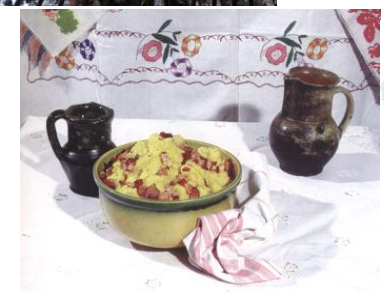
ZLATAN NADVORNIK

Izvorno hrvatsko



HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

I. DIO A

ZLATAN NADVORNIK

HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA
i
ZIMNICA s NOSTALGIČNIM
OKUSOM BAKA i NONA

I. DIO A

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2020.
Sva prava pridržana. Ni jedan dio teksta ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

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

Zagreb, 3.kolovoz, 2020.

I. DIO A

- Predgovor
- Obiteljski objed
- Uvod
  Kulinarska sličnost ili „slučajna“ veza
- Nacionalni specijaliteti
- Tradicionalni proizvodi, zaštita izvornosti i zemljopisno podrijetlo
- Neka od naših tradicionalnih jela
- Povijesne crtice za razumijevanje Hrvatske kulinarske povijesti tj. kulture stola
  Moliški Hrvati (*Molizanski Hrvati*)
  Valjušci s piletinom (*Kažov* s piletinom)
- Garum
- Umak za ptice
- Liburnijsko ulje
- Maslinovo ulje
- Allex
- Muria
- Dvor hrvatskih vladara i uređenje života
- Samostani, hospitali, hodočašće i kulinarstvo
  - Hostija
- Razvoj gradova
- Frankapanska torta*
  (Frankopan-Torte).
- Hrvatsko plemstvo
- Slobodni gradovi sjeverne Hrvatske
- Zabave
  - Vinska pajdašija „Društvo vinskih doktora od pinte”
- Pravo lova i ribolova – plemićka zabava
  (LOVAC PRAVO ČINI AR V SLOBODI ŽIVI, ZVIRARA MARLJIVO LOVLJENJE ČINI SERCU POVOJLNO ŽIVLENJE,
  Fran Krsto Frankopan)
- Porezi i davanja
- Hrvatske kulinarske knjige („kuharice“):
- Prvi hrvatski kalendar iz godine 1635.
- Godine 1772. izlazi priručnik s naslovom:

„Prirucsna knjiga za Slavonsku seljansku mladex ucsitti u dobro nagradjenom poljskom radjenju koju naj parvi biashe popisao Ivan Wiegand Jedan izmed Cesarskog-Kraljevskog-Austrianskoga Drushtva od Texacstva, ili tako recsen za Gospodarstva sada pak Ponaj Milostiveishjoj Zapovjedi Njihovoga cesarskoga kraljevskoga aposhtolskoga velicsjanstva iz Nimacskog Jezika u Slavonski priobratio Ignatia Jablanczk Svietle Varmecxie Poxeske negdashnji Notar. - U Becsu kod Josipa Kurtzböcka, Cesarsko-Kraljevskoga Dvora, Illiricskog i Istocsnog Shtampara. Godishte MDCCLXXII”.

Taj praktičan udžbenik o gospodarenju svojim počelima još i danas vrijedi.

- NAČIN JABUKE ZEMALJSKE SADITI I NJE NA HASEN OBRNUTI ZA VOLJU POLJAKOV HORVATSKOG ORSAGA
  Oćituvan
  Vu Zagrebu,
  pritiskan pri Jožefu Karolu Kotče,
  1788.
- Godine 1813. u Zagrebu, u Vrhovćevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga:

„Nova skupsložena zagrebačka sokačka kniga vu šestih razdeljenjih, zadržajuča 554 naredbe vsakojačke jestvenine pripravijati. Iz nemškoga na horvatsko prenešena. Vu Zagrebu, 1813”.

Knjiga sadržava jela (najvjerojatnije) austrijske, češke, njemačke i mađarske kuhinje. No, ne možemo isključiti i mogućnost da su neka od njih i naša izvorna samo usvojena od drugih kuhinja.

Knedlini od jabuka
- Pečeni dindek (Poloncin dindek)
- Iz čokolade juha
- Grahova juha navadna
- Iz tučeneh mandal juha
- Juha od koszane krapovine
- Jajca kakti fileki
- Knedli mali od krapovine
- Bistranga na tokajzkom vinu
- Krap na hladetini
- Szomova glava na hladnetini
- Zajec ali drugo divje
- Kopun nadeven
- Telečje nožice na belom sosu
- Odojek pečen
- Godine 1817. tiskana je brošurica:

„Navuk zemalske jabuke, oliti krumper

za kruh, jestvine i konj-krmu potrebuvati: kak takaj ove od pohabljivanja občuvato i dugo zadržati. Iz nemškoga na horvacko prenešeno 1816."

- Godine 1865 izlazi „Mala gospodarica"
- Godine 1868. izlazi knjiga:

„Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela", koju je priredio Đuro Deželić. Drugo popunjeno izdanje izlazi iz štamparije dra Ljudevita Gaja godine 1876. Knjiga je namijenjena: „prvenstveno ljubiteljima domaće, prirodne ishrane, a istodobno i svakome tko želi na našem stolu ponuditi nacionalne specijalitete, koji su, stjecajem okolnosti, kroz dugi niz godina potisnuti jelima iz inozemnih kuhinja".

- Godine 1870 izlazi knjiga: „Vinogradar"
- „Nova zagrebačka kuharica" Marije Kumičić, otisnuta u Zagrebu bez oznake godine tiskanja, vjerojatno početkom prošlog stoljeća.
- Ponašanje za stolom (prvi bon-ton) DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo).
- DRUGI O NAMA
- Konrad von Grünemberg
- Putni dnevnik Engleza Simona Clementsa
- Knjiga Alberta Fortisa (talijanski opat)

Put po Dalmaciji (Viaggio in Dalmazia):

12. Jela
4. Ribolov u jezeru.
3. Morlački ručak na groblju
9. O Poljičkoj krajini i njezinoj vladi
4. O moru koje pláće Primorje; o njegovoj razini; o ribolovu.
5. O naseljenim mjestima duž obale Primorja zapadno i istočno od Makarske
7. O rijekama Norinu i Neretvi, te i nizini što je one poplavljuju
1. O otocima Visu i Palagružu
2. O otoku Hvaru
3. O otoku Braču
4. O otoku Rabu u Kvarnerskom zaljevu

O otoku Pagu

- Drugo pismo: Primorski dio Morlačke gore, Lika i otok Pag
- Treće pismo: Općenito o otoku Krku
- Historische und geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien und des Herzogthumes Sirmien (Leipzig 1777. i 1778.)
- ITER po Poseganam Sclavoniae provinciam mensibus Junio, et Julio Anno MDCCLXXXII susceptum
- Iz H.F. Rödlich, Skica o fizičkom i moralnom stanju Dalmacije i Boke Kotorske, Berlin 1811.
- Iz djela E.F. Germara, Putovanje u Dalmaciju i u predio Dubrovnika, Leipzig u Altenberg, 1817.:

Rab, 2 srpanj 1811.
Zadar, 9. srpanj 1811.
Split, 23. srpnja 1811.
Dubrovnik, 3. kolovoz 1811.
Dubrovnik, 5. kolovoz 1811.

- Putovanje austrijskom Ilirijom, Dalmacijom i Albanijom u godini 1818, baruna Josefa Marxa von Liechtensterna: Dubrovačka privreda, gusari i bosanski trgovci (str. 204 - 209 i 211 - 214)
- Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)

Split i Solin
Hvar
Korčula i Pelješac
Dubrovnik

- „Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro"(Dresden, 1851.):

Seljaci iz okolice Dubrovnika
Samostan na Poljudu
Vlaška kuća
Proizvodnja maraschina u Zadru

- Društvo i čudaci u Dalmaciji u djelu Ide von Düringsfeld (Iz: Aus Dalmatien, Prag, 1857.)

Vlaji
Zima u Dalmaciji
Posjet obitelji Cambi u Kaštel-Kambelovcu
Posjeta Petru Nisiteu u Hektorovićevu Tvrdalju

- Alois (Luigi, Vjekoslav) Maschek „Priručnik" (*Manuele del Regno di Dalmazia*).1871-1877, Zadar
- 10. travnja 1875. godine točno u 11 sati uplovio austrijski car Franjo Josip

I.carskom jahtom „Miramar“ u Zadarski kanal
- Plavo more i crne planine, Slike naroda i krajolika iz Kranjske, Istre Dalmacije, Crne Gore. - Georg Baumberger – Einsiedeln, 1902.
Povijest duha kao kulisa Dioklecijanovoj palači
- Put po Dalmaciji - Hermann Bahr, Berlin 1909.
- „Recollections: The Life and Travels of a Victorian Architect, Sir Thomas Graham Jacksion“

IZ POŽUTJELIH STRANICA

Život na dvoru Zrinskih u Čakovcu – Kuharska knjiga čakovečkog dvora obitelji Zrinski:

Jaja u tavi
Kupus na talijanski način
Kuhati puževe
Čurke s pirjanim zeljem
Pastrva u crnom vinu
Kopun s rezancima
Svinjetina Terbovtz
Sekeli gulaš
Jelen ili srnetina kuhana u crnoj juhi
Salata od sirovih krastavaca

KOPUN
O kopunu prije nekoliko stoljeća
Juha od kopuna
Kopun u crnom vinu
Pečeni kopun s puževima
Kopun pod pekom

ZBORNIK ZA NADODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA
svezak 1., u Zagrebu 1896.
Uredio: Ivan Milčetić).

Narodna kuća ili dom s pokućstvom u Dalmaciji, u Hercegovini i u Bosni.
Napisao Vid Vuletić-Vukasović

Život, jezik i običaji Stupničana kraj Zagreba. Napisao Stjepan Korenić.

Ženidbeni običaji
Iz Vrbove (kotar Nova Gradiška) u Slavoniji; Pribrao učitelj Mijo Kurjaković

Iz Imotske i Vrhgorske krajine u Dalmaciji; Pribrao učitelj Ivan Ujević.
c) Iz Dubašnice na otoku Krku (Istra).
Priopćio I. Milćetić*

Koprivnička predgradja: Banovac, Bregi, Brežanec, Dubovec i Miklinoveć u Hrvatskoj.
Priopćio stud. Phil. Rud. Horvat
e) Pitomača u hrvatskoj Podravini.
Priobćuje vjeroučitelj Valentin Cajnko.
f) Visočane u zadarskom kotaru (Kotari) u Dalmaciji; Priopćio župnik Mate Zorić.
g) Praputnik i okolica u hrv. Primorju.
Priopćio J. Bujanovič.
h) Hlebine u Hrvatskoj.
Priobćio Dr. M. Medjumurac.

Božićni blagdani.
a) Vrhgorsko-imotska Krajina.
Priopćio I. Ujević.
b) Hlebine u Hrvatskoj.
Priopćio dr. M. Medjumurac.
c) Bilješke iz raznih krajeva.
Priopćili M. Zorić, I. Milčetić.

Moba i spreža.
(Vrbova u Slavoniji.)
Priopćio M. Kurjaković.

K o 1 e d a.
a) Praputnik u Hrvatskoj.
Priopćio J. Bujanović.
b) Kotari u Dalmaciji.
Priopćio M. Zorić.
c) Istra.
Priopćio I. Milčetić.

Narodna vjerovanja s bajanjem.
Što narod priča o božanstvu i o svecima; što baje i što radi u ovo ili u ono doba godine (nar. koledar).
a) Koprivnica u Hrvatskoj.
Priopćio R. Horvat.
b) Vrhgorac u Dalmaciji.
Priopćio I. Ujević.

Antun Nemčić Gotovinski – „Putositnice“
- Smuđ u bijelom vinu
- Riba na rasinjski način
- Nemčićevi lovački odresci
- Zadruga Bratanović u Podravskim Sesvetama
- O nadničarima i slugama
- Opis žetve i vršidbe, Nada Matijaško („Žetva i vršidba II“)
- „M. Jambrešić-Štefančić, „Stara

Koprivnica u sjećanju“

MEĐIMURJE i PODRAVINA

Međimurski tanjur
Domaće kolinjsko zelje
Jetrica na naglo
Krumpir s vrhnjem
Vrhnjača
Šulenki
Šulenka, šuliki, šuljiki – mliječna juha
Čorba od kopriva
Seljačka juha od koprive
Juha od cikle
Juha od cikle s prosom
Zaruljena juha
Podravska juha od graška
Gusta juha s grahom
Juha od ribe na starinski način
Hlebinska juha
Pretepeni sos od paradajza (umak od rajčice)
Repa s krumpirom
Repa sa žgancima
Žganci od krumpira
Lonac s repom i mesom
Bijele ćurke
Faširanci s krumpir salatom
Kuhano meso i zapečeni krumpir
Pevec z oreji
Pijetao s repom
Podravska piletina
Dereš
„Temfanje“
Hajdinska kaša s buncekom
Patke (po domaćem raca) nadjevene jabukama
Pečena raca s hajdinskom kašom
Međimurska guska
Guska nadjevena hajdinskom kašom (hajdom, heljdom)
Patka na koprivi
Koljenica na podravski način
Kalapajsani kalamper
Pretepeni grah
Grah s jajima
Podravska salata od luka
Pirjani crveni kupus
Domaće krpice s jajima
Heljdina kaša sa slaninom
Žganci od heljdina brašna
Rezanci od mladih kopriva
Teleća jetrica
Starinska ječmena kaša
Valjušci sa kiselim zeljem i slaninom
Međimursko kiselo zelje s valjuščima
Bute – valjušci sa kiselim zeljem
Ščipanci - starinski podravski valjušci (luleki) - *nizbedrica*
Plučna
Varivo od buće
Troskve
Temfane suhe šljive
Pretepena juha
Pretepena juha s kašom od hajde
Gorički gulaš
Pečena guska na međimurski način (s domaćim rezancima; Pečena guska u komadima;
Temeljac, Pašteta)
(Dravska guska)
Guska nadjevena heljdom
Međimurska gusja jetrenica
Žufenjaki
Međimurska pogača s repom
Međimurska zlevanka sa sirom
Pogača (s orasima)
Slani kolač od heljdina brašna
Virovitički prkači
Štrukli sa zeljem (zelevnaki)
Kašnjača
Mazanica s makom
Mazanica s tri nadjeva
Križevački paprenjaci
Varaždinski klipići
Krvajica
„Fišter krafli“
Krapci
„Šetroflini“
„Ribice“
Podravske kocke od rogača
Pogačice s čvarcima
Pogačice od kukuruznog brašna iz Legrada
Kuvani medenjaki
Mudlini
Putrenjaki
Vrtanj
Zbornjak
Svatovska torta
Međimurska bidra
Kelašice (kelešice)
Palka (paluga, polanic)

Geteršpajz
Trešče
Kruh od kalampera
Kiflice od kalampera
Ribani kalamper
Valjušci od kalampera (*Šiškrli, Šufnudli*)
Lepajke
Lepanci, ljepanci
Šmudlini s pekmezom (ili šmarn, kaiserschmarren)
Međimursko-Podravska pogača od jagli
Međimurska gibavica
Vidovečki gibanek
Trnovečka prosta makovnjača
Koščičjak
Običaji
Uskrs u Međimurju i Podravini
Matkanje
Badnje večer (Međimurja i Podravine)
Običaji i vjerovanja (Međimurja i Podravine)
Običaji darivanja zdenca
Posna grajova juva
Ščuka v rolu
Podravski šaran
Grajova šalata z koščićiniem oljem
Hrenov sos
Umak od luka
Umak od češnjaka
ORASI (oreji)
Digana zljevanka s orasima
Pogačice s orasima
Torta Zrinski
Što nam kažu stari zapisi
Dravska štuka
Nabodeni teleći kotleti
Svinjetina s umakom od šljiva
Jelen s umakom od šipka
Jelenji paprikaš (lovaca iz Kalinovca; Podravina)
Srneći hrbat na „Varaždinski način“
Đurđevački srneći hrbat
Srneći hrbat na „Podravski način“
Hrvatska gibanica od mlinaca
Grah i zelje - bogečko veselje
Izgled kuhinje
Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići
Pašteta od divljači
Smuđ na način grofa Pejačevića
Srneći but
Čobanac od veprovine
Teleća koljenica na način Pejačević
(Teleća koljenica s grožđicama
Teleća koljenica na podravski način
Teleća koljenica u vrhnju)
Torta od oraha
Podravski paprenjaci
Zlatni paprenjaci
Pupora
Ledvenica – ledenica
HRVATSKO ZAGORJE
Običaji i jela
Josip Kotarski: ***„Hrana i posuđe“***
Što se jelo prilikom nekih posebnih – svečanih narodnih običaja
Zdravice svatbene u Zagorju (zlatarski kot.)
Diploma – „Krapinski vandrček“
Kolinje – fureš (dani svinjokolja)
Badnjak – Božić (24. i 25. prosinac)
Nova godina (Silvestrovo)
Tri kralja (6. siječanj)
Vincekovanje
Cvjetnica -Cvetnica – Cvitnica
Uskrs, (Vazem, Vuzem, Vazam)
Jurjevo (23. travanj)
Post
Primjer cehovskog objeda
Proštenje – (Prošćenje – crkveni god, kirvaj, crkvena slava, - koje se održavaju ljeti), Godišnji i tjedni sajmovi
Jela uz Sutlu
Licitari (medičari)
Igračke iz Zagorja
Hiža - kuća
Marija Bistrica – Svetište Marijino
Lijepa naša domovina
Jela:
Predjela ili mala jela
Jetrena pašteta
Pašteta od kopuna
Juhe
Juha od mlijeka
Juha od puževa
Juha od šljiva (šlivnjak-slivovec)
Juha od vrhnja
Bijela juha s lukom
Glavna jela
Krtena kaša
Žganci od bijele kuruze sa špekom, lukom

i vrhnjem
Žganci od bijelih jagli
Zameteni grah s repom (varivo)
Varivo od mlade koprive
Varivo od ribanih tikvica
Kolinjska repa
Mlinci na „varaždinski“ način
Mlinci
Prisiljeno zelje
Zagorski fileki
Fileki (špek fileki; fileki sa slaninom)
(*Pohani fileki*)
Rajžlec (*Pohani rajžlec*)
Rajžlec na kiselo
Štrukli od pluća u lažnoj juhi
Štrukli od pluća
Kumrovečki obed
Teletina sa žgancima od heljde
Junetina sa suhim šljivama
Grofovski odrezak iz Hrvatskog zagorja
Svinjska pisanica „Stubica“
Pečena svinjetina s kestenima
Kotleti u vinu
Buncek s borovnicama
Zagorsko nadjeveno pile s kostanjem
Kokoš s vrganjima u tijestu
Guska s jabukama i krumpiračom
Pečena patka nadjevena hajdinskom kašom
Pečeni kopun
Kopun s umacima
Nadjeveni kopun u umaku
Zagorski puran s kostanjem
Purica s mlincima
Zagorski odrezak
(„Abšmalcani bob“)
Grah s vrhnjem
Zapečeni grašak
Pečena heljdina kaša s kravljim sirom
Pečeni krumpir s vrhnjem
Kiseli kupus s grahom
Kisela repa s grahom
Umaci
Umak od brusnica
Umak od vrganja
Umak od graha
Umak od grožđa
Salate
Salata od graha sa slaninom
Salata od heljde
Salata od luka
Salata od mahuna
Salata od poriluka
Kolači - slastice
Jabuke s vinom
Slani kolač s čvarcima
Repnjača
Ružice
Valjušci (luleki) s makom
Bidra
Makoći
Makovo mlijeko
Kuruzna zlijevka
Loborska koruzna zljevka
Tenka gibanica
Cvetlinska gibanica
Vidovečki gibanek
Mlinčani kolač
Pogača luciščak
Kruh koledo
Stubički kruheki
Vidi: u drugim poglavljima
Krumpir sa čvarcima – (Hrvatsko Zagorje)
Štruklji od krumpira s čvarcima –
(Hrvatsko Zagorje)
Krumpir s buncekom - (Međimurje-
Podravina-Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Pečeni grklji s krumpirom – (Hrvatsko
Zagorje)
Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena
jaja) (Hrvatsko Zagorje

I. DIO B

PRIGORJE

Ognjište
Vatroslav Rožić:
ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I
OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA,
knjiga
XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu
1907.
Spremane i priređivane mesa,
smoka i sočiva
Priređivane hrane (jela)
Svadba i svadbena jela Vrbovca
Lovrečina Grad i sestra Laurencija
Pladanj á la Lovrečina Grad
Mrzletina-hladetina
Košarice od krumpira ili tijesta za
palačinke
Samostanski krumpir
Juha sa zvjezdicama

Posno jelo – proso
Puding od telećih crijeva
Nabujak od kopriva
Odresci od krumpira
Pečeni odojak s „pijanom“ salatom
Vepar á la Lovrečina Grad
Pivo Lovrečina Grada
Bučino ulje
Domaći šećer

JELA

Bijela kava od žita
Bijela juha
„Bela juha”
Zaruljena juha
Prežgana juha s kukuruznom pogačom
Trena juha
Juha od mlade koprive
Juha od poriluka
Juha od graha
Juha od graha i tikvanje
Juha od vrganja
Juha od vrganja
Juha od suhih vrganja
Seljačka juha
Juha od žita (prosa)
Juha od poriluka
Slatka juha od povrća
Juha od kruha
Juha od mrkve s krumpirom
Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna
Juha od heljdine kaše
Juha od ječmene kaše I. varijanta
Juha od ječmene kaše II. varijanta
Juha od povrća i svinjetine
Obična kisela juha
Kalnički ajngemahtec (okruglice od pilećih jetrica)
Kokošja juha
Kokošja juha na kiselo
Domaća juha od sušene guske
Kisela juha
Juha od zelja
Juha sa štruklima od sira
Gulaš juha
Juha od ribe na starinski način
Juha od kopra
Juha od peršinova lista
Juha od kukuruzne krupice
Govedska juha sa žličnjacima od jetara
Varivo od repe
Varivo od lobode
Varivo od krastavaca
Varivo od mahuna
Varivo od poriluka
Svježi grah
Bošpor
„Temfani „ grah I. varijanta
Dinstani – „temfani“ (pirjani) grah II. varijanta
„Dinstani” grah III. varijanta
Grah s mrkvom
Prigorski grah (neki ga nazivaju i zagrebački bažul)
„Dinstano“ (pirjano) kiselo zelje
Tjestenina s vrhnjem
Jagli (prosena kaša)
Ječmena kaša
Smotuljki (smotuljki od mlinaca)
Krumpir gulaš
Prženi „grašak“
Pečeni krumpir s vrhnjem
Čoravi paprikaš
Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom
Skrob
Kukuruzni žganci
Šunka sa slaninom
Žganci s krumpirom i suhom slaninom
Pohana šunka
Trganci s prženim lukom ili umakom od prevrelog vrhnja
Domaće krpice s jajima
Čvarci na „saft“
Šiške
Punjeni krumpir
Krumpir s guščjom krvi
Punjena jaja
Okruglice sa šunkom
Kukuruzne okruglice
Popečci od kelja
Posna sarma
Posna sarma (sarma na starinski način)
Posna sarma s orasima
Sarma u trsovu listu (lišće vinove loze)

Knedli (okruglice) sa kiselim kupusom (zeljem)
Krpice sa zeljem
Žganci s krumpirom i suhom slaninom
Luleki (valjušci) s kiselim zeljem
Plućica na kiselo („pajšl“)
Pečenje s jaglima i smotuljkima
Rižoto od gljiva
Ukuhani vrganji
Pohane palačinke sa šunkom
Sekelji gulaš s ječmenom kašom
Pileći paprikaš i dizane okruglice
Pileći paprikaš
Pile punjeno gljivama
Pečeni krumpir s pilekom
Kokoš u umaku od rajčice s popečcima od krumpira
Purica s okruglicama
Punjeno srce
Bijeli bubrezi u crnom vinu
Bijeli bubrezi s jajima
Špek fileki
Pirjani bubrezi
Pohana teleća žlijezda (brizli)
Rajžlec
Golupčići
Svinjski lokoti (kotleti) s grahom
Paprikaš od golubova
Lučki „šnicli“
Juneći odrezak u luku
Zec na seljački način
Paprikaš od domaćeg zeca
Zec u umaku od bijelog vina
Zec na domaći način
Puževi na vrbovečki način (I naputak)
Puževi na vrbovečki način (II naputak)
Pisana pečenka s kiselim zeljem i žgancima
Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš)
Junetina na lovački način
Kuhano meso i zapečeni krumpir
Paprikaš od srnetine
But divlje svinje u lovačkom umaku
„Dinstani“ jež
Domaća bijela kobasica
Krvavice s hajdinom kašom
Kobasice sa srnetinom
Meljna kobasica
Vrbovačke češnjovke
Kuglof sa suhom vratinom
Umak od gusje krvi
Umak od jabuka
Salata s vrhnjem
Belaši I. inačica
Belaši II. Inačica
Zapečeni medenjaci
Kramlpogače
Salenjaci
Kuhani kolači
Fanjki od dizanog tijesta
Pita od čvaraka
Krumpiraši
Kolač od krumpira
Kukuruzna zlijevka
Savijača s kukuruznim brašnom
Dizana zlevanjka
Bučnica
Prhka prova
Cicmara
Cicmara s kukuruznom krupicom
Cicamara s pšeničnim brašnom
Cicvara
Digani štruklji
Krvajica
Buhte sa sirom
Buhtli s pekmezom
Paljuv
Paljuf
Kolač milosti
Jastučići sa sirom
Kukuruzni „štrudli”
Slana pera
Štrukli sa snijegom
Pociglanjki (Ponakljići, Popečnjaki)
Siromaki
Pera
Gradečka pera
Pera s rižom
Slatka pera
Kifli s octom
Svadbeni kolačići
Starinske ružice
Zapečeni medenjaci
Suha rolada
Torta od bijelog graha
Torta od graha
Torta od koštica

Torta od krumpira
Torta od kukuruznog brašna
Pita od oraha i sira
Kolač od čokolade
Palačinke s trešnjama
Vrbovečka pita
Kolač od kiselog mlijeka
Savijača od meda
Savijača od bućinih sjemenki
Prigorska pogača
Pogača sa čvarcima
Prigorski ili Kalnički štrukli ili vanjkušeki – *ponakliči* ili *pociglanjki*
„Med“ od maslačka
Kolač od meda
Zapečene jabuke
Kalnički uskrsni kruh
Pekmez od oguljenih šljiva
Kukuruzna loparka
Loparka od bijelog i kukuruznog brašna

OBIČAJI SELA ZAGREBAČKE OKOLICE

Običaji

Uskrs
Jurjevo
Svi sveti
Martinje
Sv. Lucija
Badnjak - Božić
Stari zagrebački Božićni naputci:
- Puran s umakom
- Pečeni puran s ružmarinom
- Sušena riba
- Pastrva(bistranka) s tokajcem

Ivanje tj. Januševo
Stara Godina
Tri kralja
Kolinje
Post
Vol na ražnju
„Prijatelj naroda“ br. 24 iz 1891. godine
Nedjeljni objed:
Domaća pileća juha,
Pohani picek – pohanec, fajni mladi pohanci, Matovilac s krumpirom (rizi-bizi)
„BLAŽENA VREMENA U ZAGREBU“ (Dragutin Hirz – Stari Zagreb)
Grintava margeta

Neka od starih zaboravljenih jela

Juha od krumpira s mrkvom
Juha od zaprške s umućenim jajima
Bezmesna gulaš-juha
Kisela juha od mesa
Ajnpren juha – Prežgana juha
Ajngemahtes (ujušak, umokac)
Ajnpren
Juha od kornjače
Varivo od kelja („na finiji način“)
Obično varivo od kelja
Crveno zelje
Zamašćene mahune
Abšmalcane (apšmalcane) mahune
Grah s mahunama
Grah varivo s kobasicom i špekom - stari pučki recept
Pražetina
Krumpir na gusto
Slatka repa
Žganci i kisela repa s ocvirkima (čvarcima)
Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Hrskavi žganci (palenta)
Krumpir na masti
Ričet
Grah s vrhnjem
Grah sa sirom
Prge (jelo od graha)
Grah sa šćipancima
Zapečeni mladi grah
Pečeni grah s rezancima
Pirjani kozjak
Pofureni valjušci (luleki)
Valjušci na staro zagrebački način
Trganci sa špekom i vrhnjem
Krumpir s čvarcima
Okruglice u ubrusu
Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima
Namočeni makaruni
Jetrena pašteta s kruhom
Guščja krv s jetrom
Pečeni nadjev za kobasice
Svinjska pluća s krumpirom
Buncek na samoborski način
Pohani (panirani) buncek
Pečeni buncek
Jetrica s lukom
Pirjane iznutrice
Odresci s kiselicom

Faširanci s krumpir salatom
Kobasice s kukuruznim valjušcima i lisičarkama
Češnjovke sa samoborskom muštardom
Teleći rep (pirjani)
Goveđi jezik u umaku od šipka
Kuhana govedina s lukom
Poprženo goveđe vime
Srneći kotleti s gljivama
Rezanci od sira
Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od Oraha
Okruglice od marelica
Kolač od čvaraka
Pogačice od sira
Prosta(obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima
Prhke kapice
Nadjev od vlasca
Livanci s jabukama
Družinski kolač
Gorička pinca
Suho lišće – „hoblinje“(hoblinje – sitni otpaci od hoblanja, blanjanja – blanjevina, ostrušci, šuška)
Okruglice od zobi
Nadjev od bućinih sjemenki
Keksi od prhkog tijesta
Domaći keksi s maslacem
Ružice (Osinje gnijezdo)
Pogača od grožđa
Zagrebačka voćna torta
Kuhani kruh
Liker od mlijeka
Vruće pivo
Triet od vina
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek I. varijanta
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek II. varijanta

POSAVINA

- Trebarjevo

Napisala Kata Jajnčerova
Iz zapisa starih više od sto godina saznajemo o načinu života savskih sela oko Siska

- Dimljarina

Govedina s posavskim krumpirom

- Varoš

(okolica Slavonskog Broda)
Napisao Luka Lukić oko 1920. ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXV. sv. 2., JAZU u Zagrebu 1924.

- Turopoljske hrastove šume (Turopoljsko svinjogojstvo)

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.
Ižimača
Masna ljepina (masna lepinja)
JELA:
Posavski sir
Posavski suhi sir
Posavski suhi dimljeni sir
Posavski sir sa čvarcima i zelenom salatom (*Šalata s oparom*)
Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Krumpir na masti
Krumpir s peršinom
Kompirača
Trganci s jajima, sirom i vrhnjem, i sušenim rebricama
Makarun
Nadjev od iznutrica peradi
Ječmena kaša s dimljenim mesom
Turopoljska greblica
Posavski krumpir
Žganci s vrhnjem
Proja
Crevara
Drobilica
Prženi kiseli kupus
Priganice
Gibančići
Pituljica
Jaja sa čvarcima
Juha od kosti
Juha od sitnine
(juha od cijele kokoši)
Juha od vrhnja
Varivo od graška (zeleni grašak)
Turopoljsko varivo od korabe s krumpirom
Varivo (cušpajz, čušpajz) od kisele repe
Posavski „pohani“(panirani) vrganji
Kiselica
Kiselica od mladog luka
Prženi kiseli ili slatki kupus

Prženo brašno u mlijeku
Vanjkušeki
Sitna riba na posavski način
Slatkovodna riba na vinogradarski način
Pečeni klen
Čekičanje
Turopoljski lonac
Posavsko jelo od mesa i raznog povrća
Posavski čobanac
Turopoljski odrezak s gljivama
Turopoljska nadjevena guska
Guska nadjevena s jabukama
Guska sa žgancima
Kvrguša
Nadjev za kokoš (Pullus fusilis)
(Božićni nadjev)
Pilići nadjeveni suhim šljivama
Kockice od tijesta („krpice“) s jetricama
Šarena salata (zimnica)
Starobrodski slanci
Pečene šljive s orasima
Mazanica
Posavska gibanica
Kifli (Domaći kiflići)
Uštipci od sala
Uštipci od sira
Žetelačka pogača
Posavska pogača
(Pogača *Vodeničarka*)
Kolač s jagodama ili višnjama
Posavski šećerni roščići
Posavska carska pita
Turopoljska pita
Kolačići kroz ruku – kiseli kolačići
Lokšice
Posavske - Bele devenice (bijele devenice)
(Vidi: Kolinje)

SLAVONIJA

- U zapisu, koji su sastavili 1782. godine (a objavili 1783.; Budim 1783, 147 str. in 4º; Iter per Poseganam Sclavoniae provinciam mensibus junio et julio anno MDCCLXXXII susceptum), profesori budimskog sveučilišta Matija Piller (profesor „historiane naturalis“) i Ludovik Mitterpacher (profesor „oeconomiae rusticae“), krstareći požeškom županijom, o fauni, flori i mineralnom blagu toga kraja, posebno su pisali i hvalili gostoljubivost naroda, a o narodnoj prehrani zapisali su ovo:……
- Župnik Luka Ilić Oriovčanin „Narodni Slavonski običaji! 1846
Cicvara
- Knjiga LE PÉLERIN SLAVE (Slavonski putnik) tiskana u Osijeku, na 80 stranica, 1870. godine, autora Jean Victora gotovo je nepoznata.
- Selo Otok kraj Vinkovaca, Josip Lovretić, oko 1877.
- Selo Tomašanci kraj Đakova (oko 1870. godine) Mirko Marković

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 47, JAZU u Zagrebu 1977.

- Običaji Bačkih Bunjevaca
- Klanje gusaka
- Guske i kljukanje (šopanje) gusaka
- Pašteta od gusje jetre
- Slavonski sataraš
- Domaći sataraš
- Slavonski dimljeni šaran

Ante Sekulić

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.,

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 50, JAZU u Zagrebu 1986.

Masna tarana
Tarana na mlijeku
Čorba kiselica
JELA
Guske i kljukanje (šopanje) gusaka
Pašteta od gusje jetre
Slavonski sataraš
Domaći sataraš
Običaji
Korizma
Uskrs
Božić
Stari običaji i vjerovanja Slavonije i Baranje
Svadba
Slavonska juha
Slavonski svatovac
Zabave
Bećarska večera
Poklade-fašnik

Crna slavonska svinja
Oprema svinjara: svinjarska kanđija, žulja, kožna svinjarska torba, baltica
Ljeljini dukati
Jela:
Slavonski pladanj
Namaz od svinjetine i guščetine
Pečena mlada guščja jetra
Jetrica u maramici (Crne džigerice)
Panirana šaranova ikra
Namaz od riblje ikre I. način
Namaz od riblje ikre II. način
Bunjevačka svinjska đigerica s lukom (svinjska jetrica s lukom)
Bunjevačke pirjane iznutrice
Hladetina I. način
Hladetina II. način
Hladno nadjeveno prase (odojak)
Riblja hladetina
Babenička juha
Juha s kobasicom repnjačom
Juha s buhtama
Čorba od hrena
Čorba od kopra
Čorba od gusje krvi
Guščja juha
Bijela čorba
Krumpirova juha s rezancima
Krumpirova juha na baranjski način
Baranjski krumpir-paprikaš
Grahova juha s trgancima
Snašina čorba
Kukuruzni žganci na slavonski način
Slavonska kajgana sa čvarcima
Abaraška užina
Domaći kiseli kupus
Seljačka kajgana
Mahune s jajima
Krumpirove placke (Bramborovi placky)
Polesnjaci
Krkljuš (kockice kruha na masti)
Papula
Zamašćeni rezanci
Ščipanci
Knedli (okruglice ili valjke) sa zeljem *(„Knedliki" po češki (ili štruce*)
Čikovi
Musaka od kiselog kupusa
Nadjevena (punjena) paprika sirom
Nadjevena (punjena) paprika mesom od zeca
Srijemska sarma od kiselog kupusa
Lisičarke s jajima
Pirjane lisičarke
Žablji kraci na baranjski način
Pile sa salaša i trganci sa sirom i vrhnjem
Paprikaš od pijetla sa žličnjacima (*Žličnjaci, Žličnjaci s vrhnjem*)
Patka u umaku
Dimljena gusetina
Rižot od sitniša
Slavonski savijutak „Copacabana"
Podvarak
Pečenica (lungići) u umaku od šljivovice
Slavonski složenac s kupusom
Šokački šnicli
Slavonska punjena teleća prsa
Nadjevena teleća prsa na šokački
Juneći jezik s bademima
Vinogradarska „šnicla"
Iznutrica šljuke
Pašteta od iznutrice šljuke
Srneći odresci s višnjama
Slavonska marinada (pac) za divljač
Smuđ na srijemski način
Pečeni šaran sa češnjakom
Perkelt od soma na kopački način
Perkelt od štuke
Perkelt od riblje obrazine
Pohana riblja mliječ
Okruglice od štuke u kopar-umaku
Šaranovi „čvarci"

Fiš paprikaš
Srijemski kotlić
Kobasica zalivena u mast (zatopljena)
Slavonska šunka
Teleći obrazi s umakom od gljiva
Tačkrle
Umak od oraha i češnjaka
Umak s vlascem
Savijača od dizanog tijesta s čvarcima
Slavonski nedjeljni kruh
Povatica
Žmari (drobljenac)
Bačin prevrt (palačinke)
Domaći rezanci s orasima
Kolač od bundeve
Tašci s pekmezom I. inačica
Tašci s pekmezom II. inačica
Saće

Štrudla (savijača) s repom (Žepanki)
Pokoraji* (slavonski sitni kolači)
Kuhani pereci
Pečeni pereci
Uskršnji peretak
Mali peretak
Mustrice
Požeške gatrice
Kuglof
Trnavačka makovnjača
Trnavačka orehnjača
Torta od lješnjaka
Prženi bazgin cvijet
Baranjska mućenica (zlevanka)
Bunjevački kruv
Bunjevačka masna lepanja
Bunjevačka prazna pogača
Bunjevačka suva pogača
Bunjevačka pogača sa sirom
Bunjevački listići (listarići)
Bunjevački lakumić (mali pleteni kolač)
Srijemski listići (listarići)
Srijemski štrudl
Srijemska savijača
Štrudl od šećerne repe
Zamotanice (pofezne, prženice)
Gube
Krumpir palačinke
Slavonske placke (languši, lepinje)
Srijemska sječenica (pogača)
Šokačka lepinja
Pogača s nadjevom
Graničarski kolač
Bakina bundevara
Pita s medom
Kako se pravi uzlivanca s višnjama
Sirup od višanja

Seoska prehrana Hrvata – Šokaca u Baranji

Obroci
Svakodnevna hrana
Jela od žitarica
Kašasta jela
Tjestenine i jela od tijesta
(Kičena pogača)
Mlijeko i mliječni proizvodi
Jela od povrća
(*Grah nakiselo - Posti gra)*
(Punjene paprike s piletinom - „Filovane paprike“)
Mesna jela
Ostala hrana
Posude i spremišta za hranu
Piće
Jela uz običaje
Rođenje
(Glupaš – grah na kiselo)
Svadba
Pogreb – ukop
Godišnji običaji Božić, Uskrs
Šufnudli (izvorno)
Mladinska hladetina
Uskrs
(*Šterc - trganci s krumpirom)*
(Papula – izvorno
(Kičena pogača)

Šokci i Korizma

Zakiseljeni krumpir (krumpirova juha)
Rijetka paradajz juha (juha od svježih paradajza, juha od rajčice)
Umak (sos) od paradajza (umak (sos) od rajčice)
Flute
Dimljeni šaran s krumpirom
Kolač s lukom
Nadrndani krumpir
Tijesto s jajima
Utrackani rezanci
Proja s kiselim mlijekom
Lagarijaši
Kiflice
Pekmezari ili tamo – vamo
Kalupaši (šaragaši)
Preklopna *snašina* pogača
Posna pogača
Lokše
I inačica (slana lokša)
II. inačica (slatka lokša)
III. inačica (lokše od krumpira i brašna)

MOSLAVINA

Juha od vrganja na Moslavački način
Beli žganci na Moslavački način
Panirani (pohani) šaran s grahovim žgancima (Moslavina)
Grahovi žganci
Moslavački „beli“ žganci s prepečenim vrhnjem
Moslavačko meso u zelju
Moslavačka svinjetina u vrhnju s domaćim rezancima

Fazan na „Moslavački način“
Divlji zec s kiselim zeljem i žgancima
Maričin sajamski gulaš (jela koja je obožavao književnik Mato Lovrak)
Salata od povrtnice (crne rotkve)
Matovilac salata
Bučnica Moslavačka
Milkin medenjak
Molvarska orehnjača
Bjelovarski vrtanj
Kupuščići
Šarafi (slane kiflice)
Bakina zlevanka (Razlijevak – „Pakračka brda“)
BANIJA i KORDUN
Banija (Banovina)
Kordun
Rijeka Una
Pounje
Cisterciti (bijeli monasi), dominikanci, franjevci, pavlini i templari
Opskrba samostana u Topuskom
„Turska Hrvatska“
Kuća - slika života i jezik narodne arhitekture
Običaji i jelo
PIGIK - Petrinjska izložba gastronomije i kulinarstva
„Skradski želodac“
Svakodnevna prehrana
Obroci
Običaji
Petrinjski ceker bal
Čuvanje pokojnika – Karmine
Berba
Pečenje rakije
Koljevina, kolinje
Čoravi paprikaš
Običaji kod oranja, sijanja i žetve
Sveta Lucija
Tucin dan
Badnjak i Božić
Silvestrovo, Nova Godina
Vincekovo
Svijećnica
Lakomići
Fašnik
Pepelnica
Uskrs
Spasovo, Križevo
Ivanje
Petrovo
Terezinje
Sisveti - Svi sveti - Dušni dan
Martinje
Proštenja i sajmovi
KRALE **(u „turskoj Hrvatskoj“)**
Piše Ivan Klarić, učitelj
…….iz mista Kraļa, u kotaru i općini bihaćkoj, na zapadu od Bišća
(Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, svezak VI. 1. polovina, JAZU, u Zagrebu 1901.)
Hrana i posuđe
Spremaće i priređivaće mesa, soka i sočiva
Brašno i sočivo
Mlijeko
Ostalo
Priređivaće hrane
Kada se koje jelo jede
Gdje se kada jede?
Kulinarska zanimljivost (Omar Pasha Latasa)
Krkljuša
PREDJELA ili MALA JELA
Maslo
Ovčje kiselo mlijeko
Tirit
Topa
Kordunaška vrilica
Popara
Sirotinjska kajgana (sirotinjska palačinka)
Jajara
Gruša
Moča
Čimbur
Potkriža od kruha
Priganice
Kriške kruha s koprivama
Banijska cicvara (Belmuž)
Prilozi za juhu i meso
Škrob (skrob)
Gruševina, ovčenik
Bijeli žganci (kačamak, palenta, pura)
Banijski žuti žganjci (žganci)
Prova (proja)
Cvrkana palenta
Banijski bijeli žganjci
Palenta sa prelivom - začinom
Krtola tučena – jelo od krumpira

Krumpir u tepsiji
Kuhani krumpir sa sirom
Ćoćka (Krompir sa kiselim mlijekom)
„Marijaši“ od krumpira
Podlanica
Gužvara od kopriva
Palačinke od projinog brašna i kopriva
Hajdučka orehnjača
Jednostavna projara
Trganci
Gnjecavi grah
Podlanice od graha
Pirjane mahune
Zapečeni poriluk
Zeljara – projara sa zeljem
Pita od svježeg zelja
Pita od kiselog zelja (kupusa) i krumpira
Krtolača (pita od krumpira)
Kordunaška (po)kljukuša
Slane pogačice sa sirom
Makarun
Panirani cvijet tikve
Pirjani čvarci
Drob
Pržena kožara
Pirjane gljive
JUHE
Klin juha
Juha od mladog graška
Juha od riječnih rakova
Krumpir čorba
GLAVNA JELA
Grah
Vojnički grah
Zapečeni grah
Bob
Varica
Mahune s krumpirom
Mahune na dubički način
Kostajničke pletenice
Krumpir u tepsiji
Krumpir gulaš
Mladi grašak
Petrinjski perkelt
Teleća plućica na kiselo
Banijska sarma
Zapečeni krumpir sa kobasicama
Krzatma
Fijaker gulaš
Goveđi gulaš s krumpirom (Goveđi gulaš na vojnički način)
Goveđa pržolica na kordunaški način
Potkriža
Kordunska ja(h)nija
Svinjetina u vrhnju s domaćim rezancima
Slunjski kupus
Lonac s janjetinom i bijelim grahom
Kordunaško-bosanski lonac
Kordunaška kalja
Kordunaški janjeći but
Riba na „reš“
Deverika pečena u pećnici
Pastrva na kajmaku
Šaran na krajiški način
Šaran s krumpirom
Piletina u tarani
Kordunaška kvrguša
Pečena patka u blatu
Panirani fileki („pohani“ panirani škembići)
Nadjeveni fileki
Prase pečeno u pećnici
Keške
KRUH i POGAČE
Kruh (kruv)
Ljepina (izvlakača)
Petrinjska pogača
Kordunaška masnica
Kordunaški somun
KOLAČI i OSTALA SLATKA JELA
Kisela pita
Uštipci sa kvascem
Brza gibanica
Jednostavni kolač od jabuka
Kolač od jabuka
Orasnice ili Orašnice
Šljivoš
Šapice
Bombice od krumpira
Pecivo (kifle) s nadjevom od oraha
Cvibak
Pemski kolačići
Sirnica
Pržene pogačice
Prženice s trešnjama
Krajiška obaruša
Pita sa žutom tikvom
Pečena tikva
Pivarice (pivske loptice)
Ljevuša (ljeuša, ljevača)

Ljevuša od pšeničnog brašna
Ljevuša od pšeničnog i heljdinog brašna
Diplomatske palačinke
Štangice od oraha
Medenjaci
Medenjaci (stari naputak)
Alva
Štrudla
Salčići
„Suk“ (svitak, štruca)
Biba
Karlovačke šnite
Krajiški pupak
Kordunaški uštipci
Baklave od suhih šljiva
Božićna česnica
Božićni običaj pravoslavnih
Badnja večera 6. siječanj
Riba
Badnji grah
Badnji kolač (pogača)
Božićni doručak
Božićni ručak
Božićni kačamak (Obični kačamak)
Kordunaška hladetina –
bogojavljenska pihtija
Vasilica
Uskršnji doručak
Uskrsni perec
Uskršnja pogača
Slatko
Domaći dodatak jelima
Zaprška - Zaprg
Stupani ječam i pšenica

GORSKI KOTAR

- Običaji
- Što se jelo i kako se pripremalo jelo
- Zima, klanje svinja
- Ženidba starih Grobnišćana
- Ženidba- Svadba
- „Delnički pir“
- Gradnja kuće, izgled kuće i život u njima
- Običaji zimi
  Belenje kukuruza
  Ribanje zelja
  Čihanje perja
  Zabave
- Ceste koje život znače
- Klana
  Navade od Ulične nedilje do Vazma

JELA

- Obroci
- Janjetina na ražnju
- Sirevi
- Med
- Žabe, puževi i puh
- Brezin sok
- „Žablja krv (piće)
- „ Geruš „(piće)
- „San Hubert“(piće)
- „Papra“(piće)
- Žabarska noć
- Muzej žaba
- Vinogradi Gorskog kotara

Jela:
Crnoluški želudac - Budel (Goranski nadjev; Lokvarsko nadelo)
Nadjevena crijeva (uskršnji nadjev) – moderna inačica Budela
Kuhani goveđi jezik
Prženi goveđi jezik
Kiseli kupus sa čvarcima
Jaja sa slaninom
Kisela juha od ječmene kaše
Juha od kukuruznog brašna
Juha od žaba
Juha od puhova
Juha od gljiva i mrkve
Juha od gljiva i ječma
Juha od kromade (žute korabe)
Goranska maneštra
Mošnje (kesa, vrećica u kojoj se drži novac, barut i sl.)
Frkanci
Krumpir sa sirom i kiselim mlijekom
Šiljarski krompr (krompir)
Repa i fažol (grarepa)
Zapečeni bob
Varivo od boba
Bob u mlijeku
„Čušpajz“od prisada
Palenta i krvavice
Podmetaš
Goransko nadjeveno pile
Popečci od konjskog mesa
Novogodišnja sarma
Priprema puževa
Puževi u klobucima gljiva
Gulaš od puževa
Gulaš od puževa i lisičarki

Puževi u umaku od pršuta i vina
Pirjani žablji kraci s palentom
Kotleti s kestenima
Kompir i fažol
Piletina s fužima i koprivom
Hladetina (mrzletina) od divlje svinje
Nadjevena srneća prsa
Gulaš od puhova (najčešće čabarsko jelo)
Smrčci na pastirski način
Nadjeveni smrčci
Rižoto s vrganjima
Tetrijeb nadjeven grmoščicama
Odresci divlje svinje s lisičicama
Prosenjaci u glinenom loncu
Umak od gliva
Ajvar od gljiva
Planinski kruh
Pečene šljive
Pržene šljive
Nadjevene (punjene) pečene jabuke
Puhanci
Drobljenac od kukuruznog brašna
Borovnice s prženim žemljama
Palačinke s borovnicama
Savijača od borovnica
„Štrudla“(savijača) od sira
Savijača od sira i jabuka
Štrudla od gljiva
Nabujak od krasnica i rujnica na žaru
Meden, crni kruh
Savijača od kiselog kupusa
Kuminovi štrukli (štruklji s kimom)
Kolačići od zimske panjevčice
Krumpir pita
Bazgin popečak
Medine šape
Kolač od rogača
Kolač s rogačem i jabukama
Kimljovača

II. DIO A

LIKA

Gacka, Lika i Krbava u očima putopisaca
Što se jelo i kao se pripremalo jelo (opisi načina života prije sto godina)
Jare, janjetina, kozlić i ovčetina
Kupus/zelje
Divljač, ribe i rakovi
Stari zapisi o prehrani
prikucanac
Spremanje i prireñivanje mesa, soka i sočiva.
Spremanje povrća i voća
Kada se koje jelo jede?
Obroci
Prerada mlijeka
sir škripavac
urda
basa
Prerada mesa i mesna jela
mesne kobasice
krvavice
kuleni
kuleni i divenice
pršut
svinjska crijeva
braveća i janjeća iznutrica
suho svinjsko meso, svinjetina ili prasetina
suho ovčje meso
dželadia (žaladija, hladetina)
pečenica
Sječenje pečenice za Božić (znakovi za proricanje)
Jela od žitarica
Ukuvan kruh
Pogača
Pavenka
Kljukača
Ufurnjak ili uprošnjak
Štrokalj
Popara
Prga
Pura, palenta
Taloga
Ječam
Krpice
Božićni mlinci
Makaruni
Cicvara
Kajgana
Krafnice
Kuruzovnica
Maslenica ili maslenjača
Povitica
Prisnac
Šušnjići
Uštipci
Zoka
Jela od povrća
Kiseli kupus/zelje

Grah
Bob
Krumpir
Krumpirašica
Voće
Divlje zelje - jestive trave
Pića
pivo
rakija
Nazdravice
Prehrana pastira, stočara
Blagdanska jela
Božić
Mlado leto/ljeto
Sveta tri kralja
Cvjetnica
Veliki četvrtak
Veliki petak
Velika subota
Uskrs
Rozarij
Prelo
Prosidba
Zaruke
Pavenka
Svadba
Babine
Šišana kuma
Podušje, karmine
Pokladni običaji
Gradnja kuće
Pribor i posuđe
Ognjište
Kuće
Lički kokteli
Jela:
Juha od rasola
Juha od rasola - kuhana
Juha od kiselog mlijeka/kiseline s krumpirom
Juha od poriluka s ovčjim sirom
Orzo - ječam
Kisela repa s grahom
Varivo od žute korabe
Žuta koraba s grahom/fažolon
Gacki čerimoš (divlji češnjak)
Kosinjska povatica – savijača
Jaja u kiselici
Jaja s kiselim mlijekom/kiselinon
Ličke okruglice
Grah/fažol s kiselim mlijekom/kiselinom
Bob u umaku
Kljukuša
Zaja
Štroklji iz Gacke (jelo od grušaline)
Gacki trenci (treniši)
Čepurki s jajima (pečurke s jajima)
Janjetina kuhana s pršutom
Janjetina u pivu
Pečeni janjeći butovi
Janjeća lopatica (plećka) s krumpirom
Nadjevena janjeća prsa
Janjeća pletena crijeva
Ovčji but u maramici
Pašteta od gacke pastrve
Salata od gacke pastrve - I. način
Salata od gacke pastrve - II. način
Štuka s mrazovačama
Nadjevena štuka
Grgeč u glini
Sitna pržena riba
Salata od sušene štuke
Lovački kotlić
Salata od sira i mladog luka/kapule
Salata od mladog boba
Salata od boba s rajčicom
Lička pogača sa sirom
Raženi kruh/kruv
Heljdin kruh/kruv
Kruh/kruv od krumpira
Proja
Lukmira - posna razljevuša
„Bogata" pita
Suva pita
Torta od kiselog mlijeka/kiseline
Božićna pletenica (i Uskrsna pletenica)
Pekmezice
Posna savijača za Badnjak
Ćukter
ISTRA
- Boškarin
- Rolada od boškarina s domaćom palentom i šumskim „mesom" (gljivama)
- Premanturski sir
- Lovranski maruni, tartufi, šparoge i škampi su kulinarske delicije Istre i Kvarnera.
- Rezanci od maruna
- Kruh od maruna

Brgujski kapuz

Voloska mirisna pržolica
- Knjiga bratovštine svetog Bartolomeja
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949.
Boljun (Istra), Frane Lovljanov
Građa ovog prinosnika pisana je po „Osnovi“A. Radića 1905 godine.
- ŽIVOTNE POTREBŠTINE
Hrana i posuđe
Božić
- Tradicionalni proizvodi

Fritaja (cvrtje, razmućena jaja)
Fritaja s mladim lukom
Fritaja od klica mladog češnjaka
Fritaja od šeljina
Fritaja od guba (gljiva)
Tartufi (Gomoljače, Jelen gljive)
Pršut u bijelom vinu s tartufima
Fritaja s tartufima
Pršut s jajima i tartufima
Fuži s tartufima
Fuži s pršutom
Livadske ledvice
Puževi
Fritaja s pužima
Puževi u šugu (umaku)
Brašnjeni puževi
Puževi s vrhnjem
Puževi s vrhnjem i kukuruznim brašnom
Puževi u bijelom vinu
Salata od puževa
Maruni
Juha od maruna
Pire od maruna
Rezanci s marunima i vrganjima
Patka s umakom od maruna
Složenac s marunima
Nadjeveni teleći odrezak s lovranskim marunima
Gulaš od kestena
Janjetina i kesteni
Juneći gulaš s kestenjem
Teleći odresci s kestenjem
Istarski fileki
Žgvacet
Žgvacet od domaće kokoši
Teleći žgvacet
Domaća lignja nadjevena marunom, pršutom i škampima
Pjenasta krema od maruna
Puding od maruna
Lovranske kuglice
Štangice od maruna
Pita od maruna
Kolač od maruna
Torta od maruna

Neka od ostalih istarskih jela:

Salata od slanih srdela
Juha od dunja
Juha od bobića
Juha sa školjkama i škampima
Bistra juha od šparoga
Krem juha od šparoga
Juha od koprive
Šparožina
Šparoge s pršutom u vinu
Ravioli i šparoge na mornarski
Šparoge sa vrućim umakom od maslaca
Šugo od šparoga
Salata od šparoga
Bijela maneštra
Istarska maneštra
Maneštrica s ječmom
Maneštra s koromačem
Maneštra sa slanutkom (Bijela maneštra)
Repa i fažol na lovranski
Frika repa z fažolom
Repa na kastafski (kastavski)
Repa na padelu
Repa na belo
Repa z gulašom
Merlin i konpir na padel
Bakalar s posuticama
Rižoto od šparoga i škampa
Parićana rakovica po istarski
Kuhane rakovice
Buzara od rakovica
Brodet od mrkača
Mrkačići na ribarski način
Mrkači u zelenom umaku (šugu)
Jegulje po istarsku
Fuži s junećim gulašom
(Istarski njoki; Pljukanci; Bijeli žganci; Rezanci od heljde)
Pljukanci sa škorupom (skorupom)
Brancin s artičokama
Švoje (listovi) u pećnici
Fazan na „Istarski način“
Fazan na tingul

Srneći hrbat s prošekom
Kuhana špaleta
Jota
Pogača od šparoga
Kruh s maslinama
Kruh s koprivun
Istarske fritule
Pakljunci
Istarske kroštule
Savijača od šparoga
Savijača (štrudel) od trešanja
Torta od trešanja
Cukerančići
Lepirice
Poderane gače
Istarska pupica (Uskršnja pogača), Titola,
Jajarica (Picanje jaja za vazem)
Prženi kolačići
Istarski krofi sa sirom
Istarska povetica
Krafl

Fažanski gušti i delicije

Tjestenina sa salsom od kapule i inćuna
Bobići (Fave; *fave dei morti* ili *fave dei santi*)
Grancipora (rakovica) na buzaru
Morski pas u umaku (kadel u umaku)
Nadjevene lignje

Pašareta/pasareta

KVARNER i HRVATSKO PRIMORJE

- Dragutin Hirc „HRVATSKO PRIMORJE“
- Prvi poznati mesopustov teštament
- Kostrena
  Maneštra od ječma i fažola („stupanje“
  Luk ili šparoge s jajima
  Lignje punjene na močicu
  Lignje na saft – lignji va saftu
  Bakalar na gulaš – bakalar po kostrenski
  (Opatijski bakalar; Bakalar dalmatinskih otoka (bakalar s dračom); Splitski bakalar)
  Nadjevene rajčice (pomidori)
  Okruglice s marmeladom ili pekmezom
  Trešnje na padelu
- Živelo se onako kako se moglo, razumno i brižno (Napisala Katica Barbarić)
- Vrbnik otok Krk
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949. Ivan Žic
  Priređivanje hrane
- Ženidba, Nikola Zec, Dubašnica otok Krku
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXVI. Svezak 1., JAZU, Zagreb 1926.
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949,Vladimir Mraković - Punat otok Krk
- Svadba, ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.
- Prema rukopisu, „NIKE USPOMENE STARINSKE“ Josipa Antuna Petrisa (1787-1868) pisanom između 1853. i 1858, obradili Ivan Gršković – Vjekoslav Štefanić. Rukopis sadrži ilustraciju narodnog života u Vrbniku i pomalo na čitavom otoku Krku u prvoj polovici 19. stoljeća.
- Kako pastiri kuhaju mliko i kakav im je stan – Krk
  Omišaljski sir
- OTOK CRES, ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949. Andrija Bortulin
  Tekst je pisan između 1904. i 1907. godine, (po „Osnovi“ A. Radića) a po svojoj vrijednosti može se smatrati i kao „mali priručnik“ nauka o kulinarstvu.
  ŽIVOTNE POTREPŠTINE
- Običaji u Belom na otoku Cresu u opisu Andreja Bortulina (1876.-1917.) U spomen na tradiciji u govor.
  Jaslice u Belom
  Božić
  Blagovanje
- Legenda o postanku Vranskog jezera
- Drvene jaslice na Košljunu (otok Krk)
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA
  Knjiga XXXI, svezak 2 JAZU, u Zagrebu 1938.
  Novalja na Pagu, NARODNI ŽIVOT I OBIČAJI, Dr. Božidar Širola (pisano 1928.)
  Kuće i dvorište

Hrana
Vino
O vinu
- Skupe fešte
- Drvene sprave i posuđe

Jela:
Skuta i sirutka – sirotva
Skuta s bijelom kavom
Skuta s crnom kavom
Janjeći zvacet s valjušcima (njokima) od koromača
Bijeli „štrudel“ od skute
Crni „štrudel“ od skute
Savijača od skute
Paški kolačići
Gnude
Karnevalske fritule sa skutom
- Paška uvala – najbogatija jadranska laguna školjkama
Klapunići prijesni
Klapunići šufigani ili poluprijesni
Klapunići na buzaru
Klapunići pod peku
Klapunići – Dva mirisa
Pogača od klapunića

Jela:
OPATIJA
Rižot od balancana (patliđana)
Špageti sa škampima i školjkama
Lignje punjene marunom, pršutom i Škampima
KVARNER
Zvončari
Kvarnerski štrukli (sjevernojadranski *presnec*), Kvarnerski *hroštuli*
Presnac, Rasparane bragaše, Frituli s vrhnjem, Supice (kriške; slatki kruh), Palenta konpirica i slane ribi
Brežanski zapešt
Kvarnerska začinska mješavina
Žurica ili hladetina
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama
Cancarele
Maneštra od merlin (mrkve) i korabe
Kuhani konpir z ocvirki
Ječmik
Crno zele i palenta
Repa na kastafski (kastavski) – *repa na četeri smoki*
Repa i fažol
Slatki žličnjaki
Pita od trešanja
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama
PRIMORJE
Primorska panada
Juha od koprivi
Prežganica z baškoton na Jakovarski
Primorska juha
Grah s koprivim (Fažol z koprivum)
Primorski složenac od patliđana (balancana)
Gornjozagonski makaruni
Artičoki primorski
Grobnička palenta krumpirica
Seljačka bijela maneštra
Jačmik (Jačmik va kotliću)
Batuda (Crikvenička batuda; Primorski lonac)
Juha od brancina
Juha od dagnji
Temeljac od škampa
Brudit s palentun na selački
Lokarda na primorski način
Lovrata na seljački način
Marinirane srdelice
Srdele na salatu po primorski
Brodet od srdelica
Lešada od srdelica ili inćuna
Pržene (frigane) srdelice i inćuni
Zapečena kapula nadjevena sa srdelicama
Crikvenička pogača od slanih srdela
Lukova kolubica
„Rupice“
Skuše u rasolu od vina
Slani vinćoli na svetejelenski
Olita ili slatka krvavica (Klanje prasca)
Skuta u listu vinove loze (Skuta va pere od ruzi)
Grašnjaki (Rašnjaki)
Grašnjaki s vrganjima
Broskva na padelu
Gulaš i bela kompirica
Bezimeno jelo, koje se radilo na laganoj vatri – jelo se „krčkalo“
Primorska kalandraka – gulaš od krumpira i mesa živadi
Vinodolska porednja

Težačka salata
Šuljki sa sirom
Gulaš od veprovine
Uskrsna pogača
Bakarska torta
Zvonejski presnec
Primorski prisnac
Bodulski presnac
Potrgane gaće (Poderane gaće)
Božićni kolač s medom
Svetojelenske friti
Pavlinska torta (suvenir Crikvenice)
CRES
Lignje na creski način
Škampi s valjušcima na butargi*
Pile s češnjakom
Kozlić s premazom (marinadom) od ružmarina
Janjeći kare u mirisnom bilju
Tjestenina na creski način
CRES/LOŠINJ
Maneštra od boba i koromača (Lošinj)
Otočka juha od cipala
Tjestenina sa slanutkom
Lonac sa slanutkom
Slanutak u juhi
Slanutak na mrsno
Slanutak s kupusom
Slanutak na salatu
Slanutak sa žitom (pšenicom)
Slanutak s paukom
Janjeći zvacet (žgvacet) sa šparogama
Papuči
Smokvenjak (creski)
Popečci od kadulje (panirana kadulja)
Torta od ružmarina
Torta od naranče
Liker od mirte
SUSAK
Bob s paštom
Lešo bob
Bob, krumpir i lazanje (rezanci)
Varivo od boba i slanutka
Bob sa patlidžanima.
Maneštra od boba i koromača
Lazanje s bobom
Bob i blitva
Brzi popečci od boba i špinata
Jednostavni namaz od boba
Tjestenina s bobom, sirom i graškom
Kruh s bobom
Slasni sendviči s bobom i pršutom
Bob s pancetom
Janjeći kotleti s bobom
OLIB
Hobotnica na zvacet
Aleksandra Sanja Lazarević – *Tradicijska prehrana na otocima Silbi i Olibu, 1985.*
KRK
Težačka domaća juha
Tunina u ulju
Zubatac u umaku
Brodet na puntarski način
Polpete od mrkača s divljim porilukom
Jastog na krčki način
Mulam s češnjakom (*mulam zalučen*)
Janjetina na lešo i lazanje zi šalšu
Šurlice
(Šurlice s divljim šparogama i ovčjim sirom)
Dobrinjski makaruni („makaruni na četiri kantuni“)
Smokvenjak (krčki)
Pijanci
Puhanje (kroštule)
Kolubica i letila za Božić i mesopust
(„Gaštronomija grišnog fra Karla z Dubašice“)
Fešta od presnaci
Carski presnac
Prastari naputak I. verzija
Prastari naputak II. verzija
Prastari naputak III. verzija
Prastari naputak IV. verzija
Vrbniški presnac
Krčki presnac
Gložanski presnac
Halabujski presnac z jabuki
Primorski presnac
Pristeški prisnac (naselje Pristeg nedaleko Benkovca)
Rukavaški presnac
Škrtavi presnac
Zvonejski presnac
Benkovački prisnac
Vrbenska skuta (za poviticu i presnec)
Vrbnički medenjaci (Vrnbički kolač *oplača)*
Pehinarski presnac
Presnac od Srdočev

II. DIO B

STARA BAŠKA/KRK i LOPAR/RAB
Hobotnica s divljim porilukom
(Mrkač na brujet)
Hobotnica sa špagetima i tikvicama
Zelena tjestenina s mladim bobom i hobotnicom
RAB
Rabski brodet (brujet)
Rižoto od škampa
Punjene (nadjevene) lignje
Sipe s bobom
Brudet od sušene hobotnice
Dimljena hobotnica
Janjetina na rabski – janjetina u bruncu
Rabsko sočivo
Rabska „grota“
Rabska „torta“
Rabski baškotin
Rabski muštaćoni
Rabska fjera
PAG
Šparoge
Dagnje po siromaški
Gusta juha od šparoga
Ovčja juha
Njoki u umaku od balancana
Paški pljukanci
Valjušci od skute
Paška šalša
Gulaš od ovce
Paška janjetina ispod peke
Kaštradina
Kaštradina s kiselim kupusom
Janjeće tripice s pancetom
Lunska marinada (posno jelo)
Lovrata na paški način
Skuša na paški način
Hobotnica novaljskih ribara
Lignje na primorski način
Baškotin
(Mornarski kruh - baškot, bucolaj, kolač, galeta)
Dvopek s bademima
Gnude
Karnevalske fritule sa skutim
TUNA-kraljica plave ribe
Mali rječnik tunolovaca
Tuna na ribarski (Tuna s maslinama)
Pljeskavica od tune
Odresci od tune
DALMACIJA
- Prema zapisima starim 200 godina saznajemo kako se živjelo, što i kako se jelo.
- Selo i seljaci u očima stranih putnika
- „Nekad težačka i siromaška hrana našeg mora, danas je vrhunski užitak za najprobirljivije ukuse.“
    Korčulanska Martinjska lojenica
    Martinov kruh
    Ružina vodica
- Biokovsko selo – Vrdola

Pietro (Petar) Nutrizio Grisogono (Trogir 1748.-1823.), obiteljskog imena – Babić napisao je knjigu: Riflessioni sopra lo stato presente della Dalmazia. Opera economico-politica etc. Firenca, 1775.
- „Brušketa“
- Božićni običaji:
  Dalmacija
  Dalmatinska zagora
  Sinjsko-vrlička zagora
  Običaji - vjerovanja
  Poljica
  U starim zapisima o prehrani, jelima:
  Marenda
  Marenda za obične dane
  Dječja marenda
  Vino
  Rakija
  Prošek
  Kvasina
  Sir
  Kumpir na cilo
  Polovice (pole)
  Mišancija (zelje)
  Pašta fažol
  Špinjača na paru
  Zeleni rižot
  Slanutak (bili grah, čičvarda, slanutak) *na juhu*
  Slanutak na mrsno
  Slanutak s kupusom
  Slanutak na salatu
  Slanutak sa žitom
  Bućine na pome
  Bakalar
  Brujet (brudet, brodet) *ala peškadoro*
  Glavonožac s bobom

Hobotnica na salatu
Rižot od škampi
Jota (kiseli kupus sa fažolom)
Žitna juha
Mineštrun I
Mineštrun II
Janjetina
Janjetina s bižima
Janjetina ispod peke
Janjetina sa bobom i blitvom
Janjeća jetrica (danas to zovu *dolce garbo* (slatko i kiselo), onda se nije zvalo nikako)
Janjeći mozak s jajima
Janjetina sa špinatom (spinjača)
Tripice
Kaštradina
Pašticada s njokima
Domaća manistra (tjestenina)
Mrvice (za u juhu)
Cancarele
Kroštata
Slatka verzija
Slana verzija
Paradižot
Mantala
Pogača
Soparnik
Poljička torta
Zadar (Božićni običaji)
Običaji Šibenika i Primoštena
Božić starog Dubrovnika
- USKRS – hrana koja se nekad smatrala sirotinjskom postala je uporište kulinarstva.
- Tradicionalni uskrsni objed u Dalmaciji
- Biranje „kraljeva ili knezova, ili dužda“ („dose“) u Dalmaciji
- O nekadašnjem životu zaostroških seljaka u „brdu“
- Život u Hardomiji (zapis misionara isusovca o ishrani mještana s područja između Ljubuškog i Metkovića)

Jela od povrća
Jela od žita i tijesta
Jela od bijelog smoka
Jela od riba
Jela od mesa
Jela uz svečanosti
Hrana za vrijeme posta i gladnih godina

- Iz stare dubrovačke kuhinje
- Ženidba (Veliki pir, Konavli u Dalmaciji)
- Vrijedan dokument na talijanskom jeziku sačuvan nam je u knjizi Umoljenih, svezak 6. god. 1463., koji govori o Dubrovniku tijekom posjete pape Pijo II.
- Prva konačišta Dubrovnika
- Tragovi Dubrovnika u USA
- Mjere starog Dubrovnika
- Starigradsko polje – najveći sačuvani antički katastar u Sredozemlju
- Smutica – bikaver – bikla („koza i loza“)
- Manojlovački slapovi, ražanj, peka i car Franjo Josip I.

Janjetina šibenskog zaleđa i tuka (Pečena tuka)
- Pivnica „U Fleku“- nogomet, Split
- Dalmatinska kokoš

ŠIBENIK
SKRADIN/DRNIŠ (DALMATINSKA ZAGORA)
Čokalice
Šibenska luganiga (lukanika)
Lukanijeva kobasica
Skradinski rižoto
Skradinska torta
Šibenske favete
Komočići
Pispalji (langoši)
Drniški grah
Latežine
Koprtlje
Brodet od jegulja – Bižot s palentom
Kolač od žižula (čičimaka)
Šibenska pogača sa slanom ribom
TRILJ-SINJ (DALMATINSKA ZAGORA)
Izlivača
Valjušci
Makaruni (bigulice, valjušci) sa sirom
Makaruni s mesom
Žmare s verzotom
Arambašići (Harambašići)
Lizbika
Brudet od raka muleka
Žabe na brujet
Janjeći dropčići
(Kukurek - janjeća crijevca)
Dimljene janjeće tripice (želuce) i crijeva

Dimljena crijeva u umaku
Crijevca na roštilju
Alkarska janjetina
Domaća kaštradina
Sinjska pečenka
Teleća glava ispod peke
Teleća glava u papirnatoj vrećici (*škartocu*)
Teletina ispod peke
Teleće srce na kiselo
Teleća plućica, đigerica (jetra) i slezena u umaku
Goveđi jezik u umaku od kapara
Goveđi gužnjak u kiselom kupusu
Valjušci (njoki) sa šljivama
Seljački uštipci
Torta švojata*
Nadjevene dunje
Babina kotonjada
Triljska orehnjača (Grotulja)
Sinjski (seljački) uštipci
Uskršnja pogača – Posvećenica
BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
Alberto Fortis, *Viaggio in Dalmazia* 1774., „Put po Dalmaciji". Dio koji se odnosi na njegovo putovanje i istraživanje toka rijeke Krke.
TILURIUM i BURNUM – prehrana legija
Prehrana legija
Jela koja imaju svoju dugu povijest
Uštipci
Globi – okruglice, loptice od sira
Perna – but, šunka
Kruh sa smokvama
Vojnički kruh - *Panis militaris*
Kruh Libum
Benkovačka vara
Jela koja su se pripremala na ovim prostorima još od Rimljana
umak Garum
umak Mulsum
Kuhana jaja s umakom od kikirikija (predjelo
Ukuhana jaja – In ovis hapalis (predjelo)
Predjelo od marelica
Julijanova čorba
Fabaciae Virides Et Baianae (soja ili bob i mahune
Jelen u umaku (glavno jelo
Odresci (glavno jelo)
Isicia omentata (glavno jelo)
Minutal marinum (glavno jelo)
Patina de pisciculis (sufle od malih riba) (glavno jelo)
Starorimske začinjene dagnje (glavno jelo)
Školjke
Mitulis (morske školjke)
Rižot od lupara (prilipaka)
Lupari u šugu
Priprema murine (glavno jelo)
Tunjevina
Minutal Marinum (riba u bijelom umaku
Pullus fusilis (nadjeveno pile) (glavno jelo)
Vitellina fricta (pečena teletina) (glavno jelo)
Mustacei (desert)
Libum (desert)
Patina de piris (sufle od krušaka) (desert)
Pear Patina (desert)
Poslastica od datulja (urmi)
Poslastica s paprom
Poslastica sa suhim grožđem
Poslastica s pinjolima
Aliter Dulcia (vrsta deserta)
Tiropatinam (vrsta nabujka)
Ova Sfongia
Ex Lacte (palačinke s mlijekom)
Slatkiši
Tradicijska prehrana
Mlijeko i mliječni proizvodi
Meso i proizvodi od mesa
Riba
Žitarice i kruh
Povrće i prerađevine od povrća
Jaja i med
Samoniklo bilje i plodovi
Voće i prerađevine od voća
Pića
Ulja
Kolači i slastice
Jela za posebne prilike
JELA i PILA
Fjoki (*Tijesto za fjoke)*
Prominska Cicvara
Cicvara iz Polače
Ječam (orzo) sa suhim rebrima
Presnac- prisnac (*Sir škripavac)*
Prisnac iz Bruške
Prisnac iz Novigrada

Prisnac iz Zelengrada.
Riblja pašteta
Raci u umaku od murtele (nana, menta, metvica)
Bakalar sa slanim srdelama (kako se nekad pripremao)
Bakalar u teći
Odresci od *španjaka*
Grah s pancetom
Blitva s grahom i bobom
Blitva i slanutak
Krumpir s hrenom
Tripe u rajčicama
Puževi na seljački način
Goveđi jezik kao pašticada
Dalmatinska gulaš juha
Pastrva u prošeku
Visovačka franjevačka begovica
Salata od tikvica
Krvavice *baba*
Cikla salata (zimnica)
Salata od cikle
Kruh pod pekom
Bublice - loptice
Kuglof
Posne vanilice
Kora za pite (misli se na tijesto za *štrudl*, savijaču)
nadjev kad je post
nadjev kad nije post
nadjev od mesa
nadjev od sira
Pužići s orasima
„Prskano“ posno tijesto za *štrudele* i *krafne*
Posni kolač od jabuka petrovača
Petrovača
Bombice (kuglice) od jabuka
Posne jabučice
Posni kolač
Prutići od smokava i bajama.
Prutići
Kuglice od mljevenih smokava
Posni medenjaci
Starinski kolač s medom
Posni keksi
Posne kiflice
Orašci
Prutići od oraha
Posna torta
Domaći, posni, marcipan
Kolač od grožđa
Čukter (čufter) – kolač od bajama i vina
Posna pita od suhih šljiva
Baklava sa suhim šljivama
Slatko
Pekmez od drenjina
Kompot od mušmula
Marmelada od mušmula i bajama
Marmelada od ljubičica (cvijet)
Pekmez od ogrozda
Pekmez od ogrozda i jagoda
Slatko od ogrozda
Ogrozd u šećeru
Marmelada od smokava
Pekmez od šljiva s medom
Pekmez od trešanja
Pekmez od trnjina
Domaća pića – pića iz kućne radinosti
Domaći prošek
Desertno vino od ruža
Pelinkovac od grožđa
Rakija lozovača, komovica i stejovača
Travarica za lijek
Rakija rogačuša (rogačica)
Rakija od komurača (rakija anižeta)
Rakija od murtele (nane, mente)
Liker od drenjina
II. inačica
III. inačica
Domaća orahovača
II. inačica
Liker od zelenih oraha
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Liker od suhih smokava
Rakija od ruža – ružulja
II. inačica
Ekstrakt od ruža
Voćni liker
Liker od gustelina (*kostelina, koščela, koštela,* ***lat.*** Celtis australis**)**
Liker od dunja
Liker od šumskih jagoda
Liker od kadulje
Liker od kupina
Liker od malina
Liker od narančine kore

Liker od pelina
Liker od ribizla
Liker od rogača
Liker od ruža
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Liker od plodova divlje ruže (šipuraka)
Smrekovica (brinjevača, klekovača)
Sirup od šipka – nekuhani (nar, mogranj *lat.* Punica granatum*)*
Sirup od šipka – kuhani
Liker od šipka (nara)
II. inačica
Liker od šipurka
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Višnjevača
Liker od trnjina
II.inačica
III. inačica
IV. Inačica
Liker od višanja i trešanja
Liker od višanja

ZADAR
Fritaja od domaćih *joj i sip*
Lignje po ribarski (cukarinke)
Posne fritule

BIOGRAD
Ćućka (pašta-fažol)
Čičvarda (slanutak)

VRANSKO JEZERO
Brodet od jegulja sa palentom

TROGIR
Trogirska juha od cvjetače
Trogirska prsura
Traurina
Trogirski rafioli (+Imotski rafioli)

KAŠTELA/SPLIT
Makaruni na vreteno
Pastrva iz Žrnovnice s domaćom purom
Govedina s kaduljom (meso u teći)
Dolče garbo
Dioklecijanova pogača
Kaštelanska torta
Domaći kravlji sir
Rimski kruh (pogačica) – *libum*

FJERA SV. DUJE - SUDAMJA NEKAD I SAD

STON
Kamenica s limunom
Kamenice pečene
Crni rižot
Salata od *mušula* na stonski način
Stonska torta

METKOVIĆ/NERETVA
Bakalar kuhan na mornarski
Mornarska juha
Juha od sušene tabinje
Jegulja s rižom
Jegulja s češnjakom.
Jegulja u bijelom vinu
Jegulja na ribarski način
Frigana jegulja
Jegulja u tijestu
Sarmice od jegulje
Brudet od sušene jegulje
Dimljena jegulja s jajima
Liska
Liska na neretvljanski način
Liska sa slanim srdelama
Liska s prošekom, jabukama i suhim šljivama

IMOTSKI (DALMATINSKA ZAGORA)
Posni grah
Cike (zapečeni rezanci s kajmakom)
Ljuta ičija
Lignje pod pekom
Čupava torta

BIOKOVO /MAKARSKA
Putovanje saksonskog kralja Friedricha Augusta 1838 od Trsta do Kotora
Sladoled obitelji Trek
DANICA ILIRSKA broj 35, 36;
HRVATSKI PLANINAR br. 8. i 9.
Saski kralj Friedrich August II. kao hrvatski planinar
Torta Makarana
Sir od kiselog mlijeka
Krepka juha Biokova
Jelo težaka
Biokovski lonac
Biokovski puževi

PELJEŠAC/DUBROVNIK
Riblja ikra – butarga
Juha od ikre

Pelješka juha
Zelena manestra
Šporki makaruli
Dubrovačka pazija
Tuka (pura) s maslinama
Janjeći pikatić
Dodatci za varenik
Rakovica bokeljskih mornara
Pelješki savur
Pelješki brodet od mušula (dagnji)
Dubrovačka salata
Hrostule (kolač iz Lapada)
Prikle I. način
Prikle II. način - Lapadske prikle
Pandolete
Pasta frula
Dubrovačke popriguše
Rožata od rogača
Dubrovačka torta
Dubrovačka torta od mjendula i naranača
Nadjevene naranče
Nepečena torta sa skorupom
Mandarinet
Arancini (Orancini; ušećerene naranče)
Dubrovački božićni kruh s
Maslinama
Liker od cvjetova lemuna i naranče
Izbor iz stare dubrovačke kuhinje:
Ožičice simulate
Sipina crna juha
Balančane u teći
Bob i pasta na kaštradini
Pečena domaća lonza (svinjski kare)
Lonza od praca s ljutom narančom
Kopun ili kokoš na Pometov način
Puži po pastirski
Pečena kozletina s mladim patatama
Lignje punjene na dubrovački način
Marmelada od divlje ruže (šipurike)
Božićni kruh s maslinama
Liker od nespola
Orancini
Dubrovačka torta od mjendula i naranče
Liker od cvjetova lemuna i naranče
Tradicionalne dubrovačke ričete **(recepti)**
za Badnji dan:
Posna juha - panata
Prikle posne bez jaja
Suha riba na bijelo – popara
Suhe smokve sa mjendulama
Bruštulani mjenduli
Prikle (sa patatama)
Salama od suhih smokava
Tučene zelene masline
Kruh „luk“

II. DIO C

OTOČNA JELA

KOLOČEP
Popara od ribe na otočki način
MURTER/KORNATI
Brudet na kornatski način
Kornatski maništrun
Maništrun od lignje
Kruh sa sipinim crnilom
Frigane papaline
Ježinci
(Morski ježevi od davnina)
(Juha od morskog ježa)
(Ujušak od morskog ježa)
(Tjestenina s ježincima)
Fuži s morskim ježevima
Frigane papaline
Papaline kao riblje mlijeko
Papaline u jajima
Bućine (papaline) na pome
Gavuni (čokalice) na kornatski način
Trlja u umaku
Volak na mornarski način
Volak s vinom
Punjeni lubin
Orada ili zubatac na način „Kornat“
Dagnje s krumpirom
Jakovske kapice
Vangole na rižot
Crni rižoto od lignji
Crni rižoto od sipica
(Crni orzo sa sipom)
Kornatska užanca (hobotnica na domaći
način, užanca - običaj, navika)
Hobotnica na živo (u tijestu)
Hobotnica u umaku
Hobotnica s matarom (motarom) i jajima
Bubice (pogačice) od hobotnice na
Kornatski način
Lignje u vinu na mornarski
Lignje punjene kunjkima
Gulaš od lignji
Lignje na šporko (lignje u crnilu)
Tuna i palamida na način divljači
Murterin (vrsta brudeta s Murtera)

Putać (Murtersko – Kornaturski gulaš)
Murterski valjušci
Puževi na gradelama
Mornarski kruh (kruh sa crnilom sipe)
(Pašta sa crnilom sipe)
- Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov zvona
- Crkva Gospe od Tarca
PAŠMAN
Banjski brudet od sipa
Marinada od šaruna i slanutka
DUGI OTOK
Šaruni sa slanutkom
Marinada od plavica
Pečene dagnje
Kozice na rigi
Tuna na kaljski
Pogača od slanih inćuna
BRAČ
Bračka juha
Juha od mulama
Mulam iz juhe poslužite sa šalšom od rajčice (pomidora) i kapara
Bračka pašticada
Bračka janjetina
Janjetina na špicu
Vitalac
Butalac
Tabaškada
Srdelice na bračk̆i način
Sipe i crni njoki od krumpira
Bračk̆i puževi (pojari)
Bračk̆i kolač od suhog voća
Karamelizirani bračk̆i sir (*procip*)
Hrapaćuša (Hrapoćuša)
Bračke fritule
Starinska bračka torta
Bolski cviti (cviti su tradicionalni bračk̆i svadbeni kolač)
Smokve zapečen u medu
Domaći kruh
Bračke škanjate (dvopek)
HVAR
Hvarska juha od artičoka
Artičoki i biži (grašak)
Artičoke s graškom i bobom
Špageti i šolša od pomidori
Bakalar na hvarski način
Brujet na mornarski
Složenac s ribom „ Starigrad „
Potrusene (prisušene) gire
Hobotnica na težačk̆i
Medaljoni od goveđih mišića u hvarskom prošeku
Kozlin ili kozlić
Zec na hvarski način
Starogrojski pot
Paprenjaci (Starogrojski paprenjok)
Hvarske galijice
Hvarske tice
Hvarska rožata
Hvarska pogača
Jelšanska torta
Jelšanska štrudla prelivene finom kremom od jaja
KORČULA
Juha od crneja (črneja)
Kupus na tabak
Žrnovski makaruli (makaruni)
„Frančeskina lešada“
Korčulanska pašticada s njokima (često se naziva pod širim pojmom dalmatinska pašticada)
Murina sušena u dimu
Murina na ražnju
Marinada od palamide s fažolom (grahom)
Salata od hobotnice
Goveđi jezik s kaparama
„Zeje na pomadore” (kupus raštika s rajčicama)
Čipi-čapi
Kulin od škopca na Pupnatski
Škopac u kampovelu
Suhi fažol s kozjom kaštradinom
Korčulanske fritule
Korčulanska kukuruzovina
Lojenica
Lumblija
Klašuni
Korčulanska sirnica (pogača)
(Nekoliko varijanti: *Jednostavna sirnica, Pinca stari Bračk̆i kolač, Istarska pinca*)
- Uskrs je gizdenjak
KOLOČEP
- Popara od ribe na otočk̆i način
VIS
Komiška gusta juha
Patakenjac (Poverun)
Božićni verzot
Kozletina na gradelama s pečenim

povrćem
Marinirani inćuni
Artičoke s bobom na viški način
Bob sa sipom
Gof u vinu
Luc u umaku od kapara
Palamida na savur
Pašta-fažol na brodet
Crni orzo (sipa sa ječmom – „rižoto od ječma“)
Pojorski bronzin
Brodet od murine
Brodet od sušene raže
Sušena tabinja
Srdelice na komiški način
Marinirane srdelice
Riba na ražnju
Skuše na viški način
Brudet od jastoga
Kuhani jastog
Jastog na ribarski način
Jastog na bijelo
Brodet komiški
Brodet od ugora na viški način (uz Božićni verzot)
Punjene (nadjevene) lignje
Punjene lignje na gospodski
Hobotnica u crnom vinu
Šufigane kozice
Komiška pogača - Pogača od slane ribe
Iški lopiž
Spiza od spuži
Viški kulin
Zec na viški način
Viški umak od meda za pršut i ribu
Viški umak od meda za pršut na II. način
Smokvenjak (kolač od smokava i badema)
Cviti – prhki kolačići za pir (svadbu)
Viški hjib - hib („smokvenjak“- božićni kolač)
Pogačice od naranči i meda
Torta od naranče
Rogačica
Limuncello
LASTOVO
Lastovski brujet (brodet)
Brodet od slanih srdela
Kirnja
Kirnja s pršutom
Gof na lastovski način (izvorno: gof na picajolu)
Fileti gofa s rižotom od motara
Gof s pršutom i ružmarinom
Lastavica u pećnici
Jastog s paštom
Rižoto od dagnji
Salata od hobotnice i jastoga
Hobotnica s kapulom
„Srdjele“ na ražanj
Marinada od morskog psa
Puževi (ogrci, ugrci) s palentom
Lastovska rožata
Lastovske skalice
Lastovski kruh ispod peke (cripnje)
Kobasice od ribe
Lastovski škopac
MLJET
Mljetski makaruli
Janjetina (ili ovčetina) s prošekom
Sušeni list
Lovrata s kaduljom
Skuša sa slanim srdelama
Kuhana tunjevina
Tuna za zimu
Zubatac s mediteranskim umakom
Morski lonac
Mljetski rižot
Mljetska suha tabinja
(Tabinja - jadranski bakalar)
- Stare mljetske ribarske užance za hlapa, hobotnicu, mliječ i motar
Hlap na salatu
Hobotnice
Mliječ
Motar
Jaja nadjevena matarom
- Mljetske blatine – carstvo jegulja
- Vrša; Obrti južnodalmatinskih otoka
- **PUČINSKI OTOCI** (Brusnik, Jabuka, Palagruža – dva stara ribarska recepta (ricete):
Ribarski gulaš
Srdele na ražnju,
Svetac)
Falkuša
A tko je barba
OSTALA JELA KOPNA I OTOKA
Juha od blitve s mahunama
Rezanci od rogača
Pašta šuta

Domaći valjušci sa sipom i bobom
Bakalar na benediktinski način
Bakalar na kardinalski način
Rošpa z kompirom (rošpa – grdobina, žaba)
Srdele s komoračem
Srdelice na bijelo
Lignje u pećnici
Lignje na vodičanski način
Gulaš od hobotnice (*druga, treća, četvrta, peta inačica*)
Hobotnica na način tripica (fileka)
Hobotnica na nonin način
Hobotnica na mornarski način
Hobotnica s bobom i manistrom
Ukiseljena hobotnica
Rižot s ugrcima i luparima
Rižot od liganja
Miješana buzara
Crna pašta
Sipa u teći
Bili rišot (rižot) od sipe ili lignje i kozice
Nadjevene sipe ili lignje
Sipa sa crnilom i palentom (staro Murtersko jelo)
Srdele u savuri (na saur)
Srdele na gradele s tikvicami
Srdele s petrusimulom
Popara od srdela
Srdele na slatko-kiselo
Tripice s fažolom (Fileki s grahom)
Tingul od kokopši
Zec na dalmatinski način
Kunić na dalmatinski način
Artičoke na dalmatinski način
Artičoke, bob, grašak (biži) i janjetina
Gratinirana blitva
Blitva i kopriva na padelu
Blitva pod uljem
Blitva sa sirom
Blitva s krumpirom na lešo
Bob s blitvom
Fjoki sa ribanim cukinima (mašnice sa tikvicama)
Bukovače na dalmatinski način
Povrće s pancetom i sirom
Pršut u balancani
Miješano povrće u teći
Kaul na kućici sa sirom
Panirani kaul s umakom od pancete
Složenac od tikvice, paprika i kozica
Nadjevena cikla
Pečena cikla
Umak od cikle
Umak od cikle i luka
Salata od mladog lišća cikle
Salata od sirove cikle
Kruh od rogača
Kruh s češnjakom
Kruh s ružmarinom i češnjakom
Kruh s nadjevom od luka, češnjaka i aromatičnog bilja
Kruh od smokava i oraha
Pogača s maslinama
Vrlički uštipci
Vrlička pogača s orasima
Pržene pogačice od riba
Kolači i druga slatka jela
Fritule
Fritule s kukuruznim brašnom
Kroštule
(Filipjanske kroštule)
(Filipjanska torta od badema)
Kroštata
Prs(š)urate, pas(š)urate
Bajami u cukru (bademi u šećeru – *bruštulani bajami ili mjendule*)
Pogačice s grožđem
Dalmatinska pita
Savijača od rogača
„Kruh“ od rogača
Kocke od rogača
Torta od rogača i naranče
Mediteranski vijenac od rogača
Splitska torta
Bobići
Kuglice od smokava – I. način
Kuglice od smokava – II. način
Kuglice od smokava – III. način
Mandolat (kolač od badema)
Pandulat
Paradižot
Pekmez od smokava
Marmelada od smokava
Marmelada od smokava bez šećera
Zelene smokve
Suhe smokve pečene
Smokve s bademima
Smokve s vinjakom
Smokve zapečene u medu

Smokve zapečene sa šećerom
Zapečeni „sendvič“ sa smokvama
Dalmatinski kumpet (kumfet)
Savijača od smokava
Savijača od suhih smokava
Sušene smokve u kaduljinom medu
Kolač od gorke naranče
Fini kolednik
Dalmatinski medenjaci
Baškot s maslinama
Posni kolač s medom
Kolač od rogača sa jabukama
Domaći kruh ispod peke
Kruh s maslinama za dane posta
Rakija od ruža
Liker od ruža
Slatko od ruže
Rožulj
Marmelada od ruža
Rakija od planike
Dalmatinski liker

ZLEVANKA, BAZLAMAČA, RAZLJEVUŠA, …….

Izvorni naputci/recepti
Bazlamača
Kuruzna bazlamača
Bazlamača ze sirom
Bazlamača z'jabukam
Bazlamača ot šenîce
Međimurska zlevanka
Međimurska zlevanka s jabukama
Podravska prosta zlevanka
Božićna bazlamača ili poprhnjača
Delnička bazlamača
Bazlamača
Izljevača

JELA ZA MESOPUST, POKLADNI OBIČAJI

SAMONIKLO JESTIVO BILJE

-Divlje povrće
-Divlji plodovi
-Začinsko bilje
-Konzerviranje
sušenje bilja
čuvanje u soli

- **Povrće**

Artičoka
Barica (repnica, ritnja, sveta barbara)
Blitva
Morska blitva (divlja blitva, gluha blitva, luda blitva, blitva)
Bljušt (bljušć, bljust, kuk, kuka, kukovina, crna loza)
Bodalj (vunasti bodalj, bodež, brmelj, sikavac, žuti sikavac)
Bročika
Brokula
Broskva
Brula (morska brula, morski trozubac, trošipan)
Cecelj šumski (božji kruhek, djetelinka, kisela djetelina, kiseljača, obični cecelj, sočica, zečja soca)
Cikla
Čehulja
Divlji poriluk (kapula od škoja, palagruški luk)
Djeteljnjak (velika modra djetelina, detelina modra cvita, ditelina)
Grižki (Foeniculum piperitum)
Iva puzava (gavez mali, puzava ivica, salata vodena, skrečnik, sodula mačja)
Ivanjsko cvijeće
Jurčica
Kiselica (kiseljak, kiselo zelje, velika kiselica)
Kokotac
Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, rezen)
Kopriva (žara, žarnica, žegavica)
Kotrljan morski (brmbeč, brmeč, kolotrk, skolab, morska sikavica, trnak, vekeš)
Kozja noga (sedmolist, bazjan, jarčevac, poganica, regoča)
Križalina (skrižalina, mala skrižalina, križalj, crnjuša, celinščica, grkljanka, gortanka)
Krvara (jarča trava, ljekovita krvara, svitlica, velika krvara)
Kupus divlji I (divlji kupus, divlja salata, dvoredac, nadimača)
Kupus divlji II (rašćika, raštika)
Loboda
Ločina (goločej, gomoljasti surjam, lavlji zub)
Lučac (divlji luk, injasti luk, pasji luk, purić, sitna ljutika, vinogradski luk)ž
Ljupčac (ljubačac, miloduh, luštrik, luštek, velestika, selen, torjevac)
Maslačak ili divlji radić

Matar (motar, motrika, morski kopar, omačalj, petrovo zelje, petrovnjak, peturak, petrak, slatki kopar, šćulac, šćurac)
Matovilac (motoviljak, poljska salata)
Medvjeđa šapa ili vučja šapa
Morguša (morgruša, morska gorušica)
Morski trputac
Omaga (caklenjača, šćulac)
Omaga drvenasta (crvena caklenjača, crvena omaga, crveni omakalj, crvena solnjača)
Omaklina (morska loboda, lobodovac, divlja loboda)
Osjak (osat, ostak, škrbnika)
Paprat (bujatka, navala)
Peršin (ač, ak, majdonos, petrusin, petresimul, vrtnja zelen, zelen, zeleni ak)
Plava sikavica (modra sikavica, obična sikavica, bjelotrn)
Piskavica (jastrebina, kozjača, orlovac, orlina, šilj, piskovina, ždraljevina)
Poreć (borač, boražina, burundža, brutnak, krastavica, kosmelj, kraska, zajičac)
Postijenak (lipovid, piramidasti zvončić, piramidalna zvončika, prndelj)
Preslica
Primorska loboda (morska loboda)
Raštika vidi: Kupus divlji II
Različak
Rigača
Rusomača (gusomača, hoću-neću, kapucinska torbica, pastirska torbica, skrižan)
Ružičasti zmijak (crni korijen, rožnati kačjak)
Ružmarin („ros marinus“, rosmarim, ruzmarin, rozmarin, rožmarin, ružmarin, zimorad, ruzman, žmurod, morska rosa)
Kraljičina vodica („Aqua della regina“)
Sedmolist (bazjan, regača, kozja noga)
Solnjača (caklinica, slanica, soljanka, sonjača, ruštolistac)
Sparožina (grmolika šparoga, ognjenica, prašćika, vija, vilija)
Srijemuš (medvjeđi luk)
Sriješ ili ledeno cvijeće
Svinđuša jestiva (*Lotus adulis*)
Šparoga (beluš, kalenac, pitoma šparoga, sparga, špargelj, vilina metla)
Štavelj
Šulac (divlji karfiol, morsko zelje, morski šulac)
Tetivika (bodljikavi slak, šljoka, tetivica)
Trandovilje (crveni sljez, grudičnik, malvaroza, rumeni sljez, pitomi sljez, rumen cvijet, trandafil, trandavilje, treuda)
Troskot (ptičji dvornik, oputina, crnac, pasja trava, moljavka)
Trošipan (morska brula, morski trozubac)
Tušt (tušanj, tušac, tušnjak, portulak)
Veprina (bodljikava veprina, veprinac, leprina, čeprljika, ježevina, kostrika, metlika, mišji trn)
Vijušac (papunac, slatkasti dvornik, petešak, čukunda, slatki slak)
Volujak (rumenilo, runjava trava, volujski jezik)
Vranina noga (kamenjarski trputac, kamenjarska bokvica, svračja noga, jelenji rog)
Vrbovica (planinska vrbovica, svilovina, šumska vrbovica
Zvjezdan jestivi (bubić, škrovada)
Zečica (klasasta zečica, kosica, repušac, ljubljenica)

- Divlji plodovi

Božikovina
Brekinja (brekulja, breka, brek, bokunja)
Česmina, crnika
Čičimak (cicindra, cicindula, čičindra, zizola, žižola, žižula, žižulja)
Drača (crna drača, ljuta drača, dirača, diraka, dračevica, isukrstov trn)
Dren (drijenak, drenjina)
Jarebika (gorska smrdljivka, jarebica, medvedova trešnja, rebika, šmrljika)
Kostela (fafarikula, ladonja, koprivica, koprivić, košćela)
Kupina primorska (kupjena, kupinjača, ostruga)
Lovor (javorika, lavor, lavorika, lavrika, lavorika, lorber, lovorika)
Maslina (maslica, maslinka, olika, oljika, ulika, uljenika)
Mrča (marča, mirta, murtela, murtila, mrčela, mrta, mrtinka, rujevika, rujevka)

Rakija od mirte
Maginja (manjiga, magunja, planicić, planičac, planika, prpak)
Mukinja (muk, mukovnica)
Opuncija (indijska smokva, gospina pogača, svekrvin jezik, žabica)
Oskoruša (oskorušnjak, skoruša, skruš)
Planika (maginja, manjiga, magunja, planicić, planičac, prpak)
Pukinja
Rašeljka (magriva, šedrk, turska višnja)
Rogač (kaluber, karobe, korube, roščić, rožić, rožiček, slatka korica)
Smokva (figa)
Sparožina; vidi: povrće
Šipak (mogranj, nar, ljutun, granat, granatna jabuka; nema srodnosti sa šipkom divljom ili pasjom ružom)
Šipak (divlja ruža, obični šipak, šipurika))
Šmrika (smrič, smriča, crvena kleka, primorska kleka, crvena borovica, morska borovica)
Šumske jagode
Trnina (trnjina, crni trn, divlja šljiva, grmulja, travka)
Veprina (bodljikava veprina, veprinac, leprina, kostrika)
Žutika (brebenika, česmigovina, kiseli trn, šimširka, žuti šipak, žutokora)

- Jestivi podzemni plodovi

Brden, brđanka (asfopdel, bijeli čapljan, čapljan, sitni čapljan, zlazni korijen)
Hren
Lincura (gorčica, košutnik, sirištara žuta, srčanik)
Ločina vidi: divlje bobe
Lučac vidi: povrće
Ljutika (kozjak, škanjola, škalonja, vlašac)
Oman (Tinktura omana u rakiji, vino od omana)
Plava sikavica vidi: povrće
Postijenak vidi: povrće
Ružičasti zmijak vidi: povrće
Šulac, vidi: povrće
Vilino sito (kraljevac, kravojac, kravljak, sikavica velika, veliki striček, veliko sito)
Zečica, vidi: povrće

- Začinsko bilje

Angelika (anđeoski korijen)
Anis
Bedrenika, pimpinela
Bosiljak
Čubar (čubrika, šetraj, morski vrisak, vrijesak)
Divlji bosiljak, vidi: Povrće
Divlji luk
Dupčac
Estragon
Gorušica bijela (bijela slačica, muštarda, senf, slačica)
Gorušica crna (crna slačica, muštarda, senf)
Kadulja (kuš, slavulja, žalfija)
Kapari
Kim
Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, janež, rezen)
Konopljika
Kopar
Korijandar (čimavica, papric, živica)
Lavanda (despik)
Lazarkinja (divlji broć, mirisna lazarkinja, mirišljiva lazarkinja)
Lovor
Lučac vidi: povrće
Ljupčac (ljubačac, miloduh, luštrik, luštek, velestika, selen, torjevac)
Ljutika: vidi: povrće
Majčina dušica (babja dušica, dušica, materinka, vušica, vrisak, divlji bosiljak, tamjanika, timijan, papric, pepriš, poponak, bukovica, čabrac)
Matičnjak
Mažuran
Metvica
Miloduh
Mrča vidi: divlji plodovi
Morguša vidi: povrće
Origano ili mravinac
Osogriz (osoguz, bresina, kameni vrijesak)
Pelin divlji (crni pelin, crnobilj, komonika, komoljika, metljika, osijenac)
Planika vidi: divlji plodovi
Poreć vidi: povrće
Ruj (rujika, grozdasti ruj, sumak, šmak, rujevina, jelenji rog)
Rutvica (rutica, ruta, ruda, petoprstica, sedef)
Ružmarin („ros marinus“, rosmarim,

ruzmarin, rozmarin, rožmarin, ružmarin, zimorad, ruzman, žmurod, morska rosa)
Timijan
Vlasac (drobnjak, vlašac)
Zečja stopa (blaženak, klinčić, turica)
- **Kuhanje sa začinima**
- Putokaz upotrebe začina za povrće koje se najčešće koristi u našoj kuhinji

JELA SA SAMONIKLIM BILJEM

Predjelo
- Sir s vlascem

Juhe
- Juha od samoniklog povrća
- Juha od samonikla bilja
- Maneštra od koromača I. način
- Maneštra od koromača II. način
- Krema juha od šparoga
- Juha od koprive
- Juha od korijena zečice s hrenovkama
- Zimska juha od barice
- Juha od kiselice
- Juha od celera s bljuštom i pancetom
- Juha od srijemuša
- Krem juha od srijemuša
- Gusta juha od pazije

Varivo
- Divlje zelje
- Varivo od koromača
- Varivo od omage
- Varica – sočivo (mješavina grahorica: leća, slanutak, bob, grah)
- Varivo s osjakom
- Žutenica (cikorija, radić)
- Varivo od kotrljana
- Varivo od koprive

Pire (kaše)
- Kaša od mukinja
- Krumpir pire s kiselicom
- Pire od kiselice

Kiselo povrće
- Kiselo povrće s mesom
- Motar
- Šparoge u ostu (octu, kvasini)

Povrće s jajima
- Fritaja od divljih šparoga
- Fritaja s bljuštom
- Fritaja od leprine
- Fritaja s divljim radičem
- Pečena jaja s pasjim lukom
- Omlet s kotrljanom
- Divlja riga s grahom i jajima
- Jaja s vlascem
- Omlet s kaduljom
- Žutinica s jajima
- Omlet s pazijom
- Fritaja s koprivom

Frigano povrće
- Blitva s rajčicom i krumpirom
- Frigani divlji radić

Glavno jelo
- Pržene kozice na prženoj rikoli
- Filet škrpine s motarom (matarom) i kozicama
- Šparoge s vrhnjem

Pljukanci sa šparogama
- Krpice sa srijemušom
- Tjestenina s listovima osjaka
- Juneći medaljoni sa šparogama
- Tjestenina s kaparima
- Janjeći odresci od mente
- Žličnjaci od krumpira s bljuštom i bukovačama
- Pazija *pod uje* (pod uje – na ulju)

Prilozi
- Kuhani koromač
- Pirjani koromač
- Zaprženi koromač
- Komorač na lešo
- Krumpir s komoračem (koromačem)
- Matar na lešo s jajima, tikvicama, krumpirom i kaparima
- Morska loboda u padeli
- Šparožina
- Blitva s bobom
- Kopriva s krumpirom
- Domaći rezanci s kaduljom
- Palenta od koprive sa skutom
- Šulac s maslacem
- Popečci od kotrljana
- Morska blitva na dalmatinski način
- Cvatovi barice s maslinovim uljem
- Okruglice od srijemuša
- Žličnjaci s koprivom

Salate
- Salata od blitve
- Salata od divlje rige s krumpirom
- Salata od matara
- Zakiseljeni matar

Zakiseljeni matar i kapari u kvasini
Salata od maslačka sa slaninom
Salata od maslačka s krumpirom i jajima
Salata od samoniklih šparoga
Salata od trnka
Salata od kozica, rikule i maslina
Salata od šparoga
Salata od šparoga i maslina
Kapari u octu
Salata od koprive
Salata od barice s krumpirom
Šparoge u ostu

Umak
Umak s pasjim lukom
Umak s listovima osjaka
Umak od kadulje
Umak komorača
Umak od rajčice, tikvica s mravincem

Pogača
Zelena pogača
Pogača s ružmarinom, kaduljom, origanom i timijanom
Pogača s pazijom
Pogača s koprivom
Pogača s matarom i blitvom

Slatko jelo
Glazirani čičimak (žižula)
Pita od samoniklog povrća
Liker od mente

NAŠI STARI KRUH NISU BACALI

Jela
Svečana popara
Pečeni kruh s preljevom (Hrvatsko zagorje)
Okruglice od kruha (Prigorje)
Zlevanka s kruhom i krumpirom (Prigorje)
Rolada u ubrusu (Đurđevac/Podravina)
Složenac s jetricama (Podravina)
Zapečeni kruh (Podravina)
Juha sa starim kruhom (Slavonija)
Bakina popara (Slavonija)
„Slavonski pladanj“
Slavonski kuhani hljeb (kruh)
Kruh na slavonski način
Stari kruh s „germom“(kvascem) (Slavonija)
Umak od graška i kruha (Slavonija)
„Slatki“ kruh (Baranja)
Kruh na „sapi“(pari, dahu) (Moslavina)
„Štruca“od kruha i krumpira (Prigorje i Posavina)
Okruglice sa slaninom (Zagreb)
Okruglice od kruha i šunke (Zagreb)
Kolačići od kruha (Zagreb)
Nabujak od trešanja ili višanja (Turopolje)
„Šmarn“(drobljenac) od starog kruha (Gorski kotar)
Gibanica od kruha (Gorski kotar)
„Štrukli“ od kruha (Gorski kotar)
Kruh sa srdelicama (Primorje)
Špinatni kruh (Primorje)
Presnac (Primorje)
Valjušci od svježeg sira i kruha (Primorje)
Povrće i kruh (Dalmacija)
Polpeti (Dalmacija)
Umak od sardela s kruhom (Dalmacija)
Gibanica od starog kruha (žemljača, siromašni vez)

MIRAKUL OD SPIZE

kako prirediti:
kumpir na cilo
polovice – pole
mišancija (zelje)
špinjača na paru
zelje na siromaški
jota
janjetina
janjetina s bižima
janjetina ispod peke
janjetina sa bobom i blitvom
janjeća jetrica
janjetina sa špinatom (spinjača)
rižot od škampi
bakalar
riblja juha
brujet (brudet, brodet) ala peškadoro
pas ili pešikan (morski pas)
sušenog pasa na brudet
tajne brudetića od srdela
otočni brudet od škropca s prošekom
dve ricete za tunu
primoštenska riblja juha
cavtatska marenda
svježi kanjci utisno
najjednostavniji način pripreme sipica i lignjica, na ribarski način kako se kaže
pašta fažol

kroštata
pogača
DVIJE KULINARSKE MANEKENKE – Jelica i Zdenka i dva brenda
IMALI SMO, NEŠTO NISMO ZNALI SAČUVATI, A NEŠTO JE OSTALO KAO TRADICIJA
BAJADERA - hrvatski proizvod
MASLINOVO ULJE – zeleno zlato
Lunjski maslinik
Masline za zimnicu: vidi **Zimnica**
Noćnjak
Eko-ulje
„Dalmatinski sendvič“
Dioklecijanov vijenac
Paprenjaci
Bucolaj
Istarski bucolaj
Otok Cres, **Sprave za priređivanje ulja**
Tekst je pisan između 1904. i 1907. godine
Punat otok Krk
Toš - mlin za masline
Stari izrazi alata i pribora
Jela:
Frigane masline
Umak od maslinova ulja I. način
Umak od maslinova ulja II. način
„Kruh siromašnih“
Prsurata, pršurata (pogačice na maslinovu ulju)
Sljubljivanje maslinova ulja i jela
BUNDEVA (buća, cuka, dumblek, ..)
Jela:
Žufnjara ili žufenjaki
Posni grah sa šećerom
Prošnjara
Pržene sjemenke
Juha od buće
Juha od graha i buće
Buće (cuketi) s pomidorima
Pržene (frigane) buće
Buće na ulju
Pržena buća
Prženi cvijet bundeve
Nadjeveni cvjetovi buće
Pravo purgersko jelo – varivo od buća
Kruh s bućom
Salata od kuhanih buća
Proljetna salata
Salata od mladog graška s krumpirom
Savijača od buće i maka
(Savijača od buće, svježeg sira i maka)
Zapečene buće (bundeve)
Marmelada od buće
Kompot od buće
Buće uložene u octu i šećeru
Stari način pripravljanja slatkog od buća
Buće za zimu
Buća u soku od grožđa
BUĆINO ULJE – zanemaren „crni“ nacionalni specijalitet
Žufnjara ili žufenjaki
Posni grah sa šećerom
Prošnjara
Jela:
Juha od bučinih koštica (*koščenika*)
Kukuruzni „canjki“ s bućinim uljem
Kolač od bundevinih sjemenki I. način
Kolač od bundevinih sjemenki II. način
Gibanica od bundevinih koštica
Proljetna salata
Salata od mladog graška s krumpirom
SLANA RIBA
Slane srdelice
Slane srdele za zimu
Slane srdelice na palenti (ili tjestenini)
Slane srdelice sa špagetima
Omlet sa slanim srdelicama
Slane srdele s lukom
Fritule od slane ribe
Salata od slanih riba sa slanutkom
Soljeni crnej
Slani crneji (črneji) sa kupusom i pečenim rajčicama
SUŠENJE RIBA
Najjednostavniji način soljenja
Pelješački maškadur
sušenje posoljene ribe
sušenje ne posoljene ribe
sušenje posoljene ribe (skuše i lokarde)
Hobotnice, lignje i sipe suše se kao i riba.
Juha od sušene hobotnice
Sušena hobotnica s jajima (česti težački ili ribarski doručak ili marenda)
soljena i sušena: raža, mačka, pas, golub, sklat, drhtulja, male jegulje i sl.
Trpovi
Jelo od sušenog morskog psa – na način ribara s Dugog otoka

DIMLJENA RIBA
Stari način sušenja i dimljenja
Riječna riba
Morska riba
Sušenje skuše na suncu
Postupci kako će te najbolje prirediti dimljenu ribu
Marinada za hladno dimljenje
hladno dimljenje
Marinada za toplo dimljenje
toplo dimljenje
BAKALAR
Bakalar na starinski način
Začinjeni bakalar
Začinjeni bakalar na drugi način
Kapucinski bakalar
Pečeni bakalar
Brudet od bakalara
Bakalar s ribanim ovčjim sirom
Bakalar na bijelo – *žbačeni bakalar*
Bakalar po domaću (*bakalar zi kumpiron*)
BRODET
„Slijepi brodet“
„Brudet od kamena“
Bakalar na brodet
Brodet bokeljski
Brodet od grdobine
Brodet od skuša
Brodet od ugora (naputak iz mjesta Vrana, na Vranskom jezeru)
Brodet na šibenski način
Ribarski brodet
Hlap na brudet (brujet)
Brodet od kosmelja
Brodet od periske
Istarski brodet
Brodet od sipa
Brodet od sipa i liganja (stari ribarski naputak)
Brudet od sipa i rakovica
Neretvanski brodet
Otočni brodet od škrpoca s prošekom
Brodet (brujet) od grdobine – Kornatski brujet
Šipanski brodet
Brudet od papalina, inćuna i srdelica
Brudet od hobotnice
Brudet od kozica
Brujet s pašta fažolom
Brodet od jegulja s palentom
Brudet na poprženom kruhu
RIBLJI TEMELJAC
BUZARA
Buzara od rakovica
Škampi na buzaru
Škampi na buzaru na trogirski način
Buzara od dagnji
Kunjki na buzaru
Prstaci na buzaru – I. način
Prstaci na buzaru – II. način
Buzara od rakova i školjki
GREGADA
PAŠTICADA
Pašticada od tune
Pašticada na paški način
Dalmatinska pašticada
Vodička pašticada
Hvarska pašticada
Dubrovačka pašticada
VARIVA (*var – vareno jelo)* **- cušpajz**
Dodatak začina varivima
Zaprška za variva
Temeljni naputak
Prema kulinarskoj terminologiji varivo je:
Povrće
Grahorice
Žitarice
Posluživanje variva
Varivo od buča
Varivo od buče (bundeve) s rajčicom
Bizovačko varivo od povrća
Slavonska saganlija (prebranac; saganlija - prebrani grah)
Mladi grah
Miješani grah i mahune
Varivo od graha i krumpira
Varivo od graška
Varivo od graška II. inačica
Grašak s valjušcima
Varivo od graška slanine, griza i krumpira
Varivo od kelja
Varivo od kelja II. inačica
Kelj s mesom
Varivo od krastavca i rajčica
Varivo od krumpira
Varivo od mahuna
Varivo od mrkve
Varivo od mrkvica s bijelim grahom
Varivo od poriluka
Varivo od poriluka i pileće sitneži

Poriluk u paprikašu
Krem varivo od pečurki (šampinjona)
Varivo od rajčica i kukuruza
Varivo od špinata
Varivo od tikvica
Varivo od kiselog zelja
Slatko zelje
Varivo od zelja s rajčicama
Gusto varivo (potaž) od raznog povrća
„STANOVNICI“ MORA (ribe, glavonošci, rakovi, školjke, puževi)
AFRODIZIJACI MORA

II. DIO D

SLATKOVODNA RIBA
Načini ribolova i vrste pribora
Podjela riba prema ribarima
Kuhana slatkovodna riba
Kuhana i pržena slatkovodna riba
Juha od riječne ribe
Kašasta juha od ribe
Riblja čorba i pečena riba (Uskrs – Slavonija)
Riblja večera Kopačkog rita (Slavonija)
Riblja čorba
Babuška po Dunavski
Vučedolska deverika
Smuđ na otmjen način
Pečeni smuđ
Pečeni smuđ s umakom od gljiva
Smuđ na žaru
Som na dunavski način
Som na gurmanski način
Som dunavskih ribara
Somovina na vučedolski način
Som na ražnju
Pijani šaran (Uskrs – Slavonija)
Šaran u vrhnju (Uskrs – Slavonija)
Nadjeveni šaran (Uskrs – Slavonija)
Šaran iz Vuke u zelenom „sosu”
Vukovarski šaran
Šaran s lisičarkama
Šaranovi čvarci
Odresci štuke s paprikom
Štuka u mundiru
Štuka na ražnju
Rižot od dimljene štuke
Riblji paprikaš u kotliću (Lika)
Sušena pastrva
Pastrva „Marta“
Pastrva pečena u soli
Pašteta od gacke pastrve
Salata od gacke pastrve - I. način
Salata od gacke pastrve - II. način
- sušenje ribe na suncu
  dimljeni šaran
  dimljena štuka
- načini ribolova i vrste pribora
- podjela riba prema ribarima
Potočni (riječni) rakovi
Juha od potočnih rakova
Rižot od riječnih rakova
Pirjani potočni rakovi
KONJETINA
Jela bjelovarske, slavonske i posavske regije
Juha od konjetine
Posavska gulaš juha
Gulaš od konjetine („suft“ ili „točo“) I način
Gulaš od konjetine II. način
Gulaš od konjetine III. način
Odresci od konjskog mesa u umaku
Konjsko meso s povrćem
Paprikaš od mesa ždrebadi
Konjski ragu
Konjski odrezak na žaru
Konjski odrezak u umaku od vrganja
Naravni odrezak
Popečci od konjskog mesa na II. način
Ždrebeća rebra
Ždrebeći odrezak s gljivama
Ždrebetina u umaku
Ždrebeća koljenica pod pekom
Konjski biftek
Konjska mast
Konjska kobasica
Ždrebeća kobasica
Miješana kobasica
BIJELI BUBREZI
Bijeli bubrezi (osnovni naputak/recept)
Bijeli bubrezi na zagrebački način
Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru
Kotlić s bijelim bubrezima
Gulaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi na maslacu
Panirani bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi s lisičarkama
Bijeli bubrezi s pečurkama
Bijeli bubrezi s vrganjima

Paprikaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi na žaru
Bijeli bubrezi s projom
Bijeli bubrezi od bika
Bijeli bubrezi bika ili vepra
Janjeći bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi ovna
Prženi bijeli bubrezi ovna
Omlet s bijelim bubrezima
Teleći bijeli bubrezi
Teleći bijeli bubrezi u vinu
Bijeli bubrezi svinje u vinu
Svinjski bijeli bubrezi s krumpirom
Bijeli bubrezi u rakiji od koma/tropa (komovica, tropica)
Kraljevski odrezak
TATARSKI BIFTEK
CUM GRANO SALIS - sa zrnom soli – Bijelo zlato
Posejdonova cvjetna sol
Pečenje u soli
Kuhanje soli
Sol sa začinskim travama
MARASKINO - ČAROBNI NAPITAK
- O maraskinu
Slastice
Riža s maraskinom
Kolač Harlekin
Nadjevene jabuke
Hladne kriške
Brza torta
Voćna torta
Čokoladna torta s maraskinom
Dalmatinska sirnica (pogača)
Imotska sirnica
Dubrovačka torta s orasima
Stari brački kolač
Prženi rafioli s Pelješca
Imotska torta
Makarska torta
Kuglice s maraskinom
Tamni marcipan
Kruške u kremi
Dinja sa sladoledom
Dinja s voćem
Maraskino s voćem
Pehar s maraskinom
„Ruža“ od grejpa
Cassato (kasato) sladoled
Coca cola sa sladoledom
Bola od bresaka
Crococktail
Maraska u lozovači
Mojito
Daiquiri
Rozolin-maraskin
M(O)UŠTARDA
Dalmatinska domaća moštarda
Samoborska muštarda - vinski senf
Domaća slačica (gorušica, senf) – *domaća muštarda*
PEŠT
ŠALŠA
Klasična dalmatinska šalša
Šibenska šalša
Istarska šalša
Hvorska šolša
Dubrovačka šalsa za tjesteninu
Dubrovačka šalsa za govedinu
Poljička šalša
Ljuta šalša iz Korčule
ZAPRŽAK ZA DULJE VRIJEME
VEGETA
„Domaća vegeta“
MARINADA
Obična marinada
Suha marinada
Istarska marinada
Jednostavna marinada
Brza marinada od vina
Kuhana marinada od vina
Nekuhana marinada od crnog vina
Nekuhana marinada od bijelog vina
MED
Što nam govore naši povijesni izvori o medu
Medna otopina
Zamjena šećera medom
Mala zimnica:
Suho voće i med
U medu spremljeno voće
Breskve s medom
Slatko od dunja s medom
Sok od grožđa s medom
Sirup od grožđa s medom
Kompot od grožđa (ili drenka)
Kupine s medom
Kompot od marelica s medom
Orasi u medu
Šljive ukuhane u medu

Pečene šljive s medom
Višnje u medu
„Med od bora“
„Med od krušaka“
„Maslačkov med“
Paradajz-paprika s medom
Ocat od meda
Slastice s medom:
(potražite ostale naputke u drugim poglavljima ili podpoglavljima)
Savijača s medom
Medene kruške
Medova zlevanjka
Medeni kolač
Domaći karamel
Slatkiši u papirnatim košaricama
Kolač s medom
Janjeći but s medom
Vino od meda
LICITARI
Paprenjaci
Ušećereno (kandirano) voće
Jalševački Božić u Šenoinoj – Branki (roman prvi put objavljen 1881.godine)
STARE – ZANEMARENE NAMIRNICE
HELJDA
Hajdina kaša s krumpirom
Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) I. način
Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) II. način
Juha od smrčaka s heljdinom kašom
Heljdina kaša s buncekom
Jastučići od heljdina tijesta
Domaći valjušci od heljde i krumpira sa slaninom i mladim lukom
Mliječna heljdina kaša
Začinjena heljdina kaša
Heljdina kaša s kiselim zeljem
Heljdina kaša s gljivama
Pečena heljdina kaša s kravljim sirom
Pečena heljdina kaša s mesom
Hajdina pogača
Hajdina zlevka
Hajdina gibanica
Potica (kolač) od heljde sa sirom
Savijača od heljdine kaše i makom
JEČAM
Juha od ječmene kaše
(Juha od ječmene kaše s gljivama)
Žganci od ječmenog brašna
Prženi ječam na stari način
Varivo od ječmene kaše
Varivo od ječma
Ječam s kiselim zeljem
Kruh od ječma
LEĆA
Juha od leće
Leća s bućinim uljem
Variva od leće (III. varijante)
PIR
Slatki pir na bakin način
Kruh od pirova brašna
PROSO
Prosena juha sa samoniklim biljem
Prosena kaša
Lonac s prosom
Zapečeno proso
Proso sa suhim voćem
Štrukli od prosene kaše
SLANUTAK
Juha od slanutka i krumpira
Hobotnica sa slanutkom
RAŽ
ZOB
Zobena kaša
Zobeni žganci
OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA – RAŽANJ – ZEMLJANA POSUDA
Tehnologija priređivanja jela
kuhanje - kotlić
tušenje - peka
pečenje - krušna peć
pečenje na ražnju
pečenje nad žarom
pečenje u otvorenoj posudi (**kotlovina-pečenjarski šešir**) – sotiranje (prijenos topline pomoću vrele masnoće kombiniran s vrelom pločom, rub posude)
OGNJIŠTE
Kuća i pokućstvo
Konoba
Kokoš i pura
Krumpir u pepelu (suproški)
Luk u pepelu
Heljdina kaša sa čvarcima
Procip, procipac

Dolče-garbo
Gira i bukve „ispod kamika“
Sušenje na dimu
Žito orzo
Varica
Volovski rep
Goveđi rep iz marinade
Goveđi rep s prošekom
Kobasice u vinu
Smutica (bikaver, bikla) Piće koje se nudilo uz jelo pored ognjišta (u dalmatinskoj zagori i otocima) – („koza i loza“)
KOTLIĆ
Pura, palenta, žganci u kotliću
Kuhana šunka ili (i) buncek (Kuhani buncek poslužen na podravski Način)
Kokoš u kotliću
Pastirsko-govedarski perkelt
Teleća glava u kotliću
Slavonski čobanac
Čobanac od janjetine
Cetinska „džigerica“
Janjeća juha iz Dalmatinske zagore
Baranjski kotlić (lonac)
Baranjski lonac s kiselim kupusom
Kolinjski čobanac
Podgarički kotlić
Kordunaški grah
Svinjske nogice (kuhani gnjat*****)
Sinjski arambaši
Govedina na starinski način
Pirovačka juha
Riba u kotlići
Riblji paprikaš I. način
Riblji paprikaš II. način
Začinska smjesa za riblji paprikaš
Paprikaš od somove glave
Rakovi u kotliću
Divljač u kotliću
Čobanac od divljači
Čorba od divlje patke u kvaši
Čorba od iznutrica divljači
Marinada
Čorba od mesa divljači s gljivama
Kisela čorba od srnećeg mesa
Kotlić od divlje patke
Volođerski miješani kotlić
Srneća juha s ječmom
Kotlić od zeca
Veprovina na lovački način
KOTLOVINA
Proštenje
Svinjski kare u vinu na starinski način
Kotlovina na puntarski način
Pečenjarska kotlovina
Lovačka kotlovina
Gulaš od divljači
KRUŠNA PEĆ
Domaći kruh
Svečaniji kruh
Kruh od crnog brašna
Mliječni kruh
Kruh od miješanog brašna
Kukuruzni kruh
Kruh s raženim brašnom
Zobeni kruh
Heljdina pogača
Vrlička pogača
Pogača
Babogredska pogača
Palka (paluga, polanic)
Tikvina pogača
Repina pogača
Šunka u tijestu
Pisana pečenka
Zapečeni buncek (svinjska kračica)
Svinjetina u marinadi
Svinjski but iz krušne peći
Odojak u krušnoj peći
Janjetina u krušnoj peći na creski način
Divlji kvasac
Ratna germa (kvasac)
PEKA
Cripnja
Sač
Kruh pod pekom
Tijesto s mesom (naše prastare „lazanje“ od *krpica, mlinaca* i usitnjenog mesa)
Mlado janje pod pekom
Janjetina pod pekom
Teleći but pod pekom
Teleća koljenica pod pekom
Teletina pod pekom
Teletina i janjetina pod pekom
Svinjetina pod pekom
Svinjska koljenica i teleći vrat pod pekom
Piletina s povrćem pod pekom
Biokovska peka

Fazan ispod cripnje (peke)
Zec ispod peke
Krajiški đuveč I. inačica
Hobotnica pod pekom
Lignje i hobotnica pod pekom
Rižot od hobotnice pod pekom s jabukama
Pekarski krumpir
Prisnac iz Benkovca
Novigradski prisnac
Soparnjak (pogača od blitve)
RAŽANJ
Pečenje na žaru
Pečenje u suproški (pepeo u kojem još ima žeravki)
Pečenje na ražnjiću
Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u svitak (rolu)
Ražnjić od pisane pečenke divljeg kunića
Ražnjić od pisane pečenke srne
Pečenje mesa u ilovači (glini) i drugoj zemlji (jež u glini)
Veliki ražanj
Mali ražanj
Ražanj peradar
Ražanj bušak („gračanska pečenka“)
Štapići
Prutići – ražnjići
Pečenje na ražnju
Janjac na ražnju
Odojak na ražnju
Ovčetina na ražnju (ovca *cigaja*)
Šumarski ražanj
Pečenje na ražnju
Golubovi na ražnju
Jarebice na ražnju
Divlja patka na ražnju I. način
Divlja patka na ražnju II. način
Puh na ražnju
Odojak divlje svinje na ražnju
Veprov but na „hajdučki način“(ražanj)
Divlji kunić na ražnju
Fazan na ražnju I. način
Fazan na ražnju II. način
Ševa na ražnju
Šljuka na ražnju
Srneća lopatica na ražnju
Zec na ražnju
Šindelbraten
Šaran u procjepu (šaran u rašljama)
Smuđ u mundiru*
ROŠTILJ
Pečenje na roštilju
Prijedlog za izletnički roštilj
Riba
Orijentaciono vrijeme pripremanja ribe
Marinade
Marinada za roštilj
Marinada za pečenu ribu
Umaci za ribu na roštilju
Preljev od vrhnja
Preljev od ulja
Preljev od pirea od rajčice
Preljev od hrena
Mirišljivo ulje za roštilj
Marinada za ribu – I. način
Marinada za ribu – II. način
Konavovska marinada
Mješavina svinjske masti, češnjaka i soli za kruh na roštilju
Morska riba
Cipli na roštilju
Grdobina na žaru
Jegulja na roštilju
List na roštilju
Punjena lovrata na roštilju
Murina na roštilju
Oslić na roštilju
Palamida na roštilju
Skuša na roštilju – I. način
Skuša na roštilju – II. način
Srdelice s ružmarinom na roštilju
Srdelice na roštilju
Šaruni na roštilju
Trlje na roštilju
Tuna na roštilju
Zubatac na roštilju
Jastog na roštilju
Škampi na roštilju
Nadjevena hobotnica na roštilju
Lignje po zlarinski (na roštilju)
Punjene lignje na roštilju
Lignje na roštilju
Dagnje na mornarski
Ražnjići od dagnji
Kamenice na roštilju
Kunjki na roštilju
Petrovo uho na gradelama
Riječna riba
Podust (škobalj, štupser) na roštilju

Šaran na žaru (roštilju)
Posavski šaran s umakom
Šaran na roštilju u ribolovu
Posavska dimljena riba

Meso

Ćevapčići
Pljeskavice
Zagrebačke pljeskavice
Ražnjić
Čobanski/pastirski ražnjići
Lovački ražnjići
Kosano meso na žaru
Jetra i bubrezi na roštilju
Bubrezi
Jetra
Janjeći bubreg
Ovčji bubrezi na žaru
Janjeća jetra na žaru
Ovčja jetra
Sjemenici na žaru
Gljive na roštilju
Luk na roštilju
Ovčji kotlet na žaru
Telećí kotlet na žaru
Kotleti od divlje svinje na roštilju
Hrbat divljeg kunića na roštilju
Fazan na roštilju
Srneći odresci na roštilju
Ražnjići od srnetine
Pile na roštilju

ZEMLJANA POSUDA

„Gurmanluk“ iz zemljane posude
Krumpir na rajngljak
Vinogradarski (gorički) gulaš ili podravski gorički gulaš

JELA

Seljački omlet
Hajdučka večera s projom
Krpice sa sirom i vrhnjem
Zapečeni grah
Grah s mlijekom i vrhnjem (Bogata papula)
Grah s porilukom
Grah s kiselim mlijekom
Zapečeni krumpir
Baranjski složenac
Baranjski rezanci s okruglicama u umaku
Slavonska papula
Grah s dimljenim rebrima
Grah sa suhom slaninom
Povrće u zemljanoj posudi
Tikvice na dalmatinski način
Mljeveno meso s vrhnjem
Janjetina s bijelim grahom
Pastirski ručak
Pastirski kotleti s ovčjim kiselim mlijekom
Lički kupus
Slavonski kupus
Lički lonac
Lonac od zelja
Moslavački lonac
Janjetina u zemljanoj posudi s poklopcem
Svadbarski kupus
Kordunaški svadbarski kupus (iza Lički kupus)
Meso iz zemljanog lonca (Krale)
Banijske loptice iz zemljane posude
Meso s graškom
Goveđa pisana pečenka (goveđa pisanica)
Goveđa pečenka s kestenima
Stara zagrebačka pečenka („špikana govedina“)
Zagrebački biftek
Junetina s povrćem i krumpirom
Otočka pečenka u posudi
„Đuveđ“- I. način
„Đuveđ“- II. način
Mesarski đuveđ
Đuveč od povrća
Đuveč od krumpira
Krajiški đuveč II. način
Sekelji gulaš s ječmenom kašom
Kundur složenac
Brodet od krumpira
Svinjetina s povrćem
Gulaš od svinjetine
Paprikaš od praseće sitneži
Svinjski karmenadli u bijelom vinu
Svinjska pečenka u moštu
Korun s pržolicom (krumpir sa svinjetinom bez kosti)
Pirjano zelje s buncekom i jabukama
Pečeni buncek i kobasica s pirjanim kiselim kupusom i okruglicama od krumpira
Bećarski „paprikaš“
Krumpir i kobasice na Slavonski način
Mesne okruglice s lukom
Zapečeni goveđi želudac

Gnijezdo - Pletena crijevca (pletenice)
Janjeći želudac
Kelj s janjetinom
Lonac od iznutrica
Loparnica
Pileće pečenje s dunjom
Picek u kuruznoj melji*
Mahune s piletinom
Bećarska guska
Srijemski lonac od guščjih bataka
Žetelački paprikaš
Nadjeveni guščji vrat
Starinski guščji paprikaš
(-Paprikaš)
(-Perkelt)
Purica nadjevena heljdinom kašom
(Stari nadjev za puricu; Križevačka purica
Purica s jabukama)
Purica s kestenima
Dalmatinski Božićni puran s aromatičnim biljem
Stari nadjev za puricu
Zapečena riba
Đuveđ od somovine
Ciganski odresci od mesa divljači
Prepelica ili jarebica
Zapečeni štrukli
Martinska gibanica

SALATE

Salata od celera
Salata od celera s hrenom
Salata od crne rotkve (povrtnice)
Salata od crvenog kupusa
Kiseli krastavci s koprom
Salata od krastavaca i krumpira
Salata od krumpira, graha i crne rotkve
Matovilac s grahom
Matovilac s krumpirom
Salata od mrkve
Salata od radića (maslačka)
Kisela repa na salatu
Pržena salata
Tucana salata od paprike
Salata od kuhane ribe
Lovačka salata
Salata s vrhnjem

UMACI

Umak od celera
Umak od češnjaka I. način
Umak od češnjaka II. način
Umak od feferona
Kiseli umak od hrena
Umak od hrena s grahom
Umak od jabuka
Umak od jabuka i hrena
Umak od kapule ili kapulice
Umak od kapara (kapri)
Umak od kapara (kapri) Dalmatinski
Umak od kapara (kapri) sa slanim srdelama
Umak od kapri otočki
Umak od kiselice
Umak od kopra
Umak od krastavaca
Umak od krumpira
Umak od krumpira i hrena
Umak od luka
Umak od luka i suhih šljiva
Umak od maslina
Umak od metvice
Hladni umak od suhih paprika
Umak od peršina
Umak od ribizla
Umak od šljiva - hladni
Umak od šljiva –topli
Umak od crnog vina
Umak od višanja
Umak od vlasca i češnjaka
Umak kao pašticada

KOLAČI ILI DRUGA SLATKA JELA:

Rezanci s pekmezom
Starinska orehnjača
Savijača od višanja
Palačinke sa sirom
(Najjednostavniji naputak za palačinke)
Seljačka pita
Pita od čvaraka s jabukama
Kuglof sa slaninom
Pita zeljanica
Pita od jabuka
Pita od jabuka s čvarcima
Pita od višanja
Starinska pita od maka
Pita s kiselim mlijekom
Pita sa sirom
Slavonska pita od krumpira
Uljevak s tikvicama
Gibanica s tikvama i makom
Prababin kolač (kolač od kukuruznog brašna i bundeva)

Ogulinska masnica
„Štrudla" od maka
„Štrudla" sa orasima
„Štrudla" od bresaka i grožđa
„Štrudla"(savijača) od šljiva
Savijača od maka i jabuka
Masnica - starinski slavonski žetelački kolač
Gužvara
Pužići
Slavonska ladnjara
Slavonski vrtanj
Štruklji I. način
Štruklji II. način
Bučnica (slana: *zagorska*; slatke: *međimurska, podravska, turopoljska, pokupska, bunjevačka*)
Gibunjica iz Bednje
Bregovska pita iz Koprivničkih Brega
Baranjska savijača – šećeruša (kolač od šećerne repe)
Kašnjaki
Makviči (makuće)
Trešnjevača
Vanjkušeki
Raženi kolač s lukom
Krafne obične
Krafne s nadjevom na drugi način
Samoborske (*Sanoborske*) kremšnite
Zagrebačke kremšnite
Fanjki
Pužići

KRUMPIR NA NAŠIM PROSTORIMA HASEN, I VUŽIVANJE ZEMELJSKIH JABUK

„Seoski gospodar"1878. god.
Cres
Krk
Poljica
„NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje.
Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice i kuharice sa 170 slika"
KRUMPIR ILI KRTOLA (Erdäpfel)
Kako se kuha krumpir (Wie die Erdäpfel gekocht werden.)
Jela od krumpira. (Erdäpfel-Speisen.)
Juha od krumpira sa popečenom žemljom. (Erdäpfel-Suppe mit gebackener Semmel.)
Juha od krumpira sa mrkvom. (Erdäpfel-Suppe mit gelben Rüben.)
Artičoki od krumpira. (Falsche Fondi.)
Valjušci od krumpira kuhani. (Erdäpfel-Knödeln gesotten.)
Valjušci od krumpira pečeni. (Gebackene Erdäpfel-Knödeln.)
Krumpir sa maslacem. (Erdäpfel mit Butter.)
Krumpir osmučen. (Abgeschmalzene Erdäpfel.)
Krumpir tenfani (Gedünstete Erdäpfel.)
Prženi krumpir (Gedünstete Erdäpfel.)
Pečeni krumpir. (Gebratene Erdäpfel.)
Pločasto rezani krumpir. (In Scheiben geschnittene Erdäpfel.)
Prženi krumpir. (Gebackene Erdäpfel.)
Krumpir sa zapražkom. (Erdäpfel eingebrannt.)
Krumpir sa skorupom i šunkom. (Erdäpfel mit Rahm und Schinken.)
Krumpir sa jaji. (Erdäpfel mit Eier.)
Namrvljeni uštipci od krumpira. (Erdäpfel-Krapfeln eingebröselt.)
Pürée od krumpira. (Erdäpfel-Pürée.)
Okrugljice od krumpirova tiesta. (Erdäpfelteig-Knödeln.)
Okrugljice od krumpira sa mrvicami. (Erdäpfelteig-Knödeln mit Bröseln.)
Okrugljice od krumpira sa šunkom. (Erdäpfelteig-Knödeln mit Schinken.)
Rezanci od krumpira kuhani i prženi. (Erdäpfel-Nudeln gesotten und geröstet).
Žljičnjaci od krumpira sa mrvicami. (Erdäpfel-Nockerl mit Bröseln.)
Korabica s krumpirom (Kohlrabi mit Erdäpfel.)
Krumpir sa hašeom. (Erdäpfel mit Hachées.)
Oblici (kalupi) od krumpira sa šunkom. (Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.)
Ploške krumpira frigane. Šunke s jaji i krumpirom. (Schinke mit Eier und Erdäpfeln)
Škopčevina parena sa zeljem i krumpirom. (Schöpsenfleisch gedämpf mit Kraut und Erdäpfeln.)
Rebarca s krumpirom (Coteletten mit Erdäpfeln.)

Tradicionalna jela od krumpira

Juhe

Kalamperova juha (Međimurje- Podravina)
Svijetla juha od krumpira
Kisela kolinjska juha
Polivka (juha) od krumpira i češnjaka (Gorski Kotar)
Grah juha s krumpirom
Bela maneštra (maneštra od riže i krumpira) – (Primorje)
Juha od krumpira na starinski način

Variva

Zacvrti krumper – (Prigorje)
Posna maneštra - (Istra)

Mala jela ili prilozi

Krumpir s prženim mrvicama
Slatke pogačice od krumpira – (Istra)
Meljani krumpir - (Prigorje)
Gambaloci (okruglice) od kalampera - (Međimurje-Podravina)
Samostanski krumpir
Lažni bakalar – (Primorje)
Dedele - (Međimurje)
Mladi krumpir s vrhnjem – (Slavonija)
Pirjani krumpir - (Slavonija)
Kalamperovi faširanci (Međimurje-Podravina)
Bazlamača od krumpira
Panirani (pohani) krumpir
Grenadirmarš - tijesto s krumpirom (Međimurje-Podravina-Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Drucani - tenfani krumpir – (Međimurje-Podravina-Prigorje)
Kuhani krumpir s koprom
Krumpir s peršinom
Fažoleti s krumpirom - (Istra)
Lešo kupus s krumpirom – (Primorje)
Mrkva s krumpirom u padeli
Tikvice lešo s krumpirom
Mladi bobić s krumpirom – (Primorje)
Okruglice sa šljivama
Njoki sa salsom od pomidora (njoki sa umakom od rajčice) – (Krk-Primorje)
Leća s krumpirom
Krumpirača
Krumpir sa slaninom
Lička krumpirica - (Lika)
Krumpir sa kiselim kupusom
Krumpir sa čvarcima – (Hrvatsko Zagorje)
Okruglice sa čvarcima
Krumpir crepuljaš
Krumpir s lukom
Krumpiruša s kiselim kupusom
Štruklji od krumpira s čvarcima – (Hrvatsko Zagorje)
Zaprečani* krumpir (krumpir u pepelu)
Krumpir zapečen u ljusci
Pečeni krumpir u pećnici
Krumpir ispod peke (cripnje) – (Lika)
Prženi mladi krumpirići
Ličke pole - (Lika)

Glavna jela

Krumpir s buncekom - (Međimurje-Podravina-Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Ćoravi paprikaš - (Slavonija)
Punjeni krumpir
Pečeni grklji s krumpirom – (Hrvatsko Zagorje)
Kalnički gulaš za kolinje
Njoki zi brudetom od sušenog mrkača (valjušci od krumpira s brudetom od hobotnice) - (Krk-Primorje)
Tripice s krumpirom - (Dalmacija)
Putać - (Dalmacija)
Srdele s krumpirom
Lonac (ovčetina i povrće)
Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom

Salate

Kalamperova salata s lukom (Međimurje-Podravina)
Kalamperova salata s jajima i kiselim vrhnjem – (Međimurje-Podravina)
Salata od krumpira i divljeg radića
Zelena salata s krumpirom
Topla salata od krumpira
Salata od muzgavaca i krumpira – (Primorje-Dalmacija)

Kruh

Kruh od krumpira I. način
Kruh od krumpira II. način
Raženi kruh s krumpirom
Pogačice od krumpira
Kramfleki - (Bilogora-Slavonija)

Slastice

Bijeli žganci
Krumpirove placke iz Končanice – (Daruvar-Slavonija)
Pareno krumpirovo tijesto
Prikle - (Primorje-Dalmacija)

Pita krumpiruša
Jovina pita – (Lika)
KUKURUZ U NAŠOJ KULINARSKOJ TRADICIJI
Zagonetka o kukuruzu
Kukuruzno brašno iz vodenice
Planinarski kruh
Lojanica
O kukuruzu i jelima od njega govore nam i tekstovi stari više od 100 godina
„Seoski gospodar“ Vlč. Srtažimir (1878.)
Prigorje
Posavina
Turopolje
Krk
Cres
Istra
Palenta i ikra
Poljica
Mladi kukuruz
JELA
Palenta
Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja) (Hrvatsko Zagorje)
Kukuruzne pogačice
Pržena palenta
Šen – (Lika)
Pura sa kajmakom i tvrdim sirom – (Lika)
Prelivena palenta
Palenta s mrvicama
Zapečeni žganci - (Međimurje-Podravina)
Pura s gljivama - (Gorski Kotar)
Palenta sa sirom
Palenta sa slaninom - (Gorski Kotar)
Kukuruzne loptice - (Međimurje-Podravina)
Palenta sa pirjanom kupusom i slaninom - (Lika)
Nabujak od kukuruzne krupice
Palenta sa mljevenim mesom i umakom
Varena (nabujak, „koh“) od palente s mesom
Pileća prsa s palentom
Savici sa žgancima - (Slavonija)
Pljeskavice od palente - (Bilogora-Slavonija)
Kenke - pogačice od kukuruza
Kukuruzne okruglice
Prigorske okruglice - (Prigorje)
Palenta u crijevu - (Gorski Kotar)
Kaša od kukuruznog brašna s voćem „Šmudling“- (Prigorje)
Kajsije na slavonski način - (Slavonija)
KUKURUZNO BRAŠNO
„Bela juha” - (Slavonija)
Prežgana juha s kukuruznom pogačom (Međimurje-Podravina-Prigorje)
Kisela juha od kukuruznog brašna - (Međimurje-Podravina)
Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna
Kukuruzna juha sa slaninom - (Slavonija)
Okruglice od kukuruznog brašna za juhu
Predjelo od palente i kobasica
Pura iz dalmatinske Zagore – (Dalmacija)
Primorska pura - (Primorje)
Zagorski kukuruzni žganci - (Hrvatsko Zagorje)
Jaja s kukuruznim brašnom
Zapečena bračka palenta - (Otoci)
Žganci za poslenike - (Bilogora-Slavonija)
Kuruzni močnjak - (Međimurje-Podravina)
Proja - (Lika)
Gambaloci* - (Međimurje-Podravina)
Pržene ploške pure I. način
Pržene ploške pure II. način
Banijski žganci - (Banija)
Pastirska pura I. način
Pastirska pura II. način
Pura s kiselim mlijekom
Palenta s vinom
Lička palenta krumpirica – (Lika)
Dinarska palenta krumpirača – (Dalmatinska zagora-Dalmacija)
Bjelovarska kukuruzna kaša – (Bilogora-Slavonija)
Poljevka*
Međimurski Gašprec – (Međimurje)
Bilogorski kukuruzni žganci
Križanski rižanac – (Istra)
Slatka repa s kukuruznim brašnom
Žganci s koščicama – (Međimurje-Podravina)
Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom
Pita lukovača
Pita od kukuruznog brašna
Kukuruzna zljevka sa špinatom
Đurđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima – (Međimurje-Podravina)
Kukuruzne pogačice s porilukom

Nadjeveni kelj
Primorska palenta s jetricama i slaninom – (Primorje)
Bazlamača s mljevenom ribom – (Posavina)
Kukuruzne okruglice iz Vrbovca – (Prigorje)
Kukuruzni rezanci
Uštipci od kukuruza
Bjelovarska proja – (Bilogora-Slavonija)
Proja s kajmakom i čvarcima
Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna – (Bilogora-Slavonija)
Zapečena palenta s gljivama
Varenac od palente
Kolubice* - (Primorje)
Šaran na podravski način – (Podravina)
„Sendvič“ s pečurkama (šampinjonima)
Koledveni* obed
Puževi na vrbovečki način – (Prigorje)
Pileća jetrica sa palentom
Guska s palentom I. način – (Turopolje)
Guska s palentom II. način – (Turopolje)
Odresci s kukuruznim brašnom
Drenovačka cicvara – (Lika)
Zapečena palenta
Maščec* - (Slavonija)
Siromaki
Veliko Zdenačka bazlamača* - (Bilogora-Slavonija)
Bazlamača s orasima – (Slavonija)
Moslavačka bazlamača s orasima – (Moslavina-Slavonija)
Kukuruzna zlijevka
Zlevanka s kruhom i krumpirom (Prigorje)
Grđevačka kukuruznica – kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Kuruzna kelašica* - (Međimurje -Slavonija)
Bilogorska pita od kukuruznog brašna – (Bilogora-Slavonija)
Savijača s kukuruznim brašnom
Kuruzna zlevka sa zeljem
Frmentjača – (Primorje)
Palenta zi točon od kunje (palenta s umakom od dunje) – (Istra)
Dukati, cekini – (Slavonija)
Zljevanka*
Dizana zlevanjka
Cicmara*
Cicvara
Bilogorska cicvara – (Bilogora-Slavonija)
Posavska cicvara – (Posavina)
Kukuruzni „štrudli” – (Slavonija)
Palačinke od kukuruznog brašna I. način
Palačinke od kukuruznog brašna II. način
Kukuruzne palačinke s mesnim nadjevom
Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom
Tenka gibanica – (Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Hameturnjak - kolač (pogača) od kukuruznog brašna – (Primorje)
Moslavačka kukuruzna pita sa sirom – (Moslavina-Slavonija)
Grđevačka orajova (orahova) kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Grđevačka makova kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Trepa (međimurska) – (Međimurje-Podravina)
Klecin prot* - (Međimurje- Podravina-Prigorje)
Gosparski* kolač sa suhim voćem (Dubrovnik)
„Seljačka“ torta
Torta od kukuruznog brašna
„Torta“ od kukuruznog brašna (Bilogora-Slavonija)
Kukuruzni kruh I. način
Kukuruzni kruh II. način
Kukuruzni kruh III. način
Kukuruzni kruh sa sirom
Kruh od turkinje ispod čripnje (kukuruzni kruh)
Banatski kukuruzni kruh punjen ribom – (Banat-Slavonija)
Kukuruzna pogača I. način
Kukuruzna pogača II. način
Đurđevačke kukuruzne prge* - (Međimurje-Podravina)
Surutka (boza) I. način – (Banija-Lika)
Surutka (boza) II. način – (Banija-Lika)
KUKURUZNA ZRNA
Kukuruzna juha
Maneštra od bobići (mladi kukuruz) – (Istra)
Maneštra krčkog seljaka – (Primorje)
Sočivo – (Dalmacija)
Mišano sočivo na ulje – (Dalmacija)
Varenac (nabujak, koh od kukuruza s

jajima
Poljičko sočivo – (Poljica-Dalmacija)
Varivo od graha s kukuruzom
Kukuruz s grahom
Popečci od kukuruznih zrna
Pirjani kukuruz
Piletina s kukuruzom
Lonac s mladim kukuruzom
Garešnička svinjska koljenica s mladim kukuruzom – (Slavonija)
Prepečeni kukuruz
Kukuruzni žljičnjaci
Palačinkice s kukuruzom u umaku
Palačinkice s kukuruzom i rajčicom
Salata s mladim kukuruzom
Salata s kukuruzom

III.DIO A

KOLINJE
Kako je nekad bilo
Stari zaboravljeni nazivi uz kolinje tijekom kolinja
Kolinje u Dalmaciji
Prerađevine „Dalmatinskog kolinja“
Nazivi vezani uz kolinje
Kolinjski „oblizeki“
Slavonski doručak
Slavonski drobac
Iznutrice
Naputci svečane večere:
Pršut (šunka) kuhan u vinu
Hladetina
Kolinjska juha
Juha od repova
Pečena svinjska krv s jajima
Pečena svinjska krv s lukom
Kolinjski paprikaš
Svinjska jetra u mrežici
Svinjska slezena s lukom
Odresci pluća s lukom i vinom
Pohane (panirane) svinjske uši
Svinjska glava (kako je priređuju u Filipjakovu)
Pohana (panirana) svinjska crijeva
Paprikaš od svinjskih kožica
Sarma
Kolinjski i (ili) **Pokladni objed**
Juha
Kiseli kupus
Kuhane kobasice
Svinjska rebarca (bržole) na gradelama
Pečenice s lukom
Pečenice u umaku od vrhnja
Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i restanim krumpirom
Prženi svinjski podbradak
Lokoti
Pečenka u mrežici
Pisano pečenje
Kuhani buncek
Zaboravljeni način kuhanja šunke
Krumpirača
Cernički ćupteti (Cernik, mjesto u Slavoniji)
Svježe krafne
Listići
Salenjaci
(Moderna inačica salenjaka)
Makovnjača
Knedli (okruglice) sa šljivama
Proizvodi od mesa
kobasice
kuhane kobasice
polutrajne kobasice
fermentirane kobasice
kobasice za pečenje
konzerve
krv
suhomesnati proizvodi i slanina
kuhanje dimljenog mesa i kobasica
Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)
Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje i zrenje
Soljenje mesa
Soljenje slanine
Sirova soljena slanina (na zraku sušena slanina)
Dimljena leđna slanina
Papricirana slanina
Mesnata slanina
Panceta
Carsko meso
Mljevena slanina
Kraški vrat
Dimljenje i sušenje
Tornjić - pušnica
Konzerviranje suhog mesa
Spremanje suhog mesa
Zalivena soljena svinjetina
Zalivena svinjetina s kožom

Svinjetina iz salamure
Kosana slanina - Međimurska slanina
Meso iz tiblice (drvena kačica)
Zalivene kobasice
Zalivena rebra
Goranska zaseka
Priprema svinjske masti i čvaraka
Čvarci za zalijevanje
Pašteta od čvaraka na otočki način
Pršut - prešanje, dimljenje, zrenje
Prešanje butova
Dimljenje butova
Zrenje – završna faza
Suha lopatica
Suhi vrat s kostima
Suhi kare – svinjska leđa
Suha rebra
Suhe koljenice
Slavonski kulen
Kutjevačka Kaptolska kobasica
Aromatična pečenica
Vinogradarska kobasica
Domaće češnjovke (*Purgerski cušpajz*)
Sisačke češnjovke
Ljetna kobasica
Domaća bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)
Posavske - Bele devenice (bijele devenice)
Brašnene kobasice (kukuružnjača, brašnjača)
Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)
Goranske kobasice
Ombolo i kobasice (Istra)
Istarska jetrenjača
Istarske krvavice s povrćem
Kukuruzne čurke*
Meljna kobasica
Primorska kobasica
Kulin (otočka kobasica)
Luganige (kobasice koje se pripremaju na otocima i uz obalu)
Dalmatinske kulenice-krvavice
Zmijavačke divenice
Planinarska kobasica
Lička kobasica
Velebitska kobasica
Sinjska kobasica
Pivska kobasica
Gračanska domaća kobasica (Gračani podsljemenski predio Zagreba)
Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)
Zagrebačka pečenica
Bistranske kobasice (Bistra mjesto u Hrvatskom Zagorju)
Zagorske češnjovke
Podravska kobasica
Međimurske kobasice
Đakovačka kobasica
Domaća ljuta kobasica
Baranjska salama
Kobasica sa salaša (Banatska kobasica)
Proljetna Iločka kobasica
Srijemska kobasica
Slavonska kobasica
Šokačka kobasica
Uskrsna kobasica
Slatinska potočanka
Moslavačka bijela kobasica
Nartska bela devenica
Banijska kobasica
Kostajnička kobasica
Pokupska kobasica
Kobasa Gornjeg Mekušja
Turopoljska kobasica
Velikogorička domaća kobasica (Velika Gorica, grad pored Zagreb)
Velikogorička dimljena kobasica
Kobasice od divljači
Kobasica od veprovine
Kobasica od divlje svinje
Kobasica od veprovine iz „Bilogore“
Zagorska kobasica
Haganjska kobasice sa srnetinom (Vrbovec)
Kobasica od srneće jetre na način „Bilogore“
Kobasice od jarebice
Kobasice u maramici
Grđevačka lovačka salama od jelena
Narodna krvavica – crna krvavica
Krvavice od heljdine kaše (Podravina)
Gradečka krvavice s hajdinom kašom (Vrbovec)
Zagrebačka krvavica
Zaprešićke krvavice
Slavonska krvavica
Domaća bijela krvavica
Goranske krvavice

Istarske kobasice
Istarske krvavice (mulice ili divenice)
Kulenice primorske
Ostale razne kobasice
Kulenice nadjevene po kaštelansku
Pelješke masnice
Domaća slaninska kobasica
Kobasice sa srdelicama
Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)
Petrinjska tlačenica
Dalmatinski nadjeveni želudac (tištenica)
Prešanac
Salama
Salama sinjska
Međimurska salama
Domaća mortadela
Podravski kuhani podvaljak
Kulenica
Lički kulen ili divenica
Dimljene kožice
Jetrene kobasice
Ratarska jetrena kobasica
Domaća jetrena kobasica
Goveđi jezik
Goveđi jezik u prošeku
Čakovečke „hrenovke“
Sudžuk
Dubički sudžuk
Domaći goveđi sudžuk
Svinjski suđuci
Rolani specijaliteti
Rolana slanina
Domaće dimljene šunke i pršuti
Jadranski pršut
Otočno-istarski pršut
Vlaški ili „falši pršut“
Svinjski pršut
Istarski pršut
Krčki pršut (*Bodulski pršut*)
Goveđi pršut
Ovčji pršut
Kozji pršut
Ocjenjivanje pršuta
Ninski šokol
Ovčja pastrma
Ovčja stelja
Kaštradina
Konjska domaća pečenica
Salama od konjskog mesa
Kobasica od konjskog mesa
Domaći sapun
(Sapun od mrsa (mesni ostaci; Sapun od kostiju)
Svinjska crijeva
Čuvanje goveđeg mesa
Posavsko kolinje
Posavska suha svinjska kobasica
Posavska ljuta svinjska kobasica
Posavska obična svinjska kobasica
Posavska češnjovka
Posavska tlačenica
Posavske krvavice
Posavska bijela kobasica
Posavski mast i čvarci
Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica
Biser tradicionalnog kulinarstva:
OLITA - mesna kobasica sa sirom
NAŠI AUTOHTONI SIREVI
Ovčarenje na Biokovu
Belava
Jaja na maslu s belavom
Sir iz mija, Mješinski sir, Mišni sir (Biokovo)
STARI ZAPISI O MLIJEKU, SIRU I ŽIVOTU UOPĆE (iz požutjelih stranica)
Posavina (Trebarjevo)
Prigorje
Krale (u turskoj Hrvatskoj) (Krale se nalaze
zapadno od Bihaća)
Polica
Istra
Cres
Krk
Pag
Velebit i Dinara
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.,
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 51, JAZU u Zagrebu 1989.
Sir iz mješine (sir iz mišine)
Sir u ulju s komoračem (ili lovorom)
PROIZVODNJA KISELOG VRHNJA, MASLACA, KISELOG MLIJEKA i SIRA u NAŠIM DOMAĆINSTVIMA
Maslac
Kiselo vrhnje

Maslo od kiselog vrhnja (Hrskavi kolačići od masla)
Bućkanje ili stapanje
Odjeljivanje stepke
Čuvanje maslaca
Kiselo mlijeko
Sirevi
Mlijeko za sirenje
Tehnologija izrade polutvrdog sira
Bijeli meki slani sir
Svježi sir
Domaći kravlji sir - „bakin sir"
Topljeni sir
Škripavac
Basa
Dimljeni tvrdi lički sir
Tounjski sir
Livanjski sir
Baranjski ili Somborski sir
Svježi kozji sir
Kozji sir u orahovu lišcu
Domaći kozji trapist
Kozji sir u ulju
Pastirski ovčji sir
Ovčji sir u pogačama ili pod drugim nazivom sir iz kačice
Domaći ovčji sir (tvrdi)
Lećevički sir
Tvrdi sir iz ulja - Dubrovački sir
Krčki sir (bodulski, formajela)
Creski sir (sir otoka Cresa i Lošinja)
Paški sir
(Sir na ruku)
(Sir na formu)
Rabski sir
Olibski sir
Brački sir
Grobnički ili primorski sir
Ćićski sir (Ćićarija bregovit dio oko Učke)
Grabancijaš - sir iz salamure
Dimljeni sir
Istarski sir
Istarski pekorino (tal., pecorino - ovčji; formaggio pecorino - ovčji sir)
Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)
Prge od svježeg sira
Nabiti sir
Vinogradarski sir
Slani sir s češnjakom
Slatki sir
Seljački sir
Polutvrdi masni sir za rezanje
Zamašćeni sir
Punomasni sir
Skuta
Kuhani sir (sir od *kuvana mlika*)
Proizvod kojeg više nema – ovčji jogurt (kojata)
NAŠA TRADICIONALNA JELA OD SIRA
Bijela pita
Bijeli smok
Blitvenjak
Cicvara
Gibanica
Jajuša
Jamužina
Krtola
Muruznica
Obetica
Paljug
Procip, procipac
Prisnav
Sirovača
Vangaloci
HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA
Natrti sir (Međimurke-Podravina-Slavonija)
Miješani sir s vrhnjem
Ličenec sir (Slavonija)
Sir s vrhnjem
Luk sa sirom
Bilogorski sir
Satrica (Slavonija)
Sir iz ulja (Dalmacija)
Sir iz ulja s komoračem (ili lovorom) (Dalmacija)
Namaz od sira s travama
Namaz od svježeg sira
Namaz sa začinima
Namaz od šunke i svježeg sira
Uskršnji mozaik
Sir s tunjevinom
Kamenice s paškim sirom (Cresko jelo)
„Torta" od sira
Namaz s maslacem
JUHE
Juha sa štruklima od sira (Međimurje-Hrvatsko Zagorje)
Pretepeni štrukli - dodatak juhi (Hrvatsko

Zagorje-Prigorje)
Juha od sira
Štrunjci od kruha - dodatak juhi (Slavonija)
Juha od krumpira s ovčjim sirom
TOPLA PREDJELA ILI MALA JELA
Procip (Hvar-Dalmacija)
Pečeni sir (frigo) (Hvar-Dalmacija)
Prijesnac, prisnac
Pogačice sa sirom
Bunjevačka pogača od sira
Zaja
Rezanci sa sirom
Pogačice od svježeg kravljeg sira
Projara (Lika)
Trganci sa sirom i vrhnjem (Slavonija)
Torbice sa sirom (Slavonija)
Tjestenina sa sirom i slaninom
Primorski rezančići
Istarski kaneloni
Rezanci sa sirom
Livance (Livanci)
Jajčarnik, jajuša
Vangaloci (okruglice/knedli od sira) (Međimurje-Podravina)
Okruglice od sira
(Stari naputak za okruglice od sira)
Žganci za poslenike (Slavonija)
Nabujak od sir
Zagorski štrukli
Pita od sira i šunke
Bijeli žganci (Škubanky) – (Daruvar-Končanica-Slavonija)
Nadjeveni krumpir
Sirom nadjevena paprika
Pečene šparoge s tjesteninom
Vrganji na seljački način
Pokladnice sa sirom
Plešivički zelenjaki
Dunavska pita zeljanica
Fratarski štrukli
Nonina kanavaca
Domaća greblica
Pita od čvaraka s kravljim sirom
Lička cicvara
Nabujak od sira i koprive
Tartufi
GLAVNA JELA
Bribirski prisnac
Srdelice sa sirom
Špageti s kunjkima
Rižoto Pelegrin
Prženi krakovi hobotnice
Nadjevena kokoš
Zvacet od kokoši i labinski krafl (Istra)
(Creski naputak za zvacet)
Čazmanski odrezak s valjušcima od krumpira (Moslavina-Slavonija)
Svinjska koljenica s mladim kukuruzom
Istarski nadjeveni odresci
Odrezak Daruvarskih toplica
Beljski odrezak
Kalnički nadjeveni ražnjići
Kobasice i sir
Dropčići
Loptice od mesa i sira
Juneći odresci u zelenom umaku
SALATA
Proljetna salata
Salata od pečene paprike s ovčjim sirom
Salata od sira
SLATKA JELA
Hrvatska gibanica
Zagorska slatka savijača od buće i sira – štrukli, štruklji
Zdigana sirova pogača
Prekmurska gibanica
Štrukli s repom
Štrukli s kiselom repom
Kuhani međimurski štrukli
Popečnjaci
Kolač od kravljeg sira
Dizani kolac - Buhtl, Buftl, Sače
Margarete - Perice
Paljug
Paljuv
Bazlamača sa sirom
Zlevanka od bijelog brašna
Kukuruzna zlevanka
Kukuruzne palačinke sa sirom
Cicvara
Gotovac (Dalmacija)
Sirnica, prosulja
Buhte sa sirom
Jastučići sa sirom
Pera (Vrbovečka pera)
Gradečka pera (Prigorje)
Pera s rižom (Prigorje)
Slana pera (Prigorje)
Slatka pera (Prigorje)

Pita zeljanica
Pita od oraha i sira
„Štrudla" šećeruša
Rudarska greblica
Tanki kolač
Dalmatinski sirni pinci
Naši proizvođači sireva
SLJUBLJIVANJE SIRA I VINA
VOĆNJACI
Travnjački voćnjaci
Šumski „voćnjaci"
Voćnjaci na oranicama
SUŠENJE VOĆA
-sušenje smokava
- pečena smokva kao dodatak kavi
- suho voće i med
POVRĆE U TRAPU - trapljenje
LEDENICA (ledvenica)
Tajne bakine kuhinje i čuvanje namirnica
RAKIJA
„lijek protiv kašlja"
Otok Cres
Tekst pisan 1904-1907 godine
DIVLJI DJEČAK, XII poglavlje – Što se događa, kad se vjeruje u sudbinu alkohola (opis pečenja rakije - kao uzrok žalosnog događaja)
Rakija u kulinarstvu
Vrste rakija
Šljivovica
Zreli plodovi šljiva
Vrenje (fermentaciju) šljiva
Punjenje kaca šljivama
Muljanjem plodova
Vrenje koma i temperaturu vrenja
Ukomljena šljiva u otvorenim posudama
Pečenje rakije
Pravilan položaj destilacijskog aparata
Loženje vatre
Zagorijevanje kod pečenja
Pečenje (destilacija)
Hladnjak
Sirov destilat i meka rakija
Prva frakcija
Prepicanje-druga frakcija
Rakija od tepke
Rakija od šljive „ranke"
Poboljšana prepečenica
Spremanje i čuvanje komine
Priprema koma za lozovaču
Dobra sirovina – dobra rakija
Destilacija (pečenje) komine
Lozovača i komovica na domaći način
Komina od grožđa
Lozovača iz prevrelog koma cijelog grožđa
Male tajne proizvođača travarice
Rakija s rudom
Travarica od grožđa
Orahovica
Rakija od maginja
Rogačica
„Rakija" od cijelog ploda rogača
Medena rakija
Rakija od nježnih latica ružica
Biska (rakija od listova imele)
Smokovača
Voćne rakije
Aromatična rakija od marelica (kajsijevača) kako je prave u okolici Đakova
Rakija od dunja
Lička dunjovača
Trešnjevača i višnjevača
Odležavanje, starenje, čuvanje rakije
Esterifikacija
ŠLJIVOVAĆA
Juha od šljivovače I. način
Juha od šljivovače II. način
Musaka od šljivovače
Pikantne šljivovače
Špageti sa šljivovačama
Šljivovače u umaku
Salata od šljivovača
KOLAČI OD ŠLJIVA
Slivnjak
Paprenjaci
Kolači od rakije
Šljivarski brežuljak
Kolač sa suhim šljivama
Češki dizani kolač sa šljivama
Domaći liker od šljiva
Plemići „šljivari"
Zaboravljeni gvirc
Karamelizirani gvirc
Domaći gvirc
MEDOVINA, MEDICA
Medovina na I. način
Medovina na II. način

Medovina s hmeljom
Medovina iz rakijskog kotla (rakija od meda, pečena medovina)
VINSKI I VOĆNI OCAT
Voćni ocat
Vinski ocat
Vinski ocat i jabučni ocat
Jabučni ocat
I. naputak
II. naputak
Pivski ocat
Ocat od rakije
Ocat od voćnih otpadaka
Aromatski ocat (ocat od začinskih biljaka i začinski ocat)
Ocat od zubovca (bertram ili estragon ocat)
Ocat od kozjaka ili češnjaka
Ocat od začinskog bilja
KRALJEVI JESENI - kesten „pucanac“i mošt „rezanac“
O kestenu i marunu
Marunada – Kestenijada
Savjeti o kestenju
Skidanje kore
Pečenje kestenja
Kuhanje kestenja
Kolač od kestena
Spremanje kestena
JELA
Juhe
Kestenova juha s prosom, zobi i rižom
Juha s kestenima I. način
Juha s kestenima II. način
Juha s kestenima III. način
Juha s kestenima na IV. način
Juha od kestena na V. način
Juha od maruna
Čorba od kestena
Prilozi i (ili) mala jela
Kesteni kuhani u mlijeku
Slani pire od kestenja
Žganci od kestena
Zelje s kestenima na dva načina
Kesten kao prilog
Pire od maruna
Pirjani kesten
Grožđe i kesteni
Kesten u umaku od crvenog vina
Kesten kao prilog uz pečenje
Vrganji s kestenovim listovima
Glavna jela
Zagorsko nadjeveno pile
Stari nadjev od kestena
Pureća prsa obložena pireom od kestena
Nadjevena patka s kestenom
Guska nadjevena kestenjem
Zečevina s kestenjem
Srneći medaljoni s kestenjem
Kotleti vepra s kestenima
Kobasice s kestenima.
Patka s umakom od maruna
Salata
Jesenska salata
Salata s kestenjem i matovilcem
Kestenje s rikulom
Pogačice
Pogačice od kestena
Slatko - kolači
Okruglice s kestenima
Kuglice od kestena
Kuglice od maruna
Kuglice od maruna i bajama
Valjušci od kestena
Slatki popečci od kestena
„Štangice“
Kolač od kestena
Savijača od kestena
Jesenski nabujak
Rolada od maruna s amaretom
Lagana torta od kestena
Lažna torta od kestena
Lovranske kuglice
Pita od maruna
Torta od maruna
Nadjevena peciva
Kandirani kesteni
Napitci
Napitak od kestena
Kesteni u soku bazge
Kesteni u likeru od ruma
Kesteni u vinjaku
Cocktail od maruna I način
Cocktail od maruna II. način
Čaj od listova kestena
Zimnica
Stari naputci kompota od kestena I., II., III., način
Slatko od kestena
Kesteni ukuhani za zimu
Džem od kestena

Marmelada od kestena I., II: način
Zamrzavanje kestena
VINSKI OBIČAJI – Hrvatska pučka baština
Blagdani vinogradara
BERBA
„o berbi uobče“
Sv. Vinko - 22. siječanj (prvi vinogradarski i vinarski svetac u godini)
Sv. Andrija - 4. veljača
Gregurevo - 12. ožujka
Sv. Josip - 19. ožujka
Sv. Juraj - 23. travanj
Sv. Urban - 25. svibanj
Sv. Ivan Krstitelj - 24. lipanj
Sv. Lovro - 10. kolovoz
Sv. Bartol - 24. kolovoz
Sv. Kuzma i Damjan - 26. rujan
Sv. Mihovil - 29. rujan
Bela nedeja - svečanost mladog vina – održava se prve nedjelje u listopadu
Sv. Martin - 11. studeni
- Martinjska guska s kestenom (Predjelo od guščjeg vrata)
Sv. Andrija (Jendreš) - 30. studeni
Sabatina
MOŠT
Priprema domaćeg mošta od grožđa
Sterilizacija mošta
Pasterizacijom do najboljeg mošta
Zatvaranje i spremanje boca
Varenika
Varenik u ribljim jelima:
Marinada od srdela
Tunjevina u domaćem savuru
Kumpet, kumfet - Marmelada od varenika
I. inačica
II. inačica
Zavajon, zavajun
VINO
Održavanje bačvi (iskustva „starih vinara“)
Sterilizacija bačvi
Pravilna prerada – odlično vino
Berba
Muljanje, prešanje (prerada)
Alkoholno vrenje
Sumpor u vinu
Doslađivanje
Pretakanje - od mladog do novog vina
Mane i bolesti mladog vina
Sluzavost vina.
Dobro vino iz dobre bačve **(„Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime“)**
Ovinjavanje novih bačava
BEVANDA, toverna i kita
PROŠEK
Proizvodnja prošeka na stari način
Prošek u kulinarstvu
Umak od prošeka
Omiški prošeko
Vrbnik
Stara tehnologija prerađivanja grožđa u vino
BERMET
Postupak
Naputak I.
Naputak II.
Naputak III.
Naputak IV.
Grožđe u bermetu
KUHANO VINO
Naputak za bijelo vino I. način
Naputak za bijelo vino II. način
Naputak za crno vino I. način
Naputak za crno vino II. način
„Juha“ od vina
Liker od vina
Vino od suhih smokava
Vino od suhog grožđa
Vino od šipka
Domaći medni šampanjac
Dalmatinski liker
JELA ZA BERAČE
Pirjani puževi
Puževi na brudet
Puževi s ljutikom
Pečeni puževi
Zapečeni puževi
Pršut kuhan u vinu
Ćupter – mantala na pelješki način
Ćupter od planike (maginje)
Cresko lošinjska mantala
Jela berača kontinentalne Hrvatske
Prvi dan
Drugi dan
Treći dan
Pretepena juha
Krumpir kotlić

Šokački čobanac
Vinogradarski – proljetni kotlić
Vugrovečki domaći kotlić
Vinogradarski gulaš s bijelim žgancima
Vinogradarski kotleti
Roštilj kobasica iz Klake
Dimljeni suhi jezik u umaku od hrena
Pokladni objed (jelo koje se radilo beračima i za poklade)
Soljena svinjska rebrica s rižom i krumpirom
Pretepena juha
Pogačice sa čvarcima
(Lisnate pogačice sa čvarcima)
Domaći slani štapići
Sarma u trsovom listu
(list lipe i hrena za sarmu)
O NAŠIM VINIMA
Vinska drvena bačva
Autohtone sorte - naš ponos
Hrvatske vinogradarske regije i podregije
KONTINENTALNA HRVATSKA
Međimurje
Varaždin
Hrvatsko zagorje
Zelinsko-sesvetsko vinogorje
Zagreb
Portugizac – crveno vino
Prigorje-Bilogora
Križevačko spravišće
Plešivica
Moslavačko vinogorje
Slavonija
Biskupija Đakovo
Požeška kotlina
Podunavlje
Erdutsko-daljsko-aljmaško vinogorje
Iločko-vukovarsko vinogorje
PRIMORSKA HRVATSKA
Istra
Hrvatsko Primorje
Kastav
Bakar
Bakarska vodica
Vrbnička žlahtina
Valomet
Trgatba u Primorju
Otakalnica i pretakalnica
SJEVERNA DALMACIJA
DALMATINSKA ZAGORA
SREDNJA DALMACIJA
JUŽNA DALMACIJA
SLJUBLJIVANJE JELA I VINA
VINSKA CESTA - putokaz do vina
Međimurska vinska cesta
Podravska vinska cesta
Vinska cesta Zelinskog kraja ili Prigorja
Zagrebačka vinska cesta
Zagreb i Božjakovina
Hrvatsko zagorje
Plešivička vinska cesta
Vinska cesta Moslavine - škrlet s duhom rimskih vremena
Slavonska vinska cesta s duhom rimskih vremena
Vinska cesta Bujštine
Vinska cesta Poreštine i vinska cesta Buzeštine
Južna Dalmacija - Vinski biser iz loze okupane suncem i soli
Vinski put Biokova
KLIJET - KLET
Podrum u klijet
PELNICA
PROSLAVE I VESELICE - „Spravišča“, „pajdašije“
Društvo vinskih doktora od Pinte
Krapinski vandrček
Zdravica za bilikum
Krščenje mošta
Križevački štatuti
Obrazac I.
Obrazac II.
Obrazac III.
VINSKE POPEVKE
Čaša moja – zašto si mi prazna
Dobro vince …
Od kmetskog stališa preštimanja
Od skrbnosti mužeka pri trsju delanja
Rodila zemla trseka
Pimo, braća, vince
Loza žuti
VINSKE MOLITVE
Zaradi godine u sušnom vrimenu
Zaradi dobre letine
Zaradi mira opčinskog
Napojnica pri stolu
So bregi ni lagvi
PIVO U HRVATSKOJ
Daruvar

Karlovac
Koprivnička pivovara
Pivovara Lobe Nova Gradiška
Osječka pivovara
Otočka pivovara
Požeška pivovara
Zagrebačke pivovare
Gostioničari i pivo
(*Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine)*
Pivska kobasica
Kobasice u crnom pivu
Kramfleki
Zimsko piće – *pivo s mlijekom*
Bečko Novo Mjesto (Wiener Neustadt)
Deset zlatnih pravila o pivu
Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:
Koje pivo umjesto kojih vina
(Sljubljivanje jela i piva)
Kuhanje s pivom
Riblji grisini
Osnovno pivsko tijesto
Palačinke s pivom
Pržene šljive
Pivski kruh
Pivske mješavine
Toplo pivo
Vruće pivo s vinom
Pivo iz kućne radinosti
Pijetao s pivom
Svijetlo pivo I.
Svijetlo pivo II.
Svijetlo pivo III.
Svijetlo pivo IV.
Svijetlo pivo V.
Tamno pivo
Jako pivo
Pivo od jabuka
Pivo od koprive
Liker od piva

III. DIO B

ZIDNJACI – točkaste pregače s volanima
PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU
POČECI TURIZMA
STANOVNIŠTVO
POJMOVNI RJEČNIK I MALI RJEČNIK TRADICIONALNOG I SLUŽBENOG NAZIVLJA
OD PRETPOVIJESTI DO DOSELJENJA I STVARANJA DRŽAVE
Pretpovijesno i antičko doba
Dolazak Hrvata
Prve Hrvatske kneževine
Kraljevina Hrvatska (925.)
HRVATSKA MITOLOGIJA, bogovi „ića i pića“
Amrita
Stara narodna pića
Mlijeko s medom
Mlijeko s pivom
LIPA – slavenski gorostas
IZGLED JESTVENIKA – JELOVNIKA
PROMOCIJA RESTORANA I JELA
(kultura stola)
Normativi
Količina namirnica za jedan obrok
Prilozi
Temperatura jela i napitaka
Temperatura pića pri posluživanju
Mjerenje bez vage
ZIMNICA s nostalgičnim okusom naših baka i nona
Posuđe
Sumporenje
Blanširanje
Pasteriziranje
Ključanje
Vrenje
Konzervansi
Posude za pripremanje zimnice
Vaganje potrebnih namirnica, obavljajte pažljivo prema naputcima (receptima).
Količine
Alkohol
Kuhanje i miješanje
Namirnice
Stavljanje mirodija
Med
Ocat
Sol
Sito
Mužar ili avan
Pasiranje
Stavljanje namirnica u staklenke
Zatvaranje staklenki

Odlaganje staklenki
Sirutka
Želiranje
Orijentacioni kalendar spravljanja slatke i slane zimnice
Koliko zimnice pripremiti
Odlaganje zimnice
Uputstva za spremanje zimnice, tj.:
O shranjenu zalihe,
Kompoti ili kuhano voće,
O ukuhavanju voća,
O sušenju voća i povrtelja,
O mirodijah.
Iz knjige *Nova zagrebačka kuharica,*
Marije Kumičić, četvrto izdanje 1900.
SLATKA ZIMNICA
KOMPOT
Pripravljanje šećerne otopine (sirupa)
Posude za kompot - „staklenke“
Priprema voća
Krečnica,
Blanširanje („pofuriti“, „popariti“)
Stavljanje voća u staklenku („patent boce“)
Zatvaranje staklenki
Pasterizacija
Čuvanje kompota
SLATKO
Izbor voća
Pribor za kuhanje i čuvanje slatkog
Šećerna otopina
Opće o kuhanju
Stavljanje slatkog u staklenke
UKUHANO VOĆE
Pravila za ukuhavanje voća
Ukuhavanje šećerne otopine i voća u stupnjevima
Pribor za kuhanje i čuvanje voće
Prokuhavanje voća (omekšavanje, „furenje“)
Šećerna otopina
Zamjena šećera medom
Kad je voće ukuhano
VOĆNI SOKOVI i VOĆNI SIRUP
Posude za čuvanje voćnih sokova
Pribor za pripremanje voća
Način gotovljenja
I način
II. način
III. način
IV. način
Sirup
MOŠT
VOĆNE DRHTALICE (hladetina, žele, pače, „sulc“) i VOĆNI SIR
Pribor za čuvanje drhtalica
Način gotovljenja
Drhtalica od jagodastih plodova u kojima se nalaze i cijele bobice
VOĆNI SIR
VOĆNA KAŠA
PEKMEZI
Izbor voća
Način gotovljenja pekmeza
Stavljanje kuhanog pekmeza u željene posude
MARMELADA
Način gotovljenja
Stavljanje u staklenke ili zemljane posude
Odlaganje
DRHTALICA – MARMELADA
DŽEM
Način pripremanja džema
PASTE
VOĆNE SMOKVE i VOĆNE KOBASICE
Pribor
Način gotovljenja
VOĆNE KOBASICE
UŠEĆERENO (KANDIRANO) VOĆE
VOĆNI NALIVCI
Voće s rumom
VOĆNA VINA i LIKERI
KUHANJE (špinanje) ŠEĆERA
Saharometar
1. stupanj: „široki tok“.
2. stupanj: „mali biser“
3. stupanj: „veliki biser“,
4. stupanj: „mali let“ ili „mali mjehurić
5. stupanj: „veliki let“ ili „veliki mjehur“
6. stupanj: „lom“.
7. stupanj: „karamel“
8. stupanj: „šećerna boja“(couler)
BADEMI
Slatko od prženih bajama
ZELENI BADEMI
Stari naputci spominju dva načina **slatkog** od zelenih badema
I način
II. način
BRESKVE

Dvije stare preporuke za **kompot**
I način
II. način
Tri stara načina pripremanja **slatkog** od bresaka
I način
II. način
III. način
Ukuhane breskve, prema starim naputcima, na tri načina
I način
II. način
III. način
Sirup od bresaka na stari način
Drhtalica od bresaka na stari način
Pekmez od vinogradarskih bresaka i šljiva
Marmelada od bresaka na stari način
Marmelada od vinogradarskih bresaka (breskve - kalanke ili durancije)
Džem od bresaka
Džem od vinogradarskih bresaka i šljiva
Pečeni džem
Džem od bresaka s maraskinom
Pasta od bresaka
Ušećerene breskve na stari način
Breskve s **rakijom** na stari način
Liker od breskvinih koštica
Sušene breskve
Konzerviranje cijelih bresaka u octu
BRUSNICE
Džem od brusnica bez šećera
DINJA
Slatko od dinje na stari način
Džem od dinja
Džem od dinja i jabuka
Ušećerena dinja na stari način
Dinja u **rakiji**
DUD (murva)
Sirup od duda
Sok od duda
Džem od duda
Marmelada od duda
Vino od duda
Liker od duda
Rakija od duda
DUNJA
(umak od dunja)
Dva stara naputka **kompota** za dunje
I način
II. način
Tri stara načina **slatkog** od dunja
I način
II. način
III. način
Slatko od dunja
Ukuhane dunje na stari način
Sok od dunja na stari način
Sirup od dunja na stari način
Drhtalica od dunja na stari način
Voćni sir od dunja (tunja) kotonjata (kotonjada, ćufter) - ili kitnikez (kitnikes), mustap, muster
Marmelada od dunja na šest starih načina
I način
II. način
III. način
IV: način
V. način
VI. način
Marmelada od dunja
Džem od dunja na stari način
Pasta od dunja
Kobasica od dunja
Ušećerene dunje na dva stara načina
I način
II. način
Liker od dunja na stari način
Slatko od dunja s medom
GROŽĐE
I način
Kompot od grožđa
Kompot od grožđa „muškata“
Dva naputka za **slatko** od grožđa na stari način
I. način
II. način
Sok od grožđa na dva stara načina
I način
II. način
Sirup od grožđa na stari način
Drhtalica od grožđa na stari način
Pekmez od grožđa na otočki način
Pekmez od grožđa
Marmelada od grožđa na stari način
Marmelada od grožđa i dunja
Džem od grožđa i jabuka
Grožđe u **rakiji** na stari način I.
Grožđe u **rakiji** na stari način II.
Liker od grožđa
Suho grožđe (grožđice)

Ocat od koma (tropa) grožđa
JABUKE
kompot na dva načina.
I. način
II. način
Ukuhane jabuke na dva stara načina
I način
II. način
Sok od jabuka na stari način
Sirup od jabuka na dva stara načina
I način
II. način
Drhtalice od jabuka na stari način
Pekmez od jabuka na stari način
Marmelada od jabuka na pet starih načina
I način
II. način
III. način
IV način
V. način
Džem od jabuka na stari način
Džem od jabuka i krušaka na stari način
Sirup od jabuka i kupina
Sušene jabuke
Jabučni „**sir“**
JAGODE
Kompot od jagoda na tri načina (stari naputci-recepti odnose se samo na vrtne jagode)
I. način
II. način
III. način
Slatko od jagoda na pet starih načina
I . način
II. način
III. način
IV: način
V. način
Ukuhane jagode na stari način
I. način
II. način
Sok od jagoda na četiri stara načina
I način
II. način
III. način
IV. način
Sirup od jagoda na tri stara načina
I način
II. način
III. način
Marmelada na stare načine
I način
II. način
III. način
IV. način
V. način
VI. način
VII. način
Džem od jagoda na stari način
Ušećerene jagode
Jagode u **rakiji**
Liker od jagoda na stari način
Vino od jagoda
KRUŠKE
I način
II. način
III. način
IV. način
V. način
VI. način
VII. način
Kompot od krušaka u vinskom octu (kvasini)
Ukuhane kruške na tri stara načina
I način
II. način
III. način
Sok od krušaka na stari način
Sirup od krušaka na stari način
Drhtalica od krušaka na stari način
Pekmez od krušaka na stari način
Pekmez od krušaka i jabuka na stari način
Marmelada od krušaka na dva stara načina
I. način
II. način
Džem od krušaka
Džem od krušaka i jabuka
Ušećerene kruške na dva stara načina
I način
II način
Kruške u **vinu**
Sušene kruške
med od krušaka
Ukiseljene kruške
LIMUN
Priprema **slatkog** na dva stara načina
I način
II. način
Sok od limuna na stari način

Džem od limuna
LUBENICA
Dva stara načina priprema **slatkog** od ljetnih i jesenskih lubenica
I. način
II. način
Slatko od lubenica
MALINA
Priprema **kompota** na tri stara načina
I. način
II. način
III. način
Slatko od malina, prema starim naputcima, priprema se na pet načina
I način
II. način
III. način
IV. način
V. način
Ukuhane maline na dva stara načina
I načni
II. način
Sok od malina na dva stara načina
I. način
II. način
Sirup od malina na pet starih načina (malinovac)
I način
II. način
III. način
IV. način
V. način
Drhtalica od malina na stari način
Marmelada od malina na tri stara načina
I način
II. način
III. način
Džem od malina i kupina na stari način
Ušećerene maline
Liker od malina na stari način
MANDARINA
Džem od mandarina s rumom
MARELICE
I način
II. način
III. način
IV. način
V. način
VI. način
Slatko od marelica prema starom naputku na pet načina
I način
II. način
III. način
IV. način
V. način
Ukuhane marelice na četiri stara načina
I. način
II. način
III. način
IV. način
Sirup od marelica na stari način
Drhtalice od marelica na stari način
Marmelada na pet starih načina
I. način
II. način
III. način
IV. način
V. način
Džem od marelica
Džem od marelica s „bademima“
Džem od marelica s narančinom sokom
Pekmez od marelica
Ušećerene marelice
Marelice u **rakiji** na stari način
MRKVA
slatko od mrkve
MUŠMULE
Marmelada od mušmula
Marmelada od mušmula i bajama
Kompot od mušmula
NAR
Sok od nara
Sirup od nara
Žele od nara
NARANČE
Stari naputak za **kompot** od naranči
Dva stara načina priprema **slatkog** od naranči
I način
II. način
Sok od naranče
Marmelada od naranče na tri stara načina
I način
II. način
III. način
Ušećerene kore naranči
OGROZD
Sok od ogrozda
Pekmez od ogrozda

Marmelada od ogrozda
Džem od ogrozda
OPUNCIJA
Marmelada od opuncije i jabuka
Marmelada od opuncije i dunje
ORASI
Zeleni orasi
Dva stara načina pripreme **kompota**
I. način
II. način
Slatko od zelenih oraha na dva stara načina
I način
II način
III. način
Ukuhani zeleni orasi na stari način
Džem od zelenih oraha
Orahovica
Orahovica koja se pripravlja na dan Sv. Antuna
Sirup od oraha
Liker od oraha na dva stara načina
I. način
II. način
OSKORUŠE
Marmelada od oskoruša**.**
Sušene oskoruše
RABARBARA (raved, ravent, ruved)
Džem od rabarbare
„REZINE“
Rezine na stari način
RIBIZLI
Tri stara načina pripreme **kompota**
I. način
II. način
III. način
Slatko od ribizla
Ukuhani bijeli ili crveni ribizli na stari načina
I način
Ukuhani crni ribizli na stari način
Sok od ribizla na tri stara načina
I. način
II. način
III. način
Sirup od ribizla na pet starih načina
I način
II. način
III. način
IV. način
V. način
Drhtalica od ribizla na stari način
Marmelada od ribizla na pet starih načina
I. način
II. način
III. način
IV. način
V. način
Džem od ribizla na stari način
Džem od crnog ribizla
Džem od crvenog i crnog ribizla
Ribizli i njegovo lišće u **rakiji** na stari način
Liker od crvenih ribizla na stari način
Liker od crnih ribizla na dva stara načina
I. način
II. način
SMOKVE
Slatko od smokava na dva stara načina
I. način
II. način
Zelene smokve
Pekmez od smokava
Pekmez od smokava
Marmelada od smokava bez šećera
Marmelada od smokava
Marmelada od suhih smokava
Džem od smokava I. način
Džem od smokava II. način
Džem od smokava s vinom
Salama od suhih smokava
Vino od smokava I. način
Vino od smokava II. način
Smokve s **rumom**
Smokov **liker**
ŠLJIVE
kompota od šljiva
I način:
II. način
III. način
IV. način
VI. način
VII. način
VIII. način
IX. način
X. način
XI. način
XII. način
XIII. način
XIV. način

Kompot od svježih šljiva
Kompot od suhih šljiva
Slatko od šljiva na tri načina
prema starim naputcima
I. način
II. način
III. način
Ukuhane šljive na stari način
Sirup od šljiva na dva stara načina
I. način
II. način
Drhtalice od šljiva na stari način
Pekmez od šljiva na stari način
Pekmez od šljiva
Miješani pekmez (od šljiva i jabuka)
Pekmez od šljiva i dunja
Marmelada od šljiva na
osam starih načina
I. način
II. način
III. način
IV. način
V. način
VI: način
VII. način
VIII. način
Marmelada od šljiva s octom
Marmelada od šljiva
Marmelada od šljiva i jabuka
Marmelada od šljiva, krušaka, bresaka i
dunja
Džem od šljiva
Džem od šljiva i bresaka
Sir od šljiva
Šljive u **rakiji** na stari način
Šljive u **vinu**
Ukuhane šljive za kolače
Ukuhane šljive za okruglice
Pirjane šljive za zimu
Sušene šljive
Liker od šljiva
TREŠNJA
Dva stara načina pripreme **kompota**
od trešanja
I. način
II. način
Slatko od trešanja na tri stara načina
I način
II. način
III. način
Slatko od trešanja
Ukuhane trešnje na stari način
Pekmez od trešanja
Marmelada od trešanja na
dva stara načina
I način
II. način
Džem od trešanja
Ušećerene trešnje
VINJIKE (ZERDELIJE)
Sok od vinjika
Sok od zrelih vinjika s rakijom
VIŠNJE
Četiri stara načina priprave
kompota od višanja
I. način
II. način
III. način
IV. način
Kompot od višanja
Dva stara naputka za **slatko** od višanja
I način
II. način
III. način
Stari naputci za **ukuhane** višnje
na četiri načina
I način
II. način
III. način
IV. način
Ukuhane višnje i sirup
Sok od višanja na stari način
Sirup od višanja na četiri stara načina
I način
II. način
III. način
IV. način
Drhtalice od višanja na stari način
Kaša od višanja
Pekmez od višanja na stari način
Marmelada od višanja na
četiri stara načina
I način
II. način
III. način
IV. način
Marmelada od višanja
Džem od višanja
Ušećerene višnje
Višnje u **rakiji** na četiri stara načina

I način
II. način
III. način
IV: način
Višnje u **rakiji**
Liker od višanja na dva stara načina
I. način
II. način
Liker od višanja
Višnje s **rumom**
Vino od višanja
RAZNO VOĆE
Kompot od miješanog sitnog voća
Razno voće u rakiji
U medu spremljeno voće
Marmelada od kupina i drenjina
LIŠĆE VINOVE LOZE
ZELENA RAJČICA
Pekmez od zelene rajčice
BOR
MASLAČAK
Marmelada od maslačka
Sirup od maslačka
Rakija od maslačka
ŠUMSKO VOĆE ili VOĆE iz ŠIPRAŽJA
BAGREM
Slatko od cvijeta bagrema
Uštipci s cvijetom bagrema
BAZGA (bazgovina, crna bazga, zova, zovika)
Drhtalica od bazginih bobica
Džem od bazginih bobica i jabuka.
Bazgino **vino**
Sirup od bazge
Medna kaša
Bazgin pekmez
Liker od bazginih bobica
ukiseljene bazgine bobice
Sok od bazge
BOROVNICA (brinje, kleka, venja, smrika, smrča)
Tri stara načina pripreme **kompota** od borovnica
I. način
II. način
III. način.
Drhtalica od borovnica na stari način
Džem od borovnice
Pekmez od borovnica
Borovnice s **vinom**
Rakija od borovnice
Liker od borovnice
Borovnice s **maraskinom**
Vino od borovnice
BREKINJA
Starinski liker od brekinja
Vino od brekinja
ČIČIMAK (žižola)
Džem od **čičimaka**
Marmelada od žižula
Rakija od žižula I. način
Rakija od žižula II. način
DREN (drijenak, drenjina)
Slatko od drena na stari način
Slatko od drena
Drenak ukuhan u **pari**
Zreli drenak i šećer
Pekmez od drenka
Marmelada od drenka
Džem od drenka
sok od drijenka
rakija od drijenka
GLOGINJE
Drhtalica od gloginja
JAGODE ŠUMSKE
Stari načini pripreme **slatkog**
Dva stara načina pripremanja **ukuhanih** jagode
I način
II. način
Sirup na stari način
Drhtalica od jagoda na stari način
Marmelada od jagoda na stari način
Sirova **marmelada** od jagoda
Džem od jagoda
Piće od šumskih jagoda
Sladoled od šumskih jagoda
KUPINE
Najčešća tri, stara, načina pripreme **kompota**
I način
II. način
III. način
Kompot od kupina
Tri stara načina **slatkog** od kupina
I način
II. način
III. način
Slatko od kupina

Ukuhane kupine na tri stara načina
I način
II. način
III. način
Sok od kupina na tri stara načina
I način
II. način
III. način
Sirup od kupina na dva stara načina
I način
II. način
Drhtalica od kupina na stari način
Marmelada od kupina na stari način
Marmelada od kupina i jabuka
Džem od kupina
Džem od kupina, bresaka i krušaka
Marmelada od kupina
Sok od kupina
Liker od kupina na stari način
Vino od kupina
Vino od kupina (u podrumarstvu)
DIVLJE JABUKE, KRUŠKE i TREŠNJE
Ocat od divljih jabuka
Kruške
Trešnje
Pekmez od divljih trešanja
Kompot od divljih trešanja
Kandirane divlje trešnje
MAGINJA (PLANIKA)
Marmelada od maginja na I. način
Marmelada od maginje na II. način
Voćni sir od **maginja**
Rakija od **maginja**
MUKINJA (muk, mukovnica)
Voćni sir od mukinja
Ocat od mukinja
ŠIPAK (ŠEPURIKA)
Drhtalica od šipka na stari način
Pekmez od šipka
Marmelada od šipka
Liker od šipka
TRNINA (trnjina, crni trn,
divlja šljiva, grmulja)
Sirup od trnjina
Liker od trnjine
SUŠENO VOĆE
Kompot od suhoga voća
„ŠUMSKI“ BILJNI NAPITCI
Musa
Brezin sok
Sok od smreke
Napitak od izbojaka četinara
Sok od limuna i lipovog cvijeta
MALA SLATKA JELA OD VOĆA
BAZGA
Bazgin popečak
Bazgin cvijet
DUD
Kolač od duda
DUNJA
Nadjevene dunje
Dunje s medom
Savijača od dunja
JABUKA
Pečene jabuke
Zapečene jabuke
Jabuke u „šlafroku“
Okruglice od jabuka I. način
Okruglice od jabuka II način
KRUŠKA
Pečene kruške
SMOKVA
Suhe smokve pečene
Smokve s bademima
Smokve s konjakom
Zapečeni „sendvič“ sa smokvama
Umak od smokava
ŠLJIVA
Pržene šljive
Kolač sa šljivama
Knedli (okruglice) sa šljivama
TREŠNJE
Kolač od trešanja
VIŠNJA
Savijača od višanja
SUHO VOĆE
SLANA ZIMNICA
Ukuhano **povrće**
Presolac
Kuhanje u pari (pasterizacija)
Ukiseljeno **povrće**
Začini i mirodije(mirisne trave)
Usoljeno povrće
Sušenje zelenog povrća
Turšija
Starinska turšija na I. način
Starinska turšija na II. način
ARTIČOKE
ukuhane artičoke
BOB

CELER
celer za salatu
celer sa začinima
celerova sol
CIKLA ili CRVENA REPA
ukuhana
u octu
sušena cikla
CVJETAČA
Ukuhana
DRAGOLJUB
ukiseljeni dragoljub
FEFERONI
feferoni **u octu**
GLJIVE
ukuhane
u soli
gljive **u octu**, na stari način
u octu
u slanoj vodi, na stari način
u ulju
ukiseljene lisičarke
ajvar od gljiva
začinski umak od gljiva
sušene gljive
GRAH
mahune graha **ukuhane**
mahune graha **u soli**
sušeni mladi grah
mladi grah ili bob **u ulju**
GRAŠAK
ukuhan
grašak u slanoj otopini
grašak sa šećerom
HREN
salata s hrenom
KAPARI
kapari **u octu**
usoljeni kapari
KORABICA
korabica s lišćem
KRASTAVCI
u octu na stari način
ukuhani na stari način
u soli, na stari način
krastavci u sirutki, na stari način
ukiseljeni kornišoni
krastavci u slanoj vodi, na stari način
ukiseljeni krastavci na stari način
prijesni krastavci za salatu, na stari način
rezani krastavci u octu, na stari način
krastavci za zimu, na stari način
kiseli krastavci **s lučicama**
krastavci s mirisavim začinima
KUKURUZ
kukuruz za zimu
KUPUS
kiseli kupus
dobro ukiseljen kupus
kiseljenje kupusa
Ribani kupus
Kupus u glavicama
Kiseljenje ribanog kupusa i kupusa u glavicama
Brzo kiseljenje kupusa
Kiseli kupus s mrkvom i zelenom rajčicom (paradajzom)
Smrzavanje kupusa
Hladna juha od rasola
LUČICE
lučice u octu
marinirane lučice
LUK
ukiseljeni luk
mladi luk **u octu**
LJUTIKA
MAHUNE
u octu, na stari način
mahune **za prilog,** na stari način
mahune u glinenom loncu
sušene mahune
MASLINE
zelene masline **u octu,**
na stari način zelene masline **u salamuri,**
na stari način masline **u soli**
crne masline
suho usoljene
mokro usoljene
sušenje
masline u moru
učinjene masline
stari način pripremanja maslina za jelo konzerviranjem – tečene masline
MRKVA
marinirana mrkva
salata od mrkve
mrkva u slanoj vodi, na stari način
mrkva **u octu**
PAPRIKE

pržene ljute papričice
pečene paprike na stari način
pečene paprike za zimu, na stari način
pržene paprike, na stari način
paprike pržene na ulju
kuhane paprike za zimu, na stari način
pečene paprike u octu
paprika u mlijeku
paprika i sir u sirutki
paprike u octu, na stari način
paprike za nadijevanje, na stari način
paprike u ulju, na stari način
paprike sa začinima u ulju, na stari način
sušene paprike za nadijevanje, na stari način
paprika nadjevena kupusom, na stari način
ljuta salata s rajčicom (paradajzom)
paprike za salatu na stari način
paradajz-paprika u umaku na stari način
crvena babura kao začin (stari naputak)
paprika i rajčica za đuveč, na stari način
pikantan crveni ajvar na stari način
ajvar (uparen)
osušena i samljevena paprika – začin
Filana paprika (nadjevena paprika, punjena paprika)
paprike za filanje, punjenje
PATLIĐAN (balancan)
zeleni patliđan u octu na stari način
zeleni patliđan za nadijevanje na stari način
RAJČICE
mljevena rajčica na stari način
marinirane rajčice
rajčica u octu
rajčica u ulju
rajčica u rasolu
cijele rajčice u soku od rajčice
rajčica ukuhana
rajčica u soli
cijele rajčice u slanoj vodi
zelena rajčica s hrenom
sok od rajčica
cijele rajčice u slanoj vodi
rajčica za čorbu ili đuveč (sušena rajčica)
patliđan (balancan) i rajčica za đuveč
domaći kečap (ketchup)
stari način kuhanja rajčice
brzi način kuhanja rajčice
pekmez od rajčice
konzerviranje rajčica bez kuhanja
REPA
Kisela repa
Kisela repa s kominama
ROTKVICA
ukiseljena rotkvica
ŠPAROGA
ukuhana
ŠPINAT
ukuhan
TIKVICE
tikvice u octu
VRGANJI **u octu**
Ukiseljeni vrganji
ĐUVEČ
Đuveč od raznog povrća
ZAČINSKO BILJE
usoljena miješana zelen
usoljeni peršin s lišćem
sušeni zeleni peršin i celer
zimska zaliha začina za juhu
sušeno povrće za juhu, na stari način
kopar za zimu
kopar u octu
mažuran i bosiljak u ulju
listovi matara u octu
MIJEŠANA SALATA u OCTU
Miješana „sitna“ salata
Ljuto povrće
Salata od kupusa i rajčice
Trobojna salata
ULAGANJE JAJA
DOMAĆE KONZERVIRANE SRDELE
DOMAĆE KONZERVIRANE GERE
M J E Š A V I N E za Z A Č I N J A N J E
Ocat (kvasina)
Mirišljivi, aromatizirani, ocat
Kako napraviti ocat
Ocat s lukom
Ocat sa češnjakom
Ljuti ocat (ocat s hrenom)
Ocat s metvicom
Ocat sa začinskim travama - I način
Ocat s celerom i bazgom
Ocat od bazginih cvatova
Ocat od bazginih bobica
Ocat s kozalcem
Ocat s majčinom dušicom
Ocat s matičnjakom (melisa, pitoma

metvica, pčelinja metvica)
Jabučni ocat
Mirišljivo ulje za zimu – I. način
Mirišljivo ulje – II. način
Mirišljivo ulje – III. način
Senf u domaćoj izradi
O autoru
Literatura

Sadržaj po abecedi:

A

- Abaraška užina
- Abšmalcane (apšmalzane) mahune
- Afrodizijaci mora
- Ajngemahtes (ujušak, umokac)
- Ajnpren juha (Prežgana juha)
- Ajvar od gljiva
- *Aliter Dulcia (vrsta deserta)*
- Alkohol (za zimnicu)
- Alkoholno vrenje
- Alva
- Allex
- Amrita
- Angelika
- Anis
-Antun Nemčić Gotovinski – „Putositnice“
- Arambašići (Harambašići)
- Arancini (Orancini; ušećerene naranče)
- Aromatična rakija od marelica (kajsijevača) kako je prave u okolici Đakova
- Aromatična pečenica
- Aromatski ocat (ocat od začinskih biljaka i začinski ocat)
- Artičoka
- Artičoke (zimnica)
- Artičoke na dalmatinski način
- Artičoke, bob, grašak (biži) i janjetina
- Artičoke s bobom na viški način
- Artičoke s graškom i bobom
- Artičoki primorski
- Artičoki i biži (grašak)
- Artičoki od krumpira. (Falsche Fondi)
- Autohtone sorte vina - naš ponos

B

- Babenička juha
- Babina kotonjada
- Babogredska pogača
- Babuška po Dunavski
- Badnja večer Međimurja i Podravine
- Bačin prevrt (palačinke)
- Bagrem (zimnica)
- Bajadera - hrvatski proizvod
- Bajami u cukru (bademi u šećeru - *bruštulani bajami ili mjendule*)
- *bakalar*
- Bakalar na bijelo – žbačeni bakalar
- Bakalar na brodet
- Bakalar na starinski način
- Bakalar po domaćem (*bakalar zi kumpiron*)
- Bakalar s ribanim ovčjim sirom
- Bakalar dalmatinskih otoka (bakalar s dračom; *Splitski bakalar*)
- Bakalar kuhan na mornarski
- Bakalar na benediktinski način
- Bakalar na gulaš – bakalar po kostrenski
- Bakalar na hvarski način
- Bakalar na kardinalski način
- Bakalar s posuticama
- Bakalar sa slanim srdelama
- Bakarska torta
- Bakarska vodica
- Bakina popara
- Bakina zlevanka (Razlijevak – „Pakračka brda“)
- Balančane u teći
- Banatski kukuruzni kruh punjen ribom
- BANIJA i KORDUN
- Banija (Banovina)
- Banijska cicvara (Belmuž)
- Banijska kobasica
- Banijske loptice iz zemljane posude
- Banijski bijeli žganci
- Banijski žuti žganjci (žganci)
- Baranjska mućenica (zlevanka)
- Baranjska salama
- Baranjska savijača – šećeruša (kolač od šećerne repe)
- Baranjski kotlić (lonac)
- Baranjski krumpir-paprikaš
- Baranjski lonac s kiselim kupusom
- Baranjski rezanci s okruglicama u umaku
- Baranjski ili Somborski sir
- Baranjski složenac
- Barica
- Basa (sir)
- Baškot s maslinama
- Baškotin
- Batuda (Crikvenička batuda; Primorski lonac)
- Bazga (zimnica)
- Bazgin popečak
- Bazlamača od krumpira
- Bazlamača s mljevenom ribom
- Bazlamača s orasima
- Bazlamača sa sirom
- Bećarska guska
- Bečarska večera

- Bećarski „paprikaš“
- Bedrenika
- „Bela juha“
- Bela maneštra (maneštra od riže i krumpira)
- Bela nedeja – svečanost mladog vina – održava se prve nedjelje u listopadu
- Belaši I. inačica
- Belaši II. inačica
- Belava
- Beli žganci na Moslavački način
- Beljski odrezak
- Benkovačka vara
- Benkovački prisnac
- Berba
- Berba (Banija)
- Bermet
  Postupak
  Naputak I.
  Naputak II.
  Naputak III.
  Naputak IV.
  Grožđe u bermetu
- Beročika
- Bevanda, toverna i kita
- Bezimeno jelo, koje se radilo na laganoj vatri – jelo se „krčkalo“.
- Bezmesna gulaš juha
- Biba
- Bidra
- Bijela čorba
- Bijela juha
- Bijela juha s lukom
- Bijela kava od žita
- Bijela maneštra (Maneštra sa slanutkom)
- Bijela pita
- Bijele ćurke
- Bijeli bubrezi (osnovni naputak/recept)
- Bijeli bubrezi od bika
- Bijeli bubrezi bika ili vepra
- Bijeli bubrezi ovna
- Bijeli bubrezi svinje u vinu
- Bijeli bubrezi na maslacu
- Bijeli bubrezi na zagrebački način
- Bijeli bubrezi na žaru
- Bijeli bubrezi s jajima
- Bijeli bubrezi s lisičarkama
- Bijeli bubrezi s pečurkama
- Bijeli bubrezi s projom
- Bijeli bubrezi s vrganjima
- Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru
- Bijeli bubrezi u crnom vinu
- Bijeli bubrezi u rakiji od koma/tropa (komovica, tropica)
- Bijeli meki slani sir
- Bijeli smok
- Bijeli „štrudel“ od skute
- Bijeli žganci
- Bijeli žganci (kačamak, palenta, pura)
- Bijeli žganci (Škubanky)
- Bijelo zlato – *Cum grano salis* – sa zrncem soli
- *Bili rišot* (rižot) od sipe ili lignje i kozice
- Bilogorska cicvara
- Bilogorska pita od kukuruznog brašna
- Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom
- Bilogorski kukuruzni žganci
- Bilogorski sir
- Biokovski lonac
- Biokovski puževi
- Biokovsko selo – Vrdola
  Pietro (Petar) Nutrizio Grisogono (Trogir 1748.-1823.), obiteljskog imena – Babić napisao je knjigu: Riflessioni sopra lo stato presente della Dalmazia. Opera economico-politica etc. Firenca, 1775.
-Biranje „kraljeva ili knezova, ili dužda“ („dose“) u Dalmaciji
- **Biser tradicionalnog kulinarstva: OLITA - mesna kobasica sa sirom**
- Biska (rakija od listova imele)
- Biskupija Đakovo
- Bistra juha od šparoga
- Bistranga na tokajzkom vinu
- Bistranske kobasice (Bistra mjesto u Hrvatskom Zagorju)
- Biokovska peka
- Bizovačko varivo od povrća
- Bjelovarska kukuruzna kaša
- Bjelovarska proja
- Bjelovarski vrtanj
- Blagdani vinogradara
- Blanširanje
- Blanširanje („pofuriti“, „popariti“- zimnica)
- „Blažena vremena u Zagrebu“ (Dragutin Hirz – Stari Zagreb)
- Blitva
- Blitva i kopriva na padelu
- Blitva pod uljem

- Blitva s bobom
- Blitva s krumpirom na lešo
- Blitva s rajčicom i krumpirom
- Blitva sa sirom
- Blitvenjak
- Bljušt
- Bob (zimnica)
- Bob (Lika)
- Bob (Banija i Kordun)
- Bob, krumpir i lazanje (rezanci)
- Bob i blitva
- Bob i pasta na kaštradini
- Bob s blitvom
- Bob s pancetom
- Bob sa patlidžanima
- Bob s paštom
- Bob sa sipom
- Bob u umaku
- Bob u mlijeku
- Bobići
- Bobići (Fave; *fave dei morti* ili *fave dei santi*)
- Bodalj
- Bodulski presnac
- „Bogata“ pita
- Bola od bresaka
- Bolski cviti (cviti su tradicionalni bračkisvadbeni kolač)
- Bor (zimnica)
- Borovnica (zimnica)
- Borovnice s prženim žemljama
- Bosiljak
- Bošpor
- Božić starog Dubrovnika
- Božićna pletenica(i Uskrsna pletenica)
- **Božićni blagdani.**
  a) Vrhgorsko-imotska Krajina.
  Priopćio I. Ujević.
  b) Hlebine u Hrvatskoj.
  Priopćio dr. M. Medjumurac.
  c) Bilješke iz raznih krajeva.
  Priopćili M.Zorić, I. Milčetić.
- Božićni kačamak (Obični kačamak)
- Božićni kolač s medom
- Božićni kruh s maslinama
- Božićni mlinci
- Božićni običaji:
  Dalmatinska zagora
  Sinjska krajina
  Poljica
  Dalmacija
  Zadar
  Običaji Šibenika i Primoštena
- Božićni nadjev (vidi: Nadjevena kokoš)
- Božićni verzot
- Božikovina
- Bračka janjetina
- Bračka juha
- Bračka pašticada
- Bračke fritule
- Bračke škanjate
- Bračkí kolač od suhog voća
- Bračkí puževi (pojari)
- Bračkí sir
- Brancin s artičokama
- Brašnena kobasica (kukuružnjača, brašnjača)
- Brašno i sočivo
- Brašnjeni puževi
- Braveća i janjeća iznutrica
- Bregovska pita iz Koprivničkih Brega
- Brekinja
- Breskve (zimnica)
- Breskve s medom
- Brezin sok
- Brežanski zapešt
- Brden
- Bribirski prisnac
- Brodet
  „Slijepi brodet“
  „Brudet od kamena“
- Brodet bokeljski
- Brodet komiški
- Brodet na poprženom kruhu
- Brodet na puntarski način
- Brodet na šibenski način
- Brodet od grdobine
- Brodet (brujet) od grdobine – Kornatski brujet
- Brodet od jegulja s palentom
- Brodet od kosmelja
- Brodet od krumpira
- Brodet od mrkača
- Brodet od murine
- Brodet od periske
- Brodet od sipa i liganja (stari ribarski naputak)
- Brodet od skuša
- Brodet od slanih srdela
- Brodet od srdelica

- Brodet od sušene hobotnice
- Brodet od sušene raže
- Brodet od ugora (naputak iz mjesta Vrana, na Vranskom jezeru)
- Brodet od ugora na viški način (jelo uz Božićni verzot - Božićni kelj)
- *tajne brudetića od srdela*
- Brokula
- Broskva
- Broskva na padelu
- Brza torta
- Brzi popečci od boba i špinata
- Brudet od hobotnice
- Brudet od bakalara
- Brudet od jastoga
- Brudet od kozica
- Brudet od papalina, inćuna i srdelica
- Brudet od raka muleka
- Brudet od sipa i rakovica
- Brudet od sušene jegulje
- Brudet na kornatski način
- Brudit s palentun na selački
- *brujet (brudet, brodet) ala peškadoro*
- Brujet na mornarski
- Brujet s pašta fažolom
- Brula
- Brusnice (zimnica)
- Brusnik
- „Brušketa“
- Bruštulani mjenduli
- Bubice (pogačice) od hobotnice na Kornatski način
- Bublice - loptice
- Bubrezi
- Bucolaj
- Buće (cuketi) s pomidorima
- Buće na ulju
- Buće uložene u octu i šećeru
- Buće u soku od grožđa
- Buće za zimu
- Bućine (papaline) na pome
- Bućino ulje
- Bućino ulje – zanemaren „crni“ nacionalni specijalitet
- Bučnica
- Bučnica (slana: zagorska; slatke: međimurska, podravska, turopoljska, pokupska, bunjevačka)
- Bučnica Moslavačka
- Budel (Goranski nadjev; Lokvarsko nadelo)
- Buhte sa sirom
- Buhtli s pekmezom
- Bukovače na dalmatinski način
- BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
  Alberto Fortis, *Viaggio in Dalmazia* 1774., „Put po Dalmaciji“. Dio koji se odnosi na njegovo putovanje i istraživanje toka rijeke Krke.
- Buncek na samoborski način
- Buncek s borovnicama
- Bundeva (buća, cuka, dumblek, ..)
- Bunjevačka masna lepanja
- Bunjevačka pogača sa sirom
- Bunjevačka prazna pogača
- Bunjevačka suva pogača
- Bunjevačka svinjska đigerica s lukom (svinjska jetrica s lukom)
- Bunjevačke pirjane iznutrice
- Bunjevački kruv
- Bunjevački listići (listarići)
- Bunjevački lakumić (mali pleteni kolač)
- TILURIUM i BURNUM – prehrana legija
- But divlje svinje u lovačkom umaku
- Butalac
- Bute – valjušci sa kiselim zeljem
- Buzara od dagnji
- Buzara od rakova i školjki
- Buzara od rakovice

C

- Cancarele
- Carski presnac
- Carsko meso
- Cassato (kasato) sladoled
- *cavtatska marenda*
- Cecelj šumski
- Celer (zimnica)
- celer sa začinima
- celer za salatu
- Celerova sol
- Cernički ćupteti (Cernik, mjesto u Slavoniji)
- Cetinska „džigerica“
- Cicmara*
- Cicvara
- Cicmara s kukuruznom krupicom
- Cicmara s pšeničnim brašnom
- Cicvara iz Polače

- Ciganski odresci od mesa divljači
- Cike (zapečeni rezanci s kajmakom)
- Cikla
- Cikla ili crvena repa (zimnica)
- Cipli na roštilju
- Cisterciti (bijeli monasi), dominikanci, franjevci, pavlini i templari
- Coca cola sa sladoledom
- Cocktail od maruna I. način
- Cocktail od maruna II. način
- Creski naputak za zvacet
- Creski sir (sir otoka Cresa i Lošinja)
- Cresko-lošinjska mantala
- Crevara
- Crijevca na roštilju
- Crikvenička pogača od slanih srdela
- Cripnja
- Crkva od Gospe
- Crna slavonska svinja
- Crna pašta
- Crni orzo (sipa sa ječmom – „rižoto od ječma“)
- Crni rižot
- Crni rižoto od lignji
- Crni rižoto od sipica
(Crni orzo sa sipom)
- Crni „štrudel“ od skute
- Crno zele i palenta
- Crnoluški želudac - Budel (Goranski nadjev)
- Crococktail (Maraskino)
- Crveno zelje
- Cukerančići
- *Cum grano salis* - sa zrnom soli – Bijelo zlato
- Cvatovi barice s maslinovim uljem
- Cvetlinska gibanica
- Cvibak
- Cviti – prhki kolačići za pir (svadbu)
- Cvjetača (zimnica)

Č

- Čaj od listova kestena
- Čakovečke „hrenovke“
- Čazmanski odrezak s valjuščima od krumpira
- Čehulja
- Čekičanje
- Čepurki s jajima (pečurke s jajima)
- Česmina
- Češki dizani kolač sa šljivama
- Češnjovke sa samoborskom muštardom
- Čičimak
- Čičvarda (slanutak)
- Čikovi
- Čimbur
- Čipi-čapi (iznutrica od škopca)
- Čobanac od divljači
- Čobanac od janjetine
- Čobanac od veprovine
- Čobanski/pastirski ražnjići
- Čokalice
- Čokoladna torta s maraskinom
- Čoravi paprikaš
- Čorba od divlje patke u kvaši
- Čorba od gusje krvi
- Čorba od iznutrica divljači
- Čorba od kestena
- Čorba kiselica
- Čorba od hrena
- Čorba od kopra
- Čorba od kopriva
- Čorba od mesa divljači s gljivama
- Čubar
- Čupava torta
- Čurke s pirjanim zeljem
- „Čušpajz“ od prisada
- Čuvanje goveđeg mesa
- Čuvanje kompota
- Čuvanje pokojnika - Karmine
- Čvarci na „saft“
- Čvarci za zalijevanje
- Cvrkana palenta

Ć

- Ćevapčići
- Ćićski sir (Ćićarija bregovit dio oko Učke)
- Ćoravi paprikaš
- Ćoćka (Krompir sa kiselim mlijekom)
- Ćućka (pašta-fažol)
- Ćupter – mantala na pelješki način
- Ćupter od planike (maginje)
- Ćukter

D

- Dagnje na mornarski
- Dagnje po siromaški
- Dagnje s krumpirom
- Daiquiri
- Dalmatinska domaća moštarda – *domaća muštarda*
- Dalmatinska kokoš

- Dalmatinska pašticada
- Dalmatinska pita
- Dalmatinska sirnica (pogača)
- Dalmatinska zagora
- Dalmatinske kulenice-krvavice
- Dalmatinski kumpet (kumfet)
- Dalmatinski liker
- Dalmatinski medenjaci
- „Dalmatinski sendvič“
- Dalmatinski sirni pinci
- Dalmatinski Božićni puran s aromatičnim biljem
- Dalmatinski nadjeveni želudac (tištenica)
- Daruvarska kukuruzna zlevanka
- Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna
- Dedele
- Delnički pir
- Dereš
- Deset zlatnih pravila o pivu
- Destilacija (pečenje) komine
- Digani štruklji
- Digana zljevanka s orasima
- Dimljena crijeva u umaku
- Dimljena jegulja s jajima
- Dimljena riba
- Dimljena hobotnica
- Dimljena leđna slanina
- Dimljene kožice
- Dimljeni sir
- Dimljeni suhi jezik u umaku od hrena
- Dimljeni šaran s krumpirom
- Dimljeni tvrdi lički sir
- Dimljena gusetina
- Dimljena štuka
- Dimljeni šaran
- Dimljenje i sušenje
- Dimljenje butova
- Dimljenje janjeće tripice (želuca) i crijeva
- Dinarska palenta krumpirača
- Dinstani – „temfani“ (pirjani) grah II. varijanta
„Dinstani” grah III. varijanta
- „Dinstano“(pirjano) kiselo zelje
- „Dinstani“ jež
- Dinja (zimnica)
- Dinja s voćem
- Dinja sa sladoledom
- Dioklecijanova pogača
- Diploma – „Krapinski vandrček“
- Diplomatske palačinke
- Divlja patka na ražnju I. način
- Divlja patka na ražnju II. način
- Divlja riga s grahom i jajima
- Divljač u kotliću
- Divlje jabuke, kruške i trešnje (zimnica)
- Divlje povrće
- Divlje zelje
- Divlji bosiljak
vidi: Povrće
- DIVLJI DJEČAK, XII poglavlje – Što se događa, kad se vjeruje u sudbinu alkohola (opis pečenja rakije - kao uzrok žalosnog događaja)
- Divlji kunić na ražnju
- Divlji kupus II.
- Divlji kvasac
- Divlji luk
- Divlji plodovi
- Divlji poriluk
- Divlji zec s kiselim zeljem i žgancima
- Dizana zlevanjka
- Dizani kolač - Buhtl, Buftl, Sače
- Djeteljnjak
- Dobra sirovina – dobra rakija
- Dobrinjski makaruni („makaruni na četiri kantuni“)
- Dobro vino iz dobre bačve
- Dodatci za varenik
- Dolče garbo
- Domaća bijela kobasica
- Domaća greblica
- Domaća bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)
- Domaća jetrena kobasica
- Domaća juha od sušene guske
- Domaća kaštradina
- Domaća lignja nadjevena marunom, pršutom i škampima
- Domaća ljuta kobasica
- Domaća mortadela
- Domaća pileća juha
- Domaća slačica (gorušica, senf)
- Domaća slaninska kobasica
- Domaća „vegeta“
- Domaće češnjovke (*Purgerski cušpajz*)
- Domaće dimljene šunke i pršuti
- Domaće kolinjsko zelje
- Domaće konzervirane srdele (zimnica)

- DOMAĆE KONZERVIRANE GIRE – (zimnica)
- Domaće krpice s jajima
- Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)
- Domaći goveđi sudžuk
- Domaći gvirc
- Domaći karamel
- Domaći keksi s maslacem (putrom)
- Domaći kiseli kupus
- Domaći kozji trapist
- Domaći kravlji sir (Split)
- Domaći kravlji sir - „bakin sir”
- Domaći kruh
- Domaći kruh ispod peke
- Domaći liker od šljiva
- Domaći medni šampanjac
- Domaći ovčji sir (tvrdi)
- Domaći rezanci (temeljni naputak)
- Domaći rezanci s kaduljom
- Domaći rezanci s orasima
- Domaći sapun (Sapun od mrsa (mesni ostaci), Sapun od kostiju)
- Domaći sataraš
- „Domaći sendvič“
- Domaći slani štapići
- Domaći šećer
- Domaći valjušci od heljde i krumpira sa slaninom i maldim lukom
- Domaći valjušci sa sipom i bobom
- Doslađivanje (vina)
- Drača
- Dragoljub (zimnica)
- Dravska štuka
- Drobljenac od kukuruznog brašna
- Dravska guska
- Dren
- Dren (zimnica)
- Drenovačka cicvara
- Drob
- Drobilica
- Drhtalica - marmelada (zimnica)
- Drhtalice od jagodastih plodova u kojima se nalaze i cijele bobice
- Drniški grah
- Dropčići
- Drucani - tenfani krumpir
- DRUGI O NAMA
- Drugo pismo: Primorski dio Morlačke gore, Lika i otok Pag
- Društvo i čudaci u Dalmaciji u djelu Ide von Düringsfeld (Iz: Aus Dalmatien, Prag, 1857.)
- Družinski kolač
- Drvene jaslice na Košljunu (otok Krk)
- Dubički sudžuk
- Dubrovačka pašticada
- Dubrovačka pazija
- Dubrovačka rožata
- Dubrovačka salata
- Dubrovačka salsa za govedinu
- Dubrovačka salsa za tjesteninu
- Dubrovačka torta
- Dubrovačka torta od mjendula i naranača
- Dubrovačka torta s orasima
- Dubrovačke popriguše
- Dubrovački božićni kruh s maslinama
- Dubrovnik
- Dubrovnik, 3. kolovoz 1811.
- Dubrovnik, 5. kolovoz 1811.
- DUD (zimnica)
- Dukati, cekini
- Dunavska pita zeljanica
- DUNJA (zimnica) (umak od dunja)
- Dunje s medom
- Dupčac
- *dve ricete za tunu*
- Dvije kulinarske manekenke - **Jelica** i **Zdenka,** dva brenda
- Dvopek s bademima
- Dvor hrvatskih vladara i uređenje života
- Dželadija (žaladija, hladetina)

DŽ

- Džem (zimnica)
- Džem od čičimaka
- Džem od duda
- Džem od kestena
- Džem od ogrozda

Đ

- Đakovačka kobasica
- Đurđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima
- Đurđevačke kukuruzne prge*
- Đurđevači srneći hrbat
- Đuveč (zimnica)
- „Đuveđ“- I. način
- „Đuveđ“- II. način
- „Đuveđ“ od povrća

- „Đuveđ“ od krumpira
- „Đuveđ“ od somovine

E

- Eko-ulje
- Esterifikacija
- Estragon

F

- Fanjki
- Fanjki od dizanog tijesta
- Faširanci s krumpir salatom
- Fašnik (Banija)
- Fazan na „Istarski način“
- Fazan na „Moslavački način“
- Fazan na ražnju I. način
- Fazan na ražnju II. način
- Fazan na roštilju
- Fazan na tingul
- Fazan ispod cripnje (peke)
- Fažoleti s krumpirom
- Feferoni (zimnica)
- Fešta od presnaci
- Fijaker gulaš
- *Filana* paprika (nadjevena paprika, punjena paprika)
- Fileki (špek fileki; fileki sa slaninom) (Pohani fileki)
- Fileti gofa s rižotom od motara
- Fileti škrpine s motarom (matarom) i kozicama
- Fini kolednik
- Fiš paprikaš
- „Fišter krafli“
- Fjoki (*Tijesto za fjoke)*
- Fjoki sa ribom i cukinima (mašnice s ribom i tikvicama)
- Flute
- „Frančeskina lešada“
- Frankapanska torta (Frankopan-Torte).
- 10. travnja 1875. godine točno u 11 sati uplovio austrijski car **Franjo Josip** carskom jahtom „Miramar“ u Zadarski kanal
- Fratarski štrukli
- Frigana jegulja
- Frigane masline
- „frigane masline“
- Frigane papaline
- Friška repa z fažolom
- „Fritaja“
- Fritaja (cvrtje, razmućena jaja)
- Fritaja od guba (gljiva)
- Fritaja od domaćih joj i sip
- Fritaja od klica mladog češnjaka
- Fritaja od divljih šparoga
- Fritaja od leprine
- Fritaja od šeljina
- Fritaja s bljuštom
- Fritaja s divljim radičem
- Fritaja s koprivom
- Fritaja s mladim lukom
- Fritaja s pužima
- Fritaja s tartufima
- Fritule (ili prikle)
- Fritule od slane ribe
- Fritule s kukuruznim brašnom
- Frituli s vrhnjem
- Frkanci
- Frmentjača
- Fuži s junećim gulašom (Istarski njoki; Pljukanci; Bijeli žganci; Rezanci od heljde)
- Fuži s morskim ježevima
- Fuži s tartufima
- Fuži s pršutom

G

- Gacka, Lika i Krbava u očima putopisaca
- Gacki čerimoš (divlji češnjak)
- Gacki trenci (treniši)
- Gambaloci (okruglice) od kalampera
- Garešnička svinjska koljenica s mladim kukuruzom
- Garum
- Gašprec
- Gavuni na kornatski način
- Geruš
- Geteršpajz
- Gdje se kada jede? (Krale)
- Geruš (piće)
- Gibančići
- Gibanica
- Gibanica od bundevinih koštica
- Gibanica od kruha
- Gibanica od starog kruha (drugi nazivi – žemljača, siromašni vez)
- Gibanica s tikvama i makom
- Gibunjica iz Bednje
- Gira i bukve „ispod kamika“
- Glazirani čičimak (žižula)
- Glaziranje, vidi: Glazirani čičimak

- Gloginje (zimnica)
- Gložanski presnac
- Glupaš- grah na kiselo
- Gljive (zimnica)
- Gljive na roštilju
- Gnijezdo - Pletena crijevca (pletenice)
- Gnude
- Gnjecavi grah
- Gof na lastovski način (izvorno: *gof na picajolu*)
- Gof s pršutom i ružmarinom
- Gof u vinu
- Golupčići
- Golubovi na ražnju
- Goranska maneštra
- Goranska zaseka
- Goranske kobasice
- Goranske krvavice
- Goransko nadjeveno pile
- Gorička pinca
- Gornjozagonski friti
- Gorušica bijela (bijela slačica, muštarda, senf, slačica)
- Gorušica crna (crna slačica, muštarda, senf)
- Gosparski* kolač sa suhim voćem
- Gostioničari i pivo (*Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine)*
- Gotovac
- Govedina na starinski način
- Govedina s kaduljom (meso u teći)
- Govedina s posavskim krumpirom
- Govedska juha sa žličnjacima od jetara
- Goveđa pečenka s kestenima
- Goveđa pisana pečenka (goveđa pisanica)
- Goveđa pržolica na kordunaški način
- Goveđi gulaš na vojnički način (Goveđi gulaš s krumpirom)
- Goveđi gužnjak u kiselom kupusu
- Goveđi jezik
- Goveđi jezik u prošeku
- Goveđi jezik u umaku od kapara
- Goveđi jezik u umaku od šipka
- Goveđi jezik s kaparama
- Goveđi pršut
- Goveđi rep iz marinade
- Goveđi rep s prošekom
- Goranski nadjev (Budel; Lokvarsko nadelo)
- Gorički gulaš
- GORSKI KOTAR
  Običaji
  Što se jelo i kako se pripremalo jelo
  Ženidba starih Grobnišćana
  Klana
  Navade od Ulične nedilje do Vazma
- Grabancijaš - sir iz salamure
- Gračanska domaća kobasica (Gračani - podsljemenski predio Zagreba)
- „Gračanska pečenka“
- Gradečka krvavice s hajdinom kašom (Vrbovec)
- Gradečka pera
- Grah (zimnica)
- Grah (Banija i Kordun)
- Grah/fažol s kiselim mlijekom/kiselinom
- - Grah juha s krumpirom
- Grah i zelje – „bogečko veselje“
- Grah na kiselo
- Grah s jajima
- Grah s dimljenim rebrima
- Grah s kiselim mlijekom
- Grah s koprivim (fažol z koprivum)
- Grah s mahunama
- Grah varivo s kobasicom i špekom – stari pučki recept
- Grah s mlijekom i vrhnjem (Bogata papula)
- Grah s mrkvom
- Grah s porilukom
- Grah s repom i krumpirom
- Grah s vrhnjem
- Grah sa sirom
- Grah sa suhom slaninom
- Grah sa šćipancima
- Grahova juha navadna
- Grahova juha s trgancima
- Grahovi žganci
- Grajova šalata z koščićiniem oljem
- Grancipora (rakovica) na buzaru
- Grašak (zimnica)
- Grašak s valjušcima (varivo)
- Grašnjaki (rašnjaki)
- Grašnjaki s vrganjima
- Gratinirana blitva
- Gregada (gregoda)
- Gregurevo – 12. ožujka
- Grenadirmarš - tijesto s krumpirom
- Grdobina na žaru

- Grđevačka lovačka salama od jelena
- Grđevačka kukuruznica - kukuružnjača
- Grđevačka makova kukuružnjača
- Grđevačka orajova (orahova) kukuružnjača
- Grgeč u glini
- Grintava margeta
- Griz na mlijeku
- Grižki
- Grobnička palenta krumpirica
- Grobnički ili primorski sir
- Grofovski odrezak iz Hrvatskog zagorja
- Grotulja
- Grožđe (zimnica)
- Grožđe i kesteni
- Grožđe u bermetu
- Gruša
- Gruševina, ovčenik
- Gube
- Gulaš juha
- Gulaš od bijelih bubrega
- Gulaš od hobotnice (*druga, treća, četvrta, peta inačica*)
- Gulaš od divljači
- Gulaš od kestena
- Gulaš od konjetine („saft“ ili „točo“) I način
- Gulaš od konjetine
- Gulaš od konjetine III način
- Gulaš od lignji
- Gulaš od ovce
- Gulaš od puhova
- Gulaš od puževa
- Gulaš od puževa i lisičarki
- Gulaš od svinjetine
- Gulaš od veprovine
- Gulaš i bela kompirica
- Gurmanluk iz zemljane posude
- Guska nadjevena hajdinskom kašom
- Guska nadjevena s jabukama
- Guska nadjevena kestenjem
- Guska s jabukama i krumpiračom
- Guska s palentom I. način
- Guska s palentom II. način
- Guska sa žgancima
- Guske i kljukanje (šopanje) gusaka
- Gusta juha od pazije
- Gusta juha od šparoga
- Gusto varivo (potaž) od raznog povrća
- Guščja jetra
- Guščja juha (juha od sušene guščetine)
- Gusta juha s grahom
- Gužvara
- Gužvara od kopriva

H

- Haganjska kobasice sa srnetinom (Vrbovec)
- Hajdinska kaša s buncekom
- Hajdina kaša s krumpirom
- Hajdina gibanica
- Hajdina pogača
- Hajdina zlevka
- Hajdučka orehnjača
- Hajdučka večera s projom
- Hameturnjak – kolač (pogača) od kukuruznog brašna
- Halabujski presnac z jabuki
- Heljda
- Heljdin kruh/kruv
- Heljdina kaša s buncekom
- Heljdina kaša s gljivama
- Heljdina kaša s kiselim zeljem
- Heljdina kaša sa čvarcima
- Heljdina kaša sa slaninom
- Heljdina pogača
- Hib, viški hjib („smokvenjak“-božićni kolač)
- Hladne kriške
- Hladetina
- Hladetina (mrzletina) od divlje svinje
- Hladno nadjeveno prase (odojak)
- Hlap na brudet (brujet)
- Hlap na salatu
- Hlebinska juha
- Hobotnica novaljskih ribara
- Hobotnica na mornarski način
- Hobotnica na način tripica (fileka)
- Hobotnica na nonin način
- Hobotnica na težački
- Hobotnica na zvacet
- Hobotnica na živo (u tijestu)
- Hobotnica pod pekom
- Hobotnica s divljim porilukom (Mrkač na brujet)
- Hobotnica s bobom i manistrom
- Hobotnica s kapulom
- Hobotnica s matarom (motarom) i jajima
- Hobotnica sa slanutkom
- Hobotnica sa špagetima i tikvicama
- Hobotnica u crnom vinu

- Hobotnica u umaku
- Hobotnice
- Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov Zvona
- Hostija
- Hrana i posuđe (Krale)
- Hrapoćuša (Hrapaćuša)
- Hrbat divljeg kunića na roštilju
- HREN (zimnica)
- Hren
- Hrenov sos
- Hrostule (hroštule, krokande)
- Hrskavi žganci (palenta)
- Hrvatska gibanica
- Hrvatska gibanica od mlinaca
- Godine 1868. Izlazi knjiga: „Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela“, koju je priredio Đuro Deželić. Drugo popunjeno izdanje izlazi iz štamparije dra Ljudevita Gaja godine 1876. Knjiga je namijenjena: „prvenstveno ljubiteljima domaće, prirodne ishrane, a istodobno i svakome tko želi na našem stolu ponuditi nacionalne specijalitete, koji su, stjecajem okolnosti, kroz dugi niz godina potisnuti jelima iz inozemnih kuhinja“.
- Hrvatska mitologija, bogovi „ića i pića“
- Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići
- Hrvatske kulinarske knjige („kuharice“)
- Hrvatske vinogradarske regije i podregije
  KONTINENTALNA HRVATSKA
  Međimurje
  Varaždin
  Hrvatsko zagorje
  Zelinsko-sesvetsko vinogorje
  Zagreb(Portugizac)
  Prigorje-Bilogora (Križevačko spravišće)
  Plešivica
  Moslavačko vinogorje
  Slavonija
  PODUNAVLJE
  Erdutsko-daljsko-aljmaško vinogorje
  Iločko-vukovarsko vinogorje
  LIKA
  Vrbnik
  PRIMORSKA HRVATSKA
  ISTRA
  KVARNER
  SJEVERNA DALMACIJA
  DALMATINSKA ZAGORA
  SREDNJA i JUŽNA DALMACIJA
- HRVATSKO ZAGORJE
  Običaji
  Što se jelo i kako se pripremalo jelo
  Zdravica za purana
  Hiža – kuća
- Hrvatsko plemstvo
- HRVATSKO PRIMORJE
  Dragutin Hirc „HRVATSKO PRIMORJE“
  Vrbnik otok Krk
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949. – Ivan Žic – Priređivanje hrane
  Ženidba
  Nikola Zec – Dubašnica otok Krk
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXVI. Svezak 1., JAZU, Zagreb 1926.
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE
  Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949
  Vladimir Mraković
  Punat otok Krk
  Svadba
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.
  Prema rukopisu, „NIKE USPOMENE STARINSKE“ Josipa Antuna Petrisa (1787-1868) pisanom između 1853. I 1858, obradili Ivan Gršković – Vjekoslav Štefanić. Rukopis sadrži ilustraciju narodnog života u Vrbniku i pomalo na čitavom otoku Krku u prvoj polovici 19. Stoljeća.
  OTOK CRES, ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949.
  Andrija Bortulin –
  Tekst je pisan između 1904. I 1907. Godine, (po „Osnovi“ A. Radića) a po svojoj vrijednosti može se smatrati i kao „mali priručnik“ nauka o kulinarstvu.
  Običaji u Belom na otoku Cresu u opisu Andreja Bortulina (1876.-1917.) U

spomen na tradiciji u govor.
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, Knjiga XXXI, svezak 2 JAZU, u Zagrebu 1938
Novalja na Pagu
Narodni život i običaji
Dr. Božidar Širola (pisano 1928.)
Kuće i dvorište
Skupe fešte
Drvene sprave i posuđe – Hvar

- Hvarska juha od artičoka
- Hvarska pašticada
- Hvarska pogača
- Hvarska rožata
- Hvarske galijice
- Hvarske tice
- Hvorska šolša

I

- Igračke iz Zagorja
- Imali smo, nešto nismo znali sačuvati, a nešto je ostalo kao tradicija
- Imotska sirnica
- Imotska torta
- Istarska jetrenjača
- Istarska maneštra
- Istarska pogača iz Dvigrada
- Istarska povetica
- Istarska pupica (Uskršnja pogača), Titola, Jajarica (Picanje jaja za Vazem)
- Istarska šalša
- Istarske fritule
- Istarske kobasice
- Istarske kroštule
- Istarske krvavice (mulice ili divenice) s pšenicom i kukuruznim brašnom
- Istarske krvavice s povrćem
- Istarski brodet
- Istarski bucolaj
- Istarski fileki
- Istarski kaneloni
- Istarski krofi sa sirom
- Istarski nadjeveni odresci
- Istarski pekorino (tal., pecorino – ovčji; formaggio pecorino – ovčji sir)
- Istarski pršut
- Istarski sir
- ISTRA

Običaji
Što se jelo i kako se pripremalo jelo
Životne potrebštine
Hrana i posuđe
Izgled kuhinje
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949., Boljun (Istra) – Frane Lovljanov – Građa ovog prinosnika pisana je po „Osnovi“ A. Radića 1905 godine.

