farina di castagne) kaša od kestenova brašna
pavone paun
pecora ovca
carne di pecora (carne pecorina) ovčetina
formaggio pecorina ovčji sir
pennuto pernat
animali pennuti perad, pernata živad
pensionante gost u pansionu
pensione pansion (hrana + smještaj)
mezza pansione polupansion
pentola lonac
pentola alta duboki (visoki) lonac
pentola bassa lonac niži (za pirjanje)
pentola a pressione posuda za kuhanje pod pritiskom (pare) - ekspres lonac (Papenov lonac)
pentola in acciaio inossidábile lonac iz nehrđajućeg čelika
pentolino lončić
pentolo lonac
pentolone (grande péntola) veliki lonac
pepaiola paprenica, posuda za papar
pepato papren
pan pepato paprenjak
pepe papar, biber
pepe garofanato karanfil biber
pepe in chicchi papar u zrnu
pepe macinato mljeveni papar
pepe rosso paprika
peperone paprika
peperone riempiti con carne tritata nadjevena paprika
pepolino majčina dušica
pera kruška
peracottaio prodavač pečenih krušaka
perca (pesce persico) grgeč
pergolese vrsta stolnog grožđa
peritoneo trbušna opna, potrbušnica
pernice jarebica
pernice bianca alpska kokoš
persea avokado
persipan surogat marcipana; proizvodi se od koštica marelice i bresaka iz kojih su izvađeni gorčina i šećer
pesca breska
pesca duracina glođva, durancija (vrsta breskve)
pesca spicca (ili spiccace) breskva kalanka
pesce riba
di pesce (del pesce) načini pripreme riba:
affumicato, affumicata dimljen,a
arrosto, arrosta pečen,a
brasato, brasata (stufato, stufata in umido) pirjan,a
farcito, farcita (ripieno, ripiena) nadjevena

fritto, fritta pržen,a
glassato, glassata ocakljen,a
gratinato, gratinata zapečen,a
lesso, lessa (bollito, bollita) kuhan,a, poširana
marinato, marinata (carpionato, carpionata) mariniran,a
panato, panata paniran,a
(cotto, cotta) al burro (in burro) pržen,a na maslacu
all'americana na američki način
all istriana na istarski način
all 'ungherese na Mađarski način
al blû (in blu) na modro
alla dalmata na dalmatinski način
a*lla griglia (ai ferri, in gratella)* pržen,a na žaru
alla marinara na mornarski način
alla mugniaia na mlinarski način
alla parigina na pariški način
alla triestina na tršćanski način
in bruno (al bruno) na smeđe

pesce affumicato dimljena riba
pesce lupo lubin, brancin, smudut (riba)
pesce martello jaram (riba)
pesce molo ugotica (riba)
pesce persico grgeč (riba)
pesce ragno pauk, ranj (riba)
pesce rospo grdobina (riba)
pesce salato slana (ili soljena) riba
pesce San Pietro kovač (riba)
pesce secco (ili essiccato) (o)sušena riba
pesce spada sablja, iglun (riba)
pesce turchino plava riba
pesce all 'olio riba u ulju
pesce di mare (ili marino) morska riba
pesce in bianco kuhana riba
pesce in scatola riblja konzerva
pescera ovale (pesciera) ovalna posuda za pečenje ili kuhanje ribe
pescera ovale con coperchio ovalni poslužavnik za ribu s poklopcem
pescheria ribarnica, sitna riba, sitnež
pesciaiola lonac za ribu
pesciera lonac za ribu
pesto (condimento di erbe) sitno sjeckano zelenje (s uljem)
pezzetini di carne di maiale allo spiedino ražnjići
pezzo duro vrsta sladoleda
piadina romagnola pogačice, karakteristične lepinjice piadine koje se peku na krugu od pečene gline (mogu se peći i u tavi). Od zamiješanog tijesta se naprave loptice veličine jajeta, istanje se i ispeku s jedne i druge strane.
piattello tanjurić
piatti su richiesta jelo po narudžbi
piattino tanjurić
piatto tanjur, plitica; fig. jelo
piatto fondo dubok tanjur
piatto forte glavno jelo
piatto freddo hladno jelo
piato piano plitki tanjur
piatto preferito omiljeno jelo
piato da pizza (ceramica) tanjur za pizzu (keramički)
piatto del giorno (posebno) jelo dana (u restauracijama)
piccante papren; pikantan
sapore piccante žestok (ili ljut) okus
piccata (tettina di vitello) teleći odrezak (začinjen limunom)
piccione golub
piccione selvatico divlji golub
picnic (spuntino all'aperto) piknik
piccolo 1. nadimak „mali“ za konobarskog naučnika; 2. mala boca pjenušavog pića.
piccolo dolce mali kolač, poslastica
piecalilli talijanski specijalitet, miješano povrće konzervirano sa slačicom (senfom)
pietanza jelo (od tjestenine)
pietanziera (ovale) poslužavnik u kojem se nosi već pripremljeno jelo (za jednu osobu) (ovalni)
pignatta (pentola) lonac
pilatura del riso ljuštenje riže
pillottare nakapati mast (na pečenku)
pimentare začiniti klinčićevim paprom
pimento klinčićev papar, karanfil-biber, najgvirc
pimpinella anis
pinocchiata kolač s pinjolima
pinocchio pinjol, sjemenka pinije
pinta pinta, stara mjera (oko 1 litra)
pinza da arrosto hvataljke za pečenje
pinza universale univerzalna kliješta,

hvataljke
pinzimonio začin salate (umak od ulja, soli i papra)
pirofila con supporto ovale vatrostalna posuda s ovalnim postoljem (stalkom)
pirofila con supporto quadro vatrostalna posuda s četverouglastastim postoljem
pirofila con supporto rettangolare vatrostalna posuda pravokutnog oblika
pirofila con supporto rotonda vatrostalna posuda okruglog oblika
piselli in scàtola konzervirani grašak
pisello grašak
pisello precoce rani grašak
pistacchio morski lješnjak, trišlja, pistač
pizza pica; jelo od pečenog tijesta sa raznim dodacima (sir, rajčica, šunka, ...)
pizza napoletana nadjeva se: rajčicom, ploškama sira, filetima inćuna, origanom. Kada je pečena na nju se polože još preostale ploške sira.
pizzette mala pica debljine pola centimetra, promjera 6 cm
pizzico priza, uštip, prstohvat, koliko se u prste uhvati
pizzico di sale prstohvat soli
polenda; polenta pura, palenta, polenta, žganci
polipo hobotnica
pollastra mlada kokoš, kokica
pollastrello pile, pilić
pollo pile, pilić
pollo al forno pečeno pile
pollo alla griglia pile na žaru
pollo arrosto pečeno pile, pileće pečenje
pollo d'india puran, tukac, ćuran
pollo in ùmido pirjano pile
pollo ripieno punjeno nadjeveno pile
polpa meso (životinja, voća)
polpa di carne mekač, meso bez kostiju, krtina
polpetta kosani odrezak, valjušak, ploška
polpetta di mare nadjevena hobotnica
polpo hobotnica
pomidoro, pomodoro rajčica, crveni patliđan
pomo jabuka
pomo di terra krumpir
pomodori pelati oguljene rajčice (u limenci)
pomodori ripieni nadjevene rajčice
pompelmo grejp (grape fruit)
ponce punč
popone dinja, pipun, milun
porca krmača, prasica
porcella prasičica
porcellino odojak
porcello di latte (maialino di latte) odojak
porcellone veliki odojak
porchetta odojak (koje još sisa)
porchetta alla spiedo odojak na ražnju
porcina (carne di maiale) svinjetina
carne di porco svinjetina
porro poriluk
portabottiglia stolna posuda za držanje (vina, pjenušca) s ledom na stolu
portafrutta zdjelica (posuda) za voće
portapane zdjelica (košarica) za kruh
portasecchiello stalak za posudu sa šampanjcem
portampolle (coliera) stalak s uljanicom i octenicom
portauovo čaša za kuhano jaje
portavivande (carrello portavivande) stolić za posluživanje na kotačima
posata, posateria stolni pribor, pribor za jelo
posatura talog, droždina
potabile pitak, pijaći
acqua potabile pitka (ili pijaća) voda
pranzare objedovati, ručati
pranzare la sera večerati
pranzo objed, ručak
pranzo a prezzo fiso meni uz stalnu cijenu
pranzo di gala svečan objed, gala-objed
pranzo di nozze d'argento (dóro) ručak srebrnog (zlatnog) pira
sala da pranzo blagovaonica
dopo pranzo poslije ručka, po objedu
prataiolo vrganj, gljiva
prelibato (squisito) veoma ukusan, izvrstan (za jelo)
prendispaghetti hvataljka za špagete
prezzemolo peršin, petrusin
prima colazione zajutrak, doručak
primizie ortofrutticole rano povrće
primo cameriere (capo cameriero)

natkonobar
principio (antipasto) predjelo, prvo jelo
prosciutto butina, pršut, sušen svinjski but
prosciutto cotto šunka kuhana
prosciutto dàlmata dalmatinski pršut
provianda namirnice, hrana, jelo
provatura vrst svježeg sira
provola vrst svježeg sira
provolone vrsta sira koji se oblikuje kao kruška
prugna šljiva
prugna regina claudia ringlo, ringlovka
prugna secca suha šljiva
pulcino pile
purè pire, kaša
purea di ... (passato di ...) kašica od ....

Q

quadretto di zùcchero kocka šećera
quaglia prepelica
quaresimale (pasta dolce) vrsta kolača koji se radi za korizmu (post pred Uskrs)
quintiglia set kuhinjski od pet komada

R

rafano hren
ragno di mare pauk, ranj (riba)
ragù alla bolognese talijanski umak od mesa
rapa repa
ratafia vrsta likera
ravanello rotkvica
raveggiolo mladi kozji ili ovčji sir
ravioli rafioli, valjušci nadjeveni kosanim mesom
razza raža (riba)
razza bavosa volina (riba)
razza chiodata raža kamenica (riba)
reciierte per zabaione posudica u kojoj se tuče snijeg, ili nešto drugo, kao: šodo ili punč s jajima
refezione (skroman) obrok, doručak
ribes ribiz
ribes nero crni ribiz
ribollitura ponovno kuhanje
ribotta (bisboccia) gozba, bančenje, pijanka, terevenka
riccio di mare ježinac, morski jež
ricettario (knjiga) kuharica, kuhar
ricocitura (ricottura) prekuhavanje, ponovno kuhanje
ricotta 1. skuta, urda, puina; 2. domaći kravlji sir
rifreddo 1. hladan; 2. hladno jelo
rifriggere nanovo peći ili pržiti, prefrigati
rigatino panceta, slanina s mesom, carsko meso
rigatoni vrsta tjestenine (npr. rezanci sa prugama, crtama)
rimenare la pasta mijesiti tijesto
rimpanare nanovo posuti mrvicama kruha, nanovo panirati
ripieno, ripiena (farcito farcita) nadjeven, punjen
pollo ripeino nadjeveno pile
zucchini ripieni nadjevene tikvice
riso riža, pirinač
chicco di riso zrno riže
riso brillato glazirana riža
riso in bianco riža s maslacem (jelo)
riso perlato oljuštena riža
risotto rižot
risotto con carne riža s mesom, pilav
ristorante gostionica; restaurant; restauracija
carozza ristorante vagon restoran, kola za ručavanje
ritrovo notturno noćni lokal
robiola vrsta mekog sira
rognonata (pietanza di rognoni) bubrežnjak
rognone bubreg (životinjski, za jelo)
rompinoci (schiaccianoci) kliješta za orahe (kliješta za orah, razbijač oraha, krcaljka)
rosbiffe rostbif (roastbeef)
rosetta vrsta peciva
roseto arbun, rumenac (riba)
rosmario ružmarin
rosolare dobro ispeći, rumeno ispržiti
rosolio rozolin, rozolija, liker
rosolio svaka pečena rakija (rosolare – kuhati, peći)
rosolio di osse di marasche rakija od koštica višnje maraske
rosso d'uovo žumance
rosticceria pečenjarnica, manja

restauracija s gotovim jelima
rosulin rakija od višanja (upotrebljava se samo meso višnje)
roventino (frittata di sangue di maiale) jelo od svinjske krvi
rovo kupina
rumme rum

S

saccarina saharin
sagù (sago) vrsta brašna
sala da pranzo blagovaonica
sala di degustazione kušaonica
salacca sardela spremljena kao sleđ (haringa)
salamoia salamura, slana voda, rasol
salare (po)soliti, usoliti
salato posoljen; usoljen; slan
salcruati kiseli kupus (ribanac)
sale sol
sale-pepe-stuzzicadenti contenitore (set) komplet, sol-papar-čačkalice
sale de cucina kuhinjska sol
sale grosso krupna sol
sale marino morska sol
senza sale neslan, bljutav
dolce di sale malo slan, neslan
salgemma kamena sol
saliera soljenka, slanica
salina kuhinjska sol
salloto da pranzo blagovaonica
salmarino morska sol
salmastro slankast
salmistrate usoliti, staviti u rasol (ili salamuru) usalamuriti
salmistrato posoljen, stavljen u rasol
salmone losos
salmone affumicato dimljeni losos
salmone del danubio mladica (riba)
salmonidi pastrve
salpa solpa, sopa (riba)
salsa umak
salsa di senapa umak od gorušice
salsa tartara tartar umak, tatarski umak
salsiccia kobas(ic)a
salsiccia affumicata suha kobasica (dimljena)
salsiccia arrostita pečena kobasica
salsiccia de fegato jetrenica
salsicce di vienna hrenovka
salsiccione velika kobasa
salsiera zdjelica za umak
Saltimboca jelo od uvijene teletine sa šunkom
salume suhomesnata (ili usoljena) roba
salume affettato hladni narezak
salumeria kobasičarnica, trgovina delikatesnom robom
salvia kadulja, žalfija
salvietta (tovagliolo) salveta, ubrus
sambuco bazga, zova
sanguinaccio jelo od svinjske krvi; krvavica
sapa (mosto concentrato) pekmez od mošta
sapidita (gustosita) ukusnost, slast
un sapore forte oštar (ili žestok) okus
sapido tečan, ukusan
sapore agro kiseo okus
sapore forte oštar (ili žestok) okus
sarago deverika, pečenica, sarag (riba)
sargo sarag (riba)
sarcrauti kiseli kupus, ribanac
sarda sardun (riba)
sardella sardela
sardina sardela, srdela
sardina sott'olio sardina u ulju
sargo šarag (riba)
savoiardo savojarda, vrsta kolača (iz pokrajine Savoja), piškot
savore/sapone 1. okus, ukus; 2. vrsta umaka (salsa)
sbattiuova; sbattitutto ručna miješalica (pjenjača)
sbicchierare točiti na čaše, prodavati na malo
sbucciatore ljuštilica za krumpir
sburrare obrati mlijeko; skinuti skorpu (ili kajmak)
sbuzzare izvaditi utrobu (ribama, kokošima)
scaloppina odrezak, režanj (prženog mesa)
scamorza vrsta mekanog sira
scampo škamp, norveški rak
scannello ruža, dio mesa iz buta
scarola vrsta salate (lactuca scarola)
scarpazza slana torta od špinata, tipično milansko jelo

schiacciapatate stiskač za pire krumpir
schiacciata (focaccia) vrsta kolača (plosnatog)
schidionata pun ražanj pečenke, pečenka na ražnju
schidione ražanj
schienale di bue macellato komad od leđa, pečenica
schiumarola (schiumaiola) žlica za skidanje pjene
sciacquabudella slabo (ili vodeno) vino
sciaquadenti doručak, zakuska
sciacquapiatti kuhinjski momak
sciampagna šampanjac
sciarrano comune kanjac (riba)
sciarrano scrittura pirka (riba)
sciiògliere il cacao nel latte rastopiti kakao u mlijeku
sciroppare zasladiti sirupom
sciroppo sirup; voćni sok, sok
sciroppo di lamponi (sciroppo di lampone) malinovac, malinov sirup
sciroppo di limone limunov sirup
sciroppo di melograno sirup grenadine
limonata naturale limunada naravna
aranciata naturale oranžada naravna
sciropposo sirupast, gust kao sirup
scodella dubok tanjur, zdjela, šalica
scodellata pun tanjur
una scodellata di minestra puni tanjur juhe
scodellino zdjelica
scofrano nero bodeč, škrpun (riba)
scofrano rosso bodeljka, škrpina (riba)
scolio pjesma počasnica (kod gozbe), skolija
scombro skuša, plavica, škombra, škombar, vrnut, golčić
scorpena rossa škrpina (riba)
scotta skuta, sirutka
scottata, scottato ofurenje, blanširanje
dare una scottata popariti, ofuriti
scremare pobrati vrhnje (skorup ili kajmak)
sedano celer, zelen
segale, a raž
pane di segale ražovnica, raženi kruh
pane segalino ražovnica, raženi kruh
selvaggina divljač

Najčešći način pripreme:
affumicato, affumicata dimljen,a
al cartoccio u papiru
*alla da*lmata na dalmatinski način
(al) boungustaio na gurmanski način
alla cacciatora na lovački način
alla griglia na žaru
alla panan in bianco u umaku od vrhnja
alla tedesca na ukus divljači
allo spiedo na ražnju
arrosto, arrosta pečen,a
bardato, bardata (avvolto, avvolta con pancetta) omotan,a slaninom
glassato, glassata ocakljen,a
piccato, piccata naboden, a slaninom
ripieno, ripiena (farcito, farcita) ujušak
spezzatino di (intingolo) ragu, od...
in paprica (alla paprica) u paprici
in salsa piccante u pikantnom umaku
in senape u slačici
in tegame (in casseruola) u tignju, tavi
in umido (brasato, brasata) pirjan,a
in vino bianco (al vino bianco) u bijelom vinu
in vino rosso (al vino roso) u crnom vinu
con salsa di selvaggina u umaku od divljači

Dijelovi divljači koji se najčešće uslužuju:
carré kare
coda rep
coscitto, coscia but
costoletta kotlet
filetto file
testa glava

garetto koljenica
medaglioni medaljoni
petto prsa
scaloppina (scaloppa) odrezak
sella hrbat
spalla lopatica
spezzatino ragu
spiedini ražnjići

semata osvježavajuće piće od sjemena ječma, dinje i drugog
semel (panino soffice) žemlja (mekano pecivo)
semifreddo polusladoled
semino (pasta minuta da minestra) sitna tjestenina
semolino krupica, griz
senapa gorušica, slačica
salsa di senapa umak od gorušice
senapiera zdjelica za slačicu, oslačnik
seppia sipa
seriola orhan, gof (riba)
sermollino (serpillo) majčina dušica
serrano kanj, kanjac (riba)
serrano scritto pirka (riba)
servintavola poslužavnik za jelo sa poklopcem
servire le pietanze služiti, poslužiti, donijeti jelo na stol
servito poslužen (jelo u toku ručka)
servizio di porcellana porculanski servis (pribor)
servizio da tavola stolni pribor, stolno posuđe
sesamo sezam, susam
sestiglia kuhinjski set od šest komada
set bagnomaria komplet posude za podgrijavanje (i kuhanje) u vreloj vodi
set vapore komplet za parenje (kuhanje) namirnica
sfilatino dug kruščić
sfoglia (pasta all'uovo) lisnato tijesto, jufka
sfogliata (torta) lisnato tijesto (kolač)
sgombro skuša, vrnut (riba)
sguattero kuhinjski momak
sicciolo (cicciolo) čvarak
sidro vino od voća, jabukovača
siesta (po)podnevni počinak
sifone (bottiglia conacqua gassosa) sifon, sifonska boca
siliqua mahuna
siluro som
simposio gozba
slivoviz šljivovica
soda soda-voda
soia soja
sommommolo (frittellina) vrsta kolačića od riže
soppelo (taglio di carne) lopatica, plećka
soprassata tlačenica, svinjska kobasa
sorba oskoruša
sorbettiera sprava za pravljenje sladoleda
sorbetto (mekan) sladoled u čaši
sorello šnjur, širun, šarun (riba)
sorra (tonno sott'olio dei bovini) komad lopatice
sott'aceto u octu
sottaceti povrće u octu
sottobicchiere podložnik za čaše
sottobottiglia podložnik za bocu
sottocuoco potkuhar
sottopentola podložak lonca
sottopiatto podložni tanjur
sotto vuoto vakumiran
spaghetti špageti
spaghetti all'ametriciano špageti sa slaninom, lukom i rajčicom
spannare skinuti skorup, obrati mlijeko
sparagella divlja špargla
sparagio šparoga, špargla
sparetto šarag, crnoprugac (riba)
spatola con manico in legio lopatica, strugač s drvenom drškom
spargizucchero posipač za šećer
spatola con manico in legio lopatica, strugač s drvenim drškom
spremiaglio stiskač za češnjak
specialità culinaria kuharski specijalitet
specie di polpetta (di carne al sugo) ćufte
spezie mirodije
spezatino di vittelo teleći gulaš
spianare la pasta valjati (razvijati) tijesto
spicca; pesca spicca (breskva) kalanka, lupija
spicchio kriška
spicchio d'aglio češanj češnjaka
spiedata pun ražanj
spiede ražanj
spiedino 1. mali ražanj; 2. sitni komadići

pečenog mesa ili ribe
spiga klip kukuruza, klas
spigola lubin, brancin (riba)
spinacio špinat
spina di pesce riblja kost
spinarolo kostelj (riba)
spirito žesta, spirit
spizzo pic (riba)
spongata torta sa suhim voćem
spratto sleđica, papalina (riba)
spremiaglio stiskalo za češnjak
spremuta d'arancio narančin sok, oranžada
spugnulo smrčak (jestiva gljiva)
spumante pjenušavo vino, pjenušac
spumone vrsta rahlog kolača (ili sladoleda)
spuntatura (ritaglio di carne) odrezak (mesni odrezak)
spuntino zakuska, zagrizak
fare uno spuntino založiti
squadro sklat, sklač (riba)
squaglio rastopina
squaglio di cioccolata (cioccolata in tazza) šalica čokolade
squartatoio mesarski nož
stare a dieta držati dijetu
starna (pernice) jarebica
steccare la carne (fasciare con stecca) nadijevati meso
stecchino (stuzzicadenti) čačkalica
sterletto kečiga (riba)
stoccafisso bakalar (bakalar)
storione obična jesetra (bakalar)
storione del mar nero jesetra, kečiga (bakalar)
stoviglie (zemljano, porculansko) posuđe
stoviglie di argilla glineno posuđe
stoviglierie posuđe
stracchino vrsta mekanog sira
stracciatelle vrsta tjestenine (dronjci, krpice, zanzarele)
stracotto (carne di manzo in umido) 1. prekuhan; 2. pirjan, podušeno meso
stracuocere prekuhati
strapazzato (uova strapazzate) kajgana, priganica (od jaja), cvrče
strudel savijača, gužvara, štrudl
strudel di mele savijača od jabuka
strudel di ricotta savijača od sira
strutto (in umido) (svinjska) mast
stufato (al vapore) podušeno (ili pirjano) meso
fare la carne in stufato podušiti meso
stuzzicadenti čačkalica
succiola (castagna lessata) kuhani kesten
succo di albicocca sok marelica
succo di amarena sok višanja
succo d'ananasso sok ananasa
succo d'arancia sok naranče
succo di carote sok mrkvice
succo di ciliegie sok trešanja
succo di fragole sok jagoda
succho di frutta voćni sok
succo di frutta denso gusti sok
succo di lampone sok maline
succo di mele sok jabuke
succo di mirtilli sok od borovice
succo di pere sok krušaka
succo di pesche sok bresaka
succo di pomodori sok rajčice
succo di pompelmo sok grapefruita
succo di ribes sok od ribizla
succo di spinaci sok špinata
succo di uva sok grožđa
succo in barattolo sok iz limenke
sugherello šnjur, širun (riba)
sugna (lardo) svježa svinjska slanina
sugo (salsa, fr. sauce) sok; umak
sugo di lampone malinovac
sugo di limone sok od limuna
senza sugo bez soka
suino svinjski, svinja
carne suina svinjetina
surriscaldare pregrijati
susina šljiva
svuota gamberi otvarač (škare) za rakove

T

tacchina pura, tuka, ćurka
tacchino puran, tukac, ćurak
taccola sitni grašak
tafferia (drvena, plitka) zdjelica, pladanj
tagliagrana nož za parmezan
tagliapasta nož (rezač) za tijesto
tagliapizza rezač za picu
tagliare sjeći, rezati
tagliata sječenje, rezanje, odrezivanje

tagliatelle rezanci
tagliatelle al pomodoro rezanci s umakom od rajčice
tagliatelle al sugo rezanci s umakom
tagliatelle all'uovo rezanci od tijesta s jajima
tagliere 1. daska za sjeckanje (mesa i dr.); 2. tanjur
taglierini uski rezanci
taglio di carne bovina komad govođe pečenke
tagliolo (bocconcino) komadić, odrezak
tambarello trupač, trup, rumbac (riba)
tappeto da tàvola stolnjak
tappo čep
tappo a vite čep s navojem
tappo champagne zatvarač šampanjske boce
tarocco crvena sicilijanska naranča
tartaro tatarski
salsa tartara tartar umak, tatarski umak
tartufo gomoljika, jelen-gljiva, tartuf, trifa
taverna (osteria) krčma, birtija
tavernaio krčmar, birtijaš
taverniere krčmar, birtaš
tavola,o stol, trpeza
tavola calda snack-bar, bife, zalogajnica
tavola rotonda okrugli stol
apparecchiare la tavola namjestiti stol
e in tavola jelo je na stolu
tavolata društvo (ili gosti) za stolom
tavoletta di cioccolata tablica čokolade
tavolo di cucina kuhinjski stol
tazza šalica, zdjelica
tazza da caffè kavina šalica
tazza da tè šalica za čaj
tè čaj
tè carico jaki čaj
tè con brandy čaj s vinjakom
tè con latte čaj s mlijekom
tè con limone čaj s limunom
tè con rum čaj s rumom
tè danzante čajanka s plesom
tè (infusione) di camomilla čaj kamiličin
tè (infusione) di menta čaj metvičin
tè (infusione) di tiglio čaj lipov
tè ghiacciato čaj s ledom
tè forte jaki čaj
tè leggero slabi čaj
tè naturale naravni čaj
tè Russo ruski čaj
tega (reg. baccello) mahuna
tegame tiganj, tava, lonac; posuda za pirjanje
tegamino tavica, tava
uova al tegamino pržena jaja; jaja na oko
teglia tava, tiganj, prosulja
teglia da pizza (tonda) (okrugla) tava za pizzu
teiera čajnik
tellina čanćica (školjka)
tempaiolo (maialino) odojak
temperare il vino con l'acqua razvodniti vino
tera dugačak kruh nepravilna oblika
terraglie zemljano posuđe
terrina duboka zdjela
tessera annonaria karta za živežne namirnice
tessera del pane krušna karta
tiglio lipa
infusione di tiglio lipov čaj
timballo (pietanza) vrsta jela od tjestenine
timo (timijan) majčina dušica
tinca linjak (riba)
tinello (stanza de pranzo) blagovaonica
tirapranzi dizalica za jelo
tirso Bakhof štap ovijen lozom i bršljanom
tisana (decotto) 1. uvarak; 2. neki ljekoviti čaj
toast 1. tost (pržen kruh); 2. nazdravica (Brindisi)
tocai (vino) tokajac, tokajsko vino (iz Tokaja u Mađarskoj)
tondello (girello) odrezak govođeg buta
tondino 1. plitki tanjurić (piattino); 2. podložak (za čaše)
tondo tanjur (piatto)
tonnato teletina s umakom od tunjevine
tonnina 1. tunj, tuna; 2. tunjevina, tunina; 3. posoljena tunjevina
tonno tuna
topinambur čičoka, slatki krumpir
torlo žumance
tornagusto jelo (ili piće) za otvaranje teka
toro bik

torrone bademnjak, mandolat (kolač); talijanska bijela alva
tortelli rafioli (valjušci nadjeveni kosanim mesom ili povrćem i sirom)
tortellini kolutići tjestenine nadjeveni kosanim mesom
tortiera rettangolare/lasagnera četverouglasta posuda za pečenje (lim, protvan), torte, mesa, lazanja
tortiera rotonda posuda za pečenje torte – okrugla
tortino mala torta od povrća
tortora grlica
tostapane pržionik za kruh
tostare (is)pržiti
tostatura prženje
totano totanj (velika lignja)
totero lignjun, totanj
tovaglia stolnjak
tovagliolo ubrus, salveta
tovagliolo di carta papirnata salveta
tozzo (spezzo) komad
tozzo di pane komadić kruha
trappista trapist (sir)
trattamento (čašćenje, gozba) pozvati nekog na kavu, čaj, kolače, objed (ručak) u ugostiteljskom objektu
trattenimento danzante igranka
trattore gostioničar, krčmar
trattoria gostionica, krčma
trebbiano vrsta bijelog grožđa
treggea (confetti) sitne poslastice
trifola gomoljika, jelen-gljiva
trifolato (condito con tartufo) začinjen jelen-gljivom
triglia trlja, barbun (riba)
triglia set kuhinjske od tri komada: pjenjača, lopatica za pečenje i vilica za posluživanje
trinciante veliki nož (za sjeckanje)
trinciapollo škare za perad
trinciare isjeći (na komadiće), isjeckati
trionfo da tavola stolna ukrasna posuda
triotto bjelica (riba)
trippa tripice, fileki, škembići
trippa di manzo goveđe tripe
tritacarne stroj za mljevenje mesa
tritare (i)sjeckati, sjeći na sitno; (s)mrviti, zdrobiti
tritello (cruschello) sitne posije (mekinje)
trito isjeckan, smrvljen
carne tritata sjeckano meso
tritume mrvice
troncare odlomiti, odrezati, odsjeći
trota pastrva
trota salmonata pastrva morska
tuorlo žumance

U

uliva maslina
umido (sugo) umak
in umido u umaku
carne in umido pirjano (ili podušeno) meso
una scodellata di minestra pun tanjur juhe
uova (di pesce) ikra, riblja jaja
uovo alla coque meko kuhano jaje
uova sode,o tvrdo kuhana jaja
uova strapazzate cvrče, kajgana, friganica
uovo jaje
uovo bazzoto ugrušano jaje
uovo di gallina kokošje jaje
uovo guasto pokvareno jaje
chiaro d'uovo bjelance
rosso d'uovo žumance
uovo a bere (da bere) 1. rovito (ili ugrušano) jaje; 2. jaje u umaku
uovo al tegamino jaje prženo na oko
uovo di pasqua pisanica, uskrsno šareno jaje
urogallina tetrebica
urogallo tetrijeb
utensile di cucina kuhinjsko posuđe
uva di corinto suho , grožđice
uva passa suho , grožđice, suhica, „cveba“

V

vacca krava
carne (dell' animale macellato) di vacca kravlje meso
vaccherella junica
vaccina (carne di vacca) kravlje meso; govedina
valerianella matovilac
valva ljuštura, školjka
vaniglia vanilija

vasellame posuđe
vasellame da cucina kuhinjsko posuđe
vasellame da tavola stolno posuđe
vasellame di cristallo kristalno posuđe
vassoio poslužavnik, plitica
vassoio barocco barokna posuda za posluživanje
vassoio da pesce poslužavnik za ribu
vassoio portata bordato poslužavnik s rubom
vassoio rettangolare poslužavnik pravokutnog oblika
vegetariano vegetarijanac (koji jede samo biljnu hranu)
vendemmia berba (grožđa)
vendemmiare trgati, obrati
ventresca svinjska panceta; od tune (tunjska panceta, ili trbušnica)
verdea vrsta bijelog grožđa i vina
verdura zelenilo, zelen, povrće
vermut vermut
vermut liscio vermut bez sode
vernaccia vrsta bijelog grožđa i vina
vigneto vinograd, trsje
vinaccia vinova komina, drop, trop
vinello (acquerello) kominjak, tanko vino, malo vino
vino vino
vino acido kiselkasto vino
vino acerbo (aspro) trpko vino (oporo)
vino acidulo kiselo vino, kiseliš
vino amabile (slatkasto) pitko vino
vino annacquato (annacquare il vino) razvodnjeno vino (razvodniti vino)
vino aperitivo aperitivno vino
vino arzillo resko vino
vino asciutto trpko (ili oporo) vino
vino bianco bijelo vino
vino bollito (caldo) kuhano vino
vino borgogna burgundsko vino
vino caldo (ili brulé) kuhano (zašećereno vino)
vino che ha corpo krepko vino
vino che ha lo spunto ciknuto vino
vino comune domaće vino
vino crovello vino samotok
vino da dessert desertno vino
vino da pasto stolno vino
vino di bottiglia fino vino
vino di mele jabukovača
vino delizioso izvrsno vino
vino dolce desertno vino
vino fatturato (ili adulterato) patvoreno vino
vino feccioso mutno vino
vino fino sortno vino
vino fiorito vino s cvijetom, pljesnivo vino
vino forticcio ciknuto vino
vino freddo hladno vino
vino leggero lagano vino
vino legittimo čisto (ili naravno) vino
vino naturale prirodno vino
vino nuovo mlado vino
vino passito vino od sušenog grožđa, prošek
vino pasteggiabile (da pasteggiare) stolno vino
vino pastoso ljupko (slatko) vino
vino pesante teško vino
vino piccino lagano vino
vino pregiato (determinata di origine) čuveno vino
vino pretto cijelo vino
vino puro čisto vino, cijelo vino
vino rosato ružičasto vino
vino rosso crno vino
vino schietto naravno vino
vino secco trpko (ili oporo) vino, suho vino
vino sincero pravo (ili naravno) vino, cijelo vino
vino spumante pjenušavo vino, pjenušac
vino stagionato ustajalo (ili staro) vino
vino superiore visokokvalitetno vino
vino vecchio staro vino
vino in bottiglia vino u boci
cameriere ai vini konobar za piće
cantina dei vini podrum
foglie di vite lozovo lišće, lozovina
lista del vini vinska karta
lista delle bevande karta pića
manipolare il vino patvoriti vino
medicare il vino poboljšati (ili popraviti, ili načiniti) vino
sciacquabudella slatko (ili vodeno) vino
vinsanto vrsta slatkog bijelog vina
visciola višnja
visciolato višnjevača
vite vinova loza, trs

vitella junica, telica
fettina di vitello odrezak junetine (ili teletine), juneći odrezak
vitello di latte (lattonzolloi, lattonzolo) tele pod sisom (specijalitet)

W

whisky (acquavite di cereali) whiskey

Y

yogurt jogurt

Z

zabaione šodo (chaudeau), punč s jajima
zampone nadjevena svinjska noga
zamponiera rettangolare e griglia pravokutna posuda za ribu s grijalom
zangola bućkalica (za maslac), stepka, stop
zatta dugoljasta dinja (ili melona), duguljasti pipun
zenzero ingver, đumbir
zibibbo suvice, suho
zimino (salsa) vrsta umaka
ziro krčag, vrč, zemljana posuda
zolletta di zucchero kocka šećera
zozza loša mješavina alkoholnih pića
zucca bundeva, tikva
zuccheriera šećernica, posuda za šećer
zuccherino slatkiš, bombon
zucchero šećer
zucchero d'orzo ječmeni šećer
zucchero in grani (ili granulato) kristalni šećer
zucchero in quadretti (ili in zollette) šećer u kockama
zucchero in pólvere šećer u prahu
zucchero raffinato rafinirani šećer
zucchero semolato sitan šećer (za posipanje)
zucchero vanigliato šećer s vanilijom
zucchini tikvice
zucchini ripieni nadjevene tikvice
zuccotto kolač od čokolade
zuppa juha, čorba (s kriškama kruha ili s primjesom)
zuppa di pesce riblja juha
zuppa di verdura juha sa zelenjem
zuppa inglese biskvit u kremi
far la zuppa nel vino umakati dvopek (ili kruh) u vino
zuppiera zdjela za juhu

FRANCUSKI RJEČNIK

A

abaisse jufka, obga, razvijeno rastanjeno tijesto
abat-faim (ne upotrebljava se u današnjem govornom jeziku) predjelo, založak
abattis sitniž, sitni dijelovi, ponutrica od zaklanih životinja (noge, vrat, krila; od živadi,¸ divljači i drugih životinja)
ablade, commune ušata (riba)
ablette bjelica, kesega (riba)
abodance u dijalektu (šatrovački) – bevanda (razrijeđeno piće)
aboyeur de places barska šljuka
abricot marelica, kajsija
abricoter premazati marelicama (u kriškama) džemom, slatkim od marelica
absinthe pelin; liker od pelina (i anisa)
abstinence uzdržavanje od (jela, pića...); dijeta, post
faire abstinence postiti
jour d'abstinence posni dan
acacia akacija, bagrem
aigre-doux ukiseljeno povrće s medom
acétol rafiniran ocat
acétomeie medom oslađeni ocat
achar(d) ašar (piće)
achards miješana salata
acide 1. kiseo; 2. kiselina
acidulé (aidile) nakiseli, kiselkast, zakiseljen
âcre opor, ljut, oštar
acrement oporo, oštro, ljutito
adaubages sušeno meso (za putovanje)
adipeux mastan
agneau janje
agneau de lait mlada janjetina, janje koje još sisa
agrassol ogrozd
agrume agrumi (limun, naranča, mandarina)
aide pomoćnik, pomagač
aide-cuisinier pomoćni kuhar
aide de cuisine pomoćnik u kuhinji
aide rôtisseur pomoćnik kuhara pečenja
aiglefin koljak (vrsta ribe)
aigre 1. kiseo, trpak, neugodan; 2. kiseliš, ciknuto vino
à l'aigre na kiselo (za jelo)
aigrefin vahnja, riba nalik na bakalar
aiguiseur à couteaux brus za nož
à l'aigrelette (juha) na kiselo
ail, ails češnjak, bijeli luk
aileron krilca, od živadi (jelo)
aillade 1. umak od češnjaka; kruh namazan češnjakom
ailler namazati češnjakom, začiniti češnjakom
ailloli jelo od smjese češnjaka i ulja
airelle borovnica
à l'anglaise polupečeno, na engleski način
à l' etouffé pirjano, tenfano
à l'Italienne na talijanski način
à point jače polupečeno
à la bonne femme na način dobre domaćice, oznaka kad se želi naglasiti da je neko jelo pripremano s posebnom ljubavi
à la broche na ražnju (pečen)
à la carte izbor po jestveniku
à la Chantilly s tučenim slatkim vrhnjem
à la crapaudine pečen (na žaru, roštilju)
à la crème s vrhnjem
à la croque-au-sel začinjeno samo solju
à la Dalmate na dalmatinski način
à la (ili en) dauble pirjano, tenfano
à la gourmet na gurmanski način (o jelu)
à la Hollandaise na holandski/nizozemski način
à la jardinière jelo priređeno s raznim zelenjem
à la payasanne jelo pripremljeno na seljački način: naziv se susreće kod mnogih vrsta jela
à la Polonaise na poljski način
à la royale na kraljevski način; to su najčešće jela, prilozi ili pića pripremljena na bazi jaja
à la tortue ili **en tortue** na kornjačin način, kao kornjača
à la vinaigrette na kiselo
alberge vrsta breskve
albumen bjelanjak; albumen
ale vrste engleskog piva
alicante alikant (alžirsko vino)
aliment hrana, živež
régime alimentaire dijeta
aliments solides kruta (suha) hrana,

namirnice
aliments (viande) en conserve mesna konzerva
alliacé mirisan, okusom bijelog luka, češnjaka
aloès aloja, mirisni korijen
alose čepka, laska (riba)
aloyau pečenica, bubrežnjak; goveđi hrbat s roastbeefom i pisanom pečenkom
alphénic, alfenik kandis (šećer)
amande badem gorki
amandes princesse badem s mekanom ljuskom
ambigu ručak, kod kojeg se sve odjednom donese na stol
amerère gorak, grki; gorko piće, gorki začin
amortir la viande prekuhati; meko skuhati
ananas ananas
anchois brgljun, srdela, inćun (riba)
andouille kobasica (svinjska)
andoulle plate tlačenica
andouillette mala kobasica
anet(h) kopar, komorač (mirodija)
angélique anđelika
angostura-bitter gorko-aromatičan liker tamne boje, ne pije se, nego se u malim količinama dodaje drugim, najčešće miješanim pićima
anguille jegulja
anguille de mer ugor, gruj (riba)
anguillette slana sušena jegulja
anis anis, slatki kopar
animal bélant ovca, koza
aniser začiniti anisom, koprom
anisette liker - anisovac
anis vert anis
apéritif aperitiv, napitak; liker; rakija
apéritif,ive koji stvara tek
(l'hure de) l'apéritif vrijeme prije jela
apozème biljni napitak
appétibilité želja za nečim, ukusnost, tečnost
appétible apetitan, ukusan, tečan
peu appétissant neukusan
appétit glad, apetit, tek
apprenti-garçon konobar, učenik
appręter pripraviti, zgotoviti, kuhati
après-dînée, après-dîner poslije objeda, popodne
après-souper vrijeme poslije večere
arachide pistač, orašak, kikiriki
araignée, araignée de mer pauk, ranj (riba)
arak arak, rižin liker
arche de noé kunjka, školjak (školjka)
ardeux, -euse (lardiforme) slaninast, tust
arête riblja kost
arlequin jelo spremljeno od ostataka
a**rmagnac** armanjak (vrsta konjaka)
armoise pelin obični, crni pelin
arroser kad se meso peče, prelijevati ga vlastitim sokom ili masnoćom
arsis vino s okusom nagorjelosti
art culinaire kulinarsko (kuharsko) umijeće
asparagus vetes mladi izdanci hmelja. U Francuskoj i Belgiji slove kao kulinarske poslastice, koriste se kao ukrasno povrće (nalik je šparogama) u varivu i salatama.
asperge šparoga
asperges à la vinaigrette šparoga u octenom umaku
aspérule odorante lazarkinja (mirodija)
aspic aspik, hladetina, žele
aspic de volaille hladetina od peradi
oeufs en aspic jaja u aspiku
assaisonnant-e (plante assaisonnante) začin, aromatičan začin
assaisonné začinjen
assaisonner začiniti; zasladiti
assaliment soljenje
assalir (po)soliti, zasoliti
assiete pladanj, tanjur, plitica
assiete à soupe (assiette creuse, plat creux, rond creux) dubok tanjur
assiette pizza en céramique keramički tanjur za pizzu
assiette plate plitki tanjur
assiettée (pun) tanjur
une assiettée de soupe tanjur juhe
attaché jako pečeno (bez soka)
attelet dekorativni ražnjić, kojim se nabadaju već gotovo jelo; kod raznih epigrama, fritura, flambiranih jela
au bleu kuhati na plavo
au bleu polupečeno
au four neko jelo peći u pećnici štednjaka
au gratin gratinirati

auberge krčma, svratište, gostionica
aubergine modri patlidan, plava rajčica, malancan
aubergiste krčmar, gostioničar
autocuiseur; marmite à pression 1. pećnica za brzo pečenje; 2. posuda za kuhanje pod pritiskom
aunée oman, alant (mirodija)
aveline lješnjak
avinage kvašenje vinom (kolača)
azyme, pain azyme bez kvasca kruh bez kvasca

B

baba (bab au raisin) kuglov (s grožđicama) - kolač
babeurre stepka, mlaćenica
bacon slanina, bekon
bacove smokvasta banana
badiane zvjezdoliki anis
baguette dugi, tanki francuski kruh hruskave kore. Baguette može biti različite duljine, ima razne nazive
bain-marie posredno grijalo sa vrućom vodom
au bain-marie kuhan u pari, na pari
balancette nož u obliku polumjeseca za sjeckanje, kosanje
ballon staklena posuda; obla čaša
ballotine balotina, rolada (šunka) rolšunka
balthasar Baltazar, šampanjac od 16 litara
bombochade veselica, pijanka
bambocher pijančevati, bekrijati
banane banana, rajska smokva
bananes flambées flambirane banane
banaste košara (od vrbovine za voće)
banian banijan, indijska smokva
banneton košarica za kruh
banquet banket, svečana gozba
bar bar, bife, šank
bar lubin, brancin (riba)
barbeau mrena (riba)
barbecue roštilj na ugljen
barbote manić (riba)
barbue iverak, oblić glatki, obliš, svac, rumbač, romb (riba)
barde (bardée) oblog slanine (oko pečenke)
barder obložiti, omotati slaninu
baricot barilec, bačvica
baril baril, bačvica
barmaid barska konobarica
barman barman, mikser, konobar
baron de boeuf goveđi hrbat i oba buta. Poznati su baron od janjetine, zeca, ovce
barrot bačva za srdele
bartavelle jarebica kamenjarka (crna jarebica)
basilic bosiljak
basquet košara za voće
basse venaison zečevina
bassine kotlić; zdjela; velika zdjela za tijesto
bassinet zdjelica
bastringue prosta krčma
bati šank na bifeu
bâton de réglisse crni šećer
les bâtons salés slani prutići (jelo, kruh)
batterie de cuisine kuhinjsko (metalno) posuđe
batteur,-euse mlatilica (za jaja, vrhnje)
batteur électrique mikser
battoir à viande tučak za meso
battre des oeufs tući, mutiti jaja
battre du beurre tući maslac
batture ukras (uz jelo)
baudroie grdobina (riba)
bavarois,e Bavarac, čaj s mlijekom; kapuciner (kava s mlijekom)
bavette trbuh, slabina potrbušnica u goveda
bayadère bajadera
béatilles meso za paštetu
beaujolais božole (vino)
bécard losos
bécasseau mlada šljuka
bécassine, bécasse vodena šljuka
béchamel (sauce à la béchamel) bešamel, mliječni umak
becquée papica, krušac, hrana
becquetance hrana, krušac
beefsteak bifstek
beignet uštipak, krafn
animal bélant ovca (koza)
bélier ovan
belle-fleur belfler, vrsta jabuke
bellevue belvi (način prirediavanja peradi)
foie gras en bellevue (jelo) ukrašena

guščja jetra
bénédicité molitva prije jela
bénédictin liker benediktinac
bergamote bergamota (kruška, naranča)
bergerade gozba na poljani, piknik
berme berma, banket
bernacle divlja guska
berthollétie brazilski orah
besier divlja kruška
bêtes fauves divljač (kao jelen, srna)
bêtes noires divlje svinje
bette repa; blitva
bette au blanc kuhana blitva (jelo)
betterave (šećerna) repa; cikla
beuglant bar, krčmica (u kojoj se i pjeva)
beurre maslac, putar, maslo
lait de beurre stepka
beurre noir rastopljeno tamno maslo
beurre fort upaljeno, užeženo maslo, maslac
petit beurre fino sitno pecivo, keksi
beurres composés namazi od maslaca
beurré vrsta sočna kruška
beurrée kruh, kriška s maslacem
beurrer mazati, premazati, namazati maslac, ili za vrijeme pečenja zalijevati jelo maslacem ili sokom
beurre d'anchois sardelni namaz
beurre de foie jetrena pašteta
beurre de jambon namaz sa šunkom
beurreirie mljekarnica, prodavaonica mliječnih proizvoda
biar plavica, lokarda (riba)
bichof vino s limunom ili narančom
bicot (pop.) jare, jarić
bidoche (loše, smrdljivo) meso
bien cuit mesno jelo dobro pečeno (ili dobro kuhano)
bière pivo
bière en bouteille pivo u boci
bière à pression pivo iz bačve
bière de Zagreb Zagrebačko pivo
bière blonde en bouteille svjetlo pivo u boci
bière brune à pression pivo tamno iz bačve
bière blonde svjetlo pivo
bière brune tamno pivo
bifteck biftek
bifteck saignant engleski biftek, biftek na engleski način (polukrvav)
bigarade naranča grka
bigarreau španjolska trešnja
bigorneau volak kvrgavi (morski puž)
bille de chocolat pločica čokolade
bique koza
biquet jare
bire pletenka (boca)
bisaille krušno brašno
biscotin biškot, mali tvrdi biskvit
biscotte baškot, prepečenac, dvopek
biscuit 1. dvopek, biskvit; 2. prepečen, dvaput pečen
les biscuits keksi
biscuit glacé biskvit sa sladoledom
biscuite,e dvaput pečen, prepečen
biscuiter dvaput peći, prepeći
bisette crni kruh
bisque juha s kosanim mesom
bisque d'écrevisses juha od rakova
bistouille kava s rakijom
bistro(t) bistro, vinotočje, bife, pivarnica; krčma
bistrouillage „delanac“, umjetno vino; pravljenje vina
bitter klekovača, biter
black vrsta grgeča
blanc bijelo vino
blanc d'oeuf bjelanjak
blanc-manger 1. hladna drhtalica od pošećerenog bademova mlijeka i želatine; 2. žele od bijelog mesa
blanc de volaille bijelo meso od peradi
blanc de poulet bijelo meso u pileta
mets au blanc jelo s bijelim umakom
blanchaille bijela riba (kao bjelica, kečiga i sl.)
blane piškor (riba)
blanquette 1. bijelo vino; 2. ragu od bijelog mesa (osobito telećeg)
blanquette de tripes 1. fileki u bijelom umaku; 2. mala kruška
blini (les blinis) blini; korizmeni uštipci
blond,e bijelo vino ili pivo
blondir na maslacu prepržiti neku namirnicu da dobije svjetlo žutu boju
bocal staklenka
bocal à confiture boca za kompot
bock vrč, pivska čaša
boeuf vol, govedina

boeuf à la mode pirjana govedina; nabodena („špikana“) govedina
boir sec piti čisto vino
boire un coup de gnôle pour tuer le ver popiti natašte čašica rakije, čašu bijelog vina
boisson 1. piće, napitak; 2. kiseliš, strošno vino
boite 1. pitkost (vino); 2. kiseliš, patvoreno vino
boite de nuit u Francuskoj neslužbeni naziv za male noćne lokale s laganim programom (noćni lokal; diskoteka)
boit-tout čaša (bez stalka); pop. Ispičutura
bol velika šalica bez drške, čaša, zdjelica, plitica (zdjela višestruke namjene)
bolet vrganj
bobme glacée 1. razne vrste sladoleda, različitih boja, oblikovane u veće polukugle koje se raspoređuju u porcije pred gostom; 2. veselica, čašćenje
bon vivant čovjek koji živi da bi uživao u jelu, piću i drugim užicima
bonbon bombon, slatkiš; poslastica
bonbonne velika staklena boca, demižon, opletena boca
bonbonnière 1. kutija s bombonima, slatkišima; 2. stalak za kolače, slatkiše; 3. prodavaonica bombona, slatkiša
bonbons fourrés nadjeveni bomboni (kremom i sl.)
bondon vrsta čepolika sira
bonne bouche dobar okus u ustima nakon jela
bonne femme dobra domaćica
bonnette à oeufs grijalo za jaja
bonite sred. tunjevina
bordeaux bordo, bordoško vino
bordelais 1. bačva od 230 litara; 2. boca (oko 7 dl.)
bortch boršč (ruska juha)
bosan boza (piće)
boucanage dimljenje, sušenje na dimu (mesa)
boucaner dimljen, sušen na dimu
bouchée tjestenica, zalogaj
bouchée salée zalogaj, mala pašteta koja se puni finim raguom, pirjanim („restanim“) mozgom itd.
bouchée à la chasseur lovačka tjestenica; kolačić
boucherie 1. mesnica, klaonica; 2. meso stoke za klanje
bouchet vino s cimetom
bouchon de champagne zatvarač šampanjske boce
boudin kobasica, krvavica
boudin de foie blanc jetrena kobasica
boudin noir krvavica
boudinière lijevak za nadjev kobasica
boui-boui (pop), krčma, rupa
bouillabaisse (gusta) riblja juha
bouillage kuhanje (u vreloj vodi), ključanje, vrenje
bouilleur de cru proizvođač vlastitog pića (rakije, vina)
bouilli de boeuf govedina (kuhana); kuhano meso
bouillie kaša, mliječna kaša
bouillie de mad's žganci
bouillir vreti, kipjeti, ključati, kuhati
faire bouillir (s)kuhati, pristaviti da uzavre, prekipjeti, zakipjeti
bouilloire lončić, kotao; čajnik (za kuhanje čaja)
bouilloire à lait posuda za kuhanje mlijeka
bouilloire avec couvercle čajnik s poklopcem
bouilloire siffleur avec couvercle posuda za kuhanje sa zviždaljkom na poklopcu
bouillon bujon, čista juha, bistra goveđa juha
boulanger 1. mijesiti, peći kruh; 2. pekar
boulangerie pekarnica
boule de pain vojnički kruh, komis
boules de neige žličnjaci (jelo)
boules à thé jaje za čaj (naprava)
boulette kuglica, valjušak, okruglica
boulette de viande hachée ćevapčić
boulot okrugli kruh
bouquet 1. aroma, miris (vina); 2. zec, kunić
bourgogne burgundac (vino)
bourrache boražina, borač
bourride provansalska riblja juha s češnjakom
boustifaille (pop.) jelo, hrana, žderilo; gozba, obilan objed
bout-saigneux vratina, (goveđa, jareća)
bouzzara buzara (jelo)

bouzzara de crabe buzara od rakovice
bouzzara de coquilles buzara od školjki
bovin,e goveđi, od goveda
bowl bola; punč; posuda za punč
brai ječmena krupa
braise ražnjići, meso (odrezak i sl.) pečeno na žaru
braiser pirjati, temfati, peći na žeravici, na žaru
braisé pirjan
braisette ražnjić, žeravica
braisière tava, šerpa, tiganj; lonac za žeravicu
brandade (jelo) provansalski bakalar
brandevin vinovica, rakija od vina, vinjak, konjak
brandy brendi, engleska rakija
brasillement prženje na žaru, žarenje
brasiller pržiti na žaru
brassage varenje, kuhanje piva
brasserie pivara; trgovina pivom, krčma, gostionica, bife
brebis ovca
bréchet kobilica, jadac (prsna kost u ptica)
bréda holandska kokoš
brème deverika, pečenica (riba)
brenèche mošt kruškovače
bressan divlja patka
bretzel perec
breuvage piće, napitak
brézégaud savojski sir (kravlji i ovčji)
bribe komad kruha
bribes mrvice, ostaci, odlomci
brie brijski sir
brifaud sladokusac, lakomac
brignole suha šljiva (iz Brignola)
brinde gutljaj, zdravica
brioche brioš, pletenica
broc 1. vrč, bokal, pehar, krčag; 2. režanj (stari izraz)
broche režanj
à la broche na ražnju (pečen)
brochée ražanj (mesa)
brochet štuka
brocheter nataknuti na ražanj; peći na ražnju
brocheton 1. ražnjić; 2. mala štuka
brochette ražnjić
les brochettes ražnjići
mouton en brochettes (brouchettes de mouton) ražnjići od bravetine
brocoli prokulica
brodetto brodet
brodetto de sèche brodeto od sipe
lançon en brodetto brodeto od igle
broque prokulica
brou de noix rakija orahovača
brouailles ponutrica, utroba, (živadi, ribe)
brouet gusta juha
brouet d'andouilles 1. obarnica, gudlja; 2. krepka juha za porodilje
brouet noir crna spartanska juha
brouillis bašica, prvina (prva rakija)
brousse ovčje ili kozje kiselo mlijeko
brugnon vrsta breskve
brûlerie pržionica (kave)
brûloir posuda, tava za prženje kave
brûlot kuhana (zaslađena) rakija
brunoise povrće, zelen (uz hranu ili u juhi)
bucail heljda, hajdina
bucarde tuberculée kapica prugasta (školjka)
buffet 1. ormar za stolno posuđe; 2. bife, stol (s hranom); 3. bife, restauracija
buffet froid hladni bife (jelo, naresci)
bugy vrsta zimske kruške
burette bočica, vrčić (za ulje, ocat)
buvande bevanda; kiseliš
buverie pijanka, veselica: pijenje
buvetier bifedžija, krčmar, gostioničar
buvette 1. bife, restauracija, restoran, krčma; 2. veselica

C

cabaret 1. manji lokal za zabavu s programom; 2. poslužavnik ili kolica s posudicama u kojima se nalaze predjela; 3. boca pića s odgovarajućim čašama; 4. Mala umjetnička pozornica
cabaret borgne prljava krčma
cabaretier,ère krčmar
cabernet kabernet (vino)
cabillaud svježi bakalar
cabillaud (morue) bakalar obični
cabot klen (riba)
cabri kozlić
cabrillon kozji sir
cabus (choux cabus) glavičasti kupus
cacahouète 1. pistačev oraščić, zemni

orah; 2. prženi kikiriki
cacao kakao
cache-plaque poklopac poslužavnika
café kava; kavana
café cappuccino (café crème) kapuciner
café chantant kavana u kojoj nastupaju pjevači, artisti i sl.; kavana s pjesmom i plesom
cafée concert kavana s koncertnom glazbom
café crème kapuciner
café decaféiné kava bez kofeina
café filtre filtrirana kava
café express espresso kava
café noir crna kava
café pur (sans lait, à l'eau) crna kava
café Turc turska kava
café à la créme kava s vrhnjem
cafée au cognac kava s konjakom
café au lait kava s mlijekom, bijela kava
Mocca moka
nescafé nescafé
instant café instant kava
caférière moka posuda za kuhanje moka kave
caférière torque posuda za kuhanje kave (ibrik, džezva)
caféterie bife, kavana, kafeteria
cafetière kavovar; posuda, džezva za kavu
cafetière électrique električni aparat za ekspres kavu
cahors kaor (vino)
caille prepelica
caille kiselo mlijeko, grušalina
caillebottage grušanje, zgrušavanje
caillebotté zgrušano mlijeko, gruševina
caillère drveni ćup (za sirenje)
cailleteau mlada prepelica
cake voćni kolač
cake à miel medenjak
calebassier bundeva, tikva
calisson kolač od badema
calmar liganj
calot orah (bez ljuske)
calvados rakija jabukovača, kalvados
calybion lupinasto voće
cambusard crno vino (vrsta)
camomille kamilica
infusion de camomille čaj od kamilice
canada kanada (jabuka)
canapé kanape; kruh pečen na maslacu; vrsta sendviča (mali sendvič), za kanape se nikada ne kaže - kanape sendvič- nego samo kanape
canard patka
canard sauvage 1. divlja patka; 2. komadić šećera zamočen u crnu kavu
cancale kankala (vrsta oštrige)
candi,e obložen šećerom, kandiran
fruit candi ušećereno voće, kandit
candir kristalizirati se (šećer)
faire candir ušećeriti, oviti, obložiti šećerom, kandirati
candisation kandiranje, ušećerenje, prženje sa šećerom, pretvaranje u kandis, kristalizacija šećera
cane patka (ženka)
caneton patka (jelo)
canette mlada patka (jelo)
cannelas bombon od cimeta
cannelle cimet, slatka korica
cannelloni kaneloni - veliki makaroni
les cannellonis kaneloni, savitci
cantal kantal, overnjanski sir
canthère grise kantar (riba)
cantine kantina, menza, kuhinja
capelan oslić
capsicum/chilli čili
câpre kopar, kapra
câprier kopar
caprifiguier divlja smokva
capron krupna jagoda
capron(n)ier krupna (vrtna) jagoda
carafe kristalna boca koja služi za pretakanje vina s talogom (dekantiranje)
carafe frappée boca vode s ledom
caramel prženi šećer; karamel (bombon)
carassin karas (riba)
carbonnade pečenje na žaru, đulbastija, odrezak na žaru
cardamine divlji hren
cardamome kardamon
cardon divlja artičoka
carême veliki uskrsni post
dîner en carême posna večera

carême-prenant mesopust, poklade, karneval
cerfeuil krasuljica, krbuljica
cari kari-začin, umak od šafrana
carique divlja smokva
carnaval poklade, mesopust, karneval
carotte mrkva
carottes au beurre mrkva na maslacu
caroube rogač
carpe šaran, krap
carré de porc rôti froid pečeni hladni svinjski hrbat
carreau krpice (tjestenina)
carrelet iverak, zlatopjeg, ploća (riba)
carte (franc. papir) napisan cjenik usluga nekog ugostiteljskog objekta
carte du jour jestvenik
à la carte izbor po jestveniku
manger à la carte jesti po jestveniku
carte des biossons karta pića; popis pića
carte des spécialités karta specijaliteta
déjeuner à la carte ručak po narudžbi
carte des vins popis vina
carton repas lanč-paket (suha hrana za put)
carvi kim, kumin
casse-croûte zakuska, marenda
casse-croûter čalabrcnuti, meziti, prezalogajiti
casse-gueule ljuta, jaka rakija
casse-museau zaušnice; jelo od jabuka: oguljenoj jabuci izreže se srce i u šupljinu stavi grudicu maslaca veličine oraha prethodno izmiješano s šećerom. Na vrh jabuke se stavi komadić tijesta premazan jajem i sve se zapeče u vrućoj pećnici 20 minuta.
casse-noisette(s) kliješta, krckalica (za orahe)
casse-noix lomilica za orahe
casse-pattes (pop.) ljuta rakija loše kvalitete
casserie kositreno posuđe
casserole tava, tiganj, šerpenja
casserole à une poignée tava s jednom drškom
casserole ovale avec couvercle ovalna posuda sa drškom i poklopcem za pečenje
casse-tête jako vino
cassis 1. crni ribiz(l); 2. liker od crnog ribiza (ribizovac)
cassoulet kasule, bijeli grah s mesom (jelo)
castel(l)ane vrsta ringloa (vrsta krupne šljive)
catchup kečap (umak)
cadalie neprevediva francuska riječ koja označava dugo podsjećanje na vino ispijeno prije nekoliko sati ili čak dana
cave podrum, pivnica; vino; škrinja s bocama likera
cécube cekub, italsko vino (u Grčkoj); fig.: prima vino, odlično vino
cédrat cedrat (vrsta limuna)
céleri celer
cellier smočnica, klijet; podrum, pivnica
cep loza, čokot, trs
cèpe (cèpe de bordeaux) vrganj, jestiva gljiva
cèpe bai kestenjača (gljiva)
soufflè de cèpes nabujak od vrganja
cèpes au four pečeni vrganji (jelo)
cerise trešnja
cerisette 1. suha trešnja; 2. trešnjevača (piće)
cervelas safalada
cervidés srneća divljač, jeleni
cervoise pivo (od raži)
chabot glavočina (riba)
chabrol juha s vinom
chai vinski podrum, skladište vina
chair de poule kokošje meso
chambre séparée posebna prostorija u kojoj se poslužuju manja ili veća intimna društva
champagne pjenušavac, šampanjac
fine champagne fini konjak
champagniser praviti šampanjac, šampanjizirati
champignon gljiva; pečurka
champignons de couche pečurka, šampinjoni (iz staklenke)
champignons panés Panirane gljive

champoreau 1. vruće piće; 2. bijela kava s rumom; 3. crna kava s alkoholom (rum sl.); 4. alkoholom pojačana kava
chanoinesse paprenjak (kolač)
chanson bachique pjesma uz vino, napitnica
chanteau kriška, komad, odrezak
chanterelle lisičarska, paprenjača (gljiva)
chanterelle comestible jestiva gljiva
Chantilly dvorac kraj Pariza
à la Chantilly s tučenim slatkim vrhnjem
capelure 1. kora (od kruha); 2. mrvice (krušne)
capilotade pikantan ujušak od peradi ili divljači s dodatkom gljiva
chapon kopun
chapon de gascogne kruh namazan češnjakom (jelo)
charax à museau pointu pic (riba)
charbonnée pečenje na žaru
charcuterie 1. svinjska mesna roba; 2. naresci (jelo); 3. trgovina mesne robe; 4. kobasičarska roba; 5. suhomesnati proizvodi
charlotte vrsta kolača
charnu,e mesnat, sočan
charnure meso
chasse-cousin(s) (pej.) bućkuriš, kiseliš (vino)
châtaigne kesten
chateaubriand biftek, pečena govedina, govedina
chatterie slatkiši
chaudeau 1. vrsta tople juhe; 2. šodo (umak)
chaudelait vrsta kolača
chaud-froid hladetina (od peradi i sl.)
chaudronnerie bakreno suđe
chef rukovodilac, organizator posla
sous-chef zamjenik šefa
chef communard šef brigade koja kuha za personal
chef confiseur šef brigade slastičara
chef de cuisine šef kuhinje
chef de partie šef brigade zadužene za određeni posao, banket, hladni buffet i dr.
chef de rang šef rajona, organizator posla na rajonu
chef d'étage šef konobarske brigade na katu
chef d'office upravitelj kuhinje
chef des boissons šef konobara koji poslužuje piće
chef du service šef servisa
chef entremettier šef brigade koja priprema juhe, jela od jaja i dr.
chef grillardin šef kuhara koji pripremaju jela na roštilju, ražnju
chef pâtissier šef slastičarnice
chef poissonnier šef brigade koja priprema jela od ribe i rakova
chef régimier šef brigade koja kuha djelatna i vegetarijanska jela
chef rôtisseur šef brigade pečenjara
chef saucier šef brigade koja priprema umake
chef tournant šef kuhara zamjenjivača
demi-chef konobar kandidat za šefa rajona
chère hrana
faire bonne chère dobro jesti
faire maigre chère slabo se hraniti
cherry (cherry brandy) šeribrendi, liker od višanja, trešanja, trešnjevac, višnjevac
chevaine klen (riba)
chevesne klen (riba)
chèvre koza
chevreuil srna, srndać, srnetina
couissot de chevreuil srneći but
chevrotin vrsta kozjeg sira
chewing-gum guma za žvakanje, žvakaća guma
chiche slanutak, naut
pois chiche slani grah
chinchard, carangue šnjur, širun, šarun (riba)
chinchard šnjur, širun, šarun (riba)
chinois sitne, zelene i nezrele naranče kandirane ili stavljene u neku rakiju
chipolata mala paprena kobasica nadjevena u ovčje crijevo

chips (pommes chips) čips, prženi krumpir u listićima
chocolat čokolada, boja čokolade
chocolatière posuda za čokoladu (kakao)
chop kotlet
chop de mouton dvostruki bravlji kotlet, čop od bravetine
chope čaša, vrč piva
chopine polić (0,5 l), politra
chopinette vrč, čaša
chou kupus, zelje
chou frisé; chou de milan; shou pommé-frisé kelj
chou de bruxelles prokulica
chou blanc, chou pommé, chou cabus glavičasti kupus
chou à la crème uštipak s kremom
tête de chou glavica kupusa
choucroute kiselo zelje, kupus
choucroute farcie sarma od kiselog kupusa
chou-fleur cvjetača, karfiol
chou-navet broskva, kranjska repa
chou-rave koraba, korabica, keleraba
chtchi šči (ruska juha)
chypre ciparsko vino
ciboule ljutika, kozjak (luk)
ciboulette vlasac, drobnjak (luk)
cinname cimet
ciseaux à volailles škare za perad
citrique (acide citrique) limunova kiselina
citron limun, četrun
citron pressé limunada (piće) iscijeđeni limun
citronnade limunada (umjetna)
Citronnade Naturelle limunada naravna
citronnat limunov sok; limunov bombon
citronné,e citronski, limunski (o mirisu); s citronom (o jelu, piću)
citronnelle limunovac (i liker od limuna)
citronner dodati limunova soka
citrouille bundeva, buča, misirača
civelle mlada jegulja
civet paprikaš, ragu
civette vlasac, drobnjak (luk)
clairet vrste pjenušca
claret bordo-vino
clarifier razbistriti neku tekućinu
cloche (zvono) poklopac koji služi za pokrivanje jela na poslužavniku, obično od kuhinje do stola gosta
clou čačkalica
clou de girfle klinčić, karanfilčić
clovisse čančica, kučica (jestiva školjka)
cochléaria (cochléaria de bretagne) hren
cochon svinja, svinjetina
cochon de lait odojak, prase
cochonnaille svinjsko meso, suhomesnata roba, butina, šunka, kobasica
cochonnet odojak, prase
cocktail koktel (piće)
cocktail de homard koktel od jastoga
cocktail d'huîtres koktel od kamenica
cocktail sandwich avec caviar koktel-sendvič s kavijarom
coco 1. kokosov orah; 2. slatko piće
cocose kokosov maslac
cocotte tava, padela, šerpenja
cocktail-partie koktel-primanje
coeurs de filet mali odresci goveđe pisane pečenke (*file mignon* ili *tournedos*) na prepečenom kruhu (*croôtons*), preliveni španjolskim ili *demi-glace* umakom
cognac konjak, vinjak
cognasse divlja dunja
coing dunja
coireau bazlamača
colin oslić
collier vratina
commis pomoćnik, suradnik, mlađi konobar
commis débarrasseur pomoćnik pospremač na rajonu
commis d'étage pomoćnik konobara na katu
commis de hall pomoćnik konobara u holu
commis de rang pomoćnik šefa rajona
commis de la suite konobar koji donosi hranu
compote 1. kompot, kuhano voće; 2. vrsta ragua
compotier zdjela za kompot i voće

concombre krastavac, ugorak
condiment začin, mirodija
condimentaire začinski, mirodijski
condit slatko
confire 1. ukuhavati voće, povrće; 2. konzervirati, zaliti u masti; 3. usoliti, ukiseliti
confit,e ušećeren; ukiseljen
confiserie slastičarnica; poslastice, slatkiši
confiture ušećereno voće, džem, slatko
confiturier,ère posuda, zdjelica za slatko
congélateur hladionik; friz (u hladnjaku); škrinja za zaleđivanje
congeler smrznuti; zgrušati, stisnuti se
congou kineski čaj (vrsta)
congre morski ugor, jegulja
consommé,e goveđa procijeđena juha (krepka juha)
consommé chasseur lovačka juha
consommé clarifié krepka juha, bujon
contre-filet dio mesa suprotan od goveđe pisane pečenke (*roast-beef*, meso goveđeg hrpta), polupečeni hladni goveđi hrbat
convié,e gost, pozvanik, uzvanik
coq 1. pijetao, pijevac; 2. kuhar (na brodu)
coq de bouleau tetrijeb
coquasse lonac s drškom
coque srčanka (školjka)
coque rouge srčanka, čančica (školjka)
coq de bruyère tetrijeb
coquilles (franc.) 1. školjke; 2. mali porculanski stakleni ili metalni kalupi u obliku školjke u koje se pune razna jela (umak, salpikon, finu ragu...)
coquelet pjetlić, pile (za peći)
coquerie brodska kuhinja
coquetier čašica (za jaje)
coquetière držalo (za kuhanje jaja u umaku)
coquillage školjka
les coruillages školjkaši (jelo)
coquille Saint-Jacques jakovska kapica (školjka Sv. Jakova)
coquille de cervelle mozak u školjci (jelo)
coscousseier posuda u kojoj se priređuje jelo kus-kus
corbeille košarica za fritezu
corbeille de fruits voće u košarici
corbeille de bonheur voće u košarici aranžirano na „najbolji način“ i „nikad bolji“ i „za sreću“
cordial piće za okrepu, jačanje
cordille mlada tuna
corme oskoruša
cormé voćni sok od oskoruša
cornet roščić, kifl; tuljac (kolač)
cornet volak (morski puž)
cornet, calmar lignja
coriandre korijandar
corichon kornišon, mali krastavac
cornichon au vinaigre kiseli krastavac
corsé jaki, zapapren (umak), jak (o vinu)
corton burgundac (vrsta)
côte de boeuf isječen komad mesa od goveđeg hrpta, s kosti ili bez, za najmanje dvije osobe, najčešće se priprema na žaru „engleski“; goveđa pržolica; doslovno prevedeno znači - goveđi kotlet
côtes de porc svinjska rebra
les côtes svinjska vratina
les plates côtes rebra (meso goveda)
côtes découvertes greben, pržolica (meso goveda), zaplečak, hrskavi zaplečak
côtelette kotlet
cotignac džem od dunja, naranča
cotte peš (riba)
coulemelle medenjača (gljiva)
coulis 1. jaka procijeđena juha; 2. različiti sokovi mesa koji se upotrebljavaju prilikom pripremanja raznih kuhanih i pečenih jela; 3. sirovinu za *bisque* i *purée*; 4. nadomjestak za pravu majonezu
coulis blanc juha kojom se zalijeva bijeli temeljni umak
coulis brun juha kojom se zalijeva tamni temeljni umak; 2. različiti sokovi mesa koji se upotrebljavaju prilikom pripremanja raznih kuhanih i pečenih jela; 3. može biti i sinonim za *bisque* i *purée* 4. nadomjestak za pravu majonezu
couloumelle sunčanica (gljiva)
coumys kumis, kobilje mlijeko (kiselo)
couo de gamelle marenda, gablec, užina
coupage miješanje (vina, vina s vodom)

coupe 1. kupa, kup, pehar; 2. (plitka) čaša sa stalkom; 3. čaša za šampanjac
coupe à glace čaša za sladoled
coup de croc rakija
coup de l'étrier čaša vina pri rastanku
coupage miješanje vina, vina s vodom
coupelle fruits posudica za voće
courge bundeva, buća
courgette tikvica
court-bouillon riblja juha (vrsta)
couscous (sou) 1. krupica, griz (vrsta); 2. kuskus, vrsta rižota (arapsko jelo)
couteau stolni nož
couteau de boucher mesarski nož
couteau de charcutier nož za rezanje suhomesnatih proizvoda
coetau à désosser nož za obrađivanje mesa (skidanje kostiju)
couteau pour éplucher nož za ljuštenje
couteau à fromage nož za sir
couteau à fruit nož za voće
couteau à hacher nož za sjeckanje
couteau à jambon nož za šunku
couteau à parmesan nož za parmezan
couteau à poisson nož za ribu
couteau à rôti nož za pečenja
couteau à servir le poisson nož za ribu pri posluživanju
couteau à tarte nož za tortu
couteau dentelé à pain nazubljeni nož za kruh
couteau pizza nož za pizzu
coutelas kuhinjski nož
couvercle bombé ispupčen (izbočen) poklopac
couvercle en plastique plastični poklopac
couvercle plat ravan poklopac
couvercle rectangulaire pravokutni poklopac
couvercle verre stakleni poklopac
couvert jedaći pribor
mettre le couvert prostrijeti, postaviti stol
couverture čokoladna presvlaka na raznim kolačima
crabe rakovica široka, bramburač obični
crabe géant rakovica golema
cran divlji hren
à la crapaudine pečen (na žaru) na roštilju
craquelin perec
crème vrhnje, skorup
crème aigre kiselo vrhnje
crème chantilly slatko vrhnje, šlag
crème crue sirovo vrhnje
crème double svježe vrhnje za tučenje
crème douce slatko vrhnje
crème fraîche (crème crue) kiselo vrhnje
crème glacée sladoled od vrhnja
crème pâtissière krema od vanilije za kolače
crème à fouetter tučeno vrhnje; krema, preljev; fini liker, rijetka kaša
crèmerie mljekarnica, zdravljak
crèmier šalica, posuda, posudica za mlijeko (vrhnje)
crèmière posuda za vrhnje
crêpe palačinka
crêpes palačinke
crêpes Suzette manje palačinke nadjevene mljevenim bademima ili orasima, propirjane u umaku od maslaca, šećera, narančina i limunova soka, flambirane (zapaljene) konjakom i maraskinom. Postoje više vrsta naputaka za *crêpes Suzette*.
crépinette tlačenica
cresson alénois vrtna grbica
cresson de fontaine potočarka, ugas (riba)
cretons čvarci
crevette kozica obična (morski rak)
cric (fam.) rakija, alkohol
cristallisé,e kristaliziran
sucre cristallisé kristal šećer
cron pšenične mekinje
croquant,e (hruskavi), kolač od badema
à la croque-au-sel začinjeno samo solju
croquembouche hrskav, kolačić
croque-madame tost-sendvič od sira, šunke i pečenog jajeta
croque-monsieur tost-sendvič (sir i šunka)
croquet hrskav dvopek

croquette 1. uštipak, valjušak, hrstavac (od riže, krumpira i sl.); 2. kolutić čokolade
croquignolet (vrsta) suhog kolačića
crotte nadjeveni čokoladni bombon
croupion trtica, biskup (u ptica)
croustade 1. korica, pečena kora od kruha, kolača; 2. hrustava tjestenina
croustillant,e hrustav, hrskav (sočan, mastan)
croustille 1. korica; 2. čips, krumpir pečen u listićima; 3. (fam.) zalogaj
croustilleux,euse mastan, pikantan
croûte kora, kriška, komad kruha
croûte à la moelle moždina na prženici
croûton 1. pečen komad kruha, prepečen kruh, prepečenac; 2. okrajak
les croûtons kockice od kruha
cru sirov, prijesan, nekuhan
jambon cru pršut
salade cru salata od sirovog povrća
cruchade zlijevka; izljevača (vrsta kolača)
crudité 1. sirovost, prijesno jelo; 2. miješano zelenje, voće
crustacés raci, ljuskari, rakovi (kao jelo)
cubébe kubeba papar, papar krupni
cueille branje, berba, jematva
cuillere žlica
cuiller stolna žlica; žlica za posluživanje
cuiller à boisson žlica za duga pića
cuiller à café žličica za kavu
cuiller à fruit žlica za voće (komplet)
cuiller à glace žlica za sladoled
cuiller à moka žlica za moka kavu
cuiller à pot žlica za juhu (grabilica)
cuiller à thé žlica za čaj
cuire kuhati, peći; variti
faire cuire kuhati, prokuhati
cuisine kuhinja
cuisine roulante poljska kuhinja, pokretna kuhinja; priređivanje jela
faire la cuisine kuhati
livre de cuisine kuharica (knjiga)
cuisinier,ére 1. kuhar(ica); 2. posuda za pečenje; 3. štednjak; 4. kuharica (knjiga).
cuisinier à gaz plinski štednjak
cuisse bedro, but, stegno, bedrena kost
cuisses de grenouilles žablji kraci
cuisseau but, bubrežnjak (jelo, meso)
cuisson kuhanje, pečenje, prženost; pečenost, skuhanost
cuisson à la vapeur kuhanje u pari
cuissot but (od divljači)
cuit kuhan, pečen, varen
culinaire kuharski, kulinarski
culotte, tête d'aloyau kuk
cumin kim, kumin
curaçao kiraso (liker)
curcuma kurkuma, žuti korijen
cure-dent čačkalica
curry kari
cuverture mješavina od kakaa i šećera sa malom količinom kakao-maslaca, koja se zagrije izmiješa i koristi za prevlačenje torti, kolača i preliva
cuvette rectangulaire pravokutna posuda za pečenje (lim, protvan)
cyprin šaran, krap (riba)

D

dame-jeanne bocun, demižon
daneau mladi jelen
dariole vrsta kolačića
darioles tortice pečene u kalupu cilindrična oblika
darne odrezak od srednjeg dijela ribe, srednji dio ribe
datte datulja, urma
datte de mer prstac
daube (dob) tenfanje; tenfano (pirjano) meso
*à la (*ili *en) daube* pirjano, tenfano
daubière lonac, posuda (za pirjanje)
débarrasseur mlađi konobar kojemu je dužnost pospremati stolove ispred gostiju i održavati red u pripremnici (officeu)
débit de vins prodavaonica vina i ostalih pića

débouchoir vadičep
decafeiné,e (décoféine) bez kofeina
décapsulateur, (ouvre-bouteilles) otvarač boca
décharner skidati meso s kostiju
déchiqueter isjeckati, izrezuckati, izrezati
déchiqueteuse stroj za mljevenje mesa
decksosse (njem.) gusti umak kojim se prelijeva neko jelo
décocté dekokt, uvarak
décoction 1. kuhanje, varenje; 2. uvara, dekokt
décore tarte ukrašivać (šprica) za torte
décorticage ljuštenje; skidanje kožice s kore (voća)
décortication guljenje kore; ljuštenje
decortiqueur ljuštilica (stroj), stroj za guljenje (voća)
découpeur,euse stroj za rezanje narezaka; rezačica
décuire prekuhati; dodati vode
decuvage pretakanje mladog vina
décuver pretočiti, otočiti mlado vino
dédoublé razrijeđena rakija
déguiser jelo čiji sastav gosti doznaju tek kad stigne do stola: jelo iznenađenja, „maskirano“ jelo
dégustateur kušač vina i sl.
dégustation kušanje
verre à dégustation čaša za liker
déjeuner 1. ručati, zajutarkovat; 2. zajutrak; ručak (objed), jelo
déjeuner à la dînatoire fin i bogat ručak
déjeuner a'la fourchette marenda, gablec, zakuska prije objeda
déjeuner de chasse lovački ručak
déjeuner de clercs posni ručak, slab, nemastan
déjeuner de noces svadbeni ručak
déjeuner de noces d'argent ručak povodom srebrnog pira
déjeuner de noces d'or ručak povodom zlatnog pira
déjeuner de Pâques uskršnji ručak
déjeuner complet kompletan, potpun ručak
déjeuner gala ručak na visokoj razini
déjeuner simple jednostavan ručak
le petit déjeuner zajutrak (doručak)
prendre le déjeuner ručati, objedovati
prendre le petit déjeuner doručkovati
déjeuner-barbecue 1. roštilj; 2. zalogaj s roštilja
buffet de délicatesses bife sa specijalno izabranim jelima
demi-chef de rang (polušef rajona) konobar koji se sprema da postane šef rajona.
Zamjenjuje šefa rajona u restauraciji, kad radi u kavani ili baru ima svoj rajon, pomaže posluživati na katu
demi-glace pola porcije sladoleda
demi-setier četvrt litre (u Parizu)
demi-tasse mala šalica, šalica za kavu
demi-vin kominjak, šiler
denrée živež, (živežna) namirnica
denrées alimetaires prehrambeni artikli, živežne namirnice
denté,e zubatac (riba)
denté couronné zubatac krunaš
dent-de-lion maslačak
dépulper raskašiti, izvaditi meso (voću)
dessert poslastice, desert
de dessert desertni
desserte ostaci jela; stolić za odlaganje jela
desservir les plats odnijeti jela sa stola
desservir la table raspremiti stol
dessous-de-bouteille podložak za bocu
dessous-de-plat podložni tanjur
dessous-de-verre podložak za čašu
diable vrag, đavo; u kulinarstvu:
à la diable - zovu se neka jela tamno crvene boje s jakim začinima ili pripremljena na neuobičajeni način
diablotins (franc.) vrsta paprenih prženica sa sirom
dinatorie zajutrak poput objeda, engleski doručak
dinde, dindon puran, tukac, ćuran

dîner 1. večerati, ručati, objedovati; 2. večera, ručak, otmjen (svečan) ručak, gozba
dîner de Nöl božićna večera
dîner de nouvel an novogodišnja večera
dîner de solde slab ručak
dîner en ville večerati vani, u gradu (ne kod kuće)
dînette mali ručak, zakuska
doguet mali bakalar
donner à dîner prirediti večeru (s gostima)
dorade orada, podlanica, lovrata (riba)
doré,e kruh s maslacem i džemom
dorer namazati tijesto žumanjkom
doucette poljska salata, matovilac
dourade lovrata, podlanica, komarča, orada (riba)
drêche slad (za pivo); komina, drop
drôle čudan, fantastičan; jela i pića s naročitim okusom
drôle de goût naročit okus
dromie rakovica
du vin en leur primeur rano vino

E

eau voda
eau bicarbonatée soda-voda
eau minérale mineralna voda
eau rougie bevanda od crnog vina
eau salée slana voda; rasol, salamura
eau-de-vie rakija
ébarber škarama ili nožem odstraniti riblje bočne peraje
ébouillanter popapriti, ošuriti, pofuriti, staviti (umočiti) u vrelu vodu
ébouillir ukuhati
écailler očistiti od ljuske (ribu), ljuštiti; rastvoriti oklop školjke
écaler ljuštiti, oljuštiti, tući (orahe)
écalot oljušteni orah
échalote vlasac, kozjak (luk)
échanson peharnik, vinotoča
échansonnerie pivnica, podrum
écharner strugati meso s kože
écharnoir nož strugač
écharnure istrugano meso
échenal zemljana posuda
éclanche lopatica od janjeta
écomoire poignée žlica za skidanje pjene
écrevisse slatkovodni rak (jelo)
écrevisse de mer jastog
écuellée puna zdjelica; obrok
écumer pokupiti pjenu koja nastaje prilikom kuhanja određenih jela: juha, umaka i dr.
émincé ragu od (tankih) krišaka mesa
emincer izrezati u tankim kriškama (meso)
empereur de vienne kajzerica; pletenica (kruh, kolač)
en coquille u školjci 1. jela pripremljena ili poslužena u vlastitom oklopu (jastog, rakovica, kamenica) 2. jela poslužena u posudama sličnim školjkama
en robe de chambre u ljusci; izraz se upotrebljava kad se želi istaknuti da je jelo pripremljeno u vlastitoj kori (npr. pečeni krumpir u ljusci, pečene jabuke...)
endaubage 1. pirjanje, tenfanje; 2. konzervirana govedina, mesna konzerva
endauber pirjati, tenfati
ensucrer ušećeriti
entonnoir lijevak
entrecôte; côtes découvertes dopržolica, pržolica
entrelardé (meso) izmiješano s masnim dijelovima.
entrelarder nabosti slaninom, špikati
entremétier kuhar juha, variva; garnitura; juha; tjestenine, jela od jaja
entremets 1. međujelo, laka jela (nakon pečenke, prije deserta), drugi pladanj; 2. drugi pladanj (dijeli se na slatka i slana jela); neko slatko toplo ili hladno jelo koje se poslužuje nakon sira; širi pojam za desertna jela
entremets de douceur kolači
entremets de légumes međujelo od povrća
entrée uvodno jelo
enviné,e s mirisom vina (o bačvi)
épaule lopatica, plećka
épice začin, mirodija
pain d'épice medenjak (kolač)
épicé,e začinjen, zapapren
épices aromatični začini, naročito kolonijalnog porijekla koji se upotrebljavaju za začinjena jela
épicerie mirodije; „špeceraj“, delikatesa

épicurien turist-sladokusac; sladokusac
epigramme epigram (jelo)
epigramme de mouton bravlji epigram
épinard špinat; špinat (jelo)
flan aux épinards zeljanica (vrsta slanog kolača)
éplucheur ljuštilica za krumpir
escabèche riblja konzerva
escalope odrezak, odrezak od svježeg mesa
escalope à la viennoise bečki odrezak (panirani odrezak)
escalope de veau naturelle naravni odrezak
escalope nature naravni odrezak
escalope parisienne pariški odrezak
esprit de vin špirit, alkohol, žesta
esprit de bois (esprit de sel) žestoka pića
estaminet krčma, kavana
esterlet kečiga (riba)
estragon velika salata, tarkanj, kozalac, zmijina trava
esturgeon jesetra, moruna
étouffade 1. lonac (jelo); 2. pirjanje, tenfanje
étouffé,e tenfanje, pirjanje
é l'etouffé pirjano, tenfano
étourdir la viande malo prokuhati meso
étuvée pirjanje, tenfanje
étuver tenfati, pirjati; pariti bez podlijevanja

F

faber pjegavi kovač (riba)
faire les honneurs da la maison dočekivati i zabavljati goste
faire revenier de la viande malo (površinski) ispržiti meso, ispeći na krvavo
faisan fazan, gnjetao
faisan de montagne tetrijeb
faisan froid avec plumes hladno fazanovo meso s perjem
faisande (faisan(n)e) fazanka
faitout (fait-tout) kuhinjska (metalna ili zemljana) zdjela
faitout ovale haut avec couvercle visoka posuda s poklopcem za pečenje peradi
fale želudac (živadi)
faon lane, mlado srne (do 10 mjeseci)
far pita (vrsta kolača)
farcissure nadjev
farigoule majčina dušica
farine brašno
fleur de farine bijelo (najfinije) brašno
farce nadjev (smjesa) za punjenje različitih jela od mesa, ribe, povrća i dr.
farcir napuniti neko jelo nadjevom
farine d'amidon škrob
fariné,-e posut brašnom, brašnast
farinéux,-euse 1. brašnast, posut brašnom; 2. škrob, brašnasta hrana
faro faro (belgijsko vino)
faséole grah, fažol
fast-food brza podvorba (jela), restoran s brzom podvorbom
faubonne fobon (vrsta juhe)
faux-filet; contre-filet, Faux (contre) filet, *aloyau* hrbat, križna pečenica
fenouil komorač, divlja mirodija
fenouillette rakija od komorača
fenugrec piskavica, rogačić
festin gozba, čast, pir
feuillant,-e kolač od lisnata tijesta
feuilletage (feuilleté,-e) lisnato tijesto
feuilleter ulisnatiti tijesto (hladnom vodom i maslacem)
ficelle vrsta kruha (O oblika)
figue smokva, figa
filardeau mlada štuka
fille de salle konobarica u blagovaonici
filet de poissons à la mayonnaise gelée riblji file u želiranoj majonezi
filet de porc rôti froid aux légumes pečeni hladni svinjski hrbat s povrćem
fil-en-quatre ljuta rakija
fin bec sladokusac
financier,-ére vrsta priređivanja jela
fine bouche sladokusac
fine maison oznaka za dobre hotele, restauracije i proizvođače dobrih pića
flacon bočica, boca, staklenka
flageolet sitan bijeli grah
flamber flambirati, osmuditi, opržiti, ispaliti
flan pita (kolač s maslacem i jajima)
flan aux pommes pita od jabuka
flanchet potrbušnica, flam (dio na govedu)
flèche 1. kora (slanine); 2. rebrena slanina

fléon prstac (školjka)
flet iverak obični, ploča, plat, pašara (riba)
flicaille žganci, palenta
flocon d'avoine zobene pahuljice (i jelo)
flouvet fino brašno
flûte (čitaj flit) uska i visoka čaša za pjenušac, u njoj se može dugo pratiti putovanje mjehurića do površine. Navodno, takva čaša dulje čuva okus i miris, a najčešće i boju, jer je obična i bezbojna
foie jetra
foie gras guščja jetra (jelo)
fond temeljac, temeljni umak
fond blanc svijetli temeljac
fond brun tamni temeljac
fond de gibier temeljac od divljači
fond de légumes temeljac od povrća
fond de volaille svijetli temeljac od peradi
fond de volaille brun tamni temeljac od peradi
fondu,-e 1. rastopljen; 2. omlet sa sirom; 3. fondi (vrsta jela)
fouace pogača
fouet (batteur à oeufs) ručna miješalica (pjenjača)
fouille-au-pot mali kuhar, kuharski pomoćnik, naučnik
four pećnica
au four pečeno u pećnici
pièce de four komadić lisnatog tijesta
fourchette vilica, stolna
déjuner à la fourchette užina, marenda, gablec
fourchette à fruit vilica za voće
fourchette à gâteaux žlica za kolač
fourchette pizza vilica za pizzu
fourme furm (vrsta sira rokfora)
fraise jagoda
fraise de bois šumska jagoda
fraisier jagoda
framboise malina, malinovac (piće)
framboisé,-e s dodatkom maline, malinov
framboiser staviti malinov sok
francolin lještarka (slična je jarebici)
fretin ribica, girica, sitna riba
fricadelle obložena jetra (jelo)
fricandeau frikando (jelo)
fricassée frikase, paprikaš, ujušak
fricassée de poulet frikase od piletine
fricassée de veau frikase od teletine
fricasser prigotoviti u umaku
fricasseur slab kuhar
frichti paprikaš, gulaš (jelo)
fricot paprikaš, gulaš
fricoter načiniti, ugotoviti na gulaš, na paprikaš
fricoteur sladokusac
fricotier gostioničar
frigo meso iz hladnjaka, meso s leda
frigousse hrana, gozba, jelo
friolet kolačić, slatkiš
frire pržiti, frigati; peći se
frit,-e pržen, frigan
pommes (de terre) frites prženi krumpir
friteau 1. pohano meso; 2. vrsta uštipka
poulet an friteau (friteau de poule) pohano pile
cervelle en friteau pogačica od mozga (jelo)
fritteuse pržnica (za krumpire, ribu, meso...)
friteuse avec panier posuda za prženje u ulju sa zaštitnom košaricom
frittole fritula (kolač)
friture 1. prženje, prženo meso (jelo); 2. pržena sitna riba; 3. mast, ulje za prženje
friturier,-ère pečenjar
fromage sir
fromage glacé vrsta sladoleda
fromage liptauer sir liptauer
fromage de cochon vrsta hladetine od svinjskog mesa
fromage de tête de porc (svinjska) tlačenica
fromageon ovčji sir
frontignan frontinjavac (vino)
frottée kruh sa češnjakom i maslacem
fruit plod, voće
fruit de saison sezonsko voće
fruit d'outre mer južno voće, egzotično
fruits de mer morska školjka, školjkaši (jelo), „voće mora“
fromage doré pohani sir
fromages à pâte molle (dure) meki sirevi (tvrdi)
fruits avancés rano voće
fumer meso ili ribu sušiti

jambon fumé pršut
fumet de poisson temeljac od ribljih kostiju
fungus gljiva
furgeoir čačkalica
fusel vrsta loše rakije

G

gabre mužjak jarebice; puran
gadelle ogrozd, crveni ribiz
galantine nadjev, galantina
galantine de poulet pileća galantina
galette 1. kolač, pogača; 2. mornarski dvopek
galette non fermentée somun
galette cassante dvopek
galimafrée haše, ragu od preostalog mesa, ja(h)nija
gamelon zdjelica, mala porcija
garance broćika
garbure juha s mesom (vrsta)
garde-manger 1. ormarić za jelo; 2. smočnica; 3. kuhar hladnih jela
gargote prčvarnica, krčma
gargoter 1. jesti u prčvarnicama, krčmama; 2. loše kuhati
gargotier kuhar u jeftinoj gostionici
gargoterie prčvarska kuhinja
garni,-e obložen (o jelu)
garron mužjak jarebice
gasterei (njem.) gošćenje, slavljenje
gastro-nomade turist-gurman
gastronome sladokusac, gurman, gastronom
gastronomie gastronomija, fino kuhanje
gâteau kolač; medeni sat, saće
gâteau maison kolač – specijalitet restorana, specijalitet kuće
gâteau saint-honoré pariški kolač s kremom
gâterie poslastice
gâte-sauce nadrikuhar, loš kuhar
les gaudes (vrsta) žganaca
gaufre sačast kolačić; kolač pečen u kalupu, vafl
gaufrette mali vafl, vaflić
gaufrier kalup za kolače (vrsta)
gelée (gelé blanche) hladetina, drhtalica
gelée de gibier hladetina od divljači
gelinotte 1. ugojena mlada kokoš; 2. lještarka, šumska jarebica
genevois,-e vrsta umaka
genévrette (sok od) borovnica
genévrier borovica obična, kleka
génieux vrsta tave
genièvre borovnica; kleka; klekovača (rakija)
génoise vrsta kolača
gérant poslovođa, rukovodilac odgovoran za poslovanje u ugostiteljskom objektu (isto što i patron)
gibelotte paprikaš (od kunića) s vinom
gibier divljač
gibier à plumes pernata divljač

Dijelovi divljači i najčešći načini pripreme:

le carré kare
le côtellete kotlet
le cuisseau but
l'escalope odrezak
l'épaule lopatica
le filet file
la tête glava
gigue but (srneći)
le jarret koljenica
le médaillon medaljoni
la poitrine prsa
la quene rep
le ragoût ragu
la selle hrbat
bardé omotan,a slaninom
brasé pirjan,a
fumé,-e dimljen,a
glacé ocakljen,a
grillé na žaru
mariné u umaku od vrhnja
piqué naboden,a slaninom
ragoût ragu, od...
rôti pečen,a
à la Broche na ražnju
les brochettes ražnjići
à la Chasseur na lovački način
à la Crème ujušak,a
à la Dalmate na dalmatinski način
à la Gourmet na gurmanski način
à la Moutarde u slačici
à la Paprica u paprici
à la Venaison na ukus divljači

au Vin blanc u bijelom vinu
au Vin rouge u crnom vinu
en Casserole u tignju
en Jus piquant u pikantnom umaku
en Papillote u papiru

gimblette prstenasti kolačić, kolutić (kolač)
gin rakija, džin
gingembre đumbir
gingembré, -e začinjen đumbirom
gingibrine đumbir u prahu
ginguelet lagano vino, kiselkasto vino
giraumon(t) buća, bundeva
girofle (clou de girofle) klinčić, garof
girol(l)e lisičica, paprenjača (gljiva)
gîte prednji but, bočnjak
gîte à la noix ruža (dio mesa)
gîte de derrière (trumeau ili crosse) stražnji bočnjak, stražnja koljenica
glace led; sladoled
glace au fondant glazura od šećera
glace de viande sok od telećih kostiju (mesni ekstrakt)
glacier 1. osoba koja pravi ili prodaje sladoled; 2. osoba koja priprema jela od sladoleda u velikim slastičarnicama
glaçoire posuda za posipanje šećerom
glaçure (o) caklina, glazurna masa, glazura
gloria čaj (kava) s rakijom
glouton požderuh, žderonja, onaj koji mnogo jede i ne bira jela
goberge (suhi) bakalar
godiveau vruća pašteta od teletine
gogaille čast, gozba
gomblette perec
gombo bamija
gougère kolač od sira, jaja i mrvica
goulache gulaš
potage goulache gulaš-juha
gourde tikva, čuturica, pletenka
gourgane vrsta graha
gourmand žderonja (gurman)
gourmet 1. gurman, sladokusac; 2. kušač vina
à la gourmet na gurmanski način (o jelu)
gousse d'ail režanj češnjaka
goû (gu) okus, miris, tek
de haut goû vrlo papren, zasoljen, začinjen
graillon miris od zagorjele masti
graisse mast; salo
grand couteau de boucher veliki mesarski nož
grand cru visoko kvalitetno vino, vino najbolje kvalitete
grand preneur de cafe veliki ljubitelj kave
grande fourchette velika vilica za meso
grande fourchette à servis le poisson velika vilica za ribu kod posluživanja
gras, -se mastan, debeo, tust, obilat
buoillon gras juha od mesa
gras-cuit meko kuhano jaje, polutvrdo jaje (kuhano)
gras-double fileki, tripe, tripice, škembići, lapaci
gratin korica, zagoretina (u loncu)
boeuf au gratin govedina s korom od prženih mrvica
au gratin zapečen, pečen na žaru
gratiné,-e gratiniran, zapečen, pržen
grantiner 1. gratinirati, zapeći, zapržiti (peči tako da se napravi kora)
grattons čvarci
grave vino iz Grava
grenade šipak, mogranj, sladun
grenadine sirup od sladuna, mogranja
grenouille žaba
cuisses de grenovilles žablji kraci
gressin grisin, štapići (za jelo)
grianneau mladi tetrijeb
griblette meso premazano slaninom (na roštilju)
grigne zlatna boja pečenog kruha
gril roštilj, gradele
gril à toasts pržnica za kruh; toster
grillade prženje na roštilju; meso na žaru, pečenje na žeravici, na roštilju; đulbastija
grillage pečenje i prženje bez masti (suho pečenje)
grillé,-e pečen za roštilju, na žaru, žeravici
grille à bifteck tava za pečenje bifteka
grille rectangulaire pravokutni roštilj
grille-pain pržnica za kruh, toster
grille pour cuvette roštilj za pećnicu (stavlja se na lim, pleh)
griller peči na roštilju, na žeravici
griotte španjolska višnja, marela; vrsta

bombona
grog grog (piće)
grondin barbun (riba)
groseille (groseille rouge) ribiz, ribizl
gros-noir krupno crno
grosse pièce 1. veliki komad mesa pripremljen u hladnoj kuhinji, tzv. izložbeni komad; 2. glavno mesno jelo u obroku
g**rous** heljdina kaša
gruau prekupa, bungur; kaša; najfinije pšenično brašno
pain de gruau najfiniji pšenični kruh
gruyère grojer (vrsta sira)
guéridon pomoćni stol u blagovaonici koji se prema potrebi spaja sa stolom za kojim sjede gosti, kako bi na njega stao sav inventar za vrijeme uzimanja obroka, kako bi opet bio pri ruci
gueuleton (fam). dobar zalogaj, obrok, dobar objed, gozba
gueuse belgijsko pivo
guide-tranches pour le rôti hvataljke za pečenje
guigne tamna krupna trešnja
guignolet trešnjevača (liker)
guildive rum
guinguette krčmica, gostionica
gustation okus, kušanje

H

'haché,-e isjeckan, kosan
'hacher sjeckati, kosati, samljeti, nevješto rezati (pečenku)
'haiche-viande stroj za sjeckanje mesa
'hachis kosano meso (jelo), haše, kašica (meso)
hachoir 1. bat za meso; 2. panj za sjeckanje mesa; 3. nož za sjeckanje mesa
hachoir berceur polukružni nož za sjeckanje (u obliku polumjeseca)
'hachoir à viande mlinac za meso
haibitué,-e redovan, stalan gost, posjetilac
'halbi mošt od voća (u Normandiji)
'halbran divlja patka
'halite halit, kamena sol (kuhinjska)
'hampe ošit, kripni vijenac, tanki ošit; prsa (jelena)
'hanap kupa (velika čaša), pehar
'happée zalogaj
'hareng sleđ, atlantska haringa
'hareng saur sušeni sleđ (na dimu)
'haricot 1. grah, pasulj; 2. ovalna zdjelica
'haricots verts mahuna
'haricot de mouton jelo načinjeno od ovčjeg mesa i krumpira
'hashi haši, štapić za jelo
hâtelet (brochette) ukrasni ražnjić, nabadalo, obično posrebreni ili od metala, koji ne hrđa, upotrebljavaju se za nabadanje određenih garnitura ili dekoracija (često i samo masna jela)
'hatelette ražnjić (meso)
'hateur pečenjar
'haut-goût pikantan okus
'herbe trava
fines herbes začin, mirodije
consommé aux fines herbes krepka juha sa zeleni
herbe royale bosiljak
'Hochepot paprikaš (vrsta)
'homard hlap, rarog
homard de norvège škamp
'hors-d'oeuvre predjelo
hors d'oeuvre à la francaise francuska zakuska
hors-d'oeuvre froid hladno predjelo, hladni narezak
hors-d'oeuvre varié miješani hladni narezak
hortolage vrtna zelen, povrće
hostellerie (luksuzni) hotel u prirodi, svratište
'hot-dog hrenovka
hôte domaćin, gostoprimac; gost; gostioničar
table d'hôte tabldot, menu
hôtelier, ère hotelijer, vlasnik hotela; gostioničar, svratištar, ugostitelj
ècole hotelièere hotelijerska (ugostiteljska) škola
hôtellerie svratište, gostionica, hotel, ugostiteljstvo, hotelijerstvo
'houblon hmelj
'houblonner začiniti hmeljom, staviti hmelja (u piće)
huile vierge ulje samotok, neprešano ulje

huilier posuda za ulje (za stol) (uljanica i octenica)
huître, huitre plate kamenica
huitres en aspic kamenice u aspiku
huitres sur glace kamenice na ledu
'**hure** glava od vepra (jelo)
hydromel medovina
hysope miloduh, isop

I

imbiss čalabrčak
incuit-e nepečen, sirov, nedopečen, slabo pečen, napola pečen
insipide bez okusa, netečan, neukusan

J

jambon šunka, sušeni but
jambon cru, **jambon fumé** pršut
la jambon (cru) de dalmate dalmatinski pršut
jambon roulé rolšunka, smotana šunka
jambonneau šunkica, kračica, koljenica
jarret koljenica (jelo)
jarret de devant, trumeau ili crosse prednji bočnjak, prednja koljenica
jécoraire jetreni
jeûner postiti, biti bez jela; gladovati
joue ličnica
jubis suho (u grozdu)
julep napitak; sirup
jus sok koji se dobiva prilikom pečenja mesa
jus d'Abricots sok marelica
jus d'ananas sok ananasa
jus de Carottes sok mrkvice
jus de Cerises sok trešanja
jus de citron sok od limuna
jus d'épinards sok špinata
jus de Fraises sok jagoda
jus de Framboises sok malina
jus de fruits voćni sokovi
jus de goutte samotok
jus de Griottes sok višanja
jus de Groseilles sok ribizla
jus de Myrtilles sok borovice
jus d'Orange sok naranče
jus de Pamplemousse sok grapefruita
jus de Pêches sok bresaka
jus de Pommes sok jabuka
jus de Poires sok krušaka
jus de Raisin sok grožđa
jus de Tomates sok rajčice
jus de viande mesni sok
jus de... (compact) gusti sok
jus de... (Squasch) sok iz limenke
juteux sočan, pun soka

K

kabak krčma
kacha kaša
kaki kaki, japanska jabuka
kéfir (képhir) kefir (piće)
ketchup (ketchup de tomates) ketčap, sok od rajčice
kipper sušena haringa (kiper)
kirsch trešnjevača, rakija od trešnja, višanja
kitchenette čajna kuhinja
koumis kumis, kobilje mlijeko

L

labre morski labrnjak (riba)
lacté,-e mliječni
farine lactée mliječno brašno
lafitte (les lafittes) okruglice, (valjušci) od krumpira
laie veprica, divlja krmača
lait mlijeko
lait caillé kiselo mlijeko
lait chaud vruće mlijeko
lait condensé kondenzirano mlijeko
lait écrémé mlijeko bez masti
lait froid hladno mlijeko
lait pasteurisé pasterizirano mlijeko
lait de Coco kokosovo mlijeko
petit lait (lait clair) sirutka
lait bourru svježe mlijeko
cochon de lait odojak
lait de poule žumanjak s mlijekom
pain au lait mliječni kruh
laitage mliječna hrana, bijeli smok, mliječni proizvodi
laiton odojak, sisavac
laitue loćika; (glavata), salata, salata glavatica
lambic(k) belgijsko pivo

lamper lakomo piti; opijati se
lampion lampion (gorući kolač)
lanceron mlada štuka (riba)
langouste jastog, prug obični
langouste en belle vue lijepo ukrašen jastog
langoustine (les langoustines) škampi
langue-de-chat dugoljast dvopek
langue pochée kuhani jezik
languier svinjski jezik (sušen)
lapereau zečić, mladi kunić; zec (jelo)
lard slanina, špek
gros lard ili *lard gra*s debela, čista slanina
lard fumé sušena slanina
lard maigre (petit lard) šarena slanina (s mesom) carsko meso
lardacé,-e slaninast
larde nadijevati slaninom, nadijevati („špikati"), prošarati
larder d'epigrammes obasipati epigramima
lardeux,-euse (lardiforme) slaninast, tust
lardoire šiljak (pribor) za nadijevanje slaninom; nadjev, špikanje
lardon odrezak slanine
lasagne lazanje (tijesto)
latin de cuisine (ili **de bréviarire**) kuharska latinština
laurier lovor
laurier-sauce lovor, lorber (začin)
lavande lavanda, despik
lèche tanka kriška
lécherie gurmanluk, poslastice
léchette tanka kriška
légumage povrće, osnovni načini pripreme:
à l'Anglaise na engleski način
à l'aigrelette na kiselo
à la Crème s vrhnjem
à la Dalmate na dalmatinski način
à la Hollandaise na holandski način
à l'Italienne na talijanski način
à la Polonaise na poljski način
au Beurre preliven, a na maslacu
blanchi, e blaširan, a
brasé, e pirjan, a
cuit, e; bouilli, e kuhan, a
étuvé, e dušen, a
farci, e punjen, a
glacé, e ocakljen, a
gratiné, e zapečen, a
pané, e pohan, a
(*garniture*) *Apprèt de...* varivo od...
Purée de... kašica od ... u pepelu
légume povrće; varivo
régime de légumes vegetarijanska dijeta
légumier,-ère 1. (od) povrća, variva; 2. zdjela za varivo, povrće
lepuline hmeljno brašno, lupulin
levain kvas, kvasac
levée branje, berba (plodova)
levée de la table raspremanje stola
levure de bière germa, kvasac
libation libacija, prolijevanje vina ili druge tekućine u slavu bogovima
faire des libations obilno piti
liche lica (riba)
lieu noir bakalar mrki (riba)
lièvre divlji zec
lièvre blanc (**lièvre de montagne**) alpski zec
limande iverak, list (riba)
limande-sole iverak maloglavi (riba)
lime vrsta sitnog limuna
limon limun
limonade limunada
liqueur liker; slatka rakija
liqueur bachique vino
liqueur de ménage domaći liker
vin de liqueur slatko opojno vino
liquorerie trgovina likera
livèche ljupčac, selen
louche kuhača, žlica, grabilica
lotte manić (riba)
loup lubin, brancin (riba)
lozans lazanje (tjestenina)
lubrifier (na) mazati, nauljiti
lumie vrsta slatke naranče
lunch užina, mali ručak, lanč

M

macaron kolačić od badema
macaroni makaroni, bigula
macédoine 1. voćni žele (vrsta); 2. miješana salata; 3. lonac (jelo)
macédoine de fruits miješano voće 3. lonac (jelo) (prenes.-svaštarija, mješavina,

popazjanija)
mâche matovilac
macis muškatov cvijet
mâcon makon, makonsko (crno) vino
madère madeira-vino
magasin d'épicerie slastičarnica
magnum dvolitarska boca šampanjca
maigre bezmesni, postan
maigre hama, krb (riba)
maigre repas slab, oskudan objed
repas maigre posni objed
maître d'hotel natkonobar, šaf sale
beurre maître d'hotel zeleni maslac
maître garçon natkonobar
maître coq brodski kuhar
maîtresse pièce glavni komad, najbolji komad, svečana dvorana
maïzéna kukuruzno brašno
malaga malaga (vino); desertno (slatko) vino
malt slad (pivski)
malvoisie malvazija (vino)
manche à gigot manchette sjekač za meso
mandarine mandarina
manducable za jelo, jestivo
manducateur, trice za jelo, jestiv
mangeotterc prigristi, malo jesti
salle à manger blagovaonica
un honnete manger dobro jelo, hrana, pristojna kuhinja
afrès manger poslije jela
mangeur, -euse gost, jelac, izjelica
manger de la viande de broc en bouche jesti još vruće meso
manger sur le pouce na brzu ruku, stojeći pojesti
manipuler miješati, gnječiti, prirađivati, praviti
maquereau skuša obična, lokarda
marasque maraska, vrsta višnje
marasquin maraskino, liker od višnje
marc komina, droždina, trop, talog
eau-de vie de marc komovica, droždenka, tropica, dropica
marcassin divlje prase; divlja svinja, vepar
marchand, -e trgovac, prodavač
marchand de vin krčmar, trgovac vinom
marchand de soupe šef, vlasnik restorana, gostionice
mareyage riblje prerađevine
margarine margarin, biljni maslac
marinade salamura; mariniramo jelo, marinada
marinade instantanée suha marinada; prigodna marinada za meso koje se treba odmah utrošiti
mariné, -e mariniran
mariner marinirati, usalamuriti, prirediti s octom i začinima, namakati se u salamuri
marjolaine mažuran, mažuran
marjolaine sauvage, origan origano
marmelade marmelada, pekmez
en marmelade zdrobljen, zgnječen, kašast, raskuhan
marmite lonac
marmite à spaghetti posuda (lonac) za kuhanje špageta
marmite basse lonac niži (za pirjanje)
marmite couvercle egouttoir posuda za kuhanje s rešetkom za cijeđenje
marmite (de papin) à cuisson sous pression Papenov lonac
marmite pour cuire les asperges avec panier posuda za kuhanje šparoge s košarom
marmiton kuharski pomoćnik
marolles marolski sir
marron (marronnier) maron, krupni kesten
martinique martiniška kava, rum
massepain marcipan, kolač od badema
mastic mastik (piće)
mastroquet krčmar, birtaš
maton kiselo mlijeko (dijal.)
mayonnaise (sauce mayonnaise) majoneza
mazagran masagran, hladna kava
mélange mješavina, smjesa
café mélange kapuciner, kava razblažena mlijekom
mélasse melasa, crni sirup
mêlé-cassis (pop.) mješavina rakije i ribizla
mélisse matičnjak, limunova melisa
melon dinja
melon d'eau lubenica
ménage 1. domaćinstvo, prehrana, gostionica; 2. začini potrebni prilikom posluživanja pojedinih jela; 3. kolica s ugrađenim posudama za prijevoz jela u

restauraciji
mendole girica (riba)
mendoles frittes pržene girice
menthe metvica, nana, liker od metvice
menu meni, jestvenik, lista jela
menus droits (ili les menus) sitnina, drobnina
les menus rôts pečene ptičice
menu gibier divlje ptice
méridon meridon (jelo)
meringue meringa (kolač od bjelanjka i šećera)
meringué,-e (canelons meringués) savici sa snijegom, šaumrola (kolač)
merise divlja trešnja
merlan merlan, oslić
merlan ugor, gruj (riba)
mérou kirnja
mescal meskal, jukovac (piće od juke)
méteil suražica, napolica
méture kukuružnjak (kruh)
meunier, -ère mlinarski
mi-bis,-e polucrn (kruh)
mich glava kruha, kruh (okrugao)
michon kriška kruha
michotte 1. jestivi vrganj; 2. kilogram kruha
mie de pain vrsta pšeničnog kruha bez kore
miel med
de miel meden, od meda
miélat, miellat med, medovina, nektar
mignon.-ne minjon
mignonnette krupno istucan papar (biber)
mijoter polako, istiha kuhati, peči; začinjeno meso ili ribu polagano pirjati u pokrivenoj posudi na laganoj vatri
millée prosena kaša
mille-feuille ploška (vrsta kolača od lisnatog tijesta)
mille-fleurs napitak od raznog cvijeća
millet proso
millette kruh od prosa
milliasse bazlamača (vrsta)
miroton (boeuf en miroton) kuhana govedina s lukom
mistelle mistela (alkohliziran mošt, piće, vino)
miton kriška kruha
mitonner kuhati se polako, istiho, krčkati
mitron pekarski pomoćnik, pekar
mider mikser, mješač pića
mixeur mikser, miješalica
mixeur électrique električni mikser
mixtion miješanje; mješavina, smjesa
mixture mikstura, tinktura, mješavina, smjesa; bućkuriš
mode običaj, način, ukus
boeuf à la mode špikana govedina
moissonne rana smokva (vrsta)
moitié eau, moitié vin pola vode, pola vina
moka moka (kava)
mollet, -te mekan, nježan
pain mollet bijeli (mliječni) kruh
oeuf mollet meko kuhano jaje
molleton podstolnjak
mominette (pop.) čašica pelinkovca
monte-plats dizalo za jelo (iz kuhinje)
morille smrčak (šampinjon)
morillon vrsta crnog grožđa
mortadelle mortadela
moruau mali bakalar
morue bakalar
moscatel muškat
moss krigla, velika čaša piva
motelle manić (riba)
motte gruda; grudica
mou pluća, plućica
mou de porc svinjska plućica (jelo)
mouillage krštenje vina; razvodnjavanje
mouiller du vin razvodniti vino
mouillette kruh (kriška) za umakanje
moule, mouscle dagnja
moulin mlin, mlinac
moulin à café mlinac za kavu
moulinette mikser
mousse pjena
mousse de jambon pjena od butine
mousse de glace pjena od sladoleda
mousse de foie jetrena pjena
mousse de poissons en aspic pjena od ribe u aspiku
moût mošt, šira; biljni sok
moutarde gorušica, bijela slačica, muštarda, senf
moutardier posuda za senf, muštardu
mouton,-ne ovca, janje, ovčetina, janjetina
moyeu ukuhana šljiva

mulet cipal (riba)
mure murva, dud
mure sauvage (mûre de ronce) kupina
murène murina (riba)
murex volak (morski puž)
muron kupina
muscadet muškat vino
muscadier orašak, muškatnjak
museau gubica

N

nanan slatkiš
nappe stolnjak
mettre la nappe postaviti stol
napper preliti umakom
être nappé biti preliven (umakom)
courgettes nappées tikvice prelivene umakom (jelo)
napperon mali stolnjak, podstolnjak
natte pletenica (kruh)
nature prirodan, naravni, bez priloga, začina
omelette nature naravni omlet
escalope nature naravni odrezak
navarin janjeći paprikaš
navet repa (bijela)
nectar nektar, božansko piće, medni sok
nectarin,e, (pèche nectarine) kalanka (breskva)
nèfle mušmula
noisette lješnjak
noisettes de veau teleći mišići (jelo)
pommes de terre noisettes orašasti krumpir
noix orah
noix confite ušećeren orah
noix muscade muškatni oraščić
noix de porc svinjski orah (jelo)
noix de veau pršnjak, teleće žlijezde
nonnettes glacées de Paris „francuski paprenjaci“ - kolač od meda (vrsta medenjaka)
noque, les noques žličnjaci, noklice, njoki
noques de semoule žličnjaci od krupice
nouilles rezanci
nouilles fraîches domaći rezanci
nouilles effilées trganac
nouillettes na rezance izrezano meso, riba, slanina ili mrkva za nabadanje („špikanje“)

O

oeillette mak
oenologie vinarstvo, enologija
oenophile ljubitelj vina
oenophore posuda za vino; vinotoč, konobar
oeuf jaje
oeuf à la coque meko kuhano jaje, rovito jaje
oeufs à la tripe tvrdo kuhana i narezana jaja pržena s lukom
oeufs à la neige snježni žličnjaci
oeufs brouillés pečena jaja, uljevača, cvrtje, kajgana
oeuf dur tvrdo kuhano jaje
oeufs farcis à la jardinière nadjevena jaja na vrtlarski način
oeufs moulés jaja u kalupu (jelo)
oeuf poché ogrušeno jaje (skuhano bez ljuske (lupine)
oeufs pochés en aspic poširana jaja u aspiku
oeufs de poisson mliječ (riblja), ikra
oeufs sur le plat jaja na oko, čimbur
oeufs tartare jaja tartar
oeufrier pribor za kuhanje ili posluživanje meko kuhanih jaja
oie guska
oie sauvage divlja guska
oie noire liska
oignon luk, crljenac
oignonade jelo s lukom
oille olja, lonac (španjolsko jelo)
olive maslina
les olivettes ples (zabava) o berbi maslina
olla-podrida lonac; jelo
omble chevalier zlatovčica, alpska pastrva (riba)
ombre lipljan, lipen (riba)
orange naranča
orange amère gorka naranča, nakisela naranča
orangeade oranžada
orangeade naturelle oranžada naravna
orangeat ušećerena narančina kora, oranžat

ordinaire obično jelo, svakidašnja hrana
commander un ordinaire - naručiti juhu te govedinu u povrću
orge perlée prekrupica
orgeat mlijeko od badema, bademovica
orphie (orphie aiguille) igla, iglica (riba)
os kost
os à moelle kost s moždinom
moelle de l' os srž, moždina
oseille kiselica, kiseljak
osmazôme mesni ekstrakt
ouvre-boîte(s) otvarač limenih kutija
oursin morski jež
oxtail juha od goveđeg repa
oxymel medovina s octom

P

paddy oljuštena riža
pagel centrodonte arbun rumenac, okan (riba)
pagel commun arbun blijedac (riba)
pagre, pagre vulgaire pagar (riba)
paillard vrlo tanki odresci goveđeg ili telećeg mesa na žaru, na brzinu ispečeni
pain 1. kruh; 2. vrsta peciva; 3. kolač od mesa, tjestenina nadjevena mljevenim mesom 4. riječ pain u francuskoj kuhinji ima i druga značenja: - naziv za neka jela koja u svom sastavu imaju kruh u obliku panade, nadjeva. - neka slatka topla ili hladna jela koja se pripremaju od krupice, topioke, riže, voća:
pain de fruits, pain de glace...
- komadi neke hrane: *pain de fromage*
- kolut sira; *pain de sucre* – glava šećera; dodatak *pain* mogu imati i razne paštete
pain à l'anglaise kvasni bijeli kruh
pain à la française kiseli kruh
pain bis (noir) crni kruh
pain blanc bijeli kruh
pain bourgeois domaći kruh
pain d' épice medeni kolač, medenjak
pain d'orge ječmeni kruh
pain d'avoine kvasni kruh
pain de bécasse nadjev za šljuku
pain dê blé pšenični kruh
pain de faisan nadjev za fazana
pain de fantaisie luksuzno pecivo
pain fourré nadjeveni kruh (maslacem, jetrima i sl.)
pain frais svježi kruh
pain grillé prepečenac
pain de menage domaći kruh
pain de méteil poluraženi kruh
pain mosaique mozaik kruh, mramorni kolač
pain mosseau kruh od prekupe
pain de munition vojnički kruh
pain mi-bise polucrni kruh
pain mollet mliječni kruh
pain de poularde 1.nadjev za kopuna; 2. neka slatka topla ili hladna jela koja se pripremaju od krupice, tapioke, riže, voća: *paind e fruits, pain de glace...*
pain rassis stari kruh
pain de seigle raženjak, raženi kruh
pain de soldat vojnički kruh
pain de sucre glava šećera
le pain est à discrétion kruh se ne plaća (uzima se po želji, uračunat je)
petit pain au bel slani roščići. Riječ *pain* u francuskoj kuhinji ima druga značenja: a) naziv za neka jela koja u svom sastavu imaju kruh u obliku panade, nadjeva: *petit pain (blanc)* žemlja, pecivo
palace raskošni hotel (palača); hotel (gradski)
pale-ale bijelo pivo (vrsta)
paleron dolopatica, doplećka, prednja pečenica
palourde kučica, rumenka (školjka)
panache miješano jelo, npr. salata, sladoled, varivo
salade panachée miješana salata
panade popara
panasserie fini kruh, pecivo
pancaliers kovrčasti kupus, kelj
pané,e posut mrvicama, paniran, pohan
paner posipati mrvicama, panirati, namrviti, pohati
paneton krušna košarica
panier à vin korpica; stalak za crna vina s talogom
panier-passoire bas (pro)cjedilo za špagete
panifier mijesiti, praviti kruh
pannequet pankeks (vrsta palačinke)
panure krušne mrvice

papaye papaja
les papillotes šećer, slatkiš zamotan u papir
côtelettes en papillotes kotlet zamotan u papir namazan maslacem i tako pečen
papin kaša
paprika paprika
parfait ledena krema
parfait aux griottes parfe od višnje
parmesan,e sir parmezan
parr mali losos (riba)
passant prolaznik, u prolazu
menu passant meni za prolaznog gosta
passe-lait cijedilo za mlijeko
passe-purée sito za pasiranje
passer potisnuti, procijediti, propasirati
passe-thé cjediljka (cjedilo) za čaj
passette cjediljka
passoire 1. (pro)cjedilo, sito; 2. pasirnica
passoire avec support pasirnica sa postoljem (podnožjem) (pro)cjedilo za tjesteninu
pastellage ukrasni šećer
pastille bombon, slatkiš
pastis anisovac (piće)
pastosité gnjecavost, pastoznost
patate patata, krumpir
pâte tijesto, tjestenina; pasta, pašteta, kaša; mljeveno ili sjeckano meso, tjestenica (jetrena)
pâte à biscuit tijesto za biskvit
pâte à frire tijesto za pohanje (prženje, friganje)
pâte à nouilles tijesto za rezance
pâte à ravioles tijesto za raviole
pâte à la bière tijesto s pivom
pâtes d' Italie pašta, suha tjestenina, krpice, flekice, flekerli
pâte brisée prhko tijesto
pâte feuilletée lisnato tijesto
pâte filante ljevanci
pâte râpée ribana kašica
pâte sucrée slatko tijesto
tartine au pâté sendvič s paštetom
pâtée kašica; gusta juha
pâtisser mijesiti, praviti kolač
pâtisseri kolači, poslastice; slastičarnica
pâtisson popovska kapica (vrsta bundevice, patišon)
pâton valjušak; razvijeno tijesto, kruh pred pečenjem
patron poslovođa, rukovodilac restauracije ili nekog drugog ugostiteljskog objekta
patronnet slastičarski šegrt
paulée proslava berbe; veselica; pijanka
paupiette ćufte (vrsta), punjeno meso
paupiette de boeuf nadjeveni goveđi odrezak, ptičica (jelo)
paupiettes odresci od mesa ili riba nadjeveni nekim jelom, zarolani, prepečeni i ispirjani
pavot mak
payasan seljak, seljački
à la payasanne jelo pripremljeno na seljački način: naziv se susreće kod mnogih vrsta jela
peau ljuska; kožica; tanko vrhnje, pavlaka
pec (hareng pec) svježe usoljen sleđ
pêche 1. breskva; 2. ulovljena riba
pélamide palamida (riba)
pelle à four lopatica za pečeno meso ili nešto drugo pečeno
pelle à friture lopatica za pržena jela
pelle à gâteaux; pelle à tarte lopatica za kolač (tortu)
pelle à riz lopatica za rižu
pèle-fruits nož za voće
pemmican pemikan (zatop, meso)
peppermint liker od metvice
perche grgeč (riba)
perdreau mlada jarebica
perdrix (perdrix grise) jarebica
perler posuti zrncima šećera
perroquet (pop.) izraz za pelinkovac
persicot liker od breskvinih koštica, breskovača
persil peršin, peršin
persillade umak od peršina; govedina u umaku od peršina; hladna kuhana govedina začinjena peršinom
persillé začinjen peršinom, s peršinom (o jelu)
persiller dodati peršina, začiniti peršinom
pet-de-nonne uštipak
petit malen, mali
petit-beurre keks (vrsta)
petit-bière slabo pivo
petit-blanc bijelo vino (lagano)
petit déjeuner zajutrak

petit-lait (p(e)tile) sirutka, surutka
petit marmite mali lonac, vrst juhe
petit plat mali tanjurić (desertni tanjur)
petit pois grašak
petit saladier zdjelica za salatu
petit salé svježe, malo sušeno meso
petit-suisse vidi: Gervais
petite-oie sitnina (utrobica) od gusaka i pataka
petits cornichons mali kiseli krastavci
petits fours 1. minjoni; 2. čajno pecivo, sitni kolačići
pichet vrč, bokal
picholin vrst masline
picholine (olive picholine) zelena maslina (kao predjelo)
picoler piti vino, pijuckati
picon-grenadine piće od šipka, šipkovača
pièce komad mesa, dio mesa; u meniju glavno mesno jelo
pièce de giber divljač
pièce de résistance glavno jelo; komad mesa pripremljen u toploj ili hladnoj kuhinji
pièce montée lijepo ukrašen izložbeni komad
pied d'agneau janjeće nogice (jelo)
pied-de-cuve kvasac za mošt
pieuvre hobotnica
piment paprika; fig. začin; nezreli dugoljasti plodovi paprike konzervirani u octu (kod nas feferoni)
pimentade umak od paprike
pimenter zapapriti, staviti paprike u ..., zapapriti
pinard vino (obično)
pince à spaghetti hvataljke za špagete
pince pour la nappe štipaljka za fiksiranje stolnjaka
pince universelle univerzalna kliješta, hvataljka
pineau crni burgundac; crno burgundsko
pintade biserka, gvinejska ptica, faraonka
pinée fini bakalar (riba)
piot (pop.) izraz za vino
pique',e 1. naboden slaninom (špikan); 2. pikantan (o vinu)
pique-nique piknik; gozba, ručak u prirodi; košara za nošenje hladnog ručka
piqueton vince, bućkuriš
piqueur de vin (ili courtier gourmet) kušač vina
pisaille grašak
pistache pistač, zemljani orah, klokoč
pitance hrana; obrok; mesnata hrana
plaques à lasagne posuda za kuhanje lazanja
plat plitica, zdjela, zdjelica, pladanj, tanjur plitki; jelo u menu-u
plat de côtes rebra (gornja polovica)
côtes plates mekana (srednja) rebra, prsna ravna rebra, trbušnica
servir à plat svako jelo posebno staviti
plat à sauter posuda koja služi za sortiranje raznih jela; tavica, plitka posuda i sl.
plat de douceur slatko jelo
plat de résistance glavno jelo u obroku
plat froid de divers assortis miješani narezak od hladnog pečenja
plat à four ovale vatrostalna posuda ovalnog oblika
plat à four caré avec support vatrostalna posuda četvrtastog oblika
plat à four rectangulaire avec support vatrostalna posuda pravokutnog oblika
plat à four rond avec support vatrostalna posuda okruglog oblika
plat froid national nacionalni narezak
plat à hors d'oeuvre poslužavnik za hladni narezak
plat oeufs tava za pečenje jaja
plat à poulet posuda za pečenje (peradi) ovalna i loptasta, po obliku kao veliki pijetao
plat à rôti, rectangulaire pravokutna posuda za pečenje (lim, protvan)
plat porte-manger poslužavnik u kojem se nose jela
plat rond à pizza okrugla tava za pečenje pizze
plateau rond okrugli poslužavnik; pladanj
plat du jour jestvenik (za taj dan); dnevno jelo, gotovo jelo za razliku od jela po narudžbi
plat froid hladna zakuska, hladni pladanj (naresci)
plat de fromage razni sirevi, asortiman

sireva
plateau poslužavnik; taca; plitica, tanjur, pladanj
plateau avec bord poslužavnik sa rubom
plateau à servir plitica za posluživanje
plateau „barocco“ barokni poslužavnik
plateau „poisson“ plitica za ribu
plateau rectangulaire pravokutna plitica
plats prêts gotova jela
plein à ras bord do vrha puna čaša
plie franche iverak zlatopjeg, ploča (riba)
plombières sladoled s ukuhanim, zašećerenim voćem
pocheuse posuda za kuhanje jaja bez lupine
pocher poširati
poêle tava, tiganj, prosulja (s dugim drškom)
poêle sabayon posuda za sabajon (nešto umutiti kao snijeg, šodo, punč s jajem)
poêler komad mesa malo napeći u poklopljenoj posudi uz malo masti ili temeljca
poinçon bačva (vinska)
pointe de culotte vrh kuka
poire kruška
poire tapée pečena kruška
poiré kruškovača
poireau poriluk
polpemusque muzgavac, mrkač
poire d'angoisse trpka kruška
poirée blitva (bijela)
pois grašak
pois vert (ili petits pois) zeleni grašak
poisson riba,

Načini pripremanja ribe:

bouilli,e kuhan,a
étuvé,e pirjan,a
farci,e nadjevena
frit,e pržen,a
frit,e au Beurre pržen,a na maslacu
fumée,e dimljen,a
glacé,e ocakljen,a
gratiné,e zapečen,a
grillé,e pržen,a na žaru
mariné,e mariniran,a
pochée, poširan,a
rôti,e pečen,a
à l'Américaine na američki način
à la Dalmate na dalmatinski način
à la Hongroise na Mađarski način
à l'Istrienne na istarski način
à la Matelote na mornarski način
à la Parisienne na pariški način
à la Triestine na tršćanski način
à la meunière na mlinarski način
au bleu na modro
au brun na smeđe

poisson au bleu riblja juha
poissonnaille sitna riba, ribice, girice
poissonnier,ère 1. kuhar za ribe; 2. veća ili manja dugoljasta posuda za ribu u kojoj se kuha i iznosi pred gosta
poissonnière avec grille poslužavnik za ribu s grijačem
poissonnière oval e avec couvercle ovalni poslužavnik za ribu s poklopcem
poissonnière ovale basse avec couvercle ovalna posuda za peči (kuhati) ribu s poklopcem
poitrine prsa
poivrade umak od papra, octa i ulja
poivre papar, biber
poivre concassé drobljeni papar
poivre de cayenne gvinejski papar
poivre de la jamaďque piment (papar iz Jamaike)
poivre en grains papar u zrnu
poivre long ljuta paprika
poivre piment španjolski papar
poivrière posipač za papar
moulin à poivre mlinac za papar
poivré,e (za)papren, (za)biberen, ljut. Umaci s dosta papra nazivaju se *à la poivrade* (umak od papra, octa i ulja); *à la diable; à l'indienne poivrière* posudica za papar (za stol)
poivron paprika
petits poivrons feferoni
polenta palenta, žganci (u Rimljana od ječma, danas od kukuruza)
polype hobotnica
pommaille loše jabuke, jabuka slabe vrste
pommard pomardsko vino
pomme jabuka
pomme de terre krumpir
pommes de terre vapeur slani krumpir

(kuhani)
pommes de terre nouvelles mladi krumpir
pommes d'amour rajčica
pommes frites prženi krumpir, pomfri
pommetier divlja jabuka, divljaka
pommier posuda za pečenje jabuka
poncire vrsta krupnog limuna
popote kuhinja, menaža, menza, prčvarnica, gostionica
faire la popote kuhati
porc svinja, svinjetina
porc en aspic hladetina (od svinjetine)
porcelaine portulak, tušt
porcelet praščić, prase, odojak
port à lait posuda za mlijeko
port-salut vrsta sira
porte-épices stalak za začine
porte-pain zdjelica (košarica) za kruh
porte-seau stalak za kablić, vedro
porte-liqueurs stalak za liker
porte-menu okvir za jestvenik/menu
porter un toast nazdraviti, dići zdravicu
porter la santé de... piti u zdravlje...
porter porter (pivo)
porte-serviette(s) stalak za ubruse, salvete
portionneur à glace žlica za sladoled
porto porto-vino
porreau poriluk
porrette mladi poriluk; vrsta poriluka
porridge poridž (juha)
postmeur kasno voće; povrće
pot lonac; ćup, posuda; čaša, pehar, bokal, boca
un pot d' eau vrč vode
un pot à eau vrč za vodu
pot à crème lončić za vrhnje
potage juha
potage clair rijetka juha, bujon
potage-crème krem-juha
potage florentine juha od špinata
potage gras juha od mesa
potage hachis haše-juha
potage printanier juha od ranog povrća
les profiteroles profiteroli (jelo)
profiteroles pour potage jastučići za juhu;
profiterol-sladoled
potages liés gusta juha, vezana juha
potage-ragoût ragu
potage veloutê sluzava juha
pot-au-feu juha od mesa, goveđa juha s mrkvom; lonac (jelo)
pot-bouille (pop.) dobra kuhinja, jelo
faire pot-bouille ensemble biti kuhan i pečen zajedno
poterie zemljano posuđe, suđe
poterie de terre zemljano suđe
potine sardinica, mala sardina (riba)
potiron bundeva, buća, tikva
pot-pourri potpuri, gulaš od raznovrsnog mesa
pouding puding, varenac
poudre prah, prašina
café en poudre mljevena kava
sucre en poudre šećer u prahu
pouillard mladi fazan, jarebica
pouillier prčvarnica, birtija
poulaille perad
poularde tovljena kokoš, ugojeno pile, kokica
bouillon de poularde kokošji bujon
poule kokoš
poule d'eau (poule des marais) liska, sarka, vodena šljuka
poule d'inde pura
poule faisane fazanka
poulet rôti pečena piletina
poulet de grain uhranjeno pile (pohano pile, pohanac - kao jelo)
poulette kokica
sauce poulette umak od žumanjka, maslaca, soli i papra (bibera)
poulpe hobotnica
poulpeton haše s kriškama govedine
poulsard vrsta crnog grožđa
poulupemusque muzgavac, mrkač
poupart pagar, rakovica
pourboire napojnica, bakšiš
pousse-café čašica alkohola, liker iza kave
poussins vrlo mladi pilići, pohanci
pouteno liganj, totanj
praire prnjavica (školjka)
praline u šećeru pržen badem, bombon
pralinage prženje badema sa šećerom
précuit,e konzerviran, unaprijed pečen, kuhan
prégustateur kušač jela
prégustation kušanje jela
premières côtes bez kosti - *entrec, ôte* pržolica (bez kosti - *entrecôte*)

présalé janje sa slanog pašnjaka
presse-ail stiskač za češnjak
presse-citron(s) tlačilo za limun
presse-purée tlačilo za pire, gnječilica za krumpir
pré-tranché meso u obrocima (u prodaji)
prié uzvanik, gost
primeur prvi plodovi; rano voće; rano povrće
des fruits en leur primeur rano voće
du vin en leur primeur rano vino
printanier,ère proljetni
provisions de bouche zaliha hrane, živež
pruneau suha šljiva
prunelée džem od šljiva
prunelet liker od suhih šljiva
prunelle trnjina; liker od trnjina
psalliote champêtre (psalliote des champs) poljska pečurka
pub (engleski) bife
pub lutka kuhar (na ulazu u gostionicu)
puchero pučero, lonac (jelo)
puding puding
pumpernickel kruh od raži, raženi kruh, raženjak
punch punč
purée kaša, kašica, pire
purée septambrale vino, vinska kapljica
puron slatkasta sirutka, skuta

Q

quaigh čaša (drvena)
quart bačvica; šalica (od četvrt litre), čaša, krigla, boca, boca mineralne vode
quartaut bačvica, burence
quatre mendiants suhe smokve, bademi, i lješnjaci pomiješani
quatre-saisons šumska jagoda (razne vrste)
quenelle okruglice, ćufte, valjušci od kosanog mesa
quetsche šljiva
queue rep
queux kuhar
quiche 1. kosano meso u tijestu (slično bureku); 2. vrsta kolača s kremom
quignon okrajak kruha „šercl“

R

rabe (les rabes) bakalarova ikra
râble hrbat (zeca)
racahout rakau (poslastica)
racinage jestivo korijenje
radis rotkvica
ragoût paprikaš, gulaš, ragu; ujušak; jak začin
potage-ragoût de poulet pileći ragu
ragoûtant,e tečan, ukusan; koji izaziva tek
raguet loš bakalar
rahat-loukoum ra(ha)tluk
raie raža
raie bouclée raža, kamenica (riba)
raifort povrtnica
raifort sauvage hren
raisin (les raisins) grozd,
une grappe de raisin grozd
raisins secs (raisins de corinthe, de smyrne, de malaga) grožđice, cvebe
raisiné slatko, džem od grožđa
rajeton raža (vrsta)
raki rakija (orijentalna) od anisa, anisovac
ramequin 1. pečenje sa sirom; 2. kolač sa sirom
rancio ransio (vrsta vina)
raout gozba, primanje
râpé,e strošno vino, kominjak, šiler, bućkuriš
râpe-fromage ribež za (tvrdi) sir
râpures de pain krušne mrvice
rascasse rouge škrpina, škarpina (riba)
les rassis ostaci od kolača
rata krumpir (ili grah) sa slaninom; ragu, paprikaš
ratafia biljni liker
ratatouille ratatuj (jelo);
ratis mast s crijeva
raton pogačica sa sirom
rave repa
petite rave rotkvica
ravier 1. plitica, pladanj, zdjelica za maslac, rotkvice i sl.; 2. malen ovalni tanjur
ravigot umak
ravigote miješani umak
sauce ravigote ravigot-umak
ravioles, ravioli ravioli; četvrtaste pogačice nadjevene kosanim mesom

Reblochon savojski masni sir
réchaud malo prijenosno kuhalo na špirit, plin ili struju, neophodno u restauracijskom poslovanju
récipient posuda za hladnjak u kojoj se drži hrana
récipient fromage posudica za ribani sir
réception veliko večernje društvo, zabava
recoupette crno brašno
régalade gašenje, čašćenje, gozba, poslastica, naslada
reginglard kiselkasto vino, kiseliš
rémoulade remulada, gorušični umak
sauce remoulade remulad umak
répand-sucre posipač za šećer
repas obrok; objed, ručak; večera; gozba
repas de midi ručak
repas de brebis obrok bez pića
repasse 1. grubo brašno (s mekinjama); 2. smjesa bašice (prve rakije) i plaviša
la repue jelo, ručak
franche repue (repue franche) ručak za badava, besplatno jelo
restaurateur,trice gostioničar, svratištar, vlasnik restorana
retour de chasse lovački ručak
rhizome de zédoaire kurkuma korjenasta, isiot
rhumer pomiješati s rumom; dodati ruma
ricotte sir od kuhana mlijeka
rikiki fran. izraz za rakiju, liker
rillettes pljeskavica (vrsta)
rillons čvarci
rincette čašica rakije
ripopée bućkuriš, mješavina (raznih vina, umaka)
ris (ris de veau) pršnjak, teleće žlijezde, brizli
risi-bisi rizi-bizi (jelo)
risotto rižot, rizoto (jelo)
rissolette kriška kruha s isjeckanim mesom (pečenim)
riz riža
poudre de riz rižino brašno
riz perlé oljuštena riža
rizon neoljuštena riža
rizot slaba riža, trećerazredna riža
rob gust sok, sirup (vrsta)
robinier (robinier commun) bagrem (bijeli), akacija
rognon bubreg (za jelo)
rognonnade teleći bubrežnjak (jelo)
rollmops uvijen, smotan sleđ (jelo)
romaine,e (pop.) izraz za smjesu bademovca s rumom
romanée crni burgundac (vrsta)
romarin ružmarin
romsteck ramstek
ronce kupina
rond à serviette prsten, kolut za salvetu
ronde de table pjesma koju svaki kod stola redom pjeva
roquefort rokfor (sir)
rosbif rozbif
rossolis rozolija (piće)
rotengle crvenperka (riba)
rôti,e pečenka, pečenje
rôti de boeuf 1. pečena govedina, goveđe pečenje; 2. pečen
poulet rôti froid hladna pečena piletina
rôtie prženica, pržen kruh (kriška)
rôtir peći, ispeći
rôtir à la broche peći na ražnju
rôtir au four peći u pećnici
rôtissage pečenje, prženje
rotisserie pečenjarnica; vrsta malih grill-rest. koji nude pretežno jela s roštilja i ražnja
rôtisseur,euse pečenjar
rôtissoire tava, prosulja, električni roštilj
rouelle okrugla kriška
rouelle de veau bečki odrezak
rouge bord puna čaša vina
rouget trlja (riba)
roulade rolat, rolada, zavitak (od mesa i sl.)
roulade de biscuit biskvit, rolat
rouleat à pâtisserie valjak za tijesto kotačić za rezanje tijesta
roulé gibanica, savijača; rolada (jelo)
roulette à pàte kotačić za rezanje tijesta
roulette à pizza kotačić (valjčić) za rezanje pizze
rouquet zec (mužjak)
roussaille gira, girica (riba)
rousseau crveni arbun
roussillon rusijon (vrsta vina)
roux blanc svijetla zaprška (od telećih kostiju)

roux blond svijetla zaprška
roux brun tamna zaprška (od telećih kostiju)
roux umak od zažarenog maslaca i brašna (zaprška)
royale kraljevski
à la royale na kraljevski način; to su najčešće jela prilozi ili pića pripremljena na bazi jaja
rubis du vin kristalno crvenilo vina
rue rutvica, ruta

S

sablé,e vrsta kolača (mrvljiv je)
safran šafran
saignant,e krvav, polupečen; lagano pečeno
viande saignante polupečeno, krvavo pečeno meso
saindoux salo; svinjska mast
saint-pierre kovač (riba)
saison godišnje doba, vrijeme kad dozrijeva voće i povrće, izraz koji često susrećemo na jestvenicima; njima se želi naglasiti svježina određene namirnice
salade de saison svježa salata od povrća dospjelog u to godišnje doba, u toj sezoni
fruits de saison svježe voće dozrelo u toj sezoni
saké saki, rižino pivo
salade salata
salade assortie složene salate, sve vrste stavljene na tanjurić jedna do druge
salade aux pâtes salata od tijesta
salade de boeuf salata od govedine
salade de carottes salata od mrkve
salade de céleri salata od celera
salade de chou-fleur salata od cvjetače
salade de chou vert salata od kupusa
salade de concombres salata od krastavaca
salade de fromage salata od sira
salade d'haricots salata od graha
salade de langoustines (scampis) salata od rakova
salade de pommes de terre salata od krumpira
salade de poissons blancs à la vinaigrette salata od bijele ribe u octenom umaku
salade de poulpe salata od hobotnice
salade de radis salata od rotkvica
salade de riz salata od riže
salade russe ruska salata
salade de tomates salata od rajčica
salade verte zelena salata
salade de volaille pileća salata
saladier zdjela (ili košara) za salatu
salaison usoljena namirnica, riba; meso u salamuri, salamura
salami salama
salé usoljeno svinjsko meso
salée posoljen; usoljen; slan
petit salé svježe usoljeno svinjsko meso
salep slanik, solenka
salière slanik, solenka
salpe salpa
salle sala, dvorana, blagovaonica
salle de billard sala za biljar
salle d'assemblée društvena dvorana
salle de danse plesna dvorana
salle à manager blagovaonica
salmigondis paprikaš od pregrijanog mesa
salmis paprikaš od pečene divljači
saloir posuda za salamuru
salon de thé slastičarnica-čajana
salpicon salpikon (jelo)
sancerre sanser (vino)
sandre smuđ (smuđ)
sandre au court-bouillon kuhani smuđ
sandwich sendvič, obložen kruh
sanglier vepar, divlja svinja
sanglier mâle vepar
sanguine crvena naranča
sapa kuhani mošt (džem)
sapinette piće od soka iz drveta jele
sardine sardina
sardines à l'huile sardine u ulju
sargue de rondelet šarag, crnoprugac (riba)
sarrasin heljda
sauce umak, sos
sauce béarnaise bearneški umak
sauce blanche bijeli ili svijetli umaci
sauce chaud-froid želirani umak
sauce chaud-froid aurore Chaudfroid i želirani (hladetinasti) umak s rajčicama
sauce émulsionnée hladni umak

(emulzijski umak)
sauce longue rijedak umak, sos
sauce maltaise malteški umak
sauce mornay svijetli fr. umak za gratiniranje različitih jela koja se peku
sauce mousseline pjenasti ili muslinski umak
sauce au pain umak od kruha
sauce tartare tatarski umak
sauce veloutée bijeli umak
sauce venaison, sauce veneur umak za divljač
saucier kuhar umaka
saucière zdjelica za umak
saucisse kobasica
saucisses de vienne hrenovke, viršli
saucisses à réchauffer (saucisses de carniole) kobasica - slična „kranjskoj"
saucisse rôtie pečenica (kobasa)
saucisson salama, debela kobasica
saucisson à l'ail češnjovka (vrsta kobasice)
saucisson de jambon šunkarica
saucisson de ménage domaća kobasica
saucissonner fam. jesti hladno jelo, nareske
sauge žalfija, kadulja, pelin vrtni
saugie napitak od kadulje, žalfije
saumon losos
soumon de coke kokosni kolač
saumonière posuda za pečenje lososa
saumure salamura, rasol
saur, hareng saur, sauret sušen, suhi sleđ (riba)
saurin svježe sušen sleđ
sourir posuti salamurom
sauris sleđena salamura
saurisserie sušenje na dimu
sauter peći u tavici
sauteuse (à une poignée) tava za naglo pečenje (s jednom drškom)
sauteuse avec couvercle tava (za naglo pečenje) s poklopcem
sautô,e 1. restan, popržen, naglo pržen; 2. prženo meso, sote
sauternes soternac, soternsko vino
sauteur,eure tava za naglo pečenje
sautoir tava, tiganj (s dugim drškom)
sauvagin meso divljih ptica
sauvignon suvinjon (vino, loza)
savarin nabujak, savarin, kuglof
saveur okus, ukusnost, tek, ukus
savouret kost za juhu
savoureux,euse ukusan, tečan, slastan, sladak, sočan, pun slasti
schiedam rakija od žitarica
schnaps rakija
schnick loša rakija
scorpène škrpina, bodeljka (riba)
seau à champagne kablić, vedrica za šampanjac
seau à la glace kablić za hlađenje (pića)
sec 1. suh, opor; 2. suhi ušećereni kolač, voće
sèche (seiche) sipa
seiche sipa
seigle raž
seltz (eau de seltz) soda-voda
semoule krupica, griz
une samoule (un potage à semoule) juha s grizom
noques de semoule žličnjaci od krupice
sénevé slačica, gorušica
septmoncel semonselski sir
sérac alpski sir
sèrie de bain-marie komplet bain-marie (posuda za podgrijavanje ili kuhanje u vreloj vodi)
série ustensiles komplet kuhinjski (pjenjača, lopatica za pečenja, velika žlica)
série vapeur komplet za parenje (kuhanje) namirnica
sériole gof, orhan (riba)
serpolet majčina dušica
serran šaran (riba)
service služenje, posluživanje, usluga, pribor za jelo
service à poisson pribor za ribu (kod jedenja)
diner à trois services ručak s tri jela
serviette salveta, ubrus
servir posluživati, dvoriti
servir le potage (servirati) poslužiti juhu
madame est servie; monsieur (le dîner) est servi jelo je spremno, izvolite k stolu
sésame sezam, susam
shaker mješač pića, barmen
silure som (riba)

silure-nain somić, patuljasti som
siphon sifon (staklenka za sodu)
sirop sirup
sirop de Grenade sirup grenadine
sirop de Citron sirup limunov
sirop de Framboises sirup malinov
sirupeux,euse sirupast, gust poput sirupa
smolt jednogodišnji losos (riba)
soirée večernja zabava (engl. *evening-party*)
sole list (riba)
solilemme pletenica (kolač)
solution, saline slana otopina, rasol, salamura
soma žrtveno vino
sommelier,ère podrumar; konobar (za vino)
son posije, mekinje
boule de son vojnički kruh, komis
sorbe oskoruša
sorbet hladno piće - šerbet
sorbetière posuda za sladoled i hladno piće
soubise umak od luka
potage soubise juha od luka
souchet long galgant, đumbir nepravi
souchong (sou-chong) crni kineski čaj
soucoupe tanjurić; pladanj, plitica, podložnik (za šalicu)
souí suj (japanski umak)
soûlée gozba s pijačom, pijača
soupe juha; hrana, jelo; poziv za jelo, objed, večeru
soupe populaire kuhinja za siromahe
soupe grasse juha od mesa
soupe maigre posna juha
soupe de vendangeur vrsta popare (juha za beraće grožđa)
tailler la soupe narezati kruh za juhu
tremper la soupe popariti kruh
souper večera; zakuska (u noći)
petit souper zakuska
soupier,ère ljubitelj juhe; jušnik, zdjela za juhu
soyer čaša šampanjca s leda (na slamku)
sparklet sparklet (vrsta sode-vode)
spatule lopatica
sprat sleđica, papalina
sterlet kečiga
sucre šećer, sladkor
sucre candi kandis
siroup de sucre šećerni sirup
vin de sucre umjetno vino
sucrier zdjelica za šećer, šećernica
suide svinja
suprême jelo (piletina i sl.) s preljevom
sur kiseo, kiselkast
sur commande (po narudžbi) jela koja se pripremaju samo na zahtjev gosta
surard (vinaigre surard) ocat od bazge (cvijeta)
surgelé duboko smrznuto
surglacer preliti šećernom caklinom
suri,e zakiseljen, s octom
surin divljaka (jabuka i dr.)
surlonge goveđa pečenica. Mekana vratina, jarmina
surrincette naknadna čašica (rakije i sl.)
surviner dodati odviše vina

T

table à dècouper stol za rasijecanje mesa pred gostima
table chaude topli stol, rešo-stol
table d'habitués stol za stalne goste
table recherchée najtraženiji stol odakle se pruža najljepši pogled, stol na prvorazrednom mjestu u ugostiteljskom lokalu
table de service posebna vrsta stola-poslužavnika, koji se upotrebljava za posluživanje jela u sobi. Nosi se kao plitica (poslužavnik), a u sobi mu se izvuku noge i postavi kao stol kraj kreveta.
mettre (dresser) la table prostrti stol
tacaud bakalar (vrsta)
tafia tafja, rakija od šećerne trske
tailladin kriška naranče (ili limuna)
taille-pain nož za kruh
tailler la soupe rezati kruh za juhu
talmouse kolač od sira i jaja (slično bureku)
talon de collier greben, grebena pržolica
tallévanne posuda za maslac
tamar tamarindov bombon
tanche linjak (riba)
tapioca tapioka (krem juha)

potage crême tapioca krem juha od tapioke
tarama tarama (grčki specijalitet)
tari palmino, kokosovo vino
tarte torta, kolač od voća
tartellette tortica; pogačica
tartine kriška kruha s (maslacem, medom...); obložen kruh, sendvič
tartiner namazati kruh, krišku kruha (maslacem i sl.)
tasse à thé čajna šalica
(une) consommation bien tassée dobro, bogato poslužena narudžba jelo i piće
tâte-vin šalica za kušanje vina
taulier stolić za jelo
tea-room soba za čaj
teinture 1. otopina, rastopina, tinktura; 2. voćni liker
tende de tranche unutrašnja butina
tendron potrbušina
terrine 1. duboka zdjela; zdjelica, zdjela za juhu; 2. terina; staklena ili porculanska posuda u kojoj je konzervirano skupo jelo (guščja jetra, pašteta od divljači)
tête- à -tête sofa; servis za dvoje
tétras tetrijeb
thé čaj; čajanka
thé au Citron čaj s limunom
thé citron čaj s limunom
thé au cognac čaj s vinjakom
thé crème čaj s mlijekom
thé dansant čajanka s plesom
thé faible slabi čaj
thé fort jaki čaj
thé glacé čaj s ledom
thé au Lait čaj s mlijekom
thé nature naravni čaj
thé naturel naravni čaj
thé au Rhum čaj s rumom
thé Russe ruski čaj
(thé) infusion de camomille čaj kamiličin
(thé) infusion de tilleul čaj lipov
(thé) infusion de menthes čaj metvičin
salon de thé čajana slastičarnica
théière čajnik (posuda)
thermos termos-boca
thon, thon rouge tuna (riba)
(la chaire du thon) tunina
thonine vrsta tune; tunina (meso)
thym majčina dušica vrtna, timijan
tilleul lipa; lipov cvijet
timbale 1. čaša od kovine; 2. jelo pečeno u kalupu
tinel blagovaonica za poslugu
tire-bouchon, levier vadičep
tirer du vin točiti vino
tisanerie čajna kuhinja
toast zdravica; prepečen kruh, prepečenac, tost, pržena kriška kruha s maslacem;
porter un toast nazdraviti, dići zdravicu
toddy todi (piće)
tôle à gâteaux lim za kolače
tomate rajčica, paradajz, crveni patlidžan
tomme savojski sir (vrsta)
toque de cuisinier kuharska kapa
tord-boyaux ljuta rakija
tortue kornjača
à la tortue ili en tortue na kornjačin način, kao kornjača
tête de veau en tortue teleće glava na kornjačin način
tourné 1. gruševina ili neka jela slična gruševinama (npr. holandski umak, majoneza)
tournedos goveđa pečenica priređena na ploške, turnedo
tournesol suncokret
touron vrsta kolača s bademima
tourte torta, kolač s voćem; okrugli kruh
tourteau veliki okrugli kruh
tourtelette tortica
tourtière posuda za pečenje torta
tourtillon okrugli kruščić, pogačica
tourtuére ronde okrugla posuda za pečenje torta
toute-bonne kadulja
toute-épice crnika, mačkov brk
traiteur gostioničar, ugostitelj
tranche ronde, cuisse butina, prirepina
tranchoir daska, pladanj za rezanje mesa, sira...
trappistine trapist (liker)
trempée kruh umakan u vino
tremper la soupe popraviti kruh
tremper son vin vino razblažiti vodom
trempette kriška kruha za umakanje; umakati kruh (u juhu)
trigle trilja (riba)

tripe tripe, fileki, škembe, utrobica
truie de mer škrpina (riba)
truite pastrva potočna
truite arc-an-ciel pastrva kalifornijska
truite des lacs pastrva jezerska
truite saumonée pastrva morska
tstchi šči (vrsta ruske juhe)
turbot iver, rumbac, obliš (riba)
turbotiére posuda za kuhanje ivera
turquet kukuruz

U

usquebac škotski whiskey
ustensile posuda, sud (kuhinjski)
ustensiles de suicine kuhinjsko posuđe, kućne potrepštine

V

vache krava; kravlje meso
vaisselier ormar za stalno suđe
vaisselle stolno posuđe
vaisselle plate posuđe obloženo zlatom ili srebrom
valérianelle matovilac
vandoise klen (riba)
vangeron crvenperka (riba)
vanille vanilija
vanillé,e s vanilijom, pošećeren vanilijom
veau tele, teletina
eau de veau čista teleća juha
veloutés sluzava juha
venaison divljač, meso od krupne divljači (jelen, srna, vepar)
basse venaison zečevina
venédange berba (grožđa), trgadba, branje grožđa
vendémiaire mjesec berbe (od 22. rujna do 21. listopada)
verduresse zeleno povrće
vermicelle fida, fidelina (sitan) rezanac
vermicelles rezanci, juha s rezancima
vermout(h) pelinkovac, vermut
verre čaša
un petit verre čašica
verre à dégustation čaša za liker
verre à vin vinska čaša
verre de bière čaša piva
verre de lait čaša mlijeka
verrée (puna) čaša
verseuse točiteljica
verseuse à café posuda za kavu
verseuse à thé čajnik
vert-pré 1. zeleno povrće za garniranje raznih jela, uvijek zeleno 2. garniture za meso na žaru: slankast krumpir s peršinom, maslacem i paprom
verte čaša pelinkovca
viande meso (za jelo), hrana
viande avancée ustajalo meso
viande blanche bijelo meso (teletina; meso od kunića, peradi)
viande en charpie prekuhano meso
viande hachée kosano meso
viande noire crno meso (govedina, ovčetina, zečevina, divljač, srnetina)
vide-bouteille(s) sprava za pražnjenje boca kroz čep
vide-grosses crevettes otvarač (škare) za rakove
vide-pomme nož za vađenje koštica iz jabuke
vidrecome bilikum
vin vino
les trésors de bacchus vino (blago, dragocjenost Bakhusa)
vin aigre kiselkasto vino
vin apéritif aperitivno vino
vin âpre (âcre) trpko vino (oporo)
vin blanc bijelo vino
vin bleu loše crveno vino
vin bouché vino u bocama, stolno, flaširano vino
vin bourru nezrelo vino, mlado neprovrelo vino, ružičasto vino
vin brûlé kuhano vino
vin chargé vrlo teško (jako) vino
vin charnu teško vino
vin chaud kuhano vino
vin coupé miješano vino
vin couvert,e tamnocrveno vino
vin cuit vino od kuhanog mošta, prošek
vin d'appellation d' origine controlée čuveno vino
vin de classe sortno vino
vin de copeaux mutno vino, mutljak
vin de dessert desertno vino
vin de goutte mlado vino; samotok
vin de l'étrier čašica rastanka

vin de la bouchée izvanredno vino
vin de liqueur slatko vino
vin de ménage (vin de table), (vin ordinaire) stolno vino
vin de paille bijelo vino od grožđa sušenog na slami (prošek)
vin de pays domaće vino
vin de pomme jabukovača
vin de pressurage prešavina, strošno vino
vin de qualité supérieure visokokvalitetno vino
vin de singe opojno vino
vin de sorte sortno vino
vin de sucre umjetno vino
vin de table (vin ouvert) stolno vino
vin de vigueur krepko vino
vin du cru domaće vino
vin doux (slatki) mošt
vin dur oporo vino
vin en bouteille vino u boci
vin en cercles vino u bačvama
vin frappé hladno vino
vin léger lagano vino
vin mousseux pjenušavo vino
vin natural prirodno vino
vin nature de la champagne naziv za nepjenušava vina koja se proizvode u Champagne - i nasuprot pjenušavim
vinaigre ocat, sirće
vinaigré,e zaocten, zakiseljen octom
vinaigrette hladan umak od octa, ulja, peršina, papra ili luka
à la vinaigrette na kiselo
boeuf à la vinaigrette govedina, narezana s hladnim umakom
vinaigrier bočica za ocat
vinapon kukuruzno pivo
vinelle lako vino, ružica
viner dodavati alkohol vinu, moštu
visnag(u)e komorač
vitellus žumanjak
vitelot rezanci kuhani na mlijeku
vive araignée pauk bijelac (riba)
vodka (rakija) vodka
volaille živad, perad
voiture-buffet vagon-restoran
vol-au-vent (velika) tjestenica od lisnatog tijesta, na sredini izbušene; pune se raznim finim raguima i nekim drugim jelima, zapeku i služe kao toplo predjelo
vinima toga područja - šampanjcima
vin nouveau mlado vino; mošt
vin ordinaire stolno vino
vin rosé ružičasto vino
vin rouge crno vino
vin sec trpko vino, resko
vin verdelet nakiselo, kiselkasto vino
vin vieux staro vino
carte des boissons karta pića
carte des vins vinska karta
cave de vin podrum
Champagne šampanjac
chanson bachique pjesma uz vino, napitnica
grand cru visokokvalitetno vino, vino najbolje vrste
grands vins najbolja, čuvena vina
gros vin teško vino
liquer bachique vino
sommelier konobar za piće
un vin de vigueur krepko vino
vinage dodavanje alkohola moštu, vinu

Z

zakouski zakuska (ruska), predjelo
zée (Saint-Pierre) kovač (riba)
zuchette vrsta krastavca (cornichon)
zythum (zython) ječmeno pivo

(proizvode se i industrijski)

W

wachteln saće (jelo)
wagon-bar vagon-bar
whisky whiskey

X

xérès heres (vino)
xérophagie kserofagija, suha hrana; post

Y

yogourt jogurt
yokola konzervirana riba
yukissé jukise (vrsta piva)

ŠPANJOLSKI RJEČNIK

A

abocado vino s posebnim okusom, vino koje ima „buke“; pitko vino
abrelatas otvarač limenih kutija
abridor universal univerzalna kliješta, hvataljke
absentico kiselina dobivena iz pelina
aceitada torta ili kolač pripravljen s uljem
aceite ulje, maslinovo ulje, riblje ulje
aceite de higado de bacalao riblje, bakalarevo ulje
aceite virgen samotok, puveno ulje, djevičansko ulje
aceitera 1. uljanica (posuda za ulje); 2. pribor za začin (bočica za ulje i ocat)
aceituna maslina
aceitunas en aceite masline u ulju
acemite mekinje; juha od prženog žita
acitron zašećeren (limun, citron); limun kuhan kao kompot
acrunar mješavina vina s kuhanim moštom
achampanado pjenušavo vino, vino slično šampanjcu
achicharrar prepeći, prepržiti
achura iznutrica
a**dafina** subotnje jelo (kod Židova)
adaifa osvježavajuće piće za čašćenje mornara pri sretnom dolasku u luku
aderezamiento začinjeno jelo
adobado pirjano meso, posoljena svinjetina
adobo začinjena jela, pirjanje, ukiseljenje mesa (na španjolski način); pripremanje divljači
adormidera mak
adoro Filipinsko nacionalno jelo, priređeno od piletine i svinjetine
aeido, agrio kiseo
afilador cuchillos brus za nož
africano kolač od jaja i šećera (Honduras)
agama vrsta rakije (Kuba)
agavanzo šipak
agraz nedozrelo , sok od zelenog grožđa
agrazada piće od trpkog grožđanog soka, šećera i vode
agrazar imati trpak ili kiseo okus
agrazon podivljala loza, loznica, vinjaga
agrete nakiseo, naljut, ljutkast
agro konzerviran limunovo sok
aguachacha neukusan napitak od svega i svačega; bućkuriš (Honduras)
aguchil rijetka juha (Meksiko)
aguachirle vodnjikavo vino, bućkuriš; slaba kava
aguaji umak od crvenog luka, soka limuna, vode...
aguamiel med razmućen u vodi, medovina, alojev sok
aguanafa voda od narančina cvijeta
aguapié vodenasto vini, bućkuriš
aguar miješati vino s vodom
aguardenteria rakijašnica
aguardentero, ra prodavač rakije, trgovac rakijom
aguardentoso žestoko piće; alkoholno piće; piće koje se miješa sa rakijom ili koje sadrži rakiju
aguardiente rakija; rakija od šećerne trske; komovica, tropovica
ahornar kruh koji izvana izgleda pečen, a iznutra je još prijesan.
ahuevar pročistiti vino pomoću bjelanjka
ahumado dimljen
aiguaste (Guat. Hond.) miješani umak (sos)
ajacho jako alkoholno piće (u Boliviji)
ajada umak od kruha i češnjaka
aji (ajiaco) crvena paprika; papreni umak
ajiaceite umak od češnjaka i ulja
ajicomino umak od luka i kumina
ajilimojili umak za gulaš
ajipuerro umak s lukom
ajo češnjak, umak o luka
ajoarriero 1. baskijski i aragonski gulaš; 2. način pripremanja bakalara s lukom
ajonuez umak s češnjakom i oraščićima
ajoquesto jelo od češnjaka i sira
ajotollo srnetina u umaku (Peru)
al asador na ražnju
aladroque vrsta srdele, inćun (riba)
alaju krema od badema, oraha, ribanog dvopeka
albahaca bosiljak
albaire jaje (Argentina)
albardilla 1. slanina oko pečenke; 2. krušac, hljepčić
albaricoque marelica, kajsija

albarillo bijela marelica
alberchigo breskva
albergador (alberguero) gostioničar
albondiga odrezak mesa posut mrvicama; pohana riba
albóndigas valjušci, okruglice
a**lboronia** 1. umak od rajčice; 2. tikve s paprom
alboroto kokice, pečeni kukuruz
alcachofa artičoka, pletenica (kruha)
alcachofado jelo od artičoka
alcaleria glineno posuđe
alcamonias (alcahuete) mirodije
alcaparra kopar
alcaparrado začinjen koprom
alcha srdela golema (riba)
alcaravea kumin
alcino divlji bosiljak
alcohol žesta, alkohol
alcolla velika staklenka,...
alcorza šećerna glazura
alcorzado pošećeren, ušećeren
alcorzar preliti šećernom glazurom
alcuza uljanica, posuda za ulje
alcuzcus kuskus, vrsta arapskog jela
aldran prodavač vina pastirima
alejijas zobena kaša
aleli karanfil, klinčić
aleluya 1. uskršnje doba; 2. uskršnji kolač; 3. bot. kiselica
aleluyada veselica, bučno veselje
alfajor vrsta kolača
alfenicar prevući glazurom ili šećerom
alfenique šećerna glazura
alfitete vrsta krupice (griza)
alforfon heljda, hajdina
algarrobilla rogač, roščić
alhucena savojski kupus, kelj
alifara užina
alimento hrana, živežne namirnice
alioli salata od luka i ulja
alisa cipal (riba)
almeja kućica (školjka)
almendra badem, bajam, mandula
almendrada bademovo mlijeko, zašećereno piće
almendrado kolač od badema, meda, šećera
almendrate umak s bademima
almendrero pladanj (posuda) u kojoj se na stol iznose bademi
almibar sirup, zašećerena voda, voćni sok
almibarar politi zašećerenom vodom, ukuhati voće u šećernom sirupu
almojabana pita sa sirom, vrsta palačinke
almondiga, almondiguilla umrvljena, pohana riba, ploška (mesa)
almoradu, almoraduj mažuran
almori tijesto s medom
amorzar doručkovati, ručati
almuerzo ručak, objed
aloja 1. piće koje sadrži med i razne mirodije; 2. alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća (hispanoameričke zemlje); 3. medovina s limunovim sokom (Paragvaj)
alojeria prodavaonica pića - „aloja“
alque crveno vino, mješavina crnog i bijelog vina
alosna pelin
alpercico breskva
alpistela, alpistera pogačica od brašna i jaja pržena u sezamovu ulju s medom
alubia grah
aluda sipa
allozo divlji badem
amapito vrsta kukuruza sitnog klipa
amargaleja divlja šljiva
amargón maslačak
amargoso gorak,
amasanderia pekara (Kol. Čile, Venez.)
amasadura tijesto
ambigu hladna večera, hladni bife (sve jelo je već ranije doneseno na stol)
anade patka
anavia borovnica
anchoa inćun, brgljun (riba)
anco bundeva (Bol. Peru)
ancua pečeni kukuruz, (Argent. Čile)
anchi naziv za razna jela pripremljena od kukuruza
andada prepečenac, kora kruha, tvrdi kruh
andarica morski račić
andavete vrč za rakiju (Bol.)
andrehula dinja spremljena za zimu
anfitrion domaćin, ugostitelj
anguila jegulja, kračica
anguila ahumada dimljena jegulja
anis anis, slatki koromač

anisado rakija s okusom anica; anisovac (liker)
anisillo umak koji izaziva volju za piće
anona hrana, živežne namirnice
ansar guska
ante todo 1. predjelo; prvo jelo (Peru); 2. osvježavajući napitak (Guat.)
anticucho ražnjići od goveđe jetre ili srca (Peru)
anapa piće pripremljeno od rogača i kiselog grožđa (Argentina)
aparador 1. osvježavajuće piće (Honduras); 2. kuhinjski ormar
aperital aperitiv (Argentina)
apetencia želja za jelom, apetit
apetite pikantno predjelo
apetitvio,va tečan, ukusan, slastan
apetitoso,sa tečan, ukusan, slastan
apio celer
aplanador bat za meso
aposento de corte hrana za kraljevu pratnju na putovanjima
apoya-botella podložnik za bocu
apoya olla podložak lonca
apoya-plato podložni tanjur
agua voda
agua caliente topla voda
agua fria hladna voda
el agua mineral kisela voda
agua hervida kipuća, uzavrela voda
agua potable pitka voda
aquardiente de cana rakija iz šećerne trske
aguardiente de ciruelas šljivovica
aquja igla, iglica (riba)
aran, aranon divlja šljiva
arana pauk, ranj (riba)
arandano brusnica
araquida orašac, kikiriki
arencar posoliti i sušiti srdele poput haringi
arenque sleđ, atlantska haringa (riba)
arepa 1. kukuruzni kruh; 2. kukuruzne lepinje, jedu se umjesto kruha (Columbija)
arepita pogačica od kukuruznog kruha
arequipa 1. mliječni kruh (Meksiko); 2. riža s mlijekom (Kolumbija)
arrollado uvijena (rolana) šunka, Čile
arrope 1. gust, kuhan mošt; 2. pekmez od mošta; 3. grožđani sirup
arropia medovina, medenjak
arroz riža
arroz con leche riža na mlijeku
„el arroz, el pez y el pepino nacen en aqua y mueren en vino“ - rižu, ribu i krastavce, mora se zalijevati vinom, riba se rađa u moru, a umire u vinu.
arroz con pollo jelo od kokošjeg mesa i riže (španjol.)
arta de aqua metvica
artal vrsta pite
artifara, artife kruh (Argent.)
arvejo grašak, biž
asacion pečenje, meso na žaru, meso s roštilja
asado pečenje, pečenka, pečen
asado con cuero govedo zajedno s kožom pečeno na ražnju (nacionalno jelo Argentine)
asado de cerdo svinjsko pečenje
asado de cordero janjeće pečenje
asado de ternera teleće pečenje
asado de vaca goveđe pečenje
asado en la parilla meso pečeno na roštilju
asador ražanj, roštilj
asadura drob, iznutrica, jetra
asativo,va kuhan u vlastitom soku
asimina papaja, tropska voćka s plodom sličnim dunji
asuana posuda za rakiju, pljoska
atecomate posuda za vodu (Mek.)
atol, atole piće od kukuruznog brašna
atolillo uštipak od kukuruznog brašna, šećera i jaja (Kostarika, Honduras)
atunero, atún tuna
auena zob, ovas
auguila jegulja
aurora piće napravljeno od bademovog mlijeka
avantal, adelantar pregača
avellana lješnjak
avenate piće od zobenog brašna
aves y caza perad i divljač
avicena (ime poznatog liječnika) poslovica: *“ mas vale un nocena que cien Avicenas, mas mato la cena qua sano Avicena“*: za dobro zdravlje važnije je ne večerati nego ići liječniku; više ih je

pobila večera nego što su ih liječnici izliječili
avinagrar zakiseliti, zaoctiti
aycote vrsta krupnog graha
ayote, ayotera tikva, bundeva, buća
ayunar, ayuno postiti, uzdržati se od jela
azanahoriate konzervirana mrkva
azanoria, azenoria mrkva
azimo prijesan, beskvasan kruh
azotes y galeras svakodnevno jelo (koje se nikad ne mijenja)
azua žestoko piće od kukuruza (tzv. chicha)
azucar blanco, de flor šećer, rafinirani šećer
azucarero posuda za šećer

B

bacalada suhi bakalar
bacalao sušeni bakalar
bacanal bakanalije, višednevna svetkovina i orgije starijih Rimljana u čast Bakka, boga vina; pijanka, terevenka
bacineta plitka zdjelica
bagazo komina, trop
bago zrno grožđa
baila lubin, brancin (riba)
balante ovca
balarrasa jaka (ljut) rakija
balausta šipak, mogranj
banana banana
bandeja pladanj, poslužavnik, plitica; (Amer.) pladanj za meso
bandeja con borde poslužavnik s obodom
bandeja para entremesas pladanj za hladni narezak
bandeja rectangular poslužavnik pravokutnog oblika
bandujo debela nadjevena kobasica
bangana,o tikva
banito tuljac, kornet (za sladoled)
bańo maria/tapa poklopac posude za kuhanje u vreloj vodi
bar bar
barbacoa, barbacua indijanski roštilj (Meksiko), meso pečeno na roštilju
barbadar oblić glatki, obliš, svac, rumbač, romb (riba)
barbiquiu sastanak u prirodi uz meso na roštilju
barbo mrena (riba)
barnacla priljepak (vrsta puža))
barquillo oblatna, hostija, tuljac za sladoled
barral velika boca uskog grla, sadrži oko 12 litara
barrica vinska bačva od 225 litara
barril bačvica za soljenu ribu
barril bizcochero škrinja za dvopek (na starim brodovima)
baston veliki komad tijesta od kojeg se odsijecaju manji komadi za pečenje kruha
batata slatki krumpir
batata en polvo batata u prahu, konzerva od batate
batido,da 1. tijesto za hostiju, marcipan; 2. tučena jaja
batidora mikser, stroj za miješanje
batitor de huevos ručna miješalica (pjenjača)
bazofia prosta juha, neukusno jelo
bebezon (Kolumbija) žestoko piće, alkohol
bebidas alcoholicas alkoholna pića
bebidas fuertes žestoka pića
bebida llenadora krepko piće
la bebida y la comida jelo i pilo
beche jarac
berberecho, marolo čančica srčanka (vrsta školjke)
berenjena plavi patlidan
berza kupus, zelje
berza de pastor obična loboda
berzas de fermentadas, chucruta kiseli kupus
besugada 1. svečani objed; 2. ručak na kojem se kao glavno jelo služi kvalitetna riba
besuguera posuda za kuhanje ribe
besuguete, besugo arbun, rumenac (riba)
betún krema za kolače od zašećerenog bjelanjka (Čile)
bical losos (riba)
bienmesabe kolač od snijega bjelanjka
bife, (Arg.) biftek, bifstek, goveđi odrezak
bistec biftek
bistec a la tartara tatarski biftek
bisteque biftek, goveđi odrezak
biza palamida, polanda (riba)
bizcochada slastičarnica (Meksiko)

bizcocho 1. dvopek, keks, beškot; 2. vrsta sipkog kolača
bizcocho borracho kolač s rumom
bizcohos de garapina keksi sa šećernom glazurom
bizcochuelo mali keks, mali dvopek,
bizcotela biskvit obložen šećernom kremom
blanquin jaje (Kuba)
bledo blitva
bocadillo sendvič
bocadito del la reina kolač napravljen od bjelanjaka, mlijeka i jaja (Kuba)
Bock čaša za pivo zapremine od 1/4 l
bodega vinski podrum, berba, krčma, gostionica;
bodegonero krčmar, gostioničar
bodigo kruščić, kolač za crkveni blagoslov
bodrio 1. loša hrana, loša juha; 2. svinjska krv s lukom za krvavice
boga podust, škobalj (riba)
bogovante, lubrigante hlap, rarog (rak)
bohena 1. pluća; 2. kobasica od svinjskih pluća
bol duboka čaša bez drške
bol-multi-uso kuhinjska zdjela-univerzalna
bolado zašećereni kolač kojim se u Španjolskoj zaslađuje voda za piće
bolla vrsta kolača
bolleria slastičarnica
bollero slastičar
bollo mliječni kruh, kolač (biskvit) od šećera, brašna, mlijeka i jaja
bolluelo vrsta kolača
bombona, botellon velika opletena boca, demižon
boniato slatki krumpir
bonito palamida, polanda (riba)
boquerón inćun (riba)
bordelesa vinska bačva od 225 l (Argent.)
bori-bori karakteristično jelo Paragvajaca; velike kugle od kukuruznog brašna i mesa
borococo pržena jaja s rajčicom i paprom
borono proso; kukuruzni kruh
boruga mliječno osvježavajuće piće (Kuba)
borrachera pijanka, bančevanje
borrachera (Kuba) žestoko piće, alkohol
borraja boražina
borrego,ga janje, janjac
borriquete vrana, pešac (riba)
botaguena vrsta svinjskih kobasica
botella boca, staklenka
botilleria prodavaonica, kiosk osvježavajućih pića
breca arbun, rumenac (riba)
brecol prokula, prokulica
brema deverika, kesega (riba)
brinza kuhano meso
brisa komina, droždina
britanica kiselica
broa brodski dvopek
broja borovica, kleka, smreka
broma zobena kaša
bruscate kosano meso
buchada gutljaj, zalogaj
buchinche krčmica, mala kavana
budare posuda u kojoj se peče kukuruzni kruh (Venezuela)
budin puding
budinera posuda u kojoj se priprema puding
buen provecho dobar tek
buey vol, govedo
buffet osvježenje, gozba, banket
bufia bačva, vinsko bure
bul osvježavajuće piće od piva, vode, šećera i limuna (Kuba)
buniato slatki krumpir
buna indijanski pekmez od prženog (pečenog) polugnjilog krumpira
bune uštipak, kolač, slatkiš, poslastica
bunoleria lokal u kojem se prodaju uštipci, friganice, palačinke
buquerón inćun, brgljun (riba)
buquete kriška limuna (naranče) u vinu
buren peka (Kolumbija, Salvador)
burlador 1. pokvarenjak, raskalašenjak; 2. čaša sa skrivenom rupicom koja smoči vodom onog, koji je prinese ustima.
busano volak kvrgavi (morski puž)
butifarra katalonska kobasica, sendvič (Peru)
butiru maslac
buto borovica, kleka

C

cabaneria hrana što je pastiri nose u planinu za jedan dan
caballa skuša obična, lokarda (riba)
cabeza glava
cabra koza
cabracho škrpina (riba)
cabrahigo divlja smokva
cabrilla konj
cabrito 1. pečeno kukuruzno zrno (Čile); 2. jare, kozlić
cacerola tiganj, šerpa (posuda za pečenje)
cacerola oval alta posuda za pečenje visoka i sa poklopcem (peče se obično meso)
cacerola oval baja niža posuda za pečenje (ili kuhanje) - za ribu
cacerola oval con tapa ovalna posuda (sa drškom u obliku uha) za pečenje s poklopcem
cacerola a presion ekspres-lonac
cacillo tavica, tiganjčić
cacha rog za piće (Columbija)
cachapa kukuruzni kruščić, pogača (Venezuela)
cacharpari gošćenje što se priređuje u čast onome tko ide na dugo putovanje (Argentina Bolivija, Peru)
cachelos gulaš (reg. izraz)
cachiri indijansko žestoko piće (Venez.)
cacho 1. komad, kruška; 2. šaran, krap (riba)
cachuela paprikaš od zečje iznutrice
cadera batak u peradi
cafe (solo) crna kava
cafe con leche bijela kava, kava s mlijekom
cafe descafeinado kava bez kofeina
cafetera posuda za kavu
cafetera moka posuda za kuhanje moka kave
cafetucho mala (neugledna) kavana
cafiroleta vrsta kubanskog slatkiša
cahuin bančenje, žderanje (Čile)
caimito vrsta antilske mušmule (plod)
cajel (naranja) vrsta naranče, koja nastaje križanjem slatke s gorkom
cajongo kukuruzna pogača (Honduras)
calabacinate varivo od tikvica
calabaza, calabazo bundeva, tikva
calabazate kolač od tikve
calabazone zimska bundeva
calabriada bućkuriš, mješavina raznih vina
calaguasca rakija (Kolumbija)
calalu kubansko jelo pripravljeno od zelenja; gusta juha od povrća (Puorto Rico)
calamar lignja
calandraca juha s mornarskim dvopekom
calape kornjača pripremljena u vlastitom oklopu
calboche glineni lonac (za pečenje kestena)
calbote pečeni kesten
calbotes zelene mahune (grah)
caldereta kotlić, riblji umak, riblja juha, gulaš, ragu od ovčetine
caldero kotao, kolić, čajnik
caldibache loša juha, jušica, tanka juha
caldillo umak, vrsta gulaša (Meksiko)
caldillo de congrio čileanska riblja juha, koje je glavni sastojak morska riba (*congrio*) slična jegulji. Juha se može prirediti i od svake druge ribe. Juha se poslužuje posuta iskosanim peršinom.
caldo mesna juha: biljni sok (vino, ulje)
caldo alterado miješano mesno jelo
caldo de gallina pileća juha
caldo de huesos juha od kostiju
caldo de la reina punč s jajima
caldoso jušan, čorbast
calducho rijetka mesna juha, loša juha, (jušica, tanka juha)
calduda jelo od jaja, suhog grožđa, maslina i dru. (Čile)
caldudo,da jušan, čorbast (pridjev)
calecer prigrijati, zagrijati
callana indijanska posuda za pečenje kukuruza ili pšenice
callos fileki
camarera sobarica, konobarica
camarero sobar, konobar
camaron,es škamp, i
camera divlji kunić, (Kolumbija)
camote slatki krumpir
caña de cerveza vrč piva, točeno pivo
canaila volak (morski puž)
cancha pečeni kukuruz, pečeni bob

candiel krema od jaja, vina i šećera (franc. šodo-chaudeau)
canela, canelero cimet, slatka korica (kanela)
canelon kolač s cimetom
cangrechio de marcambaro bramburač obični (široka rakovica)
cangrejo,s rak, raci
cangrejo de rio riječni rak
cangrejo de mar morski rak
canquen divlja patka
canterito, cantero komadić kruha, korica
cantina podrum, točionica, krčma, gostionica
canuto krema od mlijeka, jaja i šećera (Meksiko)
canahua vrsta prosa koje služi Indijancima za hranu i za dobivanje alkoholnog pića zvanog Chicha (Peru)
canazo rakija od trske (Peru)
canutillos de suplicación oblatne, holipi, jufke
capi bijelo kukuruzno brašno (Bolivija)
capi kukuruz (Čile)
capia slatkiš od kukuruza (Argentina)
capirotada vrsta paprikaša od zelenja, jaja, luka i mirodija
capitan 1. cipal, mulj; 2. zubatac krunaš (riba)
capiton vrsta cipla
capitón zubatac
capon kopun, uškopljen pijetao
capuchino 1. kapuciner (bijela kava); 2. sitno malo voće (Čile)
caraca kukuruzna pogačica
caracolada jelo od puževa (morskih)
carocolillo grah trešnjevac
caramanola vrč za piće, čuturica
carambillo, caramillo divlja loboda
caramel, carcomel gera, girica (riba)
caramelizar presvući isprženim šećerom, ušećeriti, kandirati
caramelo prženi šećer
caramo vino
caraola grah
caraota grah (Venezuela); bob
carapulca gulaš od mesa i krumpira (Peru)
carato osvježavajuće piće od riže, šećera i dr. (Venezuela)
carbonada 1. meso na roštilju, vrsta palačinke; 2. vrsta palačinke; 3. vrsta gulaša (Čile); 4. ragu od govedine sa slaninom, krumpirom i kukuruzom (Argentina)
carincho vrsta gulaša
cariucho vrsta gulaša (Ekvador)
carlota vrsta kolača od jaja, mlijeka, šećera i vanilije
carne meso
carne acogadiza podušeno meso
carne de cedero svinjetina
carne congelada smrzunuto meso
carne de cordero janjetina
carne dura žilavo meso
carne lenosa žilavo meso
carne mandida pokvareno meso
carne de membrillo slatkiš, dunja, kotonja
carne mollar mršavo meso, žlundra
carne quemada zagorjelo meso
carne de pelo meso od zeca ili kunića
carne de res govedina
carne salvajina divljač
carne de ternera teletina
carne de vaca govedina
carneiro kapica prugasta (školjka)
carnero ovčetina, ovnovina (Arg., Čile)
carniceria mesnica
carolo doručak (za nadničare)
carpa šaran
carpin karaš, karas
carrafa rogač, plod
carraspada vrsta pića od crnog vina, meda i dr.
carrillada masno meso sa svinjske glave
carrito stolić za posluživanje na kotačima
casa de dormir prenoćište, svratište
casca komina, loše vino, bućkuriš
cascanueces kliješta za orahe
caseo usireno mlijeko, skuta
casis crni ribiz
caspiroleta tvrda marmelada (Kuba)
casquinon karamela s komadima badema
castano kesten pitomi
catete kaša sa svinjskom juhom (Čile)
catrintre sir od sirutke (Čile)
catuto vrsta pšeničnog kruha (Čile)
cauca dvopek od pšeničnog kruha (Bolivija)
cauchau plod drveta (luma) od kojeg se pravi žestoko piće (Čile)

causa 1. lagano jelo, doručak (Čile); 2. kreolsko jelo od ločike, sira, maslina i dr. (Peru)
causeo hladna zakuska (Čile)
caviar kavijar
cayan pladanj za kuhanje kukuruza (Argent., Čile)
cayote lubenica
cazolon zemljani lonac
cazuela glinena zdjela; lonac (jelo koje se priprema u takvoj zdjeli)
cebeda ječam
cebiche riblji umak, hladna riblja juha
cebolla crveni luk
cebollada jelo s lukom
cebolleta mladi luk, luk ozimac, zimski crvenac
cebolino mladi luk, luk vlasac
cecial sušena riba, bakalar
cecina sušeno meso
cefalopodos glavonošci
celia starošpanjolsko piće slično pivu
celindrate umak od korijandara, jelo začinjeno korijandarom
cena večera
centola morski pauk (riba)
cerdo svinja
cerdo da vida mlada svinja, odojak
carne de cerdo svinjetina
cerecilla crvena paprika
cerezo,a trešnja
cervecaría pivovara, točionica piva
cerveza pivo
cerveza de barril pivo na čaše
cerveza de botella pivo u boci
cerveza clara svjetlo (bijelo) pivo
cerveza parda negra crno pivo
cerveza doble dvostruko sladno pivo
cesto košarica za fritezu (pržnicu)
cesto colador košarica (cjedilo) za špagete
cetaria ribnjak
ceviche prijesna riba s limunovim sokom, posuto s ljutom paprikom, poslužuje se s pečenim zrnima mladog kukuruza (Ekvador)
cicera slanutak, slani grah
cidra limun, četrun
cidrada pekmez od limuna
cierva košuta
ciervo jelen
cinamomo cimet, slatka korica
cipaille pašteta koja se radi još iz doba osvajanja Kanade; radi se od mesa divljači, peradi i svinjetine. Sredina se prije pečenja izdubi.
ciquitroque ujušak
ciruela šljiva
ciruela pasa suha šljiva
clarete opolo, ružica (vino)
clascal pogačica od kukuruznog brašna (Meksiko)
clavel, clavellina klinčić, garoful, karanfil
clerico piće od vina, šećera i limuna (Argentina)
cobre bakreno kuhinjsko posuđe
cocavi hrana za put (Argent., Čile, Peru)
coccion kuhanje
cochayuyo autohtona juha od algi, kuhano s raznim mirodijama (Čile)
cocido,da 1. kuhan, pečen; 2. vrsta španjolskog narodnog jela; lonac; čorbasti grah
cocina kuhinja, juha, varivo od povrća,
cocina espanola španjolska kuhinja
cocina de boca kraljevska kuhinja
cocina y cola posuda za kuhanje sa rešetkom za cijeđenje
libro de cocina kuharica (knjiga)
cocinera kuharica
cocinero kuhar
Coco kokos
Cocol pogačica (Meksiko)
cochastro mladi vepar
coche svinja, prase
cochevira salo, svinjska mast
cochura kuhanje, pečenje, tijesto
cochurra pekmez od sjemenaka guajave (Kuba)
codillo plećka, lopatica (u životinje)
codina salata od kuhanih kestena
codonate slatko od dunja, kotonjata
codorniz prepelica
cogida branje, jematva, berba
cogucho šećer lošije kvalitete (Kuba)
cohombrillo mali krastavac
cohombro krastavac
chombro de mar morski trp
col zelje, kelj
col de bruseles glavičasta prokulica
colada riža s mlijekom (vrsta jela)

(Kolumbija)
colador (pro) cjedilo
colador oval (pro) cjedilo za tjesteninu
coliflor cvjetača
colinabo koraba
comal posuda za pečenje kukuruzne pogače
comedor blagovaonica, restoran, pučka kuhinja
comer jesti, hraniti se
comer grosura jesti mrsno, mrsiti
comer de todo jesti od svega pomalo
comestibles namirnice
comida hrana, jelo, objed, ručak, večera
comido y bebido sit i napit
comida campestre piknik, ručak u prirodi
comida llenadora zasitno jelo
comino kumin
comiscar grickati, jesti od svega po malo
comistrajo mješavina jela, papazjanija
comiza mrena (riba)
companage suha hrana, hrana koja se jedi s kruhom, (luk, sir i sl.)
compota kompot
compotera posuda za kompot
con guarnición a la... obložen na način...
con guarnición a la vienesa obložen na bečki način
con guarnición a la casera obložen na domaći način
con guarnición a la cazadora obložen na lovački način
con guarnición a la parisina obložen na pariški način
con guarnición a la campesina obložen na seljački način
conca, cuenca zdjela
coñac konjak
concha dagnja (školjka)
concha coneha rumenka (školjka)
conchiglia de san Jacopo jakovska kapica (školjka)
condimento zdjela
condimentos začin
condumio jelo (jelo koje se jede s kruhom)
conejo kunić
confite bombon, slatkiš
confiteria slastičarnica, trgovina pića
confitura u šećeru ukuhano voće, slatko
congelado smrznut
congrio ugor, gruj (riba)
congrio frito kuhani ugor (riba) (Čile)
conguito paprika (ljuta)
consome juha (goveđa)
consumada krepka mesna juha
conuco voćnjak (Venezuela)
convidado,da uzvanik, gost
copa čaša, kupa, pehar
copa de vino čaša vina
copa helado zdjelica za sladoled
copera pladanj, poslužavnik
copetin čašica, kupica, aperitiv
copetin al paso bar, kafić
copita čaša za liker
copos de avena zelene pahuljice
corbo hama, krb (riba)
corazón srce
coraznada jelo pripremljeno od pečenog ili prženog srca
coreda pečena životinjska utroba
corcha plutana posuda za hlađenje pića
cordero janje, janjetina
corecillo (corezuelo) odojak, pečena kožica na odojku
corruco pečeni kolač s bademom
corta pasta nož za tijesto
corta pizza rezač za pizzu
coruallo konj, kavala (riba)
corza, o srna
coscarana vrsta suhog kolača
cosecha žetva, berba, jematva
cospillo uljan talog, murga, talog nakon tiskanja maslina
costilla rebro
costra dvopek za mornare (galiote)
costrada prženo tijesto preliveno šećernom kremom i jajima
covin prženi kukuruz, pržena pšenica
cracovia vrsta salame (Argentina)
cranca rakovica
crapula pijanstvo, bančenje, terevenka
cratera velika posuda u kojoj se vodnilo vino
crema vrhnje kajmak, skorup
crema de vainilla krema od vanilije
crioja meso
criolla jednostavno, na domaći način
croissant roščić, kifl
croqueta hrskavac, bajamovac, vrsta slatkiša od badema i šećera

croquetas okruglice, valjušci, kroketi
croquetas de carne okruglice (valjušci) od mesa
croquetas de patata okruglice (valjušci) od krumpira
crudo prijesan
crustáceos ljuskari
cuajada zgrušano mlijeko
cuajado,da mesno jelo s primjesom jaja, šećera i voća
cuaresma uskršnji post, korizma
cuatequil kukuruz (Meksiko)
Kuba bačva, bure, barilo
cubeba kubela papar
cubierta de mesa stolnjak
cubierto,ta stolni, jedaći pribor (za jednu osobu)
el cubierto se compone de cuchillo, cuchara, tenedor, vaso, pan y servilleta: stolni pribor sastoji se od noža, žlice, vilice, čaše, kruha i ubrusa.
cubilete 1. vrsta mesnog jela; 2. bakrena posuda; 3. čaša od kovina
cuca vrsta kolača (Venezuela)
cucay (Venez.) tikva (posuda)
cuchar žlica, kuhača
cuchara žlica
cuchara bebida žlica za duga pića
cuchara fruta žlica za voće(kompot)
cuchara helado žlica za sladoled
cuchara de sopa stolna žlica (za juhu)
cucharilla žličica za čaj, kavu
cucharón grabilica - žlica za posluživanje
cuche, cuchi prase (Salvador)
cuchi odojak (Peru)
cuchifrito pečeni odojak
cuchillo stolni nož (osnovni)
cuchillo embutidos nož za suhomesnate proizvode
cuchillo frances veliki mesarski nož
cuchillo fruta nož za voće
cuchillo jamón nož za šunku
cuchillo pan nazubljeni nož za kruh
cuchillo pescado nož za ribu
cuchillo pescado servir nož za ribu pri posluživanju
cuchillo pizza nož za pizzu
cuchillo questo nož za sir
cuchillo tarta nož za tortu
cuchurada y paso atras jelo koje svi jedu iz iste zdjele
cucusa rakija od trske
cuelga suho voće koje se očuva obješeno preko zime; rođendanski dar
cuello vrat
cuete komad mesa s bedra životinje (Meksiko)
culle vrsta kisele djeteline tražene za pripremanje osvježavajućeg pića (Čile, Peru)
cumbari pimiento cumbari-vrsta vrlo ljute paprike
cundido začin, smok, prismok; sve što se jede s kruhom (med, sir, ...)
curadera pijanka (Čile)
curadillo bakalar (riba)
curanto vrsta jela od morskih puževa, rakova, i dr. (Čile)
curasao kirasao, liker iz narančine kore
curcusilla trtica, biskup (u ptice)
cuscussiera posuda u kojoj se priređuje jelo: *kus-kus*
cusube suhi slatkiš (Kuba)
cyttarin vrsta čileanske rakije (vidi llaullau)

Ch

chabela alkoholno piće (Bol.)
chaca jestivi puž (Čile)
chacina svinjetina, svinjsko meso; kosano meso za punjenje kobasica
chacineria trgovina suhomesnatom robom
chacoli vrsta baskijskog vina
chatca loša rakija (Peru)
chachacaste rakija (Guatemala)
chacharita divlja svinja (Gvajana)
chafarrano dvopek od kukuruznog brašna
chalona sleđena ovčetina (Peru); soljena ovčetina (Bolivija)
chalupa kukuruzna pogačica sa začinom
chambado čaša iz roga (Čile, Argentina)
champaña šampanjac
champagnera posuda za držanje pjenušca sa ledom
champiñón uzgojena jestiva gljiva (šampinjon)
champiñones gljive
champola osvježavajući napitak (Kuba)
champurrado mješavina raznih napitaka

champus vrsta kolača (Ekvador, Peru)
chan vrsta meksičkog prosa
chancaca kolač od prženog kukuruza s medom
chanchay kolač, dvopek obojen šafranom (Ekvador, Peru)
chanco vrsta sira (Čile)
chancua vrsta kukuruznog brašna (Argent.)
chancheria kobasičarnica (Aregnt., Čile)
chanfaina paprikaš od jetre; loše pripremljeno jelo
chantilli tučeno vrhnje, šlag
chapo vrsta kaše (Ekvador)
chapurrado kompot od šljiva
caramusca vrsta meksičkog kolača
charapa mala jestiva kornjača, (Peru)
charape neko fermentirano piće (Meksiko)
charola pladanj, poslužavnik
charola para horno 1. tava za pečenje; 2. četvrtasta posuda za pečenje (lim, protvan)
charola pizza tava za pizzu
charola de portada (košarica) zdjelica za kruh
charquecillo jegulja blatarica (riba) (Argentina)
charqui sušeno meso, sušena govedina
charqui de fruta suho voće (Čile)
charquican jelo od sušena mesa i povrća
chatasca paprikaš od dimljena mesa
chaucha grah (Argentina), mahune (Argentina)
chaufa juha s rižom (Peru)
chercha veselica, pijanka (Honduras)
chia meksički osvježavajući napitak
chicle vrsta smole za žvakanje, guma za žvakanje (Meksiko)
chico,ca 1. malen, sitan; 2. mjera za vino
chicozapote zapota, ukusno američko voće
chicha rakija od kukuruza
chicha morada piće dobiveno od plavog kukuruza, pije se slatko prije vrenja, ali i kasnije kad sadržava i alkohol (Peru)
chicharo, gusantes grašak
chicharron pržena slanina (Argentina)
chifa gostionica s indijanskom hrano (Peru)
chifana kineska juha od povrća (koja se udomaćila u kreolskoj kuhinji-Peru)
chifle kriška zelene banane pržene na masti (Ekvador)
chilate piće s paprom, prženim kukuruzom i kakaom
chilatole vrsta paprikaša (Meksiko)
Čile crvena paprika, sušena paprika (Gvatemala)
chili con carne „*meksikansko papreno meso*“; glasoviti ljuti složenac od smeđeg ili crvenog graha, govedine, luka, češnjaka, soli, kajenskog papra, paprike u prahu, crvenog feferona, rajčice.
chilmole umak s paprikom, rajčicama i sl. (Meksiko)
chilote fermentirano piće od paprike, luka i soli (Čile, Meksiko)
chiltipiquin ljuta paprika (Meksiko)
chimiscol vrsta rakije (Kostarika)
chimpin rakija (Ekvador)
chincolito rakija s vodom (Čile)
chinchibira vrsta piva
chinchulines na žaru pečene tripice
chinguirito prosta rakija od šećera, trske (Kuba, Meksiko)
chipaco kolač od posija (Argentina)
chipiliva biljka koja ima u sebi neke sedative i odličnog je okusa. Od nje se rade kolači koji služe kao desert ali i kao sredstvo za uspavljivanje (Guatemala)
chipilo pržane banane (Bolivija)
chipiron lignja
chiricaya mliječna krema s jajima (Honduras)
chirimoya vrlo ukusno američko voće
chirlomirlo slatkiš
chivato jare
chocha šljuka
choclo jelo od kukuruza
choco sipa
chocolate čokolada
chojin vrsta paprikaša
cholhua dagnja (školjka)
chompire puran (Ekvador)
choncholi tripice (Peru)
chop vrč, krigl za pivo (Argent.)
chopa kantar (riba)
chorizo kobasica
choro mušula (školjka)
chorote svako jako piće (Kuba)
chucrut kiselo zelje

chuflay vrsta žestokog pića (Amer.)
chuleta de cerdo svinjski kotlet
chuleta de ternera teleći kotlet
chulco vrsta juhe, Ekvador
chumbo, chumbera indijanska smokva
chumbote jarac, ovan (Ekvador
chumpipe puran (Gvatemala)
chuno škrob, dehidrirani krumpir
chupe vrsta gulaša (Čile, Peru)
chupete vrsta slatkiša koji se cucla (Amer.)
chupin brodet od ugora i školjki
churrasco 1. pečenje na žaru (Amer.); 2. teleće pečenje (Arg.)
churdon malina, himber, malinovac
churro uštipak koji ima oblik krastavca
churrusco prepečeni kruh

D

datilera, datulja, datil
datil de mar prstac (školjka)
dauco mrkva
decoccion varenje, kuhanje, uvarak
delicia slast, naslada
delicioso slasan, ukusan, izvrstan
denton zubatac (riba)
desalado,da bez soli, neslan
desayuno zajutrak, konzumirati zajutrak
desayunarse con cafe zajutrak od kave
desbullador otvarač za kamenice; vilica za jesti kamenice
descubierta pita, kolač bez kore
desengrado stolnjak (Kol., Čile)
despojos de la mesa otpadci sa stola, ostaci jela
destapada vrsta voćnog kolača
destazar sjeći, komadati meso
desvanar očistiti meso od žila
dextrosa dekstroza, grožđani šećer
día de vigilia nemrsni, bezmesni dan
diabolin čokoladni bombon
diente da ajo češanj, režanj bijelog luka
digestor hermetički zatvoren lonac za kuhanje u pari
dihuene jestiva gljiva, nametnik na hrastu od koje se dobiva piće: Chicha
dionisio dioniz (grčki bog vina)
disponer la mesa prostrijeti stol
disponer la comida pripraviti, zgotoviti jelo
doblada ušata (riba)
dobladura vrsta jela od hladne ovčetine
doblero krušćić
dorada, orada lovrata, podlanica, komarča, orada (riba)
draque piće od vode, šećera i rakije s oraščićima
duelaje vino koje se upije u duge od bačve (Duela-duga)
dulce sladak
aqua dulce pitka voda, slatka voda
manjar dulce neslano jelo
dulce de almibar ušećerena voda
dulce de cidra slatko od lubenice (Španjolska)
dulcera zdjela za kompot, kolač
duraznero breskva

E

ebrioso,sa pijanac
ebullicion vrenje, kipljenje, ključanje
elote kuhani kukuruz (Meksiko)
embocado,da ukusan, pitak, prijatna okusa (o vinu)
emborrizar 1. prevući, obložiti šećerom, prevlakom, glazura; 2. uvaljati u mrvice, jaja, panirati
emborrizar un pescado en harina uvaljati ribu u brašno
embriaguez pijančevanje, pijanka
embribar pozvati na ručak, počastiti
embuchado svinjska kobasica, djevenica
embuchar 1. puniti, nadijevati kobasice svinjskim mesom; 2. šopati perad
embudo lijevak
embutido kobasica, djevenica, suhomesnati proizvodi
empanada 1. omrvičeni mesni doručak, pohano meso, mesna topla pašteta; 2. topla pašteta. U Čileu je poslužuju od najmanje gostionice do najboljeg hotela; poslužuje se kao toplo predjelo, kao ručak ili večera. Priprema se s mesom, crvenim lukom, tvrdo kuhanim jajima i začinima
empanadas paštete s mesom (Argentina)
empanadilla mala pita s mesom, vrsta „kolača“ nadjevena mljevenim mesom, voćem i sl., burek

empanar peći ili pržiti u krušnim mrvicama, panirati; obložiti krušnim tijestom
empanadar presaviti, savinuti
emparrillar peći na roštilju
empella gruda maslaca (Amer.); svinjska mast (Kolumbija, Čile, Venezuela)
empellita komad slanine (Kuba)
empinonado vrsta kolača od prženih badema, krokant
enalbardar panirati, pohati, (za) pržiti s jajima, nadijevati slaninom
encebollado jelo od luka i mesa
encebollar začiniti lukom
encurtido voće ili povrće spremljeno u octu
enchilada vrsta kolača od kukuruza (Gvatemala, Meksiko)
enganar el pan fras pojesti što ukusno s kruhom
enharinar zabrašniti, posuti brašnom, uvaljati u brašno
ensalada 1. salata; 2. vrsta osvježavajućeg pića (Kuba)
ensalada repelada; variaba miješana salata
ensaladas salate
ensalada de pimiento salata od paprike
ensalada de remolacha salata od cikle
ensalada repelada miješana salata
ensalada de repollo salata od zelja
ensalada de la temporada sezonska salata
ensalade de tomate salata od rajčice
ensalada de zanahoria salata od mrkve
ensaladera zdjela za salatu
ensaladera redonda zdjela za salatu (okrugla)
ensaladilla 1. hladno jelo slično ruskoj salati; 2. razni slatkiši
ensaladilla rusa ruska salata
entrada predjelo
entrecuesto gornji dio goveđeg buta (kao pečenka)
entredia međujelo, sitni zalogaj između glavnih jela; prismok (Ekvador)
entremes predjelo, međujelo (maslina, sardine i dr.)
entremesero pladanj za predjelo
entremeses calientes topla predjela
entremeses frios hladna predjela
entrepechuga meso prsiju kod ptica i peradi
entreverado,da tripice
entrevejo poklade, karneval, mesojedje
envinado,da pomiješan s vinom
envinagrar uliti ocat, zakiseliti octom
envuelto,ta vrsta kukuruznog kolača (Meksiko)
equino (erizo de mar, marino) morski jež
escabeche mariniranje, umak od octa i ulja, marinirana riba u octu i ulju
escalar raspoloviti, rasjeći ribu popola prije soljenja ili konzerviranja
escalfado poširan
escalfar razbiti jaje na uzavrelu vodu; prepeći kruh
escalope teleći odrezak
escamadura struganje ljusaka
escamar čišćenje ribe
escamoles popularno jelo u Meksiku koje se sastoji od posebne vrste mravi i njihovih larvi. Kao što u drugim djelovima svijeta obožavaju kavijar tako tamošnji gurmani obožavaju mrave. Postoje naputci za razna jela s mravima: kaša, mravi s čokoladom, …..
escanciador,ra vinotoča, peharnik
escanciar točiti vino, služiti vinom, piti vino, zalijevati vinom
escarbadienter, limpiadientes, palillo čačkalica
escarchar posuti kolače šećerom
escarola endivija (vrsta salate)
escudilla šalica, zdjelica za juhu
escupina gravada prnjavica (školjka)
escurriduras posljednje kapi tekućine (na dnu čaše) talog, drozga
esenpina gravada prnjavica (školjka)
eslaj zalogaj, komadić koji se uzima da bi se bolje pilo
esmola doručak koji se nosi u polje težacima
espagueti (s) špageti, tjestenina
espaldilla (espalda) lopatica u životinje
esparago šparoga
esparragado (espárrago) šparge, šparoge (jelo)
esparraguera posuda za kuhanje šparoga
espátula de madere lopatica, strugač (od drveta)

especialidad de la casa specijalitet kuće
espeton ražanj
espinaca,s špinat
espoleta prsna kost kod peradi
esponjado šećerni sirup
espomaollas loš kuhar
espumadera žlica za obiranje pjene, pjenjača
espumilla kolač od bjelanjaka i šećera (poljupci)
esquite kokice, prženi kukuruz (Honduras, Guatemala, Meksiko)
estek goveđi odrezak, biftek
estocafis sušeni bakalar
estofado,da 1. pirjano, dinstano meso u zatvorenoj posudi; 2. peruanski mesni složenac (govedina, luk, češnjak, rajčica, brašno, kobasice, bijelo vino, začinsko bilje, sušene gljive) poslužuje se s kuhanom rižom
estovar pirjati, dinstati, tenfati (jelo)
estrujon cijeđenje, prešanje
estufador lonac u kojem se pirja (dinsta) meso
esturión jesetra (riba)
exprimeajos stiskač za češnjak
exprimidero preša, tijesak (za sokove)

F

fabada grah sa slaninom
faisan fazan
fajardo mesna pašteta, paštetica
falsio pirjano meso
farallo mrvice kruha
farina; **farrapas** brašnena kaša
farro ječmena kaša
fasoles grah
fecula škrob, škrobno brašno
feijoada juha od graha (Brazil)
fermento kvasac, kvasna gljivica
festejo gošćenje, čašćenje, gozba
festin zabava (s plesom i zakuskom), banket
fiambar pripremiti hladno jelo
fiambre hladno jelo, hladni narezak
fiambrera posuda za nošenje spremljene hrane
fiambreria kobasičarnica (Argent.)
fiambrero,ra kobasičar, trgovac suhomesnatom robom
fice pišmolj, ugotica (riba)
fideos con carne rezanci s mesom
figo smokva (arh.)
figón gostionica, krčma
fijamantel štipaljka za fiksiranje stolnjaka
filete de vaca goveđi file
filloga španjolska kobasica, slična našoj krvavici
fillos uštipci
fisan grah, zelena mahuna
fisga kruh od ozime pšenice
fistra morač
flan krema od zaslađenih jaja i mlijeka; nabujak
flan (sufle) de arroz nabujak od riže
flan (sufle) de fruta nabujak s voćem
flanes kolači
flor de Calabaya fino varivo od muških cvjetova bundeve (Mek.)
flora de especia muškat (mirodija)
foie-gras guščja jetra
folade prstac
fonda gostionica, svratište, krčma
fondillon mutljag, talog, uskvaseno vino
fonducho prčvarnica, krčma
forcina vilica, viljuška
formaje encela sir (arh.)
frambuesa malina
francachela zabava s plesom i zakuskom; žur
francesilla 1. vrsta šljive; 2. slabo pečen kruh
fanfollo pšenična ili kukuruzna kaša, kuhano žito
freidor, ra prodavač pržene ribe
freidora friteza
freidora con cesto coladora posuda za prženje u ulju sa zaštićenom košaricom
freidora de huevos tava za pečenje jaja
freidura prženje
freiduira prodavaonica pržene ribe
freir, irrag peći, pržiti
frejol grah, mahune (jelo)
fresa jagoda
fresada vrsta tijesta od brašna, mlijeka i masti
frescal lagano posoljen (kaže se za ne baš svježu ribu, koju treba „spasiti“ laganim soljenjem)

fresco svjež
freson vrsta krupne čileanske jagode
fresqueria prodavaonica osvježavajućih pića (Amer.)
fresquero,ra prodavač svježe ribe
fricando pečena teletina s umakom
fricasé paprikaš, ujušak
frio hladan
frisol grah
frisuelo grah
frisuelo vrsta uštipaka
fritada prženo (frigano) jelo
fritanga prženo, masno jelo
fritar peći, pržiti
fritillas uštipci (reg.) izraz
frito,ta prženo jelo, pržen
fructosa fruktoza, voćni šećer
fruslero,ra kuhinjski valjak, rasukač, valjalo
fruta voće
fruta escarchada ušećereno, kandirano voće
fruta de hueso koštunjavo voće
fruta pasa suho voće
fruta de sarten uštipci, palačinke, prženo tijesto
fruta silvestre šumski plodovi
fruta del tiempo voće koje se odmah jede
frutas voće
fruteria voćarna
frutero,ra posuđe za voće
fuentada količina hrane, porcija koja stane u jednu zdjelu
fuente zdjela
fuente cuadrada vatrostalna posuda četvrtastog oblika
fuente fiambrera oval ovalni poslužavnik sa poklopcem (za ribu ili nešto drugo)
fuente frutero zdjela za voće
fuente oval ovalna vatrostalna posuda
fuente pescado con parilla poslužavnik za ribu sa grijačem
fuente redondo okrugla vatrostalna posuda
fuente sopera zdjela za juhu
fufu jelo, kašica od tikva ili banana
funche pura, palenta, žganci
funcho prase, (Nikaragva)
fusco,ca vrsta kobasice nadjevena maslacem

G

gabrieles kuhani slanutak
gacha kukuruzna kaša, jušna hrana za djecu, žitko-kašasto jelo (Amer.)
gachuela kašica
gado pišmolj, ugotica, bakalar mrki (riba)
gajo de naranja kriška naranče
gajorro vrsta andaluzijskog domaćeg kolača
galianos pastirska pogača (galiana-stoka)
galio bročika prava
galipavo puran
galua cipal, skočac (riba)
galleta mornarski dvopek, keks (petit beure)
galletero posuda u kojoj se čuva dvopek
gallina kokoš
gallinejas pržena kokošja iznutrica (koja se nekad prodavala na madridskoj periferiji)
gallinero,ra perad, kokoši
gallineta crna liska, šumska šljuka, biserka
gallo pijetao
gallo en chicha Salvadorsko jelo; pijetao pirjan u svježem ili prevrelom moštu
gallo montes tetrijeb
gallofa 1. (povijesno) hrana koja se davala siromašnim hodočasnicima (koji bi dolazili iz Francuske u Galiciju)
gambaro škamp, rak
g**amboa** vrsta dunje
ganso (oca) guska, gusan
ganso bravo (silvestre) divlja guska
ganzua otvarač, otpirač
garabanceo hrana, jelo, svakodnevni obrok
garapina 1. vrsta sladoleda; 2. neko osvježavajuće piće (Kuba, Meks.)
las gaseosas gazirani sokovi
gavanzo šipak
gaznate slastica od kokosa i ananasa (Meksiko)
gazpacho 1. hladna juha; od kruha, ulja, octa, luka i češnjaka 2. seljačko jelo od prženog kruha
gigote 1. vrsta jela od mesa spremljenog na maslacu; 2. kosano meso
gin đin, žestoko piće od žita ili slada začinjeno borovicom
ginebra borovica, klekovača (rakija), đin

ginebrada vrsta kolača
giste pivska pjena
gloriada vrsta punča s rakijom
gofio 1. kukuruzno brašno (Amer.); 2. vrsta keksa (Venezuela)
golosina poslastica, slastan
golleria zalogaj, delikatesa
goma de masticar guma za žvakanje
gordana životinjska mast, salo
gordura mast, masnoća, salo
gorri šumska jagoda
gorrino,na odojak, svinja, prase
goyori kokice, pečeno zrnje kukuruza (Kuba)
grafioles vrsta kolača u obliku slova S
gragea dražeja, šećerom prevučeni bademi
granado,a šipak, mogranj, nar
granizado osvježavajuće piće (limunada, oranžada sa smrvljenim ledom)
granon pšenična kaša, kuhana pšenica
grapa loša rakija (Ital., Argent.)
grasa životinjska mast, salo
grasa de pescado riblje ulje
grasones kašasto jelo priređeno od zobeni pahuljica i mlijeka
gratín francuski začin od prženih mrvica
gratonada vrsta pilećeg paprikaša; pileće meso u komadićima skuhano u umaku (*grato*-ugodan, prijatan)
grelo mlado lišće repe
grog čaj s rumom ili konjakom (Peru)
grosella ribiz
grosella de bajas verdes ogrozd
grosella negra crni ribiz
grosura mast, masnoća, loj, salo, pečenka
guabul osvježavajuće piće od banane (Honduras)
guacamole umak od smrvljenog mesa avocado-krušaka, sitno iskosanih feferona, usitnjenih rajčica, iskosanog luka, začinjeno paprom, solju i cilantrom-listovima korijandara (ili peršinom) s malo limunova matičnjaka.
guachachay obična rakija (Čile)
guadapero divlja kruška
guajolote pura, puran (Meksiko)
gualatina vrsta kompota od jabuka
guanabanada osvježavajuće piće od plodova guan-bana (drva sa slatkim plodovima- Kuba)
guanajo puran (Kuba)
guarapo alkoholno piće priređeno od soka šećerne trske
guarifle liker od jaja, cimeta i alkohola (Bol.)
guaro rakija od šećerne trske
guatitas, tripas tripice, fileki, škembići (Čile)
güeña vrsta svinjske kobasice
guindada piće slično višnjevači (Čile)
guindillo de indias paprika
guindo,a višnja
guindo griego crna trešnja
guineo,a opći naziv za sve banane (Amer.)
guinapo kukuruzno brašno iz kojeg se pravi alkoholno piće Chicha (Čile)
guirlache hrskavac, bajamovac, vrsta slatkiša od bajama i šećera; krokanat
guiropa gulaš od mesa i krumpira
guisado ragu, jelo priređeno poput paprikaša; kosano meso skuhano u umaku
guisado de cerdo svinjski gulaš
guisado de cordero janjeći ragu
guisante grašak
guisar kuhati, pirjati, dinstati
guiso jelo, začin, umak
güisque rakija (Meksiko)
gulloria poslastica, sladak zalogaj
gumbo kreolsko nacionalno jelo u kojem je bamija najvažniji dodatak
gustacion, gustadura kušanje jela, degustacija
gustoso,sa slastan, ukusan, tečan

H

haba bob
haber muchocondumio fras čestiti se, gostiti se, sladiti se
hacer plato fras servirati, poslužiti jelom
hahachiqui vrsta graha
habichuela grah
habon vrsta boba
hallacas paštete od mesa, maslina, grožđica i tvrdo kuhanih jaja. Umotavaju se u list banane i polako prijaju (Venezuela)
hallulla pogača, pogačica
harina brašno
harina lacteada mlijeko u prahu

harinado kaša, kašica
hartón kruh
hataca velika drvena žlica, kuhača, valjak za razvlačenje tijesta
hayaca vrsta poslastice (Venez.)
heladeria sladoledarnica (Amer.) Helada-mraz, zaleđivanje
helado,da sladoled, osvježavajuće slatko piće; leden
helado de avellana sladoled od lješnjaka
helado de cafe sladoled od kave
helado de frambuesa sladoled od malina
helado de fresa sladoled od jagode
helado de limón sladoled od limuna
hervido goveđa juha, bujon (Amer.)
hervidor lonac za kuhanje, čajnik
hervidor de leche lonac za kuhanje mlijeka
juego hervidor de pasta posuda za kuhanje špageta
hervidora con tapa čajnik, lonac za kuhanje s poklopcem
hervidora lasañas posuda za kuhanje lazanja
hicotea slatkovodna jestiva kornjača (Amer.)
hidrometl medovina, voda pomiješana s medom
hierba de los canonigos matovilac
higadilla 1. jetrica kod peradi i manjih životinja 2. pirjana jetra-goveđa
higado jetra
higado de ternera teleća jetra
higate jelo od smokava (Higuera-smokva)
higo smokva
higo paso suha smokva
hinojo komorač, kopar
hoblou hmelj (Čile)
hoco tikva (Bol.)
hogaril peć, ognjište
hogaza lepinja, pogača
hoja de tocino sušena slanina
hojaldre lisnato tijesto; kolač od takvog tijesta
hojuela lisnato tijesto (Kuba)
hongo gljiva
horco vijenac luka ili češnjaka
horchata 1. vrsta osvježujućeg pića; 2. mlijeko od badem-bademovica
hordiate piće o skuhanog ječma
hormigo kolačić od meda i lješnjaka
hornada količina hrane koja se ispeče odjednom
hornazo vrsta kolača
hospederia gostinjska soba, konačište, gostionica, svratište
hosteria krčma, gostionica, svratište
huacamote voćna salata od avokada, klinčića i dr. (Amer.)
huacatay vrsta američke metvice koja se upotrebljava kao začin (Amer.)
huesillo koštica; sušena breskva
hueso kost
hueva ikra
huevo jaje
huevo en cascara rovito, kuhano jaje
huevo duro tvrdo kuhano jaje
huevo encerrado meko kuhano jaje
huevo frito pečeno jaje
huevo pasado por agua meko kuhano jaje
huevo al plato jaje na oko
huevo tibio kuhano jaje (Gvat. Hond.)
huevos chimbos kolač s jajima, bademom i dr.
huevos crudos sirova jaja
huevos escalfados pražetina, jaja kuhana u vodi (bez ljuske)
huevos estrellados jaje prženo na oko
huevos moles žumanjak tučen sa šećerom (šodo)
huevos rellenos nadjevena jaja
huevos revueltos kajgana, priganica
huevos rusos ruska jaja
humita pogača, jelo od kukuruza, rajčice, sira i začina

I

iguaria tečno i ukusno jelo
imbriaco trlja (riba)
inga stablo jestiva ploda koji naliči na rogač (Argent.)
irire tikva ovalna oblika u kojoj se drži rakija Chica

J

jabali divlja svinja, vepar
jabalina divlja svinja (ženka)
jabato mladunče divlje svinje

jabuti kornjača (Amer.)
jacu kruh, banana i dr. (kao dodaci jelu)
jachi mekinje, posije (Amer.)
jalea žele, stisnut voćni sok ukuhan sa šećerom
jalea de frutas voćni žele
jaletina hladetina, želatina
jallullo pogača (reg.)
jamón pršut, šunka
jamón serrano sirova šunka
jarabe sirup
jarrita posuda, lonac za kuhanje (mlijeka, juhe...)
jarra ćup, krčag, žara; limena posuda od 12,5 l za prenošenje vina (u Jerezu-Španjolska)
jarro vrč, krčag, ćup, žara (reg. mjerilo za vino od 1,5 l)
jeffe del comedor šef sale
jeja pšenica, bjelica (u ist. Španjol.)
jenabe, jenable gorušica, slačica
jengibre đumbir
jerez poznato bijelo vino iz Jereza de la Frontera (u Španjolskoj)
jericaya kolač od mlijeka, jaja, cimeta i vina (Meksiko)
jerricote vrsta španjolskog gulaša
jibia sipa
jicara zdjelica, šalica, tikvica za piće
jigote kosano meso (jelo)
jinestada jelo priređeno od mlijeka, rižina brašna i začinjeno mirodijama
jirofina ovčja slezena u umaku
jocoque kiselo mlijeko (Meks.)
jocosuchil tabasko-začin (Meks.)
jojoto pura (žganci) s mlijekom (Venez.)
jolote puran, tukac (Amer.)
jometodo kuhača, drvo za miješanje (Bol.)
judia grah, pasulj, fažol, bažul
judia verde fažoleti
judias verdes mahuna
julepe, julap sladak hladan napitak
juliana juha, varivo od povrća
jumechi loša rakija (Bol.)
jumil kukac što ga Indijanci jedu sušenog i pečenog (Mek.) (Atizis toxconensis, euschistus zopilotensis)
juncada vrsta palačinke
junciera zemljana posuda s izbušenim poklopcem u kojoj se drže razne miomirisne trave i korijenje konzervirano u octu
junipero borovica, kleka
jurel širun, šuvar, šnjur (riba)
jusello vrsta variva

K

kefir kefir, kravlje mlijeko fermentirano s gljivom (Dispora caucasica)
kesadiljas razne varijante tortilja sa nadjevom mesa i ljutih začina (Mek.)
kumis kumis, kobilje kiselo mlijeko

L

laban cipal zlatanac (riba)
labro usnjača, lumbrak (riba)
lacha papalina (riba)
lacon svinjska lopatica, plećka
lacticinio mliječno jelo; bijeli smok
lagua juha od povrća, varivo (Bol. Peru)
lamprear marinirati, prirediti s octom i začinom
langa vrsta finog bakalara
langosta prug (rak)
langostin škamp
langostino jastog
lapa (lapade) priljepak, lupar (morski puž)
lardar, lardear polijevati, zalijevati pečenku mašću (vrućim uljem)
lardo svinjsko salo, slanina, mast
lasana vrsta rezanca
laurel lovor
lebeni maursko piće napravljeno od kiselog mlijeka
lebrada zečevina u umaku
lecharia mljekarica
leche caliente toplo mlijeko
leche crema (Ruemada) krema od zaslađenih jaja i mlijeka
leche desnatada obrano mlijeko
leche fria hladno mlijeko
leche fresca svježe mlijeko
leche pasterizada pasterizirano mlijeko
leche en polvo mlijeko u prahu
lechera posuda za mlijeko
lechecillas teleće žlijezde, brizli
lechón odojak

lechón asado pečeni odojak
lechuga salata, loćika
legumbres y verduras povrće
Osnovni način pripreme:
escalfado, cocido kuhan,a
blanširan,a
dušen,a
*a la Dalmacia*na dalmatinski način,
a la inglésa na engleski način
na kiselo,
con mantequilla na maslacu,
a la polacana poljski način,
vestido ocakljen,a
asado, estofado pirjan,a
empanades (rebozado) pohan,a
salsado preliven,a
con mantequilla s maslacem
relleno punjen,a
puchero varivo od...
asado, tostades nadjeven,a
con (en) nata s vrhnjem
púre kašica od...
con ceniza u pepelu

lengua jezik
lengua de vaca goveđi jezik
lenguado (lerpa) list, švolja (riba)
lenguado al gratin list (riba) omrvićen i pečen u peći
lenteja leća
levadora kvasac
levadora de cerveza pivski kvasac
libreta kruh od jedne libre (libra-mjera za tekućinu u Kastilji, 460 gr.)
liciperca smuđ (riba)
licor alkoholno piće, liker
liebre zec
lifara zakuska, čašćenje (reg.)
limanda iverak maloglavi (riba)
limeta staklenica, vinska boca
limon limun
limonada limunada
limonada de vino limunada s vinom
limonada seca limunada u prahu
limpiadientes čačkalica
limpiamanos salveta (Honduras)
lista de bebidas karta pića
lista de vinos vinska karta
liza cipal, mol (riba)
lobina, lobo lubin (riba)
locro jelo od mesa, krumpira i kukuruza (Peru)
locumba vrsta rakije, lozovače (Bol. Peru)
lombarda kelj
lomo pečenica, kare, poleđina
loncha kriška (odrezani komad), odrezak
longaniza kobasica
longoron prstac, kamotoč (Kuba)
lota manjić pjegavi (riba)
lubina lubin (riba)
lucio štuka (riba)
ludas lignjun, totanj
ludia kvasac, ukislo tijesto (reg.)
lula lignja (reg.)
luha vrsta čileanskog drveta čiji se plod dodaje piću zvanom „Chicha“ (Myrtus luma)
lunch objed, ručak
lupulino hmeljno brašno (Lupulo-hmelj)
luz oslić, tovar (riba)
llanta kelj, broskva
llapingacho pogača od sira (Ekvador)
llaullau jestiva čileanska gljivica od koje se pravi naročita vrsta rakije - Cyttaria
llubina smudut, agač, lubin (riba)

M

macarron makaron, minjon (kolač)
macedonica de frutas voćna salata
macizo,za slana srdela u bačvama (reg.)
macha matovilac (obični)
macheta sjekač za meso
machica brašno od prženog kukuruza (služi kao hrana peruanskim Indijancima)
madera madera, čuveno vino
madroncillo jagoda
magosto pečeni kesten
maharrana svježa slanina (reg.)
maicena fino kukuruzno brašno
maiz kukuruz
majarete poslastica od kukuruza, mlijeka i šećera (Kuba)
malarrabia kompot od banana (Kuba)
malaguta začin koji se dobiva iz biljke (aframomum melaguetta) - tabasko
malaya gulaš od goveđih mišića (Čile, Peru)
malcocinado tripice, fileki

malta 1. ječmeni slad za pivo 2. vrsta crnog piva (Argentina)
malvasia malvazija (vrsta vina)
mample rum najlošije kvalitete (Portoriko)
mandil kecelja, pregača
mandubi kikiriki
manfanos komadići kruha koji se stavljaju u umak (reg.)
manga pastelera ukrašivać (šprica) z ukrašavanje torte (kolača)
mani prženi kikiriki
manteca svinjska mast, salo, maslo
manteca de vaca (s) maslo od kravljeg mlijeka
mantecada 1. kruh s maslacem; 2. vrsta kolačića
mantecado napitak od mlijeka, jaja i šećera; sladoled
mantel stolnjak
manteleria stolno rublje (stolnjaci, ubrusi)
mantelillo mali stolnjak, podstolnjak
mantelo (seljačka, ženska) pregača, kecelja
mantequra posuda u kojoj se drži maslac
mantequilla maslac, maslac zaslađen šećerom
manzana jabuka
manjar jelo, jestvina
manjar de angeles poslastica od zašećerenog mlijeka
manjar blanco 1. jelo od kokošijih prsiju sa šećerom, mlijekom i rižinim brašnom 2. hladna krema s bademima
manjar imperijal poslastica od mlijeka, žumanjka i rižina brašna
manjarete kolač od kukuruznog brašna (Kuba, Venez.)
maqui vrsta đumbira iz čijeg ploda prave u Čileu poslastice, sladoled i neku vrstu rakije
margarina margarin
marinar prirediti s octom i začinima, marinirati
marmelada pekmez
marmiton pomoćnik u kuhinji, sudoper
marón jesetra (riba)
marquesote 1. torta od rižinog ili kukuruznog brašna s jajima i šećerom (Honduras) 2. slatkiš od prženog šećera (Mek.)
martin (San Martin) Martinje, vrijeme kad se kolju svinje
martina (morska) jegulja
martiniega porez, dača koja se plaća o Martinju
marraqueta vrsta žemlje (Čile)
marrano svinja, prase
mataburro jaka rakija (Gvat. Hond. Kolumbija)
matacandil obična rotkva
matacandil jastog
matagusano konzerva od narančine kore i meda (Honduras)
matahambre kolač od brašnene juhe, šećera i jaja (poput marcipana), (Kuba)
matalahuga, matalahuva anis
matarratas loša i jaka rakija
mate nacionalno piće - čaj; izvanredno osvježava i tečni je napitak. Argentinci ga piju za užitak: srče se srebrnom cjevčicom iz posude od tikve.
maté, yerbo vrsta čaja koji se priprema od suhog drobljenog lišća niskog bodljikavog drveća (Ilex paraquariensis) koje uspijeva u Južnoj Americi. Pripisuju mu se ljekovita svojstva.
mauraca pečenje (sitne ribe) na žeravici
mayonesa majoneza (hladan umak od ulja, octa i žumanjaka)
mayueta šumska jagoda (reg.)
mazamorra 1. kaša od kukuruznog brašna sa šećerom i medom; stari dvopek; mrvice (Peru) 2. kuhani kukuruz koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom
mazamorra morada slatko jelo iz Perua od: ananasa, sušenih trešanja, šećera mladog kukuruza šećerca, klinčića, cimeta, brašna od slatkog krumpira. Poslužuje se s malo cimeta.
mazapan marcipan, kolač od badema
mecha kriška (traka) slanine za nadijevanje mesa
mechar nadijevati meso slaninom
mechera igla za nadijevanje slaninom
media luna nož sjeckalica (ima oblik polumjeseca)
mediana malo pivo
medianoche vrsta sendviča
medio asado polupečen
mejillon dagnja, kunjka

majorana mažurana
melada 1. odrezak prženog kruha umočen u med 2. komadići suhe marmelade
melado,da 1. sirup od šećerne trske 2. medenjak
melcocha vrsta medenjaka začinjenog đumbirom
melindre 1. palačinke s medom 2. marcipan prevučen šećernom glazurom
melito sirup od meda
melocotón breskva, durancija
meloja medovina, medica
melon dinja, pipun, milun
melosa biljka iz Čilea i Brazila od koje se dobiva ulje poput maslinovog (Madia sativa)
melva trup, rumbac (riba)
melliza kobasica koja sadrži med
membrillate pekmez od dunja, kotonjata
membrillero, membrillo dunja, pekmez od dunja
memela kukuruzna pagačica (Hond. Mek.)
menestra gusta juha od povrća s mesom; suho povrće; porcija suhog povrća koja se daje vojsci
menu jestvenik (gal.)
menú del dia dnevni meni
menúu turistico turistički meni
menudencija 1. sitni komadi svinjskog mesa (mljeveno meso) 2. iznutrica, sitnež (Amer.)
menudillo 1. brašno od mekinja (reg.) 2. iznutrica zaklane peradi
meollada prženi mozak (reg.)
mercal tekila (vrsta pića) - Amer. (Hist. stari španjolski novac iz 13. st./marokanski sitan novac)
merendero doručkavaonica, restoran, bife
merendilla laka užina, mala zakuska
merendola, merendona obilna užina (zakuska)
merengue kolač od jaja i šećera
merienda užina, zakuska, ručak
merluza bakalar obični - oslić (koljak – eng. Haddock)
mero kirnja (riba)
merquen slani umak
mesa stol, trpeza
meson svratište, gostionica, krčma
mestiza kruh od finih mekinja (Kol.)
mestura pšenica pomiješana s raži (reg.)
metra šumska jagoda (reg.)
mezcal 1. vrsta agave 2. rakija od agave
mezclader eléctrico električni mikser
miel med
miel de cana melasa (šećerni sirup)
miel blanca, miel de abejas pčelinji med
miel virgen med samotok
mijo proso
minestron juha od povrća (Argentina)
minuta 1. jelovnik (gal.) 2. brzo pripremljeno jelo (Arg.)
mioncillo meso sa stegna (Čile)
mirabel suncokret
miristica malajsko drvo koje daje muškatni orah (Myristica Franganas)
mirrasuste umak s kruhom, bademima i mirodijama, koji se jede uz golublje meso
mitulo dagnja, kunjka
mixta jelo od mesa, riže i graha (Portoriko, Dom.)
mixtela alkoholno piće od rakije, šećera i cimeta
mixto miješan
mixtura mješavina kruha od raženog i pšeničnog brašna
mocejone, mejillones dagnja
mogollo najfinije brašno; kruh od takvog brašna
mojama dimljena tunjevina
moje umak, smok, sos
mojete umak (reg.)
mojicon vrsta biskvita
mojo umak
mola ječmeno brašno pomiješano sa solju (u paganskim običajima)
mole vrsta američkog ragua8 s dodatkom paprike i zelenih rajčica)
mole merde isto jelo s dodatkom paprike i zelenih rajčica
mole de gvajolote puranovo meso u gustom umaku. To jelo jedno je od najmilijih Mole u Meksiku. Umak se začinjava s osobitom ljubavlju
meloc pire (jelo od krumpira) Ekv.
molla krto, mršavo, nemasno meso
molleta 1. vrsta mliječnog kruha; 2. kruh lošije kvalitete (reg.)
mona uskrsni kolač; kokošica
mondadientes čačkalica

mondejo debela svinjska (ili ovčja) kobasica
mondongo 1. utroba, tripice 2. Nikaragvansko specifično jelo (riblja juha) vrlo slično monoco - tapioca kukuruzno brašno kojim su se hranili Indijanci u Venezueli
monterrey kolač u obliku čuna
mora (moral) 1. dud, murva 2. kupina (Hond.)
morcilla krvavica
morcillon velika krvavica; tlačenica, „presvuršt“
morena kruh od neprosijanog brašna
morena murina (riba)
moronga krvavica, kobasica (Hond. Mek.)
moronia vrsta gulaša
moros jelo od sira i začina (Ekv.)
morteruelo svinjska jetra u komadićima, skuhana u umaku
mosolina vrsta rakije (reg.)
mostachon medenjak; sitni kolač
mostaza slačica, gorušica, muštarda, senf
mostazo jak gusti mošt
mostellar oskoruša, mukinja
mostillo 1. kolač od mošta i drugih sastojaka 2. umak od mošta i slačice
mosto mošt, šira; mlado vino
mosto augustin kolač od mošta i drugih sastojaka
mosto de somonte mošt koji još nije provrio
mote kokice, pečeno kukuruzno zrnje (Peru, Bol.)
moyuelo brašno od mekinja kojim se posipa kruh
muco žvakani kukuruz od kojeg se pravi Chicha (Bol.)
muegeno vrsta kandiranog voća (Mek.)
mugil cipal (riba)
mulso pomiješano s medom ili šećerom
murena murina (riba)
murque prženo brašno (Čile)
musclo de ternera teleće bedro
muslo bedro, batak
mustaco kolač s moštom
mute 1. kukuruz oljušten i kuhan s krumpirom, zelenjem itd. (Kol.) 2. ovčetina kuhana s kukuruzom (Venez.)
muyos tripice (Arg.)

N

naba,o repa
naberia varivo od repe
nacatamal vrsta lepinje nadjevena svinjskim mesom
nalgada šunka, pršut
naranja naranča
naranja tangerina mandarina
naranjada narančada
nata vrhnje, pavlaka (ali i pomiješano sa šećerom)
nata batida tučeno vrhnje, šlag
natas batida tučeno vrhnje
natillas krema od zaslađenih jaja i mlijeka
natural naravni
neberina borovica, kleka
nectar (nektar-piće bogova), slatko izvrsno piće, sladak sok koji izlučuju biljke
neja (nesga) kukuruzna pogača (Čile, Mek.)
neveria sladoledarnica, prodavaonica osvježavajućih pića
nicola jestiva gljiva, vrganj
niscalo jestiva gljiva, rujnica, brinovka
nispero mušmula
nispola mušmula, nešpula
nochebueno božićnica, pogača za Badnje veće
nogada umak od oraha i mirodija
nuegado nugat (kolač); baton
nuez orah
nuez de Coco kokosov orah

Ñ

ñaco zašećerena kukuruzna kaša (Amer.)
ñoclo vrsta kolača od brašna, šećera, maslaca, jaja, vina i anisa
ñuto, ta smrvljen, samljeven; meso bez kosti (Ekvador)

O

oblea oblatna, oblata, tanak listić umiješan od brašna i pečen
oflador drveni valjak za tijesto; valjalo, rasukač (Arg.)
ojen vrsta rakije
ojimel, ojimiel sirup od meda i octa

ojo rupa (u siru)
ojo de gallo rujna crvena boja vina
ojo para marisco otvarač za rakove
oleaceas maslina, uljika
oleo maslino ulje
olla lonac; jelo od raznih vrsta kuhana mesa i povrća
olla baja lonac niži (za pirjanje)
olla para cocer el pollo posuda za pečenje u obliku pijevca (ovalna i loptasta)
olla podrida jelo od raznih vrsta kuhana mesa, šunke i povrća
ollera jelo od kukuruza (Venez.)
ollita lončić, mali lonac
ollita para sambayon lončić u kojem se radi snijeg ili nešto drugo kao: šodo, punč s jajima
ombla chevalier zlatovčica, alpska pastrva
once fras doručkovati, založiti, prigristi nešto između jedanaest i dvanaest sati (*once*-jedanaest)
oporto porto; crveno vino nazvano po portugalskom gradu Oporto
orejon kriška osušenog voća (jabuke ili drugog voća)
orfo arbun, okan (riba)
orujo komina od grožđa i maslina, travarica
ostra, ostia (ostion; ostras) kamenica, oštriga
oveja ovca
ovulo jaje
oxalme slana voda s octom za konzerviranje raznog povrća

P

pachamanca meso pečeno među crijepom (Peru., Amer.)
padilla tavica, mali tiganj, prosuljica, pećica (za pečenje kruha)
paella jelo od riže, meda i povrća
paelleras tava za paelu.
pagel arbun, rumenac (riba)
pagro pogar, pagar (riba)
paila tava, tiganj
pajarete vrsta finog vina
paleta 1. lopatica, paleta, velika željezna žlica za raspodjelu namirnica; 2. prednja noga u svinje (Kuba); 3. lizalica, lili-hip (Guat, Nik.); 4. štapići za jelo Kina)
paleta helado žlica (grabilica) za sladoled
paleta para fritos lopatica za pržena jela
paleta para horno lopatica za pečena jela
paleta para tarta lopatica za tortu
palillo čačkalica
paloma golub
pallar peruanski bijeli grah
pampirolada umak od češnjaka
pampol kirnja, kijernja (riba)
pan kruh, oblatna
pan azimo beskvasan kruh
pan blanco bijeli kruh
pan de centeno raženi kruh
pan del día svježi kruh
pan fermentado ukisli kruh
pan de municion vojnički kruh, zarobljenička hrana
pan negro crni kruh
pan seco suhi kruh
pan sentado(da) stari kruh
pan tostado prženi kruh
panaderia pekara
panado, da paniran**,** posut mrvicama
panatela vrsta dvopeka
panatica zaliha kruha (ili hrane) u mornarici
pancuco tvrdi dvopek (Amer.)
pancutra jelo od komadića tijesta, kuhanih u vodi ili juhi (Čile)
panchon crni kruh (reg.)
panecico, panecillo, panecito kruščić, žemlja
panela dvopek, kolačić
panetela 1. popara, panada, juha s ukuhanim kruhom 2. dvopek (Kuba) 3. riža pripremljena s cimetom (Peru)
panizo proso
panque 1. vrsta dvopeka (Kuba, ang.) 2. slatka pogačica (Amer.) 3. torta
panul celer
papin vrsta domaćeg kolača
papino en vinagre kiseli krastavac
parmezano parmezan (sir)
parega pagar (riba)
parte quesos nož za parmezan
parva jutarnja oskudna zakuska za vrijeme posta
parvada pilići
parra čokot, trs, vinova loza

parrila 1. roštilj, gradele 2. restoran u kojem se uslužuje meso s roštilja (Arg. Peru) *a la parrilla* na roštilju
parrila electrica električni roštilj
parrillada mixta po svom sastavu slično „miješanom mesu na žaru“, samo što Argentinci dodaju dosta začina, malo krvavice i goveđe fileke
pasa suho , rozina, grožđica
pasapures stiskač za pire krumpir
pasta smjesa, mješavina, tijesto, tjestenina
pastaca gulaš od svinjskih nožica (Mek.)
pastas pecivo
pastaflora krema od jaja, šećera i brašna
pastel poslastica, kolač, fino pecivo; pašteta s mesom; kolač s voćem; pita
pastel de choclo raskošno jelo od kukuruza iz Čilea. Radi se od: mljevene govedine, luka, češnjaka, grožđica, chilly-a, kumina, crvene paprike, soli, crnog papra, piletine, crne masline, kukuruza – nakon obrade zapeče se u pećnici.
pasteles kolači
pasteleria slastičarnica, kolači, slatkiši
pastelillo kolač; pita od voća
pastelon pašteta (miješana)
pastilla bombon
pastilla de cafe con leche karamela, mliječni bombon
pastinaca pastrnjak
pasto hrana, jelo
patagorrilla, patagorrillo svinjsko pečenje u umaku
patasca umak od svinjetine kuhan s kukuruzom (Arg.)
patata,s krumpir,i
patatas cocidas krumpiri kuhani
patatas fritas prženi krumpiri
patatas fritas a la inglesa pržena tanka ploška krumpira, čips
patatas al vapor krumpiri na pari
patay tijesto od rogača (amer.)
pato patka
pato real (silvestre) divlja patka
paulinia paulinija - brazilska biljka od koje se dobiva osvježavajuće piće
pava pura, purica
pavo pura
pebrada, pebre vrsta umaka; začin s paprom
pecho prsa
pecho de ternera teleća prsa
pedrojimenez vrsta andaluzijskog grožđa i vina
pelador universal ljuštilica, strugač (za koru, krumpir, mrkve...)
pelon prosto, jeftino vino
pepino krastavac, kukumar
pepitoria pileći paprikaš, ujušak
pera, peral kruška
perca, parcha grgeč (riba)
perdigon (perdiz) jarebica
perdiz trčka
perdiz pardilla jarebica kamenjarka
perdiz real jarebica
perejil peršin
periquillo šećerni bombon, šećerni kolač
perillo slatki kruh
pernil but, šunka, pršut
persigo breskva
peruetano divlja kruška
pescada (pescadilla) oslić, tovar, mol (riba).
pescaderia ribarnica
pecadilla oslić
pescadilla sofio ugor, gruj (riba)
pescado fresco svježa riba
pescado gallo iverak limunda (riba)
pescado mandido pokvarena riba
pescado de mar morska riba
pescados de ríó slatkovodna riba
peteretes slatkiši, poslastice
pez riba (morska i riječna)
pez espada igla, iglun, sabljarka (riba)
pez de San Padro kovač (riba)
picado sjeckan
pierna noga
picadillo 1. sjeckano kosano meso, haše 2. kubansko nacionalno jelo koje se sastoji od više vrsta isjeckanog mesa, pomiješano s rižom, kriškama tvrdo kuhanih jaja i prepečenih banana
picana 1. goveđe meso s boka (Arg. Čile) 2. pečena teletina (kao božićno jelo), (Bol. Peru)
picante pikantno
picatoste prženica, kruh pržen na ulju (ili maslacu)
picle razno povrće spremljeno u octu, soli (angl. (anglicizam))

pico 1. jestivi puž (Čile) 2. vrsta pikantnog umaka (Mek.)
pichella vrč ili posuda za vino sadržine pola litre
pichola mjera za vino (nešto iznad četvrt litre)
pie porta cubos stalak za posudu sa pjenušcem
pijota oslić, tovar, mol (riba)
pimentero papar, posuda za papar
pimenton 1. mljevena paprika; paprika; 2. tabasko-papar (Mek.)
pimenta papar
pimento(n) paprika
pimento dulce slatka paprika
pimento picante ljuta paprika
pimpinela anis
pimplar piti, pijuckati vino
piña ananas
pinchos de cerdo svinjski ražnjići
pinol, pinole brašno od prženog kukuruza kome se dodaje kakao, šećer ... (Kostarika, Ekvador, Gvatemala, Honduras)
pinolate prženo kukuruzno brašno u zašećerenoj vodi (Mek.)
pinole 1. mješavina praha od vanilije s drugim aromatskim tvarima koja je služila kao dodatak čokoladi 2. prženo kukuruzno brašno (Amer.)
pinta španjolska jedinica za mjerenje tekućine
pintadera nož za ukrašavanje kruha
piñacha slatkovodni rak
pinata lonac; lonac pun poslastica, slatkiša, koji visi na stropu, za vrijeme krabuljnog plesa u vrijeme poklada
piñonata slatkiš od badema i šećera
pintura fresca osvježavajuće piće (Amer.)
pinza asados hvataljke za pečenje
pionono dvopek (Čile, Ekvador)
pioquinto dvopek (Čile, Ekvador)
pipian 1. ovnovina (Amer.) 2. kokošje meso i slanina u umaku s tucanim bademima (Amer.)
pipirrana salata od krastavaca i rajčice
piqudo pic (riba)
pirula ploska (za rakiju)
pirulo boca, čutura
pisco 1. cijenjena rakija od grožđa (Amer.) 2. bačvica za rakiju (Peru)
pisto 1. krepka juha od peradi 2. bujon 3. paprikaš od jaja, luka i rajčice
plastillo para vasos podložnik za čaše
platano banana
platel pladanj, tanjur
platija iverak zlatopjeg, ploča, plat, pašara (riba)
platillo 1. pirjano jelo od mljevenog mesa i zelenja 2. dodatak jelu nakon ručka u samostanu u blagdanske dane
platillos ligeros međujelo, predjelo
plato 1. tanjur, pladanj, zdjelica 2. pojedino jelo u obroku
plato compuesto slatkiš, kolač od mlijeka, jaja i dr.
plato de fiambres hladni narezak
plato hondo duboki tanjur
plato listo (llano, trinchero) plitki tanjur
plato paeeno (najraširenije jelo Bolivije) mješavina kukuruza, debelog graha, pečenog sira i slatkog krumpira; poslužuje se uz pikantan umak i pivo
plato pizza tanjur za pizzu
plato de postres desertni tanjur
plato sopero duboki tanjur za juhu
la carta de plates jestvenik
platonos en tentación (banane u iskušenju) vrsta tvrdih banana koje se najprije peku u pećnici, pospu s mnogo šećera i cimeta, obilno zaliju maslacem i ponovo peku tako da pri posluživanju plivaju u slatkom sirupu (Panama)
poceta zdjela, plitica (Amer.)
poculo čaša, pehar, kupa, posuda za piće
pogurido rakovica golema
pohso com arroz portugalsko jelo od skuhane kokoši s rižom
poleadas vrsta kaše
polenta pura, palenta, žganci
polipasto marinirana tunjevina (Čile)
polipo, pulpo hobotnica
polvoraduque umak s više mirodija, šećera i dr.
polla mlada kokoš, kokice
pollancon(na), pollastre, polastro(tra) veće pile
pollo pilići, pile
poma jabuka
pomo voće
pomol kruh, pogačica od kukuruznog

brašna (Mek.)
ponchada punč pripremljen za više osoba
ponche punč (napitak od čaja, ruma, vina, šećera i limun)
ponchera zdjela, posuda za punč
ponque vrsta torte (Kuba, Venez.)
ponteduro kukuruz preliven vrućim medom
pop pudent muzgavac, mrkač
popote slamka za piće (Amer.)
popusa kukuruzna pogačica nadjevena sirom (ili mesom), (Amer.)
porcino(na) praščić
postre poslastice, slatkiši (poslije jela) desert
postres zaslade
puerro poriluk (Mek.)
porotada obrok graha; tanjur, zdjela graha (Čile)
poroto grah, fažol, bažul, pasulj (Peru, Čile, Arg.)
porotos granados to čileansko jelo sadrži tri tipično indijanske vrste povrća: grah, kukuruz i tikve. Poslužuje se vruće u jušniku. Radi se od: graha, luka, češnjaka, oguljenih rajčica, bosiljka, origana, crnog papra, tikve, kukuruza.
porquezuelo odojak
porreta zeleno lišće poriluka, bijelog luka
posca mješavina vode i octa koja se upotrebljava kao osvježujuće piće
poscafe liker koji se pije s kavom poslije jela
potacion piće, napitak
potaje (potajeria) 1. gusta juha (od povrća ili povrće s mesom) 2. osušeno povrće 3. napitak s mješavinom raznih sastojaka
pozol, pozole 1. jelo od mladog kukuruza i mesa (Amer.) 2. Aztečka kaša od kuhanog ječma i graha (Amer.) 3. zašećereno piće od kukuruznog brašna
preparacion priprema
presa hvatanje, uzimanje ... ali i: 1. odrezak; kriška, mali odrezak jela; 2. komad mesa bez kosti (Arg., Kolum., Bolivija, Mek.)
la propina najpojnica
priorato crno vino iz španjolske pokrajine Katalonije
pruna šljiva (reg.)
puchera lonac; španjolsko narodno jelo zvano Olla (pirjano meso s povrćem)
puchero 1. glineni lonac (za kuhanje jela) 2. argentinsko nacionalno jelo, koje se slično priređuje i u Španjolskoj; 3. gusta juha od mesa i povrća (Argentina, Urugvaj, Brazil)
puerca krmača, prasica
puerco svinja, prasac
puerco jaboli (montes; salvaje) divlja svinja, vepar
puerro poriluk
puerquezuelo odojak, malo prase
pulque Meksičko nacionalno piće; mliječni alkohol od kaktusa
pulque curado američko alkoholno piće s ananasom i šećerom
pulqueria krčma (Mek.)
puluzate kolač od naranče (Guat.)
punches kokice, pečeno kukuruzno zrnje (Hond.)
pupusa omlet s palentom (Amer.)
puré kaša, pire (gal.)
puré de patatas kašica od krumpira
pururu kokice, pečeno kukuruzno zrnje (Arg.)

Q

quesada kolač sa sirom
quesadilla 1. kolač sa sirom 2. kukuruzni kolač sa sirom i medom (Hond. Mek.)
quesera posuda za sir; tanjur sa staklenim zvonom za držanje sira
queso sir
queso ahumado dimljeni sir
queso de bola sir edamer (ajdamer)
queso de cabra kozji sir
queso de cerdo tlačenica „presvuršt“
queso helado vrsta sladoleda
queso de mano vrsta sira (Venezuela)
queso de oveja ovčji sir
queso parmesano sir parmezan
quezalteco teleći odresci nadjeveni šunkom i kuhani u mesnoj juhi s rajčicama
(Guetemala)
quisa 1. vrsta papra (Mek.) 2. zrela banana sušena na suncu (Bol.)
quiya varivo od tikve (Arg. Urugvaj)

qusillo 1. srce (sredina artičoka) 2. mladi sir, svježi sir (Amer.)
qusillo helado vrsta sladoleda

R

rabadilla trtica, biškup (u ptica)
rabano vrsta rotve
o rusticado, picante hren
rabioles ravioli (valjušci nadjeveni kosanim mesom)
ragu ragu; mesni obrok u začinjenom umaku (Čile)
raja raža kamenica
rajadillo kadaif, vrsta poslastice
rallador ribež, trenica
rana žaba
rape grdobina (riba)
rapingacho sirnica, pogačica sa sirom (Peru)
rapo (bijela) repa
raque arak, istočnjačko alkoholno piće
raspabuche prosti kruh (Čile, Mek.)
rasponera borovnica
ratafia voćni liker
ravioles ravioli, **rafioli** (valjušci Nadjeveni iskosanim mesom)
rebanada kriška, odrezak
rebeco divokoza
rebozado pohanje, prženje (nakon umakanja u jaje, brašno i mrvice) (Arg. Mek.)
rebozar obložiti, panirati meso
recachear tražiti još jednom isto jelo, tražiti repete (Čile)
recata ponovo kušanje, probanje jela
recaudo 1. začin, mirodija (Guat., Čile, Mek.) 2. zelje ili povrće za svakodnevnu prehranu
recentadura kvas koji se ostavlja za drugi kruh
recocida (recocido) osvježenje, osvježavajuće piće; piće ili hrana koja osvježuje, okrepljuje; zakuska
refresco osvježavajuće piše; piće ili hrana koja osvježuje, okrepljuje, zakuska
regaifa kolač, pogača
reganada vrsta kolača (reg.)
regimen alimentacio dijeta
regimen desclorurado uzimanje hrane bez soli
regimen lacteo mliječna dijeta
regorgaya jelo od jetre i pluća (Venez.)
rehogar pirjati, kuhati na laganoj vatri
rellena 1. svinjska kobasica (Kol. Mek.) 2. kukuruzna pogačica sa sirom (Nik.)
relleno(na) nadjev (za jela); punjen
remolacha repa
remolacha azucarera šećerna repa
repiso slabo vino, bućkuriš
repollo glavičasto zelje
reposteria mala kavana, bife
repostero slastičar, kolačar
requeson svježi meki sir, skuta
resalga salamura, rasol
resaque rakija prepečenica (Venez.)
rescaza (pescacio) škrpina (riba)
retorcido neki voćni kolač
revuelto(ta) 1. omlet od povrća (Arg.) 2. mošt (Kol.)
ribesiaceas ribizli
riñon bubreg
risco uštipak s medom
riso lopatica za rižu
robelo, lubaro lubin, brancin (riba)
robellón lisičarka (gljiva)
rodaballo iver (riba)
rodillo para masa valjak za tijesto
rodomiel med od ruže
roete ljekovito vino sa sokom od šipka
rollo 1. drveni valjak za tijesto 2. kruh pečen u obliku pletenice (reg.)
rollon brašno od mekinja
romero ružmarin
romo rum (Portoriko, Venezuele)
rompopo zašećereno alkoholno piće s jajima i mlijekom (Hond.)
ron rum (angl.)
roncha kriška, okrugli odrezak, komad
ropa vieja pikantni goveđi gulaš (pirjana govedina) (Arg., Mek., Peru; govedina i teletina tako dugo se kuhaju dok od njih ne ostanu „krpe“, koje se poslužuju s umakom od rajčice i ljutom paprikom
rosado(da) leden hladan; s komadićima leda (piće)pikantni goveđi gulaš (Arg. Mek. Pan.)
rosbif pečena govedina (Angl.)
rosca kolačić; savijen kruh poput pletenice
roscacio škrpina (riba)

rosco, roscon pletenica (kruh)
rosero(ra) tradicionalni kolač koji se jede na Tijelovo (Ekvador)
rosigon korica suhog kruha (reg.)
rosoli rozolija (piće)
rosquete (rosquilla) 1. kolačić zavijenog oblika 2. prstenast kolačić (perec)
rostrizo pečeni odojak (reg.)
ruedecilla kotačić za rezanje tijesta
rungo(ga) odojak (Hond.)

S

sabadeńo (sabadiego) vrsta svinjske kobasice
saboyana vrsta slatkiša
sacacorchos (sacatapon) vadičep
sacadilo slatkiši od badema i bjelanjka
sacamatraca kaktus jestiva ploda (Mek.)
sacarina saharin
saguin agava iz koje se dobiva piće Tekila (Mek.)
sagundino neko piće sa žumanjkom (Čile)
sainete ukusni umak, koji se dodaje jelu
sal sol
salazon 1. soljeno meso 2. soljena riba (Kuba, Gvatemala)
en salazón usoljen
salcochar (s) kuhati; meso ili ribu kuhati u zasoljenoj vodi
salcocho kuhanje mesa ili ribe u zasoljenoj vodi
salchicha kobasica, djevenica; (salama)
salchichas de Frankfurt hrenovke
salchichon velika kobasica; salama
salema salpa, sopa
salero solenka; slanik
salmon losos (riba)
salmonete trilja, barbun (riba)
salmoncillo mali losos (riba)
salmorejo jaki (žestoki) umak s octom i paprom
salmuera salamura, rasol
salobridada slanost (okus po soli)
salón soljeno meso, soljena riba (arh.)
salpa salpa, sopa (riba)
salpicón 1. hladni umak od octa, ulja, soli, papra i luka 2. tijesto s orasima (reg.) 3. hladni napitak od voćnih sokova (Ekv.)
salpicón de mariscos pladanj s raznim morskim puževima i racima
salpimienta mješavina soli i papra
salsa umak, sos
salsa de champińones umak od gljiva
salsa de cebola umak od luka
salsa mahoneza (mayonesa) majoneza
salsa tártara, tártura tartar umak
salsa de tomate umak od rajčica
salsa de vino umak od vina
la salsa blanca bijeli umak
la salsa picante pikantni umak
la salsa verde zeleni umak
salsas umaci
salsera (salsereta, salserilla) zdjelica za umak
salvado posije, mekinje
salvajina divljač, meso
salvamanteles tanjurić ili podlagač koji se podmeće pod čašu ili bocu da bi zaštitio stolnjak
salvariego pauk, ranj (riba)
salvia kadulja, žalfija
sama arbun (riba)
sama de pluma zubatac krunaš (riba)
sambumbia 1. medovina (Kuba) 2. neko osvježujuće piće (Mek.) 3. loše pripravljeno piće (Mek.)
sampsuco mažuran
sanco 1. kukuruzna pogača (Čile) 2. jelo pripravljeno od krvi i brašna (Arg.)
sancocho 1. polukuhano ili polupečeno meso 2. jelo od mesa i banana (Amer.)
sancocho de galliva juha od piletine (Panama)
sandia lubenica
sandwich sendvič (angl.)
sangria piće od vode, vina, limuna, naranče, šećera, mirodija i dr.
sapido(da) ukusan, tečan
sarda skuša škombra (riba)
sardina srdela
sardinas en aceite sardine u ulju
sardineta inćun; srdelica (riba)
sargo deverika, pečenica (riba)
sargo blanco šarag, crnpoprugac (riba)
sarten tava, tiganj, prosulja (s dugom drškom)
fruta de sarten uštipci (ili bilo koje prženo tijesto)
sarten con tapa tava s poklopcem

sartenada puna tava
sarteneja tavica
seco suh
semidulce polusladak
semiseco polusuh
sémola krupica, griz
sepia sipa
sequete korica, komad suhog kruha
sequillo (prstenast) kolačić
serba oskoruša
serpol majčina dušica
sevicio de mesa stolno rublje
servilleta ubrus, salveta
servilletero kolut za držanje salveta
sesada prženi mozak
sesos mozak
set vapor komplet za parenje (kuhanje) namirnica
seta gljiva, pečurka
sidra jabučnjak
siesta podnevni počinak, odmaranje poslije objeda
siesta del carnero spavanje prije objeda
siesta dormir la siesta fras prileći, počinuti poslije objeda
silicula mahuna
siluro som (riba)
sin alcohol bezalkoholno
sirope neki slatki sirup koji se dodaje osvježavajućem piću (Kuba)
sobrasada vrsta velike kobasice
sobrasada un sobre de sopa vrećica juhe
sobre barriga asada jelo od pečenog kravljeg želuca, koje se poslužuje s arepom i malim ljutim kobasicama (Kolumbija)
sobrecomida poslastica, kolači, desert
sobrehusa riblje jelo s umakom
la soda; el sifon soda
sofreir polagano pržiti, pirjati
solado slan
solomillo (pisana) pečenka, hrbat
sollastre momak u kuhinji
sollastria služba kuharskog pomoćnika
soma krupno brašno; pogača (reg.)
sonco 1. iznutrica (Arg.) 2. goveđe srce
sopa juha; razmočen komadić kruha
sopa-clarucha rijetka juha, jušica
sopa de arroz juha od riže
sopa blanca bijela juha
sopa boba juha za siromahe
sopa borracha juha s vinom
sopa de crema krem juha
sopa de fideos juha s rezancima
sopa de gato mršava juha, posna juha
sopa de guisantes juha od graška
sope de hongos juha od gljiva
sopa con huevos juha s jajem
sopa de judias juha od graha
sopa juliana (de hierbas) juha od povrća
sopa de leche mlijeko s udrobljenim kruhom
sopa de lentejas juha od leće
sopa de patatas juha od krumpira
sopa de pescado riblja juha
sopa de sesos juha od mozga
sopa de tomate juha od rajčica
sopa de varduras juha od povrća
sopaipa uštipak
sopaipilla uštipci s medom (Arg., Bol., Čile)
sope prženi kukuruzni kolačići (Mek.)
sopera zdjela za juhu, jušnik
soperas zdjela za juhu
sopero(ra) - (plato sopero) duboki tanjur za juhu
sopetear umakati kruh u juhu
sopeton dvopek umočen u ulje
sopicaldo juha s vrlo malo kruha
soplilo 1. vrsta biskvita 2. pržena pšenica (Čile)
sorbete hladno piće, šerbet
sorda šljuka
sorra tunjevina s trbuha
sosiega gutljaj vina ili rakije prije počinka
sotol biljka iz koje se dobiva istoimeno alkoholno piće (Dasilyrion cedrocanum)
sprat sleđica, papalina (riba)
sterleto kečiga (riba)
subcinericio kruh pečen pod žeravicom
suflé nabujak
sumplementos prilozi
supe kuhano meso s umakom (Ven.)
supia loša rakija (Bol.)

T

tabaco del diablo vrsta jakog pića (Čile)
taberna krčma, gostionica
tabla de manteles stolnjak

tacita mala šalica
taco drveni čep, zapušač; *fam.* užina, lagani obrok (između dva obroka), gutljaj vina, sendvič od tortilja (između dvije tortilje nadjev) Meksiko
tacho metalna posuda u kojoj se priprema jelo
tafia rakija od šećerne trske (Amer.)
tajadilla 1. narezak (kobasice, salame ...) 2. kriška limuna ili naranče
taju zaslađeni čaj (Filip.)
talo kukuruzna pogača
talvina jelo od bademovog mlijeka
tallarines rezanci (krpice)
talleta slatkiši od badema, oraha i meda (Argent.)
tallo 1. kupus, zelje (Kol.) 2. zelenje, povrće, glavati kupus, (Amer.)
tamabes pašteta od kukuruznog brašna umotana u list banane. Paštete se pune mesom, povrćem ili voćem (Guatemala)
tamal tijesto od kukuruznog brašna punjeno mljevenim mesom i kuhano u kori od banana ili u kukuruznom lišću
tamoles kolač od kukuruznog brašna i komadićima svinjetine (Ekvador); poslužuje se sa tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom
tanganillo mala kobasica (reg.)
tanta kukuruzni kruh (Peru, Bol.)
tapa zalogaj uz piće
tapa poklopac
tapa abombada izbočen (ispupčen) poklopac
tapa plastico plastični poklopac
tapa rectangular pravokutni poklopac
tapa vidrio stakleni poklopac
tapabalazo čep
tapado(da) vrsta indijanskog jela od mesa i banana (Arg., Čile)
tazajo Panamsko autohtono jelo: pečena govedina na roštilju, koja se ohlađena tuče u avanu pa se jede prelivena začinjena umakom od rajčica
tequiche jelo od prženog kukuruznog brašna, kokosovog mlijeka i maslaca (Ven.)
tequila tekila; vrsta jakog pića koje se dobiva od agave (Amer.)
tarangana (prosta) krvavica, kobasica
tarta metalna posuda u kojoj se peče torta; torta, kolač s voćem
tartera redonda kalup za nabujak
tartera rectangular posuda za pečenje pravokutnog oblika
tarro 1. lonac, čaša, porculanska ili limena posuda; 2. (amer.) limenka
tasajo komad sušena mesa; odrezak, kriška mesa
taza šalica
té cargado jaki čaj
té con limón čaj s limunom
té con ron čaj s rumom
té ligero slabi čaj
tenedor velika vilica za meso; vilica
tenedor fruta vilica za voće
tenedor para mesa stolna vilica (osnovna)
tenedor pastelas vilica za kolače desert)
tenedor pescado vilica za ribu
tenedor pizza vilica za pizzu
tenedor trichante velika vilica za držanje mesa kod rezanja ili posluživanja
tenca linjak (riba)
ternera teletina
terron de azucar kocka šećera
tetera čajnik
tiborna prženi kruh namočen u ulju
tijera trincha pollo škare za perad
timbiriche biljka od koje se pravi istoimeno alkoholno piće, bromelija (Bromelia caratas) (Mek.)
timbusca krepka juha; juha s raskuhanom govedinom (Kol. Ekv.)
tinapa dimljena riba (Filip.)
tintillo crveno vino, opolo, ružica (Arg.)
tirabeque mladi grašak
tiste osvježavajuće piće od prženog kukuruznog brašna, kakaa i šećera (Mek.)
tocino slanina
tocino entereverada mršava slanina
tocino gordo masna svinjetina, slanina
tlacoyo soljena svinjetina, slanina, špek
tlacoyo del cielo vrsta slatkiša
tlacoyo entreverado šarena slanina s mesom
tocto meso s rižom (Bol.)
toma - espaguetis hvataljke za špagete
tomatada pržene rajčice
tomate rajčica, paradajz

tomates rellenos nadjevene rajčice
tomatican jelo od krumpira, luka i drugog povrća s rajčicom (Čile)
tomillo majčina dušica
tonina tuna, tunj (riba)
toñina posoljena tunjevina (reg.)
torrado prženi slanutak
torreznada (torrezno) pržena kriška slanine
toronja grejp
tortilla natural omlet naravni
tortilla de queso omlet sa sirom
tortilla de sesos mozak s jajem
tortilla de torreznos omlet sa slaninom
torrija kriška kruha umočena u vino (ili mlijeko), prženo i zaslađeno medom ili šećerom
torta pogača; torta, kolač; sendvič od dva kruha(Meksiko)
torta de bizcocho duguljasti kolačić, piškot
torta de reyes torta koja se jede na Sveta tri kralja
torta perruna kolač od brašna, maslaca i šećera (uz koji se u Andaluziji pije kakao)
tortada veliki kolač; vrsta pite
tortera oblik za pečenje torti, kolača
tortero(ra) slastičar
tortilla 1. pogačica, omlet 2. pogačica od kukuruznog brašna (Amer.)
tortilla de huevos omlet
tortita pogačica, mala torta, mali kolač (slatkiš) slastica
tostado(da) 1. kokica, prženi kukuruz (Ekv.) 2. popržen
tostador(ra) pečenjara, tiganj, tava za prženje kave
tostadura prženje
toston prženi slanutak; kriška kruha pržena na ulju; preprženo jelo
totoposte dvopek od kukuruznog brašna (Gvat. Mek.)
traquino pauk bijelac (riba)
treballa umak od badema, šećera, jaja i dr. (arh.)
trigla trlja (riba)
trigo sarraceno(na) hajdina, heljda
tripa fileki, škembe, tripe
tripicallos tripice
trique osvježavajuće piće od prženog ječma (Čile)
trucha pastrva (riba)
trucha salmonada pastrva morska
truchuela mala pastrva, sušeni bakalar
tuba žestoko piće (Filip.)
tumbilo tikva, bundeva (Kol.)
tupirca prežgana juha (Čile)
turrar pržiti, peći, peći na žaru
tutu pire od graha i manioke (Brazil)
tutt-frutti vrsta voćnog sladoleda (Ital.)

U

uh shato de vino, chiquito čaša vina
ulpo vrsta pure, palente (Čile, Peru)
umbra lipljan, lipen (riba)
untada komad kruha sa svinjetinom i maslacem (reg.)
uva
uva pasa suho , grožđica

V

vaca krava, kravlje meso
vajilla stolno (po) suđe
valdepeñas poznato vino iz istoimenog grada
valdiviano umak od luka i limuna (Čile)
vasera (vasar) ormarić, stalak za čaše
vasija posuda (reg. (po) suđe)
vasija de frigorifico posuda za hladnjak
vasillo čašica
vaso čaša, sud, posuda
vaso de aqua mineral čaša mineralne vode
vatapa ragour od piletine i ribe (navodno potječe iz Bahije), gurmani kažu da je najbolji dokaz brazilske kuhinje
vendemia berba
venencia kupica za kušanje vina
ventrecha panceta, tunjska panceta (ili trbušnica); riblja iznutrica
verdea vrsta bijeloga groa; vino koje se dobiva od tog grožđa, a zelenkaste je boje
verderol orhan, gof (riba)
verdolaga tušak, portulak
vermut vemut
vianda 1. hrana, jelo 2. kuhano ili prženo povrće (Kuba)
viat skuša obična, lokarda (riba)

vieira pokrovača, jakovska kapica, čančula (školjka)
vinagrada osvježavajuće piće od razblaženog i zašećerenog voća
vinagre kvasina, ocat
vinagrera bočica za ocat
vinagreta hladan umak od ulja, luka i octa
vinagron loše, kiselo vino
vinapon piće pripremljeno od kukuruza (Peru)
vinazo jako, gusto vino
vine de mesa, de pasto stolno vino
vinillo vince, slabo vino
vino vino
vino añejo staro vino
vino atabernado vino koje se prodaje na malo
vino blanco bijelo vino
vino caliente kuhano vino
vino de campanilla piće što se dobiva iz biljke Maguey (Mek.)
vino de chorre žestoko piće što se dobiva iz iste bilje (Meguey) destilacijom

vino de la tierra domaće vino
vino viejo staro vino
vino vol au rent topla pogača od lisnatog tijesta s ribom (ili mesom)
visol plavica, lokarda

X

xapeipa uštipak, vrsta kolača (reg.)

Y
yaguasa divlja patka (Venezuela)
yema kolač od žumanjaka i šećera
yogur jogurt

Z
zambuila pržene kriške banana (Kuba)
vino de dos, de tres hojas dvogodišnje, trogodišnje vino
vino de dos orejas jako, dobro vino
vino dulce slatko vino
vino embotellado vino u boci
vino espumoso pjenušavo vino, pjenušac
vino fuerte jako vino
vino de garrote vino iz tijeska
vino de jerez bijelo vino iz Jereza (i drugih krajeva južne Španjolske)
vino licoroso jako i kvalitetno vino
vino ligero lako vino
vino de pasto stolno vino
vino de postre; genorese desertno vino
vino pelon obično, prosto vino
vino seco trpko vino
vino de solera staro vino
vino suelto otvoreno vino
vino tinto crno, crveno vino

W

whisky whiskey
whisky escoces škotski vis
zampalopresto vrsta umaka za ribu ili meso
zanahoria mrkva
zanahoriate slatkiš od zašećerene mrkve
zapallo a la criolla na urugvajskim farmama (estancijama) omiljeno jelo: velikoj bundevi odreže se vrh, izvade koštice i napuni se mesom, povrćem, začinima i ponekim voćem. Poklopi se odrezanim poklopcem i kuha
zarapatel vrsta gulaša
zarzamora kupina
zurrusco kruh pržen na roštilju, prepečenac
el zumo de... voćni sok od...
las gaseosas gazirani sokovi

Rječnik jela i pića

Za lakše pisanje jestvenika, cjenika pića i vinske karte na ostalim jezicima, koristite knjigu JELA I PIĆA NA PET JEZIKA (talijanski, francuski, njemački i engleski) autori mr. Zora Marković i prof. Renata Smodek u izdanju U.T. Ugostiteljski i turistički marketing d.o.o. Zagreb, Gundulićeva 53, IV. prošireno izdanje Zagreb, 1998.