- Iški lopiž
- Iva puzava
- Iz požutjelih stranica
- Iz stare dubrovačke kuhinje
- Izbor voća (zimnica)
- Izgled jestvenika – jelovnika
- Izlivača
- Iznutrica šljuke
- Iznutrice
- Iz čokolade juha
- Iz tučenih mandal juha
- Ižimača

J

- Jabučni ocat
- Jabučni „sir“
- Jabuka (otok)
- Jabuke (zimnica)
- Jabuke s vinom
- Jabuke u „šlafroku“
- Jadranski pršut
- Jačmik (Jačmik va kotliću)
- Jagli (prosena kaša)
- Jagode (zimnica)
- Jagode šumske (zimnica)
- Jaja i med BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Jaja na maslu s belavom
- Jaja s kiselim mlijekom/kiselinon
- Jaja sa čvarcima
- Jaja sa slaninom
- Jaja u kiselici
- Jaja u tavi
- Jaja nadjevena matarom
- Jaja s kukuruznim brašnom
- Jaja s vlascem
- Jajara
- Jajca kakti fileki
- Jajčarnik, jajuša
- Jajuša
- Jako pivo
- Jakovske kapice
- Jalševački Božić u Šenoinoj – Branki

(roman prvi put objavljen 1881.godine)
- Jamužina
- Janjac na ražnju
- Janjeća jetra na žaru
- Janjeća juha iz Dalmatinske zagore
- Janjeća lopatica (plećka) s krumpirom
- Janjeća pletena crijeva
- Janjeće tripice s pancetom
- Janjeći bijeli bubrezi
- Janjeći bubreg
- Janjeći but s medom
- Janjeći dropčići
- Janjeći kare u mirisnom bilju
- Janjeći kotleti s bobom
- Janjeći odresci od mente
- Janjeći pikatić
- Janjeći zvacet s valjušcima (njokima) od Koromača
- Janjeći zvacet (žgvacet) sa šparogama
- Janjeći želudac
- *janjetina*
- *janjetina s bižima*
- *janjetina ispod peke*
- *janjetina sa bobom i blitvom*
- *janjeća jetrica*
- *janjetina sa špinatom (spinjača)*
- Janjetina, fuži i kesteni
- Janjetina s bijelim grahom
- Janjetina s kestenima
- Janjetina kuhana s pršutom
- Janjetina u krušnoj peći na creski način
- Janjetina na lešo i lazanje zi šalšu
- Janjetina na rabski – janjetina u bruncu
- Janjetina na špicu
- Janjetina pod pekom
- Janjetina (ili ovčetina) s prošekom
- Janjetina šibenskog zaleđa i tuka (Pečena tuka)
- Janjetina u pivu
- Janjetina u zemljanoj posudi s poklopcem
- Jarebice na ražnju
- Jarebnjak
- Jastog na bijelo
- Jastog na krčki način
- Jastog na ribarski način
- Jegulja na ribarski način
- Jastog na roštilju
- Jastog s paštom
- Jastučići od heljdina tijesta
- Jastučići sa sirom
- Ječam
- Ječam s kiselim zeljem
- Ječam (orzo) sa suhim rebrima
- Ječmena kaša
- Ječmena kaša s dimljenim mesom
- Jednostavna projara
- Jednostavni namaz od boba
- Jegulja na roštilju
- Jegulja s češnjakom.
- Jegulja s rižom
- Jegulja u bijelom vinu
- Jegulja u tijestu
- Jegulje po istarsku
- ***Jela koja imaju svoju dugu povijest***

Uštipci
Globi – okruglice, loptice od sira
Perna – but, šunka
Kruh sa smokvama
Vojnički kruh - *Panis militaris*
Kruh Libum

Jela koja su se pripremala na ovim prostorima još od Rimljana

umak Garum
umak Mulsum
Kuhana jaja s umakom od kikirikija (predjelo
Ukuhana jaja – In ovis hapalis (predjelo)
Predjelo od marelica
Julijanova čorba
Fabaciae Virides Et Baianae (soja ili bob i mahune
Jelen u umaku (glavno jelo
Odresci (glavno jelo)
Isicia omentata (glavno jelo)
Minutal marinum (glavno jelo)
Patina de pisciculis (sufle od malih riba) (glavno jelo)
Starorimske začinjene dagnje (glavno jelo)
Školjke
Mitulis (morske školjke)
Rižot od lupara (prilipaka)
Lupari u šugu
Priprema murine (glavno jelo)
Tunjevina
Minutal Marinum (riba u bijelom umaku
Pullus fusilis (nadjeveno pile) (glavno jelo)
Vitellina fricta (pečena teletina) (glavno jelo)

Mustacei (desert)
Libum (desert)
Patina de piris (sufle od krušaka) (desert)
Pear Patina (desert)
Poslastica od datulja (urmi)
Poslastica s paprom
Poslastica sa suhim grožđem
Poslastica s pinjolima
Tiropatinam (vrsta nabujka)
Ova Sfongia
Ex Lacte (palačinke s mlijekom)
Slatkiši

- 12. Jela
- Jela od krumpira. (Erdäpfel-Speisen.)
- Jela sa samoniklim biljem
- JELA ZA MESOPUST, POKLADNI OBIČAJI
- Jela za berače

Jela berača kontinentalne Hrvatske
Prvi dan
Drugi dan
Treći dan

- Jela za posebne prilike BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Jelen ili srnetina kuhana u crnoj juhi
- Jelen s umakom od šipka
- Jelenji paprikaš (lovaca iz Kalinovca; Podravina)
- Jelo od sušenog morskog psa – na način ribara s Dugog otoka
- Jelo težaka (Biokovo/Makarska)
- Jelšanska torta
- Jelšanska štrudla prelivene finom kremom od jaja
- Jelšanske nadjevene lignje
- Jesenska salata
- Jesenski nabujak
- Jestivi podzemni plodovi
- Jetra
- Jetra i bubrezi na roštilju
- Jetrena pašteta
- Jetrena pašteta s kruhom
- Jetrene kobasice
- Jetrica na naglo
- Jetrica s lukom
- Jetrica u maramici (Crne džigerice)
- Jež u glini (pečenje mesa u ilovači (glini) i drugoj zemlji)
- Ježinci
- *jota*
- Jota
- Jovina pita
- Juha od blitve s mahunama
- Juha od bobića
- Juha od brancina
- Juha od buće
- Juha od bućinih koštica (*koščenika*)
- Juha od celera s bljuštom i pancetom
- Juha od cikle
- Juha od cikle s prosom
- Juha od crneja (črneja)
- Juha od dagnji
- Juha od dunja
- Juha od graha
- Juha od graha i buće
- Juha od graha i tikvanje
- Juha od gljiva i ječma
- Juha od gljiva i mrkve
- Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) I. način
- Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) II. način
- Juha od heljdine kaše
- Juha od ikre
- Juha od ječmene kaše

(Juha od ječmene kaše s gljivama)

- Juha od kiselice
- Juha od kiselog mlijeka/kiseline
- Juha od kiselog mlijeka/kiseline s krumpirom
- Juha od konjetine
- Juha od kopra
- Juha od koprive
- Juha od kopuna
- Juha od korijena zečice s hrenovkama
- Juha od kornjače
- Juha od koszane krapovine
- Juha od kosti
- Juah od kruha
- Juha od krumpira s mrkvom
- Juha od krumpira s ovčjim sirom
- Juha od krumpira sa popečenom žemljom. (Erdäpfel-Suppe mit gebackener Semmel.)
- Juha od krumpira na starinski način
- Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna
- Juha od krumpira sa mrkvom. (Erdäpfel-

Suppe mit gelben Rüben.)
- Juha od kukuruznog brašna
- Juha od kukuruzne krupice
- Juha od leće
- Juha od maruna
- Juha od mlade koprive
- Juha od mladog graška
- Juha od mlijeka
- Juha od morskog ježinca
- Juah od mrkve s krumpirom
- Juha od mulama
- Juha od peršinova lista
- Juha od poriluka
- Juha od poriluka – juha sv. Lovre
- Juha od poriluka s ovčjim sirom
- Juha od potočnih rakova
- Juah od povrća i svinjetine
- Juha od puhova
- Juha od puževa
- Juha od rasola
- Juha od rasola – kuhana
- Juha od repova
- Juha od ribe na starinski način
- Juha od riječne ribe
- Juha od riječnih rakova
- Juha od samoniklog povrća
- Juha od samonikla bilja
- Juha od sira
- Juha od sitnine
(juha od cijele kokoši)
- Juha od slanutka i krumpira
- Juha od smrčaka s heljdinom kašom
- Juha od srijemuša
- Juha od suhih vrganja
- Juha od sušene hobotnice
- Juha od sušene tabinje
- Juha sa štruklima od sira
- Juha od šljiva (šlivnjak-slivovec)
- Juha od šljivovače I. način
- Juha od šljivovače II. način
- Juha od vrganja
- Juha od vrganja na Moslavački način
- Juha od vrhnja
- Juha od zaprške s umućenim jajima
- Juha od zelja
- Juha od žaba
- Juha od žita
- Juha s buhtama
- Juha s kestenima I. način
- Juha s kestenima II. način
- Juha s kestenima III. način
- Juha s kestenima IV. način
- Juha s kestenima V. način
- Juha s kobasicom repnjačom
- Juha sa starim kruhom
- Juha sa školjkama i škampima
- Juha sa štruklima od sira
- Juha sa zvjezdicama
- Juneći gulaš s kestenjem
- Juneći jezik s bademima
- Juneći medaljoni sa šparogama
- Juneći odresci u zelenom umaku
- Juneći odrezak u luku
- Junetina na lovački način
- Junetina s povrćem i krumpirom
- Junetina sa suhim šljivama
- Jurčica

K

- Kad je voće ukuhano (zimnica)
- Kada se koje jelo jede (Krale)
- Kadulja
- Kajgana
- Kajsije na slavonski način
- Kako pastiri kuhaju mlijeko – Krk
- Kako se kuha krumpir (Wie die Erdäpfel gekocht werden.)
- Kako napraviti ocat
- Kalamperova juha
- Kalamperovi faširanci
- Kalapajsani kalamper
- Kalamperova salata s lukom
- Kalamperova salata s jajima i kiselim vrhnjem
- Kalnički ajngemahtec (okruglice od pilečih jetrica)
- Kalnički gulaš za kolinje
- Kalnički nadjeveni ražnjići
- Kalnički štruklji s jabukama
- Kalnički uskrsni kruh
- Kalupaši (šaragaši)
- Kamenice pečene
- Kamenice na roštilju
- Kamenica s limunom
- Kamenice s paškim sirom
- Kandirane divlje trešnje
- Kandirani kesteni
- Kanjci - „Svježi kanjci utisno“
- Kapari (zimnica)
- Kapari
- Kapari u octu

- Kapari u slanoj vodi
- Kapucinski bakalar
- Kapuščići
- Karamelizirani brački sir (*procip*)
- Karamelizirani gvirc
- Karnevalske fritule sa skutom
- Kaša od kukuruznog brašna s voćem
- Kaša od mukinja
- Kašasta juha od riba
- Kašnjača
- Kašnjaki
- Kaštelanska torta
- Kaštradina
- Kaštradina s kiselim kupusom
- Kaul na kućici sa sirom
- Keksi od prhkog tijesta
- Kelašice (kelešice)
- Kelj s janjetinom
- Kelj s mesom
- Kenke – pogačice od kukuruza
- Kervajica
- Kesten kao prilog
- Kesten kao prilog uz pečenje
- Kesteni ukuhani za zimu
- Kesten u umaku od crvenog vina
- Kesteni u likeru od ruma
- Kesteni u soku od bazge
- Kesteni u vinjaku**.**
- Kestenova juha s prosom, zobi i rižom
- Kesteni kuhani u mlijeku
- Kestenje s rikulom
- Keške
- Kičena pogača
- Kifli (Domaći kiflići)
- Kifli s octom
- Kiflice
- Kiflice od kalampera
- Kim
- Kimljovača
- Kirnja
- Kirnja s pršutom
- Kisela čorba od srnećeg mesa
- Kisela juha
- Kisela juha od ječmene kaše
- Kisela juha od kukuruznog brašna
- Kisela juha od mesa
- Kisela kolinjska juha
- Kisela pita
- Kisela repa na salatu
- Kisela repa s grahom
- Kiselica
- Kiselica (jelo)
- Kiselica od mladog luka
- Kiseli krastavci s koprom
- Kiseli kupus s grahom
- Kiseli kupus sa čvarcima
- Kiselo mlijeko
- Kiselo povrće s mesom
- Kiselo vrhnje
- Kita (toverna, bevanda)
- Klanje prasca (Primorje)
- Klasična dalmatinska šalša
- Klanje gusaka
- Klapunići prijesni
- Klapunići šufigani ili poluprijesni
- Klapunići na buzaru
- Klapunići pod peku
- Klapunići – *Dva mirisa*
- Klašuni
- Klecin prot
- Klijet – Klet
- Klin juha
- Ključanje
- Kljukača
- Kljukuša
- Knedli mali od krapovine
- Knedli (okruglice ili valjke)
  sa zeljem *(„Knedliki" po češki (ili štruce*)
- Knedli (okruglice) sa kiselim kupusom (zeljem)
- Knedli (okruglice) sa šljivama
- Knedlini od jabuka
- Knjiga bratovštine svetog Bartolomeja
- Kobasa Gornjeg Mekušja
- Kobasica zalivena u mast (zatopljena)
- Kobasica od divlje svinje
- Kobasica od konjskog mesa
- Kobasica od vepra iz Bilogore
- Kobasica od veprovine
- Kobasica sa salaša (Banatska kobasica)
- Kobasice
  kuhane kobasice
  polutrajne kobasice
  fermentirane kobasice
  kobasice za pečenje
- Kobasice i sir
- Kobasice od divljači
- Kobasice od ribe
- Kobasice od srneće jetre na način

„Bilogore“

- Kobasice s kestenima
- Kobasice s kukuruznim valjušcima i lisičarkama
- Kobasice sa srdelicama
- Kobasice sa srnetinom
- Kobasice u crnom pivu
- Kobasice u maramici
- Kobasice u vinu
- Kocke od rogača
- Kockice od tijesta („krpice“) s jetricama
- Koje pivo umjesto kojih vina (Sljubljivanje jela i piva)
- Kokoš i pura
- Kokoš s vrganjima u tijestu
- Kokoš u kotliću
- Kokoš u umaku od rajčice s popečcima Od krumpira
- Kokošja juha
- Kokošja juha na kiselo
- Kokošji paprikaš
- Kokotac
- Kolač Harlekin
- (Kolač od badema) – Mandolat
- Kolač milosti
- Kolač od bundeve
- Kolač od bundevinih sjemenki I. način
- Kolač od bundevinih sjemenki II. Način
- Kolač od žižule (čičimaka)
- Kolač od čokolade
- Kolač od čvaraka
- Kolač od jabuka
- Kolač od kestena
- Kolač od kiselog mlijeka
- Kolač od kravljeg sira
- Kolač od krumpira
- Kolač od maruna
- Kolač od meda
- Kolač od naranče
- Kolač od rogač
- Kolač od rogača sa jabukama
- Kolač s jagodama ili višnjama
- Kolač s lukom
- Kolač s medom
- Kolač s rogačem i jabukama
- Kolač sa suhim šljivama
- Kolač sa šljivama
- Kolač od trešanja
- Kolači i slastice BUKOVICA i RAVNI KOTARI

(DALMATINSKA ZAGORA)

- Kolači od rakije
- Kolači i druga slatka jela
- Kolačići kroz ruku – kiseli kolačići
- Kolačići od kruha
- Kolačići od zimske panjevčice
- K o 1 e d a.
  a) Praputnik u Hrvatskoj.
  Priopćio J. Bujanović.
  b) Kotari u Dalmaciji.
  Priopćio M. Zorić.
  c) Istra.
  Priopćio I. Milčetić.
- Koledveni obed
- Količina namirnica za jedan obrok
- Količine (namirnica za zimnicu)
- Koliko zimnice pripremiti
- Kolinje
- Kolinjska juha
- Kolinjski paprikaš
- Kolinjski „oblizeki“
- Kolinjski i (ili) Pokladni objed
- Kolinjska repa
- Kolinjski čobanac
- Kolubice
- Kolubica i letila za Božić i mesopust („Gaštronomija grišnog fra Karla z Dubašice“)
- Koljenica na podravski način
- Koljevina, kolinje
- Komina od grožđa
- Komočići
- Komorač
- Komorač na lešo
- Kompir i fažol
- Kompirača
- Kompot
- Kompot od buće
- Kompot od divljih trešanja
- Kompot od grožđa (ili drenka)
- Kompot od marelica s medom
- Kompot od mušmula
- Komiška gusta juha
- Komiška pogača
- Konavovska marinada
- Konoba
- Konopljika
- Konrad von Grünemberg
- Konzervansi (zimnica)
- Konzerve

- Konzerviranje
  -sušenje bilja
  -čuvanje u soli
- Konzerviranje suhog mesa
- Konjska domaća pečenica
- Konjska mast
- Konjski biftek
- Konjski gulaš
- Konjski odrezak na žaru
- Konjski odrezak u umaku od vrganja
- Konjski ragu
- Konjsko meso s povrćem
- Kopar
- Kopriva
- Kopriva s krumpirom
- Kopun
- Kopun ili kokoš na Pometov način
- Kopun pod pekom
- Kopun s rezancima
- Kopun s umacima
- Korabica (zimnica)
- Korabica s krumpirom (Kohlrabi mit Erdäpfel.)
- Korčula i Pelješac
- Korčulanska kukuruzovina
- Korčulanska Martinjska lojenica
- Korčulanska pašticada s njokima (često se naziva pod širim pojmom dalmatinska pašticada)
- Korčulanska sirnica (pogača)
  (Nekoliko varijanti: *Jednostavna sirnica, Pinca stari Brački kolač, Istarska pinca*)
- Korčulanske fritule
- Kordun
- Kordunaška hladetina – bogojavljenska pihtija
- Kordunaška (po)kljukuša
- Kordunaška masnica
- Kordunaška vrilica
- Kordunaški grah
- Kordunaški janjeći but
- Kordunaški somun
- Kordunaški svadbarski kupus
- Kordunaški uštipci
- Kordunaško-bosanski lonac
- Kordunaška kalja
- Korijandar
- Kornatska užanca (hobotnica na domaći način)
- Kornatski maništrun
- Konjska kobasica
- Koprtlje
- Korun s pržolicom (krumpir sa svinjetinom bez kosti)
- Kosana slanina – Međimurska slanina
- Kosano meso na žaru
- Kosinjska povatica – savijača
- Kostajnička kobasica
- Kostajničke pletenice
- Kostela
- Kostrena
- Košarice od krumpira ili tijesta za palačinke
- Koščičjak
- Kotleti od divlje svinje na roštilju
- Kotleti s kestenima
- Kotleti u vinu
- Kotleti vepra s kestenima
- Kotlić
- Kotlić od divlje patke
- Kotlić od zeca
- Kotlić s bijelim bubrezima
- Kotlovina
- Kotlovina na puntarski način
- Kotrljan morski
- Kozice na rigi
- Kozja noga
- Kozji pršut
- Kozji sir u orahovu lišcu
- Kozji sir u ulju
- Kozletina na gradelama s pečenim povrćem
- Kozlić s premazom (marinadom) od ružmarina
- Kozlin ili kozlić
- Krafl
- Krafne obične
- Krafne s nadjevom na drugi način
- Krafnice
- Krajiški đuveč I. inačica
- Krajiški đuveć II. inačica
- Krale (u „turskoj Hrvatskoj“)
- Kraljevi jeseni – kesten „pucanac“i mošt „rezanac“
- „Kraljičina voda“ („Aqua della regina“)
  Vidi: Ružmarin (Začinsko bilje)
- Kramfleki
- Kramlpogače
- Krap na hladetini
- Krapci

- Krastavci (zimnica)
- Kraški vrat
- Krčki presnac
- Krčki pršut (*Bodulski pršut*)
- Krčki sir (bodulski, formajela)
- Krečnica
- Krem juha od srijemuša
- Krem varivo od pečurki (šampinjona)
- Krepka juha Biokova
- Kriške kruha s koprivama
- Križanski rižanac
- Križevački paprenjaci
- Krkljuš (kockice kruha na masti)
- *kroštata*
- Kroštata
- Kroštule
  (Filipjanske kroštule; Filipjanska torta od badema)
- Krpice sa sirom i vrhnjem
- Krpice sa zeljem
- Krem juha od šparoga
- Krpice
- Krpice sa srijemušom
- Krtena kaša
- Krtola
- Krtola tučena – jelo od krumpira
- Krtolača (pita od krumpira)
- Kruh (kruv)
- Kruh koledo
- Kruh „luk“
- Kruh od crnog brašna
- Kruh od ječma
- Kruh od kalampera
- Kruh od krumpira I. način
- Kruh od krumpira II. način
- Kruh od maruna
- Kruh od miješanog brašna
- Kruh od pirova brašna
- „Kruh“ od rogača
- Kruh od rogača
- Kruh od smokava i oraha
- Kruh od turkinje ispod čripnje (kukuruzni kruh)
- Kruh na „sapi“(pari, dahu)
- Kruh na slavonski način
- Kruh pod pekom
- Kruh s bobom
- Kruh s bućom
- Kruh s češnjakom
- Kruh s koprivun
- Kruh s maslinama
- Kruh s maslinama za dane posta
- Kruh s nadjevom od luka, češnjaka i aromatičnog bilja
- Kruh s raženim brašnom
- Kruh s ružmarinom i češnjakom
- Kruh sa sipinim crnilom
- Kruh sa srdelicama
- „Kruh siromašnih“
- Krumpir pita
- *krumpir na cilo*
- Krumpir na masti
- Krumpir s peršinom
- Krumpir u tepsiji
- Krumpirova juha na baranjski način
- Krumpirove placke (Bramborovi placky)
- KRUMPIR NA NAŠIM PROSTORIMA
  HASEN, I VUŽIVANJE ZEMELJSKIH JABUK „Seoski gospodar“1878. God.
  Cres
  Krk
  Poljica
- Krumpir ili krtola (Erdäpfel)
- Krumpir crepuljaš
- Krumpir gulaš
- Krumpir gulaš (Banija i Kordun)
- Krumpir kotlić
- Krumpir osmučen. (Abgeschmalzene Erdäpfel.)
- Krumpir palačinke
- Krumpir ispod peke (cripnje)
- Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom
- Krumpir pire s kiselicom
- Krumpir zapečen u ljusci
- Krumpir i kobasice na Slavonski način
- Krumpir tenfani (Gedünstete Erdäpfel.)
- Krumpir čorba
- Krumpir na gusto
- Krumpir na masti
- Krumpir na rajngljak
- Krumpir s buncekom
- Krumpir s čvarcima
- Krumpir s guščjom krvi
- Krumpir s kiselim vrhnjem
- Krumpir s koromačem (komoračem)
- Krumpir s lukom
- Krumpir s peršinom
- Krumpir s prženim mrvicama
- Krumpir s vrhnjem

- Krumpir sa čvarcima
- Krumpir sa hašeom. (Erdäpfel mit Hachées.)
- Krumpir sa jaji. (Erdäpfel mit Eier.)
- Krumpir sa kiselim kupusom
- Krumpir sa maslacem. (Erdäpfel mit Butter.)
- Krumpir sa sirom i kiselim mlijekom
- Krumpir sa skorupom i šunkom. (Erdäpfel mit Rahm und Schinken.)
- Krumpir sa slaninom
- Krumpir sa zapražkom. (Erdäpfel eingebrannt.)
- Krumpir u pepelu (suproški)
- Krumpir u tepsiji
- Krumpirača
- Krumpirašica
- Krumpirova juha s rezancima
- Krumpirove placke iz Končanice
- Krumpiruša s kiselim kupusom
- Krumpiraši
- Kruške (zimnica)
- Kruške u kremi
- Krušna peć
- Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)
- Kruv ispo peke (Kruh pod pekom)
- Krv
- Krvajica
- Krvara
- Krvavice - *baba*
- Krvavice od heljdine kaše (Podravina)
- Krvavice s hajdinom kašom
- Krzatma
- Kuća – slika života i jezik narodne Arhitekture (Banija i Kordun)
- Kučet u poculici
- Kuglice od kestena
- Kuglice od maruna
- Kuglice od maruna i bajama
- Kuglice od smokava – I. način
- Kuglice od smokava – II. način
- Kuglice od smokava – III. način
- Kuglice s maraskinom
- Kuglof
- Kuglof sa suhom slaninom
- Kuglof sa slaninom
- Kuhana govedina s lukom
- Kuhana i pržena slatkovodna riba
- Kuhane rakovice
- Kuhana slatkovodna riba
- Kuhana špaleta
- Kuhana šunka ili (i) buncek
- Kuhana tunjevina
- Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i restanim krumpirom
- Kuhane kobasice
- Kuhani buncek

Zaboravljeni način kuhanja šunke

- Kuhani buncek poslužen na podravski način
- Kuhani goveđi jezik
- Kuhani jastog
- Kuhani kolači
- Kuhani komorač
- Kuhani kompir z ocvirki
- Kuhani kruh
- Kuhani krumpir s koprom
- Kuhani krumpir sa sirom
- Kuhani međimurski štrukli
- Kuhani pereci
- Kuhani sir (sir od kuvana mlika)
- Kuhanje soli
- Kuhanje s pivom
- Kuhano meso i zapečeni krumpir
- Kuhano vino

  Naputak za bijelo vino I. način
  Naputak za bijelo vino II. način
  Naputak za crno vino I. način
  Naputak za crno vino II. način
  „Juha“ od vina
  Liker od vina
- Kuhanje dimljenog mesa i kobasica
- Kuhanje i miješanje (zimnica)
- Kuhanje sa začinima
- Kuhanje (špinanje) šećera (zimnica)
- Kuhati puževe
- Kulin od škopca na Pupnatski
- Kukurek; janjeća crijevca (Janjeći dropčić)
- Kukuruz (zimnica)
- Kukuruz u našoj kulinarskoj tradiciji

  Prigorje
  Posavina
  Turopolje
  Krk
  Cres
  Istra
  Poljica
- Kukuruz s grahom

- Kukuruzna juha
- Kukuruzna juha sa slaninom
- Kukuruzna loparka
- Kukuruzna pogača I. način
- Kukuruzna pogača II. način
- Kukuruzna zlijevka
- Kukuruzna zljevka sa špinatom
- Kukuruzna zrna
- Kukuruzne čurke
- Kukuruzne loptice
- Kukuruzne okruglice
- Kukuruzne okruglice iz Vrbovca
- Kukuruzne palačinke s mesnim nadjevom
- Kukuruzne palačinke sa sirom
- Kukuruzne pogačice
- Kukuruzne pogačice s porilukom
- Kukuruzni „canjki“ s bućinim uljem
- Kukuruzni kruh
- Kukuruzni kruh I. način
- Kukuruzni kruh II. način
- Kukuruzni kruh III. način
- Kukuruzni kruh sa sirom
- Kukuruzni rezanci
- Kukuruzni „štrudli”
- Kukuruzni žganci
- Kukuruzni žganci na slavonski način
- Kukuruzni žljičnjaci
- Kukuruzno brašno
- Kukuruzno brašno iz vodenice
- Kulenica
- Kulenice primorske
- Kulenice nadjevene po kaštelansku
- Kulin (otočka kobasica)
- Kulinarska sličnost ili „slučajna“ veza
- Kulinarska zanimljivost (Omara Pasha Latasa)
- Kuminovi štrukli (štruklji s kimom)
- Kumpet,kumfet - Marmelada od varenika
  I. inačica
  II. inačica
- Kumrovečki obed
- Kundur složenac
- Kunić na dalmatinski način
- Kunjki na buzaru
- Kunjki na roštilju
- Kupina primorska
- Kupine (zimnica)
- Kupine s medom
- Kupus (zimnica)
- Kupus divlji I.
- Kupus na tabak
- Kupus na talijanski način
- Kupuščići
- Kuruzovnica
- Kuruzna kelašica*
- Kuruzna zlijevka
- Kuruzna zlevka sa zeljem
- Kuruzni močnjak
- Kutjevačka Kaptolska kobasica
- Kuvani medenjaki
- KVARNER I HRVATSKO PRIMORJE
- Kvarnerska začinska mješavina
- Kvarnerski hroštuli,
- Kvarnerski „štrukli“ (sjevernojadranski *presnec*)
- Kvrguša

L

- Lagana torta od kestena
- Lagarijaši
- Lapadske prikle
- Lastavica u pećnici
- Lastovska rožata
- Lastovske skalice
- Lastovski brujet (brodet)
- Lastovski kruh ispod peke (cripnje)
- Lastovski miješani rižoto
- Lastovski škopac
- Lateżina
- Lavanda
- Lazanje s bobom
- Lazarkinja
- Lažna torta od kestena
- Lažni bakalar
- Leća- Leća s bućinim uljem
- Leća s krumpirom
- Lećevički sir
- Ledvenica – ledenica
- Legenda o postanku Vranskog Jezera (Cres)
- Lepajke
- Lepanci, ljepanci
- Lepirice
- Lešo bob
- Lešo kupus s krumpirom
- Lešo od srdelica ili inćuna
- Liburnijsko ulje
- Licitari
- Ličenec sir
- Lička cicvara

- Lička dudovača
- Lička kobasica
- Lička juha iz Kosinjskog Bukovca
- Lička krumpirica
- Lička pogača sa sirom
- Ličke okruglice
- Ličke pole
- Lički kokteli
- Lički kulen ili divenica
- Lički kupus
- Lički lonac
- Lignje i hobotnica pod pekom
- Lignje na creski način
- Lignje na primorski način
- Lignje na roštilju
- Lignje na saft – lignji va saftu
- Lignje na *šporko* (lignje u crnilu)
- Lignje na vodičanski način
- Lignje po ribarski (cukarinke)
- Lignje po zlarinski (na roštilju)
- Lignje pod pekom
- Lignje punjene kunjkima
- Lignje punjene na dubrovački način
- Lignje punjene na močicu
- Lignje punjene marunom, pršutom i škampima
- Lignje u pećnici
- Lignje u vinu na mornarski
- „lijek protiv kašlja“
- „Lijepa naša domovina“
- LIKA
  Običaji
  Što se jelo i kako se pripremalo jelo
  Krale (turska Hrvatska)
  Piše Ivan Klarić, učitelj
  …….iz mista Kraļa, u kotaru i općini bihaćkoj, na zapadu od Bišća.
  (ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE južnih Slavena, svezak VI. 1. Polovina, JAZU, u Zagrebu 1901.)
  Hrana i posuđe
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.,
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 51, JAZU u Zagrebu 1989.
- Liker od cvjetova lemuna i naranče
- Liker od duda
- Liker od mente
- Liker od mirte
- Liker od mlijeka
- Liker od nespola
- Liker od oraha
- Liker od piva
- Liker od ruža
- Liker od šljiva
- Liker od vina
- Limun (zimnica)
- Limuncello
- Lincura
- LIPA – slavenski gorostas
- Lisičarke s jajima
- Liska
- Liska na neretljanski način
- Liska sa slanim srdelama
- Liska s prošekom, jabukama i suhim šljivama
- List na roštilju
- Listići
- Lišće vinove loze (zimnica)
- Literatura, izbor knjiga, studija i članaka
- Livadske ledvice
- Livance (Livanci)
- Livanci s jabukama
- Livanjski sir
- Lizbika
- Loboda
- Loborska koruzna zljevka
- Ločina
- Lokarda na primorski način
- Lojanica
- Lojenica
- Lokoti
- Lokvarsko nadelo (Budel; Goranski nadjev)
- Lokše
- Lokšice
- Lonac (ovčetina i povrće)
- Lonac od iznutrica
- Lonac od zelja
- Lonac s janjetinom i bijelim grahom
- Lonac s mladim kukuruzom
- Lonac s prosom
- Lonac s repom i mesom
- Lonac sa slanutkom
- Lonza od praca s ljutom narančom
- Loparka od bijelog i kukuruznog brašna
- Loparnica
- Loptice od mesa i sira

- Lovačka kotlovina
- Lovačka salata
- Lovački kotlić
- Lovački ražnjići
- Lovor
- Lovornjača (mustacei)
- Lovranske kuglice
- Lovrata na paški način
- Lovrata na seljački način
- Lovrata s kaduljom
- Lovrečina Grad i sestra Laurencija
- Lozovača i komovica na domaći način
- Lozovača iz prevrelog koma cijelog grožđa
- Loženje vatre
- Lubenica (zimnica)
- Luc u umaku od kapara
- Lučac
- Lučice (zimnica)
- Lučki „šnicli“
- Luganige (kobasice koje se pripremaju na otocima i uz obalu)
- Luk (zimnica)
- Luk ili šparoge s jajima
- Luk u pepelu
- Luk na roštilju
- Luk sa sirom
- Lukanijeva kobasica
- Lukmira – posna razljevuša
- Lukova kolubica
- Luleki s kiselim zeljem
- Lumblija
- Lunjski maslinik

LJ

- Ljetna kobasica
- Ljevuša (ljeuša, ljevača) (Ljevuša od pšeničnog brašna, Ljevuša od pšeničnog i heljdinog brašna)
- Ljupčac
- Ljuta ičija
- Ljuta šalša iz Korčule
- Ljuti ocat (ocat s hrenom)
- Ljutika

M

- Maginja (planika) (zimnica)
- Mahune (zimnica)
- Mahune na dubički način
- Mahune s jajima
- Mahune s krumpirom
- Mahune s piletinom
- Majčina dušica
- Makarska torta
- Makarun
- Makarun (makarun je stari kruh)
- Makaruni
- Makaruni (bigulice, valjušci) sa sirom
- Makaruni na vreteno
- Makaruni s mesom
- Makoći
- Makovnjača
- Makovo mlijeko
- Makviči (makuće)
- Godine 1865 izlazi „Mala gospodarica“
- Mala jela ili prilozi
- Mala slatka jela od voća (zimnica)
- Mala zimnica
- Male tajne proizvođača travarice
- Pojmovnik i Mali rječnik tradicionalnog i službenog nazivlja
- Mali peretak
- Mali ražanj
- Malina (zimnica)
- Mandarinet
- Mandolat (kolač od badema)
- Mane i bolesti mladog vina
- Maneštra od boba i koromača
- Maneštra od ječma i fažola („stupanje“)
- Maneštra od merlina (mrkve) i korabe
- Maneštra krčkog seljaka
- Maneštra od boba i koromača
- Maneštra od bobići (mladi kukuruz)
- Maneštra od koromača I. način
- Maneštra od komorača II. način
- Maneštra s koromačem
- Maneštrica s ječmom
- Maneštra sa slanutkom (Bijela maneštra)
- Mandarina (zimnica)
- Maništrun od lignje
- Manojlovački slapovi, ražanj, peka i car Franjo Josip I.
- Maraska u lozovači
- Maraskino – čarobni napitak
- Maraskino s voćem
- Marelica (zimnica)
- Margarete – Perice
- Maričin sajamski gulaš (jelo koje je obožavao književnik Mato Lovrak)
- Marija Bistrica – Svetište Marijino
- „Marijaši“ od krumpira
- Marinada

Obična marinada
Suha marinada
Istarska marinada
Jednostavna marinada
Brza marinada od vina
Kuhana marinada od vina
Nekuhana marinada od crnog vina
Nekuhana marinada od bijelog vina
- Marinada od morskog psa
- Marinada od palamide s fažolom (grahom)
- Marinada od plavica
- Marinada od srdela
- Marinada od šaruna i slanutka
- Marinada za hladno dimljenje
hladno dimljenje
- Marinada za toplo dimljenje
toplo dimljenje
- Marinada za ribu – I. način
- Marinada za ribu – II. način
- Marinada za roštilj
- Marinada za pečenu ribu
- Marinirane lučice
- Marinirani inćuni
- Marmelada od buće
- Marmelada od divlje ruže (šipurike)
- Marmelada od duda
- Marmelada od ogrozda
- Marmelada od kestena I., II. način
- Marmelade (zimnica)
- Marmelada od maginja
- Marmelada od maslačka
- Marmelada od mušmula
- Marmelada od ruža
- Marmelada od smokava
- Marmelada od smokava bez šećera
- Marmelada od šljiva i jabuka
- Marmelada od šljiva, krušaka, bresaka i Dunja
- Marmelada od verenika (Kumpet (kumfet)
- Marmelada od žižula
- Martinov kruh
- Martinska gibanica
- Marunada – Kestenijada
- Maruni
- Maslac
- Maslačak (zimnica)
- Maslačak ili divlji radič
- „Maslačkov med“
- Maslenica ili maslenjača
- Maslina
- Masline (zimnica)
- Maslinovo ulje – zeleno zlato
- Masline za zimnicu: vidi: Zimnica
- „Popržene, frigane masline
- Maslo
- Masna ljepina (masna lepinja)
- Masna tarana
- Masnica – starinski slavonski žetelački kolač
- Maščec
- Matar
- Matar (motar) na lešo s jajima, tikvicama, krumpirom i kaparima
- Matičnjak
- Matkanje
- Matovilac (motoviljak, poljska salata)
- Matovilac salata
- Matovilac s grahom
- Matovilac s krumpirom
- Mazanica
- Mazanica s makom
- Mazanica s tri nadjeva
- Mažuran
- Med
- Med (zimnica)
- „Med od bora“
- „Med od krušaka“
- „Med“ od maslačka
- Medaljoni od goveđih mišića u hvarskom prošeku
- Medena rakija
- Medeni, crni kruh
- Medeni kolač
- Medenjaci
- Medine šape
- Mediteranski vijenac od rogača
- Medova zlevanjka
- Medovina, medica (mulsum)
Medovina na I. način
Medovina na II. način
Medovina s hmeljom
Medovina iz rakijskog kotla (rakija od meda, pečena medovina)
- Medvjeđa šapa ili vučja šapa
- MEĐIMURJE i PODRAVINA
- Međimurska bidra
- Međimurska gibavica
- Međimurska guska

- Međimurska gusja jetrenica
- Međimurska pogača s repom
- Međimurska salama
- Međimurska zlevanka
- Međimurske kobasice
- Međimurski Gašprec
- Međimurski tanjur
- Međimursko kiselo zelje s valjuščima-Valjušci eljem i slaninom
- Međimursko-Podravska pogača od jagli
- Meljna kobasica
- Meljani krumpir
- Merlin i konpir na padelu
- Mesarski đuveđ
- Mesnata slanina
- Mesne okruglice s lukom
- Meso i proizvodi od mesa BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Meso s graškom
- Meso iz tiblice (drvena kačica) II. inačica Meso iz zemljanog lonca (Krale)
- Metvica
- Miješana buzara
- Miješana kobasica
- Miješana salata u octu (zimnica)
- Miješani grah i mahune
- Miješani sir s vrhnjem
- Miješano povrće u teći
- Milkin medenjak
- Miloduh
- Mirakul od spize
- Mirišljivi, aromatizirani, ocat
- Mirišljivo ulje za roštilj
- *mišancija*(zelje)
- Mišano sočivo na ulje
- Mjere starog Dubrovnika
- Mjerenje bez vage
- Mješavina svinjske masti, češnjaka i soli za kruh na roštilju
- Mješavine za začinjavanje (zimnica)
- Mladinska hladetina (jelo koje je obožavao književnik Mato Lovrak)
- Mlado janje pod pekom
- Mladi bobić s krumpirom
- Mladi grah
- Mladi krumpir s vrhnjem
- Mliječ
- Mliječni kruh
- Mlijeko i mliječni proizvodi BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Mlijeko s medom
- Mlijeko s pivom
- Mlijeko za sirenje
- Mlinci
- Mlinci (PIGIK)
- Mlinci na varaždinski način
- Mlinčani kolač
- Mlijeko s medom
- Mlijeko s pivom
- Mljetska suha tabinja (Tabinja – jadranski bakalar)
- Mljetske blatine – carstvo jegulja
- Mljetski makaruli
- Mljevena slanina
- Mljeveno meso s vrhnjem
- Mljetski rižot
- **Moba i spreža.** (Vrbova u Slavoniji.) Priopćio M. Kurjaković.
- Moča
- Mojito
- Moliški Hrvati (*Molizanski* Hrvati)
- Molvarska orehnjača
- Morguša
- Mornarska juha
- Mornarski kruh (kruh sa crnilom sipe)
- Mornarski kruh - baškot, bucolaj, kolač, Galeta (Baškotin)
- Morska blitva
- Morska blitva na dalmatinski način
- Morska loboda u padeli
- Morska riba
- Morski ježevi od davnina
- Morski lonac
- Morski pas u umaku (kadel u umaku)
- Morski trputac
- Moslavačka bijela kobasica
- Mo(u)štarda
- 3. Morlački ručak na groblju
- Moslavački „beli“ žganci s prepečenim vrhnjem
- Moslavačka bazlamača s orasima
- Moslavačka kukuruzna pita sa sirom
- Moslavačka svinjetina u vrhnju s domaćim rezancima
- Moslavački lonac
- Moslavačko meso u zelju

- Mošt
- Mošt (zimnica)
- Mošnje (kesa, vrećica u kojoj se drži novac, barut i sl.)
- Motar
- Mrča
- (Mrkač na brujet) Hobotnica s divljim porilukom
- Mrkačići na ribarski način
- Mrkači u zelenom umaku (šugu)
- Mrkva (zimnica)
- Mrkva s krumpirom u padeli
- Mrzletina-hladetina
- Mudlini
- Mukinja
- Mulam iz juhe poslužite sa šalšom od rajčice (pomidora) i kapara
- Mulam s češnjakom (*mulam zalučen*)
- Muljanje plodova
- Muljanje, prešanje (prerada vina)
- Muria
- Murina sušena u dimu
- Murina na ražnju
- Murina na roštilju
- Murterin (vrsta brudeta s Murtera)
- Murterski valjušci
- Muruznica
- Musaka od kiselog kupusa
- Musaka od šljivovače
- Mustrice
- Mušmule (zimnica)
- Muštarda (Samoborska muštarda – vinski senf)
- Muzej žaba
- Mužar

N

- Nabiti sir
- Nabodeni teleći kotleti
- Nabujak od kopriva
- Nabujak od krasnica i rujnica na žaru
- Nabujak od kukuruzne krupice
- Nabujak od sir
- Nabujak od sira i koprive
- Nabujak od trešanja ili višanja
- Nacionalni specijaliteti
- NAČIN JABUKE ZEMALJSKE SADITI I NJE NA HASEN OBRNUTI ZA VOLJU POLJAKOV HORVATSKOG ORSAGA
  Oćituvan Vu Zagrebu, pritiskan pri Jožefu Karolu Kotče, 1788.
- Način punjenja kaca šljivama
- Načini ribolova i vrste pribora
- Nadjev od bućinih sjemenki
- Nadjev od iznutrica peradi
- Nadjev od vlasca
- Nadjev za kokoš (Pullus fusilis)
- Nadjevena cikla
- Nadjevena crijeva (uskršnji nadjev) – moderna inačica Budela
- Nadjevena hobotnica na roštilju
- Nadjevena janjeća prsa
- Nadjevena kokoš
- Nadjevena (punjena) lovrata na roštilju
- Nadjevena (punjena) paprika sirom
- Nadjevena (punjena) paprika mesom od zeca
- Nadjevena patka s kestenima
- Nadjevena peciva
- Nadjevena srneća prsa
- Nadjevena štuka
- Nadjevena teleća prsa na šokački
- Nadjevene dunje
- Nadjevene (punjene) pečene jabuke
- Nadjevene jabuke
- Nadjevene (punjene) lignje na roštilju
- Nadjevene naranče
- Nadjevene rajčice (pomidori)
- Nadjevene sipe ili lignje
- Nadjeveni cvjetovi buće
- Nadjeveni guščji vrat
- Nadjeveni kelj
- Nadjeveni kopun u umaku
- Nadjeveni krumpir
- Nadjeveni smrčci
- Nadjeveni šaran
- Nadjeveni teleći odrezak s lovranskim marunima
- Nadrndani krumpir
- Najjednostavniji način soljenja
- Namaz od riblje ikre I. način
- Namaz od riblje ikre II. Način
- Namaz od sira s travama
- Namaz od svinjetine i guščetine
- Namaz od svježeg sira
- Namaz od šunke i svježeg sira
- Namaz s maslacem
- Namaz sa začinima
- Namirnice (zimnica)

- Namočeni makaruni
- Namrvljeni uštipci od krumpira. (Erdäpfel-Krapfeln eingebröselt)
- Napitak od kestena
- Naputak za pincu
- Naputci svečane večere (kolinje)
- Nar
- Naranče (zimnica)
- Naravni odrezak (od konjetine)
- Narodna krvavica – crna krvavica
- Narodna kuća ili dom s pokućstvom u Dalmaciji, u Hercegovini i u Bosni. Napisao Vid Vuletić-Vukasović
- Narodna vjerovanja s bajanjem.
    1. Što narod priča o božanstvu i o svecima; što baje i što radi u ovo ili u ono doba godine (nar. koledar).
    a) Koprivnica u Hrvatskoj. Priopćio R. Horvat.
    b) Vrhgorac u Dalmaciji. Priopćio I. Ujević.
- Narodni Slavonski običaji; župnik Luka Ilić Oriovčanin (cicvara)
- **Narodni život i običaji na otoku Braču** (Narodna umjetnost hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku, Vol.11/12 N0. 1 Srpanj 1975) - dr. sc. Josip Miličević;1933. – 2000.
- Nartska bela devenica
- Naša tradicionalna jela od sira
- Naši autohtoni sirevi
  Stari zapisi o mlijeku, siru i životu uopće (iz požutjelih stranica)
  Posavina (Trebarjevo)
  Prigorje
  Krale (u turskoj Hrvatskoj) (Krale se nalaze zapadno od Bihaća)
  Polica
  Istra
  Cres
  Krk
  Pag
  Velebit i Dinara
- Naši stari kruh nisu bacali
- Natrti sir
- Godine 1817. Tiskana je brošurica: „Navuk zemalske jabuke, oliti krumper za kruh, jestvine i konj-krmu potrebuvati: kak takaj ove od pohabljivanja občuvato i dugo zadržati. Iz nemškoga na horvacko prenešeno 1816.“
- Nazivi uz kolinje („dalmatinsko kolinje“)
- Neka od naših tradicionalnih jela (mali pregled)
- Nemčićevi lovački odresci
- Nepečena torta od skorupa
- Neretvanski brodet
- Ninski šokol
- Nizbedrica (ščipanci, valjušci, luleki)
- Noćnjak
- Nonina kanavaca
- Normativi
- Godine 1813. U Zagrebu, u Vrhovćevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga: „Nova skupsložena zagrebačka sokačka kniga vu šestih razdeljenjih, zadržajuča 554 naredbe vsakojačke jestvenine pripravijati. Iz nemškoga na horvatsko prenešena. Vu Zagrebu, 1813“.
  Knjiga sadržava jela (najvjerojatnije) austrijske, češke, njemačke i mađarske kuhinje. No, ne možemo isključiti i mogućnost da su neka od njih i naša izvorna samo usvojena od drugih kuhinja.
- „Nova zagrebačka kuharica” Marije Kumičić, štampana u Zagrebu bez oznake godine štampanja, vjerojatno početkom ovog stoljeća.
- „NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje.
  Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice i kuharice sa 170 slika”
- Novigradski prisnac
- Novogodišnja sarma

NJ

- Njoki sa salsom od pomidora (njoki sa umakom od rajčice)
- Njoki zi brudetom od sušenog mrkača (valjušci od krumpira s brudetom od hobotnice)
- Njoki u umaku od balancana
- Njoki u pakoš umaku

O

- O autoru
- „o berbi uobče“
- O kestenu i marunu
-O kopunu prije nekoliko stoljeća

- O maraskinu
- O našim vinima
- O nekadašnjem životu zaostroških seljaka u „brdu“
- 4. O moru koje pláće Primorje; o njegovoj razini; o ribolovu.
- 5. O naseljenim mjestima duž obale Primorja zapadno i istočno od Makarske
- 9. O Poljičkoj krajini i njezinoj vladi
- 7. O rijekama Norinu i Neretvi, te i nizini što je one poplavljuju
- 1. O otocima Visu i Palagružu
- 3. O otoku Braču
- 2. O otoku Hvaru
- O otoku Pagu
- 4. O otoku Rabu u Kvarnerskom zaljevu
- Obetica
- Običaji (Međimurja i Podravine)
- Običaji darivanja zdenca
- Običaji i jelo (Banija i Kordun)
- Običaji i vjerovanja (Međimurja i Podravine)
- Običaji kod oranja, sijanja i žetve (Banija)
- Običaji sela Zagrebačke okolice
- Običaji – vjerovanja
- Obična kisela juha
- Obično varivo od kelja
- Obiteljski objed
- Oblici (kalupi) od krumpira sa šunkom. (Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.) str. 20
- Ocat (zimnica)
- Ocat od bazginih cvatova
- Ocat od bazginih bobica
- Ocat od koma (tropa) grožđa
- Ocat od kozjaka ili češnjaka
- Ocat od meda
- Ocat od mukinja
- Ocat od rakije
- Ocat od voćnih otpadaka
- Ocat od začinskog bilja
- Ocat od zubovca (bertram ili estragon ocat)
- Ocat s majčinom dušicom
- Ocjenjivanje pršuta
- Od pretpovijesti do doseljenja i stvaranja države
  Pretpovijesno i antičko doba
  Dolazak Hrvata
  Prve Hrvatske kneževine
  Kraljevina Hrvatska (925.)
- Odlaganje staklenki (zimnica)
- Odlaganje zimnice
- Odležavanje, starenje, čuvanje rakije
- Odojak divlje svinje na ražnju
- Odojak na ražnju
- Odojak u krušnoj peći
- Odojek pečen
- Odresci divlje svinje s lisičicama
- Odresci pluća s lukom i vinom
- Odresci od konjskog mesa u umaku
- Odresci od krumpira
- Odresci od tune
- Odresci s kukuruznim brašnom
- Odresci s kiselicom
- Odresci štuke s paprikom
- Odrezak Daruvarskih toplica
- Održavanje bačvi (iskustva „starih vinara“)
- Ognjište
- Ogrozd (zimnica)
- Ogulinska masnica
- Okruglice od kukuruznog brašna za juhu
- Okruglice od jabuka I. način
- Okruglice od jabuka II način
- Okruglice od kruha
- Okruglice od kruha i šunke
- Okruglice od marelica
- Okruglice od pilećih jetrica
- Okruglice od sira
- Okruglice od srijemuša
- Okruglice sa šljivama
- Okruglice sa šunkom
- Okruglice od štuke u kopar-umaku
- Okruglice od zobi
- Okruglice s kestenima
- Okruglice s marmeladom ili pekmezom
- Okruglice sa čvarcima
- Okruglice sa slaninom
- Okruglice u ubrusu
- Okrugljice od krumpirova tiesta. (Erdäpfelteig-Knödeln.)
- Okrugljice od krumpira sa mrvicami (Erdäpfelteig-Knödeln mit Bröseln.)
- Okrugljice od krumpira sa šunkom. (Erdäpfelteig-Knödeln mit Schinken.)
- Olibski sir
- Olita ili slatka krvavica
- Omaga

- Omaga drvenasta
- Omaklina
- Oman
- Ombolo i kobasice (Istra)
- Omlet s bijelim bubrezima
- Omlet s kotrljanom
- Omlet s kaduljom
- Omlet s pazijom
- Omlet sa slanim srdelicama
- Opasnost od trihineloze
- Opatijski bakalar
- Opće o kuhanje (zimnica)
- Oprema svinjara: svinjarska kanđija, žulja, kožna svinjarska torba, baltica
- Opskrba samostana u Topuskom
- Opuncija
- Orada ili zubatac na način „Kornat“
- Orahovica koja se pripravljala na dan Sv. Antuna
- Orancini
- Orašnice
- Orijentaciono vrijeme pripremanja ribe
- Orzo – ječam
- Orasi (zimnica)
- Orasi u medu
- Orašnice
- Origano
- Orijentacioni kalendar spravljanja slatke i slane zimnice
- Osep/Ošep
- Osjak
- Oskoruše (zimnica)
- Oslić na roštilju
- Oskoruša
- Osnovno pivsko tijesto
- Osogriz
- **Ostala jela kopna i otoka**
- Otakalnica – pretakalnica
- *otočni brudet od škropca s prošekom*
- Otočno-istarski pršut
- Ovčarenje na Biokovu
- Ovčja juha
- Ovčja pastrma
- Ovčja stelja
- Ovčje kiselo mlijeko
- Ovčji pršut
- Ovčji sir u pogačama ili pod drugim nazivom sir iz kačice
  Tekst je pisan između 1904. I 1907. Godine
- Otočka juha od cipala
- Otočka pečenka u posudi
- Otočni brodet od škrpoca s prošekom
- Otok Cres
  Tekst pisan 1904-1907 godine
- Ovčetina na ražnju (ovca *cigaja*)
- Ovčja jetra
- Ovčji bubrezi na žaru
- Ovčji but u maramici
- Ovčji kotlet na žaru
- Ovinjavanje novih bačvi
- Ožičice simulate

P

- Pagar na lešo
- („Pakračka brda“- Razlijevak)
- Palačinke od kukuruznog brašna I. način
- Palačinke od kukuruznog brašna II. način
- Palačinke od projina brašna i kopriva
- Palačinke s borovnicama
- Palačinke s pivom
- Palačinke s trešnjama
- Palačinke sa sirom
- Palačinkice s kukuruzom u umaku
- Palačinkice s kukuruzom i rajčicom
- Palagruža
- Palamida na roštilju
- Palamida na savur
- Palenta
- Palenta od koprive sa skutom
- Palenta zi toćon od kunje (palenta s umakom od dunje)
- Palenta s mrvicama
- Palenta s vinom
- Palenta sa mljevenim mesom i makom
- Palenta sa pirjanom kupusom i slaninom
- Palenta sa prelivom - začinom
- Palenta sa sirom
- Palenta sa slaninom
- Palenta u crijevu
- Palenta i krvavice
- Palenta konpirica i slane ribi
- Palka, paljenka, paljka
- Paljuf
- Paljug
- Paljuv
- Panceta
- Pandolete
- Pandulat
- Panirana šaranova ikra
- Panirani bijeli bubrezi

- Panirani cvijet tikve
- Panirani kaul s umakom od pancete
- Panirani (pohani) krumpir
- Panirani (pohani) šaran s grahovim žgancima
- Papaline kao riblje mlijeko
- Papaline u jajima
- Papra (piće)
- Paprat
- Paprenjaci
- Paprenjaci (*Starogrojski paprenjok*)
- Papricirana slanina
- Paprika za filanje, punjenje
- Paprike (zimnica)
- Paprikaš od bijelih bubrega
- Paprikaš od domaćeg zeca
- Paprikaš od golubova
- Paprikaš od mesa ždrebadi
- Paprikaš od pijetla sa žličnjacima (*Žličnjaci, Žličnjaci s vrhnjem*)
- Paprikaš od praseće sitneži
- Paprikaš od somove glave
- Paprikaš od srnetine
- Paprikaš od svinjskih kožica
- Papula
- Paradajz-paprika s medom
- Paradižot, paradižet
- Pareno krumpirovo tijesto
- Parićana rakovica po istarski
- *pas ili pešikan* (morski pas)
- Pasji luk
- Pasta frula
- Pasterizacijom do najboljega mošta
- Pasteriziranje
- Patliđan – balancan (zimnica)
- Pasiranje
- Paste (zimnica)
- Pastirska pura I. način
- Pastirska pura II. način
- Pastirski kotleti s ovčjim kiselim mlijekom
- Pastirski ručak
- Pastirski ovčji sir
- Pastirsko-govedarski perkelt
- Pastrva (bistranka) s tokajcem
- Pastrva „Marta“
- Pastrva iz Žrnovnice s domaćom purom
- Pastrva na kajmaku
- Pastrva pečena u soli
- Pastrva u crnom vinu
- Pašareta/pasareta
- Paška janjetina ispod peke
- Paška šalša
- Paška uvala – najbogatija jadranska laguna školjkama
- Paški kolačići
- Paški pljukanci
- Paški sir (Sir na ruku, Sir na formu)
- *pašta fažol*
- Pašta-fažol na brodet
- Paštašuta
- Pašta sa crnilom sipe
- Pašteta od čvaraka
- Pašteta od čvaraka na otočki način
- Pašteta od divljači
- Pašteta od gacke pastrve
- Pašteta od gusje jetre
- Pašteta od iznutrica šljuke
- Pašteta od kopuna
- Pašticada
- Pašticada od tune
- Pašticada na paški način
- Patakenjac (Poverun)
- Patke (po domaćem raca) nadjevene jabukama
- Patka na koprivi
- Patka s umakom od maruna
- Patka u umaku
- Pavenka (Lika)
- Pavlinska torta (suvenir Crikvenice)
- Pazija *pod uje* (*pod uje* – na ulju)
- Pečena cikla
- Pečena domaća lonza (svinjski kare)
- Pečena guska na međimurski način (s domaćim rezancima; Pečena guska u komadima; Temeljac; Pašteta)
- Pečena heljdina kaša s kravljim sirom
-Pečena heljdina kaša s mesom
- Pečena jaja s pasjim lukom
- Pečena kozletina s mladim patatama
- Pečena mlada guščja jetra
- Pečena patka u blatu
- Pečena patka nadjevena hajdinskom kašom
- Pečena raca s hajdinskom kašom
- Pečena smokva kao dodatak kavi
- Pečena svinjetina s kestenima
- Pečena svinjska krv s jajima
- Pečena svinjska krv s lukom

- Pečene dagnje
- Pečene kruške
- Pečene šljive
- Pečene šljive s medom
- Pečene šparoge s tjesteninom
- Pečeni bakalar
- Pečeni buncek i kobasica s pirjanim kiselim kupusom i okruglicama od krumpira
- Pečeni buncek (s krumpirom i zeljem)
- Pečeni dindek (Poloncin dindek)
- Pečeni grah s rezancima
- Pečeni grklji s krumpirom
- Pečeni janjeći butovi
- Pečeni klen
- Pečeni kopun
- Pečeni kopun s puževima
- Pečeni kruh s preljevom
- Pečeni krumpir. (Gebratene Erdäpfel.)
- Pečeni krumpir s vrhnjem
- Pečeni krumpir s pilekom
- Pečeni krumpir u pećnici
- Pečeni nadjev za kobasice
- Pečeni odojak s „pijanom“ salatom
- Pečeni pereci
- Pečeni puran s ružmarinom
- Pečeni puževi
- Pečeni sir (frigo)
- Pečeni smuđ
- Pečeni smuđ s umakom od gljiva
- Pečeni šaran sa češnjakom
- Pečenica (lungići) u umaku od šljivovice
- Pečenice u umaku od vrhnja
- Pečenice s lukom
- Pečenka u mrežici
- Pečenjarska kotlovina
- Pečenje (destilacija)
- Pečenje rakije
- Pečenje na ražnju
- Pečenje na ražnjiću
- Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u svitak (rolu)
- Pečenje na roštilju
- Pečenje na žaru
- Pečenje s jaglima i smotuljkima
- Pečenje mesa u ilovači (glini) i drugoj zemlji (jež u glini)
- Pečenje rakije (Banija)
- Pečenje u soli
- Pečenje u suproški (pepeo u kojem još ima žeravki)
- Pečenje v rečici
  II. inačica
- Pehar s maraskinom
- Pehinarski presnac
- Peka
- Pekarski krumpir
- Pekmez od divljih trešanja
- Pekmez od marelica
- Pekmez od ogrozda
- Pekmez od oguljenih šljiva
- Pekmezari ili *tamo – vamo*
- Pekmezi (zimnica)
- Pekmezice
- Pelin divlji
- Pelnica
- Pelješački maškadur
- Pelješka juha
- Pelješke masnice
- Pelješki brodet od mušula (dagnji)
- Pelješki savur
- Pemski kolačići
- Pera (Vrbovečka pera)
- Pera s rižom
- Pereci (kuhani i pečeni)
- Perkelt
- Perkelt od soma na kopački način
- Pešt
- Petrinjska pogača
- Petrinjska tlačenica
- Petrinjski ceker bal
- Petrovo uho na gradelama
- Pevec z oreji
- Picek u kuruznoj melji
- Pića BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- PIGIK – Petrinjska izložba gastronomije i kulinarstva
- Pijani šaran
- Pijetao s pivom
- Pijetao s repom
- Pikantne šljivovače
- Pile na roštilju
- Pile s češnjakom
- Pile sa salaša i trganci sa sirom i vrhnjem
- Pileća jetrica sa palentom
- Pileća prsa s palentom
- Pileće pečenje s dunjom
- Pile punjeno gljivama
- Pileći paprikaš

- Pileći paprikaš i dizane okruglice
- Piletina s fužima i koprivom
- Piletina s kukuruzom
- Piletina s povrćem pod pekom
- Piletina s povrćem pod pekom
- Pilići nadjeveni suhim šljivama
- Pir
- Pire od kiselice
- Pirjane gljive
- Pirjane lisičarke
- Pire od maruna
- Pirjane iznutrice
- Pirjane mahune
- Pirjani bubrezi
- Pirjani crveni kupus
- Pirjani čvarci
- Pirjani kesten
- Pirjani komorač
- Pirjani kozjak
- Pirjani kukuruz
- Pirjani krumpir
- Pirjani potočni rakovi
- Pirjani puževi
- Pirjani žablji kraci s palentom
- Pirjano zelje s buncekom i jabukama
- Pirovačka juha
- Pisana pečenka
- Pisana pečenka s kiselim zeljem i Žgancima
- Pisana ribica u poculici
- Pisano pečenje
- Piskavica
- Pispalji (langoši)
- Pivo – Lovrečina Grad
- Pivski ocat
- Pita krumpiruša
- Pita lukovača
- Pita zeljanica
- Pita od čvaraka
- Pita od čvaraka s jabukama
- Pita od čvaraka s kravljim sirom
- Pita od jabuka
- Pita od jabuka s čvarcima
- Pita od kiselog zelja (kupusa) i krumpira
- Pita od kukuruznog brašna
- Pita od maruna
- Pita od oraha i sira
- Pita od samoniklog povrća
- Pita od sira i šunke
- Pita od svježeg zelja
- Pita od trešanja
- Pita od višanja
- Pita s kiselim mlijekom
- Pita sa sirom
- Pituljica
- Pivo iz kućne radinosti
- Pivo od jabuka
- Pivo od koprive
- PIVO U HRVATSKOJ
- Pivnica „U Fleku“- nogomet, Split
- Pivska kobasica
- Pivske mješavine
- Pivski kruh
- Pijanci
- Pjenasta krema od maruna
- Pladanj á la Lovrečina Grad
- Planika (zimnica)
- Planika
- Planinarska kobasica
- Planinarski kruh
- Planinski kruh
- Plava sikavica
- Plavo more i crne planine, Slike naroda i krajolika iz Kranjske, Istre Dalmacije, Crne Gore. – Georg Baumberger – Einsiedeln, 1900.
- Plemići „šljivari“
- Plešivička greblica
- Plešivički copanjek
- Plešivički zelenjaki
- Pločasto rezani krumpir. (In Scheiben geschnittene Erdäpfel.)
- Ploške krumpira frigane. Šunke s jajima i krumpirom. (Schinke mit Eier und Erdäpfeln)
- Plućica na kiselo („pajšl“)
- Plućna
- Pljeskavice
- Pljeskavice od palente
- Pljeskavica od tune
- Pljukanci sa škorupom (skorupom)
- Poboljšana prepečenica
- Pociglanjki (Ponakljići, Popečnjaki)
- Počeci turizma
- Poderane gače
- Podgarički kotlić
- Podjela riba prema ribarima
- Podlanica
- Podlanice od graha
- Podmetaš

- MEĐIMURJE i PODRAVINA
- Podravina: Zadruga Bratanović u Podravskim Sesvetama, O nadničarima i slugama, Opis žetve i vršidbe
- Podravska juha od graška
- Podravska kobasica
- Podravski paprenjaci
- Podravska piletina
- Podravska salata od luka
- Podravske kocke od rogača
- Podravski kuhani podvaljak
- Podravski šaran
- Podrum u klijet
- Podust (škobalj, štupser) na roštilju
- Podvarak
- „Pofureni“ valjušci (luleki)
- *pogača*
- Pogača
- Pogača luciščak
- Pogača od grožđa
- Pogača od klapunića
- Pogača od slanih inćuna
- Pogača s koprivom
- Pogača s maslinama
- Pogača s matarom i blitvom
- Pogača s nadjevom
- Pogača (s orasima)
- Pogača s pazijom
- Pogača s ružmarinom, kaduljom, origanom i timijanom
- Pogača sa čvarcima
- Pogača od slane ribe
- Pogača od šparoga
- Pogača sa suhim smokvama
- Pogačica od grožđa
- Pogačice od kestena
- Pogačice od krumpira
- Pogačice od kukuruznog brašna iz Legrada
- Pogačice od sira
- Pogačice od naranči i meda
- Pogačice s čvarcima
- Pogačice s orasima
- Pogačice sa čvarcima (Lisnate pogačice sa čvarcima)
- Pogačice sa sirom
- Pogačice od svježeg kravljeg sira
- Pohana riblja mliječ
- Pohana (panirana) svinjska crijeva
- Pohana teleća žlijezda (brizli)
- Pohana šunka
- Pohane palačinke sa šunkom
- Pohane (panirane) svinjske uši
- Pohani (panirani) buncek
- Pohani picek – pohanec, fajni mladi Pohanci (rizi-bizi)
- Pojmovnik i Mali rječnik tradicionalnog i službenog nazivlja
- Pokladni objed (jelo koje se radilo beračima i za poklade)
- Polutvrdi masni sir za rezanje
- Pojorski bronzin
- Pokladnice sa sirom
- Pokoraji* (slavonski sitni kolači)
- Pokupska kobasica
- *polovice – pole*
- „Pole od krumpira s pršutom“
- Polesnjaci
- Polivka (juha) od krumpira i češnjaka
- Polpeti
- Polpete od mrkač s divljim porilukom
- Poljevka
- Poljička torta
- Poljička šalša
- Poljičko sočivo
- Ponašanje za stolom (prvi bon-ton) DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo)
- Popara
- Popara od ribe na otočki način
- Popara od srdela
- Popečci od kadulje (panirana kadulja)
- Popečci od kelja
- Popečci od konjskog mesa
- Popečci od konjskog mesa na II. način
- Popečci od kotrljana
- Popečci od kukuruznih zrna
- Popečnjaci
- Poprženo govеđe vime
- Poreć
- Porezi i davanja
- Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom
- Poriluk u paprikašu
- Portugizac – crveno vino
- POSAVINA
  Trebarjevo
  Napisala Kata Jajnčerova
  Iz zapisa starih više od sto godina saznajemo o načinu života savskih sela

oko Siska
Dimljarina
Varoš
(okolica Slavonskog Broda)
Napisao Luka Lukić oko 1920.
ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXV. sv. 2., JAZU u Zagrebu 1924.
Običaji kod jela i pila
Zapis, Varoš, sačinjeni oko 1920 govore nam o životu u Slavonskom Brodu
Turopoljske hrastove šume
(Turopoljsko svinjogojstvo)
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.

- Posavska *carska* pita
- Posavska cicvara
- Posavska dimljena riba
- Posavska gibanica
- Posavska gulaš juha
- Posavska pogača
  (Pogača *Vodeničarka*)
- Posavske – Bele devenice (Vidi: Kolinje)
- Posavski čobanac
- Posavski krumpir
- Posavski „pohani“(panirani) vrganji
- Posavski sir
- Posavski suhi sir
- Posavski suhi dimljeni sir
- Posavski sir sa čvarcima i zelenom salatom (*Šalata s oparom*)
- Posavski šaran s umakom
- Posavski šećerni roščići
- **Posavsko kolinje**
  Posavska suha svinjska kobasica
  Posavska ljuta svinjska kobasica
  Posavska obična svinjska kobasica
  Posavska češnjovka
  Posavska tlačenica
  Posavske krvavice
  Posavska bijela kobasica
  Posavski mast i čvarci
  Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica
- Posavsko jelo od mesa i raznog povrća
- Posna juha - panata
- Posna pogača
- Posna sarma (sarma na starinski način)
- Posna sarma s orasima
- Posni kolač s medom
- Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima
- Povrće i kruh
- Posejdonova cvjetna sol
- Posjet obitelji Cambi u Kaštel-Kambelovcu
- Posjeta Petru Nisiteu u Hektorovićevu Tvrdalju
- Posna grajova juva
- Posna maneštra
- Posna savijača za Badnjak
- Posne fritule
- Posni grah
- Posni grah sa šećerom
- Posno jelo – proso
- Postijenak
- Postupci kako će te najbolje prirediti dimljenu ribu
- Posude za čuvanje voćnih sokova (zimnica)
- Posude za pripremanje zimnice
- Posude za kompot – „staklenke“
- Posuđe (za zimnicu)
- Potica (kolač) od heljde sa sirom
- Potkriža od kruha
- Potočni (riječni) rakovi
- Potrgane (Poderane) gaće
- Potrusene (prisušene) gire
- Pounje
- Povatica
- Povijesne crtice za razumijevanje Hrvatske kulinarske povijest tj. kulture stola
- Povijest duha kao kulisa Dioklecijanovoj Palači
- Povitica
- Povrće s pancetom i sirom
- Povrće i prerađevine od povrća
  BUKOVICA i RAVNI KOTARI
  (DALMATINSKA ZAGORA)
- Povrće u trapu – trapljenje
- Povrće u zemljanoj posudi
- Požeška pivovara
- Požeške gatrice
- Požeška kotlina
- Prababin kolač (kolač od kukuruznog brašna i bundeva)
- Prastari prsnac – naputak I. verzija
- Prastari prsnac – naputak II. verzija
- Prastari prsnac – naputak III. verzija

- Prastari prsnac – naputak IV. verzija
- Pravila za ukuhavanje voća
- Pravilan položaj destilacijskog aparata
- Pravilna prerada – odlično vino
- Pražetina
- Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na: ….
- Presnac
- Presnac od Srdočev
- Preklopna *snašina* pogača
- Prežgana juha (Ajnpren juha)
- Prga (jelo od graha)
- Prga
- Prha prova
- Priganica
- Prigorski grah (zagrebački bažul)
- Prikle (sa patatama)
- Prikle posne bez jaja
- Primorska kalandraka – gulaš od krumpira i mesa živadi
- Primorska loboda
- Primorski prisnac
- Priprema puževa
- Alois (Luigi, Vjekoslav) Maschek „Priručnik“ (*Manuele del Regno di Dalmazia*).1871-1877, Zadar
- Proja
- Prosta (obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
- Pržena buća
- Pravo lova i ribolova – plemićka zabava
- Predgovor
- Predjelo od guščjeg vrata
- Predjelo od palente i kobasica
- ***Prehrana legija***
- Prekmurska gibanica
- Prelivena palenta
- Prelo (Lika)
- Preljev od hrena
- Preljev od pirea od rajčice
- Preljev od vrhnja
- Preljev od ulja
- Prepečeni kukuruz
- Prepelica ili jarebica
- Prerađevine „Dalmatinskog kolinja“
- Preslica
- Presnac
- Presnac (*Sir škripavac)*
- Prešanac
- Prešanje butova
- Pretakanje – od mladog do novog vina
- Pretepena juha
- Pretepena juha s kašom od hajde
- Pretepeni grah
- Pretepeni sos od paradajza (umak od rajčice)
- Pretepeni štrukli – dodatak juhi
- Prežgana juha s kukuruznom pogačom
- Prežganica z baškoton na Jakovarski
- Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)
- Prge od svježeg sira
- Prhke kapice
- Pribor za čuvanje drhtalica (zimnica)
- Pribor za kuhanje i čuvanje slatkog (zimnica)
- Pribor za kuhanje i čuvanje voća (zimnica)
- Pribor za pripremanje voća (zimnica)
- PRIGORJE
  Napisao Vatroslav Rožić
  ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu 1907.
  Spremane i priređivane mesa, smoka i Sočiva
- Priganice
- Prigorska pogača
- Prigorske okruglice
- Prigorski grah (neki za nazivaju i zagrebački bažul)
- *Prigorski* ili *Kalnički štrukli* ili *vanjkušeki - ponakliči* ili *pociglanjki*
- Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš)
- Prijedlog za izletnički roštilj
- Prijesnac, prisnac
- Prikle
- Prikle I. način
- Prikle II. način
- Prikucanac
- Prilozi
- Prilozi za juhu i meso
- Primorska juha
- Primorska kobasica
- Primorska palenta s jetricama i slaninom
- Primorska panada
- Primorska pura
- Primorski rezančići
- Primorski složenac od patlidžana

(balancana)
- *primoštenska riblja juha*
- Pripravljanje šećerne otopine (sirupa)
- Priprema domaćeg mošta od grožđa
- Priprema koma za lozovaču
- Priprema voća
- Priprema svinjske masti i čvaraka
- Prisiljeno zelje
- Godine 1772. Izlazi priručnik s naslovom:
„Prirucsna knjiga za Slavonsku seljansku mladex ucsitti u dobro nagradjenom poljskom radjenju koju naj parvi biashe popisao Ivan Wiegand Jedan izmed Cesarskog-Kraljevskog-Austrianskoga Drushtva od Texacstva, ili tako recsen za Gospodarstva sada pak Ponaj Milostiveishjoj Zapovjedi Njihovoga cesarskoga kraljevskoga aposhtolskoga velicsjanstva iz Nimacskog Jezika u Slavonski priobratio Ignatia Jablanczk Svietle Varmecxie Poxeske negdashnji Notar. – U Becsu kod Josipa Kurtzböcka, Cesarsko-Kraljevskoga Dvora, Illiricskog i Istocsnog Shtampara. Godishte MDCCLXXII“.
Taj praktičan udžbenik o gospodarenju svojim počelima još i danas vrijedi.
- Prisnac-presnac
- Prisnac iz Benkovca
- *Prisnac iz Bruške*
- *Prisnac iz Novigrada*
- *Prisnac iz Zelengrada*.
- Prisnav
- Pristeški prisnac
- Procip, procipac
- Procip (Karamelizirani bračk sir
- ***Proizvod kojeg više nema – ovčji jogurt (kojata)***
- Proizvodi od mesa
- Proizvodnja maraschina u Zadru
- Proizvodnja kiselog vrhnja, maslaca i sira u našim domaćinstvima
- Proja
- Proja s kajmakom i čvarcima
- Proja s kiselim mlijekom
- Projara
- Prokuhavanje voća (omekšavanje, „furenje“) – zimnica
- Proljetna Iločka kobasica
- Proljetna salata
- Proljetna salata
- Prominska Cicvara
- Promocija restorana i jela (kultura stola)
- Prosena juha sa samoniklim biljem
- Prosena kaša
- Prosenjaci u glinenom loncu
- Proslave i veselice - „Spravišča“, „pajdašije“(Krapinski vandrček; Zdravica za bilikum; Krščenje mošta; Križevački štatuti)
Obrazac I.
Obrazac II.
Obrazac III.
- Proso
- Proso sa suhim voćem
- Prošek
Proizvodnja prošeka na stari način
Prošek u kulinarstvu
Omiški prošeko
Vrbnik
- Prošnjara
- Proštenje
- Prova (proja)
- Prstaci na buzaru – I. način
- Prstaci na buzaru – II. način
- Prsurata, pršurata (pogačice na maslinovu ulju)
- Prs(š)urate, pas(š)urate
- Pršut – prešanje, dimljenje, zrenje
- Pršut (šunka) kuhan u vinu
- Pršut s jajima i tartufima
- „Pršut s vinom i uljem“
- Pršut u balancani
- Pršut u bijelom vinu s tartufima
- Prutići – ražnjići
- Prva konačišta Dubrovnika
- Prvi hrvatski kalendar iz godine 1635.
- Prvi poznati mesopustov teštament
- Pržena kožara
- Pržena palenta
- Pržena salata
- Pržene (frigane) buće
- Pržene kozice na prženoj rikoli
- Pržene pogačice od riba
- Pržene ploške pure I. način
- Pržene ploške pure II. način
- Pržene sjemenke (buća)
- Pržene (frigane) srdelice i inćuni

- Pržene šljive
- Prženi bazgin cvijet
- Prženi bijeli bubrezi ovna
- Prženi cvijet bundeve
- Prženi goveđi jezik
- Prženi „grašak“
- Prženi ječam na stari način
- Prženi kiseli kupus
- Prženi kiseli ili slatki kupus
- Prženi kolačići
- Prženi krakovi hobotnice
- Prženi krumpir (Gebackene Erdäpfel.
- Prženi rafioli s Pelješca
- Prženi svinjski podbradak
- Prženu brašno u mlijeku
- Pučinski otoci (Brusnik, Jabuka, Svetac)
- Pučko mudroslovlje o hrani, jelima i pilu
- Puding od maruna
- Puding od telećih crijeva
- Prženi mladi krumpirići
- Puding od telećih crijeva
- Puh na ražnju
- Puhanci
- Puhanje
- Pukinja
- Punat otok Krk
  Toš – mlin za masline
- Punomasni sir
- Punjena jaja
- Punjene (nadjevene) lignje
- Punjene lignje na gospodski
- Punjene paprike s piletinom – „Filovane paprike“
- Punjeni krumpir
- Punjeni lubin
- Punjeno srce
- Pupora
- Pura, palenta
- Pura palenta, žganci u kotliću
- Pura iz dalmatinske Zagore
- Pura s gljivama
- Pura s kiselim mlijekom
- Pura sa kajmakom i tvrdim sirom
- Puran s umakom
- Pureća prsa obložena pireom od kestena
- Purica nadjevena heljdinom kašom
  (Stari nadjev za puricu; Križevačka purica; Purica s jabukama)
- Purica s kestenima
- Purica s mlincima
- Purica s okruglicama
- Knjiga Alberta Fortisa (talijanski opat)
  Put po Dalmaciji (Viaggio in Dalmazia):
- Put po Dalmaciji – Hermann Bahr, Berlin 1909.
- Putać (Murtersko – Kornaturski gulaš)
- Putni dnevnik Engleza Simona Clementsa
- Putokaz upotrebe začina za povrće koje se najčešće koristi u našoj kuhinji
- Putovanje austrijskom Ilirijom, Dalmacijom i Albanijom u godini 1818, baruna Josefa Marxa von Liechtensterna
- Iz djela E.F. Germara, Putovanje u Dalmaciju i u predio Dubrovnika, Leipzig u Altenberg, 1817.
  Dubrovačka privreda, gusari i bosanski trgovci (str. 204 – 209 i 211 – 214)
- Putrenjaki
- Puževi
- Puževi na brodet
- Puževi na gradelama
- Puževi na vrbovečki način
- Puževi s ljutikom
- Puževi (ogrci, ugrci) s palentom
- Puževi s vrhnjem
- Puževi s vrhnjem i kukuruznim brašnom
- Puževi u bijelom vinu
- Puževi u klobucima gljiva
- Puževi u umaku od pršuta i vina
- Puževi u šugu (umaku)
- Puži po pastirski
- Pužići
- Pürée od krumpira. (Erdäpfel-Pürée.)

R

- Rab, 2 srpanj 1811.
- Rabarbara (zimnica)
- Rabska fjera
- Rabska „grota“
- Rabska „torta“
- Rabski baškotin
- Rabski brodet (brujet)
- Rabski muštaćoni
- Rabski sir
- Rabsko sočivo
- Raci u umaku od murtele (nana, menta, metvica)
- Rajčice (zimnica)
- Rajžlec (*Pohani rajžlec*)
- Rajžlec na kiselo
- Rakija

Đakova
Orahovica
Otok Cres
- Rakija od duda
- Rakija od dunja
- Rakija od maginja
- Rakija od nježnih latica ružica
- Rakija od maslačka
- Rakija od mirte
- Rakija od rogača
- „Rakija“ od cijelog ploda rogača
- Rakija od ruža
- Rakija od smokava (vidi: smokovača)
- Rakija od šljive „ranke“
- Rakija od tepke
- Rakija od žižula I. način
- Rakija od žižula II. način
- Rakija s rudom
- Rakija u kulinarstvu
- Rakovi u kotliću
- Rakovica bokeljskih mornara
- Rasparane brageše
- Rašeljka
- Ratarska jetrena kobasica
- „Ratna germa“
- BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Različak
- (Razlijevak – „Pakračka brda“)
- Razno voće (zimnica)
- Razvoj gradova
- Raž
- Ražanj
- Ražanj bušak
- Ražanj peradar
- Raženi kolač s lukom
- Raženi kruh/kruv
- Raženi kruh s krumpirom
- Ražnjić
- Ražnjić od pisane pečenke divljeg kunića
- Ražnjić od pisane pečenke srne
- Ražnjići od dagnji
- Ražnjići od srnetine
- Rebarca s krumpirom (Coteletten mit Erdäpfeln.)
- „Recollections: The Life and Travels of a Victorian Architect, Sir Thomas Graham Jacksion“(Recollections – sjećanja)
- „Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“(Dresden, 1851.)
- Repa (zimnica)
- Repa; vidi aleluja – Pojmovnik i mali rječnik službenog i tradicionalnog nazivlja
- Repa i fažol (grarepa)
- Repa i fažol na lovranski
- Repa na kastafski (kastavski) – *repa na četeri smoki*
- Repa gulašom
- Repa na belo
- Repa na kastafski (kastavski)
- Repa na padelu
- Repa s krumpirom
- Repa sa žgancima
- Repnjača
- Repina pogača
- Restani krumpir, vidi: Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i „restanim“ krumpirom
- Rezanci od krumpira kuhani i prženi. (Erdäpfel-Nudeln gesotten und geröstet).
- Rezanci od maruna
- Rezanci od mladih kopriva
- Rezanci od rogača
- Rezanci od sira
- Rezanci s marunima i vrganjima
- Rezanci s pekmezom
- Rezanci sa sirom
- „Rezine“ (zimnica)
- Riba BUKOVICA i RAVNI KOTARI (
- Riba morska
- Riba na rasinjski način
- Riba na ražnju
- Riba na „reš“
- Riba u kotliću
- Ribarski brodet
- Ribarski gulaš
- „Ribice“
- Ribizli (zimnica)
- Riblja hladetina
- Riblja ikra – butarga
- *riblja juha*
- Riblja čorba i pečena riba
- Riblja čorba
- Riblja večera Kopačkog rita
- Riblji grisini
- Riblji paprikaš I. način
- Riblji paprikaš II. način
- Riblji paprikaš u kotliću

- Riblji temeljac
- 4. Ribolov u jezeru.
- Ričet
- Rigača
- Riječna riba
- Rijeka Una
- Rijetka paradajz juha (juha od svježih paradajza, juha od rajčice)
- Rimski kruh (pogačice) – *libum*
- Rizi-bizi (Pohani picek – pohanec, fajni mladi pohanci)
- Rižot od balancana (patliđana)
- Rižoto Pelegrin
- Rižoto od dagnji
- Rižot od dimljene štuke
- Rižoto od gljiva
- Rižoto od hobotnice pod pekom s jabukama
- Rižot od liganja
- Rižot od riječnih rakova
- Rižot od sitniša
- Rižoto od škampa
- *rižot od škampi*
- Rižoto od šparoga i škampa
- Riža s maraskinom
- Rižot s ugrcima i luparima
- Rižoto s vrganjima
- Rogač
- Rogačica
- Rolada od boškarina s domaćom palentom i šumskim „mesom“ (gljivama)
- Rolada od maruna s amaretom
- Rolada u ubrusu
- Rolana slanina
- Rolani specijaliteti
- Rošpa z kompirom (rošpa – grdobina, žaba)
- Roštilj
- Roštilj kobasica iz Klake
- Rotkvica (zimnica)
- Rozarij (Lika)
- Rozolin-maraskin
- Rožata s rogačem
- Rožulj
- Rudarska greblica
- Ruj
- Rukavaški presnac
- „Rupice“
- Rusomača
- Rutvica
- „Ruža“ od grejpa
- Ruže i ružino lišće (zimnica)
- Ružice
- Ružice (Osinje gnijezdo)
- Ružičasti zmijak
- Ružina vodica
- Ružmarin

S

- Sabatina
- Sač
- Saće
- Salama
- Salama sinjska
- Salama od konjskog mesa
- Salama od suhih smokava
- Salate
- Salata od barice s krumpirom
- Salata od blitve
- Salata od boba s rajčicom
- Salata od kuhanih buća
- Salata od celera
- Salata od celera s hrenom
- Salata od crne rotkve (povrtnice)
- Salata od crvenog kupusa
- Salata od divlje rige s krumpirom
- Salata od gacke pastrve I. načni
- Salata od gacke pastrve II. načni
- Salata od graha sa slaninom
- Salata od gacke pastrve – I. način
- Salata od gacke pastrve – II. način
- Salata od heljde
- Salata od hobotnice
- Salata od hobotnice i jastoga
- Salata od kestenja s matovilcem
- Salata od koprive
- Salata od kozica, rikule i maslina
- Salata od krastavaca i krumpira
- Salata od krumpira, graha i crne rotkve
- Salata od krumpira i divljeg radića
- Salata od kuhane ribe
- Salata od luka
- Salata od mahuna
- Salata od maslačka sa slaninom
- Salata od maslačka s krumpirom i jajima
- Salata od matara
- Salata od mladog boba
- Salata od mladog graška s krumpirom
- Salata od mladog lišća cikle
- Salata od mrkve

- Salata od mušula na stonski način
- Salata od muzgavaca i krumpira
- Salata od pečene paprike s ovčjim sirom
- Salata od poriluka
- Salata od povrtnice (crne rotkve)
- Salata od pržene ribe
- Salata od puževa
- Salata od radića (maslačka)
- Salata od samoniklih šparoga
- Salata od sira
- Salata od sira i mladog luka/kapule
- Salata od sirove cikle
- Salata od sirovih krastavaca
- Salata od slanih riba sa slanutkom
- Salata od slanih srdela
- Salata od šljivovača
- Salata od šparoga
- Salata od šparoga i maslina
- Salata od trnka
- Salata s mladim kukuruzom
- Salata s kukuruzom
- Salata s vrhnjem
- Salenjaci (Moderna inačica salenjaka)
- Samoborska muštarda – vinski senf
- Samoborske (Sanoborske) kremšnite
- Samoniklo bilje i plodovi BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Samoniklo jestivo bilje
- Samostan na Poljudu
- Samostani, hospitali, hodočašće i kulinarstvo
- Samostanski krumpir
- San Hubert (piće)
- Sarma
- Sarma na starinski način
- Sarma u trsovom listu (list lipe i hrena za sarmu)
- Sarmice od jegulje
- Satrica
- Savici sa žgancima
- Savijača od borovnica
- Savijača od buće i maka
- Savijača od buća, svježeg sira i maka
- Savijača od bućinih sjemenki
- Savijača od dizanog tijesta s čvarcima
- Savijača od dunja
- Savijača od heljdine kaše s mesom
- Savijača od kestena
- Savijača od kiselog kupusa
- Savijača od maka i jabuka
- Savijača od meda
- Savijača od sira i jabuka
- Savijača od skute
- Savijača od smokava
- Savijača od suhih smokava
- Savijača od rogača
- Savijača od šparoga
- Savijača od trešanja
- Savijača od višanja
- Savijača s kukuruznim brašnom
- Savijača s medom
- Savjeti o kestenju
  - Skidanje kore
  - Pečenje kestenja
  - Kuhanje kestenja
  - Kolač od kestena
  - Spremanje kestena
- Sedmolist
- Sekeli gulaš
- Sekelji gulaš s ječmenom kašom
- Selo Otok kraj Vinkovaca, Josip Lovretić, oko 1877.
- Seljaci iz okolice Dubrovnika
- Seljačka bijela maneštra
- Seljačka juha
- Seljačka juha od koprive
- Seljačka kajgana
- Seljačka pita
- „Seljačka“ torta
- Seljački omlet
- Seljački sir
- Seljački uštipci
- Senf u domaćoj izradi
- „Sendvič“ s pečurkama (šampinjonima)
- Sinjska kobasica
- Sinjska pečenka
- Sinjski arambaši
- Sinjski (seljački) uštipci
- Sinjsko-vrlička zagora
- Sipa sa crnilom i palentom (staro Murtersko jelo)
- Sipina crna juha
- Sirova soljena slanina (na zraku sušena slanina)
- Sjemenici na žaru
- Sipa u teći

- Sipe s bobom
- *najjednostavniji način pripreme **sipica i lignjica**, na ribarski način - kako se kaže*
- Sipe i crni njoki od bračkog krumpira
- *Sir iz mija, Mješinski sir, Mišni sir (Biokovo)*
- Sir iz mješine (sir iz mišine)
- Sir iz ulja
- „sir iz uja“
- Sir iz ulja s komoračem (ili lovorom)
- Sir od kiselog mlijeka (Biokovo)
- Sir s tunjevinom
- Sir s vlascem
- Sir s vrhnjem
- Sir škripavac
- Sirnica, prosulja
- Sirom nadjevena paprika
- Siromaki
- Sirotinjska kajgana (sirotinjska palačinka)
- Sirov destilat i meka rakija
  prva frakcija
  prepicanje/druga frakcija
- Sirovača
- Sirup od duda
- Sirup od grožđa s medom
- Sirup od jabuka i kupina
- Sirup od maslačka
- Sirup od nara
- Sirutka (zimnica)
- Sisačke češnjovke
- Sitna pržena riba
- Sitna riba na posavski način
- Sito (zimnica)
- Sječenje pečenice za Božić (znakovi za proricanje)
- Iz H.F. Rödlich, Skica o fizičkom i moralnom stanju Dalmacije i Boke Kotorske, Berlin 1811.
- Šibenska luganiga (lukanika)
- Skradinska torta
- Skradinski rižoto
- „Skradski želodac“
- Skrob
- Skuša na roštilju – I. način
- Skuša na roštilju – II. način
- Skuta
- Skuta i sirutka – sirotva
- Skuta s bijelom kavom
- Skuta s crnom kavom
- Skuta u listu vinove loze (Skuta va pere od ruzi)
- Skuša na paški način
- Skuša sa slanim srdelama
- Skuše na viški način
- Skuše u rasolu od vina
- Sladoled obitelji Trek
- Sladoled od šumskih jagoda
- Slana pera
- Slana riba
- Slana zimnica
- Slane pogačice sa sirom
- Slane srdelice
- Slane srdele za zimu
- Slane srdelice na palenti (ili tjestenini)
- Slane srdelice sa špagetima
- Slane srdele s lukom
- Slani crneji (črneji) sa kupusom i pečenim rajčicama
- Slani kolač od heljdina brašna
- Slani kolač s čvarcima
- Slani pire od kestenja
- Slani sir s češnjakom
- Slani vinćoli na svetejelenski
- Slanutak u juhi
- Slanutak na mrsno
- Slanutak s kupusom
- Slanutak na salatu
- Slanutak sa žitom (pšenicom)
- Slanutak s paukom
- Slasni sendviči s bobom i pršutom
- Slastice s medom
- Slatka repa s kukuruznim brašnom
- Slatko
- Slatinska potočanka
- Slatka juha od povrća
- Slatka pera
- Slatka repa
- Slatka zimnica
- Slatke pogačice od krumpira
- „Slatki“ kruh
- Slatkiši u papirnatim košaricama
- Slatki pir na bakin način
- Slatki popečci od kestena
- Slatki sir
- Slatki žličnjaki
- Slatko zelje (varivo)
- Slatko (zimnica)
- Slatko od dunja s medom
- Slatko od kestena I., II. način

- Slatko od prženih bajama
- Slatko od ruže
- Slatkovodna riba na vinogradarski način
- SLAVONIJA
  U zapisu, koji su sastavili 1782. Godine (a objavili 1783.; Budim 1783, 147 str. In 4º; Iter per Poseganam Sclavoniae provinciam mensibus junio et julio anno MDCCLXXXII susceptum), profesori budimskog sveučilišta Matija Piller (profesor „historiane naturalis") i Ludovik Mitterpacher (profesor „oeconomiae rusticae"), krstareći požeškom županijom, o fauni, flori i mineralnom blagu toga kraja, posebno su pisali i hvalili gostoljubivost naroda, a o narodnoj prehrani zapisali su ovo:….
- Knjiga LE PÉLERIN SLAVE (Slavonski putnik) tiskana u Osijeku, na 80 stranica, 1870. godine, autora Jean Victora gotovo je nepoznata.
- Selo Tomašanci kraj Đakova (oko 1870. Godine) Mirko Marković ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 47, JAZU u Zagrebu 1977.
- Običaji Bačkih Bunjevaca
  Ante Sekulić ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.; ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 50, JAZU u Zagrebu 1986.
- Slavonska juha
- Slavonska kajgana sa čvarcima
- Slavonska kobasica
- Slavonska krvavica
- Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)
- Slavonska ladnjara
- Slavonska marinada (pac) za divljač
- Slavonska papula
- Slavonska pita od krumpira
- Slavonska punjena teleća prsa
- Slavonska saganlija (prebranac; saganlija – prebrani grah)
- Slavonska šunka
- Slavonske placke (languši, lepinje)
- Slavonski čobanac
- Slavonski dimljeni šaran
- Slavonski doručak
- Slavonski drobac
- Slavonski kuhani hljeb (kruh)
- Slavonski kulen
- Slavonski kupus
- Slavonski nedjeljni kruh
- „Slavonski pladanj"
- Slavonski sataraš
- Slavonski savijutak „Copacabana"
- Slavonski složenac s kupusom
- Slavonski svatovac
- Slavonski vrtanj
- Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)
- Slivnjak
- Slobodni gradovi sjeverne Hrvatske
- Složenac od tikvice, paprika i kozica
- Složenac s jetricama
- Složenac s marunima
- Složenac s ribom „Starigrad"
- Slunjski kupus
- Sluzavost vina
- Sljubljivanje jela i pića
- Sljubljivanje jela i piva
  (Koje pivo umjesto kojih vina)
- Sljubljivanje maslinova ulja i jela
- Sljubljivanje sira i vina
- Smokov liker
- Smokovača
  vrenje
  pečenje
- Smokva
- Smokve (zimnica)
- Smokve s bademima
- Smokve s vinjakom
- Smokve zapečene u medu
- Smokve zapečene sa šećerom
- Smokvenjak
- Smokvenjak (kolač od smokava i badema)
- Smotuljki (smotuljki od mlinaca)
- Smrčci na pastirski način
- Smuđ na način grofa Pejačevića
- Smuđ na otmjen način
- Smuđ na srijemski način
- Smuđ na žaru
- Smuđ u bijelom vinu
- Smuđ u mundiru
- Smutica – bikaver – bikla
- Smutica (bikaver, bikla) Piće koje se Nudilo uz jelo pored ognjišta (u

dalmatinskoj zagori i otocima)
- Snašina čorba
- Sočivo
- Sok od bazge
- Sok od duda
- Sok od grožđa s medom
- Sok od ogrozda
- Sol
- Sol sa začinskim travama
- Solnjača
- Soljena svinjska rebrica s rižom i Krumpirom
- Soljena i sušena: raža, mačka, pas, golub, sklat, drhtulja, male jegulje i sl.
- Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje i zrenje
- Soljenje mesa
- Soljenje slanine
- Som na dunavski način
- Som dunavskih ribara
- Som na gurmanski način
- Som na ražnju
- Somovina na vučedolski način
- Soparnjak (pogača od blitve)
- Sparožina
- Spiza od spuži
- Split, 23. Srpnja 1811.
- Split i Solin
- Splitska torta
- Splitski bakalar
- Sprave za priređivanje ulja
- Spremanje i čuvanje komine
- Spremanje suhog mesa
- Spremane i priređivane mesa, soka i Sočiva
- Srdele na gradele s tikvicami
- Srdele na slatko-kiselo
- Srdele na ražnju
- Srdele s komoračem
- Srdele s krumpirom
- Srdele s petrusimulom
- Srdele u savuri (na saur)
- Srdelice na bijelo
- Srdelice na brački način
- Srdelice na komiški način
- Srdelice na roštilju
- Srdelice s ružmarinom na roštilju
- Srdelice sa sirom
- „Srdjele“ na ražanj
- Srijemska kobasica
- Srijemska sarma od kiselog kupusa
- Srijemska savijača
- Srijemska sječenica (pogača)
- Srijemski kotlić
- Srijemski listići (listarići)
- Srijemski lonac od guščjih bataka
- Srijemski štrudl
- Srijemuš
- Sriješ
- Srneća juha s ječmom
- Srneća lopatica na ražnju
- Srneći but
- Srneći hrbat na „Podravski način“
- Srneći hrbat na „Varaždinski način“
- Srneći hrbat s prošekom
- Srneći kotleti s gljivama
- Srneći medaljoni s kestenjem
- Srneći odresci s višnjama
- Srneći odresci na roštilju
-“Stanovnici mora“ (ribe, glavonošci, rakovi, školjke, puževi)
- Stanovništvo
- Stara tehnologija prerađivanja grožđa u vino
- Stara zagrebačka pečenka (Špikana govedina)
- Stare mljetske ribarske užance za hlapa, hobotnicu, mliječ i motar
- Stare zanemarene namirnice
- Stari brački kolač
- Stari izrazi za alate i pribor
- Stari i zaboravljeni nazivi uz kolinje i prostorije tijekom kolinja
- Stari kruh s „germom“(kvascem)
- Stari način pripravljanja slatkog od buća
- Stari način sušenja i dimljenja
- Stari nadjev od kestena: vidi Zagorsko nadjeveno pile
- Stari nadjev za puricu
- Stari naputak za okruglice od sira
- Stari običaji i vjerovanja Slavonije i Baranje
- Starinska bračka torta
- Starinska ječmena kaša
- Starinska orehnjača
- Starinska pita od maka
- Starinske ružice
- Starinski guščji paprikaš
(-Paprikaš)
(-Perkelt)

- Starinski liker od brekinja
- Starobrodski slanci
- Starogrojski paprenjok
- Starogrojski pot
- Starogradsko polje – najveći sačuvani antički katastar u Sredozemlju
- Stavljanje mirodija (zimnica)
- Stavljanje namirnica u staklenke (zimnica)
- Stavljanje voća u staklenke („patent boce“- zimnica)
- Stavljanje slatkog u staklenke (zimnica)
- Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. Godine
- Sterilizacija bačvi
- Sterilizacija mošta
- Stonska torta
- Stubički *kruheki* (kruščići)
- „Stupanje“(Maneštra od ječma i fažola)
- Sudžuk
- Suha lopatica
- Suha rebra
- Suha rebra, okruglice i umak od hrena
- Suha riba na bijelo – popara
- Suha rolada
- Suhe koljenice
- Suhe smokve pečene
- Suhe smokve sa mjendulama
- Suhi fažol s kozjom kaštradinom
- Suhi kare – svinjska leđa
- Suhi vrat s kostima
- Suho lišće (hoblinje)
- Suho ovčje meso
- Suho voće i med
- Suhomesnati proizvodi i slanina
- „Suk“ (svitak, štruca)
- Sumpor u vinu
- Sumporenje
- Supice (kriške; slatki kruh)
- Surutka (boza) I. način
- Surutka (boza) II. način
- Sušena hobotnica s jajima
- Sušena tabinja
- Sušene oskoruše
- Sušene ribe
- Sušene smokve u kaduljinom medu
- Sušeni list
- *sušenog pasa na brudet*
- Sušeno voće (zimnica)
- Sušenje ribe
  sušenje posoljene ribe
  sušenje ne posoljene ribe
  sušenje posoljene ribe (skuše i lokarde)
  hobotnice, lignje i sipe suše se kao i riba
  trp
- Sušenje ribe na suncu
- Sušenje skuše na suncu
- sušenje smokava
- Sušenje na dimu
- Sušenje voća
- Suva pita
- Svadba i svadbena jela Vrbovca
- Svadbarski kupus
- Svadbeni kolačići
- Svatovska torta
- Sv. Andrija (Jendreš) – 30 studeni
- Sv. Andrija – 4. Veljača
- Sv. Bartol – 24. Kolovoz
- Sv. Ivan Krstitelj – 24. Lipanj
- Sv. Josip – 19. Ožujka
- Sv. Juraj – 23 travanj
- Sv. Martin – 11. Studeni
- Martinjska guska s kestenom (Predjelo od guščjeg vrata)
- Sv. Mihovil – 29. Rujan
- Sv. Urban – 25. Svibanj
- Sv. Vinko – 22. Siječanj (prvi vinogradarski i vinarski svetac u godini)
- Svečana popara
- Svečaniji kruh
- Svetac (otok)
- Svetojelenske friti
- Svijetla juha od krumpira
- Svijetlo pivo I.
- Svijetlo pivo II.
- Svijetlo pivo III.
- Svijetlo pivo IV.
- Svijetlo pivo V.
- Svinđuša jestiva
- Svinjetina iz salamure
- Svinjetina Terbovtz
- Svinjska crijeva
- Svinjska glava (kako je priređuju u Filipjakovu)
- Svinjska jetra u mrežici
- Svinjska koljenica s mladim kukuruzom
- Svinjska koljenica i teleći vrat pod pekom
- Svinjska pečenka u moštu
- Svinjska pisanica „Stubica“
- Svinjska pluća s krumpirom

- Svinjska slezena s lukom
- Svinjske nogice (kuhani gnjat*)
- Svinjski bijeli bubrezi s krumpirom
- Svinjski but iz krušne peći
- Svinjski kare u vinu na starinski način
- Svinjski karmenadli u bijelom vinu
- Svinjski lokoti (kotleti) s grahom
- Svinjski pršut
- Svinjski suđuci
- Svinjetina pod pekom
- Svinjetina s povrćem
- Svinjetina s umakom od šljiva
- Svinjetina u marinadi
- Svinjska rebarca (bržole) na gradelama
- Svinjski lokoti (kotleti) s prilogom i težački kolač s grahom
- Svježe krafne
- *svježi kanjci utisno*
- Svježi grah
- Svježi sir
- Svježi kozji sir
- Szomova glava na hladetini

Š

- Šalša
- Šapice
- Šarafi (slane kiflice)
- Šaran iz Vukle u zelenom „sosu“
- Šaran na krajiški način
- Šaran na roštilju u ribolovu
- Šaran na podravski način
- Šaran na žaru (roštilju)
- Šaran s krumpirom
- Šaran s lisičarkama
- Šaran u procjepu (šaran u rašljama)
- Šaran u vrhnju
- Šaranovi čvarci
- Šarena salata (zimnica)
- Šaruni na roštilju
- Šaruni sa slanutkom
- Ščipanci – starinski podravski valjušci (luleki)
- Ščuka v rolu
- Šećerna otopina
- Šen
- Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)
- Ševa na ražnju
- Šibenska pogača sa slanom ribom
- Šibenska šalša
- Šibenske favete
- Šiljarski krompr (krompir)
- Šindelbraten
- Šipak (šepurina) (zimnica)
- Šipanski brodet
- Šišana kuma (Lika)
- Šiške
- Škampi na buzaru
- Škampi na buzaru na trogirski način
- Škampi na roštilju
- Škampi s valjušcima na butargi
- Škopac u kampovelu
- Škopčevina parena sa zeljem i krumpirom. (Schöpsenfleisch gedämpf mit Kraut und Erdäpfeln.)
- Škripavac (sir)
- Škrob (skrob)
- Škrtavi presnac
- Šljivarski brežuljak
- Šljive (zimnica)
- Šljive s orasima
- Šljive ukuhane u medu
- Šljivoš
- Šljivovača
- Šljivovica
- Šljuka na ražnju
- „Šmarn“(drobljenac) od starog kruha
- Šmrika
- Šmudling
- Šmudlini (ili šmarn, kaiserschmarren)
- Šokačka kobasica
- Šokačka lepinja
- Šokački čobanac
- Šokački šnicli
- Špageti i šolša od pomidori
- Špageti s kunjkima
- Špageti sa škampima i školjkama
- Špageti sa šljivovačama
- Šparoga (zimnica)
- Šparoga
- Šparoge s vrhnjem
- Šparoge sa vrućim umakom od maslaca
- Šparoge u *ostu* (octu, kvasini)
- Šparožina
- Špek fileki
- Špinat (zimnica)
- Špinatni kruh
- *špinjača na paru*
- Šporki makaruli
- „Štangice“
- Štangice od oraha

- Štangice od maruna
- Štapići
- Štavelj
- Šterc-trganci s krumpirom
- Što nam govore naši povijesni izvori o medu
- Što nam kažu stari zapisi
- Štrokalj
- Štroklji iz Gacke (jelo od grušaline)
- „Štruca“ od kruha i krumpira
- „Štrudl“ od sira
- „Štrudl“ od šećerne repe
- „Štrudla“
- „Štrudla“ od bresaka i grožđa
- „Štrudla“ od gljiva
- „Štrudla“ šećeruša
- „Štrudla“ od maka
- „Štrudla“(savijača) od šljiva
- „Štrudla“ sa orasima
- „Štrudla“ (savijača) s repom (Žepanki)
- „Štrukli“ od kruha
- Štrukli od prosene kaše
- Štrukli s repom
- Štrukli s kiselom repom
- Štrukli sa slaninom
- Štrukli sa snijegom
- Štrukli sa zeljem (zelevnaki)
- Štrukli od pluća u lažnoj juhi
- Štruklji I. način
- Štruklji II. način
- Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od oraha
- Štruklji od krumpira s čvarcima
- Štrunjci od kruha – dodatak juhi
- Štuka na ražnju
- Štuka s mrazovačama
- Štuka u mundiru
- Šugo od šparoga
- Šufigane kozice
- Šulac
- Šulac s maslacem
- Šulenka, šuliki, šuljiki – mliječna juha
- Šulenki
- Šuljki sa sirom
- Šumarski ražanj
- Šumske jagode
- „Šumski“ biljni napitci (zimnica)
- Šumski voćnjaci
-Šumsko voće ili voće iz šipražja (zimnica)
- Šunka u tijestu
- Šurlice
- Šurlice s divljim šparogama i ovčjim sirom
- Šušnjići
- Švoje (listovi) u pećnici

T

- Tabaškada
- Tabinja – jadranski bakalar (vidi: Mljetska suha tabinja)
- Tačkrle
- Tajne bakine kuhinje i čuvanje namirnica
- Taloga
- Tamni marcipan
- Tamno pivo
- Tanki kolač
- Tarana na mlijeku
- Tartufi (Gomoljače, Jelen gljive)
- Tartufi
- Tašci s pekmezom I. inačica
- Tašci s pekmezom II. inačica
- Tatarski biftek
- Tehnologija izrade polutvrdog sira
- Tehnologija priređivanja jela
  kuhanje – kotlić
  tušenje – peka
  pečenje – krušna peć
  pečenje na ražnju
  pečenje nad žarom
  pečenje u otvorenoj posudi (**kotlovina-pečenjarski šešir**) – sotiranje (prijenos topline pomoću vrele masnoće kombiniran s vrelom pločom, rub posude)
- Teleća glava u kotliću
- Teleća glava ispod peke
- Teleća glava u papirnatoj vrećici (*škartocu*)
- Teleća jetrica
- Teleća koljenica na način Pejačević (*Teleća koljenica s grožđicama*
  Teleća koljenica na podravski način
  Teleća koljenica u vrhnju)
- Teleća koljenica pod pekom
- Teleće srce na kiselo
- Teleći rep (pirjani)
- Telećje nožice na belom sosu
- Teleća plućica na kiselo
- Teleća plućica, đigerica (jetra) i slezena u umaku
- Teleći bijeli bubrezi

- Teleći bijeli bubrezi u vinu
- Teleći but pod pekom
- Teleći žgvacet
- Teleći obrazi s umakom od gljiva
- Teleći odresci s kestenjem
- Teleći kotlet na žaru
- Teletina ispod peke
- Teletina i janjertina pod pekom
- Teletina pod pekom
- Teletina sa žgancima od heljde
- Temeljac od škampa
- Temfane suhe šljive
-"Temfani" grah I. varijanta
- „Temfanje"
- Temperatura jela i napitaka
- Temperatura pića pri posluživanju
- Tenka gibanica
- Tetivka
- Tetrijeb nadjeven grmoščicama
- Težačka domaća juha
- Težačka salata
- Tijesto s jajima
- Tijesto s mesom (naše prastare „lazanje" od *krpica, mlinaca* i usitnjenog mesa)
- Tikvice (zimnica)
- Tikvice na dalmatinski način
- Tikvice lešo s krumpirom
- Tikvina pogača
- TILURIUM i BURNUM – prehrana legija
- Timijan
- Tingul od kokoši
- Tirit
- Tjestenina na creski način
- Tjestenina s bobom, sirom i graškom
- Tjestenina s ježincima
- Tjestenina s kaparima
- Tjestenina s listovima osjaka
- Tjestenina s vrhnjem
- Tjestenina sa salsom od kapule i inćuna
- Tjestenina sa sirom i slaninom
- Tjestenina sa slanutkom
- Topa
- Topla salata od krumpira
- Toplo pivo
- Topljeni sir
- Tounjski sir
- Torbice sa sirom
- Tornjić – pušnica
- Torta Makarana
- Torta od bijelog graha
- Torta od graha
- Torta od kiselog mlijeka/kiseline
- Torta od koštica
- Torta od kukuruznog brašna
- „Torta" od kukuruznog brašna (Bilogora-Slavonija)
- Torta od krumpira
- Torta od lješnjaka
- Torta od maruna
- Torta od naranče
- Torta od oraha
- Torta od rogača i naranče
- Torta od ružmarina
- Torta od trešanja
- „Torta" od sira
- Torta švojata*
- Torta Zrinski
- Toverna (bevanda, kita)
- Tradicijska prehrana BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- *Tradicijska prehrana na otocima Silbi i Olibu, 1985.* - Aleksandra Sanja Lazarević
- Tradicionalna jela od krumpira
- Tradicionalni proizvodi, zaštita izvornosti i zemljopisno podrijetlo
- Tradicionalni uskrsni objed u Dalmaciji
- Tragovi Dubrovnika u USA
- Trandovilje
- Traurina
- Travarica od grožđa
- Travnjački voćnjaci
- Treće pismo: Općenito o otoku Krku
- Trepa (međimurska)
- Trešnja (zimnica)
- Trešnje na padelu
- Trešnjevača
- Trešnjevača i višnjevača
- Trganci
- Trganci s prženim lukom ili umakom od prevrelog vrhnja
- Trganci sa sirom i vrhnjem
- Trganci s jajima, sirom i vrhnjem, i sušenim rebricama
- Trganci sa špekom i vrhnjem
- Trgatba u Primorju

- Triet od vina
- Triljska orehnjača
- Tripice s fažolom (Fileki s grahom)
- Tripice s krumpirom
- Trlja u umaku
- Trlje na roštilju
- Trnina (zimnica)
- Trnavačka makovnjača
- Trnovečka prosta makovnjača
- Trnovačka orehnjača
- Trogirska juha od cvjetače
- Trogirska prsura
- Trogirski rafioli
- Troskot
- Troskve
- Trošipan
- Tucana salata od paprike
- Tučene zelene masline
- Tuka (pura) s maslinama
- Tuna
- „fete tune pripremljene u crnom vinu“
- „pečenka od tune“
- Tuna i palamida na način divljači
- Tuna na kaljski
- Tuna na ribarski
- Tuna na roštilju
- Tuna za zimu
- Tunina u ulju
- Tunjevina u domaćem savuru
- Turopoljska greblica
- Turopoljska kobasica
- Turopoljska nadjevena guska
- Turopoljska pita
- Turopoljski lonac
- Turopoljski odrezak s gljivama
- Turopoljsko varivo od korabe s krumpirom
- Tušt
- Tvrdi sir iz ulja – Dubrovački sir

U

- U medu spremljeno voće
- Ufurnjak ili uprošnjak
- Ujušak, umokac (Ajngemahtes)
- Ujušak od morskih ježeva
- Ukiseljena hobotnica
- Ukomljena šljiva u otvorenim posudama
- Ukuhani vrganji
- Ukuhano voće
- Ukuhavanje šećerne otopine i voća u stupnjevima (zimnica)
- Ukuvan kruh
- Ulaganje jaja (zimnica)
- Ulja BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Uljevak s tikvicama
- Umaci
- Umaci za ribu na roštilju
- Umak od brusnica
- Umak od celera
- Umak od cikle
- Umak od cikle i luka
- Umak od crnog vina
- Umak od češnjaka I. način
- Umak od češnjaka II. način
- Umak od češnjaka (Međimurje)
- Umak od feferona
- Umak od gljiva
- Umak od graha
- Umak od graška i kruha
- Umak od grožđa
- Umak od gusje krvi
- Kiseli umak od hrena
- Umak od hrena s grahom
- Umak od jabuka
- Umak od jabuka i hrena
- Umak od kadulje
- Umak od kapule ili kapulice
- Umak od kapara (kapri)
- Umak od kapara (kapri) Dalmatinski
- Umak od kapara (kapri) sa slanim srdelama
- Umak od kapri otočki
- Umak od kiselice
- Umak od kopra
- Umak od komorača
- Umak od krastavaca
- Umak od krumpira
- Umak od krumpira i hrena
- Umak od luka
- Umak od luka (Međimurje)
- Umak od luka i suhih šljiva
- Umak od maslina
- Umak od maslinova ulja I. način
- Umak od maslinova ulja II. način
- Umak od metvice
- Hladni umak od suhih paprika
- Umak od oraha i češnjaka
- Umak od paradajza: vidi: Pretepeni sos od paradajza
- Umak kao pašticada

- Umak (sos) od paradajza (umak(sos) od rajčice)
- Umak od peršina
- Umak od prošeka
- Umak od rajčice, tikvica i mravinca
- Umak od ribizla
- Umak od sardela s kruhom
- Umak od smokava
- Umak od šljiva – hladni
- Umak od šljiva –topli
- Umak od višanja
- Umak od vlasca i češnjaka
- Umak s listovima osjaka
- Umak od vrganja
- Umak s listovima komorača
- Umak s pasjim lukom
- Umak s vlascem
- Umak za ptice
- Ukuhani vrganji
- Uputstva za spremanje zimnice, tj.:
  O shranjenu zalihe,
  Kompoti ili kuhano voće,
  O ukuhavanju voća,
  O sušenju voća i povrtelja,
  O mirodijah.
  Iz knjige *Nova zagrebačka kuharica,* Marije Kumičić, četvrto izdanje 1900.
- Urda (sir)
- Uskrs je gizdenjak
- Uskrs u Međimurju i Podravini
- Uskrsna kobasica
- Uskrsna pogača
- Uskrsni perec
- Uskrsni peretak
- Uskršnja pogača - Posvećenica
- Uskršnji mozaik
- Ušećereno (kandirano) voće (zimnica)
- Ušećereno (kandirano) voće
- Uštipci
- Uštipci od kukuruza
- Uštipci od sala
- Uštipci od sira
- Utrackani rezanci
- Uvod
- *Kako se pravi* ***uzlivanca s višnjama***

V

- Vaganje (zimnice) potrebnih namirnica, obavljajte pažljivo prema naputcima (receptima)
- Valjušci
- Valjušci (njoki) sa šljivama
- Valjušci od kestena
- Valjušci od krumpira kuhani. (Erdäpfel-Knödeln gesotten.)
- Valjušci od krumpira pečeni. (Gebackene Erdäpfel-Knödeln.)
- Valjušsci od kalampera (Šiškrli, Šufnudli)
- Valjušci od skute
- Valjušci od svježeg sira i kruha
- Valjušci na staro zagrebački način
- Valjušci s makom
-Valjušci s piletinom (*Kažov* s piletinom)
- Valjušci sa kiselim zeljem i slaninom
- Vangaloci (okruglice/knedli od sira)
- Vangole na rižot
- Vanjkušeki – Posavski
- Vanjkušeki – Slavonski
- Varaždinski klipići
- Varenac od palente
- Varenac (nabujak, „koh“) od palente s Mesom
-Varenac (nabujak, koh od kukuruza s jajima
- Varenac (nabujak, „koh“) od kukuruza s jajima
- Varenika (ukuhani mošt)
- Varenik u ribljim jelima:
  Marinada od srdela
  Tunjevina u domaćem savuru
- Varica
- Varica – sočivo (mješavina grahorica: leća, slanutak, bob, grah)
- **VARIVA** (*var – vareno jelo)* – **cušpajz**
  Dodatak začina varivima
  Zaprška za variva
  Temeljni naputak
  Prema kulinarskoj terminologiji varivo je:
  Povrće
  Grahorice
  Žitarice
  Posluživanje variva
- Variva
- Variva od leće (III. varijante)
- Varivo od boba
- Varivo od boba i slanutka
- Varivo od buća – *Pravo purgersko jelo*
- Varivo od buče (bundeve) s rajčicom

- Varivo od graha i krumpira
- Varivo od graha s kukuruzom
- Varivo od graška
- Varivo od graška (zeleni grašak)
- Varivo od graška II. inačica
- Varivo od graška slanine, griza i krumpira
- Varivo od ječmene kaše
- Varivo od ječma
- Varivo od kelja
- Varivo od kelja II. inačica
- Varivo (cušpajz, čušpajz) od kisele repe
- Varivo od kiselog zelja
- Varivo od komorača
- Varivo od koprive
- Varivo od mlade koprive
- Varivo od krastavaca
- Varivo od krastavca i rajčica
- Varivo od krumpira
- Varivo od lobode
- Varivo od mahuna
- Varivo od mrkve
- Varivo od mrkvica s bijelim grahom
- Varivo od omage
- Varivo od poriluka (bogatija inačica variva)
- Varivo od poriluka i pileće sitneži
- Varivo od rajčica i kukuruza
- Varivo od repe
- Varivo od ribanih tikvica
- Varivo od špinata
- Varivo od tikvica
- Varivo od zelja s rajčicama
- Varivo od žute korabe
- Varivo s kotrljanom
- Vatroslav Rožić: ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu 1907. Spremane i prireñivane mesa, smoka i sočiva Prireñivane hrane (jela)
- Vazmena pogača
- Vegeta
- Velebitska kobasica
- Velebit i Dinara
- Veliki ražanj
- Velikogorička dimljena kobasica
- Velikogorička domaća kobasica (Velika Gorica, gradić pored Zagreb)
- Veliko Zdenačka bazlamača
- Vilino sito
- Vepar á la Lovrečina Grad
- Veprina
- Veprov but na „hajdučki način“(ražanj)
- Veprovina na lovački način
- Vidovečki gibanek
- Vijušac
- Godine 1870. Izlazi knjiga: „Vinogradar“
- Vino
- Vino od brekinja
- Vino od duda
- Vino od meda
- Vino od suhih smokava
- Vino od suhog grožđa
- Vino od šipka
- Vinodolska porednja
- Vinogradarska kobasica
- Vinogradarska „šnicla“
- Vinogradarski (gorički) gulaš ili podravski gorički gulaš
- Vinogradarski gulaš s bijelim žgancima
- Vinogradarski – proljetni kotlić
- Vinogradarski sir
- Vinogradarski kotleti
- Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja)
- Vinogradi Gorskog kotara
- Vinska cesta – putokaz do dobrih vina
- Vinska drvena bačva
- Vinska pajdašija „Društvo vinskih doktora od pinte”
- Vinske ceste – putokaz do vina
  Međimurska vinska cesta
  Podravska vinska cesta
  Vinska cesta Zelinskog kraja ili Prigorja
  Zagrebačka vinska cesta
  Zagreb i Božjakovina
  Hrvatsko zagorje
  Plešivička vinska cesta
  Vinska cesta Moslavine – škrlet s duhom rimskih vremena
  Slavonska vinska cesta s duhom rimskih vremena
  Vinska cesta Bujštine
  Vinska cesta Poreštine i vinska cesta Buzeštine
  Južna Dalmacija – Vinski biser iz loze okupane suncem i soli

Vinski put Biokova
- Vinske molitve
Zaradi godine u sušnom vrimenu
Zaradi dobre letine
Zaradi mira općinskog
Napojnica pri stolu
So bregi ni lagvi
- Vinske popevke
Čaša moja – zašto si mi prazna
Dobro vince …
Od kmetskog stališa preštimanja
Od skrbnosti mužeka pri trsju delanja
Rodila zemla trseka
Pimo, braća, vince
Loza žuti
- Vinski običaji – Hrvatska pučka baština
- Vinski i voćni ocat
- Vinski ocat
- Vinjike (zerdelije) (zimnica)
- Virovitički prkači
- Vitalac
- Viški hjib – hib („smokvenjak“-božićni kolač)
- Viški kulin
- Viški umak od meda za pršut i ribu
- Viški umak od meda za pršut na II. Način
- Višnje (zimnica)
- Višnje u medu
- *Sirup od višanja*
- Vlaji
- Vlasac
- Vlaška kuća
- Vlaški ili „falši pršut“
- Voće i prerađevine od voća BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Voće s rumom (zimnica)
- Voćna kaša
- Voćna torta
- Voćna vina i likeri (zimnica)
- Voćne drhtalice (hladetina, žele, pače, „sulc“) i voćni sir
- Voćne rakije
- Voćne smokve i voćne kobasice (zimnica)
- Voćni ocat
- Voćni nalivci (zimnica)
- Voćni sir
- Voćni sir od maginje
- Voćni sir od mukinja
- Voćni sokovi i voćni sirup
- Vodička pašticada
- Vojnički grah
- Vol na ražnju
- Volak na mornarski način
- Volak s vinom
- Voloderski miješani kotlić
- Voloska mirisna pržolica
- Volovski rep
- Volujak
- Vranina noga
- Vrbenska skuta (za poviticu i presnec)
- Vrbnički medenjaci (Vrnbički kolač *oplača*)
- Vrbnik otok Krk
- Vrbovečka pita
- Vrbovečke češnjovke
- Vrbovica
- Vrenje (zimnica)
- Vrenje koma i temperaturu vrenja
- Vrenje (fermentaciju) šljiva
- Vrganji na seljački način
- Vrganji s kestenovim listovima
- Vrganji u octu (zimnica)
- Vrhnjača
- Vrijedan dokument na talijanskom jeziku sačuvan nam je u knjizi Umoljenih, svezak 6. God. 1463., koji govori o Dubrovniku tijekom posjete pape Pijo II.
- Vrlička pogača
- Vrlička pogača s orasima
- Vrlički uštipci
- Vrste rakija
- Vrtanj
- Vruće pivo
- Vruće pivo s vinom
- Vučedolska deverika
- Vugrovečki domaći kotlić
- Vukovarski šaran

Z

- Zabave
- Zaboravljeni gvirc
- Zaboravljeni način kuhanja šunke (Kuhani buncek - Kolinje)
- Zacvrti krumper
- Začinska smjesa za riblji paprikaš
- Začinsko bilje
- Začinsko bilje (zimnica)
- Začinjeni bakalar

- Začinjeni bakalar na drugi način
- Zadar, 9. Srpanj 1811.
- Zagorijevanje kod pečenja
- Zagorske češnjovke
- Zagorska kobasica
- Zagorska slatka savijača od buće i sira – štrukli, štruklji
- Zagorski fileki
- Zagorski kukuruzni žganci
- Zagorski odrezak („Abšmalcani bob“)
- Zagorski puran s kostanjem
- Zagorski štrukli
- Zagorsko nadjeveno pile s kostenjem
- Zagrebačka krvavica
- Zagrebačka pečenica
- Zagrebačka voćna torta
- Zagrebačke kremšnite
- Zagrebačke pljeskavice
- Zagrebački biftek
- Zaja (izvorni naputak)
- Zaja
- Zajec ali drugo divje
- Zakiseljein krumpir (krumpirova juha)
- Zakiseljeni matar
- Zakiseljeni matar i kapari u kvasini
- Zalivena svinjetina s kožom
- Zalivena soljena svinjetina
- Zalivene kobasice
- Zalivena rebra
- Zamašćene mahune
- Zamašćeni rezanci
- Zamašćeni sir
- Zameteni grah s repom (varivo)
- Zamjena šećera medom
- Zamotanice (pofezne, prženice)
- Zamrzavanje kestena
- Zapečena bračka palenta
- Zapečena kapula nadjevena sa srdelicama
- Zapečena palenta
- Zapečena palenta s gljivama
- Zapečena riba
- Zapečene buće (bundeve)
- Zapečene jabuke
- Zapečeni buncek (svinjska kračica)
- Zapečeni bob
- Zapečeni grah (Banija i Kordun)
- Zapečeni grah (zemljana posuda)
- Zapečeni grašak
- Zapečeni goveđi želudac
- Zapečeni kruh
- Zapečeni krumpir
- Zapečeni medenjaci
- Zapečeni mladi grah
- Zapečeni poriluk
- Zapečeni puževi
- Zapečeni „sendvič“ sa smokvama
- Zapečeni štrukli
- Zapečeni žganci
- Zaprečani* krumpir
- Zapečeno proso
- Zaprešičke krvavice
- Zaprška – Zaprg
- Zapržak za dulje vrijeme
- Zaprženi komorač
- Zaruljena juha
- Zatvaranje i spremanje boca (mošt)
- Zatvaranje staklenki (zimnica)
- Zavajon, zavajun (prošek s jajem)
- Zbornjak
- Vatroslav Rožić:
  ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga
  XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu 1907.
  Spremane i prirađivane mesa, smoka i sočiva
  Prirađivane hrane (jela)
- Zdigana sirova pogača
- Zdravica za purana
- Zdravice svatbene u Zagorju (Hrv. zagorje)
- Zec ispod peke
- Zec na dalmatinski način
- Zec na domaći način
- Zec na „Hvarski način“
- Zec na ražnju
- Zec na seljački način
- Zec na viški način
- Zec u umaku od bijelog vina
- Zec važanin
- Zečevina s kestenjem
- Zečica
- Zečja stopa
- *„Zeje na pomadore”* (kupus raštika s rajčicama)
- Zelena manestra
- Zelena pogača
- Zelena rajčica (zimnica)

- Zelena salata s krumpirom
- Zeleni bademi (zimnica)
- Zeljara
- *zelje na siromaški*
- Zelje s kestenima na dva načina
- Zemljana posuda
- Zidnjaci –Točkaste pregače s volanima
- Zima u Dalmaciji
- Zimnica s nostalgičnim okusom naših baka i nona
- Zimska juha od barice
- Zimsko piće – *pivo s mlijekom*
- Zlatni paprenjaci
- ZLEVANKA, BAZLAMAČA, RAZLJEVUŠA, …….
  Izvorni naputci/recepti
  Bazlamača
  Kuruzna bazlamača
  Bazlamača ze sirom
  Bazlamača z'jabukam
  Bazlamača ot šenîce
  Međimurska zlevanka
  Međimurska zlevanka s jabukama
  Podravska prosta zlevanka
  Božićna bazlamača ili poprhnjača
  Delnička bazlamača
  Bazlamača
  Izljevača
- Zlevanka od bijelog brašna
- Zlevanka s kruhom i krumpirom
- Zljevanka
- Zmijavačke divenice
- Zob
- Zobena kaša
- Zobeni kruh
- Zobeni žganci
- Zoka
- Zreli plodovi šljiva
- Zrenje – završna faza
- Zubatac s mediteranskim umakom
- Zubatac na roštilju
- Zubatac u umaku
- Zurica ili hladetina
- Zvacet od kokoši i labinski krafl
- Zvjezdan jestivi
- Zvonejski presnec
- Zvončari

Ž

- Žabarska noć
- Žabe na brujet
- Žablja krv (piće)
- Žablji kraci na baranjski način
- Ždrebeća kobasica
- Ždrebeča koljenica pod pekom
- Ždrebeća rebra
- Ždrebeći odrezak s gljivama
- Ždrebetina u umaku
- Želiranje
- Ženidba (Veliki pir, Konavli u Dalmaciji)
- Ženidbeni običaji

Iz Vrbove (kotar Nova Gradiška) u Slavoniji; Pribrao učitelj Mijo Kurjaković

Iz Imotske i Vrhgorske krajine u Dalmaciji. Pribrao učitelj Ivan Ujević.

c) Iz Dubašnice na otoku Krku (Istra). Priopćio I. Milćetić*

Koprivnička predgradja: Banovac, Bregi, Brežanec, Dubovec i Miklinoveć u Hrvatskoj. Priopćio stud. Phil. Rud. Horvat

e) „Pitomača u hrvatskoj Podravini. *) Priobćuje vjeroučitelj Valentin Cajnko.

Visočane u zadarskom kotaru (Kotari) u Dalmaciji. Priopćio župnik Mate Zorić.

g) Praputnik i okolica u hrv. Primorju. Priopćio J. Bujanovič.

h) Hlebine u Hrvatskoj. Priobćio Dr. M. Medjumurac.

- Žetelačka pogača
- Žetelački paprikaš
- Žganci od bijelih jagli
- Žganci od heljdina brašna
- Žganci od ječmenog brašna
- Žganci od kestena
- Žganci od krumpira
- Žganci s koščicama
- Žganci s krumpirom i suhom slaninom
- Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
- Žganci s vrhnjem
- Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
- Žganci za poslenike
- Žgvacet
- Žgvacet od domaće kokoši
- Žitarice i kruh BUKOVICA i RAVNI

KOTARI
(DALMATINSKA ZAGORA)

- Život, jezik i običaji Stupničana kraj Zagreba.
  Napisao Stjepan Korenić.
- Život na dvoru Zrinskih u Čakovcu – Kuharska knjiga čakovečkog dvora obitelji Zrinski
- Život u Hardomiji (zapis misionara isusovca o ishrani mještana s područja između Ljubuškog i Metkovića)
- Žito orzo
- Živelo se onako kako se moglo, razumno i brižno (Napisala Katica Barbarić)
- Žličnjaci od krumpira s bljuštom i bukovačama
- Žličnjaci od krumpira sa mrvicami (Erdäpfel-Nockerl mit Bröseln.)
- Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima
- Žličnjaci od jetara
- Žličnjaci s koprivom
- Žmare s verzotom
- Žmari (drobljenac)
- Žrnovski makaruli (makaruni)
- Žufenjaki
- Žufnjara ili žufenjaki
- Žuta koraba s grahom/fažolon
- Žutenica (cikorija, radić)
- Žutika
- Žutinica s jajima.

Predgovor

Narod koji ne cijeni svoju prošlost izgubit će se u budućnosti.

Ako govorimo o samostalnosti onda insistiranjem na identitetu sami sebi stavljamo obavezu interpretiranja i dokazivanja tko smo i što smo. To je i naša patriotska dužnost u izražavanju i identiteta i opstanka. Razvijanjem samosvjesnosti razvijamo i naš ponos.

Govoreći o turizmu kao važnoj privrednoj grani, ne možemo govoriti o njemu bez – naše prebogate baštine, koja je još „neotkrivena" Europi i njenim turistima nomadima, što je **prvi segment** naše turističke razglednice. Baštine u kojoj se isprepliću četiri kulturna kruga (četiri strane svijeta): europski zapad i istok, srednjoeuropski sjever i mediteranski jug, što se odražava u spomeničkoj baštini, preko antičke grčke kolonizacije (od 6.st. pr. K), rimske urbanizacije (sve do kasne antike, 5. st.), što su je Hrvati, doselivši, zatekli u 7. stoljeću.

Drugi segment je – što treba doživjeti, koji nam otkriva niz kulturnih događaja.

Treći segment je – gdje treba odsjesti, i na kraju dolazi,

Četvrti segment – što treba kušati!

O tom posljednjem segmentu naše baštine – kulinarskoj kulturi, kojom dokazujemo i identitet, a u turizmu je i najlakše dokaziv, govori ova knjiga.

O turizmu možemo govoriti i kao elitnom, koji obuhvaća uzak sloj korisnika, ali i onom koji obuhvaća pripadnike sloja koji dolaze sa stvarnim kulturnim interesom u upoznavanju nečeg, za njih novog – „neotkrivenog". Takav oblik turizma traži i osmišljavanje kreativne potrošnje tj. kreativni sadržaj koji obuhvaća, uvodna sva tri segmenta i na kraju onaj – koji sve to zaokružuje u zadovoljavanju naših osjetila – oči, njuh i okus – kulinarska kultura.

Narodna tj. tradicijska kulinarska kultura, za koji bi vrlo grubo i nepodesno mogli reći i kao „seljačka" odavno je, u većini zemalja Europe, nestala. Nekada se točno znalo što se kuha za svaki dan, što za blagdane, a prema jelu se odnosili s velikim poštovanjem. Jela se nisu priređivala na žurbu (na brzinu) i stoga su bila mnogo ukusnija unatoč skromnom sastavu namirnica u odnosu na danas.

Kultura sela i kultura grada, nekad toliko različite, danas su se u većini slučajeva potpuno zatrla, iako i u gradu postoje „mala sela" ili „seoski mentalitet". Ima puno tog što bi veliki gradovi mogli naučiti od „sela".

Danas u urbanim sredinama imamo generacije koje nikada nisu vidjele mjesečinu, zalazak sunca, koje nisu vidjele izlazak sunca, livadu po kojoj šeću druga bića, čule jutarnji pjev ptica, a da o voću sa stabala, orošenu kapljicama rose, i ne govorimo.

Ritualizacija svakodnevnice nažalost je ljudska potreba ali se kod toga ne smije zaboraviti na tradiciju, koja je kod nas, na našu sreću, još uvijek prisutna. Skupine ljudi, iako stanovnici gradova, ne pristaju predati svoj lokalni mentalitet rijeci vremena njegujući stoljetne folklorne tradicije i kulinarske užitke.

Restorani s jelima reinterpretiranih starih naputaka, drvenim stolovima pokrivenim npr. lanenim stolnjacima i lanenim ubrusima ili bez njih kao u starim gostionicama ili konobama, keramičkim posuđem, za neka jela koja se pripravljaju u njima, i autohtonim pićem koja se najbolje sljubljuju s jelima, nezaboravni je događaj i za domaćeg gosta. Ugođaj za **oko**, **nos** i **nepce**, nadasve je i – očuvanje tradicije.

Uzimanje hrane - „goriva za naše tijelo", njezino kombiniranje, posluživanje i način uživanja, u svim kulturama postali su svojevrstan jezik izražavanje emocija, poruka, mašte,

kreativnosti, i spoznavanja. Hrana (jelo) je dio kulture svakog naroda i u nju je narod ugradio dio svog kraja, svoje ljubavi, vjere i dobrote, a to je veliko bogatstvo. To je spomen na starinu.

Zar namirnice ulje, sol i kruh nisu poprimile snažno simboličko značenje. Sol je znamen nekorumpiranosti, sprječava truljenje i isušuje namirnice i koristi se za konzerviranje. Kruh, vino i maslinovo ulje (posebno u Mediteranskim zemljama) predstavlja simbol ljudske snage i mudrosti. Obzirom da se te namirnice ne nalaze u prirodi nego su proizvod ruku i obrađivanja biljaka, našli su svoje mjesto i u središtu kršćanske simbolike.

Hrvatski najraniji crteži i reljefi u kamenu ne predstavljaju samo vladare ili svece nego i hranu i piće. Monumentalni portal trogirske katedrale iz 1240. Godine, koji je izveo majstor Radovan, u njega je utkao epizode svakidašnjice ljudskog života, kao npr.:

- simbola za mjesec siječanj, gdje sjedeći uz komin u zimskoj odjeći kuhačom prevrće kulenice što se kuhaju u loncu na komoštrama. Nad njim nagnut dječak (možda sam Radovan?) punim mu mlazom u pehar lijeva vino
- u detalju lunete, koji prikazuje pastira, uočljiva je na štapu koji drži preko ramena, tikvica za vino
-na detalju dovratka (rad Radovanova učenika), kao simbol proljetnog mjeseca, okrenut nama je vinogradar, koji je upro nogom u trs loze da joj lakše odreže pruće. Prsluk mu je nalik onom što ga engleski putopisac G. Wheler vidi u seljaka sjeverne Dalmacije još potkraj 17. stoljeća, a opanci su mu isti kao oni što su ih nosili mještani sela na otoku Čiovu do pedesetih godina prošlog stoljeća
- likove žena u nošnjama trogirske okolice
- seljake kako obrezuju lozu
- pastira kako striže ovcu
- domaćina koji priređuje gozbu – kuha na ognjištu (kao u zbilji)
- tu je prikazan putnik s putnom palicom za koju je zapeo tikvicu
- zatim lov i lovačka uživanja (čovjek zamahom noža ubija vepra – alegorijski prikaz – prosinca)
- te gusti vijenci kobasica obješeni o strehu, razne biljke i životinje

i klip kukuruza!! (7a), prema analizama reljefa (zar se ponavlja nedoumica iz Rosslyn Chapel Scotland!?)

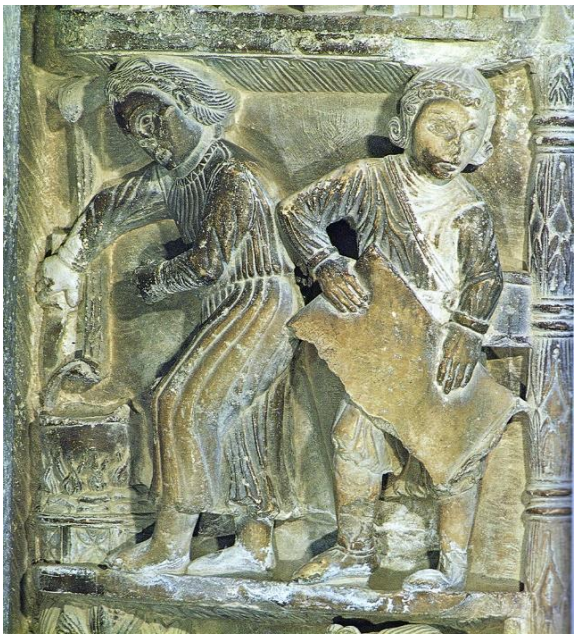
Povrh nadvratnika na latinskom jeziku je otisnuto:

Ova vrata podiže Radovan najbolji od svih u ovoj umjetnosti, kako očituju kipovi i reljefi godine 1240. Poslije poroda časne Djevice, za biskupovanja Toskanca Treguana iz Firence.

Prikazi na portalu osvajaju obiljem detalja i više su nalik nekoj rezbariji u bjelokosti nego radu u tvrdom mramoru

S lijeve strane odozgo prema dolje su Prosinac, Siječanj i Veljača, a na desnoj su Travanj i Ožujak. Bočne su strane tih stupova ukrašene prikazima ljudi i životinja isprepletenih u vitice s florealnim motivima. Svi ti motivi djelo su majstora Radovana osim alegorije Veljače s lijevog dovratnika.

Starac u kuhinji, simbol mjeseca prosinca



Izrasli iz specifične naše prirode, ti simboli su toliko u upotrebi, posebno vinova loza, da smo njome pratili mnoge naše kamene dokumente, lozicom smo obavili i slavni pravni napis – Bašćansku ploču.

Religijsko-prehrambeni običaj poznat u svim kulturama je – post. Odabir da se na neko vrijeme, kraće ili dulje, odrekne hrane (kontrola nad tijelom i životom) jedan je od najsnažnijih simbola žrtve, samokažnjavanja, odricanja, pročišćenja i pobjede nad tjelesnošću. Zar i danas nije odricanje hrane – „štrajk glađu“, poruka – stavljam svoj život u ruke tvoje osjetljivosti. Post, po Belostencu praznik, bludnik ali i odricanje danas se bori s demonima trgovine – radi profita.

Posluživanje hrane, kroz cijelu povijest, je predstavljalo sliku moći i prestiža, posebno u vremenima ili krajevima njene oskudice. S druge strane konzumiranje velikih količina hrane čovjek je svjedočio o svojoj snazi i zdravlju.

Na kraju, hranom se veže uz identitet teritorijalnog ili nacionalnog identiteta. Određeni prehrambeni proizvodi ili način konzumiranja povezuju se s određenim krajevima tj. narodima, kao npr.: tjestenina i pizza asocira na Italiju, pržena riba i krumpirići na Veliku Britaniju, riža i štapići na Kinu, sirevi na Francusku, Sacher torta na Austriju itd.

Kako se prepoznaje Hrvatska, na to pitanje još nema odgovora, i vraćamo se na početak – na dokazivanje identiteta. Obzirom da se naša kuhinja ne razlikuje samo po varijacijama unutar regija nego i po obalnoj i kontinentalnoj, zadatak je vrlo težak a nadasve opsežan obzirom na njenu raznolikost i obilnost. Bogatstvo te raznolikosti je upravo i jedan od identiteta našeg kulinarstva, a jela svojim oblikom, bojom, okusom i mirisom to i dokazuju.

Povijest nekog naroda je i povijest njegova stola, jer stol nije obično mjesto na kojem čovjek blaguje, za razliku od ptice ili životinje. Riječ stol i stolovati ne znače samo drvenariju gdje se siječe kruh i toči vino ili sjedi na zabavi, nego i mjesto gdje se sudi (sudbeni stol), te upravlja i vlada.

Obiteljski zajednički objed, dobri stari običaj druženja za stolom uz jelo, je ritual kojeg su se danas mnogi, nesvjesno, odrekli. Odrekli zbog manjka slobodnog vremena ali i činjenice da svatko ima drugačiji raspored, pa stoga i jede u drugo vrijeme. Stil života jednostavno diktira nemilosrdan tempo te se zajedničko vrijeme koje obitelj u danu provede zajedno svelo, prema istraživanjima, svelo na 45 minuta. Taj jedan školski sat je vrijeme koje moderna obitelj dnevno odvaja za zajedničko druženje, ali nažalost ne u jednoj jedinici vremena.

Današnje društvo u kojem se rijetko jede zajedno za stolom, bez mobitela ili TV-a, i u kojem je svatko „oblak za sebe“ trend je i slika onog što nazivamo modernim vremenom. Iako živimo u takvom vremenu gdje je individualizam i njegovo poticanje sve izraženije to nije razlog da potpuno zaboravimo tradicionalne vrijednosti s kojima smo odrasli.

Obiteljski objed, osim što pretpostavlja da su jela spremljena u kuhinji, na domaći način, da nisu rezultat odmrznute hrane, za roditelja i djece od neprocjenjive su važnosti za odgoj djece. Djeca za stolom mogu puno toga naučiti od roditelja: kako potaknuti konverzaciju, kako slušati druge dok govore, kako rješavati probleme, a o ponašanju za stolom da i ne govorimo (**1).** Nakon objeda svi sudjeluju u raspremanju stola i pranju posuđa.

To je također i vrijeme za stvaranje i korigiranje dobrih prehrambenih navika. Za roditelje je zajednički objed prilika da saznaju što se događa s obitelji, djeca često jedna druge navedu da kažu nešto što bi inače prešutjela. Ne postoji opravdanje da se toga odreknemo bez obzira na stil i način života. Moramo pronaći vrijeme i volje da ta obiteljska institucija ne izumre, koja nas podsjeća da je kuhinja bila svetište naših baka i majki, iz njihovih se kuhinja širio zamamni miris pečenja i kolača.

Naslov knjige: **Hrvatska tradicionalna jela i pila izimnica s nostalgičnim okusom baka i nona (2)**, unatoč oprečnim mišljenima, vrijednim sugestijama i hvalama, smatram da opravdava naša povijest i stari pravni dokumenti.

Razdoblje više od jednog milenija naše povijesti daje pravo na takav naslov.

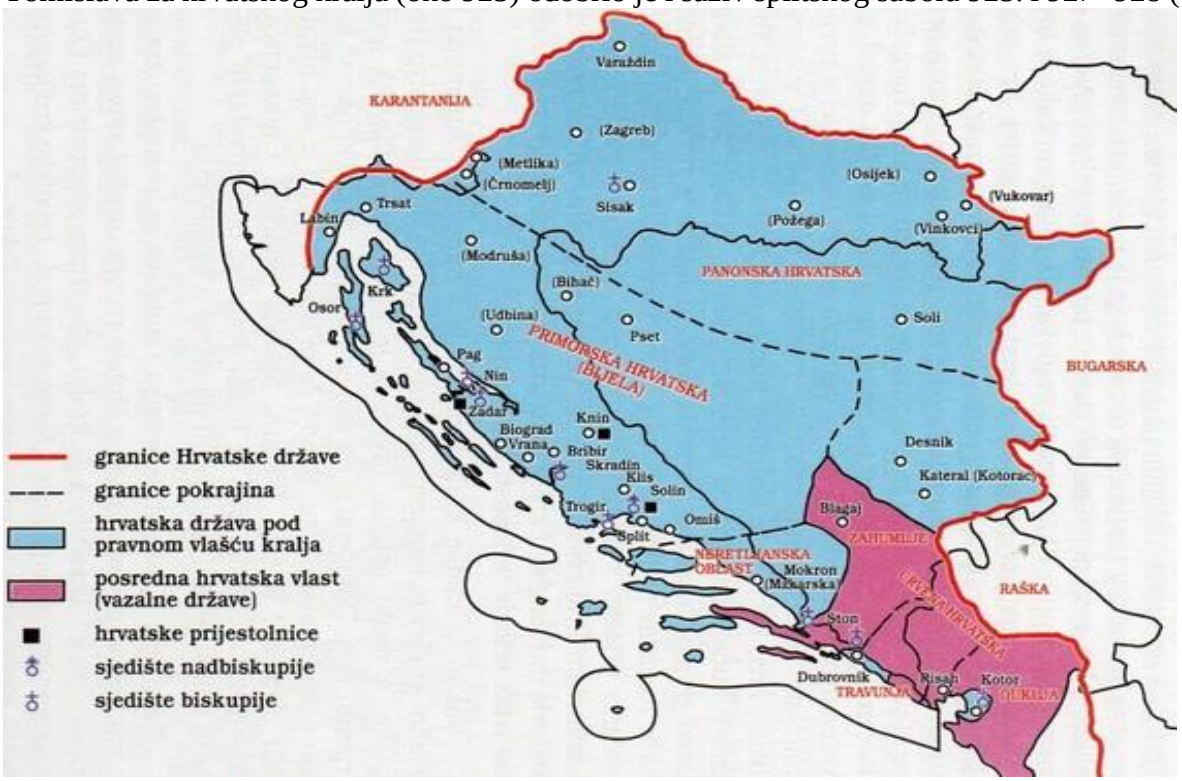
Mlečani upotrebljavaju često naziv „iudex Chroatorum“u značenju „principes“, kako se taj izraz upotrebljavao kod Langobarda i uopće u Italiji u 8. Stoljeću.

Isprava, darovnica, splitskom biskupu Petru, kneza Trpimira (vladao oko 845-864) od 4. ožujka 852. godine smatra se najstarijim hrvatskim diplomatičkim spomenikom, prvi se put izrijekom spominje ime Hrvat i hrvatska država. Trpimir sebe naziva hrvatskim vladarom, Dux Croatorum, a svoju kneževinu državom Hrvata. U to doba današnji veliki narodi, od Engleza i Francuza do Nijemaca, još nisu postojali.

U latinskim se listinama hrvatski vladar zove do 10. Stoljeća „dux“, kasnije „rex Chroatorum“.

Papa Ivan VIII. (**3**) u svom pismu knezu Branimiru od 7. VI. 879. godine obraća mu se kao „dragom sinu“ sa željom da „dušom i tijelom zdrav sretno vlada svojom zemljom“. Tom velikom počasti priznaje mu „zemaljsku vlast“ i javnim blagoslivljanjem u Crkvi sv. Petra u Rimu priznaje Hrvatsku kao neovisnu državu.

U pismu pape Ivana X. (papa od 914. – 928.) upućene Tomislavu (vladao od 910.- 928.) izričito ga naziva kraljem – „dilecto filio Tomislav regi Chroatorum“. Osim što je priznao Tomislava za hrvatskog kralja (oko 925) odobrio je i saziv splitskog sabora 925. i 927- 928 (**4**).



Hrvatska za kralja Tomislava

Nadalje, u vrijeme Dmitra Zvonimira (?-1089.) nazivaju ga „rex Chroatorum et Dalmatinorum“. Hrvatski kralj od 1074. Do 1089., prema nekim izvorima, okrunio ga je papinski izaslanik u crkvi Sv. Petra na solinskom polju, 9. Listopada 1075. Za hrvatsko-dalmatinskog kralja (i dao mu znakove kraljevske časti: zastavu, mač, žezlo i krunu). Do tada

imao je titulu bana. Pop Dukljanin opisao ga je pravednim jer „Zvonimir poče dobre pomagati, a progoniti zle“. Kraljevo ubojstvo 1089. Zbog poziva u križarski rat prije je legenda nego povijesna istina (**5**).

U savezu s papom Grgurom VII. (papa od 1073 do 1085) uspostavio ponovo hrv. vlast nad Dalmacijom.

Na Gvozdu (danas Petrova gora) poginuo je posljednji hrvatski kralj, Petar Svačić (vladao od 1093-97, izabran nakon smrti kralja Zvonimira), a time nestaje hrvatska neovisna država. Bosanski ban Kulin (u izvorima se prvi put spominje, nakon smrti cara Emanuela I. Komena, 1180 – 1204) izdao je 29. Kolovoza 1189. Dubrovčanima povelju na latinskom i hrvatskom jeziku o slobodnoj trgovini, po Bosni, bez nameta i carina. Taj dokument prvi put u povijesti spominje hrvatsko ime – Dubrovčani za stanovnike Raguze.

Šibenska molitva, polovinom 14. Stoljeća, jedan je od najstarijih hrvatskih latiničnih tekstova (i najstariji hrvatski latinički pjesnički tekst) zapisan u kodeksu koji se nalazi u franjevačkom samostanu u Šibeniku a izvorno je iz Bribira.

Istarsko mjesto Roč prvi put se spominje 1064. Godine kao Ruz, godine 1102. Kao Ronz da bi kasnije postalo ishodište i rasadište glagoljaške pismenosti i kulture, čak i nakon Venecijanskih (Mletačkih) osvajanja 1421. U srcu ovog glagoljaškog mjesta redigirana je i prva hrvatska i prva datirana slavenska knjiga – „Misal po zakonu rimskog dvora“ (crkvena knjiga iz koje se čita misa), tiskana 22. veljače 1483. Danas je još uvijek dvojbeno gdje je tiskan Misal, u Senju ili Kosinju u Lici. Glagoljska tiskara u Senju djelovala je od 1494-1508., osnovali su je svećenici Blaž Baromić i Silvestar Bedričić u kolovoza 1494. godine (**6**). Amerika je otkrivena 1492, dvije godine kasnije (1494.) Hrvati su tiskali svoju knjigu. To je ujedno i prvi misal u Europi koji nije tiskan latinicom i na latinskom jeziku već na uglatoj glagoljici. Knjiga je digitalizirana i može se vidjeti na http://dk.nsk.hr/stara_knjiga/NSK_SK_ID01/

„Umijeće plovidbe prijeko je potrebno i za trgovinu i za državne poslove i najviše pogoduje kakvoći života“ napisao je 1458. Benedikt Kotruljić (*Benedictus de Cotrullis*, Benko Kotruljević, Dubrovnik 1416 - 1469), naturalizirani Napuljac inače rodom Dubrovčanin. Pisac slavnog priručnika O trgovini i o trgovcu, izumitelj dvojnog knjigovodstva, čovjek visokog humanističkog obrazovanja.

DELLA MERCATVRA
ET DEL MERCANTE
PERFETTO.
LIBRI QVATTRO
Di M. Benedetto Gotrugli Raugeo.
Scritti gia piu di anni CX.
& hora dati in luce.
Vtilisſimi ad ogni Mercante.
CON PRIVILEGIO.
NON SINE SPE
IN VINEGIA, all'ELEFANTA.
M D LXXIII.

Della mercatura e del Mercante perfetto

U svom drugom rukopisu *De navigatione*, 1464, napisan također na talijanskom jeziku *prvi je poznati priručnik o plovidbi.* U njemu je pisao o pokušaju nekih Đenovežana da doplove do Amerike prije Kolumba.

Jedan od hrvatskih jezika, i to baš onaj koji će kasnije postati standardnim, bio je u 17. Stoljeću u Katoličkoj crkvi uvršten među najvažnije svjetske jezike, nužne za širenje vjere, zajedno s hebrejskim, klasičnim i pučkim grčkim, armenijskim i arapskim jezikom, je – **čakavsko narječje**, kojim se govori u dolini Gacke. Dekretom iz 1622. U ime pape Grgura XV., koji je izdao **Zbor za širenje vjere**, u jednoj naredbi kaže da se: na svim visokim crkvenim školama na području Mletačke Republike osnivaju katedre za arapski i „ilirski jezik". Drugi dekret istog Zbora za širenje vjere iz g. 1623. Izdan u ime pape Urbana VIII. Naređuje se da se: na svim crkvenim visokim školama i sveučilištima kao što su bolonjsko, padovansko, pariško, bečko, louvensko, salamanško, madridsko itd. uz hebrejski, pučki i klasični grčki, kaldejski (armenijski) i arapski, uči također i „ilirski jezik".

Činjenica da je najviša vlast Katoličke crkve u 17. Stoljeću hrvatski jezik uvela kao obvezan nastavni predmet na najpoznatijim europskim sveučilištima, i to u vrijeme kada su se o budućem hrvatskom jeziku tek postavljali temelji i određivao pravac budućeg razvitka, baca sasvim novo, dosad nepoznato svjetlo kako na sâm jezik, tako i na važnost koju mu je pridavala Katolička crkva, kao svjetska ustanova. Hrvati su u to doba bili jedini europski narod u Katoličkoj crkvi koji je imao obrednik na narodnom jeziku. Riječ je o ikavskoj čakavštini otvorenoj prema štokavštini koja je postala temelj standardizacije hrvatskog književnog jezika kakav je danas (**7.**).

Naziv – ilirski – služio je kao skupni naziv stanovnika nekadašnjega rimskog Ilirika (u disputama /raspravama, diskusijama/ oko rimskih jerolimskih ustanova dugo je korištena Luciusova definicija Ilirika kao geografskog pojma). Za crkvene jezikoslovce „ilirski" je zajednički rodni pojam koji obuhvaća ne samo katolike Hrvate, nego i druge (uglavnom južne) Slavene koji tada nisu pripadali katoličtvu, a možda ni kršćanstvu. Godine 1599. U Rimu su osnovali „Iliričku akademiju"(academia linguae Illyrcae) a general Družbe Claudio Acqaviva zadužio je pažanin Bartul Kašića, oca hrvatskog jezika, isusovca, teologa, književnika, prosvjetitelja i znanstvenika (Pag. 1575. – Rim. 1650.), čakavca, „da za potrebe misionara na Balkanskom poluotoku, izradi gramatiku" koja dotle nije postojala. Kašić je objavio i priredio više od 30 knjiga, među kojima su prvi hrvatsko-talijanski rječnik, prva hrvatska gramatika „Institutiones linquae illiyricae".

Hrvatska se pojavljuje na geografskim kartama gotovo istodobno kad se na njima pojavljuju i ostale europske zemlje. Na kartama iz srednjeg vijeka javlja se isprva naziv Sclavorum (Slavonija), kao oznaka za zemlje gdje obitavaju Slovinci, kako su se često u tom razdoblju zajednički nazivali slavenski narodi na zapadnom dijelu Balkanskog poluotoka. Ime Hrvatska prvi put se javlja na Idrisijevoj geografskoj karti iz 1154. Godine pod nazivom Bilah Garuasiah, što u prijevodu s arapskog znači Zemlja Hrvatska.

Na mnogobrojnim portolanima (portulan; knjiga koja sadrži opise morskih obala i sve informacije potrebne pomorcima, u upotrebi od 13. Do 17 st.) i zemljopisnim kartama od 15. Stoljeća sve do danas, obzirom da se oduvijek prema Veneciji putovalo uz našu obalu, ucrtani i naslikani zajedno sa zaleđem su skoro svi gradovi Dalmacije, Hrvatske i Slavonije, a osobito Istra. Prvotisak Ptolomejeva atlasa (Bologna 1477.) otvorio je put europskoj kartografiji koja ima oslonac u stvarnom svijetu i njegovim pojavnostima.

Na karti svijeta koju je 1459. Izradio poznati fra Mauro na prostoru Hrvatske velikim slovima piše *Europa*, ali zabilježena je i *Croatia*.

Karta fra Maura (1459.) u Veneciji, omogućavala je jedan od prvih praktičnih opisa Europe, Afrike i Azije

Prva novovjekovna nautička karta, koju je u drvorezu izradio G. A. Valvassore tiskana u Veneciji 1539. Donosi našu obalu bogato obrađenu s mnoštvom luka i imena gradova. Pomorac i admiral Piri Reis prvi je 1525. Detaljno opisao naše otoke i obalu. Venecijanci su to učinili tek 1571. I 1573. Isusovac Stjepan Glavač (Varaždin, 13.12. 1627. – Trnava 22. 08. 1680.), ugledni profesor matematike autor je prvog potpunijeg zemljovida središnje Hrvatske. Na toj karti velike kulturno-povijesne vrijednosti koju je 1673. Tiskao Valvasor (Johann Weickhard, 1641.-1693. Kranjski plemić), Glavač je prvi put udaljenosti prikazao u „hrvatskim miljama“, dužine 2,226 km (dok je austrijska poštanska iznosila 7.555,33 m).

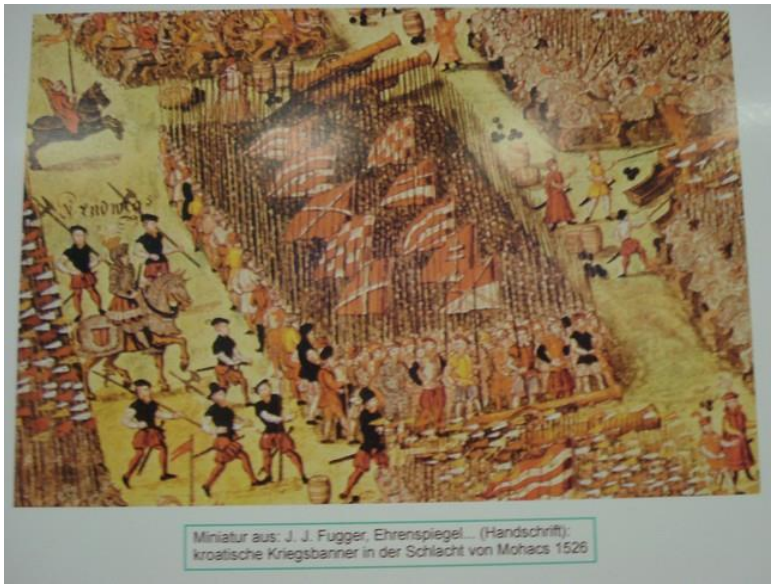
Innsbruck, glavni grad austrijske pokrajine Tirola, glasovito je svjetsko zimovalište. Goste posebice privlači stari dio grada, u kojem je znana gradska vijećnica iz 14. Stoljeća, zatim crkve Hafkirsche iz 16. Stoljeća i drugi kulturno-povijesni spomenici. Na stropu stare građevine iz 15. Stoljeća nalazi se – **starohrvatski grb –** od **crveno-bijelih kvadratnih polja**. Tekst dr. Franza Heinza Hyea, direktora Innsbruškog arhiva, kaže da je grb otkriven pod slojem žbuke 1885 godine. Hrvatski grb u boji na tom zdanju je freskoslikarij heraldičkog stila iz 1495/96. Riječ je o grbovima Ugarske Bosne i Dalmacije, koji su nastali nakon austrijsko-španjolskog ženidbenog ugovora iz 1495. Godine. Zar i ovo ne govori o zanimljivoj hrvatskoj povijesti.

Croatian coat of arms, not later than 1494 (Hrvatski grb, ne kasnije od 1494) and probably much older a remain of unknown church (vjerojatno i mnogo stariji ostatak nepoznate crkve), Church of St. Lucija, Jurandvor near Baska, island of Krk (crkva sv Lucije, Jurandvor kod Baške, otok Krk)

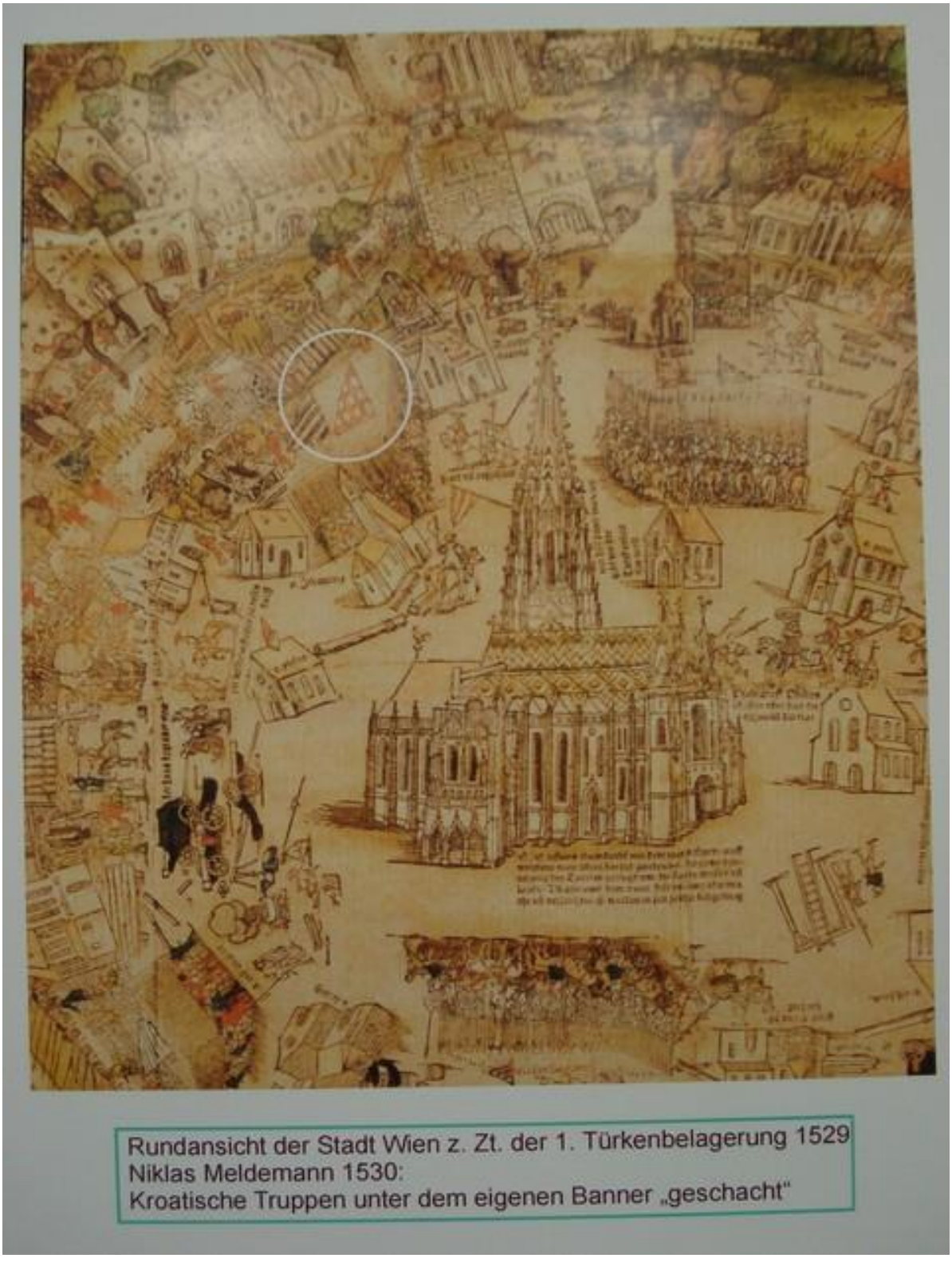
Hrvatski grb u Senjskoj katedrali iz 1491.

Hrvatski grbovi na stropu prolaza u zgradi gradskoga sudca, Stadtrichter Zeller Haus (Herzog Friedrichstr. 35) u gradskoj upravi (Stadtrichter) u Innsbrucku, Austrija, koji potječe iz 1495/96.

Hrvatski grb na crtežu iz 18. St. Prikazuju stari Wappenturm,
a nalaze se i danas u sakristiji Hofburga,



Dvije jasno vidljive Hrvatske zastave u bitci kod Mohača, 1526.,
protiv Osmanlija (Turaka)



Rundansicht der Stadt Wien z. Zt. der 1. Türkenbelagerung 1529
Niklas Meldemann 1530:
Kroatische Truppen unter dem eigenen Banner „geschacht“

Hrvatska zastava u borbama za Beč 1529.

Grad Hvar od mnogih arhitektonskih spomenika može se pohvaliti i prvim komunalnim kazalištem u Europi. Godine 1612., zalaganjem svih građana Hvara, na prvom katu Arsenala (spremišta za općinsku galiju) sagrađeno je spomenuto kazalište.

Prva „obalna straža“ na našem Jadranu se pojavila u 18. Stoljeću. Kako su se u to doba pojavili gusari, carica Marija Terezija 1764. God. Započela je stvaranjem pomorskih serežana „See Seressaner“ (žandar u nekadašnjoj Vojnoj krajini; u širem smislu vojnik uopće), čiji je zadatak bio čuvanje pomorskih granica i bdijenje nad plovidbom i trgovinom u dijelu Jadrana pod kontrolom Austrije. Serežani su bili naoružani jataganom, jednom do dvije kubure, te puškom, a regrutirani su iz redova hrvatskog puka u Jablancu, Svetom Jurju i Ledenicama.

I na kraju, riječ **enciklopedija** prvi je upotrijebio u značenju srodnom današnjem tj. riznica znanja, Zagrepčanin Pavao Skalić (1534-1575) hrv. humanist polihistor. U Baselu 1559. Tiskao je *Encyclopaediae seu orbis disciplinarum tam sacrarum quam profanarum epistemom,* što je i jedna od prvih enciklopedija u modernom smislu. Ostavio je niz djela raznovrsna sadržaja: teologije, filozofije, okultisitike i dr.

Stanislav Pavao Skalić (1534 -1573)
znan i kao Paul Skalich ili
Paulus Scalichius de Lika

ENCYCLOPAE-
diæ, seu Orbis disciplina-
rum, tam sacrarum quàm pro-
phanarum, Epistemon:

PAVLI SCALICHII DE LIKA

Encyclopaedia sea orbis disciplinarum tam sacrarum quam prophanarum epistemon

Ono što je do nedavno bio trend polako ali sigurno postaje **out**, a stari običaji, ponegdje potpuno zaboravljeni kao u Americi, postaju **in**. „Osviješteni Amerikanci“ u manjim mjestima, ono što je do nedavno bilo nezamislivo i neestetski – postaje trend, sušenje rublja na otvorenom uz pomoć vjetra, sunca i štipaljki. U općoj prosvjećenosti po pitanju štednje energije, upotreba mašine za sušenje rublja postaje **out**.

Pečenje domaćeg kruha, čišćenje kuće uz pomoć octa, sode bikarbone, ulja, limuna i ostalih „bezopasnih“ sredstava koje su masovno koristile naše bake. Živjeti uz saznanje da se može živjeti bez lubenica za Božić i grožđa za Uskrs, kupnja biološki uzgojenog povrća i voća zamijenjena je lokalnim i sezonskim proizvodima zbog uštede energije.

Upotreba platnenih ili lanenih (ako ih se u Americi ili Europi još tko sjeća) vrećica ili reciklirajuće plastike postala je obaveznim znakom raspoznavanja.

Mogućnost uzimanja vode za piće iz slavine postaje pojam, ne samo zbog čiste i imanja kvalitetne vode, nego imanja dovoljnih količina pitke vode. Mineralna, gazirana, vitaminizirana voda pakirana u dizajnirane plastične bočice, svojevremeno statusni simbol, zamijenile su čuturice napunjene pravom izvorskom vodom.

Sve to kod nas, na našu sreću, još uvijek postoji.

BILJEŠKE:

1. ne jesti prstima, služiti se priborom za jelo, ne razbacivati hrenu oko tanjura, uzeti koliko misliš da možeš pojesti i pojedi ono što je na tanjur.
2. ili kao što postoji prijedlog od publiciste g. Slavka Goldsteina – Enciklopedija hrvatskih jela i pila.
3. papa od 872 do 882; utjecao na hrv. politiku i dopisivao se s knezovima Domagojem, Zdeslavom i Branimirom; Papa je Domagoja prozvao „slavnim knezom“, a Mlečani „najgorim knezom“.

Ulomak s natpisom kneza Branimira iz 888.g.

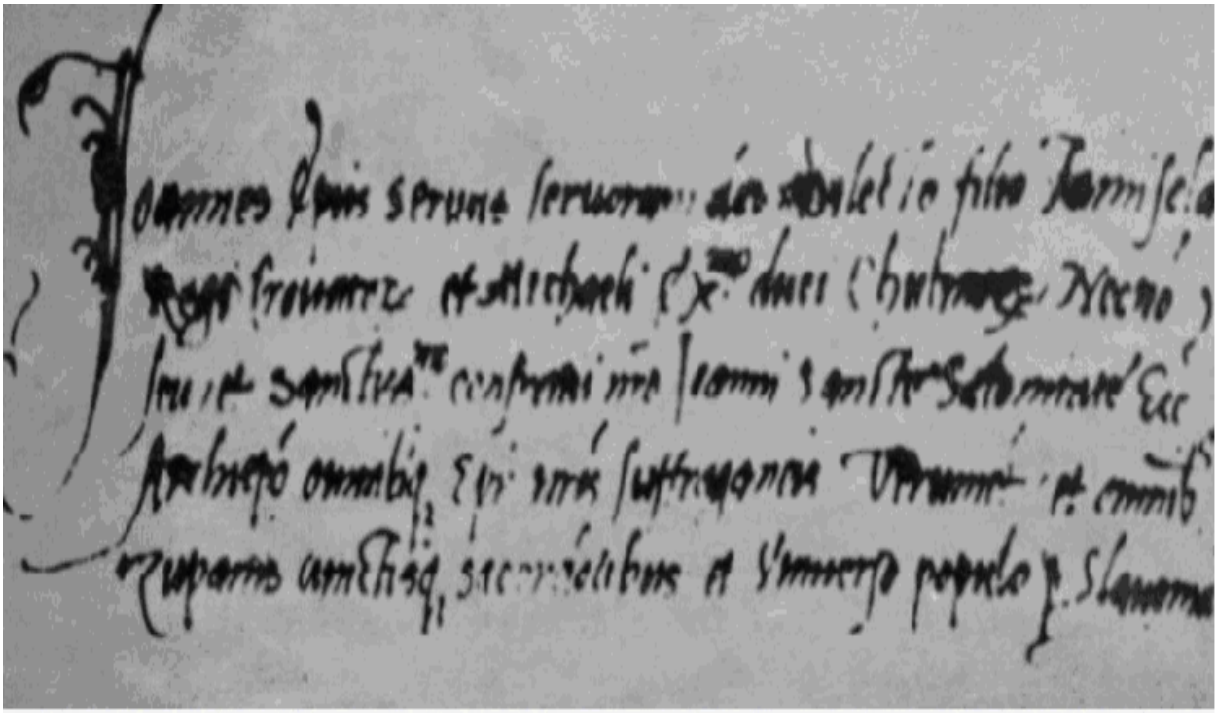
Trpimirova krstionica

Trpimirova darovnica

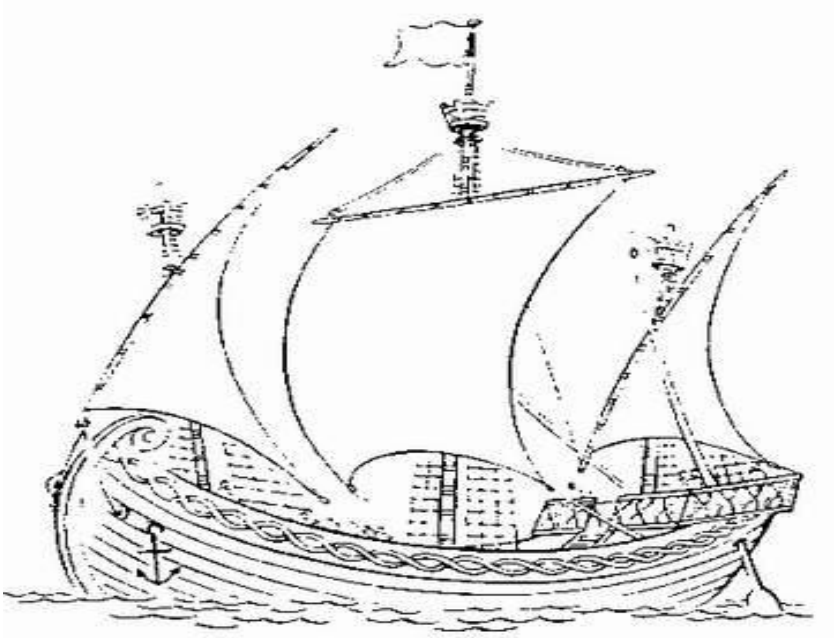
pleterni reljef

4. Saziv sinoda održanih u Splitu odobrio je papa Ivan X. na molbu kralja Tomislava i Zahumskog kneza Mihajla radi rješavanja crkvenih i liturgijskih sporova. Na prvoj sinodi donesena je odluka o uređenju jedinstvene hrvatsko-dalmatinske crkvene pokrajine sa sjedištem u Splitu. Povod drugoj sinodi bio je spor dalm. Episkopata i ninskog biskupa Grgura.

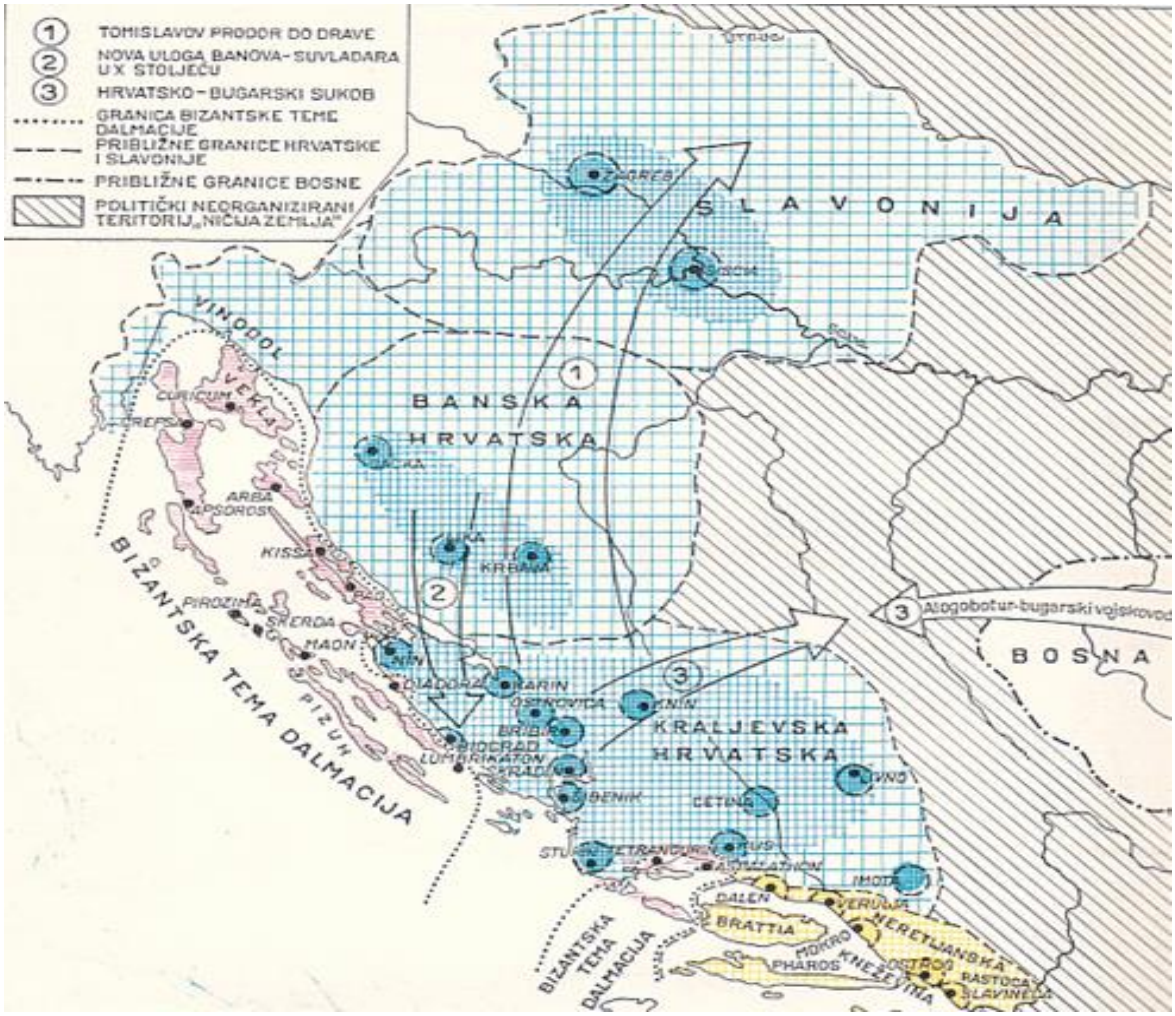
Potvrđeno je prvenstvo Splitsko-salonitanske biskupije, a Ninska je ukinuta. Ninska biskupija osnovana je u 9. Stoljeću i imala jurisdikciju nad čitavom Dalmacijom i Hrvatskom do 928. I obnovljena 1075. Godine; Prema svjedočenju Konstantina Porfirogeneta Hrvatska je za vrijeme Tomislava bila velika vojna sila /60.000 konjanika, do 100.000 pješaka, brodovi: 80 sagena i 100 kondura/ i nalazila se na prostoru od rijeke Raše do Drine, te od Drave i Dunava do mora, duž cijele obale, otprilike do Kotora.



Papa Ivan X. piše god. 925. "dragom sinu Tomislavu, kralju Hrvata"



Brodovlje kralja Petra Krešimira IV oslikao Vjekoslav Parač,
veliki slikar naše pomorske baštine



Karta za vladavine kralja Tomislava

Condura Croatica su najmanji ali i najubojitiji ratni brodovi u svjetskoj povijesti. Conduru Croaticu opisao je Bizantski car Konstantin Porfirogenet, zahvaljujući tim zapisima doznajemo da su Hrvati imali veliki broj (oko 80) tih brodova. Dužine su 7-8 m, građeni klasičnim načinom s rebrima i oplatom spojenom drvenim i željeznim čavlima. Brodovi po svom obliku spadaju u uske brodove, te su se koristili kao brze veslarice, a u slučaju povoljnog vjetra podizalo bi se četvrtasto jedro i tada su se funkcije paralelnih gredica na dnu mijenjale i one su postale stabilizatori broda. Ti brodovi su napravljeni i vjerojatno su plovili u vrijeme

hrvatskih narodnih vladara Krešimira IV. i Zvonimira. Prema jednom povijesnom napisu, u Krešimirovo vrijeme Hrvatska je imala 20.000 veslača na kondurama, a neki izvori govore da je kralj Tomislav imao samo u Ninu spremno 15.000 veslača na kondurama. Pronađena Condura Croatica danas se nalazi u Muzeju ninskih starina u posebnom paviljonu, a jedna replika se nalazi u moru pokraj Donjeg gradskog mosta. U Muzeju ninskih starina može se vidjeti i kopija dijela broda Serilie Liburnice iz 1 st. Takvi su brodovi pronađeni u antičkoj luci staroga Nina u današnjem Zatonu. Danas plitkim ninskim morem plovi stotinjak drvenih brodova, remek djela tradicijske brodogradnje, koji se nazivaju *Ninski kaićem*.

5. Bašćanska ploča, kameni zapis o darivanju kralja Zvonimira samostanu sv. Lucije u Baškoj, nastala je 1105 godine; to je prvi zapis imena i titule hrvatskog vladara na hrvatskom jeziku i glagoljici. U vrijeme nastanka bašćanske ploče, npr. još ne postoji engleski jezik ni Engleski narod, dok je na ploči prvi put hrvatskim jezikom i pismom zabilježena riječ hrvatski, i to uz ime samog hrvatskog kralja Zvonimira. Dakle, tada već postoji hrvatski etnos i njegova država, jezik i pismo. Još prije Bašćanske ploče na glagoljici su napisani Plominski natpis, Valunska ploča (datira iz 9 st. A danas je uzidana u župnoj crkvi Sv. Marije. Poznata je po tome što je na njoj isklesan prvi glagoljski natpis i njegov prijevod na srednjovjekovni latinski jezik pronađen na otoku Cresu), Krčki natpis. Bašćanska ploča izvorno je bila pregrada ili paravan na crkvenoj pregradi koja je dijelila redovnički kor od prostora za puk. Puni tekst Bašćanske ploče u trinaest redaka, ispisan glagoljicom u suvremenom jeziku glasi:

„† 1105. (Ja) U ime Oca i Sina i Svetoga Duha. Ja opat Držiha pisah ovo o ledini koju dade Zvonimir kralj hrvatski u svoje doba sv. Luciji i sv. Mikuli./Mi župan Desila u Krbavi i žrel u L/ci, Priba, njegov brat, poslanici u Vinodolu i na Cijelom o/toku. Ako tko zaniječe, neka ga prokune i Bog i 12 apostola i četiri e/vanđelista i sv. Lucija, amen. A oni koji sada žive/neka mole Boga za njih. Ja, opat Dobrevit, zi /dah ovu crkvu sa svojih devetero(braće u vrijeme kneza Kosmata, koji je vladao/cjelokupnom krajinom. A bio je u to vrijeme i M/ ikula u Otočcu sa sv. Lucijom u zajednici.“

Zanimljivo da je počinje sa slovom A, a završava slovom O, kao alfa i omega – početak i kraj (o.a.; 1. Zemljište je darovano ne samo samostanu Svete Lucije, nego i samostanu Svetoga Nikole (Mikule) u Otočcu pokraj obližnjega Omišlja, gdje i danas postoji samostan Svete Lucije i imao samo „devetero brače“ i bio je tzv. Domus simplex, a sa Svetim Mikulom „u zajednici“ postaje domus formata i ima najmanje dvanaestero brače (redovnika), te im je prema ondašnjem pravu – dopušteno zidati crkvu; 2. Župan Desila, Zvonimirov poslanik (posli) u Vinodolu, kao i njegov (redovnički) brat Priba (Pribing?) uveo je samostan u posjed neobrađena zemljišta („ledine“); 3. „žrel“ je ovlaštenik za prikupljanje poreza „u Luci“, „i na cijelom otoku“; 4. „Krajina“ znači – obrađeno i neobrađeno (otočko) zemljište, tada u vlasti kneza Kosmata. Papa Inocent IV. (1243-1254) odobrio je obraćanje Bogu vjernicima na glagoljici, dakle na hrvatskom jeziku, benediktincima na otoku Krku 1252. (posjećivali su ga još stari Rimljana i nazivali „Spledissima Civitas Curictarum“ - presjajni grad Krk) a još 29. Ožujka 1248 (u Lionu, pete godine ponfinikata), susjednom senjskom biskupu Filipu, što je najjasniji i najizravniji dokaz prihvaćanja glagoljice i slavenskog bogoslužja u hrvatskim krajevima Crkva Majke Božje Snježna u Vinodolskoj dolini, na području Belgrada čuvena je po tome što čuva
najveći broj originalnih glagoljskih kamenih natpisa. Tu se prvobitno nalazila mala kapela koja je 1611. Godine ugrađena u novu crkvu.

Svećenici Driveničkog kaštela bili su glagoljaši, nosili su brade, mislili i molili na staroslavenskom liturgijskom jeziku svete braće Čirila i Metoda te pisali i čitali na slavenskom pismu glagoljici, koja se na ovom području kao nacionalno hrvatsko pismo, posebno u

crkvenim knjigama održalo, od 9. Do 19. Stoljeća, 20 stoljeća tj., 1927. Godine. I dana s se upotrebljava za svečane prilike).

Kralj Zvonimir

"Krunidba kralja" Zvonimira, nepoznatog autora iz 1611.,
papinska palača, Tajni vatikanski arhiv, Pavlova dvorana, Vatikan

Ferdinand Quiquerez: Dolazak Hrvata na more

F. Quiquerez, Antemurale Christianitatis

F. Quiquerez, krunidba kralja Zvonimira

(Ferdinand Quiquerez, rođen, Budimpešta, 17. Ožujka 1845, umro Zagreb, 12 siječnja 1893). Hrvatski slikar francuskog podrijetla. Studirao je pravo, a istodobno učio slikarstva kod Franje Josipa Mückea (1819-1883), sa sjedištem u Zagrebu portretistom i slikarom povijesti. Primljen u Akademie der bildenden K. 1870. U Munchenu studirao kod Johann Leonhard Raab (1825-1899) i Karl Theodor von Pilotya, ali zbog slabog zdravlja ubrzo odlazi u Veneciju, gdje je nastavio studij u Pompeo Molmenti (1819-1894). Inspiriran antikom, slikao vedute rimske i povijesne teme. Na Capriju slikao s Izidorom Kršnjavi. 1875 Quiquerez odlazi u Crnu Goru gdje je slikao portrete istaknutih vojnika i vladajuće obitelji. Po povratku u Zagreb, 1878, radio kao profesor crtanja u srednjoj školi. Među povijesnim slika koja su mu donijela popularnost su: dolazak Hrvata (1870.), Krunidba kralja Zvonimira (1878.) i Kosovska djevojka (1879.).

Glagoljski dokumenti

Bašćanska ploča

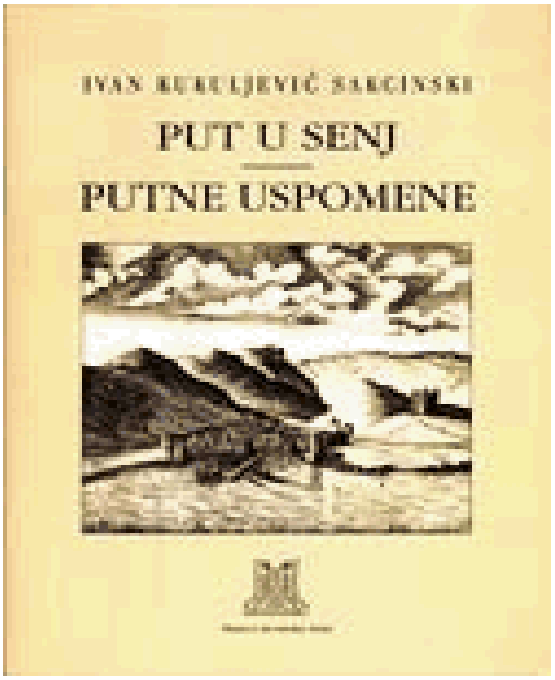
6. Prema „svjedočanstvu“ senjskog biskupa Sebastijana Glavinića, iz 1696. g., misal je tiskan u Kosinju u Lici!? (središtu moćnih Frankopana), u doba kneza Frankopana VIII. Brinjskog (1458. – 1514.), a osam godina kasnije i glagoljski brevijar /to su bila i prva tiskarska slova na glagoljici u svijetu/. Tiskaru (na Gutenbergovu tiskarskom stroju) osnovali su 1482. G. pavlini – bijeli fratri blagoslovom Rima, šest godina nakon osnivanja prve tiskare u Veneciji i šest godina nakon osnivanja londonske tiskare, odnosno godinu dana prije osnivanja tiskare u Stockholmu. „Kosinjski misal“ je prva crkvena knjiga na materinskome jeziku nekog naroda, a ne na latinskome jeziku. Kosinj i Kosinjska dolina u srednjem vijeku za Hrvatsku i njezinu kulturu značili su isto što danas Pariz znači za Francusku. Početkom 16. St. Kosinj se nalazi na zemljovidima naših krajeva pod imenom Khesin, Cosin ili Kosin, koje su ucrtavali kartografi Ugarske, Italije, Austrije i Nizozemske. U to doba na karte su ucrtavana samo najznačajnija mjesta.

Vättis gradić sa svega 430 stanovnika, smješten u idiličnoj dolini švicarskih Alpi podno masiva Calanda na rječici Tamini i istarski gradić Roč, udaljeni 750 kilometara, povezani su olovnim slovima, koja su se koristila za tiskanje knjiga na tiskarskoj preši izumljene po Johannu Gutenbergu. Matrice za glagoljska olovna slova, iz 1852., pronađena su u Vattisu i ukrasiti će rekonstruiranu Gutenbergovu radionicu – štampariju u Roču.

Kosinjski misal

7. U hrvatskom saboru dugo se govorilo latinskim jezikom, ali ne bez razloga. Hrvatski stalež time se odupirao nasilnoj germanizaciji i mađarizaciji, a i iskazivali su se i obrazovanjem na europskoj razini. Poslije dugih stoljeća tek se 2. Svibnja 1843. God. Ivan Kukuljević Sakcinski prvi put obratio zastupnicima na hrvatskom jeziku. Poslije četiri godine, Sabor je proglasio hrvatski službenim jezikom u banskoj Hrvatskoj.

Ivan Kukuljević Sakcinski (Varaždin, 29. Svibnja 1816. – Puhakovec, Hrvatsko Zagorje, 1. Kolovoza 1889.), hrvatski povjesničar, književnik i političar.



Pirni običaji okolo Senja.

Iz ustiuh naroda

o d

Ivana Kukuljevića Sakcinskoga.

U vazmu idu děvojke i momci u Senj, gdě kolo igradu, (matere neidu tamo, gdě igradu kolo). Koj nezna pěvat, neprimadu ga u kolo, i pri ovoj zgodi, koj kani oženit se, ugleda děvojku.

Na duhovo ili na tělovo, poslie kola, momak izvede děvojku iz kola van, i pita ju: hoće li ga uzeti? Onda ako ona reče: »da neće,« druge njezine rodice nagovaradu ju, da uzme. Ako privolji, dade joj momak *jabuku*, u koju po mogućnosti po pet, deset ili više forintah metne, i onda idu k njezinoj kući i objave tamo otcu i materi, da su děvojku izprosili. Onda opita otac i mater nju, je li zadovoljna. Na što ona odgovori: »Ako ste vi zadovoljni i ja sam!« Ako li nisu oni zadovoljni, onda ni ona neće, i poda jabuku i novce nazad; a ako privolje otac i mater, govore njoj: »ako bi ti odstupila od ovoga momka, tako moraš duplo obiljěštvo (dar momka) vratiti. »Onda ona ide u škrinju svoju, i njemu (momku) dade po dva rubca i po dvoju obuću. Ako on otca ima i mater, šalju po nje, i kažu: da se ovo dvoje jučer zagledalo. Akoli nije otca i matere, tako je brat ili stric i strina, i kažu njima: da nebi bilo potlam smutnje; jer ako koja stranka ostavi, ili po kojoj smutnja izadje, platiti mora sve stroške. Onda dadu si mladoženje ruku i poliju si *ruke vinom* za bolju věru, i tvàrdje da je zavezato. Onda stoje do one dobe, do koje reku da će pàrsten (*Verlobung*) biti. Onda ogovaraju, gdě će činit? hoće li kod càrkve, ili u selu u jednoj birtii, ili u Senju, ili kako od volje jedna i druga stranka veće narede, na jednome městu, i koliko godar od jedne bande (stranke) ide osobah, toliko i od druge.

*) Evo baš ovako, kako sam taj običaj ovdě popisao, slušao sam ga u Brinju od prostoga seljaka Sive Belca iz Franikovca vàrh Senja, i koliko sam mogo, dàržao sam se sasvim njegovih rěčih i reda u pripovědanju. Jedinu promĕnu učinio sam ,što sam radi lakšega razumljenja městо *i* stavio *e*.

Senj, oko 1905.

Putna torba Ljudevita Gaja (oko 1840.). Torba je kvadratnog oblika (50X46 cm), sašivena kao vreće s dvije kožne ručke. Podstavljana je lanenom tkaninom podijeljena u dva pretinca. Na maslinasto zelenoj podlozi nalazi se ilirski grb. Štit je obrubljen lisnatom viticom. U gornjem dijelu je kruna.

Torba koju su prihvatili, mnogi u Hrvatskoj, kao osnovnu putnu torbu.

7a)

Kapelica Rosslyn u Škotskoj izgrađena je u 15. Stoljeću. Njen graditelj, William Sinclair, navodno je bio potomak templara, zbog čega je u kapelicu ugradio čitav niz simbola. Zanimljivi detalji su:, koji je učestvovao u floti od 12 brodova koja otputovala je u „novi svijet“ i ; kao i ***simbol kukuruza*** u reljefu kapelice iako u vrijeme njene gradnje uopće nije bio poznat Europi.

Rosslyn Chapel Scotland – Indian Corn

Uvod

Hrvatska se nalazi na razmeđi četiriju geokulturnih zona, gdje se ukrštavaju i sijeku:

- područje sredozemne kulture, kolijevka Europske civilizacije. Od istarske obale do Albanije skoro 600 km zračne linije, hrvatski je svijet dio mediteranske kulture. Utjecaj tog područja tako je velik na hrvatsko stanovništvo koje tu obitava čvrsto već više od 12 stoljeća, da je u mnogome različito od svoje braće po krvi, od koje ga dijele gorski lanci što se protežu usporedo s morskim žalom.

- sa sjeverozapada poput klina zabio se u hrvatsko etničko područje utjecaj druge, prostorno manje, ali u pojedinim razdobljima vrlo snažne geokulturne zone koju bi mogli nazvati – alpskom. Ta zona počinje kod Basela pa se pruža sve do Dunava kod Beča (**8.**) dopire na zapad, preko Sutle, Save i Une. To je svijet za sebe kao i mediteransko područje.

- južno od Save i Une a istočno od Dinare prostire se geokulturna zona Balkana. Stoljećima prolaze ovuda bujice najrazličitijih naroda.

- Hrvatske krajeve od Save na sjeveru zahvatio je panonski geokulturni krug.
Velika nizina što je opasano Karpatima i izdancima Alpa od davnine je poljodjelska zemlja, bez oštrih geografskih međa.

Obzirom na geografski položaj u etnografskom smislu oblikovala su se četiri pojasa: alpski, jadranski, dinarski i panonski. Svaki od njih ima brojne osobitosti, pa tako i u kulinarstvu.

Govoriti o našim tradicionalnim jelima ili pićima – tj. o identitetu, a pogotovo pisati i ustvrditi neke činjenice – vrlo je teško, a da se ne uzmu u obzir:

- izbor namirnica,
- način pripreme jela,
- način konzumacije,
- običaje i simbole proizašle iz prehrambene tradicije,
- razna pisana svjedočenja,
- kao i sjećanja starijih osoba.

Mnoga od tih zabilješki, koja čitamo s asocijacijama, su toliko dobro i kvalitetno napisana da bi se njihovi pretisci mogli koristi kao „knjige kuharice“ i bili bi – „klasična literatura“ u usporedbi s poplavom današnjih „kuharica“.

Proučavanjem mnogobrojne literature o našoj povijesti, u kojoj se govori o načinu života (i to često vrlo teškom – u velikoj oskudici u svemu) i ponešto o spravljanju hrane (mnogo toga je zabilježeno kao popratna objašnjenja), možemo puno toga saznati i upustiti se u „rekonstrukciju srca kuće – kuhinje i stola“ i pokušati odgovoriti na pitanje:

– što je naša autentična ili tradicionalna kuhinja - i dati joj identitet, koji zaslužuje.
Neka jela su slična tj. gotovo ista u dvije susjedne države. Koje je od njih autohtono tj. izvorno, ili prvo „izmišljeno“, teško je i gotovo nemoguće odrediti. Što reći za neka od naših jela koja imaju isto ime a različito se pripremaju ili su čak različita i po sastojcima i na kraju nemaju nikakve sličnosti između sebe.

U današnjem trendu prihvaćanja „novina“ iz svijeta tako je i sa pizmom koja polako ali sigurno istiskuje „hamburger“ popularni „Bambi“. No, znamo li što je pizza i odakle je? Da li postoji možda nešto slični pizzi i kod nas?! **Teme za diskusiju!?**

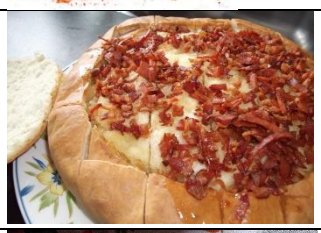
Kulinarska sličnost ili „slučajna“ veza

Naša obična pogača može postaviti niz pitanja u odnosu na toliko razvikanu pizzu, ne samo po tijestu i sastavu nadjeva, nego i po načinu rezanja na lijepe pravilne romboide. Putovanjem od Podravine preko Plešivice i Samobora, preko Poljica (**9)**, preko mora do otoka Hvara i Visa, dolazi se do Polisa nedaleko Napulja, gdje je pizza dobila svoj legitimitet (**10**).

Detalje o pogačama na slici (kao i: *Pogača od grožđa*, *Pogača od slane ribe*, *Pogača s koprivom*, *Pogača (s orasima)*, *Pogača s pazijom*, *Pogača s ružmarinom*, *kaduljom*, *origanom i timijanom*; *Pogača sa suhim smokvama, Uskršnja pogača, Vazmena pogača, Zelena pogača, Žetelačka pogača*, ……) pronaći ćete u knjizi.

U prošlim vremenima u srednjim slojevima debele, bogate pogače mijesile su se za praznike, tada su se posebno ukrašavale i pravile se od najfinijeg brašna. Za svaki dan i kada je trebalo „na brzinu“ pripremiti pogaču za jelo, naši stari su pripremali ovakve pogače.
Pogače je najbolje ispeći je na starinskoj peći na drva, jer će joj korica biti fino hrskava. Specifična je, nema kvasca, vrlo je tanka, za razliku od bogatih debelih pogača, peče se na prevrnutoj tepsiji, posna je, a može biti i mrsna, i vrlo je ukusna.
Najvažnije je dobro je „rastegnuti“ do debljine da ne bude ni jako tanka ni debela.

Međimurska pogača s repom Kelašice Palke	 Međimurska pogača s repom Kelašice
Pogača luciščak (lucin kolač	
Samobor	 Rudarska greblica
Grintava margeta	-
Plešivica	-

	 Plešivički copanjek
Prigorska pogača sa čvarcima	
Babogredska pogača	-
Bunjevačka suva pogača Bunjevačka pogača od sira	-
Vodeničarka - Posavska pogača Ukloni se gornja kora, ukrasi hrskavim špekom i prelije vrelom masnoćom.	
Srijemska sječenica (pogača)	
Pogača s nadjevom	
Petrinjska pogača	

Lička pogača sa sirom	
Pogača od šparoga	
Crikvenička pogača Crikvenička pogača od slanih srdela	
Bribirski prisnac	
Dioklecijanova pogača	-
Vrlička pogača s orasima Vrlička pogača	

Prisnac, Soparnik	
Hvarska (*Forska*) pogača	-
Viška pogača; izvorno se reže na trokute	
Komiška (*Kjomiška*) pogača – Pogača od slane ribe	 Komiška pogača ispod peke Komiška pogača i inčuni s matarom

Ako usporedimo:
- sastav naših pogača,
- način pečenja: krušna peć, peka ili pećnica (nekad na drva danas električna struja ili plin),
- temperatura pečenja,
- nadjev

nema bitnih odstupanja između naših pogača i pizze.

Naputak/recept za **pizza tijesto,** pizza majstori čuvaju kao zmija noge, a zapravo je jednostavno, osnova je brašno za tijesto: ***glatko brašno*** ili odnos 3:1 glatko - oštro brašno. Temperatura pečenja je slijedeća bitna stvar u postupku, ostalo je kreacija…

Napravite tijesto po naputku (receptu) stavite u ***vrelu*** pećnicu i postat ćete vrhunski pizza majstor.

Sastojci za 2 osobe; *za tijesto*: 20 g svježeg kvasca (ili vrećica suhog kvasca), 2-3 žlice tople vode, 1 žličica šećera, 320 g pšeničnog glatkog brašna (tip 550), 1 žličica soli, 2-3 žlice maslinova ulja, oko 200 ml tople vode; *za nadjev*: 200 ml Ketchupa blagog, 200 g naribanog sira edamera, 200 g šunke narezane na ploške, 80 g šampinjona, 1 paprika, 6 crnih maslina

Kvasac razmutite u malo tople vode, dodajte šećer i pustite da odstoji oko 5 minuta na toplom mjestu. Brašnu dodajte sol, ulje, dignuti kvasac te dodajući toplu vodu umijesite mekano tijesto. Pokriveno tijesto ostavite dizati na toplom mjestu dok ne uzađe, oko 30 minuta (digne se; dok se volumen ne udvostruči). Dignuto tijesto razvaljajte na veličinu kalupa (2 okrugla kalupa ili 1 originalni lim iz pećnice). Tijesto premažite ketchupom i pospite sirom. Po tijestu rasporedite šunku, sir i ostale nadjeve po želji…….. Pizzu pecite oko 10 minuta na temperaturi od 250 °C.

Rub pizze po želji namažite s malo mlake vode i ulja, a možete ga ukrasiti i listovima svježe rikule.

Gibanica i **povetica** (savijača), **gibuljica** ili **štruklji**, **gambaloci** i **okruglice,** proizvodi od tvrdog gipkog glatkog tijesta (osnovni sastojci: brašno, jaje, sol, mast/maslac, ulje/, mlaka voda) također svojim postojanjem dovode povjesničare kulinarstva u nedoumicu.
Sastojci se ponegdje nadopunjuju, kao npr. vrhnje, a dolaskom krumpira u tijesto za okruglice dodaje se i pire od krumpira (samo za kuhana tijesta). U spravljanju tijesta su neznatne razlike, neka je potrebno malo prosušiti a neka se odmah oblikuju tj. nadijevaju mnogobrojnim različitim nadjevima, slatkim ili slanim.

Tko je prvi pripremio jela od takve vrste tijesta ostaje za sada „tajna“, ali o **gibanicama** i **štrukljima**, slanim ili slatkim različitih nadjeva, govori se i piše u stranim turističko-gastronomskim tiskovinama.

Austrijanci se hvale svojim „apfelštrudlom“ i *okruglicama od šljiva*, no ne zaboravimo da je još prije njihove „službene pojave na dvoru“ postajalo područje Burgenland (ili Gradišćanski Hrvati).

Sličnih „slučajnih veza“ moglo bi se još puna nabrojiti, koja bi nam postavila pitanja „što je prije kokoš ili jaje“. Ne zaboravimo kod toga da su i naši Gradišćanski Hrvati donijeli u svoju novu domovinu mnogo toga autentičnog.

Koji kriteriji ili izvor uzeti da se sa sigurnošću može neko jelo proglasiti autohtonim; isključivo jednoga nema, nego je to zbir mnogih, kao npr.: stari kameni spomenici iz razdoblja prije Krista, stari pronađeni pisani dokumenti, i iz rimskog razdoblja, razni urbari (često govore o davanjima gospodaru i crkvi /desetinama), pa čak i crkveni portali (**11)**, kartulari, trgovački dokumenti i knjige. To su neposredni, pouzdani, a nerijetko i jedini svjedoci postojanja hrvatskih riječi od davnine, potvrda njegove prisutnosti na kamenu ili pergamentu, u kraćim ili dužim, na početku pretežno crkvenim, a poslije pretežito svjetovnim zapisima, često u većim ili manjim odlomcima, u nizu vrijednih starih pravnih dokumenata, kao npr.:

Varaždinski privilegij (**12.)**, Statut grada i otoka Korčule iz 1214.(**12 a**), Petrinja povlastica (**13.)**, Najstarija povlastica koja je podijeljena općini Perna (1225. dodijelio Bela kao mlađi kralj), Zlatna bula (1242.; povelja s privilegijama grada Zagreba koju je podario Bela IV.), Virovitička privilegija (iz 1248.), Povaljska listina 1250. (**14.**), Dubrovački statut (**15)**, Istarski razvod 25. ožujak 1275. (**16.),** Vinodolski zakonik **(17)**, Brački statut 1305.**,** Lastovski statut (**18.)**, Splitski statut (1312.), Trogirski statut (1322.), Hvarski statut (1331.), Statut zagrebačkog Kaptola (između 1334. i 1356.), Veprinečki zakon iz 1501 (**19.**), Novigradski zbornik 1551.-1553. **(20.**), Poljički statut iz 1440 godine i Vranski zakonik 15. stoljeće (**21),**

ili rječnici:

Dictionarivm qvinqve nobilissimarvm Evropae lingvarvm, Latinae, Italicae, Gerrmanicae, Dalmatiae & Vngaricae, Faust Vrančić iz 1595. (**22.**), Institttionum linguae Illyrica libri duoe ili Osnove ilirskog jezika, Bartol Kašić (1604.) prva je hrvatska gramatika koju je napisao paški isusovac Bartol Kašič (Pag 15.kolovoz 1575-1650), tiskana u Rimu 1604. (**23)**.

Gazophylacium (riznica, spremište blaga) dvodijelni rječnik (lat.-hrv. i hrv.-lat.), djelo pavlina Ivana Belostenca (1594-1675), objavio ga je u zagrebu 1740. pavlin Jeronim Orlović pod naslovom Gazophylacium seu latino-illyricorum onomatum aerarium. Gazophylacium je na jednom mjestu okupio rječničko blago svih hrvatskih natječaja, u prvom redu kajkavskog, ali i čakavskog i štokavskog (**24.)** djela su, koja su hrvatski jezik trajno svrstala na filološku kartu Europe.

Naš prvi enciklopedist Ivan Belostenec, bavio se enciklopedistikom znatno prije francuskih enciklopedista, i iz njegovog rječnika saznajemo o mnogo čemu kao npr.: u njemu tumači što je jetrenica ili devenica i kako se pravi: da bi se napravila dobra jetrenica ili devenica tada jetra treba najprije skuhati i zatim sitno iskosati, dodati sitno naribanog sira i umućena svježa jaja zajedno s mašću, posoliti, popapriti, dodati kim i đumbir (ingver; o.a. dokaz da je đumbir korišten već i ranije). Dobro izmiješati, napuniti debelo svinjsko crijevo i prokuhati. Zar to nije naša delicija kao i **Olita** u koju se također stavlja sir!, nažalost to se danas zaboravilo (Tko zna koliko je takvih i sličnih naputaka otišlo – u nepovrat, zaborav) - spominje šljivu - „damascena pruna“, tj. šljiva iz Damaska, za koju kaže da je „velikoga ili debeloga sada sliva“, a J. Zalokar 1854. godine slovenskim voćarima preporučuje sadnju više sorti šljiva, među kojima za dvije sorte kaže da su „damascenke“. Ne bi se trebalo čuditi ako bi se na nekom „hribu“ ili brežuljku, još i danas pronašlo kakvo ostarjelo stablo u čijim žilama teče još podosta antičkih sokova, s okusom Orijenta (šljiva može poživjeti i do 50 godina). Začinska i ljekovita biljka – **kardamom** (Elettaria cardamomum), pazite ne kardamon, koji se obilno upotrebljavao u Dubrovniku početkom 14. stoljeća nalazi se i u Belostenčevom rječniku. Pozivajući se na Plinija, Belostenec tumači „cardamoum“ kao „vertni peper“ (tj. vrtni papar), pa se iz svega može zaključiti da je tu riječ objašnjavao kao „hren vertni, nekoji vele divji“. U svakom slučaju „naša priprosta kuhinja“ je znala za njega, isto kao i za „gyumbér“ ili „gyungyiber“ - đumbir. O jabukama iznosi mnogo podataka, pa spominje jabuke kisele, slatke, muškatne, itd., ali i specijalizirane trgovce jabukama i nasade jabuka, preteče današnjih plantaža. Heljdu – „crno

žito“, toliko popularnu u Međimurju i Podravini, spominje Belostenec kao „haydinu, heldu“ i kao „frumentum sarracenum“– saracensko žito, „renga“ je haringa. Da je pačje meso – *meso race* – bilo popularno i u vrijeme Belostenca dokaz je njegov zapis: „Srečen človek komu je raca v rukah“.

Vrlo su nam vrijedni i kalendari od kojih je prvi tiskan još oko godine 1408. pisan glagoljicom, dok je najstariji kajkavski kalendar iz 1653. godine. Uz uobičajene podatke i raznovrsne priloge vrijedni su i duhovito pisani recepti (naputci) i medicinski savjeti.
Pisani dokument - iz kojeg se nedvojbeno može zaključiti kada je napisan i da govori o nekim namirnicama ili nekom jelu ili jelima tj. „ukazanoj časti“ kada je neki plemić ugostio drugog plemića ili čak svog cara, kralja ili … nekog drugog većeg po položaju ili će to biti zapis nekog samostana o ugošćavanju crkvenih dostojanstvenika ili putnika - hodočasnika (koje su morali ugostiti), najvrijedostojniji je dokument. Iz dokumenata možemo vidjeti, npr., da su nam osobito dragi bili glagoli: napitati i izjesti. U svom ljetopisu pop Dukljanin kaže za kralja Budimira da „moljaše Svetog oca papu da bi ga hotil napitati hliba nebeskoga“. U doslovnom i prenesenom smislu kaže ljetopisac da se za dobroga kralja Zvonimira „ne bojaše ubogi da ga izji bogati“.

U europskim razmjerima jedinstvena je i naša Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu, iznikla iz isusovačke gimnazije u Zagrebu 1607. godine, jedna od najstarijih i najznačajnijih hrvatskih kulturnih ustanova (godine 2017. slaviti će 410 godinu). Ta hrvatska pisana baština, dnevnik hrvatskog naroda, čuva više od 2 milijuna naslova a među njima su zasigurno skrivene i „neotkrivene“ kulinarske tajne našeg podneblja.

Bez imalo pretjerivanja možemo reći da su samostani bili naši prvi „hoteli“ ili „moteli“- ispravno su ih zvali hospicij, jer su u svom sastavu imali objekte kao: klauzuru - sobu za goste (zatvoreni dio samostana za goste drugog spola), refektorium - blagovaonicu, sobu za odjeću, novicijat, oratorij, spavaonice, i gostinjac. Bili su sagrađeni uz tadašnje prometnice na razmaku od dva/tri dana hoda. Po pravilu, gosta ili putnika se mora prihvatiti, jer je to „ius descensus“- sveto pravo prenoćišta. U kršćanskoj je Europi stoljećima postojalo pravilo o zaštićenosti svakoga tko uđe u crkvu ili samostan, makar bio kriminalac. Dapače, redovnici i redovnice nisu imali ni pravo pitati takva gosta tko je i od čega se sklanja, a kamoli ga istjerati. Također, progonitelji nisu smjeli prodrijeti u „Božju kuću“ i na silu odvesti onoga tko je u njoj našao utočište. Podrazumijevalo se da je ondje pod okriljem sile koja je jača od zemaljskog zakona.

Prostori koji se odnose na jelo i piće bili su staje, poljoprivredne ostave, vrt, pekare, smočnica, podrum i kuhinja. Od tih davnih vremena sigurnost i opskrba hodočasnika bila je jedna od najvažnijih crkvenih briga, tako su nastali i novi samostani uz glavne hodočasničke putove a time je nastao i prvi oblik turizma – hodočašće. U samostanima se razvijaju kuharske vještine do umjetnosti, održavaju se raskošne gozbe za plemstvo i crkvene veliko dostojanstvenike (**25.)**.

Na stolu je vino (autohtono ili iz drugih krajeva) i pivo, koje se proizvodilo još od davnina, o čemu nam govori i Sv. Jeronim (Sofranije Euzebije) oko 340. - 420. poslije Krista, porijeklom Dalmatinac (Hieronimus, Comment, in Isaiam, VII, 19 Sv. Jeronim) i kaže: uz medovinu Iliri su pili i pivo što su ga pravili od ječma, a nazivali su narodnim imenom sabaium ili sabaia. „Bilo je to, po riječima Ammianusa Marcelina i Diona Kasija, piće za siromahe, a cara Velensa (364-378, prije K.), Ilira podrijetlom zvali su podrugljivo imenom sabaiarius, jer je volio to piće.

Ili kameni dokaz kao: - stari pronađen sarkofag iz rimski Arupium (bilo je važno naselje i u gospodarskome smislu u Prozoru - Lika) svojim natpisom nam kazuje:

D(is) M(anibus)
T(itus) Fl(avius) Marcellvs
SEPLASIARIUS AN(nos) LXX
S(ibi) V(ivus) F(ecit)

U prijevodu: *Dobrim dušama pokojnika. T(ito) Fl(avije) Marcel, trgovac mirodijama, sedamdesetogodišnjak, sebi za života načini*.

Iz ovo malo riječi puno se saznaje, kao npr.: da se ovdje nastanio i živio trgovac mirodijama, u to vrijeme najskupocjenijom trgovačkom robom, da je imao kome prodavati svoju skupu robu, da je kupovna moć bila visoka i da se od takve trgovine moglo dobro živjeti. Sva ta roba putovala je karavanama po tadašnjim putovima, tj. cestama.

„Svi putovi vode u Rim“ predstavljala je tijekom stoljeća jedan od najupadljivijih aspekata rimske civilizacije – rimske ceste koje su bile objekt divljanja. Već u predrimsko doba postojale su putovi, njih se prelazilo pješice, uz duž takvih putova odvijao se promet volovima i mulama, postojali su planinski putovi za provođenje stoke na pašu. Rimljani su izgradili i popločene ceste koje su povezivale gradove, tj. tadašnje metropole.

Svaka karavana je imala oružanu pratnju, a kakvi su nekada putovi bili, možemo zaključiti iz starih spisa. Veliki put ili župski morao je biti najmanje širine oko 209 cm, za gonike (ili seoski put) širina je bila tolika da su njima mogla slobodno prolaziti „dva vola u jarmu“, koji su vukli kola, za što je potrebno nešto više od 150 cm. Svako sužavanje ili proširivanje putova (staza) ili mijenjanje smjerova ili postavljanje novoga bilo je zabranjeno bez prethodnog dogovora tj. dozvole. Putovi su se dijelili prema važnosti na: „putivi prični ili okolni, staze velike ili male”, ali se isto tako poznaju i stramputice (zaobilazni put), pješačke staze, prečaci i sl.

Kroz povijest mnogi od tih putova potpuno su nestali, nestali u prirodnom zagrljaju vegetacije, a neki su temelj i današnjih cesta.

Što reći za materijalne dokaze, kao npr.:

Vukovarsko područje naseljeno je od pamtivijeka, o čemu svjedoče brojna arheološka nalazišta, a bilo je gusto naseljen već u mlađem kamenom dobu. Od svih je nalazišta najpoznatije ono u Vučedolu, po kojem je čitava jedna eneolitska kultura dobila u znanosti ime „Vučedolska kultura”. Vučedolska keramika s glasovitom Vučedolsko „golubicom“(ispravno jarebica, a ne golubica) po važnosti stavlja se uz bok velikih istočnih i sredozemnih kultura.

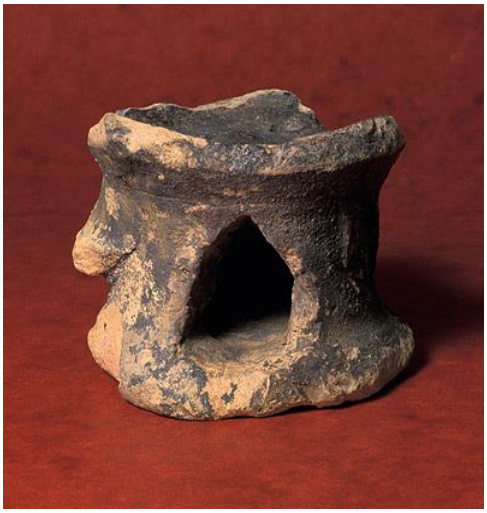
Najnovija istraživanja dr. Aleksandra Durmana, arheologa sa zagrebačkog Sveučilišta, otkrivaju nam nove spoznaje o Vučedolu koji se razvio na desnoj obali Dunava i ostavio trag u sveukupnom europskom naslijeđu, a trajala je između 3000. do 2200 prije Krista. Što znači da je bila suvremenica starog carstva u Egiptu, ranodinastičkog razdoblja u Sumeru, razdoblja prvih dinastija u Akadeu, te glasovitog drugog sloja u Troji. Bez imalo pretjerivanja može se ustvrditi – da je na ovom području rođena – Europa.

Vučedolci su tijekom trećeg tisućljeća prije Krista postali jedna od duhovno i ekonomski najnaprednijih i najmoćnijih populacija cijele onodobne Europe. Prva zaprežna kola na četiri kotača u Europi pojavljuju se na Vučedolu. Podaci govore o pet posto konjskog mesa u prehrani, a netko tko ima konje zasigurno je jahao, jer konje ne možete čuvati sa psom ili pješice. Sve to pokazuje visoki standard, koji do tada nije bio viđen u europskom prostoru. Zanimljivo je da na Vučedolu u to vrijeme postoje četiri vrste „cipela“, uključujući plitku,

poluduboku obuću, kao i onu do gležnja. O kakvom se fantastičnom, dotada neviđenom standardu radilo prije pet tisuća godina, moramo podsjetiti da u okolici Zagreba u 18. i 19. stoljeću nije bilo nikakve obuće osim građanske cipele i opanka! Originalni primjerak vučedolske ljetne „cipele“, nešto između opanka i sandale, otkopao je 1938. godine njemački arheolog Robert Rudolf Schmidt. Vidljivo je da su cipele napravljene tako precizno da svaki postolar tvrdi da bi danas prema tom predlošku bilo lako napraviti cipelu. Prema ukrasima se može vrlo detaljno utvrditi da je, primjerice, čizma napravljena djelomično od krzna, a dijelom od kože.

U jednom grobu (predilirskog doba) na Dravi, pored različitog oruđa (srp, nož, škare), ogrlica i naušnica, pronađena je i žlica, kao uostalom i na brojnim drugim lokalitetima u Hrvatskoj.

Iz tog, davnog, doba ostala nam je i **pokljuka** zemljana posuda za kuhanje, pečenje (sinonim za lopižu, crepulju). Izvorna posuda je isto bila od zemlje, ali je to ustvari bila pokretna mala pećnica loptastog oblika, podijeljena u dva dijela po sredini. U donjem dijelu stavljao se jari žar (zar se žarom ne opslužuje peka, kotlić i rajngljak), a u gornjem dijelu pekla se ili kuhala željena namirnica.



pokljuka

Nepunih dvadeset kilometara od Vukovara nalaze se Vinkovci, prema dosadašnjim istraživanjima - najstariji europski grad. Naselje koje u kontinuitetu živi više od 8300 godina potvrđuje to svojom arheološkim otkrićima, kao npr. najstarijom peći za pečenje keramičkih posuda. Ostaci *sopotske* kulture (5050-3950 g. pr. K), potom je u samom središtu grada (kod hotela) na tržnici dokazano postojanje *bubanj-salkuca-lasinjske* kulture (3500 g. pr. K), potom *vučedolske* kulture (3000 g. pr. K) i *vinkovačke* kulture (2300 g. pr. K) pa nadalje nalazi brončanog i željeznog doba sve do *Colonia Aurelia Cibalae* kako su se zvali Vinkovci u doba Rimskog carstva (**26)**. Na tom istom lokalitetu nađeni su i slavenski paljevinski grobovi (7. stoljeće), nadalje bjelobrdska kultura Meraji, zatim ranosrednjovjekovno naselje Sveti Ilija do današnjih Vinkovaca. U Vinkovcima (*Colonia Aurelia Cibalae*) rođeni su rimski carevi: Valentinijan I. (*lat.* Flavius Valentinianus, 364.-375.) i Valens (*lat.* Valens Flavius, 364.-378.). Rimsko srebrno posuđe koje ukazuje na vrhunsku kulinarsku kulturu na području Virovitice.

Ostava s luksuznim srebrnim posuđem, od kojih su neki primjerci pozlaćeni i ukrašeni tehnikom niella, a dio sadrži i gravirane ukrase (životinjski i biljni motivi, prikaz arhitekture, ljudski likovi, itd.). pronađena je u jami u centru Vinkovaca. U ostavi je bilo 50 posuda različitih oblika (pladnjevi, plitice, tanjuri, zdjele, vrčevi, mali čupovi, mali rezbareni kaleži s jednostavnim ukrasima na rubu, zdjele nalik mužarima, čaše, elegantne srebrne žlice šiljaste drške, ….) težine preko 36 kilograma, a na jednoj od najluksuznijih posuda očuvan je i natpis koji otkriva ime majstora koji je izradio posude, AQVILA ANTONINVS FECIT (Izradio Antoninus Aquila). Prva istraživanja pokazala su da su posude pripadale bogatom građaninu Cibala, koji ih je vjerojatno zakopao zbog nesigurnih prilika koje su potresale Rimsko carstvo krajem 4. stoljeća. Običaj zakopavanja vrijednosti prakticirao se od prapovijesnih vremena pa do današnjih dana i takve grupe nalaza u arheologiji nazivamo ostavama.

Koliko samo sličnih dokaza iz svakodnevne upotrebe: .. utezi za tkalački stan i ribarske mreže, kameni brusevi i alatke poput sječiva, grebala, dubila …. zdjele i lonci, čak i minijaturni

koji su vjerojatno služili djeci za igru, ostaci peći, žrvnjevi, glačani kameni klinovi i sjekire, koštana šila, narukvice, privjesci od riječnih školjaka …pokriva deblji ili tanji sloj zemlje, očekujući da ponovo vide svijetlo dana, kako bi nam ispričale i priču o kulinarstvu tih prošlih vremena.

Stare knjige, čuvari naših starih običaja, ostaju i jedini trag, a novi društveni i gospodarski uvjeti mijenjaju način život i polako sve odlazi u zaborav. Starinskim običajima kao da nema povratka, a modernizacija nam u tome pomaže. Porodična zadruga (skupštine, domačije, zajednice) podrazumijeva zadružnu porodicu koja je bila središte cijelog sistema narodnog prava i srce narodnog života 18. i 19. stoljeća. Ti stari zapisi neposrednih svjedoka koji su ih zapisivali ili su ih zapisivali prema pričanju starih žena su izvorni i vjerodostojni dokumenti.

Mnoga jela naših regija imaju isto ime ali im je sastojci različit, od onih koji nemaju nikakve sličnosti između sebe (po sastojcima), do onih gdje su razlike neznatne ali ipak se dobiju dva različita jela po okusu.

Koliko sam uspio i dali sam uspio, reći će struka o tome, struka koja je još uvijek na margini turizma iako bi trebala biti jedan od nosioca turizma.

No, u svakom slučaju želio bi da je ovom knjigom napravljena prva stepenica u daljnjem radu o našim autohtonim jelima.

Kao što nema na svijetu tako malog zemljopisnog prostora – kao što je Hrvatsko zagorje - na kojem se smjestio toliki broj dvoraca, kurija i perivoja (250), sve više sam sklon ustvrditi da je i naše kulinarstvo (kulinarstvo je zapravo – kuharstvo, a gastronomija je nešto drugo. Gastronomija je zapravo „parada“ neke civilizacijske epohe, a sastoji se od vještine kulinarstva, pripravljanja pića, posluživanja jela i pića, izbora posuđa i pravila ponašanja tijekom jela tj. gozbi.) relativno malene zemlje - neizmjerno bogata u jelima i pićima.

Od **„poroka punog stola“**(teških, zasitnih ali i miomirisnih jela) - kontinentalne regije do **„mirakula spize“(**maslinovog ulja, crnog vina, kuhanog povrća i začinskih trava izraslog na slanoj buri, lešo načina pripreme, riba, jaretine, kozletine, ..) - mediteranske prehrane, kriju se

- zborne i zebrane jestvine

Naše more, rijeka, jezera, šume, polja - naše bogatstvo u raznolikosti klime i prirode - ostavilo je traga u načinu i bogatstvu prehrane.
Govoriti o jelima znači govoriti o razvitku ljudske zajednice, o njenim usponima i padovima, o načinu života obiteljske zajednice, njihovom zajedničkom poslu, veselju i žalosti.

Sa sjetom i čežnjom prisjećaju se stariji, unatoč nekadašnjeg vrlo teškog života, topline obiteljskog okružja i blagdanskih jela, kada je duhovna vrijednost bila važnija od materijalne.

Starinska jela koja se danas napuštaju, kao što je to slučaj npr. sa žgancima (purom, palentom), možda zbog toga što nas nesvjesno podsjećaju na doba gladi i neimaštine, nezamislivo je da nisu sastavni dio brodeta. Jela kao: slanina, sir iz mišine, slane ribe, pogača,…. su „fast food“ naših stanovnika do sredine pretprošlog stoljeća. Meso se nije

upotrebljavao kao svakodnevna hrana, već su pečenice uglavnom bile obredna jela, tj. spravljale su se samo za razne svetkovine. Nedjeljom se meso počelo upotrebljavati tek s porastom standarda od šestog desetljeća prošlog stoljeća.
Također ne smijemo zaboraviti da je moderno doba ugrozilo podjelu jela sukladno sezoni. Nekada smo imali proljetne, ljetne, jesenske i zimske jelovnike koji su ukazivali na harmoničan odnos prehrane i prirode. Iako su suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa dio kulturnog identiteta određene regije, nostalgično očuvanu tradiciju pripreme kulena, čvaraka i slanina ugrozila su sveprisutna upozorenja o potrebi izbjegavanja tih proizvoda. No, jela tzv. zimskog jelovnika, kao npr. kisela repa i kiselo zelje (kupus) s dodatkom suhomesnatih proizvoda bili su nekad jedini izvor dragocjenih biljnih vlakana.

I na kraju, dozvolit ću si usporedbu naših jela s našom:

- narodnom nošnjom, koja je različita od regije do regije: živih je boja, lepršava, nenametljivo obogaćena vlastitim ukrasima i kreacijama, različita prema godišnjem dobu, različita obzirom tko je nosi (muška, ženska, djevojačka), radna ili svečana. Po slikovitosti, mnogostranosti, osebujnosti i posebnosti folklora Hrvatska je među prvim europskim zemljama. Po osebujnost možemo je podijeliti u tri pojasa: panonski, dinarski i jadranski.
U panonskom ravničarskom (žitaričkom i stočarskom) pojasu prevladavaju široke, prostrane i bogate ženske i muške nošnje, izrađene pretežno od lana (**27.)** i pamuka, a manje od pletene i stupane domaće vune. Nošnje su različite kako po kroju, i naborima, tako i po ukrasima. Variraju od rijetkog siromašnog jednobojnog veza, do gustog mnogobrojnog s biljnim i životinjskim ukrasima. Odjeća je često ukrašena i kožnatim prišivcima.
U dinarskom planinskom (pretežno stočarskom i sitno stočarskom) pojasu prevladavaju nošnje od domaćeg tkanog i stupanog sukna. Izvezeni ukrasi povlače se pred onim utkanima na samom tkalačkom stanu. Prevladavaju tamnije i zasićenije boje (crna, smeđa, crvena, ljubičasta, tamnomodra i tamnozelena).
U jadranskom (pomorsko-vinogradarskom i sitnostočarskom) pojasu narodnu nošnju oštro potiskuje suvremena. Stara nošnja još uvijek živi na pojedinim otocima (Susak, Krk, Lastovo) ili priobalnim dijelovima (Konavli). Duž cijele obale za vrijeme karnevala i folklornih priredbi naglo iskrsne narodna nošnja obogaćujući ih. Nošnja je različita: od ženske mini-nošnje (**28.**) do veličanstvenih, kraljevskih, ženskih maksi nošnji u Konavlima, koja je jedna od najljepših u Hrvatskoj. Na nošnjama se posebno ističu bogati nabori i još bogatije čipke.

- ili možda još bolje, ukoliko se uopće smije usporediti s bogatstvom, ljepotom i brojnošću naših dijalekta i narječja ili natuknicama o namirnicama i jelima koje su svojevrstan jestvenik, a sve to zaokružuje, kao sliku njen okvir, autohtona kuća, bilo slavonska, goranska, lička, primorska ili kamena otočka, što je i etnografska i kulturna baština. Kulturna baština koja je ne samo autohtoni graditeljski identitet nego i dio autohtonog proizvoda i načina života koji se vidi i u kulinarstvu.