Hladna predjela Antepastos

Hladna predjela od jaja	*Antepastos de huevos frios*
Jaja na kiselo	Huevos agrios
Jaja na proljetni način	Huevo a la primavera
Jaja na ruski	Huevos a la rusa
Jaja na zora način	Huevo a la alba
Jaja s majonezom	Huevo con mayonesa
Jaja s umakom	Ravigote Huevo Ravigota
Jaja s umakom tartar	Huevo Tartar
Jaja u aspiku	Huevo en aspico
Jaja u majonezi	Huevo en mayonesa
Ogrušena jaja	Huevo pascado por agua
Ogrušana jaja sa zelenim umakom	Huevos escalfados con salsa verde
Nadjeveno jaje	Huevo relleno
Nadjevena jaja na firentinski način	Huevos rellenos Firenza
Nadjevena jaja na Robert način	Huevos rellenos Roberto
Tvrdo kuhano jaje	Huevo duro

Hladna mesna	Jamón
Butina s hrenom	Jamón con raban opicante
Butina sa sirom	Jamón en queso
Butina u aspiku	Jamón en aspico
Butina u tijestu	Jamón empanado
Domaća butina	Jamón casero
Kuhana butina	Jamón cocido
Pjena od butine	Espumilla de jamón
Pjena od butine u aspiku	Espumilla de jamón en aspico
Praška butina	Jamón de Praga
Nadjevena butina	Jamón relleno
Sušena butina (pršut)	Jamón serrano

Galantine Galantinas

Galantina od kopuna	Galantina de capón
Galantina od kokoši	Galantina de pollo
Galantina od purice	Galantina de pava
Galantina od teletine	Galantina de carne de ternera

Guščja jetra Foi-gras

Guščja jetra lijepo ukrašena	Foi-gras adornado

Guščja jetra u aspiku	Foi-gras en aspico
Pašteta od guščjih jetara	Foi-gras pastelón

Hladetina	Gelatina marrón
Hladetina od divljači	Gelatina marrón de caza
Hladetina od peradi	Gelatina marrón de aves
Hladetina od povrća	Gelatina marrón de verdura
Hladetina od svinjetine	Gelatina marrón de carne de cerdo

Hladna pečenja	Carne asada fria
Hladna pečena govedina	Carne asada de vaca fria
Hladna pečena guska	Carne asada de ganso fria
Hladna pečena puretina s majonezom	Carne asada de ganco fria con mayonesa
Hladna pečena piletina u aspiku	Carne asada de pollo fria en aspico
Hladna pečena teletina	Carne asada de ternera fria
Hladna pečena svinjetina	Carne asada de cerdo fria
Hladni pečeni svinjski kare	Carne asada de cerdo fria
Hladni pečeni teleći frikando	Fricasé frio de carne de ternera asado
Hladni rozbif na engleski način	Rosbif frio a la inglésa

Jezik	Lengua
Jezik iz salamure	Lengua de salmuero
Kuhani jezik	Lengua Cocida
Sušeni jezik	Lengua seca
Teleći jezik s majonezom	Lengua de ternera con mayonesa
Teleći jezik u aspiku	Lengua de ternera en aspico

Kobasice	Salchicas
Kobasica domaća	Salchica casera
Ljetna kobasica	Salchica de verano
Kulen	Chorizo
Mortadela	Mortadela
Pariška kobasica	Salchicha parisina
Safalada	Salchicha Saveloy
Salama	Salchichón
Gavrilović salama	Salchichón Gavrilovic
Milanska salama	Salachichón Milan,s
Šunkerica	Jamón rollado
Tlačenica	Queso de cerdo
Zimska kobasica	Salchicha de invierno
Jetrena kobasica	Salchicha de higado

Mozak	Seno
Mozak u školjki	Seno en concha

Naresci	Fiambres
Hladni buffet	Fiambre bifé frio
Hladni narezak	Carne fiambre
Hladni pladanj	Entremesero con fiambres
Miješani hladni narezak	Fiambres mikos frios
Nacionalna zakuska	Refresco nacionál

Paštete(namazi)	Pates
Domaća pašteta	Paté casero
Pašteta od butine (šunka)	Paté jamón
Pašteta od divljači	Paté caza
Pašteta od guščjih jetara	Foi-gras
Pašteta od jarebice	Paté perdiz
Pašteta od jetara	Paté higado
Pašteta od peradi	Paté aves
Pašteta od prepelice	Paté codorniz
Pašteta od srnetine	Paté ciervo
Pašteta od svinjetine	Paté carne de cerdo
Pašteta od šljuke	Paté agachadiza
Pašteta od telećih jetara	Paté de higando de ternera
Pašteta od teletine	Paté de carne de ternera
Pašteta od zeca	Paté liebre

Pjenice	Sufles
Pjenica od butine (šunke)	Suflé jamón
Pjenica od guščjih jetara	Suflé foie-gras
Pjenica od jetara	Suflé higado
Pjenica od mozga	Suflé seno
Pjenica od piletine	Suflé de pollo
Pjenica od rakova	Suflé marisco
Pjenica od ribe	Suflé pescado

Plitice	Mesas frias
Dubrovačka plitica	Mesa Fria Dubrovnik
Engleska plitica	Mesa fria inglésa
Francuska plitica	Mesa fria francesa
Istarska plitica	Mesa fria de Istra
Pikantna plitica	Mesa fria picante
Plitica s raznim kobasicama	Mesa fria con salchicas varias

Ruska plitica	Mesa fria rusa
Talijanska plitica	Mesa fria italiana
Švedska plitica	Mesa fria sueca
Švicarska plitica	Mesa fria suiza

Pršut	Jamón serrano
Dalmatinski pršut	Jamón serrano dalmatico
Istarski pršut	Jamón serrano di Istria
Lički pršut	Jamón serrano de Lika

Hladna predjela od riba, rakova i školjkaša — *Entremeses frios de pescado, y mariscos*

Ribe	Pescado
Jegulja	Anguila
Dimljena jegulja	Anguila ahumada
Marinirana jegulja	Anduila marinada
Sušena jegulja	Anguila seca
Sardine	Sardinas
Sardina u ulju	Sardinas en aceite
Sleđ	Arenque
Dimljeni sleđ	Arenque ahumado
Marinirani sleđ	Marinada de arenque
Smotani sleđ	Arenque rollado
Usoljeni sleđ	Arenque salmuero
Srdele	Anchoa
Dimljene srdele	Anchoa ahumada
Fileti od srdela	Filetes de anchoa
Marinirane srdele	Marinada de anchoa
Slane srdele	Anchoa salada
Smotane srdele	Anchoa rollada
Tunina	Atún
Dimljena tunina	Atún ahumado
Marinirana tunina	Marinado de atún
Tunina u ulju	Atún en aceite
Usoljena tunina	Atún salado

Kavijar	Caviar
Kavijar s maslacem i prepršenim kruhom	Caviar con mantequilla y pan tostado
Ruski kavijar	Caviar ruso

Rakovi i školjkaši	Mariscos
Jastog (Hlap)	Langosta noruega
Aspik od hlapa	Aspico de langosta noruega
Hlap lijepo ukrašen	Langosta noruega adornada
Hlap s majonezom	Langosta noruega con mayonesa
Hlap s umakom tartar	Langosta noruega con salsa tártara
Hlap u aspiku	Langosta noruega en aspico

Medaljon od hlapa	Medallones de langosta
Salata od hlapa	Ensalada de langosta noruega

Jastog	Langosto
Aspik od jastoga	Aspico de langosto
Jastog lijepo ukrašen	Langosto adornada
Jastog s majonezom	Langosto con mayonesa
Jastog s umakom tartar	Langosto en salsa tártara
Jastog u aspiku	Langosto en aspico
Medaljoni od jastoga	Medallones de langosto
Salata od jastoga	Ensalada de langosto

Rakovi	Cangrejos
Morski račići s majonezom	Cangrejos con mayonesa
Slatkovodni rakovi s majonezom	Cangrejos de rio con mayonesa
Škampi s majonezom	Langosta noruega con mayonesa
Škampi u aspiku	Langosta noruega en aspico

Oštrige (kamenice)	Ostras

Razno	*Platos variados*

Morski proizvodi	*Fruta del mar*

Puževi	*Caracoles*
Nadjeveni puževi	Caracoles rellenos
Puževi na kiselo	Caracoles agríos

Hladna predjela od povrća Entremeses frios de verdura

Artičoki	Alchacovas
Artičoki u majonezi	Alchacovas en mayonesa
Nadjeveni artičoki	Alchacovas rellenas

Cvjetača	Coliflor
Cvjetača s majonezom	Coliflor con mayonesa
Nadjevena cvjetača	Coliflor relleno

Gljive	Hongos
Panirane gljive s majonezom	Hongos empanados con mayonesa

Mahune	Judías verdes
Mahune s umakom Tartar	Judías verdes con salsa tártara

Rajčice	Tomates
Nadjevene rajčice	Tomates rellenos
Nadjevene rajčice u majonezi	Tomates rellenos con mayonesa

Šparoge	Espárragos
Šparoge u majonezi	Espárragos en mayonesa

Vegetarijanska plitica	Mesas frias vegetarianas

Salate kao hladna predjela	Entremeses da ensalada frios
Francuska salata	Ensalada franceza
Indijska salata	Ensalada india
Nica salata	Ensalada Nica
Riblja salata	Ensalada de pescado
Ruska salata	Ensalada rusa
Salata od celera s majonezom	Ensalada de remolacha con mayonesa
Salata od jaja	Ensalada de huevos
Salata od jastoga	Ensalada de langosta noruega
Salata od goveđe gubice	Ensalada de morro de vaca
Salata od govedine	Ensalada de carne de vaca
Salata od mozga	Ensalada de seso
Salata od peradi	Ensalada de aves
Salata od rakova	Ensalada de cangrejos
Salata od safalade	Ensalada de salchicha Soveloy
Salata od sipe	Ensalada de jibia
Ajvar	Ensalada de berenjena y pimiento
Talijanska salata	Ensalada italiana
Waldorf salata	Ensalada Waldorf

Obloženi kruh (sendviči)	Bocadillos
Sendvič s butinom (šunkom)	Bocadillo con jamón
Sendvič s jajetom	Bocadillo con huevo
Sendvič s kobasom	Bocadilo con salchicas
Sendvič s paštetom	Bocadillo con paté
Sendvič s pršutom	Bocadillo con jamón serrano
Sendvič sa salamom	Bocadillo con salchichón
Sendvič sa sirom	Bocadillo con queso

Kanapei	Canapes
Kanape s butinom (šunkom)	Canapé de jamón
Kanape s guščjim jetrima	Canapé foe-gras
Kanape s jajetom	Canapé de juevo
Kanape s jezikom	Canapé de lengua
Kanape s kavijarom	Canapé de caviar
Kanape s piletinom	Canapé de pollo
Kanape s pršutom	Canapé de jamón serrano
Kanape s rakovima	Canapé congrejos
Kanape sa salamom	Canapé de salchichón
Kanape sa sardinama	Canapé de sardinas

Kanape sa sirom	Canapé de queso
Kanape sa škampima	Canapé de langosta noruega
Kanape s teletinom	Canapé de carne de ternera
Kanape s vršcima od šparoga	Canapé de putos de espárragos

Specijalni sendviči	Bocadillos especiales
Admiralski sendvič	Bocadillo admiral
Danski sendvič	Bocadillo danés
Lovački sendvič	Bocadillo cazador
Ruski sendvič	Bocadillo ruso
Sendvič Monte Karlo	Bocadillo Monte Carlo
Tatarski sendvič	Bocadillo tártara

Mozaik kruh	Pan mosaico

Kokteli (cocktails)	Cocteles
Koktel od ananasa	Coctel de ananás
Koktel od dinje	Coctel de melón
Koktel od hlapa	Coctel de langosta
Koktel od piletine	Coctel de pollo
Koktel od jastoga	Coctel de langosto
Koktel od račića	Coctel de cangrejos
Koktel od rajčice	Coctel de tomate
Koktel od škampa	Coctel de langosta noruega
Riblji koktel	Coctel de pescado

Slani zagrisci	Pinchos salados
Pereci	Roscillas
Slanci	Barritas saladas
Slani bademi	Almendras saladas
Slani prutići od lisnatog tijesta	Barritas saladas de hojaldre
Slani lisnati prepršeni krumpir	Chips
Slani prutići s kuminom	Barritas saladas con alcaravea
Slani prutići s parmezanom	Barritas saladas con parmesano
Slani prutići sa sirom	Baritas saladas con queso

Namazi od maslaca	Festines
Maslac od gušlih jetra	Festín de foi-gras
Maslac od srdelica	Festín de anchoa
Maslac s hrenom	Festín de rábano
Maslac s rakovima	Mantequilla con cangrejos
Zeleni maslac	Mantequilla verde

Juhe *Sopas*

Bistre juhe	Caldos
Bistra (goveđa) juha s biskvitom	Caldo con bizcocho
Bistra (goveđa) juha s domaćim rezancima	Caldo con pasta casera
Bistra (goveđa) juha s fidelinima	Caldo con fideos
Bistra (goveđa) juha s jajetom	Caldo con huevo
Bistra (goveđa) juha s ljevancima	Caldo con huevo escalfado
Bistra (goveđa) juha s okruglicama	Caldo con bolas
Bistra (goveđa) juha s okruglicama od jetara	Caldo con bolas de hígado
Bistra (goveđa) juha s okruglicama od mozga	Caldo con bolas de seso
Bistra (goveđa) juha s profiterolima	Caldo con profiteroleos
Bistra (goveđa) juha s raviolima	Caldo con ravioles
Bistra (goveđa) juha s rezancima	Caldo con tallarines
Bistra (goveđa) juha s rižom	Caldo con arroz
Bistra (goveđa) juha s rižom i graškom	Caldo con arroz y guisantes
Bistra (goveđa) juha sa žličnjacima	Caldo cuchuradas
Bistra (goveđa) juha sa žličnjacima od krupice	Caldo con cuchuradas de sémola
Hladna goveđa juha	Gazpacho de carne de vaca
Hladna goveđa juha u šalici	Gazpacho de carne de vaca en taza
Hladna pileća juha u šalici	Gazpacho de pollo en taza
Hladna riblja juha u šalici	Gazpacho de pescado en taza
Juha od dagnji	Sopa de mejillones
Juha od goveđeg repa	Sopa de cola de buey
Juha od oštriga	Sopa de ostras
Kokošja juha	Sopa de pollo
Kokošja juha u šalici	Sopa de pollo en taza
Pot-au-Feu	Pot-au Feu

Riblja juha	Sopa de pescado

Krepke juhe	Consomé
Colbert juha	Sopa Colbert
Krepka (goveđa) juha	Consomé de vaca
Krepka (goveđa) juha u šalici	Consomé en taza
Krepka (goveđa) juha na kraljevski način	Consomé rey
Krepka (goveđa) juha na vrtlarski način	Consomé a la gardinera
Krepak (goveđa) juha s biskvitom	Consomé con bizcoho
Krepka (goveđa) juha s domaćim rezancima	Consomé con pasta casera
Krepka (goveđa) juha s jajetom	Consomé con huevo
Krepka (goveđa) juha s jajima	Consomé con huevos

Krepka (goveđa) juha s ljevancima	Consomé con pasta real
Krepka (goveđa) juha s kockama od povrća	Consomé con cubitos de hierbas
Krepka (goveđa) juha s krpicama	Consomé con sémola
Krepka (goveđa) juha s ogrušanim jajetom	Consomé con juevo escalfado
Krepka (goveđa) juha s okruglicama od jetara	Consomé con bolas de higado
Krepka (goveđa) juha s okruglicama od krupice	Consomé con bolas de sémola
Krepka (goveđa) juha s okruglicama od mozga	Consomé con bolas de seso
Krepka (goveđa) juha s poprženim lukom	Consomé con cevolla rebozada
Krepka (goveđa) juha s povrćem	Consomé con hierbas
Krepka (goveđa) juha s profiterolima	Consomé con profiteroleos
Krepka (goveđa) juha s prženim graškom	Consomé con guisantes asados
Krepka (goveđa) juha s raviolima	Consomé con ravioles
Krepka (goveđa) juha s rezancima	Consomé con tallarines
Krepka (goveđa) juha s ribanom kašicom	Consomé con gacha gratinada
Krepka (goveđa) juha s rižom	Consomé con arroz
Krepka (goveđa) juha s rižom od jetara	Consomé con arroz de higado
Krepka (goveđa) juha sa zeleni	Consomé con verduras
Krepka (goveđa) juha sa žličnjacima	Consomé con cucharadas
Krepka (goveđa) juha sa žličnjacima od jetara	Consomé con cucharadas de higado
Krepka (goveđa) juha sa žličnjacima od krupice	Consomé con cucharadas de sémola
Krepka (goveđa) juha s mesnim žličnjacima	Consomé con cucharadas de carne
Krepka (goveđa) juha sa zavitkom (roladom) od jetara	Consomé con rollo de hígado
Krepka (goveđa) juha sa zavitkom od krumpira	Consomé con rollo de patatas
Krepka (goveđa) juha sa zavitkom od kupusa	Consomé con rollo de berza
Krepka (goveđa) juha sa zavitkom od mesa	Consomé con rollo de carne
Krepka (goveđa) juha sa zavitkom od mozga	Consomé con rollo de seso
Krepka (goveđa) juha sa zavitkom od špinata	Consomé con rollo de espinaca
Krepka (goveđa) juha u šalici	Consomé en taza
Pojačana krepka (goveđa) juha	Consomé reforzado
Hladna pojačana krepka juha	Gazpacho reforzado
Pojačan krepka (goveđa) juha u šalici	Consomé reforzado en taza

Hladna pojačana krepka juha u šalici	Gazpacho reforzado en taza
Krepka juha od divljači	Consomé de caza
Krepka juha od peradi	Consomé de aves
Krepka juha od povrća (Julienne juha)	Consomé Juliana
Krepka juha od rakova	Consomé de cangrejo
Krepka juha od ribe	Consomé de pescado
Krepka juha od školjki	Consomé de mariscos
Lovačka juha	Sopa cazadora
Proljetna juha	Sopa de primavera
Minestrone	Minestrones
Vrtlarska juha	Sopa jardinera

Guste juhe (vezane juhe)	Potajes (sopas atadoras)
Boršč	Potaje borschch
Gulaš juha	Potaje
Juha od celera	Potaje de apio
Juha od cvjetače	Potaje de coliflor
Juha od čokolode	Potaje de Chocolate
Juha od dagnji	Potaje de mejillones
Juha od gljiva	Potaje de setas
Juha od graška	Potaje de guisantes
Juha od jastoga	Potaje de langositno
Juha od kiselice	Potaje de alazán
Juha od kiselog vrhnja	Potaje de nata agria
Juha od krupice	Potaje de sémola
Juha od kumina	Potaje de alcaravea
Juha od kumina s jajetom	Potaje de alcaravea con huevo
Juha od kupusa	Potaje de berze
Juha od leće	Potaje de lentejas
Juha od luka	Potaje de cebolla
Juha od mahuna	Potaje de judias verdes
Juha od mozga	Potaje de seso
Juha od mlijeka	Potaje de leche
Juha od mrkve	Potaje de zanahoria
Juha od piva	Potaje de cerveza
Juha od poriluka	Potaje de puero
Juha od rajčica	Potaje de tomate
Juha do rakova	Potaje de cangrejo
Juha od povrća	Potaje verdura
Juha od zeleni	Potaje de hierba
Juha od riba	Potaje de pescado
Riblja juha na kiselo	Potaje de pescado agria
Riblja juha na Mađarski način	Potaje de pescado a la húngara
Juha od šarana	Potaje de carpa
Juha od školjki	Potaje de mariscos
Juha od šparoga	Potaje de espúrragos
Juha od špinata	Potaje de espinaca
Juha od teleće glave	Potaje de cabeza de ternera

Juha od vina	Potaje de vino
Juha s tjesteninom	Potaje con pasta
Pileći ragu	Potaje de pollo
Seljačka juha	Potaje casera
Teleći ujušak	Fricasé de carne de ternera
Zapržena juha	Potaje arena freida
Lovačka juha	Potaje cazadora

Kašaste juhe	Minestrón (Sopas pulposas)
Juha od bijelog graha	Minestrón (Sopa) de alubias blancas
Juha od divljači	Minestrón (Sopa) de caza
Juha od graška	Minestrón (Sopa) de guisante
Juha od kelja	Minestrón (Sopa) de coliflor
Juha od krumpira	Minestrón (Sopa) de patatas
Juha od leće	Minestrón (Sopa) de lentejas
Juha od peradi	Minestrón (Sopa) de aves
Juha od povrća	Minestrón (Sopa) de hierbas
Juha od rajčica	Minestrón (Sopa) de tomate
Juha od suhog graška	Minestrón (Sopa) de guisantes secos
Juha od teletine	Minestrón (Sopa) de carne de ternera

Krem juhe	Sopas cremosas
Krem juha od artičoka	Sopa cremosa de alcachofa
Krem juha od celera	Sopa cremosa de apio
Krem juha od cvjetače	Sopa cremosa de coliflor
Krem juha od gljiva	Sopa cremosa de setas
Krem juha od jastoga	Sopa cremosa de langostino
Krem juha od ječma	Sopa cremosa de cebada
Krem juha od mahuna	Sopa cremosa de judias verdes
Krem juha od poriluka	Sopa cremosa de puero
Krem juha od rakova	Sopa cremosa de cangrejos
Krem juha od riže	Sopa cremosa de arroz
Krem juha Sago	Sopa cremosa de fecula de sagú
Krem juha od šparoga	Sopa cremosa de espárragos
Krem juha od špinata	Sopa cremosa de espinaca
Krem juha od tapioke	Sopa cremosa de tapioca
Krem juha od tikvica	Sopa cremosa de calabazas
Krem juha od zobenih pahuljica	Sopa cremosa de copos de avenas
Pileća krem juha	Sopa cremosa de pollo
Teleća krem juha	Sopa cremosa de carne de ternera

Sluzave juhe	Veloutes (Sopas mucosas)
Sluzava juha od artičoka	Veloute (Sopa mucosa) de alcachofa
Sluzava juha od celera	Veloute (Sopa mucosa) de apio
Sluzava juha od cvjetače	Veloute (Sopa mucosa) de coliflor
Sluzava juha od divljači	Veloute (Sopa mucosa) de caza
Sluzava juha od gljiva	Veloute (Sopa mucosa) de hongos

Sluzava juha od jarebica	Veloute (Sopa mucosa) de perdiz
Sluzava juha od jastoga	Veloute (Sopa mucosa) de langosta
Sluzava juha od ječma	Veloute (Sopa mucosa) de cebada
Sluzava juha od pečurki	Veloute (Sopa mucosa) de setas
Sluzava juha od poriluka	Veloute (Sopa mucosa) de puerro
Sluzava juha od rajčica	Veloute (Sopa mucosa) de tomate
Sluzava juha od rakova	Veloute (Sopa mucosa) de cangrejo
Sluzava juha od riže	Veloute (Sopa mucosa) de arroz
Sluzava juha Sago	Veloute (Sopa mucosa) de fecula de sagú
Sluzava juha od šparoga	Veloute (Sopa mucosa) de espárragos
Sluzava juha od špinata	Veloute (Sopa mucosa) de espinaca
Sluzava juha od tapioka	Veloute (Sopa mucosa) de tapioca
Sluzava juha od zobenih pahuljica	Veloute (Sopa mucosa) de copos de avenas
Pileća sluzava juha	Veloute (Sopa mucosa) de pollo

Hladne voćne juhe Sopas de fruta frias

Juha od bresaka	Sopa de melocotón
Juha od dinje	Sopa de melón
Juha od jagoda	Sopa de fresas
Juha od trešanja	Sopa de chereza

Topla predjela *Antepastos calientes*

Hrustavci Croquetas

Hrustavci od butine (šunke)	Croquetas de jamón
Hrustavci od divljači	Croquetas de caza
Hrustavci od jastoga	Croquetas de langostino
Hrustavci od jetara	Croquetas de higado
Hrustavci od krumpira	Croquettes de pates
Hrustavci od mesa	Croquetas de carne
Hrustavci od mozga	Croquetas de seso
Hrustavci od peradi	Croquetes de aves (gallina)
Hrustavci od povrća	Croquetas de verdura
Hrustavci od jastoga	Croquetas de langosta
Hrustavci od rakova	Croquetas de cangrejo
Hrustavci od riba	Croquetas de pescado
Hrustvaci od riže	Croquetas de arroz

Mesna predjela Antepastos de carne

Fileki Callos (Tripas)

Fileki na kiselo	Callos (Tripas) al agrio
Fileki na Mađarski način	Callos (Tripas) a la húngara
Fileki na tršćanski način	Callos (Tripas) a la Triestina

Fileki sa slaninom	Callos (Tripas) con tocino
Fileki u bijelom umaku	Callos (Tripas) en salsa blanca
Fileki u bijelom vinu	Callos (Tripas) en vino blanco
Pohani fileki	Callos (Tripas) rebozadas

Hrenovke	Salchichas
Hrenovke na žaru	Salchichas a la parrilla
Hrenovke s gorušicom	Salchichas con mostazá
Hrenovke s hrenom	Salchicas con mostazá de los alemanes
Hrenovke u lisnatom tijestu	Salchichas en hojalde
Hrenovke u umaku	Salchichas en salsa
Panirane hrenovke	Salchicas rebozadas

Jetra	Higado
Guščja jetra pržena u tijestu	Higado de ganso rebozado
Janjeća jetra na žaru	Higado de cordero a la parrilla
Pirjana janjeća jetra	Higado de cordero asado
Pohana janjeća jetra	Higado de cordero rebozado
Svinjska jetra na kiselo	Higado de cerdo al agrio
Svinjska jetra na venecijanski način	Higado de cerdo a la veneciana
Svinjska jetra na žaru	Higado de cerdo a la parrilla
Teleća jetra na engleski način	Higado de ternera a la inglésa
Teleća jetra na venecijanski način	Higado de ternera a la veneciana
Teleća jetra na žaru	Higado de ternera a la parrilla

Kranjske kobase	Salchichas de Kranj
Kranjske kobase na žaru	Salchichas de Kranj a la parilla
Kranjske kobase s gorušicom	Salchichas de Kranj con mostazá
Kranjske kobase s hrenom	Salchicha de Kranj con mostazá de los alemanes
Kuhane kranjske kobase	Salchichas de Kranj Cocidas
Pečene kranjske kobase	Salchichas de Kranj al horno

Medaljoni	Medallones
Medaljoni od guščjih jetara	Medallones de higído de ganso
Medaljoni od mozga	Medallones de seso
Medaljoni od telećih žlijezda	Medallones de glándula de ternera

Meridoni	Meridones
Meridon od jetara	Meridones de hígado
Meridon od oštriga (Kamenica)	Meridones de ostras
Meridon od piletine	Meridones de pollo
Merion od pilećeg sitniša	Meridones de menudencias de pollo
Meridon od rakova	Meridones de congrejos

Mozak	Seso
Mozak s jajima	Sesos con huevos

Mozak s jajima i lukom	Sesos con huevos y cebolla
Gratinirani mozak	Sesos al gratin
Pogačice od mozga	Panecillos de sesos
Pohani mozak	Sesos embozados
Prženi mozak	Sesos freidos

Moždina	Médula
Moždina na prženici (prepršenom kruhu)	Médula en pan tostado
Moždina u školjci	Médula en concha
Pogačice od moždine	Panecillos de médula

Žablji kraci	Rana (patas de rana)
Brodeto od žabljih krakova	Brodete de patas de rana
Pirjani žablji kraci	Patas de rana asadas
Pohani žablji kraci	Patas de rana enbozadas
Prženi žablji kraci	Patas de ranas fritas

Nabujci	Flanes
Nabujak od butine (šunke)	Flane de jamón
Nabujak od cvjetače	Flan de coliflor
Nabujak od divljači	Flan de caza
Nabujak od gljiva	Flan he hongos
Nabujak od graška	Flan de guisantes
Nabujak od guščjih jetara	Flan de blou de hidago de ganso
Nabujak od jetara	Flan de hígado
Nabujak od krumpira	Flan de patatas
Nabujak od kupusa	Flan de berza
Nabujak od luka	Flan de cebolla
Nabujak od mozga	Flan de sesos
Nabujak od mrkvice	Flan de zanahoria
Nabujak od peradi	Flan de aves
Nabujak od povrća	Flan de verduras
Nabujak od rajčice	Flan de tomate
Nabujak od sira	Flan de queso
Nabujak od šparoga	Flan de espárragos
Nabujak od špinata	Flan de espinaca
Nabujak od vrganja	Flan de champiñónes
Nabujak od zeleni	Flan de hierbas
Nabujak na kraljevski način	Flan de reina
Nabujak na vrtlarski način	Flan al jardin

Omleti	Tortillas
Naravni omlet	Tortilla francesa
Omlet s artičokama	Tortilla con alcachofas
Omlet s bubrezima	Tortilla con riñones
Omlet s butinom (šunkom)	Tortilla con jamón
Omlet sa cvjetačom	Tortilla con coliflor

Omlet s divljači	Tortila con caza
Omlet s gljivama	Tortilla con hongos
Omlet s graškom	Tortilla con quisantes
Omlet s gušćim jetrima	Tortilla con hígado de ganso
Omlet s jetrima	Tortilla con hígado
Omlet s kupusom	Tortilla con berza
Omlet s mozgom	Tortilla con sesos
Omlet s mrkvicom	Tortilla con zanahoria
Omlet s patlidanima	Tortilla con berenjena
Omlet s pilećim jetrima	Tortilla con hígado de pollo
Omlet s povrćem	Tortilla con verdura
Omlet s jastogom	Tortilla con langosta
Omlet s rajčicama	Tortilla con tomate
Omlet s račićima	Tortilla con endericas
Omlet sa sirom	Tortilla con queso
Omlet sa šparogama	Tortilla con espárragos
Omlet sa špinatom	Tortilla con espinaca
Omlet s tikvicama	Tortilla con calabazas
Omlet s vrganjima	Tortilla con champiñónes
Omlet sa zeleni	Tortilla con hierbas
Seljački omlet	Tortilla casera
Omlet na diplomatski način	Tortila diplomata
Omlet na kraljevski način	Tortilla a la reina
Omlet na lovački način	Tortilla a la caza
Omlet na Mađarski način	Tortilla húngara
Omlet Rossini	Tortilla Rossini

Predjela od povrća bez mesa *Antepastos de verdura sin carne*

Artičoki	Alcachofas
Artičoki na holandski način	Alcachofas a la holandesa
Pirjani artičoki	Artichofas asadas
Srce od artičoka	Corazón de artichofas

Celer	Apio
Pirjani celer	Apio asado
Pohani celer	Apio rebozado

Cvjetača	Coliflor
Cvjetača na dalmatinski način	Coliflor a la Dalmacia
Cvjetača na maslacu	Coliflor con mantequilla
Cvjetača na pariški način	Coliflor parisina
Cvjetača na poljski način	Coliflor a la polaca
Zapečena cvjetača	Coliflor al horno

Gljive	Champiñónes
Barkice nadjevene gljivama	Barquitos con champiñónes
Gljive na Mađarski način	Champiñónes a la húngara

Gljive na maslacu	Champiñónes con mantequilla
Gljive na prepečenom kruhu	Champiñónes en pan tostado
Gljive na provansalski način	Champiñónes a la provansal
Gljive na žaru	Champiñónes en la parrilla
Gljive s jajima	Champiñónes con huevos
Gljive s lukom	Champiñónes con cebolla
Gljive s peršinom	Champiñónes con perejie
Gljive s rajčicama	Champiñónes con tomate
Gljive s vrhnjem	Champiñónes con nata
Gljive u pepelu	Champiñónes con ceniza
Pirjane gljive	Champiñónes asados
Panirane gljive	Champiñónes rebozados
Popržene gljive	Champiñónes fritos
Nadjevene gljive	Champiñónes rellenos
Zapečene gljive	Champiñónes al horno

Korabica (Koraba)	Colinabo
Korabica na maslacu	Colinabo con mantequilla
Ocakljena korabica	Colinabo vestido

Krastavci	Pepinos
Ocakljeni krastavci	Pepinos vestidos

Krumpir	Patatas
Krumpir na francuski način	Patatas francesas

Mahune	Judias verdes
Mahune na maslacu	Judias con mantequilla
Mahune na poljski način	Judias a la polaca

Plave rajčice (Patliđani)	Berenjenas
Plave rajčice na pariški način	Berenjenas a la parisina
Pirjane plave rajčice	Berenjenas estofadas
Panirane plave rajčice	Berenjenas rebozades
Popečene plave rajčice	Berenjenas quemadas
Zapečene plave rajčice	Berenjenas tostades

Rajčice	Tomates
Rajčice na žaru	Tomate a la parrilla
Rajčice nadjevene jajima	Tomates rellenos con huevos

Šparoge	Esperrágos
Šparoge na maslacu	Esperrágos con mantequilla
Šparoge na milanski način	Esperrágos milanes
Šparoge na poljski način	Esperrágos polaca
Šparoge s holandskim umakom	Esperrágos en salsa holandesa

Tikvice	Calabazas
Panirane tikvice	Calabazas rebozadas

Tikvice prelivene umakom	Calabazas en salsa

Vrganji	Hongos
Vrganji na žaru	Hongos a la parrilla
Vrganji s vrhnjem	Hongos con nata
Pohani vrganji	Hongos rebozados
Pečeni vrganji	Hongos asados
Prženi vrganji	Hongos freidos
Zapečeni vrganji	Hongos tostados

Predjela od povrća s mesom *Antepastos de verdura con carne*

Musaka	Moussaka
Musaka od janjetine	Moussaka de cordero
Musaka o cvjetače	Moussaka de coliflor
Musaka od kelja	Moussaka de col
Musaka od kiselog zelja	Moussaka de chocruta
Musaka od krumpira	Moussaka de patatas
Musaka od kupusa	Moussaka de berza
Musaka od mahuna	Moussaka de judias verdes
Musaka od plavih rajčica	Moussaka de berenjena
Musaka od tikvica	Moussaka de calabazas

Nadjeveno (Punjeno) povrće	Verdura rellena
Nadjevena cvjetača	Coliflor relleno
Nadjevena zelena salata	Ensalade verde rellena
Nadjevene artičoke	Alcachofas rellenas
Nadjevene gljive	Hongos rellenos
Nadjevena korabica	Colinabos rellenos
Nadjevene paprike	Pimientos rellenos
Nadjevene pečurke	Champiñónes rellenos
Nadjevene plave rajčice	Berenjenas rellenas
Nadjevene rajčice	Tomates rellenos
Nadjevene rajčice na pariški način	Tomates rellenos a la parisina
Nadjevene rajčice na talijanski način	Tomates rellenos a la italiana
Nadjevene rajčice sa salpikonom od peradi	Tomates rellenos con salpicón de aves
Nadjevene tikvice	Calabazas rellenes
Nadjeveni kelj	Col relleno
Nadjeveni krastavci	Pepinos rellenos
Nadjeveni krumpir	Pattatas rellenas
Nadjeveni kupus	Berza rellena
Nadjeveni luk	Cebolla rellena
Nadjeveni vrganji	Sesos rellenos

Sarma	Rellenos variados
Sarma od kiselog kupusa	Chucruta rellena
Sarma od slatkog kupusa	Berza rellena
Sarma od vinove loze	Rellenos de hoja de uva

Predjela od tijesta *Antepastos de pasta*

Blini	Blines
Blini s jajima	Blines con huevo
Blini s kavijarom	Blines con caviar
Blini s mrkvicom	Blines con zanahoria

Krpice	Tallerines
Krpice s butinom (šunkom)	Tallerines con jamón
Krpice s kupusom	Tallerines con berza
Krpice sa sirom	Tallerines con aueso magro

Kvašenica	Parches
Kvašenica s keljom	Parches con col
Kvašenica sa špinatom	Parches con espinaca

Makaroni	Macarones
Makaroni na bolonjski način	Macarones a la bolonesa
Makaroni na napuljski način	Macarones napolitana
Makaroni na milanski način	Macarones milanese
Makaroni s maslacem	Macarones con mantequilla
Makaroni s umakom od rajčica	Macarones con salsa de tomate
Makaroni sa sirom	Macarones con queso
Makaroni s vrganjima	Macarones con setas
Zapečeni makaroni	Macarones tostados

Palačinke	Fruta de sartén
Palačinke s butinom (šunkom)	Fruta de sartén con jamón
Palačinke s gljivama	Fruta de sartén con hongos
Palačinke s kosanom teletinom	Fruta de sartén con carne de ternera picada
Palačinke s mozgom	Fruta de sartén con sesos
Palačinke s povrćem	Fruta de sartén con verdura
Palačinke sa špinatom	Fruta de sartén con espinaca
Panirane palačinke	Fruta de sartén rebozada

Piroški	Piroshkes
Piroški s mesom	Piroshkes con carne
Piroški s povrćem	Piroshkes con verdura
Piroški sa sirom	Piroshkes con queso
Piroški s vrganjima	Piroshkes con setas

Pite	Empanadas
Pita od krumpira	Empanada de patata
Pita od kupusa	Empanada de berza
Pita sirnica	Empanada de requesó
Pita od tikve	Empanada de calabaza
Pita zeljanica	Empanadas de verdura

Ravioli	Ravioli
Ravioli na talijanski način	Ravioli a la italiana
Ravioli s maslacem	Ravioli con mantequilla
Zapečeni ravioli	Ravioli tostados

Rezanci	Tallarines
Rezanci na napuljski način	Tallarines a la napolitana
Rezanci na talijanski način	Tallarines a la italiana
Rezanci s paškim sirom	Tallarines con queso de Pag
Rezanci s umakom od rajčica	Tallarines con salsa de tomate
Zapečeni rezanci	Tallarines tostados
Zeleni rezanci	Tallarines verdes

Rimska polenta	Funche romano

Savici od lisnatog tijesta	Rollos de hojalde
Savici s butinom (šunkom)	Rollos de jamón
Savici s gljivama	Rollos con champiñón
Savici s mesom	Rollos con carne
Savici s mozgom	Rollos con seso
Savici s pilećim hašeom	Rollos con quisado de pollo
Savici s povrćem	Rollos con verdura
Savici sa sardinama	Rollos con sardinas
Savici sa špinatom	Rollos con espinaca
Savici s vrganjima	Rollos con hongos

Špageti	Espaguetis
Špageti na bolonjski način	Espaguetis a la bolonesa
Špageti na napuljski način	Espaguetis a la napolitana
Špageti na milanski način	Espaguetis a la milanesa
Špageti na talijanski način	Espaguetis a la italiana
Špageti s gljivama	Espeguetis con champiñónes
Špageti s kosanom teletinom	Espaguetis con carne de tenrera picada
Špageti s maslacem	Espaguetis con mantequilla
Špageti s parmezanom	Espaguetis con parmesano
Špageti s rajčicama	Espaguetis con tomate
Špageti sa sirom	Espaguetis con queso
Špageti s vrganjima	Espaguetis con hongos
Zapečeni špageti	Espaguetis tostados

Štruklji	Bolas de pasta
Kuhani štruklji	Bolas de pastas Cocidas
Pohani štruklji	Bolas de pasta embozedes
Štruklji na poljski način	Bolas de pasta a la polaca
Zapečeni štruklji	Bolas de pasta tostades

Tjestenice	Pasteles
Lovačka tjestenica	Pastel de caza
Tjestenica od lisnatog tijesta	Pastel de hojalde
Tjestenica s gljivama	Pastel con champiñón
Tjestenica s mozgom	Pastel con sesos
Tjestenica s jastogom	Pastel con langostino
Tjestenica s pilećim jetrima	Pastel con hígado
Tjestenica s rakovima	Pastel con congrejos
Tjestenica s vrganjima	Pastel con setas
Velika tjestenica (Vol-au-Vent)	Pastel hermoso

Uštipci	Fillos
Uštipci od butine (šunke)	Fillos de jamón
Uštipci od gljiva	Fillos de champiñón
Uštipci od krumpira	Fillos de patatas
Uštipci od mozga	Fillos de seso
Uštipci od povrća	Fillos de verdura
Uštipci od sira	Fillos de queso
Uštipci od kosane teletine	Fillos de carne te ternere picada
Uštipci od vrganja	Fillos de hongo

Žličnjaci	Buñuelos
Pariški žličnjaci	Buñuelos a la parisina
Piemonteeški žličnjaci	Buñuelos piemontese
Zapečeni žličnjaci	Buñuelos tostados
Žličnjaci s parmezanom	Buñuelos con parmesan
Žličnjaci sa sirom	Buñuelos con queso
Žličnjaci sa slaninom	Buñueles con tocino

Rižot	Paellas
Rižot od dagnji	Arroz con mejillones
Rižot od gljiva	Arroz con champiñónes
Rižot od guščjih jetara	Arroz con higado de ganso
Rižot od hlapa	Arroz con bogavante
Rižot od kamenica	Arroz con ostras
Rižot od kokošjih jetara	Arroz con hígado de pollo
Rižot od liganja	Arroz con calamares
Rižot od pilećeg sitniša	Arroz con menudencias

Rižot od rakova	Arroz con cangrejos
Rižot od sipe	Arroz con sepia
Rižot od škampa	Arroz con gambas
Rižot na bolonjski način	Arroz a la bolonesa
Rižot na dalmatinski način	Arroz a la Dalmacia
Rižot na istarski način	Arroz de Istria
Rižot na milanski način	Arroz a la milanesa
Rižot s teletinom	Arroz con carne de ternera

Sir	*Queso*
Pohani sir	Queso rebozado
Pohani sir s majonezom	Queso rebozado con mayonesa
Pohani sir s umakom tartar	Queso rebozado con salsa tartara
Prženi sir	Queso frito

Varenci	*Bollas de pasta rellenas*
Varenac od butine (šunke)	Bolas de jamón
Varenac od cvjetače	Bolas de coliflor
Varenac od divljači	Bolas de caza
Varenac od gljiva	Bolas de champiñónes
Varenac od graška	Bolas de guisantes
Varenac od guščjih jetara	Bolas de higado de ganso
Varenac od jetara	Bolas se hígado
Varenac od kruha	Bolas de pan
Varenac od luka	Bolas de cebolla
Varenac od mozga	Bolas de sesos
Varenca od mrkvice	Bolas de zanahoria
Varenac od peradi	Bolas de aves
Varenac od povrća	Bolas de verdura
Varenac od sira	Bolas de queso
Varenac od rezanaca	Bolas de tallarines
Varenac od šparoga	Bolas de espárragos
Varenac od špinata	Bolas de espinaca
Varenac od vrganja	Bolas de hongos
Varenac od zeleni	Bolas de hierba
Varenac na Mađarski način	Bolas al húngaro
Varenac na proljetni način	Bolas a la primavera
Varenac na vrtlarski način	Bolas a la jardinera

Zdjelice (Terine)	*Terinas*
Zdjelice s gljivama	Terina con champiñónes
Zdjelice s guščjim jetrima	Terina con hígado de ganso
Zdjelica s mozgom	Terina con sesos
Zdjelica s peradi	Terina con aves

Jela od jaja	*Platos de huevos*
Jaja na oko	Huevos al plato
Jaja na oko na američki način	Huevos al plato americanos
Jaja na oko na lovački način	Huevos al plato caza
Jaja na oko na portugalski način	Huevos al plato portugúes
Jaja na oko na prepršenom kruhu	Huevos al plato sobre pan tostedo
Jaja na oko na provansalski način	Huevos al plato provansal
Jaja na oko na turski način	Huevos al plato turco
Jaja na oko sa srdelicama	Huevo al plato con sardinas
Jaja u kalupu	Huevos en moldes
Jaja u kalupu s povrćem	Huevos en molde con verdura
Jaja u kalupu s umakom od rajčica	Huevos en molde con salsa de tomate

Kajgana (cvrtje)	Huevos revueltos
Kajgana s butinom (šunkom)	Huevos revueltos con jamón
Kajgana s lukom	Huevos revueltos con cebolla
Kajgana sa slaninom	Huevos revueltos con tocino
Kajgana s vrhnjem	Huevos revueltos con nata

Meko kuhana jaja	Huevos escalfados
Meko kuhano jaje u čaši	Huevo escalfado en huevera
Meko kuhano jaje u ljusci	Huevo escalfado en cascara

Ogrušana jaja	Huevos pasados por agua
Ogrušena jaja na američki način	Huevos pasados por agura americana
Ogrušana jaja na lovački način	Huevos pasados por agua caza
Ogrušena jaja na engleski način	Huevos pasados por agua inglés
Ogrušena jaja na firentinski način	Huevos pasados por agua firenza
Ogrušena jaja na portugalski način	Huevos pasados por agua portúges
Ogrušena jaja na švicarski način	Huevos pasados por agua suizo
Ogrušena jaja na turski način	Huevos pasados por agua turco

Pržena jaja	Huevos fritos
Pržena jaja na američki način	Huevos fritos americanos

Nadjevena jaja	Huevos rellenos
Nadjevena jaja na Mađarski način	Huevos rellenos húngaros
Nadjevena jaja na ruski način	Huevos rellenos rusos

Sirova jaja	Huevos crudos

Tvrdo kuhana jaja	Huevos duros
Tvrdo kuhana jaja na Mađarski način	Huevos duros a la húngara
Tvrdo kuhana jaja na portugalski način	Huevos duros a la portugesa
Tvrdo kuhana jaja u aspiku	Huevos duros a aspico
Tvrdo kuhana jaja u majonezi	Huevos duros en mayonesa

Razno	*Variados*
Butina (šunka) s jajima	Hamon con huevos
Gljive s jajima	Hóngos con huevos
Mozak s jajima	Seso con huevos
Pršut s jajima	Hamon sereno con huevos
Slanina s jajima	Tocino con huevos

Ribe *Pescado*

Morske ribe *Pescado del mar*

Arbun	Breca
Arbun na dalmatinski način	Breca a la Dalmacia
Arbun na mlinarski način	Breca al molinero
Arbun na žaru	Breca a la parrilla
Brodet od arbuna	Brodet de breca
File od arbuna	Filete de breca
Kuhani arbun preliven maslacem	Breca Cocida con mantequilla

Bakalar	Bacalao
Bakalar na bijelo	Bacalao en blanco
Bakalar na dalmatinski način	Bacalao a la Dalmacia
Bakalar na mornarski način	Bacalao a la marinera
Bakalar s krumpirom	Bacalao con patatas
Brodet od bakalara	Brodet de bacalao
Svježi bakalar s maslacem	Bacalao fresco con mantequilla de sardinas

Barbun	Salmonete
Barbun na žaru	Salmonete a la parilla
Kuhani barbuni	Salmonete cocido
Prženi barbuni	Salmonete frito

Bukva	Boga
Brodeto od bukvi	Brodete de boga
Bukva na žaru	Boga a la parilla
Kuhana bukva	Boga Cocida
Pržena bukva	Boga frita

Cipal	Labános
Cipal na mlinarski način	Labános al molinero
Cipal na žaru	Labános a la parrilla

Kuhani cipal	Labános cocidos
Prženi cipal	Labános frios

Girica	Girelas
Marinirane girice	Girelas en marinada
Pržene girice	Girelas fritas

Igla	Agujas
Brodet od igle	Brodete de agujas
Dimljena igla	Agujas ahumadas
Pržena igla	Agujas fritas

Iver (Rumbac)	Rodaballos
File od ivera	Filete de rodaballos
Iver na žaru	Rodaballo a la plancha
Kuhani iver preliven maslacem	Rodaballo cocido con mayonesa
Kuhani iver s peršinom	Rodaballo cocido con perejil
Prženi iver	Rodaballo frito

Iverak	Pescado gallo
File od iverka	Filete del pescado gallo
Iverak na dalmatinski način	Pescado gallo a la Dalmacia
Iverak na mlinarski način	Pescado gallo a la molinero
Iverak na mornarski način	Pescado gallo a la marinera
Iverak na ruski način	Pescado gallo a la rusa
Iverak na venecijanski način	Pescado gallo a la veneciana
Iverak na žaru	Pescado gallo a la parrilla
Kuhani iverak preliven maslacem	Pescado gallo cocido con matequilla
Prženi iverak	Pescado gallo frito
Zapečeni iverak	Pescado gallo tostado

Jegulja	Anguilas
Brodet od jegulja	Brodete de anguilas
Dimljena jegulja	Anguila ahumada
Jegulja na dalmatinski način	Anguilas a la Dalmacia
Jegulja na Mađarski način	Anguila a la húngara
Jegulja na mlinarski način	Anguila al molinero
Jegulja na mornarski način	Anguila a la marinera
Jegulja na žaru	Anguila a la parrilla
Jegulja prelivena maslacem	Anguila con mantequilla
Pržena jegulja	Anguila frita
Zapečena jegulja	Anguila tostada
Kuhana jegulja prelivena maslacem	Anguila cocica don manteqiulla
Panirana jegulja	Anguila rebozada
Ragu od jegulje	Anguila al cocido
Ražnjići od jegulje	Anguila en trozos hecha a la parrilla
Rižot od jegulje	Arroz con anguila

Kantar	Chopa
Kantar na dalmatinski način	Chopa a la Dalmacia
Kantar na žaru	Chopa a la parrilla
Kuhani kantar s peršinom	Chopa Cocida con perejil
Pohani kantar	Copa rebozada
Prženi kantar	Copa frita

Kirna (Kijerna)	Mero
Brodet od kirne	Brodete de mero
Dimljena kirna	Mero ahumado
Kirna na dalmatinski način	Mero a la Dalmacia
Kirna na žaru	Mero a la parrilla
Kirna s maslacem i peršinom	Mero con mantequilla con jamón sereno
Pečena kirna	Mero al horno
Pržena kirna	Mero frito

Kovač	Pez de San Pedro
File od kovača	Filete de pez de San Pedro
Kovač na dalmatinski način	Pez de San Pedro a la Dalmacia
Kovač na Orly način	Pez de San Pedro Orly
Kovač na pariški	Pez de San Pedro a la parisina
Kuhani kovač preliven maslacem	Pez de San Pedro con mantequilla
Pohani kovač	Pez de San Pedro rebocado
Prženi kovač	Pez de San Pedro frito

List	Lenguado
File od lista	Filete de lenguado
List na engleski način	Lenguado a la inglésa
List na kardinalski način	Lenguado cardinal
List na mlinarski način	Lenguado al molinero
List na Mornay način	Lenguado Mornay
List na žaru	Lenguado a la parrilla
List u bijelom vinu	Lenguado en el vino bianco
Pohani list	Lenguado rebozado
Pozlaćeni list	Lenguado heco de oro
Prženi list	Lenguado frito
Zapečeni list	Lenguado tostado

Losos	Salmón
File od lososa	Filete de salmón
Pečeni losos	Salmón al horno
Prženi losos	Salmón frito
Pirjani losos	Salmón estofado
Losos na engleski način	Salmón a la inglesa

Lovrata (Orada)	Orada
File od lovrata	Filete de orada
Lovrata na dalmatinski način	Orada a la Dalmacia
Lovrata na mlinarski način	Orada al molinero
Lovrata na venecijanski način	Orada a la veneciana
Lovrata na žaru	Orada a la parrilla
Kuhana lovrata prelivena maslacem	Orada Cocida con mantequilla
Pržena lovrata	Orada frita
Nadjevena lovrata	Orada rellena
Zapečena lovrata	Orada tostada

Lubin (Brancin)	Lobina
File od lubina	Filete de lobina
Lubin na dalmatinski način	Lobina a la Dalmacia
Lubin na mlinarski način	Lobina al molinero
Lubin na mornarski način	Lobina a la marinera
Lubin na venecijanski način	Lobina a la veneciana
Lubin na žaru	Lobina a la parrilla
Kuhani lubin preliven maslacem	Lobina Cocida con matequilla
Prženi lubin	Lobina frita
Nadjeveni lubin	Lobina rellena
Zapečeni lubin	Lobina tostada

Morska mačka	Bagre
Brodet od morske mačke	Brodete de bagre
Kuhana morska mačka	Bagre cocido
Pržena morska mačka	Bagre frito

Oslić	Pescadilla
File od oslića	Filete de pescadilla
Kuhani oslić preliven maslacem	Pescadilla Cocida con mantequilla
Oslić na dalmatinski način	Pescadilla a la Dalmacia
Oslić na mlinarski način	Pescadilla al molinero
Oslić na Orly način	Pescadilla al Orly
Oslić na pariški način	Pescadilla a la parisina
Oslić na žaru	Pescadilla a la parrilla
Pohani oslić	Pescadilla rebozada
Prženi oslić	Pescadilla frita
Zapečeni oslić	Pescadilla tostada

Palamida	Bonito
Brodet od palamida	Brodete de bonito
File od palamida	Filete de bonito
Marinirani file od palamida	Filete de bonito en marinada
Palamida na mlinarski način	Boinito al molinero
Palamida na žaru	Bonito a la parrilla
Palamida u umaku od rajčica	Palamida en salsa de tomate
Pohani file od palamida	Filete de bonito rebozado
Prženi file od palamide	Filete de bonito fritos

Pišmolj (Mol)	Fice
Pohani pišmolj	Fice rebozado
Prženi pišmolj	Fice frito

Raža	Raja
Brodet od raže	Brodete de raja
Kuhana raža prelivena maslacem	Raja Cocida con mantequilla
Pohana raža	Raja rebozada
Pržena raža	Raja frita
Raža na dalmatinski način	Raja a la Dalmacia
Raža na mlinarski način	Raja al molinero
Raža na pariški način	Raja a la parisina
Raža na žaru	Raja a la parrilla

Salpa	Salema
Brodet od salpe	Brodete de salema
Kuhana salpa s peršinom	Salema Cocida
Pržena salpa	Salema frita
Salpa na dalmatinski način	Salema a la Dalmacia
Salpa na žaru	Salema a la parrilla
Salpa u bijelom vinu	Salema en vino blanco

Inćuni	Anchoa
Marinirane inćuni	Anchoa en marinada
Pržene inćuni	Anchoa frita
Inćuni na žaru	Anchoa a la parrilla

Sardine	(Srdele) Sardinas
Marinirane sardine	Sardina en marinada
Pržene sardine	Sardinas fritas
Sardine na žaru	Sardinas a la parrilla

Skuše (Lokarde)	Sarda
File od skuše	Filete de sarda
Marinirana skuša	Sardas en marinada
Pržena skuša	Sardas fritas
Nadjevena skuša	Sardas rellenas
Skuše na žaru	Sardas a la parrilla

Škarpina	Roscacio
Brodet od škarpine	Brodete de roscacio
Kuhana škaripina	Roscacio cocido

Tuna	Atún
Brodet od tune	Brodete de atún
Filet od tune u umaku od rajčice	Filete de atún en salsa de tomate
Marinirana tuna	Atún en marina
Pržena tuna	Atún frito
Tuna na dalmatinski način (Pašticada)	Atún a la Dalmacia (Pašticada)
Tuna na mornarski način	Atún a la marinera
Tuna na Orly način	Atún a Orly
Tuna na žaru	Atún as la parrilla
Tuna u rajčicama	Atún en tomate
Tuna u ulju	Atún en aceite

Ugor	Congrio
Brodet od ugora	Brodete de congrio
Dimljeni ugor	Congrio ahumado
Marinirani ugor	Congrio en marinada
Prženi ugor	Congrio frito
Ugor na dalmatinski način	Congrio a la Dalmacia
Ugor na mlinarski način	Congrio a la molinero
Ugor na mornarski način	Congrio a la marinera
Ugor na žaru	Congrio a la parrilla

Ušata	Doblada
Brodet od ušate	Brodete de doblada
Kuhana ušata	Doblada Cocida con matequilla
Pržena ušata	Doblada frita
Ušata na dalmatinski način	Doblada a la Dalmacia
Ušata na žaru	Doblada a la parrilla

Zubatac	Capitón
File od zubaca	Filete de capitón
Kuhani zubatac	Capitón cocido
Kuhani zubatac preliven maslacem	Capitón cocido con mantequilla
Prženi zubatac	Capitón frito
Nadjeveni zubatac	Capitón relleno
Zubatac na dalmatinski način	Capitón a la Dalmacia
Zubatac na mlinarski način	Capitón al molinero
Zubatac na modro	Capitón a azul
Zubatac na Orly način	Capitón Orly
Zubatac na žaru	Capitón a la parrilla
Zubatac u bijelom vinu	Capitón en vino blanco

Slatkovodne ribe *Pescado de rio*

Bjelica	Albur
Bjelica na mlinarski način	Albur de molinero
Kuhana bjelica prelivena maslacem	Albur cocido con mantequilla
Kuhana bjelica prelivena uljem i peršinom	Albur cocido con aceite y perejil
Pečena bjelica u pećnici	Albur al horno
Panirana bjelica	Albur rebozado
Pržena bjelica	Albur frito

Deverika (Pečenica)	Aguja
Deverika na modro	Aguja a azul
Deverika na Mađarski način	Aguja a húngaro
Deverika na mlinarski način	Aguja al molinero
Deverika na mornarski način	Aguja a la marinera
Deverika na poljski način	Aguja a la polaca
Deverika na žaru	Aguja a la parrilla
Deverika pečena u pećnici	Aguja al horno
Deverika s krumpirom pečena	Aguja al horno con patatas
Pirjana deverika	Aguja estofada
Prženi fileti od deverike	Filete de aguja fritos

Jesetra	Esturión
File od jesetre	Fileted de esturión
Jesetra na Mađarski način	Esturión a húngaro
Jesetra na žaru	Esturión a la parrilla
Jesetra pečena u pećnici	Esturión al horno
Pirjana jesetra	Esturión estovar
Pržena jesetra	Esturión frito
Nadjevena jesetra	Esturión relleno

Grgeč	Perca
Grgeč na Demidov način	Perca al Demid
Kuhani grgeč preliven maslacem	Perca Cocida con mantequilla
Grgeč na mlinarski način	Perca al molinero
Grgeč na zelene	Perca al verde
Grgeč u bijelom vinu	Perca en vino blanco
Paprikaš od grgeča	Guisado de perca
Pečeni grgeč u pećnici	Perca al horno
Prženi grgeč	Perca frita

Kečiga	Sterleto
Kečiga na Demidov način	Sterleto e Demid
Kečiga na maslacu	Sterleto con mantequilla
Kečiga na mlinarski način	Sterleto al molinero
Kečiga na zeleno	Sterleto al verde
Kečiga u bijelom vinu	Sterleto en vino blanco

Pečena kečiga u pećnici	Sterleto al horno
Pirjana kečiga	Sterleto estovar
Kečiga u vrhnju	Sterleto en nata

Klen	Leucisco
Klen na mlinarski način	Leucisco al molinero
Klen u bijelom vinu	Leucisco en vino blanco
Kuhani klen preliven maslacem	Leucisco con mantequilla
Prženi klen	Leucisco frito

Linjak	Tenca
Kuhani linjak preliven maslacem	Tenca Cocida con mantequilla
Linjak na mlinarski način	Tenca al molinero
Linjak na žaru	Tenca a la parrilla
Linjak u bijelom vinu	Tenca an vino blanco
Prženi linjak	Tenca frita

Lipen	Umbra
Kuhani lipen preliven maslacem	Umbra Cocida con mantequilla
Kuhani lipen s limunom	Umbra Cocida con limón
Lipen na mlinarski način	Umbra al molinero
Lipen na mornarski način	Umbra a la marinera
Lipen na modro	Umbra al azul
Lipen u bijelom vinu	Umbra en vino blanco
Prženi lipen	Umbra frita

Krkljuša	Gobio
Krkljuša na Mađarski način	Gobio a húngaro
Krkljuša na žaru	Gobio a la parrilla
Krkljuša u pećnici	Gobio al horno
Kuhana krkljuša prelivena maslacem	Gobio cocido con mantequilla
Kuhana krkljuša s uljem i peršinom	Gobio cocido con aceite y perejil
Pržena krkljuša	Gobio frita

Mrena	Barbo
Kuhana mrena prelivena maslacem	Barbo cocido con mantequilla
Kuhana mrena s uljem i peršinom	Barbo cocido con aceite y perejil
Mrena na mlinarski način	Barbo al molinero
Mrena u bijelom vinu	Barbo en vino blanco
Pržena mrena	Barbo frito

Mrenica	Barbito
Mrenica na žaru	Barbito a la parrilla
Pržene mrenice	Barbito frito

Pastrva	Trucha
Jezerska pastrva	Trucha de lago
Kalifornijska pastrva	Trucha de California
Kuhana pastrva	Trucha Cocida
Kuhana pastrva prelivena maslacem	Trucha Cocida con mantequilla
Kuhana pastrva s limunom	Trucha Cocida con limón
Kuhana pastrva s peršinom	Trucha Cocida con perejil
Pastrva na mlinarski način	Trucha al molinero
Pastrva na modri način	Trucha al azul
Pastrva na mornarski način	Trucha a la marinera
Pastrva na žaru	Trucha a la parrilla
Pastrva u pećnici	Trucha al horno
Pastrva u bijelom vinu	Trucha en vino blanco
Potočna pastrva (bistranga)	Trucha del arroyo
Pržena pastrva	Trucha frita
Riječna pastrva	Trucha del rio
Uzgojena pastrva	Trucha cultivada
Zapečena pastva	Trucha tostada

Smuđ	Llubina
File od smuđa	Filete de llubina
File od smuđa (naravni)	Filete de llubina a lo natural
File do smuđa (prženi)	Filete de llubina fritos
Kuhani smuđ	Llubina Cocida
Prženi smuđ	Llubina frita
Smuđ na Mađarski način	Llubina a húngaro
Smuđ na mlinarski način	Llubina al molinero
Smuđ na pariški način	Llubina a parisina
Smuđ pečen u pećnici	Llubina al horno
Smuđ u bijelom vinu	Llubina en vino blanco
Smuđ u ulju	Llubina en aceite

Som	Siluro
Pečeni som	Siluro al horno
Som na Mađarski način	Siluro a húngaro
Pohani som	Siluro rebozado
Prženi som	Siluro frito
Som u pećnici pečen	Siluro al horno

Somić (Patuljasti som)	Silurito (siluro enano)
Paprikaš od somića	Guisado de silurito con pimientos
Prženi somići	Silurito frito

Šaran	Carpa
File od šarana	Filete de carpa
Kuhani šaran	Carpa Cocida
Pohani file od šarana	Filete de carpa rebozado
Pohani šaran	Carpa rebozada

Prženi file od šarana	Filete de carpa frito
Prženi šaran	Carpa frita
Nadjeveni šaran	Carpa rellena
Šaran na Mađarski način	Carpa a húngaro
Šaran na pariški način	Carpa a la parisina
Šaran na smeđe	Carpa a marrón
Šaran na žaru	Carpa a la parrilla
Šaran s češnjakom	Carpa con ajo
Šaran s lukom	Carpa con cebolla
Šaran u pećnici	Carpa al horno
Šaran u pivu	Carpa en cerveza
Šaran u vrhnju	Carpa en nata
Zapečeni šaran	Carpa al horno

Štuka	Lucio
Pečena štuka	Lucio al horno
Štuka na Mađarski način	Lucio húngaro
Štuka na mlinarski način	Lucio al molinero
Štuka na žaru	Lucio a la parrilla
Štuka prelivena maslacem	Lucio con mantequilla
Štuka sa srdelicama	Lucio con anchoa
Štuka u vrhnju	Lucio en nata
Štuka pečena u pećnici	Lucio al horno

Razno	*Platos variados*
Riblji paprikaš	Guisado de pescado con pimientos
Riblji paprikaš na Mađarski način	Guisado de pescado con pimientos a húngaro

Ljuskari, školjkaši i mekušci *Crustáceos, mariscos e moluscos*

Hlap	Langostino
File od hlapa	Filete de langostino
Hlap lijepo ukrašen	Langostino adornado
Hlap na američki način	Langostino a la americana
Hlap na dalmatinski način	Langostino a la Dalmacia
Hlap na kardinalski način	Langostino al cardinal
Hlap na pariški način	Langostino a la parisina
Hlap na Mornay način	Langostino a Mornay
Hlap na ražnju	Langostino asado
Hlap na žaru	Langostino a la parrilla
Hlap s majonezom	Langostino con mayonesa
Hlap Termidor	Langostino Termidor
Hlap u aspiku	Langostino en aspico
Hlap u majonezi	Langostino en mayonesa
Hlap u školjci	Langostino en concha
Kuhani hlap	Langostino cocido
Meridon od jastoga	Meridon de langostino

Odresci od hlapa	Tajadas de langostino
Odresci od hlapa na pariški način	Tajadas de langostino a la parisina
Rižot od hlapa	Arroz con langostino

Jastog	Langosta
File od jastoga	Filete de langosta
Kuhani jastog	Langosta Cocida
Meridon od jastoga	Meridon de langosta
Odresci od jastoga	Tajadas de langosta
Odresci od jastoga na pariški način	Tajadas de langosta a la parisina
Jastog lijepo ukrašen	Langosta adornada
Jastog na američki način	Langosta a la americana
Jastog na dalmatinski	Langosta a la Dalmacia
Jastog na kardinalski način	Langosta al cardinal
Jastog na Mornay način	Langosta a Mornay
Jastog na pariški način	Langosta a la parisina
Jastog na ruski način	Langosta a la rusa
Jastog na žaru	Langosta a la parrilla
Jastog s majonezom	Langosta con mayonesa
Jastog Termidor	Langosta Termidor
Jastog u aspiku	Langosta en aspico
Jastog u majonezi	Langosta en mayonesa
Jastog u školjci	Langosta en concha
Rižot od jastoga	Arroz de langosta

Rakovica	Cangrechio
Brodet od rakovica	Brodete de cangrechio
Buzara od rakovica	Cangrechio al natural
Kuhana rakovica	Cangrechio cocido
Rakovica na dalmatinski način	Cangrechio a la Dalmacia
Rakovica na žaru	Cangrechio a la parrilla
Rižot od rakovica	Arroz con cangrechio

Račići (kozice)	Andarica
Buzara od račića	Andarica al natural
Kuhani račići	Andarica Cocida
Prženi račići	Andarica frita
Račići na žaru	Andarica a la parrilla
Račići s maslacem	Andarica con mayonesa

Rakovi	Cangrejos
Rižot od rakova	Arroz con cangrejos
Kuhani rakovi	Cangrejo cocido
Prženi rakovi	Cangrejo frito
Rakovi na žaru	Cangrejo a la parrilla
Rakovi s maslacem	Cangrejo con mantequilla

Skampi	Langostin
Brodet od scampi	Brodete de langostin
Buzara od skampa	Langostines al natural (buzara)
Koktel od skampa	Coclet de langostines
Kuhani skampi	Langostines cocidos
Prženi skampi	Langostines fritos
Skampi na američki način	Langostines a la americana
Skampi na istarski način	Langostines a la Istria
Skampi na kvarnerski način	Langostines al Kvarner
Skampi lijepo ukrašeni	Langostines adorados
Skampi na pariški način	Langostines a la parisina
Skampi na žaru	Langostines al parrilla
Skampi s majonezom	Langostines con mayonesa
Skampi u aspiku	Langostines en aspico
Skampi u majonezi	Langostines en mayonesa
Rižot od skampi	Arroz con langostines

Školjkaši *Mariscos*

Dagnje	Mejillones
Brodet od dagnji	Brodete de mejillones
Buzara od dagnji	Mejillones al natural
Dagnje na žaru	Mejillones a la parrilla
Kuhane dagnje	Mejillones cocidos
Pržene dagnje	Mejillones fritos
Rižot od dagnji	Arroz con mejillones

Kućice (Mušule)	Choros
Brodet od kućica	Brodete de choros
Kuhane kućice	Choros cocidos
Pržene kućice	Choros fritos
Zapečene kućice	Choros tostados

Oštrige (Kamenice)	Ostras
Ogrušene oštrige	Ostras escelfadas
Meridon od oštriga	Meridon de ostras
Pečene oštrige	Ostras asadas
Panirane oštrige	Ostras rebozdas
Rižot od oštriga	Arroz con ostras
Sirova oštriga	Ostras crudas

Prstaci (Datulje)	**Datiles del mar**
Brodet od prstaca	**Brodete de datiles de mar**
Kuhani prstaci	**Datiles de mar cocidos**
Pečeni prstaci	**Datiles de mar a la parrilla**
Pirjani prstaci	**Datiles de mar estofados**
Rižot od prstaca	**Arros con datiles de mar**

Zabranjeno vađenje iz mora (kamena) i priprema za jelo

Školjke	Conchas
Brodet od školjki	Brodete de conchas
Buzara od školjki	Conchas al natural
Kuhane školjke	Conchas Cocidas
Pečene školjke	Conchas asadas
Pirjane školjke	Conchas estofadas
Školjke na dalmatinski način	Conchas a la Dalmacia
Školjke na žaru	Conshas a la parrilla
Rižot od školjki	Arroz con conchas

Mekušci *Moluscos*

Lignji	Calamares
Brodet od liganja	Brodete de calamares
Buzara od liganja	Calamares al natural
Pržene lignje	Calamares ala parrilla
Nadjevene lignje	Calamares rellenos
Rižot od liganja	Arroz con calamares
Salata od liganja	Ensalada de calamares

Sipa	Sepia
Brodet od sipa	Brodete de sepia
Kuhana sipa	Sepia Cocida al agrio
Pirjana sipa	Sepia estofada
Pohana sipa	Sepia rebozada
Rižot od sipe	Arroz con sepia
Salata od sipe	Ensalada de sepia

Razno *Platos variados*

Kornjača	Calape
Juha od kornjače	Sopa de calape

Puževi	Caracaloes
Kuhani puževi	Caracoles cocidos
Pirjani puževi	Caracoles estofados
Nadjeveni puževi	Caracoles rellenos

Žabe	Ranas
Brodet od žaba (žabljih krakova)	Brodete de ranas (de gambas de ranas)
Pirjane žabe	Ranas estofades
Panirane žabe	Ranas empanadas
Pržene žabe	Ranas fritas

Mesna jela *Platos de carne*

Bravetina (ovčetina) Cornero

Bravlja lopatica Espaldilla de cornero

Bravlja lopatica na pekarski način	Espaldilla de cornero al panadero
Pečena bravlja lopatica	Espaldilla de cornero asada
Pirjana bravlja lopatica	Espaldilla de cornero estofada
Nadjevena bravlja lopatica	Espaldilla de cornero rellenada

Bravlja prsa Pecho de cornero

Pečena bravlja prsa	Pecho de cornero asado
Pirjana bravlja prsa	Pecho de cornero estofado
Nadjevena bravlja prsa	Pecho de cornero relleno

Bravlji bubrezi Riñones de cornero

Bravlji bubrezi sa slaninom	Riñones de cornero con tocino
Pirjani bravlji bubrezi	Riñones de cornero estofados
Poprženi bravlji bubrezi	Riñones de cornero fritos
Ražnjići od bravljih bubrega	Riñones de cornero a la parrilla

Bravlji but Muslo de cornero

Bravlji but na engleski način	Muslo de cornero a la inglesa
Bravlji but na lovački način	Muslo de cornero caza
Bravlji but na poljski način	Muslo de cornero polaca
Bravlji but na turski način	Muslo de cornero turco
Bravlji but naboden slaninom	Muslo de cornero machado con tocino
Kuhani bravlji but	Muslo de cornero cocido
Pečeni bravlji but	Muslo de cornero asado
Pirjani bravlji but	Muslo de cornero estofado

Bravlji epigram	Epigrama de cornero

Bravlji hrbat Lomo de cornero

Bravlji hrbat na engleski način	Lomo de cornero a la ínglesa
Bravlji hrbat na pekarski način	Lomo de cornero al panadero
Bravlji hrbat na lovački način	Lomo de cornero caza
Bravlji hrbat na sicilijanski način	Lomo de cornero siciliano
Bravlji hrbat Richelieu	Lomo de cornero a Richelieu
Ocakljeni bravlji hrbat	Lomo de cornero con guarnición
Pečeni bravlji hrbat	Lomo de cornero asado
Pirjani bravlji hrbat	Lomo de cornero estofado
Kuhani bravlji hrbat	Lomo de cornero cocido

Bravlji file (odrezak) Escalope de cornero

Bravlji file na žaru	Escalope de cornero a la parrilla
Bravlji file u crnom vinu	Escalope de cornero in vino tinto

Pirjani bravlji file	Escalope de cornero estofada

Bravlji jezik	Lengua de cordero
Bravlji jezik na đavolji način	Lengua de cordero al diablo
Bravlji jezik na kiselo	Lengua de cordero a agrio
Bravlji jezik na Mađarski način	Lengua de cordero al húngaro
Bravlji jezik na talijanski način	Lengua de cordero a la italiana
Pirjani bravlji jezik	Lengua de cordero estofada
Ražnjići od bravljeg jezika	Lengua de cordero a la parrilla picada

Bravlji kare	Chuletas de cornero
Bravlji kare na engleski način	Chuletas de cornero a la ínglesa
Bravlji kare na lovački način	Chuletas de cornero caza
Bravlji kare na seljački način	Chuletas de cornero a campestino
Bravlji kare na sicilijanski način	Chuletas de cornero a la siciliana
Bravlji kare Richelieu	Chuletas de cornero Richelieu
Ocakljeni bravlji kare	Chuletas de cornero a graten
Pečeni bravlji kare	Chuletas de cornero asadas
Pirjani bravlji kare	Chuletas de cornero estofadas
Bravlji kare na vrtlarski način	Chuletas de cornero a jardín

Bravlji kotleti	Chuletas de cornero
Bravlji kotleti na engleski način	Chuletas de cornero a la ínglesa
Bravlji kotleti na lovački način	Chuletas de cornero caza
Bravlji kotleti na Mađarski način	Chuletas de cornero a húngaro
Bravlji kotleti na ruski način	Chuletas de cornero a la rusa
Bravlji kotleti na seljački način	Chuletas de cornero a la casera
Bravlji kotleti na talijanski način	Chuletas de cornero a la italiana
Bravlji kotleti na žaru	Chuletas de cornero a la parrilla
Bravlji kotleti s lukom	Chuletas de cornero con cebolla
Naravni bravlji kotleti	Chuletas de cornero a natural
Pirjani bravlji kotleti	Chuletas de cornero estofadas
Pohani bravlji kotleti	Chuletas de cornero rellenas
Rižoto od bravetine	Aroz con cornero

Bravlji mozak	Seso de cornero
Bravlji mozak na engleski način	Seso de cornero a la ínglesa
Bravlji mozak na njemački način	Seso de cornero al aleman
Bravlji mozak na pariški način	Seso de cornero a la parisina
Bravlji mozak u crnom vinu	Seso de cornero en vino tinto
Pohani bravlji mozak	Seso de cornero relleno
Poprženi bravlji mozak	Seso de cornero tostado
Pošírani bravlji mozak	Seso de cornero por agua
Prženi bravlji mozak	Seso de cornero frito

Bravlji rep	Cola de cornero
Bravlji rep na žaru	Cola de cornero a la parrila

Prženi bravlji rep	Cola de cronero frita

Razno *Platos variados*

Bosanska kalja	Potaje de Bosnia
Bravlja kapana	Guisado de cornero con puerros
Bravlja kapana na turski način	Guisado de cornero con puerros a la turca
Bravlji pilav (rižoto)	Arozz con cornero
Bravlji ragu	Guisado de cornero
Bravlji ujušak	Blanquete del cornero
Dvostruki bravlji kotlet (Čop od bravetine)	Chuletas de cornero doble
Irska bravetina	Cornero a la Irlanda
Ražnjići od bravetine	Cornero a la parrilla picado

Govedina Carne de vaca

Biftek Biftec

Biftek na američki način	Biftec a la americana
Biftek na žaru	Biftec a la parrilla
Biftek s jajima (na oko)	Biftec con huevo al plato
Biftek s pečurkama	Biftec con champiñónes
Biftek sa zelenim maslacem	Biftec con mantequilla verde
Grčki biftek	Biftec griego
Ruski biftek	Biftec ruso
Tatarski biftek	Biftec tataro

Chateaubriand Chateaubriand

Chateaubriand na bordoški način	Chateaubriand bordoges
Chateaubriand na vrtlarski način	Chateaubriand jardin
Chateaubriand na žaru	Chateaubriand a la parrilla
Chateaubriand s gljivama	Chateaubriand con champiñónes
Chateaubriand sa zelenim maslacem	Chateaubriand con mantequilla verde
Poprženi Chateaubriand	Chateaubriand tostado
Chateaubriand na proljetni način	Chateaubriand a la primavera

Fileki (Tripe) Tripas

Fileki na kiselo	Tripas a agrio
Fileki na tršćanski način	Tripas a la triestina
Fileki s parmezanom	Tripas con parmesano
Fileki sa slaninom	Tripas con tocino
Pirjani fileki	Tripas estofadas
Pohani fileki	Tripas rellenas
Fileki u umaku od vina	Tripas en salsa de vino

Goveđa gubica	Moros de vaca
Goveđa gubica na kiselo	Moros de vaca a agrio
Ragu od goveđe gubice	Guisado de mueros de vaca

Goveđa lopatica	Espaldilla de vaca
Pirjana goveđa lopatica	Espaldilla de vaca estofada
Ragu od goveđe lopatice	Guisado de carne de vaca

Goveđe pečenje	Carne de vaca asada
Goveđe pečenje na dalmatinski način	Carne de vaca asada a la Dalmacia
Goveđe pečenje na debrecinski način	Carne de vaca asada al debrecin
Goveđe pečenje na divljač	Carne de vaca asada caza
Goveđe pečenje na frankfurtski način	Carne de vaca asada a Frankfurt
Goveđe pečenje na lovački način	Carne de vaca asada a modo cazador
Goveđe pečenje na pariški način	Carne de vaca asada a la parisina
Goveđe pečenje na Stefani način (Stéphanie)	Carne de vaca asada a Stephanie
Goveđe pečenje nabodeno slaninom	Carne de vaca asada con tocino
Goveđe pečenje u umaku od rajčica	Carne de vaca asada en salsa tomate
Goveđe pečenje u vrhnju	Carne de vaca asada asada en nata
Pirjano goveđe pečenje	Carne de vaca asada guisada

Goveđe srce	Corzón de vaca
Goveđe srce na žaru	Corzón de vaca a la parrilla
Goveđe srce nabodeno slaninom	Corzón de vaca machado con tocino
Pirjano goveđe srce	Corzón de vaca estofado

Goveđi bubrezi	Riñones de vaca
Goveđi bubrezi na lovački način	Riñones de vaca a la casera
Goveđi bubrezi s gljivama	Riñones de vaca con champiñónes
Goveđi bubrezi s lukom	Riñones de vaca con cebolla
Goveđi bubrezi u umaku od bijelo vina	Riñones de vaca con salsa de vino blanco
Poprženi goveđi bubrezi	Riñones de vaca freidos

Goveđi bubrežnjak	Filetes de carne de vaca
Goveđi bubrežnjak na engleski način	Filete de carne de vaca a la ínglesa
Goveđi bubrežnjak na proljetni način	Filete de carne de vaca a la primavera
Goveđi bubrežnjak na seljački način	Filete de carne de vaca a la casera
Goveđi bubrežnjak na ražnju	Filete de carne de vaca hecha en asador
Goveđi bubrežnjak na žaru	Filete de carne de vaca a la parrilla
Obloženi goveđi bubrežnjak	Filete de carne de vaca con guarnición
Pečeni goveđi bubrežnjak	Filete de carne de vaca asado
Pirjani goveđi bubrežnjak	Filete de carne de vaca estofado

Goveđi jezik	Lengua de vaca
Goveđi jezik iz salamure	Lengua de vaca de salmuera
Goveđi jezik s umakom od hrena	Lengua de vaca con salsa de mostaza aleman
Goveđi jezik s umakom od rajčica	Lengua de vaca con salsa de tomate
Goveđi jezik s umakom od ribiza	Lengua de vaca grosella negra
Pirjani goveđi jezik	Lengua de vaca estofada
Pirjani goveđi jezik u vrhnju	Lengua de vaca asada en nata
Poširani goveđi jezik na talijanski način	Lengua de vaca escalfada a la italiana
Poširani goveđi jezik s Madeira umakom	Lengua de vaca escalfada con salsa Madeira
Kuhani goveđi jezik	Lengua de vaca Cocida
Nabodeni goveđi jezik	Lengua de vaca machada
Pečeni goveđi jezik	Lengua de vaca asada

Goveđi mozak	Sesos de vaca
Goveđi mozak na talijanski način	Sesos de vaca a la italiana
Goveđi mozak u crnom maslacu	Sesos de vaca en mantequilla negra
Pirjani goveđi mozak	Sesos de vaca estofada
Poprženi goveđi mozak	Sesos de vaca fritos
Zaprženi goveđi mozak	Sesos de vaca tostados

Goveđi odresci	Tajadas de carne de vaca
Goveđi odrezak na lovački način	Tajadas de carne de vaca a caza
Goveđi odrezak na rajnski način	Tajadas de carne de vaca Raina
Goveđi odrezak na žaru	Tajadas de carne de vaca por fuera
Goveđi odrezak u umaku	Tajadas de carne de vaca en salsa
Goveđi odrezak u luku	Tajadas de carne de vaca en cevolla
Goveđi odrezak u paprici	Tajadas de carne de vaca en pimientos
Goveđi odrezak u rajčici	Tajadas de carne de vaca en tomate
Goveđi odrezak (od ruže ili oraha)	Lomo de vaca
Goveđi odrezak u luku	Lomo de vaca en cevolla
Goveđi odrezak u paprici	Lomo de vaca en pimientos
Pirjani goveđi odrezak	Lomo de vaca de vaca estofado
Savijeni goveđi odrezak	Rollitos de lomo de vaca
Savijeni goveđi odrezak u pikantnom umaku	Rollitos de lomo de vaca en salsa picante

Goveđi rep	Cola de vaca
Goveđi rep na žaru	Cola de vaca a la parrilla
Goveđi rep u vrhnju	Cola de vaca con nata
Pirjani goveđi rep	Cola de vaca estofada

Goveđi ragu	Guisado de carne de vaca
Goveđi ragu na lovački način	Guisado de carne de vaca caza
Goveđi ragu s gljivama	Guisado de carne de vaca con champiñónes

Goveđi ragu Stroganov	Guisado de carne de vaca Stroganof
Goveđi ragu Tolstoj	Guisado de carne de vaca Tolstoj

Gulaš	Puchero húngaro
Bečki gulaš	Puchero húngaro vienese
Mađarski gulaš	Puchero húngaro
Seljački gulaš	Puchero húngaro casero
Vinski gulaš	Puchero húngaro de vino
Debrecinski gulaš	Puchero húngaro Debrec

Goveđi sote	Potajes de carne de vaca
Goveđi sote na lovački način	Potajes de carne de vaca caza
Goveđi sote s gljivama	Potajes de carne de vaca con champiñónes
Goveđi sote Stroganov	Potajes de carne de vaca Stroganof
Goveđi sote Tolstoj	Potajes de carne de vaca Tolstoj

Kuhana govedina	Carne de vaca Cocida
Kuhana govedina s kiselim umakom	Carne de vaca Cocida con salsa agria
Kuhana govedina s pikantnim umakom	Carne de vaca Cocida con salsa picante
Kuhana govedina s umakom od češnjaka	Carne de vaca Cocida con salsa de ajo
Kuhana govedina s umakom od hrena	Carne de vaca Cocida con salsa de móstaza de alemanes
Kuhana govedina s umakom od jaja	Carne de vaca Cocida con salsa de huveos
Kuhana govedina s umakom od luka	Carne de vaca Cocida con salsa de cebolla
Kuhana govedina s umakom od krastavaca	Carne de vaca Cocida con salsa de pepinos
Kuhana govedina s umakom od rajčica	Carne de vaca Cocida con salsa de tomate
Kuhana govedina s umakom od gorušice	Carne de vaca Cocida con salsa de móstaza
Kuhana govedina s umakom od vlasca	Carne de vaca Cocida con cebolino
Obložena kuhana govedina	Carne de vaca Cocida con guarnición

Odresci goveđe pisane pečenice (File)	Solomillo de carne de vaca
File Colbert	Solomillo Colbert
File na dalmatinski način	Solomillo a la Dalmacia
File na debrecinski način	Solomillo a Debrecin
File na divljač	Solomillo a caza
File na engleski način	Solomillo a la inglésa
File na frankfurtski način	Solomillo filet Frankfurt
File na lovački način	Solomillo a la cazadora

File na Mađarski način	Solomillo húngaro
File na milanski način	Solomillo milanese
File na orijentalni način	Solomillo oriental
File na pariški način	Solomillo con pote de pimienta
File na ruski način	Solomillo ruso
File na vrtlarski način	Solomillo a la jardinera
File na žaru	Solomillo a la parrilla
File Richelieu	Solomillo Richelieu
File s gljivama	Solomillo con champiñónes
File s povrćem	Solomillo con verdura
File sa zeleni	Solomillo con hierba
File u slanini	Solomillo en tocino
File u vrhnju	Solomillo en nata
Obloženi file	Solomillo con guarnición
Pečeni file	Solomillo asada
Pirjani file	Solomillo estofado
Nadjeveni file	Solomillo relleno
File minjon	Solomillo miñón
File minjon na žaru	Solomillo miñón rellenado
Pirjani file minjon	Solomillo miñón estofado

Pirjana govedina	Carne de vaca estofada
Pirjana govedina na vrtlarski način	Carne de vaca estofada a la jardinera
Pirjana govedina s jajima	Carne de vaca estofada con huevos
Pirjana govedina s lukom	Carne de vaca estofada con cebolla
Pirjana govedina na Mađarski način	Carne de vaca estofada a lo húngaro
Pirjana govedina s finim povrćem	Carne de vaca estofada con verdura fina

Pržolica	Tajadas de carne fritas
Đuveč s pržolicama	*Đuveč* con tajadas de carne frita
Pirjana pržolica	Tajadas de carne frita estofadas
Pržolica na naglo (à la minute)	Tajadas de carne frita a la minuta
Pržolica Ezsterházy	Tajadas de carne frita Ezsterházy
Pržolica na bečki način	Tajadas de carne frita vienese
Pržolica na mađarski način	Tajadas de carne frita húngaro
Pržolica na pariški način	Tajadas de carne frita a la parisina
Pržolica na tirolski način	Tajadas de carne frita Tirol
Pržolica na žaru	Tajadas de carne a la parrilla
Pržolica s jajima	Tajada de carne con huevos
Pržolica s pečurkama	Tajada de carne champiñónes
Pržolica sa zelenim maslacem	Tajada de carne con mantequilla verde
Pržolica u luku	Tajada de carne en cebolla
Pržolica u paprici	Tajada de carne en pimientos
Pržolica u slačici	Tajada de carne móstaza
Pržolica u bernskom umaku	Tajada de carne en salsa Bern
Pržolica u vrhnju	Tajada de carne en nata
Savijena pržolica	Rollos tajada de carne

Nadjeveni goveđi odresci (Ptičica)	Filetes de carne de vaca rellenos
Nadjeveni goveđi odresci na lovački način	Filetes de carne de vaca caza rellenos
Nadjeveni goveđi odresci na Mađarski način	Filetes de carne de vaca húngaros rellenos
Nadjeveni goveđi odresci na seljački način	Filetes de carne de vaca caseros rellenos
Nadjeveni goveđi odresci na vrtlarski način	Filetes de carne de vaca a la jardinera rellenos
Nadjeveni goveđi odresci s lukom	Filetes de carne de vaca con cebolla rellenos
Nadjeveni goveđi odresci u vinu	Filetes de carne de vaca en vino tinto rellenos
Nadjeveni goveđi odresci u vrhnju	Filetes de carne de vaca en nata rellenos
Nadjeveni goveđi odresci u umaku	Filetes de carne de vaca en salsa rellenos

Ramstek (Rupm-steak)	Rumstek
Pirjani ramstek	Rumstek estofado
Poprženi ramstek	Rumstek frito
Ramstek na engleski način	Rumstek a la inglésa
Ramstek na žaru	Rumstek a la parrilla vino tinto rellenos
Ramstek u luku	Rumstek en cebolla
Ramstek u paprici	Rumstek en pimientos
Ramstek u vrhnju	Rumstek en nata

Rostbif (Roast-beaf)	Rosbif
Rostbif na engleski način	Rosbif a la inglésa
Rostbif na francuski način	Rosbif a la francesa
Rostbif na proljetni način	Rosbif a la primavera
Rostbif na talijanski način	Rosbif a la italiana
Rostbif na vrtlarski način	Rosbif a la jardiniera
Rostbif s kašicom od graška	Rosbif con pure de guisantes

Turnedo	Tournedo
Turnedo na američki način	Tournedo a la americana
Turnedo na gurmanski način	Tournedo gustable
Turnedo na lovački način	Tournedo caza
Turnedo na pariški način	Tournedo a la parisina
Turnedo na žaru	Tournedo a la parrilla
Turnedo Colbert	Tournedo Colbert
Turnedo Dubarry	Tournedo Dubarry
Turnedo Lorette	Tournedo Lorette
Turnedo Rossini	Tournedo Rossini
Turnedo Saint-Germain	Tournedo Saint-Germain

Janjetina Carne de cordero

Janje na ražnju	Carne de cordero asada
Pečena janjetina	Carne asado
Pečeno janje	Carne de cordero rellena
Pohana janjetina	Cordero a la parrilla

Janjeća glava	Cabeza de cordero
Janjeća glava na žaru	Cabeza de cordero a la parrilla
Pečena janjeća glava	Cabeza de cordero asada
Kuhana janjeća glava	Cabeza de cordero Cocida

Janjeća jetra	Higado de cordero
Janjeća jetra na žaru	Higado de cordero a la parrilla
Pirjana janjeća jetra	Higado de cordero estofado
Pohana janjeća jetra	Higado de cordero enrollado
Popržena janjeća jetra	Higado de cordero freidos
Ražnjići s janjećim jetrima	Higado de cordero a trocos heco a la parrilla

Janjeća lopatica	Espaldilla de cordero
Janjeća lopatica na pekarski način	Espaldilla de cordero panadera
Janjeća lopatica na žaru	Espaldilla de cordero a la parrilla
Pečena janjeća lopatica	Espaldilla de cordero estofada
Pirjana janjeća lopatica	Espaldilla de cordero asada
Nadjevena janjeća lopatica	Espaldilla de cordero rellena

Janjeća prsa	Pechos de cordero
Epigram od janjećih prsiju	Epigram de pecho de cordero
Janjeća prsa na dalmatinski način	Pechos de cordero a la dalmacia
Janjeća prsa na engleski način	Pechos de cordero a la inglésa
Janjeća prsa na lovački način	Pechos de cordero a la casera
Janjeća prsa na seljački način	Pechos de cordero paisano
Janjeća prsa na vrtlarski način	Pechos de cordero a la jardinera
Janjeća prsa na žaru	Pechos de cordero a la parrilla
Pečena janjeća prsa	Pechos de cordero estofado
Pirjana janjeća prsa	Pechos de cordero asado
Pohana janjeća prsa	Pechos de cordero empanada
Nadjevena janjeća prsa	Pechos de cordero relleno

Janjeće nogice (noge)	Pates de cordero
Janjeće nogice na kiselo	Pates de cordero al agrio
Janjeće nogice na Mađarski	Pates de cordero húngaro
Pržene janjeće nogice	Pates de cordero fritas
Nadjevene janjeće nogice	Pates de cordero rellenas
Ujušak od janjećih nogica	Fricasé de pates de cordero

Janjeće žlijezde	Glándulas de cordero
Janjeće žlijezde na vrtlarski način	Glándulas de cordero jardinera
Janjeće žlijezde u vrhnju	Glándulas de cordero en nata
Pirjane janjeće žlijezde	Glándulas de cordero estofadas
Popržene janjeće žlijezde	Glándulas de cordero revuelto
Poširane janjeće žlijezde	Glándulas de cordero escalfadas
Panirane janjeće žlijezde	Glándulas de cordero empanadas

Janjeće bubrezi	Riñones de cordero
Janjeći bubrezi na žaru	Riñones de cordero a la parrila
Pirjani janjeći bubrezi	Riñones de cordero estofadas
Poprženi janjeći bubrezi	Riñones de cordero revuelto
Ražnjići od janjećih bubrega	Riñones de cordero a trocos heco a la parrilla

Janjeći but	Muslo de cordero
Janjeći but na engleski način	Muslo de cordero a la inglésa
Janjeći but na pekarski način	Muslo de cordero panadero
Janjeći but s peršinom	Muslo de cordero con perejil
Kuhani janjeći but	Muslo de cordero cocido
Pečeni janjeći but	Muslo de cordero asado
Pirjani janjeći but	Muslo de cordero estofado

Janjeći epigram	Epigrama de cordero

Janjeći file	Escalope de cordero
Janjeći file na američki način	Escalope de cordero a la americana
Janjeći file na bečki način	Escalope de cordero vienese
Janjeći file na dalmatinski način	Escalope de cordero a la Dalmacia
Janjeći file na engleski način	Escalope de cordero a la inglésa
Janjeći file na orijentalni način	Escalope de cordero oriente
Janjeći file na pariški način	Escalope de cordero a la parisina
Janjeći file na pekarski način	Escalope de cordero al panadero
Janjeći file na seljački način	Escalope de cordero casero
Janjeći file na sicilijanski način	Escalope de cordero siciliano
Janjeći file na vrtlarski način	Escalope de cordero a la jardinera
Janjeći file na žaru	Escalope de cordero a la parrilla
Janjeći file Richelieu	Escalope de cordero a Rrichelieu
Janjeći file s gljivama	Escalope de cordero con champiñón
Janjeći file s povrćem	Escalope de cordero con verdura
Janjeći file sa zelenim maslacem	Escalope de cordero con mantequilla verde
Janjeći file u vrhnju	Escalope de cordero en nata
Obloženi janjeći file	Escalope de cordero con guarnición
Ocakljeni janjeći file	Escalope de cordero al gratin
Pečeni janjeći file	Escalope de cordero asado
Pirjani janjeći file	Escalope de cordero estofado
Poširani janjeći file	Escalope de cordero escalfado

Nadjeveni janjeći file	Escalope de cordero relleno
File minjon od janjetine	Escalope miñón de cordero
File minjon na žaru	Escalope miñón a la parrilla
File minjon pirjani	Escalope miñón estofado

Janjeći hrbat	Lomo de cordero
Janjeći hrbat na engleski način	Lomo de cordero a la inglésa
Janjeći hrbat na pekarski način	Lomo de cordero panadero
Janjeći hrbat na poljski način	Lomo de cordero polaco
Pečeni janjeći hrbat	Lomo de cordero asado
Nadjeveni janjeći hrbat	Lomo de cordero relleno

Janjeći jezik	Lengua de cordero
Janjeći jezik na đavolji način	Lengua de cordero al diablo
Janjeći jezik na kiselo	Lengua de cordero al agrio
Janjeći jezik na Mađarski način	Lengua de cordero húngaro
Janjeći jezik na talijanski način	Lengua de cordero al italiana
Pirjani janjeći jezik	Lengua de cordero estofado
Pirjani janjeći jezik u vrhnju	Lengua de cordero asado en nata
Poširani janjeći jezik	Lengua de cordero escelfado
Poširani janjeći jezik na talijanski način	Lengua de cordero a la italiana
Poširani janjeći jezik s Madeira umakom	Lengua de cordero con salsa Madeira
Ražnjići od janjećeg jezika	Lengua de cordero a la parrilla cortada

Janjeći kare	Chuletas de cordero
Janjeći kare na bečki način	Chuletas de cordero vienise
Janjeći kare na engleski način	Chuletas de cordero a la inglesa
Janjeći kare na pekarski način	Chuletas de cordero panadero
Janjeći kare na seljački način	Chuletas de cordero a la casera
Janjeći kare na sicilijanski način	Chuletas de cordero a la siciliana
Janjeći kare na vrtlarski način	Chuletas de cordero al jardin
Janjeći kare na žaru	Chuletas de cordero a la parrilla
Janjeći kare Richelieu	Chuletas de cordero al Richelieu
Ocakljeni janjeći kare	Chuletas de cordero guarnición
Pečeni janjeći kare	Chuletas de cordero asadas
Pirjani janjeći kare	Chuletas de cordero estofades

Janjeći kotleti	Cotletas de cordero
Janjeći kotleti Dubarry	Cotletas de cordero Dubarry
Janjeći kotleti na engleski način	Cotletas de cordero a la inglésa
Janjeći kotleti na pariški način	Cotletas de cordero a la parisina
Janjeći kotleti na pekarski način	Cotletas de cordero al panadero
Janjeći kotleti na seljački način	Cotletas de cordero a la casera
Janjeći kotleti talijanski način	Cotletas de cordero a la italiana
Janjeći kotleti vrtlarski	Cotletas de cordero a la jaridinera
Janjeći kotleti na žaru	Cotletas de cordero a la parrilla

Janjeći kotleti Rossini	Cotletas de cordero Rossini
Janjeći kotleti u grašku	Cotletas de cordero en guisantes
Janjeći kotleti u luku	Cotletas de cordero en cebolla
Naravni janjeći kotleti	Cotletas de cordero al natural
Pohani janjeći kotleti	Cotletas de cordero rebozades

Janjeći medaljoni	Medallones de cordero
Janjeći medaljoni na lovački način	Medallones de cordero a caza
Janjeći medaljoni na talijanski način	Medallones de cordero a la italiana
Janjeći medaljoni na turski način	Medallones de cordero a la turca
Janjeći medaljoni na vrtlarski način	Medallones de cordero a la jardinera
Janjeći medaljoni na žaru	Medallones de cordero a la parrilla
Janjeći medaljoni Saint-Germain	Medallones de cordero Saint-Germain
Obloženi janjeći medaljoni	Medallones de cordero con guarnición
Pirjani janjeći medaljoni	Medallones de cordero estofados

Janjeći mozak	Seso de cordero
Janjeći mozak na engleski način	Seso de cordero a la inglésa
Janjeći mozak na lovački način	Seso de cordero a la caza
Janjeći mozak na njemački	Seso de cordero al aleman
Janjeći mozak na pariški način	Seso de cordero a la parisina
Janjeći mozak na talijanski način	Seso de cordero a la italiana
Janjeći mozak u crnom maslacu	Seso de cordero en mantequilla negra
Pirjani janjeći mozak	Seso de cordero estofado
Pohani janjeći mozak	Seso de cordero rebozado
Poprženi janjeći mozak	Seso de cordero revuelto
Poširani janjeći mozak	Seso de cordero escalfado
Prženi janjeći mozak	Seso de cordero frito
Zaprženi janjeći mozak	Seso de cordero tostado

Janjeći stejk (steak)	Biftec de cordero
Janjeći stejk na ciganski način	Biftec de cordero al gitano
Janjeći stejk na žaru	Biftec de cordero a la parrilla
Janjeći stejk na grašku	Biftec de cordero en guisantes
Janjeći stejk vrhnju	Biftec de cordero en nata
Pirjani janjeći stejk	Biftec de cordero estofado
Pečeni janjeći stejk	Biftec de cordero asado

Razno	*Platos variados*
Dvostruki janjeći kotlet	Cotletas de cordero doble
Janjeća hladetina	Carne de cordero en gelatina marrón
Janjeća iznutrica	Menudencia de cordero
Janjeća kapama	Capama de cordero
Janjeća kapama na turski način	Capama de cordero a la turca
Janjeći frikase	Fricasé de cordero
Janjeći parklet (pörkölt)	Perclé de cordero

Janjeći ragu	Guisado de cordero
Janjeći sote	Soté de cordero
Janjeći ujušak	Fricasé de cordero
Mlado janje	Cordero de leche
Ražnjići od janjetine	Cordero a la parrilla

Kozlić	*Cabrito*
Kozlić na ražnju	Cabrito a la parrilla
Kuhani kozlić	Cabrito cocido
Pečeni kozlić u pečnici	Cabrito asado
Pirjani kozlić	Cabrito estofado
Pohani kozlić	Cabrito rebozado

Svinjetina *Carne de cerdo*

Kuhana svinjetina	Carne de cerdo Cocida
Kuhana svinjetina s hrenom	Carne de cerdo Cocida con mostaza de alemanes
Kuhana svinjetina s umakom od jaja	Carne de cerdo Cocida con salsa de huevos

Odojak	Lechón
Odojak na ražnju	Lechón a la parrilla
Pečeni odojak	Lechón asado

Pečena svinjetina	Carne de cerdo asada

Svinjska glava	Cabeza de cerdo
Kuhana svinjska glava	Cabeza de cerdo Cocida
Nadjevena svinjska glava	Cabeza de cerdo rellena
Svinjska glava s hrenom	Cabeza de cerdo con mostaza de los alemanes

Svinjska jetra	Hígado de cerdo
Odresci od svinjskih jetara	Tajedas de hígado de cerdo
Pirjana svinjska jetra	Hígado de cerdo estofado
Pohana svinjska jetra	Híado de cerdo embozado
Popržena svinjska jetra	Hígado de cerdo revuelto
Svinjska jetra na kiselo	Hígado de cerdo a agrio
Svinjska jetra na venecijanski način	Hígado de cerdo a la veneciana
Svinjska jetra na žaru	Hígado de cerdo a la parrilla
Svinjska jetra s lukom	Hígado de cerdo con cebolla

Svinjska koljenica	Jarrete de cerdo
Obložena svinjska koljenica	Jarrete de cerdo con guarnición
Pirjana svinjska koljenica	Jarrete de cerdo asado
Pečena svinjska koljenica	Jarrete de cerdo estofado
Svinjska koljenica na vrtlarski način	Jarrete de cerdo a la jardiniera

Svinjska plućica	Pulmones de cerdo
Svinjska plućica na kiselo	Pulmones de cerdo a agrio
Svinjska plućica u crvenom vinu	Pulmones de cerdo en vino tinto

Svinjska rebarca (rebra)	Costillas de cerdo
Dimljena svinjska rebarca	Costillas de cerdo ahomades
Kuhana svinjska rebarca	Costillas de cerdo Cocidas
Pečena svinjska rebarca	Costillas de cerdo asades
Pirjana svinjska rebarca	Costillas de cerdo estofades
Nadjevena svinjska rebarca	Costillas de cerdo rellenades
Svinjska rebarca na žaru	Costillas de cerdo a la parrilla

Svinjske nogice	Patas de cerdo
Kuhane svinjske nogice	Pates de cerdo Cocidas
Kuhane svinjske nogice na kiselo	Patas de cerdo Cocidas a agrio
Kuhane svinjske nogice s hrenom	Patas de cerdo con mostaza de alemanes
Obložene svinjske nogice	Patas de cerdo con guarnición
Pirjane svinjske nogice	Patas de cerdo asadas

Svinjski bubrezi	Riñones de cerdo
Pirjani svinjski bubrezi	Riñones de cerdo revueltos
Poprženi svinjski bubrezi	Riñones de cerdo revuelto
Ražnjići od svinjskih bubrega	Riñones de cerdo a la parrilla

Svinjski file	Escalope de carne de cerdo
Obloženi svinjski file	Escalope de carne de cerdo con guarnición
Pečeni svinjski file	Escalope de carne de cerdo asado
Pirjani svinjski file	Escalope de carne de cerdo estofado
Nadjeveni svinjski file	Escalope de carne de cerdo relleno
Svinjski file Colbert	Escalope de carne de cerdo Colbert
Svinjski file na bečki način	Escalope de carne de cerdo vienese
Svinjski file na dalmatinski	Escalope de carne de cerdo a la Dalmacia
Svinjski file na lovački način	Escalope de carne de cerdo a la caza
Svinjski file na Mađarski način	Escalope de carne de cerdo a húngaro
Svinjski file na milanski način	Escalope de carne de cerdo a la milanese
Svinjski file na pekarski način	Escalope de carne de cerdo molinero
Svinjski file na seljački način	Escalope de carne de cerdo a la casera
Svinjski file na vrtlarski način	Escalope de carne de cerdo a la jardinera
Svinjski file na žaru	Escalope de carne de cerdo a la parrilla
Svinjski file s lukom	Escalope de carne de cerdo con cobolla

Svinjski file s povrćem	Escalope de carne de cerdo con verdura
Svinjski file u mrežici	Escalope de carne de cerdo en red
Svinjski file u pikantnom umaku	Escalope de carne de cerdo en salsa picante
Svinjski file u vrhnju	Escalope de carne de cerdo en nata

Svinjski frikando	Fricasé de carne de cerdo
Pečeni svinjski frikando	Fricasé de carne de cerdo asado
Pirjani svinjski frikando	Fricasé de carne de cerdo estofado
Nadjeveni svinjski frikando	Fricasé de carne de cerdo relleno
Svinjski frikando na vrtlarski način	Fricasé de carne de cerdo a la jardinera

Svinjski jezik	Lengua de cerdo
Kuhani svinjski jezik	Lengua de cerdo Cocida
Pirjani svinjski jezik	Lengua de cerdo estofada
Poširani svinjski jezik	Lengua de cerdo escalfada
Sušeni svinjski jezik	Lengua de cerdo seca
Svinjski jezik iz salamure	Lengua de cerdo en salamura
Svinjski jezik na đavolji način	Lengua de cerdo al diablo
Svinjski jezik na kiselo	Lengua de cerdo a agrio
Svinjski jezik na talijanski način	Lengua de cerdo a la italiana
Svinjski jezik u umaku od hrena	Lengua de cerdo en salsa de mostaza de alemanes

Svinjski kare	Chuletas de cerdo
Pečeni svinjski kare	Chuletas de cerdo asades
Svinjski kare iz salamure	Chuletas de cerdo de salamura
Svinjski kare na pekarski način	Chuletas de cerdo al panadero
Svinjski kare na žaru	Chuletas de cerdo con chucruta
Svinjski kare s kiselim kupusom	Chuletas de cerdo en la parrilla
Sušeni svinjski kare	Chuletas de cerdo secas

Svinjski kotleti	Cotletas de cerdo
Naravni svinjski kotlet	Cotletas de cerdo al natural
Pirjani svinjski kotleti	Cotletas de cerdo empanadas
Pohani svinjski kotleti	Cotletas de cerdo
Svinjski kotleti Colbert	Cotletas de cerdo al Colbert
Svinjski kotleti na samoborski način	Cotletas de cerdo al Samobor
Svinjski kotleti na žaru	Cotletas de cerdo a la parrilla
Svinjski kotleti Robert	Cotletas de cerdo Robert
Svinjski kotlet s kuminom	Cotletas de cerdo con alcaravea
Svinjski kotlet u grašku	Cocletas de cerdo en guisantes
Svinjski kotlet s umakom od paprike	Cocletas de cerdo en salsa de pimiento

Svinjski mozak	Seso de cerdo
Hrustavci od svinjskog mozga	Seso de cerdo en barra
Nabujak od svinjskog mozga	Seso de cerdo de cerdo
Pirjani svinjski mozak	Seso de cerdo asados
Pirjani svinjski mozak s lukom	Seso de cerdo con cebolla
Pohani svinjski mozak	Seso de cerdo empanado
Poprženi svinjski mozak	Seso de cerdo estofado
Prženi svinjski mozak	Seso de cerdo frito
Svinjski mozak u crnom maslacu	Seso de cerdo en mantequilla negra
Zaprženi svinjski mozak	Seso de cerdo tostado

Svinjski odrezak	Tajadas de carne de cerdo
Naravni svinjski odrezak	Tajadas de carne de cerdo al natural
Pirjani svinjski odrezak	Tajadas de carne de cerdo asades
Svinjski odrezak Charcutier	Tajadas de carne de cerdo Charcutier
Svinjski odrezak Eszterházy	Tajadas de carne de cerdo Eszterháy
Svinjski odrezak na bečki način	Tajadas de carne de cerdo a la vienesa
Svinjski odrezak na žaru	Tajadas de carne de cerdo parrilla
Svinjski odrezak u paprici	Tajadas de carne de cerdo en pimientos

Svinjski orah	Nuez de cerdo
Pečeni svinjski orah	Nuez de cerdo asado
Pirjani svinjski orah	Nuez de cerdo estofado
Nadjeveni svinjski orah	Nuez de cerdo relleno
Svinjski orah na vrtljarski način	Nuez de cerdo a la jardinera

Svinjsko pečenje	Carne de cerdo asada
Svinjsko pečenje na pekarski način	Carne de cerdo asada al panadero

Svinjsko srce	Corazón de cerdo
Pirjano svinjsko srce	Corazón de cerdo estofado
Poprženo svinjsko srce	Corazón de cerdo revuelto
Svinjsko srce na kiselo	Corazón de cerdo al agrio
Svinjsko srce na žaru	Corazón de cerdo a la parrilla

Razno *Variados*

Gulaš	Guisado
Sekeli gulaš	Guisado Szekely
Svinjski gulaš	Guisado de carne de cerdo
Hladetina	Gelatina marron

Kranjske kobasice *Salchichón Kranj*

Krvavice *Morcilla*

Pečenice *Solomillo*

Svinjske kobasice *Salchichas de carne de cerdo*

Ražnjići	Carne a la parrilla
Ražnjići s kajmakom	Carne a la parrilla con nata
Ražnjići s lukom	Carne a la parrilla con cebolla

Slanina	Tocino
Kuhana slanina	Tocino cocido
Pržena slanina	Tocino escafado
Slanina u paprici	Tocino en pimientos
Sušena slanina	Tocino seco

Đuveč *Đuveč*

Svinjski paprikaš *Fricasé de cerdo*

Teletina	*Carne de ternera*
Kuhana teletina	Carne de ternera Cocida
Pečena teletina	Carne de ternera asada
Pirjana teletina	Carne de ternera estofada
Pohana teletina	Carne de ternera empanada
Popržena teletina	Carne de ternera rebozada

Teleća glava	Cabeza de ternero
Kuhana teleća glava	Cabeza de ternero Cocida
Pohana teleća glava	Cabeza de ternero embozada
Nadjevena teleća glava	Cabeza de ternero rellena
Pržena teleća glava	Cabeza de ternero tostada
Ragu od teleće glave	Ragú de cabeza de ternero
Teleća glava na engleski način	Cabeza de ternero a la inglésa
Teleća glava na kiselo	Cabeza de ternero a agrio
Teleća glava na talijanski način	Cabeza de ternero a la italiana

Teleća glava s hrenom	Cabeza de ternero con mostaza de alemanes

Teleća jetra	Hígado de ternero
Pečena teleća jetra	Hígado de ternero asado
Pirjana teleća jetra	Hígado de ternero estofado
Pohana teleća jetra	Hígado de ternero embozado
Popržena teleća jetra	Hígado de ternero revuelto
Pržena teleća jetra	Hígado de ternero frito
Odresci od teleće jetre	Tajadas de hígado de ternera
Ražnjići od telećih jetara	Hígado de ternero a la parrilla
Teleća jetra na engleski način	Hígado de ternero a la inglésa
Teleća jetra na kiselo	Hígado de ternero a agrio
Teleća jetra na luku	Hígado de ternera sobre cebolla
Teleća jetra na španjolski način	Hígado de ternera a la espańola
Teleća jetra na talijanski način	Hígado de ternera a la italiana
Teleća jetra na tršćanski način	Hígado de ternera a la triestina
Teleća jetra na venecijanski način	Hígado de ternera a la veneciana
Teleća jetra na žaru	Hígado te ternera a la parrilla

Teleća kašica	Puré de ternera

Teleća koljenica	Jarrete de ternera
Kuhana teleća koljenica	Jarrete de ternera cocido
Kuhana obložena teleća koljenica	Jarrete de ternera con guarnición
Pečena teleća koljenica	Jarrete de ternera asado
Pirjana teleća koljenica	Jarrete de ternera estofado
Pohana teleća koljenica	Jarrete de ternera relleno
Teleća koljenica na proljetni način	Jarrete de ternera a la primavera
Teleća koljenica na talijanski način(Ossi Buchi)	Jarrete de ternera a la italiana (Ossi Buchi)
Teleća koljenica na vrtlarski način	Jarrete de ternera a la jardinera

Teleća lopatica	Espaldillo de ternera
Pečena teleća lopatica	Espaldillo de ternera asado
Pirjana teleća lopatica	Espaldillo de ternera estofado
Nadjevena teleća lopatica	Espaldillo de ternera relleno
Savijena teleća lopatica	Espaldillo de ternera panadero
Teleća lopatica na pekarski način	Espaldillo de ternera
Teleća lopatica na Štefani način (Stéphanie)	Espaldillo de ternera Stephanie
Teleća lopatica na vrtlarski način	Espaldillo de ternera a la jardinera

Teleća plućica	Pulomenes de ternera
Pirjana teleća plućica	Pulomenes de ternera estofados
Ragu od telećih plućica	Ragú de pulomenes de ternera
Teleća plućica na kiselo	Pulomenes de ternera a agrio
Teleća prsa	Pecho de terenera
Ocakljena teleća prsa	Pecho de terenera con guarnción

Pečena teleća prsa	Pecho de terenera estofado
Pirjana teleća prsa	Pecho de terenera asado
Popržena teleća prsa	Pecho de terenera reveulto
Nadjevena teleća prsa	Pecho de terenera relleno
Savijena teleća prsa	Pecho de terenera enrollado
Teleća prsa na bečki način	Pecho de terenera vienise
Teleća prsa na engleski način	Pecho de terenera a la inglésa

Teleće noge	Patas de ternera
Kuhane teleće noge	Patas de ternera Cocidas
Panirane teleće noge	Patas de ternera rebozadas
Pržene teleće noge	Patas de ternera fritas
Teleće noge na kiselo	Patas de ternera al agrio
Teleće nogice na Mađarski način	Patas de ternera al húngaro
Ujušak od telećih nogica	Blanquete de patas de ternera

Teleće pečenje	Asado de ternera
Naravno teleće pečenje	Asado de ternera al natural
Teleće pečenje u umaku	Asado de ternera en salsa

Teleće srce	Corazón de ternera
Pirjano teleće srce	Corazón de ternera estofado
Prženo teleće srce	Corazón de ternera frito
Poprženo teleće srce	Corazón de ternera revuelto
Punjeno teleće srce	Corazón de ternera relleno
Ragu od telećeg srca	Guisado de corazón de ternera
Teleće srce nabodeno slaninom	Corazón de ternera tocinado
Teleće srce na kiselo	Corazón de ternera al agrio
Teleće srce na žaru	Corazón de ternera a la parrilla

Teleće vime	Ubre de ternera
Pečeno teleće vime	Ubre de ternera asado
Pirjano teleće vime	Ubre de ternera estofado
Poprženo teleće vime	Ubre de ternera revuelto
Teleće vime na kiselo	Ubre de ternera al agrio

Teleće žlijezde	Glandulas de ternera
Kuhane teleće žlijezde	Glandulas de ternera Cocidas
Odresci od telećih žlijezdi	Tajadas de glandulas de ternera
Pečene teleće žlijezde	Glandulas de ternera asadas
Pirjane teleće žlijezde	Glandulas de ternera estofades
Popržene teleće žlijezde	Glandulas de ternera reueltas
Poširane teleće žlijezde	Glandulas de ternera escalfados
Pržene teleće žlijezde	Glandulas de ternera fritas
Teleće žlijezde nabodene slaninom	Glandulas de ternera tocinado
Teleće žlijezde na vrtlarski način	Glandulas de ternera a la jardinera
Teleće žlijezde na žaru	Glandulas de ternera

Teleće žlijezde u tamnom maslacu	Glandulas de ternera en mantequilla negra
Teleće žlijezde na bijelo	Glandulas de ternera a lo bianco

Teleći bubrezi	Riñones de ternera
Pirjani teleći bubrezi	Riñones de ternera estofados
Poprženi teleći bubrezi	Riñones de ternera revueltos
Ražnjići od telećih bubrega	Riñones de ternera de cordero a la parrilla
Teleći bubrezi na kiselo	Riñones de ternera a agrio
Teleći bubrezi na žaru	Riñones de ternera a la parrilla
Teleći bubrezi u bijelom vinu	Riñones de ternera en vino blanco
Teleći bubrezi u crnom vinu	Riñones de ternera vino tinto
Teleći bubrezi u tavi	Riñones de ternera al sarten

Teleći bubrežnjak	Filetes de ternera
Pečeni teleći bubrežnjak	Filetes de ternera asados
Pirjani teleći bubrežnjak	Filetes de ternera estofados
Poprženi teleći bubrežnjak	Filetes de ternera revueltos
Savijeni teleći bubrežnjak	Filetes de ternera enrollados
Teleći bubrežnjak na pariški način	Filetes de ternera a la parisina
Teleći bubrežnjak na žaru	Filetes de ternera a la parrilla

Teleći but	Muslo de ternera
Pečeni teleći but	Muslo de ternera asado
Pirjani teleći but	Muslo de ternera estofado
Teleći but na pekarski način	Muslo de ternera panadero

Teleći file (Pisana pečenica)	Solomillo de ternera
Pošírani teleći file	Solomillo de ternera escalfado
Pečeni teleći file	Solomillo de ternera asado
Pirjani teleći file	Solomillo de ternera estofado
Nadjeveni teleći file	Solomillo de ternera relleno
Teleći file minjon	Solomillo de ternera minón
Teleći file minjon na žaru	Solomillo de ternera a la parrilla
Teleći file minjon pirjani	Solomillo de ternera minón estofda
Teleći file na američki način	Solomillo de ternera a la americana
Teleći file na bečki način	Solomillo de ternera vienise
Teleći file na naglo	Solomillo de ternera rapido
Teleći file na pekarski način	Solomillo de ternera panadero
Teleći file na Štefani (Stéphanie) način	Solomillo de ternera a Stephanie
Teleći file na vrtlarski način	Solomillo de ternera a la jardinera
Teleći file na žaru	Solomillo de ternera a la parrilla
Teleći file Richelieu	Solomillo de ternera Richelieu
Teleći file s gljivama	Solomillo de ternera con champiñónes
Teleći file u paprici	Solomillo de ternera en pimientos
Teleći file u vrhnju	Solomillo de ternera en nata

Teleći file sa zelenim maslacem	Solomillo de ternera en mantequilla verde

Teleći frikando	Fricandó di vitello
Pirjani teleći frikando	Fricandó di vitello estofado
Nadjeveni teleći frikando	Fricandó di vitello relleno
Savijeni teleći frikando	Fricandó di vitello entrollado
Teleći frikando na proljetni način	Fricandó di vitello primavera
Teleći frikando na vrtlarski način	Fricandó di vitello jardinera
Teleći frikando naboden slaninom	Fricandó di vitello tocinado

Teleći hrbat	Lomo de ternera
Pečeni teleći hrbat	Lomo de ternera asado
Pirjani teleći hrbat	Lomo de ternera estofado
Teleći hrbat na engleski način	Lomo de ternera a la inglésa
Teleći hrbat na milanski način	Lomo de ternera a la milanesa
Teleći hrbat na proljetni način	Lomo de ternera a la primavera
Teleći hrbat na vrtlarski način	Lomo de ternera a la jardinera
Teleći hrbat s gljivama	Lomo de ternera con champiñónes
Teleći hrbat u vrhnju	Lomo de ternera en nata

Teleći jezik	Lengua de ternera
Kuhani teleći jezik s umakom od ... (vidi umake)	Lengua de ternera Cocida (con salsa de ...) (vean Salsas)
Pirjani teleći jezik	Lengua de ternera estofada
Pohani teleći jezik	Lengua de ternera rebozada
Nadjeveni teleći jezik	Lengua de ternera rellena
Teleći jezik iz salamure	Lengua de ternera de salamura
Teleći jezik na đavolji način	Lengua de ternera al diablo
Teleći jezik na talijanski način	Lengua de ternera a la italiana
Teleći jezik na vrtlarski način	Lengua de ternera a la jardinera
Teleći jezik na žaru	Lengua de ternera a la parrilla
Teleći jezik u papiru	Lengua de ternera en papel
Nabodeni teleći jezik	Lengua de ternera machada

Teleći kare	Cotletas de ternera
Pečeni teleći kare	Cotletas de ternera al natural
Pirjani teleći kare	Cotletas de ternera estofados
Poprženi teleći kare u vrhnju	Cotletas de ternera revueltos

Teleći kotlet	Cotletas de ternera
Naravni teleći kotlet	Cotletas de ternera al natural
Pečeni teleći kotlet	Cotletas de ternera asades
Pirjani teleći kotlet	Cotletas de ternera estofadas
Pohani teleći kotlet	Cotletas de ternera rebozadas
Teleći kotlet na bečki način	Cotletas de ternera a la vienise
Teleći kotlet na ciganski način	Cotletas de ternera al gitano
Teleći kotlet na lovački način	Cotletas de ternera caza

Teleći kotlet na Mađarski način	Cotletas de ternera al húngaro
Teleći kotlet na milanski način	Cotletas de ternera a la milanesa
Teleći kotlet na pariški način	Cotletas de ternera a la parisina
Teleći kotlet na seljački način	Cotletas de ternera a la casera
Teleći kotlet na vrtlarski način	Cotletas de ternera a la jardinera
Teleći kotlet na žaru	Cotletas de ternera a la parrilla
Teleći kotlet Parmentier	Cotletas de ternera Parmentier
Teleći kotlet s gljivama	Cotletas de ternera con champiñónes
Teleći kotlet u grašku	Cotletas de ternera en guisantes
Teleći kotlet u limunu	Cotletas de ternera en limón
Teleći kotlet u maslacu	Cotletas de ternera en mantequilla
Teleći kotlet u paprici	Cotletas de ternera en pimientos
Teleći kotlet u tavi	Cotletas de ternera al sarten

Teleći medaljoni	Medallones de ternera
Naravni teleći medaljoni	Medallones de ternera al natural
Obloženi teleći medaljoni	Medallones de ternera con guarnición
Pečeni teleći medaljoni	Medallones de ternera asados
Pohani teleći medaljoni	Medallones de ternera rebozados
Poprženi teleći medaljoni	Medallones de ternera revueltos
Teleći medaljoni Cordon blue	Medallones de ternera Cordon bleu
Teleći medaljoni Eszterházy	Medallones de ternera Eszterházy
Teleći medaljoni Holstein	Medallones de ternera Holstein
Teleći medaljoni na bečki način	Medallones de ternera a la vienese
Teleći medaljoni na engleski način	Medallones de ternera a la inglésa
Teleći medaljoni na firentinski način	Medallones de ternera Firenza
Teleći medaljoni na lovački način	Medallones de ternera caza
Teleći medaljoni na ljubljanski način	Medallones de ternera Ljubljana
Teleći medaljoni na Mađarski način	Medallones de ternera al húngaro
Teleći medaljoni na milanski način	Medallones de ternera milanese
Teleći medaljoni na pariški	Medallones de ternera a la parisina
Teleći medaljoni na praški	Medallones de ternera Praga
Teleći medaljoni na vrtlarski način	Medallones de ternera a la jardinera
Teleći medaljoni na zagrebački nači	Medallones de ternera Zagreb
Teleći medaljoni na žaru	Medallones de ternera a la parrilla
Teleći medaljoni Štefani (Stéphanie)	Medallones de ternera Stephanie
Teleći medaljoni s gljivama	Medallones de ternera con champiñónes
Teleći medaljoni s jajima	Medallones de ternera con huevos
Teleći medaljoni s limunom	Medallones de ternera con limón
Teleći medaljoni u smeđem maslacu	Medallones de ternera en mantequilla marrón
Teleći medaljoni u zelenom maslacu	Medallones de ternera en mantequilla verde
Teleći medaljoni u paprici	Medallones de ternera en pimientos
Teleći medaljoni u vrhnju	Medallones de ternera en nata

Teleći mišići	Muscúlos de ternera
Pirjani teleći mišići	Muscúlos de ternera estofados
Teleći mišići u celeru	Muscúlos de ternera en apio
Teleći mišići u gljivama	Muscúlos de ternera con champińónes
Teleći mišići u grašku	Muscúlos de ternera en guisantes
Teleći mišići u paprici	Muscúlos de ternera en pimientos
Teleći mišići u umaku od rajčica	Muscúlos de ternera en salsa de tomate

Teleći mozak	Sesos de ternera
Pohani teleći mozak	Sesos de ternera rellenos
Poprženi teleći mozak	Sesos de ternera revueltos
Pošírani teleći mozak	Sesos de ternera escalfados
Prženi teleći mozak	Sesos de ternera fitos
Teleći mozak na engleski način	Sesos de ternera a la inglésa
Teleći mozak na pariški način	Sesos de ternera a la parisina
Teleći mozak na talijanski način	Sesos de ternera a la italiana
Teleći mozak s lukom	Sesos de ternera con cebolla
Teleći mozak u crnom maslacu	Sesos de ternera en mantequilla negra
Zaprženi teleći mozak	Sesos de ternera tostados

Teleći odrezak	Tajadas de ternera
Naravni teleći odrezak	Tajadas de ternera al natural
Pirjani teleći odrezak	Tajadas de ternera estofadas
Nadjeveni teleći odrezak	Tajadas de ternera rellenas
Pohani teleći odrezak	Tajadas de ternera empanadas
Teleći odrezak Cordon blue	Tajadas de ternera Cordon Bleu
Teleći odrezak Ezsterházy	Tajadas de ternera Ezsterházy
Teleći odrezak Holstein	Tajadas de ternera Holstein
Teleći odrazak na bečki način	Tajadas de ternera a la vienesa
Teleći odrezak na engleski način	Tajadas de ternera a inglésa
Teleći odrezak na firentinski način	Tajadas de ternera Firenza
Teleći odrezak na lovački način	Tajadas de ternera caza
Teleći odrezak na ljubljanski način	Tajadas de ternera Ljubljana
Teleći odrezak na Mađarski način	Tajadas de ternera al húngaro
Teleći odrezak na milanski način	Tajadas de ternera a la milanesa
Teleći odrezak na pariški način	Tajadas de ternera a la parisina
Teleći odrezak na praški način	Tajadas de ternera Praga
Teleći odrezak na vrtlarski način	Tajadas de ternera a la jardinera
Teleći odrezak na zagrebački način	Tajadas de ternera Zagreb
Teleći odrezak na žaru	Tajadas de ternera a la parrilla
Teleći odrezak Štefani	Tajadas de ternera Stephanie
Teleći odrezak s gljivama	Tajadas de ternera con champińónes
Teleći odrezak s jajima	Tajadas de ternera con huevos
Teleći odrezak s limunom	Tajadas de ternera con limón

Teleći odrezak u tamnom maslacu	Tajadas de ternera en mantaquilla marrón
Teleći odrezak u zelenom maslacu	Tajadas de ternera en mantequilla verde
Teleći odrezak u paprici	Tajadas de ternera en pimientos
Teleći odrezak u vrhnju	Tajadas de ternera con nata
Nadjeveni teleći odresci (Ptičice)	Tajadas de ternera rellenas
Nadjeveni teleći odresci na lovački način	Tajadas de ternera rellenas a la caza
Nadjeveni teleći odresci na Mađarski način	Tajadas de ternera rellenas al húngaro
Nadjeveni teleći odresci na seljački način	Tajadas de ternera rellenas a la casera
Nadjeveni teleći odresci na vrtlarski način	Tajadas de ternera rellenas a la jardinera
Nadjeveni teleći odresci s lukom	Tajadas de ternera rellenas con cebolla
Nadjeveni teleći odresci u crnom vinu	Tajadas de ternera rellenas en vino tinto
Nadjeveni teleći odresci u vrhnju	Tajadas de ternera rellenas rellena en nata

Teleći orah	Nuez de ternera
Ocakljeni teleći orah	Nuez de ternera con guarnición
Pirjani teleći orah	Nuez de ternera estofado
Nadjeveni teleći orah	Nuez de ternera relleno
Savijeni teleći orah	Nuez de ternera enrollado
Teleći orah na proljetni način	Nuez de ternera a la primavera
Teleći orah na seljački način	Nuez de ternera a la casera
Teleći orah na vrtlarski način	Nuez de ternera a la jardinera
Teleći orah naboden slaninom	Nuez de ternera machado

Teleći stejk (steak)	Biftec de ternera
Prženi teleći stejk (naravni)	Biftec de ternera asado (al natural)
Prženi teleći stejk	Biftec de ternera revuelto
Teleći stejk na ciganski način	Biftec de ternera gitano
Teleći stejk na lovački način	Biftec de ternera caza
Teleći stejk na milanski način	Biftec de ternera milanese
Teleći stejk na žaru	Biftec de ternera a la parrilla
Teleći stejk u paprici	Biftec de ternera en pimientos
Teleći stejk u vrhnju	Biftec de ternera en nata

Teleći sote	Potajes de ternera
Teleći sote na lovački način	Potajes de ternera caza
Teleći sote na Mađarski način	Potajes de ternera húngaro
Teleći sote na talijanski način	Potajes de ternera a la italiana
Teleći sote u vrhnju	Potajes de ternera con nata
Teleći rižot	Arroz con ternera
Teleći rižoto na talijanski način	Arroz con ternera a la italiana

Teleći rižot na bečki način	Arroz con ternera vienesa

Teleći ujušak	Fricasé de ternera
Teleći ujušak na francuski način	Fricasé de ternera a la francesa
Teleći ujušak na seljački način	Fricasé de ternera a la casera

Razno	*Variados*
Teleći frikase	Fricasé de ternera
Teleći paprikaš	Gisado de ternera con pimientos
Teleći perkelt (Pörkölt)	Porkolt de ternera
Teleći ragu	Guisado de ternera
Teleći ražnjići	Ternera cortada heca a la parrilla

Perad *Aves*

Biserka	Gallina de Guinea
Biserka nabodena slaninom	Gallina de Guinea machada
Biserka omotana slaninom	Gallina de Guinea envuelta en tocino
Biserka u vrhnju	Gallina de Guinea con nata
Pečena biserka	Gallina de Guinea asada
Pirjana biserka	Gallina de Guinea estofada
Nadjevena biserka	Gallina de Guinea rellena

Golub	Paloma
Golub na bečki način	Paloma vienese
Golub na đavolji način	Paloma al diablo
Golub na žaru	Paloma a la parrilla
Golub omotan slaninom	Paloma envuelta en tocino
Golub pečen u tavi	Paloma a la plancha
Pečeni golub	Paloma asada
Pirjani golub	Paloma estofada
Golub u papiru	Paloma en papel

Guska	Ansar
Guska na ražnju	Ansar emparrillado
Guska na žaru	Ansar a la parilla
Guska u paprici	Ansar en pimientos
Pečena guska	Ansar asado
Pirjana guska	Ansar estofado
Nadjevena guska	Ansar relleno

Gušča jetra	Hígado de ansar
Gušča jetra	Hígado de ansar a la parrilla
Gušča jetra u papiru	Hígado de ansar en papel
Pečena gušča jetra	Hígado de ansar esado
Popržena gušča jetra	Hígado de ansar revuelto
Ražnjići od guščih jetara	Hígado de ansar enparrillado
Rižot od guščih jetara	Arroz de hígado de ansar

Gušča prsa	Pechos de ansar
Kuhana gušča jetra	Pechos de ansa cocidos
Sušena gušča jetra	Pechos de ansa secos

Gušči vrat	Cuello de ansar
Nadjeveni gušči vrat	Cuello de ansar relleno

Kokoš (tovljena)	Gallina
Kokoš na engleski način	Gallina a la inglíesa
Kuhana kokoš	Gallina Cocida
Pirjana kokoš	Gallina asada

Kopun	Capón
Pečeni kopun	Capón asado
Pirjani kopun	Capón astofado
Nadjeveni kopun	Capón relleno
Štajerski kopun	Capón Steierischer

Patka	Pato
Patka na gurmanski način	Pato glotón
Patka na ražnju	Pato enparrillado
Patka na varaždinski način	Pato a laVarazdin
Patka na žaru	Pato en la parilla
Patka u paprici	Pato en pimientos
Patka u umaku od naranči	Pato en salsa de naranja
Pečena patka	Pato asado
Pirjana patka	Pato estofado
Nadjevena patka	Pato relleno
Ragu od patke	Guisado de pato

Pile	Pollo
Kuhano pile	Pollo cocido
Pečeno pile	Pollo asado
Pile na američki način	Pollo a la americana
Pile na Mađarski način	Pollo al húngaro
Pile na vrtlarski način	Pollo a la primavera
Pile na žaru	Pollo enparrillado
Pile u cvjetači	Pollo en coliflor
Pile u grašku	Pollo en guisantes
Pile u papiru	Pollo en papel
Pile u pečurkama	Pollo con hongos
Pile u rajčici	Pollo en tomate
Pile u tavi (pečeno)	Pollo en carcerola
Pile u vrhnju	Pollo en nata
Pirjano pile	Pollo asado
Pohano pile	Pollo enbozado
Poprženo pile	Pollo tostado
Punjeno pile	Pollo relleno
Punjeno pile pečeno u slanini	Pollo asado en tocino

Pileća jetra	Higado de pollo
Pileća jetra na žaru	Hígado de pollo enparrillado
Pržena pileća jetra	Hígado de pollo frito
Ražnjići od pilećih jetara	Hígado de pollo a la parrilla

Pileća prsa	Pecho de pollo

Razno	*Variados*
Balotina od pileta	Bola de pollo
Frikase od peradi	Fricasé de aves
Đuveč s piletinom	Đuveč con pollo
Hladetina od peradi	Gelatina marrón de aves
Bijelo meso od pileta	Pollo suprimo
Krilca od pileta	Alas de pollo
Pileći paprikaš	Pollo con pimientos
Pileći pilav	Pollo en cacerola
Pileći rižot	Arroz con pollo
Pileći ujušak	Fricasé de pollo
Pohanac (Panirano pile)	Pollo empanado
Ražnjići od pileta	Pollo enparrillado
Sitniž od pileta	Menudencia de pollo

Purica	Pava
Pečena purica	Pava asada
Pirjana purica	Pava estofada
Purica na engleski način	Pava a la inglésa
Purica na pekarski način	Pava al panadero
Purica na ražnju	Pava enparrillada
Purica na seljački način	Pava a la casera
Purica na zagorski način (Dindek)	Pava Zagorje
Purica Nadjevena gljivama	Pava rellena con champiñónes
Purica Nadjevena kestenima (na lovranski način)	Pava rellena con castañas (Lovran)
Purica u tavi pečena	Pava asada en cacelora

Jetra od purice	Higado de pava
Popržena jetra od purice	Hígado de pava tostado
Ražnjići od jetara od purice	Hígado de pava enparrillado
Rižot od jetara od purice	Arroz de hígado de pava

Prsa od purice	Pecho de pava
Dimljena prsa od purice	Pecho de pava ahumado
Nadjevena prsa od purice	Pecho de pava relleno

Razno	*Variados*
Ragu od purice na talijanski način	Guisado de pava a la italiana
Sitniž od purice na engleski način	Menudencia de pava a la inglesa
Sitniž od purice na lovački način	Menudencia de pava caza

Puran	Pavo
(Način pripreme kao kod purice)	Modo de prepararlo: lo mismo como pava

Divljač *Caza*

Dlakava divljač *Casa pelosa*

Divokoza	Rebeco
But od divokoze	Musolo de rebeco
But od divokoze na lovački način	Musolo de rebeco caza
But od divokoze naboden slaninom	Musolo de rebeco marchado
Pečeni but od divokoze	Musolo de rebeco asado
Pirjani but od divokoze	Musolo de rebeco estofado

Hrbat od divokoze	Lomo do rebeco
Hrbat od divokoze u pikantnom umaku	Lomo do rebeco en salsa picante
Hrbat od divokoze u vrhnju	Lomo do rebeco en nata
Pečeni hrbat od divokoze	Lomo do rebeco asado

Odresci od divokoze	Tajadas de rebeco
Naravni odresci od divokoze	Escalopes de Chamois nature
Pirjani odresci od divokoze	Tajadas de rebeco estofades

Kare od divokoze	Chuletas de rebeco
Kare od divokoza na engleski način	Chuletas de rebeco a la inglésa
Pečeni kare od divokoze	Chuletas de rebeco asadas

Kotleti od divokoze	Cotletas de rebeco
Kotleti od divokoze na engleski način	Cotletas de rebeco a la inglésa
Kotleti od divokoze na lovački način	Cotletas de rebeco caza
Kotleti od divokoze na žaru	Cotletas de rebeco emparrilladas
Naravni kotleti od divokoze	Cotletas de rebeco al natural

Lopatica od divokoze	Espaldilla de rebeco
Pečena lopatica plećka od divokoze	Espaldilla de rebeco asada
Pirjana lopatica od divokoze	Espaldilla de rebeco estofada
Lopatica od divokoze na lovački način	Espaldilla de rebeco caza
Lopatica od divokoze na žaru	Espaldilla de rebeco emparrilladas

Ragu od divokoze	Guisado de rebeco

Jelen (mladi) Ciervo (joven)

Jelenja jetra	Higado de ciervo
Popržena jelenja jetra	Hígado de ciervo revuelto

Jelenja lopatica	Espaldilla de ciervo
Jelenja lopatica na lovački način	Espaldilla de ciervo a sabor de caza
Jelenja lopatica na ukus divljači	Espaldilla de ciervo a gusto de caza
Nabodena jelenja lopatica	Espaldilla de ciervomarchada
Pirjana jelenja lopatica	Espaldilla de ciervo estofada

Jelenji bubrezi	Riñones de ciervo
Pirjani jelenji bubrezi	Riñones de ciervo estofados
Poprženi jelenji bubrezi	Riñones de ciervo revueltos
Ražnjići od jelenjih bubrega	Riñones de ciervo emparrillados

Jelenji but	Muslo de ciervo
Jelenji but naboden slaninom	Muslo de ciervo marchado
Jelenji but na lovački način	Muslo de ciervo caza
Jelenji but na ukus divljači	Muslo de ciervo a sabor de caza
Kuhani jelenji but u crnom vinu	Muslo de ciervo cocido en vino tinto
Pečeni jelenji but	Muslo de ciervo asado
Pirjani jelenji but	Muslo de ciervo estofado

Jelenji file (pisana pečenica)	Escalope de ciervo
Jelenji file naboden slaninom	Escalope de ciervo machado
Jelenji file na lovački način	Escalope de ciervo caza
Jelenji file na žaru	Escalope de ciervo emparrillado
Jelenji file na ukus divljači	Escalope de ciervo a sabor de caza
Pečeni jelenji file	Escalope de ciervo asado
Pirjani jelenji file	Escalope de ciervo estofado

Jelenji hrbat	Lomo de ciervo
Jelenji hrbat na lovački način	Lomo de ciervo caza
Jelenji hrbat naboden slaninom	Lomo de ciervo machado
Jelenji hrbat na ukus divljači	Lomo de ciervo a sabor de caza
Kuhani jelenji hrbat u crnom vinu	Lomo de ciervo Cocida en vino tinto
Ocakljeni jelenji hrbat	Lomo de ciervo con guarnición
Pečeni jelenji hrbat	Lomo de ciervo asado
Pirjani jelenji hrbat	Lomo de ciervo estofado

Jelenji kare	Chuletas de ciervo
Jelenji kare na engleski način	Chuletas de ciervo a la inglésa
Pečeni jelenji kare	Chuletas de ciervo asadas

Jelenji kotleti	Cotletas de ciervo
Jelenji kotleti na engleski način	Cotletas de ciervo a la inglésa
Jelenji kotleti na lovački način	Cotletas de ciervo caza
Jelenji kotleti na žaru	Cotletas de ciervo emparrilladas
Naravni jelenji kotleti	Cotletas de ciervo al natural
Pirjani jelenji kotleti	Cotletas de ciervo estofadas

Jelenji medaljoni	Medallones de ciervo
Jelenji medaljoni na žaru	Medallones de ciervo emparrillados
Naravni jelenji medaljoni	Medallones de ciervo al natural
Pirjani jelenji medaljoni	Medallones de ciervo estofados

Jelenji odresci	Tajadas de ciervo
Jelenji odresci na žaru	Tajadas de ciervo emparrillados
Naravni jelenji odresci	Tajadas de ciervo al natural
Pirjani jelenji odresci	Tajadas de ciervo estofados
Pirjani jelenji odresci u crnom vinu	Tajadas de ciervo estofados en vino tinto

Jelenji ragu	Guisado de ciervo

Kunić	Conejo
Kunić na ukusu divljači	Conejo a sabor de caza
Pečeni kunić	Conejo asado
Pirjani kunić u paprici	Conejo estofado
Pirjani kunić u vrhnju	Conejo en nata
Poprženi kunić	Conejo revuelto

Srnetina (Srna)	Corza
Pečena srnetina	Corza asada
Pirjana srnetina	Corza estofada
Srnetina na lovački način	Corza caza
Srnetina na ukus divljači	Corza a sabor de caza
Srnetina na žaru	Corza emparrillada
Srnetina u vrhnju	Corza en nata

Srneća jetra	Riñones de corza
Pirjana srneća jetra	Riñones de corza estofados
Pohana srneća jetra	Riñones de corza empanados
Popržena srneća jetra	Riñones de corza revueltos
Pržena srneća jetra	Riñones de corza fritos

Srneća lopatica	Espaldilla de corza
Kuhana srneća lopatica u crnom vinu	Espaldilla de corza en vino tinto
Pečena srneća lopatica	Espaldilla de corza asada
Pirjana srneća lopatica	Espaldilla de corza estofada
Srneća lopatica na ukus divljači	Espaldilla de corza a sabor de caza
Srneća lopatica na dalmatinski način	Espaldilla de corza a la Dalmacia
Srneća lopatica na lovački način	Espaldilla de corza caza
Srneća lopatica na žaru nabodena slaninom	Espaldilla de corza machada emparrillada
Srneća lopatica nabodena slaninom	Espaldilla de corza machada
Srneća lopatica u vrhnju	Espaldilla de corza en nata

Srneće pečenje	Corza asada
Srneće pečenje na lovački način	Corza asada caza
Srneće pečenje u vrhnju	Corza asada en nata
Srneće pečenje na ukus divljači	Corza asada en salsa

Srneći bubrezi	Riñones de corza
Pirjani srneći bubrezi	Riñones de corza estofados
Poprženi srneći bubrezi	Riñones de corza revueltos
Ražnjići od srnećih bubrega	Riñones de corza emparrillados

Srneći but	Muslo de corza
Pečeni srneći but	Muslo de corza asado
Pirjani srneći but	Muslo de corza estofado
Srneći but na engleski način	Muslo de corza a la inglesa
Srneći but na lovački način	Muslo de corza caza
Srneći but na ukus divljači	Muslo de corza a sabor de caza
Srneći but na žaru	Muslo de corza emparrillado
Srneći but naboden slaninom	Muslo de corza marcado
Srneći but u crnom vinu	Muslo de corza en vino tinto

Srneći file (pisana pečenica)	Solomillo de corza
Pečeni srneći file	Solomillo de corza asado
Pirjani srneći file	Solomillo de corza estofado
Srneći file na divljač	Solomillo de corza a sabor de caza
Srneći file na lovački način	Solomillo de corza caza
Srneći file na žaru	Solomillo de corza emparrillado
Srneći file naboden slaninom	Solomillo de corza machado
Srneći file u vrhnju	Solomillo de corza en nata

Srneće hrbat	Lomo de corza
Kuhani srneći hrbat u crnom vinu	Lomo de corza en vino tinto
Ocakljeni srneći hrbat	Lomo de corza guarnación
Pečeni srneći hrbat	Lomo de corza asado
Pirjani srneći hrbat	Lomo de corza estofado
Srneći hrbat na dalmatinski način	Lomo de corza
Srneći hrbat na lovački način	Lomo de corza caza
Srneći hrbat naboden slaninom	Lomo de corza machada
Srneći hrbat na ukus divljači	Lomo de corza a sabor de caza
Srneći hrbat u vrhnju	Lomo de corza en nata

Srneći kare	Chuletas de corza
Pečeni srneći kare	Chuletas de corza asadas
Pirjani srneći kare	Chuletas de corza estofados
Srneći kare na engleski način	Chuletas de corza a la inglésa
Srneći kare na lovački način	Chuletas de corza caza
Srneći kare na žaru	Chuletas de corza emparrillado

Srneći kotleti	Cotletas de corza
Naravni srneći kotleti	Cotletas de corza al natural
Pečeni srneći kotleti	Cotletas de corza asadas
Pirjani srneći kotleti	Cotletas de corza estofadas
Srneći kotleti na engleski način	Cotletas de corza a la inglésa
Srneći kotleti na lovački način	Cotletas de corza caza
Srneći kotleti na žaru	Cotletas de corza emparilladas

Srneći medaljoni	Medallones de corza
Naravni srneći medaljoni	Medallones de corza al natural
Pirjani srneći medaljoni	Medallones de corza estofados
Srneći medaljoni na lovački način	Medallones de corza caza
Srneći medaljoni na žaru	Medallones de corza emparrillados
Srneći medaljoni u umaku od divljači	Medallones de corza en salsa

Srneći odresci	Tajadas de corza
Naravni srneći odresci	Tajadas de corza al natural
Pečeni srneći odresci	Tajadas de corza asadas
Pirjani srneći odresci	Tajadas de corza estofados
Srneći odresci na žaru	Tajadas de corza emparrilladas
Srneći ragu	Guisado de corza

Zec	Liebrer
Pečeni zec	Liebrer asada
Pirjani zec	Liebrer estofado
Zec na dalmatinski način	Liebrer a la Dalmacia
Zec na lovački način	Liebrer caza
Zec na ukus divljači	Liebrer en salsa salsa
Zec naboden slaninom	Liebrer marchada
Zec u vrhnju	Liebrer en nata

Zečji hrbat	Lomo de liebre
Pečeni zečji hrbat	Lomo de liebre asado
Pirjani zečji hrbat	Lomo de liebre estofado
Zečji hrbat naboden slaninom	Lomo de liebre machado
Zečji hrbat na gurmanski način	Lomo de liebre a glotón
Zečji hrbat na lovački način	Lomo de liebre caza
Zečji hrbat na ukus divljači	Lomo de liebre a sabor de caza
Zečji hrbat u vrhnju	Lomo de liebre en nata
Zečji hrbat u bijelom vinu	Lomo de liebre en vino bianco
Zečji hrbat u pikantnom umaku	Lomo de liebre en salsa picante
Zečji hrbat u tavi	Lomo de liebre al sarten

Zečji ragu	Guisado de liebe

Vepar	Jabali
Hrbat od vepra	Espaldilla de jabali

Leđa od vepra na žaru	Espaldilla de jabali emparrillados
Pečena leđa od vepra	Espaldilla de jabali asada
Pirjana leđa od vepra u crnom vinu	Espaldilla de jabali en vino tinto

Kare od vepra	Chuletas de jabali
Kare od vepra na ražnju	Chuletas de jabali emparrillados
Kare od vepra na engleski način	Chuletas de jabali a la inglésa
Kare od vepra na lovački način	Chuletas de jabali caza
Kare od vepra na žaru	Chuletas de jabali emparrilladas
Kare od vepra na ukus divljači	Chuletas de jabali a sabor de caza
Pečeni kare od vepra	Chuletas de jabali asadas
Pirjani kare od vepra	Chuletas de jabali estofados

Kotleti od vepra	Cotletas de jabali
Kotleti od vepra na ukus divljači	Cotletas de jabali a sabor de caza
Dimljeni kotleti od vepra	Cotletas de jabali ahumadas
Kotleti od vepra na engleski način	Cotletas de jabali a la inglésa
Kotleti od vepra na lovački način	Cotletas de jabali caza
Kotleti od vepra na žaru	Cotletas de jabali emparrilladas
Kotleti od vepra u paprici	Cotletas de jabali en pimientos
Pečeni kotlet od vepra	Cotletas de jabali asadas
Pirjani kotlet od vepra	Cotletas de jabali estofados

Odresci od vepra	Tajadas de jabali
Naravni odresci od vepra	Tajadas de jabali al natural
Odresci od vepra na žaru	Tajadas de jabali emparrilladas
Odresci od vepra u crnom vinu	Tajadas de jabali en vino tinto
Odresci od vepra u slačici	Tajadas de jabali en mostaza
Pečeni odresci od vepra	Tajadas de jabali asadas
Pirjani odresci od vepra	Tajadas de jabali estofados
Pirjani odresci od vepra u pikantnom umaku	Tajadas de jabali estofados en salsa picante

Mladi vepar	Jabali lechero

Ragu od vepra	Guisado de jabali

Glava od vepra	Cabeza de jabali

Pernata divljač *Caza pulmosa*

Divlja guska	Ansar salvaje
Dimljena divlja guska	Ansar salvaje ahumado
Divlja guska na ražnju	Ansar salvaje emparrillado
Divlja guska nabodena slaninom	Ansar salvaje machado
Kuhana divlja guska	Ansar salvaje cocido
Pečena divlja guska	Ansar salvaje asado

Pirjana divlja guska	Ansar salvaje estofado
Ragu od divlje guske	Ansar salvaje salvaje
Divlja guska na lovački način	Ansar salvaje caza

Divlja patka	Pata salvaje
Dimljena divlja patka	Pata salvaje ahumada
Divlja patka na ražnju	Pata salvaje emparrillada
Divlja patka nabodena slaninom	Pata salvaje machada
Divlja patka u papiru	Pata salvaje en papel
Kuhana divlja patka	Pata salvaje Cocida
Pečena divlja patka	Pata salvaje asada
Pirjana divlja patka	Pata salvaje estofada
Ragu od divlje patke	Pata salvaje salvaje

Divlji golub	Paloma salvaje
Divlji golub omotan slaninom	Paloma salvaje envuelta en tocino
Pečeni divlji golub	Paloma salvaje asada
Pirjani divlji golub	Paloma salvaje estofada

Fazan	Fisan
Fazan na lovački način	Fisan caza
Fazan na ražnju	Fisan emparrillado
Fazan naboden slaninom	Fisan machado
Fazan na gurmanski način	Fisan al glotón
Fazana omotan slaninom	Fisan envuelto en tocino
Fazan s vrhnjem	Fisan envuelto con nata
Pečeni fazan	Fisan asado
Pečeni fazan u umaku	Fisan en salsa
Nadjeveni fazan	Fisan relleno
Ragu od fazana	Fisan de fisan

Jarebica	Perdiz
Jarebica na lovački način	Perdiz caza
Jarebica nabodena slaninom	Perdiz machada
Jarebica omotana slaninom	Perdiz en tocino
Jarebica pečena u tignju	Perdiz en cacerola
Jarebica u tavi pečena	Perdiz al sarten
Jarebica u vrhnju	Perdiz en nata
Pečena jarebica	Perdiz asada
Pirjana jarebica	Perdiz asada
Nadjevena jarebica	Perdiz rellena
Ragu od jarebice	Guisado de perdiz

Prepelica	Codorniz
Pečena prepelica	Codorniz asada
Pirjana prepelica	Codorniz estofada

Prepelica na gurmanski način	Codorniz al glotón
Prepelica na lovački način	Codorniz caza
Prepelica u lišću od vinove loze	Codorniz en hojas de vid
Prepelica u papiru pečena	Codorniz en papel
Prepelica omotana slaninom	Codorniz en tochino
Ragu od prepelice	Codorniz de codoniz

Šljuka	Chocha
Pašteta od utrobe šljuke	Chocha de entranas
Pečena šljuka	Chocha asada
Pirjana šljuka	Chocha estofada
Popržena šljuka	Chocha tostada
Ragu od šljuke	Chocha de chocha
Šljuka na lovački način	Chocha caza
Šljuka na Mađarski način	Chocha al húngaro
Šljuka na ražnju	Chocha emparrillada
Šljuka omotana slaninom	Chocha en tocino
Šljuka u umaku od vrhnja	Chocha de nata

Tetrijeb	Gallo montes
Pečeni tetrijeb	Gallo montes asado
Pirjani tetrijeb	Gallo montes estofado
Ragu od tetrijeba	Guisado de gallo montes
Tetrijeb na lovački način	Gallo montes caza
Tetrijeb naboden slaninom	Gallo montes machado
Tetrijeb na žaru	Gallo montes a la parilla
Tetrijeb u pikantnom umaku	Gallo montes en salsa picante
Tetrijeb u vrhnju	Gallo montes en nata

Umaci *Salsas*

Topli umaci	Salsas calientes
Bearneški umak	Salsa bearnes
Bordoški umak	Salsa Bordeaux
Chantilly umak	Salsa Chantilly
Charcutière umak	Salsa Charcutière
Chateaubriand umak	Salsa Chateaubriand
Choron umak	Salsa Choron
Ciganski umak	Salsa gitano
Colbert umak	Salsa Colbert
Cumberland umak	Salsa Cumberland
Curry umak	Salsa Curry
Diplomatski umak	Salsa diplomata
Đavolji umak	Salsa diablo
Engleski umak	Salsa inglésa
Foyot umak	Salsa Foyot
Gurmanski umak	Salsa al glotón
Holandski umak	Salsa holandesa
Kiselkasti umak	Salsa agria

Lovački umak	Salsa caza
Madeira umak	Salsa Madeira
Malteški umak	Salsa Maltese
Mliječni umak (Bešamel umak)	Salsa Bechamel
Mornarski umak	Salsa marinera
Mornay umak	Salsa mornay
Nantua umak	Salsa Nantua
Njemački umak	Salsa aleman
Papreni umak	Salsa pimienta
Périgueux umak	Salsa Périgueux
Pikantni umak	Salsa picante
Pjenasti umak	Salsa espumosa
Proljetni umak	Salsa primavera
Richelieu umak	Salsa Richelieu
Robert umak	Salsa Robert
Soubise umak	Salsa Soubise
Škotski umak	Salsa escocesa
Talijanski umak	Salsa italiana
Tamni umak	Salsa marrón
Umak od celera	Salsa de apio
Umak od borovice	Salsa de broja
Umak od brusnica	Salsa de arandano
Umak od češnjaka	Salsa de ajo
Umak od hrena	Salsa de mostaza de alemanes
Umak od hrena i jabuka	Salsa de alemanes y manzanas
Umak od jabuka	Salsa de manzanas
Umak od jaja	Salsa de huevos
Umak od kapara	Salsa de alcaparra
Umak od komorača	Salsa hinojo
Umak od kopra	Salsa de eneldo
Umak od krastavaca	Salsa de pepino
Umak od luka	Salsa de cebolla
Umak od maslaca	Salsa de matequilla
Umak od narandži	Salsa de naranja
Umak od pečurki	Salsa champiñónes
Umak od peradi	Salsa de aves
Umak od peršina	Salsa de perejil
Umak od rajčica	Salsa de tomate
Umak od ribizla	Salsa degrosella
Umak od slačice	Salsa de mostaza
Umak od srdelica	Salsa de sardelas
Umak od vina	Salsa de vino
Umak od bijelog vina	Salsa de vino blanco
Umak od crnog vina	Salsa de vino tinto
Umak od vlasca	Salsa de cebolino
Umak od vrhnja	Salsa de setas
Umak od divljači	Salsa de nata

Sok	*Jugo*
Mesni sok (sok od pečenke)	Jugo de carne (asada)
Sok od divljači	Jugo de caza
Sok od peradi	Jugo de aves

Hladni umaci	*Salsas frias*
Bijeli hladetinasti umak	Salsa blanca de gelatina marrón
Cabridge umak	Salsa Cambridge
Chantilly umak	Salsa Chantilly
Chumberland umak	Salsa Cumberland
Kečup	Catchup
Majoneza	Mayonesa
Malteški umak	Salsa Maltesa
Pariški umak	Salsa parisina
Ravigote umak	Salsa Ravigote
Remulad umak	Salsa Remulad
Ruski umak	Salsa rusa
Švedski umak	Salsa sueca
Tartar umak	Salsa tartara
Vuster umak	Salsa Worchester
Umak od hrena	Salsa de alemanes
Umak od jabuke	Salsa de manzanas
Umak od jaja	Salsa de huevos
Umak od luka	Salsa de cebola
Umak od slačice	Salsa de cebolito
Umak vinaigrette	Salsa vinagrera
Zeleni umak	Salsa verde
Zoroliki umak	Salsa de amenecer
Zubovac (Zmijina trava)	Salsa de estragon

Prilozi *Suplementos*

Krumpir	Patatas
Francuski krumpir	Patatas francezas
Hrustavci od krumpira	Barras de patata
Jastučići od krumpira	Almohada de patatas
Kašica od krumpira	Puré de patatas
Krumpir Chateaubriand	Patatas Chateaubriand
Krumpir Dauphine	Patatas Dauphine
Krumpir Duchesse	Patatas duchesa
Krumpir Fondante	Patatas fondante
Krumpir Lorette	Patatas Lorette
Krumpir Maître d' Hôtel	Patatas maitre d' hotel
Krumpir Mousseline	Patatas Mousseline
Krumpir na pariški način	Patatas a la parisina
Krumpir na pekarski način	Patatas panadero
Krumpir na seljački način	Patatas caseras
Krumpir na žaru	Patatas emparrilladas
Krumpir Parmentier	Patatas Parmentier

Krumpir pirjan s maslacem	Patatas estofadas con mantequilla
Krumpir s peršinom	Patatas con perejil
Kuhani krumpir	Patatas Cocidas
Kuhani krumpir na pari	Patatas al bańo Maria
Kuhani krumpir na vodi	Patatas en agua
Okruglice od krumpira	Albondigas de patatas
Orašasti krumpir	Patatas nuez
Pečeni krumpir	Patatas asades
Pečeni krumpir u ljusci	Patatas asadas en su piel
Pečeni krumpir u pećnici	Patatas al horno
Pečeni krumpir u pepelu	Patatas asadas bajo ceniza
Pogačice od krumpira	Panecillo de patatas
Poprženi krumpir	Patatas revueltas
Pržene slamke od krumpira	Pajitas de patata
Pržene šibice od krumpira	Fosfóros de patata fritos
Prženi krumpir Pont-Neuf	Patatas fritas Pont-Neuf
Prženi listići od krumpira	Chips
Prženi štapići od krumpira	Palitos de patata fritos
Roščići od krumpira	Patata salada
Slani krumpir	Rabioles de patata
Valjušci od krumpira	Fillos de patata
Varivo od krumpira	Fillos de patata
Uštipci od krumpira	Patatas tostadas
Zapečeni krumpir	Patatas a cuchara
Žličnjaci od krumpira	Patatas a cuchara

Mladi krumpir	Patates nuevas
Kuhani mladi krumpir	Patates nuevas Cocidas
Kuhani mladi krumpir s peršinom	Patates nuevas Cocidas con perejil
Pečeni mladi krumpir	Patates nuevas asadas
Poprženi mladi krumpir	Patates nuevas tostadas
Prženi mladi krumpir	Patates nuevas fritas

Povrće *Verdura*

Artičoki	Alcachofa
Artičoki na holandski način	Alcachofa a la holandesa
Artičoki na seljački način	Alcachofa a la casera
Artičoki na proljetni način	Alcachofa a la primavera
Kašica od artičoka	Pure de alcachofa
Pirjani artičoki	Alcachofa Cocida
Srce od artičoka u umaku...	Corazón de arcachofa en salsa de...
Zapečeni artičoki	Alcachofa tostada

Blitva	Nabo
Blitva na Béchamel način	Nabo a la béchamel
Blitva na dalmatinski način	Nabo a la Dalmacia
Blitva na holandski način	Nabo a la holandeza
Blitva na poljski način	Nabo a la polaca

Blitva na talijanski način	Nabo a la italiana
Blitva s maslacem	Nabo a la mantequilla
Blitva sa sokom	Nabo con jugo
Blitva s vrhnjem	Nabo con nata
Grantirana blitva	Nabo al graten
Kuhana blitva	Nabo cocido
Varivo od blitve	Puchero de nabo
Zapečena blitva	Nabo tostado

Bob	Haba
Bob na dalmatinski način	Haba a la Dalmacia
Bob na engleski način	Haba a la inglésa
Bob na poljski način	Haba a la polaca
Bob s maslacem	Haba con mantequilla
Bob s vrhnjem	Haba con nata
Kašica od boba	Pure de haba
Pirjani bob	Haba estofado
Varivo od boba	Puchero de haba
Zapečeni bob	

Bundeva	Anco
Bundeva s kuminom	Anco con alcaravea
Budneva s maslacem	Anco con mantequilla
Bundeva s rajčicama	Anco con tomate
Pohana bundeva	Anco embozado
Varivo od bundeve	Anco de anco
Zapečena bundeva	Anco tostado

Celer	Apio
Celer na kiselo	Apio al agrio
Celer na talijanski način	Apio a la italiana
Celer s maslacem	Apio con mantequilla
Celer sa sokom	Apio con jugo
Celer s vrhnjem	Apio con nata
Celer u listu	Apio en hoja
Pirjani celer	Apio frito
Prženi celer	Apio tostadas
Varivo od celera	Puchero de apio
Zaprženi celer	Apio tostado
Nadjeveni celer	Apio relleno

Cvjetača	Coliflor
Cvjetača na engleski način	Coliflor a la inglésa
Cvjetača na milanski način	Coliflor a la milanesa
Cvjetača na poljski način	Coliflor a la polaca
Cvjetača s maslacem	Coliflor con mantequilla
Cvjetača s vrhnjem	Coliflor con nata
Fritate od cvjetače	Coliflor frita
Kuhana cvjetača (s umakom...)	Coliflor Cocida (con salsa...)

Pohana cvjetača	Coliflor rebozada
Zapržena cvjetača	Coliflor tostada

Gljive	Hongochampiñónes
Gljive na engleski način	Hongo a la inglésa
Gljive na Mađarski način	Hongo a la húngara
Gljive na prepečenom kruhu	Hongo en pan tostado
Gljive na provonalski način	Hongo a la provens
Gljive na žaru	Hongo a la parrilla
Gljive s maslacem	Hongo con mantequilla
Gljive s peršinom	Hongo con perejil
Gljive s vrhnjom	Hongo con nata
Gljive u pepelu	Hongo en ceniza
Pirjane gljive	Hongo estofados
Popržene gljive	Pucheo de hongo
Varivo od gljiva	Hongo tostados
Zapečene gljive	Hongo al horno

Gomoljače (Jelen gljive)	Tubérculos
Gomoljače s vrhnjem	Tubérculos con nata
Gomoljače (pečene) u pepelu	Tubérculos asados en ceniza
Pirjane gomoljače	Tubérculos estofados
Popržene gomoljače	Tubérculos revueltos
Zapečene gomoljače	Tubérculos tostados

Pečurke	Champiñónes
Pečurke na maslacu	Champiñónes en mantequilla
Pečurke na žaru	Champiñónes enparrillados
Pečurke s peršinom	Champiñónes con perejil
Pečurke s vrhnjem	Champiñónes con nata
Pirjane pečurke	Champiñónes estofados
Panirane pečurke	Champiñónes rebozados
Popržene pečurke	Champiñónes revueltos
Zapečene pečurke	Champiñónes tostados

Vrganji	Setas
Pirjani vrganji	Setas estofados
Pohani vrganji	Setas rellenas
Poprženi vrganji	Setas revueltas
Vrganji na Mađarski način	Setas al húngaro
Vrganji na provansalski način	Setas a la provansa
Vrganji s peršinom	Setas con perejil
Vrganji s vrhnjem	Setas con nata
Varivo od vrganja	Puchero de setas
Zapečeni vrganji	Setas tostados

Grah Alubias

Bijeli grah Alubias blancas

Bijeli grah kuhan u pećnici	Alubias blancas al horno
Bijeli grah na maslacu	Alubias blancas con mantequilla
Bijeli grah sa šunkom (butinom)	Alubias blancas con jamón
Bijeli grah s koljenicom	Alubias blancas con jarrete
Bijeli grah na poljski način	Alubias blancas al polaca
Bijeli grah sa slaninom	Alubias blancas con tocino
Bijeli grah sa svinjskim rebricama	Alubias blancas con costillas de cerdo
Bijeli grah sa sušenim mesom	Alubias blancas con carne seca
Kašica od bijelog graha	Puré de alubias blancas
Pašta fažol	Alubias blancas con fideo
Varivo od bijelog graha	Puchero de alubias blancas
Zapečeni bijeli grah	Alubias blancas tostado

Crveni grah (vrijedi svi načini pripreme kao kod bijelog graha. U jestveniku se piše samo grah)	Alubias rojas (se preparan como alubia blanca. En el meni se escribe solamente como alubia)

Grašak Guisantes

Grašak na dalmatinski način	Guisantes a la Dalmacia
Grašak na engleski način	Guisantes a la inglésa
Grašak na maslacu	Guisantes con mantequilla
Grašak na seljački način	Guisantes a la casera
Grašak na poljski način	Guisantes a la polaca
Grašak s vrhnjem	Guisantes con nata
Kašica od graška	Guisantes guisantes
Pirjani grašak	Guisantes estofados
Varivo od graška	Puchero de guisantes
Fino varivo	Guisantes finos

Kelj Coliflor

Kelj na dalmatinski način	Coliflor a la Dalmacia
Kelj na maslacu	Coliflor con mantequilla
Kelj na poljski način	Coliflor a la polaca
Kelj s vrhnjem	Coliflor con nata
Pirjani kelj	Coliflor estofada
Varivo od kelja	Puchero de coliflor
Zapečeni kelj	Coliflor tostada

Komorač Hinojo

Komorač na maslacu	Hinojo en mantequilla
Komorač na poljski način	Hinojo a la polaca
Komorač s parmezanom	Hinojo con parmesano
Komorač s vrhnjem	Hinojo con nata

Pirjani komorač	Hinojo estofado
Prženi komorač	Hinojo frito
Zapečeni komorač	Hinojo tostado

Korabica (Koraba)	Colinabo
Korabica s vrhnjem	Colinabo con nata
Pirjana korabica	Colinabo estafado
Nadjevena korabica	Puchero de colinabo
Varivo od korabice	Colinabo relleno
Zapečena korabica	Colinabo tostado

Krastavci	Pepinos
Krastavci na maslacu	Pepinos en mantequilla
Krastavci u vrhnju	Pepinos en nata
Ocakljeni krastavci	Pepinos con guardación
Pirjani krastavci	Pepinos estofado
Varivo od krastavaca	Pepinos de pepino

Kupus (zelje)	*Berza*

Bijeli kupus	Berza blanca
Haširani bijeli kupus	Picadillo de berza
Bijeli kupus na seljački način	Picadillo se berza a la casera
Nadjeveni bijeli kupus	Berza blanca rellena

Crveni kupus	Berza roja
Crveni kupus na seljački način	Berza roja a la casera
Crveni kupus s jabukama	Berza roja con manzanas
Pirjani crveni kupus	Berza roja estofada

Zeleni kupus	Berza verde
Pirjani (zeleni) kupus	Berza verde estofada
Nadjeveni zeleni kupus	Berza verde rellena
Zeleni kupus na engleski način	Berza verde a la inglésa
Zeleni kupus s jabukama	Berza verde con manzanas
Zeleni kupus s rajčicama	Berza verde con tomate
Zeleni kupus s vinom	Berza verde en con vino
Varivo od zelenog kupusa	Puchero de berza verde

Kiseli kupus	Chucruta
Kiseli kupus sa slaninom	Chucruta con tocino
Kiseli kupus sa suhim mesom	Chucruta con carne seca
Pirjani kiseli kupus	Chucruta estafada
Varivo od kiselog kupusa	Puchero de chucruta
Kiseli kupus na Mađarski način	Chucruta al húngaro

Luk (crveni)	Cebolla
Ocakljeni luk	Cebolla con guarnición
Kašica od luka	Pure de cebolla

Pirjani luk	Cebolla estofada
Nadjeveni luk na pariški način	Cebolla rellena a la parisina
Nadjeveni luk na talijanski način	Cebolla a la italiana

Mahune	Judias verdes
Mahune na dalmatinski način	Judias verdes a la Dalmacia
Mahune ne engleski način	Judias verdes a la inglésa
Mahune na maslacu	Judias verdes en mantequilla
Mahune na zelenom maslacu	Judias verdes en mantequilla verde
Mahune na poljski način	Judias verdes a la polaca
Mahune na talijanski način	Judias verdes a la italiana
Mahune s vrhnjem	Judias verdes con nata
Pirjane mahune	Judias verdes estofados
Varivo od mahuna	Puchero de judias verdes
Zapečene mahune	Judias verdes tostadas

Mrkva (Mrkvica)	Zanahoria
Kašica od mrkve	Puré de zanahoria
Mrkva na engleski način	Zanahoria a la inglésa
Mrkva na maslacu	Zanahoria con herba
Mrkva sa zeleni	Zanahoria en mantequilla
Mrkva s vrhnjem	Zanahoria con nata
Ocakljena mrkva	Zanahoria con guarnición
Pirjana mrkva	Zanahoria estofada
Varivo od mrkve	Puchero de zanahoria

Plava rajčica (patliđan)	Berenjena
Plave rajčice na Orly način	Berenjena Orly
Pirjane plave rajčice	Berenjena asada
Panirane plave rajčice	Berenjena rebozada
Popržene plave rajčice	Berenjena frita
Pržene plave rajčice	Berenjena revuelta
Nadjevene plave rajčice	Berenjena rellena
Zapržene plave rajčice	Berenjena tostada

Poriluk	Puerros
Pirjani poriluk	Puerros estofados
Pogačice od poriluka	Panecillo de puerro
Pohani poriluk	Puerro rebozado
Poriluk na engleski način	Puerro a la inglésa
Poriluk na kiselo	Puerro al agrio
Poriluk u bešamel umaku	Puero en bechamel
Poriluk na maslacu	Puro en mantequilla
Poriluk u vrhnju	Puerro en nata
Varivo od poriluka	Puchero de puerro
Zaprženi poriluk	Puerro tostado

Prokulica	Col de Bruseles
Kuhana prokulica	Col de Bruseles cocidos
Pirjana prokulica	Col de Bruseles Cocida
Pohana prokulica	Col de Bruseles rebozada
Poprženа prokulica na maslacu	Col de Bruseles revueltas en mantequilla
Prokulica na engleski način	Col de Bruseles a la inglésa
Prokulica na maslacu	Col de Bruseles en mantequilla
Prokulica na milanski način	Col de Bruseles a la milanesa
Prokulica na poljski način	Col de Bruseles a la polaca
Prokulica prelivena poprženim mrvicama	Col de Bruseles empanado
Prokulica u vrhnju	Col de Bruseles en nata
Zapečena prokulica	Col de Bruseles tostada

Rajčice	Tomates
Pečene rajčice	Tomates asados
Poprženе rajčice	Tomates revueltos
Nadjevene rajčice	Tomates rellenos
Nadjevene rajčice na pariški način	Tomates relleno a la parisina
Nadjevene rajčice na talijanski način	Tomates relenos a la Italiana
Nadjevene rajčice sa salpikonom od peradi	Tomates relleno con salpicón de aves

Svježe (sirove) rajčice	Tomates frescos
Zapržene rajčice	Tomates tostados

Repa	Remolacha
Lišće od mlade repe	Hojas de remolacha nueva
Lišće od mlade repe na engleski način	Hojas de remolacha nueva a la inglésa
Kašica od repe	Pure de remolacha
Ocakljena repa	Remolacha con guarnición
Pirjana repa	Remolacha estofada
Poprženа repa	Remolacha revuelta
Repa na engleski način	Remolacha a la inglésa
Repa na kiselo	Remolacha a agrio
Repa sa zeleni - finim povrćem	Remolacha con hierbas - verdura finas
Varivo od repe	Puchero de remolacha
Zapečena repa	Remolacha tostada

Kisela repa	Remolacha agria
Kisela repa na zagorski način	Remolacha agria Zagorje
Ocakljena kisela repa	Remolacha agria con guarnición

Šparoge (beluši)	Espárragos
Kuhane šparoge s maslacem	Espárragos Cocidas con mantequilla
Šparoge na maslacu	Espárragos en mantequilla

Šparoge na poljski način	Espárragos a la polaca
Šparoge na talijanski način	Espárragos a la italiana
Šparoge s vrhnjem	Espárragos con nata al horno
Vršci od šparoga na maslacu	Puntas de espárragos en mantequlla
Vrši od šparoga u vrhnju	Puntas de espárragos en nata
Zapečene šparoge	Espárragos tostados

Špinat	Espinaca
Špinat na dalmatinski način	Espinaca a la Dalmacia
Špinat na engleski način	Espinaca a la inglésa
Špinat na maslacu	Espinaca en mantequilla
Špinat s vrhnjem	Espinaca con nata
Špinat u listu	Espinaca en hojas
Varivo od špinata	Pucero de espinaca
Zapečeni špinat	Espinaca tostada

Tikvice	Calabazas
Pirjane tikvice	Calabazas estofados
Panirane tikvice	Calabazas rebozadas
Popržene tikvice	Calabazas revueltas
Nadjevene tikvice	Calabazas rellenas
Tikvice na dalmatinski način	Calabazas a la Dalmacia
Tikvice na engleski način	Calabazas a la inglésa
Tikvice na talijanski način	Calabazas a la italiana
Varivo od tikvica	Calabazas de calabaza
Zapržene tikvice	Calabazas tostados

Zelena salata (loćika)	Ensalada verde
Pirjana zelena salata	Ensalada verde estofada
Nadjevena zelena salata	Ensalada verde rellena
Zelena salata na holandski način	Ensalada verde a la holandesa
Zelena salata na maslacu	Ensalada verde en mantequilla
Zelena salata na seljački način	Ensalada verde a la casera
Zelena salata na talijanski način	Ensalada verde a la italiana
Zelena salata u vrhnju	Ensalada verde en nata

Suho povrće *Verdura seca*

Grah Alubia

Bijeli grah	Alubia blanca
Bijeli kruh kuhan u pećnici	Alubia blanca al horno
Bijeli grah na maslacu	Alubia blanca con mantequilla
Bijeli grah na poljski način	Alubia blanca a la polaca
Bijeli grah s butinom	Alubia blanca con jamón
Bijeli grah sa sušenim mesom	Alubia blanca con carne seca
Zapečeni bijeli grah	Alubia blanca tostada

Crveni grah (vidi pod bijeli grah)	Alubia roja

Suhi grašak	Guisantes

Kašica od suhog graška	Puré de guisantes secos

Leća	Lentejas
Kašica od leće	Puré de lentejas
Leća na engleski način	Lentejas a la inglésa
Leća na talijanski način	Lentejas a la italiana
Leća s rajčicama	Lentejas con tomate
Leća sa suhim mesom	Lentejas con carne seca
Varivo od leće	Puchero de lentejas
Zapečena leća	Lentejas tostadas

Razno	*Platos variados*
Fino varivo	Verdura Cocida fina
Francuska garnitura	Platos franceses
Plitica s varivom	Mesas frias con verdura Cocida
Pladanj s povrćem	Bandeja con verdura
Pariška garnitura	Platos parisinos
Proljetna garnitura	Platos primavera

Žitarice i tjestenina *Cereales y pastas*

Kukuruz (u klipu)	Mazorca de maiz
Kukuruz kuhan u klipu	Mazorca de maiz codica
Kukuruz na žaru	Mazorca de maiz emparrillada
Kukuruz pečen u pepelu	Mazorca de maiz en ceneza

Kukuruz (u zrnu)	Granos de maiz
Kukuruz na maslacu	Maiz en grano con mantequilla
Kukuruz u vrhnju	Maiz en grano con nata
Kukuruz u paprici	Maiz de grano en pimientos

Riža	Arroz
Hrustavci od riže	Barras de arroz
Kuhana riža	Arroz cocido
Pirjana riža	Arroz estofado
Riža na dalmatinski način	Arroz a la Dalmacia
Riža na kreolski način	Arroz Creole
Riža na maslacu	Arroz con mantequilla
Riža na talijanski način	Arroz a la italiana
Riža s graškom (rizi-bizi)	Arroz con guisantes
Riža s rajčicama	Arroz com tomate

Rižot	Paella

Tjestenina Pastas

Krpice	Parches
Zapečene krpice	Parches tostados
Kvašenice	Fideo

Makaroni	Macarones
Kuhani makaroni	Macarones Cocidas
Kuhani makaroni s rajčicama	Macarones Cocidas con tomate
Makaroni na maslacu	Macarones en mantequilla
Makaroni na ulju	Macarones en aceite
Zapečeni makaroni	Macarones tostados

Mlinci	Mlinci

Okruglice	Albodingas
Češke okruglice	Albodingas bojemicas
Okruglice na lovački način	Albodingas caza
Okruglice na pijemontski način	Albodingas Piemont
Okruglice na rimski način	Albodingas a la romana
Okruglice od brašna	Albodingas de arina
Okruglice od kruha	Albodingas del pan
Okruglice od krumpira	Albodingas de patata
Okruglice od krupice	Albodingas de alfitete
Okruglice od peciva	Albodingas de bollo
Okruglice sa slaninom	Albodingas con tocino
Okruglice u salveti	Albodingas en servieta
Tirolske okruglice	Albodingas Tirol

Palenta	Polenta

Rezanci	Tallarines
Domaći rezanci	Tallarines caseras
Pirjani rezanci	Tallarines estofados
Rezanci na maslacu	Tallarines en mantequilla

Zapečeni rezanci	Tallarines tostados

Špageti	Espaguetis
Špageti na maslacu	Espaguetis en mantequilla
Špageti s maslacem	Espaguetis con mantequilla
Zapečeni špageti	Espaguetis tostados

Štruklji	Bolas

Trganci	Rempedores

Žličnjaci	Buñuelos
Kuhani žličnjaci	Buñuelos cocidos
Zapečeni žličnjaci	Buñuelos tostados
Žličnjaci s jajem	Buñuelos con huevos

Žganci	Funches
Hajdinski žganci	Funches de trigo sarraceno
Krumpirovi žganci	Funches de patata
Kukuruzni žganci	Funches de maiz

Salate *Ensaladas*

Jednostavne salate	Ensalada simple
Endivija	Ensalada
Ljetna salata (Rezulja)	Ensalada de verano
Matovilac	Ensalada duqusa
Radić	Ensalada rosa
Crveni radić	Ensalada rosa pequeńa
Zeleni radić	Ensalada verde
Rotkvice na salatu	Ensalada de rábano
Salata od artičoka	Ensalada artichoqhe
Salata od srca od artičoka	Ensalada de corazon de artichoqhe
Salata od bijelog graha	Ensalada de alubias blancis
Salata od blitve	Ensalada de berza
Salata od celera	Ensalada de apio
Salata od cikle	Ensalada de barbabietola rossa
Salata od cikorije	Ensalada de chicoria
Salada od cvjetače	Ensalada de coliflor
Salata glavatica	Ensalada corazón
Salata od krastavaca	Ensalada de pepino
Salata od krumpira	Ensalada de patata
Salata od krumpira s majonezom	Ensalada de patata con mayonesa
Salata od leće	Ensalada de lentejas
Salata od luka	Ensalada de cebola
Salata od mahuna	Ensalada de judias verdes
Salata od paprike	Ensalada de pepinos
Salata od šparoga	Ensalada de esparrágos
Salata od zelja (kupusa)	Ensalada de berza verde

Salata od crvenog zelja	Ensalada de berza roja
Salata od kiselog zelja	Ensalada de chucruta
Sezonska salata	Ensalada de estación
Zelena salata	Ensalada verde

Složene i miješane salate	Ensaladas combinadas y mixas
Ajvar	Aivar
Američka salata	Ensalada americana
Arleška salata	Ensalada arlesca
Francuska salata	Ensalada francesa
Kongresna salata	Ensalada congreso
Lovačka salata	Ensalada caza
Makedonska salata	Ensalada macedonia
Miješana salata	Ensalada mixa
Njemačka salata	Ensalada aleman
Norveška salata	Ensalada norvuega
Proljetna salata	Ensalada de primavera
Ruska salata	Ensalada rusa
Salata Argentuil	Ensalada Argentuil
Salata Demidov	Ensalada Demidov
Salata Dubarry	Ensalada Dubarry
Salata Favorite	Ensalada favorit
Salata Jeannette	Ensalada Jeannette
Salata Mimoza	Ensalada mimosa
Salata Mikado	Ensalada micado
Salata Rachel	Ensalada Rachel
Salata Rossini	Ensalada Rossini
Složena salata	Ensalada combinada
Švedska salata	Ensalada sueca
Švicarska salata	Ensalada suica
Talijanska salata	Ensalada italiana
Vrtlarska salata	Ensalada jardinera
Waldorf salata	Ensalada Waldorf

Ukiseljeno povrće	*Verdura encrutida*
Aceto-dolce	Acido dulce
Achards	Achard
Englesko ukiseljeno povrće	Verdura encrutida inglésa
Feferoni	Pimienta caliente
Kapari	Capparis
Kisele gljive	Cebollitas agrios
Kisele lučice	Chalotes agrios
Kisele ljutike	Pimientos agrios
Kisele paprike	Pepinos agrios
Kiseli krastavci	Setas agrias
Kiseli vrganji	Setas marinades

Marinirane gljive	Champinones agrops
Masline	Olivas
Nadjevene masline	Olivas rellenas
Pečene paprike	Pimientos asados
Razno kiselo povrće	Variados agrios

Razno	*Variados*
Sirovo povrće	Verdura cruda
Sirova crvena paprika	Pimientos rojos crudos
Sirova zelena paprika	Pimientos verdes crudos
Svježi luk	Cebolla fresca

Slatka jela *Dulces*

Biskvit	Pan de España
Biskvit s bademima	Pan de España con almendras
Biskvit s breskvama	Pan de España con melocotones
Biskvit s čokoladom	Pan de España con Chocolate
Biskvit s kajsijama (marelicama)	Pan de España con arbaricoque
Biskvit s marmeladom	Pan de España marmelada
Biskvit sa sladoledom	Pan de España con helado
Biskvit s umakom od vina	Pan de España con salsa de vino
Biskvit s umakom od vanilije	Pan de España con salsa de vainilla

Drobljenac	Rompesacos
Drobljenac od peciva	Rompesacos de bollos
Drobljenac od krupice	Rompesacos de alfitete
Drobljenac od roščića	Rompesacos de croissan
Carski drobljenac	Rompesacos rey

Ekler (Eclair)	Ecleres
Ekler s čokoladom	Ecleres de Chocolate
Ekler s kavom	Ecleres con café

Jabuke	Manzanas
Jabuke u tijestu	Manzanas en pasta
Panirane jabuke	Manzanas rebozades
Nadjevene jabuke u pečnici	Manzanas rellenas asadas

Kesteni	Castañas
Kašica od kestena	Puré de castañas
Ocakljeni kesteni	Castañas con guarnición

Kolač	Pasteles
Kolač od badema	Pastel de almendras
Kolač od bresaka	Pastel de melocoton
Kolač od čokolade	Pastel de Chocolate
Kolač od grožđa	Pastel de uva

Kolač od jabuka	Pastel de manzanas
Kolač od jagoda	Pastel de yogurt
Kolač od kajsija	Pastel de arbaricoque
Kolač od kave	Pastel de café
Kolač od lješnjaka	Pastel de abellanas
Kolač od maka	Pastel de amapola
Kolač od riže	Pastel de arroz
Kolač od šljiva	Pastel de ciruelas
Kolač od trešanja	Pastel de cerezas
Kolač od višanja	Pastel de ciruela agria
Kolač od voća	Pastel de fruta

Kolutići	Anillos
Kolutići od badema	Anillos de almendras
Kolutići od čokolade	Anillos de Chocolate
Kolutići od limuna	Anillos de limón
Kolutići od lješnjaka	Anillos de abeljanas
Kolutići od vanilije	Anillos de vainilla

Marcpian	Marcipan
Košarice od marcipana	Cesto de marcipan
Ocakljeni marcipan	Marcipan guarnición

Medenjaci	Meladas

Meringe	Merengue
Meringe s bademima	Merengue con almendras
Meringe s čokoladom	Merengue con Chocolate
Meringe s jagodama	Merengue con fresas
Meinge s orasima	Merengue con nuez
Meringe sa sladoledom	Merengue con helado
Meringe s tučenim vrhnjem	Merengue con nata batida

Minjoni	Miñónes
Doboš minjoni	Miñónes dobosh
Minjoni od čokolade	Miñó de Chocolate
Minjoni od jagoda	Miñón de fresas
Minjoni od kave	Miñón de café
Minjoni od limuna	Miñón de limón
Minjoni od lješnjaka	Miñón de avellanas
Minjoni od vanilije	Miñón de vainilla
Moka minjoni	Miñón moca
Punč minjoni	Miñón ponche

Nabujci	Flanes
Nabujak od badema	Flan de almendras
Nabujak od čokolade	Flan de Chocolate
Nabujak od jabuka	Flan de manzanas

Nabujak od jagoda	Flan de fresas
Nabujak od limuna	Flan de limón
Nabujak od lješnjaka	Flan de avellanas
Nabujak od kajsija	Flan de albaricoque
Nabujak od kave	Flan de café
Nabujak od kestenja	Flan de castañas
Nabujak od krupice	Flan de sémola
Nabujak od malina	Flan de frambuesas
Nabujak od maraskina	Flan de marasquina
Nabujak od narandži	Flan de naranjas
Nabujak od oraha	Flan de nueces
Nabujak do piškota	Flan de pisccotes
Nabujak od rezanaca	Flan de tallarines
Nabujak od riže	Flan de arroz
Nabujak od sira	Flan de queso
Nabujak od sladoleda	Flan de helado
Nabujak od šljiva	Fland de ciruelas
Nabujak od vanilije	Flan de vainilla
Nabujak od vina	Flan de vino
Nabujak od vrhnja	Flan de nata
Nabujak od žemlji	Flan de bollos

Okruglice	Albondigas
Okruglice od sira	Albondigas de queso
Okruglice s marelicama	Albondigas con albaricoque
Okruglice s marmeladom	Albondigas con mermelada
Okruglice sa šljivama	Albondigas con ciruelas

Omleti	Tortillas
Naravni omlet	Tortillas al natural
Omlet iznenađenja	Tortillas de sorpresa
Omlet s čokoladom	Tortillas con Chocolate
Omlet sufle	Tortillas suflé
Omlet s marmeladom	Tortillas con mermelada
Omlet s rumom	Tortillas con ron
Stefani omlet (Stéphanie omlet)	Tortillas Stéphanie

Palačinke	Fruta de sartén
Palačinke na francuski način	Fruta de sartén francesa
Palačinke Suzet (Suzette)	Fruta de sartén Suzette
Palačinke s čokoladom	Fruta de sartén con Cocolate
Palačinke s karamel kremom	Fruta de sartén con caramel
Palačinke s kremom od vanilije	Fruta de sartén con crema de vainilla
Palačinke s limunom	Fruta de sartén con limón
Palačnike s makom	Fruta de sartén con adormidera
Palačinke s marmeladom	Fruta de sartén con mermelada
Palačinke s orasima	Fruta de sartén con nueces
Palačinke s rižom	Fruta de sartén con arroz
Palačinke sa sirom	Fruta de sartén con queso

Palačinke sa šećerom	Fruta de sartén con arroz
Palačinke s vrhnjem	Fruta de sartén con nata
Torta od palačinki	Torta de frutas de sartén

Pite	Pastel
Pita od badema	Pastel de almendras
Pita od čokolade	Pastel de Chocolate
Pita od jabuka	Pastel de manzana
Pita od jagoda	Pastel de fresas
Pita od maka	Pastel de adormidera
Pita od oraha	Pastel de nuezes
Pita od sira	Pastel de queso
Pita od trešanja	Pastel de cerezas
Pita od višanja	Pastel de cerezas salvajes
Snježna pita	Pastel nevada

Poljupci	Dulces
Poljupci od badema	Dulce de almendras
Poljupci od bresaka	Dulce de melocotenes
Poljupci od čokolade	Dulce de chocolade
Poljupci od jagoda	Dulce de fresas
Poljupci od kave	Dulce de café
Poljupci od kokosa (kokosovog oraha)	Dulce de Coco
Poljupci od limuna	Dulce de limón
Poljupci od lješnjaka	Dulce de avellana
Poljupci od meda	Dulce de miel
Poljupci od oraha	Dulce de nuez
Poljupci od vanilije	Dulce de vainilla
Poljupci sa sladoledom	Dulce con helado

Prutići	Bastones
Čokoladni prutići	Bastones de Chocolate
Maraskino prutići	Bastones marasquino
Prutići od badema	Bastones de almendras
Prutići od lisnatog tijesta	Bastones de hojalde
Prutići od oraha	Bastones de nuezos
Prutići s limunom	Bastones con limón

Rezanci	Tallarines
Ciganski rezanci	Tallarines gitanos
Pareni rezanci	Tallarines a baño de Maria
Pirjani rezanci u mlijeku	Tallarines estofados en leche
Rezanci s kremom od vanilije	Tallarines con crema de vainilla
Rezanci s marmeladom	Tallarines con mermelada
Rezanci s makom	Tallarines con amapola
Rezanci s orasima	Tallarines con neuces
Rezanci sa sirom	Tallarines con queso

Ploške (Rezine)	Tajadas
Doboš ploška	Tajadas dobosh
Gervais ploška	Tajadas Gervais
Krem ploška	Tajadas crema
Linzer ploška	Tajadas linzer
Moka ploška	Tajadas moca
Napoleon ploška	Tajadas Napoleón
Ploška od čokolade	Tajadas de Chocolate
Ploška od jagoda	Tajadas de fresas
Ploška od kave	Tajadas de café
Ploška od kestenja	Tajadas de castaña
Ploška od lješnjaka	Tajadas de avellanas
Ploška od malina	Tajadas de albalicoque
Ploška od oraha	Tajadas de nuez
Ploška od vanilije	Tajadas de vainilla
Štefani ploška (Stéphanie)	Tajadas Stephanie

Riža	Arroz
Hladna riža na ruski način	Arroz frio a la rusa
Riža na mlijeku	Arroz con leche
Riža na pariški način	Arroz a la parisina
Riža na tirolski	Arroz a Tirol
Riža s breskvama	Arroz con melocotones
Riža s marelicama	Arroz con albaricoque
Riža s tučenim vrhnjem	Arroz con nata batida
Riža s voćem	Arroz con fruta
Nabujak od riže	Flan de arroz

Rolade	Panecillos
Biskvit rolada s marmeladom	Panecillo pan de Espańa con mermelada
Punč rolada	Panecillo ponche
Rolada od badema s tučenim vrhnjem	Panecillo de almendras con nata batida
Rolada od čokolade s tučenim vrhnjem	Panecillo de Chocolate con nata batida
Rolada od kestena s tučenim vrhnjem	Panecillo de castaña con nata batida
Rolada od lješnjaka s tučenim vrhnjem	Panecillo de avellanas con nata batida
Rolada s čokoladom	Panecillo de nuez con nata batida
Rolada s kremom	Panecillo con mostaza de alemanes
Rolada s marmeladom	Panecillo con mermelada
Rolada s voćem	Panecillo con fruta
Rolada s tučenim vrhnjem	Panecillo con nata batida

Roščići	Crosissants
Roščići od lisnatog tijesta	Croissants de hojalde
Roščići s bademom	Croissants con almendras

Roščići s makom	Croissants con adormidera
Roščići s marmeladom	Croissants con mermelada
Roščići s orasima	Croissants con nueces

Saće (Buchteln)	Panal
Dukatno saće	Panal ducado con vainilla
Saće s čokoladom	Panal con Chocolate
Saće s makom	Panal con adormidera

Savarin	Savarin
Savarin s rumom	Savarin con ron
Savarin s voćem	Savarin con frutas

Savici (Cannelons-Kaneloni)	Canelones
Savici s čokoladom	Canelones con Chocolate
Savici s tučenim vrhnjem	Canelones con nata batida
Savici sa snijegom	Canelones con nieve

Savijače	Pasteles de hojaldre
Savijač s bademima	Pastele de hojaldre con almendras
Savijača s čokoladom	Pastele de hojaldre con Chocolate
Savijača s jabukama	Pastele de hojaldre con manzana
Savijača s makom	Pastele de hojaldre con adormidera
Savijača s orasima	Pastele de hojaldre con nueces
Savijača sa sirom	Pastele de hojaldre con queso
Savijača s trešnjama	Pastele de hojaldre cerezas
Savijača s višnjama	Pastele de hojaldre con cerezas agrias
Savijača s vrhnjem	Pastele de hojaldre con nata

Snježni žličnjaci (Snježnjaci)	Ampos
Snježni žličnjaci s kremom od čokolade	Ampos con crema de Chocolate
Snježni žličnjaci s kremom od kave	Ampos con crema de café
Snježni žličnjaci s kremom od vanilije	Ampos con crema de vainilla

Torte	Tartas
Baisers torta	Tarta Bisers
Biskvit torta	Tarta pan de España
Doboš torta	Tarta Dobosh
Grilaž torta	Tarta grilage
Karamel torta	Tarta caramel
Linzer torta	Tarta Linzer
Maraksino torta	Tarta marasquino
Mikado torta	Tarta micado
Moka torta	Tarta moca
Panama torta	Tarta Panama
Pichinger torta	Tarta Pichinger
Punč torta	Tarta punche

Ruska torta	Tarta rusa
Sacher torta	Tarta sacher
Snježna torta	Tarta de nieve
Štefani torta (Stéphanie)	Tarta Stéphanie
Torta od badema	Tarta de almendras
Torta od čokolade	Tarta de Chocolate
Torta od datulja	Tarta de dátil
Torta od jagoda	Tarta de fresas
Torta od jabuka	Tarta de manzana
Torta od kave	Tarta de café
Torta od kestenja	Tarta de castaña
Torta od limuna	Tarta de limón
Torta od lješnjaka	Tarta de avellnas
Torta od malina	Tarta de franbuéso
Torta s marelicama	Tarta con albaricoques
Torta od marcipana	Tarta con marcipan
Torta od naranče	Tarta de naranja
Torta od oraha	Tarta de nueces
Torta od ribizla	Tarta de casis
Torta od valinije	Tarta de vainilla
Voćna torta	Tarta de fruta

Tortice	Tortitas
Tortice od čokolade	Tortitas de Chocolate
Tortice od jagoda	Tortitas de fresas
Tortice od kave	Tortitas de café
Tortive od kestenja	Tortitas de castaña
Tortice od lješnjaka	Tortitas de avellanas
Tortice od marcipana	Tortitas de marcipan
Tortice od vanilije	Tortitas de vainilla
Voćne tortice	Tortitas de fruta

Tuljci	Tubos
Tuljci s kremom od čokolade	Tubos con crema de Chocolate
Tuljci s kremom od kave	Tubos con crema de café
Tuljci s tučenim snijegom	Tubos de nieve batida
Tuljci s tučenim vrhnjem	Tubos con nata batida

Uštipci	Fillos
Bečki uštipci	Fillos vienese
Češki uštipci	Fillos checos
Indijanski uštipci	Fillos indios
Išlerski uštipci	Fillos ischleros
Pokladnice	Fillos de carnival
Princesse uštipci	Fillos princesa
Seljački uštipci	Fillos a la casera
Uštipci s kremom od vanilije	Fillos con crema de vanilla
Uštipci s tučenim vrhnjem	Fillos con nata batida

Varenci	Pudín
Crnac u košulji	Pudín en camisa
Varenac na diplomatski način	Pudín diplomatico
Varenac na engleski način	Pudín inglés
Varenac na kabinetski način	Pudín al cabinete
Varenac od badema	Pudín de almendras
Varenac od čokolade	Pudín de Chocolate
Varenac od karamela	Pudín de caramel
Varenac od kestenja	Pudín de castaña
Varenac od krupice	Pudín de alfitete
Varenac od jabuke	Pudín de manzana
Varenac od limuna	Pudín de limón
Varenac od naranče	Pudín de naranjas
Varenac od oraha	Pudín de nueces
Varenac od riže	Pudín de arroz
Varenac sa sladoledom	Pudín con helado

Slatki prelivi	Salsas dulces
Preliv od badema	Salsa de almendra
Preliv od čokolade	Salsa de Chocolate
Preliv od karamela	Salsa de caramel
Preliv od kave	Salsa de café
Preliv od lješnjaka	Salsa de avellanas
Preliv od malina	Salsa de albaricoque
Preliv od maraskina	Salsa de marasquino
Preliv od ribizla	Salsa de casis
Preliv od vanilije	Salsa de vainilla
Preliv od vina (bijelo, crno)	Salsa de vino (blanco, tinto)
Preliv od voća	Salsa de fruta
Uvarak od mlijeka	Salsa (Decote) de leche
Uvarak od vina	Salsa (Decote) de vino

Kreme	Cremas
Bavarske kreme	Cremas Bavaria
Karamel krema	Cremas de caramel
Krema od ananasa	Cremas de ananas
Krema od badema	Cremas de avellanas
Krema od čokolade	Cremas de Chocolate
Krema od jagoda	Cremas de fresas
Krema od kave	Cremas de café
Krema od kestenja	Cremas de limón
Krema od limuna	Cremas de avellanas
Krema od lješnjaka	Cremas de albalicoque
Krema od malina	Cremas casis
Krema od maraskina	Cremas de marasquino
Krema od narandže	Cremas de naranja
Krema od ribizla	Cremas de casis

Krema od ruma	Cremas de ron
Krema od tučenog vrhnja	Cremas de nata batida
Krema od vanilije	Cremas de vainilla
Krema od voća	Cremas de fruta
Miješana krema	Cremas mixa
Naranče s uleđenom kremom	Naranja con crema conjelada

Pjenice	Muses
Pjenica od ananasa	Muse de ananas
Pjenica od banana	Muse de plátano
Pjenica od bresaka	Muse de melocoton
Pjenica od datulja	Muse de dátil
Pjenica od dinja	Muse de melón
Pjenica od jabuka	Muse de manzana
Pjenica od jagoda	Muse fresas
Pjena od kajsija	Muse albaricoques
Pjenica od karamela	Muse de caramel
Pjenica od krušaka	Muse de peras
Pjenica od malina	Muse de frambuesas
Pjenica od narandži	Muse de naranja
Pjenica od ribizla	Muse de casis
Pjenica od višanja	Muse de cereza agria
Princess pjenica	Muse de budin

Želeji (Drhtalice)	Jaleas
Žele od ananasa	Jalea de ananas
Žele od brusnica	Jalea de arandano
Žele od čokolade	Jalea de Chocolate
Žele od dunja	Jalea de membrillero
Žele od jabuka	Jalea de manzana
Žele od kave	Jalea de café
Žele od kirša	Jalea de kirsh
Žele od limuna	Jalea de limón
Žele od lješnjaka	Jalea de avellana
Žele od malina	Jalea de frambuesas
Žele od maraskina	Jalea de marasquino
Žele od marelica	Jalea de albaricoque
Žele od raznog voća	Jalea de fruta differente
Žele od ribizla	Jalea de casis
Žele na francuski način	Jalea a la franceza
Žele na ruski način	Jalea a la rusa
Žele od voća	Jalea de fruta

Sladoledi	Helados

Bombe — Bombas

Bomba od sladoleda	Helado bomba
Bomba na američki način	Bomba americana
Bombe na orijentalni način	Bomba oriental
Bombe tutti-frutti	Bomba tuti-fruti
Praline bomba	Bomba praline

Parfait — Parfe

Parfait moka	Moca parfe
Parfait od ananasa	Parfe de ananás
Parfait od badema	Parfe de almendras
Parfait od čokolade	Parfe de Chocolate
Parfait od dinja	Parfe de meló
Parfait od maraskina	Parfe de marasquino
Parfait od kave	Parfe de café
Parfait od višanja	Parfe de ciurelas agris

Pehari (Kupovi, čaše, kaleži) — Copas

Pehar Alexandra	Copa Alejandra
Pehar Esplanade	Copa Explanade
Pehar Escelsior	Copa Excelsior
Pehar Lijepa Jelena	Copa Helena
Pehar Jacques	Copa Jaques
Pehar Melba	Copa Melva

Sladoledi	Helados
Mliječni sladoled	Helado de leche
Sladoled od ananasa	Helado de ananás
Sladoled od badema	Helado de almendra
Sladoled od banana	Helado de plátano
Sladoled od bresaka	Helado de melocoton
Sladoled od dinja	Helado de melín
Sladoled od čokolade	Helado de Chocolate
Sladoled od jagoda	Helado de fresas
Sladoled od kave	Helado de café
Sladoled od limuna	Helado de limón
Sladoled od lješnjaka	Helado de avellana
Sladoled od maraskina	Helado de Marrasquiono
Sladoled od narandži	Helado de naranja
Sladoled od ribizla	Helado de grosella
Sladoled od vanilije	Helado de vainilla
Sladoled od višanja	Helado de ciruela agria
Tutti-frutti	Tuti-fruti
Sladoled od tučenog vrhnja	Helado de nata batida
Sladoled čokolada (Ledena čokolada)	Glasé de Chocolate
Sleđena kava (Ledena kava)	Café helado
Sleđeni punch (Ledeni punch)	Ponche helado

Profiterol s čokoladom	Proffiterole de Chocolate

Voće *Fruta*

Ananas	Ananás
Ananas sa tučenim vrhnjem	Ananás con nata batida

Bademi	Almendras
Slani bademi	Almendras saladas

Banane	Plátanos
Banane na firentinski način	Plátanos florentinos
Banane na Jamaika način	Plátanos Jamaique
Banane s rumom	Plátanos con ron
Goruće banane (banane u plamenu)	Plátanos al fuego

Borovnice	Arándanos

Breskve	Melocotón
Breskve Colbert	Melocotón Colbert
Breskve Melba	Melocotón Melba
Breskve u plamenu	Melocotón flambe

Brusnice	Grosella

Crni ribizi	Grosella negra

Datulje	Dátil

Dinja	Melón
Dinja na Condé način	Melón Condé
Dinja na orijentalni način	Melón oriental
Dinja na ruski način	Melón ruso
Uhlađena dinja (Sleđena dinja, Ledena dinja)	Melón frappe (Melón helado)

Dunja	Membrillo
Sir od dunja	Queso de membrillo

Dud	Mora

Granat jabuke	Granada

Grape Fruit	Pomelo

Grožđe	Uva
Stolno grožđe	Uva de mesa

Jabuke	Manzanas
Charlotte jabuke (Šarlot)	Manzanas Charlotte
Glazirane jabuke	Manzanas esmaltes
Jabuke na pariški način	Manzanas parisenes
Jabuke na poljski način	Manzanas a la polaca
Jabuke na seljački način	Manzanas caseras
Jabuke na venecijanski način	Manzanas venecianas
Jabuke s rižom i snijegom	Manzanas con arroz merengue
Jabuke u tijestu	Manzanas Domino
Zapečene jabuke	Manzanas al gratén

Jagode	Fresas
Jagode s tučenim vrhnjem	Fresas con nata batida
Jagode sa šećerom	Fresas con azúcar
Jagode u bijelom vinu	Fresas en vino blanco
Jagode Melba	Fresas Melva
Šumske jagode	Fresas salvajes
Uhlađene jabuke	Fresas heladas

Marelice	Albaricoque
Marelice na američki način	Albaricoque a la america
Marelice Condé	Albaricoque Condé
Marelice s rižom	Albaricoque con arroz

Kesteni	Castaño
Kašica od kestena s tučenim vrhnje	Puré de castaño con nata batida
Kesteni na seljački način	Castaños a la cascra
Ocakljeni kesteni	Castaño gratin

Kikiriki	Cacahuetes

Kruške	Peras
Kruške Lijepa Helena	Peras guapa Helena
Kruške Melba	Peras Melba
Kruške na njemački način	Peras al alemán

Kupine	Zarzamoras
Vino od kupina	Vino de zarzamoras

Limuni	Limón

Lubenica	Sandia
Uhlađena lubenica	Sandia helada

Lješnjaci	Nueces

Maline	Frambucsa

Mandarine	Mandarines

Mušmule	Nispola

Naranče	Naranjas
Naranče Nadjevene kremom	Naranjas a la crema

Ogrozdi	Espinas
Ogrozdi na švicarski način	Espinas a la suiza

Orasi	Nueces

Ribizl	Grosella negra

Smokve	Higos

Šljive	Ciruelas

Trešnje	Cerezas
Trešnje Melba	Cerezas Melba

Višnje	Guindas
Maraska višnje	Guindas Marascha

Razno	*Variados*
Odabrano voće	Frutas sorteadas
Kandirano voće	Frutas candis
Košarica s ocakljenim voćem	Cesto con fruta glasá
Voće prema godišnjoj sezoni (Sezonsko voće)	Fruta de estacion
Voćna riža	Arroz con fruta
Voćna salata	Ensalada de fruta
Miješano voće	Fruta combinada
Uhlađeno voće s likerom	Fruta helada con licor

Kompoti (Ukuhano voće)	Compotas
Kompot od ananasa	Compotas de ananás
Kompot od badema	Compotas de almendras
Kompot od banana	Compotas de plátano
Kompot od borovnica	Compotas de arándano
Kompot od bresaka	Compotas de melocotones
Kompot od datulja	Compotas de dátil
Kompot od dinja	Compotas de melon
Kompot od dunja	Compotas de membrillo
Kompot od grožđa	Compotas de uva
Kompot od jabuka	Compotas de manzanas
Kompot od jagoda	Compotas de fresas
Kompot od kajsija (marelica)	Compotas de albaricoque
Kompot od kestenja	Compotas de castañas

Kompot od krušaka	Compotas de pera
Kompot od kupina	Compotas de zarzamoras
Kompot od mandarina	Compotas de mendarinas
Kompot od mušmula	Compotas de nispelos
Kompot od naranči	Compotas de naranja
Kompot od ogrozda	Compotas de espinas
Kompot od oraha	Compotas de nueces
Kompot od ribizla	Compotas de grosella negra
Kompot od smokava	Compotas de higos
Kompot od šljiva	Compotas de ciruelas
Kompot od suhih šljiva	Compotas de ciruelas seca
Kompot od trešanja	Compotas de cerezas
Kompot od višanja	Compotas de guinda
Miješani kompot	Compotas de combinado
Naranče u vinu	Naranjas en vino
Salata od ananasa	Ensalada de ananás
Salata od banana	Ensalada de plátanos
Salata od borovica	Ensalada de arándanos
Salata od mandarinki	Ensalada de mandarinas
Salata od naranči	Ensalada de naranjas
Voćna salata	Ensalada de fruta

Sirevi	*Quesos*
Bel paese	Belpaese
Brački sir	Queso de Brac
Chester	Chester
Domaći sir	Queso domestico
Edamski sir	Queso Edam
Ementaler	Emmenthal
Gervais	Gervais
Gorgonzola	Gorgonzola
Gouda	Gouda
Grijerski sir	Queso Gruyere
Kačkavalj	Kackavalj
Kamemberski sir	Queso camembert
Kozji sir	Queso de cabra
Kravlji sir	Queso de vaca
Liptovski sir	Lipatauer
Ovči sir	Queso de oveja
Parmezan	Parmesano
Paški sir	Queso de Pag
Roquefort	Roquefort
Topljeni sir	Founde
Trapist	Trappiste
Zdenka sir	Queso de Zdenka

Razno	*Variados*
Kajmak	Kaimak
Razni sirevi	Queso varios
Sir s vrhnjem	Queso con nata
Jogurt	Yogurt
Meki sirevi	Quesos blandos
Tvrdi sirevi	Quesos duros

Kruh i pecivo *Pan y pateleria*

Kruh	Pan
Bijeli kruh	Pan blanco
Crni kruh	Pan negro
Ječmeni kruh	Pan de cebeda
Kukuruzni kruh	Pan de maiz
Prepečeni kruh	Pan tostado
Raženi kruh	Pan de centeno

Pecivo	Pastelería
Brioš	Brioche
Mliječni kruh	Pan de leche
Perec	Craquelin
Roščići	Cornetons
Slanac	Bastoncillos salados
Somun	Galletas con somun
Žemlja	Panecillos
Pogačice od čvaraka	Somunes de rillons

Razno	*Variados*
Čajno pecivo	Bizcochos
Keksi	Bizochos
Keksi Albert	Bizochos Albert
Medenjaci	Bizochos con miei
Naduvak	Cuglof
Piškote	Biscuits secos
Slani prutići s kimelom	Bastoncillos salados con alcaravea
Slani prutići s parmezanom	Bastoncillos salados con parmesano
Slani prutići sa sirom	Bastocillos salados con queso
Vafli	Vafel

Nacionalni specijaliteti *Especialidades nacionales*

Napici i pića *Bebidas*

Čaj	Te
Čaj od lipe	Te de tilo
Čaj od kamilice	Te de camomila
Čaj od metvice	Te de menta
Čaj s limunom	Te con limón
Čaj s konjakom	Te con cognac
Čaj s mlijekom	Te con leche
Čaj s rumom	Te con ron
Čaj sa slatkim vrhnjem	Te con nata dulce
Kineski čaj	Te chino
Naravni čaj	Te natural
Ruski čaj	Te ruso

Čokolada	Chocolate
Čokolada s tučenim vrhnjem	Chocolate con nata batida

Jogurt	Yogurt

Kakao	Cacao
Kakao s tučenim vrhnjem	Cacao con nata batida

Kava	Café
Bijela kava	Café blanco
Espreso kava	Café esspreso
Francuska kava	Café Francés
Kapuciner	Capuchino
Kava bez kofeina	Café sin cafeina
Kava s konjakom	Café con cognac
Kava s rumom	Café con ron
Kava s tučenim vrhnjem	Café con nata batida
Moka	Mocca
Nescafe	Nescafé
Turska kava	Café turco

Mlijeko	Leche
Carsko mlijeko	Leche imperial
Kiselo mlijeko	Leche fermentada
Mlijeko s medom	Leche con miel
Mlijeko s rumom	Leche con ron
Porridge	Porrige

Bezalkoholna pića	Bebidas no alchólica
Limunada	Limonada

Malinovac	Zumo de frambuesas
Oranžada	Naranjada

Šerbeti	Sorbete
Ananas Šerbet	Sorbete de ananás
Šerbet od bresaka	Sorbete de melocotnes
Šerbet od jagoda	Sorbete de fresas
Šerbet od kajsija/marelica	Sorbete de albaricoque
Šerbet od malina	Sorbete de frambuesas
Šerbet od trešanja	Sorbete de cerezas
Šerbet od višanja	Sorbete de guinda
Šerbet na američki način	Sorbete a la americana
Šerbet na grčki način	Sorbete a la griega

Voćni sokovi	Zumos de fruta
Sok od bresaka	Zumo de melocotones
Sok od borovice	Zumo de arándano
Sok od grepefruita	Zumo de pomelo
Sok od grožđa	Zumo de uva
Sok od jabuka	Zumo de manzana
Sok od jagoda	Zumo de fresas
Sok od kajsija/marelica	Zumo de albaricoque
Sok od krušaka	Zumo de pera
Sok od kupina	Zumo de zarzamora
Sok od malina	Zumo de frambuesas
Sok od naranče	Zumo de naranja
Sok od ribizla	Zumo de grosella
Sok od višanja	Zumo de guinda
Sok od mrkvice	Zumo de zanahoria
Sok od rajčica	Zumo de tomate

Voda	Agua
Kisela voda (mineralna voda)	Agua mineral
Soda voda	Agua gaseada
Voda	Agua

Alkoholna pića *Bebidas alcohólicas*

Pivo	Cerveza
Pivo u boci	Cerveza embotellada
Pivo u čaši	Cerveza a vaso
Pivo u vrču	Cerveza en jarro
Svjetlo pivo	Cerveza ciara
Tamno pivo	Cerveza parda

Vina	Vinos
Bijelo vino	Vino blanco
Crno vino	Vino tinto
Ružičasto vino	Clarete

Domaće vino	Vino de la tierra
Kvalitetno vino	Vino
Mlado vino	Vino nuevo
Naravno vino	Vino a garafe
Otvoreno vino	Vino suelto
Slatko vino	Vino dulce
Sortno vino	Vino sorteado
Stolno vino	Vino de de pasto
Vino u boci	Vino embotellado
Visoko kvalitetno vino	Vino de alta cualidad
Trpko vino	Vino seco

Sortna bijela vina	Vinos sorteados blancos
Bagrina	Bagrina
Bogdanuša	Bogdanusa
Briško vino	Vino de Bribir
Burgundac	Burgonga
Bijeli burgundac	Burgonga blanca
Sivi burgundac	Burgonga gris
Debit	Debit
Grand Favorit	Gran Favorito
Graševina	Grasevina
Brodska graševina	Grasevina de Brod
Graševina Đakovo	Grasevina de Dakovo
Ilovačka graševina	Grasevina de Ilok
Talijanska graševina	Grasevina Italiana
Vukovarska graševina	Grasevina de Vukovar
Grk	Grk
Hvarsko bijelo	Vino blanco de Hvar
Korčulansko bijelo	Vino blanco de Korcula
Kujundžuša	Kujundza
Malvazija	Malvasia
Istarska malvazija	Malvasia de Istria
Maraština	Marastina
Lastovačka maraština	Marastina de Lastovo
Šibenska maraština	Marastina de Sibenik
Zadarska maraština	Marastina de Zadar
Mostarska žilavka	Zilavka de Mostar
Muškat	Moscato
Bijeli muškat	Moscato blanco
Muškat Hamburg	Moscato Hamburgo
Muškat Otonel	Moscato Otonel
Zlatni muškat	Moscato oro
Žuti muškat	Moscato amarillo
Pinela	Pinela
Pinot	Pinot
Pinot bijeli	Pinot blanco
Pošip	Posip

Rizling	Risling
Banatski rizling	Risling de Banat
Beljski rizling	Risling de Belje
Kutjevački rizling	Risling de Kutjevo
Rajnski rizling	Risling de Reno
Talijanski rizling	Risling italiano
Sauvignon	Sauvignon
Beljski Sauvignon	Sauvignon de Belje
Silvanac	Silvano
Iločki silvanac	Silvano de Ilok
Muškatni silvanac	Silvano muscat
Silvanac Haloze	Silavano de Haloye
Zeleni silvanac	Silvano verde
Tokajac	Tokai
Beljski tokajac	Tokai de Belje
Traminac	Traminer
Grand premier traminac	Grand Premier Traminer
Beljski traminac	Traminer de Belje
Iločki traminac	Traminer de Ilok
Kutjevački traminac	Traminer de Kutjevo
Traminac-Umag	Traminer de Umago
Zadarsko bijelo	Vino blanco de Zadar
Viško bijelo	Vino blanco de Vis
Vugava	Vugava

Sortna crna vina	Vinos sorteados tintos
Bagrina	Bagrina
Barbera	Barbera
Blatina	Blatina
Borgonja	Borgonia
Burgundac	Burgundac
Crni burgundac	Burgundac tinto
Kutjevački burgundac	Burgundac de Kutjevo
Modri burgundac	Burgundac azul
Dalmatinsko crno	Vino tinto de Dalmacia
Dingač	Dingac
Dubrovačko crno	Vino tinto de Dubrovnik
Kaštelet	Kastelet
Krčko crno	Vino tinto de Krk
Merlot	Merlot
Plavina	Plavina
Plavac	Plavac
Hvarski plavac	Plavac de Hvar
Korčulanski plavac	Plavac de Korčula
Lastovački plavac	Plavac de Lastovo
Zadarski plavac	Plavac de Zadar
Postup	Postup
Šibensko crno	Vino tinto de Šibenik

Teran	Teran
Istarski teran	Teran de Istria
Kraški teran	Teran de Kras
Zadarsko crno	Vino tinto de Zadar

Ružičasta vina	Clarete
Opolo	Opolo
Dalmatinski opolo	Opolo de Dalmacia
Kaštelanski opolo	Opolo de Kastel
Šibenski opolo	Opolo de Šibenik
Viški opolo	Opolo de Vis
Zadarski opolo	Opolo de Zadar

Desertna vina	Vinos dulces
Grk	Grk
Samoborski bermet	Bermet de Samobor
Malvazija slatka	Malvasia dulce
Maraština	Marastina
Mistela	Mistela
Muškat	Muscato
Crveni muškat	Muscato claret
Rumeni muškat	Muscato roso
Slatki muškat	Muscato dulce
Prošek	Proseco
Vermut	Vermut

Pjenušava vina	Vino espumosos
Bakarska vodica	Bakarska vodica
Banatski biser	Banatski biser
Biser Jadrana	Biser Jadrana
Kvarner sec Brut	Kvarner sec Brut

Žestoka pića	Bebidas alcohólicas
Biteri	Bitters
Encijan	Hencijan
Gorki	Amaro
Istra Bitter	Istra Bitter
Lavov	Lavov
Maraska Bitter	Marska Bitter
Orange-bitter	Naranja (orange) Bitter
Pelinkovac	Pelinkovac
Vlahov(ac)	Vlahov(ac)

Likeri	Liceros
Ananas	Ananás
Anis	Anis
Aniset	Anisete
Apriko	Albaricoque
Brandy s jajima	Brandy con huevos

Cherry Brandy	Cherry Brandy
Čokolada (krem liker)	Licor de crema de Chocolate
Grand Marnier	Grand Marnier
Kava (krem liker)	Licor de crema de café
Kruškovac	Licor de pera
Maraskino	Marascino
Menta	Likor de menta
Orahovac	Licor de nueces
Triple sec	Triple sec
Vanilija	Licor de vainilla
Višnjevac	Licor de guinda

Rakije	Aguardientes
(Mekana) rakija	Aguardiente ligero
Amarena	Amarena
Borovica	Aguardiente de aráandano
Breskovača	Aguardiente de melocotó
Kirisch	Kirisch
Komovica	Aguardiente de uva
Lozovača (Loza)	Aguardiente de uva
Mastika	Mastika
Rakija od marelica	Aguardiente de albaricoque
Šljivovica	Aguardiente de ciruelas
Prepečenica	Aguardiente tostado
Travarica	Aguardiente .....
Vinjak domaći	Vinjak domestico
Brandy domaći	Brandy domestico
Gin domaći	Ginebra domestica
Rum domaći	Ron domestico
Vodka domaća	Vodka domestica
Whisky domaći	Whisky domestico

Barska pića	Bebidas de barra
Kokteli	Cócteles
Kobleri	Bebidas Cobler
Fizevi	Fices
Flipsevi	Flips
Frapei ……	Frappes ……..

Topla pića	Bebidas calientes
Bola	Tazas
Grog	Grog
Kuhana rakija	Aguardiente cocido
Kuhano vino	Vino cocido
Punč	Ponche

NJEMAČKI RJEČNIK

A

Aal jegulja
Aalquappe manjić pjegavi riba)
Aalrutte manjić pjegavi (riba)
abbestellen otkazati narudžbu
Abbiss odgrizen komad, zalogaj
abbraten ispeći
abbräunen ispržiti
abbröseln mrviti
abbrühen opariti, popariti, ofuriti
abdicken zgušćivati; dugo kuhati
abdören o)sušiti
Abdünsten ishlapljivanje, sušenje
abeisen skidati led
Abendbrot večera, večernji obrok
Abendessen večera, večernji obrok
Abendkarte popis jela namijenjen večeri, može biti jestvenik ili menu
abessen pojesti, završiti obrok
abfeimen skidati pjenu ili nečist
abfetten skidati mast; omastiti, zamastiti
Abfeuchten (**Anfeuchutng**) sušenje, (močenje)
Abfiltrieren, Abfiltrierung cijeđenje, ocjeđenje
Abformung kalup, otisak
abfressen oglodati
abfüllen pretočiti, pretakati, puniti
Abfüllmaschine stroj za pretakanje, punjenje
abgekocht skuhan
Abgekochte geronnene Milch provara, jogurt
abgerben u mlinu ljuštiti raž
a**bgeschmackt** bljutav, neslan
a**bgeschmeckt** začinjen
fein abgeschmackt Kochen ukusno kuhati
abhäuten oguliti kožu
Abherbsten (Abherbssten eines Weinberges) obiranje vinograda, berba
abhopfen staviti hmelj u pivo
abhülsen skidati ljuske, ljuštiti
abklären bistriti, pretakati
abgeklärt pretočen, razbistren
abklauben obirati
abknabbern oglodati
abkochen skuhati, obariti
abkörnen trijebiti zrnje
abkrümeln mrviti
abkrusten skidati koru (s kruha)
abkühlen rashladiti
ablagern skidati, nanositi, taložiti
ablauben skidati lišće
ablegen skinuti
ablösen odlupiti, skinuti
abnutschen ocijediti, filtrirati
abpaalen (Erbsen, Bohnen) lupiti (grašak, grah)
abquirrlen (beim Kochen) miješati (pri kuhanju)
abrinden lupiti, skidati koru
abrösten pržiti, ispržiti
Abrösten prženje
abrühren (eine Speise) miješati (jelo)
absahnen skidati vrhnje (skorup)
absäuern pooctiti, politi octom, začiniti octom
abschaben ostrugati
abschälen oljuštiti, odlupiti
abschäumen skidati pjenu
Abschaumlöffel šupljača, žlica za skidanje pjene
Abschiedstrunk napitak pri rastanku
abschiefern oljuštiti
abschmalzen začiniti
Abschmalzen začinjanje
abschmecken začiniti, kušati, isprobati okus
abschmoren zapeći (o masti)
abschneiden odrezati
abschnitden odrezati
Abschnitzel odrezak
abschnitzeln reckati, sjeckati
abschöpfen obrati
abschrecken vruće jelo rashladiti, (preliti) hladnom vodom
abschuppen ljuštiti, oljuštiti
abschewnken isprati, ispirati, stresti
abschwitzen (in Butter) zafrigati (u maslacu)

abseihen procijediti, ocijediti
abservieren pospremiti inventar, jelo i piće nakon upotrebe ili po završetku posla
absieben prosijati
absieden skuhati, obariti
Absteigequartier konak, konačište
Abstinent trezvenjak
abstippen (den Teller abstippen) očistiti kruhom umak sa tanjura
Absud uvarak, prokuhana tekućina
absüssen osladiti prema ukusu
abtafeln poručati, svršiti gozbu
abtrocknen sušiti, osušiti
abwällen popariti
abwärmen pomalo grijati
abwirken (einen Teig abwirken) potpuno izmijesiti tijesto
abwürzen dobro začiniti
abzapfen otakati, pretakati
Achäne roška, suh plod
Adlerfisch hama, krb (riba)
Agrumen južno voće (naranče, limuni)
Ährenfisch girica (riba)
Aitel klen, vranj, glavuša (riba)
Alache srdela golema
Aland oman, alant, klen (riba)
Ale svjetlo pivo
alkoholfrei bez alkohola, bezalkoholan
alkoholische Getränke alkoholna pića
Amerikaner slatko američko pecivo
Ananas ananas
anbrüchig pokvaren, kiseo
anfetten namastiti, zamastiti
Angelika anđelika
angesäuert nakiseo
Anis anis
Aniskuchen anisovo sjeme
anräuchern malo sušiti u dimu, početi sušiti u dimu
Anrichtetisch stol za jelo u blagovaoni; manji stol za posluživanje jela u blagovaonici
Fahrbarer Anrichtetisch pomični stolić za posluživanje
Anrichte kammer smočnica
Anrichte schrank bife, ormar u blagovaoni
Anrührschüssel zdjela za miješanje
ansäuern kisiti, kiseliti
einen Teig ansäuern dodati tijestu kvasca
anspredeln poprskati
anteigen zamijesiti tijesto
anwärmen prigrijati, predgrijati
Anwärmflasche boca (posuda) za predgrijavanje
anweichen namočiti, namakati
Apfel jabuka
Apfelauflauf nabujak od jabuka
Apfelmost jabukovača, mošt od jabuka
Apfelmus jabučna kaša
Apfelsäure jabučna kiselina
Apfelschnitte kriška jabuke
Apfelsine (orange) naranča
Apfelstrudel savijača od jabuka
Apfelwein jabukovača, jabučno vino
Appetit tek, apetit
Appetit haben imati volju (apetita) za jelo
guten Appetit! Dobar tek!
Appetitbrötchen sendvič
appetitlich ukusan, tečan
appetitlos bez teka
Aprikose marelica, kajsija
Aprikosenmarmalade džem (marmelada) od kajsija
Aquavit rakija, žesta
Aremisie pelin
Äsche lipljan, lipen (riba)
Aschenbrot u pepelu pečen kruh
Aschkuchen u pepelu pečen kolač
Asparagus šparoga
Aspik hladina, aspik
aufbraten ponovo peći, prepeći
aufbrodeln zakipjeti
aufbrühen kipućom vodom nešto politi
aufkochen uskuhati, prekuhati, uzavreti
Aufkocherei preobilno kuhanje
Auflaufform (rund) kalup za nabujak (okrugli)
aufpiken nabosti, nabadati

Aufprobieren probanje, kušanje
aufräuchern sušiti u dimu
Aufsatz von Speisen slijed jela pri stolu („gang“)
aufschmausen pojesti, jedući se naslađivati
aufschmoren (Gemüse in Butteraufschmoren) začiniti varivo s maslacem
aufschneiden (Brot, Fleisch, aufschneiden) razrezati, prorezati (narezati kruh, meso)
Aufschnitt narezak
kalter Aufschnitt hladni narezak
Aufschnittware naresci
aufschroten rasjeći
aufschüsseln obilno služiti jelom
Aufstrich (Brotaufstrich) jelo koje se jede namazano na kruh; namaz
auftafeln (recht auftafeln) donositi na stol, poslužiti jelom, podvoriti, dobro pogostiti koga
auftischen staviti na stol, donositi jela na stol, ponuditi koga jelom
Auftischen donošenje jela na stol
auftreiben (einen Teig auftreiben) potjerati, dignuti (učiniti da tijesto nabuja)
Aufwarten posluživanje, dvorenje
Aula aula, svečana dvorana
ausbacken ispeći
Ausbacketeig tijesto
Ausbeinemesser nož za obrađivanje mesa
ausbraten Schmalz ausbraten dobro ispeći mast, topiti mast
Ausbringen einer Gesundheit nazdravljivanje, zdravica
asbröseln izmrviti se, posuti mrvicama
ausbrühen popariti vrelom vodom
ausdekupieren izrezati, istesati
ausdörren sušiti
ausdrücken (den Saft) sušiti
ausfrischen (Heringe ausfrischen) mlijekom stanjiti salamuru od Haringa
ausgräten (einen Fisch ausgräten) izvaditi ribi kosti
aushülsen oljuštiti, ljuštiti
auskocken iskuhati, iskuhavati
Auskocherei iskuhavaonica, pučka kuhinja
Ausnah, megericht osobito jelo
ausnehmen izvaditi, vaditi
ausquellen nabubriti
ausrächern (fleisch ausräuchern) okaditi (sušiti meso u dimu)
Ausschank krčmarenje, točenje na malo, krčma, točionica
ausschenken točiti na malo
ausschmoren ispeći na masti
aussieden prokuhati
Ausstechform kalup (za kolače)
aussteinen izvaditi koštice iz voća
ausstückeln rezati na komade
Auster kamenica, oštriga
Austerngabel vilica za oštrige
Austernpilz bukova gljiva
austrinken ispiti, ispijati
austunken umačući očistiti zdjelu, umačući pojesti
Auszugmehl najfinije brašno
Absetzen dekantirati (taložiti se)
Alkoholgetrank alkoholno piće
Aromatisch aromatičan
Aromatischer Geruch aromatični miris
Athylalkohol (Weingeist) alkohol etilni (vinska žesta)
Aufgekochtes Wasser prokuhana voda

B

Bacchanalien bakanalije, razvratno slavlje
Bache divlja krmača
Bacher divlji vepar trogodišnjak
Bachforelle gorska pastrva, bistranga (pastrva potočna)
Backapfel jabuka za pečenje
Backblech tava, lim za pečenje
Backdeckel peka
backen peći, popržiti, frigati
Bäcker pekar
Bäckerbrot pekarski kruh
Bäckerei (Bäckerladen) pekara, pekarnica
Backfisch riba za prženje; pržena riba

Backform oblik za pečenje
Backhaube peka za pečenje kruha (izrađena od gline)
Backhendel, Backhuhn, Backhähnchen pile za prženje, prženo pile, pohano pile, pohanac
Backobst voće za pečenje, pečeno voće
Backofen krušna peć
Backpfanne tava za pečenje, prosulja
Backpulver prašak za pečenje
Backschaufel, Backschiebe pekarska lopata
Backwerk kolači
Badehonig slabija vrsta meda
bähen (Brot bähen) pariti, pržiti (pržiti kruh)
gebähtes Brot pržen kruh
Bähschnitten prženi naresci kruha, prženica
Baiser poljubac (kolač; „pusl“)
Ballsaal plesna dvorana
Balthahn tetrijeb
Bambuszucker bambusov slador (šećer)
Banane banana
Bankett gozba
bankettieren častiti se, gostiti se
Bankettieren čašćenje, gošćenje
Bankmeister (Bankschlächter) mesar
Barbe mrena (riba)
Barch uškopljen vepar
Bardame konobarica u baru
bardieren omotati slaninu
Bärenschinken medvjeđa šunka, medvjeđi but
Barme kvasac, talog, pjena
Barsch grgeč (riba)
Basilienkraut, Basilikum bosiljak, bosilje
Basilikum bosiljak
Bastardmakrele šnjur, širun, šarun (riba)
Bauch potrbušina, trbuh
Bauchlapperl, dünnes Kügerl masna potrbušina
Bauchtiere mekušci
Bauernschenke seljačka (seoska) gostionica
Baumkuchen visoka torta (torta na kat), „slatki panj“
Baumöl maslinovo ulje
bebrütetes Ei pokvareno jaje
Becher pehar, čaša, vrč
Becherchen peharčić
Becherglas visoka, cilindrična čaša za pivo
Becken plitica, činija
bedienen (die Tafel bedienen) poslužiti, posluživati (dvoriti kod stola
Bedienungsgeld napojnica
Beefsteak biftek, goveđi odrezak
Beere jagoda, boba, bobica
Beerenhülse ljuska od bobica (grožđa)
Beerenobst jagodičasto voće
Beete repa
gelbe Beete mrkva
rote Beete cikla
befetten namastiti
befettet zamašćen
befeuchten navlažiti, namočiti, nakvasiti
Beifuss pelin obični, crni pelin
Beigericht zakuska
Beiguss umak
Beilage prilog
Beiried, Roastbeef hrbat, križna pečenica
Beisel krčmica, krčma
Beiss vepar
Beissbeere paprika
Beissker (Beitzker) piškor (riba)
Beisskohl blitva
Beize salamura
beizen staviti u salamuru
Bekassine šljuka
belegt obložen
belegtes Brot mesom i sirom (maslacem) obložen kruh, sendvič
belegtes Brötchen pecivo (s nadjevom), sendvič
Bemme kriška kruha s maslacem (kobasicom, butinom)
bereiten; Speisen bereiten pripraviti, pripravljati zgotoviti jela
Berliner nadjeveni uštipak, krafna
beschmieren namazati
mit Butter beschmieren namazati maslacem
mit Fett beshmieren namastiti
mit Öl bescmieren.. nauljiti

beschüttet poliven, posut
Besing borovnica
bespicken nadijevati slaninom
Besteck pribor za jelo
bestecken pribadati, nataknuti
Bestellung narudžba
bestreuen posuti, posipati
bestreuen mit Zucker pošećeriti, posipati šećerom
Beugel roščić (kolač)
Beuschel utrobica, jelo od pluća i utrobe zaklane životinje
Beutehoning divlji med, med divljih pčela
die Bewirtung ist gut dobro pogošćen (pri stolu)
die Bewirtung bei Tische; besorgen nuditi jelo, služiti jelo
bezuckeren posuti šećerom, pošećeriti
Bier pivo
Bockbier jako bavarsko pivo
Dauerbier (Lagerbier) zrelo, odležano, pivo
Doppelbier jako pivo
dunkles Bier crno pivo
dunkles Bier vom Fass pivo tamno iz bačve
Dünnbier slabo (lako pivo)
Freibier besplatno pivo
frisch con Fass svježe načeto pivo
Frühschoppen pivo (polić piva), što se pije prije podne
Ganzbier jako pivo
Gebräu vareno pivo
Gerstenbier (Gerstensaft) ječmeno pivo
Gose bijelo pivo (kiselkasto slano) vareno u Goslaru
Hakbier slabo pivo
helles Bier svjetlo pivo
Weissbier (Blonde) svjetlo pivo
Bier-Teig tijesto umiješano s pivom
Bier-Theke mala pivnica s desetak vrsta različitog piva. Od jela se najčešće pripremaju samo kobasice i sendviči.
Bier brauen variti pivo
Bier aus Flaschen (Flaschembier) pivo u bocama
Bier vom Fasse (Fassbier) pivo točeno iz bureta
Bierbank (Bierbrauerei) pivara
Bierbecher čaša za pivo
Bierbruder pivopija
Bierdorf selo kraj univerzitetskog grada sa studentskim pivarama
Bierfass pivska bačva
Bierfiedler svirač u pivari (kabaretu)
Biergarten pivnica s vrtom
Biergelage pijanka, pivopija
Bierglas pivska čaša, čaša za pivo
Bierhaus; Bierhalle pivara
Bierhefe pivski kvasac
Bierkäse sir, koji se jede uz pivo
Bierkaltschale piće od piva, šećera, limuna i pržena kruha
Bierkanne pivski pehar
Bierkeller pivski podrum, pivnica
Bierkneipe pivana
Bierkrug pivski vrč, pivana
Biermamsell konobarica u pivari
Bierschank pivana, točionica piva
Bierschaum (Blume) pjena (od piva)
Bieruntersetzer (Bierdeckel) podmetač za pivo
Bierwirt gostioničar pivare, pivotoča
Bierwirtschaft pivana
Bilchmaus puh
Bindemittel namirnica, koja daje jelu posebnu gustoću (brašno, žumanjak, brašno s maslacem..)
Binetsch špinat
Birkensaft brezov sok
Birnbranntwein kruškovica, kruškovac
Birne kruška
Birnessig kruškov ocat
Birnsaft kruškin sok
Bischof 1. „biškup“, trtica, nadrepak 2. napitak od crvenog vina, naranče i šećera
Biskuit biskvit
Biskuitrolle biskvitni savitak (rolada)
Bisschen zalogajčić
Bissen (das ist ein leckerer Bissen) zalogaj (to je sladak zalogaj)
bitter gorak
bitter schmecken imati **gorak okus**

Bitter (Bitterer Schnaps) gorka rakija
Bitterbier gorko pivo
Bitterling vrsta šarana
Bittermandel gorki badem
Bitterwein gorko vino, absint, pelinkovac
Blackfisch sipa
blanchieren popariti
Blasenkuchen omlet
Blasenmakrele lokarda, plavica (riba)
Blässhuhn liska
Blätterkohl (Blattkohl) breskva
Blätterkuchen pita
Blätterpilze gljive lisičarke
Blätterteig lisnato tijesto
Blätterteigpastetchen paštetice od lisnatog tijesta
Blattkiemer školjkaš
Blaubeere borovnica
Blaukohl crveno zelje
Blechgeschirr limeno posuđe
Blechkuchen u limenoj tavi pečen kolač
Blechlöffel limena žlica
Blei (Bleihe) šaran (riba)
bleicher Wein slatko biljno vino, klerit
Blitzkuchen ekler (kolač)
Blümchenkaffe slaba kava
Blume ruža (dio mesa)
Blumenkohl cvjetača, karfiol
Blutwurst krvavica
Bock kozlić, jarac
Bockbier jako bavarsko pivo
Bockfleisch jarčevina (meso)
Bockshornklee piskavica, rogačić
Bocksbeutel 1. trbušasta boca 2. franačko vino u takvoj boci
Bofesen (Pofesen) prženi naresci tijesta
Bohne grah
weisse Bohnen bijeli grah
Bohnenkaffe kava u zrnu
Bohnenkuchen kolač od grahova brašna
Bohnenmehl grahovo brašno
Bohnenschote mahuna
Bohnensuppe juha od graha
Bollmehl, Brotbackmehl srednje brašno, krušno brašno s posijama
schwarzes Bollmehl crno brašno s posijama
Bonbon slatkiš, bombon
Bonit trup, rumbac (riba)
Bonitol palamida (riba)
Borretsch boražina, borač
Bottlerei smočnica na brodu
Boulette valjušak od mesa
Brachmännchen (Brachpilz) pečurka (*Champignon*)
Brachsen (blei, brasse) deverika, pečenica (riba)
Brackkaffe kava pokvarena u morskoj vodi, slaba kava
Brandbrasse ušata (riba)
Brandhornschnecke volak kvrgavi (morski puž)
Branntwein rakija
raffinierter Branntwein prepečenica, žganica
Branntweinausschank rakijašnica
Branntweinspülicht patoka, talog pri pečenju rakije
Brasse vrsta šarana
Brassen pic (riba)
Brataal jegulja za pečenje
gebratener Aal pečena jegulja
Bratapfel pečena jabuka, pečenjača, jabuka za pečenje
braten peći
auf dem Rost braten peći na roštilju
am Spiess braten peći na ražnju
bei kleinem Feuer braten peći u tavi
gut gebraten dobro pečen
in der Pfanne braten peći u tavi
Braten pečenka
ein fetter Braten masna pečenka
Braten spicken nadijevati pečenku
Bratenbrühe umak
Bratenfett mast od pečenke
Bratenheber lopatica za pečenje
Bratenmesser nož za pečenje
Bratpfanne mit Deckel tava s poklopcem
Bratenplatte pladanj za pečeno meso
Bratenschüssel zdjela za pečenku (s pečenkom)
Bratenspicken nadijevanje pečenke
Bratenspicker tanka, duga igla za nadijevanje mesa slaninom
Bratentopf lonac za pečenje
Bratenwender ražanj
Bratenzange hvataljke za pečenje
Bräter posuda za pečenje

Bratfisch pečena riba, riba za pečenje
Brathecht mlada štuka za pečenje
Brathendel; Brathuhn pile za pečenje, pečeno pile
Bratkartoffeln pečen krumpir
Brätling gljiva pečenica
Bratpfanne tava, tiganj
Bratrost roštilj
Bratspiess ražanj
Bratwurst kobasica za pečenje, pečena kobasica
Bräu pivo
Brauerei pivovara
Brauereirückstände komina
braune Herzmuschel rumenka (školjka)
brauner Lippfisch vrana, pečac (riba)
Brauselimonade šumeća pjenušava limunada
Brausepulver prašak šumavac, šumeći prašak
Brauswein šumno vino, šampanjac
Bregen (Brägen) mozak
Bregenwurst kobasica od mozga
Brei kaša
breiartig kašast, razvodnjen
breiartig kašast, mek kao kaša
brennen (Kaffee) pržiti kavu
Brente 1. brenta, posuda 2. pecivo s utisnutim likom, licitarski kolač
brenzlicht, brenzig zagorio, prigorio
Brezel perec
Brezelbäcker perecar, (tko) peče perece
Brezelfrau perecarka, prodavačica pereca
Brezelverkäufer perecar
Brisoletten pečeni valjušci od mesa
Brocken mrkva, zalogaj
brodeln ključati, vreti
Brombeere kupina
Brombeerwein vino od kupina
Bröschen prsna žlijezda goveda
Bröslein mrvica
Brot kruh
altbackenes Brot star, nekoliko dana unatrag pečen kruh
hausgebackenenes Brot u kući pečen kruh
kuchenhartiges Brot od finog brašna pečen kruh
Lockeres Brot kupovni kruh, somun
das Weiche vom Brot sredina kruha
Brotaufstrich namaz na kruhu
Brotausschnitt prva kriška načetog kruha
Brotbäcker pekar
Brotbank pekarnica
Brotbelag nadjev za sendvič
Brötchen hljepčić, krušac, žemlja, pecivo
Brotkrume sredina kruha
Brotkruste kora od kruha
Brotmehl krušno brašno
Brotmesser nož za rezanje kruha (nazubljeni nož)
Brotröster sprava za prženje kruha
Brotscheibe kriška kruha
Brotschneidemaschine stroj za rezanje kruha
Brotschnitte kriška kruha
Brotschrank ormar za spremanje, odlaganje kruha
Brotsuppe popara, panada
Brotteig tijesto od kruha
Brühe juha, umak
Bühkartofel kuhan krumpir
Brühnäpfchen zdjelica za umak
Brühsuppe bujon
Brühwürfel kocka za bujon
Brühwürstchen kuhana kobasica
Brunnenkresse potočarka, ugas (riba)
Brüpfännchen tavica za umak
Brust prsa (u peradi)
Brust (Rinderbrust) prsa (goveđa prsa)
Brustkern, Brustspitz najbolje meso zaklane životinje, prsa
Bruststück komad prsi zaklane životinje
Brusttee čaj za prsi; prsni čaj
Büchsenfleisch mesna konzerva
Büchsenöffner otvarač limenih kutija
Büchsengemüse povrće u konzervi
Buchstaben krebs škamp
Buchweizen hajdina, heljda
Bug lopatica (teleća)
Bug mit Eisbein lopatica s koljenicom (svinjetina)
Bug mit Vorderchache lopatica s prednjim butom (teleća)
Bug mit Vorderhesse lopatica s koljenicom
Buillon (Bujon) govedska (goveđa) juha
Bulette ćevapčić

Bullenkalb muško tele
bunt šaren, šarolik
bunte Schüsseln; bunte Teller pladnjevi, tanjuri s raznolikim narescima
Burgunder Wein burgundsko vino
Butz srce od voćke
Butt iverak (riba)
Buttel botilja, boca
Butter maslac (puter)
ausgelassene Butter rastopljeni maslac
Butter aufstreichen mazati maslac
Butterbemme kruh s maslacem
Butterbirne fina meka kruška
Butterbrot kruh s maslacem
Butterbrot mit Fleisch sendvič
Butterbrühe umak od maslaca
Butterdose kutija za maslac
Buttergebackene fin, maslacem pečen kolač
butterig pun maslaca, zamašćen maslacem
Butterkühlg Locke zvono pod kojim se odlaže maslac
Buttermesser nož za maslac
Buttermilch mlaćenica, stepka
buttern (na)mazati maslacem
Butterschwitzmehl brašno na maslacu za začin
Buttersemmel želja s maslacem
Butterstulle kriška kruha s maslacem
Butterweck klinast komad maslaca

C

Café kavana
Caparon srčanka (školjka)
Cayenne Pfeffer papreni začin čiji je glavni sastojak čili
Champagner-pfropfen zatvarač šampanjske boce
Champignon šampinjon, pečurka
Chokolade čokolada
Christstollen mliječno pecivo, božićni kolač,s grožđicama i bademima koje se peče za Božić
Curry curry, kari

D

Dampfnudeln u pari pečeni valjušci
Dampfsieb sito za parenje namirnica (kuhanje na pari)
Dämpfser komplet za parenje (kuhanje namirnica na pari)
Darrhaus sušionica, pušnica
Dattel datulja
Dattelkern koščica od datulje
Dauerapfel zimska jabuka
Dauerbier (Lagerbier) zrelo odležano pivo
Dauergäste stalni gosti
Dauerobst voće koje se drži preko zime, zimnjača
Dauerspeise konzervirana hrana, konzerva
Dauerware sušeno voće konzerva
Deckel (rechtekig) poklopac (pravokutni)
Deckel/Wasserbadeinsatz poklopac posude za kuhanje u vreloj vodi
Deckelglass čaša s poklopcem
Deckelkrug vrč s poklopcem
dekantieren bistriti tekućinu, oslobađati taloga
Dekantieren bistrenje tekućina
Dekokt (Absud) uvarak
Delikat fin, nježan
Delikatesse poslastica
ein delikates Essen ukusno jelo
Delikatessenhandlung trgovina finim jestvinama (delikatesama)
Demijohn balon (demižon)
Dessert poslastica
Dessertbackwerk kolačići
Dessertlöffel (Kompottlöffel) desertna žlica
Dessertschale zdjelica (šalica) za desert
Dessertteller desertni tanjur
Diätik nauka o ishrani
dickgekocht gusto ukuhan
dickgekochter Reis rižot, pilav
Dickmilch zgrušano mlijeko
dickrindig debele kore
Dicksaft gusti (debeo) sok, sirup; ukuhani sok
Diener 1. sluga 2. stolić za posluživanje jelom
digestiv probavljiv
Dill kopar
Döbel vranj, glavuša, klen (riba)
Donaulachs mladica klena, glavatica (riba)
Doppelbier jako pivo

Doppelbrötchen dvostruka žemlja
Doppelportion dvostruk obrok
Dorade komarča, orada (riba)
dornige Herzmuschel čančica (školjka)
Dörrfleisch (Rauchfleisch) sušeno meso, dimljeno meso
Dörrgemüse sušeno povrće
Dörrobst sušeno voće
Dörrofen sušnica, pušnica
Dorsch oslić (riba)
Dose konzerva
Dost mažuran
Dotter, Dottergelb žumanjak
Drachenblut zmajeva krv; vrsta jakog vina (sa **Drachenfelsa**)
Dünnbier slabo (lako) pivo
dünsten (schmoren) pirjati, tušiti meso
Dünsten pirjanje, tušenje
Dunstmehlspeise u pari kuhan kolač
Dunstobst ukuhano voće
Dünnsaft sok rijetki
durchbeuteln prosijati, protresti
durchbraten dobro ispeći
durchbratenes Schweinefleisch dobro ispečena svinjetina
dürchkneten promijesiti
dürchkochen prokuhati, provreti
durchläutern procijediti, pročistiti, cijediti
durchmengen promiješati, miješati, izmiješati
durchpressen procijediti
durchquetschen gnječeći protisnuti
durchschmoren prepeći
durchsieben prosijati
durchspicken nadjenuti slaninom
durchstauben zaprašiti
durchsüssen zasladiti, zaslađivati
durchtränken nakvasiti, namočiti
durchwalken uvaljati
durchwichsen izlupati
durckwürzen jako začiniti
Dürrfleisch u dimu sušeno meso, suho meso

E

Eberraute pelin vrtni
echte Kamille kamilica
echte(r) Salbei žalfija
Edbeertorte voćna torta od jagoda
Edelkastanie jestivi (pitomi) kesten
Ehrenbecher počasni pehar, bilikum
Ehrengelag gozba, banket nekome u čast
Ehrensaal svečana dvorana
Ehrentrunk dobrodošlica, nazdravica
Ei jaje
gerührte Eier (Rühreir) kajgana
hartge Kochts Ei tvrdo skuhano jaje
russische Eier ruska jaja
weichgeKochtes Ei meko kuhano jaje
Eibischsaft sljezov sok
Eibischtee sljezov čaj
Eichelbrot žirov kruh
Eichelkaffee žirova kava
Eidergans sjeverna guska
Eidotter žumanjak
Eierbecher čašica za jaje
Einbrennsuppe prežgana (zapržena) juha
Eierbrot mliječni kruh, s jajima
Eierbrühe umak od jaja
Eierfladen lepinja
Eierfrucht patliđan
Eierklar bjelanjak
Eierkuchen bazlamača
Eierpfannkuchen palačinka
Eierpflaume šljiva jajara
Eierschale ljuska od jajeta
Eierschwamm paprenjak
Eierspeise omlet, razmućena jaja, kajgana
Eierteigwaren tvornički napravljena tjestenina od brašna i jaja
Eigelb žumanjak
Eiklar bjelanjak
ein Essen austrichten prirediti gozbu
ein rohes Mahl jednostavan obrok
Einback mekano mliječno pecivo
Einback jedanput pečen kruh (za razliku od prepečenca)
einbacken peći
Einbrenne zafrig, zaprška
Gemüse einbrennen zafrigati, zapržiti, frigati varivo
Einbrennmehl brašno za zapršku
Eienbrennsuppe prežgana (zapržena) juha
Einbrocke udrobljen kruh
einbröckeln udrobiti
einbröseln zamotati u mrvice, posipati mrvicama
einbrühen namočiti vrućom vodom

eindicken zgušćivati
Eindicken eines Fruchtsaftes gusto ukuhavanje voćnog soka
eindosen spremiti u čaše, konzervirati
eindunsten ukuhati voće
eine Portion (ein Glas) Eis porcija sladoleda
einen Imbiss nehmen zakusiti, založit
einene Teig ansäuern dodati tijestu kvasac
einfetten zamastiti, namazati mašću
einfeuchten namočiti, namakati
einfüllen puniti
Eingangsgerichte prismok
Eingehacke(s) isjeckano meso
Eingemachte(s) ujušak, umokac, ukuhano voće
Eingeschnittene(s) isjeckano meso, ragu
Eingesottene(s) ukuhano voće, uvarak
einhräuchern (Fleisch einräuchern) okaditi, zadimiti (meso sušiti u dimu)
Einkehrhaus gostionica, restauracija
Einkehrwirtshaus konačište, gostionica
Einkocharbeit ukuhavanje
einkochen ukuhavati
einkochen, (verkochen, eindicken) ukuhati, zgusnuti
Einkocher (Einwecker) ukuhavač, aparat za ukuhavanje
Einkochgut ukuhano voće (povrće), konzerva
einkühlen staviti na led
Einlage dodaci juhama, ujušak, (tjestenina, okruglice, itd.)
einlegen staviti
Fleisch einlegen usoliti meso
Teig einmachen zamijesiti tijesto
in Zucker einlegen konzervirati u šećeru
einmachen uviti
in Salz einmachen soliti
in Zucker einmachen konzervirati u šećeru
Obst einmachen ukuhati voće
Einmachglas staklenka za ukuhano voće
Einmachessig ocat za mariniranje
Einmachzeit vrijeme ukuhavanja
EinMarnieren ukiseliti, marinirati
Einpassierenm procijediti, protisnuti (juhu, umak i dr.)
einpfeffern zapapriti
einpökeln usoliti, marinirati
einquirlen (ein Ei in Die Suppe einquirlen) zamutiti jaje u juhu
einreiben (mit Salz einreiben) natrljati, utrljati; usoliti, utrti sol)
einsalzen usoliti, staviti u sol (rasol)
einsäuren ukiseliti, marinirati, usalamuriti, prirediti s octom i začinima
Einschiebegericht umetnuto jelo; varivo, kolačići
einsieden ukuhati
Einstandschmaus gozba pridošlici u čast
einstippen umočiti, umakati
Eine Torte glacieren prevući tortu otopljenim sladorom
Eintopfgericht jednolončano jelo, jelo od više vrsta namirnica iz zemljanog lonca; složenac, više vrsta povrća (s mesom ili bez mesa) pirjano ili kuhano
eintunken namakati, umakati
Eintunkschüsselchen zdjelica za umakanje
einwecken ukuhati voće (zelenje) u Weck-aparatu
Einwecken ukuhavanje u Weck-aparatu
einzuckeren pošećeriti, začiniti šećerom
Eirbrot mliječni kruh s jajima
Eis sladoled
Eine Portion (ein Glas) Eis porcija sladoleda
Eisbecher pehar (kupica) sladoleda
eisbedeckt ledom pokriven, zaleđen
Eisbein usoljena svinjska noga (kuhana)
Eisengeschirr željezno posuđe
eisfrisch leden, hladan kao led
eisgekühlt na ledu hlađen
Eiskaffee ledena kava
Eiskessel kotao za hlađenje pića
Eislöffel žlica za sladoled
Eismachine stroj za pravljenje leda
Eistee čaj s ledom
russicher Tee ruski čaj
zum Tee einladen pozvati na čaj
Eisschaufel lopatica za sladoled
En bloc različiti predmeti izrađeni od komada leda a služe kao dekoracija prilikom posluživanja ili izlaganja nekih hladnih jela ili pića. Iznutra se rasvijetle (lampicom) radi boljeg efekta.

Eisspiegel 1. površina leda 2. zgusnuta otopina šećera, glazura
Eiswasser ledena voda
Eiweiss bjelanjak
Eiweissstoff bjelančevina
Emailküchengeschirr ocakljeno kuhinjsko posuđe
Endstück (Kante) okrajak
Ente patka, raca
Entenbraten pačja pečenka, pečena patka
Entenei pačje jaje
Enterich patak
entefetten skidati (oduzimati) mast
Entfleischen skidati meso
enthülsen oljuštiti, otrijebiti
entkernen izvaditi koščice
entölen odstraniti ulje
Entrich patak, patka
Enzian gorčac, žuta siriština
Enzianschnaps gorka rakija
Erbse grašak
durchgetriebene Erbsen kaša od graška
Erbsenbrei kaša od graška
Erbsengericht jelo od graška
Erbsenmehl graškovo brašno
Erbsenmus kaša od graška
Erbsensuppe graškova juha
Erbsenwurst kobasica nadjevena graškom
Erdapfel krumpir
Erdbeere jagoda
Erdbeerensaft sok od jagoda
Erdbohne grah čučavac
Erdnuss kikiriki
erfrischen rashladiti, osvježiti
Erfrischungstraum zalogajnica, buffet (bife)
Ernährung prehrana, ishrana
Erntedankfest žetvena slava zahvalnica
Erntegöttin Cerera
Erntemahl svečana žetvena gozba
Erpel patka, patak
Espresso espresso kava
Estragon estragon, zmijina trava
essbar za jelo, jestiv
essbare Herzmuschel srčanka (školjka)
essbarer Pilz jestiva gljiva
Essbesteck pribor za jelo
Essen jelo, jedenje
das Essen anrichten spremiti jelo za stol
das Essen auftragen nositi jelo na stol
ein Essen austrichten prirediti gozbu
Essenträger poslužavnik za gotovo jelo
Essgabel vilica (stolna)
Essgeschirr servis za jelo
Essig ocat
Essigbraten pečenka u octu
Essigbrühe umak od octa, ulja i peršina
Essigflasche boca za ocat
Essigfrüchte konzervirani plodovi u octu
Essiggärung vrenje octa
Essiggurke malen krastavac u octu
Essigsäure octena kiselina
Essigsuppe kisela juha, kiselica
Esskastanie jestivi kesten
Esslöffel žlica za jelo
esslöffelweise na (velike) žlice
Essmesser stolni nož
Esssaal jedaća dvorana, blagovaona
Essteller tanjur
Esstisch stol za jelo
Essstunde vrijeme za jedenje, ručavanje
Esswaren živežne namirnice
Esswarenhandlung trgovina živežnim namirnicama
Esszeit vrijeme jedenja, ručanje, objedovanje
Esszeug pribor za jelo
Euter vime

F

Fadennudeln sitni (uski) rezanci
farcieren nadijevati, puniti (npr. mesom)
Farre junac (mladi bik)
Farse junica (mlada krava)
Faschingskrapfen uštipak, pokladnica
Faschingsochs utovljeni vol (za pokladnu gozbu)
Faseole grah
Fass bačva, bure
kleineres Fass barilce, bačvica
Fassbier pivo iz bureta
Fastenspeise posno jelo, jelo bez masti
Fasttag posni dan, post
Faustbirne vrsta velikih krušaka

Federweisser mlado vino u vrenju
Federwild pernata (krilata) divljač
Federspitz, Hinteres jarmina, meka vratina
Fehlrippe goveđa pečenica s vratinom
Feige smokva
verhutzelte Feige suha (nagrešpana) smokva
Feigenkaffee smokvina kava
Feinbäcker slastičar
Feinbäckerei slastičarnica
feingeschnitten fino (sitno) izrezan
Feinkost fine jestvine, poslastice
Feinkosthandlung trgovina poslasticama (delikatesama)
feinschmeckend slatkog, finog okusa
Feinschmecker sladokusac
Feist salo u Jelena
Feisthirsch tust Jelen
Felchen pastrva
Feldbäcker vojni pekar
Feldgeflügel jarebica, prepelica
Feldhuhn jarebica
Feldkoch vojni kuhar
Feldküche vojna kuhinja
Feldrose šipak
Feldsalat matovilac
Fenchel komorač, divlja mirodija
Ferkel prase, odojak
tiefgefrorene Fertiggerichte zamrznuta gotova jela
Festesfreude prazničko veselje
Festessen gozba
Festgebäck blagdanski kolači
Festgelage gozba
Festhalle svečana dvorana
Festmahl svečan objed
Festschmaus svečana gozba
fett mastan, debeo
fette Henne tusta kokoš
fette Küche masno (dobro) kuhanje
Fett salo, mast
Fett auslassen topiti mast
mit Fett beträufeln pokapati vrućom (rastopljenom) mašću
Fettabfälle otpaci masti
Fettauge okašce masti na jelu
Fettbemme (Fetbrot) kriška kruha namazana mašću
Fette masnoća
fetten mašću namazati
Fetthammel tust uškopljen ovan
Fetthaut (auf der Milch) (masna) koža na mlijeku
Fetthenne tusta kokoš
fettig mastan
Fettigkeit masnoća
Fettkäse mastan sir
Fettleber masna jetra
Fettmasse salo
Fettnäpfchen lončić masti
Fettschwarte ocvirak, čvarak
Feuerbohne šareni grah
Filet pečenica, file
Filter cjedilo, filter
filtern, filtrieren cijediti, procijediti
Filtrierpapier papir za cijeđenje
Finkeljochen rakija
Firnewein staro wino
Fisch riba
faule Fische pokvarena riba

Način pripremanja riba:
am Rost gebraten pržen,a na žaru
in Butter gebacken pržen,a na maslacu
amerikanisch na američki način
blau na modro
braun na smeđe
dalmatinish na dalmatinski način
gebacken pržen,a
gebraten pečen,a
gefüllt nadjevena
gedämft, geschmort, gedünstet pirjan,a
gekocht kuhan,a
gerächert dimljen,a
glaciert ocakljen,a
istrianisch na istarski način
Mariniert mariniran,a
Matrosenart na mornarski način
Müllerinart na mlinarski način
paniert paniran,a
Pariser Art na pariški način
poschiert poširan,a
Triestiner Art na tršćanski način
überkrustet, überbacken zapečen,a
ungarisch na Mađarski način
Fischbank prodavoanica riba, ribarnica

Fischbein riblja kost, us, sipovina
Fischbesteck pribor za ribu (nož i vilica)
Fischbräter posuda za pečenje (prženje) ribe
Fischbräter mit Einsatz posuda za pečenje ribe s umetkom
Fischbrühe riblji umokac
Fischeier ikra
Fischgabel vilica za ribu
Fischgericht jelo od riba
Fischgräte riblja kost
Fischhalle ribarnica
Fischhandel trgovina ribom
Fischkonserve riba u konzervama (limenkama)
Fischlaich (Fischrogen) ikra
Fischmesser nož za ribu
Fischschuppe ljuska od ribe
Fischschuppen čišćenje riba
Fischspeck usalamureno meso morskog psa
Fischsuppe riblja juha
Fischtran riblja mast, riblje ulje
Fische einlegen marinirati
Fiche einmachen marinirati ribu
Fisole grah
Flackfisch rasporen bakalar
Fladen lepinja
Fläschchen bočica
Flasche boca, staklenka
flache Flasche ploska
geschliffene Flasche brušena staklenka
Leydener Flasche lajdenska boca
eine Flasche Bier boca piva
eine Flasche besten Weines boca najboljeg vina
Flaschenbier pivo u bocama
helles Flaschenbier svjetlo pivo u boci
Flaschenbirne tikvica
Flaschenbürste četkica za čišćenje boca
Flaschenhals tikva
flaschenreifer Wein odležano vino, da se može držati u bocama (pretočiti u boce)
Flaschenöffner otvarač za boce
Flaschenrest u bocama odležano vino
Flaschenuntersatz podložak za bocu
Flaschenwein vino, pretočeno i držano u bocama
Flacher Deckel ravan poklopac
Flacher Teller plitki tanjur
Flattergrass proso
Flaum najfinija sloj sala
Fleckerl krpica
Fleckerl suppe juha s krpicama
Fleisch meso
frisch geschlachtetes Fleisch svježe (netom) zaklano meso
gehacktes Fleish isjeckano meso
gepökeltes Fleisch usoljeno meso
gedünstetes Fleisch pirjano meso
geräuchertes Fleisch u dimu sušeno meso
Fleisch abdünsten sušiti meso u pari
Fleischabfälle otpaci mesa
Fleischauszug mesna jela
Fleischbank mesnica
Fleisch beräuchern sušiti meso u dimu
das Fleisch gegen den Faden schneiden rezati meso poprijeko
das Fleisch mit dem Faden schneiden rezati meso uzduž
faul Fleish gnjilo, pokvareno meso
Flesichbeil mesarska sjekira
Fleischbemme kriška kruha, obložena mesom
Fleisch in Blechbüchsen mesna konzerva
Fleischbrühe mesna juha
Fleischbrühtäfelchen tablete s ekstraktom mesne juhe
Fleischbündel svežanj mišića
Fleischdünnung stražnja potrbušina
Fleisch einlegen usoliti meso
fleischern od mesa
Fleischextrakt mesni izvadak, mesni ekstrakt
Fleischfass bačva za usoljeno meso
Fleischgabel velika vilica za meso (kojom se drži meso kod rezanja)
Fleischgebacken(s) mesna pašteta
Fleischgericht mit Beilage mesna jelo s prilogom
Fleischhacke satara
fleischig mesnat
Fleischklopfer bat za meso
Fleischkloss mesna okruglica
Fleischkonserve mesna konzerva
Fleischkost mesna hrana
Fleiscckuchen kolač od mesa

Fleischladen mesnica
Fleischlake salamura
fleischlos bezmesan
fleischlose Kost bezmesna hrana
Fleischmaschine aparat za usitnjavanje mesa
Fleischnahrung mesna hrana
Fleischpastete mesna pašteta
Fleischplatte pladanj mesa
Fleischsalat mesna salata
Fleischschnitte odrezak mesa
Fleischspeise mrsno jelo
Fleischsuppe mesna juha
Fleischtag mrsni dan
Fleischtopp lonac za meso (s mesom)
Fleischware mesna roba
Fleischwurst mesnjača, kobasica s mesom
Fleischzwieback mesni dvopek
Fleisch zu Brei Kochen raskuhati meso
Flischerei mesnica
Flohkrebs sitan morski rak
Flom (Flam) mast od utrobe
Flomen salo (na koži trbuha i oko bubrega)
Flott skorup
Flötenkessel (zviždeći) kotlić (npr. za čaj)
Flunder iverak obični, ploča, plat, pašara (riba)
Flussaal riječna jegulja
Flussbarbe mrena (riba)
Flussbarsch grgeč, bandar (riba)
Flussfisch riječna (slatkovodna) riba
Flüssigkeitswage mjerač za tekućine (posuda)
Flusskarpfen šaran
Flusskrebs potočni rak
Fondant vrsta slatkiša
Forélle (Trutta) pastrva
Frankfurter Kranz frankfurtski vijenac
Frankfurter Würstchen hrenovke
Franzwein francusko vino
Frauenminze metvica
Freibier besplatno pivo, po drugom plaćeno pivo
Freudentrunk napitak (pilo u znak veselja)
Frikadelle pečeni mesni valjušci
Frikandeau frikando
Frikassé pridušeni izrezani komadići teletine ili pileta s kiselim umakom
frisch svjež
frisch vom Fass svježe načeto pivo
frisches brot svježi kruh
Frischling (divlje) prase, nazimče
Friteuse friteza
Friteuse mit Einsatz posuda za prženje u ulju sa zaštitnom košaricom
Fritte vrsta kolača
Frosch žaba
Froschkeule žablji but (krak)
Froschschenkel žablji krak
Frucht plod, voće
eingemachte Früchte slatko, u šećeru ukuhano voće
Fruchtbombe voćem ispunjen kolač
Fruchtbonbon slatkiš ispunjen voćem
Fruchteis voćni sladoled
Fruchtessig voćni ocat
Fruchtfleisch voćna srž (jezgra)
Fruchtgelee voćno slatko
Fruchtguss prevlaka na kolaču od voćnog soka
Frucktkäse pekmez
Fruchtkern koštica voća
Fruchtmark voćno meso
Fruchtmus pekmez, marmelada
Fruchtsaft voćni sok
Fruchtschale zdjela za voće
Fruchttrank voćni napitak
Fruchtwein vino od voća
frugal jednostavan
frugale mahlzeit umjereni obrok
Frühgemüse rano povrće
Frühkafee kava poslužena između 6 i 9 sati, rana kava
Frühkarttofel rani krumpir
Frühkirsche rana trešnja, trešnja ranica
Frühobst rano voće
Frühschoppen pivo (polić piva), što se pije prije podne
Früh-schoppen zajutrak
Frühstück zajutrak, doručak
Frühstücken uzimati zajutrak, doručkovati
Frühstücksteller čajni tanjurić
Frühtraube rano
Frühtrunk jutarnji napitak
füllen puniti, nadijevati
ein gebratenes huhn füllen nadijevati pečeno pile

eine mehlspeise füllen nadijevati kolač
Füllkopf mesom nadjevena glava kupusa
Füllkraut sarma
Füllöffel žlica za posluživanje
Füllwein vino, koje se dolijeva drugim
Fürtuch pregača
Fusel patoka, loša rakija
Fuselgeruch miris po hrđavoj rakiji
Fuselkneipe rakijašnica
Fuselöl zagorjelo ulje
Futterbohne bob

G

Gabel (Essgabel) vilica
Gabelfrühstück zakuska, doručak
Gabeln jesti zakusku
Galgant galgant, đumbir nepravi
Galle žuč
Gallerte hladetina
Gans guska
gänsebraten guščja pečenka
Gänsebräter mit Deckel posuda za pečenje peradi (guske) s poklopcem
Gänsebrust guščje prsi
Gänsefett guščja mast
Gänseklein guščji sitnež
Gänseleberpastete pašteta od guščjih jetara
Gänsepfeffer guščji sitniš s paprom začinjen guščjom krvi
Gänserich gusak
Gänseschwarzsauer guščja sitniš, začinjen guščjom krvi
Ganzbier jako pivo
Gar potpuno kuhan, gotov
Fleisch, das nicht gar ist meso koje nije posve skuhano (pečeno)
garen, garkochen dokuhati, potpuno skuhati
Garkoch krčmar, kod koga se također jeftino jede
garkochen iskuhavati, davati jeftinu hranu
Garküche krčmica
Garnierspritze ukrašivač (šprica) za torte
Garteneberesche oskoruša
Gartenerdbeere vrtna jagoda
Gartengemüse povrće
Gartenkresse vrtna grbica
Gartenlokal gostionica s vrtom, vrtna gostionica
Gartennelke vrtni klinčić
Gartenrettich povrtnica, rotkva
Gartensalat vrtna loćika
Gartenschierling divlji peršin
Gartenschnecke vrtni puž
Gartenwirtschaft gostionica u vrtu, vrtna gostionica
Gärungshefe kvasac, talog
Gärngsmittel sredstvo što prouzrokuje vrenje, kvasac
Gärungsstoff kvasac, kvasilo
Gaskocher plinsko kuhalo
Gaskochofen plinska peć za kuhanje, plinski štednjak
Gast gost, gošća
Gastbecher gostinski pehar, bilikum
Gastgebot gozba
Gasthaus gostionica
Gasthof svratište
Gaststätte gostionica
Gastwirtschaft gostionica
Gastwirtsgehilfe konobar
Gaumengemüse odabrana jela i pila
Gaumenlust sladokustvo
Gebäck pecivo, kolačići
Gebackene(s) pečeno, pecivo
gebäht pržen
gebähtes brot prženica, dvopek
Gebräu vareno pivo
Gedämpfte(s) pridušeno meso
Gedärme crijeva
gekochte Gedärme fileki
Gedeck pribor za jelo
gedöürrtes obst suho voće
Geflügel perad, živad, pilad
Geflügelschere škare za perad
Geflügel Zäumen spremiti pečenku za stol
Gefrierfleisch tvornički zamrznuto meso
Gefrorene(s) sladoled, šerbet
gegitterte Venusmuschel kučica (školjka)
Geiss koza
Geissbrassen šarag, crnoprugac (riba)
Geissmilch kozje mlijeko
gekocht kuhan
gekochte Eier kuhana jaja
Gekröse 1. opornjak, utrobica; 2. kiselo začinjeno jelo
Gelage gozba, terevenka

Gelatine drhtalica, želatina
Gelee slatko, ukuhan voćni ili mesni sok
Gemangfutter mješovita hrana
gemeiner Goldbrassen lovrata, podlanica, komarča, orada (riba)
gemeiner Hornhecht igla, iglica (riba)
gemeiner Krake hobotnica
gemeiner Meeraal ugor, gruj (riba)
gemeine Sackbrasse pagar (riba)
gemeiner Seekrebs rakovica
gemeiner Seepolyp hobotnica
gemainer Tintenfisch sipa
Gemenge, Gemengsel, Gemisch smjesa, mješavina
Gemse divokoza
Gemüse povrće
Gemüsearten vrste povrća
Gemüsefülle nadjev od variva
Gemüsekonserve povrće u limenkama
Gemüselöffel žlica za povrće
Gemüsemesser nož za povrće
Gemüseplatte pladanj za povrće
Gemüsesaft sok od povrća
Gemüseschale posuda za povrće
Gemüseschüssel zdjela za varivo, zdjela puna variva
Gemüsesuppe juha od povrća, francuska juha
Gemüsetopf lonac za kuhanje povrća
geniessbar (što) je za uživanje (jelo ili piće)
Genussmittel sredstvo uživanja, jelo, piće
geröstet pržen
geröstetes brot pržen kruh
Gerste ječam
Gerstel oljušten ječam
Gerstenbier ječmeno pivo
Gerstegraupe ječmena tarana
Gerstengrütze ječmena kaša
Gerstensaft pivo
Gerstenschrot ječmena prekrupa
Geruchsstoff aromatična tvar
Gerüttel trešnja
Gesalzene(s) usoljeno meso, usoljena riba
Geschabte(s) strugano meso
Gescheide utroba divljači
Geschirr posuđe
irdenes Geschirr zemljano posuđe
Tischgeschirr stolni pribor
Geschirrschrank ormar za posuđe
Geschirrwarmer podgrijač posuđa
Geschlader neukusno jelo
Geschlapp tanka juha
Geschlinge utroba (srce, pluća i jetra) u zaklane životinje
Geschmack okus, ukus
feiner Geschmack istančan okus
geschmacklos bljutav, neukusan
geschmackvoll ukusan
geschmackwidrig neukusan
geselcht u dimu sušen
Geselchtes fleisch (Geselchtes) u dimu sušeno meso, suha svinjetina
Gesöff loše piće
gesotten (das Fleisch wird gesotten) meso biva kuhano
Gest kvasac
Gesteck pribor za jelo
Getränk piće
Getränke in Eis abkühlen hladiti pića na ledu
Getränke in Eis abkühlen hladiti piće na ledu
Getränkekarte cjenik pića
Getränkelöffel žlica za dugo piće
Getreidekümmel kumin
Getreideschrott žitna kaša
Gewild divljač
gewöhnliche Herzmuschel srčanka (školjka)
gewöhnlicher Meerbrassen arbun blijedac (riba)
Gewölbter Deckel ispupčen (izbočen) poklopac
Gewürz začin, mirodija
an die Speisen Gewürz tun začiniti jelo
Gewürzbrühe salamura, marinirano jelo
Gewürzbüchse kutija za začine (mirodije)
Gewürzgurke usoljen krastavac
Gewürzhandel trgovina mirodijama
gewürzhaft, gewürzig mirisav, sočan
Gewürznägelein, Gewürznelken klinčići
Gewürzwaren mirodije
Gewürzwein kuhano vino, začinjeno mirodijama
Gickel, Gickelgackel, Gickelhahn pijetao
Giftpilz otrovna gljiva
Giesslöffel žlica za zalijevanje pečenja
glacieren zalediti, preliti glazurom

einte Torte glacieren prevući tortu otopljenim sladorom
Glacieren zaleđivanje, prevlačenje torte otopljenim sladorom
Glas čaša
mit den Gläsern anstossen kucnuti se čašama
Gläschen čašica
Glasdeckel stakleni poklopac
Gläserklang kucanje čašama
Glasflasche staklenka, staklena boca
Glasgerät, Glasgeschirr stakleno posuđe
Glashonig med samotok
Glasschrank ormar za čaše
Glasuntersatz podložak za čašu
Glattbutt oblić glatki, obliš, svac, rumbač, romb (riba)
Gleisse peršin
Glühwein vrelo vino začinjeno mirodijama, kuhano vino
Goldapfel rajčica
Goldbrassen lovrata, podlanica, komarča, orada (riba)
Goldgeschirr zlatno posuđe
Goldstriemen bugva, salpa (riba)
Goldwasser zlatopjeni liker
Gose bijelo pivo (kiselkasto slano, vareno u Goslaru)
Göttertrank nektar, božanski napitak
Gourde tikvica
Granatapfel mogranj; šipak
Grasbutter svibanjski (proljetni) maslac; maslac od krava na paši
Gräser jelenov ili srneći jezik
Gräte riblja kost
grätig pun ribljih kostiju
Grattier divokoza
Graugans divlja guska
Graupe prekupa, tarana
Graupensuppe juha s taranom
Griebe čvarak
Griebenschmalz mast od čvaraka
Griess pšenična krupica
Griessbrei kaša od krupice
Griessklösse valjušci od krupice
Griesskoch parenjak od krupice
Griessmehl krupičasto brašno
Griesssuppe krupica u juhi
griffiges Mehl fino brašno (koje se hvata za prste)
Grill roštilj
Grillade pečenka, pečena na roštilju
Grillen, auf dem Rost Braten ispeći na roštilju
Grilleinsatz roštilj, umetak za pećnicu
Grillspiess ražanj za pečenje
Grobgepulvert krupno samljeven
grosse Herzmuschel čančica velika (školjka)
grosser Drachenkopf škrpina (riba)
Grosswild velika divljač
grün zelen
grüne Bohnen mahune
grünes Bier svježe vareno pivo
grüne Ware svježe povrće
grüne Heringe svježe haringe
grüner Käse svjež sir
Grundbirne krumpir
Gründling krkuša (riba)
Grünkram povrće
Grünkern krupica od nesazrela žita (ukuhava se u juhu)
Grünkohl broskva
Grünmalz ječmene klice
Grünzeug povrće
grusig usitnjen
Grützbrei kaša od krupice
Grütze krupica
Gugelhopf, Gugelhupf naduvak (kolač od brašna i suhog grožđa)
Gulasch gulaš
Gurke krastavac
saure Gurken kiseli krastavci
eingemachte Gurken ukiseljeni krastavci
Gurken einlegen kiseliti krastavce
Gurkensalat salata od krastavaca
Gusszwieback dvopek s prevlakom
Gusto želja za čim, tek za nešto
Gutedel plemenka ()
Guten Appetit! Dobar tek!