Jednom riječju jedno i drugo, iako se nalaze na geografski malom prostoru, iznimno su brojna, različita i jedinstvena, te s vrlo malim ili čak neznatnim utjecajem okolnih zemalja.
Turistima, gastronomadima, ljubiteljima dobrog jela i pića posebno skrećem pažnju da su najbolja jela i pića izvorno tamo gdje su i nastala. Drugim riječima to je **domaća hrana** ili **hrana nostalgije**, kako bi danas kazali.
Stručno bi je mogli definirati kao: hranu tj. namirnice proizvedene na vlastitu imanju za osobne potrebe ili zelenu tržnicu, jela u seoskom turizmu, i namirnice za industrijsku preradu, ali sve u skladu odredbi kontrole proizvodnje.

Svi koji kušaju jela sigurno će pamtiti okus naše kuhinje. U sjećanju će im ostati i prirodne ljepote naših krajeva, a naši suveniri – kulturno dobro, koji postaju prepoznatljivi hrvatski brand, ostati će im kao trajna uspomena na lijepe doživljaje i dah hrvatske povijesti.

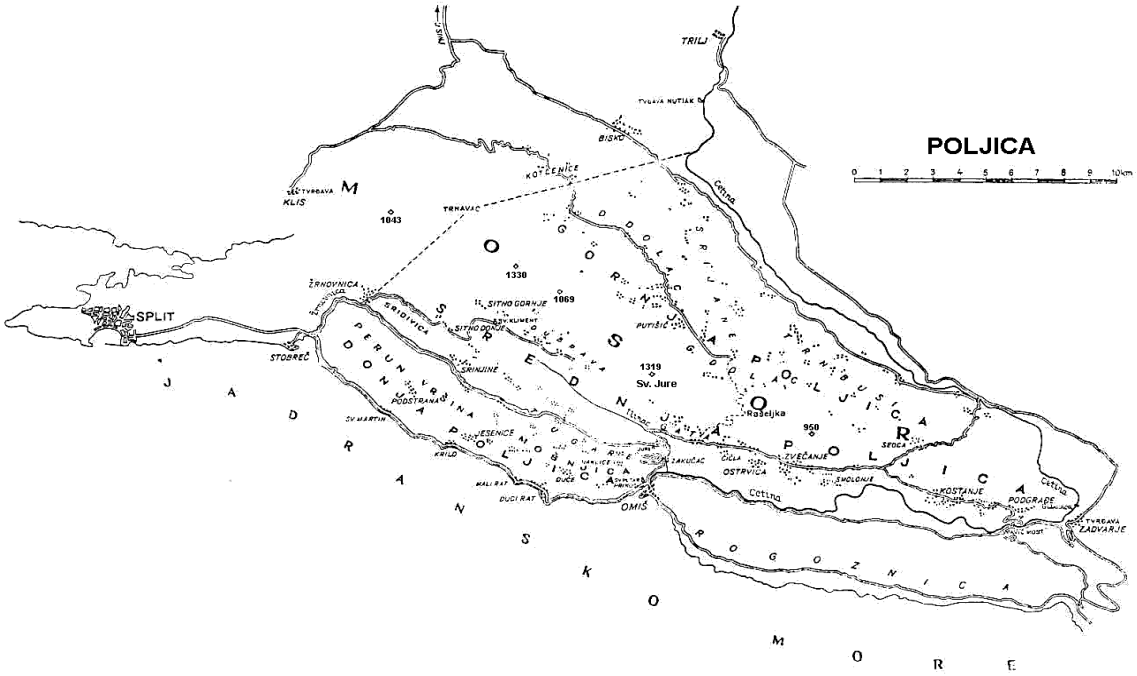
Paška čipka (**29.**), **hvarska čipka** (**30.**) (čipka od niti agave koju rade u benediktinskom samostanu sv. Ivan Krstitelj i v. Antun Opat u Hvaru), **lepoglavska čipka** (**31.**) (koja nimalo ne zaostaje po ljepoti izrade od prve dvije), **kraluš** (**32.**), **morčić** (**33.**), **lička (japodska) crvenkapa** (**34.**), **šibenska kapa** (**35.**), **mala kamena mediteranska kuća** (**36.**), **istarska šterna** (**37.**), **bunja - kažun - kućerac - pećina - toret - vrtujak** (**38.**), **bukara** ili **susak** (**39.**), **slavonska drvena kola**, ili drveni predmeti izrađeni od prvoklasne bukve, javora i graba kao: kuhače, daske za meso, kalupi za paprenjake, valjarci (valjak za tijesto, batovi za meso, sita, mužari, zdjele, podloške, lopatice), **zvečka (zvečka-mamuza)** autohtoni muzički instrument bunjevaca (**40.**) ……

Povijest hrvatskog stola zapravo započinje poviješću – „ilirskog stola“ tj. njihove hrane. Jedan od najstarijih poznatih pisanih dokumenata imenično o ilirima kao narodu uopće, je kameni napis o vijesti iz 4. st. prije Krista, kojom se obznanjuje popis onih grčkih gradova, od Atene naniže, koji će primiti pomoć od grada Cyrene (**41.**) u žitaricama. Među nabrojenim su i Iliri.

Poslije Ilira dolazi na naš današnji, jednako dalmatinski kao i panonski teritorij, utjecaj jedne od najslavnijih „gastronomija“– rimska kuhinja, majstorsko sjedinjenje europskog i azijskog užitka u hrani.

BILJEŠKE:

8. Njemačko ime za Beč, Wien, kao i izvedenice iz tog imena poput talijanskog i engleskog Vienna i ruskog Vena, dolazi od keltske riječi vedunia, što znači šumska rijeka. Vedunia je skraćeno u Viena, pa u Wiennu i napokon Wien. Drugi tvrde da ime potječe od rimskog naselja Vindobona, u značenju bijela podloga. Ta etimologija objašnjava zašto se na slovačkom glavni austrijski grad zove Vieden, a na češkom Viden. To ne treba brkati s češkim Videm, pod kojim se podrazumijevaju Udine. Ime Beč u hrvatski je došlo od mađarskog Becs, no ta riječ avarskog podrijetla i znači zemljana utvrda. Takva se utvrda nalazi na području Beča, koji su od 6. do 8. stoljeća držali Avari. Slovenci za Beč kažu jednostavno Dunaj, po Dunavu, rijeci koja teče kroz njega.
9. autonomna Poljička općina tj. Poljička Republika iz 1440 godine.



10. 11. lipanj 1898. godine mladi kuhar Raffaello Esposito /vlasnik picerije „Pietro Il Pizzaiolo"/ napravio pizzu ukrasivši je bojama talijanske zastave kako bi iznenadio kraljicu Margherita Teresu Giovanni - Savosku. Uobičajene dodatke češnjak, origano, sardine, suhi sir, zamijenio je umakom od rajčice, bijelim sirom i bosiljkom. Pizza se toliko svidjela kraljici da je dozvolila da dobije njeno ime, tako da se danas smatra pica „Margherita" i „Marinara" autentičnim jelom – napolitanske regije. „Marinara" se radi s maslinovim uljem, umakom od rajčice, češnjakom i mravincem (origanom).
11. kao npr. Radovanov na katedrali u Trogiru iz 13. stoljeća i crkva u Rosslynu/Škotska iz 14. stoljeća (završena1440.-1490.) koju su izgradili templarska ispunjena je ukrasima u obliku – kukuruza.
12. 1209; original izgorio i Varaždinci traže 1220. od Hercega Beli da im da Očevu; Andrije II., povlasticu.
12 a. Statut grada Korčule 1214.

Prve uopće pisane zdravstveno komunalne zabrane iz 1214. nalaze se u Statutu grada i otoka Korčule, Statut, koji je prvijenac na slavenskom jugu i ujedno najstariji pisani dokument u Hrvata. 13. stoljeće bilo doba kad je Europa živjela u stalnom sukobu između gradskih država, koje su još uvijek zaokupljene križarskim ratovima. Grad i otok Korčula su nezaštićeni.

Zbog svog strateškog položaja je na pomorskim trgovačkim putevima i zbog zemljopisne konfiguracije, koja Korčulu čini idealnom za utočište ratnih brodova i trgovačkih galija. Kako bi zaštitili svoje otočke zajednice, Korčulani usvajaju njihov zajednički statut 1214. Između ostalog glede osoba koje dolaze iz okruženih mjesta u Statutu stoji :

„Isto tako određujemo da se nijedan građanin ili otočanin ne usudi prihvatiti kući neku osobu koja dolazi iz okuženih mjesta ili gdje hara kuga, pod prijetnjom kazne od pedeset perpera.“

Znakovita je i odredba o zabrani odlaženja na okužene rijeke, koja je u direktnoj vezi s zaštitom pučanstva od unosa malarije na otok Korčulu, premda u to doba prava saznanja o uzročniku malarije nisu bila poznata.

Korčulanski Statut iz 1214. na impresivan način pokazuje kako je Veliko vijeće sastavljeno od najuglednijih građana Korčule godinama donosilo zakone u svrsi zaštite sredine i zajednice a ne pojedinca. Stoljećima su donošeni zakoni koji su planski određivali opstanak Grada i otoka na duge staze.

13. postaje prva slobodna kraljevska varoš s privilegijom hercega Kolomana 1240.

14. najstariji spomenik pisan hrvatskom ćirilicom. To je posjedovna isprava benediktinskoga samostana Sv. Ivana Krstitelja u Povljima na otoku Braču koju je napisao kanonik splitske prvostolnice i hvarski pisar Ivan 1. prosinca 1250. Pisana je mješavinom narodnoga i staroslavenskoga jezika i ukazuje na političke, društvene, gospodarske, pravne i kulturne prilike prostora i vremena u kojem je nastala.

Zlatna bula, dokument iz 1253. godine

15. na javnom skupu 29. svibnja 1272. proglašen je Statut Dubrovnika. Jedan je od temelja njegove višestoljetne državnosti. Dubrovnik je i dotad živio po svojim zakonima, ali su oni u tom jedinstvenom pravnom kodeksu prvi put usklađeni, dopunjeni i sustavno svrstani. Dubrovnik je vrlo rano regulirao prava i dužnosti svojih građana u njihovoj pomorskoj djelatnosti, a isto tako sklapao ugovorne veze s drugim pomorskim centrima.

16. pravna isprava o utvrđivanju međa između akvilejskog patrijarha i pazinskog kneza, kompilirana u Pazinu 1325. na temelju starijih isprava. Sadrži dragocjene ekonomske, socijalne, pravne i etnografske podatke, iako nije ni kronološki ni topografski jedinstvena. Izvorna redakcija objavljena je na hrvatskom jeziku, na kurzivnoj glagoljici, u prijepisu notara Levca Križanića 1546, a kasnije redakcije su na hrvatskom, njemačkom i latinskom jeziku.

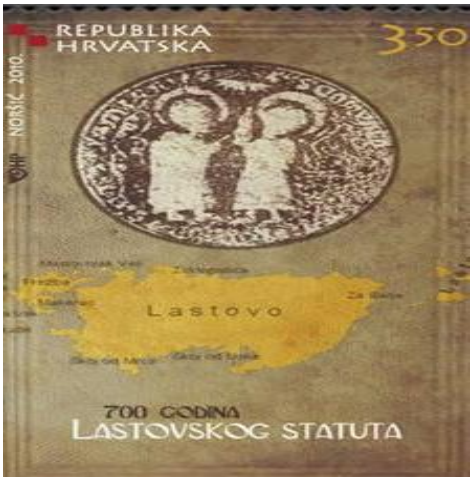
17. sastavljen u Novom Gradu 6. siječnja (miseca jebvara) 1288., danas Novi Vinodolski (o čemu svjedoči u kaštelu i zdenac s natpisima svih devet općina, na hrvatskom jeziku pisan brzopisnom (kurzivnom) glagoljicom). Nema sumnje da su točne i istinite riječi iz uvodnog dijela statuta ili zakonika prema kojima su sami „vinodolski ludi“ zaželjeli sačuvati u potpunosti „one stare dobre zakone“ kojima su se služili i njihovi preci. Zakonik su potpisali devet tadašnjih vinodolskih općina s knezovima Frankopanima. U ono vrijeme, srednjeg vijeka, Vinodolski je zakonik jedan od rijetkih pisanih zakonika bio po svojim odredbama izuzetno napredan, po nekima čak i danas vrlo moderan, jer, primjerice nije poznavao mučenje –

takozvani „Božji sud“ i torturu, već su stranke svoje pravo, vinost (krivnju) ili nevinost u nekoj „ličbi“ (optužbi) dokazivali zakletvom, svjedocima i provođenjem dokaznog postupka pred sucem kakav se u osnovi provodi i danas pred sudovima. Uza sve to u njem je prvi put posvjedočena upotreba imena „hrvatski“ za oznaku našega jezika. Jednom riječju osim što je najstariji pravni tekst u Hrvata neiscrpno je vrelo hrvatske jezične, kulturne, pravne i etnološke baštine, na hrvatskom jeziku, čakavskom dijalektu i hrvatskom pismu – glagoljici; Povijesni pojam Vinodola bio je širi i obuhvaćao je područje od Rijeke do Ledenica.

Vinodolski zakonik iz 1288.

18. Lastovo ulazi u sastav Dubrovačke Republike 1252. god. a statutom od 10. siječnja 1310., Republika jamči da će knez, kojeg postavlja Republika, poštivati drevne otočke običaje.

Bračni statut 1305.



Lastovski statut 1310.

19. sačuvan je na glagoljici i započinje: U ime božje. Amen. Ljeta gospodnjeg 1501 …Pred crkvom svete Ane sjeđahu poštovani i razumni muževi, župani i starješine rečenoga grada Veprinca: … Gore navedeni muževi zajedno se dogovoriše da bi za boljitak veprinečke općine bilo neizmjerno važno, odsada pa nadalje, ukloniti koju god sablazan među pukom. Stoga zapovjediše meni, dolje potpisanomu općinskom bilježniku, zapisati stare zakone koji se vazda provodiše u poštovanon gradu Veprincu kako bi se i u buduće provodili. …

Hvarski statut 1331.

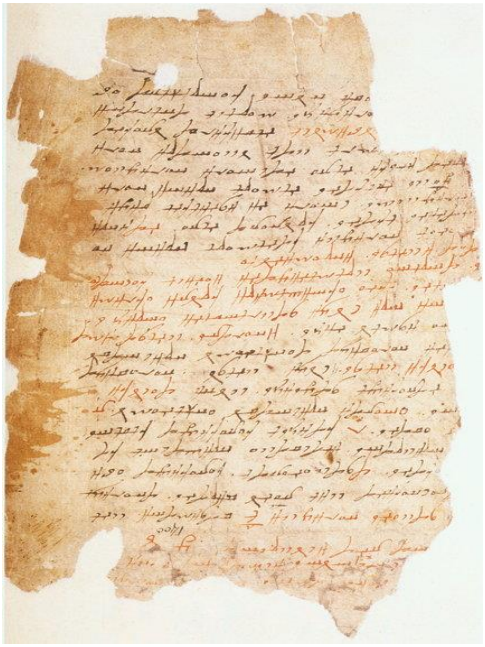
Statut grada Šibenika

iz 14. stoljeća

20. vrijedan dokument starohrvatskog običajnog prava koje seže u daleku prošlost starohrvatske države.

21. zbornik normi autonomne Poljičke općine tj. Poljičke Republike. General Marmont u svojim memoarima kaže za taj lijepi hrvatski kraj: „Slika te male zemlje govori u korist sustava

njezine uprave. Nema ništa uređenijeg od njezine kulture i ništa ljepšeg od njezine kulture i ništa ljepšeg od njezinih sela „Zbornik je vrijedan izvor starog hrvatskog zakonodavstva s elementima plemenskog ustroja. 10. lipnja 1807. Napoleonov providur za Dalmaciju Vicko Dandolo, gušenjem ustanka u krvi, ukinuo je sve privilegije tj. poljičku samoupravu, dekretom, a njihov autonomni teritorij podijelio između Splita, Sinja i Omiša) ……. . Vranski zakonik (1454 godina) spomenik hrvatskog običajnog prava je istodobno i dokument srednjovjekovnog društva Dalmacije, sastavljen od 33 članaka.



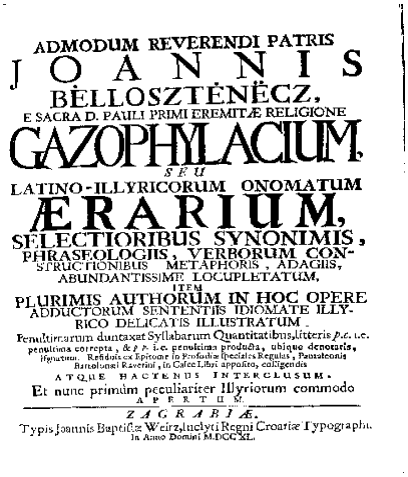
Poljički statut iz 1440. godine

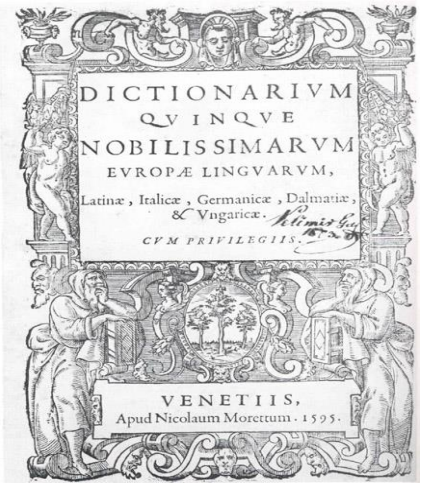
22. Ovo je prvi veći samostalni rječnik hrvatskoga jezika tiskan u Mlecima. Riječi su raspoređene u 5 stupaca – polazišni latinski i ostale – talijanski, njemački, hrvatski i mađarski. Na kraju se nalazi i popis „dalmatinskih“ riječi u mađarskom jeziku. Hrvatski se jezik naziva dalmatinskim, a predstavlja ga ikavsko čakavsko narječje s nešto štokavskih elemenata. Rječnik sadrži otprilike 3500 hrvatskih leksema.

Faust Vrančić

Rječnik Fausta Vrančića

23. Kako bi bolje objasnio gramatiku hrvatskog jezika, uspoređivao ju je s latinskom gramatikom. Taj učeni isusovac napisao je mnoga nabožna djela, a preveo je na hrvatski i cijelu Bibliju koja je ostala neobjavljena.
24. Ivan Belostenec, pavlin iz Lepoglave (1594.-1675.). Pavlinki samostan u Lepoglavi osnovao je grof Herman Celjski oko 1400. koji će u 16. i 17. stoljeću biti kulturno središte Hrvatske. Prva javna gimnazija u Hrvatskoj djelovala je od 1503. do 1644. godine, a od druge polovine 17. stoljeća visoka škola kojoj je car Leopold I. podijelio status akademije. Od 1244. godine pa sve do 20. kolovoza 1786. kada su „dokumentom" Josipa II. pavlini morali „napustiti svoje samostane i zamijeniti bijele redovničke habite crnim talarima (1. odjeća do gležnja u starom Rimu; 2. duga haljina svećenika, vladara, sudaca) biskupijskog klera", od Dunava do Limske drage u Istri, od Čakovca do Senja bilo je 122 samostana, koji su dali prvorazredne intelektualce, povjesničare, savjetnike kraljeva i kardinala, biskupe, banske savjetnike. …


ADMODUM REVERENDI PATRIS
JOANNIS
BELLOSZTENECZ,
E SACRA D. PAULI PRIMI EREMITÆ RELIGIONE
GAZOPHYLACIUM
SEU
LATINO-ILLYRICORUM ONOMATUM
ÆRARIUM,
SELECTIORIBUS SYNONIMIS,
PHRASEOLOGIIS, VERBORUM CONSTRUCTIONIBUS METAPHORIS, ADAGIIS,
ABUNDANTISSIME LOCUPLETATUM,
ITEM
PLURIMIS AUTHORUM IN HOC OPERE ADDUCTORUM SENTENTIIS IDIOMATE ILLYRICO DELICATIS ILLUSTRATUM
Penultimarum duntaxat Syllabarum Quantitatibus, litteris p.e. i.e. prolixas producta, ubique denoturis, Ignotum. Reflexis ex Epitome in Prosodiæ Specialis Regulas, Parasteonis Bartolomei Ravetii, in Calce Libri appositis, colligendis
ATQUE HACTENUS INTERCLUSUM.
Et nunc primùm peculiariter Illyriorum commodo
APERTUM.
ZAGRABIÆ.
Typis Joannis Baptistæ Weirz, Inclyti Regni Croatiæ Typographi.
In Anno Domini M.DCC.XL.


DICTIONARIVM
QVINQVE
NOBILISSIMARVM
EVROPÆ LINGVARVM,
Latinæ, Italicæ, Germanicæ, Dalmatiæ, & Vngaricæ.
CVM PRIVILEGIIS.
VENETIIS,
Apud Nicolaum Morettum. 1595.

Gazophylacium, dvodijelni rječnik (*lat.-hrv.* i *hrv. - lat.*), djelo pavlina Ivana Belostenca (1594-1675)

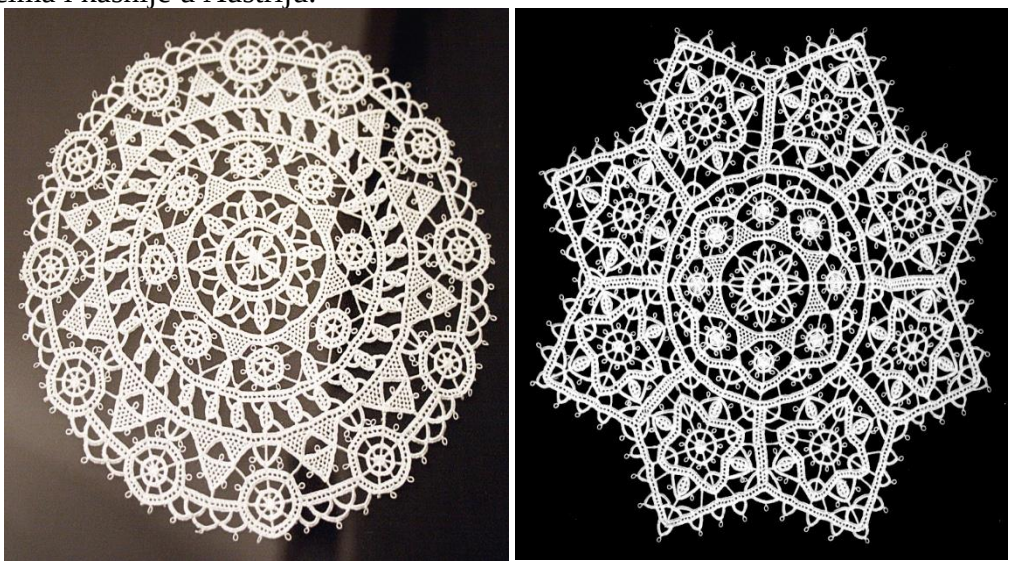
25. Samostanske kuhinje, velikih samostana, između dvanaestog i četrnaestog stoljeća, najbolje su opremljena kuhinja toga doba. Glavni kuhar imao je dovoljno pomoćnika koji su namirnice obrađivali „koliko dugo je smatrao potrebnim", dodavanje sastojaka za postizanje stanovitog okusa glasilo je „koliko želiš", prženje je trajalo koliko „dva Očenaša", kaša se kuhala tako dugo „koliko je trebalo ići do kapelice i izmoliti četiri Zdravomarije", a neko drugo jelo „koliko traje put od sto metara". U sačuvanim naputcima (recepti), iz toga doba, uz sastojke piše i o potrebnom vremenu pripremanja jela, koje se izračunavalo uz pomoć molitvi. Kako nije bilo mehaničkog izračunavanja vremena (sata), broj molitve i kojom brzinom treba moliti u pojedinim fazama obrade određivali su i trajanje obrade jela.
Tajna uspjeha samostanskih ekstravagancija bilo je neograničeno vrijeme i neograničena radna snaga. Vrijeme priređivanja gozbi bilo je i šest tjedana, a pritom (općenito pri kuhanju) nije se smjela učiniti pogreška, nešto razbiti ili izgubiti, jer se braća bila strogo kažnjavana.
Jedini strojevi kojima su raspolagali u kuhinji bile su ruke, ramena i šake. Za razliku od Rimljana koji su u svojoj kuhinji obavezno imali dimnjak, nisu se sve samostanske kuhinje mogle pohvaliti da ga imaju, kao uostalom o nizu drugih pomagala kao i u umijeću kuharstva. Ugrađivanjem dimnjaka samostanska kuhinja mogla je kuhati i peći u istoj prostoriji, osim pečenja velikih volova što se obavljalo na ražnju od vedrim nebom. Do ugradnje dimnjaka hrana se priređivala na otvorenom plamenu ognjišta, a namirnice su se ubacivale u kotao s ključalom vodom (Poznata samostanska kuhinja u Ethamu imala je nekoliko dimnjaka a pod od 110 kvadratnih metara popločen kamenim pločama). Nije bila rijetkost da su neke imale i potočić s najčistijom vodom kroz drvene akvarije u kojem su se nalazile ribe, kornjače i rakovi, kao i odvodni žlijeb u koji se mogao bacati sav otpad. Na debelim drvenim stolovima povrće

se strugalo, rezalo, ljuštilo i sjeckalo. Pokretni ražnjevi (od borovice, lješnjaka ili johe), tronošci, roštilji stajali su u kutu ili pripremljeni za uporabu kraj ognjišta. Na stalcima su bili obješeni ili poslagani kuke, prstenovi za kotlove, kolotur s lancima, lonci, sjekirice, oblici za pečenje raznih veličina, mesarske kuke, tave za pečenje, kalupi za vafle, noževi za meso, ribu i perad, dugačke tave kuhače za miješanje i kušanje, ribeži, sita, mjere i utezi, plitke i duboke zdjele, boce, stotine glinenih tanjura i oblika, košare, kožnate torbe, mreža za hvatanje riba, žlice, vilice, osti i kuke, čekić za mekšanje bakalara, kao i „kosko“ arapski lonac za kuhanje u pari (doneseni su iz križarskih ratova). U kutu su stajale velike bačve za meso u rasolu. U kuhinji ili posebnoj prostoriji do nje stajao je ormar pod ključem (ključ je držao glavni kuhar o pojasu) s mirodijama, bijelim brašnom i bijelim kruhom. Meso se spremalo u smočnicu obavijeno mrežom protiv muha i iznad tla. Slično su se čuvale i druge namirnice, zajedno s ubrusima, stolnjacima i običnim ručnicima. Sve su namirnice morale biti položene visoko i na motkama, kako bi bile zaštićene od miševa i štakora. U podrumu i u skladištu bile su poredane bačve, cijevi za pretakanje, kace, čaše, pehari za vodu i sve moguće posude, u bačvama se čuvalo pivo, vino, jabučnjak, mlado vino, vinske mješavine, „aromatično vino s klinčićem za sladokusce neutaživom žeđi“.

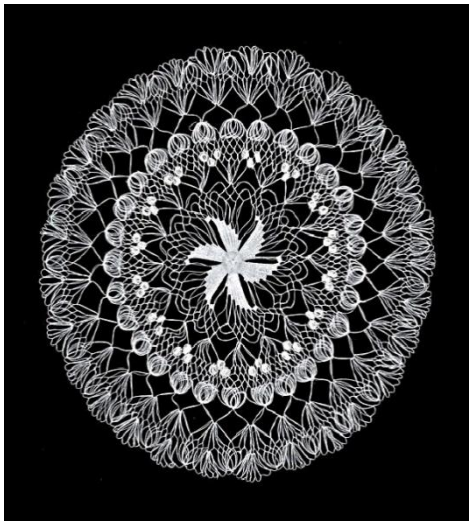
Mnoga jela, i pored danas nezamislive organizacije i izgleda kuhinje, koja su se spravljala bila su i za današnje pojmove kulinarstva nedostižna. Opati su među pratnjom vodili vlastitog kuhara kad su posjećivali „strane“ samostane (na taj način saznavali su za nova jela ili nove postupke priređivanja) jer je to bilo pitanje prestiža, ali su se opati također držali srednjovjekovne mudre izreke: „Bog daje ljudima dobro meso – đavo mu šalje lošeg kuhara“. Loše se odnosilo uglavnom na naviku srednjovjekovnih kuhara da budu stalno pijani, a opravdavalo se to zbog napornog kuhanja, izdašnog znojenja te su morali nadopunjavati svoju zalihu tekućine.

26. U Vinkovcima (*Colonia Aurelia Cibalae*) važnom trgovačkom, prometnom i obrtničkom naselje rođeni su rimski carevi: Valentinijan I. (*lat.* Flavius Valentinianus 321- umro u Brigetio, Donja Panonija 375 kamo se uputi braniti granice; vladao 364-75) i Valens (*lat.* Valens Flavius oko 328 – poginuo u borbama kraj Hadrianopolisa/Edirne, Turska, 9.VIII. 378; vladao 364-78).
27. Rimljani su nam ostavili točne opise o proizvodnji lanenih platna, od koje se malo razlikuju današnji industrijski postupci. Svoj procvat u Europi lan je doživio u srednjem vijeku. Lanene tkanine su na dodir svježe i hladne i zato se tkanje od lana smatra idealnim za tople dane. Osim što je laneno platno od prirodnih vlakana i po tome čisto, ne gužva se, i odjeća od čistog lanenog tkanja je i izraz prirodnosti i neusiljene otmjenosti.
28. na otoku Susku nosile su se naše autohtone *minice* prije pojave na europskim modnim pistama.

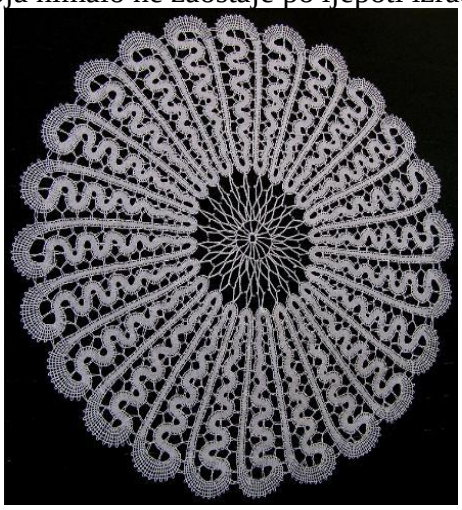
29. ili *tega* - neponovljivo djelo ruku i konca, matrica rane renesansne čipke; od 1579 godine koludrice benediktinke poučavale su čipkarstvo žensku djecu, a svoje izrađevine prodavale su u Mlecima i kasnije u Austriju.



30. čipka od niti agave koju rade u benediktinskom samostanu sv. Ivan Krstitelj i v. Antun Opat u Hvaru, lepoglavska čipka. Proces izrade hvarske čipke nije nimalo lak. Prvo se iz svježih listova agave, ne mlađe od 3 godine, izvlače tanke i čvrste niti duljine do jednog metra. Niti se dodatno obrađuju, a zatim se od njih radi čipka. Ta tradicija na Hvaru iznimno je duga i datira iz druge polovice 19. Stoljeća. Prve primjerke čipke na otoku Hvar s Tenerifa su donijeli pomorci, a pomno proučile časne sestre Benediktinke. Postoje tri tehnike izrade čipke od agave - *tenerife čipka* se radi malom šivaćom iglom na kartonu, zatim *mreškanje*, kada se čipka izrađuje malom šivaćom iglom i metalnom iglom za mrežu, i *tehnika antike* tijekom koje se malom šivaćom iglom čipka radi na razapetoj mreži. Čipka se veže za vrijeme južnog i vlažnog vremena, jer suho vrijeme i bura suše niti, koje potom pucaju. Hvarska čipka se ne pere ni pegla, a kako bi se zaštitila od vanjskih utjecaja čuva se pod staklom.



31. koja nimalo ne zaostaje po ljepoti izrade od prve dvije.



32. svečani nakit tradicijske nošnje samoborskog kraja izrađen od strpljivog ručnog nizanja perli na 12 niti, dugih 2,5 m, koji se nosio oko vrata, za svaki dan, za posebne prilike kao – svadbe, Božić ili Uskrs. Današnji kraluš izgleda kao i onaj od prije stotinjak godina, sedam „kara“ i šest „šlingi“, a oko vrata „kraglin“. Nekada su se nizali na dlaci konjskog repa. Svaka boja kraluša imala je svoje značenje: crvena boja - kao plodnost, plava – mudrost, a bijela – nevinost. Starije žene su izbjegavale nositi crveni kraluš.

33. tipični riječki nakit u čijoj se stilizaciji naziru tragovi zapadne i istočne civilizacije. Svojevremeno isključivo skroman nakit primorskih pučanki, s vremenom su postali ukrasi imućnih i bogatih. Morčić, mori ili moretti označava vrstu naušnica u obliku crnca koji je bio dio obavezne opreme za brak pučanki i seljanki. Prema legendi nastali su – kad se Turska vojska ulogorila na Grobničkom polju i prijetila napadom na Rijeku. Grad i njegovo stanovništvo spasila je strijela koju je Zrinski odapeo s Gradine kod Jelenja, pogodila je turskog pašu u sljepoočnicu čime je natjerala u bijeg njegove jedinice. Tada su bile uslišane i molitve da s neba padne kamenje i pobije tursku vosku. Nakon čuda od neprijatelja su ostali samo njihovi bijeli turbani. Moro je riječ venetskog dijalekta za Maura, Arapina, pa je vjerojatno morčić dobio ime u razdoblju baroka: Morčić je imao i ulogu talismana za sreću – pomorci su ga nosili na naušnici priželjkujući da ih prati mirno more. Koliko je morčić značio potvrđuje i podataka da je austrijska carica Marija Anna, supruga Ferdinanda I. 1845. godine naručila cijelu kolekciju nakita s morčićima: narukvicu s privjeskom, lančić i privjesak, privjesak i lančić, naušnice.

34. plitko valjkasto pokrivalo za glavu, izvezeno spiralnim uresom, a obogaćeno končanim resama, zapravo je brončana kapa plemena Japoda, koja je bila ukrašena iskucavanjem, te postavljena i gore zatvorena tkaninom ili kožom.

35. najpoznatija je kapa od svih kapa u hrvatskim narodnim nošnjama i uz katedralu Sv. Jakova neupitan je simbol Šibenika. Najstariji prikaz šibenske kape star je 800 godina i nalazi se u crkvi Gospe Srimske. Na zidu te crkvice nalazi se slika orača s neobičnom kapom na glavi, a zapravo riječ je o crvenoj šibenskoj kapi ukrašenoj kovanicama i perjanicama. Izvorno je šibenska kapa bila crvene boje sa složenim vezom.

36. prizemnica ili jednokatnica slagana od kamena na kamen, s griljama zelene ili modre boje.

37. kameni bunar ukrašen živopisnim reljefom i karakterističnim željeznim mehanizmom za izvlačenje vode.

38. kamene građevine - skloništa, suhozida i tehnike gradnje, koja se smatra jednom od najstarijih, najmanji su i najjednostavniji njeni uraci, koje su gradili obični ljudi. Način gradnje naslijeđena je baština oplemenjena vlastitim iskustvom i biseri su graditeljstva kamenom u suhozidu. Slaganje kamena pri kojem svaki sljedeći horizontalni sloj nadstrešuje prethodni. Preživjeli su stoljećima, sve jake vjetrove i potrese, u cijeloj Dalmaciji, Konavlima, na Pelješcu i Hvaru te Istri, među vinogradima ili maslinicima služeći za stanovanje a kasnije kao sklonište od kiše i vrućine.

39. bukara; tradicionalna drvena posuda iz koje se pije vino.

BUKARO STARA

Bukaro stara, iz Ogorja mog,
Iz tebe pijah ponajbolji sok,
Od trsa loze, tu opojnu kap,
Za ku kažu: In vino veritas!

A nju je svima Bog podario
I čovik trudom je napravio.

Ustima ona dala mu je slast,
Za ku kažu: In vino veritas!
Zato pijmo! In vino veritas!

Iz bukare stare, iz Ogorja,
Pijmo, pijmo! In vino veritas!
pijmo, pijmo! U njemu je istina!

Bukaro stara, iz Ogorja mog,
Živit ćeš, živit u meni vično!

Ivo Žižić

40. zvečka je nastala od mamuze i stavlja se na čizmu kao i mamuza, za vrijeme momačkog plesa svojim zvukom daje ritam.

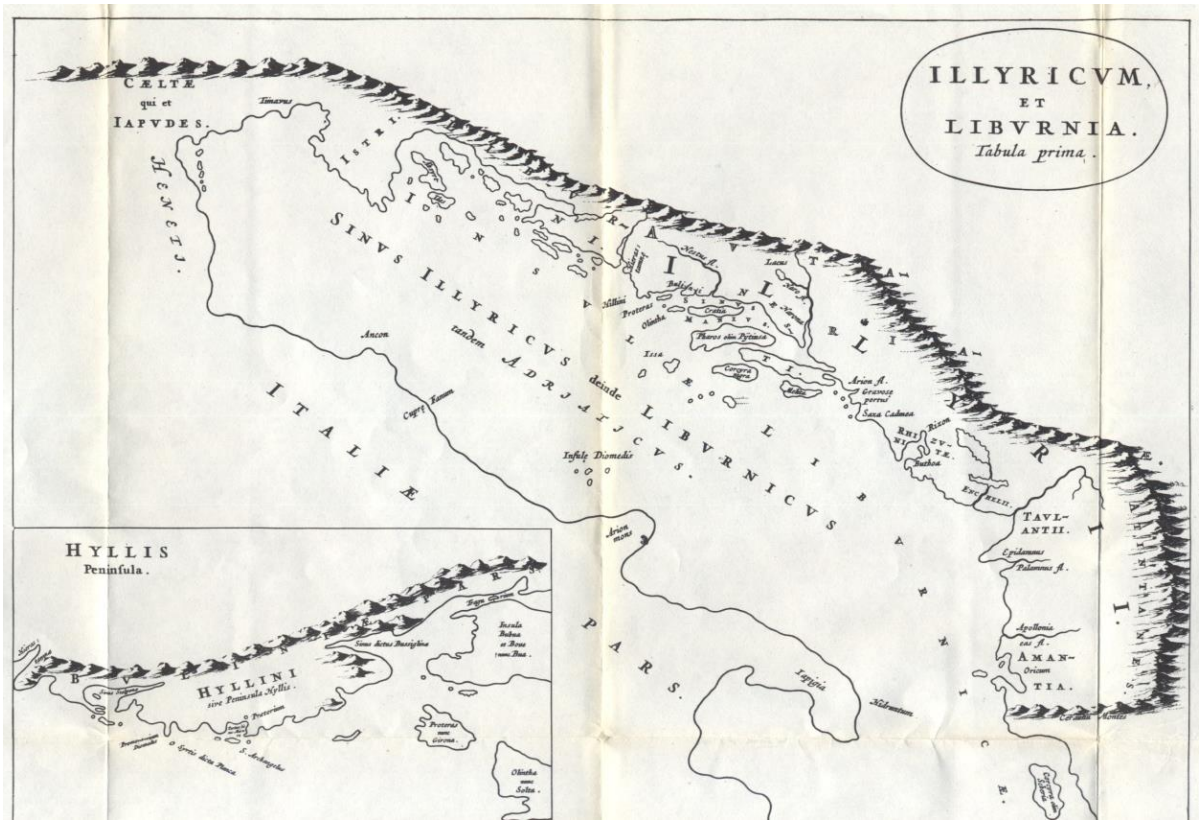
41. Cirena ili Kirena, lat. Cyrene ili Cyrenae; gl. grad antičke Cirenaike na obali Afrike (Libija), utemeljili su oko 630., pr. Krista dorski Grci; Cirenci, sljedbenici cirenske filozofije u kojoj je bio začetnik Aristippus Cirenac.

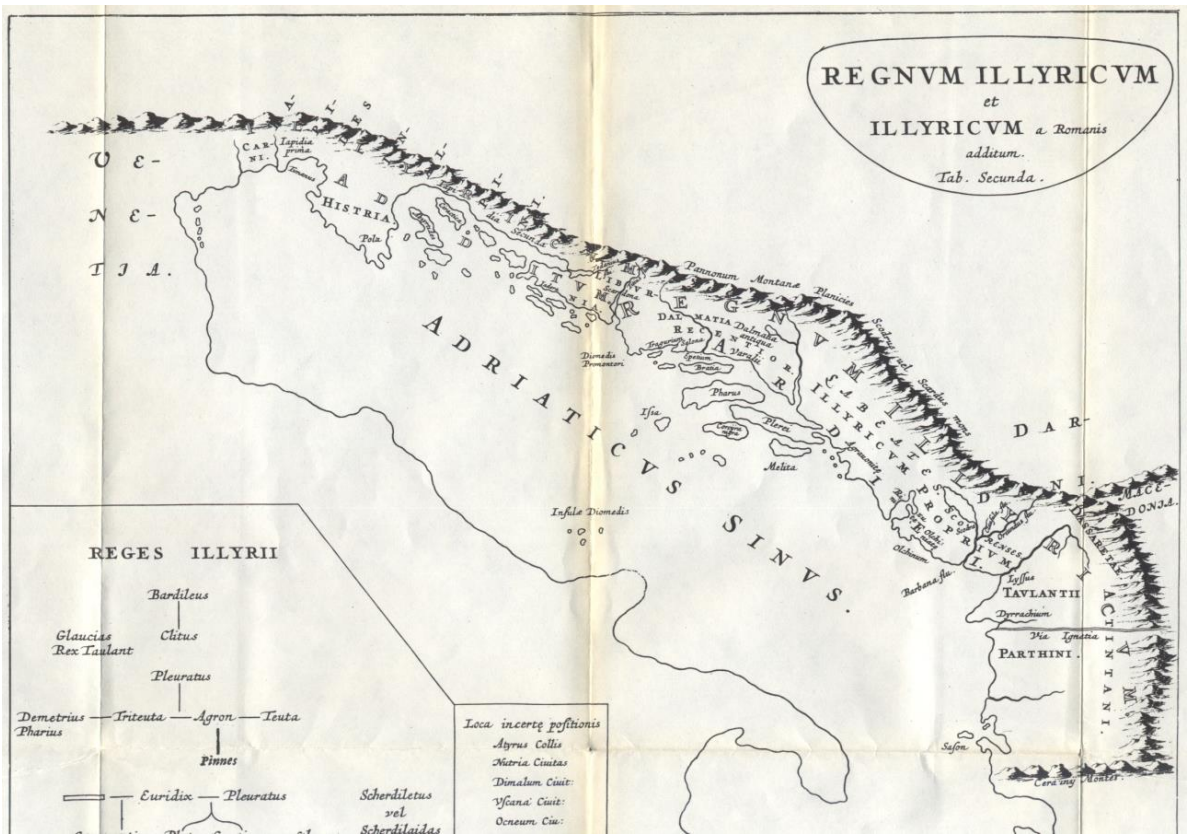
Cyrene

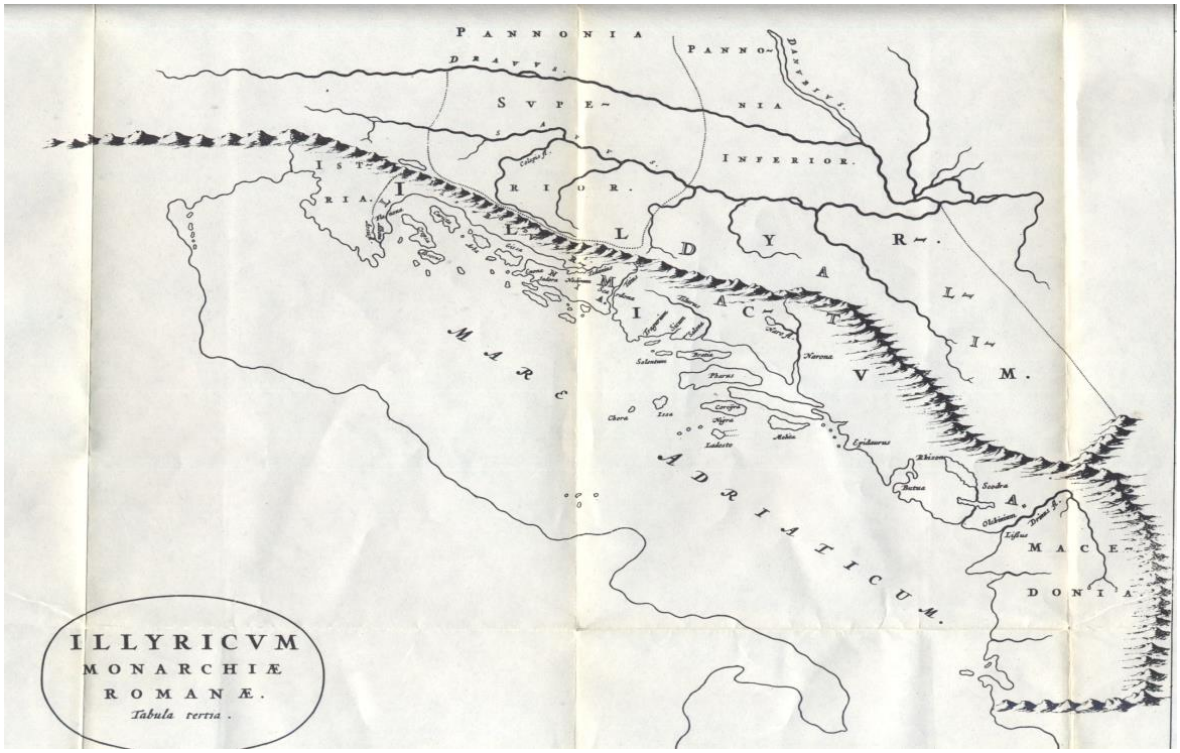
Cyrene

Iliri je zbirno ime za plemena nastanjenih nekada u područjima od Panonske nizine pa do obala Jadranskog mora i južne Italije. Smatraju prastanovnicima balkanskog područja, iako je možda njihova izvorna domovina područje današnjih Lužica. Kod njih susrećemo i stočarstvo i poljoprivredu, i lov i ribolov, a bavili su se i gusarstvom, kao i rudarstvom. Poznavali su i metalurgiju. Bili su i vješti travari. Znali su proizvoditi *razne vrste piva*, a posebno su obožavali *medovinu*.

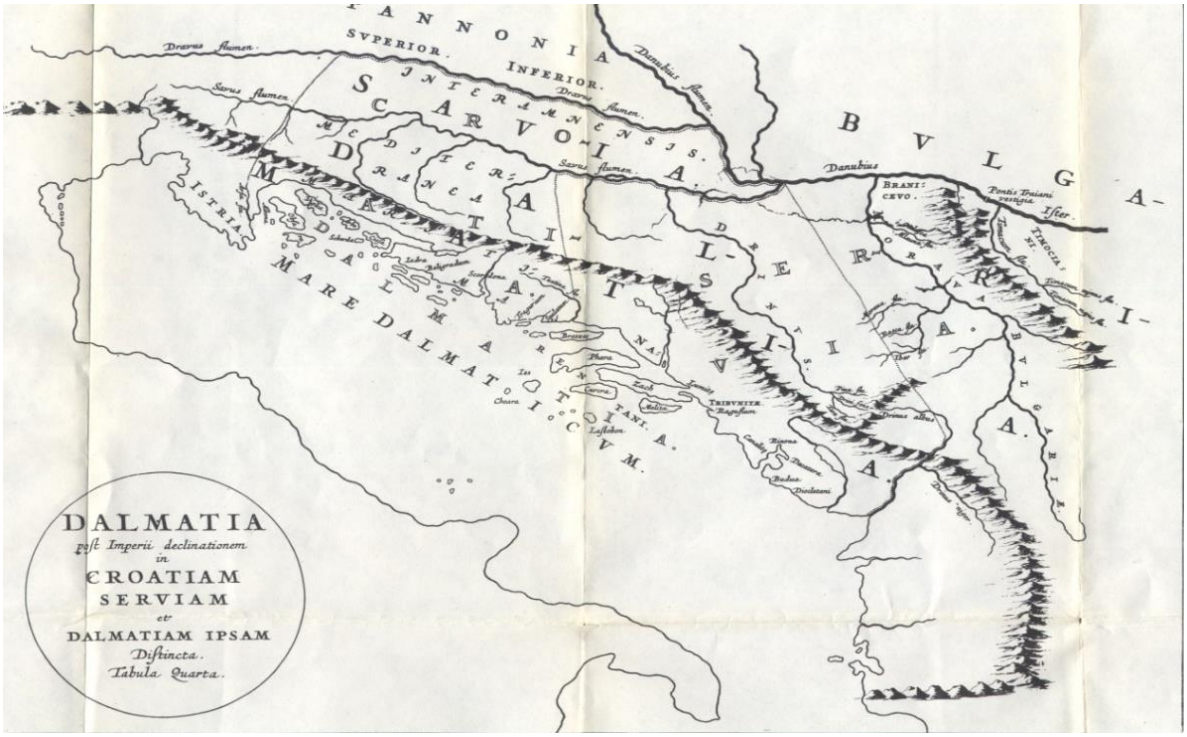
RIMSKE KARTE – ILIRIK


ILLYRICVM,
ET
LIBVRNIA.
Tabula prima.
CÆLTÆ
qui et
IAPVDES.
SINVS ILLYRICVS deinde ADRIATICVS.
LIBVRNICVS
PARS.
ITALIÆ
TAVLANTII.
AMANTIA.
HYLLIS
Peninsula.
HYLLINI
sive Peninsula Hyllis.


REGNVM ILLYRICVM
et
ILLYRICVM a Romanis
additum.
Tab. Secunda.
VENETIA.
HISTRIA
ADRIATICVS SINVS.
DALMATIA
PANNONIA
DARDANI.
MACEDONIA.
TAVLANTII
PARTHINI.
ACTIANI.
REGES ILLYRII
Bardileus
Glaucias
Rex Taulant
Clitus
Pleuratus
Demetrius
Pharius
Triteuta
Agron
Teuta
Pinnes
Euridix
Pleuratus
Scherdiletus
vel
Scherdilaidas
Loca incertę positionis
Atyrus Collis
Natria Ciuitas
Dimalum Ciuit:
Vscana Ciuit:
Ocneum Ciu:

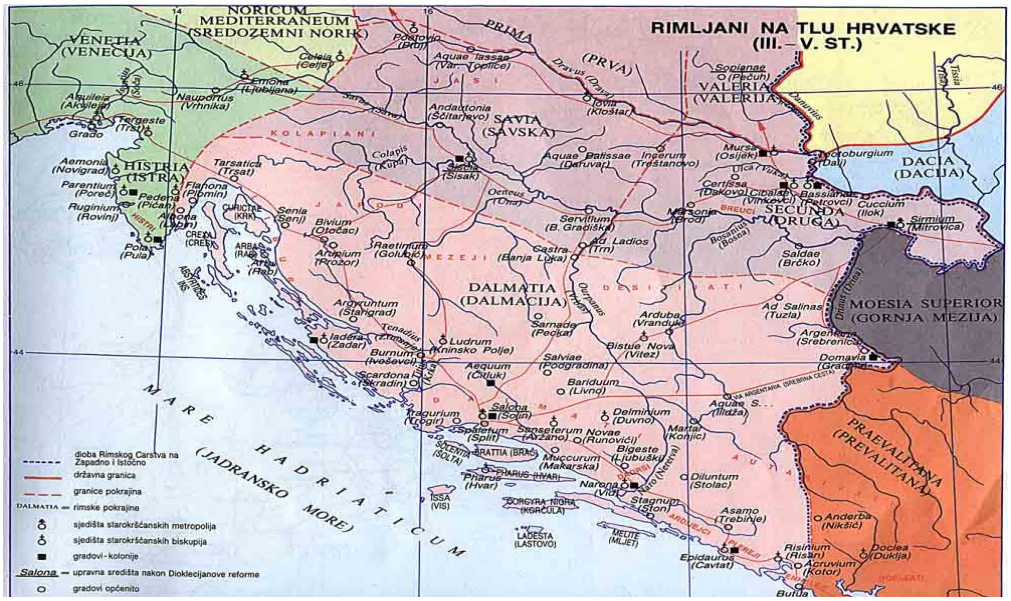


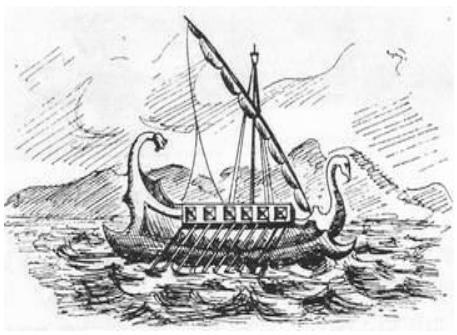
ILLYRICVM
MONARCHIÆ
ROMANÆ.
Tabula tertia.



DALMATIA
post Imperii declinationem
in
CROATIAM
SERVIAM
et
DALMATIAM IPSAM
Distincta.
Tabula Quarta.

RASPROSTRANJENOST ILIRSKIH PLEMENA





ilirska liburna

ilirska liburna

Ilirski bog Silvan

Staro liburnsko naselje Varvaria, mitski Bribir

Ilirska odjeća – Dalmatika

Dalmatika – odjeća

U blizini Ravene u Italiji pronađen se spomenik podignut vojniku sa Liburne, datiran u II stoljeće prije Krista sa vrlo jasnim natpisom, vojnikovo ime bilo je Mon(?)us. Osoba koja je platila spomenik nosila je ime Cocneus - vjerojatno njegov kolega. Ime Liburne na kojoj je plovio bilo je Aurata, (Dorata) „Zlatna“ Na slici se uočavaju detalji „ratnika“.

Naselja Ilira razlikuju se od mjesta do mjesta. Njihova naselja, poznate kao gradine, podizana su na teško pristupačnim mjestima, obično na prirodnim uzvisinama. Svoje gradove opasavali bi obrambenim zidinama i kulama (ostaci nekih od tih gradova još prkose vremenu). Uz rijeke su Iliri podizali sojenička naselja. U područjima gdje je klima oštra gradili su zemunice.

Iliri su bili vješti u mnogim poslovima pa tako i u izradi zlatnog, srebrnog i brončanog nakita: narukvice, fibule, privjesaka, ogrlica i ukrasnih kopči. Posuđe Ilira je od keramike, ali su proizvodili i metalno posuđe, u obliku situla (vjedro s poklopcem) i vjedra.

Pored ovaca, uzgajali su svinje, koze, i nešto manje goveda. Imali su i konje i pse. Poznavali su uzgoj pšenice, ječma, prosa, te mahunarki, kao što su grašak, leća i bob. Plemena uz obalu uzgajala su i vinovu lozu, ovo posljednje je vjerojatno naučeno od susjednih Grka. U obradi zemlje Iliri su se služili koštanim motikama napravljenim od jelenjeg roga. Tek su od Kelta dobili ralo, a ovo se odnosi i na škare. Međutim već u mlađem Željeznom dobu Iliri poznaju pijuk, lopatu, grablje, srp, kosu i kosir, veći dio tog oruđa je od željeza. Prilikom pečenja kruha Iliri su se služili pekama. Neki od njih već su imali peći od pečene gline za kuhanje i pečenje, ali je većina palila vatru na goloj zemlji u sredini sobe ili kutu prostorije, nasuprot vratima. Svoje žitarice mljeli su ručnim žrvnjevima, dok su neki od njih rotacijski žrvanj dobili od Grka, Kelta i Rimljana. Lov nije bio najrazvijeniji, hvatali su jelene (zbog rogova), lisice, jazavce, medvjede, dabrove, kune radi krzna. U lovu su koristili strelice s metalnim vršcima, koplja i sulice. Glavno oružje lovca ipak je luk i strijela. Plemena Dalmacije poznavala su i strelice s otrovnim vrškom, taj otrov nazivali su *ninum',* a dobivali su ga od otrova tamošnjih zmija (Ime Ilira dovodi se u vezu sa zmijom, što prvi opaža Oto Grupe. Prema legendi Feničanin Kadmo naselio se među Enhelejce i oženio se Harmonijom koja mu je rodila sina Ilyriosa kojeg je odmah po rođenju obavila zmija i prenela mu svoju magičnu snagu, on će postati ilirski rodonačelnik. Zmija koja je obavila Ilyriosa dovodi se pak u vezu s hetitskom

zmijom Ilurjakom. Ime Ilira i hetitske zmije svakako nije slučajno. Zmija je igrala važnu ulogu religioznom životu Ilira). Ribolov također ima značajno mjesto u krajevima uz obalu i uz rijeke. Ilirska udica je od bronce, imali su i željezne osti i koštane harpune. U ribolovu su se služili i izdubenim čamcima (monoksil). Uz obalu mora Iliri su se bavili i skupljanjem školjaka (dagnje i priljepci). Meke dijelove ovi ljudi su jeli, dok ljuštura kod Histra služila kao amulet i ukras.

Da su Iliri bili razvijen narod govori i činjenica da su znali proizvoditi i staklo, za čiju je proizvodnju bila potrebna temperatura od 650°C. Iz staklene paste izrađivali su zrnca za ukrašavanje lukova na fibulama i izradu ogrlica, i to još u Starije željezno doba.

Gusarstvo je za Ilire bio jedan od oblika privređivanja. Iliri su imali malene brze brodice pogodne za brze napade na trgovačke italske brodove, pa i na same grčke gradove. Ovaj posao Ilirima je donosio lijepu korist. Premda su bili gusari, Iliri su se morali baviti i trgovinom, i trgovali su. Grcima su Iliri izvozili srebro, pšenicu, kožu, peruniku i drugo. Od njih su uvozili keramiku, oružje i nakit. Novac je uvijek vezan uz trgovinu, ali ga Iliri koriste tek od dolaska Rimljana. Prvi puta počinju ga kovati početkom 4. stoljeća prije naše ere u južnoj Iliriji, i to u gradu Damastionu, taj novac je od srebra.

Primorski Iliri bili su vješti pomorci i brodograditelji. Rimljani, a po svoj prilici i Grci primili su od njih mnoge vještine brodograditeljstva. Brodica *'liburna'* (liburnica navis) bio je lagan, brz i velikih manevarskih sposobnosti. Najvještiji ilirski pomorci bili su uz Liburne i Labeati, Daorsi i Picenti.

Religija Ilira bila je mnogobožačka. Na sjeveru prevladava kult Sunca, na jugu kult zmije. Imali su veliki broj bogova, od kojih se neki javljaju samo lokalno. Kod Histra poznati su: Eia, Melesocus, Boria, Iria. Kod Liburna: Anzotica, ona se podudara s rimskom Venerom, te božica Ica kojoj je podignut spomenik u Plominu. Nadalje Iutossica, Latra i Sentona. Glavni bog Japoda bio je Bindus, zaštitnik izvora i voda. Identificira se s rimskim Neptunom. Armatus je bio lokalni bog rata. Nadalje su bogovi bili: Terminus, zaštitnik meda; Tadenus, poistovjećen s Apolonom; Medaurus, zaštitnik grada Rhizon (danas Risan), bio je vjerojatno bog „ljekara". Na jugu ilirskog područja javljaju se Dracon i Dracbanica i povetica, božanski zmijski par. Oko vrata Iliri su nosili amulete kako bi se zaštitili od zlog pogleda.

Izgled i nošnja - Iliri su pripadali *dolihokefalnom* tipu (grč. dolihós – dugačak + kefalē – glava; dugoglav; duljina glave po prilici za četvrtinu veća nego šira), dok je brahikefalnih (kratkoglav) bilo jedino na području suvremene Albanije. Brade su rijetko kada brijali, ako je suditi po onome kako su ih u kipovima i na kamenu prikazivali Rimljani. Sa druge strane, u njihovim humkama i grobovima nađen je priličan broj britvi, što se poklapa i sa prikazima likova na kamenu i kipova koje su oni sami izrađivali (čuveni prikaz ilirskih svećenika na kamenu iz Zenice, te mnogobrojni drugi prikazi domaće umjetnosti u ranom rimskom periodu). Osim toga, poznato je da su Rimljani sve svoje neprijatelje prikazivali po ustaljenom formatu-polunagi „barbari" duge kose i brade. Odjeća se sastojala od bijele košulje koja je visila sve do koljena i bila opasana oko pojasa i ogrtača. Glave su pokrivali s nekoliko vrsti kapa a na nogama su nosili kožne opanke, mokasinke i druge vrste obuće. Rimljani u više izvora spominju kako je čuvana tunika „Dalmatika" (Dalmatica) izvorno ilirska nošnja, na što ukazuje i sam naziv. Kasnije je postala eklezijastička nošnja Rimljana, a zatim i Bizantinaca (može se vidjeti na freskovnom prikazu Cara Justinijana-duga bijela odora sa crnim linijama od ramena do dna). Nosili su i više vrsta kapa, koje su, kao i većinu drugih odjevnih predmeta tkali pretežno od vune, obzirom da je stočarstvo bilo važno ilirsko zanimanje i to u svim krajevima, a u nekim i glavni izvor bogaćenja. Mada materijalni ostaci prikazuju Ilire u tipičnim antičkim košuljama bez rukava do koljena, logično ja da su one ilirske zajednice koje su živjele u hladnijim predjelima morale nositi topliju odjeću i obuću, koje su sigurno morali izrađivati od vune.

Enigma Liburna

Premda historiografija doseljenje Hrvata, odnosno Slavena, na otoke datira tek drugom polovicom 10. st., kako primjećuje Petar Skok, Hrvate dosta ranije nalazimo na Ižu, Olibu, Premudi, Ugljanu, Ravi, Skardi, Vrgadi, Kornatima, Silbi i drugdje. Držeći se Gravesove topike grčkog mita, jesu li „komadi" Medejina rasječena brata Apsirta (Absyrt) razbacani na sve strane kako bi se zaustavila potjera za Argonautima, zapravo otoci – dijelovi nekadašnjeg cjelovitog kopna prije potopa? Apsirtski otoci poznati su u antičkim izvorima i, možda, poneki toponimi Paga (Caska i Metajna) doista potječu iz pretpovijesnog doba.

Nije li legenda o Medeji (i Jasonu) na kvarnerskom otočju, kojega Grci zovu *Absyrtides*, odraz povijesne stvarnosti Medijaca iz koje bi izašla i čuvena loza plemenite zadarske patricijske obitelji Madijevaca (10. i 11. stoljeće), krvno vezane za hrvatsku kraljevsku kuću u doba Petra Krešimira IV.

Ako se u mitu o Argonautima izravno povezuju dunavsko i kvarnersko područje, tada je nemoguće izbjeći i istarsko. Naseobina *Histria* ili *Istros*, utemeljena sredinom 7. st. pr. Kr. u zoni estuarija (sjevernije od *Tomisa*, današnje Constante), po geografskoj širini nalazi svega oko 15' južnije od krajnje točke juga poluotoka Istre (*Histria*) – rta Kamenjak, strateški bitnog za plovidbu Jadranom, što odgovara poziciji mjesta i luke Mali Lošinj. Upravo se cresko-lošinjski arhipelag imenuje antičkom skupinom otoka *Absyrtides.* Mali Lošinj nalazi se u jednoj od najzaštićenijih uvala „vanjske" plovidbe sjevernim Jadranom, a kao približna polovica prevaljenog puta između Zadra i Pule, trebao je biti tijekom čitave povijesti plovidbe značajno sidrište i luka.

Stanovnici između Raše i Krke, glasoviti pomorci Liburni, u ratu između Antonija i triumvira Oktavijana (2. rujan 31. g. pr. Kr. Kod Akcija) bili su na strani Oktavijana, pa su mu za odlučni okršaj poslali u pomoć i svoje brodovlje, koje je po svjedočanstvu rimskih pisaca, odlučilo pobjedu u korist Oktavijana. Taj odlučni utjecaj liburnijskog brodovlja ovjekovječio se u rimskoj mornarici tim, da je poslije Akcija, riječ *liburna*, u latinskom govoru, dobilo značenje ratnog rimskog broda. Tako nalazimo riječ *liburna* u tim značenju i kod Vegacija, koji u svojoj knjizi (Epitome rei militaris Lib. IV. Cap. XXXIII.) ostavio zabilježeno: „Ali kad je August boj bio kod Akcija, budući da je Antonije bio potučen poglavito od pomoćnog brodovlja liburnijskog, pokusom se u toj bitci vidjelo, da su brodovi Liburna prikladniji za ratovanje od ostalih". Isto se nalazi i kod Svetonija, Horacija, gdje pjeva o Kleopatri, pa kod Silija, Lucana, Proprecija i kod samog Tacita, i to u njegovoj „Germaniji", u Agricoli" i u „Historijama": svuda se riječ *liburna*, poslije bitke kod Akcija, upotrebljava u značenju ratnog rimskog broda.

Anonimni pisac tiskao je knjigu g. 1732. u Nürnbergu *„Gründliche Beschreibung des Königreiches Dalmatien, in welcher alle und jede historische Merwkürdigkeiten von den ältesten bis auf die neuesten begriffen etc."* u kojoj se opisuje Dalmacija, i navode mnogi povijesni podaci o našoj zemlji. Između ostalog stoji u toj knjizi i ta, da su drevni Liburni u neko povijesno doba zamjenjivali na svojim brodovima snagu veslača snagom volova, a sama vesla s više parova kotača. Ti su kotači na krajnjoj periferiji imali produljene palce, u obliku pera od vesala. Što su kod okretanja kotača mogla snažno zadirati u more, a bili su na bokovima broda. U istoj se knjizi pripovijeda, da je u takovu brodu bilo u tu svrhu po više pari volova. Ti su volovi u unutrašnjosti broda okretali nekakav stroj, upregnuti pod nekakav stup (kako je u Dalmaciji običaj uprezati konja ili magarca pod mlin za gnječenje maslina. Snaga tromih volova ubrzavala se u samom stroju, te je znatno pospješena na vanjskim kotačima, što su tjerali brod.

Osim ovog njemačkog pisca, spominju te strojeve na liburnama i drugi pisci, koji takve brodove nazivaju „Liburnae rotatae" i ustanovljuju kao doba takve brodove oko g. 400. po Kr. Za carevanja Arkadija i Honorija.

Vesla za galije, koja su bila duga oko 10 metara, Mlečani su nabavljali iz Senja. Za 100 komada drva za vesla plaćalo se 22 dukata. Potpuno izrađeno veslo stajalo je oko 6 zlatnih franaka. Dokument, *ferman*, iz 1363. g. strogo zabranjuje izvoz vesala, kupljenih u Senju, a dokumentom iz 1375. Potvrđuje se da Mlečani Krčkim knezovima odobrili zajam od 2.000 dukata uz uvjet5 da njima prodaju sva vesla što se na njihovom području izrade.
Senjani su u 13. stoljeću dobavljali građevno drvo osim za Veneciju i za Genovu koje se koristilo u brodogradnji. Senj je imao tada svoje vrsno brodogradilište, tako da je 1309. mletačka vlada pisala svom konzulu u Senj i preporučila mu odaslanika kojem je bio zadatak naručiti nekoliko *fusta* (brzih brodica nalik galijama s jednim jarbolom i dva jedra i 22 vesla po boku.

Grci

Područje Jadrana rano je postalo predmet interesa antičkih Grka o čemu svjedoče grčki mitovi i legende. 735. pr. Kr. Korinćani su kod Krfa porazili Liburne, no usprkos tome moć Ilira na jadranskom području ostala je toliko jaka da Grci još dugo vremena nisu mogli računati na prodor i učvršćivanje na današnjoj hrvatskoj obali. Situacija se promijenila tek početkom 4. st. pr. Kr. Tada je na području Sicilije i južne Italije vladao moćni tiranin grčkog grada Sirakuze Dionizije Stariji. Na njegov poticaj osnovana je prva grčka kolonija na otoku Visu - Issa oko 397. pr. Kr. Uz Dionizijevu pomoć Grci s otoka Parosa na otoku Hvaru osnivaju 385. pr. Kr. koloniju Pharos. Iliri pod utjecajem Grka unapređuju vinogradarstvo i maslinarstvo, počinju koristiti novac i pismo, a usavršili su i svoje građevne tehnike. Doseljeni Grci brzo su se počeli miješati s Ilirima. Sve grčke naseobine, osim Isse i od nje osnovanih naselja (Epetion, Tragurion), na kraju su priznale vlast Ilira (do 230 pr. Kr.).

Vis (Issa) star je oko 2400 godina i bila je dvostruko veća od Dioklecijanove palače. Prvotno grčka a kasnije rimska kolonija, najstariji je grad u Hrvatskoj. Grad – država, imao je potpuno sve, od javnih zgrada, hramova i kazališta, do svog novca i vrlo uređenog ustrojstva funkcioniranja.

Rimljani

Utjecaj je Rimljana bio jači u priobalju nego u unutrašnjosti, gdje se učvrstio tek tijekom 1. st. Rimski se utjecaj širi putem stacioniranih rimskih vojnih jedinica, organiziranjem sudstva i državne uprave. Važnu ulogu u tome imala je izgradnja mreže cesta od *Salone* prema unutrašnjosti. Namjesnik provincije Dalmacije Publije Kornelije Dolabel, početkom 1. st., napušta provinciju Dalmaciju s 69. rimskom legijom, zadnja koja je napustila Dalmaciju, i od tada se smatra posve smirenom. Sami Iliri bili su regrutirani u rimsku vojsku služeći i u tako dalekim krajevima kao što su otok Velika Britanija, Germanija i sjeverna Afrika. Godine 9. je uređen Ilirik kao rimska provincija, podijeljen u dvije potprovincije: na sjevernu - *Panoniju* i na južnu - *Dalmaciju*. Prva je imala svoje središte u *Saloni* kraj današnjeg Splita, a druga u Ptuju (*Poetovio*). Istra je bila u sastavu italske oblasti (*Venetia et Histria*). Budući da se razvijala trgovina, promet, da su izgrađene ceste i luke, tadašnji rimski Ilirik se vrlo dobro gospodarski razvijao. Rimski je utjecaj posebno izražen u planski izgrađenim gradovima. Nicali su brojni gradovi poput *Pole* (Pula), *Parentiuma* (Poreč), *Iadere* (Zadar), *Scardone* (Skradin), *Narone* na ušću Neretve te u kontinentalnom dijelu: *Siscie* (Sisak), *Cibalae* (Vinkovci), *Sirmiuma* (Srijemska Mitrovica), *Murse* (Osijek) i brojni drugi koji i danas postoje uzduž nekadašnjih rimskih cesta i plovnih putova. U njima su izgrađeni vodovod, kanalizacija, kurije i bazilike za javne poslove, terme, kazališta i amfiteatri. Vođe lokalnih zajednica dobivaju rimsko građanstvo, a neki postaju čak i senatori. Status kolonije su dobili Salona, Narona, Epidaurum (u doba Cezara), Pola, Jadera (u doba Oktavijana), Aequm (50.), Siscija (oko 70.), Mursa (133.) i Cibalae (212.). Usprkos tome izvan rimskog utjecaja domaće stanovništvo nastavlja živjeti na stari način. Dalje se štuju i stari bogovi iako ponekad pod rimskim imenima. Uz rimske bogove na ilirsko područje prodire i štovanje istočnjačkih bogova (kao iranskog boga Mitre). Romanizacija dobiva svoj zamah u vrijeme Flavijevaca (69. - 96. g.), a završena je u prvoj polovici 2.st.

U nekim novoizgrađenim rimskim gradovima zadržan je kontinuitet ovalnog tlocrta i koncentričnih ili radijalnih ulica starijih prapovijesnih naselja (Pula, Trogir), ali je većinom primijenjen tipično rimski, porijeklom helenistički, sustav pravokutne mreže ulica (najbolje očuvan do danas u Poreču i Zadru), pa čak i tamo gdje je konfiguracija tla, kao na Krku ili vodom okruženom Ninu, nudila slobodnije rješenje. Razinu rimske organizacije prostora dokazuju podjednako i brojne ville rusticae, kao i ruralna naselja od kojih je najreprezentativnije ono u uvali Verige na Brijunima.

Dalmacija

Glavno mjesto Dalmacije bila je Salona, gdje je bilo križanje svih cesta. Ističe se *Via exercitualis* između Salone i Siscie. Na tom prostranom planinsko-primorskom području, na kojem su nastavala brojna ilirokeltska plemena (uz more - Liburni, Delmati i Ardijejci, a na kontinentu - Japodi, Mezeji, Dezidijati, Dokleati itd.), postojao je stoljećima prije rimske okupacije niz većih naselja. Sudeći po imenima, neka su od njih bila predilirskog ili ilirskog podrijetla (*Iadera* - Zadar, *Issa* - Vis, *Delminium* - Duvno, *Scodra* - Skadar), a neka se od njih od 4. st. pr. Kr. spominju kao grčke kolonije (*Epetion* - Stobreč, *Tragurion* - Trogir, *Varvaria* - Bribir).

Smještanje rimskih vojnih posada i naseljavanje kolon na području Dalmacije dovelo je dosta naglo do jezično - kulturne romanizacije zemlje, a uz stara naselja dolaze pod Rimljanima na značenje i novi centri (*Burnum* - Šupljaja kod Kistanja, *Andetrium* - Muć kod Splita, *Riditae* - Danilo kod Šibenika, *Aequum* - Čitluk, *Novae* - Runovići kod Imotskog, i dr.).

Najveći antički spomenik u Hrvatskoj (poslije arene - Pula), a možda i najznačajniji i najbolje očuvani kasnoantički spomenik u Europi, jest Dioklecijanova palača koju je car dao podići na morskoj obali nedaleko *Salone* i tamo se povukao nakon što se odrekao prijestolja 305. godine. Golema građevina od oko 38.000 m2 površine opasana je zidom s četverostranim kulama na uglovima i po dvije osmerostrane uz troja kopnena vrata. Simetričnom kompozicijom s dvije ukrštene ulice i jasnim rasporedom sadržaja - carske odaje uz more, do njih srednja kultna zona s velikim carevim mauzolejem i tri manja hrama, dok su nastambe za vojnu posadu i poslugu smještene u sjevernoj polovici palače. Od palača rimskog cara Dioklecijana nastao je moderni grad Split.

Od ostalih gradova koji su imali rimsko građansko pravo (civitas) izdvajaju se još *Albona* (Labin), *Tarsatica* (Rijeka), *Senia* (Senj), *Crexa* (Cres), *Curicum* (Krk), *Arba* (Rab), *Tragurium* (Trogir), *Aenona* (Nin), *Fulfinum* (Omišalj), (Skradin), *Epidaurum* (Cavtat), *Argyruntum* (Starigrad pod Velebitom), *Nedinum* (Nadin). Gradovi Poreč i Zadar, iako potpuno pregrađeni u kasnijim razdobljima, do danas su zadržali antičku urbanu prostornu kompoziciju, raspored ulica i veličinu uličnih blokova.

Glavni grad provincije je bila (današnji Solin) u kojem je najprije stolovao carski namjesnik (*legatus pro pretore*), a kasnije vojni zapovjednik (*dux*) i civilni guverner (*praeses*).

Panonija

Zapadni dio nizine srednjeg Podunavlja nazivalo se u staro doba Panonijom. Po prirodi svog zemljišta taj kraj predstavljao je djelomično livade, djelomično pak močvare i ritove, naročito uz Dunav i Savu. Još i danas, kad su obale ovih rijeka zaštićene umjetno podignutim nasipima, poplave su česte. Stanovnici Panonije pripadali su ilirskoj etničkoj skupini,

Panonija je bila isprepletena cestama. Ishodište je bila Akvileja, a išle su prema Zemunu (*Taurunum*) uz Dravu i Savu pa na *Aquincum*. Značajna je bila cesta koja je vezala savsku i dravsku nizinu od *Aquae Vivae* (Tuhovec kod Varaždina) prema *Andautoniji* kod današnjega sela Šćitarjevo, jugoistočno od Zagreba.

Cibalae su se kao civilno naselje razvile u trgovačko, obrtničko i upravno središte. Rimljani grade ceste i utvrđuju granicu na Dunavu. Uz Cibalae i vojne logore *Cornacum* i *Cuccium* ovo područje je imalo ruralna naselja i gospodarske komplekse - *villae rusticae* gdje se odvijao život poljodjelsko - stočarskog karaktera.

U krajeve rimskih provincija Dalmacije i Panonije Hrvati su se doselili u drugoj polovici 6. i prvoj polovici 7. stoljeća zajedno s vojnim osvajanjima Avara, napose nakon pada Sirmiuma (582.) i Salone (614.). Bizanski car Heraklije, želeći se suprotstaviti osvajanjima Perzijanaca i Avara zove u pomoć Hrvate, koji zajedno s Bizantom 626. pobjeđuju Avare kod Carigrada.

NACIONALNI SPECIJALITETI

Jedna od zaštitnih ljepota su i naši autohtoni restorani s domaćim jelima, jelima koja su pripravljena na nâš kulinarski način, od namirnica kojima je podrijetlo naše seosko domaćinstvo i koje se ne pripravljaju na brzinu (što nas prisiljava današnji način života) nego gdje se jela „krčkaju“ u „grubom“ posuđu na starinskoj peći, gdje se čuti miris izgorenog drveta.

Zar jela, kao npr.: *pršut, šunka, kulen, sušena pečenica, panceta, sušene kobasice, sir iz mješine* (sir iz mišine; koji u sebi sadrži prerađene planinske trave), *ljutike, masline* ili neka druga ……. i uz to *domaći kruh* ili *pogača,* sve poslužena na drvenom pladnju, ne izazivaju i miomirise prošlih vremena.

O jelima pripremljenim u: **kotliću, krušnoj peći, peki, ražnju** i **zemljanoj posudi**, reliktima starih domaćinstava – danas postaju „gastro“ atrakcije. **Kotlovina** – **pečenjarski šešir** – jelo i posuda u kojoj se jelo pripravlja – naš je autohtoni proizvod, to ne znaju ne samo naši gosti – nego i naši gastronomi i kulinari. Sve to odiše rustikalnim elementima prijašnjih stoljeća – našom tradicijom pripremanja jela.

Jela koja su se pripremala za: **blagdane, poljske radove, berbu** (trgatvu), **kolinje** (svinjokolje, fureš), ali i **post**, bez obzira o kojem se dijelu Hrvatske radi, biseri su naše kuhinje.

Ulaskom u Europsku zajednicu, nažalost, mnogo toga ćemo se morati odreći, odreći ukoliko ništa ne poduzmemo, na vrijeme, u očuvanju starih običaja „kulinarike“ kao i naputcima pripreme jela, ne baka nego prabaka, koja su još uvijek ili slabo zapisana ili ostala u sjećanju njihovih unuka, sve je to sastavni dio našeg života, naša autohtonost.

Npr. „kumice“, seoske žene, koje prodaju svoje mliječne proizvode: svježi kravlji sir i vrhnje, i „putar“ (maslac) na gradskim tržnicama (kontinentalnog dijela Hrvatske) na „bijelim štandovima“– trbusima grada, ne može se više nigdje vidjeti.

Gdje u Europi možete na tržnici kušati voće ili sir i vrhnje prije kupnje – nigdje, ali kod nas je to potpuno uobičajeno da ga kušate.

Kupnja sira i vrhnja pravi je ritual grickanja kriškice sira i lizanja vrhnja škrto nakapanog na nadlanicu, ali i odmjeravanja i propitkivanja o podrijetlu i kravice i kumice. No, ako ona i slaže, ne laže sir ili vrhnje. Ne smije biti kiselkast niti gorkast, niti imati grudice, koje su znak da se kiselo mlijeko pregrijalo pri sirenju na toplome. Kapljicu vrhnja razmažite dlanovima. Ako je pravo, upit će se u kožu poput kreme, a ako je „pojačano“ brašnom ono će ostati na površini. Neke nesavjesne „mljekarice“ odavno su savladale tehniku patvorenja vrhnja pomoću miksera, mlijeka i brašna do savršenstva, no pravim Zagrepčanima neće moći „prodati rog pod svijeću“.

Središnja Hrvatska je posljednje mjesto, a vjerojatno i najpoznatije, kao proizvođač izvornog svježeg kravljeg sira i vrhnja, i kiselog mlijeka. Sir oblikovan u gazama ili starim cjediljkama, ugodnog blago kiselkastog okusa, uz tanke ploškice „špeka“, čvaraka, mladog luka i domaćim kruhom, gdje se to u sterilnoj Europi može naći?!

„Kumica“ izlivena u bronci, visoka 2,15 m u ljevaonici Ujević, rad kipara Stjepana Gračana, povezala je Kaptol, Splavnicu i Dolac, povijesna mjesta trgovanja u Zagrebu. Zagreb se odužio, kumicama, kao zaštitnim znakom bijelog grada, postavivši je na Dolac u subotu 04.03.2006., u znak sjećanja kad je svaka domaćica imala baš „svoju kumicu“ kod koje je kupovala i uvijek najsvježije povrće; kumica- seljakinja, susjeda, obično u gradskom govoru.

Danas su nam ostali mnogi radovi poznatih stranih i domaćih pisaca i novinara o Maksimiru, među njima i slovačkog pisca Martina Kukučina (Bencur Matej; slovački književnik, Jasenova 17.V.1860., Lipik, 21. V. 1928., duže vrijeme boravio u Hrvatskoj) u njegovoj knjizi „Rijeka-Rogaška Slatina-Zagreb” 1929. godine opisuje dojmove o **mlijeku u Maksimiru**:

Mlijeko je u Maksimiru izvrsno. Bilo je to gusto domače kiselo mlijeko. Poslužuje se neprerađeno, onakvo kakvo je došlo na svijet. Nadbiskup ga ne iskorištava na deset načina kao Juhan Reeb u Rogaškoj Slatini, koji izvuče iz njega najprije maslo te ga istom onda prodaje. Vidi se da nadbiskupa ne vodi duh špekulacije, želja za dobitkom u tom poduzeću. Njegov je cilj da se svaki izletnik može okrijepiti dobrim mlijekom za jeftine pare. Ne poslužuju nas konobari u frakovima niti nekakve Micike razbarušenih kečaka. Tacne raznose posve obični Jankiči (Jankič, zaštitni znak nekadašnje poznate zagrebačke mesne i prehrambene industrije - Sljeme) u širokim gačama i crnim keceljama. Njihov šef, koji drži blagajnu, glavni Jankič, prava je ljudina, nakostriješenih brkova. Svaki čas ih suče prstima, jer je stalno na muci. Taj preplašeni pastir s nerazumijevanjem gleda na ovaj kompliciran život. Tacnu nosi pažljivo, poklecajući u koljenima. Znoj mu curkom curi s čela, od straha da mu ne ispadne tacna zajedno s čašicama. Još se više muči s praznim čašama i tanjurima. Naniže ih punu tacnu te polako krene prema Ljetnikovcu, moleći krunicu da mu se sve to ne bi rasulo o zemlji. Uz mlijeko daju crni pšenični kruh. Bio je ukusan, domaći, i mi smo ga se prihvatili kao radnici kod vršidbe. Šutljiv, othranjen na bijelom pšeničnom kruhu, ne zna kako bi ovakav crn kruh dovoljno pohvalio. Konačno je trebalo platiti. Glavni Jankič se naslonio pesnicama na stol i sluša pažljivo koliko je tko potrošio. Mi zatražimo račun, a on odgovara s blagim osmijehom:
- Ja ne znam gospodine!
Upotrijebili smo drugu metodu. Svaki je od nas počeo računati vlastiti utrošak. Kod zbrajanja se pokazalo:
- Ja ne znam gospodine. Koliko dadete.
- Ali ne tako, Jankič, ne! - upozorava ga naš vođa. - Zbrojite brzo i mi ćemo platiti. Dakle: dvanaest i petnaest je dvadeset i sedam.

- Tako je gospodine!
- I osam, Koliko je?
- Ja ne znam gospodine!
- Trideset i pet, Jankič, trideset i pet. I dvanaest - četrdeset i sedam.
- Tako je gospodine!
Kad je konačno izašla cijela svota, Jankič je trebao vratiti ostatak, jer je plaćeno zlatnikom. Zbunio se, lijevu je ruku pritisnuo na brkove a desnom je duboko zagrabio u vreću. Izvukao je punu pregršt šestaka i kruna. Pogledao u nas u muci ne znajući što će s tolikim novcima. Na kraju pruži šaku s novcima pred našeg vođu, koji je izbrojio koliko ga je išlo.
- Tako je gospodine - usklikne Jankič s neizmjernim olakšanjem.
- Oh! - uskliknuo sam ja. - Kruh smo zaboravili pribrojiti.
- Kruh se ne zaračunava gospodine - odgovori Jankič praveći od praznog posuđa babilonsku kulu.
- Ja se bojim - rekao je šutljivo kad smo izlazili iz dvorišta - da će ovo poduzeće uz ovakovog blagajnika biti pasivno. A onda, ne zaračunavaju niti kruh!
- Takav gospodin kao što je zagrebački nadbiskup - primijetio sam ja - može sebi slobodno priuštiti i ovakvo poduzeće i ovakvog blagajnika.
- To svakako ne! - doda Šutljivi.

Restauracija Maksimir oko 1900. godine.

Zimsko doba donosi **svinjokolju** (**fureš, kolinje**), …. posao izrade suhomesnatih proizvoda, kojih u trgovačkoj mreži nije moguće nabaviti, zamamnih miomirisa a o okusu da i ne spominjemo. Recimo, samo jedan u nizu naših delikatesnih proizvoda domaće prerade ali sada već i industrijske – pršut, specijalitet najviše klase čija proizvodnja dolazi nakon berbe grožđa i maslina.

Na priobalju i na otocima, još do nedavno, naše „none“, obučene u crne oprave sa sijedom upletenom kosom, prodavale su domaće suhe smokve, rogače, travaricu, lozovaču, kvasinu, vino, slane ribe i još ponešto od domaće „spize“, što je proizvod žuljevitih ruku i prirode.

U restoranima još možemo uživati u domaćim jelima od namirnica domaćeg porijekla, no svjedoci smo da ih potiskuju razni pubovi, fast-food punktovi, restorani kineske, talijanske, tajlandske, meksičke, japanske i tko zna još kakve kuhinje blještavih reklama. Sve te: hot-dog, kobasice, hamburgere, pizze i razna izvitoperena jela, inostrane kuhinje, najčešće nemaju ništa od originala, osim možda piva koja se proizvodi kod nas još uvijek sa čistom vodom. Za veliki dio naše zemlje može se kazati da obiluje – čistom vodom i nezagađenom zemljom – da je ustvari uspavana ljepotica.

Sva ta domaća jela pripravljaju se nekoliko sati (neka i po 4 sata) na štednjaku – šparketu“/“šparhetu“ na drva polako „krčkajući“, kad se sve namirnice stope u nezaobilazni miomiris. Nije bilo naputaka – recepta s količinama potrebnih namirnica, jer se radilo „od oka“ prema iskustvu i namirnicama kojim se u danom trenutku raspolagala.

Začini kao: ružmarin, grožđe, šljiva, mošt, vino, prošek i kvasina nezaobilazni su začini, uz samoniklo bilje, naše kuhinje koje im daje i zaokružuje identitet. Primjerice; zrele bobice grožđa s vrelim maslinovim uljem i dagnjama, uz svježe začinske trave; prokuhani mošt sa suhim bobicama grožđa, prošekom, rutinska je kuhinja našeg priobalja.

Vino, prošek, šljive samo su profinjeni dio sastojaka jela od divljači i (ili) pašticada.

Domaća muštarda od usitnjenih zrna gorčice (gorušice) pomiješana s prokuhanim moštom i ostalim začinima po želji (autohtone kuhinje koja je različita na svakih dvadesetak kilometara) delicijski je dodatak naših, mnogima, još „neotkrivenim“ delicijama.

Mnoge knjižice – „vodećih restorana“, koje nam preporučuju razni izdavači, obično u uvodnom dijelu izostavljaju (namjerno ili slučajno) imena i stručnost sastavljača, i kriterije po kojima su restorani navedeni, što je temelj ocjenjivanja.

Tradicionalni proizvodi, zaštita izvornosti i zemljopisno podrijetlo

Za neko jelo kažemo da je **autohtono** kad ispunjava određene kriterije a to su:

da je izvorno tj. samorodno bez stranog utjecaja. Kad temeljem pisanih dokumenta pouzdano možemo ustvrditi da proizlazi od starine, minulog doba
da je način obrade namirnica ili jela starinski tj. od vrste termičke obrade do vrsta posuda

Da bi zaštitila izvornost i zemljopisno podrijetlo naših autohtonih proizvoda, prije ulaska Hrvatske u EU, usvojen je Pravilnik o izvornosti i zemljopisnom podrijetlu hrane kao i Pravilnik o priznavanju posebnih svojstava hrane i dodjeli oznake „tradicionalni ugled“.

Oznaka izvornosti – oznaka je regije, određenog mjesta, imaju tradicionalno obilježje; hrana koja potječe iz određene regije i koja svojom kakvoćom karakterizira određeno zemljopisno područje.

Izvorno hrvatsko	do 2013. znak „Izvorno hrvatsko“ dobilo je 123 proizvoda
Hrvatska kvaliteta	znak „Hrvatska kvaliteta do 2013. godino dobilo je 225proizvoda i 2 usluge

Osobito tj. posebno svojstvo znači jedno ili više svojstava koja prehrambeni proizvod razlikuju od drugih sličnih proizvoda iste kategorije.

„Tradicionalni ugled“- ako je proizvedeno korištenjem tradicionalnih sirovina ili ima tradicionalni sastav ili je proizvedena ili prerađena na tradicionalni način a odlikuje se osobitim, posebnim, svojstvima u odnosu na druge sličnu hranu iz iste kategorije.

Razlika između oznake izvornosti i brenda

Treba razlikovati oznaku izvornosti i klasičnog brenda, budući da je ***klasični brend*** izmišljen i označava proizvod određenog proizvođača (npr.: Vegeta, Bajadera, Cedevita) i u privatnom je vlasništvu. Vlasnik brenda skrbi o proizvodnji u jednom ili više pogona i sam brine o kvaliteti i odgovara za nju, dok je ***oznaka izvornosti*** neka vrsta zajedničkog brenda koji je nastao tijekom povijesti na određenom području i društveno je vlasništvo, odnosno zajednica u kojoj je nastao.

U postupku registracije potrebno je prikazati povijesni razvoj proizvoda (brenda) i njegove posebnosti koje proizlaze iz činjenice da se proizvodi baš na tok području.

Oznaka izvornosti je oblik brenda pod kojim se prodaje proizvod kojega proizvodi više proizvođača. Zato je potrebno definirati pravila, kako bi postupak proizvodnje i kvalitete bio ujednačen, te uvesti vanjsku kontrolu nad pridržavanjem dogovorenih standarda.

Za sada možemo kazati da su naši kulinarski brendovi - registrirani prehrambeni proizvodi oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla:

Zaštitu naziva zemljopisnog podrijetla ostvarilo je vrhunsko vino **dingač i postup** još 1961. god.
Slavonski domaći kulen/kulin nosi oznaku zemljopisnog podrijetla od 1997.god. Nema mu premca među našim trajnim kobasicama. Proizvodi se u tradicionalno svinjogojskom podneblju od zapadne Slavonije, Posavine i Podravine do istočne Slavonije, Baranje i Srijema. Vještina proizvodnje kulena na seoskim gospodarstvima stjecana je stoljećima
Osebujan lokalitet otoka Paga, znanje i umješnost tamošnjih stočara o načinu uzgoja i držanju autohtone pasmine paške ovce, specifična ispaša aromatičnim biljem posutim morskom solju koju donosi bura te tradicionalni postupci prerade ovčjeg mlijeka učinili su **Paški sir** prepoznatljivim autohtonim proizvodom prije svega domaćim i stranim turistima, a ima ga i na cijelom hrvatskom tržištu. Zaštićen je oznakom zemljopisnog podrijetla od 1999.
Od mesnih proizvoda oznakom izvornosti zaštićeni su **istarski pršut** (od 2002.). Istarski pršut trajni je suhomesnati proizvod, suho salamuren, sušen na zraku i bez dimljenja, za razliku od drniškog pršuta. Od davnine do danas u kulinarskoj ponudi Istra ima posebno mjesto. Istarski pršut najbolji je predstavnik kulinarstva i turizma u Istri
Drniški pršut (od 2003.). Proizvodnja drniškog pršuta ima dugu tradiciju u dalmatinskom zaleđu, na području Dalmatinske zagore
Torkul, ekstra djevičansko maslinovo ulje. Prvo je zaštićeno maslinovo ulje s oznakom izvornosti u Republici Hrvatskoj. Proizvodi se stoljećima od autohtonih sorata lastovske i drobnice na vrlo škrtu tlu i sušnu podneblju zapadnog dijela otoka Korčule
Naziv **Cetinski sir**, koji se tradicionalno proizvodi iz kozjeg mlijeka u cetinskom kraju, registriran je kao oznaka izvornosti 2003.
Dobro poznati **Baškotin**, ali zbog malih količina njegove proizvodnje kupiti se za sada može samo na Pagu. Baškotin je vrsta dvopeka koja je 2004. Dobila oznaku izvornosti, a proizvode ga časne sestre iz reda benediktinki, koje žive samostanu Sveta Margarita u Pagu. Prema riječima časnih sestara, recept za proizvodnju baškotina star je približno 300 godina
Stara slavonska šljivovica ili **Slavonka** 2006. godine

2007., godine registrirani su:

tradicijsko jelo – **soparnik**, Poljica
tradicijsko jelo – **zagorski štruklji**
tradicijsko jelo – **sinjski arambašići**
medičarski obrt s područja sjeverozapadne Hrvatske
pogača luciščak
kruh koledo
brački vitalac
paški sir

rudarska greblica
sir iz mišine
sir škripavac
slavonski kulen
u kolovozu 2007., nakon godinu dana postupka u zaštiti autohtonog proizvoda, **varaždinski klipići** dobili su – certifikat autohtonosti, sada očekuje registraciju izvornosti

Ogulinski kiseli kupus - linija glavice i ribanac (rezani) godinama su poznati proizvodi ogulinskog kraja na hrvatskim tržištu, dobili su priznaje odlukom da smiju nositi oznaku *Izvorno hrvatsko* i *Hrvatska kvaliteta*

Varaždinsko zelje ubraja se u samo 12 zaštićenih ***autohtonih proizvoda*** na području Hrvatske, a proizvodi se od sorte Varaždinski kupus i to samo od certificiranog sjemena ili domaćeg sjemena proizvedenog selekcijom na poljoprivrednom gospodarstvu, koje potječe iz biljnih genetskih izvora s područja Varaždinske županije. Oznaku **izvornosti** dobilo je 2011. godine

Sisačka češnjovka je autohtona kobasica Posavine. To je trajne kobasica proizvedena od najkvalitetnije svinjetine (birane svinjetine, uglavnom šunke i lopatice) uz dodatak prirodne paprike, češnjaka, papra i soli. Svinje ne smiju biti lakše od 150 kg, odnosno mora imati meso s visokim udjelom proteina i veziva prožetog masnim tkivom, tj. tvrđe i zrelije meso. Proizvodi se četiri tipa češnjovki, koji se razlikuju po količini začina. Kobasica je dugačka oko 40 cm, promjera 5,5-6 cm, a teška oko 750 g.
Sisačka češnjovka ima posebna organoleptička svojstva poput mirisa, okusa ili prirodne crvenkaste boje. Nakon hladnog dimljenja na piljevini bukve i graba, zrije u strogo kontroliranim uvjetima. Na površini kobasice uočljiva je plemenita plijesan, nužna za poseban okus

Samoborske kremšnite, **istarska kobasica**, **istarska kosnica**, **istarska potrbušina i ombolo**
Žlahtina PZ Gospoja iz Vrbnika dobila je markicu *Izvorno hrvatsko*

Cresko ekstra djevičansko maslinovo ulje prvo je u Hrvatskoj dobilo oznaku izvornosti u kategoriji maslinovih ulja, 2013. godine. Od sada će zadružno ulje, Creske Poljoprivredne zadruge, autohtonih sorti *šimijace, slivnjača* i *plominka* na tržištu prodavati pod imenom „mosaico premium“. Svaka boca creskog maslinovog ulja biti će s *oznakom izvornosti*, koja garantira da je proizvedeno na način da su poštivani svi zahtjevi specifikacije, proizvodnja u svim fazama, od stabla do punjenja u boce, tj. sjedinjenje tradicije i suvremenih maslinarskih dostignuća

Priznanja zaslužuju:

istarska rakija - **biska** i **rutom**,
samonikle istarske šparoge i **tartufi**, za koje su znali još stari Rimljani, **creska janjetina**,
krčki sir,
dalmatinski pršut,
lukanika,
šokol,
travarica,

velebitska travarica (travarica koja je dobila ime po velebitskom endemu - degeniji)
poznata **basa** (lički kremasti sir koji se jednako dobro snalazi u slatkim i slanim jelima)
gorsko kotarski i istarski med

i niz drugih proizvoda ili jela iz drugih predjela naše zemlje ostaju nespomenute, ne registrirane ali zato postoje u našim narodnim jestvenicima i običajima pripremanja i priređivanja.

zar nije i

mlinarevo brašno – brašno iz mlina, vodenice, izuzetnog okusa zbog načina mljevenja kamenim mlinom pri čemu se sačuva izvorni okus žitarica, koji se gubi u električnom mlinu, izvorni proizvod. Brašno pakirano u platnene vrećice karakteristične za određeno područje, narodni vez, može biti pravi autohtoni suvenir u kojem se kasnije može i uživati prerađeno u neki oblik tjestenine ili kolača

Što je sa

kotlovinom i **pekom**, i jelima pripremljenim u te dvije posude koje su ostavile trag u našem životu. Zar to isto nije naša kulinarska baština kojom se naši ugostitelji diče. Zaštitimo njih kao i naputke za jela pripravljena u te dvije autentične posude

Svako kašnjenje u registraciji naših autohtonih proizvoda može nam prirediti neugodna iznenađenja, za koja ćemo biti mi sâmi isključivi krivci, kao npr.: Grčki Ciprani uputili su zahtjev EU za registracijom rahat-lokuma (kod nas više poznat kao ratluk) koji je u svijetu poznat kao Turkish Deligh. Obzirom da su Ciprani članica EU uputili prvi zahtjev za registracijom i zaštitom imena ne zna se kako će sve završiti. Slovenci su uspjeli dobiti izuzeće za miješanje crnog i bijelog vina (cviček), što se u EU ne radi. Ovo je više nego ozbiljno upozorenje u zaštiti naših autohtonih proizvoda.

Zemljopisne oznake prema propisima EU mogu se dodijeliti određenom geografskom području za proizvode koji imaju dugogodišnju reputaciju kvalitete.
Za razliku od *trademarka*, kojim se može koristiti samo tvrtka u čijem je vlasništvu, oznakom zemljopisnog podrijetla mogu se koristiti svi proizvođači s nekog područja koji ispune kriterije. Nakon registracije takvi proizvodi imaju pravo nositi logo s oznakom, dok ostali proizvođači izvan tog područja ne smiju koristiti ime njihova proizvoda. Proizvodi s takvom oznakom imaju i višu cijenu.

Zar i naša **morska sol**, solana koje potječu još prije rimskih vremena, ne zavrjeđuje nositi oznaku zemljopisnog podrijetla i oznaku izvornosti koja pokazuje da potječe iz određenog područja koje ima posebne svojstva koja bitno ovise o prirodnim karakteristikama mjesta proizvodnje. Tako zaštićene mogle bi biti i delikatesne soli. Jedino što bi se danas moralo paziti je upotreba drvenih grablji, lopata i vagončića, kako metal ne bi došao u doticaj sa solju.

Paška sol je prvi hrvatski proizvod zaštićen oznakom izvornost po pravilima Europske Unije i prvi na putu dobivanja oznake izvornosti u EU

Naputci (recepti) opisani u ovoj knjizi naši su stari prehrambeni proizvodi i jela od kojih mnogi polako i sigurno „otklizuju u zaborav“ a predstavljaju našu nacionalnu baštinu.

Naš prostri stol, tj. blagovaonica, oslikava bogatstvo i oskudnost krša uz more, divljinu planinskog i pitomost Panonije, s jelima od mesa, voća i povrća, i glavnim pićem – vinom. Svaki od tih pejzaža nudi i drugačiju hranu, drugačije navike, drugačije utjecaje, tako da se u njegovoj kuhinji prepliću ukusi kontinentalnih vinorodnih brežuljaka s južnim, primorskim mirisima, s tipičnom gradskom srednjovjekovnom kuhinjom. Na naše područje od davnih vremena dolaze ekskluzivni začini, a s njima i pojedine rafinirane kulinarske ideje.

Teško je u Europi, na tako malom prostoru, pronaći tako izraženo prepletanje srednjoeuropske i južnoeuropske, posebno sredozemne civilizacije i kulinarske tradicije, kao u današnjoj Hrvatskoj.

S pravom možemo ustvrditi da smo, iako relativno, mala zemlja, ipak velika zemlja po raznolikosti i veličini autentične kulinarske ponude. Mnoga naša jela s pravom su postala svjetski poznata, a još ih je više koje naša turistička privreda nije ponudila na svoje stolove.

Na našu kuhinju stanovitu ulogu imale su kuhinje Austrije i Mađarske (kuhinju carskog Beča stvarale su dobroćudne kuharice sa svih strana carstva kao i specijaliteti koje su one donijele), Italije, Turske – pravilnije je kazati Osmanlije (npr. ćevapčići) i Francuske. To je ostavilo mnogo tragova u kulinarstvu i u štovanju vina.

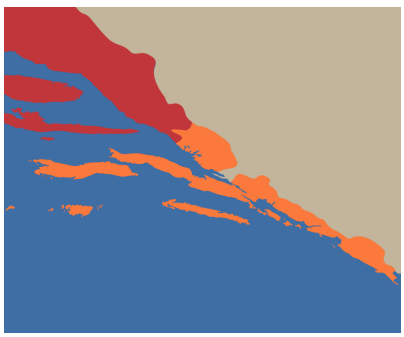
No, i pored toga ona je sačuvala svoju originalnost, specifičnost i baš tim miješanjem raznih utjecaja stvorila svoju posebnost, draž i privlačnost u raznovrsnosti i bogatstvu. Bez imalo pretjerivanja može se ustvrditi, da naša narodna-pučka kuhinja ima temelj na ostacima ilirske i rimske kuhinje i da sve razlikuje ne samo po regijama već i unutar njih.

Međimurje; Varaždin; Koprivnica-Križevci,-**Podravina;** Krapina-**Hrvatsko zagorje**; **Zagreb**; Bjelovar-**Bilogora**; Virovitica-**Podravina**; Požega-**Slavonija**; Osijek-Baranja; Vukovar-Srijem; Slavonski Brod-**Posavina**; Sisak-**Moslavina**, **Banija**; Karlovac-**Kordun**; **Primorje-Gorski Kotar**; **Istra**; **Lika**-Senj; Zadar-**Dalmacija**; Šibenik,Knin-**Dalmacija, Dalmatinska zagora**.; Split-**Dalmatia** Dubrovnik-Dalmacija.

Istra i Kvarner temelji svoju kuhinju na namirnicama iz mora, te jelima pripravljenim po starim naputcima uz jaku zastupljenost lokalnih aromatičnih trava i začinskog bilja. Istarski pršut, grobnički sir, tartufi (crni i bijeli koji je rjeđi i skuplji), slane srdele, namaz od bakalara danas a nekada se radio od autohtone sušene ribe, ... samo su neka od odličnih hladnih predjela koja se ubrajaju u tradicionalnu kuhinju. Što reći za jela od: kisele repe, kiselog kapuza, kompira, fažola, broskve, malo suhega mesa, ili mineštre, jote, žgvacete (od janjetine ili srnetine), fuža i pljukanca (slični starim srednjovjekovnim makaronima), sušeni omboli, ... Jelo se manje, skromnije, ali dobro i što je najvažnije nadasve zdravo.

Sjeverna Dalmacija

Srednja Dalmacija



Južna Dalmacija

Dalmatinska zagora

Dalmacija i Dalmatinska zagora označava kuhinju sa svježim namirnicama, jednostavne pripreme s malo začina i začinskog bilja (osim peršina, češnjaka, luka, lovora i ružmarina) bez previše sklonosti eksperimentiranja. Sve se osniva na mnogo povrća bez zaprška, nezagrijana masnoća (prelijevanje povrća hladnim uljem), malo prženja, meso pretežno kuhano, ribe – lešo, na gradelama, na brudet, a nerijetko su i buzara od školjki i škampa. Obroci su začinjeni sjajnim i nadaleko poznatim vinima s Hvara i Pelješca. Stara ribarska jela bila su: juha od kućica, jastog ili rakovica u školjki (jelo sirotinje prije nego što je došla na bogataške stolove), kuhani zubatac ili pagar s uljem ili kvasinom, te kaparima, salatom od krumpira ili kuhanom cvjetačom, pečeni tunj ili palamida. Frigane srdele, gavuni i papaline naš je najizvorniji „fast food“ uz crni kruh i bevandu (zar nam ne govori o tome i naš prvi „fast food“ u Zagrebu – „Mimica“). Nažalost mnogi su takvu hranu odbacili kao „sirotinjsku“, „težačku“ i „prostu“ umjesto da uživaju u tradiciji te da je ponude turistima, željnim nove kuhinje.

„**Dalmatinska jela**“, naša tradicionalna kuhinja, vuče podrijetlo od Ilira i Rimljana. Ne zaboravimo da je Dioklecijan porijeklom iz naših krajeva (**42.**), naši dalmatinski gradovi – „države“, ili otoci – „države“, bili su u svojoj staroj povijesti mnogo više i značajniji nego danas, tako da je i tadašnji način života bio kao i u Rimu. Od neolitičke janjetine i janjećih iznutrica, butova kotlića u aromatičnom bilju i začinima, starogrčkih pogača od slane ribe, maslina i sira, romaniziranog tingula od pernate divljači do dalmatinske pašticade (od junetine ili tune), gregada, brodeta, dalmatinskog pršuta, tvrdih sireva, … prastarog su podrijetla.

Također, od pradavnih vremena, u regiji Mediterana kruh, vino i maslinovo ulje predstavljaju simbol ljudske snage i mudrosti kojima čovjek kroti prirodu. To su namirnice koje ne nalazimo u prirodi, već se one dobivaju obradom biljaka. Vino, kruh i ulje našli su svoje mjesto u središtu kršćanske ritualne simbolike i do danas ostali elementima slavlja.

GORSKI KOTAR
Primorje i Kvarner

Lika

Gorski kotar i Lika područja su gdje su plodovi šuma i gorskih rijeka osnovne odrednice kulinarske sezone. Janjetina, bravetina, kupus s rebarcima, odojak s ražnja ili ispod peke, nadjevena jela od divljači, paniranih žabljih krakova ili pastrva, puh s paletom, drevni kruha od vrsta mljevenih žitarica - nezaobilazna su jela restorana. Za Liku se bez dvoumljenja može kazati: „čista voda i nezagađena zemlja - uspavana ljepotica“.

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

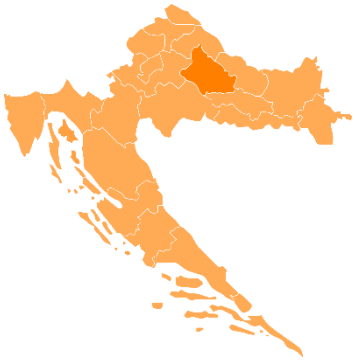
Kordun je kraj u Hrvatskoj oko rijeke Korane, između Male i velike Kapele na zapadu i Petrove gore na istoku, visoki kraški travnjak s osamljenim brdima. Oskudica obradiva tla i vode nisu dopustile bogatstvo i raznolikost kulinarstva, ali su zato izvorna stara i „skromna“ jela kulinarski relikt – zdrave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

Na ušću Korane gdje se rastaču brze vode Slunjčice i oblikuju nezaboravni zeleni krajolik ispresijecan slapovima i bukovima, na gusto obraslim stijenama, – smjestile su Rastoke, na putu prema Plitvičkim jezerima. Autentično rekonstruirane kuće, poslije razaranja i pljački tijekom Domovinskog rata, od drva i kamena, nekadašnje obiteljske kuće i mlin oko kojih žubori voda koja se i danas može piti, što je jedinstveni slučaj u Europi, govori o čistoći biljnog, životinjskog svijeta, o jedinstvenom i autentičnom skladu prirode i čovjeka.
Stare Rastoke su imale blizu stotinu jablana, koji su poput svijeća izrastali iz dubina ili su poput ispruženih ruku dodirivali nebo. Jablani su bili ljepota i ponos Rastoka. Nekoliko ih je nestalo od groma, nekoliko su ih uništili Talijani za vrijeme II. svjetskog rata, a ostale je posjekla sjekira kojoj se pridružila i bolest stabala.

Slavoniju i Baranju karakteriziraju obilne porcije ukusna i poprilično začinjena jela, a sam izbor zahtjeva dugo razmišljanje – što odabrati. Kao hladno predjelo kuhani svinjski jezik s umakom od hrena; za toplo predjelo najčešće se poslužuju čobanci ili riblji paprikaš s domaćom tjesteninom (jela koja u sebi sjedinjuju gulaš i paprikaš s dodacima povrća i začina; osobito u istočnoj Slavoniji), te čvarci. Kao glavno jelo slijedi bogata ponuda specijaliteta živadi (osobito zapadni dio Slavonije gdje se perad nadjeva različitim nadjevima), riječnih riba i divljači, roštilj, odresci punjeni slavonskom šunkom, sirom ili gljivama. Ne zaboravimo „sitnice“ kao: pržena cvjetača u tijestu, srnetina s brusnicama, okruglice s kruhom, kompot od dunja, jabuka i krušaka. Najkvalitetniji slavonski kulinarski proizvodi su kulen i konjske kobasice, kojima nema premca.

Zagorje, Međimurje i Podravina i danas, u osobitim prilikama, jedu kao i prije nekoliko stoljeća – plemićke gozbe u tim krajevima oslikavaju se i na današnje specijalitete. Najčešće se radi o mesnim specijalitetima komplicirane pripreme. Pečena guska, patka ili raca, purica s mlincima ili nadjevena heljdinom kašom, sušena pa kuhana svinjska koljenica ili

krvavice s kiselim kupusom jela su koja, uz nezaobilaznu kotlovinu i štrukle, označavaju kuhinju ovog kraja. Prisjetimo se samo jela iz 18. stoljeća „vinske pinte“ iz Krkanca. **Zagorje,** predvorje Zagreba, veliko, po brežuljcima razbacano selo, domovina je pečenih i pohanih kokica, krepkih juha od peradi i gljiva, divljači služene uz variva od graha i buće, kiselog kupusa i koprive, koja prate i glasovite češnjovke i krvavice, kobasice začinjene češnjakom i krvlju. Zagorske svinjske pisanice sa suhim šljivama po zabilježenoj recepturi iz XVI. stoljeća, zajedno s pečenim puricama s mlincima, kulinarski su most prema jelovnicima Zagreba.



Bjelovarsko-bilogorska regija obuhvaća Bilogoru, dio Moslavine i ilovsku zavalu. Bilogora (Bilo-gora, Bilo-gorje) je nisko prostrano gorje u sjevernoj Hrvatskoj. Sastoji se od niza humaka i brježuljaka, te kratkih niskih bila (planinski vijenac bez oštrih vrhova; grbina) zaobljenih grbina i glavica, koji se pružaju duž jugozapadnog ruba Podravine od sjeverozapada na jugoistok u dužini oko 80 km, s najvišim šumovitim vrhom; Rajčevica 309 m.

Bilogora se nalazi na prostoru između hrvatskih rijeka Drava i Sava, taj prostor još nazivaju i Međuriječje. Na jugu Bilogore njezini pristranci pružaju se sve do Moslavačke gore.

Čitav taj prostor lako je prohodan, izukrštan brojnim cestama i puteljcima, a od davnina je naseljen do najviših svojih glavica i hrbata. Na sjevernoj i zapadnoj strani tog gorja uglavnom žive podravski kajkavci, a na jugu i jugoistoku su većinom štokavci.

Po Bilogori se naziva dijelom Bjelovarsko-bilogorska županija.

Govedo - blâgo, kako mu narod oduvijek govori, bilo je znak blagostanja i ponosa. Radost i zadovoljstvo ubranom ljetinom osobito su slikovito iskazani u tradicionalnim žetvenim svečanostima Čeha u daruvarskom kraju (Dožinky).

Ovo je kraj gdje se odvajkada kvalitetno jelo i pilo. Teško je odoljeti seoskom pladnju na kojemu je od jutra do večeri baš sve za gurmanske užitke: od *sira, vrhnja* i *domaćeg kruha,* kojim započinjete jutro, preko podnevnih *pečenki* i *zeljanice* do večernjeg *gulaša od divljači,* uz domaću *rakiju* raznih vrsta, našega *piva* i *vina*.

Jela koja karakteriziraju ovu regiju navedena su u poglavlju Slavonija.

Moslavina mikroregija u središnjoj Hrvatskoj, između rijeka Česme, Lonje i Ilove, na prijelazu središnje Hrvatske u Slavoniju. Najveće mjesto, prometno, gospodarsko i trgovačko središte je grad Kutina. Važnija središta Moslavine još su i gradovi, Čazma, Garešnica, Popovača i Ivanić-Grad u zapadnoj Moslavini.

Središnji dio Moslavine čini Moslavačka gora (najviši vrh Humka 489 m). Na SI moslavačko područje se isprepliće s humovitim proplancima bilogorskog prigorja.

Prvi tragovi naseljenosti potječu još od kamenog doba. Moslavina se često spominje i kao „pusta“ i „ničija zemlja“, što ona nikad nije bila, osim slabo naseljena. U srednjem vijeku, prije provale Turaka u ove prostore, Moslavina je bila gusto naseljena. O tome svjedoče brojni samostani i crkve koje su tu postojale.

Vinova loza je stara kultura u Moslavini; prvi su je zasadili Rimljani u doba cara Klaudija, po kojemu je Moslavačka gora, vjerojatno, dobila ime u antici *Mons Claudius*. Većina žitelja temeljila je svoju egzistenciju na naturalnom poljodjelstvu.

U trećem i četvrtom desetljeću 19. st. dolazi do eksploatacije moslavačkih hrastovih šuma za proizvodnju bačvarskih dužica namijenjenih za potrebe francuskog i njemačkog vinogradarstva.

Manjak industrije nadoknađivali su po moslavačkim selima brojni proizvodni i uslužni obrtnici koji se uz svoj zanat bave i poljodjelstvom. U Zagrebačkoj županiji je 1857. g., poslije Samobora, Moslavački kotar imao najviše obrtnika (199). Mlinari, pekari, mesari i krčmari mogli su se uzdignuti u bogatije građanstvo.

Kulinarski se ne razlikuje od Međimurja, Podravine i Posavine. Jela Moslavine uvrštena su u poglavlju - Slavonija.

Posavina je naziv za regiju u slivu rijeke Save, približno od Podsuseda nizvodno do Šabca. U polukrugu je dolina Posavine omeđena nizom osrednjeg i nižega gorja.

Sava je 946 kilometara duga rijeka sa površinom sliva od 96.328 čv. km., koja izvire u Sloveniji i nakon 300 kilometara dolazi do Zagreba glavnog grad Hrvatske. Nizvodno je velikim dijelom pogranična rijeka između Hrvatske i Bosne, a u Dunav se ulijeva u Beogradu, glavnom gradu Srbije. Područje lijevo i desno od Save se naziva Posavina.

Najranije poznato ime rijeke Save prije Krista je staroperzijski *Savaka* što teče kroz plodnu nizinu *Pendanaya* (Panonija) i na njoj je bio grad *Segestân* osnovan od Perzijanaca. Kod starogrčkih geografa od 3.st. pr.Kr. ime joj je bilo *Saos potamos* (jak, snažan, siguran; što je značajka ove velike rijeke), sa dva rana predrimska grada prapovijesne Panonije: *Segestike* (Sisak) i *Syrmion* (Mitrovica). Sava je snažna rijeka koja bogu Zeusu (Dunavu) nalijeva nektar i hrani ga ambrozijom, da bi bio besmrtan i natprirodan.

U to doba duž rane Posavine živi više plemena: u srednjoj Sloveniji *Taurisci*, pa *Andizetes* kod Zagreba, *Segestani* oko ušća Kupe, *Oseriates* u Moslavini, *Breuci* u južnoj Slavoniji i *Amantini* do ušća uz Bosut. Tek kasnije je antička Sava poznata u Rimskom Carstvu kao latinski *Savus flumen*, a uz Savu je bio još niz rimskih naselja: npr. *Aemona* (Ljubljana), *Neviodunum* (Drnovo kod Krškog), *Andautonia* (Ščitarjevo kod Zagreba), *Siscia* (Sisak), *Servitium* (Gradiška), *Marsonia* (Slavonski Brod), *Sirmium* (Mitrovica) i na ušću *Singidunum* (Beograd).

Selo Krapje, u Lonjskome polju, primjer je očuvane tradicijske arhitekture specifične za srednju Posavinu, s drvenim kućama starim više od stotinu godina. Prepoznatljivu sliku naselja čine redovi drvenih kuća, najčešće okrenutih užim pročeljima prema cesti i s bočno postavljenim ulazom u dvorišta. Uz njih su različite gospodarske zgrade, a svaka služi posebnoj namjeni. U njima su štale, sjenici, suše, spremišta, svinjci, koševi za spremanje kukuruza,

kokošinjci itd. Građene su od vodoravno slaganih hrastovih platica, tzv. planjka, koje su međusobno povezane drvenim klinovima. Slikovitost kuća naglašuju natkrivena vanjska stubišta, trjemovi, zaštitni krovići i bogato ukrašene pojedinosti ograda i stupova.

Kuhinja Posavine kroz stoljeća se oblikovala kao obiteljska i sastojala se od jednostavnih i ukusno spravljenih jela. Obzirom da se nalazi na raskrižju kultura veliki utjecaj, kroz povijest, u kreiranju kuhinje imali su susjedi; Orijent sa Turskom, zapadne zemlje sa Austrijom i Slavonijom i Mađarskom sa sjevera.

Hrana je oduvijek na ovim prostorima imala posebno značenje. Teški fizički poslovi zahtijevali su visokokalorične obroke sa dosta masnoća. Ali hrana je bila i znak prestiža. Ugled obitelji nerijetko se mjerio brojem zaklanih svinja i litrama dobivene masti. Stoga nimalo ne iznenađuje toliko bogatstvo raznolikih i kvalitetnih jela. Mnoga jela stvorena su brižnom rukom naših dobrih baka koje su sate i sate provodile za štednjacima silno želeći svaki zalogaj pretvoriti u slasni užitak za svoju čeljad koja se neizostavno okupljala za zajedničkom trpezom.

Zbog potrebe za jakom hranom jela su pretežito gotovljena na svinjskoj masti, od svinjskog mesa, peradi i od divljači i riba. Jela su često papricirana i nerijetko ljutog okusa. Udomaćen je način pripreme povrća u obliku variva povezanog zaprškom (grah varivo, kelj varivo, kupus i mnoga druga). Omiljena su jušna (čorbasta) jela sa žlicom. Poseban ponos svakog domaćina su suhomesnati proizvodi čuvenih kolinja

Pogače su često spravljene od miješanog brašna, od onih svakodnevnih do blagdanskih. Vrlo su omiljena jela od tjestenina, bilo ukuhanih u juhu ili kao samostalno jelo, rezanci s makom ili sirom, okruglice sa šljivama, …….

Zanimljiva su i izdašna jela poput žganaca, često bogato dopunjena prženom slaninom ili mliječnim proizvodima. Kravlji sir, vrhnje, kiselo mlijeko, luk, slanina, mast namazana na kruh često su činili posavski doručak, ali i večeru. Sve vrste povrća rado se koriste za variva, ali i za svježe ili kisele salate. Juhom započinje svaki tradicijski ručak, bilo da je spravljena od povrća, mesa, peradi ili pak „zafrigana čorba", koja se često jela i za „fruštuk". A o slatkim jelima da i ne pričamo, od onih od dizanog tijesta pa do najfinijih torti s kremama od puno jaja, maslaca i oraha.

Nepce i okus **Zagreba** sa svojom okolicom sadrži karakteristike svih regija. Odišu prerađenim austrougarskim štihom, ali i stoljećima građenim kulinarskim otklonima. Nitko se ne čudi što je zagrebački stol pun faširanih ili pohanih šnicla i panirane piletine, no provincijalni zagrebački odrezak, od teletine, pretenciozno nadjeven šunkom i sirom, kao da želi istaknuti nadmoć svoje provincijalnosti, budući da je kulinarski zanimljiviji od svog bečkog uzora. Posebno mjesto zauzima i *agramerski ričet*, od graha i ječma sa suhim mesom i telećom juhom, profinjena jela i paštete od peradi i divljači, a uz njih stara pisana pečenka u moštu i kuhani goveđi repovi s muštardom, iz još jedne barokne hrvatske prijestolnice, Samobora.

Navedena jela samo su mali izbor iz naše bogate kulinarske tradicije, za koju treba sačiniti kodeks narodnih jela, koja će kvalitetno proširit sadašnji asortiman u ugostiteljstvu. Obnavljanjem smotri narodnih jela temelj je za konture takvog kodeksa. Ako bi se „ideje" tražile u onome što naši brojni restorani reklamiraju kao „nacionalne specijalitete", moglo bi se s podosta ironije pa i sarkazma reći da nam umijeće kuhanja ide u pravcu dekadentne kuhinje.

Pored toga što je korica pečenog janjca ili odojka zamamna; a „teror" roštilja (ćevapčići, pljeskavice i ražnjići) ljetnih birtaških terasa prevladava, naša autohtona kuhinja nije predstavljena svojim pravim licem koje je kulminiralo u doba rokokoa, nego marginalnim naputcima izvađenim iz „arhiva". No, isto tako ne smijemo roštiljsku metaforu – ćevapčiće, pljeskavicu (mljeveno meso) i ražnjiće, taj „macho ritual" obiteljskih vrtova, odbaciti kao nama

nešto strano. Povijest Mediterana govori nam nešto drugo, **roštilj – gradele** ili **žar** vjekovno je prisutno i cijenjeno.

Kako je poboljšanje gastronomije jedan od značajnih faktora za jačanje konkurentske sposobnosti turizma, uz ukusno aranžiranje stola lijepim priborom i cvijećem, pokušajmo slijediti u tome druge turističke zemlje, koje po prirodnim ljepotama imaju manje od nas. U naše jestvenike nije uvršteno ni desetine naših izvornih jela, ali zato obavezno stoje naputci raznih drugih kuhinja, nažalost mnoga od njih su samo surogatne varijante.

Da ne odluta u zaborav podsjećam vas i na delicije *kleti, konobe* i *kažuna,* koje su danas prerasle u vikendice (kuće za odmor) a pripremale su se u njima, ili oko njih, u čijim mrsnim jelima se neizbježno mora uživati, kao što su to radile prijašnje generacije.

Iza naziva jela nalazi se i kratki opis jela, naime, često je loš običaj naših restorana da pored naziva jela ne stavljaju opis jela. Kratak opis i sastojci osnovnih namirnica nužan je kako bi se gost upoznao što mu se nudi i kako je jelo pripravljeno. Nažalost, često je slučaj da ni poslužitelj ne zna o čemu se radi.

Kao malo koja zemlja možemo se pohvaliti da su, još prije pedeset godina, naše namirnice od kojih se pripravljaju jela bile tzv. „zdrave namirnice“. Kokoši, pilići, guske, race, purani trčali su po dvorištima i uz zrnatu hranu čupkali travu i divlje zrnjevlje. Nisu bili tovljeni na golemim farmama. Svinje su bile hranjene ostacima hrane ali najviše, krumpirom, bućama, posijem, kukuruzom, koprivama, a da ne spominjemo i one koje su živjele slobodno na ispašu po šumama kao turopoljske svinje koje su se hranile žirom, gljivama koje su izrovale itd. …

Bogatstvo šuma i rijeka pružala je mogućnost prehrane i divljim životinjama, bilo pernatim ili dlakavim (koje su se hranile visokovrijednim namirnicama ispaše), kao i ribom, čije je meso bilo visoko vrijedno. Naime meso svih tih životinja bilo je bogato esencijalnim masnim kiselinama koje su najveći nedostatak današnje civilizirane prehrane.

Divlje voće i povrće bila je normalna prehrambena namirnica, danas o njoj znaju samo zaljubljenici u prirodu. Izbacili smo svinjsku i putar iz prehrane, stručnjaci kažu na svoju štetu, jer nam margarin i biljno ulje nisu njihova dostojna zamjena. Sa sjetom se stariji sjećaju nedjeljnih i svečanih objeda s miomirisnim „oblizekima“, kao i nizom mesnih i mliječnih prerađevina.

Mnogo toga bi se još moglo nabrojiti i reći, stoga u naslovu nacionalni specijaliteti možete pronaći, iz naše bogate kulinarske prošlosti, željeni sastojci tj. jestvenik za, kako se nekad govorilo:

gostena jestvina	svečani objed ili večera
noćna jestvina	večera
preštimana jestvina	omiljena i cijenjena jela
priprosta jestvina	obično jelo
svečana jestvina	svečani objed ili večera
zadne jestvine	poslastice, delikatese, desert
zborna jestvina	masna, tusta hrana
zebrane jestvine	birana jela, poslastice
jestvenik	jelovnik
jestvinonos	poslužitelj, jelonoša, konobar
jestvinska hiža	blagovaonica
jestvinske stvari	hrana
jestvinski stol	stol za blagovanje, trpeza

Koliko je teško definirati koje jelo pripada kojoj regiji, neka Vam posluže ovi primjeri u kojem se prelamaju nazivi/izrazi i sastojci jela od mjesta do mjesta i od regije do regije. Narodni izraz jela pokazuju ne samo raznolikost receptura nego i bogatstvo jezika.

Što se sve može pripremiti od malo brašna i vode, mijenjajući:

- omjere sastojaka,
- načine pripreme
- i termičke obrade,

od ove dvije namirnice upravo je začudno: rezance, taranu, trgance, štrudl, lokše, pogače, ……. Ako još k tome dodate malo masti, luka, jaja, sira, mlijeka, oraha, ili bundeve, kombinacija nikada kraja.

Lokša, ovo slovačko narodno jelo, izvorno se naziva *„lokše“*, ali najjednostavije bi to bilo objasniti kao palačinke od kuhanog krumpira. Mogu se jesti na slano i na slatko, same ili kao prilog. Kod nas s pripremaju samo od brašna, vode i soli, slične su mlincima (u mlince se stavlja jaje). Već sam naziv *lokša* nema kod nas objašnjenja u značenju. Da sve bude još zamršenije „naša“ lokša se priprema:

u jednoj varijanti od brašna, vode i soli,
u drugoj varijanti od brašna, pire krumpira, vode i soli,

obje varijante se začinjavanju po želji: zašećerenom ili zamađenom vodom ili orasima ili medom od šećerne repe ili običnim medom ili prženim bundevinim sjemenom (*prgom*). Vidi: naputke (recepte)

Krkljuš(a) je pita savijača, „prazna ko kruh“, posuta kosanim češnjakom i kiselim mlijekom. Nekih od sinonima: *izlivača, izljevak, kljukuša, krkljuša, lezibaba, loma, ljevuša, ljenopita, mutivača, pitkuša, pokljukuša, prijesnac, presnac, razljevak, ulivača, uljevak, vrilica...*

Jelo ***krkljuša*** priprema se od: brašna, vode, soli i maslaca (ili ulja) u različitim dijelovima Bosne.

Za ***kljukušu*** ili ***prijesnac*** ili ***lezibabu*** kažu u nekim regijama (ili susjednim zemljama (BiH, i Srbija) da su to potpuno drugačije vrsta pita.

Ono što je ***uzljevak*** u jednom mjestu, u drugom mjestu se zove ***kljukuša***, a ono što jedni zovu ***kljukuša***, drugi zovu sasvim drugačije.

U Hercegovini se kljukuša priprema s krompirom, kao i u Sarajevu (i drugačije je jelo).

U Krajini se krkljuša priprema bez krompira koju zovu ***umutuša***, na potpuno isti način kao jelo u Hercegovini koju zovu ***prijesnac***,

U Travniku ***vrilica***, u drugim krajevima ***uljevak*** ili ***izljevak***.

Krajinska krkljuša s krumpirom zove se ***krompiruša***, a sa mesom je ***kvrguša***, sa vrelom vodom je ***obaruša***. Krajinski ***prisnac*** je pita pripremljena od vrhnja, sira i jaja, a ***ulivača*** se priprema od kukuruznog brašna (po želji se dodaje krumpir), zelja i mesa. U noviju varijantu miješaju 2/3 pšeničnog brašna s 1/3 kukuruznog brašna i umjesto stavljaju zelja – tikvice, sve se umuti u mlijeku.

Meso koje se dodaje isključivo je pileće (batak, karabatak, krilca)

Kao posebnost u našoj povijesti treba istaknuti, kao dio - kulture stola – da su i dvorovi Hrvatskih vladara, od najranijih dana svog postojanja, na visokom stupnju organizacije. Na dvoru su bila, među inim, četiri glavna zvanja:

„djed“	starješina svih dvorskih službenika (upravitelj dvora)
„posteljnik“	vodio je brigu o stambenim prostorijama, pokućstvu i odijelu, dragocjenostima, blagajni i uopće o svim vladarovim pokretninama
„peharnik“ ili „vinotoč“	imao je zadatak da nadzire kraljevske vinograde i podrume. Godine 1062. za vladavine Krešimira spominje se neki Dadovik kao peharnik
„konjušnik“	-nadzire dvorske staje, brine se za jahaće konje i volove (neka vrsta ministra za promet)
ostale dužnosti na dvoru:	
„ubrusar“	brine se za opskrbu dvora (Muncimirova isprava iz 892. god. spominje župana - ubrusara Prizmu
„vratar“	
„štitonoša“	
„sokolar“	brine se za sokolove; popularan lov sa sokolovima iz zabave

Približnu sliku prastarih dvornih mjesta (kućišta) možemo također rekonstruirati iz starih spisa, kao npr. iz Poljičkog statuta:

kuća	pod tim se podrazumijeva svaka prizemnica, sigurno pravokutnog oblika, pokrivena kamenom pločom, daskom, ševarom (rogoz) ili slamom. Takve zgrade –kuće – služile su u stambene i gospodarske svrhe, a u jednoj se nalazilo ognjište; pojedine od gospodarskih zgrada bile su: staje za blago i sijeno, žitnice za spremu i sušenje žita; svinjci, kokošinjci itd. ; sve sa svim potrebnim inventarom
polača	stambena zgrada sazidana vapnom na kat s prizemljem
kaštel	kasnije kula, stambena zgrada sazidana tako, da je mogla služiti i u vojno obrambene svrhe
zidane krušne peći	
kuća, ča bi gomionica slamom pokrivena	poljska kućica na gomili usuho građena i slamom pokrivena ili od pruća

Uz svako dvorno mjesto nalazilo se zemljište, u najstarijim izvorima zvano sâd. Služilo je za vrt, voćnjak i vinograd.

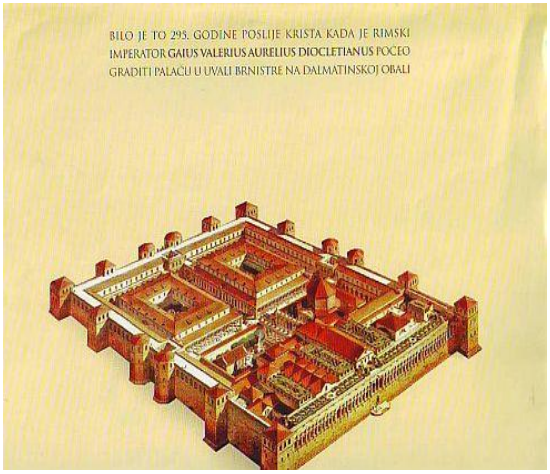
Vrt po čl. 54. Poljičkog statuta bilo je dobro ograđeno mjesto zidom ili plotom.
Uz dvorno mjesto, osim sâda nalazile su se i oranice, zvane podvornice.
Zemlja koja se nalazila uz sam vlastelinski dvor nazivala se potkošna zemlja u Lici ili opće poznatija, još starija riječ, zgon.

Glavni poslovi u vinogradu bili su:

1.	rezanje, koje se moralo izvršiti najkasnije do Jurjeva (23.IV.)
2.	do istog roka uskopati vinograd
3.	do sv. Vida prekopati ga i potakljati
4.	tiještiti ili pretakati(posebno se govori o učinjenim štetama na lišću, mladicama ili na grožđu)

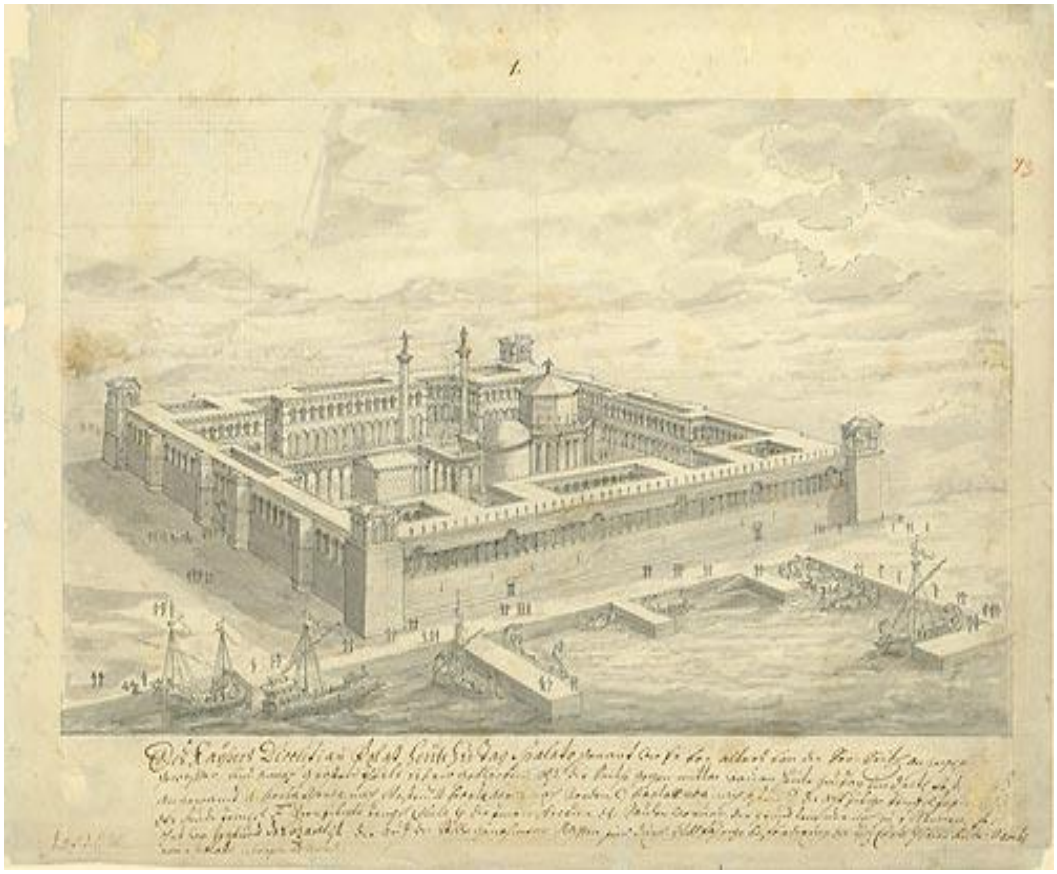
BILJEŠKE:

42. zar nije sebi i napravio „malu vikendicu“- Dioklecijanova palača; pravim imenom Gaj Valerije Dikles, a kada je proglašen carem nazvao se Gaj Aurelije Dioklecijan; izvorno ime Dioklo, koje su nosili robovi i oslobođenici; Za vrijeme njegove vladavine obavljena je velika građevinska djelatnost u carstvu. Za potrebe palače u Aspalatusu, današnji Split, izgradio je vodovod s 4 tunela, 4 akvadukta u dužini od 9,8 km, od rijeke Jadro.



Dioklecijanova palača

BILO JE TO 295. GODINE POSLIJE KRISTA KADA JE RIMSKI
IMPERATOR GAIUS VALERIUS AURELIUS DIOCLETIANUS POČEO
GRADITI PALAČU U UVALI BRNISTRE NA DALMATINSKOJ OBALI



Neka od naših tradicionalnih jela

(ovo je samo mali pregled naših jela; u jestveniku pored naziva jela moralo bi se u kratkim „crticama“ naznačiti kakvo je to jelo i od čega je pripremljeno; jer sâm naslov ništa ne govori.)

Mali zalogaji i namazi

Bakalar na krčki način	kuhani samljeveni bakalar pomiješa se u jednoličnu masu s kuhanim krumpirom; začini usitnjenim češnjakom, solju i maslinovim uljem; kuha se iznad pare i doda mu se malo juhe od kuhanja; poslužuje se hladno predjelo ili kao sastavni dio pladnja
Kolači od bundevinih sjemenki	brašno od bundevinih sjemenki pomiješajte sa solju i vodom, razvucite na 2-3 cm debelo, izrežite u željene oblike i ispecite; to su prhki kolačići
Kovrtanj	napravite dizano tijesto od brašna, jaja, mlijeka, šećera, soli i rastopljenog kvasca; dignuto tijesto oblikujte u pogaču, stavite u okruglu zemljanu posudu, premažite jajem, pospite solju i ispecite u krušnoj peći; poslužuje se uz rakiju i suho voće
Pampole (prova)	Slavonsko posno jelo – kuhani grah začinjen lukom i crvenom paprikom, jede se namazan na kruh
Paprenjaci	papreni-ljuti kifli
Papula	za post se papula (pire od graha) najčešće pravila od bijelog graha s tucanim češnjakom i paprom, a za goste se prelijevala vrelim uljem i octom, i posluživala uz rakiju. Papula je i putničko jelo, pa su je kiriđije-kirijaši obavezno nosile u torbi
Perice – margarete	jede se toplo; tijesto od brašna i vrhnja nadjeveno svježim kravljim sirom, jajima i vrhnjem
Pileća pašteta	pašteta od pilećeg mesa
Pogača s čvarcima	usitnjeni čvarci pomiješaju se s brašnom, kvascem, žumancem, vinom, soli i mast po potrebi. Razvaljano tijesto oblikujte u pogačice i ispecite u pećnici
Povatica (povetica)	tradicionalni slani kolač - pogača vezan uz poljske radove; tijesto pripremljeno od brašna, soli i vode, pospite lukom izrezanim na male kockice o prelijte rastopljenom masti; savije se do pola s jedne i druge strane; oblikujte okruglu pogaču, dobro pritisnite da nadjev ne izađe i ispecite; pečeno poslužite uz piće ili mlijeko; lomite, ne režite jer se pogača ne reže; može biti slana ili slatka, s kvascem ili bez, što ovisi o lokalitetu
Prge od sira	ili dimljeni kvargl, prga/turoš – stožac; svježi kravlji sir začinjen sa solju i crvenom paprikom
Salata od puževa	salata od vinogradarskih puževa
Salenjaki	samljeveno svinjsko salo pomiješano brašnom oblikovano u pogaču; jede se toplo uz piće
Satrica	lukmira, *siriluk, zarica* – mješavina mladog luka, kravljeg sira, soli, papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Po želji

	se dodaje češnjak, mladi krastavci (sve kosano) i crvena mljevena paprika
Sir s vrhnjem	kosani luk i češnjak umiješaju se sa svježim kravljim sirom i vrhnjem
Šterc	često Slavonsko korizmeno jelo - kuhani krumpir nakon cijeđenja stavi se na poprženi luk, uz dodatak crvene paprike i soli, te pomiješa s kuhanim tijestom
Zarebnjak/Ombolo/Žlumpert	sušeni mesni dio svinjskog kotleta natrljan solju, paprom, češnjakom i lovorom; poslužuje se izrezan na tanke ploške ili popržen na maslinovu ulju/kao toplo predjelo/
Namaz od čvaraka	samljeveni čvarci umiješani s mašću; služe za namaz na kruh ili rastopljeno kao preljev za kukuruzne žgance
Namaz od pilećih jetara	mješavina od jetrica, kuhanih žumanjaka, luka, masti, inćuna, kapara, papra i soli,
Turoš/Prge	svježi kravlji sir začini se solju (može se dodati malo crvene mljevene paprike), izmiješa u stošce (turoš/prge), ostavi na suncu ili kraj peći da se osuši) i na kraju što reći za naš
Domaći sendvič	koji odiše prošlošću i starom zaboravljenom hranom – slastan okus kruh namazan tradicionalno proizvedenom svinjskom masti (koja ima miris na čvarke), s lukom izrezanim na tanašne ploškice, posuto solju i crvenom paprikom Kruh, mast i slatki crveni luk Kruh, mast, češnjaki crvena paprika U rijetkim prilikama tijekom pečenja odojka (prasetine) umakao se kruh u masne sokove. To se smatralo vrhunskim užitkom.

Hladna predjela

Drhtalica/Mrzletina/Hladetina /Ladetina	kuhana svinjska koža, noge i uši u ohlađenoj i zgusnutoj tekućini od iskuhanog mesa sa začinima
Dalmatinski pladanj	ploškice dalmatinskog pršuta, paškog sira, lučice iz octa, crne masline u ulju i rajčice
Istarski pladanj	ploškice polutvrdog pršuta, ploškice ili kockice sušena ovčjeg sira, ploške ombola-sušeni svinjski kare, zelene masline i rajčica
Konjska salama	salama od konjetine i svinjetine; suha i svježa
Kuhana šunka	veći dio šunke izrežite na što tanje ploške, složite na dugoljasti tanjur, ukrasite polovinama kuhanih pačjih jaja i ribanim hrenom koji ste obojili sokom crvenog kupusa. Poslužite kao predjelo prije juhe
Kuhani pršut u biokovskim travama	biokovske trave – sušeno samoniklo bilje
Kuhani buncek poslužen na podravski način	znači da se buncek, razrezan, nosi na stol kad je već posve mlak, iako ne posve hladan. Kao prilog daje se svježi kravlji sir s vrhnjem, i to se jede zajedno. Obvezatan je domaći kukuruzni kruh, poneki kiseli krastavac ili paprika poslužit će za čalabrcanje. Bez bijelog domaćeg vina iz klijeti to jelo ne bi ni trebalo nositi na stol
Kulen-Kulenova seka	suhomesnati proizvod od svinjetine sa začinima nadjeven u svinjsko slijepo crijevo (kulen) i debelo crijevo (kulenova seka); jede se sušen kao jelo između obroka i kao specijalitet među hladnim predjelima
Ličenec sir	svježi kravlji ocijeđeni sir, posoljen i pomiješan s vrhnjem; obično se jede za zajutrak ili užinu uz domaća peciva
Lički pladanj	sir (basa, škripavac, sir iz mišine), šunka, pršut, špek (slanina), lički kulen i divenice, kiselo mlijeko, pogača
Međimurski pladanj	meso iz tiblice, mljevena slanina, kiseli krastavci, mladi luk i rotkvice
Meso iz tiblice	lodrice); (tiblica, lodrica ili banica je drvena posuda u kojoj se čuvalo njegovano (pečeno) meso
Mozaik sir	kravlji sir oblikovan u salamu i ispunjen šunkom, kuhanim jajima, kiselim krastavcima, kiselom paprikom i svježom rajčicom; reže se na tanke ploške
Nabiti sir	prge se izmrve i pomiješaju s vrhnjem i soli; najviše se troše u vrijeme proljetnih radova u vinogradu uz domaće suhomesnate proizvode
Podravski pladanj	tanke ploškice sušenog jezika, sušeni buncek, domaće kobasice, sušeni dimljeni sir/prge-stošci, kravlji sir začinjen crvenom paprikom, okruženo zelenom salatom ili kiselim krastavcima
Salata od krastavaca	krastavci izrezani na ploške, posoljeni i umiješani s domaćim kiselim vrhnjem
Salata od svježeg kupusa s krumpirom	zelje/kupus izrezani na tanke trake pomiješani s kuhanim krumpirom izrezanim na ploške i začinjeni octom, uljem, solju i parom

Samaštrani	kuhani goveđi jezik
Sir u začinjenom ulju	kravlji, ovčji ili kozji svježi, sušen na zraku u maslinovu ulju s aromatičnim travama
Slane srdele u domaćem ulju	oprane i očišćene (od krljušti i kosti) slane srdele se filetiraju, slože na tanjur s izrezanim mladim i poliveno maslinovim uljem) lukom
Slavonski pladanj	kulen, kulenova seka/polutrajna mesna prerađevina koja je jestveni simbol te regije), domaće kobasice, prodimljena krvavica, tlačenica (švargl) i satrica (ili posebno: svježi kravlji sir i vrhnje), zelena i crvena paprika, mladi luk
Svinjski lumbul u crijevu	lumbul – meso bez kosti od svinjskog karea; crijevo – debelo svinjsko
Šokoli	suhi svinjski vrat
Špala ili zambun *Vidi: kuhani buncek - Kolinje*	specijalitet Skradina; soljena i sušena svinjska lopatica kao pršut, zamotana u sijeno kuha se u vodi i do 3 sata; tj. onoliko koliko je teška
Šunka ili pršut u tijestu	šunak ili pršut pečeni u tijestu
Zagorski pladanj	svježi kravlji sir uz kuhani dimljeni buncek, kobasice i šunka pečena u kruhu, okruženo ribanim hrenom i mladim lukom
Zambun ili špala (lopatica)	soljena i sušena svinjska lopatica kao pršut, zamotana u sijeno kuha se u vodi i do 3 sata; tj. onoliko koliko je teška
Hrvatski „fingerfood“ iz Dalmacije	mali zalogaji, što se ne smije poistovjetiti s kanapeima; 1. naši mali zalogaji su npr. prženi slani bademi (poškrope se slanom vodom pa peku u pećnici) i – tople ili hladne pržene srdelice, gavuni ili gire (ako su gire prije malo podimljene prava su delikatesa) ili papaline, slane srdele ili male trlje, slane srdele ili inćuni preliveni s malo maslinova ulja uz dodatak kapara, lučica, kapulica, motara (petrovac ili bračić), ukiseljenih šparoga, lišća kapara s vrhovima grma s još po kojim malim plodom

Juhe

Crna juha od sitniša guske	guščju krv pomiješajte sa solju; na tamnu zapršku ulijte vodu i vino, kad zakuha dodajte mrkvu i peršin, komade guske, ulijte krv i kuhajte
Čorba od gusje krvi	radi se od krila, vrata, nogu, glave, krvi; zaprške od: masti, brašna i sitno kosanog luka
Črna juha	juha od masne svinjetine i luka; priprema se u vrijeme kolinja
Govedska juha sa žličnjacima od jetre	kuhana govedima u juhi, odstranjeno meso i u juhi kuhani žličnjaci od smjese jetara, (kao za okruglice)
Grahova juha s krumpirom	napola kuhanom grahu dodajte krumpir izrezan na kockice; kad je kuhano dodajte zapršku, kosani luk popržen na masti, češnjak i crvenu mljevenu papriku, začinite i prokuhajte
Grahova juha s trgancima (tijestom)	grah kuhajte s domaćom kobasicom, kosanim lukom, češnjakom, lovorom; umiješajte zapršku i prokuhajte; od brašna, kosane masti umijesi se tvrdo tijesto, trgaju komadići i ukuhavaju u juhi
Gudlja	u vodu, koja ostane poslije kuhanih krvavica, ukuha se kukuruzno brašno. Dobije se gusta i ukusna juha
Guščja juha (juha od sušene guščetine)	spravlja se na isti način; gusku kuhajte s povrćem: mrkva, peršinov list i korijen, luk, sol, papar; kuhanu gusku izvadite, zelenje ocijedite, u juhu ukuhajte domaće rezance i poslužite s izrezanim mesom koje ste malo prepekli uz prilog po želji
Janjeća juha	juha od janjećeg mesa
Janjeća juha sa cancarelama	*cancarele* – izmiješan žumanac s uljem i brašnom, i protisnuto u vrelu juhu
Juha od divljih golubova	divlji golubovi se skuhaju u hladnoj vodi sa začinima za juhu, začine i u juhu se ukuha ribana kašica
Juha od gljiva s heljdinom kašom	juha od kuhanih gljiva (po želji) s heljdom
Juha od hajdinih žganaca	hajdino brašno kuhano u posoljenoj vodi; odlomljeno žganci stave se na svaki tanjur i preliju govedskom juhom
Juha od ječma	na masti se poprži luk, doda ječmena kaša, poprži, dolije juhom, začini i kuha
Juha od gusje krvi	od krvi guske, octa, ponutrice, krila, vrata, noge i glave, masti, zaprške, luka i papra napravi se juha
Juha od kiselog vrhnja	mješavina vrhnja i brašna kuha se vreloj vodi; prije posluživanja ukuha se malo kumina
Juha od kornjače	stari zagrebački specijalitet; kornjače su se uzgajala u vrtovima kuća koje su se nekad nalazile na prostoru između Gajeve i Petrinjske ulice
Juha od oraha	10 dag oraha treba usitniti u smeđu pastu, pomiješati s usitnjenim češnjakom i skuhati u vodi kojoj se dodalo decilitar kokošje juhe, malo majorana i soli. 3 dl vrhnja kuha se dok ne ostane gusto i umiješa u juhu, posoli i popapri po želji

Juha od poriluka	poriluk izrežite i prelijte vrelom vodom, i stavite kuhat u svježu vodu; kuhanom poriluku dodajte zapršku, češnjak, crvenu mljevenu papriku, sol i prokuhajte, dolijte kiselo vrhnje i ponovo prokuhajte; u ovoj juhi možete kuhati suho meso, ali prvo kuhajte meso i kad je napola kuhano dodajte poriluk
Juha od rakova	riječni rakovi se skuhaju, izvadi se meso iz repa i kliješta (škara), krljušt se zdrobi za račju mast, ostatak krljušti se prokuha u vodi od kuhanja rakova i začini kosanim češnjakom, brašnom, i račjom mast. Posluži se prepečenim kockicama kruha.
Juha od slatke repe	repu izrezanu na sitne kockice prelijte kipućom vodom u kojoj se kuhalo suho svinjsko meso; dodajte krumpir izrezan na kockice, ostalo povrće; kuhajte i na kraju začinite vrhnjem
Juha od suhe ribe	suha riba – sušena riba
Juha od suhih vrganja	juha od namočenih suhih vrganja
Juha od šljiva	šljivama odstranite koštice i kuhati ih s cimetom, limunovom korom, kockom šećera, nekoliko klinčića i malo vina. Napravite zapršku i kad se zapjeni dodajte je šljivama i prokuhajte. Šljive izvadite i propasirajte i poslužite u juhi s prepršenim kruhom
Juha od šparoga	očišćene i oprane šparoge treba popržiti, doliti vode, začiniti, kuhati, i prije kraja dodati zapršku
Juhu od šunke	Šunku skuhajte i ohladite je u istoj vodi. Odrežite manji komad šunke i sameljite je s jednim većim kuhanim krumpirom. Masu dodajte vodi od kuhane šunke, polako zagrijevajte i pazite da ne provri. Stalno miješajte i na kraju umutite dva pačja jaja razmućena u vrhnju
Juha od žaba	pirjane žablji krakovi kuhani u grahovoj juhi, začinjeni solju, paprom, češnjakom, i zaprškom; prije posluživanja ukuhajte malo vrhnja; sve posluženo s prženim kockicama kruha
Kolinska kisela juha s kalamperom (krumpirom)	na poprženi luk i češnjak doda se svinjsko meso izrezano na kockice, začinske trave, crvenu mljevenu papriku, malo šećera i podlije malo s vodom; pirja se da omekani; dodaju kockice krumpira, kuha i začini zaprškom od masti, brašna, sokom rajčice, vina i malo octa; sve se prokuha
Kisela juha od kukuruznog brašna	na kosanoj masti zaprži se kukuruzno brašno, doda mljevena crvena paprika i zalije kipućom vodom; začini, doda cijeli luk; kad juha provri, doda se malo octa
Kokošja juha s rezancima	kokoš se izreže i skuha sa začinima, i povrćem; meso se izvadi, očisti i posluži posebno uz juhu u koju se ukuhaju domaći tanki rezanci
Krem juha od graha	kuhani grah pasiran u vodi od kuhanja, začinjen zaprškom i (ili) vrhnjem
Krumpir juha	kuhani krumpir zgnječite (pasirajte), stavite u vodu i kuhajte s mješavinom žumanjka, maslaca i malo

	mlijeka; juhu procijedite, zakuhajte i umiješajte kiselo vrhnje prije posluživanja
Loparancić zi riži	juha od graha (loparancić), riže - kuhano sa suhim ovčjim kostima s krumpirom, lukom, češnjakom, peršinom i začinima; Loparanciće pripremaju samo Bašćani na otoku Krku
Pretepana juha	juha od suhe vratine, hajdinske kaše, gljiva i pretepa – mlijeko, vrhnje i brašno umiješano zajedno, i dodano juhi
Prežgana juha (*poljifka*)	juha rađena na preprženoj masnoći, češnjaku i crvenoj paprici; začinjava se octom i paprom; poslužuje se za zajutrak s nadrobljenim domaćim kruhom; otočkoj prežganoj juhi (otoci Cres i Krk) dodaje se razmućeno jaje
Juha od žita	od namočenog žita, suhe slanine, luka, češnjaka, paprike, lovora, kiselog vrhnja i bijelog vina skuha se juha
Svatovski drobac	čorba od: prasećih crijeva, teleće žlijezde, luka, slatke mljeven paprike, papra, vrhnja, brašna, masti, češnjaka, bistre juhe
Riblja juha	juha u kojoj su kuhani ostaci ribe ili komadi od cijele ribe; prvo se kuha korjenasto povrće (celer, peršin, mrkva, koraba), začini paprom, solju, mažuranom, lovorom, mljevenom crvenom paprikom, octom, šafranom; poslužuje se u jušniku u koji se prvo stavi razmućeno žumanjak s vrhnjem i prelije juhom; na kraju se stave kuhani komadi ribe.
Zagorska juha od krumpira	krumpir, sušene gljive, sušeno carsko meso, mast, luk, kiselo vrhnje, zaprška, začini, ocat, crvena mljevena paprika,

Pridodaci juhama

Četvorinice za govedsku juhu	mast, žumance, mlijeko, brašno po potrebi, bjelance; sve se umiješa i ispeče u pećnici; ispečeni hladno se reže na male „četvorinice“, stavi se u tanjur za juhu i prelije vrućom juhom
Četvorinice od šunke	pjenasto umućenoj masti dodaju se žumanca, kriške u mlijeku razmočena kruha, kuhane slanine ili kosane domaće šunke i snijeg od bjelanaca; sve umiješano prepeče se u pećnici, izreže na četvorinice i posluži uz vruću juhu posuto ribanim ovčjim sirom
Kapanci	umiješaju se jaja i brašno u tekuće tijesto; kroz lijevak se cijedi u kipuću juhu
Kockice od jetre	pjenasto umućena mast, žumanca, samljevena teleća jetra, žemlja namočena u mlijeko. Mrvice, snijeg od bjelanaca, papar, sol; pečena masa u pećnici izreže se na kockice i posluži uz juhu
Rožata za juhu	žumanjci, sol, mlijeko, hladna juha, bjelanca; izmiješano kuha se u kalupu na pari; izreže na kocke i posluži u juhi
Tarana, trena kaša, kopunci, lijevanci	mrvice od brašna i jaja, izribane i posušene lagano se prepeku na masti, zaliju juhom od kostiju, posole i pospu obiljem kosanog peršina

Topla predjela (ili mala jela)

Bijeli žganci	žganci od krumpira i bijelog brašna preliveni masnoćom na kojoj je ispirjan luk ili se preliju kuhanim vrhnjem
Gambaloci (kukuruzni makaroni)	Kukuruzno brašno posolite, prelijte vrelom vodom i zamijesite tijesto i oblikujte okruglice; kuhajte u vreloj posoljenoj vodi; isperite hladnom vodom i prelijte rastopljenom kosanom masti
Gudla	ostaci nadijeva za krvavice se prokuhaju (u sasvim malo vode) ili prepeku i posluže uz „miješani krumpir"(kuhani zgnječeni krumpir začinjen poprženim kosanim lukom i sve prepečeno na masti
Božićni nadjev	masnije mljeveno svinjsko meso pirjano na luku kojem se doda pileća jetrica, izmrvljeno pecivo i začini, peče se u pećnici; nekada se takav nadjev pripremao o Božiću, dok se danas njime puni perad
Brašnene kobasice/Kukuružnjače/Brašnjače	kobasice nadjevene kukuruznim brašnom svinjskim mesom potrbušine, prokuhaju se i suše na dimu; poslužuju se same ili uz varivo kao: grah, kelj, poriluk, kiselo zelje
Bučnica	slani ili slatki; kolač s bućom
Ćupteti	od razvaljanog, polutvrdog, tijesta naprave se kvadratići veličine 10 x10 cm, na svaki komad se stavi nadjev od domaćih kobasica ili mljevenog mesa; ispeče se u pećnici
Dedele	kuhani krumpir pomiješajte kukuruznim brašnom koje ste prelili vrelom vodom, promiješajte; od mase uzimajte žlicom i stavite na tanjur; prelijte vrlom masti i prokuhanim vrhnjem; nekad se posluživalo za doručak
Frigane masline	popržene crne masline poslužene s domaćim kruhom
Fritaja s pršutom	pržena jaja s pršutom
Fritaja od šeljina	pržena jaja s celerom-šeljinom
Gašprec	popržene kriške kukuruznog kruha prelite razmućenim jajima i još malo popržene
Guščja jetra	nekad obično jelo slavonskog sela. Ispržena jetra na guščjoj masti usitne se zajedno s masnoćom. Poslužuju se prepečenim kruhom i šljivovicom
Istarski kaneloni	palačinke punjene preprženom šunkom i pršutom, šampinjonima i svježim sirom
Jahle – Prosena kaša na mlijeku	prosenu kašu stavite u zemljanu posudu za pečenje koju ste prethodno zamastili hladnom mašću, prelijte mlijekom da pokrije kašu, pospite šećerom i pecite; - ili dugi način: kašu ukuhajte u zasoljenom mlijeku
Jetrene kobasice/Jaternice	nadjevena kobasica svinjskim jetrima i svinjskim mesom, začinjene paprom češnjakom i solju; prokuhane suše se na dimu, sušene mogu se poslužiti i kao hladno predjelo
Jetra s lukom	svinjska, teleća ili jetra od peradi, poprže se na već ranije poprženom luku i crvenoj mljevenoj paprici na masti
Jetreni faširanci	pileća jetrica i špek (svježa slanina) samelju se i izmiješaju s jajem, mlijekom, paprom, soli; oblikuju pogačice i ispeku u pećnici

Kašnjača	savijača nadjevena hajdinskom kašom, namazana bućinim uljem i pečena
Krapci	vrsta slanog kolača od mlijeka, brašna, projine kaše masnoće vrhnja
Krpice sa zeljem/kupusom	umiješano pirjano zelje i kuhana tjestenina izrezana na male kvadratiće-krpice
Krušne kobasice/Buhtovke	kobasice nadjevene bijelim kruhom, mesom sa svinjske glave, čvarcima, začinima; prokuhaju se; poslužuju se pečene uz pečeno svježe zelje
Krvavice s hajdinskom kašom ili ječmenom kašom	nadjevene kobasice, u tanko crijevo, svinjskom krvi, kožicama, iznutricama i začinima; prema dodatku hajde ili ječma dobivaju i ime
Kulenice kaštelanske	svinjska crijeva nadjevena nadjevom od riže, bijelog kupusa, suhim grožđem, oraščićima, limunovom korom, peršinom, lukom; poslužuju se pečene na gradelama
Kulenice primorske	svinjska crijeva nadjevena nadjevom od krvi, kukuruznim brašnom, lukom, peršinom, cimetom, čvarcima i suhim grožđem; pečene na gradelama poslužuju se uz kiseli kupus
Kuruzni močnjak	mlijeko, kukuruzno brašno, sol, jaja izmiješaju se i peku na kosanoj masti
Langoši (ili poderane gaće)	prema starom naputku radilo se od usitnjenog, pečenog ili kuhanog mesa. Od poluoštrog bijelog i ječmenog brašna napravi se tijesto i oblikuju pravokutnici. Na svaki se stavi meso, zavije u rolu i prži u dubokoj masnoći. Poslužuje se vruće. Danas se na taj način poslužuje i kuhani kulen, posut kosanim češnjakom, ribanim hrenom i sve pokriveno pečenim jajem kojem je žutanjka još tekuć.
Makuči	posno jelo – pečeno tijesto poliveno medom i kompotom
Maščec	u mlijeku ukuhajte kukuruznu kašu, dodajte razmućena jaja i zašećerite; prokuhajte; to je nekad bila dječje hrana
Mljeveni čvarci	samljeveni čvarci izmiješani s žemljama namočenim u mlijeko, jajima i začinima, pečeno reže se na kocke i poslužuje uz krumpir salatu
Moćnik	jelo od heljdina brašna i mlijeka ili vode
Nadjeveni guščji vrat	nadjev se radi od: guščjih jetara, bubrega, bijelog mesa guske, luka, češnjaka, soli, papra, mljevene crvene paprike, peršina, ulja
Naduvavanje	Kuhano suho meso izmiješano s kruhom, jajima i začinima, nadjeveno u crijevo ili svinjski mjehur i pečeno; poslužuje se toplo ili hladno uz razne salate, a najbolje odgovara topla salata od kelja
Palačinke s mozgom	palačinke nadjevene mozgom pirjanim na luku i začinjeno solju, paprom, kosanim peršinom
Palenta krumpirica	jelo koje se nekada pripremalo u svakoj kući. Oguljeni krumpir se kuha u posoljenoj vodi, doda se kukuruzno brašno (na 1 kg krumpira doda se 0,5 kg kukuruznog brašna). Smjesa se kuha („droca“) pola sata, izmiješa i istrese na pladanj – tanjur

Palenta s vinom	kukuruzno brašno kuhano u posoljenoj vodi i ulju, poslužuje se s hladnim ili kuhanim toplim crnim vinom
Paljug	vrsta slanog kolača nadjevenog svježim kravljim sirom i vrhnjem, zapečen u pećnici
Panirani/pohani buncek	kuhani buncek izrežite na odreske, panirajte u brašnu, jajima, krušnim mrvicama, i popržite na zagrijanoj masti
Parbiks	slavonsko jelo koje se nekada služilo beračima grožđa ili kukuruza. Grah se kuha s mrkvom, celerom, peršinom, kad je kuhan, izvadi se. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu) i još niz drugih jela
Paštašuta	Kuhana tjestenina s raznim dodacima (komadima mesa, mljevenim mesom, mesom koljenice) začinjeno vinom, češnjakpm, kvasinom (u kombinaciji s crnim vinom) ružmarinom, peršinom, lukom, sol, paprom.Sve „na suho“ (nema umaka) kao bitnom obilježjem. Konzumira se vilicom.
Rezanci s kuhanim makom	mak kuhajte dok nabubri i prelijte preko kuhanih rezanaca; po želji pošećerite
Složenac od patliđana (balancana)	neoguljen patliđan izrezan po duljini na tanke ploške, oguljen krumpir izrezan vodoravno na tanke ploške, rajčice izrezane na kolute. Posebno umiješajte maslinovo ulje, krušne mrvice, sol, papar, kosani češnjak i peršin. U keramičku posudu slažite redove patliđana, krumpira i rajčice, između redove stavite napravljenu mješavinu. Pecite u pećnici oko 2 sata na srednjoj temperaturi
Pečena guščja jetra	namočena u mlijeku, cijela jetra, odstoje 12 sati. Zagrijete dosta masnoće i uronite cijela jetra da se prže/kuhaju u masnoći. Posolite i popaprite. Nakon dvadesetak minuta se izvade, mast procijedi. Jetra odložite u porculansku posudu i prelijte procijeđenom masnoćom. Ohlađeno odložite u hladnjak. Prije posluživanja jetru narežite na vrlo tanke ploške
Pečena gusja ili kokošja krv	luk iskošite i popržite na masnoći, dodajte skrutnutu nasjeckanu krv, popržite i posolite, i popaprite
„Plučna“- Pluća	svinjska ili teleća, kuhana sa začinima, samljevena i umiješana s poprženim lukom, razmućenim jajima. Na tijesto kao za savijaču, stavi se dobivena smjesa, savije u usku savijaču i oblikuje u krug poput puža. Svaki „puž“ posebno se peče u zamašćenoj posudi i poslužuje vruće
Panirano vime	prvo se kuha goveđa kost sa zelenjem za juhu, kad voda provri dodaje se kravlje vime. Nakon tri sata vime se izvadit i oblikuje u četvrtaste komade i panira u brašnu, umućenim jajima i krušnim mrvicama. Poslužuje se pireom od krumpira

Nadjevena slezena	svinjsku slezenu treba oprati u hladnoj vodi, oštrim nožem napraviti zarez i kuhačom napraviti, duž nje, šupljinu. Usitnjeni češnjak, kockice suhe slanine treba posoliti i dobivenom mješavinom ispuniti šupljinu. Sve se peče na roštilju, na soku od pečenja poprži se luk izrezan na ploške i posluži s pečenom slezenom
Pita od kukuruznog brašna	
Posutice sa slanim srdelama	posutice; – tjestenina kvadratićnog oblika, kuhana i prelivena podgrijanim slanim srdelama na maslinovu ulju
Praščići	vrsta valjušaka s otoka Cresa i Krka; nakon prvotnog oblikovanja tijesta provuku se preko ribeža za sir (stargujice), kuhaju u slanoj vodi, začine i poliju „šugom od zvaceta“ ili drugim smokom, te na kraju pospu struganim ovčjim sirom, poslužuju se i uz brodet umjesto - pure; obično su se radili od ječmenog brašna, malo bolji su od pšeničnog, dok su najbolji od pšeničnog brašna i pire od krumpira
Pršut s jajima i tartufima	tartuf – jelen gljiva; popržene kockice pršuta i posute ploškama tartufa
Pršut u bijelom vinu	ploške pršuta popržene i zalite bijelim vinom
Puževi u šugu	puževi u umaku; šugo – umak; kao primjer: današnja Jurišićeva ulica u Zagrebu zvala se nekad - Puževa ulica – jer su u nju Zagrepčani dolazili brati puževe
Pražetina	u razmućena jaja umiješano kukuruzno brašno, sol i voda; pečeno na masti; jede se za zajutrak ili večeru uz mlijeko
Prosenjaki	štrukli od prosene kaše; glavno posno jelo
Sataraš	pirjana rajčica, luk i paprika; poslužuje se uz meso s roštilja ili se u njega umiješaju jaja ili je dodatak uz kuhani grah ili gulaš
Sukanci	tijesto od kukuruznog i bijelog brašna oblikovano u valjak, izrezano na manje dijelove, kuhano u slanoj vodi; procijeđeni poslužuju se preliveni kuhanim vrhnjem
Ščipanci	kuglice od brašna, vrhnja, masti i malo vode kuhane u slanoj vodi; prelivene vrhnjem i masti poslužuju se za zajutrak uz pečena jaja na slanini i luku
Šlikrfi (preneseno; – nešto fino, uglađeno)	od brašna, vode i soli zamijesite tijesto; razvaljajte i oblikujte kvadratiće 6x6 cm; svinjska plućica prokuhajte, sameljite i prepecite na masti, dodajte sol i papar; na svaki kvadratić tijesta stavite nadjev od plućica, oblikujte jastučić, kuhajte u kipućoj vodi, ocijedite i stavite na rastopljenu kosanu mast
Šiškrli	valjušci od krumpirova tijesta
Špageti sa slanim srdelama	kuhani špageti poliju se na ulju zapečenim kosanim lukom, sjeckanim slanim srdelicama i sokom od rajčice
Špecli	njem. Spätzle – kolačić /vrapčić/, švapski valjušci); vrsta domaće tjestenine koja se služi kao prilog uz „lungić“. Spravljaju se od jaja, brašna, soli i muškatnih oraščića. Jaja se dobro izmiješaju, začine solju i muškatnim oraščićem, doda se brašno i miješa do gušćeg lijevanog

	tijesta koje se potom špricom istiskuje u kipuću vodu, kuha nekoliko minuta i potom poprži na maslacu („domaće „ jelo najčešće se radi u sjeverozapadnoj Hrvatskoj).
Šterc	kuhani krumpir nakon cijeđenja stavi se na poprženi luk, uz dodatak crvene paprike i soli, te pomiješa s kuhanim tijestom; često korizmeno jelo
Štrukli u juhi	kultno jelo zagorski štrukli mogu se kuhati u juhi, zapeći u pećnici ili u tavi. Štrukli u juhi - se kuhaju u kipućoj slanoj vodi. Na masnoći se propirja kosani luk, mali slatke mljevene crvene paprike i umiješa u ključalu juhu. Doda se još nekoliko žlica kiselog vrhnja i pospe kosanim peršinom
Trganci	tijesto od raženog brašna, jajeta i malo vode; iskidaju se trganci-žličnjaci, kuhaju i ocijeđeni poprže na masti, doda kravlji sir; poslužuje se kao prilog uz pileći paprikaš
Vangaloci (okruglice od sira)	u svježi kravlji sir dodajte pšeničnu krupicu i kosanu mast; zamijesite i oblikujte okruglice i kuhajte u posoljenoj vreloj vodi; ocijedite, uvaljajte u krušne mrvice prethodno popržene na kosanoj masti; mogu se napraviti i kao slatko jelo uz dodatak šećera
Zagorski štrukli	slani ili slatki kolač od tijesta nadjeven sirom ili bundevom; nadjeven sirom peče se ili kuha
Zamašćeni grah	luk popržite, dodajte krušne mrvice, kuhani vrući grah prelijete mrvicama, promiješajte i poslužite
Zelnjača - Zeljnjača	savijača nadjevena svježim zeljem ispirjanim na masti; prije pečenja dobro se premaže mašću
Žganci s koščicami	kukuruzno brašno skuhajte u slanoj vodi i tvrđu smjesu (tijekom kuhanja dodajte ulje); koščice sameljite, stavite u vrelu vodu, posolite, prokuhajte i prelijte po žgancima; može se i pošećeriti

Variva

Bara	jelo od svih vrsta grahorica zajedno pomiješanih, uobičajeno se pripravljalo za sv. Barbaru; svaka vrsta grahorica kuha se posebno, pomiješa i začini listom lovora, isključivo maslinovim uljem, paprom i posoli
Bob	kuha se, svjež, s artičokama ili sušen priprema isto kao pašta-fažol; kuha se u vodi sa češnjakom, kosanim peršinom, solju i paprom; dodaje se i nasjeckana panceta
Crveni krumpir – Paprikaš krumpir – Krumpir na paprikaš - Ćoravi gulaš	na masti ispirjanom luku doda krumpir, crvena paprika, dolije temeljac i začini, kad je krumpir gotov doda se razmućeno kiselo vrhnje; krumpiru se može dodati propirjano meso na masti i luku
Dereš/lišće mladog zelja/	lišće zelja i krumpir na kockice kuha se zajedno s češnjakom, na kraju se ukuha zaprška; jelu se može dodati i lišće slatke repe kao i posebno kuhano suho meso
Grah s mlijekom	grah se kuha uz dodatak naribanog luka i češnjaka, kad provri dodaje se mlijeko i vrhnje pomiješano s brašnom; obično se poslužuje za objed
Grah s tijestom (paštafažol)	bijeli grah kuha se zajedno s mrkvom i peršinom, pred kraj dodaje se na masti poprženi luk i crvena paprika, a zatim se ukuha tijesto (već ranije kuhano); poslužuje se kao juha ili samostalno jelo; ovo je jelo novijeg datuma
Grakaša	grah i ječmena kaša kuhaju se zajedno ili svako posebno i na kraju pomiješaju; grakaša se često kuha u zimskom periodu i smatra se boljim jelom od samog graha
Grarepa	u napola skuhan grah dodaje se kisela repa, začini zaprškom/poprženo brašno na masti/ i začinima
Grazelje/Grah s kiselim zeljem	grah se kuha sa suhim mesom, i kad je napola kuhan dodaje se zelje, začinjava se zaprškom/ na masti poprženi luk, brašno i crvena paprika/
Forguš	kiselo zelje sa suhim mesom
Hajdinska kaša s buncekom	u vodi od kuhanog bunceka zakuha se hajdinska kaša sa zaprškom/ na masti poprženo brašno/ i potrebnim začinima
Ječmena kaša	kaša se obično kuha u vodi od kuhanog mesa i začini zaprškom/poprženo brašno na masti/ i začinima
Kisela repa	kuhana repa začinjena zaprškom/na masti popržen luk, brašno i crvena paprika
Kiselo zelje	kuhanom zelju dodaje se svijetla zaprška/ na masti poprženi luk i brašno; uz zelje se poslužuju valjušci od krumpirovog tijesta i kuhana suha ili svježa svinjetina
Prosena kaša	popržena prosena kaša doda se poprženom brašnu i luku koje se zalije vodom, zajedno s krumpirom izrezanim na kockice; nekada se takova kaša pripremala za zajutrak
Sikirica	jari grah; grahorica koja pomalo nestaje iz upotrebe (bila je vrlo popularna uz obalu i na otocima), pripravlja se kao i slanutak. Zbog svog oblika koji podsjeća malo na sjekiricu odatle joj i ime

Slanutak	nakon što se namače 24 sata u kišnici, prema starom naputku, kuha se 2-3 sata i začinjava maslinovim uljem, paprom i ružmarinom; može se pripremiti isto kao i pašta-fažol ili uz dodatak krumpira narezanog na kockice i začinjeno maslinovim uljem, soli i paprom
Slatka repa	repa i krumpir se kuhaju zajedno, začine zaprškom/ na masti popržen luk i brašno/, začinima i vrhnjem
Slatko zelje/kupus	zelje izrezano na rezance, kuhano u posoljenoj vodi, ocijeđeno i začinjeno zaprškom na kosanom luku, sve pirjano. U raznim inačicama: podlijeva se suhim bijelim vinom; začinjava kuhanim jabukama (oguljenim i izrezanim na četvrtine) u vodi sa sokom limuna; kupus zaslađen vodom od kuhanih jabuka malo se još popirja
Varivo od bundeva – Kuhana tikva	bundeva izrezana na rezance kuha se na zapršci/ na ulju poprženo brašnom, češnjakom, crvenom paprikom i kiselim vrhnjem / doda se voda, kad je gotovo začini i doda razmućeno vrhnje i peršin; varivo se poslužuje s kuhanim rebricama, buncekom ili kosanim odreskom
Varivo od kelja	napola kuhanom krumpiru doda se kelj i kad je gotovo začini se zaprškom/ na masti poprženo brašno, luk, češnjak i crvena paprika / i vrhnjem
Varivo od leće	kuhana leća s lovorom i češnjakom. Na ulju popržene kockice slanine i luk. Umiješajte brašno, popržite ga, zalijte s malo vode i umiješajte u leću. Dodajte majčinu dušicu, prokuhajte i začinite po ukusu
Zeje na pomidore	listovi raštike pomiješani s istom količinom izrezanog krumpira na ploške. Zajedno se kuha u kipućoj vodi s vrlo malo soda bikarbone i soli. Kuha se pola sata. Omekšano se procijedi, pasira, zalije maslinovim uljem. Pomiješa s poprženim kosanim lukom kojem se dodaju izrezane rajčice i sve malo popirja (šufiga). Jede se uz pečene trlje ili gire, a dobro je i s pečenim mesom
Zelje s ovčetinom	kuhana ovčetina sa zeljem u zemljanoj posudi s raznim začinima

Složena narodna jela

Artičoke s bižima i bobićem	biži – grašak; bobići – mladi bob
Bravlji drob s kupusom	sirište/mura/ nadjeveno kuhanom drobi, rižom, lukom, češnjakom, suhim grožđem, kosanim bijelim kupusom; sve kuhano s pancetom, svinjskom glavom, svinjskim nožicama, svježom rajčicom, kolutima krumpira i peštom; poslužuje se sve zajedno
Božićna riža od durela	prilog jelu iz okolice Šibenika; iznutrica od tuka (purana/e) i kokoši prokuhana , usitnjena umiješana u kuhanu rižu; poslužuje se uz pečenu tuku nakon kokošje juhe
Češnjovke s kiselim kupusom	češnjovke-vrsta mesnih kobasica s jakom aromom na češnjak
Čobanac sa žličnjacima	pastirsko jelo Slavonije; jušnato jelo od junetine, svinjetine začinjeno feferonkama, češnjakom, mljevenom crvenom paprikom i kiselim vrhnjem
Dereš	mlado lišće repe cukorice i kupus izrežite na rezance, prelijte vrelom vodom i ocijedite; suho meso kuhajte i kad je napola kuhano dodajte lišće repe i kupus, luk, peršin i kockice krumpira; na kosanoj masti popržite brašno, umiješajte crvenu mljevenu papriku, umiješajte jelu, prokuhajte i poslužite
Domaća kokoš na tingul	tingul – paprikaš od živadi (posebno cjenjeno od pijevca – pivca)
Dropčići janjeći	pirjana janjeća utroba na luku, češnjaku, slanini s krumpirom i začinima
Dubrovačka zelena „manestra“	suha svinjetina, ovčje meso, sve kuhano; u vodi od mesa kuha se kockice krumpira, prokulica - „ružica od raštike, tikvice, grah, pešt, panceta/trbušina/suha svinjska kobasica, sol, papar; posebno se poslužuje juha a posebno meso
Gorički gulaš	jušnato jelo od junetine, luka, krumpira, i začinjeno crnim vinom
Govedina s kaduljom	Govedina kuhana s kaduljom i začinima
Goveđa pržolica na gradelama (gradele – roštilj)	meso pečeno na gradelama (roštilju)
Gruda mišanica	samoniklo povrće: komorač, maslačak, žutenica, kostriš, kozja brada s mrkvom i krumpirom
Gulaš	na masti poprže luk, mljevena crvena paprika, meso i ocat; doda se brašno podlije vrućom vodom i pirja, začini i posluži kuhanim krumpirom ili rezancima
Hajdinska kaša s pilećim jetricama	hajdinska kaša poslužena s poprženim jetricama
Istarska jota	gusto jelo od graha, kiselog kupusa, krumpira i sušenih svinjskih rebara
Janjetina na lešo s krumpirom	kuhana janjetina s krumpirom u zemljanoj posudi
Janjetina s graškom	kuhana janjetina s graškom u zemljanoj posudi
Jetra s lukom	svinjska, teleća ili peradi

Kapulari	punjeni list kupus smjesom od mljevenog goveđeg mesa, svinjskog mesa, mesnate slanine, pršuta i začina
Kaštradina s fažolom	suha ovčetina s grahom
Kisela repa s valjušcima	varivo od kisele repe u kojoj su ukuhani valjušci
Kotlet s trsja	trsje-vinova loza; jelo s umakom u koje se stavljaju suhe šljive i bobice grožđa)
Kotleti na samoborski način	kotleti poprženi na masnoći s obje strane, oguljen krumpir izrezan na četvorine, posoljen i preliven masnoćom od prženih kotleta peku se u pećnici. Kosani češnjak popržen na masnoći, doda se malo vode i prokuha, tim umakom se preliju kotleti, složi pečeni krumpir i sve zajedno se, poklopljeno, kratko popirja. Prije posluživanja se pospe kosanim peršinom
Kotlovina i tenfani grah	kotlovina-autohtono jelo sjeverozapadne hrvatske; u masnoći pečene meso ili kobasice u „šeširu“ ili kotlovini, vrsta pećnice na kojoj je posuda u kojoj se sprema jelo u obliku većeg tanjura-šešira sa širokim obodom na kojem se meso zapeče; tenfani grah-skuhani grah zapečen na masnoći s dodatkom slanine i ljute paprike
Nadjeveni kotleti na svatovski način	začinjeni ružmarinom koji je i svatovsko znamenje
Nadjeveni guščji vrat	gusji bubreg i jetra, krv, bijelo meso s prsa, luk, češnjak, sol, papar, crvena mljevena paprika, kosani peršin
Kuhana govedina s umakom od kopra	kuhana govedina za govedsku juhu, a meso se konzumira uz umak od kopra
Kuhana svinjska rebra s umakom od hrena ili svježim ribanim hrenom	Kuhana svinjska rebra uz neko varivo ili samostalno kuhano, meso se konzumira uz jedan od željenih načina sa hrenom
Kuhani svinjski kare u krumpir varivu	Meso kuhano u varivu (cušpajzu)
Kupus na lički način	kiseli kupus, suho meso, sušena slanina i pole – pečeni krumpir izrezan na pola
Lički odresci	panirano meso od junećeg buta
Maneštra od bobići	gusto jušnato jelo
Paprikaš	može se pripremiti od mesa teletine, mlade svinje, odojka, janjetine, mladog zeca, piletine i druge mlade peradi, na masti se prži luk i zelena paprika i začinjava kiselim vrhnjem
Pašticada s njokima	pikantno jelo od goveđeg ili junećeg mesa u umaku s vinom i šljivama
Piletina na primoštenski način	u umak se dodaje pršut i prošek – slatko desertno vino
Pile s vrhnjem	pileći paprikaš u umaku s vrhnjem
Poljička riža	u hladnoj vodi kuhan celer, luk, mrkva, zelen kupus, govedina, suha svinjetina ili pršut, janjetina, kokoš; na masti zažućeni kosani luk, pirjana jetra, srce i želudac kokoši, svježi grašak, zaliveno juhom, doda se riža i malo suho zažuti, zalije juhom od mesa; poslužuje se posebno juha a samo meso ocijeđeno izrezano na komade poslužuje se s ribanim hrenom, lukom, ljutikom

	iz kvasine i kiselim krastavcima, a kao prilog kiseli kupus i pire od krumpira
Poteč	na luku pirjano meso piletine i odojka s krumpirom i keljom začinima i rajčicom
Prigvice	svinjska tanka crijeva punjena mješavinom svinjske krvi, pšenice, svinjskom mrežicom i začinima; kuhane kobasice se lagano poprže i poslužuju sa crnim maslinama i domaćim kruhom
Putač	janjetina u šugu/umaku/ s krumpirom
Ričet	kuhani grah i ječam sa sušenim svinjskim rebrima
Slavonska punjena teleća prsa	nadjev se radi od: kruha, luka, dimljene slanine, pilećih jetra, malo mlijeka, gljiva, peršina, soli, papra, jaja, brašna
Skradinski rižot	unikatno jelo koje se spravlja u vrijeme blagdana i svatova za koje je potrebno i dva dana; prvo se zažuti kapula (luk) i na njoj poprži teletina narezana na komadiće. Tada počinje dvanaestosatno kuhanje kojem je potrebno meso potpuno raskuhati do veličine niti. Slijedi kuhanje rižota: mesu se doda sirova riža kojoj se tijekom kuhanja pomalo dodaje govedska juha. Rezultat truda je, kako kažu: „spiza koja se topi u ustima, a svaki vam je zalogaj žao progutati“).
Skradinski rambašići	to su u stvari arambaši – „male sarmice“; u Skradinu ih pripremaju od mljevenog mesa pomiješano s pancetom, lukom, celerom, petrusimom i jajetom; sve zavijeno u list zelja (kupusa)
Svatovski paprikaš	na masti se poprži luk, doda ljuta i slatka crvena mljevena paprika, papar, lovor i svinjsko meso izrezano na kockice; podlije i pirja; kuhani svinjski želuci se razrežu i dodaju mesu, začini bijelim vinom, podlije vodom i pirja
Svinjska pečenka u moštu	svinjska pisanica, vrhnje, gljive, bijeli mošt, korjenasto povrće, bijelo kukuruzno brašno, krumpir, maslac, bijelo grožđe, jaja, sol, papar
Šiša	popržena janjeća crijeva na luku, slanini i povrću; karakteristično jelo - Sinja
Šindelbraten	staro jelo pučkih veselica; svinjetina pečena na ražnjiću od oguljene lijeske, zabode se u rupice na deblu u kojem su izbušene rupe a deblo je omazano blatom, pored debla je žeravica
Šokački lonac	čorbasto varivo od mesa i povrća
Temfanje	kosanom luku poprženom na masti doda se pileće ili kokošje meso i pirja; doda se crvena mljevena paprika, lovor, voda; na kraju se umiješa vrhnje i brašno, prokuha i zakiseli
Vinogradarska „šnicla“(odrezak)	odrezak od svinjskog buta, posoljen i ispržen na masnoći. Masnoći od prženja se doda brašno i poprži, zalije juhom začini (sol, papar, mljevena crvena paprika, bijelo vino, vrhnje i na kraju lozovača. Sve se prokuha. Oguljene, izdubljene jabuke (bez koštica) izrezane na

	ploške poprže se na masnoći. Slanina izrezana na kockice se poprži. Odreske vratite u masnoću, popirjajte, stavite na pladanj, prelijte umakom, poslažite jabuke, u sredinu ploški stavite bobice grožđa, pospite prženom slaninom
Vitalac	na ražnjiću pečena janjeća iznutrica; srce, jetra, slezena i pluća, napola zapečena zamataju se u janjeću maramicu i peku do kraja, da budu hruskava
Zelje s lokotima	lokoti – meso od svinjskog hrpta tako rezani da se dva komada drže zajedno
Žgvacet (gulaš) s fužima	fuži - kuhana tjestenina u obliku romba

Narodne pečenke

Pevec z oreji	Očišćeni pijevac, peče se, oko sat, u zamašćenoj posudi s malo vode. Izrezan na dijelove složi se u zemljanu posudu. Na zagrijanoj masnoći poprži se brašno, stavi mljevene orahe, kosani češnjak, sok od pečenja. Umak prokuhajte i prelijte ispečenog pijevca. Zapecite u pećnici 10 minuta
Turopoljska guska	pšenično ili kukuruzno brašno skuhano u vodi, začinjeno solju, paprom, klinčićima, stavljeno na dno lima, preko toga daščice u križ i na to guska koja se peče, sok od guske kapa na brašno i pretvara ga u deliciju, ukoliko posjedujete rešetku tada ju stavite na lim a gusku na nju; sok će bolje kapati i napraviti još bolji spoj soka i kukuruznog brašna
Guska na turopoljski način	prilog od kukuruzne krupice, guščjih jetara i želuca, oblikovano u okruglice
Nadjevena guska pečena na kukuruznom brašnu (Turopoljska nadevena guska)	Specijalitet Turopolja, sok pečene guske tijekom pečenja pretvara kukuruzno brašno u autentičan prilog.
Nadjeveno pile	Zagorsko nadjeveno pile
Janjetina ispod čripnje	sača, peke
Koljenica na podravski način	pečena koljenica propirjana u luku, rajčici, paprici, vrhnju i na kriške izrezanim domaćim kobasicama, pred kraj dodaje se malo vina
Nadjeveno pile	Goransko nadjeveno pile
Patka na međimurski način	kao prilog poslužuje se kaša od heljde
Pečena guska s domaćim rezancima	Pečena guska na međimurski način
Pečena kokoš	ispod čripnje s krumpirom
Pečenka vu vrećici i „zacvrti“ krumper ili „kalapajsan kalamper“	vrećica-svinjska maramica/mrežica, „zacvrti“ ili „kalapajsan“ krumper – kuhani krumpir i prepečen na masti i luku; kare odvojen od kosti, posoljen, poparen, natrljan češnjakom, omotan maramicom, odleži preko noći. Peče se u pećnici i poslužuje s krumpirom, „restanim“ ili „zacvrtim“ili „kalapajsanim“
Pisana pečenica „Stubica“	jelo koje se posluživalo još u 16. stoljeću na plemićkim dvorovima Hrvatskog zagorja; svinjski file priređen sa suhim šljivama, kiselim i slatkim vrhnjem, bijelim vinom i šljivovicom
Nadjevena (punjena) teleća prsa	u prsima se nožem napravi džep, (otvor) u koji se stavlja nadjev od: (jedna od varijanti) usitnjene žemlje namočene u mlijeko, umućenog jaja, kosanog peršina, papra, soli. Otvor se sašije koncem i peče, uz polijevanje masnoćom, u pećnici. Kad meso dobije rumenu boju i postane hrskavo, jelo je gotovo
Purica s mlincima	mlinci-vidi: prilozi
Purica punjena hajdinskom kašom	prokuhana hajdinska kaša se doda poprženom luku i jetricama; začini kosanim peršinom, češnjakom, solju i paprom; osušena purica odležana u mlijeku natrlja se

	solju i crvenom mljevenom paprikom, nadjene kašom i ispeče na masti podlijevajući vlastitim sokom; poslužuje se s domaćim širokim rezancima
Puran s maslinama	puran nadjeven crnim malo pečenim maslinama, obložen režnjevima suhe slanine; poslužuje se krumpir i salatom začinjena uljem i kvasinom
Raca s mlincima	raca – patka; na mast i podliveno vinom i vlastitim sokom raca se peče; poslužuje se s mlincima i salatom od zelja s bućinim uljem
Slatka repa s racom	raca-patka
Svatovsko pečenje	začinjeno svinjsko meso češnjakom, paprom i soli, pečeno u masti u krušnoj peći
Šunka u kruhu i salata od graha s rotkvom	za jedan obrok poslužiti: 10 dag šunke, 8 dag svježeg kravljeg sira, 0.5 dl kiselog vrhnja, 2 dag ribanog hrena, kora od kruha u kojoj se pekla šunka
Teletina ispod peke (Teletina pod pekom)	Meso pečeno ispod peke, kao i kruh, osim što je poseban doživljaj pruža i jedistveni okus jela
Teleća glava u filekima	teleća glava omotana kuhanim filekima, začinjena i pečena; poslužuje se uz mladi luk, rotkvice, salatu od matovilca ili radiča

Jela od riba

Bakalar tučen na bijelo	sol, papar, kosani češnjak i peršin po želji, sve izmiješano u jednoličnu smjesu mikserom
Bižot	to je skradinski brudet /mjesto Skradin kod Šibenika/ pripremljen samo od jegulja, za razliku od neretvanskog kome se uz jegulje dodaju i žablji kraci
Brodet	razna riba priređena kuhanjem na luku, vodi, vinu s mediteranskim začinima; jedno od karakterističnih jela otoka i uzobalnog područja
Buzara	autohtono jelo Kvarnera, radi se od školjaka ili rakova; na ulju, češnjaku, peršinu i vinu pirjani plodovi mora
Crni rižoto od sipa (ili lignje s krumpirom)	lignje uvijek stavljajte na hladno ulje kad ih pržite ili pirjjate, postupno zagrijavajte, na taj način neće prskati. Solite uvijek na kraju.
Domaće lazanje sa *slanun srdelun*	domaći široki rezanci (lazanje) pospu se kosanom slanom srdelom poprženoj na poprženom kosanom češnjaku i maslinovu ulju
Gregada	različita riba pirjana s krumpirom; autohtono jelo otoka Hvara
Lešo riba	kuhana riba
Marinirana riba	
Pašticada od tune	tuna -“kartuzijanska teletina“ osnova je umjesto junetine
Nadjevene /punjene lignje	
Riba na gradele	gradele – roštilj
Rižoto od morskih plodova	
Rupice	karakteristično jelo gornjeg Hrvatskog primorja; pržene srdelice
Salata od hobotnice ili liganja	
Slana riba s kvasinom	kvasina – vinski ocat
Šaran na međimurski način	komade šarana (kotlete, „potkove“) posolite, prelijte vrelom vodom i uvaljajte u kukuruzno brašno u koje ste stavili crvene mljevene paprike; pržite na vrućem ulju; pečenu ribu prelijte kosanim češnjakom i peršinom i poslužite s krumpir salatom
Škampi ili školjke na buzaru	buzara; autohtono jelo Kvarnera, priređuje se na ulju, češnjaku, peršinu i vinu
Škampi na roštilju (gradelama)	
Pečeni smuđ	
Nadjevena /punjena štuka	
Riblji paprikaš	kuhana razna slatkovodna riba, oštro začinjena i poslužena u kotliću/posuda u kojoj se priprema / s domaćim rezancima
Smuđ u mundiru	način pripreme tj. pečenja smuđa na način ribara, alasa/ribara. Riba se natakne na ražanj ne očišćena (s krljušti i utrobom), kad je pečena razreže se preko leđa, izvadi utroba i vrelo meso posoli

Šaran na podravski način	peče se u komadu, prethodno posut kukuruznim brašnom i začinjava češnjakom, lovorom, peršinom, kiselim vrhnjem, slaninom i vinom
Šaran na rašljama (procjepu)	raspolovljeni šaran u rašljama pečen na žar drveta

Divljač

Juha od divljih golubova	divlji golubovi se skuhaju u hladnoj vodi sa zelenjem za juhu, začine i u juhu se ukuha ribana kašica
Juha od fazana	očišćeni fazan stavi se u slanu hladnu vodu s mrkvom, peršinom, celerom, paprom, i lukom koje se sve malo popržilo; poslužuje se s ukuhanim domaćim rezancima
Pečeni fazan	očišćenog fazana prelite kipućom vodom, skinite perje, nasolite ga omotate prsa i leđa širokim ploškama suhe slanine i ispecite
Puh na ražnju	
Temfani zec	pirjano izrezano meso na luku i podliveno mješavinom vrhnja, mlijeka i brašna
Zec na međimurski način	zeca u komadima ispržite na kosanoj masti, izvadite ga i na masti popržite kosanim lukom, dodajte povrće: mrkvu, celer, peršin i pirjate uz dodatak soli, šećera; dodajte brašno i podlijte vodom; umak propasirajte i prelijte preko pečenog zeca, podlijte bijelim vinom i provrite; na kraju začinite kiselim vrhnjem
Zec u frigu	pirjani zec na začinskim travama, s maraskom/vrsta šljive/ i vinom
Srneći kotlet s gljivama	
Jelen s umakom od šipka	
Vepar – Lovrečina Grad	

Prilozi

Artičoke s bobom	
Bijela repa	pirjana slatka repa na masti i luku, kojoj se na kraju dodaje vrhnje
Bogati krumpir	izgnječeni kuhani krumpir popržen na masti s lukom i slaninom, preliven vrhnjem i razmućenim jajima
Domaća tjestenina	makaruli, posutice, šuljiki, ……
Drucani krumpir/Temfani krumpir	kuhani krumpir se izgnječi, doda masnoća i kajmak, i sve dobro izmiješa; nekad se takav krumpir priređivao za večeru i posluživao uz mlijeko
Grenadirmarš	Tijesto s krumpirom (na ispirjanom luku umiješani i propirjani kuhani krumpir na kockice i kuhana tjestenina izrezana na kockice
Grah nasuho-Grah s vrhnjem	kuhan grah popržen na luku i zaliven vrhnjem; često svakodnevno jelo
Graovi žganci	žganci od kuhanog pasiranog graha i brašna, preliveni poprženim lukom na masti
Hajdinska kaša	na kosanoj masti popržite luk; dodajte heljdu, sol, papar i podlijte vodom; pirjate dok kaša ne omekani
Hajdinska kaša s pilećim jetricama	na masti ispržite jetrica, dodajte jetrica, pirjajte, posolite, popaprite i umiješajte s kuhanom heljdom
Ječmena kaša	u hladnu vodu stavite kašu i kuhajte; zapršku od masti brašna i luka dodajte kaši, posolite i još prokuhajte
Keljara	popečci od kelja, popečci od kuhanog kelja pomiješani sa kruhom namočenim u mlijeko i začinima
Kisela repa	repu skuhajte zajedno sa suhim svinjskim mesom, solju i paprom
Kiselo praženo zelje	na masti popržena slanina kojoj se dodaje kiselo zelje i poslužuje kao prilog jelu, zajedno sa na masti poprženom grahu ali u odvojenoj posudi
Kiselica (kiseljak)	lišće mlade kiselice u proljeće prelije vrelom vodom; ocijedite, stavite na brašno poprženo na kosano masti, posolite i dodajte kiselo vrhnje; prokuhajte
Kupus (zelje) kiselo I.	Kiselo zelje kuhajte zajedno sa suhim svinjskim mesom uz dodatak soli i papra; poslužite kao prilog
Kupus (zelje) kiselo II.	kupus izrežite na rezance i kuhajte s mesom; luk popržite na kosanoj masti zajedno s brašnom, dodajte crvene mljevene paprike; zapršku dodajte zelju ali prethodno izvadite meso, prokuhajte i poslužite
Kupus (zelje) slatki (svježi)	kupus izrežite na rezance i prelijte kipućom vodom, ocijedite i kuhajte s krumpirom izrezanim na kockice, solju i paprom; na kosanoj masti popržite luk, dodajte češnjak i crvenu mljevenu papriku; zapršku umiješajte kupusu, prokuhajte
Kuruzna kaša	kukuruznu kašu skuhajte u slanoj vodi, začinite lukom poprženim na masti i podgrijanim čvarcima; ovo je jutarnje nekadašnje jutarnje jelo

Knedli	okruglice sa zeljem; propirjano zelje na masti i luku i posluženo sa okruglicama od krumpirova tijesta
Krumpir ispod peke	peka – poluloptasta posuda od zemlje ili metala, ispod koje se peče željena namirnica, tako da se na nju nagrne žar
Krumpir s kiselim vrhnjem	ploške krumpira zapečene na masti, prelite vrhnjem i još malo zapečeno
Krumpir s peršinom	mladi krumpir kuhan i posut kosanim peršinom
Krumpir pečen u pećnici	oguljen raspolovljen krumpir, stavlja se u lim (protvan) s kipućom masti i peče se u pećnici
Kuhani krumpir s umakom od rajčice	kuhani krumpir u slanoj vodi, posut s kosanim peršinom ili koprom, i poslužen s umakom od rajčice
Leća/Čočka	leća kuhana i zamašćena
Lukavac	luk pirjani, pasirani, popržen na brašnu i umiješan s vrhnjem i octom; poslužuje se uz kuhanu kokoš
Mlinci	tijesto od brašna, vode i jaja, razvaljano i pečeno, prije korištenja preliju se vrelom vodom da omekšaju, ocijede i preliju sokom od pečenja. Pravilni način stavljanja mlinaca u vodu: *prvi mlinac se normalno stavi u kipuću vodu, drugi se gurne ispod njega (između prethodnog mlinca i ruba posude) i tako svaki slijedeći. Na taj način svaki novi mlinac je donji a prethodni iznad njega). Mlinci ne smiju biti u kipućoj vodi dulje od tri minute*
Okruglice od čvaraka	kuhani krumpir, jaja, brašno, kosani čvarci, kosani peršin, luk,; kuhani u slanoj vodi poslužuju se uz kiseli kupus
Palenta krumpirača	kuhani krumpir izmiješan s kukuruznim brašnom i preliveno kiselim mlijekom
Parbiks	kuhan grah s povrćem a zatim prepečen na masnoći zajedno sa slaninom i začinima; poslužuje se uz pečeno meso i salatu; kao samostalno jelo pripremao se za ručak beračima grožđa ili kukuruza
Paštroć	prilog uz mesna i riblja jela od krumpira, koromača, blitve, boba i začina
Pečeno svježe zelje	pirjano zelje na poprženom luku; poslužuje se najčešće uz domače pečene kobasice
Pirjani crveni kupus	sitno rezani kupus pirjan na luku s vinom i vodom uz dodatak jabuke i kima
Prženi cvijet bundeve	
Slatka repa	repu i krumpir ogulite i izrežite na kockice i kuhajte u vreloj začinjenoj vodi; na masti popržite luk, brašno, dodajte crvene mljevene paprike; zapršku dodajte repi i krumpiru, i prokuhajte, nakon što se dodali i malo vrhnja
Slavonska savijača	napravljeno tijesto s kvascem, nakon što uzađe, razvaljajte na debljinu noža, premažite rastopljenim maslacem. Savijte u savijaču i ponovo odložite da uzađe. Ispecite na umjerenoj temperaturi. To je prilog uz mesna jela u umaku

Šiškrlini (rogeki)	kuhani krumpir naribajte, pomiješajte brašnom, solju i zamijesite tijesto; razvaljajte, oblikujte štapiće duge 5 cm i prst debele; kuhajte u kipućoj slanoj vodi; ocijedite, prelijte kosanom masti u kojoj ste popržili krušne mrvice; poslužite zasebno ili bez mrvica kao prilog
Šurlice	vrsta šuplje tjestenine/mali komadići razvaljanog tijesta se oblikuju preko pletaće igle dužine 7 cm kuhaju u vodi (voda se soli na pola kuhanja); poslužuju se s govođim, telećim žvacetom; omiljeno jelo otoka Krka bez kojih se ne može zamisliti svečanost, svatovi ili sl
Temfani grah	kuhan grah propirjan na luku, slanini, crvenoj paprici i zaliven vrhnjem
Zacvrti krumper	kockice kuhanog krumpira poprženi na luku i masnoći
Žganci/Palenta/Pura	

Salate

Grah salata	grah, luk, ulje suncokreta ili bućinih sjemenki, ocat
Krastavci s vrhnjem	posoljene i odstajale ploške krastavaca se izmiješaju sa češnjakom, uljem, octom i vrhnjem
Krumpir salata s lukom	začinjena s razrijeđenim octom i bućinim uljem
Krumpir salata s jajima i kiselim vrhnjem	kuhani krumpir izrezan na ploške, umiješana tvrdo kuhana jaja izrezana na ploške, začinjeno i prelito kiselim domaćim vrhnjem
Pofurena zelena salata	kockice suhe slanine se poprže, čvarci se odstrane i masti se doda sol i ocat, prelije preko salate i dodaju izvađeni čvarci
Salata od celera s hrenom	ribani celer na tanke ploške, začinjeno octom, uljem, solju, paprom i umiješan ribani hren
Salata od cikle	začinjava se bućinim uljem, octom, sloju i hrenom
Salata od crvenog zelja	začinjena sa bućinim uljem
Salata od kelja	kuhani kelj posut češnjakom i začinjen, poslužuje se topla i hladna
Salata od kiselog zelja	začinjena bućinim uljem i crvenom paprikom
Salata od luka s crnim uljem	posoljeni odstajali luk se prelije crnim uljem/bućino ulje/ i octom
Salata od maslačka	maslačak očistite, začinite solju i ugrijanom kosanom masti pomiješane s octom; umiješajte kuhani krumpir izrezan na ploške; poslužuje se topla
Salata od mrkve	ribana mrkva i začinjena sokom limuna
Salata od pirjanog slatkog zelja	na masti poprženi luk, zelje, crvena paprika i začini, poslužuje se uz mesna jela
Salata od povrtnice	povrtnica – crna repa
Salata od slatkog zelja	začinjena uljem, octom, solju i kuminom
Salata od bijele repe, mrkve i celera	ribana repa, mrkva, celer i začinjeno octom, uljem , solju i paprom
Salata od rajčice, paprike i luka	usitnjeno, začinjeno i sve pomiješano

Kruh

Kukuruzni kruh	kukuruzno brašno prelije se kipućom vodom, kad se ohladi doda mu se raženo brašno, otopljeni kvasac i dobro izmijesi; nakon što odstoji ponovo se izmijesi i ostavi da stoji; peče se u vrućoj pećnici
Miješan kukuruzni kruh	kukuruznom poparenom brašnu doda se pšenično i raženo brašno, a može i ječmeno; peče se pola sata dulje od pšeničnog kruha
Pšenični kruh	rastopljeni kvasac doda se brašnu, soli i s vodom umiješa tijesto, i oblikuje kruh; nakon što se tijesto digne peče se kruh; ispečeni kruh opere se mlakom vodom i zamota u čisti krpu
Raženi kruh s krumpirom	kvasac, mlaka voda ili sirutka dobro se izmiješaju i ostave da se dignu; kuhani još topli krumpir izmiješa se sa dignutim kvascem, doda raženo brašno, kumin i umijesi tijesto za kruh
Kruh od ječma	
Kruh od krumpira	
Kruh ispod peke	
Kruh od zobi	
Kruh sa slaninom	
Presnec	Vrbnička pogačica; otok Krk; - od brašna, klinčića, šećera, papra, bjelanjka (bez kvasca); oblikuju se čašom i nadjenu mješavinom svježeg kravljeg sira i brašna; krajevi se uzdignu i slijepe jedan u drugi; prije pečenja se površina izrezbari i namaže žumanjkom; pečeno se pospe šećerom u prahu
Škanjata	bijeli sladak kruh u obliku kolačića umiješan od bijelog brašna, jaja i šećera. Prije pečenja premaže se bjelancem. Priprema se o Ivanju i Petrovu na otocima Cresu i Braču

Pogača

Naša kulinarska tradicija poznaje naše izvorne pogače, za koje bi mogli reći da su naše izvorne – pizze. Svi sastojci za pogače, osim rajčice, su izvorne namirnice Mediterana te možemo reći da su to izvorna jela Visa, Hvara, Paga, Krka i Međimurja, koja ne samo da zaslužuju svoje mjesto na jestvenicima naših restorana, prvenstveno na moru, nego bi se morala nalaziti u njima.

U Posavini također poznaju pogaču od ribe koja se radi od sitne ribe, kao i pogača u kojoj se peče čitav šaran (Vukovarsko-srijemsko područje).

Palke i kelašice iz Međimurja, **Komišku, Višku, Hvarsku (Forsku), Pašku, Cresku** i **Krčku** pogaču. Sve one se rade s malo kvasca (nekada se umjesto kvasca koristio komadić pogače ili kruha).	
Palke i Kelešica	vrsta pogače, koja se radi od glatkog brašna s masti; glatkim brašnom i kosanom mašću i jajima (Međimurje)
Palka, palenka, paljka (palka - nešto okruglo)	tijesto od raženog brašna oblikuje se u okruglu pogaču veličine tanjura i prst debljine; prstima se nabode i prelije rastopljenom kosanom masti, prelije kiselim vrhnjem i ispeče u krušnoj peći
Creska pogača	pogača se radi od finog bijelog brašna (cvijeta), kvasca, šećera, soli, papra, jaja, ribanog ovčjeg sira. U sredinu pogače, prije pečenja utakne se komadić ovčjeg sira. Obično se pripremaju za Uskrs
Hvarska pogača	nadjeva se filetima slane ribe, pirjanim kolutovima luka i kosanim češnjakom i peršinom, i ploškama ovčjeg ili kozjeg sira, kosanim maslinama i kaparima
Komiška pogača	radi se od slanih srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina
Krčka pogača	radi se od kvasnog tijesta, razvalja, na tijesto se strave kocke slanine, ribani ovčji sir, papar i savije kao savijača. Poslužuje se toplo i hladno. Pogača potječe iz Jurandvora o. Krk
Krapa/e	vrsta pogače od heljdina brašna sa svježim kravljim sirom i vrhnjem
Kljukovnica	jelo napravljeno od usitnjene pogače, poliveno vrelom vodom i začinjeno mašću (Lika)
Paška pogača	blitva se skuha uz stručak komorača. Ocijeđena i sitno nasjeckana uz dodatak soli, papra i drugih začina po želji nadjeva se u tijesto. Peče se ispod peke
Pogača od klapunića	Od brašna se napravi vrlo tanka pogača i ispeče gotovo do kraja. Na pogaču se stavljalo meso šufiganih klapunića, sve se poškropi s malo ulja i stavio pod peku oko desetak minuta.
Posavska pogača	nakon što se ispeče skine se gornja kora, izmrvi, pomiješa s popečenim ploškama kobasica i slanine i time pospe površina. Sve se još malo zapeče

Repina pogača	izribana repa kuha se u vreloj vodi; ocijedi i pomiješa s kruhom natopljenim u mlijeku, mješavini se dodaju mljeveni orasi, šećer i jaja; od brašna, soli, mlijeka i masti umijesite tijesto; razvaljajte u dva okrugla mlinca, jedan stavite u zamašćenu okruglu zemljanu posudu, pokrijte nadjevom i poklopite drugim tijestom; prelijte kiselim vrhnjem i ispecite
Sisirnjak	vrsta uskrsne dječje podulje pogače (otok Cres) koja je na jednom kraju deblja zbog toga što je u njemu utaknuto cijelo kokošje jaje (bijelo ili obojeno). Preko jaja je položen križić od tijesta
Tikvina pogača	od brašna, soli, mlijeka, masti izradite tijesto; razvaljajte u dva mlinca veličine posude; jedan mlinac stavite u zamašćenu posudu i prekrijte nadjevom od tikve (buće; ogulite, očistite od koštica i izribajte; posolite i ocijedite; dodajte mljeveni mak, jaja, šećer, sol i izmiješajte); stavite drugi mlinac, prelijte kiselim vrhnjem i ispecite
Viška pogača	nadjeva se filetima slanih srdelica, poškropi maslinovim uljem i pospe mravincem /origano (pirjani luk je noviji dodatak). Tijesto, kora, mora biti hrustava i reže se na trokute.

Umaci

Umak od češnjaka	na masti popržite brašno, dodajte zgnječeni češnjak; podlijte vodom ili juhom, posolite i prokuhate, na kraju dodajte vrhnje
Umak od hrena	na masti popržite brašno, dodajte ribani hren, popržite, podlijte juhom, posolite i prokuhajte; na kraju dodajte kiselo vrhnje; poslužite uz kuhano kokošje meso ili govedinu
Umak od kiselih krastavaca	na masti popržite brašno, dodajte ribane krastavce, posolite, promiješajte i podlijte vodom; kad prokuha dolijte vrhnje; poslužite uz pečeno meso i valjuške ili rezance
Umak od kopra	poprženom brašnu dodajte kosani kopar, podlijte vodom, posolite, i prokuhajte; dodajte kiselo vrhnje; poslužite uz kuhanu kokoš, kuhanu govedinu i valjuške ili rezance; umaku možete dodati luk i sok limuna
Umak od krumpira	kockice krumpira skuhajte u slanoj vodi uz dodatak lovora; na masti popržite kosani češnjak i kuhani krumpir; dodajte kiselo vrhnje i malo octa, prokuhajte; umak mora biti kiselkast; poslužite uz sve vrste kuhanog mesa
Umak od luka	na masti popržite brašno, dodajte ribani luk, promiješajte, podlijte vodom i kuhajte dok luk ne omekša; prije posluživanja protisnite - ili – ribani luk popržite na masti, dodajte crvene mljevene paprike, promiješajte, dolijte vrhnje i posolite; poslužite uz razna pečenja
Umak od maslina	uz perad
Umak od slanih srdela	uz kuhano meso
Umak od suhih paprika	suhe paprike, orasi, češnjak, rijetko ukuhana rajčica, ulje, sol, papar
Umak od šljiva	šljive, maslac, šećer, mrvice, klinčić, cimet, bijelo vino
Umak od višanja	
Mo(u)štarda domaća	uz pečenog purana ili svinjsku pečenku; radi se od jabuka, šljiva, smokava, bajam zelenih, trešanja šećera, limunove ili narančine kore, bijelog vina, brašna gorušice, soka dunja

Dodatak jelu

Kosana mast	kuhana svinjska slanina bez kože se samelje, izmiješa sa solju, stavi u tiblicu (lodricu – drvena posuda, kačica) nekada se slanina kosala nožem i po tome je dobila ime
Kukuruz	svježa zrna kukuruza dodavala su se jelima tj. juhama, varivima (tijekom kuhanja) i prilozima kao npr. riži; taj običaj bio je izrazitiji na otocima kao npr. Rab, Krk i Cres i Hrvatskom primorju
Pešt	neka vrsta začina a radi se od pancete, češnjaka i lišća peršina. Sve se sjecka tako dugo dok se ne pretvori u jednoličnu masu. Pešt se dodaje u variva umjesto zaprške
Šalša	nezamjenljiv dodatak kuhanom mesu ili preljev različitim tjesteninama. Radi se od rajčice, peršina, češnjaka, maslinova ulja, soli, papra, šećera i bosiljka
Zapešt	slično peštu, pestu; radi se od kuhanog loja ili slanine ili sala, iskosano pomiješa se kosanim češnjakom i peršinom; dodaje se broskvi, kiselom kupusu, repi, grahu, riži, sočivu i maneštri

Slastice i kolači

Badnjača	kruh ili pogača ukrašeno s pet ružica od tijesta; pečena u krušnoj peći za Badnjak
Bazlamača sa sirom	kolač od mlijeka, kukuruznog ili bijelog brašna, svježeg kravljeg sira, snijega bjelanca, kad je pečen prelije se vrhnjem
Bidra	Tijesto od brašna, mlijeka, kvasca, malo šećera, jaja, malo kokošje mast, maslaca; nakon što tijesto uzađe još tri put se premijesi i ostavi da uzađe prije nego što se razvalja. Nadjev od oraha, bjelanjka, šećera, korice limuna ili maka, bjelanjaka. Šećera, ruma, stavi se na tijesto. Zavije se kao orehnjača ili makovnjača i stavi u zemljanu posudu – bidru. Premaže žumanjkom ostavi da još jedno uzađe i peče na srednjoj vatri oko 1 sat. Prije posluživanja se hladi u kalupu i poslužuje napola topla
Blitvenjak	tijesto od brašna i jaja nadjeveno blitvom, suhim smokvama, suhim grožđicama, svježim sirom, solju, paprom i šećerom
Bregovska pita	kolač od tankog tijesta nadjeven u slojevima s orasima, grožđicama, makom, jabukama i razmućenim jajima i vrhnjem, radi se osam slojeva; ovaj kolač se priprema za božićne praznike i svatovske običaje
Buhtl/Saće/Dizani kolač	kolač od brašna, jaja kvasca, mlijeka, šećera i masnoće nadjeven mješavinom sira, jaja i šećera, kao nadjev koristi se i domaći pekmez od šljiva, orasi ili mak
Bučnica	kolač od svježeg kravljeg sira i buća
Cicvara	kolač od kukuruznog brašna, pšenične krupice, šećera, jaja, vrhnja i mlijeka; pečeno se pospe šećerom i cimetom
Cukarin	tradicionalni korčulanski suhi kolač
Čupter (Mantala, Kumplet)	radi se od najbolje vrste grožđa, krupice, pšeničnog brašna, cimeta, klinčića, naranče)
Drobljenac/Žmari	usitnjeni komadići pečenog tijesta od brašna, jaja i mlijeka; obično se posluživalo za večeru preliveno malinovim sokom ili s pekmezom, marmeladom i sl.
Fanjki/kroštule	različito oblikovane trke od tijesta i zapečene u masnoći
Fritule/pršurate	tijesto od krumpira i brašna oblikovano u manje okruglice i pečeno u masnoći
Gibanica	kolač nadjeven svježim kravljim sirom; ako se dodaje šećer tada je – slatka gibanica, bez šećera – slana gibanica
Gomboci	žitko tijesto od jaja, brašna, šećera, mlijeka, pečeno u tavi (tava s udubinama kao za jaja na oko) kao pogačice i premazano marmeladom od ribizla; gomboci – valjušci, „knedli“
Gorička pita (gorice – vinogradi)	tijesto od brašna, mlijeka, kiselog vrhnja, soli; tanko se razvalja u nekoliko listova; listovi se slažu u namaštenu posudu i svaki pospe mješavinom grubo stucanih oraha i šećera /malo šećera jer starinski kolači nisu bili jako slatki/. Odozgo pošećerite i pecite dvadesetak minuta
Gromača	kolač od: kifla, slatkog vrhnja, maslaca, mandula, grožđica, žumanjka
Hameturnjak	kolač od kukuruznog brašna, suhih grožđica, suhih smokava, šećera, kvasa
Imotska torta	kolač od prhkog tijesta s nadjevom od šećera, badema i maraskina

Istarska pupica (Titola, Jajarica)	pletenica u koju se utakne jaje, radila se za Uskrs
Kelašice	umiješajte tijesto od oštrog pšeničnog brašna, kvasca, masti, šećera, soli i mlijeka; razvaljano tijesto stavite u zemljanu posudu, izrežite na željene komade (kocke, trokute) izbodite vilicom i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici; umjesto masti i mlijeka, možete staviti kosanu mast i vodu, prije pečenja premažite je vodom; kukuruznu kelašicu napravite od kukuruznog brašna, kosane masti, mlijeka, jaja, soli i šećera
Klašuni	nadjeveno tijesto od brašna, šećera, jaja, maraskina, vanilin šećera, mljevenog cimeta; nadjev: marmelada od dunja, mljeveni bademi, jaja, rum, korica limuna
Kolač od bundeve	kukuruzno brašno, jaje, samljevene koštice bundeve, šećer, limun
Kolač od trešnje	
Kolači od rakije	brašno, maslac, mljeveni bademi, šećer, žumanjak, jaka rakija, limun
Krumperaši	krumpir stavite u hladnu vodu, skuhajte, ogulite, protisnite, posolite i stavite toliko brašna da zamijesite tijesto kao za valjuške, nešto rjeđe. Tijesto razvaljajte, odvajajte komadiće i oblikujte male deblje palačinke (kao lepinje), pecite na ploči štednjaka ili u namašćenoj tavi. Ispečene palačinke pošećerite ili premažite pekmezom, odmah poslužite
Kuglof	dizano tijesto od brašna, jaja, kvasca, mlijeka, maslaca nadjeveno orasima ili makom ili grožđicama; peče se u zemljanom obliku/posudi – kuglofenka, ovaj kolač se pripremao za radnike u polju/težake, a bio je glavni kolač i na svadbama
Kukuruzna zlevanka	kolač od suhih bundevinih koštica/žufa/, kukuruznog brašna, maslaca, šećera
Kukuruzne prge	zagrijanu mast prelijte preko kukuruznog brašna, posolite, malo pošećerite, stavite toliko kiselog vrhnja da se mogu oblikovati stošci (prge), kratko ih pecite u zagrijanoj pećnici na visokoj temperaturi
Kukuruznica/Kukuruž-njača	kolač od kukuruznog brašna, mlijeka, jaja, šećera i masti, kada je napola pečena prelije se vrhnjem ili vrhnjem i mašću
Kumpet	kolač od brašna, oraha, vinskog mošta i vanilije
Lastovske skalice	istučena jaja posolite, stavite u njih ribanu koricu limuna i polako umiješajte mlijeko, pa brašno i dobili ste tvrdo tijesto u koje na kraju umiješajte i „ružicu“/rakija u koju se stavljaju ružine latice i šećer i drži na suncu/. Nakon što odstoji pola sata, razvaljajte tanko i režite na rezance dugačke 10 i široke 3-4 cm. Ispreplетite ih i pržite u dubokom vrućem ulje. Pošećerite
Livance/Livanci	rjeđe tijesto od brašna, mlijeka i jaja peče se na zagrijanoj masnoći tako da se polako na nju lijeva ili uzimanjem u žlicu
Lokšice	kolač iz pšeničnog brašna bez jaja koji se peče na Badnjak - nadjevene tučenim bundevinim sjemenom, makom ili orasima - glavno posno jelo
Ljetnjača	pogača iskićena figurama od tijesta kao: sunce, mjesec, plug, zvijezda, tikvica .. radi se božićni ručak

Makarska torta	glavni sastojci nadjeva su bademi, šećer, jaja i razne domaće arome kao: naranča, limun maraskino. Tijesto se radi od jednake količine glatkog i oštrog brašna
Makovnjača	kolač nadjeven makom
Masnica	mazanica; savijača od brašna, ulja, kvasca i vode nadjevena grožđicama, vrhnjem, šećerom i snijegom od bjelanca
Mazanica od maka	kolač od brašna, ulja, vode, masti, i nadjeva od maka, vrhnja i šećera; može se dodati još jaja i med
Medenjaci	kolač od glatkog brašna, meda, maslaca, šećera, jaja, cimeta i klinčića. Oduvijek se prave okrugli ili u obliku srca.
Mlinci	creska slastica (otok Cres) koja se pravi od bijelog brašna, mljevenih smokava, suhog grožđa, šećera i malo papra, jaja; tijesto slično palačinkama; peče se u tavi na ulju i pošećeri u tanjuru kad je gotovo, jedu se vrući ili hladni, kad su bolji
Orehnjača	kolač nadjeven orasima
Orehova kukuružnjača/Digana kukuružnjača	kolač od mlijeka, šećera, kvasca i kukuruznog brašna, posut orasima i preliven rastopljenim maslacem, razmućenim jajima i vrhnjem
Palačinke sa sirom, prelivene vrhnjem i zapečene u pećnici	za peku se u zemljanoj posudi u pećnici; prvo se slažu palačinke nadjevene sirom u dva sloja, zapeku u pećnici, preliju mješavinom vrhnja i jaja i ponovo kratko zapeku
Pareno krumpir tijesto	trake ili trokutići napravljeni od brašna i krumpira i preliveni mašću i posuti makom i šećerom
Paprenjaci	mali kolačići koji se prave obično o Božiću i rade ih djevojke za darivanje momcima; brašno, med, jaja, sir, šećer, bez kvasca
Pečene suhe smokve	smokve se peku na štapiću na žaru i umaču u maraskino
Pečeni digani makviči	inačica makviča – hljeba – kolača; od dizanog tijesta napravljeni mali valjkasti komadići pečeni na maslacu i prije posluživanja preliveni kompotom od suhih krušaka, šljiva ili jabuka
Pinca	tradicionalni uskršnji kolač
Pita	tijesto od brašna, šećera, masti, vrhnja, mlijeka, jaja, cimeta, nadjeven jabukama ili orasima ili drugim
Pita od čvaraka i kravljeg sira	umiješajte samljevene čvarke, šećer, žumanjke, rum i vrhnje da dobijete pjenušavu smjesu. Umiješajte začine, prašak i brašno. Zamijesite tijesto i ostavite pola sata na hladnom. Za nadjev protisnite svježi kravlji sir, šećer, rum, brašno i snijeg od bjelanjka. Tijesto podijelite u dva dijela i razvaljajte. Preko jedne polovice premažite pekmez, stavite nadjev od sira i poklopite drugom polovicom. Nabockajte površinu vilicom, ispecite je na srednje jakoj vatri
Pita od čvaraka i kiselog vrhnja s jabukama ili pekmezom	čvarke pjenasto umijesite, dodajte žumanjke, vrhnje i na kraju brašno; tijesto ostavite da se digne; razdijelite u dva dijela, razvaljajte, stavite u zamašćenu zemljanu posudu, pokrijte ploškama jabuke ili pekmezom, prekrijte drugim tijestom; ispecite
Popečnjaci	kolač u obliku savijače nadjeven mješavinom svježeg sira, žumanca, vrhnja, mlijeka i kukuruznog brašna, u nadjev se mogu staviti orasi i šećer
Prijesnac	nakiseo kolač od: jaja, svježeg kravljeg sira, malo mlijeka brašna; pečen izreže se na komad i poslužuje u zdjeli

prisnac, presnec	pečena mješavina od tijesta (brašno, šećer, mast, jaja i nadjeva (svježeg ovčjeg sira, žumanjka, brašna, šećera, kiselog vrhnja, suhih grožđica). U nekim krajevima, kao npr. Kastavštini i Ćićariji pripravlja se od tijesta, starog kruha, mlijeka, jaja, grožđica i cimeta
Proha	napravi se tijesto od glatkog ili kukuruznog brašna sa kosanom masti, šećerom, jajem, soli; razvalja se u kružni mlinac debljine 1-1,5 cm, vilicom se oblikuju izrežu kocke i ispeče u zamašćenoj okrugloj posudi; proha je sličan kolač – kelašici
Rožata	karamel-krema
Salenjaki	kolač od svinjskog sala, brašna, jaja, šećera, vrhnja
Savijača od	oraha, jabuka, bresaka i grožđa, višanja; od borovnice
Smokvenjak	kolač od smokava, grožđica i oraha ili badema
Soparnjak	božićni kolač mijesi se od tijesta za kruh, razvaljeno u krug veličine metra, pospe se kosanom blitvom, s malo krumpira, peršina, smokvama, grožđicama; prekrije se drugim tijestom i peče na kominu pokrivano žarom. Reže se na kriške, premaže maslinovim uljem i pospe šećerom
Štrukli	kolač od kravljeg sira, jaja i vrhnja) ako se u njih dodaju i popržene pečurke – šampinjoni, popržene kockice suhe i svježe vratine s malo kosanog luka tada su to –**Štrukli fratarski** (štrukli se prije posluživanja pospu suhim dimljenim sirom, a uz njih najbolje ide – špricer
Taškrli	kolač; na razvaljano tijesto stavlja se željeni nadjev u male kupčiće i poklopi drugim razvaljanim tijestom. Tijesto se prstima dobro priljubi jedno uz drugo i kotačićem izrežu kvadratići. Dobiveni „jastučići“(taškrli) kuhaju se u kipućoj vodi u dubokoj posudi. Kuhani izvade se i odmah stave u hladnu vodu. Odmah se izvade, pospu makom i posluže
Trepa	kilogram šećera i vanilin šećer stavite u litru vode. Ogulite jabuke i izdubite sredinu i stavite ih u kipući sirup od šećera i kuhajte 10 minuta. Izvadite jabuke iz sirupa i dok se hlade pomiješajte samljevene orahe, stucane bademe, ribanu koricu limuna i slatko vrhnje i stavite u jabuke. Prije posluživanja svaku jabuku ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i trešnjom iz kompota. Poslužite hladno. Pored ovog napitka postoji i drugačiji – međimurski
Vrtanj	vrtanj – kolačić savit u kolo od crnog brašna, jaja, vrhnja i šećera, pečen i ohlađen premaže se snijegom od bjelanca; peče se u zemljanoj posudi, a priprema se za Bijelu nedjelju – slavlje mladog vina, Primorje
Zagorski lopari	zamijesite tijesto od brašna, tople vode i soli, i ostavite dvadesetak minuta. Uljem namažite posudu, stavite razvaljano tijesto i poškropite uljem. Za nadjev izmiješajte jaja sa šećerom i solju, pa s protisnutim sirom i kukuruznom krupicom. Nadjevom premažite tijesto, prelijte vrhnjem i pecite dvadesetak minuta na 200 oC. Poslužite toplo ili hladno
Zdigana kuruzna zlevanjka s orehima	u mljevene orahe, pomiješane sa šećerom, doda se mlijeko, rum, ribana korica limuna, vanilin šećer; u kukuruzno (kuruzno) brašno umiješa se rastopljena kosana mast, sol, mlijeko, dignuti kvasac; nakon izrade tijesta ostavi se dignuti; polovica tijesta se stavi u

	zamašćenu zemljanu posudu, premaže nadjevom od oraha, prekrije drugim tijestom, prelije vrhnjem i ispeče
Zelenjak	priprema se kao blitvenjak samo umjesto blitve dolazi mlado zelje
Zlevanka	kolač od umućenih jaja, brašna, mlijeka, kiselog mlijeka i vrhnja
Žličnjaci (poznati i kao „kroflini“)	glatko tijesto napravljeno od brašna, jaja, mlijeka, ruma i šećera, žlicom se uzima od mase i stavlja peći u duboku vruću masnoću
Žufenjaki	vrsta kolača iz Podravine od koštica bundeve (žufa), tj. kukuruznog brašna, maslaca, šećera i soli. Konzumiraju se uz kiselo mlijeko

Voće

Temfane suhe šljive	oprane suhe šljive kuhajte u vodi s dodatkom šećera; kad omekšaju ukuhajte s vrhnjem i brašnom i ostavite da provri
Pečene kruške	oprane i posušene kruške stavite u lim i pecite na 180 oC; kad se pečene ogulite i poslužite
Kuhane kruške	zimske oprane kruške prelijte slatki sokom i kuhajte; ogulite i poslužite
Kuhano suho voće	suho voće stavite u toplu vodu da nabubri; kuhajte u zašećerenoj vodi, ohladite, procijedite i poslužite
Ražnji od šljiva	zrele šljive, bez koštica, nabodite na štapić i ispecite na žaru

Povijesne crtice za razumijevanje Hrvatske kulinarske povijest tj. kulture stola

Kriterij da neko jelo bude specijalitet kraja - regije, određuje se prema kulturološko-kulinarskoj, povijesnoj, etnološkoj i etimološkoj osnovi.

Kulinarskih sličnosti između dvaju različitih naroda ima, a objašnjenje leži u sličnim uvjetima proizvodnje namirnica, života, ali i povijesnim i trgovačkim vezama. Dogodila su se i prisvajanja određenih vrsta jela tako da su kulinarsku slavu doživjela u „ usvojenom „ podneblju, kao npr.:

francuska salata	je samo slijed ruske izvorne, koju su Francuzi preuzeli od Rusa (francuska je bez mesa a ruska s mesom)
hladno predjelo	naučili su francuski kuhari radeći na ruskim carskim dvorovima. Zar nije stari slavenski običaj da se nešto prezalogaji uz žestoko piće?
bečki odrezak (Wienerschnitzel)	toliko poznat i čuven u europskoj kuhinji, lokalni je specijalitet Milana (pohani teleći kotlet usvojili su kuhari austrijskog feldmaršala Radetzky-a). Izvana mora biti savršena hrskava korica a iznutra putrassto mekana teletima, uz obaveznu salatu od krumpira.
sarma	orijentalno jelo, koje smo upoznali preko Turaka, toliko se udomaćila kod nas, da će neki ustvrditi da je to naše nacionalno jelo. Sarma (tur.) - znači nadjev koji se zamata (uvija) u listove vinove loze ili listove zelja. Postoje indicije da je to jelo poteklo još iz stare Grčke
današnja majoneza	je zapravo grčki umak ružino ulje (žumanac umiješan s raznim mirišljivim mediteranskim biljem)
što reći za purana	tu toliko obožavanu pticu u našem jestveniku kao „purica s mlincima“. Puran koji je nekada živio samo u sjevernoj Americi, a prvi doseljenici su ga nazivali indijanska ptica, danas je poznat u anglosaksonskim zemljama pod imenom turkey, doslovan prijevod - Turska (zbog toga što je glava gledana iz profila kao nekadašnja karta Otomanskog carstva). A Turci, oni ga zovu neispravnije američka ptica. Mlinci, koji se poslužuju uz njega su autohtoni prilog mesnim jelima (prvobitno samo uz guske ili kokoši) sjeverozapadne Hrvatske
punjena paprika	(paprika je donesena iz Amerike) poprima ugled našeg specifičnog kulinarskog specijaliteta i ljetna je inačica sarmi
- tatarski biftek	toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva, po klasiku i utemeljitelju francuske gastronomije Brillat-Savarin, Anthelme (1755.-1826.) zapravo je hrvatski običaj pripravljanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj. Ponosni Turopoljci, koji su vezali oko vrata - šarenu vrpcu - svijetu su dali i kravatu zahvaljujući svojoj regimenti koja je bila u Francuskoj

Pored ***kravate*** - tog *otmjenog čvora na vratu* zašto Hrvati ne bi dali francuskoj i svijetu kulinarstva tvorevinu koju su drugi samo doradili (**43.**)

U doba Adama grofa Oršića u Varaždinu kod plemićkih i bogatih trgovaca, u kućama bili su zaposleni austrijski, francuski, njemački i talijanski kuhari. Zar nisu i oni mogli, za njih do tada nepoznata jela, prenijeti negdje drugdje i dati ima možda neki novi dodatak ili ih u izvornom obliku prirađivati kao svoja i nadjenuti im „novo“ francusko ime.

Kao jedan od primjer posebno treba istaknuti Hrvate u austrijskoj pokrajini **Gradišću** (Burglenland), udaljeno 50 km od Beča (veća naselja: Eisenstadt /Željezno/, Obwerwart, Mattersburg, Neusiedl am See/Nežidersko jezero, Frankenau, Zagersdorf), kao i u obližnjim područjima u Mađarskoj (Šopronjska županija), Slovačkoj i Češkoj (Moravska). Kao potomci iseljeničkih valova pred osmanlijskim osvajanjima od konca 15. i u 16. stoljeću, iz ugroženih područja Hrvatske (Lika, Krbava, Gorski kotar, Slavonija) i zap. Bosne (dolina Una), udomaćili su se u novoj sredini nastavljajući i čuvajući ,tradiciju života, običaja i jezika. Naziv Gradišće za Burgenland predložio je pjesnik M. Meršić Miloradić i njegov krug (**44.**).

Zar nije - naš čovjek – mogao donijeti svoje kulinarske običaje u toliko poznatu Bečku kuhinju.

Marin Držić na putovanju s austrijskim grofom Christofom von Rogendorfom 1546. god. po Austriji, putovanje je trajalo oko 3 mjeseca, susreo se i s **gradišćanskim Hrvatima**. U komediji „Dundo Maroje“jedno lice savršeno reproducira njihov čakavski govor, u tekstu koji izgovara Gulisav Hrvat, što je i najstariji zapisani književni tekst toga govora.

U Zagersdorfu još uvijek se može čuti nedjeljna svečana misa – „sveta maša“- na arhaičnom gradišćanskom jeziku. Iznad ulaza mnogih kuća vise prazne boce i osušena grana vinove loze, to je znak da se tu prodaje vino, stari običaj kojega su Gradišćanski Hrvati donijeli iz svoje domovine.

U Frankenau, selu hrvatskih pjesnika, na malom trgu, okrenuta prema Zagrebu, stoji skulptura Hrvatske majke s djetetom. Podignuta je 1983. u vrijeme proslave 450. godišnjice doseljenja Hrvata u te krajeve.

Sveti Martin je zaštitnik Gradišća i svečanosti počinju već 7. studenog. Kažu da je Dan sv. Martina rezerviran za svečanosti tijela i duha. Uz vrenje mošta, Martinje je dan kada se, prema pučkim običajima, mošt pretvara u vino. Vino je znoj, vino je tlaka, vino je zaraza i droga, koja se plaća s mnogo muke, a naplaćuje u malim količinama – kad za to dođe vrijeme. U Slovačkoj u okolici Bratislave – Devinskoj Novoj Vesi, Chorvátskom Grobu, Jarovcima i Čunovom živi Hrvatska manjina koja je najsjeverniji ogranak Gradišćanskih Hrvata. Do danas je uspjela održati nacionalnu svijest, jezik, kulturu i običaje.

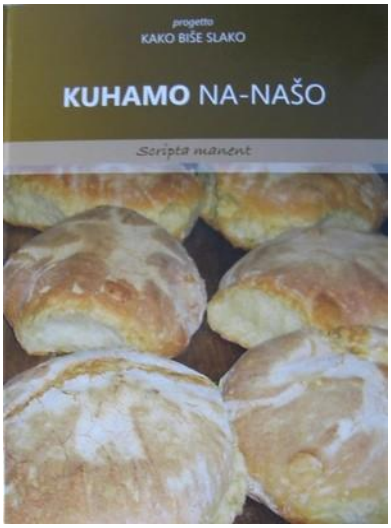
Moliški Hrvati (*Molizanski Hrvati)*, etnička zajednica nastanjena u pokrajini Molise u Italiji pedesetak kilometara od jadranske obale na brežuljcima s desne strane rječice Trigno (Campobasso, pokrajina uz Jadransko more, sela u kojima žive potomci Hrvata: Acquaviva Collecroce (*Kruč*), San Felice del Molise (*Štafilić*) i Montemitro (*Mundimitar*), stotinjak kilometara od Napulja. Potomci su doseljenika iz vremena osmanlijskih provala potkraj 15. stoljeća u Hrvatskoj. Prije su živjeli i u selu Palata, gdje i danas stoji natpis (iz 1531. Godine) na crkvi o graditeljima koji su došli iz Dalmacije, te u *Čiritu* (Ceritellu), u kojem su do 17. stoljeća zajedno živjeli Albanci i Hrvati (poslije su Albanci preselili u Montecilfone, a Hrvati u Živuvodu). Po štokavsko-ikavskom narječju (arhaičan moliško-hrvatski (ikavski) dijalekt) smatra se da su podrijetlom s prostora između Cetine i Neretve.

Stoljećima odvojeni od matičnog naroda, kao i mnogi drugi naši prebjezi u novu domovinu, zadržali su svoj jezik i običaje, a zasigurno su i njihovi domaćini preuzeli neke

običaje i od njih. Istaknuta povijesna ličnost je Nikola Neri (Crni), prof. Sveučilišta u Padovi, koji je poručio pred smaknuće sunarodnjacima (bio je republikanski borac za restauraciju Burbonaca u Napulju 1799.): „Nemojte zabit naš lipi jezik“.

Moliški gradić Frosolone poznat je po delikatesnom polutvrdom kravljem siru koji se nekad izvorno pravio od bivoljeg mlijeka – *mozzarella*. Danas se proizvodi od kravljeg mlijeka, vlaknasti svježi sir mijesi se i rasteže dok se od njega ne postigne takvo svojstvo da se mogu oblikovati pletenice. Ime je dobio od riječi mozzare što znači *rezati, rubiti*, jer se i poslužuje rezan na ploške.

Jedinstvenu kuharicu moliških Hrvata *Kako biše slako/Kuhamo na-našo – Cuciniamo ‘alla Nostra* tiskala je Comuna di Montemitro i Fondazione Agostina Piccoli 2009. u biblioteci ***Scripta manent***, autorica Antonietta Giogetta.



Knjiga je višegodišnji projekt *„Kako biše slako (Kako bijaše ukusno)“* o jelima Comune di Montemitro, regije Molise, od osamdesetak recepata objavljenih usporedo na talijanskome i hrvatskome. Naputci (recepti) otkrivaju što se uzgajalo u hrvatskim selima te što se pripravljalo i iznosilo na stol.

Naputak (recept) iz knjige:

Valjušci s piletinom (*Kažov* s piletinom)

Sastojci: 70 dag piletine, 20 dag ribanog kozjeg sira, 15 dag izmrvljene sredine starog kruha, 5 jaja, 3 žlice kosanog peršina, maslinovo ulje, sol.

Izrežite pile na komade i pecite u tavi, na ulju, dok ne porumene, prekrijte vodom, posolite i kuhajte oko 30 minuta. U međuvremenu pripremite valjuške (*kažov*) od sira, kruha, jaja i peršina, i prepržite ih sa svih strana dok ne porumene. *Kažov*, valjuške, dodajte mesu i kuhajte sve zajedno još oko 10 minuta.

Moglo bi se navesti još niz sličnih primjera koji nas navode na pitanje i odgovor:

što je hrvatska kuhinja

koja je sastavljena od pokrajina i regija, puna različitosti u povijesti, navikama, ali i poljoprivredi i stočarstvu, što pridonosi i njenoj različitosti i bogatstvu punoće, osebujnosti i finoće. Svaka pokrajina ima različite specijalitete, koji jesu i nisu tipičan odraz njene kuhinje.

Prostri hrvatski stol oslikava bogatstvo i oskudnost krša uz more, divljinu planinskog i pitomost panonskog. Svaki od tih pejzaža nudi i drugačiju hranu, drugačije navike, drugačije utjecaje.

Većina naših narodnih-pučkih jela smatraju se za težačka i ribarska (ovisno o regiji) tj. priprosta jela, a u stvari su naša prava izvorna jela za koje se može reći da su pravi specijaliteti. Nažalost, suvremeni tehnološki razvoj koji se javio i u prehrani uvjetovao je zaborav tih priprostih jela.

Dugo je riba bila hrana siromašnih. Rijeke i mora nekada su vrvjela od života, i ta se dostupna hrana smatrala hranom drugoga reda. No, i od najlošijih ribljih vrsta koje se nisu mogle prodati i spustiti novac u žuljevite ribarove ruke, nastala su prava remek-djela kulinarstva. To valja zasigurno zahvaliti naraštajima ribarskih žena, koje su od takve jednostavne hrane izvlačile maksimum, komponirajući je dodacima aromatična bilja i plodova škrte zemlje. Sjetimo se samo „brodeta“tog bisera našeg obalnog kulinarstva.

Neka jela teško je oponašati, jer nema starih ognjišta koja su omogućavala poseban termički postupak u pripremi:

izvor topline
vrsta posuđa
dugotrajnost u pripremi („krčkanje“ priprema na laganoj vatri; „primakni - odmakni“)
razne zaboravljene aromatične trave
namirnice koje nisu u svom sastavu imale toliko raznih kemikalija kao danas

Npr. voda – današnja iz slavine tj. „pročišćena“i „očišćena“da bi se mogla konzumirati, u pripremljeno jelo unosi mnoge sastojke koji daju jelu i drugačiji okus. Nekadašnja prirodno očišćena voda, izvorska, jelu je davala samo još bolji okus, kao što i bevanda pripremljena od kišnice i vode iz slavine - nije ista.

U nekim starim naputcima preporučuje se za pripremu variva ili samo kuhanje povrća upotreba „meke vode“, tj. „potočnice“(vodu iz potoka; tadašnji potoci nisu bili zagađeni) ili kišnicu jer se u njoj bolje kuha povrće, osobito grah, bob, grašak i leća.

Priprema jela zahtijevala je nekada više sati. Konzumiranje jela nije bilo „s nogu“ (na što nas prisiljava sijaset raznih Snack-ova), to je bio i svojstven porodični obred. Nedostatak raznoraznih današnjih pomagala nije utjecao na kvalitetu jela, nego je čak i takav „spor“ način pripreme u mnogome pridonio kvaliteti jela. Prema istraživanjima nekada se upotrebljavalo oko 200 različitih namirnica, začina i mirodija u pripremi jela. Po svemu sudeći, obzirom na literaturu, nekada se u kuhinji koristilo više mirodija i začina nego danas.

Obzirom da nije bilo hladnjaka i zamrzivača, čuvanje namirnica bilo je vrlo važno, što je danas skoro potpuno zaboravljeno, npr.:

svježe mlijeko neće se zgrušati ako se pomiješa - s nekoliko kapi hrenova soka. Usred ljeta svježe mlijeko čuvali su tako da su ga stavili u posudu i prelili kiselim mlijekom. Kiselo mlijeko trebalo je svakog drugog dana mijenjati.
maslac se može sačuvati ako se pomiješa – mješavinom od 3 dag soli, 1 dag šećera i 1 dag salitre (ova smjesa odgovara za 0,5 kg maslaca) i nekoliko mjeseci na vrućini preko 40 oC
jaja se mogu dugo držati u vapnenom mlijeku i čuvati na hladnom mjestu –podrumu
jetra su čuvali u mlijeku i u podrumu

Prije Rimljana na naše obalno područje dolazili su radi Jantarskog puta Feničani, Grci, Saraceni i sicilijanski kolonisti. U tim svojim kolonijama među ostalim širili su i vinogradarstvo (postoje indicije da je vinogradarstvo bilo prisutno i prije njihovog dolaska). Starogrčki moreplovci, Argonauti, osnovali su prema legendi i grad Pulu (Polis), te im se pripisuje i ime jednog dijela Raške Drage, Kalavojna, što na grčkom znači: dobro vino (kala - dobro, oenos - vino).

Na području cijele Istre uz stare rimske vile nađeni su ostaci muljača i preša za grožđe, te posude za vino i ulje. Grčki kolonisti pojavljuju se tek u 6. st. prije Krista u većem broju na Jadranu trgujući s domaćim stanovništvom Histri u Istri, Liburni od Raše do rijeke Krke (Titius flumen), Japodi oko Zrmanje i južnog Velebita, Dalmati između rijeke Krke i Cetine, Daorsi oko Neretve, Melkumani, Deremisti između Boke kotorske i Pelješca.

Oko 400 god. prije Krista osnovali su koloniju Herakleju (do tada jedina kolonija na kopnu), za koju se pretpostavlja da je bila između Šibenika i Trogira, a prema drugima na zapadnoj obali otoka Korčule. Oko 390 god. prije Krista, Dionizije Stariji Sirakuški (432.-367.), moćni sicilski vladar osvaja otok Issu (Vis) koja se razvija kasnije u bogati otok.

Grčki pisac Atheaios u 2 st. prije Krista hvali vino s otoka Visa, i u svom djelu „Gozba Sofista“ navodi riječi svog sugrađana Agatarida (Agatharid): „na Issi otoku na Jadranu proizvode vina koja su u usporedbi s ostalim najbolja“. Na novcu koji su kovale kolonije Visa i Hvara bio je utisnut grozd s lišćem vinove loze ili vrč za vino (kantharos).

Poslije Grka, prevlast nad istočnom obalom Jadrana preuzimaju Rimljani, tako da je od 167. god. pr. Krista njihova dominacija potpuna.

Urbanizirana središta, bilo na primorju bilo u unutrašnjosti, bila su gotovo potpuno romanizirana, ali su zato manje naseljena područja i udaljenija bila još vezana na tradicionalni način života. Tekovine nove civilizacije (Rimskog Carstva), osnivanjem rimskih urbanih središta i izgradnjom putova, velebnih građevina, radionica, trgovina, opločenih ulica, kazališta, škola, hramova, djelovalo je kao magnet na stanovništvo koje se do sad bavilo samo stočarstvom i zemljoradnjom. Tijekom rimske vladavine mnogi stanovnici kao punopravni građani Carstva postaju i sami tvorci rimske civilizacije.

Temelj rimskog poreznog sistema bio je opći cenzus (popis imovine). Porez su razrezivali prema prihodu, a kod poreza na zemlju uzimali su u obzir površinu i kvalitetu zemljišta. Tako je u Trajanovo doba (**45.**) zemlja u Panoniji bila podijeljena u pet kategorija: najbolje njive (arvum primum), ostale njive (arvum secundum), livade (pratum), šuma sa žirom (silva glandifera), obična šuma za pašu (silva vulgaris pascuae). Od Oktavijana (poslije prozvan August; 63.-14.; prvi rimski car) dalje cijeli je naš teritorij sačinjavao jedno carinsko područje.

Iz tih davnih, prapovijesnih, dana potječe i **peka** (pekva, crepulja) za pečenje kruha a kasnije i drugih jela, koja se susreće na ovim prostorima.

Prapovijesni „grad“ kod Donje Dobre na rijeci Savi (blizu Bosanske Gradiške), vrlo uščuvano sojeničko naselje otkriva nam, među ostalim, i izgled ognjišta (unutar jedne prostorije) s polukružnim udubljenjima za ražanj, a nađeni su i ostaci četverouglastih peći od ilovače. Imali su i peći za pečenje kruha, koje se po obliku nisu mnogo razlikovale od današnjih u seoskim naseljima. U pougljenom stanju pronađeni su u spremištu ostaci pšenice, ječma, prosa, boba i leće. Ostaci životinjskih kostiju pokazuju nam da su u tom sojeničkom naselju mnogo klali janjce i mladu prasad. Godine 1904. izvučena je iz mulja prava i dobro konzervirana lađa dugačka 12,5 metara.

Vjeruje se da Iliri nisu uzgajali vinovu lozu prije nego što su došli u dodir s Grcima, a da veći dio ilirskih plemena iz unutrašnjosti nije poznavao vinovu lozu sve do dolaska Rimljana. je li to točno ili nije, ne možemo zasad reći, ali činjenica je da je već Strabon u 1. st. prije Krista zabilježio da je istočna obala Jadrana bogata vinogradima i maslinicima. Isti nam autor donosi i vijest da su Iliri iz Panonije, očito nemajući svog vina, vino uvozili u **drvenim bačvama** iz Akvileje (**46.**).

U rimsko se doba u Iliriji proizvode izvrsna vina, a posebno je bilo poznato ono koje se proizvodilo u Pucinumu u Istri. Podataka o sadnji vinove loze u to doba imamo više, kao što je i poznato da je car Probus, dao zasaditi plemenitom lozom Frušku goru.

U pretpovijesno doba Iliri su od alkoholnih pića uživali razne vrste piva i posebno medovine. Sastojci medovine zavisio je od lokalnog ukusa, a stari autor Paladije preporučuje da se – „tri djela vode pomiješaju s jednim dijelom meda, pet sati jako miješa, a zatim tekućinu četrdeset dana i noći pustiti da stoji pod vedrim nebom“. Ako je vjerovati starim piscima, Iliri su bili velike pijanice. Ilirski kralj Gencije bio je, prema riječima Polibija, pijan dan i noć, a njegov prethodnik na ilirskom prijestolju Agron umro je nakon što se opio i zbog toga dobio pleuritis (upala porebrice).

Potrebno je istaknuti i prvi pisani podatak o - **drvenoj bačvi**. Rimski pjesnik i povjesničar Lukan, Marko Anej (Marcus Annaeus Lucanus, 39.-65. n.e; rođen u današnjoj Španjolskoj /Cordoba/) u epu Farsalija (Pharsalia ili Bellum civilem, Farsalija grad u grč. pokrajini Tesaliji) opisao je i sukobu između Gaja Julia Cezara i Pompeja iz 49. godine prije Krista. Cezarovi ratnici bili su opkoljeni u blizini otočića Sv. Marko (most koji spaja kopno i otok Krk) te je njihov zapovjednik, Basil, dao je napraviti splav od **praznih drvenih bačava** povezanih lancima u dvostruki bojni red. Pomoću blokade od bačava uspio izmaknuti potjeri iz uvale Voz u uvalu Peškeru. Lukanovim zapisom o drvenoj bačvi, koja nigdje ranije nije zapisano kao uporabni predmet, prastanovnici Jadrana – Iliri ušli su u povijest svjetskog vinarstva i vinogradarstva. Iliri su spremali svoje ulje i vino u drvene bačve za razliku od Grka i Rimljana, koji su to činili u zemljanim posudama, amforama, te ih je Bazilije očito morao naći negdje u blizini bitke, negdje gdje se proizvodi vino, a jedno i drugo bilo je ovdje na otoku Krku.

O ugledu tadašnjih vina na otoku ilirskog imena **Curicta** (danas otok Krk = Bekla, Kurik, Kurikta) svjedoči znameniti rimski povjesničar Plinije Stariji, koji je u I. stoljeću poslije Krista u svom opsežnom djelu „Povijest Prirode“zapisao da postoje vina: ADRIATICI ANTINTIMO SINU MARIS ADRIATICI u najdubljoj zavali Jadranskog mora (**47.**).

Vrlo živu sliku ilirskih pijanki dao nam je grčki pisac Teopomp (o.←380. do o. ← 320; Helenske starine; Makedonska povijest). Iliri su kako kaže, sjedali da piju, i kako su pili tako su sve više opuštali pojase. Potpuno pijane vodile su ih kućama njihove žene koje su i same sudjelovale u tim terevenkama (Teopompov tekst je citiran u Athenaeusa, Deipnosophistae, VI,

271e.). I ime peonskog boga Dualosa ima veze s vinom i pijanstvom. Naime, leksikograf Hezihije navodi da se bog vina Dionizije u peonaca zvao Dualos, a to je ime suvremena filologija povezala s albanskom riječju „dej“ = pijan i gotskom „dwals“ = luđak. Te dvije riječi izvedene su iz istog korijena iz kojeg je nastalo i ime tog peonskog božanstva. O pićima što su ih uživali Iliri znamo prilično mnogo. Pisac poznat u znanosti pod imenom Pseudo-Aristotel govori o **izvrsnoj medovini** ((hranu besmrtnosti i poslasticu bogova) što su je znali prirađivati Peoni (živjeli iznad današnje Boke Kotorske). Pravila se od meda i vode posebnim postupkom što su ga i sami Grci od njih naučili (Pseudo-Aristoteles, De mirabilibus auscultationibus, 22, 832a.). Medovina se pila u Iliriji i onda kada se tu već uvelike sadila vinova loza, kako nam je posvjedočio bizantski pisac Priscus, koji je 448. god. putujući u pohode hunskom kralju Atili, zapazio da stanovnici Panonije piju medovinu, koju su na svom jeziku nazivali **medos** (Priscus, Fragmenta historicorum Graecorum, IV, 83.).

Uz medovinu Iliri su pili i *pivo* što su ga pravili od ječma, a nazivali su narodnim imenom sabaium ili sabaia, kako nam je zapisao Sv. Jeronim /Sofranije Euzebije/; oko 340-420 porijeklom je Dalmatinac (Hieronimus, Comment. in Isaiam, VII, 19. Sv. Jeronim). Bilo je to, po riječima Ammianusa Marcellina i Diona Kasija, piće za siromahe, a cara Valensa, Ilira podrijetlom, zvali su podrugljivo imenom „sabaiarius“, jer je volio to piće. Caru

Probusu (232.-282. pr. Krista) moramo zahvaliti za grožđe koje je donio u Požešku kotlinu, koju je nazvao Vallis aurea, poznatu i danas po finim vinima.

Veliki i vrlo značajan dio ilirske materijalne kulture čine predmeti što se upotrebljavaju u kućanstvu, a među njima posebno mjesto zauzimaju keramičke posude. Već u to davno vrijeme imali su dvostruku posudu (sastavljene od dvije superponirane posude između kojih je bio otvor), za koju Vaclav Radimsky smatra da je bila „za procjeđivanje juhe“ (V. Radimsky, Pretpovijesna sojenica kod Ripća u Bosni, Glasnik Zemaljskog muzeja, 7/1895, str. 486, Tab. XXVII, sl. 154), manju posudu s rupičastim dnom čija je namjena potpuno jasna, služila je kao cjedilo (sito).

Nastavljajući veliku tradiciju i tehnologiju starijih vremena Iliri su bili pravi majstori u izradbi keramičkih posuda. Lončarsko kolo, koje su donijeli Kelti, upotrebljavali su već u 4. st. prije Krista, a predmete izrađene od gline pekli su u posebno građenim lončarskim pećima. Uz keramičko posuđe izrađivali su i koristili i metalno posuđe. U svakodnevnom životu važnu ulogu je imala peka, koja je služila za pečenje kruha na otvorenoj vatri. Kruh se pekao tako što se peka (ili crepulja) najprije dobro zagrijala iznad vatre, zatim se žeravica i vrući pepeo odgurnuo s ognjišta, a na vruću podlogu stavljalo tijesto koje se odmah pokrivalo pekom. Peku bi zatim pokrili vrućim pepelom i žeravicom, a da to ne bi klizilo s nje na sebi je imala koncentrična rebra. Iliri su kuhali i pekli svoja jela u pećima koja su se nalazila unutar ili izvan kuća.

U plodnim nizinskim krajevima Panonije poljoprivreda je imala odlučujuću ulogu u životu tamošnjih stanovnika, u planinskim krajevima i uz samu morsku obalu njezino je značenje bilo mnogo manje od ribarstva i stočarstva. Osnovna kultura je bila pir (iz nje je nastala pšenica), a onda ječam (uzgajan u velikim količinama za pravljenje piva, ali i za prehranu), proso i mahunarke, bob, grašak i leća (Strabon, Geographica). Glavne domaće životinje su svinje, ovce i koze (u primorskim krajevima, Dalmaciji, Istri ovce i koze). Plinije naročito hvali koze s Braća.

Lovili su, u tim nepreglednim djevičanskim šumama koje su do 14 st. bile skoro netaknute (npr.; takve su šume bile u okolici Splita – sv. Juraj u Putalju; i Obrovcu /šuma Virovika/, planina Gvozd – od gozd ili šuma; Slavonija je bila djelomično neprohodna a Lika, Gorski kotar i Velebit su bile prašume), jelene (rogove su upotrebljavali za pravljenje motika, pijuka i niz drugih alatki), lisice, jazavce, medvjede, dabrove, kune.... radi hrane i krzna (kao odjevne predmete). Antički pisac Paulus Aegineta govori nam kako su Dalmati (stanovnici rimske provincije Dalmacije) premazivali vrškove svojih strelica otrovom „kojega zovu **ninum**, i nije otrovno za ljude kad jedu ubijenu životinju“, otrov se vjerojatno radio od zmija otrovnica. Jedna vrsta otrova se radila i od biljke šumarica obična (bijela šumarica, breberina, pulsatika) i jedića (klobučić, ljutić, pasja smrt).

Iliri koji su živjeli u naseljima kraj rijeka u unutrašnjosti, ili na morskoj obali, intenzivno su se bavili ribolovom. Prema arheološkim nalazima poznavali su niz ribolovnog pribora, brončane udice, željezne osti, koštane harpune, mreže. Školjke (dagnje, srćanke, priljepci i dr.) osim što su služile za prehranu upotrebljavale su se kao ukras i amuleti.

Trgovina koju su Iliri uspostavili s Grcima, bila je na obostranu korist. Grci su od Ilira kupovali srebro, pšenicu, kožu, peruniku i drugu robu. Jedan natpis otkriven u Pireju u Grčkoj, govori o ekspediciji Miltijada na Jadran u 4. st. prije Krista sa svrhom da tamo osnuje jednu atensku koloniju i da kupi žito. Pseudo-Skilaks izričito spominje trgovačko naselje na rijeci Naroni (Neretvi) do koje su plovili veliki trgovački brodovi.

Dalmacija ili Ilirik kako se u prvo vrijeme, sve do Augusta, zvala najstarija rimska provincija istočno od matičnog područja, osim autohtonog življa koji je činio temelj stanovništva, Rim je zatekao i doseljenike na jadranskoj obali. Grčka kolonizacija istočnog Jadrana je rezultat gostoljubive plovidbe uz njene kanale i uvale sve do sjevernog Jadrana. Mnoge bogate i ugledne rimske obitelji imale su posjede u ilirskim krajevima, s prostranim gospodarskim kompleksima (villae rusticae - rezidencija izvan gradskog područja, villae urbana - gradska rezidencija), uz more i u unutrašnjosti, gdje su imali odlične maslinjake i vinograde, a uzgajali su i stoku, pa čak i ribu (u ribnjacima). U djelima antičkih pisaca često se javljaju podaci o organizaciji života i vilama, detaljno opisujući pojedinosti arhitektonske izvedbe vila, odnosno prema radnoj snazi i nadglednicima, do savjeta kako da se na najbolji mogući način realizira gospodarska ili ladanjska funkcija vile.

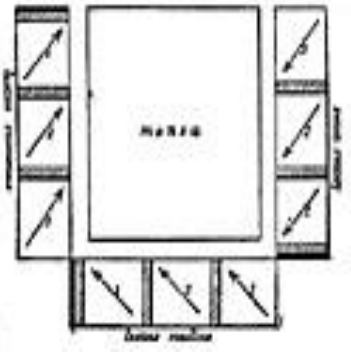
Rimska kuhinja

Vitruvije, Cezarov i Augustov suvremenik, tvorac je traktata De architectura libri decem, koja po svojoj iscrpnosti predstavlja malu enciklopediju teorije i prakse grčke i rimske

arhitekture. Baveći se isključivo vilama gospodarske namjene, Vitruvije daje dovoljno savjeta o odabiranju i smještaju čitava gospodarskog kompleksa (kuhinja, staja, skladišta, termalnih postrojenja, prostora za preradu maslina i grožđa, načine sakupljanja kišnice na vodovode, cisterne i zdence).

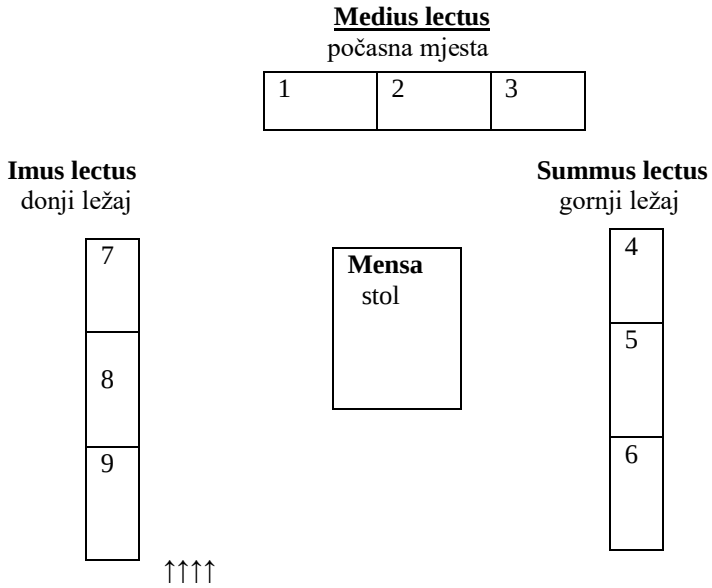
Rimsko jelo: jaja s medom

Triclinium, gozbeni stol



triclinium

rekonstrukcija triclinium-a s podne freske



(*pravac iz kojeg je dolazila posluga s jelima i pićem*)
(broj 1,2,3 počasna mjesta; 4, 5 i 6 su mjesta za važnije uzvanike, br.7 mjesto domaćina)

Naše obalno područje kao i otoci, u blizini mora, u uvalama, na padinama što se blago spuštaju prema moru ili na terasastim terenima, nijemi su svjedoci takvih zgrada i života. U primorju u Dalmaciji uzgajali si vinovu lozu, maslinu i južno voće vjerojatno već prije pod utjecajem grčkih kolonija, ali u manjem opsegu, a sada pod Rimljanima se te kulture šire. Da naši krajevi ne bi mogli konkurirati Italiji, car Domicijan je zabranio, da se kod nas uzgajaju bolje vrste vinove loze, masline i voće. Tek kad su te grane poljodjelstva nazadovale u Italiji,

car Probo (276.-282.) je ukinuo tu zabranu. U unutrašnjosti zemlje, nalaze se pak brojni ostaci vojnih tvrđa, trgovačkih centara i termalnih izvora, koje su rimski legionari koristili za oporavak i osvježenje. Razmjena proizvoda, razni oblici ispomoći, radionice koje su podmirivale potrebu za alatom i svog i susjednog imanja, zajedničke svečanosti prilikom berbe i pravljenja vina životna su svakodnevnica sela. Tadašnja tržišta bila su dovoljno velika da apsorbiraju sve proizvode što su ih takva ili slična gospodarstva proizvodila. U predrimskoj fazi stočarstvo (koze i ovce) na obalnom području osnovna je privredna grana, koja dolaskom od Rim dobiva elemente bolje organizacije i kvalitetnije proizvodnje. Za ispašu se koriste manji i srednji ili slabo naseljeni otoci kako se ne bi otkidalo suviše plodnih površina. Još su nam i danas ponegdje sačuvani bazeni - vivarium (tj. ribnjaci), gdje se riba držala živa za kasnije prerađevine. Tradicija ribarstva i prerada ribe održala se sve do današnjih dana. Da je vađenje morske soli bila jedna od istaknutijih privrednih grana, svjedoče nam imena sela i uvala, smještena upravo na lokacijama gdje su prirodni uvjeti za to najpovoljniji (Sali, Soline).

Spomenimo i činjenicu da su između 268. i 305. Rimom vladali carevi Iliri, Dalmatinci i Panonci: Klaudije II. (268-270), Aurelijan (270-275), Prob (276-282), Kar (282-283); Dioklecijan (284-305), što govori i o stupnju razvoja ovih krajeva.

Garum ili u našem prijevodu presolac (tekućina od slane sardele; prvobitno rađen od malih nasoljenih riba razne vrste), koga spominje i Apicije kao nezaobilaznog začina raznim jelima, s velikom se sigurnošću pretpostavlja da je preuzet od Histra (u Istri), iako neki kažu da je podrijetlom iz Španjolske. Najcjenjeniji je bio garum od mesa tune (kojih je kod nas bilo u izobilju). Objekti za njegovu proizvodnju podizani su uz samu obalu, gdje se u malim nepropusnim bazenima riba solila te potom, u termalnim uređajima, pripremao ili i isparivao garum. Sastavni dio garuma su bile jegulja, tuna, murina, skuša (sve domicilni stanovnici mora i rijeka). Garum se miješao s vinom, kvasinom i vodom te polijevao po jelima radi boljeg okusa.

Garum možete i sami pripraviti na slijedeći način, količina od 1 litre: 2 kg iznutrica plave ribe (srdela ili inćuni), 2 l morske vode (uzmite, udaljeno od obale, ispod površine na dubini od 4-5 metara), 4 dag korijandera, 2 dag đumbira, 1 l, ukupno, vina i vinskog octa.
Sve sastojke stavite u keramičku posudu (nekada su koristili kamenu) i ostavite da fermentira na suncu, tri tjedna. Sadržaj povremeno promiješajte i dosolite morskom soli ako treba. Sadržaj dobro procijedite kroz laneno platno (ili gustu gazu). Ekstrakt koji ste dobili je - *garum* (presolac ili liquamen) a fini talog su nazivali *allec*, kojim su se također začinjavala jela.

Garum dobiven ukuhavanjem
Srdele i druge manje ribe stavite u lonac s vodom koja je prethodno zasićena solju (ako jaje ubačeno u otopinu pliva, treba dodati još soli). Smjesi dodajte osušeno aromatično biljke jakoga mirisa, poput mravinca, peršina, mente i slično. Stavite na vatru i kuhajte dok se otopina ne počne zgušnjavati. Kad se tekućina ohladi, procijedite je dva do tri puta kroz pamučnu tkaninu, tako da postane bistra. Ulijte u boce i spremite.

Garum na „moderni“ način

Sastojci: 0,25 ukuhanog mošta od grožđa, 2 žličice paste od slanih srdela, origano.
Soka od grožđa kuhajte dok ne reducira na pola. Dodajte pastu od slanih srdela i mrvicu (prstohvat, prizu) origana. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu.

garum

rimski bazeni za proizvodnju garuma

Umak za ptice (vrsta marinade) od usitnjenih svježih maslina koje se prvo natuku i stave u vodu na nekoliko dana i tek tada u marinadu, Rimljani su preuzeli od Plereja (obitavali u Boki Kotorskoj).

Liburnijsko ulje, Plinije spominje istarsko maslinovo ulje uspoređujući ga s tada najkvalitetnijim uljem s područja Kampanje (Venafra). Kakvoća liburnskog maslinovog ulja na sredozemnom tržištu smanjila je prodaju ostalih ulja. Da bi se lakše prodavalo „otkriven je tajni postupak krivotvorenja“ Liburnskog maslinovog ulja i Apicioje, u svojoj knjizi, kaže:
Ovako češ napraviti Liburnsko ulje. U španjolsko ulje stavi oman, silij (zob), i svježe listove lovora, sve istucano, prosijano da bude fini prah, pa pečenu i istucanu sol, i ostavi tri dana i duže, miješati pažljivo s vremena na vrijeme. Poslije toga pusti da miruje neko vrijeme i svi će misliti da je to liburnsko ulje.

Ovime se potvrđuje kako se u doba Rima „u borbi za tržištem“ služilo i patvrenjem prehrambenih proizvoda.

Maslinovo ulje koje se koristilo bilo je najbolje kvalitete i to: noćnjak ili puveno ulje (ulje koje prvo poteče kod prešanja maslina).

Allex (Allec, Halec) mješavina za začinjanje jela sastojala se od rasola morskih riba, oštriga, drugih školjaka i jetre ribe. Obzirom na sastojci, i ovaj začin s velikom vjerojatnošću pripada ovom podneblju.

Muria, začin za jela sačinjen na osnovi soka salamure (slane vode, rasola), također je preuzet od Ilira. Jedan od glavnih sastojaka bio je puž – volak (Murex Brandaris; Feničani su od njegove izlučevine proizvodili krasnu crvenu boju poznatu pod imenom „purpur iz Tira“). Sve to se prevozilo u amforama i pitosima, po antičkim piscima, iz Ilirije.

Cijenjene jadranske ribe na rimskim stolovima bile su lovrata (aurata), murina, jegulja, šarun (lacerta); školjke oštrige (naročito njena izlučevina rastopljena u octu); morski jež u vrijeme Dioklecijana (**48.**) smatran je tečnijom poslasticom od oštrige, a **usoljeni morski jež** - poslastica - bilo je vrlo skupo jelo i posluživao se s garumom, vinom ukuhanim do trećine i paprom, sve pomiješano. Mnoga riblja jela, kao i ribe koje ne žive u tolikom broju na zapadnoj obali Jadrana, Rimljani su naučili od Ilira. Pokušavajući obuzdati inflaciju, Dioklecijan, propisao je plaćanje poreza i vojske pšenicom, mesom, sirom, uljem i vinom, što je još jedan dokaz da je tih namirnica bila toliko da se mogao raspisati na njih porez.

Stonske kamenice, najpoznatije naše kamenice, trebale bi postati domaći brend – marikulture i stati uz bok čuvenim vinima dingaču i pošipu. Kamenice iz Malostonsko zaljeva dobile su još 1936. godine Zlatnu medalju na međunarodnoj trgovinskoj izložbi u Londonu (tvrtka *Bistrina* – gajenje i prodaja kamenica i drugih ljuskara dr. s.o.j. Dubrovnik). Danas su

one još jedine u Europi koje su odolile napadaju parazita, a po kvaliteti su iznad uvoznih, umjetno uzgojenih, iz Japana.

Dioklecijan je poznat u kulinarstvu po širenju kulture uzgoja kupusa i njegovog kiseljenja. Kiseli kupus (zapravo je slučajna tekovina Hanibalovog putovanja, preko Alpi, za osvajanje Rima), kao živežna namirnica, prisutan je na cijelom našem području od kojega se rade itekako vrsna zimska jela.

Rimljani su bili ljubitelji jela od puževa, i kaže se, da gdje kod se danas puževi pripremaju za jelo, da je to dokaz da su Rimljani nekada bili na tom području. Takvo mišljenje bi se moglo primijeniti i na kiseli kupus (**49.**).

Od doba Rimljana na Pagu (Cissa) koji spominje i rimski geograf Plinije (sredinom 1. stoljeća), nalazila se i solana morske soli, koja je bila i uzrok nesporazuma u kasnijoj povijesti između Zadra i Mletačke republike.

Na Pagu, ali i na nekim drugim našim otocima do danas je ostao običaj, od starih Rimljana, izrada posebno cijenjenog vina (danas samo za kućnu uporabu) - **„pečeno vino“** (**50.**). Tako napravljeno vino stavlja se u bačvu i preko posebnog otvora (pokriveno vodom) dolazi do alkoholnog vrenja bez prisustva zraka. Oko Božića vino se prvi put pretače i tek u ožujku drugi put, kad je spremno za konzumiranje.

Ispaša stoke, proizvodnja žitarica, vađenje soli, ribarstvo, ulje i vino ostavilo je dubokog traga i u kulinarskoj karti tog područja. Ostaci amfora, pitosa i sličnih posuda za preradu i čuvanje, žitarica, vina i ulja svjedoci su i trgovine tim proizvodima s drugom stranom Jadrana. Unutrašnjost zemlje davala je Rimljanima obilje mesa kako u domaćoj stoci tako i divljači, koju su čak živu otpremali i držali u posebnim kavezima u Rimu.

Svi ti gradovi i mali gradići, u rimsko doba, bili su organizirani na osnovi gradske uprave u Rimu. Gradovi su obično imali i izgrađene vodovode (akvadukte), a pojedini od njih su bili dugi i 40 kilometara (zadarski). Salona je dobivala vodu iz rijeke Jadra pod obroncima Mosora, potkraj prošlog stoljeća taj vodovod je bio obnovljen da bi se njime opskrbljivao vodom moderni grad Split. Pula, Rovinj, Barbariga i Brioni također su imali razvijenu vodovodnu mrežu.

U to davno povijesno doba bilo je i raznih vrsta gostionica, koje su ukonačivale i posluživale hranom i pićem putnike. Iz tog doba poznata je „rimska gostionica” u Sisku, ali nam je ostala i misaona koncepcija o životu rimskih građana upisana na vrčevima za pivo (u Augustovo vrijeme): **„Uživaj život dok si živ, jer sutrašnji dan je neizvjestan“.**

„Romanizacija” ilirskih krajeva nije uništila ili onemogućila autohtonost dotadašnje zajednice, nego je u dugotrajnoj koegzistenciji s njom razvila novi povijesni kontinuitet uklopivši se u specifičnost zatečene tradicije.

Grčki i rimski pisci zapazili su veliku razliku što dijeli Germane od Slavena. Već Tacit, uspoređujući s Germanima spominje da su izrazito ratari; za razliku od Germana, vole uzgajati voćke. Uostalom, obilje praslavenskih riječi za sve oznake u poljodjelstvu, za sve vrste žita i seljačko oruđe, svjedoči o visokom stupnju poljodjelstva u njih. Uzgajaju raž, ječam, pšenicu, zob, proso, konoplju, grašak, leću, bob i repu; osim šljiva uzgajaju jabuke, kruške, orahe, višnje i trešnje. Tada se i kod nas raširio dvopoljni sistem. Sistem obrađivanja zemlje, pri kome se

prve godine sije žito, a druge se godine zemlja ostavlja na ugaru. Ovakvim sistem uvodi se i ralo (plug).

Obilje slavenskih korijena u nazivima za stoku također je znak da su u srednjoevropsku nizinu došli s poznavanjem timarenja stoke. Novac vjerojatno nisu poznavali kao mjerilo vrijednosti dobara, a kao cijenu za razmjenu služila je stoka; još danas i kod nas riječ ***„blago“*** znači i stoku i dragocjene vrednote. Sve to potvrđuje car Mauricije (biz. car 582.-602.) kad kaže: „U izobilju je njima svakovrsno žito i snoplje zemaljskog ploda, osobito proso i bar“

Osim stočarstvom bavili su se i ribarstvom. To potvrđuju brojni nazivi za ribe: pastrva, jesetra, linjak, som, krap, štuka, klen i šaran. Istraživanja su pokazala da su Slaveni donijeli i plug s kolicima koji je bio savršeniji od rimskih sprava za oranje.

Stariji pisci opisuju Slavenska plemena kao veselu čeljad koja voli pjesmu i glazbu, odlikuju se gostoljubivošću. Obitelj i rod jedina im je čvrsta organizacija (o.a.; zar se seoske zadruge nisu održale sve do kraja 20 stoljeća). Stari pisci tome poklanjaju veliku pažnju, udara im to u oči kao bitna karakteristika Slavena! Prokopije kaže za njih (Slavene) u prvoj polovici 6. st.: „Ovi narodi, Slaveni i Anti, ne pokoravaju se jednom samom čovjeku, nego od starine žive u demokraciji, i zato u njih koristi i štete svakoga posla padaju na svu zajednicu. I jednim i drugim ovim barbarima sve je, tako reći, jednako, ustanovljeno od pamtivijeka“

Mnogi današnji običaji imaju svoje porijeklo od davnina. Posmrtni i pogrebni ceremonijal, narodna daća, sedmina, podušje i karmine vežu se s triznom i stravom starih Slavena. Put iz života u zagrobni svijet u starim slavenskim pričama, ostacima drevnih vjerovanja, vodi preko duge. Proljeće i žetva bili su središta vjerskih obreda što se do naših dana sačuvalo u narodne običaje, kod kojih je ples vrhunac svečanosti. U svim tim ostacima starih obreda drvo (posebno lipa), kao simbol života, ima veliku ulogu, npr. na Jurjevo se pale kresovi kao ostatak proljetnog kulta (**51.**).

Došavši u novu postojbinu (**52.**), Hrvati su zatekli djevičanske šume, rijeke, jezera i more, ali i ne nenaseljenu zemlju (u starim zapisima spominju se guste šume oko Splita, Obrovca, Zadra, Senja, Velebitu....). U selima, gradovima i na otocima, uz more, žive ostaci Latina, u planine su se sklonili manje više romanizirani potomci starosjedilaca, u krajevima koje nisu direktno dodirnule vojničke operacije bili su naseljenici iz prvih seoba naroda, slavensko stanovništvo koje je prije došlo pomiješano s različitim drugim etničkim skupinama.

Po naravi **najstariji proturatni ugovor**, kako ga je zabilježio Konstantin Porfirogenet, što ga je jedan kulturni narod sklopio sa Svetom Stolicom (papom Sv. Agatonom od 678. do 681., rodom sa Sicilije) je ugovor naših predaka i glasi:

...Ti naime Hrvati poslije svojega pokrštenja sklopiše ugovore i vlastoručno ih potpisaše, te se stalno i nepokolebljivo zakleše svetom Petru apostolu, da nikada ne će provaljivati u tudju zemlju, ni ratovati, nego će mir gojiti sa svima, koji hoće, a od istoga rimskoga pape primiše takav zavjet: ako bi koji drugi narodi provalili u zemlju samih Hrvata i zavojštili na njih da će Bog Hrvata ratovati s njima, braniti ih i da će im pobjedu pribaviti učenik Kristov Petar

Razvoj hrvatske povijesti samo potvrđuje vjerodostojnost ovog ugovora do današnjih dana.

Novi podložnici postaju učitelji novim gospodarima. Uče ih što je loza, što je maslina, stare rimske turnjaćice (preše) tiješte ulje, a more postupno otkriva svoje darove. Nomadski ratnici preobražavaju se u narod poljodjelaca, ribara i pomoraca. Stare listine govore nam o plodnoj zemlji nasuprot livada, spominje se vino koje se čuvalo u amforama, veliki maslinici blizu Zadra i Biograda i na Pašmanu. Stočarstvo je također bilo razvijeno: konji, volovi, goveda, ovce, koze, svinje stoje u velikim stadima od nekoliko stotina grla pod vodstvom pastira, koji se prodaju sa stokom. U spisima se razlikuju ovce za sir od ovaca za vunu. Benediktinski red, osnovan u 6. stoljeću, postaje duhovno blago stare kulture i učitelji. Samostani su uzorna dobra, gdje novi narod stječe znanje o metodama obrađivanja tla, o uporabi sirovina, uče pismo. Hrvatski vladari otvaraju širom vrata benediktinskom redu. Bujne šume pružaju obilje građe; zemlja, drvo i pleter (plitki reljef u obliku dvostruke ili trostruke pletenice, karakterističan za hrvatsku umjetnost 9-11.st.) materijal su graditelja u Hrvatskoj.

Životopis pape Ivana IV. (papa od 640-642), koji je bio rodom iz Solina (prema nekim podacima rođen je u Zadru), također nam ostavlja obilje podataka iz tog doba.

Kako je čitavo 10. stoljeće vladao mir između Hrvata i Venecije, razvila se živa trgovina na Jadranskom moru. Trgovinom su se bavili i vladari i njegova okolina i ostali privatnici, osobito iz dalmatinskih gradova.

Kakva je bila imovina jednoga vrlo bogatog građanina vidi se po oporuci zadarskog priora Andrije iz 918. On je svojoj ženi i djeci ostavio 5 kuća, više vinograda, 600 komada sitne stoke sa šest pastira, koji su bili njegovo vlasništvo, a nekim crkvama i pojedinim svećenicima ostavio je vinograd i zemlju, 100 komada sitne stoke, 2 konja, više srebrnih predmeta i skupocjenih tkanina.

Petar Črne, bogati splitski građanin, po tadašnjem običaju vjernika od svog vlastitog imetka odlučio je sagraditi crkvu i njoj pokloniti vinograde, zemlju i robove. Iz tog pisanog dokumenta na latinskom, koga je napisao njegov pisar đakon Dabro, saznajemo i da je bio veliki strah - teror za ljude kojima je za: 4 sira i 4 komada kruha, ili za 2 stariča žita i jedan ručak, ili za jednu svinju i 300 glavica luka uzimao zemlju, sinove kćeri i njih same u isključivo vlasništvo.

Iz tog doba, u jednom grobu na Dravi kod Osijeka, pored različitog oruđa (srp, nož, škare), ogrlica i naušnica, pronađena je i žlica.

U sagledavanju Hrvatskog kulinarstva, važno je kuda i gdje su se kretali naši davni preci (tijekom niz stoljeća). Veze kraljeva, crkvenih veledostojanstvenika, plemstva, trgovaca s drugim tadašnjim državama, nosioci su novih običaja, kako u usvajanju nečega što je našim precima bilo novo i ugodno za prihvaćanje, tako i u predaji naših običaja što su drugi usvojili. Mnogi naši ljudi odlazili su u druge zemlje na školovanje (Rim, Padova, Bolognu, Perugia, Firenza, Venecija, Graz, Beč, Pešta, Budim ...) ali isto tako već i školovani odlazili su u službe u druge zemlje, ostavivši iza sebe pisane tragove o našem podneblju, načinu života i običaja. Mnogi od njih se vraćaju kao doktori prava ili kao dvostruki doktori (i kanonskog prava).

Naši „prvi“ iseljenici u 9., 10. i 11. stoljeću stječu najviše političke i vojničke položaje. U Egiptu 10. stoljeća neki Slaven Džauhar postaje regentom, neki Slaven Abu Džafer graditeljem najvrjednijeg dijela džamije u Kordobi, a neki plaćenici-ratnici u Španjolskoj, stekavši moć, postaju osnivači malih dinastija, dok će u 16. stoljeću Dubrovčanin Melek Jaša u Indiji postati osnivačem vrlo važnog trgovačkog centra i prkositi Portugalcima.

Hrvati ratnici, koji su prvenstveno bili plemićkog roda, a to znači i obrazovani, za ono vrijeme bili su i u dalekim zemljama (plemstvo do početka 18. stoljeća poznaje samo zvanje koje mu nameću prilike: vojnički zanat, tek njegovi članovi, koji nisu za to sposobni, sklanjaju se u crkvenu službu). Za vladavine Abderahmana III. (Saracena u Španjolskoj) koji je vladao sredinom 10. stoljeća, bilježi njegov učeni dvoranin Židov Chisdai ben Šapruth, da su u Kordobu stigli poslanici kralja „Gebalima“, tj., Hrvata koji su kalifu donijeli iz Hrvatske darove. Hrvatski ratnici-plaćenici, prema podacima arapskih kronika, žive u sjaju i izobilju, okruženi slugama i robovima, a budući da su veze sa starom domovinom morale biti intenzivne, sigurno je da su neprestano dolazili novi „doseljenici“. Arapski kroničari potanko opisuju tu hrvatsku vojsku; „garda kalifa odjevena je osobito, nosi turbane iz najfinije tkanine, pancire, jaši divne konje opremljene zlatnom ormom i narešene brokatom ... „. A ta vojska hrvatskih plaćenika u Španjolskoj broji često i do deset tisuća ratnika. U samoj Kordobi, prijestolnici, živjelo je u 10. stoljeću 13.790 odraslih Slavena tj. Hrvata po zapisima Masudi Murug al Tanhiba.

Zemljopisno, ovaj naš prostor oduvijek je bio obavezan prolaz između Bliskog istoka i Srednje Europe. Upravo zbog toga je u prošlim stoljećima ovdje cvjetala trgovina, razmjena raznih dobara i poduzetništva, na dobrobit i blagostanje svih.

U srednjem vijeku jedan od magistralnih trgovačkih putova sa začinima išao je od Venecije do Varaždina, odakle se račvao prema Beču i preko Nedelišća u Međimurju, prema Pešti. Tim putem putovala je najskupocjenija kolonijalna roba, koja se tada mogla naći u Veneciji.

Drugi magistralni pravac preko naših krajeva povezivao je Beč sa Carigradom i Solunom, s važnim čvorištima u Osijeku i Zemunu. Posredstvom tog trgovačkog puta i bankovnih veza, potkraj 18. st. mogao se slati novac po cijelom svijetu, sve do Indije i Kine. Negdje na tom putu kod nas, pojavila se i paprika, začinska biljka koju je Kolumbo donio iz Novog svijeta. Neki naši lingvisti kažu da je paprika naša riječ. Siromašno stanovništvo nadomještavalo je skupi kolonijalni papar, paprikom, pa je od riječi papar napravljen deminutiv. Paprika je mali papar. Preko naših krajeva paprika je dospjela i u Ugarsku, gdje je prihvaćena s našim imenom. Mađari su tim novim začinom oplemenili svoja jela i proširili ih u cijeli svijet.

Razmišljajući o svemu tome i o nekim nazivima naših jela, koja imaju tragove latinštine ili talijanštine, o vrsti namirnica u njihovom sastavu kao npr. patišpanj. pandišpanj, patišpanj, pandešpanj (suhi kolač od brašna, šećera, jaja i oraha), nekada omiljena dubrovačka poslastica, koja se proširila o svim našim krajevima, po nekim indicijama donesen je u Dubrovnik zahvaljujući našim pomorcima (dubrovački brodari poznavali su kompas već 1318., što je vidljivo iz jednog kupoprodajnog akta sačuvanog u Dubrovačkom arhivu) i da je izvorno ime - pan di Spagna. Riječ pan znači - kruh.

Poigrajmo se malo tim kolačem i imenom. Brašna i jaja, kod nas ima oduvijek; orah potječe iz Azije odakle je preko Grčke udomaćen u srednjoj Europi (**53.**). Šećer su Arapi proizvodili u 10. stoljeću (**54.**) i tek u 12. stoljeću ugovorom s mletačkim duždevima izvozili u tadašnju Europu, a do tada je umjesto šećera korišten med, koga je bilo u našim šumama u izobilju (od čega se radila medovina). I, nakon svega ovoga opet smo na početku, a usput smo saznali porijeklo imena Ragusa i Dubrovnik. Za potpuno sigurno dokazivanje porijekla jednog jela, moramo ići takvim putem iako nismo sigurni da ćemo sa sigurnošću to i dokazati i ustvrditi. Da su Dubrovački pomorci bili poznati i da su plovili po svim morima, nema nikakve

sumnje. Zato neka i ostane pretpostavka da je ta poslastica donesena iz Španjolske, a odakle je došla u Španjolsku ostati će barem nama, za sada, tajna.

Za Dubrovnik su vezane još neke zanimljivosti:

- god. 1409. Johannes Ospes otvorio je „prvu“gostionicu,
- oko 1590 boravi u Londonu Pavao Gundulić da bi u početku radio kao knjigovođa kod bogatog Gučetića. Svojim pustopašnim ponašanjem unio je priličan nemir u inače mirnu kuću staroga neženje i škrtice. Talijanski pisac G. S. Gargana ovjekovječio u svojoj knjizi „Scapigliatura Italiana a Londra sotto Elisabetta e Giacomo I“ (Talijanska razuzdanost u Londonu pod Elizabetom i Jakovom I). Pisac pripovijeda o mladim „Talijanima“ veseljacima u Londonu, crta četiri lakomislena bećara, na prvom mjestu dubrovačkog trgovca Pavla Gundulića. Načela, po kojoj su ti veseljaci živjeli u „veseloj staroj Engleskoj“, pisac ovako iznosi:

Raditi ali ne previše, i zabavljati se što je više moguće; potpomagati i sklapati poslove, pa pohađati krčme i javne kuće; naćuliti uši da se čuje političke vijesti što su kružile gradom i skupljati glasine o skandaloznim zgodama, a sve prožeto namjerom da bude mira od svoje savjesti, obavljajući makar i s nekom opasnošću, vanjske obrede katoličkog vjerozakona.

Nije prvi put da Talijani svojataju našijence u velikom svijetu! Četvorica u toj knjizi opisanih mediteranskih raskalašenika uvelike su sablažnjavali ionako razuzdane Londonce.

Hrvatski šekspirolog dr. Vinko Krišković drži da se taj Gundulić poznavao sa Shakespeareom i s njim sastajao u tadašnjoj čuvenoj londonskoj krčmi „Slonu“, i da je posljedica tog poznanstva to, što je jedan čin Shakespearove komedije „Noć sv. Triju Kraljeva“ odigrala u „Iliriji“, i da se u komediji neprestano spominje krčma „Slonu“.

Prikaz prizora iz komedije Na Tri kralja: „Najbolje je odsjesti kod Slona u južnom predgrađu.“

Rijetko koji ljubitelj kamenica zna da su one najpunije i najfinijeg okusa polovicom ožujka, što su znali i naši stari, a to svjedoči tzv. **Festa od kamenica**, koja se 19. ožujka, na Josipovo, slavila još u doba Dubrovačke republike.

Dubrovnik je uopće dobro mjesto za trgovinu, i strancima, koje se želi pridobiti za službovanje u Dubrovniku, obećava se prilika za dobru nuzzaradu trgovanjem. Tako Giambattista Amalteo piše 26. X. 1560. Nascbene Nascimbeniju, pozivajući ga da dođe u

Dubrovnik i preuzme službu profesora; razloživši mu financijske uvjete, slavi dubrovački kraj, „ vrsnoću zraka i najdelikatnijega mesa, vina, riba i voća“„ pa mu osobito naglašava, da će moći ulagati novac u poslove s Levantom, Španjolskom i Engleskom: „Lako to možete činiti preko otaca svojih učenika i bez ikakve brige i bojazni da bi to moglo smetati vašim studijama. Mjesto je časno, budući da je lektor prvi učitelj i ima pod sobom dvojicu, voljen je, slavljen i svi ga maze. Živi u slobodnoj republici, uglednoj, sigurnoj, punoj mira i tišine, gdje se krepost priznaje i vrlo cijeni..... Očekuje se od vas da ćete predavati i čitati autore koje najviše volite i zadavati zadaće svojim učenicima. Bit će dovoljno dva sata prije podne, dapače možda i manje. Tako ćete imati vremena da se bavite svojim najmilijim studijama. Nećete morati ni previše raditi, pripravljajući se za svoja predavanja iz bojazni da bi vas mogao tkogod prekoriti za vašu nebrižnost. Naprotiv, moći ćete ići iz kreveta u školu, bez bojazni da će vam ikad itko prigovoriti budu li katkad vaše predavanje površno. Naći ćete vrlo ugodno prijateljstvo i Dubrovčana i stranih plemića, i njihovu briljantnu konverzaciju....A što da vam pišem o samim gosparima? Njihova ljubaznost, velikodušnost, veličajnost i milostivost kanda nemaju granica... Imat ćete mnogo festivala, kakvih se ne nalazi ni u Italiji, mnogo sajmova i preko mjesec dana praznika u vrijeme berbe; ljeti možete pak uživati u kojoj vili i baviti se lovom i ribarenjem na kojem lijepom mjestu, ako ikad poželite takvu zabavu.....

Ne smijemo zaboraviti i na jedan vrijedan spomenik naše kulture – Radovanov portal iz 1250. godine koji nam prikazuje svakidašnjicu: seljak obrezuje lozu, domaćin priređuje gozbu kao u zbilji, lovačka uživanja, guste vijence kobasica obješenih o strehu, ….. .

Najstariji katolički red, osnovan početkom 6. stoljeća je – benediktinski red, ostavio je tragova i u našoj – kulinarskoj kulturi. U Hrvatskoj se proširio od prve polovice 9. stoljeća (**55.**), tako da je u 11. stoljeću bilo 50-tak samostana, u 12. stoljeću 70-tak i 13. stoljeću 100-tinjak, koja su bila obrazovna i znanstvena središta tog vremena. Danas u Hrvatskoj ima 8 ženskih i 2 muška samostana.

Među mnogim zaslugama benediktinaca u nauci i kulturi, jedno od odlučnijih mjesta u njihovoj povijesti pripada i njihovoj kuhinji. Neka od ponajboljih europskih pića (npr. liker benediktinac) i jela osmislili su benediktinski umjetnici kuhanja, a neka kao npr. sir trapist postali su svakodnevne prehrane. Kako je hrana božja riječ, bez koje se ne može, kao i bez boga, oni su svoj nauk ***lectio de vina*** (božansko čitanje) usporedili sa hranom:

* čitanje	uzimanje hrane
* meditacija	žvakanje
* molitva	uživanje u okusu te hrane
* kontemplacija	radost radi hrane koja nas jača i obnavlja

Benediktinci (**56.**) ostavili su najviše zapisa kao ljudi od pera, tako da je ostalo mnogo i zapisa iz svakodnevnice, a mnogi od njih kazuju i o redovničkoj hijerarhiju i u gastronomiji.

Franjevci (**57.**) već prema svom nauku, vrlo su skromni i prehrana im je bila najbliža običnom, skromnom, čovjeku.

Kazivalo se da za ponedjeljak treba jesti ono što je ostalo od bogatijeg obroka iza nedjelje (npr: bravetina pečena ili lešo). Do četvrtka se jelo skromnije a tada je na stol stizala bogatija hrana koja tijelo priprema na dolazeći post. Petak je bio post - suhi kruh i voda, nekada

se ni riba nije pripremala za taj dan. Vino koje su franjevci uživali bilo je lošije od vina benediktinaca i dominikanaca, jer su njihove samostane okruživali uglavnom maslinici a ne vinogradi. No, zato je njihovo ulje bilo najcjenjenije. Medovina je bilo cjenjenije piće od vina, jer su je pripremali od meda koje su im davale njihove vlastite košnice. Med su koristili i kao zalijevanje raznih namirnica kako bi ih održali što trajnijim. Riba pripremljena na razne načine u marinadi, jedna je od odlika njihove kuhinje, jer se na taj način mogla održati i više dana.

Jednostavnost u prehrani, što danas postaje „modni trend“odlika je naše stare kuhinje „mirakla od spize“: jednostavna hrana, dobro vino i na kraju ovčji sir.

BILJEŠKE:

43. priča o kravati počinje 1635. g. kada su među tisućama vojnika i vitezova koji su stigli u Pariz podržati Luja XIII, bio veliki broj hrvatskih plaćenika koji su, predvođeni banom, ostali u službi francuskog kralja. Čim su stigli u francusku prijestolnicu, privlačili su zadivljene poglede zbog svojih tradicionalnih odora i marama vezanih oko vrata na dotad neviđen način. Marame su bile različite, od grubih materijala koje su nosili obični vojnici do svilenih i od finog pamuka na časnicima. Neviđen vojnički „stajling“oduševio je Francuze – čipkasti ovratnici hrvatskih vojnika morali su biti bijeli i brižno uštogljeni, dok je rubac koji se nosio vezan oko vrata slobodno visio. Modni izričaj „a la Croate“uselio je na francuski dvor nekih petnaestak godina kasnije, za vrijeme kraljevanja Luja XIV. Ubrzo „a la Croate“postao je buržoaskim simbolom kulture i elegancije. Brzo je „kravata“osvojila modnu Europu i svijet i otad je ultimativni modni dodatak svim muškarcima koji drže do vlastite elegancije. Sastavni dio odore hrvatskih vojnika još za tridesetogodišnjeg rata (1618-1648) zvan poša i nešto uobičajeno u Turopolju zvano – *podgrlica, potgutnica*, osvojilo, polako ali sigurno, svijet.

Prva poznata slika tj. korištenje kravate vidi se na slici Ivana Gunduća iz 1622 godine

Ivan Gundulić, *Gjivo Franov Gundulić*,
8 siječanj 1589. – 8. prosinac 1638.
Louis XIV rodio se u godini
kada je Gundulić umro.

44. gradišće - znači utvrđeno naselje, što dokazuje i prvi spomen utvrde iz 1408. iz predosmanlijskog doba, na mjestu današnje crkve sv. Franje Asiškog u mjestu Gradišću - u Vukovarsko-srijemskoj županiji.
45. Markus Ulpius Traianus 53-117, rim car 98-117; za njegove vladavine podignuti su mnogi gradovi, luke, ceste i mostovi, Rimsko Carstvo dosegnulo najveće razmjere.
46. Strabon, Geografica, V, 1.; činjenica je da su u nekim ilirskim lokalitetima u unutrašnjosti pronađena zrna grožđa, odnosno sama vinova loza.
47. Kako je Jadran dobio ime? Za željeznog doba, uz obalu gornjeg Jadrana nalazila su se brojna naselja Veneta i Etruraca. Jedno od njih, po imenu Adrija, nalazilo se između današnje Ravene i Venecije. To je mjesto danas oko 25 kilometara udaljeno od obale zbog mulja koji nanosi rijeka Po. Najstarije predaje o Jadranu, već iz 7. stoljeća prije Krista, vezane su uz znamenitog trojanskog junaka Diomeda. U knjizi „Etymologicum magnum“, nastaloj početkom 12 stoljeća, stoji: „Adrija: grad u Etruriji. Pripovijeda se da ga je gradio Diomed i dao mu ime Etrija, jer kad je došao na to mjesto za nevremena, nastala je vedrina grč. aitria. Drugi su to iskvarili i prozvali ga Etrija.“Odatle ime „Adrijatik“, odnosno, Jadransko more
48. 245? – 313.; rodom iz Dokleje u provinciji Dalmacija kao sin roba slobodnjaka; rimska legija, oklop i mač otvorila mu je svijet i vojnim udarom 284. postaje carem a dvor smješta u Nikomediji, današnji turski Izmir.
49. slavni pomorac i istraživač, James Cook, prvi je ukrcao na brod, između ostalog, i kiseli kupus radi sprječavanja skorbuta. Nakon trogodišnjih putovanja, prevalivši više stotina tisuća kilometara, istraživač se mogao pohvaliti sa, za ono doba nepojmljivim, podatkom: zbog skorbuta nije izgubio ni jednog jedinog čovjeka.
50. od odabrane vrste grožđa se napravi mošt i prije nego počne alkoholno vrenje kuha se na „polovinu“ uz stalno dolijevanje mošta, kako bi mu se povećao prirodni sadržaj alkohola na slador cca. 28 g/lit.; to je desertno vino slično prošeku.
51. u nas je lipa sveto drvo, te se još i danas zadržalo vjerovanje da ju je grehota posjeći. Spominje se u mnogim legendama. Vjeruje se da je Krist bio razapet upravo na lipovom drvetu i da u nju ne udara grom.
52. po kazivanju Konstantina Porfirogeneta to se zbilo 626. poslije pada Salone u ruke Avara i Slavena;
„Videći zatim da je ta zemlja (Dalmacija) vrlo lijepa, Abari su se ondje nastanili. Hrobati su pak tada stanovali s onu stranu Bagibrejem gdje su sada Belohrobati. Jedno pokoljenje, petorica braće: Klukas, Lobel, Kosenc, Muhlo i Hrobat, i dvije sestre, Tuga i Buga, zajedno sa svojim potomstvom dođe od njih u Dalmaciju. Tu su kao stanovnike zatekli Abare, vodili su nekoliko godina među sobom rat, i Hrobati su pobijedili. Dio su Abara pobili, ostale prisilili da im se pokoravaju. Od onog su vremena Hrobati posjedovali to područje, a u Hrobaciji su i sada preostaci Abara, i poznaju se da su Abari. ..... Hrobati koji nastavljaju dijelove Dalmacije vode podrijetlo od nekrštenih Bijelih Hrobata koji stanuju s onu stranu Turske, blizu Franačke, i graniče s nekrštenim Sklavenima. „Hrobati“, to znači „oni koji posjeduju mnogo zemlje“. Sami su se ti Hrobati utekli rimskom caru Herakliju, u isto vrijeme kad su Abari oružjem odande izbacili Romane. Njih je iz Rima doveo i ondje nastanio car Dioklecijan, pa su i nazvani Romanima zbog toga što su se došavši iz Rima nastanili u onim krajevima, tj. u Hrobaciji ..... Car je pak Heraklije iz Rima dao po poslaniku pozvati svećenike, između njih je ostavio nadbiskupa, prezbitere i đakone i pokrstio Hrobate. Tada im je pak knez bio Porga. Zemlja je koju nastavaju Hrobati od početka bila pod vlašću rimskih careva, zbog čega sve do današnjeg vremena ondje preostaju Dioklecijanove palače i trkališta u gradu Saloni, blizu Aspalata. Ti kršeni Hrobati ne žele drugima nametati rat i to stoga što imaju čvrstu obvezu rimskog pape koji je za Heraklijeve vladavine poslao svećenike i pokrstio ih. Kad su naime primili krštenje, ugovorili su i vlastitim se potpisima danim sv. Petru apostolu zavjerili da nikad neće oružjem napadati tuđu zemlju nego će biti u miru sa svima koji to žele, a zauzvrat su primili zakletvu od

pape da će se za njih boriti i osvetnikom im biti Bog, a pobjedu im dodijeliti Kristov učenik Petar, napadnu li ih ikada drugi narodi i zarate li na njih .....".
53. zar nisu Grci bili prvi doseljenici na naš Jadran, a osnutak Dubrovnika je nekadašnji otočić Laus što na grčkom znači - hridina, a odatle je nastao kasnije naziv Raus, Rausium, Raguza. Otočić je bio odijeljen od obale uskim rukavcem. Na toj obali obrasloj gustom hrastovom šumom osnovali su Slaveni kasnije svoje naselje. Kako se hrast kod Slavena nazivao dub, naselje je dobilo ime Dubrovnika.
54. naučili su to od Egipćana koji su ga proizvodili još u 7. stoljeću, a u Rijeci je podignuta šećerana god. 1751. holandskim kapitalom koja je bila u tadašnjoj Europi jedno od najvećih industrijskih poduzeća sa 200 uposlenih a potkraj 18. st. oko 1.000 radnika.
55. Knez Trpimir 845-864, jedan od najvećih hrvatskih vladara u Rižincima/kod Solina gradi benediktinski samostan.

Trpimirova krstionica

56. najstariji crkveni red osnovao ga je sv. Benedikt iz Nursije 529. u Montesacissinu prema načelu „moli i radi"/ora et labora/; posvećuju svoj život šutnji, molitvi i manuelnom radu; važan doprinos imaju u širenju pismenosti, znanosti i književnosti, razvoju poljodjelstva i znanosti; uz jadransku obalu grade samostane od 9. stoljeća; ženski red benediktinki osnovala Benediktova sestra Skolastika) i dominikanci (red osnovan 1215.g. Dominogo de Guzmán; karakterizira ih obrazovanje i zavjet siromaštva te se uz franjevce ubrajaju u „prosjačke redove"/ordines mendicates/ kod nas se prvi put pojavili u Dubrovniku 1225; postoji i ženski red.
57. red manje braće, fratri, franciskani) red nazvan prema osnivaču sv. Franji Asiškom, spadaju u prosjačke redove; kod nas se pojavljuju u 13. stoljeću i ubrzo razvijaju bogatu djelatnost, stoljećima su bili najbrojniji red.

Dvor hrvatskih vladara i uređenje života

Organizacija dvora hrvatskih vladara, bila je po franačko-bizantskom uzoru, i već u 9. stoljeću pokazuje dobo organizirano ustrojstvo dvora i države.

U vrijeme kralja Tomislava pretpostavlja se da je Hrvatska obuhvaćala površinu od 100 000 km2 i to: Slavoniju, istočnu Istru do rijeke raše, Gorski kotar i Liku, Dalmaciju, Bosnu sve do Vrbasa, zapadnu Hercegovinu, Boku Kotorsku sa zaleđem i većinu hrvatskih otoka. Središte hrvatske države bilo je između Zrmanje i cetine, dok su planinski granični dijelovi bili slabije naseljeni. Procjenjuje se da je bilo oko 1.500 000 stanovnika.

Najveći dio stanovništva su slobodni seljaci koji žive na svojim seoskim posjedima i bave se ratarstvom, stočarstvom ili šumarstvom. Većinu prihoda sa zemlje koriste da bi prehranili obitelj, dok višak prodaju na najbližim sajmištima. Seljaci su bili dužni plaćati državi porez i odazvati se u vojsku u slučaju rata. U gradovima su živjeli, osim plemstva, obrtnici i trgovci koji su također dužni plaćati porez državi.

Plemstvo se dijelilo na više i niže plemstvo. Niže plemstvo nije bilo toliko imućno kao visoko i njihovi su posjedi mnogo manji. Razlika koja je dijelila niže plemstvo od seljaka bilo je njihovo plemićko obiteljsko ime i nisu morali plaćati poreze. Više plemstvo imalo je velike posjede, bilo je bogato. U ratno vrijeme plemići su činili elitnu konjicu koja se borila uz kralja.

Crkva je bila jaka svjetovna i feudalna sila i velik i moćan oslonac kralju. Hrvatski su kraljevi bogato darivali Crkvu zemljom i ostalim dobrima, podupirali Crkvene moćnike i sklapali saveze sa Svetom Stolicom kao jednom od najutjecajnijih političkih faktora u srednjovjekovnoj Europi.

Četiri su glavna dvorska zvanja na dvoru, a osim njih cijeli niz nižih i sporedne važnosti. Kao prva dvorska čast spominje se dvorski „djed" („senescalcus" ili „maiordomus"). Znanstvenici se razilaze u mišljenju o njegovom značenju i o njegovim dužnostima, no prevladava mišljenje da je on starješina svih dvorskih službenika, upravitelj dvora i prihoda dvorskog gospodarstva i njemu su bili podređeni ostala tri glavna zanimanja: *posteljnik, peharnik,* i *konjušnik* odnosno *volar*.

djed	starješina svih dvorskih službenika (upravitelj dvora)
posteljnik (cubicularius ili camerarius odnosno kod Merovinžana thesaurarius - rizničar)	dvorski službenik koji je prvobitno vodio brigu o stambenim prostorijama, pokućstvu i odijelu, a zatim o dragocjenostima, blagajni, uopće o svim pokretnostima vladarskog doma, te se radi toga zvao i rizničar
Peharnik* ili *vinotoč (pincernarius)	imao je zadatak nadzirati kraljevske vinograde i podrume. Godine 1062. za vladavine Krešimira spominje se neki Dadovit kao peharnik; Vinogradarstvo je bilo vrelo prihoda
konjušnik, volar (cavallarius)	nadzire dvorske staje, brine se za jahaće konje i volove koji su glavna pokretna snaga za podvoz, regulira putovanja, neke je vrste kraljevski ministar prometa. Iz tog davnog doba poznat nam je i izraz kolnici tj. ceste.
ostale dužnosti na dvoru, niža zvanja	
ubrusar	(dapifer) brine se za opskrbu dvora, kuhinju (Muncimirova isprava iz 892. god. spominje župana - ubrusara Prizmu

risar	čuvar kraljevske odjeće, a možda i cijele pokretne imovine (odakle i naziv riznica, rizničar)
vratar	ianitorum regalium magister; samo ime govori o funkciji
štitonoša, mačonoša, buzdovar	armiger, scutobaiulus, macecharius
sokolar	falconarius; brine se za kraljevske sokole i obučava ih za lov popularan lov sa sokolovima iz zabave
psar	canifer; kao svuda u tadašnjoj Europi glavna razbibriga moćnika

Muncimirova isprava iz god. 892 spominje: župana-ubrusara Prizmu, župana-konjušnika Prvana, župana-posteljnika Zelista (Zelića?), župana-peharnika Želideda i druge.

Od 9. stoljeća ribarstvo je vrlo važno i postaje vrelo prihoda, i kao prva uvozna roba u Zagrebu spominje se najraznovrsnija usoljena morska riba.

Za vladavine kralja Zvonimira (1075.-1089.) iz ljetopisa popa Dukljanina (14. stoljeće) vidljivo je da čitava zemlja živi u miru i blagostanju, Hrvatska trguje sa svim okolnim zemljama, promiče se graditeljstvo i umjetnost.

Oko dvoraca, tih davnih hrvatskih vladara, po starom rimskom običaju i načelima obrađivanja nalazili su se vinogradi i maslinove šume.

Sve te službe su kasnije uvedene u organizaciju madžarskog dvora, tako da nije isključeno, čak je i vjerojatno, da su naprosto preuzete poslije 1102. godine iz same Hrvatske. Tako se u Madžarskoj spominju palatin, koji odgovara dvorskom županu, dvorski sudac, koji se pod istim nazivom spominje u hrvatskim listinama, personal, koji odgovara djedu ili starješini, i napokon tavernik, koji odgovara posteljniku ili rizničaru.

Širom Europe omiljena moda lova sa psima i sokolima vladala je i na dvoru kralja Petra Krešimira IV. (1058.-1074.) U njegovoj sviti, pri potvrdama kraljevskih darovnica, navode se sokolar Opriša i psar Tolimir. Na žalost, nemao spomena o nekom konkretnom lovu, ali kako su šume bile guste, zacijelo je i lovina bila bogata. U svakodnevnom životu najviše se vodilo računa o kraljevskim prihodima, a najveća dobit stizala je od uzgoja konja i goveda, o čemu su se brinuli konjušar Prvad i volar Zoviz. Vezanost plemića prema prirodi i njezinim stvorovima bila je velika, ali još veća je bila seljačka ovisnost, posebice u domaćim životinjama. Pas je seljaku čuvao stado i kuću, mačka mu je lovila miševe, vol mu je vukao kola i plug, krave, koze i ovce su mu davale mlijeko, vunu i meso, a jaja su nesle kokoši. Divlje životinje bile su mu svakodnevnica od ranog jutra do smrknuća. I svi su dolazili na svoje.

Svako proljeće i ljeto gizdavi plemići izlazili bi u lov jašući na konju, noseći na kožnoj rukavici, desne ruke, uvježbanog sokola, dok bi ih, trčkarajući uokolo, pratio vjerni lovački pas. Zahvaljujući moćnom vojvodi Hrvoju Vukčiću Hrvatiniću (1350.-1416.), koji je dao oslikati i napisati glagoljaški Misal – Hrvojev misal (**59.**), znamo kako su izgledali ti naši plemenitaši dok su jezdili po lovištima na svojim posjedima. I na nizu naših srednjovjekovnih stećaka sačuvale su se scene lova, pa ih tako i na jednom iz Biske (oko 30 km sjeveroistočno od Splita), gdje vidimo plemića na konju kako kopljem progoni vitorogog jelena.

Iz davnih dana, u vinodolskom zakoniku (1288. god.) spominje se i riječ „sokali" koja dolazi od riječi „sokaća" što znači - kuhar, i od „sokaćnica"- kuhinja. Kuhari su obično putovali s kraljem, odnosno županima, kad su vršili svoje sudske i administrativne poslove, pri čemu su se morali kroz cijelu godinu kretati iz jednog mjesta u drugo. Tu riječ posudili su Mađari -

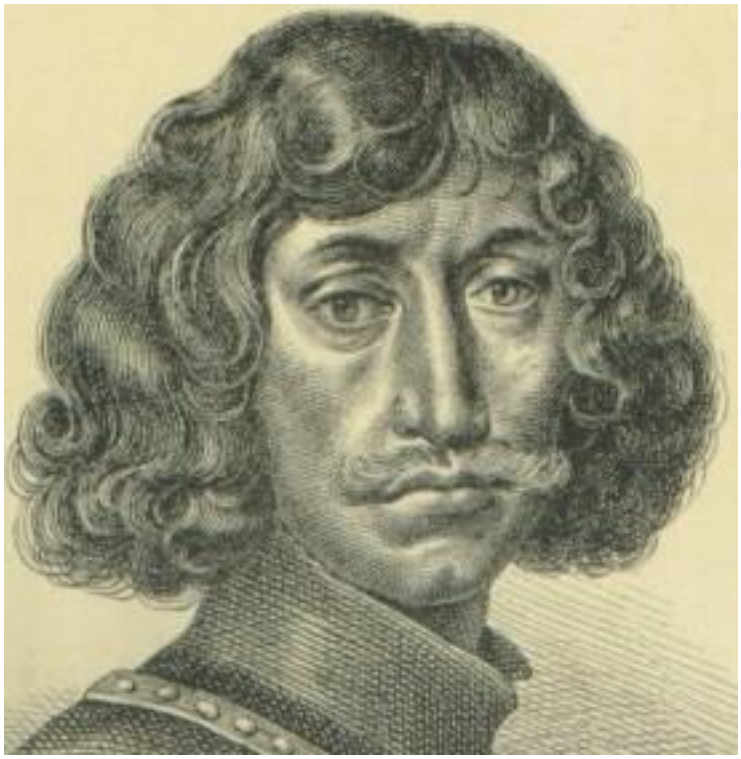
szakács, koja je opet došla u Bačku kao sakać. Tu leži i korijen riječi sok - „presolac u kome se čuva sir", nadalje i stara dubrovačka - osaka - označuje neku vrstu pića (M. Držić).

Zanimljivo je pogledati kako su „stari"Hrvati uređivali odnose u životu. Davne 1440. god. Poljički statut je u nizu članaka propisao kazne za prijestupe. Npr. Zakon kokoši. U vinogradu kokoš plaća glavom; treba je ubiti i pojesti. Za vrt vrijedi isti zakon. Ali vrt prije svega treba biti dobro i potpuno ograđen, a zatim da gospodar vrta oglasi da mu se čini šteta I svinju može ubiti, kao i brava. Krupna stoka, to jest goveda, konji i magarci kad se nađu u vinogradu, kad nema grožđa, onda se po svakoj glavi plaća dinar. Onaj tko bi je namjerno natjerao u vinograd noću, plaća dvostruko. Svinja, naime, ima dvojako oružje; kosu i motiku (misli se da pase i ruje). Ako se radi o krmači s praščićima ili krdu svinja, nije čovjeku dopušteno da ubije najbolju svinju ili krmaču, već drugu mršaviju ili manju.

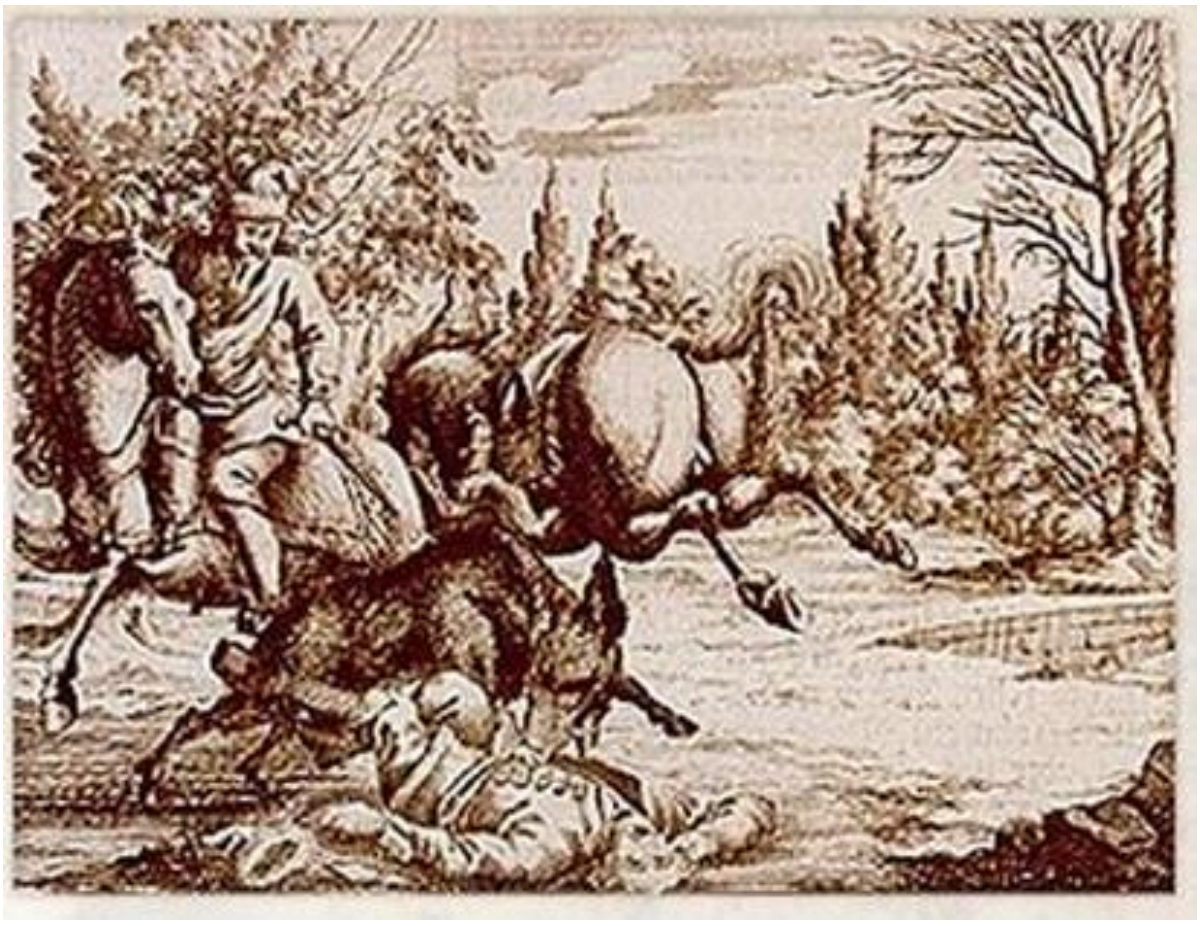
Stari zakon zahtijeva da svaka divljač pripada hajkaču koji je izgoni. Međutim, jedino za medvjeda i lisicu zakon je da pripadaju onima koji ih ubiju. Kad koja divljač bude ubijena na čijoj zemlji, mora se po zakonu za zemlju dati četvrti dio.

Moglo bi se kazati, bez imalo pretjerivanja, da je jedan divlji vepar umnogome promijenio sudbinu, ako ne Hrvatske, onda zacijelo plemenite obitelji Zrinskih. Nikola Zrinski (1620.-1664.), stariji brat Petrov (1621.-1671.), hrvatski ban i neprijeporno sposoban vojnik, pozvavši nekolicinu gostiju sudjelovao je u lovu u Kuršanečkom lugu (kod Nedelišća u Međimurju). Tog sivog studenog jutra Zrinski, čuvši da se u blizini skriva ranjeni vepar:
…… uzjašio je konja s kratkom puškom u ruci, pa je potjerao za Pakom (...) začu se iznenada zapomaganje; bješe to glas Pakin, Mailani je najprije stigao i vidje (...) Nikolu Zrinskog da leži licem na zemlji, vepra na njegovim leđima. Mailani je na to u nj pucao, našto je vepar pobjegao (...) uzalud su sve pokušali (...) napokon je morao umrijeti, jer su mu na glavi bile tri rane: jedna je išla s lijeva iznad uha na kosti glave, a zub veprov gadno je prorezao kožu do polovice čela; druga je bila ispod lijevog uha na licu spram oka, isto gadno izmrcvarena; no to nije ništa: treća je rana išla s desna uha ispod vratnog kralježnjaka, te se širila naprijed spram grkljana raskinuvši sve vratne tetive. Ova je rana bana usmrtila, jer je iz nje najviše krvi isteklo. Tako je umro Nikola Zrinski ….

Postoje sumnje da je ubijen po nalogu bečkog dvora, ali je sve zataškano i prikazano kao smrt od ranjenog divljeg vepra. Njegovom smrću Zrinsko-frankopanska urota izgubila je svog predvodnika. Znameniti hrvatski ban pokopan je 21. prosinca 1664. godine u obiteljskoj grobnici Zrinskih u kompleksu pavlinskog samostana u Svetoj Jeleni, lokalitetu udaljenom dva kilometra sjeverno od Čakovca.



Nikola Zrinski



Braća su završila uglednu školu za velikašku mladež u Trnavi. Povijest obojicu pamti po lavljoj hrabrosti, ratničkoj vještini i banskom položaju. Nikola je u znamenitoj zimskoj vojni spalio Sulejmanov most pokraj Osijeka, s bratom Petrom potukao Turke kraj Kaniže (1637.), proslavio se u Tridesetogodišnjem ratu, potukao Turke kod Kostajnice (1652.) Cijela Europa odala priznaje Petru za sjajnu pobjedu nad Turcima kraj Perušića (1655) i pokraj Jurjevih stijena blizu Otočca (1663.).

Gorski kotar bio je jedan od feudalni posjeda Zrinskih i Frankopana do 1671. godine (tih moćnih rodova), a po njihovu smaknuću, imanja preuzima (zaplijenila) državna austrijska komora podijelivši ih stranim feudalcima. Posljednji od njih bili su knezovi Thurn-Taxis. Kralj Leopold na prevaru ih je domamio u Beč. Taj dvoglavi habsburški orao, koji je raširio svoja krila nad Kupom i Unom, nad Savom i cijelom Panonijom, protezao se nad našom zemljom od Trsta do Čakovca, skinuo je glave Petru Zrinskom i Krstu Frankopanu 30. travnja 1671, u Bečkom Novom Mjestu. Umjesto spomenika, na tome mjestu 1835. podignuta je **pivovara**.

Znaju li mjesni pivoljupci da je u jednom hodniku te pivovare uklesano: „Comes Petrus Zrinius, banus Croatie, et marchio Franciscus Frangipan, ultimas familiae hac in arca truncatis capitibus poenas perduellionis dedere pridie kalendas Mai anno MDLXXI. hora IX.” Kao što se vidi, navedeno je i vrijeme kad se to dogodilo (9 sati).

Likvidacijom Zrinskih i Frankopana slomljena je otporna kičma hrvatskog staleža, a habsburška dinastija uspjela je ostvariti svoj vjekovni san, izlaz na more.

BILJEŠKE:

59. izrađen je po nalogu kneza Hrvoja Vukčića Hrvatinića, u Splitu ili Omišu za crkvu sv. Mihovila u Splitu; pisao ga je glagoljaš Butko između 1403. i 1415. godine, a ukrasio nepoznati umjetnik, to je najbogatiji i najljepši ilimunirani glagoljski rukopis iz početka 15. stoljeća; Original se čuva u Carigradu – Topkapi-saraj, Biblioteka Eski Saraya; H. Vukčić jedan je od protagonista viteške kulture u hrv. zemljama. Misal je posebno zanimljiv i radi roga što je u misalu ilustrirano rezanje božićnog kruha.

Hrvoje Vukčić Hrvatinić

Hrvojev misal

Samostani, hospitali, hodočašće i kulinarstvo

Propašću starog Rimskog Carstva i seobom naroda dolazi do opće nesigurnosti, rijetko se putuje i gostionica gotovo da nije postojalo u slijedećih nekoliko stoljeća. Malobrojnim putnicima jedino gostoprimstvo pružali su samostani. Godine 800. okrunio je Papa Leon III. u Rimu Karla Velikog za cara Svetog rimskog carstva koji je započeo s bitnim promjenama koje su obuhvatile i ulogu samostana što se odrazilo u njihovom otvaranju prema svijetu, što je bilo suprotno od njihova dotadašnjeg zatvaranja.

Karlov dokument „Odredba o zemljišnom posjedu" (Capitulare di villis, nastao oko 795.) opisuje prehranu, živežne namirnice i opskrbu samostana i dvorova uobičajenu početkom devetog stoljeća, do najmanje pojedinosti. Car je naredio, kako da se svi njegovi dvorovi i samostani organiziraju, počevši od broja lonaca i tava u kuhinji, vrstom, brojem i kvalitetom „plemenite peradi" (paunova, fazana, pataka, gusaka, golubova, jarebica i grlica) pa do stoke i ribe, koju treba uzgajati. Također opisuje i žitarice, koje su se morale sijati, vrste vina i piva koje su se radile, kao i važnost higijenskog rukovanja živežnim namirnicama, kaže: „treba naročito paziti da sve to što se priređuje i prerađuje rukama - slanina, suho meso, hladetina, meso u rasolu, vino, ocat, vino od kupina, vino s mirodijama, mošt, senf, maslac, slad, sladno pivo, medovina, med, vosak, brašno - bude proizvedeno uz najveću čistoću". Osim te, car je izdao i naredbu, da se pošalje odgovarajući broj najboljih kuhara, pekara, podrumara, vinara i prerađivača piva u samostane i dvorove njegovog carstva. Ovim odredbama, bez pretjerivanja se može ustvrditi, da su propisane najvažnije odlike dobre kuhinje:

svježe namirnice
prikladni kuhinjski uređaji
pažljivo rukovanje

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

Prvi podaci o proizvodnji kruha u srednjem vijeku potječu od Karla Velikog, koji je izdao upute za izradu namirnica od žitarica i proizvodnju kruha. Iz samostanskih zapisa vidi se, da je tada miješano deset vrsta peciva, nekvašeni kruh, običan kruh s kvascem, kruh pečen u pepelu, prepršeni kruh ili neka vrsta dvopeka, slatko pecivo, jedna vrsta kiselog tijesta umiješano s jajima ...

Povijest nam također kaže, da je prva franačka kraljica, koja je pobjegla od muža, osnovala najprije jedan, a zatim i drugi samostan, bila i prvi ženski kuharski majstor, te su njeni samostani postali čuveni po ukusnoj kuhinji i kao neka vrsta svratišta.

No pravi začetnik reda u životu ondašnjih ljudi a prvenstveno redovnika bio je Benedikt. Taj isprva samostanac, kasnije svetac, rođen je 480. godine u Nursiji kraj Spoleta (pokrajina Umbrija-Italija), umro 550. godine, osnivač benediktinskog reda. Benedikt je napisao knjigu „Pravila", spis koji želi regulirati život u samostanu.

U književnosti se spominju pod nazivom „Cura corporius" – briga o tijelu ili njega tijela. Glavna mu je misao da je red osnova života. Uravnoteženost treba uči jednako u odjeću i obuću, u san, jelo i piće.

Samostani, duhovna i kulturna središta srednjeg i novog vijeka, grade se prema točno određenim planom izgradnje i rasporeda samostanskih zgrada, koje su podijeljene na: pojedinačne redovničke ćelije (dio gdje spavaju redovnici) u kojima se nalazi krevet i klecalo za molitvu), soba za odjeću, oratorij, skriptorije (dio gdje se pišu knjige-manuskripti), biblioteka, refektorij (blagovaonica); novicijat (nastamba za redovničke pripravnike); prostori koje se odnose na jelo i piće (ostave, pekara, smočnica, podrum i kuhinja); gostinjac (po „Pravilu" gosta ili putnika se mora prihvatiti, jer je to „ius descensus", sveto pravo prenoćišta); gospodarski dio u kojem se nalazi štala, radionice, magazin, vrtovi (unutrašnjost vrta je personifikacija raja, odnosno rajskog vrta, sa cvijećem, bunarom i središnjim platoom); samostansko dvorište ili klaustri. Klaustri su imali dekorativan natkriven hodnik s arkadama i služili su im kao mjesto za odmor.

Benediktovo „Pravilo" vidi u pravilnom postupku s hranom i pićem te u održavanju kuhinjskog reda jedan od osnovnih temelja pravog samostanskog života. Neki od tih paragrafa nam kazuju: svaki dan na stol trebaju doći dva kuhana jela.... , kome jedno jelo ne odgovara ima na taj način mogućnost da se zasiti drugim, ako ima voća ili svježeg povrća, može se pridodati i treće jelo,… ne biti žderač..., ne biti pijanac, oko četvrt litre vina na dan po redovniku dovoljno je, ..., u košarici mora uvijek biti dostatno kruha, dovoljna je dobra funta kruha na dan, a na stolu nož i žlica....., svi gosti koji dođu u samostan moraju biti prihvaćeni kao braca...., ... u svakom trenutku zadržati kontrolu svojih kretnji i postupaka „..... „ svatko tko slomi ili izgubi bilo koju stvar na bilo kojem mjestu, biti će kažnjen (dakle i za stolom)".

Ponašanje za stolom izričito se spominje kad se navodi da brat koji zakasni za stol „ zbog nepažnje ili vlastite greške, mora za kaznu pojesti svoj obrok sam samcat /sequestratus/, i to na stolu bez stolnjaka, odvojen od društva svoje braće, a oduzeta će mu biti i njegova porcija vina". U tim pravilima može se prepoznati začetak pristojnosti za stolom: „točnost i kontrola kretanja, šutnja za stolom, obazrivost prema potrebama drugih, braća će se međusobno posluživat".

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

Prije jela se uvijek pjevalo i čitalo a za vrijeme jela se nalagala šutnja. Braća su dodavala jedan drugome ono što im je bilo potrebno za jelo i piće. Ako je nešto uzmanjkalo, valjalo je to priopćiti radije nekim razumljivim znakom negoli riječima. Sve što se radilo za stolom pri molitvi, pri radu ili u snu, imalo je poseban znak:

riba	rukom kretati postrance kao perajom
kruh	načiniti krug pomoću palca i kažiprsta (ako se želio crni kruh tada je trebalo dodirivati rukav mantije – duga svećenička halja)
maslac	pokazat s dva prsta preko drugog dlana kao da se nešto premazuje
jaje	kažiprstom desne ruke učiniti kao da će se oljuštiti kožu s palca lijeve rike
dosta, dovoljno	stisnuta šaka s palcem upravljenim prema gore (današnji znak – sve je OK)
piti	saviti desni kažiprst i staviti na donju usnicu
jesti	oba palca i kažiprst položiti jedan kraj drugih na usta
hladno	puhati na desni kažiprst
vruće	staviti desnu stranu desnog kažiprsta u usta i ostaviti ga tamo

……
……

Samostanska etiketa ponašanja za stolom propisivala je da se:

nož smije upotrebljavati samo za rezanje mesa, a kudila je one koji su nož upotrebljavali za čačkanje zubi ili vrškom noža unosili hranu u usta. „Nož se mora upotrijebiti da se odstrani meso s kosti i izreže u komadiće. Tek se tada meso smije uzimati prstima."

vilica se u ono doba smatrala zastrašujućim instrumentom.

Godine 1493., piše Johann von Tritheim u svom djelu **„De statu et ruina":** „Pristojan se fratar prepoznaje po ponašanju za stolom. Dobar fratar pobožno jede i nikad ne traži drugu porciju. Više se brine za hranu duše nego želuca. Loš fratar baca hranu u sebe i proždire je bez žvakanja. Neprestano lakomo uzima po drugi i po treći put, a nož ne ispušta ni trenutka iz ruke".Iz svega je vidljivo da se u samostanima pazilo na ponašanje za stolom dok je posvuda drugdje, od kraljevskog dvora do sirotinje, vladalo barbarstvo i prostota. Stoljećima su samostani bili osamljeni otoci gdje se pokušavala održavati kakva - takva tradicija nekadašnje pristojnosti i na taj način provoditi red i disciplinu bez koje nema uljuđenog života u zajednici, s poštovanjem drugoga.

Templari ili punim imenom „Red siromašnih vitezova Krista i Salomonova hrama" osnovan je 1118. nakon prvog križarskog rata s namjerom da pomogne novom Jeruzalemskom kraljevstvu da se odupre napadima muslimana iz okolice i da pruži sigurnost velikom broju hodočasnika koji su krenuli u jeruzalem nakon njegovog osvajanja. Tijekom druge polovine 12. stoljeća Templari dolaze u Hrvatsku i srednjovjekovnu Slavoniju i tu dobivaju nadimak *božjaci*.

Oko 1169. sjedište im je bilo u Vrani gdje su od Pape dobili samostan Sv. Gregorija. U Senju, Zablaći, Zagrebu, Božjakovini, Našicama, Rači, Gori (Banija), Požegi, Dubici, Zdelji, Glogovnici imali su svoje ogromne posjede, tako da su bili gospodari cijelih županija. Imali su vrlo veliki utjecaj na javni i politički život na tim područjima. Nakon njihova ukidanja 1312. godine papa dodjeljuje njihove posjede ivanovcima.

Kako u europskim samostanima, tako i u našim (Rudina, Kutjevo) propisuju se regule ponašanja. U Zadru u 15. st. vladale su za samostanskim stolom „konstitucije"(uredba, ustrojstvo, pravila i dužnosti). Stolna zabrana glasi:

„Ki bi govoril za stolom brez prosćenija kad se obedav ali večera tomu pokora: ne dajte mu vino piti ob dan za onim jedenijem. Ako bi ga tom toga brez prosćenija govoril blagujući, pokora mu jedna disciplina".

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

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

U jedanaestom stoljeću polako dolazi do smirivanja što je utjecalo i na otvaranje privatnih gostionica i svratišta uz prometne putove i u gradovima. Križarski ratovi koji su započeli 1095. godine utjecali su na razvoj putovanja i trgovine te neposredno i na razvoj ugostiteljstva.

Gostionice, krčme i svratišta postaju mjesta ne samo gdje se može dobiti hrana i piće nego i svojevrsni informativni centar za sve događaje koji su se dogodili ili događaju. To je mjesto gdje se okupljaju beskućnici, lopovi, vojnici, putnici, avanturisti .... ili drugim riječima, to je slika ljudi svih društvenih slojeva (od siromašnih do bogatih).

Od tih davnih vremena sigurnost i opskrba hodočasnika bila je jedna od najvažnijih crkvenih briga, tako su nastali lanci novih samostana uz glavne hodočasničke putove a time je nastao i prvi oblik masovnog turizma - **hodočašće.** Hodočasničkih je tura bilo po cijeloj Europi, a „putovi vjere“ kojima su tekla hodočašća često su postajali i najvažniji komunikacijsko i trgovački pravci.

Najviše dokumenata o hodočašćima je iz 15. stoljeća od autora iz Francuske, Njemačke i Italije. Kao sastavni dio takvih izvještaja su putopisi koji su zanimljivi pružajući i sliku života i običaja ljudi na prostorima kuda su prolazili hodočasnici. U mnogim mjestima postojale su bratovštine hodočasnika, kao i bratovštine na putu ili mjestu u koje su dolazili hodočasnici. Hodočašća su bila ispunjena ritualom od pripreme polaska, dobivanja hodočasničkih znakova do dolaska. Postojali su posebni priručnici s rječnicima. Tako je još u prvoj polovici 12. stoljeća nastao Codex Calixtinus koji je pružao brojne korisne upute hodočasnicima koji su odlazili u svetište Sv. Jakova i u Compostelu. Za V knjiga može se ustvrditi da je **prvi turistički vodič** s uputstvima što i gdje treba posjetiti, gdje prenoćiti, gdje i što jesti, na što treba paziti i s opisom grada Santiaga de Compostela i njegovih katedrala.
Do Kristova se groba u Svetoj zemlji najčešće polazilo iz Venecije brodovima. Hodočasnici su zapisivali podatke o onim gradovima u kojima su bili. Prostore uz istočnu obalu Jadrana nazivali su Sklavonija, opisivali su Poreč (okolica bogata raslinjem kao: masline, šipak, ružmarin, bademi, i gustim šumama), Zadar (opisi gradskih zidina, katedrale Sv. Anastazija i Stošije s drvenim krovom i prikazima iz Starog zavjeta, samostana i relikviji Sv. Šimuna), Hvar, Korčulu i Dubrovnik.

Uz samostane pojavljuju se i hospitali mjesta koja su u srednjem vijeku označavala mjesto za pružanje gostoprimstva onima koji ga trebaju, gostoljubivu kuću (domus ospitalis). Hospitali nisu bili mjesta za njegu bolesnika i tijekom stoljeća ostali su mjesta za pružanje skrbi i utočišta. Uloga hospitala bila je i prihvaćanje hodočasnika, osobito onih koji nisu bili u mogućnosti platiti drugi smještaj, pa su se hospitali nalazili duž hodočasničkih putova za Rim, Jeruzalem, Santiago de Compostelu. Postojali su hospitali i izvan gradskih zidova kako bi

omogućili hodočasnicima naći utočište i u kasnu noć kad bi gradska vrata bila zatvorena. Hospitali su bili pod crkvenim nadzorom te se o upravi i administraciji brinuo starješina samostana uz koji su hospitali bili vezani. Osoblje je uglavnom bilo sastavljeno od redovnika ili redovnica, te religioznih laika.

Od ranog srednjeg vijeka stanovništvo Hrvatske prakticiralo je hodočašćenje u najvažnija europska hodočasnička središta. U kronici Anali di Ragusa Dubrovčanina Dinka Ranjine (Dubrovnik, 1536 – Dubrovnik, 1607.; sedam puta biran za kneza Republike) opisano je zavjetno hodočašće svećenika Ivana u Jeruzalem 843. godine. U Čedadskom evanđelistaru (Cividale del Friuli, slov. Čedad; grad u provinciji Udine) zabilježeno je da su Cividale hodočastili hrvatski zemaljski dostojanstvenici: Trpimir, Bribina, Petar, Marija, Dragovid, Presila, Trpimirov sin Petar te poslije Branimir. O brojnosti hrvatskih hodočasnika u Rim, koji su dolazili ad limina apostolorum Petri et Pauli svjedoči činjenica da hrvatske hodočasnike u vječnom gradu spominje Dante Alighieri u stihovima Božanske komedije:

Qual ecolui che forse di Croazia
Viene a veder la Veronica nostra (Paradisio 31,103)
Ko taj što možda iz Hrvatske sada
Dolazi naša Veronika zreti (Raj, 31, 103)

Povijesni izvori nam svjedoče, da je prema kraju srednjeg vijeka, broj hrvatskih hodočasnika u Jeruzalem, Rim, Santiago de Compostelu i druga mjesta, bio sve veći. Za razliku ranijih vremena, kada su u hodočašća odlazili isključivo pripadnici društvene elite, od 13. stoljeća prakticiranje hodočašća postalo je prošireno i među pripadnicima nižih društvenih slojeva. Tijekom kasnog srednjeg vijeka u hodočašća nerijetko odlaze obrtnici i trgovci, pripadnici onih slojeva koji su se s procvatom urbanog života tijekom 12. i 13. stoljeća izdignuli do razine srednjeg sloja hrvatskih društava te su bili materijalno sposobni za daleka pobožna hodočašća, koja su se nekad bila smatrana raskoši i razmetanjem, povlasticom vladara i velikaša. Tako je čak 33 Dubrovčana hodočastilo u Rim 1350. godine ne bi li dobili pardono grande (veliki oprost) za počinjene grijehe. Na hodočašće su odlazili i pripadnici najnižih slojeva o čemu postoje izvori: 1291. godine Zadranka Marija, žena pokojnog Ivana odlučila je uisitare limina beatorum apostolorum Petri, Pauli et Iacobi de Galicia, a 145o. neka Margareta, kći pok. Nikole, koja je u Rabu radila kao služavka, hodočastila je u Rim te iste godine. Iz ova dva primjera vidljivo je da u hodočašća nisu odlazili samo muškarci kao što je to bilo u ranom razdoblju srednjeg vijeka, nego sada i žene. To ujedno dokazuje da su kopneni i pomorski putovi i ceste kojima su prolazili hodočasnici postali znatno sigurniji i s organiziranom mrežom gostinjaca i samostana, u kojima su hodočasnici mogli pronaći konačišta, hranu i piće.

Latinski izvori sadrže i podatke o troškovima hodočašća. Osnovni kriterij za novčanu potporu hodočašća bila je osobno bogatstvo hodočasnika, a o tome je ovisila i kakvoća njegova smještaja na brodu ili u gostinjcu, vrsnoća hrane i vina koja mu je nuđena, ali i osobna sigurnost na putu. Za putu u jeruzalem izdvajalo se i po nekoliko desetina dukata, za bliže središte, Rim ili Assisi, po deset dukata. Za usporedbu vrijednosti vrijedno je spomenuti: sredinom 14. stoljeća kamena kuća u zadru vrijedila je četrdeset dukata, cijena konja bila je pet do šest dukata. Nije bila rijetkost da su hodočasnici prije odlaska na put sakupljali novac prodajom zemlje, oranica, vinograda i kuća kako bi osigurali dovoljno novaca za put, ali i za kupnju relikvija, ampula, ogrlica ili rječnika, kao uspomenu na hodočašće. Tako je rapska patricijka Frana de Maza hodočašće osigurala prodajom zemljišta, dok je rapski plemić Juraj de Avantazio u istu svrhu prodao vinograd i kuću u Rabu. Bez obzira na troškove krajem srednjeg vijeka sve je više hrvatskih vjernika hodočastilo ad sanctos u vjerska središta zapadne i srednje Europe te Mediterana.

„Jakovljev put“ najpoznatiji hodočasnički put u svijetu. Dugačak je 800 km i proteže se kroz sjevernu Španjolsku, od Pirineja do galicijskog Santiaga de Campostole, gdje je grob Sv. Jakova apostola. U 9. stoljeću brojni su hodočasnici prelazili put dug 1600 km od Canteburya do Rima kako bi vidjeli Papu i poklonili se grobnici Sv. Petra. Za taj im je pothvat trebalo 80 dana, što znači da su dnevno prelazili oko 20 kilometara.

Ubrzo samostani zaboravljaju osnovne principe Benediktovih „Pravila” i stolovi postaju puni neopisivih slasnih jela i egzotičnog povrća i voća. Kuharske vještine razvijaju se do one razine raskošnosti da se čak organiziraju prava natjecanja kuharske umjetnosti a kraljevske posjete samostanima dobivaju povod dolasku sve više radi raskošnih gozbi. Stolno posuđe odražava i moć samostana, te ga ima od drveta, glazirane gline, kože ili rogova do onog od zlata srebra ili stakla. Vrčevi i čaše bili su vrlo cijenjeni simboli prestiža, a bez obzira na materijal od čega su bili izrađeni, imali su poklopce, kao najdjelotvorniju zaštitu od mogućih trovanja.

Poprilično velik dio evropske povijesti odvijao se uz obilne gozbe u prostranim samostanskim blagovaonicama.

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

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

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

U 15. stoljeću u nekim samostanima oko opatovog stola gosti su mogli dati da im meso režu i poslužuju **„majstori za tranširanje“,** koji su bili pravi profesionalci, a katkada i pravi umjetnici. Oni su meso tranširali i rezali u tanke ploške za uzvanike oko stola. Imali su nekoliko noževa kojima su se služili. Jedan od njih zvao se - présentoire - dugačak, širok, nazubljeni nož zaobljena vrha (nalik na krupjeovu daščicu za žetone) kojim je meso dodavao. Osim toga présentoirom su se mogle sa stola pokupiti mrvice i razni ostaci u intervalima između pojedinih jela.

Stoljećima se pivo radi na bazi vrenja žitarica (proso, raž, ječam, pšenica) da bi se negdje oko šestog stoljeća ove ere u samostanima počeo upotrebljavati hmelj. Kako su samostani bili mjesta u kojima su se radila najraskošnija jela i pića tako su u istraživanju za bolji i privlačniji okus piva došli i do upotrebe hmelja. Kako se do tada za pivo smatralo da je pogansko piće (za sve one izvan samostanskih zidina, a izgleda da se počelo i pretjerivati u „uništavanju"tog „božjeg prokletstva"), samostanskom reformom u Aachenu (817. godine) zaključeno je da se proglasi „kršćanskim ljekovitim napitkom". Nakon toga samostanima je povjerena proizvodnja piva što je automatski rezultiralo time, da su imali i monopol ali isto tako da je njegova kvaliteta bila bolja, jer je i kontrolirana. Tako je i prva povelja o pivarskim pravima sačinjena 947. godine u crkvi u Liegu. Zanimljivo je spomenuti da je najstarije pravo za proizvodnju u Njemačkoj izdano samostanu Weihenstephanu 1143. godine (a još i dan danas je u njemu pivarska škola).

U samostanima su se zaista proizvodile različite vrste piva, nevjerojatnih kombinacija s različitim mirodijama, travama, korijenjem, gljivama, raznim šumskim plodovima, hrastovom korom, lavandom, trešnjinim cvijetom, anisom, medom, pelinom i još nizom drugih raslinja.

Medu mnogim zaslugama benediktinaca u nauci i kulturi, jedno od odličnijih mjesta pripada i njihovoj kuhinji. Neka od ponajboljih europskih pića (npr. liker benediktinac) i jela osmislili su benediktinski umjetnici kuhanja, a neka kao npr. sir trapist postali su svakodnevne prehrane. Kako je hrana božja riječ, bez koje se ne može, kao i bez boga, oni su svoj nauk **lectio de vina** (božansko čitanje) usporedili sa hranom:

* čitanje	uzimanje hrane
* meditacija	žvakanje
* molitva	uživanje u okusu te hrane
* kontemplacija	radost radi hrane koja nas jača i obnavlja

Samostanska kuhinja između dvanaestog i četrnaestog stoljeća, kao najbolje opremljena kuhinja toga doba, uveliko se razlikovala od bidermajerske kuhinje po predmetima uporabe kao i postupcima priređivanja jela. Postojale su dvije vrste kuhinja, samostanska kuhinja zatvorena za redovnike i otvorena kuhinja za kraljeve i druge važne goste.

Glavni kuhar imao je dovoljno pomoćnika koji su namirnice obrađivali „koliko dugo je smatrao potrebnim", dodavanje sastojaka za postizanje stanovitog okusa glasilo je „koliko želiš", prženje je trajalo koliko „dva Očenaša", kaša se kuhala tako dugo „koliko je trebalo ići do kapelice i izmoliti četiri Zdravomarije", a neko drugo jelo „koliko traje put od sto metara". Tajna uspjeha samostanskih ekstravagancija bilo je neograničeno vrijeme i neograničena radna snaga. Vrijeme priređivanja gozbi bilo je i šest tjedana, a pritom (općenito pri kuhanju) nije se smjela učiniti pogreška, nešto razbiti ili izgubiti, jer se braća bila strogo kažnjavana.

Jedini strojevi kojima su raspolagali u kuhinji bile su ruke, ramena i šake. Za razliku od Rimljana koji su u svojoj kuhinji obavezno imali dimnjak, nisu se sve samostanske kuhinje mogle pohvaliti da ga imaju, kao uostalom o nizu drugih pomagala kao i u umijeću kuharstva. Ugrađivanjem dimnjaka samostanska kuhinja mogla je kuhati i peći u istoj prostoriji, osim pečenja velikih volova što se obavljalo na ražnju od vedrim nebom. Do ugradnje dimnjaka hrana se priređivala na otvorenom plamenu ognjišta, a namirnice su se ubacivale u kotao s ključalom vodom. Poznata samostanska kuhinja u Ethamu imala je nekoliko dimnjaka a pod od 110 kvadratnih metara popločen kamenim pločama. Nije bila rijetkost da su neke imale i potočić s najčistijom vodom kroz drvene akvarije u kojem su se nalazile ribe, kornjače i rakovi, kao i odvodni žlijeb u koji se mogao bacati sav otpad.

Na debelim drvenim stolovima povrće se strugalo, rezalo, ljuštilo i sjeckalo. Pokretni ražnjevi (od borovice, lješnjaka ili johe), tronošci, roštilji stajali su u kutu ili pripremljeni za uporabu kraj ognjišta. Na stalcima su bili obješeni ili poslagani kuke, prstenovi za kotlove, kolotur s lancima, lonci, sjekirice, oblici za pečenje raznih veličina, mesarske kuke, tave za pečenje, kalupi za vafle, noževi za meso, ribu i perad, dugačke tave kuhače za miješanje i kušanje, ribeži, sita, mjere i utezi, plitke i duboke zdjele, boce, stotine glinenih tanjura i oblika, košare, kožnate torbe, mreža za hvatanje riba, žlice, vilice, osti i kuke, čekić za mekšanje bakalara, kao i *kosko* (arapski lonac za kuhanje u pari donijet iz križarskih ratova). U kutu su stajale velike bačve za meso u rasolu.

U kuhinji ili posebnoj prostoriji do nje stajao je ormar pod ključem (ključ je držao glavni kuhar o pojasu) s mirodijama, bijelim brašnom i bijelim kruhom.

O začinima i mirodijama brinuo se drugi po redu po važnosti u samostanskoj hijerarhiji. Jedna od njegovih dužnosti bila je da drži dragocjene mirodije i trave pod ključem. Sv. Benedikt je ostavio točan naputak kakva osoba mora biti redovnik koji se brine o začinima i mirodijama: „izabire se iz zajednice takav čovjek koji ima životno iskustvo i dobar karakter. Koji je umjeren i nije izjelica, nije uzrujan, grub, neugodan, ohol ili rasipan. Mora se brinuti za sve što mu opat povjeri. Ne smije braču zbunjivati. Nerazboritu braću ili njihove nerazborite želje mora ispunjavati na razborit način. Mora također brinuti za bolesnike, djecu goste i siromahe. Sav inventar, sva samostanska imovina povjerena je njegovoj velikodušnoj nipošto škrtoj upravi. Dodjeljuje braći dogovorenu količinu hrane i pića. …..".

Cisterciti su, među prvim stvarima nakon dolaska u naše krajeve, izgradili skladište u Senju i tako riješili problem opskrbe s namirnicama i začinima koji si im bili neophodni za život ali isto tako odatle su u svijet transportirali svoje proizvode.

Vreće s mirodijama i začinima nisu bile predviđene samo za kuhare i pekare nego i za ljekarnike ali i za priređivanje aromatičnih vina i piva. Raznolikost mirodija koje su se nekad koristile kao npr.: anis, cimet, gorušica, ingver, kadulja, razne vrste kima, klinčić, kopar, korijender, kurkuma, lavanda, lovor, mak, mažuran, med, muškatni orah i cvijet, papar – dugi i kratak, bijel, crni i zeleni, ružina voda, ružmarin, sezam, …..

O pčelama se govorilo s mnogo hvale i blagoslova, jer su imale važnu ulogu u srednjovjekovnom gospodarskom životu. Med su gurmanski fratri smatrali Božjim darom, a bio je neophodno potreban za proizvodnju medovine. Pčelinje sače hvalilo se kao osobita poslastica fratri su je cijedili s posebnim užitkom. Pčelinji vosak je bio najvažnije rasvjetno tijelo u srednjem vijeku. Veći samostan morao je imati najmanje pedeset košnica. Tada su se uzgajale divlje pčele u šupljim stablima.

Meso se spremalo u smočnicu obavijeno mrežom protiv muha i iznad tla. Slično su se čuvale i druge namirnice, zajedno s ubrusima, stolnjacima i običnim ručnicima. Sve su namirnice morale biti položene visoko i na motkama, kako bi bile zaštićene od miševa i štakora.

Sir i mlijeko je važan i ukusan dio samostanske kuhinje. Razne pripravke od sira začinjavali su raznim začinskim travama, medom i vinom te ih posluživali i kao dodatak raznim mesnim jelima, naročito mesu divljači. Vrhnje kao dodatak jelima bilo je uobičajeno u našim samostanima.

U podrumu i u skladištu bile su poredane bačve, cijevi za pretakanje, kace, čaše, pehari za vodu i sve moguće posude, u bačvama se čuvalo pivo, vino, jabučnjak, mlado vino, vinske mješavine, „aromatično vino s klinčićem za sladokusce neutaživom žeđi".

Mnoga jela, i pored danas nezamislive organizacije i izgleda kuhinje, koja su se spravljala bila su i za današnje pojmove kulinarstva nedostižna. Opati su među pratnjom vodili vlastitog kuhara kad su posjećivali „strane“samostane (na taj način saznavali su za nova jela ili nove postupke priređivanja) jer je to bilo pitanje prestiža, ali su se opati također držali srednjovjekovne mudre izreke:

„Bog daje ljudima dobro meso – đavo mu šalje lošeg kuhara“.

Loše se odnosilo uglavnom na naviku srednjovjekovnih kuhara da budu stalno pijani, a opravdavalo se to zbog napornog kuhanja, izdašnog znojenja te su morali nadopunjavati svoju zalihu tekućine.

Općenito ju u samostanima srednjeg vijeka vladalo određeno pravilo i za kruh te se kazalo: što je njegova boja bila svjetlija to je bio bolji čovjek koji ga je jeo, tj. svaki stupanj društvene ljestvice imao je određenu boju. Što je kruh postojao svjetliji, to se više uspinjao prema u smjeru opata, što je bio tamniji u smjeru zatvora.

Nakon opatskog kruha dolazio je priorski, dekanatski, svećenički, fratarski, novicijski, kruh za poslugu, služinčad i kruh za milostinju koji se dijelio ispred samostanskih vrata.

Drugim riječima:

pšenica	je bila za gospodu i njihove službenike, niži službenici, vratari, konjušari i obrtnici –priređivali su kruh od 75 % pšenice, 25% prosenog brašna
pirovina, raž i zob	za novake i služinčad
„bolja služinčad“	jela je ponekad kruh od slabije vrste pšenica
najniža klasa - sluge, sluškinje, govedari, svinjari, volari, ovčari kozari	priređivali su kruh od 65 % prosenog brašna, 25% raženog i 10 pšeničnog brašna
zatvorski kruh	(koga su se svi plašili) - bio je crni raženi kruh
najgori je bio - zobeni kruh	koga su jeli gospoda redovnici samo u posebnim prilikama kad su htjeli iskušati svoju poniznost

feta, rižanj	komad urezanog kruha
glava kruha	komad kruha
imburiti	umiješati muku (brašno) s vodom
podlomak	komad odlomljena kruha
ulomak	- komad koji je otkinut gore na kruhu (kruh ima gornju i donju koru, pod korom je pupa)
kaša	je bila glavna redovnička hrana, osobito u vrijeme posta. Zobena kaša pripremljena s orasima, grožđicama i drugim voćem, prelivena velikim komadom maslaca i vrhnjem, bilo jedno od „prostijih jela“

Mnogi samostani posjedovali su vlastita ribogojilišta, najčešće šarana. Šaran kuhan u blago vrućem vinu, pa pečen na maslacu s fino kosanim jabukama, kruškama i grožđicama bilo je – posno jelo. U neposne dane takav šaran bio je uvodno jelo nakon čega je slijedila pečena nadjevena svinjska glava: u vinu namočeni medenjaci sa cimetom i šafranom, s dodatkom brašna, nekoliko razmućenih jaja, začina kao krasuljica, peršin, mažuran, badem, med, sve pomiješano i nadjeveno u svinjsku glavu.

Većina onog što znamo o europskoj kuhinji takozvanog visokog srednjeg vijeka ostalo je u dokumentima raznih samostana.

Samostani su uvijek pokazivali mnogo zanimanja za umijeće kuhanja. Nije tajna da su se svećenici oduvijek vrlo dobro razumjeli u sladokustvo. Papa Pio V. napisao je „kuharicu“koja je za njegovo vrijeme bila od direktivne važnosti. Pripadnici bernardinskog reda izjavljivali su da je dobra kuhinja „kardinalna vrlina“. U ženskim samostanima osobito se cijenila umjetnost priređivanja slatkiša. Opatice u Niortu izumjele su, kako pripovijeda Brillat-Savarin, konfituru od „anđeoskog korijena“, opatice iz Chateaua Thierrya sendviče s narančama, a uršulinke iz Belleya konfituru od oraha, koja je navodno zaista bila „nebeska“.

U samostanima se počela rađati prva slastičarska umjetnost, tako da su se kod njih osim medom, kolači sladili i voćem. S pojavom šećera (koji je prvobitno bio pravi luksuz – prodavao se u apotekama i služio i kao lijek, a držao se u kući pod ključem), dolazi polako sve više i do izrađivanja raznih vrsta kolača, torti, krema i ostalih slatkiša.

Od svih prostora srednjovjekovne arhitekture samostan je zgrada u kojoj je **vino** doživjelo najbolji tretman. Rijetko gdje je tako koristilo tijelu i pomagalo psihi. Srednjovjekovni samostanac vidi crkvu kao vinograd, a apostole kao izdanke čokota vinove loze, pa je on vinogradar tj. podrumar, koji spravlja božansku krv.

U srednjem vijeku postoji jedna posebna vrsta hrane – „hrana za put“. Po Benediktovom „Pravilu“ samostan je dužan pružiti hranu i piće svakom tko putujući pokuca na njegova vrata, pa bio sasvim običan namjernik, prosjak, prognanik, probisvijet, skitnica.

Jedno od poznatih renesansnih jela je i – **jelo od poriluka** – zvano **juha sv. Lovre**, koju u Firenci blaguju kanonici s bijelim kruhom i ribanim parmezanom.

U Dalmaciji se svečev dan, po pučkoj predaji, smatra najtoplijim danom u godini i obilježava velikim gradelama na kojima se peče tek ulovljena riba koja se nekad dijelila siromasima. U slavu sveca kaže se:

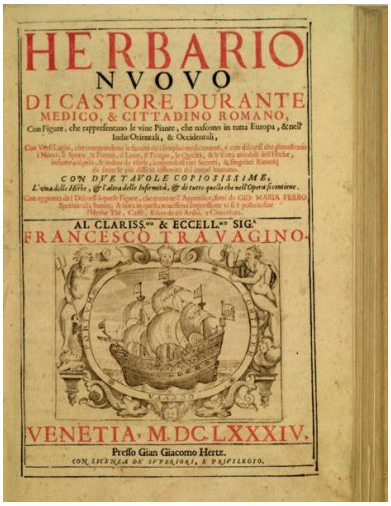
„A ta Lovrinca, pri neg dan uteče, hoću da se živ vas dobro ispeče!“

Ceh ugostitelja u Hrvatskoj, neslužbeno je spojen s cehom mesara, a kuhari su kao svoj dan izabrali dan sv. Lovre 10. kolovoz.

Sv. Lovri posvećena je krasna bazilika u Rimu San Lorenzo fuori le mura, a osim nje još i šest drugih crkava. U Rimu blagdan Sv. Lovre po važnosti je odmah poslije blagdana apostolskih prvaka Petra i Pavla. Rođen u Hispaniji završio je duhovni studio u Zaragozi, gdje ga je zapazio papa Siksto II., poveo u Rim i zaredio ga za arhiđakona Rimske crkve i čuvara crkvene riznice. Kao učenik pape Siksta II. bio je cijenjen zbog svojih mladenačkih vrlina i nevinosti, te je i uvršten u sedmoricu uglednih rimskih đakona. Podijelivši crkveno blago siromasima, Valerijanovo progonstvo izvelo ga je na sud i zbog širenja kršćanstva, i osudilo, na bičevanje i spaljivanje na roštilju. Kažu da je umirući svetac doviknuo: „Pečen sam s jedne strane, a sad me ispeci i s druge“. Mučeništvo sv. Lovre prema pouzdanim pisanim izvorima zbilo se 10. kolovoza 258. godine.

O šafranu

Castor (Tadino Gualdo, 1529 - Viterbo, 1590. liječnik, botaničar i pjesnik talijanske renesanse. Diplomirao je medicinu u Perugia, 1567. je postao liječnik. U Rimu je naukovao na Archiginnasiu, prema nekim izvorima, na preporuku kardinala Rusticucci Hieronimo, imenovan je glavnim liječnikom na dvoru pape Siksta V. Zahvaljujući uspjehu svojih publikacija uživao veliku popularnost u Italiji i Europi. Umro je u Viterbo u 1590. i pokopan u crkvi franjevačkog samostana.



Knjiga Herbarium objavljena je 1585. u Rimu i predstavlja skup ljekovitog bilja Europe, Istočne i Zapadne Indije. Osim pripovijesti i latinskih stihova, knjiga je znamenita i po receptima jednostavnih lijekova, začina, nazivima, obliku, mjestima rasta i osobinama na talijanskom i latinskom jeziku. Kao narodna medicinska knjiga namijenjena je obiteljima s praktičnim pravilima higijene i prehrambenih savjeta.

U Knjizi se navodi naputak (recept) s hrvatske strane Jadrana, posebno cijenjen u to vrijeme u Rimu – *zubatac sa šafranom*.

Najbolji su oni krupni, koji se love u Schiavoniji, zgotovljeni u hladetini i spravljeni na način Schiavona. Kuhaju ga u vinskom octu (kvasina) dodajući sol i mnogo šafrana te zatim režu u nomade i pripremaju hladetinu.

U to vrijeme osmišljen je i naputak *risotto alla milanese*. U Dalmaciji i na otocima pripremali su se paprenjaci sa šafranom duž cijele obale. U svojim putopisima je Petar Hektorović napisao da na području Vinodola redovnici liječe očne bolesti smjesom šafrana, bjelanjka u ruža.

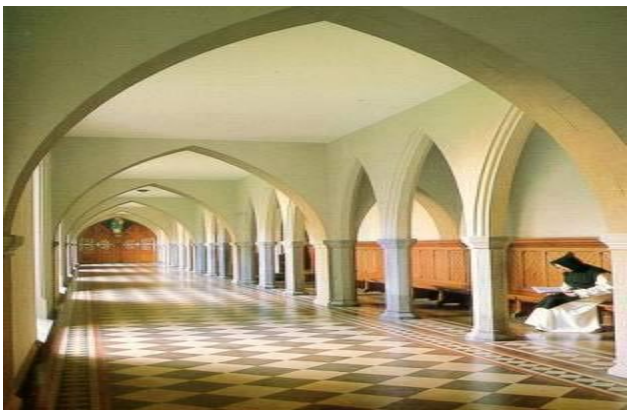
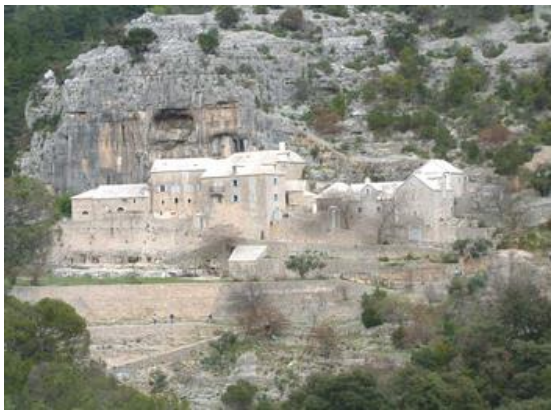
Hostije

Benediktinski samostan sv. Luce u Šibeniku i danas proizvodi ***hostije***. Naputak za hostije j vrlo jednostavan. Potrebno je najbolje pšenično brašno i čista voda (po mogućnosti izvorska) ali je zato izrada vrlo zahtjevna. Danas je to jednostavnije radi mogućnosti korištenja raznih kuhinjskih pomagala, u prvom redu električnih miješalica. Nekad kad se sve radilo ručno zahtijevalo je osim vremena i mnogo fizičkog rada. Od brašna i vode izradi se tijesto, po gustoći slično onom za palačinke. Tijesto se tada izlije na vrelu ploču i poklopi. Pod visokom temperaturom drži se oko minutu. Potom se pečeno tijesto stavlja u aparat u kojem se ovlaži kako bi omekšalo te se na koncu stravi u treći uređaj sa kalupima u kojem se pritiskom oblikuje (reže) u željene oblike. U jednom postupku pripremi se 36 hostija.

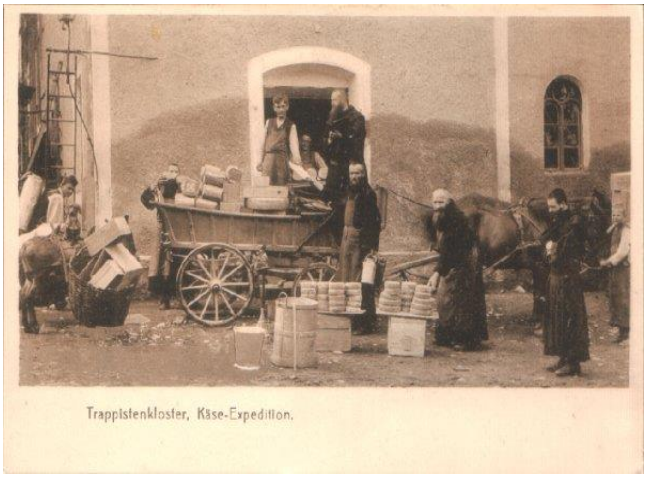
Peći hostije je velika čast i tijekom postupka uvijek je prisutna i molitva. U tom komadu „kruha“ je živi Isus. Samostan čuva vrijedan aparat za hostije star preko 150 godina (aparat sa velikom drškom u koje se ulijeva tijesto, a potom poklapa). Prenosi se na tronožac ispod kojeg je žar kako bi se ispeklo. Pečeno tijesto trebalo se uvijek ovlažiti jer bi u suprotnom kod rezanja pucalo. To se nekad radilo na taj način da se držalo u košari u bunaru, gusterni, malo iznad razine vode. Ovako pripremljeno tijesto oblikovalo se (rezalo) malim uređajem s drškom i obručem. Stavilo bi se tijesto na drvenu dasku i udarilo.

Iza mise, kad se obriše kalež i posuda u kojoj su hostije, rupčić s kojim su obrisani nikada se ne pere u perilici rublja ili u kadi. Pere se u lavoru sa tri vode. U dnu crkve postoji rupa u koju se ta voda lijeva. To je takozvani *sakrarij*.

(tvrđava i samostan Vrana, na Vranskom jezeru, prvo veleposlanstvo Vatikana u Hrvatskoj)

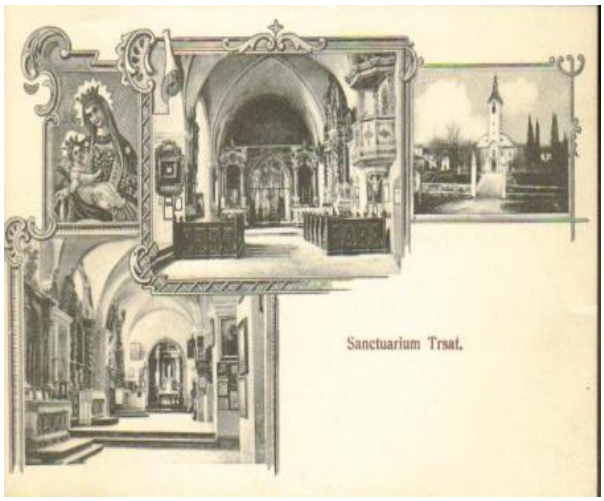



samostan Blace – Brač



Zadarski samostan

Visovac



Glavotok

Dubrovački samostan

samostanska kuhinja

Maškovića han, Vrana

samostan dominikanaca

Benediktinska crkva i samostan sv. Kuzme i Damjana na brdu Ćokovcu,
otok Pašman, potječe iz 1125.

Benediktinski samostan na Mljetu

crkva i samostan sv. Luce

Muzejski izložak za pečenje hostija u krušnoj peći (Franjevački samostan i crkva sv. Kastarine u Krapini)

Razvoj gradova

Doba feudalizma pogoduje stvaranju gradova koji postaju središta novog društvenog, gospodarskog i političkog poretka. Dalmatinski gradovi postaju područja najvećeg stupnja materijalne i duhovne civilizacije hrvatskih gradova. Split staro središte 1239. god broji oko 20.000 stanovnika (još uvijek manje nego u doba cara Dioklecijana) a njegova okolica toliko je bogata da može izvoziti vunu, vino, ulje, med i žito, dok se zaštićuje uvođenjem carine na uvoz vina za strance 10 % od vrijednosti. Sam grad uvijek mora čuvati 200 vagona žita za slučaj krajnje potrebe. Sve je veća povezanost gradova između sebe kao i s otocima, a isto tako i s gradovima s druge strane Jadrana. Dolaze novi doseljenici uglavnom trgovci i obrtnici.

Još od starih Rimljana ostale su mnoge „reforme“, stručna agrarna uputstva, za poboljšanje poljoprivrede, kao i porezne reforme (sam car Dioklecijan bio je nosilac novih poreznih reformi). Maslinici, vinogradi, razvoj stočarstva (osobito ovaca i koza) bilo je tijekom Rimskog carstva vrlo razvijeno na našoj obali. Katon piše da ulaganja u zemlju nose zaradu i daje prijedloge o veličini zemljišta, tipovima gospodarstva i uzgojnoj kulturi. Prosječna veličina gospodarstva treba biti 25 hektara (100 rimskih jutara), ističe uzgoj loze (lozi je potrebno nekoliko godina za pravu berbu), vrba (radi traženih košara i koševa) nasada maslina (maslini koja rodi svake druge godine potreban je jedan naraštaj), livada, pšenica, šuma za sječu (bor, cedar, čempres, joha, mirta, drijen, šimšir, maslina), voćaka (smokve, kruške, jabuke, šipak..), … Veliku važnost ima stoka, posebice goveda i svinje, za obradu vinograda od 100 rimskih jutara potrebna su dva vola, dva magarca za vuču i jedan magarac za žrvanj. Za jedan nasad maslina (240 rimskih jutara) potrebna su tri para volova, tri magarca sa samarom, jedan za žrvanj i 100 ovaca. Posebno je bio unosan uzgoj konja (za ratovanje i utrke), magaraca za upotrebu u poljoprivredi (prijenos i vuču, okretanje žrvnja, mlijeka u prehrani) mula (za ratne svrhe i prijevoz). Uzgoj dvorišnih životinja u peradarnicima (aviaria), zečeva u zečnjacima (leporaria), postojanje ribnjaka (piscinae), ptičjih kaveza u kojima se moglo uzgojiti 5.000 drozdova, i još mnogo toga fascinira današnjeg čovjeka i govori mu da se sve samo ponavlja, u drugim oblicima i ambalaži. Niži sloj na teritoriju rimske kolonije mogao je imati pojedinačne parcele – viritum (tj. svakom muškarcu vir) između 5 i 10 jutara).

Iz kronike Tome Arhiđakona (1200.-1268.) saznajemo da je za njegovog vremena bogatstvo splitskih građana bilo veliko, ali i velika pohlepa, lakomost i obijest, zahvativši čak i kler. Toma žestoko kori svoje sugrađane koji zbog toga zanemaruju interese grada, a svećenstvo interese crkve i javni moral.

Razvoj gradova u kontinentalnoj Hrvatskoj je sasvim drugačiji. Tu su stara rimska naselja, nekad vrlo važna prometna i trgovačka sjecišta (Siscia /Sisak, 70 g.n.e. postaje rimska kolonija, važna riječna luka, a u 3 st. i državna kovnica novca/, Mursa, Sirmium, Andautonia ...), propala, a ako su se i održala razvaljena su u borbama. Osnivači novih gradskih naselja izbjegavaju dizati na tim starim ostacima. Srednjovjekovni gradovi dižu se na brežuljcima, da se može uočiti opasnost, dok se pučanstvo zaklanja na manje pristupna mjesta. Vremenom gradovi postaju ideal slobodnog i sigurnog života u koje naviru jednako domaći svijet kao i stranci, koji su već za dva-tri naraštaja pohrvaćeni (**60.**). Razvija se trgovina, obrtništvo i gradovi postaju izvor financijske snage kraljevske i crkvene vlasti. U starim dokumentima gradova, koji su na latinskom jeziku ali ipak puni domaćih-hrvatskih riječi spominju se:

ciglar, filarka, hlebopek, hlebopećica, iglar, kipar, klamfar, kolar, konjar, kovač, kožar, krojač uz šnajder, kramar, kuroredica peradar), lokotar, lončar, lukar uz bognar, pugnar (izrađuje lukove), malar, malinar uz mlinar, medovar, mesar uz mesarin, mošnjar uz taškar, nožar, oklopar, ostrugar uz šporar, špoljar, ovčar, pancerar, pasar uz gurtljar, pivar, platnar,

poplatar, ptičar, rakar, ribar, rogožar, sedlar, sitar, solar, stražar, strelar, svečar, šćitar - štitar, šnicar, šoštar, štacunar, težak, tišljar, tkalec, trgovac, trubec (trubač), tular (pravi tobolce), uzdar - vuzdar, varga (čizmar), vošćar, zlatar, zvonar (zvoni ali i lijeva zvona), itd.

Za razliku od primorskih gradova, ovdje se nije uspio razviti patricijat, jer je vladao duh ravnopravnosti građanstva.

Iz tih davnih dana zanimljiva je i odredba gradskog suda u Zagrebu o vrijeđanju; što se najčešće primjenjivao zbog filarki tj. piljarica na Markovu trgu koju su prodavale kruh, mlijeko, sir, maslac, jaja, voće i povrće. Stojeći ili sjedeći jadne do druge često su se ove žene radi utakmice u svojoj trgovini zavadile. U svakom slučaju obično bi padale uvrede s jedne i s druge strane. Zato je gradski sud god. 1384. dao istesati kamen i na njega pričvrstiti lanac. Kamen je redovito stajao na „prangeru" (u srednjem vijeku stup sramote, sramotište, koji stoji na javnom mjestu). Kada su se piljarice zavadile, onda ih je gradski sudac radi međusobna psovanja osudio ovako: jednu „filarku" odvedoše na „Dverce", a drugu k „prangeru". Ovdje bi onda na vrat objesili sramotni kamen, koji je morala nositi od Markove crkve do „Dverca". Ovdje bi joj kamen skinuli, te ga objesili o vrat drugoj „filarki", koja ga je morala nositi do župne crkve.

Trogir, danas mali gradić ali u 13. stoljeću poznata biskupija (s biskupom Treguanom, rođenim Firentincem), istaknuti kulturni i trgovački centar. U Trogiru je 1271. otvorena prva ljekarna u Europi. (**61.)**. Portal Katedrale (najznačajnije djelo romaničke plastike na Mediteranu) izradio je majstor Radovan i u njega utkao epizode ljudskog života i njihove svakidašnjice, kao npr.; likove žena u nošnjama trogirske okolice, seljake kako obrezuju lozu, pastir striže ovcu, domaćin priređuje gozbu - kuha na ognjištu, kao u zbilji tu se pojavljuje putnik s putnom palicom za koju je zapeo tikvicu, prikaze lova i lovačkih uživanja (čovjek zamahom noža ubija vepra - alegorijski prikaz - prosinca), guste vijence kobasica obješenih o strehu, razne biljke i životinje i **kukuruz?? !!.**

Da li se na našem području znalo za kukuruz prije otkrića Amerike ili je za njega znao samo majstor Radovan, do danas je to ostala nepoznanica. Portal je dovršen 1.240. god., a kukuruz je donesen iz Amerike 1.492. godine. Pored toga postoji još jedna neobičnost, a to je da jezičke analize ukazuju na to da je kukuruz hrvatska riječ koja se spominje u kronikama Radovanovog vremena. U prilog mogućnosti da su naši preci znali za kukuruz prije Kolumba govori i teorija da je kukuruz došao iz Kine (jedna vrsta kukuruza nepoznata je u Americi). Naš naziv kukuruz mogao je nastati iz: španjolske riječi kukurućo - tuljac; turske riječi kokuruz (kok - smrad, uruz - zrno, riža; zrno, riža nižeg svijeta, raje; dok Talijani za njega kažu gran turco); albanske riječi kukur (tobolac za strijele) ili kokeriz (zrnjevlje). Za kukuruz vezana je još jedna zanimljivost: u staroj Austrougarskoj za Srijem je postojao podrugljiv naziv „kukuruzenland"- zemlja kukuruza, što znači da postoji dugotrajna kultura sadnje kukuruza kao jedne od važnih žitarica (u 17. st. kukuruz je prenesen iz Turske, koji se rado sadio zbog toga, što se od njega kao nove kulture nije plaćala desetina, što baš nije odgovaralo zemljo posjednicima).

Kao što smo se poigrali poslasticom pandišpanj, pogledajmo što nam sve kaže i popularno jelo od kukuruza - palenta, pura (na primorskom području ili u unutrašnjosti žganci). Riječ palentenjak označuje - kuhaču (pribor od drveta koji je nezaobilazan u izradi palente) ili drugdje nazvan purnjak. Latinska riječ polenta ista je kao i današnja talijanska a označuje istu vrstu jela, i jednoj i drugoj riječi je korijen u latinskoj riječi pollen - prah od brašna u mlinu. Znajući da je priobalno područje nekad bilo pod Rimskim Carstvom nije čudno da su ti tragovi ostali i u jeziku. Povežimo to s jelom brodet i možda smo na tragu da ustvrdimo velikom sigurnošću o našem izvornom jelu čiji je prilog palenta, za koju su znali naši ljudi i prije otkrića Amerike.

Brodet (brudet, bruje) - jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrstan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak je u talijanskoj krušnoj juhi (pane in brodo, za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet, tako da je prvobitni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao.

Ovo jelo koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenim restoranima ima svoju osnovu u našoj pučkoj priobalnoj kuhinji. Grubi opis jela bio bi: riblja juha priređena kao gulaš: pripremljena na kvasini (vinskom octu), maslinovom ulju i malo vode. Od začina dodaju se luk, češnjak, peršin sol, papar, vino.

Koliko ima ribarskih mjesta toliko ima i naputaka za brodet, za osnovnu namirnicu koriste se sve ribe kao i svi „plodovi mora“, koji se uvijek nalaze nadohvat ruke.

Način pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu, i da se sve zajedno „krčka“ u „lopiži“, „bruncinu“ (lonac za ognjište), „teći“ (plitki metalni lonac) ili u zemljanoj posudi (kaže se da je brodet najbolji i najtečniji u njoj), govori nam i o tome da su se obavljali i drugi poslovi dok se jelo termički obrađivalo. Više vrsta ribe daju tečniji i bolji brodet. U načelu se na 1 kg ribe koristi 2,5 dl maslinova ulja i blijedo zapržena 1 glavica luka.

Karakterističan način pripreme (ribarski) „*sve na ledeno*“, što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili - sačuvaj bože – ribe, zvuči jednostavno ali na kraju je jelo izvrsno - onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježe ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne). Brodet ne smije biti ni jušan ni gust. Jede se hladan i topao s kruhom (crnim domaćim) ili žgancima (purom, palentom) - nekad jednim od glavnih jela sirotinje.

Slijepi brodet - radi se sa svim sastojcima osim ribe ili plodova mora, obično se radio kad nije bilo ni jednog ni drugog.

Brodet od morskih kamenčića - radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačice, i stavili u morsku vodu. Kad je voda prokuhala, kamenčiće su izvadili (puni su planktona i bogati bjelančevinama), u tanjur su stavili kriške kruha i odozgo prelili dobiveni sok.

Zanimljiv je dokument iz 1425. godine iz kojeg saznajemo:

hljebari koji su na Trgu sv. Marka na brežuljku Gradecu prodavali kruh smjeli su zaraditi najviše 40 denara od svakog vagona brašna. Iste godine na tom istom trgu ribari su smjeli tražiti jedan denar za 12 velikih ili 24 mala raka. „Tko bi prodavao skuplje, neka mu se rakovi oduzmu“.

Danas, skoro šesto godina poslije ovo nam zvuči nestvarno, - kontrola cijene i rakovi iz zagrebačkih potoka i rijeka.

Stećci, ti spomenici grobne kulture iz 12. do 15. stoljeća, kojih se može naći u Dalmatinskoj zagori i Hercegovini, svojim natpisima i reljefima otkrivaju nam život tog vremena. Prizori ljudi u zemaljskom životu otkrivaju nam običaje od načina odijevanja, rada, veselja, frizure, izgleda ratnika i kako su naoružani do prizora mirnog života kad nema ratova. Po broju pronađenih (oko tridesettisuća), širinom rasprostranjenosti stećaka i saznanjem da su se u njih pokapali tadašnji velmože (moćnike, gospodare tvrdih gradova i zamaka), može se

puno toga saznati. Uklesani prizori najradosnijih trenutaka života mirnog vremena odvijaju se u lovu (jelen okružen čoporom pasa; lovac s kopljem goni medvjeda okruženog psima; zavezani leopard čeka da ga se pusti na lovinu/pripitomljeni su se koristili u srednjem vijeku kao i lovački psi/, turnirima (vitezovi na konjima i u povorci, svi u oklopu oboružani mačevima i kopljima), plesovima (muški i ženski u kolu), zabavi. Natpisi nam govore o čvrstoj povezanosti tih ljudi za svoj puk i zemlju. Tragom takvih spomenika i starih zapisa saznajemo, da je težnja ljudi tog doba bila povezanost s Primorjem kao bi mogli kao, izrazito stočarski kraj isporučivati meso; soljeno suho meso (govođe, ovnujsko, svinjsko), a sol je i tako već dolazila iz primorskih krajeva (u jednom službenom spisu mletačke kancelarije navodi se da je 1413. god. u solanama otoka Paga bilo uskladišteno 40.000 modija soli, oko 13,320.000 litara) u ukupnoj vrijednosti od oko 8000 dukata. Sol je predstavljala jedan od glavnih proizvoda Dalmacije i temelj trgovine prema kopnu i raznim morskim putovima.

Otok Krk, jedinstveni primjer u tadašnjoj Europi 11. i 12. stoljeća po kultu jezika, sačuvao je dva najstarija spomenika stare hrvatske riječi tj. **pisma glagoljice**: Bašćansku ploču i Dobrinjsku notarsku ispravu. A krčki knezovi čije rodoslovlje datira od 1118. do 1671. veže se rodbinskim vezama u osamnaest generacija ženidbama i udajama s najrazličitijim velikaškim obiteljima tadašnje Europe. Ne sam Krk, nego i ostali krajevi Hrvatske kulturno i politički se uzdiže, a rodbinske veze određuju kulturno povijesnu snagu roda krčkih knezova. Njihove žene inozemke prenose bez sumnje pokoju stranu kulturnu vrednotu, pokoji strani običaj u naše krajeve, ali isto tako i potomci krčkih knezova donose u novo podneblje naše običaje i kulturnu tradiciju. U 15. stoljeću papa Martin V. (1417.-1431.) daje uvjerenje Knezovima o pravu nošenja grba (dva zlatna lava zajedno lome kruh - frange panem) kao potomaka rimskog roda Frangepana. U skladu s načinom tadašnjeg života knezovi su na Krku zaštitnici i mecene crkve. Benediktinski red, nosilac civilizacije svog vremena, ima na Krku sedam do osam opatija. Predodžbu sjaja tih opatija pruža nam još i danas samostan na Glavotoku, s knjižnicom starih rukopisa i tiskanih knjiga, a u pivnicama ogromne bačve za vino (danas bez upotrebe), ima velika spremišta za žito i drvo, sve dokazi o nekadašnjem obilju. Unatoč bliskom susjedstvu talijanštine i univerzalnosti latinštine, hrvatski jezik služi kao jezik javnog života, njime se pišu javne isprave, na njemu se sastavljaju zakonici, njime se služi podjednako i puk i plemstvo.

Kuharica izdana u Leipzigu 1709. god. od naslovom GRANAT-APFEL, koja je raskošni barokni vodič sa 519 naputaka, vrlo je značajna za nas. Knjigu je napisala *Elenora Maria Rosalia* (1647 – 1704), kneginja od Eggenberga koja je neko vrijeme živjela na području Slovenskog primorja, i u knjizi navodi naputak za „Frankopan tortu“ čiji je naputak prvi put objavljen 1686. godine ali pod imenom torta FRANGIPANI. Ta torta je jedna od prvih europskih baroknih slastica, a prema svim dosadašnjim saznanjima najvjerojatnije (istraživanjima etnologinje gospođe dr. sc. Nives Rittig-Beljak i profesora Melichara) je u vezi s kulinarskim stolom KRSTE FRANKOPANA. Torta se radi od lisnatog tijesta (tada se to radilo sa svinjskom masti i lojem) i nadijeva obilnom kremom od slatkog vrhnja, oplemenjeno prženim pistacijama, muškatnim oraščićem, cimetom, limunovom koricom, ružinom vodicom i voćem. Svi navedeni sastojci odavno su korišteni kao živežna namirnica u primorju i nije pretenciozno ustvrditi, da je ta torta ponikla iz našeg podneblja.

Uostalom, i sam Krsto Frankopan, izuzetan je pisac o „istvini i pitvini" u svojim gastronomskim stihovima: „Mesari kak mesari", „Meso u loncu", „Tele", „Kokot", „Par golubova", „Jajce", „Kruh u peć metati", „Napojnica pri stolu".

*Frankapanska torta**
(Frankopan-Torte).

Frankapanska torta danas (Frankopan-Torte)

6 žumanjaka, 3 decilitra skorupa, šećer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se zgusne. Ovom kremom, pošto se ohladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasiraj geléom od grozdjića ili pekmezom od kajsija.

(Modernizirana verzija kolača koji je sačinjen u Podravkinu Centru za istraživanje i unapređivanje prehrane, objavila gđa. Božica Brkan u kolumni „Enciklopedija špeceraja"- Večernji list):

sastojci: 1 „Ledo" lisnato tijesto;
za kremu: 6 žumanca, 20 dag šećera, 2 dl slatkog vrhnja, 2 dag gustina, 15 dag sjeckanih prženih lješnjaka ili pistacija, cimet, muškatni oraščić, ribana korica od pola limuna, 10 dag grožđica, o,3 dl maraskina, 12 dag maslaca;
za ukrašavanje: komadići svježeg voća ili voće iz kompota i slatko tučeno vrhnje.

Svaku polovicu lisnatog tijesta razrezati na pola, pa svaki komad razvaljati vrlo tanko na oblik pravokutnika. Ispeći kore, svaku posebno, na 220 oC oko 15 minuta. Žumanca, šećer, slatko vrhnje i gustin izmiješati i ostaviti oko pola sata da odstoji. Kuhati na pari dok masa ne zgusne. Malo ohladiti, dodati lješnjake i ostale začine. Na kraju umiješati omekšali maslac. Dobro ohlađenu kremu premazati u tankom sloju preko tri pečene kore tijesta pa ih slagati jednu na drugu. Prekriti četvrtom korom, ukrasiti komadićima voća i tučenim slatkim vrhnjem. Oblik torte je četvrtast.

U Italiji je poznata *creme frangipane* - osnovni sastojci su jaja i brašno, kojom se često nadijeva španjolski kruh (pan di spagna - pandišanj, patišpanj, dubrovačka poslastica koja se proširila po našim krajevima. Postoje indicije da su dubrovački pomorci donijeli način izrade tog kruha iz Španjolske, suhi kolač od brašna, šećera, jaja i oraha) a bogata je maslacem. Izvorni naputak kaže da je to krema od vanilije s bademom za kolače.

Bakar postaje poznato trgovačko mjesto za izvoz i uvoz robe morem i kopnom, naročito soli, stoke, mesa, žita, drva, vesala i jedra. A ti naši brodovi nosivosti i do 1200 kara (kola) i posadom od 140 ljudi, osim drugim potrebnih stvari, imala je na sredini broda: zdenac s pitkom vodom, s vitlom i posudama. U posebnim skladištima bilo je krdo svinja, mnogo kunića i vrlo mnogo kokošiji za potrebe brodske posade.

Još pred nekoliko desetljeća bila je poznata *Bakarska vodica*, izvanredno dobro pjenušavo vino. Bakar je oduvijek imao vinovu lozu. ali je tek pred kraj 18. stoljeća domaće stanovništvo napravilo poznate prezide, a carica Marija Terezija potakla još veću sadnju loze. Prezidi (**takala** – terasasti vinogradi) su se protezali u dužinu od 4 kilometra, a od mora do vrha brda u prosjeku je bilo 88 terasa (širine oko 1 km). Vjeruje se da su Napoleonovi vojnici početkom 19. stoljeća domaćim ljudima prenijeli tehnologiju proizvodnje pjenušca, iako neki izvori govore da je to ostatak rimskog načina proizvodnje vina. Bakarska vodica proizvodila se isključivo od domaće beline ili žlahtine uzgojene isključivo na terasama. Grožđe se gnječilo nogama u „grotlu“, posudi s pomičnim dnom i rupama sa strane kroz koju je otjecala tekućina. Cijeli je posao pravljenja Bakarske vodice bio u rukama žena. Butelje su se čuvale za svečane trenutke i za posjete dragih gostiju, a rijetki su je proizvodili za prodaju.

Kolika je bila konkurencija u trgovini dalmatinskih gradova Veneciji, vidljivo je iz naredbe od 13. kolovoza 1422 god. mletačkog senata kojom se za svaku robu koja se izvozi iz Dalmacije u neko drugo mjesto, a ne u Veneciju, mora platiti carina. Usoljena riba ili glavonošci, bili su jedna od najčešćih roba ali i najboljih (bogatstvo ribom i soli naši krajevi obilovali su od pamtivijeka). Da se vodila briga i o izlovu ribe, vidljivo je i iz najstarijeg zapisa na Jadranu o zaštiti ribljeg podmladka u svrhu racionalnijeg ribolova. 1528. Vijeće umoljenih Dubrovnika, izdalo je naredbu prema kojoj je bilo strogo zabranjeno u Rijeci Dubrovačkoj i drugim zatonima republike loviti ribu mrežama malih oka, jer su se ta mjesta smatrala prirodnim obitavalištem riba.

Dokaz o više stoljetnom ribarstvu je i najstarija isprava o našem ribarstvu, izdana u Zadru oko 995. god. (sačuvan u prijepisu iz 11. ili 12. st. pisana na dalmatinskom beneventom - srednjovjekovno pismo preneseno iz Italije u Hrvatsku u 10. stoljeću. Čuva se u povijesnom arhivu u Zadru), kojom Zadarsko plemstvo daruje samostanu sv. Krševanu u Zadru svoje ribarske „pošte“ (ribolovišta) kod otoka Molata i u Telašćici na Dugom otoku.

Dugi otok, Villa rusticae I st. n.e.

Telašćica je bila naseljena od davnih vremena, o čemu svjedoče ostaci rimskog kompleksa Vlla ristica u Maloj Proversi. Smatra se da je ribolov na ovom području bio jedna od važnih djelatnosti za opstanak čovjeka od prapovijesti. U X. stoljeću prvi se puta, u jednom dokumentu, spominje hrvatsko ribarstvo.

Najstarija hrvatska isprava o ribarstvu.

Darovnica (prijevod Isprave na hrvatski jezik) kojom zadarski plemići ustupaju Samostanu svetoga Krševana u Zadru svoje pravo ribarenja na otoku Tilagu (hrvatski prijevod)

U vrijeme zadarskoga priora gospodina Maja bila su zbog javnih potreba prodana ribolovišta:

- jedno na otoku Molatu,
-drugo na Tilagu u velikoj Uvali svetog Viktora s jugozapadne strane koje počinje od mjesta koje se zove Megarus i ide sve do kuća koje su običavale davati mnogim zadarskim plemićima četvrti dio lovine. Zbog toga što su se često pri diobi ribe svađali i međusobno ranjavali sječimice i parajući, rečeni prior je sa svojim plemićima učinio vijeće po kojem bi se spomenuto ribolovište ustupilo Samostanu blaženoga Krševana Kristova mučenika. To je i učinjeno; naime, odmah je došao do crkve rečenoga mučenika s darovnim pismom u kojem su bila popisana imena svih onih plemića. A to su darovno pismo u nazočnosti opata Trasona i njegove braće položili na sveti oltar govoreći:

> „Prikazujemo tebi, preblaženi mučeniče Krševane, za spas svojih duša dar dosadanjega našeg ribolovišta. I ako bi tko od naših ili drugih, nadahnut duhom oholosti, od tvoga svetoga samostana ili od samostanskih vlasti koje tebi služe u tom samostanu pokušao oteti, neka naiđe na srdžbu svemogućega Boga i neka bi imao prokletstvo 318 otaca i neka na sudnji dan bude s Judom izdajnikom i sa svim nepravednima bačen u pakao.“

To su dokončali u vrijeme koje je gore navedeno potpisani plemići i svjedoci, u prvom naime redu prior Zadra Majo, pokretač i svjedok. Tribun Dujam, tribun Teodozije, pokretači i svjedoci. Tribun Lampridije, pokretač i svjedok. Tribun Petar, svjedok. Tribun Majo, svjedok. Dobro njegov brat, svjedok. Tribun Ursonja, svjedok. Tribun Petar. Tribun arba. Tribun Nicifor. Tribun Ivan. Tribun Plato. Ovi gore navedeni i nemali broj drugih Zadrana ove su stvari pokretači i svjedoci.

Franjo Rački

Documenta Historiae Chroaticae periodum antiquam illustrantia, Zagrabiae 1877., str. 25.-26., dokument br. 2

THE OLDEST CROATIAN DOCUMENT ABOUT FISHING IN THE ADRIATIC SEA

ANNO DOMINI 986 – 999.

(Translation: Prof. M. FEKETIJA, A.D. 2007)

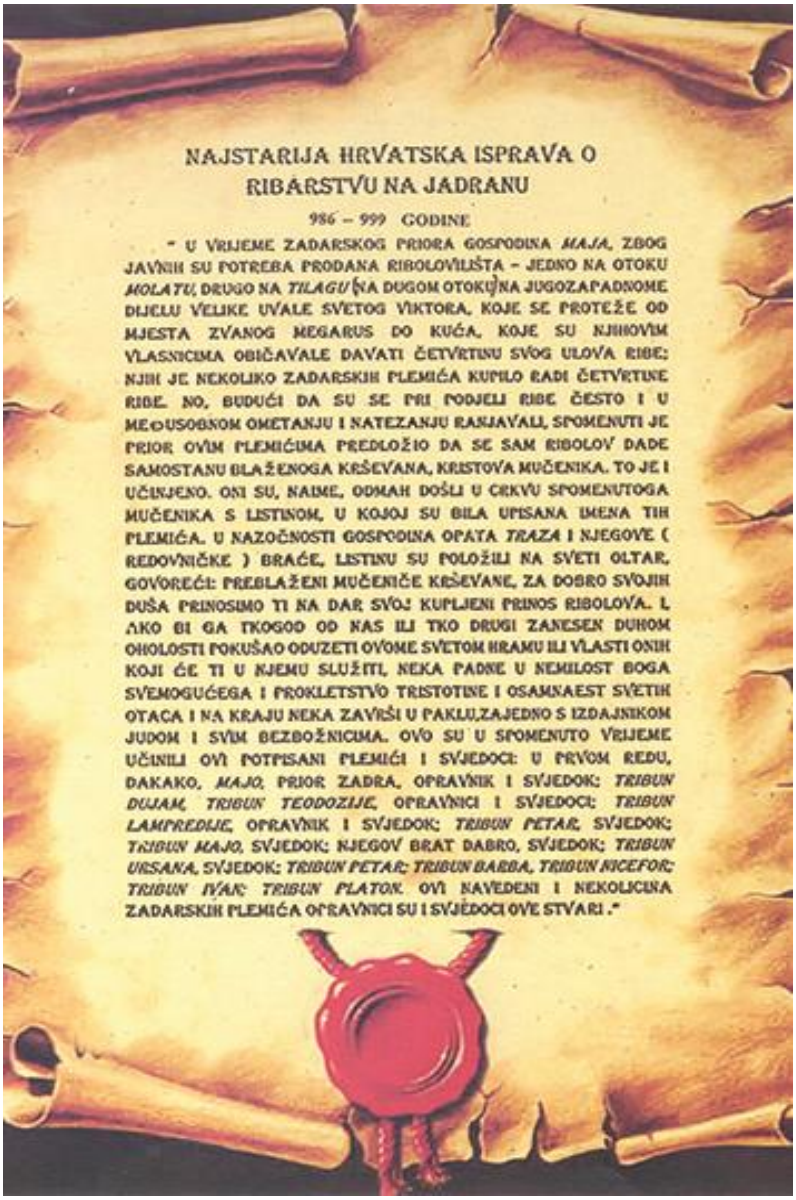
DURING THE TIMES OF THE ZADAR FRIAR *MAVU*, TWO FISHING TERRITORIES HAD BEEN SOLD TO PROVIDE FOR PUBLIC NEEDS – ONE ON THE ISLAND OF **MOLAT**, AND THE OTHER ONE ON THE ISLAND OF **TILAG** (LONG ISLAND), AT THE SOUTHWESTERN AREA OF THE LARGE BAY OF *SAINT VICTOR*, STRETCHING FROM THE PLACE CALLED **MEGARIS** (MAGROVICA) TO THE HOUSES WHICH USED TO COLLECT FROM FISHERMEN »A QUART« OF THE FISH CAUGHT. THESE HOUSES WERE ACTUALLY ACQUIRED FOR THAT REASON BY SEVERAL ZADAR NOBLEMEN. SUCH FORM OF FISH TAX WAS FREQUENTLY SUBJECT TO REFUSAL AND WOULD NOT ALWAYS PASS PEACEFULLY SINCE FISHERMEN STOOD AGAINST THE INJUSTICE, SO FIGHTING AND INJURIES WERE RATHER FREQUENT.

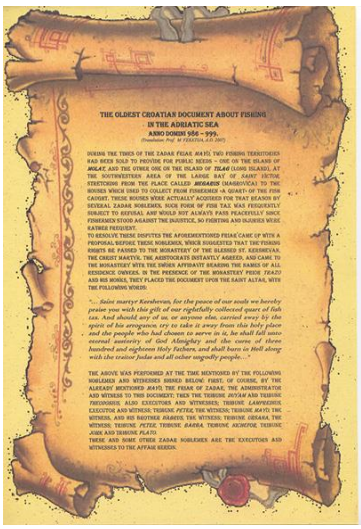
TO RESOLVE THESE DISPUTES THE AFOREMENTIONED FRIAR CAME UP WITH A PROPOSAL BEFORE THESE NOBLEMEN, WHICH SUGGESTED THAT THE FISHING RIGHTS BE PASSED TO THE MONASTERY OF THE BLESSED ST. KERSHEVAN, THE CHRIST MARTYR. THE ARISTOCRATS INSTANTLY AGREED, AND CAME TO THE MONASTERY WITH THE SWORN AFFIDAVIT BEARING THE NAMES OF ALL RESIDENCE OWNERS. IN THE PRESENCE OF THE MONASTERY PRIOR *TRAZO* AND HIS MONKS, THEY PLACED THE DOCUMENT UPON THE SAINT ALTAR, WITH THE FOLLOWING WORDS:

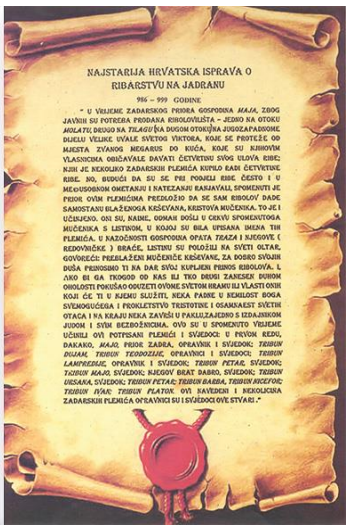
"... Saint martyr Kershevan, for the peace of our souls we hereby praise you with this gift of our rightfully collected quart of fish tax. And should any of us, or anyone else, carried away by the spirit of his arrogance, try to take it away from this holy place and the people who had chosen to serve in it, he shall fall unto eternal austerity of God Almighty and the curse of three hundred and eighteen Holy Fathers, and shall burn in Hell along with the traitor Judas and all other ungodly people..."

THE ABOVE WAS PERFORMED AT THE TIME MENTIONED BY THE FOLLOWING NOBLEMEN AND WITNESSES SIGNED BELOW: FIRST, OF COURSE, BY THE ALREADY MENTIONED *MAVU*, THE FRIAR OF ZADAR, THE ADMINISTRATOR AND WITNESS TO THIS DOCUMENT; THEN THE TRIBUNE *DOJAM* AND TRIBUNE *THEODOSIUS*, ALSO EXECUTORS AND WITNESSES; TRIBUNE *LAMPRECHUS*, EXECUTOR AND WITNESS; TRIBUNE *PETER*, THE WITNESS; TRIBUNE *MAVU*, THE WITNESS, AND HIS BROTHER *DABRUS*, THE WITNESS; TRIBUNE *GRSANA*, THE WITNESS; TRIBUNE *PETER*, TRIBUNE *BARBA*, TRIBUNE *ARCHEFOR*, TRIBUNE *JOHK* AND TRIBUNE *PLATO*.

THESE AND SOME OTHER ZADAR NOBLEMEN ARE THE EXECUTORS AND WITNESSES TO THE AFFAIR HEREIN.


NAJSTARIJA HRVATSKA ISPRAVA O
RIBARSTVU NA JADRANU
986 – 999 GODINE
" U VRIJEME ZADARSKOG PRIORA GOSPODINA MAJA, ZBOG JAVNIH SU POTREBA PRODANA RIBOLOVIŠTA – JEDNO NA OTOKU MOLATU, DRUGO NA TILAGU (NA DUGOM OTOKU) NA JUGOZAPADNOME DIJELU VELIKE UVALE SVETOG VIKTORA, KOJE SE PROTEŽE OD MJESTA ZVANOG MEGARUS DO KUĆA, KOJE SU NJIHOVIM VLASNICIMA OBIČAVALE DAVATI ČETVRTINU SVOG ULOVA RIBE; NJIH JE NEKOLIKO ZADARSKIH PLEMIĆA KUPILO RADI ČETVRTINE RIBE. NO, BUDUĆI DA SU SE PRI PODJELI RIBE ČESTO I U MEĐUSOBNOM OMETANJU I NATEZANJU RANJAVALI, SPOMENUTI JE PRIOR OVIM PLEMIĆIMA PREDLOŽIO DA SE SAM RIBOLOV DADE SAMOSTANU BLAŽENOGA KRŠEVANA, KRISTOVA MUČENIKA. TO JE I UČINJENO. OSI SU, NAIME, ODMAH DOŠLI U CRKVU SPOMENUTOGA MUČENIKA S LISTINOM, U KOJOJ SU BILA UPISANA IMENA TIH PLEMIĆA. U NAZOČNOSTI GOSPODINA OPATA TRAZA I NJEGOVE (REDOVNIČKE) BRAĆE, LISTINU SU POLOŽILI NA SVETI OLTAR, GOVOREĆI: PREBLAŽENI MUČENIČE KRŠEVANE, ZA DOBRO SVOJIH DUŠA PRINOSIMO TI NA DAR SVOJ KUPLJENI PRINOS RIBOLOVA. I, AKO BI GA TKOGOD OD NAS ILI TKO DRUGI ZANESEN DUHOM OHOLOSTI POKUŠAO ODUZETI OVOME SVETOM HRAMU ILI VLASTI ONIH KOJI ĆE TI U NJEMU SLUŽITI, NEKA PADNE U NEMILOST BOGA SVEMOGUĆEGA I PROKLETSTVO TRISTOTINE I OSAMNAEST SVETIH OTACA I NA KRAJU NEKA ZAVRŠI U PAKLU,ZAJEDNO S IZDAJNIKOM JUDOM I SVIM BEZBOŽNICIMA. OVO SU U SPOMENUTO VRIJEME UČINILI OVI POTPISANI PLEMIĆI I SVJEDOCI: U PRVOM REDU, DAKAKO, MAJO, PRIOR ZADRA, OPRAVNIK I SVJEDOK; TRIBUN DUJAM, TRIBUN TEODOZIJE, OPRAVNICI I SVJEDOCI; TRIBUN LAMPREDIJE, OPRAVNIK I SVJEDOK; TRIBUN PETAR, SVJEDOK; TRIBUN MAJO, SVJEDOK; NJEGOV BRAT DABRO, SVJEDOK; TRIBUN URSANA, SVJEDOK; TRIBUN PETAR; TRIBUN BARBA, TRIBUN NICEFOR; TRIBUN IVAN; TRIBUN PLATON. OVI NAVEDENI I NEKOLICINA ZADARSKIH PLEMIĆA OPRAVNICI SU I SVJEDOCI OVE STVARI."


THE OLDEST CROATIAN DOCUMENT ABOUT FISHING
IN THE ADRIATIC SEA
ANNO DOMINI 986 – 999.
(Translation: Prof. M. VEKOVIĆ, MA 1997)
DURING THE TIMES OF THE ZADAR PRIOR MAJO, TWO FISHING TERRITORIES HAD BEEN SOLD TO PROVIDE FOR PUBLIC NEEDS – ONE ON THE ISLAND OF MOLAT AND THE OTHER ONE ON THE ISLAND OF TILAG (LONG ISLAND), AT THE SOUTHWESTERN AREA OF THE LARGE BAY OF SAINT VICTOR. STRETCHING FROM THE PLACE CALLED MEGARIS (MARDUŠA) TO THE HOUSES WHICH USED TO COLLECT FROM FISHERMEN A QUART OF THE FISH CATCHT. THESE HOUSES WERE ACTUALLY ACQUIRED FOR THAT REASON BY SEVERAL ZADAR NOBLEMEN, SUCH FORM OF FISH TAX WAS FREQUENTLY SUBJECT TO REVIVAL AND WOULD NOT ALWAYS PASS PEACEFULLY SINCE FISHERMEN STOOD AGAINST THE INJUSTICE, SO FIGHTING AND INJURIES WERE RATHER FREQUENT.
TO RESOLVE THESE DISPUTES THE AFOREMENTIONED PRIAR CAME UP WITH A PROPOSAL BEFORE THESE NOBLEMEN, WHICH SUGGESTED THAT THE FISHING RIGHTS BE PASSED TO THE MONASTERY OF THE BLESSED ST. KRŠEVAN/SA. THE CHIEST MAGYIR, THE ARISTOCRATS INSTANTLY AGREED, AND CAME TO THE MONASTERY WITH THE OBTAIN AFFIDAVIT REGARDS THE BASICS OF ALL RESIDENCE OWNERS. IN THE PRESENCE OF THE MONASTERY PRIOR TRAZO AND HIS MONKS, THEY PLACED THE DOCUMENT UPON THE SAINT ALTAR, WITH THE FOLLOWING WORDS:
"... Saint martyr Krsevan, for the peace of our souls we hereby praise you with this gift of our rightfully collected quart of fish tax. And should any of us, or anyone else, carried away by the spirit of his arrogance, try to take it away from this holy place, and the people who had chosen to serve in it, he shall fall unto eternal austerity of God Almighty and the curse of them hundred and eighteen Holy Fathers, and shall burn in Hell along with the traitor Judas and all other ungodly people..."
THE ABOVE WAS PERFORMED AT THE TIME MENTIONED BY THE FOLLOWING NOBLEMEN AND WITNESSES SIGNED BELOW: FIRST, OF COURSE, BY THE ALREADY MENTIONED MAYO, THE PRIAR OF ZADAR, THE ADMINISTRATOR AND WITNESS TO THIS DOCUMENT; THEN THE TRIBUNE DUYAM AND TRIBUNE THEODOSIUS, ALSO EXECUTORS AND WITNESSES; TRIBUNE LAMPREDIUS, EXECUTOR AND WITNESS; TRIBUNE PETAR, THE WITNESS; TRIBUNE MAYO, THE WITNESS, AND HIS BROTHER DABRIS, THE WITNESS; TRIBUNE URSANA, THE WITNESS; TRIBUNE PETER, TRIBUNE BARBA, TRIBUNE NICHFOR, TRIBUNE JOHN AND TRIBUNE PLATO.
THESE AND SOME OTHER ZADAR NOBLEMEN ARE THE EXECUTORS AND WITNESSES TO THE AFFAIR HEREIN.


NAJSTARIJA HRVATSKA ISPRAVA O
RIBARSTVU NA JADRANU
986 – 999 GODINE
" U VRIJEME ZADARSKOG PRIORA GOSPODINA MAJA, ZBOG JAVNIH SU POTREBA PRODANA RIBOLOVIŠTA – JEDNO NA OTOKU MOLATU DRUGO NA TILAGU (NA DUGOM OTOKU) NA JUGOZAPADNOME DIJELU VELIKE UVALE SVETOG VIKTORA, KOJE SE PROTEŽE OD MJESTA ZVANOG MEGARUS DO KUĆA, KOJE SU NJIHOVIM VLASNICIMA OBIČAVALE DAVATI ČETVRTINU SVOG ULOVA RIBE; NJIH JE NEKOLIKO ZADARSKIH PLEMIĆA KUPILO RADI ČETVRTINE RIBE. NO, BUDUĆI DA SU SE PRI PODJELI RIBE ČESTO I U MEĐUSOBNOM OMETANJU I NATEZANJU RANJAVALI, SPOMENUTI JE PRIOR OVIM PLEMIĆIMA PREDLOŽIO DA SE SAM RIBOLOV DADE SAMOSTANU BLAŽENOGA KRŠEVANA, KRISTOVA MUČENIKA. TO JE I UČINJENO. OSI SU, NAIME, ODMAH DOŠLI U CRKVU SPOMENUTOGA MUČENIKA S LISTINOM, U KOJOJ SU BILA UPISANA IMENA TIH PLEMIĆA. U NAZOČNOSTI GOSPODINA OPATA TRAZA I NJEGOVE (REDOVNIČKE) BRAĆE, LISTINU SU POLOŽILI NA SVETI OLTAR, GOVOREĆI: PREBLAŽENI MUČENIČE KRŠEVANE, ZA DOBRO SVOJIH DUŠA PRINOSIMO TI NA DAR SVOJ KUPLJENI PRINOS RIBOLOVA. I, AKO BI GA TKOGOD OD NAS ILI TKO DRUGI ZANESEN DUHOM OHOLOSTI POKUŠAO ODUZETI OVOME SVETOM HRAMU ILI VLASTI ONIH KOJI ĆE TI U NJEMU SLUŽITI, NEKA PADNE U NEMILOST BOGA SVEMOGUĆEGA I PROKLETSTVO TRISTOTINE I OSAMNAEST SVETIH OTACA I NA KRAJU NEKA ZAVRŠI U PAKLU,ZAJEDNO S IZDAJNIKOM JUDOM I SVIM BEZBOŽNICIMA. OVO SU U SPOMENUTO VRIJEME UČINILI OVI POTPISANI PLEMIĆI I SVJEDOCI: U PRVOM REDU, DAKAKO, MAJO, PRIOR ZADRA, OPRAVNIK I SVJEDOK; TRIBUN DUJAM, TRIBUN TEODOZIJE, OPRAVNICI I SVJEDOCI; TRIBUN LAMPREDIJE, OPRAVNIK I SVJEDOK; TRIBUN PETAR, SVJEDOK; TRIBUN MAJO, SVJEDOK; NJEGOV BRAT DABRO, SVJEDOK; TRIBUN URSANA, SVJEDOK; TRIBUN PETAR; TRIBUN BARBA, TRIBUN NICEFOR; TRIBUN IVAN; TRIBUN PLATON. OVI NAVEDENI I NEKOLICINA ZADARSKIH PLEMIĆA OPRAVNICI SU I SVJEDOCI OVE STVARI."

Kolika se vodila briga o razvoju Dalmacije vidljivo je i u osnivanju 1767.godine; Splitsko ekonomsko društvo (Societa Economica di Spalato), koja se nazivala i Akademijom, sa ciljem podizanja i unapređenja poljoprivrede, ribarstva, obrta i trgovine. Četrdeset godina kasnije, 16. prosinca 1807. godine, Generalni providur za Dalmaciju Vicko Dandolo proglasio je ribolov slobodnim i prodaju svježe ribe oslobodio od plaćanja svih dažbina, dok je za lov male plave ribe (1808. god.) stavio ograničenja detaljnim propisima kao i zabranjeni štetni način ribolova.

Rafinerija šećera podignuta u Rijeci god. 1750. (postojala je do god. 1828., dakle 78 godina) bila je najveća manufakturna tvrtka 18. i 19. stoljeća u Hrvatskoj i u austrijskom carstvu, a ubrajalo se u najveće manufakture svog vremena u Europi. Ta je tvrtka prerađivala šećerno brano u rafinirani šećer i sirup. Godišnja proizvodnja bila je 36.000 centi rafiniranog šećera.

Trgovački život istočno jadranskih komuna i prehrana

Trgovački život u istočnojadranskih komuna bio je prožet raznim propisima, od kojih je dobar dio bio na tradicionalnim običajima koji su dorađeni novim odredbama, Statutima, iz kojih saznajemo mnogo i o prehrani.

Tržnice

Stari spisi prilično su rječiti u određivanju uređivanja gradskih tržnica, te se zahvaljujući njima može steći slika o brojnim štandovima (uređeno i ograđeno prodajno mjesto) unutar zidina. U Šibeniku je od 1453. bila dopuštena svakodnevna prodaja mesa u mesnici (*jaganjca, jarića, ovca, kokoši, divljači*), *kruha, mlijeka, jaja, voća, bilja* i sličnih namirnica potrebnih za ishranu čovjeka. Najzastupljeniji su bili obrtnici pekari (*fonarius/panicocullus*) i pekarice (*panificule*), piljarice (*venderigola, revenderix*), ribari (*piscator*) i mesari (*beccarius*), u Zadru se spominju prodavači na malo za *pšenicu, žito, sočivo, kruha, vino, meso, sir, ulje, mirodije, pamuk, vunu, lan i sukno*.

Prodaja kruh

O prodaji kruha na tržnici kazuju statutarne odredbe o obrtničkim pekarama brojnih kućnih peći. Od 16. ožujka 1376, u Splitu, svaka pekarica koja je željela peći kruh radi prodaje u gradu morala je prijaviti deset dana ranije načelnikovom zamjeniku i sudcu, te se u tom roku nju upoznalo s postupcima pravljenja i prodavanja kruha (koliko se od jednog stara brašna može napraviti kruha). Šibenske vlasti ističu 1428. problem lošeg održavanja pećnica kojih vlasnici već dugo nisu prikladno opremili, što je uzrokovalo štetu za građane i stanovnike grada, te nalože da „vlasnici imaju držati peći u dobrom stanju i snabdjevene svežnjevima granja i priborom za peći i drugim predmetima koji su potrebni za pečenje kruha, tako da svakog dana mogu raditi na pečenju kruha od jutro sve do noći, dokle god imaju kruha za pečenje. I da za svaki dan kada jedna peć ne radi na pečenju kruha, a imala je kruha, vlasnik takve peći plati kaznu od 20 solida“. U Splitu se primoravalo pekarice da dobro ispeku kruh pod prijetnjom kazne od 10 solida po kruhu, a u Trogiru se pekare kažnjavalo sa čak 40 solida ako nije bio dobro ispečen, te se pola zaplijenjenog kruha predalo tužitelju. U Šibeniku 1420, gradske vlasti opetuju da pekarice imaju ružan običaj ne stavljati kruh u peć na vrijeme iako im ljudi donose smjesu za pečenje uz određenu plaću. S obzirom da su građani bili prisiljeni jesti kruh koji nije bio dobro pečen i na vrijeme gotov, po novom zakonu su se ljudi željni kruha morali najaviti dan ranije pekarima i pekaricama, a pekari su trebali poštivati redoslijed najavljenih mušterija, dok je pekaricama bilo zabranjeno primiti više kruha za jednu krušnu peć. Na Hvaru je gradske vlasti više mučila činjenica da su pekari i pekarice znali odbiti ispeći kruh pojedincima, čak su u tome bili „domišljati“, te im je bilo naređeno da ispeku za svakog koji traži, pod kaznom od 10 solida.

Cjenik propisan glede vaganja kruha:

koliko ima težiti jedan solida kruha kad se prodaje na četvrtinu.

Cijena	*Težina*
8 solida	22 unca
10 solida	20 unca
12 solida	18 unca
14 solida	17 unca
16 solida	15 unca
18 solida	14 unca

20 solida	13 unca
22 solida	12 unca
24 solida	11,5 unca
26 solida	11 unca
28 solida	10,5 unca
30 solida	10 unca

Cjenik bijelog kruha (1 riječki star žita = 50 solida)

Cijena	*Težina*
20–30 solida	18 unca
30–40 solida	15 unca
40–50 solida	1 libra
50 solida i više	10 velika unca

Uz *quartu, quartelu* i *stara*, kao osnovne mjere za žito i brašno (nakon prerade, glavna je briga gradskih vlasti bila usredotočena na težinu kruha, jer se tijekom prodaje nije mijenjala cijena nego težina (ovisno o urodu, o uspješnosti opskrbe žitaricama i zalihama), te su pekari svugdje bili podvrgnuti raznim obvezama. Zbog toga su nadglednici mjera kružili svakim danom u Šibeniku oko tržnice i došli pregledati kruh koji se prodavalo, a u Splitu su komunalni *justicijariji* bili dužni samo jednom u tjednu brižljivo ispitati da li su gradske pekarice prodavale kruh prema mjerama, naplativši kaznu od 6 denara po hljebu ispečen nepropisnom težinom. Prije nego što su pekari počeli peći kruh, u Trogiru su imali obvezu od grada kupiti žitarice po zakonskoj cijeni. Potom bi ispekli bijeli kruh i kruh od pšenice određene težine. U Šibeniku, na sličan način, kazna je bila od 40 solida, a za kruh koji nije bio prodan po pravilu nadglednik mjera ga je dao zaplijeniti te podijeliti prvo zatvorenicima, a ukoliko nije bilo nikoga u tamnicama tada siromasima. U Rijeci su se pekari također morali pridržavati težine kruha i nisu smjeli patvoriti bijeli, jer u suprotnom su plaćali kaznu od 20 solida, dok se za crni i miješani kruh prepuštalo pekarima da ocjene izradu po volji pod uvjetom da je bila propisna težina. Prodavači su bili dužni predočiti ispečene hljebove gradskom satniku ili službenicima gradskog kotara koji su imali pravo zahtijevati izmjeru. Ukoliko je težina bila manjkava, uz globu, prodavač je izgubio kruh, te polovica je pripadala službeniku a druga polovica ubožnici sv. Marije.

Prodaja mliječnih proizvoda i ostalih živežnih namirnica

Za prodaju na malo raznih živežnih namirnica nije bilo specijaliziranih prodavača, osim u slučaju piljarica koje su često spomenute u Statutima. Na Lastovu je svatko mogao prodavati po svojoj volji živežne namirnice koje su bile proizvedene na otoku dok za uvoženu robu prodavač je morao prethodno zatražiti dozvolu od kneza, sudaca i justicijara te raspitati se o cjeniku. U Splitu je, slično tome, bilo je zabranjeno kupovati voće od stranaca ako se namjeravalo preprodati.

Jedna od glavnih namirnica za opću prehranu je bio *sir*, te se redovito nalazio na tržnici kao proizvod domaćinstva. Na Korčuli je bilo zabranjeno prodavati sir na veliko strancima osim jednog komada za jelo, što bi značilo da su se gradske vlasti pobrinule da budu osigurane osnovne namirnice za prehranu pučanstva. Kod većih gradova, poput Zadra, osim lokalnih proizvođača sira, opskrba bi bila osigurana i dolaskom karavana do tržnice, pred koju bi trgovci došli kupovati i preprodavati. Gradske vlasti su naložile da ukoliko je jedan građanin želio kupiti sir za svoje potrebe od tih karavana, tada mu cijena koju je platio izvan tržnice mora biti ista kao ona za preprodavače, pod obvezom da se morao zakleti da je zaista za vlastitu potrebu.

Sir se prodavao u *obliku koluta izrađenim određenim gradskim kalupom*. Na Hvaru se tog proizvoda moglo kupiti na dug, te ukoliko je netko bio dužan za sir a da nije izvršio uplatu u roku, pozvali bi ga pred kurijom i osudili na globu od 5 solida za svaki kolut. Prodavači sira su pak znali krivotvoriti kalupe, te su na Hvaru kažnjavani globom od 50 solida za svaku prijevaru, od kojih je pola išla gradu a pola prijavitelju. U Zadru je prvo knez trebao utvrditi da li je bilo riječ o patvorini, a potom je pola proizvoda bila bačeno u *oganj* (vatru) a pola predano podnositelju tužbe. U Šibeniku je 1402. naloženo da svaki uteg sira teži četiri *decalatra*, te potom 1454. mjera je sira bila izjednačena sa zadarskom teškom librom, ali točnu težinu nije moguće odrediti.

Prema statutarnim zabranama uviđamo da su na tržnici prvenstveno djelovale ženske piljarice. Međutim, dotične su prodavačice mliječnih proizvoda, prvenstveno *sira i mlijeka* redovito prele vunu. Razlog zabrane predenja na mjestu prodaje svježih namirnicama je bio, prema splitskom statutu, da se ne bi „zagadile“ stvari, te već onda dokazuju o brizi protiv infekcije namirnica. Na Rabu, krčmarica koja je češljala vunu u krčmi je platila globu od 10 solida, a piljarica koja je bi također češljala vunu dok je nešto prodavala u tržnici, morala je platiti kaznu koliko je puta kršila. Splitski statut predviđa razmjerno malu kaznu od jednog solida, ali nadzornici su imali pravo prelomiti preslicu; u Skradinu se prodavačice i preprodavačice mlijeka te krčmarice također kažnjavalo globom od 12 dinara, ukoliko su prele u blizini živežnih namirnica, te su im rivariji („službenici“ rivariji od *lat*. ripa „obala“ u *dalm*. *lat*. riva ili placariji, odnosno platearij (od *lat*. platea „ulica“ u *dalm*. *lat*. plazza „trg“). razbili preslice; u Trogiru je kazna za isti prekršaj bila 5 solida, kao i u Šibeniku u kojem se također kažnjavalo krčmarice koje bi prele u krčmi. Splitski knez čak još početkom 16. stoljeća napominje da je ženama zabranjeno prodavati kruh u popodnevima ukoliko su prodavale sir ujutro.

Krajem 16. stoljeća, s obrazloženjem da se želi suzbijati siromaštvo i napraviti opća korist u Splitu je bilo zabranjeno prodavati novo ulje na veliko, nego isključivo na malo u staklenim bocama (*bucize*) kako se svatko mogao opskrbiti, a također je bilo zabranjeno pomiješati novo sa starim uljem. Takav podatak ukazuje nam da se prodavači nisu libili prevariti svoje mušterije na sve moguće načine.

Prodaja ribe

Ribarima i prodavačima ribe statutarne su odredbe jasno organizirale odvijanje prodaje ribe. Na Korčuli ribar je donio svoju ribu na ribarnicu i morao ju je prodavati svakom kupcu kad bi se pojavio. Ukoliko se željelo prodati na otoku svježa ili posoljena riba koja je bila drugdje ulovljena daćaru se trebalo predati deseti dio predviđene robe ili vrijednost u novcima, u ime dažbine, dok je na Hvaru bilo zabranjeno pučanstvu otići ispred čamca da bi nabavili ribu prije iskrcaj, jer bi se opet izbjegavala uplata daće. U Skradinu, čim bi se ribari vratili iz ribolova, morali su ostaviti opremu (ako se vrate iz noćnog ribolova i svijetlo) u gradsko skladište, a u Splitu ribe su imali prodati isključivo u ribarnicama po samom povratku i to stojećke, dok na Hvaru je prodavačima ribe bilo izričito zabranjeno nositi bilo kakvih šešira ili pokrivalo na glavi.

U svim komunama naglašena je zabrana prodaje ribe prije potpunog iskrcaj ulova iz broda, jer se očekivalo da prodavači prvo idu platiti dažbinu za pravo na držanje štanda. U Šibeniku je prodaja ribe bila organizirana na rivi ispod palače ili u mesnici; u Trogiru riba se prodavala u luci, blizu franjevačkog samostana ili na tržnici; u Skradinu je riblja tržnica morala biti udaljena od obale. Splitski statut naglašava da riba mora biti svježa, prodana istog dana, osim na dan Korizme kad je ribarima bilo iznimno dozvoljeno prodati je drugi dan ujutro. Iznimka je otok Rab. Ondje je naime svatko, „tko god želi“, mogao prodavati ribu čak i bez vage, jer je takav bio običaj, s time da je plaćao daćaru osminu od svih prodanih riba. Jedina obaveza je bila sav ulov nositi na općinski gat pa sve do trga Catubrija. Prodavači su čak nosili pokrivalo, odnosno drugih kapa kada je kišilo, ali nisu smjeli sjesti tijekom prodaje.

Po detaljnom cjeniku za sve vrste riba ponuda je bila bogata: *jegulje, hobotnice i lignje, sipa, tuna, grum, raža* (za koju riječki statut poručuje da joj se treba skinuti rep prije nego je se vagne za prodaju), *listovi, palamide, kantare i „kantrone.*

Samo mali broj Statuta iznosi neke vrijednosti, dok je u Korčuli bili zabranjena nedopuštena konkurencija, nametnuvši nižu cijenu za robu, posebno u ribarnicama.

Splitski statut 1312.

... Isto tako određeno je i naređeno da ribari prodaju svu ribu svježu onoga dana kada stignu u gradsku luku i to na ribljem trgu, a ne drugdje i to stojećke. I ribari (pod prijetnjom) kazne i globe sadržane u samom Statutu moraju izručiti i prodavati ribu onima koji hoće da je kupe prema starom običaju, to jest salpe po 8 denara, šnjure po 2 denara, tunje po 3 denara, skuše po 2 denara, a svu (ostalu sitnu) ribu po 2 denara libre (težine).

... A tko bi postupio protivno, neka plati kao globu 20 solida, od kojih polovica neka pripadne komuni, a druga (polovica) tužitelju. (Knjiga četvrta - Gl. CXVI. O ribarima i prodavačima ribe).

...

Isto tako (prihvaćeno je) da svi koji budu dovozili ribu morem ili kopnom u grad Split ili njegov distriht, pa je prodavali ili nosili kući, moraju platiti (komuni) osmi dio.

(*III. Reformacije - Gl.XXIII. O ribama*).

Statutom je bila određena i služba nadzora (*Knjiga druga - Gl. LXVII O nadzornicima mesarnice i ribarnice*).

Cijena ribe prema Statutima

Grad/Vrsta ribe	*Rijeka*	*Skradin*	*Split*	*Krk*
Tuna Trbušina	1 s./libri	—	3 d./libri	—
Volovina	6 d./libri	—	—	—
Raža bez repa	1 s./1,5 libri	—	—	—
Zubatac	—	5 d./libri	—	—
Trlja	—	5 d./libri	—	—
Lice	—	5 d./libri	—	—
Šnjur	—	—	2 d./libri	—
Skuše	—	—	2 d./libri	—
Golub	—	—	—	1 s./3 libre
Jegulja	—	5 d./libri	—	—
Ugor	—	5 d./libri	—	—
Ribe s ljuskama	2 s./libri	4 d./libri	—	—
Sitna riba	—	—	2 d./libri	1 s./libri
Hobotnica	—	3 d./libri	—	1 s./2 libre
Sipa	—	3 d./libri	8 d./libri	1 s./2 libre
Lignja	—	4 d./libri	—	16 bagatina/2 libre
Kamenice	—	—	—	1 s./2 libre
Psovine, Plosnatice, Sklati, Psi	—	2 d./libri	—	—

Najskuplje ribe su bile *tuna* i *raža* u Rijeci, a *sipa* u Splitu. U odnosu na meso, ribe su koštale nešto manje, ovisno o komadima mesa. Prema riječkom Statutu, cijena ribe s ljuskama bila je jeftinija za vrijeme korizme: od Uskrsa do poklada, svaka libra vrijedi 3 beča, a u vrijeme korizme 2 solida.

Prema statutima ali i tradiciji ribari su najljepši komad ulova morali predati raznim predstavnicima gradske vlade, koji su ponekad sami došli birati ribu izravno po dolasku ribara u luku. U Dubrovniku knezu se davalo šest riba od sto; u Skradinu, nakon povratka s noćnog ribolova, ribari bi predali jednu ribu komuni, jednu knezu i jednu sudcu, a na samim ribarnicama ribari bi predstavili svoje mreže pred vikarem koji bi provjeravajući kvalitetu, odabrao sebi ribu po ukusu; Hvarani su davali najveću ribu sudcu.

Prodaja mesa

U gradu je bilo zabranjeno držati i klati životinje, te su mještani dovodili blago na mjesni trg i prvo bi isplatili namet na životinje koje su mislili dati na klanje, kao u Senju, gdje su čak i plemići, inače oslobođeni plaćanja podavanja za prevoženje životinja, trebali plaćati službenicima grada 4,5 solida po govedu i 14 denara za malu životinju pred klaonicom. Mesnice su smještene podalje na rubu grada gdje su se dovodile žive životinje, potom klale i oderala koža. U Šibeniku se deranje kože moralo odvijati prije jutarnje zvonjave crkve sv. Jakova, tj. prije zornice, stoga su i nadzornici morali u zoru biti već prisutni u mesnicama. Za prodaju dobivenih koža plaćala se posebna dažbina: na Korčuli su, primjerice, mesari platili jedan veliki solid po volu, svinju i slično, te 8 malih denara za stoku sitnog zuba. Čitavo meso moralo se prodavati isključivo u mesnici, a mesaru nije bilo dozvoljeno nositi meso niti oderanu kožu izvan nje, osim za svoje privatne potrebe i ukoliko nije sve prodao navečer. Mesari su imali pokoju lošu naviku, kao što je bilo namakanje loja od koža u more, stoga se još krajem 16. stoljeća zabranjuje u dva navrata takvo ponašanje pod prijetnjom gubitka loja i globom od 25 libara.

Iako je bilo zabranjeno držati životinje u gradu u Zadru su jedino „svinje sv. Antuna“ mogle ostati i zadržavati u gradu „po dosadašnjom običaju“. Naime, prema hagiografiji (životopis kršćanskih svetaca u književnom obliku) sv. Antuna pustinjaka, dotičnog su opsjedali razni zli demoni, poprimivši među ostalom oblik svinje. Sveti Antun je uspio savladati svinju i vratiti joj njezinu miroljubivu prirodu. Stoga su dotične svinje imale posebnu ulogu u gradovima. Čistile su ulice jedeći gradsko smeće, posebice pored tržnica i za vrijeme sajmova. Bile su tamno smeđe do crne boje, a često su tom prilikom nosile zvono. Kad bi došlo vrijeme kolinja bile bi ubijene, tj. prema običaju, u studenome za muške svinje, a u prosincu za krmače. Meso bi se dijelilo sirotinji i odabrale bi se nove čistaće svinje. Osim toga, jedino su bolnice reda svetog Antuna mogle uzgajati svinje za hranjenje bolesnika jer ih se smatralo da dolaze po božanskom redu.

U mesnicama se također odvijalo soljenje mesa, junetine ili govedine, no isključivo uz prisutnosti nadzornika za mjere i utege.

Cijena mesa prema Statutima

Grad / Vrsta mesa	*Rab*	*Rijeka*	*Split*	*Šibenik*	*Skradin*	*Korčula*
Vol	6 d./libri	procjena službenika	2 d./libri	4 d./libri	3 d. libri	—
Krava	6 d./libri	10 d./libri	—	4 d./libri	3 d./libri	—
Jarac Uškopljeni neuškopljeni	7 d./libri 6 d./libri	24 d./libri 10 d/libri	— 28 d./kvarta	4 d./libri 3 d./libri	— — —	10 d./libri 5 d./libri
Ovan Uškopljeni ne uškopljeni	8 d./libri 6 d./libri	24 d/libri 10 d/libri	1 g./kvarta 28 d./kvarta	6 d./libri 4 d./libri	— —	10 d./libri 5 d./libri
Krmak Neoguljeni Oguljeni Posoljeni	9 d./libri — —	16 d./libri — —	 4 d./libri — 6 d./libri	8 d./libri 7 d./libri 12 d./libri	5 d./libri — —	14 d./libri
Krmača	8 d	24 d.	5 d./libri		4 d./libri	12 d./libri

Osušena krmača	—	—	—	10. d./libri	—	—
Jarić i Kozlić		14 l71	8 d./kvarta	7/8 d./libri	—	—
Ovca i Koza	6 d.72	10 d	28 d./kvarta	4 d./libri	—	—
Drob ovce	—	—	12 d.		—	—
Utroba	5–8 d.73	—	6 d.	8 d./libri74	—	—
Glava	4 d.75	—	6 d.	8 d./libri76	—	—
Jelen	—	—	2 d./libri	—	—	—
Srna	—	—	—	—	3 d./libri	—
Jarebica Velika Mala	—	—	16 d./par 12 d./par	—	6 d./komad 4 d./komad	
Golubica Velika Mala	—	—	5 d./par 4 d./par	—	4 d./komad 2 d./komad	
Zec	—	—	40 d./komad	—	18 d./komad77	—

U Šibeniku je bilo zabranjeno posoliti male životinje, osim za vlastite potrebe, dok su u Senju građani mogli predati svinju na usoljenje u mesnici bez plaćanja, a u Rijeci je svježe usoljeno meso moralo odležati barem osam dana prije prodaje. Prodaja mesa procjenjivala se po težini, te bi nadzornici često provjeravali da li su korišteni ispravni utezi i vage. Mesari su morali meso prodavati na vidljivom mjestu, na stolu. Na Korčuli mesari su morali meso rezati i dati ga svakome tko bude tražio u količini od pola groša na više.

Ponuda je, bila prilično bogata, a cjenika se vidi da su među najskuplja mesa spadali uškopljeni jarci i ovnovi, te svinjetina, od divljač, zečevi (na kvarnerskom području nije zabilježena prodaja divljači). U Šibeniku, odredbom iz 3. listopada 1387. odlučeno je da mesari moraju prodavati bubreg i masnoću s mesom. S druge strane, uškopljeno meso jaraca i ovnova bilo je posebno cijenjeno te je stoga u Lastovu bio običaj (od 1546. godine) da su svi (uključivši suci, komornici i drugi uglednici) koji su držali životinje bili dužni davati svakog tjedna knezu jednog škopca, po cijeni od 1 solida po libri ili prema dubrovačkom cjeniku.

Iako su cijene prodaja mesa bile određene, u Šibeniku gradski su oci iznimno smjeli povećati cijenu mesa u razdoblju od Božića do prvog dana Korizme, te tijekom čitavog mjeseca svibnja, koliko im se bude činilo pravednim, dok ostatak vremena cijene moraju ostati nepromijenjene.

Opskrba broda

Za potrebu posade i poduzetnika koji su putovali s vlastitom robom, utovarile su se hrana i potrepštine. Prema lastovskoj odredbi iz 1516. proizlazi da su Lastovci imali običaj svoje voće, namirnice i proizvode za prehranu prevoziti u Dubrovnik da bi ih prodavali u luci. Zahvaljujući izrazima „*per la messa*“ ili „*per tramesso*“ (za stol, za obrok) iz splitskih lučkih carinskih zapisnika, saznaje se, barem u dalmatinskim krajevima, što je otprilike posada mogla jesti. Nešto malo *usoljenog mesa,* podosta *sardela* i *sira,* puno *smokava*, nešto malo *meda,* a za piće se ponajviše utovarilo bačve vina, jer je u brodovima bilo vrlo teško držati svježu vodu. Nije bilo preporučeno utovariti u brod previše vina koji je bio pohranjen bačvama, jer se u njima ubrzo moglo pretvoriti u ocat, ali kratak prijevoz iz luke u luke, ipak je mogao izdržati.

U Zadru su se razlikovale dugo linijske trase od kratke i stoga za put izvan Jadrana i sve do sjeverne Afrike, moglo se utovariti jednog *bigoncia,* tj. 4 modija vina, odnosno oko 420 litara uz još 420 litara vode. Za kraća putovanja opskrba pićem bila je upola manja. Za duljih putovanja posada bi se hranila s tzv. *menudi* ili *minuti,* tj. *lećom, bobom, slanutkom* i *baškotama*. U Zadru se za preko jadranska putovanja nosilo do 666 kilograma *brašna* i dvopeka. Osim prehrambenih proizvoda u brodu se trebalo osigurati dovoljno sanduka voštanih ili lojnih svijeća da bi se prostorije mogle osvijetliti.

Što reći nakon toga: inspektori 21. stoljeća gdje ste!!?? *O tempora, o mores!*

Izvori:
Sabine Florence Fabijanec:
Stara hrvatska svakodnevica
Od tržnice do luke
Profesionalna djelatnost zadarskih trgovaca u XIV. i XV. stoljeću

BILJEŠKE:

60. mnoga današnja imena odaju nam nekadašnje porijeklo stranaca, kao npr. Sasi/skupina kuća kraj Čića, selo u blizini Zagreba; što su ustvari Nijemci ili Theutonci; Čehi, isto kod Zagreba.
61. u notarskim spisima 1. rujna 1271. god, spominje se postojanje ljekarne kao samostalne zdravstvene institucije, to je najstarija ljekarna na istočnom Jadranu; Dubrovačka ljekarna „Male Braće" koja je osnovana 1317. sačuvala je svoj kontinuitet sve do danas, Javni hospital u Zadru bio je jedan od najstarijih u Europi. Zadar je mali hrvatski Rim, grad tri tisuće duge povijesti s rotondom sv. Donata, jedna od najvećih centralnih crkava 9. st. u Europi, može se usporediti s istodobnom kapelom Karla Velikog u Aachenu, jer je od svog osnutka u 6. stoljeću najvjerojatnije neprekidno radio sve do novog vijeka, drugi zadarski hospital osnovan je i 11. stoljeću, izgradio je trobrodnu Katedralu (između 13. i 15. st.) kojoj je se i danas dive (a samo pedeset kilometara zračne linije istočno od Trogira, živi se sasvim drugačije, s drugim predodžbama o svijetu i drugim stilom.

Dubrovačka ljekarna „Male Braće"

sv. Donat, Zadar

Hrvatsko plemstvo

Iako čitava zemlja želi živjeti kao druge zemlje u tadašnjoj Europi, to nije u cijelosti moguće zbog stoljetnih ratnih neprilika. Vremenom su se „kao vjetar“ izmjenjivali osvajači, a plemstvo i narod zbog stalnih obrana morali su biti i ratnici. Plemeniti ljudi bili su konjanici, pješaci su slobodnjaci ili seljaci. Kako nam kazuju stare knjige, plemeniti čovjek ne ide sam, nego sa svojim podložnicima; svaki konjanik ima svojeg slugu koji je također na konju, a pokraj sluge vodi u boj i „opravdu“, „dijete“ mladiće koji su se na taj način upoznavali s vojničkim znanjem. Pratnja se brine za prehranu i nosi prtljagu. Hrvati konjanici stekli su dobar glas tako da su ih voljeli uz sebe imati razne vojskovođe ondašnjih velikih sila. Hrvatsko plemstvo, zbog općih prilika postaje europskim pretorijancima, kod kuće ostaje na zemlji političko vodstvo, aristokracija, građani u malo gradova i seljak.

Kako živi plemić-gospodar i kmet vidljivo je iz zapisa, kao npr. iz opisa plemića iz Kašine (posjeda zagrebačkog kaptola) potkraj 16.stoljeća: „ dvor veliki stobornicami obijen, hiža, komora; na nahižje išlo se po gradićih; pod hižom pivnica velika; štale slamom nakrite, kolnica, kotac za prasce; na drugoj strani komora za zemlje, gusinjak, obrh gusinjaka kurnjak (kokošinjac, kura - kokoš). Na desnoj strani kmetska hiža, polag hiže bili su hlivi (staje) dvorni; za hlivi bili su vrti kmetski i dvorni, a za njima zavrtnica „ .... plemić i kmet žive manje-više podjednako, gospodska kuća samo je nešto poveća. Takvi drevni plemićki domovi, tipovi i seljačke kuće sačuvani su neizmijenjeni do 20 stoljeća u Turopolju i Zagorju. O „raskoši“ tih plemenitih ljudi kazuje pisac Juraj Habdelić još u 17. stoljeću: „ hrvatska gospoda vekšu skrb drže na to, da dobre konje, hasnovito oružje kem veru kršćansku i domovinu brane, dobivaju i imaju, nego na opravu i cifranje.... zameću. „

„Teštament“ gospođe Jelene Kružićeve (sestre branitelja Klisa kapetana Petra Kružića) god. 1541. značajan je zbog toga što je pisan glagoljicom i što sadrži nabrojene predmete dnevne porabe hrvatske velikašice onoga vremena. U toj oporuci navode se nazivi stvari kojima se do danas već zatro trag, neke običaje (vrlo stari) kojima se ne zna pravo značenje (npr. ispijanje čaše molitvene). Riznica gospođe Jelene bogatija je blagom od njezinih suvremenica u kontinentalnoj Hrvatskoj (posjeduje zlatni i srebrni nakit, novac-dukat, sagove, zlatne sablje, drago kamenje, odjevne predmete od finog materijala, svilu, ženske torbice - burse).... Jedan dio testamenta pisan je latinskim i značajan je, jer navodi: „..... 4 žlice srebrne, pet stolnjaka od običnog platna, jedan stolnjak od finog platna, 21 ručnik od običnog platna, 5 staklenih čaša u jednoj košari, od kojih je jedna velika s pokrovcem, ostale malene. ..... Dvije kamene zdjele, jedna veća, druga manja. Jedan vrč..... Pehara većih i manjih devet. Četiri kamene zdjele,..... 25 stolnjaka od običnog platna. ... i vrč srebren i pet pladnjićev srebrnih i tri škofije..... Sve stvari iz testamenta nalaze se u četiri škrinje. Temeljem navedenih stvari možemo zaključiti da je stol za blagovanje, vjerojatno za goste ili samo u dane posebnih prilika, bio pokriven stolnjakom, da su jela bila u kamenim zdjelama ili pladnjevima a žlice nisu bile drvene ili koštane. Jednom riječju bila je i određena kultura stola.

Gradovi Varaždin i Zagreb postaju početkom 18. stoljeća pozornice društvene izmjene. Između vlastelinskog dvora na imanju i kuće u gradu odvija se život plemstva. Nastaje manija zabavljanja unatoč prvotnoj oporbi crkvenih vlasti. Marija grofica Erdödy, rođena grofica Stubenberg, uvodi u Zagreb prve „krabuljne plesove“.

Zagreb god. 1748. dobiva prvu kavanu. U modu dolazi uživanje burmuta. U intimnim društvima igra se tombola s dragocjenim dobicima: zlatnim resama, burmuticama, srebrnim i

zlatnim solenkama što su ukrašene opscenim plastikama. Životni je cilj plemstva ugodna razbibriga u sjeni dvora.

Habdelićev učenik Juraj Mulih (1694.1753.) podrijetlom od turopoljskih seljaka postaje isusovac, snažna duhovna ličnost koja osjeća sav hrvatski jad svog vremena. Nastoji pokrenuti preporodna djela, ali ne namijenjena plemstvu, već puku. Djeluje riječju i perom, jedan od najneumornijih propovjednika i pisaca 40-tih godina 18. stoljeća. Sastavlja „Školu Krištušovu“, vrstu katekizma u kojem tiska i pravila o pristojnom vladanju, „Bogoljubne pjesme“, „Pisanicu duhovnu kristijanskog nauka“, „Posel apoštolski“, slaže prvu abecedarku koju kao misionar širi po Slavoniji“.

Špekulacije i skupoće haraju, tako je tiskan proglas o određivanju cijena, vlast intervenira pozivom na davnu saborsku odluku pod naslovom: „Potlamkam cena vseh za življenje najpotrebneših dugovanj to jest kruha, vina, mesa na mnogo pomenjšala bi se bila, zato takoj za dostojni vu plaći dela mešterskog reda vučiniti poleg artikulaša 71. leta 1659, limitacija sledečeh napravlena je meštrov i prodavna roba, najmre .. Vamdano iz velikoga slavne varmeđije zagrebačke 15. matiuša leto 1813. vu Zagrebu držanog spravišča …“

Te je godine u Vrhovčevoj tiskari tiskana i knjiga Ivana Birlinga:

Nova skupsložena zagrebačka sokačka kniga vu šestih razdeljenjih, zadržajuča 554 naredbe vsakojačke jestvenine pripravijati.

Godine 1817. tiskana je brošurica:

Navuk zemalske jabuke, oliti krumper za kruh, jestvine i konj-krmu potrebuvati: kak takaj ove od pohabljivanja občuvato i dugo zadržati. Iz nemškoga na horvacko prenešeno 1816. Iz nemškoga na horvatsko prenešena. Vu Zagrebu, 1813.

I jedna i druga knjiga su tiskane zbog gospodarskih poteškoća i opasnosti od gladi.

Poslije Bečkog kongresa (1814./1815.) koji je likvidirao napoleonovo carstvo i dobio nadimak: „kongres koji pleše“, u Hrvatskoj karte i ples, vino i erotika ispunjavaju dokolicu bogatih slojeva (plemića, poduzetnika i „novo komponiranih“plemića). Najviše se to zapažalo u Karlovcu jer je u njemu živjelo razmjerno najimućniji svijet.

Vesela su društva starijih - opisuje Šporer Juraj u „Odzivu iz prošlosti“, sin karlovačkog načelnika, zabave započinjale užinom na šetalištu blizu Korane, gdje se obveseliše pjevanjem i bezbrojnim napitnicama, a vrativši se u grad, dođoše ponajviše u našu kuću, gdje je priređena igra poldvanaestica, a za ovom kadšto i ples, …

Imbro Tkalec kaže:
„među susjedima priređivalo se zabavne partije, kod kojih se znalo sastati deset i više obitelji, a nakon što se tri četiri dana kod jednog susjeda naveselilo, naplesalo i napilo, odlazilo se slijedećem, gdje se isto ponavljalo, i tako po redu, dok se opet ne bi vratili prvome …“.

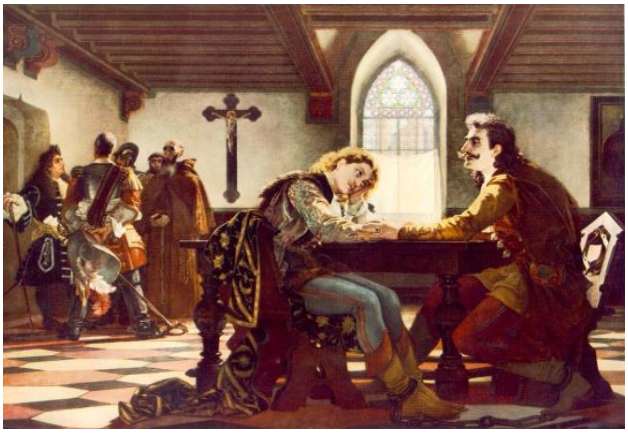
No, ne žive svi lagodno, neposredni dokument vremena iz Hrvatskog zagorja, koji je u listu „Naše Gore List“objelodanio god. 1862. župnik Slavoljub Perok, koji uz „šaljivi ugođaj“oslikava život kmeta:

Jen tal vinca, dva vode
Na zdravlje naše gospode.
Naj gosponek vodu pije
Ki za vince neskrbi,
A ti mužek vince pij
Ki se za njega skerbiš.
Mužek tam v gorici teža,
A gosponek samo sedi,
Vzeme tintu – pere v ruke
Sim pak tam počerčkuje.
Z tog potlam vun prečteje
Kaj mu mužek dužen je.
Mužek mu zabadav dela
To mu sve zadosti ni,
Cele lete ga splačuje,
Sve mu mužek nazad da …

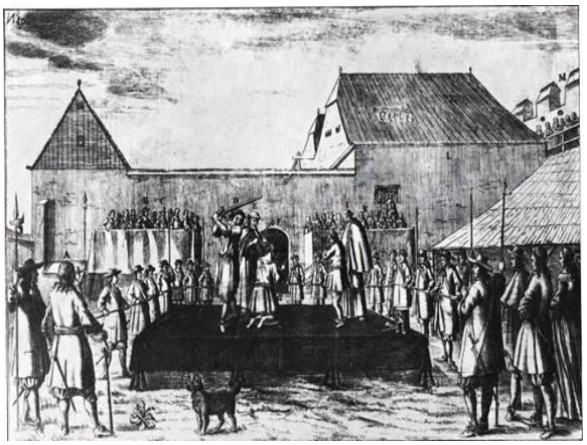
Nikola Šubić Zrinski

Nikola Šubić Zrinski

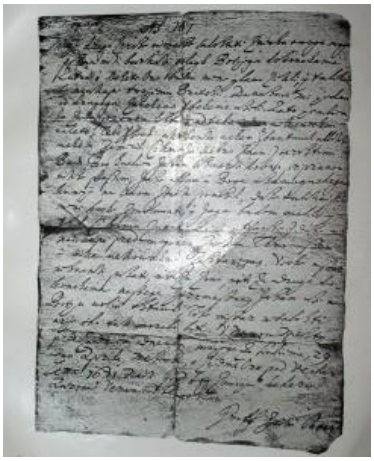
O. Iveković, Oproštaj Katarine i Petra Zrinskog



Fran Krsto Frankopan i Petar Zrinski



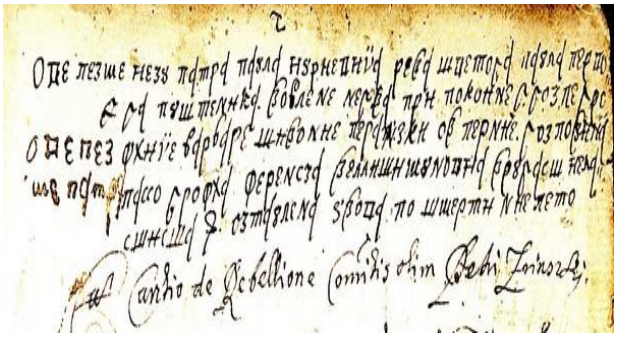
Grb Frankopana Grb Zrinskih
(dodijeljen od Kralja Matije Korvina 1463.)



Oproštajno pismo Petra Zrinskog supruzi

Fran Krsto Frankopan

Katarina Zrinski Frankopan



Pismo Petra Zrinskog Katarini Zrinski

Valvasor; karta Hrvatske u doba Nikole Zrinskog

Karta Hrvatskog bana Petra Zrinskog

Slobodni gradovi sjeverne Hrvatske

Slobodni gradovi najveća su ljudska naselja tog doba (od 12. st. pa nadalje), dok gradsko plemstvo stvara individualna naselja sred svoje zemlje, ta naselja su središta individualnog posjeda, oko kojih se kupe samo najbliži. Naselja se daleko jedna od drugih, često i udaljena od važnijih putnih pravaca, jer njima najčešće dolazi samo opasnost. (u pjesmi „O Slavoniji“, pjesnik Ivan Česmićki/15. st./ piše: „Panonije onaj koji Slavonijom zove se sada, ima poviše sela a ni jednoga grada“.

Svako naselje zadovoljava sve svoje potrebe. Na posjedima feudalne gospode ima kmetskih naselja, ali ta se grupiraju. Kuće i gospodarske zgrade grade se u središtu zemlje. Taj tip naselja do danas se sačuvao u svom obliku u Hrvatskom zagorju gdje su sela, zapravo pojedinačne skupine kuća, razasute po cijelom kraju.

Grad zapravo živi po diktatu kraljevske vlasti (daje im se i statut slobodnih gradova, po zasluzi, što ujedno znači neka povlastica) i uglavnom se sastoji od obrtnika, manjim dijelom trgovaca. Gradske vlasti brinu o vrsti i vrijednosti novca koji kola gradom, trgovačkim mjerama, pazi da ne dolazi do varanja u kvaliteti robe ili njenom vaganju.

Mesari su izgleda bili osobito na glasu zbog krivog vaganja, pa su za njih bile ustanovljene posebne globe; kod trgovaca se krivo mjerenje kažnjava gubitkom svekolike robe. Nadziranje kakvoće živežnih namirnica i mirodija koje su u ono vrijeme skupa roba, bilo je na zavidnoj visini.

Početkom 15. stoljeća zabilježen je u Zagrebu veliki proces zbog patvorenja šafrana.

Godine 1500. dolazi u Zagrebu do neke vrste štrajka gradskih filjarki-hlebopećica; ogorčene mjerama vlasti, odluče obustaviti proizvodnju. Štrajk su gradske vlasti odlučno prekinuli, jer je bio „na sramotu gradu“ i kruh se ubrzo i dalje mijesio.

Današnji prodavači ribe su u povlaštenom položaju prema srednjovjekovnim kolegama, prodavačima ribe. U Zagrebu se smjelo svoju ribu prodavati na trgu do podneva. Ribi koja je do tada ostala neprodana, gradski je dekan dao odsjeći repove, kako ta ista riba sutradan ne bi bila prodavana kao svježa. Slični su propisi vladali i u primorskim gradovima što govori da su naši stari i te kako vodili računa o **zaštiti potrošača**. A na tim svakodnevnim trgovima prodavalo se: konji, goveda, sitna stoka, divljač (zečevi, srne i veprovi), slatkovodna i morska riba u svježem i konzerviranom stanju, med se prodavao u saću i ocijeđen (dugo vremena jedino sladilo, a od meda se radila medovina koja se miješala s vinom i kao molca ili mellatum bila na visokoj cijeni), vosak u sircima (vosak je bio jedino sredstvo za svijetljenje), a posebno su bili cijenjeni mljekarski proizvodi. Seljaci su donosili na trg kože pitomih i divljih životinja.

Pravo krčmarenja i mesarenja imali su u gradovima samo vlastela na svojim dobrima, tj. imali su pravo držati otvorenu krčmu kroz cijelu godinu i dapače davati svoje pravo u zakup. Krčmarenje je značilo prodavanje vina i žestokih pića u malim količinama. Prodaja na veliko je bila slobodna. Kasnije su zakoni utvrdili kazne protiv patvorenja vina.

Kada je u Zagrebu boravio kralj Matija Korvin (**62.**) godine 1466. izdao pisanu ispravu na latinskom jeziku, tj. potvrdu pravila postolarskog ceha, koji je prvi osnovani zagrebački ceh (obrtna bratovština). Da bi netko mogao postati članom ceha, a mora biti već izučeni majstor, među inim (pravila su bila vrlo stroga a kazna u ne pridržavanju mogla je biti i isključenje, tj. „zaprta tablica” što je značilo da dotični više ne smije raditi u Zagrebu) morao je počastiti sve majstore ceha jednim zajutarkom, prozvanim „užinim”, te još jednim objedom. Cehovi su postojali sve do 1872., kad je donesen zakon o slobodi obrta. Cehovske druženja uz iće i piće bila su poznata po obilju. Zagrebački brijaći (bili su i „kirurzi”, „ranarnici”) tijekom ispita (morali su pokazati vještinu u izradi lijekova) od 14 dana, morali su svaki tjedan dati jedan „pošten” (obilan) objed za sve članove ceha. Ako ceh nije bio zadovoljan objedom, kandidat je

morao platiti 12 forinti u ime globe. Nakon uspješnog ispita slijedio je opet „pošten" objed, koji se sastojao od sočnih kuhanih i pečenih jela; objed je dakako bio obilno zaliven dobrim vinom.

Kod zajedničkih cehovskih sastanaka uz objed, najmlađi član ceha mora je kod stola dvoriti starije majstore. On se nipošto nije smio opiti, jer bi sutradan odgovarao starješini ceha.

Čizmar koji je htio pristupiti cehu morao je položiti ispit „majsterštuk", u cehovsku blagajnu položiti 20 forinti i prirediti velik objed za sve članove ceha. Pravila su točno propisala jestvenik tog objeda /iz 1816./: osim juhe mora biti govedina s varivom, zatim dvije kokoši u riži, onda dvije guske, dva pečena odojka i dvije „suho" pečene kokoši, nadalje goveđa, svinjska i teleća pečenka, te četiri vrste kolača. Dakako da su čizmari takav obilan objed temeljito zalijali dobrim (starim) vinom, za koje se morao pobrinuti novi član ceha. Cehovska pravila propisivala su i opća pravila ponašanja za svakog člana u svim prilikama. Jedno od pravila propisivalo je da se novi član mora oženiti najkasnije za godinu dana. Ako on to propusti učiniti. mora za naredni cehovski sastanak pribaviti jedno vedro vina ili jednu bačvu piva.

Nekada nije bilo u gradovima dimnjačara, jer su građani sebi kuhali i pekli hranu na kaminu a ne na pećima (štednjaku). Izgled tadašnjih kuhinja nije bio nimalo lijep zbog dima i čađe koja se hvatala po zidovima i stropovima, a bila je velika opasnost, ukoliko se nije čistila, jer je mogao nastati požar. Nekoliko požara koji si bili u Zagrebu između 16. i 17. stoljeća najvjerojatnije su nastali zbog nečišćenja čađe, tako da je 27. ožujka 1640. godine uvedena služba „inspectores caminorum" (nadzornici kamina). Zadatak im je bio: prije uskrsnih blagdana moraju nadzornici kamina obići sve kuće građana i drugih stanovnika grada Zagreba, te marljivo pregledati stanje njihovih kamina. Neka vjerno zabilježe sve kućevlasnike, koji nisu temeljito očistili svoje kamine. Ovom će gradski kapetan udariti globu od 4 forinte te ju bezodvlačno utjerati."

Trgovačke odredbe (Zagreba) iz godine 1425.

Trgovac, koji prodaje, smije kod jedne funte ulja zaslužiti samo 2 denara. Uzme li više dobitaka, tada mora gubiti cijelu količinu svog ulja. Tkogod prodaje ulje, papar ili drugu robu na vagu, mora se služiti samo njemačkom funtom. Upotrijebi li kakve druge utege, tada će izgubiti robu, koju prodaje; a povrh toga mora još platiti globu od 6 maraka. Hljebari, koji na trgu sv. Marka prodavaju kruh, smiju zaslužiti samo 40 denara na jednom kablu (vaganu) brašna, od kojega prave kruh. Ribari smiju tražiti samo 1 denar za 12 velikih ili za 24 mala raka; tko bi prodavao skuplje, neka mu se oduzmu raci. Lončari moraju za 1 denar dati 4 peharca, kakve trebaju krčmari. Gradski ribari, koji stanuju na lijevoj obali Save, ne smiju kupovati ribe od prekosavskih ribara; učine li to ipak, tada će im se kupljena riba zaplijeniti. Svaki ribar mora uopće sam prodavati ribe, koje je uhvatio. Ribari, koji dovezu na trg svoju ribu, smiju prodavati samo do podneva; koje ribe ostanu dotle neprodane, njima će gradski dekan dati poodsjecati repove, da ih ribari ne bi mogli sutradan prodavati kao svježe ribe. U korizmeno doba, kada se u Zagrebu nije smjelo jesti drugog mesa, smiju ribari na trgu sv. Marka prodavati svoje ribe i poslije podne sve dotle, dok ne zazvoni zvono, koje građane zove na propovijed. Nijedna piljarica ne smije na trgu sv. Marka do podneva prekupljavati robu, koju na trg donesu vrtlari i poljodjelci. Ako to ipak učini, tada će joj gradski prisežnici zaplijeniti kupljenu robu. Stojeći ili sjedeći kod svoje trgovine na trgu, ne smije piljarica presti ili tkati, jer se stupama ili pozderjem može natepsti hrana, uslijed čega bi stradalo zdravlje kupaca. Isto se zabranjuje i onim ženama, koje na trgu prodavaju sol i kruh. Prekrši li koja piljarica, solarica ili hljebarica tu zabranu, platiti će prvi put u ime globe 60 denara, drugi put 3 penza (120 denara), a treći put gubi robu, koju je na trg donijela.

Do podne smiju samo građani za domaću svoju potrebu kupovati na trgu sv. Marka dovezeno žito, zob i sijeno. Tko bi to prije podneva kupio u tu svrhu, da žito, zob ili sijeno dalje

preprodaje, tomu imaju gradski prisežnici zaplijeniti kupljenu robu. Isto tako smiju prije podne na trgu samo građani za kućnu porabu kupovati platno, što ga na trg sv. Marka dovezu okolišne seljakinje. Kramari i krojači mogu takvo platno kupovati tek onda, kad podzvoni podne.

Svaki trgovac mora imati mjere, koje su obilježene gradskim pečatom i pečatom onogodišnjeg suca, a prije toga izmjerene gradskom kamenom mjerom.

Te su odredbe kasnije bile nadopunjavane rema novim prilikama i potrebama. Tako se npr. kod trgovine stokom odredilo, da prodavač ne smije govedo ili koje drugo živinče, što ga je prodao, uzeti natrag od kupca, ako mu tko makar koliko više ponudi. Učini li to ipak, tada mora platiti globu od 10 maraka (2.000 denara). Ako je tko zakapario vino, onda je prodavač, kada je to vino kupcu doveo, morao priseći, da ga nije vodom razvodnio ili s drugim vinom zamijenio.

Gradsko poglavarstvo je još g. 1425. izdalo i ponovilo 1494., zabranu stranim trgovcima, koji svoju robu dovoze na tržište, istovarivati po krčmama ili u privatnim stanovima. Učine li to ipak uslijed neznanja, tada mora globu platiti onaj krčmar, u čijoj krčmi je trgovac svoju robu prodavao, jer njemu mora biti poznata ova zabrana.

Senatori grada Zagreba stvoriše 7. veljače 1640. i ovo: Od sada moraju tržni nadzornici (navode se imena) marljivi nadgledati meso, koje se prodaje u mesnicama. Isto tako imaju nadgledati i svu ostalu robu, koja se prodaje kako na trgu tako u dućanima. Naročito neka pripaze na utege, na rif (stara ugarska mjera za dužinu; 70 cm), na papar..... Funta govedine ili teletine ima se prodavati po 2 krajcara, ako je meso tusto i prvorazredno; ako je pak mršavo ili slabije kakvoće, onda mesari ne smiju tražiti više od 2 denara za jednu funtu. (tri krajcara vrijedila su tada četiri denara). Poslije Uskrsa smije se funta loja za izradbu svijeća prodavati po 4 denara. Lojene svijeće moraju biti tako velike, da 10 svijeća važe 1 funtu. Teletinu i govedinu smiju u Zagreb na prodaju dovažati također ljudi iz okolnih mjesta. Ako bi koji od domaćih mesara, iz želje za dobitkom, pokupovao tako doveženo meso, onda mu tržni nadzornici mogu to meso zaplijeniti i odnijeti.

O témpora! O mores!. Inspektori 21 stoljeća - gdje ste!?

Crnim slovima zabilježena je 1648. godina u Zagrebu, uz ostale nesreće pojavila se na proljeće te godine i velika glad. Gotovo danomice našlo se mrtvih ljudi po kućama i po kolibama u okolnim selima. Suvremeni pisci kažu, da su ova trupla bila „više kosturi, nego li tjelesa", tako se bijedni ljudi osušiše od gladi. „Tom prigodom pomagahu građanima časni oci Isusovci, koji su prošle jeseni namaknuli dovoljno hrane, i to ponajviše sa svojih posjeda (Paukovac, Tkalec, Fraterščica i ..), a djelomice i sabiranjem dobrovoljnih darova. Danomice je dolazilo red isusovački samostan stotinu siromaha, da se nahrane. Isusovci davahu siromasima ponajviše sočiva (graha i leće), a uz to zelje i drugog povrća. Gdjekada bi Isusovci dali i novaca, ali se pokazalo, da novac ne ublažuje bijedu, jer je opustio Markov trg, na kojem se nekada prodavao živež kao (što se kasnije prodavao na Jelačićevom trgu), Poput Isusovaca pomagao je zagrebačkoj sirotinji bogati plemić Ivan Zakmardi, koji je imao kuću tik do isusovačkog samostana. Zakmardi bijaše tada zemaljski blagajnik, a kasnije protonotar i kraljev personal. Pred njegovom kućom i pred isusovačkim samostanom redali su se gradski siromasi u dugoj povorci, te bi jednog dana dobili hrane u samostanu, a drugog dana kod Zakmardija. Tako je to trajalo sve do žetve. Ali nije glad harala samo po Zagrebu, već i po ostaloj Hrvatskoj. Seljaci su dolazili u Zagreb, da tu nađu hranu, ali nađoše samo supatnike svoje. Glad je u Zagreb dotjerala i seljake iz Kranjske, gdje je također bila velika bijeda. Mnogi kmetovi zbog gladi napustiše svoje dosadašnje gospodare, te se odseliše u plodnije krajeve, po svojoj prilici u Slavoniju, koja je tada još pripadala Turcima."

Glad se pojavila i 1674. do 1676. jer je vatra, nastala u kući gradskog suca 25. lipnja 1674. u 3 sata poslije podne, spalila cijeli gornji grad (osim isusovačke gimnazije) i sve zalihe žita i druge hrane. U te dvije godine zbog gladi i bolesti umrlo je oko 18.000 ljudi po proračunima isusovaca.

Trgovački ceh osnovan je 1698. godine kako bi zaštitio interese svog staleža, što je i potvrdio kralj Leopold I. 19. veljače iste godine u Beču. Pravila od 15 članaka zapisana su na latinskom jeziku. Za patrone (zaštitnike) biraju se: blažena djevica Marija (Srpnica), sv. Franjo Serafinski i sv. Antun Padovanski. U tim pravilima se dozvoljava vanjskim trgovcima kućarenjem (pokućarci - sitni trgovčići, koji idu od kuće do kuće; inače pravila trgovačkog ceha zabranjuju kućarenje u Zagrebu) prodavati, bez zapreke, samo: oštrige, parmasanski sir, limune, naranče i sličnu „primorsku" robu. Što su trgovci prodavali u to vrijeme, saznajemo iz njihovih spisa: govedinu, teletinu, čoklovinu (lošu teletinu) prepovedano (zabranjeno) je seči, teleća glava, teleće noge, friška tušča (slanina, špek), friško salo, suho slaninsko meso, suho salo, janjetina, bravetina, kozlovina, raspuščana slaninska mašča, cvrti loj, melja (brašno), bela melja, rosta melja, žemlja, pekovski kruh, černi kruh, filarski kruh, muški (seljački) černi kruh, zelje, repa, zelenina, mlijeko, sir, jaja, maslo, živad, divljač, riba, rakovi, voće.....

Slaninske i janjeće pečenke slobodno je prodavati tak vendar, da celog brava, janjca ali kozla speći i pečenoga pri pečenki na vsakomu funtu ober (povrh) gore rečene cene 1 krajcar potrebuvati more (ovaj dodatak je za uslugu i trošak pečenja); iste pako pečenke ne na prostom nego vu kuhinah ali drugom segurnom krovom peći slobodno bude.
Zločestoga mesa sečenje i krav brejih mesarenje oštro propoveda se.

Župna crkva Sv. Marka u Zagrebu imala je u XVII. stoljeću jedanaest manjih oltara. Iz iscrpnog izvješća vizitatora kanonika Pepelka iz 1742. godine, bilo je u crkvi trinaest oltara sa zidanim menzama i trokatnom nadgradnjom. Većinu oltara podigli su gradečki cehovi, ponekad mijenjajući njihove titulare, ali uvijek postavljajući uz njih i svoje zastave. Mnoštvo oltara, slika i cehovskih zastava dalo je doista specifičan izgled i šarenilo baroknoj unutrašnjosti te relativno male crkve.

Prvi kavanar u Zagrebu, 1748., bio je Leopold Dun, rođen 21. kolovoza 1724. u Mariboru, a otac mu se zvao Deziderije l. Thunn. Među isusovačkim spisima u arhivu Budimpešte nalaze se i računi za kupljenu robu iz Italije, Nizozemske i Švicarske. Roba je dolazila preko Graza, zato je kavanar Dun morao gradskoj blagajni plaćati carinu (uvozninu) koja se određivala prema vrijednosti uvezene robe. Nigdje nije zabilježen cjenik uvoznine, ali se tada ubirao dvadeseti dio vrijednosti robe. Svi su računi pisani latinskim jezikom, a kavanaru daju častan naziv: „Prudens et circumspectus Leopoldus Dun, civis et caffecoquus liberae regiaeque civitatis Zagrabiensis".

Kavanar Dun koji se na njemačkim računima potpisuje „Duhn", uvezao je u Zagreb 5. travnja 1749. iz Graza: 2 centa šećera od slatkorne trstike, 2 funte čokolade u vrijednosti od 2 rajnska forinta i 10 groša, funtu holandijskog čaja za 2 forinte i 10 groša, 6 funti kopra (komorač, slatki januš, slatki komin) u vrijednosti od 1 forinte i 10 groša, 2 funte angelike (anđelika, kravajac,"korijen sv. Duha", trava ugodna mirisa) za 1 forintu, 1,5 funtu „kulmusa" (stablo slame od korijena do klasa) za 15 groša, pola cente holandijske kave u vrijednosti od 44 forinte, 6 funti piškota u vrijednosti od 3 forinta. Iste godine 6. listopada Dun iz Graza uvozi 3 i pol centa „jednostavnog šećera", 3 funte piškota u vrijednosti od 4 forinte i 10 groša, 3 bale platna iz Linca u vrijednosti od 24 forinte, te pola centa holandijske kave za 35 forinti. Čitava roba uvezena 1749. god. vrijedila je 393 forinte i 25 denara, pa je za nju kavanar Dun 6. veljače 1750. Zagrebu platio u ime uvoznine 19 forinti, 13 groša, te 3 i 3/4 denara.