H

Haarwild dlakava divljač: srna, zec, vepar
Haber zob
Haberbrei (Habergrütze) zobena kaša
Habergeiss šljuka selica
hachieren (haschieren) isjeckati meso, peći sjeckano meso

Hackbeil satara, mesarska sjekira
Hackbraten pečenje iz sjeckanog mesa
Hackbrett daska za sječenje mesa
Hackfleisch isjeckano meso (flaširano meso)
Hackmesser nož za sječenje
Hadersuppe prežgana juha s jajetom
Hafer zob
Haferbrei zobena kaša
Haferbrot kruh od zobena brašna, zobenica
Haferflocken zobne pahuljice
Hafergriess (Hafergrütze) zobena krupica, zobena kaša
Hafermehl zobeno brašno
Hafermus zobena kaša
Hagapfel divlja jabuka, divljaka
Hagebutte šipak, divlja ruža
Hagebuttenmus pekmez (marmelada) od šipka
Hagelgans divlja guska
Hainbutte šipak, divlja ruža
Hakenlachs mužjak losos
Halbbier slabo pivo
Halbfett polumastan
halbgar napola skuhan
Halmfrucht žitarice, ceralije
Hals vrat
Halstück, Meisel, Drüstel vratina
Hamme svinjske noge
Hammel ovan, škopac
Hammlebraten ovčje pečenje
Hammelfleisch ovčetina, ovnovina
Handriührgerät ručna miješalica (pjenjača)
Hangerl izraz koji se upotrebljava u Austriji za konobarsku salvetu (drži se preko ruke)
hartgesotten trvdo skuhano
Hartkäsemesser nož za tvrdi sir
Hürtling glodva, zimska jabuka ili kruška
Hase zec
falscher Hase poput zečevine priređeno isjeckano meso
Haselhuhn lještarka
Haselmaus puh
Haselnuss lješnjak
Hasenbeize zečevina u salamuri
Hasenbraten pečen zec, zečja pečenka, zečje pečenje
Hasenjunge(s) jušad od zeca
Hasenklein glava, vrat, srce i utroba od zeca, jušad
Hasenpfeffer zečevina u paprenom umaku
Haubenperlhuhn biserka
Häuptelsalat salata glavatica
Hauptgericht glavno jelo
Hauptmahlzeit glavni obrok
Hausen moruna (riba)
Hauskost domaća hrana
Hausmannskost domaća hrana
Hausschlachten klanje svinja (kod kuće)
Hebelkorkenzieher vadičep (s polugama)
Hecht štuka (riba)
Hechtdorsch oslić (riba)
Hechtsuppe juha od štuke
Heckenhonig divlji med
Hefe kvasac, talog
Hefebrezel perec (od dizanog tijesta)
Hefenkuchen naduvak
Hefenbrot kvasni kruh
Hefenteig tijesto s kvascem
Hefezopf pletenica (od dizanog tijesta)
Heide heljda
Heidegrütze heljdina kaša
Heidehonig divlji med
Heidekorn heljda
Heidelbeere borovnica
Heideschwamm pečurka
Herbergsvater gostioničar (koji prima na konak)
Herbstobst jesenje voće
Hering sleđ, atlantska haringa
heringlake usalamuren sleđ
gesalzener Hering usoljen sleđ
gedörrter Hering sušen sleđ
Herzzapfen srčanica, bubrežni ovojak
Herrenbrot gospodski (fini) kruh
Herrenpilz vrganj
Heurige(r) ovogodišnje (mlado) vino
Heurigenschenke gostionica, koja toči mlado (ovogodišnje) vino, točionica mladog vina
Himbeerapfel vrsta mirisne crvene jabuke
Himbeere malina
Himbeereis sladoled od malina
Himbeersaft sok od malina, malinovac
Himbeerwasser malinovac, voda s malinovcem
Hinkel pile

Hinterhachse stražnja koljenica (teleća)
Hirn mozak
Hirnbrecher opojno piće
Hirnwurst safalada
Hirschkeule Jelenji but
Hirsch Jelen
Hirschkuh košuta
Hirschziemer Jelenji hrbat
Hirschzunge Jelenji jezik
Hirse proso
Hirsebrei kaša od prosa
höcherige Herzmuschel kapica prugasta (školjka)
Hochrippe pržolica
Hohlhippe šupalj kolačić, oblija
Holler bazga
Holunder bazga
Holundertee bazgov čaj
Holzapfel divlja jabuka
Holzbirnbaum, Holzbirne divlja kruška
Holzkirsche divlja trešnja
Holzkohle drveni ugljen
Holzspatel drvena lopatica, kuhača
Honig med
Honigapfel osobito slatka jabuka
Honigkuchen medenjak (kolač)
Honigtrank medovina, medica, šerbet
Honigwasser medica, medovina
Hopfen hmelj
Hopfenmehl hmeljno brašno
Hoppelpoppel 1. pečeni krumpir sa slaninom i jajima 2. punč s jajima
Hörnchen roščići
Huch vrsta lososa
Huchen mladica, glavatica
Hüftelspitz vrh kuka
Hüftstück komad mesa oko kuka životinje
Huhn kokoš
junges Huhn pile
Hühnchen kokica, pile
Hühnberbraten pečena kokoš, pečeno pile
Hühnerbrust kokošja prsa
Hühnerfleisch piletina (pileće meso)
Hühnerei kokošje jaje
Hülsenfrucht sočivo
Hülsenfrüchtler mahunarka
Hummer hlap, rarog (morski rak)
Hummergabel vilica za jastoga
Hundspetersillie divlji peršin
Hutzel sušena jabuka ili kruška

I

Imbiss zakuska, meze
einen Imbiss nehmen zakusiti, založiti
Ingwer đumbir
Inhaltszeichen etiketa
Instant Kaffée instant kava
Inster drob, utrobica
irden zemljan, od pečene gline
irdenes Geschirr zemljano posuđe

J

Jahresbrezel perec (od dizanog tijesta)
Jakobsmuschel jakovska kapica, jakobica (školjka)
Jause prismok, užina (manji obrok između ručka i večere)
Jelängerjelieber vrsta malih kolačića
Johannisbeerensaft sok od ribizla
Johannisbeerstrauch ribiz (grm)
Johannisbrot rogač, roščić
Jungbier pivo u vrenju, mlado pivo
junger Ochs junac
Junges Huhn pile
das Junge vom Huhn sitnež, ponutrica od pileta
Jungfernbraten svinjska pisana pečenka
Jungfernhering prije mriještenja uhvaćena haringa
Jungfernhonig med samotok
Junghuhn pilići teški 700-800 gr. najbolje su kvalitete stari 2-4 mjeseca.
Jungvieh junad

K

Kabarett trodijelni pladanj
Kabeljau bakalar obični
Kabinetsauslese birano stolno vino iz najzrelijeg grožđa
Kaffée kava
Espresso espreso kava
Kaffée mit Cognac kava s cognacom
Kapuziner kapuciner
Filterkaffée filtrirana kava
gebrannter Kaffée pržena kava

gemahlener Kaffée mljevena kava
Instant Kaffée instant kava
koffeinfreier Kaffée kava bez kofeina
Milchkaffée kava s mlijekom
Mokka moka
Nescafé nescafé
Schwarzer Kaffée crna kava
Türkischer Kaffée turska kava
ungebrannter Kaffée sirova kava

Kaffée mit Milch bijela kava
Kaffée mit Sahne kava s vrhnjem
Kafféebitter kofein
Kafféebohne kavino zrno, zrno kave
Kafféebrett poslužavnik za kavu
Kafféegeschirr posuđe za kavu
Kafféegesellschaft gosti pozvani na kavu
Kafféehaus kavana
Kafféekanne ibrik za kavu, vrč za kavu, džezva
Kafféekanne mokka posuda za kuhanje moka kave
Kafféeklatsch časkanje pri kavi
Kafféelöffel kavena žličica
Kafféemaschine aparat za kuhanje kave
Kafféemühle mlinac za kavu
Kafféeesatz kaveni talog
Kafféeschale fildžan
Kafféeschwester kavopija
Kafféesieder kuhar kave, kavanar
Kafféetasse šalica za kavu
Kafféewirtschaft kavana
Kafféezusatz kavin dodatak, dodatak kavi
kahle Bewirtung mršava gozba
kahmig pljesniv
Kaisergranat škamp
Kakao kakao
kaken soliti i slagati sleđeve u bačve
Kälberne(s) teletina
Kalbsbraten teleća pečenka
Kalbsbrissel, Kalbsbrust teleća prsa
Kalbsfilet teleći file
Kalbfleisch teletina
Kalbsfuss teleća noga
Kalbskeule teleći but
Kalbskopf teleća glava
Kalbskotelett kotlet (pečenica s rebrima)
Kalbsschlegel teleći but
Kalbsschnitzel teleći odrezak
Kaldaune burag, životinjska utroba, tripe
Kalekut puran
Kalfe junica
Kalmar lignja, liganj
Kalmus iđirot, mirisni korijen
kalte Küche hladna jela
kalte Schale hladno jelo ili piće
kalter Aufschnitt hladni narezak (pečenog mesa, sira, kobasica i sl.)
kalter Huhn hladna piletina
Kamm vratina, greben, grebena pržolica
Kandalzucker žuti (kristalizirani) šećer, kandis
kandieren presvući šećerom, kandirati
Kandis, Kandiszucker kristalizirani šećer, kandis
Kaneel kora od cimeta, cimet
Kaninchen kunić, pitomi zec
Kaninchenfleisch kunićevina
Kant okrajak (kruh)
Kännchen kantica, vrčić
Kanne vrč
Kapper kopar
Kappes glavati kupus
Kapphahn kopun, uškopljen pijetao
Kapun kapun, kopun, uškopljen pijetao
Kapwein vino s Rta Dobre Nade
Karausche karas (riba)
Karbonade pečeno rebro, pržolica
Kardamom kardamon, kardamona
Karfiol cvjetača
Karnation boja mesa
Karotte mrkva
Karpfen šaran, krap (riba)
Kartoffel krumpir
Kartoffeln in der Schale neoguljen pečen krumpir
Kartoffelbrei kaša od krumpira (pire)
Kartoffelflocken krumpirova pahuljica
Kartoffelklösschen uštipak od krumpira
Kartoffelkuchen kolač od krumpira
Kartoffellöffel žlica za krumpir
Kartoffelmehl brašno od krumpira
Kartoffelmus kaša od krumpira
Kartoffelpresse stiskač za pire-krumpir
Kartoffelsalat salata od krumpira
Kartoffelschäler ljuštilica za krumpir
Kartoffelschüssel zdjela za krumpir
Kartoffelstärke krumpirov škrob
Kartoffelsuppe juha od krumpira
Kastanie kesten

Kastenbrot (Vollkornobrot) kruh iz kalupa (lima) (od punog zrna)
Kastenkuchen mit Schokoladenüberzug duguljasti kolač s čokoladnim preljevom
Kastenkuchenform pravokutni lim (kalup)
Käse sir
Käseaufstrich sirni namaz
Käsebereitung pravljenje sira
Käsebutter sir za mazanje
käseförmig u obliku sira, poput sira
Käsegloche pokrivalo za sir
Käsekuchen pogača sa sirom
Käselaib cijeli sir
Käsemesser nož za sir
Käseplatte plitica za sir
Käserinde kora od sira
Käsetorte torta od sira
Käsewasser sirutka
Kasserole tava
Katzenminze metvica
Kavalierspitz rame, spojnica, ribica
Kaviarmesser nož za kavijar
Keiserfleisch carsko meso (sušena slanina protkana s slojevima mesa, s trbušnog dijela svinje)
Kelch kalež, čaša
Kelchglas čaša s nožicom, pokal
Keller podrum, pivnica, konoba
Kellner konobar
Kellnerin konobarica
keltern muljati, tiještiti, cijediti (vino)
Kerbel krasuljica, krbuljica
Kern jezgra, zrno, koštica
Kernfrucht jezgričav plod
Kernmehl najfinije brašno
Kernobst koštunjavo voće
Keule (Schlegel) but
Keule mit Hinterhachse but sa stražnjom koljenicom
Keulenkürbis tikva
Keulenstück komad buta
Kichererbse slanutak, slani grah, rogačica
Kieme škrga
Kindelbier pivo koje se pije prilikom krstitiki
Kipfel roščić, kifl
Kirsch trešnjovica, rakija od trešanja
Kirschbranntwein trešnjovica, rakija od trešanja
Kirsche trešnja
Kirschfleisch trešnje ukuhane u sladoru
Kirschgeist trešnjovica, rakija od trešanja
Kirschkuchen kolač s trešnjama
Kirschmus pekmez (marmelada) od trešanja
Kirschsaft sok od trešanja
Kirschtorte voćna torta od trešanja
Kirschwasser trešnjovica
Kitz lane u prvoj godini
Kitze jare
kleckern praviti mrlje kod jela, nepristojno jesti
Kleie mekinje, posije
Kleienmehl neprosijano brašno
Klein(e) sitno od živadi
kleiner Rotbrassen arbun rumenac (riba)
Kleingeflügel sitna perad
Kleinwild sitna divljač (jarebice, prepelice, divlje guske, patke)
Kliesche iverak, limunada (riba)
Klippfisch bakalar
klitschig gnjecav
Klops valjušak od isjeckanog mesa, ćevapčić
Kloss gruda; valjušak
Kossbrühe juha s valjuščima
Klösschen valjušak
klossig gnjecav, grudast
Kosterbeere ogrozd
Klötze sušena kruška
Klötzenbrot kolač kolednik, kolač punjen voćem
klumpig grudast
Knackbeere šumska jagoda
Knäckebrot kruh od pšeničnog ili raženog brašna u obliku hrskavih pločica; dvopek
Knackmandel badem tanke ljuske
Knackwurst tvrda paprena suha kobasica
Knallbonbon praskavi bombon
Kneipe (Schenke) krčma
Kneiplied pjesma uz pijanku
Kneipwart stoloravnatelj (kod pijanke)
Knetbar gnjecav, mekan, (što) se dade mijesiti
kneten mijesiti, gnječiti
Knickebein liker s jajima
Knoblauch češnjak, bijeli luk
Knoblauchbrühe juha (umak) od češnjaka
Knoblauchgeruch miris po češnjaku

Knoblauchzehe česno, češanj (režanj) češnjaka
Knoblauchpresse stiskač za češnjak
Knöchelchen koščica
Knochendünnung prednja potrbušina
Knochenmark koštana srž, moždina
Knochenschinken šunka s kosti (but s kosti)
Knödel 1. valjušak 2. sušena ili pečena divlja kruška
Knödelsuppe juha s valjušcima
Knurrhahn mali tetrijeb
Knusperchen tvrd kolačić, keks
knusperig s prženom korom, hrskav
Koch 1. kuhar 2. nabujak, varenac
Kochbuch knjiga naputaka (recepata), kuharica
Kochen kuhati, variti, kipjeti
Kochen kuhanje, varenje
Kocherei (loše) kuhanje
Kochgar posve skuhan
Kochgerät, Kochgeschirr kuhinjsko posuđe, kuhinjski pribor
Kochherd ognjište za kuhanje, štednjak
Köchin kuharica
Kochkiste sanduk za pregrijavanje jela
Kochkunst kuharska vještina
Kochkünstler vješt kuhar
Kochlöffel kuhača
Kochlöffelgarnitur garnitura kuhača
Kochmehl brašno za kuhanje
Kochmesser kuhinjski nož
Kochpfanne tava
Kochsalz kuhinjska sol
Kochschule kuharska škola
Kochstätte mjesto za kuhanje, kuhinja
Kochtopf lonac za kuhanje
Kochtopf mit Abgiessdeckel posuda za kuhanje sa rešetkom za cijeđenje
Kochzutat začin, mirodija
Kofent slabo pivo
Kognakschale čaša za konjak
Kohl kelj, broskva
Köhler bakalar mrki (riba)
Kohlgemüse varivo od kelja
Kohlrabi koraba (keleraba, broskva), kranjska repa
Kohlroulade sarma
Kohlsprosse izdanak kelja, mladi kelj
Kohlstrunk korijen kelja
Kohlsuppe juha od kelja
Kokosbutter kokosov maslac
Kokosöl kokosovo ulje
Kokosnuss kokosov orah
Kombüse (Schiffskuche) brodska kuhinja
Komissbrot vojnički kruh
Komissbäckerei vojnička pekarnica
Kommers đačka gozba, veselica
Kompott kompot, ukuhano voće
Kompottschale šalica za kompot
Kompottschüssel zdjela za kompot
konditern praviti poslastice
Konditor slastičar
Konditorei slastičarnica
Konfekt poslastica, slastica
Konfekthandlung slastičarnica
Königshase kunić, pitomi zec
Königskrabe rakovica golema
Konserve konzerva
Konservenbüchse limena kutija s konzerviranom hranom
konservieren sačuvati, konzervirati
Kopf glava
Kopfkohl zelje u glavama
Kopfreisser teško (jako) piće
Kopfsalat salata glavatica
Kopffüssler glavonošci
Korbflasche opletena boca, pletenka, demižon
Koriander korijandar
Korinthe grožđica
Kork pluto, čep
Korkenzieher vadičep
Korkpfropfen čep od pluta
Korkstoppel čep od plutovine, zapušač
Korkzieher vadičep
Korn 1. žito, raž; 2. rakija od žita, raženica
türkisches Korn kukuruz
Kornbranntwein raženica, hljebara, rakija od žita
Kornmehl raženo brašno
Kost hrana, prehrana
kosten kušati (jelo)
Kostgeld hranarina, plaća za hranu
köstlich tečan, sladak, vrijedan
das ist köstlich to je izvrsno
Kostprobe kušanje hrane
Kostverächter probirač jela, zabavljač pri jelu
Krabbe mali morski rak, rakovica

Krachgebäck suhi kolačići
Krachmandel badem u ljuski
Kraftbrühe jaka goveđa juha
Kraftsuppe jaka mesna juha
Krake sipa
Krambambuli borovička, klekovača
Krammel čvarak, ocvirak
Kramtsbeere borovica, smekulja, venja
Krankenkost bolesnička hrana
Krapfen uštipak, pokladnica
gefüllter Krapfen pituljica (nadjeveni uštipak)
Kratzbeere ogrozd
Krätzer resko vino, bućkuriš
Kraut zelje, kupus
gefülltes Kraut sarma
geriebenes Kraut kupus ribanac
Krautblatt list od kupusa
Krauteisen kupusni ribež
Kräutersaft biljni sok
Kräutersuppe juha od raznog zelenja
Kräuterwein vino sa začinom
Krautfass bačva za kiseli kupus
Krauthahn nadjevena glavica kupusa
Krauthaupt glavica kupusa
Krauthobel kupusni ribež
Kräuticht kupusno lišće
Krautkopf glavica kupusa
Krautsalat salata od kupusa
Krautstrudel savijača od kupusa, pita zeljanica
Krautsuppe, Krautwasser rasol
Krautwerk raznoliko kuhinjsko bilje
Krebs rak
Krebsschale ljuska (oklop) od raka
Krebsschere rašlje, hvataljke od rakova
Krebssuppe juha od raka
Kredenz stol za jelo, kredenz
kredenzen služiti, nuditi (jelom)
Kredenzen nuđenje jelom
Kredenzteller tanjur za nuđenje jela
Kredenztisch stol s jelom i pićem, bife
Krem pasta, umak, krema
Kren hren
Krenfleisch hladna govedina s hrenom
Krenwürstel hrenovka
Krengel perec
Kretscham seoska gostionica, krčma
Kreuzkömmel kumin, talijanski kim
Kringel perec
Kristallglas kristalna čaša
Krug krčag, vrč
Krügel politrenjak, vrč za pivo
Krugstube krčma, rakijašnica
Krume mekač, sredina od kruha, mekotina
Krümelzucker zdrobljen šećer
Kruste (Brotrinde) kora (kora kruha)
Küche kuhinja
kalte Küche hladna jela, naresci; hladna kuhinja
feine Küche poslastice
Küche und Keller (fig.) jelo i piće
Küchelchen kolačić
Kronenkorköffner (Flaschenöffner) krunski vadičep
Kronfleisch ošit, kripni vijenac
dünnes Kronfleisch tanki ošit
Kruspelspitz zaplećak, hrskavi zaplećak
Kubebe kubeba papar, papar krupni
kücheln peći kolačiće
Kuchen kolač
Küchenabfall kuhinjski otpadak
Küchenaufzug kuhinjsko dizalo
Kuchenbäcker kolačar, slastičar
Kuchenform kalup za pravljenje kolača
kuchenförmig u obliku kolača, kao kolač
Küchengarniture kuhinjski set, koji se sastoji od više dijelova kao: kuhača, pjenjača, lopatica, grabilica...
Küchengarten kuhinjski vrt
Küchengerät, Küchengeschirr kuhinjsko posuđe
Küchenkräuter kuhinjski začini
Küchenmerktafel ploča za bilješke (u kuhinji)
Küchenmeister glavni kuhar
Küchenmichel poslužavnik u kuhinji
Küchenschrank kuhinjski ormar
Küchenschüsseln garnitura zdjela
Kuchenteig tijesto za kolače
Küchentisch kuhinjski stol
Küchentuch kuhinjska krpa
Küchenzettel jestvenik, jelovnik
Küchlein pile
Küchler kolačar
Kugelschale kuglasta zdjelica
mittleres Kügerl potrbušina
Kuh krava
junge Kuh junica
Kuhfleisch kravlje meso, govedina

Kuhkäse kravlji sir
Kuhmilch kravlje mlijeko
Kugel unutrašnja potrbušina
Kukumer krastavac
Kukuruz kukuruz
Kukuruzbrei žganci od kukuruznog brašna
Kukuruzbrot kukuruzni kruh, kukuruzna proja
kulinarisch kuhinjski, kuharski (odnosi se na fino kuhanje)
kulinarischer Genuss uživanje u osobito finom jelu, delikatesa
Kumme zdjela
Kümmel 1. kim, kumin 2. rakija od kima, kuminovica
Kümmelbrantwein, Kümmelschnaps kuminovica
Kümmelbrötcen žemlja s kimom
Kümmelsuppe juha s kuminom
Kumpe duboka zdjela
Kumyss prevrelo kobilje mlijeko
Kunstbutter umjetni maslac
Kupfergeschirr bakreno posuđe
Kürbis bundeva
Kurkuma kurkuma, žuti korijen
Kuskustopf posuda u kojoj se priređuje jelo kus-kus
Kutteflecke, Kuteln utroba, fileki

L

Labebecher čaša svježeg napitka
Laberdan suh osoljen bakalar
Labetrunk osvježavajući napitak
Labkuchen medeni kolač, medenjak
Lachs losos, mladica
Lachsbrötchen kriška kruha sa sušenim lososom
Lachsfleisch lososovina
Lachsforelle morska pastrva
Lachsmesser nož za rezanje lososa (sušenog)
Lachsschinken sušen losos
Lagerobst zimsko voće
Laib hljebčić (kruha, sira)
Zuckerlaib glava šećera
Laich ikra
Lake salamura
Lakritzenstengel crni šećer
Lambertsnuss veliki talijanski lješnjak
Lamm janje
Lammbraten janjeća pečenka
Lämmerne(s) janjetina
Lammfleisch janjetina
Landbrot seljački kruh
Langbrot duguljasti kruh
Languste jastog
Lappen potrbušina
Lappenkohl glavičast kupus
Lasagne-Einsatz posuda, umetak, za kuhanje lazanja
Lase zemljani vrč
Lattich loćika
Lauch češnjak, bijeli luk
Lauer slabo vino, patoka
Lavendel lavanda, despik
Lebensmittel hrana, živežna namirnica
Leber jetra
Leberknödel okruglica (valjušak) od jetre
Lebertran jetreno riblje ulje (od bakalara)
Leberwurst jetrenica (vrsta kobasice)
Lebküchler, Lebküchner kolačar, licitar
Lebzelten medenjak, medeni kolač
Lebzelter kolačar, licitar
lecker tečan, sladak, ukusan
Leckerbissen poslastica, slatkić, oblizak
Leckerli medenjak
Leckwar pekmez od šljiva ili drugog voća
Leguminosen mahunarka
Leibgericht, Leibspeise najmilije jelo
Leichenschmaus karmine
Leikauf likovo, aldomaš
Leinfisch linjak (riba)
Leipziger Lerche vrsta peciva
Leisteschnecke volak (morski puž)
Lendenbraten bubrežnjak, pečenka od bubrega, pržolica
Lendenstück komad bubrežnjaka
Lengfisch manjić morski (riba)
Lesefest berba
Liebstöckel ljupčac, selen
Likörkaraffe boca za liker
Likörschale čaša za liker
Limone limun
Linde lipa
Lindenblütentee lipov čaj
Linse leća, sočivica
Linsengericht varivo od sočivice
Linsensuppe juha od sočivica

Lockerungsmittel sredstvo za dizanje (napuhavanje) tijesta
Löffel žlica
Löffelkraut žličnjak, kašičak
löffeln žlicom grabiti i pohlepno srkati, gostiti se
Löffelpastete mala pašteta (žlična pašteta)
Löwenzahn maslačak
Lompenzucker glava šećera
Lorbeer lovor
Luftspeck na zraku sušena slanina
Lumpenzucker šećer u glavama, šećer u velikim komadima
Lummelbraten pečenka od donjeg dijela hrpta
Lunge pluća
Lungenbraten, Lendenbraten, filet pisana pečenka
Lungenhaschee plućica na kiselo
Lunze utroba divljači

M

Magen želudac
Magenbitter gorka rakija
Magenwurst kulen
Magerkäse mršav sir
Magermilch obrano mlijeko
Mahl objed, obrok
feierliches Mahl gozba
Mais kukuruz
Maisbrot kukuružnjak
Maismehl kukuruzno brašno (prekrupa)
Maisterz žganci (kukuruzni)
Majoran mažuran
Makrele, Gemeinemakrele lokarda, skuša (riba)
Makrelen im Ol skuše u ulju
Makrone poslastica s bademima; makron (kolač od mljevenih badema, lješnjaka ili kokosa s bjelanjkom i šećerom)
Makkaroni makaroni
Malve metvica
Malz slad
Malzbier sladno pivo
Malzzucker šećer od slada
Manage uljanica, octenica, posuda za čačkalice, sol i papar, sve zajedno (ili samo neki dijelovi zajedno)
Mandel badem
Mandelkuchen kolač s bademima, bademnjak
Mandelmilch mlijeko od badema
Mandelstrudel savijača od badema
Mangold blitva
Marascakirsche dalmatinska višnja (maraska)
Marélle marelica, kajsija
Margarin margarin
Marille marelica, kajsija
Marnieren usalamuriti, marinirati
Mark srž, moždina
Markknochen kost puna moždine
Markthalle tržnica
Marmelade pekmez, marmelada
Marone jestivi kesten
Märte (Kaltschale; *lat. merenda*) mješavina, hladno jelo
Martinsagans, Martinsvogel guska koje se jede na Martinje
Martinsschmaus gozba na Martinovo
Martinstag Martinje, Martinovo
Marunke mala marelica
Märzbier ožujsko pivo, ležak
Märzente divlja patka
Masthähnchen pilići teški 450-800 gr, poznati su i po nazivu *Milchmasthänchen* ili *Güggel*
Masthuhn ugojeno pile teško 1-2 kg
Matjeshering mlad usoljen sleđ (haringa) (bez ikre)
Matrosengericht mornarsko jelo: ribe u pikantnom umaku
Maul gubica
Maulbeere dud, murva
Mehl brašno
Mehlartig brašnast
Mehlkleister škrob
Mehlkloss brašnena(i) okruglica (valjušak)
Mehlpapp brašnena kaša
Mehlschwitze zafrig, zaprška
Mehlspeise tjestenina, kolač, jelo od tijesta
Mehlsuppe prežgana juha
Mehlteig brašneno tijesto, tijesto od brašna
Meiran, Majorin mažuran
Melesse gusta tekućina (sirup) od šećera za pravljenje ruma (od repnog sladora) za dobivanje alkohola
Melis glava šećera
Melone lubenica

Zuckermelone dinja
Menage 1. vojnička prehrana, menaža 2. stalak s paprom i soli
Meringue, Meringe, Meringel poljubac (kolač)
Meste drvena posuda, kutija za sol, žitna mjera
Messerbänkchen podložak za nož
Met medovina, medica (napitak od provrelog meda)
Mettwurst sušena svinjska kobasica
Metzelsuppe juha s narezanim kobasicama
Metzgerei mesnica
Mellet papalina (riba)
Meeraal morski ugor, gruj (riba)
Meeräsche cipal (riba)
Meerbarsch lubin, brancin (riba)
Meerforelle pastrva morska (riba)
Meerkatze morska mačka (riba)
Meerpolyp hobotnica
Meerrettich hren
Meersalz morska sol
Miesmuschel dagnja (školjka)
Milch mlijeko
abgerahmte Milch obrano mlijeko
Fischmilch ikra
geronnene Milch zgrušeno mlijeko
gestandene (geronnene) Milch grušenica, zgrušeno mlijeko
heisse Milch vruće mlijeko
kalte Milch hladno mlijeko
kondensierte Milch kondenzirano mlijeko
magermilch mlijeko bez masti
pasterisierte Milch pasterizirano mlijeko
sauermilch kiselo mlijeko
yoghurt jogurt
süsse warme Milch kuhano mlijeko (varenika)
Milchbar mliječni bar
Milchbrei mliječna kaša
Milchbrot mliječni kruh, maslenica
Milchprodukte mliječni proizvod
Milchrahm skorup, vrhnje
Milchreis riža na mlijeku
Milchkanne posuda za mlijeko
Milchkännchen vrčić za mlijeko
Milchkocher lonac za kuhanje mlijeka
Milchkrug lončić za kuhanje mlijeka
Milchlamm mlada janjetina, janje koje sisa
Milchpulver (Trockenmilch) mlijeko u prahu
Milchspeise mliječno jelo
Milchsuppe juha od mlijeka
Milchtopf lonac za mlijeko
Milchzucker mliječni slador
Milz slezena
Mineralwasser kisela voda, kiselica
Minze metvica, nana, menta
Mirabelle mirabela (okrugla žuta šljiva)
Mischbrot miješani kruh
Mischgerät (Elektrisch) eletkrični mikser
Mischgetränk miješano piće
Mispel mušmula (školjka)
Mittagessen objed, ručak
Mittagmahlen objedovati, ručati
Mittagsbrot objed, ručak
Mittagstisch objed, ručak
Mittelbrust srednja prsa
Model kalup
Mohn mak
Mohn-Beugel roščići s makom
Mohnbrötchen žemlja s makom
Mohnstriezel pecivo s makom
Mohrenkopf maršmel (okrugli kolač preliven čokoladom sa nadjevom od vrhnja ili kreme)
Möhre, Mohrrübe mrkva, merlin
Mokkalöffel žličica za moka-kavu
Molke sirutka
Monatsrettich rotkvica
Moorgrundel čikov (riba)
Morbraten meka pečenka
Morgentrank jutarnji napitak
Moschuspolyp muzgavac, mrkač
Most mošt, kljuka, šira
Mostbrühe mošt, kljuka, šira
Mostrich muštarda, senf, gorušica
Mumme tamno slatko pivo (iz *Braunschweiga*)
Mundkoch dvorski kuhar
Mundmehl najfinije brašno
Murane (Muräne) murina (riba)
Mürbbraten prhko pečenje
mürbe mek, prhak
Mürbteig prhko tijesto
Mus kaša, pekmez

Muschel školjka, ljuštura
Muskatblüte muškatov cvijet
Muskatnuss muškatni oraščić
Mutterschaff ovca
Myzét gljiva

N

Nachbrust stražnja prsa
Nachessen poslastica, desert
Nachgericht poslastica, desert
Nachgeschmack okus, koji ostaje nakon jela
Nachspeise desert
Nachtessen večera
Nachtisch poslastice, zaslada, desert
Nachtmahl večera
Nagelrochen raža, kamenica
Nährsalz hranjiva sol
Nahrung hrana, živež
reichhaltige Nahrung hranjivo jelo
Nahrungsmittel živežna namirnica
Noalis Arche kunjka, školjak
Napf zdjelica
Näpfchen plitica
Napfhuchen naduvak, kolač ispečen u zdjelici
Näscher oblizalo, sladokusac
Nächerei poslastica
Naschwerk poslastice, oblizotine (oblizeki), slatkiši
Nationalgericht nacionalno, narodno, jelo
Nelke karanfil, klinčić
Nelkenöl klinčićevo,karanfilovo, ulje
Nepplokal gostionica u kojoj se gosti varaju (*neppen* - varati)
neuer Wein mlado vino
neubacken nedavno ispečen, svjež, mek
Neugewürz (Nelkenpfeffer) krupni papar, piment
Niederwild niska (sitna) divljač
Niere bubreg
Nierenbraten bubrežnjak
Nocke, Nocken valjušak
Nockerl žličnjak, valjušak
Nockerlsuppe juha s žličnjacima (valjušcima)
Nudel rezanac, valjušak
Nudelbrett daska za rezance
Nudeleinsatz posuda sa umetkom za kuhanje tjestenine
Nudelholz valjak za tijesto (rezance)
nudeln praviti rezance
Nudelsieb cjedilo za tjesteninu
Nudelsuppe juha s rezancima
Nudelteig tijesto za rezance
Nudelwalger, Nudelwalker valjak za rezance
Nuss 1. orah; 2. orah - dio svinjskog buta
Nussbeugel orehnjača, roščići s orasima
Nusskern jezgro oraha
Nussknacker kliješta za orahe
Nusstück orah (dio telećeg buta)
Nutzgarten kuhinjski vrt

O

Ober natkonobar
Obekellner natkonobar
Obers slatko vrhnje, kajmak
Oberschale srednji dio buta
Oberschale pečenica (file)
Obst voće
gedörrtes Obst sušeno voće, ošap
getrocknetes Obst sušeno voće
wildes Obst divljaka, neoplemenjeno voće
Obstauflauf voćni nabujak
Obstessig voćni ocat
Obstgabel vilica za voće
Obstlöffel žlica za voće (kompot)
Obstmesser nož za voće
Obstmus pekmez
Obstsaft voćni sok
Obstsalat voćna salata
Obstschale pladanj - zdjelica voća
Obsttorte voćna torta
Obstwein jabukovača, kruškovača
Ochs vol
junger Ochs junac
Ochsenauge jaje pečeno na oko (u žargonu)
Ochsenfleisch goveđe meso
Ofenschaufel lopatica za vađenje pečenog mesa iz lima
Ohrwangel, Wange ličnica, obraz
Öl ulje
ranziges Öl užeženo ulje
Ölbeere maslina, uljika
Olive maslina, maslinka

Olivenöl maslinovo ulje
Ölkuchen na ulju pečen kolač
Omelette omlet
Orange naranča
Oregano origano
Ortsschwanzel unutrašnja butina
Osterei pisanica, uskršnje jaje
Osterhase uskrsni zec
Osterkuchen uskrsni kolač
Osteria, Osterie gostionica

P

Palamide palamida
Pamp kaša (od milja, kašica)
pampfen natrpati se jelom, zasititi se do grla (napapiti se - od milja)
panieren zamotati u jaje i samljevenu žemlju, panirati, pohati
Pantsch bućkuriš, loše miješano vino
Panzerkrebs prug (rak)
Panzen kobasica
Paprika paprika
Paprikaschoten paprika
Paradieskörner gvinejski papar
Parmesandose posuda za ribani sir
Parmesankäsemesser nož za parmezan
Parmesanreibe ribež za parmezan
Pastéte pašteta
patzig nadut
patziges Brot gnjecav kruh
päppeln hraniti kašom
Perlhuhn biserka, gvinejska ptica, faraonka
Persiko rakija od bresaka
Petermännchen pauk bijelac (riba)
Petersfisch kovač (riba)
Petersilie peršin
Pfahlmuschel (Miesmuschel) dagnja (školjka)
Pfanne (Tiegel) prosulja; tava, tiganj; lonac
Pfannkuchen palačinka, priganica
Pfeffer papar, biber
langer Pfeffer dugačak papar, biber
spanischer Pfeffer paprika
Pfefferbüchse posuda za papar
Pfefferfleisch gulaš
Pfeffergurke kiseli krastavac s paprom
Pfefferkorn zrno papra
Pfefferkraut čubar
Pfefferkuchen kolač paprenjak
Pfefferkuchenmann, Pfefferkuchler kolačar, prodavač paprenjaka
pfeffern papriti, začiniti paprom, zapapriti, biberiti
pfeilartiger Kalmar lignjun, totanj
Pferd konj
Pferdebohne pitomi bob
Pferdefleisch konjsko meso, konjetina
Pferdemilch kobilje mlijeko, kumis
Pfirsich breskva
Pfirsichtorte voćna torta od bresaka
Pfirsichbranntwein rakija breskovača
Pfister pekar
Pflanzenbutter biljni maslac
Pflanzenfett biljna mast
Pflanzenkost biljna hrana
Pfanzenköstler vegetarijanac
Pflanzenöl biljno ulje
Pflaume šljiva
Pflaumenbranntwein šljivovica
Pflaumenmus pekmez od šljiva, šljivaš
Pflaumenstein koštica od šljiva
Pfosten stalak za posudu za pjenušac
Pfropf čep
Pfropfenzieher vadičep
Pfundbirne velika kruška, bakvača
Pickelhering usoljena (salamurena) haringa
pikant pikantan
pikantes Essen dobro začinjeno jelo
Pilgermuschel jakovska kapica (školjka)
Pilz gljiva
Pilzling gljiva
Piment piment, najgvirc
Pistazie pistač (pistacia)
Pizza Backteller tava (posuda) za pečenje pice
Pizzagabel vilica za picu
Pizzamesser nož za picu
Pizzaschneider rezač (nož) za picu
Pizzateller aus Ton keramički tanjur za picu
Pizza Vierkanntpfanne pravokutna posuda za pečenje pice
Platte pladanj, ploča
Platte, Palisade, Zwerschried prsna ravna rebra

Plattfisch iverak (riba)
Plätzchen kolačić
Plinse pogača, palačinka, kolač od jaja, omlet
Plötze crvenperka (riba)
Plunderteig lisnato kiselo tijesto
Plunze krvavica
Pokal pehar, pokal, velika čaša
Pökelfleisch posoljeno meso, meso u salamuri
pökeln metnuti u salamuru, posoliti
Polenta palenta, pura, žganci
Pomeranze naranča (gorka, nakisela)
Pomeranzenschale kora od naranče
Porrée poriluk
Porter, Portbier englesko jako, tamno pivo
Portion porcija, obrok
Portulak portulak, tušt
Porzellangeschirr posuđe od porculana
Powidl pekmez od šljiva
hinteres Pratzel stražnji bočnjak, stražnja koljenica
Preiselbeere brusnica, borovka
Pressack (Pressuurst) svinjska tlačenica
Presshefe pjenica, kvasac
Presskopf tlačenica
Presswurst tlačenica
Proviant živež, živežne namirnice
Prunkbecher počasni pehar, bilikum
Pudding puding
Pulep hobotnica
Pumpernickel kruh iz grubog (neprosijanog) raženog brašna
Punsch punč (napitak)
Putenschegal pureći batak

Q

Quargel papren sirčić, kvargel
Quark (Wiesskase) mek bijeli sir, gruševina
quarkig sirast, mek
Quarkkase mek sir
Quendel majčina dušica
Quetschkartoffeln kaša od krumpira, zgnječen krumpir
Quirlbrei kaša
Quitte dunja
Quittenbrot, Quttenmus mustap, marmelada od dunja
Quittenkäse žele od dunja
Quittenwein vino od dunja

R

Rachenputzer kiselo vino, kiseliš
Raffinadezucker najfiniji šećer u glavama
Rahm kajmak, vrhnje, skorup
Rahmkäse punomastan sir, sir od vrhnja
Rahmeis sladoled od vrhnja
Ranft okrajak kruha ili kolača
Rapp obrani grozd
Raps repica
Rapsöl repičino ulje
Rapünzchen, Rapunzel matovilac
Rauchfleisch suho (dimljeno) meso
Rauscher pjenušavi mošt
Rebensaft sok od grožđa, vino
Rebhuhn jarebica, trčka
Rechteckbräter četvrtasta posuda za pečenje
Regenbogenforelle pastrva kalifornijska
Reh srna
Rehbock srndać
Rehkalb lane
Rehkeule srneći but
Rehrücken srneći hrbat
Rehwild srne i srndaći
Reibe (Raspel) ribež
Reis riža
gekochter Reis kuhana riža, pilav
Reisauflauf nabujak od riže
Reisbranntwein arak, rakija od riže
Reisbrei kaša od riže
Reiseinsatz posuda sa umetkom za kuhanje riže
Reisezehrung hrana za put
Reisfleisch pilav
Reisheber lopatica za rižu
Reiskleie rižine mekinje
Reiskuchen kolač od riže
Reismehl rižini brašno
Reizker gljiva rujnica
Remoulade remulada (umak)
Reps repica
Restauration gostionica, restauracija
Rettig, Rettich povrtnica
Rhabarbertorte voćna torta od rabarbare
Rheinwein rajnsko vino

Ribisel ribiz, grozdić, boričak
Richtschmaus gozba, kad gradnja dođe pod krov
Rieddeckel dopržolica
Riedhüfel slabina
Riesling graševina (vrsta grožđa)
Rind govedo
Rinde kora
Brotrinde korica kruha
Rindebraten goveđa pečenka
Rinderfilet goveđi file
Rindfleisch govedina, goveđe meso
Rindsbraten goveđa pečenka
Rindstalg, rindertalg loj goveđi
Rindstück bifstek
Rippenapfel zimska jabuka, rebrača
Rippenfleisch porebrica, meso oko rebra
Rippenspeer usoljeno svinjsko rebarce
Rippenstück porebrica, meso oko rebara
Rispenhirse proso, sitna, poja
Ritter zlatovčica, alpska pastrva (riba)
arme Ritter na maslacu pečene kriške kruha
Roastbeef rostbif, stražnji dio leđa za pečenje
Robinie bagrem
Rogen ikra
Roggen raž
Roggenbrot raženi kruh, raženica
Roggenbrötchen pecivo od raženog brašna
Roggenmehl raženo brašno
Roggenmischbrot miješani raženi kruh
roh sirov, u sirovu stanju
rohes Fleisch prijesno meso
ein rohes Mahl jednostavan obrok
Rohkost nekuhana (sirova) hrana, sirova vegetarijanska hrana
Rohrhuhn liska
Rohrkarpfen klen (riba)
Rohmilch mlijeko sirovo
Rohsaft sok sirovi
Rohzucker sirov (neprerađen) šećer, šećer od trstike
Rollgerste ječam šestoredac
Rollmops savijeni marinirani sleđ (riba) – haringa
Rollschinken smotana šunka
Römer zelena vinska čaša
rösch svjež, puckav
rösches Brot svježe pečen, puckav kruh
Rosine suho , grožđica
Rosmarin ružmarin
Rost roštilj
auf dem Roste braten peći na roštilju (žaru)
Rostbraten, Rostbratenried pržolica
Rösten ispržiti
vom Rost na žaru
Röstkartoffeln prženi krumpir
Rostpfanne tava s dugom drškom (prosulja) za prženje
Rotauge krupatka (riba)
Rotbarbe trlja (riba)
Rotbrassen arbun rumenac (riba)
Rote-Beete-Salat salata od cikle
Rotfeder crvenperka (riba)
Rotforelle zlatovčica, alpska pastrva (riba)
Rotkohl crveni kupus
Rötlicher Brassen pagar (riba)
Rotwein crveno vino, crno vino
Rotweinglas čaša za crno vino
Rotwild visoka divljač
Rotzunge iverak maloglavi (riba)
Rübe repa
gelbe Rübe mrkva
rote Rübe cikla, britva
weisse Rübe bijela repa
Rüböl ulje od repe
Rübenöl ulje od repe, repino ulje
Rübenzucker šećer od repe
Rübsen repica
Rücken hrbat
Rückenflosse hrptena peraja
Rückenspeck leđna slanina (svinjska)
Rührеier umućena jaja, kajgana
Rührlöffel kuhača za miješanje
Rum rum
Rundbrot okrugli kruh
kleines Rundbrot melani okrugli kruh
Runkelrübe blitva

S

Saal veća dvorana opremljena za razna svečana primanja; blagovaonica restauracije
Saalkellner konobar u blagovaonici
Saaltochter konobarica

Safran šafran
Saft sok
Ananassaft sok od ananasa
Apfelsaft sok od jabuka
Aprikosensaft sok do marelice
Birnensaft sok od kruške
Dicker Fruchsaf gusti sok
Dosensaft sok iz limenke
Erdbeerensaft sok do jagode
Granatapfelsirup sirup od grenadine
Heidelberrensaft sok od borovnice
Himbeerensaft sok od maline
Himbeerensirup sirup od maline
Johanisbeerensaft sok od ribizla
Karottensaft sok od mrkvice
Kirschensaft sok od trešanja
Orangeade natur oranžada naravna
Orangensaft sok od naranče
Pampelmusensaft sok od grapefruita
Pfirsichsaft sok od bresaka
Spinatsaft sok od špinata
Tomatensaft sok od rajčice
Traubensaft sok od grožđa
Weichselsaft sok višanja
Zitronensaft limunada naravna
Zitronensirup sirup od limuna
Safttbirne sočna kruška
Saftbraten pečenka u soku
saftgrün sočno zelen
saftig sočan
saftlos bez soka
Saftpresse für Zitrusfrüchte tijesak za agrume
Sägegarnele kozica obična (školjka)
Saherollen nadjeveni svici (šaumrole)
Sahne vrhnje, kajmak
sahnen skidati vrhnje
sahnig pun vrhnja
saure Sahne kiselo vrhnje
Salat salata
Salatbesteck hvataljke za salatu
Salatlöffel žlica za salatu
Salatkopf glavica salate
Salatschale zdjelica za salatu
Salatschüssel zdjela za salatu
Salbei žalfija, kadulja
Salm losos (riba)
Salse umak, gusti sok
Salz sol
Salz-Pfeffe-Zahnostöcher komplet: posudica za sol, papar (biber) i čačkalice
Salzbrötchen slana žemlja
Salzbrühe salamura, solilo, rasol
salzen soliti, posoliti
Salzfass, Salzfässchen solenka
Salzfisch soljena riba
Salzfleisch soljeno meso
Salzgurke usoljen krastavac
salzhaltig slan, (što) sadrži sol
salzig slan
Salzkartoffeln kuhani krumpir
Salzkraut slanica, solnjača
Salzlake salamura, rasol
Salzstangen slani štapići
Salzwasser slana voda
Sander smuđ (riba)
Sandkuchen suhi kolač iz finog sipkog brašna
Sandtorte torta iz finog sipkog brašna
Sandwich (sendvič) obložen kruh
Sandwichgabel desertna vilica
Sardelle srdela, inćun, brgljen (riba)
Sardellenbutter maslac začinjen slanim sardelama
Sardine srdela prava
Sardinengabel vilica za sardine
Saubohne pitomi bob
Sauce umak, sos
Saucierre (Sossenschüssel) posuda za umak
Sauerampfer kiselica
Sauerbraten kisela pečenka (na divlje, poput divljači)
Sauerkäse sir iz kiselog vrhnja
Sauerkirsche višnja
Sauerkohl, Sauerkraut kiseli kupus
säuerlich nakiseo, kiselkast
Säuerling 1. kiselica, kisela voda 2. kiseli sir 3. kiselica
Sauermilch kiselo mlijeko
sauern postati kisel, kiseliti se
Sauerteig kiselo krušno tijesto, kvasac
Sauertopf vrč za ocat
Sauerwasser kiselica, kisela voda
Sauessen svinjsko (netečno) jelo
Saumagen svinjski želudac
Säure kiselina

Sauser vinski mošt, mlado vino
Scampi škampi
Scampi-Messer otvarač (škare) za rakove
Schab(e)fleisch strugano meso, ostrušci mesa
Schachtelbraten izraz za pečenje cijele životinje na ražnju ispunjen drugom životinjom (od svinje, janjetine, guske, kokoši, prepelice)
Schaf ovca
Schaffleisch ovčetina
Schafskäse ovčji sir
Schaflamm žensko janje
Schale 1. lupina, ljuska 2. ljuštura (raka) 3. školjka 4. okrugla posuda, šalica, zdjela
schälen ljuštiti, oguliti
Schalobst voće s tvrdom korom
Schaltier školjkaš, ljuskar
Schalwild Jeleni, srne, divlje svinje
Schank točenje pića; krčma, gostionica; pult za točenje pića
Schankbier pivo sa slavine (lagano pivo iz bureta s 8-14% ekstrakta
Schankstube krčma, točionica
Schanktish stol za točenje pića
Schankwirt krčmar
scharben sjeckati na male komadiće
scharf ljut, papren
Schattalg loj ovnovski
Schaubrot žrtveni kruh
Schaufel lopatica
Schaufeldeckel mišić
Schaufelstück lopatica
Schaum pjena
schäumen pjeniti se
Schaumgebäck kolač od tučenog bjelanjka
Schaumlöffel pjenjača, šupljača
Schaumwein pjenušavo vino, pjenušac, šampanjac
Schelfe ljuska, komuška
schelfe(r)n skidati ljusku, ljuštiti
Schellfisch koljak (riba)
Schenk peharnik, točilac
Schenke krčma, točionica
Schenkmädchen konobarica
Schenkstube krčma, točionica
Schenktisch stol za točenje
Schenkwirt krčmar, gostioničar
Schenkwirtschaft krčma, točionica
Schiffbrot dvopek
Schildkröte kornjača
Schill smuđ (riba)
Schimm(e)lig, moderig pljesniv
Schinken šunka, pršut
Schinkenbemme, Schinkenbrötchen kruh obložen šunkom
Schinkenfleckerln trganci sa šunkom
Schinkenstück prednja šunka
Schinken mit Eisbein but s nožicom (svinjetina)
Schlachtbank mesnica
Schlachten klanje
Schlachtfest kolinje
Schlachtschüssel jelo od svježeg svinjskog mesa na dan klanja
Schlackwurst safalada
Schlaftrunk napitak za spavanje
Schlagbesen bućkalica
Schlagobers, Schlagsahne tučeno slatko vrhnje
Schlanker hummer škamp
Schleckerei oblizak, delikatesa
Schleie linjak (riba)
Schleifkanne veliki vrč (krčag)
Schleimsuppe sluzava juha
Schleimtiere mekušci, beskičmenjaci
Schleimzucker tekući šećer, sirup
Schlempe iskuhani ostatak
schlemmen lokati, žderati, bančiti
Schleuderhonig vrcani med
Schlickermilch zgrušano mlijeko
Schlief gnjecavo mjesto u kruhu
schlippering zgrušan
Schlippermilch obrano mlijeko, varenika
schmackhaft tečan, ukusan
Schmalz topljena mast
Schmalz ausbraten ispeći mast, topiti mast
schmalzen zamastiti, začiniti mašću
schmalzig zamašćen
Schmaus gozba, gošćenje
schmecken imati neki okus, prijati
Schmecken kušanje
Schmelzbutter rastopljen i ukrućen maslac
Schmer kušanje
Schmelzbutter rastopljen i ukrućen maslac
Schmer salo

Schmorbraten pirjana (pržena) pečenka
schmoren pirjati, pržiti, tušiti
Schmorfleisch pirjano (prženo) meso, pirjan
Schmorpfanne posuda za pirjanje s poklopcem
Schmortopf lonac za pirjanje
Schnabelweide (fam.) fino jelo
Schnaps rakija
Schnapsbuttel boca za rakiju
Schnäpschen čašica rakije
Schnapsflasche boca za rakiju
Schnapsglas rakijska čaša
Schnapskneipe rakijašnica
schnapsen piti rakiju
Schnecke puž
Schnecke (Schneckennudel) osinja gnijezda (kolač)
Schnellkochtopf (Dampfkochtopf) posuda za kuhanje pod pritiskom, expres-lonac
Schnepfe šljuka
Schnepfendreck utroba od šljuke (kao poslastica)
Schneegans divlja sjeverna guska
Schneekessel posudica za pravljenje snijega
Schneerute pjenjača
Schnittbohne zeleni grah šećerac
Schnittbohne 1. mala kriška 2. kruh s maslacem i mesom
Schnitte kriška
Schnittlauch luk vlasac, drobnjak
Schnitzel odrezak
Schnitzelgerät aparat za sjeckanje (povrća)
Schokolade čokolada
Schokoladenguss preliv od čokolade
Schokoladeplätzchen kolač od čokolade
Scholle iverak zlatopjeg, ploča (riba)
Scholotte kozjak, luk vlasac
Schonkost lako probavljiva, dijetalna hrana
Schöpfkelle, Schöpflöffel kuhača, grabilica
Schoppen vrč od pola litre, polić
Schöps uškopljen ovan (ovca), brav
Schöpsenbraten pečenje od bravetine (ovčetine)
Schöpsenfleisch bravetina, ovčetina
Schorlemorle vino i sodavoda, uštrcak
Schrotbrot graham-kruh
Schote komuška, mahuna
Schösselpastete zdjelna pašteta (kalup od metala u kojem se kuha pašteta)
Schotenerbse zelen grašak
Schotenfruch komuška, mahuna
Schotengemüse varivo od mahuna
Schotte haringa (riba)
Schulter lopatica, plećka
Schulterblatt lopatica, plećka
Schultermeisel doplećka, prednja pečenica
Schulterplatten dolopatica, podplećka, lopatićna (plećna) blazinica
Schuppe krljušt (ljuska ribe)
Schürze kecelja, pregača
Schussbrett daska na koju pekar stavlja umiješani kruh
Schüssel zdjela, plitica, činija
Schüsselhecht štuka skuhana u zdjeli
Schwamm gljiva, vrganj
Schwammerling gljiva, vrganj
Schwanz, Schlepp rep
Schwanzstück bijela pečenica (vanjski dio buta)
Schwarte koža od slanine
Schwartenmagen kulen
Schwarzbäcker pekar, koji peče raženi kruh
Schwarzbeere borovnica
Schwarzbier crno pivo
Schwarzbrot crni (raženi) kruh
Schwarzwild divlje svinje
Schwedenplatte fina riblja hladetina
Schwein svinja, prasac
Schweinebraten svinjska pečenka, svinjsko pečenje
Schweinefett (Schweineschmalz) svinjska mast
Schweinefleisch (Schweineschmalz) svinjetina, svinjsko meso
Schweinehlomen bubrežno salo od svinje
Schweinerne(s) svinjetina, svinjsko meso
Schweinekamm gornji dio svinjskog vrata s grebenom
Schweinekotelett svinjski kotlet
Schweinsohr danski kolači (kolači od lisnatog tijesta u obliku spirale)
Schweinsrücken svinjski hrbat

Schweizerkäse švicarski sir, ementaler
Seefisch morska riba
Seespinne rakovica, hobotnica
Sedelkoch loš kuhar
Seimhonig med samotok
Sekt šampanjac
Sektglas, Sektschale čaša za šampanjac
Sektkühler posuda za rashlađivanje pjenušca
Selbstbedienungsgaststätte restoran sa samoposluživanjem
selchen sušiti u dimu
Selcher kobasičar
Selcherei kobasičarnica, trgovina suhomesnatom robom
Selchfleisch suho meso
Selchwaren suhomesnata roba
Sellerie celer
Selleriesuppe juha od celera
Semmelbrötchen žemlja
Semmelmehl fino pšenično brašno
Senf gorušica, slačica, muštarda
Senfbüchse kutija za muštardu
Senfkorn gorušićino zrno
Senfpapier gorušicom natopljen papir
Senftunke umak od gorušice
Sepia mrkač, muzgavac
Seriolafisch gof, orhan (riba)
Service stolno **posuđe**
Serviermesser nož za posluživanje
Servierplatte poslužavnik za jelo
Serviertablett mit Rand poslužavnik s rubom
Serviertasse poslužavnik
Serviertisch stolić za posluživanje
servieren poslužiti (kod stola)
Serviette ubrus, salveta
Serviettenring prsten za ubrus, salvetu
Sesam sezam, susam
Setzei pečeno jaje
Seebarsch lubin, brancin (riba)
Seedattel prstac (školjka)
Seeforelle pastrva jezerska (riba)
Seehecht oslić (riba)
Seelachs bakalar mrki (riba)
Seesaibling zlatovčica, alpska pastrva (riba)
Seespinne, Spinnekrebs morski pauk (riba)
Seeteufel grdobina (riba)
Seezunge list (riba)
Sieb cjedilo, sito
Sieboval posuda za pasiranje
Silberputzer Osoba koja se u restoranu brine o skupocjenom inventaru, pere, briše, slaže, broji. O nestanku pojedinih predmeta odmah obavještava pretpostavljene.
Silberzeug srebrno posuđe, srebrni jedaći pribor
Sirup sirup
Sojabohne sojin bob
Sojamehl brašno sojino
Sommerbutter maslac od krava na paši
Sommerkücken ljetnjak, pile koje se izleglo u ljeti
Sommerlamm ljetno janje
Spaghetti špageti
Spaghettitopf lonac za kuhanje špageta
Spaghettizange hvataljka za špagete
Spalierobst patuljasta voćka
Spanferkel odojak
spanische Windbäckerei kolač od tučenog bjelanjka i šećera
Spannrippe donji dio vrata
Spargelgeber žlica za šparoge
Spargelkocher posuda sa košaricom za kuhanje šparoga
Spätzle(in) kolač(ići), švapski valjušci
Speck slanina
Speck auslassen topiti mast
Speckgriebe ocvirak, čvarak
speckig slaninast, mastan
Speckkuchen lepinja sa slaninom
Speckschwarte kožurica
Speckseite slaninasta (mesna) strana; komad slanine; ploča dimljene slanine
Speckwurst slaninjača, kobasičarski proizvod od slanine
Speierling oskoruša
Speise hrana, jelo
Speis und Trank jelo i pilo
fette Speise mrs
Speisefett jestiva mast
Speisefolge slijed jela
Speisehaus gostionica, restoran
Speisekammer smočnica
Speisekarte jestvenik, jelovnik
Speisemorchel jestivi smrčak (gljiva)
Speiseöl stolno jestivo ulje

Speiserest ostatak jela
Speisesaal blagovaonica
Speiseschrank ormar za jela
Speisetisch stol, pri kojem se jede
Speiseträger jelonoša; konobar jelonoša (konobar koji po bečkoj sistematizaciji na svom rajonu prima narudžbe od gostiju, donosi jela i poslužuje ih)
Speisevorrat zaliha živežnih namirnica
Speisewagen željeznička kola s restoranom
Speisewirtschaft gostionica, restoran
Speisezimmer jedaća soba, blagovaonica
Speizsezultat začin, mirodija
speisen jesti
Speisen auftragen donositi jelo na stol, nuditi jelom
Speisen bereiten zgotoviti jela
Speisenwärmer podgrijač jela
Spezerei 1. živežne namirnice; 2. trgovina živežnim namirnicama
Spickaal sušena jegulja
spicken nadijevati slaninom
Spiegelei jaje na oko
Spiegeleirpfanne tava za prženje jaja
Spiegelkarpfen ljuskavi šaran
Spielhahn tetrijeb
Spiess (Brat-Spiess) ražanj
am Spiess na ražnju
Spiessbock Jelen (srndać) jednogodišnjak
spiessen nataknuti na ražanj
Spinat špinat
Spirituosen žestoka (alkoholna) pića
Spiritus špirit, žesta
Spitzglas stožasta čaša za šampanjac
Springform okrugli lim (kalup) sa stezaljkama
Spritzer naštrcak, vino sa sodavodom
sprittiger Wein naštrcak, vino sa soda vodom
Spritzkuchen štrcani fanjak
Sprossenkohl prokula
Sprotte sleđica, papalina (riba)
Stachelbeere ogrozd
Stachelbeertorte voćna torta od ogrozda
Stallhasse kunić
Stallochs vol, koji se tovi
Stammgast stalni gost
Stammtisch stol rezerviran za stalne goste u nekom lokalu (običaj potječe iz bečkih kavana)
Stangenbohne grah pritkaš
Stangenerbsen grašak pleterac
Stärkemehl škrobno brašno
Stäube fino brašno, paspalj
Steak stek, odrezak
Steckrübe broskva
Steakpfanne tava za pečenje bifteka (odreska)
Steinbrech komorač
Steinhuhn jarebica, grivnja
Steinobst koštunjavo voće
Steinpilz vrganj
Stengelglas visoka čaša na stalku
Sterlet kečiga
Sternanis zvjezdoliki anis
stichig nakiseo, kiselkast
Stielkasserolle lonac za pirjanje (s ručkom), tava s dugom drškom
Stirl kečiga (riba)
stocken (gerinnen) zgrušati se, usiriti se
Stör jesetra (riba)
Stocher čačkalica
Stockente divlja patka
Stöcker šarun (riba)
Stockfisch bakalar
Stolle kruščić; kolač
Stollen mliječni kruh (dugačko pecivo) s grožđicama i bademima
Stör jesetra, kečiga, moruna (riba)
Störrogen kavijar
Stove sušionica voća
stowen sušiti (pržiti) voće
Straklen pauk, ranj (riba)
Strauchobst grmoliko voće
Strausswirtschaft prodavanje (točenje) vina iz vlastitog podruma; točionica vina, konoba (iznad vrata je grančica koja označava što se toči)
Streuselkuchen kolač, posut usitnjenim orasima, od lisnatog tijesta
Streuzucker sitan šećer za posipanje
Striezel pletenica (kruha)
Strohwein vino od grožđa, sušenog na slami
Stück (das dicke Stück) debelo meso (dio svinjskog buta)
Studentenfutter đačka hrana (badem i suho)
Stulle kruh s maslacem

Sud 1. kuhanje, varenje, skuhano 2. razni obarci od kuhanog povrća
Südweinglas (Madeiraglas) čaša za desertno vino
Suff pijančevanje, pijanka
süffeln pijuckati
süffig pitak
Sulze, Sülze hladetina, drhtalica
sulzen, sülzen načiniti hladetinu
Sumpfschnepfe šljuka livadarska
Suppe juha
die Suppe mit einem Ei abziehen umiješati jaje u juhu
eine Suppe machen skuhati juhu
falsche Suppe bezmesna juha
Suppenanstalt kuhinja za sirotinju
Suppenfleisch kuhana govedina
Suppengrün zelenje za juhu
Suppenhuhn višegodišnji pijetao ili kokoš čije se meso uglavnom upotrebljava za juhu
Suppenlöffel velika žlica (za juhu)
Suppennapf zdjela za juhu
Suppenschöpflöffel (Suppenkelle) kuhača za juhu
Suppenschüssel zdjela za juhu
Suppenteller dubok tanjur
Suppenwürfel kocka za juhu
Suppenwürze začin za juhu
suppig jušast
süss sladak
süss machen sladiti, zasladiti
Süssstoff, Saccharin saharin
Süsswaren slatkiši, poslastice
süsser Weine slatko vino
Süsse slatkoća
Süssigkeit slatkiš
Süsspeise slatko jelo
Süsswein slatko vino

T

Taberne krčma
Tablett poslužavnik
Tablett (Rechteckig) poslužavnik, četvrtastog oblika
Tablett „Barocco“ poslužavnik „Barok“
Tafel stol, trpeza
offene Tafel halten biti gostoljubiv
zur Tafel ziehen pozvati na gozbu ili objed
Tafelaufsatz stolni ukras, ukrasni pribor na stolu
Tafelbesteck jedaći pribor
Tafelfreuden dobro jelo i pilo
Tafelgeschirr stolno posuđe
Tafelstück, Tafelspitz butina, prirepina
tafeln jesti
Tafelobst desertno voće
Tafelöl fino (maslinovo) ulje
Tafelrunde 1. okrugli stol 2. gosti oko okruglog stola
Tafeltuch stolnjak
Tafelzeug pribor za stol
Tagesgericht gotovo jelo koje se nalazi na dnevnoj karti restorana
Talg loj
mit Talg ausgeKocht iskuhan u loju
talkig neispečen, gnjecav
Tanztee čajanka s plesom
Taschenkrebs bramburač obični, široka rakovica, morski rak
Täsßschen zdjelica
Tasse zdjelica, šalica, fildžan
Taube golub
Tauchölung uljenje umakanjem
Teichlinse sočivica
Teigschneider nož (rezač) za tijesto
Teig tijesto, list, jufka
teigartig, teigig mek, gnjecav (tijestast)
teigiges Obst odveć zrelo voće
Teigwaren tjestenina
Teller tanjur, pladanj, plitica
tiefer Teller duboki tanjur
Tellerfleisch kuhana govedina
Tellergericht jelo na pladnju
Tellersulz hladetina (od svinjetine)
Tellertuch ubrus, salveta za tanjure
Teppichmuschel kučica
Terrine zdjela iz ilovače, zemljana zdjela
Tee čaj
Tee mit Zitrone čaj s limunom
Tee mit Milch čaj s mlijekom
Tee mit Weinbrandy čaj s vinjakom
Tee mit Rum čaj s rumom
starker Tee jaki čaj
schwacher Tee slabi čaj
Tee natur naravni čaj
Kamillentee čaj kamiličin

Lindeblütentee čaj lipov
Pfefferminzetee čaj metvičin
Eistee čaj s ledom
russicher Tee ruski čaj
zum Tee einladen pozvati na čaj
zu Tee einladen pozvati na čajanku

Teebrötchen sendvič
Teegesellschaft čajanka, društvo kod čaja
Teekanne čajnik
Teekessel samovar
Teepilz čajni kvas
Teegebäck čajno pecivo
Teelöffel čajna žličica
Teesieb cjedilo za čaj
Teetasse šalica za čaj
Teewagen poslužavnik za čaj (na kotačima)
Thermosflasche termos-boca
Thunfisch, gemeiner Thunfisch tuna, tunj, tunina (riba)
Thymian popovac, majčina dušica vrtna
Tifkühlkost duboko smrznuta hrana
Tigel tava (lonac)
Tien drvena posuda
Tintenfisch sipa
Tisch stol
am Tische sitzen sjediti za stolom (kod jela)
bei Tische aufwarten dvoriti kod stola
einen guten Tisch führen dobro kuhati
nach Tisch poslije jela
reinen Tisch machen sve pojesti
über Tisch za vrijeme jela
vor Tisch prije jela
zu Tisch pri stolu
zu Tische bitten pozvati na objed
zu Tisch gehen ići jesti

Tischdecke stolnjak
Tischgeschirr stolno posuđe
Tischgenossenschaft družina oko stola
Tischgesellschaft društvo za istim stolom
Tischkarte kartica s oznakom mjesta za stolom
Tischrede zdravica
Tischtuch stolnjak
Tischtuchklammer štipaljka za fiksiranje stolnjaka
Tischwein lagano stolno, vino
Tischzeit vrijeme za jelo
Tischzeug stolni pribor, stolna oprema
Toast (Tost) (engl.) zdravica
Toastatumat automat za prženje kruha, toster
Toastscheibe kriška prženog kruha
Tomate rajčica, patlidan
Tongefäss glinena posuda
Tongeschirr glineno posuđe, zemljanica
Tonkrug glineni vrč
Topf lonac
Topfdeckel poklopac
Topfen domaći kravlji sir
Topfkuchen naduvak
Tortenboden biskvitno tijesto za tortu
Tortenheber lopatica za torte
Tortenmesser nož za torte
Tortenplatte pladanj za torte
Tonne bačva
Tran riblje ulje
Trank napitak, piće
Trappist trapis (sir)
Trattorie gostionica
Traube , grozd
getrocknete Trauben sušci, suho

Traubenlese berba (grožđa)
Traubenzucker grožđani šećer
Treber trop, komina
Treberbranntwein drožđenka
Treberwein bevanda
Trester kom, komina
Tresterweine bevanda
Trichter lijevak
trinkbar pitak
Trinkbranntwein rakija
trinken piti
Trinkflasche boca za piće
Trinkgefäss posuda iz koje se pije
Trinkgelage pijanka
Trinkgeschirr, Trinkglas kupica, čaša
Trinkhalle pivnica
Trinkhorn rog za pijenje, tikvica
Trinklied napitnica
Trinkspruch zdravica
Trinkwasser pitka voda
Trockengemüse osušeno povrće
Trockenwein „suho“ vino
Tropfhonig med samotok
Trösche manjić pjegavi (riba)
Trüffel jelengljiva, gomoljika, tartuf

Trunk napitak
Truthahn puran, tukac, ćurka
Truthenne puran, tukac, ćurka
Tunke umak
tunken umakati
Türkischer Kaffee turska kava

Ü

überbacken prepeći
überfett previše mastan
übergar odviše kuhan
überKochen prekuhati
überpfeffern previše papriti
überreif prezreo
überschütten preliti
überschwellend uzavreo
überzuckern pošećeriti, posuti šećerom

U

Ukelei uklija, ukljeva (riba)
umlegen obložiti
einen Braten mit Gemüse umlegen pečenku obložiti varivom
Ungarwein Mađarsko vino
Ungekocht prijesan, nekuhan
ungesäuert nekiseljen
ungesäuertes brot beskvasan kruh
Ungeschmack gadan okus
Universalmesser univerzalni nož
Universalzange univerzalna kliješta, hvataljke
Untertasse podnošnjak, tanjurić
Unterteller podložni tanjur

V

Vanille vanilije
Vegetarismus ishrana biljnom hranom, vegetarizam
verbuttern iz mlijeka načiniti maslac
verdaulich probavljiv
verdorben pokvaren
verdorbenes Ei pokvareno jaje, mućak
verdunsten ishlapljeti
verkäisen usiriti se
verköistigen hraniti, davati kome hranu
verköchen prekuhati; kuhajući potrošiti
verkosten kušati
vermufft pljesniv
Venusmuschel rumenka (školjka)
versalzen presoliti
versäuern ukisnuti se, ukiseliti se
verschmoren previše kuhati, raskuhati, ispržiti se
Verschnitt miješanje (rezanje; žestokih) pića
Verschnittwein miješano vino
versüssen zasladiti, dati sladak okus nečemu
verzapfen pretakati, pretočiti
Vesperbrot večera
vespern večerati
Vespertrunk večernji napitak
Vierkantpfanne pravokutna posuda za pečenje (lim, protvan)
Vierkantpfanne mit Grilleinsatz pravokutna posuda sa roštiljem
Vogel-Bärzel trtica, nadrepak
Vogelkirsche sitna trešnja
Volksernährung narodna prehrana
Volksküche pučka kuhinja
Vollmilch neobrano mlijeko
vollsaftig potpuno sočan
Vorbeissen meze
Vorderhachse prednja teleća koljenica s nožicom
Voressen 1. jelo s umakom 2. predjelo 3. meze
Vorgericht predjelo, mezeluk
Vorkost predjelo, varivo, zakuska
Vorlauf pravo vino, prva iscjedina, samotok
Vorlegebesteck pribor za rezanje
Vorlegegabel velika vilica (za vađenje jela)
Vorlegemesser veliki nož za rezanje mesa
vorlegen predložiti, metnuti pred koga
das Essen vorlegen dijeliti jelo pri stolu, nuditi jelo
Vormittagsimbiss predručak, meze
Vorschneidebrett daska za rezanje mesa
vorschneiden narezati
Vorspeise zakuska, predjelo
Vorspeisenplatte poslužavnik za predjelo
Vortuch pregača, kecelja
Vorwein otok, prvo vino
Vorratsdose posuda za hladnjak u kojoj se drži hrana

W

Wabenhonig med u saću
Wacholder borovica obična, kleka
Wacholderbeere borovica, klekinja
Wacholderbranhtwein borovička, klekovača
Wachtel prepelica
Wadhuhn tetrijeb
Wadschinke, vorderes Kniestück prednji bočnjak, prednja koljenica
Waddike sirutka
Waffel kockast kolač(ić)
Waffelautomat automat za pečenje vafla
Waffeleisen oblik za pečenje kockastih kolačića
Waldbirne divlja kruška
Waldblumenhonig med iz šumskog cvijeća
Walderdbeere šumska jagoda
Waldhonig divlji med
Waldmeister lazarkinja
Wälgerholz valjak za tijesto
Waller som (riba)
Walnuss orah
walzen valjati
Wamme, Wampe podrvatnik u goveda, potrbušina svinjska
Ware roba
grüne Ware svježe povrće
warm topao
warm machen podgrijati
Warzige Gienmuschel prnjavica (školjka)
Warzige Venusmuschel prnjavica (školjka)
Wasser voda
Wasserflasche boca za vodu
Wasserglas čaša za vodu
Wasserhuhn liska
wäseriger Teil der saueren Milch sirutka
Wassermelone lubenica
Wassersuppe vodena juha, tanka juha
Wecken kruh, kruščić, pecivo
Weich mek
weichgekloptes Fleisch umekšano meso
weichgesotten meko kuhan
weichgesottenes Ei meko kuhano jaje
Weichkäse mekan sir
Weichsel višnja
Weichselgeist rakija od višanja, maraskino
Weihbrot hostija
Weihnachtsstollen dugoljast (klinast) božićni kolač (dugačko pecivo) sa suhim grožđem i bademima
Wein vino
aller Wein sve vino
alter Wein staro vino
Aperitifwein aperitivno vino
bleicher Wein slatko biljno vino, klarit
Burgunder Wein burgundsko vino
Champagner šampanjac
Dessertwein desertno vino
ein Glas Wein čaša vina
eine Flasche besten Weins boca najboljeg vina
Federweiser mlado vino u vrenju
flaschenreifer Wein odležano vino, da se može držati u bocama (pretočiti u boce)
Flaschenwein vino pretočeno i držano u bocama
Firnewein staro vino
Flaschenrest u bocama odležano vino
Franzwein francusko vino
Fruchtwein vino od voća
Füllwein vino koje se dolijeva drugim vinima
gekühlter Wein hladno vino
Getränkekarte karta za piće
Gewürzwein kuhano vino, začinjeno mirodijama
Glühwein kuhano vino, začinjeno mirodijama
harter Wein tvrdo vino
herber Wein trpko vino (oporo)
heurige(r) Wein ovogodišnje (mlado) vino
junger Wein mlado vino
Kabinettsauslese birano stolno vino iz najzrelijeg grožđa
Kapwein vino s Rta dobre nade
klarer Wein bistro vino
Krätzer resko vino, bućkuriš
käruterwein vino sa začinima
Lauer slabo vino, patoka
Landwein domaće vino
leichter Wein lagano vino
natürlicher Wein prirodno vino

neuer Wein mlado vino
Pantsch bućkuriš, loše miješano vino
Rebensaft sok od grožđa, vino
Rheinwein rajnsko vino
Rotwein crveno vino, crno vino
Sauser vinski mošt, mlado vino
Schaumwein (Sekt) pjenušavo vino, pjenušac, šampanjac
Strohwein vino od grožđa sušenog na slami
süsser Wein slatko vino
Süsswein slatko vino
Säuerlicher Wein kiselkasto vino
schwerer Wein teško vino
Sortenwein sortno vino
Spitzenwein čuveno vino
Tischwein stolno vino
Treberwein bevanda
Tresterwein bevanda
Trockenwein „suho“ vino
Ungarnwein Mađarsko vino
ungemischer (purer) Wein čisto (suho) vino
Verschnittwein miješano vino
Vorlauf pravo vino, prva iscjedina, samotok
Vorwein otok, prvo vino
Weinart vrsta vina
Wein ausbrechen brati najljepše za stolno vino
Weinbeere bobica od grožđa
Weinbrandy komovica
Weinbrühe vinska juha, umak od vina
Weinessig vinski ocat
Weinfest svečanost berbe
Weinflasche vinska boca
Weinglas vinska čaša
Weinhandlung vinara, trgovina vinom
Weinhaus vinara, gostionica
Weinjahr vinorodna godina
Weinkaraffe vrč (bokal) za vino
Weinkarte vinska karta
Weinkeller podrum
Weinkellner konobar za piće
Weinkenner poznavalac vina
Weinkrug vinski vrč, vrč za vino, krčma
Weinlaub lišće vinove loze
Weinlese berba
Weinmost vinski mošt
Weiprobe uzorak vina, kušanje vina
Wein rosé ružičasto vino
Weinrot crven kao vino
Weinsäure vinska kiselina
Weinschank, Weinschenke točionica vina
Weinstube gostionica, točionica vina
Weinstütze vrč za vino
Weiswein bijelo vino
Weintraube
Weintreber, Weintrester kom, drop, komina
Weinträger na osnovu primljene narudžbe od „špajzentregera“ donosi piće koje poslužuje. To je mlađi konobar koji nije samostalan u obavljanju konobarskog posla
der Wein ist alle vino je popijeno, nema više vina
Wein von gutem Gewächs dobro vino
Weissweinglas čaša za bijelo vino
wilder Wein vinjaga
Weinraute rutvica, ruta
Weissbäcker pekar bijelog peciva
Weissbäckerei fina pekara
Weissbier bijelo pivo (iz pšeničnog slada)
Weissbrot fini kruh iz bijelog brašna
französisches Weissbrot (Baguette) francuski bijeli kruh, francuz
Weisser Senf bijela gorušica
Weisskohl zelje, bijelo zelje, glavato zelje
Weissling ugor, gruj (riba)
Weizen pšenica
Weizenbrot pšenični kruh
Weizenbrötchen žemlja od pšeničnog brašna
Weizengraupe pšenična krupa
Weizenmehl pšenično brašno
Weizenschrot graham-brašno (pšenično)
Wellfleisch kuhano meso, meso za kuhanje

Wellholz valjak za tijesto
Wels som (riba)
Wellschkorn kukuruz
Welsfleisch somovina
Wermut pelin (bermet)
Wetterrfisch čikov (riba)
Wiener Schnitzel bečki odrezak (panirani – „pohani“ odrezak)
Wild divljač
Wild und Geflügel divljač i perad

Najčešći način pripreme:
à la Wild na ukus divljači; meso priređeno poput divljači
am Rost na žaru
am Spiess na ražnju
dalmatinisch na dalmatinski način
Feinschmecker Art na gurmanski način
gebraten pečen(a)
gedünstet pirjan(a)
geräuchert dimljen(a)
glaciert ocakljen(a)
in Paprika u paprici
in der Pfanne u tignju
in Pfeffer u papru
in pikanter Sosse u pikantnom umaku
in Rotwein u crnom vinu
in Senf u slačici
in Wildbretsosse u umaku od divljači
in Rahmsosse u umaku od vrhnja
Jägerart na lovački način
mit Einlage ujušak(a)
mit Speck gespickt naboden(a) slaninom
mit Speck umhüllt omotan(a) slaninom
in Weisswein u bijelom vinu

dijelovi divljači koji se najčešće pripremaju:
Brust prsa
Filet file
Haxe koljenica
Kenle but
Kopf glava
Kotlett kotlet
Medaillons medaljoni
Ragout ragu
Rippenstück kare
Rücken hrbat
Schnitzel odrezak
Schulter lopatica, plećka
Schwanz rep
Spiesschen ražnjići

Wildbret meso divljači
Wildente divlja patka
Wildfleisch meso od divljači
Wildgans divlja guska
Wildschwein divlja svinja
Wildtaube divlji golub
Willkommbecher bilikum
Windbäckerei šuplje pecivo od bjelanjak
Windbeutel princez-uštipak
Winter-Vorrat zimnica
Winzerfest proslava berbe
Wirsingkohl kelj, kovrčasto zelje
Wirtshaus gostionica, krčma
Wittling ugor, gruj (riba)
Wohlgeschmack ukusnost, tečnost
Wolf-Barsch lubin, brancin (riba)
Wruke koraba (keleraba, broskva)
Wurst, Würstchen kobasica
Wurstbemme kruh obložen narezanom kobasicom
Würstel mala kobasica
Wurstfett mast od svinjskih kobasica
Wurstsuppe juha s narezanim kobasicama
Wurz korijen
Wurzbrühe ljut umak
Würze 1. začin, mirodija 2. još neprovrelo pivo
Wurzelwerk korijen, zelenje, povrće, zelen
würzen začiniti mirodijama
Würzfleisch gulaš, paprikaš, ragu
Würztunke ljut umak
Wurzwein vrelo (kuhano) vino sa začinom

Y

Yoguhrt jogurt
Ysop miloduh, isop

Z

Zahlkellner konobar koji naplaćuje i kojem je to jedna od glavnih dužnosti;

ponegdje i šef sale, osoba velikog povjerenja; u bečkoj sistematizaciji radnih mjesta može imati i drugih dužnosti
Zahnbrasse zubatac (riba)
Zander smuđ (riba)
Zapfen (Kugel, Rose, Blume) ruža (dio mesa)
Zapfenbier ocjedina piva
Zedrat-Zitrone četrun
Zelt kolač
Zeltchen kolačić
Zerealie žito, žitarice
zerkochen raskuhati
Zibeben grožđice
Zichorienkaffee kava od cikorije
Zicklein jare, kozlić
Ziegenfett kozja mast
Ziegenkäse kozji sir
Ziegemilch kozje mlijeko
Zieger kozji sir
Zieher vadičep
Ziem gornji dio goveđeg buta
Ziemer hrbat divljači
Ziesel, Zieselmaus puh, tekunica
Zider jabukovača
Zimt cimet, korica
Zimtöl cimetno ulje
Zingel grgeč (riba)
Zipolle luk crljenac
Zitrone limun, četrun
Zitronenmelisse matičnjak, limunova melisa
Zitronensaft limunov sok
Zitronenschale limunova kora
Zitronenwasser limunada
Zitrulle žuta bundeva, lubenica
Zitwer kurkuma korjenasta, isiot
Zubrot dodatak kruhu (sir, maslac)
Zucker šećer, slador
Zuckerbäcker kolačar, slastičar
Zuckerbäckerei slastičarnica
Zuckerbackwerk sladak kolač
Zuckerbrot šećerom posut kruh, kolač
Zuckerchen šećer, bombon
Zuckerdicksaft, Zuckersirup gusti šećerni sok
Zuckerdose kutija sa šećerom
Zuckererbse grašak šećera
Zuckerfrüchte kandirano voće, slatko
Zuckergärung alkoholno vrenje
Zuckergebackene(s) sladak kolač
Zuckerkand kandis - šećer
Zuckerl slatkiš, bombon
Zuckerlösung šećerna rastopina
Zuckermandel u šećeru pržen badem
Zuckermaul sladokusac
Zuckermelone dinja
zuckern sladiti, šećeriti
Zuckerplätzchen šećerom posut kolačić
Zuckersaft šećerni sok
Zuckerstreubüchse posipaljka za šećer
Zuckertäfelchen pošećeren kolačić
Zuckerwaren poslastice
Zuckerzange kliješta za šećer
Zuckerzeltchen bombon
Zuckerzeug slatkiši
Zuckerzusatz dodatak šećeru
Zugabe prismok (uz jelo), dodatak
Zugemüse varivo, sočivo (uz meso)
Zukost varivo; prismok; slatko; začin
Zunge 1. jezik 2. list (riba)
zusammenbrauen skuhati, smiješati
Zuspeise prismok, varivo
Zutat 1. dodatak 2. sporedno jelo 3. prismok, začin
Zweckerln trganci
Zweckessen banket, svečan objed
Zweitsch(k)e, Zwetschge šljiva
Zwetsch(k)engranntwein šljivovica
Zwetsch(k)enkern koštica od šljiva
Zwetsch(k)enkuchen kolač sa šljivama
Zwetsch(k)enmus pekmez od šljiva
Zwetsch(k)enschnaps šljivovica
Zwiebel luk
Zwicknudeln trganci
Zwieback dvopek, prepečenac, peksimet
Zwiebäckchen sitan biskvit
Zwiebel crveni luk, crljenac
Zwiebelbrühe umak od luka
Zwiebelfische ribe začinjene lukom
Zwiebelgericht jelo začinjeno lukom
zwiebeln začiniti lukom
Zwischengericht sporedno jelo, međujelo
Zwischenimbiss meze
Zwischenmahlzeit užina

ENGLESKI RJEČNIK

A

a fat dab mastan zalogaj
a hair of the dog that bit you mamurluk se razbija pijući nanovo
à la carte (franc.) po jelovniku
acetic acid octena kiselina
acetification octeno kiselo vrhnje
acid kiseo, trpak, ljut (okus)
acid-drops kiseli bomboni
acorus root iđirot, mirisni korijen
acrid ljut, oštar, trpak
adipose 1. mastan, koji sadrži mast ili salo; 2. životinjska mast
adulterated wine vino miješano s vodom
after-taste okus, koji ostane u ustima poslije jela ili pića
aitch-bone 1. bedro, but (kod goveda); 2. režanj mesa s bedra
albumen bjelanjak, bjelančevina
alcohol alkohol, vinska žesta
ale englesko bijelo vino
alewife 1. krčmarica, gostioničarka koja prodaje pivo; 2. riba slična sleđu
aliment hrana, jelo, namirnica
almond badem gorki
allspice piment, najgvirc
ambrosial ambrozijski; božanski neobično ukusan, tečan
ammunition-bread komis, vojnički kruh
amyloid od škroba, škrobni, brašnasti, od brašna
ananas ananas; vrsta južnog voća
anchovy srdela, inćun, brgljun (riba)
anchovy butter maslac od srdelica (riba)
anchovy paste pašteta od srdele (riba)
anchovy (butter) sauce umak od maslaca sa srdelom
angelica anđelika
angler grdobina (riba)
anise anis, slatki januš
anisette liker pripravljen s anisom
anker 1. stara engleska mjera za tekućinu (8 1/4 galona); 2. bačva te zapremnine
aperitive alkoholno piće, koje se pije prije jela da pojača apetit
apricot souffl nabujak od marelica
appetite želja, tek, apetit, želja za jelom, glad
appetite is the best sauce - glad je najbolji kuhar
appetize izražavati želju za jelom
appetizer course zakuska (predjelo)
apple jabuka
apple fritter kolač od jabuka
apple of love rajčica, paradajz
apple-brendy jabukovača, rakija od jabuka
apple-cheese pulja, voćna masa od jabuka, iz koje je iscijeđen sok
apple-jack rakija od jabuka (amer.)
apple-pie pita od jabuka
apple-sauce pekmez od jabuka, slatko od jabuka, pire od jabuka uslužuje se uz pečenu svinjetinu
apron 1. kecelja, pregača; 2. masna koža na trbuhu pečene guske ili patke
arm meso lopatice bez kosti
arrack arak; istočnjačko alkoholno piće
arum kozlac
asparagus šparga, šparoga
asparagus pot kuhač (posuda za kuhanje) šparoga sa košaricom
aspic aspik, žele, mesna ili riblja hladetina
au gratin zapečen, a

B

back plitka kaca, korito koje se upotrebljavalo za varenje piva
backhander čaša (pića), dobivena zato, što boca putuje obrnutim (krivim) smjerom oko stola
backsheesh napojnica, bakšiš
bacon slanina
badminton piće koje rashlađuje (od crvenog vina, sode i šećera)
bain-marie set komplet posude za podgrijavanje u vreloj vodi
bake peći, ispeći

bake-pan posuda za pečenje**,** lim, „protvan“
bakehouse prostorija ili kućica za pečenje kruha ili pravljenje šećera u glavama
baker's shop (bakery) pekarnica
baking pečenje, žarenje
baking dish posuda (protvan, lim) za pečenje torte
baking dish with grill lim, pleh – sa roštiljem (za peći u pećnici)
rectangular baking dish pravokutna posuda za pečenje u pećnici (lim, protvan)
baking-powder prašak za pečenje kolača
bambo shoots sjeme jedne vrste bambusa, daje se kuhano ili pirjano kao prilog raznim jelima
bannock kruh (bez kvasa) od zobi ili ječma (osobito u Škotskoj i sjev. Engleskoj)
banquet 1. gozba, banket; 2. ugostiti, pogostiti
banqueter uzvanik na gozbi, učesnik banketa
bant držati kuru za mršavljenje
banting kura protiv debljanja izbjegavanjem šećera i škroba
bar visoki stol u krčmama, gostionicama
barbecue 1. roštilj; 2. na roštilju pečena životinja; 3. pučka zabava (USA) na otvorenom, kod koje se peku životinje na ražnju; 4. sušiti (na dimu).
barbel mrena (riba)
barley ječam
pearl barley prekrupica, očišćen ječam, oljušten ječam
port barley oljušten ječam
barley-broth jako pivo
barley corn ječmeno zrno
barley-sugar ječmeni slad, slatkiš od čistog šećera
barley-water uvarak od ječma, ječmena sluz
barm kvas, kvasac, pjenica
barmaid konobarica
barman konobar (u bifeu)
barnodoor fowl domaća perad
barocco tray barokna posuda – barokni pladanj
barrel bačva, lagav, bure
base šarag, crnoprugac (riba)
basil bosiljak
basin zdjela, plitica; zdjelica za juhu
basket košarica (cjedilo)
bass lubin, brancin (riba)
baste zamastiti (zaliti mašću)
batten pohlepno jesti, naslađivati se (jelom i pićem)
batter tijesto od raznih sastojaka (jaja, brašno, vode...)
bay laurel lovor
bay-salt gruba morska sol
béarnaise sauce umak od maslaca, žumanjka i limuna
béchamel sauce bijeli umak od mlijeka
becker pagar (riba)
beaker kupa, čaša
bean grah, bob
beef govedina
corned beef konzervirana govedina
round of beef komad mesa od stražnjeg goveđeg buta
beef for stew govedina za gulaš
beefsteak biftek, goveđi odrezak
beef-tea goveđa krepka juha, bujon
beer pivo
bottled beer pivo u boci
dark beer tamno pivo
dark draught beer pivo tamno iz bačve
draught beer pivo iz bačve
ginger beer pivo od đumbira
light beer svjetlo pivo
light bottled beer svjetlo pivo u boci
small beer slabo pivo
beerhouse pivnica
beer-money napojnica (za pivo)
beet repa, šećerna repa
beet sugar šećer od šećerne repe
beetroot (red beet) cikla
berry boba, jagoda
best beater ručna miješalica (pjenjača)
beverage piće, napitak
bib 1. pijuckati, često piti; 2. vrst bakalara
bibing pijuckanje, pijenje

bigg (big) vrsta ječma
bilberry borovnica
bill of fare jestvenik
billy limeni lonac za kuhanje (austr.)
billy can poslužavnik u kojem se nosi već pripremljeno jelo
biltong dugi komadi sušenog mesa (južnoafrički izraz)
biscuit dvopek, prepečenac, keks
bishop hladno piće od vina, šećera i naranče
bit zalogaj, griz, nešto za jelo
bitter 1. gorkast, gorčina; 2. gorko piće, svjetlo pivo
bitter orange gorka naranča, nakisela naranča
black-cook kuhar orijentalnih jela, egzotičnih jela
black fish 1. sipa; 2. vrsta ribe, osobito losos poslije mrijesta
black jack posuda za vino od crne ulaštene kože
black pepper crni papar, biber
black sea bream kantar (riba)
black tail sea bream ušata (riba)
black ware posuđe od crnog neocakljenog porculana
blackberry kupina
blade lopatica (plećka) s kostima
blancmange hladna krema s bademima
bleak bijelica (vrst bijele ribe)
blend mješavina, spoj, smjesa
bloater sušen sleđ, sušena haringa
blood-pudding krvavica
boar divlji vepar; svinjetina, veprovina
boar's head svinjska glava (jelo, koje se u Engleskoj poslužuje naročito prigodom velike svečanosti)
boarder onaj koji se hrani kod koga, pretplatnik na hranu, gost u pansionu
boarding-house pansion (umjesto gdje se dobiva stan i hrana)
boat zdjelica za umak u obliku čamca
bohea crni kineski čaj slabije vrste
boiling hot vrlo vruć, kipuć
boil down ispariti, iskipjeti, zakipjeti
boil over prekipjeti, prevreti
boil kuhanje, ključanje, vrenje
to keep on the boil kuhati u vreloj
boiled kuhan
boiler 1. onaj koji kuha; 2. povrće koje se brzo skuha, prikladno za kuhanje
bonbon slatkiš, bombon
bone 1. kost; 2. izvaditi kosti iz mesa ili ribe
bonne-bouche (franc.) poslastica, kojom se završava obrok
boneless bez kosti
boneless shoudler lopatica (plećka) bez kosti
boneless sirloin steak ramstek bez kosti
bonitol palamida (riba)
bootlegger potajni prodavač alkoholnih pića
booze alkoholno piće, pijanka
borage boražina, borač
boston cut bostonsko pečenje
bottom round butina
bottle boca, staklenica, jako piće
bottled ale pivo u bocama
the bottle piće, pijenje
over a bottle kod čašice vina
to crack a bottle u društvu popiti bocu vina, načeti bocu, ispiti bocu
bottle coaster podložnik za bocu
bottle opener otvarač za boce
bouillon bujon
bouquet miris, aroma finog vina
bourbon vrsta rakije
bowl zdjela, plitica, duboka čaša (preneseno: pijanka, pijuckanje); košarica za fritezu
fridge bowl posuda za hladnjak (u kojoj se drže namirnice)
mixing bowl kuhinjska zdjela – posuda za miješanje namirnica posudica za praviti snijeg ili nešto drugo umutiti kao: šodo ili punč s jajima
salad bowl posuda - zdjela za salatu
sugar bowl posuda za šećer
bowlful sadržina zdjele, čaše; ono što stane u zdjelu, čašu
bracer vrsta rakije
braise pirjati, pržiti na slaboj vatri
bramble kupina, kupinjak
bran mekinje, posije
brandy rakija, konjak
brandy-ball bombon s likerom
brandy-pawnee rakija miješana s vodom

brandy-snap tanak paprenjak
brawn hladetina (od svinjetine); svinjska tlačenica
bread kruh
bream deverika, pečenica (riba)
breast prsa
brown bread kruh s posijama, od neprosijana brašna; crni kruh
bread and butter kruh s maslacem
bread and cheese jednostavna hrana (fig.kruh)
bread and scrape kruh mršavo namazan maslacem (ili nečim drugim)
bread-basket košarica za kruh
bread-crumb mekan dio kruha, mrvica kruha
bread-stuffs žito, brašno (za kruh)
breakfast zajutrak (doručak)
breakfast-set posuđe, servis za doručak
breize pagar (riba)
brew 1. variti (pivo), miješati, pripraviti (piće, napitak); 2. mješavina, piće, napitak
brewery pivovara
brew-house pivovara
brewis goveđa juha, juha od mesa
bridecake svadbeni kolač
brill oblić glatki, obliš, svac, rumbač, romb (riba)
brine usoliti, stavljati u rasol
brisk pjenušav (vino)
brisket meso od prsa životnija; prsa
bristling vrst sardine
broad-bean bob
broc(c)oli prokula, brokula
broil 1. peći u pećnici, pržiti na roštilju, peći se, pržiti se; 2. pečeno, prženo meso
brook trout pastrva potočna
brose vrsta zobene kaše
borth govedska juha, juha od mesa
brown bread kruh od neprosijana brašna
brown sugar polurafinirani šećer, kandis šećer, žuti šećer
brownies američke kocke od čokolade
brunch prijepodnevni obrok (mjesto doručka i ručka; riječ sastavljena od *breachfast* i *lunch*)
brussels sprouts prokulica, prokulica, prokelj, kelj pupčar
bubble-and-squeak jelo od hladnog mesa i iskosanog zelenja
bubbly pun mjehurić, pjenušav
bubbly-jock puran, tukac
buffet froid (fr.) hladan bife
buffy pijan, napit
bull-beef volovsko meso
bulltrout morska pastrva
bully 1. usoljena govedina; 2. govedina u konzervi
bumbo hladno začinjeno alkoholno piće
bun kruh; pecivo s grožđicama
bunny kunić
burgoo zobena kaša
butler peharnik, pivničar, glavni sluga
butt bure za vino ili pivo; bačva; mjera za vino ili pivo (443 l.)
butter-bean vrsta mahune, graha
butter-boat zdjelica za umak
butterine umjetni maslac, margarin
buttermilk mlaćenica, surutka
butterscotch vrsta slatkiša

C

cabbage kupus; kelj
cabbage-lettuce salata glavatica
cabinet-pudding 1. vrsta pudinga (od rahlog kolača, jaja, mlijeka itd.); 2. vrsta pudinga sa sušenim voćem
cafée kavana; bezalkoholni restoran
cafée chantant (franc.) kavana s glazbom, programom
cafée au lait (franc.) bijela kava
cafée noir (franc.) crna kava
cafeteria (franc.) gostionica (u kojoj se gosti sami poslužuju)
cake kolač; pogača
cake decorating utensil ukrašivač (šprica) za torte
cake slice lopatica za tortu
cake turner lopatica za prevrtanje palačinki ili nečeg drugog
calamary (tal.), **squid** lignja
calipash želatinozno meso kornjače ispod gornjeg oklopa (štita) - smatra se poslasticom
calipee želatinasto meso kornjače iznad donjeg oklopa - smatra se poslasticom
call-bell stolno zvonce za dozivanje posluge
camomile (chamomile) kamilica

camomile tea čaj od kamilice
can limena konzerva
canapé (franc.) mali sendvič na prženom kruhu
candy kandis šećer, žuti šećer u velikim kristalima; slatkiš
cane sugar šećer od trske
canned fruit voće u konzervi
canned meat meso u konzervi
caper kapar
caper sauce umak od kopra
capers kapri u octu
capsicum paprika, čili
captain 1. konobar, šef rajona u restauraciji; 2. šef posluživanja na katu
captain's dinner svečana večera na brodu koji priređuje zapovjednik broda u čast putnika uoči rastanka ili nekog praznika
carafe (franc.) stolna boca za vodu
caramel karamel, prženi šećer; slatkiš od pržena šećera (franc.)
caraway kumin, kim
cardamom kardamon
cardoon španjolska artičoka
carnation klinčić, karanfil
carob rogač
carp šaran
carrot mrkva
carver osoba koja kod stola reže meso
carvers vilica i nož za rezanje
carving - fork vilica za držanje pečenja kod rezanja
carving-knife nož za rezanje pečenog mesa
carving pliers hvataljke za pečenje
casserole (franc.) šerpenja, tiganj, zemljana taca
caste-sugar fini šećer u prahu (za posipanje)
cate (cates) (archaic) hrana, poslastice
catering dobavljanje hrane, opskrbljivanje živežom
catering trade ugostiteljstvo
cat-lap bućkuriš, slabo piće
caudle 1. toplo, okrepljujuće piće; 2. začinjena zobena kaša (s mirodijama, šećerom, vinom) - za bolesnike
catchup (catsup, ketchup) umak od rajčica
caviar(e) kavijar
cayenne paprika
celery celer
cellar podrum, pivnica
cereals skupni naziv za jela pripremljena od žitarica (pšenica, raž, zob, kukuruz...). Ova se jela uglavnom jedu za zajutrak, naročito u anglo-američkim zemljama. Najpoznatija su:
cream of wheat - kaša od pšenične krupice
grape nuts – tarana
porridge - zobene pahuljice
puffed corn – nabujak od kukuruzne krupice
puffed rice - nabujak od riže uz njih se poslužuje *à part* (posebno) šećer, slatko vrhnje.
chamber-maid sobarica
champagne šampanjac, pjenušavo vino, pjenušac
champagne bucket posuda za držanje pjenušca (boce) sa ledom
champagne stopper zatvarač šampanjske boce
charger (velika plosnata) zdjela
charp-snouted sparus pic (riba)
cheesecake sirnjača, gibanica
cheese-cutter širok, savinut nož za sir
chessehopper crv u siru
cheese-paring kora od sira
cheese-plate tanjur za sir
cheese-straws slani duguljasti kolači od sira, prutići od sira
chef (fr.) glavni kuhar
chervil krasuljica, krbuljica
cherry trešnja
cherry-brandy rakija ili liker od trešanja ili višanja
cherry-pie kolač od trešanja
cheshire cheese sir iz Cheshirea
chestnut kesten
chewing-gum guma za žvakanje
chicken 1. pile, kokošica; 2. piletina
chickling grahorica, grahov
chick-pea slanutak, slani grah
chicken broth pileća čista juha
chicory cikorija
chilli (chilly) (sušena) paprika
chips pržene kriške krumpira (*pommes frites*)

chitin ljuštura (npr. rakova)
chitterlings drobnina, trbušna maramica, fileki (tripe)
chive luk vlasac, drobnjak, sitni luk
chocolate čokolada; praline
choke srednji dio artičoke
choke-pear divlja kruška
chop komad, režanj, odrezak, kotlet
chop (lamb chop) kotlet (od ovce)
chop up isjeckati, usitniti, skosati
chop-house jeftina gostionica, hist. restoran koju služi odreske i kotlete
chopstick štapić za jelo (pribor za jedenje kod Kineza)
chowder jelo od riba, slanine, luka, dvopeka, (USA); gusta juha od rakova i riba s mlijekom
chub klen (riba)
chuck lopatica, plećka
chuck short ribs kratka prsna rebra
chuch tender rame (spojnica ribica)
chutney (chutnee) indijski ljuti začin
cider jabučnjak, jabukovača, vino od jabuka
cider cup piće od jabučnjaka začinjeno mirodijama
cinnamon cimet
citric acid limunska kiselina
citron limun, četrun
clam prnjavica (školjka)
clam chowder juha od školjki i vrhnja (američki specijalitet)
claret (francusko) crveno vino
claret-cup napitak od začinjena crvena vina
cleaver sjekač za meso
clingstone breskva durancija
clotted cream vrhnje dobiveno kuhanjem mlijeka
clove 1. češanj, režanj luka; 2. klinčić (mirodija)
cloves klinčić, karanfilčić
club steak klupski odrezak
coaster poslužavnik (stolić na kotačima za posluživanje pićem); podstavak
cobloaf malen okrugao kruh
cobbler ohlađeno piće od vina, šećera i limuna (cherry cobbler)
cob-nut vrsta velikog lješnjaka
cock kokot, pijetao, pijevac
cockle čančica, prnjavica, vaganj, srčanka (vrsta školjke)
cocktail napitak od mješavine žestokih pića i drugih dodataka
cocktail savory (amer.) vrsta predjela
cocky-leeky kokošja juha s lukom
cocoa 1. kakao; 2. kokosov orah
cocoa-nut kokosov orah
cod vrsta bakalara od kojeg se dobiva riblje ulje
cod, codfish bakalar obični
codling (codlin) vrsta jabuke (za kuhanje); (icht.) mladi bakalar
cod liver oil bakalarevo ulje, riblje ulje
coffee kava
black coffee crna kava
cappuccino (tal.) kapuciner
Coffee with Cognac kava s konjakom
coffee with cream kava s vrhnjem
Coffee without Coffeine kava bez kofeina
Espresso Coffee (tal.) espresso kava
filter coffee filtrirana kava
instant coffee instant kava
milk coffee kava s mlijekom
mocha coffee, mokha moka
nescoffee nescafe
Turkisch Coffee turska kava
coffee-cup šalica za kavu
coffee-grounds talog kave
coffee-house kavana
coffeepot moka posuda za kuhanje kave
coffee-room kavana hotela
coffee spoon žličica za crnu kavu
cognac konjak, vinjak, vinski destilat
cokernut kokosov orah
colander cjedilo, sito
colander/steamer sito za parenje namirnica
colander with base pasirnica sa postoljem (podnožjem)
cold duck mješavina pića; ponajprije pjenušavog bijelog i crvenog vina (jednaki dijelovi pjenušavog burgundca i šampanjca)
cold meat narezak
cold without hladno alkoholno piće bez šećera
cole breskva, kupus
cole-slaw salata od kupusa (USA)

cole-wort zeleni kupus
collation lagan obrok, zakuska
collop odrezak mesa, režanj mesa
scot collops valjušci od mesa (Škotska)
comb-honey med u saću
comestible (s) nešto što je jestivo, roba za jelo
comfit poslastica, slastica, ušećereno voće
compote u sirupu ukuhano voće, kompot
condiment začin
confect 1. slatkiš; 2. ukuhati sa šećerom, začiniti sladorom
confection slastica, ukuhano voće
confections poslastice, kolačići
confectionary 1. slastice, poslastice; 2. slastičarna
conger ugor, gruj (riba)
conserve konzerva, ukuhano voće ili povrće
consommé (fr.) vrsta krepke juhe od mesa
continental breakfast kontinentalni zajutrak
continental wild thyme majčina dušica
cooked cereals kuhana jela od cerealija
cook 1. kuhar, kuharica; 2. kuhati
cook in liquid kuhati u tekućini
cook up podgrijati
cookery kuhanje, kuharstvo, kuharsko umijeće
cookery-book kuharica (knjiga o kuhanju)
cookie (cooky) 1. vrsta kolačića (Škotska); 2. kolačić, keks (USA)
corf košara za držanje živih riba u vodi
coriander korijandar
cork čep (od pluta)
corked začepljen plutom; koji ima miris ili okus od čepa
corkscrew vadičep
corn 1. zrno; 2. žitarice (Engleska – pšenica; Škotska/Irska - zob, USA – kukuruz/*Indian corn*)
corn usoliti, staviti u salamuru
corned beef usoljene govedina, goveđa konzerva
corned brisked tvrda prsa
brisked prsa, meso od prsa
corn-bread kukuruzni kruh (USA)
cornet tuljac od hostije za sladoled
corn-flakes pahuljice od kukuruza (za kašu) USA
corn-flour kukuruzno brašno (USA)
corn-juice whisky (rakija od ječma, raži ili kukuruza) USA
corn pone kukuruzni kruh USA
cos vrst zelene salate
cos-lettuce vrsta zelene salate, loćika
cosaque praskavi bombon
course pojedino jelo u obroku („gang“ u nizu jela)
couscus pot posuda u kojoj se priređuje jelo: kus-kus
crab rak, rakovica, bramburač
crab-apple divlja jabuka
cracker tanki keks
crackling pucketanje, praskanje; hrskava kožica pečena odojka
cracknel baškot, tvrdo hrskavo pecivo
cranberry brusnica. Vrsta borovice iz Sjeverne Amerike (Vaccinium macrocarpu) koja se upotrebljava u kulinarstvu: za žele, kiselkasti umak, kompot, itd..
crayfish slatkovodni rak
crawfish prug (rak)
crem 1. vrhnje, skorup, skuta; 2. krema
clotted cream gusto vrhnje (s kuhanog mlijeka)
ice cream sladoled
whipped cream tučeno vrhnje
cream-chesse mekan punomastan sir od neobranog mlijeka i vrhnja
cream sauce umak od vrhnja
cream of green pea soup pire juha od graška
cream of wheat kaša od pšenične krupice
creamy pun vrhnja
creole sauce španjolski umak od rajčica
crescent roščić (pecivo), kifla USA
crisps pržene ploške od krumpira
cress (bot.) dragušac; potočarka; grboštica; grbač
crockery zemljano suđe
crocus šafran
crop guša, volja, putača (kod ptica)
croquette (fr.) ćufta, pečeni valjušak od riže, mesa, krumpira
cross-bun vrsta peciva s križem (jede se na Veliki petak)
crowend lid ispupčen (izbočen) poklopac

cruet stolna staklenka za ocat, ulje...
cruet-stand (set) stalak sa bočicom za ulje i ocat
crumb 1. mrva, mrvica (kruha); sredina kruha; 2. posuti mrvicama kruha
crumpet vrsta mekane pogače (s maslacem)
crust kora, korica kruha; suh, tvrd komad kruha
crust of wine vinski talog (na stijenkama boce)
cube steak kockasti odrezak
cubebs kubeba papar, papar krupni
cuckoo-pint obični kozlac
cucumber krastavac, ugorak
cuisine (fr.) kuhinja, kuharstvo, kuharsko umijeće
culinary kulinarski, kuharski, kuharsko umijeće
cumin kumin, talijanski kim
cup kupa, šalica, čaša, zdjelica
tea-cup šalica za čaj
a cup of tea šalica čaja
cup sifter posijač za šećer
cupboard ormar (za posuđe, jelo...)
cupful puna šalica, količina koja stane u jednu šalicu
curd urda, usireno mlijeko, gruševina, skuta
curds and whey jelo od oslađene skute
currant grožđica, ribiz
black currant crni ribiz
red currant crveni ribiz
curry 1. indijski pikantni umak (kari) načinjen od raznih mirodija (obično se jede s kuhanom rižom uz meso, najčešće kokošje); 2. začiniti curryem
curry-powder začin sastavljen od raznih indijskih mirodija
curry sauce indijski umak
custard krema od zaslađenih jaja i mlijeka
cutlet kotlet
cuttle-fish sipa, lignja

D

dab iverak, limanda (riba)
dace bjelica, crvenperka, (icht.) klenić (riba)
dago red slabo crveni vino
dainty poslastica, slastan zalogaj; delikatesa
damson bardaklija, damaska šljiva
damson cheese gusto ukuhana damaska šljiva sa šećerom, gust pekmez od šljiva
dandelion maslačak
dandy čašica (rakije i dr.) Irska
dash bottle boca kruškastog oblika sa šupljim čepom u koju se stavljaju razna pića, koja se odlikuju određenom aromom, bojom ili postotkom alkohola, a služe kao začin kod pripremanja miješanih pića
date shell prstac
decanter stolna boca od brušena stakla s čepom
decoct variti, kuhati; prokuhati, iskuhati; svariti, povariti, dobiti esenciju otkuhavanjem
decoction varenje, kuhanje, uvarak, ukuhan sok od trave, esencija
deer visoka divljač jelen, srna
red deer jelen
roe deer srna
small deer sitna divljač
delicacy poslastica, delikatesa
the delicacies of the season poslastica vezana uz neko godišnje doba
delicous slastan, ukusan, izvrstan
demijohn opletena boca, demižon
desiccated milk mlijeko u prahu
dessert poslastice, slatkiši, voće; zaslada, slatko (poslije jela), desert
dessert cup zdjelica za desert
dessert fork vilica za desert
dessert knife desertni nož
devil 1. jako začinjeno jelo od mesa; 2. pržiti s jakim začinom
devil-fish velike jestive morske ribe srodne morskom psu; raža; hobotnica
dextrose dekstroza, grožđani šećer
diet hrana, jelo; bolesnička hrana, dijeta; propisani način hrane
full diet obilna hrana
low diet oskudna hrana
dietary prehrambeni, opskrbni; dijetni
dill kopar, mirodija
dine 1. objedovati, ručati; 2. pogostiti, nahraniti, dati komu ručak, imati koga na večeri
to dine out objedovati ili večerati

izvan kuće
to dine off cold meat imati za ručak hladno meso
to dine with duke humphrey biti bez ručka, nemati što za jelo
diner onaj koji objeduje, gost na ručku; vagon restoran, kola za ručavanje
diner-out onaj koji često ruča izvan kuće, koji često objeduje kao gost
dining-car vagon restoran; kola za ručavanje
dining-room blagovaonica, jedaća soba
dinner ručak, objed (glavni obrok o podne ili uvečer)
dinner-bell zvono za ručak
dinner-jacket smoking
dinner-party društvo kod ručka, gost na objedu
dinner-service stolni pribor, stolno posuđe
dinner-set stolni pribor, stolno posuđe
dinner-wagon kola za ručavanje
dip umak, umakanje vrste jela koje se poslužuje na nekim mladenačkim zabavama. Jelo je u obliku guste polutekućine, a u nju se umače kruh i tako jede. To su zapravo neke vrste gustih umaka, koji su najčešće napravljeni od ribanog ili mljevenog sira pomiješanog s vrhnjem. Pod ovim pojmom se ponekad podrazumijeva i komadići pohanog mesa.
discuss s uživanjem malo jesti ili piti, kušati (fam.)
dish poslužavnik za hladni narezak
dish zdjela, zdjela s jelom; (pojedino) jelo
made dish zdjela s raznim jelima, poslasticama
standing dish stalno dnevno jelo
dish of tea šalica čaja (arh.)
dish of gossip čavrljanje, čašica razgovora
side dish 1. međujelo, predjelo (poslije juhe); 2. prilog uz glavno jelo
dish up prirediti, poslužiti, ponuditi
dish-rag sudoper; krpa za pranje suđa (USA)
distil procjeđivati, cijediti, destilirati; peći rakiju, whiskey i dr.
distillation destilacija; pečenje rakije
dock-glass velika čaša (za ispitivanje vina)
doe srna; košuta; ženka (zeca, kunića)
dog in a blanket vrsta voćnog kolača
dog's nose pivo i džin, pivo s džinom i drugim primjesama (piće)
dog's tooth, dentex zubatac (riba)
doily (doyley) manji ubrus za brisanje prstiju ili podložak između tanjura i posude koje se nosi na tanjuru
done to a turn izvrsno ispečen, kuhan
dory (John Dory) kovač (riba) icht.
dough-boy kuhani valjušak
dough cutter nož (rezač) za tijesto
dough-nut uštipak
dragonet ostriž (riba) (ichth. miš, mišić)
drain kapljica, gutljaj, čašica, piće, napitak
drain pot posuda za kuhanje s rešetkom za cijeđenje
dram piće, gutljaj (rakije)
dram-drinker rakija, ljubitelj rakije
dram-shop rakijašnica, prodavaonica rakije
draught-beer pivo ravno iz bačve, pivo na čaše
draw off točiti (pivo iz bačve)
dredge posuti, posipati (šećerom, brašnom i dr.); panirati (meso)
dredger sito, posuda s rupicama na poklopcu za posipavanje (brašnom, šećerom i dr.)
dregs talog, drozga
to drink to the dreg iskapiti do dna
dreggy zamućen od taloga; mutan; gust
dresser kuhinjski ormar za posuđe, US komoda
dried osušen
dried fruit suho voće
drink piti, popiti, ispiti
to drink a toast piti zdravicu, nazdraviti
drink off popiti, ispiti
drink to nazdraviti, piti u čije zdravlje
drink up popiti, ispiti
drink piće, napitak, gutljaj, čašica
to take a drink nešto popiti
drinkable pitak, koji se može piti, za piće
drinking pilo, piće
drinking-bout pijanka
drinking-song napitnica (pjesma)
drinking-water pitka voda
drinkless bez pića
drippings mast s pečenke
goose dripping guščja mast

drops tvrdi voćni slatkiši, dropsi
dry trpko, resko (vino)
dry-bread suh kruh bez ičega
dry cereals suhe instant cerealije, koje gost sam miješa s mlijekom ili vrhnjem za stolom
dublin bay prawn škamp
duck patka
duck's egg pačje jaje
duff tijesto, puding od brašna
dumb - waiter pokretni stol ili kolica u restauraciji na kojima se nalaze razna pića ili jela i nude se gostima. mali list za slanje hrane
dumpling valjušak; voće kuhano ili pečeno u tijestu
dutch treat izlet, gozba, pri čemu svatko plaća za sebe

E

early tea vrući čaj koji Anglosasi piju čim se ustanu iz kreveta, a ponekad i u krevetu, naročito zimi.
earth-nut orašac (kikiriki)
earthenware zemljano posuđe (glina)
easter eggs uskrsna jaja, pisanice
eatables jestvine, živežne namirnice
eating-house gostionica, restoran
eats jelo, jestvina (USA)
eclair vrsta kolača u obliku prsta nadjevena ledenom kremom
eco saucepan (1 handle) ekonomik tava s jednom ručicom (drškom)
edible(s) jelo, jestvine
edible cockle srčanka, prnjavica, vrganj (školjka)
eel jegulja (Icht.)
egg jaje
hard-boiled eggs tvrdo kuhano jaje
poached eggs jaja kuhana bez ljuske
scrambled eggs kajgana
soft-boiled eggs mekano kuhana jaja
to egg and crumb panirati
egg-beater pjenjača, tucalo za bjelanjak
egg-cup čašica za jaje
egg-flip, egg-nog punč s jajima
egg-frying pan tava za pečenje jaja
egg-plant plavi patlidžan
egg-shell ljuska jajeta
egg-slice lopatica za vađenje prženih jaja iz tave
egg-spoon žlica, kojom se jede jaje iz ljuske
egg-whisk pjenjača, tucalo za bjelanjak
eggs and bacon slanina s jajetom
elder bazga, zova (bot.)
elder-wine vino od bazge
elecampane oman, alant
electrical mixer električni mikser
elver mlada jegulja (ichth)
endive endivija (vrsta salate)
english breakfast; full breakfast; regular breakfast naziv za kompletni angloamerički
englisch style na engleski način
enjoyment užitak, naslada
entertainment zabava, razonoda, gozba, svečanost
house of entertainment gostionica
entire vrst tamnog gustog piva
entire wheat krupno mljeveno brašno, prekrupa
entrée (franc.) međujelo, predjelo (između ribe i pečenke) V. Britanija; glavno jelo (USA)
esculent jestvina, jelo
espresso coffee (tal.) espresso kava
etna kuhalo na žestu
ewer vrč za vodu
eye od round bijela pečenica

F

family hotel hotel sa specijalnim pogodnostima za obitelji
fancy-cakes fini kolačići, torte
farce 1. nadjev od kosanog mesa; 2. nadijevati, puniti, začiniti
fare hrana, jelo
bill of fare jestvenik, jelovnik
farina (tal.) brašno, škrobno brašno, prah
farinaceous baršunast, brašnjav
farinaceous foods tjestenine
farl lepinja, zelena pogača (prvobitno četvrtastog oblika (Škotska)
fast post, uzdržavanje od jela; postiti, uzdržavati se od jela
fast-day posni dan, post
fat mastan, tust, debeo

fat-hen pitoma loboda (bot.)
fatless bez masti; bez ulja; mršav; krt (meso)
fatling mlado utovljeno govedo
fatty mastan, debeo, tust, uljast
fearnought (fernaught) piće za osvježenje
feast 1. svetkovina, blagdan, praznik, gozba, pir; 2. fig. slatkiš, poslastica
fennel anis, komorač (bot.); divlja mirodija
ferment kvasac, kvasna gljivica
ferox velika jezerska pastrva (icht)
festival svetkovina, svečanost, gozba, veselje
féte (fr.) svečanost, blagdan
féte-day (fr.) svetkovina, blagdan, imendan
field-ash divlja kruška
fig smokva
green figs svježe smokve
pulled figs rukom ubrane smokve
fillet 1. rolat (kolač); komad krtog mesa od pisane pečenke; 2. rezati meso, ribu u režnjeve
fillet mignon file minjon
filling nadjev, „fila“
finger-bowl (finger-glass) zdjelica s toplom vodom i kriškom limuna za pranje prstiju kod jela (ponekad s parfemom ili cvjetićem)
finnan u dimu sušen bakalar (icht)
firkin bačvica za maslac i mast; (mjera 40,89 kg)
first-fruit prvo voće, povrće i dr.
fish riba
fish and chips riba s prženim krumpirom
salt fish slana riba
salt water fish morska riba

Načini pripreme riba:

au bleu na modro
au brune na smeđe
au gratin zapečen,a
american style na američki način
baked pečen,a
boiled kuhan,a
braiser pirjan,a
breadcrumbed, in breadcrumbs paniran,a
hungarian style; *hongroise* na Mađarski način
dalmatian style na dalmatinski način
fried pržen,a
fried in butter pržen,a na maslacu
glazed ocakljen,a
grilled pržen,a na žaru
istrian style na istarski način
marinated mariniran,a
matelote na mornarski način
meunière na mlinarski način
parisienne na pariški način
poached poširan,a
smoked dimljen,a
stuffed nadjevena
triest style na tršćanski način
fish-ball jelo od ribe (USA), pržene okruglice od ribe
fish-bone riblja kost
fish-carver nož za ribu
fish-day posni dan
fish fillet file od ribe
fish fork vilica za ribu
fish pan + grill četvrtasta posuda za ribu s grijačem
fish-pond ribnjak
fish serving fork vilica za posluživanje ribe
fish-slice nož za ribu, ravna žlica za ribu
fish-tail riblji rep
fizz soda voda; šampanjac (USA), pjenušac
flageolet vrsta graha (bot.)
flagon boca, vrč, pehar, čuturica
flake 1. stalak za sušenje ribe; 2. pahuljica
flank potrbušina
flank steak odrezak od potrbušine (flama)
flank steak fillets mali odresci od potrbušine
flapjack uštipak; jabučni nabujak
flask opletena boca, pljoska
flat bone sirlion steak pržolica s kostima
flat-fish list, iverak (riba)
flat lid ravan poklopac
flat plate plitki tanjur
flavorous dobra okusa, mirisa; aromatičan
flavour (flavor) miris, aroma, okus, začin
flavoured začinjen; mirisav; ukusan
flavouring začin
flavourless bez mirisa, okusa, začina
flavoursome ukusan, mirisav, začinjen,

mirodijama
flesh meso
flesh-colour (tints) boja mesa
fleshless bez mesa, mršav
flesh-pot lonac za kuhanje mesa
flitch 1. usoljena sušena šunka ili lopatica odojka; 2. komad kitove slanine; 3. riblji odrezak; 4. rezati u režnjeve (veliku ribu)
flounder iverak obični, ploča, plat, pašara (riba)
flour fino pšenično brašno
fluke 1. vrsta krumpira; 2. list
flummery 1. zobena kaša; 2. vrsta kolača, vrsta voćne kreme
flying-fish riba poletuša, lastavica
follow naknadno naručeno jelo; još jedno jelo
fondant slatkiš, poslastica, koja se topi u ustima
food hrana, jelo, živež, namirnica
foodless bez hrane, jela; koji oskudijeva hranom
food-stuffs prehrambeni artikli
food-value hranjivost, hranjiva vrijednost
fool krema (voćna)
gooseberry fool krema od ogrozda, mlijeko, vrhnje itd.
forage suha hrana, zaliha hrane (namirnica)
force-meat iskosano meso, nadjev, meso za punjenje
fore shank prednja koljenica
fork vilica
fruit fork vilica za voće
pizza fork vilica za pizzu
serving fork vilica za meso (velika, kojom se meso drži kod rezanja)
table fork stolna vilica (osnovna)
fowl(s) perad, živad; meso od peradi
frail košara od rogoza za pakovanje smokava, sušenog grožđa
free-and-easy vesela pijanka
free-stone breskva kalanka
freezer aparat za sleđivanje, ledenica, zaleđivač
freezing 1. smrzavanje, zaleđivanje; 2. leden, ledom pokriven
freezing-machine aparat za sleđivanje-zamrzavanje, aparat za pravljenje leda-sladoleda
french-bean(s) mahune
french-bread kruh s puno kore, tanak i dug; kruščići, roščići pečeni na francuski način
french dressing gotovi umak za salatu na francuski način
french mussel kučica (školjka)
french toast (french-bread) kriška kruha umočena u jaja i pečena na vrućoj masnoći (USA)
fresh svjež, nov; sladak, pitak (voda);
fresh fruit cup voćni kup
fresh brisket mekana prsa
freshwater slatkovodni; riječni (npr. riba)
fried eggs pržena jaja, jaja na oko
frog-fish grdobina (riba)
frog's leg žablji kraci
fruit basket zdjelica (posuda) za voće
fricandeau (fr.) pečena teletina sa slaninom
fricassée (fr.) meso u komadićima skuhano u umaku (ragu od teletine ili živadi)
fritter palačinka (voćna)
frizzle pirjati, pržiti; peći se, pržiti se
frog žaba
frosting šećerni preliv, šećerna glazura
fructose fruktoza, voćni šećer
fruit voće, plod
fruit-cake kolač sa suhim grožđicama; (voćni) kolač
fruit juice sok od voća
fruit spoon žlica za voće
frumenty pšenična kaša kuhana u mlijeku začinjena šećerom i mirodijama
fry 1. pečeno, prženo meso; 2. krezle, rajžlec, crijevca; 3. pržiti, peći
fried eggs pržena jaja na oko
fryer (frier) 1. onaj koji peče ili prži; 2. posuda za pečenje, prženje; tava
frying pan tiganj, tava, posuda za pirjanje, lonac
frying pan with lid tava s poklopcem
frying slice lopatica za pržena jela
fudge mekan granuliran kolačić ili slatkiš
full-bodied teško (vino); jako vino
fume 1. sušiti na dimu; 2. pušiti se, isparivati se
funnel ljevak
fuzzball 1. puhara (gljiva); 2. puša (gljiva)

(bot.)