Godine 1750. Dun opet u Grazu kupuje robu tri puta, 27. ožujka 2 centa „jednostavnog" šećera, 25 funti holandijske kave, 6 funti piškota, 10 funti kopra, 1 i 1/2 tuceta araka papira, 25 slamom omotanih boca talijanske „rozolije" i nešto švicarske trave (turica, drobnjak). Nadalje je Dun 24. srpnja 1750. uvezao 25 funti holandijske kave i 15 funti piškota, a 23. rujna opet 3 centa i 4 funte „jednostavnog" šećera, 50 funti holandijske kave i 30 funti „pšeničnog mlijeka" (krupica).

Kavanar Leopold Dun umro je početkom 1751. godine.

Iz ovog malog pregleda o kavanaru g. Dunu možemo puno zaključiti;

- da je Zagreb imao kavanu kao i drugi europski gradovi / prva kavana otvorena je za vrijeme sultana Sulejmana II. u Carigradu 1554., Venecija 1625. ili 1645., London 1652., Marseille 1659., Den Haag i Amsterdam 1633., New York 1668., Paris 1672. ili 1675., Hamburg 1677. ili 1679., Wien 1683., Leipzig 1694., Stuttgart 1712., Berlin 1721.; **na Krku 1766. godine,** zvala se „cafeteria", **a godine 1802. spominje se „trgovina kave"**.
- sve do 1938. godine holandska priprema kavinih zrna je bila najbolja;
- „švicarska trava" tj. turica, dubčac koristila se osim kao lijek i za piće, koje se često pilo, izgledalo kao lijepo žuto vino i bilo je vrlo tečno;
- osim kave Dun je prireĎivao čaj i čokoladu kao piće;
- piškoti nisu bili nepoznanica u Zagrebu;
- „kulmus" /cjevčica od slame/ koristila se kod konzumiranja hladnih napitaka (i to se radilo);
- komorač se dodavao u kuhano vino.

Gospodin Holberg je 1748. god. rekao, za kavu:

„Sada mogu naše žene i kćeri deset posjeta obaviti jedno prije podne, a da se trijezne vraćaju kući"

Što je značilo krčmarenje i kako su nam izgledale te stare krčme

Krčmarenje je značilo prodavanje vina i žestokih pića u malim količinama. Prodaja na veliko je bila slobodna. Kasnije su zakoni utvrdili kazne protiv patvorenja vina.

U 17. stoljeću, npr. u Zagrebu, Katarina Zrinski, žena Petra Zrinskog, u Gornjem Gradu otvorila je najprije vinotočje (neki kažu gostionicu) vinima iz Ozaljskog kraja koje je postalo velika konkurencija vinima zagrebačke okolice, a kasnije i dućan prekomorske robe.

Krčma - gostionica, jedno od najstarijih odmarališta nije samo mjesto gdje se može naći jelo, piče i žene, nego i mjesto sastanaka, dogovora, susreta, jednom riječju - život. Zahvaljujući starim zapisima ili slikama, točno možemo vidjeti kako je izgledala i tko se sve u njoj nalazio i kako se gostio.

Pod je uglavnom bio od nabijene zemlje, a strop od greda složenih u rog. Na zidu, na vješalicama umjesto današnjih kaputa, visjeli su zemljani vrčevi i zdjele, bakreni kotlići i pladnjevi. Stolovi - krčmarsko prijestolje, su od debele hrastovine, široki, teški, grubo otesani. Tek mnogo godina kasnije doći će stolnjak na njega. Jelo se posluživalo na zemljanom pladnju, u zdjelama i lončićima. Vino se točilo i pilo iz pehara ili štučkica. Žlica se dobivala kad i jelo - drvena, ali nož je svaki nosio sa sobom, vilica je vrlo polako osvajala svoje mjesto za stolom. Vremenom se sve to mijenjalo tako da su postojale one gradske bolje i one seoske „prostije“ u kojima nije rijetkost naći i kokoš koja kljuca hranu s poda ili mačku koja se mota oko nogu gostiju.

Kuhinja je bilo veliko ognjište - komin na kojem se pripremala hrana (menaža), sa zidovima crnim od dima u kojima se zadržao miris mnogih, ranije, pripremljenih jela (potkraj 17.. stoljeća u Zagrebu su se počele graditi peći s dimnjacima, tako da nam je poznato i ime prvog dimnjačara - Bartola Manchara, koji je taj posao obavljao i na Griču i Kaptolu. Tako postoji i ugovor od 12. svibnja 1683. godine između dimnjačara i rektora isusovačkog samostana Mihovil Skerlecza). Kuhalo se u zemljanim plićim posudama na tri noge s dugačkom drškom - kozice, pomne, srake (a kasnije u željeznim). Kolači su se pekli u velikim okruglim posudama, često kaneliranih bokova, zvale su se medenice i najčešće su u njima pekli visoke gibanice.

Često je na zidovima krčmi ili gostionica stajao i ovaj aforizam:

Deset zapovijedi krčmara

1. *Ja sam krčmar tvoj, ne pij u drugoj krčmi*
2. *Ne zovi krčmara uzalud*
3. *Spomeni se, da svaku nedjelju dodješ k meni piti*
4. *Poštuj krčmara i krčmaricu, ako hoćeš biti dobro podvoren*
5. *Ne bljuj u mojoj krčmi, nego na ulici*
6. *Ne pristupaj preblizu k mojim ženskim osobama*
7. *Ne kradi moje čaše i flaše*
8. *Ne reci manje, nego što pojedeš i popiješ*
9. *Ne poželi ono, što ti ne mogu dati*
10. *Ne traži na vjeru, jer vjera je nevjera*

BILJEŠKE:

62. Ugarsko-hrvatski kralj Matijaš Korvin posjedovao je najveću biblioteku s 2000 knjiga, najveća odmah poslije vatikanske. Biblioteka se sastojala od knjiga nastalih prije pronalaska tiskarskog stroja i za tadašnje pojmove bila je neprocjenjive vrijednosti. Jezgru biblioteke činile su knjige Ivana Viteza, hrvatskog biskupa i humanista i njegova nećaka Janusa Pannoniusa. pravim imenom Ivan Česmiški. I. Česmiški bio je humanistički intelektualac, genij tadašnjeg doba, ugledni latinist, poznavaoc starogrčkog. Umro je u gradu Medvedgrad (Zagreb) shrvan sušicom. Knjige su završile posvuda, najveći dio oko pedesetak do dvjesto u Beču, Njemačkoj, Francuskoj, Madridu, Belgiji, Istanbulu. U Hrvatskoj su samo dvije.

Hunyadi Mátyás ili *Corvin Mátyás*, na hrvatskom, srpskom i slovenskom: *Matija Korvin* (ponekad na slovenskom i hrvatskom također kao *kralj Matjaž* ili *dobri kralj Matijaš*)

Zabave

Srednjovjekovne zabave u gradovima ponajviše su vezane na uži krug rođaka i prijatelja. Slavili bi krštenje, vjenčanje, imendane i druge obiteljske svečanosti. Kod takvih zabava mnogo se jelo i pilo, pjevalo i plesalo. Među javne proslave spadale su - cehovski blagdani. Svaki je ceh imao posebnog sveca, kojega je sebi odabrao za zaštitnika ili patrona, te na taj dan ni jedan član ceha nije radio, dopodne je bila svečana misa, a poslije podne držala se cehovska zabava.

Da li naši današnji ugostitelji uopće znaju tko im je zaštitnik?!

Ceh ugostitelja, neslužbeno je spojen s cehom mesara, a kuhari su kao svoj dan izabrali dan **sv. Lovre** *10. kolovoz.*

Sv. Lovri posvećena je krasna bazilika u Rimu San Lorenzo fuori le mura, a osim nje još i šest drugih crkava. U Rimu blagdan Sv. Lovre po važnosti je odmah poslije blagdana apostolskih prvaka Petra i Pavla. Kao učenik pape Siksta II. bio je cijenjen zbog svojih mladenačkih vrlina i nevinosti, te je i uvršten u sedmoricu uglednih rimskih đakona. Podijelivši crkveno blago siromasima, Valerijanovo progonstvo izvelo ga je na sud i zbog širenja kršćanstva, i osudilo, na bičevanje i spaljivanje na roštilju. Mučeništvo sv. Lovre prema pouzdanim pisanim izvorima zbilo se 10. kolovoza 258. godine.

Portalu trogirske katedrale dodan je trokutni zabat i kip sv. Lovre u 15 stoljeću.

Jedno od poznatih renesansnih jela je i – **jelo od poriluka** – zvano **juha sv. Lovre**, koju u Firenci blaguju kanonici s bijelim kruhom i ribanim parmezanom. Juha je postala popularna tako da je „slava sv. Lovre" doskora postala u Firenci poznata kao „slava poriluka".

Sastojci: 1 kg mladog poriluka (samo bijeli dio), maslinovo ulje, 2 žlice brašna, 0,5 l mesne juhe, 1 mali bijeli kruh, 10 dag pinjola, 20 dag ribanog parmezana.

Bijeli dio opranog i očišćenog poriluka izrežite na tanke ploške. Stavite u posudu s dovoljno maslinova ulja i uz miješanje pirjajte do zlatnožute boje. Pazite ne smije se peći. Po potrebi dodajte malo vode da poriluk potpuno ne omekša. Pospite brašnom i pustite da se sve malo zgusne. Prelijte vrućom mesnom juhom i na laganoj vatri pirjajte dok poriluk ne postane kašast. Na dno plitke vatrostalne posude stavite isprženе ploške bijelog kruha. Pospite pinjolima, obložite kašom poriluka, pospite parmezanom i pecite u vrućoj pećnici na 220 oC oko deset minuta.

Naputak malo „jače" tj. slobodnije forme istoimene juhe.

Sastojci: poriluk, 2 krumpira, malo kobasica ili svinjetine (ili u našim krajevima uz more, stavljaju - pancetu), mast, šećer, brašno, ocat ili rajčica.

Na masti požutite kocku šećera, a kad se zapjeni dodajte izrezani poriluk, malo ga popržite i popirjajte dok se ne smekša. Pospite žlicom brašna, ostavite da požuti i podlijte juhom od kostiju ili zelenja. U juhu možete ukuhati na kocke izrezan krumpir. Dodajte mali na kocke izrezane svinjetine ili kobasice, a prema ukusu i malo rajčice ili octa. Neki naši krajevi na kraju dodaju i malo kiselog vrhnja i kosanog peršina, s i sve zajedno prokuhaju.
(Krumpir i rajčica su noviji sastojci, tj. tek u 17. stoljeću)

Poriluk, vrijedna povrtna kultura podrijetlom sa Sredozemlja, uzgaja se od davnina. Zeleni dijelovi listova sadrže više korisnih sastojaka nego bijela izdužena lukovica. Od njega se pripremaju različita jela, od „bakinih“ variva s krumpirom ili bez, juhe, pite, složenci, omleti, salate,…

Za zabavu, kao i danas, tražio se uvijek razlog „tituluš“. Nikada se nije smjela prodati krava ili koji drugi komad „blaga”, a da se ne bi pio „aldomaš“ („likov”). Kad se dovršila gradnja kuće ili koje gospodarske zgrade, opet se moralo gostiti, pjevati i veseliti. Zabave nije manjkalo ni kod sprovoda („karmine”) da se potroši pokojnikov dio.

Na uskrsni ponedjeljak obavljalo se „tucanje s jajima” (concussio ovorum). Ta se igra izvodila s pisanicama (obojenim jajima). Jedan dječak uzeo bi u ruku pisanicu, stisnuo je tako da joj se vidi samo bok. K njemu bi pristupio drugi dječak s isto tako stisnutom pisanicom. Sada bi dječaci udarili pisanicom o pisanicu. Kome bi se pisanica pri tome natukla, morao bi ju dati svom protivniku. Još u 14. stoljeću ova igra bila je omiljena i u Zagrebu kad su je igrali i odrasli, da bi u 15. stoljeću igrala samo djeca i već u 16. stoljeću se u Zagrebu ta igra skoro izgubila.

Na Ivanje (24. lipanj) palili su se krjesovi a gradska zagrebačka općina gostila je, u vijećnici, odličnu gospodu i gospođe. Osim domaćih jela i pića spominju se na takvim gozbama i slatka južna vina (malvazija), južno voće (naranče/ naranča je u 14 i 15 stoljeću bilo vrlo skupo voće/, smokve, ...). Oko krijesa se plesalo uz svirku duda i frula.

Veliki godišnji sajmovi i proštenja bili su također zabave, jelo i pilo. Zagrebački biskup Augustin Kažotić (u 14. stoljeću) kaže: „Ima takvih ljudi, koji na proštenja dolaze samo zato, da se opiju. Takvi se onda potuku, ružne pjesme pjevaju i vragometno kolo plešu. Neki dapače od njih sile i druge proštenjare, da piju bez potrebe”.

Adam grof Oršić (1748.-1820.) opisuje život i običaje svog društva, velikaškog i plemićkog ambijenta, u posljednjim desetljećima pune vladavine barokne epohe:

„Za vrijeme moga života mnogo išta se promijenilo u Hrvatskoj u pogledu običaja i navika. Društva, redute i komedije poznavali su samo oni Hrvati, koji su bili u Gazu i Beču. Nitko nije zimi radi zabave odlazio u grad. Veselo se slavila godovna, imendani i rođendani. Kavaliri i imućni plemići pozivali su svoje susjede, te se cijele noći plesalo uz dvoje gusle i jednu cimbalu. Gdje je kuća bila premalena za mnogo gostiju, spavali bi muškarci skupa u jednoj velikoj sobi na slami, žene dvije po dvije u jednom krevetu; danju se rijetko kartalo, već se igralo male igre. Na stol je dolazilo dobrih i mnogo masnih jela, torte i paštete bila su

najotmjenija jela; za stolom se dugo sjedilo i pilo u zdravlje svakoga. ..... Krumpir nije bio poznat, donijela ga je i počela saditi vojska za vrijeme sedmogodišnjeg rata. ..... Oko god. 1770. počeo se u Hrvatskoj širiti poguban luksuz, koji je nadmašio snage; osobito u Varaždinu, gdje je bilo sjedište banskog vijeća, vidjelo se sjajne ekipaže najnovijeg načina, stolno srebro, prekrasne livreje, tekliće, francuske kuhare. Ekscelencije, magnifici i žene dali su dobavljati iz Beča skupe mode, održavala se prava ukočena društva, jednom riječi Varaždin je bio mali Beč. Taj luksuz je prelazio snage naroda i mnogi se, naročito Franjo Patačić, tako upropastio, da su zaplijenjena dobra njegova i njegove žene. Kada je Varaždin pogorio, preneseno je bansko vijeće u Zagreb, onda za godinu dana ukinuto, ali tragovi oholosti i luksuza su ostali. ..... Premda je gostoljubivost u Hrvatskoj znatno popustila, još se većinom drži u Zagorju ..... „

Izmoreni ratovima, ljudi žude za mirom kao nikad dotad, očekujući od njega povratak nekadašnjeg blagostanja. Plemstvo i svećenstvo oduševljeno je okončavanjem francuske vladavine i povratkom na ustaljene navike, bez obzira na to bile one dobre ili loše. Vraćanjem „na ta stara dobra vremena", dio građanstva i plemstva odaje se zabavama i užicima, ponesen osjećajem olakšice poslije napetosti dugih ratnih godina. Bilo je to, kao što veli Imbro Ignjatović Tkalec (političar i publicist, 1842.-1912.) u svojim „Uspomenama iz mladosti", doba „političkog i društvenog bakanala bečkog kongresa", koji je i u hrvatskom provincijalcu našao svoju karikaturu: „Sve je zaronilo u more zabava, kao da se nakon patnji dugog tamnovanja htjelo slobode od srca naužiti." Tkalčeve navode potvrđuje potpuno i Juraj Šporer (1795.-1884.) u svojem „Odzivu iz prošlosti". Ta je zaraza zabavljanja započela već u posljednjim godinama francuske vladavine, u strahu od neizvjesne sutrašnjice, zabave su ljudima bile kao opojno sredstvo; a kad je rat završio opet kao olakšica i radost moguće razbibrige. Bečki kongres (1815.), koji likvidira napoleonsko carstvo, stekao je nadimak „kongres koji pleše." Karte i ples, vino i erotika ispunjavaju dokolicu ljudi koji gube smisao za duhovne vrijednosti. U Hrvatskoj se ta pojava zapaža najjače u Karlovcu, jer tamo živi razmjerno najimućniji svijet.

Šporer opisuje zabave Karlovčana oko god. 1810., koje su potrajale nekoliko godina: „Vesela su društva starijih započela užinom na šetalištu blizu Korane, gdje se obveseliše pjevanjem i bezbrojnim napitnicama, a vrativši se u grad, dođoše ponajviše u našu kuću, gdje je priređena igra poldvanaestica, a za ovom kadšto i ples, jer krasne gospođe, osobito kad bijahu sretne na kartama, htjedoše i tim načinom uživati društvenu slogu..... Igralo se onda na karte i tolikom strašću, da se mnogokrat radilo o gubitku i dobitku koje hiljade forinti. Nu tadanji dobitki trgovački bijahu u Karlovcu tako obilati, da su njeki objestnici desetačama lulu zapaljivali..... Među susjedima priređivalo se zabavne partije, kod kojih se znalo sastati deset i više obitelji, a nakon što su četiri dana kod jednoga susjeda naveselilo, naplesalo i nailo, odlazilo se slijedećem, gdje se isto ponavljalo, i tako po redu, dok se opet ne bi vratili prvome... Kad je bio dovršen turnus kod susjeda, odlazilo se k udaljenijim prijateljima i cijela obitelj s konjima, kolima i služinčadi putovala bi tako od jednoga do drugoga, dok ne bi zima s kišama i snijegom učinila ceste posve neprohodnim, koje su uvijek bile u lošem stanju. I kod Hrvata..... gostoprimstvo nije samo krepost, nego upravo moralna dužnost, kojoj se nitko ne smije oteti. Ali ovdje, čini se, nitko nije ni mislio da se radi o pravoj zloporabi gostoljublja i da kod takvih zabavnih posjeta gošćenje 50-60 ljudi i 30 do 40 konja upropašćuje svijet za cijelu godinu. .....

salon za primanje

plesna dvorana

Salon je namješten u duhu historicističkih stilova druge polovine 19. stoljeća, Pored vrijednih umjetničkih djela, u zbirci su sačuvani svi detalji unutarnjeg uređenja - paravani, sagovi, stolnjaci, veziva, podlošci, lepeze, jastuci, suveniri s putovanja, obiteljski dokumenti i fotografije te raznovrsni sitni predmeti u istom rasporedu kao što je to bilo za života vlasnice gđe Gvozdanović, kako bi se posjetiteljima omogućio cjelovit doživljaj povijesnog ambijenta.

Kako živi svakidašnji život građanstvo u Banskoj Hrvatskoj, koje je napredovalo sve do sloma napoleonske vladavine a kasnije osiromašilo, kazuje Imbro Tkalec:

„dnevni život, stan i odjeća bijahu vrlo, vrlo čedni. Samo izvanredno odlični ili veoma bogati ljudi imali su u svojim stanovima vrlo primitivno obojene sobe, inače su bile okrečene, s tamnim rubom pri podu, a i toga ruba često nije bilo, dok se papirnate tapete smatralo vanrednom raskoši, kao i parkete... zavjesa se nije mnogo vidjelo. Namještaj „bolje" sobe za primanje sastojao se iz otomana, nekoliko naslonjača, stolaca presvučenih vunenom tkaninom i staklenog ormara za srebrninu. Užici su u Zagrebu, Karlovcu i u Rijeci karte, kazališne zabave i „balovi" o pokladama. Sve do polovice stoljeća plesu uče većinom „meštri od plesanja iz

Trsta", koji oglašavaju svoj dolazak u mjesnim novinama. Uz obilat domaći stol - bijela kava je već raskoš, a čaj, koji služe u najotmjenijim kućama, nitko pravo ne voli".

Veliki dio hrvatskog plemstvo poslije napoleonskih ratova živi siromašno u primitivnim prilikama, većinom u tradicijama „Pinte", kaže Nijemac Martens (Martens Georg Friedrich, pravnik i diplomat; 1756.-1821.), koji je oko 1820. na putu iz Stuttgarta u Veneciju, boraveći u Rogatcu, zaželio vidjeti koji hrvatski plemićki dvorac, pa je prešao preko Sutle i posjetio imanje „Vučja gorica", vlasništvo obitelji Krizmanić. Pripovijeda o tome:

„Kameni most poveo me je tu preko njemačke granice i pošao sam mirno rema zgradi na maloj povišici. Na brežuljku sam opazio prve Hrvate, dva pastirska dječaka na povratku kući. Kroz jednostavna drvena vrata ušao sam u prostrano dvorište, gdje se na južnoj strani po hrvatskom običaju nalazila kuhinja kao posebna zgrada, mala četverouglasta kućica s velikim dimnjakom. Na sjevernoj strani bila je zgrada za stanovanje, sličnija seljačkoj kući nego plemićkom domu, jednokatna, pred ulazom mali natkriveni prolaz na drvenim stupovima, za kućom dugačka drvena zgrada sa stajama, sušama i sl." Unutrašnjost je kuće bila kudikamo otmjenije vanjštine, pa kad je stupio unutra, veli da je našao „prostranu sobu, sa skladnim uređajem, neobičan kontrast vanjštini koja je tako malo obećavala". U sobi je našao „prilično brojno, naobraženo društvo gospode i dama za dugačkim stolom s mnogo vinskih čaša". Predstavivši se domaćinu, morao je „sjesti kraj njega i sudjelovati u razgovoru s društvom koje je među sobom, doduše, govorilo hrvatski, ali je bilo tako obazrivo da sa mnom razgovara i njemački. - Samo se po sebi razumije da su mi marljivo nazdravljali. Hrvatski je običaj kod svakog „Bog schivi" do kraja iskapiti svoju čašu, a kako je bilo prilično mnogo gostiju, čekalo me je prilično mnogo „Bog schivi". Na sreću su čaše iz ljubeznog obzira spram toga običaja prilično malene, vino čisto i nepatvoreno, i pri tome laganije nego većina nekarskih vina, ugodno, kiselkasto, svijetlo žuto piće slično rajnskom vinu." Strani se gost brzo snašao u nepoznatom društvu; nakon što je s prijaznim „Bog schivi Horwatha" ispio čašu, zabava se nesmetano nastavila. „Sad je postalo sve veselije i pilo se u zdravlje stranog gosta, drugih gostiju i sveca-zaštitnika Sv. Ivana, a da nije nitko prekršio granice priličja, koje je nametala prisutnost žena." Do kasno u večer ostalo je društvo na okupu. „Oko desete ure razišlo se naše društvo. Naš nas je dobri kućedomaćin otpratio još do mosta, gdje je na hrvatskoj granici ispražnjeno još nekoliko boca u zdravlje „der edlen Horwathen"."

U Vidovcu, u novom dvoru Baltazara Patačića (**63.**) 24. listopada 1693. osnovana je „Pinta", gospodsko društvo za razonodu u vinopijskim megdanima: vino, a ne ideja, postaje motor društvenog života. Ivan Kukuljević-Sakcinski (1816.-1889.) poslije stopedeset godina piše sarkastičnu kritiku o „Pinti":

„Ovi Patačićevi epigrami jasno su zrcalo tadašnjih aristokrata, koji se u isto vrijeme, kad duhoviti sin Jelene Zrinske-Rakocijeve, a unuk Petra Zrinskog, u Ugarskoj iz nova barjak slobode podignu, kod kuće zabavljahu pintom i čuturom, a mač samo onda trgnuše, kad njihova imanja bijahu u opasnosti budi od Turaka, budi od ugarskih buntovnika."

Vinska pajdašija *Društvo vinskih doktora od pinte*

Najstarija vinska pajdašija „Društvo vinskih doktora od pinte” imala je i svoja pravila:

- službeni jezik Društva bio je latinski (jezik učenih ljudi), a u Društvo se moglo ući uz samo jedan uvjet i po jednoj točki tog zakonika:

trebalo je popiti na dušak veliki vrč-pintu punu vina. Svatko tko je to uspio popiti, dobio je titulu „doktora vina” i postao punopravni član pajdašije. U posebnu knjigu su se upisivali svi uspješniji vinopije, i to ne od vlastitim imenom, nego pod „doktorskim imenom”. Knjiga se zvala *Popis doktora promaknutih na vrlo glasovitom novomedicinskom fakultetu.*

Priča se da je Baltazar Patačić toliko volio svoje Društvo da se ni na svojim brojnim putovanjima nije odvajao od vrča-pinte i knjige s popisom „doktora”. Među „doktorima“ bili su upisani mnogi uglednici tadašnjeg društva. Član Društva bio je i Pavao Ritter Vitezović, poznati pjesnik koji se 13. siječnja 1701. opio u Beču i tako postao pajdašem od pinte pa čak i tajnikom Društva (**64.**). Posljednji „doktor” u knjizi bila je i - prva žena, Barbara Pethö Ana koja je u Szegedu 18. listopada 1719. iskapila pintu i dobila „doktorsku” titulu. Te iste godine umro je i grof Patačić, i ostavio knjigu s 175 „vinskih“ doktora raznih staleža i nacija.

U knjizi je bio zapis na latinskom „Pohvala fakultetu”:

„Sada već Sorbonno, šuti, reći ću ti bez uvrede. One koji ti uvrštavaš među doktore i kojima otvaraš put do časti, u ovoj će kući jedva moći ostati učenici. Ovo je prava škola doktora. Ova učena Minerva (**65.**) napitak pruža učenicima znanosti i liječnicima liječničko umijeće, pravnicima otvara zakone, a svećenicima brevijar (**66.**). Vojnicima pruža štit, narodu posvemošnju sigurnost. Ona štuje ljudska prava, a ne želi kršiti ni božja. U pinti je, naime, kvintesencija (**67.**) znanosti koja govoru daje uvjerljivost, a pjesništvu ljupkost. Stoga, poslije malo drugih, ona s pravom postaje peti fakultet”.

Najjači jelac i pilac „Pinte” bio je podban Adam Najšić (**68.**) te je tu titulu shvaćao kao pravu čast. Navodno ga je na jednom primanju u Ptuju i Marija Terezija tako oslovila.

Prema izvorima može se prilično točno znati što se jelo u udruženju „vinskih doktora” u Krkancu:

masna juha z rižkašom,
fina jušna drobnina, tusta govedina z hrenom,
hudi (oštar, jak) gulaš z paprikom,
kiselo zelje z rebreci,
kisela repa z masnom svinjarijom,
tusta gušica z plivkimi mlinci ili rezanci,
fajni mladi pohanci,
gušni zajčev v sosu z knedleki,.....

Sve te vinske veselice, koje su prisutne od davnine u našem narodu, odvijale su se za završetak berbe, krštenja mošta (Martinja), kolinja, vincekovanja, imendane, rođendane, godišnjice braka, svadbe, uspješan završetak posla..... uvijek s ustaljenim odredbama ali i pameću, kako kažu stihovi za koje se pretpostavlja da su nastali još u 13. stoljeću:

„Uživaj vino, ali pameću većom
umjerenost će samo rađati srećom.”

Gotovo 300 godina poslije prve „Pinte” obnovilo se to staro društvo „bratije po pinti dobre kapljice” ali ona danas ima sasvim drugačiji zadatak, očuvanje, obnovu i primjenu kulturnog blaga Hrvatskog zagorja.

Nekoliko stoljeća kasnije Miroslav Krleža opisuje kako izgleda grofovski stol. (Opisuje se banket prilikom ulaska u nebo grofa Baltazara Keglevicha u pjesmi „Keglevichiana“ iz „ Balada Petrice Kerempuha“)

Gledi Imbro kak se na ražnju obrača vol,
a pitvinah i žranja prepun je grofovski stol:
rigle, rajngle, plehnati rol,
pekve i zdele, pekmez, karafiol.
Tremfus se kadi i komin dimi,
kak frulica na vrbi popevle ognišče.
Gverc i paper, lavorično lišče
Skunkača kao oblizača išče.
Za pet ran božjih, za tridesetri sveca,
v rolu sfilana fazanova prseca,
z reš pečeni mlinci od pereca.
Imbro Skunkač, stari sladobizec,
kak kača se zagledaval v portugizec,
na fedrihu zriban celerov je koren,
na kolači kandlincukor zgoren.
Tu mendul i rogačov sakojačkih fel je
(božul i zelje bogečko veselje).
Kmet kave nema ni za smartnog leka,
a tu: šnefovog je dreka, na piškotah špeka.
Na maslenom kropu hmelnate pistrange,
cukorpohorajov kak od špicfirange,
jarebice, fine ftice, prepelice, krilatice.
Pak kečife i auštrige,
afrikanjske slatke fige.
Orehnjače, makovanjače,
oskoruše i kolače,
mendule i pomoranče,
marcipane i rogače,
se se dimi, se natače,
se se puši kak vulkan
na Gosponov pogrebni dan!
Zelenače iz hajdine,
fedrih, špicflam, govedine,
kuretine, teletine,
cimet skuhan vu pitvine,
od kačje juhe hladnetine,
bravetin janječine,
vubrane na mesečine
svetojanske šparge mlade,
cušpajz z rezanci z čokolade,
pak muštarde v safalade.
Oškoruše i mušmule, štrudljin z mesom
i mendule,
orehnjače, makovanjače, pune gače, pune hlače,
sira, smerdljivoga spuznjaka,
vepra, škopca godišnjaka,

morun: meter i pol saka
Tri koša na olju spečenih pužov,
kak tenta čarnih spohanih gužov,
na majoličneh zdelah, na cinkovem tanjuru
grofovske karmine na nebeškom piru.
i ajngeli su sami te sladobize jeli,
ak i nesu zube ni požirak imeli.

BILJEŠKE:

63. rodio se 14. listopada 1663. u Krkancu, školovao u Beču, Grazu i Zagrebu; isticao se svojim političkim radom, a u hrvatskoj književnosti poznat je po svom djelu „Diarium”/dnevnik 1687.-1717.

Dvorac Vidovec

Grbovi obitelji Patačić i Beković s natpisom, Dvorac krkanec - XVII. stoljeće

64. neshvaćen u to vrijeme od hrvatske vladajuće elite, otišao je u Beč u dobrovoljno progonstvo i umro kao beskućnik 1713. u svratištu „K zlatnom medvjedu”.

65. u starorimskoj mitologiji - boginja mudrosti, pokroviteljica znanosti, umjetnosti i obrta, kod starih Grka - Atena)

66. knjiga molitva, lekcija i pjesma za svećenike, časoslov, priručnik, zbornik, molitvenik.
67. srž, bit, suština, jezgra neke stvari ili pojma; ono što je najglavnije, najvažnije.
68. u nadstropnoj slici belećke crkve Ivan Ranger/1700.-1753. pavlin slikar/ovjekovječio je Najšićev lik, time belećka crkva svjedoči da ipak nije bio samo spletkar i vinski megdanđija; njegov autentičan portret odaje čovjeka neobuzdanog duha), koji je zbog toga dobio nadimak „PRIMUS POTATOR REGNI" - prvi pijanac kraljevine.

Pravo lova i ribolova – plemićka zabava

Plemići i crkveni dužnosnici imali su u srednjem vijeku pravo nositi svog kopca na nedjeljnu misu!

Nikola Zrinski

pogibija N. Zrinskog u lovu od vepra

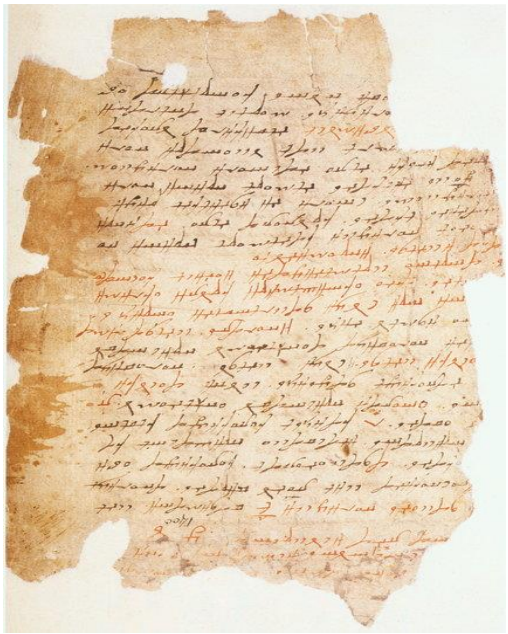
U doba apsolutne vlasti kraljeva i plemstva, koji su pored svega drugog, prigrabili u svoje ruke i pravo lova, bio je lov ostalim građanima, puku i kmetovima zabranjen. Kralj je pravo lova darivao plemstvu ili gradovima. Na Zapadu u Srednjem vijeku lov je kao ius regale pripadao vladaru ili onome, komu bi on to pravo ustupio. Redovito darivanjem lena (**69.**) prelazilo je na vlastelina i pravo svakog lova na darovanom zemljištu, a također i ribolova na vodama tekućim (**70.**) - ili stajaćim vodama (jezera, ribnjaci). Uz ribolov bio je također i raznovrsni lov na divljač, zvijeri i ptice.

Regalni sistem ukinut je najprije u Francuskoj za Revolucije; u taj su se primjer sredinom 19. stoljeća ugledale i druge države. Lov je postao sport i razonoda. Nakon ukinuća kmetstva lov uz sportsko obilježje ponovo postaje privredna grana gospodarstva, koja ljudima donosi veliku korist ne samo u obliku prehrane mesom, nego i velike novčane prihode raznim vidovima organiziranih lovova.

Budući da za saznanja o lovu u Hrvatskoj u vremenu narodne dinastije nema izvora, neposredno se ne može ništa ni tvrditi. Ali Poljički statut i Novigradski zbornik sačuvali su običaje iz starijih vremena, pa se po njima može i zaključivati. Prema članku 8l. Poljičkog statuta pravo ribolova pripadalo je onomu, koji je imao svoje „lovišće ali ribnak ali zatoć". To su mjesta ribolova u Poljicama uglavnom bila na rijeci Cetini. More dolazi u obzir istom od god. 1444. kad su se Poljica do mora proširila između ušća Cetine i Žrnovice. Svaka povreda tih lovišta smatrala se „kako da mu ono iz doma vazima".

Članak 111 Poljičkog statuta govori o lovu na zvjerad. Zbog veze tog člana sa čl. 15 Novigradskog zbornika, treba ga pročitati u cjelini:

„Hoće zakon stari, da svako zvire stoi (pripada) zavodnika (protjerioca), ki ga uzrene (protjera), odlože (osim) ako bi zavodnik poupio (zvao u pomoć) togai ali onogai, tada mu ima dio dati. Kako e rečeno, svako zvire est onogai ki ga uzrene, nego samo medvid ter lisica, tim e zakon, tko ih ubie; da pak (ali ipak) i od onih ki prispiu ima im se nikoliko pošteno učiniti ča se zove potočno. I koe se zvire ubie na čioi zemli, ima dati po pravdi na zemlu očeste (dio) četvrto. I potočno ima biti razlika. kako i diono; ere ako bi tko od lovaca veći trud priao ali veći rizik, kako u vodi, ali inako, ima mu biti izbodno (preko djela), ali boli dio; ako lie potočnik (koji je pozvan došao u pomoć), bole pošteno".



Poljički statut iz 1440. godine

Poljički statut u tom članku ima u vidu „svako zvire“, tj. svaku divljač, od koje ubijene pripada:

1. četvrti dio zemljištu, na kojem je zvijer ubijena;
2. čitava onomu, koji bi zvijer digao, bez obzira da li ju je ubio on ili netko drugi; naravno ako se radi o ničijem zemljištu;
3. pripada dio i potočnicima, tj. onima, koji bi se odazvali pozivu onoga, koji je zvijer digao i pomogli mu ubiti je;
4. samo su medvjed i lisica pripadale onomu, koji bi ih ubio, jedino dio pripadao je i potočnicima;
5. od onih, koji su imali pravo na dio, ni lovcima ni potočnicima nije pripadao jednak dio jednak dio, nego prema uloženom trudu i pogibelji pojedinaca.

Tu nije sve jasno, ali će Novigradski zbornik i u pitanju lova štošta novo kazati. Tako Novigradski zbornik ne govori o općem lovu, osobito onom malom na ptice, zečeve, srne, lisice, jazavce, kune i drugo, nego samo o velikom lovu, onom jelena, vepra i medvjeda. Po čl. 15 Novigradskog zbornika ako bi netko na tuđem zemljištu ubio jelena, vepra ili medvjeda, bio je dužan dati gospodaru zemljišta, i to od jelena but, od vepra glavu, a od medvjeda šape. To je svakako stariji običaj od onoga, što u takvom slučaju kaže čl. 111 Poljičkog statuta, da zemljištu pripada četvrti dio svake na njemu ubijene zvijeri. Ako pak lovac od ubijenog jelena gospodaru zemljišta ne bi dao but, on mu je mogao ubiti kravu; od ubijenog vepra, ako mu ne bi dao glavu, mogao mu je ubiti domaću svinju; od medvjeda, ako ne bi dao šape, poznatu poslasticu, mogao mu je ubiti tele.

Ako bi lovac, ili njih više skupa digli ili potjerali koju zvijer, i u bijegu se ona namjerila na stranog lovca, koji bi je ubio, taj od te zvijeri nije imao pravo ni na šta. Pravi lovci mogli su mu dobrovoljno od nje nešto dati. Potpuno ono isto, što je kazano i u čl. 111 Poljičkog statuta pod 2.

U slučaju da zvijer ne bi digli lovci, nego bi se kako kod inače digla, i na bijegu bi je netko ranio, a drugi poslije ubio, prvi je dobivao pleće i tri rebra te sudjelovao u daljoj diobi jednakim dijelom. U diobi te ubijene zvijeri nije sudjelovao samo onaj, koji ju je ranio i ubio, nego također i svi oni, i to jednakim dijelom, koji bi tu nadošli, dok se ne bi s ubijene zvijeri odrla koža - čl. 15c.

Ako se ne bi lovac, nego netko drugi namjerio na zvijer gdje leži ili pase, i istu potjerao, a drugi je poslije na bijegu ubio, prvome je pripadala koža i glava te zvijeri - čl. 15d. Ako bi netko digao zvijer sa psima, pripadao je psima želudac i jetra ubijene zvijeri - čl. 15e.

Sve su to, istina, oskudni podaci srednjovjekovnog hrvatskog običajnog lovnog prava, ali pokazuju, da nemaju ništa zajedničkog sa zapadnim, kao ni s mađarskim lovnim pravom. U Hrvatskoj je lov ostao u prastarim granicama - stari zakon lova. Nije mu osnova bio ni ius regale, ni feudalno, ni individualno pravo, nego ono zemljišno imovno pravo. Potpuno u skladu, kao sve ostalo s imovnim zadružnom svojinom seoskih i rodbinsko-dvornih zajednica u Hrvatskoj između Gvozda i mora Srednjeg vijeka.

Član 15

a) Isto tako, ako se ubije koja zvijer na čijem zemljištu, i to jelen ili košuta, gospodaru ide zadnja četvrt; i ako tko ne bi dao gospodaru, gospodar mu može ubiti kravu.

A tko bi ubio vepra, gospodaru ide glava; a tko je ne bi donio, slobodno gospodar može mu ubiti njegovu domaću svinju.

A tko bi ubio medvjeda, dužan je dati gospodaru medvjeđe šape; a tko ih ne bi dao, može mu gospodar ubiti tele, ako ga ima (**71.)**.

b) A tko bi pošao u obični lov loviti i digao bi zvijer ili potjerao i ako bi se netko namjerio, koji bi zvijer ranio ili ubio, tomu ne pripada za ranjenje ni dio, osim ako bi mu lovci dali nešto dobrovoljno.

c) I ako bi bila zvijer, koju nisu lovci podigli nego neki drugi slučaj, i netko je rani, tomu pripada za ranjenje pleće i tri rebra i dio; i svakome drugomu, koji bi se namjerio, dok je meso u koži, pripada dio.

d) I tko bi našao zvijer gdje leži ili pase i digao je, tomu pripada koža i glava.

e) I ako bi se digao sa psima, psima pripadaju crijeva i jetra; a razumije se, za takvo dizanje to mu pripada, radilo se o vepru ili o medvjedu ili o jelenu.
(Hrvatsko srednjovjekovno običajno pravo nalazi se u: Vinodolskom zakonu iz 1288., Poljičkom statutu iz god. 1440. i Novigradskom zborniku iz 1551. i 1553.)

Naši ustaljeni običaji kažu da kada lovac ubije zeca ili fazana, prvi **odstrel** je uvijek njegov, a ostali ulov pripada lovniku. Lovnik na kraju lova dijeli ulov tako da prvo dade onom lovcu koji u prošlom lovu nije imao sreće. Kada je ulov tako veliki da svi budu namireni, a ostane višak, onda se on proda, a sredstva idu u korist lovačkog društva. Kod ulova visoke divljači ulov se dijeli na jednake dijelove svima koji se sudjelovali u tom lovu.

Obaveza kmetova, prema starim urbarima, osim prisilnog rada i službe bila je između ostalog: kragulju koše plesti, lov loviti, plijen na pola dijeliti s gospodinom, davati pogoniče za lov, baviti se ptičarijom, puhe loviti,.....

Ukidanjem kmetstva 25. travnja 1848. god., takozvana „manja kraljevska prava“, naime krčmarenje, lov, ribarija, ptičarija i mesarenje, neće odsad uživati samo vlastela:

- Ribarija, ptičarija i mesarenje dozvoljava se svakome na njegovoj zemlji ili gruntu.
- Lov je također svakomu slobodan, samo ne u šumi isključivo vlasteoskoj iliti alodijalskoj (nasljedno imanje koje nije vezano feudalnim pravom).

LOVAC PRAVO ČINI AR V SLOBODI ŽIVI

Pravo jesu priđi htili nazvistiti
da se more sričan vsaki nazivati
ki živlenje svoje tak zna urediti,
prost od skerbi, poslov vrime uživati.

Ta blaženi žitak lovac naslеduje,
poslovanje njegvo biva listor radost,
on u sercu svomu povojlno živuje
ar vsi trudi, skerbi postaju nasladnost.

V lipom protulitju pervo dneva stane,
jagariju svoju dostojno razluči,
kamo god oberne il neg korak gane,
ptice vsakojačke začuje pojuči.

Odovud se javlja slavič ljubeznivi
pod kitici niskoj, ali zelenitoj,
z dragim svojim glasom usil govorlivi
prihod nazvistuje zori rumenitoj.

Odnud pako štiglic, grijendlic pxijavluju,
cajzlin tere finki lipo veseleči,
z glasnim svojim gerlom skup se pozovuju,
sprid i zad za lovcem bisno proleteči.

Ak u zrak pogleda, škerlac preigruje
Bogu milo hvaleč rad sunca žarkosti,
do oblakov skoro lit svoj podiguje
kažuč v malom telu prečudne zmožnosti.

Malo dalje ide, to k lozi dospiva,
vred na igrališču kokota začuje;
grivaš pako golub na hrastu zgerljiva,
jarebica lozna druga privabuje.

Ak podigne oči prom suhoj kitici,
zadružnu če vidit milu golubicu;
namirce kad dojde tekučoj vodici,
tu če uajti pijuč ljubljenu gerlicu.

V takvoj nasladnosti svoje telo trudno
pri studencu bistrom lovac počivuje,
svicke himbenosti il činjenje nujno
prostu nj[e]gvu misal v ničem ne zbantuje.

Oh, povojlni žitak, oh, stokrat blaženi,
nima navidnosti drugih povekšajnju,

časi, dike, kinči, kako god stvoreni,
nisu uzrok sercu tužnom zdihavanju.

Nego vas povoljan lipa zraka vživa,
dostojne lovine vesel nastoječi,
u slobodi dragoj dan i noč prebiva,
skerbi, policije drugim ostaveči.

Vsak mu je prijatejl, vsaki drago ljubi,
a ni jednom misli preuzeti sriču,
z lažmi prilizivat ništar se ne trudi
nit raduje druga spravit u nesriču.

ZVIRARA MARLJIVO LOVLJENJE
ČINI SERCU POVOJLNO ŽIVLENJE

Pervo nego Febuš iza briga zajde,
svitle svoje trage nad zemljom razgerne;
pervo nego rosa na polju razajde,
a prigusta magla nad goru oberne,
Zvirar jur na nogah pušku priprevljuje,
gdi če zvire najti, u sebi misleči,
prika rosna polja marlivo šetuje,
po zelenom lugu poslušno hodeči.
Iz leva zagleda na maloj čistini
lisicu kraduču, zajce zaigrajuči;
malo dalje pako na jednoj ledini
hudobna divjaka zemlju rovajuči.
S trudom nezgovornim k njemu približiva,
od hrasta do hrasta skrovnomce dohodi;
po več puti s puškom želno namiriva,
koncu ogajn spruži, divjaka pogodi.
Oh, kakovu radost zvirar tada čuti
da ob pervom hitcu sriča poslužila,
zadovojnim sercem nadalje se trudi,
al nut izpred njega serna iskočila!
Od naglosti nemre na sinjal pobrati,
medtim guščavina zvire otimluje;
malo v toj žalosti moral prebivati,
da jelena starca rukajuč začuje.
Na ta glas poteže vsakom marlivostjom,
vidi vuka kašuč, na buki h(e)juša;
ne zna kaj začeti svojom pohlipnostjom:

če l` jelena slidit, vuka al hejuša.
Milo mu je jedno, drugo još milnije,
ak na ovo hiti, ono če oplašit;
dok sobom razmišlja koje bi dičnije,
jelena zagleda k potoku doprašit.
Onda vred dokonča svoje razmišlenje,
pojde rad jelena drume obračati
ter priličnim jarkom, ne gledeč, terplenje,
čes klade, čes germje blizo dohajati.
Rabno tada jelen biše začel piti
štimajuuč pokojno zdenca uživati;
al zvirar na njega primirlivo hiti
da na pervom skoku mora skončivati.
Dobro prigođenje verlo ga raduje,
nezgovornu dragost v sebi povekšiva;
va toj nasladnosti domom zavračuje,
ali polag puta medvid pomermljiva.
Vreda pušku spravit, izlize na kladu,
medvida premiri, zgodi među oči;
šetuje iz luga, dan bi na zapadu,
veselje ko ima ispisat ni moči.
Ta sloboda drage koristna je vridnost.
da v divjaku skonča čemernu himbenost,
u medvidu stare hudobnu serditost,
u jelenu pako oholu sponešast.

Fran Krsto Frankopan
(1641./43.(?) - 1671.)

BILJEŠKE:

69. zemljišni posjed dobiven od vladara na uživanje uz određene uvjete.
70. rijeke i potoci.
71. medvjeđe šape dugo vremena su bile delikatesa samo odabranih – gospodara. U nekadašnjim gustim šumama, na neravnim i kamenitim područjima, živio je veliki broj medvjeda, o čemu nam govori i toponimija, kao npr. Medvednica, planina iznad Zagreba, i stari grad na noj – Medvedgrad. Šapa teži od 5-8 kg i pripravljala se barem za 5 osoba.

Porezi i davanja

Statut zagrebačkog Kaptola što ga je napisao gorički arhiđakon Ivan, sredinom 14. stoljeća, vjerno nam govori o tom vremenu ali i o odnosu prema kmetovima. Evo što nam govori:

Kmetovi tih i drugih sela na našim posjedima nazivaju se kunovnjaci po tome, što su nekoć takvi pojedinci bili dužni davati svojim gospodarima jednu kožu kune svake godine. Stari naime u ovim krajevima smatrahu te kože finijima za podstavljanje odijela. Mjesto tih koža počelo se tokom vremena plaćati 17 dobrih banskih denara po komadu. A kad se kaže dobrih banskih denara, time se u običnom govoru razumijevaju takvi, koji uvijek vrijede 12 sitnih bagatina svaki..... Pojedini ti kunovnjaci naše zajednice dužni su također raditi kod obrađivanja naših vinograda, i to dva dana u svakom vinogradarskom poslu, i osim toga dopremiti tamo u određeno vrijeme sto kolaca na godinu, kako je od davnine bilo uobičajeno. Dužni su nadalje prikupiti vino dobiveno od vinograda, koje su obradili, i dopremiti ga u naš podrum u Zagrebu prema odredbi našeg dekana ili druge osobe, koja time bude upravljala, i to vlastitim trudom i troškom.....*

*Riječ **kmet** dolazi od latinske riječi *comes* u franačkom značenju "čovjek iz kraljeve ili velikaševe pratnje". U razdoblju feudalnog društvenog poretka piramidalna oblika kmetovi su se nalazili na dnu društvene ljestvice, ali je kmetstvo bilo gospodarski temelj cijeloga feudalnog sustava. Položaj kmeta također je ovisio o položaju onoga kojemu je on bio podložan, tako da je "kraljev kmet" imao izvrstan položaj i zapravo značio "kraljev vazal", dok se kmet običnoga plemića nalazio na znatno nižem položaju.

Svaki jaram volova iz spomenutih sela naše zajednice, obavezan je pojedinima od nas orati dva dana u proljeće, a tako i ujesen, prema odredbi, koju naš dekan ima pravedno izdati. To će oranje, branje i sijanje izvršiti vlasnici volova vlastitim trudom i troškom.....

Također i izvanredni porez ili daću namećemo takvim kunovnjacima katkada jedanput, a katkada opet dvaput na godinu, kako nas nužda natjera, i to u novcu. Naprotiv u žitu i vinu samo jedanput za potrebe naše zajednice i radi podnošenja tereta. Ako toga bude više, to će biti slučajno i rijetko te zbog razloga, koji se ne može predvidjeti, pa tako ni opisati. Pojedini ti kmetovi i kunovnjaci dužni su nositi našem dekanu darove, koje će on, kako je pravo i opravdano, podijeliti između nas. Najprije za Božić svaki jednog kopuna, pet jaja i dvije dobre pogače. Isto tako za Uskrs jedan sir, dvije pogače i deset jaja, a svako selo zajednički jedno janje. Isto tako na blagdan sv. Stjepana kralja, našeg glavnog zaštitnika, dvije pogače, kao gore, dva dobra pileta, pet jaja i jedno janje, dakako pošto se uzme u obzir, kakvo je selo ili njegovi stanovnici. Ako se prigovori, da su spomenuti darovi u nečem povećani, u ovom se propisu ovako odgovara:

Kada su već isti kmetovi - kako se to razabire - u prvo vrijeme donosili darove i o Martinu, mjesto toga podavanja neka se primi to povećanje, iako je neznatno. Međutim, ako bilo tko bude natjeran da o prvom korizmenom postu donese kokoš, to se ipak neće moći smatrati neopravdanim....

Nadalje, među ostalim, smatrali smo da treba odrediti, jer se od starine nalazi, očuvano, i ovo: Ako netko od spomenutih umre bez djece, a ne ostavi oporuke, njegov pokretni imetak i sve živo pripada nama, da time raspolažemo tako, da se najprije nešto od toga, prema našoj odluci i uvijek s prethodnim obrazloženjem, potroši za spas njegove duše, ako je to moguće, jedan dio da se na sličan način dade njegovoj ženi, a drugi njegovoj rodbini, prema većem i manjem srodstvu. Ako pak netko takav umre napravivši oporuku pred župnikom i drugima, njegova se oporuka ima izvršiti, samo ako nam je od svog imetka ostavio kakav primjeran dar, uzevši u obzir koliki mu je imetak. Ne smije biti omogućeno, da u tom budemo prevareni, već

neka se u tom slučaju od njegovih zapisa oduzme po jednak dio, kako se bude činilo probitačnim.....

Isto tako osim darova, o kojima je prije bilo govora, svaki je od njih dužan o Božiću dovesti svom gospodaru kola drva, a o blagdanu sv. Stjepana kralja zajednički svi s bilo kojeg kanoničkog imanja kabao zobi i sagraditi sjenicu u kuriji svoga gospodara, kako je i inače uobičajeno....

Isto tako dužni su kmetovi kanoničkog imanja u proljeće svom gospodaru dva dana orati i sijati zob, nju ili drugo žito dva dana plijeviti, dva dana žeti, spremati u ambar i, pošto je drugi na gospodarev trošak ovrše, dopremiti na svoj trošak u Zagreb, kamo gospodar naredi.

Jednako su dužni u jesen sijati žito i obavljati druge oslove, kako je rečeno o zobi, uz tu izričitu napomenu, da je jedan jaram volova, što se tiče oranja, dužan raditi dva dana, a svaki se gospodar mora time zadovoljiti. Isto tako dužni su jednako obavljati poslove u vinogradu naime dva dana obrezivati, dva dana kopati, dva dana namještati kolce, dva dana po drugi put kopati i dva dana čistiti loze i vezivati ih te taj posao jednako obaviti još dva dana puta. Za kanonički vinograd mora svaki kmet dati dvjesta kolaca i namjestiti ih u vinograd na svoj trošak. Isto tako dužni su kositi travu dva dana, sabrati je i dopremiti u Zagreb, kamo gospodar zapovjedi. Dužni su također svom gospodaru ograditi kuriju ili vrt, kad god to bude potrebno, ali, razumije se, ne pretjerujući, naime da ne budu opterećeni više nego što su obavezni.

Isto tako dužni su voziti gospodaru iz šume drvo za podizanje zgrade, kad mu bude potrebno, ali tako, da ne budu preopterećeni. Čini se da je dosta, da onaj, koji ima jednog vola, doveze jedna kola, koji ima dva, dvoja kola itd. Ne ispuštamo ni to, da u vrijeme kad se vrši berba u gospodarevim vinogradima, sami kmetovi tu obično podvore gospodareva službenika, tako da ga svaki kmet jedan dan dvori primjerenim živežnim potrebama, kako takvome odgovara. Osim toga treba znati, da je u doba berbe svaki stranac, koji ima vinograd na zemljištu nekoga od nas, dužan s obzirom na posjedovanje zemlje donijeti vlasniku dva kopuna i četiri dobra primjerena kruha, a kmetovi po ustaljenom običaju kabao vina osim onih čabara, koje treba tražiti za zajednicu, kad se to pokaže probitačnim. To, što je navedeno, neka se razumijeva kao uzeto bez poslova za kaznu, koji se katkad mogu tražiti od opakih.....

Iz urbara (propis kojim se uređuje odnos između feudalca i kmetova); zemljišna knjiga, katastarska lista; sadržava: 1) imena kmeta i članova njegove porodice, 2) broj krupne stoke, 3) broj sitne stoke, 4) broj voćnih stabala, 5) opis vinograda i vrtova, 6) opis oranica i njiva, 7) opća oznaka seoskog gospodarstva, 8) iznos kmetove daće i njegovih drugih dužnosti) može se puno zaključiti o životu tadašnjih ljudi.

Kako je izgledao srednji seljački posjed (bila je razlika između Dalmacije i kontinentalne Hrvatske): 7 jutara zemlje (17.850 m2), koji se sastojao od vrta (hortus), kolibe, (tugurium), voćnjaka (pometum) i oranica (ager).

Uzimanjem poreza u naturi, saznajemo što se sve na zemlji proizvodilo i uzgajalo od domaće stoke, ali i to da su se tijekom mnogih nemirnih stoljeća, oni koji su vladali više brinuli za dobrim kopunima, vinu i hljebovima nego o svojim ljudskim dušama.

U sredini zemlje, imanja nalazi se gospodarov dvorac, naokolo seljački domovi. Način obrađivanja zemlje, danas nas stavlja u nedoumicu kako se to sve moglo uraditi, bio je plug, lemaš (raonik), lopata. Brojna stoka držala se zajedno na slobodnom prostoru. U takvim gospodarstvima je žita, sijena, vina i ulja bilo u izobilju.

U primorskim krajevima je veličina i posjed bio nešto drugačiji, osim u okolici Zadra i Biograda (Vrana). Kako je vremenom uvijek bio spor između seljaka/kmetova i vlastelina, što se odrazilo i seljačkim bunama, tek se godine 1836. i 1840. konačno uredio odnos između njih. Vlastelin je obavezan dati kmetu tako veliki posjed, da od njega može živjeti zajedno s

porodicom. Takav se je posjed zvao urbarsko selište i sastojao se od kuće, dvorišta i vrta: to sve zajedno čini unutrašnje dobro za razliku prema vanjskom dobru, a to su njive i livade. Mjera za njive je bilo jutro, za livade kosac. Površina od jednog jutra je bila propisana za unutarnje dobro, dok je vanjsko dobro obuhvaćalo 12 do 40 jutara oranice i 5 do 10 kosaca livade. Svaki je kosac davao po jedan voz sijena, ne računajući otave. Osim toga seljaku je vlasteli mogao dati i pravo vinotočja od Miholja (29. rujan) do Jurjeva (23. travanj) svake godine. Vino su mogli nabaviti samo na veliko, a za svatove i bolesnike na malo. Za rakiju se vlastelinu plaćalo dva forinta od kotla. I mesarenje je zapravo pridržano vlastelinu, ali je i kmetu priznato neko pravo, da kolje inače zdravu, ali neupotrebljivu marvu. Kmetovi su smjeli prodavati svoje proizvode, ali nisu smjeli bez posebnog dopuštenja držati dućane, a onda su plaćali po veličini poslovnice pristojbinu od 10 do 20 forinti. Ostala je i dalje tlaka u naravi ili novcu, osim za daće za pčele, telad, janjce, jarad, perad, jaja i maslo, koje je urbarskim zakonom ukinuta. Sve to ukinuto je otpisom bana Josipa Jelačića Bužimskog od 25. travnja 1848. - tj. ukinućem kmetstva.

Glavni porezi u srednjem vijeku su marturina, kunovina, što plaća kmet za uživanje zemlje. Kasnije, u 16. st. uvodi se daća (latinski „dica“, hrvatski „riz“) a u 17. stoljeću bila je i takozvana tridesetina (mađarski harminczad, odatle hrvatski naziv „harmica“) tj. carina na uvezenu robu (od svake uvezene robe plaćao se trideseti dio njezine vrijednosti). Crkvi je kmet od svog godišnjeg uroda plaćao desetinu koju se počelo odmjeravati poslije blagdana Sv. Stjepana. Ubiralo se žito, vino, med, stoka, perad i slično. Obično se davalo tri put godišnje: za Uskrs, za Božić i o Stjepanju.

Iz modruškog urbara god. 1486. razabire se da kmetovi moraju knezovima Frankopanima davati po tri vagona pšenice, pet vagona zobi, tri voza drva, zatim o određenim svetkovinama, Miholju, Božiću i Uskrsu, moraju donositi jaja, kruh, janjce, sir, kopune, kozliće i svinjske lopatice (zarebrnik).

U pet sela na vlastelinskom pavlinskom samostanu u Strezi (danas Pavlinkloštar između Križevaca i Koprivnice) prema urbaru iz 1477. – „coloni“ odnosno „jobagiones“ morali su dvaput godišnje plaćati „dacium“ ili „census“ u iznosu od 12 do 15 denara; predavati određenu, danas pobliže nepoznatu, mjeru pšenice i zobi i triput godišnje „darove“, koji su se sastojali od kruha (prozvanog „bez mane“), kopuna i svinjske lopatice, jaja ili sira i pilića. Povrh toga su u ime „gospodčine“ morali tri dana u godini orati, povlačiti i sijati samostansku zemlju, zatim žeti, kositi sijeno, brati grožđe i svršavati sve poslove oko vina, a u jesen, ako je trebalo, raditi opet četiri ili pet dana. Postojala je još dužnost podvoza i plaćanja svinjske desetine za uživanje samostanske šume, darivanja kod ženidbe itd.

Seljačka kuća je tada obično imala samo jednu prostoriju s otvorenim ognjištem, koja je služila u isto vrijeme i kao kuhinja i kao soba, pa čak i za sitniju stoku i za mužu. Toj prostoriji se najprije pridružila „lopa“ (natkriti ulaz) i tek oko 15. stoljeća podijelila se unutrašnjost kuće u kuhinju i zasebnu sobu „hišu“. Stajsko stočarstvo još nije razvijeno.

Stanovnici na zagrebačkom posjedu Hrašću. 1599. god. moraju preuzeti obavezu: „od vsake hiže da dadu četvero pišćenec i 10 jaja, takajše k Martinju od vsake hiže po jednoga kopuna i dva ovna vse selo“, osim navedenih „ darova „„ davali su desetinu svih žitarica, vina, svinja (desetina se nije pobirala od peradi i krupne stoke. U ljeto se popisivala i pobirala desetina šenice, raži, ječma, zobi, te desetina svinja, janjaca i pčela. U jesen, nakon berbe, pobirala se desetina vina i prosa). O Uskrsu se zajednički davali tele. Ti propisi zadržali su se, s neznatnim promjenama skoro do kraja 19. stoljeća.

U novljanskom urbaru god. 1609. i 1653. određuje se: „..... Vinograd gradski, ki se zove Rupa, dužni su od starine delati, dok je tribi zasaditi, trsje u njemu rizati, kopati, kolce pripravljati, ... a gospodin milostivi davati ne za dužnost, nego dobre volje svakomu težaku po

jednu glavu kruha..... Gospodinu milost dužni su tulikajše na tovorih nositi na Bosiljevo ribe, ulje,..... Od ovaca ali koz, ča je od drobne živine, dužni su davati svako petnaesto, a crikvi deseto..... Od pčelcev tulikajše petnaisto u grad, a deseto popom.... Od vinogradov do sih dob davali su petnaisto vidro ali spud gospodinu u grad, a deseto popom..... „ (Novom Vinodolskom, vinsku daću nazivali su – potoka).

Ozaljski urbar god. 1648. određuje kao kmetske dužnosti među ostalim:

„..... kuhinju gospodina pomagati s guskama, purani, praščići, zajci, koliko je podobno..... desetinu vina..... desetog prasca.... desetog pčelca... desetinu pšenice, žita i zobi... O Božiću kopuna...”

Između mnogih prisilnih radova i službi, kmet je u Hrvatskoj mora raditi i: .... guske podskubljivati, kragulju (lovačkom sokolu, jastrebu) koše plesti, lov loviti, davati pogoniče za lov, baviti se ptičarijom, puhe loviti, rezati vinograd, baviti se ribarijom, smok davati gospodskoj kuhinji, vino točiti vlastelinovo...

Uz te daće, bila je još i obaveza „časti“, „darova“ koje su podanici davali redovito o Vazmu, Miholju i Božiću, a to se sastojalo nešto u novcu, a ponajviše u davanju raznih jestvina, pečenja, suhog mesa, kruha i jaja - sve namijenjeno časti vlastelinske kuhinje. Osobito su takve darove morali davati crkvi i samostanima.

Mnogi kmetovi a kasnije i slobodnjaci, držali su se stare uzrečice: „Bogu što je božje, caru što je carevo, samo - Bog je visoko, a car je daleko, i živi se po svojem“, pokušavajući ostaviti što više za sebe, za kakav takav bolji život. Da baš to uvijek i nije uspijevalo dokaz su mnoge seljačke bune.

Takvo vrijeme tlake polovinom 16. stoljeću, donijelo je i novu riječ morati, koju do tada hrvatski jezik nije poznavao. Postoji riječ „potriba“, postoji riječ „nužda“, ali morati, to je riječ diktata, volje pojedinca, diktat „velikog gospodina“. To je ujedno i riječ baroka.

Nijedna europska kulturna epoha nije tako duboka zadrla u život Hrvata kao barok, doduše u jedna manji dio. Veliki dio zemlje grca pod Osmanlijama dok je drugi dio pod strogim režimom Vojne krajine.

Ni romantika koju nosi crkva srednjeg vijeka, ni gotika koju nameće feudalna vlast nisu toliko preoblikovali duhovnu fizionomiju Hrvata kao barok. Dok se u Dalmatinskoj Hrvatskoj zadržao barok samo na površini u kopnenoj Hrvatskoj nanovo oblikuje duše, daje im svoj ritam, svoje težnje, sve do 20. stoljeća. Dekorativni sjaj vlade u Beču zasljepljuje cijelo carstvo, tako i njegove podanike u Hrvatskoj. Svako želi postati „veliki gospodin“ prema onome koji je niži od njega. Život se oblikuje po pravilima dvorskih ceremonija, građanstvo i plemstvo odijeva se slikovito u skladu s modom. U kućama se imitiraju bečki saloni, „nobl” je imati dvorjansku službu s dvorjanskim manirima, a sve to polako prelazi i u maskeradu i mamurluk bogatih. Nicali su ljetnikovci i zimovnici, bogate stambene kuće, dvorci na gospodarstvima, kurije, palače, kasarne.

Juraj Križanić (1618. – 1683.) prvi veliki intelektualac iz sjeverne Hrvatske piše na jednom mjestu: „Tko ne radi, taj neka i ne jede” - na drugom kaže:

„Nema veće nepravde od one, koju čine takvi ljudi, koji ne pridonose nikakve koristi općem narodnom dobru, a služe se više od drugih i samo na svoju korist najboljim narodnim dobrima....“. Križanić je također napisao: „Seljaci obrađuju zemlju i pripremaju hljeb, Sardanapali **(72)** ga jedu, obrtnici pripremaju i izrađuju odijela i sva druga sredstva za život,

Sardanapali žderu, vojnici podnose zimu, rane, glad i prolijevaju krv, a Sardanapali samo jedu... „. „Između svih grijehova koje kralja čini mrskim i bogu i ljudima, na prvom mjestu je tiranija.... Tiranija je narodni razbojnik ....".

Jerolim Kavanjanin (1643.-1714.) opisuje u drugoj polovici 17. stoljeća kako se Hrvati odmetnuše od stare nošnje: „Svit je išo naopako, Hrvat živi jurve nimški", pa im je sad „sviona dostegnica (vrsta hlača) zlatom sva našivena". Ozbiljnost takvog načina odijevanja poprimio je takve razmjere, da je sabor 1694. odlučio osnovati komisiju za živež i robu, i izdao naredbu u siječnju 1695. protiv luksusa.

Isusovac Juraj Habdelić (1609.-1678.), najplodniji kajkavski pisac 17. stoljeća, u svojim propovijedima i u knjizi „Pervi oca našega Adama greh" želi prokazati i objasniti „porušenje nature človečanske" u grijehu i ogledalo hrvatskog javnog i privatnog života svoga vremena. Habdelić najžešće žigoše skorojeviće, nove ratne bogataše i sve one koji se žele uspeti za ljestvicu na više u hijerarhiji, jer to znači i povećanje žitne lagodnosti.

„..... nego za onoga govorim, ki se z nevole skupa i z muža postane gospon, z plemenitašića slobodni gospodin, ali grof ili herzeg, z dijačića ali vu svetskom stališu ali cirkvenom častnik kakov povekši. O kak je neterem zmegi oveh teško vgoditi. Ali zverina (divljač) je prešla, ali ptice diše, ali ribe ne su friške, ali kruh ne bel, ali vino ne čisto, jako, žmahno, ali jestvine su prestare, nesu dobro kuhane, ne začinjene..... Ako muž i kuliko obogati, darovčenicu (suknena jednostavna odjeća) zahiti, vu plemenito se sukno opravi, ob tom hodi da armaleš (plemićki list) od kralaj dobi, plemenit človek postane. Kuliku je teh takoveh v našem orsagu plemenitašičev, ketir kajgoder imaju, vse mora plemenito biti: plemenita hiža, plemenit vinograd, plemenito polje, plemenit plot, plemenit grm, plemenit vol kem vozi, plemenita kola ako i potrena, na keh gnoj vozi, plemenit pes ki mu pri hiži straži.... Ako kramara, ki je v početku svoje kramarije iglice, kopče, salaksije, šila, piščala etc. prodaval sreča dostigne, bogatoga včini, ne želi li da ga se za gospona drži i zovu ženu gospa, sine gospodičiče, kćeri gospodične? Ako li ga gdo na manje preštimava, napuhne se i nos obesi kot puran", a slika društva izgleda: ..."Krivica se vnogom čini po velikeh goščenje, navlastito ako gušče krat bivaju. Duge čini ki tak obilno gosti. Ako ga prijatel opomene, da se ne zadužava, otresne se na njega rekuči: kaj je koga za moje duge skrb, vem ih on nebu plačal. Opomene ga ključar, šafar, dvorski: vina, žitka, sena, zobi eto nestaje. Reče mu: skrbete kak znate, tomu je biti. Ako nestane sena, ako zobi, ako vina etc. - vem ga, veli, kmeti imaju, naj se od kmetov zeme, ali na kvartere naj sluge s konji i domači i siromaški idu. Tot siromahi kmeti plačati moraju, i negda tad da onem katanicama vgoditi ne mogu, ki kot kebri u protuletju gingavo po drevju listje vse hote pojesti i potrošiti. A megjtentoga dojdu krajači, mesari, kovači, špoljari etc. dugo potrebuju, kaj im se odgovori ? Ne sad vreme tomu, potlam pridete.... Tuliko je vina potrošeno, tuliko kruha, tuliko mesa, tuliko začina, tuliko penez. Vnogo je potrošeno. Adda moji sluge, moja družina, i vi ubogi petljari, potanje budete stali, ja vam ne znam kaj. Mošnja je jako zpražnjena, v pivnice i šafarnice veliko je pomannkanje, adda i mošnju i šafarnicu i pivnicu bolje bude zapirati. Ključar na menše falate meso do te dobe davaj na kuhinju, vina pomanje slugam i družine, petljarom nikaj, mogu se oni vode napiti. Ako bi gdo stranski došal, i njemu kruto opšpotaj. Ako bi onda došal, gda mene ne v gradu ili na dvoru, nikaj ne pripravljaj, spričaj se, da ne gospodina onde, ali kam drugam megtjem toga otidi, doklam i takav gost nezvani otide. Ar ti drugač ne čini, ar s tvojem nadomestiš, ako kaj potrošiš, družine je kelašice dosti, po svetkah se more čigera ali zavrelice dati. Zato ako hote bolje stati, naj v lugu, lozah, na polju, natepu na čije marše..... Ne mare kaj siromah muž zdihava, vraguje, preklinja, gde krmače, živinče etc. te gospodske kobilice ražaju, seku, peku, žeru. ....."

Takav je apel morao propasti, jer većina hrvatskog svijeta što tvori politički narod i može odlučivati, traži samo mir, blagostanje i uživanje.

Hrvatsko zagorje sa svojim prigorjem nalik je na veliku prirodnu utvrdu. U tim davnim nemirnim vremenima mnogi su bjegunci nalazili utočište, a zemlja je morala osim domaćeg stanovništva prehranjivati i njih. Taj mali „kus“zemlje morao je u dva stoljeća prehranjivati, financirati i uzdržavati vojsku i ostale potrebe zemlje. A da bi se pridigao prirod žita, dolazilo se čak i na takve ideje (1752.) kao; naređeno je da se tamane vrapci i svako kmetsko selište moralo je predati godišnje 300 vrapčjih glava, a obično se pak od kmetskog selišta uzimalo umjesto vrapčje glave po krajcar.

Uvedena je i nova tlaka, izvor prihoda na rakijske kotlove.

Za trgovinski promet na početku 18. stoljeća važniji je od Zagreba, Varaždin, jer je i središte izvozne trgovine iz Hrvatske. Po popisu robe što se izvozi, može se stvoriti i slika o gospodarskom životu. Proizvođač je uglavnom zagorski vlastelin koji šalje na gradačko tržište vino, med, konje i stoku. Vino se teško takmiči sa štajerskim radi nejednake vrsnoće, loša mirisa i okusa, što je posljedica primitivne metode gospodarstva. Važna su izvozna roba svinje iz Turopolja, hranjene na veliko u turopoljskim hrastovim lugovima. Uvoz obuhvaća tekstil, špeceraj, kolonijalnu robu, južno voće, sušenu morsku ribu (riba se mnogo troši zbog strogog poštivanja crkvenih propisa o postu), papir, suđe, posude („bilikumi“- naziv stvoren u hrvatskoj njemštini od „Willkomen“čaša-dobrodošlice) i oruđe.

U 18. stoljeću gradovi Varaždin, a još više Zagreb postaju pozornice društvene izmjene. Između vlasteoskog dvora na imanju i kuće u gradu odvija se život plemstva. Gradovi upijaju obilježja strane civilizacije koju plemstvo žedno prima, jer ga čini ravnim moćnicima dvorskog kruga. Ti su utjecaji prvenstveno materijalni, a njihovi prenosnici odreda su nova strana aristokracija i predstavnici vojske. Oni donose nove običaje, nove zabave, nove lagodnosti, ali nova duhovna zbivanja u europskom svijetu ostaju tada još nepoznata većini hrvatskih ljudi. Zagreb dobiva prvu kavanu god 1749., a gospodin Salignac, 1760. godine izrađuje stroj za miješanje krušnog tijesta. Zagrebački majstor J. M. Lanner oko 1780. izrađuje pribor za jelo.

To je i doba kad se udomaćila i riječ klainbirger (klein - malen + Bürger - građanin), riječ koja se nažalost i danas može koristiti za nemali broj ljudi, ocrtavajući jednom riječju sve izrečene misli Habdelića i Križanića, za malograđanske horizonte i licemjerno ponašanje usko duševnog čovjeka. Bidermajer-klajnbirgerlih (Biedermeier) daje nam opis čovjeka - „poštenjačine, prostodušnog naivčinu koji stvara i njeguje intimu komotnog stana i udobnosti“, za sve one koji ne vide pored zdravih očiju.

Na istoku zemlje uzdiže se Osijek glavna postaja na trgovačkom putu na osi Podunavlje-Jadran. God. 1795. Osijek, među ostalim, već ima tvornicu šećera, ljevaonicu mjedi koja izrađuje orijentalne fildžane (važnu izvoznu robu za turske pokrajine), ima hidraulički mlin, cijelo „čislo“ pivovara u gornjem, donjem i unutrašnjem gradu.

Reforma u gospodarstvu je prava revolucija u dosadašnjem životu seljaka jer ga ući kako bolje, lakše i razboritije obrađivati zemlju.

BILJEŠKE:

72. Sardanapal - jedan od vođa đavola; ovdje se misli na razuzdane plemiće.

Eugène Delacroix. Sardanapalova smrt. Ulje na platnu. Louvre

Hrvatske kulinarske knjige („kuharice“)

Godine 1904. povjesničar Emil Laszowski dao je javnosti na znanje da je pronašao stari tiskani **hrvatski kalendar iz godine 1653**, nažalost bez mjesta izdanja, jer mu je nedostajala naslovna strana. Bio je to i ostao do danas najstariji poznati primjerak jednog hrvatskog štampanog kalendara iz 17. stoljeća. Na sačuvanoj prvoj stranici stajao je slijedeći natpis: **Novi Kalendarium od Christussevoga Poroda Rachunaussi na leto 1653.** (NOVI KALENDARIVM OD CHRISTVSSE-vog Poroda Rachunauffi na leto 1653). Laszowski je smatrao – kao i kasniji istraživači – da je kalendar možda bio štampan u Grazu, no on je svakako bio namijenjen „Horvackom orszagu“, što na jednom mjestu proizlazi i iz samoga teksta. U kalendaru su, osim općih kalendarskih znakova uz popratne sličice na kojima je prikazan rad u pojedinom mjesecu, objelodanjene i svakojake upute, prvenstveno namijenjene pojedincima, kako da očuvaju zdravlje, i to prema godišnjim dobama odnosno pojedinim mjesecima. Velika je pažnja bila posvećena ishrani; čini se da su i tada a i kasnije bile veoma raširene razne crijevne i želučane bolesti. Upute ili „vrachtva“ nižu se od siječnja do prosinca, a uz izvjesni čar imaju osim toga i kulturnu-povijesnu vrijednost i značaj. Nižući ih u suvislom slijedu, saznajemo iz njih ove zanimljivosti:

U siječnju, ili po starom nazivu u „proszincu“, nezdravo je krv puštati, ali onaj koji je na to zbog bolesti primoran, mora usto jesti paprena jela i piti dobro vino. Glavu i prsa mora čuvati u toplom.

Za travanj ili „mali traven“ preporuča se slabija tj. laganija ishrana, također je dobro biti u toplom, a nikako ne ići u sjenu.

U svibnju ili „velikom travnyu“ treba živjeti veselo uz „sakojačku muziku“ i dobru hranu.

U lipnju ili „klasznu“ preporuke veoma su stroge i glase: „Meda, jaka vina i papra čuvaj se, ponijedan put ne kupaj se u toplom, hladi se urodima to jest povrćem i voćem, žile nemoj sjeći – to jest nemoj puštati krv, čuvaj se vrućine i po hladu se šeći.“

I u kolovozu ili „velikomasniaku“ stroge „ljetne“ naredbe i dalje ostaju na snazi: „Puštanje krvi nije preporučljivo, osim u slučaju jako velike potrebe, paprena hrana i poslijepodnevno spavanje treba također izbjegavati.“

U rujnu ili „malomasniaku“ potrebna je ishrana voćem i svakojakim pticama, „krvariti“-sze chez supicze od jetar y glave sile szechi szadaie zdravo“, tj. treba puštati krv pomoću „roščića“. No svakako treba u prvom redu iščistiti želudac.

U slijedećim, posljednjim mjesecima godine preporuča se jača hrana no svakako ne previše, jer „preunogo jeszti, ne nigdar Zdravo“.

Na kraju godine, tj. u prosincu ili „grudenu“, savjetnik preporučuje:

Z jakim dobrim vinom i toplim jesztuinami
Hoćeš preturiti zimu, z dobremi haljinami
Ovoga mjeseca treba se veseliti
Komu je zima mora se u toplu žhisuž szakritiž
Sada ko imade može i šubaru staviti
A tko drhtati hoće može se žgol szlechiž.!

Nadalje saznajemo iz kalendara da „ovoga leta bude ladav (vladao) y jakoszt imal Merkurius planeta“ koji se grozio „zbetegi (bolestima), gladom, potreszima i ratovima s Turcima“. Znači da je naš narod tada išao ususret teškoj i kobnoj godini. Navedena su se predviđanja manje-više i ostvarila. Slijede dalje i korisna predviđanja vezana uz predstojeću ljetinu i urode koji su te godine, prema riječima sastavljača kalendara, bili prilično povoljni:

Pšenica će posvuda biti dobra i obilna.
Raž će također posvuda ljetos obilato roditi.

Ječam će imati bolji urod nego li lanjske godine, ali ne posvuda.
Proso, ako se na vrijeme posije, dobro će uroditi, osobito bude li
Dobra jesen.
Grah, bob i lan i konoplja imat će srednji urod.
Med će biti dobar i čist.
Ugorci, dinje, luk, peršin i ostalo povrće obilno će roditi.
Trešnje, višnje, kruške, jabuke i šljive imat će dobar urod.

Taj je mali prilog to vredniji što iznosi precizne podatke o našoj tadašnjoj poljoprivredi. Svakako je uočljiva činjenica da nije naveden krumpir, koji je međutim u 17. stoljeću i u ostaloj Europi još uvijek dosta rijetka biljka.
……...……
…….

Novopokrenuti **Calendarium zagrabiense** na latinskom jeziku izlazio je od godine 1745. i bio je rado čitano štivo za krugove koji su se služili latinskim jezikom. Kalendar je izlazio do 1850. godine, kada je za potrebe nižeg pučanstva počeo izlaziti Hervatski kalendar a kasnije Hrvatski koledar, jednom godišnje dajući vremenom mnoge korisne i dobre savjete.

Varaždinski kalendar počeo je izlaziti od 1821. godine u kojem su izneseno mnogo zanimljivih podataka koji nas upoznaju s pojedinostima života grada Varaždina. Tako saznajemo da Varaždin (1821.) broji 9000 duša (usput rečeno, jedini je Zagreb brojao tada nešto više od 10.000 stanovnika), a da su mu „na diku“ fabrike: „1. dve tabaka (o.a.; duhan „šnofanec“, 2. od žutjenice Cikorie (o.a.; manufaktura cikorije jedna je od najstarijih u Hrvatskoj), 3. inkaše Štirke, 4. Gladila srebrnog Silberglätte, 5. tri svilopredione, zatim zavedenja: tiskarne, knjigarnice, kazina, čitaone itd“.

Nazivi mjeseca u našim starim kalendarima:

januarius	sičanj, sečko veliki, ledeni, „proszinacz“, malobožičnjak, pavlovčak, prezimec (gotovo uvijek prikazan s likovima što sjede uz peć), antonjščak (zvali su ga po Sv. Antone – zaštitniku svakakvog blaga, te su njegovu sliku pribijali na vrata štale)
februarius	veljača, svećan, unior, mrazni, sečko mali, ljuti mraz,: sečanj (ime je dobio po tome što se mislilo da se drvo posječeno tog mjeseca najduže - „dura“- traje
martius	ožujak, sušec, topli, gregurjevščak, sučec, protuljetnjak,: marač (poznat i kao – brtoglavac, tj. česte su promjene a zima je „svoje finila, počne mlado leto“)
aprilius	travan, mali travan, dubanj, jurjevščak,: aprilj (avril*; tad je fanj dažja, a prlji su cvali, otud mu i ime)*
majus	veliki travan, rožanj, rožocvet, filipovščak, rožnjak, sviben,: maj (ime dobilo po rimskoj božici Maje. To je najlešči mesec va lete, vas obučen va zeleno i rožice). „*Majevice, lepe nedelice, ti ćeš mane okrunit poneštru, al poneštru ale pod njun murvu*“)
junius	klasan, mlečan, kositbar, ivanščak, rožencvet,: ivanjski ili pomajić (*mesec je va ken cvatu lipi, pride Ivanja kad se navečer po bregeh pale kres*)
julius	srpanj, žetvar, jakopovščak, srpen, mali srpanj,: jakovajski mesec (je dobil ime po Sv. Jakove. *Va to vreme se već žela šenica dokle se ovde sela, pa ga va Isti zovu i – žetvenjak. Neki su govorili da grozje va ten mesece spi, da ga ne rabi uznemiravat, ma boje* i *to leh oboli. Vinaru se bali grapice se do Sv. Iliji, da njin ruže ne potuče*)
augustus	kolovoz, vršanj, vršar, velikomašnjak, osemnik: stomorinski ili va Istri anguš (ime je dobil po Veloj Gospe al Veloj Stomorine. *Judi su hodili na Trsat, al va druge crekvi posvećene Majke Božjoj. Počelo se onda i kompir kopat, a bilo je velega dela i z drugun intratu*)
september	rujan, bočvar, malomašnjak, jesenščak,: mihojski (*rabilo je spravit sami žiri za zimu, a i grozje je trebalo pobrat. Va Istre ga zovu smokvenjak. Tamo bliže moru već su počimale otakalnice. Leto gre ća*)
october	listopad, pretili, hladni, miholjščak, kozaprsk, desetnik: lučinski (zvan po Sv. Luki, *bil je poznat po ten ča je prva nedeja va njin bila ona Bela nedeja va Kastve, a slična je i va Križišće. Va Istre ga zovu – miholjšćak. To je mesec kad muški hlude po konobah i provaju mlado vino da se ne pokvari, magari njin malo i naškodilo i magari se ženi jadile na njih*)
november	grudan, studeni, vsesvetčak, zimščak: martinšćak, *al katarinski, va znake je Sv. Martina ki da krsti vino, ako ga judi već nisu sami krstili*
december	prosinac, snežni, velikobožićnjak, gruden, dvanajstnik (prikazan, u starim kalendarima, označujući klanje svinja): božićnjak ali božićni mesec (*zadnji va leteu Istri ga zovu – prosunac*)

Miroslav Despot **(**KAJ; STOLETNI KAJ KALENDAR 1972.)

Godine 1772. izlazi priručnik s naslovom:

Prirucsna knjiga za Slavonsku seljansku mladex ucsitti u dobro nagradjenom poljskom radjenju koju naj parvi biashe popisao Ivan Wiegand Jedan izmed Cesarskog-Kraljevskog-Austrianskoga Drushtva od Texacstva, ili tako recsen za Gospodarstva sada pak Ponaj Milostiveishjoj Zapovjedi Njihovoga cesarskoga kraljevskoga aposhtolskoga velicsjanstva iz Nimacskog Jezika u Slavonski priobratio Ignatia Jablanczk Svietle Varmecxie Poxeske negdashnji Notar. - U Becsu kod Josipa Kurtzböcka, Cesarsko-Kraljevskoga Dvora, Illiricskog i Istocsnog Shtampara. Godishte MDCCLXXII.

Taj praktičan udžbenik o gospodarenju svojim počelima još i danas vrijedi.

Dvorski savjet u Beču naređuje 1769. da se sadi krumpir u Vojnoj Krajini.

Liječnik Ivan Krstitelj Lalangue rođen 1743. u Flamanskoj (Belgija, Luxembourgu), umro u Varaždinu 20. svibnja 1799. godine. U Beču završio studij medicine i liječničku praksu. Savjetnik i osobni liječnik austrijskog cara Josipa II. doktor Gerhard van Sviten, poveo je Lalangua na putovanje po Hrvatskoj 1772., koja mu se toliko svidjela da je odlučio tu i ostati. Iste godine (1772.) postaje „varaždinske varmeđije vračitel" - liječnik, a uskoro i varaždinski zet. Kao izraziti prosvjetitelj pisao je liječničke knjige (**73.**).

Godine 1787. je „Njih Ekscelencija Gospodin Ban i vu Dalmatinskom, Horvatskom i Slavonskom Orsagu VICEKRALJ grof Franjo Balassa de Gyarmath (banovao od 1785. do 1790.), naredio da se u svim općinskim vrtovima županije sade „Jabuke Zemeljske, pod imenom Grundbir vsem znane" radi umnožavanja sjemena.

Lalangue na osnovi iskustva iz svoje domovine kao i sadnje u vlastitom vrtu izdaje 1788. knjižicu sa „14 naredbi" o sadnji i korištenju krumpira. Naputke za pripremu jela pribavio je od svojih prijatelja u Belgiji. Knjižica je pisana tadašnjim pravopisom i da „zlahkoti siromaštvo i potreboču siromaškem Plačnikom ili Štibrencem". U Istru i primorske krajeve krumpir je prenesen iz Italije.

Još i danas se može u narodu čuti da **„krumpir zaglupljuje"** kao i da **„bedaku debeli krumpir raste",** a po sanjarici **„krumpir sijati"** znači neimaštinu, a san **„jesti krumpir"** znaci bijeda.

Kad za nekoga kažemo da ima nos kao krumpir, ovaj to shvaća kao uvredu, a trebalo bi, zapravo, biti obrnuto - što ta dobra biljka i zaslužuje.

Krumpir uskoro postaje u seljačkim domovima osnovna živežna namirnica, tako da danas uvjetno možemo govoriti o njemu kao našem pučkom jelu (kombinacija belgijsko-kajkavske kuhinje), za kojega su prvotno govorili kao „kruhu siromašnih". Naša seljačko kulinarska tradicija od njega pravi prava remek djela kulinarskog umijeća, od juhe do slatkog.

Mnogo godina kasnije krumpir ulazi u kulinarstvo kao namirnica od koje se rade mnoga vrhunska jela, a jela od mladog krumpira postaju luksuzna. I danas je prvi proljetni mladi krumpir po cijeni - luksuz.

NAČIN JABUKE ZEMELJSKE SADITI I NJE NA HASEN OBRNUTI ZA VOLJU POLJAKOV HORVATSKOG ORSAGA

Očituvan
Vu Zagrebu,
pritiskan pri Jožefu Karolu Kotce,
1788.

Poklam spoznal jesem, da po skrbnosti, i mudrom određenju Njih Ekselencije Gospodina BANA, vu Dalmatinskom, Horvatskom i Slovenskom Orsagu VICEKRALJA, prešestno leto vu vsih občinskih vrtih. Varmeđinskih Jabuke Zemeljske, pod imenom Grundbirn vsem znane, sađene jesu, da se onde povnožen, sad buduče Protuletje za zasad, i plod siromaškem Orsaga Horvatskoga Plačnikom iliti Štibrencem razdieli, ne samo za zlahkotiti siromaštvo, i potreboču ljudih vu pomanjkanju žitka, nego takajše živini njih zadovoljnu, i kruto hasnovitu hranu dati: odlučil jesem za volju, i hasen siromaškoga Ljudstva, kojemu vsaka vu dnevu vura vnogo preštimana je očitivati, i na znanje dati seguren način, skojem spomenute Jabuke zemeljske napredno saditi se imaju: Kajti pako hasen, koja se ufati more, človeka na bolje giblje na kakvo, takaj se težeši posel, i delo, zato neprepuščam spomenuti takajše hasen, koju iz rečenih Jabuk zemeljskih ufati, i prijeti moremo.

NAREDBE

Na koju vu pripravlenju zemlje, i zasađenju Zemaljskih Jabuk potrebno je paziti.

Perva: Vsaka zemlja za rast zemeljskih Jabuka dobra je, boljša vendar prikladnieša: gnojiti nie je potrebno, oračiti se pako mora, ne samo da se grude vteru, nego i nehasnovite, ali škodlive trave skončaju, kojem načinom zemlja prikladnieša biva rastu, i povnoženju Jabuk zemeljskih.

Druga: Na zemlji mokri, iliti vuhki mesto nekuliko podignjeno je za sadenje, i rast zemeljskih Jabuk boljša; ar vu nižešem mestu, ako je leto deždeno, po vuhkoči zasad na visoko izraste, koren pako povnožiti se ne more.

Tretja: Vreme, iliti godišče, vu kojem saditi se moraju, je konec sušca, ali početek maloga Travna (Travan), kak vreme ktomu služi; ar bolše je vu lepom, i vedrom vremenu saditi i okapati.

Četrta: Zemla more se z-oračiti, ali prekopati: prekapati navadni jesu oni, koji saditi vnogo neimaju.

Peta: Z-okapanjem saditi zemeljske Jabuke na način on isti, kojega obderžavam vu sadenju Turske Pšenice, iliti Kulkuruze: Razlučava se pako vu tom: pervič: gnojiti nieje potrebno: drugoč: Jamice tak gluboke biti moraju, da zvrhu Jabuke zemlja samo na višinu treh palcev dojti, i pokriti more: gljubše pako nemogu biti; ar vu mokrem letu jabukam vnogo bi naškodila vuhkoča: najmre zasad bi na visoko izrasel, Jabuke pako rietke, i drobne ostale: Jamica jedna mora od druge biti za dobra dva pednja, koj rastaj, i dalina vnogo pomaže povnoženju Jabuk; ar leže se okapa, i više zemlje vu drugom okapanju nagrnuti, i kupčiti se more.

Šesta: Koj z-plugo, i oranjem ov posel opraviti želi, ima paziti, da se brazda samo tak gluboko izorje, da zemlja, koja Jabuke pokriti ima, samo za tri palce visoko pokrije: za plugom, i oračem ide drugi, koj vu košarici, ali plahtici imajuči Jabuke, redom na dalinu dveh pednjov, iliti

osamnajst palcev od druge postavlja, i određuje tia do kraja sloga: more pako na jedno mesto više postaviti, navlastito ako menše jesu: Poklakam ovak prva brazda naložena je, zareže se druga brazda ovak, da zemlja na Jabuke, vre postavlene vu prvi brazdi, opadne, ali samo, kaka vre rečeno je, na visinu treh palcev: vu ovi drugi brazdi Jabuke nepostavljaju se, nego prazne ostaja: tretja brazda zatem se zorači, vu koji i pak redom, gore rečenem, Jabuke se postavljaju, koje se pokriti imaju z-zemljum četrte brazde, koja i pak prazne ostane, i tak nadalje do kraja.

Sedma: Iz toga vsaki spoznati more, da sadenje za plugom najležeše, i najbržeše je; ar samo potriebna jesu ona, koja pod numerušem šestom malo prvlje rečena jesu.

Osma: Ako Jabuke pomenše jesu, na vsako mesto tri, ali četiri ostaviti se moraju: ako vekše? dve: ako zmed najvekšeh, jedna je zadostna, i ako komu povoljno je, more se napol razrezati: vu tom pako potriebno je znati, da se vrezana stran k-zemlji obrnuti mora; ar drugač tak lehko, i slobodno iz zemlje ne izide: rekel jesem napol, iliti na dvoje razrezati; ar ako se na droneše razrieže jedna jabuka, gingav postane zasad: i tuliko nevplodi: kak sam na mojem vertu spoznal jesem.

Deveta: Kakgod navada je z kukuruzum saditi nekuliko zrnj bažula, ovak z-zemeljskum Jabukum tri, četiri zrnj boba na vsako mesto postaviti se mogu, ter dvoja bude hasen.

Deseta: Kajti se višeputi pripeča, da zemeljske Jabuke, navlastito kada se čez zimu drže vu vuhkom mestu, mladice puste: dvoiti bi koj mogel, je li se pustiti, ali odrezati imaju? očitujem da se odrezati, ali pustiti mogu, kako je komu volja; ar sam na mojem vrtu spoznal jesem, da je zevsema jedno.

Jedenajsta: Kad zasad iz zemlje vre zadosta izraste tak, da se lehko od nehaznoviteh trav razlučiti more, potriebno je prviput okapati: koje biva, da se zločeste trave skončaju, zemlja razdrobi, i zasad bolje rasti more.

Dvanajsta: Poklakam pako na višinu jednoga celiša, to jest, za jeden pedenj, i četiri palca izraste, drugoč okopati se mora, koje i raneje opraviti se more, navlastito ako cvesti počimlje. Druga okop od prve razlučava se vu tom, da se po drugi v-okol zasada na višinu jednoga pednja zemlja nagrnuti mora: ako se kup na širinu bolje, kak višinu naredi, vnogo hasnovito je, ar više mesta ima za povnožiti ploda svojega.

Trinajsta: Poklakam ovak dvokrat okopana je Jabuka zemeljska, vu miru ostati mora, da raste do vremena, vu kojem pobrati bude potriebno: Vreme pako pobrati je, kada listje žuto postane, ar ovo je znamenje zrelosti: ako bi pako ona ista zemlja potriebna bila za žetvu kakvoga žitka, moguče pobrati na početku Meseca Miholjščaka: jako hasnovito je pobrati vu liepom, i suhom vremenu.

Četernajsta: Jabuka zemeljska vre pobrane, ostaviti se moraju na kup vu pevnicu, hižu, koja se čez zimu ne kuri, ali drugo takvo segurno mesto, kada se smrznuti ne mogu: ako mesto ovak od zime segurno ne bi bilo, imaju se marlivo z-slamumu pokriti; ar jedenkrat zmrznene niti ljudem, niti živini več na kasen biti mogu.

HASEN, I VUŽIVANJE ZEMELJSKIH JABUK

…….

Za ovu knjižicu možemo reći, da je naša prva „kuharica” dok će se tek za 30 godina pojaviti knjiga, koju danas svrstavamo u kulinarsku literaturu kao pravu knjigu - kuharicu.

(dalje u poglavlju: KRUMPIR NA NAŠIM PROSTORIMA)

BILJEŠKE:

73. u Beču je napisao Medicina ruralis iliti vrachtva ladanjska .. („Vraštva ladanjska"), prvijenac hrvatske medicinske literature, koju je izdala tiskara Ivana Tomaša plemenitog Tratnerna, i „Navuk od meštrije pupkorezne".

1776. objavio je knjigu *Mediicna ruralis iliti vrachtva ladanjska...*, što je prvijenac hrvatske medicinske literature.

Godine 1813. u Zagrebu, u Vrhovčevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga:

Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga", tiskana vu Zagrebu 1813. godine
(Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga)
„za hisnu potrebochu perviput vu horvatzkom jeziku na szvetlo dajesze... vu kojoj zadersavajusze.... naredbe, jestvine vsakojache z-razlosnem ztroskom pripravljati"
(za kučne potrebe prvi put na hrvatskom jeziku na svijetlo daje se.. koja sadržava... naputke jela svakojakih pripravljenih s razložnim stroškom).

U vinodolskom zakoniku spominje se i riječ „sokali"koja dolazi od riječi „sokača"što znači - kuhar, i od „sokačnica"- kuhinja. Sokalnici su bili robovi koji su vršili kuhinjske poslove. Kuhari su obično putovali s kraljem, odnosno županima, kad su vršili svoje sudske i administrativne poslove, pri čemu su se morali kroz cijelu godinu kretati iz jednog mjesta u drugo. Tu riječ posudili su Mađari - szakács, koja je opet došla u bačku kao sakač. To je i korijen riječi sok - „presolac u kome se čuva sir", nadalje i stara dubrovačka - osaka - označuje neku vrstu pića / M. Držić /. Sukašnica ili kuharna, stari je izraz za manji objekt građen za ljetnu kuhinju u kojoj se mijesio i pekao kruh, pripremala hrana za blago, a obavljali su se i drugi kućanski poslovi.

NOVA

Z-KUP SZLOSENA ZAGREBECHKA

SZOKACHKA

KNIGA

vu shestih razdelenyih zadersavajuchih 554. naredbe vsakojachke jestvine pripravlyati.

I z

Nemshkoga na Horvatzko preneshena od jednoga Domovine Priatelya za hisno potrebochu.

Z-privolenyem Poglavarov

van dano.

Koliko je zvanje kuhara bilo popularno govori nam i zabilješka o jednom od najstarijih kuhara Zagreba, - godine 1597. pokopan je Luka Savec, kuhar biskupa Martina Borkovića, u kapelici sv. Petra u Laškoj vasi (današnja Vlaška ulica, danas je tu crkva svetog Petra).

Ovo je **prva** naša kuharska knjiga sa „sadrežavajuča 554 naredbe vsakojačke jestvine pripravljati napisao ju je ne za učene sukače, jer oni imaju veče znanje u kuhariji, nego za hižne kčeri koje roditeljem svojim na pomoč i službu jesu". Nudi mnoga slasna jela koja su do danas već izumrla, na primjer juhu od čička, pa od čokolade („moreš ju napraviti i brez čokolade, i

onda se zove slepa juha iz čokolade!); „knedle“od povrća, badema, raka, teletine, šparge, živadi; „krafline“od rakova, vrhnja, bubrega, vrtnoga grozdića (tj. ribizla).

Čini se da su rakovi tada ne samo bili u modi nego su njima potoci obilovali, kao uostalom i najrazličitijim vrstama riba. Birling nudi devet naputaka kao čete pripremiti „krapa“tj. šaran, jedanaest za „čuku“, pet za soma, četiri za vizovinu (beluga ili moruna), pa za kečigu, klena, bistrangu, smuđa, glavaticu, sušenu ribu, jegulju itd. Za pripremu „stokfiša“(u zagrebačkom žargonu to je bio pojam za mršavo dugačko žensko čeljade), tj. bakalara također predlaže četiri načina. „Piškori“i puževi su mu svakidašnja stvar, a vidra se, kaže on, može „peči, pohati i tenfati“. Ako hoćete dobru govedsku juhu, nemojte prije kuhanja prati meso, a uz kuhanu govedinu možete poslužiti među ostalim umak od mrkve ili raka ili klinčića ili peršina ili cimeta ili haringe ili šipka .....

Kobasice mora da su se u ono vrijeme pripremale rafinirano, jer se na običnima autor ne zadržava, nego podrobno upućuje kako čete napraviti „devenice“od šarana, na primjer, ili od raka.

U poglavlju o „divjačini“govori o jelenini na šipkovom sosu ili tenfanoj ili pečenoj, koja ne može ići bez salate od višanja, jabuka, šljiva, krušaka i dinja, „pomeranđe“ili artičoka. „Ledvena“(sladoled) ima „vsakojačkih“i slatkih i slanih, a na kraju dobrog ručka pije se crne kava, a ona se priprema tako da se u kipuću vodu baca 2 lota (otprilike 3 grama) kavina praha po šalici, i onda se stvar pije „z cukorom samo črna ili pak s vrhnjem dolejana“.

Vrijednost Birlingove knjige značajna je i u tome što nam govori da se u Zagrebu, u to doba prije gotovo dvjesto godina, moglo kupiti 15 vrsta riječne ribe, u kuhinji su se koristile žabe, kornjače, puževi, a o svakovrsnoj divljači da se i ne govori. Masnoća u svim naputcima je - maslac, dok je vrhnje neizostavno. Bogatstvo začina, kao sastavnim djelom kuhinje, u usporedbi s današnjom kuhinjom čini nam se nestvarnom. Više od 50-tak naputaka za juhu, različitih okruglica, tridesetak stranica kolača i voća govori nam o skromnosti današnjih naputaka - nemaštovitih knjiga „kuharica“. Okruglice od jabuka, jabuke u „šlafroku“(odjelu), „apfelštrudel“(savijača od jabuka) - slastice od jabuke s tijestom, imaju svoju „izvornost“i kod Birlinga, u naputku – *Knedlini od jabuka*: oguli dobre kisele jabuke, naribaj te ih na putru prepršti, dodaj krušne mrvice, mljeveni šećer, cimet, muškat, jaja pa napravi tijesto, a od tijesta knedle te ih prepršti na putru. Jednu do dvije jabuke posebno u vinu raskuhaj, malo putra, mirodija i šećera dodaj te time prelij knedle.

Naputak koji bi svaki kuhar uvrstio i na banketni stol.

Moglo bi se reći da je porazno čitati Birlingovu knjigu, jer se čovjek ne može oteti dojmu da danas jede manje više samo na brzinu pripremljene zbrčke i splačine. Puran nam može poslužiti kao primjer:

„Zakoli purana, oskubi i raščini. Zatem putaču z ovim nadevom nadeni: vzemi jetra, malo tuste slanine, peršina, timusa, papra, soli, tri žutanjka, sredinu od žemlje vu mleku močenu i ožmeknenu, pa vse skupa zmešaj i skoši; lemonu gore ožmekni i z tem putaču nadeni i zaši! Teda puranu vu drobec malo putra verzi, na ražanj ga natekni i polevaj z razbelenom maslom. Zatem vzemi kostanja, speci, otrebi i vu randljek verzi. Vzemi devenice (tj. kobasice) češnjovke, speci i med kostanj na tanke šnitice poreži. Čerlenca (tj. luka) ovari, drobno skoši i nuter deni. Nalej tada z juhom; tak dugo naj kipi doklam kostanj bude mehkeg. Zatem kostanj razdrobi verlo, lemonu na njega ožmekni, purana spečenoga i na zdelu položenoga s tem podlej i - na sto“..

Prosudite sami koliko je Vaš puran za Novu Godinu ili neki drugi svečani obrok nazadovao. U tom dugom razdoblju nadmašio je sam sebe svega jedanput; u Krležinim „Zastavama“, gdje je kuharica Polanca priredila sa pticom neponovljivu orgiju, koja je bila kao, što Petrica Kerenpuh kaže:

„I ajngeli su sami te sladobize jeli, ak i nesu zube ni požirek imeli“.

Polonca obitelji Kamila Emeričkog na božićnom objedu iznosi na stol **pečenog dindeka (purana)** i tom prilikom objašnjava kako ga je spremila:

„Tko purana speči ve kak se šika, za takšnu sokačicu se čiste kušancije povedati more da je sokačku žulenciju z jušom zadobila (op. a. ta „bogečka pečenka mora odležati u marinadi-pacu). Bog moj dragi, zaklati ga imaš, al tak da mu glava odfrkne i sva krv najenkrat van bljuzne, a potem bogme i zesnažit ga trijeb je i drobninu van mu zeti, pak si potem vu lonček sajtleka porto-vina a frtal sajtleka konjaka i pol sajtleka zdenčene vode nalejati i z vinom i s konjakom skupzmešati, glavu črlenca i tri čehule češnjaka i lemonine koričicu zeti, onoliko kolko Francuzi kagbi rekli „Usta“v teh s konjakom mečeju, a potem tiča celoga v mleku se oprati mora, kagdabi ga v pac fteknuti hotel da bo ga potem sokačica v ledvenicu vrgla, da se tam kak bela kost zmrzne, kaj letos, fala dragom Gosponu Bogu, nikakšen kunšt ni, jer su nam Gospodin leda prilično zlifrali, no, dobro, tak, a da se dindek pred nasoliti mora, to se po sebi razme, ampak ne reveč, tulko samo, prosim, da se sol komaj občuti če se polizne, a gda ga pak zmrznutog peči deneš, teletine zeti trijeb je bilo predi, to se razme, tak okol dve funte, bumo rekli, i jenu žemlu v mleko i v melu z jajčekom vmočenu, al dobro ožmeknjenu, s tri sardelice otreblene, se to skup zmleto zmešati, a potem od telečih nogic pol funtice fine skosati, a tri jajčeka zmešati, z lorberom, z muškatpletom, ze šest zrnc borovic i tri prsteka perpera, s teučeneh klinčekov jenim napršnjakom dobro ogvercati, se to dobro zmleti, v grudu zmesti i v putaču puransku z ovom nadevom nadeti, alpak filati. Prosim, a gda to se fertig bu, jetrca guseča zeti i tustega špekeca jen dober falačec, z slatkim celerom v cukru skuhanom, skup zmešati i z dobre tri funte putra vo drob purana zašiti, z razbelenom melasom od zmletih kostanjov pucancov, koje si predi na mašči od devenic spržil i z juhom govejom prekipjelom sprelejal, nafilati, i tak tiho ptiča peči dati, ampak tak polehko da ga se s kipučom slaninom, fest zasoljenom, kakti z feherom gladeč, vuru i tri frtala peče, i gda so to tak vun spelal, onda reči moreš, prosim, sad sem polek navade stare purana spekel, i to spekel tak da se gospoštiji na stol servirati more, i to je onda prava naša domača puranska pečenka“.

Pod vodstvom - barda naše novinarskog kulinarstva g. Ive Lajtmana, u Stubičkim Toplicama u hotelu „Matija Gubec“, 1980. godine u suradnji s Antom Pavičić (šef kuhinje) i Đurđom Novosel „dešifriran“je naputak i pripremljen:

Poloncin dindek.

Sastojci: Puran od 7 kg;
sirova marinada: 0,7 l porto vina (ili bijelog burgundca), 1,5 dl konjaka, 3,5 dl obične vode, na kriške narezan luk, nekoliko borovnice i papra, 3 režnja češnjaka i list lovora;
mlijeko;
1. nadjev:1 kg teleće plećke, luk, sol, papar, pureća i guščja jetra, malo sjeckane slanine, 3 jaja, 3 kosane slane srdelice, 10-15 dag maslaca;
2. nadjev: 25 dag telećeg mesa s koljenice, pire od kestena (2 kg kestena u ljusci), korijen celera, zašećerena voda, žemlja namočena u mlijeku, brašno, jaja, malo masnoće (slanina, maslac), sol, papar, muškatni oraščić.

Purana pažljivo očistite tako da mu putača (volja) i utroba ostanu sačuvane za nadijevanje. Tako pripremljenog purana ostavite preko noći u hladnjaku (ne u zamrzivaču). Drugi dan marinirajte ga u suhoj marinadi nekoliko sati (marinada je nevidljiva i nečujna prirodna alkemija, ona parfimira, omekšava, zaustavlja proces truljenja, ona je živući hladni kuhar). Posudu hermetički zatvorite i ostavite preko noći. Ocijedite tekućinu i ponovo ga ostavite „gvercati“, u tekućini, nekoliko sati i tada ga dobro okupajte u mlijeku.

Za prvi nadjev iskočite (ne meljite u stroju za meso) leleče plećke i propirjajte ga na luku uz dodatak soli i papra. Mesu dodajte sjeckana jetrica. U ohlađenu masu dodajte malo sjeckane slanine, skosane slane srdelice, 3 jaja i maslac.

Drugi nadjev također iskošite meso i pomiješajte s pireom od kuhanih kestena koje ste prethodno propirjali na masti od krvavica, uz podlijevanje govedskom juhom. Masi dodajte nasjeckani celerov korijen prokuhan u zašećerenoj vodi, namočenu žemlju u mlijeku i uvaljanu u brašno i jaja, Nadjev začinite s malo masnoće, solju, paprom i muškatom.

Purana posolite izvana i iznutra, dobro omastite, prvi nadjev stavite u utrobu, a drugi u šupljinu putače.

Pecite preko dva sata podlijevajući vlastitim sokom i premazujući slaninom.

Poslužite s mlincima koje ste omastili sokom od pečenog purana - dindeka.

Kolači što su se pripremali u gradskim domaćinstvima, zapravo su primitivni i mada ih je Birling mahom prenio iz bečke kuhinje oni po sastavu ne odskaču mnogo od „horvacke ginabice iz mlincih“, koju opisuje ovako: „Testo omesi kak za štrukle, rastegni, verzi u medenicu (tj. lim) pospi ribanim sirom, žemljom, cukorom, cvebama, naliči kiselim verhnjem pomešanim s jajima i putrom. Na to položi drugi mlinec, postupi isto, a zadnji posipaj falačecima putra“. Nekolikom uvezenih „torti“koje spominje, opet su samo malo drugačija gibanica.

Neka od karakterističnih jela, naputci su preneseni u izvornom pisanju s prevodom na današnji jezik.

Iz čokolade juha

Operži rumeno 4 žlice melje vu randljeku prez masla, potlam vu lončič verni, z ladnem mlekom promešaj; zatem 3 sajtleka kipučeg mleka med ono vlej, i skupa zakipeti pusti; za tem tučenoga cimeta i čokolade nuter zamešaj, cukra priverzi, daj prekipeti. Moreš takaj ovu juhu prez čokolade napraviti, i onda se zove slepa iz čokolade juha, samo malo više cimeta vzeti se mora.

Grahova juha navadna

Pristavi graha k ognjum, zreži vsakojačko vertno korenje kakti rezance debelo, verzi vu randljek, pridaj malo putra i pusti tenfati; kada grah mehkek je, tak ga z juhom skupa proteri čez cedilo na korenje i potlem puščaj kipeti dok korenje mehko postane; osoli, operpri, zatem opeči žemlju, na kocke ju zreži, posipli malo s oreškom i vlej na to juhu.

Iz tučeneh mandal juha

Mandale obelene stuci, sredinu od žemlje s kipučem mlekom polej, z mandali zmešaj, jedno i drugo čez cedilo protiraj, z kipučem mlekom tulikem kuliko ti za juhu potrebno je, nalej, kipeti pusti, cukora i putra malo priverzi, tada na opečenu i zrezanu žemlju nalej.

Juha od koszane krapovine

Vzemi krapcza, na poloviczu razresi, poloviczu jednu tenfaj, od koztchicz lepo otrebi, zkoshi, deni vu randlyek, pridaj kapre, pershina y ribane semlye, y vsze zkupa na putru tenfaj, drugu poloviczu, takaj z-koshi, na putru ztenfaj, nalej z-grahovum juhum, priverzi dve ali tri koricze od semlye frigane, puzti malo ztati, zatem preczedi vu koszanye pervo, puzti kipeti, ogverczaj, oszoli, daj na koczke zrezanu semlyu vu zdelu, y gore vlej.

(Uzmi šarana, na polovicu razreži, jednu polovicu pirjaj, od kostiju očisti, isjeci, stavi u lonac, dodaj kapre, peršina i ribane žemlje i sve skupa na maslacu pirjaj, drugu polovicu isto iscjedi, na maslacu pirjaj, zalij grahovom juhom, dodaj dvije ili tri korice od pržene žemlje, pusti malo da odstoji, zatim procijedi u prije priređenu polovicu, pusti kipjeti, začini, osoli, dodaj u zdjelu na kockice izrezanu žemlju i izlij na to priređeno jelo).

Jajca kakti fileki

Vzemi vu lončič melje malo i z mlekom zmešaj, k tomu jajec kuliko ti je potrebno verlo zmešaj; pridaj ako hočeš nekuliko skosanih sardelic, na razbeleno maslo vlej; kada na jedni strani jajca rumeno opečena jesu, oberni na drugu stranu. Ovo moreš ili na zelje postaviti, ili za jestvinu dati.

Knedli mali od krapovine

Vzemi krapa, namochene semlye, zelenoga pershina, drobno vsze zresi; zatem falatchec putra na penu zmeshaj, verzi 1 jajcze nuter y dva sutanyke, verlo zkupa zameshaj, ogverczaj oszoli, napravi knedline valaj na ribani semlyi, zkuhaj vu juhi, y daj z juhum na ztol.

(Uzmi šarana, namočene žemlje, zelenoga peršina, sve sitno izreži; zatim komadić maslaca pjenasto izmiješaj, dodaj jedno jaje i dva žumanca, sve dobro izmiješaj, začini, osoli, napravi okruglice i izvaljaj ih u ribanoj žemlji, skuhaj u juhi, i posluži s juhom na sto).

Bistranga na tokajzkom vinu

Razchini biztrange, naresi herbet nekoliko puti, ali ne gliboko, oszoli; zatem tokajzkoga vina tuliko vlej, dasze vtopi, jedene lorborov lizt, czeli muskaplet, czeloga shafrana, malo rosmarina, lemonzke koricze, y falatchecz putra vu melyi razvalanoga nuterverzi, puzti kipeti, y vechputi ztepi; ako vino je preszlatko osmekni lemonu, kada dozta je kuhano, daj zkupa na ztol.

(Očisti pastrve, zareži hrbat nekoliko puta, ali ne duboko, osoli; zatim nalij toliko tokajskoga vina da se prekriju, jedan lorberov list, cijeli muškatni orah, cijeli šafran, malo ružmarina, korice

od limuna, i dodaj komadić maslaca razvaljanoga u brašnu, pusti kipjeti i više puta protresi; ako je vino preslatko nacijedi limuna i posluži kada je dosta kuhano).

Krap na hladetini

Krapa zreži; vzemi octa, vina, grahove juhe z vodum izmešane, lorbra, ruzmarina, lemonskih koric, merlina, peršinovog korena, porezani čerlenec, 3 ili 4 klinčeca, cukora malo; deni vu kastrolu, pusti dobro kipeti, zatem verzi ribu nuter kuhat; tada ribu van zvadi, juhu daj ohladeti, strupi vu juhu z lupinjem skupa 2 jajca, pristavi, pusti skrotka kipeti, potlem čez ribež procedi vu formu na ribu, pusti ščversnuti; teda iz forme prehiti na zdelu, nakinči s cvetjem ili kakvem zelenjem, i daj na stol.
Ščukovina takaj more se tak pripraviti!

Szomova glava na hladnetini

Glavu szomovu vu rubecz verzi, z-lorborom, rosmarinom, lemonzkum koriczum, timuszem, basulichiczum, y majoranom glavu oblosi, 3 glave cherlencza z-klincheczi naspekaj, z-perprom, y gyumberom ztuchenem poszipli, vu gubecz zarivaj, rubcza chverzto zvesi, vu ocztu kuhaj, na ztol moresze merzla ali topla dati, ter z-olyem, y ocztom jezti.

(Glavu soma stavi u rubac, lorberom, ružmarinom, limunovom koricom, majčinom dušicom, bosiljkom i majoranom glavu obloži, tri glavice luka nabodi klinčićima i posipaj tučenim paprom i đumbirom, sve to stavi u usta ribe, rubac čvrsto zaveži i kuhaj u octu. Poslužiti se može hladna ili topla a jede s uljem i octom).

Zajec ali drugo divje

Poreži na falace tuste slanine, dve čehule češnjaka, bazuličice, timusa, vse drobno stuci, vu randljek verzi čerlenca, lorbera, borovice, soli, perpra, muskapleta, čerlenoga vina, malo cukora i žlicu melje; pusti tenfati doklam se podtenfa; potlam z juhum nalej, pusti kipeti; tada meso deni nuter; kada meso je skuhano, zvadi van, vu drugu posudu deni, od juhe pak oberi mast, čez sito procedi i na kraju divljačinu, octa malo, lemonskih koric i soka priverzi.

(Stari tradicijski način spremanja mesa zeca, divlje svinje, srne obavezno se stavlja u pac (danas se divljač više ne stavlja u pac, jer se njime „ubija“karakterističi miris divljači). Pac se radi na dva načina. Rasol se pravi tako da se divljač nasoli, stavi u posudu, a na nju se stavi češnjak. Tako priređeno meso ostavi se u vlastitom soku 5-6 dana. Kuhani pac radi se tako da se mrkva, peršin, luk i češnjak, lovor i papar kuhaju u vodi. Kad se ohladi, u smjesu se stavi malo octa i divljač koja u tom pacu leži osam dana. Nakon toga divljač se priređuje kao gulaš ili na druge načine)

Kopun nadeven

Vzemi kopuna ali purana, osnaži i nasoli, zatem zvemi teletinu, žemlju vu mleku močenu i ožmeknenu, sardele otreblene, austrige, volovski mozak. Vse skoši, zmešaj 3 jajca i dobro ogvercaj; z ovem madeni kopuna i skrotko ga speci; napravi k njemu dober sos, i kad daš na zdelu, gore polej.

Telečje nožice na belom sosu

Nožice mehko skuhaj, poreži i vu randljek poredi, i na putru tenfaj; deni peršina i češnjaka skosanoga nuter, osoli, operpri, pol lorborovoga lista takaj verzi, pusti i na žerjavki skrotka tenfati, potlam nalej z govedskum juhum i malo poocti, jednoga žutanjka k tomu zamešaj i lemona ožmekni.

Odojek pečen

Odojka zakoli, spažmaj, raščini, zatem natekni čez zadnicu ražen da na gubicu van zide, terbuh s kakvem canjkom napuni i zaši, i berzo obračajuč na krotkom ognju celu vuru peci; falačecom slanine verlo maži da mehuriče ne dobi; mora rumeno spečen biti i kožica tak kerhka da kada se reže, puca. Kada je spečen, odveži, canjek zašiti van zvadi, vu gubec kakvu kiticu ali zelenje verzi i daj na stol.

Godine 1817. tiskana je brošurica:

Navuk zemalske jabuke, oliti krumper za kruh, jestvine i konj-krmu potrebuvati: kak takaj ove od pohabljivanja občuvato i dugo zadržati. Iz nemškoga na horvacko prenešeno 1816. (opet dokaz gospodarskih teškoća i opasnosti od gladi).

Čitaonica prva društvena organizacija kod Hrvata, čiji je osnivač i predsjednik Janko grof Drašković, prema njegovim riječima ima svrhu: „otvoriti priliku k čitanju različitih časopisa i knjiga"... „širiti korisne znanosti". U prvim mjesecima svoga opstanka, 24. siječnja 1839. raspisuje natječaj s izrazito gospodarskim ciljevima i promicanjem gospodarske literature: kao npr. raspisana je nagrada od 20 dukata za najbolju knjigu koja će podučiti kako bi se izvozilo naše vino, glavni i najunosniji prirod zemlje (vinograd je u gornjima hrvatskim zemljama najunosnije zemljište), jer sada „što se ne može izvoziti u susjedne pokrajine, na puk nećudoredno djeluje, koji ga prekomjerno tako rekuč trošiti mora". Nažalost natječaj je ostao bez uspjeha.

Godine 1846 izaslanici Gospodarskog društva (**74.**). sudjelovali su na skupštini Gospodarskog društva u Grazu i vidjeli što je tamošnje društvo postiglo na području vinogradarstva, pa je pozvan vinogradarski stručnjak Trummer iz Graza, da pogleda naše vinograde i dade prijedlog o tome, što bi se imalo kod nas uraditi da se podigne vinogradarstvo.

Nakon relativno kratkog vremena, u Varaždinu 1870 god. izlazi knjiga Vinogradar (preštampano iz „pučkog prijatelja"), koju je napisao Dragutin Stražimir župnik Dolnjo-Zelinski. To je prvo cjelovitije djelo o vinogradarstvu i vinarstvu napisano u Hrvatskoj, namijenjeno puku odnosno „milom narodu" kako sam kaže D. Stražimir (**75.**).

Problem tiskanja knjiga, kako domaćih ili stranih, uočava se 1842. kad se smatra broj od 450 primjeraka velikim brojem radi opće nezainteresiranosti.

Početci industrijalizacije u Hrvatskoj najočitiji je u Rijeci, lučkom gradu, godine 1842. postoje 62 tvornice: tvornica papira, 25 tvornica cigara (duhan još nije bio državni monopol), 3 tvornice klobuka, 2 voštanih svijeća, a 2 lojenih svijeća, 2 tvornice sidra, tvornica šećera, 6 kožara, 2 pivovare, 2 tvornice čokolade, 4 „od jedekah" (tjestenine), 10 pecara špirita.

U Rećici (kraj Karlovca) Janko grof Drašković osnovao je tvornicu šećera, vinkovački građanin Antun Treyer u Korođu, na gospoštiji grofa Eltza, osnovao je 1846. prvi parni mlin. Vilhelmina barunica Kulmer podigla je u Osredku nedaleko Samobora tvornicu stakla („Glažute"), čiji je najpoznatiji proizvod bio Bilikum.

Godina 1846 u cijeloj Europi je jedna od najtežih nerodica u cijelom stoljeću, te je glad zahvatio i dijelove Hrvatske. Preko „Narodnih Novina" traže se i preporučuju nadomjesci za brašno: korijenje od pira, žir, brašno se miješa s krumpirom, mrkvom, bundevom ili repom.

Gospodarska izložba god. 1864. u Zagrebu izdala je i katalog (sastavio ga je Petar Matković, profesor zemljopisa) iz kojeg saznajemo: Poveća imanja su približno obrađena, dočim se seljak starodavnog načina jošte drži. Najrevniji gospodar je Primorac, koji i najmanji komadić zemlje, pod silnim trudom između klisurinah i dračjah iskrči, vrlo pomljivo goji..... Vinarstvo nije sasvim na najboljem stepenu, osim drugih mana krivo je tome, što se više na

množinu, nego li na dobrotu vina pazi, što se grožđe različite boje, vrsti i nejednako zrelo jedno s drugim miješa, pa što konobarstvo nije u najboljem stanju.”....

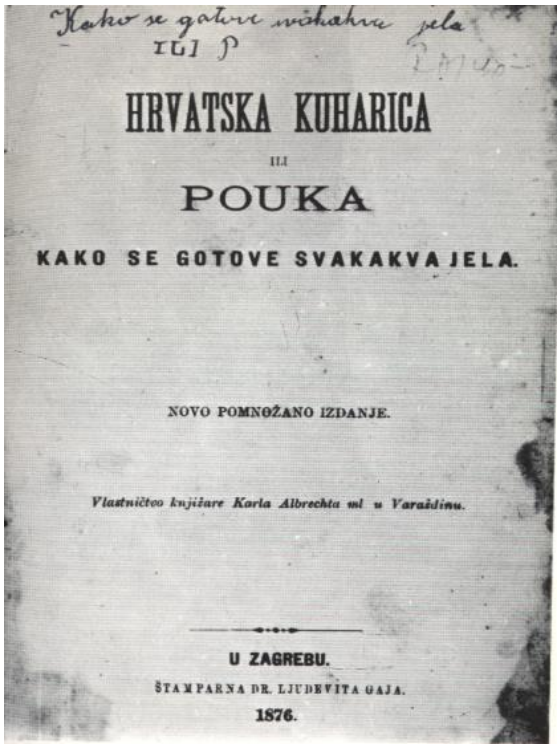
U katalogu se među ostalim, spominje i Tvornica za kameno posuđe u Zagrebu i Krapini. Staklarna u Osredeku, Zvečevu, Ivan-polju kod Daruvara i u Bregani. Dvije tvornice tjestenine u Zagrebu, šećerane u Čepinu i u Virovitici, tvornica salame u Osijeku, Zagrebu i Rijeci, tvornica likera u Rijeci.

Izložba je pokazala uspjehe europskih iskustava presađenih u hrvatski prostor.

Prvi pokušaj naučnog pristupa kuhači i kuharici, u obliku knjižice F. Klaića *Mala gospodarica,* izašla je 1865. godine, i bila je namijenjena „svim ženama, dapače gospojama .... koje ne žele biti mertvi strojevi što sveudilj jedno te isto rade, a ne znaju što rade“. Neka znaju da su „hranidbene čestice dvoversne, tj. takove koje imaju dušika u sebi i takove koje ga nemaju“i da dušik određuje krepkoću hrane, i to ovim redoslijedom: meso, mleko, sir, grašak, grah i žitarice, a na kraju krumpir i riža ... Uz to autor daje savjete domaćicama kako će prati rublje, bijeliti platno, othranjivati nejaku djecu, pa raditi u vrtu, odgajati živad, proizvoditi svilu, bojiti vunu, njegovati bolesnika ..... „jer sve to i još mnogo drugoga mora raditi gazdarica na svoja tri ugla kuče“.

Godine 1868. izlazi knjiga *Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela*, koju je priredio Đuro Deželić. Drugo popunjeno izdanje izlazi iz štamparije dra Ljudevita Gaja godine 1876. Knjiga je namijenjena: „prvenstveno ljubiteljima domaće, prirodne ishrane, a istodobno i svakome tko želi na našem stolu ponuditi nacionalne specijalitete, koji su, stjecajem okolnosti, kroz dugi niz godina potisnuti jelima iz inozemnih kuhinja".

Đuro Deželić


HRVATSKA KUHARICA

ILI

POUKA

KAKO SE GOTOVE SVAKAKVA JELA.

NOVO POMNOŽANO IZDANJE.

Vlastničtvo knjižare Karla Albrechta ml u Varaždinu.

U ZAGREBU.

ŠTAMPARNA DR. LJUDEVITA GAJA.

1876.

Knjiga zavrjeđuje posebnu pažnju, jer njenim sadržajem danas saznajemo što i kako se kuhalo. Knjiga se sastojala od:

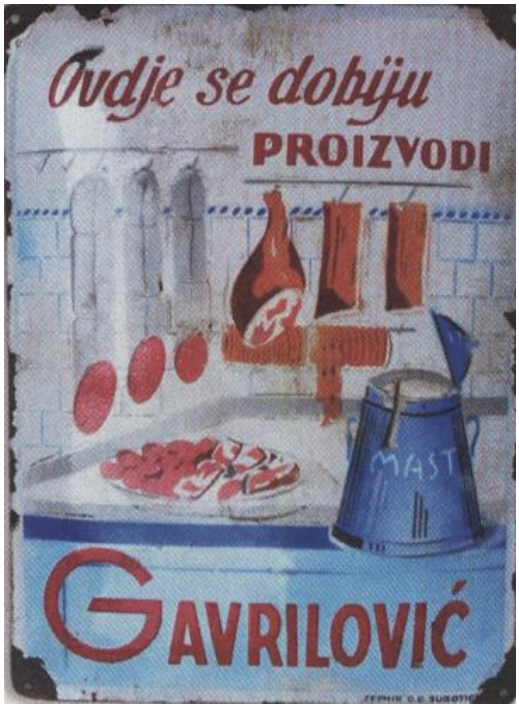
- nauk o hranidbi (nauka o prehrani)
- nauka o posuđu koje se upotrebljava u kuharstvu
- kupovanje jestiva za spremnicu (kupovanje živežnih namirnica za smočnicu)
- pečenka u pravo doba, dakle u sezoni
- uzdržavanje jestiva (čuvanje živežnih namirnica)
- značenje nekih kulinarskih izraza
- jestvenici (jelovnici)

U Deželićevoj knjizi vidljivo je golemo bogatstvo kulinarskog korištenja svakodnevnih namirnica. On nudi, na primjer, 46 vrsta „jušadi", 39 naputaka za riječne ribe, žabe i kornjače, 53 slana tijesta i vjerovali ili ne, 27 vrsta savijača, kao i one od krumpira ili luka ili šunke ili neizbježnog raka.

Kako se ono doba pravio „originalni crampampoli", piše; „u zemljanu posudu ulije se 2 litre vina, na vrh se stavi cjedilo, na cjedilo 1 funta (560 grama) šećera nakvašenog rumom. „To se zapali i pusti da šećer kaplje u vino". Kad je sve otkapalo, dolije se na to litra šampanjca. „Ako tko neće, nema para, za šampanjac"može naliti i litru vruče vode, „ista je stvar".

Tim neodoljivim pozivima na uživanje u mesu, peradi, divljači, ribama i rakovima - naputci za pripremu poslastica čine samo bijednu štafažu (franc. staffage, sporedni ukras, umetak). Iz pouka „o slaščicah“koje se mogu čitati u tim našim starim knjigama o kuharskoj vještini, ne izbija gotovo nikakva istančanost zahtjeva i ukusa. Tome vjerojatno treba tražiti razloga u primitivnoj opremi tadašnjih kuhinja, koje nisu imale štednjak, nego otvoreno ognjište i krušnu peć. Od jela se moglo prirеđivati samo ono što je podnosilo otvoreni plamen ili „golu žeravku“, više ili manje „razgernjenu“, a krušna peć mora da je djelovala dosta drastično, jer se za sve veće komade mesa, ako se moraju peći, navodi neka se peku na ražnju.

Godine 1878. na posjedu baruna T. Dumreichera sagrađena je tvornica žeste i pjenice (kvasca) radeći gotovo 56% za izvoz, jedanaest godina poslije (1889.) braća Gavrilović podižu tvornicu za preradu mesa i kože u Petrinji.



Milenijska izložba **Priroda i lovstvo** u Budimpešti 1896. godine, priređena u slavlje tisućgodišnjice mađarskog državnog života, bila je prvi izlaz izvan naših granica Hrvatskog društva za gojenje lova i ribarstva - Hrvatsko lovačko društvo, osnovanog 1881. godine. Predsjednik društva bio je grof Marko Bombelles a zamjenik grof Miroslav Kulmer. Na prostoru od 536 m2 i prizemlju od 450 m2 izrađenom od slavonske hrastovine i jelovine iz gorske Hrvatske izloženi su trofeji i ostali izlošci:

„na stotine srnećih i jelenskih rogova pribitih o stijene; jelenske, srneće, veprove i druge zvieradi preparirane glave; razne izpunjene krupnije ptice, lisice, kune, jazavci, vukovi, divlje svinje, medvedi..... krupna i sitna zvjerad svake vrsti ..... razna djela, zakoni i naredbe, koje se na uređivanje lovstva odnose „

što su neumorno dva tjedna pripremali grof Marko Bombelles, prof. Fran Zaver Kesterćanek i „čuveni praeparateur iz Beča" J.Hodek. Uz kolektivnu „sbirku" samog Hrvatskog lovačkog društva bila je nekolicina „najodličnijih lovaca i lovovlastnika", gospoštija i šumska uprava, „kolektivnu šumsko-lovačku izložbu vlastelinstva vukovarskog", grofa Dragutina Eltza; lovišta grofa Marka Bombellesa iz Opeke kraj Varaždina. Svi izlošci hrvatskog šumarsko-lovačkog paviljona bili su upisani u poseban katalog. Utisak s izložbe opisuje se riječima posjetitelja: „znamenitijih i redjih izložaka te nedogledne poučne, lijepe i veličanstvene povorke, rijetko je za vidit".

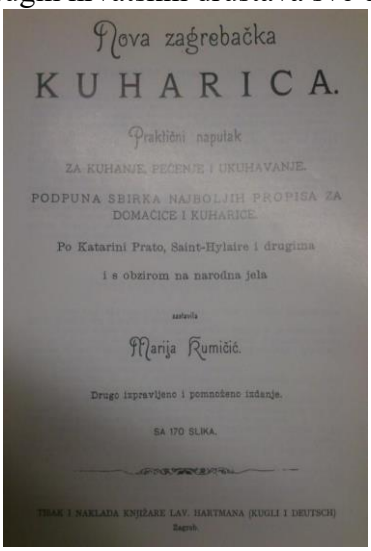
Izložba je trajala 155 dana, od 2. svibnja do 3. listopada 1896.

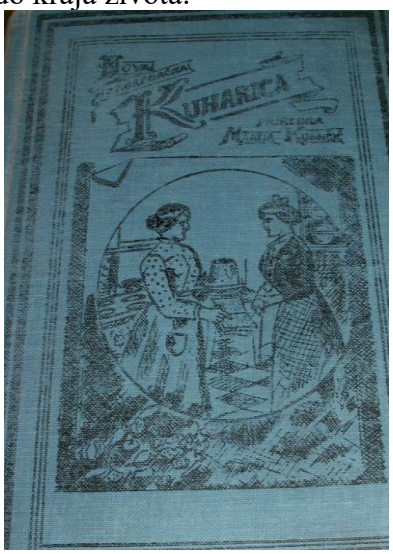
Knjiga kuharskih „propisa” *Nova zagrebačka kuharica*

Marija Kumičić, rođena Maršić (Varaždin, 1863. – Zagreb, 1945.), djetinjstvo je provela u rodnom Varaždinu gdje je završila Višu djevojačku školu u samostanu kod uršulinki te upoznala i supruga, Eugena Kumičića (1850.-1904.), hrvatskog književnika i političara, uz kojega se i počela rano baviti politikom.

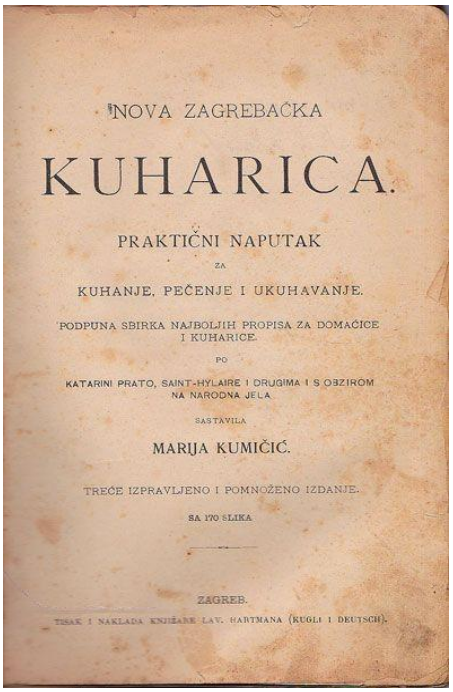
Pjesnikinja i prozaistica, članica Hrvatske stranke prava i osnivačica Hrvatske žene, prevela je i tridesetak romana s francuskog jezika. Poezija joj je uglavnom domoljubne i kršćanske orijentacije.

Digla je glas u obranu žene 1903. u knjižici *Žensko pitanje* te se angažirala na karitativnom i socijalnom radu. Od 1919. postaje jedna od najaktivnijih suradnica mnogih hrvatskih društava. Bila je predsjednica društva *Tomislav* te počasna i aktivna članica brojnih drugih hrvatskih društava sve do kraja života.


Nova zagrebačka
KUHARICA.
Praktični napulak
ZA KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.
PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.
Po Katarini Prato, Saint-Hylaire i drugima
i s obzirom na narodna jela
sastavila
Marija Rumičić.
Drugo izpravljeno i pomnožene izdanje.
SA 170 SLIKA.
TISAK I NAKLADA KNJIŽARE LAV. HARTMANA (KUGLI I DEUTSCH)
Zagreb.



Drugo izpravljeno i pomnoženo izdanje


NOVA ZAGREBAČKA

KUHARICA.

PRAKTIČNI NAPUTAK

ZA

KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.

PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.

PO

KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA I S OBZIROM NA NARODNA JELA

SASTAVILA

MARIJA KUMIČIĆ.

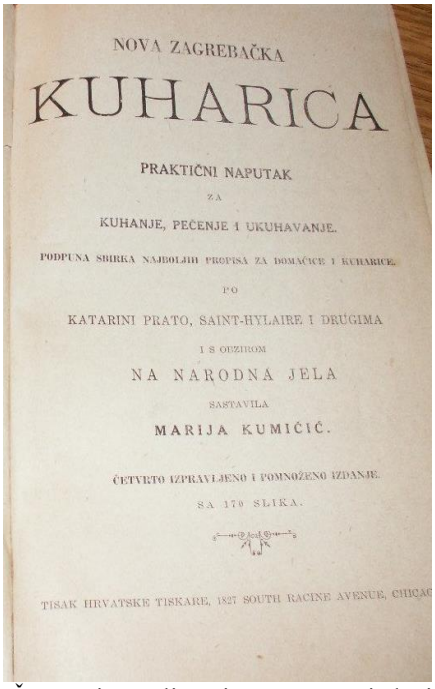
TREĆE IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.

SA 170 SLIKA

ZAGREB.

TISAK I NAKLADA KNJIŽARE LAV. HARTMANA (KUGLI I DEUTSCH).

Treće izpravljeno i pomnoženo izdanje


NOVA ZAGREBAČKA

KUHARICA

PRAKTIČNI NAPUTAK

ZA

KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.

PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.

PO

KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA

I S OBZIROM

NA NARODNA JELA

SASTAVILA

MARIJA KUMIČIĆ.

ČETVRTO IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.

SA 170 SLIKA.

TISAK HRVATSKE TISKARE, 1827 SOUTH RACINE AVENUE, CHICAG

Četvrto izpravljeno i pomnoženo izdanje

Nova Zagrebačka Kuharica, Marije Kumičić.

Prvo izdanje izašlo je godine 1889. Ta je kuharica predstavljala pravu malu revoluciju među kuharicama, budući je bila napisana na hrvatskom jeziku te su nazivi jela prevedeni sa njemačkog na hrvatski jezik: „Naše domaćice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharicom…“ (Nova Zagrebačka Kuharica, 1889.)

Na naslovnoj stranici stoji da je knjiga pisana „po Katarini Prato, Saint-Hylaire”, tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku (1909. izašlo je u Grazu i Beču 45. izdanje „Die Süddeutsche Küche” Katarine Prato u ukupnoj nakladi od 289.000 primjeraka). Nekoliko godina poslije izašlo je i drugo izdanje kuharice te drugo dopunjeno izdanje kuharice, treće i četvrto izdanje (19.. !?).

Na prvim stranama Nove Zagrebačke Kuharice nalazi se na nekoliko strana stotine recepata – od juha za bolesne, preko recepata sa mesom, mnogo slastica od jaja, tijesta sa maslacem, sladoleda, recepata za pürée (ne samo od krumpira), hladna i topla pića… Kuharica ima i dio „O hrani“ te „Probava jela“ – u kojem piše koliko sati pojedinom jelu treba da se probavi, kao i koristan dio „O postavljanju i pokrivanju stola“.

Drugo izdanje može se pohvaliti sa 170 slika, dodatkom „Slaganje ubrusa“ te „Jestvenikom“. „Jestvenik“ sadržava jela po mjesecima, odnosno godišnjem dobu, što je našim zagrebačkim domaćicama trebalo olakšati u smišljanju „što kuhati danas, a što sutra“.

BILJEŠKE:

74. 21. studenog 1841., u Zagrebu, osnovano je Horvatsko-slavonsko gospodarsko društvo sa zadaćom da popravi „herđavo stanje“, posebno na selu. Prvi predsjedatelj, zagrebački biskup Juraj Haulik, upozorio je kako „treba da imetak malo pomalo podiže i ljubav ka radu potpaljuje“. Ubrzo izlazi i **„Gospodarski list“**, jedan od prvih na svijetu koji se sustavno bavio poljoprivredom.
75. D. Stražimir rođen je 27. rujna 1821. u Velikom Bukovcu kraj Ludbrega; umro 7. svinja 1891. u Pragu (pokopan na Olšanskom groblju), nakon povratka s liječenja u Karlovim Vayma. Na svom imanju Svetom Ivanu Zelini uredio je vinograd tako što je, prema češkom uzoru, stavio žicu.

Ponašanje za stolom

Blagovanje, ova stara hrvatska riječ dolazi od *blag* – dobar, iz čega su nastale i druge slične riječi, izvorne i izvedenice: *blago* (stoka, ali i novac, vrijednost) *blagdan, blagodat, blažen, blagoslov, blagovati, blagajna, blagajnik*.

Pozvati na objed, večeru tj. jelo, izraz je poštovanja prema nekoj osobi kojoj želimo dobro zdravlje i ukazujemo joj srdačnu dobrodošlicu, ugodan razgovor, zdravo jelo i piće i iskreno prijateljstvo.

U blagovaonici se može pokazati poziv za hranom, egoizam, nekultura, primitivizam, pohlepa. U blagovaonici se obično ne priča o hrani. Kao što može za jelo biti juha neslana, meso nepečeno, nešto drugo raskuhano, tako može biti i razgovor u blagovaonici bontonski neusklađen, umno neispečen ali i prezačinjen.

Blagovati znači odnositi se s poštovanjem prema hrani kao i prema domaćici, odnosno onome tko je pripremio hranu, kuhar, kuharica – sokač, ica, koji su pokazali ljubav i umijeće u njenom spremanju.

Kako u europskim samostanima, tako i u našim Rudina, kraj Požege (**76.**) i Zadru u 15. st., propisuju se regule „konstitucije“(uredba, ustrojstvo, pravila i dužnosti) ponašanja o vladanju za samostanskim stolom. Stolni propisi glase:

„Stol bratje, kada jide, brez lekcije, brez čitanja svete Riječi: „Vsilno mičan`je je budi na stoli, ni jednoga šapta ili slova takmo onoga ki čte slično budi. Ako ča potrebno jest onim ki jedut ili pijut, takmo drug drugu služeće, da nijedin ne smij ričju čto ljubo znamen`jem da ne jazikom. Nijedin ne smij onda od lekcije čto ljubo besedovati da se mrsi čtenije“. A da bude sve u redu još jedna zapovijed: A po obedi ustavše počivajte vsaki u svojoj postelji tvrdim mlikom“. „Ki bi govoril za stolom brez prosčenija kad se obedav ali večera tomu pokora: ne dajte mu vino piti ob dan za onim jedenijem. Ako bi ga tom toga brez prosčenija govoril blagujući, pokora mu jedna disciplina.”

Spis zvan „Dundulovo viđenje“(15. st.) naziva srednjovjekovnog žderača i pijanca zmijom Ahireonom, koja „se lakomce požira“i „da bi vas Jordan tekol vu tu zmiju ne bi je mogal napunit“. Renesansa u kojoj se željelo sve preporoditi i vratiti izvorima klasike, ne označava veliki prekid s divljačkim srednjovjekovnim navikama u načinu prehrane i ponašanju za stolom. No, kasnije se vide ipak poboljšanja.

SKOLA
KRISTUSSEVA,
KERSCHANSZKOGA
NAVUKA
OBILNO PUNA,
Po
P. JURAJU MULIH, T. J.
Miſſionariuſſu Apoſtolſzkomu
na ſzvetlo poſztavlena,
Ter Otczem, Materam,
Meſtrom, Goſzpodarom, mladem
Lyudem, i vſzem Kerſchanſzkem
Duſſam na zvelichenye pripravlena,
i vu marſivoſzt ſzerdchenô
Antonii preporuchena.

U vrijedna književna djela naše baštine spada i ŠKOLA KRIŠTUŠEVA, koju je napisao (između ostalih radova) Juraj Mulih, rođen 30 travnja 1694. - pokopan 4. siječnja 1755 godine (isusovac, nabožnopoučni pisac, pjesnik i propovjednik). Pisao je na kajkavskom i svojim djelima težio je duhovnom i obrazovnom podizanju hrvatskog puka sjevernih krajeva u kojima je najviše boravio. Knjiga ima pet poglavlja (tiskana je u Zagrebu po Ivanu Weitzu, 1744.), a dva od njih su:

DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo).

To je prvi bonton na kajkavskom jeziku, a čini se i na hrvatskom jeziku, sustavno raspoređen kako da se pojedinac ne ogriješi o uglađeno vladanje. Veći dio ovih pravila, ponekad uz manje preinake, primjenjuju se i danas. Pravila (regule) izrađene su na temelju djela što ga je napisao francuski isusovac Léonard Périn (1567.-1638.) i objavio ga najprije (1617.) na francuskom jeziku, pod naslovom Bienséance de la conversation les hommes, a zatim i u vlastitu prijevodu na latinski, pod naslovom Schola Urbanitatis (Škola učtivosti).

Držanja k stolu dvorečega

Regula

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

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

3. Kada dvoriš, ne očesaj se, ne hrakaj i ne kašljaj : nego se kaj največ moreš zdržati, ter ruke čiste drči.

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

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

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

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

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

Držanja pri stolu sedečega

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BILJEŠKE:

76. to je bila u 12. stoljeću benediktinska opatija Sv. Mihaela; arheološki nalazi potvrđuju da je ovdje život bio kontinuiran još od kamenog doba i smatra se jednim od najpoznatijih arheoloških nalaza u kontinentalnom dijelu Hrvatske.
Rudina ja najvrednije nalazište u požeškom kraju gdje su otkriveni temelji male romaničke crkve i benediktinske opatije sv. Mihovila iz 12. stoljeća. Ovaj utvrđeni kompleks ispod padina Psunja predstavlja jedan je od najvažnijih sakralnih spomenika srednjeg vijeka u Slavoniji. Romanička crkva sv. Mihovila sa kamenim klesancima (konzolama) – čuvenim rudinskim glavama, predstavlja najbogatije ostvarenje romaničke plastike u kontinentalnoj Hrvatskoj.

Drugi o nama

Među vrijedna djela, o našoj obali, spadaju:

- u sveučilišnoj knjižnici u Lundu (Švedska) čuva se rukopisni putopis Ludwiga von Reutera „Itinerarium der Reisebuch“. To je kratki opis puta od Krfa do Mletaka 1569. godine, sa škrtim i slučajnim opisom Dubrovnika, Visa i Zadra, gdje je autor putopisa pristao. Opisivao je uglavnom utvrde.

- Godine 1574. u Kölnu izlazi zbirka bakroreza pod naslovom „Beschreybung und Contrefactur der vornehmsten Städte der Welt“ (Opis i lik najvažnijih gradova svijeta), među kojima se našla i gravura Poreča.

- 1687. godine u Augsburgu, se pojavljuje djelo „Viridiarii adriatici.....“. Autor nije putovao u pratnji nekog velikaša, pa se u načinu pripovijedanja bliži njemačkoj baroknoj „lažnoj pripovijetki“ (Lügengeschichte). On objašnjava opis Dalmacije doskočicama, a možda i izmišljotinama, pa je umjesno pretpostaviti da on u Dalmaciji nije ni bio, jer je Zadar opisao kao neosvojivu tvrđavu sagrađenu na brijegu.... Kao predložak mogao mu je poslužiti opis Dubrovnika F.A. Poulleta iz 1658., koji je dosta vjeran.

- Vincenzo Maria Coronelli, napisao je priručnik za pomorce i trgovce „Mari, golfi, isole, spiaggie, porti, citti, fortezze e altri luoghi dell“Istria, Quarnaro, Dalmazia“ (Mleci 1688.).

Putovanja u 15. i 16. stoljeću (nakon što je u srednjem vijeku to bio vojno-vjerski put u Svetu Zemlju) imalo je određeno društveno značenje, jer su tadašnji velmože putovali sa manje ili više brojnom pratnjom. Neki (često anonimni) član pratnje često bi opisao putovanje, ako to ne bi uradio sam velmož. Ponekad bi dnevnik vodio malo gospodar, a malo pratitelj. Opisivalo se sve što je pratnju zanimalo; crkve, građevine, zanate, običaje i nošnje ljudi, ustave i uređenje gradove, pa čak i kuhinja, žene i njihov nakit i odjeću. Sve to opisuje se zato što je tako dotični knez ili velmoža zaželio i udostojio se posjetiti neki od gradova Dalmacije, na putu u Svetu Zemlju.

Konrad von Grünenberg (Grünemberg; prije 1442; † oko 1494) Južna Njemačka, precizan datum rođenja i smrti nije utvrđen. Viez iz patricijske obitelji iz Constanze. Po prvi put se njegovo ime spominje 1442 kao gradonačenik Constanze. Bio je član vijeća (1454-1462) dugi niz godina i nekoliko puta gradonačelnik grada. 1465, on i njegov brat Hans, imenovan slugom cara Fridrika III., 1485, prvi put se spominje kao vitezovi. Bio je na 22-tjednom hodočašća u Palestini.

Pilgerreise von Konstanz nach Jerusalem

Zadar 1486.

Konrad von Grünemberg o Zadru 1486.

Konrad von Grünemberg prolazeći kroz Hrvatsku, na svom putu u Sv. Zemlju 1486. Godine (*Pilgerreise von Konstanz nach Jerusalem*), doista je opsežno opisao svoj boravak u Zadru, za koji kaže da je *„prilično velik, privlačan grad s izvrsnim utvrđenjima“*. Osobito je zanimljiv opis jedne svadbene povorke:

... Nadalje smo vidjeli u Zadru svadbenu povorku. Ženske su nosile svakojake urese od vrpce i odjeće. Mladenka je imala na glavi krasnu zlatnu krunu s dragim kamenjem, a povrh nje vjenčić. Kad je stigla do kraja jedne uličice, na mjestu gdje počinje druga, zaustavila se i poklonila mnoštvu koje je promatralo povorku. Tada su mladu iz okolnih kuća počeli obasipati žitom, zobi, pirom, ječmom i svakojakim zrnom. To se ponavljalo u svim ulicama do crkve, kao i na povratku iz crkve. Raspitasmo se kod naše gazdarice za smisao tog posipanja i bacanja žita, i što to znači; a ona nam reče da se to čini zato da donese sreću mladenku i njezinu budućem porodu, i to u tolikoj mjeri da im nikada ne uzmanjka žita, već naprotiv, da uvijek imadnu svega u izobilju. Nezasitni u želji da vidimo sve te čudne strane običaje, iskoristismo priliku da se priključimo povorci. Kad smo došli u crkvu, prisustvovali smo misi koje je bila složena po slavenskom obredu [glagoljaška misa]. Način na koji je svećenik obavljao Božju službu, njegove geste i pokreti, bili su vrlo neobični, a to se odnosilo i na pastvu. Prije sakramenta žrtve, okrenu se svećenik prema puku držeći križ, te su svi muškarci došli da križ poljube. Zatim je uzeo u ruku jednu pločicu s likom Naše Gospe, pa su sve ženske došle da je poljube. Svatko u crkvi držao je u rukama goruću svijeću, sve dok se misa nije završila...

Grunembergova veduta Dubrovnika iz 1486.

Putni dnevnik Engleza Simona Clementsa

Jedno od najdragocjenijih, a malo poznatih svjedočanstava o našim krajevima jest putni dnevnik Engleza Simona Clementsa, podanika kralja Georga I. Clements je kraće vrijeme živio u Beču, iz kojega je krenuo na put. Opisao je mjesta, kroz koja je prolazio i zadržavao se, u svom dnevniku: „The Journal of Simon Clements".

Putujući što zapregom, što konjem, odsjedajući po gostionicama i poštanskim stanicama, ali i u seoskim kućama, prošao je Požun (današnja Bratislava), Komarno, Ostrogon, Budim i Szekesferhervar (koji su Hrvati nazivali Stolnim Biogradom), da bi preko Balatona i Velike Kaniže izbio na Dravu i prešao u hrvatske krajeve.

Skelom preko Drave kod Legrada, 16. kolovoza 1715. ušao je u Hrvatsku i zapisao: „Za prijevoz nisu od nas ništa tražili."

„U Čakovcu", zapisao je Clements, „njeguje se dobro jako vino koje se može čuvati. Budući da je vrijeme bilo vrlo toplo, ja sam ostao ovdje, gdje sam našao najbolju udobnost od sviju krčmi otkako sam pošao iz Budima!". Putem prema Ludbregu zapisuje: „Zapazio sam da je okolica ovdje mnogo bolje obrađena nego u Mađarskoj"a prilazi tome „gradiću s kakvih stotinu siromašnih kuća"dočekala ga je manje ugodna slika: „Iznenadih se kad vidjeh dvoja vješala za tako malo mjesto, sa jednim tijelom koje je visilo i sa četiri tijela koje bjehu položena na kotače. Ovdje se u Ludbregu odmorih kod domaćeg kapetana. On je vrlo dobro govorio latinski i ja ga upitah o pobijenim krivcima. Kapetan mi odgovori da su pripadali jednoj družini lopova koja je počinila razbojstva u ovoj okolici (…) Ovo mi dade povoda da razmislim o onome što mi je kazivano o opasnostima pri putovanju kroz Hrvatsku. O istinitosti ovoga kazivanja uvjerih se potpuno kad poslije 15 milja, kroz jedan lijepi kraj sa čestim selima i nešto vinograda, dođoh u Varaždin, gdje vidjeh da su imali potrebe da vješala udvostruče, jer na paru vješala koja pripadahu ovom gradu visilo je na jednima pet tjelesa, a na drugima osam.."

Putujući zemljom za koju većina njegovih sunarodnjaka nije ni znala da postoji, Clements je kao važno saznanje zapisao da se u cijeloj Slavoniji i Hrvatskoj govori hrvatskim jezikom, „ali u svima varošima ljudi od posla znadu govoriti i njemački".

U Varaždinu su putnikove pažnju privukli utvrđeni stari grad, isusovački kolegij – i solidna stambena arhitektura: „Gradima više dobrih kuća od opeke i kamena, sagrađenih po austrijskom načinu, ali ne bez mješavine drvene arhitekture, koja uvelike nadmašuje mađarsku od pletera i žbuke. Ima i nekoliko ugodnih kuća na jedan ili dva kata. To je vrsta građevina kakve su uobičajene u Slavoniji, Hrvatskoj, Kranjskoj i Štajerskoj."

Englez je iz Varaždina prema Zagrebu krenuo u društvu nekog trgovca koji je imao isti put. Toga su dana jahali najmanje deset sati.

„Naš je put bio prilično težak, uzbrdo i nizbrdo, kroz šume, dok nismo stigli do ravnice, dosta široke, s potokom koji je njome protjecao. I s jedne i s druge strane ima mnogo sela, ali nismo prošli ni kroz jedno koje bi nam moglo dati ono što nam je trebalo. Blagovali smo ono što smo bili ponijeli, u kući nekog siromašnog čovjeka. Dostizali smo mnoge ljude na konjima i kolima koji su išli na sajam u Zagreb i koji su ostajali da prenoće u polju."(to je bio godišnji sajam - Kraljevo, 20 kolovoza). Zanoćivši u Belovaru (selo između sv. Ivan Zeline i Zagreba) u poštanskoj kući, u kojoj ne mogosmo dobiti ništa drugo do sijena za konje i vrlo oskudnih potrepština za sebe.

Drugi dan već oko osam ujutro prispjeli su do Zagreba. .."blizu varoši vidjeli smo ostatke od dva osuđenika na kotačima, a na drugom kraju jednog na vješalama."".....

„Zagreb se sastoji od dvije varoši, obje s predgrađima, Gradec (Burgher"s Town) na jednom je prilično visokom i strmom brijegu, a okružen je starim zidom koji iznosi jednu milju.

U njemu ima lijepih kamenih kuća i nešto drvenih. Tu su i dvije lijepe crkve, od kojih veća (crkva Sv. Marka) leži na lijepom trgu, koji je tržnica. Isusovci imaju i ovdje dobar kolegij (**77.**). Nekolike siromašne krčme bjehu pune i ja nisam mogao naći što mi treba, dok me jedan čestit vlasnik trgovine nije uzeo u svoju kuću, gdje sam se dobro smjestio. Na južnoj strani je divan vidik na dolinu dobro obrađene zemlje, koja graniči sa Savom..... Ja sam stigao u Zagreb dan prije sajma koji se drži na ravnici u južnom podgrađu“.....“Dolina od jednog puškometa s jednom rječicom u sredini dijeli Gradec od Kaptola (Chapter Town), kako ga ovdje zovu, koji je sagrađen na nešto manjem i nižem brijegu, a koji je isto ograđen stari zidom. Kaptol se sastoji poglavito iz lijepih kuća, koje pripadaju kanonicima i drugim svećenicima. Ovdje je i franjevački samostan, a na jugoistočnom uglu je kaštel u kojem stanuje biskup. Tu je i katedrala, stara, podosta široka gotička građevina. Ona ima više kapela koje su ukrašene rezbarijom i skulpturom. Ali, propovjedaonica nadmašuje sve što sam do sada te vrste vidio... Sve u katedrali, čini se, izradili su najbolji majstori.“...

„Našao sam da vino u Zagrebu vrlo podsjeća na vino u Austriji, a isusovci su mi dali da kušam trogodišnje bijelo vino, koje po mom mišljenu natkriljuje najbolja vina što sam ih našao u Beču, iako su imala po 12 do 14 godina, i koje držim da bi se svidjelo u Engleskoj. Oni su me uvjeravali da se takvo vino može ovuda naći po 4 forinte za austrijsko vjedro (1 vjedro = 56,60 l.).

U ono doba nije bilo na Savi mosta, pa je „rijeku zelenkasto morske boje“Clements prešao čamcem na putu za Jastrebarsko, „gradića s nešto oko stotinu siromašnih kuća i s lijepim kaštelom“(zamak Erdedijevih). „Noćio sam kod poštara i bilo mi je dosta udobno. Okolica ovog mjesta i cio put do Karlovca vrlo su lijepi“.

Popodne 21. kolovoza putnik stiže pred Karlovac, „utvrđeni grad udaljen oko 20 milja od turskog graničnog garnizona u Bihaću, a velik može biti kao Varaždin .. U Karlovcu se proizvodi mnogo vina i, kako mi rekoše, isto tako dobroga kao i u Zagrebu. Može se kupiti kad je mlado za 1 do 2 forinte vjedro. Guverner general Rabata bio je odsutan, te ga je u dužnosti zapovjednika zamjenjivao grof Auersperg. On je poslao poručnika barona D`Agena da me ispita i ja bijah zadržan na mostu, na žarkom suncu, zamalo čitav sat, dok je on odlazio i dolazio i najzad mi je poslana odluka da mogu odsjesti u kojoj siromašnoj kući izvan varoši, ali u varoš da ne smijem ući i da se mogu vratiti putem k Ljubljani; usudim li se poći ma kuda kojim drugim putem k moru, već su razaslane naredbe da budem zaustavljen!“.

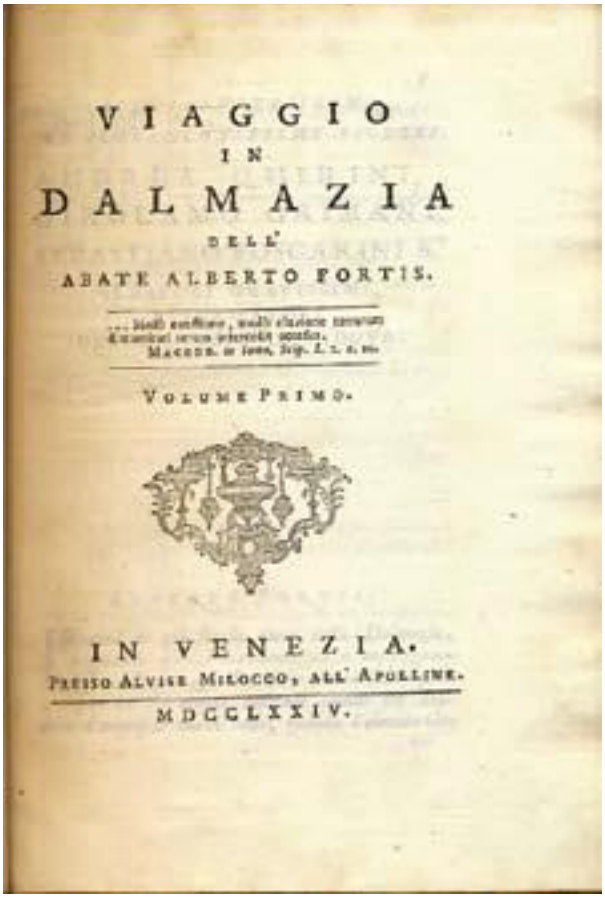
Suočivši se tako s krutim i nepopustljivim režimom Vojne krajine, naš je putnik odustao od puta prema Primorju i Rijeci, kamo je namjeravao. Na prijelazu udaljenom tri milje od Karlovca, na konju je pregazio Kupu i krenuo put Metlike, Novog Mesta i dalje, do Trsta. U njegovim zapisima iz Ljubljane nalazimo ponovo nešto zanimljivo: „Vino se ne proizvodi u ovom kraju, već se kupuje iz Hrvatske, Gorice i iz drugih mjesta, a pije se više no ondje odakle se kupuje“

BILJEŠKE:

77. Isusovci, Družba Isusova, jezuiti, lat. Societas Jesu; Utemeljeni 1534. i potvrđeni 1540 u Španjolskoj, osnovao uh je sv. Ignacije. U djelovanju uz misionarski i pastoralni rad, posebno su se posvetili odgoju i školskom radu te otvarali brojne gimnazije i sveučilišta u svijetu. U Hrvatsku u zadar su došli 1559. u Dubrovnik 1560., gdje su osnovali kolegij 1604. (Collegium Ragusinum), u Zagreb su došli 1606. a 1607 otvorili prvu javnu gimnaziju i 1669. godine i akademiju.

Karta Liburnije i Dalmacije

Put po Dalmaciji

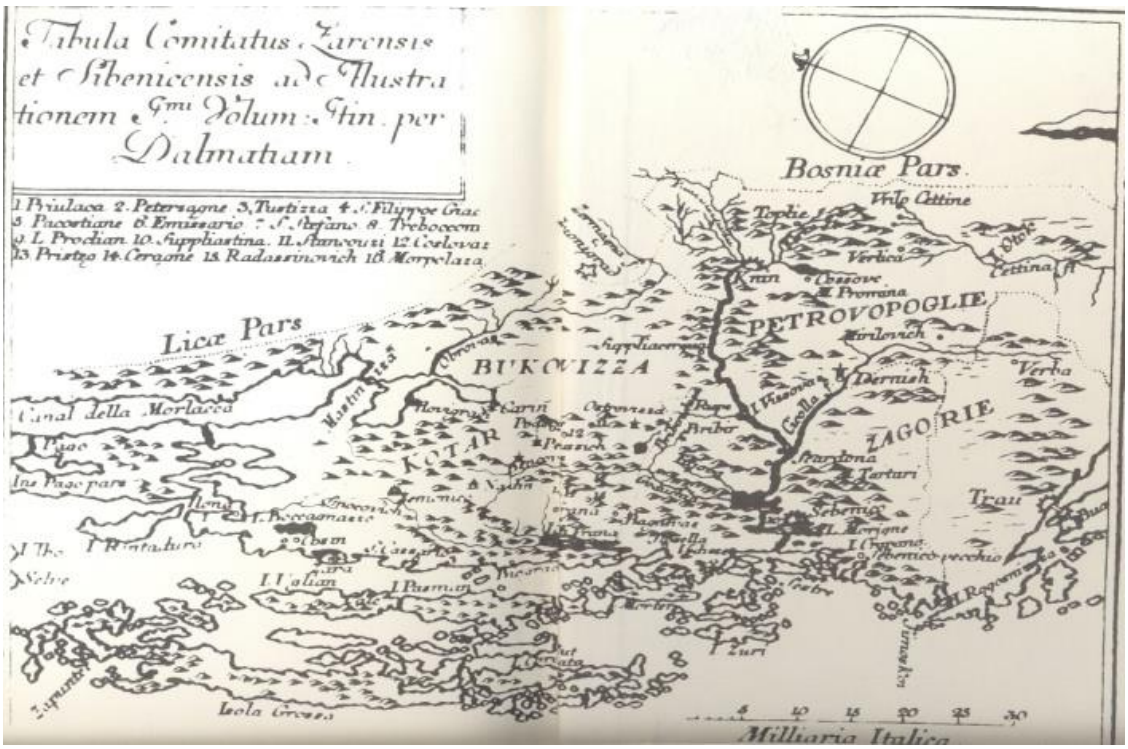


VIAGGIO
IN
DALMAZIA
DELL'
ABATE ALBERTO FORTIS.

...Mihi antiquæ, mihi classicæ sunt
Ambulationes omnes plateæque omnes.
MACCIUS in Asin. Plaut. Act. 2. Sc. 2.

VOLUME PRIMO.

IN VENEZIA.
PRESSO ALVISE MILOCCO, ALL' APOLLINE.
MDCCLXXIV.



Put po Dalmaciji (Viaggio in Dalmazia):

Knjiga Alberta Fortisa (talijanski opat) **Put po Dalmaciji** (Viaggio in Dalmazia) objavljena je 1774. na talijanskom jeziku, a plod je nekoliko putovanja od 1771. do 1773. godine. U knjizi, koja je sastavljena kao jedinstven izvještaj s putovanja, a u obliku pisama, slobodno su, s obzirom na smjer kretanja, opisani naša obala i priobalje. Put po Dalmaciji napisan je kao znanstveni putopis (prvi poznati i značajni prirodoslovni putopis), namijenjen istraživačima prirode i starina. Ni jedan njemački ili austrijski pisac u 19. stoljeću (a oni su u to doba najbrojniji) nije došao u Dalmaciju a da prije toga nije pročitao Fortisovu knjigu.

12. Jela

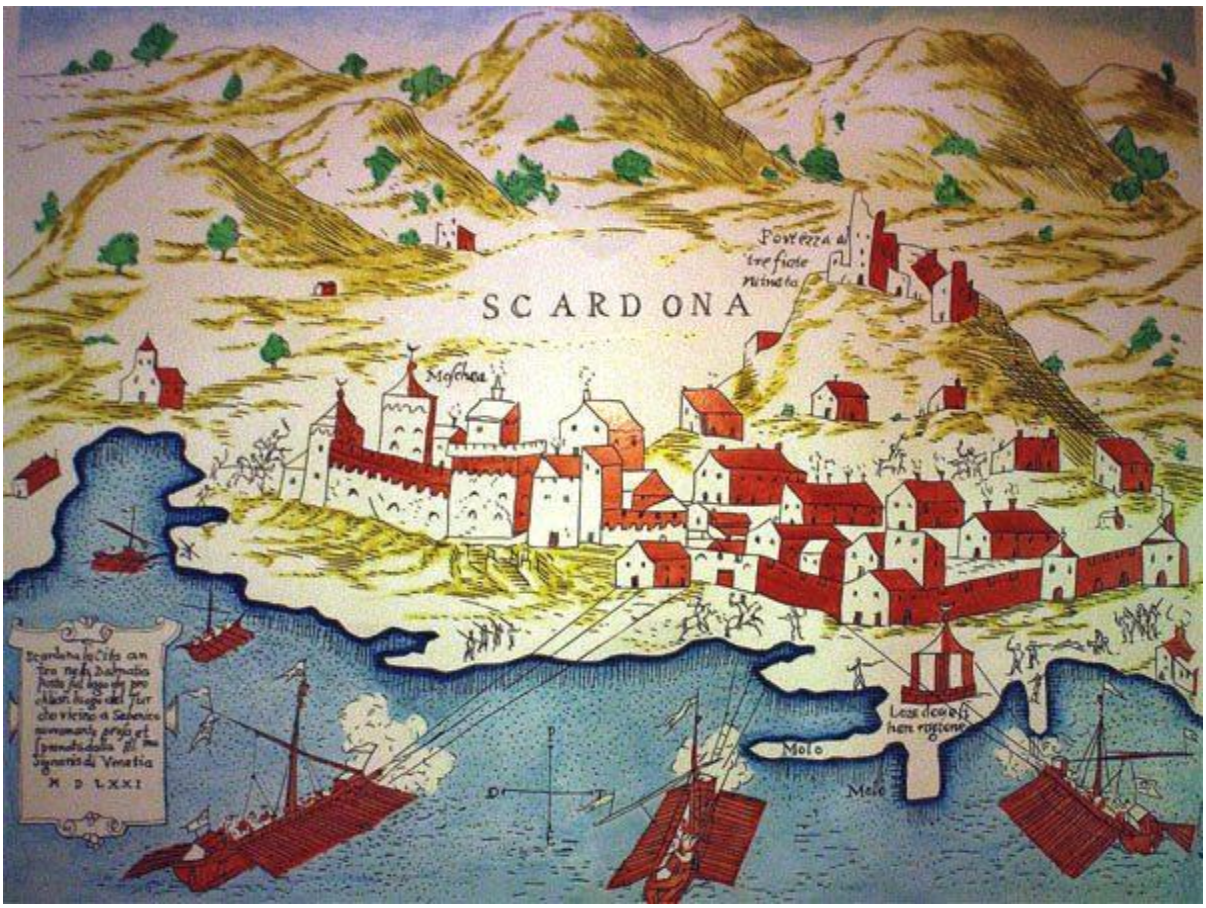
..... Mlijeko ukiseljeno na različite načine najobičnija je morlačka hrana (naziv Morlaci potječe od grčke riječi Maurovlahi koja je označavala romanizirane stanovnike Južnog Balkana, koje je Fortis upoznao oko rijeke Zrmanje, Krke, Cetine i Neretve); obično ga zakiseljuju dolijevanjem octa, pa se dobije neka vrsta izvanredno osvježujuće skute; njezina je surutka njima veoma mila, a nije neukusna ni stranom nepcu. Mladi sir pržen na maslacu najbolje je jelo što ga znaju spremiti gostu na brzinu. Rijetko se služe kruhom pečenim na naš način nego obično prave brašnenice (zovu ih pogače, vjerojatno prema našoj riječi „focaccia/tal. focaccia - pogača, lepinja; focaccia dolce - kolač) od prosa, ječma, kukuruza, sijerka i pšenice, makar bili imućni; te brašnenice peku iz dana u dan na pločama ognjišta, ali pšenične se rijetko jedu u sirotinjskim kolibama. Kiseli glavati kupus, kojega pribave najveće moguće zalihe, te korijenje i jestive trave što se nahode po šumama ili poljima, često im služe kao jeftini i zdrav prismok; ali tome je narodu općenito najdraže češnjak i ljutika, iza pečenog mesa kojim se zanose; svaki Morlak širi mnogo koraka ispred sebe zapah te svoje redovne hrane i izdaleka se najavljuje nenaviknutim nozdrvama. Sjećam se da sam negdje pročitao kako je Stilpon, kada su ga ukorili što je ušao u Cererin hram pošto je jeo češnjak, a to je bilo zabranjeno, odgovorio: „Daj mi nešto bolje, pa ću ga prestati jesti“.....

4. Ribolov u jezeru.

..... Skradinsko jezero okruženo je brežuljcima blagih padina koji su pogodni za vrsno obrađivanje, ali su ponajviše zapušteni. Poput zemljoradnje, u tom je kraju zanemaren i ribolov iako ima dovoljno tune i sitnih riba selica. Ovdje se mari gotovo jedino za plemenitu ribu što je se svakodnevno iznosi na stol pred gospodu koja žive u gradovima Skradinu i Šibeniku. U ovim vodama love se lice, palamide, zubaci, krunaste orade, trlje, ugori i mnoge druge vrste jednake vrijednosti na veoma zaostao i neunosan način. Rakovi od pedlja, koje spominje Divinić, karakteristični za Skradinsko jezero i Šibenski zaljev, zaista su ukusna hrana. Jegulje se ovdje ne love redovito iako močvarna rijeka Goduća mora njima obilovati, a mora ih biti i na suprotnoj strani, na muljevitu dnu jezera blizu grada Skradina (**78.**).

BILJEŠKA:

78. danas svakako treba u gradiću Skradinu (antička Scardona), s prošlošću od preko 3000 godina, kušati finu skradinsku rakiju – koja se pije prije jela, čokalice, koprlju, skradinski rižot i na kraju skradinsku tortu – autohtona poslastica od bajama, oraha i meda, koja se priprema samo na vjenčanjima i služi ladencima uoči prve bračne noći. Bribirska glavica, nedaleko od Skradina, prema arheolozima je hrvatska Troja – spomenik nulte kategorije. Život je ovdje nastao još u željeznom dobu, a kasnije su to mjesto nastanjivali Iliri, Rimljani pa Hrvati. Bribirska glavica bila je središte hrvatske države u 13. stoljeću, a Šubići su tu došli ranije, vjerojatno u 10. ili 11. stoljeću. Okruglu utvrdu Turinu nastanjivali su knezovi Šubići Bribirski. U Turini je stolovao ban Pavle koji je bio gospodar Bosne i ban Hrvatske. Skradin je u njegovo vrijeme bio najmoćniji grad na tom području.



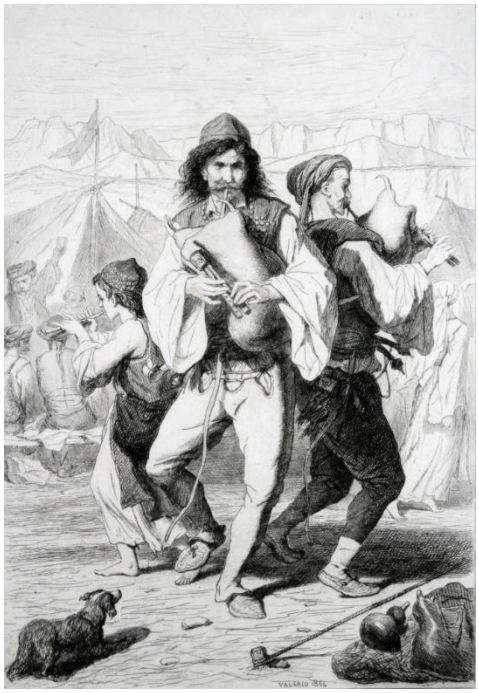
3. Morlački* ručak na groblju

..... Ručak je priređen o trošku Morlaka sa svim obiljem namirnica koje se mogu poželjeti. Taj udvorni plemenitaš ne razumije ni riječi talijanski, ali se savršeno razumije u gostoljublje. Jedan od tih grobova poslužio nam je kao trpeza; ali još čudnije trpeze bijahu postavljene ispred nas, a držala su dva pečena janjeta što nam ih donesoše. Bile su to plosnate beskvasne pogače, namijenjene da u isto vrijeme posluže kao tanjuri i kruh. S velikim smo tekom jeli nekoliko različitih inijeh tih jela; ostala, koja su upravo užitci i poslastice morlačke kuhinje, nismo mogli okusiti. Pohlepno smo progutali pogače koje nam se učiniše izvrsnim; i milord je podigao glas prema meni govoreći veoma prikladno: „Heus, etiam mensas consumpsimus!“(Eh, pojeli smo čak i stolove!).
..... ; stoga se ne bi svidjela svima onima koji su svikli na francuske i talijanske trpeze. Stolnjak je obično vuneni pokrivač; ubrusi se rijetko rabe, a kad ih imaju, i oni su vuneni. reže se onim dugačkim i teškim nožem što ga svaki Morlak nosi za pasom; vilice se ne rabe mnogo, najčešće samo gospodar u kući ima jednu; drvenih žlica imaju mnoštvo i njima mogu podmiriti cijelu družinu (kad nije pretjeran broj); u narodnom čistunstvu ne rabe se čaše jer prilično velika drvena posuda zvana bukara, u kojoj se pomiješa voda i vino, ide naokolo od usta do usta dok ne ostane prazna. Često u nju upadnu brci uzvanika, ali se vino ne pokvari zbog takve sitnice.
Poneki je uzvanik, žedniji od ostalih, skidao s glave kapu i iz nje pio. Sav porculan i majolika ovih dobrih divljaka sastojali su se od dvije-tri drvene zdjele u koje su metnuli različite vrste mlijeka i prerađevina; svaki član družine grabio je iz njih svojom žlicom; tako smo činili mi, jedan morlački časnik i naši vodiči, svi u isto vrijeme u blaženoj jednakosti. Vrijedni i učeni biskup bio je zadovoljan kao što bi neki drugi zadovoljan za stolom sa svojim kanonicima.
Vrlo je jednostavan njihov način pečenja škopaca i janjadi. Kada životinji izvade utrobu i oderu je, okrešu debelu granu sa stabla i na nju je čitavu nabiju; naloži se pred njom velika vatra tako da se prvo s jedne, a zatim s druge strane dobro ispeče. U njihove umake uvijek ulazi češnjak kao glavna mirodija; a imaju groznih pita od mlijeka i brašna u koje također ulazi češnjak. Poslije sam se tako dobro navikao na morlačka jela te mi se nerijetko događalo da sam s dobrim tekom jeo kiselo mlijeko, češnjak i ljutiku s ječmenim kruhom, što je njihova redovita hrana. Kada se luta poljem blizu groblja, naiđe se na razvaline potpuno uništenih drevnih obitavališta koje dokazuju da su bile nekakve rimske građevine .....

*(Morlaci; - stanovništvo kontinentalne Dalmacije; stari naziv za planinske stočare, pretežno romanskog porijekla, preneseno je na sve stanovništvo brdovitog zaleđa dalmatinskih gradova, od Kvarnera duž Velebita (Monti Morlacchi) i dalje do Neretve). Prvi spomen pojma *Morlaka* je istodobno s pojavom Vlaha u dokumentima Hrvatske u ranom 14. stoljeću).

„ Morlachia“ in the 17th century. 1785 map by T. Jefferys

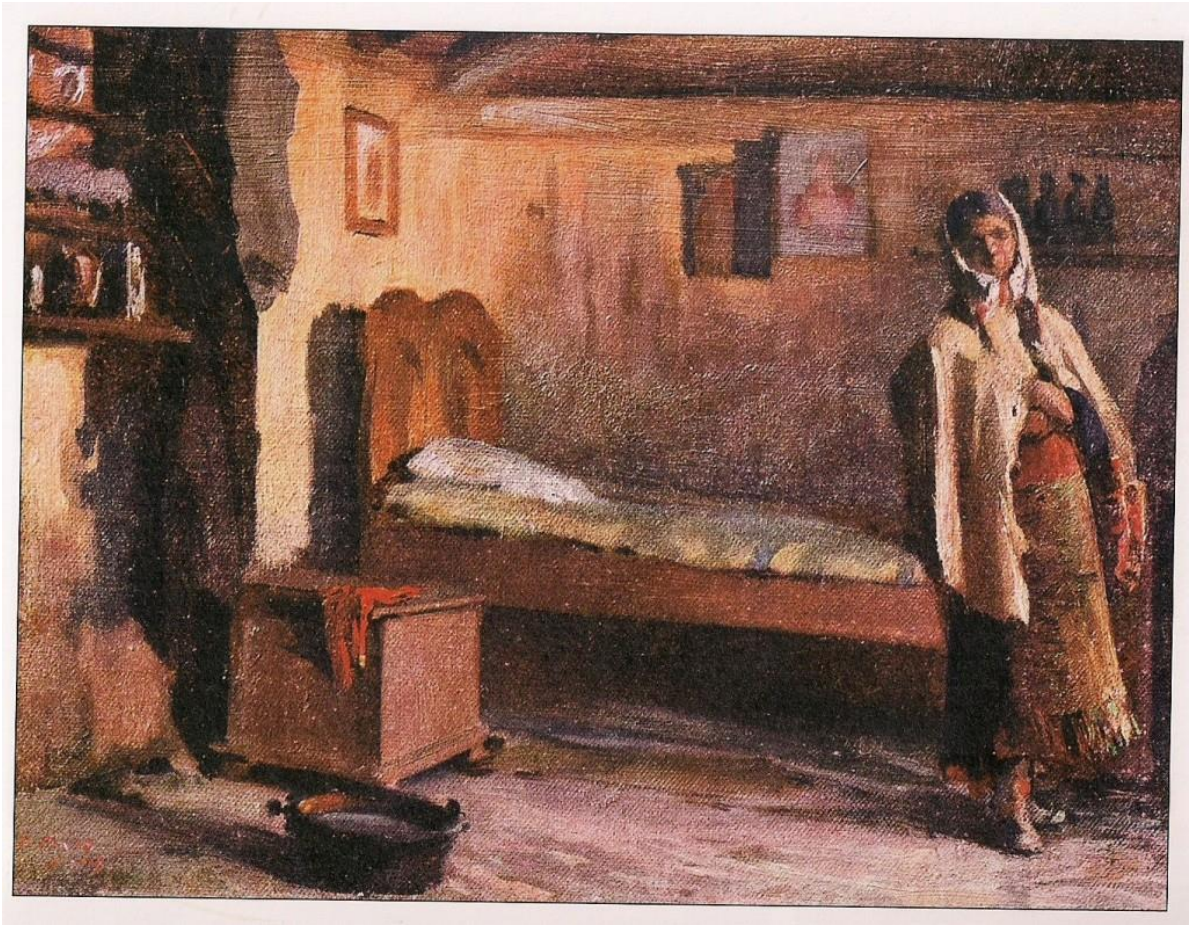
Morlach peasant from the Split region.
Théodore Valerio (1819–1879), 1 864.


Morlachian musicians from Salona,
Théodore Valerio, 1864

Morlaci

Morlac prema Hacquetu iz knjige objavljene
u Leipzigu 1804. godine

Dalmatinci i Morlaci



Unutrašnjost seljačke morlačke kuće 1919
Fotografija iz knjige norveškog slavista Sveina Monneslanda „Dalmacija očima stranaca”

Norveški akademik Svein Monnesland objavio je knjigu „Dalmacija očima stranaca“ koja sadrži i do sada široj hrvatskoj javnosti nepoznate slike. Monneslandovo vrijedno djelo zasnovano je na dugogodišnjem radu u knjižnicama i arhivima, gdje je okupio i obradio raznovrsnu i bogatu građu više od stotinu autora, putopisaca, arheologa i etnografa, pustolova i hodočasnika, moreplovaca i graditelja, prirodoslovaca i novinskih izvjestitelja.

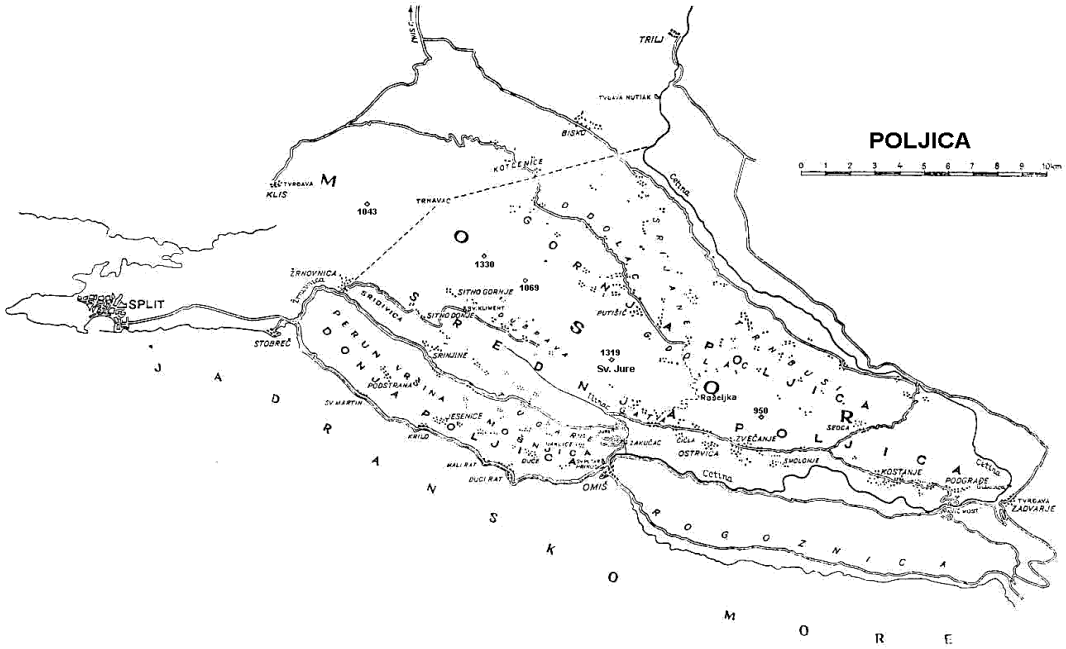
Ovaj profesor slavistike na Sveučilištu u Oslu kaže da je najmanje šest godina sustavno radio na prikupljanju materijala te da je najviše našao u knjigama i ilustriranim časopisima. Čak je dosta materijala prikupio u Nacionalnoj biblioteci u Oslu, gdje imaju originalna djela i Alberta Fortisa i Roberta Adama.

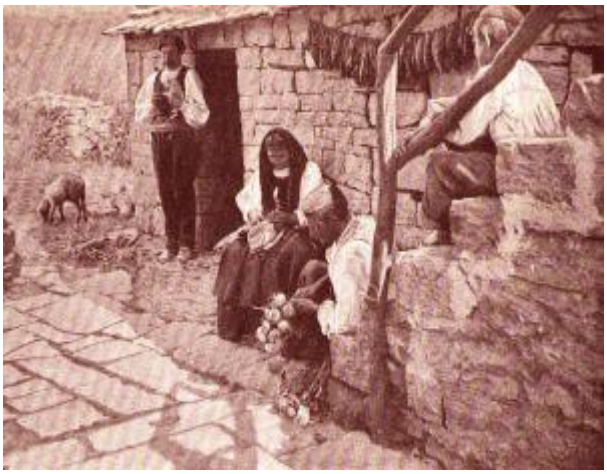
„Najzanimljivije slike sam ipak dobio iz arhiva u Austriji, Njemačkoj i Engleskoj, i čak jednu do sad u Hrvatskoj nepoznatu sliku dalmatinskih seljaka iz jedne galerije u Kaliforniji. Putopisne knjige sam nabavljao iz antikvarijata po cijelome svijetu“, rekao je Monnesland, dodavši kako je za knjigu prikupljao samo umjetnička djela, a ne i fotografije.

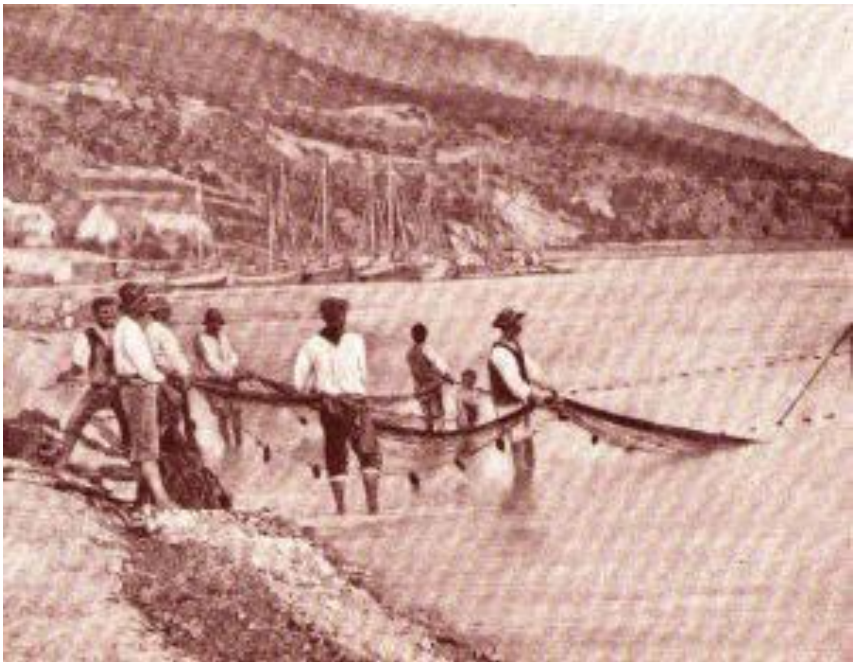
„Dalmacija očima stranaca“ donosi i sjajne preslike nekih neobjavljenih akvarela Louisa Francoisa Cassasa iz 1782. godine koje je Monnesland dobio iz muzeja Victoria and Albert Museum u Londonu.

9. O Poljičkoj krajini i njezinoj vladi

..... Poljičani su čovječni, gostoljubivi i dobri prijatelji ako nemaju povoda sumnjati u osobu s kojom se druže. Zbog neznanja su nepovjerljivi; stoga je iz njih nemoguće izvući ikakvo znanje i proučiti stare isprave ili koju drugu stvar dostojnu znatiželje putnika; oni stalno strahuju od je stranac koji zna čitati lovac na blago. Poljički pastiri posebno štuju sv. Vida i njegov blagdan slave paleći svežnjeve mirisna drveta ispred svojih koliba. U davno doba štovali su boga Svantevida. Vjeruju da bi vađenje leda iz dubina njihove planine, gdje se očuva čitave godine, bilo izazov vjetru sjevercu koji im uništava nasade; stoga nikome ne dopuštaju da ga izvlači ..... U posjedu je Poljičana zaselak zvan „Pirun Dubrava“, a to ime znači pirunova šuma. Možda se tu u davnini obožavao idol Perun, koji je gospodario oltarima .....







4. O moru koje pláće Primorje; o njegovoj razini; o ribolovu.

..... Ulov srdela i skuša bogatiji je od svih drugih duž obale Primorja. Vrijeme za njegovo obavljanje pada u mrklim noćima; ribu namamljuju čamcima koji se zovu „svjećarice“i na pramcu nose vatru od zapaljene smrče ili jele, te je u brojnim jatima vode u mrežu blizu kopna. Svaka od tih mreža, koje se zovu „potegače“, zahtijevaju tri čamca: jedan veći u kojem leži ta potegača, te dva manja natovarena drvetom koja služe kao vodiči ribi što je njihova svjetlost vabi te ih slijedi do mreža. Trinaest se ljudi bavi oko svake potegače i oni postaju vrsni mornari poslije koje godine takve službe koja ih često tjera da se bore s iznenadnim olujama ili da snagom vesala pobjeđuju čas uporne tišine, čas protivne vjetrove. .....

Lov na srdele i skuše počinje s nadolaskom proljeća pa traje cijelo ljeto i dobar dio jeseni, osim noći oko uštapa koje su previše svijetle. Ribari vele da su zapazili kako jata ovih dviju vrsta ribe dolaze iz sredine mora i gube se po Primorskom kanalu tražeći pašu; još kažu da osobito uživaju u Paši raznih vrsta morskih kopriva, koje se u ribarskom narječju zovu „klobuci“ili šeširići, a plutajući na vjetru, stižu do obale. Skuše i srdele ih slijede pokazujući kako su vrlo pohlepne na njih i druge sluzave životinje kojih se mnoštvo ne često u mrežama, ali ih je veoma teško izučavati jer se izvan vode lako raspadaju i iščezavaju .....

Osim lova na dvije spomenute vrste i mreža potegača koje se pritom upotrebljavaju, druge se mreže rabe za hvatanje girica, proste i sitne ribe koja se usoljuje kao blagodat za ubogi puk i za lovljenje glavatih cipala što ih ribari nazivaju „kiflama“. Girice se lovi gotovo u svako godišnje doba, a glavate ciple samo u jesen duž obala Primorja. Kada su velike kiše ili sjeverci, oni se znaju vrzmati oko ušća Neretve kamo dolaze obaviti svoje svadbene svečanosti. U lov na glavate ciple Primorci odlaze samo jednim čamcem s posadom od devet ljudi, i to usred bijela dana; dva stražara zauzmu neko istaknuto mjesto na obali da po gibanju vode prepoznaju s koje strane stižu jata i da o tome izvijeste one u čamcu koji vješto spuštaju potegače na pravom mjestu i u pogodan čas. S tim ribolovom, koji traje kratko vrijeme, često se kao za naknadu udružuje sklona sreća zahvaljujući kojoj se nakon plovidbe od malo sati čamci vraćaju natovareni plijenom. Primorci obično rasijecaju glavate ciple i meću ih u sol, kako se radi u Comacchiju, ali te su ribe veće u Dalmaciji; neki ribari, napose iz Makarske, vade iz njih mrijest koja se suši na suncu pa dugo traje i dobiva izvrstan okus. Sladokuscima je ona finija od mrijesti iz Grčkog mora, iako su joj jajašca mnogo manja.

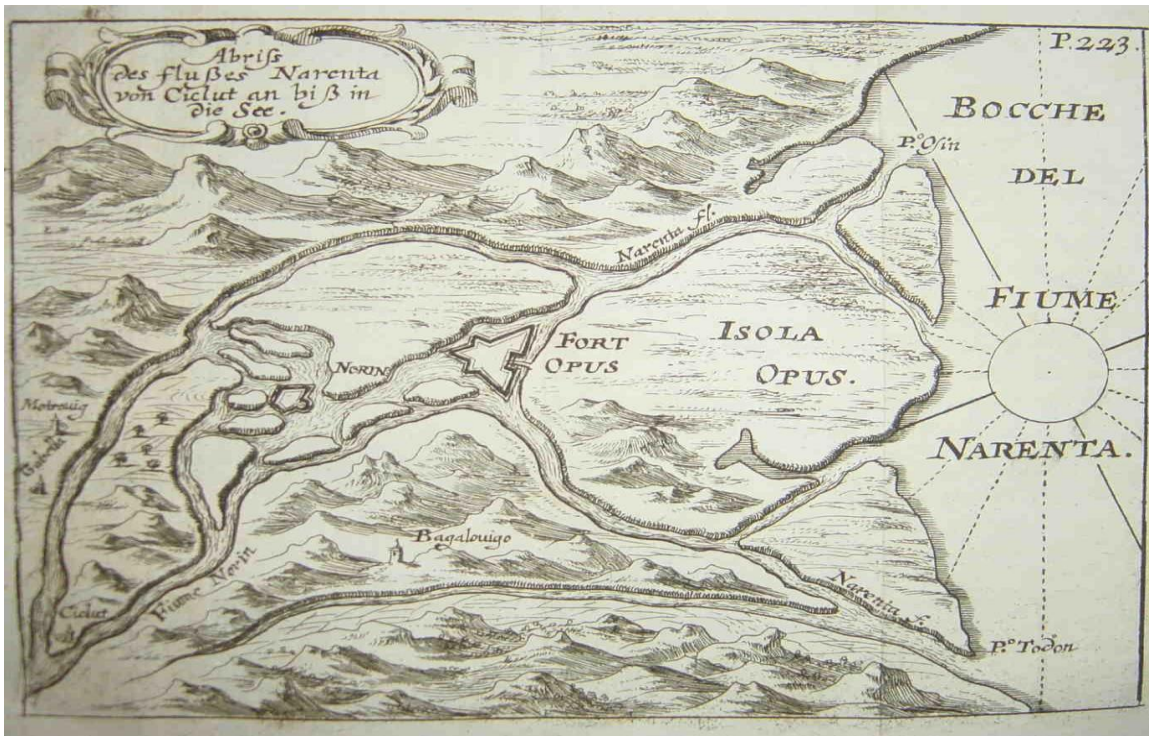
Nije lako izračunati koliko usoljene ribe godišnje izbacuje Primorje na tržište; ta je građa veoma loše sređena po cijeloj Dalmaciji, čak i na mjestima gdje su prihodi od ribolova mnogo dostojniji razmišljanja. Sigurno je da se Makarani (premda kao nagradu za dobrovoljno bavljenje imaju mnoge povlastice pri dovoženju svojih proizvoda u mletačku luku) obično zadovoljavaju prodajom usoljenina strancima. Tvrde da ih je poučilo iskustvo i da imaju veću korist ako posluju s kraljevskim ili papinskim trgovcima nego s našima ..... Na stalne ribe što same lutaju, kao što su zubaci, ugori, orade i slične, obično idu u lov također noću na osvijetljenim čamcima i čudesno su vješti dok ih hvataju s ostima, to jest dugačkim drvenim kopljem pojačanim na kraju željeznim češljem koji ima zupce načinjene u obliku udice. Tunjevi, palamide, lice, sabljani i trupci također se nerijetko nađu na makarskim trpezama.

5. O naseljenim mjestima duž obale Primorja zapadno i istočno od Makarske

..... Usprkos prečestim zapusima bure, čitavo je Makarsko primorje vrlo pogodno za uzgoj maslina, loza i plemenita voća; ovo se posljednje ovdje uvodi po uzoru na Poljičane koji ga uspješno goje duž svoje obale i njime unosno trguju, iako još nisu dospjeli poboljšati vrste cijepljenjem. Tu izvrsno uspijevaju maraske, vrste višanja, koje posebno daju okus rozoliju poznatom pod imenom maraskina što ga proizvode mnoge tvornice u Dalmaciji, a ponajviše jedna glasovita u Zadru u vlasništvu gospode Carsenigâ.
Osim maslina i loza, najznaniji su proizvodi plodonosnih voćaka na tom području smokve i bajami.

Makarska

7. O rijekama Norinu i Neretvi, te i nizini što je one poplavljuju



trupice na Neretvi

Neretvanska lađa

Norin, pritok Neretve

..... Obale ove rijeke bile su u minulim vremenima slavne među profesorima farmacije kojima Nikandar (2 st. prije Krista; gramatičar, pjesnik i liječnik) u Terijaka (knjiga) propisuje da tu beru peruniku. Teofrast (iz Ereza, 370. – 322. prije Krista; grčki filozof i učenik Aristotelov), kojega navodi Atenaj, više od svih drugih krajeva gdje uspijeva ta biljka hvali ilirska brda udaljena od mora, što bi se dobro moglo slagati s Nikandrom, podrazumijevajući brda iz kojih izvire Neretva. A budući da se već spominju stari pisci, vjerujem kako je prikladno ovdje dodati da u Mostaru i u ostalom dijelu Bosne Turci, varenjem saća u vodi i s pomoću vrenja, pripravljaju neku vrstu medovine koju oni zovu „šerbet“, a odgovara onoj što su je pravili drevni Taulanci, stanovnici istoga kraja, a o njezinu se pripremanju nalazi opširan izvještaj u pisca djela - Peri thaumasion akoysmáton / O čudnovatim kazivanjima / - koje se pripisuje Aristotelu (Pripovijeda se da Iliri zvani Taulanci prave vino od meda; zato cijede sađe pošto ga ubace u vodu, a nju kuhaju dok je ne ostane pola, zatim je spremaju u glinene posude jer je već vrlo slatka za piće; poslije je odlažu u drvene bačve i čuvaju dugo vremena dok ne dobije okus savršena vina. To piće je zatim slatko i zdravo. Priča se da je ponekad bilo načinjeno i u Grčkoj i da se nije razlikovalo od starog vina). Naši susjedi, koje bi grdno pekla savjest da popiju čašu vina, ipak nemaju velikih teškoća da se opiju šerbetom. Oni loču i velike čaše „rakije“, a to je „acquavite“koja se pravi od ozobina; imaju, osim toga, različito spravljena opojna mošta kojima se služe bez ikakva ustezanja. „Muselez“i „turšija“pića su te vrste, vrlo zgodna za opijanje; ali Turci probabilisti olakšali su i tu stvar. Osobina odležala museleza, koji treba otapati u nekoj drugoj tekućini da postane pitak, podsjeća na stara vina. .....

Hvatanje jegulja najznatniji je ribolov u neretljanskim močvarama, kamo ta riba dolazi u velikom izobilju iz blizog mora. U Dalmaciji možda nema prikladnijeg mjesta za uspostavljanje zatvorenih i uređenih draga kao što su kod Comacchija; i jamačno bi se proizvodnja jegulja za soljenje i mariniranje za nekoliko godina približila onoj količini koja se nabavlja i zbog koje se iz naroda godišnje crpe blago što prelazi u stranu državu ..... Osim jegulja iz drage, u Neretvi se love razne vrste riječnih riba, a i onih koje su najcjenjenije na stolovima sladokusaca. Iz gornjeg toka rijeke često dolaze pastrve, a tu se love i lososi. Prema ušćima i oko Opuzena stižu glavati cipli u doba koje je povoljno za oplodnju jajašaca;

..... Povrće svake vrste, kukuruz, pšenica, te osobito masline ovdje čudesno uspijevaju; murve ovdje za nekoliko godina narastu do iznenađujuće visine, a prelci što njima hrane stvaraju divnu svilu. Loze ovdje ne daju dovoljno dobar prinos, a čudo je kako se održe ostajući svake godine dugo vremena pod vodom, napose u nizini koja se pruža između dviju rijeka sučelice Metkoviću, dobro naseljenu selu gdje žive zdravi, marljivi i hrabri ljudi .....

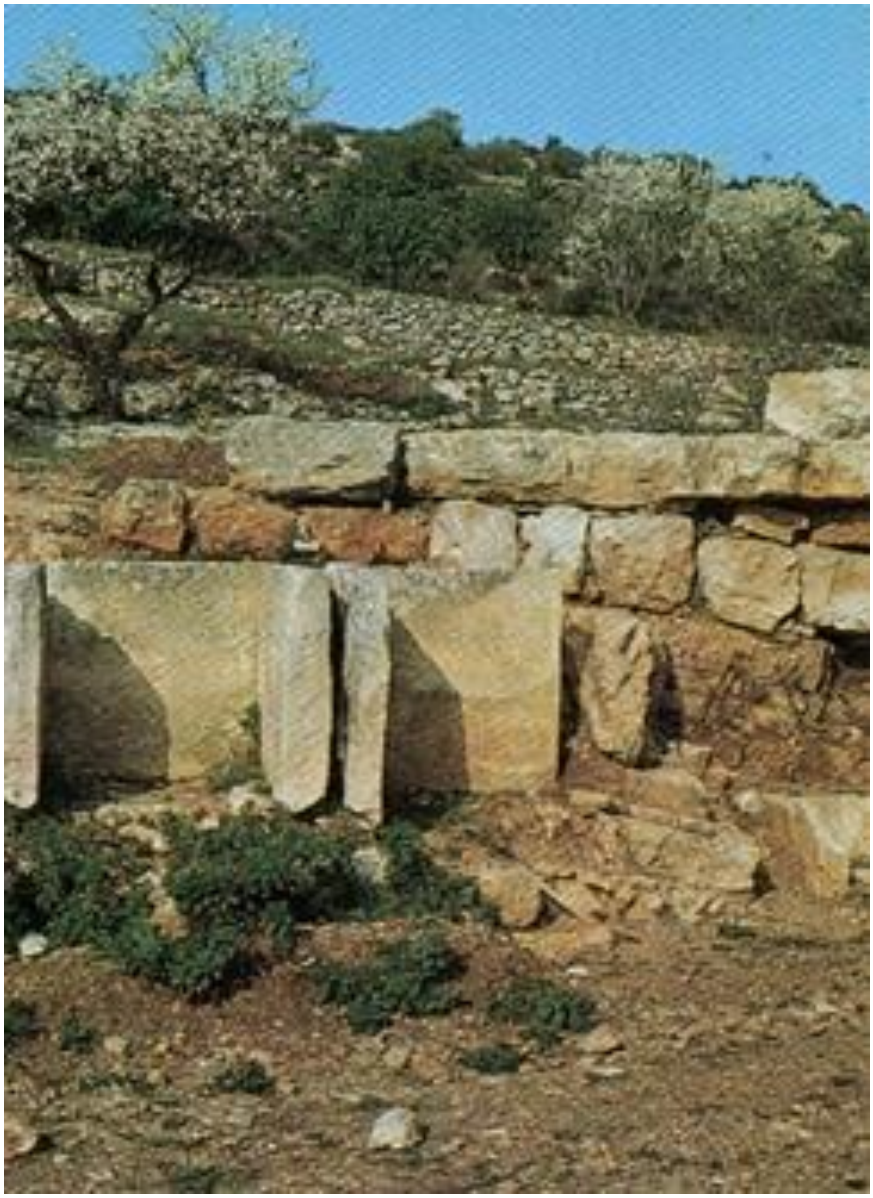
O otocima Visu i Palagružu

Falkuša – simbol života na otoku (ribari veslaju prema Palagruži)

Otok koji se u naše dane zove Vis bio je stari piscima poznat od sličnim imenom Issa ..... Strabon ga na glavnom mjestu ubraja među najpoznatije; Agatemer ga stavlja na čelo najdičnijih .... Apolonije Rođanin ga u Argonautici imenuje oznakom, bučan i šuman, pridružujući mu „poželjnu Pitieju"(Apolonije Rođanin, 295 - 215 prije Krista, grčki epičar aleksandrijske ere. Sačuvan znamenit ep Zgode Argonauta, u kojem je prvi put u književnosti ljubav pokretač radnje. Argonauti se u njegovu epu probijaju Podunavljem i stižu na Jadran), o djelima Višana počinjemo nešto doznavati za 93. olimpijade, to jest u vrijeme kad je otokom zagospodario Dionizije Stariji ..... Najslavniji proizvod ovog otoka u stara vremena bijaše vino. Atenaj (2. st. prije Krista, grčki pisac iz Egipta, autor Gozbe sofista, djela u kojem je sačuvano oko 800 citata iz izgubljenih antičkih knjiga) ga časno spominje vjerujući Agatarhidu (2. st. prije Krista, povjesničar i zemljopisac; napisao Geografiju i povijest Europe), koji je vinu s Visa dao prvenstvo nad svim vinima. „ Na otoku Visu u Jadranu „„ veli Agatarhid, „koji rađa vinom što je najbolje od svakog drugog s kojim se usporedi ... „ ..... Zemljište i položaj veoma su prikladni za koji god proizvod: ovdje izvrsno uspijevaju loze, masline, murve, bajami, smokve. Množina mirisnih trava po viškim brdima daje njegovu medu izvrstan okus; ali pčele na ovom otoku optužuju da malo privređuju, što se možda događa zbog oskudice vode. Janjeće i jareće meso, mlijeko i sir izvrsne su kakvoće, ... Žetva je žita neznatna i nedovoljna za opskrbu ono malo stanovništva.

Najznačajniju trgovačku robu Višanima pruža ribolov. Samo jedna brodica s potegačom katkad za nekoliko sati u mrkloj noći ulovi šezdeset, sto, pa i stopedeset srdela. Ali u takvim slučajevima suvišno obilje postaje razlogom nevolje. Zbog jednog od onih malih uzroka što sa sobom često vuku znatne štetne posljedice, otok Vis, smješten na najpovoljnijem mjestu za bavljenje bogatim ribolovom, nema spremište soli. Ovi se ribari, iznenada zatečeni obilnim plijenom, nađu prisiljeni hitati trideset i četrdeset milja do spremišta na Hvaru da bi ga imali čime sačuvati. Ponekad poduzimaju ta putovanja, ako ih stalan vjetar ponuka da kušaju sreću; ali obično, kada se ne nadaju da bi mogli otići i vratiti se s potrebnom žurbom, bacaju u more

pedeset, pa i sto tisuća riba da se ne okuže smradom. Svaka tisuća srdela računa se da vrijedi oko jedan cekin (dukat, zlatnik; po imenu kovnice u Veneciji, Zecca); skuše zbog svoje veličine vrijede više. ..... Viško ribarstvo nije ograničeno samo na mračne noći ljetnih mjeseci; blaga klima ovog otoka omogućuje ribarima da se njime bave i zimi. Obilje riba koje se vole povući na zimovanje između susjednih otoka nadoknađuje tegobe koje su nerazdvojive od toga zanata. Sve vodene vrste narastu do veće veličine u okolici Visa nego na mjestima koja su bliža kopnu; orade i zubaci ulovljeni zimi obično se meću u hladetinu i tako priređeni ulaze u trgovinu. Između zanimljivih riba koje se ulove o tim vodama mora se ponajprije spomenuti „paklara“koju nisam vidio, ali njezin opis Što sam ga čuo od mornara odgovara - ehenidi - što je navode Artedi i Gouan, iako po mojem mišljenju ne odgovara ehenidi ili remori u starih pisaca .....



Issa, starogrčke iskopine na otoku Visu

O otoku Hvaru

Skilak ga imenuje Pháros, u čemu se slaže i Strabon. Ptolomej ga zove Faria, geografi iz kasnog doba složno mu daju Hvar .....; jer dalmatinski su otoci već morali biti od stanja drevnih ravnica svedeni na stanje planina ispresijecanih dolinama kad im je u pohod došlo more. Unutrašnjost Dalmacije gledana s vrha planine Biokova, kada se usporedi s otocima koji se s te visine vide svi spojeni, predstavlja prizor vrlo sličan njima ako im se u mislima ukloni okolno more.

..... Selo Sučuraj, smješteno na istočnom kraju otoka, po sebi je neugledno i osrednje napučeno mjesto. Jedina stvar koja može tamo odvesti putnika jest množina rimskih žara što se na maloj udaljenosti od obale vide nagomilane i razbacane po morskom dnu, gdje leže barem četrnaest stoljeća. Na nekima od njih čitljivo je ime proizvođača, kada se s njih skine neotporna kora kojom su ih u toku tolikih godina pokrili krastavci (trpovi) i drugi polipi: slova pokazuju da potječu iz dobrih vremena.

Kako je otok Hvar najmanje siromašan stanovništvom, tako je najbogatiji raznovrsnim proizvodima što postoje na Jadranu, a ovdje je svaki proizvod dobre kakvoće. Tu se dobiva vino, ulje, smokve, bajami, šafran i med u znatnim količinama; ravna mjesta daju i žita, ali u nerazmjeru s brojem stanovnika. Zbog blage klime ovdje se množi aloja, a njezin se konac po uzoru na Amerikance i Francuze može korisno upotrebljavati u ribolovu. Palme, naranče i rogači ovdje dobro uspijevaju, a trebalo bi poticati i umnožavanje murvi kao po svim dalmatinskim otocima i priobalju gdje im zemljište pruža pogodno tlo ..... Vuna, bravetina i ovčji sir donose neku malu godišnju svotu na otok; ali najvažniji je proizvod što se na njemu dobiva usoljena riba koja bi zaslužila da se zaštiti i oslobodi od javnih poreza i posebnih davanja, pa bi se na otoku ribari umnožili i našli svoj probitak u dovoženju ribe u Mletke koji od početka ovog stoljeća nadalje postaju svake godine sve ovisniji o ribarima sa sjevera ..... Ribolov je na Hvaru bio razvijeniji u prošlosti jer se njime bavio veći broj brodica; i možda je istina da su se cijela Italija i dobar dio Levanta (Istok, sve zemlje oko Sredozemnog mora koje leže istočno od Italije) opskrbljivali srdelama s toga otoka i ovisnoga Visa, kako kaže gospodin Busching; ali je danas, iako je more jednako napučeno ribama, hvarska trgovina usoljeninama uvelike opala. Rakija je koristan proizvod i na Hvaru i na cijeloj ilirskoj obali i otocima, ...

BILJEŠKA:

79. Neobično je važan nalaz najstarijeg crteža lađe u Europi na komadu keramike iz Grapčeve spilje (otok Hvar), koji datira iz vremenskog razdoblja od 2500. - 2400. godine prije Krista. To je jedan od najstarijih dosad nađeni crteža broda u Europi. Čiji je to brod, do danas nije utvrđeno.

3. O otoku Braču

žena s otoka Brača

..... Proizvod po kojem je ovaj otok bio poznat u starih pisaca i sada je ostao u svom prvobitnom savršenstvu: Plinije ga razlikuje od ostalih hvaleći jarad koja se na njemu goji (Capris laudata Brattia). U stvari, ne samo jarad nego i janjad ovdje od savršenih pašnjaka dobivaju poseban okus, a mlijeko kojima se hrane uvelike nadmašuje mlijeko iz obližnjih krajeva. Stoga je sir s Brača veoma poznat u Dalmaciji i izvan nje. Ali otočani su gotovo općenito zamijenili koze ovcama, jer manje škode šumama što ih koze uništavaju. .....

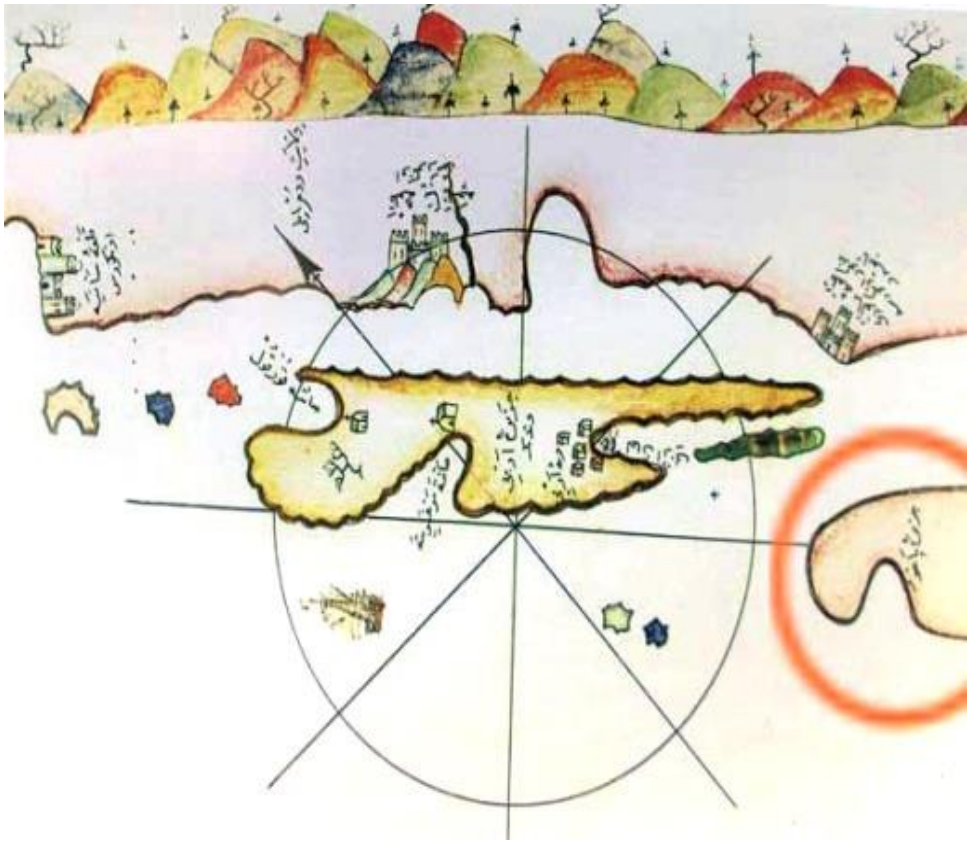
Pčelinjaci, vinogradi i maslinici što pripadaju njemu (grofu Josipu Eveliju, ugledna bračka plemićka obitelj Ivelio. Fortis piše Evelio) također su dokazi korisne primjene gospodarske znanosti što ju je on znao spojiti sa zabavom. Otočke košnice načinjene su od pločasta mramora koji je na spojevima dobro slijepljen ili ožbukan; gornja je ploča pokretna po želji gospodara koji na njoj drži teret kamenja da je ne podigne vjetar kad puše s većom žestinom; otvor na prednjoj ploči kroz koji pčele ulaze i izlaze vrlo je malen .....

Unatoč kamenitu tlu, Brač proizvodi veliku količinu vina koje se posvuda smatra najboljim u Dalmaciji; ono, drvo i ovce tvore jezgru bračkih prihoda. Otok proizvodi i ulje, smokve, bajame, svilu, šafran i nešto žita. Ima u vrlo velikoj količini leće od koje siromašni seljaci prave ulje u godinama kada ne rode masline. Imao sam uzorak toga ulja što mi ga je pribavio jedan tamošnji plemić, pa sam pokušao njime začiniti hranu i nije mi se činilo teško naviknuti se na njegov pomalo jak miris. Namirnice potrebne za održavanje života kupuju se na ovom otoku po vrlo niskoj cijeni i za mali novac jedu se i birane stvari; za jedan mletački solad dobiju se obično tri grmuše i sve ostalo razmjerno tome. Ni ribolov nije zanemariv na ovom otoku, ali nije ni znatan kao na Hvaru i Visu; bračke vode nemaju dna osobito napučena ribama.

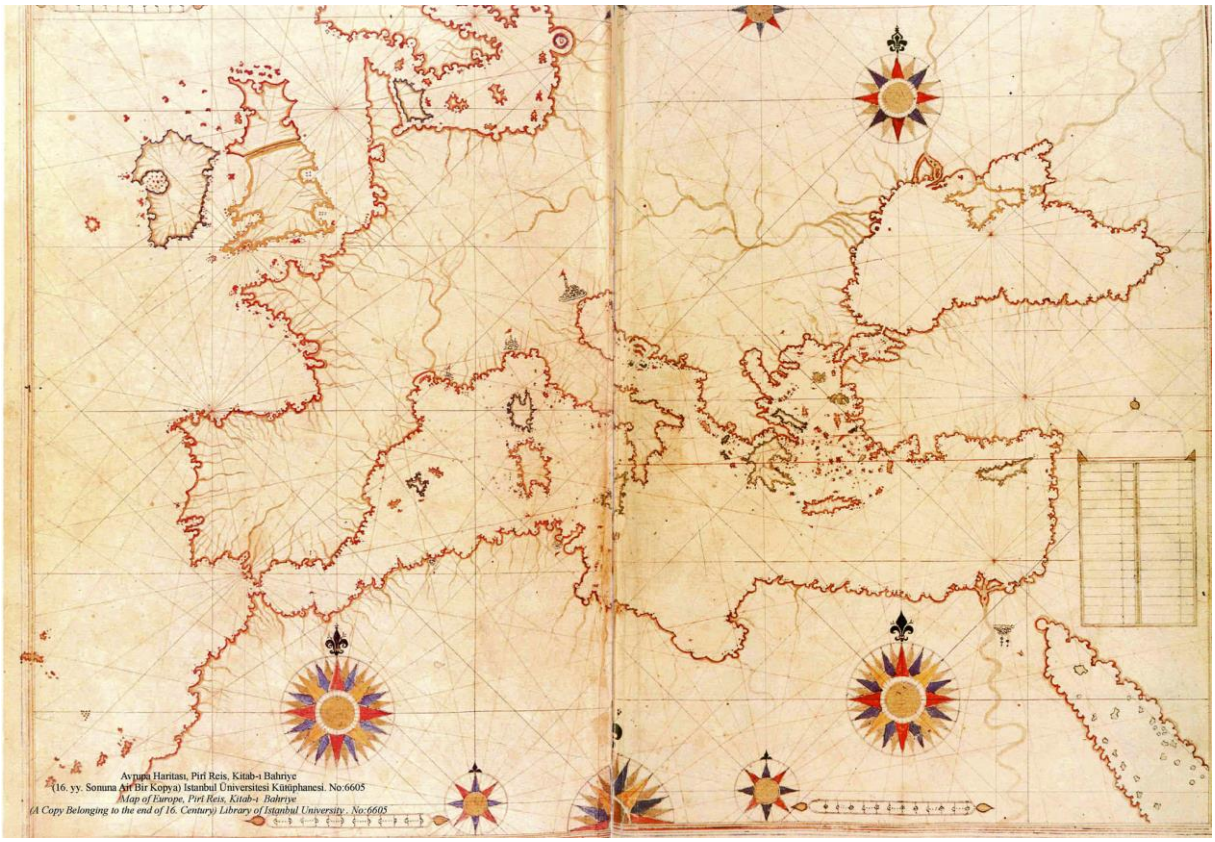
4. O otoku Rabu u Kvarnerskom zaljevu

karta otoka Raba

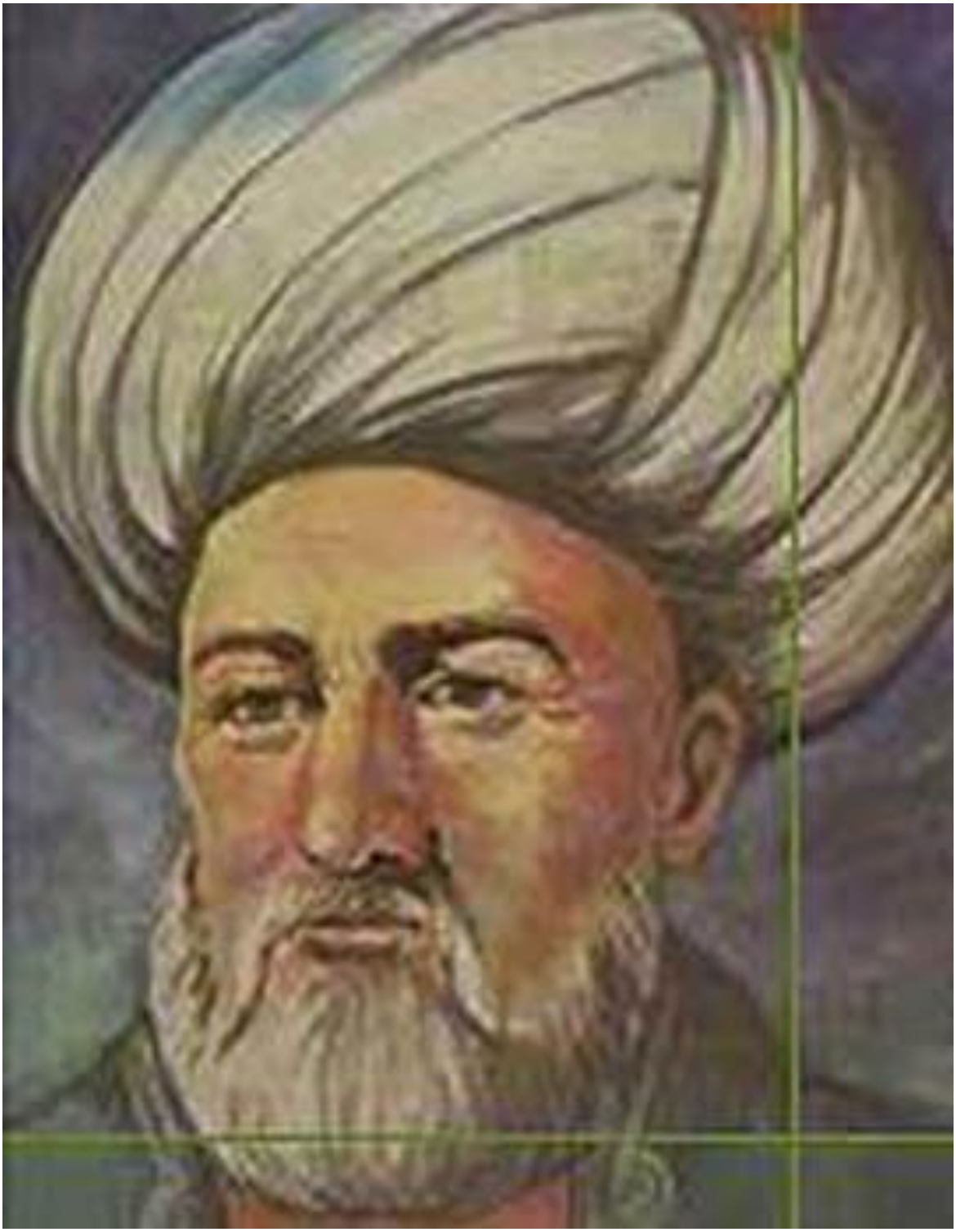
Ovaj je otok bio malo poznat starim geografima; ipak ga spominju Plinije, Peutingerova karta i Porfirogenet ..... U svakom slučaju, on ipak proizvodi ogrjevno drvo, kojega se mnogi tovari godišnje otpreme u Mletke, žito, ulje, izvrsno vino, rakiju i od pradavnih vremena svilu (nagodbom iz 1018. godine Rab obećaje mletačkom duždu Otonu Orseolu danak od nekoliko libara - prave svile, a u slučaju prekršaja nekoliko libara - suhoga zlata), hraneći prelce lišćem crne murve; izvozi se također koža, vuna, te ovce, svinje i konji dobre pasmine. More mu počinje bivati korisno zbog solana koje se održavaju na otoku i daje obilje dobre sitne soli; k tome ulov tunja, skuša, plavica i srdela, usprkos tome što se ovdje vrši na vrlo loš i traljav način, tvori važnu stavku u trgovini Rabljana koji (kao i sva ostala Dalmacija) nalaze računa da tu robu radije prodaju strancima nego Mlečanima ..... Ovdje ima u golemim količinama bijela mramora za kipove koji zrnom savršeno nalikuje onome što su ga upotrebljavali stari Rimljani i što nije uvijek bio grčki, koko se obično misli .....



Karta otoka Raba autor Piri Reis 15. stoljeće

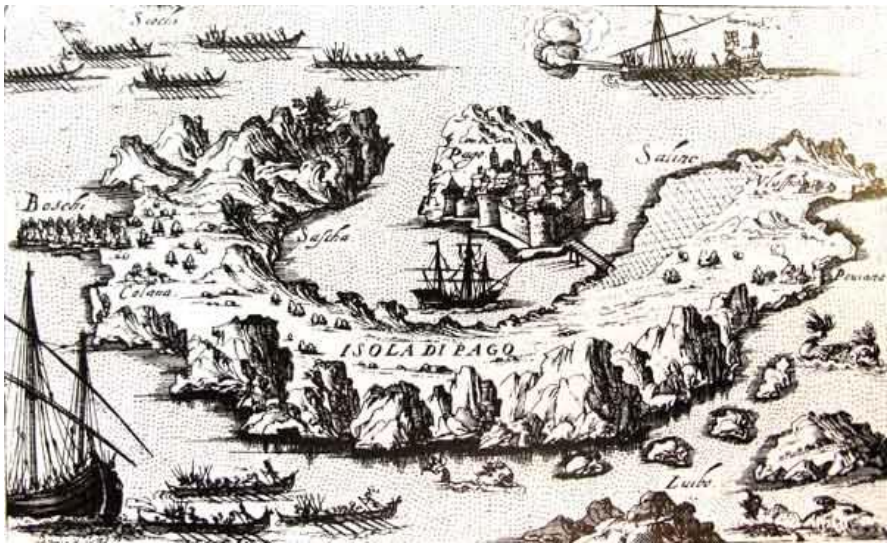


Karta gusara, admirala Piri Reisa iz 1513.



Piri Reis (Hadži Muhjuddin Piri), Gelibol oko 1465 – 1554), gusar, pomorac, admiral i kartograf

O otoku Pagu



Karta otoka Paga autor G. Rosaccio iz 1594.

muškarac s otoka Paga

djevojka s otoka Paga

(preveden je s engleskog te nije bio u sastavu venecijanskog izdanja)

..... Obale unutrašnjeg morskog jezera gotovo su posvema zasađene lozom, posebno blizu grada Paga i solana na južnom kraju jezera. Posvemašnja nestašica drveta na otoku uzrok je tome što velik dio loza nema nikakva potpornja. Neke su ipak poduprte trskom koja se goji oradi toga. Dio otoka od sudskom vlašću aga proizvodi oko četrdeset tisuća barila dobra vina, te oko dvije tisuće rakije, u prosijeku svake godine. Velika količina kadulje i ostalih mirisnih biljaka kojima je pokriven otok pruža izvrsnu hranu pčelama, a med nije neznatna grana trgovine; uglavnom se nosi u Rijeku i ondje preprodaje kao med toga kraja. Ta ista paša između gologa kamenja izdržava velik broj ovaca i koza,.... i sir tvore malu stavku za izvoz. Lovljenje tuna u Caski, blizu kraja morskog jezera, donosi također znatnu korist kada te ribe prolaze u izobilju; ali to je vrlo nepouzdano, pa se ne mogu obaviti proračuni. Sjeverni dio otoka, zvan Novalja, koji ovisi o vlasi Raba, dobro je opskrbljen vodom i ima dobre pašnjake u nizinama, pa je u tom kraju stoka veća i bolja nego i na jednom susjednom otoku ili dalmatinskom kopnu. Proizvodnja žita i ulja je oskudna, te nije dovoljna da ono malobrojno stanovništvo izdrži dva mjeseca.

Najvažniji je otočki proizvod sol. Godine 1774, kada sam bio na otoku, proizveli su je osam stotina tisuća mletačkih stavija .....

Magazini soli, grad Pag

Drugo pismo: Primorski dio Morlačke gore, Lika i otok Pag

Karta Morlačke zemlje koju opisuje A.Fortis

..... Ali u Jablancu sam vidio dobro grožđe i smokve, te neku vrstu fina šafrana koja pripada gospodi Streljančićima, staroj i plemenitoj obitelji uskoka koja je nakon gubitka ratničke žestine zdržala osjećaj srdačne gostoljubivosti.....…

Podneblje Like pretjerano je studeno; snijeg se gotovo posvuda zadržava do lipnja, a u nekim se dubokim jamama, gdje ne dopiru sunčane zrake, nikad ne otopi. ….. U Krbavi pšenica i sve druge vrste žita rađaju mnogo bolje. Ličani općenito siju proso, ječam i zob, te rijetko uzimlju ijedno drugo žito. … Krbavci su bolji gospodari. Oni imaju dvije vrste pšenice; jedna se zove **ozimica** i siju je u jesen, a druga se zove **jarica** i siju je u ožujku i travnju, ali sazrijeva kada i prva. Glavna je hrana u toj zemlji kupus, pa njega ponajviše goje. Kupus siju u proljeće, presađuju ga u lipnju, te prije zime postane veli i tvrd. Ličani i Krbavci sijeku ga nasitno i slažu u bačve posiplju ga solju između slojeva. Ono što namjeravaju sačuvati do idućega ljeta pomno se zbije, a zatim se odozgo u istu posudu naspe nekoliko mjerica zobi koja stvara koru, a ponekad počne i rasti. Tako se kupus može čuvati dvije godine. Mletački Morlaci ne spremaju kupus na taj način; oni ga samo ostave da provri i ukiseli se u vodi, pa ga tako jedu cijelu godinu. Od posljednjega rata s pruskim kraljem Ličani i Krbavci se uveli uzgoj **krumpira** (tako ga zovu), te im uspijeva izvanredno dobro.

Sučelice Morlačkoj gori (op.a. - Velebit) leži otok Pag, dug tridesetak milja; …….. Taj otok svojim stijenama zatvara jezero slane vode dugačko deset milja, gdje se proizvode velike količine soli; posjećuju ga jata tunjeva koja se, kada jednom uđu, ne znaju više vratiti u more.

…….. Oni na svom otoku ne goje žito ni masline, ali proizvode mnogo vina i goleme količine soli; drugi su proizvod vuna, med i malo soljene ribe. Količina vina dosegne godišnji prosjek od četrdeset tisuća mletačkih barila; a od dropa ispeku dvije tisuće barila **rakije**. Proizvodnja soli godine 1663. dosegla osam stotinama tisuća mletačkih stara.

Treće pismo: Općenito o otoku Krku

Stari grčki geografi znali su ga pod imenom Curicta (o.a.; Splendissima civitas curictarum - presjajni grad Krk) koje su prihvatili i Latini ....i Fulfinion kako ga spominju Plinije, Ptolomej i drugi ..... U Vrbniku sam našao popa koji razumije, mnogo bolje nego njegova braća u tim krajevima, staroslavenski sveti ili glagoljaški jezik; pokazao mi je rukopis sastavljen tim pismom, ali je bio od male koristi. Danas glagoljske knjige moraju ležati u knjižnicama kao puki neobični predmeti, jer jedva ima koga tko ih može glatko čitati, čak i u mjestima gdje se služba vrši na tom jeziku; pa ako se i dogodi te se nađe netko tko zna čitati to pismo, pouzdano nema nikoga tko mu razumije značenje ..... Baščani su marljivi i vješti domaćini, a proizvodi njihove doline izuzetni su u svojim vrstama. Vino je vrsne kakvoće, jer je tlo tanko i šljunkovito, a ravnica topla i zaštićena od sjevernih vjetrova ....Usoljena riba također je važna roba .....

Tijekom 19. stoljeća dolazi do većeg zanimanja za jadranski dio današnje Hrvatske, jer je uobičajeni itinerar vodio putopisce obično od Trsta do Dubrovnika i Kotora. To je doba napoleonskih ratova, Metternichovo doba, doba poslije bitke pod Visom (1866.) i nastupajućeg utjecaja Austrije u Dalmaciji.

Historische und geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien und des Herzogthumes Sirmien (Leipzig 1777. i 1778.)

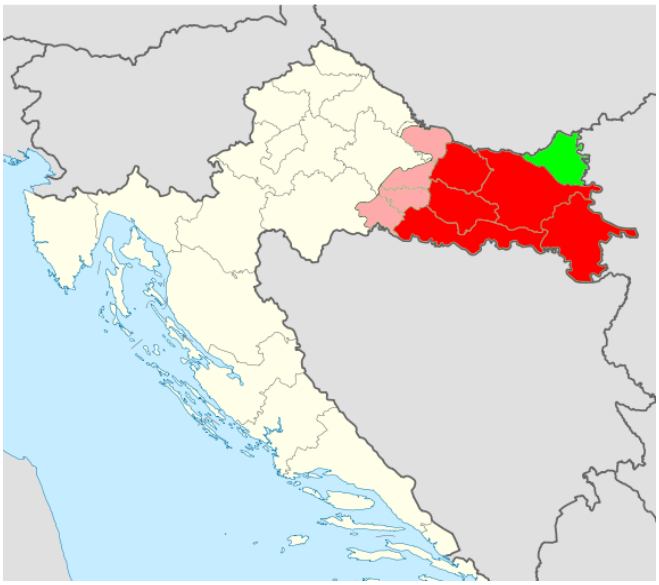
Poseganam Sclavoniaeprovinciam mensibus Junio, et Julio Anno MDCCLXXXII susceptum

Friedricha Wilhelma von Taubea rođen u ožujku 1728. godine (London), gdje je njegov otac, Christian Ernst Taube, radio kao liječnik Kraljice Wilhelmine, supruga kralja Georgea II. U ožujku 1777. Imnovan je savjetnikom Donje austrijske držqavne vlasti i istovremneno dobio titulu plemića. Preminuo je u Beču 16. lipnja, 1778 u pedesetoj godini.

Povijesni i zemljopisni opis kraljevine Slavonije i vojvodstva Srijema, naziv je knjige autora Friedricha Wilhelma von Taubea, tiskane davne 1777. i 1778. u Leipzigu.

Matthiasa Piller - Matija Piller (1733.-1788.) mađarski prirodoslovac, zoolog, botaničar i geolog. Utemeljitelj i profesor Prirodoslovnoepovijesti na Sveučilištu u Budimpešti gdje je osnovao veliku kolekciju zooloških, botaničkih i geoloških uzoraka od kojih su neki u mađarskom prirodoslovnom muzeju i Muzeju geologije. Godine 1783. sa Ludwigom Mitterpacherom napisao *ITER po Poseganam Sclavoniaeprovinciam mensibus Junio, et Julio Anno MDCCLXXXII susceptum. Regiae Universitatis* objavljen u Budimpešti.

Ludwig (Ljudevit) Mitterpacher von Mitterburg (1734., Bilje – 1814.) mađarski agronom, botaničar, zoolog i entomolog. Kao profesor prirodne povijesti u Budimpešti radio s kolegom profesorom Matthiasom Pillerom (1733-1788). Napisao *Elementa Rei rusticae u Usum Academiarum regni Hungariae Budae: Typis Regiae Universitatis, Anno MDCCLXXIX i M. DCC.* studiju o teoriji i praksi poljoprivredne znanosti i 1783. sa Matijom Pillerom *ITER po Poseganam Sclavoniaeprovinciam mensibus Junio, et Julio Anno MDCCLXXXII susceptum. Regiae Universitatis* objavljen u Budimpešti.



Slavonija

Područje koje se definira kao Slavonija i kao središnja Hrvatska

Baranja

Značaj knjige leži u činjenici da je to prva knjiga izdana u Njemačkoj i na njemačkom jeziku koja se bavila stanjem u Slavoniji i Srijemu u drugoj polovini 18. st. Knjiga je važna i zbog toga što je Taube, učen čovjek, svjetski putnik, vrsni pravnik, bio i dobar pisac. Stoga ova knjiga obiluje preciznim i dobrim zapažanjima, opisuje ljudske karaktere te analizira uzroke zaostajanja Slavonije, što je aktualno i današnjem čitatelju.

Historische und geographische
Beschreibung
des Königreiches
Slavonien
und
des Herzogthumes
Syrmien,
sowol
nach ihrer natürlichen Beschaffenheit, als auch
nach ihrer ehmaligen Verfassung und neuen Einrichtung
in kirchlichen, bürgerlichen und militärischen
Dingen.

I. Buch.

Mit untermischten Nachrichten von den angrän-
zenden Ländern und von den Illyrern, welche sich
in denselben stark ausgebreitet haben.

Aus eigener Beobachtung und im Lande selbst gemachten
Erkundigungen entworfen
von
Friedrich Wilhelm von Taube,
Königl. Polnisch. und Churfürstl. Sächsischen Hofrathe.

Leipzig, 1777.

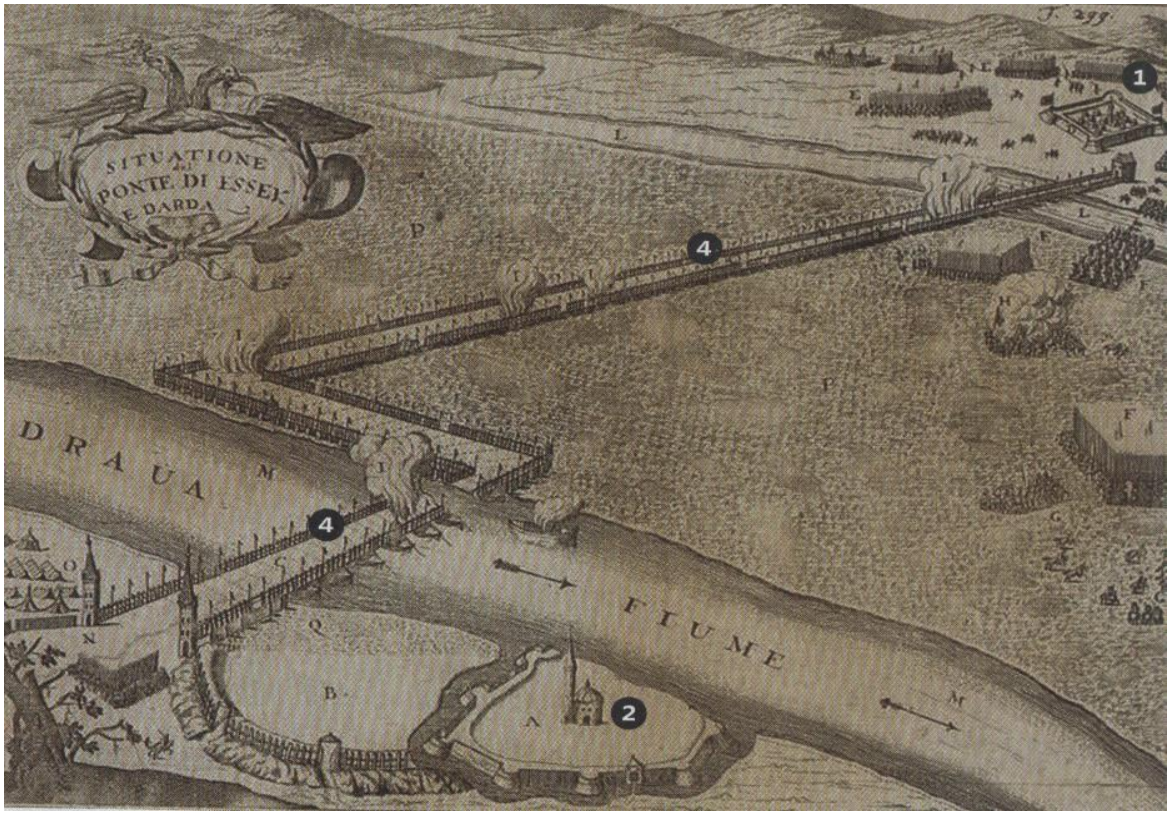
Historische und geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien und des Herzogthumes Sirmien (Leipzig 1777. i 1778.)

Dostupni pisani izvori koji se odnose na Slavoniju i Srijem iz drugog dijela 18. stoljeća putopisnog su karaktera, sagledani očima prolaznika iz potpuno različite kulture i kulturnog sloja, poput europskog putopisca Friedricha Wilhelma Taubea (1777.), budimpeštanski prirodoznanstvenika Mathiasa Pillera i Ludwiga Mitterpachera (1782.).

Prema tim izvorima namirnice i način pripreme jela u selima u to vrijeme i više su nego skromni. Taube uočava da u Slavoniji prevladava raženi i ječmeni kruh, kukuruz i proso, te 'nešto malo svinjskog mesa', za razliku od Srijema gdje se jede pšenični i kukuruzni kruh, lubenice, riba, govedina i svinjetina. Spominje da se najviše jede crveni i bijeli luk, te svakodnevno kiseli kupus. Bilježi još dva, njemu zanimljiva podatka, običaj da za Božić na stol stave čitavo prase pečeno na ražnju zajedno s bocom rakije pa si svatko tko uđe u kuću reže koliko hoće, te velika razdoblja postova (uzdržavanja od mesa, jaja, mlijeka, maslaca, sočiva, kruha i rakije), posebno kod novodoseljenog pravoslavnog stanovništva. Piller i Mitterpacher također za Božić kao kuriozitet spominju prase pečeno na ražnju, potvrđujući da inače u jelima nema velike raznolikosti. Ljeti su se seljaci uglavnom hranili povrćem i različitim jelima od brašna, a zimi mesom, naročito svinjetinom. Jeli su sitno izrezan glavati kiseli kupus, ali i bundeve skuhane u vodi, začinjene vrhnjem. Bundeve su rezali na listiće i sušili, a mekim srcem bundeve skuhanim u mlijeku, hranili su dojenčad. Inače, što god da su priređivali od pšeničnog i kukuruznog brašna, kuhali su na mlijeku ili zalijevali istopljenom slaninom. Pili su vino, a još radije šljivovicu. Dakle, čak u i velikim zadružnim obiteljima koje su svojom organizacijom mnogo lakše izlazile na kraj oskudici, skromna je prehrana seljaka, bazirana na jednostavnim jelima od dostupnih namirnica brašna i povrća, uz dodatak jaja i mlijeka, bila jedva dostatna za preživljavanje pri svakodnevnom napornom poslu.

Odmah po dovršenju dvorca grofa Andrije Jankovića 1777. u Daruvaru (gradio se od 1771. do 1777.) posjetio ga je putopisac Friedrich Wilhelm von Taube koji je zapisao da je dvorac najljepši u cijeloj kraljevini te da se ne bi trebao skrivati ni u Beču. Obitelj Janković imala je velike posjede diljem Hrvatske, a vlastelinstvo Daruvar bilo sjedište obitelji.

Ko putuje kroz ovu veoma blagoslovenu zemlju, taj na sve strane nailazi bilo na baruštine bez dna, močvare i mrtva blata, bilo na neprolazne planine sa naglim strmim ždrelima i dubodolinama, bilo na ogromne mračne šume, (…) bilo široke i potpune ravnice kojima oko kraja sagledati ne može……. A ljupka priroda kao da se osmjehuje: na sve strane pruža ona divne izglede koji očaravaju oko. ……..Bilo da je riječ o ravnicama, bilo da je riječ o bregovima, posvuda je bilo šuma, među kojima je Taube izdvajao podravske: „Veliko dobročinstvo prirode su lijepe šume (Forsten und schöne Waldungen), u kojima ima prije svega hrasta i zatim bukve, breze, topole, jove, turskoga lješnjaka, divlje loze i mnogih drugih divljih voćki, ali nema korisne ariševine (Lärchenbaum). U krajevima kroz koje protiče Drava nalazi se vrlo često i bela topola (Populaus alba), čija je šupljikava spužvasta kora debela tri placa i može da posluži isto kao pluta. ……..
Sulejman Veličanstveni shvatio da je Osijek ključ njegove moći u Srednjoj Europi: „Stoga je preko reke i svih močvara godine 1566. dao podići divljenja dostojan most, na kojem je 25.000 ljudi radilo dan i noć, oni su nevjerojatnom brzinom, za svega 15 dana sretno završili most. Taj čuveni most bio je 8.565 stopa, ili točnije 5.500 lakata dug i 15 širok, počivao je na pontonima koji su bili čvrsto povezani jakim lancima, gvozdenim skobama i zapinjačama. ……. „U međuvremenu su Hrvati potpalili mosti sažegli dio od 1200 stopa; s vremenom se ostatak srušio sam od sebe i ostao ravno 90 godina da leži u baruštini, preko koje niko nije mogao da putuje bez opasnosti po život.
……..
Po mome računu, dolaze u Slavoniji na jednu milju ne više od 203 čovjeka, a u Srijemu čak samo 169 ljudi; to jest ljudi, žena i djece zajedno. Podravina je u to vrijeme bila mnogo bolje naseljena nego Posavina, civilni predjeli bolje nego vojnokrajiški ……..
Od stoke se uživalo ono što se od nje moglo dobiti, pod uvjetom da se za nju previše (ili, u suštini, nimalo) ne brine. Uživalo se plodine svakovrsnog raslinja pod uvjetom da ga se kultivira samo onda i toliko koliko je bilo nužno. Jelo se ribu koje je bilo u izobilju u raznovrsnim vodotocima……..
Svinje, kad su već utovljene, gone se najprije u Veliku Kanjižu na prodaju, a otud dalje u Edenburg (Šopronj), gdje se svake nedjelje pojave austrijski marveni trgovci, pa kupljene pčelinjare otjeraju u Beč; ono ostalo, što nije našlo kupca ni u Kanjiži ni u Edenburgu (Šopronju), uputi se u Požun, i tako dalje. Sličnim putovima kretali su se i mnogobrojni volovi, s tim što je ritam njihovih transfera od tržišta do tržišta nužno bio usporeniji: „Većina slavonskih volova tjera se u Njemačku sasvim polako, da ne bi omršavjeli. Velika Kanjiža i Šopronj (Oedenburg) u Madžarskoj glavne su pijace slavonske stoke za klanje, koju austrijski trgovci stokom odatle neprestano gone u Njemačku.“ ……..
„Izvoz u Njemačku, onamo odlazi neopisiva količina ugojenih volova i svinja, sirova svila, neštavljene lisičje, vučje, medvjeđe, kunine, risove, jazavčeve, puhove itd. kože, kao i kože nekih pitomih životinja, naročito koza, (…) živi dabrovi, vosak i med, pšenica, duhan, usoljena moruna, ajvar ili kavijar, riblji ljepak, šljivovica, šišarke za štavljene ili valonia, (…) slatki koren (glycirrhiza) itd.



1. Položaj tvrđave Darda; 2. Tvrđava Osijek; 4. Trasa Sulejmanovog mosta

Kada su 1783. godine budimpeštanski prirodoznanstvenici Matija Piller i Ljudevit Mitterpacher putovali Požeštinom pregledavajući okolicu u potrazi za prirodnim fenomenima, jedne su se subote zatekli u Seocima, selu nadomak Požege. Već su htjeli otići iz dvorišta seljaka koji im je pričuvao konje, kad ih je ovaj 'prijateljski ukorio' i pozvao u sobu za prostrt stol s tri jela – *juhu od sušene ribe, kuhanu sušenu ribu sa salatom od krastavaca i cicvaru – 'obilježje ovog naroda*'. Ovo posljednje jelo im se toliko svidjelo, da su, ne samo ispraznili zdjelu, nego su u svom tiskanom izvještaju *'Putovanje po Požeškoj županiji u Slavoniji'*, uza sve do tada nezabilježene prirodne specifičnosti, napisali i recept za cicvaru: *¼ zdjele najboljeg vrhnja pomiješa se sa šakom kukuruznog brašna, što se drži na laganoj vatri uz miješanje. Pred kraj se dodaju 3 velike žlice svježeg sira i 2 jaja. Kratko se prokuha i jelo je gotovo*.

Iz H.F. Rödlich, Skica o fizičkom i moralnom stanju Dalmacije i Boke Kotorske, Berlin 1811.

..... Spomena su vrijedne Paške solane, Šolta zbog svog odličnog meda, koji se može mjeriti s najboljim španjolskim medom .... Ništa manje pažnje ne zaslužuje Hvar, zbog mnoštva ružmarina i aloja koji tamo uspijeva ..... Malo i inače beznačajni otok Silba posjeduje neprocjenjivo blago u velikim količinama divljih šparoga koje tamo rastu .... Na Malom i Velom Lošinju uspijeva krasno crveno grožđe. Odlično vino koje se tamo proizvodi predstavlja traženi trgovački artikl. No ovi otoci imaju i brojnu trgovačku mornaricu, te odlične kapetane ..... Otok Vis, što se nalazi na pola puta između Mletaka i Krfa, ima razvijen ribolov, koji daje znatne količine sardela ..... Valja još spomenuti i dubrovački otok (pisac ne zna da je to poluotok) Pelješac, koji, svakako, spada u blagoslovljene predjele dalmatinskih mora. On posjeduje jaku trgovačku mornaricu i dobre kapetane, ...Žitelji obale obrađuju zemlju bez štete za pomorstvo, ali moraju odstupiti četvrtinu ljetine. Važna grana je vinogradarstvo, čiji prinos je na nekim mjestima vrlo značajan. Najbolji je liker maraskino nije isto što i liker zadarske tvornice Rosoli, koji proizvodi iz ljutih višanja koje zovu maraske. Maraskino se proizvodi iz dobrog i duguljastog grožđa u Vodicama, sela kraj Šibenika. Bačva od dvadeset četvrtina košta na licu mjesta šest cekina u zlatu. Ovo vino izvozi se čak i u Ameriku ..... Brežuljci (Šibenika i Skradina) su gusto zarasli brnistrom, a to je biljka bliski srodnik biljke iz koje se dobiva dragocjena rakija genevre u Nizozemskoj ..... U Dalmaciji se za izvoz može naći ulja, smokava, soljene ribe, ... vrlo jake rakije, rosolija i vina. Pa iako se vino izvozi čak u Ameriku, iako se ne izvozi u značajnim količinama .....kapital od milijun guldena bio bi tu uložen uz vrlo dobre kamate, jer bi ulov jegulja u Neretvi bio barem toliko izdašan kao ulov jegulja u Comachiju (a to je godišnje 200 000 škuda), nekadašnje apostolske komore ..... Vrlo unosan mogao bi biti uzgoj crnog i bijelog luka, jer se ovdje jede vrlo mnogo luka, a Dalmatinci i Albanci neobično rado jedu sve vrste kupusa, takorekuć bez kupusa ne mogu živjeti ....

Iz djela E.F. Germara, Putovanje u Dalmaciju i u predio Dubrovnika, Leipzig u Altenberg, 1817.

Rab, 2 srpanj 1811.

..... S pravom kažu krčki brodari - „se lampeggiain occidente, no lampeggia per niente“ (ako na zapadu sijeva ne sijeva ni za šta). To su brodari rekli i prisili me da ostanem još jednu noć, a te noći je došlo do snažnog nevremena. Onda smo se 28. lipnja, rano ujutro u pet sati ukrcali u naš kaić. Naš dragi i prijazni domaćin najprije nas je odveo u kavanu, a u cijeloj Dalmaciji svaki gradić ima bar jednu kavanu, a onda u luku, ne htijući primiti ništa zato što nas je ukonačio. Onda smo po lijepom vremenu poslije putovanja, što je trajalo četiri sata, stigli na sjeverni kraj otoka Raba. Nastavili smo put njegovom zapadnom obalom i stigli oko deset sati ujutro kraj Svetog Petra. Odatle smo pješke prevalili put od oko tri talijanske milje do grada Raba, ... More u tim udolinama stvara raznolike uvale s jednim ili više neobrađenih malih otočića. Čitav otok je obrađen, tek planinski lanac je ćelav na svom vrhu Oni niži lanci pokriveni su hrastovima, maslinovima i lovorovim šumama. U dolinama se dobije žito, vino, smokve i ulje. Otok sije onoliko žita koliko mu treba, baš nedavno bila je žetva. Žito se žanje srpom, a vlati se u klasju nose kući i vrše od vedrim nebom, kao i na Krku. Ni ovdje se neće naći veliki mlinovi, tek mali ručni mlinovi, iako otok ima dosta vodenih tokova. Rabsko vino je vrlo dobro, osobito vino s Barbata. Ovdje ima i bijelog vina, koje je u ovom kraju inače rijetko, to vino je slatkasto, ali jako i žari gotovo kao naša rakija. Nažalost, vino često dobije okus mijeha u kojem se čuva i time gubi mnogo od svoje kakvoće. Vina su u Dalmaciji uopće sva jaka, gotovo kao špirit, i to jača što se ide južnije. Kakvoću i jačinu vina može se ocijeniti po boji, ono je to jače što je tamnije, crno vino je zaista skoro posve crno, a i bijelo je skoro tako tamno kao malaga .....No uvijek sam bio ugodno iznenađen na izletima njihovom dobroćudnošću i gostoljubivošću, oni bi nam sa zadovoljstvom dali sve što bi mogli. Ono nikad ne bi rekli ništa kad bi nas vidjeli kako beremo voće u njihovim vrtovima i vinogradima, pred njihovim očima gotovo bismo oplijenili njihove dudove, a oni su to gledali sa smiješkom. Jednom sam na izlet ponio sobom kruha i mesa. Došao sam jednom otočaninu i zamolio ga da mi to skuha ili ispeče dok ja budem obilazio brda. Kad sam se vratio, dočekala nas je pečenka s vinom i smokvama. Pod jednom velikom i sjenovitom murvom prostrli su nam bijele vunene pokrivače da se odmorimo i da prespavamo žarke podnevne sate. Kad smo odlazili, nisu htjeli uzeti ništa i jedva

smo uspjeli nagovoriti domaćina da nam bude gost. Oni imaju i dosta neobične nazore. Da su, recimo znali da mi nismo katolici, ne bi nas bili uopće primili .....Već spomenuti župnik de Maris iz Raba bio je jako nezadovoljan Fortisom što on nije spomenuo i Svetog Marina čija se relikvija čuva u tamošnjoj stolnoj crkvi. On mi je neprestano napominjao da svakako spomenem ovu relikviju, ako ikad tiskom izdam svoj putopis. Ovaj Sveti Marin je kao Sveti Lav rođen u Rabu. Prvi se slavi 28. siječnja, a drugi 15. veljače. Obojica su živjeli u IV. stoljeću i otišli su u Italiju, pa su kraj rijeke Armin živjeli kao pustinjaci. Republika Riminska zove se po Svetom Marinu Republica Marinenis, a u mnogim gradovima Italije postoje crkve posvećene ovom svecu .....

BILJEŠKE:

80. Poslije ujedinjenja Italije od mnogih srednjovjekovnih državica na Apeninima opstao je jedino San Marino koji je prema legendi 3. rujna 301. osnovao dalmatinski klesar Marino s našeg otoka Raba. Prema legendi, Marino je u potrazi za poslom napustio rodni otok i došao u Rimini. Ondje je prihvatio kršćanstvo, ali je pred progonima rimskog cara Dioklecijana pobjegao na obližnje brdo Monte Titano, gdje je sagradio crkvicu. Oko nje se u 5. stoljeću formirala komuna, koja je zbog siromaštva i nepristupačnosti uspjela sačuvati neovisnost. Malu republiku je 1631. priznao i papa Urban VIII. Tijekom ranog razdoblja ujedinjenja Italije u 19. stoljeću San Marino je postao oaza za mnoge izbjeglice, pobornike talijanskog ujedinjenja. Uz znak zahvalnosti Giuseppe Garibaldi prihvatio je želju građana da San Marino ostane samostalna država izvan novoujedinjene Italije. Mala republika je tijekom Drugog svjetskog rata uspjela zadržati neutralnost. Danas ova najmanja republika u Europi, površine 61 četvorni kilometar ima 28.000 stanovnika, od kojih se njih čak 84,9 posto smatra posebnim narodom, a ne Talijanima.

maketa rabske *laje*

81. rabska lađa – *laja*, rabskom je čoviku bila poput matere, puno je davala, a malo tražila. U svoje je vrijeme bila pravi mali div na moru i neprocjenjivo je naslijeđe rabske pokretne kulturne baštine. U arhivi Župnog ureda u Barbatu pronađen je podatak s popisom od 13. prosinca 1843. godine da je na području Barbata bilo 38 lađa, koje su opisane kao „one crne laje na ono dugo i strahovito debelo igo". Također se iz popisa može ustanoviti da je tada u Barbatu evidentirano 46 obitelji i 40 kućnih brojeva što znači da je gotovo svako ognjište posjedovalo lađu. U to doba na otoku nije bilo cesta, osim uskih seoskih putova, te su lađe i more otočanima predstavljale ono što je danas cesta i automobil.

Osim za ribarenje i odlazak na svoje poljoprivredne površine koristili su lađe za prijevoz pčela na Velebit na kasni cvat, zatim su odvozili sukno brnistre do senja, pa dalje kirijašima do Gacke pokraj Otočca na stap. Odvozili su žito u mlin na Žrnovnicu a odvozili su razne poljoprivredne proizvode s otoka.

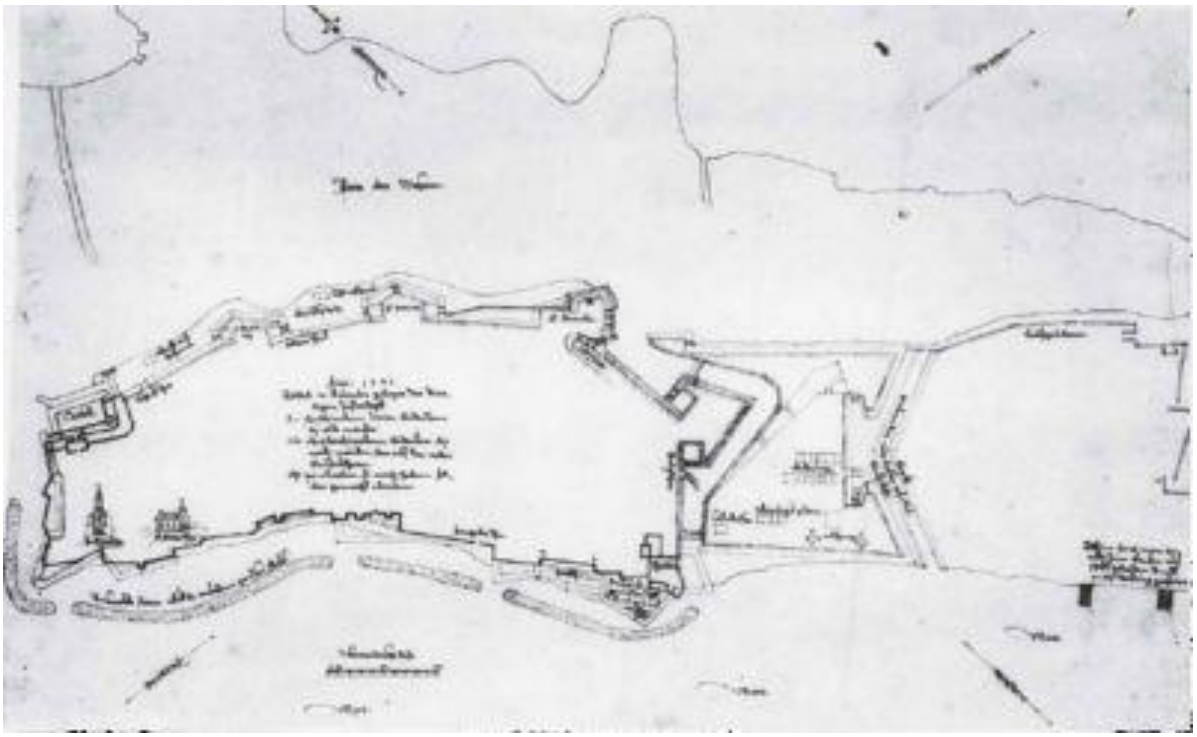
Poznato je da se na starim dvorima Zrinskih i Frankopana posebno cijenila delicija od suhog štoklja s Raba. A lađom su ondašnji stanovnici odvozili plemićima u grad njihov dio proizvoda sa zemlje koju su za njih obrađivali.

Rabska laja gradila se od debele smreke, koja se nabavljala na Velebitu, dok se za mandire i vesla koristilo drvo hrasta. Prova lađe uvijek je završavala „na špic", dok je krma završavala „na kvadar" što je povećavalo stabilnost i komoditet. Na lađu se uvijek postavljalo velo debelo i dugačko igo – do dužine lađe, s vrlo dugačkim veslima – do dužine iga, a razlog tome u je bio povećanje stabilnosti i sigurnosti. Vesla su pri veslanju uvijek bila uronjena u more, pa su takva vesla zbog fizikalnih zakona poluge omogućavala veliku brzinu kretanja lađe, koja se još dodatno povećavala s dva dodatna vesla na sofi, odnosno bočnim stranama lađe, pa je bilo moguće ploviti i za snažna vjetra i nevremena, jer je imala odlične maritimna svojstva. Raspon vesala i visine lađe od samo 50-ak cm nad morem te širine od tek 80 do 150 cm zahtijevali su izuzetno spretne i sposobne veslače za upravljanje lađom. Dužina i do 9 metara omogućavala je da se u istom trenutku nađe na više vrhova morskih valova. Što je povećavalo stabilnost. Iz njezinih se karakteristika može zaključiti da je bila predviđena za korištenje u bližoj okolici otoka Raba a ne za otvoreno more, gdje je raspon valova veći. Postoji mogućnost da se na laji koristio i neki jednostavniji oblik križnog jedra. Laje se nisu vezivale za mul, nego su se izvlačile na suho i ostavljale u bočnom položaju oslonjene na igo.

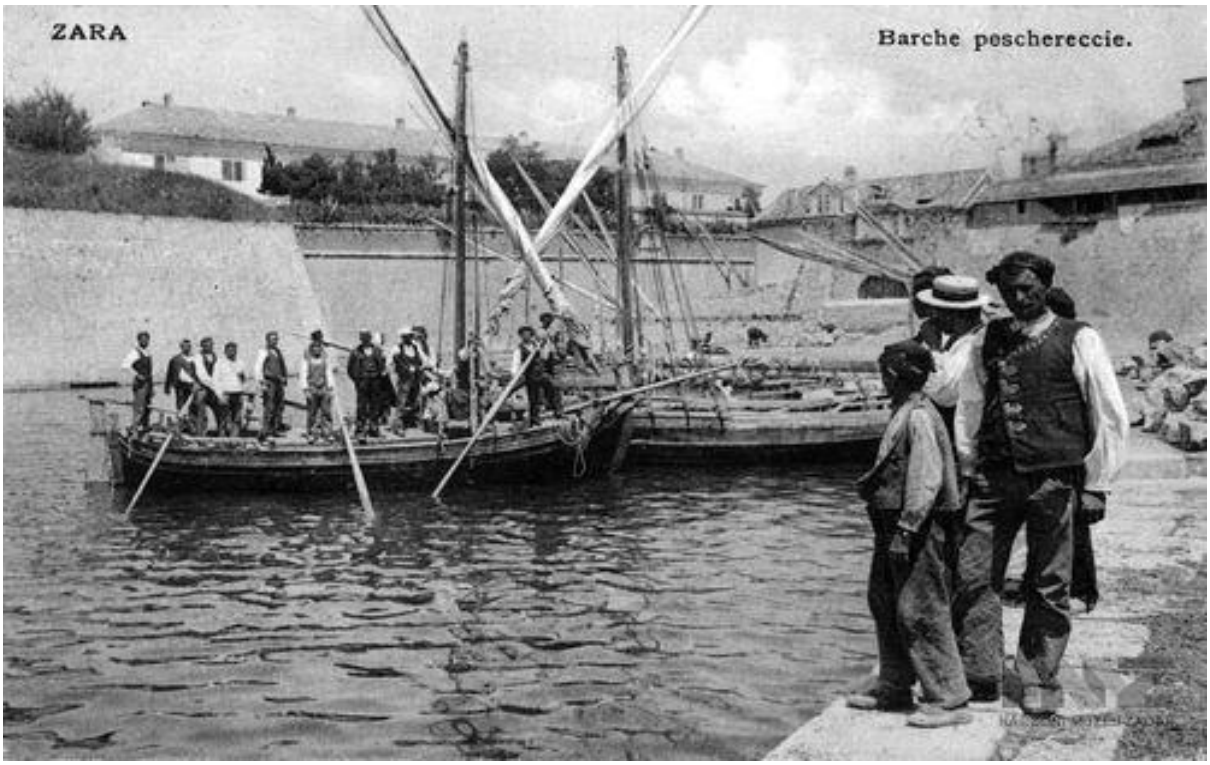
Zaštita drvene građe bila je crni „blak", to jest katran, pa otuda lađa ima svoju crnu karakterističnu crnu boju.

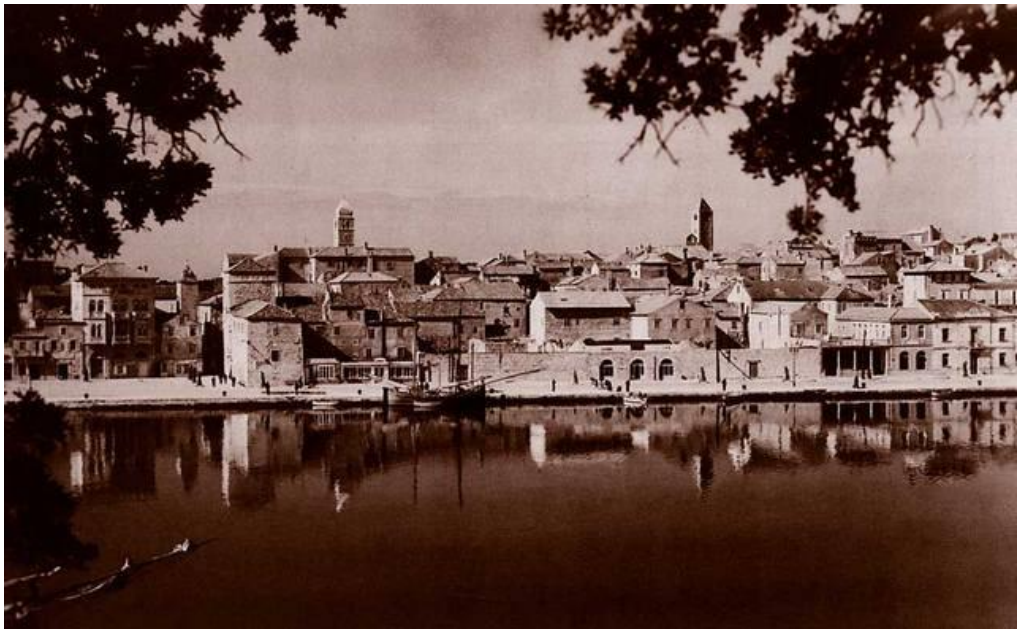
Zadar, 9. srpanj 1811.

Zadar za vrijeme križarske vojne 1202.godine


Nacrt Zadra iz 1571. g. Vojni arhiv Karlsruhe

stari crtež Zadra





fotografija - Zadra

žena s otoka, okolica Zadra

muškarac s otoka, okolica Zadra

Odlučio sam otići iz Raba 2. srpnja, ali se onda doznalo da je tog jutra viđen neki gusarski brod u blizini Lopara, pa je otputovati značilo izložiti se opasnosti od zarobljavanja. S druge strane, boravak na Rabu za mene nije više imao mnogo smisla, ... Bilo kako bilo, valjalo je misliti na putovanje, i ja sam se odlučio izložiti opasnosti puta između Raba i Zadra u malom brodiću koji se zove *scoppolo* (**81.**). To je dugi uski čamac izduben u jednom deblu i rabi se za priobalno ribarenje. Ovim brodićem upravlja samo jedan čovjek s dva duga loptasta vesla, sjedeći na krmi brodića. koji dosta brzo plovi na ovaj način. Ribari, koje smo našli, bili su spremni da nas prevezu do Zadra za dva cekina. To su bili vrlo dobri i pošteni ljudi. Put nas je, uostalom, vodio uvijek u blizini kraja i mi smo se odlučili da za slučaj nevremena odmah pristanemo na kraj i da u nekom pustom predjelu čekamo ..... Onda smo tiho jedrili niz crne zapadne obale otoka Dolina. Valovi koje je lomio pramac čamca fosforescirali su, opažali smo da fosforesciraju i pod veslima. Tako smo uskoro prošli kanal koji dijeli otok Rab od otoka Paga. Noću je padala jaka rosa pa sam se jako nahladio, a cijevi naših pušaka su nam zarđale. Bio sam sretan da je to bilo sve i da nisam zbog toga doživio i druge nevolje. Rano ujutro nalazili smo se kraj Novalje na otoku Pagu. Pred Novaljom je bilo mnoštvo ribarskih brodova, mi smo zašli među njih i za sat vremena uhvatismo skuša dovoljno za doručak, koji smo ispekli

na kraju obale. Onda smo nastavili jedriti niz zapadnu obalu Paga. Poslije podne prešli smo kanal između otoka i kopna, odnosno Tvrde punte. Taj kanal je vrlo plitak, a mjestimično nije širok ni puškomet, tako da veći brodovi čekaju plimu da tim kanalom prođu. Navečer je počelo nevrijeme, a kako mi nismo mogli izdržati valove, pristali smo u uvali Schiavina u kojoj je selo (Privlaka, sjeverno od Nina) ..... Preko ljeta, kad dugo ne padne kiša, vode gotovo posve nestane, a u to doba ponestane i vina, pa se i jedno i drugo mora nabaviti iz udaljenijih područja. Ovdje se smatra da voda iz gustirne nije zdrava. Stoga se u svoj južnoj Iliriji pravi rastvor anisa i vinske žeste, pa se nekoliko kapi toga pomiješa sa vodom, koja onda pobijeli kao mlijeko i dobije okus po anisu....

Split, 23. srpnja 1811.

muškarac iz Kaštela

žena iz Kaštela

Splitski varošanin

Splitska varošanka

Desetog srpnja podigao je naš konvoj, što se sastoji od dvadesetosam brodova s dvije topovnjače, sidra i mi smo u dva sata poslije podne isplovili. jedra su se brzo nadula od povoljnog maestrala, a naš brod „Diana“bio je brz ko boginja lova, pa je bio uvijek prvi u konvoju. Zadar je brzo nestao u moru, a brodovi su jedan za drugim letjeli kroz tjesnac između otoka Pašmana i kopna. Kao prvi u konvoju mi smo imali zadovoljstvo što smo mogli pregledati čitav kanal, jer zadnji brod bio je nekoliko milja udaljen od nas. Jednom smo u daljini opazili jedra, pa su topovnjače ispalile signalni hitac i konvoj se odmah okupio, da se u slučaju potrebe suprotstavi neprijatelju. Brodovi u daljini uskoro su nestali i mi smo mirno nastavili put. Do osam sati navečer prešli smo čak trideset milja i naš se konvoj usidrio u dubokoj uvali oko Murtera, da tamo sačeka jutro ..... Navečer se naš kapetan odvoji od konvoja da bi svratio u Šibenik, s namjerom da kasnije sustigne konvoj. To je bilo opasno, jer su u blizini konvoja krstarili mnogi neprijateljski gusarski brodovi, želeći napasti svaki brod koji se odvojio od konvoja. Mi smo ipak bili dobre volje, ali mornari su bili zastrašeni. jer naš je brod imao samo jedan top, više trombona i duplih pušaka. Nadali smo se da ćemo moći izići na kraj s malim gusarskim brodovima. Ali, da je došao veliki brod bili bismo se odmah predali. August je morao k topu, da za slučaj potrebe bude pirotehničar, jedan hrabri i spretni mornar uzeo je kormilo, kapetan i ja sjeli smo s nabijenim puškama, dok je ostala momčad morala na vesla. Tako smo u tišini plovili do jedanaest sati navečer. Tada je svršio naš izlet i mi smo sustigli konvoj koji je u predjelu starog Šibenika, negdje deset milja od samog grada, bio usidren ..... Poslije večere, do ponoći, provedemo vrijeme još uz čašu limunade ili šalicu crne kave. Kava se ovdje pije često, ponekad i po četiri puta dnevno, ali uvijek samo po jedna šalica. Kao desert uvijek smo dobivali smokve, bademe, dinje, a ponekad i već zrelo grožđe. Ovdje je crno vino vrlo dobro, tako dobro da bi zadovoljilo i one posve razmažene kod nas. Pregledao sam ovaj kraj nekoliko milja uokrug, nijedna pojedinost nije izbjegla mojoj pažnji. Pučanstvo ovog kraja dobro je i uljudno. Vlaške obitelji zabavljene su u ovo doba radom u svojim vinogradima, ljudi i životinje žive skupa, i čitav kraj djeluje intimno kao prava obitelj .....

Dubrovnik, 3. kolovoz 1811.

..... Najvažnija mjesta su Bol i Nerežišća na zapadnoj strani. Brač ima povoljan položaj i niz dobro utvrđenih luka, plodno tlo, pa bi ovaj otok mogao postati jedan od najvažnijih na dalmatinskoj obali. Najvažniji je brački proizvod vino, i to je najslavnije vino u Dalmaciji. Tamo se uzgaja više sorte grožđa, od kojih se jedna uspoređuje s glasovitim ciparskim vinom i često se kao ciparsko vino i prodaje. Ukupna proizvodnja vina je, ako me sjećanje ne vara, godišnje 75 000 barila (a to je koliko i vedro). S obzirom na slobodu trgovine, jedan dio uvijek odlazi u Ameriku. Poslije vinogradarstva najvažnije su grane privrede uzgoj smokava i stočarstva, ima i nešto dobra drva koje se upotrijebi u brodogradnji. Zrak je na Braču čist i zdrav ..... U ovoj luci (Dubrovnik) usidrena je većina brodova i mi smo tu po prvi put vidjeli ratne brodove. To su bile dvije talijanske fregate i jedna korveta, koje su se u bitci kod Visa, u svibnju te godine, probile kroz engleske brodove, pa se ovdje popravljaju ..... Dubrovnik je poznat po ljepoti ljepšeg spola, i zbilja - ovdje se vidi više lijepih žena nego drugdje. Da li su, kako se kaže, muškarci toliko ljubomorni da nikada ne dovode strance u svoje obitelji, ne mogu reći. Naš kapetan pozvao nas je kući i predstavio svojoj zaista lijepoj i mladoj ženi, pa smo kod njega proveli dvije ugodne večeri. Muškarci, čak i oni nižih staleža, neobično poštuju žene.

Dubrovnik, 5. kolovoz 1811.

....., pa sam jedva dočekao čas da ovu obećanu zemlju prokrstarim uzduž i poprijeko i doživim je u njezinoj ljepoti. Doduše, nisam našao ono što sam željno očekivao, ali nisam ni ostao posve nezadovoljan.

Otok se sastoji iz dva visoka brda s lijepom dolinom između njih. Opseg mu je jedva deset talijanskih milja. Na sjevernom i južnom kraju doline, što ide od sjevera prema jugu, u zemlju prodire po jedna uvala i daje utočište brodovima. Vrh brda prema sjeveru nosi na sebi kaštel a u sjevernoj luci nalazi se i mjesto Lopud s oko stotinu kuća i oko petsto žitelja. Nekoć je ovo bila sretna zemlja i na malom otoku živjelo je oko tri tisuće ljudi. Ali 1667, kad je potres porušio Dubrovnik, i ovdje se razorio plod dugog rada, otok je opustošen i još samo ruševine svjedoče o onome što je tu bilo. Baš iz tog događaja kao da je proistekla nova plodnost. Zemlja, kakva se rijetko nađe u Dalmaciji, pokriva dolinu, a u dolini i na obroncima bujno rastu masline i loza što dariva dobrim vinom, zapadno brdo prekriva mala borova šumica, a na grmljem pokrivenim obroncima, što padaju prema moru, pasu stada. Ovdje sam prvi put vidio mnoštvo rogača. Uz blagoslovljeni Rab ubrajam i Lopud među blažene otoke sretne Dalmacije ..... Poslije toga napravio sam izlet u dolinu Omble u pratnji naših prijatelja Luigija i Kaušića. Dalje od Gruške luke pod pravim kutom teče kanal koji je širok jedva pola milje. Kanal teče tri milje prema istoku duboko u kopno, gotovo do turske granice. Eto, to je dolina Omble. Na nas je u Gružu čekao čamac s četiri veslača. Veselo i uz pjesmu vedrih mornara ulovili smo u kanal i pristali oko podne na kraj kanala u jednom kapucinskom samostanu. Ovaj kanal spada u najljepše Ilirije i kažu da se može mjeriti, makar i u malom, sa slavnom Bokom Kotorskom. Obala se nad morem uzdiže visoko i strma je. More dijeli od hridi samo uska staza, dvorci se izmjenjuju s vinogradima, maslinicima, čempresima i šumama, a onda opet vide goli vrhovi hridina. Gnjev Crnogoraca nije, međutim, poštedio ni ove ljepote, oni su zapalili prekrasne dvorce, koji su danas dijelom tek puste ruševine, i opustošili lijepe perivoje (op.a., zar se povijest nije opet ponovila).

Putovanje austrijskom Ilirijom, Dalmacijom i Albanijom u godini 1818, baruna Josefa Marxa von Liechtensterna

..... jer i najstariji geografi spominju Vis kao neobično važnu i bogatu sirakužansku koloniju. Lycophron drži da je ovdje dulje vrijeme boravio Kadmo te da je tu dobio i sina. Agathemerus i Seymnus Chius pripisuju Visu najveću važnost među svim ilirskim otocima, dok ga Strabon broji među najpoznatije otoke a vrlo je važan za svaku pomorsku silu. Prije nego što je Visom zavladao Dionizije stariji i osnovao sirakužansku naseobinu, na otoku su živjeli Liburni i Adrijati, o kojima povijest zna manje nego o njihovim nasljednicima. kao saveznici Rimljana, a ovi su ih veoma cijenili kao vješte pomorce, oni su često vodili ratove s ilirskim kraljevima. Kad je Ilirija napokon potpuno zauzeta, i Vis je izgubio svoju važnost, tako da je otok u srednjem vijeku postao poznat kao utočište neretvanskih gusara, pa je dijelio sudbinu ostale Dalmacije, a prije svega susjednog Hvara .....Mnogo je značajnije vinogradarstvo koje, za sada, po kakvoći i količini proizvedenog vina nije značajno, ali je u prošlosti bilo utoliko slavnije. Već mu je Agatarhides kod Atheneja dao prednost pred svim ostali vinima. Ovdje uspijevaju još i masline, dud, bademi, smokve i rogači ..... Tek što smo napustili Vis, počelo je kišiti kao iz kabla, bilo je i grmljavine. Puhao je dosta jak vjetar sa sjeverozapada, koji bi po svom smjeru bio za nas povoljan da se nismo nalazili tako blizu otoka oko kojega je bilo mnoštvo školja i grebena. Stoga je kapetan naložio da se većina jedara spusti pa nam je s najvećim oprezom uspjelo proći mimo grebena Ragnica i uvale Herceg-Novi pa smo poslije tri sata plovidbe sretno uplovili u kotorsku luku.

Dubrovačka privreda, gusari i bosanski trgovci (str. 204 - 209 i 211 - 214)

..... Dubrovački distrikt ima sada 676 brodova. Više od četvrtine ovih brodova dobro je oboružano. Nekoć je, međutim dubrovačka mornarica bila mnogo brojnija i jača, u 16. stoljeću Dubrovnik je sam sudjelovao u pohodu Karla V protiv Alžira čak sa 300 brodova i jakom posadom, ali je tu izgubio 178 brodova. Još veća šteta nastala je u Dubrovniku uslijed potresa 1667. godine, kada je u oluji, koja je došla skupa s potresom, nastradalo 600 brodova. Tada je republika izgubila sve svoje ratne brodove i nikada više nije uspjela nadoknaditi taj gubitak ..... Priroda pruža prekrasan pogled vječnog proljeća. Posvuda se vidi vrlo bujno raslinje. Brežuljci su zasađeni lijepim vinogradima, a tu će se naći i voćke svake vrste. Posvuda rastu masline, šipci i lovor pa mirta, oleander i majčina dušica.

Smokve u ovim krajevima često rastu kao divlje drveće, ali ne i masline, koje se (kao i naranče, limuni i kruške) uzgajaju, ali se nađe i kako divlje rastu u gudurama između litica.

Ovdje su poznate samo tri vrste smokava: mala smokva s crvenkastim prugama (jeruzalemska), ljubičasta smokva i mala bijela. Zbog trgovine, ove se smokve suše na dalmatinski način.

Na onim dijelovima zemlje, koji su tek malo iznad površine mora, nađu se artičoki koji su vrlo veliki, a onda i sve vrste jabuka, koje su ovdje sočne i ukusne, pa se često suše za zimu. U tim niskim njivama što se natapaju naći će se i sve vrste tikava, potom obične dinje i lubenice u velikim količinama, koje se mogu mjeriti s najboljim povrćem te vrste što ga daje Albanija (pisac ovdje podrazumijeva Crnogorsko primorje).

Pečurke i neke druge vrste jestivih gljiva ovdje rastu do neobične veličine u oba godišnja doba. Po kakvoći i ukusu mesa ističe se ovdje vrlo česta tikvica - zucca santa, koja se može usporediti s jednom vrstom indijske tikve što se naziva - geraumont.

Osim vrsta, koje se u Francuskoj nazivaju colquintes (divlje tikve) a neke su slične narančama, ili jabukama i kruškama, ovdje se nađu i raznovrsne breskve, limuni i smokve.

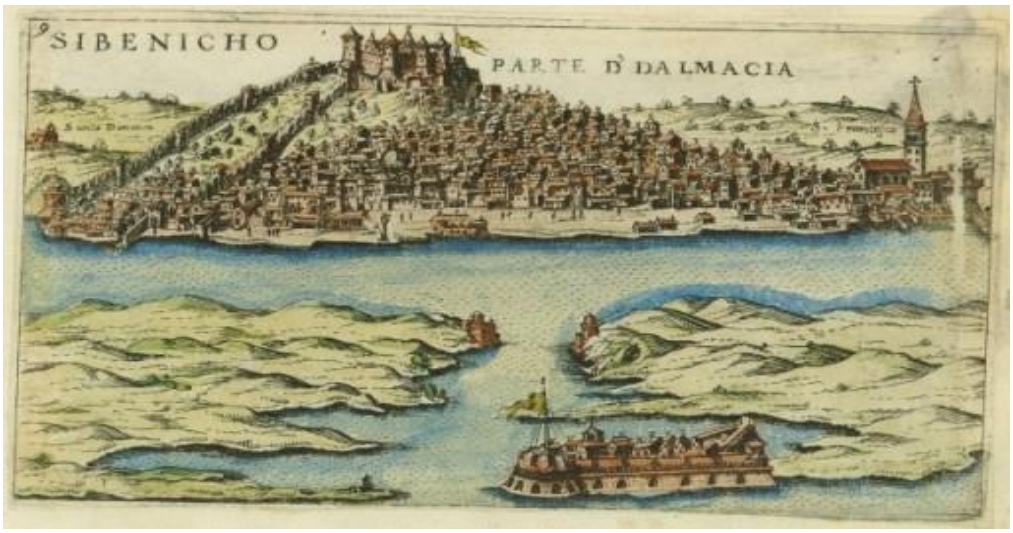
Može se naći tikvica svake vrste, oblika veličine i boje.

Najneobičniji plod je, svakako, jedna vrsta male dinje, veličine kokošjeg jajeta s bijelim, žutim i zelenim mrljama. Ovo voće ima ugodni miris koji dugo ostaje na odijelima i u sobama, čak poslije nego što se voće odnese. To voće se rijetko jede i nema dobar okus. Služi kao igračka za kraćenje vremena, ljudi ga drže u ruci, stišću i nastoje smekšati da na taj način iz nje izmame što više mirisa.

Obazrivo se pokušava uvesti uzgoj jedne kulture koju sam uzalud tražio u najslavnijim baštama Francuske, Njemačke i Italije, a za nju nisu znali ni poznati botaničari. Ta biljka ovdje se zove „bamia“i znamo za dvije vrste, manju i veću koja se zove „sultan bamia“. Ova biljka potječe iz Egipta i sa zapadne obale Crvenog mora. U Carigradu se plodovi jedu onako kao kajsije u južnoj Francuskoj. Ova biljka spada u porodicu - malva silvestris i služi kao začin ragoutima ili palačinkama sa šećerom, kojima daje odličnu aromu.

Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)

Šibenik 15. stoljeće



Šibenik ..... Napustili smo široku obalu u lijepoj luci i krenuli vijugavim uličicama, često toliko strmim da smo išli stepenicama i došli do prostranog trga na kojima je Casino, lijepa loža i prije svega ponosna građevina - stolna crkva čiji raskošni gotski portal s velikim bogatstvom skulptura gleda na sjever, dok mramorni krov što počiva na sedam stupova i pored svojih tona težine izgleda kao da lebdi. Gradnja ove crkve počela je 1443. da bi bila završena 1536. i koštala 80 000 dukata. Sadašnju obnovu crkve zahvaljuje posjetu cara Franje. Krstionica je osobito lijepa, a među slikama ističe se svojom ljepotom slika Andrije Medulića na oltaru. Taj slikar, rođen u Šibeniku, živio je u doba slavnih mletačkih slikara. Nikad nije završio škole, ostao je samouk i školovao se pukim gledanjem slika velikih slikara, pa se s majstorima svoga doba počeo mjeriti s toliko uspjeha da mu je sam Tintoretto zavidio zbog sočna kolorita kojim je sretno umio prikriti nedostatke svojih kompozicija. Kao sin siromašnih roditelja on je godinama živio u siromaštvu i odricanjima svake vrste, ponekad je živio u tolikoj oskudici, da je morao moliti nekog zidara da ga primi za nadničara da zasluži svakidašnji kruh. Danas se, pak, sva Dalmacija diči njime.

.....

Split i Solin

..... jer grad Split, kasnije najznatniji i najbogatiji među gradovima Dalmacije, proklijao je u zidinama Palatium Diocletiani, u čijem se mramornom oklopu jedva spasio od mača barbara željnih pljačke, kad su njegovi žitelji izbjegli iz susjedne Salone koju su barbari do temelja porušili. Da, čak i u doba sjaja, kad su sadašnja predgrađa već bila sagrađena, grad, onaj iza Dioklecijanovih zidina, sačinjavao je još uvijek dvije trećine grada. Ali, gdje su danas svi oni kipovi i slike što su nekoć ispunjali prostore među stupovima da pozlate večer života ovog cara koji je ljubio i razumio umjetnost i želio provesti kraj života gledajući more posuto otocima? Na mjestu odakle je ovaj sin malog i tek nedavno oslobođenog roba potekao, odlučio je taj isti čovjek, koji se uspeo do najveće časti i vlasti stvoriti vijek mira i kontemplacije za kojim je uzalud čeznuo dok je vladao na prvom prijestolju svijeta. To je bilo mjesto koje poziva čovjeka na najdublja razmišljanja. S tog mjesto on je zadovoljno gledao svoje djelo, a to je vrt u Saloni koji je on vlastitim rukama obrađivao s većim zadovoljstvom nego što je nekoć vladao svojim neizmjernim carstvom. Tu je došao posjednik najslavnije vlasti koje se dobrovoljno odrekao da bi se mirno vratio u krilo svoje domovine koju mu ništa nije moglo nadoknaditi. To je bilo ono mjesto gdje je Dioklecijan (Gaj Aurelije Valerije Dioklecijan, postao carem 284. godine, abdicirao 305. godine, umro 316 godine) odgovorio poklisarima Maxsimiana, što se nalazio u teškoćama, pa ga je molio da opet navuče purpur: „Kad biste vašem caru mogli pokazati kupus koji sam svojom rukom posadio i odnjegovao, on se sigurno ne bi usudio da mi predloži da mir i sreću ovoga mjesta zamijenim olujama nikad zadovoljenog častohleplja“.....

Palais de Dioclétien: Façade Nord-Porte Dorée (Lavallée-Cassas 1802)

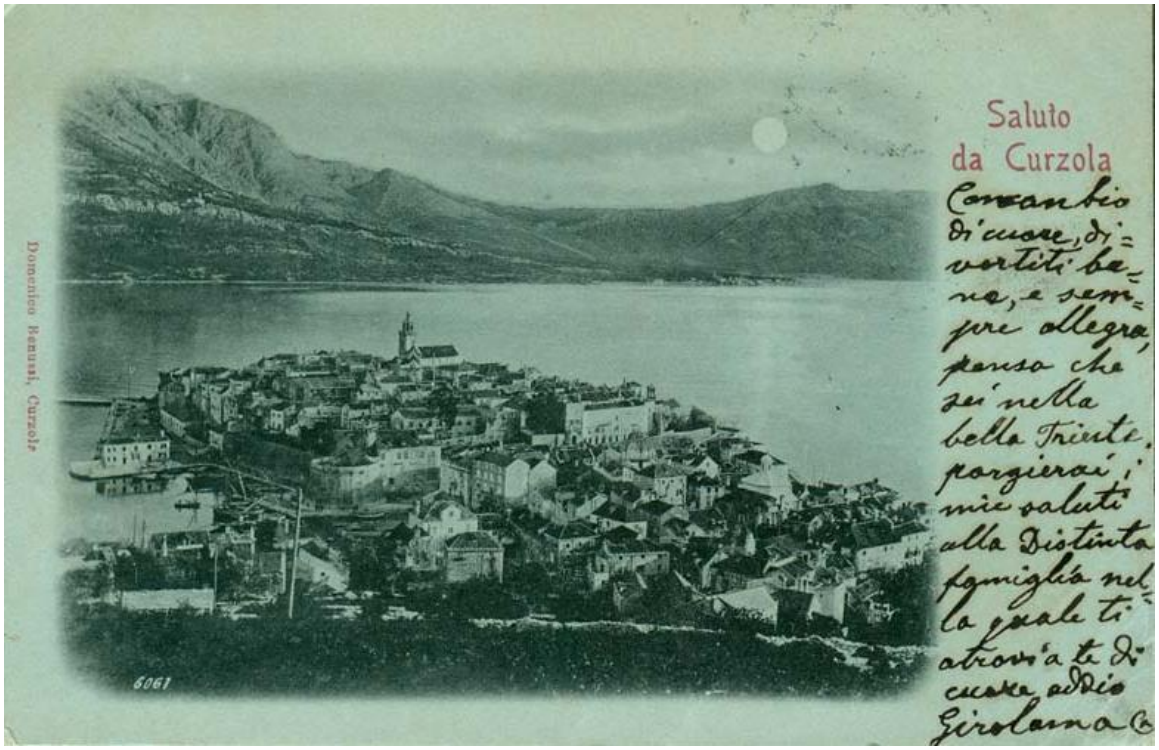
Palais de Dioclétien: Façade Méridionale. Le Cryptoportique et le Port (Lavallée-Cassas 1802)

Palais de Dioclétien: Vue du Temple de Jupiter
(Lavallée-Cassas 1802)

Hvar

... i eto, već je obala s ponositom palačom kraj mora iza nas, i Brač, najbogatiji biser u otočkom pojasu red obalom Dalmacije, bogat zbog svojih kamenoloma s mramorom i bujnih ljekovitih trava, ostaje po strani, a da se nismo uspjeli okusiti ni glasovite vugave koju su još Grci uspoređivali s medom, ne zaboravljajući ni zmije otrovnice na tom otoku, plovimo i pored Šolte, Olinta, drevne starine, i bližimo se pravo na Hvar. ..... Hvar - talijanski Lesina, to ljupko zvuči, a znači u doslovnom prijevodu, zapravo, obućarsko šilo, a to ime i odgovara ovom uskom i dugom otoku. Dakako, tu se čuje još i antikno ime Pharos koje su prihvatili Slaveni i pretvorili ga u Hvar što zvuči poetičnije i privlačnije za klasično uho ..... Palme, veće nego ijedna koju sam dosad vidio, izbijale su iz ostalog bilja i doimale se kao kraljevi na uzvišenom prijestolju, čeznutljivo okrenuti prema očevu kraljevstvu tamo daleko na istoku. Oleandri u cvatu gurali su se oko tih zalutalih vladara kao dvorska svita, smijuljeći se gledali u svojoj zelenoj ili crvenoj suknji preko vrtnih zidova a tu i tamo su se izmjenjivali s gustim redom bodljikavih kaktusa. Rogač, naranča, limun, čak i lovor, klanjali su se na pristojnoj udaljenosti s poštovanjem pred tihim glavama palma, ali ne i buntovni rod američke agave, čija su sočna debla na stjenovitim uzvisinama isticali raskošnu ljepotu svojih cvjetova - ponosno i samosvjesno. .... , spontano mi se pridružio tumačeći mi zorno kako se vlakna aloja brižno skidaju pa narod od njih radi čipke. Upozorio me na jak miris ružmarina, čime se ovaj otok ističe, hvalio je aromatsku vodu koja se destilira od listova ove biljke, a zove se Acqua della Regina i širi glas Hvara preko cijelog svijeta, pa Oleum Rosmarini aethereum poznat kao kvintesencija koji se izvozi nadaleko. A što se tiče izvrsnog nenadkriljiva meda, vina i smokava što uspijevaju na ovom otoku, e to moram kušati u njegovom domu .....

Korčula i Pelješac



žena iz Blata

žena iz Lumbarde

Putovanje kroz pelješki kanal doimlje se duboko. Tamni čempresi, sad sami, onda u redovima ili gustim skupinama rese sve više i bogatije pelješke litice - Hyllis starih pisaca, a osobito u blizini malog sela sagrađenog na srednjoj topovskoj liniji, zbog bolje zaštite lijepih peljeških djevojaka od gusara (to je mjesto Viganj, čija se starija naselja nalaze na uzvisinama iznad mora). Otok Korčula, iako nije više onako šumovit kao nekoć, kad je ovaj otok bio poznat po svom građevinskom drvu, još uvijek ima mnogo borova na svojim tamnim i
šumovitim visovima da opravda ime Corcyra nigra, kako su Korčulu zvali stari pisci. I vino i ulje, o čijoj kakvoći je pisao Konstantin Porfirogenet, još uvijek se tamo proizvodi i brižno se

njeguje kao što i korčulanski kamenolomi i dalje daju kamen za gradnju kuća. Čagalj koji je tamo nekoć živio u velikim krdima, a živi i sada, iako u manjem broju, dao je građu za tolike priče, a mnogi su ga smatrali i hijenom.

Dubrovnik

..... Vrata, zdenci, utvrde i ostale javne zgrade, čak i privatne kuće u sporednim ulicama daju dojam solidnosti i trajanja. Ali i one kuće u kojima stanuju obrtnici, sitni trgovčići ili mali činovničići, pa i seljaci, ipak nose jasne tragove nekadašnjeg sjaja i raskoši. Tako sam u sporednoj uličici našao kuću u kojoj već dulje živi jedan gostioničar, ali kuća ima svod kao palača, sve do tavana na kojem se po ovdašnjem običaju nalazi kuhinja. Kuća ima visoke i prostrane prostorije, tu i tamo vide se ostaci bogato izvezenih i lijepo izrađenih sagova, a u mojoj spavaonici, jer ja sam tu stanovao, bile su ukusne stolice, stolovi i pozlaćeno zrcalo s grbom neke stare plemićke obitelji. Mnoštvo kapela, a skoro svaka znatnija privatna kuća ima poneku, zasvjedočuju vjeru vlasnika ovih kuća. Kultura Dubrovnika bila je stoljećima gotovo poslovična, za rascvata republikanske vlasti dubrovačka kultura razvijala se pod zracima Apolona i muza, pod zaštitom priznate kulturne države. Ova mala slobodna državica imala je razvijenu kulturu pa je dala značajne umove u svim granama znanosti, ugledne povjesničare, poznate astronome. Sačiniti dobar sonet bilo je svakom Dubrovčaninu prirođeno, kao i našim povlaštenim umnicima oslobođenje od pjesničkih iluzija ..... Na lijepom mjestu, vani na uzvisini, odmah kraj sjevernih vrata što vode na Gruž, nalazi se kavana, gdje se za ugodnih večeri, obično poslije šetnje okuplja elegantni Dubrovnik. Oni koji kasnije dođu, jedva će naći mjesta unutar ili pod krošnjama sjenovitih stabala ispred kavane .....
(op. a. Narodna uzrečica Dubrovčana; „Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju (upotrebljavaju, koriste), nego stoju na komodu da ih je lipo viti“)

„Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“(Dresden, 1851.)

J.G. Kohl je bio bibliotekar u Bremenu, a bio je i književno naobražen čovjek. Studirao je u Heidelbergu, Götingenu i Münchenu. Putovao je po cijeloj Europi i Americi i bio jedan od kanonskih pisaca putopisa njemačkog realizma. Po povratku u domovinu Kohl je objavio opširnu knjigu u dva sveska pod naslovom „Raise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“.

..... Za napoleonskih su ratova Englezi, pa Francuzi i Rusi, nasljednici Bizanta, znali uočiti tu važnost Dalmacije, sada to mora učiniti sretna Austrija kojoj je Dalmacija kao zrela jabuka pala u krilo, to više što je povijesni nagon Dalmacije želja za odvajanjem od barbarskog, kontinentalnog istočnjačkog Balkana, što povijest dokazuje i zasvjedočuje. U starom vijeku Dalmacijom su vladali najprije Etruščani, pa Rimljani na isti način kao kasnije Mlečići, dakle s one strane Jadrana i uvijek je Dalmacija bila poprištem njihove borbe protiv barbarskog Istoka. Tako je Dalmacija, zapravo, postala zemljom uskoka, zemljom u koju se pred barbarima stoljećima bježali prognani kraljevi i velikaši.

..... Kohl je, kao i Hacquet, bio iznenađen kad je opazio privrženost Hrvata svom jeziku koja je tolika da se u Istri i Dalmaciji, što je jedinstveno u svem katoličkom svijetu, čak i misa čitala, s papinim dopuštenjem, na materinskom jeziku, a i misne su knjige pisane nekim pismom koje nije ni ćirilica ni latinica. Privrženost Hrvata svome jeziku tolika je, da je zbog glagoljice bilo svakakvih trvenja, čak i ratova ..... Kohl rado opisuje institucije Dalmacije. On je na znanstveno vjerodostojan način opisao dubrovački ustav, istakao je da je Dubrovnik u svem svijetu prvi imao posudbenu banku, zakone protiv trgovine robljem, on se divio dubrovačkoj diplomaciji i državničkom umu, odredbi da nadbiskup ne smije biti Dubrovčanin, vojnici da moraju biti stranci bez rodbinskih veza u Dubrovniku. Tako Dubrovnik kod Kohla postaje državno-povijesni mit .....

Seljaci iz okolice Dubrovnika

kavana u Dubrovniku

kavana u Dubrovniku

..... Bilo ih je mnogo, no nisu svi bili iz Brena, mnogi su došli iz Omble i drugih mjesta i prodavali grožđe i drugo voće, jaja i kokoši. Sve su bile tako lijepe i svečano odjevene, sve je na njima bilo bijeli i sjalo je, nosile su zelene čarape s crvenim porubom, šarene cipelice i mnogo zlatnog i srebrnog nakita svake vrste. Kad kažem zlatnog nakita, molim da se to shvati doslovce. Seljačke djevojke, koje su često bile i vrlo lijepe, nosile su guste redove sa zlatnim biserjem, svako zrno kao orah, oko vrata. Ta zrna su bila šuplja i bila su vrlo uspjeli filigranski rad. Kod većine djevojaka to je bilo čisto zlato od dukata. Kod nas će samo otmjen svijet doći s toliko nakita u otmjeno društvo, ovdje nakit nose djevojke što na tržnici prodaju zelje, nevjerojatno, ali ipak istinito. kakve sve poslove ovi ljudi rade da sve ovo steknu, ne

znam. A ove zlatom nakićene djevojke poljubit će ti ipak ruku ako im kupiš zelje za nekoliko krajcara, pošto su se satima uređivale za tržnicu. Cipele i neke druge dijelove odjeće djevojke stave u košaru s jajima i idu bose u Grad. Pred Pločama sjednu na zid nekog vinograda, obuju se i još malo dotjeraju i uđu u Grad. Na šetnji uz obalu često smo vidjeli ovakve prizore. .....

Samostan na Poljudu

Franjevački samostan i crkva sv. Ante na Poljudu

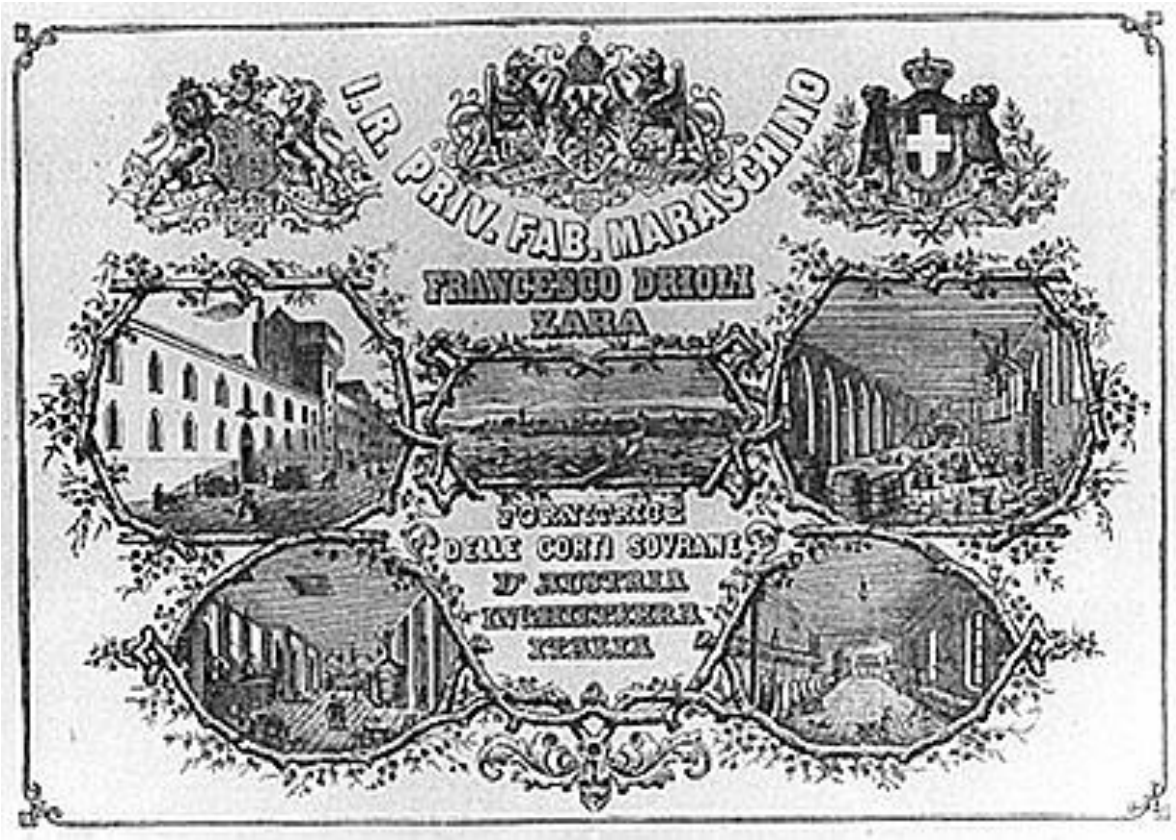
..... Potom smo otišli u samostanski vrt, gdje smo našli vrlo mnogo grožđa. Nikad nisam vidio većih grozdova. Neki su težili i o tri do četiri kilograma, a takvih je bilo posvuda. Redovnici su mi pokazali i lijep ribnjak koji je imao vezu s morem pa je u njemu bilo morske ribe. U raspuklinama njihova samostana posvuda su rasli kapari čije su plodove ili pupove oni brali i ukuhavali. .....

Vlaška kuća

..... Vlajna stavi tijesto, gusto i okruglo uobličeno, na jedan plosnati kamen što čini ognjište i tijesto pokrije pokrivom što izgleda kao plitko zvono i zove se peka. To zvono onda

pokrije žeravicom i ispeče kruh koji po okusu podsjeća na raženi kruh u Irskoj i u Škotskim brdima, gdje se kruh na sličan način peče.
Kruh je njihova glavna hrana, a osim toga, barem zimi, i kiseli kupus kao kod većine slavenskih naroda. Već napunjena bačva kiselog kupusa nalazila se u uglu kuće baš onako, kako se to vidi kod poljskih seljaka. Osim toga Vlaji jedu mnogo bravetine i kozjeg mesa. Ražanj će se naći u svakoj seljačkoj kući, sve ako je to često običan šiljasti štap. .....

Proizvodnja maraschina u Zadru


I.R. PRIV. FAB. MARASCHINO
FRANCESCO DRIOLI
ZARA
FORNITRICE
DELLE CORTI SOVRANE
D' AUSTRIA
UNGHERIA
SERBIA

LUXARDO
Maraschino di Zara
MARCA EXCELSIOR
LUXARDO
IDcards

DRIOLI
MARASCHINO

„Maraschino di Zara“

Rosolio se talijanski zove svaka pečena rakija. Riječ vjerojatno dolazi od rosolare, što znači „kuhati“, ili „peći“i odgovara našem njemačkom pojmu rakije. Maraschino je , međutim, osobita vrsta rakije koja se peče od višanja što se talijanski zovu Marasche. To je, dakle, rakija višnjevača.
Višnje uspijevaju na raznim mjestima u Dalmaciji, no najbolje su u blizini Splita, u Poljicama na sunčanoj strani Mosora i na otoku Braču kraj Splita. Rosulin se proizvodi gotovo isključivo od višanja s tih predjela. Tamo višnje rastu na suncu izloženim obroncima planina, a u Dalmaciji na onim sjevernim obroncima gotovo ništa dobra ne raste. Ne valja pustiti višnje da prezriju, jer onda dođe do kiselog vrenja. Ima stanovito doba krajem lipnja ili početkom srpnja, kad je višnja poluzrela i tada je valja ubrati. Kao i masline, višnje valja odmah uzeti u obradu. Split je, dakle, trebao da bude pravo mjesto gdje će se proizvoditi maraschino. No s obzirom na tvornicu koja se ipak nalazi u Zadru (**82.**), višnje valja brzo otpremiti u Zadar, da se ne pokvare. Zato dolaze mnogi mali brodovi s jedrima i dovoljnim brojem veslača koji onda žurno prevoze višnje u Zadar. One se odmah otpremaju u pogone tvornice gdje nekoliko stotina žena i djevojaka čeka da višnji izvade koštice pa se maraschino proizvodi samo od mesa višanja. Međutim, i koštice se upotrijebe za proizvodnju manjih količina marschina koji se onda zove „rosolio di osse di marasche“. Meso se onda stavi u boce da počne vrenje. sada višnje vriju i to sve jače, pa se u početku triput dnevno miješaju da proces prožme čitav sadržaj boce, te da gornji slojevi budu isti kao donji. Plodovima se doda još nešto lišća višnje iz okolice Splita. To lišće, koje najprije valja odvojiti od peteljke, zgnječi se, pa se od toga malo doda maraschinu, točnije maraskinom vinu, kako se ovaj poluproizvod zove. To lišće daje likeru osebujan okus i aromu. Soku koji je tako nastao miješanjem soka i lišća maraske doda se još deset posto rakije komovače, a onda se sok iscijedi. Puhanje i ostali postupci činili su mi se vrlo starinskim, no ovaj svijet ne voli promjena svojih starih navika i postupaka, a svi znamo da ima novotarija koje ne znače baš i poboljšanje kakvoće. Ovdje se pokušalo uvesti takve novotarije, no onda su

se opet vratili tradicionalnim tehnikama kad su opazili da novi postupci daju i za nijansu različiti okus, koji se kupcima može i ne svidjeti pa bi to moglo škoditi dobrom glasu tvornice. Doba vrenja i kvantitativni odnosi različitih tvari koje se ovdje miješaju, sve je do tančina određeno. Nešto od toga sačuvano je i napisano u oporukama predaka i to se čuva kao sveta poslovna tajna. Jedan prijatelj, tvorničar, pričao mi je da je jednom, misleći da će malo popraviti kakvoću, naredio neku sitnu izmjenu kod miješanja. No to su njegovi izbirljivi kupci u inozemstvu odmah zamijetili, pa je dobio pismo iz Trsta da je zadnja partija maraschina bila nešto slabija, pa se on odmah vratio ranijim postupcima. U ovim miješanjima, kao i u drugim trikovima i postupcima, nalaze se tajne svake tvornice. No, tvorničari znaju još za neke dodatke s kojima marschino dobiva sav svoj sjaj i snagu i tu su tvorničari slični alkemičarima koji su ljubomorno sačuvali svoje tajne u proizvodnji zlata. Neki raniji tvorničari bili su veliki kemičari, oni su eksperimentirali s kruhom, čelikom i raznim drugim tvarima pa su o tom komadu čelika ili kruha koji e neko doba morao biti umočen u tu tekućinu, u svojim oporukama izvijestili svoje potomstvo.

Kad se iz višanja iscijedi ta tekućina, doda joj se šećer. No šećer mora biti rafiniran da bi tekućina sjala kao bistri i sjajni tekući kristal, Najčešći i najbolji rafinirani šećer dobiva se, kažu mi, sada iz Hamburga. Hamburški šećer da je bolji od londonskog. No budući da ni ovaj šećer nije baš do kraja rafiniran, to se liker s dodatkom šećera nekoliko puta propusti kroz pamuk u velikim filtarima. Tek onda se liker čisti kao kolonjska voda skuplja u velikoj urni i onda se počinju puniti boce. I kod punjenja liker se opet propušta kroz pamučne ili spužvaste filtere da bi nestao svaki trun prašine i da bi se zadovoljio svaki sladokusac u Petersburgu, Parizu, Londonu ili New Yorku, koji ne uživaju samo jezikom, već i okom, pa ih i sam pogled na ovaj jasni, sjajni tekući kristal veseli.

Boce, u koje se rosolio puni, stare su zelenkaste, neugledne boce iz mletačkih tvornica. Šaš, kojim se ove boce pokrivaju, dolazi s dalmatinskih otoka i obala. Boce se onda pakiraju u velike ili male sanduke, ponekad i u elegantne male sandučiće za dvije ili čak i za jednu bocu, ako se ovu dragocjenu tekućinu u lijepoj ambalaži želi pokloniti nekom zaštitniku sladokuscu ili rođaku.

U Zadru ima nekoliko tvornica, no najznanija je tvornica Drioli. Maraschino-Drioli najbolji je i najtraženiji, osobito u Engleskoj. U ovoj tvornici se proizvodi samo jedna sorta maraschina, uvijek iste kakvoće i uvijek iste cijene. .....

No poznavaoci će ipak prepoznati onaj pravi maraschino po svom neponovljivom okusu i aromi. Pravi se Drioli prepoznaje osobito po okusu koji kasnije ostaje u ustima. Liker ishlapi na jeziku kao miris cvijeća. No ako liker nije pravi ili ako je slabije kvalitete, u ustima ostaje loš i šupalj okus, ako je pak liker onaj pravi, onda u ustima ostaje pravi okus višnje pa se može reći - konac djelo krasi. A oni drugi tvorničari, kažu, nisu u stanju ukrasiti djelo koncem. .....

Neshvatljivo je da Dalmatinci koji, evo proizvode besprijekorni rosolio, nemaju i druge industrijske grane koje bi se mogle mjeriti s proizvodnjom ovog likera. .....

BILJEŠKE:

82. Girolamo Luxardo, porijeklom iz Ligurije, rođen 1784. u mjestu Santa Margherita Ligure bio je užar. U dobi od 35 godina odlučio je poći u Dalmaciju i izabrao Zadar. Tu je 1821. osnovao prvu tvornicu za proizvodnju pića. Izmislio je naputak za maraskino, koji ubrzo postaje čuven. U zapisima iz 1833. stoji da je Luxardova destilerija bila tada najveća tvornica u Zadru, a da su njeni proizvodi slani širom svijeta, a najviše u Madrid, Kalkutu, Istambul i Rio de Janeiro. Dosta se izvozilo i u tadašnju Rusiju i Ameriku. Vlasnik Giorgio Luxardo, Tvornica se razvijala i posao je cvjeta od vladavinom Austrije. Zastoj počinje 1914. s prvim svjetskim ratom, da bi ponovo proradila, u drugom svjetskom ratu 1943. godine bomba potpuno uništava tvornicu. Nasljednik Girolama Luxarda, Giorgio, u Torregli kod Padove osniva novu tvornicu maraskina i uz nju sadi 20.000 stabala maraske.
U Zadru se poslije sagradila nova tvornica „Maraska“, nazvana po višnji maraški –maraski. (op.a. marascichino je autoriziran početkom 16. stoljeća. Ljekarnik Dominikanskog samostana u Zadru prigotavljao je od gorkaste maraske iz gradske okolice tipični liker rosolj, koji je poslije i nazvan po svojoj višnji. U 17. stoljeću niču destilerije za proizvodnju maraschino-destilata, a u 18. stoljeću već postoje i prave tvornice. Zabilježeno je kako je 1730. godine glasoviti botaničar, amater i savršeni destilator, Zadranin Bartul Ferrari, poučio Josipa Calceniga, vlasnika kavane na zadarskom trgu, da sakuplja u pravo vrijeme i destilira dobro pripremljenu marasku a dijelom lišća i tako je nastao Calcenigin liker. To piće proizvode u Zadru i obitelji Rota, Mola, Smirich, Arvati, Manfrin, Brini … Od 1768. u proizvodnji maraschina predvodi Francesco Drioli, a od 1821 Girolamo Luxardo. Sredinom 19. stoljeća javljaju se i Šibenčanin Vlahov te Mateo Magazin, Josip Pivac i Luka Miličić. Ovdje nailazimo i na još jedan zanimljiv i vrlo vrijedan podatak: da je Zadar imao kavanu još 1730. godina a Zagreb tek 14. godina kasnije.

Društvo i čudaci u Dalmaciji u djelu Ide von Düringsfeld
(Iz: Aus Dalmatien, Prag, 1857.)

Ida von Reinsberg

Vlaji

..... U kući djevojke pije se bez prestanka u zdravlje, zet zagrli punicu, darivaju se. Izlazi i škrinja sa mirazom, svećenik dobije svoje sukno, i svoje vino, svoj kolač i svoju četvrt ovna. U kući momkovoj čeka se dolazak mladog para. Prije nego što nevjesta sjaši, mora pogladiti neko dijete i baciti voća na kuću i svatove, mora poljubiti prag. Onda počinje gozba. U te dane nisu više dovoljna obična jela, sir, kukuruzni kruh, juha i kiseli kupus, luk bijeli i crni, zelje i mlijeko, nije dovoljan ocat i voda, sad se pije vino, crno teško vino, jede se pšenični kruh i križa, bravetina i kokoši, reže se odlična temnozelena i ko med žuta vlaška torta s orasima i sirom (ja nisam imala prilike uživati u tom jelu). No Vlaji to jelo bolje cijene, a na svadbama se jede tako kao da brda Dalmacije nisu goleti i kao da u Vlaškoj vlada vječno obilje i sitost, kao da se za glad nikad nije znalo.

..... Ujutro im kum donese (mladencima) za doručak pšeničnu tortu, kokoši i vina. Onda počinju dužnosti nevjeste. Ona sve mora poljubiti, mora očešljati djevojke i isplesti im pletenice, svakom mora dati vode da opere ruke. ..... Kuha u smeđim, grubim i trbušastim loncima u kojima i ja moram kuhati našu juhu jer drugih nema. Juhe se dime, ali to mladu ženu ne smeta jer je ona u dimu rođena, u dimu će kuhati i umrijeti. .....

Zima u Dalmaciji

Sada, potkraj studenog, počinju se na pazaru prodavati najljepše cvjetače, špinat i lijepa kovrčava salata koje već dugo ima na pretek. Na poljima buja bršljan, divlje ruže pupaju, crvene se kupine, a vidi se tu i tamo i cvijeće, nove bobice zriju i bojom sliči šipku. Na trgovima i kraj mora suši se na prostrtom platnu žito, ovnovi se kolju, sole i suše da postanu - kaštradina. .....

Posjet obitelji Cambi u Kaštel-Kambelovcu

..... Gospodin i gospođa Ambrosini tako su nas ljubazno primili, kako je u Kaštelima, izgleda običaj. Conte Mome mi reče: „Opazili ste da je moja žena tako mlada što će te sada kazati o mojoj punici?“Gospođa Ambrosini se nasmijala i ponudila nas limunadom, biskvitima i voćem. Gospodin Ambrosini nas je poveo mnogim vrlo lijepim slikama koje je donio s jednog puta u Italiju. ..... Uveli su nas u malu i okruglu blagovaonicu na drugom katu kule. Bila je svježe obojena, s prozora se vidjelo more. Nasred blagovaonice stajao je lijepo pokriveni stol. Dalmatinci znaju lijepo postaviti stol. Sa zadovoljstvom se sjećam zakuske kojom nas je conte Toni Bajamonti iznenadio u Solinu. To je bila mala i slabo oličena soba s krevetom u sredini, drveni stol s klupama s dvije lojanice. Tu nas je dočekala najugodnija improvizacija sa srebrom, vinom, sjajnim voćem i slatkišima svake vrste - sve je bilo kao ono „Stoliću, pokrij se!“iz dječjih bajki.

I u Kaštel-Kembelovcu sjale su kristalne boce i cvijeće, među cvijećem žute i ružičaste breskve, smokve što su pucale od slasti, prozračno, bijelo i plavo grožđe, jabuke nježnih tonova iz Turske ili Vlaške i napokon, mirisne dunje što su se ljuštile i rezale da su izgledale kao gorostasni artičoki. Mali tanjurići s pršutom i salamom svake vrste gubili su se u ovom raskošu voća.

Kratko ću skicirati dalmatinski ručak koji se servira gotovo u svakoj kući s malim iznimkama i izmjenama. Ručak počinje s rižom koja nije mekano skuhana. K tome, kokošje jetrice, kupus, ponekad kobasice i pršut s rajčicom. U Kaštel-Kembelovcu dobili smo kokošje jetrice s graškom iz Crne Gore.

Riža je prelivena prženim maslom, komadićima posve laka omleta pržene na maslu.

Slijedilo je „dinstano“(pirjano) meso, pa prženo, pa opet prženo i „dinstano“. Zelje i salata daju se kao zasebna jela. Dalmatinska „teća“je bravetina u komadićima s krumpirom. Ovo je jelo vrlo dobro, ako je samo dobro skuhano.

Kapari i srdele, vrlo dobri, osobito kapari, ne iskorištavaju se u onoj mjeri u kojoj bi se mogli iskorištavati. Jedu se naprosto u octu, i to sardele same, a kapari se dodaju prženom mesu.

Meso se donosi na stol isječeno na komadiće. Vidi se da Turska nije daleko. Rado se miješaju razne vrste mesa, da svatko izabere što voli.

O nekom slijedu jela nema ni govora. Kako rekoh, veliki lonac s „dinstanim“mesom dolazi između prženog i pečenog mesa.

Kompoti ovdje nisu poznati. Voće se jede u fritturama - pomi, susini fritti - a to će reći jabuke ili šljive umočene u tijesto i prženi na maslu, ili se voće prži s mesom u tavi, kao krumpir. Govedina s jabukama nije loša.

Najslabija točka dalmatinske kuhinje je umak. Ja sam upoznala ovdje samo tri vrste umaka - umak od rajčice, od srdela i od bijelog luka. Uzalud sam moje kuharice pokušavala naučiti da naprave umak od kapara. One su znale samo za jednu vrstu juhe u kojoj su kapari plivali sami. No, sjećam se dobro jednog jedinog hladnog umaka. Sjećam ga se po dobru, a nastao je nadahnućem contessine Mariette Dudan.

Peče se na ražnju, obično dobro, ali ponekad i prejako. Uopće, pretjerivanja u kuhinji ovdje nisu rijetka.

Ovoje, recimo, općeniti i tipično dalmatinski ručak. A sad da se vratimo ručku u Kaštel-Kambelovcu. Contessa Marietta tužila se da ručak nije dobar jer nije bilo divljači i ribe. Ukorili su gospođu Larru što nije najavila naš dolazak. Tako je za ručak bilo samo pečene, pržene i „dinstane“kokoši, k tome i bravetina u tavi, štrudla i još neki kolač koji se nazivao „strangola-preti“, „kolač za udaviti popa“, još neka jela od mesa, sve u svemu - dvanaest jela. Siromašni ručak, bez sumnje. Poslije ovog kratkog jelovnika došao je i desert - odličan pandišpanj, torta od biskvita, a contessa Marietta je, čini se, bila pravi majstor za ovu vrstu torte, još neki kolači, pršut, sir i napokon voće. Rijetka žarka vina iz ovog kraja razumiju se sama po sebi.

Posjeta Petru Nisiteu u Hektorovićevu Tvrdalju

..... Ribnjak , kao i stari dio kuće, sagradio je Petar Hektorović, čiji je novoizdani spjev „Ribanje“spomenuo Neigebauer u svom djelu o južnim Slavenima. Hektorović se rodio 1487. U Starom Gradu na Hvaru gdje je 1572. i umro, slavljen kao pjesnik na tri jezika. O njegovom latinskom govori više natpisa na zidovima ribnjaka među bujnim raslinjem vazda zelene malva cavaterra. Jedan natpis nalazi se ispod mrtvačke lubanje i kaže:

Respice, quod salvant nec opes nec gloria mundi,
Nod decor, aut aetas, mors quia cuncta rait.
(ne zaboravi da spasa nema ni u bogatstvu ni u slavi, ni u časti, ni u
u starosti, jer smrt sve grabi)

Ova kuća je kasnije, putem raznih ženidbi, došla poslije ugasnuća pjesnikove loze u posjed Petra Nisitea koji je došao iz Furlanije i sada kao učenjak nastavlja djelo pjesnikovo pa je produžio kuću i sagradio terasu.

„Priručnik“ (Manuele del Regno di Dalmazia).

Carski savjetnik i upravitelj pri Pokrajinskoj vladi u Zadru, Alois (Luigi, Vjekoslav) Maschek, vrlo cijenjeni upravni stručnjak, član bezbrojnih znanstvenih udruga u Austro-Ugarskoj, Italiji i drugdje, napisao je djelo u sedam svezaka „Priručnik“ (Manuele del Regno di Dalmazia). Tiskana od 1871. do 1877. godine u Zadru (u tiskari koja u vodila Marina Battara, rođena Anić, od 1817 do 1823. kada je predaje na vođenje sinovima).
Maschek prikazuje razvitak gospodarstva Dalmacije kroz vjekove, ukazujući na njegove najznačajnije grane. Naravno, to se u prvom redu odnosi na poljodjelstvo kao zanimanje najvećeg dijela stanovništva pokrajine, a potom na pomorstvo i ribarstvo.

Iz autorskog djela GOSPODARSTVO DALMACIJE u Maschekovim „Priručnicima“, Šime Peričića UDK 338:929 L. MASCHEK, Sukošan (Zadar), Pregledni rad od 4. III. 2008.:

STANOVNIŠTVO
Oslanjajući se uglavnom na zadnji popis stanovništva pokrajine (1869.), Maschek u Priručnicima predočuje broj njenih stanovnika, odnosno pojedinih kotareva i općina.
Prema njegovim podatcima se broj stanovnika u XIX. st. u pokrajini kretao ovako: 1817. godine je u njoj obitavalo 297.912 stanovnika.
Do 1827. je ono poraslo za 40.144,
od 1827. do 1837. god. za 35.453,
a od 1837. do 1846. za 32.504 stanovnika,
dok je od te godine do 1850./1851. Ono smanjeno za 17.273 duše.
Sljedećih pet-šest godina, do 1857. je prirodni priraštaj također bio vrlo slab, tek za 1.084 duše, da bi otada do 1869. god. porast iznosio čak 38.297 stanovnika. Dakle, za 52 godine je stvarni porast iznosio 144.884 duše. Jer, 1869. god. je u pokrajini bilo, kaže, 442.796 stanovnika (220.169 muš. i 222.627 žen. spola). Ono je tada nastavalo 15 gradova, 40 varoši i 784 sela. Nadalje, u pokrajini su bile 86.543 stojne kuće, od kojih je čak 74.186 bilo nastanjeno, dok su preostale bile prazne, bez ukućana.

POLJODJELSTVO
Veliku pozornost Maschek pridaje stanju onodobnog poljodjelstva pokrajine, smatra je „kraljicom vještina,” kojim je tada bilo zaokupljeno 4/5 njenog stanovništva. Ukazuje da se nalazilo u stanju „najvećeg klonuća”. Razlog tomu je nalazio u nekoliko temeljnih čimbenika: prekomjernoj rascjepkanosti zemalja (parcela), pretjeranoj skupoći radne snage, nepoznavanju mehaničkih vještina korisnih poljodjelstvu, nesklonosti veleposjednika spram polja poljodjelaca, nomadskom stočarenju, nesklonosti ovdašnjeg stanovništva sadnji plodonosnih stabala, te predrasudama, običajima i slavljenju velikog broja blagdana, dakle gubljenju vremena za rad na uzgoju poljodjelskih kultura uopće. Najveći dio zemalja bio u posjedu pojedinaca koji su ih ustupali, unajmljivali kolonima na obradu i korištenje uz obvezu podavanja 1/3, 1/4, 1/5 i 1/6 od mnogih uroda/ plodova. Vlasnici se nisu nimalo brinuli o svojoj zemlji, prepuštajući je brizi obrađivača (kolona). Dalmacija nije proizvodila potrebne količine hrane, te što joj nedostaju upravo najznačajniji proizvodi (krušne žitarice), koje je onda trebalo uvoziti na veliku štetu obrađivača i gospodara zemalja. Unatoč svemu tome ovdašnje je poljodjelstvo proizvodilo raznolike, korisne i tražene proizvode, koji doduše nisu rađali u mogućim količinama, a čija je kakvoća zaostajala znatno za onom željenom. Vino je često podlijegalo kvarenju, bez uporabe pravih enoloških mjera. Slično se događalo i s maslinovim uljem. U pokrajini se nije dostatno uzgajalo drugo voće dobre kakvoće, a ni povrće ni druge živežne namirnice. Premda je imalo veliko značenje za seosku ekonomiju i življenje pokrajinskog pučanstva, i stočarstvo je nepravedno zanemarivano. Proizvodi Dalmacije

oduvijek su bili, vino i maslinovo ulje. Klima njena pogoduje uzgoju vinove loze, pa je vino bivalo dobre, ali različite kakvoće. Urod grožđa nije bivao u očekivanim količinama. Panjevi/trsovi su zasađivani na udaljenosti od 70 centimetara i narastali su vrlo nisko. Na površini jednoga jutra (= 5.575 m2) bivalo je 8, 10 ili 12 redova loza na raznim udaljenostima, što je otežavalo i poskupljivalo berbu. Neka pravljena vina u to doba, napose ona tzv. slatka, poput onoga s Paga, maraštine s Trtara kod Šibenika, prošeka s Krapnja, on ubraja među ona koja se mogu uspoređivati i natjecati s najboljima u Europi. Njima uz bok stavlja pošip i vugavu iz Trogira, muškat iz Omiša, prošek s otoka Brača, vugavu i crljenak iz Tribunja, te neka druga vina u pokrajini. Poslije toga Maschek daje i neke količinske podatke o proizvodnji vina u to doba. Naime, on tvrdi da je do 1871. god. u pokrajini pravljeno prosječno godišnje 1,515.300 emera (emer = 56 l) vina, a prije pojave peronospore pak preko dva milijuna emera. Na površini od 110.933 jutra zasađena vinovom lozom, te 1871. godine, proizvedeno je 1,423.448 emera vina. Dvije trećine toga vina proizvodilo se na otocima, a ostalo (1/3) na kopnenom dijelu pokrajine. Od toga je 1/3 vina trošena od pokrajinskog pučanstva, 1/3 je prodavana na malo, dok je preostala trećina izvožena izvan pokrajine. Prvo enološko društvo u Splitu je uspješno primjenjivalo neke mjere koje su dotle bile nepoznate i neprimjenjive u pokrajini. Unatoč slabom urodu grožđa 1873. god. ono je u svome podrumu imalo preko 3.000 barila (b = 65,5 l) vina i likera. Pače, ono je na svjetskoj izložbi u Beču bilo tada nagrađeno velikom medaljom za unapređenje kakvoće vina. To se odnosilo na kakvoću, ali i na racionalno pakiranje/ambalažiranje toga proizvoda. Slična udruga u Šibeniku je 1872. god. napravila 400 barila vina na racionalni način, a pored slabe berbe sljedeće godine samo 130 barila takvog vina.

Pored maslina u pokrajini su tada uzgajane još smokve, bajame, rogači, maraške, limuni, naranče i druge voćke, ali u znatno manjoj količini. S velikim zadovoljstvom bilježi činjenicu da je u okolici Omiša nedavno zasađeno 120.000 sadnica bajame, nadajući se da će sličan slučaj uslijediti i drugdje u pokrajini. Najznačajniji bio je urod žitarica, sočiva i krumpira, ali ni te količine nisu dostajale potrebi prehrane pokrajinskog pučanstva. Poznato je da su u Dalmaciji odavno činjeni pokušaji glede mogućnosti reguliranja rijeke Neretve, odnosno isušivanja njenih močvarnih dijelova, od čega je očekivana velika korist. Tri polja u općini Vrgorac – Bunčica – Rastok – Jezero, koja su u stvari nekad činila jezero, djelomično su isušena. A još su Turci na rječici Mlada poduzeli neke hidrauličke radove i priveli je obrađivanju, naravno samo isušenoj površini.

Maschek navodi da je 1869. god. u pokrajini bila 10.251 košnica pčela, što je bilo manje nego u prethodnom razdoblju. Sudeći prema broju košnica, čini se da je tada pčelarstvo bilo razvijenije u općini Vrgorac, a potom u okolici Vrlike i na otoku Pagu. U sinjskom kraju pčelarenje obavlja „barbarski", a da je tada poduzeta akcija za racionalno obavljanje te djelatnosti uspostavom uzornog pčelarnika uz uporabu najboljih, suvremenih košnica, nabavu odnosnih instrumenata, te sadnju/uzgoj šumskog bilja za ispašu pčela. Za šoltanski med Maschek kaže da je „najpoznatiji u čitavoj pokrajini", a Šoltani su mu pridavali zasluženu pozornost, jer su od meda i voska stjecali znatne prihode. Tim medom se nije mogao uspoređivati nijedan od onih dobivanih u pokrajini, nego jedino onaj iz Španjolske. To ga je ponukalo da se naširoko osvrne na povijest šoltanskog pčelarstva, još od rimskih vremena, svrstavajući njegovu kakvoću među one najbolje u Europi. Budući da su pčele imale za ispašu bilje izvrsne, mirisne kakvoće, to je i ovdašnji med, kaže, posjedovao mnoga ljekovita svojstva. Žali se jedino na činjenicu što je prethodnih pedesetak godina na otoku bivalo do 3.000, a tada (1875.) je bilo ondje jedva 400 košnica. Veliku nadu polagao je u netom osnovani Pčelarski konzorcij,

ŠUMARSTVO

Šumarstvo pokrajine bilo na vrlo niskim granama. Takvo stanje on tumači devastacijom njenih šuma od strane mletačke uprave. Stoga su, drži on, bile potrebne učinkovite mjere na njihovoj obnovi. Istina, nova vlast je brinula o nekim šumama, napose onim otoka Korčule, poradi potrebe tamošnje brodogradnje, ali su svejedno i one stalno uništavane prekomjernom eksploatacijom. Tako je, kaže, oko 1865. god. na njemu bilo gotovo 13.812 ha zaštićenih visokih šuma, a deset godina potom jedva 8.543 ha svih šuma, od čega čak 5.335 ha makije. U svezi sa šumama bilo je i lovstvo koje Maschek jedva spominje. Jedino je istaknuo da je oko 1870. god. na Rabu i susjednim mu otocima bilo razvijeno lovstvo, u prvom redu kunića, te da se i stanovništvo Trpnja Metkovića i Trpnja na Pelješcu zanimalo lovom divljači, napose ptica, i drugdje, u pokrajini bilo je divljači, koju su pojedinci lovili za prehranu obitelji i prodaju u gradovima.

RIBARSTVO

U svojim priručnicima Maschek malo govori o ribarstvu Dalmacije. Navodi da su žitelji Starog Grada na Hvaru posjedovali tada velik broj ribarskih brodica, kojima su lovili srdele čak u vodama Sicilije. Jednako tako kazuje da je gotovo sve pučanstvo Sućuraja na tom otoku bilo zaokupljeno lovom srdela, uključujući i neke žene. Ta činjenica bila je razlogom njihova odalečivanja od poljodjelstva. Nadalje, on kaže da od 1.040 stanovnika otoka Lastova (1689.) većina živi od ribolova. Zabilježio je i to da je tada u vodama otoka Raba bilo obilje škombra, koji su prodavani najviše usoljeni, ponajviše podanicima Papinske države. Pored njih se ondje najviše lovilo tune, čiji ulov je uglavnom konzumiralo domaće stanovništvo. Posebno hvali kakvoću ribe i oštriga lovljenih u Novigradskom moru, jer mu je to bilo jako poznato. Nije mu ostalo nepoznatim ni to da su stanovnici Bačine kod Metkovića u obližnjem jezeru lovili posebnu ribu, zvanu plostice, i ugore izvrsne kakvoće. I u Jezeru u općini Vrgorac, odnosno rječici Mlada, lovilo se jegulje osobite kakvoće, dok se u donjem toku rijeke Cetine lovilo žabe i rakove, naravno za pripremu i jelo. Godine 1873. je zabilježeno postojanje ribnjaka u močvari kod Krtola. Ti ribnjaci su bili zatvoreni i visokom vodom (plimom): za plime se zapravo u njima lovila obilata količina raznovrsne ribe. Ovo su, koliko se zna, prve vijesti o ulovu slatkovodne ribe u Dalmaciji u XIX. stoljeću. Maschek je naveo i neke brojke glede ribarskih brodica i ribara u pokrajini u to doba. Naime, godine 1872. je u njoj bilo, kaže, samo 487 brodica s ukupnom nosivosti od 1.320 tona posadama od 1.843 čovjeka, a sljedeće godine među „obrtnike" svrstava čak 3.202 profesionalna ribara (pescatori).

PROIZVODNJA SOLI

U Dalmaciji se morska sol proizvodila u Pagu, u Stonu i na Rabu. Najviše soli proizvodile paške soline, koje i jesu bile u najvećem broju. Dapače, do 1866. je pored solane u Paškoj uvali djelovala i ona u Dinjiškoj. Doznajemo da je u Pagu (i u Dinjiškoj) od 1842.-1851. god. proizvedeno 660.991 stotinjak funti soli, od 1852.-1861. god. 778.191, a od 1862.-1871. god. pak 800.613 stotinjaka. U trideset godina je ondje proizvedeno čak 2,238.798 stotinjaka uglavnom bijele soli, one bolje kakvoće. To je iznosilo prosječno 74.660 stotinjaka godišnje. Rekordna „berba" soli je na Pagu uslijedila 1861. god. (143.201 stotinjak), a najmanja pak 1855. god. (21.860 stotinjaka). Stonska solana u ovom tridesetgodištu proizvela je ukupno 768.504 stotinjaka soli. Po desetljećima je to izgledalo ovako: od 1842.-1851. god. je u njoj proizvedeno 178.988, od 1852.-1861. god. 232.805, a od 1862.-1871. god. pak 356.710 stotinjaka soli različite kakvoće. Godišnji prosjek je iznosio 25.616 stotinjaka: najviše je u njoj napravljeno 1866. Godine (61.951 stotinjak), a najmanje pak 1858. god. (6.133 stotinjaka). Daleko manjeg proizvodnog kapaciteta bile su soline na otoku Rabu: ondje je od 1842.-1851. god. proizvedeno 72.883 stotinjaka soli, u desetljeću od 1852.-1861. god. 80.222, a od 1862.-

1871. god. pak tek 66.623 stotinjaka, svega 219.728 stotinjaka funti soli. Godišnji prosjek proizvodnje je ondje iznosio 7.324 stotinjaka: najviše soli je napravljeno na Rabu 1849. god. (18.744 stotinjaka), a najmanje pak 1845. god. (250 stotinjaka). Najmanju proizvodnju je postizavala, do kraja postojanja, solana u Dinjiškoj. Upravo ta činjenica, mala proizvodnost bila je razlogom njena napuštanja. Naime, u razdoblju od 1841.1865., za 24 godine djelovanja, u njoj je proizvedeno ukupno 19.545 stotinjaka soli. U desetljeću od 1842.-1851. je u njoj proizvedeno 8.291, od 1852.-1861. god. 7.602, a u četverogodištu od 1862.-1865. pak samo 3.652 stotinjaka: prosjek tamošnje proizvodnje iznosio je svega 814 stotinjaka soli godišnje, dakle stvarno beznačajna količina, što je onda opravdavalo njeno ukinuće. Prema tome, u navedenom razdoblju je u čitavoj Dalmaciji proizvedeno 3,247.577 stotinjaka raznovrsne soli. Maschek navodi da je u Krtolima, u Boki, na ravnici uz more nekada bila solana. Ona je tada irigacionim sustavom pretvorena u plodno polje, a od nekadašnje solane ostalo je samo ime Solila. Nekad u Tivtu postojeću solanu, koju se za druge austrijske uprave mislilo obnoviti, on i ne spominje, kao uostalom još neke negdašnje solane u pokrajini.

PRERAĐIVAČKA RADINOST

Industrija i trgovina u Dalmaciji nisu dostatno razvijene, ali da svejedno industrijski proizvodi bivaju nagrađivani na svjetskim izložbama, kao ono u Beču 1854. godine. Posebno ističe kakvoću i nagrađivanost dalmatinske industrije likera. Prema podatcima tada je u pokrajini bilo preko 4.500 obrtnika u oko 25 struka, od kojih je najviše bilo klesara, postolara i zidara. Među obrtnike, po ondašnjim mjerilima, svrstava nosače (622), krčmare (966), kavanare (182) i kočijaše (74), ali i trgovce na veliko i malo, mornare, piljare i sitničare (247), koji nisu bili obrtnici u pravom smislu riječi. Prije su spadali u trgovce i ugostitelje. Štoviše, među obrtnike smješta hotelijere, arhitekte, mjerače i poduzetnike raznih struka, kojima tu zaista nije mjesto. Ističe postojanje i djelovanje manufakturne proizvodnje u pokrajini, navodeći gotovo sve takve pogone. Tako posebno izdvaja klesarnicu u Selcima na Braču i četiri radionice/tvornice piva u Zadru, od kojih je samo pivovara Agostina Kleina bila nešto većeg, ali ne i dostatnog proizvodnog kapaciteta. Veću pozornost poklonio je industrijskoj proizvodnji pokrajine. Najprije je istaknuo tvornicu cementa (Cemento idraulico) u Splitu, vlasništvo Jakova Bettizze i drugova, bez drugih podataka. O dioničkom društvu (tvornici) za proizvodnju staklenih predmeta (Società anonima per la fabrica di vetrami) u Zadru, čiji ravnatelj je bio Jakov Bogdanović, kaže da je uspostavljena 24. lipnja 1869. s kapitalom od 15.000 fiorina podijeljenih u 50 dionica. U četiri godine izrađivala je boce za likere i tako se suprotstavljala konkurenciji sličnih stranih proizvođača. Čistoća stakla, njegovo pečenje i boja bili su usavršeni do te mjere da su hvaljeni od svih proizvođača likera u gradu, te je tvornica zasićivala sve narudžbe, prethodno tražene u Muranu. Ohrabrena time ona je poduzela drugu specijalnu proizvodnju: od velikih boca (fiasconi) zelene i smeđe boje, opletenih slamom ili drvenim daščicama, zapremine 1-15 bokala, napravila je pravi poslovni posao. Od 1873. bila zaokupljena izradom boca za vino i njima opskrbljivala domaće Enološko društvo.

Prema njegovu pisanju tvrtka Elia i Semo svoju staru tvornicu sapuna s Krfa prenijela je u Split, gdje se pravio sapun svake vrste, poput onih u Grčkoj i na Levantu. Uživala je slobodu prodaje svojih proizvoda po čitavoj pokrajini, tim prije što su oni bili izvrsne kakvoće. Najviše teksta napisao je o tvornicama likera od ekstrakta maraške, koja je zahvaljujući pogodnoj klimi i tlu uzgajana tada isključivo u Dalmaciji. Tada je takvih tvornica u Dalmaciji bilo čak sedam, od kojih šest u Zadru, a jedna u Splitu (A. Dalbello). Takva proizvodnja u Zadru uslijedila je još 1700. godine, a započeo ju Calceniga, i brzo postala značajno za ono doba. Prvi je čuvenost postigao F. Drioli, koji je destilacijom maraške izvrsne kakvoće, čistoće i koncentracije aromatičnog etera nadmašio svoje prethodnike. To je bila najstarija i najpoznatija tvornica likera koja je isključivo pravila rozoljo-maraskino. Od 1840. veću pozornost poklonio je

industrijskoj proizvodnji tvornice cementa (Cemento idraulico) u Splitu, vlasništvo Jakova Bettizze i drugova, ali nije podastro nikakve druge podatke.

Dubrovački kraj

Dubrovačka Republika je preko gruške luke i tamošnjih skladišta trgovala velikim količinama drva i željeza iz susjedne Bosne i Hercegovine, te katrana iz potonje. U Gradu je nekad bilo, kaže, i radionica konopa. Stanovnici Rijeke dubrovačke su se tada najvećim dijelom zanimali pomorstvom i trgovinom: neki od njih su iselili u Peru (Lima), gdje su zaradili velik kapital. Preostali su se bavili poljodjelstvom i ribolovom. U Mokošici je postojao mlin sa 6 točkova koje je pokretala voda rijeke Omble. Između Cavtata i Grada/Župe dubrovačke prostirala se lijepa i plodna nizina. Kroz nju je protjecao potok plodan vodom, gdje je bilo smješteno nekoliko vodenica. Među njima je prednjačila ona na turbine, koju je prije malo godina dao sagraditi dubrovački poduzetnik/trgovac Nikola Svilokos. Ondje se nalazila „šuma" maslina, a vinogradi i plodonosna stabla su predstavljali poglavito bogatstvo ondašnjem stanovništvu. Na malim pašnjacima su napasane ovce i magarci. U Trstenom, 17 km od Dubrovnika, na brdu iznad naselja zamjećivana je velika množina stabala maslina. A Dubrovački otoci (Elafiti) bili su škrti zemljom, što je onemogućavalo razvitak zemljoradnje. Na otočiću Koločepu bila su 1869. zapravo dva naselja – Gornje i Donje Selo, u kojima je tada bilo 90 stojnih kuća s 328 stanovnika. Na njemu je bilo malo obradive zemlje, pa se najviše uzgajala maslina. Tamošnje stanovništvo je zarađivalo za život jedino ribolovom. Stoga se tamošnja mladež okretala plovidbi, pa i kao kapetani duge plovidbe. Otok Lopud je nekad imao, kaže, 14.000 stanovnika koji su se najvećim dijelom zanimali također pomorstvom. Na njegovu zapadnom dijelu bila je luka koja je nudila sigurnost domaćim jedrenjacima, kojih je znalo biti čak 55. Najveći dio njih je davno izgubljen, dijelom u floti Karla V., uz obale Afrike, dok je drugi dio nastradao u brodolomima u vodama Engleske, ovog puta u sklopu armade Filipa II. a u osmom desetljeću XIX. st., točnije 1874., stanovnici toga otoka raspolagali su jedino s nekoliko malih ribarskih brodica koje su služile prijevozu između otoka i Gruža. Pored toga otok je obilovao plodonosnim i šumskim stablima: tu je bilo južnog voća – limuna, naranči, rogača te drugih stabala, pa i nešto malo maslina. Isto tako je tada na njemu uzgajana vinova loza. Postojanje ljekovitih i mirisnih trava pružalo je ispašu ovcama, čija vuna je bila izvrsne finoće. Nju su domaće obitelji prele i tkale u kućnoj radinosti. Od ovčjeg mlijeka se pravio sir koji je bio od velike koristi prehrani stanovnika. Vode oko otoka obilovale su izvorima i raznovrsnom ribom, koja se uglavnom lovila za domaće potrebe, prehranu vlastitih obitelji.

Metković i Pelješac

Na plodnim poljima okolice je stanovništvo Metkovića uzgajalo sve vrste žitarica, povrća i voćaka. Zanimanje mnogih bio je ribolov, morski i slatkovodni. Neretva je bila plodna u svome donjem toku: u Metković su pristajali brodovi do 150 tona nosivosti, a brodice zvane ladve (zoppoli) mogle su ploviti od sela Struge sve do Vida. U metkovsku luku su tada svakodnevno pristajali stabakuli i škuneri s robom iz Trsta, koja je tu provožena u Tursku. Nadolazeće karavane su Metković činile jednom od „poglavitih trgovačkih varoši pokrajine". Žitelji Trpnja na Pelješcu su najvećim dijelom bili ribari. Oni su posjedovali nekoliko skladišta koja su služila za smještaj ribolovnih sredstava, ali istodobno i neke poljodjelske proizvode poluotoka. Na istočnom dijelu mjesta se nalazila lučica u kojoj su se od bure sklanjali brojni jedrenjaci. A u samom mjestu je postojala luka u obliku duge, jedina takvog oblika u Dalmaciji i Istri: i u njoj su se sklanjali jedrenjaci koji su bili na putu prema Neretvi. Stoga ju Maschek drži stovarištem pomorske trgovine ovog kraja. U istočnom dijelu mjesta postojao prostrani ogledni vrt za uzgoj plodonosnih stabala korisnih seljaštvu. Pored toga su tamošnji žitelji uzgajali stočnu hranu/krmu, broč i buhač, zahvaljujući u prvom redu agilnom don Antunu Lovriću, neumornom

i neosporavanom autoritetu u dalmatinskoj agronomiji. Stanovništvo Trpnja bavilo se ribolovom i lovom. Zabilježeno je i to da je tada u mjestu bilo čak 109 osoba zaokupljeno raznim obrtima. Godine 1873. je u mjestu bilo 130 kuća u kojima su obitavale 723 stanovnika, a u njegovim zaseocima još 116 kuća s 727 duša, dakle ukupno 1.450 duša. Pored spomenutih pomoraca, u Janjini je bilo mnogo obitelji privrženih poljodjelstvu. Najbolje obradive zemlje u mjestu su uredno obrađivane, ali je svejedno za sušnih godina proizvodnja vina i ulja bivala nedostatna i za prehranu domaćeg življa. Godine 1869. je u mjestu bilo 108 stojnih kuća sa 636 stanovnika. Maschek navodi da je od njih bilo 154 unajmljivača (fittajoli), 63 posjednika, 62 poljodjelca, 19 vlasnika kuća, 9 nosača, 19 obrtnika i 13 trgovaca. Kuna je tada imala 437 obitelji s 2.508 duša. I njeno stanovništvo je bivalo najviše zaokupljeno poljodjelstvom i pomorstvom. Raspoložive zemlje bile su (7.252 ha) najvećim dijelom u vlasništvu posjednika koji su ih davali u zakup (kolonat) onima koji ih nisu imali dostatno. One su uglavnom bile zasađene vinovom lozom, a manjim dijelom maslinama. Također se u mjestu uzgajalo žito, krumpir i povrće, koji su donosili osrednje količine uroda. Pored maslina ondje su uzgajane još trešnje, smokve i neko drugo voće. Od domaćeg blaga je tada u mjestu bilo čak 300 mula, 7 magaraca, te znatan broj ovaca i koza.

Lastovo i Mljet

Godine 1873. otok Lastovo su nastavala 1.042 stanovnika. Najveći dio njih živio je od ribolova jer se sredstva za život nije moglo izvlačiti iz neplodna tla. Ipak, gotovo sve ono bavilo se i poljodjelstvom, a vrlo malo pomorstvom. Poglaviti poljodjelski proizvod otoka bilo je vino, od kojeg se izdvajao pečenjak. Bilo je zastupljeno i maslinarstvo, čiji proizvod je bio fine kakvoće. Pored masline je uzgajano i drugo voće – bajame, jabuke, breskve, redom dobrog okusa. Gotovo svaka obitelj je posjedovala vrtić sa stablima bajama i smokava. Sedamdesetih godina XIX. st. se na otoku pravilo do 8.000 barila vina i 1.000 barila maslinova ulja, premda je bolest luga (1855.) uništila mnoge vinograde i privremeno osiromašila mnoge stanovnike otoka. Za ljetnih mjeseci su poljodjelci zamjenjivali obradu zemlje ulovom srdela, što im je donosilo prilične prihode. Pored srdela su oni lovili i druge vrste riba, napose hlapove, kojih je u vodama otoka bilo u velikim količinama. Ondje je bilo i koralja čije vađenje je nekoć donosilo prilične prihode. Udaljenost otoka i poteškoće glede komuniciranja sa susjednim kopnom bili su razlogom neprodavanja viškova otočnih proizvoda. Stoga se autor priručnika zalaže za podignuće njegova gospodarstva uopće.

Otok Mljet je 1869. brojio 251 kuću s 1.381 stanovnikom. Bio je to otok brdovit, između čijih brda su bile male doline od kojih je najveća bila u Babin polju. Otočno stanovništvo je tada godišnje proizvodilo oko 2.000 barila vina, 70 barila rakije i 800 barila maslinova ulja, jedva za potrebe domaćeg življa.

Otok Korčula

Za otok Korčulu je navedeno da je čuven od davnina po brodogradnji, te nešto po kamenarstvu. A upravo u Maschekovo doba je ova potonja djelatnost na njemu doživljavala porast. Naime, on ističe da je od sredine XIX. st. uslijedio početak jačanja kamenorezarstva na otoku, te usto prodaje kamena po istočnom Sredozemlju, što je davalo poticaj vađenju sve većih količina kamena. Tada su umnoženi tamošnji kamenolomi, a oni u blizini grada Korčule i prošireni, a u njima je znalo raditi stotinjak kamenorezaca. Bolest vinove loze još više je potakla napredak toga posla, kada su i mnogi seljaci Žrnova i Lumbarde napustili poljodjelstvo i priklonili se kamenarstvu. To je rezultiralo porastom izvoza kamena. Štoviše, kopanje se proširilo i na susjedne otočiće Vrnik i Krmača. Taj kamen bio je prepoznatljiv po bjelini i čvrstoći. Najviše se krcalo na brodove u Korčuli i lučici Vrnik. Poslije je ta proizvodnja proširena i na otoke Hvar

i Brač, pa je pri tome znalo raditi i nekoliko stotina ljudi. To je bilo kratko, pa je krajem toga stoljeća prodavan samo kamen s otoka Korčule, gdje je još uvijek radilo 200 kamenorezaca.

Otok Hvar

Maschek je najveću pozornost poklonio povijesti i tadašnjosti gospodarstva otoka Hvara. Na razvitak stanovništva otoka Hvara su do kraja XVIII. st. utjecali napadi Turaka1571. i kuga 1576. godine, koji su prorijedili njegov broj. Prve godine na ovoj tablici u samom gradu Hvaru bilo je 472 za vojsku sposobna muškarca, 59 staraca, 818 žena i 774 djevojčice. U Varošu bilo je 300 sposobnih za oružje, 29 staraca, 503 žene i 514 djevojčica. Stojnih kuća u gradu je bilo 499, a u Varošu 320. Ovo pokazuje velike oscilacije broja ovdašnjeg stanovništva, a od sredine XVIII. st. njegov stalni porast, jer nije bivalo nikakvih poremećaja. Dio otoka bio je neplodan. Uz njegovu obalu su sredinom XIX. st. bile šume i pašnjaci. Povišene površine bile su neplodne i ogoljele. Niže površine u blizini Grada bile su također pokrivene šumom, bogatim pašnjacima i plodnim poljima koja su tada bila dobro i uredno obrađivana. Na južnom dijelu proizvodilo se mnogo vina i maslinova ulja. U svim nizinama sijalo se žito. Od voća se, pored masline, uzgajalo mnogo smokava, bajama i rogača, te ružmarina i aloje. Nedostajali su putovi za kopnenu komunikaciju između otočnih naselja. Morskim putovima otočani su prodavali viškove vina, ulja, soljene ribe i rogača: ponekad su također prodavali ružmarinovo ulje i borove šiške, od čega su stanovnici otoka izvlačili prilične prihode. Zanimanje središnjih žitelja Jelse bilo je poljodjelstvo i ribolov, uzgajali su i domaće blago. Njeni stanovnici imali su jedrenjake, najveće u Dalmaciji. Njihovim posredstvom oni su obnašali pomorsku trgovinu uzduž dalmatinske obale. Manjim jedrenjacima obavljan je prijevoz/izvoz viškova domaćih proizvoda – vina, maslinova ulja, usoljene ribe, drva za loženje i vapna. Prema nekim spisima autor je doznao da je u Jelsi 1741. bilo 583 stanovnika, 1869. god. 986, a kad je autor pisao tekst preko 1.000 duša. U najstarijem predjelu Jelse, Pitvama, su ribari još prije XVI. st. u prikladnim skladištima držali svoje brodice, mreže i ribarski pribor. Jedno vrijeme djelovala je radionica za preradu kože, a znatan je bio i obućarski obrt. Cipele posebnog oblika, zvane „postoli jelsonski“, prodavane su u velikom broju na susjednim otocima i u priobalju pokrajine (jelšanski postoli tipične su izvorne cipele domaće izrade od nebojene kože rađene u obliku papuče, za ženske sa „špigetama” (vezicama), a za muške slične mokasinama).

Općina Stari Grad je 1869. brojila 3.787 duša koje su obitavale u 719 kuća. Pored poljodjelstva njeno stanovništvo je obavljalo lov srdela, ponekad čak u vodama Sicilije. Tada je u Starom Gradu bilo i nešto blaga: 70 konja, 60 mula, 214 magaraca, 797 ovaca, 321 koza i 9 svinja, te samo 16 ulišta. Poljodjelstvo i ribolov su imali viškova. Žitelji naselja su trgovali izvozeći viškove vina, vinskog striješa, maslinova ulja, alkohola, suhih smokava i soljene ribe, a manje rastopljeni loj, med, vosak, ružmarinovo ulje i vapno. Bilo je i slučajeva da su prodavali kože, sapun, čahurice i buhač. Godine 1603. je u Sućuraju, kaže, bilo tek 150 žitelja. Njemu su pripadali Gdinja i Bogomlje. Kad je Maschek sastavljao ovaj priručnik (1876.) u Sućuraju je bilo 551 žitelj. Jedina vještina njegova življa se očitovala u lovu srdela, u koji je bilo uključeno sve njegovo stanovništvo, uključujući i žene. To je bilo razlogom što je tada bilo zapušteno poljodjelstvo. Nekad cvatuće vinogradarstvo je već 20 godina bilo bez uroda grožđa, ali se svejedno pravilo nešto običnog vina. Plodno tlo se gotovo isključivo koristilo za uzgoj maslina. Blaga klima je omogućavala uzgoj limuna i naranči. U Gdinji i Bogomlju je zemlja obrađivanja s najvećom brigom, pa je i proizvodnja bila razmjerna tome. Tamošnje smokve su po kakvoći prednjačile na otoku, stoga vrlo tražene na tržištu. Naime, one su sušene na poseban način i potom smještane u mala barila radi prodaje. Tamošnje stočarstvo je bilo prilično razvijeno. Sućurjani su uzgajali ružmarin na jednostavan način, od čijeg cvijeta su pravili „Kraljičinu vodicu“ („Aqua della regina“), narodski zvanu kvintesencija. Mogli bismo kazati da je ulje i kolonjska voda od ružmarina („hvarska mirisna vodica“) prvi autohtoni dalmatinski proizvod koji se izvozio u Europu, koji je bio vrlo tražen i u Engleskoj (Vidi: Začinsko bilje; Ružmarin).

Otok Vis

Za otok Vis Maschek kaže da broji oko 4.000 stanovnika, koji su privrženi obradi zemalja, ali isto tako ribolovu i pomorstvu. Najviše je pozornosti poklonio Komiži. Naime, za nju kaže da uživa doista blagu klimu, pogodnu uzgoju južnog voća i rogača, napose proizvodnji vina izvrsne kakvoća. Njen živalj je najviše pozornosti iskazivao ribarstvu, u koje je ulagao znatan kapital i stotine ribarskih brodica. Od opreme su tamošnji ribari raspolagali s 45 trata i 110 vojgi. U ljetnoj sezoni su lovili srdele, škombre, inćune i drugu ribu. Zimi su plovili do obale Italije, gdje su prodajom ribe stjecali obilate prihode. Znalo se da su tamošnji ribari trošili 340 tona soli za soljenje viškova ulova male plave ribe. Često su godišnje prodavali 20.000 barila soljene ribe na sajmovima u Italiji i Grčkoj. Ovdašnja soljena riba je odavno uživala svjetski glas: Ante Topić je za svoju soljenu ribu na izložbama u Beču i Filadelfiji dobio počasnu medalju u znak priznanja za kakvoću.

Otok Brač

Maschek tvrdi da je otok Brač najveći i najnapučeniji od svih otoka pokrajine. Zatim kaže da je 1.300 stanovnika Postira najviše naklonjeno poljodjelstvu, a manje plovidbi. Vlastitim jedrenjacima su izvozili vino i maslinovo ulje, te dovozili proizvode neophodne za život domaćeg življa. Navodi i činjenicu da su neki članovi obitelji Suić izvrsni krojači, koji su svoje proizvode prodavali po čitavoj Dalmaciji. U Sutivanu su poglavite poljodjelske proizvode činili vino i maslinovo ulje. Naime, ondašnje je vinogradarstvo mnogo obećavalo, a maslinarstvo je također bilo na zavidnoj razini. Nadalje, smokve, bajame, maraške i murve su bile na velikoj cijeni, a isto tako sočivo i povrće. Unatoč tome, ovi proizvodi nisu uvijek dostajali ni potrebama domaćeg življa. Najvažniji proizvod Bola bilo je vino, poznati opol, koji je, kad je pravljen racionalno, mogao biti uspoređivan s vinima Malage i Bordeauxa. Pored vinove loze u njemu su uzgajani buhač i šafran, a od voća najviše smokve i rogači. Ovdje je odavna bilo razvijeno ovčarstvo: još u rimsko doba uzgajani su janjci poznati pod imenom „dalmatinski", rado uživani čak na trpezama Rima. U Maschekovo vrijeme je ovčarstvo otoka bilo u opadanju. Seljaci su tada uzgajali i pčele, čiji med je bio slabije kakvoće od šoltanskog. Suhi sir je bio najbolje kakvoće u pokrajini. U vodama kod Bola lovljene su velike količine srdela, čiji viškovi su soljeni i prodavani izvan otoka. U Nerežišću se pravilo vino vugava, bijelo-žuto desertno vino. Njegov najveći proizvođač bio je posjednik Mate Beroš, koji ga je s uspjehom izlagao na izložbi u Zagrebu 1864., Poljodjelskoj izložbi u Beču 1866., te na međunarodnoj izložbi u Parizu 1867. godine, stekavši diplome i medalje za njegovu kakvoću. Ono se trošilo i u inozemstvu, pa i u Mađarskoj, gdje je držano sličnim tokajcu. Neki su žitelji toga sela pekli rakiju lozovaču, koja se poradi svoje svijetložute boje, mirisa i ukusa naziva rumom.

Otok Šolta

Godine 1807. na otoku je Šolti obitavalo 1.300 stanovnika. Za sljedećih 66 godina je ono bilo gotovo udvostručeno: 1873. je ono brojilo oko 2.400 duša. Na otoku je u Maschekovo vrijeme bilo malih ravnica, udolina i brda koja su bila sasvim obrađena. To je bilo doista plodno tlo, kojemu je nedostajalo radne snage za obradbu. Ipak, na otoku se proizvodilo vino, ulje, žito i od voća bajame. Stočarstvo otoka bilo je neznatno: 1873. je na njemu napasano oko 800 koza, te poneka ovca i govedo za oranje. Maschek kazuje da se drži korisnim uništavanje koza i njihova zamjena ovcama. Na otoku je bilo malo niskih šuma, te 200 ha borove šume, ali je svejedno tamošnji med bio najbolji u pokrajini. Samo 1/5 otoka je obrađivana i zasijavana žitom. Na padinama brdâ uzgajani su vinova loza i masline. Za domaće potrebe su još uzgajani sočivice, repa, kupus, luk i špinat. Zahvaljujući postojanju medonosnog bilja, plodnosti tla i klimi, ovdje se tada počelo uzgajati najbolje pasmine pčela – kotorske i egipatske. One su se najviše hranile ružmarinovim cvijećem. Med se tu pravio još u rimsko doba, kada je bio jako cijenjen radi svoje kakvoće. Pedesetak godina prije na Šolti je uzgajano 3.000 košnica pčela, a

1875. god. tek 400. Svejedno se držalo da je med tada zajednički proizvod čitavog otočnog stanovništva. On je bivao smatran pravim nektarom, koji se mogao uspoređivati s onim pravljenim u Španjolskoj. 19. studenoga 1875. je u Grohotama uspostavljena Pčelarska zadruga, čija je svrha bila pojačanje uzgoja na racionalan način.

Otok Rab

Pored grada je na otoku sedamdesetih godina XIX. st. bilo još pet manjih naselja. Godine 1869. je u gradu bilo 800, a u selima pak 1.000 osoba. Jurisdikciji Raba su tada pripadali Novalja i Lun na otoku Pagu, te susjedni otoci Drvenik, Goli i Dolin, odnosno Sv. Grgur. Seosko stanovništvo otoka najviše se, naravno, zanimalo poljodjelstvom. Ipak, žita je uvijek nedostajalo. Maslinova ulja je bivalo malo, dok je vina i soli bilo i za prodaju. Najbolji vinogradi otoka bili su oni u selu Barbatu. Od voćaka su najviše uzgajane smokve i kruške, ali i još neke voćke. Bilo je i murvi, od kojih se dobivala osrednja količina svilca. Na otoku je bilo (1873.) i manjih livada te pet pašnjaka s kaduljom, pogodnih za ispašu ovaca i koza. Na samom Rabu je tada napasano oko 10.000, a na susjednim otocima pak još 3.000-4.000 ovaca i koza. Od ovčje vune pravljeni su grubo sukno (raša) i kože od oderanih ovaca i koza (bedena): oni su otprije prodavani Mlecima za potrebe tamošnje prerade. Goveda su uzgajana najviše u Lunu, ali samo za podmirivanje tamošnjeg življa mesom i mlijekom. Po svim otocima bilo je sitne divljači (kunića) i ptica, pa je ondje bio razvijen lov na njih. U vodama ovih svih otoka bilo je obilato razne ribe, a na otočićima Sv. Juraj i Tunera postojale su tunere za lov tuna.

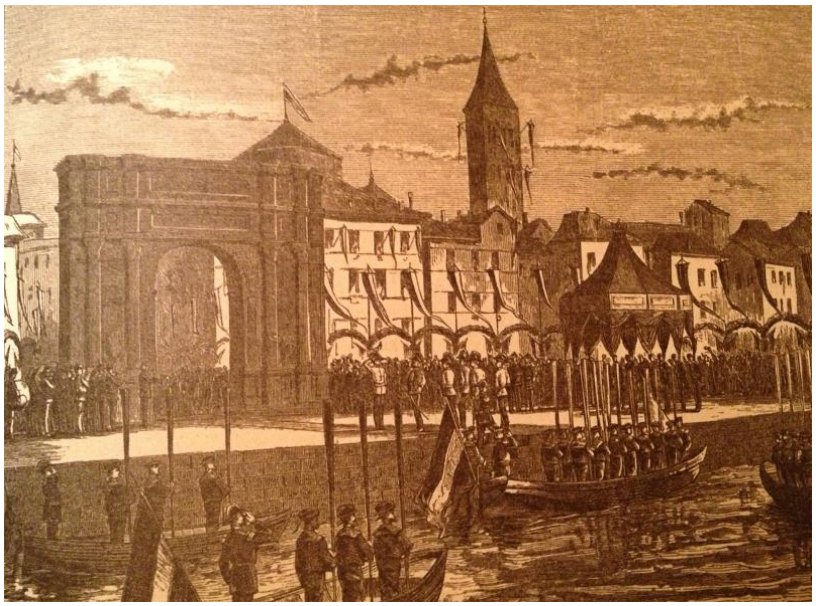
Priobalje i Zagora

Maschek manje podataka donosi o stanju gospodarstva priobalja i kopnenih naselja. Tako kaže da je 1869. Rogoznica brojila 1.215 stanovnika koji su obitavali u 374 kuće. Najobilatiji poljodjelski proizvodi njegova življa bili su vino, maslinovo ulje, bajame i smokve, koje su bile na cijeni kao trgovačka roba. Što znači da su uzgajani u većim viškovima. Tamošnji ribari lovili su količine srdela, tuna i palamida. Rogoznica je bila jedna od najboljih malih luka u Dalmaciji, značajna za trgovačku i ratnu mornaricu Monarhije. Tih je godina u nju prosječno prispijevalo 200 brodova nosivosti od 3.917 tona, dok je iz nje isplovljavalo 208 brodova s 3.188 tona. Vrijednost izvožene robe uvelike je nadmašivala onu uvoza. Donedavno je, kaže, najveći dio stanovništva Kaštel Sućurca tvorio sitne ribare, a tada, u vrijeme pisanja ovih priručnika, ono se počelo zanimati isključivo poljodjelstvom. Tako je slijedilo zanimanje stanovništva svih drugih Kaštela. A njegov živalj se otada posvetio uzgoju vinove loze i masline. Ondje se žito proizvodilo u tolikoj mjeri da su viškovi prodavani splitskim pekarima kruha. Pored toga su tamošnji seljaci izvozili/prodavali i znatne količine vina i ulja, a kupovali meso, jer blago gotovo da nisu uzgajali.

Kada govori o Trogiru, ističe neke podatke o njegovoj trgovinskoj razmjeni u doba mletačkog vladanja, te o onoj u sedmom i osmom desetljeću XIX. stoljeća. Pišući o Klisu, zabilježio je da su najbolji proizvodi njegova poljodjelstva vino, ulje, bajam, smokve, trešnje i drugo razno voće. Spominje i uzgoj žitarica, ali ne donosi količinske podatke. U nedalekom Dugopolju, kaže, uzgajani su od žitarica najviše pšenica i kukuruz. Tek pred 40-ak godina se ondje počelo više uzgajati i vinovu lozu, dok se u Konjskom nedavno počelo proizvoditi vino u obilatim količinama. Zaslugom veleposlanika Petra Tartaglie ondje je zasađen velik broj bajama. Kako u Konjskom i u njegovoj blizini nije bilo tekuće vode, on je ondje podigao lijep mlin na pogon vjetra, sa strojevima najnovije proizvodnje, kojim je upravljao neki stručno osposobljen otočanin. Time je uvelike olakšao meljavu žita okolnom stanovništvu, a sebi priskrbljivao dobre prihode. Veliko značenje je pridavao gospodarstvu Muća. Naime, on kaže da je tlo ove općine sačinjeno od raznih vrsta, pa stoga i vrlo plodno. Bilo je ondje i pjeskovitih predjela, čiju plodnost predstavljaju trava, grmlje i samonikla stabla. Tamošnji živalj je uvelike uzgajao žito razne vrste. Kada bi uslijedila kišna vremena, ljetina je bivala dvostruko veća od uobičajene.

Najbolji glas je uživala pšenica, koja je davala vrlo bijelo brašno, prodavano i na splitskoj tržnici. Nastojanjem župnika Jerolima Granića, u Maschekovo vrijeme su se ondje počele uzgajati još dvije sorte pšenice. Na glasu je bio i krumpir iz Zelova. Pedesetih godina XIX. st. u okolici Muća se u većoj mjeri počelo uzgajati vinovu lozu, napose na padinama brda oko toga naselja. Tamošnje vino zvano hrvaština, poput one kod Knina, Drniša i splitskog primorja, bilo je vrlo traženo i izvan pokrajine. A to znači da se ono proizvodilo u količinama koje su nadilazile potrebe domaćeg stanovništva. Pored toga ovdje su uzgajane povrtnice, napose dinje i lubenice, a od povrća najviše smokve i masline. Zapravo su među voćkama prednjačile bosanske šljive, „bosankinje", i bajami. Načelnik Cambi je uzgajao na svom posjedu najukusnije voćke, čime je poticao uzgoj plodonosnih stabala na ovom području. Na nedalekom Moseću je raslo mnogo samoniklo bilje, a u Črnčinoj Luci pak rujevina najbolje kakvoće.
Stočarstvo je tada bilo jedno od važnih grana ovdašnjeg gospodarstva. Napasan je velik broj ovaca i koza, konja, goveda i svinja. Nekad cvjetajuće pčelarstvo tada je bilo u opadanju. Mineralni pijesak Muća i Prugova bio je jedan od najboljih u Monarhiji. A u Neoriću, Muću, Postinju, i Bračeviću postojale su bogate naslage mramora izvrsne kakvoće. Mramor kopan u Neoriću bio je žutocrvene boje, s bijelim mrljama, i tada se (1875.) jedini kopao/klesao u tom kraju.
Za područje Drniša Maschek tvrdi da zauzima prostor od oko 190 km četvornih, od čega da je 11.510 ha oranica za sjetvu žita, dok 1.150 ha pokrivaju vinogradi, 290 ha zauzimaju vrtovi, a 400 pak livade. Zapravo, on navodi da je tamo korišteno čak 64.596 ha raznih vrsta tla, ali ne kaže ništa o učinku ljudskih ruku na njemu. Jedino hvali kakvoću vina, „hrvaštine", koja je tada prodavana u Lici i drugdje preko Velebita.

10. travnja 1875. godine točno u 11 sati uplovio austrijski car Franjo Josip I.carskom jahtom „Miramar“ u Zadarski kanal



Subota 10. travnja 1875. godine bila je sigurno veliki dan za tadašnji glavni grad Kraljevine Dalmacije. Tog je jutra na svome putu po Dalmaciji točno u 11 sati carskom jahtom „Miramar“ u Zadarski kanal uplovio ***austrijski car Franjo Josip I****. Gromoglasne topovske salve popratile su uplovljavanje carske jahte „Miramar“ i ratnih brodova „Kaiser“, „Radetzky“, „Frudsberg“ i „Nautilus“ te parnih brodova „Gargnano“, „Fantasia“ i „Adria“. Pozdrav caru istoga je dana na svojoj naslovnici objavio zadarski „Narodni list“, a o veličanstvenom dočeku Zadrana svjedoče sačuvane fotografije Nikole Androvića (1824.-1895.) i Josipa Marka Goldsteina (1843.-1930.), autorima prve fotoreportaže u povijesti hrvatske fotografije. Za reprezentativni album s fotografijama carevog putovanja po Dalmaciji, darovan caru Franji Josipu I. i carevi̇ću Rudolfu, nagrađeni su s 20 zlatnih dukata.*

O carevom putovanju u najmlađu i najsiromašniju pokrajinu Austro-Ugarske monarhije izvještavale su sve bečke novine, posebice naglašavajući oduševljenje stanovnika Dalmacije koje je s radošću pratilo carevo putovanje i priređivalo mu dočeke.

Zadar se za posjet cara Franje Josipa I. pripremao nekoliko mjeseci. Najopsežniji radovi odvijali su se na izgradnji nove rive duge oko 600 metara i izgrađenoj u rekordnom

vremenu u svega nekoliko mjeseci na mjestu gdje su se stoljećima uzdizale gradske zidine i utvrde. Grad je tako dobio otvoren pristup moru, a o imenu nove rive odlučilo se i prije rušenja zidina - nazvana je po caru Franji Josipu I.

U cijelom gradu pojačano je osvjetljenje, uređene su zelene površine, očišćeni trgovi, poljane i ulice, kao i sami prilazi gradu. Na rivi i ostalim gradskim površinama gdje su se održavala slavlja, podignuti su slavoluci, tribine i paviljoni. Nova je riva bila ispunjena i brodovima otočana koji su došli uveličati svečanost carevog dolaska, a cijela je riva bila ukrašena slavolucima i cvjetnim lukovima. U čast dolaska cara Franje Josipa I. posebno je uređen i Gradski perivoj na Trgu pet bunara. Na samom je vrhu perivoja podignut paviljon u obliku kineske pagode s koje je car uživao u veličanstvenom pogledu na grad, a potom je u kavani u maorskom stilu popio napitak od „arapske leće". U Novom kazalištu u carevu je čast prikazana Verdijeva opera „Krabuljni ples", a velika je kazališna dvorana bila posebno svečano ukrašena raskošnim cvjetnim vijencima.

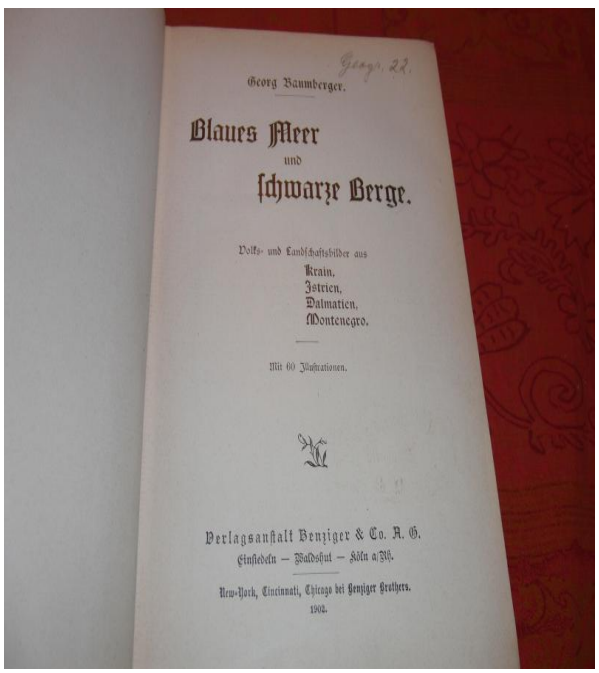
Car se u Zadru zadržao pet dana, od 10.-15. travnja: od subote, 10.4. do ponedjeljka, 12.4. razgledao je kulturno-povijesne spomenike grada, primao uzvanike i posjetio vojne jedinice smještene u gradu. U utorak, dana 13. travnja, brodom je iz Zadra posjetio Rab i Pag, a u srijedu, 14. travnja, kolima je krenuo u posjet Benkovcu, Obrovcu i još nekim usputnim mjestima kao što su Karin i Smilčić. Zadar je napustio u četvrtak, dana 15. travnja kada je nastavio putovanje prema Šibeniku.

Sačuvan je i jelovnik svečane večere održane 10. travnja 1875. u Namjesničkoj palači u Zadru, pa se tako točno zna što je car Franjo Josip večerao. Carski je jelovnik po pravilu bio napisan na francuskom jeziku:

Potage à la Colbert
Petit croustade à la Périgord
Branzino à la Béarnaise
Pièce et filet de bœuf à la Flamande
Suprême de bécasses à la Talleyrand
Hure de sanglier à la gelée
Sorbet
Chapons de Viennese
Artichauts à la Lyonnaise
Savarin à la Saint-Honoré
Fromage de Roquefort
Glaces aux abricots et au chocolat

Spomenimo još jednu zanimljivost: prva demonstracija javne električne energije na našim prostorima dogodila se upravo tijekom posjeta cara Franje Josipa I. Zadru. Tada je s jahte „Miramar" razvučena mreža spojena na brodski istosmjerni generator te je nova zadarska riva na nekoliko dana osvijetljena sa sedam električnih žarulja, prvih žarulja u Hrvatskoj uopće.

Plavo more i crne planine, Slike naroda i krajolika iz Kranjske, Istre Dalmacije, Crne Gore. - Georg Baumberger - Einsiedeln, 1902.


Georg Baumberger.

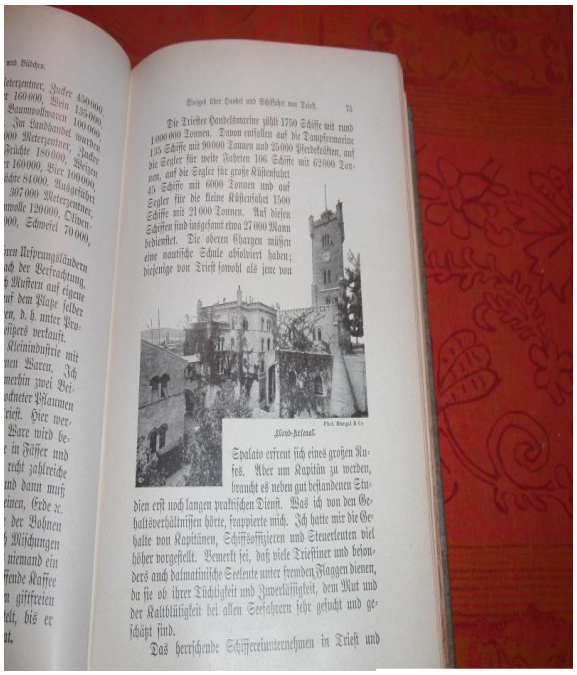
Blaues Meer
und
schwarze Berge.

Volks- und Landschaftsbilder aus
Krain,
Istrien,
Dalmatien,
Montenegro.

Mit 60 Illustrationen.

Verlagsanstalt Benziger & Co. A. G.
Einsiedeln — Waldshut — Köln a/Rh.

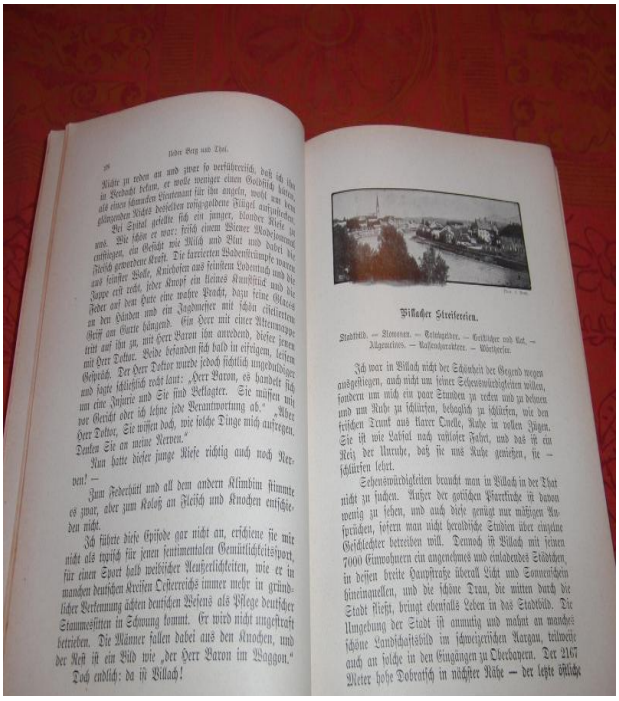
New-York, Cincinnati, Chicago bei Benziger Brothers.
1902.


Die Triester Handelsmarine zählt 1750 Schiffe mit rund 1 000 000 Tonnen. Davon entfallen auf die Dampfermarine 155 Schiffe mit 90 000 Tonnen und 25 000 Pferdekräften, auf die Segler für weite Fahrten 106 Schiffe mit 62 000 Tonnen, auf die Segler für große Küstenfahrt 45 Schiffe mit 6000 Tonnen und auf Segler für die kleine Küstenfahrt 1500 Schiffe mit 21 000 Tonnen. Auf diesen Schiffen sind insgesamt etwa 27 000 Mann bedienstet. Die oberen Chargen müssen eine nautische Schule absolviert haben; diejenige von Triest sowohl als jene von

Lloyd-Arsenal.

Spalato erfreut sich eines großen Rufes. Aber um Kapitän zu werden, braucht es neben gut bestandenen Studien erst noch langen praktischen Dienst. Was ich von den Gehaltsverhältnissen hörte, frappierte mich. Ich hatte mir die Gehalte von Kapitänen, Schiffsoffizieren und Steuerleuten viel höher vorgestellt. Bemerkt sei, daß viele Triestiner und besonders auch dalmatinische Seeleute unter fremden Flaggen dienen, da sie ob ihrer Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit, dem Mut und der Kaltblütigkeit bei allen Seefahrern sehr gesucht und geschätzt sind.

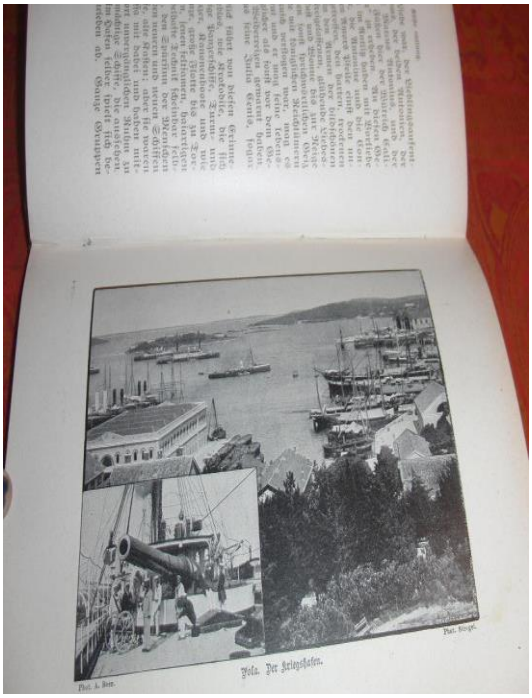
Das herrschende Schiffereiunternehmen in Triest und



Villacher Streifereien.

Ich war in Villach nicht der Schönheit der Gegend wegen ausgestiegen, auch nicht um seiner Sehenswürdigkeiten willen, sondern um mich ein paar Stunden zu recken und zu dehnen und um Ruhe zu schlürfen, behaglich zu schlürfen, wie den frischen Trunk aus klarer Quelle, Ruhe in vollen Zügen. Sie ist wie Labsal nach rastloser Fahrt, und das ist ein Reiz der Unruhe, daß sie uns Ruhe genießen, sie — schlürfen lehrt.

Sehenswürdigkeiten braucht man in Villach in der That nicht zu suchen. Außer der gotischen Pfarrkirche ist davon wenig zu sehen, und auch diese genügt nur mäßigen Ansprüchen, sofern man nicht heraldische Studien über einzelne Geschlechter betreiben will. Dennoch ist Villach mit seinen 7000 Einwohnern ein angenehmes und einladendes Städtchen, in dessen breite Hauptstraße überall Licht und Sonnenschein hineinquellen, und die schöne Drau, die mitten durch die Stadt fließt, bringt ebenfalls Leben in das Stadtbild. Die Umgebung der Stadt ist anmutig und mahnt an manches schöne Landschaftsbild im schweizerischen Aargau, teilweise auch an solche in den Eingängen zu Oberbayern. Der 2167 Meter hohe Dobratsch in nächster Nähe — der letzte östliche



Pola. Der Kriegshafen.

Povijest duha kao kulisa Dioklecijanovoj palači

Stručnjaci, dakako, kažu da Dioklecijanova palača nema više klasičnu mirnoću čiste antike, da se na njoj opaža i žurba s kojom je Dioklecijan tu palaču ostvario. Mora da je izgledalo kao bajka kad zamislimo ove divovske, a ipak plemenite oblike, u njihovu izvornu i neoštećenu

obliku, ovo stupovlje od sjajno bijelog mramora prekinut samo ponekim zlatnim zrakom, grudobran terase i ukrašen stotinama umjetnički izrađenih kipova, među njima bujno raslinje triju kontinenata, hodnike i terase obložene skupocjenim sagovima s Istoka, odaje u svom sjaju najraskošnijeg razdoblja ljudske povijesti, hramove oko kojih bujaju palme i čempresi, dvor kao more cvijeća isprekidano moćnim česmama čija voda bogato hladi zrak. I, napokon, palača kojom se šuljaju tisuće robova, Egipćana, Maloazijaca i Maura, i svi oni padaju ničice kad se pojavi stari Dioklecijan, padaju na koljena i čelom dodiruju tlo.

A da li se car veselio svom ovom sjaju?

Možda i jest, ili barem prividno. Jer, stari car sačuvao je svoju ljubav za prirodu i umjetnost i veselio se tako što je u svojoj palači gomilao nove i nove umjetnine ili je naručivao da se izrade. Činilo mu je zadovoljstvo vlastitom rukom njegovati plemenite voćke i povrće u svojim vrtovima. I kad bi osamljen kročio ovom jedinstvenom terasom, a pogled bi mu bludio lijepom solinskom ravni pa plavom pučinom i otocima, onda bi zraka sreće možda pala u njegovu dušu, a ta je sreća bila dovoljna da kaže NE rimskoj deputaciji koja ga je na koljenima molila da opet navuče purpur jer je carstvo poslije njegove abdikacije izgubilo ravnotežu. Car je onda kazao NE, i kazao da je sretniji onda kad sadi kupus, nego kad vlada Rimom kao car. Priča ne kaže da li je ta deputacija ponijela sobom u Rim poneku glavicu toga kupusa za uspomenu. Možda i nije, možda joj je bilo dosta i ono što je čula od Dioklecijana .....

A onda je umro Dioklecijan, a malo za njim i Rimsko Carstvo.

Provalile su horde barbara i razorile Salonu, opustošile unutrašnjost palače, ali njezinu vanjštinu nisu mogle slomiti, kamene kocke odolile su njihovu rušilačkom bijesu. Dio bjegunaca iz Salone uselio s onda u ovu palaču i u njoj sagradio Split, onaj dio što se danas zove starim gradom. I po prvi put nije se sagradila palača u gradu, već je čitav jedan grad sagrađen u palači.

.....

Put po Dalmaciji - Hermann Bahr, Berlin 1909.

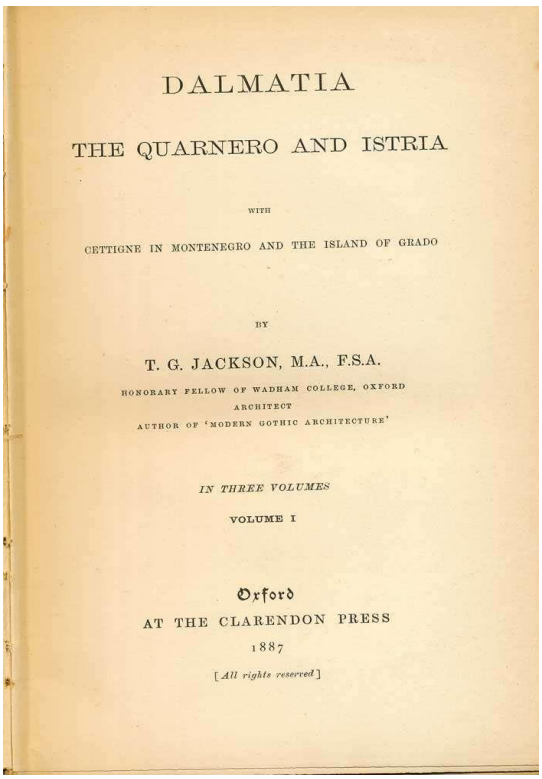
.....

Koliko se uopće još može razmišljati, razmišljam zašto ovaj svijet uopće putuje. Na brodovima su uvijek svi skupa i pripovijedaju anegdote. Ponekad netko spomene ime nekog otoka, onda se ostali osvrnu i kažu: „A“, i onda su opet svi skupa. U hotelima ih zanimaju samo jelovnici i stalno se pitaju koliko se za iste pare dobije u Wiesbadenu, Ischilu ili Sorrentu za jesti. Ponekad najme vodiča da ih goni po gradu, a taj im nestrpljivo govori podatke koji se mogu naći u Baedeckeru. I onda ti stranci odu a da nikad nisu porazgovarali ni s jednim od ljudi koji u toj zemlji žive. Dvorski savjetnik Burckhard jednom je govorio jednoj gospođi o Rimu. Ona je onda uskliknula vukući svoga muža za rukav: „? Ah, Rim! Sjećaš li se? To je tamo gdje nam je došla bijela pudlica!“

Bogati putnik za svaku zemlju zna njezinu gospodarsku vrijednost. Siromašni putnik student, umjetnik, nastavnik ima i duhovnu. Jer on može upoznati narod, a i narod može upoznati njega I baš takve bi trebala Dalmacija. Oni bi se onda mogli vratiti i pripovijedati o ovoj čudesnoj zemlji i o velikoj nevolji u kojoj njezin narod živi. I oda bi zarudila sloboda. Jer, sadašnje Dalmacije neće biti kad se o njoj jednom razglasi.

„Recollections: The Life and Travels of a Victorian Architect, Sir Thomas Graham Jacksion“

Sir Thomas Graham Jacksion



DALMATIA

THE QUARNERO AND ISTRIA

WITH

CETTIGNE IN MONTENEGRO AND THE ISLAND OF GRADO

BY

T. G. JACKSON, M.A., F.S.A.

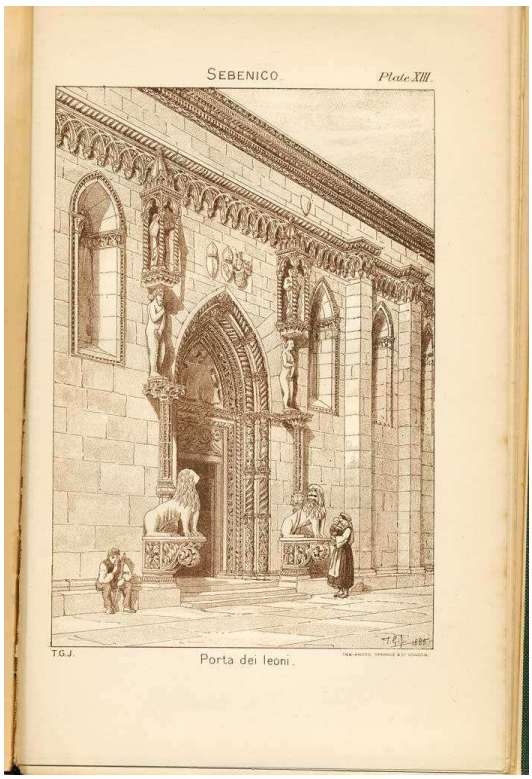
HONORARY FELLOW OF WADHAM COLLEGE, OXFORD
ARCHITECT
AUTHOR OF 'MODERN GOTHIC ARCHITECTURE'

IN THREE VOLUMES

VOLUME I

Oxford
AT THE CLARENDON PRESS
1887

[*All rights reserved*]



SEBENICO. *Plate XIII.*

T.G.J.

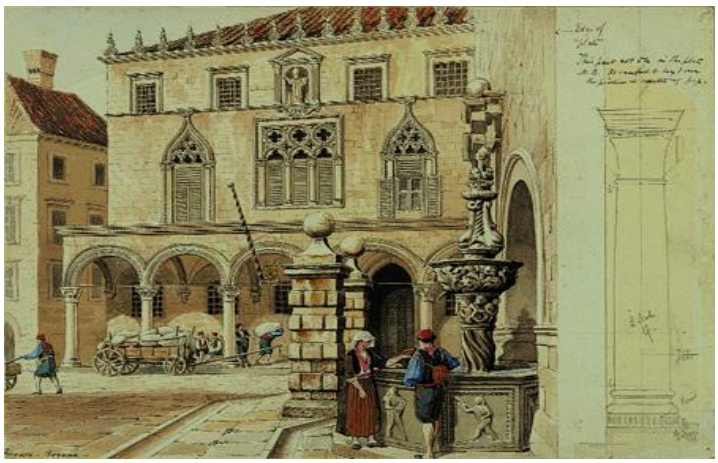
Porta dei leoni.

Sir Thomas Graham Jackson je 1880-ih višekratno boravio na Jadranu i istraživao srednjovjekovnu arhitekturu naših primorskih gradova te je tijekom rada na knjizi Dalmatia, the Quarnero and Istria, koja je 1887. godine objavljena u Oxfordu, izveo niz arhitektonskih snimaka spomeničkih kompleksa od Poreča do Dubrovnika.

Rab

zvonik Zadarske katedrale

Rijeka, kamena vrata



Dubrovnik Palača Sponza i mala fontana

Viktorijanski arhitekt Thomas Graham Jackson (London 21. XII. 1835. – London 7.XI.1924.) putovao je, zajedno sa suprugom, po Istri, Primorju, Dalmaciji i Boki kotorskoj. Tijekom putovanja nastali su crteži, grafike i akvareli koji su danas objavljeni u knjizi, izdavača, Unicorn Press pod nazivom „Recollections: The Life and Travels of a Victorian Architect, Sir Thomas Graham Jacksion".

Crteži prikazuju i detalje, dokumentarnom preciznošću, naših spomenika na kraju 19. stoljeća, od kojih mnogi danas ne izgledaju kao prije, tako da se mogu znanstveno rekonstruirati. Osim po svojoj likovnoj i dokumentarnoj vrijednosti zanimljivi su i po kratkim crticama s putovanja, kao npr, po otoku Hvaru na leđima mazge. Hrvatsku predromaničku crkvicu Sv. Križa iz Nina iz 9. stoljeća nazvao je „najmanjom katedralom u kršćanstvu"zbog njezine monumentalne arhitektonske koncepcije.

Crkvica Sv. Križa podignuo je župan Godežav u 9. stoljeću u doba hrvatskih narodnih vladara. Tlocrt joj je izvana križ jednakih krakova, a iznutra ima oblik četverolista. U sredini građevine uzdiže se iz krovišta visok kružni tambur (cilindrična konstrukcija kružnoga ili poligonalnoga tlocrta koja nosi kupolu) s plitkom kupolom. Pročelje ima u gornjem dijelu tri niše i otvoren zvonik, tzv. „zvonik na preslicu".

Iz požutjelih stranica

Život na dvoru Zrinskih u Čakovcu i knjiga - *Kuharska knjiga čakovečkog dvora obitelji Zrinski*

Nikola Zrinski (1.5.1620.-18.11.1664.)
hrvatski ban i pjesnik, autor spjeva „Jadranskoga mora sirena“

Koliko je bio snažan utjecaj te moćne obitelji govori jedinstvena knjiga, zvana *Kuharska knjiga čakovečkog dvora obitelji Zrinski*, u kojoj je, vjerojatno po nalogu slavnog vojvode Nikole Zrinskog, njegov mađarski kuhar godinama zapisivao recepture i tako sačuvao svu raskoš svakodnevice te velike obitelji.

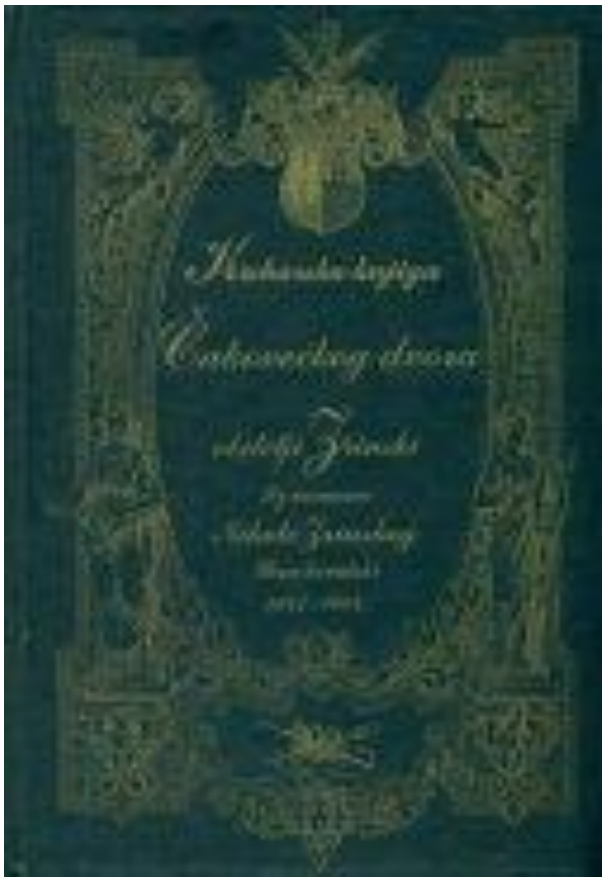
Knjiga je pravi izraz barokne epohe u kojoj su Zrinski dosegnuli svoj vrhunac, ali nažalost i svoj kraj. Po raskoši svojih receptura ravnopravna je sličnim kuharskim knjigama, koje su se tada počele pojavljivati diljem Europe, uz prepoznatljivi naglasak tradicionalnog međimurskog kulinarstva.

Hrvatski ban Nikola Zrinski nije cijenjen samo kao ratnik i političar. Bio je intelektualac sklon književnosti, posebno talijanskoj, govorio je mađarski, turski, talijanski, latinski i njemački jezik. Kao pjesnik u Beču je objavio zbirku *Jadranskoga mora sirena* u koju je uvršten i opis bitke za Siget, junačka pogibija njegova pradjeda Nikole Šubića Zrinskog, pod naslovom *Sigetska propast*.

U Beču je taj spjev Nikole Zrinskog tiskan na mađarskom jeziku pod naslovom *Adriai Tengernek Syrenaia*, a prijevod toga djela na hrvatski *Adrianszkoga mora syrena* je 1660. u Mlecima tiskao grof Petar Zrinski.

Grofovske obitelji oduvijek su se dobro hranile, a pogotovo plemićka obitelj Zrinski. Čak su pronađeni i prepisani stari recepti iz njihove osobne kolekcije recepata koje su im za razne gozbe spremali kuhari. Knjiga je izdana pod nazivom *Kuharska knjiga čakovečkog dvora obitelji Zrinski*.

Rukom pisana kuharica je na mađarskom jeziku i njezin original nalazi se u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu pod nazivom: *Rukopisna knjižica kulinarskog umijeća čakovečkog dvora Zrinskih iz 17. stoljeća*.



Izvorna kuharica Nikole Zrinskog pisana je na mađarskom jeziku. Uvezena je u prerađene korice njemačkog tiskanog kalendara zajedno s kuharicom *Tótfalusi* Kis Miklósa iz Erdelja-Cluja iz 1695. godine. Vrijeme zapisivanja nije navedeno, ali u popis knjiga Zrinskih ulazi u listopadu 1662. godine, u skupini *Domestica, oeconomica*, te je očito nastala prije toga. Pisana je na pergamentu crno-crvenim slovima, korice se sjaje i izlizane su od upotrebe, a imala je i male remenčiće koji su se uništili.

Kuharica sadrži tristo devedeset četiri recepta, u kojima je uočljiv utjecaj knjižice Bartolomea Scappia, papinskog tajnog kuhara, *Dell arte del cucinare il mastro di casa e trinciante* iz 1643. godine, koja se također čuva u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu. U kuharici se javljaju i strana jela, kao što je *poljska juha* ili *olla putrick*, ili *talijanski kupus na španjolski način*. Njemački utjecaj objašnjava se činjenicom da je Nikolina žena Sofija bila Njemica, dok je za dva recepta *Brassicu postom* i *Raditi senf*, koja završavaju napomenom *Flandrijsko jelo, u Flandriji ga ovako rade*, vjerojatnije da je glavni kuhar znanje pronalazio iz neke strane kuharice.

Mađarska akademija tiskala je ovaj rukopis 1981. godine uz opširnu studiju povjesničara Ivána Sándora Kovácsa, pod naslovom *Tvari namijenjene želucu*, kao vrijedan i važan prilog novoj povijesti iz koje se može saznati:

kako su bile uređene kuhinje, tko je kuhao, kako se pripremala hrana i koje su se vrste namirnica koristile, vrste jela koja su se pripremala, kako su izgledale blagovaone, stolovi, kako se posluživali, kakav je bio pribor na stolovima i što se pilo poslije jela, ……

Ban Nikola Zrinski veliki zaljubljenik u kuhinju, volio je sudjelovati u pripremi jela i veliku većinu jela osmislio je sam ban. Bio je zaljubljenik u hranu te je razmjenjivao dobra s okolnim regijama, pa čak i onima udaljenijima. Najviše volio i pripremao krepka jela koja su ljudima davala snage za teške poslove, pa i bitke koje su se u to vrijeme često vodile. Većina jela kuhala se na raznim proslavama, ali i na privatnim gozbama za plemićku obitelj.

Kuhinju je vodio školovani kuhar, i možda je baš on zapisao kuharicu dvorca *Kratki zapis o kuhanju općepoznatih jela*. Miklós Bethlen govori o jednom kuharu Zrinskih, kada je Nikola Zrinski na savjetovanje k caru u Beč želio povesti *jednog lakaja, jednog đaka i jednog kuhara*.

Nekoliko recepata ili uputa za kuhanje nalazi se na ulijepljenim ceduljicama, između redaka ili na marginama. Nadopune su zapisane sitnim i slovima rukom istog prepisivača. Na marginama se nalaze i mađarski, hrvatski, talijanski ili latinski podsjetnici, koji upućuju na pojedini recept i koji su u knjigu vjerojatno dospjeli nakon prijepisa, o čemu svjedoči i druga vrsta tinte, ali isto tako i poznavanje tih jezika. Autor kuharice je nepoznat, poziva se na svoju dugogodišnju kuharsku praksu, ali se ne naziva glavnim kuharom. Radi bilješke jer će mu *um prije ili kasnije oslabiti*", i pripominje *jabučnu sam tortu ponekad radio ovako* ili *pečenje lisnatog tijesta treba vidjeti kod kakvog meštra jer je svakojaka tijesta teško raditi*.

Kuharica započinje riječima *Počinjem s kupusom i mesom slaganim tako, kako se to vidi na grbovima Ugarske i Hrvatske*", što je neka vrsta musake od kupusa, oblikovana na način na koji su posložena polja na spomenutim grbovima.

U prvom djelu o vojnim vještinama, pod nazivom *Mali taborski traktat* Nikola Zrinski govori o pravilnoj prehrani, što se očituje u tome da se *obično od mjerice brašna da ispeći šezdeset hljepčića, tri su dovoljna za jednog čovjeka, za prosijavanje se ne treba brinuti, jer na mnogo mjesta nije uobičajeno da za običan kruh prosiju brašno, a i zdravije je bez toga*.

U to vrijeme, u većem dijelu Europe, drvene tanjure zamjenjuju tanjuri od kositra ili srebra, i ne može se sa sigurnošću reći jesu li se na dvoru Zrinskih još uvijek koristili drveni tanjuri ili ne. Iz kuće Petra Zrinskog u Zagrebu zaplijenjeno je dvadeset šest drvenih tanjura, što može značiti da su se slični koristili u Čakovcu, ali moguće je i da svo stolno posuđe nije ni moglo biti popisano jer je ukradeno. To objašnjava činjenicu zašto u popisu konfisciranih dobara iz 1673. godine u Čakovcu nema ni jednog srebrnog tanjura, žlice ili noža. Obzirom na veličinu i značaj čakovečkog dvora, možemo pretpostaviti da su postojali kompleti stolnog posuđa, kao i pribor za jelo za svakoga tko je sjedio za stolom.

Stolovi su se prekrivali sagovima ili prekrivačima, ali su se na njih stavljali i stolnjaci, o čemu svjedoče i tekstilije namijenjene njihovom šivanju, kao što su dva komada od trideset osam rifa belgijskog damasta ili pak dvadeset četiri ruže protkane zlatom i srebrom, namijenjene za ukrašavanje stolnjaka.

Svaki od uzvanika za stolom imao je svoj ubrus, laneni ili od belgijskog damasta. Jela su se posluživala na drvenim ili kositrenim pladnjevima, velikim bakrenim i dubljim turskim pliticama, te u većim i manjim kositrenim i olovnim zdjelama. Voće u većim i manjim zdjelama od majolike, a za neke se navodi da su bile bijele. Čaše se ne spominju.

Obitelj Zrinski raskošno se hranila. Jeli su jela od različitih vrsta mesa spremanog na različite načine, raznovrsno voće i povrće, juhe i kaše, ribe i rakove, kolače, odnosno knedle, štrudle, torte i marcipan. Vlastela su se često hvalila plodovima sa svojih imanja, pa je tako Juraj Zrinski često slao Boldizsáru po više *barilica morske robe* i *malvazije*, a Jurjeva žena Sofija je Dori, Boldizsárovoj ženi, poslala neku vrstu *talijanskih lješnjaka*, koji su se u Međimurju pojavili ranije nego u Güssingu, u današnjoj Austriji, gdje je bio njihov dvor.

U Čakovec su sa primorskih posjeda dolazile brojne namirnice, *morske delikatese.* Na dvoru jele su se *marinirane ribice, suhe hobotnice, hobotnice u octu, školjke kao što su oštrige i klopunice, lignje, saladije, tunjevina na ocat*. U čakovečku palaču plodovi mora dolazili su na konjskim tovarima u bačvicama i kištricama. Jele su se i *mandule*, koje su dolazile u vrećicama, *orasi, pistacije, suhi grozdići i svježe grožđe, datulje, smokve, muškatni oraščić, trešnje, naranče, ogrozd, jabuke, kruške, limun, višnje, šljive, kruške, ribizl, dunje*. Krajem 1592. i početkom 1593. godine je u Čakovec otpremljeno tisuću sedamsto, a krajem 1609. i početkom 1610. godine šest tisuća šesto devedeset komada naranči. Juraj Zrinski (1549-1603) moli Petra Baliardića neka mu pošalje *jednu ili dvi ladice oštrig, i jednu ladicu datal, i prilipkov što najveća more, lian na ocat, grancepore, i inih vsake fele primorskih stvari*, dok Nikola Zrinski piše Juliju Čikulinu neka mu *spravi suhih hobotnic sto pedeset fasov* i *šest ludric dobri felc malvasije*.

Nikola Zrinski brinuo se i za svoj voćnjak – na prazne listove knjige Vincenza Tanare o vrtlarstvu zapisao je na kojem dijelu imanja rastu *jabuke uglaste, spanier višnje, sitne slatke kruške i još starije, te grožđe afusali, slatke jabuke, dunje, šljive*. On Ádámu Batthyányu šalje divokozu, *morsku kravu*, *jednu mjeru suhoga grožđa, mjeru ulja, komad parmezana i nešto svježe morske ribe*, *sušene hobotnice*, dok bi Györgyju Lippayu želio poslati venecijanske puževe, ali *jer su otud donijeli već tri puta loše, trebalo bi slati po njih u unutrašnjost Italije, iako ni ti nisu takvi*.

Najviši slojevi prednost daju svježem mesu divljači, ali se više orijentiraju na fazane i jarebice, nego na jelene i veprove, s time da imućniji konzumiraju i govedinu, koja je najskuplje meso na gradskim tržnicama. Od divljači su, zbog učestalog lova, jeli *zečeve, prepelice, jarebice, golubove divlje patke i guske*, te *srne, jelene i divlje svinje*, a jedan od pokazatelja ovog raznolikog jelovnika je i cjevčica od trske za gađanje divljih pataka. Pučanima takve su delicije bile nedostupne, jer je njima lov na vlastelinstvima bio zabranjen.

Na svojim posjedima Zrinski su uzgajali stoku, osobito *goveda, svinje, ovce i perad*, pa je njihova prehrana bila raznovrsna i bogata. Na njihovom se jelovniku moglo naći više vrsta mesa, od *govedine i svinjetine*, preko *janjetine i teletine*:

Govedina s ječmenom kašom, *Janjetina s koprom*, *Teletina u čistom papru* i *Svinjetina u crnoj juhi* samo su neki od naziva recepata.

U kuharici se spominju jela kao što su *kopun našpikan slaninom, klinčićima i cimetom, pečene ptice, kuhana svinjska gubica, nogice i uši uz repu i mrkvu*, sa obaveznim začinima

paprom, đumbirom i šafranom. Spominje se i „preteča sarme“, odnosno *kupus s prosenom kašom* – umjesto mesa se zavije valjušak od prosene kaše.

Riba je važna namirnica zbog višednevnog posta što uzrokuje potrebu za svježom, dimljenom ili usoljenom ribom, bilo morskoj ili o slatkovodnoj ribi. Sredinom 16. stoljeća Zrinski su počeli u većim količinama otpremati ribe iz Primorja, a iz nekoliko pisama Nikole Zrinskog Sigetskog pisanih između 1550. i 1552. godine saznajem kako su morskim ribama snabdijevali ugarskog palatina Tomu Nadasdyja. U 17. stoljeću iz Vinodola su otpremali mnogo više primorske robe nego što je njima bilo potrebno, pa su njome trgovali. Početkom 17. stoljeća u Čakovec je otpremljeno oko *dvadeset bačvica mariniranih riba, odnosno rib friganih specijašem, od pedeset do sto bačvica tunjevine, oko dvjesto svežanja suhih hobotnica i od šezdeset do osamdeset bačvica hobotnica na ocat, te lignje i oštrige.* U Čakovcu je pronađeno, tijekom konfiskacije imanja, nekoliko *dimljenih šarana*, a iz kuharice možemo saznati da su od slatkovodnih riba jeli još i *štuku, pastrvu, karaša, menku, smuđa, soma, mrenu, piškora i kečigu*, a od morskih *bakalar i list*.

Jedna od najvažnijih namirnica bio je kruh, a pošto su Zrinski bili imućni, jeli su kvalitetan kruh od pšeničnog brašna s kvascem. U Zrinskim hambarima nalazilo se mnogo *pšenice, prosa, raži, ječma i zobi.* Kruh se vjerojatno mijesio, pekao i pohranjivao u posebnoj kući jer su tamo pronađeni predmeti poput dva mala mlinska kamena, dvije željezne vage sa zdjelicama, osam sita, četiri korita za miješenje kruha, te jedanaest kalanih dasaka kojima se tijesto oblikovano u kruh unosilo u krušnu peć, iako se ona ne spominje. Pečeni kruh odlagao se u jedan poduži ormar.

Jele su se i različite vrste kaša, kao što su *prosena, zobena, ječmena i rižina kaša*, koje se mogu kuhati u *mlijeku ili vodi*, a poslužuju se kao *prilog mesnim jelima*, ili kao *zdrava hrana za bolesnike*, čijoj prehrani je pridana posebna pozornost u kuharici, kao i prehrani u vrijeme posta, s obzirom na činjenicu da je katolicima vjerski kalendar branio konzumiranje mesa otprilike sto četrdeset do sto šezdeset dana godišnje. Na posne dane jedu se različite vrste juha, kao što su *juha od badema, vinska juha, juha od jaja, prežgana juha* ili *juha od ušećerenog grožđa*. Juhe su bile začinjene *paprom, šafranom, đumbirom, cimetom, muškatnim oraščićem, melasom ili medom, sa maslacem*.

Hrane se priprema najviše na svinjskoj masti, na maslacu od 17. stoljeća koji kasnije zamjenjuje ulje koje se doprema iz primorskih krajeva. Na čakovečkom dvoru postojala je mala prostorija u kojoj se držao maslac i u njoj su pronađeni veliki bakreni lonci, kutija za držanje sireva, posudice ili lonci za držanje maslaca, maslac u jednoj posudi, te malene posudice za držanje jaja.

Jaja se koriste za različite vrste *slastica i juha*, ali se spremaju i kao posebna jela, pa tako u kuharici nailazimo na recepte poput *Jaja na tavi*, *Talijansko prženje* i *Punjena jaja.*

Od sira se konzumiraju svježi i tvrdi sir, a na majuru (*salaš*; imanje s poljima i gospodarskim zgradama) u Čakovcu radio se sir po postupku glasovitog *parmesanskoga sira*.

Na čakovečkom dvoru hrana je začinjena raznovrsnim začinima, kao npr: *cimet, karanfilić, muškatni orah, đumbira* …… sve do papra. Začinjava se sve – meso, riba, voće, juhe i „luksuzna pića“. U kuharici spominju trideset i pet začina, a *papar, kadulja, estragon, anis, kim, muškatni oraščić, đumbir i šafran* samo su neki od njih. Uvozili su skupocjene začine kao što su: *papar de gauro*, *jungiber*, *klinčac*, *oriškov cvit*, *mendule ambrozin* i *datali indijsk*. Sol

se koristila za konzerviranje mesa ili ribe i za davanje okusa žitaricama ili mahunarkama. Na čakovečkom imanju pronađeno je sto sedamnaest grumena soli vrijednih šest tisuća trinaest funti.

Za slađenje se koriste *melasa i med*, kao što je *saća meda od smreke*, a šećer se spominje samo u jednom receptu *Kako dobro pripremiti piškote* kao *sitno drobljeni šećer*.

Najrasprostranjenija pića bila su vino i pivo. Potrošnja vina je rijetko bila niža od jedne litre dnevno, a piva još i viša. Obilno konzumiranje alkoholnih pića opravdavalo se potrebom da se upotpuni kalorijski unos prehrane, ali i činjenicom da je bilo teško nabaviti pitku vodu, s time da se vjerovalo kako voda šteti zdravlju. Isto tako, konzumirala se i izrazito začinjena hrana, pa su ju vino ili pivo obožavali.

Vino se nalazi na prvo mjestu alkoholnih pića, odmah iza nalazi se pivo, čije su varijante i recepti brojni, pa tako postoji i ono luksuzno, za bogate, ali je pivo i piće siromašnih, jer se često nailazi na primjere gdje seljak proizvodi svoje pivo za svoje potrebe.
Juraj Zrinski, unatoč vinu u sjevernim krajevima i portugalskoj malvaziji, naručio četrnaest tovara slatkih vina iz Trsta u vrijednosti od tisuću i jedne libre, a *vojnici provaljivahu u Zrinske pivnice, gdje bijaše mnogo dobroga vina. Odvodili su čitave lagve*. U podrumima čakovečke palače pronađeno je *dvadeset komada velikih boca, zvane stertin, s vinom koje potječe iz planinske regije, domaćeg vina oko jedan kubul, te nekoć dobrog vina koje je ishlapilo oko tri kubula*.

Pronađene su i dvije velike željezne kuke kojima se izvlačio led, što upućuje na to da se time nastojalo uživati u dobro rashlađenim pićem.

Kava je dospjela osmanskim osvajačkim pohodima i rasprostranjuje se diljem Europe u drugoj polovici 17. stoljeća, Nikola Zrinski u djelu *Opsada Sigeta* ostavio je opis turskog ispijanja kave. Riječ kava je zimi 1645. godine prvi puta napisana na mađarskom jeziku, vjerojatno na temelju Nikoline osobne opservacije i iskustva, koji zna *da kava treba biti topla, da se pije iz malog fildžana, odnosno da se srče jer je vrela*. Isto tako, početak *Opsade Sigeta* podudara se sa podatkom iz turskih carinskih knjiga da je 1579. godine u Budimpeštu stigla prva pošiljka kave i od tada je ona postala izvor užitka na tim prostorima. Možda je ispijanje kave, na čakovečkom dvoru, bila uobičajena navika, kao recimo danas u kafićima.

Iz svega se može zaključiti da je obitelj Zrinski živjela na nivou elita u ostatku Europe.

Neka od jela iz knjige *Kuharske knjige čakovečkog dvora* kao primjeri:

Jaja u tavi

Uzmi tavu ili ranjglu, stavi u nju putra i zagrij. Zatim u zdjelu razbij nekoliko jaja, posoli, nasjeckaj u njih malo peršinovog lista, stavi na putar, ispeci na mekano, i pospi đumbirom.

Kupus na talijanski način

Uzmi talijanskog kupusa, razreži ga na komade, zakipi u čistoj vodi, a zatim iscijedi tu juhu. Ako ga hoćeš kuhati s janjetinom nju skuhaj posebno, ocijedi i pristavi zajedno s kupusom, dodaj papra i lijepe masne slanine pa dobro skuhaj, tko hoće može staviti i šafrana i bit će dobro. Sa svinjskom gubicom i lijepom slaninom radiš na isti način. Na obični ili slatki putar metni kovrčavoga plavoga zelja, meda i papra. U posne dane dobro je i s uljem. U obične dane možeš pripremiti s gubicom, janjetinom, slaninom.

Kuhati puževe

Puževe dobro skuhati u čistoj vodi, izvaditi ih iz kućica, a što je za bacanje baciti. Ostalo dobro oprati u soli i u dvije vode. Ponovo ih ofurite vrelom vodom pa tko hoće samo neka ih ispeče na roštilju i ponovo složi u kućice, u svaku neka stavi masla, ulja, papra, sitno nasjeckanog peršinovog lista. Tko ih želi u juhi, neka ih stavi u lonac, dodaj vina, masla ili ulja, papra, đumbira, muškatnog oraščića i neka dobro skuha.

Čurke s pirjanim zeljem

Rastopi mast i kuhaj (zazlati) sjeckanu glavicu luka podlijevajući mesnom juhom. Dodaj slanine izrezane na rezance, slatke crvene mljevene paprike, list lovora, i nastavi kuhat. Posluži s čurkama ispečene u pećnici u limu na masti.

Pastrva u crnom vinu

Na masti kuhaj sjeckani luk i malu mrkvicu izrezanu na rezance, podlijevaj crnim vinom i kuhaj dok ne dobiješ gusti umak. U umak stavi veću svježu i očišćenu pastrvu, kuhaj u umaku podlijevajući vodom od riblje juhe. Začini solju, paprom i s malo cimeta, posluži kuhanim špinatom.

Kopun s rezancima

Skuhaj cijeloga kopuna, zatim napravi tijesto od nekoliko jaja ili s čistom vodom, nareži ga lijepo tanko kako dolikuje, prokuhaj ga u vreloj vodi, zatim ga procijedi kroz sito, isperi sluz, pristavi s kopunom. Stavi u to papra, šafrana, đumbira i muškatnog oraha ako ga imaš. Neki rezance poprže u toplome maslacu i tako ga pristave s kopunom.

Svinjetina Terbovtz

Na masti peci obje strane 2 svinjska kotleta. Posoli, popapri, podlij kiselim vrhnjem. Na tavi u masti, kuhaj na ploške sjeckanu mesnatu suhu slaninu, vrganje i gljive lisičarke. Prelij svinjetinu i poslužite s valjušcima od heljdine kaše.

Sekeli gulaš

Naputak je osobno zapisao grof Nikola, navodno je jelo sam pripremao za svoje vojnike prije borbe, uz riječi:

Sekeli gulaš su ruke i noge mojih soldata.

Sastojci: 60 dag svinjetine od rebara, 2 glavice luka, 2 dl čiste mesne juhe (mesnog temeljca) ili tople vode, 75 dag kiselog zelja (kupusa), 1 žličica slatke mljevene paprike, 1 lovorov list, 2 zrna klekovih bobica, domaće kiselo vrhnje za kuhanje, mast, sol i papar.

Meso izreži na komadiće i peci na vrućoj masti. Dodaj sitno sjeckan luk i sve kuhaj na laganoj vatri dok luk ne omekša. Začini solju, mljevenom crvenom paprikom, promiješaj i dodaj kiselo zelje, lovorov list i klekove bobice. Sve promiješaj i pirjaj, uz podlijevanje mesnom juhom. Kada je zelje omekša, dodaj malo vrhnja i kratko prokuhaj. Pospi kosanim peršinom ili vlascem.

Jelen ili srnetina kuhana u crnoj juhi

Ako je meso lijepo sirovo operi ga u octu. Potom ocat procijedi kroz sito, nalij vode i vina koliko je dosta, dodaj prženog kruha, jabuke i luka pa jako skuhaj. Protisni zajedno s medom i natopi meso. Dodaj badema, grožđa iz melase, papra, šafrana, đumbira, klinčića. Bademe možeš rascijepiti lijepo dugačko i tako ih staviti unutra. Ako bi meso bilo slano a ako ne bi bilo dovoljno krvi uzmi pulpe kuhanih šljiva i procijedi je kroz sito pa je dodaj.

Salata od sirovih krastavaca

Oguli mlade krastavce, nareži ih lijepo tanko. Na to dodaj octa, soli, ulja, papra.

KOPUN

Talijanski (cappone) – *franc.* (chapon) – *njem.* (Kapaun) prvobitno svaki pijetao, a kasnije samo uškopljeni (kastrirani) i uzgojeni (tovljeni) čije meso cijene gurmani. Način tova izumljen je kad je rimski konzul Kaj Faunius 162. godine prije Krista zabranio tovljenje kokota jer je vladala nestašica žitarica.

Gornjaci (seljaci koji su od uroda sa svog vinograda morali davati gornicu – gorninu gospodaru) su davali 1-3 kopuna, ½ - 3 vedra vina ili mošta, 3-9 pogača od bijeloga brašna. Kopun se smatrao kao osobita pečenka, prava poslastica hrvatske vlastele; 2. također veliki zemljani pehar.

Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga

Najbolji su od studenog do travnja, imaju ukusnije meso od purana. U starosti od 6 mjeseci postiže težinu oko 7 kg žive vage. Meso je bogato, sočno i ukusno, naročito uzgojenih u slobodnoj ispaši. Kopun je i danas vrhunski specijalitet, kao što je to bio i pred nekoliko stoljeća. Idealan je za blagdanski stol, a možemo ga zamijeniti purom, patkom ili većim piletom.

Kopunar; *pejor*. onaj koji jede kopune; plemić, gospodin;
Kopunati – skakati na kokoš,
Kopuniti – praviti se važan, paradirati (o osobi), šepiriti se, razmetati se, ponašati se bahato.

Kako su se naši *ilustrissimusi* gostili u Hrvatskom zagorju, „pod starim krovovima“, opisao je Ksaver Šandor Gjalski u svojim pripovijetkama:

„Dvije su im velike radosti ispunjavale zimske noći oko Božića: kartanje partije taroka i pečeni kopun. Tarokiralo se uz latinske sentence i doskočice, sve do one zlokobne: - *Pagat ultimo - posljednji plaća!* „
(Tarok, tal. tarocco – kartaška igra; igraju tri igrača sa 78, 54 ili 38 posebnih karata, duže nego obične; igra je bila raširena u Italiji, Austriji i Njemačkoj)

„Ali bi i najbučnije društvo umuknulo čim bi se na stol iznio pečeni kopun, okružen znalački probranim prilozima, da bi žeđ bila potpuna, a vino prijalo zamamnije. Kopuna više nema ni za Božić, iako je nekada svaka vještija domaćica nekoć znala sve o kopunizaciji. Bilo je priručnika za domaćinstvo s praktičnom uputom za jednostavni zahvat između pjetlićevih rebara. Okretni ženski prsti savinutim bi škaricama, iza rebara, odvojili muškost i pernatog nesuđenog pašu pretvorili u eunuha, na radost zimskih zavodnika pri gozbi.“

Kopun - u Držićevo doba, kako nam kazuje Pomet, svježeg kopuna su najprije nadijevali jarebicama, bademima, smokvama, grožđicama i raznim mirodijama. Okružili komadom mlade teletine i stražnjom zečjom polovicom, sve nadijevano slaninom, posuto klinčićima i dopunjeno kosovima. Tako pripremljeno meso potom se na tiho peklo, odnosno *sufrižal*, uz dolijevanje vina. Uz jelo je obavezno bio i sir, (i usoljen, kojeg su najčešće jeli pomorci na svojim putovanjima, ili od mlaćenice).

O kopuna prije nekoliko stoljeća

Zemljopis pokrajinah Ilirskih

Današnji Podturen (Međimurje) ime je dobio po tornju (turnu). Godine 1367. spominje se villa (selo) Tornu ili Torn, a 1458. judex de Twrnya (sudac od Turnja). Bogati plemić Kristoferus Fadan de Turan spominje se 1495. godine.

Druga povijesna vremena govore da je početkom 14. stoljeća u Međimurje došla grana poznate obitelji Hedervary-Pot. Navodno su osnovali naselje Poth-tornya (Podturen), a imali su mali zamak i u današnjoj Belici.

U Podturnu su svi kućegospodari bili kmetovi. Do 1768. godine, kada je donesen novi urbar, kmetovi nisu imali urbara, niti bilo kakav ugovor s Čakovećkim vlastelinstvom. Svu tlaku, voznu ili pješaku, obavljali su prema naredbi vlastelinskih službenika. Bez obzira na to kakvo je selište kmet u Podturnu držao, morao je odlaziti na tlaku prema potrebama vlastelinstva. Jednu rajnišku forintu i 34 krajcara plaćali su kmetovi kao redovitu daću te kao naturalno davanje jednog kopuna (pijetla). Kmetovi su vlastelinstvu davali i jednu drvenku zobi.

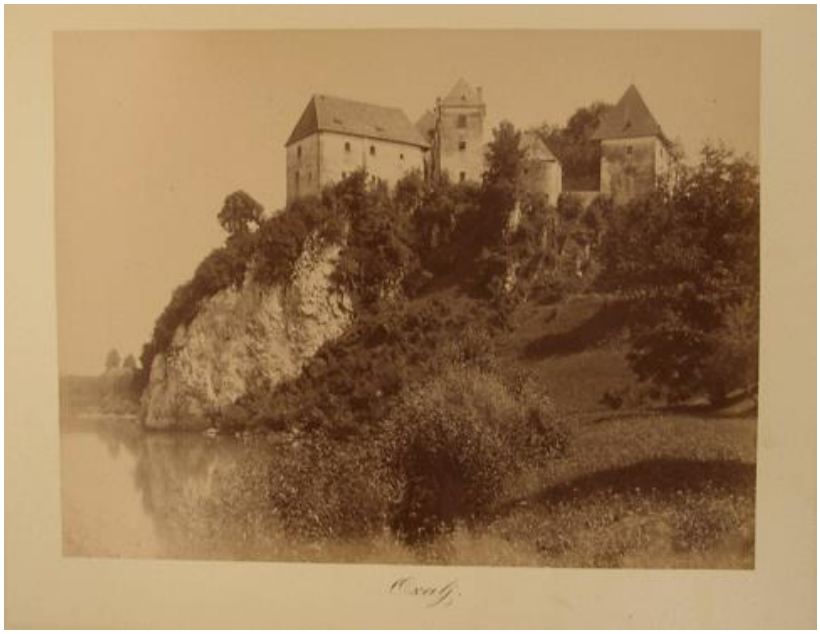
U svojem djelu „Zemljopis pokrajinah Ilirskih“, Zagreb 1843., Dragutin Seljan piše: „Podturen, nekada Turnišće, trgovište je smješteno usred Međimurja s drvenim mostom preko Mure. Ovdje je nekada bila glasovita tvrđava uništena u vrijeme Rakocijeva ustanka (početak 18. stoljeća). Još se vide golemi nasipi. Crkva je zidana u gotičkom stilu, a zvono nosi gotički natpis i urezanu godinu 1468. Ima vrlo ugodan zvuk. Ovdje se mnoge stare dragocjenosti iskapaju, ali se umjesto u Zagreb, šalju u muzej u Peštu. Međutim neke od tih dragocjenosti mogu se vidjeti kod tamošnjeg visokoučenog župnika i začasnog kanonika Stjepana Galovića“.

POVIJEST ŽUPE SRAČINEC

Od 1567. selo Sračinec je pripadalo gradu Varaždinu i varaždinskom župniku. Prema tadašnjem običaju, kako je zapisano 1587. sela Sračinec i Svibovec daju kmetska davanja varaždinskom župniku, na način kako je to zapisao tadašnji župnik Antun Vramac; dobiva tri voza drva, dva kopuna i šest kruhova za godinu dana.

Sela Svibovec i Sračinec (Hrašćica još nije postojala) pripadaju župi Varaždin sve do 1961. kada selo Sračinec postaje samostalna župa.

Ozaljsko vlastelinstvo prema Urbaru iz 1642, godine



Naveden je privilegij koji su Tržani uživali prema povelji bana Mikca Prodavića iz 1329. godine, a ipak su prema spomenutom urbaru morali vlastelinstvu davati najrazličitija podavanja, gotovo kao i ostale sučije. Prema navedenom urbaru Tržani su ozaljskom vlastelinstvu davali ova podavanja:

- Svako selo davalo je „Jurjevščinu i Martiščinu“2 libre
- Svaka kuća straževine 1 libra
- cijela sučija za sulišće 3 vola
- ozaljski kvarat zobi 12
- desetinu pšenice, raži i prosa u snopovima
- svakog desetog krnjaka, ili po od svakog pol 1 sold

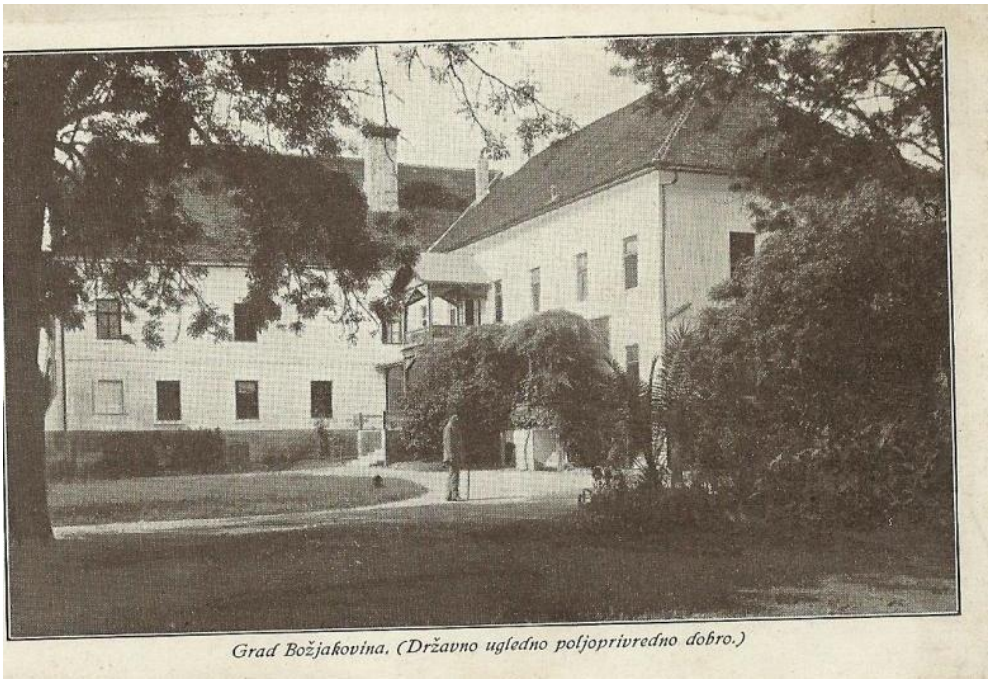
Trg je jedini imao privilegij u ovom kraju da je davao desetinu žita u snopovima, a ne u zrnu kao drugi kmetovi

- prijevoz kolima do Karlovca, Ribnika, Kupčine i svagdje gdje je potrebno
- orati i sijati na zemlji oko dvora Krča
- Sjenokošu Siču kositi i sijeno staviti u stog
- svakog desetog pčelca
- desetinu i „gornicu navadnu“od vinograda

- brod i lađu na Kupi držati
- za „obli turen“u gradu izrezane daske dovoziti
- napraviti „galge“i osuđenog na galge voditi
- „bigu“i konop na mučenju zločinca držati
- s gospodarem u vojsku ići, brašno i ostali teret voziti
- oko grada plesti ograde, obruče za sudove i druge poslove u gradu vršiti
- ložiti peći i pomagati u kuhinji, kada su u gradu gospoda, guske, pure, praščiće, zečeve i drugo kao darove za gospodu donositi
- svako selište o Božiću kopuna i drugo donositi
- svake godina birati „rihtara“, a rihtar „birića“. Ovi su dužni ubirati sve dohotke i donositi činovniku u grad
- „Gorščaki“su dužni vršiti dužnost teklića od Karlovca, Ribnika, Prilišća, metle u grad donositi, popravljati putove, paliti ugalj, brati kestene, i grad snabdijevati sokolovima za lov
- svi purgari su dužni u cijeloj godini raditi prema potrebi na gradnji putova, gatova i brtvi

Slična ili još veća podavanja davali se kmetovi u ostalim sučijama. Prema ovom urbaru ozaljsko vlastelinstvo je imalo 19 sučija, dok je Ozalj bio varoš. Vlastelinstvo je imalo 1580 kmetova na 722 3/4 selišta. Od toga na samo ozaljsko vlastelinstvo otpada 254 1/4 selišta sa 820 kmetova, a na selišta podložnih plemića i crkve 468 1/4 selišta i 760 kmetova. Odredbom istog urbara kmetovi su davali po selištu šest težaka na tjedan u toku čitave godine, na godinu gotovine „Martinšćine“2 libre, „Jurjevšćine“2 libre, straževinu 1 libru „mesoputnih pinez“ (poseban porez) 16 soldin. Neka selišta plačala su porez na zemljište pod nazivom „kraljevica“. Dalje su kmetovi davali 4 mjere pšenice, 6 mjeri zobi, žita i pira, jednog kopuna, desetog pčelca, krnjaka, janjca, određenu „gornjicu navadnu“ i desetinu vina, neka selišta voz drva, sijena, zatim su dužni popravljati ceste, mostove, kule, presti kudelju, strići vunu, paliti ugalj itd.

POVIJEST BOŽJAKOVINE I OKOLICE



Grad Božjakovina. (Državno ugledno poljoprivredno dobro.)

Ovisno o veličini svojih posjeda kmetovi su morali davati određenu količinu pšenice, zobi i drugih žitarica. Ta vrst daća na vlastelinstvu Božjakovini gotovo i nije postojala. God. 1680. davala su je samo 3 kmeta u Kusanovcu (4 mjere pšenice i 4 mjere zobi). Redovitim se daćama u naturi mogu smatrati jedino tzv. „darovi“ (munera) — obvezno davanje vlastelinu pilića i jaja. „Darovi“ su se pobirali ovisno o veličini selišta. Vlastelinstvo je svake godine dobilo oko 218 pilića i 460 jaja (vrijednost 6 rajn. forinti i 36 krajcara). Piliće su davali i neki držaoci selišnih zemalja (god. 1680. — 242 komada).

Svaki seljački vinograd morao je vlastelinu davati kopune. God. 1685. prikupljeno je 410 kopuna, koji su procijenjeni na 30 rajn. for. i 45 krajcara.

Prema procjenama iz 1672. i 1685. naturalne daće na dijelu vlastelinstva u neposrednom posjedu Ugarske komore imale su ovu vrijednost:

	1672. g.		1685. g.	
	Količina	Vrijednost	Količina	Vrijednost
Pilići	218 kom.	5 rajn. for. 27 kr.	218 kom.	5 rajn. for. 27 kr,
Jaja	460 kom.	1 rajn. for. 9 kr.	460 kom.	1 rajn. for. 9 kr.
Kopuni	400 kom.	30 rajn. for	410 kom.	30 rajn. for. 45 kr.
Svinje	100 kom.	125 rajn. for.	175 kom.	192 rajn. for. 30 kr.
Vino	450 vedara	300 rajn. for.	450 vedara	300 rajn for.
Žitarice	-	152 rajn. for. 50 kr.	-	142 rajn. for. 20 kr.
Ukupno		614 rajn. for. 26 kr.		672 rajn. for. 11 kr.

Dio stare Slavonije koji se u srednjem vijeku nazivao Moravče

„Na desetinanje odašiljao je kaptol il svog dekana il računare, il pivničara, kojim se od svjetovne vlasti pridružio po jedan izaslanik, prozvan banovac (homo banowcz dictus) a ove je moralo dotično selo podvoriti objedom i večerom. Glede ove podvorbe bijaše svakojakih pritužbi, jer su mnogi desetinari bili prave izjelice; s toga odredio bijaše kaptol, da se ovim dade za objed dobre govedine za tri ili četiri dinara, dvie kuhane kokoši i dvie opet pečene ili pečen kopun, kruha koliko će trebati, a vina pol kabla, isto toliko i za večeru. Konjem pako njihovim da bude siena i trave koliko će pojesti, a za svaki dan i noć jošte pol kabla zobi. U postne dane da se dadu tečna nemrsna jela, kako se pristoji...“.

Najnižu vrstu podanika na kaptolskim predijima sačinjavali su sluge (servi).Tokom XIII. stoljeća ta vrsta podanika postajala je sve malobrojnija. Ranije, tokom XII. stoljeća i na početku XIII. stoljeća nalazimo na češće spominjanjete vrste podanika. u to ranije doba servi su podanici koji žive na kraljevom zemljištu (krunskom). U starom Moravču nalazimo serve uz Lonju kao kraljeve svinjare (subulci regis), a na obroncima Medvednice nalazimo serve kao vinogradare (vinitores regis). Kraljevskim darovnicama kraljevi daruju crkvi posjede, pa na taj način Zagrebački kaptol stječe i serve koji su nastanjivalite posjede. Svaka obitelj slugu (serva) koja se nalazila na kaptolskom posjedu bila je dužna obraditi jedno kaptolsko selište ili dvadeset i četiri rali zemlje) (koja se sastojala nešto od polja, a pretežno od vinograda) te od toga dati u kanoničku zajednicu pedeset kablova vina. Prije nego bi počela berba (tj. dan pred svetkom sv. Lovre) Zagrebački kaptol bi izabrao nadzornika kojem bi bila glavna zadaća paziti na to da se za skupnu kaptolsku pivnicu pobere i doveze od svakog selišta pedeset kablova vina. Kad bi započela berba, morao je nadzornik biti prisutan, a slugama (servima) je bila dužnost podvoritiga i to tako da mu za objed dadu mesa (goveđeg ili svinjskog) u vrijednosti tri ili četiri dinara za prvo jelo, za drugo dva kuhana pileta s prilogom, a za treće jelo pečenog kopuna. Isto toliko hrane nadzornik je trebao dobiti i za večeru.

Na posjedima obitelji Bradač u Ladomercu i Bistrici desetinsko vedro je 1487.godine plaćano 7 ugarskih denara. Govoreći o desetini potrebno je opisati način desetinanja, tj. radnju koja je prethodila plaćanju desetine. Desetinanje su provodili decimatori koje je slao biskup, odnosno zagrebački kaptol. Od druge polovine XV. stoljeća decimatore u njihovom radu nadziru izabrani predstavnici plemstva. Prije početka desetinanja biskupski i kaptolski decimatori su se morali prijaviti izabranim predstavnicima plemstva koji su im osiguravali smještaj i prehranu kod pojedinih kmetova za vrijeme desetinanja. Svaki seoski sudac i vojvoda morali su osigurati decimatorima za prehranu vedro zobi, kruh vrijedan 2 denara, kopuna i pintu vina.

Gornica je u XV. stoljeću najvažnija vinska daća na svetovnim posjedima, dok se ta daća na crkvenim posjedima u pravilu nije pobirala. Visina gornice određivala se obično prema veličini vinograda, odnosno broju kopača. Uz gornicu kao osnovnu i redovitu daću u vinu vezivala su se u pravilu i nekamanja vinogradarska podavanja, kao što su gornički kopuni, pilići, daća unovcu „metales“, podavanje kolja za vlastelinske vinograde, duge za bačve i sl. Sve do 40-tih godina XVI. stoljeća gornica je bila najvažniji izvor vlastelinskih prihoda vina. U XVII. stoljeću se udio gornice u vlastelinskim prihodima smanju je zbog porasta alodijalne proizvodnje.

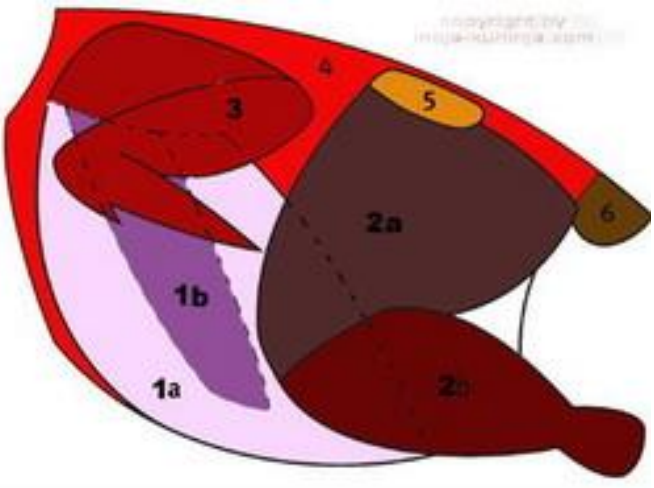
Zbog stalnih turskih pustošenja i migracija seljaka opseg proizvodnje vina se prema kraju XVI. stoljeća stalno smanjuje. Tako je npr. proizvodnja vina iz vugrovečkih gorica u vremenu 1590 - 1599. godine bila 4,7 puta manja nego u razdoblju 1531 - 1542. godine. Da je narod unatoč svim nedaćama i dalje nastojao živjeti u Moravču i raditi, dokaz su sljedeći zapisi o gospodarskim odnosima i nekretninama: 18. svibnja 1505. godine u Glavnici pred plemićkim sucima Zagrebačke županijeje plemeniti Augustin iz Drenove u ime svojih sinova Stjepana i Tome i kćeriAne i Katarine dao jednu svoju zemlju Tomi Forku iz Drenove, uz uvjet da Toma i njegovi nasljednici na toj zemlji zasade vinograd od kojeg trebaju Augustinui njegovim nasljednicima „davati godišnje deset kabula vina, kao i tri bezkvasna kruha i jednog kopuna“.

1605. godine u Vraninom Dolu plemeniti Mihovil Drlić i njegova žena Uršula prodaju pusta zemljišta obrasla trnjem u Suhodolcu i Breznici, sva u kotaru Moravče u županiji zagrebačkoj, većem broju plemića i slobodnjaka iz Moravča, među njima i Mihovilu Forku uz uvjet da im oni od prihoda svojih zemljišta, ukoliko na njima zasade vinograd, daju godišnje u

vrijeme berbe po kabac dobrog mošta, a od 9 kopuna koje budu odhranili, također po jednog godišnje. 1603. godine dio kmetova u moravečkom distriktu uskratilo je davati crkvenu desetinu. Župnik crkve Sv. Ivana u Moravču (Zelini) potužio se 1610. godine Saboru da su kmetovi počeli uskraćivati podavanje kopuna i vina. Istekom XVI. stoljeća prilike u Moravču se znatno mijenjaju. Najmoćniji vlastelini Moravča, obitelj Kerečenji nestaju zajedno sa središtem svoje moći - Zelingradom koji se pretvara u ruševine. Njihove posjede u Moravču nasljeđuju nove plemićke obitelji koje su se uzdigle u drugoj polovici XVI. stoljeća i početkom XVII. stoljeća. To su obitelji Budor i Mikulić. 71) Još u XVI. stoljeću Mikulići su siromašni plemići s malim posjedom u Brokunjevcu. Postepeno kupuju manje posjede oko Brokunjevca i Ladomerca. U doba Tome Mikulića, hrvatskog podbana i protonotara kraljevine, obitelj raspolaže sa mnogo posjeda i velikim bogatstvom. Iz sačuvanih isprava vidi se da je Tomo Mikulić iz svojih vinograda dobivao velike količine vina. čini se da mu je upravo vinogradarstvo davalo najveće prihode.

Samo na njegovim posjedima u Brokunjevcu i Ladomercu seljaci su držali70 - 100 vinograda. Od tih seljaka Mikulić je pobirao vinsku daću – gornicu i gorničke kopune. Na ime gornice Mikulić je 1638. godine primio 156,5 vedara,1642. 162 vedra, 1643. 247. vedara. 1638. godine gornica je na brokunjevačkim posjedima činila 40% vlastelinskog prihoda. Uz vinsku daću - gornicu seljaci su Mikuliću bili dužni davati i gorničke kopune. Tako je npr. Mikulić 1638. godine sa 75 seljačkih vinograda u Brokunjevcu dobio 64 kopuna, a 1642. sa 94 vinograda je dobio 98 gorničkih kopuna.

Kategorija mesa kopuna



Meso kopuna, za razliku od ostale peradi, prošarano je masnoćom na dijelu batka i zabatka te je puno sočnije i mekše. Po strukturi mesa svrstava ga se na vrh pernatih životinja.

1. Prsa	sastoje se od većeg vanjskog i manjeg unutarnjeg filea i količinom čine 25-35 % težine životinje. Meso je posebno siromašno masnoćom i nije pogodno za duže pečenje. File je pogodan za paniranje kao odrezak ili za peći u komadu
2. Batak (a) dobatak i karabatak (b)	Meso sadrži puno malih mišića, koji su međusobno odvojeni masnim tkivom, bojom tamniji i okusom aromatičniji nego prsa. Kod veće peradi (puran, guska) batak i dobatak se odvajaju pri pečenju ili kuhanju. Meso je pogodno za sve vrste pripreme, odvojeno od kosti može se peći i kao odrezak, narezano na komadiće kao ražnjići ili paprikaš
3. Krilo	ovisno o veličini peradi sadrži manje (kokoš) ili puno mesa). Krilca se peku i kuhaju za juhu
4. Hrbat	Za razliku od drugih vrsta mesa, kod peradi hrbat sadrži jako malo mesa. Koristi se za kuhanje juhe ili pečenog u komadu zajedno s plućima
5. File sa vrha bataka	Najbolji i najskuplji komadi mesa peradi, to su dva mala filea (*fra.* sot-l'y-laisse) koji se nalaze na vrhu batka, s unutarnje strane
6. Trtica	s kulinarske strane skoro bezvrijedna, sadrži samu masnoću, koju možemo prije pečenja skupljati i polijevati po pečenju, ili naknadno na njoj pripremati druga jela
Iznutrica	srce, jetra i želudac se kuhaju ili prže. Može se raditi i jetrena pašteta

Kopuna možete zamijeniti puricom, patkom ili većim piletom.

Juha od kopuna

Sastojci: 1 kg kopuna (iznutrice i hrbat), 2 dl ulja, 2 srednje glave luka, 20 dag mrkve, 20 dag korijena celera, 1 vezica peršinova lista, sol, papar.

Na zagrijanom ulju kratko popržite isjeckani luk, dodajte oprane iznutrice i hrbat kopuna, podlijte mlakom vodom i dodajte izrezano povrće na kockice. Začinite i kuhajte na laganoj vatri (krčkajte) 1,5 sat. Juhu procijedite i u juhu zakuhajte željenu tjesteninu.

Kopun u crnom vinu

Sastojci: 1 kopun (meso kopuna: batak, zabatak, prsa krilca i vrat) crvena mljevena paprika, 2 dl ulja, 2 kg luka, 20 dag mrkve, 10 dag celera, 10 dag suhih šljiva, 1 glavica češnjaka, 3 dl crnog vina, 5 dag crvene mljevene paprike, 20 dag koncentrata rajčice (paste) 4 lista lovora, 1 grančica ružmarina, sol, papar.

Dan prije pripremanja jela meso kopuna izrežite i začinite sa soli, paprom i crvenom mljevenom paprikom. Meso stavite u posudu, prekrijte natrganom grančicom ružmarina i prelijte sa 1,5 dl crnog vina (po želji možete staviti frankovku koje i ponudite uz jelo). Odložite u hladnjaku na 24 sata. Na zagrijano ulje dodajte povrće, pirjajte oko 15 minuta, dodajte koncentrat rajčice malo razmućen u vodi i crvenu mljeveni papriku. Nakon2-3 minute podlijte ostatkom crnog vina, dodajte meso kopuna, začinite i dodajte suhe šljive (bez koštica). Pirjajte na laganoj vatri i povremeno podlijevajte toplim temeljcem (ili vodom). Pirjajte sve dok meso ne omekša. Poslužite uz domaće široke rezance.

Pečeni kopun s puževima

Sastojci: 1 očišćeni kopun, oko 25 puževa, 2 jaja, 5 ribljih fileta od srdele ili inćuna, 1 glavica luka, 1 žličica kosanog peršina, sok 1 limuna, malo ribane kore limuna, papar, maslac za nadjev, sol.

Očišćenog kopuna posolite izvana i ispunite nadjevom koji ste pripremili na slijedeći način: skuhajte puževe, izvadite iz kućice, odstranite crijeva; zgnječite riblje filete; na otopljenom maslacu popirjajte puževe, umiješajte jaja, pospite peršinom, umiješajte sok limuna i ribanu koricu, posolite i popaprite. Jednoličnom smjesom nadjenite kopuna i zatvorite otvor koncem. Stavite kopuna u zamašćenu posudu i pecite na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 – 200 ºC. Tijekom pečenja češće podlijevajte vlastitim sokom. Kopuna teškog oko 3 kg pecite 2 – 2,5 sata.

Kopun pod pekom

Sastojci: 3-4 kg mesa kopuna, 2 kg mladog krumpira, 30 dag mrkve, 25 dag kelja pupčara, 3 dag češnjaka, sol, papar.

Meso kopuna narežite na željene komade i začinite. Krumpir narežite na deblje ploške, mrkvu na deblje kolutiće. Meso stavite u nauljenu posudu, na meso krumpir i povrće te poklopite pekom. Nagrnite žar i pecite 50-60 minuta, ovisno o temperaturi/jačini žara na peki. Otklonite žar, otklopite peku, meso preokrenite na krumpir i povrće , poklopite pekom i pecite još oko 40-45 minuta.

Narodna kuća ili dom s pokućstvom u Dalmaciji, u Hercegovini i u Bosni.

Napisao Vid Vuletić-Vukasović

I.

U stara su doba po svoj Dalmaciji u gornjoseljana bile baš prvobitne kuće, a samo u dubrovačkom kotaru i u Boki kotorskoj bilo je boljijeh kuća, jer je tu bilo po svijeta pomoraca. Prvobitne su kuće u gornjoseljana bile kao kućarice, biva zgragjene u megju te zalijepljene klakom ili samo u sušici, a pokrivene pločama, slamom od ječma, od raži, ševarikom itd.

Osim spomenutijeh kućarica, još je i koliba a to ti je prvobitna vrsta kućarice, te je ovako sastučena: zabita su u zemlju četiri debela koca (grede ili lijenke), i to je glavni oslon kolibe, a plijetver (duvar) je spleten od pruća, pa zalijepljen gnjilom ili govegjom balegom. Po tlima je zbijena zemlja i to ti je tavan. Na kolibi nema prozora niti dimnjaka, nego ti ulazi svjetlost i izlazi dim kroz vrata, koja su obično od dubovine. Sve je to kućište obično jedno ciglo mjesto, pa ti tu divane i blaguju, tu spavaju, tu im je kuhinja, sprema, hambar ili koš, a katkada i svinjac. Ako je porodica razdijeljena te su u kolibi dvije obitelji, onda je preko kolibe plijetrer ili pretin. Pleter je opleten prućem i uvitima, te je ulijepljen gnjilom. U kolibama, što su bolje uregjene, još je na isti način razdijeljen baškaluk i mliječar; a to je sprema za ruho, a druga za hranu. Uz kolibu je pokraj gumna gdje se vrše žito itd., pojata, no nije utvrgjena kako koliba. U pojatu se sprema slama i sijeno, tu zimuje blago, pa se gdjekada još i spava.

Kako im je siromašan stan, još je siromašnije pokućstvo i posugje, te je to sve gotovo na jedno shrpano. Još su ti četiri daske prebijene na četiri koca, te su zabijeni u zemlju, a to je odar ili krevet. Odar je namješten u ćošku kolibe, gdje je ložnica. Na odar je pometnuto njekoliko ručica ječmene slame, a na slami je prostrta imbulja. Imbulja je vrsta pokrivača od kostreti. Dva su bjelca resača ili dva gunja na postelji, jedan je kao plahta (ponjava), a drugi kao pokrivač ili kao pernica. Mješte blazine ili jastuka svuku zubun ili koret, pa ti ga metnu pod glavu. Zimi napola obučeni obično spavaju uz oganj prama pupretu, te okrenu legja k vatri. Još će leći i po tlima, te će se onda pokriti gunjem, strukom ili kabanicom. Ljeti spavaju na dvoru, i to na gurnmu ili u pojati. U kući leži gjuveglija s nevjestom, žene, djeca i starci, a ostali na dvoru ili u pojati. Gjuvegija ti slegne uz nevjestu, kako gdje, do poroda, pa onda rodilja ostane s čedom na babinama, a muž će u pojatu na slamu. Za ženu je muž čovjek, a ona je za čovjeka samo žena, te će još kazati: da prosti tvoj svijetli obraz, moja žena — ili — da prostiš, moja žena. — Čedo spava u bešici (zibci) ili u kolijevci, a kolijevka je obično izdubena kao korito ili kao naćve, te je malahna, baš da je majka može lako uprtiti. Osim postelje ili dušeka još imadu sanduk ili škrinju, a tu se drži svečano odijelo i kakva ponuda, pa trpezu ili sofru, a ta je obično nizoka i okrugla kao dni na bačvi. Tu je još žitnjak, žrvnji, tocilj, po koja tronožna sjedalica, njekoliko prostijeh ratila — i ognjište. Sprema je za žito kao golem sanduk, a to je hambar, pa se još češće upotrebljuju kosi, te su spleteni od vrbova pruća, od somine itd., i zalijepljeni gnjilom ili govegjom balegom. Ognjište je obično posred kolibe ili gdjegod sa strane, a da bude u zavjetrini. Na ognjištu je pupret zbijen gnjilom, a na pupretu je mješte opeke udarena dvrsta. Ognjište je nizoko, a okolo je ponizano skresana kamenja, da ne pada žerava i glavnje. Tu ti nema dimnjaka te dimi kroz vrata ili dim izlazi kroz rupu, koja je otvorena gdje u planima ili gdje mu drago na krovu. U kolibi se dimi, da je teško gledati. Sve ti zaudara dimom, pa još katkada pregori maslo i mlijeko, a pokućstvo je garavo i čagjavo. Najgore je zimi, jer vatra gori po vas božji dan i svu noć, pa je baš, da ti od dima oči iskape, al' se je težak gornjoseljanin svemu tomu naučio, te, ako otvori vrata, zauši ga vjetar i smrzne se, pa bez vatre bi ostao i u mraku, jer na kolibi nema niti prozorka, do samijeh vrata.

Tu ti je malo posugja, a obično je svukuda jednako, biva peka je ili saksija za pečenje pogače ili brašenice, bakrača, ili kotlača za mlijeko. Još imaju po koji lonac, tendžeru, ošeg ili popećak

za podizanje saksije s ognja, tavu, njekoliko zdjela i taljerića, veliki talijer od drva, sahan, jednu vajaču i njekoliko drvenijeh ožica, a rijetko viljušaka. Osim toga u svakoj je kolibi pehar ili naćve za miješenje hljeba, onda lopar, te je okrugao i od tvrda drveta, a na njemu je ručica. Na loparu kišne kruh, pa s njega se i upreće supražicom na vruću opeku. Još ti je tu katkada po jedna ploška ili cica za rakiju, njekoliko peharčića, buklija, čutura, dva tri fildžana itd. Drže vodu u vučiji, a to je splošteno bure, te ga žene uprte uzetom i tako dosta puta idu daleko po vodu. Vodu piju kablićem. Kablić je okovana zbanjčica, te je kao otvoren siglić. Gdjegdje pomoli se i svijeća (u Dubrovačkomu lukjernica) s jednijem nošcem i s dva, te je od lame. Nalije se svijeća maslom, pa se objesi na svjetnjak, a svjetnjak je od drveta s kukom u vrhu. Ove su svijede od starina poznate, a to i u Rimljana od zemlje, biva vječne svijede.

Rijetko se u gornjoseljana u tako zvanijeh vlaha, pije vino, a to samo o krsnom imenu, na Božić, na pira itd. Ako je vinograda, a to je rijetko, smeči se grožđje u žetku. Žetak je vrsta žbanje, te se metne mast u badanj, a da vre. I sada se kaže:

„Sveti Kuzma i Damjan, goni vino u badanj“. O krstnomu imenu ulijeva se vino iz mješine u bardak, pa se tako redom pije, a bardak se izvrati s naopaka na trpezu. Još se pije i iz bureće. Bureća je njeka vrsta mješine s grlom sa strane kaono u narodnoj pjesmi tulumina.

Ako se ne loži u kolibi vatra, onda se ništa ne vidi, kako sam kazao, ni po danu, pa se s toga gori, gdje nema svijede, užig, a to su cjepanice od luča ili od smrekovine. Još ti kogod mlagji drži zublju, a u stara bi doba gorjeli na osobitoj plovki brestovo (osušeno pruće). Goornjoseljanin ti ili vlah zove domaće pitome životinje blagom, pa ih voli kao nu ti što su mu to hrana, a volove zove hraniteljima. On trpi u kolibi ovčje i kozje brabonjke, konjsku i govegju krkalu ili balogu, a ponipošto ne će, da se on sam pognusi u kolibi, pa je to zazorno i za bolestnike, te doklegod može nemoćnik duhopirati, i on će ti na polje, pa je velika sramota, da se kaže čovjeku: gracka kantorica.

Ovako je prije bilo u gornjoseljana, biva sve prvobitno, te je onda svak držao vlaha glupanom i nesposobnijem, da se odgoji po svjecku, al' sada se dobro napredovalo i u gornjijem selima po Dalmaciji, a još bolje su se uputili u prosvjetu brgjani po Hercegovini, po Bosni itd. Ovo ću opisati u drugomu dijelu, te će se vigjeti razlika u življenju i u pokućstvu.

II.

Prva je briga novome domaćinu u južnijeh Slavena, a osobito u Herceg-Bosni, da izabere srećno mjesto, gdje će da metne kućni temelj, biva, da mu ne bude nesretna i nazadna, nego da mu sve ide u napredak i boljak. Ako čovjek, kaže se u narodu, udari kućni temelj na nesretno mjesto, a onda mu se sve onazadi, te mu se ne da u malu (imanju) i u evladu (porodu), pa u kratko vrijeme izumre čeljad u novomu domu, skapa mal i on se raskući. Tad mu kuća postane kućerinom pa se pomalo i ona sruši i eto ti kućištine. Zgodno o tomu narod pjeva u Dubrovačkomu (u selu Brsečinama):

Kupile se male masliniee,
U našega bega gospodara,
Kuća mu se kućištinom zvala,
U kući mu crna drača rasla,
A djeca mu meginje zobala itd.

Gdje se čeljad umetu, gdje udari morija, tu ti nestane kuće, te se to mjesto zove raskućište. Narod u Bosni misli, da, kada čovjek napravi ili ogradi novu kuću, da će te iste godine umrijeti domaćin ili domaćica. S toga ti i kurbane (zakolju kakovu životinju, kao ovna) kuću, a da zamijene glavu za glavu. — Ovako ti domaćin bira mjesto, a da mu bude sretno, biva: uzet će dasku ili ploču, pa će je metnuti na ono mjesto, gdje je nakastio (naumio), da gradi kuću. Tu ti prenoći, pa pusti, da ona ploča ili daska ondje stoji za njekoliko dana. Drugi će je opeta metnuti

još jeseni, te tako čeka do proljeća, kad namjerava, da gradi kuću. Kad podigne dasku ili ploču, ako je pod njom kakve gamadi, onda je dobro, a mravi su najsrećniji. Tu će ti svakako, da se stani. Ako nema ništa pod pločom, onda ti traži drugo mjesto, pa sve tako kuša dokle ga iznagje. Još će kogod izabrati tri dobra mjesta, pa će sa svakog iskružiti po grumčić zemlje i onako će sva tri grumenčića ponijeti gataru ili gatari, a uz to i gatarinu. U svakoj je okolici bio koji gatar ili gatarica, ali narod leti obično k najčuvenijem ili najčuvenijoj. Gatar ti ili gatarica uzme grumak po grumak u ruku, pa u kojemu čuje, da nešto živo kuca ko pile, savjetuje, da ongje gradi kuću.

Treći će ti, kad je sva japija (lijes) gotova, zovnuti majstore, a domaćica ukuva (ispeče) pogaču. Kad je pečena, domaćin je uzme pod desno pazuho, pa ode s majstorima na ono mjesto, gdje je nakastio, da kuću gradi. On ti spusti ispod pazuha kosimice na zemlju pogaču, pa ako se okrene na lice, ongje će graditi kuću, a ako s naopaka, ne bi ti ovgje za živu glavu gradio kuće, jer je nesreća i nafaka, nego traži zgodnije i srećnije mjesto. Pogača je s lica išarana, biva na njoj su starobosanske loze, a na prvom mjestu mudro slovo, biva Salamunovo, te valja, da ozgora ostanu šare, kad pogača pane na tle. Kad se kolutne pogača, pa ako sretno pane, onda ti sjede domaćin s naimarom, pa izlomi pogaču, te je pojedu zajedno.

Još ti kogod, ako i rijetko, ne gata, nego odvrne komšiluku: „Šta da gatam? Ako mi bude navake, bit će mi svega, te ne će mi gatanje dati; biva Bog sreću dijeli, a aščija čorbu“. Ovako ti se uputi po narodnu u Herceg-Bosni gragjenje kuće, a kuća se zove na različite načine: dom, kuća, koliba, stan, u gospode kula, dvor, a u muhamedanaca konak, odžak, čardak, pa i binja ili bina itd. Najobičnije je u Herceg-Bosni dom i kuća, te, kad se sretnu i za zdravlje upitaju, ovako će: „Kako si? Kako je na domu itd.“ — Na rastanku će: „pozdravi na i“ itd.“ Kula, konak i odžak, to ti je u age ili u bega, pa se eto sve manje čuje kula, nego će to obično kazati seljani u šali. Dosta je kula po Herceg-Bosni, a neke su još iz feudalne dobi. Kule su se gradile (ovo samo uzgrede) obično na sprate (bojeve), pa se češće pjeva u narodnoj pjesmi:

Na bojali okrečenoj kuli.

Bile su uske i visoke, a na četiri ćošeta, pa i to je zgodno u 'narodnoj pjesmi: na tananoj kuli. Bile su od kamena, a tijeh je u svakoj okolici, a rek' bi po Bosni i od drva, jer će pjevo:

pa mu tanku zapalio kulu,

a Hercegovac će i Primorac ragje:

pa mu bijelu razorio kulu.

Uz kulu je bio dvor, al' je to plemenita gospodičića na plemenitoj zemlji, no o tomu na drugom mjestu. Dan današnji je koliba ili stan (u Slavoniji salaš) na strani izvan sela (kao pojata), u Šumadiji su stanovi drugo selo, gdje živu planinštaci i blago (marva), i to obično po sve godište. U Herceg-Bosni je čobanin na planini na stanu ili u kolibi samo dio godine, a zimuje u selu na poljaru, uz pojate itd.

Ne osvrćem se sada na konak, odžak i binju, jer ti je to gospocko kod Muhamedanaca, te je prostrano uz avliju, bašću itd. U običaju je od pamtivijeka, da se izabiru za gragjenje kuće mjesta ocjedita i isprsila, biva na prisoju t j. pri brdu prama izbodu sunca ili u podne. Vrata se i duž kuće, okreću obično k izhodu sunca, a k sjeveru ili k zapadu rijetko ili nigda, te se kaže, da je to radi napretka, da je kuća od istoka prama zapadu, a da vrata budu na podnevu, pa se čovjek tako zna Bogu da pomoli, to jest. da se zna okrenuti k istoku.

Ovo ti je dosada sve priprava za gragjenje, biva što insan esapi (čovjek misli) da mu bude bolje, a to su svi narodi prije i sada imali omen, biva željeli su dobru sreću, al' neki su opeta držali, da je sve nafalca (udes) po onoj narodnoj:

nema dana bez sudnjega dana.

Tako je mislio i misli naš narod, a samo je odgoj donekle utaložio spomenuto sujevjerje.

Japija se siječe za kuću, te nabavlja dosta puta i prije pet godina, a siječe se jeseni i zimi, kad je šuma zdrava i zrela, i to za napuna mjeseca, da je ne toče crvi. Najbolja je japija od hrastovine, a kad ove nema, siječe se bukovina, pa i jelovina. U ime božje evo nas na temelj, a to u Bosni: meće se na četiri ćoška po ovelik okresan kamen, da se kuća barem po metra podigne od zemlje, a da posjeći ne trunu. Gdje toga nema, tu se meću čuci ili kladić, a to su hrastovi valjci, pa se rijetko u zemlju ukapaju. Tako je isto i s temeljnijem kamenjem, a to ako se kuća gradi od drveta. Kad se zidaju duvarovi (miri) od kamena, onda se temelj u zemlju ukopa, a s njega se izvadi duvar. Sad, da se povratimo na prvu: na temelje, onako odignute, dogju posjeći uzduž i poprijeko, te su hrastovi, kao nu ti što najdulje traju. Na čoškovima se posjeći prekrste, te se urezu, da se uklopi jedan u drugi, a da se ne može nikako vrdnuti ni tamo ni amo, to jedan bez drugoga. — Kad su posjeći srezani, dodje ti kućni domaćin i baci majstorima na posjek peškeš (dar), a to od dvije plete do dva cekina, biva po imanju. To je majstorima Veselje, a uz to će ti donijeti janje, ovna ili vola, to jest muško, nipošto žensko jali crne boje. To ti naimar zakolje na desnomu ćošku temelja, pa ga i okrvavi. Meso pojedu majstori i ukućani, a u Hercegovini se razdijeli i po komšiluku, a to radi dobre sreće i nafake u novomu domu. Sad se ono kaže, da je domaćin zamijenio svoju glavu, jer narod misli, da se ne bi kuća kurbanila, a onda bi domaćin, domaćica ili kogod drugi u onomu domu za godinu dana umro.

Posjeci se na četvrt otešu, pa kad su, kako se ono reklo, srezani, onda ti se ostala gragja po njima izmjeri i na zemlji sreže. Kad je sve gotovo, tad se ovako po redu diže: najprije četiri direka ili dirjeka na četiri ćoška, te se u posjek iskopaju. Na direke dogju vjenčanice te se zakopaju i nataknu na zasječene direke. Na ove će ti preke grede, koje se takogjer urezu u vjenčanice i drže tavan u kući. Po gredama dogju gornje vjenčanice, biva poklopnice, te se svedno kao i posjeći na četiri ćoška, to jedna u drugu urežu, a na njima se usiječe za rogove. Kad se dignu rogovi, onda ti se ozgor metne na njih sljeme, a najbolje je hrastovo. Sad ti se po rogovima preko žioke donose majstorom darovi, a to redom redomice: domaćin srču vina jali plošku rakije, a, ako je od boljijeh, i haršin čohe ; domaćica boščaluk, to gaće, košulju, čarape i tkanicu; domaćinova rodbina, jarani (prijatelji) i dostovi (znanci) po košulju, peškir, čarape itd. Kako je ko zgodniji, tako bolje i dariva naimara, pa je sramota, da se sakriješ, kako se kaže, za prst. Sve se to dodaje naimaru u ruke, a on će ti iza svega glasa, kiteći sljeme: „hvala gazda, gazdarice, kume, prijatelju, doste i jarane ovoga doma; ti dar donio, veselja dočekao, sinove ženio, ćerke udavao, te što od Boga želio, to ti dobri Bog darivo“. . .