G

gage bijela šljiva
gala svečanost, slava, proslava, svečana priredba
galantine narezana hladna piletina, teletina itd.
galeeny biserka (ornith)
gallipot ćup, zemljan lonac (za marmeladu)
galingale galgant, đumbir nepravi
gallon mjera za zapremninu, galon
beef and ale in galone jelo i pilo u izobilju
wine gallon zapremina od 3,78 l
game lovina, divljač; meso od divljači
Najčešći način pripreme:

à la gourmande na gurmanski način
barded omotan,a slaninom
blanquette of ... ujušak
braised pirjan,a
chasseur na lovački način
dalmatian style na dalmatinski način
german style na ukus divljači
glazed ocakljen,a
grilled na žaru
in paper-case; em papillote (fr.) u papiru
in red wine u crnom vinu
in white wine u bijelom vinu
larded naboden,a slaninom
on the spit na ražnju, na žaru
ragout of ragu, od...
roast(ed) pečen,a
smoked dimljen,a
with cream sauce u umaku od vrhnja
with mustard u slačici
with paprika u paprici
with piquant sauce u pikantnom umaku
with venison sauce u umaku od divljači

Dijelovi divljači koji se najčešće uslužuju:

breast prsa
cutlet kotlet
cul bubrežnjak
fillet file
head glava
knuckle koljenica
leg of...; haunch of ... but
loin; best end kare slabine
medallions medaljoni
ragout; stew ragu
ragout en brochette ražnjići
saddle hrbat
shoulder plećka
steak odrezak
tail rep

gammon 1. (sušena) šunka, slanina; 2. usoliti, sušiti (slaninu, šunku)
gammon and spinach šunka i špinat (jelo)
garbage 1. (kuhinjski) otpaci; smeće; 2. drob, utroba, crijeva (životinje ubijene za hranu)
garden cress vrtna grbica
garden-stuff povrće, voće, vrtni proizvodi
garfish igla, iglica (riba)
garlic češnjak, bijeli luk
garlicky koji ima miris češnjaka
garlic masher stiskač za češnjak, gnječilica
garnish oblog (jelu)
garnishing oblaganje, garniranje (jela)
garniture oblaganje, garniranje (jela)

Osnovni način pripreme:

à l'hollandaise na holandski način
au gratin zapečen,a
blanched blaniširan,a
boiled kuhan,a
braised, stewed dušen,a; pirjan,a
dalmatian style na dalmatinski način
english style na engleski način
glazed ocakljen,a
italian style na talijanski način
in breadcrumbs; breadcrumbed pohan,a
in butter preliven,a s maslacem
in the ashes u pepelu
polish style na poljski način
purée of ... kašica od ...
stuffed punjen,a
stewed (vegetables) varivo od ....
vinaigrette na kiselo
with butter na maslacu
with cream sauce s vrhnjem

gas-oven plinska pećnica
gas-ring plinsko kuhalo
gast(e)ropod puž
gastrologist sladokusac, gurman
gastrology kuharstvo, kuharsko umijeće
gastronomer sladokusac, gurman, gastronom
gastronomic sladokusan, gurmanski, gastronomski
gastronomist sladokusac, gurman, gastronom
gastronomy kuharsko umijeće, sladokustvo, gurmanstvo, gastronomija
gauds svečanosti, sjajne priredbe, zabave
gaudy velika (sjajna) zabava, (posebni godišnji svečani ručak u koledžu u čast stalnih članova)
gelatine želatina, životinjsko ljepilo
geneva borovička (rakija)
german sausage vrsta velike kobasice od kuhana sušena mesa
germon; albacore riba iz porodice tuna
ghee maslac od bivoljeg mlijeka (Indija)
gherkin (kiseli) krastavac
giblets sitnež od guske
gigot (fr.) ovnujski (janjeći) but
gilt-poll lovrata, podlanica, komarča, orada (riba)
gilt sardine srdela golema (riba)
gilthead arbun, rumenac (riba)
gin džin (žestoko piće od žita ili slada začinjeno borovicom)
gin palace otmjena rakijašnica
gin sling uleđen napitak od džina, šećera i voćnog soka
ginger đumbir
ginger brandy liker od đumbira
ginger pop. pjenušavo piće začinjeno đumbirom
gingerade vrsta pjenušava pića od đumbira (USA)
ginger-ale slatko pjenušavo piće od đumbira
ginger-bread paprenjak, medenjak začinjen đumbirom
ginger beer pjenušavo piće začinjeno đumbirom
ginger-wine piće od fermentiranog šećera, vode, đumbira, limuna i grožđica
gingery 1. koji se odnosi na đumbir, koji ima okus đumbira, nalik na đumbir; 2. oštar, papren, ljut
gin-shop rakijašnica, točionica džina
gip očistiti ribu, izvaditi drob (ribi)
gippo juha, gulaš; mast (od pečenke)
girdle 1. ukloniti koru u obliku prstena (jabuci, naranči, kruški); 2. željezna ploča za pečenje kolača (Škotska)
glair 1. bjelanjak (za premazivanje); 2. prevući (premazati) bjelanjkom
glaireous premazan bjelanjkom
glass staklena posuda, čaša
glassful čaša (mjera, količina)
glass lid stakleni poklopac
glass coaster podložnik za čaše
gluttonize premnogo jesti i piti, žderati
gluttonous proždrljiv; pohlepan
goatling jare, jarić
goblet čaša s nožicom, pehar, kupa
goldlin salpa (riba)
gold-plate suđe, predmeti ili stolni pribor od zlata
goodwill cijena, odstupnina koja se plaća bivšem vlasniku, da bi kupljeni ugostiteljski objekt ili poduzeće moglo poslovati pod istim nazivom. Onaj koji prodaje lokal ili poduzeće može tražiti naknadu za korištenje imena, firme koja uživa poseban ugled (renome) kod gostiju.
goose guska (guske)
goose liver pie (*pâté de fois gras*) - franc. pašteta od guščjih jetara
gooseberry (goosegog) ogrozd
gosling guščica, mlada guska
gourd buča, tikva
gourdmand sladokusan, koji voli jelo, proždrljiv
gormandizer sladokusac, proždrljivac
gourmet sladokusac, poznavalac dobrog jela i pića
grace-cup 1. čaša vina, koja kruži oko stola poslije molitve; 2. oproštajna napitnica ili čaša vina
grains of paradise gvinejski papar
gram slanutak, slani grah, naut
grape(s) , boba grožđa
the grapes are sour (sour grapes) kiselo je
the juice of the grape vino
grape-brandy konjak, vinjak

grape-fruit grep (frut), plod iz porodice citrusa koji se dobiva križanjem naranče i limuna
grape nuts tarana. Uz njih se poslužuje *à part* (posebno) šećer, slatko vrhnje.
grape-stone koščica ili sjemenka grožđa
grape-sugar grožđani šećer, dekstroza ili glukoza
gravy sok od pečenke; umak; sok koji izlazi prilikom rezanja pečenog mesa
gravy-boat posuda (zdjelica) za umak
grayling vrsta ribe srodna pastrvi, lipen
grease otopljena mast, salo
green svjež, zelen (hrana)
green stuff zelenje, povrće
greens svježe povrće
greengage vrsta šljiva, ringlo(v) šljiva
grenadine slaninom nadjeven odrezak mesa ili piletine
greylag divlja guska
grey mullet cipal (riba)
griddle 1. tiganj za pečenje kolača; 2. sito (sa žičanom rešetkom)
griddle-cakes američke palačinke, najčešće se poslužuju za doručak. Prave se od pšeničnog pa sve do kukuruznog brašna. Veličine su od 6-8 cm u promjeru
gridiron roštilj za pečenje mesa
grig mala ili mlada jegulja
grill 1. roštilj; 2. na roštilju ispržena hrana; 3. ispeći, ispržiti; kuhati (oštrige i sl.) u školjci
griller onaj koji prži ili peče
grill-room prostorija gdje se prži (i jede) meso itd. na roštilju
rectangular grill pravokutni roštilj
grilse mlad losos (poslije prvog povratka iz mora)
griskin 1. prasence; 2. komad svinjetine od hrptenice ili slabine
grist usitnjeni slad (za pravljenje piva)
grits krupica; grubo zobeno brašno
groats zobena krupica, ljuštena zob
grocery rakijašnica, krčma (USA i sl.)
grog grog; piće od ruma, konjaka ili araka sa šećerom i vrućom vodom
grogshop krčma, rakijašnica
grooper škrpina (riba)
ground-fish riba koja živi na dnu
ground beef potrbušina
ground-game niska divljač (zec ...)
ground-gudgeon mala jestiva slatkovodna riba
ground-nut orašac, kikiriki
grout grubo brašno, mekinje
gruel (zobena) kaša
guest gost, uzvanik, posjetnik
paying guest osoba, koja plaća za stan i opskrbu u privatnoj kući
gugglet zemljan vrč za vodu
guinea-fowl biserka, faraonka, gvinejska ptica, perlinka, morska kokoš
gum vrsta tvrda slatkiša od želatine; „gumeni“ bombon
gunnel mala morska riba nalik na jegulju
gunpowder tea vrsta finog čaja s lišćem smotanim u kuglice
gut 1. pohlepno jesti; žderati; 2. izvaditi utrobu životinje
guzzle piti, lokati; žderati, lakomo jesti; lokanje, žderanje

H

Haddock koljak (riba; vrst bakalara); vrlo često se jede za zajutrak kuhan u mlijeku, pržen ili sušen na dimu
hagberry višnja (Škotska)
haggis vrst pudinga od mesa (ovčetine); tlačenica od ovčjih iznutrica
hake oslić (vrst bakalara)
hake drven stalak za sušenje ribe
half-and-half mješavina od dvije vrste piva (Ale i Porter)
ham and eggs šunka s jajetom
hamburger kosano meso (popečak)
hamper košara (osobito za jelo, za put)
hardbake vrsta slatkiša od šećera i badema
hard-boiled tvrdo kuhan
haricot ragu od ovčetine i povrća
haricot bean bijeli grah
haricot soup juha od graha
haness-cask bačva za soljenje mesa
hart Jelen (nakon pete godine života) (s deset parošaka)
a hart of grease utovljen jelen
hash 1. haše, sjeckano, kosano meso; 2. sjeckati, sitno izrezati (meso)

hash house 1. jeftina gostionica 2. sjeckati, sitno izrezati (meso)
haslet komad mesa za pečenje, osobito drob, utroba svinje
hasty-pudding puding od brašna i mlijeka
hatchery mrjestilište
hautboy velika vrtna jagoda
haversack torba za jelo, naprtnjača
hawksbill morska kornjača
hay-box lonac obložen sa sijenom u kojem se napola kuhano jelo kuha do kraja; norveški lonac; sanduk za prigrijavanje jela
hazel-nut lješnjak
head pjena na tekućini; vrhnje, skorup (na mlijeku)
heart srce
helping služenje kod stola, porcija, jelo
hell of round vrh butine
hemlock piće od kukute
herb-beer piće od trave
herbygrass rutvica, ruta
hermitage vrsta francuskog vina
herring sleđ, haringa
kippered herring (*red herring*) u dimu sušen sleđ
highball alkoholno piće od whiskyja i sode
highness pikantan okus (mesa)
high tea čaj, uz koji se poslužuje meso; (obično zamjenjuje večeru)
hoe-cake pogača od kukuruznog brašna (USA)
hog krmak, svinja, brav; jednogodišnja ovca
hogget jednogodišnja svinja
hogmanay 1. Stara godina (Škotska); 2. dar (kolač i dr.) koji traže djeca tog dana (Škotska)
hollandaise sauce holandski umak
hollands klekovača, borovička
hollowware limeno kuhinjsko posuđe
hominy kukuruzno brašno; kukuruzna kaša
honey med
honey plant matičnjak, limunova melisa
hooch alkoholno piće, rakija (USA); pijača
hoosh jelo od (ovčjeg) mesa i variva, gusta čorba
hop 1. hmelj; 2. začiniti hmeljem (pivo)
hors d' oeuvres hladni narezak
horse-bean bob
horse-flesh konjsko meso, konjetina
horse-radish hren
horse mackerel šnjur, širun, šarun (riba)
host 1. gostoprimac, domaćin; 2. gostioničar, krčmar
hostel (arh.) gostionica, konačište, prenoćište
youth hostel omladinsko prenoćište
hostelry (arh.) gostionica
hostess domaćica, gazdarica, gostioničarka, krčmarica
hostler gostioničar, sluga u gostionici
hot vruć, oštar, papren, ljut, žestok
hot and hot još sasvim vruće, izravno s vatre
hotchpotch 1. škotska čorba od povrća i mesa; 2. pirjano meso s povrćem; „lonac“
hot plate cover poklopac poslužavnika za topla predjela
hot-pot jelo od goveđeg ili ovčjeg mesa s krumpirom (vrsta škotskog ragua)
house kuća; gostionica
bakehouse 1. zgrada ili prostorija, u kojoj se peče kruh ili pari šećer u glavama; 2. krušna peć; pekara
alle-house pivana, krčma
boarding house pansion (gdje se dobiva hrana i stan)
coffee house kavana
eating house restoran
public house restoran
tied house gostionica koja mora raditi samo s jednim poduzećem
to keep open house biti gostoljubiv, rado svakog častiti
household stuff kućno posuđe
hucho mladica, glavatica (riba)
huckleberry vrst borovnice, koja raste u Sjevernoj Americi
hundreds and thousands sitni slatkiši koji se upotrebljavaju za ukras na kolačima
hunger glad
hunger il the best sauce glad je najbolji začin
hunger-rice zapadnoafričko žito slično prosu
hyson vrsta zelenog kineskog čaja
hyssop miloduh, izop, sipan (vrsta metvice)

I

ice 1. led, sladoled; 2. glazura na torti; 3. hladiti (piće); 4. premazi glazurom ili šećerom
ice-cream sladoled
ice-cream scoop lopatica (žlica) za sladoled
ice-cream spoon žlica za sladoled
icing šećerna glazura na kolačima
ide jez (porodica šarana)
impaste umotati u tijesto, umijesiti u tijesto
indian-corn kukuruz (USA)
indian-meal kukuruzno brašno (USA)
indigestion loša probava
inedible nejestiv, neprikladan za jesti
ingathering žetva, berba, sabiranje plodova
feast of ingathering praznik žetve
ingest uzimati, gutati (hranu)
ingurgitation pohlepno gutanje hrane ili piće
inn svratište, gostionica, krčma, konačište
innkeeper gostioničar, krčmar
inside chuck roll savijena lopatica
irish stew pirjana ovčetina na irski način
italien style na talijanski način

J

jack-snipe barska šljuka
jam 1. pekmez, marmelada, slatko od voća; 2. pretvoriti u pekmez, namazati pekmez
jam-pot posuda, lončić za pekmez
jam-jar staklenka za pekmez
jar posuda, vrč, ćup
jar opener otvarač limenih kutija
jargonelle kruška ranka
jelly hladetina, žele, voćni sok ukuhan sa šećerom
jerry-shop prosta, zloglasna krčma, jazbina
joint komad mesa (butina) kao sastavni dio glavnog jela u obroku; pečenka
jorum 1. velika posuda za piće; 2. bola, zdjela
jug 1. vrč, krčag, ćup; 2. pirjati, kuhati
juice sok, tekućina, umak
apple juice sok jabuka
apricot juice sok marelica
bilberry juice sok borovice
carrot juice sok mrkvice
cherry juice sok trešanja
grape juice sok grožđa
grapefruit juice sok grapefruita
lemonade naturel limunada naravna
lemon syrup sirup limunov
orange juice sok naranče
orange naturel oranžada naravna
peach juice sok bresaka
pear juice sok krušaka
pineapple juice sok ananasa
raspberry juice sok malina
raspberry syrup sirup malinov
red-currant juice sok ribizla
sour cherry juice sok višanja
spinach juice sok špinata
strawberry juice sok jagoda
syrup pomegranate sirup grenadine
tomatoe juice sok rajčice

juice mashed gusti sok
juice squash sok iz limenke
to stew in one's own juice pirjati u vlastitom soku
juiceless bez soka, suh
juicy sočan, pun začina
julep 1. julap; hladan sladak napitak; 2. uhlađeno i metvicom začinjeno piće od whiskyja ili konjaka i vode (USA)
juniper borovica, kleka
junket 1. zaslađeno gusto mlijeko s vrhnjem; 2. gozba, slava, zabava; 3. mliječni žele
janketing slavljenje, održavanje gozbe
janketing-party piknik

K

kale (kail) kelj
scotch kale crveno zelje; čorba (gusta juha) od zelja; ručak
kedgeree jelo od riže, ribe i jaja
keeping-apples vrsta jabuke koje se dobro drže, koje se mogu spremiti za zimu
keg bačvica, lagvić

ketchup pikantni umak od rajčica, gljiva i dr.
kettle kotao, kotlić, konac za čaj; čajnik
kettle-drum veliko društvo na popodnevnom čaju
kidney bubreg
kidneys en brochette bubreg na ražnjiću
king crab rakovica golema
king's peg napitak od šampanjca i konjaka
kipper 1. soljena i u dimu sušena riba (sleđ i dr.); 2. soliti i u dimu sušiti
kippered herring sušen sleđ na dimu
kirsch-wasser rakija od divljih trešanja
kissing-crust mekana kora na kruhu (mjesto gdje se dva kruha dodiruju)
kitchen kuhinja
kitchen ladles kuhinjski set (od više komada 3, 5, 6 - uglavnom se sastoji od: pjenjače, lopatice za pečenje, velike vilice ...)
kitchener 1. štednjak; 2. vrhovni samostanski kuhar, šef kuhinje
kitchenette mala prostorija uređena kao priručna (čajna) kuhinja
kitchen-garden povrtnjak
knife nož
knife-rest podložak za odlaganje noža i viljuške kod jela
bread knife nazubljeni nož za kruh
butcher's knife mesarski nož
cook knife nož za povrće
dessert knife desertni nož
fish knife nož za ribu
fish serving knife nož za ribu pri posluživanju
fruit knife nož za voće
kitchen knife kuhinjski nož
mincing knife nož za sjeckanje, kosanje (u obliku polumjeseca)
parmesan knife nož za parmezan
pizza knife nož za pizzu
knockback popiti nadušak, iskapiti, istrusti
knuckle koljenica
knuckle-bone koljenična kost
kohlrabi koraba

L

label naljepnica, etiketa
lace (with) primiješati žestoko piće (nekoj tekućini - kavi)
ladle kuhača, velika žlica
lager beer vrsta lakog njemačkog piva
lake trout pastrva jezerska
lamb janje
lamb's-wool zašećereno vruće pivo začinjeno mirodijama i pomiješano s kašom od pečenih jabuka
lap 1. slabo alkoholno piće (sl.); 2. pohlepno popiti
lard 1. svinjska mast, salo; 2. obložiti, prošarati slaninom (fig. ukrasiti, začiniti)
larder smočnica, ostava
lardoon kriška ili traka slanine (za oblaganje ili nadijevanje mesa)
lardy mastan, tust, salast
lasagne implement posuda za kuhanje lazanje
late dinner kasna večera
lavender lavanda, despik
laver vrsta jestivih morskih algi
lax švedski ili norveški losos
leaf lard salo
lean mršavo, nemasno meso
leek poriluk
leek soup juha od poriluka
leghorn vrsta kokoši, leghorn
leguminous mahunast
lemon limun
lemonade limunada
lemon-drop slatkiš s limunovim okusom
lemon-juice limunov sok
lemon-squash piće od limunovog soka i vode
lemon-squeezer kuhinjska spravica za gnječenje limuna
lemon-sole iverak maloglavi (riba)
lenten fare nemrs, posno jelo, mršav obrok
lentil leća
lentil soup juha od leća
lettuce loćika (salata)
libation 1. prolijevanje vina u slavu bogova; 2. napitnica, zdravica, pijanka
lid poklopac
lid/bain-marie poklopac za bain-marie
lights pluća (zaklane životinje)
lime 1. limeta (okrugao plod, manji i kiseliji od limuna); 2. lipa
lime-juice sok od limete

ling manjić (sjevernomorska riba)
liqueur 1. liker; 2. začinjati šampanjac mješavinom šećera i alkohola ili vina
liqueur-glass čašica za rakiju, liker
liquor tekućina (alkoholna)
liquor up popiti čašicu, gucnuti
liquorice (licorice) vrsta slatkiša
liver jetra
loaded wine umjetno pojačano vino; vino kojemu je primiješan narkotik
loaf 1. kruh, kruščić; 2. glava (zelja, šećera)
brown loaf kruh od pšeničnog brašna i posija, crni kruh
loaf-sugar šećer u glavama
lobster jastog
lodging stan, konačište, prebivalište
board and lodging stan i hrana
loganberry vrsta crne bobe (koja se dobije križanjem maline i kupine)
loin bedro, butina, bubrežnjak, pržolica, hrbat, rostbif
lollipop vrsta slatkiša
long drink piće, koje se služi u visokim čašama
long-drink spoon žlica za duga pića
long pepper dugački papar, dugački biber
lop-ear vrsta divljeg kunića
lotte de rivière (franc.) manjić pjegavi (riba)
lovage ljupčac, selen
love-apple rajčica
loving-cup vrč (pića) iz kojeg piju svi gosti redom
low diet mršava, skromna hrana
low pot niski lonac (lonac sa nižim stranicama)
lunch 1. objed, ručak; (obilat) doručak; 2. objedovati, ručati (objedovati); 3. podvoriti (objedom)
luncheon svečani objed, ručak
luscious sočan, tečan, sladak, slastan
lush 1. piće; 2. sočan, bujan

M

macaroni (tal.) makaroni-tjestenina
macaroni cheese jelo od makarona pečenih sa sirom
macaroon vrsta kolača, od mljevenih badema, jaja, šećera itd...
mace muškat, cvijet oraška (mirodija)
mackerel skuša, lokarda (riba)
magnum (*lat.*) boca od 2 kvarta (pola galona 2,212 l)
magnum-bonum 1. vrsta velike šljive; 2. vrsta krumpira
maid djevojka, služavka
house maid sobarica
kitchen maid djevojka u kuhinji
maid-of-honour vrsta kolača sa sirom
maitre d'hotel sauce umak od maslaca, limuna i peršina
maize kukuruz
maizena kukuruzno brašno
malic acid jabučni ocat
mallard divlja patka; meso divlje patke
malmsey malvazija (vino)
malnutrition slaba ishrana
malt slad
malt-liquor piće priređeno vrenjem slada (pivo)
maltose maltoza, sladni šećer
malty sladni, od slada
manager upravitelj, direktor, vođa
management rukovođenje, upravljanje, nadziranje
hotel-manager direktor, rukovodilac hotel
hotel management rukovođenje i upravljanje radom hotela
mangel (wurzel) blitva
mangold blitva
manna mana; slatki sok od raznih biljaka
marchpane (marzipan) marcipan, kolač od badema
margarine margarin, umjetni maslac
marinade 1. marinada; 2. marinirati, prirediti (ribu, meso) s octom i začinima
marjoram mažuran
marmalade pekmez, marmelada (osobito od naranči)
maroon prirediti piknik, logorovati, (USA), kestenjast
marrow moždina
marrowbone kost u kojoj je moždina
marrowfat vrst velikog graška
mash 1. smjesa, mješavina; 2. sladna kaša (za varenje piva); 3. kaša od krumpira
sausages and mash kobase i kaša

od krumpira
mashed potatoes pire od krumpira
mayonnaise (fr.) majoneza, hladan umak od ulja, octa i žumanjka
mazard mala crna trešnja (divlja)
mead medovina, medica
meal 1. brašno (grubo-raženo); 2. obrok, jelo
whole meal brašno s posijama
mealy brašnjav, brašnast
mealy potatoes vrsta krumpira
meat meso (kao hrana)
after meat poslije jela
green meat zelenje, povrće
meat-chopper veliki nož; stroj za sječenje mesa
meat croquete kroketi od mesa
meat dumpling okruglice od mesa
meat juice sok od mesa
meat pestle bat (čekić) za meso
meat-pie pašteta od mesa
meatless (day) bezmesan, dan
medlar mušmula, nešpola
melon dinja
water-melon lubenica
menu (fr.) jestvenik, jelovnik
meringue kolač od pečenog bjelanjka i šećera, „pusli“, masa od tučenog bjelanjka i šećera
meunière sauce umak od zaprženog maslaca, limuna i peršina
milk mlijeko
cold milk hladno mlijeko
condensed milk kondenzirano mlijeko
hot milke vruće mlijeko
pasteurized milk pasterizirano mlijeko
skimmed milk mlijeko bez masti
sour milk kiselo mlijeko
yoghourt jogurt
milk boiler posuda za kuhanje mlijeka
milk jug posuda za mlijeko
mince sitno sasjeckano meso, sjeckati, kosati, mljeti
mince pie kolač od grožđica, jabuka, šećera, itd.
mincemeat smjesa grožđica, jabuka, šećera itd. (za kolač)
mineralwater mineralna voda
mint metvica, nana, menta
mint-sauce umak od metvice (s octom i šećerom; naročito se poslužuje uz pečenu janjetinu)
mixed grill razno meso na roštilju
mixed vegetable salad salata od miješanog povrća
mock duck svinjetina s nadjevom od pačjeg mesa
mock turtle soup patvorena kornjačina juha napravljena od teleće gubice.
moist sugar (raw sugar) nerafinirani šećer
molasses melasa (šećerni sirup)
mollusc (mollusk) mekušac (sipa, lignja, hobotnica)
monkey-meat goveđa konzerva (USA)
moray (muraena) murina (riba)
moorgame (moorfowl) liska; vrsta jarebice
moor-cock liska, jarebice (mužjak)
moor-hen liska, jarebica (ženka)
morel smrčak (jestiva gljiva)
morello višnja - amarela
morning draught piće prije doručka
moselle mozelsko vino (fr.)
moss-bunker vrsta sleđa
mountain ash oskoruša
mountain dew škotski whisky
mousse jelo od začinjenog i uleđenog tučenog vrhnja (*chestnut mousse, Chocolate mousse*)
movable pomičan, pokretan
movable bar specijalna kolica opremljena najnužnijim inventarom potrebnim za miješanje pića i njihovo nuđenje gostima u restoranu, u salonu, na terasi i sl.
muffin vrsta okruglog sipkog čajnog peciva, plosnati kolačić, koji se jede pržen i namazan maslacem
muffin-bell zvončić, kojim se služi prodavač muffina
muffineer posuda za posipanje kolačića šećerom ili solju
mugwort pelin obični, crni pelin
mulberry dud, murva
mull prirediti (vino, pivo) kao vrući zaslađeni napitak s mirodijama
mulled wine kuhano vino
mulligatawny (anglo-ind.) vrsta jako začinjene juhe

mulligatawny paste riža i sasjeckano meso s mirodijama za „mulligatawny“ juhu
mulitipurpose friteza višenamjenska friteza
multi-purpose frying pan with basket posuda za prženje sa zaštitnom košaricom (friteza)
mum vrsta piva
mush kaša, kukuruzna kaša (USA)
mushroom gljiva, pečurka
mushoroom sauce umak od gljiva
mussel dagnja
must mošt, šira, mlado vino
mustard 1. gorušica, slačica; 2. muštarda, senf
mutton ovčetina, bravetina, škopčevina
mutton-chop rebra od ovčetine

N

napkin ubrus, salveta
navel orange vrsta velike naranče
nectar 1. nektar, piće bogova; 2. slatko piće; vino osobito dobre kakvoće; vrsta bezalkoholnog pića; 3. nektar, sladak sok, koji izlučuju biljke
negus kuhano vino
nescoffee nescafé
nettle kopriva
new wine mlado vino
nicy (fran.) slatkiš, slastica
nip 1. gutljaj, čašica; 2. pijuckati, gucnuti
nippy konobarica (u restoranima J. Lyons and Co. u Londonu)
noah's arche kunjka, školjak
nog 1. vrsta jakog piva; 2. vrčić, malen krčeg
noodle(s) rezanac (od tijesta), tjestenina
norway lobster škamp
nougat (fr.) slastica od oraha i šećera
nut orah, lešnjak
nut butter maslac od orahova ulja
nutcrackers drobilica za orahe i lešnjake
nutmeg muškatni oraščić
nutter maslac od orahova ulja

O

oatcake kolač od zobi
oatmeal zobeno brašno, zobena kaša
oats zob, ovas
oatmeal soup juha od zobenog brašna
octopus hobotnica
olio jelo od raznih vrsta mesa
olive 1. maslina; 2. jelo od sjeckane govedine (teletine) s maslinama
olive-oil maslinovo ulje
omelet(te) omlet, jelo od prženih jaja
on licence dozvola za točenje pića samo u lokalu
onion luk
onion soup juha od luka
orchard voćnjak
ordinary 1. određen obrok, jela (objed ili večera) uz stalnu cijenu; 2. (arh.) gostionica, blagovaonica
orgy 1. orgija, raskalašena pijanka; 2. gozba
osier-bottle opletena boca, boca s opletom
oval fishpan ovalna posuda za pečenje ribe
oval fishpan with lid ovalni poslužavnik za ribu s poklopcem
oval heat resistant pan ovalna vatrostalna posuda
oval roasting pan with lid ovalna posuda (sa drškom u obliku uha) za pečenje (kastrola)
oval strainer ovalno cjedilo (za tjesteninu)
oven peć (za pečenje) pećnica
oven roasting pan posuda za pečenje (lim, protvan)
oven slice (small, large) lopatica za vaditi pečeno meso iz lima (ili nešto drugo pečeno), (mala - velika)
over-cooked prekuhan, prepečen
overdone prepečeno
ox vol, govedo
ox-tail volovski rep
ox-soup juha od govedskog repa
oxymel sirup od meda i octa
oyster 1. oštriga; 2. malen komad mesa peradi (obično na leđima)
oyster-bar gostionica, gdje se jedu oštrige
oyster-patty pašteta od oštrige

P

paddy neoljuštena riža
pan tava, šerpa, duboka zemljana ili metalna posuda
frying pan tava, tiganj
salt pan soljenka
stew pan tava
panbroil peći u tavi
pancake palačinka
pan-fry peći u puno masti (panirati, pohati)
panful što stane u tavu, tiganj
pannier konobar u blagovaonici u Inner Templeu
pannikin mali metalni vrč za piće
pantry smočnica, ostava, soba za posuđe i čaše, soba za posluživanje (prije donošenja jela na stol)
pantryman sluga, koji vrši brigu o posluživanju
pap kaša, tekuća hrana za djecu; voćna pulpa
papaw papaja, tropska američka voćka s dugoljastim žućkastim plodom, slično dunji
paprika paprika
parboil napola skuhati, zakuhati
parched corn pečenjak, pečen kukuruz
paring-knife nož za ljuštenje, guljenje
parkin kolač od zobenog brašna i sirupa
parlour (parlor) soba za bolje goste (u gostionici)
parlour-maid sobarica
parmesan sir parmezan
parmesan grater ribež za parmezan
parmesan server posudica za ribani parmezan
par(r) mladi losos (riba)
parsley peršin
parsnip pastrnjak
parson's nose trtica, „biskup“ na peradi (zadnji dio)
partridge 1. jarebica; 2. tetrijeb, lještarka (USA)
party društvo za razonodu, zajednička zabava
dancing party ples, igranka
dinner party objed, večera s gostima
pasta utensil hvataljke za špagete
paste 1. tijesto; 2. vrsta kolača
pastry 1. poslastice, kolači, fino pecivo (čajni kolačići); 2. lisnato tijesto
pastrycook slastičar, kolačar
pasty pašteta, slan kolač (od tijesta s mesom)
pate tikva
patty kolačić, mala pašteta
pea grašak
green peas zeleni grašak (povrće)
sweet peas grahorica
peach breskva
peach-flavoured ham poznata šunka sa mirisom breskve iz SAD-a. U Kaliforniji hrane svinje breskvama od kojih meso, naročito butina dobiva karakterističan ugodan miris.
peanut orašac, kikiriki
pear kruška
pearl-barley prekrupa, očišćen ječam
pease grašak
pea-soup juha od suhog graška
peck jelo, hrana, namirnice (sl.)
peel 1. pekarska, krušna lopata; 2. ljuska, kora (od voća, povrća); 3. oguliti se, oljuštiti se
peel of oguliti, oljuštiti
peeler stroj za ljuštenje, guljenje
pelamid, bonitol palamida, sredozemna bonita (riba)
pekoe bolja vrsta čaja
pemmican osušeno, kosano meso
pension hotel sa stanom i opskrbom
pepper papar, biber
pepper-box, (**paper-castor**) posuda u kojoj stoji papar
peppermint paprena metvica; metvičin bombon
pepper-pot indijsko jelo s mesom i povrćem, jako papreno
peppery oštro, ljuto, papreno
perch grgeč, (riba)
perry kruškovača
petite steaks mali odresci
pettitoes svinjske noge (kao namirnica)
pewter posude od kositra
pick-me-up oznaka za vrlo dobra pića; pića kao lijek; gutljaj dobrog pića
pickled gherkins krastavci ukiseljeni u vrlo jakom octu

pickerel 1. mlada šunka; 2. vrsta štuke (USA)
pickle salamura, slana voda
pickles 1. razno povrće spremljeno u octu, soli; 2. usoljeno meso
picnic izlet, piknik, zabava, za koju svaki učesnik nešto pridonese (u hrani ili novcu)
pie 1. pašteta s mesom; 2. kolač s voćem; 3. pita
pie-crust korica (na kruhu, pašteti)
pieman kolačar, čovjek koji prodaje kolače, paštete
pig prase, svinja, odojak
pigeon golub
pike 1. ražanj; 2. štuka
pike-fish štuka (riba)
pike-perch smuđ (riba)
pilchard vrsta ribe slična sleđu, srdela
pin bone sirloin steak ramstek s kostima
pineapple ananas
pink 1. vrtni karanfil, klinčić; 2. mladi losos
pip isječak, komad ananasa, koštica, sjeme u voću
piping ukrasi od šećera na kolačima
pipkin zemljani lončić
pippin vrsta jabuke
piquancy oštrina, pikantnost,; jak miris začina
piquant pikantan, oštar, rezak, ljut, žestok, jako začinjen
piquant sauce pikantni umak
pitcher zemljani vrč
pittance dnevni obrok hrane (u samostanu)
pizza bake pan tava za pečenje pizze
pizza cater rezač (nož) za pizzu
pizza dish of pottery keramički tanjur za pizzu
plaice iverak zlatopjeg, ploča (riba)
plain bonito trup, rumbac (riba)
plain breakfast jednostavni zajutrak
plain cooking jednostavna, domaća hrana
plantain pisang, rajska smokva, tropska biljka koja ima plod sličan banani
plastic lid plastični poklopac
plat (fr.) jelo (kao dio objeda, večere i dr.
plate 1. pladanj, tanjur, plitica; 2. pojedino jelo u obroku
plate-basket košarica za viljuške, žlice, noževe i drugi stolni pribor
plate beef goveđa rebra
platful ono što stane na tanjur, količina hrane, koja može stati na tanjur
platter 1. plitica, plitka zdjela; 2. drveni pladanj
plum 1. šljiva; 2. sušeno , grožđice
dried plums suha šljiva
plummy poput šljive (po okusu i mirisu), u kojima ima šljiva
plum-pudding kolač s grožđicama i dr.; običan kolač s grožđicama
poached eggs pražetina, jaja kuhana u vodi bez ljuske
poacher posuda za kuhanje jaja (bez ljuske)
polony vrsta kobasice
polyp hobotnica
pomegranita šipak, mogranj
pone kolač, kruh od kukuruznog brašna (USA)
pony mala čaša za pivo
pop-corn kokica, pečeno kukuruzno zrnje
pop's nose trtica, zadak kod peradi priređen za jelo („biškup“)
poppy mak
pork svinjetina, svinjsko meso
porker uhranjena, utovljena svinja
pork-pie pašteta od svinjskog mesa
porridge zobena kaša, žitko, kašasto jelo priređeno od zobenih pahuljica i kipućeg mlijeka
porringer zdjelica za juhu
porter-house pivnica, restauracija; gostionica u kojoj se toči porter pivo; krčma, birtija (USA)
porterhouse steak odrezak od najdebljeg dijela roastbeefa
posset toplo piće koje se priprema u hladnim danima u Engleskoj tako da se vruće mlijeko izmiješa s vrućim Ale pivom ili šeri vinom uz dodatak šećera.
pot 1. lonac, lončić, tavica, vrč, ćup, tegla, posuda; 2. sadržina lonca, ono što stane u lonac
coffee pot lonac za kavu
tea-pot čajnik (porculanski)
pots and pans kuhinjsko posuđe
potables pića, napici
potasch-water pjenušavo piće (s ugljičnim dioksidom)

potato krumpir
potato masher stiskač za pire krumpir
potato peeler ljuštilica za krumpir
potatoes boiled in their jackets kuhan neoguljen krumpir
pot-herb zelen, povrće (koje se upotrebljava kod kuhanja)
pottage gusta čorba od povrća ili povrće s mesom
poult pile, pače, gušće, mlado od fazana
poulp(e) (octopus) hobotnica
poultry živad, perad
poultry shears škare za perad
pound-cake kolač, u kome se svaki od sastojaka nalazi u težini od jedne funte (0,453 kg)
powdered sugar šećer u prahu
praline slatkiš, bombon od prženog šećera i badema
praties krumpir (angl.-ir.)
prawn kozica (vrsta morskog raka)
preserve(s) ukuhano voće, konzerva
pricket jelen, srndać u drugoj godini
primus primus, kuhalo na špirit
print-butter maslac u paketićima, u omotima
prog hrana (za izlet, put)
ptisan 1. piće, napitak od ječma; 2. čaj: čaj od kamilice
pub krčma, gostionica, točionica
public-house gostionica, krčma, točionica, pivara
pudding 1. kobasica; 2. puding, vrsta kuhanog kolača
puffed corn nabujak od kukuruzne krupice
puffed rice nabujak od riže
pullet mlada kokoš, kokica
pumpernickel vrsta crnog slatkog kruha (njem.)
pumpkin bundeva, tikva, buća
punch punč, napitak od čaja, ruma, vina, šećera i limuna
punch-bowl zdjela, posuda za punč
punnet malena, okrugla košarica (od tanko narezanih drvenih traka)
purl toplo pivo začinjeno mirodijama
purslane portulak, tušt (bot.)

Q

quail prepelica
quartern, quartern loaf komad kruha težak četiri funte
quenelle (fr.) valjušak od kosane ribe ili mesa
quick frozen fruits smrznuto voće
quince dunja

R

rabbit kunić, pitomi i divlji
welsh rarebit pržene kriške sira
raciness punoća, fin okus (buké) (o vinu); pikantnost
rack 1. arak (vrsta rakije); 2. vratina (teletina, svinjetina, ovčetina, janjetina)
racy sadržajan, mirisan, koji je dobre vrste; pikantan (kad se radi o vinu)
radich rotkva
ragout ragu, jelo priređeno poput paprikaša (fr.)
rainbow trout pastrva kalifornijska
raisin suho , grožđica, rozina
ramekin (ramequin) nabujak od sira (vrsta kolača)
rancid užežen, upaljen, pokvaren (hrana)
range ognjište, kuhinjska peć, štednjak
rasher kriška (slanine ili šunke)
raspberry malina
raspberry juice malinov sok, malinovac
ratafee 1. liker načinjen od badema, breskve, marelice ili trešnje; 2. vrsta keksa načinjena na sličan način; 3. vrsta trešnje
ratafia 1. voćni liker (fr.); 2. vrsta biskvita (fr.)
ration obrok, porcija
ravigote sauce umak od kosanog žumanjka, octa, ulja, peršina, soli, papra i luka
raw 1. sirov, prijesan, nekuhan, nedovoljno kuhan; 2. neprerađen
ray raža
real turtle-soup juha od kornjače
rectangular baking pan posuda za pečenje pravokutnog oblika (lim, protvan)
rectangular cake-pan pravokutna posuda za pečenje kolača (lim, pleh)
rectangular heat vatrostalna posuda

pravokutnog oblika
rectangular lid pravokutni poklopac
rectangular tray poslužavnik pravokutnog oblika
red herring haringa, sleđ sušen u dimu
red-fish vrsta lososa
red mullet trlja (riba)
red nosed cockle kapica prugasta (školjka)
refection okrepa, zakuska
refectory blagovaonica
refresher svjež napitak, hladno piće, zakuska
refreshments piće ili hrana koja osvježuje, okrepljuje, lak obrok
refreshment-car vagon restoran
regale 1. čast, gozba, poslastica, užitak, naslada; 2. gostiti, častiti; 3. gostiti se, častiti se
rennet 1. kožica, kojom je obloženo sirište teleta ili želudac drugih mladih životinja, koja se stavlja u mlijeko da se pospješi sirenje
repast 1. obrok, objed, ručak; 2. hrana, jelo
resistant pan saucepan posuda za pečenje
restaurant restauracija, restoran (fr.)
retail cuts of beef govedina rasječena na pojedine male komade
revel bučno, raskalašeno uživanje, gozba, pijanka
rib pržolica od grebena
rib steak pržolica s kostima (od grebena)
rib steak bonelless pržolica bez kosti (od grebena)
rice riža
rough rice neoljuštena riža
rice cake slatko jelo od riže (rižin kolač) u Americi obljubljeno jelo za zajutrak ili za zakuske
rice-milk riža kuhana u mlijeku
rissole isjeckano meso omotano tijestom i prženo (fr.)
river trout pastrva potočna
roach bodorka, crvenperka (riba)
road-house gostionica uz glavnu cestu
roast 1. pečenje, pečenka; 2. prženje; 3. pržen, pečen
roast beef pečena govedina
roast veal teleće pečenje
roaster 1. pečenjar; 2. roštilj; 3. odojak, ribe i dr. prikladno za pečenje
roasting-jack okretalo (ražnja)
rock slatkiš u šipki
rock-cake vrsta kolača s hrapavom tvrdom površinom
rock salmon bakalar mrki
rocket vrsta zelja
roe (roe-deer) srna, košuta
roebuck srnjak, srndać
roll 1. krušac, žemlja (USA); 2. rolada (od mesa), kolač (USA)
rolled plate savijena rebra
rolled rump savijena butina
rolling-pin valjak za tijesto
roly-poly vrsta pudinga
rosemary ružmarin
rot-gut loše, škodljivo piće
rounceval vrsta graška krupna zrna
round butina
round heat resistant pan vatrostalna posuda okruglog oblika
round steak odrezak od butine
round tray okrugli poslužavnik, plitica
round of beef debeo goveđi odrezak
roundsman dostavljač, koji prodaje kruh, mlijeko i dr. na malo
rouse gutljaj, puna čaša, zdravica
to give a rouse to have a rouse ispiti zdravicu, nazdraviti
rouse posoliti, usoliti (haringe i dr.)
rowan oskoruša (plod)
royal stag odrastao Jelen s potpuno razvijenim rogovima
ruby crveno vino
rudd crvenperka (riba)
ruff grgeč (riba)
rum 1. rum; 2. alkohol, rakija (USA)
rummer velika čaša ili šalica
rump-steak odrezak govedine od stražnjeg dijela
run honey (liquid, strained) vrcani med
running ice-water ledena voda; tekuća voda u kojoj plivaju kocke leda, u baru ili točionici prijeko potrebna u suvremenom posluživanju
russian tea ruski čaj
rye 1. raž; 2. rakija od raži (USA)

S

sack pjenušavo vino
saffron 1. šafran, šafranova boja; 2. bojiti šafranovom bojom (slatkiše i piće), dati (slatkišima i piću) okus po šafranu
sage kadulja, žalfija
sago sago (vrsta škroba za hranu), palmina riža
salad 1. salata (začinjena); 2. meso sjeckano i pomiješano s kakvom salatom
salad-dressing začin za salatu („odijelo za salatu“)
salad basin zdjelica za salatu
saleratus nečisti kalijev ili natrijev bikarbonat kao sastavni dio praška za pecivo (USA)
salamagundi isjeckano meso s uljem, octom itd.
salmi paprikaš, osobito od divljači (ptica)
salmon losos
salmon-trout pastrva
salmon slicer nož za rezanje lososa (šunku, pršut)
saloon naziv za popularne lokale, točionice, gostionice, barove, karakteristična za jug i zapad SAD-a.
salt sol
salt horse usoljeno meso, usoljena govedina
salt junk usoljeno meso
salt-pepper-toothpick posudica (komplet za sol, papar i čačkalice)
samlet mladi losos (riba)
samp kukuruzna kaša (USA)
sand-eel pješčana jegulja
sandwich sendvič, komadi mesa između dvije kriške kruha
sapid sočan, tečan, ukusan
saprrow-grass šparoga
sardine sardina, sardela, srdela
saturnalia saturnalije, pijanka, raskalašena gozba
sauce umak, sok, začin, smok
sauce-boat zdjelica za umak
saucepan tava, prosulja, lonac za pirjanje
saucer tanjurić pod šalicom, zdjelica, pladnjić
sauce-tureeen posudica za umak
saury skuša (riba)
sausage kobasica, kobasa
sausage-meat nadjev za kobasice, kojim se pune purani i dr.
sausage-roll nadjev za kobasice pečen u tijestu
sausage-skins crijeva za pravljenje kobasica (prirodna ili umjetna)
saveloy safalada
savoury (savora us) pikantno predjelo ili desert; zalogaji; sezonsko predjelo ili desert
scad vrsta skuše
scallion ljutika, kozjak (vrsta luka)
scallop (**scollop**) 1. jakovska kapica (školjka); 2. zdjelica, mala plitka tava; 3. pripraviti jelo u tavi
scallop-shell jakovska kapica (školjka)
scomber škombra, skuša, lokarda (riba)
sconce posuda za vrč piva (zbog povrede pravila ponašanja kod stola, globa za prekršaj discipline)
scone (scon) škotski ječmeni kolačić (obično trouglast)
scrambled eggs kajgana
scraper lopatica - strugač
sea-bream arbun blijedac, rumenac (riba)
sea char zlatovčica, alpska pastrva (riba)
sea devil grdobina (riba)
sea-kale broskva, prokulica
sea-salt morska sol
sea spider rakovica
sea trout pastrva morska
seasoning začin, začinjanje
sea-stock zaliha svježe hrane za uporabu na pomorskog putovanju
sea-stores zaliha hrane na brodu
seed sjeme, sjemenka, ikra
seed-cake kolačić začinjen sjemenkama (naročito kuminom)
serve up poslužiti, postaviti zdJele s hranom na stol, dati-uslužiti jelo
serving coffeepot posuda za kuhanje kave u kojoj se i poslužuje
serving tray poslužavnik
serving tray, rimmed posuda (pladanj) za posluživanje sa rubom
sesam seed sezam, susam
shade fish hama, krb (riba)
shallot ljutika (vrsta luka)
shandygaff mješavina običnog i

đumbirovog piva
shank koljenica
sharpener brus
sheat-fish som (riba)
shebeen točionica (Irska)
sheep ovca
shell-fish školjka, puž, rak
sherry bijelo vino iz Xerasa ili Južne Španjolske, šeri (vrsta prošeka)
shin koljenica
shin of beef goveđa potkoljenica
ship-biscuit dvopek
shortbread prhak, drobiv kruh
short cake prah, drobiv kolač
short drink gutljaj pića prije jela
short loin pržolica (rumstek)
short plate slabinska rebra
short ribs mekana (kratka) rebra
shoulder lopatica, plećka
shrimp vrsta punča ili groga (od voćnog soka i alkoholnog pića)
shrimp deveiner otvarač - škare za rakove
sideboard stol, ormar za stolno suđe
side-bone rašljasta kost pod krilom peradi
siesta počinak poslije ručka (španj.)
sillabub (Syllabub) piće od vina, mlijeka i šećera
silure som (riba)
silver srebrni jedaći pribor, srebrno posuđe
silver-plate srebrno posuđe, srebrnina
silverside najbolji komad goveđeg buta
simmer lagano vrenje, kuhanje
to bring to a simmer dovesti do laganog vrenja, kuhanja
simnel-cake kolač s grožđicama i mnogo mirodija
sinker uštipak (USA)
sippet 1. pržena kriška kruha, stavlja se u juhu ili u pečenje; 2. komadić, zalogaj (fir.)
sirloin 1. gornji dio goveđeg buta kao pisana pečenka, hrbat; 2. bubrežnjak
sirloin steak pržolica, ramstek
sirloin tip ramstek
skate raža glatka (riba)
skewer ražnjić
skillet tava za pečenje, kotlić, lončić
skilly tanka zobena kaša ili čorba
skim-milk obrano mlijeko
skirt steak fillets savijeni filei
slack polupečen (kruh, meso...)
slaw (cole slaw) salata od kupusa (USA)
sleeping-graught napitak za spavanje
slice 1. kriška, režanj, odrezak; 2. dio, komad; 3. plosnata lopatica kojom se uzima riba iz tanjura
slider sladoled između dviju hostija
sling piće od alkohola sa šećerom, vodom i ledom (USA)
slipslop slabo, vodnjikavo piće
slop (slops) bezalkoholno piće, bućkuriš
slop-basin prazna posudica (šalica) koju su Englezi stavljali na stol prilikom posluživanja čaja prije nego je čaj bio pakiran u filter-vrećice, da bi iz šalice istresli lišće koje se nataložilo u šalici iz koje se pilo. Posuda za ostatke čaja i dr.
slum čorba (izraz u vojsci - USA)
small beer vodnjikavo pivo
smallage celer obični
smart papren, žestok (okus)
smash ledeno alkoholno piće
smoke-dry sušiti (nešto) u dimu
smoke-jack naprava na automatsko okretanje ražnja
smoking-concert koncert, uz koji se pije vino ili pivo, a dozvoljeno je i pušenje
smoked Haddock (finnah haddie) koljak (posoljen i sušen na dimu)
smolt dvogodišnji losos
snack mala zakuska na brzu ruku, meze
snail puž
snap vrsta prhkog kolačića
snapdragon božićna igra, kod koje se vade grožđice iz zapaljene rakije
snipe šljuka
snowball vrsta pudinga od jabuke i riže
snug točionica u gostionici
sock slatkiš
soda 1. soda, natrijev karbonat ili bikarbonat; 2. soda voda
soda-fountain točionica sode (vode) – USA
soda-water soda (voda), mineralna voda
soda-water-bottle sifon
sodden 1. kuhan (arh.); 2. raskvašen, gnjecav, prijesan (arh.)
soft pitak, ukusan (vino)
soft-drink bezalkoholno piće
soft-tack bijeli kruh, mekan kruh

soft tommy mekan ili svježi kruh
sole, flounder list (riba)
solid kruta, ne tekuća hrana
sop raskvašen ili nakvašen komadić kruha
sop in the pan prepečeni kruh, koji se stavlja u juhu
sorrel kiselica (bot)
sotelties izraz koji je još u 16. stoljeću označavao paradna jela. Jela su se radila u obliku modela katedrala, zamaka, brodova, golemih pašteta iz kojih su iskakivali patuljci, polijetala jata golubova ili čak zec. Takva jela su pri državničkim gozbama ispunjavala i zadatke. Kardinal Thomas Wolsey, iza kralja Henrika III. najbogatiji i najmoćniji čovjek u Engleskoj jednom prilikom dao je od šećera izraditi cijelu božićnu priču.
souchong vrsta crnog čaja od vrlo mladog lišća
soufflé (fr.) nabujak
sound sipa
soup juha, čorba
pea soup graškova juha (od suhog graška)
soup-kitchen pučka kuhinja
soup-plate dubok tanjur
soup stock juha od kostiju
soup-tureen posuda za juhu, jušnik s poklopcem
soupy jušast
sour kiseo, ukiseljen; ljut, trpak
to turn sour ukiseliti se
sour-milk kiselo mlijeko
sour-dock kiselica
sour-grapes kiselo
souse rasol, salamura, meso iz rasola
soutdown crnoglava i kratkoruna ovca iz vapnenačkih predjela Sussexa i Hampshirea, cijenjena zbog svog mesa
southernwood pelin vrtni, božja metvica
soy sojino ulje, umak od soje
soya-bean soja (plod)
spaghetti (tal.) špageti
spaghetti pot posuda za kuhanje špageta
spanish chestnut jestivi kesten
spanish mackerel plavica, lokarda (riba)
spare rib komad svinjskih rebara
spatchcock na brzinu zaklana i pečena kokoš ili pijetao
speck 1. masno meso, slanina, svinjetina; 2. salo-kita (USA)
specijalty specijalitet
spencer kratak haljetak koji u ugostiteljstvu najčešće nose mladi konobari ili mješači pića. S njim se nosi posebna vrsta „visokih“ hlača ili široki pojas oko struka. Naziv je dobio po engleskom lordu Spenceru.
spice 1. mirodija; 2. začiniti mirodijama
spicy začinjen mirodijama
spider tronogi roštilj
spider crab morski pauk (rak)
spinach (spinage) špinat
spiny cocle srčanka (školjka)
spiny lobster jastog
spirit špirit, alkohol, žesta, alkoholna pića
ardent spirits žestoka pića
glass of spirit and water čaša alkoholnog pića pomiješana s vodom
spirits of wine alkohol
spirituous liquors alkoholna pića
spit 1. ražnjić; 2. nabosti (meso) na ražnjić
spitchcock 1. pečeni ugor; 2. rasporiti i peči (ugora)
split pola čaše pića, pola boce pića (sl.)
split peas grašak osušen i raskoljen na dvije polovice
sponge-cake vrsta sipkog kolača, biskvit
sponge-finger vrsta piškota (slastica)
spoon žlica
dessert spoon žlica srednje veličine
serving spoon žlica za posluživanje
velika žlica za juhu kod posluživanja
table spoon žlica za juhu
tea spoon žličica
spoonful žlica, količina koja stane u žlicu
spoon-meat kašasta hrana, kašica za djecu ili bolesnika
sprat sleđica, papalina (riba)
spread gozba, obilat obrok; namaz, pašteta, sir za mazanje
to spread the cloth prostrti stol
spread eagle narezana i brzo pečena kokoš
spree društveno veće, zabava, veselica, veselje, pijanka
squab-pie golublja pašteta; pašteta od ovčetine, luka i jabuka
squash 1. kaša, nešto zgnječeno; 2. voćni

sok; 3. bundeva, tikva (USA), 4. varivo od bundeve
lemon squash piće od limunova soka i sode
orange squash oranžada
square heat resistant pan vatrostalna posuda četvrtastog oblika
squid liganj, kalamar, sipica, totanj
squish marmelada, pekmez (fam.)
stand stalak za posudu sa pjenušcem
star-anise zvjezdoliki anis
standing rump kuk (hiftl)
standing vib roast goveđe pečenje s kostima
steak odrezak mesa ili ribe za pečenje
beef-steak pečeni goveđi odrezak
t-bone steak odrezak s kostima
steak or pot-roast odrezak ili pečenje u tavi
steak pan tava za pečenje bifteka
steamer posuda, u kojoj se hrana kuha pomoću pare
steamer set komplet posude u kojoj se hrana kuha s pomoću pare
steer junac, uškopljen junac za tov
sterlet kečiga (riba)
stew 1. pirjano, polako kuhano meso, jelo; 2. pirjati, dušiti, dinstati, tenfati, polagano kuhati
steward poslužitelj, konobar
stewardess poslužiteljica, konobarica, stjuardesa
stewed fruit kompot
stew-pan plitka pokrivena posuda za pirjanje
stew-pot zemljana, pokrivena posuda za pirjanje
stickjaw gusto, slatko jelo, puding
sting-fish pauk, ranj (riba)
stingo (arh) jako pivo, (sl) jako piće
stirrup-cup čaša pića, koja se pije na rastanku, oproštajni gutljaj
stock-pot lonac za kuhanje juhe
stodge 1. kaša; 2. teška hrana, obilat obrok, gozba
stone-fence miješan alkoholni napitak (USA)
stone-fruit koštičavo voće, voće s košticom
stout vrsta jakog tamnog piva
strainer cjedilo s drškom (rukohvatom)
strawberry jagoda string-beans mahune (USA)
strong meat teška hrana
stuffed shoulder nadjevena lopatica
sturgeon jesetra (riba)
succotash jelo od mladog kukuruza i graha (i suhe svinjetine) (USA)
sucker odojak
suckling-pig odojak
suet bubrežni loj (volova, ovaca...) salo,
sugar šećer
beet sugar šećer od šećerne repe
cane sugar šećer od šećerne trske
castor sugar šećer u prahu
loaf sugar šećer u glavama
lump sugar šećer u kockama
sugar-basin posudica za šećer, šećernica
sugar-bean vrsta zapadnoindijskog graha
sugar-beet šećerna repa
sugarplum slatkiš, kuglica kuhana šećera
sultana vrsta velikih grožđica bez koštica
sundae sladoled s voćem (USA)
sunflower suncokret
supplement (dodatak, dopuna) dodatak nekom jelu ili nekog jela gostu bez naplate.
surtout (franc.) 1. stolni ukras od plemenite kovine 2. posuda od kristala ili srebra za voće, kolače i cvijeće; 3. pribor za ulje, ocat, sol, papriku, slačicu i papar
sweet nešto što je slatko, slatkoća, slatkiš, slatka jela, slastice
sweet bread teleća žlijezda
sweet marjoram mažuran, majoran
sweetmeat slatkiš
sweet-oil maslinovo ulje
sweet pickles vrsta mladog povrća, „slatko konzervirano“.
sweet-william divlji klinčić
sweety slatkiš
swipes slabo pivo (sl)
symposium pijanka, veselica poslije ručka, gozba (kod starih Grka)
syrup pomegranate sirup grenadine
syrup (sirup) sirup, otopina šećera, šećerni sirup

T

t-bone steak odrezak s kostima
table 1. stol; 2. jelo, obrok, hrana
at table kod stola, pri jelu
to clear the table pospremiti stol
to keep a good table dobro kuhati, dobro se hraniti
table-cloth stolnjak
table cloth clip štipaljka za fiksiranje stolnjaka
table d'hote (franc.) usluživanje menu-a (objed (ručak) sa istim brojem i vrstama jela i sa istom cijenom za sve goste, za razliku od objeda „*à la carte*“ gdje gost bira i plaća po jestveniku; zajedničko blagovanje s ustanovljenim redom jela.
tableful puni stol (jela, pila, itd.)
tablespoon žlica za juhu
tablespoonful količina, koja stane u žlicu u juhu
tablier pregača, kecelja, (fr.)
tabling postavljanje stola, stolno rublje
tack hrana (izraz u pomorstvu)
hard tack tvrd dvopek
soft tack meki dvopek
taffy grubi žuti šećer, karamela (USA)
tanglefoot alkohol, whisky (USA)
tankard vrst vrča s poklopcem (za pivo, npr.)
tap-room točionica
tapster pipničar
tarragon estragon, zmijina trava
tart kolač, pita od voća
tartaric acid vinska kiselina
tartlet tortica, kolačić
taste okusiti, kušati; probati jesti male zalogaje; jesti, piti
tasteful ukusan, tečan, slastan
tasteless neukusan, netečan, bljutav, neslan
tasty ukusan, tečan
tavern gostionica, krčma
tea čaj
atternoon tea mala užina s čajem u pet sati
beef tea jaka, krepka goveđa juha, bujon
black tea fermentiran čaj
camomile tea čaj kamiličin
green tea samo na suncu sušeni čaj
high tea (meat tea) (laka) večera s čajem oko šest sati
iced tea čaj s ledom
lime-blossom tea čaj lipov
mint tea čaj metvičin
plain tea naravni čaj
russian tea ruski čaj
strong tea jaki čaj
weak tea slabi čaj

tea with brandy čaj s vinjakom
tea with lemon čaj s limunom
tea with milk čaj s mlijekom
tea with rum čaj s rumom
tea caddy čajnica, kutija za čaj
tea-cake čajno pecivo
tea-cloth 1. stolnjak; 2. ubrus za brisanje šalice
tea-cup šalica za čaj
tea-house čajana (u Istočnoj Aziji)
tea-kettle čajnik
tea-kettle with lid čajnik s poklopcem
tea-party nastaje kad se organizirano skupi veći broj gostiju u popodnevnim satima na čaj, koji Englezi nazivaju „*five o'clock tea*“. Zabava se organizira u salonu ili na terasi.
Jela i napitci su kao i kod popodnevnog čaja: šalica-dvije jakog čaja s mlijekom ili rumom ili neki drugi napitak, te nekoliko vrsta sendviča, kolača i dr.
tea-pot čajnik
tea-room soba za posluživanje čaja
tea-service (tea-set) čajni servis
teaspon čajna žličica
teaspoonful koliko stane u čajnu žlicu
tea-strainer cjedilo za čaj
tea-table stol za čaj
tea-things čajno posuđe
tea-time vrijeme za čaj
tea-urn lonac za vruću vodu (za čaj)
temperance hotel gostionica u kojoj se toče bezalkoholna pića
tench linjak (riba)
tender mekano
tenderoin 1. mekani dio pisane pečenke; 2. pečenica (USA)
tenderloin steak pržolica s kostima
tent crno španjolsko vino
theic prekomjeran uživalac čaja

thermos termos (boca)
thicken ukuhati, učiniti gustim
thornback ray raža, raža kamenica (riba)
thread konac, vlakno (u mesu u mahunastim biljkama)
thyme majčina dušica, timijan
thymy koji miriše na majčinu dušicu
tiffin drugi doručak: mali ručak (Angl.-Ind.)
timbale pašteta (od mesa, ribe) u tijestu koje ima oblik bubnja
tinned fruit voćna konzerva
tinned meat mesna konzerva
tin-opener otvarač za konzerve
tip napojnica, bakšiš
tip steak odrezak od ruže
tipple 1. častiti(se), gostiti(se), piti, pijančevati, bančiti; 2. jako piće, napitak
tipsy-cake biskvit natopljen vinom ili rumom sa šodom ili tučenim vrhnjem (šlagom)
titibit poslastica
to bring to a simmer dovesti do laganog vrenja, kuhanja
to crimp fish napraviti zareze u svježoj ribi prije pečenja
toad in the hole govedina pečena u tijestu (ili kobasica)
toast 1. kruh prepečenac, tost; 2. komad pržena kruha umočen u vino
toast and water pržen kruh umočen u vino
toast pržiti, prepeći(se), nazdraviti, piti u čije zdravlje
toast-master osoba koja nazdravlja kod stola i drži zdravice; naručilac svečanosti
toast-rack stalak za prženi kruh
toaster električni aparat za prženje kruha i pripremanje sendviča
toasting-fork vilica za prženje
toddy 1. palmin sok, palmino vino; 2. vrsta jakog groga; 3. punč
toffee (toffy) mliječne karamele, mliječni bomboni
tomato rajčica
tongue jezik
toothful gutljaj, čašica (žestoka pića)
top loin steak pržolica bez kosti
top round steak odrezak od šola
toper pijanac
tot gutljaj, mala količina bilo čega, malko
tough žilavo, tvrdo
train-oil kitovo ulje; riblje ulje
transient hotel hotel za prolazne goste (USA)
trash-ice komadići leda pomiješani s vodom
treacle vrst sirupa, šećerni sok, melasa
treat čašćenje, gozba
dutch treat izlet, gozba, pri čemu svatko plaća za sebe
tree-milk vrst soka od grma, koji se na Ceylonu upotrebljava umjesto mlijeka
trench rezati, odrezati, urezati
trencher daska, pladanj na kojem se siječe meso, reže kruh
trimming prilog, prismok, garnirung (uz jelo)
tripe fileki
trout pastrva
truss privezati krila i noge živadi kod pečenja
tub bačva, bure, kaca, lagvić
tuber gomolj, krumpir
tuck-in čast, gozba, pir, klopa (sl.)
tuck-shop slastičarnica
tumbler 1. velika poluokrugla čaša bez noge; 2. obična čaša za vodu
tuna (tunny) tuna, tunj (riba), tunjevina
tureen terina, duboka zdjela za juhu (s poklopcem)
turkey corn tursko žito, kukuruz
turkey puran, pura
turkey-cock puran, tukac
turkey-gobbler puran
turkey-hen pura
turk's-head model za pečenje kuglofa (ime dolazi od sličnosti s turskim turbanom)
turkish coffee jug posuda za kuhanje kave (ibrik, džezva)
turle kornjača
mock turtle soup juha od teleće glave
turmeric kurkuma, žuti korijen (vrsta đumbira)
tuxedo smoking, večernje odijelo (USA)
twist 1. vrst miješana pića (npr. gin); 2. piće garnirano limunovom korom
twopenny vrsta slabog piva

U

ullage ostatak vina u čaši
unbaked nepečen
uncooked nekuhan, nepečen, sirov
uncork odčepiti (bocu)
undercut pečenica
underdo premalo kuhati ili peći
underdone nedokuhan, nedopečen
underplate podložni tanjur
universal pliers univerzalna kliješta, hvataljke
unpalatable netečan, bljutav, neukusan, koji je bez okusa
unscale skinuti (ribi) ljusku
unseasoned nezačinjen
unskimmed neobran, kojem nije skinut skorup
unskimmed milk neobrano mlijeko
unsweetened nezaslađen
urn 1. vrč, pehar za vodu; 2. čajnik, sud za kavu
usquebaugh whisky, rakija (fr.)
utensils posuđe, kuhinjske potrepštine

V

vacuum-bottle termos boca
vacuum flask termos boca
vanilla vanilija
varmicelli soup juha s rezancima
veal teletina, teleće meso
roast veal teleće pečenje, pečena teletina
vegetable (zeleno) povrće, zelenje, zelena hrana
vegetable juice sok od povrća
vegetable soup juha od povrća
vegetables varivo
vegetarian vegetarijanac
velouté sauce umak od pilećeg ili telećeg bujona, maslaca i začina
venison divljač, srnetina
venus'shell rumenka (školjka)
verjuice kiseo sok od nezrela voća, kiselina
vermouth vermut; pelinkovac
viand jelo
viands hrana, živežne namirnice
victuals hrana, živežne namirnice
vine čokot, trs, loza
vinegar vinski ocat
vinous vinski, nalik na vino, rumen poput vina
vintage berba
vintage-wine plemenito vino
vintner vinar, trgovac vinom
the vintners vinarski ceh (londonski)
virgin honey vrcani med
viticulture vinogradarstvo
voider 1. košara za odnošenje suđa; 2. sluga, koji posprema sobe

W

wafer oblatna, vrsta tankog kolača
waiter 1. konobar, poslužitelj; 2. tanjur, pladanj za posluživanje
waiting-maid (waitress) poslužiteljica; konobarica
walnut orah
warden vrsta kruške za kuhanje
ware poluporculansko i porculansko posuđe
warmwood pelin
wart venus prnjavica (školjka)
wassail (arh.) 1. svečanost, gozba, pijanka; 2. piće za kakvu prigodu
water voda
mineral water mineralna voda
strong water (arh.) žestoka pića
table waters mineralna voda (u bocama)
water bewitched vrlo slab čaj ili alkoholno piće
water-bottle 1. boca za vodu; 2. čuturica, ploska
watercress potočarka (vrsta salate)
water-melon lubenica
wedge bone sirloin steak klinasta pržolica s kostima
wedding-cake svadbeni kolač
weever pauk bijelac (riba)
wegatable marrow vrsta tikvice
well-done dobro pečen (za meso), kuhan
welsh rarebit kriška prženog sira
wet bargain posao potvrđen čašom vina
wet goods alkoholna pića
whale-oil riblje ulje, kitova mast
wheat pšenica, pšenično zrno

wheaten pšenični
whinberry borovnica
whip eggs tuči bjelanjke od jaja
whipped cream tučeno slatko vrhnje (šlag)
whisk 1. tucalo, tučak (za tučenje vrhnja, snijega od jaja); 2. tuči (jaja, snijeg)
whisky (whiskey) (od *lat.* Acqua vitee – engl. *uisge beatha - whisky*) rakija (od ječma ili druge žitarice)
white satin rakija, gin
whitefish moruna; ozimica, jezerski losos; bijela riba (za razliku od plave ribe)
whiting pišmolj, merlam (riba)
whole meal neprosijano brašno (s mekinjama)
whortleberry borovnica
wicker-bottle 1. opletena boca (vrbovim šibama); 2. demižon
wild-goose divlja guska
wild marjoram origano
wine 1. vino; 2. studentski sastanak uz vino poslije večere, pijanka; 3. piće slično vinu (od raznog voća i alkohola)
wine list vinska karta
wine waiter konobar za piće
aperitif Wine aperitivno vino
(drink list) beverages karta pića
bottled wine vino u boci
cold wine hladno vino
dessert wine desertno vino
dry wine trpko, suho vino (oporo)
fine wine visokokvalitetno vino
full-bodied wine teško vino
light wine lagano vino
local wine domaće vino
mullde wine kuhano vino
natural wine prirodno vino
new wine mlado vino
old wine staro vino
rosé wine ružičasto vino
selected wine sortno vino
sparkling wine pjenušavo vino
sour wine kiselkasto vino
table wine stolno vino
vintage-wine (fine wine) čuveno vino
wine-bottle boca za vino, mijeh za vino
wine-cellar pivnica, podrum
wineglass čaša za vino (osobito za sherry)
wine-vault pivnica, podrum, krčma
wine on tap vino, koje se toči za potrošnju iz bačve
the wine is corked vino ima okus od čepa
winkle jestivi puž (morski)
wishing-bone kobilica, jadac (prsna kost kod peradi)
wish-wash razvodnjeno piće
wolf halapljivo jesti, pohlepno gutati hranu
worcester sauce poznati engleski umak, koji se prodaje u originalnim bocama
woodcock šljuka
wood-pigeon šumski golub (divlji golub)
woodruff lazarkinja (mirodija)
wort mlado nehmeljeno pivo

Y

yam batata, slatki krumpir (USA)
Yeast kvas, kvasac; pjenica
yeast-powder prašak za pečenje (kruha ili kolača, umjesto kvasa)
yolk žumanjak, žumanac
yelow tail gof, orkan (riba)
yorkshire sauce poznati engleski umak, koji se prodaje u originalnim bocama
youth hostel omladinsko prenoćište

Z

zedoary root kurkuma korjenasta, isiot
zest 1. začin; 2. pikantnost; 3. slast, užitak

ŠTO MORAMO ZNATI O MESU

I

MESNIM PRERAĐEVINAMA

Meso i mesne prerađevine

Arheološki podaci dokazuju nam da su još čovjekoliko majmuni prije 10 miliona godina jeli meso. U ledenom dobu, prema nekim istraživanjima, čovjek je već pripitomio i uzgajao životinje (sobove), dok je u kamenom dobu, što se već sa sigurnošću može tvrditi, uzgajao koze, ovce, svinje, a kasnije i govedo.

U svom razvoju ljudi su počeli primjenjivati i neke oblike prerade mesa, i danas nam je poznato da su već Feničani konzervirali ribu soljenjem i sušenjem, a stari Grci su kod proizvodnje kobasica primjenjivali postupak dimljenja. Suvremena tehnologija prerade mesa počela je u 19. stoljeću, kada je tehnološki napredak omogućio razne postupke obrade i konzerviranje namirnica, kao što je i konzerviranje hladnoćom u prvoj industrijskoj hladnjači 1861. u Sidneyju, a kasnije u Bostonu i Londonu 1881. godine.

Kako je meso izvor lako probavljivih i biološki i energetski vrijednih sastojaka, ljudi njime zadovoljavaju 20% svojih energetskih potreba, oko 40 % potreba za bjelančevinama, 35 % mastima i oko 25% potreba za vitaminima (A, B, i B2) i 45-60 % ostalih vitamina iz B grupe. Samo meso sadrži najviše vode od 60-75%, bjelančevina 15-25 %, masti do 20 %, šećera od 0,5-1,5 % i minerala (kalcija, magnezija, natrija, kalija, željeza, fosfora, sumpora i klora) oko 1%. Pored navedenog još sadrži i ekstraktivnih materija i vitamina (A, B1, B2, B6, B12, D, E i K).

Kvalitetu mesa sačinjava niz elemenata, kao što su senzorna (boja, miris, sočnost, nježnost), hranjivost (kemijski sastav, probavljivost, sadržaj vitamina) i tehnološka (sposobnost vezivanja vode, rastavljivost bjelančevina)

Boja	može biti od blijedoružičaste do tamnocrvena, što ovisi od vrste, starosti, načina čuvanja. Goveđe meso je tamnije od svinjskog, a meso mlađih životinja je svjetlije od starijih
Okus i miris	prijatan miris sa manje ili više izraženim kiselkastim okusom ima ohlađeno i odstajalo meso. Termičkom obradom okus i miris se poboljšava, a isto tako se stvaraju i novi
Sočnost	zavisi od ukupne količine vode i masnog tkiva unutar mišića
Nježnost	ovisi o količini tetiva u mesu što je vezano za veći ili manji napor kod životinja. Meso mladih životinja uvijek je nježnije od starih
Probavljivost	usko je vezano na odnos bjelančevina s obzirom na to da se one teže razgrađuju od masti, šećera ili minerala. Meso starijih životinja uvijek je teže probavljivo
Hranjivost	bjelančevine imaju gradivu ulogu u organizmu, a šećeri i masti su energetski izvori. Kako je za organizam vrlo važan razvoj i obnavljanje tkiva, značajnije je meso sa lako probavljivim i punovrijednim bjelančevinama od onoga sa puno masti i vezivnog tkiva

Hlađenje

Pripremanje obroka od mesa u svježem stanju danas radimo sve rjeđe i zato je vrlo važno kako ćemo ga očuvati za kasniju upotrebu. Konzerviranje mesa je postupak kojim se produžava njegova valjanost jednim od načina kao što su: hlađenje, zamrzavanje, sušenje, soljenje, salamurenje i dimljenje. Hlađenje i zamrzavanje je jedan od najčešćih postupaka, kojim svojstva svježeg mesa, upotrebom niskih temperatura, produžujemo za kasniju upotrebu jednim od termičkih načina. Niskim temperaturama usporavamo sve kemijske i biokemijske procese u mesu kao i procese u mikroorganizmima, tako da je usporeno ili čak zaustavljeno razmnožavanje mikroorganizama koji su glavni uzročnici kvarenja mesa. Pod pojmom hlađenja podrazumijeva se snižavanje temperature mesa do 0 stupnjeva C, a smrzavanjem znači sniziti temperaturu ispod 0 stupnjeva C u rasponu od -18 C do -25 C. U rashlađenom mesu gotovo da nema bitnih promjena svojstava, ali u smrznutom mesu može doći do jačeg sušenja površine, do užeglosti u masnom tkivu, u promjeni boje od smeđecrvene do tamnosmeđecrvene. U toku odmrzavanja mesa dolazi do gubitka veće količine soka, što umanjuje vrijednost mesa. No i pored toga prednost smrzavanja je u dugoj održivosti mesa. Usitnjeno meso je uvijek manje održivo od mesa u komadu. Da bi meso smrznuli na pravilan način, potrebno je pridržavati se slijedećih uputstva:

meso izrezati na komade kakve ćete pripremati za jelo
odvojiti količinu potrebnu za jedan obrok
meso staviti u plastičnu vrećicu, istisnuti zrak i vrećicu zatvoriti
na vrećici označiti vrstu, namjenu i komad mesa
vrećicu složiti u tankom sloju u zamrzivač

Odmrzavanje mesa uvijek se radi na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku. Postupak je uvije kraći ukoliko je temperatura viša, a komad mesa manji ili tanji. Sok koji ostane poslije odmrzavanja nemojte baciti nego ga stavite u jelo koje pripremate, jer sadrži rastvorene hranjive i neorganske materije. Odmrznuto meso morate istog dana upotrijebiti, jer je lako pokvarljivo. Kod kupovine smrznutog mesa u vrećici, pazite da li ima smrznutog soka, jer je to znak da je meso bilo odmrznuto, pa ponovo smrznuto.

Trajanje mesa kod različitih temperatura

rok trajnosti u danima

Temperatura oC	svinjetina	junetina	perad
+4	7 - 10	15 - 20	10 - 14
-12	90 - 120	180 - 210	120 - 150
-18	120 - 150	270 - 360	150 - 180
-25	240 - 300	540	300

Trajanje mesa u hladnjaku (ne zamrzivaču)

svinjsko meso	3 - 4 dana
juneće meso	5 - 7 dana
perad	1 - 2 dana

Namjena mesa

Teletina

Teleće meso ima manje hranjivih sastojaka od junećeg ali je zato vrlo lako probavljivo i pogodno za ishranu bolesnika. Meso je *svježe boje, nježno i vrlo sočno*, a najbolje za kulinarsku obradu je ono od teleta starog šest mjeseci. Po boji razlikujemo meso starijeg od mlađeg teleta, tele koje se hrani osim mlijekom i drugom hranom ima nešto tamniju boju mesa teleta koje se isključivo hrani mlijekom. Teleće meso sadrži dosta ljepljivih materija (naročito noge) tako da nam izvrsno može poslužiti za pravljenje hladetine.

Po kvaliteti meso dijelimo na tri osnovne kategorije, i to:

I kategorija	but bez koljenice, bubrežnjak (dio leđa do prvog rebra)
II kategorija	kare i lopatica bez mišića
III kategorija	vrat, prsa sa potrbušinom, prednja i stražnja koljenica

osnovni dio	*oblik i veličina*	*kulinarska obrada*
VRAT	komadi za kuhanje kocke	kuhanje pirjanje
SLABINA i LEĐA	komadi za pečenje debeli odresci	pečenje u pećnici pečenje na žaru prženje
LOPATICA	komadi za pečenje komadi za kuhanje kocke tanki odresci	pečenje u pećnici kuhanje pirjanje pirjanje, prženje
PRSA i REBRA	komadi za pečenje kocke	pečenje u pećnici pirjanje
TRBUŠINA i BUT	komadi za pečenje tanki odresci	u pećnici prženje
KOLJENICA i POTKOLJENICA	komadi za kuhanje kocke komadi za pečenje	pirjanje pečenje u pećnici

Junetina

Juneće meso svrstavamo u najvrjednija mesa zbog mnogih mineralnih i ekstraktivnih tvari. Kvalitetno meso mora imati *crvenu boju, veliku čvrstinu* (mlitavo meso može biti znak oboljenja) *i svjež miris.*

Prema veličini, obliku, količini kostiju i vezivnog tkiva meso dijelimo na:

I kategorija	but
II kategorija	plećka, leđa, slabina
III kategorija	vrat, prsa, podlopatica, rebra, trbušina, potkoljenica, koljenica

osnovni dio	*oblik i veličina komada*	*kulinarska obrada*
VRAT i LOPATICA	komadi za	kuhanje
PODLOPATICA	kocke usitnjeno meso komadi za tanki odresci	pirjanje pirjanje pečenje na žaru prženje kuhanje pirjanje
PRSA i REBRA	komadi za	kuhanje
LEĐA	debeli odresci za	prženje pečenje na žaru pirjanje
SLABINE	komadi za debeli odresci	pirjanje pečenje prženje pirjanje
TRBUŠINA	komadi za kocke - usitnjeno meso	kuhanje pirjanje pirjanje pečenje prženje
	komadi za pečenje - debeli odresci	u pećnici pečenje na žaru prženje
BUT	komadi za komadi za tanki odresci za	pečenje na žaru prženje pirjanje

Svinjetina

Svinjsko meso je *mekano i sočno*, ali sadrži najviše masnoće od svih vrsta mesa i zato je teže probavljivo. Uspoređujući ga s telećim i junećim mesom, svinjsko meso možemo pripremati za jelo neposredno poslije klanja, tj. ne treba odležati. Međutim, od njega ne možemo prirađivati sirova jela radi opasnosti od parazita (trihina). Svinjetina je od svih vrsta mesa bogatija vitaminom B1.

Dijelove mesa svrstavamo u slijedeće kategorije:

I kategorija	but, slabinski dio leđa
II kategorija	prsni dio leđa, lopatica, vrat
III kategorija	prsa, rebra, trbušina, potkoljenica, koljenica

osnovni dio	*oblik i veličina komada*	*kulinarska obrada*
LEĐA	- komadi za pečenje - debeli odresci	u pećnici pečenje na žaru prženje na masti
VRAT	- debeli komadi	pečenje na žaru prženje na masti
LOPATICA i BUT	- komadi za pečenje - tanki odresci - kocke - usitnjeno meso - komadi za	u pećnici prženje na masti pirjanje pečenje na žaru pirjanje prženje na masti pečenje na žaru kuhanje
REBRA i TRBUŠINA	- komadi za pečenje - komadi za - kocke	u pećnici pečenje na žaru kuhanje pirjanje
POTKOLJENICA	- komadi za	kuhanje
KOLJENICA	- kocke - usitnjeno meso	pirjanje prženje na masti

Ovčetina

Vrlo omiljeno jelo u našim krajevima čije je meso po kvaliteti najbliže junetini i lako probavljivo. Kako je salo teško probavljivo, potrebno ga je skinuti s mesa i od njega pripremiti mast za upotrebu kod pečenja ili za varivo. Boja mesa je *svjetlocrvena* kao i kod junetine. Miris mesa je karakterističan, što nekima podstiče apetiti, dok drugima ne.
Meso je raspoređeno u slijedeće kategorije:

I kategorija	but, bubrežnjak
II kategorija	leđa, lopatica, vrat
III kategorija	prsa, rebra, trbušina, potkoljenica, koljenica

osnovni dio	*oblik i veličina komada*	*kulinarska obrada*
VRAT i PODLOPATICA	- komadi za - kocke - usitnjeno meso	kuhanje pirjanje pirjanje pečenje na žaru prženje
LOPATICA	- komadi za - tanki odresci - komadi za	kuhanje pirjanje kuhanje
PRSA, REBRA i LEĐA	- komadi za - tanki odresci - komadi za - debeli odresci	kuhanje pirjanje kuhanje prženje pečenje pirjanje
TRBUŠINA	- komadi za - kocke - usitnjeno meso	kuhanje pirjanje pirjanje pečenje prženje
PODSLABINA	- komadi za - debeli odresci	pečenje u pećnici pečenje na žaru prženje
BUT	- komadi za - komadi za - tanki odresci - kocke	kuhanje pirjanje pirjanje pečenje na žaru prženje pirjanje

Janjetina

Okus mesa ovisi o pašnjaku s kojega dolazi, tj. mirišljivih planinskih ili primorskih trava. Meso je bogato vitaminima B grupe, vrlo je hranjivo i lagano. janjeće meso za razliku od svinjskog ne treba jako pržiti i peći. Uz janjeće meso se stavljaju različito začinsko bilje (lovor, metvica, majčina dušica, ...) koje se odlično slaže s karakterističnim njenim mirisom. Janjeće meso uvijek je bolje ako ga pripremamo s kostima.

Na prvo mjesto po kvaliteti dolazi *hrbat i but* (stražnja kripta), a zatim *lopatica, prsa i vrat* (prednja kripta).

Razlikujemo mlađu janjetinu (do tri mjeseca starosti) čije je meso *svjetloružičaste* boje i nježne građe, i janjetinu (od tri do devet mjeseci starosti) koja je *ružičaste* boje i kod koje su bubrezi i površina trupa djelomično pokrivena masnim tkivom.

Perad

Svježe zaklana perad poznaje se po očima, tj. ako su bistre i okrugle, perad je nedugo zaklana, dok mutne oči i duboko upale ukazuju da su dugo ležale (odstajale).
Kostur mlade peradi je lak, pandže su dugačke i šiljaste. Kod starijih kokoši nokti (pandže) su napuknuti i tupi. Meso ženskih životinja je mekše od muških.
Starije purice imaju crvenkaste pandže, dugačke i jake, dok je glava plavičaste boje. Mlađe guske imaju mekane i žute noge, a opna između prstiju im je vrlo kruta, kljun je savitljiv i svjetložut. Kod starijih gusaka zjenice su okružene zelenim ili plavim krugovima, dok su im noge zagasite boje, a opna kožasta. Meso gusaka koje se tove (šopaju; kljukaju) je bijelo dok je kod onih koje pasu ružičasto. Jako bijela koža znači da je guska starija.
Za patku vrijede ista pravila osim što starije imaju duži kljun.
Danas je teže naći tovljenu gusku, ali, ako je uspijete dobiti, iskoristite njenu mast (salo). Posebno odvojite salo sa mesa od onoga koje ćete naći na crijevima. Salo sa crijeva ostavite da odleži dva dana u vodi, koju je potrebno češće mijenjati. Ovu mast koristite za pečenje. Masti sa mesa možete dodati malo svinjske masti i koristite za začinjavanje raznih variva. Ovako su radili naši stari.

Prema boji mesa perad se dijeli u dvije grupe:

a) *perad se bijelim mesom na prsima*	pile, kokoš, škopljeni pijetao (kopun), tovljena kokoš, purica i puran
b) *perad s mesom tamne boje*	patka, guska

Po kvaliteti mesa dijelimo na:

I kategorija	batak, karabatak, prsa
II kategorija	krila
III kategorija	leđa s krilcima, vrat

Kod purećeg mesa, lopatica i karabatak spadaju u I, a batak u II kategoriju.

Konjsko meso

Vrlo posno meso s malim sadržajem masnoće i lako probavljivo, i *tamnije boje* od mesa ostalih životinja. Ukoliko se radi jelo od prijesnog mesa vrlo je mala opasnost od parazita.

Danas se u Europi dosta koristi konjsko meso u prehrani što se ne bi moglo reći za nas. Od mesa se mogu prirediti razna kuhana, pržena ili pečena jela, kao juhe (ima svoj poseban kulinarski status), gulaš (poznati Pakrački gulaš), konjski jezik (čak i bolji nego što je od drugih životinja). Meso divljih konja smatra se specijalitetom u Južnoj Americi.

Konjska mast je po boji žuta i može se koristiti u zamjenu za svinjsku.

Konjsko mlijeko je nešto posebno i uživa ugled kao namirnice od neprocjenjive vrijednosti (kumis).

Zamke visoke tehnologije i industrijalizacije

Veliki prehrambeni koncerni odavno su podjednako jaki kao naftne kompanije ili farmaceutski i kemijski giganti - sa kojima ponekad čak vrlo dobro surađuju, a rezultat je "začinjeno" meso stimulatorima rasta, hormonima, antibioticima i sredstvima za umirenje. Ako se takav trend nastavi, na najboljem smo putu da potrošač dobije jeftino, ali nehranjivo, prazno meso, a u najgorem, otrovano meso.

Ono što se dešava u masovnom stočarstvu i u klaonicama, krije se od javnosti bez ikakvih problema. Nitko i ne razmišlja o tome na koji način moderno prehrambeno industrijsko društvo omogućava svakom članu da na stolu ima godišnje nekoliko desetaka kila mesa. Nikome ne bi bilo ugodno gledati kako se odgaja meso mišićno oboljelih, umjetno hranjenih životinja i u kakvim uvjetima.

Tijelo životinja, kao skladište bjelančevina za ishranu čovjeka često više liči na kemijski laboratorij nego na prirodno, živo biće. Priraštaj se postiže umjetnim putem, bolesti izazvane neprirodnim hranjenjem i velikim stješnjenjem životinja, liječe se lijekovima, a za putovanje do klaonice koriste se sredstva za umirenje. Time se doslovno i potrošaču nudi pilula za umirenje. Zakonom je doduše određen "period mirovanja" između davanja kemikalija životinjama i klanja, koji bi trebao biti dovoljno dug da ne kvari ukus mesa, ali sivo područje legalnog i ilegalnog podjednako je veliko kao što su kontrole nezadovoljavajuće.

proizvodi od mesa

prema osnovnim svojstvima proizvode od mesa možemo svrstati u nekoliko osnovnih grupa: *kobasice, konzerve, slanina i gotova jela od mesa.*

grupa	podgrupa	vrsta
I KOBASICE	a) kuhana kobasice	a) hrenovke, safalade, ekstra ili posebna, pariška i dr.
	b) polutrajne kobasice	b) šunkerica, tirolska, alpska, kranjska, ljetna, lovačka, goveđa i dr.
	c) fermentirane	c) zimska, milanska, sremska, kulen, čajna i dr. domaća, roštiljska i dr.
	d) kobasice za pečenje	
II KONZERVE	a) polutrajne	a) šunka u limenci, plećka u limenci, kare u limenci, piknik-šunka, kuhana šunka, stiješnjena šunka i dr.
	b) trajne	b)od usitnjenog mesa, mesni narezak, mesni doručak, minsed pork, choped pork, corned beef, jetrena pašteta, čajna pašteta, i dr.
	c) jela u limenkama	c) goveđi gulaš, svinjski paprikaš. haše, i dr.
III SUHOMESNATI PROIZVODI	a) trajni suhomesnati proizvodi	a) dalmatinski, kraški, lički pršut, suha lopatica (plećka), suhi vrat, suha svinj. pečenica, goveđi pršut, ovčja pastrma i dr.
	b) polutrajni suhomesnati proizvodi	b) dimljena šunka, dimljena plećka, dimljeni vrat, dimljena rebra, dimljena koljenica i dr.
IV SLANINA	a) kuhana slanina	a) papricirana slanina (paprika-špek)
	b) pečena slanina	b) mesnata slanina, tirolska slanina, carsko meso, i dr.
	c) suha slanina	c) suha leđna slanina, suha mesnata slanina, kraška panceta i dr.

kobasice

kobasice čine veliku grupu proizvoda koji se dobivaju punjenjem nadjeva sastavljenog od usitnjenog mesa, masnog tkiva, kožice, iznutrice i dodatnih sastojaka u prirodnim ili umjetnom ovitcima (crijevima). Unutar ove grupe se nalaze podgrupe kuhanih, polutrajnih, fermentiranih i kobasica za pečenje.

kuhane kobasice	su proizvodi čiji se nadjev sastoji od fino usitnjenog mesa (mesno tkivo) i masnog tkiva, a pune se u prirodne ili umjetne jestive ovitke ili nejestive ovitke. Konzerviraju se zagrijavanjem suhom toplinom uz eventualno dimljenje pri temperaturi od 70-80 oC i kuhanjem u trajanju od 90 do 120 minuta, što ovisi od debljine kobasice. Ovi proizvodi mogu sadržavati do 60 % vode i do 30 % masti. Zbog velikog sadržaja vode, proizvodi ove podgrupe su male održivosti te se moraju čuvati u hladnjaku
polutrajne kobasice	imaju nadjev sastavljen od usitnjenog usalamurenog mesa, mesnog tijesta, masnog tkiva, iznutrica i kožica, i dodatnih sastojaka, koji se puni u prirodne ili umjetne ovitke. Konzerviraju se zagrijavanjem suhom toplinom pri 70-80 oC ili bez dimljenja, u trajanju od 2 do 3,5 sata. Gotov proizvod može sadržati i do 55 % vode, a održivost je nešto veća nego kod kuhanih kobasica. Mogu se sačuvati pri temperaturi do +10 oC
fermentirane kobasice	se izrađuju od mesa bolje kvalitete i čvrstog tkiva, usitnjenih u različitim veličinama. Nadjev se puni u propusne umjetne ili u prirodne ovitke. Za konzerviranje fermentiranih kobasica se koristi kombinirano dimljenje i soljenje, uz prethodno salamurenje. Ovisno od brzine procesa sušenja i fermentacije ove kobasice sa svrstavaju u brzo fermentirane i u trajne kobasice. Trajne kobasice sadrže do 30 % vode i moraju imati odnos masti bjelančevina 2:1, dok brzo fermentirane kobasice mogu sadržati i do 40 % vode. Ove kobasice se mogu hladno dimiti u trajanju od 24 do 48 sati, a nakon toga se suše pri temperaturi od 15 oC do 20 oC, od 18 do 60 dana, što ovisi od debljine kobasica. Fermentirane kobasice treba čuvati obješene u mračnoj i suhoj prostoriji pri temperaturi do 15 oC. Za kraće uskladištenje može se koristiti i hladnjak, a za dugo uskladištenje mogu se zalediti
kobasice za pečenje	izrađuju se od fino ili grubo usitnjenog mesa i masnog tkiva. Nadjev se puni u jestive ovitke, obično u tanka svinjska crijeva. Pri izradi ovih kobasica ne primjenjuje se nijedan postupak konzerviranja tako da nisu održive pod običnim uvjetima. U hladnjaku se mogu očuvati par dana, a u zamrzivaču 3-4 mjeseca

konzerve

konzerve su proizvodi izrađeni od mesa, masnog tkiva, iznutrica, kožica i dodatnih sastojaka koji se podvrgavaju toplinskoj obradi (pasterizaciji ili sterilizaciji) u hermetički zatvorenim osudama. Ovisno o primijenjenoj temperaturi pri zagrijavanju postiže se različita održivost. Ako su konzerve pasterizirane (zagrijane do 100 oC) moraju se čuvati pri temperaturi do +10 oC, a označavaju se kao polutrajne konzerve. Kad se primjenjuje sterilizacija, konzerve se neograničene održivosti pri sobnoj temperaturi i nazivaju se trajne konzerve.

suhomesnati proizvodi i slanina

suhomesnati proizvodi se izrađuju od oblikovanih cijelih osnovnih dijelova polutki ili manjih komada mesa salamurenjem, dimljenjem i sušenjem ili salamurenjem i toplinskom obradom (zagrijavanjem). Sušenjem se dobiju trajni a zagrijavanjem polutrajni proizvodi. Pri salamurenju trajnih proizvoda primjenjuje se suhi postupak, a pri salamurenju polutrajnih suhomesnatih proizvoda koristi se vlažni postupak (potapanje ili ubrizgavanje). Održivost trajnih suhomesnatih proizvoda i slanine postiže se prvenstveno smanjenjem sadržaja vode i velikim sadržajem kuhinjske soli, a polutrajnih proizvoda djelovanjem topline na mikroorganizme. Uvjeti očuvanja ovih proizvoda su isti kao i za odgovarajuće podgrupe fermentiranih kobasica.

U kulinarstvu meso možemo obraditi na jedan od slijedećih načina:

komadi za pečenje ili kuhanje
tanki ili debeli odresci
kocke
usitnjeno (mljeveno) meso za nadijevanje ili oblikovanje

Komadi za pečenje su komadi sa ili bez kosti, veličine od 0,5 kg do 2,0 kg. Obično su tok komadi mišićja prekriveni slojem masnog tkiva (što je i poželjno).

Komadi za kuhanje također mogu biti sa ili bez kosti veličine od 0,3 do 1,0 kg. Debeli odresci se dobiju narezivanjem komada sa ili bez kosti debljine od 2,0 do 2,5 cm. Namijenjeni su pečenju na žaru ili masti. Tanki odresci su komadi bez kosti namijenjeni prženju ili pirjanju. rije upotrebe je uobičajeno omekšati lupanjem.

Meso u kockama dobijemo izrezivanjem na veličinu od 3x3x3 cm i koristimo ga za jelo kao gulaš, paprikaš, jela s povrćem, đuveč i dr.

Za dobivanje usitnjenog mesa (mljevenog) koristi se masnije i grublje meso. Koristimo ga za upotrebu kod spravljanja: sarme, paprike, tikvica; ili ćevapčića, okruglica i dr. Da bi dobili usitnjeno meso prvo ga izrežemo u kocke a zatim sameljemo u stroju sa otvorom br. 3,4 ili 5.

Prireñivanje mesa

Kao i većinu živežnih namirnica i meso prije uživanja potrebno je prirediti na neki način da bi dobilo poželjnu osobinu (boju, aromu, mekoću i sočnost), hranjivu vrijednost i probavljivost. Toplinska obrada je u pravilu jedini način prireñivanja mesa, osim nekih iznimki tj. specijaliteta, kao npr. *tatarski biftek*.

Prve početke u toplinskoj obradi započeli su još prije 400 tisuća godina, o čemu nam govore arheološki podaci, u doba prapovijesti. Na otvorenoj vatri pripremalo se životinjsko meso ili riba. I danas se u obradi mesa služimo iskustvima stečenim tisućama godina ali isto tako često se pogrešno pristupa toplinskoj obradi kod čega umanjujemo kvalitetu i hranjivu vrijednost. Previsoka temperatura i preduga toplinska obrada je glavni uzrok takvih pogrešaka.

Toplinsku obradu dijelimo na:

suhi postupak
vlažni postupak
kombinirani postupak

Od izvora topline do mesa, toplina se prenosi putem strujanja vrućeg zraka, masnoće, vode, infracrvenim zracima i mikrovalovima. Strujanje vrućeg zraka je najsporiji prenosnik dok je vruća voda najbrža. Toplina prvo dolazi na površinski sloj mesa i zatim prodire u unutrašnjost prema središtu. Čim je postupak prireñivanja gotov, središnji dio zagrijan je do određene temperature, tj. do konačne temperature prireñenosti mesa. Kako je upravo ta temperatura najbitnija za konačnu kvalitetu u nekim postupcima, u tu svrhu upotrebljava se posebni termometar za meso. Ovakav termometar je u obliku igle s okruglom skalom na vrhu. Termometar je potrebno okomito ugurati u središnji dio mesa pazeći da se što manje ošteti mišićna struktura.

Prilikom toplinske obrade u mesu se odvijaju različiti kemijski i fizikalni procesi koji utječu na bjelančevine, masti, vitamine,.... .

Bjelančevine

Toplinskim utjecajem dolazi do promjene bjelančevina u mišićnim vlaknima tj. vlakna se zgušnjuju, zgrušavaju a najveća je promjena u glavnoj bjelančevini - kolagenu. Već kod topline od cca. 40 oC počinje proces zgrušavanja i traje sve do 90 oC kada se sve bjelančevine zgusnute. Prilikom zgušnjavanja oslobađa se voda te je taj proces ovisan o temperaturi mesa. Povećavanjem topline mišićna vlakna se skupljaju i time mesni sok istiskuju prema vanjskim slojevima. Sok koji izađe van (na površinu) jednim dijelom se ispari dok drugi dio ostane u obliku mesnog soka (kod pečenja) ili prelazi u juhu (kod kuhanja) ili u umak (kod pirjanja).

Glavna bjelančevina kolagen ovisno o temperaturi doživljava dvije promjene. Kod suhe topline na površini mesa pretvara se u koricu kao pergament, dok se u vlažnom postupku (kuhanje, parenje) zbog prisustva vode pretvara u želatinu. Kod temperature od 65 oC kolagen se počinje razgrañivati, dok se kod mesa mlañih životinja potpuno razgradi već između 70-75 oC.

Masti

Utjecaj topline na mast očituje su u promjenama kao: oksidacija, polimerizacija i razgrađivanje. Također mast u soju sa nekim razgrađenim bjelančevinama stvara smeđu boju na pečenom mesu. Oksidacijom masti dolazi do novih tvari koje daju specifičnu aromu kod pojedinih mesa.

Vitamini

Toplinski utjecaj smanjuje nešto i količinu vitamina u mesu ali ne bitno osim onih iz grupe B.

Gubitak težine

Isparavanjem vode koje je posljedica toplinskog utjecaja dovodi do najvećeg gubitka u težini, čak i od cijeđenja rastopljene masti. Kako povećavamo temperaturu i produžujemo vrijeme termičke obrade tako povećavamo i gubitak u masi. Najveći gubitak nastaje kod prženja i kuhanja, malo je manji kod pečenja u pećnici i najmanji kod pečenja na žaru.

termička obrada	*gubitak u %*
p r ž e n j e	35-40
k u h a n j e	35-40
p i r j a n j e	30-40
p e č e n j e u p e ć n i c i	30-40
p e č e n j e n a ž a r u	20-30

U slijedećem primjeru navedeni su gubitci kod junetine (pržolica pečena kod različitih temperatura), gdje je vidljivo što je veća temperatura - veći je i gubitak.

temperatura u središtu oC	gubitak težine %
50	7,2
55	9,2
60	14,3
65	16,9
70	22,4
75	24,4
80	26,3
85	28,0
90	34,5

U slijedećem primjeru prikazan je gubitak težine ovisno o temperaturi prijenosnika:

juneća pečenka

temperatura prijenosnika	konačna temperatura u središtu	gubitak težine u %
225	80 oC	37,5
125	80 oC	37,5
125	65 oC	20,2-21,4
125	65 oC	7,1-11,6

vidljivo je da kod iste središnje temperature konačnog priređenog jela nije isti postotak gubitka ako je različita temperatura prijenosnika. Često se griješi kod pečenja, da u početku temperatura mora biti visoka kako bi se na mesu napravila korica (zgrušani sloj) kako bi se spriječilo isparivanje soka iz mesa i time smanjilo gubitak u težini. Nažalost ovo je zabluda i ukoliko se peče manjim temperaturama u pećnici i gubici su manji.

pečenost mesa

Kod pečenja odrezaka ili pečenki, kod suhog postupka prireĎivanja mesa, poznajemo nekoliko stupnjeva i to: krvavo (engleski pečen odrezak), polu krvav, pečeno i dobro pečeno.

Ova četiri stupnja pečenosti mesa ukoliko bolje razmotrimo daje nam slijedeći opis mesa kod različitih temperatura središnjice mesa.

prijesno pečeno ili kuhano (u presijeku meso je crveno, slično prijesnom mesu, rubni sloj (površina) svjetlocrvene ili sive boje, mesni sok je ružičast)	temperatura 40-45 oC u središtu
napola prijesno ili polu kuhano (veći dio presjeka je svjetlocrven, površina je sivosmeđe boje, sok je crven)	temperatura 55-60 oC u središtu
napola pečeno ili pečeno (mali dio središnjice još uvijek crven, površinski sloj sivosmeđ, malo soka ružičaste boje ili čak bez boje)	temperatura 65-70 oC u središtu
dobro pečeno ili potpuno pečeno (u presjeku: sivosmeđe boje bez imalo crvenih znakova, soka ima malo i bez boje je)	temperatura 75-85 oC u središtu

pečenost pojedinih vrsta mesa

vrsta mesa	temperatura u središnjici oC	boja mesa u presjeku i boja soka
teletina potpuno pečena	75-85	crvenkastosmeđa
junetina prijesno pečena	40-45	mesnocrvena, (kao prijesno meso) malo soka
napola prijesno	55-60	svjetlocrvena, dosta svjetlocrvenkastog soka
polupečeno	65-70	ružičasta, malo soka blijedoružičaste boje
potpuno pečeno	75-85	ravnomjerno sivosmeđe boje, malo bezbojnog soka
svinjetina polupečena	65-70	svjetloružičasta
potpuno pečena	75-80	žućkastosmeđa
janjetina potpuno pečena	80	siva, sok malo ružičast
ovčetina prijesno pečena	45	meso crveno
poluprijesna	55-60	svjetlocrvena
polupečena	65-70	u sredini ružičasta
potpuno pečena	80	siva
kozletina polupečena	70	blijedo ružičasta, sok ružičast
potpuno pečena	85	siva, sok još samo malo ružičast

pečenje s dvije temperature	ovaj postupak ima dvije faze u kojima meso zagrijavamo s različitim temperaturama. Prvo pećnicu zagrijemo na temperaturu od 250-260 oC i u njoj pečemo meso cca 20 minuta. Nakon toga temperaturu smanjimo na 12o oC ukoliko pečemo meso s kostima ili na 150 oC ako je meso bez kosti. Na ovoj nižoj temperaturi pečemo do jednog od željenog stupnja pečenosti. U ovakvom postupku pečenja prvo meso dobije smeđu boju i karakterističan okus i miris pečenja, a u kasnijem postupku toplina polako prodire do središnjeg dijela mesa. Na površini mesa polako se stvara i korica koja je također jedna od karakteristika pečenja. Da bi postupak pečenja bi bolji između te dvije faze poželjno je vrata pećnice otvoriti na par minuta kako bi suvišan topli zrak izašao van. Ukoliko netko posjeduje u kuhinji dvije pećnice u tom slučaju ovaj postupak je nepotreban
pečenje s ravnomjernom temperaturom	na ovaj način vremensko trajanje pečenja je nešto dulje, ali je zato pečenje sočnije. Površina pečenke je nešto svjetlija kao i sok od pečenja, dok je gubitak u ukupnoj masi mesa nešto manji. Temperatura pećnice mora biti 150 oC, osim za svinjsko meso kojem je potrebna temperatura od 170 oC. Ovaj način pečenja

	mnoge domaćice vole i radi toga što dolazi do puno manjeg prskanja unutar pećnice a s time je i olakšano njeno čišćenje

kako dugo peći

najpouzdaniji način željene pečenosti, ustanovljavamo s termometrom kojim mjerimo temperaturu središnjeg dijela mesa. Isto tako postoji drugi način koji nije pouzdan, a taj je gdje se označuje u minutama period vremena pečenja za kilogram mesa. Ovakvi podaci nam mogu poslužiti samo kao orijentacija:

vrsta mesa	težina kg	temp. pečenja oC	temp.središnjeg dijela	trajanje pečenja min/kg	gubitak težine %
junetina pržolica	3,2	150	60	45+/- 5	11,0
	3,5	150	70	55+/- 4	14,0
	3,5	150	80	70+/- 3	18,0
	3,5	225	65	40+/- 7	22,0
	3,5	225	80	42+/- 7	37,5
roastbeef	3,2	165	58	35+/- 4	12,5
pisana pečenka	2,5	165	58	35+/- 4	19,6
rolade	2,4	175	60	70+/- 5	16,0
	2,4	175	70	80+/- 5	22,0
	2,4	175	80	102+/- 6	30.0
Svinjetina kare	1,0	175	75	118+/- 15	23,0
	2,0	150	85	75+/- 3	17,0
	2,0	165	85	70+/- 2	21,0
	2,0	175	85	65+/- 2	24,0
lopatica (plećka)	5,0	150	85	85+/- 5	28,0

pečenje peradi	sat	minuta
kokoš	1	45
pijetao	1	15-45
patka	2	30
guska	2,5 - 3	
puran	3 - 4	

pečenje na žaru	kada izvor topline djeluje zračenjem (infracrvenim zrakama) na meso tada mislimo na pečenje na žaru. Infracrvene zrake nemaju veliku probojnost i prodiru u meso svega nekoliko milimetara stvarajući na površini mesa drugačije promjene od onih kod običnog pečenja. Meso pečeno na žaru ima poseban miris i aromu

Pod pečenjem mesa na žaru podrazumijevamo slijedeće postupke:

na roštilju kada tinjajući drveni ugalj zrači infracrvene zrake
na roštilju kada zrake dolaze od grijanja plinom ili strujom
pečenjem na roštilj ploči kada se toplina prenosi na meso bez posrednika

roštilj

način pečenja na roštilju ovisi o vrsti roštilja, jačini zračenja, debljini mesa i željenoj pečenosti mesa. Radi svega ovog nemoguće je dati točne upute nego samo opća uputstva za prirređivanje.

Najvažnija stvar kod pečenja je temperatura na kojoj se meso peče. Mesne komade debljine do 2 cm treba peći na temperaturi od 230 oC, deblje komade na 200 oC, dok izrazito debele (velike) komade na 180 oC.

U tabeli se navode približna vremena trajanja pečenja, na električnom roštilju (toplinski izvor dolazi samo sa jedne strane - ukoliko dolazi sa dve, potrebna je polovica vremena).

vrsta mesa	debljina u cm	trajanje pečenja u minutama		
		poluprijesno 60 oC	polupečeno 70 oC	*pečeno 80 oC*
junećі odrezak	2,5	15	25	35
svinjski odrezak	1,2	“	“	10
	2.0	“	“	14
	2,5	“	“	20
	4,0	“	“	25
	5,0	“	“	35

roštilj ploča

pečenje na roštilj ploči ne smatra se pravim pečenjem na roštilju jer toplina prelazi neposredno na meso a ne putem infracrvenih zraka. No i pored toga meso dobiva slične osobine pečenog na roštilju. Roštilj ploče mogu biti grijane na struju ili plin, dok sama ploča može biti potpuno ravna ili rebrasta. Meso normalne debljine peče se na temperaturi od 220 oC, ukoliko se želi dobiti poluprijesno pečeno ili poluživo (engleski način) tada temperatura mora biti veća. Deblje komade ili odrezak treba peči na temperaturi od 180 oC. Ukoliko koristimo roštilj ploču sa rebrima tada temperatura mora biti malo veća obzirom na rebra koja sprječavaju da meso legne svojom cijelom površinom.

Pusto meso (meso bez masnoće) prije pečenja potrebno je nauljiti dok kosano meso ili masno mesno nije potrebno.

U tabeli su navedena približna vremena pečenja:

vrsta mesa	debljina u cm	trajanje pečenja u minutama poluprijesno 60 oC	polupečeno 70 oC	pečeno 80 oC
juneći odrezak	1,7	4	8	12
„	2,5	6	10	15
juneća pržolica	1,7	4-5	8-10	12
s kostima	2,5	6-8	10-12	12

suhi postupak

ovim postupkom pripremaju se neki komadi mesa i sve vrste s malo vezivnog tkiva.
Kulinarska tehnika pozna četiri osnovna suha postupka:

pečenje
pečenje na žaru
pečenje u otvorenoj posudi
prženje

U svim ovim postupcima stvara se na površini masa karakteristične smeđe boje a meso dobiva posebnu aromu.

pečenje	u ovom postupku priprema se uglavnom svježe meso na koje se dovodi topli zrak prirodnim putem ili umjetnim (ventilatorom), kako bi sa svih strana na njega djelovao suh i vruć zrak. Današnje pećnice su suvremenije i raspolažu sa nekim dodatcima koji su nam neophodni za pravilan rad. Regulator topline održava nam željenu i ravnomjernu temperaturu. Međutim, temperatura zraka u pećnici često je nešto niža od temperature što pokazuje regulator. Pored temperaturnog regulatora postoji i regulator trajanja pečenja (isključuje se sam pečenje ili nas zvučnim signalom obavještava o tome). Jedna od važnih stvari je i posuda u kojoj se peče, koja mora imati mrežicu što se postavlja na dno posude ispod koje se skuplja sok od pečenja. Mrežica je obično izdignuta oko 2 cm od dna posude

U samom postupku pečenja razlikujemo dva načina:

pečenje s dvije temperature
pečenje s ravnomjernom temperaturom

pečenje u otvorenoj posudi

Pod tim pojmom podrazumijevamo prireĎivanje mesa u otvorenoj posudi. Ovaj postupak spada u suhe postupke obzirom da se toplina prenosi direktno preko dna posude na meso a djelomično preko tankog sloja masnoće. U principu ovo je vrlo jednostavan postupak pečenja jer nam je potrebna plitka metalna posuda (tava ili posebna ovalna posuda). Kod ovakvih posuda vrlo je važno da im je dno potpuno ravno i glatko. primjer za takvu posudu prepoznajemo u "pečenjarskom šeširu" (kotlovina). Meso pečeno na ovaj način odlikuje se da na površini dobije lijepu smeĎu boju sa koricom. Da bi meso dobilo takovu osobinu potrebno ga je prirediti u dvije faze, i to:

u prvoj fazi	meso pečemo sa jedne ili obje strane u masnoći kod temperature od 220 oC. Ukoliko su nam odresci debeli pečemo ih na nižoj temperaturi, a ako su izrazito tanki tada nam temperatura mora biti viša. Kada zagrijavamo mast moramo paziti da se ne počne dimiti, jer je to znak previsoke temperature. U toj prvoj fazi meso dobije smeĎu boju i koricu. Ukoliko odreske lagano pobrašnimo prije pečenja boju i koricu dobiti ćemo puno ranije
druga faza pečenja je	bez prekidanja u radu, tj. meso pečemo i dalje na nižoj temperaturi (izmeĎu 150-170 oC) do željenog stupnja pečenosti (poluprijesno, polupečeno ili pečeno). Karakteristika druge faze je da toplina olako prodire prema središnjem dijelu mesa. Pečenje na ovakav način dio je postupka kod pirjanja. Meso izrezano na odreske, kocke ili u komadu prvo prepečemo na vrućoj masti da bi kasnije u posudu dodali toplu vodu, toplu, juhu, povrće ili nešto drugo, dalje sve zajedno pirjali

- prženje

Kad toplinu prenosimo od izvora do mesa putem strujanja masnoće, zovemo prženje. Taj postupak radimo u dubljoj posudi u kojoj je zagrijana masnoća i sa svih strana okružuje meso koje pržimo (kupelj od masnoće - u kulinarstvu takav aparat zovemo friteza). Ovakvim postupkom prže se kotleti, odresci, mesne okruglice, riblji fileti .... , kao i nemesni proizvodi - krumpir i drugo. Panirano meso (uvaljano u brašno, jaja i mrvice) zahvaljujući tankoj korici upije manje masnoće za vrijeme prženja, dok jelo dobije prijatnu hruskavu površinu (koricu).
Ulja koja koristimo moraju imati slijedeće karakteristike: neutralnu aromu, sposobnost prijenosa arome mora biti što manja, toplinsku stabilnost, sa visokom točkom dimljenja, ne smije su pjeniti i moraju imati što manju sposobnost "rezanja" sa prženim jelom. uglavnom su to slijedeća ulja: rafinirano ulje, maslinovo ulje, sojino ulje, palmino ulje. Kako bi ulju dali i bolju kvalitetu moramo paziti da kod rada ne bi napravili jednu od grešaka: pregrijali ulje, ostavili u ulju čestice od prethodnog prženja, koristili nečisto posuđe, zaboravili dodati starom ulju barem 20% čistog ulja, namirnicu solili prije prženja, odmrznuto meso pržili još vlažno, kao i koristili više od četiri puta isto ulje. Između korištenja preporučljivo je ulje odložiti u hladnjak.

Posudu u kojoj obavljamo prženje - nazivamo *fritezom*, koja po svojoj veličini može biti stolna ili samostojeća. Zagrijavanje ulja je pomoću struje ili plina.

U postupku prženja, ulje je potrebno zagrijavati do temperature od 175 oC prije stavljanja namirnica i nakon toga sniziti na 15o 0C do kraja prženja. Vrijeme prženja ovisi o veličini namirnica i željene pečenosti, ali po vanjskom izgledu površina mora imati lijepu smeđu boju kao i hruskavu koricu. Piletinu, svinjetinu i teletinu uobičajeno je pržiti do potpune pečenosti. Ovakav način pripreme vremenski je i do 6 puta brži od onoga u pećnici zahvaljujući što se radi u vrućem ulju, jer je on brži prenosnik topline od vrućeg zraka.

vlažni postupci

Kad je prijenosnik topline para ili vruća voda, za takav postupak kažemo da je vlažan. Takav postupak radimo u otvorenim, pritvorenim ili potpuno zatvorenim posudama (kotlić, lonac, patent-lonac) i kod takvog načina pripreme mesa se ne isušuje i nema površinske korice. Meso koje je tvrđe (s puno vezivnog tkiva - kalogena) uglavnom radimo sa ovim postupkom, kao što i na takav način anorganske soli i bjelančevine u vodi prelaze u juhu ili umak.

- kuhanje u vodi

kada meso kuhamo u vodi tada toplinu od izvora prenosimo vrućom vodom na meso, koje mora biti potpuno uronjeno u vodu, kako bi vruća voda kružila oko mesa sa svih strana. Takvim načinom rada osim što kuhamo meso dobivamo juhu, čorbe a i hladetinu na nešto posebniji način. Kuhanjem u vodi, prema temperaturi vode, razlikujemo tri osnovna načina:

kuhanje kod temperature vode od 80-98 oC u pritvorenoj posudi
kuhanje u kipućoj vodi (temperatura 100 0C) također u pritvorenoj posudi
kuhanje u posudi sa nadtlakom (patent-lonac) gdje je temperatura vode od 105-120 oC

Postoji još jedan način koji se u domaćinstvu malo koristi, a to je - kuhanje u pari. Ovim postupkom najbolje raditi kad nam je meso tvrdo i bogato vezivnim tkivom, jer će najprije omekšati i ponekad ga možemo pretvoriti čak u želatinu.

- kuhanje svježeg mesa

često se griješi kod kuhanja mesa da se istodobno želi dobiti i dobra juha, što je već odmah pogrešno. Kada dobijemo dobru juhu meso je već uglavnom prekuhano. Najbolju kvalitetu kuhanog mesa dobijemo kada prvo stavimo toliko vode da tek prekrije meso, a temperatura vode bude oko 90 oC, dok temperatura u središtu mesa bude najmanje 80 oC.

Junećem mesu i kvalitetnim dijelovima govedine središnja temperatura treba biti 82 oC, a mesu koje ima tvrda vezivna tkiva nakon što se postigla središnja temperatura od 82 oC, treba smanjiti temperaturu vode i još malo kuhati da omekša. Meso je kuhano kada je vezivno tkivo toliko mekano da se može žvakati ali da se ne raspada u snopiće. Tvrđe meso, kao govedinu, bolje je pripremati u loncu sa podtlakom (patent-loncu), jer se brže dogotavlja zbog više temperature vode. Kod ovakvog načina pripreme moguća su i prekuhavanja zbog toga što nije moguće kontrolirati temperaturu vode ukoliko se ne pridržavamo uputstva koja su obično data kod nabavke patent-lonca. Kod kuhanja se naročito treba paziti na meso kao teletina, junetina, svinjetina koja se brzo raspadaju.

Pored svih ovih uputstva koja se data, najvažnije je osobno iskustvo bilo kod prženja, pečenja ili kuhanja koja se stiču praksom.

kuhanje dimljenog mesa i kobasica

kod kuhanja voda ne treba biti viša od 90 oC. Neka mesa: šunka, plećka i kare treba kuhati do temperature središnjeg dijela od 65-70 oC, dok šunke starijih svinja kuhamo do 75 oC. Dimljeno meso koje jedemo u hladnom stanju bit će znatno sočnije ako se poslije kuhanja hladi u istoj vodi. Kuhanu šunku ukoliko hladimo (poslije kuhanja) u hladnjaku na temperaturi od 2 oC ili zimi u snijegu izgubiti će puno manje na težini od postupka hlađenja na sobnoj temperaturi od 20 oC.

Kobasice kao kranjske, hrenovke i safalade kuhane su već u toku proizvodnje tako da je prije posluživanja potrebno zagrijati u vodi na temperaturu središnjeg dijela od 60 oC, što odgovara temperaturi vode od 80-85 oC. Poslužuju se temperirane na 45 oC što je i najprikladnija temperatura hrane za konzumiranje. Ukoliko zagrijemo kobasice u vodi koja ima temperaturu od 100 oC (kipuća voda), dolazi do pucanja opne (crijeva) jer se počinje vezati s vodom (dehidrira). Isto tako rubni dijelovi kobasice će se zagrijati i prekuhati dok u središtu ostaju skoro hladne.

Mesne kobasice i napola dimljene kobasice treba kuhati u vodi temperature od 90 oC a da im temperatura središnjeg dijela ne prelazi 72 oC, i tako održati neko vrijeme.

kuhanje u pari

u osnovi postoje dva načina ovakvog kuhanja i to:

parenje bez nadtlaka
parenje sa nadtlakom

kada priređujemo meso s jednim od ova dva načina, tada na meso djeluje toplina preko kruženja mješavine zraka i pare. Meso leži na mrežici i oboje se nalazi u zato odgovarajućoj posudi. Vode se dolije ne više od 10-20 % od ukupne količine mesa. Kako se cijela posuda zagrijava dolazi do isparavanja vode i zasićuje zrak parom. Posuda mora biti zatvorena s poklopcem. Zbog razlike u temperaturi mješavina pare i zraka kruži oko mesa i prenosi toplinu na njega. Kod pripremanja na ovaj način vrlo je važno održavati što ravnomjerniju temperaturu mješavine pare i zraka, tj. 85 oC. Središnji dio mesa mora postići temperaturu ne više od 80 oC. Ovakav postupak kuhanja nije uobičajen u domaćinstvu zbog svoje dugotrajnosti i praktičnije je kad se radi:

parenje s nadtlakom

posuda za tu svrhu mora osim mrežice i poklopca, koji čvrsto zatvara posudu, imati i mjerač temperature pare, tlaka i kontrolu temperature središnjeg dijela mesa. Toplinu od izvora do mesa prenosimo parom dok s ventilom ispuštamo suvišni zrak. Temperatura unutar posude kreće se od 105-120 oC. Ovakav postupak puno je brži i do 4 puta od postupka bez nadtlaka, ali moramo biti oprezni kod rada da se meso ne prekuha ili čak i raskuha.

kombinirani postupak

jedan od čestih kombiniranih postupaka je:

pirjanje

kod ovog načina meso pripremamo jednim od suhih postupaka, najčešće pečenjem u malo masnoće i kasnije mokrim postupkom. Razlog ovom načinu je da pečenjem meso na površini dobije lijepu smeđu boju isto tako i ugodan miris. Drugi dio obrade (mokri postupak) sastoji se da parenjem ili kuhanjem vezivno tkivo mesa postane meko i da mu dodamo još i aromu kuhanog postupka. Na ovakav način obrade pripremaju se sve vrste mesa a napose ona bogata vezivnim tkivima.

Prvi dio obrade u ovakvom postupku radi se u plitkoj i nepokrivenoj tavi, ali se isto tako može meso obraditi u pećnici ili na žaru. Kada se obrađuje meso u tavi, masnoću zagrijavamo na temperaturu od oko 200 oC i meso zapečemo sa svih strana oko 10-15 minuta, što ovisi o veličini komada. Ukoliko je meso masno tada nam je potrebno i manje masnoće. Radimo li taj postupak u pećnici potrebno ju je zagrijati do temperature od 260 oC i peći meso oko 20 minuta. Drugi dio obrade - parenje - radimo na taj način da meso stavimo na rešetku koja je na dnu posude. Ulijemo malo vruće vode ili još bolje juhe i dobro sve zatvorimo. Posudu polako zagrijavamo do temperature od 80 oC (ne smije se raditi na većoj temperaturi jer se vezivno tkivo neće dobro razgraditi i postati će tvrdo i vlaknasto) i dovršimo cijeli postupak.

"Pečenjarski šešir" (kotlovina) to je široki tanjur od rostfree-a na kojem se rade izvrsni specijaliteti uglavnom na području Sjeverozapadne Hrvatske, je upravo idealan za ovakav način pripreme jela. Meso koje obrađujemo u prvoj fazi, tj. pečeno meso u masnoći, nakon obrade stavimo na rub tanjura koji je tako napravljen da je na toplom ali se ne peče. U središnjem dijelu tanjura na masti koja je preostala od pečenja stavimo vruću vodu ili juhu s ostalim namirnicama po želji i na umjerenoj vatri dogotovimo jelo zajedno s mesom.

priređivanje smrznutog mesa

ukoliko se ohlađeno svježe meso smrznulo na pravilan način, nema bitnih razlika između priređenog smrznutog i priređenog ohlađenog svježeg mesa. Za pripremu smrznutog mesa koristimo iste postupke kao i kod svježeg mesa. Komade mesa koji su teži od 1,5 kg prije toplinske obrade moramo odmrznuti, dok manje komade kao odreske, pečenke, iznutrice, perad ... toplinski obrađujemo u smrznutom stanju. Kod ovakvog postupka, toplinska obrada mesa traje od 1/3 do 1/2 ukupnog vremenskog trajanja dulje ali je gubitak na težini manji a kvaliteta mesa se bolje sačuva od onoga odmrznutog prije pripreme. U postupku toplinske obrade mesa u smrznutom stanju potrebno je češće kontrolirati temperaturu središnjeg dijela mesa, jer zbog velike temperature razlika mesa i medija u kojem ga priređujemo možemo meso pregrijati ili će se dogoditi da nam središnji dio ostane prijesan (možda čak i smrznut). Da se to ne dogodi moramo koristiti nižu temperaturu prijenosnika u postupku priređivanja nego što je to inače.

Male tajne kuharskih majstora

savjeti o mesu

meso treba prati što je moguće kraće vrijeme, i to u cijelom komadu, te potom rezati u odreske ili kocke. Inače, sa vodom će otići mnogo hranjivih sastojaka
meso koje nije sasvim svježe dobiva neprijatan miris. Treba ga staviti u blagi čaj od kamilice i ostaviti odstajati desetak minuta, a nakon toga isprati slanom vodom. Ako se neprijatan miris nije izgubio, postupak možete ponoviti
ukoliko se meso prži ili peče na masnoći ili na žaru, poslije pranja treba ga obrisati čistom suhom krpom. Tako će meso dobiti ljepšu boju, a i meso neće prskati
nije dobro meso unaprijed posoliti, jer mu sol izvlači dragocjeni sok. Najbolje je posoliti pola sata prije kraja pečenja, biti će mekše, ukusnije, hranjivije i imati će ljepšu boju
ako se želi jaka mesna juha, meso treba staviti u *hladnu* vodu. Ako je važnije ukusno i sočnije meso, onda ga treba staviti u *vrelu* vodu
kada radite odreske od komada mesa, učinite to na slijedeći način kako bi imali manje otpadaka i ujedno izrezali tanki odrezak. Lijevom rukom pritisnite meso i nožem režite *prema sebi*. Ukoliko je odrezak tanji treba i manje tući drvenim batom po njemu a ujedno će se sačuvati i više hranjivih sastojaka
tvrdo meso koje kuhamo sa sodom bikarbonom biti će ukusnije i mekše
meso koje je dugo stajalo u zamrzivaču stavite u mlijeko, biti će ukusnije
panirano ili pečeno meso biti će dulje mekanije ako posudu ili tanjur na kojem se nalazi, uvijemo u najlon vrećicu
janjetina će imati bolji okus, a onima koji ne vole njen specifičan okus i miris biti će otklonjen, ukoliko je nekoliko sati prije pripreme natrljate crvenim lukom. Kod posluživanja uvijek koristite tople tanjure kako se ne bi osjetio miris loja, a i sama će janjetina će biti ukusnija
slaninu će te najlakše rezati zagrijanim nožem
meso divljači ne perite u vodi nego u razvodnjenom octu

savjeti kod pripreme

stroj za mljevenje mesa najlakše se čisti ako kroz njega propustite nekoliko sirovih krumpira. Sušite ga nakon pranja na toplini, na taj način oštrica neće otpiti
tvrdo meso koje kuhamo sa sodom bikarbonom biti će ukusnije i mekše
meso se neće zalijepiti za posudu ako prije stavljanja ulja ili masti dobro zagrijemo posudu
bifteke dan prije pečenja stavite u posudu sa uljem, peršinom i iskosanim češnjakom
posolite svaki komad posebno. Dobiti će te mekanije i ukusnije odreske
svako meso koje pečete ili pržite biti će mekše i ukusnije ako ga malo držite prije pečenja u mlijeku
bijelo vino dodajte masnom mesu kako bi se izgubio dio masnoće
tvrdo i žilavo meso biti će ukusnije ako ga stavite prije pripreme u mlijeko, barem pola sata
ostatke mesa (kuhano, sirovo) možete upotrijebiti za izradu popečaka. Meso sameljite, dodajte šampinjone (samljevene), jaje, sol i papar. Oblikujte popečke, uvaljajte u brašno i ispržite na zagrijanom ulju

mljeveno meso

mljeveno meso se vrlo lako kvari i zato bi ga trebalo obraditi istog dana kada je kupljeno
uvijek tražite da prodavač pred vama samelje meso, ili ga kupite u komadu i sami sameljite
ako ga nenamjeravate koristiti istog dana, morate ga odložiti u hladnjak, ali ga popržite na malo ulja, toliko da promijeni boju
za sve vrste mljevenog mesa uvijek možete dodati odgovarajuću količinu soje u pahuljicama
oblikovano mljeveno meso: okruglice, loptice, odreske ... , zadržati će svoj oblik, odnosno ne će se raspasti, ako ga prije prženja ili pečenja držite 10 minuta u hladnjaku
kosani odresci biti će sočniji ako ih prije stavljanja na zagrijano ulje, uvaljate u razmućeno jaje
smjesa za kosane odreske ili ćevapčiće biti će mekanija ako mu dodate (umijesite) komadić leda neposredno prije pečenja
mesu za kosane odreske dodajte malo izribanog krumpira i biti će puno ukusniji i sočniji.
mljeveno meso imati će bolji okus ako mu prije pečenja dodate par kapi limunovog soka
mesu ćevapčića i pljeskavica dodajte malo praška za pecivo i lakše će se ispeći i biti rastresitiji

iznutrice

jetra će biti mekša i ukusnija ako je prije pripremanja ostavite odstajati 2-3 sata u mlijeku
jetrica solite uvijek poslije termičke obrade
bubrezima odstranite tanku kožicu i u hladnoj vodi držite ih najmanje 1 sat. Promijenite vodu nekoliko puta. Ne pržite dugo i solite kad je jelo gotovo
goveđi jezik je potrebno kuhati otprilike 2 sata, dok se teleći kuha nešto manje

kobasice

kožicu sa suhih kobasica odstraniti će te puno lakše ako kobasicu stavite od hladnu vodu i zadržite neko vrijeme
kobasice kuhajte u vodi kojoj ste dodali malo mlakog mlijeka i dobiti će osobiti okus
pržene kobasice biti će puno bolje ako ih stavite u vrelu vodu 5-10 minuta, skinete opnu i prije pečenja uvaljate u brašno
kobasice ili krvavice koje pečete u alu-foliji u pećnici nije potrebno dodavati masnoće, nego samo malo podlijte vodom
hrenovke ne kuhajte u ključaloj vodi da se ne raspuknu
salama i šunka ne će upljesniviti ako je uvaljate u ovlaženu sol

perad

tvrdo meso stare kokoši biti će mekanije ako kod pečenja soku kojim je prelijevamo dodamo nekoliko kapi limuna i žlicu konjaka
kuhana kokoš biti će ukusnija ako je kuhate na laganijoj vatri s poklopljenim loncem
pileće pečenje imati će zlatno žutu boju ako mu na leđa pričvrstite čačkalicom nekoliko komadića zaleđenog maslaca
ako pileći odresci odstoje u limunovom soku biti će nakon pečenja mekši i bolji
od soka pečene peradi mogu se napraviti vrlo ukusni umaci. Soku od piletine ili purana dodajte malo bijelog vina, a od guske crnog. Umak napravite kad je meso pečeno, sok od pečenja i vina promiješajte, na vatri malo prokuhajte i prelijte preko mesa ili priloga
piletina pečena na žaru, a prije premazana izvana i iznutra maslacem, prelivena pivom biti će ukusnija
velike guske, uglavnom masne, dobre su za pirjanje ili za paštete. Srednje velike i male najbolje su za pečenke računajte po 20 minuta na svakih 1/5 kg guske (ili 1,5 sat po 1 kg težine), a po 30 minuta ako je nadjevena
ispečenu gusku ostavite desetak minuta u ugašenoj pećnici, lakše ćete je rezati
guska se suši na dimu, i dobiju se vrlo ukusni trajni mesni proizvodi, koristi se kao svako drugo dimljeno meso

juhe

meso za juhu uzima se od prednjeg dijela životinje i prsa. Obično se računa 15-20 dag mesa po osobi i 2,5 dl vode
govedskoj juhi okus suvišne masnoće ukloniti ćete ako u tanjur (u koji ste već ulili juhu) dodate kap-dve limunovog soka
govedska juha kuhana bez kostiju ostati će bistra ako u nju stavite ljusku od jajeta. Juhu kuhajte otklopljenu na laganoj vatri (ne smije kipjeti). Ovako sačinjena juha naziva se - *bujon*
juha od junećeg mesa biti će puno bolja ako na polovini kuhanja dodate koricu tvrdog sira
juha od kosti probavljivija je od mesne juhe, ali je treba duže kuhati kako bi se iz kostiju izvukli svi korisni sastojci
juha od mesa dobiti će lijepu boju ako zažutite luk bez masnoće i stavite ga u juhu, ili ako ga u juhi kuhate zajedno s ljuskom
meso starije živine ili junetine brže će se skuhati i omekšati ako za vrijeme kuhanja dodate jednu žlicu rakije. Rakija u juhi ispari, dok će meso biti bolje
odresci od mesa domaćih životinja i divljači biti će mekanije i ukusnije ako ih dan prije priredite na ovaj način: odreske namažite sa obje strane paprom, gorušicom (senfom) i uljem, stavite u osudu i neka odstoji u hladnjaku

paniranje (pohanje)

panirano meso biti će ukusnije ako ga prije paniranja premažete solju i vrhnjem
panirani svinjski odresci puno su ukusniji ako se razmućenim jajima doda malo bosiljka i zgnječeni režanj češnjaka
panirana piletina imati će prijatniji okus ako se isječeno meso prije paniranja umoči u ocat i osuši krpom

pečenje

pečenje će biti ukusnije ako se meso stavi u vrelu masnoću, okrene sa svih strana kako bi se zapeklo i tako spriječilo curenje soka. Dalje ga treba peći na uobičajeni način
pečenje će biti puno ukusnije ako na dno lima stavite manju neoljuštenu glavicu crvenog luka koju ste zarezali i u nju stavili list lovora i jedan klinčić
da meso kod pečenja u pećnici ne pregori i da se ne osuši pomoći ćete si sa posudicom u koju ste stavili vodu, i sve zajedno gurnuli u pećnicu pored lima. Para od vode neće dozvoliti da se meso osuši i pregori
svinjetina sadrži dosta masnoće te kod pečenja nije potrebno dodavati ni ulja ni masti. Kada posoljeno meso stavite u lim, dodajte vode i prekrijte alu-folijom koju ste pričvrstili uz krajeve lima. Pecite a da pri tom ne otkrivate foliju do pred sam kraj pečenja. Pojačajte temperaturu pečenja da bi meso dobilo lijepu koricu
svinjsko pečenje vam se neće zalijepiti ukoliko meso prije pečenja stavite na nekoliko minuta u vrelu vodu
pečenje od svinjetine biti će puno bolje ako ga nabodete (našpikate) češnjakom i podlijete kod pečenja sa mješavinom ulja i malo vode
svinjskim odrescima pred kraj pečenja dodajte malo mlijeka i biti će puno ukusniji
svinjski odrezak dobiti će novi okus a biti će bolji ako ga napravite na slijedeći način meso stavite odležati u mlijeku oko 8-10 sati i nakon toga pecite u masnoći kojoj ste dodali majčine dušice, ružmarin, nekoliko zrna klinčića, kadulje i zalijte mlijekom u kojem je meso stajalo
soku od pečenja dodajte žlicu škrobnog brašna (gustina), dobro izmiješajte, stavite na laganu vatru i stalno miješajte. Nakon pola minute prelijte peko pečenja i dobiti ćete novi okus, ili ako soku dodate kiselo ili slatko vrhnje. Kratko prokuhajte i prelijte preko tjestenine ili riže, što poslužujete kao prilog

pirjanje

tvrdo meso kod kuhanja ili pirjanja brže omekša ako mu se doda malo octa
pirjano meso biti će mekanije i ukusnije ako ga na vrućem ulju prvo prepržite da dobije crvenu boju i tek tada stavite na pripremljeni luk ili neko drugo povrće
teleći paprikaš biti će puno sočniji ako meso prije pripreme stavite na čas u kipuću vodu
piletinu koju pirjate dodajte malo vinskog octa i biti će ukusnija

Što moramo znati o divljači i mesu divljači

Pod pojmom divljač podrazumijevamo:

životinje koje se love ili uzgajaju za lov i žive u slobodi
jelo od tih životinja

S lovačkog gledišta dijelimo ih na:

divljač visokog lova (ona koja se lovi kuglom/jelen, srndać, divokoza, divlja svinja)
divljač niskog lova (sve ptice osim tetrijeba / jarebice, fazani....)
prolazna divljač (ona koja nema stalnog staništa, koja se seli i ne zadržava se u nekom lovištu)

S gledišta onog koji ju prodaje (prodavač-mesar):

crna divljač (divlja svinja i jazavac)
crvena divljač (jelen, lanjac/jelen lopatar, srna, divokoza i kozorog)
sitna divljač (zec i divlji kunić, pernata divljač)

U gastronomiji dijelimo na:

- *pernatu divljač* (divlja guska, divlje patke, fazani, jarebice, lještarke, prepelice, šljuke, trčke...)

Pernata divljač je najbogatija po brojnosti, mnogo brojnija od dlakave divljači, jer joj pripadaju gotovo sve ptice, od onih malih, kao što je ševa, drozd, grmuša i slične, do kokoši i fazana, tj. nešto većih, kao što je šumska šljuka, fazan, prepelica, jarebica i lještarka, te rod pataka, patka krča i crna liska te golubovi.

Divlja perad treba neko vrijeme visiti, omekšati (odstajati) u perju, da dobije bolji okus - osobiti okus, "Hochgeschmack", "haut goût". To osobito vrijedi za fazane.

Perje sa divljači operuša se "*na suho*" (ne šuri se - polijeva vrućom vodom) prema glavi, u protivnom sa perjem će te skidati i kožu. Sitne dlačice paperje poslije perušanja, najbolje ćete odstraniti spaljivanjem plamenom svijeće. Barskim pticama treba odmah operušati perje, jer kad ptica ostane duže u perju, meso dobiva miris po mulju. Operušana pernata divljač, čije paperje treba osmuditi na plamenu, najbolje da odleži na ledu ili marinadi (pac) dva/tri dana. Meso divljih pataka (i ostalih barskih ptica) koje žive na ribnjacima a hrane se pretežno ribom, nisu preporučljive za ishranu, jer mogu mirisati na "riblje ulje", no ako se hrane i žitaricama s obližnjih polja meso im je ukusno.

- *dlakava divljač* (divlja svinja, divlji kunić, divokoza, Jelen, srna, zec)

Visoka i niska divljač tj. dlakava divljač

Svako meso jede se što je moguće svježije. To pravilo ne vrijedi i za meso divljači. Ono je ukusnije, ako odstoji - odleži tj. *mortificira se.* To je kulinarski izraz, koji zapravo znači "usmrćivati" svježe meso toplokrvnih životinja određenih za hranu. Time meso postane mekanije i tečnije. Kako će dugo u pojedinim slučajevima biti meso izloženo mortificiranju, ovisi o vrsti mesa i vanjske temperature. Pri takvom odležavanju u mesu se razvija mliječna kiselina, koja omekšava vezivno tkivo između mišičinih žila. Po starom lovačkom običaju tetrijebovi, divlje guske i divlji golubovi čak se i zakopavaju u zemlju, gdje leže po osam i više dana.

Svježe ulovljena dlakava divljač, zavisno od godišnjeg doba i njene starosti, ostavlja se u koži dva/tri dana. Zimi, kada su niže temperature duže, a u jesen kraće. Ukoliko je divljač mlađa biće dovoljno i jedan dan. Poslije vađenja utrobe divljači, unutrašnjost se dobro izbriše, ali nikad ne pere vodom, jer će u tom slučaju meso biti podložnije kvarenju.

Očišćenu divljač ljeti, odnosno pri toploj jeseni, treba staviti na led ili u hladnije prostorije, a zimi, naročito pri niskim temperaturama, vani na provjetrini. Izuzetno mlada divljač može se koristiti i odmah poslije skidanja kože.

Sa mesa dlakave divljači, prije pripremanja, poželjno je skinuti opne i jake pokožice. To se najbolje i najlakše obavlja oštrim i špicastim nožem.

Ulovljeni zec najbolje je da odstoji u koži dva/tri dana, što zavisi od temperature zraka i starosti divljači. Mlađi zec će ostati kraće, a stariji duže neoguljen. Ako je zec odstrijeljen toplog dana, lovac na licu mjesta mora izvaditi utrobu. Kada ga donese kući ostavlja ga na hladnom mjestu dan/dva. Ukoliko je temperatura preko 18 0C zeca treba oderati i staviti na led. Zimi je sve puno lakše. Zeca se ostavlja na prozračnom mjestu i hladnoći - u koži bez utrobe.
Odstrijeljena divljač nerasporena može ostati na zraku, ali čim se unese u zatvorenu prostoriju, mora se očistit od utrobe.

Što divljač duže odstoji na ledu (ili mrazu), meso će joj biti ukusnije i mekše - vidi: *zamrzavanje mesa divljači.*

Nekada se meso stavljalo u kvašu (marinada, pac, salamura), no danas kad je možemo staviti u hladnjak to više nije potrebno.