Na sljemenu nakit stoji od četiri do pet dana, a u Dubrovačkomu samo metnu kitu nakićenu vrpcama, cvijedem kozarom itd. Kad ti naimar nakani skinuti dar, onda ti dozove domaćina, te sa sljemena nazdravi gazdi onom srčom ili ploškom. On ti kiti kako bolje zna „za sretna početka, rada, za dobre sreće u novomu domu“. . .

Kad se kuća pokrije, onda se rade spoljašnji i unutrašnji duvarovi. Najprije se metnu makaze, a to su ona ukosita drveta, te se njima s obe strane utanače ili podboče direci, da ne bi vjetar kuću obalio. Po tomu se meću unaokolo direci, biva koliko ih treba. Megju direke se udaraju popreko dimieta, pa tačke (taklje), a po tačkama šeper. Kad se sve to uradilo, zamete se kala i šenične pljeve, pa se šeper umaže, onda obijeli klakom (krečom) ili 'bijelom zemljom (gnjilom). U sobi su samo duvarovi od šeper a, a u kuhinji je sve udareno od brvana (v. lik 1).

Ako u kući nema podruma, onda se ne podi (ne popodi), nego se zakuha kala i šenične pljeve, pa se tom zamjesom kuća i soba ravno i dobro nabije. Kad se osuši, to je dosta tvrdo i udobno. Ako je kuća s podrumom, onda se popodi debelijem hrastovijem brvnima, a ono se u podrumu nabije. — Kad je kuća sasvijem gotova, naimar će domaćinu: „e, gazda, ja kuću svrših, je l'ti sve po volji?“ — Kad domaćin kaže, da je sve u redu, tvoj ti naimar baci preda nj bradvu, pa će ovako: „evo ti sada bradve!“ — Domaćin valja da bradvu pozlati ili bar posrebrni, te izvadi talijer jali dukat i dade majstoru. — Ovo ti je nekako mito, a ne dar, jer narod misli, da ako majstor nehalali (blagoslovi), tu ti može biti sto muka, biva može kuća dimiti, može postati

neprilična za stanovanje; pa mogu čeljad umirati, može biti nazatka u malu i sijaset drugijeh jada i nevolja.

U Bosni ti ne će domaćin u novu kuću, a da ne učini kurban. Odma, kad je kuća svršena, pa može i proći nekoliko dana i negjelja, tvoj ti domaćin ploškom u ruci pozove na veselje komšije, doste, jarane i sve majstore, koji su na kući radili. Svi se sastanu poslije podne na urečeni dan, a naimar na pragu nove kuće zakolje ovna jali vola. Koža je majstoru, a meso se kuha i na ražnju peče. Dogje ti i pop, pa blagoslovi kuću ili sveti vodicu. Kad zasjednu za sofru, naimar dade aščiji (kuharu) jabuku, a aščija je za sinijom da drugu, pa tako ide od ruke do ruke i svak zadije u jabuku po koji bijeli novac, jer je sramota bakreni novac na dar baciti i djetetu. Kad se obrede, povrate naimaru jabuku. Tako ti se vesele, biva jede se i pije do mile volje, a uz to se nazdravlja za sretna namještaja. Mlagjarija se sastane te se uhvati u kolo. Tako ti igraju i pjevaju do po noći, pa se onda razigju svak svojoj kući, a svojad ostane na konaku te se sjutra dan oko podne rastaje. Kad je sve mirno, onda ti se domaćin i majstor pokusure (naplate), pa se izljube, halale i rastanu.

U Hercegovaca, i u Muhamedanaca, nije sve to tako kako u Bošnjaka; oni ti na temelju nove kuće zakolju vola jali ovna, a iznose dar samo onda, kad se sljeme digne, pa eto tu im je sva slava.

Kuća se razlikuje po krovu (pokrivaču), a tako još i u gragjenju duvara, biva kuća, (kako se to kazalo), što je od šepera i od brvana, zove se kuća u šeper. Staroga su se zemana kuće gradile „u slijepi ćort“, a to ti je bila tvrda gragja za obranu te je mogla stati donekle uz kamenu kuću. Na kući „u slijepi ćort“ gjuvarovi su bili od četiri ćošeta, te je udarano otesanijeh gredica i balvana, a to se srezavalo kao i posjeći na ćoškovima jedno na drugomu i tu bi se krstile gredice, pa je urezivana jedna u drugu. Tu bi se na onomu krstu svrdlom provrtile i zakovale (utvrdile) drvenijem klinom te se tako izvodio duvar koliko je ko hotio, a izmegju toga, biva gdje bi se grede sastajale, zalijepilo bi se govegjom balogom, da je u kući toplije i da vjetar ne propuhuje. — Osim napomenutijeh kuća još je i kamenijeh, a u Hercegovini su gotovo sve kuće od kamena, al ih je pogdješto i od plota, pa tako i u Bosni. Ovako se grade kuće od plota: Udari se debelo kolje u zemlju, a po kolju se oplete debelijem granjem, pa se zalijepi kalom. Na kolje se nataknu vjenčanice, a na vjenčanice se dignu rogovi. Kuće se ponajviše pokrivaju hrastovom jali jelovom šimlom, a rijetko bukovom. Ovako se jemče: šimla je debela na jednomu kraju od 5—6 cm., a na drugomu je kraju oštro stanjena. Debeli je kraj uz to prostrugan (kao šašovka), te se može tanki kraj one druge šimle u nj uklopiti, pa onda jemčenjakom (ovako u Lici, a u Hercegovini kažu klincem jali čavlom) za žioku pribiti. Tako se pokriva i hrastovom jali jelovom daskom. Daske su ili štice dugačke koliko je krov visok, pa se navrh daske provrti svrdlom i udari se drveni klin, te se tako daska do daske objesi za sljeme. Još se pokriva i ražovom slamom, klasurom, sijenom, papradi i šašom, a u novije doba i crijepom. U Hercegovini su kuće pokrivene pločama, a to sve bolje, biva udare se na blizu žioke, te se poreda ploča na ploču. Ovako ti ne može kuća prokisnuti ili kapiti, a kad je čovjek gleda zdvora, rekao bi, da je to nekakva gromača. Još je i to, te će neki ljudi pokriti kuću daskama, a po daskama udarit će ploče, pa tako na isti način i šimlom. Rekao sam, da se pokrivaju ražovom slamom, te i šašom (šušnjem ili šušnjarom), a to se okreči ili zaklači. Ova ti posljednja rabota, kako kazuju, može trajati od 50—100 godina. Ovo ti je sve prosto i tradicijonalno, pa se eto kuće po pokrivaču tako i zovu, to, ako ako je pokrivena crijepom — crijepara, ako je daskom — daskara, šimlom je šimlara, a na drugi način zovu kuću krovnjača.

U kući su badše (dimnjaci) poviše ognjišta te su napravljene od daske, a mogu se, kako to ustreba, otvoriti i zatvoriti badženjačom. Badženjača je drvo kao klapac ili sunjak (zasunka), baš kao u Dubrovačkomu gvozdeni romazin.

Niko se u stara doba nije mogao da provuče kroz pendžere, a tako su bili tijesni, pa nije bilo govora ni o srči (caklu). I dan današnji rijetko je na pendžeru srče, a gdje nije pristupio varoški

duh, no onako obično drveni krst ili pritke, a na mjesto stakla, to je kod boljijeh udarena hartija, gdjegdje i s krmećega droba skinuta opna, pa, kad se rastegne i osuši, čvrsta je i prozračna.

Vrata su na kuci od jakijeh hrastovijeh brvana te se zaključaju iznutra hrastovijem mandalom (ključanicom), a mandalo se ćora kroz direk preko bijelijeh vrata u drugi direk. Peć se ili furuna učini obično s lončićima (petnjacima), a neki će je smijesiti samo od kala bez lončića, biva prvo ti udare pruće kao koš, pa ti po onomu pruću debelo nalijepe dobro zakuhanoga kala sa šeničnom pljevom. Kad se sve to osuši i u peć vatra naloži, onda ti pruće izgori, a ostane zemlja, pa kažu ljudi, da sasvijem dobro grije i da može trajati do deset godina.

Obično je tavan u sobi od šašovaka, a tako i hudžane (v. lik 4). U kuhinji se u ćošku načini dolaf (zabat), te je od prilike visok do jedan metar. Ozgora se pokrije daskama, a unutra se metnu police te se na police sprema posugje i hrana t. j. hljeb, mlijeko, maslo itd. Povrh dolafa se meću ozgora naćve, a to posvraćene, biva, kad se u njima hljeb umijesi, a kogod kaže skuha, što nije svakako na mjestu. Za kućom ti njeki ljudi načine ćiler (spremu) (v. lik 5. III), biva iz kuhinje su vrata (1. 1) u ćiler, te se u ćileru drži kuhinjsko posugje i ostalo.

Rijetko je naći u seljaka u kući dvije sobe, a u Hercegovini malo i jednu, no je sve jedna prostorija. Ovamo dakako ne ubrajamo Muhamedance, pa je u njih i nekoliko soba, a najmanje dvije.

Na selu u sobi ja li u kući, nema kreveta, no čeljad leže jedno do drugoga po tlima, a prostru malo sijena ili slame. Na sijeno bace ponjavu, imbulju, ćilim itd., pa tako spavaju. U Posavini metnu pod glavu jastuk (blazinu), a u Hercegovini i u gornjoj Krajini nema jastuka ili ga je rijetko u koga. Domaćice ču jastuke od vune, te su pirlitani raznijem šarama.

Gdje je soba, tu se niko ne pokriva ničijem nikada, a kad je zimi velika studen, i danju i noću vatra gori neprestano u peći, a baš žestoko. Taka ti je u sobi vrućina, da bi nenaučan čovjek baš u kratko vrijeme pobjesnio ili se ugušio, a navlastito jer nema nikakva provjetrenja. I ne može biti propuhe, kao nu ti što su skoro svi prozori jali pendžeri papirom nalijepljeni ili opnom zastrti, te se nikako ne mogu otvoriti. U Hercegovini, gdje nema soba, a dakako ni peći, tu se stanuje u kući i leži oko vatre, a valja se pokrivati guberom jali ćebetom (bijelcem), što ga domaćice ču od slabije vune, biva sve one urade, to opredu i izatkaju. Ljeti odrasli leže kod torova, po zgradama itd. Po gornjoj Krajini i Hercegovini i na stanu. Gdje nije baš dovoljne zgrade za blago (mal), tu ti leže pod istijem krovom, al je u istinu u jednomu kraju kuća zagragjena ili pregragjena.

Kod muhamedanaca je, kako sam kazao, i po kasabama (varošima), to drukčije u kući i u sobama namješteno i prostrto, te se ide preko čilima, a leži se na dušecima i na jastucima. Dušeci su i jastuci obično napunjeni vunom.

Vid ili svijeća (svjetlost) obično je od kakve hrbine (od dna lonca), te se u nju metne loja i stijenj (vitilj) od prtene krpe, pa se u večer položi na peć ili na drugo kakvo mjesto, a kogod će još napraviti od drveta svijetnjak. Prije se je svijetlilo i luckami, a to treskotinami od bukova drveta, pa na Primorju (na Mljetu) lučem. Dakako, ovdje nije kud kamo, da spominjem, da iole naobraženiji seljani sada užižu kameno ulje i lojene svijede. Otprije se je upotrebljavala, kako sam kazao, svijeća od gvoždja ili od trumca (tuča), lućerna, a u Dubrovačkomu lukjerna ili lukjernica. Sada mi je opeta kazati, da je imala sprijeda nosić, ozada uzgori izvit rep, pa na njemu kukicu, koja je služila, da se lućerna može objesiti. U lućemi je gorio stijenj (vitilj) baš kao u hrbini, te bi se u nju metnulo loja, masti, masla i maslinova ulja, pa ih se joštera vigja u Lici, u Dalmaciji itd.

U kući služe merdevine, ljestve ili skale, a to za penjanje na tavan. Za to se uzme rašijasto drvo, pa se izvrti u rasohi i ongje se umetnu trnuti (škalini) od obla i tvrda drveta, kao n. pr. od drenovine. Još ima merdevina i od brkljasta drveta, biva one se grane osijeku te ostanu parošci, a kad su od ravna drveta, tu su zasječeni škalini. Kad je potreba, samo se onda metnu merdevine, pa se opeta s mjesta uklone.

U Bosni se katkada kuća prenaša, a to ovako: Najprije se poćusteči t. j. pribiju se zdvora na četiri ćoška, a tako i iz nutra, za posjek i za vjenčanicu po dva ćustaka (jaka drveta), te drže, lola se kuća ne saspe. Ako se kuća ima maknuti do pedeset koračaja ili šežanja, to se sastane, prama veličini kuće, od petnaest do pedeset ljudi iz komšiluka, te ti se najprije razdijele, biva na svaku ćošu kuće po jedan, a da upravlja, da se kuća goni upravo. Polovina družine ostane unutra, a druga polovina zdvora uz kuću jedan do drugoga te svaki ima po jaku polugu i pothiti složno pod posjek. Kad ti zapru, podvikne starešina: „hajde“ ili „složno“. Tako ojednom pomaknu za pedalj i bolje. Ako se kuća na dalje prenaša, onda ti naprave jake sane (dva debela drveta); pa ih razmaknu malo manje no što je kuća široka, a onda na sane navale kuću i utamče ti iza posjeka ona dva drveta, biva ukuju ih, da se ne mogu razmicati. Kad je ovo sve gotovo, udare na svako ono drvo procjep, te se onda hvataju u dva reda volovi, to od deset do trideset jarmova. — Ovdje nije zbora o kolima, jer su drvena, te jim se trupine i osovine namazu masti. — I tako kuću daleko odvuku za jedan dan koje po sata puta.

Obično se i sada hljeb peče pod pehom ili saksijom u šaru ili pod supraMeom, a ko je bolji, načini izvan kuće od zemlje peć (furunu), te je dobro usije (zgrije) i vatru izvadi na dvor, pa onda metne hljeb. Kad ga je uprećao, dobro je zatvori, pa se tako lijepo hljeb ispeče, baš kako to rade naobraženi narodi. Ovako se obično radi, kad je kakva slava ili drugo veselje, kao o krsnom imenu, o Božiću itd.

Podrum je u onijem kućama, te su načinjene pri brdu. Ozdo je podzidan u tri kraja, a unutra, dokle soba zasjeca, zazidan je samo pod sobom, tj. podrum je vazda pod sobom. Vrata su mu zdvora, te se u podrum spremaju bureta, a zimi kupus i kaca, voće, mast itd. Rijetko kogod drži mal: konje, ovce, koze, janjce, i telad itd.

Otprije se nijesu nigda bojili (mastili ili farbali) diveći ili pendžeri, vrata itd., no bi ti pred kakav sobet domaćica zovnula cure, ako ih je u kući, a ono svoje drugarice ili komšinice, pa bi to sve krpom u mlakoj vodi oprale i nožem sastrugale, to vrata, pendžere, brvna, te iznutra i gornji tavan u sobi.

Ovdje mi je po debelu spomenuti (a na ovo ću se navratiti), da se u večer sastaju momci iz sela na sijelo, a bogme hoće gdjekada i iz trećega sela, te tu cijelu noć sjede, šale se, gonetaju, pjevaju itd.

U kući je najodličnije mjesto čelo vatre, pa se tu posagjuju glavni prijatelji i odlični gosti, te se u narodu to dobro kaže: „nezvanu gostu u glavnjama mjesto“. — U glavnjama je najzadnje mjesto; tu se čovjek ne može vatre da nagrije, a često dimi i bude sto drugijeh jada.

*

Sad ću štogod napose napomenuti o posugju. Maslo se ponajbolje drži u ćupu (golemi zemljani lonac), te se tako malo siri masni sirac. Suhi se sir, t. j. basa ili skorup, drži u kozjijem mjekšinama ili u kačicama. Kuhinjsko je posugje sasvijem prosto. Lonci su i sada najprostije umiješeni od zemlje. Bakarač je ili kotao od bakra (mjedi), a zdjele ili čanci od drva, pa ih je još prostije i od zemlje. Sanovi (taljeri) su od bakra. Tako i lemljene ćase, sa zelenom ocaklinom (kalajem), unijele su se iz tugjega svijeta. Kašike su drvene (v. lik 9), te ih napravljaju osobito Karavlasi, kao i čanke, od lipova, vrbova i od klenova drveta, jer manje puca. Stolac je na tri nožice, te je od prilike visok 20 cm. (lik 6), a kladić (lik 7) je za sjedanje kao i stolac. Stolac je i kladić nizok, pa. kad kogod pobolji dogje, seljak će mu (ako ima) metnuti jastuk, a ako je to pred kućom, domaćica će ragje prostrijeti na zemlju pokrovac, te će ponuditi, da se na nj sjedne. Ako instranac ostaje u kući dulje vremena, onda će mu se jednako prostrijeti pokrovac na zemlju, a da po turskom adetu (običaju) podvije noge. Sinija (lik 8) je okrugla na tri jali na četiri noge, te je samo visoka do 20 cm. Oko nje se naokolo posijeda podvitijeh (prekrštenijeh) nogu, a katkada na stoce i na kladiće. Na siniju se iznose raznovrsna jela te je to vrsta trpeze. Ibrik (lik 10) je od bakra, te je zdvora bio, to jest kalaisan je kalajem ili kositerom. U njemu je voda

za piće. Kondir se samo spominje u narodnijem pjesmama, al ga sada, u koliko mi je poznato, narod ne drži. Testija (lik 18) je ili bardak zemljana posuda za vodu, a tako isto i tikva. Tikva se vodenjača dobro osuši, pa se na dršku izvrti i izgrohoće te kažu, da je iz nje najzdravija voda, a najbolje vino. Slanica (sandučić za so) (lik 11) je od daske, te su joj ozgor vratašca, a ona stražnja je daska uzgori produljena i zaobljena pa provrćena, da se može objesiti o klin. Peka (lik 12) je obično gvozdena, a ima ih i zemljanijeh. Masa, vatralj ili hožeg (ozeg) (lik 19) je za prećanje vatre, te se joštera masom meće ugljen (žerava) na lula itd. Lopar (lik 20) je za mećanje ili prećanje hljeba na pupret, te hljeb obično na laporu kišne. Ploška je ili čutura, kao i buklija (lik 21), i sada najobičnji sud za rakiju, te se u njoj nosi i iz nje pije. Ploška je od ljeskova ili od javorova drva, te je dosta puta krasno pirlitana (usjeckana). Može se u gdjekoju plošku uliti do tri oke rakije, pa mi je poznato i drevnijeh plosaka. Ozdo su na ploški četiri nožice, a ozgor grlo. — Ploška je bosanska ovako jednom eglenisala (šalila se): Sto je ovo poda mnom? - Rakidžija: četri noge, a da što? — Ploška: A što je megju nogama? — R.: Bogme, dupe! — P.: A šta je ovo gori ? — R.: Grlo. — P.: Sad čuj; ko meni prvo okrene u nebo dupe, ja ću bre njemu poslije. — Ova priča smjera na pijance.

Mašicama se (lik 14) meće vatra na lulu, pa se mašice zadiju u korice, te se nose za pojasom (za silajem u pašnjaci).

Harbija (lik 16) služi, kao i šipka, za nabijanje malijeh pušaka, te je dosta puta šuplja i u njoj su mašice. Glava joj je kositerom izlita, t. j. izvezena.

Sjekira ili sikira (lik 17) je prosta, al vazda od dobre mazije, Bešika (lik 13) je sada obično od dasaka kao sanduk. Ozdo je u krajevima malo podignuta, a nožice su joj (ljuljke) svedene na polukrug, te se tako može lako ljuljati. Na krajevima su joj ozgo sa vita dva obruča. Tu je niz duž sljeme prokopano, te je nabito na obruče i tako se može po volji spustiti i podignuti. Ovo služi, da se preko obruča prevjesi pokrivač, a da se dijete ne bi zadušilo.

Lule su (po turskomu običaju) zemljane, a po gornjoj Krajini, po Hercegovim itd. ima ih i drvenijeh, te ih sam narod gradi. Njekoje su lule baš krasno izvežene, a to žutom žicom, te su obično od javorova, horova i od klenova drveta, pa i od loze, biva iskopa se iz zemlje ikra (hrek), pa se okuje limom, da ne puca.

Pale se lule kresivom, t. j. metne se trud na kremen te se kresne ognjilom o kremen i tako vrcne iskra. To se sve nosi za potrebu u tobocu za pojasom. — Ovo je muška dangubica ili po sadašnju razbibriga, a sad ću o ženskoj lijepoj zabavici, pa to je stopanici muka i zabava: tara, stan, trlica, razvod. Tara je sastavljena od više komada: a) stative (lik 25), b) brdo, brclila, niti (lik 26); c) vratilo (lik 27), d) podložnici ili podnomici (lik 24), e) čunak (lik 23) (na čunak se metne cijev namotana pregjom), f) mosur (lik 22); na mosur se namota pregja, a to, kad se snuje, g) Preslica (lik 29), h) bašluk (lik 26). Kad se prede, na bašluk se namata vlakno, i) Vreteno ili vrateno (lik 30), j) rašak (lik 31). Na rašak se mota pregja. Tka se ili tče obično u sobi. U Dubrovačkomu se kaže (na o. Lopudu, gdje je najviše tkalja i stanova), da je tkalja vazda potrebita, te je prva tkalja bila mati svetoga Petra, koja je u dnu pakla radi oholosti. U Bosni (osobito u Rami) udate žene nose na glavi poćelicu, a to je kao neka vrsta diadema nad čelom. U Uboskomu tču te su vrle stopanice. Kad sam upitao domaćicu (bila je za stanom): „Jesili, stopanice, šuštala?“, ona će mi: „Ej, braco, poćelica ženska mučenica“. Ovo ti je, da udatu ženu ćera sto briga, a navlastito tkanje. — Oprede se potka, pa osnova, a onda je istom na početku djelo, jer je daleko do natre, pa — koja kuća ne izuče natru (kaže se u Dubrovačkomu), tu ti je i golotinje i bosotinje. O tkanju ću u opisu konoplje.

Od gnjata (kosti) zašilje se često šiljci za opanke, t. j. za opućenje i za prijecanje, al o tomu u opančariji.

Od govegjijeh i od ovnovijeh ili ovnećijeh rogova čine se korice za nože itd., al i to valja upisati u domaći obrt.

Vez i šare su raznovrsne po gornjoj Krajini, u Hercegovini itd. Veze se svilom po rizi, a riza je čoha (svita) raznovrsne boje. Gragja se prišije na obuću, pregače, tkanice itd. U Posavini

pletu čarape od crna, crvena, žuta, modra i od mava pletiva, a koljeri na košulji oko vrata vezu se raznom bojom, to koncem (pamukom). Štrikanje (utijavanje ili šlinganje) je malo poznato, kaonuti što je to ušlo sa strane, da se košulje itd. usijanijem gvožgjem rastežu.

I ovo spada na vezove, pa sam o tomu pisao na drugomu mjestu (Srpski narodni vezovi — sa četiri tablice — Srpska kraljevska akademija — 1891).

Osobito u Herceg-Bosni malo je bilo pismene čeljadi, pa su eto račune u štap urezivali, a to se urezivanje zvalo rabošenje.

Rabošilo se je u raboš ili rabuš, biva onaj je štap bio za narod kao kakva knjiga, te je i dan današnji to narodna knjiga. Seoski bi knezovi (kaznaci), t. j. glavari ili starešine, u raboš porabošili u svomu selu sve kuće po redu, te kad bi kupili miriju, harač, desetinju, tu bi urezali u taj štap koliko bi im kogod dao para itd. Knez bi sve to prosto urabošio, a tamo bi pred spahijom i pred ostalijem vlastima iz raboša čitao kao iz pisane knjige. Evo ovako je uregjen: odjeljan je raboš na četiri ćošeta, te n. pr. koliko je kuća u selu, onoliko je puta za tri prsta razmaknuto, obrezano oko štapa, te izmegju one dvije obrezotine (kao dva prstena) mjesto je za jednu kuću i tu se urezuje koliko kogod ima dati ili koliko je predao itd. To su ti različite urezotine t. j. za marijaš (magjarski novac od 17 karantana s Bogorodičinom slikom) ubode se duga crta sa povratkom, za dvaeskinja duga crta bez povratka, za groš ubode se vrhom od noža, za pet groša zareže se zarezotina preko cijeloga drveta, za deset groša udari se izrezana zarezotina, za pedeset se zareže preko drveta, za stotinu se izreže preko, za pet stotina zareže se preko unakrst, a za tisuću je pravo izrezan krst. — Raboš dosta služi u narodu te su ljudi rabošili preko godine sve dane i pojedine svece, pa im je to služilo svedno kao kalendar. Po rabošu bi znali kad je kakav god i svetac, pa ih se i danas vigja takijeh kalendara, ako i rjegje, a osobito u Bosni. — Ovo je samo natuknuto, a za raboš po sebi treba odulja narodoslovna studija, a tako isto za terezije, za kantar, za kijac itd., to jest za mjere.

U prosta seljaka nema sah'ta, pa o tomu nije ni zbora, nego mi je spomenuti po debelu, da mu je krasno razdijeljeno vrijeme, t. j. prvi kokoti, drugi i treći, a treći su, kad se svanjiva, to o uranku. Dolazi ručanje doba, podne itd. Preko dan se gleda na sunce, a u noći na babine štape, na vlašiće itd. Ovo sam samo spomenuo kao gradivo, te će se dosta radnika uhvatiti za posao, jer je ovo sasvijem neobragjeno polje, pa ko bolje, široko mu polje.

*

Prije no zaglavim, valja mi joštera dvije udariti o kući u opće, gdje valja napomenuti, da bolje kuće u Hercegovini imaju avliju, njeke obor, prekuće, plot itd. Kuće se, osobito u Bosni, u posjecima skoro u ničemu ne razlikuju (v. lik 5), no su od prilike jednako načinjene i namještene, t. j. I. kujina (kuhinja), II. odaja, III. ćiler, a) ognjište, b) furuna.

Pčelinjak ili idjanik obično je pod strehom do izhoda sunca, a to uz samu kuću. Košnice (ulišta) su opletene od loze, a u Hercegovini su ulišta zbijena od dasaka kao sanduk ili su izdubena od dubovine, jelovine itd.

Svinj se gradi odalje od kuće, a to radi buha i zaudaranja. Gradi se sasvijem prosto, a to usiječe se od brvana ili oplete od plota. Pokrije se obično sjeninom ili slamom, a prostire se šušnja (listopadine) ili slame. U Hercegovini se zgradi tor ili torina (brlog), a to kao za brave (marvu), al' manje. Kada se u Bosni zimi (za posjek) hrane ili žire krmci, napravi se okolac blizu kuće, te se u nj zatvori kolikogod se hoće krmaka. Tu se na jednomu kraju natkrije, a to je mjesto gdje će krmci ležati. Unutra se metne korito jali kamenica, te se siplje suha kukuruza, jer bolje tovi ili žiri, a u Hercegovini meću sijerka, kukuruza i hrastova žira, t. j. želuda. O Tominju dne se biju (prije Badnjega dne) te se kaže u Dubrovačkomu:

sveti Toma goni prace doma.

Hudžara (lik 3) je, kao što sam kazao, njeka vrsta spreme. U Posavini je ima gotovo svaki seljak pred kućom, jer mu služi, da u njoj drži bolje ruho itd. Hudmra je načinjena od drveta, biva duvarovi su od brvana, a posjeći su na kamenju ili na kladićima te su podignuti za 50 cm. od zemlje, da ne bude u hudžari vlage. Donji joj je tavan od hrastovijeh brvana, a gornji (lik 4) od šašovaka. Naokolo su unutri namještene lijenke (lenke), pa privjes ili primet (u Dubrovačkomu vješalo), a to su motke namještene uzduž i poprijeko, pa se preko njih privjesi odijelo i druge stvari. Na donjemu se tavanu prostre te tu cure noću leže, pa tako i mladjenci, ako ih je u tomu domu. Na tavanu se drže sanduci i druge sitnarije. — Seljak veli: „Volim imati dobru hudžaru, nego dobru kuću“. Ta drži, kako sam spomenuo, svečano odijelo, oružje itd., a da mu ne začagjavi i lica ne gubi. To je, a da kažem po evropejsku, soba za posjed ili za posijelo.

Još mi je uzgrede napomenuti kulu u Tutnjevcu, u Bosni (lik 2), a to kao primjer gragjenja kod Bošnjaka muhamedanaca, jer je toga izobilja. Kula je iznutra krasno urešena, a na haremskoj odaji vrata su vrlo stara, te im je, kako ljudi pričaju, do sto i pedesetgodina. Izgragjena su majstorski, to je narodna uklada (rimes), te je pribijeno na daske dosta sitnijeh komadića. Komadići su lijepo izrezani od lipova, šljivova i orahova drveta, te nekako ukusno po vratima umetnuti kao kompozicija, i tu su tri boje u majstorskom skladu, biva lipovina pokazuje bijelu boju, šljivovo drvo crvenu, a orahovina crnu. Ovako su isto krasno u nutrima u sobi izgragjeni dolafi i rafe. Ljudi kazuju, da je naimar samo na vratima ostavio do sedamdeset nadnica, a tako je fina rabota.

Tutnjevac je u Bjeljinskoj nahiji, te se je u spomenutoj kuli, kako narod priča, sudilo svemu tomu vilajetu, a sada eto kula pada i propada po onoj narodnoj:

vr'jeme ruši po kotaru kule ..

Svuda je kula po Herceg-Bosni, Dalmaciji, Lici i Krbavi itd., al' tu je malo umjeća, no samo tvrde kule za obranu.

*

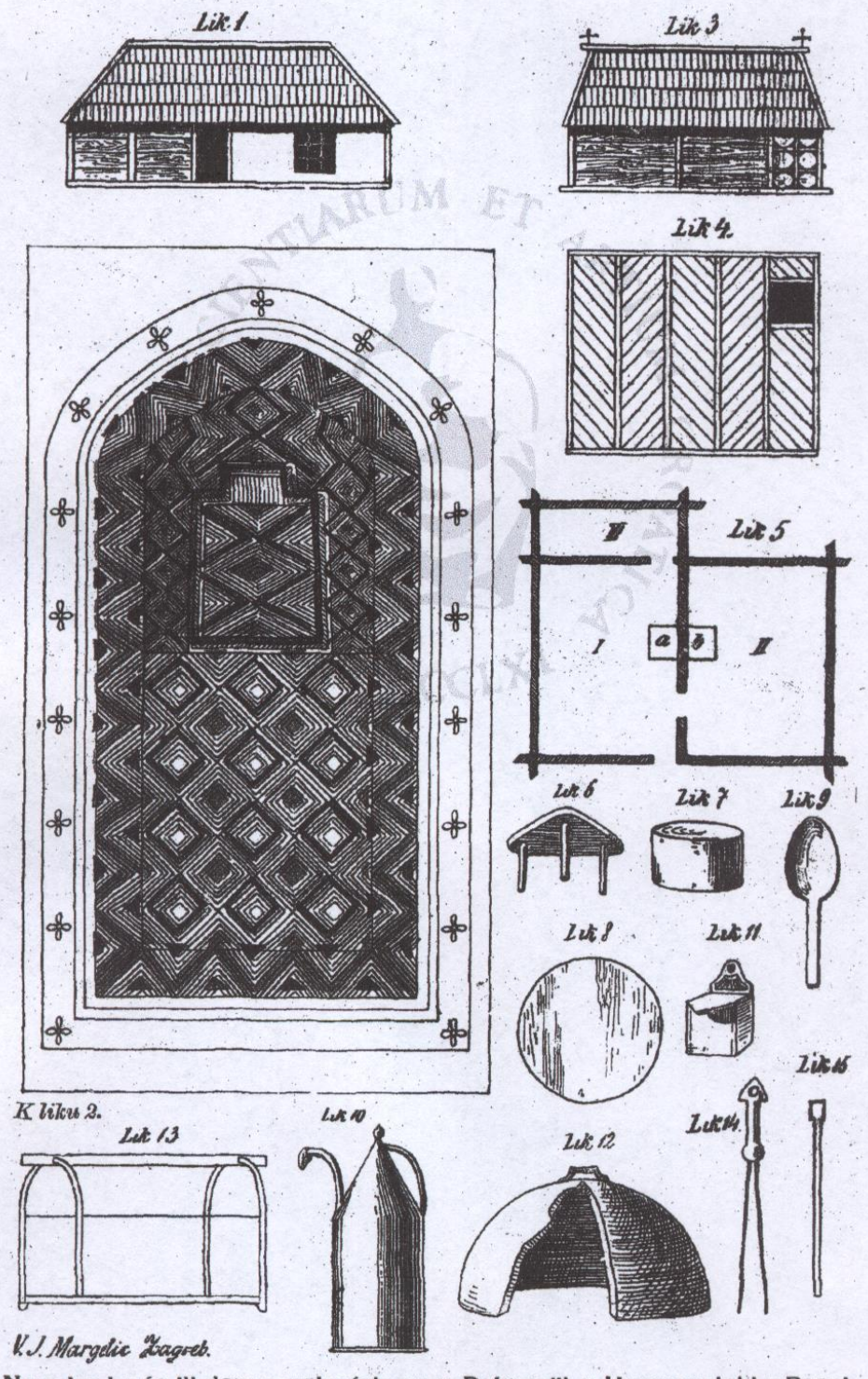
U „Glasniku Družtva za umjetnost i umjetni obrt“ (Zagreb, god. III. sv. I.) napisao je g.dr. I. Kršnjavi raspravu „Gradjevni narodni styl“, te je uz krasnu ragju dodao devetnaest slika, a u zaglavku zaželio, da bi se kogod odazvao u ovomu iztraživanju, biva: „a možda naše priopćenje potakne koga i iz drugih krajeva domovine, da našu publikaciju dopuni i nastavi“. To sam eto ja skromno prihvatio, a to ne da dopunim, nego da nastavim samo s narodoslovne strane.

U ovoj mi je ragjici dosta valjao točnijem bilješkama vrli prijatelj g. Toma Dragičević, neumorni sabirač narodnoga blaga u Vlasenici. Hvala mu i pohvala!

U Korčuli, o Svisvetijem 1894.

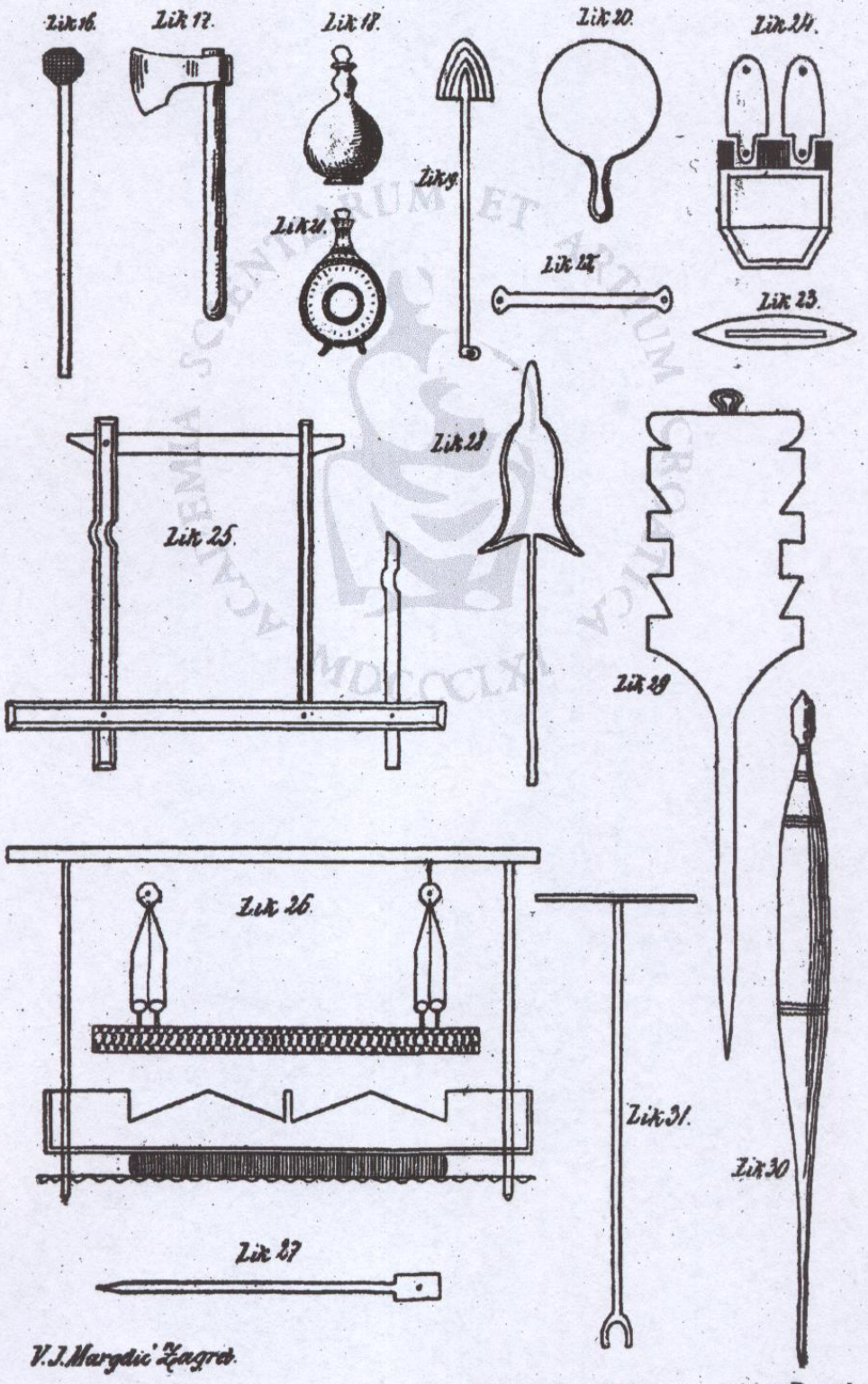
Vid Vuletić Vukasović.

Vid Vuletić Vukasović (Brsečine 16. prosinac, 1853. – Dubrovnik, 10. srpanj, 1933.) dubrovački književnik, povjesničar i etnograf, suradnik brojnih listova i časopisa. Od 1866. se školovao u dubrovačkom sjemeništu, a 1875. je u istom gradu završio i gimnaziju.



Narodna kuća ili dom s pokućstvom u Dalmaciji, u Hercegovini i u Bosni.

K strani 27—43.



Narodna kuća ili dom s pokućstvom u Dalmaciji, u Hercegovini i u Bosni.

K strani 27—43.

Život, jezik i običaji Stupničana kraj Zagreba.

Napisao Stjepan Korenić.

1. Hrana.

Seljaci se u Stupniku hrane u jutro obično zeljem, repom ili žgancima, polivenim prežganom juhom, mlijekom ili sirutkom. Ako nema žganaca, onda „stepu** kukuruznu „melju“ (brašno), što naliči gustoj juhi, pa to onda jedu. Imučniji povrh toga jedu u jutro i tučenac sir ili tvrda jaja. Zajutrak uzimlju obično u osam sati. Na posao idu većim dijelom u 6 sati, a oni, koji su marljiviji, idu u polje već u 5 ili čak u 4 sata. Do podne onda ništa ne jedu. O podne pak jedu obično jačmenovu kašu s kruhom, a k tomu još jedno jelo: n. pr. zeleno zelje ljeti, krumpir, repu s pasuljem, ili sirutku s nadrobljenim kruhom, Kruh je pak kukuruzni, sirkov ili hrženi; a većim dijelom od proje. Za južinu, i to samo ljeti, jedu sir ili luk s kruhom, pak zaliju vodom. Zimi nema južine. U večer jedu sirutku s kruhom, ili krumpir na zrnje; uz to i kruh. Dok je bilo bolje, dok su postojale zadruge, jelo se je ljeti i meso, osobito kad se je na polju radilo. Ovčetina ili suha svinjetina morala je biti uz variva. A vino se je redovito davalo težacima i družini. No to se sada samo spominje, otkada su se razdijelile zadruge.

Ako je tko u kući bolestan, priprave mu kavu ili prežganu juhu s jajetom. Na nedjelju ili na blagdane, ili kad je kakov silan posao, priprave i jelo od luka, Luka naime narežu i metnu ga na maslo, te se peće dok zarumeni. Kad se luk zarumenio, metnu se obično 3 — 4 jaja i nalije se voće, a kad to sve zavri, baci se šaka ili dvije brašna; i to se zove luk pečeni, I šalatom se hrane, ali to samo u nedjelju, jer je to delikatesa. Siromašniji se zadovolje ljeti za južinu šljivama i kruhom.

Kad su veliki blagdani, kao n. pr. Božić, Uskrs, Duhovi, hrane se obilno, raznovrsno i fino. Razne gibanice od sira ili oraha, ne smiju manjkati; pa ni meso: govedina, svinjetina, ili od živadi. Osam dana prije mesopusta (fašnika) treba da buće svaki dan na stolu barem jedan put na dan meso, većim dijelom svinjetina.

Inače se kroz godinu vrlo rijetko jede meso, osim ako je tko bolestan ili ako je u kući rodilja. živad, osobito guske, pure, pak svinje seljak većim dijelom prodaje u Zagrebu, da kućne potrebe, i da porez plati.

2. Kuće.

Sela su ovuda većim dijelom raštrkana, već prema tomu, kako su polja i livade razmještene. Oblik im je većim dijelom poduguljast. Nekada su bila sela Stupnička gradjena većinom uz Savu, no pošto je Sava od godine do godine mijenjala svoje korito, i tako sve više podrovala livade i sela, preseliše se ljudi sa svojim kućama na brežuljke ili dalje od savskoga korita onkraj savske ceste. Svako selo ima svojih osebina u običajima. Kuće su ponajviše od hrastova drveta, skroz jednostavne i bez ikakova izvanjskog nakita. Domaći seljaci grade si kuće većinom sami. Prije nego se počne kuća graditi, dodje gospodar i napravi štapom križ na odredjenom mjestu, a kad se dovrši gradnja, ako je kuća, pozove „gospona mladoga“ (kapelana), da ju blagoslovi, Inače pak sam gospodar poškropi blagoslovljenom vodom kuću, dvorište i štalu. Kako u Stupniku, gotovo jednako su gradjene kuće i u susjednim župama. Svaka je kuća, sa gospodarskim zgradama ili sušama, opasana drvenim plotom, koji je ili pleten ili načinjene od dasaka. U sredini dvorišta obično se nalazi zdenac, koji sami seljaci iskopaju, a zovu ga „polugač“, jer se iz njega vuče voda na polugu. Pred zdencem je obično dugo korito za napajanje marve i živadi. Staje većim su dijelom drvene, od jelovine ili od hrastovine. Pokrivene su obično slamom, rijetko crijepom. Uz staju nalazi se „kuružnjak“, t. j. od kolaca ili od jelovih pružica načinjena uska podugoljasta suhotica, u kojoj se zimi i ljeti čuva kukuruz u „klasu“, da se bolje osuši. Kraj kuružnjaka nalazi se „škedanj“; neki ga zovu „suša“. U škednju

se ljeti mlati, hrž, ili se vrši proja i zob. U dvorištu su još podignuti i kotci za svinje, koje ovdje osobito gaje, za kokoši i pure. Seljačke kuće većim su dijelom prizemne i slamom pokrite. Svaka je kuća razdijeljena u tri dijela: u spavaću sobu, kuhinju i u „zasadnju hižicu“. Spavaća soba obično je prostrana. U njoj je smješteno više postelja, već prema tomu, da li je u kući zadruga ili samo jedna obitelj. U toj sobi spava vazda uz ostalu družinu gospodar i gospodarica. Ta je soba malne u svakoga seljaka nakićena svetim slikama ili raspelom. Nad širokim stolom visi svjetiljka i vijenac od pšenice ili od hrži. Okolo stola su ponamještene dugačke klupe.

Peć je ogromna, većinom sastavljena od tako zvanih „lončića“ (pećnjaka). Okolo peći su ponamještene klupe, na kojima se zimi najradije djeca igraju i mačke griju. Nad svakim se krevetom viće svakojaki zavinuti klinovi, o kojima više svečani šeširi, čizme, predja, kišobrani itd. Prozori su obično maleni. U toj se velikoj sobi sva družina sastaje; u njoj jede, radi; u njoj tkalci tku, u njoj gospodar odredjuje družini svakidanje poslove.

Polag ove sobe nalazi se kuhinja. Ognjište je većim dijelom na zemlji. Štednjaka nema. U kuhinji se nalaze razne police, na kojima su zdjelice, tanjuri, lonci, žlice itd.

Polag kuhinje je „zadnja hižica“. To je mala sobica, u kojoj gospodarica čuva mlijeko, maslo, sir, zelje, i u opće ‚kuhu“. (Sve što se kuha, zove se „kuha“.)

Prostor nad spavaćom sobom, kuhinjom i zadnjom hižicom, zove se „najiža“. Na „naiži" suši se luk, a siromašniji suše i kukuruzu. Imućnija kuća i zadruga ima uz onu općenitu veliku, tako zvanu družinsku sobu, još za svaki oženjeni par i svoju posebnu komoricu, u kojoj on ljeti spava i čuva svoje stvari: odijelo, škrinju, u opće svoj tako zvani „osebunjek“. Momak i djevojka, kad se ožene, dobiju svaki put ovakvu komoricu, u kojoj spavaju na pose. Ovakve komorice, gdje je velika zadruga, kakove su baš u Stupniku tri, sačinjavaju varošinac, te su vrlo milovidne. Kad muž i žena dobiju ovakovu komoricu, zadrže ju za vazda za se i za svoju djecu; i ta komorica je neka vrst osebunjka. Kad izumre dotična obitelj te ostane komorica prazna, samo gospodar ima pravo podijeliti tu komoricu drugomu.

3. Nošnja.

Seljaci se nose u ovoj okolici većim dijelom bijelo. Seljakinje nose bijeli oplećak: to je gornji dio odijela, koje seže do pojasa. Obično je od lanene ili od konopljene tkanine. Taj je „oplećak“ okolo ramena do pod pazuhu protkan raznim bojama, većinom crvenom, a na kraju rukava samo crvenom. Prednji dio oplećka, na grudima, izvezen je različitim koncem: crvenim, modrim, žutim itd. „Kiklja“, koja pokriva donji dio tijela, isto je tako bijela i od istoga gradiva, samo što je straga onaj dio, koji stražnjicu pokriva, „narozan“ (nabran). I dim je sitnije taj dio kiklje narozan, vele, da je žena ljepše odjevena, osobito djevojka. Pregača ili tako zvani „zastor“ pokriva povrh kiklje prednji dio dolnjega tijela. Pregača je najvažnija. Ona je obično najfinije izradjena, a, može se reći, i vrlo ukusno. Većim je dijelom ili tkana ili izvežena u raznim bojama i likovima. Ta pregača stoji po 10 — 20 i čak do 30 fr., već prema tomu, kako je izvežena i od kakve je gradje. Tih pregača ne tku i ne vezu žene, već tkalci. No sad već u novije doba umije i svaki muškarac satkati sebi i svojoj obitelji ovakvo platno i izvesti ovakovu pregaču. I žene i djevojke opasane su crvenim suknenim pojasom. Okolo vrata nose, osobito djevojke, crven i bijeli koral, uz to svakojake novce, kao n. pr. srebrne forintače o crvenim vrpcama. Glave pokrivaju najčešće modrim ili šarenim rupcima. Svaka djevojka treba da ima svilen, i to crven rubac. Kose pletenice obično su ljeti spuštene preko ramena, a na kraju su svezane crvenom vrpcom. Dok se djevojka ne uda, nosi rubac jedno- stavno na goloj glavi; čim se pak uda, nosi pod rupcem sprijeda na glavi tako zvanu „kapicu“, koja je opšivena na kraju sitnim, većinom bijelim i crvenim koralom, koji zovu „biserom“. Na ovu kapicu, koju si same prave, metnu rubac, ali tako, da biser viri van, — da se lašti. Starije žene nose tu kapicu bez biserja. Ako žena ili djevojka tuguje za kim, za mužem ili za ocem itd., ne nosi na sebi ništa crvena, niti pregače

niti rupca, već posve bijelo odijelo s modrim rupcem na glavi. Odijelo, što nose žene, u opće je od lana ili od konoplje, koju same siju, predu i bijele; onda ispredeno predivo muškarac tke, a žena sašije.

Žene i djevojke obuvaju opanke. Noge omataju obično u bijele obojke, ispod kojih su „štunfe“ ili „ladice“ (bječve?). U nedjelju i u blagdane svaka žena, na pose djevojka nosi „čižmice“, i to sa visokim petama, narešene sprijeda crvenom vrpcom.

Mnoge djevojke, osobito bogatije, nose zimi i „kožuhe“ (kožune), koji su raznobojno nakićeni i provezeni. Te kožuhe kupuju većinom gotove u Zagrebu ili u Samoboru, ili ih dadu napraviti u posebnoga krojača (kožunara).

Muškarci nose obično bijelo odijelo, od lanene ili od konopljene tkanine. Zimi nose, osobito stariji, kožuhe, neki opet suknene bijele haljine, koje im pravi krojač, nazivan „sambol“, Te haljine imadu na ledjima mali haljetak, koji je raznim crvenim motivima iskićen. Obuvaju većim dijelom čizme do koljena, i u blagdan i u djelatni dan. Šešir im je obično cm i jednostavan.

Momci se nose isto tako bijelo, no na „gaćama“ nose bijele „pantalone“, koje su sa strane nakićene i izvežene crvenim portama (potezima). Momci imadu fin šešir s crvenom perjanicom, koju si u Zagrebu kupe u židova. Okolo vrata nose crven rubac, imućniji svilen. Momci drže osobito mnogo do „zobunčića“, koji nose svaki dan i u blagdane; samo što je onaj, što ga nose u blagdane, izvezen sprijeda i okolo vrata crveno, vrlo fino i ukusno, dok je
onaj u djelatne dane jednostavan. Obično je taj zobunčić modre boje, i to od sukna, a seže samo do pod rebra. U djelatni dan oprava je posve jednostavna: bijelo odijelo, čizme do koljena i jednostavan šešir.

Djevojke se pak nose u blagdane, kako vele, „črljeno“, t. j. pregača je izvežena crvenim vezivom i izatkana ispremiješanom bojom: crvenom i bijelom. Okolo vrata im je crvena vrpca, razni korali, većinom crveni. Rubac (marama) je svilen i crvene boje, a čizme sprijeda načičkane žutim koncem. „Pojas“ je od crvena ili od crna sukna. Sve je odijelo od lana ili od konoplje. U djelatne se pak dane nose posve bijelo, samo rubac je obično crvene boje.

Djeca do kakovih 7 godina nose dugačku bijelu košulju bez gača; a od sedme godine nose dječaci gaćice bijele i kratku rubačicu. Opasani su širokim remenom. Djevojčice pak nose „kikljice“ bijele, koje su straga narozane a gornji dio na prsima izvezen crvenim koncem. Djeca, dječaci i djevojčice ljeti su obično bosi.

Starci i starice nose se jednostavno i bijelo bez ikakovih nakita, i crvena veziva. No zobunčić modre boje nose i starci. Odijelo, što ga nose muškarci u Stupniku, jednako je odijelu muškaraca u susjednim župama, n. pr. u župi Brezovičkoj, Kupinečkoj, Klarinskoj i Svetonedjeljskoj; dok je ženska nošnja u mjestu Stupniku posebna i različita od ženske nošnje u susjednim župama; samo ona sela, koja graniče sa susjednim župama, ponješto — ali vrlo malo — gube ovu posebnost.

Stas u muškaraca je visok i vitak, dok je u žena osrednji. Muškarci su i žene u Stupniku većinom bjeloputni, a vlasi im crnosmedji. Oči su crnomanjaste i bistre. Inače je Stupničanin lijen i indolentan. Svoga polja ne će da sam obradjuje, već ga daje na „ispol“ seljacima iz Ruda ili iz Okića. Za školu i u opće za naobrazbu malo mari. Premda je u neposrednoj blizini grada Zagreba, to do današnjega dana nema ni jedne kuće, koja bi dala dijete na dalnje nauke. „Škola je za gospodu, a ne za nas muze“, veli Stupničanin. Inače su dosta bistre glave.

Priložena slika, izradjena po fotografiji prof. A. Korlevida, prikazuje članove zadruge Piškor u Stupniku: staroga gospodara s gospodaricom, dvije mlaće „snaše“ s njihovim muževima, djecu, napokon domaćeg „mladog gospona“ (kapelana). Lijeva snaša sa mnogo nakita oko vrata i na glavi odjevena je u svadbenom odijelu. (Vidi sliku.)

5. Forme opčenja.

Kad se seljak sastane s kojim strancem, ili kad se seljaci sastanu medju sobom, obično se pozdravljaju : „Hvaljen Isus i Marija“. Ako dodje u posjete komu, obično ga zapita: „kaj delate?“ Ako pak dodje susjed susjedu, kad ovaj jede, obično mu kaze: „Bog blagoslovi“, ili se našali: „kaj nemate drugega dela, nego morate jist?“ Djeca pak u svoj okolici većinom kažu svojim roditeljima „oni“ n. pr.: „dadec su mi rekli“ ili: „mamica su mi rekli“. Žena muzu kaže: „Vi“, i on ženi. — Ako pak dodje stranac u kuću, kad ukućani blaguju, vazda ga pozovu k jelu. Ako se nečka, ne če da ide, i veli, da je već jeo, da je sit, odgovore mu: „nigdar ni mka puna maJca^ da ne bi zrno stalo nutri". Ako seljak što traži od gospode, uvijek mu služi za uvod rečenica: „prosim Boga i njih“. Ako ga tko zapita, vazda reče, prije nego će na pitanje odgovoriti: „ zahvalim na pitanju", Ako misli, da je ona stvar, o kojoj govori, nelijepa, vazda prije, nego če ju izreči, reče: ,“proščenja pitam" , ili: „rešpetom govoreč“. Prije nego stupi pred gospodina, obično si vlasi poravna, osekne se, iskašlje i pokuca na vratima, i pozdravi ga sa: „Hvaljen Isus i Marija“. Da nebi stalo nutri

6. Igre.

Stariji i odrasliji ljudi ne poznaju ovdje drugih igara na nedjelju i na blagdane, do kartanja, i to bez novaca. Kartaju se dapače i djevojke. Ples je u običaju samo na proštenjima. Poslije službe Božje uhvate se mladići i djevojke u kolo, te uz gusle i tako zvani „bajs“ plešu ples nalik slavonskomu kolu. Gdje gdje je već u običaj ušla i tamburica kod plesa. Djeca pak i pastiri na paši igraju se tako zvane „prasičke“, U sredini se napravi oveća jamica, a okolo nje toliko manjih jamica, koliko je pastira. Jedan tjera batinom kamen u veliku jamu, a ostali pastiri svaki kod svoje jamice stoji, brani svojom batinom, da ne zatjera toga kamena u veliku jamu. No kad to učini, svaki treba da promijeni jamicu. Tko ne uhvati mjesta, treba da tjera „prasičku“, t. j. onaj kamen u jamu. — Osim toga se igraju djeca i tako zvane „panjuge“, Iskopaju šest jamica uzporedo. Ako kod bacanja kamenčića dodje ovaj u jamicu na „nepar“, vele, da je kod onoga, čija je jamica, „panjuga“. Zatim je poznato „treškanje“, Uzmu na dlan ćevet kamenčića, bace ih u vis, i gledaju, da ih dohvate na granu iste ruke (protivnu stranu dlanima). — Isto se tako igraju i „konja“. Jedan prigne ledja vodoravno, a ostali po redu na nje skaču. Gdje gdje se igraju i „lovice“„, Rupcem naime zavežu oči jednom, a on treba da ostale lovi. Kojega ulovi, onaj ima mjesto njega zavezanim očima loviti.

Tada pjevaju:

Jedan, jedan, saki tjedan,
Jedan, dva tri,
Potukli se patri
Na crikveni vrati,
Jedan drugem viče:
Pomoz'te mi, striče!
Kako du ti pomoći,
Kad ne mogu sam.
Hop, Hop, Hop!
Na prasici klop.

7. Vjenčanje.

Vjenčanju je ovdje većinom uzrok ljubav mladića k djevojci. No ima dosta slučajeva, gdje djeluje i blago, znamenitija obitelj ili rod. Isto se tako rijetko dogadja, da bi se mladić i djevojka uzimali preko volje svojih roditelja. Miraz, koji dobiva djevojka. sastoji obično od rubenine, škrinje, krave, a i od novaca, akoprem rjedje.

Prije nego dodje do vjenčanja, momkova mati iće u kuću djevojke, te pita djevojčinu mater, da li bi bila voljna dati svoju kćer za njezina sina? Mati momkova obično govori, kako će djevojci biti lijepo i dobro s njezinim sinom, kako će u kući svega imati, i kako će ju sve voljeti Pošto se pak u Stupniku udavaju djevojke vrlo mlade, u dobi 15 do 16 godina, govori mati momkova, da joj ne će biti teško raditi, pošto će ona djevojci pomagati i teže poslove sama obavljati, dok malo ne ojača.

Poslije pita mati svoju kćerku, hoće li poći za onoga mladića? Djevojka na to odgovori materi, ako voli mladića: „slobodno se dogovorite s njegovom materom, ja ga ljubim, i želim se udati, dok ste vi još živi“ Tom prigodom podvore momkovu mater što ljepše i bolje mogu. Donesu joj oraha, lješnjaka, priprave pile; i vinom ju počaste.

Kad se je mati momkova povratila kući, ispripovjedi sve, što je obavila. Na to se sin i mati dogovore, kada će ići u snuboke. Pošto su se dogovorili, jave djevojci, u koji će dan doći, da se pripravi, da se nakiti što ljepše zna i može, i da si kuću pomete i uredi. Na to otidje sam momak po selu i potraži si jednoga snuboka, koji će ići s jednim ukućanom u „snuboke“. U oči onoga dana, kada će se ići u snuboke, zapita u večer snubok momka, da li voli djevojku, koju bi imao za nj prositi? Momak odgovori, da je voli i da je od srca ljubi. Na to počaste snuboka vinom, i on otidje kući, veleći, da će sutra rano opet doći. Drugi dan već okolo 4 sata iz jutra dodje snubok u kuću momkovu, te krene sa još jednim ukućaninom k onoj djevojci. Kad udju u kuću djevojčinu, nadju sve u redu. Soba je pometena i očišćena. Postelje su bijelim plahtama pokrivene, a djeca su iz sobe odstranjena. Prije nego snuboci stupe u kuću, djevojka se sakrila. Otisla je k susjedima, ili se je sakrila u rodnoj kući. Kad su snuboci uljegli u sobu, ostanu stojeći, a domaćina ponudi da sjednu. Na to oni odgovore; „nismo mi posedeći,
(t. j. koji rado sjednu) nego poštojeći“. „Lovili smo jednu srnu i zginula nam je; sad ju išćemo. Vidi nam se, da je utekla pod ovaj pošten krov“. Na to domaćina odgovori: „će (ako) je zbilja pod ovim krovom, ne bu zginula, bu se vre našla“. Pak ih pita domaćina: „a kak izgleda ta srna? je li mozbit (možda) stara ili mlada?“ Na što snuboci odgovore: „će bi bila stara, ne bi se za nju bilo vridno ni truditi. Mlada je kaj proletna travica, lipa je kaj lipa jabuka a tanka je kaj jelva (jela) u gorici“. „A kakve su joj oči?“ upita dalje domaćina. „Ne pitajte nas“, odgovore snuboci, „lipe su joj i miljane, kaj zvizde na nebu“. „„E znate kako“, odgovori domaćina, „ja ću ju dati iskati, će se najde, ne bu ničija nego vaša“.

Dok se ovako vodi taj razgovor, priredi mati djevojčina zajutrak. Donese rakije, sira, vina, isprži nekoliko jaja, i ponudi snuboke. Za sve to vrijeme nema djevojke. Pošto su ovako pogošćeni, ustanu i kažu: „s Bogom, dobri ljadi, Bog vam neka plati, najdite nam našu lipu srnu dok se povratimo“, i otidu. Kad se vrate u kuću momkovu, jave, da su svoj posao obavili Na to se odjene momak u svečanu bijelu rubeninu i nakićen crvenim vezivom zobunac (lajbek), crvenu torbu metne preko ramena, nakiti šešir i obuće nove čizme. Isto tako odjene svečano ruho momkova mati i još jedna domaća žena. Ova petorica (dva snuboka, momak, njegova mati i druga ukućanka žena) upute se k djevojci. Jedan snubok uzme čuturu vina u torbu, da ne bi putem komu pozlilo. Kad su unišli u djevojčinu kuću, stanu ju snubiti. Momak pristupi k djevojci, koja je u svečanom odijelu dočekala gostove, i pruži joj jabuku, te joj kaže, neka se ne srami; on da ju ljubi te da je na nju vazda mislio. Kod njega, kaže, ne će joj biti zlo. On će joj pomagati u svemu, pa će joj sâm vodu nositi. — Za tim pristupi k djevojci mati momkova, te joj i ona govori, neka se ne boji poći za njezina sina, a da će moći i poslije udaje svoju mater pohadjati. Ako joj mati oboli ili ostari, biti će joj slobodno pomagati ju itd. Ostali snuboci hvale

poštenje i ljepotu momkovu, pa i njegovi starci da su dobri i pošteni, i da će joj biti dobro kao i u vlastitih roditelja. Poslije toga se svi snuboci posijedaju oko stola. Domaćina i domaćica donesu na stol vina, kruha i toploga jela. Djevojka ne sjedi kod stola, nego prede, šiva, ili pomaže materi u kuhinji. No momak joj više puta ponudi vina iz čuture. Tako pijući i jedući sprovedu dan. Kad nastane sumrak, pozove „snubok“ djevojku k stolu. Momak pristupi k djevojci, te oba stoje kod stola. Snubok se ustane, i zapita momka: „čuješ, dečko, da li ti ljubiš ovu curu? More bit ti rajši imaš kû drugu, nego ovu; da ne bi z ovum grdo živil. će je nemaš rado. Da te ni morda gdo nagovoril na ovu curu?“ Na to momak odgovori: „ja ovu curu imam najrajše, zato sam i rekel materi, naj mi ide nju prosit“. — Poslije pita snubok djevojku: „Čuješ, da li ti imaš rado ovoga dečka? Morda ti njega jemlješ samo za to, kajti drugi ni došel po te?“ Djevojka odgovori: „ja se nikega nisam nadjala, nego njega, i njega bum zela“. Na to snubok nastavi: „tak anda dajte si ruke“. Na to si momak i djevojka pruže ruke i držeći se okrenu se tri puta. Poslije toga izadje djevojka i donese momku svilen rubac kao kaparu, a momak obično dade djevojci srebrenu škudu. Na to se snuboci spreme kući. Na rastanku se momak i djevojka prvi put poljube.

Slijedeg dana idu momak i djevojka sa svojim svjedocima župniku na zapis. Prve nedjelje ozove (oglasi) župnik prvi put zaručnike, kako je već propisano. Za to vrijeme, dok ozovi traju — kroz tri nedjelje, pripravljaju se momak i djevojka za svadbu. Djevojka šiva za momka bijelu rubeninu, u kojoj će njezin dragi na vjenčanje; sebi kupi škrinju ili ladicu, a priredi si još postelju i rubeninu. Momak za to vrieme posjeti djevojku po jedan put na tjedan, te joj svaki put donese na dar jabuku ili mesa, kako već može. No nikada ne smije biti djevojka s momkom na samu; vazda je uz njih njezina mati.

Kad prodju tri tjedna, obavlja se svadba. Dva ili tri dana pred svadbom traži momak „gudce“ u selu ili gdje dalje. Obično su trojica. Jedan gudi u „bajs“, a ostala dvojica u gusle. U večer prije vjenčanoga dana dodju gudci u kuću momkovu, gdje večeraju. Dok gudci večeraju, priprave se kola. Naprave se na kolima sjedala, konji se okite crvenim vrpcama te se svatovi u kolima poredjaju. i to: 1. tri svata, od kojih se jedan zove „zastavnik (to je pučka riječ u Stupniku), koji zastavu nosi. drugi svatski starešina“ koji kod stola nazdravlja, a treći dever, koji prima i predaje djevojci darove, koje daruju rodjaci ili žene iz sela i okolice; 2. tri „gudca“ ili „muzikaša“, i 3. mladoženja. To su kao službene osobe, a obično to nijesu rodjaci. U kola metnu po 20 funti govedine, vjedro vina, kokoš ili gusku „pod rezance“, pečenog purana, hljeb kruha i jednu svijeću. To ponesu prema dogovoru momkovih i djevojčinih roditelja prije nego su došli svatovi po škrinju. Kad su uljegli u kuću djevojčinu, netko od ukućana, obično rodjak djevojčin, upita „devera“, da li su svatovi donijeli, što su roditelji mladenčevi obrekli. Djever odgovori, da su sve donijeli, što je bilo ugovoreno. Tada se dovežene stvari unesu u komoru (t. j. u malu sobicu, u kojoj će novovjenčanici spavati). Tu pregleda onaj ukućanin, da li je sve u redu. Ako što manjka, treba da se naknadno donese. Sada svatovi „muštraju“ (t. j. kušaju) vino, da vide, da li je momkovo vino dobro, kako i djevojčino. Ako je vino lošije, treba da ga svatovi sami piju. Bolje vino pije djevojčin otac sa „zetom“, s onim ukućaninom i s ostalim rodjacima.

Pošto su ovako pregledali donesene stvari, udju svi svatovi u kuću i posijedaju okolo stola, i to po redu i časti. Prvi je „zastavnik*', drugi „svatski starešna“, treći „mladenec“, (kajkavci ga tako zovu), četvrti „dever“, a peti je „domaćina“, koji pomaže „svatskoga starešinu“ u nazdravljanju. To je, kako ondje vele, „svadbena svita“. Ostali gostovi posijedaju po volji, a gudci na pose. Stol medjutim još nije prostrt. Sad prosi prvi djever, neka se stol prostre. Na to dodje jedna žena, obično ukućanka, i prostre stol ; otidje u kuhinju i po redu nosi večeru. Kod večere domaćina poučava djevera, neka pazi na svatove, da se ne bi opili; neka budu pametni kada se upute u crkvu; neka paze, da ne zakasne, da ne bi „gospon prebanoš“ morao čekati,pak da ne budu starci (roditelji mladenaca) tobož krivi. Za sve to vrijeme nema djevojke kod stola, nego je u kuhinji; ona na ime priredjuje s kuharicom jelo i nosi svatovima. Samo mladenac kadkad zalazi u kuhinju, te se s mladom i s punicom razgovara. Ovako svatovi ostanu u kući

djevojčinoj do pol noći. Oko pol noći povrate se u kuću momkovu i odvezu sa sobom škrinju (ili ladicu) djevojčinu, u kojoj je njezina „oprava“ i ostala rubenina.

U mladenčevoj kući rano u jutro skuha kuharica vino i ponudi svatovima. Poslije toga donese im kisele juhe i klobasa. Mladenac ne smije ništa jesti, pošto ide na svetu ispovijed i pričest. Pošto su svatovi ovako založili, spreme se i idu po djevojku. Prije njihova dolaska djevojka se sakrije u svatbenom ruhu. Sad djever pita ukućane, da gdje je ona srna, koju su pred par dana tražili, i da li su ju našli? Najstariji ukućanin odgovori, da je srna za stalno ovdje, no neka je sam potraži. Na to djever izadje, pa nakićenu djevojku, držeći je za ruku, dovede u sobu. Ukućanin zapita djevera, da li je to ta prava srna, koju traže, pošto ih u selu i u kući ima više. Na što djever odgovori, da je to ona prava srna, ostale neka budu seljanima i ukućanima.

Sada dovede djever djevojku k mladencu i posadi ju uz njega za stol. Na to domaćina (napijač) nazdravi mladencu i mladenki. Zaželi im zdravlje i „pravičnu“ pamet. Djever uzme „peharček“ s vinom, pa mladencima reče, neka skinu prsten s prstiju. Prstene metne na pladanj i polijeva ih u nakrst, izgovarajući riječi: U ime oca, i sina i duha svetoga. Na to izmijeni prstene, te ih metne mladencima na prst. Kad su mladenci izmijenili prstene, dadu si ruke i okrenu se tri krat u okrug. Domaćina sada nastavi od prilike: Idite sada na sv. ispovijed. Treba da se kršćanski po zapovijedi sv. matere crkve očistite i s Bogom izmirite. Vi ćete se danas vjenčati i primit ćete sv. sakramenat ženitbe. Treba da se uvijek ljubite i jedan za drugoga dadete, ako uztreba. Bojte se Boga, i djecu, ako vam je Bog dade, u strahu Božjem odhranjujte.

Pošto je to sve gotovo, spreme se i idu u crkvu. Prvi ide „zastavnik“, koji idudi pjeva, pleše i poskakuje, a za njim su gudci; drugi ide „svatski starešina“, treći idu „mladenci“, za njima „posmikalja“. (Tako se zove ona žena, koja preuzima darove od žena darovateljicâ/. Ona ima i taj posao, da redi mladenku. Negdje ju zovu „posnašicom“ ili „posnaškiinjom“). Zadnji ide „dever“. Pošto su prispjeli u crkvu, mladenci se ispovijedaju, a tri svata i posmikalja sjede za to vrijeme u crkvi. Pošto su se mladenci ispovjedili, pričesti ih župnik i vjenča. Poslije vjenčanja zapute se svatovi s mladencima u bližnju krčmu, (pred kojom su gudci bili ostali), da se mladenci malo „oteščaju“, da založe pogačice ili kakve gibanice s mesom. Svatovi pak u to vrijeme pjevaju, piju i plešu. Pošto su se mladenci „oteščali“, spreme se svatovi i krenu put mladenkine kuće. Pred kućom ih dočeka „domaćina“ s peharom vina u ruci. Na to kaže jedan od svatova: Hvaljen Isus; nama se ovdje svidja; mi bismo željeli ovdje ostati, što vi na to odgovarate? Domaćina im odvrati: E moji dragi ljudi, teško mi je na to pristati, pošto ste vi, kako se vidi, gizdavi; ja sam siromah u svojoj priprostoj sobici, a ta za vas nije. Tako se „pregovaraju“ i šale pred kućom po prilici četvrt sata Na to domaćina dade svakomu svatu da pije iz onoga peharca. Napokon dozvoli im da unidju (s gudcima). Sada posjedaju okolo stola zajedno s mladencima a na to jedna kuharica dodje iz kuhinje po gudce (muzikaše), koji se za čas vraćaju igrajući pred kuharicama, koje nose juhu. Dok su svatovi okolo stola, gudci posjedaju na pose kod osobitog stola. — Za objeda svatovi obično jedu: govedsku juhu, rezance, kakvu kašu, jačmenovu ili rižu; pečenku, gibanicu i pogačicu. Poslije objeda se pleše obidni ples, nalik na kolo, a plešu i mladenac i mladenka. Mladenka zapleše sa svakim svatom. Domaćina nazdravlja ili napija za objeda i poslije objeda. Svi svatovi nazivlju se medju sobom gospon, a mladenki kazu gospa. U zdravicama se sjeti domaćina najprije „mladenaca“, „stareših“ t. j. roditelja mladenaca; zatim ostalih svatova, napokon „gospona prebanoša“ ili „gospodina“ i „mladoga gospona“ t. j. kapelana, koji su ih vjenčali i ispovijedali. U mnogim kućama obidavaju sada kod ovakovih zgoda nazdravljati i „domo- vini Horvatskoj“.

Tako se nazdravlja, veseli i pleše cijelu noć. No mladenci otidu prije spavat; ali nipošto skupa. Mladenac spava u komori (sobici) mladenke, a mladenka u sobi družinskoj.

Drugi dan u jutro skuha kuharica lonac vina, dim si krijepe želudce. Po tom donese rakije, mrzla mesa, „ladetine“, pogačice itd. To je zajutrak. No mladenci ne uzimaju zajutarka zajedno sa svatovima, nego napose u komori. Nakon blagovanja nastave ples i nazdravice. To traje do

jednoga sata, kada se poćinje objed. Sada ne idu više gudci igrajući pred kuharicama, kad nose juhu. Objed traje po prilici do pet sati. Tada se spremaju svatovi k mladenčevoj kući. Prije odlaska svatovi se ispridaju. Mladenac ljubi punicu, tasta i ostalu rodbinu; tako poljubi i mladenka sve ukućane do maloga djeteta. Mladenka plaće rastavljajući se sa rodjenom kućom i ukućanima. Svatovi pak zahvaljuju na jelu i pilu kuharicama, domaćini i družini. Na odlasku zapjevaju :

S Bogom, s Bogom, gospodari,
I ostali stari pari!
Na rastanku Bog vam plati
Na nebeski svoji vrati.
S Bogom, mila moja majko!
Na put idem sada dalko,
Preko brda i doline,
Svomu dragu na ručice.

Domaćina pri odlasku uzme čašu i zazove u pomod svetoga Ivana Nepomuka (pošto je on patron u Stupničkoj župi), sveta tri kralja i bl. dj. Mariju, neka im budu pomoćnici na putu. U to ime ispiju svi svatovi stojeći po punu čašu vina. Sada se upute kući mladenčevoj.

Kad su već svatovi blizu kuće mladenćeve, zapjevaju:

Veseli se, stara mila majko,
Peljamo ti levku lekoticu.*
Lekoticu, mevku (mekanu) posteljicu.

Pred vrati ma doćeka mladenčeva mati s čašom vina svoju snašicu i pruži joj piti velećі: „Na, pij, moje dragu dite. Rasvitlil ti Bog pamet, da bumo jedna drugu rado imeli (sic). Ja te imam tako rado kaj i svoje dite, ko (koje) sam ti dala za tovaruša“. Na to mladenka pruži svojoj svekrvi vina iz svoje čaše, koju je u ruci ponijela punu od kuće. Mladenka treba da ispije punu čašu, a kad ju je ispila, baci je preko glave. — Kad udju svatovi u kuću, posjedaju. Djever na to ustane i reče domaćini po prilici ovo: Ja imam, gospodine domaćino, jednu prošnju, ako je dobra volja vaša, da ju uslišate. Imam jednoga kramara (čovjek, koji po selima prodaje malenkosti: igle, nožiće, vrpce itd.); da li bi on smio u vašoj vrijednoj kući otvoriti trgovinu ? Na što domaćina odgovori: možda taj kramar ima u svojem košu prnjke, a ja prnjaka ne trebam u svojoj kući. Djever odgovori, da ima samu finu robu. Dok se ovi ovako „pregovaraju“, ustane „posmikalja“ (posnašica) i otide u komoru s materom mladenčevom. Ove dvije donesu na rukama rupce. To su darovi, kojima mladenka daruje svatove, ostale ukućane i seljane, koji dodju tom zgodom u kuću. Za ove darove vraćaju darovani mladenki druge darove. Svekrva donese na dar svojoj snahi „celi par rublja“ (t. j. dvie podpune odjeće). Oni se rupci dijele ovako: Posmikalja ih podaje djeveru, a djever ih meće na pladanj te po imenu zove one, kojima boće da ih daruje, i dijeli im. Kad su rupci podijeljeni, daju mladenki rubeninu i druge darove. Svekrva daruje mladenki potpuno bijelo odijelo, a mladenka daruje na uzdarje svojoj svekrvi opet bijelo odijelo, koje je sama sašila.

---

* levak = lak; lekotica = mlaćenka, koja će olakoćivati staru majku u poslovima.

Poslije ukućana i rodbine dolaze na red ostale žene iz sela i okolice, koje daruju mladenku, i to obično rubeninom. Dok žene daruju mladenku, pjevaju gudci uz gusle:

Hote, vujne, iz kuhinje,
Nos'te, voz'te dare:
Ki oplećak na opleda,
Ki rubaču na ritaču,*
Ki fertušek na trbušek,
Ki pečicu** na glavicu,
Ki krajcarek, ki cvajarek,***
Naj si kupi nunačicu (zibačicu).
Našej deci ćućej treba,
Čudej treba, se (sve) do neba.

Pošto su darovi sakupljeni, uzmu ih mladenac i mladenka s posmikaljom i odnesu u komoru, te se odmah povrate k svatovima. Sada svi oni, koji su darovali mladence, posjedaju okolo stola. Djever metne na pladanj tri čaše, te ih natoči do vrha, pa ih daje redom darovateljima. I svaki treba da ispije ove tri čaše, i to u ime sv. tri kralja. Poslije toga se iznese večera: puran, kobase, i drugo meso s gibanicom. Večera traje do pol noći, a i duže. Okolo deset sati idu mladenci na počinak, dok svatovi ostaju i dalje kod stola. Domaćina i djever kažu mladencima, neka se pomole Bogu i neka idu spavat. U komoru, gdje će mladenci spavati, idu s njima mladenćeva mati i posmikalja. Mladenac „sozuje“ (izuje) mladenku i vijenac joj „sname“ s glave. Na to se mati i posmikalja udalje, a mladenci sami ostanu. Koji od mladenaca prvi zaspi, vele, da će prvi umrijeti.

Slijedećeg jutra rano dodje posmikalja u komoru, počešlja i odjene mladenku; no odijelo ovo nije svadbeno nego svakidašnje. Na to otidu obadvije u sobu, gdje su svatovi spavali, te je pometu; na to dodju svatovi, pa za šalu ovo smeće po pet šest puta razbacaju po sobi. Cio taj dan ostanu još svatovi u kući mladenčevoj. Goste se po običaju, nazdravljaju i plešu. Rastaju se istom oko ponoći. Iduće nedjelje pozove mladenac k sebi u goste punicu i tasta, i tim se završi svadba. Običaj je u nekojim kućama, da slijedeće nedjelje mladenka prije i poslije mise pred crkvom dijeli znancima i rodjacima po komadić pogačice.

---

* Dolnji dio bijeloga odijela. ** Bijela maramica. ***' Dva novčića.

---

8. Tradne žene i porod s krstitkama.

Dok je žena noseća, čuva se, koliko joj je iole moguće, teških posala, naročito da ne dize što teško. Ako nosi muško dijete, vele, da ne ćuti u želucu nikakve teškoće te joj je slobodno jesti svako jelo, ne će joj naškoditi. Ako pak nosi žensko dijete, ćuti teškoću, kad uzima neka jela. Prema tomu žena noseća već u naprijed zna, hoće li biti dijete muško ili žensko. Ako ženu, dok je noseća, boli u maternici nakon uživanja kakova jela n. pr. zelja, onda se uzme nešto zelja, spari se i metne na žličicu ili na križa, i bol će odmah prestati. Dobro je, da žena uz to uzme i čaj od „kamilice“. U peć, koja ne će da gori, ne smije noseća žena puhati, jer da se djetetu, koje nosi, glava ofuri, i kraste da dobije.

Dok je žena u postelji, pošto je već poročila, hrani se kuhanim vinom, suhim sirom i kruhom. Vele Ljudi ovdje, da je to najzdravija hrana u jutro za ovakvu ženu. O podne uzima kokošju juhu i rezance. Kad kuma donese dijete s krsta, donese s njim i čuturu vina, hljeb kruha i kakova mesa te sve dade materi, veleći, ako je dijete žensko: „ovo ti je kudilja i vreteno u kuhinji“; ako je muško: „ovo ti sekira i kosa“.

Za tri ili četiri dana opet dodje kuma u pohode „mladoj materi“, i donese joj u košari rezanaca, vina, žemalja i mesa. I opet dodje tako i drugi i treći put poslije po tri ili četiri dana. Treći pohod zove se pogačarka. Tada donese veliku košaru punu raznovrstnih jestvina i vina.

Na „krstitke“ ne pozivlju „stranjskih“, nego se sami ukućani medju sobom goste s kumicom i kumom. Ako je ona pogača, koju je o trećem pohodu donijela kumica mladoj materi za krstitke, napukla, vele, da će biti i na godinu „krstitki“, i da će biti dijete žensko.

9. Smrt, pokop i karmine.

Kad tko u stupničkoj župi teško oboli, gleda, da se na svaki način što prije ispovjedi. Po ispovjednika dodju vazda na kolima. Ako konj, koji je dovezao svećenika, pred kućom, dok svećenik ispovijeda bolesnika, nogom kopa po zemlji, vele, da će bolesnik za stalno umrijeti. Pošto je svećenik ispovjedio bolesnika, i otišao, ukućani pristupe bolesniku, i pitaju ga, nije li možda komu što dužan, da uzmognu oni taj dug isplatiti poslije njegove smrti, „da ga ne bi na drugem svetu bantuvalo kaj“, Bolesnik obično sve ispripovjedi, i još naredi, koliko treba „dati meša odslužiti* po slije njegove smrti.

Kad bolesnik počne umirati, ukucani okolo njega pokleknu, a jedan mu drži u ruci blagoslovljenu svijeću. Pošto je umro, zaklope mu oči, operu ga krpom i oprave. Za tim naprave visoku postelj od blazina, i polože ga tako na odar. U ruke mu metnu čislo, kod glave gore dvije svijeće, a kod nogu stoji posudica s blagoslovljenom vodom, kojom ga škrope oni te ga dolaze „gledati“. Poslije toga otide jedan od ukućana po „križe“. Iz župne crkve donese dva drvena križa i propelo. Na križeve metnu dva bijela rupca, a na raspelo bijelu „pedu“ (jednostavno zarubljen rubac), ako je pokojnik starac ili starica; ako je mladić ili djevojka, metnu okolo propela crvenu pedu. Lijes („trugu“) kupuju obično u Zagrebu. Uz put kupe si i stvari za „karmine“, n. pr. riže, kaše, bijeloga kruha, slanine, ako je kod kuće nema, i govedine. Pored toga kupe još u Zagrebu za pokojnika „črnu kapu“, čarape, modri zobunčić, te ga tim oprave. Kroz noć dodju susjedi i rodjaci, da čuvaju mrtvaca. Pri tom obično se kartaju, no nikada za novce; razgovaraju se o pokojniku i pripovijedaj u pripovijesti.

Kad mrtvaca drugi dan polože u lijes, okade ga borovicom. Ako je bio šepav, polože kraj njega u lijes njegove batine (štake). Ako je bio velik pušandjija, metnu mu u lijes njegovu lulu i kesu duhana. Pošto je svećenik izmolio nad mrtvacem propisane molitve, krenu s njim prema groblju. Kad su već s mrtvacem popošli par koraka, prime se dvije starije žene pod ruke pa pred kućom zapjevaju za mrtvacem:

S Bogom, s Bogom, parec i pajdašec,
Gdo bu sada kaj preskrbel
Dečicii i mene?
Nismo mi tak dokončali,
Da se bumo mi rastali.
Mi smo lepo dokončali,
Da si bumo dečicu hranili.
Parec, parec i pajdašec,
Zakaj si me ti prevaril,
Samu s decom sad ostavil?

Poslije ove pjesme, uzme jedna žena škaf (kabao) vode i baci ju za mrtvacem, da si tobože smrt opere nož, kojim je zaklala mrtvaca. Dok mrtvaca pokapaju, pripravlja jedna žena kod kuće „mrtvim težakom“' (tako zovu ovdje one, koji ukapaju mrtvaca) gozbu, tako zvane „karmine“, Za te karmine pripravi kuharica obično: juhu govedsku s makaronima, rezance na suhu, repu ili

zelje, „pečensku juhu“ (gulaš), gusku pečenu i gibanicu. Za karmine treba da bude sedam jela. Vino dakako ne smije manjkati.

Kad „mrtvi težaci“ dodju s „pokopa“, pred kućom ih već čeka škaf vode i ručnik. Operu si ruke i obrišu. Na to unidju u sobu i posjedaju okolo stola. Kuharica donese na stol juhu. Prije juhe mole svi na glas „Oče naš“ i „zdravu Mariju“. Iza juhe donese kuharica makarone, onda rezance. Poslije trećega jela svi ustanu, jedna žena zapali svijeću, i svi mole na glas pet „Oče naša“, pet „zdravih Marija“ i jednu „vjeru Božju“. Nakon te molitve žena ugasi svijeću i opet posjedaju okolo stola. Poslije ponovnoga trećega jela opet svi ustanu, pa ona ista žena zapali po drugi put svijeću. Sada izmole šest „Oče naša“, šest „zdravih Marija“ i jednu „vjeru Božju“. Poslije ove molitve opet posjedaju okolo stola i nastave jesti. Kad je na stol doneseno sedmo jelo, mole sedam „Oče naša“, sedam „zdravih Marija“ i vjeru Božju. Kad su to izmolili, ustane gospodar, ili jedan od najstarijih i najpametnijih izmedju njih s čašom vina te napije pokojniku ovako od prilike: Molitve, koje smo izmolili, neka budu pokojniku na spas. Ako pokojnik ovih molitava možda ne treba, neka ih obrati za nas, i neka se on za nas moli.

Prisutni odgovore: Bog mu dušu pomilovao! Kod ovakvih karmina ostane se po četiri sata, već prema tomu, kako je imućna kuća. Poslije osam dana pokloni pokojnikova rodbina crkvi jednu ili dvije svijeće za pokoj duše pokojnikove te dade za nj moliti.

10. Gjurgjev dan.

Na Gjurgjev dan, rano u jutro, ustane žena i ide „rosu brati“. Peču (bijeli rubac) vuče po rosi i nabere rose, te ju „izžmikne“, pa onu rosu daje kravi, da joj više mlijeka dade. Pastiri pako nastoje, da rano u jutro napasu blago na tudjoj paši, misle naime, da će im onda biti blago debelo. — U večer pred Gjurgjev-danom nalože pastiri na „križanji“ borovice, drvlja i šikarja, pospu slamom, pa to sve zapale. Kad počne gorjeti, djevojke stanu okolo vatre i pjevaju:

Lepi Juraj kres nalaze,
Na Jurjevo na večer.
Jednom rukom kres nalaze,
Na Jurjevo na večer,
Drugom rukom venćec vija,
Na Jurjevo na večer,
Tretom rukom meč povija,
Na Jurjevo na večer.
Sfalilo mu malo zlata,
Malo zlata za dva lata,
Na Jurjevo na večer.
Hodi, Jurek, dadka prosit,
Da ti dade malo zlata,
Malo zlata za dva lata,
Na Jurjevo na večer.
Hodi, Jurek, mamu prosit.
Da ti dade malo zlata,
Malo zlata za dva lata,
Na Jurjevo na večer.
Hodi, Jurek, bratca prosit.
Da ti dade malo zlata,
Malo zlata za dva lata,

Na Jurjevo na večer.
Hodi, jurek, sestru prosit,
Da ti dade malo zlata,
Malo zlata za dva lata,
Na Jurjevo na večer.

Poslije ove pjesme skaču djevojke i momci preko vatre. Drže, ako preskoće vatru, da ih ne će tresti „zimica“ cijelo ljeto.

Na sam Gjurgjev dan idu od kuće do kuće tako zvani „Jurjaši“t. j. pastiri, noseći zelene grane, te pred kućom pjevaju :

Prošel je, prošel pisani vuzem,
Došel je, došel zeleni Juraj,
Na zelenom konjiću,
Na pisanem voliću.
Nadelite Juraja,
Draga moja mamica:
Dajte nam kuk*
Da nas ne bu vuk.
Dajte nam jajc,
Da nas ne bu rajc.
Dajte nam hrži,
Kaj se doma trži.
Dajte nam hajde,
Kaj se doma najde.
Dajte nam groš,
Da nas ne bu još.
Nadelite Juraja,
Draga moja mamica.
Donesel je puno vam
Uprav tak, kak i nam:
Pedanj dugu travicu,
Laket dugu mladicu.

Gospodarice sada daruju Jurjaše: jajima, sirom ili suhim mesom.
Ako pak ne dobiju ništa, onda pred onom kućom zapjevaju:

Lesica** vam podrta
A kravica odrta.

---

*kuk: butina od svinjčeta; ** lesica: vrata (obično na dvorištu) od pruća ili kolčića.

Djevojke, koje su uz „Juraja“ nastave pjevati:

Kukovačica zakukovala, kirales,
Zelenom lugu na suhom drugu, kirales.
Aj to ni bila kukovačica, kirales,
To je bila mlada nevestica, kirales.
Nevestica po gradu se šeće, kirales,
Po gradu šeće, deverke budi, kirales,
Devet deverkov, koje brajenkov, kirales.
Stante se gori, devet deverkov, kirales,
Devet deverkov, koje brajenkov! kirales,
Juraj je došel, zelen naš Juraj, kirales.
„Eto vam mene zelenom lugu, kirales,
Zelenom lugu na suhom drugu, kirales“..

11. Božić

Pred Božić većina ljudi u ovom kraju nastoji, da se ispovjedi. Na sam badnjak ne jede nitko ništa do večere. Par dana prije badnjaka nakolju živadi, zakolju svinjče i speku gibanice, naročito poseban hljeb kruha, koji se zove „božičnjak“. Za marvu prirede krme u štali, da ne moraju po nju na sam Božić. Drva nasijeku i nacijepaju za sve božićne blagdane. Kako je nastao sumrak, skupe se svi u kući. Kad zazvoni pozdrav Gospi, mole svi na glas angjeosko pozdravljenje. Poslije toga otidje gospodar van, donese slame, a na slami hljeb kruha, te s gorućom svijećom u ruci pozdravi ukućane: hvaljen Isus i Marija! Nešto slame metne pod stol, a nešto na stol — pod stolnjak; na stolnjak pak postavi hljeb „božičnjak“. Sada dodje gospodarica, sjedne na slamu, što je pod stolom i kaže: kvok, kvok, kvok! zovući djecu, neka i ona posjedaju na slamu. To čini za to, da joj se tobože bude živad bolje „rajtala“ (množila). Poslije toga metne još slame u nakrst na stol, žitka razne vrste i goreću svijeću, te se klečeći svi pomole. Večeraju posno jelo: pasulj na kiselo, k tomu repu ili zelje. Poslije večere otide jedan od ukućana u kuhinju, razgrne oganj i vrati se, veleći: „Hvaljen Isus na ovo mlado leto!“ Na to ga ostali ukućani zapitaju: „kako je vani?“ a on odgovori: „hvala Bogu, sve je puno i bogato“. Ako pjetao te večeri prije reda zapjeva, vele, da će biti „steklina“. Kad neoženjen čovjek u kuću udje, zapitaju ga drugi, kako je vani? On odgovori: „jako dobro, čul sem kako negdo bednje nabija po zraku, vina bu dost, bumo se ženili“. Osim toga momci svaki čas izlaze iz kuće i pucaju iz pištolja, a drugi im momci iz sela odgovaraju.

Poslije deset sati spremaju se ukućani k „polnoćki“. Mladići nose pred djevojkama i starcima goreče luči, a putem se pjeva „Narodil se kralj nebeski“. Iza polnoćke bježi jedna djevojka naprijed i, kako je mal' ne pred svakom kućom zdenac, baci u nj jabuku ili orah; a baca za to, jer da će joj se njezin dragi odazvati jekom iz zdenca i vjenčat ju buduće godine. Kada pako ukućani čuju glas zvona na podizanje, žure se, da nahrane marvu, jer da je marva vrijedna hrane, pošto je „Ježuša“ topila nekada u štalici svojim dahom. Kad se ukućani povrate sa polnoćke, dočeka ih obilna gozba: klobase, puran, gibanica, vino itd. Sad se vesele i blaguju zajednički. Poslije večere idu stariji spavati, žene pak i mladi ljudi bdiju cijelu noć do „pastirice“, t. j. rane mise, pod kojom se čita evangjelje, kako su došli pastiri iz Betlehemske okolice da se poklone djetetu Isusu. U jutro okolo deset sati nakiti se svaki, kako bolje može, pa podju k misi „poldanici“, pjevajući božićne pjesme i pucajući iz pištolja. Poslije mise djevojke darivaju momcima, koje vole, jabuku ili naranču, kupljenu u Zagrebu.

12. Sveta Tri kralja i Mlado ljeto

U čitavoj župi stupničkoj Ljudi poste u oči sv. Triju kralja, i to radi marve, da im ju sveta Tri kralja očuvaju od zla, pošto su i oni imali konje i jahali na njima. U župnoj crkvi svečano se blagoslivlje voda; u to ime ide jedan od starijih ukućana na „blagoslov vode“ i donese je u staklenki kući. Sam se prekrsti njome, poškropi kuću, štalu, čitavo „suhoće“ (stanje), pa krene na polje. Ovdje poškropi vinograd, šumu, livadu itd. Na dan sv. Triju kralja kupuju svijeće i daruju ih crkvi u čast svetim Trim kraljima.

Na Mlado ljeto rano ustane djevojka ili „sneha“, donese friške vode u sobu, te njom poškropi svu braću i družinu, veleći: „Tak budite friški, vi lenguzi (lijendine), kak je friška ova voda“. Na to ustanu, te se svi umivaju ovom vodom. Tom prigodom svaki baci u nju nešto novaca, jer da će tako imati kroz čitavo ljeto novaca za svakidašnju potrebu. Na novo ljeto kupuju oni, koji imaju pčele, duplire, te ih daruju crkvi, jer da će im pčelci biti rodni.

13. Uskrs.

U jutro na veliki petak, prije nego se sunce pomoli, izadje gospodar iz kuće, klekne, izmoli krunicu, pet „Oče naša“ i pet „zdravih Marija“ na čast peterim ranama Isusovim. Na taj dan nitko ne radi niti u polju niti u kući. Vele, da je grijeh dirati u zemlju, u kojoj je Isus mrtav poćivao. Svi poste, veliko i malo, na taj dan. Samo u večer jedu kisela zelja, uljem začinjena, i komadić kruha. Na veliku subotu priprave gospodarice razne vrste gibanica od sira, oraha i meda; kobasa, pršuta, mesa s lukom, jajima i češnjakom. Sve te stvari metnu u veliku košaru pa poslije podne ih u košari donese djevojka obično na opredijeljeno mjesto, gdje se sakupe sve seoske djevojke, čekajući „mladoga gospodina“ (kapelana). Čim opaze, da ide, poredjaju se, i žamor prestane. Svaka stoji kod svoje košare. Pošto je mladi gospodin izmolio nad košarama propisane molitve, otkrije svaka djevojka svoju košaru i mladi ih gospodin blagoslovi. Poslije blagoslova uzme brzo svaka svoju košaru, žureći se kući što brze može. Koja dodje prva kući, vele, da će se prva udati i da će njezina kuća imati „fletnije“ (hitrije) težake.

Na sâm vazam (uskrs) svatko se nakiti što ljepše može, osobito momci i djevojke te krenu u crkvu. Poslije mise daruju djevojke momcima, koje vole, pisanice, no i momci daruju djevojke. Tima pisanicama očituje se prva ljubav med momkom i djevojkom. Za to i pazi svaka djevojka, koji će momak darovati koju djevojku i obratno.

Pisanice s otiscima bilja

16. O postanku grada Zagreba.

Ljudi kazuju u Stupniku, da na mjestu, gdje je sada Zagreb, nije bilo nigdje vode ni zdenca. Jednoga dana je onuda prošao neki biskup sa jednim svećenikom i slugom. Kad je putem ožednio, ne našav nigdje vode, dodje do mjesta, gdje je sada Jelačićev trg. Tu stane, udari biskupskim štapom po zemlji, i na jedan put prokljuća voda. Tada reče svome slugi: zagrabi. Od toga doba zove se ono mjesto Zagreb. Onaj zdenac se zove ;,Manduševac“.

Zadruga Piškor u Stupničkoj župi (s kapelanom). K strani 124. Po fotografiji A. Korlevića.

Ženidbeni običaji

a) Iz Vrbove (kotar Nova Gradiška) u Slavoniji

Pribrao učitelj Mijo Kurjaković

Ponajprije valja djevojku izprositi. Njekoć su roditelji malo gledali na volju svoje djece, premda se je našlo i zdušnih roditelja, koji su svojim miljencem po volji činili. Da li se je dvoje mladih sviklo (zavoljelo), poznalo se je po torn, što bi dalo jedno drugomu prsten ili maramu „u zalog“, ili kitu smilja, zatim što bi u kolu jedno uz drugo igrali, a; njeki bi „ljubovali“ (ašikovali) prije vjenčanja po dvie tri godine.

Sada se mladići žene prije i poslije vojničtva, kakve već prilike nastanu. Na zaruke (proševinu, snuboke) polazi s mladoženjom njegov otac i još jedan ili dva starija, odlična seljana. Sa sobom nose punu tikvicu te nazvav božju pomoć, razgovaraju poduže o svojim potrebama. Napokon navrne koji od prosaca govor na današnji posjet. Roditelji i djevojka potvrde, da pristaju na udaju, ako prihvate tikvicu, što rijetko biva prve večeri. Ne pristaju li, tikvica se vrati kući puna. Kad je djevojka ponudu prihvatila, valja ju zaručiti. Mladoženja joj metne u njedra 5 — 15 ili više forinti u zlatu, srebru, običnije u papiru, a ona njemu maramu. Poslije nekoliko dana, dvije ili tri babe jave djevojci, da će ju pravo zaručiti ili prositi. Tad mora gazda ili otac mladoženjin dati djevojci po mogućnosti 3, 5 — 15 forinti, ili u zlatu 2 — 10 dukata. A da uzmognu i tijelo okrijepiti, mora mladoženja ponijeti dovoljno jela i pila, jer „svekar“ (tako veli djevojka otcu mu) vrlo malo troši pića i jela.

Sad valja djevojku, kojoj odmah vele „snaša“, zaodjeti. U to ime joj svekar kupi pamuka, od kojega će kućanom, rođakom i svatovom satkati darove, a uz to joj se štošta kupi na dar. To se zove „mali vašar“.

Sad dolazi „veliki vašar“. Svekar će kupiti snaši svilu, cipele, kožuh, ćepe. Pogodi za nju na sajmu ili kod krojača dugačku haljinu, obloženu iznutra krznom, koja se zove „binješ“ ili „benješ“, a stoji 25 — 30 for. Nakupuje još i drugih sitnarija, kao: marama, đerdan, naušnice itd. Na taj dan se skupi najbliža rodbina udavačina: otac, mati, braća i sestre na vašar, a za sve donese mladoženja dosta hrane i pila; obično jedno pečeno krme, pol akova vina, i rakije.

Od onoga dana, kako je djevojka primila kućanski zaruk, koji su svi stariji dlanovi kuće odobrili, ne radi više svojim roditeljima ni kućanima, već se bavi svojim ženskim poslom. Roditelji ju hrane, nu od svekra i svekrve dobiva jednom ili dva puta preko nedjelje kolač (u prosto, t. j. bez kvasca) i kolačića, a ako je kuća mogućnija, još i po tikvicu rakije ili vina, a i po komadić slanine ili kobasice. Sve joj to nosi mladoženja srijedom i subotom u večer.

Jabuka. Nekoliko nedjelja prije vjenčanja dođe sva udavačina rodbina k njezinoj kući, da se ovdje opet počasti. Mladoženja ponese pečeno krme, vina, rakije i svakojakih pita (tjestenine). Trošak je tolik, da svaki mladoženja dade radije i po 20 for. za jabuku, nego da čini trošak. Ako se već ide na jabuku, tad pošalje udavača mladoženji u zamjenu za ovu čast jabuke, nakićene ružmarinom, a obložene pozlatom, daruje svekra i svekrvu, sve ukućane mladoženjine, pa kuma i čaju, koji su te večeri došli takodjer na čast sa svekrom i jednom ženom iz kuće mladoženjine. Ali svi (osim čaje) moraju da plate darove, ili ih natrag povrate. Obično se plaća za peškir 30 nvč.

Iza jabuke ide svekrva k udavači tri puta u tri tjedna s pogačom. Osim pogače ponese sa sobom pećenu gusku i nješto kolača, doćim ostalo jelo i pilo za ručak daju udavačini ukućani. Ako svekrva ne nosi kotarica, plati u ime toga udavači 3 forinta.

Ugovor ili riječ. Nedjeljom pred vjenčanje dođu svekar, kum i čajo na ugovor, ponesavši sa sobom i opet dosta zaire. Ugovori se drže radi toga, da se sporazume o danu vjenčanja. Tad mora svekar udavači isplatiti u novcu, ako joj je što obećao, a nije kupio, drugačije joj ne dadu roditelji na vjenčanje. Tom prilikom pokloni mladoženja svojemu tastu „putrance ili

pletenjake“, to je obuću sa kožnim poplatom bez peta, a lide je spleteno od uzice. Negdje ga daruje i mestvama (poput lovačkih kamašna). Punici daruje 1 for., a tako i braći i sestrama udavačinim.

Vjenčanje, U oči vjenčanoga dana dođe k mladoženjinoj kući kum, drugi svjedok (stari svat), i čauš ili čajo. U istoj se kući prikupi više susjeda, koji se sa dotičnom kućom uzajmljuju i potpomažu u veselih i žalosnih zgodah, a zovu se „uzovi, uzovnici“. Između ovih biraju si kum i stari svat ostale svatove. Djeveri i djeveruše su obično braća i sestre ili rodjaci mladoženje. Mogu biti i oženjeni, ili udate.

Čajo je poslije kuma najznatnija osoba; on bo zastupa domaćina ne samo u domu njegovu, nego i u domu udavačinu. Da ga svak raspozna, nakite mu kakvu staru, nagrdnu šeširinu peškirom i raznim cvijećem. O vratu nosi kobasicu, suh sir, a navješa si još o vrat na uzicu nekoliko pilića i pataka. Smiješan mora biti na prvi pogled. Uza se nosi sjekiricu, kojom po volji harači živad. Glavna mu je zadaća brinuti se, da ne ostanu svatovi gladni i žedni. On zabavlja goste šalom, koja je više put i preslana. U starija, bolja vremena imali su imućniji gospodari u svatovima još i „prikumka“, pa sluge, pisare i kočijaše glavnih svatova. Pozove se i svirač i bubnjar, da je bolja sloga na plesu, da se dakle drži stalan odmjeren takt. To nisu baš učeni svirači, jer onaj u frulicu brzo prebire, izvadjajuć naizmjence nekoliko glasova, a bubnjar ga prati bubnjem. Da bude kućegazdi više šale, zabilježi čajo sve nazočne svatove ugljenom u sobi na stijeni ili na komadiću papira. Ovaj papir čuva uza se, te bilježi marljivo na njem pogrješke svatova za pirovanja. Ne bilježi svatova poimence, već razno nakrenutim crtama. Ako je koji gost (svat) preko dana štogod skrivio, tad ga čajo javlja u večer kumu, koji ga kazni globom od 1 dukata (novčić), ili da popije tri čaše vina, ili rakije, ili vode.

Čajo – voditelj svatovskog protokola

Svatovi se razidu, kad hoće, na počinak svojoj kući, da se sutra rano sakupe u mladoženje na zajutrak. Al rijetko biva, da idu spavat, jer se domaćin skrbi, da ih ugodno zabavi, pa tako dočekaju i dan.

U zoru nakite si mladoženja i djever ruke maramama od svile. Kad su si namirili želudac, polaze uz blagoslov oca, majke i ukućana k udavači. Ova već spremljena čeka svojega milka. Došavši svatovi na vrata, ne mogu u dvorište, dok ne plate neki danak (njekoliko novčića) kao ulazninu onome, koji im otvara kapiju. Kad unidu u dvorište, dočeka ih kolo djevojaka sa kojom prigodnom pjesmom, n. pr. ovom:

Narasto ružmarin
Bostanu na vrata,
Bostanu na vrata,
Milo janje moje!
Tudi njemu, dušo,
Mjesto ne dopade (opet)
Milo janje moje!
Već on hoće, dušo.
Da sutra maršira,

Da ga prati banda,
Da ga prati draga.
„Šut“, ne plači, draga,
Dok udara banda;
Dosta ćeš plakati,
Kad na vojsku podjem.
Kad na vojsku podjem,
Natrag ti ne dodjem.
Kada dodjem, draga,
Blizu Varaždina,
Stručak ruzmarina;
Kada dodjem, draga,
Blizu Vinkovaca,

Poslat ću ti, draga,
Janje od ovaca;
Kada dodjem, draga,
U Beč u stolicu,
Poslat ću ti, draga,
Bijelu knjižicu,
I u knjigi, draga,
Dva šnajdora mlada,
Nek ti šiju, draga,
Sve mrko odilo
Za to tvoje drago
Prebijelo tilo.

Mara Rašković,(Ime one te mi je kazala pjesmu)

Djeveri i djeveruše idu sad k snaši, dočim ostali svatovi udju u drugu sobu, priredjenu za goste. Porazgovoriv se malo, zahtijeva kum, da dodje djevojka. Ovu preuzme sada djever te mora biti uza nju cijelo vrijeme pirovanja. Sakriju li mu ju, tad mora platiti globu.

Prije, nego će svatovi povesti snašu na vjenčanje, isprosi kum od oca, majke i od svih ukućana mladencem blagoslov, ili im sam dade blagoslov. Kum naime natoči čašu vina, sjeti mladence njihove buduće dužnosti i zaželi im u ime svih obiteljsku sreću, okusi vina, preda mladoženji, ovaj mladoj ili udavači, i tako redom, a što preostane, popije kum. A sada pođu k sv. obredu. Ako je daleko crkva, voze se; inače idu pješice ovim redom: mladoženja sa djeverušom, udavača sa djeverom, kum sa svojim parom, stari svat sa svojim, napokon slijede, ako ih ima, drugi svatovi. Putem se pjeva, a čajo spravlja šale.

Došavši od vjenčanja, upute se svatovi kući udavačinoj, kojoj vele sada i: „mlada kuma“, a mi ćemo ju zvati „snaša“. Ovdje se sada troši većinom na trošak mladoženjin, jer je on morao skoro sve donijeti, pa u snašinu domu dobije samo lonce. Zabava traje do večeri. Primivši ponovno blagoslov od roditelja i ukućana (ili to kum uradi), izidju svatovi u dvorište, gdje ih opet dočeka kolo djevojaka, snašinih drugarica s ovom pjesmom:

Oj ti, kume, dragi kume, diži svatove!
Sunce nisko, blato sklisko, naš dom daleko.
Zbogom ostaj, djevojačka majko!
Mi odosmo, kćerku odvedosmo.
Oj ti, Maro, drugo naša, šetnjo gizdava!
Ti ne žali ćake svoga, od kojeg ćeš ići,
Kad u Ive bolji ćako, kojemu ćeš doći.
Oj ti, Maro, drugo naša, šetnjo gizdava!
Ti ne žali majke svoje, od koje ćeš ići,
Kad u Ive bolja majka . . . itd.
(nabrajaju se braća i sestre.)

Sada ostavlja milo luče svoj dom, gdje se je rodilo, gdje je probavilo nevinu dobu mladosti i gdje se je napokon razvilo nježnim pupoljkom.

Došavši mlada u dvor svoga dragana, nadje kolo djevojaka, da ju pozdrave svatovskom pjesmom:

Čija žurba u ovom dvoru, čije veselje?
Ćako ženi sinka svoga ter se veseli,
I sav mu se rod veseli, ćako najbolje.
Evo nam jezde svatovi, peljaju snašu djeveri.
Svi svatovi. draga braćo! jeste l' svi zdravo?
Idete li svi u skupi gorom zelenom?
Vija li se kita smilja konjem za grivu?
Igra li vam vran zelenko pod djuvegijom?
Pružila se zlatna žica od vedra neba;
To ne bila zlatna žica od vedra neba,
Već to bila lipa seka (Mara) od mile majke —
Pružila se lipom baji (Ivi) oko šešira.
Oj ti, kume, dragi kume, ajde u kolo!
I povedi sve svatove rukom za sobom,
I tu snašu drugu našu, što ste doveli.
Oj ti, kume, dragi kume, daruj nam kolo !
Il s jabukom il s jaglukom il s drugom našom.
Stari svate, dragi brate, daruj nam kolo!
Oj divere, mlad divere, daruj nam kolo!
Djeveruše, eglenuše, darujte kolo!
Oj ti ćajo, dragi ćajo, daruj nam kolo!
Kočijaši, tamburaši, darujte kolo! —

Iz kola pođe snaša preko prostrtih ručnika i stolnjaka u kuhinju, da potakne po prvi put vatru u svojoj novoj kuhinji. Tuj joj mahom ponude stolac da sjedne, a kada je sjela, metnu joj na krilo malo dijete, obično muškarca, valjda u želji, da stekne i sama za godinu dana takvog golubića. Ona ga miluje i nadari jabukom, obloženom pozlatom, a u jabuku utisne novčić. Sada slijedi gozba. Kako su posjedali svatovi za stol, te se donese kupus, nazdravlja tast svomu zetu, a svekar svojoj snahi, bez osobitih priprava, onako, kako im to srce kazuje. Tako se goste do pol noći. Tada valja mladence odvesti u ložnicu. Obrednim je meštrom čajo. Prisustvovati smiju po pravilu samo glavni svatovi, medju njima i djeca. Kum im rekne po treći put onu zdravicu,

kad ono svi svatovi imaju srknuti iz njegove čaše. Najprije pripomogne mladenac mladoj, da se svuče do košulje, a onda ona njemu. Sad se teško pogode, koje će prije na krevet, jer se drže stare riječi: tko prije na krevet, taj prije i u grob.

Čajo medjutim, kad su se popeli na krevet, da svrši svoju časnu zadaću, pokrije ih ćepetom po glavi, zagrli im ruke oko vrata, i tim je taj obred svršen. Svatovi se časte medjutim do dana. — U jutro do zore valja snaši ustati, a da ne pokasni, brine se djever i čajo. Sad joj treba mahom biti korisnim članom obitelji. Trči odmah na zdenac, gdje su za nju ostavili novčić, — da donese vode i drva, da nalozi vatru, i da pomaže štošta.

Kad se je ljepo razdanilo, povede djever snašu pred kuću, da ju vide i upoznaju, ako je iz stranoga sela. Tom prilikom nudi djever starijim prolaznikom čašicu vina, dočim snaša to zasladi kojim poljupcem, pak ju zato daruju novčićima.

Ovo je dan najvećeg veselja. Tuj se časte zvani i nezvani. Jede se i pije od rana jutra do zore. Običaj je, da se samo oko podne ustaje od stola, da se gosti malo pošeću. U tu svrhu obuku se što ljepše, posjedaju na kola, te se izvezu u obližnje selo. U kolima nose zastavu, koju su načinili od svilenih marama. Ako uz put prolaze kraj kuće dobrih znanaca ili rodjaka, ponude im ovi poputbine koju čašicu vina. Tako biva i onda, kad svatovi prolaze na vjenčanje i sa vjenčanja.

Objed se počima taj dan kasno, oko 3 sata. Da bude kućegazdi o lagljem, donese se „čast“ za svakim svatom od njegove kuće: pečeno prase ili krupnije peradi, zatim pita* i kočada, k tomu i po oku dvije li vina. Čast dodje na stol istom onda, kad jestvine prodju, i to svaki svat meće svoju čast preda se.

Po užini hoće mlada snaša da daruje ukućane, rodjake i svatove. Darove dijeli u snašino ime čajo. Ako je dar u kućaru (komori, kiljeru) ili u drugoj sobi, tad ide po njega sa snašom čajo, djever, mladoženja i sestra ili bliži njezin rod. Prate ih guslari, dudaši, a dar nosi čajo na kakovom štapu ili šibiki. Mlada snaša daruje svekru gaće i košulju, zaovama stan na košulju (opledak), a braći mladoženjinoj i ostalim ukućanima po peškir. Od šale obuku svekru i svekrvi mahom darovanu košulju, pa moraju u njima malo poskočiti sa snahom. Od svatova dobije kum košulju, a ostali svatovi i rodjaci po ručnik. Darovi se moraju platiti po mogućnosti, ali se mogu i povratiti. Čajo, svekar, svekrva, djeverovi i zaove ne plaćaju svojih darova. Obred taj se počima drugi dan po vjenčanju za večerom poslije kupusa, traje do 9. i 10. sata, a tad mora mlada snaša za svakog svata malo poigrati sa djeverom, da svi vide, da nije na koju nogu hroma. Najprije igra za kuma. Kad joj je on platio, onda za svekra i svekrvu, pa za sve svatove. Svi joj moraju dati po dukat (novčić), samo je čajo izuzet. Svirači paze na mig kumov, pa kad im on migne, da je mlada dosta igrala za ovog ili onog svata, stanu. Svi upru oči u kuma, kad mladenci igraju za čaju, jer on, mjesto da plati dukatom, oplete snašu i djevera, ako mu se ne izmaknu, — krbačem ili bičem.

Sad se ponovno jede i pije, a pred zoru prate svi kuma do njegove kuće, ako je u istom mjestu i ako nije daleko. Tu je opet „Jovo na novo“, dok ih san ne spopada; tad se rastanu.

Njeki se goste i treći dan, nu sad je to rjedje, jer je zavladalo siromaštvo.

U starija vremena bio je običaj, da kum gosti drugi dan sve svatove u svojoj kući od jutra do objeda, a poslije bi pošli mladoženjinoj kući. Tako je isto bio običaj, da se svatovi treći dan goste kod staroga svata do objeda. Gošćenja ima, kako se vidi, previše; u starije vrijeme bijaše svadba pravi zator kuće.

---

* *Pita se pravi ovako*: *razvuku više juhka, pospu jednu sirom, na to metnu drugu juhku, pospu ju sirom, i tako redom do šest, sedam juhka*.

Pohodjani. Petkom ili subotom u jutro zaputi se mladoženja sa čajom kući snašinoj, da pozove roditelje kćerci u pohode. Tuj se goste do večeri, a tad se vrate njih dvojica kući.

Roditelji idu u pohode nedjeljom po vjenčanju. Sa sobom običaju ponijeti za svako družinče svojih „prijatelja“ velik kolač. Objed sjegura svekrva i svekar što mogu ljepše, da se što bolje pohvale. K objedu se još pozove kum i stari svat, ako su u blizini. Ovdje si nazdravljaju roditelji mladenaca uzajmice bez osobitih priprava.

Za uzvrat pozovu opet majka i otac svoju kćerku, zeta, „prijana i priju“ (mladoženjine roditelje) k sebi na objed, i to odmah slijedeće nedjelje. I ovi ponesu milošće za svakoga člana one obitelji po jedan kolač.

To su od prilike gozbe za pirovanja. Mlada snaša mora biti sada vrlo uslužnom. Ne bavi se dođuše toliko kućanstvom, ali njezina je zadaća: jutrom rano ustati, naložiti vatru, donijeti vode, pa jer se kod nas drži svadba obično u jesen, to mora mlada snaša obuću svih starijih ukućana otrti, t. j. od blata očistiti i opet svakomu na svoje mjesto postaviti. Kad je družina poustajala, valja snaši polijevati svakom družinčetu na ruke, kad se umiva. Poslije očisti sobe i kuhinju, pa pazi na čistoću i oko kuće. Dakako, da joj je vjernim pomagačem njen dragan.

Mlada je snaša dosta stidljiva, ili barem mora se takovom prikazivati, pa da ne ostane gladnom, skrbi se zato njena svekrva sa redušom, koja one sedmice kuha i vodi kućne poslove. Dakle snašu hrane u opće svi i njeguju kao njeznu golubicu, a kako i ne bi, kad im je ponos cijeloj družini i u crkvi i u kolu i svagdje.

Kroz dan obavlja razne poslove sa ukućanima, ali ju gledaju, gdje samo mogu, zamijeniti.

Pod večer mora snaša sa svojim vojnom spraviti u kuhinju drva, koliko dostaje za konak, t. j. za večeru i doručak u jutro. Tad ugrije vode pa njome pere svekru, svekrvi i ostalim ukućanima noge. Zatim spravi svim ukućanima obuću i odjeću na mjesto, gdje će se liepo osušiti i provjetriti. Taj posao obavlja mlada snaša do godinu dana; akoprem marljive snaše pokazuju se svojim ukućanima uslužne i dalje: po dvije i tri godine.

Prvih dana poljubi snaša svakoga stranca, koji dodje k njima u kuću, a ovaj ju mora nječim darovati (obično joj daje 10 nč.). Gdjekoje dijele svoje poljupce i po dva i tri mjeseca.

Mlada se ne ima brinuti mahom sa svojim mužem za odijelo. Tim se brine sveudilj njegova majka. A da može laglje početi o svojem gospodariti, pošalje obično svoju svekrvu ili koju strinu, da joj od dobrih seljanaka isprosi koju ručicu lana.

Ne bavi se mlada snaša s početka ni kućanstvom, jer ne redi reda, nije reduša, već to obavljaju svekrva i druge žene, ako ih ima u kući više. A i kasnije, kad preuzme sama gospodarstvo, pripomažu joj i upućuju ju svekrva i ostale ukućanke.

b) Iz Imotske i Vrhgorske krajine u Dalmaciji.

Pribrao učitelj Ivan Ujević.

Momak zavoli djevojku te k njoj dolazi u kuću, na pašu itd., ali sve to dok ne doznade, jesu li njegovi roditelji, strici itd. kajeli (zadovoljni). Ako su zadovoljni, tada mu je i na dalje prosto dolaziti; ako li ne, reku, da se okani. Isto tako i ako ona ili njezini nisu zadovoljni. Kad su zadovoljni, njegov otac (kadgod i majka) dođu u njenih na „ugovor“ te tu utvrde obetanjem, da će ju on uzeti, pa poslije toga ne smjedu se jedno drugom iznevjeriti.
Kad se približi vrijeme ženidbe, njegov otac i majka skuvaju pogaču (u ovoj se prigodi zove „kolač“), kakvu dobru kokoš ili tukca, pa u torbu. Osim toga otac ponese jabuku i u nju zadije banovaca, forinata itd., kako koji može, te idju u njenih na večeru. Kada dođu, dadu sve to njenim, ali se to jede već istu večer za večerom, osim kolača, koji ona sutradan dijeli svojim prijateljicam.

Poslije toga njegov otac dade djevojci jabuku, a više puta i prsten. Ovo se zove „prstenovanje“. Nakon večere ugovore dan vjenčanja i koliko ima biti svata. Na rastanku njimam (sic) djevojka daruje po štogod za sve ukućane, n. pr. bječve, pâs, napršnjake itd. U večer, prvo nego li buće vjenčanje, sakupe se svi svatovi u mladoženjina oca na večeru kao i ostala rodbina i prijatelji. Prvo nego li sjednu za večeru, svaki svat ispali po jednu pušku, te se tako i iz daljega može znati, koliko ima svata. Svatko sjedne, gdje tko hoće, a starješina na vrh stola. — Tijekom večere, on se ustane, podigne bukaru i reče jednomu po jednomu, n.pr.: „Zdrav, stari svate! Evo ti kita svata te ih sjutra vodi po djevojku s pomoću Božjom. Sretno ti i čestito bilo!“ Pa onda svakomu redom, spomenuv svakomu njegovu svatsku čast.

Sutradan, netom svane, zaviče čauš: „Ala svati, pod barjak, da idemo po djevojku!“ — Svatova buće od 5—15. — Najprvi idje „prvinac“, za njim čauš. Ovo je najgori svat. Zametne se kakvom toljagom i sveže štogod na vrh nje, n. pr. rubac ili šta slična. On zameće šale i ludorije. — Za čaušom iđe barjaktar, koji nosi trobojnicu, a povrh nje gvozdeni križ, a na križ su nasađene jabuke. Na svakom razkršću barjaktar križa barjakom, jer da tuda najviše vještice igraju svoje kolo. — Za barjaktarom dolazi stari svat; za starim svatom mladoženja (gjuvegija); za gjuvegijom dva kuma, a za kumovim dva djevera, i djeverbaša, koji zapovijeda djeverovim. Sa djeverim idje i jedna djevojka, koju u Imotskomu zovu „jenga“, a u Vrhgorcu „kamara“ (od talijanske riječi „comare“ — kuma?) — Prvo nego su se uputili, stari svat moli Boga, da ih ne bi koja napast pratila. — Svi obučeni u najsvečanije odijelo idju tako do kuće djevojčine.

Kada dođu tamo, onda djeveri stoje pred kućom i kažu : „Ovdje nam je ostala jedna djevojka, po koju smo došli. Poštenu je ostavili, poštenu nam je i dajte“. — Tu se sakupi mnogo cura te jednu po jednu izvode i govore: „sada poznaji!“ — Oni odgovore: „poštena, dobra i sve, ali ta nije naša!“ — Najzad je izvedu. Onaj, koji je izvede, reče: „ja hoću jabuku za jabuku!“ Onda mu djeverovi daruju od 1—5 for. — Tad je voće u crkvu. Barjak leprša, čauš popjeva: „veselo, veselo, stari svate, dragi brate! Družina ti dobre volje, bez nevolje! Pjevaj, pucaj, druže!“ Onda jedan za drugim, po redu, puca. Kada su se vjenčali, vrate se u djevojčinu kuću. Tu je sve pripravno što se bolje može: jede se, pije, veseli. Ukućani i svojta nazdravljaju starom svatu i ostalim svatovim. — Kad stari svat pije, vjenčana i djeverovi stoje na nogama. Sve što hoće da učine ostali svatovi, valja da reku: „s testirom (dopuštenjem) starog svata!“ Kada dođe vrijeme od polazka, čauš zaviče: „azur (spremni) svati, azur i djevojka! Vrijeme došlo, red je putovati. Tijesni klanci a dugi konaci, tuđa zemlja kalauza (provodića) nejma. Kupite se, punci i punice, darivajte mladog gjuvegliju!“ Tad izađe djevojačka majka, daruje zeta, a dariva ga i ostala svojta, njetko bječvam, a njetko košuljom itd. On svakomu po nješto plati. Tad odputuju. Kad svatovi dođu kući mladoženje, čauš pjeva: „veseli se pirova majko, evo ti vodimo zamotana đavla!“ — Netom dodje djevojka, prebaci jabuku preko kuće te klekne i poljubi prag. Kada unutra uniđe, poljubi svekrvu (muževljevu majku), njegova otca i ostalu rodbinu. Prvo nego li

pođu leći, dođe mlada s djeverom te svlači obuću svatovim, koju će ona ob noć izsušiti, a oni je moraju sjutradan izkupiti. Ujutro ona donese u bukari voće i otirač, te se svi svatovi moraju njezinom vodom prati te joj nješto baciti u novcu u bukaru. Tako to traje 2—3 dana, kako tko može. (Nadodati je, da prvi dan, dakle još u kući njena otca, darivaju dvije djevojke, ili žene, sve svatove jednim cvijetom, te pripjevaju, n. pr.:

Stari svate, dragi brate!
Daruj mene, Bog će tebe: :
Ili kruškom il' jabukom,
Il' kleticom, il' šesticom,
Il' kesicom iz njedara.
Što je da je, nek' j ' u zlatu, zlato moje!“ itd.

Tada jim svaki dade po štogod.

Mladoženja idje prvi leći, a kumovi doprate mladu kašnje. Prvo je bio običaj, da je oni svuku do gola, ali se ovo po malo gubi).

Zadnji dan dijeli mlada darove poslije užine. Svakom svatovskom ukućanu daruje štogod, a on njoj priličnu nagradu u novcu. Nakon 10 dana dođe ju posjetiti njezina rodbina („pohođani“); ona kašnje idje sama ili s mužem u rod.

Najzad napomenuti je, da seljaci cijene ne baš puno svoje žene, te ih se još nađe, koji reku: „da prostite, moja žena“. — Nu ovo se već gubi.

Majka u opće voli sinove, nego li kćeri; ali ako se je kći udala, a sin oženio, l% žive u miru sa sinovljevom ženom. Majka voli mužu svoje kćeri nego njoj istoj.

Poslovice: Gledaj konju, je l' debela vrata, a djevojci, kakva joj je majka. — Sadi lozu iz temelja, ženi sina od plemena. — Nek' je od roda, daje gora od groma. — Teško onoj, koja sama dođe! — Dijevom vila, nevom gnjila. — Dok djevojka, dur djevojka; kad nevjesta, baš ni s mjesta. — Vjeruj psu do smrti, a žensku do prve prigode. — Nek je od kuće, da je gora od kučke.

c) Iz Dubašnice na otoku Krku (Istra).

Priopćio I. Milćetić*

Barem 8 dana prije ženidbe pozivlju rodbinu na pir; gost pozvan n. pr. 5-6 dana prije svadbe ne će nikako doći, pa zaklinjali se pozivači koliko im drago, da su to nehote učinili. U to vrieme (naime izmedju onih 8 dana) sliede zaruke ili po našu „obečanje“, obično u četvrtak il subotu u večer. Tu ima malo cerimonija. „Mladi“ u družtvu brata ili strica uzme „škatulu“, koju je kod kuće natrpao sa njekoliko svilenih i pamučnih rubaca, sa njekoliko lakata svakojakih šarenih, crvenih ili žutih osuga (vrvca), i sa zlatom (njekoliko prstenova, naušnica sa „tombulci“**, po koji križ, srce, medalja itd.). Otac djevojke vele prijazno primi svoga budućega zeta, zahvali mu što je svoju dužnost učinio i zaželi obojici sreću, dodajući po prilici: kako smo srećno počeli, dao nambog tako i dovršiti! Mladić daje škatulu „mladoj“, koja ju stidno uzme i spremi u svoju škrinju. Zatim bude večer, a pri njoj svakojakih zdravica i pjevanja. Iza večere sliedi „tanac“, u kojem vas večer pripada glavna uloga zaručnici. Po tancu svaki svojoj kući, i obećanje je ovršeno.

Zaručniku je iskati sviraće („sopce“), kojim je dužnost da u oči pira za rana jutra dodju k zaručniku, pa da ovdje odsviraju tako zvanu „mantinjadu“*** Njihov kum („kumpar'**** od sopci“, bližji rodjak zaručnikov) na koncu mantinjade izpali pušku ili pištolju u znak veselja. Sada vodi on sopce svim pozvanim na pir, od kuće do kuće, da ih počaste „mamtinjadom“. To kolanje traje cijeli dan, a često se dogadja, da do večeri ne obadju svih kuća. One, koji su preostali, valja da na dan pirni za rana pohode. Ako koji pozvanik ne dobije mantinjade, ne će doći ni na pir, jer misli, da ga se htjelo uvrijediti. U svakoj .kući „kumpar od sopci“ pita ukućane, hoće li dopustiti, da im sopu mantinjadu. Svaka kuća rada privoljuje, ako koga ne žaluje. Sopu izpred kućnih vrata, a na svrhi, iza kako „kumpar od sopci“ izpali, stupe sva trojica u kuću, a „kumpar“ začne domaćim ovako govoriti: „Ovo van je jedna mala mantinjada, pošaljena od našega mladoženje, starin na poštenje a mladin na veselje. Ako san se ja zaludil po mojoj ludosti, vi mene pokarajte po vašoj mudrosti“. Dobro se napiju pa hajd dalje. Tako u svakoj kući. Treba da još spomenemo, da „kumpar“ mora sopce voditi od zaručnika najprije k zaručnici, zatim k drugim svatovom, ili po našu k „pirovljanom“. Tako u oči pira.

U nas se obično žene u ponedjeljak ili u srijedu; ako to biva u ponedjeljak, u subotu je u večer „tanac“ u kući zaručnićinoj; ako je svadba u srijedu, tada je „tanac“ u ponedjeljak. I na tih tancih zaručnica igra glavnu ulogu.

U jutro rano kupe se pirovljani, svaki u svoga pozivača. „Mladoženja“ (tako se zove sada zaručnik), kada vidi svoje rodjake sabrane a prije nego se s njima uputi k „nevestici“ (tako se sada zove zaručnica), baci se na koljena pred svojimi roditelji i plačući pita ih „prošćenje“. Oni, naravno, ganuti odmah dodaju: „bog ti prosti“, i, pošto on izcjeluje njih, svu braću i bližnje rodjake, krene k nevjestici. S njime idu svi njegovi pirovljani, sopci sa svojim kumparom (koji se za svega pira od njih ne dijeli), a izpred svih zastavnik. Zastava („„handera“) sastoji od motke, s koje više najfiniji rubci, i to šareni, svakojake vrvce i cvijeće (obično umjetno), a na vrhu je jabuka. Barjaktar valja da bude do podne brat ili šura mladoženjin, a od podne brat ili svak nevjestičin. Izpred kuće nevjestičine stanu na dvoru.

---

* Priopćujem ovdje uz male promjene opis dubašljanske ženidbe, kako ga je za mene prema mojim napucima sastavio pred kakovih 15 godina moj rodjak Miho Mužina, sada župnik u Dubašnici na otoku Krku. Od svoje pokojne starice majke doznao je on ono o tajanstvenom druču, sto je već mladjemu naraštaju, kako sam se sam uvjerio, posve nepoznato.

**Na naušnicama više nekaki čunjići piramidnog oblika, koje zovu „tombulci“.

*** Od talij. riječi mattinata, francuski matinee.

**** Po talij. compare.

Stari svat (obično šaljivčina, stric mladoženjin) počne zvati otca (ako ovoga ne ima, zove mater, brata ili strica) od prilike ovako :

„Jure! Jure Milovčić! pokažte se malo!“, al nitko ne odgovara.

A on opet: „Jure, Jure Milovčić, ki je doma, ej!“ Napokon se pojavi njetko (sin) i pita: „Ča zovete, ča?“ „Ča van nî otca doma“, pita stari svat, „mi bimo radi malo š njin govorit!“

Sin: „Ma ne, ne ćete, njega sada ni doma“.

Stari svat: „Da kamo je šal?“

Sin: „Ma on van je šal još čera na Riku. Mi smo van bili ubili jednoga volinu i on da gre kožu u stroj ponest, i sve kako da će danas prit; ma slobodno, ako njega čekate, morete poć i ča, zač gljejte, bura je delala i vi ga ne ćete pričkat“.

Stari svat: „Ma ne, meni je rekal jedan sused, da ga je vidil; ćete vidit, da će on bit doma, zač vi morebit niste bil doma, kada je prišal; pojte, pojte malo bolje vidit, ćete vidit, da ćete ga nać!“

Sin (ili koji drugi, jer već dodje njekoliko mužkaraca pred vrata): „A ja gren lahko vidit, ma najbrže, da ne će bit niš“.

Sin (vraća se): „Ni ga, ja san sve obašal; san bil dar (čak) i u konobu, i na šulit (talij. soffita — tavan) i po svih kuti, ma moji dragi, ja van pomoć ne moren. Ako jimate mu ča reć, recite meni, a ja ću mu sve pravit“.

Stari svat ili koji drugi: „Svagda ši (talij. si =: da); ma danas valja da š njin govorimo. E, ja znan da je, ćete vidit, da on van se kol ognja tepli. Hote, bote još malo vidit, i recite mu, da nan ni lazno; da inšoma (talij. insomma = napokon) neka se malo pokaze“ itd.

Ovakvo tobožnje prepiranje potraje kakav četvrt ure; napokon doleti netko iz kuće i reče od prilike ovo: „još leh (samo) jedan čas se uztrpite, zad sadä na je prišal; ma kako je od puta, vas van je potan i trudan“.

Mnogi: „Neka je, neka; kakov god je, neka pride vanka“.

Napokon evo otca (majke, brata, strica):

„Ma da biste dunke (talij. dunque = dakle) s manu, ja san van ovo. Ma dragi moji ljudi, ja san dosti zla proval, ter vidite i sami: i bura i bura, i ta nezgoda ni nan dala pasat (talij. passare = proći) priko mora, a pak znate, da će se (t. j. teško je) od Njivic (Njivice, selo na Krku) prit krajem, i ja san van zakasnil“.

Stari svat: „Moj dragi Jure, mi smo ovde prišli k van, i ja mislin, da ste nan se nadijali ; mi vas niš drugo danas ne pitamo, leh da nan daste ovakov jedan sinjal“ (talij. segno = biljeg), kažući prstom na zastavu; „mi znamo, da ga jimate u kuću, i mi ćemo onda poć ća“.

Jure: „A ki će van jimit za ljubav božju takov sinjal! To je sve nikako črljeno, to sve nakićeno, to je visoko; ma ja neznan, jimamo juisto (baš, talij. giusto) čagod“. (Sada izadje iz kuće jedna od najmanjih pirovljančica). „Na, mi van dajemo sve ča jimamo“.

Oni sa dvora: „Mi ćemo zet (uzeti) i to; ma niste nan dali vere (u istinu) ovakov sinjal; vidiste, valja da bude vas črljen, kakogod je i naš“. Tada šalju iz kuće na dvor sve djevojke, jednu po jednu sve veću i veću, ali oni sa dvora uviek kažu, da sve primaju no da još traže njesto ljepše. Kada napokon izadju sve pirovljanke, sune iznenada iz kuće čovjek ružno odjeven, obično zagrnut kakvim starim odrpanim kožuhom, i po dvoru raztjera svu svaću (svatju = svatove), a tom prigodom udare svi u smieh i vriskanje.

Dok se ovo zbija, mladoženja valja da svojima izmakne i u kuću uljegne kakvim tajnim ulazom. Ukućani, ako ga opaze, zaprieče mu put; ali on već nadje ili prozor slabo zatvoren ili koji drugi prohod, i to sdogovorno sa zaručnicom. Čim mu podje za rukom, da stupi u kuću, prestane sve one prepiranje. Mladoženja nosi sa sobom nove postole te obuje nevjesticu, koja ga je bosa čekala.

Napokon nevjestica sadje u dvor, koja je kakogod i mladoženja molila svoje roditelje za prošćenje. Nju sada vode, svu zaplakanu, na rubcu obično dva kuma, koji su uz nju za cielog pira, a mladoženja nikada.

Upute se u crkvu, gdje se zavjere stidno i ćedno, pak sluštaju sv. misu. Nevjestica, kako izadje iz crkve, cjeluje mal da ne sve prisutne ženske, navlastito znanke i prijateljice.
Svaća (svatovi) se vraćaju uz sviranje sopaca kući nevjestičinoj, gdje bez ikakvih ceremonija sjednu k objedu uz pripravne stolove. Na poćetku i na svrhi ojbjeda izsopu sopci „mantinjadu“, a njihov kum govori svaći opet ono: „ovo van je jedna mala mantinjada itd.“, a kum, ako je vragoljast, poslije onih rieči: „starin na poštenje, a mladin na veselje“ dodaje: „starin pod postilju a mladin na postilju!“ Objed se sprovodi bučno i burno, na sve strane „taranču“*, pjevaju, smiju se, šale se bez kraja i konca. Pjevaju svakojakih pjesama, ali baš prigodne jesu ove:

„Oj kućo vesela!
Saku dobu leta,
Najveć s protuletja.
Ti si pometena
S perom od pavuna,
Ti si sazidana
S kamen' od mramora;
Ti si pokrijena
S perom od javora“ itd.

ili:

„Nevestide mlada,
Ka si na 'von piru,
Bog ti dal živiti
Sto godin u miru!
Bog ti dal jimiti
Sina redovnika,
Sina redovnika
A hćer koludricu!“ itd.

Običajna je i pjesma: „Zrasal mi je zelen bor — gospodinu sprid dvorom“ itd. Ne izostaje dakako ni pjesma „Vrbniče nad morem“, poznata svakomu Hrvatu.
Za objeda čuje se i svakojakih napojnica, pjevanih i nepjevanih.
Pjeva se obično ova:

Mi hvalimo, mi častimo
Kućne gospodare,
Koji nam ga zadavaju.
Da je dobro vino.
Niš ne krate, niš ne mare,
Da se napijemo;
Leho da mi svi zajedno
Veseli budemo.
Redon, redon redica,
Sturun marun** bačvica;
Ma neka reku angjeli,
Ma nebeski vojnici,

Ma Bože budi milostiv
Ma Jivi pijanici!
Pij ga druže! (Dokle pije:) Kot (= kako) ga muze!
Pij ga druze! itd.

(Kad čašu ispije:)
— — — svu čašu pomuze . . .
Ki je njemu bližji bratac,
Otari mu suze!

---

* tarankat, tarankanje: pjevanje bez ikakova teksta, samo se opetuju neke riječi bez značenja: nina, nena, tara, nena, trajnana itd. To pjevanje prati taktno udaranje nogu. Postanjem jamačno talijanska riječ (tarrocare = prigovarati glasno, neustrpljivo).
** Ove dvije nerazumljive riječi preinačuje svak po volji: turun arun itd.

Po objedu sliedi tanac, kolo, gdje opet nevjestiea najviše pleše; a prvi pies pripada kumu s nevjesticom.

Ovdje valja spomenuti običaj, koji se evo u najnovije vrieme zatro.

Po objedu dvie sestre ili bratučede mladoženjine, dok bi svaca posla na tanac, spremile bi u košaru po koju pliticu, 2 žlice i vilice, po koju zdjelu, sto namieniše roditelji svojoj kćeri, a vrhu svega toga bi postavile crievo (zvano „mula“; vidi: ***olita***), nadjeveno sirom, kruhom i mesom. Takovu košaru uzela bi jedna sestra, a druga preslicu s kudjelom i vretenom, pa kada bi započeo drugi tanac, t. j. tanac mladoženje s nevjesticom, doletjele bi one u sredinu tanca, a svjetina bi počela vikati: „ava, druč gre, druč gre!“ One bi djevojke ne hajuci za tu viku tri puta prošle okolo tancajuci s drugimi, onda bi opet odletjele ća uz rezget i smieh svih pri- sutnih.

Nevjestiea, iza kako je iztancala po koji tanac, dieli se od svatova, pa se s kumovi vraća kući, da se oprosti sa bližnjimi susjedi i sa svimi seljani, ako joj je poći u drugo selo. Kada se je već sa svimi pozdravila, vraća se k „starijim“ (roditeljem) te na razstanku klekne sa svojim mužem na razastrtoj ponjavi izpred svećenika (ako je tu), koji ih sa njekoliko rieči okriepi i blagoslovi. U pomanjkanju svećenika, izvrše to otac i majka; ali sva se ta cerimonija obično svršava uz uzdisaje i gorki plač s obiju strana. Nevjestiea se vješa oko vrata svojih milih roditelja, grli ih i cjeliva, prosi ih za blagoslov, napokon njima i svim ukućanom izusti posljednji s bogom ! Mladoženji pako baš na polazku, a obično na dnu stuba, piti je tako zvanu „napojnicu“: mladoženja natoči zdjelicu vina, i držeći ju u ruci, po prilici ovako progovori ondje prisutnomu tastu: „Dragi moj ćaćo! Ja san toliki puti bil u ovoj vašoj kući, i ja sada vas pitan prošćenje, ako san van se morebit zamiril ah vas uvridil s kakovu besedu. Vi mi oprosti te za se ovo vrime, ko san k van hodil; a ja sada pijen na vaše i moje zdravlje“. Tada nješto izpije a nješto prolije preko glave. Svatovi medjutim valja da se čuvaju, da koga ne poštrca. Tast mu odvrati po prilici ovako: „Meni se niste nikad zamiril, i zato neka bog oprosti van obin dvin; a da bi nan samo bog dal ljubit se, kako smo do sada; a van ova moja kuća vazda će bit otvorena, kako je i do sada bila“; (sada i on natoči zdjelicu vina) „a ja sada pijen na vaše i moje i svih, ki su okolo, zdravlje!“

Svaća se sada upute k domu mladoženjinu. Sopci sopu, a ako prolaze uz koju kuću, ili selo, sve grne, staro i mlado, da vići nevjesticu; a ne čine toga uzalud, jer mlada nevjestica dieli svakomu „pira“, t. j. komadić biela kolača (to biva i kada ustaje od objeda i na tanac ide), ter se znadu drobna djeca za svega života spominjati, kako im je ta i ta nevjestica dala „pira“ ! A eno izmedju onih, koji nevjesticu čekaju putem, oglasi se koja smjela ženska s tanjurom, punim pšenide i ječmika te stane, sipajuci ono žito na svaću, ovako glasno govoriti: Hvaljen Isus i Marija! Svatovi prihvate: vazda budi! Ona žena nastavlja:

Dobra svaca prihočila,
Dobru sriću (nevu) privodila.
Ča šenica, to golica (djevojka),
Ča ozimac, to golac (mladić),
Ča bar, to dar.
Da biste se ljubili:
Kako kaša z loncen,
Kako magla z dolcen,
Kako tičica s poljen,
Kako ribica z moren!
Rodilo van, cvalo van :
Sake dobre sriće,
A najveć dičice!

Vragoljasta žena još će reci:

A dičice koliko škulj na rešeto!

Ovako nevjesticu posipavaju više puta, kako već prolazi mimo više ili manje sela. Prvi put to čine, kako se vrati iz crkve, prije nego stupi u svoju kuću, dok je još na dvoru; a zadnji put, kada hoće da udje u kuću mladoženjinu.

Došavši na dvor mladoženjin, svaća se zaustave i sakupe, a barjaktar treba da prodje s barjakom okolo svih svatova — ovo radi barjaktar i prije objeda. Kada to izvrši, nagne barjak do kućnih vrata, gdje stoji jedna ženska, koja mu zatakne kolač na vrh barjaka ozgor jabuke, u koju je zaboden cviet. Sada nastane govorancija izmedju staroga svata i drugih, koji su već smjeliji i okretniji, sve po prilici onako, kako i u jutro. Čim su ljudi domišljatiji, duži je razgovor. Evo jednoga:

Prvi (sa dvora): „Jive, o Jive Kirinčiću, pokažite se malo!'*

Drugi (iz kuće): „Ni ga doma ne, sal je voli napojit i ovce zaprit"; ili : „šal je u vidovice (?) kamiki nastavljat i strašila visit, zač da mu zöci i orebice brosku jidu"; ili: „šal je na gorinčiju** na samanj" i t. d.

Prvi: „Ben, ben (talij. bene =: dobro), dobro je, ma vidiste, mi van ovdi peljamo nič jako lipoga; dunke valja da se brzo pokaze. Ča ne vidite, koliko nas je, a svin nan je zima, znate!"

Drugi: „A ki vrag vas je toliko spravil! A ki će vas zet u kuću? Mi šeguro (talj. sicuro, doista) ne ćemo; a bravo, vi biste nan su kuću šundrali" (upropastili; talij. sfondare?).

Prvi: „Ne bojte se, ne, zato! Hote vi malo staroga Jiva zvat, ćemo mu leh nič reć, leh dvi besede, znate!"

Drugi: „Poslušajte, poslušajte" . . Iz kudnog prozora čuje se sada glas: „Jive! Jive!", a njetko iz daleka odgovara: „U! u! čujen, čujen ! gren (idem), gren! dilje (odmah), dilje!" kano da je tobože izvan kuće pa da se iz daljine javlja.

„Ča ga ne čujete? će prit, će, brzo!" Napokon se ukaže, i nakon nekog uztezanja, da on ne će primiti tolikog svieta, privoli svemu. Stari svat napokon se ovako glasi:

„Ovde smo van večeras pripeljali ono, da ste vi zelili; ja paran**, da ste se vi ovomu nadijali. Mi smo ovu mladicu odbili od jednoga dobroga i zdravoga dubca (t. j. od poštene kuće), ma se ufamo pak, da će se ona opet uhitit drugoga dubca i hrastića istešo (talij. stesso, jednako) onako dobroga i zdravoga"'.

---

* Krcaninu jo svaki stanovnik hrv. primorja gorinjac ili gorinac, a njegov kraj gorincija, Ove su riječi više porugljive.

** Talij. parere = čini se.

Otac: „Ja san joj kuntenat (talij. contento, zadovoljan), i ja ju rado prijimljen, neka mi bude poslušna, dobra i uztrpljiva, neka ljubi svoga muza, i tako će nan prit u našu kuću za pomoć i za radost i veselje“. (Sada žena sipalica siplje žito i govori: „Dobra svada prihodila“ i t. d.) „Ala, ala, hote gori, hote naprid!“

Ako se desi da je nevjestica noseća, pa ako se za to znade, nadje se koji vragolan te se uvuče u zvonik, pa kad vići, da su svatovi unišli u dvor, zaškljenca u zvono, što je velika sramota za nevjesticu, mladoženju i za svu svaću. Tada se prekinu svi govori te brže bolje svatovi udju u kuću.

Prva unidje nevjestica, a čim prekoradi kućni prag, ugleda na tlul razastrtu ponjavu i oblizu nje metlu. Njezina je duznost da digne ponjavu i da 2 — 3 puta metlom zamete, u znak da će biti vriedna domaćica i čista kućanka. Čim to opravi, izljubi se sa svimi ukućani, od roditelja pa do najmanjega. Zatim je kumovi vode k stolu, a za njom idu sva svaća. Pri objedu za prve stolove sjednu rodjaci mladoženjini, a u večer su tako počašćeni nevjestićini rodjaci. Večera se započne i svrši mantinjadom kano i objed, a uz večeru mnogo se pjeva, smije i taranće. Po večeri sliedi dieljenje darova. I torn prigodom ima nadmudrivanja i prepiranja bez kraja i konca.

Svaka nevjestica daruje po štogod ove večeri svim ukućanom: svekrvu obično košulju, a svekrvi košulju ili „rub“ (tumban, poput čala, kojim žene zamataju glavu), zaovam i jetrvicam 3 — 4 lakta šarene osuge (vrpce); svakom ili stricem, ako ih imade, po šaren rubac, a kumovom takodjer po rubac. Sve te darove donese sestra nevjestična zajedno s odjećom njezinom u velikoj košari. A kad se darovi diele, meću se pojedince na tanjur. Tada kumovi zovu „darovnika“ po prilici ovako:

„Jive! (svekrvu). Vidiste, ovdi vaša mlada snaha se je od vas domislila, i za van skazat svoju ljubav, ona van ni znala čin bolje ugodit, ako ne darovat van za jedno malo uspomenuće jednu košulju. Pogledajte ju malo, kako je lipa!“

Svekrv: „Meni je to drago; al moji dragi, ja hvala Bogu košulj ji'man dosti; a pak to ni za me, to je preveć za me oholo, meni bi se ljudi leh počeli rugat, ako bin ju ja na se stavil. A pak, ako ćete, ja ću ju lahko zet; za dar sve se prijimlje!“ Kumovi: „A ma da biste vi znal, koliko se je ona muićila; koliki puti se je ona ubola, šijuć ju ; a sve šold (novčić) po šold je spravljala za ju kupit. A pak vi znate, da saki dar čeka dar!“

Napokon stari nakon duzeg rječkanja daruje snahu kojim zemljištem te veselo prima dar. Jednako ju daruje i svekrva. Ostali darivaju nevjestu novcem. I ovdje bude pri svakomu duga prepiranja i svakojakih doskočica, osobito kada se daruju novci: najprije bace po pol novčića ili kakav krivi novac, onda deseticu, dvadeseticu, a najzad skoči bogme i koji forint ili talir. Nadje se kadšto koja zaova, koja donese mladoj kao za dar krčicu (kajkavcima je to krćelica), ili metlu ili rnun (držalo na žrvnju), a tada smiehu ni kraja ni konca.

Kada su se već svi darovi podielili, poustaju svi pirovljani pa hajde opet na tanac. Više puta se pleše do biela dana. Tada se svatovi razidju, a još samo koja sestra ili jetrva ostaje uz nevjestu. Ovoga dana treba da si nevjestica razplete vienac, da izprede kudjelju i da štogod po kući pomaže. Drugi dan ide se „nazdravljati“ s novimi susjedi, pa u svakoj kući ostavi malo „pira“, a gdje ima djece, daruje svakomu djeteta po kolačić.

Nevjesta se vraća k ročiteljem treći dan, prije nikako; pa taj dan odnese u svoj novi dom sve svoje odielo, obuću i nakite.

d) Koprivnička predgradja: Banovac, Bregi, Brežanec, Dubovec i Miklinoveć u Hrvatskoj.

Priopćio stud. Phil. Rud. Horvat

Momci se mogu ženiti, kad svrše 17., a djevojke, kad stupe u 16. godinu. Ako se momak gdje zagledao u koju djevojku, javi svojim roditeljima, da bi se ženio. Više puta se momak stidi, da to reče roditeljima svojim, pa ga za to oni sami podsjete na žnidbu, veleći mu, da trebaju težaka u kući. On na to odgovara, da će se ženiti, ako mu dadu djevojku, koju on hoće. Poslije obiteljskoga sporazumka prelazi se na prošnju djevojke.

Ova je stvar u rukama žena. Mati momkova, ili njegova rodjakinja, ili koja žena ide u kuću odabrane djevojke. Domaći je ne će zapitati, po što je došla, jer to već znadu, nego će zapodjenuti razgovor o svemu i svačemu. Napokon će reći sama ona žena: „Kad me ne ćete pitati, po što sam došla, moram vam to sama reći“. Sada zapita roditelje, bi li htjeli dati svoju kćer za njezinoga štićenika. Pri tom stane hvaliti momka, da je dobar radnik, poslušan čovjek, da ne pije niti se skiće, a ima kraj tih dobrih svojtava još toliko i toliko gotovih novaca, blaga ili zemlje. Djevojčin otac reče na to ovoj ženi, neka počeka par dana, dok se domaći posavjetuju; onda će već poslati odgovor momkovoj kući. Medjutim stanu roditelji djevojčini ispitivati, je li momak zbilja tako dobar i bogat, kako ga je opisala ona žena. Iza nekoga vremena poruće djevojčini roditelji momku, neka dodje k njima po odgovor; ne kane li mu dati djevojke. onda jave njegovim roditeljima, da još nijesu pripravili troška za ženidbu. Momak će na to na odredjeni dan doći sa svojim ocem ili drugim kojim rodjakom u kuću odabrane djevojke. Ovdje stanu djevojčini roditelji pripovijedati momku, kako su se raspitali o njemu i saznali, da on rad kune, da je pijanac i da se rad skiće; ako se momak kani „priženiti“ u njihovu kuću, onda mu još spočitnu, kako ne će da radi, a oni trebaju dobroga težaka. Momak se pri tome crveni i od stida ne zna, što bi rekao. Njegov ga otac uzimlje u obranu, tvrdeći, da nije istina, što kažu zavidni ljudi. Djevojčini roditelji napokon reknu momku: „ako budeš bolji, dat ćemo ti svoju kćer za ženu“. Momak naravski to obeća. Na to zapitaju djevojku, da li voli tog mladića i hoće li za nj poći. To je samo formalno, jer su je već prije pitali za to. Ona dakako odgovori da voli momka. pa se u to ime rukuje s njime. Dogovorivši se jošte, kad će na zapis pred župnika, svršeni su prosci.

Kad je momak s djevojkom drugi put „ozvan“ u crkvi, počnu tražiti svatove, koji će diniti službu kod zaruka i vjenčanja. Momak ima svoje svatove, a djevojka svoje. Momak odabere sebi naj prije pozovića. To mora biti lijep mladić, rodjak ili prijatelj ženikov. Njegova je služba, da pozivlje goste. Drugi momkov svat je za- stavnih. Za tu službu biraju visoka mladića. Zastavnik ne ide u crkvu, ali ipak mu je velika služba na svadbi. Djever je kum a prva podsnehalja kuma mladenčeva. Mladenka sebi bira podekliča. To je obično njezina prijateljica ili rodjakinja, a u crkvi je za djeverušu s pozovičem, koji je tu za djevera. Starešina je kum mladenkin, a druga podsnehalja njezina kuma.

Zaruki se opslužavaju poslije drugoga oziva u crkvi. Na večer toga dana dodje u mladenkinu kuću mladenac sa svojim djeverom i podsnehaljom, a katkada i sa svojim roditeljima. Ondje već nadju osim ukućana starješinu i drugu podsnehalju. Čim udju u sobu i zažele „dobar večer“, dade mladenkina majka prvoj podsnehalji usred sobe tanjur, na koji metnu mladenci svoje prstene. Podsnehalja ih izmijeni, pa daje djevojci momkov prsten a momku djevojčin. Iza toga daje djevojka momku četiri svilena rupca, a momak baci njoj u pregaču dar u srebrnom novcu. S time je službeni dio zaruka svršen. Svatovi se poredjaju uz prostrti štol, da večeraju i da se pozabave. Večera je obilna; gdjekada traje i do jutra, ali se ne pleše. Glavni je predmet razgovora za večere vjenčanje. Vjenčanje se obično odredi već za slijedeću nedjelju. — Izmedju zaruka i vjenčanja treba da posjeti zaručnik nekoliko puta svoju zaručnicu. Prvi put to biva već drugi dan rano u jutro. On donosi zaručnici na dar bocu rakije i nekoliko „pogadica“ na tanjuru. — Dva dana pred vjenčanjem saziva pozovič svatove i goste. On se odjenuo u svečano odijelo.

Na šeširu ima prišit vijenac, na prsima kiticu. Iz svakoga mu džepa vire vrpce od bijeloga rupca. Na desnoj ruci ima tri kitice uzduž rukava; nad svakom je ružmarin i „pantlike“, bojadisane crveno, bijelo i plavo. Na rukama ima bijele rukavice, a desnicom drži batinu, lijepo iskidenu narodnom vrvcom. Ulicom ijujuće, da sjeti ljude na svečanost. — Dan prije vjenčanja drži se gozba u kući zaručnikovoj i zaručničinoj. Poslije večere ide zaručnik sa zastavnikom k zaručnici, da im ona prišije vijence na šešire. Zaručnik ponese sa sobom bocu vina i nešto kolača na tanjuru, pa to predaje zaručnici. U to vrijeme pripravlja ona svadbene kitice od ružmarina i „pantlika“, koje će drugi dan dijeliti svatovima, a zaručnik joj neko vrijeme pomaže. Iza toga ovjenča zaručnica vijencem šešir svoga zaručnika a ovaj ju daruje srebmim novcem. I zastavnik dobije vijenac na šešir. Gozba traje ove večeri do 10 sati bez glazbe i plesa.

Vjenčanje se obavlja u nedjelju ili u blagdan poslije velike mise, oko 1/2 12 sati. Svatovi su svečano odjeveni. Zaručnica je odjevena u bjelinu, na rudastim i na čelo spuštenim vlasima imade zelen vijenac, na prsima kiticu ružmarina, a u ruci bijel rubac. Tako je odjeven i podeklić; ona nosi u rukama tanjur pokriven crvenom svilenom maramom, a na njoj vijenac od ružmarina vrvcama povezan. Podsnehalje su jednako odjevene, samo nemaju na glavi vijenca, nego šamiju i crn rubac; svaka nosi u ruci svijeću, koju upali u crkvi za vrijeme prisege. Mladenac i pozovič nose crno odijelo, na šeširu imaju prišit vijenac, a na prsima kiticu ružmarina. Djever i starješina odjeveni su jednako, samo nemaju vijenca na šeširu. U kući zaručničinoj sabrani su već od jutra njezini svatovi i rodjaci, pa se goste. Oko 11. ure dodje u njezinu kuću zaručnik sa svojim svatovima i pozovičem, djeverom i prvom podsnehaljom uz pratnju „mužikaša“ („primaša, kontraša“ klarineta, cimbole i „bajzara“). Podsnehalje postave mladenki vijenac na glavu. Ona na to kopči svatovima kitice na prsi, a svatovi je daruju srebmim novcem. Starješina iza toga natoči djeveru čašu vina, a ovaj govori roditeljima zaručnice oprosni govor. Pri tom ih opominje, neka se ne staraju više o svojoj kćeri, jer će se za nju brinuti njezin „muž“, koga će ona za to štovati. — U crkvu polaze svatovi ovim redom: naprvo pozovič i mladenka, za njima „mladenec“ i podeklič, pa djever s drugom podsnehaljom i starješina s prvom podsnehaljom. Za svatovima idu mužikaši, svirajući kroz predgradje i grad. Roditelji mladenčevi i mladenkini ne idu nikada u crkvu, nego su svaki u svojoj kući sa svojim gostima. U crkvi za vrijeme prisege metne podeklić mladencu na glavu onaj vijenac, koji je putem nosila na tanjuru, a nakon prisege metne ga natrag na tanjur. Idući iz crkve stupaju svatovi ovim redom: mladenec s mladenkom, pozovič s podekličem, dever s prvom podsnehaljom. Mužikaši opet igraju do kuće a pozovič ijujuće.

Iz crkve doprate svatovi mladenku najprije u kuću njenih roditelja. Ondje je ostave, pa zajedno sa zastavnikom i mužikašima idu u kuću mladenčevu, da se prirede za katane. Za tu svrhu rabi se 6 ili 8 lijepih konja, koji se opreme ovako. Na hrptu iza sedla prostre se bijel rubac, obrubljen bijelim vrvcama. Ovaj rubac pokriju crvenim tako, da se od bijeloga vide samo uglovi. Prednjim uglom zavežu rubac za sedlo, a stražnjim za konjski rep. Na ostala dva ugla prišiju zelene vijence. Konji imaju jošte iskićene uzde crvenim i plavim vrvcama. Svatovi zajašu sada konje, i to ovim redom. Prva dva konja jaše pozovič s lijeve strane, a zastavnik s desne. Zastavnik drži u ruci zastavu, To je lijepo bojadisana palica, koju su podsnehalje iskitile svilenim rupcima. Katkada ih znade biti na zastavi do 50, a različite su boje. Osim rubaca ima na zastavi i svakojakih vrvca. Na vrh zastave utaknuta je jabuka, okićena zimzelenom. Drugi par dine t. zv. pustosvati, To su mladenčevi ili mladenkini rodjaci, odjeveni kao mladenac, sa zelenim vijencem na šeširu i kiticom na prsima. Ako su 4 pustosvata, onda čine dva para. Zadnji par čine djever i mladenac; ovaj jaše lijevoga konja, a onaj desnoga. Za katanama voze se u povorci kola. Na prvim se kolima vozi starješina i podeklič. U drugim su kolima obadvije podsnehalje; jedna od njih drži u ruci bocu vina, a druga tanjur s kolačima i pečenu kokoš. U trećim se kolima napokon voze mužikaši, koji igraju putem od mladenca do mladenke. Svati idu po mladenku. Došavši do njezinoga doma nadju zaključana vrata od dvora, a pred kućom su sakupljeni svi gosti i ukućani, osim mladenke. Pozovič prvi skoči s konja, uzme od podsnehalja bocu vina,

pečenu kokoš i tanjur s kolačima, bez zapreke otvori vrata od dvora i nosi sve to kao dar kuharicama u kuhinju. Najstariji gost postavi se sada pred vrata od dvora i ne da svatovima da udju. K njemu dodju djever, starješina i zastavnik, a on ih zapita, po što su došli. Starješina odgovara ovako: „Izgubili smo ovcu, koja je danas stupila u naš red, pa je sada tražimo“. Stari gost opet pita: „A jeste li vi pogodili pravu kuću?“ Starješina: „Jesmo, jer smo vidjeli mnogo pastira, koji su iz te kuće izašli“. Napokon veli stari gost: „Otvorit ćemo vam vrata, ako pogodite, što je to: u jutro djevojka, o počne gospodja, a na večer žena?“ Starješina pogadja: „to je ovca, koju mi tražimo!“ Na to otvore svatovima vrata od dvora. Ali u dvoru ne nadju mladenke, jer se ona zatvorila u sobu, u koju svatovi ne mogu, jer se pred vrata postavila sestra, brat ili tko drugi od mladenkina roda. Mužikaši igraju pred vra- tima, a svatovi nastoje unići u sobu. Starješina pita: „Gdje je naša ovca, koju tražimo? Čuvar odgovara: „„Ovdje je unutri zatvorena. Kad je kupite, dobit ćete je!“ Starješina na to pita: „Pa koliko tražiš za nju?“ Čuvar udari veliku cijenu, katkada po sto forinti, pa stane hvaliti svoju ovcu. Starješina obeća tek nekoliko novčića. Nastaje pogadjanje, čuvar mnogo popušta, a starješina po malo pridomeće. Napokon se pogode za 3 forinta. Svi svatovi daju po nešto te starješina čuvaru predaje 3 for., a ovaj otvori vrata. Prvi unidje mladenac i poljubi mladenku. Zastavnik ode s mužikašima po zastavu, koju je ostavio u susjednoj kući. Kad je donese pred mladenkinu kuću, pleše neko vrijeme, pa ju zabode u krov tako, da bude na onom uglu kuće prema dvoru. U sobi se pomalo sakupe svi svatovi, ukućani i gosti. Svatovi počnu plesati kolo uz svirku mužikaša. Naprvo je mladenac, koji drži ljevicom zastavnika, a desno se od njega redjaju mladenka, podeklič, obje podsnehalje, djever i starješina. U sredini kola pleše pozovič. Kraj ulaza u sobu štoje mladenkini roditelji. Kada dodje u kolo starješina prvi put do one strane, gdje stoje mladenkini roditelji, otpusti zastavnika, mužikaši prestanu igrati, kolo se zaustavi, a starješina progovara roditeljima: „Ova djeca prose blagoslova Božjega, najprije od gospodina Boga i majke Marije, onda od oca i matere, napokon od svih svatova“. Otac odgovori: „Hvala lijepa!“ a kolo se nastavlja. To se još dva puta opetuje. Iza toga ostavi zastavnik mladenca, pa zaokrene s kolom i zapelja svatove za stol istim redom, kako su u kolu plesali.

Sad se poćinje gozba, Na stol dolaze mnogovrsna jela. Kada dodje pečenka, podnu podsnehalje pjevati ovu svatovsku pjesmu:

„Sejali smo bažulka“,
s pripjevom :

„Pelinka divojka,
Pelin nam je listoper
Su (sic!) zelena svila“.

Kad ispjevaju ovu prvu kiticu, poljube se najprije podsnehalje, zatim poljube svoje susjede, koji prenesu poljubce duž štola. Svi se svatovi i gosti ljube, samo mladenci ne. Za to vrijeme sviraju mužikaši melodiju one pjesme. Poslije nastave podsnehalje pjesmu:

„Pod tom gorom visokom“.

Iza ovoga stiha opet se pjeva pripjev, pa onda istu kiticu opetuju mužikaši, a svatovi se i gosti Ijube. To se ponavlja iza svakoga stiha. Eto nastavka pjesme:

„Danas mu je treći dan.
Idemo ga mi dva glet,
Je l' je zišel ili ne.
Trgamo ga kuće tri,
Vijamo ga vence tri:
Jeden tebi na glavu,
Drugi meni na sablju,
Treti bude Mariji,
Vu ćem pemo na gosti
K tvemu ocu, materi.
Ti ne sedi kraj mene,
Nego sedi prot mene!
Ljudi budu mislili,
Da je bratec s sestricom;
Neje bratec s sestricom,
Već je Martin s Janicom“.*

*ili već kako bude ime mladenčevo i mladenkino

Poslije te pjesme napuni se stol jelom i pilom i započne se ples. Djever mora sve svatove izvoditi iza stola. To biva ovako. Mužikaši počnu igrati, a starješina veli djeveru: „Gospon dever! Sad vi započnite svoju službu!“ Djever uhvati prvu podsnehalju kod stola, odvede je usred sobe i počne s njom plesati. Kad mužikaši prestanu igrati, reče djever starješini: „Gospon starešina, to je s prvom gospom podsnehaljom prvi put“. Na novo zaigraju mužikaši, a djever pleše drugi put s prvom podsnehaljom. Kad dopleše, javi to starješini: „Gospon starešina, to je s prvom gospom podsnehaljom drugi put“. Zaigra se i treći put, pa tako djever završi ples s prvom podsnehaljom. Isto tako pleše on tri puta po redu s drugom podsnehaljom, pa svakoga puta javlja starješini. S podekličem pleše tri puta, a s mladenkom samo jedan put. Ovo posljednje javi on starješini ovako: „Gospon starešina, to je s mladom gospom prvi put. Sada je preporučam gosponu mladoženji“. Mladenac pleše na to jedan put s mladenkom, pa onda veli starješini: „Gospon starešina, to je s mladenkom prvi put. Sada preporučam svim svatom, da plešu, koliko je koga volja“. Sada zaplešu svi zajedno. Ples se nastavlja do ponoći, a kraj toga se pjeva, nazdravlja, jede i pije. — O ponoći opomene starješina svate, da je sada vrijeme, da odvedu izgubljenu ovcu, koju su našli. Odmah se za tim postave svatovi u kolo, te plesu tri puta naokolo i tri puta mole blagoslov od mladenkinih roditelja, kao onda, kad su se sakupili u sobi. Napokon istim redom posjedaju za stol, da se goste. Prije odlaska pjevaju ovu pjesmu:

„Večeraj mi, Jano (ime mladenkino), za majkinim stolom,
Za majkinim stolom, pod zelenim vencem;
A zutra mi budeš za dragoga stolom,
Za dragoga stolom pod belom pečicom.

Na to se dižu svati i pustosvati, oproste se s gostima i ukućanima, pa se na kolima voze ili pješice idu ka kući mladenčevoj. Naprvo je zastava, a otraga mužikaši. Čim izadju iz dvora, pjevaju putem do kuće mladenčeve ovu pjesmu:

Laku noć, laku noć,
Naši stari (sic!) majka!
Prelepa vam hvala
Za Janicu (ime mladenkino) devojku.
Hajči kočiš konje,
Svi katani svoje,
A ti, Martin, (ime mladenca) svoje.
Da idemo bolje
U dragoga dvore.
Tamo njegva majka
Redom stole redi:
Na stolove svilene stolnjake,
Na stolnjake srebrene tanjure,
Na tanjure pozlatne kupide.

U kući mladenčevoj takodjer su gosti. Tu je sva njegova rodbina, njegovi roditelji i prijatelji. Kako dodju svatovi do kuće, izadju svi gosti iz kuće, a svatovi pjevaju ovu pjesmu:

„Otvarajte nam vrata,
Naši stari majka!
Mi vam pelamo
Dva bela goluba:
Jednoga goluba,
Jednu golubicu.
Golubu je ime:
Oj Martin, Martine!
Golubici ime:
Oj Jano, Janice!“

Majka mladoženjina donese pred kuću bocu vina i hljeb kruha. Mladenki natoči dasu vina, nazdravi joj i rekne, da će je imati rada kao svoju pravu kćer: „Ako hoćeš, popij; ako ne ćeš, prek glave izlij!“ Mladenka metne hljeb kruha na glavu i nosi u sobu, da žito bolje rodi. Ovdje plešu kolo, mole blagoslov i sjedaju za stol, kao kad su došli u kuću mladenkinu. Poslije jela pjevaju podsnehalje opet: „Sejali smo bažulka. . .“ Iza te pjesme odvedu podsnehalje mladenku u sredinu sobe, skinu joj vijenac s glave, a šamiju svezu na glavu. Na dvoru sveže mladenac pod vedrim nebom mladenki peču na glavu, da je ne boli glava. U drugoj sobi umije mladenka mladenca, a ovaj nju. Metnuvši ručnik oko vrata podje mladenka iza toga u prvu sobu, kamo su podsnehalje donesle vode, pak tuj umiva svatove, goste i mužikaše, obriše ih, a svak joj baci kaki srebrni novac u zdjelu. Sada se svati rastaju. Starešina, podeklič i druga podsnehalja vraćaju se u kuću mladenkinu, a dever, pozovič, zastavnik i prva podsnehalja ostaju ovdje s ostalim gostima, pustosvatima i mužikašima, pa se dalje zabavljaju. Mladenci spavaju u drugoj sobi, rano u jutro ustaju pa najprije idu k misi. Nakon toga se nastavi gozba u obadvije kuće. Mladenka polazi s mladencem i pozovičem k svojim roditeljima te ondje umiva njih i ostale goste, a svi je daruju po srebrnim novcem. Tada se vrate s ostalim svatovima u kuću mladenčevu, gdje ih pred vratima dočekaju mužikaši. Zastavnik zatakne ovdje zastavu u krov od kuće na uglu prema dvorištu. Taj dan obdržaje se šaljiva gozba, pa se najveći šalivdžija bira za ravnatelja stola. Ovo je posljednji čin kod ženidbe.

e) „Pitomača u hrvatskoj Podravini. *)

Priobćuje vjeroučitelj Valentin Cajnko.

Najprije dodju danju k djevojci, koju momak želi snubiti, dvije žene, veleći: „ako imaš volju za njega, kaži, onda dodjemo mi š njim u večer“. Ako ona rekne: „pa dodjite“, to ih na večer ide pet, i to one dvije žene i dva muškarca, a to su obično otac, brat ili rodjak, te onda mladoženja, ili snubok.

Kad stupe u kuću, pozdrave ukućane ili sa „hvaljen Isus“ ili „dobar večer“, te vele djevojci: „kaj nas ne ćeš ni pitati, po kaj smo došli?“ Ona im na to odgovori: „Ta valjda znate, po kaj ste došli!“ Na to sjednu razgovarajući. Kad im je već dosta razgovora, vele mladoženji: „badava mi svi, ako ti ne buš prosil“. Na to momak ustane, podje k djevojci, pa sjednuv uz nju, pita ju: „N. (Mara, Jalža) hoćeš li za me ići?“ Ako ona pristaje, odgovori „hoću“, inače: „tražite si drugu“.

Ako joj se momak svidja, ustane mati ili ona pa prostre stol, metnuvši na nj najprije kruha i soli, zatim mesa, kolača i vina, ako ga ima. Prosci izvade flašu rakije i vina (bogatiji i čuturu).

Najprije dadu flašu gospodaru pa on kako već znade nazdravi i preda flašu „gazdarici“. Tako ide flaša iz ruke u ruku, dok ne dodje do mlade, a ona preda mladomu. Tomu vele: „na prsten zapijadu“. Zatim pozove mladoženjin otac mladu k sebi, položi na stol obično 10 for. Za „kaparu“, koje joj novce mladoženja metne u fertun (pregaču).

Djevojka u išto vrijeme postavi na stol žepni rubac za mladoženju. Mladenci tada metnu svoje prstene na tanjur pa ih onda izmijene. Iza toga večeraju, te se dogovore kad će na zapis. To biva obično odmah drugi dan. Ako mladoženja mora tom sgodom poći uz kuću djevojčinu, ide on po nju; ide li ona uz kuću njegovu, podje netko od njezinih (obično otac) po njega. Poslije zapisa kod župnika ugovore, kad će biti „veliki zapojki“.

Za velike zapojke zakolje se u mladoženje „svinjče“ (od tri, četiri ili više mjeseci). Uzme se vjedro ili pol vjedra vina, pa 1 do 3 flaše rakije, što se nosi k mladoj, gdje su sakupljeni uz njezine rodjake svi oni, koje će zvati „na gosti“. A s mladim dodju samo oni, koji su bili došli u „snoboke“. Iza pozdrava: „dobar večer, prijatelji“, isplati njegov otac preostatak kapare, t.j. 6 for., jer je već platio 10 for.

Sada posjedaju svi za stol te njegov otac uzme flašu s rakijom i nazdravi prijateljstvu. Kad su popili rakiju, piju vino do večere. Ako imadu dosta vina, pozovu i dudaša, pa sprovedu noć u igranki do dana. Kod velikih zapojaka dogovore se, kad će na vjenčanje, i hoće li biti za „mužiku“ dudaši ili cigani.

---

*“Pitomača, jedno je od najvećih podravskih sela, po narodnom pripovijedanju nastalo je za turske provale. Selo i crkva naime bijahu na današnjoj „Klisi“, gdje imade i sada ostataka opeka. Klisa je odaljena od Pitomače po prilici pol sata prema jugo-istoku usred polja. Mali je to brežuljak sa dosta dubokim jamama, pa jer je na njem sam pijesak, posve je pust. Klisa zove se u naroda i sv. Jelena, jer bijaše ondje – kažu – crkva sv. Jelene. Danas imade na zapadu od Klise zaista crkva sv. Jelene u selu „Otrovanec“, koje pripada župi Pitomači. Narod priča: Kad su Turci porušili crkvu na Klisi, preniješe ljudi sv. Jelenu u Otrovanec, a sami se razbjegoše po šumama i močvarama, kojih bijaše dosta u blizini. Ovi bjegunci počeše si graditi stanove, pa kako su se ondje „pripitomili“ – nazvaše i samo mjesto „Pitomača“...Ovdje si sagradiše crkvu preko od današnjega župnoga stana a 1783. Dograđena bi i po župniku Vidu Bosiljevcu blagoslovljena današnja župna crkva sv. Vida, dočim na mjestu, gdje bijaše prijašnja, nalazi se stara kuća „Barčan“. Ovdje iskopaše već više puta, kopajući jame, čovječjih kosti, što je znak, da bijaše prema starom običaju oko crkve groblje. Oko ovog mjesta počeše bjegunci, kako narod priča, graditi kuće nakon odlaska Turaka. Tako postajaše s vremenom „Pitomača“ sve veće selo.

U Pitomači bijaše nekada, kako se pripovieda, veliko blagostanje, no danas je narod vrlo siromašan, ponajviše zbog dioba nekad imućnih zadruga. No to svoje siromaštvo podnosi narod strpljivo, a hrani se jednostavno: u jutro ili kašom, ili „zafriganom juhom“ ili žgancima; o podne se ne kuha, a „užina“ je sir, ili slanina ili luk s kruhom; na večer bude ili „zelje“ ili repa, ili krumpir, katkad k tomu i „kukuružnjača“. Današnji naraštaj tjelesno je vrlo slab, te i po kućama i po odijelu možeš suditi, da je siromašan (Podravina nije baš tako plodna i bogata, kako ju opisuju oni, koji su ovamo samo zavirili). Narod rado polazi crkvu, dočim su gostione obično prazne. Njekada bijahu ljudi veseliji, pjevalo se dosta, jer narod nije znao za bijedu; dok se danas jedva čuje pjevanje uz žetvu. Napjevi su obično u mollu, donekle slični mađarskim napjevima.

Razlog bijedi nijesu samo diobe zadruga, nego i zlo upravljanje njihovih šuma, koje su većim dijelom iskrčene. Budući da pojedina kuća ne dobija dovoljno drva ni za ogrjev, idu ljudi iz nužde „u kvar“, te plaćaju grdne globe. U početku nisu plaćali tih globa, pa su one sada kod mnogih narasle do ogromnih svota.

Ljudi se ljubazno susreću. Želi li tko koga upitati, kamo ide, pridodat će: „da Bog da“. Običajni su im pozdravi: „hvaljen Isus“, „dobar dan, jutro, večer“. Čim se djevojka uda, svi ju „poštuju“ t.j. govore joj „*vi*“, pa i mladja braća.

Od igara najmilije je djeci „koturanje“. Jedan kotura drveni kotač batinom „koturnjačom“, a drugi ga istom udara.

U Pitomači je naglasak prilično pravilan, dok je u susjednom selu Otrovancu znatno različit te naglasuju n. pr. glagole: hoćémo (hoćêmo ?), idémo, gledáli. U svim selima župe pitomačke, u Otrovancu, Kladarah i Črešnjavici, izgovaraju samoglasnike posve čisto, dok u Kloštru, Sesvetama i Gjurgjevcu izgovaraju *u* poput štajersko-slovenačkog *ũ* n.pr. *krũh*.“

Dan prije svadbe („pred svati“) idu u večer po „cimer“, a ide budući zastavnik, svatovski starješina i mladoženja (a dudaši ili cigani prate). Dudašu svežu za nogu pijevca, kojega on dva tri koraka vuče za sobom. Toga pijevca onda dignu i ponesu mladinoj majci; osim toga ponesu sa sobom čuturu vina i pogaču. Kod djevojke dočekaju ih sakupljene „cure“, koje, držeći se u kolu za ruke, pjevaju:

„Crleno cvetje i modro,
Brala ga Mara (Ili kako je ime mladoj) djevojka
Za onom gorom visokom;
Meče ga jočku (japi, ocu) na krilce,
Jočko ga s krilca na zemlju:
„Ni Mara moja, ni cvetje,
Mara je tudja za mene“.

Crleno cvetje i modro,
Brala ga Mara djevojka
Za onom gorom visokom;
Meče ga majki na krilce,
Majka ga s krilca na zemlju:
„Ni cvetje moje ni Mara,
Mara je tudja za mene“.

Crleno cvetje i modro,
Brala ga Mara djevojka
Za onom gorom visokom;
Meče ga dragu na krilce,
Dragi ga k sebi privija:
„I cvetje moje i Mara,
Ja sem Maru zaljubil!“

U djevojačkom kolu nalazi se „mala curica“, imajući na glavi rešeto, u kom se nalazi „cimer“ za mladoženju, t.j. ono umjetno cvijeće, koje nosi mladoženja na šeširu. Kad su to ispjevale, daju im čuturu s vinom i pogaču, što one same ispiju i pojedu. Na to dudaši zasviraju te se zapleše. Dok se djevojke goste pogačom, pristupi k onoj maloj curici, koja drži cimer, *podsnehalja* (ova ide s mladom na vjenčanje), uzme cimer i prišije ga mladoženji na šešir, koji mu je skinula sa glave, a zastavnik mu metne na glavu svoj šešir. Kad je cimer prišila na šešir, uzme ga k sebi djevojčin starješina te ga brižno čuva, dočim ostali plešu. Oko desetog sata, kad misle kući, kaže zastavnik: „ja bi kupil mladoženjin cimer“, i zato neka mu pruži ruku starješina mladenkin. Kad je to ovaj učinio, pogadjaju se za cimer. Starješina veli: „Gospon zastavnik, da vi znate“ (tom zgodom veli svakomu „vi“, pa bio kako mlad), „kaj taj cimer vreći, dali bi za njega pet forinti“. Zastavnik mu odgovara: „Dati ću vam za njega 50 krajcarov, jer vam se ne šika (pristaje), kako momu mladoženji; da vi virite, kak vam grdo štoji, vi bi ga dali za 50 krajcarov“. Napokon se nagode (obično za jedan forint) te mu zastavnik isplati pogodjenu svotu i dobije cimer. Sada zastavnik draži starješinu po prilici ovako: „Da ste znali, kak vam se šika, ne bi ga dali ni za deset for.“, a on sada se tobož kaje, što ga je dao tako jeftino. Zastavnik skine mladoženji sa glave svoj šešir i metne mu njegov „cimer“. Na odlasku još pitaju „gazdaricu“, „bi li joj poslali“ štogod „za zelje“, t.j. mesa.

Na dan vjenčanja, kad se svatovi sakupe, „ručkaju“: hladnetinu, čurke, zelje i meso, a piju najprije rakiju, zatim vino. Kod ručka „podvuča“ (poučava) starješina mladoženju i ostale svatove, kako se imadu vladati u mlade. Sada natoči gospodar svatovskomu starješini (to je brat ili rodjak mladoženjin) – jer imade i „domaći“ starješina, koji kod stola neprestance sjedi, dočekuje i otpravlja „svate“ – flašu vina, kojom pozdravi domaćeg djevojčina starješinu po prilici ovim riječima: „Gospon domaći starešina! Z ovim darom vas pozdravlja naš gospon domaći starešina“, a on odgovori: hvala! Odmah na to počmu plesati, dok ne buće doba da krenu u crkvu na vjenčanje. Tada reče svatovski mladoženjin starješina domaćemu nevjestinu starješini: „Gospon! nam je doba, da idemo u crkvu“, a on prihvati: „ajde slobodno!“ Ako se u crkvu voze, onda osobito paze, da ne sjedne jedan drugomu na gaće ili na suknju. Ako li idu pješke, to prvi stupa zastavnik sa zastavom, načinjenom od većih šarenih rubaca, neprestance „tancajući“ pred njima. On mora u opće uvijek tancati, makar sam. Za njim idu dudaši ili cigani, onda djever, držeći za ruku podsnehalju, a ova mladu, a mlada mladoženju, napokon ovaj svatovskog starješinu. U crkvi stane djever s desne, podsnehalja u sredini, a svatovski starješina s lijeve strane. Za vjenčanja drži djever u ruci goruću svijeću, omotanu žepnim bijelim (obično) rupcem, koju rabi docnije kod križanja kruha. Kojim su redom pošli u crkvu, tim se i vraćaju. Kad se približe domu njezinu, postavi (obično majka joj) pred „pocek“ (kućni prag) lonac voće, koji mlada nogom trkne, da ga razlije, a to čini zato, da joj buće porod lakši. Zatim raskopaju podsjek, da ne bi možda bila pod njim kakova „coprija“, pa da ne predju preko nje. To išto učine i kad idu k njemu. Nadju li štogod, bace u peć. Na to stupi pred mladence domaći starješina sa flašom vina, nazdravljajući mladima, obično ovim riječima: „Bog živi ove mladence, koji su danas u hižni zakon stupili, da jih Bog više godina uzdrži u zdravlju i blagoslovu!“ Bolji govornik dodaje još koju riječ. Djever ih zatim odvede u sobu („v hižu“) na ručak, gdje mladoj, prije nego mladenci sjednu za stol, daje jedna žena u svezanom rupcu kolače ili jabuku a druga maleno djetešce „nakolenče“, koje ona posadi sebi na koljeno, i poda mu u

ruke onaj rubac s jabukom ili s kolači. Kad su sjeli za stol, donese obično njezina majka mlijeka, koje je prije poškropila „šćavom“ (toga mladenci dakako ne znadu). Od toga mlijeka treba da obojica bar dvije tri žlice okuse, da im budu djeca bjelja. Tek sada smiju uzeti hladnetine, mesa, kolača itd. U to vrijeme sviraju dudaši u dvorištu, a zastavnik sam, držeći u ruci zastavu „tanca“. Kad su se mladenci i gosti „naručkali“, prate dudaši zastavnika pred kuću, da objese zastavu. (Iz njegove ruke dočeka ju jedan na tavanu i tuj ju pričvrsti.) Sada podje on sa dudašima u kuću te pleše do objeda, koji je oko trećeg ili četvrtog sata. Kod objeda domaći starješina nazdravi najprije roditeljima mladenaca, zatim rodjacima i ostalim gostima. Odmah iza objeda zastavnik sa podsnehaljom „splesava tance“ (to već u mnogih kućah prestaje), t.j. on se s njom dva tri puta okreče veleći: „ovaj tanec gosponu domaćemu starešini“, i tako dok ne spomene svih do najmladjega. Kad je to splesavanje gotovo, kaže djever: „ova djeca, koja su danas u hižni zakon stupila, prose božjega blagoslova, najprvić od Boga i majke božje, onda od jape i majke“. Na što roditelji odgovore: „hoćemo!“ Djever uzme onu svijeću, koju je držao kod vjenčanja u crkvi, zapali ju i počima njom križati pred sobom cijeli „hleb kruha“, i to tri puta, izgovarajući svaki put, kada preko kruha načini križ: „u ime oca i sina i duha svetoga“. Kada učini križ treći put, dodaje k onim riječima „amen“ te zamahne svijećom lijevo i desno, govoreći: „sin, kći“. Ako svijeća namah ugasne, onda će im biti prvo dijete sin, inače kći. Dok djever križa kruh, donese majka mlade svekrvu par „rubača“ (košulju i gaće), a svekrvi oplećak i poculicu. Djever ih zapita: „japo, majko, jeste li zadovoljni s ovim darom?“, a oni: „jesmo“. Kada je to sve obavljeno, nastavi se ples po prilici do pol noći, kada nešto malo založe, pa onda voće mladu k mladoženji. Tu ih dočeka njegov domaći starješina, koji se do tada zabavljao sa njegovim gostima; on ih pozdravi, a djever ih odmah otpravi u komôru (u selu Otrovancu na tavan), da spavaju. Kad ih je doveo u komoru, veli: „ti njoj izuj lijevu, a ona tebi desnu nogu“. Kad je to ona učinila, kaže joj: „a sad ga lupi čižmom po glavi!“. Sada joj mladoženja skine vijenac s glave. U tom ih djever ostavi, te podje s ostalim goštovima spavat. U jutro, kad poustaju, dodje podsnehalja, počešlja mladu i metne joj na glavu „poculicu“ (koja je spletena od raznobojnih svilenih trakova te se njom razlikuju udate žene od djevojaka u cijeloj pitomačkoj i gjurgjevačkoj okolici.)

Kad je ručak gotov, ide zastavnik po starješinu, dočim se ostali gosti sami skupe. Poslije ručka idu „po pomivanju“ (pozovič dobije u košaru kolača, jednu flašu vina i drugu rakije, a djeveru metne podsnehalja oko vrata ručnik od mlade), djever, svatovski starješina, pozovič, zastavnik, podsnehalja i mlada (mladoženja ostaje kod kuće) k rodjacima, koje ova izljubi. Prije nego poljubi koga, veli mu djever: „Ajd, hodi sim! Ti si musast, da te umijem“. Obriše ga ručnikom, a ona ga na to poljubi. Kad ga je poljubila, dobije on piti, ali ju zato mora darovati novcem (najmanje jednim novčićem). Kad su se vratili sa „pomivanja“ a objed se dogotovio, pošalju kola po njezinu familiju na „prviće“. Poslije objeda opet se pleše, a pod objedom se nazdravlja roditeljima, rodjacima i ostalim goštovima. Ona ista kola, koja su dovezla prviće, voze pod večer mladino „ruho“ t.j. postelju, stolce, ormar, po tri blazine i po tri jastuka („vanjkuša“). Negda je mješto ormara bila „ladica“, u kojoj su bili ručnici, stolnjaci i plahte, koje je mlada satkala.

Poslije „tanca“ odu svi gosti spavati, pa ako imade ostataka jela, vele u jutro u petak: „idemo kobile digati“, t.j. idemo da potrošimo, što je ostalo. U predjašnje vrijeme obično svi su se vjenčali u srijedu, te se rijetko koji, kako tvrde stariji, vjenčaše u koji drugi dan; dočim to sada mnogi čine u ponedjeljak.

U nedjelju poslije vjenčanja kreću od mladoženje opet k njezinoj kući na „prvide“. Dodje naime njezin otac sa flašom vina, da ih pozove. Kada su tu flašu ispili, ide ih k njezinoj kući opet samo petero na objed, kojom se prigodom samo nazdravlja i razgovara. I time je sve svršeno.

Bude li tko pozvan „u gosti“, pa i odličniji, mlada ga odmah, kako stupi u sobu, poljubi, a on ju mora „daruvati“. To čini obično i kad gost odlazi.“

f) Visočane u zadarskom kotaru (Kotari) n Dalmaciji.

Priopćio župnik Mate Zorić.

Kotarani govore o braku: „Kakvi odbir, takvi vez“. Roditelji mladenčevi nastoje, da si on izabere djevojku poštenu i vriednu i da dobije dobru prćiju. U Kotarana dapače biva, da momak u obće i ne zna o snovanju svojih roditelja oko njegovih zaruka. Roditeljima je ipak glavno, da mlada donese dostatnu prćiju, s toga popitkuju, hoće li ona dognati koju kravicu, par ovaca i štošta drugo; mladić opet pristane, i ako je nije nikada ni vidio, što radja mnogo puta težkih posljedica u porodici. Već prije zaruka treba da se donekle roditelji mladenaca pogode radi prćije i dara, što će ga momak uzvratiti djevojćinim roditeljima. Nakon toga podje otac sa sinom o sutonu k djevojci, da pitaju nju i njezine roditelje, da li privoljuju na udaju. Poslije ovakove privole slijedi vjenčanje ili odvedenje djevojke bez vjenčanja (suložničtvo). Kod ugovaranja se točno navede, koliko će djevojka dovesti stoke i kakav će uzdarak zaručnik dati njezinim roditeljima i članovima njihove obitelji. Za uzdarak se obično daje nekoliko talira i crvenih nakićenih prsluka i koji par crevalja za domaćina i domaćicu. Time su zaruke gotove.

Od tog doba pa do dana ženitbe ne vide se više zaručnici, već ako se slučajno gdje sastanu na sajmu ili u gradu. Ako momak želi, da se odmah vjenčaju, što riedko biva, odašalju poslanike k djevojci, javljajući u koji dan treba da njezini dočekaju njegove svatove, kojih bude velik broj na brzim konjima, koji su pokriti bogatim ćilimima (ako ih sami nemaju, pozaimlju ih). Svatovi se sjaju od skrleta i od kubura, pa igrajući konje, pjevajući i puškarajući idu k djevojčinu dvoru.

Kad su na domaku, zaustave se u redu, ponapiju se rujna vinca iz „bréme“ (suda za vino), koju sa sobom nose i redomice nazdravljaju. Kako dodju svatovi pred vrata djevojčine kuće, mole ukućane, neka im dozvole, da udju u kuću. Sada se rasprede od prilike ovakav razgovor:

Ukućani: Što ste, ljudi, došli, što tražite?

Svatovi: Čuli smo, da je jedna nasa ovca u vašem toru.

Ukućani: Kakva ovca?

Svatovi: Nu izvedite ju vanka, hoćemo li je poznati!

Brat djevojčin: Tko se prima moje sestre?

Beg (mladoženja): Ja, koji se tebe ne bojim!

Brat: Evo je! Vidiš, nije ćorava, nije kljasta! Kad ju bućeš psovao, ne psuj, da je krmska kćer, neg krmska žena; kad ju budeš tukao, ne tuci je stocem ni kukom, neg kapom po ledjim. Jesi li kader je hraniti i od zla braniti?

Beg: Ima ruke, nek se hrani, jezik, nek se brani! Da je nisam kader hraniti i od zla braniti, ne bih došao poštenim ljudima na poštena vrata.

Brat, izručujući mu je, kaže: Evo tebi tvoje blago, a ti meni daj moje zlato (uzdarje od nekoliko forinata). Tad je beg primi, okrene je oko sebe tri puta, udre šakom po ledjim, te je predaje djeveru, da je vodi iza svatova. Sada udju svi svatovi u kuću, pozdravljajući ukućane i zamećući šale. Djevojka uzjaše na konja sa ostalim svatovim, koji odu pjevajući, dočim u zaručničinoj kući ženskadija žali za nekoliko časova radi njezina odlaska.

U kući mladoženjinoj svatovi slegnu na sve strane kuće, a djevojka ispravlja tri stočica, koje nadje prevrnute, a prevrne ih maja prije povratka svatova.

Zatim je djever vodi okolo vatre: on vatru nogom ćuka, a djevojka je sklanja, dočim u isto vrijeme kuhač siplje so u vatru. Sve to čine, a ništa ne govore.

Svatovi nadju u mladoženje pripravno vareno i pečeno, a i vina je obilato. Svatovi se goste dva, tri pa i šest, kod bogatih i osam dana.

Na gostbi čuju se mnoge nazdravice. Evo najobičnijih:

1. Zdrav, debeli kume! Pomoga ti Bog i nebeski dvor. Rodila ti pšenica bilica i vinova lozica; telile ti se nejake kravice, množile ti se bile ovčice! Na pragu te maja dočekala, na rukama sinke pridržala! Na polju ti rod rodio, u kući ti se blagoslov ugnjizdio! Zdrav, brate, sa svom družinom!

2. Tebi, brate beže (mladoženjo), čaša vina, od Boga blagoslov i mir! Od čaše vina ne bolila glava, od njega se i mirnije spava! Rodile ti rumene jabuke, kršna djeca kano i hajduci! Pij de, beže, tvoje j' vrime. Primio si ugodno brime, zdrav mi, beže, sa svom družinom !

3. Tebi, nevo, na tebi je red! Pij ga, nevo, sladak li je kao med. Neva ga je popila, mladog muža dobila. Kad ga budeš ljubiti, nemoj mi ga ljutiti! Da si vazda vesela i ko si nam kosu rasprela. (Uz svadbu neva raspusti kosu.) Eto tebi, nevo, dragog bega, nami vinca i još svega; zdravo, nevo, sa družinom !

4. Zdravo nam, svatovi, baš junaci kao lavovi! Vino pili, zdravi bili ; svojim kućam zdravo se povratili! Ocidite čaše, poštenje je naše. Zdravo nam, svati, kao naši brati!

5. Jedna, dvi, tri, ćetiri, pet,
izpit du ih kao zet
svomu didu (tastu) dragomu,
izpit čaše sladkomu:
napij mi se, dide, ti,
veselte se, gosti vi!

6. Kuma kumi namigne:
napijmo se, kuma, mi,
doklem naših doma ni !

7. Pij to vino crljeno
u to tilo rumeno!
Ko ne može popiti,
ne moga se pokriti,
ni sebe ni žene
ni diteta kraj sebe!

8. Gdje je voda, tu je led;
gdje su pčele, tu je med:
pij de, brate, tvoj je red,
sladko vince kao med!

9. Šurle bule* trajna na,
moja majka milena !
pij ga, brate, pij,
al se ne opij !

---

* Primorski Hrvati često upotrebljavaju riječi „surle, burle“, pa će valjda bit! i ovdje pravo „burle“, a ne „buie“. „Burla“ je talij. riječ (sšla), a biće takova i „šurle“ (ciarla?). Obje riječi znače: šala.

Kotarani se ne dižu sa stolica dok traje pir; dočim susjedni otočani na piru umjereno jedu i piju te svatovi po dva puta na dan izlaze iz kuće, da igraju kolo sa djevojkom. Kada Kotarani vode djevojku mladoženjinoj kući, svatovi se ne vraćaju onim putem, kojim su pošli po djevojku, da ne bi tko podbacio koju „čimbu“. Kotarani idu često po dva, tri od kuće sa mladom k njezinim roditeljima na mir, jer nisu odveli djevojke s poštenjem, to jest poslije pozakonjenja (vjenčanja). Ako je djevojka odvedena, kako vele, „na liepi način“ (bez otmice), mladoženja sa još dvojicom idu k djevojčinim roditeljima, da se ispričaju, što se nisu odmah vjenčiali. Taj se „mir“ završi obilatom gostbom. Ovaj običaj živi u pravoslavnih i u katolika. Kotarani znadu i za otmicu, ali se javlja riedko, a to se prigodi, kada pravoslavni odvede katolikinju, koja ne će da podje za pravoslavnoga, i obratno.

Kotarkinja prigodom udaje metne na glavu bielu kukuljicu (otrag joj visi do pô života), da joj putem nitko ne vidi lica.

Kod otočana poštoje nešto različitiji običaji. U njih nerma ugo- vora o djevojačkoj prćiji ni o uzdarju. Odilazeći djevojka iz kuće klekne pred roditelje, koji izreku nad njom ganutljivih rieči, blagosivljući je; doćim joj svatovi diele svakojakih darova. Kad je dovedu kući zaručnikovoj, svekrva baci nada nju šaku pšenice sa pendjera govoreci: Koliko zma pšenice, toliko ti, nevo, Bog da sretne djece! Netom stupi u kuću, svekrva joj pruži metlu, motiku i preslicu, sjećajući je poljske radnje i kućnog posla. Gostba traje više dana, po mogućnosti obitelji, ali vazda umjerena. Mlada neva ide u pohode svojim roditeljim osmog dana. Otočanka nosi na glavi vienac, a kosu oplete raznobojnim svilenim poštama te ide otkrivena lica. Uza nju stoji druga djevojka, slično odjevena, ali kratkim poštama do šije (u nevjeste su mnogo duže). Ovu djevojku zovu svatnica, a njezina je zadaća na piru, da mladoj napravlja pošte, da ide uza nju, i da na objedu i večeri stavlja pred nju jela i pića; napokon da ju sokoli, kad je uzbunjena. Djeverni svat biva vazda mladoženjin brat (ako nema brata, blizi rodjak), koji torn prigodom vodi mladu nevjestu za svileni obrusac, i čuva ju, da je tko ne otme, što mladići mnogo puta pokušaju, onako od šale. Kod Kotarana nema ni djevera, koji je vodi, ni svatnice, koja ju dvori.

g) Praputnik i okolica u hrv. Primorju.

Priopćio J. Bujanovič.

Kad mladić isprosi djevojku, dade joj prema mogućnosti kaparu u novcu. Ako ga djevojka ostavi, treba da mu plati dvostruku svotu. Utornikom ni petkom nitko ne prosi djevojke.

Na dan vjenčanja idu sopci (sopele ili armonika) najprije k mladoženji, da mu odsviraju tako zvanu mantinjadu, što učine docnije i pred kućom kumpara (kuma) ili debelog kuma. Mladenac pođe uz svirku k nevjestiei, koja dobiva također „mantinjadu“. Sada dolaze svatovi, od kojih svaki sipa na mladu cvijeće ili „bonbone“. U crkvu kreću pješke, ili, po najnovijem običaju, u kočijama. Nevjestieu vodi debeli kum, a mladoženja jednu od njezinih bližnjih rodjakinja. Idući svatovi u crkvu ili iz crkve, bacaju medu ljude bonbone. Ako se vjenčanje obavlja prije podne, onda se već prije objeda plđše. Prvi ples, tako zvani hrvatski (primorski narodni ples), pripada mladomu paru, drugi debelom kumu s nevjesticom, dok mladenac pleše s onom, koju je u crkvu vodio. Po tome plešu roditelji mladenaca, onda rodbina, napokon svatovi. K objedu kreću dva po dva. Kada gosti pojedu prva dva jela, čuje se iz vana pjevanje djece: dajte malo pira, k letu ćete imat sina! To pjevaju više puta, dok im se ne donese kakova jela. Kada dodje na stô riža ili povetica (vrst kolača), onda se oglase sopele ili armonika. Objed je u nevjestice. Poslije objeda slijedi ples, a za plesom idu svatovi na večeru k mladoženji.

Ako se udaje udovica, pastiri ne će izostati, da je ne pozdrave, tuleći u rogove. Kada dođu svatovi pred kuću nevjestičinu, vrata su obično zatvorena, debeli kum zove ukućane, a iz kuće pitaju: Ki je? Kum odgovara: „Tuji ljudi, ne znamo kade bimo noćas prespali, pak smo pu (= kod) vas videli svetlo, pak smo se k vam navrnuli. Čuli smo, da ste dobri Ljudi, primite nas!“

Ukućani: „A ne ćemo ne, vi niste zašli, hote dalje!“

Svatovi: „A kamo, škura (tamna) je noć!“

Ukućani: „Bog zna, kakovi ste ljudi“.

Svatovi: „Dobri. Imamo jednu janjicu, zove se šupouh, vrednaje i dobra“. Takav se razgovor dugo nastavlja, dok ne reče kum: „Poslali su nas starci sedi, da išćemo prijatelji vredni!“ Sad se otvore vrata, pa se pojave roditelji, držeći sud s vinom te pitaju: „Ča je ovo?“ Nevjestica: „dno!“ Ročitelji: „čaj' va njin?** Nevjestica: „vino!“ Roditelji: „ča mu j' trebe?“ Nevjestica: „solit!“ Nevjestica sada baci nješto novca i pije, pa vinom iz ustiju poškropi mladenca, koji to isto učini. Roditelji uzmu sada plašt od platna, naredjen za ovu svrhu, kojim zagrnu mladence i odvedu ih u kuću. Za večere otide mladi par k mladenčevu ocu, da ih blagoslovi. Mladenci kleknu na plahtu pa plačući slušaju njegove pouke.

Mladenci ne zaboravljaju na neka narodna vjerovanja. Tako, kada svatovi idu u crkvu, ne smije nevjestica stati na crkveni prag, jer joj je mogla koja vještica što zla namijeniti na pragu. Ako mladenac prvi klekne pred oltarom, bit će žena gospodarica u kući; klekne li ona prva, držat će on uzde u rukama. Ako je bila druga djevojka u mladoženju zaljubljena, mogla je iz srditosti, što je nije uzeo, zabiti tri čavla pod crkveni prag, pa ako on stane na taj prag, bit će uvijek svadje u njegovoj obitelji. Nakon vjenčanja treba da mladenac sam skine „krunčicu“ sa njezine kose, jer inače „te (t. j. će) ziviti u nemiru“. Stariji nekoji drže, da je dobro, da kada se djevojka oblači za vjenčanje, da metne jabuku na prsa, pa da ju poslije vjenčanja zajedno s mužem pojede.

h) Hlebine u Hrvatskoj.

Priobćio Dr. M. Medjumurac.

Prositba. Momak i djevojka obično se već dugo prije vjenčanja poznadu, pak se vrlo rijetko dogadja, da roditelji sami odluče o ženitbi. Zato je prositba stvar samo formalna. Otac, mati i jedan rodjak upute se sa mladoženjom u kuću djevojke, te ju prose. Pristane li djevojka, to joj daje mladoženja dar, naime jabuku, u koju je zataknut novac. U četvrtak, koji je zadnji prije vjenčanja, nosi mladoženja mladoj s onim, koji će biti kod svadbe zastavnik, kolače, pa ostanu ondje na večeri.

Svadba. Dan prije vjenčanja ide mladoženja, noseći čuturu, i praćen glazbom, oko svojih rodjaka, te ih poziva na večeru. Kada se gosti sakupe, ostavi ih mladoženja sa zastavnikom, pa se uputi k mladoj „po cimer" t. j. vijenac, što će ga on nositi na šeširu. Došav u kuću, pozdrave prisutne, mlada im svuče zimski kaput, pa im onda prišije na šešire nakit. Oni ostaju na večeri.

Na dan svadbe uputi se jedna „podsnehalja" (djeveruša) rano u jutro k mladoj, da ju povede u crkvu. Zaručnici ne idu bo zajedno na vjenčanje, već svako od svoje kuće, praćeno svojom rodbinom. Zaručnicu vodi djeveruša, a zaručnik ide u sredini medju „starešinom" i „deverom". Zastavnik nosi zastavu, načinjenu od svilenih rubaca, a glazba svira. Zaručnica stane u crkvi na ono mjesto, gdje obično stoje djevojke, a zaručnik je obično u sakristiji, te tako pribivaju kod mise. Tek kod vjenčanja pristupi jedno k drugome. Kad se vjenčanje obavi, vraćaju se istim redom kući — zaručnica i zaručnik svako u svoj dom. Kad je blizu objed, nosi „pozovič" zaručnici pečena kokota, šunku i čuturu vina, da joj to bude ručak, jer ona, premda je iošte u kući svojih roditelja, ipak već treba da živi o trošku svoga muža. Oko 2 sata po podne ide zaručnik sa svojom družinom po mladu. Došavši onamo slože se gosti u kolo. „Starešina" primi za ruku zaručnika, ovaj zaručnicu, do nje stanu obje djeveruše, zatim djever i zastavnik, onda drugi gosti, te se tri puta u kolu okrenu, pa onda istim redom sjednu za stol. Prije nego počmu jesti, „križa" djever kruh. Uzme goruću svijeću i čini njom križ tri puta ovim redom:

• U ime oca
. i sina

• U ime oca
• i duha sv.
• i sina

• U ime oca

i duha sv. Amen

• i sina

zatim mahne sa svijećom lijevo i desno, govoreći: sin — kći, i tako ju ugasi. Kod objeda mladenci ne jedu ništa. Ištom, kada dodje na stol pečenka, ustaju oni i idu van (obično u kuhinju), gdje jedu. Oko 5 sati dovezu se tri, četiri rodjakinje mladenčeve po zaručničino pokućstvo. Na pokućstvo posijedaju djeca, te ne će da sadju, dok ne dobiju novaca. Novca im daju „dever" i zastavnik, a to se zove: „kupovati stvari". Kad je sve natovareno, sjednu rodjakinje gore, pa pjevajuć voze se kući mladenčevoj. Obično se pjevaju ove pjesme:

Sunce sija med tremi gorami,
Gjuro spava med tremi lubami.
Jedna mu je na krilu zaspala,
Druga mu je po glavi šuškala,
Tretja mu je tiho govorila:
„Zemi mene, Gjuro gospodine!“
„Ne ću, ne ću gizdave devojke,
Ona ima brata prefmanjega“.*
„Mom je bratu lahko nagoditi“,
Rekla ona, na noge skočila,
Otišla je u goru zelenu.
Tam je našla zmiju jadovitu,
Omota ju kraj suha topola,
Pak ju šikne s tremi šibicami,
Pak ju pikne s tremi iglicami.
„Puštaj, zmijo, jada i čemera,
Da napojim braca rodjenoga!“
Dojahal je bratac na konjiču,
Veli njemu sestra podmuklica:
„Pij ti, brate, ovu čašu vina!“

* Kajkavcima je hmanji (ovdje fmanji) = nevaljalac.

Odgovara bratac prenesredni:
„Pij ti, sestro, jer si postaresa!“
Opet ona bratu govorila:
„Pij ti, bratec, jer si potrebneši!“
Ispio je jednu čašu vina,
Kak je ispil, mam je s konja opal.
Ona ode k Gjuri gospodinu,
Pak je njemu tiho govorila:
„Uzmi mene, Gjuro gospodine,
Ja sam svomu bratu nagodila“.
Al govori Gjuro gospodine:
„Id od mene, prefmanja djevojko,
„Jer ja ne ću prefmanje djevojke,
„Koja svom je bratu nagodila;
„I mene bi lahko pogubila“.
Tada reče lepota devojka:
„Proklet bio, Gjure gospodine,
Rad kojeg sam braca pogubila!“

„Sprevodi me, Gjuro, do dvora mojega!“
„Kak bi te sprevodil? ne poznam ti dvora!“
„Moje ti je dvore lehko upoznati.
Moji su ti dvori lepo ogradjeni,
Lepo ogradjeni, s perom pometeni.
U mojem su dvoru tri grma bušpana,
Pod svakojim grmom tiček i slaviček.

Prvi zapopeva u večerno doba,
Dok su se dva dragi za stol posadjali.
Drugi zapopeva u polnoćno doba,
Dok su se dva dragi skupa spat spravljali.
Tretji zapopeva u zoricu belu,
Dok su se dva dragi gore ustajali“.

U večer ustanu gosti od stola te se opet stave u kolo, onim istim redom kao i prije.
Kolo se kreče a jedna djeveruša pjeva:

Trgala sam ružicu od zemlje,
Davala sam dragomu od želje.

Kolo stane, djeveruša ušuti, a starješina govori: „Ova deca prose božega blagoslova, najpredi od gospodina Boga i blažene djevice Marije“.
Kolo se kreče opet, djeveruša pjeva:

Trgala sam ružicu v vrčaku,
Davala sam mladomu dečaku.

Kolo optit stane, djeveruša šuti, starješina govori drugi put: „Ova deca prose Božjega blagoslova, najpredi od gospodina Boga. blažene device Marije, od svih svecov i svetic božjih“.

Kolo se kreče treći put; djeveruša pjeva:

Trgala sam ružicu rumenu,
Davala sam junaku milenu.

Po treći put kolo stane i starješina prosi blagoslov: „Ova deca prose Božjega blagoslova, najpredi od gospodina Boga, blažene device Marije, od svih svecov i svetic božjih, od oca i majke i od sve rodbine“. Na to otac i mati zaručnice kažu: „Bog im ga dej!“ Poslije blagoslova opet svi sjednu za stol te djeveruše pjevaju poznatu pjesmu :

„Sejali smo bažuljka“.

Kad to dovrše, onda zapjevaju:

Oj, dizite se, gospon starešina,
I za njimi cela kompanija;
Pak idemo, kam smo nakanili.
Zafalimo Maričini majki,
Koja nam je čerku odhranila,
I nije ji povenuti dala.
Prosil bi ju, al ju majka ne da;
Ukral bi ju, al ju straža čuva.
Pod oblokom jablanovo drvo,
Pod njim stoje soldati s puškami,
I katani s golemi sablami.
Ja bi kričal kano lastavica,
Mosti bi se majka smilovala,
Pak bi meni svoju čerku dala.

Čim se započne ta pjesma, dižu se svi svatovi i polaze kući mladenčevoj. Sada vodi on svoju mladu za ruku. Došavši u dvorište, pitaju oni, koji su doma: „Kaj ste nam dopeljali?“, a družina odgovara: „Mira i Božjeg blagoslova!“

Sada sjednu svi k stolu, da večeraju. Čim se počne jelo nositi, zapjevaju djeveruše:

Hajda spat, hajda spat, koji ste pospani !
Ja nejdem, ja nejdem, ja nisem pospana;
Ja si bom, ja si bom dragoga čekala.
Meni on, meni on lepi dar donese;
Lepi dar, lepi dar, svilenoga rupca.

I mladenci se dižu. Sprovadjaju ih starješina, djever, obje djeveruše na tavan, gdje će večerati i spavati. Ondje skine djever zaručnici vijenac s glave, i to nožem, te ga zabode u krov. Njekoč, za vojničke granice, skidahu vijenac bajonetom. Mladenci ostanu gore, a svatovi se dolje u sobi goste, pjevaju, plešu, obično do zore.

Drugo jutro sakupe se gosti, te sa muzikom čekaju, dok mlada izadje. To se zove: dizati mladu. Ona ide k bunaru, gdje se umiva zajedno s mužem, pa napunivši škaf vodom, nosi ga u kuću; za tim mete kuhinju i sobu. Tom zgodom prave gosti svakojake lakrdije: bacaju pred nju pepeo, drva itd., a ona se žuri, da to čim brže izmete, jer se po tom vidi, kako će biti marljiva. Kad je taj posao obavljen, gosti se umivaju, nastaje „mivanje“. Mlada drži posudu s vodom te svakoga gosta poškropi, a zastavnik ga ručnikom otare. Svaki je gost dužan da sada pokloni mladoj nešto novaca. Kad su se gosti umili, polaze mladenac, djever i zastavnik po starješinu, koji se takodjer umiva. Gosti zajutarkuju, a mlada ide s jednom djeverušom u crkvu.

Poslije podne idu svatovi mladendčevi, praćeni muzikom, po mladine svatove, te ih dovedu u njegovu kuću. Sada se i oni umivaju. Kada se svrši umivanje, mati mladina dariva rodjake svog zeta; daje im rupce, ručnike i slične stvari. Još slijedi zajednička večera, i tako se svršava svadba. Samo bliži rodjaci dodju i treći dan, osobito ako je kuća imućnija, da potroše, što je ostalo od gozbe.

Božićni blagdani.

a) Vrhgorsko-imotska Krajina.

Priopćio I. Ujević.

Pomozi Bože ! Evo nam osvanu i željno očekivani badnji dan; dan, koji je za sve katolike vele znamenit, pa i za nas, koji živemo na selu.

U Imotskoj i Vrhgorskoj krajini običaj je, da se cijeli taj dan posti, da se pokorno dočeka slavno porodjenje Isusovo, te se pripravlja i u najsiromašnijoj kući glasoviti „bakalar“ za večeru.

Istina je, da težak, koji sav dan radi, ne može biti bez okrjepe, pa se štogod i založi. — Narod se moli Bogu ovaj dan, da bude dostojan dočekati rodjenje Kralja Slave. — Nejma ništa ljepše, što na badnji dan stati, pa gledati, kako se narod miče: jedni idju ovamo, a drugi onamo, u varoš i iz varoša, a to sve, da pribave za svetce potrebite stvari, da ih uzmognu što bolje proslaviti.

Djevojka radi o ruhu, kojim će se božićnih svetaca nakititi; momak slaže kitice bršljana, kojim će svoja vrata i prozore okititi, da svoju kuću od čarih i vještica učuva; stopanjica (domaćica) peče kolače, kojima će djecu darivati, a i kruhe, na koje meće koje osobite znakove, n. pr. križe, pritisne kakovom okruglom izvrnutom čašom na 5 mjesta u spodobi križa itd., da se zna, da su za te dane odredjeni; a napokon ni čovjek ne stoji zaludu, nego svjetla svoju pušku, kojom će božić još bolje proslaviti.

U tomu se počme već i suton fatati, pa dodje vrijeme i od večere. Dok ona bude gotova, starešina s kućanim govori rozarje. Kad svrše molitvu, večeraju. Poslije večere, zafale opet Bogu na daru.

Kada prodju dva tri sata noći, starešina počme, uz pozdrav angjelsku, unositi badnjake. Kad stupi na prag, reče: „Faljen Isus!“ — Kućani odgovore: „Vazda Isus i Marija!“ On nastavi: „Dobro vam došao badnji dan i porodjenje Isusovo!“ Domaći mu svi odvrate: „I s tobom zajedno“.

Tako slijedi do tri puta. Najprvi i najveći badnjak polozi se na desnu, a ona druga dva po redu. (Ra6una se, da tri badnjaka znameniiju presveto trojstvo.) Pošto se nalože badnjaci, običaj je izprazniti po njekoliko pušaka. Jedan komšija dozivlje drugoga i kaže mu n. pr.: „Toma, Andrija itd., na dobro ti došla badnja večer!“, te izpali po jedan hitac. Nu ovaj običaj pucanja počeo se je gubiti, pošto vlasti razoružavaju sela.

Tad se nastavi još koja molitva za mrtve. Po dovršenoj molitvi djeca uzmu vreću slame, pa pospu po kući. Slama znamenuje, da je Isus bio u jaslama. Ona ostaje u kući do na Mladince (do 28/XII.), kada se kuća izmete, a ne prvo. Poslije toga starešina „navisi“ ručak za sjutra. Dok se to vari, kućani pjevaju i vesele se, a i susjedi dodju, te im čine družtvo. (Jedan badnjak ostave za zadnji dan godine, te ga u večer lože, uz molitve kao i na badnji dan, samo što starešina tada govori: „Na dobro vam došlo mlado ljeto i nova godina!“)

Okolo prošle polnoći idju na misu. Svatko nosi po jednu uzeženu zublju, i tu pred crkvom meću ih svi zajedno. Dobro na ovo paze, te tko ne metne tu, smatran je vještcem (ili vješticom). No ovo je blizu izčeznulo.

Narod kaže, da je božić dan, komu se veseli i ptica u gori, i riba u vodi; dakle u kratko: svaki zivući stvor. Ovaj dan prestaju sve mržnje: protivnik grli protivnika.

Po selima se taj dan narod ustaje nešto poslije polnoći. Kada se ustanu, pozdrave Gospu i izmole još koju molitvu. Tada se grle i tri put u lice poljube, govoreć jedno (čeljaće): „Na dobro ti došao Božić i porodjenje Božje!“, a drugo odgovarajuć: „I s tobom (Bog dao) zajedno!“ Ovo čine svi susjedi i svi seljani. Ovo čine i ženskice. Taj dan nema nikakve zamirke, da se i s muškićim ljube, samo što nadodadu: „(Da si) pošten!*, da se zna, da nije kojom rdjavom

namirom učinjeno. Ovako čine sva četeri prva božićna dana i na nova godinu, izmjenjivajući, naravno, dotidni dan, n. pr.: „(Na) dobro ti došao sv. Stjepan, sv. Ivan!“ itd.

Misa poćimlje okolo 4. sata u jutro, a druga slijedi odmah za njom. Tko se nije vidio kod kuće ili u putu, nastavi kod crkve čestitanje i ljubljenje. Ako li koji susjed nije ni tu svog susjeda vidio, idje mu u kuću, kad se s mise vrati. Na misu pako idje svatko, tko može, a mise svršivaju obično okolo 6 sati u jutro.

Kada se vrate s mise i kada se svi izkupe: onda svi ukućani zajedno ručaju. Za ručkom treba da u svakoga gori trojstruka voštana svijeća. Prvo ručka moli starešina za „blagoslov božji“ i za ;,duše naših umrlih“. Voštana se svijeća drži na sred stola (sinije), u bukari (drvenoj mjeri od 2 1.) ili poluoki (1 1.), u ječimu (ječamu). Trojstruka svijeća znamenuje presveto trojstvo. Ječam smatraju znakom rodnosti, dakle: željom, da rode polja. Tekom ručka, starešina uzme bukaru te nazdravi svojim ukućanim u kratko: „U čas dobar u ime Isusovo! Bože blagoslovi naša polja, vrtle, vinograde, marvu i sve koteće i leteće, a nami daj, da se za dugo i dugo sastajali u bratskoj slogi, miru i ljubavi! Neka nas pozive Bog u dugu vijeku, u malu grijehu!“ Drugi odgovore: „Bog te čuo!“, te onda piju redom.

Kada svrši ručak, zafale Bogu, pa starešina uzme zalogaj kruha i ugasi svijeću, govoreći: „U ime Otca“, te ugasi prvu, „i Sina“, pa drugu, „i Duha svetoga Amen“, te ugasi treću. Taj zalogaj pojede ili drugom dade, jer da je to „zdravo“. Tad idju kud tko hoće.

(Svijeća se užiga obično tri puta na godinu: na božić, na novu godinu, i na „krstno ime“'. Medjutim u ovim se krajevim ne zove „krstno ime“, nego svako pleme služi jednoga svetca, n. pr. sluM Miholjdan, Lučin dan itd., te se taj dan ne radi, i to je kao drugi Božić“)

Po podne se igra kolo svih Božićnih dana.

O Božiću ima i nekoliko poslovica. Kada komu slabo rodi vino, kaže: „Ne ću moći na Božić ni svijeću utrnuti“. — „Tko nejma u kući na Božić pola žita i pola slame, slabo će proći“. „Do Božića Kraljeviću Marko, od Božića jaoh, moja majko !“ — „Božić je jesenski svetac“ (= treba štediti!). — „Bolji je kužan, nego južan“ (= ako je jug, biti će slaba gočina; ako bura, dobra). — „Bože, brate, dobro mi je na te — i dva i tri dana oko tebe — ali, brate, nikad kao na te!“ — „Božiću se veseli i ptica u gori i riba u vodi“. — „Tko je dužan, i na Božić je tuzžn“. — „Ako je Božić u nedjelju, sij pšenicu u ledinu“.

b) Hlebine u Hrvatskoj.

Priopćio dr. M. Medjumurac.

Badnjak. Na badnjak su u kući pune ruke posla. Gazdarica peče kolače, slaze pečenku za sutra, jer na božić hoće i ona da ima mira; snaša kiti bor, vješa jabuke, pjeni orahe; muškarci cijepaju drva, koliko će trebati na svetke, priredjuju slamu i druge potrebštine, pa svi neustrpljivo čekaju, kad će se smračiti i zazvoniti pozdrav Gospi. Čim se oglasi zvono, mladići trče iz staja i pucaju bičevima, da konji budu što bolji i žustriji, a iz kuća, u kojima još ima po koja kabura ili stara diljka, ori se pucnjava. Kad odzvoni, uzme kuće gazda svijeću, te ju u kuhinji zapali ispred peći i krene u sobu. Oprezno i bojažljivo nosi svijeću, pazeć, da se ne ugasi, jer ako se utrne, stalno će njetko u kući umrljeti. Stupiv u sobu pozdravlja ukućane: „Faljen budi Jezuš Kristuš! Na torn mladom letu zdravi, veseli, kak jeni jeleni. Daj vam Bog žerebič, telič, prasič, purič, racič, gosič, picekov, mira i božega blagoslova“. Za njim dolazi drugi muškarac i nosi punu plahtu slame, govoreć iste riječi. Dodje i treći, ili, ako ih nema toliko, prvi, noseć punu drvenu posudu svakovrstnog žita, te govori istu čestitku. Sada se oprema stol. Najprije uzme gazda šaku žita, te ga pospe unakrst po stolu, a u sredinu stavi srebrni novac. Onda stavlja na to slamu, te pokrije sve to stolnjakom. Sada postavi na jedan ugao kruh, koji će se jesti na novu godinu, pa to sve po- krije sa još dva stolnjaka. Na stol se metne posuda sa žitom te se unutar utakne svijeća, koja će gorjeti čitavu nod. Gazda donese sada lanac pa opaše njime noge stola, da bude u kući sloga, pa metne pod stol konjske hamove, ralo od pluga, bič, svoju torbu, da bi na sve te stvari došao blagoslov božji. Kada je to sve svršeno, sjedne društvo k večeri, kod koje ne smije manjkati meda. Jelo nose na stol same muškarci, a uz svaku zdjelu govore spomenuti pozdrav. Kada dodje na stol grah „na suho“, uzme gazda jednu šaku, te ga baci po sobi, vičuć: „Pico! Kukmasta, šarena, capasta, bela, crna!“, a to za to, da se mladina ne razhadja od kuće. Prije nego počnu jesti, „puču“ svi po redu ispod stolnjaka slamke, pa koji „ispukne“ najdužu, onaj će na proljeće sijati lan, da bude dobar. Pobožna gazdarica uzme svete vode i tamjana te obilazi, kadeć i škropeć sve prostorije u kući. U razgovoru, koji se obično vrti oko slutnja o budućoj godini, dočekaju polnoćku, i onda sve, osim jednoga, koji će paziti na kuću, polazi k misi.

Božić. Sa polnoćke trče i žure se mlade mome, koja će brze prispjeti kući, jer ta će biti najmarljivija. Brižne gazdarice, bojeć se, da ne bi koja susjeda uzela kokošima jaja, dodju oprezno, da se ne opazi, k uličnim vratima susjedovim i drmaju njima, govoreć : „U tebe kokodak, a u mene mak!“ Došavši sa polnoćke, svi jedu malo hladetine, te legnu na slamu, jer te noći ne smije nitko spavati u krevetu. Rano u jutro nosi jedan muškarac „dar vodi“. Uzme jedan kolač, zatim jabuku i soli, pa to baci u vodu (zdenac), govoreći: „Ladna voda, ja ti dajem dara, a ti meni srečicu i zdravja“.

Stjepanje, Rano u jutro na Stjepanje uhvati gazda kokota i gusaka, te ga napaja rakijom, da bude „kuražniji“. Na taj dan idu jedni drugima u pohode te se primaju gostovi, jer na božić nije slobodno odlaziti od kuće. Onaj, koji prvi dodje u kuću, zove se „poležaj“. Pod njega metnu jastuk, omeću ga kudjelom, a to sve za to, da kokoši bolje sjede, te ga počaste svim najboljim, što u kući imade.

Na *Ivanje* iznosi se slama iz sobe, te se ovija oko vočaka, da bolje rode.

Na *novu godinu* ne smije ni jedan ukućanin u jutro vidjeti svijeće u sobi, već vani, da bude zdrav i svjež. Svijeća se odnese na zdenac i tu se zapali, pak se svi skupe i grabe vodu za umivanje. U vodu baci svatko bilo srebrni novac bilo jabuku, da bude bijel i rumen, zdrav i veseo čitave godine.

c) Bilješke iz raznih krajeva.

Priopćili M.Zorić, I. Milčetić.

Božić je u Kotarana pored crkvene sasvim porodična svečanost, jer ne dolaze niti polaze u gostove. U oči božića Kotarac ispeče prase pa ga drži cijelu noć nad badnjakom. Ovo je dug i debeo panj, koji gori za vrijeme božićnih svetaca do Bogojavljenja. Na badnjak ljudi cijelu noć ne spavaju, već jedu i piju do ponoćnice. I otočani imadu badnjak na ognjištu. (M, Z.)

U *Dubašnici* (otok Krk) svaki kmet (seljak sa svojom kućom i zemljištem) pripravi na badnjak velik krlj (panj), koji gori cijelu noć. Gospodarica (domaćica) kuha ove večeri pored ostalih jestvina u posebnom loncu sočivo svake vrsti — samo običaja radi, jer na stol dolaze bolja jela: slane ili friške ribe, bakalar itd. Na božić obuće ili obuje svak nešto novo, još nenošeno; inače se može onomu, koji nema na sebi nikakve nove stvarce, zavući guž u zadnjicu ....

U *Kraljevici* (hrv. Primorje) bace onom krlju na ognju nešto jela i vina, nadajući se, da će im sva drveta (voćke) obilno roditi.

(I. M.)

Moba i spreža.

(Vrbova u Slavoniji.)

Priopćio M. Kurjaković.

a) Pod imenom *mobe* razumijevaju se kod nas u Vrbovi (Slav.) gospodarski poslovi, kqje će mladež obavljati gospodara besplatno, samo treba, da im to gospodar stavi do znanja. A dolaze najradje zato, da si dadu srcu oduška, da se naime napjevaju i da čuju kojekakvih novica, a što je najglavnije, da se može mladež torn prilikom sastati i srce si dvoriti. Mobu saziva gazda većinom za komušanje (kominjanje, perušanje) kukuruza, koje se obavlja večerom do u kasno doba noći pred svjetlom u kakvoj komori. Mobu* saziva gazda i kad je berba. Onda se puca iz kubura, a gazda se mora pobrinuti i za pečeno janje. Prigodnih pjesama za to nema, već se pjevaju obične.

b) Sprega ili *spreža* je dobrovoljan usmeni dogovor dviju ili više zadraga, da će si pripomagati pri gospodarskom poslu naročito pri oranju kroz cijelu godinu. Ima bo seljaka, koji nemaju dosta tegleće marve, pa se udruže dvije ili tri zadruge, te dade svaka u zajednicu po koje marvinče, i tako oru „poredom“.

Da bude ugovor svečaniji, mora se potvrditi uz pun stol. U tu svrhu odrede ugovarajuće stranke jedan dan, kad će se častiti. Časte se u kući onoga, koji je brojniji zadrugarima, ili kako već odrede. Druga stranka pridonese takodjer hrane i pila. Gozba se počima subotom u večer, al običnije zajutarkom u nedjelju ili u koji drugi blagdan. Gozbi prisustvuju svi članovi obiju stranaka, a nastavlja se uz veselo pjevanje i plesanje do kasno doba noći. Obično pozovu se k gozbi i odličniji ljudi iz sela i starci iz susjedstva. Uz to se pjevaju obične narodne pjesme, jer za tu zgodu nemaju prigodnih pjesama.

*Krčani ne poznaju riječi „moba“, no ona doista postoji, jer susjedi susjedima samo za jelo i pile pomažu „biliti“ (komiti) kukuruzu, „trti“ (nogama) „hajdu“ (heljdu) i proso. Slično i u kajkavaca.

I.M.

K o 1 e d a.

a) Praputnik u Hrvatskoj.

Priopćio J. Bujanović.

Koledva je poznata po svem hrvatskom primorju, Mladići se na Stjepanje poslije mise skupe pred crkvotn, gdje ih čekaju „sopci“, igrajuci „mantinjadu“. Sada idu od jedne kuće do druge, gdje ima djevojaka. Svaka bi se djevojka uvrijedila, kad je ne bi pohodili. Pošto isplešu dva tri plesa, dobiju dvije tri butilje vina ili dar u novcu (50 novčića do jednog forinta). „Koledvači“ jednoga sela ne idu svi zajedno, nego se razdijele u više „kumpanija“, pa posjete i susjedna sela. Na novu godinu prirede sjajan objed, na koji pozovu i djevojke, koje su najviše priložile. Za objedom slijedi ples. I mladi muževi „koledvaju“, no oni obilaze kuće samo da se napiju vina. I djeca koledvaju: manja sabiraju smokve, orahe itd., a veća novce. Odrasliji imadu sa sobom „vidulice“, te posječuju svoje vršnjakinje, s kojima plešu. Koledvači pjevaju i neke pjesme, koje su poznate po primorju, a na kraju kažu: „Dajte ča god koledvačem!“ Slijedećega dana koledvaju djevojčice, pjevajuci ovu pjesmu:

Vimo, vimo, ki dan danas!
Bog se j' rodil Isus za nas,
Marija ga deva rodi.
Muku j' trpel od Pilata,
Krv je prolel čista zlata.
Ja san čista devojčica,
Marijina nevestica!
Mane j' Isus prsten dara,
Prsten dara, ma darova (?).
Se (sve), ča san ga zaprosila.
To san z njega izmolila,
Kako sprosi saka duša
Od našega Spasitelja.
Spasi, Bože, duše naše
Za preslavno ime Vaše!
Sada budi, Bože, faljen
I z Marijun navek, amen.

b) Kotari u Dalmaciji.

Priopćio M. Zorić.

Koleda sastoji se u tome, da nagomilaju mnogo slame ili drva pa ih ispred kuće užgu. Društvo se skupi, zakolju ovna ili janje, pa uz rujno vince jedu pečeno meso, skaču okolo kolede i preko kolede (vatre.) Nakon toga jedan od njih navuče na se odrtu kožu, pa ide sa cijelim društvom od kuće do kuće, vičući: „harač, harač!“ Svak im dadne novčić, dva i više, a oni te novce upotrebe, da se dalje vesele.

c) Istra.

Priopćio I. Milčetić.

Čudnovato je, kako se neki narodni običaji najduže održaše u Hrvata na jadranskom moru, gdje je naš narod najviše izvrgnut utjecanju tudjeg jezika i prosvjete. Tako je s *koledom,* koja još prošloga vijeka bijaše jamačno poznata svima Hrvatima i Srbima. Po hrvatskom Primorju i po Istri danas se pod „koledama“ (koledve, koledvide) obično razumijevaju pjesme, Što se pjevaju uz božić i novu godinu, a većim su dijelom pobožne i donekle će-stitke. Prava koleda s osobitim obredima još ipak nekako životari na otoku Krku (vidi moj članak u „Viencu“ od god. 1890. br. 7. i 8.). Iz spomenute Žižine zbirke (v. „.prporuša“), koja je sada u mene, priopćujem evo jednu koledsku pjesmu, koja se pjeva na Zminjštini (talij. Gimino) u Istri „na viliju“ (lat. vigilia = u oči) novoga ljeta, a inačica je pjesme, koja se još nedavno pjevaše — koliko sam doslije utvrdio — od Save do Spljeta i do Trsta, prelazeci i u Kranjsku. Pjesma glasi :

Fiolè, fiolè! stani gori,
Novo lito gre.
U vašem je vrtlu jedan cer,
Bog vam živi vašu kćer!
Fiolè, fiolè! stani gori,
Novo lito gre.
U vašemu vrtlu je jedna mažurana,
Da je vaša divojka namurana*.
Fiolè, fiolè! stani gori,
Novo lito gre.
Stani na stolicu,
Popadi kobasicu;
'Ko je malo jena,
Popadi dvi;
'Ko su malo dvi,
Popadi tri!
Fiolè sad vas pozdravlja,
Da vam Bog da zdravlja.
Stani gori gospodar!
'Ko neš stati stari,
Stani gori mladi!
Popadi buka,
Utoči fiolam
Jedan buka vina;
'Ko je malo jedan,

Utoči im dva!
Gospodara pozdravljam,
Gospodaricu kako kraljicu!
Fiolè, sada novo lito gre —
Drugo do k litu novo lito nam ne gre.
Fiolè, fiolè! novo lito naprid gre.

* Zaljubljena; talij. innamorata.

Nadam se, da ću do skora prikazati u ovom zborniku historijski razvitak kolede.

Narodna vjerovanja s bajanjem.

1. Što narod priča o božanstvu i o svecima; što baje i što radi u ovo ili u ono doba godine (nar. koledar).

a) Koprivnica u Hrvatskoj.

Priopćio R. Horvat.