Dijelove mesa koje želite uskoro prirediti stavite u emajliranu posudu (nikako u zemljanu ili aluminijsku) i preko njega prelijte kiselo mlijeko, u kojem će meso odstajati 24 sata.
Plemenite dijelove iznutrice: srce, jetra, bubrege, mozak, dobro operite i ohlađene, priredite odmah o povratku iz lovišta.

Zamrzavanje mesa divljači

U kućanstvu se obično zamrzavaju najčešće velike ptice, divlji zečevi i one ptice koje se teže love, pa se pripremaju kad nije sezona lova.

Prije zamrzavanja valja utvrditi koliko je odstajala (odležala), jer neki savjetuju da se skrati vrijeme omekšavanja kad se divljač zamrzava, s obzirom da tijekom zamrzavanja vlakna u mesu postaju mekša. Ukoliko se zamrzava divljač koja nije odstajala - odležala, njezino meso ni tijekom zamrzavanja neće omekšati.

Odstrijeljenu divljač treba držati, ovisno o vanjskoj temperaturi dan/dva u koži ili perju, prije skidanja kože ili čerupanja. Nakon toga se dere koža ili čerupa, meso obriše od krvi i po mogućnosti odvoji od kostiju, žilica i hrskavice (naročito kod krupnije divljači; srna ili divlja svinja). Meso se pakira i reže u komade od 1,5 do 3 kg. Jarebice, fazani, divlje patke, prepelice, šljuke. treba pakirati u cijelo. Jarebice zamrzavajte dvije po dvije, jer je to količina za četiri osobe. U trbuh fazana mogu se staviti njegova jetra, dok se iznutrica šljuke zamrzava posebno. Prepelica stavite u vrećicu osam komada. U ptičju unutrašnjost možete staviti i listić kadulje ili nekog drugog začinskog bilja prije zamrzavanja.

I iznutricu divljači (srce, jetra, bubrezi i ostalo) također se može zamrzavati, ali ih treba iskoristiti najviše poslije dva mjeseca.

Meso divljači se zamrzava bez krvi i sukrvice, brzo i jako (može ostati u hladnjaku i godinu dana). Mljeveno meso divljači zamrzava se istim postupkom, a može dugo ostati u hladnjaku (i preko tri mjeseca). Dobro je ako se mljeveno meso začini prije zamrzavanja (posoli i popapri).

Iz vrećice istisnite zrak pomoću slamke, zatvorite je i na etiketi označite sadržaj, vrijeme zamrzavanja i rok upotrebe.

Tako zamrznuta divljač može se sačuvati u zamrzivaču otprilike 10 - 12 mjeseci.

Meso koje je odležalo u zamrzivaču, mnogi ljubitelji divljači ne stavljaju u kvašu (marinada, pac, salamura), jer se meso zamrzavanjem znatno smekša. Tekućinu koja se stvori otapanjem koristite, tj. stavite je u jelo tijekom pripremanja, jer obiluje svim tvarima koji su istekli iz mesa.

Osim svježeg mesa može se zamrznuti i već pripremljeno jelo tako da se može u njemu uživati bilo kad u tijeku godine, tj. možete je "uloviti kad želite".

Obično se zamrzavaju pirjana jela koja se pripremaju na malo teži način i čija priprema traje duže. Kuhano jelo dovoljno je staviti u aluminijsku posudicu ili kutiju, koja se može odmah iz zamrzivača staviti ravno u pećnicu. Meso treba preliti sokom u kojem se peklo, ostaviti da se sasvim ohladi, dobro zatvoriti, staviti etiketu i spremiti u zamrzivač, gdje se čuva otprilike 4 - 5 mjeseci.

Pri odmrzavanju i konačnom dogotavljanju jela možete dodati po želji i još potrebnih začina.

Odmrzavanje mesa divljači potpuno je isto kao i odmrzavanje mesa domaćih životinja. Odmrzava se polako na sobnoj temperaturi. Može se odmrzavati i pod mlazom hladne vode, ali u tom slučaju *ne skidajte ambalažu*. Jedino se sitnija pernata divljač može peći i bez odmrzavanja, čim se komadi odvoje.

Osobine mesa divljači

Meso divljači je posebno cijenjeno, jer je ukusno, lako probavljivo i što je najvažnije, vrlo hranjivo, a i odlična su zamjena za mesu domaćih životinja. Kemijski sastav mesa divljači približno je jednak kemijskom sastavu mesa domaće stoke, s tim što je meso divljači neusporedivo posnije. Meso pernate divljači bogato je proteinima (srednja vrijednost je otprilike 22 grama na svakih 100 grama mesa) i nije masno. Boja mesa je tamnocrvena (posebno dlakave i naziva se još i crno meso, za razliku od onog bijelog iz dvorišta), suho je i mišićasto. Najčešće konzumirana konzumira lovna divljač, u nas: zečevi, srne, Jeleni, divokoze, divlje svinje; razne ptice: fazani, divlji golubovi, divlje guske i patke. Međutim, postoji niz vrsta divljih životinja od kojih se mogu pripremiti vrlo hranjiva i ukusna jela, koja se kod nas vrlo rijetko jedu ili se uopće ne jedu. To su: *vukovi, lisice, jazavci, vjeverice, puhovi, tekunice, hrčci, razne ptice, zelembaći, zmije...* U mnogim zemljama ove životinjske vrste se rado jedu i predstavljaju poslastice, a kod nas to nije slučaj zbog predrasuda i gadljivosti.

Neke životinje se ne smiju koristiti u prehrani zbog zabrane lova tj. njihove zaštite kao životinjskih vrsta.

Meso divljih životinja sprema se za jelo na isti način kao i meso domaćih životinja, ali ne smijemo zaboraviti da zbog svog načina života ima jako tvrdo i žilavo mišićje, baš kao i one domaće životinje koje služe čovjeku u gospodarstvu.

Radi toga, kod prireñivanja, moramo osobito paziti da meso postane što mekanije i ukusnije, što postižemo ako meso neko vrijeme odleži, u perju ili koži.

Obzirom da je to najprirodnije meso, zbog toga ga valja pripremati što prirodnije, uz dodatak prirodnih začina i podvrgavanju termičkoj obradi. Na taj način meso je ne samo ukusnije nego se i sa više teka može pojesti.

Divljač kojoj je utroba prostrijeljena ili gdje mjehur nije odmah istisnut, čim je životinja ustrijeljena, lošeg je mirisa i okusa. Isto tako neugodnog je teka meso Jelena, koji su ubijeni u vrijeme parenja. Jako prostrijeljena divljač manje je vrijednosti, jer takvo meso lako gnjili i valja ga što prije potrošiti. Divljač ulovljena u zamkama ima otekline na glavi i vratu, na kojim se često nalaze i brazde od gušenja. Ako je strijeljna rana zadata već mrtvoj životinji, kanal hitca ne pokazuje na rubovima krvave tragove. Četveronožnoj divljači, koja iz bilo kojeg razloga mora dulje ležati, mora se izvaditi utroba. Znaci kvarenja su promjena u boji kože, osobito na trbuhu, ispadanje dlake (perja) i miris na sumporovodik. Kod većeg gnjiljenja mišićje je napuhnuto od plinskih mjehurića i raskinuto.

Odležavanjem mesa divljači na suhom i zračnom mjestu određeno vrijeme (u perju ili koži), ono će postati mekano, jer se u njemu stvara mliječna kiselina. Ako se u mesu ne razvije dovoljna mliječne kiseline potrebna je kvaša, kojem je glavni sastojak ocat, jer i octena kiselina ima svojstvo da mesno tkivo omekšava.

Budući da meso divljači nije masno, najčešće ga *nabadamo suhom slaninom* (klinovima ili rezancima dugim otprilike 5 cm). Meso se može nabadati na dva načina:

slaninu nabodemo u nutrinu mesnog komada
slaninu provlačimo iglom kroz meso tako da okrajci slanine ostanu na površini

Prvim načinom meso iznutra učinimo masnijim i sočnijim, a drugim umak postane tečniji, jer se slanina koja je ostala na površini cijedi u umak. Želimo li slaninu utisnuti duboko u meso, mora se izrezati u klinove, a za provlačenje slanine iglom mora se izrezati na rezance/režnjeve. Slaninu treba rezati uredno i jednolično. Kod nabadanja treba se također paziti na urednost i točnost ne samo radi ljepše vanjštine, već i zbog toga da u svakom komadiću mesa bude malo slanine.

Nabodeno meso obično se priređuje u umaku, te se prije toga mora očistiti od žila, loja i kožica. Nabadaju se obje strane hrpta i stegna zeca, odnosno srnjaka u pravilnim uskim međusobnim razmacima što pliće u gornji sloj mesa, a igla se provlači tako da na mjestu uboda i mjestu gdje izlazi iz mesa vire mali komadići slanine. Rezance/režnjeve suhe slanine dobro je ohladiti u hladnjaku, postati će čvrsti, da se pri nabadanju ne razmekšaju i puknu. *Nabada se uvijek u smjeru mišićnog tkiva.*

Sitna divljač nije izdašna, jer ima mnogo otpadaka. Od 1 kg bruto-težine zeca se dobivaju 2 do 3 obroka jer u otpad idu glava, koža, noge i crijeva.

Najbolje dijelove dobivamo od hrpta.

Mladu divljač ne treba stavljati u kvašu (marinadu, pac) a ako se stavi, onda se u njoj drži najviše 24 sata prije upotrebe.

Najkaloričnije meso divljači je meso divljeg kunića, a najmanje kalorično od srne. Najmanje masti ima meso fazana, pa zeca, a najviše divljeg kunića, Jelena i divlje svinje. Što je svinja starija, meso joj je tvrđe i teže probavljivo, najukusnija je nazimad.

Najlakša jela se rade od mesa divljih golubova (sladokusci kažu da je to jedna od najboljih pernatih divljači, posebno dok je mlada) i prepelica (čije je meso gotovo posve bijelo). Ta divljač lako se čerupa, glava i noge se bacaju, kao i prednji dio krila. Njihovo meso ne mora odstajati, već se može odmah pripremati za jelo, kao što može i dugo stajati u hladnjaku. Kod fazana, jarebice i prepelice najbolje je meso "jednogodišnjaka".

Ševa i ostale ptice imaju fino meso, posebno u jesen kad se udebljaju od ljetne hrane što je nalaze u šumi.

Među većim pticama čuvena je šumska šljuka zbog karakterističnog dugačkog kljuna kojim traži gljive, od kojih joj je meso tečno, s posebnim okusom.

Jarebica se ubraja u kokoš, a meso im je vrlo tečno, sočno i lako probavljivo.

Grlica, najmanja i naJelegantnija između svih golubova, ima ukusno i mirisno meso, ne treba odležati, pa se može odmah pripremiti po istim naputcima kao i golubovi.

Miris divljači

Meso divljači koja pase travu (srne, Jeleni, zečevi) je kvalitetnije (ukusnije i aromatičnije), od mesa divljači koja se hrani svim i svačim (divlja svinja). Miris mesa divljači zavisi od uvjeta i načina života i ishrane. Ako se meso pernate divljači prije upotrebe stavi neko vrijeme u kiselo mlijeko ili jogurt, potpuno će izgubiti eventualne neprijatne mirise. Ponekad starije životinje imaju specifičan opori miris, koji mnogi ljudi ne podnose (npr. vepar i divokoza). Da taj miris odstranimo, stavljamo divljač u kiselu kvašu (marinadu, salamuru ili pac).

Predpriprema pernate divljači

Bez obzira da li je pernata ili dlakava divljač, krupna ili sitna, meso divljači treba "urediti" - pripremiti.

Meso *pernate divljači* prije pečenja zahtijeva poseban postupak što se zove omekšavanje; treba proći nekoliko dana od trenutka kada je životinja ubijena do vremena kada će se pripremiti, kako bi se meso, gotovo uvijek zbijeno i čvrsto, razmekšalo.

Vađenje iznutrice: nakon čišćenja od perja, na prelazu vrata u trup (s donje strane) poprečno presijecite kožu i izvadite volju (guša u kokoši i pticama). Nakon toga poprečno prerežite trbuh odmah do čmara, izvadi se iznutrica, a čmar se obreže i odstrani. Od iznutrica se jedu jetra i želudac (bubac). Sa jetra pažljivo obrežite žuč i bacite ga (kod ptica koje ga imaju), jer mogu zagorčati jelo. Želudac presijecite, izbacite sadržaj i skinite unutrašnju hrapavu pokožicu.

Ptice

Ne zahtijevaju omekšavanje; najprije se očerupaju - *na suho,* zatim se na plamenu spali preostalo perje, odrežu se noge, vrat, izvade oči i volja (guša).Nekim se pticama ne vadi utroba (iznutrica), npr. šljuka, ali ako to ipak želite učiniti, dovoljno je da vrh noža uvučete iznad spoja lijevog bataka i učinite otvor kroz koji se izvrće utroba. Kod velikih se ptica otvor napravi ispod lomilice.

Šumska šljuka

Objesi se za dugačak kljun, kao i za vrat, i tako se omekšava 4-6 dana. Iz šljuke se obično ne vadi utroba (iznutrica), ali iz glave valja izvaditi oči, zatim volju i želudac. Očupana ptica oprlji se nad plamenom da se spali preostalo perje, odstrane čaporke, noge prekriže, a kljun i vrat okrenu prema batku.

Prepelica

Ne smije dugo ležati, jer tečno meso gubi na okusu ako odleži samo i jedan dan dulje. Očupanoj ptici izvadi se utroba i volja, oprlji se nad plamenom da se spali preostalo perje. Kad se prepelica peče, noge se prekriže, kljun se stavi uz prsni koš pa se obloži slaninom.

Jarebica

Prije upotrebe mora odležati, ali vrijeme omekšavanja uvijek je sporno; dosadašnja iskustva potvrdila su da je najbolje vrijeme omekšavanja - šest dana. Očerupana se jarebica očisti, oprlji nad plamenom. Prije pripremanja jarebicu valja iznutra posoliti i popapriti, vezati joj noge uz prsni koš i zatim obložiti slaninom ili pancetom.

Fazan

Najvažnije je kod fazana pogoditi vrijeme kad je najtečniji. Vrijeme omekšavanja kreće se između pet i deset dana ako je jako hladno. Valja češće pregledati fazane. Kad na kljunu izbije masno ulje, znak je da se meso pomalo rastvara, pa je onda najbolje za pripremanje. Naprotiv, trbuh ne smije pozelenjeti, jer to upućuje na proces truljenja. Fazan se očupa, odreže mu se glava, okreće se nad plamenom da se spali preostalo perje, opere u vodi s limunovim sokom ili octom, osuši i naposljetku veže.

Grlica ili golub

Ne zahtjeva omekšavanje; očupaju se, izvadi se utroba, jetra se sačuvaju, operu, naposljetku se noge uvuku u trbuh, a ptice se prije pečenja izvana oblože slaninom ili pancetom.

Divlja patka i divlja guska

Omekšavanje traje četiri do sedam dana; ptica se operuša, u trbuh se stavi komad slanine, glava se odreže, zatim vrat i krajevi krila, pa noge i žlijezde ispod repa. Operušaju se, oprlje nad plamenom da se spali preostalo perje. Operu se i osuše, a iznutra se posole i popapre.

Priprema jela

Pri pripremanju pečenja obično mlade životinje obložimo slaninom (prsa) i vežemo koncem. Rjeđe nabadamo meso slaninom jer kroz otvor uboda izlaze sokovi i meso bude suho. Ako već nabadamo meso radi ukrasa (dekoracije jela), onda prsa nabadamo tankim štapićima slanine. *Pitoma perad se ne nabada slaninom*. Stariju divljač ne pečemo kao mlađu divljač pa stoga njihovo meso više pirjamo (često dolijevamo i okrećemo meso). Stariju pernatu divljač stavljamo također u kvašu (marinadu, pac) da omekša.

Meso *fazana* priprema se najčešće pečenjem; *mladi tetrijeb* kao i fazan, dok se *stariji* pirja, kuha za paštete, mesne kaše, za hruskavce i juhe. *Jarebice, prepelice, šojke i šljuke* upotrebljavaju se kao fazan, tj. mogu se peći, puniti i pirjati. Š*ljuka je jedina ptica od koje se mogu upotrijebiti i crijeva.* Takva prigotavljanja crijeva su osobit lovački specijalitet i poslužuju se kao obložen kruh. *Patke i guske*, mlade se životinje mogu peći, puniti i pirjati. Starije životinje stavljaju se u kvašu (marinada, pac) da meso omekša, a zatim se nabadaju, peku i pirjaju.

Pečenje

Ptica koja se peče u pećnici ili na štednjaku neka bude nešto veća, jer se u toku pečenja meso stišće. Treba je vezati da se može okretati i da se ne raspadne. Za pečenje su najbolji fazani (za njega se kaže da je jedna od najboljih vrsta pernate divljači), šumska šljuka, jarebica i divlja patka. Posuda u kojoj se peče mora odgovarati veličini ptice, da bi se mogla s lakoćom okretati. Ako je meso suho, kao što je u fazana i šljuke, valja ga obložiti slaninom, a ako je meso masno, bit će dovoljno da samo posudu namažete masnoćom. U toku pečenja pticu valja češće podlijevati sokom u kojem se peče da se kožica ne osuši. Kod toga se možemo poslužiti kistom od kadulje i ružmarina ili podlijevamo običnom žlicom grabeći sok iz posude. Fazanova pečenka (topla i hladna) je vrlo prikladna za svečane prilike.

Začinsko bilje ima važnu ulogu u pripremanju pečenje divljači. Često se stavlja u trbuh ptice ako je izvađena utroba ili pod krila i batake i veže se tankim bezbojnim koncem. Bobice kleke često se koriste da svojim mirisom oplemene meso šljuke i drozda. Neki naputci preporučuju kao prilog pečenoj divljači vrganje, crni ili bijeli tartuf (Jelen gljiva). Pečenje se prije završetka može preliti konjakom, rakijom ili kvalitetnim vinom kao što je marsala, porto i shery. Tekućina mora potpuno ishlapiti.

Vrijeme pečenja ovisi o vrsti ptice i težini: najbolje ćete provjeriti je li ptica pečena ako u meso ubodete čačkalicu; mora ući lagano, ali kroz rupice ne smije istaći nikakva tekućina.

Pečenje na ražnju

Na ražnju se mogu peći sve ptice: golub, grlice, fazan, prepelice, šljuke. Meso na ražnju mora biti raspoređeno tako da ni jedna strana ne bude preopterećena, ne valja peći na jakoj vatri, a ako se peče na otvorenom ražnju (u prirodi) žara mora biti koliko je dugačak ražanj.

Ako je ptica velika, obično se nikad ne peče cijela, nego se nareže na komade, pa se tako ispeče sa svih strana. Ukoliko je ptica mala, peče se čitava, krila se okrenu na leđa, a između se stave ploške slanine ili pancete te dosta začinskog bilja. Meso se premazuje sokom što se skuplja u tavi ispod ražnja.

Pečenje na roštilju

Najpogodnija je mala pernata divljač s masnijim mesom, kao što je golub i prepelica; golub se presiječe napola. Meso se premaže nasjeckanim začinskim biljem, popapri i premaže maslinovim uljem, zatim se malo stanji pritiskom ruke da bolje prione uz rešetku roštilja. Kad je napola pečeno, meso se okrene samo jedanput, a soli se nakon pečenja.

Pirjanje

Pernata divljač može se pirjati s rajčicama ili nekim drugim klasičnim povrćem, obogatiti jelo drugim povrćem, vrganjima i slično. Meso se može također pirjati u malo juhe s dodatkom umaka od jaja, vrhnja ili limunovog soka, ili se u juhu može dodati sok od ocijeđenog voća kao što je , ananas, naranča i jabuka. Često se prije pirjanja meso stavlja, narezano na komade, u marinadu od vina s bobicama borovice (kleke), raznog začinskog bilja, ponekad se ili na početku ili na kraju pirjanja doda pjenušac ili neki jak liker, vodka, konjak i cointreau.

Među jelima što se pirjaju značajno mjesto zauzima ragu od divljači, kao što su šljuka, fazan, jarebica i divlja patka. To je ustvari umak pripremljen od komada pernate divljači što je prije odležala u marinadi od vina, zatim se kuha u soku, opet s vinom, koji je mirišljiv i pikantan.

Pečenje u posudi

Najpogodnije za male ptice kao drozd, grmuša, prepelica, ili neki dijelovi, kao što su bataci i prsa većih ptica. Meso se prži na maslacu i doda začinsko bilje, prelije juhom, limunovim sokom ili suhi bijelim vinom, ponekad se može dodati i liker, i vrhnje. Prsa većih ptica, kao npr. fazana, mogu se panirati.

Prilozi i ukrasi

Jelo od divljači, samo po sebi je posebno jelo - specijalitet te osim što treba biti prvorazredno pripremljeno, ono mora biti primjereno posluženo i izgledno na tanjuru sa odgovarajućim ukrasima i prilozima.

Pernata divljač gotovo uvijek se stavlja - bilo cijela ili narezana, ovisno o slučaju, na ploške kruha pržena na ulju, prelivene sokom ili premazane paštetom od iznutrica divljači.

Pernata divljač poslužena kao glavno jelo - najčešće se poslužuje s palentom (žgancima), pirjanom rižom, pirjanim crvenim kupusom (zeljem) ili vinskim kupusom; prepelice s bijelom rižotom ili makaronćićima, patka s rezancima; ili se poslužuju slasni i mirisni savitci ptice u tijestu.

Kad se poslužuje kao međujelo; prilog se bira prema načinu kuhanja: cijelo povrće ili rezano na komade i prepršeno, zapečeno, pirjano u posudi kao prilog pečenjima na razne načine; pasirano povrće i pirjano zajedno s mesom za pirjanu divljač; najčešće se poslužuju vrganji i krumpiri.

Poseban okus daju prilozi od voća, kompoti ili slatki umaci: jabuke ili ploške ananasa na maslacu, kuhani kesteni cijeli ili pire od kestena - obilježje je jeseni kao i sama lovina.

Kao pratioc jelu izvrsno se slaže pire od ribizla i borovnice.

Predpriprema dlakave divljači

Guljenje, skidanje kože

Koža, krzno skida se na taj način što se životinja objesi za raširene stražnje noge (veće životinje mogu se oguliti na zemlji). Koža se razreže ivicom buta, počev od čmara sve do ispod skočnog zgloba, i tu se obreže oko cjevanice (kost od koljena do gležnja) jedne i druge noge. Zatim se obreže koža oko čmara. Kad je ovo učinjeno, koža se pomoću noža i prstiju (palca) odvaja i svlači naniže. Bolje je što manje upotrebljavati nož, da se koža ili meso ne ozlijede. Kad se to učini sa životinjom položenom na zemlji, napravi se i prorez kože duž trbuha, prsne kosti i vrata, pa se odvoji s jedne i druge strane.

Kod zeca se koža svlači naniže sve do prednjih nogu koji se izvuku i koža dalje svlači do vrata. Uha se prorežu u samom korijenu i uz pomoć noža koža se odvoji od glave. Kod očiju se napravi vodoravan rez, pa se koža dalje svlači do njuške koja se presiječe i koža potpuno odvoji.

Iznutrica se vadi na taj način što se uzdužno proreže trbušna šupljina, izvadi kraj debelog crijeva (čmar) i mokraćni mjehur a zatim ostala iznutrica (želudac, pluća, srce, jetra). Kod crijeva se mora paziti da se ne prodru, a ako se to dogodi najbolje je unutrašnjost oprati mješavinom pola vina i pola octa. Najpažljivije pokupite do posljednje kapi svu krv, bila ona tekuća ili ugrušana (ako je ugrušana razmutite je s malo crnog vina, procijedite i ostavite na hladnom mjestu). Jetri uklonite žuč i nju također ostavite na hladnom.

Ako su okolnosti takve da se veterinarski ili sanitarni pregled ne može obaviti, najbolje je iznutricu odbaciti.

Obrada mesa

Kosti nogu, rebara i drugih dijelova kod divljih svinja, srna, divokoza ili muflona, toliko su krupne da se najčešće neće moći sa mesom staviti u zamrzivač, a da se ne govori o posudama za pripremanje jela. Skidanje kosti buta, rebara i lopatice kod plećke obavlja se oštrim i jako zašiljenim nožem, koga povlačimo uz samu kost. Butne i druge kosti se ne lome, već sijeku u zglobovima, odvajanjem vezivnih hrskavica i presijecanjem. Skidanje opni i kožica (naročito kod zečjeg i srnećeg mesa) obavlja se oštrim nožem kao skalpel.

Zec

Čim se zec ubije, valja odstraniti mokraćni mjehur. O omekšavanju zečjeg mesa postoje razna mišljenja. Može se pripremiti odmah dok je svjež, netom ubijen, neki kažu da za omekšavanje potrebno samo dan/dva, drugi tvrde da je za omekšavanje potrebno 6 - 8 dana. No bez obzira na vrijeme, zeca treba oguliti.

Dobar zec obično ima 4 do 5 kg.

Od mladog zeca možemo peći hrbat, prednje i stražnje noge (butovi) - što spada u izvrsna pečenja. Vrat, prsa, jetra, bubreg i srce upotrebljavaju se za ragu, paprikaš, kašicu (haše), paštetu i juhu. Dijelove starijeg zeca ostavljamo više dana u kvaši. Njegove dijelove pripremamo kao meso mladog zeca, ali pečenje ili pirjanje traje dulje. Kod pečenja nadolijeva se meso juhom ili vodom da bi postalo mekše.

Srna

Kod srne razlikujemo *posve mladu srnu ispod jedne godine, koje nijedan pravi lovac neće ubiti*, malo stariju srnu od 1,5 do 2 godine, koje je obično teško 15 kg i odrasla srna koja važe oko 20 kg.

Meso mladih srna do 1,5 godine je svjetlocrvene boje, mekano i jedro. Takvu srnetinu rijetko stavljamo u kvašu. Dijelovi hrpta i butova upotrebljavaju se za kotlete i odreske, a možemo ih peći u komadu, nabadati i pirjati u umaku. Plećka, vrat, prsa i iznutrica upotrebljavaju se za ragu, juhu, paštetu i kašicu. Srnetina se upotrebljava i u hladnoj kuhinji na različite načine. Osobit specijalitet su srneća jetra (toplo ili hladno), a pripremaju se kao i teleća jetra. Starije srne ostavljamo nekoliko dana u kvašu.

Pojedine dijelove srnetine možemo konzervirati tako da očišćeno meso od kožica, nabodemo slaninom, kistom namažemo uljem, umotamo u pergament-papir i ostavimo na hladno mjesto.

Meso zeca i srne možemo prirediti na više načina, ali ga prije priređivanja nikad ne peremo, već samo nasuho dobro obrišemo, a krvava mjesta isperemo octom.

Jelen i košuta

Meso mlade košute slično je srnećem mesu i upotrebljava se na isti način. Meso starog Jelena dijelimo i upotrebljavamo isto kao meso goveda, s tom razlikom što se od pisane pečenice ne priprema engleski beefsteak i chateaubriand. Bolji dijelovi Jelena stavljaju se u kvašu. Svježe Jelenje meso može se kuhati a juha se upotrebljava kao i goveđa.

Vepar ili divlja svinja

Mladi vepar (odojak) pečen na roštilju (žaru) je naročit specijalitet. Vepar do 1 godine starosti priređuje se kao i svinja. No veprova mast se ne upotrebljava u kuhinji. Od čiste veprovine se ne prave kobasice niti se meso suši. Kao specijalitet smatra se veprovina iz kvaše, zatim nabodena suhom slaninom, pirjana i u tijestu crnog kruha umotana te u peći pečena. Dijelove starije divlje svinje stavljamo dulje vrijeme u kvašu, ali ih ne nabadamo slaninom jer je meso dovoljno masno. Prilikom pripremanja valja dodati više mirodija i začina (kumin, borovica, lovor, češnjak i korjenasto povrće). da bi se uklonio miris.

Divokoza

Mlada divokoza (mužjak ili ženka) ima vrlo dobro i sočno meso slično srnetini. Divokoza se priprema kao i srna. Starije divokoze stavljamo u kvašu kao i starije srne. Od tog mesa i kosti dobiva se odlična juha.

Priprema jela

Pirjanje

Najbolji način pripreme divljači, jer zajedno s mesom i dodacima dobivamo vrlo ukusno i mirisno jelo. Nakon kvaše meso se peče na ulju ili maslacu s lukom i češnjakom na jakoj vatri, zatim se vatra smanji i dodaje tekućina kvaše sa svim sastojcima i ostavi da vri otprilike dva sata. Pirjanje divljači ne smije biti predugo, jer se meso previše osuši. Od zečevine se pripremaju izvrsna pirjana jela i ragu (neki naputci za ragu preporučuju dodavanje crijeva i krvi, koju treba prije skuhati; ako nemate zečju krv, možete koristiti svinjsku), te konjak koji valja zapaliti. Pirjanom mesu od dlakave divljači često se dodaju pinjole, grožđice, pa čak i kakao (zvuči čudno) ali se izvrsno slaže s takvom vrstom mesa.

Pirjana divljač najčešće se priređuje s krepkim tamnim umakom

Pečenje

Najbolji dijelovi mesa, kao što su *srnećі but i hrbat, but i kare divlje svinje, but i leđa divljeg zeca* najbolji su pečeni u pećnici. Ocijeđeno meso iz kvaše dobro se obriše i nadjene, stavi se u posudu za pečenje i peče u pećnici. Tijekom pečenja dodaje se malo juhe od mesa ili vino iz kvaše; često se sok od pečenja priprema tako da mu se doda brašno i tekućina kvaše, koja se prethodno procijedi, čašica konjaka ili nekog drugog likera ili *kiselo* vrhnje (koristi se uvijek za pripremu kratkog umaka, jer ono ublažuje miris divljači, koji svatko ne voli).

Ti isti komadi mesa mogu se peći na ražnju, a biti će posebnog okusa ako je žar od drvenog ugljena. Na taj način pečeni cijeli zec ili mlada divlja svinja nezaboravni su lovački specijaliteti.

Pečenje na štednjaku

Najpogodniji za takav način pripreme su kare ili filet. Od karea se dobivaju lijepi kotleti, koji se nakon čišćenja malo stanje (batom) i mogu naglo peći ili panirati.

Savjeti

Ukusnije je i bolje meso mlađih životinja od starijih
Svježa divljač ima staklaste i bistre oči, ako su mutne i tamne, znak je, da mrtva stoji već dulje vrijeme i može škoditi
Ako divljač mora odstajati, ne skidajte kožu ili perje, jer se u njoj bolje održi
Ubijena divljač, zimi na jakoj hladnoći, kad je rasporena i očišćena (izvađena iznutrica), može odstajati u koži od 3 - 5 dana. Već nakon 24 sata meso postaje mekše, sočnije i ukusnije. Kad je toplije, najbolje ju je staviti u kvašu da meso ne počne truliti. U starija vremena divljač je odstajala čak do početka truljenja. Tako su npr. za rep obješenog fazana ostavljali tako dugo, dok se nije perje na repu odvajalo tj. otpadalo. Istina je da fazan i tetrijeb, izuzetak od ostale divljači, mora odstajati nešto dulje; 4 - 5 dana fazan, a tetrijeb 6 - 8 dana. Kad perje na trbuhu počne zeleniti, znak je, da je dovoljno odstajao. Tada se pticu može pripremati
Da li je meso, koje pripremamo, mlađe ili starije prepoznajemo na slijedeći način: kad se u meso krupnije divljači (Jelen, srna, vepar) zabode, odnosno duboko utisne nokat, pa isti u mesu ulazi lako, znak je da je meso mlado; ne presiječe li vlakna u mesu, tada je staro. Kad kod zeca donji dio uha i uz njega mali dio kože na glavi palčevima zategnemo i odmah pustimo, te koža ostane glatka kao što je bila, zec je mlad; smežura li se ili nabora zategnuti dio kože, zec je star. Kod pernate mlade divljači noge su sitne i tanke, a kljun gladak; kod starih su noge jake i žilave, a kljun hrapav
Divljač se priređuje uglavnom na tri načina: kao odstajala/odležana (u perju ili koži) kao odležana u kvaši (marinada, pac) kao odstajala u perju ili koži i odležana u kvaši Na koji način će se prirediti ovisi od njene vrste i ukusa onog koji je priređuje
Ako u kvašu stavimo meso domaćih životinja, gotovo jelo imati će vrlo sličan okus jelu od divljači
Divljač, meso, se soli tek nešto prije nego se jelo dogotovi. Ako se posoli u kvaši ili prije nego se u nju stavi, dobiti će crvenu boju
U jelima, gdje se navodi vinski ocat - *bolje je i staviti pravi vinski ocat - kvasinu*
Zec treba odstajati u koži najmanje 4 - 5 dana u koži prije nego ga se priprema za jelo
Meso divljači postaje osobito nježno ako ga na 2 do 3 dana stavimo u stepku (mlaćenicu) ili u ulje
Mast divljači ne prija osobito pa je najbolje da ju skinemo s mesa prije nego ga stavimo u pećnicu
Pečemo li čitavi srneći hrbat, odrezat ćemo prvi dio na kojem ima vrlo malo mesa. On bi se tijekom pečenja ionako previše osušio. Koristit ćemo ga za ragu. Srneći hrbat pečemo otprilike jedan sat
Ako smo zečji ili srneći hrbat pekli u cijelom, odvojimo nožem meso uz srednju kost i narežemo ga u obliku filea
Ako meso ima previše snažan zadah po divljači možemo, dok ga pečemo, staviti na meso mali komadić drvenog ugljena koji će dobrim djelom neutralizirati miris
Oštar miris divljači odstranit ćete ako divljač prelijete hladnim čajem od kamilice, ostavite tako izvjesno vrijeme, a zatim isperete hladnom vodom
Jelenje meso priređujemo jednako kao i srneće, ali je tvrđe od srnećeg i nije ni izdaleka tako tečno
Divokozu, jelena i srnu priređujemo na isti način

Kosti od divljači sasjeckajte na male komade, dodajte ostatke mesa, tetiva i dijelove unutrašnje kože, stavite u posudu s lukom, mrkvom, celerom, mažuranom, majčinom dušicom i solju pa kuhajte da dobijete pikantnu juhu
Luk je bolje naribati nego nasjeckati, jer će se ispirjati tj. skoro nestati a umak od jela će biti bolji
Luk ne smijemo zapržiti previše tamno, a pogotovo da bude crn
Vruću vodu ili juhu kojom nadoknađujemo tekućinu koja se iskuhala ne smijemo nikada polijevati izravno po mesu, već pažljivo uz rub posude
Stavljamo i na zapršku kockice slanine one smiju postati samo svjetlosmeđe, a zatim ih moramo izvaditi i dodati tek kad je meso upola pečeno
Želimo li da umak ostane svijetao dodat ćemo mu vrhnje tek pri kraju priređivanja. Želimo li taman umak neka vrhnje u njemu neko vrijeme kuha
Umaci za divljač i perad priređuju se uvijek posebno
Podgrijana jela od divljači ne da su dobra, nego su još i bolja od svježeg priređenog, zato se često rade jedan dan prije nego što će trebati. Osobito je umak za divljač puno ukusniji podgrijan nego svjež
Jela podgrijavamo na slijedeći način: jela u umaku stavimo u odgovarajuću posudu, koju uronimo do rubu u drugu u kojoj je voda. Zagrijavanjem veće posude zagrijavamo i vodu koja će vriti i podgrijati jelo do ključanja. Tako podgrijano jelo *odmah* poslužujemo. Jelo bez umaka podgrijavamo na isti način, a već priređeni umak podgrijavamo direktno na štednjaku. Jelo prije nego ga stavljamo na stol, prelijemo umakom i još sa malo zagrijane masti ili slatkim vrhnjem da dobije ljepši izgled

Kobasice od divljači

U vrijeme svinjokolja obično se prave kobasice od svinjskog mesa pomiješano s mesom krupne divljači. Meso od uhranjenih svinja je masno, a meso divljači krto. Ako je divljač i debela, njeno meso po pravilu nije protkano masnoćom.

Opasnost od trihineloze. Mogu biti opasne dugo sušene kobasice i nedovoljno pečene, kao i kuhano meso divlje i domaće svinje. U mesu mogu biti uzročnici trihineloze, opasne parazitarne bolesti životinja i čovjeka. To su mali valjkasti crvi trihinele, koje se mesom životinja prenosi na čovjeka. Osim kod divlje svinje, trihinele se mogu naći i u mesu jazavca i medvjeda. U mesu Jelena, srne i muflona nema ovog parazita. Da bi se osigurali od ove bolesti, mora se odnijeti meso divlje ili domaće svinje na veterinarski pregled. Kao uzorak uzima se dio uz obje strane kičme, na mjestu gdje mišićni dio prelazi u tetive, uz rebra, mišiće ždrijela, grkljana i međurebarni dio, veličine 5x5 cm. Temperatura iznad 70 oC usmrćuje larve trihinele, no one podnose hladnoću do -10 oC. Soljenje i dimljenje ih ne uništava. Potpuno kuhanje i pečenje (oko 60 - 70 oC u dubini mesa) posve ih uništi, ali mora trajati najmanje 30 - 40 minuta.

Svaka kobasica je priča za sebe, jer je načinjena od različitih vrsta mesa, ali neovisno o sastavu (košuta, srna, divlja svinja .....) krajnji joj okus uvijek mora biti isti. Kiselkasto meso divljači ublažava se mesom fino samljevene domaće svinjetine i povezuje govedinom, svinjskom slaninom odmah ispod kože. Sastav začina za kobasice je najčešće tajna svakog proizvođača, nije rijetkost da se stavlja od devet do dvanaest različitih začina, i to ne odjednom sve, nego u tri ili četiri puta kako bi se meso što bolje oplemenilo. Mnogi majstori kobasica, ne stavljaju ni vodu ni vino u mješavinu, ali je zato promiješanu ostavljaju najmanje 24 sata da odstoji, da dobo fermentira. Najbolje za punjenje odgovaraju debela, ravna konjska crijeva a zatim goveđa. Nadjevena crijeva prije sušenja moraju se dobro obrisati i osušiti da se na njih ne lijepi čađa od dima. Dima koji obuhvaća kobasice ne smije biti jak, nego lagan kao "jači dim cigarete" i to od suhog drva bukve, graba ili jasena. Dimi se četiri dana, svaki dan po malo, da kobasice dobiju lijepu crvenu boju. Nakon toga ostave se još par dana na suhom hladnom zraku. Plemenita plijesan koja se uobičajeno stvara na kobasicama nije toliko svojstvena kobasicama od divljači, ali im je svojstvena posebna aroma što daje toliko cijenjeno meso divljači i majstorski odabrani i odmjereni začini, koji su tajna pravih majstora kobasičara. Od sirovine do dozrelih kobasica treba biti strpljiv i čekati dva-tri tjedna, a od ukupne težine sirovine dobije se gotovih kobasica dvije trećine težine.

Imitirana jela

Imitirana jela (*lat.* imitari - oponašati) su jela kod kojih se iz raznih razloga originalna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo, što je dozvoljena u gastronomiji, *ali u jestveniku ili menu-u takva jela moraju biti posebno naznačena*.

"Divljač" možemo prirediti od mesa domaće stoke ili peradi, koristeći naputke za jela od divljači. Tamnu boju umaka divljači postižemo pirjajući šećer do rumene boje i dodajući ga tijekom priprema jela. *Domaću patku* možemo prirediti kao divlju uz dodatak brinja, klinčića i crnim vinom. Od *piletine* se može napraviti jelo kao da je od prepelice. *Pijetao* će poslužiti u zamjenu za fazana, kao i *stara kokica* u kvaši. *Teletinu* možemo iskoristiti za jelo od zeca. *Junetina i starija janjetina* će odlično zamijenit srnetinu ili Jelena. *Domaća svinja i govedina* s uobičajenim dodacima za jelo od divljači, lako se preobražava u divlju svinju.

Najčešće se na lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina.

„STANOVNICI MORA“

PODJELA RIBE

Plava riba (riba selica)		*Bijela riba (ribe stanarice)*	
Sitna plava riba	*Krupna plava riba*	*Uzobalna*	*Kamenog dna*
brgljun	iglun	batoglavac	arbun
iglica	palamida	cipal	kirnja
inćun	trup	fratar	murina
lokarda	tuna	gavun	pagar
papalina	kavala	pirka	
skuša	kantar	ugor	
srdela	lica	zubatac	
šarun	lubin		
	lumbrak		
	ovčica		
	pic		
	salpa		
	špar		
	ušata		

Muljevitog dna	*Pjeskovitog dna*
grdobina	glavoč
hama	golub
jegulja	pauk
list	trlja
kovač	
oslić	
pišmolj	

Bijela riba (strna riba)	Zajednički naziv za sve vrste riba koje su prekrite ljuskama. Obično su srebrnaste ili sivosrebrnaste boje. Spadaju u najtraženije vrste zbog kvalitete mesa. Živi na dnu, pri samom dnu ili uz obalu.

Ča sve spada u strne ribe? Pa vako: agač, podlanica, zubac, kaval, sapa, skrpina, švoja, kovač, merdać i još puno toga, ali bolje ih je isti nego spominjati, bo mi zubi vodu činu

Bentonska riba	Naziv za sve vrste riba koje žive na morskom dnu

Landovina	Naziv za sve vrste riba iz porodice pasa, mačaka, goluba, raža itd.

Hljandrovina, to će reći: pas, maška, raža, kolumbul i drugo, idu se lešo i na brudet, ali bolje ih je sušiti, unda svaka svaka ima drugačiji gušt

Pelagičke ribe	Naziv za sve ribe koje žive u slobodnoj vodi, neovisno od morskog dna

Plava riba (sitna)	Spada u pelagičnu grupu riba, kao: sardela, papalina, inćun, iglica, skuša, lokarda....Te vrste se najviše konzerviraju
Krupna plava riba	To je krupna pelagična riba. Plava riba (sitna i krupna) dosta se brzo kvari

Pregled riba kad je najukusnija

vrsta	*mjesec*
arbun	6-9
bakalar	1-12 (u rujnu nije naročito ukusan)
barbun	1-12
brancin	12-2
cipal	3-12
grdobina	11-1
iglica	5-8
inćun	3-9
jegulja	5-8
list	5-9
lovrata	1-6
kirnja	6-9
obliš	1-12 (posebno zimi)
orada	6-9
oslić	1-12
pas glušac	1-12 (posebno ljeti)
raža	11-1
sardela	10-5
skuša	7-3
škarpina	6-10
trlja	1-12
tuna	7-10
zubatac	3-7

Meso ribe najukusnije je prije mriještenja, između dva mriještenja najbolja je za kuhanje. Starije ribe su tvrđe, drvenaste i premasne ("staračka masnoća"). Za jelo su najbolje ribe srednje dobi i veličine. Ribe grabljivice imaju ukusnije meso od mirnih vrsta riba. Ribe sa većim postotkom masti su ukusnije od onih koje su izuzetno posne. Glavni jestivi dio je trupno mišićje. Što je riba mišićavija to su leđa zaobljenija, u gladnom stanju je riba plosnatija. Kod mnogih riba cijeni se i usna muskulatura (lice) tj. mali ali debeli mišićni sloj, koji se proteže ispred škržnih zaklopaca, između ruba očnih šupljina i donje čeljusti. Ribari kod većih riba jedu i škrge i oči. Općenito se računa da na čitavoj ribi 50% pune težine služi za jelo. Morske ribe po prirodi imaju naslage sluzi na koži, koja prema tvrdnjama ribara, održava ribu dulje vrijeme svježom. Stoga se ta sluz ostavlja na njoj.

Kuhanu ili pečenu ribu ne treba čuvati duže od jednog dana, jer do trovanja ovim jelima dolazi zbog djelovanja određene vrste bakterija truljenja, koje naročito napadaju pripremljena jela od riba.

Kako prepoznati da riba nije svježa ?

miris	snažan, neugodan s izrazitim zadahom po amonijaku
boja	mutna, prljava i blijeda
ljuske	omekšale i lako se otkinu
oko	mutno, uvelo i upalo
škrge	suhe, bjelkaste ili posve tamne
trbuh i rep	koji su kod svježe ribe tvrdi, kod stare ribe mlohavo vise i krhki su
	glatka i sjajna površina često nam otkriva da riba više nije svježa.

Svježa riba ima izbočene i sjajne oči, slankast miris, te ljuske sjajne metalne boje. Meso svježe ribe tvrdo je i elastično pod pritiskom prsta.

Za kraće vrijeme riba se može sačuvati, ako joj se izvadi utroba, zavije u čisti ubrus, prethodno namočen u vinski ocat, stavi u porculansku posudu i sve u hladnjak.

Ako je moguće, ribu je najbolje usmrtiti neposredno prije pripremanja, jer je njeno meso ukusnije, dok nije nastupila mrtvačka ukočenost. Jakim udarcem u glavu ribu treba omamiti, a zatim oštrim nožem dublje zasiječi u potiljak, pri čemu treba presiječi i leđnu moždinu.

Jegulju treba grubljom tkaninom uhvatiti za glavu i rep, omamiti udarcem, zatim zasjeći potiljak, a nakon toga rep na nekoliko mjesta. Lakši način usmrćivanja jegulje da se omamljena stavi u veću posudu, u kojoj se nalazi pomiješani ocat i sol (1 l octa i 25 dag soli), brzo i dobro poklopi, da ne bi iskočila. Nakon nekoliko minuta jegulja će uginuti, poprimiti modru boju, a na koži će izlučiti mnogo sluzi.

Preporučuje se masnu jegulju kratko vrijeme držati nad vatrom od drvenog ugljena. Koža će se smežurati i lako guliti, a suvišak masti se ispeče, te meso dobiva bolji okus i lakše se probavlja. Male se jegulje ne gule, nego samo jako nataru solju i drvenim pepelom.

Za očuvanje hranjive vrijednosti ribe važna je predpriprema.

Da bi jelo od ribe ili sa ribom bilo ne samo ukusno, već i pravi kulinarski doživljaj, riba mora biti pravilno pripremljena. Svaka greška u pripremanju ribe dovodi do određenih gubitaka u njenoj hranjivoj vrijednosti.

odstranjivanje krljušti

Za skidanje krljušti treba imati specijalni pribor ili nož. Krljušti uvijek treba skidati od repa prema glavi ribe (riba se uhvati prstima za rep). Da ne bi prilikom skidanja krljušti letJele svuda okolo, najbolje je ribu staviti u posudu s vodom i krljušt skidati pod površinom vode. Ribe koje nemaju krljušt, treba prvo dobro oprati pod tekućom vodom i tek tada izvaditi iznutricu. Kod čišćenja krljušti, da riba ne klizi iz ruku dobro ju je istrljati solju, ili natrljajte ruke solju. Nekim ribama je lakše krljušt skidati vilicom nego nožem.

sluzave ribe

To su ribe koje nemaju krljušt i tijelo im je pokrito sluzi. Morske ribe bez krljušti imaju debelu kožu koja se mora odstraniti prije priređivanja za jelo, no isto tako može se odstraniti i kad se razreže na komade. Kod jegulje se koža skida na taj način da se zareže oko vrata i povuče prema repu.

čišćenje

Poslije skidanja krljušti, ribi treba izvaditi utrobu. Za ovo je potreban špicasti nož, kojim se najprije naravi otvor kod čmara, a zatim dalje reže trbuh sve do glave. Kod toga treba paziti da se ne razreže žučna kesica, koja je blizu glave. Nakon toga se vadi utroba i unutrašnja crna kožica. Ako se ribi ne odstranjuje glava, obavezno se uklanjaju škrge (pomoću škara). Ukoliko kod vađenja utrobe žučna kesica pukne i razlije se žuč po unutrašnjosti, takva riba nije za jelo. Kod velikih riba jetra i ikra se ne bacaju, jer su ukusne i od njih se mogu napraviti vrlo dobre juhe i druga jela. Odstranjene glave također se koriste za izradu juha.

Jegulja se čisti tako da se izreže u veće komade, a oštar nož uvuče u trbušni dio komada, pa se utroba gura prema vanjskoj strani, a spiralnim pokretom noža izvuče crijevo.

pranje

Ribu treba prati cijelu, brzo, pod mlazom tekuće vode i uvijek prije rezanja. Ako se riba duže drži u vodi gubi vlastiti sok i hranjive sastojke koji su topivi u vodi. Poslije pranja, ribu treba ocijediti ili osušiti čistim ubrusom.

rezanje

Ovisno o vrsti jela koje se sprema, poslije pranja i sušenja, riba se reže na manje ili veče komade, ili se ostavlja cijela. Najbolje je pripremati ribe težine od 25 do 30 dag, jer su dovoljno velike za jednu osobu i nemoraju se rezati na manje komade, osim toga najljepše i izgledaju kod posluživanja. Ribi se jedino odstrani leđna i trbušna peraja.

Velike ribe režu se na komade težine 10 dag. Kod pripremanja juha i brodeta riba se također reže na komade.

Veće ribe režu se na kose odreske, približno debele 3-5 cm i težine od 8 do 10 dag. Obzirom da takvi odresci sadrže i kosti, najbolje je rezati takve vrste riba koje nemaju sitne kosti.

Oblikovanje fileta je najzahtjevniji posao, jer podrazumijeva poznavanje građe ribljeg tijela. Kod filetiranja se dobivaju dijelovi ribljeg tijela bez kosti i kože. Osnovno je pravilo da se počne rezati na hrptu s obje strane leđne peraje uz hrptenjaču, oštrim tankim nožem. Mora se paziti, da se kod rezanja uvijek dobiju filei iz cijele polovice ribe. Nakon dobivanja filea s jedne strane, riba se okrene na drugu i na isti način izreže drugi file. Koža ribe se skida na taj način, da se file okrene s kožom na dasku i tankim oštrim nožem zareže meso kod repne peraje. Nož se postavi koso na kožu ribe (sve je okrenuto prema nama) i drugom rukom se povlači koža na suprot. Kod toga nož se ne pomiče nego drži iznad kože koja se povlači lijevo i desno. Na taj način se dobiva cijeli file i koža ostaje bez mesa. Ako se pomakne nožem, tada se lako prereže koža i mora se početi sve iznova, što je vrlo teško na širjem dijelu ribe. Cijeli ovaj postupak mora se raditi na potpuno ravnoj podlozi (daski). Najlakše je raditi file od oslića, jer je po svojoj građi najprimjereniji. Ostatci ribe koriste se za izradu juha ili ribljih temeljaca.

zakiseljavanje ribe

Kod pripremanja ribe obavezno se dodaje limunov sok ili ocat, 15 do 20 minuta prije termičke obrade. Na taj način meso ribe postaje čvršće, te se tijekom kuhanja ili pečenja neće raspasti. Istovremeno se ublažuje miris ribe, koji ne prija baš svima. Ako se priprema veća količina ribe, ekonomičnije je koristiti ocat umjesto limunovog soka, a učinak je isti. Limunov sok je obavezan dodatak kod posluživanja kuhane, pirjane, pečene, pržene ili pečene ribe na roštilju. Limunov sok poboljšava okus ribljeg mesa.

soljenje

Riba se soli neposredno prije pripremanja za jelo (velika riba soli se prije prženja ili pečenja, a manja nakon pečenja). U praksi se najčešće griješi, te se soli znatno prije i pusti da posoljena stoji i na taj način gubi sok iz mesa, a time i dio hranjivih sastojaka. Posebno se mora paziti kod ribe za roštilj da se soli neposredno prije samog pečenja. Tunu je bolje soliti prije pripremanja kako bi meso upilo sol. Male ribice kao npr. girice, srdele, papaline i dr. bolje je soliti poslije zgotovljenja.

Iako je sol ("boginja zdravlja"), latinsko ime "sal" srodno "Salus", odnosno boginji zdravlja. U starom Rimu najvažnija ulica zvala se " Via Salaria ". Bogatstvo uvaženih građana mjerilo se i zalihama soli, jedan od osnovnih začina koji vlada kuhinjom, on u kuhinji mora ostati neprimjetan. Jelo ne smije biti slano i ono ne smije biti na račun nekog drugog okusa. Umjesto sa mnogo soli, okus hrane treba poboljšati dodavanjem aromatičnog bilja i začina.

Cum grano salis.

„Sa zrnom soli".

Uzrečica potječe, navodno još od Plinija, koji je na jednom mjestu napisao *addite salis grano,* dodavši zrno soli, a u kontekstu to je zrnce predstavljalo protuotrov. Da bi poslužilo terapeutskoj svrsi, nužan je bio besprijekoran osjećaj za doziranje.

Za vrhunske kuhare, morska sol, a posebno nerafinirana morska sol posjeduje vrlo izražen identitet. Morska nerafinirana sol je po sastavu isto što i natrijev klorid (NaCl), koji je njen glavni sastojak. U njoj se međutim, u neznatnim količinama nalaze i neki drugi sastojci kao što su magnezij, sumpor, kalcij, brom, bor, silicij, flor, fosfor, jod. Morska sol je bijela ili tek neznatno zelenkasta jer sadrži ponešto sitnih jednostaničnih morskih algi. Osnovni lik kristala je kocka, veličine nemljevenog zrna 1 do 3 mm. Svi ti elementi iako se nalaze u minimalnim količinama djeluju vrlo blagotvorno. Zbog svog posebnog sastava i oblika kristala morska se sol lako i brzo topi, a u usporedbi s drugim vrstama soli ima snažniji i ugodniji slan okus. Mesnim prerađevinama daje lijepu hrđavocrvenu boju, kao što je ima kraški pršut, i sprečava da se mesni proizvodi previše ne osuše i stvrdnu. Morska sol je nenadomjestiva i pri kiseljenju povrća, posebno kupusa.

Kao što čuvena francuska uzrečica kaže: *dobrim vinom protiv alkoholizma*, tako bi se trebalo odnositi i prema nerafiniranoj soli u odnosu na rafiniranu, koja se samo određuje kao kemijska formula NaCl.

Različiti aspekti simbolizma soli proizlaze odatle što se sol dobiva iz morske vode isparavanjem, *ona je vatra oslobođenja iz vode.*

Sol složena u male hrpice kraj ulaza u kuću, na kamenu ogradu zdenca, u kutovima rvačkog prostora ili na podu poslije pogrebne ceremonije, sol ima moć da pročisti mjesta i predmete koji su se, nepažnjom, onečistili.

Sol je osnovni i fiziološki nužan začin hrani i spominje se u liturgiji krštenja kao *hrana soli*; kao *sol mudrosti* ona je i duhovna hrana.

Sol simbolizira *nekvarljivost.* Stoga *osoljeni savez* označuje savez što ga Bog ne može razvrgnuti

Zajedno jesti sol i kruh znači uspostaviti neuništivo prijateljstvo.

Sol može imati i posve drugo simboličko značenje i može se protiviti plodnosti. U tom slučaju slana zemlja znači *neplodna zemlja*, sasušena zemlja. Rimljani su prosipali sol na tla gradova koje bi sravnili sa zemljom, kako bi ga učinili jalovim.

Sol je simbol prijateljstva, gostoprimstva, zbog toga što se dijeli s gostima, i simbol zadane riječi, zbog toga što je njezin okus *neuništiv*.

ublažavanje i odstranjivanje mirisa ribe

Specifičan miris ribe najvećim se dijelom zadržava u koži ribe. Djelomično se može neutralizirati, ako se riba, nakon zakiseljavanja, namaže "suhom marinadom", koja se sastoji od nasjeckanog korijena i lišća celera, lišća peršina i poriluka. Ovako pripremljena riba ostavi se da odstoji oko pola sata na porculanskom tanjuru da se spriječi upijanje mirisa. Nakon toga riba se posoli i priprema na jedan od željenih načina.

Pri paniranju ribe, miris se može jako ublažiti ako se mrvicama (prezlima) doda sitno naribani sir.

Kod kuhanja ili pirjanja miris se ublažuje, ako se između poklopca i posude stavi vlažan ubrus koji će upiti miris.

Pripremanje riba

Uz naputke su naznačene točne upute za pripremanje riba, količine, dodatke i eventualne posebnosti, dok su ovdje samo temeljna načela.

Način i vrijeme pripremanja zavisi od vrste riba i jela koji se priprema.

Zbog specifične strukture mišićnog tkiva, riba ima u odnosu na meso toplokrvnih životinja, znatno kraće vrijeme omekšavanja (kuhanje, pirjanje, pečenje). Riba je gotova kad joj meso postaje mliječno bijelo, oči iskoče, a kosti se lako odvajaju od mesa.

Cijela riba i veći komadi (repni dio), zahtijevaju nešto dulje vrijeme kuhanja ili pečenja od manjih porcioniranih komada (odresci, filei).

Količina ribe po osobi, kao i postotak otpadaka kod pripremanja je različit. Ukoliko se riba priprema u cijelom komadu, to prema veličini ribe, treba računati na otpadak od 40-50 %. Po osobi treba računati 25 dag ribe, ako je u komadu (odrezak) 20 dag i filea 150 dag.

Pečenje u pećnici odgovara većim ribama i za riblje složence.

Prženje u tavici

Najbolje za odreske, filete i manje ribe. Ribe se mogu samo uvaljati u brašno pa pržiti (što je probavljivije), ili nakon brašna još umočiti u jaje i mrvice, ili umočiti u tijesto koje je načinjeno od jaja, brašna i piva (masa je gušća nego za palačinke), te panirati.

Očišćenu, opranu i ocijeđenu ribu namočiti u brašno, jaje i mrvice, a može se navlažiti mlijekom, pa namočiti u brašno.

Tavica mora biti veća od riba, a masnoća dobro zagrijana.

Za okretanje ribe koristi se šupljača (šupljikava kuhača), isprženu ribu treba dobro protresti u šupljači da se odstrani suvišna masnoća.

Panirati treba uvijek neposredno prije prženja, jer dugim stajanjem se ne može dobiti lijepa zlatnožuta boja, a i korica se može odvajati od ribe.

Pržena riba će dulje stajati ako se po pečenju poškropi vrućim octom.

Paniranje je najbolje za narezane veće ribe, dobro ih je najprije malo natopiti sokom limuna.

Prženje u dubokoj masnoći

Tako se priprema najsitnija riba i velika riba izrezana na komade. Ribu treba dokraja potopiti u zagrijanu masnoću, te je najbolje koristiti posudu s metalnom košaricom. Ne pržiti odjednom puno, bolje je to uraditi u nekoliko puta. Da bi pržena riba dobila ljepšu boju i hruskavu koricu, može se uvaljati u smjesu jednakih dijelova običnog i projinog brašna kom se doda žličica mljevene crvene paprike.

Očišćenu, opranu i ocijeđenu ribu pobrašniti ili umočiti u tijesto za prženje.

Ulje mora biti dobro zagrijano, ali ne smije se pušiti. Komadićem kruha provjeriti je li ulje dovoljno zagrijano, umočiti ga u ulje i on će zacvrčati ako je toplina odgovarajuća.

Pržene ribe treba poslužiti tople i obavezno s kriškama limuna. Uz njih najbolje odgovaraju raznovrsne salate (zelena, krumpir i druge), ili umaci.

Kuhanje

Riba se kuha u komadu ili, ako je veća, odijeljena na porcije (ali opet cijela). U načelu, riba se kuha u dosta vode (da je potpuno prekrije) i u dovoljno velikoj posudi, ali se u vodi prethodno dobro prokuha (barem pola sata), začinska trava, začini (krupna sol i papar u zrnu), vinski ocat (kvasina), vino i drugo, ovisno o naputku. Kako meso ribe sadrži manje ekstrativnih sastojaka, voda u kojoj se kuha treba biti jače začinjena, kako bi bila što ukusnija.

Za 1 l vode treba: 1 žlica soli, 1-2 glavice luka, 1 list lovora, sok jednog limuna ili vinski ocat, 4-6 zrna papra, 1 vezica zeleni, malo vina. Riba se kuha u tako pripremljenoj hladnoj vodi 6 do 10 minuta (meso će poprimiti bolji okus, a koža neće popucati). Ne smije se kuhati na jakoj vatri, jer je riblje meso osjetljivije i moglo bi se raspasti. Nakon deset minuta, već prema veličini, riba je kuhana, što se najbolje vidi po iskočenoj bjelini ribljih očiju. Morska riba zadržava najviše svoj prirodni okus ako se kuha u morskoj vodi.

Veću ribu dobro je omotati u gazu ili tanko platno, jer se kuhana bolje može izvaditi.

Nakon kuhanja riba se stavlja u *ohlađenu* priređenu smjesu.

Riba će ostati čvrsta i neće se raspadati ako se nadgleda kuhanje, tako da se smanji vatra čim počne malo kipjeti. Ne smije se dopustiti da jako vri. Vatru zagasiti prije propisanog vremena, posudu poklopiti i ostaviti da odstoji najmanje 10 minuta.

Kuhana riba može se poslužiti topla ili hladna, topla na zagrijanom tanjuru i prelita uljem ili željenim umakom; a hladna prelivena majonezom ili sličnim umakom, ili se koristi kao salata uz dodatak raznog povrća, riže ili tjestenine.

Voda koja ostaje od kuhanja, koristi se za juhu. Najčešće se procijedi, pa se zelen i luk protisnu (pasiraju), ili malo usitne i dodaju procijeđenoj juhi. U juhu se najčešće ukuhava riža, a na kraju doda nasjeckani peršin, sok od limuna ili vinski ocat po ukusu.

Uz kuhanu ribu najbolje je poslužiti kao prilog: blitvu, cvjetaču, mrkvu, rižu.

Kuhanje u pari odgovara najfinijim ribama.

Ka se ribari večer vrnu z rib, uvik učinu lešadu. Nako friške ribe, teker ćapane, su najgustožije. Ve vele ribe ćemo speći ve manje ćemo lešati, za učiniti malo rižota.
Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i soli i to je sva začimba.

"Plavo" kuhana riba

ovim načinom mogu se kuhati samo one ribe čije su krljušti prekrivene sluzi. Sastojci koji se nalaze u sluzi prilikom kuhanja dobiju plavičastu boju. Jegulja se može kuhati na plavo. Da bi se riba pripremila tim načinom, mora prije toga biti živa, i usmrćuje se svega 10 minuta prije pripreme. Meso takve ribe (nakon pripreme) prepoznajemo po tome što se "raspada" ili "topi". Za hladna jela riba se usmrćuje bar sat vremena prije, kako se meso ne bi kasnije "raspadalo".

Prije kuhanja treba oprezno izvaditi utrobu, najbolje je to napraviti pod vodom, da se sluz što bolje sačuva. Očišćena riba se stavi na vlažan, emajlirani poslužavnik, i nakapa sokom limuna. Uložak za kuhanje ribe se prekrije alu-folijom i namaže uljem, doda voda i posoli. Kada voda polako zavri, stavlja se pripremljena riba, posuda poklopi i kuha na umjerenoj temperaturi oko 15-20 minuta. Intenzivnija plava boja postiže se tako da ribu prelijemo prije kuhanja zagrijanim octom i ostavimo oko 10 minuta na prozračnom mjestu. Ovim načinom se dobiva ljepša boja, no donekle se gubi specifičan okus ribe.

Plavo kuhati se mogu samo svježe ribe, i to se najčešće kuhaju riječne ribe.

Često se u restoranima plavo kuhana riba poslužuje savijena, što se postiže na taj način da se prije kuhanja riba veže koncem za usta i rep. Nakon što se skuha konac se oprezno odstrani, riba stavi na zagrijani tanjur, prelije zagrijanim maslacem, ili majonezom ili sličnim umakom ako se poslužuje hladna.

Pirjanje

Taj se način primjenjuje za ribe koje se priređuju čitave ili kruni komadi odrezani iz srednjeg dijela po čitavoj širini. Kod pripreme se koristi specijalna posuda s uloškom i poklopcem, ili neka druga prikladna posuda s poklopcem. Dno posude dobro namažemo maslacem i prekrijemo podlogom mrkve, luka i kozjaka narezanim na tanke ploške i propirjanih na maslacu. Dodamo i nekoliko listića peršina. Na to položimo ribu. Ponekad, s jedne strane, utisnemo u ribu male klinove gomoljike, mrkve ili krastavca.

Ribu pokrijemo papirom namazanim maslacem, što je bolje nego koristiti tanke ploške slanine. Nadolijemo toliko tekućine da se riba u njoj moči do 1/2 visine a sastav tekućine određujemo prema vrsti umaka koji ćemo poslužiti uz ribu. Posuda ne smije biti hermetički zatvorena, kako bi se prigotavljanje ribe i prokuhavanje temeljca odvijalo istodobno. Malo prije nego je riba potpuno dogotovljena, posudu otkrijemo da se riba glazira (ocakli). Pažljivo je ocijedimo, složimo na pladanj i čuvamo na toplom. Temeljac pasiramo, po potrebi pokuhamo i dodamo u riblji umak. Pirjanje obavljamo u pećnici zagrijanoj na 200 0C, oko 20-25 minuta, što visi o veličini ribe.

Prigotavljanje u tavi na mlinarski način

Manje ribe (listovi, skuše....) prigotavljamo u tavi na maslacu. Tako pripremamo i veće ribe ako nisu teže od 1,5 kg. Krupniju ribu prigotavljamo u odrescima ili u krupnim komadima rezanim od srednjeg dijela ribe po čitavoj širini (darnes). Za taj način prigotavljanja najbolje je maslac prije upotrebe razbistriti

Ribu začinimo solju i paprom, umočimo u mlijeko i povaljamo u brašno, položimo u tavu na topli maslac i zlatnožuto spečemo s obje strane. Dogotovljenu ribu složimo na pladanj i na nju nakapamo malo limunovog soka. Pospemo je nasjeckanim peršinom i prelijemo smeđim maslacem

Roštilj *Dvije se ribe na jednoj vatri pekle, a jedna drugoj vjerovala nije*
(narodna uzrečica)

Odgovara svim vrstama riba, ali se najčešće priređuju: skuše, srdelice, šnjur (od plavih riba) i arbun, brancin, cipal, komarča, list (od bijelih riba). Potrebno je dosta jako zagrijati žeravice da se riba dobro isprži. Ovisno o vrsti, naulji se jače, slabije ili se uopće ne ulji (ako ima dovoljno masnoće da se prži). U načelu, na roštilju se priprema sasvim svježa riba čvrstog bijelog mesa sa čvrsto usađenim ljuskama. Riba koja se lako suši uvalja se u brašno, a zatim premaže uljem ili maslacem; tako da se stvara zaštitna kožica koja sprečava sušenje. U najvećem broju slučajeva koristi se meko pšenično brašno, za neke vrste riba i lignje oštro brašno. Kukuruzno brašno se također koristi, osim za barbuna.

Sirove ribe namažite uljem (po mogućnosti svežnjem grančica od ružmarina), kome se može dodati limunov sok, začinske trave ili začine. Riba se nakon čišćenja ne pere, da ne bude mokra.

Dobro je većoj ribi oštrim, šiljastim nožem zarezati kožu da ne pukne dok se peče.

Staviti ribu na zagrijane rešetke i okrenuti je kad je s jedne strane pečena.

Pečene ribe se preliju uljem, kojem je dodat nasjeckan peršin i češnjak. Pečene srdele se mogu posuti i origanom ili se posebno poslužuje češnjak.

Poslužuje se odmah s roštilja, jer već i malo ohlađene gube na izgledu i okusu.

Riba pečena na roštilju jedan je od omiljenih specijaliteta, jer žar daje poseban okus i miris, čak i najprostijoj ribi ako se radi na drvenom ugljenu ili na suhom drvu vinove loze.

Nekoliko osnovnih pravila za roštilj:

temperatura ložišta kad se peku ribe je manja nego kad se peče meso živine
koža ribe ne propušta sokove, prvo se pirja u vlastitom soku unutar kože a kasnije peče nakon što tekućina ispari. Pukne li koža tijekom pečenja, neće imati ni približno traženu kvalitetu. Stavljanjem ribe na prevrući roštilj sasvim je sigurno da će koža popucati, a riba će dobiti nepoželjan oblik
nakon stavljanja na roštilj ne dirajte tako dugo dok laganim pomicanjem ribe ne ustanovite da se ona sama odlijepila od rešetke. Riba će se sama odlijepiti kad je na strani okrenuta vatri pečena. Tada se okrene na drugu stranu i ponovi postupak. Pošto su obje strane pečene, možete još malo zapeći hrbat i trbuh ribe (to se nauči vremenom)
riba ne smije zagoriti, čak ni na krajevima
riba će biti ukusnija ako se prije pečenja drži u marinadi (mješavini ulja i začina)
riba se neće lijepiti za rešetke roštilja ako se prije svake ribe roštilj premaže vinskim octom
riba se može na roštilju peči i u alu-foliji, biti će brže gotova i sočnija. Uvijek se stavlja na sjajnu stranu folije, krajevi saviju i peče na rešetkama ili direktno na žaru
za ribu roštilj treba biti umjereno zagrijan. Manji komadi se brzo peku a veći i deblji sporije
veća riba od 1 kg mora se izrezati na komade, ili ako se peče u komadu obavezno zarezati na nekoliko mjesta, popreko, da bi se bolje ispekla
bijela riba se raspada tijekom pečenja, pa je prvo treba premazati limunovim sokom, a zatim uvaljati u brašno
riba se mora ispeći sa obje strane, a gotova je kada joj unutrašnjost nije više crvena. Treba paziti da se ne prepeče, tada je suha i manje ukusna
posne ribe mogu se odmah poslije pečenja preliti majonezom ili gustim umakom od ulja, nasjeckanog peršina i češnjaka, tako će biti sočnija i ukusnija
pečenu treba odmah poslužiti, jer stajanjem gubi okus

Ražanj

Za pečenje na ražnju najpodesnije su tuste (masne) ribe kao: jegulja, rumbac, palamida, tuna, lokarda, lubin.

Ne peci srdele na gradele, nadićemo ih na ražanj, slaje su z ražnja, bo se manje skunšumaju.

(skunšumati - ostati bez tekućine)

Masnoća

Kod pripremanja ribljih jela veliku ulogu ima masnoća, te se uvijek treba koristiti ona vrsta koja je naznačena u naputku. Najčešće se koristi univerzalno ulje, u primorskim predjelima koristi se maslinovo ulje, koje daje ribljim jelima poseban okus a i najbolje odgovara ribljim jelima. Danas nije rijetkost naći u primorskim zemljama restorane koji uz vinsku kartu imaju i kartu-ulja, barem od tri do dvanaest različitih vrsta. Svako za različito jelo. Ulja su u buteljama poput vina, bocama zatamnjenog stakla da svjetlo ne bi negativno utjecalo na vitaminski sastav. Boce su etiketirane, s točnom oznakom geografskog porijekla, kao što se to upotrebljava kod vina. Boja ulja može biti od zlatne do zelenkaste, a okus u rasponu od "voćno" nježnog do žestokog. Najbolje maslinovo ulje nosi etiketu "extra virgin" (djevičansko ulje), a nešto slabije samo "virgin". Za razliku od životinjske masti, maslinovo ulje ne sadrži kolesterol i bogato je nezasićenim masnim kiselinama, osim toga, najbolje podnosi visoke temperature koje se javljaju kod prženja i roštilja (u trenutku kad ulje počne dimiti temperatura je od 210 do 230 stupnjeva).
Vrsni kulinari kažu za maslinovo ulje:

da obavija suncem sve što dotakne, svojom mekoćom prija i nepcima i grlu.

Danas se sve više cijeni u pripremanju namirnica, kako u svakodnevnom tako i onom vrhunskom kulinarstvu. Maslinovo ulje je posebno zdravo ako se koristi kao začin u hladnom, odnosno mlakom stanju.

A kako ga koristiti, kulinarstvo nam kaže:

prilikom začinjavanja salata i sirovog povrća valja poštivati odnos: dvije žlice maslinovog ulja na jednu žlicu octa
odviše ljut luk postat će daleko blaži ako se nekoliko sati drži u maslinovom ulju. kuhano povrće dobit će bolji okus ako se prelije maslinovim uljem, umjesto rastopljenim maslacem ili margarinom
kriške svježeg crnog "seljačkog" kruha, ali i prepečenog, biti će prava poslastica ako se premažu sa nekoliko kapi maslinova ulja koje je stajalo u hladnjaku. Na to odlično ide ovčji ili kozji sir (*zar nije stari specijalitet, a nekad obična hrana, slane srdelice na crnom kruhu ili sir u ulju*)
meso za juhu (govedina i junetina) dobit će posebnu mekoću i okus ako se najmanje dva sata prije kuhanja marinira u maslinovu ulju
meso morske ribe također dobiva u kvaliteti ako se marinira sat ili dva u mješavini maslinova ulja i začina
rotkvice, ali i rotkve, ponovo će dobiti čvrstoću i jedrinu ako se začine s tri žlice maslinova ulja, jednom žlicom octa i pospu nasjeckanim peršinom

Kod pečenja ribljih fileta i posluživanja kuhane ribe najbolje je koristiti maslac ili najbolje vrste margarina. Te vrste masnoća koriste se i kod pripreme dijetalnih jela. Svinjsko ili biljno ulje ne koristi se kod pripremanja ribe.

Kod prženja jela, a tu spadaju ribe i morski plodovi mora se paziti na slijedeće:

upotrebljavati samo prikladna ulja, što se određuje temperaturom vrenja i površino koja se zagrijava. Bolje je pržiti u manjoj ali dubljoj posudi i obavezno upotrebljavati prirodna biljna ulja (maslinovo, kukuruzno, suncokretovo)
kontrolirati kvalitetu ulja tijekom prženja. Vidljiva promjena boje i gustoće, te dimljenje znače da se ulje rastvara, što je opasno, osobito ako se osjeća miris
izbjegavati temperature više od 180 stupnjeva. Idealna je temperatura za prženje između 170 i 180 stupnjeva (suncokretovo ulje ne podnosi temperaturu višu od 170 stupnjeva, dok je za maslac dozvoljena granica 110 stupnjeva). Ako je temperatura niža, ne stvara se korica nužna za smanjenje količine apsorbirane masnoće a ako je viša, nastaju štetne kemijske promjene. Idealno je upotrebljavati pržnicu (fritezu) s termostatom
treba izbjegavati dodavanje vode, soli ili začina u hranu za prženje. Sve se dodaje poslije prženja
filtrirajte upotrjebljeno ulje. Ostatci hrane u njemu ubrzavaju kvarenje
često mijenjajte ulje. Idealno bi bilo upotrijebiti ga samo jedanput iako može biti upotrijebljeno najviše dva do tri puta. To je važno zbog toksičnih slobodnih masnoća
ne dodavajte novo ulje već upotrijebljenom. Karakteristike dviju ulja nisu više iste te smjesa nije dobra za prženje
poslije prženja obavezno ukloniti višak ulja. Najčešće se upotrebljava papir na koji treba staviti prženu hranu da se ocijedi
zaštititi ulje od svjetla. Potrebno je držati ga u zatvorenom i dalje od svakog izvora svjetla
ne upotrebljavati pržnicu (fritezu) nekoliko sati uzastopce. Ulje duljom upotrebom mijenja sastav. Također treba imati na umu da komadi za prženje moraju biti mali da bi bili isprženi i iznutra a da bi se brzo stvorila korica, moraju postojati protein i škrob. Zato se meso i riba moraju panirati mrvicama koje sadrže škrob, a voće i povrće jajima i brašnom. Iznimka je krumpir koji se prži bez paniranja

Uzrečicu *riba tri put pliva* ne smije se doslovno shvatiti, i kod tog *drugog plivanja* nije dobro koristiti puno masnoće. Kod prženja često se dogodi, uslijed velike temperature, da ulje počne pjeniti (vrlo česta pojava kod prženja lignji), najbolje je tada ukloniti posudu s vatre i nakon nekoliko trenutaka vratiti natrag. Da masnoća ne prska riba mora biti potpuno suha.

Vino koje koristite kod pripremanja jela od riba ili plodova mora uvijek mora biti *kvalitetno i suho.*

jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se rašćakulaš,
četire da se raspivaš,
a pet da se piti invijaš

Orijentaciono vrijeme pripremanja ribe

vrsta (komadi po 10 dag)	debljina	roštilj	kuhanje	prženje	pirjanje
cijela riba	4 cm	15 min	-	-	-
cijela mala riba	2 cm	6 min	-	-	-
fileti		5 min		-	-
odresci	2 cm	6 min	3-6 min	-	-
oslić, iver, grdobina		15 min	10 min	8 min	12 min
skuša, barbun, srdele, inćuni, mali barbuni		10 min 8 min	8 min 5 min	8 min 5 min	8 min
tunjevina		20 min	15 min	12 min	20 min

Ostatak riba

Ribu koja je ostala od pripremanja (kuhana, pirjana ili pečena) treba pažljivo očistiti od kosti i upotrebiti za pripremanje fine riblje salate ili dodati žličnjacima ili okruglicama od ribe.

Posluživanje ribe

Topla riblja jela uvijek se moraju posluživati na zagrijanim tanjurima.

Konzerviranje riba

Slane srdele

Slana riba i palenta, to je život moj !
(narodna pjesma iz Bakra)

Stari specijalitet - slane srdele - možete i sami napraviti. Postupak nije kompliciran osim što se mora čekati četiri mjeseca da bi bile spremne za konzumiranje. Kaže se, da su najbolje slane srdele, koje su ulovljene u travnju ili svibnju (u trećem redovnom mraku, jer je riba prije njega masnija i sporije dozrijeva) i odmah usoljene. Nekad su se slagale u drvenoj posudi (badnjić, barilec, kaca, maštelada, mulača) ali sada isto tako maže poslužiti posuda od plastike ili metala (ne smije biti oštećena od hrđe). Sardele se slažu uvijek s trbusima okrenutim prema vanjskoj strani ("stjenka-trbuh"), od dna prema gore. Kad se završi prvo sloj, pospe se morskom solju. Potrebna količina je 25 dag za 1 kg srdelica (no neki stavljaju i više, 30 dag za 1 kg). Prije nego se počne slagati slijedeći red treba dobro pritisnuti već složeni. Ovaj postupak se ponavlja dok se ne ispuni čitava posuda. na vrh se stavi poklopac i optereti teškim kamenom. Nakon 3-4 dana uslijed težine, srdele će se utisnuti i na vrh treba dodati onoliko redova koliko stane. Poslije 20 dana u posudi će se stvoriti sok (od srdela i soli) koji treba odgrabiti u drugu posudu, i kad odstoji s površine odstraniti masni sloj. Tako očišćen ostatak - sok - (salamura) preliti natrag preko srdela. Poželjno je 3-4 gornja sloja izvaditi (prije vraćanja salamure) i oprati u vodi od masnoće kao i poklopac. Ukoliko salamura ne pokriva u potpunosti srdele, dodajte mješavinu vode i soli (*pod salamurom se uvijek podrazumijeva mješavina vode i soli)*. Nakon 1,5 - 2 mjeseca opet sa površine uklonite sakupljenu masnoću i operite poklopac. Trud koji ste uložili, vratiti će vam se (nakon 105 dana) u obliku specijaliteta posebnog okusa i boje. Dobro je cijelu posudu izložiti suncu barem tri - četiri puta, na nekoliko dana, kakao bi se uslijed sunca i topline stvorila lijepa crvenosmeđa boja ribljeg mesa. Srdele su najbolje kad i višnje dozriju, a to je o sv. Anti (13. 6.)

Mariniranje - Marinada

konzerviranje mesa ili ribe koristeći vino, ocat (kuhan ili nekuhan) i aromatično bilje / korijenje, zelenje i mirodije, limunov sok, ulje, peršin, lovorovo lišće, ružmarin, luk, češnjak, sol, papar, paprika.../, (tal. marinare - prirediti s octom i začinima), čime mesu ili ribu osim što je čini nježnijim daje bolji i pikantniji okus. Marinada je mirišljiva tekućina (od vina, vode i aromatičnog bilja) kojom natapamo ribu. Često se brkaju pojmovi marinada i salamura, misleći da je to jedno te isto. Salamura je mješavina vode i soli. Naš pučki izraz - *marinada* - podrazumijeva prženu ribu prelivenu vinom ili razrijeđenim octom, prokuhanim lukom, peršinom i češnjakom.

Mariniranjem se riba može očuvati za kraće vrijeme (6-8 dana zimi, ljeti 3-4 dana) kako morska tako i riječna. Za mariniranje su najbolje skuša, srdela (plava riba), a od riječnih som, pastrva, štuka.

Marinada se radi od octa (kvasine), vina, ili mješavine vina i octa. Mješavini se dodaju razni dodaci kao papar, lovor, ružmarin, papar u zrnu, luk, korijen mrkve i peršina, sol, ulje.

Rasol

Smjesa od zgnječenog češnjaka vode i ulja, za omekšavanje namirnica i dobivanja bolje okusa

Salamura

U kulinarstvu se pod tim pojmom podrazumijeva; slana voda s različitim začinima u kojoj se preparira meso (prije sušenja ili pečenja). Pojmom rasol označuje se i slana tekućina u kojoj s kiseli kupus Riječ pac je njemačkog porijekla i dolazi od Beize.

Grci i Rimljani prvi su koristili tehniku salamurenja. Riječju muria (Horacije 4. knjiga Satira, 65 st.) označavali su Rimljani od različitih riba, a osobito od usoljenih tuna (iz Bizanta), napravljenu salamuru. Prvobitni grčki naziv halmyris vjerojatno se izvodi od hálme (hals) - morska voda ili u prenesenom značenju - slanost i oštrina. Drugi izraz za slanu riblju "juhu" bio je salsamentum (Ciceron); a i samu mariniranu ribu nazivali su salsamentum ili još češće u množini salsamenta (Terencije; Publije Afer, 195-159. prije Krista, starorimski komediograf, rodom iz Kartage te mu je dat i nadimak Afer tj. Afrikanac). Prodavača usoljenih riba nazivali su salsamentarius. Grčko jelo tyrotarichum (tň tyrotáricho) bila je mješavina od sira i usoljenih riba, neka vrsta "ragua" od sira i srdela. Slične su danas i mješavine na obloženim kriškama kruha (sendvič) od slanih srdela i sira.

Složena mješavina (za koju se u tadašnje vrijeme smatralo da nema bolje; spominje je Plinije) allec (hallec), najvjerojatnije se radila od oštriga i drugih školjkaša zajedno s garum-om i usitnjenom trljom. Garum (najvjerojatnije od grčke riječi garon) - presolac, je riblji umak od malenih slanih ribica razne vrste, koja je služila za začinjavanje raznih jela. Garumu su se dodavali i dodaci kao; pinjole. prokuhano vino, vinski ocat, voda i najčešće miloduh (hisop, ižep, sipan, šatrajka).

Sušenje ribe

Tim postupkom se smanjuje količina vode u mesu ribe i konzervira za dulji period.

sušenje posoljene ribe

Riba se očisti od krljušti i peraja, otvori sa leđne strane dubokim rezom, koji ide pored same kičme od glave do repa, tako da se dobiju dvije polovine spojene na trbušnoj strani. Izvadi se iznutrica, škrge i oči, riba opere i dobro ocijedi. Nakon što se dobro nasoli izvana i iznutra, suši se na vjetrovitom i suhom sunčanom mjestu 7-20 dana, zavisno od vremenskih prilika. Prije upotrebe suha riba se opere i stavi u hladnu vodu na nekoliko sati kao bi se izvukla sol i riba omekšala.

sušenje ne posoljene ribe

Očišćena morska riba (opisana na gornji način) može se konzervirati i ne posoljena, ali se mora držati dulje u morskoj vodi. Nakon toga se suši na vjetrovitom i sunčanom mjestu dok voda ne ishlapi i ne stvori suhu vanjsku koricu. Zadnji dio sušenja se obavlja u hladu, ili kao u stara vremena kraj ognjišta što je danas teško ostvarljivo.

Sušenje skuše i lokarde; rastvore se uz hrbat tako da se obje polovice tijela drže u međusobnoj vezi trbušnom kožicom. Iznutrica se izvadi, odstrani glava, pospe solju, te se opet sklopi da stoje u soli ″ sata. Na tanak komad drveta naniže se kod glave rastvorena riba i drvce se objesi

tako da riba unutarnjom stranom bude izložena suncu. Kad se osuši, priprema se kuhana ili pržena.

sušena tabinja

Hobotnice, lignje i sipe suše se kao i riba

Krakovi hobotnice odrežu se od glave posole i rastegnu po širini na tanak štapić i objese na vjetrovito mjesto dok ne otvrdnu. Prije nego se osušeni krakovi koriste za jelo, treba ih najprije natući drvenim batom, u toploj vodi dobro oprati i u hladnoj močiti 1 sat. Zatim se prže na ulju i jedu uz razne priloge, salate ili umake.

Sole se i suše: raža, mačka, pas, golub, sklat, drhtulja, male jegulje i sl. Prethodno na dnu drvenog kablića pospe se malo soli, naslažu komadi ribe i opet posoli. Poklopi se drvenim poklopcem, odozgor optereti većim kamenom i ostavi 48 sati. Zatim se komadi ribe izvade iz soli i ocijede te stave sušiti. Ljeti se suši na suncu i vjetru, a zimi 2 dana na vjetru, a zatim objesi da se dimi.

Posebno se suši pas. Odere se koža i odstrani glava, dobro se natare i naspe smjesom od sitno nasjeckanog češnjaka, izmrvljene soli i papra. Naslaže se u drvenu ili zemljanu posudu i pusti odležati 1-2 sata. Zatim se objesi 1 dan na vjetrovitom mjestu, pa stavi na dim. Vrlo je ukusno jelo. Prije priređivanja za jelo, postupa se kao sa krakovima hobotnice te se kuha ili prži.

Murina sušena u dimu, vidi: murina

Trpovi, operu se, razrežu na nekoliko komada, očiste i iznutra isperu. Nanižu na konac i suše na vjetrovitom mjestu u hladu ili na dimu. Ne sole se.

Dimljena riba

Dimljenje, jedan od najstarijih, a možda i prvi način čuvanja ulova, vrlo se često koristi jer je jednostavan, brz i univerzalan. Uz to riblje meso stiče posebna svojstva, miris i okus, što ga svrstava među specijalitete.

Dimljena riba sadrži sve svoje korisne sastojke za razliku od kuhane ili pečene, te je radi toga hranjivija i kvalitetnija. Da bi ribu kvalitetno prodimili prvo se mora staviti u salamuru.

Stari način sušenja i dimljenja

Ribu koju ste očistili stavite u drveni kablić na čije dno ste stavili malo krune morske soli, na to slažite komade svježe ribe "glava-rep" i posolite. Poklopite drvenim poklopce, opteretite kamenom i ostavite dva dana. Izvadite ribu, ocijedite i stavite da se suši (zimi dva dana na vjetru, ljeti duže). Nakon toga dimi se na hladnom dimu nekoliko puta (zimi se dimi, ljeti samo suši na suncu i vjetru).

Postupci kako će te najbolje prirediti dimljenu ribu

Ribu stavite u mješavinu: 2,5 l vode i 45 dag morske soli. Prema veličini ribe držite je u njoj prema ovoj tabeli:

količina ribe	vrijeme salamurenja
15 dag	40 minuta
25 dag	1 sat
0,5 kg	1,5 sat
1 kg	2,5 sata
preko 1 kg	3,5 sata

Nakon salamurenja ribu operite u hladnijoj tekućoj vodi i potpuno osušite na vjetrovitom mjestu zaklonjenom od sunca. Riba je suha kada se na njoj tj. mesu stvori opna. Ukoliko nije dobro prosušena za vrijeme dimljenja meso će omekšati. Ukoliko želite dobiti ribu još boljeg okusa, tada je možete marinirati na jedan od ovih načina ovisno o načinu dimljenja.

Marinada za hladno dimljenje

Sastav: o,5 kg šećera, 2 žlice papra, 2 žlice mljevenog muškatnog oraščića, 2 žlice klinčića, nekoliko listova lovora (usitnjenih u prah), 1 kg soli.

Izmiješajte sastojke, utrljajte na ribu, ostavite tako oko 10-12 sati, operite tekućom hladnom vodom, osušite i dimite.

hladno dimljenje

Prema vremenu dimljenja ovu ribu možete sačuvati za vrlo dugi period.

Vrijeme dimljenja	Trajnost
24 sata	2 tjedna
2 dana	4 tjedna
3 dana	2 mjeseca
2 tjedna	3 godine

Ukoliko radite ovim postupkom mariniranu ribu, i već osušenu, još jednom premažite solju i nakon dva sata skinite sol i još jedno posušite. Temperatura dimljenja kod ovog postupka nesmije reći 50 0C i kad ste je prodimili rema željenom vremenu još malo ostavite da se potpuno ohladi do konačnog odlaganja. Hladno dimljena riba ukoliko nije previše tvrda može se jesti bez ikakve pripreme. Ukoliko je tvrda tada se kuha, kao bakalar.

Marinada za toplo dimljenje

Sastav: 1 dl ulja, 2 žlice soka od limuna, 2 glavice nasjeckanog luka, 2 žlice šećera, 2 žlice pirea od rajčice, nekoliko listova lovora, 2 režnja češnjaka, papar.

Pustite da riba odstoji 1-2 sata u marinadi, osušite i podimite. Način dimljenja ovisi o tome što želite, odnosno: toplo dimljenje pogodno je kad ribu odmah poslije priređujete za konzumiranje, dok hladnim dimljenjem riba može kasnije odstajati i do tri godine. Nadaleko je poznata dimljena riba Sjevernog mora kao vrstan specijalitet.
Dimiti se mogu sve vrste morskih i riječnih riba kao i glavonošci, ali su ipak najukusnije jegulje, lokarde, lubin, palamida, skuša, tuna, grgeč, jesetra, pastrva, šaran, štuka.

Riba koja u sebi sadrži puno ulja nije pogodna za dimljenje ukoliko je želimo sačuvati za dulje vrijeme. Manju ribu možete marinirati i dimiti u komadu dok je veću potrebno izrezati o odreske prethodno uklonivši im glavu, kralježnicu i ostale kosti.

Kod dimljenja upotrebljavamo piljevinu tvrdog drveta (kao i drvo četinara), meko drvo treba izbjegavati, radi smole i gustog dima što daje gorak okus ribi i tamnu boju. Breza, bukva, grab, hrast, jasen, javor, orah, šljiva, vrba ....su tvrda drva Bukva i javor daju kod dimljenja zlatnosmeđu boju, a hrast i jasen žutosmeđu.

toplo dimljenje

Kod svakog dimljenja piljevina ne smije gorjeti nego dimiti. Temperatura dimljene ribe ne smije biti veća od 130 oC a vrijeme dimljenja ne kraće od 15-20 minuta za manje, do 30-40 minuta za veće ribe. Ukoliko počnete dimiti na temperaturi od 70 oC i zatim povećavate temperaturu dobiti će te nešto jače podimljenu ribu. Kada završite postupak dimljenja, riba je spremna za konzumiranje odmah ali je ipak bolje da pričekate dok se ohladi. Ukoliko želite možete je sačuvati u hladnjaku do 2-3 tjedna. Poslužite sa salatom po želji.

GLAVONOŠCI (MEKUŠCI)

Lignje i sipe čiste se na isti način. Krakove i glavu čvrstim povlačenjem iz njene vrećice (tijela) povuče se i utroba. Vrećicu sa crnilom (nalazi se uz utrobu) odvojiti se, ako se želi raditi crni rižoto. Vrećica (tijelo) na svojoj unutrašnjosti ima tamnu kožicu koja se mora odstraniti, kao i prozirna kost kod lignje i bijela vapnenasta kost kod sipe. Lignjama se vrećica preokrene i ispere od pijesak iz unutrašnjosti. Krakovi se ne bacaju i koriste se za pripremu jela isto kao i vrećica-tijelo

Prilikom čišćenja muzgavca ili hobotnice potreban je nož, za sve gore opisane radnje.

Glavonošci se mogu pržiti, peći na roštilju, (na laganoj vatri, a potrebno je dosta ugljena jer te životinje ispuštaju dosta tekućine koja može ugasiti roštilj) kuhati, pirjati na brodet ili rižot (crn ili bijel).

Meso glavonožaca je pretvrdo ako se prepeče. Meso je pečeno kad nestane bjelkast sok koji za cijelo vrijeme pečenja teče iz unutrašnjosti tijela glavonošca.
Kraci hobotnice mogu zamijeniti meso jastoga, naročito ako su posluženi s umakom, jer se meso vrlo teško razlikuje.

RAKOVI I ŠKOLJKE

Rakovi su najbolji od svibnja do listopada.

Za rakove i školjke je osnovno da se priređuju isključivo dok su živi, jedina je iznimka škamp i kozica. Čiste se četkom i dobro isperu tekućom vodom, kako bi se odstranile alge i sitne male životinjice s oklopa, koje žive na rakovima i školjkama.

Rakovi - (kozice, škampi i rakovice) kuhaju se u slanoj vodi ili vodi sa kvasinom (2 djela vode 1 dio kvasine) s paprom soli, listom lovora i lukom. Škampima i kozicama može se u sirovom stanju skinuti oklop pa se onda pohaju, pirjaju, za rižot ili brodet. Jastoga i pruga može se sirovog, očišćena od oklopa, pirjati, peći na žaru, pohati, prepeći i puniti. Od njih se mogu pripremiti ragu, varenac, pašteta i pjena. Kao hladno jelo mogu se jastog i prug pripremiti u aspik, s majonezom, na salatu itd.

Krljušt škampi i drugih rakova možete iskoristiti (kao i riblje glave i repove) za izradu temeljca ili juha. Krljušt rakova stavite u čisto platno ili gustu gazu, natucite tj. usitnite ih i zavijeno stavite u vodu kuhati. Na taj način lakše će te izvaditi kad sve bude gotovo, a vodu koristite za riblje specijalitete.

Sačuvati se mogu izvan vode u mahovini ili koprivama, koje treba povremeno vlažiti.

Školjke - kamenice ili oštrige uživaju se u sirovom stanju s limunovim sokom, a mogu se i ogrušati, pirjati i pohati. Mušmule, dagnje, prstaci prže se na luku i ulju ili češnjaku i peršinu; kuhaju se, pirjaju za ragu ili rižot. Periska je velika školjka čije se meso može pirjati za ragu i brodet, a može se i pohati.

Puževi, ugrci i priljepci, uopće nisu prisutni na ugostiteljskim jestvenicima, a rijetko se danas i spravljaju u obiteljskim kuhinjama, iako su odličnog okusa i izrazitog ugodnog mirisa na more, što gurmani osobito cijene.

VRSTE RIBA

Nebo je čisto kakor riblje oko
Puše kao riba na suhu

U mitologiji je riba simbol života i plodnosti, zbog čudesne sposobnosti razmnožavanja i zbog bezbroj svojih jajašaca.

U Kini je simbol sreće; kad se ona i roda (dugovječnost) nađu zajedno, to znači radost i sreću.

Jesti raka - znači da će vas pratiti sreća.

Puna je školjka - sreća, *brati je* - financijski dobitak, dok je prazna - gubitak.

U Egiptu je riba, svježa ili osušena, koja je za narod bila svakodnevna hrana, bila zabranjena svakom posvećenom biću, kralju ili svećeniku.

Simbolika ribe proširila se i na kršćanstvo, grčku riječ ichtys (riba) kršćani su uzeli kao ideogram, smatrajući svako od pet grčkih slova početnim slovom pet riječi: Isus Krist, Sin Božji, Spasitelj, Iesus Christos Theu Yios Sôter. Odatle i brojni simbolički prikazi ribe na starokršćanskim spomenicima (poglavito pogrebnim).

Zavisno od dijela Jadrana u kojem se nalazite, susretat ćete se i s različitim nazivima pojedinih ribljih vrsta. Radi lakšeg snalaženja na tržnici i pri razgovoru s ribarima u zagradama je naznačeno nazivlje riba.

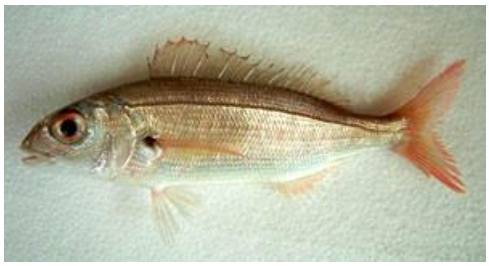
S kakvim povrazom loviš, takvu ćeš ribu ćapat
(narodna uzrečica)

ARBUN (arbuj, arbul, fag, jarbun, kopač, plojka, rešan, ribun, rumenac, višćica; *lat.* pagellus erythrinus)

Rumene je boje sa srebrnim preljevima prema trbuhu. Dužina mu je do 60 cm, a masa do 3 kg. Srednja lovina teži oko 0,10 kg. Obitava na pjeskovito-muljevitom i pjeskovito-koraljastom dnu od 10 do 18o metara.

Kulinarske osobine: Ima bijelo, mekano i vrlo ukusno meso. U travnju je puno ikre i slabije kvalitete. Manji primjerci se prže ili peku na roštilju a fileti se prigotavljaju kao i fileti od lista. Može se pripremati na brodet. Krupniji primjerci mogu se nabosti komadićima slanine ili nadjenuti nekim nadjevom, a zatim peći u papirnatom omotu (en papillote). Od njega je dobra i juha.

BATOGLAVAC (bajok, batelj, batoglav, batokljunac, grbić, kirija mala, kirnja mala, rumenac; *lat.* pagellus acarne)



Boja sivkasta do rumenosrebrnkasta. Naraste do 35 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,06 kg. Rasprostranjen uz čitavu obalu Jadrana, najviše u zaljevima, uskim kanalima i uvalama. Dublje od 80 metara i pliće od 5 metara ne zalazi
Kulinarske osobine: Meso ukusno i najbolje ga je prirediti na brodet s drugim ribama. Može se i peći na roštilju.

BEŽMEK (bezmek, batovina, čača; *lat.* uranoscopus scaber)

Pretio kao bežmek
Ima facu kao bežmek
(reći će koja ženskinja o pretilu i debelu čovjeku ili djetetu; Dubrovnik)

Pripada obitelji paukovka. Boja sivkastosmeđasta, prema dolje prelazi u bijelu. Naraste do 29 cm, a mase do 0,46 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od nekoliko do 200 metara dubine., ali najčešći između 10 i 60 metara. Živi na pjeskovitom, muljevitom i pjeskovito-muljevitom dnu. OPREZ-ubod bežmeka otrovan.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, ukusno i vrlo tečno, priređuje se kuhanjem ili na lešo.

BODEČNJAK VELIKI (*lat.* helicolenus dactylopterus dactylopterus)

Pripada obitelji bodeljka. Boja rumena s nekoliko poprečnih smeđastih pojasa. Naraste do 35 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Živi na dubinama većim od 300 metara, na ravnom, muljevitom i muljevito-pjeskovitom dnu.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, osobito kad je kuhan.

BUKVA (amtan, batej, bobica, bobić, bugva, bugvalj, buhar, bukvina, glav, matelan, matijaš, žutuja; *lat.* boops boops)

Boja sivo srebrnkastožućkasta. Naraste do 35 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjena po Jadranu od 5 do 200 metara dubine, bez obzira na vrstu dna.
Kulinarske osobine: Meso ukusno, ima poseban okus. Najviše se cijeni zimska bukva i to pečena na roštilju. Mogu se pripremati i na druge ribarske načine. Može se i soliti poput srdele. Stavlja se u brodet.

CIPAL (cijepa, cifal, cipa, ćifal)

Dobri su ćifli na gradele

Razlikujemo šest vrsti cipala, koji spadaju u priobalne ribe i u skupinu bijelih riba. Za vrijeme Rimskog carstva cipli su bili popularna riba. Srebrnaste boje i dugoljasta tijela ova riba spada u treću kategoriju riba jer se hrani životinjskim i biljnim ostacima, a najčešće pliva u kanalima i lukama. Može težiti do 1 kilograma.

CIPAL BATAŠ (babaš, mulj, skočac; *lat.* mugil cephalus cephalus)

Najbolje su babice ka su pune butarge

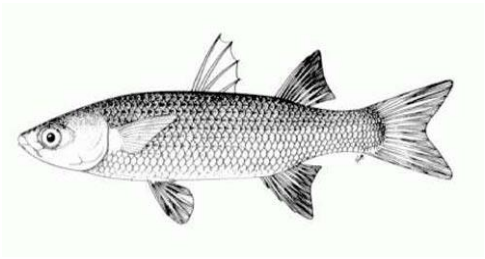
Najpoznatiji od šest vrsti. Tamnosive je boje dok mu je trbuh blijedosrebrnast. Naraste do 75 cm dužine i 6 kg mase, ali srednja lovna težine ne prelazi 0,30 kg. Zadržava se u muljevitim plićacima i na dubini do 10 metara (osim za vrijeme mriještenja-ljeti).
Kulinarske osobine: Meso se cijeni, jer je ukusno i lako se skida sa kosti koje nisu ni suviše brojne ni naročito tvrde. Meso i ikra među cjenjenijim su morskim delicijama u svijetu.

Priređuje se na različite načine, ali najbolji su pečeni ili kuhani. U nekim predjelima peku ga na ražnju, urezujući ga prije preko hrpta. Soli se i suši.

CIPAL ZLATAR (zlatac, žutac; *lat.* liza aurata)

Boja mu je tamnosivosmeđa sa zlatnom pjegom na škržnom zaklopcu. Dužina do 45 cm, masa do 1 kg. Srednja lovna težina oko 0,15 kg. Najučestaliji je oko riječnih ušća i muljevitog dna.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekani i vrlo ukusno. Najčešće se priprema prženjem, veći primjerci kuhaju lešo a najveći peku na roštilju.

CIPAL PUTNIK (skočac; *lat.* chelon labrosus)



Boja mu je prljavomodrosmeđa, a prema trbuhu srebrnasta. Dužina ne prelazi 6o cm, a masa 6 kg. Najučestaliji primjerci teže oko 0,30 kog. Kreće se duž cijele obale u čistom moru, najčešće po mekanom dnu. Mrijesti se zimi.
Kulinarske osobine: Meso je odličnog okusa, vrlo cijenjeno.

CIPAL BALAVAC (cifal, skočac; *lat.* liza ramanda)

Sivkastosrebrnaste boje, prema dolje svjetlija. Naraste do dužine od 55 cm i do 5 kg mase. Prosječni primjerci teže oko 0,20 kg. Privlače ga mutne vode, muljevita i nečista dna. Mrijesti se zimi.
Kulinarske osobine: Meso vrlo dobrog okusa i cijenjeno.

CIPAL MRŽNJAK (cifal, skočac; *lat.* liza saliens)

Tamnosivosmeđe boje, prema dolje svjetlija. Naraste do 40 cm dužine i do mase od 3,5 kg. Najučestalija lovna težina oko 0,10 kg. Živi uzduž cijele obale kao i s vanjske strane otoka.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali slabije kvalitete od prethodnih vrsta.

CIPAL PLUTAŠ (cifal, skočac; *lat.* oedalechilus labeo)

Tamnosive boje sa srebrnastim preljevom na trbuhu. Dužina mu ne prelazi 25 cm, a masa 0,20 kg. Prosječni primjerci teže oko 0,07 kg. Rasprostranjen uz obalu cijelog Jadrana, a najčešće u lukama i uvalama, osobito uz ljuska naselja.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali slabije od mesa ostalih vrsta.
Na Pelješcu se nekada zrela jaja cipla (ikra) usolili, i to se smatralo izvrsnom poslasticom pod imenom „botarga“.

CRNEJ (crnelj, crnjul, čančol, indijanac, kaliger, prajčić, šćok; *lat.* chromis chromis)

Mali su i zdračljivi, ma brudet o čančoloc spada u gustožije brudete

Tijelo je u bokovima stisnuto i pokriveno velikim ljuskama. Zdepast je i kratke glave. Boja tamno kestenjastožućkasta, katkad skoro crna. Dolje prelazi u srebrnasti odsjaj. Naraste do 16 cm, a mase do 0,08 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Obitava uzduž čitave jadranske obale, ali

najviše se nalazi uz kamenite, hridinaste predJele uz koje dolazi dublje u more. Kreće se od 3 do 50 metara.
Kulinarske osobine: Bijelo, režnjavo meso čvrsto se drži uz kožicu. Iako koštunjav, vrlo je ukusan i tražen (na dalmatinskim otocima je vrlo tražen, dok je u Istri prezren), lagan kao hrana. Veći se primjerci peku na ražnju ili roštilju, u petom ili šestom mjesecu kad je najukusniji. Inače se najčešće sitniji primjerci prže, a srednji pripremaju na brodet.

ĆEPA (lojka, velika srdela; *lat.* alosa fallax nilotica)

Boja zelenkastomodra, prema dolje srebrnkasta s nekoliko crnih mrlja po bokovima. Naraste do 54 cm, a mase do 4,5 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu do dubine od 200 metara. Drži se više obalnih voda muljevita ili muljevito-pjeskovita dna.
Kulinarske osobine: Meso ukusno, ali dosta koštunjavo.

DROZAK (bimba, civela, čvrljak, govno, lenica, merdać, škorlac; *lat.* labrus viridis)

Ki pojide dva govna pečena, ne znači da se nai govana, jer kako je dobro pečeno, more se poisti i tri

Boja svježezelena s bijelosrebrnkastim prugama i smeđenarančastim šarama. Naraste do 55 cm, a mase do 1,70 kg. Prosječna masa oko 0,25 kg. Nalazi se uzduž čitave obale Jadrana na kamenitom i hridinastom dnu obraslo algama. Obitava u dubinama od 5 do 50 metara, ali je najučestaliji do 20 metara.
Kulinarske osobine: Meso je mekano i tečno. Priprema se kuhan, na brodeto ili pečen na roštilju obilno natapan maslinovim uljem.

FRATAR (baraj, crnorep, crnošijac, oluz, popić; *lat.* diplodus vulgaris)

Ko je veli crnošiljac vrži ga peći, to će reći da ga nećeš parićati u teći

Boja mu je srebrno sivožućkasta s prstenastim crnim ovojem u korijenu repa i sedlastom crnom mrljom iza glave. Naraste do 40 cm dužine i do 1,30 kg mase. Prosječna masa oko 0,08 kg. Nedorasli primjerci nalaze se po cijelom obalnom pojasu od 3 do 30 metara, za razliku od odraslih koji su najčešće na dubljim mjestima. Obično se zadržava na hridinastom stijenju na dubini od 5 do 20 metara.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i traženo, naročito veći primjerci. Podjednako je dobar pečen, pržen ili kuhan. Miješa se s drugim ribama u brodet.

GAVUN (agun, grima; *lat.* atherina hepsetus)

Grime jedu siromašad
Grima je puno more u proljeće a masa ih zove „pića
(narodna uzrečica iz Dubrovnika)

Riba prozirno tamnijezelene boje rema hrptu, srebrnkasta prema dolje. Naraste do 15 cm, a mase do 0,03 kg. Prosječni primjerci oko 0,01 kg. Mrijesti se tijekom cijele godine. Rasprostranjen uzobalno duž cijelog Jadrana.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i jako cijenjeno. Obično se prži, ali je bolji pečen, hvale ga i pripremljen na brodet. Za njega se kaže da je - pučka hrana. Od mladih ribica priređuje se u čitavoj Italiji poznato i omiljeno jelo „nonnat“ („nerođeno“).

GIRA (čikavica, manula, menula, obljak; *lat.* spicara smaris)

Siromašnom puku, zimi je mila hrana
Manule ka su vele i debele, i lešo i pečene, ne srame se nijene bele ribe
Menula je riba proljeća

(narodna uzrečica)

Uz srdelu to je najpoznatija riba našeg mora. Kod nas obitavaju dvije vrste gira – oblica i oštrulja. Kad se kaže gira najčešće se misli na oblicu. Boja joj je crnkastosmeđa, na trbuhu prljavoblijedosrebrnkasta. Na bokovima se ističe po jedna crnosmeđa četvrtasta mrlja. Naraste do 20 cm i do 0,08 kg mase. Prosječni primjerci teže oko 0,03 kg. Najučestalija je na dubini od 10 do 40 metara uz procijepe i rupe hridinastog podmorja.
Gira oštrulja (oštruja, lužina; *lat.* Spicara maena) također ima dugoljasto zaobljeno tijelo, ali malo prošireno, u hrptu povišeno. Boja tijela kreće se od sivosrebrnaste do smeđezlataste, s donjim dijelom više žućkastim ili srebrnastim i karakterističnom tamnom mrljom.
Kulinarske osobine: Ima ukusno meso. Veće, usoljene i osušene nakon nekoliko dana dobivaju poseban, vrlo kvalitetan okus. Može se pržiti, marinirati i pripremati na brodet. Peče se s cijelom utrobom.

GLAVOČ KRVOUST (*lat.* gobis cruentatus)

Veli glavoč je dobar frigan i lešo za končati juhu, a mali glavočić ni nego za mašku

Boje smeđaste ili opekastosmeđaste, išaran tamnijim mrljama, gubica crvena. naraste do 18 cm i do 0,12 kg mase. Prosječni primjerci oko 0,03 kg. Obitava uzduž cijele obale gdje ima kamenja, škrapa i dosta algi. Živi između 2 i 50 metara dubine.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno (naročito onih koji žive na kamenu) i priređuje se pržen i na brodet. Dobar je naročito u jeseni.

GOF (bilizmuša, felun, orhan, orva, plancavac, šarben; *lat.* seriola dumerilii)

Brz i okretan grabljivac koji ima vretenasto tijelo izduženo tijelo. Srebrnkastosive boje u gornjem dijelu sa svjetlije bočnim stranama i bjelkastim trbuhom. Može narasti do 155 cm i mase do 52 kg. Prosječna težina je oko 2 kg. Nedorasli primjerci zadržavaju se u plićim vodama, otvorenim prema pučini, a odrasli u dubljim vodama sa strmim stijenama ili pučinskim brakovima.
Kulinarske osobine: Meso mu je bijelo, mekano i vrlo ukusno. Neki smatraju da je kvalitetnije od zubaca i pagara. Pečen na roštilju i preliven maslinovim uljem prava je poslastica, naročito potrbušni dio. Može se pripremati i na druge načine, stavlja se u brudet s drugim ribama a ukusan je i kuhan.

GOLUB (biskup, ćuk, kolumbul, kosir, ororaža, sokol; *lat.* dasyatis pastinaca)

Ulje o kolumbula je lik za svaku ranu

Možemo ga usporediti s izgledom ptice grabljivice u letu. Boja mu je žućkastosmeđa do olovnosive. Ukupna dužina s repom je do 2,60 metara, a masa do 67 kg. Prosječna masa je 3 kg. Nalazimo ga po cijelom Jadranu na dubini do 300 metara. Staništa su mu uglavnom muljevita i pjeskovita dna na dubini od 10 do 50 metara. OPREZ - treba se čuvati uboda od nazubljenog repnog bodeža.
Kulinarske osobine: Meso mu nije tako ukusno ni traženo kao ražino. Priređuje se pržen na ulju ili na lešo na taj način da mu se prethodno oguli koža.

GRDOBINA (hrcez, hrnja, hrnjs, hudobina, morska žaba, morski đavo, pasja mati, raćina, rošpo, vražica, vukodlak, žaba, Kate Libanova - tako je zovu u Vinodolu; *lat.* lophius budegassa)

Boja joj je nečisto smeđa ili žućkasta, dužina do 70 cm, a masa do 8 kg. Najučestalija je na dubini između 40 do 150 metara, ali zalazi i do 450 metara. Prosječna masa kreće se oko 0,50 kg. Može narasti do 2 m i težiti do 70 kilograma. Izgled joj je odbojan, nesrazmjerno velika plosnata glava, gotovo kružnog oblika, isto tako ogromna usta s brojnim čvrstim i šiljastim zubima, i okretnim ticalima na glavi. Glava joj se zbog odbojnosti koju pobuđuje odsijeca i baca.
Kulinarske osobine: Koliko je ružna toliko je i slasna. Čvrsto, poput snijega bijelo meso vrlo je ukusno i cijenjeno. Upotrebljava se za prigotavljanje ribljih juha, brodeta (kažu da je juha prava poslastica). Odresci se peku na roštilju, prže (na maslinovu ulju) ili paniraju. Grdobinu ponegdje suše na dimu.
Kod grdobine je jestivo nešto manje od polovine njene težine, ostalo je utroba, koža i glava u kojoj skoro da i nema mesa, stoga je dobro da riba koja se kuha zajedno s grdobinom ima dovoljno mesa (golub, raža, ugor).

Prije pripremanja grdobini skinite kožu, svlači se kao čarapa, a najbolje je početi od bočnih peraja. Kod otvaranja trbušne šupljine treba paziti da se ne razrežu unutrašnji organi, jer je na trbuhu najtanja. odstranite sve iz trbušne šupljine, a želudac (veliku bijelu vreću) odvojite od tijela i odložite. Škrge odrežite. Želudac razrežite, dobro ostružite oštrim bridom noža i operite (u želucu se često nađe po koja manja ribica ili račić), koristite ga u kuhanim jelima od grdobine, koja dobivaju osobiti okus.
Zbog velike količine vode što sadrži meso grdobine, kad je pečete na roštilju - treba imati dovoljno žara; ako se panira ili radi na brodet - kuhajte je oko petnaestak minuta u kipućoj vodi. Meso očvrsne i potpuno se odvoji od kosti.

HAMA (grb, krb, sjenka, sokol; *lat.* argyrosomus regius)

Ima veliku glavu, pokrivenu kao i tijelo velikim ljuskama. Smeđeolovne boje, a na trbuhu svjetlija. Mladi primjerci na bokovima imaju bjelosrebrnkaste pjege. Dužina joj je do 2 metra, a masa do 70 kg. Prosječna težina oko 10 kg. Obitava oko riječnih ušća, na plitkom muljevitom dnu.
Kulinarske osobine: Meso vrlo cijenjeno, osobito kad je pečeno ili kuhano.

IGLICA (aguc, đingula, igla, jagla, žigulja; *lat.* belone belone gracilis)

Tankog tijela, boja joj je modro zelenkastosrebrna, a na trbuhu sedefasta. Usta su joj u obliku kljuna koji izgleda poput igle. Naraste do dužine od 80 cm, a mase do 1,10 kg. Prosječna težina oko 6 dag. Najčešće se zadržava u gornjim slojevima vode, bez obzira na dubinu i vrstu dna.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i probavljivo. Priređuje se pečena, pržena i na brodet s drugom ribom. Ima karakterističan oštar miris. Kralježnica joj je zelena.

IGLUN (armenjak, jaglun, kljunara, mač, sabljan, špada; *lat.* xiphias gladius)

Izduženo vretenasto tijelo s jakom glavom. Gornja vilica produžena je u dug, plosnat, oštar mač, a velika usta sežu do očiju. Boja uglavnom modra, prema dolje prelazi u srebrnkastu. Naraste do 4 metra, a mase do 350 kg. Prosječna masa oko 5 kg. Može se naći u bilo kojem djelu Jadrana, ali mu je pravo stanište otvoreno more. Kao prava pelagička riba neovisan je o vrsti dna. Ljeti pliva površinom mora.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i traženo. Priređuje se za jelo na sve ribarske načine, osobito pečen na roštilju i pržen. Mladi primjerci osobita poslastica.

INĆUN (brgljun, kurcilj, minćon, sardon; *lat.* engralius encrasicholus)

Kurcilji nisu baš dobri friški, ali slani su delikatesa

Mala duguljasta ribica bez ljuski sa zašiljenom glavom i velikim ustima. Na hrptu je obojen tamno modrozelenkasto, a prema trbušnoj strani prelazi u srebrnasto. Najduži primjerci narastu do 20 cm i postižu težinu od 0,05 kg. Prosječna težina ne prelazi 0,02 kg. Odrasli primjerci isključivo žive na pučini pa ga tako možemo smatrati pravom pelagičkom ribom.
Kulinarske osobine: Meso inćuna je ukusno, ali ne tako kao meso ostalih vrsta plave ribe. Popularni su zbog brze i jednostavne pripreme, ne treba ih čistiti a najukusniji su prženi. Kao svjež manje se koristi, a ako se to već čini, onda je najukusniji jednostavno kuhan (lešo). Može ga se prirediti i na brodet. Najviše se soli i u tom stanju drži najmanje godinu dana. Inćune možemo i sušiti. File od inćuna (s dodatkom kapara i ulja) često se priređuje u kuharstvu; na primjer, poslužuju se fileti u ulju, usoljeni, smotani; od njih se pripremaju paštete i esencije. Najbolji je za jelo u proljeće i ljeti.

IVERAK OBIČNI (jezik zlatni. kalkan, morska ploča, oblić, obliš, pašara, plat, ploča, zlatopjeg; *lat.* platichthys flesus luscus)

Plosnata riba smeđesive boje sa žutim, gotovo narančastim mrljama, manje upadljivim nego kod zlatopjegog iverka. Naraste do 40 cm i mase od 1 kg. Prosječna težina od 0,10 kg. Živi uz obalu na osrednjoj dubini.
Kulinarske osobine: Dugo vremena pretežno je dolazio u kuhinju osušen na dimu, ali danas se prigotavlja u svježem stanju. Meso mu je masnije i manje cijenjeno od mesa zlatopjegavog iverka. Priprema se uglavnom na mlinarski način, ali se njegovi fileti mogu i pržiti.

IVERAK LIMANDA

Smeđežute boje prekriven nepravilnim blijedim mrljama, Naraste u dužinu od 30-40 cm. Živi na maloj dubini, do 30 metara.
Kulinarske osobine: Meso mu je izvrsnog okusa, ali uza sve to zaostaje za mesom iverka i iverka zlatopjega. Priprema se kao i zlatopjegi iverak. Najukusniji je dogotovljen na mlinarski način.

IVERAK MALOGLAVI

Sličan je listu (ribi), samo što mu je glava šiljatija, a repna peraja kratka. Crvenkaste je ili smeđesive boje. Prsna mu je peraja crna. Naraste u dužinu do 30-50 cm. Živi uz obalu na osrednjoj dubini, na muljevitu dnu.
Kulinarske osobine: Prigotavlja se na mlinarski način i kao list. Ima bijelo i ukusno meso, ali ne čvrsto kao što je meso lista.

IVERAK ZLATOPJEG (ploča)

Smeđe boje istočkan brojnim narančastim mrljama. Naraste do 50 cm i mase od 1,2o kg. Prosječni primjerak teži oko 0,10 kg. Živi uzduž obale na pjeskovitu i muljevitu dnu.
Kulinarske osobine: Meso mu je bijelo i ukusno. Mali iverci se prigotavljaju na mlinarski način. Krupniji se režu na komade, kuhaju u obarku (courtbouillon) i poslužuje s raznim umacima. Može se također pržiti, poširati, marinirati i sušiti na dimu.

Radi ljepote zovu ga „fazanom mora“, a radi veličine „kraljem posta“. Da se dobar okus ne izgubi treba ga kod stola posluživati, po starom francuskom običaju, lopaticom od zlata ili bar od pozlaćenog srebra. Kao naročita poslastica smatra se onaj dio peraja, koji čini vezu s ostalim mišićnim mesom. Već su stari Rimljani cijenili tu ribu. Juvenal-“mladenački“ (Juvenal Decimo Junije; 60-140 godine prije Krista, starorimski književnik, jedan od svjetskih najpoznatijih satiričara) vrlo zgodno prikazuje u jednoj svojoj satiri, kako je jednom car Domicijan (iz 1. stoljeća prije Krista) sazvao senat, da vijeća o tome, kako bi se jedan omašni iver, kojeg je dobio na dar, trebao prirediti, ali se skupština senata ipak nije u toj stvari mogla složiti.

JEGULJA (anguja, angvela, bižat, čapor, gabeoka, jamarica, kajman, kračica, ogor, punjeglabica, spadun, riblji car, travarka, žutica; *lat.* anguilla anguilla)

Ko hvata jegulju za rep i ženu za riječ, može slobodno reći, da nema ništa u rukama

Tamnomaslinaste do smeđežute boje. Dužina joj je do 1 metar, a masa do 4 kg. Prosječna masa je oko 0,20 kg. Nalazi se uglavnom na muljevitu dnu ušća rijeka u more. Zalazi i duboko u riječke tokove.
Kulinarske osobine: Ima vrlo ukusno, masno, hranjivo i cijenjeno meso. Oguljena peče se na ražnju, ražnjiću ili riži, priprema se s rižom, vinom i na brodet. Marinira se ili suši na dimu. Jegulja iz rijeke ukusnija je od onih iz ribnjaka, koje mogu imati neugodan miris od staje vode. Tome se može doskočiti ako se žive jegulje stave barem tri dana u tekuću svježu vodu. Za to vrijeme se hrane ječmenim zrnjem, nabubrenim kvašenjem u crnom vinu.

Utvrđeno je da se jegulja još u pretpovijesno doba bila ljudska hrana. Homer spominje jegulje i ribe, dakle, Jele su se. U ranoj povijesti jegulja je bila - jelo siromaha, da bi kasnije dolazila na stol otmjenih krugova, i to naročito morska jegulja. Jegulja je uz druge ribe (tuna, kečiga, murina, skuša) bila sastav kod izrade ukusnog ribljeg umaka „garum“ („garon“) u doba Rimljana. Postoje indicije da su taj umak Rimljani naučili od Histra, prvih stanovnika Istre.
Vremenom jegulji raste sve više ugled, kao finoj stolnoj ribi. Athenaus (2-3 stoljeće prije Krista) pisac „Gastronomskih stolnih razgovora“ govori o jegulji s oduševljenjem i za nju kaže: „kćerkom Zeusovom“. Sladokusci obrazovnog latinskog srednjeg vijeka slavili su jegulju kao „regem voluptatis“ (kraljicu naslade). Kaže se: „jegulja je dobra bilo kako da je pripremljena“.
OPREZ, jegulja nema otrovan ugriz, ali se u njezinoj krvi nalazi vrlo jak otrov, tzv. „riblji otrov“ ili „ihtiotoksin“, koji je po svom sastavu sličan zmijskom otrovu, te pripada skupini otrovnih bjelančevina. Čovjek može umrijeti od ubrizgane krvi svježe jegulje u njegovu krv. Pečenjem ili prženjem potpuno nestane djelovanje otrova. Dešava se da ribolovac okrvavljenim prstima protare sebi oko ili mu dospije u želudac hranom. Tada nastaju upale očiju, odnosno grčevi, mučnine u želudcu i vrtoglavice popraćene jakom lupanjem srca.
U mitologiji, stoga što je neuhvatljiva, simbol je prikrivanja.

Slavni francuski pisac Francois Rabelais, koji je bio jednako slavan kao ljubitelj ukusna zalogaja, bio je često gost svog prijatelja kardinala Du Bellaya. Jednoga su dana sluge na stol stavile jegulju pripremljenu prema hvaljenom naputku. Rebelais kucne po zdjeli i uzdahne: - Teško probavljiva! Kako se kardinal jako plašio nevolja s probavom, naredio je da se riba odmah odnese i sluga ju je sklonio u susjednu sobu. Poslije objeda kardinal ondje zatekne Rabelaisa kako slasno jede jegulju. Što to radite? Zar niste rekli da je teško probavljiva? – uzviknu iznenađeni kardinal. Vi se varate, prijatelju, to sam rekao za zdjelu, a ne za jegulju – odgovori Rabelais oblizujući prste.

KANTAR (grobar, kantaruša, kantra, kantrica, kantrum, kontara, sivac; *lat.* sponyliosoma cantharus)

Ka se nima podlanic oli agača, unda je i kantar dobar za hititi na gradele

Tamnosive je do crnkastosmeđe boje. Mužjaci u doba parenja imaju po tijelu modrikaste pruge. Dužina mu je do 45 cm, a masa do 2,50 kg. Prosječna masa je oko 0,50 kg. Obitava na kamenitom i ljušturastom dnu od 5 do 150 metara.
Kulinarske osobine: Meso je nešto slabije od drugih vrsta biJele ribe. Najukusniji je pečen na roštilju s puno maslinova ulja. Priređuje se i na brodet, ali i pržen i kuhan. Na Visu je vrlo cijenjen.

KANJAC (giričar, kanj, kanj od sike, pljucavac, rubnjak, zubuša; *lat.* serranus cabrilla)

Kanj je bela riba, moreju ga isti i najbolesniji

Boje je rumenosmeđe ili žućkaste, a postrance ima uspravno i vodoravno smećkaste pruge. Dužina mu je do 34 cm, a masa do 0,43 kg. Prosječna težina ulova je oko 0,04 kg.
Obitava u cijelom Jadranu do 200 metara dubine, ali je najučestaliji od 30 do 70 metara. Slična mu je pirka, vuk i vukovac.
Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo ukusno i cijenjeno. Kuhani kanjci poznati su specijalitet i daju se bolesnicima. Peče se, prži i priprema s drugim ribama na brodet.

KAVALA (konj, krap, mrguša, orgo, škrap, škrapan, vrana; *lat.* sciaena umbra)

Kaval je riba za parićivati na svi modi
Kaval nosi tri punta

Zelenkasto je smeđe boje, a prema trbuhu prelazi u zlatkastozeleno sivu boju. Dužina mu je do 52 cm, a masa do 4 kg. Prosječna masa je 0,25 kg. Živi posvuda po Jadranu na kamenitom i travnatom dnu. Ne zalazi dublje od 50 metara.
Kulinarske osobine: Vrlo je tražena, sočna i ukusna riba, mekana mesa. Dobra je kuhana, pržena, pečena i na brodet. Meso joj je nemasno, a sušeno posebna poslastica. Meso je već u starom vijeku bilo cijenjeno, a naročita poslastica je glava. U doba renesanse morali su ribari u Rimu po nekom starom običaju, na koji se jako pazilo, od svake takve ulovljene ribe otposlati glavu redomice po jednom od tri gradska činovnika (tzv. konzervatora).

KIRNJA (finka, galinjača, kerna, kraja, tenka, vrančić; *lat.* epinephelus guaza)

Velu kernu o desetak kili je dobro ćapati, jer je u njoj puna kašeta, ma je manje slaja o skrpuna"

Boja joj je tamnokestenjasta, a ponekad skoro crna. Dužine je do 1,40 cm, a mase do 100 kg. Prosječan ulov teži oko 7 kg. Zadržava se u rupama i pukotinama kamenitog dna kao i na travama po cijelom Jadranu, ali ne dublje od 100 metara.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, naročito od mlađih primjeraka. Priprema se pečena, na brodet (posebno ukusna) i kuhana. Odresci se prže. Dubinska kirnja ima nešto tvrđe meso.

KNEZ (dundica, dunzela, frajlica, marijeta, oficirčić, šegavka, vladika; *lat.* coris julius)

Knez je lipa riba u svin kolurima i gustoža, ali je mala i dračljiva, pa ju je bolje sfrigati nego lešati

Boja mu je zeleno modrikasta do smeđa. Na bokovima ima narančastu ili ružičastu prugu, a po sredini modrocrnu mrlju. Dužina mu je do 25 cm, a masa do 0,14 kg. Prosječna masa je oko 0,002kg. Obitava u priobalnoj zoni bistrog mora, ne dublje od 100 metara. Ljeti se kreće plićim predjelima, na dubini od 2 do 15 metara.
Kulinarske osobine: Ima kvalitetno bijelo i mekano meso. Najčešće se priređuje pržen (zbog manjih kostiju kojima obiluje). Pomiješan s drugim ribama u brodetu poboljšava mu okus. Za Kneza se još kaže i maslikovac, jer se topi pod zubima kao maslo.
Ime vladika, dobio je radi toga, što mu je boja tijela slična odijelu kakvog su nekada nosili dubrovačke vladike.

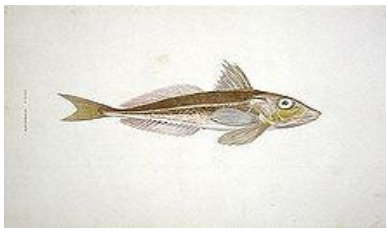
KOKOT (*lat.* trigla lyra l.)

Razlikujemo pet vrsti riba iz porodice štitoglavki. Imaju zašiljenu spljoštenu glavu. Visoko tijelo sužuje se u vitak rep. Vrlo razvijene prsne peraje služe kao organi za gmizanje i opipavanje morskog dna. Nalaze se posvuda po Jadranu na pjeskovitom, ljušturastom i muljevitom dnu.

HROKAVICA (*lat.* trigla lyra)

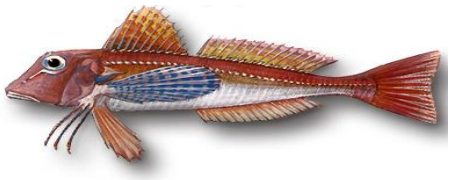
Jasnorumene do crvene boje. Naraste do dužine od 50 cm, a mase do 2,50 kg. Prosječni primjerci teže oko 0,15 kg.
Kulinarske osobine: Meso je dobro, ali u različitim krajevima različito cijenjeno, ponegdje se uopće ne jede. Najukusniji je kuhan, što vrijedi i za ostale vrste.

KOKOTIĆ SIVAC (*lat.* eutrigla gurnardus)



Boja zelenkastosiva, kod mlađih rumenkasta sa srebrnkastom prugom duž bočne brazde. Naraste do dužine od 60 cm, a mase do 3,50 kg. Prosječni primjerci oko 0,08 kg.
Kulinarske osobine: Meso ukusno, više cijenjeno nego drugih vrsta.

KOKOTIĆ (glavaš, lastavica; *lat.* trigloporus lastoviza)



Boja rumena poput opeke sa tamnim mrljama. Naraste do dužine od 42 cm, a mase do 0,75 kg. Prosječni primjerci oko 0,05 kg.
Kulinarske osobine: Meso dobro, redovito i svugdje se jede.

KOKOTIĆ HRAPAVAC (*lat.* lepidrotrigla cavillone)

Boja nečisto rumenkastožućkasta. Naraste do 19 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna težina oko 0,01 kg.
Kulinarske osobine: Meso ima okus najobičniji riba, ali se rijetko jede zbog koštica i vrlo hrapave kože.

KOKOTIĆ (balavac, lastavica; *lat.* trigla lucerna (corax)

Boja najčešće smeđorumena s prijelazima na zelenkasto. Prsne peraje tamnozelenkaste ili tamnoljubičaste, modro obrubljene. Naraste do 70 cm, a mase do 4 kg. prosječna težina oko 0,20 kg.
Kulinarske osobinw: Meso ukusno, više cijenjeno nego drugih vrsta iz ove vrste. Opće Kulinarske osobine: Bijelo i ukusno meso, ali mnogo otpadaka. Fileti se mogu pržiti u tavi ili pošira ti. Kokotić sivac i Hrokavica koriste se za pripremanje specijalnih ribljih juha.

KORAF (korbel, horbel, horba; *lat.* umbrina cirrosa; *proljetni ljubavnik*)

Ako vidiš koraf, ne ga prodat za žive oči u glavi
(narodna uzrečica iz Poljica)

Boja zlatkastosmeđosivkasta sa tamnijim vijugavim prugama koso prema naprijed. Naraste do 70 cm, a mase do 10 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Rasprostranjen je uzduž cijele obale, ali se drži više uz područja dotoka slatkih voda. Oko otoka i na otvorenom moru skoro nepoznat. Drži se plitkih voda i muljevita dna.
Kulinarske osobine: Meso odličnog okusa i cijenjen. Najbolji je pečen.

KOSTELJ – morski pas (azija, košćak, kostilj, kucin, košćenjak, oštrulj, pena; *lat.* squalus acanthias)

Boje tamnosive do svjetlosive, obično s bijelim točkama. Dužine do 1,20 metara, a mase do 7 kg. Prosječna težina oko 2 kg. Vitkim oblikom tijela i rasporedom peraja vrlo je sličan svojim velikim srodnicima. Ima zašiljenu, spljoštenu glavu, ispod poprečna, oštro nazubljena usta. Nema kosti nego samo hrskavicu, ali ima vrlo čvrstu i oštru kožu koja se teško odvaja od mesa. Rasprostranjen dosta jednolično po cijelom Jadranu do 400 metara dubine. Najčešće se nalazi na muljevito-pjeskovitom dnu.
Kulinarske osobine: Sprema se svjež ili sušen. Jetra se također koriste, a iznose 125 ukupne težine tijela. Meso mu je hranjivo i bolje od ostalih vrsta pasa. Bolji je u jesen i zimi. Priprema se najčešće kuhan ali i pržen i pečen Ako nije premastan, sušen i dimljen vrlo je ukusan. U nekim zemljama konzervirano meso kostelja prodaju kao „morska jegulja“.

KOVAČ (kovačić, Petrova riba, petrunjača, Sveti Petar, šanpjer; *lat.* zeus faber)

Boja mu je sivomaslinasta s tamnom pjegom na svakom boku. Plosnata tijela s leđnim i trbušnim velikim bodljama. Dužina je do 60 cm, a masa do 3 kg. Prosječna masa mu je oko

0,40 kg. Nalazi se na dubini od 5 do 300 metara, ali najčešće između 70 i 150 metara na muljevitom dnu.
Kulinarske osobine: Meso mu je bijelo, mekano, vrlo ukusno i cijenjeno. Jetra i ikra se također jedu. Težina jetre iznosi 2-5% ukupne težine tijela. Uglavnom se kuha na lešo, priređuje na brodet ali i prži i peče na roštilju. Panira se kao filet.

Legenda kaže, da je kovač ona riba iz koje je sv. Petar izvadio porezni novac (ribe sv. Petra su još i: štramac, govedo (vol), špada (iglun)). Na mjestu gdje ju je sv. Petar ulovio zauvijek su ostali crni tragovi.

KRUNAŠ (pagar krunaš, zubatac barjaktar, zubatac krunaš, zubatac okrunjeni; *lat.* dentex gibbosus)

Ima izrazitu kvrgu („krunu“) na čeonoj kosti. Boje je smeđecrvenkaste s rijetkim crnim mrljicama, a dolje prelazi u ružičastosrebrnkastobijelu. Naraste do 1,20 metara, a mase do 24 kg. Prosječna masa je oko 8 kg. Nalazi se posvuda na hridinastom dnu, po usamljenim brakovima.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali manje cijenjeno od mesa obično zubaca, jer je zbog glomaznosti tvrđe. Priređuje se kuhan na lešo, pečen na roštilju i pržen u ulju i na brodet.

LICA (bilizma, bitinica, lujpa, pastirica; *lat.* lichia amia)

Boja bijelosrebrnkasta. naraste do 1 metar, a mase do 15 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Rasprostranjena u obalnim predjelima i zadržava se najradije u blizini riječnih ušća i luka, gdje su vode mutnije.
Kulinarske osobinwe: Meso vrlo ukusno, osobito kuhano ili pečeno.

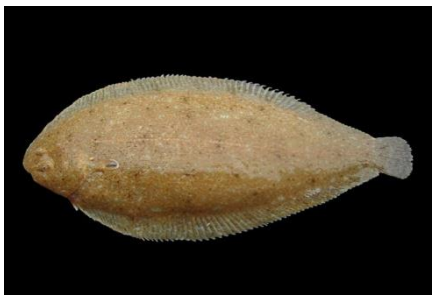
LICA STRIJELA (*lat.* trachynotus ovatus)

Boja modrozelenkastosrebrnkasta. Naraste do 40 cm, a mase do 1 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Najradije se zadržava neposredno uz obalu, osobito u riječnim ušćima, uskim prolazima i lukama.
Kulinarske osobine: Meso dosta ukusno, obično se kuha.

LIST (jezik, platuša, poklopac, poluribica, šfoja, zalistak; *lat.* solea vulgaris vulgaris)

Od brojne obitelji najbolja vrsta. Tijelo je bočno sasvim spljošteno, razvučeno u smjeru leđa-trbuh, s očima na gornjem desnom boku. Boje je na strani gdje su smještene oči u osnovi sivkasta ili smeđasta, s prijelazima u žućkasto i crnkasto istočkano. Naraste do 50 cm mase do 1 kg. Prosječna masa oko 0,25 kg. Obitava na pjeskovitom i muljevitom dnu do 250 metara.
Kulinarske osobine: Ima bijelo. mekano, izvanredno ukusno meso. Listovi spadaju među najtraženiju ribu. Neki mu prije pripremanja gule kožu, što nije nužno, ali kralježnicu mu je dobro izvaditi i peraje odrezati ili izguliti (kao što se to radi kod pripremanja kovača). Može se pržiti, prigotavljati na mlinarski način, poširati, rasijecati na filete, smotati u valjčiće, peči na roštilju, kukati lešo ili na brodet. Poslužuje se kao topla i hladna jela. Postoji mnoštvo naputaka za njegovo prigotavljanje.

LIST BRADAVKAR (*lat.* solea lascaris)



Boja smeđasta ili tamnije sivkasta s crnkastim mrljama. Naraste do dužine od 4o cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg.
Kulinarske osobine: Meso vrlo cijenjeno, mnogo više od drugih vrsta.

LIST CRNORUB (*lat.* solea kleivi)

Boja smeđastosiva, žućkasto i tamno izmrljano i istočkano. Prsna peraja žućkasta, u sredini nježno crnkasta. Naraste do 28 cm, a mase do 0,25 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, kao i kod ostalih listova.

LOKARDA (bilica, juja, ljublja, plavica, lancarda, skuša plavica, škombra; *lat.* scomber japonicus)

Modrozelenkaste je boje s prugicama i točkama na hrptu. Naraste do 45 cm, a masa je do 1,10 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Živi posvuda u Jadranu, na dubinama do 200 metara. Najčešće se zadržava na tvrdom dnu i oko brakova na otvorenom moru.
Kulinarske osobine: Meso joj je ukusno, ali nešto lošije od skušina. Priprema se kao skuša. Najbolje su u travnju i svibnju, kad im je meso masno i mekano. U svibnju su bile poznate kao omiljena hrana u Parizu. Marinirana je osobito ukusna u proljeće i ljeti.
Naziv škombra dolazi još od Rimljana, scomber (skombros). Marinirane škombre sa svojim suvrsticama sačinjavale su sastojinu antičkog umaka - garum (garon).

LOVRATA (dinigla, gilinga, komarča, komenjuša, ovratnica, orada, podlanica, sekulica, škarnatica, štrigavica, zlatobrov, zlatulja, zlatva; *lat.* sparus aurata)

Lovrata i komarča resi gospodske stolove
(narodna uzrečica)

Ovalna riba jako istaknute glave s vrlo jakim čeljustima i neobično razvijenim zubima. Zagasitomodrikaste ili zelenkaste boje, crnim mrljama na obje strane glave i rumenilom na škržnim zaklopcima. Tijelo joj je plosnato, a rep u obliku slova V. Naraste do 60 cm, a mase do 10 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Nalazi se po uvalama i lukama uzduž čitave jadranske obale bez obzira na to kakvo je dno.
Kulianrske osobine: Ubraja se uz lubina najukusnijom ribom od svih vrsta biJele ribe. Na višoj cijeni su mlađi primjerci. Može se pripremati na sve načine, ali obično se kuha ili peče na roštilju, ali i suši. Fileti se prigotavljaju kao i fileti od lista. Rjeđe se priprema na brodet. Njezina glava je za sladokusce prava poslastica. Krupniji primjerci mogu se nabosti komadićima slanine ili nadjenuti nekim nadjevom, a zatim peći u papirnatom omotu (en papillote). Već kod starih Rimljana cijenjena stolna riba, i zvali su je „Aurata".

LUBIN (agač, brancin, dud, dut, levrak, luben, ljubljaš, morski grgeč, ogač, smudut, vuk; *lat.* dicentrarchus labrax)

Nek je sutra dobrijeh smuduta i koja ovrata, pa smo ti kao i car u Stambolu
(narodna uzrečica)

Olovnosive je boje, na trbuhu srebrnkastobijel s tamnom pjegom na škržnom poklopcu i sitnim ljuskama. Dužina mu je do 1 metar, a masa do 14 kg. Prosječna masa je oko 0,50 kg. Obitava duž cijele Jadranske obale, bez obzira na vrstu dna, ali ne dublje od 20 metara. Najčešće se zadržava na pjeskovitom dnu kao i na području gdje se primjećuje slatka voda.
Kulinarske osobine: To je izvrsna riba odličnog okusa, čije je meso nježnog sastava, privlačne boje i bez sitnih i oštrih kosti. Može se pripremati na mnoge načine, ali se najčešće peče na roštilju zajedno s oradom ili bez nje, kuha se na lešo a mnogi ga i suše. Veliki primjerci se poširaju ili prigotavljaju u ribljem obarku, a manji se prže ili stavljaju u posebne riblje juhe (npr. bouillabaisse). Naročito je dobar ljeti i u jesen.

LUC (lucić, luč, rudan, voj; *lat.* euthynnus qvadripunctatus)

Pripada obitelji tuna. Boja crnkastomodrikastosrebrnasta sa tamnijim vijugama na svjetlijoj podlozi hrpta. Naraste do 1 metar, a mase do 20 kg. Prosječna masa oko 6 kg. Drži se uglavnom pučinske strane otoka, rijetko dalje od otoka Premuda na sjever. Čest je oko brakova srednje Dalmacije.
Kulinarske osobine: Meso osrednjeg okusa i priprema se kao trupac (na žaru, na brodet, prži i marinira).

LUMBRAK (božjak, lambraka, lenac, paun, pika, podujka, smokva, solnjača, tucavica; hrvatica - tako ga zovu u Hrv. primorju; *lat.* simphodus tinca)

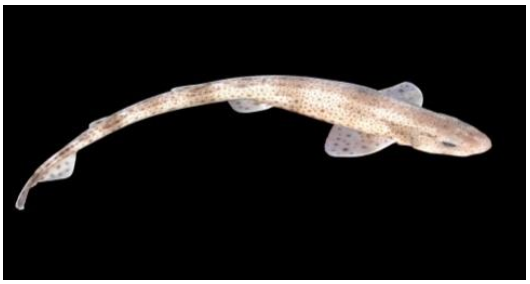
Da je svaka lambraka o dvajse deka bila bi kašeta, vako jedva po brudeta

Boja mužjaka u zreloj dobi je modrozelena s crvenim i modrim pjegama. Ženke i nedozreli mužjak jednolično su sivomaslinastozeleni, dolje svjetliji. Naraste do 44 cm, a mase do 0,75 kg. Prosječna masa oko 0,07 kg. Nalazi se posvuda uz Jadransku obalu od 2 do 5o metara, ali je najučestaliji do 10 metara. Zadržava se samo na kamenitom obraslom dnu.
Kulianrske osobina: Meso je bijelo, mekano, vrlo ukusno i lako probavljivo. Cijenjeni su samo veći primjerci, jer mali imaju sitne kosti. Priređuje se pečen, na brodet i kuhan. Mekano meso pri kuhanju se brzo raspada i dobiva se fina riblja juha. Sitniji primjerci se prže na ulju.

MAČKA MRKULJA (mačka kamenjarka, mačka puricanka, parda, rijanka, šarka, šćedrovača; *lat.* scyliorhinus stellaris)

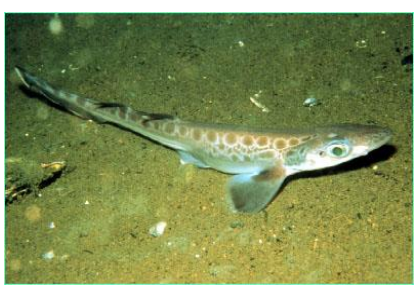
Ribama iz porodice mačaka tijelo je zbijeno, glava tupa, usta položena ispod kraće njuške. Osnovna boja tamnosiva, išarana tamnosmeđim ili sasvim crnim pjegama, dolje boja prelazi u bjelkastu. Naraste do 1,20 metara, a mase do 7 kg. Prosječna težina oko 1 kg. Obitava o cijelom Jadranu ne dublje od 200 metara. Najčešća je između 40 i 100 metara. Ne bira vrstu dna ali je često uz obalni rub.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno i traženo, svježe i sušeno. Priređuje se kuhanjem na lešo, prženjem i na brodet. Sušena pa dimljena dobiva posebnu ugodnu aromu. Koža i jetra su upotrebljiva. Jetra zauzimaju 6-11 % ukupne težine tijela.

MAČKA BLJEDICA (*lat.* scyliorhinus canicula)



Boja u osnovi siva s brojnim nepravilnim mrljama. Naraste do 1 metar dužine, a mase do 1,20 kg. Prosječna težina oko 0,16 kg. Obilno je rasprostranjena po cijelom Jadranu do 400 metara dubine. Najčešća je između 40 i 130 metara. Voli muljevita i muljevito-pjeskovita dna, ali zađe i na kamenita.
Kulinarske osobine: Meso ukusno svježe ili suho. Koža i jetra upotrebljiva. Jetra zauzimaju 5-8 % ukupne težine tijela.

MAČKA CRNOUSTKA (*lat.* galeus melastomus)



Boja žućkastosmeđa s prilično pravilnim, većim izduženim mrljama. Naraste do 90 cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna težina oko 0,09 kg. Živi u dubinama koje prelaze 300 metara, rjeđe zađe u pliće vode, na muljevitu dnu.
Kulinarske osobine: Meso slično ostalim vrstama. Jetra i koža upotrebljivi. jetra iznose 5 % ukupne težine tijela.

MODRAK (modralj, modraš, modrulja, praž, tragalj; *lat.* spicara maena maena)

Modrak je u maju dobar kako bržola, a u šetembru se zmaštoraju, pa nevaljaju

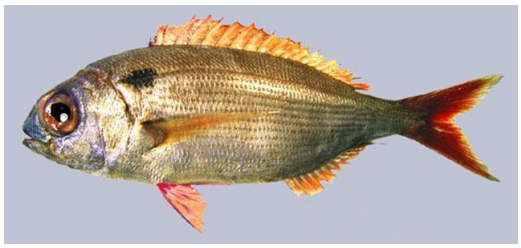
Boja olovna, olovnosmeđa, smeđemodrasta ili zelenkasta; postrance sivosrebrnkasta ili sivožućkasta s tamnom mrljom na boku; dolje sivosrebrnkasta do sivožućkasta. Naraste do 25 cm, a mase do 0,25 kg. Prosječna težina oko 0,10 kg. Rasprostranjen uzobalno uzduž čitava primorja. Drži se tvrdog i obraslog dna. Obično se zadržava na dubini od 10 do 50 metara.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i traženo. Priređuje se prvenstveno pečen na roštilju, pa pržen ili na brodet.

MURINA (marina, morina, moruna mrina, murinja, raina, žutošaraka; *lat.* muraena helena)

Pripada porodici jegulja. Tijelo joj je jako produženo, sprijeda valjkasto, straga spljošteno, sluzavo, zmijolikog oblika. Glava je spljoštena i produžena. Osnovna boja smeđa ili žućkasta, išarana tamnim nepravilnim, vijugavim mrljama. Naraste do 1,30 metara, a mase do 8 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Živi na kamenitu ili hridinastom dnu i po brakovima, najviše između 5 i 50 metara, ali zalazi i do 120 metara.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusni, iako masno i smatra se delikatesom. Priprema se prvenstveno na brodet, a zatim pržena. Najbolja je pečena na ražnjiću. Sušena i dimljena posebnim postupkom poprima izvanrednu aromu. Njezino masno meso izvrstan je dodatak ribljim složencima, bilo pirjanim ili na gradelama. Kožu murine možete popržiti na ulju i dobiti će te ukusnu deliciju, od glave se radi ukusna juha.

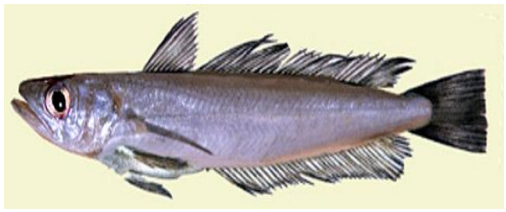
Rimljani su uzgajali murine i jegulje u ribnjacima, a prvi koji je dao urediti ribnjak za uzgoj je Hirtius (prijatelj Cezara).

OKAN (okonja, rumenac-blijedac; *lat.* pagellus bogaraveo)



Ovalnog tijela, u bokovima spljošten, boje smeđaste do sivkastoružičaste koja prelazi u sivkastobjelkastoružičastu. Na boku odrasle ribe je jedna crna mrlja. Naraste do 60 cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu, čak do 5oo metara dubine. U plitke vode dolaze samo nedorasli, a odrasli samo do 60 metara dubine. Svaka vrsta dna mu odgovara.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno i traženo. Najbolji je priređen kuhanjem ili na brodet, ali se i prži i peče na roštilju.

OSLIĆ (magarčić, mol, murluc, pišmolj bjelan, pišmolj od parangala, pišmolj od struka, tovar, ugota, ugotica velika, ugotica oćak, zubar; *lat.* merluccius merluccius)



Vretenastog je tijela, sivosrebrnkaste boje, a na trbuhu bijel, ima naglašenu donju čeljust a peraja repa je u obliku strelice. Naraste do 95 cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Najrasprostranjenija riba Jadrana, nađe se u nekoliko metara dubine ali i u najvećim dubinama. Nije izbirljiv prema vrsti morskog dna.
Kulinarske osobine: Oslić ima bijelo meso izvrsnog okusa, nježno i bez veće masnoće, pa je lako probavljiv. Puno se koristi u profesionalnoj kuhinji, osobito u Francuskoj i Vel. Britaniji. Može se poširati čitav ili u filetima. Fileti se mogu pržiti i na roštilju ili prigotavljati na mlinarski način. Meso je najukusnije u lipnju i zimi. Najviše se prigotavlja srednji dio njegova trupa. Najukusniji je dio mesa uz glavu, koja služi za pripremanje odlične juhe. Pržena jetra (3 % od ukupne težine tijela) također su ukusna. Očišćen i osušen (može samo jedan dan), a zatim kuhan ima posebnu aromu. Suši se kao bakalar.

OVČICA (arkaj, aršan, beka, koač, mormora, rešan; *lat.* lithognathus mormyrus)

Srebrnkaste boje sa nekoliko poprečnih crnkastih pruga. Sjajna i elegantna riba. Naraste do 45 cm, a mase do 2 kg. Prosječna težina oko 0,15 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu pretežno na mekanim, pjeskovitim ili muljevitim dnima. Dublje od 50 metara ne zalazi. Često je zamjenjuju pic-om, nemaju isti oblik čeljusti i nema kao pic crni obrub oko repa.
Kulinarske osobine: Smatra se jednom od najukusnijih riba. Najtečnija je ljeti, u vrijeme mriještenja. Priređuje se prvenstveno na roštilju, zatim kuhanjem na lešo. Posebno je tražena za miješani brodeto od više vrsti riba.

PAGAR (fag, hvag, pagarić, pagra, pagrun, parag; *lat.* sparus pagrus)

Riba jake glave, izbočenog čela, debele njuške i tupih zubi. Tijelo je ovalno i bočno stisnuto. Boja čistorumena, prema dolje s prelivom na srebro. Naraste do dužine od 75 cm, a mase do 8 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Nalazi se neravnomjerno uzduž čitave jadranske obale, najčešće na tvrdom dnu brakova ili koraljnom dnu. Pliće od 10 metara ili dublje od 160 metara ne zalazi. Sličan je arbunu i zubacu.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno i traženo, nešto slabije od srodnog zubaca. Priređuje se kuha, pečen na roštilju i pržen, rjeđe na brodet. Prikladan je za brodet pomiješan s drugim ribama.

PAKLARA MORSKA (lamprida. lamprina, lakerda, okatica, paklenica, pegulka; *lat.* petromyzon marinus)

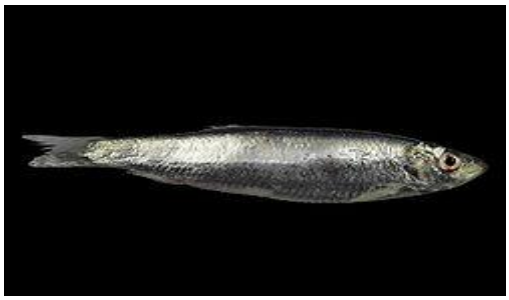
Naraste do jednog metra i do tri kilograma težine. Nazvana tako što se rado prilijepi za drvenu brodsku oplatu (na katran).

Kulinarske osobine: Svježe meso vrlo nježno i ukusno, osobito od ožujka do svibnja. Najčešće se spremala: oguljena i kratko pečena ulagala se u octeni rasol s mnogo mirodija (lovor, papar ...) ali se i dimila. Od davnina je poznata, naročito na Visu.

PALAMIDA (palangrun, palovnić, pastirica šarica, polanda, polandra, smucač; *lat.* sarda sarda)

Izduženo, vretenasto tijelo i stožaste glave sa šiljastom gubicom. Boja tamnomodra, prema dolje srebrnasta, a gornja polovina tijela koso isprugana crnkastim prugama. Naraste do 70 cm, a mase do 9 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Nalazi se po čitavom Jadranu, stanovnik pučine ali zalazi i u kanale i obalne vode. Kao pelagička riba, nije vezana za određeno dno ili dubinu.
Kulinarske osobine: Meso je svjetlije, ukusnije, mekanije i probavljivije od tune. Priređuje se prvenstveno pečena na roštilju ili pržena na ulju. Brodet je vrlo sočan i ukusan. Prikladna za mariniranje.

PAPALINA (saraga; *lat.* Sprattus sprattus)



Pripada obitelji srdela. Papalina je nešto slabiji plivač od ostalih vrsta plave ribe. Hrani se raznovrsnim planktonima. Boje je blijedomodrozelenkaste koja prema trbušnoj strani prelazi u srebrnastu. Najmanja je među sitnom plavom ribom, ne prelazi dužinu od 14 cm i težine od 0,02 kg. Srednja lovna težina je 100 komada u 12 kg.
Kulinarske osobine: Ono što je u Dalmaciji girica, to je u Hrvatskom primorju i okolnim otocima papalina. Nježna i krhka lako se priprema i jede. Može se pripremati na sve moguće načine, najčešće se prži. Konzervira se i dimi.

Ta najmanja pelagička riba koja se početkom ljeta povlači u dublje vode, tražeći spas od drugih riba, dobila je ime po rimskim papama i njihovim pomorskim posjedima – papinska ribica – papalina. Najveća lovišta upravo se nalaze na njima tj. području Papinske države Romagni i Marchama na potezu Zadar – Ancona prema sjeveru i ušću rijeke PO.

PAS (bulaš, čukov, gluhak, mekaš, lužnjak, pena; *lat.* mustelus mustelus)

Boja pepeljastosiva ili sivosmeđasta, s crnim mrljicama ili prugama. Dolje je bjelkast do svjetložućkast. Naraste do 1,5 metara, a mase do 15 kg. Prosječna masa oko 5 kg. Nalazi se po cijelom Jadranu dosta jednolično od 2 do 300 metara dubine. Obitava na ravnom i mekanom dnu. Izbjegava dna gdje su zvjezdače i ježinci.
Kulinarske osobine: Meso je dobro i ukusno. Svjež se priređuje kuhan lešo, na brodet ili pržen nakapan limunovim sokom. Vrlo je dobar i sušen. Osobito je dobar u jesen i zimi. Poslužuje se sa blitvom, lešo krumpirom ili nekim drugim zelenjem po želji.

Morski pas mora biti odmah po ulovljenju oguljen, što se vidi po svjetloj boji mesa koje je prošarano crvenim žilicama. Sivkastobijelo meso bez tragova svježe krvi dokazuje da riba bila već par dana u ribarnici.

PAUK (dragan, pauk grebenaš, pauk kamenjar, ranj, ranjen, taranta; *lat.* trachinus radiatus)

Tijelo je izduženo, bočno stisnuto. Oči su izbočene. Donja je čeljust duža od gornje, upravljena koso uvis. Boje je žućkastosmeđe, s ljubičastim ili crvenkastim šarama i točkama po gornjoj polovini tijela. Naraste do 40 cm, a mase do 1,5o kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od 5 do 15o metara dubine po kamenom, ljušturastom i koraljnom dnu.
U Jadranu žive četiri vrste pauka: pauk mrkalj (najčešći i najveći, živi na šljunkovitom i kamenitom dnu), pauk žutac, pauk bijelac (voli pjeskovito ili muljevito dno) i pauk crnac.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, nešto tvrđe ali vrlo ukusno. Priređuje se najviše na brodet i juhe. Ponekad se i suši na dimu. Za pečenje je pretvrd.

PIC (karoc, orišac, okućarac, prekuranac, šiljac, špic; *lat.* puntazzo puntazzo)

Ko me ne gebira podlanica, kuntentati ću se ko me pic dopade

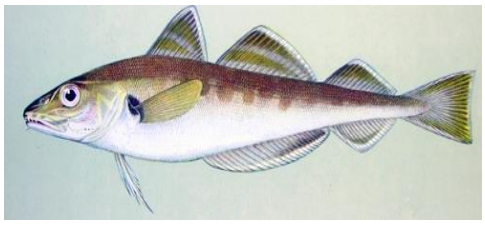
Boje je mutno srebrnaste sa poprečnim crnkastim prugama, od kojih je posljednja šira i zdepasta na repnoj stapki. naraste do 47 cm, a mase do 2,5o kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen je po Cijelom uzobalnom dijelu Jadrana, više uz kamenita i tvrda dna, među kamenjem i škrapama. Najčešće je na dubini od 5 do 20 metara, ne zalazi dublje od 100 metara.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, iako ga gurmei svrstavaju u meso slabije kvalitete od vrhunske biJele ribe. Najčešće se priređuje na brodet. Pečen na roštilju je isto ukusan. Odresci se prže. Juha od njega je izvrsna.

PIRKA (burača, perga, sikavac, šarac, špijun, vuk; *lat.* serranus scriba)

Perga ka je vela more se miriti s kanjun, za lešadu, a male su za brodet
Pirka kanjca na večeru zvala
(narodna uzrečica iz Korčule)

Boja rumena ili rumenosmeđa s mjestimičnim prijelazima u ljubičasto ili modro, s nekoliko poprečnih smećkastih pojasa. naraste do 28 cm, a mase do 0,30 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu, ali samo u njegovu uzobalnom dijelu, bez obzira na vrstu dna. Zalazi do 50 metara dubine, ali je najčešće između 7 i 30 metara.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i cijenjeno. Oveći primjerci ukusni su kao kanjci. Priređuje se kuhan na lešo, a u brodetu miješan s drugim ribama. Kuhan daje dobru riblju juhu.

PIŠMOLJ (magarčić, molić, murluc, osao, tovar, ugota; *lat.* gadus merlangus)



Boja je pepeljastosrebrnasta sa nijansama zlatkastog, ali kad ugine postaje blijedopepeljast. Naraste do 40 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Pravo mu je obitavalište sjeverni Jadran. Zalazi na muljevita dna dubine od 20 do 80 metara.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano, bez masnoća i lako probavljivo Tečnije je i mekše od oslića i jedna je od najviše cjenjenijih morskih riba. Brzo se kvari te ga treba brzo pripremiti. Može se pržiti, preraditi za specijalne riblje nadjeve, a može se prigotoviti i na mlinarski način. Najčešće se kuha na lešo (veći primjerci), a manji se prže.

RAŽA (barakokula, barakula, kamenica, kamenjara, klinka, polig, raja, ražina, špirunar, žutica; *lat.* raja clavata)

Ražu karakterizira spljošteno tijelo, hrskavičan kostur i položaj usta na donjoj strani tijela. Neuglednog su izgleda, tvrde i vrlo hrapave kože po kojoj su još razasute oštre bodlje. Boja je u osnovi pepeljasto siva, ali zna biti i zelenkasta do žućkasta, sa smeđim i bjelkastim mrljicama Naraste od njuške do vrha repa najviše 1,10 metara, a mase do 8 kg. Prosječna masa oko 1,50 kg. Nalazi se posvuda po Jadranu od 20 do 400 metara, ali najučestalija je od 40 do 80 metara. Obitavalište joj je čisto muljevito i pjeskovito dno.
Kulinarske osobine: Među ribama iz skupine raža ima najukusnije meso koje se najčešće pošira ili kuha na lešo ili na brodet. Smatra se najukusnijim mesom među landovinom. Veliki komadi raže, oblikovani u odreske paniraju se i prže u dubokom ulju. Prije pripremanja kožu s bodljama treba oderati, a zatim dobro isprati da se odstrani sluz. Ražama za sušenje treba odstraniti i najmanji dio utrobe s čitavim analnim otvorom i spolnim organima, jer u protivnom dobiva jak miris amonijaka. Meso raža najukusnije je ljeti. Nažalost, zaboravilo se da jetra raže spadaju u delicije mora. Pirjane na ulju (najboljem maslinovom dakako), začinjene najboljom kvasinom, najboljim vinom i paprom, i na kraju s par kapi prošeka, poželio bi svaki gurme.

RUMBAČ (buturac, iver, obliš, plat, rumb, trupac, zvjezdaš; *lat.* psetta maxima)

Dosta su se i rumbi ćapivali u palandere, a otac govori da su bolje palamide, a da se i ne govori o tunjevini

Riba iz porodice plosnatki, gotovo je romboidnog oblika. Na okatoj strani ima hrapava koštana dugmeta. čeljust je mala i sitno nazubljena. Boja je na okatom boku zelenkastosiva, do smeđežućkaste, crnkasto izmrljana i sa sitnim bijelim pjegama. Na slijepom boku bjelkasta. To je najveća jadranska plosnatica. Naraste do 95 cm, a mase do 10 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Nađe se posvuda po Jadranu, ali u njegovom sjevernom djelu neusporedivo više. Obično živi između 10 i 15 metara dubine na muljevitom i pjeskovitom dnu.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ali nešto slabije kvalitete od ostalih plosnatica. Priređuje se prženjem ili pečenjem na roštilju, ali i na ostale ribarske načine, kuhan lešo i na brodet.

SALPA (sapa, salpuša, sopa, zlatica, zlatopružica; *lat.* sarpa salpa)

Pun riječi kao sapa govana
(kaže se o čovjeku, koji mnogo brblja)

Reče se da je sapa dobra pečena, niki je zovu kraljicun rib, ali mora biti vela za peći, prko kvarta o kila

Ka ni dobre ribe i sapočići su dobri

Boja joj je sivosrebrnasta s uzdužnim zlaćanim prugama. Naraste do 51 cm, a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Obitava na kamenitom dnu obraslom algama, do 30 metara dubine.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, osobito pečena na roštilju. Nabubrjela koža među rezovima pozlati za vrijeme pečenja. Lešo se ne priprema.

SKLAT (anđeo, ćuk, purićaš, sivac, slac, sokot, vrnut; *lat.* squatina squatina)

Zbog svoje ljepote, hitrosti i elegancije, u Dubrovniku su za okretnog, elegantnog i elastičnog mladića rekli:

Pravi je vrnut

Riba iz obitelji sklatovki. Boje je gore maslinastosmeđe do pepeljaste, išarane tamnijim mrljama. Glomazna, tupa glava sastavlja se poput krila. Naraste do 2 metra, a mase do 60 kg. Prosječna masa oko 5 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu dosta jednolično, ne dublje od 300 metara. Zadržava se najradije na pjeskovitom i pjeskovito-muljevitom dnu.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno, bolje od mnogih vrsta landovine. Priređuje se lešo, a odresci se peku. Kvalitetan je sušen.

SKUŠA OBIČNA (bokulja, brić, ćurlica, golčić, glavnjica, lokarda, pastirica, skardinula, skušac, skušelj, šir, škombra, vrnut; *lat.* scomber scombrus)

Preko modrikastozelenkastih leđa isprugana je nijansama poprečnih valovitih crnakastih pruga, dolje bijelosrebrnkasta, katkad s ružičastim preljevom. Repna peraja je duboko urezana. Naraste do 45 cm, a mase do 0,90 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. To je pelagijska riba i nalazi se po čitavom Jadranu.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, ali ga treba brzo potrošiti jer inače dobiva gorak okus. Može se pržiti, peći na roštilju, pošírati ili prigotavljati na mlinarski način. Zahvalna je marinirana (osobito ljeti), a posebno soljena i dimljena. Od skuše su nekada prirađivali cijenjenu juhu.

SMOKVA (cincela, figa, gladić, hinac, pika, tizik; *lat.* labrus bimaculatus)

Mužjak raskošne boje, narančastožućkasti s modrim, zelenkastim i crnkastim prugama. Boja ženke je jednolične narančaste s mrljama po leđima. Naraste do 40 cm, a mase do 0,90 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjena uzduž cijele obale od 4 do 100 metara dubine, ali samo uz strme, hridinaste položaje i na brakovima. Voli čisto more na dubinama od 15 do 30 metara.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, nježno i odličnog okusa. Preporučljiva riba za bolesnike. Priređuje se na roštilju i prži. Kuhanjem se dobiva odlična juha.

SRDELICA (bijelac, bruma, modro mlijeko, munjača, pištać, srdela, srdelj, štivajica, žir; *lat.* sardina pilchards)

Srdelica su najgluplje ribe, uvuku se u konzervu, zatvore se, a ključ ostave vani
(narodna uzrečica)

To je najvažnija riba u morskom ribarstvu, i s inćunom, papalinom i nekim drugim ribama sačinjava skupinu poznatu pod zajedničkim imenom „sitna plava riba“. Srdela je sitna zelenkastoplava riba i ne prelazi dužinu od 21 cm, i masu od 0,06 kg. Tanke ljuskice se lagano skidaju Prosječna masa oko 0,03 kg ili 30 do 35 komada u jedan kilogram.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo tečno i hranjivo zbog znatnog postotka masti (preko 13 %).Zbog mekoće mesa i nježnog kostura rado se i lako jede. Svježa, priprema se na najrazličitije načine. Najtečnija je pečena ili pržena, no isto tako i na marinadu ili brodet. Osim svježe pripremljene koristi se i „slana srdela“, koja se slaže i soli u posebnim bačvicama. Nekada su otočani srdelu sušili i sušenu ulagali u maslinovo ulje, danas bi to bio jedan od zaboravljenih specijaliteta.

Srdela je dobila ime po otoku Sardiniji, iz kojega je izvedena i riječ sardina, ta dva naziva ne treba izjednačavati. Sardinom se nazivaju srdele konzervirane u ulju, a s vremenom se taj trgovački naziv uobičajio i za drugu sitniju ribu u konzervama.

ŠARAG (crnoprugac, frankul, sarčić, serag, seržić, šar, šarka; *lat.* diplodus sargus)

Ne češ ti meni privarit, pametniji sam ti ja od šaraga

(narodna uzrečica iz Korčule)

Boja srebrnkasto tamnosiva s poprečnim crnkastim prugama. Bokovi i donji dio sjaje se srebrnastim i zlatkastim preljevima. Naraste do 47 cm, a mase do 2,5 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen uz jadransku obalu uz veliko odvaljeno kamenje i u rupama pod njima, zatim uz obalu koja obiluje rupama i usjeklinama. Dublje od 100 metara ne zalazi.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno. Priređuje se pečen na roštilju, kuhan na lešo (kažu da je tada najukusniji) i za riblju juhu, koja se posebno cijeni.

ŠARUN (mužikant, širun, šklapavac, šnjur, šur, šuvar; *lat.* trachurus mediterraneus mediterraneus)

Ka se čistu šaruni unda in mora zneti popruzi z oštrin nožun, da se meso ne zaguli

Uz oštro nazubljenu čeljust ima i oštru bočnu prugu. Boje je blijedo zelenkastomodrikasta, prema dolje bijelosrebrnkasta. Naraste do 40 cm, a mase do 1,80 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Kao pelagička riba stanovnik je pučine, ali ovisan o morskom dnu kamo se često spušta. Zimi se zadržava u većim dubinama, dok u proljeće i ljeti dolazi bliže obali uz pjeskovito i ljušturasto dno.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno. Najbolji su manji primjerci i to u toplijim mjesecima kad odebljaju. Pripremaju se pečeni na roštilju (tijekom pečenja moraju se obilno mazati uljem da ne budu suhi ili se prije drže u ulju i kvasini neko vrijeme), prže i na brodet. Riblja juha je odličnog ukusa. Osrednje sušeni vrlo su ukusni, ali samo prvih osam dana, kasnije imaju slabiji okus. Sličan je skuši ali zaostaje po okusu.

Pod imenom „lacerta“ poznat starim Rimljanima (Ciceron kaže: *meso je najbolje od travnja do svibnja*).
ŠKARAM (jaglunić, skaram, škaran, škeran; *lat.* sphyraena sphyraena)

Boja tamnosiva ili smeđezelenkasta, prema dolje srebrnasta. Naraste do 1,20 metara, a mase do 4 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Zadržava se uz samu obalu, bez obzira na vrstu dna. Najučestaliji je u južnom dijelu Jadrana.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno. Najčešće se peče ili kuha.

ŠKRPINA (bodeč, bodeljka, crljenak, četinka, jauk, jaukovica, logrnja, morski kopun, škarpena, škarpoć, škrpočić; *lat.* scorpaena scrofa)

Riba iz obitelji bodeljka. Tijelo joj je krupno s velikom glavom i velikim ustima. Na glavi i škržnom zaklopcu ima kožne privjeske i bodlje. Boja ružičastocrvenkasta do crvena, smeđe izmramorana i izmrljana. Naraste do 66cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,25 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu do 400 metara dubine, na hridinastom, škrapljivom, ljušturastom obraslom dnu. Najčešće se nalazi na dubini od 20 do 6o metara. OPREZ - ima otrovne bodlje na leđnoj peraji i škržnim zaklopcima.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, tečno i vrlo ukusno. To je cijenjena riba. Poznati su brodeti od škrpine ili kuhana na lešo. Juha od nje je poseban gastronomski užitak. Ako se peče prethodno se mora razrezati preko leđa. Fileti se prže, peku na maslacu ili poširaju.

ŠKRPUN (bodeč, četinjak, jauk, joh, jokavac, škarpoč; *lat.* scorpaena porcus)

Kanja i škrpuna može bolesnik najviše isti

Boje je sive ili tamnosmeđe, katkad crvenkaste, tamnije izmramorane i crnkasto izmrljane. Postrance i dolje svjetloružičasta. Naraste do 35 cm, a mase do 0,80 kg. Prosječna masa oko 0,06 kg. Rasprostranjena uzduž cijele obale do 5o metara, na tvrdom dnu. Najčešće se nalazi između 5 i 15 metara dubine. OPREZ-ima otrovne bodlje na leđnoj peraji i škržnim zaklopcima.
Kulinarske osobine: Meso je tvrdo ali vrlo ukusno. Priprema se kuhan i na riblju juhu. Priređuje se na brodet s drugim ribama.

ŠKRPINICA (jaukavica; *lat.* scorpaena notata)

Boje rumene do crvenkaste. Naraste do 20 cm, a mase do 0,20 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu do 200 metara dubine. Voli otvorene vode škrapljiva i ravna dna koja su naseljena raznovrsnim bodljikašima ili spužvama. Pliće od desetak metara rijetko dolazi. OPREZ-ima otrovne bodlje na leđnoj peraji i škržnim zaklopcima.
Kulinarske osobine: Meso okusa najobičnijih riba, nije cijenjeno radi mnoštva kostiju.

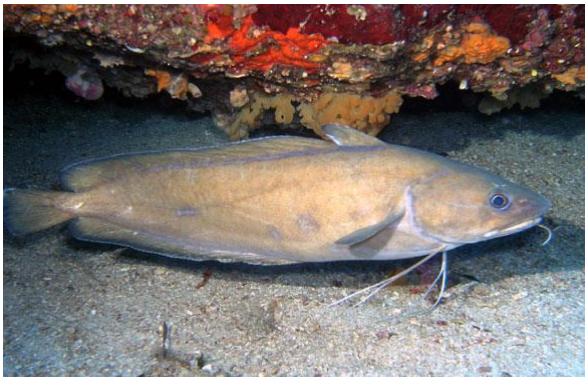
ŠPAR (baraj, češljić, frankul, haluz, kolorep, špijun; *lat.* diplodus annularis)

Boje žućkaste do zelenkastosive s prijelazom u srebrnkastu. Na korijenu repa ima sedlastu crnu prugu. Naraste do 22 cm, a mase do 0,37kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Živi uzobalno uzduž cijele obale, od pličine do 90 metara dubine. Najučestaliji je na muljevitu dnu.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, nježno i vrlo ukusno. Prženi špari prava su poslastica, a odličan je i za pripremanje riblje juhe. Ima oštre kosti.

ŠTIRIJUN (sturijun, storiun, štirijun; *lat.* acipenser sturio)

Pripada obitelji jesetrovka. Boja obično smeđastorumenkasta ili smeđožućkasta. Prosječna masa oko 5 kg. Rasprostranjena je po cijelom Jadranu do 200 metara dubine. Zadržava se na muljevitom dnu, uzobalja. Na nekim mjestima jako rijetka tako da je ribarima nepoznata. najpoznatija lovišta oko otoka Molata i Novigradskog mora.
Kulinarske osobine: Pravi znalci je cijene više od mnogih drugih jadranskih riba. Prije prireĎivanja treba joj oguliti kožu. Najukusnija je pečena.

TABINJA MRKULJA (babinja, grugova mater, grunjeva mati, grugovica, tabina, tabinjica; *lat.* phycis phycis)



Boje kestenjastosmeđe, prema dolje svjetlija. Naraste do 64 cm, a mase do 3,50 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Najučestalija je na vanjskim rubovima otoka i oko svih brakova otvorenog mora. Zadržava se između 5 i 270 metara, a najbrojnija je u srednjim dubinama tj., između 20 i 70 metara.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, vrlo nježno i ukusno. Kaže se: „rastvara se u ustima kao maslac“. Najbolja je kuhana, ali se priređuje i pečenjem. Sušena je vrlo cijenjena. Jetra su također ukusna, a iznose 10-15 % ukupne težine.

TABINJA BJELICA (*lat.* phycis blennioides)

Boje pepeljastorumenkasta, prema dolje svjetlija. Naraste do 70 cm, a mase do 4,50 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Rasprostranjena u južnoj polovini Jadrana, i to do najvećih dubina. Najbrojnija je oko otoka Mljeta.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i priređuje se kao TABINJA MRKULJA.
Jednom riječju ta neugledna „riba je delicioza“ pečena, na brudet a sušena je neponovljivi gurmanski vrhunac.

TRLJA KAMENJARKA (barbun, brkavica, dugonosica, šijoglavna, trijuš, zgrčenica; *lat.* mullus surmuletus)

Čovik i barbun, dobri su saki štajun
(narodna uzrečica)

Boje crvenonarančaste ili smeđe išarana, sa strane ružičasta, sa tri do četiri uzdužne zlatkaste pruge, dolje bijelo ružičasta. Naraste do 50 cm, a mase do 1,2o kg. Prosječna masa oko 0,12 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu dosta jednolično, od najplićih voda do 400 metara dubine. Najredovitija je između 10 do 80 metara. Živi na svim vrstama dna, ali je najčešće na ravnim dnima, zatim na pjeskovitim čistinama.
Kulinarske osobine: Meso je bjelkasto, vrhunskog okusa i sočnosti, posebne arome, prema tome, najbolja je kad je najjednostavnije prigotovljena. Po kvaliteti mesa uspoređuje se sa racima. Veliki primjerci se prvenstveno peku na roštilju, manji u tavi na maslacu. Također se priprema u papirnatom omotu (en papillote). U tom slučaju je dobro prije toga marinirati. Priprema se i na brodet. Nema žuči. Trlja kamenjarka više se cijeni od trlje blatarice. Radi sočnog i tečnog mesa, primorci je zovu - gospodskom ribom. Odlična je od rujna do travnja.
Kod starih Rimljana bila je omiljena i neobično cijenjena pod imenom mulus (spominju je kao poslasticu Ciceron i Ovidije). Za dalmatinske trlje Rimljani su plaćali upravo bezumne svote novaca.

TRLJA BLATARICA (barbun, batoglavac, bradač, brkata trilja, glibavac, praščić, pujoglavica; *lat.* mullus barbatus)

Na donjoj čeljusti su dva mesnata pipka. Boja je žutosiva do crvena, sa strane ružičasta, dolje ružičastosrebrnkasta do bjelkasta. naraste do 30 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Rasprostranjena dosta jednolično i gusto po cijelom Jadranu, od 2 do 300 metara dubine, gdje su dna muljevita i pjeskovito-muljevita.

Kulinarske osobine: Meso je bjelkasto i ukusno. Zaostaje u kvaliteti mesa za trljom kamenjarkom, zbog mirisa po mulju. Veći se primjerci priređuju na roštilju, osrednji na brodet, a manji se prže u ulju.

TRUPAC (robac, rumbac, šarban, truina, tumburel, tunčić; *lat.* auxis rochei)

Boje je gore tamnomodre, s tamnocrnim duguljastim mrljama, sa strane plavkast, a dolje srebrnast. Naraste do 50 cm, a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 1,50 kg. To je pelagijska riba i obitava po čitavom Jadranu. U proljeće i jesen se približava obali. U proljeće je više na južnom Jadranu, a jeseni u Kvarneru i Riječkom zaljevu.
Kulinarske osobine: Meso osrednje kvalitete. Najviše se priređuje na brodet ili pečena na roštilju pa mariniran. Od njega su bolji palamida, tunj i luc.

TUNA (batoglav, tun, tunj, tunja, trup; mladi: lukančić ili šarabančić; *lat.* thunnus thynnus)

Jadan je onaj ribar, koji svoju mrežu, a osobito tunaru, strpa u kuću
(narodna uzrečica)

Najslaji je kopin o tuna. Slaji je lešo nego pečen, bo je meso mehko i topi se u ustima kako maslo
(kopin - vrat tune)

Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele
(panceta potrbušnica (carsko meso - „kajzerflajš“, slanina s mesom)

Najpoznatija riba među krupnom plavom ribom. Boja joj je tamnomodra, skoro crna, prema dolje i prema glavi svjetlija. Naraste do 4 metra, a mase do 600 kg. Prosječna masa oko 12 kg. To je pelagijska riba neovisna o morskom dnu i obitava po čitavom Jadranu. Najučestalija je u Hrvatskom primorju i kvarnerskim otocima.

Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, okusom podsjeća na teletinu ili junetinu, te je zbog toga zovu i: „tele kartuzijanaca“, to je najveća jestiva riba našeg mora. Svježa, prigotavlja se na razne načine, a osobito je dobra pečena ili na brodet. Najcjenjeniji dio je, trbušni dio (nježno rumene boje, nasuprot boji gornjih dijelova koji su krvavo crveni) zvan i „panceta“, priređuje se u odrescima pečena na roštilju, pržena ili na brodet. Za jelo se koriste i želuci, svježi ili sušeni. Stari je običaj ploške mesa debele 1 do 2 cm prije pripremanja staviti u smjesu vode i ulja. Tuna je posebno ukusna marinirana ili sušena na dimu. Konzervirana u ulju koristi se za pripremanje predjela. Od tune su u starom Rimu spremali naročitu juhu muria. Tunolov je kod nas bio razvijen od davnina. Pravo vrijeme tunolova je od mjeseca kolovoza do svibnja.

Novigradsko more u 19. stoljeću bilo je bogatije tunama nego Istra i Kvarner zajedno, jastoga i hlapa moglo se loviti i mrežama, dok se za dagnje trebalo sam u veljači spustiti kokosovu pletenicu u more da bi ih u listopadu bilo barem dvadeset kilograma na njemu. Novigrad je nekada bio glavna luka Ravnih kotara i Bukovice, i vrlo važna luka austrougarskih brodova.

UGOR (glisterčić, grug, gruh, gruj, grum, grunj, morska jegulja, škanjaš, školjar; *lat.* conger conger)

Riba iz obitelji jegulja. Tijelo je sprijeda valjkasto, odostrag spljošteno i produženo. Boja gornje polovine tijela je crna, tamnosmeđa ili tamnosiva, dok donja polovina prelazi u bjelkastosrebrnkastu. Naraste do 2,12 cm, a mase do 48 kg. Prosječna masa oko 0,75 kg. Rasprostranjen po čitavom Jadranu od najplićih do najdubljih područja. Stanovnik je hridinastog dna u rupama, procijepima i šupljinama. Najučestaliji je na dubini od 5 do metara.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano i odličnog okusa. Priređuje se prvenstveno na brodet, sam ili još bolje sa škrpinom, ili na riblju juhu ili ragu na mornarski način (bouillabaisse i metelote). Repni dio tijela teže je jesti uslijed brojnih tankih koščica. Prži se rezan na ploške, a posebno je ukusan sušen, prodimljen i priređen na razne načine. Marinirano meso također je ukusno. Ponegdje gruja više cijene od najbolje ribe.

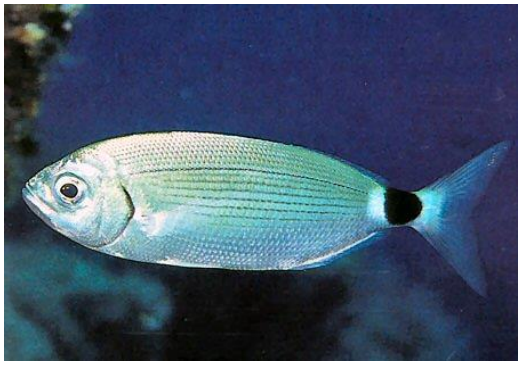
UGOROVA MAJKA (gruga mater, grugovica, gruževica; *lat.* gaidropsarus mediterraneus)

Pripada obitelji mekušica. Boja tamnosmeđa, često svjetlo istočkana. Naraste do 45 cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna masa oko 0,07 kg. Rasprostranjena u obalnom pojasu čitavog Jadrana, ali ne dublje od 50 metara. Zadržava se na mekanim dnima koja su dobro obrasla raznovrsnim algama.
Kulinarske osobine: Meso dosta ukusno.

UGOTICA (mol-pišmoljić, ogota, ugota, ugotica mala, ugotica matica; *lat.* trisopterus minutus capelanus)

Pod vrškom brade visi oveći pipak. Boja sivosrebrna, rema hrptu prelazi u sivosmeđastu. Naraste do 32 cm, a mase do 0,30 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Nalazi se po čitavom Jadranu od desetak do 270 metara dubine na muljevitim i muljevito-pjeskovitim dnima.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano (mekše od oslića), vrlo ukusno, ali se brzo kvari. Ugotica je jedna od najviše cijenjenih morskih riba. Podjednako je dobra, pripremljena na jedan od četiri ribarska načina: pečena, kuhana, pržena i na brodet. Prigotavljaju je i na mlinarski način.

UŠATA (crnorep, češalj, mrkulja, oćada, ošata, ukljata; *lat.* oblada melanura)

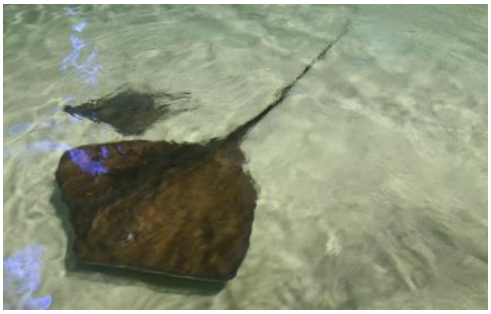


Uljata je vragu na piru balala
(narodna uzrečica iz Dubrovnika: balala - igrala)

Niki više volu debeli modraci nego ušate, jerbo ušata ima stupasto meso

Jedna od najčešćih i najbrojnijih riba iz skupine bijelih riba. Kod ove grabežljive i proždrljive ribe naročito se ističu velike oči i jaka repna peraja. Boja joj je modrosiva do smeđasta, postrance ima niz vodoravnih modrikastocrnastih pruga. Dolje je sivosrebrnkasta, oko repa jasan crni prsten. Naraste do 30 cm, a mase do 0,60 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Nalazi se uzduž čitave jadranske obale, uz hridinasta dna i na tlu dnu obraslom morskom travom. Zalazi do 70 metara dubine, ali se najviše zadržava od 5 do 20 metara, često dopliva i do površine.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano, ukusnu i lako probavljivo, zbog čega je cijenjena. Može se pripremati na sve ribarske načine: peči, kuhati, pržiti i na brodet (kažu da je osobit). Iako je koščata riba cijeni se kao brancin i lovrata.

VIŽA (mutrija, sinj, sova, šiba, šunj, žutulja; *lat.* dasyatis centroura)



Pripada obitelji šiborepki. Boja smeđeolovna ili tamnosivosmeđa. Tijelo četvrtasto, više zaobljeno s ušiljenom gubicom. Ističe se dug, bičasti rep. Naraste do 3,96 m, a mase do 200 kg. Prosječna masa oko 25 kg. Nalazi se posvuda po Jadranu do 300 metara, ali se najčešće zadržava između 20 i 120 metara, na muljevitom i pjeskovitom dnu. OPREZ- vrlo bolan ubod od nazubljenog repnog bodeža.
Kulinarske osobine: Meso ukusnije nego meso ostalih riba iz ove skupine. Osobito je cijenjena sušena. Svježa priređuje se lešo i obilno začinjena.

VOLINA (govedo, čuba, krava, štramac, vol, volovina)

VOLINA MRKULJA (*lat.* raja batis)

Pripada obitelji raža. Boja obično tamnosiva do žućkastosiva. Naraste do 2 metra, a mase do 50 kg. Prosječna masa oko 7 kg. Dosta jednolično raspoređena po cijelom Jadranu do 300 metara. Najčešće se nalazi između 50 i 150 metara na muljevitom i muljevito-pjeskovitom dnu. OPREZ-rukama se ne prihvaća kod ubacivanja u brod, jer je sluzava i ima bodljikavi rep (potrebna jača kuka).
Kulinarske osobine: Meso ukusni i traženo. Priprema se svježa i sušena, obično kuhana sa ili bez krumpira.

VOLINA BALAVICA (*lat.* raja alba)

Boja siva do sivožućkasta. Naraste do 1,73 metra, a mase do 28 kg. Prosječna masa oko 5 kg.
Kulinarske osobine: Meso istog okusa kao i ostalih raža, te se i priprema se za jelo na isti način.

VOLINA KLINKA (*lat.* raja oxyrhynchus)

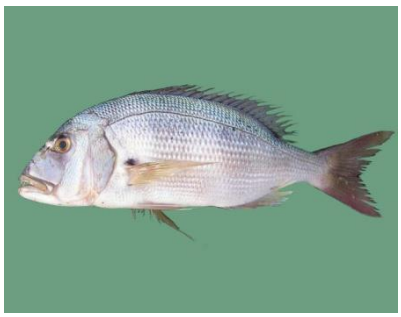
Boja crnkastosmeđa ili sivoolovna. Naraste do 1,42 metra, a mase do 12 kg. Prosječna masa oko 2 kg. Rasprostranjena po cijelom Jadranu (više u južnom dijelu) do 1100 metara dubine. *Najčešća je između 100 i 400 metara na muljevitom i muljevito-pjeskovitom dnu.*

Kulinarske osobine: Meso ukusnije od ostalih vrsta raža, osim što se kuha ona se obično prži pa i panira.

VRANA (crnac, labrda, lenac, mijerla, pešac, škvarlj; *lat.* labrus merula)

Promjenljive boje, zavisno od okoline, spola, starosti i sezone. Gore je maslinastozelena ili smeđemodrikasta, do gustocrnomodra poput crnila, sa strane prelazi ljubičastu; posvuda kao mramor tamno izmrljana. Naraste do 50 cm, a mase do 1,25 kg. Prosječna masa oko 0,10 kg. Rasprostranjena je sasvim uzobalno duž čitava primorja između 2 i 50 metara dubine. Zadržava se skoro isključivo na tvrdom i bogato obraslom dnu.
Kulinarske osobine: Meso je bijelo, mekano, lako probavljivo i vrlo ukusno. Priprema se prvenstveno pečenjem na roštilju, kuhanjem lešo a manje prži. Kuhanjem se radi izvrsna juha.

ZUBATAC (detal, skojarić (mlada riba), zubac, zubatak, zubatić; *lat.* dentex dentex)



Zubatac kad se peče, meso mu se raspada kaj saće, rečemo mi.
(otok Vrgada)

Riba čvrste građe, jake čeljusti i vrlo velikih i oštrih zubi, zatim velike i snažne peraje. To je najzubatija riba s po četiri očnjaka u gornjoj i donjoj čeljusti. Boja je rumenosmeđosrebrnasta s plavičastim i crnkastim točkama, a prema dolje blijedo srebrnasta. Naraste do 1 metar, a mase do 16 kg. Prosječna masa oko 1 kg. Živi u priobalnom kamenitom području cijelog Jadrana i oko svih brakova i sika obalnog otvorenog mora. Osim na tvrdom, spušta se i na koraljna i ljušturasta dna, a redovito je na mekanim dnima ako su obrasla algama. Zalazi u najpliće vode, a spušta se u dubinu do 200 metara. Redovita su mu staništa od 5 do 30 metara dubine.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno, cijenjeno i uvijek traženo. Ukusniji su mlađi primjerci do 2 kg, a na osobitoj je cijeni kuhana glava. Može se pripremiti na sve ribarske načine (pečen na roštilju, pržen, kuhan lešo i na brodet). Najčešće ga kuhaju (lešo) ili peku.

ZUBATAC KRUNAŠ (zubatac krunasti, zubatac barjaktar, zubatac okrunjeni; *lat.* dentex gibbosus)

Boja tamnorumenosmeđasta, prema dolje svjetlija. Naraste do 1,20 metara, a mase do 24 kg. Prosječna težina oko 8 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu, ali je na njegovom sjevernom dijelu vrlo rijedak. Zadržava se po uzobalnim hridinama, još više po osamljenim brakovima, više u području unutrašnjih nego otvorenih mora.
Pliće od 16 metara i dublje od 160 metara se ne lovi.
Kulinarske osobine: Meso ukusno, ali manje cijenjeno od mesa običnog zubaca. Najbolje ga je peći ili kuhati.

ZUBAČIĆ RUMENI (*lat.* dentex macrophtalmus)

Boja rumenosrebrna. Naraste do 20 cm, a mase do 0,25 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu na dubini od 10 do 180 metara. Najradije se zadržava na dubini od 50 do 100 metara. Voli pjeskovito-muljevita dna.
Kulinarske osobine: Meso ukusno, priprema se kao zubatac.

VRSTE GLAVONOŽACA

BOBIĆ (*lat.* sepiola rondeletii)

Pripada obitelji sipa. Ime dolazi od oznake za nešto malo i okruglo, kao što upravo i izgleda. Boja promjenljiva kao i kod ostalih srodnika, ali najčešće smeđastorumenkasta. Naraste do 6 cm, a mase do 0,01 kg. Prosječna masa oko 0,5 dag. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od desetak metara do 2oo, ali najčešće između 50 i 150 metara na pjeskovito-muljevitom dnu.
Kulinarske osobine: Meso odličnog okusa i prava poslastica. Priređuje se na sve ribarske načine, kao što se i prigotavlja na vrhunske gastronomske načine.

HOBOTNICA (hobota, hubotnica, kobotnica, krakatnica, mrkač, obodnica; *lat.* octopus vulgaris)

Najveći je glavonožac našeg Jadrana. Ima osam krakova i na njima dvoredne prianjalke. Boja joj je žutosmeđa odozgo a sivosmeđa odozdo, a mijenja je prema okolici. Naraste do 1,30 metara, a mase do 15 kg. Prosječna masa oko 0,70 kg. Obitava na kamenitom i hridinastom dnu po cijelom Jadranu na dubinama do 2oo metara.
Kulinarske osobine: Zbog svog tvrdog mesa nije jednako tražena, iako mladi primjerci teški od ″ do 1 kg imaju vrlo ukusno meso. Priprema se ukuhavanjem u vodi, a još bolje bez vode tj. u vodi koja se sama iz nje iscijedi. Veće primjerke bolje je kuhati, nakon što se istuče većim komadom drveta, u kipućoj vodi oko sat i pol. Nikada ne stavljati kuhati u hladnu vodu, jer će postati tvrda. Kuhana je onda kad joj se prijanjalke počnu odvajati od krakova. Najčešće se priređuje, nakon kuhanja, na salatu (kosani luk češnjak, papar, sol, ocat i ulje). Mladi primjerci se prže ili peku na roštilju kao sipe i lignje. Osušena daje specifičnu aromu. Krakovi mogu zamijeniti meso jastoga.
U mitologiji je hobotnica (kao bezoblična životinja s pipcima) prikaza čudovišta što obično simbolizira - paklenske duhove, pa čak i sam pakao. Često se koristila u ornamentici sjeverne Europe, keltskog svijeta i Grčke. Ona odgovara zodijačkom znaku Raka.

LIGNJA (kalamar, ligan, oliganj, uligna; *lat.* loligo vulgaris)

Dugo i vitko tijelo s osam kratkih i dva duga kraka (kao sipa), boje crvenkastosmeđe ili sivkastoprozirne, koju prilagođuje okolici. Tijelo učvršćuje prozirna rožnata ljuštura. Naraste do 1 metar, a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 0,20 kg. Kao pelagijski stanovnik mora obitava po čitavom Jadranu do 400 metara dubine. Ljeti je na pučini od 40 do 15o metara, a u jesen i zimi boravi blizu obale.
Kulinarske osobine: Bijelo meso, vrlo ukusno i cijenjeno. Naročito su cijenjeni mladi primjerci. Pripremaju se na razne načine, ali se najčešće prže i peku, zatim se pripremaju s rižom ili na brodet. Velike primjerke najbolje je kuhati. Svi glavonošci mogu se priređivati, tako da se pune (nadijevaju) vlastitim krakovima, jajima, začinskom zeleni, zatim se prže na roštilju ili pirjaju u vinu. Mogu se također marinirati i prirediti kao hladna predjela. Znalci kažu da je omjer šest-sedam, liganja u kilo, najbolja mjera (veličina). Solite tek kada je termički obrađena.

LIGNJUN (totanj; *lat.* illex illecebrosus coindeti)

Boja promjenljiva, najčešće rumenosmeđa sa svjetlijim i tamnijim oblačcima. naraste do 1,60 metara, a mase do 8 kg. prosječna masa oko 0,30 kg. Živi po cijelom Jadranu bez obzira na dubinu, ali se najčešće zadržava između 100 i 300 metara. Neovisan je o dnu.
Kulinarske osobine: Meso slabije od lignje, ali mlađi primjerci vrlo ukusni. Priređuje se kao lignja.

MUZGAVAC (mrkač, mušun, muškavac, muzgoć; *lat.* ozoena moschata)

Pripada obitelj hobotnica. Boja promjenljiva, prilagođava se okolici ali manje vješto od hobotnice. Naraste do 40 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu do 2oo metara dubine, ali najčešće od 2 do 50 metara, na pjeskovitim, ljušturastim i muljevitim predjelima
Kulinarske osobine: Meso je tečnije, mekše i ukusnije od hobotnice. Priređuje se kao i hobotnica, sušen se prži, peče i na brodet.

SIPA (*lat.* sepia officinalis)

Uz hobotnicu i lignju najpoznatiji glavonožac. Boje nježnoružičastožute, glava je tamnija, hvataljke plavkastozelenkaste (osam kratkih i dva duga kraka), a meki obod svjetloljubičast. Naraste do 60 cm (uključujući krakove), a mase do 3 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Nalazi se posvuda, ali ne prelazi dubinu od 250 metara. U proljeće prilazi obalnim plićacima pjeskovito muljevita dna.
Kulinarske osobine: Meso je bolje od hobotnice, slatkasto i ukusno. Kod starijih primjeraka meso je tvrdo. Priprema se na sve ribarske načine, ali najviše na najjednostavniji, kuhanjem na lešo. Poznati je crni rižot.

Sipa je nekad živjela na nebu i zemlji kao miljenica bogova. Kad joj je Prometej ukrao iskre vatre za kaznu je protjerana u svijet podmorje. Posejdon ju je primio kraljevski, učinio besmrtnom i dao joj vlast nad glavonošcima. Kako nije bila zadovoljna i žaleći za zemaljskim i nebeskim životom, mijenjajući boju kože skrivala se od pogleda koristeći oblake crnila. U srednjem vijeku je njeno crnilo bilo dokaz povezanosti sa silama mraka, vješticama i vukodlacima.
Danas sipu i njeno crnilo smatramo delicijom u crnom rižotu ili crnoj tjestenini.

SIPICA (*lat.* sepia elegans)

Boja promjenljiva, najčešće smeđasta. Naraste do 12 cm, a mase do 8 dag. Prosječna masa oko 2 dag. Rasprostranjena po cijelom Jadranu, ali najčešće između 50 i 100 metara, na pjeskovito-muljevitim dnima.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i najčešće se prži.

RAKOVI

Ka se ćapa rarog oli jastrog, vržu se u depožiti ki se držu u moru, da se beštija živa proda, ne smi krepati

Rak simbolizira cijeli vodeni svijet, on je praiskonska voda.

HLAP (arežica, bogdan, jakar, karlo, rarog; *lat.* homarus vulgaris)

Rarog ima vele kljiške pune mesa. Ka se meso poide, o ne velike kljiške se učini solnica di se drži sol za u brod

Rak izduženog, valjkastog tijela s glatkim oklopom. Ima dvije jake štipaljke, desna je jače razvijena za drobljenje hrane. Boja smeđastozelenkasta do fluorescentno tamnoplavoljubičasti, prema dolje blijeda, škare rumenkaste, nakon kuhanja pocrveni – te ga ponegdje i zovu – kardinalom podmorja. Naraste do 60 cm, a mase do 12 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. Rasprostranjen uzobalno po cijelom Jadranu do 150 metara dubine. Učestaliji je na dubinama od 10 do 40 metara. Zadržava se na svim oblicima dna ako su u blizini kamenitih i hridinastih predjela.
Kulinarske osobine: Meso nešto slabije od srodnika jastoga, no isti tako traženo i cijenjeno. Priređuje se kao i jastog. Kraljevske kuhinje XI. I XII. Stoljeća ponovo ga vračaju u modu kuhinjskog stola.

JASTOG (angust, jarulica, jastof, langusta, prug, ragosta; *lat.* palinurus vulgaris)

Uz hlapa, to je najveći rak našeg mora. Za razliku od većine rakova, jastog nema kliješta, nego samo duga i hrapava ticala. Boje je smeđeljubičaste, sa žućkastim preljevom, a noge su crvenkaste s crvenosmeđim pojasima. Ukuhan ostaje crven. naraste do 45 cm, a mase do 5 kg. Prosječna masa oko 0,60 kg. Rasprostranjen je uzduž čitave Jadranske obale, na kamenitom ili ljušturasto-koraljnom dnu. Živi između 10 i 160 metara, ali je najučestaliji između 30 i 80

metara. Muški jastog razlikuje se od ženskog po prvim malim nožicama koje su koščatije, a ženski ima razvijeniji tj. širi rep. Osim po veličini samog jastoga, nema načina kako odrediti koliko je star.
Kulinarske osobine: Najtraženiji su od 0,40 do 0,80 kg. U Europi je zabranjena prodaja jastoga ako su manji od 20 cm. Na tržište uvijek moraju doći živi. Vrlo su osjetljivi na temperaturu, koja ne smije biti viša od 15 oC i niža od 10 oC, kao i na slatku vodu od koje odmah ugiba. Meso je odličnog okusa i svrstava se u delikatese. Najukusniji je ulovljen za vrijeme mjesečine. Priređuje se na razne načine; kuhan u obarku a kasnije kad je ohlađen poslužuje se s majonezom ili za salate i koktele, prigotovljen na roštilju, na američki način, á la Thermidor, na brodet. Smatra se da su najbolji za jelo između 60 dag i 1 kg. težine. Kod kuhanog jastoga treba paziti prilikom rezanja da ništa ne iscuri, jer upravo ta tekućina daje gušt cijelom jelu. Kad je kuhan postane crven a noge mu se lako lome.

Obzirom da jastog ima plavu krv mogli bi ga nazvati i plemstvom mora bez obzira na prvorazrednu kvalitetu njegova mesa.

KOSMELJ (grmalj, kosmač, kosmej, žbirac; *lat.* eriphia spinifrons)

Rak snažnog spljoštenog tijela, grudne noge nose čvrste čekinje, i ima dvije nejednake štipaljke. Boja je smeđasta ili smeđastozelenkasta, prema dolje prelazi u žućkastu. Naraste do 12 cm, mase do 0,40 kg. prosječna masa oko 0,05 kg. Rasprostranjen po svim škrapama i grebenastim obalama, osobito onima koje su obrasle patuljastim algama. Drži se pojasa gdje se izmjenjuje plima i oseka.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, ali ga traže samo dobri poznavaoci. Ponegdje se cijeni više od hlapa ili jastoga. Priređuje se prvenstveno na brodet s drugim ribama kojima daje poseban pikantan okus. Brudetu ili rižotu od rakova daje neponovljivi okus.

KOZICA CRVENA (*lat.* aristeomorpha foliacea)

Boja tamnocrvena poput krvi. Naraste do 22 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Živi samo u dubinama južnog Jadrana od 400 metara dubine na muljevitu dnu.
Kulinarske osobine: Meso ukusno, slično mesu ostalih kozica.

KOZICA MALA (*lat.* palaemon)

Boje različite, od prozirno sivkaste, crvenkaste do zelenkaste. Naraste do 7 cm dužine. Prosječno ima u jednom kilogramu preko 300 komada. Rasprostranjen u svim područjima do 500 metara dubine. Najbrojniji su u plitkim vodama svih vrsta dna obraslo algama.
Kulinarske osobine: Vrlo se brzo kvare, te se zbog toga kuhaju na samom brodu nakon ulova. U svakom slučaju treba ih što prije potrošiti. Meso je vrlo ukusno, koristi se za juhe, umake, hladna i topla predjela i kao garniture. Ribari ga najradije prže.

KOZICA VELIKA (*lat.* penaeus kerathurus)

Boja sivkasta, išarana smeđorumenkastim mrljama i uspravnim pojasima, vrh repa ljubičast. Naraste do 25 cm, a mase do 0,06 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Rasprostranjen po cijelom Jadranu od nekoliko metara do 360 metara dubine. Najčešće se zadržava između 10 i 40 metara na muljevito-pjeskovitom dnu. Privlači ga slatka voda.
Kulinarske osobine: Meso vrlo finog okusa i cijenjeno. Ribari ga najčešće prže, ali se koristi i kao kozica mala. Kozice (ili mali morski rakovi, kako ih još zovu) se kuhaju žive u kipućoj slanoj vodi. Kuhaju se u vodi kojoj se dodaje ocat, luk, papar, peršin i lovorov list. Po starom običaju, u toj vodi se gasi komadić užarenog željeza, da račići dobiju osobitu lijepu crvenu boju. Kozice se jedu samo svježe kuhane, jer se duljim stajanjem ili soljenjem gubi dobar okus.

KUKA (kukica; *lat.* scyllarides latus)

Boja smeđasta do smeđastorumenkasta. naraste do 45 cm, a mase do 2 kg. Prosječna masa oko 0,50 kg. Nalazi se pretežno u južnijim predjelima Jadrana u podnožjima kamenitih obala. Dublje od 80 metara ne zalazi.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i priređuje se kao i ostali raci.

RAČNJAK BRADAVIČASTI (*lat.* maia verrucosa)

Boja nečistosmeđa s nešto svjetlijim nogama i donjim dijelom tijela. Gornja strana uvijek obrasla. Naraste do 12 cm, a mase do 10 dag. Prosječna masa oko 4 dag. Nalazi se uzduž cijele obale bez obzira na vrstu dna samo ako se obraslo bilo kojom vrsti algi. Najradije luta po plitkim vodama uvala i zaljeva, ali nikad ne dublje od dvadesetak metara.
Kulinarske osobine: Priprema se kao i ostali raci, ali osim ribara drugi ga rijetko koriste.

RAK CRVENI (*lat.* portunus corrugatus)

Boja rumenosmeđa. Tijelo obično obraslo dlačicama. Naraste do 10 cm, a mase do 0,15 kg. Prosječna masa oko 5 dag. Rasprostranjen po cijelom uzobalnom dijelu primorja na tvrdom i obraslom dnu. Najbrojniji oko brakova čistog mora.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno i slično mesu ostalih rakova. Ribari ga, uz rijetke znalce, najčešće koriste.

RAK OD KOĆE (*lat.* portunus sp.)

Boja pretežno blijedo sivorumena. Naraste do 6 cm, preko 100 komada u jedan kilogram. Rasprostranjen po cijelom Jadranu, na svim vrstama dna. Najbrojniji je u vodama sjevernog dijela Jadrana. Kako se lovi samo koćom, tako je dobio i ime.
Kulinarske osobine: Meso ukusno, koriste ga samo ribari.

RAKOVICA (babica, blazinja, bogdan, grancevola, grancigula, morski pauk; *lat.* maia squinado)

Rak trokutastog, ovalnog tijela sa zašiljenim čeonim dijelom. Kreće se na četiri para nogu i dvije štipaljke. Boja smeđastorumenkasta, po nogama crvenkasto izmrljan. Oklop naraste do 25 cm, a mase do 1,50 kg. Prosječna masa oko 0,40 kg. Nalazi se mjestimično po čitavom Jadranu, bez obzira na vrstu dna, ali pretežno obitava oko zapadne obale Istre. Kreće se od 2 do 50 metara dubine.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo cijenjeno kao vrhunska poslastica, i ne zaostaje po okusu za jastogom i hlapom. U ženke su cijenjeni kao rubin crveni unutrašnji organi, vrlo ukusni za jelo. Kuha se u slanoj vodi kao i ostali rakovi i poslužuje toplo ili hladno.

Kao toplo jelo: u juhama, hrustavcima, gratinirani u školjki ili u vlastitom oklopu.
Kao hladno jelo: u koktelima. salatama, kanapeima.

Poput brojnih vodenih životinja i rakovica je vezana uz mitove o suši i o mjesecu. Rast im je ovisan o rastu mjeseca. Rakovica je lunarni simbol; još od klasične antike njezina se slika povezuje sa slikom mjeseca, kao što se i lik slatkovodnog raka nalazi na karti „Mjesec“ u taroku, jer ove životinje, baš kao i mjesec, idu sad naprijed, sad natrag.
Stari Grci vjerovali su da je rakovica pametna i lukava životinja, te su njen lik utisnuli na novac nekih grčkih gradova i na vratni ukras Efeške Diane (sestre Apolona), božice lova, Mjeseca i noćnog čaranja. Vjerovali su da je i muzikalna. Latinski naziv za rakovicu je Maja, u starogrčkoj mitologiji bila je kći Atlasova (Atlantova) i vrhovnom bogu Zeusu rodila sina Hermesa (Merkura), bila je Plejada (jedna od sedam kćeri Atlanta, koje je poslije njihove smrti Zeus uzdigao na nebo kao zviježđe Plejada (mi ih zovemo Vlašići).

ŠKAMP (rak, kvarnerski rak; *lat.* nephrops norvegius)

Izgledom i građom tijela sličan hlapu i običnom potočnom raku. Ovaj dugorepi i desetonožni rak je jasnoružičaste boje, po rubovima tamnije crvenkast. Naraste do 23 cm, a mase do 0,30

kg. Prosječna masa oko 0,03 kg, ili 33 komada u jednom kilogramu. Najviše obitava u kanalima Hrvatskog primorja i Kvarnerskih otoka. Obitava na čisto muljevitim dnima
Kulinarske osobine: Mnogi smatraju da je to najukusniji rak, obzirom na nježno, mekano meso. Može se pripremati na mnogo načina; kao hladna predjela i koktele, panirani, pečen na ražnjiću, na roštilju, okružen vijencima riže uz prikladne umake, i na autohtoni naš način - na buzaru. Škamp u glavi ima tzv. „paprenu kesicu“ koju ne zna svatko odstraniti, tako da je najbolje glavu odstraniti prije prigotavljanja.

VABIĆ (ušica; *lat.* squilla mantis)

Boja sivožućkasta ili sivorumenkasta s tamnoljubičastom pjegom na zadnjem dijelu tijela. Naraste do 20 cm, a mase do 0,07 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Rasprostranjen u obalnim vodama Jadrana gdje ima priliva slatke vode. Obično je između 10 i 130 metara dubine.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, traže ga samo znalci.

ZEZAVAC (*lat.* scyllarus arctus)

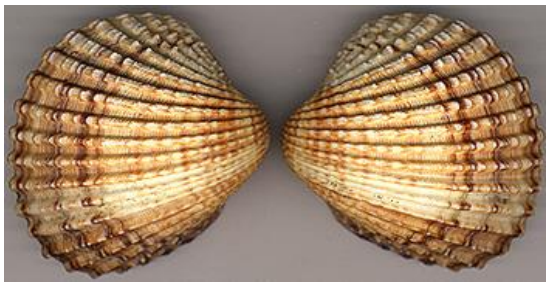
Boja crnkastosmeđa. Naraste do 16 cm, a mase do 0,07 kg. prosječna masa oko 0,03 kg. Živi uzobalno po cijelom Jadranu gdje su kamenita i obrasla dna. Zadržava se između 5 i 50 metara dubine. Brojniji je u području otvorenog i bistrog mora.
Kulinarske osobine: Meso dosta ukusno, no osim ribara vrlo malo ga drugi koriste.

ŠKOLJKE

Biser je zrno maleno, ali izlazi pred gospodu

Budući da školjka nastaje u vodi, srodna je simbolizmu plodnosti koji je svojstven vodi. U školjki se ponekad nađe i biser, što je možda potaklo legendu o Afroditinu rođenju iz školjke. Brojna umjetnička djela (Venere koje izranjaju iz valova - slike Botticellija i Tiziana) predočuju božicu ljubavi kako u ruci drži školjku ili kako plovi na kolima u obliku morske školjke.
Oštriga, izlučuje biser, skriva ga u svojoj ljušturi i simbol je istinske poniznosti koja je izvor duhovnog savršenstva pa je, rema tome, mudrac i svetac.
Iz povijesnih dokumenata saznajemo da su ljudi jeli dagnje, periske (pina), oštrige (Horacije; knjiga II 4 sat, str. 27,28). Rimski raskošnici pili su pod imenom „biser“, izlučine školjke rastopljene u octu. Takve lude čine spominje i Plinije i Horacije.

ČANČICA (*lat.* cardium rusticum)



Blijedožućkasto smeće je boje, s ljušturom u obliku lepeze, koja je izvana naborana. Naraste do 8 cm, a mase do 0,09 kg. Prosječna masa oko 0,04kg. Obitava na pjeskovitom i muljevitom dnu do 50 metara dubine.
Kulinarske osobine: Meso joj je vrlo ukusno, jede se kuhano, pripremljeno kao prstac.

ČAŠKA (*lat.* glycimeris glycimeris)

Boja sivkastoljubičasta, rumenkasta ili smeđasta. Živi po čitavom Jadranu do 15o metara dubine na pjeskovito ili pjeskovito-ljušturastom dnu. Najčešća je između 10 i 50 metara. Ima ih nekoliko vrsti i sve vole mješavine slane i slatke vode ili riječna ušća.
Kulinarske osobine: Meso ukusno ali dosta tvrdo. Jede se kuhana.

DAGNJA (pedoć; *lat.* mytilus galloprovincialis)

Ono što je kamenica za imućniji, to je dagnja za siromašniji svijet. Sastavljena je od dvije potpuno iste, dugoljaste ljušture čvrsto povezane elastičnim obručem. Boja joj je izvana crnomodrikasta, a iznutra blijedosedefasta. Mlađi primjerci su sjajniji i čistiji. Naraste u dužinu do 15 cm, i mase do 0,20 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. ili dužine od 6 cm. Dopuštena lovna dužina dagnje je 6 cm, koju dostiže već nakon prve godine života. Samoniklih dagnji nalazi se posvuda uz našu obalu, na kamenoj podlozi. Ne zalazi dublje od 4 metra, ali je najgušće u pojasu plime i oseke i jedan metar niže od granice najniže oseke.
Dagnja *Pina nobilis* stvara vlakna koja su tako svilenkasta i tanka kao da su od svile, pa su se u drvenoj Grčkoj od tih niti pravile rukavice, koje su u najbogatijim muzejima izložene kao zlatne rukavice napravljene od „morske svile“.
Kulinarske osobine: Meso dagnje je ukusno i vrlo hranjivo. Sadrži 82 % vode, 10 % bjelančevine, 1 % masti, 5 % ugljičnih hidrata i 2 % anorganskih sastojaka. Čistog mesa ima 17 do 20 %. Zbog takvih osobina meso dagnje je svuda traženo. Prigotavljaju se na ribarski način (buzara), na mornarski način, u bijelom umaku, na ražnjiću, na Villeroi način (hladni Njemački umak), rižoto, u raguima, na salatu, kao garniture i na nebrojene druge načine. Najbolja je ljeti. Kako dagnja uvijek u sebi ima malo vode, nemojte je soliti a jela s njom umjereno solite.

DAGNJA BIJELA (*lat.* modiolus barbatus)

Boja je smeđežućkasta i obrasla dlačicama. naraste do 7 cm dužine, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Nije tako česta kao obična dagnja i nalazi se na ravnom kamenom dnu, ne pliće od 2 metra. Ne obitava tamo gdje nema izvora slatke vode. Najbrojnija je u Malostonskom i Kaštelanskom zaljevu, te u vodama otoka Murtera.
Kulinarske osobine: Meso joj je ukusno i jede se prijesna i prigotovljena kao i obična dagnja.

JAKOVSKA KAPICA (češljača, jakovljeva kapica, lepeza, pokrovnjača; *lat.* pecten jacobaeus)

Školjka lepezastog oblika ima nejednake ljušture: jedna je pločasta, a druga udubljena pa se često koristi kao posuda za posluživanje jela od morskih plodova. Boje je sivkastorumene ili blijedožućkastorumena. Naraste do 13 cm, a mase do 0,10 kg. Prosječna masa oko 0,04 kg. Obitava na pjeskovitom dnu između 5 i 10 metara dubine, ali se nađe i na 50 metara.
Ove lijepe školjke povezane su s ljudskom poviješću puno više nego ostale. Stara je tradicija odlazak na hodočašće na grob sv. Jakova apostola koji je pokopan u mjestu Santiago de Compostela kao najzapadnijeg rta Španjolske. U srednjem vijeku tamo su odlazili mnogi kršćani, i kao znak da su tamo bili prikopčali bi na šešir ili odijelo veliku lepezu. Ovo hodočašće bilo je važan izražaj religije onog doba. Za križarskih ratova lepeza je dobila novo značenje: postala je simbol križara. Križari i hodočasnici Svete zemlje nalazili su je na obalama Palestine. Ondje živi Jakovljeva lepeza koja je nešto manja, ali su joj boje življe. Vitezovi iz križarskih ratova imali su tu školjku naslikanu na štitu ili izvezenu na zastavi i odijelu. Mnoge plemićke obitelji koje se ponose da potječu od slavnih vitezova križara imaju još i danas Jakovljevu lepezu na obiteljskom grbu, npr. u Engleskoj obitelji Winstona Churchila i Anthonya Edena. U našem stoljeću je velika lepeza uzeta kao simbol poznate Shellove kompanije za preradu nafte. Sam naziv Shell (školjka) odnosi se na taj simbol. Izbor tog naziva potaknula je teorija da je nafta organskog porijekla, pretežno nastala od mekušaca. Ta kompanija neka svoja ulja i maziva označuje imenima pojedinih pučeva i školjaka. Svojim brodovima također daju imena školjaka i puževa. Prvi tanker koji je vozio naftu za Europu nosio je naziv „Murex“ (volak). Svaki tanker te kompanije ima malu staklenu kutiju, u kojoj stoji i pravi primjerak školjke koja je brodu dala ime.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno, jede se prijesna i kuhana, ima neobično veliki mišić koji je cijenjen u gastronomiji. Nakon što se pažljivo očisti i odstrane tamni dijelovi, mogu se pirjati u bijelom vinu, a zatim poslužiti u umaku od bijelog vina s pečurkama; gratinirati (u ljušturi), peći na roštilju ili ih koristiti kao garniture za druga jela.

KAMENICA (oštriga; *lat.* ostrea edulis)

Među jestivim školjkama najpoznatija i najraširenija vrsta, to je kraljica svih plodova mora. Boja školjke je sivokamenasta, te ju je na kamenoj podlozi vrlo teško raspoznati. Gornja joj je ljuštura spljoštena, dok joj je donja (ona kojom se pričvrsti za kamen) udubljena. Živi u kolonijama na kamenju (stijenama) ili tvrdim predmetima (stupovima), i to na dubini od 10 do 40 metara. Najveći dio kamenica proizvode uzgajališta. Njezin razvoj traje od 3 do 6 godina, i to u vodi koja sadrži od 2 do 3 % soli. Najduža osovina školjke je 13 cm, a dostiže masu od 0,10 kg. Prosječna masa je oko 0,04 kg. Tržnu veličinu od 6 cm dostiže već u drugoj godini. Najpoznatije vrste kamenica: *marennes, belons, portugaise* (Francuska); *whitestables, colchesters* (Vel. Britanija); *Galway Bay oysters* (Irska); *imperials* (Nizozemska); *ostendes* (Belgija); velike *limfjords* (Danska). U vodama gdje pritječe slatka voda, oštrige postaju osobito masne nježno-mesnate. Najbolje za konzumiranje su između 4-6 godina, a prepoznaju se po broju prstenova na donjoj ljušturi. Meso bolesnih oštriga je mekano i često mliječaste boje. Jetra su jako povećana, mekana i sive boje. Škrge i crijeva su često zelenkasta, no ne mora biti i znak pokvarenosti.
Prema pisanim podacima samoniklih kamenica na Jadranu je oduvijek bilo u Creskom zaljevu, Klimno na Krku, Malostonskom zaljevu, Limskom kanalu, Pulskom i okolnim zaljevima.
Kulinarske osobine: Po izgledu je najneuglednija a po hranjivosti svog mesa najizdašnija školjka. Bogata je bjelančevinama, ugljikohidratima, a posebno vitaminima (A, B, B2, C, D). Razvoj i boja kamenice zavisi od algi kojima se hrane. Kamenice se uglavnom poslužuju u svježem stanju (prijesne) na podlozi od leda s dodatkom limunova soka, obično kao predjelo. Mogu se pošira ti, gratinirati, pržiti ili koristiti kao garniture. Najukusnije su u zimskim mjesecima. Meso dobre oštrige je sivobiJele boje i jedro, a ipak mekano. Miris upravo otvorene školjke je ugodno svjež i ima karakterističan miris mora. Kuhanjem ili pečenjem gubi svoj fini miris i veliki dio okusa. Oštrige su nekad (u primorju) bile pučka hrana.
Oštriga kao živežna namirnica spominje se već kod Homera, te je prvobitna grčka riječ óstreon došla u latinski ostrea ili ostreum (kod Cicerona i dr.) a kasnije u ostale europske jezike.
Rijetko koji ljubitelj kamenica zna da su one najpunije i najfinijeg okusa polovicom ožujka, što su znali i naši stari, a to svjedoči tzv. *Festa od kamenica*, koja se 19. ožujka, na Josipovo, slavila još u doba Dubrovačke republike.

KAPICA MALA (*lat.* chlamis varia)

Boje smeđerumenkaste ili smeđežućkaste do sive. Naraste do 7 cm, a mase do 0.05 kg. Prosječna masa oko 0,03 kg. Živi po cijelom Jadranu do 50 metara dubine na pjeskovito ljušturasto dnu, najčešća je između 10 i 30 metara.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i priprema se kao jakopska kapica.

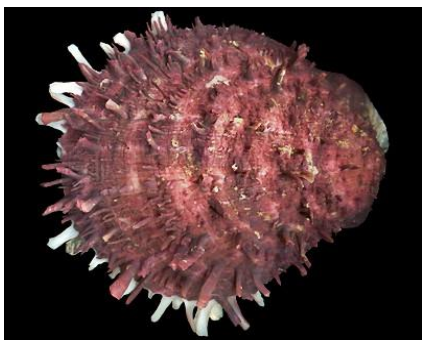
KAPICA SRČANKA (*lat.* cardium edule)

Boja mliječnosivorumenkasta. Naraste do 5 cm, a mase do 0.04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Rasprostranjena po cijelom uzobalnom dijelu Jadrana u muljevitim i muljevito-ljušturnim dnima. Dublje od 50 metara ne zalazi, a najčešće je između 4 i 10 metara dubine. Školjkom se često ukrašavaju raznovrsni predmeti kao: kutije, okviri itd..
Kulinarske osobine: Meso ukusno i priređuje se kao i prstac. Može se peći na roštilju.

KAPICA PRUGASTA (*lat.* cardium tuberclatum)

Mliječne je boje sa svjetlosmeđim prugama. Naraste do 6 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Obitava na dubinama od 5 do 15 metara, na pjeskovitom dnu obraslom travama. Dublje od 80 metara ne zalazi.
Kulinarske osobine: Meso joj je vrlo ukusno, jede se kuhano, pripremljeno kao prstac.

KOPITO (*lat.* spondylus gaederopus)



Školjka teške, debele, tvrde izvana hrapave ljušture, kameno sive boje. Naraste do 14 cm, a mase do 0,50 kg. Prosječna masa oko 0,15 kg. Živi na svim plićim kamenitim i obraslim obalama, kao i tihim uvalama. Voli blizinu slatke vode, ne dublje od nekoliko metara. Teško se otkriva jer je obrasla algama
Kulinarske osobine: Jede se prijesna ili kuhana.

KUĆICA (vangola, vongola; *lat.* amigdala decussata)

Ljuštura je rebrasto hrapava, a tamnije točkice raspoređene su u tri reda. Sivožućkaste je boje sa smeđezelenkastim mrljama. Naraste do 8 cm, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,01

kg. Obitava na plitkim muljevitom i pjeskovitom dnu u blizini dotoka slatke vode. Lovi se tako da se vadi iz pijeska s oko desetak centimetara dubine za vrijeme oseke. Svoju prisutnost otkriva dvjema rupicama.
Kulinarske osobine: Spada među najukusnije školjke, jede se pržena na roštilju, kuhana i prijesna. Priprema se kao prstac (maslinovo ulje, peršin i češnjak usitnjeni ugriju se, stave školjke, i kad se sve zagrije školjke se otvore, jede se odmah). Prije upotrebe dobro ih je držati neko vrijeme u slatkoj vodi da ispadne sav pijesak koji je možda u ljušturi.

KUNJKA (mušula, papak, školjak; *lat.* navicula noae)

Školjka oblika nepravilne, primitivne barke, po čemu je dobila i ime. Boje je sivosmeđe ili prljavosivocrnkaste. Naraste do 9 cm, a mase do 0,05 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Obitava u kolonijama na tvrdom dnu na dubini od 1 do 10 metara. Najčešće je na položajima koji su zaštićeni od jačeg udaranja mora i izloženi jačem strujanju vode. Za dno je pričvršćena čupercima svile.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno. Najčešće se peče na roštilju, što je i poseban specijalitet, kad se otvore srče se more iz njihove ljušture. Priprema se na razne načine kuhanjem ili na rižot.

PERISKA (lostura, ošćura; *lat.* pinna nobilis)

To je najveća školjka Jadrana. Naraste od 40 cm skoro do 1 metar, a mase do 2,5 kg. Prosječna masa oko 0,30 kg. Pljosnata je i dugoljasto-trokutastog oblika. Ljuštura je tanka i krhka. Izvana

ima oštre izrasline, boje je crvenosmeđesedefasta a iznutra opalnosedefasta. Živi na pjeskovitom dnu mirnih uvala i zaljeva, zabodena šiljastim vrhom u pijesak, držeći se čvrsto podloge dugačkim nitima. Zadržava se obično između 2 i 10 metara dubine. Prije korištenja treba joj odstraniti tzv. „paprena vrećica“ koja, ukoliko se ne odstrani, daje mesu ljut okus. Nekad su periske masovno vadili zbog dugačkih i jakih bisusnih niti od kojih su se plele rukavice i ogrtači. Par takvih rukavica od morske svile mogao se sabiti na veličinu oraha. Periske nisu bile ugrožene samo zbog pletiva nego su se jeli njihovi mišići stezači.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i može se jesti kuhana, pržena ili prijesna. Meso se također može konzervirati sušenjem. UPOZORENJE - ne smije se loviti, tj. vaditi iz pijeska.

POKROVAČA (lepeza; *lat.* chlamys flexuosa)

Boja najčešće smeđesivkastožućkasta i nepravilno tamno izmrljana. Naraste do 9 cm, a mase 0,03 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Nalazimo je na pjeskovitom ili pjeskovito-muljevitu dnu do 30 metara dubine.
Kulinarske osobine: Meso vrlo ukusno, i priprema se kao i druge školjke.

PRNJAVICA (ladinka; *lat.* venus verrucosa)

Kružno izbrazdana i pokrivena izboranim pločicama nepravilna oblika. Prljavožućkastosive je boje, naraste do 7 cm, a mase do 0,10 kg. Obitava u plitkim vodama pjeskovitog i šljunkovitog dna do 15 metara dubine. Brojnija su joj staništa gdje je dotok slatke vode. Vadi se iz dna pomoću oštrog predmeta.
Kulinarske osobine: Ukusna je i tražena. jede se prijesna i kuhana, pripremljena kao prstac.

PRSTAC (morska datula, datula, kamatoč, prstić; *lat.* lithophaga lithophaga)

Školjka koja živi u samom kamenu, nasipima i kamenim gromadama. Boje je kestenasta koja varira od svjetlije do tamnije. naraste do 12 cm dužine, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Rasprostranjen po čitavom Jadranu do 10 metara dubine na mirnim staništima gdje ima jačeg strujanja vode. Ne voli jako slanu vodu i položaje okrenute prema otvorenom moru. To je školjka koja sporo raste - buši kamen, za prvih 5 cm treba mu 10 do 20 godina; velik 10 cm pravi je primjerak starosti - oko 80 godina.
UPOZORENJE - zabranjen je izlov (tj. vaditi iz kamenja) i trgovina prstacima.
Kulinarske osobine: Meso odličnog okusa i jede se prijesan ili pripremljen na jedan od načina kao što se i pripremaju školjke. Najčešće se priprema na ribarski način (na buzaru).

PRSTAVAC (frangola, mamula, pomula, šljanak cjevasti, tenperin; *lat.* solen vagina)

Školjka dugoljasta oblika. Sive je do sivosmeđe boje. Naraste do 16 cm dužine, a mase do 0,04 kg. Prosječna masa oko 0,02 kg. Obitava u pličini na pjeskovitom i muljevitom dnu. Vadi se pomoću šipke (žice
od kišobrana) - „frangolar“ koje je vrh savijen i naoštren. Na pijesku prstavac ostavlja dva otvora koji čine oblik osmice. Vadi se iz većeg otvora i to tako da šipku gurnemo u otvor, okrenemo oko osi i brzo izvučemo. Pogođen prstavac se zatvara i šipka je izvlači.
Kulinarske osobine: Meso mu je odličnog okusa i trženo. Priprema se kao prstac. Jede se prijesan i kuhan.

RUMENKA (*lat.* meretrix chione)

Svjetloplave je boje s tamnijim brazdama. Naraste do 8 cm, a mase do 0,12 kg. Prosječna masa oko 0,05 kg. Obitava na pjeskovitom dnu površinskog dijela, na dubini između 1 i 10 metara. Vadi se tako da se otkopa iz pijeska, pošto su prethodno, dakako, pronađene rupice na površini koje otkrivaju njen položaj.
Kulinarske osobine: Meso joj je vrlo ukusno, a jede se prijesna ili kuhana.

PUŽEVI

PETROVO UHO (puzlatka, mjesec; *lat.* haliotis lamellosa)

Puž čija je kućica slična ljudskom uhu, po čemu je i dobio ime. Na kućici ima 7-8 otvora koji su pravilno raspoređeni od najmanjeg do najvećeg. Ima jako stopalo i teško ga je odlijepiti od podloge. Ukrasi na kućici su različiti, a boje su najčešće sive, smeđe, crvenkaste, a i biJele. Naraste do 10 cm, a mase do 4 dag. Prosječna masa oko 1 dag. Živi na tvrdim kamenitim podlogama na manjoj dubini, a obično se zadržava na bočnim stranama ili s donje strane stijena ili hridi. Bojom je prilagođen okolini.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno a priprema se kuhanjem ili na gulaš. Francuzi, znalci morskih plodova preporučuju ga pirjanog ili na maslacu. Prije pripreme, puža (meso) treba dobro istući, jer je tvrd. Pirja se s češnjakom, iskosanim lukom, peršinom i maslacem oko 10 minuta. Posoli i popapri. Prije posluživanja doda se malo soka limuna.

PRILIPAK (lupar, priljepak; *lat.* patella coerulea)

Drži se kao prilepak kruga
(narodna uzrečica)

Boja mu je poput kamena: sivocrna. Naraste do 5 cm, a mase do 1,5 dag. Prosječna masa oko 0,5 dag. Obitava na kamenu u pojasu između plime i oseke. Oštrim nožem ga odlijepimo od kamena.
Kulinarske osobine: Meso tvrdo ali ukusno. Najbolji je u hladnijim mjesecima, jer mu je tada meso najmekše. Jede se prijesan i kuhan. Nekada je bio važan dio ishrane pučanstva na otocima, gdje se i danas može naći kao obrok u karakterističnim restoranima „konobama“.

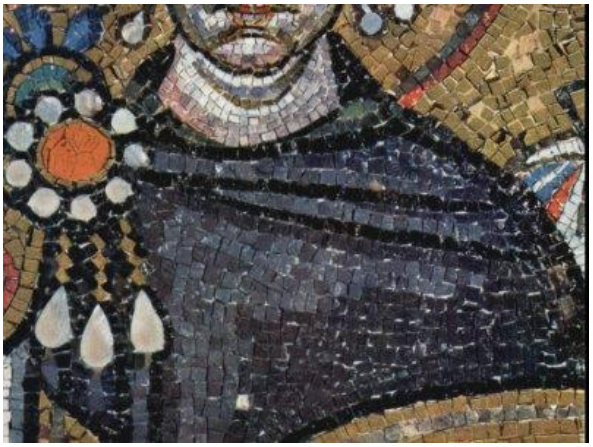
UGRC (nanara; *lat.* monodonta turbinata)

Sivozelenkaste je boje, prošaran tamnoljubičastim pjegama. Naraste do 4cm, a mase do 1,5 dag. Prosječna masa oko 0,5 dag. ili 200 komada u 1 kg. Obitava na kamenom pojasu plime i oseke. Iz pukotina na kamenu, gdje se danju skriva, izlazi van, kad se dnevna svjetlost počinje smanjivati. Jednostavno ga skupljamo s kamena.
Kulinarske osobine: Meso mu je ukusno i traženo. Ima intenzivan miris i okus mora. Kuha se u morskoj vodi i čim voda provri, iglom ga izvadimo i pripremimo po želji.

VOLAK (bodljikavi volak; *lat.* murex trunculus)

Kućica ima oblik buzdovana tj. proširenigornji dio i dugo rilo. Po cijeloj kućici ima karakteristične bodljikave izrasline. Prljavosivozelenkaste boje. Naraste do 9 cm, a mase do 7 dag. Prosječna masa oko 4 dag. Obitava na tvrdom muljevitom dnu, obraslom travama na dubini između 2 i 30 metara. Rasprostranjenija su mu staništa u sjevernom dijelu Jadrana. Lovi se na jednostavan način, i to tako da u mrežu stavimo otpatke hrane i nju potopimo u vodu. Nakon 48 sati se skupe oko mreže i preostaje samo ih pokupiti.
Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo ukusno, ali ne osobito traženo.

Feničani su iz jedne izlučine toga puža proizvodili krasnu crvenu (grimiznu) boju poznatu pod imenom „purpur iz Tira“. Naš naziv „Feničani“ dolazi od „phoenix“ - crven, u vezi s crvenom bojom grimiza. U Rimu je Julije Cezar izdao strogi zakon o upotrebi grimiza. Samo je car smio nositi čitavu odjeću od grimiza, a visokim činovnicima i plemićima bilo je dozvoljeno nositi samo znakove i nakit od grimiza prema rangu i službi. Carevi Neron i Teodozije grimiz su rezervirali samo za careve. Propašću Zapadnog Rimskog carstva taj se običaj sačuvao na bizantskom dvoru. U katoličkoj crkvi ostao je do danas običaj da kardinali nose grimizne haljine. U Francuskoj su vrijedne knjige u srednjem vijeku bojali grimiznom bojom.
U našim se krajevima u davna vremena volak koristio i kao posuda za svjetiljku uljanicu. U kućicu bi se nalilo ulje, a kroz izduženi kanal bi se provukao fitilj.



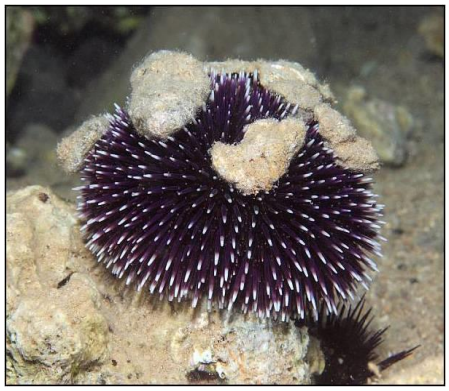
Boje imaju simboličku vrijednost koja se mijenja ovisno u kakvom se okruženju koristi. Bojom su označene zastave, boje sportskih klubova, često su odrednice nekog grada, zaštitni znakovi nekih proizvoda.

Crvena - ljubav, strast, radost, tamno crvena - vrag, revolucionarna boja svih zastava.
Plava - aristokracija, istina, vjernost, plemenitost.
Zelena - mir (maslinova grana, lovorov vijenac), nada, besmrtnost (evergreen).
Žuta - um, pamet, svjetlo, razum.
Ljubičasta - čarobnjaštvo, pokora, strpljenje, umjetnost.
Narančasta - plodnost, sjaj, bogatstvo.
Ružičasta - slatkoća, sramežljivost, nježnost, djevojaštvo.
Grimizna - čast, kraljevstvo, kardinalska boja, dostojanstvo, bogatstvo, uzvišenost.
Bijela - čistoća, mir.
Crna - tuga, bolest, smrt, nesreća, teror.

VOLAK KVRGAVI (volić; *lat.* murex brandaris)

Boja mu je svjetlosivožućkasta. Naraste do 10 cm, a mase do 7 dag. Prosječna masa oko 3 dag. Uglavnom obitava na muljevitom i pjeskovitom dnu od 3 do 100 metara.
Kulinarske osobine: Meso je ukusnije i mekše od mesa običnog volka.

JEŽINAC pjegavi (*lat.* sphaerechinus granularis)



Samo sladokusci znaju kako je zdrava i ukusna hrana, jedu se spolne žlijezde, ženski jajnici. Ježinca se otvori škarama uzduž, ubrizga malo limunovog soka, a onda malom žlicom vadimo jajašca koja su crvenkastonarančaste boje, i nalazi se uz ljušturu (samo ženki). Jede se s kruhom namazanim maslacem. Može se i kuhati, i to 3 minute kao i jaje. Morski ježinci su potpuno svježi samo kad su im bodlje tvrde i stoje okomito. Jedan jež ima oko 1 dag jajašaca (1 kg = 100 ježeva). Najbolji su ljeti kad su puniji tj. imaju najviše jajašaca. jedu se sa različitim začinima i bolji su od ikre.

Ženskog ježa prepoznati će te lako, kao i svaka žena voli se kititi, kad na ježu vidite kamenčiće i male školjčice ubrati će te pravog.

Već su Rimljani jeli morskog ježa, kao poslasticu i smatrali ga tečnijom poslasticom od oštriginog soka. Prije oko 2350 godina Aristotel je prvi detaljnije opisao ježince kao i njihov položaj „sjedenja na ustima“. Plinije je preporučivao uvarak od ježinaca pomiješanih s vinom ili kvasinom kao lijek za mnoge bolesti, uključujući čireve, tumore i probleme s bubrezima. Ježinac je kao prehrambeni artikl poznat na Mediteranu od prapovijesti, a „prvi put se spominje u pisanom obliku“ u Epiharmovoj (Epiharmus, komični pjesnik, liječnik i prirodnjak s otoka Kosa (Spradi), živio oko 500 god. pr. Krista većinom na Siciliji) komediji *Vjenčanje Hebe* iz VI. stoljeća prije Krista: Horacije i Plinije također ga spominju kao prehrambeni artikl dok ga se nalazi na pronađenim jestvenicima iz Pompeja. Atenaj u svom gastronomskom djelu *Deipnosophistae* (Banket učenih) iz I. stoljeća prije Krista spominje nekoliko naputaka za ježince, kao npr.: „skuhajte ježince u kipućoj vodi. Izdvojite meso. Dodajte umak napravljen od listova lovora, papra, gustog meda i malo maslinova ulja. U to umiješajte jaja. Pospite paprom i poslužite“.

Usoljeni morski jež radio se za vrijeme Dioklecijana, osim što je bio poslastica bilo je i jako skupo jelo (zapisano u Dioklecijanovom zakonu; 5,9). Usoljen posluživao se s garumom, vinom ukuhanim do trećine i paprom, sve pomiješano.

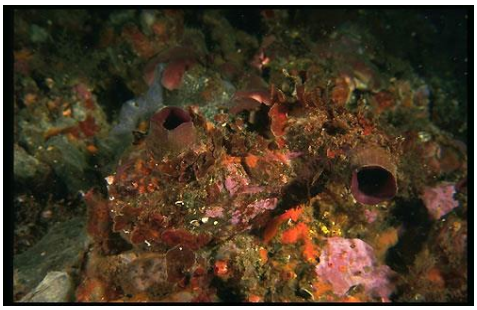
Ježinci, tal. „ricci di mare“, franc. „corail des oursins“ potpuno su pali u zaborav, kao prehrambeni artikl, ali se danas ponovo nalaze na jestvenicima svih boljih restaurana Mediterana, a u vrijeme parenja (veljača i ožujak) na obali Sardinije organizira se *Sagra di ricci di mare*, prava fešta.

TRP pljosnati (*lat.* stichpus regalis)

Trp je gastronomski specijalitet na Dalekom istoku već stoljećima, a Francuzi ga uživaju već desetljećima. Njegova reputacija afrodizijaka nedvojbeno mu povećava popularnost. Naš trp po dimenzijama je puno manji i ima jači skelet tj. njegova koža sadrži previše sitnih vapnenih tJelešaca, od trpova indo-pacifičkih voda, koji su dugi 30-40 cm, široki 10-15 cm i teški 2-3 kg. Da bi se od trpa ili još nazvan „bradavičasta svinja“ mogao napraviti specijalitet, mora biti debljine tJelesnog zida 10-12 mm. Ukoliko nađete trpa koji bi približno odgovarao toj veličini, postupite na slijedeći način:

Razrežite ga od jednog kraja do drugog pazeći da vas ne poprska (izbacuje unutrašnje organe koji izgledaju kao ljepljivi bijeli konci, izbačenu utrobu može regenerirati za nekoliko tjedana ako ostane u moru). Uklonite iznutricu i ispružite kožu. BiJele bočne mišićine trake jestivi su dio, koji treba oštrim nožem odvojiti od tijela stjenke. Mišić kuhajte i nakon toga izrežite na trake širine 1 cm. Pržite u maslacu od 45 sekundi do 1,5 minuta. Ako imate i jakovske kapice razrežite ih u komadiće i pržite zajedno s mišićima, dobiti će te jedan poseban gastronomski specijalitet.
Možete ih i kuhati, u slatkoj ili slanoj vodi, ne treba soliti, jer sadrže dovoljno soli. Potrebno je 2-3 sata da omekšaju. Ukusniji su ako se (nakon kuhanja) paniraju i prže.

MORSKO JAJE (maščer, mušan, šmrdokulj; *lat.* microcosmus sulcatus)



Morska jaja su vrlo ukusne i hranjive životinjice (vrsta školjkaša) koja nepoznavateljima mora i njegovih plodova zvuči pomalo egzotično. Nalaži se obično na dubini oko 2-5 metara čvrsto prilubljeno uz stijeno. Pri vađenju iz mora potrebno je imati nož i rukavicu jer najčešće na sebi ia oštre komadiće.

Konzumira se odmah nakon vađenja. Skida se čvrste opna/kože, rasijecaju njihovi jajnici na dije polovice i pokapaju limunom. Jajnici narančaste boje i intenzivno mirišu na jod. Mogu se ripremiti na više načina ali opisani je najbolji jer se osjeća miris mora i jod koji skuplja školjka.Znalci kažu da je morsko jaje najjači afrodizijak mora, jači i od kamenica, uz koje se pije bijelo vino ili ledena votka.

VLASULJA (*lat.* anemonia sulcata)

Odmah po vađenju iz mora, vlasulje se pranjem, u košari od pruća (isperu) očiste od pijeska, posole i ostave u posudi da otpuste štetne sastojke. Vlasulja će uvući krakove i dobiti izgled „šampinjona“ Nakon pola sata, dobro ih izmiješati, a zatim ocijediti i posušiti. Uvaljajte ih u oštro brašno (neki rade s kukuruznim) i pržite na ugrijanom maslinovom ulju. Po osobi je dovoljno 4-5 vlasulja. Prelite umakom od kapara otkriti će te i novu „deliciju“.

Vlasulja ima okus koji pomalo podsjeća na panirani (pohani= mozak.
Moruzgva – žarnka s jakim pipcima (*lat.* actinia aeqina) je žarnjak iz razreda koralja. Ima ih na svim dubinama. U Jadranskom su moru njpoznatije vrste *crvena, smeđa vlasulja, plaštena m., opnena voskovica* i *družbena m*. (potonja se naseljava na prazne kućice puževa u kojima stanuje rak samac)

AFRODIZIJACI MORA

Od davnina su stanovnici Jadrana uživali stanovnike mora, vjerujući da su izvrsni afrodizijaci. Neka od njih mogu se dobiti i u ponekim restoranima, ali nažalost, „bolje funkcioniranje muškosti“ i košta.

Ikra lubina	stavi se u porculansku zdjelicu, nakapa sokom limuna, maslinovim uljem, polije suhim bijelim vinom, posoli i popapri. Prije konzumiranja treba odstajati pola sata
Očišćeni repovi kozica i škampa	nakapaju se sokom limuna, posole, popapre i sirovi jedu
Jajašca jastoga, pruga, škampa i rakovice	jedu se svježa jaja bez ikakvih začinskih dodataka
Veliki liganj	bijelo meso, sirovo, narežite u trake, posolite, popaprite, nakapajte sokom limuna i maslinovim uljem. Jede se odmah
Hobotnica	priređuje se na različite načine, sirova, kuhana, pečena na maslacu ili u umaku
Kamenice	netom otvorene, nakapane sokom limuna i bijelim paprom uz svježi celer
Čančice, jakovske kapice, kučice, prnjavice, rumenke, srčanke	nakon odstranjivanja tamnog dijela, jedu se sirove u mješavini limunovog soka, bijelog papra i maslinova ulja, ili se u Istri prigotavljaju s tartufima
Morski jež	jedu se crvenožuta jajašca nakapana limunovim sokom i bijelim paprom. U Istri ih zovu - jestivim koraljima
Morsko jaje	je najjači afrodizijak, barem tako kažu muškarci

Kažu, da sve treba zaliti - *crnim vinom uz grickanje smokava*.

SLATKOVODNA RIBA

Čišćenje ribe od parazita

Barske ribe – linjak, šaran, karas kao i riječne – som i kečiga, često napadaju razni paraziti. U prvom redu riblje pijavice kao i neke gliste. Od tih parazita ulovljenu ribu možete očistiti zasićenom otopinom kuhinjske soli. Potopite ribu i takvu otopinu i ostavite da odstoji neko vrijeme, dok paraziti s nje sami ne otpadnu. Poslije toga ribu operite čistom hladnom vodom.

Amur bijeli (*Ctenopharyngodon idella*)

Po bokovima i leđima je tamnozelen i zelen, a na trbuhu svijetao. Dužina mu je do 1 metar, a masa 35 kg. Prosječan primjerak teži oko 2 kg. Živi u rijekama i jezerima. Hrani se biljem.
Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo ukusno (bijelo i nježno) i priređuje se na različite načine.

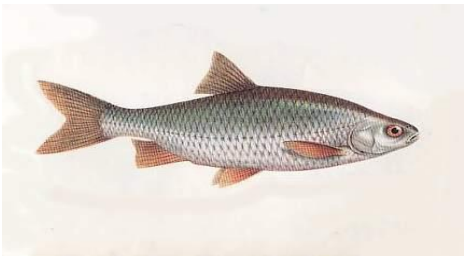
Bjelica (*Leucaspius delineatus*)

Bočna joj je linija u crtama samo u prvih desetak ljusaka. Na tijelu ima nešto krupnije ljuske koje lagano otpadaju. Duljina glave jednaka je visini tijela. Leđa su zelenkasta, bokovi i trbuh srebrnasti. Tijelo joj nije tako visoko kao kod uklije, nego više valjaksto. Naratse do 10 cm.

Bolen, bucov (*Aspius aspius*)

Modrozelene je boje na hrptu, dok su mu bokovi i trbuh srebrnkasti. Naraste do 5-6 kg. Živi u ne prebrzim bistrim rijekama. Hrani se sitnijom ribom.
Kulinarske osobine: Meso mu je bijelo i mekano, i pored dosta sitnih kostiju, vrlo je jestivo.

Crvenookica; žutooka, bodorka (*Rutilus rutilus*)



Tijelo joj je spljošteno i zelenkaste boje po hrptu a srebrnasta po bokovima. Peraje su crvenkaste ili žućkaste. Živi u rijekama i jezerima, ali voli mirniju vodu. Naraste do mase od 1 kg. Hrani se travama, ličinkama i crvima.
Kulinarske osobine: Meso je puno sitnih kostiju i dosta neukusno. Upotrebljava se jedino za riblji paprikaš.

Crvenperka (*Scardinius ereyhropsalmus*)

Često se zamjenjuje sa crvenookicom, jer su vrlo slične. Razlikuju se po perajama, tj. po boji. Peraje su joj crvene, osim prsnih, koje su narančaste. Naraste do mase od 1 kg. Živi u mirnijim vodama obraslim biljem.
Kulinarske osobine: Meso joj nije kvalitetno.

Čikov, piškor (*Misgurnus fossilis*)

Nije čest u našim vodama, osim u Dunavu i Gackoj. Sive je boje po hrptu, dok je žut po bokovima. Na boku ima dvije tamne pruge. Naraste do 30 cm dužine.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno, ako nije iz mutne vode.

Deverika, hajn, pečenica (*Abramis brama danubii*)

Plosnatog je oblika i sivkaste boje, a na trbuhu srebrnasta. Naraste i do 5 kg mase. Obitava u dubljim i mirnijim vodama.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno i tečno, iako ima dosta sitnih kostiju. Ribiči je obično po strani jače zarežu i jače peku tako da se sitnije koščice preprže.

Gagica, pior (*Phoxinus phoxinus*)

Tijelo joj je pokriveno malim krljuštima, a na trbuhu ih nema. Na bokovima ima nepravilne pjege. Glava joj je tupa, tijelo valjksto. Po leđima je smeđa a bokovi žućkasti. Peraje su joj blijedorumene a neparne crno obrubljene. Naraste do 10 cm. Voli bistru vodu.
Kulinarske osobine: Meso mu je dobro, samo jwe riba mala.

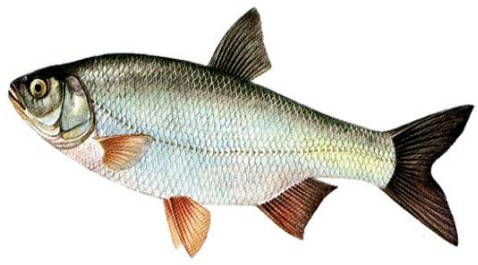
Grgeč, ostrž, bandar (*Prca fluviatilis*)

Tamnozelene je boje, na trbuhu žućkast. Na tijelu ima nekoliko okomitih tamnih pruga. Peraje na leđima su mu bodljikave. Naraste do 30 cm dužine i do mase od 0,70 kg. Obitava u tekućim i stajaćim vodama.
*Kulinarske osobine: M*eso je odlično i nema puno sitnih kostiju.

Jesetra (*Acipenser guldenstadti colchicus*)

Ima produljeno tijelo sa šiljastom gubicom i oštrim isječenim perajama. Odozgo je crnkasta a odozdo žućkastobijela. Naraste do 30 kg. Kod nas živi u Dravi, Dunavu i Savi.
Kulinarske osobine: Meso joj je odlično a od ikre se pravi poznati kavijar.

Jez, pečenica (*Leuciscus idus*)



Tamnozelene je boje na hrptu i srebrnast po bokovima. Češće obitava dubljim, bistrijim i hladnijim vodama. Naraste do 4 kg mase.
Kulinarske osobine: Meso je dosta dobro, ali i puno sitnijih kostiju.

Karas (*Carassius carassius*)

Širok je i plosnatog tijela, a boje žute do tamnozlatnožute. Dosta je sličan šaranu. Naraste do mase od 1,5 kg. Obitava u mirnim vodama.
Kulinarske osobine: Meso mu je slično šaranovom. Iako živi na muljevitim mjestima, meso mu ne poprima miris mulja.

Kečiga, čigra, kačiga, kljunara (*Acipenser ruthenus*)

Dugog je tijela sa zašiljenom gubicom. Tamnosive je boje po hrptu, bokovi su joj svijetli, a trbuh bjelkast. Po tijelu ima rožnate pločice. Živi u dubokim vodama Save, Drave i Dunava. Naraste do 50 cm dužine.
Kulinarske osobine: Meso joj je vrlo dobro, malo žućkasto.

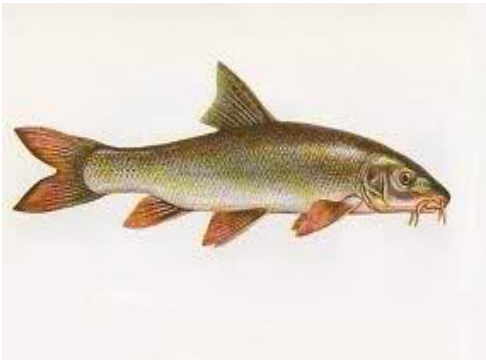
Kesega, kosalj (*Abramis ballerus*)

Riba iz roda deverika. Ima malu glavu i koso urezana usta. Tijelo joj je spljošteno i otegnuto. Ima velike oči sa svijetlosrebrnom bjeloočnicom. Podrepna peraja joj je vrlo dugačka. Glva i hrbat su joj tamni sa smeđim, zelenim i modrim primjesama, a bokovi srebrno svijetli. Parne su joj peraje žućkaste a ostale sa sivkastim obrubom. Naraste do 30 cm i pola kilograma težine.
Kulinarske osobine: Meso joj se ne cijni jer ima mnogo sitnih kostiju

Klen (*Leuciuscus cephalus*)

Maslinastozelene je boje po hrptu, a po bokovima srebrnast do žućkast. Naraste do mase od 3 kg.
Kulinarske osobine: Meso mu nije naročite kvalitete, i ima dosta sitnih kostiju. Ukoliko živi u čistoj vodi, ukusan je za jelo. Ako se priređuju odmah nakon ulova, vrlo su tečni i ukusni.

Krkuša, govedarka, grundl (*Gobio gobio obtusirostris*)



Zelenkaste je, sive, ali i žućkaste boje. Po bokovima je srebrnasta a po trbuhu bijela. Po tijelu ima crne pjege. Naraste do 20 cm o mase od 80 dekagrama. Živi u čistim vodama na pjeskovitom ili šljunkovitom dnu.
Kulinarske osobine: Iako je sitna, meso joj je vrlo ukusno.

Krupatica, krupatka (*Blicca bjoerkna*)

Plosnatog je i dugog tijela, slično kao u deverike. Hrbat joj je smeđezelenkast a bokovi srebrnasti. Naraste do 20 cm., i 80' grama težine. Obitava na ilovastom i pjeskovitom dnu u vodama sa slabim strujama.
Kulinarske osobine: Meso je lošije kvalitete i puno sitnih kostiju.

Linjak (*Tinca tinca*)

Tijelo mu je kratko i čvrsto, sa sitnom ljuskom i sluzavom kožom. Tamnozelene je boje, bokovi i trbuh su zelenkastožućkasti. Tonovi boje (tamniji ili svjetliji) ovise o bistrini vode u kojoj živi. Naraste do mase od 2 kg. Obitava u tekućim i stajaćim vodama bogatim biljnim raslinjem.
Kulinarske osobine: Meso je masno i dosta ukusno. Ako živi u čistoj vodi, nema okus po mulju.

Lipljen, lipen (*Thymallus thymallus*)

Zelenkastosive je boje po hrptu, dok su mu bokovi srebrnožućkasti, a trbuh bijel. Po tijelu je prošaran crnim pjegama. Obitava u čistim, hladnim i brzim vodama. Naraste do mase od 1 kg.
Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo dobro i ukusno.

Manić, menjka (*Lota lota*)

Dosta je sličan somu. Zelenkaste je do tamnosive boje po hrptu, a po trbuhu bjelkast. Po tijelu ima nepravilne tamne šare. Obitava u čistim vodama pjeskovitog dna. U našim vodama naraste do mase od 2 kg.
Kulinarske osobine: Meso je ukusno i dobro.

Mrena (*Barbus barbus*)

Tamnozelene je boje po hrptu, bokovi su joj tamnozeleni, a trbuh bjelkast. Naraste čak i do 8 kg. Obitava na pjeskovitom dnu u rijekama s jačom strujom.
Kulinarske osobine: Meso joj je dobro i ukusno, iako puno sitnih kostiju. Ikra se ne smije jesti jer je otrovna (otrov je termostabilan; ne uništava se ni kuhanjem ni pečenjem).

Pastrva

Potočna pastrva, bistranga, šarenka
(Salmo trutta m. fario)

Kalifornijska pastrva
(Salmo gairdneri irideus)

Ova riblja vrsta, koja živi u visinskim vodama, bogato je zastupljena kod nas. Obzirom da se na tržištu (u ribarnicama) može naći samo *kalifornijska pastrva*, koja se uzgaja u ribogojilištima, ostale vrste samo spominjem kao upoznavanje s njima. To su: *potočna pastrva; jezerska pastrva, primorska potočna pastrva, visovačka pastrva, zrmanjska pastrva, mekousna pastrva, zlousta, neretvanska pastrva, solinka, jezerska zlatovčica.*
Kalifornijska pastrva je šira i snažnija od potočne pastrve. Tamnozelenog je hrpta, a po bokovima prošarana pjegama duginih boja. Maso joj je do 10 kg.
Kulinarske osobine: Odlične kvalitete i cijenjena riba za sve kulinarske obrade.

Glavatica, soška pastrva (*Salmo marmoratus*)

Rumenosive je do tamnozelenkaste boje. Po tijelu je prošarana tamnim prugama. Ima karakterističnu glavu, veliku sa snažnim čeljustima i zubima. Masa joj je do 20 kg.
Kulinarske osobine: Meso cijenjeno, kao kod svih salmonida.

Mladica (*Hucho hucho*)

To je, nažalost, rjeđa riba u našim vodama, što je posljedica zagađenosti vodnih tokova. Naraste do 30 kg mase. Tijelo joj je izduženo i valjkasto. Boja joj je od zelenkastosmeđe do plavkastosive. Obitava u hladnim bistrim vodama (jakih struja), pjeskovitog i šljunkovitog kamenog dna.
Kulinarske osobine: Meso joj je izvrsno i cijenjeno. Priređuje se pečeno, prženo i kuhano.

Peš (Cottus gobio)

Tijelo mu je golo i valjkasto. Gubica mu je tupa a glava velika i spljoštena, sa širokim ustima. Tijelo mu je sluzavo, sivo, s pjegama, a trbuh sivobijel. Peraje su mu također pjegaste. Ima

velike lepezaste prsne peraje i dvodjelnu dugu leđnu peraju od koje je prva bodljikasta. Izrasze do 12 cm. Na trbušnoj peraji nema pjega. Peš je riba visinskih voda brziog toka i kamenog dna.
Kulinarske osobine: Meso je dobre kvalitete.

Pliska, kolašica (*Alburnoides bipunctatus*)

Zaobljenija od uklije i ima čvršće ljuske na tijelu. Razlikuje se od uklije po bokovima. Gdje joj se duž bočne linije proteže crta oddva niza točkica, pa je zovu i *dvoprugasta uklija*. Obično naraste do 15 cm. Živi u jatima pri površini bistrih tekućih i stajaćih voda.

Plotica (*Rutilus pigus virgo*)

Tamnomaslinaste je boje po hrptu, prljavosiva po bokovima i bjelkastog trbuha. Naraste do 2 kg. Obitava u bistrim tekućim vodama bogatim biljnim raslinjem.
Kulinarske osobine: Meso joj je dosta ukusno.

Podust, skobalj (*Chrondrostoma nasus*)

Tamnosive je do tamnozelene boje po hrptu, srebrnastih bokova i žućkastog trbuha. Naraste do mase od 2 kg. Obitava u brzim vodama na mjestima gdje se struja miješa s mirnim vodama.

Kulinarske osobine: Meso mu nije naročite kvalitete i obiluje s dosta sitnih kostiju (može se marinirati).

Smuđ (*Stizostedion lucioperca*)

Zelenkastih je bokova, tamnog hrpta i bjelkastog trbuha. Naraste do mase od 15 kg. Obitava u dubokim tekućim vodama na šljunkovitom dnu. Nekada su koristili, kao narodni lijek, mast smuđa protiv uhobolje.
Kulinarske osobine: Meso mu je izvrsno i ima malo kostiju. Vrlo je tražen. Kažu za njega: *princ slatkih voda*.

Som (*Silurus glanis*)

Sivo maslinaste je i tamne boje, dok mu je trbuh plavobijel. Spada u najveće riječne ribe i može težiti do 300 kg. Karakteristična mu je velika glava s malim očima i zubima. Obitava u mirnim dubokim vodama.
Kulinarske osobine: Meso mu je izvrsno i cijenjeno. Nema puno kostiju.

Patuljasti somić, cvergl (*Ictalurus nebulosus*)

Kao i pravi som nema ljuske, na leđnoj peraji i na prsnim perajama ima šiljaste bodlje. U nas naraste do pola kilograma težine., ali su obični primjerci do 20 dag. Živi u stajaćim rukavcima i barama.
Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo dobro i ima gotovo samo kralježnicu bez sitnih kostiju.

Sunčanica (*Lepomis gibbosus*)

Plosnatog je tijela i visokog hrpta. Zelenkastoplavkaste je boje s narančastim pjegama. Naraste do 25 cm. Dužine. Obitava u mirnim vodama s bogatim biljnim raslinjem.
Kulinarske osobine: Meso joj je dobro.

Šaran (*Cyprinus carpio*)
(Aspius aspius)

U našim vodama razlikujemo dva tipa šarana: riječni (divlji) i ribnjačarski (pitomi). Riječni šaran može narasti o do mase od 20 kg, a obitava u stajaćim i polako tekućim vodama.

Ribnjačarski šaran ima kraće i zbijenije tijelo od riječnog. Što se tiče ljusaka, ribnjačarski šarani mogu biti bez ljusaka, ili pak potpuno ljuskavi.
Kulinarske osobine: Meso mu je ukusno. Ribnjačarskom šaranu meso zna biti masno i zaudarati po mulju. Miris mulja može se odstraniti tako da živi šaran neko vrijeme boravi u čistoj vodi.

Štuka (*Esox lucius*)

Zelenkaste je boje sa žućkastobjelkastim pjegama po bokovima. Naraste do mase od 15 kg. Tijelo joj je dugo i vitko, kakao bi brzim plivanjem (s obzirom da je grabljivica) uhvatila sitniju ribu. Obitava u polaganim vodama.
Kulinarske osobine: Ako živi u čistim vodama, meso joj je odlično i nema okus po mulju.

Uklija, keder, zelenika (*Alburnus alburnus*)

Zelenkaste je boje i srebrnasta trbuha. Naraste do 20 cm. Obitava po svim našim vodama, ali najviše u barama i stajaćim rukavcima.
Kulinarske osobine: Meso je vrlo ukusno i praktički ima samo kralježnicu („*slatkovodna srdela*“).

Tolstolobik (*Hypophthalmichtys molitrix*)

Srebrnaste je boje. Naraste do 1 m dužine i mase do 20 kg. Uzgaja se u ribnjacima.
Kulinarske osobine: Meso mu je vrlo ukusno.

LITERATURA:

1. Johnson, Harry; Bartenders Manual: New York 1872.
2. Leksikon prehrane, dr. phil. i dr. med. E. Mayerhofer, Izdanje hrvatskog izdavačkog bibliografskog zavoda, Zagreb 1944.
3. Englesko hrvatski rječnik; dr. Rudolf Filipović i dr; Zora –Zagreb 1955.
4. English for personal service workers; Vera Nonveiller-Maja Pervan; Radničko sveučilište „Đuro Salaj“, Split 1959.
5. Priručnik njemačkog jezika za ugostitelje, Ivan Švarc, Jugoslavenska akademija, Zagreb 1960.
6. Usluživanje u ugostiteljstvu; Bartol Kriletić, Zagreb 1961.
7. Svjetski kuhar; Zlatko Podravec-Karlo Walther; Stvarnost Zagreb 1965.
8. Servier und getranke kunde; Siegel-Gallaun-Lenger; Trauner Verlag Linz 1966.
9. Das praktische neue Kochbuch; dr. Gertrud Oheim; Bertelsmann Verlag Gütersloh 1966.
10. Deutsches wörterbuch; Gerhard Wahrig, LexikonWerlag Berlin 1968.
11. Ugostiteljstvo u antičko doba; E. Košćak; Ugostiteljska komora Zagreb 1969.
12. Kuharski leksikon za ugostitelje; Karl Duch; Epoha Zagreb 1969.
13. Veliki Pellaprat; Henri P. Pellaprat; Otokar Keršovani, Rijeka 1969.
14. Distionnaire de la Cuisine; Henriette Lasnet de Lanty; Larousse 1970.
15. Barovi i pića u ugostiteljstvu; Ivan Marošević Rijeka 1971.
16. Getränke vom A bis Z; Time-Life-Verlag, München 1971.
17. Etimologijski rječnik hrvatskog ili srpskog jezika I, II, III; Petar Skok, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb 1971.
19. Die 100 Berühmtesten Recepte der Welt; Roland Göock; Werner Hörnemann Verlag, Bonn 1971.
20. Das Party-Lexikon; Sybile Schal W. Heyne München 1973.
21. Im zeichen des Dionysos; Koch, Hans Jörg; Orion-Heimreiter-Verlag, Heusenstamm 1973.
22. Ugostiteljsko posluživanje; Frlić-Marošević; Školska knjiga, Zagreb 1974.
23. Hrvatska kuharica; Dipl. ing. Mirko Sagrak; Stvarnost-Zagreb 1976.
24. Ugostiteljski terminološki rječnik; Ivan Marošević; Tipografija Umag 1976.
25. Manuale per gli stranieri in Jugoslavia; Vlaho Burić i Elisa Zaina; Zadar 1977.
26. Handbuch für ausländer in Jugoslawien; Vlaho Burić i Jasenka Kljaić; Zadar 1977.
27. Ambrosi, Hans; Das grosse Lexikon vom Wein; Verlag Gräfe und Unzer, München 1979.
28. Schoonmaker, Frank; Das Wein-Lexikon; Wolfgang-Krüger-Verlag, Frankfurt am Main 1980.
29. Die grosse Wien-Enzyklopädie; Lichine-Alexis-Krüger, Arne; Mosaik-Verlag, München 1981.
30. Boston De Luxe Official Bartender’s Guide; Verlag Warner Books, 1981.
31. Tafelkulturfüralle Anlässe; Peter Vazny – Siegfried Woll; Trauner Verlag Linz Handlexikon der Getränke 1, 2, 3; Siegel-Lenger-Roman-Radl; Trauner Verlag Linz 1982.
32. Spezialitäten der Welt; Köstlich wie noch nie; Christina Teuber-Annette Wolten; München 1982.
33. Dr. Oetker Lexikon, Lebensmittel und ernährung; Ceres-Verlag, Rudolf-August Oetker KG, Bielefeld 1983.
34. Bar Manual A-Z of the Bar Trade; Andrew O’Gorman B.A., Irland 1983.
35. Kuharstvo; Balent-Ivanišević-Milčetić-Lovrić; Školska knjiga Zagreb 1984.
36. Rigamonti, Nano und Holderegger, Rolf R.; Die Bar, Unico Barfachschule St. Gallen 1984.
37. Das grosse lebensmittellexikon; Pinguin-Vrlag, Innsbruck 1985.
38. „40 izvirnih rimskih kuharskih receptov“ G.Plesničar-Gec-A. Možina; Mestni muzej Ljubljana 1985.
39. La scuola di Cucina 1, 2, 3; Gruppo editoriale Fabbri, Bompiani, Sonzognu; Etas s.p.a. Milano 1985.

40. Španjolsko hrvatski ili srpski rječnik, Vojimir Vinja; Školska knjiga, Zagreb 1985.
41. Rječnik stranih riječi, Bratoljub Klaić; Nakladni zavod MH, Zagreb 1986.
42. Jackson Michael; Bier; Hallwag AG Bern und Stuttgart 1987.
43. Godinu dana hrvatskih narodnih običaja; Milovan Gavazzi; Zagreb 1988.
44. Latinsko hrvatski rječnik; Mirko Divković, Zagreb 1900; peto izdanje 1988.
45. Apicije o kuhanju; Latina et Graeca, Zagreb 1989.
46. Nacionalna kuhinja Sovjetskog Saveza, Viljem Pohljobhin, Mladost, Zagreb, 1989.
47. Cortine, Robert J.; Larousse Gastronomique; Verlag Larousse, Paris
48. Glaser, Fred; Tips for Mix; Bawarel AG, Schweiz
49. Imbriani, Luciano; Tutto sui Cocktails; Giovanni de Veéchi Editore, Mailand
50. The Seagram Barman's Handbook
51. Slovensko hrvatski ili srpski rječnik; Janko Juranić, Školska knjiga Zagreb 1989.
52. Turcizmi u hrvatskosrpskom jeziku, Abdulah Škaljc, Svjetlost Sarajevo 1989.
53. Talijansko hrvatski ili srpski rječnik; M. Deanović-J. Jernej, Školska knjiga, Zagreb 1990.
54 Španjolski s izgovorom; Dušan Vitas, Zagreb 1990.
55. Francusko hrvatski ili srpski rječnik; Valentin Putanec; Školska knjiga Zagreb 1990.
56. Njemačko hrvatski ili srpski rječnik; dr. Gustav Šamšalović; Dvanaesto izdanje – rafički zavod Hrvatske, Zagreb 1990.
57. NORMATIVI utroška namirnica i pića i vođenje kuhinje u ugostiteljstvu, Vladimir Katanec, Šime Erak, Progres, Zagreb 1997.
58. Nazivi jela i pića na 5 jezika: HRVATSKI, FRANÇAIS, ITALIANO, DEUTSCH, ENGLISH; Marković prof. Zora i Smodek prof. Renata
59. Jela i pića na pet jezika, IV prošireno izdanje; U.T. Ugostiteljski i turistički marketing d.o.o. Zagreb, 1998.; mr. Zora Marković, prof. Renata Smodek (suradnik Zlatan Nadvornik)
60. Zlatan Nadvornik: Zlatna knjiga ribljih jela, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986;
61. Zlatan Nadvornik: I iznutrice su jela, Svjetlost, Sarajevo 1987;
62. Zlatan Nadvornik: Zebrane jestvine Hrvatskog zagorja, (koautor Slavko Večerić), Turistkomerc 1991;
63. Zlatan Nadvornik: Pivo tekuća hrana (koautor prof.dr. Vladimir Marić) PTI-prehrambeno tehnološki inženjering 1996;
64. Zlatan Nadvornik: Jela Vrbovečkog kraja (*Kaj su jeli naši stari*) Vrboveć 1997;
65. Zlatan Nadvornik: Čaj – put u nebo, Strijelac, Zagreb 2000;
66. Zlatan Nadvornik: Jela Like, Strijelac, Zagreb, 2000;
67. Zlatan Nadvornik: Kava – očaravajući napitak, Strijelac, Zagreb, 2000;
68. Zlatan Nadvornik: Jabuke Zemeljske pod imenom Grundbirn, Strijelac, Zagreb 2000;
69. Zlatan Nadvornik: Jela od zlata, Strijelac, Zagreb 2000;
70. Zlatan Nadvornik: Božićni stol, Strijelac, Zagreb 2000;
71. Zlatan Nadvornik: Vukovarske gastronomske čarolije, Narodne Novine Zagreb 2002;
72. Zlatan Nadvornik: Zagrebački stol, Finkor, Zagreb 2003.;
73. Zlatan Nadvornik: Gorski kotar – hrana za dušu i tijelo, TKD, Delnice 2004.
74. TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: *Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori*), Nakladnik: Institut za etnologiju i Folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
75. Razna inostrana i domaća stručna literatura o gastronomiji.
76. Razni stručni članci o gastronomiji.

Autor

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx …….);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI" - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx…..);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx…..);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),**
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)**

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:
https://issuu.com/zlatan.nadvornik

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

26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
27. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC

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