Advenat, Seljaci se svi ispovijedaju i smatraju *advenat* kao pripravu za veliku svetkovinu. Mesa ne jedu u srijedu, petak ni u subotu. Svaki dan u jutro u 5 sati služi se zomica; narod rad polazi crkvu, ako je tamno, s „lanipaši“ u ruci. K zornici idu stari i mladi, jer to smatraju kao nasljedovanje Isusa, koji je putovao i po noći i po zlom vremenu. Neobično rado pjevaju pjesmice: „Zdravo budi, Marijo“, „Poslan bi angjel Gabrijel“ i „Ptičice lepo pevaju“. Po gradu obilaze dječaci s „betlehemom“. To je lijepo iskićena škatulja, u njoj grad Betlehem načinjen od papira ili drva i polje pred gradom, gdje pastiri opaziše angjela, te u štalicu nose razne darove. Škatulja je rasvijetljena svijećicama i na jednoj strani otvorena, da se u nju vidi. Došavši dječaci pred vrata koje kuće,zazvone zvoncem i zapitaju: „Hoćete li vidjeti betlehema?“ Naodgovor: „hoćemo“, dodju dječaci u sobu, u sredinu postave krišku,a na nju betlehem, pa kleknu iza njega i počnu pjevati božićne pjesmice. Poslije pjevanja daruju ukućani dječake, a ovi odlaze pjevajući: „Gospoda, laku noć ! Od Boga pomoć, od majke Marije prelepu laku noć!“

Badnjak, Na *badnjak* sve se pripravlja za Božić, a svi se ljudi neobično vesele. Prema večeru sve mora biti gotovo a svi ukućani u kući. Prije pozdravljenja pripravi se stol ovako. Na stol se metne unakrst čista slama iz ritka, a na nju se prostre bijeli čisti stolnjak, a na stolnjak tanjur. U tom tanjuru ima malo pšenice, raži, kukuruza i graha. To je pomiješano s novcem svake vrste, a na sve se to metne naduvka (Gugelhupf). Na naduvku se metnu tri jabuke; na njih četvrta, u koju je zataknut pozlaćen ružmarin, nakićen vrpcama. Tako priredjen mora biti stol u svakoj kući. S jedne i s druge strane naduvke na stolu metne se tanjur, u kojemu je već zazelenjelo žito, što su ga o Lucijinu posijali u tu svrhu. U žito se metne jabuka, a u nju se zatakne od papira napravljena kitica. Sa šibicom u ruci čeka kućegazda na glas zvona, da zapali svijeću. Pred vratima pak čeka drugi muškarac sa svežnjem slame u ruci, da je ponese u sobu, čim zazvoni pozdravljenje. Poslije skupne molitve uz pozdrav zvona ukućani sjednu k večeri. Jela imade dosta, ali je sve posno, začinjeno uljem i maslom. Iza večere pravi se božićno drvo, t. zv. „božić“. Nad sredinom stola metne se bor za „tram“. Za grančice bora privezuje se svakojako voće: jabuke, kruške, šljive, orasi i lešnjaci, pozlaćeni ili posrebrnjeni pjenicama. Iz papira prave košarice i lampaše, pa u njih meću orahe i jabučice, ovo privezuju također koncem za grančice bora. Sav bor opletu lančićima, napravljenim od papira. Svaka i najsiromašnija kuća mora u sobi imati bor i na njemu voće preko božićnih blagdana. Ove iste večeri igraju se razne igre; djeca se zabavljaju na slami pod stolom, pjevaju se božićne pjesme, a pjevaju ih starci i djeca, jer se iz prave kršćanske kuće mora čuti božićna pjesma. Oko 10 sati počne se narod oblačiti u svečano ruho. U 11 sati zvoni prvi put k „polnoćki“. Narod kreče u društvu prema crkvi; ako je tmina, nose „lampaše“. U crkvu ide sve osim nejake djece. Kod kuće ipak mora netko ostati, da čuva kuću. Ove noći ne smije ugasnuti svijeća na stolu ni vatra u peći, da uzmogne svaka kuća primiti na stan majku božju, ako se opet zaputi u svijet. U 11 i 1/2 sati zvoni drugi put k polnoćki. Tada je već puna crkva. Uz pratnju orgulja počne narod pjevati pjesmu „Marija se djeva trudi...“ Prodje skoro pol sata, dok se sva ispjeva. U 12 sati se počinje polnoćka. Na koru je glazba, koja prati pjevanje božićnih pjesama pod misom.

odlazak na polnoćku

Božić. Poslije polnoćke izadju iz crkve najprije momci, da ispale nekoliko pištolja. Narod se stane sada vraćat svojim kućama, a uz put se puca iz pištolja. Pred kućom dočeka pazitelj kuće sve one, koji su bili kod polnoćke, pa ih blagoslovi svetom vodom. On je već prije blagoslovio cijelu kuću, štalu, marvu i sve živo. Sada je druga večera, i to od mrsnih jela: ćurke, hladnetine i raznih kolača. Poslije večere ne ide družina spavati na krevete, jer se kreveti ove noći ne smiju raspremiti, kao što se ne smije ni soba pomesti na Božić i Štefanje. Dva tri sata, što je još vremena do zornice, prospava se na slami pod stolom. Na Božić mora svaki pravi kršćanin biti kod tri mise, zato idu gotovo svi k posljednjoj zornici, koja se služi u 5 sati u jutro. Odmah poslije zornice idu mladi muškarci u prijateljsku koju kuću „za položaja“. Došav u kuću pozdravi ukućane: „Hvaljen Isus i Marija!“ Zatim sjedne na slamu, pa čestita novo ljeto ovako: „Na tom mladom letu zdravi i veseli, tusti i debeli, kakti jeleni ! Daj vam Bog kokoši, guske, race, piliće, teliće i praščiće!“ Ukućani ga daruju rakijom i kolačima, a on mora sve to potrošiti ondje u kući. Da to ne učini, ne bi slijedeće godine bilo sve zdravo u kući, niti bi bilo dosta blaga i pilića. Prije, nego li dodje koji muškarac, ne smije doći u kuću žena, jer bi donesla nesreću. Ako bi ipak došla, onda joj medom namažu glavu, pa je istjeraju iz kuće. Treća je misa u 10 sati. Sada je opet crkva dupkom puna, jer na koru igra gradska glazba božićne pjesme kao kod polnoćke. Osim jutarnjeg posjeta ne polazi na Božić nitko tudje kuće, nego se svatko doma zabavlja razgovorima, pjevanjem i igranjem.

Janusevo. Prije zore iznese se iz sobe slama, što je bila pod stolom, pa se metne u štalu za „nastiranje“. Sa stola se sve pobere, štogod je na njem bilo preko Božića i Štefanja. Ona čista slama upotrebi se kao omot za voćke, jer će od toga bolje uroditi slijedeće godine. Žito se metne unutar obruča, pa se onda dade zobati mladini; to je zato, da bude mladina rado nesla, i to kod kuće, a ne kod susjeda. Zeleno pak ono žito, što je bilo u tanjuru na stolu, dade se kravama; tako im ne će ništa naškoditi, ne će pojesti otrovne trave, niti će im tko moći oduzeti mlijeka, već će dobro dojiti.

Dan drobne dječice. (Herodešovo). Vrbovim šibama udaraju se ljudi na uspomenu one drobne dječice, koja su poginula radi Isusa. Sa šibom u ruci obilaze ljudi kuće i ulice do 10 sati prije podne. Znadu doći i u tudju kuću, pa svakoga udare malo, rekavši: „Zdrav bio i okretan kao što si sada, a ne bio lijen i ne jeli te nikada komarci!“ Starijega pogoste, a djecu daruju i novcem.

Tri kralja. Dan prije tri kralja drži narod za velik post, i ako ga nema u crkvenom koledaru. Ljudi ne jedu cijeli dan do večere, a i onda samo posnu hranu. I marva mora ostati bez krme do 4 sata poslije podne. U predvečerje blagoslovi se pred crkvom u dva velika čabra voda, a narod je u posudama donosi kući. Onih večeri izmedju novog ljeta i triju kralja obilaze dječaci kuće, kažući zvijezdu. Svagda su po tri, a svaki predstavlja po jednoga crnoga kralja. Obučeni su ovako: Na sebe navuku bijelu košulju, lice i ruke namažu sadjom ili ugljenom, a na glavu

nataknu krunu, koja je načinjena od papira i pozlaćena. Najviši je u sredini, a drži u ruci zvijezdu, t. j. rešeto, nataknuto na kolac; ona strana rešeta, koja je okrenuta prema sobi, oblijepljena je prozirnim papirom, a na njemu su prikazani sv. tri kralja i druge božićne slike. U rešetu je svijećica, da se sličice bolje istaknu. Uljezavši u kuću, postave se u sredinu sobe, pa stanu pjevati pjesmice: „O sveti tri kralji“, i „Nebo daj oku“. Na tri kralja u jutro rastepe se božićno drvo, pa se djeci dade, što je na boru visjelo. Prije mise se blagoslivlje se tamjan na oltaru, kamo ga je metnuo narod. Povrativši se poslije mise kući, najprije nakade tim tamjanom kuću, a onda i druge zgrade. Umre li tko u kući, nakade tim tamjanom lijes prije, nego li u nj postave mrtvaca. Kadom tamjanovim narod slijedi trganje u tijelu.

Korizma. U spomen Isusova posta ne jede narod mesa cijele korizme pa ni po nedjeljama, osim prvoga četvrtka, kada još slavi „mali fašenk“. Svake nedjelje od 2 — 4 sata poslije podne ide narodu samostansku crkvu, gdje obavlja križni put. Zadnja dva tjedna pripravlja se narod na uskrsnu ispovijed. Svatko mora donesti ispovjedniku ispovjednu cedulju, koju dobije od svoga župnika, ako se pred njim iskaže, da polazi sv. misu i da znade kršćanski nauk.

Cvjetna nedjelja. Prije mise je procesija. Narod nosi u ruci rascvjetanoga drenka i „mucice“ (t. j. rascvjetane vrbove grančice). Ovo blagoslovi svećenik kod oltara, a narod nosi kući i zatakne u krov, samo jedan komadić baci u vatru. Nastane li kada oluja, baci se u vatru grančica drenka i mucice, da ne bi udario grom u kuću.

Veliki tjedan, U četvrtak u 9 sati prije podne zazvone sva zvona. Iza toga ih zvonar zaveže, te ovako ostanu do subote u 9 sati u jutro. U to vrijeme „škrebetaljka“ navješćuje podne, jutarnje i večernje pozdravljenje, pozivlje k misi, na sprovod itd. itd. U četvrtak, petak i subotu izložen je u crkvi „boži grobek“. Narod ga hrpimice posjećuje, darujući mrtvoga Isusa. U subotu poslije mise blagoslovi svećenik vatru i upali hrastovu gubu u kadionici. Narod donese u crkvu takodjer gube, zapali je na onoj u kadionici, kući je ponese zapaljenu i ondje baci u vatru. To je uspomena na žrtvu Abrahamovu. U subotu poslije podne u 6 sati slavi se uskrsnuće. Iz župne crkve polazi procesija. Četiri puta blagoslivlje župnik narod a svaki put pucaju mužari. Poslije procesije i blagoslova vraća se narod kući, da prvi put poslije 40 dana jede mrsna jela.

Uskrs. Na uskrs ustaju žene vrlo rano, da prirede jelo u košaru, pa da ga odnesu k ranoj misi, gdje će ga svećenik blagosloviti. U košaru se obično metne šunka, kobasice, jaja, hren i kruh, te nitko ne smije na uskrs što drugo okusiti prije, nego li zagrize malo toga „posvećenja“. Mora se paziti, da ne bi mačka ili pas okusili posvećenog jela. Droptinice se i kosti pokupe i bude u peć. Običaj je, da se kosti bace u vodu, gdje žabe „regeću“, jer unaprijed ne će više regetati. Neki zakopaju kosti u polju, gdje je posijan kukuruz, da ga vrane ne pojedu. S košarama blagoslovljenoga jela bježe žene iz crkve kući; misle na ime, da će ona imati ove godine hitrije težake, koja prije dođe kući. U spomen one masti, što su je žene nosile na uskrs k grobu Isusovu, daruju se ljudi „pisanicama“. To su kuhana jaja, što su ih na veliku subotu bojadisali i ispisali.

Blaževo, (3. veljače.) Narod polazi sv. misu i daje jabuke blagoslivljati na oltaru. Zaboli li kada koga grlo, tad se ova posvećena jabuka na žeravci ispeče i njenim dimom protjera grlobolja. U crkvi se takodjer, slozivši unakrst svijeće, mole Bogu, da oslobodi ljude od grlobolje.

Apolonija. (9. veljače.) Ona je zaštitnica zubobolnih. Narod posti u oči sv. Apolonije, a na njezinu svetkovinu polazi misu, ispovijeda se, daruje novac na oltar i cijeli dan jede samo jedan put.

Valentinovo. (14. veljače.) Sv. Valent je zaštitnik ljudi, koji boluju od „nevolje“. Narod ne radi ovaj dan, nego se ispovijeda, daruje novce i svijeće (duplire) na oltar, oko koga klečeći obilazi golih koljena, moleći Boga, da ga oslobodi od nevolje.

Sv. Matija, (24. veljače.) „Matija leda razbija“ veli narod, pa vjeruje, da će još biti leda, ako ga toga dana nema, a da ga ne će biti, ako je toga dana smrznuto.

Gjjurgjevo. (24. travnja.) U predvečerje Gjurgjeva dodju krave kući s paše nakićene zelenim grančicama. Kad ih odvedu u štale, snime one grančice i metnu ih na velika ulična vrata. Narod

vjeruje, da pred zorom „coprnice“ obilaze ulice, trgajući one grančice. Gdje otrgnu makar i mali komadić, u onoj će kući nestati kravama mlijeka, jer će im ga oduzeti coprnice. Zato svaka gazdarica rano ustaje na Gjurgjevo, da pripazi na grančice.

Markovo (25. travnja.) U jutro ide procesija u polje, gdje svećenik blagoslivlje žito. Narod ponese malo toga blagoslovljenoga žita kući, pa ga posuši. Ima li tko trganje u glavi, pali se to žito na žeravici i dimom kade glavu.

Sofija. (15. svibnja.) Ako na taj dan pada kiša, padat će cijeli svibanj. Ako nije toga dana mraz pao, ne će ga biti cijeloga ljeta. Sofija je najveća ciganica po mišljenju naroda, s toga narod jedva čeka, da prodje 15. svibnja, jer se boje za ljetinu.

Medardovo. (8. lipnja.) Kiši li taj dan, kišit će neprekidno 40 dana.

Antunovo. (13. lipnja.) Narod drži sv. Antuna za zaštitnika blaga, svinja i mladine proti kugi. U samostanskoj je crkvi proštenje, gdje se narod ispovijeda i fratre daruje telićima, praščićima, pilićima, racama, guskama, sirom, putrom, jajima, vrhnjem i mlijekom.

Vidovdan. (15. lipnja.) One žene, kojima je umrlo koje dijete, ne smiju jesti trešanja prije Vidovdana. Narod na ime vjeruje, dar na taj dan sv. Vid na drugom svijetu dijeli trešnje djeci, pa neće dati onomu djetetu, kojega je mati jela trešnje prije Vidovdana, nego će mu reći: „Tvoja ih je mati poždrla!“ Majka treba da toga dana tudje dijete daruje trešnjama i da ga prekriži prije nego li ih sama okusi. Sv. Vid je zagovornik onih, koji boluju na očima. Narod svetkuje taj dan, polazi proštenja i na oltar daruje svijeće i oči, 5to su ih licitari napravili iz voska.

Alojzijevo. (21. lipnja.) One liljane, s kojima djeca idu na taj dan prvi put k pričesti, upotrebljava narod kao lijek. Obere na ime s njih listiće, metne ga u bocu, u koju nalije finoga ulja, pa time maže rane.

Ivanje. (24. lipnja.) U predvečerje poslije pozdravljenja sastaje se narod na križanju. Svatko ponese sa sobom komad drva, pa tako ondje slože veliku lomaču. Kad se zapali lomača, stanu djevojke s jedne strane, a mladići s druge, te pjevaju ivanjske pjesme, a starci slušaju. Nekada su djevojke pjevale ivanjske pjesme po kućama i za to dobivale novaca. Vatra gori po prilici jednu uru, a onda se narod vraća kući. Svatko ponese sa sobom ogorak svojega drva, pa ga zatakne medju zelje, da budu debele glave.

Ilijevo. (20. srpnja.) Narod drži da Ilija ravna gromom. Nitko ne će toga dana da kući vozi žito ili sijeno, jer bi grom udario u voz ili u štagalj.

Marija Magdalena. (22. srpnja.) Žene ne smiju do toga dana jesti jabuke s istoga razloga, s kojega ne smiju jesti šljive do Vidovdana.

Jakopovo. (25. srpnja.) Ako žabe „regeću“ pred Jakopovo, bit će poslije Jakopova kiše, a ljetina ne će biti dobra. Ne regeću li, ne će dugo biti kiše.

Porciunkulovo. (2. kolovoza.) Ovoga je dana u samostanskoj crkvi zagovorno proštenje proti velikoj kugi.

Lovrenčevo. (10. kolovoza.) Od Lovrenčeva postaju večeri svaki dan hladnije. Tako i voda: „Od Lovrenčeva svaka voda zdenča“.

Rokovo. (16. kolovoza.) Sveti je Rok zagovornik onih, koji boluju na nogama ili rukama. Taj dan drži narod za svetak i polazi na proštenja. Kod mise daruje na oltar novčiće vlakno, svijeće, ruke i noge što su ih licitari napravili od voska.

Bartolovo. (24. kolovoza.) Žene iznesu na dvor sve odijelo i svu rubeninu, da bude na suncu, pa će biti poštedjena cijele zime od moljaca.

Svi Sveti. (1. studenoga.) Na groblju se pale svjećice do 10 sati na večer. Kad se vrate kući, večeraju, ali poslije večere ne smije se pospremiti stol, nego na njemu ostane sve jelo, koje nije družina pojela. Narod na ime vjeruje, da se ove noći vračaju duše preminulih i večeraju po svojim kućama. Na stolu se ostavi i kanta puna vode, da se dušica napije, jer će se drukčije cijele godine žedna mučiti. Dušice ostaju na ovom svijetu cijelu noć, a drugi dan u jutro pribivaju kod mise u crkvici na groblju, gdje ih mi ne možemo vidjeti, a poslije mise vraćaju se u grobove.

Martinje. (11. studenoga.) Taj se dan krsti novo vino. Prijatelji se sastaju u vinogradima, gdje peku gusku na ražnju i piju novo vino iz drvenih čaša.

Andraševo. (30. studenoga.) „Sveti Andraš, curice zamuž daš“.

Koja djevojka želi saznati, hoće li se ove godine udati i za koga, mora učiniti ovo. Cijeli dan pred Andraševom mora postiti, a na večer gutnuti tri puta vode i pojesti tri zrna pšenice. Prije nego li podje spavati, metne pod jastuk malo zrcalo i gaće kojeg dječaka. Kada legne, izmoli 6 „očenaša“, 6 „zdravih Marija“ i jednu „Vjeru božju“ na čast sv. Adrašu, da joj u snu dade vidjeti muža. Vidi li u snu mladića, to će biti njezin muž; ne vidi li nikoga, ne će se ove godine udati. Ako vidi u snu smrt, umrijet će ove godine.

Nikolinje. (6. prosinca.) Roditelji plaše cijele godine djecu, da će na Nikolinje doći sv. Nikola, te pokarati zločestu. djecu, a nagraditi dobru. U predvečerje sv. Nikole obilaze ljudi kuće, gdje ima djece. Obučeni su ovako. Jedan je sv. Nikola; obučen je u biskupsko odijelo, koje je za tu svrhu načinjeno od platna. Na glavi ima papirnatu mitru; u jednoj ruci drži štap s križem od papira, a u drugoj veliku knjigu s olovkom. Vlasi i brada su dugi i bijeli, a načinjeni su od kudjelje; veliki zubi napravljeni su iz repe. Drugi je angjeo; obučen je u bijelo odijelo s pozlaćenim krilima od papira. U jednoj ruci ima košaricu sa šećerom i drugim darovima, a u drugoj ruci nekoliko šiba. Treći je vrag; odjeven je u cmo, kosmato odijelo. Kapa mu je crvena, lice i ruke pocrnjene, u ustima ima dug jezik, a na glavi rogove. U rukama drži lanac i knjigu s olovkom, a na ledjima nosi koš. Kad dodju pred kuću, u kojoj imade djece, „zaruži“ vrag lancem. Ušav u sobu zapita Nikola u kući svako dijete: je li bilo dobro? Dobro dijete nadarit će angjeo darovima i zapisati u biskupovu knjigu; zločesto dijete zapiše vrag u svoju knjigu, pa ga uhvati, omota lancem i metne u koš. Obeća li dijete, da će biti dobro, pustit će ga iz koša; inače ga odnese, no na ulici dopusti, da uteče. Zločesta djeca, i ona, koja ne znaju moliti Boga, dobiju od angjela na dar šibu. Prije nego polijegaju, metnu djeca svoju obuću na prozor, jer će ove noći sv. Nikola obilaziti još jedanput kuće, pa nagradjivati djecu. Dobra djeca nadju u jutro u svojoj obući darove, a zločesta šibu.

Sv. Lucija, Iz buče (tikve) prave na taj dan glavu ovako. Na jednoj strani izrezu oči, usta i nos, odozgo nataknu kapu, a u buču stave zapaljenu svijeću. Tako se to dini kao strašna ljudska glava. Nataknu je na kolac i donesu do prozora one sobe, u kojoj ima zločeste djece, koja se dakako straše takove spodobe, pa im roditelji priete njome ciele godine. Na Lucijino metnu u 2 tanjura zrnja od pšenice, postave na prozor, da do Božića nikne i onda bude na stolu. — Muškarci počnu praviti od drva stolac na tri noge. Svaki dan radi čovjek nešto o tom stolcu, da bude gotov do polnoćke na badnjak. K polnoćki ponese čovjek taj stolac do oltara, pa onda za podizanja stane na njega, ogleda se po crkvi te vići sve „coprnice“, koje su u crkvi. Pozna ih po tome, što su za podizanja okrenute ledjima od oltara. No poslije podizanja treba da krene odmah kući, jer bi ga raznesle „coprnice“, kada se budu vraćale kući poslije polnoćke. - Djevojke odaberu na dan sv. Lucije veliku jabuku „zeleniku“, pa je prvi put zagrizu, i tako svaki dan do badnjaka odgrizaju od te jabuke, tako da do ponoćke ostane samo „ogrizak“. Kad djevojka udje u crkvu, baci taj ogrizak medju mladiće, pa koga pogodi, taj će biti njezin muž.

b) Vrhgorac u Dalmaciji.

Priopćio I. Ujević.

Svijećnica. „Kandalora* — pola zime fora“.** — „Veli Blaž, da je laž, veli gljistina, da je istina“.***

Sv. Matija. (24. veljače.) „Na svetoga Matiju svaka ptica zapiju“.

Sv. Grgur. „0 svetomu Grguru svaka ptica vije gnjizduru“. — „(Uvijek na istom mjestu) ko Grgur u Korizmi“.

Blagovijest. „Blagovijest, goveda u obijest (imadu paše), riba na mrijest, čobani u nesvijest (zapeče sunce)“. — „Ako na Blagovijest čisto sunce zadje, težak rodnu godinu nadje“. — O Blagovijesti „prva iskra u zemlju“ (počimlje vrućina).

Veliki četvrtak. Ovaj dan govore mnogi slijedeću molitvicu, te se nadaju za sjegurno spasiti: „Dušo grešna, bud' u vjeri krepna! Kada budeš putovati tijesnim klancim, dugim putim, susrest će te duh nečisti; reć će tebi duh nečisti: hodi k nami, naša dušo! Ti mu božja odgovori: nit sam tvoja, nit ću k tebi. Božja jesam, Bogu hoću. Kad sam bila na onomu svijetu, na Božijem cvijetu, govorila sam na blag danak, na veliki četvrtak sto križića, sto molitvica. Sveti križu, spasi mene! U ime otca itd.“. — Tako to ponavljaju stotinu puta.

Veliki petak. Ovaj dan puno piju vina, jer misle, da će se sve, što se popije, pretvoriti u krv.

Jurjev dan. Svi paze dobro taj dan, je li vedro, ili oblačno: ako je oblačno, onda slabo pčele, a dobro ljetni usjevi: kukuruz, proso itd. — Pastiri ustaju ranom zorom, te načinjaju „pišćake“ (pistake, od riječi pištiti — to su kao oni, što nose oružnici za doglase) od jasenovine. Odrežu mladicu, pa po njoj tuckaju i govore: „Poskoč' kora na drvetu, ko mješina najaretu“. Onda svrnu koru i načine pisćak, te pište po vas dan, da potjeraju vještice**** da im ne naškode marvi, mlijeku itd. Svi gledaju, da se ovi dan rano ustaju, jer kažu: „Tko se rano ustane na Jurjev-dan, taj ne će prispati kroz cijelu godinu“ (nego će se rano ustajati).

Poslovice: „Jurjev danak hajdučki sastanak“. „Nema Ijeta bez Jurjeva danka; nejma brata, što ne rodi majka“. — Jurjevu se broje konjma godine; o Jurjevu počme kukati kukavica.

Vidov-dan, Dobro vaditi med.

Sv. Ivan. U oči svetoga Ivana svuda se pale ;,svijetnjaci" (prosvjeta). U jutro rano, prvo sunca, gazaju bosi po torn pepelu na križ, te vjeruju, da im se ne će napeti na nogama „naboj“ za onu godinu. Drugi, ako ima blizu vode, urane prvo sunca, te se kupaju, i drze, da ih ne će ufatiti groznica kroz onu godinu.

Sv. Ilija. njemu cijene, da on upravlja gromovima, te ga se silno boje i većina taj dan ne radi, a osobito o guvnu, jer se boje kakove nesreće.

Sv. Ivan usjekovac. (29. kolovoza.) Onaj dan, u koji on u godini pada, drže za „nesretan“, te taj dan zovu „usjekovanje“. Onaj dan ne će, da „utuku“ (uškope) junca, konja itd., ne će da počmu rezati vinograde, ni u opće ne će da počmu nijedan posao. Taj dan ženskadija iznosi svoju robu na zrak, jer cijene, da se ne će izjesti. Drže još i to, da je Irudica prevezana za jedan stupac, te da u nju neprestano gromovi pucaju, a ona da govori: „Raja li se pčelica, radja li se ženica? Je da l' suda Božijeg?“, jer da ona cijeni, da bi onda njezine muke prestale.

---

* Talij. *candelara*.

** Talij. *fuora, fuori* vanka.

*** Ova se poslovica čuje do Rijeke. (L M,)

**** Kotarani se mnogo raduju Jurjev-danu. Ako im na ime blago dočeka sretno, taj dan, znak je, da će se očuvati preko cijele godine. U to ime u oči Jurjeva na večer oškrope i okade tamjanom sve svoje životinje i torove; mnogi prizovu i svećenika, da ih blagoslovi. Kažu li ovog dana lijepo poljski usjevi, znak je, da će biti dobra ljetina. Na večer uspiri svak pred svojom kućom vatru (koledu), nadajući se, da će ih sv. Juraj osloboditi od vještica. M. Zoric,

---

Mala Gospa. „Mala Gospa, crna zima“.
Sv. Frane. „Sv. Frane, nesta u polju hrane“.
Sv. Luka. „Sveti Luka, metni u njedra ruke, ne vadi ih vanka do svetoga Marka“. — „Sv. Luka u jambore lupa“
Izmedju *svih Svetih* i *mrtvog dneva* zvone po svu noć i kucaju (brecaju), da sakupe sve vjerne mrtve, za koje se onda odsluži misa.
Sveta Kate. „Sv. Kate, upeci u vatru gnjate“ (studeno).
Sv. Andrija. „Sveti Andrlja bjelobradija“ (led, snijeg).
Sv. Toma. „Sveti Toma ubi prasca doma“*

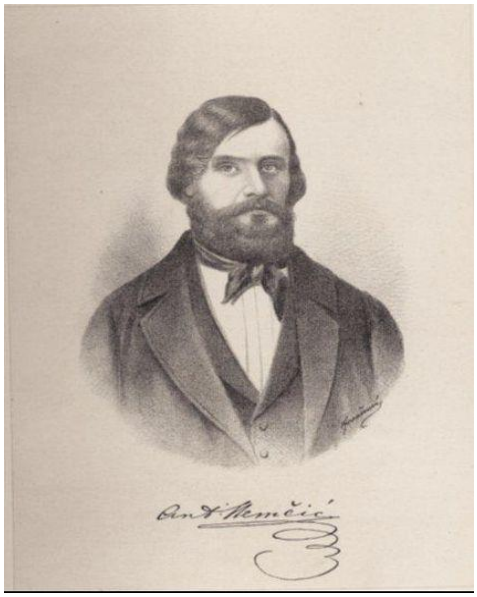
* Ova se poslovica čuje i na otoku Krku. I.M.

Mimogred navodim ovdje još ovo nekoliko poslovica, poznatih i dalje od Imotskoga, i jednu pitalicu:

Nije grehota debelu kokoš operušati.
Bjezi staru od zada, ma ne od riječi.
Držeći se novoga puta i staroga prijatelja.
Kad stari pas laje, valja vidjet šta je.

„**Putositnice**“

Antun Nemčić pl. Gotovinski



Antun Nemčić pl. Gotovinski
(„Putositnice“)

Bista A. Nemčića
na središnje trgu u Križevcima iz 1907. godine

Spomenik Antunu Nemčiću u Križevcima

PUTOSITNICE

A. N. GESTOTINSKOGA.

Antun Nemčić Gotovonski - Putositnice

„Šala sa istinom, kupus sa slaninom ..“ glasi početak stihova koje je Antun Nemčić Gotovonski (1813.- pokopan 1849. u Križevcima, hrv. Književnik; pristaša Hrv. nar. preporoda) napisao kao moto za svoje Putositnice, prvu putopisnu prozu u hrvatskoj književnosti koja je pisana štokavštinom. Vrijedna dijela su i: Prva hrvatska izvorna vesela igra poilirskog doba *Varmeđijanska restorana* ili *Tko će biti veliki sudac Antuna Nemčića*, poznatija pod imenom *Kvas bez kruha*, u kojoj se vrlo karakteristično ocrtavaju spletke oko varmeđijskog restorana tj. oko izbora županijskoga činovništva. A. Nemčić svojim likovima daje i karakteristična imena: Bezobrazić, Slatković, Vrtoglav, Nenasitić, Poderanić.

Motivacija pripovijedanja je putovanje, te razmišljanja, zapažanja i doživljaji autora na putu od Ludbrega, pa preko Križevaca, Zagreba, Jastrebarskog, Rijeke i Trsta do Venecije, Padove i Verone, a u povratku preko Trsta, Postojne, Ljubljane i Maribora do Graza.

Nemčić je na putovanje krenuo 28. veljače 1843. i to diližansom, da bi kasnije kombinirao putovanje brodom i željeznicom, u Veronu je stigao sredinom ožujka. Obzirom da je već 23. travnja bio u Zagrebu, to se smatra i datumom povratka.

Podravac i pravnik široke kulture, Nemčić, osim literarnih, povijesno-političkih opisa iznosi i kulinarske opservacije i opise jela, gostionica u kojima se zaustavljao, često začinjeni žestokim kritikama ali i pohvalama. Nažalost, do sada nitko nije obratio dovoljno pažnje i na te autorove, ne samo zanimljive nego i nama autohtona svjedočanstva o našem kulinarstvu.

Ironizirajući žderonje, ali strogo od njih dijeleći gurmane, kao poklonike kulinarske vještine i kulture, Nemčić kaže:

„Gospodo moja, želudac vam je napast velika, a čovjek vam je slab“

a u slijedećoj opasci ističe:

„Ako mjesec i zvijezde, kao što naravoslovci tvrde, stvari toli udaljene, na rašča i ljude upliv imadu, da li je čudo što želudac, stvar tako bliza, našimi načeli gospoduje?“

Putujući uz križevačku cestu pokraj mjesta Rasinja skreće nam pažnju kako je prije nekoliko stotina godina ovdje bilo „vodeno carstvo“i „neće li domala gvozdenica ovuda protezati se“. Već se na samom početku putovanja vidi kakav je bio vizionar, gvozdenica je zapravo – željeznica. No, isto tako kaže: „Ali, jao gourmandu ako ga ovdje podne ili bolje rekuć, glad dostigne. Svratiše bo zaludu tražiš, osim ako prosta nekakva kuća, s borovom metlom nakićena, ovo ime ne zaslužuje“.

Današnji ribnjak, koji je nastao prema tragovima starog, demantira Nemčića svojim ribljim specijalitetima i sigurno bi ga očaran jelima, kao: Smuđ u bijelom vinu i Riba na rasinjski način.

Smuđ u bijelom vinu

Sastojci: 1 kg smuđa, sol, 3 dl ulja, limun, 2 dl bijelog vina, 1 kg krumpira, nekoliko češnji češnjaka, 9 dag maslaca, vezica lišća peršina.

Očišćenog smuđa posolite i cijelog ga stavite u posudu za pečenje, prelijte uljem i ispecite na 200 do 220 ºC, bez okretanja ali uz češće polijevanje vlastitim sokom. Posebno u tavi kratko propirjajte kosani češnjak, dolijte vino i dodajte maslac, kad sve zajedno kratko prokrčka, prelijte preko smuđa i poslužite uz kuhani slani krumpir.

Riba na rasinjski način

Sastojci: 1 kg šarana, 50 dag luka, 5 dag slatke crvene mljevene paprike, 2 dag ljutih feferona, 3 dag koncentrata rajčice, 2 dl bistre goveđe juhe, 1 dl kiselog vrhnja, 1 žumanjak, sol, papar; valjušci: 2 jaja, 40 dag brašna, 1,5 dl mlijeka.

Kosani luk propirjajte na ulju, dodajte papriku (ulje ne smije biti jako vruće jer će se paprika karbonizirati i pokvariti će vaš trud), kosane feferone, sve zalijte juhom i prokuhajte 5 minuta. Ulijte smjesu vrhnja i žumanjka, posolite i popaprite, i kratko prokuhajte. Komade šarana skuhajte u slanoj vodi, složite na topli pladanj i prelijte pripremljenim umakom. Sve poškropite s malo vrhnja.
Kao prilog pripremite valjuške. Tijesto pripremite od brašna, jaja i mlijeka, žlicom kidajte manje komadiće i kuhajte ih u slanoj vodi i potom ocijedite. Valjuške također poškropite vrhnjem.

Na putu od Križevaca do Zagreba, Nemčić se razočarao gostionicom u Božjakovini, u kojoj se neka žena, „obla i crvena“, i krčmar poput „lipova boga“- nisu udostojali ni da goste priupitaju što žele (o.a.; ponegdje se neke navike ni danas ne mijenjaju).

U Zagrebu se peku u kotlovini, devenice, odnosno krvavice, i to na Novom trgu, tj. na današnjem Zrinjevcu. Počastio se „špikanom (pisanom) pečenkom“koja mu je očito odlično prijala. Bilo je to u kavani Černy koja se nalazila na istom mjestu na kojem se danas nalazi kavana Dubrovnik. Zapisuje da se uz ovo jelo pije – bukovčak, blagotvorena kap zagrebačkih gora.

Špikana pisana pečenka stari je zagrebački specijalitet, koji se nažalost danas može okusiti samo kod kuće, ako ga sami pripremite. Vidi naputak: Stara zagrebačka pečenka (Špikana govedina).

Nemčićevu diližansu u Jastrebarskom zasuo je snijeg, pa su putnici tu prenoćili. Krijepili su se plešivičkim vinom, a da im je tko ponudio pečenu puricu, bio bi priložio mekanu sredinu izvađenu iz mliječnog kruha („milibrot“), prelivenu sokom od pečenja. Mlinci nekada nisu išli uz puricu nego samo uz kokoš, patku, gusku.

U Karlovcu Nemčić hvali tadašnju gostionicu K sidru, ali joj se danas ne zna točna lokacija. No zna se da su tadašnji karlovački specijaliteti bili potočni rakovi s hrenom. Točan naputak toga jela danas se ne zna, pa možemo samo maštati o toj slasti.

Kulinarski opisi tustih golubova, špikanih kopuna, govedskih narezaka, janjetine, divljačine, sočiva, artičoka i drugog zelenja, voća i tijesta, uz vrčeve punih vina i kave u kavanama (u ovih mohki posvećenih kapelicah pije se za 16 centima findžan kave, a ako se 7 cent doda, tad se može i jedna cigara pušiti) i danas tjeraju vodu na usta. Kao i njegovo omiljeno jelo:

Nemčićevi lovački odresci

Sastojci: 1 kg govedine od buta (ruža),sol, brašno, maslac, jaja, sušena šunka, mast, papar u zrnu, 2 lista lovora, 2 dl kiselog vrhnja.

Meso izrežite na odreske veličine dva dlana, lagano istucite, malo posolite, uvaljajte u brašno i popržite na vrelom maslacu. Izvadite ih i na istoj masnoći kojoj ste dodali još jednu žlicu maslaca, ispecite onoliko jaja na oko koliko imate odrezaka. Na svaki odrezak stavite jaje i preko njih tanki oveći odrezak sušene i kuhane šunke. Odreske pažljivo uvijte i zavežite koncem. Namažite lim mašću, stavite odreske, nalijte vode da sve prekrije, dodajte desetak zrna papra, lovor i zapecite u pećnici. Kad su odresci napola pečeni dodajte vrhnje i pecite dok meso ne omekani. Odreske izvadite, uklonite im konac, prelijte umakom od pečenja i poslužite uz salatu od rotkvica.

Zadruga Bratanović u Podravskim Sesvetama

O odnosima u katoličkoj obitelji u Podravini izvrstan članak je napisao Željko Kovačić, koji je obradio zadrugu Bratanović u Podravskim Sesvetama koja je postojala do 1925. godine.
Zadruga Bratanović brojala je dvadeset i pet članova te godine, a njezina se imovina sastojala od 10 jutara zemlje, 100 hvati vinograda, 100 hvati šume, 3 jutra livade, dvije krave, dva konja, deset svinja, četrdeset ovaca i sedamdeset kokoši. Japica je bio otac koji je bio najstariji i najpoštovaniji član obitelji. Radio je što je htio, a odmarao se po volji. Njemu se davalo što je bilo najbolje od odjeće i jela, a od posla najlakši. Najčešće je radio u vinogradu, pa se vraćao pijan kući. Kad bi japica došao iz vinograda, svaki član zadruge bi stao iza svojeg kreveta. Svi su šutjeli i čekali što će reći japica. Japica je prozivao potom sinove po starosti i potom su dolazili za stol gdje su pili vino.
Snahe su svlačile svekra, vodile su računa u kakvu će postelju leći, a najmlađa bi mu oprala noge. Svi su ga oslovljavali sa vi, osim supruge. Prije objeda svi su molili, a on je vodio molitvu. Tako su činili i pri poljskim radovima. Japica je određivao što će se kupiti i kada će se koja stoka prodati. Zbog stalnog pijanstva, uloga japice je bila sve manja. Stoga se i zadruga raspala. Mamica je imala drugorazrednu ulogu. I ona se odmarala koliko je željela. Njezina je uloga bila najznačajnija kod pripremanja hrane za sve ukućane. Njoj je u tom poslu pomagala najstarija snaha. Mamica je određivala i redoslijed pečenja kruha. Najmlađoj je odredila brigu o dojenju krava i pripremanju mlijeka. Mamica je određivala kada će se prodati pilići, kokoši i jaja. Taj novac je koristila za hranu (sol i šećer), za kupovanje šibica i ostale manje potrebe. Snahe su mamicu oslovljavale sa vi. Mamica je brinula i o tkanju, udaji, uređivala je vrčak (vrtić pred kućom, ali nije odlazila na poljske radove) i pazila je na unuke pred kućom. Ona je samo izvještavala snahe kako su se ponašala djeca međusobno, a djecu su kažnjavale njihove majke. Nasljedstvo na zemlji trebao je naslijediti najstariji sin, ali budući da je on ocu opsovao Boga, otac ga se odrekao i prokleo ga. Budući da su svi ostali sinovi također imali neke probleme (jedan se svađao sa ženom, jedan je gradio kuću, a nije za to pitao oca, jedan je zaradio previše novaca u Americi, pa je otac zaključio da mu ne treba novaca), japica je odlučio da s njim ostane najmlađi sin Antun. Najmlađi sin se nije usudio tražiti prijepis zemlje na sebe, pa je stoga došao u vrlo nepovoljan položaj jer je trebao brinuti o ocu i majci, a nije znao da li će bez problema naslijediti zemljište na koje su računala i ostala braća. Zbog gubitka autoriteta japice i mamica je izgubila autoritet. Snahe su je počele optuživati da sebi uzima najbolju hranu pri podjeli. U zadruzi su prema kazivanju Mare i Antuna Bratanovića postojale brojne prednosti i mane: izbjegavale su se svađe i pazilo se na uzajamne odnose, zajednički rad se osjećao kao prisila, slabi su bili obroci jela zbog velike družine, nije se moglo jesti po potrebi, već u određeno vrijeme, spremište hrane je bilo pod ključem, japica i mamica su jeli kad su htjeli, zemlju su obrađivali stariji, a mlađi nisu trebali jer je bilo dosta družine, muž i žena su se uzajamno poštovali, djeca povezuju svoje roditelje i ne ostavljaju ih na teret drugome, nesuglasice do kojih bi dolazilo između žene i muža rješavali su roditelji muža i žene, majke su vodile računa o djeci i vodile ih u kolijevci u polje, unuci su poštivali baku i djeda, uživanje alkohola bila je sramota, pušenje je bilo dozvoljeno samo momcima nakon dvadesete godine, briga o djevojci bila je majčina obaveza, kad se spustio mrak svaka je djevojka morala biti u kući, slabije i bolesnije družinče imalo je zaštitu svih ukućana, miraz snahe nije bio u potpunosti njezina svojina, jer ga je morala davati kao naknadu za dio očevine svojeg muža, djevojke su imale veliku pomoć starijih i iskusnijih tkalja oko pripreme za udaju.

O nadničarima i slugama

O nadničarima i slugama ima zapisa: Marija Bango, rođena 1917. u Legradu, u svojem rukopisu o životu i običajima u Podravini između dva svjetska rata veli kako je kao djevojčica od 11 godina išla čuvati u okolnim selima krave, guske, djecu ili pljeviti u vrtu. Dakle, činjenica je da su djeca iz siromašnih podravskih obitelji odlazila na rad u bogatije obitelji.

„Ludi i žene, dakle i dečki, da bi si nekaj zaslužili, išli su delat drugem na pole. Nadnice su bile male, najviše se delalo za jelo, tj. za korpu krumpira cel den je delal, od svitanja do zalaska sunca."

Što su nadničari dobivali za hranu zapisala je također Marija Bango: „Jedna starica, bivša radnica za nadnicu, pričala mi je da su ih hranili kako gdje. 'Retke su bile one gazdarice koje su nas dobro hranile. Do zajtreka smo se več nadelale. Jesti su nam donesli oko osme vure i to prežganu juhu, negdi kukuruzne žgance, negdi debelu slaninu koju smo teško jeli onak samu s kruhom. Za obed bi dobili gda kiselo mleko, gda druzganoga belog graha. Sečam se da je pri jenom gazdi došla na stol zdela s kiselim krompirom, a gori nekaj črnoga kak klobasa. Prvi si je nametal v tanjir, mislili smo da bu klobase i za druge, ali nije bilo, bila je ta samo jedna. No kad je taj pojel krompir, počel je rezat klobasu, ali ju nikak ni mogel prerezati. Unda smo vidli da je to bil miš, a ne klobasa. A mi smo mu prije bili jalni.' Agnes Bango priča koliko su radili: 'Od ishoda do sunčevog zahoda, a dok smo žito kosili, unda i do pol noči. Po večerji smo išli nazaj na delo. Mašina je kosila, a mi ženske smo nabirale v snope. Kad smo snope povezale, onda smo napravili križe, v saki po 21 snop. Jedan snop je išel gori kaj je držal snope skup. Muži su kosili s kosama."

Opis žetve i vršidbe, Nada Matijaško („Žetva i vršidba II")

„Prije odlaska na njivu težaki se okupe u kući domaćina. U Kalinovcu najprije popiju rakiju, vino ili neki od domaćih likera, a zatim jedu trgance, sir z vrhnjem, špek, belu kavu, digani kolač s orejem ili makom, a u Kunovcu, nakon obavezne rakije fruštukuju cipov (beli kruh), šćipance ili rezance ili mlince z masti i vrhnjem; prežganu juhu ili belu kavu. Ako je njiva blizu, ide se pješke, a ako je daleko, voze se kolima. Ili kako nam rekoše: Bogataši su se pelali.

Već po izlasku iz dvorišta počinje pjesma. Nekada su to bile pjesme s tekstovima o vrijednim žeteocima ili željno dočekanom zrelom žitu tj. prave žetvene pjesme. Pjesme su pjevali idući na polje i vraćajući se kući, a također i u manjim predasima.

Ana Semren opisuje: 'Dok smo zišli na mekotu onda smo si malo otpopevali i jedno kolo odigrali oko zastave koju smo fteknuli v žito. Zastavu smo si same napravile – na štap zavezale crvenu šamlju, belu bluzu i plavoga fertuna. …' Ivan Balija priča što su žeteoci jeli: 'Kuhali su im žgance i kaše, najprostejše jer su bili bokci, a neko ih je i pital kaj bi jeli. Bili su zadovoljni ak su piti dost dobili, jer nije svaki gazda dal kolko su šteli. Navečer su popevali dok su si v štagalj legli, to su bili sve mladi dečki. U Koprivnički Ivanec su dolazili također Zagorci, a u Štaglincu su sami mlatili i šikali. …' Marija Vrban iz Ivanca veli: 'Dolazili su i Međimorci kaj su nam čelili, po četvorica. Spali su v štaglju, a dizali se v kmici, v četiri vure, i delali do kmice. Na polne su si počinuli. Baka je ipak gledala da dobro jedu. … Budući da su (žeteoci, op.a.) dolazili pješice, po povratku u Zagorje i Međimurje unajmili bi kola.'„

(Nada MATIJAŠKO, „Žetva i vršidba II" u: Podravski zbornik, sv. 17, Koprivnica 1991, 93-100.)

„M. Jambrešić-Štefančić, „Stara Koprivnica u sjećanju“

„U jutro prežgana juha i žganci, prosena kaša, bijela kava s cukorlinom. Na podne kuhala su se druga jela, kisela repa ili kupus s komadićem mesa ili sušenim kobasicama, krumpir pečen u pećnici, juha od rajčice, grah, rezanci s orasima, sirom ili pekmezom. Mama je u tjednu pekla kuružnjaču ili pogačice, ponekad i buhtle od dizanog tijesta, jer je za nas djecu bio potreban kolač makar bio i jeftiniji. Samo u nedjelju bio bi bolji ručak, kada se kuhala kokoš za juhu, a prilog mesu bio je pire krumpir s umakom od rajčice ili hrena. Ponekad se pekla guska, osobito na velike blagdane ili imendane. Tada smo imali orehnjaču ili makovnjaču, štrudle sa sirom, a isto tako i sitne kolače koje bi mama ispekla koji dan prije. Za šećer je bilo teško odvajati toliko novca koliko ga je trebalo za bijelu kavu, pa su se žene iz pokrajnjih sela bavile preprodajom cukorina, što je mama kupovala svaki mjesec, a mjera je bila po svakom naprstku, pa se tako i plaćalo. Tjedan prije Božića, kad bi se klali prasci, koje smo sami othranili vlastitom kukuruzom i bundevama, bilo je kolinje, veselje osobito za nas djecu. Tada bi mesar dao mjehur kojeg smo napuhavali.

Mesar je napravio krvavice i kobasice. Meso određeno za sušenje, i to šunke i slanina, bunceki od lopatica i sve drugo bilo je soljeno i stavljeno u veliko korito. Drugi dan bi mama skuhala smjesu koja se sastojala od mrkve, češnjaka, papra, lovorovog lista, soli, vode i octa, napravila je rasul. U tome se meso pacalo 3 tjedna, svaki dan bi se moralo okretati tako dugo dok nije išlo na dimljenje u sušaru. Slanina, koja je bila određena za mast rezala se u male komadiće i pekla na vatri u posudi dok bi se iscurila sva mast. Čvarci su se dobivali tiskanjem i cijeđenjem u stroju za čvarke. Meso koje je bilo određeno za pečenje nakon soljenja drugi dan mama je pekla u tepsiji, u pećnici, na komade, koliko je bilo potrebno za jedan obrok, te je stavljala u veliku posudu i zalila mašću. Tada nije bilo hlčadnjača ili frižidera, pa su se domaćice snalazile načinom da se pečeno meso sačuva u masti. Kad je potrebno, izvadio se komad, k tome ispekao krumpir i uz salatu ručak je bio brzo gotov. „M. Jambrešić-Štefančić, „Stara Koprivnica u sjećanju“

(Podravski zbornik, sv. 24/25, Koprovnica 12998/1999, 308-309.)

Narodni život i običaji na otoku Braču (Narodna umjetnost hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku, Vol.11/12 N0. 1 Srpanj 1975) - dr. sc. Josip Miličević;1933. – 2000.

Vinogradarstvo

Za početak jematve uzimao se blagdan svetih Kuzme i Damijana (27.IX), pa odatle uzrečica:

„Sveti Kuzma i Damjon, stavi grozje u badonj".

……. Trgačima su se za dnevni obrok davale frigane girice, a za večeru lazanje (domaći rezanci), „lešo" meso, ponekad i pečeno, a jedino je posljednjeg dana berbe domaćin obvezno priređivao pečeno meso i bolje jelo za večeru. Kada se „turnalo" (tiještilo) grožđe, pripremala se bolje hrana radnicima. Obično se tada uz piće pjevalo i igralo različite igre. ……

Završni posao oko vina je pretakanje i zatvaranje bačava nakon dovršetka vrenja vina. U svim mjestima seljaci smatraju da je to vrenje dovršeno na Svetog Martina (11.XI) pa se govorilo:

„San Martin, fato vin".

Toga dana muškarci jedni drugima odlaze na kušanje vina, pjevaju i vesele se. Neki se na štapovima nosili „buraće" (prošivene priručne mješine za držanje vina) pune vina i tako obilazili prijatelje. Među ostalim pjesmama pjevalo se:

„Živila buraća i sveti Martin
A kurba bi bi ko ga ne bi pil".

Vino se pretače samo po sunčanom danu, jer se vjeruje da će vino biti bistro ako jedan bistar i obrnuto.

Kad su točili vino pazili su da ne naiđe netko za koga se smatralo da ima „zle oći" jer bi on mogao „ukositi" (ureći) vino pa ne bude „ćaro" (bistro) nego mutno s mnogo „fece" na dnu.

Maslinarstvo

U 18. stoljeću bilo je toliko značajno da je na otoku bilo preko 500.000 stabala maslina, koje je davalo oko 800 vagona ulja, više nego čitava tadašnja Dalmacija.

Uzgoj žitarica

Iako se i u srednjem vijeku spominje na Braču uzgajanje pira, zobi, jarića, pšenice i kukuruza, nikada nisu proizvedene dovoljne količine za podmirenje otočkih potreba kroz čitavu godinu pa se žito uvozilo sa susjednog kopna.

Žetva je uvijek svečano proslavljena. Prilikom žetve ne požanje se sve žito nego se malo ostavi, govoreći da to treba biti pticama nebeskim. Iz istog razloga nije se pobiralo sve grožđe i sve masline. Posljednjeg dana žetve domaćica je pekla ljepši kruh u kojeg je stavila malo ulja. Pekla ga je pod crepnjom na ognjištu. Za večeru je bio bakalar i ostale vrste ribe. I u takvim prilikama u prijašnje vrijeme malo se jelo meso, čak ni od kokoši, jer se čekalo da ona snese jaje da bi se moglo prodati i kupiti riže, brašna i graha.

U poljima a i u vrtovima u blizini kuća uz žitarice uzgajala su se pojedine vrste povrća. Bob se sijao oko Svete Bibijane (2. XII) i govorili se da ga treba saditi samo u muške dane (ponedjeljak, utorak i sl.), ali nikako u petak jer se u poljodjelstvu, kao i prilikom svih ostalih

radova, izbjegavalo započeti rad u petak zbog općenito raširenog vjerovanja da je „petak slab početak“. Luk i krumpir sadi se u prvoj polovici veljače.

Voćarstvo

Uz smokve i bajame na Braču su se veoma mnogo uzgajali maraske (višnje), nešto manje rogači i šipci, a još manje ostale vrste voća.

Pčelarstvo

U srednjovjekovnim vrelima se navodi kako su se stanovnici Brača bavili pčelarstvom, a i danas to mnogi čine i dobivaju vrlo kvalitetan med.

Stočarstvo

U prošlosti je na Braču uzgajano mnogo koza, ovaca, konja, magaraca, mula, mazgi i nešto goveda za oranje. Većina pašnjaka je u brdovitom području u unutrašnjosti otoka. U prošlosti uzgajale su se i svinje a sada se ti čini u manjoj mjeri, kao što se sada rijetko uzgajaju konji i goveda, nego uglavnom magarci te nešto muli i mazge.

Ovčarstvo

Iako nazivom blago podrazumijevaju stoku uopće, upotrebljavaju termin blago i samo za ovce, kao najbrojnije domaće životinje. Ovčarstvo je prije II. svij. rata bila važna grana stočarstva, pa su često bila stada po 200 ovaca……
…….. Pastirski život bio je veoma težak, radili su dan i noć bez određenog radnog vremena, pogotovu zato što su danju čuvali ovce na ispaši, a noću od kradljivaca. Žeđ ipak nisu gasili mlijekom nego vinom, pa su stalno uza se ili preko ramena imali mješinu s vinom. Iako su čuvali dosta ovaca, rijetko su jeli meso. Jedino na Veliku Gospu uvečer skupljali su se pastiri, zaklali janje i malo proslavili. Janje se peklo na ražnju a iznutricu nataknu na štapić, omotaju „svilnicom“ - trbušna maramica i crijevima, nasole i peku na ognju. To je poznati bračk„vitalac“.

Sir i ostale mliječne proizvode izrađivale su samo žene. Za izradu sira mlijeko se ne kuha nego samo malo podgrije, unutra ubaci malo „sirišća“ i polako miješa. Sirište se dobije kada se zakolje tek ojanjeno janje ili kozlić, prije nego počne sisati, izvadi se njegov želudac, osuši, stuca i pomiješa sa solju. …….. Kada se mlijeko usiri, izvadi se, posoli i stavi na sušenje. Preostala voda zove se „surutva“ i na njenoj površini ima još masnoće koja se zove „škuta“. Kad se to nakon izdvajanja sira malo prokuha sva se škuta izdvoji na površini, pokupi se i stavi u „mišinu“ od koze ili ovna. Doda se malo čiste vode i onda se u mješini mućka oko jedan sat. Nakon toga se izlije u neki lonac a na površini ostaje maslac. On se rastopi i dobije se „maslo“ za upotrebu pri spremanju hrane. Masla nije bilo mnogo ali uvijek dovoljno za domaćinstvo, pa i za prodaju u manjim količinama ako je netko zatražio za bolesnika. Preostala surutva nakon toga se davala svinjama. Škutu bi kao krepku hranu obično pojela djeca sa šećerom ili namazanu na kruh.
……
…… Uz prodaju na sajmovima u mjestima po Braču, pastiri su prodavali ovce i janjce izvan otoka, u primorskim mjestima, a zbog velikog broja ovaca nisu uvijek ni bili sigurni da će uspjeti prodati. …. Vunu su prije nosili prodavati u Trogir ili su je mijenjali za

ulje u selima na Braču koja su proizvodila ulje. Davala se litra ulja za kilogram vune ili 1,5 litra ulja za kilogram sira, a danas se daje 3,5 litre ulja za kilogram sira.

Lov

U prošlosti je lov na Braču bio veoma razvijen. Lovilo se lisice, zečeve, kune, jarebice, prepelice, bravarive (vrsta jarebica), te različite druge ptice. „Puhe“ (puhove) se lovilo „pod ploke“. Bila su to četiri prutića koji su držali kamenu ploču a na jednom prutiću bila je smokva pa kad je puh povuče ploča pada i poklopi ga. Puhovi si bili (a i danas su) prava poslastica.

Meso puha slovi kao prava delicija pa stoga nije čudno što je tradicija lova na puhove iznimno stara i potječe još od vremena Rimskog Carstva. Rimljani su puhove pekli u medu, a gojili su ih u „dolia“ posudama i tovili orasima i kestenjem.

Puh najviše lovi i jede u Dolu na Braču i u Dolu na Hvaru. Običaj je početi loviti puhove iza Sv. Mandaline (22. srpnja). A dosta ih se lovi i iza jematve, kada su u punoj veličini i snazi jer se tada počinju debljati i spremati za zimu. Na visokim granama česmine, noću se žirevima hrane puhovi, kašlju i *cvokotaju* dok se premeću po stablima i vrlo često završe u mamcima. Doljani lovke - trapule nazivaju *gvozdicama*, a u njih još i stave marelice. Kažu da se najviše "pale" na oskoruše. Priprema puhova ima svoja pravila, a ona počinju od drvene tanke grančice. Ulovljenog puha se na nju nabije, stavi se na vatru, pa kad mu se krzno opali, lagano ga se nožićem odere do kraja. Onda se očisti, ispeče, stavi između dva komada *kruva* s malo soli. I to je početak gozbe, u kojem u vrijeme lova na puhe, od kraja sedmog mjeseca točno do Male Gospe, uživa veći dio življa Dola. Može na *žeravu, na gulaš,* na *moli rožonj,* svakako je dobar.)

Plokama su se lovile i ptice a kao mamac stavljala im se pšenica ili se napinjala ploka malim koritom za velikih suša. ……

Ribarstvo

Za ribolov brodovima i mrežama poznate su mnogobrojne „pošte“ (pozicije) na kojima ima najviše riba i ribari iz različitih mjesta otoka odlaze na ta mjesta prema određenom „bruškitu“ (rasporedu). Jedni love prema hvarskom bruškitu (u kome su Hvar, Brač i Vis) a drugi prema bruškitu na Šolti u Gohotama (Postira i drugi). Najstariji podatak o bruškitu potječe iz 1579. godine pod francuskom upravom vršene su neke izmjene, ali se ribolov prema starom bruškitu održao do novijih dana.

…… ……. Prije su do nekih udaljenih „pošta“ veslali i do 80 milja, a nakon ulova trebalo se natjecati s drugim brodovima tko će prije dovesti ribu na tržnicu u Split ili u tvornicu Mardešić u Komiži, jer nije bilo sigurno da će uspjeti prodati ribu. ……. Jedan dio lovili su da bi ga mogli u svom mjestu soliti za zimu. Najviše se solila srdela, skuša i lokarda. To je zimi bila omiljena hrana, a velike količine su se prodavale ili zamjenjivale s talijanskim ili grčkim trgovcima koji su dolazili brodovima i u zamjenu dovozili bob, različita sočiva, „kapulu“, naranče i razne druge proizvode, pa čak i sumpor za lozu. I mornari na tim stranim brodovima bili su siromašni, pa su bili sretni ako bi im ribari dali desetak slanih srdela da ih mogu jesti uz puru i pojačali oskudnu prehranu.

Riba se solila u drvene barile. Dok su u Komiži ribu solile žene (i na stotine ih je dolazilo u luku kada su stigli brodovi da bi solile i tako zaradile koji dinar), dotle su na Braču to radili samo muškarci. Posebno je bio plaćen onaj koji je bio dobar stručnjak za solenje, jer je trebalo dobro rasporediti ribu u barilu i posoliti, kontrolirati nekoliko dana dok „sazrije“ ponekad je oprati i skinuti ulje što se stvara na površini jer bi se od toga sve pokvarilo.

U zimsko doba je teško loviti ribu, a za post na Badnjak ljudi je traže, pa su ribari imali svoje male „piškere“ gdje su mogli duže čuvati ribu da je prodaju kada su više cijene. Imali su prilikom ribolova jednu malu gondolu i odmah na pučini u nju prebacivali ribu. U njoj je bilo

dovoljno vode da bi riba ostala živa, dovukli je do piškere i iz nje prebacili ribu. U tom malom ograđenom ribnjaku more je stalno protjecalo. Ribari su svako jutro lovili manje ribe i ubacivali u ribnjak radi prehranjivanja velikih riba. U takvu ribnjaku su pojedinci imali i do 200 kg kvalitetnije ribe: ugora, škrpina, kantara i jastoga. Kantari su najpitomija riba i čak iz ruke jedu hranu, dok je ugor nepovjerljiv i ugriza.

Pored ribolova s velikim mrežama lovilo se i malim, ostima, udicom, ……

Nekoliko puta godišnje ribari su s barkama i kompletnom opremom pratili crkvene procesije, vjerujući da time osiguravaju blagoslov i sreću u ulovu.

Rad na crkvenim dobrima i davanje crkvi

U prijašnje doba svaka je obitelj birala najboljeg bijelog grožđa, ostavila ga duže na trsu da dozori i malo posuši, pa se to bralo i nosilo za pravljenje vina za misu kroz svu godinu. Kad se završila berba maslina i načini ulje, svako je domaćinstvo odnosilo po nekoliko litara u crkvu da bi bilo za gorenje pred oltarom. Na Sveta Tri kralja svećenik je obilazio i blagoslivljao kuće, pa su mu i tom prilikom davali vina i ulja, a uz to se davalo ministrantima koji su išli s njim (bilo ih je 4.5): bajama, oraha, jabuka i naranči. U pjesmi *Šor kuratova jematva* A. Nižetić opisuje to skupljanje darova:

„Kad obajdu pet, šest kuć,
Sluga već ne more sve darove vuć,
Pa naprti to na svoju škinu
I odnese u popa kužinu“

……..

Za Badnji dan ili pred Božić nosilo se svećeniku svinjske noge a „potestatu“ (načelniku) svinjski jezik, i to je bilo obavezno. ……

Jedan je kazivač rekao kako je kao mali dječak zatekao svećenika gdje na Veliki petak jede pečenu kokoš i kada ga je opomenuo da je post i da griješi, svećenik mu je odgovorio: „Što ide unutra nije grih, nego što ide van to je grih“.

Društvene i ekonomske prilike

……
……

Hrana je bila jednostavna i bilo je mnogo siromašnih koji su oskudijevali u hrani. Govorilo s eda je grijeh ne omrsiti se na Božić i Uskrs, …. Su mu pričali kako su siromašni posudili nož kojim je netko rezao meso da bi njime odrezali kruh i tako se omrsili. … Težaci su rijetko kupovali meso. … da su siromasi uglavnom kupovali ovčju ili kozju glavu i drob. Neki su siromasi jeli kuhanu rodakvu (rotkvu), koja se samo posoli i malo zaulji… …….znalo se skupiti nekoliko ljudi na obali i bacali su braveću glavu. Koji je uspio najdalje baciti glavu on ju je dobio, a svi ostali su prikupe novac za nju i plate mesaru. Isto se činilo i s bakalarom, svi plaćaju, a odnosi ga onaj tko ga uspije najdalje baciti. …

Ka d su težaci išli u polje, nosili su komad domaćeg kruha i malo smokava, time se radilo sav dan, a za večeru je bila maneštra ili lazanje (domaća tjestenina), ili pak jelo od krumpira, graha i drugog povrća. ……

Ako je netko zaklao svinju, onda je *bržolu* davao prijateljima, svećeniku, liječniku i rodbini pa je gotovo sve podijelio, a njemu su ostali jedino pršuti koje je sušio na dimu. Pravilo se malo kobasica i *kulina*. Kulin je sličan krvavicama, ali se u nj dodaje pšenica, suho grožđe, prženi kruh, gariful, sjeme mravinca i kanela.

……..

Kad se donese doma kukuruz mora se samlit, od toga kukuruza skuhan puru i napravin mu jednu malu pogaču da je moga nešto drugo pojist sa njim. To je bio kruh. ….. mi smo sadili šenicu brzorodnu, onda onu leću, sočivo. Onda je svaki težak ništa našo, po kvintal, po sto kili, ko dvadeset kili onega graha, velikega graha. To je bi veliki grah da biste vi jeli, kad su bile one velike mlade mošnje, pa onda posolit, lešo pa jist. Onda je bilo i graha da bite bili stukli grah, fažol, šenicu i sve to skupa pomišat i slanutak i sve to jist, i to se zove sočivo. ……..

Za vrime glada smo jili one ošjobodi (ošljebad; šarena badeljka, bijeli stričak, sikavica, artičok divlji,…) i svakega vraga, oni mladi, pa one oskorušice, svake divjači, svega smo jili. Jili smo legemine (biljka s mahunastim plodovima; mahunarke). To je ona pašta ča jako smrdi. Kad ste stavili u lonac, to je imalo niki posebni vonj, bite volili zemje se najist ili trave, nego te legumine. To je bilo kao guma.

Ženidbeni običaji

…… …… Najviše se ženilo ujesen nakon dovršenja berbe, uglavnom oko Svete Kate (25. 11.), u Adventu (kroz četiri tjedna prije Božića) nije se smjelo ženiti, a onda se opet mnogo parova vjenčalo u pokladne dane.

Uoči vjenčanja ili na dan vjenčanja ujutro rodbina i prijatelji donosili su djevojčinoj kući hranu i piće da bi im olakšali pripreme pira. Donosili su naviše torte i druge slatkiše, prošek i vino. …….

Na večeri kao predjelo dolazi pršut i sir, a onda se donosi juha, zatim rižoto, kuhano meso, „lešo“, slatkiši, bijelo i crno vino i prošek. Rakija se nije pila. A onda, kada na stol treba doći pečeno janje, redovito se peče jedno ili dvoje janjadi, dolaze u kuću trojica ili četvorica mladića koji znaju pjevati veras. Veras je zapravo vrsta serenade koju često pjevaju mladići djevojkama pod prozorima. Harmonikaš izađe pred njih, doprati ih u kuću i svira dok oni pjevaju:

Svima dobro veče
koj' ste u ovom piru,
vazda hvalte Boga
i živite u miru

Mlada nevistice,
poklon ti dajemo
svemu rodu diko.
svi se radujmo.

Od majke vas prosili
poštenjem tolikim,
sad su vas doveli
s veseljem velikim.

Gospodine Bože,
sad ću vas moliti,
od srca poroda
da budu imali.

Na prvom rođenju
mladu nevisticu
koja će vam zibat
ostalu dičicu.

Na drugom rođenju
mladog mornarića (ili težačića)
koji će vam biti
u starost hranića.

Na trećem rođenju
popa redovnika
koji će vam biti
svemu rodu dika.

Božićni i Novogodišnji običaji

…… …… Nekoliko dana prije Božića pripremala se hrana, neki kolači a posebno medenjaci. Radi šale nekada se znalo staviti u medenjak malo vune ili papra da se tako napakosti nekome tko je „ingord“ (halapljiv) pa uzima najveće kolače. Na Badnji dan se postilo, nije se jelo gotovo ništa nego samo par „fritula“ ili „pršurata“ i malo rakije. ---------- Nakon toga bila je večera i to redovito posna sa zeljem, bakalarom, nekoliko vrsta ribe, pečene, „frigane“, „lešo“ i „brodet“, te na kraju vino i „pršurata“. I prilikom večere neki su domaćini davali badnjaku (badnjak – hreb – deblo ili panj od masline ili česmine, morao je biti veći da bi gorio do Tri kralja) „večere“- od svake vrste jela po malo stavljali na badnjak. Badnjak su polijevali najboljom vrstom crnog vina a onda su svi pili malo vina iz te čaše. Poslije večere popečkom su udarali po badnjaku da lete iskre i govorili da će biti toliko svatova koliko iskara ili da će biti toliko stoke. U vrijeme večere gorila je svijeća zataknuta u čašu s kukuruzom ili drugim žitom. Gledalo se na koju stranu bolje gori i kaplje; ako je na jednu stranu , onda će bolje roditi masline, a na drugu višnje, na treću grožđe, a ako gori prema moru onda će biti dobar ulov ribe. ……. Božić slavi svaka obitelj za sebe.
……
Domaćice su čekajući ponoćku pripremale jelo za Božić i slatkiše: „hrustule“, „pršurate“, roguše“ (o.a: mjera, duljina od kažiprsta do palca, pletenica od kruna, što se mijesi djeci), i „strilac“. „Roguše“ su se davale ženskoj a „strilac“ muškoj djeci a obadva ta kolača bila su sa bajamima u kori nabodenim u tijesto. Za Božić se pekao i bolji kruh u kojega se stavilo malo ulja i zvao se „božićni kruh“. ……..

Poslije ponoćke si jedni drugima čestitali, častili se i odmah jeli mesnu hranu, a mladež se skupljala u pojedinim kućama te se zabavljali, plesali i častili se na kominu pečenim „divenicama“ i „bržolama“.

Na Božić ujutro prvo se pije kava a onda jedu „pršurate“. Zatim slijede različita jela s meso, uz to pečenje od kokoši, janjeta ili mlade svinje, što je ovisilo o bogatstvu domaćina. Pred Božić su se klale svinje pa se pekla „bržola“. Radilo se to na blagdanu sv. Tome. Zato se govorilo: „Sveti Toma, ubij projca doma“. Od svinje su se pekli pojedini komadi na ražnju, a nikada cijela svinja. Peklo se na ognjištu na dan Božića da bi bilo toplo pečenje. Janje se peklo čitavo na ražnju. Sva tri dana Božića jednako se slavilo.

Kolendanje

Od Stjepan dana (drugog dana Božića) uvečer počeli su mladići kolendavati ili kolendrati. Najviše se to činilo oko Nove godine, a trajalo je do Tri kralja.

Kolejani ili kolendari dođu pred kuću, otpjevaju pjesmu kojom pozdrave domaćina i sve ukućane, a domaći im otvaraju kuću i zovu ih unutra te časte jelom i pićem. Obično im daju pršurate i hrstule a za piće prošek.

Krneval ili poklade

Maskirani mladići išli su po mjestu od kuće do kuće s lutkom Krnevala, ljudi su im davali vina, prošeka, slanine i slatkiša ili nešto novca, pa su time činili za sebe gozbu. Vino se skupljalo u mišine, jedan je nosio „krtol“ za jaja a jedan „krtol“ ili kofu za meso i slaninu…… U jedanaest sati navečer toga dana zvonilo je zvono i to je bila „manjarola“, tj. znak da je do ponoći još jedan sat i da se može još jesti mrsna hrana (a obično se toga dana jela tjestenina sa mesom). U ponoći je počinjao korizmeni post. Ako je ostalo nešto

mrsne hrane moglo se pojesti u četvrtak ili, kakao je zabilježeno u Bolu, mrsna hrana se natakne na špagu pa stoji do svršetka posta. Ako se pokvari, baci se, ako je dobra, jede se na kraju posta.

Uskrs

…….. Poslije mise mladići s time (palmine grančice s buketima cvijeća) čekaju pred crkvom i daju djevojkama, a one su im za uzvrat pekle velike garitule, kojima je u upleteno tijesto bilo umetnuto 15-20 jaja i to im davale za Uskrs

……..

U petak mesari nisu smjeli klati stoku: Smatralo se da je grijeh na Veliki petak mijesiti kruh jer će u njemu biti krvi. Vjerovalo se da će se dobiti onoliko krvi koliko se toga dana popije crnog vina pa kazivači govore kako su poneki pripremali bakalar i zelje da bi mogli više piti i popili su po 5-10 litara vina toga dan. Pilo se čisto vino, bez vode.

Na Veliki petak bio je obavezan post i jela se samo pečena ili kuhana riba i slane srdele.

……..

Domaćice su za Uskrs bojile jaja, u prijašnje doba uglavnom u crvenu i žutu boju, pripremale su meso i različite slatkiše. Najviše su se pekle „garitule“ – kolač s jednim, dva ili tri jajeta u upletenu tijestu. „Garitule“ su se uglavnom davale djeci iz kuće ili onima koji su došli čestitati Uskrs. Uz to se obavezno pripremao slatki okrugli kruh zvan pinca i sirnica.

Blagoslov jela rjeđe je bio u subotu poslije podne, a više u nedjelju ujutro na ranoj misi. Domaćice su nosile u košari blagosloviti: „pincu“, „garitule“, jaja, sirnice u novije vrijeme, i sol. Na Uskrs ujutro kao prvo jelo moralo se jesti to blagoslovljeno jelo, a u Milni je bio običaj da se stave u usta i zagrizu tri lista blagoslovljene masline, no nije ih trebalo progutati.

Kora od blagoslovljenih jaja nije se smjela bacati bilo gdje, nego samo u oganj.

……..

Ognjište – komin

Ognjište ili komin bio je temelj narodnog i obiteljskog života sve do 20. stoljeća. Bio je obzidan kamenom, no središnja površina bila je prvo od nabijene zemlje, a zatim od *matuna* (opeka, cigla) koji su bolje podnosili vatru. Nalazilo se uvijek u kuhinji, prvo u sredini prostorije, pa zatim na jednom njezinom kraju. Stari su komini bili niski, no s vremenom su se radili na sve višem podzidu kako se ne bi bilo potrebno saginjati, da bi na kraju poprimili potkovast oblik koji je olakšavao pristup vatri. Oko komina su se sakupljali ukućani i gosti i u svakodnevnim i u svečanim prigodama, a posebno u zimskim danima.

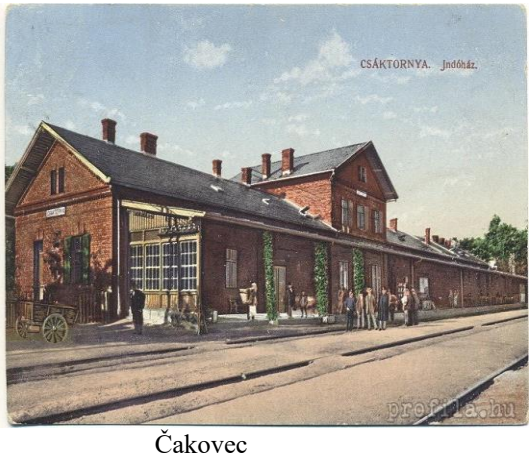
Na kominu je gorila otvorena vatra na kojoj se kuhalo, u užarenom pepelu također se pripravljala hrana u peki ili čripnji, a dim je u primitivnim prizemnicama izlazio kroz vrata. Kasnije se počelo graditi dimnjake nad ognjištem, pa je kuhinja postala još ugodnijim boravištem, a oko ognjišta i dimnjaka počinju se postavljati drvene *skancije* - police za odlaganje pribora i tanjura. Dok se spavanje povlačilo sve dalje od ognjišta, pa na kraju i odvajalo u drugu prostoriju ili čak drugu kuću, dnevni je i večernji boravak uvijek ostao vezan uz prostor komina.

MEĐIMURJE i PODRAVINA

Ludbreg

Ludbreg

Ludbreg



Čakovec

Čakovec

Koprivnica – Zrinjski trg.
MARKO STARC

Koprivnica 28. Zrinjski trg.
CVIJIĆ

Gjurgjevac

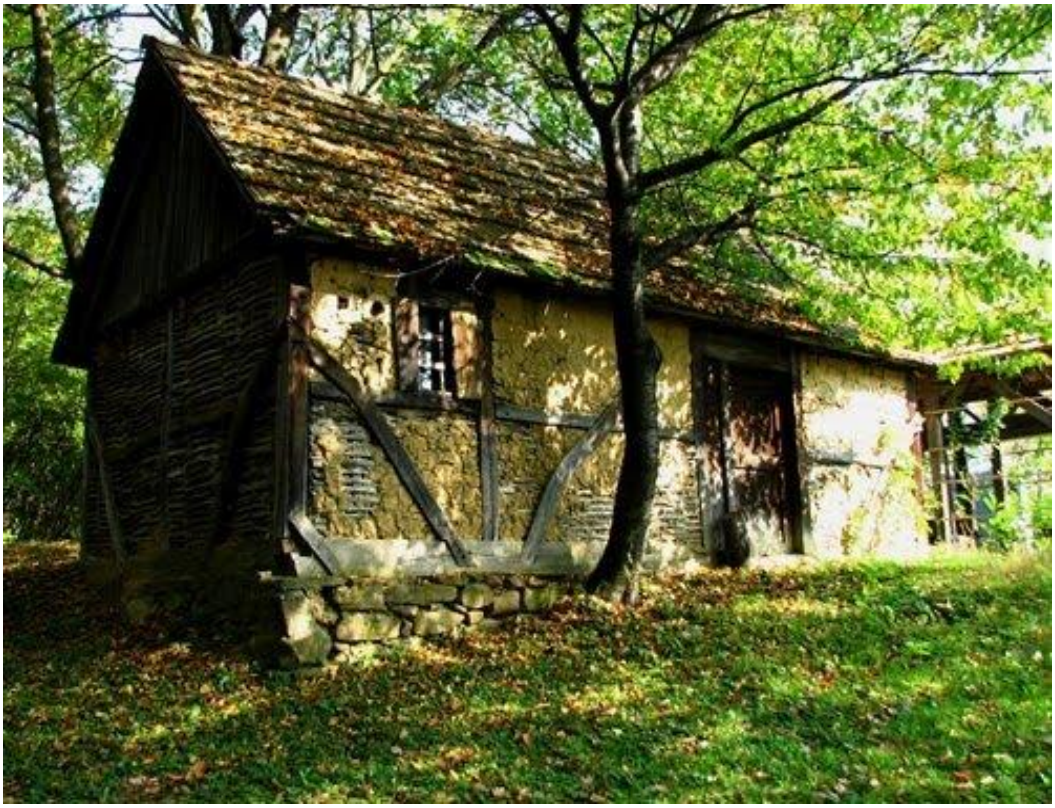
Stari grad Đurđevac

žetva

mlin

Međimurske i Podravske kokoši

Dravska guska



Hiža od drva i blata

Drvena hiža i slamnati krov

(unutrašnjost kuće)

Pleteni proizvodi

Iz naših starih etnografskih zapisa, starih više i od stopedeset godina, možemo mnogo toga saznati iz naše kulinarske baštine. Nažalost, naši „kulinarski stručnjaci“uopće ne koriste te stare zapise kako bi „otkrili“našu autentičnu i tradicionalnu kulinarsku kulturu, promovirali je i stavili na naše jestvenike. No, najlakše je posegnuti za raznim naputcima kojima se porijeklo ne zna, a da pritom dobivaju „epitet naših starih jela“, jer su ih navodno radile naše „none“ili „bake“ili „grose“.

Fašnik ima veljke joči i duge mostače.
Pepelnica se dosmica Koli njega skače.
Denes zeljem gibanica.
Zutra povrtnica.
Tomo vam je semo kriva Stara pepelnica.
(Prolog - Međimurje)

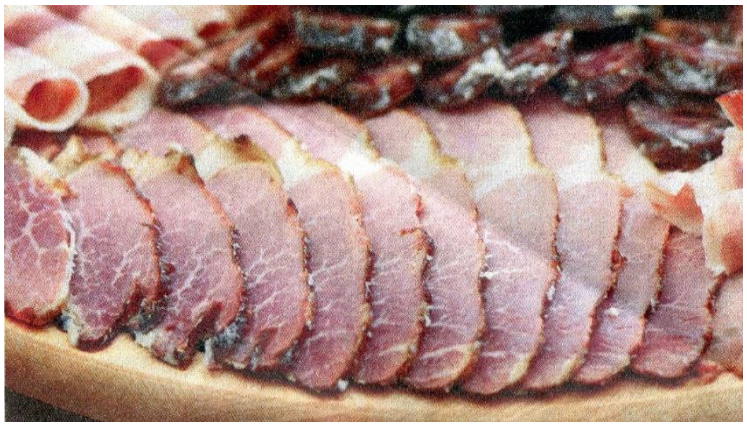
Međimurje obuhvaća najsjeverniji dio Hrvatske, koji je najpovezaniji s dijelom Europe. Smješteno je na dodiru dviju velikih reljefnih cjelina: Istočnih Alpi i Panonske nizine. To je pretežno nizinski kraj trokutasta oblika, omeđen na prirodnom granicom na sjeveru i istoku rijekom Murom, na jugu rijekom Dravom i na zapadu hrvatsko-slovenskom državnom granicom. Međimurje je smješteno u području umjereno tople, vlažne klime s dobro izraženim godišnjim dobima relativno vrućih ljeta, hladnih zima, brzim porastom temperatura u proljeće i povoljnim temperaturnim prilika u jesen. Na obrađene površine otpada više od polovice teritorija, a najvažnije su kulture krumpir (u Hrvatskoj se krumpir naziva i „kruh sirotinje”), pšenica, kukuruz, uljna repica i šećerna repa; vinogradarstvo i stočarstvo (uzgoj svinja i goveda).

Podravina nizina između Drave i sjevernog ogranka Macelja, Kalnika, Bilogore, Papuka (jedini hrvatski prostor gdje je naseljavanje čovjeka neprekinuto od lovaca na mamute i bizone do današnjih dana. Pojedini dijelovi stari su i 400 milijuna godina. Uz Yellowstone, češko sredogorje i Novi Zeland jedinstveno nalazište stabastih vulkanskih stijena i jedinstvena oaza prašumskog tipa bukve i jele.) i Krndije.

Najbolji merkantilni krumpir, kažu, uspijeva samo u Međimurju, u kojem se sadi već više od dvjesto godina, pa nije čudo što se u lokalnom pučkom jelovniku nalazi i nekoliko autentičnih specijaliteta od krumpira. Ta stara jela, prastare poslastice, navedene u knjizi, pripremaju se vrlo jednostavno, i bila bi na turističkom kulinarskom stolu pravo otkriće kao toplo predjelo, pogotovu u sastavu jelovnika za svečaniju večeru.

Slatka bijela repa, u sjeverozapadnoj Hrvatskoj (osobito u Međimurju i Podravini) rado se kuhala i s mesom peradi, pa i sa svježom svinjetinom.

Ljetni međimurski i podravski objed (ručak) vezan uz svježe pečeno svinjsko i teleće meso, nezaobilazne žgance i kašu, onaj zimski okreće se suhom mesu koje **predvodi meso iz tiblice**, pečeno ili posušeno svinjsko meso, sačuvano u masti, posluženo uz druga suha mesa, poput suhih jezika i nezaobilaznih *čurki* – bijelih kobasica od prosa, brašna i dobro začinjene masti, ili onih crnih s krvlju i ponutricama. Poslužuju se pirjanim kiselim zeljem (kupusom) ponekad i s nekom od mnogobrojnih kaša, valjušaka ili žganaca. Ako je svinjetina jedna od važnih uzdanica kuhinje, onda je to sasvim sigurno i perad.



Meso iz tiblice

Perad, pitoma ili divlja, osnova je stoga mnogih maštovitih jela, od pečene, kuhane i panirane (pohane) peradi. Jedna se vrsta izdvaja, a to su patke (race). One, uz guske i kokoši, koje su također svojevrsni zaštitni znak, odražavaju dio biti kuhinje i zemlje. Još od rimskih vremena stotine su mlinova i mlinica svakodnevno mljele žitarice u brašno, tu osnovu gustih umaka, kolača i, naravno, kruhova.

Ispod mlinskih kotača koji pokreću mlinsko kamenje struji snaga rijeka, a u njihovu podvođu ribe, važna stavka kulinarstva.

Međimurska Štruklijada iz osamdesetih godina, na kojoj su Međimurke pokazivala i natjecale se između sebe, sa svojim prvorazrednim štruklima, nažalost zaboravljena je manifestacija. Nadjeveni „štruklji“hajdinom (regionalnom omiljenom kašom), zelenim i lisnatim povrćem (kao samoborski ili plešivički zelenjaki), ribanim tikvama i sirom, ribanim tikvama i makom (kao u zagorju), repom, orasima, rožičkima, samo su lijepa sjećanja.

Krumpir s vrhnjem - krumpir treba iskuhati u ljusci u slanoj vodi, oguliti, narezati na ploške, složiti na zagrijani pladanj, po potrebi dosoliti i preliti vrelim slatkim domaćim vrhnjem. Kao aperitiv najbolje će odgovarati laganije bijelo i blago kiselkasto domaće vino.

Vrhnjača

Sastojci za tijesto: 50 dag pšeničnog brašna, 3 dag kvasca, 1 žličica soli, 2,5 dl mlijeka; 50 dag čvaraka,; mast i brašno za posudu u kojoj se peče; po želji kiselo vrhnje za premazivanje.

Razmrvljeni kvasac umiješajte u malo toplog mlijeka i dodajte malo brašna te stavite na toplo. Kad kvas uzađe, umiješajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Neka na toplome opet uzađe. Od tijesta oblikujte okrugli oblik debljine palca i stavite u podmazanu i pobrašnjenu zemljanu posudu. Odozgo pospite čvarcima, a po želji premažite vrhnjem. Neka opet na toplom uzađe. Pecite pola sata na 200 ºC.

Šulenki (kašica, tijesto za juhu)

Sastojci: 30 dag glatkog brašna, 2 dl mlijeka, mala žličica soli.

U posudu stavite brašno i posolite. Mlijeko stavite kuhati, kad se malo zagrije ulijete brašnu 0,5 dl mlijeka, ostatak i dalje kuhajte. Prstima miješajte brašno i mlijeko, oblikujte šulenke. Prstima miješajući brašno i mlijeko oblikujete „zrnca“ u obliku žita. Ako ste stavili previše mlijeka dodajte brašno, ili obrnuto ako je presuho dodajte malo mlijeka.

Šulenka, šuliki, šuljiki – mliječna juha

Sastojci za 2 osobe: 10-15 dag glatkog bijelog brašna, 7-9 dl mlijeka, 1 mala žličica soli.

U posudu stavite brašno i malo posolite. Posebno stavite kuhati mlijeko. Kad se mlijeko malo zagrije dodajte oko ½ dl i zamijesite tvrdo tijesto. Neki tijesto umiješaju s topolom vodom umjesto mlijekom. Po potrebi dodajte malo mlijeka ili vode (ako je tvrdo) ili brašna (ako je rijetko). Prstima oblikujte šulenke (šulike, šuljike - zrnca) i stavite ih u uzavrelo mlijeko i skuhajte. Kuhajte oko 5-8 minuta. Ne stavljajte svo tijesto odjednom jer će se zalijepiti. Kad šulenki isplivaju na površinu znak je da su kuhani.
U gornjem Međimurju običaj je soliti ovako pripremljeno jelo, dok u donjem Međimurju šećere. Možete poslužiti sa željenim pekmezom ili posuto mljevenim orasima i makom umiješanim sa šećerom. Jelo se mora odmah jesti jer se brzo zgusne. Pazite da jelo ne bude pregusto.

Šuliki u Međimurju a šuljiki u Bribiru, dokazuje da kulinarstvo spaja i „udaljene“ krajeve. Za vrijeme Zrinskih i Frankopana, naših dviju najznačajnijih plemićkih obitelji, ovo jelo prireñivalo se i u Međimurju i Primorju, ali uz „malu“ razliku u pripremi i posluživanju, jedno je gotov jelo a drugi prilog jelu. Međimurcima je ovo jednostavno jelo osnovno jelo u jednom obroku, dok su ga Primorci „obogatili“ i stvorili jelo za „plemićki stol“.
Naši gastro povjesničari, ukoliko i postoje, morali bi pomnije istražiti naša jela, kao i ovo, kako bi ukazali na našu bogatu baštinu tradicijskih jela.
Komadići tijesta nepravilnog oblika slična je listovima biljke šulac.

Šulac (lat. Crambe tataria Jacq.) šišarica koja raste po pjeskovitim brežuljcima i po okusu podsjeća na repu. Mladi listovi (debeli, perasti i rascijepani) pripremaju se sirovi kao salata, ili kuhaju kao varivo.
Šulja 1. donji dio odsječena stabla, panj; 2. ostatak žita od vršenja pomiješan s pljevom; 3. zakržlja plod (šupalj lješnjak, orah i sl.); 4. pšenica u kojoj svaka vlat u klasu ima samo jedno zrno, jednozrnka; 5. s pljevom pomiješano žito.

Specijalitet ukrajinske kuhinje, koje priprema i manjina kod nas, u okolici Lipovljana

Šuliki medeni s makom *(desert)*

Sastojci: 2 čaše brašna, 4 velike žlice mlijeka, 1 jaje, 1 velika žlica meda, 1 velika žlica maka, 1 velika žlica maslaca, 1/2 čajne žlice sode, Za umak: 3 velike žlice maka, 1/2 čaše meda, 1/4 čaše prokuhane vode

Jaja umiješajte s medom i dodajte opran i poparen mak (mak prelijte vrelom vodom, dobro isperite, zatim ponovno prelijte vrelom vodom i pustite da odstoji 15 minuta. Potom vodu izlijte, mak prosušite ubrusom, da u njemu ne ostane vode i zgnječite ga u avanu/mužaru/stupi). Od ostalih sastojaka zamijesite tvrdo tijesto, razvaljajte ga u sloj debljine 2-3 mm, stavite na limeni uložak u pećnici, nabodite viljuškom i ispecite u pećnici. U pripremljeno makovo mlijeko ulijte med te stalno miješajući razrijedite s vodom. Tim umakom prelijte sitno nalomljene komadiće pečenog šulika i dobro promiješajte, omogućujući im da se dobro natope umakom.
Makovo mlijeko
Mak prelijte vrelom vodom, pustite da dobro nabubri, ocijedite vodu, prosušite mak ubrusom i izgnječite ga u porculanskoj stupi, postupno u vrlo malim dozama (po jednu čajnu žličicu) dolijevajući prokuhanu vodu. Tako pripremljeno mlijeko pomiješajte sa šećerom i vodom ili s medom i vodom.

Gašprec

Sastojci: 1 kg kukuruznog kruha, 20 dag kosane masti, 20 jaja, 3 dag soli.

Ploške kukuruznog kruha propržite naglo s obje strane na kosanoj masti. Jaja razmutite, posolite i prelijte preko praha. Kruh još malo popržite i poslužite kao predjelo.

Kuruzni močnjak

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag kosane masti, 4 jaja.

Mlijeko, brašno, sol i jaja dobro izmiješajte i pecite na vreloj kosanoj masti. Stalno miješajte dok ne postane kašasto. Poslužite kao predjelo.

Krumpir s kiselim vrhnjem

Sastojci: 30 dag krumpira,5 dl kiselog vrhnja, 10 dag kosane masti, sol.

Sitniji krumpir ogulite i narežite na polovice. Posolite i stavite u vruću kosanu mast. Kad je napola pečen prelijte kiselo vrhnje i još malo zapecite. Poslužite kao predjelo.

Meso s tiblice

Sastojci: 50 dag mesa s tiblice, 40 dag domaćih kobasica, 60 dag svježeg kravljeg sira, 3 dl kiselog vrhnja, 3 sira turoša, feferoni, luk, kosani peršin, svježa paprika.

Meso i domaće kobasice narežite i stavite na poslužavnik tako da u sredini budu narezani turoši. Sve okružite lukom i svježom paprikom i feferonima.
Svježi kravlji sir narežite na ploške, prelijte kiselim vrhnjem i ukrasite kosanim peršinom. Po želji pospite mljevenom crvenom paprikom. Možete ukrasiti još i mladim lukom i rajčicom. Poslužite kao predjelo

---

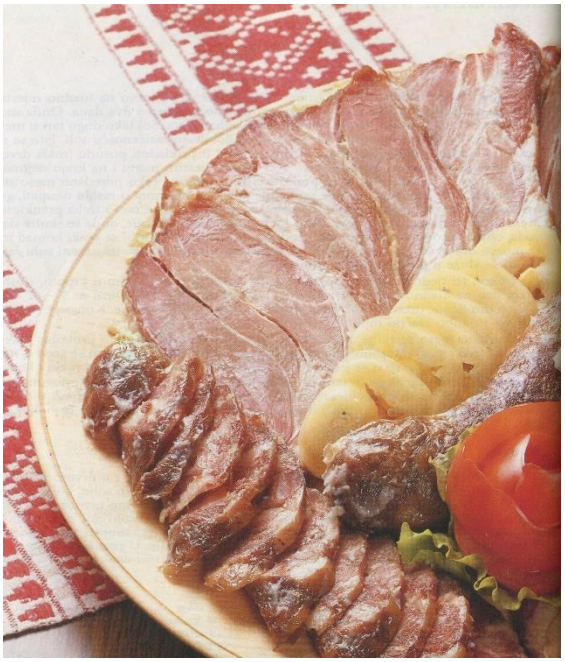
Svinjski jezik iz tiblice

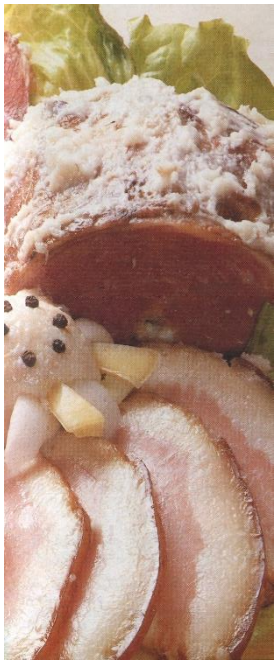
Jezik propikajte i odložite u suhi pac od sitne i krupne morske soli u koji utisnite nekoliko češnjeva češnjaka te dodajte krupno mljeveni papar. Odložite barem desetak dana, nakon toga jezik ide na dimljenje. Jezik kuhajte, ogulite i zalijte otopljenom masti (zasekom, kosanom masti.

II. inačica

Sastojci: 1 kg mesa, 10 dag kosane masti.

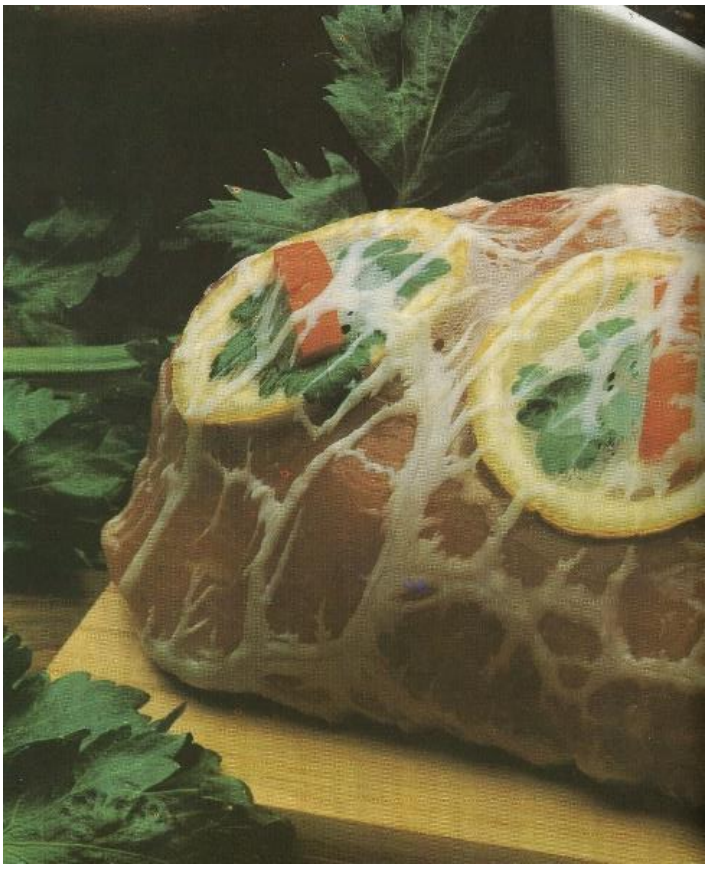
Meso izrežite na ploške i poslužite uz kosanu mast i kukuruzni kruh.





Priprema mesa za tiblicu (drvena kačica): od svinjetine se uzimaju najbolji dijelovi: but, vratina, lopatica, kare – obično samo ribica i špek gdje ima više mesa; i izrežite na dijelove. Dobro nasolite i stavite u salamuru (pac). U salamuri se drži najmanje 14 dana uz svakodnevno premještanje mesa i kupanje u salamuri. Nakon paca stavlja se dimiti 4-5 dana , a potom sušiti na mjestu gdje struji zrak. Suši se oko 14 dana. Nakon toga se malo prokuha i prepeče. Dobro ohlađeno meso (obično preko noći) sprema se u tiblicu – lodricu. Najprije se stavi kosana mast, red mesa, kosana mast i red mesa. Kod slaganja treba paziti da se istisne sav zrak da se kasnije ne pojavi plijesan. Meso spremljeno na ovakav način treba dozrijevati najmanje 60 dana. Duljim stajanjem sve je kvalitetnije.
Detaljnije vidi: KOLINJE

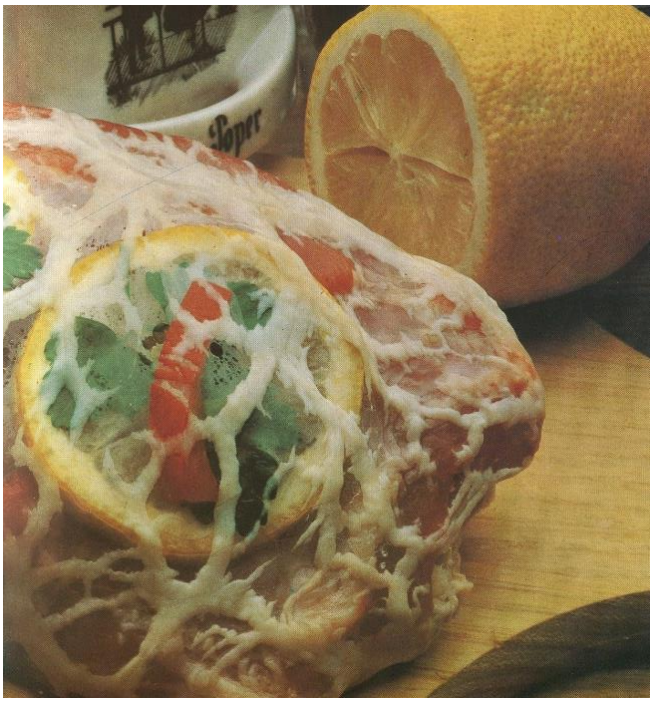
Pečenje v rečici



Sastojci:2,5 kg svinjskih ribica (samo od karea), rečica 1 komad (mrena, mrežica, maramica od svinjskog sala), 10 dag masti, senf, 3 češnja češnjaka, sol, papar.

Svinjski kare odvojite od kosti, meso posolite, popaprite, premažite senfom i usitnjenom češnjakom i omotajte *rečicom*. Meso ostavite u hladnoj prostoriji 24 sata prije pečenja. Pecite u podmazanom limu (plehu, tepsiju) u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 200 ºC.

II. inačica



Sastojci: 1,80 kg svinjske ribice od karea, 2 češnja češnjaka, 1 rečica, senf, 10 dag masti, 15 dag limuna, sol, papar.

Meso odvojeno od kosti posolite, pospite paprom, premažite senfom, obložite ploškama limuna i kosanim češnjakom, te omotajte rečicom. Ostavite u hladnoj prostoriji 24 sata.
Uz ovako pripremljeno meso poslužite kalapajsani kalamper.

Kučet u poculici

Sastojci: 1,5 kg kučeta (svinjski but), 3 maramice od sala (*poculica; ali i čipkasta kapica*), 2 češnja češnjaka, 1 žličica crvene mljevene paprike, 1 žličica papra, 1 žličica soli, mast.

Kučet – svinsjki but narežite na odreske i batom (tučkom) malo ih istanjite. Stavite u rasol od vode, crvene paprike, soli, para, soka od češnjaka i malo ulja. Ostavite barem 3-4 sata u rasolu. Izvadite odreske, omotajte ih u maramicu koju ste prethodno razrezali na četiri dijela. Omotane odreske složite u namašćeni lim (protvan, tepsiju) i podlijte s malo čiste juhe (temeljcem). Polagano pecite i pećnici na temperaturi od 180 oC oko 60 minuta. Pečene odreske poslužite uz hajdinu kašu.

Pisana ribica u poculici

Sastojci: 1,5 kg svinjskih rebara (meso od karea), 50 dag svinjskih rebara, 15 dag slezene, 10 dag soli, 2 suha ljuta feferona, 2 poculice (mrena od sala).

Meso razrežite na četiri dijela, nasolite i ostavite 2-43 dana u rasolu. Obično se za ovo jelo koristi meso iz rasola. Jetra i slezenu prelijte vrelom vodom i narežite na ploške. Svinjsku ribicu obloženu jetrima i slezenom omotajte u poculicu i učvrstite špagom. U vodi stavite 2 suha ljuta feferona, kad voda zavri stavite meso u poculici i prokuhajte oko 10 minuta. Meso izvadite i stavite u dobro namašteni lim (protvan, tepsija) i pecite dok ne porumeni i omekša.
Ovako pripremljena pisana ribica spremala se u rastopljenu mast i posluživala ljeti.

U kulinarskom značenju, kad se kaže **Podravina** to je zemljopisno - Gornja Podravina, nizina između Varaždinsko-topličkog gorja, Kalničkog gorja i Bilogore na jugu te rijeke Drave na sjeveru. Prirodni uvjeti za poljoprivredu su vrlo povoljni pa ona ima dugu agrarnu tradiciju. Vlažnost terena više pogoduje kukuruzu tako da daje dvostruko veći prinos od pšenice.

Jelo, **Pevec z oreji (pjevac s orasima**), čuva spomen na uspješnu obranu od turske opsade 18. srpnja 1577. godine i sačuvanoj legendi o „đurđevačkim picokima“. Velebna i masivna građevina, utvrda Stari grad koja nikad nije bila osvojena, spomenik kulture I. kategorije, postoji od 14. stoljeća. Godine 1577. u ove se krajeve u osvajački pohod uputila turska vojska na čelu s Ulama-begom. Legenda tvrdi da su ih đurđevački branitelji nadmudrili na način da su posljednji ostatak hrane, a to je bilo pile (picok), ispalili iz topa u turski tabor stvarajući privid izobilja hrane. Ulama-beg nasjeo je ovoj varci i zauvijek napustio Đurđevac, a Đurđevčanima kao svoju kletvu ostavio naziv Picoki. Spomen tim događajima danas se u Đurđevcu svake godine održava pučka svečanost „Picokijada“.

Jela Međimurja i Podravine ne možemo odvojiti i usko su vezana na jedno ili drugo područje, bilo po pripremi, sadržaju namirnica ili navikama u jelu. Ljeti se jelo samo jedanput na dan i to navečer, a zimi dvaput – ujutro i navečer. Ljeti bi ustajali rano, pa ih je već oko 5 sati čekao mršavi doručak, koji se najčešće sastojao od prežgane juhe ili lipovog čaja s kukuruznim kruhom. U polju su u podne jeli kukuruzni kruh s cvirkima (ocvirek dobiven nakon prženja masti) ili kosanom masti, a ponekad samo luk i turoši (sušeni sir). Domaćica je samo za vrijeme većih poljskih radova u torbu, pored kruha, zamotala i komad sušenog mesa (rebra ili slaninu). Glavno jelo služilo se za večeru. Najčešće su to bili šulenki (kašica za juhu) ukuhani u mlijeku, pretepeni grah s pečenim kalamperom u kahli (pećnici), kalamperova ili kisela juha, žličnjaci s troskvama. Meso se u mesnicama rijetko kupovali jer je većina obitelji zimi klala svinje od kojih je svaki dio bio dobro iskorišten.

Međimurski tanjur

Sastojci: 50 dag mesa iz tiblice, 30 dag domaćih kobasica, 30 dag suhog jezika, 3 kom sira turoša, 10 dag kosane masti, 10 dag feferona, luk, svježa paprika.

Meso, domaće kobasice i suhe jezike narežite i stavite na tanjur tako da u sredini budu narezani turoši. Sve ukrasite lukom, svježom paprikom te feferonima i kosanom masti.

Sir turoš

Jesen je vrijeme kolinja. Domaćini su se pripremali danima, a kad je došao sam dan kolinja, za večeru bi se našli kumovi, najbliži rođaci i prijatelji uz kolinjsko zelje, krvavice i kobasice, a kasno na večer i čvarke.

Suhomesnati proizvodi

Još za vrijeme posla domaćica bi pripremala topla jetrica, a djeca bi se gostila osmuđenim ušima i repom. Danas je to zaboravljeno jer se svinje više ne opaljuju slamom već šure vrelom vodom, a i druge stvari tj. obrade nisu više na tradicionalni način, tako da se izgubio nekadašnji čar.

Domaće kolinjsko zelje spravljalo se u kotlovima, jer je bilo namijenjeno za dan kolinja kad je trebalo nahraniti veći broj učesnike kolinja, nakon napornog rada. Za to jelo pripremalo se od jeseni kad se počelo s ukiseljavanjem zelja. U bačvu sa zeljem stavljao se papar, zrnje kukuruza, lovor i svježe feferone, i vadilo ga se kad je bio zrelo. U kotlove se stavljalo mesa koliko i zelja te se sve satima kuhalo. Tijekom kuhanja iz kotla su se vadile kosti tako da je ostalo samo meso, tek s ponekim svinjskim rebrom.

Iza kolinjskog zelja slijedila su **jetrica na naglo**, jetrica izrezana na tanke ploške prvo se malo popare vrelom vodom, ocijede i preliju mlijekom. Nakon toga se uvaljaju u glatko brašno i lagano prepeku tako da ostanu sočna. Poslužuju ih posoljena, popaprena i posuta kosanim češnjakom.

Zanimanje za stare naputke (recepte) posvuda bude znatiželju za nekadašnja „stara“jela naših pradjedova, koja se sporadično mogu vidjeti na gastro izložbama, tako je i sa naša dva najsjeverozapadnija kraja – Međimurjem i Podravinom, kojom i započinjemo našu šetnju i priču. Sva ta naša narodna jela pučke kuhinje probijaju se na jestvenike i naših restorana koji shvaćaju da turisti traže nešto originalno. A mi, što je zaista i istina, možemo, i imamo što pružiti.

Međimurje i Podravina je težački kraj, ovdje se jela jaka hrana s mnogo vrhnja, poprilično suhomesnatih proizvoda, krumpira i graha, a ta je hrana i masna. Specifičnost su tzv. slanine ili kosana mast, jela od divljači i riba te se može ustvrditi da u jela ulazi najmanje 200 namirnica, začina i mirodija. Ono što međimurskoj kuhinji daje posebnu draž, to su starinske namirnice, npr. heljda i proso.

Usporedno sa susjednom mađarskom kuhinjom, primjerice, ovdje troše manje paprike, ali više papra, pa je međimursko/podravska kuhinja, u tom smislu, paprenija od mađarske, a oštrija je, i od susjedne slovenske kuhinje. Međimursku kuhinju karakterizira bogatstvo najskupljih i najraznovrsnijih začina. Jedan od najjačih srednjovjekovnih trgovačkih putova začinima prolazio je upravo kroz Nedelišće kod Čakovca. Tu se razdvajao put od Venecije za Beč i Budimpeštu. Tadašnjim karavanama veliki je problem bio prijelaz Semmering, pa se radije putovalo Međimurjem. Već u 16. stoljeću u Međimurju se koriste đumbir, cinamon (cimet), egzotične mirodije. Pikantne začine međimursko/podravske domaćice, po tradiciji, ublažavaju dodavanjem vrhnja u različita jela, a posebno u umake, čime dobivaju umake specifičnog, ugodnog okusa. Jela od mesa, s takvim umacima, obično se zovu **temfanje**, i tko ih je god kušao u originalnoj izvedbi, ostao je očaran.

Cijela skupina pučkih jela na bazi mliječnih proizvoda, voća i tjestenina po svom je sastavu takva da se idealno uklapa i u neke suvremene poglede na zdravu, pa i dijetalnu prehranu.

Iz koprivničke povijesti saznajemo da se u tom kraju dobro jelo i živjelo na cehovskom veseljima. Iz starog jestvenika za svečani objed, na jednoj veselici koprivničkih mesara, najbolje se vidi raskoš i bogatstvo: četiri praščića, dva goluba, govedina, svježa slanina, jedan zec, dva purana, jedna divlja guska, jedna divlja patka, šest pitomih pataka (raca), tri pitome guske, jedno tele, kobasice, krvavice, kosovi i druge ptice, 22 kokoši, jedan volovski jezik, stara slanina, jarebice i puževi, začini, voće, vrhnje, kaca različite salate i – bačva vina. Istodobno su seljačke i siromašnije obitelji jele krumpir, kašu od ječma, repu ili zelje s grahom, ali – bez mesa (o.a. danas bi rekli – jeli su zdravu hranu).

Uvijek se nastojalo da veselice – one hižne ili gorične – budu umjerene u jelu i pilu uz poznati – „**koprivnički odojak**“koji se pripremao uz popevku i peharček koji je kružio od grla do grla.

Vrti se, vrti odojček mali,
Nemoj se plakat niš ti ne
fali,
Ognec imaš, nije ti zima,
Lepo pajdaštvo kraj tebe
ima;
Vinca ti damo
Kajti mi znamo,
Ar vinčekova mast
Daje ti slast!

Odojak bi se za pečenja više puta namazao vinom – takva je pečenka slasnija i tečnija. Kad se pajcek skine s ražnja, društvo posjeda za stol, a mlade pajdašice ispletu vijenac i njime okite pečenku. U vijencu je obavezno kopriva, što se povezivalo s nazivom grada Koprivnica (koji je nastao na temeljima srednjovjekovnog kastruma Kaproncza). Zatim domaćin **glavu** odojka podari stoloravnatelju, fiškuš dobije **uha**, a vunbacitelj – **rep**. **Nogice** pripadaju domaćinu ili peharniku da budu brzi i okretni u podvorbi. Ako ima repetaša, za hec (austr. Hetz; šala, dosjetka, vic zavitlavanje, zezanje) se može dobiti i – **kolac s ražnja**.

Neke od delicija Međimurja i Podravine mogu se kušati i na **Špancirfestu**, desetodnevnom festivalu uličnih šetača koji se održava u gradskoj povijesnoj jezgri Varaždina. U gradu baroka, glazbe i cvijeća, „malom Beču“na obali Drave, s jednom od najstarijih vijećnica u Europi i još prije Zagreba hrvatskoj prijestolnici, život se seli na trgove i ulice. Posjetiocima gradski notar izdaje Varaždinski putni list, gradski kovač će iskovati varaždinski medaljon, a gradski fizik posuti „sretnim prahom“. Nezaobilazni su i obilasci štandova s tradicijskim obrtima i domaćim delicijama (od popularnih klipića i domaćih kolača, do medovine i domaćeg vina). Izlizane potplate od španciranja možete zamijeniti kog nekog od gradskih šustera.

Kao jednini hrvatski festival Špancirfest je uvršten u Svjetsku organizaciju festivala i događaja IFEA, koju je osnovao Walt Disney.

Delicijama ovog područja, možemo započeti, pikantnim zalogajem – **natrtim sirom**, koji se obično priređivao za zimska ćaskanja, a obavezno se pripravljao sedam do deset dana prije nego što će biti ponuđen uz luk i domaći kukuruzni kruh, a svakako uz domaće bijelo vino.

Posegnimo za juhom iz riznice pučke kuhinje, koja može stajati ravnopravno uz mnoge, toliko razvikane, internacionalne juhe – **repa s krumpirom.**

Nepravedno zapostavljena repa prije otkrića krumpira bila je osnovna namirnica. U nas je bio običaj kiseliti repu kao zelje (kupus) i konzumirati u zimskim mjesecima kao složence uz dodatak graha, krumpira, ječma, te suhog i svježeg svinjskog mesa. U Međimurju i Podravini obavezno se pripremala za kolinje.

Pripremite potrebne sastojke: 1 tanjur slatke repe izrezane na kocke (nekadašnja „sirotinjska hrana“), 5 gomolja krumpira, 2 žlice brašna, 2 žlice masti, peršin, crvena mljevena paprika, sol, 2 dl kiselog vrhnja, 1,5 dl obične vode (nažalost takve više danas nema - bunarske vode, vode koja nije zagađena nikakvim kemikalijama).

Kad su repa i krumpir kuhani (kuhajte zajedno), od brašna na masti napravite zapršku. Dodajte kosani peršin i malo crvene mljevene paprike, pa na to nalijte krumpir. Potom nalijte repu. Kuhajte bez miješanja, a povremeno potresite posudu. Na kraju ukuhajte vrhnje i sve prekipite.

Lonas s repom i mesom

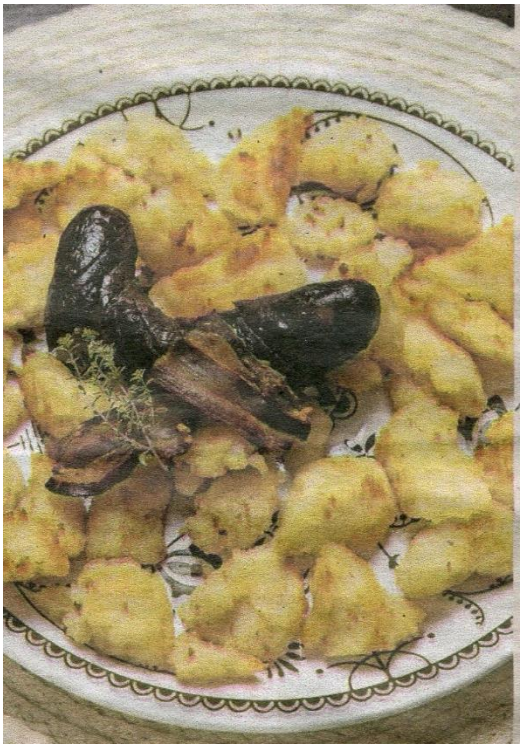
Sastojci: 30 dag svježe repe, 40 dag miješanog mesa (junetina, svinjetina, pjevac ili kokoš) 1 krumpi, 1 korijen celera, 1 komadić buče veličine ploške kruha, mast, bučino ulje, 1 mrkva, 1 luk, 2-3 češnja češnjaka, lovor, malo prezla (krušnih mrvica, sol, papar.

Povrće i meso izrežite na krupne kocke. Na zagrijanoj masti i malo bučinog ulja popržite meso, dodajte povrće i češnjak i popržite sve zajedno. Kad osjetite miris namirnica i dobiju laganu boju, dodajte stabljike celera, lovor, sol i papar. Sve izmiješajte i stavite u zemljanu posudu i podlijte čistom juhom (povrtnom ili mesnom) ili toplom vodom. Pospite krušnim mrvicama i zapecite u pećnici.

Repa sa žgancima

Sastojci: 30 dag kisele repe, 1 šalica žganaca, malo špeka, kosana mast, ½ glavice luka, 2 češnja češnjaka, lovor, sol, papar.

Na masti zažutite kosani luk s češnjakom, i kockicama špeka i dodajte repu. Pirjajte, miješajući, oko 5 minuta. Dodajte lovor i podlijte da pokrije repu. Kuhajte dok repa ne omekša a voda ispari. Od žganaca oblikujte žličnjake i prepecite ih na rastopljenoj masi da dobiju tanku koricu. Poslužite s repom zajedno kao prilog.



Žganci od krumpira

Sastojci za 2 osobe: 3 srednja krumpira, voda za kuhanje, 50 dag brašna, mast za prženje, sol.

Krumpir (kalamper) ogulite i narežite na ploške, Stavite u posudu, posolite, dolijte vode da prekrije krumpir i kuhajte. Kad je omekšao, usitnite ga u gnječilicom zajedno s vodom u kojoj se kuhao da dobijete kašu. Vratite na topli štednjak i polagano, uz neprestano miješanje dodajte brašno. Dobro pomiješajte da dobijete tvrdu smjesu, tvrđu od klasičnog pirea. Žgance vadite žlicom i stavljajte na dobro zagrijanu mast koju ste otopili u tavi. Pecite dok ne postanu hrskavi. Poslužite s kobasicom i dodajte začinsko bilje po želji.

Čorba od kopriva

Sastojci: 50 dag mladih svježih kopriva (vrškova), 3 žlice ulja, 1 glavica luka, 3 dag brašna, 2 žumanca, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 dl kiselog mlijeka, 1 češanj češnjaka, kockice prepršenog kruha, sol, papar.

Oprane i ocijeđene koprive skuhajte u blago osoljenoj vodi, ocijedite i na dasci nasjeckajte. Posebno propirjajte nasjeckani luk, pa kad postane staklast, dodajte brašno i pržite dok ne porumeni. Dodajte koprive i dolijte potrebnu količinu vode, te kuhajte na laganoj vatri oko 10 minuta i u međuvremenu posolite i popaprite. Posebno izmiješajte žumanca s kiselim mlijekom i nasjeckanim češnjakom, te u smjesu dodajte u čorbu prije posluživanja. U tanjure stavite narezana tvrdo kuhana jaja i na to nalijte čorbu, a posebno poslužite kockice kruha prepržene na maslacu ili ulju.
Možete i drugačije, skuhajte ih na gusto, kao i špinat i poslužite uz jaja pečena na oko.

U našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji kopriva je visoko kotirala i bila je popularno jelo graničarskih obitelji u Slavoniji i Podravini. Seoske domaćice koprivama su hranile pure i

guske, a sladokusci, podsjećamo, su potočne rakove nekada čuvali (do kuhanja) u mokrim koprivama.
Potpuno mlade koprive pripremali su i na slijedeći način:
Koprivama su odstranili peteljke, prelili kipućom vodom i ocijedili. Na masti su popržili brašno do svijetle boje, dodali kosani češnjak, razmućeno kiselo vrhnje, vode i prokuhali 10 minuta. Nakon toga dodali su koprive, papar i sol, i prokuhali kratko vrijeme.
Mladi, svježi listovi, lagano popapreni, mogu se jesti poput salate.

Seljačka juha od koprive

Sastojci: 10 dag kopriva, 5 dag kiselice, 5 dag dobričice, glavica luka, 30 dag krumpira, 3 dag maslaca (nekad mast), 5 dl mlijeka, žlica brašna, sol, papar.

Na rastopljenom maslacu pirjajte sitno kosani luk i na kockice narezan krumpir. Dodajte dobro oprane i usitnjene listove zelenog povrća. pospite brašnom, promiješajte i nekoliko minuta popirjajte. Podlijte hladnim mlijekom i malo vode, posolite i popaprite, kuhajte na laganoj vatri dok krumpir ne omekša.

Juha od cikle s gljivama

Sastojci: 4 kuhane cikle, 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, 1 glavica luka, list lovora, sol, papar u zrnu, 5 dag sušenih gljiva, 2 žlice octa od ukiseljene cikle, 2,5 dl kiselog vrhnja, 2 žlice kosanog lišća peršina i kopra.

Kosani luk popržite na ulju, dodajte namočene suhe gljive, lovor, sol i papar. Sve skupa malo popirjajte i istresite u zemljani lonac s 1,5 l kipuće vode. Kuhajte juhu na tihoj vatri oko jedan sat.
Kuhanu ciklu ogulite i narežite na tanke rezance. Kad je juha već skoro gotova, dodajte ciklu, ocat i kiselo vrhnje. Posolite prema okusu, začinite kosanim peršinom i koprom, prokuhajte malo i poslužite.

Juha od cikle s prosom

Sastojci: 1 veća cikla, 5 dag maslaca ili 4 žlice ulja, 1 češanj češnjaka, ½ čaše kiselog vrhnja, sol, 2 žlice prosene kaše, 2 žlice heljdina brašna.

Opranu ciklu, ogulite i naribajte. U posudi za juhu zagrijte ulje, dodajte zdrobljeni češnjak, malo propirjajte i uspite ribanu ciklu. Kratko vrijeme pirjajte pa zalijte vrelom vodom. Posolite, poparite i kuhajte na tihoj vatri oko jedan sat. Kad je juha kuhana, procijedite je i vratite u istu posudu. Namočeno proso, preko noći, skuhajte. Heljdino brašno razmutite s malo vode da se ne zgruda, dodajte prosenu kašu i istresite u juhu. Zakuhajte. Kad juha još malo provrije, maknite s vatre, začinite vrhnjem i sokom limuna. Malo prokuhajte i poslužite.

Zaruljena juha

Sastojci: 1 žlica masti, 3 mrkvice, vezica peršina, 1 jaje, malo brašna, sol.

Očistite mrkvice i sitno naribajte. Zagrijte mast, stavite mrkvice i ispirjajte. Podlijte litrom vode. Dok kuha, u jaja dodajte malo soli i brašna, pa „ruljajte"- gnječite – dlanovima da dobijete tvrdo tijesto koje se mrvi. Tako mrvite nad juhom da u nju padaju mrvice. Posolite. Skuhajte tijesto i prije posluživanja dodajte kosani peršinov list.

Podravska juha od graška

Sastojci: 20 dag suhog graška (ili 40 dag iz konzerve), 30 dag suhog mesa, 1 l juhe, 10 dag celera, glavica luka, vezica peršina, sol, papar, 1/8 l domaćeg kiselog vrhnja, 6 dag svježeg sira, 1-2 krumpira.

Stari grašak namočite dan ranije. Pristavite grašak i suho meso u juhu, dodajte očišćeni celer, krumpir, peršin (ostavite nekoliko listića za ukras) i kuhajte da sve omekša. Izvadite meso, ostalo protisnite. Vratite na vatru, provjerite treba li još soli ili papra, dodajte narezano suho meso i polovicu vrhnja, kratko prokuhajte. Ostatak istucite, dodajte protisnuti sir i stavite svakome u tanjur s listićem peršina, i prelijte juhom.

Gusta juha s grahom

Sastojci: 40 dag bijelog graha, 20 dag suhe šunke, 40 dag krumpira, 1 veliki luk, 2 mrkve, grančica celera, sol, papar, list lovora.

Dan prije namočeni grah ocijedite i pristavite u 3,5 l vode. Dodajte nasjeckani luk i celer, sol, papar, lovor i mrkve narezane na kockice. Kuhajte jedan sat, dodajte narezanu šunku i krumpir oguljen i narezan na kocke. Kuhajte još otprilike pola sata da sve omekša. Ako stavite manje vode, dobit ćete gusto varivo.

Juha od ribe na starinski način

Sastojci: 50 dag šarana, 1 korijen peršina, 1 mrkva, 10 dag riže, sol, 2 dl mlijeka.

U mlijeko dodajte 2 l vode i sol, pristavite na vatru i dodajte očišćene i narezane peršin i mrkvu. Kad omekšaju, dodajte rižu, a nakon nekoliko minuta očišćenu i narezanu ribu. Neka kuha najviše 10 minuta da se ne raskuha.

Hlebinska juha

Sastojci: 2 žlice ulja, 1 žlica kukuruznog brašna, 2 češnja protisnuta češnjaka, 1 žličica crvene paprike, sol, papar, 1,8 l vode, 1 žličica octa, 2 dl kiselog vrhnja, 2 žlice nasjeckanog peršina; *tijesto za kapance*: 3 žlice pšeničnog glatkog brašna tip 550, 1 jaje, sol, malo vode.

Na zagrijano ulje stavite kukuruzno brašno i češnjak te kratko popecite. Maknite s vatre, dodajte crvenu papriku, sol i papar, promiješajte, zalijte vodom i kuhajte 10-ak minuta. Kapance pripremite tako da od brašna, jaja, soli i vode umiješajte gusto polutekuće tijesto i preko limenog cjedila protiskujte tijesto u pripremljenu juhu. Dodajte ocat i po potrebi posolite. Potkraj kuhanja pjenjačom umiješajte kiselo vrhnje.
Hlebinsku juhu poslužite obilato posutu peršinom.

Hlebine - mjesto rođenja hrvatske naivne umjetnosti mjesto je i odakle nam dolazi ovaj tradicionalni recept za kiselkastu juhu s mađarskim „štihom“.

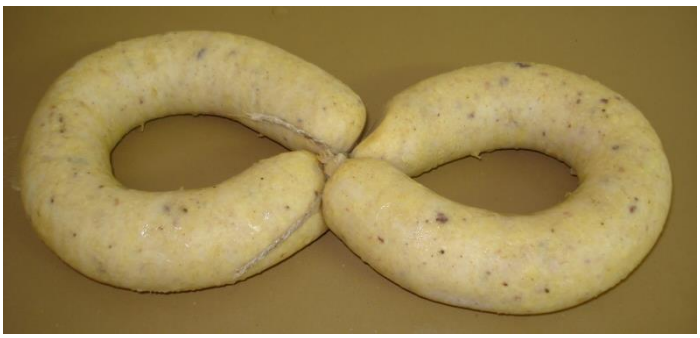
Pretepeni sos od paradajza (umak od rajčice)

Sastojci: 1 kg gotovog pirea od rajčice, 1 l mlijeka, 5 dag bijelog brašna, 5 dag kukuruznog brašna, 5 dag masti, 50 dag krumpira, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

Od bijelog i kukuruznog brašna, i masti, napravite zaprašku. Kada porumeni, prelijte je mlijekom i posolite. U dobivenu smjesu umiješajte paradajz pire i ostavite da malo prokuha. Posebno u slanoj vodi kuhajte kockice krumpira. Kada je kuhan, ocijedite i dodajte umaku. Na kraju umiješajte vrhnje i pustite da još malo provri. Poslužite toplo.

Bijele ćurke

Za bijele ćurke – (ćurke – kobasice) koje nisu od mesa, potrebno je: 0,5 kg prosene kaše (u nekim dijelovima Međimurja umjesto prosa koristi se zdrobljeni kukuruz), mast, češnjak, paprenka (papar), sol i debelo svinjsko crijevo.



Međimurske *bele čurke* ili *prosene čurke* spadaju u skupinu krvavica (među kojima su i *črne čurke*, odnosno *crne krvavice*, zatim *devenice* i sl.), *kuhanih kobasica* (u kojoj su još razne skupine kobasica od usitnjenog svinjskog ili goveđeg mesa, masnih tkiva, vezivnih tkiva,

iznutrica, kožica i drugih sastojaka, često od mesa nižih kategorija kakvoće), kojima je zajedničko da se nakon proizvodnje kuhaju u vrućoj vodi.

Prosenu kašu zalijte s malo vrele vode (*dunstajte*) toliko koliko je potrebno da se sva voda upije (da kaša omekša i napuhne), a zatim ostavite na laganoj vatri. Ostale sastojke u drugoj posudi dobro prokuhajte zatim usitnite (sameljite), začinite i na kraju sve zajedno promiješajte sa začinima. Neki i rade varijantu čurki bez usitnjenih iznutrica. Pripravljenom ohlađenom mekanom smjesom (nadjevom) nadjenite ranije dobro očišćena i oprana crijeva, te oblikujte u kolute ili kobasice (dužine oko 20 cm) povezane tankom špagom. Čurke zatim kuhajte u vrućoj vodi, najmanje 10-15 minuta, a ponekad i znatno duže, ovisno o debljini (promjeru). Kuhane su kada nakon ubadanja čačkalice izlazi bistra masna tekućina. Dobro ih ohladite i čuvajte u hladnjaku, gdje mogu odstajati nekoliko dana.
Bele čurke se za konzumiranje pripremaju tako da se stave na mast u tepsiju i peku u pećnici, odvojeno ili zajedno s prilogom (obično krumpirom narezanim na kriške ili ploške), dovoljno dugo da porumene. Poslužite nakon juhe kao glavno jelo s prilogom i salatom. Osim pečenog krumpira, kao prilog možete poslužiti restani ili kuhani slani krumpir, kiselo zelje i drugo.

Faširanci s krumpir salatom

Sastojci: 40 dag mljevene teletine od lopatice, 3-4 sitno kosana mlada luka, 3 bijele žemlje, 1 jaje, soda voda (danas je više nema i često se koristila u pripremi nekih jela, ili danas mineralna voda), sol, papar, 1 vezica kosanog peršina, samo listovi sa 3-4 grančice timijana, krušne mrvice (prezli), masnoća za prženje (nekad mast danas ulje); *za krumpir salatu*: 1 kg krumpira, 30 dag cikorije, 4 mlada luka, bijeli vinski ocat, ulje, sol, papar.

Žemlje namočite u mineralnu vodu dok ne omekšaju i dobro ih stisnite. Pomiješajte mljeveno meso, luk, žemlje, jaje, peršin i timijan. Začinite solju i paprom po ukusu. Oblikujte faširance tako da su malo tanji u sredini, jer će prilikom prženja nabubriti i može doći do pucanja. Prije nego ih uvaljate u krušne mrvice, odložite ih u hladnjak najmanje 1 sat. Uvaljajte faširance u krušne mrvice i pržite ih u ulju (dubokom 15-tak milimetara) na temperaturi od 170 ºC, okrećući na drugu stranu. Ocijedite na papirnatom ubrusu od masnoće i držite na toplom.
Krumpir salata – oprani krumpir kuhajte neoguljen u posoljenoj vodi kojoj ste dodali oko 0,5 dl octa. Ogulite krumpir dok je još topao, narežite na ploške i odmah začinite – prvo octom zatim sa uljem. Nasjeckajte mladi luk na kolutiće i pomiješajte s krumpirom i cikorijom.
---
faširati – (u)sitniti meso na sitne komadiće sjeckanjem ili samljeti u stroju za meso; (s)kosati, (sa)mljeti; *faširanac* – kosani odrezak (*njem.* faschieren).

Kuhano meso i zapečeni krumpir

Sastojci: 50 dag svinjetine, 3-4 mrkve, 1 kg krumpira, 2 žlice masti, 4 dl vrhnja, sol.

Meso skuhajte s oguljenim mrkvama u slanoj vodi. U međuvremenu ogulite krumpire i narežite na što tanje ploške. U namašteni lim stavite krumpir, posolite ga, prelijte preostalom rastopljenom mašću i vrhnjem. Zapecite u pećnici i poslužite uz kuhano meso sa salatom.

Pevec z oreji (pijevac s orasima)

Sastojci: manjeg mladog pijevca, 0,50 kg očišćenih oraha, 4 dag maslaca, 3 dag masti, 2 dag brašna, 5 dag nasjeckanog češnjaka, sol, papar, peršin za ukras.

Očistite pijetla, posolite ga, popaprite i stavite u dublju posudu, namastite i podlijte vodom. Pecite oko jedan sat. Pečenog narežite na osam dijelova i složite u keramičku posudu. Zažutite brašno na maslacu, stavite mljevene orahe, češnjak i sok od pečenja. Umak prokuhajte i njime pokrijte ispečenog pijetla. Zapecite ga 10 minuta u pećnici i odmah poslužite.

Jelo, **Pevec z oreji (pijevac s orasima**), čuva spomen na uspješnu obranu od turske opsade 18. srpnja 1577. godine i sačuvanoj legendi o „đurđevačkim picokima“. Velebna i masivna građevina, utvrda Stari grad koja nikad nije bila osvojena, spomenik kulture I. kategorije, postoji od 14. stoljeća. Godine 1577. u ove se krajeve u osvajački pohod uputila turska vojska na čelu s Ulama-begom, nastanjenim u Virovitici. Legenda kazuje da se utaborio ispod đurđevačkog Starog grada ne bi li glađu branitelje prisilio na predaju, ali su ga đurđevački branitelji, s kapetanom Lukom Sekeljom, nadmudrili. Kako već nisu imali hrane, a ni streljiva, jedna je mudra starica (majkica) savjetovala posadu: „Puknite Turkom zadnjeg picoka (pjetlića) kaj ga još imamo, tak i tak nam se zlo piše“. Tako posada Grada ispali u turski tabor posljednji ostatak hrane – posljednjeg pjetlića što su ga čuvale zidine.

Ulama-beg nasjeo je ovoj varci, smatrajući da branitelji imaju hrane za bacanje, pa podigne čadore i vrati se neobavljena posla, i zauvijek napustio Đurđevac, a Đurđevčanima kao svoju kletvu ostavio naziv Picoki.

U spomen tim događajima u Đurđevcu se svake godine održava pučka svečanost „Picokijada“, koja pobuđuje veliko zanimanje ne samo Đurđevčana i Podravaca. Uz „Picokijadu, isto tako su poznati - Koprivničko ljeto, križevačko Spravišče, molvarsko proščenje za Veliku Gospu, festival Podravine i Podravlja u Pitomači.

Mnogi gosti dolaze zbog izložbe kolača, kojim se Podravke ponose - po svojem „melšpajzu“. Za krstitke, prvi pričest, krizmu, osobito za zaruke i svatove, rođendane, imendane i druga slavlja ispeče se i do 40 vrsta kolača: prkači, sitni kolači, torte, diganice, gibanice, „devet vrsti, ali se za njima ližu prsti“, a čeče, snehe i dekle u narodnim nošnjama nude kolače uz fraklec domaće rakije i kupec vina.

Hrabri Picoki, dvjesto godina kasnije, dobili su u svojim prapraunucima dostojne nasljednike – Đuroke. Godine 1758. u Đurđevcu je stožer Đurđevačke pukovnije (regimente). Krajišnici Đurđevačke pukovnije – Đuroki –slove za najbolje vojne jedinice Habsburške monarhije, koji nisu znali za poraz. Đuroka su s osobito bojali mađari, jer su osjetili njihovu snagu i pesnicu 1848. Godine kada su se borili pod vodstvom bana Josipa Jelačića.

Pijevac, junak rata s Turcima, pra-pra-pradjed je danas već rijetkih kokoši, koje su davale jaja i razna mrsna jela*: hrvatice* i *križevačke kukumice*, koje spadaju ugrožene pasmine domaćih životinja.

Posebnu gospodarsku vrijednost početkom prošlog stoljeća u seoskim domaćinstvima na području Međimurja i Podravine imala je **domaća kokoš**, ili kaka su je zvali „dudica“ (naziv je dobila po navici spavanja u krošnjama duda).

Skromna u ishrani uz dovoljno zelene hrane, paše, daje kvalitetno, ukusno meso, odlikuje se dobrom nosivošću jaja, a uz to je izvanredna kvočka – dadilja. Treba istaknuti da je na izložbama malih životinja u Zagrebu 1936. godine ova vrsta kokoši osvojila treću nagradu, a godinu dana kasnije u Leipzigu prvu. Danas se ova kokoš (dobila ime Hrvatica) uzgaja u tri osnovna tipa obojenosti: crni, crveni i jarebićastozlatni.

Crni tip je metalnozelenog sjaja, pijetao i koka imaju narančastožuto obojeno perje vrata. Kod pijetla je i perje na sedlištima isto takove boje.

Crveni tip, pijetao i koka su ciglastocrvene boje. Vrat je narančastožut. Kod koke prsa i trbuh su svijetlo smeđe boje dok su leđa i krila pokrivena perjem koje je u središtu okeržuto, a okolo tamnosmeđe boje. Rep je crn. Pijetao ima leđa smeđe do modrocrvene boje, prsa trbuh i rep su crne boje. Tjelesna težina današnje kokoši hrvatice se kreće kod pijetla 3,5 – 4 kg, a kod koke 2,3 – 3 kg.

Glava je mala, bez kape. Kljun je rožnati svjetliji kod crvenog i zlatnog tipa, a tamniji kod crnog tipa a lice je jarkocrvene boje. Krijesta je crvene boje, jednostruka, finog tkiva, kod pijetlova sadrži šest i više pila, kod starijih koka klapa na jednu stranu. Podušnjaci su mali, ovalni, bijeli, a podbradnjaci su srdnje veliki i crveni, a vrat proporcionalno dug prema tijelu. Tijelo pripada trokutastom tipu – dugo ispruženo s dobro priljubljenim perjem. Prsa su duboka, dobro zaobljena i široka, a leđa široka dok rep kod pijetla mora biti uzdignut pod pravim kutom u odnosu na leđnu liniju, jakih pera prvog i drugog reda srpova, koja su postavljena u pravilnim lukovima, kod koke trokutastog oblika. Uvijek crne boje. Noge su jake, s četiri prsta, cjevanice što kraće, kod crvenog i jarebičastog tipa bijele boje, a kod crnozlatnog i crnog – sivkaste. Nokti su u korelaciji s bojom kljuna. Neoperjane.

Nosivost jaja kod odličnih uvjeta držanja i ishrane kreće se od 200 do 240 komada jaja na godinu.

Pijetao s repom, je naizgled priprosto staro jelo, no kad se kuša mijenja se i mišljenje o njemu. Za njega pripremite:

- 1 pijetla (domaći od oko 2,5 kg), 1,20 kg svježe repe, 1,20 kg krumpira, 50 dag mrkve, 30 dag rajčice, sol, papar, crvena mljevena paprika.

Repu ogulite i narežite na kockice, te kuhajte zajedno s pijetlom i kockicama krumpira i mrkve. Začinite i potkraj kuhanja dodajte rajčicu i iskuhajte do kraja.

Podravska piletina

Sastojci: 10 krumpira, 1 velika glavica luka, sol, mast, 1 pile od 1 kg, 3 žlice masti, sol, mljevena crvena paprika.

Ogulite krumpir i narežite na tanke listiće. Luk iskošite. Lim namažite mašću i u njega slažite red krumpira, red luka. Svaki red posolite. Na krumpir naslažite narezanu piletinu. Pomiješajte mast sa solju i mljevenom crvenom paprikom, pa time premažite piletinu. Pecite 1 sat. Povremeno premažite ostatkom masti.

Pikantno ljetno varivo, specijalitet Međimurja, Podravine i Prigorja od stočne repe (mlade polušećerne repe – cukorice) ili od lišća mladog kupusa (po domaćem zelja) je – **dereš**. Vrlo često se koristio i korijen u ljudskoj prehrani, i to tako da se marinira zajedno sa ciklom, pa primivši od cikle karakterističnu crvenu boju, mnogima izgleda kao prava cikla.

Međimurci kažu da je dereš vrlo žedno jelo, i da osobito voli dobro ohlađeno, laganije bijelo vino, a nisu na odmet ni hladni „špriceri“, kako njih više nema, tada su dobri i „gemišti“.

Za **dereš** je potrebno: 50 dag mladog lišća polušećerne stočne repe („cukorice“), 50 dag mladog lišća kupusa, 50 dag krumpira, 50 dag suhog svinjskog mesa (rebra i sl.), 10 dag kosane svinjske masti ili druge masnoće (ulja), 7,5 dag brašna, 7,5 dag luka, vezica peršinova lišća, sol, mljevena crvena paprika.

Lišće repe i kupusa izrežite na rezance, pa sve „pofurite“(blanširajte) u vreloj vodi i ocijedite. Suho meso kuhajte u vodi, a kada je napola kuhano, dodajte lišće repe i kupusa, kosani peršin i luk, te krumpir narezan na kockice. Posebno na masti ili ulju popržite brašno, te pripremljenu zapršku začinite crvenom mljevenom paprikom i primiješajte u jelo u trenutku kada su meso i krumpir već kuhani. Jelo se, po potrebi, posoli, još malo provri i odmah posluži.

---

dereš; reg. 1. klupa na kojoj se odvija kazna javnog batinanja, klupa za batinanje; 2. konj zelene ili sive dlake, zelenko, sivac.

„*Temfanje*“

Za 10 osoba uzima se 2 kg piletine, 10 dag kosane ili obične masti (ili ulja), 2 žlice brašna, 20 dag luka, 2 dag soli, 1 dag crvene mljevene paprike, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja.

Sitno nasjeckani luk popržite na kosanoj masti, pa kad luk postane staklast, dodajte piletinu narezanu na komade. Posolite i pokriveno pirjajte. Kada meso omekša, dodajte crvenu mljevenu papriku, pospite brašnom i nalijte toplom vodom i kuhajte do kraja. Potkraj kuhanja dodajte vrhnje u koje ste primiješali brašno, pa sve još malo prokuhajte (temfanje označuje i jela u koja se dodaje vrhnje). Poslužite s tjesteninom (žličnjacima, trgancima i sl.). Tko nema originalnu kosanu mast, koja je važna za postizanje pikantnog okusa umaka, može se poslužiti masnoćom pripremljenom od prženja kockica suhe slanine na malo ulja.

Temfanje – vidi: POJMOVNIK

Na obalama Drave naši djedovi, obilno su sijali ***heljdu*** (hajdina), a rascvjetala hajdinska njiva noću je neodoljivo podsjećala na vodu, rijeku. Danas se heljda, uglavnom, sije kao postrni usjev („druga žetva“nakon žetve strnih žitarica) i skoro je zapuštena i zaboravljena kao i jela od heljdine kaše ili heljdina brašna. Moglo bi se govoriti samo kao o „prastarim“specijalitetima, a ta ukusna jela mogu se svrstati u vrhunske specijalitete pučke kulinarike.

Hajdinska kaša s buncekom, za jelo koje se priređivalo u hladne dane, potrebno je:

80 dag suhih bunceka, 50 dag hajdinske kaše, 10 dag masti, 5 dag luka, 8 dag brašna, 2 dag češnjaka, 3 g papra, 15 g soli.

Hajdinsku kašu operite vrelom vodom, pa je isplahnite hladnom vodom i ocijedite. Bunceke operite i stavite kuhati u običnu vodu. Kada se napola skuhaju, ukuhajte kašu opranu na opisani način. Kuhano meso izvadite, a u kašu dodajte zapršku (na masti poprženo brašno, luk i češnjak), pa kašu po potrebi još začinite solju i paprom. Meso još toplo razrežite, a kašu poslužite kao prilog.

Barokna večer uz svjetlost voštanih svijeća nije mogla proći, u Međimurju, bez - **patke (**po domaćem race**) nadjevene jabukama** - sočnim plodovima koje su u našoj tradiciji oduvijek simbolizirali ljubav, pa čak i služili kao sredstvo za iskazivanje ljubavi i prijateljstva, „darivanje jabuke“.

Pripremite: 1 mladu patku, 4 kiselkaste jabuke, mast (ili ulje), sol, papar, 1 dl bijelog domaćeg vina.

Očišćenu patku posolite i popaprite iznutra i izvana. Jabuke narežite na kriške i očistite od koštica, te ih stavite u trbušnu šupljinu patke. Otvor šupljine sašijte koncem, stavite patku u posudu (nekad je to bila zemljana), prelijte vrućom masnoćom i pecite u umjereno vrućoj pećnici (zemljana posuda se uvijek grijala prije nego se stavljala u pećnicu, tko da ne pukne). Na početku pečenja podlijte s malo tople vode, a potom patku polijevajte vlastitim sokom i vinom. Pečenu patku narežite na lijepe komade, obložite izvađenim kriškama jabuke i prelijte polovicom soka u kojoj se pekla. Na drugoj polovici soka kratko preokrenite, na laganoj vatri, taranu (ribanu kašicu) ili domaće rezance pa ponudite kao prilog.

Pečena raca s hajdinskom kašom

Sastojci: 1 mlada patka(raca), 15 dag dimljene slanine, 40 dag hajdine (heljdine) kaše, 8 dag masti, 1 dl ulja, 1 kg kiselih jabuka, 20 dag suhih šljiva, 2 dl bijelog vina, glavica luka, sol, papar, peršinovo lišće, juha za podlijevanje.

Očistite patku, posolite je pa u nju stavite narezane jabuke, kosani peršin, narezanu slaninu i mast. Izvana je premažite mašću. Pecite u pećnici i podlijevajte mješavinom vina i juhe. U preostalom vinu skuhajte jabuke i suhe šljive, Za kašu ne preostaloj masti ispirjajte sitno kosani luk i slaninu, umiješajte dobro opranu kašu i pirjajte 35 minuta podlijevajući juhom. Uz narezanu patku stavite kašu, jabuke, šljive, prelijte masnoćom od pečenja i pospite nasjeckanim peršinom.

---

raca, kajkavski, patka. Za vrijeme pečenja dobo je na više mjesta probosti meso iglom za pletenje (štrikanje) da mast ispod kože polako izlazi što će omogućiti da koža postane hrskava a raca ne će biti masna. Hajdinska kaša je najbolji prilog pečenoj raci i guski, poslužuju se i domaći rezanci.

Porodni običaj: ocu djeteta kažu da je *„gusak“* (za muško dijete) ili *„racak“* (za žensko dijete) ili noviji primjeri kada mještani i prijatelji to pišu po krovu ili zidovima kuće, odn. ogradi.

Međimurska guska

Međimurska ili Dravska guska

Sastojci za 6 osoba: guska (očišćena 3 kg), 20 dag pilećega bijelog mesa, 30 dag kobasica pečenica (češnjovke), 3 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 3 jabuke, 1 mrkva, 1 limun, 6 dag krupnih mrvica („prezli“), 1,5 dl domaćeg vrhnja, 1 jaje, 1 dl bijelog međimurskog vina, 8 dag maslaca, 0,2 dl rakije jabukovače, sol, papar; dodaci: 3 deblja odreska domaće šunke, 1 mali celerov korijen, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, nekoliko lijepih listova kelja.

Ogulite i očistite jabuke, narežite na kockice i natopite limunovim sokom (da ne oksidiraju – potamne). Ispirjajte ih na 5 dag maslaca da samo malo omekšaju. Na istom maslacu ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak i čim zamiriše, dodajte piletinu i nasjeckanu jetru.

Uklonite sa štednjaka i još primiješajte oguljene i nasjeckane kobasice, mrvice, jabukovaču, vrhnje, jaje i kockice jabuka. Posolite, popaprite i dobro izmiješajte. Opranu i obrisanu gusku posolite, popaprite i nabockajte iglom. Napunite nadjevom i otvor zatvorite čačkalicama pa stavite u lim. Pecite 45 minuta u pećnici, zagrijanoj na 210 ºC. Odlijte dio puštene masti, gusku okrenite pa okružite narezanim povrćem, posolite, popaprite i zalijte sa 2,5 dl kipuće vode vinom. Pecite još sat i pol na 180 ºC. Često zalijevajte vodom, a zatim i vlastitim sokom. Ispečenu gusku stavite na topli pladanj, okružite odrescima šunke, prokuhanim povrćem i kratko prokuhanim listovima kelja. Iz soka od pečenja odlijte masnoću na vrhu, a tamni dio poslužite posebno, u zdjelici za umak.

Guska nadjevena hajdinskom kašom (hajdom, heljdom)

Sastojci: guska od 3 kg, hajdinska kaša, 70 dag, 30 dag jetrica od guske, 20 dag luka, 25 dag masti, 2 jaja, 2 češnja češnjaka, sol, papar, crvena paprika, peršinovo lišće.

Probranu hajdinsku kašu prelijte kipućom vodom, ocijedite i spustite u kipuću slanu vodu. Kuhajte desetak minuta i ocijedite. Sitno kosani luk popirjajte ma masti, dodajte sitno narezana jetrica i popirjajte. Dodajte kašu i malo miješajte na vatri da se ispari tekućina. Maknite s vatre i dodajte kosani peršin i češnjak, i začinite solju i paprom, i u sve umiješajte jaje.
Gusku stavite da se malo namače u mlijeku, izvadite je, obrišite, posolite, natrljajte mljevenom crvenom paprikom izvana i iznutra. Nadjenite je kašom od heljde i otvor zatvorite čačkalicama. Stavite u protvan (lim za pečenje) i prelijte vrućom masti. Pecite na 180 ºC oko 2 sata uz povremeno zalijevanje vlastitim sokom. Po potrebi dodajte još i tople vode ili juhe. Kod pečenje gusku okrečite sa svih strana, da bi dobila lijepu boju i koricu. Uz ovako pečenu gusku možete poslužite još i domaće rezance.

Patka na koprivi

Sastojci: divlja patka srednje veličine, 1 kg kopriva, 2 kocke šećera, 2 glavice luka, 3 - 4 žlice brašna, 2 žlice mljevene crvene paprike, lišće peršina, 2 žlice masti, sol, papar.

Prokuhanu patku stavite na zagrijanu mast i pržite na nasjeckanom luku u koji ste stavili šećer. Pržite dok dobro ne omekša. Kuhane koprive nasjeckajte i propržite na brašnu, dodajte mljevenu crvenu papriku i nasjeckani peršin. Zalijte juhom u kojoj se kuhala patka. Koprive stavite u zemljanu posudu, patku namažite mašću od prženja i s ostatkom masti pecite u pećnici. Tijekom pečenje okrećite je da dobije lijepu rumenu boju sa svih strana.

Koljenica na podravski način

Sastojci: 2,5 kg svinjske koljenice, 20 dag luka, 15 dag dimljene kobasice, 20 dag paprika, 18 dag rajčica, 2 dl vrhnja, 1 dl vina, sol, papar, mast, peršinovo lišće.

Oprane koljenice posolite i prepecite na masti, kao što se svi podravski specijaliteti i rade na masti, i ostavite na toplom. Na istoj masti ispirjajte kosani luk da zažuti, umiješajte narezane paprike i pirjajte desetak minuta. Dodajte narezane rajčice i usitnjene kobasice. Kad ste sve propirjali dodajte koljenice i polako pirjajte dodavajući vino. Posolite, popaprite. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Kao samostalno jelo ili kao predjelo, a kao prilog lijepo se slaže sa svinjskim pečenjem - **kalapajsani kalamper**.

Kalapajsani kalamper

Međimurci su oduvijek za krumpir govorili „kalamper“ kao što Dalmatinci kažu „kumpir“. Kalapajsati je izvedenica od pajsati tj. pirjati, te nisu rekli pajsani nego – kalapajsani, što uopće ne umanjuje i ne iskrivljuje ovo ukusno jelo. Za njegovu pripremu potrebno vam je:

2,5 kg krumpira, 1 žlica masti (ili ulja), 15 dag dimljene slanine, 10 dag luka, 2 do 3 zelene paprike, 1 dag crvene mljevene paprike, sol.

Na masti propržite sitne kockice slanine, pa na toj masnoći propirjajte kosani luk. Kad luk postane staklast, dodajte oguljeni i na ploške narezani krumpir, zelenu papriku narezanu na rezance, sol, začinsku mljevenu papriku (po želji možete dodati i poneki komadić ljutog feferona), te nalijte toliko vode da prekrije krumpir. Pirjajte na laganoj vatri, pod poklopcem. Povremeno promiješajte. Sve ovo možete pripremiti, zapeći, i u pećnici, umjesto pirjati na ploči štednjaka.

ili na drugi način:

Kalapajsani* kalamper

Sastojci (za 10 osoba): 2,5 kg krumpira, 15 dag kosane masti, 10 dag luka, 2 *štroke* (češnje) češnjaka, sol, crvena mljevena paprika.

Na kosanoj masti ili običnoj, propržite sitno isjeckani luk i češnjak dok ne porumeni. Dodajte crvenu papriku i na ploške narezani krumpir. Prelijte s toliko vode da prekrije krumpir i ostavite pokriveno kuhati. Povremeno promiješajte i kuhajte dok krumpir ne omekša.

---

*kalapajsani; pirjani krumpir na luku

Priprosto jelo - **pretepeni grah** - koje se nekad uživalo toplo uz pucketanje vatre u peći, a ljeti bi ga domaćice u kantama spuštale i u bunar, pa bi ga čeljad blagovala kao priprosti specijalitet, ohlađen na temperaturi bunarske vode, danas spada u skupinu ekskluzivnih specijaliteta. Poslije novogodišnjeg odojka ovo jelo će nam biti pravi gurmanski užitak, za koje nam je potrebno:

- 50 dag graha trešnjevca (cijenjeni domaći grah krupnog crvenog zrna), 3 dl mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag brašna, 3 dag soli, 0,5 dl octa.

Grah namočite preko noći, ocijedite, prokuhajte, prvu vodu bacite, nalijte toplu vodu i kuhajte dokraja. Kada omekša, dodajte tzv. **pritep**, tj. izmiješano mlijeko, vrhnje i brašno. Sve zajedno prokuhajte i na kraju zakiselite octom.

Zimsko jelo, za objed ili večeru također je danas zaboravljeno, a moglo bi se naći kao predjelo u ugostiteljskim objektima - **grah s jajima**.

Na kosanoj masti (koja jelu daje poseban profinjen okus) lagano popržite luk izrezan na tanke listiće (ili ako se radi u vrijeme mladog luka, tada se cijeli luk iskoše, bijeli i zeleni dio), dodajte ranije kuhani grah, vilicom sve promiješate i lagano stiskajte grah da mu kožica malo popuca. Posolite i popaprite, po želji. Sve malo popirjajte, na nekoliko mjesta razgrnite se grah, tako da se vidi dno posude, i stavite onoliko jaja za koliko se osoba radi jelo. Sve se dobro miješajte da dobijete jednolična smjesa. Možete jaja prije razmutiti i preliti grah, i miješati. Uz domaći kruh i salatom (zimnicom: krastavci, paprika, cikla, ..) poslužili ste ukusno staro jelo.

Podravska salata od luka

Sastojci: 0,5 kg luka, sol, bućino ulje.

Očistite luk, operite ga i narežite na tanke rezance. Posolite i ostavite da odstoji neko vrijeme. Istisnite ga, začinite bućinim uljem i posolite. Poslužite uz kuhano meso ili meso iz masti.

Nekada je bio poznat, nažalost danas potpuno zaboravljen, **jesenski maslac** (putar) s okusom i blagim mirisom bijele stočne repe. Krave su u jesen jele mnogo repe, pa se to osjetilo i na mlijeku i na maslacu. Takav je maslac na tržištu uživao lošiji ugled, jer je repa bila prokazana kao previše priprosta namirnica, ali danas dolazi na stolove vrhunskih sladokusaca. Zasigurno bi i takav maslac našao svoje mjesto u specifičnim kulinarskim kreacijama.

Pirjani crveni kupus

Sastojci za pet obroka: 80 dag crvenog kupusa, 10 dag ulja, 5 dag luka, 1 dag kima, 1 dag soli, 1 dl bijelog vina, 5 dag ribane kiselkaste jabuke.

Sitno kosani luk popržite na ulju. Dodajte naribani kupus, posolite i pirjajte 40 minuta nadolijevajući vino i vodu. Dodajte ribane jabuke i kim. Promiješajte, propirjajte i poslužite kao prilog.

Domaće krpice s jajima

Sastojci za tijesto: 4 jaja, 1 kg brašna, sol; 3-4 jaja, 1 šaka čvaraka.

Od brašna i 4 jaja zamijesite tvrđe tijesto, razvaljajte ga i ostavite da se malo prosuši. Narežite ga na kockice od 1cm, i skuhajte ih u posoljenoj vodi. Posebno u tavicu stavite čvarke, malo ih zagrijte i preko njih prelijte razmućena jaja, umiješajte skuhane krpice i sve zapecite.

Heljdina kaša sa slaninom

Sastojci: 30 dag kaše, 15 dag prošarane dimljene slanine, 3 žlice masti, 1 glavica luka, sol, papar, lovorov list.

Kašu operite vrućom vodom i prokuhajte je u slanoj vodi. na masti ispržite kosani luk, dodajte ocijeđenu kašu, posolite, popaprite, dodajte lovorov list i zalijte s toliko tople vode da bude prst iznad kaše. Pirjajte na slaboj vatri („krčkajte“) da omekša. Dodajte kockice ispržene slanine.

Žganci od heljdina brašna

Sastojci: 1,5 l vode, 25 dag heljdina brašna, sol, 2 dl ulja ili 2 jušne žlice svinjske masti (prema starom naputku)

U vrelu vodu uspite heljdino brašno. Pustite da se brašno zgusne u nepravilne grude. Kuhajte pola sata. Odlite višak vode, dodajte masnoću, posolite. Dobro promiješajte dok žganci ne postanu kompaktni. Po želji začinite lukom pirjanim na masnoći (ulju ili masti) ili čvarcima.

ili

Na svinjskoj masti zažutite sitno kosani luk, podlijte sa 1,5 l čiste juhe (povrtna ili mesna) i povrite. Dodajte 20 dag heljdina brašna i uz neprestano miješanje 3-4 minute, kuhajte sve dok se smjesa ne počne odvajati od stijenki posude. U tavi rastopite kosanu mast, dodajte kiselo vrhnje i prelijte preko žganaca, i odmah poslužite.

Teleća jetrica, prema starom naputku, popržena na luku s dodatkom malo brašna, crvene paprike, soli i papra i prilogom od heljdinih žganaca, često su bila na jestvenicima naših gostionica i krčmi.

Rezanci od mladih kopriva

Sastojci: 25 dag mladih kopriva, 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 jaja, 2 dl vrhnja, sol.

Mlade koprive prelijte vrelom vodom, ocijedite, nasjeckajte na sitno i zamijesite s brašnom i jajima. Tijesto razvaljajte kao za široke rezance i izrežite rezance, posušite i skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite, stavite na maslac i vrhnje, poslužite kao prilog.

Starinska ječmena kaša

Sastojci: 4 svinjska odreska ili kotleta, 40 dag ječmene kaše, 1 veća glavica luka, 4 žlice ulja, 1 žlica umaka od paprike (umak za začinjanja jela) sol.

Kašu operite u tri vruće vode i stavite je u vrelu slanu vodu, i lagano je kuhajte oko pola sata, tako da nabubri i omekša. Ocijedite je. Meso malo potucite, posolite i prepržite na vrelom ulju, izvadite i odložite na toplo mjesto. Na istom ulju požutite sitno nasjeckan luk. Na luk dodajte prokuhanu kašu, po potrebi još malo posolite i začinite umakom od paprike (paprika se pekla, ogulila, pasirala). Promiješajte i sve zajedno propirjajte nekoliko minuta. Kašu poslužite s pečenjem i prikladnom sezonskom salatom, kao npr. kisele paprike, cikla, crveno zelje začinjeno bućinim uljem i sl. na isti način kašu možete pripremiti i s piletinom.

Valjušci sa kiselim zeljem i slaninom

Sastojci: 70 dag krumpira, 30 dag brašna + 4-5 žlica za posipavanje, 1 jaje, 1 luk, 50 dag kiselog zelja (kupusa), sol, papar, lovorov list, crvena mljevena paprika, 10 dag dimljene suhe slanine.

Valjušci, njoki ili bute po međimurski, od krumpirovog tijesta su jelo koje je jednostavno pripremiti, samo se mora paziti da ne ispadnu gnjecavi ili pretvrdi. Ovaj naputak (recept) daje savršene – bute koje su odličan prilog mesnom jelu ili umaku.
Krumpir skuhajte, ogulite i propasirajte, malo ohladite, dodati jaje i brašno, posolite i rukom umijesiti mekano tijesto. Pomažite si posipavanjem brašnom kako se ne bi suviše lijepilo. Podijeliti tijesto na komade, od svakog oblikujte valjak debljine prsta i režite na komade dužine oko 5-6 cm. Kuhajte valjuške u većoj količini slane vode, oko 15 min, dok ne isplivaju na površinu. Ocijediti ih i malo pouljite.

Na malo ulja pržite nasjeckan luk i slaninu, dodajte crvenu mljevenu papriku, dodajte zelje (kupus) koji ste prethodno isprali u vodi kako ne bi bio prekiseo i oporog okusa, dodajte lovorov list, začinite po želji i pirjajte oko 30 min.
Kada se kupus ispirja, dodajte ocijeđene valjuške, promiješajte i kratko ih prepecite. Poslužiti vruće.

Međimurski kiselo zelje s valjušcima

Sastojci: 1 kg rezanog kiselog zelja, 1-2 glavice luka, 10-15 dag mesnatog dimljenog špeka, 4 - 5 zrna klekovih boba, 1 - 2 lista lovora, 4 - 5 zrna bijelog papra, sol, 2 dl suhog bijelog vina, 2 žlice masti; *za valjuške (bute)*: 2 jaja, oko 15 dag oštrog brašna, sol, vode po potrebi.

Na masti popržite na sitno nasjeckani luk i špek (može i bez špeka). Dodajte zelje, promiješajte. Dodajte klekove bobe, papar i lovorov list. Malo posolite. Podlijte vinom i dinstajte (pirjajte) na srednjoj vatri oko 30 min i po potrebi dodajte još vina. U međuvremenu izmiješati smjesu za valjuške (noklice) jaja posolite, izmiješajte i dodajte brašno, a ako je potrebno dodajte onoliko vode koliko nam
treba da dobijete žitku smjesu (već prema tome volite li mekše ili kompaktnije valjuške). Ostaviti da odstoje 15 min i skuhajte. Valjuške možete preko ribeža protrljati da dobiju male brazde (ogrebotine) koje pospješuju bolje prianjanje uz umak. Skuhajte ih vreloj vodu. Izvadite valjuške šupljom žlicom i pomiješajte s zeljem. Začinite po potrebi i poslužite s pečenim krvavicama i kobasicama.

Bute – valjušci sa kiselim zeljem

Sastojci: 1 glavica kiselog zelja (kupusa), 1 glavica luka, malo soli, papra i mljevene crvene paprike, mast; *bute* (valjušci): 50 dkg oštrog brašna, 1 žličica soli, 3-4 dl mlake vode, 1 paketić suhog kvasca.

Za bute(noklice) umijesite tijesto, mekše nego inače kad pravite dizano tijesto i pustite da se malo diže. Kupus i luk sitno nasjeckajte, pa na rastopljenoj masti prvo propržite luk pa kad malo požuti dodajte kupus i dinstajte sve skupa. Po želji dodajte malo soli, papra i malo

mljevene crvene paprike i podlijte sa malo vode. Pripremite tijesto i kad se malo diglo, žlicom oblikujte noklice ili bute i dinstajte (pirjajte) sve skupa. Dinstajte sa svake strane par minuta pa izvadite sa strane i ponavljajte sve dok imate tijesta, malo podlijevajući da kupus ne zagori. Kad ste potrošili svo tijesto pomiješajte sve skupa i dobro promiješajte i to je to, dobar tek!

Ščipanci - starinski podravski valjušci

Zamijesite pola kilograma brašna, 10 dag masti, 2 jaja i malo soli tijesto. Dodajte vode toliko da možete izraditi tijesto. Prstima istrgajte, iščipajte iz tijesta, bacite u kipuću slanu vodu, kuhajte desetak minuta, ocijedite i prepecite na masti.
Prilog za sva mesna jela, ali i kao samostalno jelo.

Ščipati, štipati - stiskati čvrsto prstima, otkidati, čupati prstima.
Nizbedrica - valjušci, „luleki“od krumpirova tijesta. Naziv nizbedro/nizbedrica, za valjuške, koristio se u Bjelovarsko-bilogorskom kraju od davnina. Žene koje su ih pripravljale uzimale su komadić tijesta i trljajući ga dlanom niz bedro (po bedru prema dolje), preko pregače, oblikovale valjuške/luleke i odmah ih bacale u kotao, s kipućom vodom, na ognjištu, kako bi se skuhali. Kuhane nizbedrice posluživali su se s raznim prilozima kao slana ili slatka jela.

Plučna jelo koje se može poslužiti i kao toplo predjelo, priređuje se od: 50 dag tijesta za savijaču, 1 kg pluća, 10 dag soli, 3 dag papra (1 dag samljevenog, 2 dag u zrnu), 2 lista lovora, 3 jaja, 15 dag masti, 1 glavica luka.

Oprana pluća stavite u hladnu vodu, dodajte sol, papar u zrnu i lovor. Skuhajte. Ohlađena pluća sameljite na krupnije, popržite kosani luk i umiješajte u pluća. Dodajte razmućena jaja i dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Tijesto podijelite, na svaki dio stavite dio nadjeva, savijte usku savijaču, a zatim je još od kraja savijte u krug kao puž. Svakog „puža“ispecite posebno u maloj zamašćenoj posudi. Vruće iznesite na stol.

Bundeve ili **buće** nisu samo zato da bi se od njih pripremale „tikvine pogače“(Međimurje) ili bučnice (npr. zagorske). Legendarni „picoki“od nje pripravljaju i ukusno varivo uz koje se poslužuju kuhana svinjska rebra, buncek ili kosani odrezak (jela od kosanog - „faširanog“mesa je i jedna od odlika naše kulinarike).

Za **varivo od buće** potrebno je: 1 kg mladih bundeva, mast (ili 1 dl ulja), 10 dag brašna, 0,5 do 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2,5 dl kiselog mlijeka, 1 dag češnjaka, 5 g. crvene mljevene paprike, sol, papar, kosani peršinov list.

Bundeve ogulite, razrežite na četiri dijela, očistite od koštica, naribajte na rezance, posolite i ostavite da stoji pola sata, a zatim lagano ocijedite. Na masnoći popržite brašno (napravite svijetlu zapršku), dodajte nasjeckani češnjak, crvenu mljevenu papriku i dolijte kiselo mlijeko (koje po potrebi razrijedite vodom ili juhom). Sve to kuhajte oko 10 minuta. Dodajte naribane bundeve i začine, i kuhajte dok bundeve ne omekšaju. Na kraju dodajte razmućeno vrhnje i pustite da sve zajedno kratko prokuha i pospite kosanim perinom. Poslužite, uz već ranije spomenuta rebrica, buncek ili „faširanac“i bijelo domaće vino.

U nas se na selu maslac, u starini, pretapao u **maslo**, pa se čuvao u zemljanim loncima, kao masnoća za kuhanje posebnih jela. A ako bi se rastopilo i maslo, na dnu se dobivao talog koji je u sjeverozapadnoj Hrvatskoj imao naziv „**troskve**“, a tom masnoćom začinile bi se krpice ili trganci od raženog brašna.

Starinska kuhinja koristila je takav maslac i za pile na ražnju. Tijekom pečenja mazalo bi se pile i dobilo poseban okus i sočnost.

Današnje kulinarstvo ne daje šljivi ono mjesto koje zaslužuje, što je ne samo prava šteta, nego i nepravda. Prelistamo li stare kulinarske knjige vidjet ćemo da se od šljiva pravi kompot, pa pekmez, pa kolač, umak, stavlja u „knedle“(okruglice), prave ražnjići (zrele šljive bez koštica nataknu se na drveni štapić i peku nad vatrom) koji su prava slatka delikatesa. Šljive su itekako važan „nosilac“kulinarske kreacije a ne samo sastojak jela. Neka od tih jela mogla bi se „lansirati“i kao favoriti „moderne“kuhinje, a nekima od njih su se naši stari Međimurci, na hrpi sjena ili u kukuruzima, sladili – **temfanim suhim šljivama**.

Za temfane suhe šljive (temfati – pariti, tušiti, pirjati neko jelo, peći u pari „dinstati“) potrebno je: 60 dag suhih šljiva, 2 dl kiselog vrhnja, 8 dag brašna, 5 dag šećera i malo soli.

Suhe šljive operite u toploj vodi, ocijedite ih i stavite u lonac. Na šljive nalijte hladnu vodu (oko 2 do 3 l, ovisno o tome želite li gušće ili rjeđe „temfanje“), pošećerite i kuhajte. Kada šljive omekšaju, ukuhajte kiselo vrhnje koje ste prethodno promiješali s brašnom, pa posolite i ostavite da sve zajedno još malo prokuha. Poslužite toplo.

U vinogradima Međimurja priređuje se – **„pretepena juha“**u kojoj se mogu kuhati dimljene kobasice, dimljena svinjska glava, rebarca ili neki drugi sporedniji dijelovi dimljene svinjetine, - i može se ponuditi i kao glavno jelo. Ova juha je posebna ne samo po tome što se u njoj kuha dimljeno meso nego i po **„pritepu“**mješavini vrhnja i brašna po čemu je dobila i

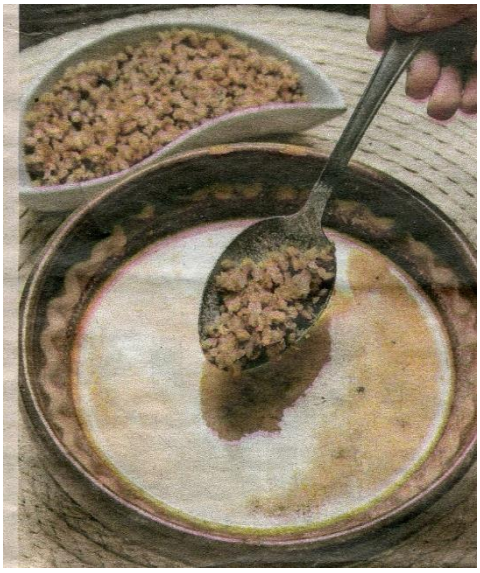
ime. Zbog svojih osobina i naglašene pikantnosti i specifičnog okusa ta juha uvijek privlači pažnju na gastronomskim manifestacijama na kojima je posluživana u sklopu prezentacije specijaliteta atraktivne međimurske kuhinje. Ta je juha jedna od rijetkih naših prastarih jela što su se sačuvala do danas u, praktički, nepromijenjenom sastavu.

Pretepena juha

Sastojci: 30 dag sušenih kobasica ili neko suhog meso po izboru, 2 lista lovora, 2 češnja češnjaka, 1 glavica luka, pola ljute feferone, malo papra, ¾ l domaćeg kiselog vrhnja, mali zapržak (od 1 žlice masti i 2 žlice brašna).

Komade suhog (dimljenog) mesa i/ili kobasica prvo skuhajte, zatim narežite na sitne kockice. Tome dodajte usitnjeni luk, češnjak i ostale sastojke, te sve kratko popržite i stavite u juhu. Nakon toga brašno dobro promiješajte s kiselim vrhnjem (ponekad su dodavali i malo mlijeka, a može se dodati i mljevena crvena paprika), čime ste napravili tzv. *„pretep“*, kojeg sada umutite u juhu da bi postala gusta. Na kraju dodajte preostale začini, i sve zajedno kuhajte još 10 - 15 minuta. Poslužite vruće u odgovarajućoj zemljanoj zdjeli.

Postoje varijante *pretepene juhe* u koju se, umjesto tikve, stavljaju drugi sastojci, pa se tako može napraviti, na primjer, pretepena juha s vrganjima ili pretepena juha s *hajdinskom* (heljdinom) kašom. Isto tako, mogu se koristiti i drugi dodaci, kao što su svinjska mast, mlijeko, feferoni, nasjeckani peršin itd.



Pretepena juha s kašom od hajde

Sastojci za 1 l juhe: 1 žlica kosane masti, manji komad mesa iz tiblice, oko ½ l temeljca ili vode u kojoj se kuhala kobasica, 1 žličica mljevene crvene paprike, 2-3 dl kiselog vrhnja, kuhana heljda.

U lonac stavite žlicu kosane masti i na to dodajte kosano meso iz tiblice ili mrvice mesa koje su nastale od prije. Popržite, dodajte žličicu crvene mljevene paprike i prelijte vrućom vodom u kojoj se kuhala kobasica ili temeljcem. U posebnoj posudi pomiješajte kiselo vrhnje s malo mlijeka. Dodajte u lonac s masti i mesom i miješajte kako se ne bi stvorile grudice. Kuhajte još 5 minuta. Poslužite s 3 žlice kuhane hajde.

Jelo **„gorički gulaš“**služio se radnicima u vinogradu, goricama, no isto tako postalo je i omiljeno jelo vikend kulinara, kojeg pripremaju u kotliću, za veće društvo od najmanje 10 osoba, za koje su im potrebne slijedeće namirnice: više od 1 kg govedine bez kosti, mast, dosta luka, 0,5 kg krumpira, sol, papar, crvena mljevena paprika, 0,5 l bijelog vina, zaprška. Tko voli ljuto neka stavi i koji ljuti feferon.

Luk iskošite i pirjajte na zagrijanoj masti dok ne požuti. Govedinu izrežite na kocke i dodajte luku, da se još malo zajedno pirjaju. Nakon toga sve zalijte vinom i sa oko 1,5 l vode. Posolite, popaprite, stavite feferone, krumpir izrezan na kockice i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekani. Prije nego što je gotovo dodajte zapršku i kuhajte do kraja.

„Gorički gulaš“je bogatija inačica običnog domaćeg gulaša – na ploške rezani luk poprži se na masti, pospe slatkom mljevenom crvenom paprikom i doda goveđe meso izrezano na kocke (obično je to bilo meso starijeg isluženog goveda, krave ili vola), pospe solju, paprom, dolije voda i pirja dok ima soka. Meso se povuče s posudom na kraj štednjaka i u drugoj posudi napravi zaprška. Na masti se zažuti malo brašna, podlije s vrlo malo tople vode i umiješa mesu. Podlije se još s vodom i pirja dok meso ne omekani.

Kada je i kasna berba prošla a „lagvi se spominju“ (*bačve razgovaraju – mošt u bačvama klokoće*) guske najavljuju novu kulinarsku sezonu. Ta „ptica“koju su poznavali već i antički

Grci, je naša „stara“i uobičajena pečenka za „Sisvete“tj. 1. studenog i martinjske večeri tj. prilikom ceremonijalnog krštenja mošta u vino (11.studenog), posebno za sjeverozapadne krajeve Hrvatske – Međimurju i Podravini.

Pečena guska na međimurski način (s domaćim rezancima) je ipak nešto posebno, a prirediti će te je na slijedeći način:

1 mlada guska (oko 2,5 kg težine), 10 dag masti, 2 kiselkaste jabuke, 3 dag soli, 50 dag brašna, 1 do 2 jaja.

Očišćenu i opranu gusku posolite i u šupljinu stavite oprane jabuke kojima ste prethodno izvadili koštice. Pecite u pećnici uz povremeno podlijevanje toplom vodom ili juhom od guščje sitneži. Kada je guska gotovo pečena, dodajte oko pečene guske kuhane rezance te ostavite da se sve zajedno još malo zapeče.

Priprema rezanaca: od brašna, jaja i soli, te vode po potrebi, umijesite tijesto, izvaljajte i izrežite rezance. Rezance stavite kuhati u vrelu slanu vodu. Kad su kuhani, ocijedite i isperite hladnom vodom.

---

ili

Pečena guska s hajdinom kašom

Sastojci: domaća guska od 3-3,5 kg, vezica korjenastog povrća, mala glavica luka, 50 dag hajdine kaše, 20 dag domaćeg špeka (prošarane slanine), sol, papar.

Gusku dobro natrljajte solju i paprom, dan ranije, da omekša i poprimi okus. Ako je guska pod kožom masnija malo zarežite kožu da se masnoća tijekom pečenja otpi. Gusku stavite u podmazanu posudu za pečenje (lim, protvan, tepsija), oko nje stavite očišćeno korjenasto povrće, malo podlijte vodom, stavite peći u zagrijanu pećnicu na 160 ºC oko 2-2,5 sata. Tijekom

pečenja podlijevajte sokom od pečenja. Pred kraj pečenja pojačajte vatru da guska poprimi zlatnožutu boju.
Hajdinu kašu namočite u topu vodu. Sitno iskošite luk, popirjajte ga na masnoći i na njega stavite sitno kosanu špek. Posolite i popaprite, malo propirjajte (prodinstajte), dodajte hajdinu kašu i kuhajte podlijevajući vodom. Gotovu kašu podlijte masnoćom od guske da bude sočna.

Dravska guska, danas je vrlo rijetka, uzgajala se u Međimurju, Podravini, Posavini i Baranji, isključivo uz rijeke Dravu, Savu i njihove pritoke, na otvorenom, na paši uz rijeke. Niska zdepasta, kratkih nogu, teži do 5 kg, a u tovu i do 7. Meso joj je izuzetno kvalitetno i na cijeni je po selima. Počinju nositi u dobi od 9 do 10 mjeseci, tijekom veljače i ožujka snesu od 10 do 15 jaja, prosječne težine 14 do 16 dag, i same sjede na njima 30 dana. Pojavljuje se u tri tipa obojenosti perja: bijelo-sivoprskana, bijelosiva i siva, pojedine imaju kukmicu na glavi. Mogu doživjeti i 30 godina a plodne su do 10 godina.
Dravska guska, naša izvorna pasmina, po izgledu vrlo je slična divljoj guski – ptici selici koja je rasprostranjena u cijeloj Europi i dijelu Azije. Dok divlja guska teži prosječno oko 3 kilograma, domaća dravska guska dosiže težinu od oko 4-5 kilograma. Naša izvorna guska od svog divljeg pretka naslijedila je i veliku otpornost na bolesti i na klimatske promjene i stoga nema velike zahtjeve ni na ishranu ni na smješta pa je njen uzgoj dosta jednostavan.

Pečena guska

Kaže se da cijela pečena guska može zasiti četvero, dok izrezana na komade i pečena može udovoljiti barem šestero.

Pečena guska u komadima

Zarežite je uzduž kralježnice s jedne potom s druge strane. Izdvojite cijela prsa zajedno s kožom i potkožnim salom. Odrežite batake i krila.Na koncu izrežite najveću nakupinu sala sa zatka („repa“). Prsa pržite bez masnoće na strani na kojoj je koža. Nakon nekoliko minuta tavu poklopite da se umjereno temeperiraju cijela. Vrlo je važno da se koža sasvim zarumeni i postane hrskava, a u sredini da ostane ružičasta.
Najčešći prilog uz gusku je pirjano zelje (crveno) s kimom i podliveno moštom. Salata od graha s bučinim uljem i domaći kruh podrazumjeva se samo od sebe.
Temeljac

Od nogica, glave, vrata, iznutrica i jetrica, uz uobičajeno korijenasto povrče s lukom, priprema se temeljac kojim začinjavate i obogačujete druga jela. Nakon prvih pola sata kuhanja izvadite meso i odvojite od kostiju i nastavite kuhati za juhu u koju će te zakuhati okruglice od griza. Procijeđenu juhu pospite kosanim peršinom i uživajte.

Pašteta

Meso usitnite, kao i kožicu, za buduću paštetu kojoj će te dodati masnoću pokupljenu sa površine juhe. Jetrica popržite na rastopljenom salu guske, usitnite i umiješajte s mesom i kožicom. Ovako pripremljenu paštetu na kraju začinite najboljom rakijom, dudovačom ili jabukovačom, nećete pogriješiti ako umjesto nje dodate prošek.

Međimurska gusja jetrenica

Jetra prokuhajte, sameljite i prepržite na gusjoj masti. Ispržite kosani luk, češnjak i dodajte začine. „Tajna“međimurskih gusjih jetrenica je u tradicionalnom začinu koji stavljaju i u krvavice – *kvelni* (kvelna, isp. kvenda, od njem. Quendel – majčina dušica; vidi: Pojmovnik i Mali rječnik - kvelna). Dodaju se još peršin, papar i sol. Možete dodati i potpuno usitnjena kuhana gusja jaja. Sve izmiješajte u jednoličnu masu i nadjenite u svinjsko crijevo.

Sušene stučene koštice bundeve (žufe) pikantan su začin za čuvene Podravske **„žufenjake“.** Usvojivši kao „domaću namirnicu“kukuruz i bundeve, žufenjaki su postali obični narodni kolač.

Žufenjaki* - Kukuruzna zlevanka sa žufom

Sastojci za 10 osoba: 30 dag bundevinih koštica (žufa), 80 dag kukuruznog brašna, 10 dag maslaca, 8 dag šećera, sol, malo vode ili mlijeka.

Tučene i prosijane suhe bundevine koštice pomiješajte s kukuruznim brašnom i napravite tijesto uz dodatak maslaca, šećera, soli i vode. Tijesto razvucite i narežite na komade željene veličine. Stavite ih u lim namazan maslacem ili mašću, malo maslaca ili masti stavite i na tijesto. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

---

*žufenjaki; tučene i prosijane suhe bundevine koštice

Međimurska pogača s repom

Sastojci: tijesto za savijače, 1 kg slatke repe, malo soli, 0,5 l mlijeka, 30 dag oraha, 1 žemlja namočena u mlijeku (nekada se koristio ostatak kruha), 20 dag šećera, ulje (nekad se koristio otopljeni maslac) 3-4 dl domaćeg vrhnja.

Repu ogulite i naribajte (sada je važite) te skuhajte u slanoj vodi. Ohlađenu izvadite, dobro ocijedite i prelijte hladnim mlijekom. Ostavite pola sata odstajati, ponovo je ocijedite, umiješajte samljevene orahe, ocijeđenu žemlju, šećer i sve dobro izmiješajte. Tijesto poprskajte

uljem ili rastopljenim maslacem, stavite nadjev i savijte u rolu. Stavite u zamašćeni lim, zalijte s malo ulja (ili rastopljenog maslaca) i toliko vrhnja da sve bude pokriveno. Pecite na srednje jakoj vatri.

Međimurska zlevanka sa sirom

Sastojci: 30 dag kravljeg sira, 4 dl kiselog vrhnja,100 g šećera, 4 jaja, 200 g pšenične krupice (gris),10 g vanilin šećera, 1 žlica maslaca, korica limuna, pekmez od šljiva, prstohvat soli.

Krupicu pomiješajte sa sirom, vrhnjem i jajima. Dodajte šećer, vanilin šećer i sol. Sve zajedno dobro pomiješajte, prelijte maslacem namazani i brašnom posipan tepsiju (nekad su pekli isključivo u zemljanoj posudi; danas lim, pleh). Stavimte peći u prethodno zagrijanu pećnicu na srednju razinu na 170°C oko 50 minuta. Zlevanku izvadite iz pećnice i još toplu premažite pekmezom od šljiva.

Međimurska tenka zl(j)evanka

Sastojci za 6 osoba: 0,5 l kiselog mlijeka, 2 žlice šećera, 3 žlice ulja, 30 dag bijelo glatko brašno, 2 jaja, na vrh noža soli, maslac, 2 dl kiselo vrhnje.

U posudu ulijte kiselo mlijeko, dodajte jaja, šećer, ulje, sol i pjenjačom zamutite (izmiješajte). Polako dodavajte brašno i miješajte dok ne dobijete gustu glatku smjesu. Smjesa mora biti gušća od smjese za palačinke. Smjesu ostavite odstajati desetak minuta. Ugrijte pećnicu na 200 C, namažite protvan (lim, tepsiju) maslacem (nekad se mazalo mašću), malo posipajte brašnom i ulijte smjesu. Izlivena smjesa mora biti tanka (tenka zlevanjka, tanka zlevanka). Odozgora prelijte kiselim vrhnjem i pecite oko 20-25 minuta, dok zlevanjka lijepo ne porumeni.
Vruću zlevanjku prošarajte medom (kako se nekad radilo) ili pospite kristal šećerom. Poslužite je toplu.

Ovaj kolač poznat je i u drugim regijama pod nazivima: *lopar, pera, tenka gibanica, tenki kolač, trepa.*

Starinski kolač – **pogača (s orasima)** - kojeg su često nosili na polje za užinu, koju su obožavala i djeca. Podravske žene pripređivale su od: 1 kg brašna (bijelo, mekano), 25-30 dag mljevenih ili tucanih oraha, 20 dag šećera, 0,5 l vode, ravna žlica soli i žlica ulja.

Zamijesite čvrsto tijesto, zatim ga razvaljajte u četverokut. U sredinu stavite orahe pomiješane sa šećerom pa ih zamotajte krajevima tijesta kao maramom. Tijesto tako presavijeno ponovo razvaljajte u pačetvorinu. Ponovo ga presavijte, preklopite pa valjate. Sličan se postupak obavlja za lisnato tijesto za kolače, na pr. za salenjake. Posudu za pečenje pospite brašnom, ne treba je mastiti ili uljiti. Pogaču položite u nju i pecite u pećnici 30 minuta na temperaturi od 180 ºC. Prije stavljanja u pećnicu pogaču izbodite vilicom, kako bi izašao zrak. Pogača se može jesti topla ili hladna, traje nekoliko dana.

Slani kolač od heljdina brašna

Sastojci: 30 dag heljdina brašna, 0,5 l vode, 2 jušne žlice masti ili 2,5 dl ulja, 30 dag svježeg kravljeg sira, 2 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, sol.

Heljdino brašno prelite uzavrelom vodom, dodajte masnoću, sol i dobro promiješajte. Pripravite nadjev od sira, 1,5 dl kiselog vrhnja i jaja. Posolite i promiješajte. Namastite zemljanu posudu i dodajte pola količine heljde. Oblikujte rukom ravnomjeran sloj (tijesto je previše prhko za valjak). Dodajte nadjev i premažite sloj heljde. Dodajte ostatak heljde i rukom oblikujte ravnomjeran gornji sloj. Pecite u zagrijanoj pećnici na 250 oC otprilike pola sata. Pred kraj slani kolač prelite ostatkom kiselog vrhnja i zapecite.

Ne smije se zaboraviti ni na **kašnjake** tradicionalni podravsko posno jelo. Poslužuju se kao samostalan obrok ili kao prilog drugim jelima. Vidi: kašnjaki.

Virovitički prkači

Sastojci: 1 kg brašna, 1 prašak za pecivo (novi dodatak), 2 žlice domaće masti, šaka šećera, 2 žlice vrhnja, 1-2 dl mlijeka (po potrebi).

Od svih sastojaka zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte prilično tanko, otprilike debljine pola prsta, pa različitim kalupčićima režite oblike. Slažite na namazani lim i pecite na srednje jakoj vatri.

---

prkač – kotac, mali prostor u štali za krave, odijeljen daskama za telad ili svinje; u staji za ovce odijeljen prostor za janjad.

Štrukli sa zeljem (*zelvnaki*)

Sastojci: 35 dag brašna, 1 jaje, sol, papar, ulje, nekoliko kapi octa i mlačne vode, bućino ulje; nadjev: 1 kg ribanog zelja, sol, bućino ulje.

Zamijesite, ne pretvrdo, tijesto od navedenih sastojaka, premažite ga bućinim uljem i ostavite oko jedan sat da odleži. Nadjev: svježe ribano zelje malo posolite, nakon kraćeg stajanja istisnite, popržite na zagrijanom bućinom ulju i popaprite.
Tijesto razvucite, prelijte bućinim ulje, premažite nadjevom, savijte i stavite u lim za pečenje, premazan bućinim uljem. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

Kašnjača

Sastojci: 50 dag brašna, sol, malo alkoholnog octa, 40 dag hajdine kaše, crno ulje (bućino ulje) sol, papar.

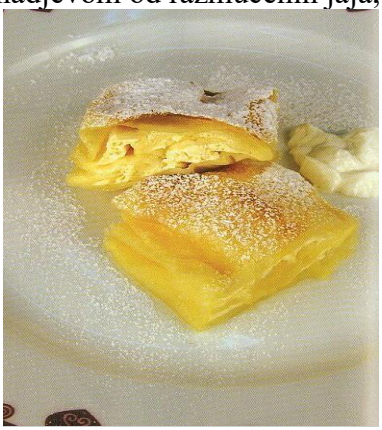
Pripremite vučeno tijesto i kad se odmori razvucite ga na stolnjaku. Prelijte crnim uljem i pospite do polovice tijesta kuhanom kašom u koju ste dodali sol i papar. Savijte u rolu i stavite peći u zemljanu posudu prethodno namazanu uljem. Ispecite u vrućoj pećnici i izrežite na kose komade. Poslužuje se kao predjelo uz lagano vino.

Mazanica s makom

Sastojci: tijesto za savijaču („štrudl“); nadjev: 30 dag maka, 15 dag šećera, 3 dl kiselog vrhnja, 4 jaja, 3 žlice šećera, ulje.

Rastegnuto tijesto za savijaču poškropite uljem. Pomiješajte mak s 15 dag šećera i pospite po tijestu. Posebno istucite vrhnje, jaja i 3 žlice šećera i kremu prelijte preko maka. Savijte savijaču, stavite je u nauljenu posudu i pecite na 180 - 200 ºC oko 20 minuta. Po želji možete dodati i grožđice.

Mazanica s makom je poznati Đurđevački kolač. Mazanica,vrsta kolač koji se nečim premazuje. Mazanica se radila i s nadjevom od razmućenih jaja, vrhnja i šećera, bez maka.



Mazanica s tri nadjeva

Sastojci *za tijesto*: 1 kg brašna, 10 dag šećera, 1 dl ulja, 3 dag kvasca, 0,5 l mlijeka; *1 nadjev*: 1 dl kiselog domaćeg vrhnja, 2 jaja; *2 nadjev*: 25 dag očišćenih višanja, 10 dag šećera; 3 nadjev: 25 dag maka, 10 dag šećera, 2 dl mlijeka; masnoća i brašno za kalup.

Namrvite kvasac u mlijeko, dodajte malo šećera i brašna. Neka uzađe na toplome. Umiješajte ostale sastojke i napravite tijesto. Ostavite ga neka uzađe, 15 minuta. Premijesite i podijelite u dijela, svaki razvaljajte i namažite: jedan dio mješavinom vrhnja i jaja, drugi pošećerenim višnjama, a treći nadjevom od maka (kipućim mlijekom poparite mak i pošećerite). Sva tri dijela tijesta savijte u rolu (savijaču) i stavite u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici.

"Stari"kolač žena s područja Kalnika i Bilogore.

Križevački paprenjaci (papreni kifli)

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg brašna, 1,5 dag crvene mljevene paprike, 5 g sode bikarbone, 3 dl kiselog mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 1 dag soli.

U brašno stavite mljevenu crvenu papriku, dodajte sode bikarbone i soli pa s kiselim mlijekom i s malo kiselog vrhnja umijesite tijesto. Oblikujte kifle i u namašćenoj „tepsiji"pecite u pećnici.

Bez paprenjaka, pripremljenih na ovaj način, „nema"„Križevačkih štatuta"tj. pravila ponašanja za stolom prepunim jela i pića.

Varaždinski klipići

Poznato izdubljeno pecivo, prvi zaštićeni tradicionalni autohtoni proizvod, Varaždina starog grada u gornjoj Podravini koji se ubraja u najljepše očuvane barokne cjeline u Hrvatskoj. Proizvodnja je točno određena navedenim sastojcima.

Sastojci za 25 klipića: 1 kg pšeničnog brašna, 6 dl mlijeka, 2,5 dl ulja, 8 dag svježeg kvasca, sol, kumin, malo šećera, ½ jaja.

Kvasac stavite dizati zajedno sa svježim mlijekom, malo brašna i šećera. Brašno (koje je samljeto na stari način u mlinu) prosijte, dodajte sol, ulje i dignuti kvasac, pa s mlijekom zamijesite mekano tijesto. Tijesto mora jako dugo mijesiti da postane glatko i rahlo, i tek tada ga ostavite da se diže. Tijesto se ne smije mijesiti električnim strojem nego isključivo rukom. Kad se tijesto digne oblikujte 25 hljepčića i opet ostavite da se dižu. Svaki hljepčić razvaljajte da bude dug otprilike 20 cm. Tijesto počnite zamatati od dolje prema gore i usput ga rastežite u dužinu tako da klipići budu dugi 25 cm. Složite ih u zamašćeni lim i ostavite da se opet dižu. Premažite ih žumanjkom i pospite kuminom. Pecite 10 minuta na 220 ºC.

U kolovozu 2007., nakon godinu dana postupka u zaštiti autohtonog proizvoda, varaždinski klipići dobili su – certifikat autohtonosti, koji su zajedno pokrenuli Varaždinska županija i Udruga kuhara Varaždinske županije. Svečanost je održana u Županijskoj palači. Sada je u postupku pred Ministarstvom poljoprivrede i oznaka zaštićenog zemljopisnog podrijetla, tog popularnog peciva.

Klipići kako ih najčešće pripremaju, a da nisu varaždinski:

Sastojci: 1kg brašna, 5 dag kvasca, 5 dl mlijeka, 2 male žličice soli, 4 jaja, 2 dl ulja, malo maslaca, sezam po želji.
Kvasac, 2 žlice šećera, 1 žlica brašna pomiješajte s malo tople vode. Ostavite da se diže na toplom mjestu. Brašno stavite u veću zdjelu i pomiješajte s uljem, 1 jajetom i 1 žumanjkom, soli, dignutim kvascem i toplim mlijekom. Izradite glatko tijesto, dugo ga lupajte miješajući /energično radite) sve dok se ne počne odvajati od posude (zdjele). Dno posude pospite brašnom i tijesto ostavite, pokriveno pamučnim ubrusom, da se udvostruči volumen, na toplom mjestu. Dignuto tijesto premijesite i podijelite na 6 loptica. Svaku lopticu razvaljajte i narežite na osam trokutića koje će te zarolajte od šireg djela prema užem. Oblikovane kiflice stavite na maslacem namazan lim (pleh), ostavite desetak minuta na toplom mjestu i prije pečenja naribajte po njima maslac. Pospite po želji sezamom i pecite do 20 minuta na 200 ºC.

Krvajica*

Sastojci: 1 kg brašna, 1 kvasac, 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, malo soli, 2 dl vrhnja, mast (danas ulje).

Razmrvite kvasac u mlakom mlijeku. Kad se digne, dodajte jaje, vrhnje i sol, pa zamijesite tijesto. Razvaljajte tako da u limu bude tanji dio sloj. Stavite u, mašću, namašteni lima, tijesto odozgo ukrasite šarama i izbodite vilicom. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

---

*Krvajica; riječ kojom se označuje korica crvenkastosmečkaste boje na nečem pečenom. Jedna vrsta guste zljevanke (zlevanke), slankastog kolača, koja se uobičajeno radila kao večernje jelo.

„Fišter krafli*“

Sastojci za tijesto: 14 dag maslaca, 20 dag brašna, 10 dag šećera, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade; za nadjev: 2 jaja, 25 dag šećera, 10 dag maslaca, 25 dag čokolade za preljev, tučeno slatko vrhnje, žele-bomboni.

Zamijesite tvrđe tijesto, razvaljajte prilično tanko i kalupićem oblikujte okrugle pogačice te ih ispecite na umjerenoj vatri. Za nadjev izmiješajte jaja sa šećerom, skuhajte na pari i u ohlađeno dodajte izrađeni maslaca (dobro izmiješan). Time slijepite po dvije pogačice od tijesta, otopite čokoladu, prelijte njome krafline. Prije posluživanja ukrasite tučenim vrhnjem i žele-bombonima.

---

*Fišter; od lat. pistor; pekar, slastičar, kruhar, kruhopek, pek; fištrov – pekarov, kruharov; fištarnica – pekarnica.

Krapci

Sastojci za tijesto: 0,5 kg brašno, 2 jaja, 1 dl mlijeka, 2-3 žlice šećera, 10 dag maslaca; za nadjev: 1 šaka prosa, 0,5 l mlijeka, 1 svježi kravlji sir, 10-15 dag šećera, šaka mljevenih oraha za posuti.

Napravite dizano tijesto i ostavite ga da se digne, premjestite u namazani i pobrašnjeni lim, i ispecite. Skuhajte proso u zašećerenom mlijeku, u ohlađeno dodajte usitnjeni sir. To stavite na dopola ispečeno tijesto i ispecite da gore porumeni. Pospite orasima još vruće.

„Šetroflini“

Sastojci: 20 dag maslaca, 20 dag svježeg kravljeg sira, malo kvasca razmućenog u 5 žlica mlakog mlijeka, 0,5 kg brašna, malo šećera, malo soli, za posip - tučeni orasi pomiješani sa šećerom.

Zamijesite tijesto, pustite da se digne, razvaljajte i pospite orasima sa šećerom. Zavijte kao zavijaču (savijaču), narežite na komade dugačke četiri prsta i poslažite u zamašteni i pobrašnjeni lim. Neka se još malo diže, pa ispecite.

---

reg. izgovor *šetroflin, šrajtofl* za novčanik, lisnicu (s pregradama za držanje odnosno nošenje papirnog i metalnog novca, osobnih isprava, ..) u Međimurju, Podravini i Hrvatskom zagorju (*šaratoflin, šajtoflin, šlajbak, šlajpik, šraftoflin*; buđelar, geldtaška).

„Ribice“

Sastojci: 1 kg brašna, 25 dag maslaca, ½ praška za pecivo, 1 žumanjak, malo mlijeka; za premaz: bjelanjak, ½ šalice mljevenih oraha pomiješanih s isto toliko šećera.

Smrvite maslac s brašnom, dolijte mlijeko. Dodajte prašak za pecivo i žumanjke i napravite polumekano tijesto. Oblikujte „ribice“(polumjeseci oblikovani čašom) i stavite ih peći. Čim se ispeku, odmah, još vruće, premažite bjelanjkom, pospite mješavinom šećera i oraha.

Podravske kocke od rogača

Sastojci: 4 jaja, 2 šalice za crnu kavu brašna, jedna i pol šalica za crnu kavu kristal šećera, jadne takva šalica mljevenog rogača, dvije jabuke, 20 dag maslaca, 4 dl mlijeka, prašak za pecivo, malo ruma, vanilin šećer, ribana limunova korica.

Pjenasto izmiješajte šećer, žumanca i maslac. U dobivenu smjesu umutite brašno, ribane jabuke, prašak za pecivo, rum i koricu limuna. Masu razrijedite mlijekom i dopunite čvrstim snijegom tučenih bjelanjaka. Hladan lim namažite maslacem i pobrašnite. Lagano stavite smjesu i pecite na 200 oC, oko 45 minuta.

Pogačice s čvarcima

Sastojci za tijesto: 1 kg brašna, ¾ l mlijeka, 3 žlice šećera, 3 jaja, 3 dag kvasca; za nadjev: 25 dag samljevenih čvaraka, sol, papar, malo šećera.

Namrvite kvasac u malo mlakog mlijeka, dodajte malo šećera i brašna pa ostavite na toplome. Uzašli kvasac pomiješajte s ostalim sastojcima i zamijesite glatko tijesto. Neka uzađe (digne). Posolite, popaprite i malo pošećerite čvarke. Što tanje razvaljajte tijesto, namažite nadjevom i više puta preklopite da bude debeli sloj. Neka opet uzađe. Tijesto ponovo razvaljajte što tanje, opet više puta presložite da bude više slojeva (razvaljajte i preslažite kao kod salenjaka). Narežite u željene oblike (najčešće četvrtaste) i malo posolite, pa ispecite

Pogačice od kukuruznog brašna iz Legrada

Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, 20 dag svinjske masti, 15 dag mljevenih oraha, 15 dag šećera (izvorno med), 2 dl domaćeg kiselog vrhnja.

Sve sastojke dobro izmiješajte i oblikujte pogačice (kao „faširance", pogačice od mesa). Pogačice stavite u zamašćen pleh i pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C oko 15-20 minuta.Ukolio stavite više oraha pogačice će biti prhkije i ukusnije.

Izvorno se koristila mast, danas se koristi maslac, te okus nije izvoran, ni tako ukusan. Ako ne želite koristiti mast radi unose prekobrojnih kalorija kombinirajte pola masti pola maslaca u ukupnoj količini od 30 dag.

Kuvani medenjaki

Sastojci: 5 žlica meda, 15 dag šećera, 50 dag brašna, 1 žlica sode bikarbone, 1 jaje, 3 žumanca, ribana limunova korica, 1 žličica cimeta, ½ žličice klinčića, 5 dag oraha; za premazivanje: 3 bjelanca, 8 žlica šećera u prahu.

U limenu zdjelu (limene i zemljane posude su nekada prevladavale u domaćinstvima dok je porculan bilo gospodsko suđe) stavite med i šećer, i zagrijte na vatri do vrenja. U toplu masu dodajte brašno pomiješano sa sodom bikarbonom, začine, jaje i žumanca. Zamijesite tijesto, oblikujte oveći valjak i izrežite na komade veličine 2 cm. Oblikujte kuglice, polovicu složite u namazanu posudu za pečenje i pecite na temperaturi od 200 oC, oko 15 minuta. Ostatak kuglica premažite bjelancem i ukrasite polovicama oraha i njih ispecite. Istucite čvrsti snijeg od bjelanaca i uz miješanje dodajte žlicu po žlicu šećera. Snijeg kuhajte na pari dok se ne zgusne i njime obložite medenjake bez oraha. Ostavite ih neka se dobro osuše.

Mudlini

Sastojci: 50 dag brašna, 1 jaje, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja, 10 dag svinjske masti, sol.

Zamijesite mekše tijesto od brašna, soli i vode. Razvaljajte, narežite na široke trake a zatim na trokute ili kocke. Ručno ih oblikujte da budu širine 5-7 centimetara i malo širi u sredini a tanji na krajevima. Skuhajte ih u slanoj kipućoj vodi. Kad isplivaju na površinu izvadite ih i ocijedite. Na rastopljenu mast dodajte vrhnje, grijte dok ne počne vreti i prelijte mudline.

U mjestu Peterancu održavaju se tradicionalni dani – „Mudlinijada“ gdje žene pripremaju mudline na različite načine: na crnom ulju, s vrhnjem, orasima, makom ,… . Manifestacija je popraćena i drugim događajima kao: prezentacijom starih zanata (bačvarski, kotlarski, košarački,..) i rukotvorinama – „Peteranske šlingerice i šlingeraji“, likovnom izložbom, pripremi ribe u kotliću („fišpaprikaš“) peteranskih ribiča.

Putrenjaki

Sastojci: 50 dag maslaca (putra), 50 dag brašna, 1 jaje, sol, mlake vode po potrebi.

Od brašna oduzmite manji dio i zamijesite s putrom. Ostalo brašno zamijesite s jajetom, malo soli i mlake vode u tijesto kao za „štrukle“. Sve ostavite da malo počiva (odmara se). Tijesto bez putra razvucite i umiješani putar razvaljajte mlinčenjakom (valjak za tijesto) na veličinu polovice veličine prvog tijesta. Tijesto od putra stavite na polovicu tijesta bez putra i drugom polovicom pokrijte. Mlinčenjakom rasučite (razvaljajte), preklopite, ponovite još dva puta. Manji dio tijesta, komadić – ficlek, odrežite i stavite peći za probu.

Ako se tijesto dobro diže i jako razlistava izrežite svo tijesto „z nožem v žaru razbeljenom“ na rombove, nadjenite mljevenim orasima i šećerom ili pekmezom i prstima stisnite spojeve da nadjev ne izlazi.
Putrenajki su se pekli i bez nadjeva, samo izrezani „z rezalci“ – limom okruglog oblika.

Putar, butar (od njem. Butter). Pretpostavlja se da su tu mliječnu prerađevinu prvi otkrili Skiti, jer je i riječ buter, puter, skitskog porijekla. U današnjem kulinarstvu prevladava korištenje maslaca u pripremi većine jela, kao novi „trend“, iako je pučka kuhinja to već odavno činila. Postoji razlika kod maslaca prema vremenu, tj. godišnjem dobu, jer nije svejedno hrane li se krave proljetnom travom ili zimi sijenom. Kod nas je nekada bio poznat jesenski maslac s

blagim okusom i mirisom bijele stočne repe. U staro doba maslac su mogli uživati samo ljudi visokog ugleda, dok je u stočarskim krajevima bio obična hrana.

Vrtanj(i)

Sastojci za 10 osoba: 0,5 kg brašna, 10 jaja, 2 dl domaćeg vrhnja, 10 dag šećera, sol.

S vrhnjem pjenasto umutite 4 cijela jaja i 6 žumanjaka, dodajte brašno i sol. Dobivenu rijetku (mekanu) smjesu stavite na dasku dobro posutu brašnom i lagano zamijesite, zatim razdijelite na 14 dijelova i svaki oblikujte u kiflu i na vanjskom rubu zarežite nožem 4-5 puta.
U dobro podmazanu „tepsiju“stavite pripremljene vrtanje u većim razmacima i pecite ih u dobro zagrijanoj pećnici. Ohlađeni kolač premažite čvrsto ulupanim snijegom od 6 bjelanjaka, dobro pošećerite i stavite u pećnicu da se bjelanjak osuši, ali ne smije požutjeti.

Vrtanj(i) - kolač savit kao kolo (tijesto savito u kolo), kovrtanj - kolo; okrugli uštipak. Priprema se za Belu nedelu (Mali Uskrs-Matkanje) i obavezno peče u zemljanoj posudi –“tepsiji“.
U Gradišću se vrtanj priprema za svadbe kao neizostavni svadbeni kruh, koji su Hrvati ponijeli u svoju novu domovinu i zadržali do danas riječ vrtanj uz odgovarajući simboličan značaj i dio obrednosvadbenih običaja koji su bili zabilježeni u Hrvatskim krajevima u prošlom i pretprošlom stoljeću. U južnom Gradišću, Stinjacima, nazivaju ga prost ukvas kolač, dok u Čembi samo kolač. Naziv vrtanj dolazi od glagola vrtiti – okretati, obrtati, što nas upućuje na svoje arhaično značenje „začetak novog doba“ početak blagostanja, novog roda i poroda.- U Žumberku je također to svadbeni kolač uz opis da je „savit kao kolo“.

Zbornjak

Sastojci: 2 kg pšeničnog brašna, 5 dag kvasca, 5 dl mlijeka, 4 žlice mladinske masti (mast peradi), 1 žlica šećera, 6 jaja, sol.

Od brašna, mlijeka, masti, jaja, soli i kvasca (rastopljenog u malo mlijeka i žlicom šećera) izradite tijesto krušno tijesto. Ostavite ga da odstoji (počiva, kazivale su naša bale) 15 minuta, premijesite ga i ponovno ostavite da počiva 15 minuta. Manji dio tijesta oduzmite od cijele količine i od njega oblikujte ukrase za zbornjak, kao npr: *ptičice, ružice, zavojnice* (spirale), a veći dio još jednom premijesite i stavite u okruglu posudu visokih stijenki. Na gornju površinu složite ukrase a na rub stavite dugi valjušak. Pecite na laganoj vatri do ukrasi od tijesta ne pregore.

Zbornjak se pekao u Koprivničkom Ivancu, Kunovcu i drugim selima zapadno od Koprivnice, nosio se na blagoslov i jeo za uskrsni fruštuk.
Riječ zborište označuje skup više ljudi koji se okupljaju na neke dane u godini, saborište; dok izvedenica zbornjak označuje predmet, može biti i knjiga, koji povezuje ljude temom ili svrhom.

Svatovska torta

Sastojci: za I tijesto: 10 dag maslaca, 10 dag vanilin šećera, 14 dag brašna, 14 dag mljevenih lješnjaka, 1 žličica ruma, 4 žumanjka, 3 rebra čokolade.
Za tijesto II: 3,5 dag brašna, 3,5 dag maslaca, 3,5 dag šećera.
Za ocaklinu: 10 dag šećera, 1 žlica ruma, sok od limuna, vruća voda, boja maline, 5 dag lješnjaka.
Za kremu: 5 jaja, 14 dag šećera, 15 dag lješnjaka, 20 dag maslaca.

Pripremite namirnice za prvo tijesto i umiješajte ih sve zajedno u jednoličnu smjesu. Razvaljajte je u četiri dijela i pecite u četiri jednaka kalupa na laganoj vatri, ali ne presporo da se listovi ne razlome. Od sastojaka za drugo tijesto također napravite smjesu i ispecite je u kalupu za tortu, do svjetložute boje. Kad se ohladi, izrežite ga u oblik osmerokrake zvijezde*. Pripremite

ocaklinu i premažite zvijezdu, te je pospite dugoljasto izrezanim lješnjacima. Napravite kremu, miješajući sastojke nad parom dok ne postane gusta poput vrhnja, te joj
dodajte lješnjake. Premažite listove kremom, stavite jedan na drugi, a zvijezdu na vrh. Ostatkom kreme premažite tortu sa strane.

Stara svatovska torta; *osam krakova zvijezde predstavljaju - simbol duha, buduće vječno doba kao što obilježava život pravednika i kaznu za bezbožne.

Međimurska bidra

Sastojci; za kvasac: 3 dag šećera, 5 dag kvasca, 1 dl mlakog mlijeka; za tijesto: 40 dag brašna, 1 žličica soli, 8 dag šećera, 8 dag maslaca, 1 jaje, 1 žumanjak, oko 3 dl mlakog mlijeka, 1 jaje za mazanje tijesta; nadjev: 30 dag mljevenih oraha, 10 dag šećera, 1 jaje, 1 paketić vanilije, malo mlijeka.

U šalicu stavite žličicu šećera, izmrvljeni kvasac i prelijte ga mlakim mlijekom, te ostavite da se diže. U zdjelu (bidru) za dizanje tijesta stavite prosijano brašno, koje ste promiješali sa žličicom soli, a potom dodali dignuti kvasac i ostale sastojke za tijesto. Sve izmiješajte i dobro obradite rukom ili kuhačom. Mlijeko dodavajte po potrebi. Pri izradi tijesta pazite da tijesto ne bude pretvrdo, a mora se mijesiti do pojave mjehurića. Zdjelu pokrijte krpom i stavite na toplo mjesto. Ostavite da se udvostruči obujam. Tijesto istresite na dasku posutu brašnom, razvaljajte na prst debelo u obliku pravokutnika i namažite nadjevom. Nadjev pripremite tako da mljevene orahe prelijte vrućim mlijekom, te im dodajte jaje umiješano sa šećerom i vanilijom. Nadjev mora biti toliko mekan da se može mazati po tijestu, ali ne premekan. Premazano tijesto savijte u rolu, a roladu postavite u obliku puževe kućice u okrugli rebrasti kalup. Prije postavljanja tijesta kalup premažite maslacem. Kolač ostavite na toplom mjestu da se tijesto ponovno digne. Kolač odozgo premažite razmućenim jajetom i stavite u pećnicu. Peče se 50-60 minuta, ovisno o vrst pećnice. Ispečeni kolač premažite s malo mlake zašećerene vode, da korica dobije sjaj. Iz kalupa kolač izvadite u roku od pet minuta, radi hlađenja i isparenja.

Međimurska bidra postavlja se na stol na Badnjak, a razrezuje se na Štefanje. Nekad se čuvala i do Nove Godine. Bidra po svom obliku simbolizira kraljevsku krunu, pa se može smatrati najstarijim hrvatskim kolačem, koji je inspiriran znamenitim napjevom „Narodil nam se Kralj Nebeski …“

Kelašice (kelešice)

Kelašica

Pisano izvorno

Kelešice su se pekle za sveto Lucijo, a pekla ih je naša mamica.

Sastojci: o,5 kg kukuruznog brašna, 1-2 žlice slanine, 3 žlice tikvinih koščica, soda-praha (soda bikarbona).

Sve se to skupa zmeša i napravijo se tapke (mali kruheki). Malo se potapka i dene peč. Dok se je to speklo, delo se na stol i si su skupa to jeli.

Kelašice iz Šemovca

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 50 dag oštrog brašna, 1 žlica soli, 3 žlice svinjske masti, 1.5 dl domaćeg kiselog vrhnja, po potrebi mlijeko.

Pomiješajte obje vrste brašna i sol, dodajte mast i zamijesite., dodajte vrhnje i mlijeka po potrebi te izradite glatko tijesto. Ovako pripremljeno tijesto, bez stajanja (odležavanja9 stavite u okrugli lim (protvan, tepsija), po površini nožem lagano ucrtajte kocke (nešto kao rešetku) i ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC dok površina ne dobije zlatnožutu boju.

Palka (paluga, palanic)

Pisano izvorno

Da bi se što pre nahranilo lačnu (gladnu) *djecu i druge ukučane, gazdarica je znala odvojiti diel tiesta od kruha i na brzinu speči palku. Tiesto je dosta tenko razvlekla po loparu i dela peč. Nakon 3-5 minuta je zela iz peči i polijala vrhnjem, pomacala žličicom i posipala cukorom. Negda je znala desti i ofurene orehe ili somlete tikvine koščice, prokuhane u mlieku. Reže se kroz sredinu na 8-10 komada.*

Palenka, paljka II. inačica; jelo koje se pripravljalo od tijesta raženog brašna:

Prst debelo tijesto oblikuje na veličinu tanjura i stavite na luporu (loporu, daska kojom se kruh stavlja u krušnu peć). Prstima nabodite tijesto, prelijte rastopljenom kosanom masti, kiselim domaćim vrhnjem i ispecite u krušnoj peći. Ako pripravljate u zamašćenoj tepsiji (plehu, protvanu) pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC između 45 i 60 minuta.

Geteršpajz

Sastojci: 30 dag oštrog brašna, 25 dag šećera, 5 jaja, soda bikarbona, 1 žličica cimeta, vode po potrebi, mast, 2 dl crne kave (nekada se koristila „divka“koja s isto kuhala), 0,5 dl ruma; *za kremu*: 25 dag maslaca, 6 žutanjka, 25 dag šećera, 10 dag čokolade.

Brašnu dodajte šećer, jaja, 1 žličicu sode bikarbone,, cimet i vode po potrebi. Dobro promiješajte i izradite tijesto. Smjesu izlijte u dobro namašteni lim (protvan) i posut brašnom. Pecite na srednje jakoj temperaturi. Čim je biskvit pečen odmah pripremite smjesu od: 3 jaja, 20 dag brašna, 20 dag šećera i vode po potrebi. Pecite kao i prvu smjesu. Biskvit od prve smjese izrežite na kocke i prelijte s jakom crnom kavom i rumom, sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i dodajte lagano miješajući snijeg od 6 bjelanjaka. Dobivenu smjesom prelijte preko drugog biskvita i prekrijte kremom. Kremu pripremite od maslaca, žumanjka i šećer. Kad postane pjenasta dodajte rastopljenu čokoladu i još jednom promiješajte.
Kolač izrežite na dugoljaste pravokutnike.

Riječ dolazi od *njem*. Gatter – rešetke, šaloporke, šarke, i *njem.* Speis – jelo

---

Trešče

Sastojci: 20 dag brašna, 5 dag maslaca, 2 žumanjka, 1 žlica šećera, 3 žlice domaćeg vrhnja, 1 žlica dobre domaće rakije (može i rum po novijem naputku), sol, mast za prženje, šećer u prahu.

U brašnu umiješajte maslac, sol, šećer, žumanjke, rakiju (rum) i vrhnje. Izradite glatko tijesto (ako treba dodajte i vrlo malo vode), tijesto pokrijte i ostavite da odleži oko 20 minuta. Tijesto premijesite i razvaljajte na debljinu 3 mm. Zupčastim kotačićem izrežite komade veličine 10 x 10 cm, po sredini razrežite dva puta. Ovako izrađene komade pržite u zagrijanoj masti do rumene boje. Pržene, još vruće, pospite šećerom u prahu.

Treska, treščica – iver.

Kruh od kalampera

Sastojci: 1 kg brašna, 2 kuhana krumpira, malo soli, 1 kvasac, mlaka voda po potrebi

Zamijesite i ostavite tijesto da se digne, stavite u tepsiju (nekada se peklo samo u zemljanoj posudi), namazanu mašću, ostavite još malo da se digne i ispecite.

Kiflice od kalampera

Sastojci: 4 krupnija krumpira, 2 jaje, malo soli, malo kvasca, mast (ulje).

Krumpir skuhajte i protisnite (napravite pire). Oblikujte kiflice i ispecite u vrućoj masnoći.

Ribani kalamper

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 žlice brašna, 2 jaja, sol, 2 kosana režnja češnjaka, malo crvene paprike, mast (ulje).

Zamijesite tijesto od ribanog krumpira, i ostalih sastojaka (dobro ga izradite rukama). Žlicom odvajajte od tijesta manje komade i ispecite na vrućoj masnoći.

Valjušci od kalampera

Sastojci: 1 kg kuhanog krumpira, 28 dag brašna, malo soli, 1 jaje, malo masti ili ulja (2 žlice)

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, oblikujte valjuške, uvaljajte u krušne mrvice i ispecite u vrućoj masnoći.

Koliko je ovo jelo bilo popularno, a i danas je tako, kazuju nam i ova dva naputka (recepta) kao i nazivi jela.

Šiškrli, rogeki (*šiškrl* – žir, šišarka; *šiško* - debeljko; okolica Bjelovara)

Ovo je jelo naših starih koje se često pripremalo, naročito za djecu. U nekim krajevima nazivali su ih i *luleki*. Mogu se jesti i kao prilog glavnom jelu, na slano uz salatu ili na slatko s marmeladom ili pekmezom. Tijesto je obično od krumpira i jako se jednostavno pripremi i brzo je gotovo (*pola kile krumpira, frtalj kile* (25 dag) *brašna, jedno jaje, sol, masti tri – četiri žlice. Kuhani krumpir protisnite, umiješajte brašno, jajae, sol i mast. Iradite tijesto i od njega oblikujte valjuške i kuhajte u kipućoj slanoj vodi*).

Šufnudli (šnufdigle, čiklići, fićkirići, čikovi, piškurići)

Šufnudli se pripremaju kao i knedli (okruglice) sa šljivama od krumpirova tijesta, no šufnudle mnogi vole više jer su na neki način ljepši, manji, idealne veličine zalogaja i mogu se kombinirati s različitom vrstom pekmeza. Mogu se spremiti i u slanoj varijanti kao prilog nekom jelu ili polivene kiselim vrhnjem.

Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag brašna (i još 10 dag za posipanje dok se mijesi), 1 jaje, šalica krušnih mrvica, šećer

Krumpir skuhajte u slanoj vodi i gnječilicom napraviti pire (krumpir možete kuhati cijeli s korom, pa ga tek onda guliti i gnječiti ili ga možete odmah oguliti i narezati na kockice pa ga takvog kuhati). Prva inačica traje nešto duže ali je zdravija jer se kuhanjem pod korom ne gube vrijedni sastojci krumpira, dok je druga inačica brža ali se krumpir dosta 'razvodni'. U većoj posudi pomiješajte brašno, jaje i malo prohlađen krumpir te rukom mijesiti tijesto. Nakon što postane dovoljno kompaktno, da se ne lijepi za ruku, premjestite te ga na radnu površinu i mijesiti još malo uz posipavanje brašnom. Oblikujte deblji valjak, izrežite tupom stanom noža na manje komade, svaki komad razvaljajte rukama u tanji valjak i izrežite na manje komade (*šufnudle*) željene dužine. Svaki šufnudl još malo rukom povaljati kako bi bio duguljast. Kuhajte u većoj količini kipuće posoljene vode. Dovoljno je tek nekoliko minuta da budu gotovi. Kada ih stavite u vodu oni padnu na dno, no kako se kuhaju počinju isplivavati na površinu, i kad isplivaju sve kuhajte još 2 minute. Istresite ih u cjedilo i malo isperite. U međuvremenu na malo ulja ili maslaca u većoj tavi pržite nekoliko minuta krušne mrvice s vanilin šećerom (po želji). Miješajte stalno jer mrvice jako brzo i lako zagore. Na njih istresti ocijeđene šufnudle, lagano promiješajte kako se ne bi raspale. Poslužite po želji posuto kristal šećerom ili šećerom u prahu te s malo pekmeza ili marmelade.

Lepajke (pogačice od krumpira)

Sastojci: 2 krumpira, malo soli, kvasac, brašna po potrebi, mlake vode po potrebi, mast (ili ulje).

Izradite tijesto od svih sastojaka, razvaljajte ga, oblikujte tanke pogačice tupom stranom noža (debljine i veličine listova zelja) i ispecite u vrućoj masnoći.

Lepanci, Ljepanci

Sastojci: 50 dag brašna, 1 žličica soli, 2 žličice šećera, 2 velike žlice kosane masti, 1 jaje, 2 žlice vrhnja.

Od navedenih sastojaka zamijesite tijesto, razvaljajte ga na 1 cm debljine, oblikujte po želju (okrugle, četvrtaste, ..)i pecite u pećnici na 180-200 ºC dok ne poprime lijepu boju.
Ova slana peciva poslužuju se za vrijeme poklada uz nareske i rakiju.

Šmudlini s pekmezom (ili šmarn, kaiserschmarrn)

Sastojci za 2 osobe: 3 jaja, 3 žlice šećera, 18 dag brašna, 1,5 dl mlijeka, 2 žlice putra (maslaca).

Odvojite bjelanjke od žumanjka i istucite snijeg. U posudi sjedinite žumanjke, šećer i dodajte mlijeko, dobro pomiješajte i na kraju dodajte brašno. Pazite da nema grudica. Na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka i lagano umiješajte u prozračnu smjesu. U tavi otopite žlicu maslaca i dodajte pola smjese, okrenite i pomoću kuhače razlomite na komadiće. Pecite još minutu pa prebacite na tanjur. Pospite šećerom u prahu i prelijte domaćim pekmezom.

Međimursko - Podravska pogača od jagli

Sastojci: 35 dag bijelog kukuruznog brašna (stara sorta kukuruza – osmoredac), 35 dag jagli (greba, šrot; kukuruz grubo/krupno mljeven – osmoredac), 35 dag pšeničnog oštrog brašna, 7 dag svinjske mast, 6 dl domaćeg punomasnog mlijeka, 1,5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 3 žlice pečenih i mljevenih bučinih koštica (golica), 1 žlica prženih sjemenki suncokreta, 4 dag svježeg kvasca, 1 dl mlijeka, 1 čajna žličica šećera, malo soli (malo više od šećera), 1 jaje, 1 žlica kiselog vrhnja.

Jagle izmiješajte s masti u posudi i pržite desetak minuta. Prženje je gotovo kad jagli zamirišu kao kokice (prženi kukuruz). Odložite na toplo (nekada su naše bake zamatale u mokru krpu i stavljale u zemljanu (glinenu) posudu iznad tople vode; *danas to možete učiniti na slijedeći način*: stavite u poklopljenu posudu i odložite u pećnicu na temperaturu 70 oC). Izvadite iz pećnice nakon 2-3 sata i ostavite da se potpuno ohladi. Ohlađene jagle dobro izmiješajte s mlijekom i kiselim vrhnjem. Odložite u hladnjak i držite dva dana kako bi sve omekšalo i dobilo specifičan orašasti miris i okus. Pomiješajte bijelo kukuruzno brašno i oštro pšenično (to možete najbolje uraditi pomoću električnog stroja za miješanje), dodajte jagle iz hladnjaka, pržene bučine koštice, rastopljeni kvasac (mješavinu kvasca, mlijeka i šećera), sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu tijesta (u stroju to traje oko 15 minuta). Istresite tijesto na pobrašnjenu dasku i izradite tijesto do kraja rukama. Oblikujte tijesto u valjak debljine 15-20 centimetara i valjkom za tijesto dobro ga istucite desetak puta. Oblikujte hljepčiće težine 25 dag i u svaki utisnite pržene sjemenke suncokreta. Hljepčiće stavite na mašću namatan lim (protvan) i odložite na toplo mjesto 1-2 sata da se diže (uzađe; udvostruči volumen). Ispecite u zagrijanoj pećnici na 275 ºC. Na dno pećnice stavite manju posudu s vodom kako bi bilo dovoljno pare. Pecite oko 12.15 minuta, hljepčiće izvadite i premažite razmućenim vrhnjem i jajem. Temperaturu smanjite na 190 ºC i pecite još oko 20 minuta. Izvadite pogače i vruće omotajte krpom i ostavite da se ohlade. Ovako pripremljene pogače poslužite premazane domaćim maslacem uz željeno jelo.

Sorta osmoredac

jagli, greba, šrot

Međimurska gibanica (Prekmurska gibanica)

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 0,5 dl ulja od suncokreta, priza (prstohvat) soli, mlaka voda; *nadjev*: 50 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag mljevenog maka, 1 kg jabuka, 25 dag mljevenih oraha, 5 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 vanilin šećer, 20 dag šećera, korica 1 limuna, 25 dag maslaca (putra).

Izradite meše tijesto, razdijelite ga na pet hljepčića i ostavite poklopljeno na toplom sat vremena, da se diže (uzađe). Lim (pleh) namažite maslacem i složite po redu kore koje ste pripremili od dignutog tijesta:

I. koru stavite u lim i premažite rastopljenim maslacem. Po njoj rasporedite nadjev od oraha koji ste pomiješali sa šećerom i prelili trećinom vrhnja.
II. Stavite drugu koru i premažite je kao i prethodnu maslacem. Rasporedite po njoj sir koji ste pomiješali sa 5 dag šećera i jajima.
III. Koru stavite i premažite je maslacem. Pomiješajte mak s 5 dag šećera i koricom limuna, te umiješajte trećinu vrhnja.
IV. Pokrijte četvrtom korom, premažite je maslacem. Po njoj poslažite ribane i ocijeđene jabuke koje ste pomiješali s cimetom i 5 dag šećera. Sve prekrijte posljednjom (petom) korom i premažite ostatkom vrhnja. Pecite u prethodno zagijenoj pećnici na 180 ºC oko 40 minuta.

Vidovečki gibanek

Sastojci: 25 dag glatkog brašna, 25 dag heljdinog brašna, 1 žlica masti, prstohvat (priza) soli, mlijeko po potrebi; *nadjev*: (*gibalo*) 1 žemlja natopljena mlijekom, 50 dag domaćeg svježeg kravljeg sira, 2 žlice pšeničnog griza (krupice), 5 dl mlijeka, 2 jaja, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1 žlica šećera, soli po potrebi, 1 velika repa ili ribana buća (tikva); *preljev:* 2 dl domaćeg kiselog vrhnja,

Naribajte repu (ili buću) i kuhajte je u posoljenoj vodi 20 minuta, ocijedite i operite u dvije hladne vode. Narežite žemlju na kockice, stavite u zdjelu i prelijte mlijkeo, da se dobro natopi. 2 žlice griza skuhajte u pola litre mlijeka i ohladite. Ohlađeni griz i ohlađenu repu skuhanu repu dodajte u zdjelu sa žemljom i mlijekom, i dodajte sve ostale sastojke: sir, vrhnje, jaja, šećer i sol. Zamijesite glatko tijesto od obje vrste brašna, soli, mast i mlijeka. Podijelite na tri dijela.
Prvi razvaljajte na debljinu pola centimetra i položite u *cimplet* (okrugla zemljena posuda), tako da tijesto visi preko ruba. Stavite pola nadjeva i prekrijte drugim tijestom. Na njega stavite ostatak nadjeva (gibala) te prekrijte tijestom koje je prelazilo rub cimpeta. Prekrijte treći dijelom tijesta i na njega rasporedite 2 dl domaćeg kiselog vrhnja i komadićima maslaca. Pecite 45 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 ºC dok vrhnje poprimi crvenkastu boju, a maslac se rastopi.

Trnovečka prosta makovnjača

Sastojci: 60 dag glatkog brašna,5 žlica ulja, prstohvat soli)priza) mlake vode po potrebi; *nadjev*: 50 dag mljevenog maka, 250 dag šećera, 4 dl mlijeka, 4 dl domaćeg kiselog vrhnja, 5 dag maslaca (putra) i još 15 dag, *za posipanje*: 0,5 dl vrhnja, šećer u prahu.

Od brašna, ulja, soli i mlake vode izradite glatko tijesto i ostavite na toplom mjestu da se odmsra barem 1 sat. Mkuhajte mlijeko i njime poparite (prelijte) mljeveni mak pomiješan sa šećerom. Kad se ohladi dodajte vrhnje. Stol prekrijte stolnjakom i tijesto razvlačite što tanje preko stolnjaka koji ste malo pobrašnili. Premažite ga rastopljenim maslacem te nadjevom od maka. Razvučeno tijesto zamotajte u savijaču (rolu) i razrežite na dužinu lima (protvana) za pečenje koji ste prethodno namazali maslacem. Premažite savijču sa 0,5 dl vrhnja i pecite u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta na temperaturi od 180 ººC do 200 C. Kad se kolač zažari izvadite ga i pospite šećerom u prahu.

Koščičjak (gibanica/kolač od bučinih sjemenki)

Sastojci: 25 dag bijelog brašna,25 dag heljdinog brašna, 1,5 dl masti (ili suncokretovog ulja), 2 dl mlijeka, malo soli, po potrebi mlakog mlijeka; *nadjev*: (*gibalo*) 25 dag heljdine kaše, 25 dag bučinih koštica, 2 glavice luka, 0,5 dl suncokretovog ulja, 1 dl bučinog ulja, žličica soli, žličica papra, malo pimenta (najgvirc; krupni papar), malo kličćića u prahu, dodatno bučina ulja po potrebi; *za premazivanje*: 1 dl bučina ulja, 1 dl suncokretova ulja, vrhnje po želji.

Heljdinu kašu operite i kuhajte (1 dio heljde – 2 dijela vode). Bučine koštice sameljite i kuhajte 15 minuta u 6 dl vode. Luk iskošite i popržite na 0,5 dl suncokretova ulja i dodajte 1 dl bučinog ulja. Pomiješajte sve sastojke za *gibalo* koje ste do sada pripremili i odložite da se ohladi. Pripremite tijesto i napravite tri dijela iz kojih će te napraviti tri mlinca. Drvenim valjkom oblikujte tri mlinca veličine cimpeta (zemljana posuda za pečenje). Pomiješajte 1 dl suncokretova ulja i 1 dl bučinog ulja kojim će te premazati tijesto. Namažite cimplet (zemljana posuda za pečenje) mješavinom ulja i u njega stavite prvi mlinac te ga premažite uljem. Stavite na mlinac pola nadjeva (gibala) i prekrijte drugim mlincem, premažite ga uljem, stavite preostali nadjev, prekrijte trećim mlincem. Ovako pripremljen koščičjak narežite na kocke, i na kraju namažite uljem. Možete ga premazati i kiselim vrhnjem. Pecite oko 1 sat u zagrijanoj pećnici na 220 ºC.

Običaji

Najznačajniji događaji u životu seljačkih obitelji bile su: kolin(j)e, svadbe i prošćenja. Pored Uskrsa; Božića i Nove godine, za vrijeme kolina pripremale su se kolinske juhe, pečenje u rečici (svinjska vratina umotana u mrežicu, svinjsku maramicu), čurke (krvavice) i drugo.

Za svadbe se pozivao veliki broj gostiju. Obično su uzvanici prije svadbe donijeli perad, vrhnje, sira, oraha i maslaca. To je omogućilo seoskim kuharicama mogućnost izražavanja kulinarskog talenta. Za svadbu su se pored juhe s domaćim rezancima i krpicama, pekle kokoši, purani i spremale razne gibanice, zdigani kolači i prhkači – slatkiši.

Prošćenje ima još i danas u svakom selu veliki značaj. Toga dana su i najsiromašniji ljudi jelo meso. Prosječni objedi su izgledali, npr.: juha od mesa s rezancima, kuhano meso s umakom od rajčice i gibanica. Kod bogatijih se na stolu našla i pečena guska i orehnjača.

Za Božić svaki je gazda napunio podrum i smočnice, kobasice su već osušene, banjice su bile pune mesa, svinjske noge i glava čekale su hladetinu. U dvorištu je čekao utovljeni puran.

Uskrs u Međimurju i Podravini

S Uskrsom se u Međimurju i Podravini i, kao i u cijeloj Hrvatskoj, intimno povezuje cijela jedna svečanost ljudskog blagovanja, kultura blagdanskog spremanja hrane (jela i kolača) i pića.

Tipična podravska hiža, tj. soba, posebno se uređuje za Uskrs (na sličan način kao i u drugim regijama uz neznatne razlike). Na postelji je ukrasna plahta (vilan) i niz od šest visoko položenih jastuka (vankuša) u vezenom (našitom) i kačkanom (naekljanom) oblačilu. Na vrh dolazi još jedna mala vankušnica. Tu je i niska postelka pokrivena gunjem, pokrivačem istkanim od raznobojnih krpa izrezanih na trakove. Pored postelje je starinska vura s batima, tesana, odnosno piljena škrinja s višebojnim cvjetnim ornamentima u kojoj je mlada snaha donijela ruvo u novu kuću.

Za Veliki četvrtak vezivala su se crkvena zvona. Više se ne čuje njihova zvonjava, nego se škrebetaljkama obznanjuje da je nastupila tišina. U kući se tada bijelim stolnjacima moraju pokrivati zrcala, a od Velikog četvrtka do Velike subote pokrivala su se i sva raspela.

U same dane korizme, nakon Pepelnice, kad se još fašnječki ludovalo (popravljale su se svirale – mrgudaljin – sačinjene od svinjskog mjehura i keramičkih čupića, kojim se na fašenjak ide u ophode po selu), kada crkveno zvono otuče ponoć, veselje se prekida i svi se povlače u kuće. Peru se zubi i posti sve do Uskrsa. Bio je to vrlo strogi post, jela se zglagva – kiselo zelje i pila zelenica – rasol, tukle su se bundevine koštice i od njih pravilo ulje jer je post podrazumijevao zabranu uporabe svinjske masti. Od ostatka bundevinih koštica pekle su se različite pogače.

U Veliku subotu poslužuje se krumpir salata s radičem ili matovilcem, češnjakom, kolutovima mladog luka, soli, octom i bućinim uljem.

U nekim krajevima **Zagorja**, sjeverozapadnoj **Podravini** i južnom **Međimurju** ukućani će probdjeti noć prije Uskrsa, da bi u praskozorje zapalili veliki uskrsni krijes od borovine ili piramidu od cjepanica - dokle dopire sjaj vatre, bit će plodna zemlja.

U osobitu draž uskrsovanja spada, primjerice, i jutarnji uskrsni blagoslov jela. Još i danas žene urane i same, u blagdanskom ruhu, sa svojim košarama (nekad na glavi ili u kolima s konjima) s bijelim platnom („vuzmenim stolnjakom“) pokrivenim, žure na misu i „na svećenje“. U košari prve plodine, svježi luk, rotkvica, kuhana jaja, šunka, bijela pogača. Poslije mise žure kući gdje ih čekaju ukućani, umiveni i svečano odjeveni, da svi zajedno blaguju sveta jela na spomen one „Svete gozbe na kojoj Krist blaguje, slavi se spomen muke njegove, duša se puni milošću i buduće nam se slave zalog daje“.

Uskrsna šunka se po običaju kuhala ili pekla u kruhu u suboti prije podne. Prij kraju kuhanja stavljala su se pokraj nje kuhati jaja. Posluživala se s kuhanim jajima, mladim lukom i svježe ribanim hrenom.

Stare utrke nakon „svečenja“

Na Veliku subotu počinje spremanje blagdanske hrane koja se nosi u košari prekrivenoj vuzmenem stolnjakom u crkvu na svečenje (blagoslov). Žene su se natjecale s koja će prije svoju blagoslovljenu košaricu donijeti doma. Vjerovalo se da će žena koja je u tomu prva uspjela i tijekom cijele godine biti jednako tako napredna, prva u poslu i u svemu ostalome. Muževi su također u to vjerovali i u zaprežnim su kolima pred crkvom čekali svoje žene. One bi žurno izlazile iz crkve, stavljale košaricu u kola i same uskakale u njih. Muževi bi natjerali konje u galop i s drugim se muževima utrkivali, nadmetali čija će žena prva unijeti svoju košaricu u kuću. U ući su čekali ukućani i kada bi se žena vratila iz crkve, svečano su se umivali i tako oprani počeli su uskrsno blagovanje.

Na Veliku subotu ujutro, u Podravini, domaćice su iz crkve donijele žar i njime su palile vatru u štednjaku, a potom bi vatru prenijele u krušnu peć u kojoj su se pekle pletenice i zbornak, uskrsni mliječni i ukrašeni kruh.

Uskrs se slavi uz bogati stol (obogaćen mesom nakon četrdeset dana nemrsa), u novoj, čistoj ili najljepšoj odjeći, kakao je već tko mogao (nakon četrdeset dana pokorničke odjeće, pokrivanja velom ili kapom), s radošću i veseljem što se ispoljuje u smijehu, pjesmi, plesu i svadbama (nakon četrdeset korizmenih dana u kojima je sve bilo zabranjeno).

Doručkovalo se - svetenje.

Za ručak je obavezna pečenka – živad. Pored mesa, glavni je dio uskrsnih jela bilo uskrsno pecivo. Poznato je u svim hrvatskim krajevima pod raznim nazivima i u različitim oblicima i još i danas je česta tradicija. Uskrsno se pecivo radi od najboljega brašna i s puno jaja. Ta slatka, obično okrugla pogača, poznata je pod imenom vazmena pogača ili samo pogača, pinca ili pinica, vrtanj ili vertanj, vrganj. Vrtanj ima oblik poput kruga osmice kojoj nedostaje veći dio jedne polovice.

Na Uskrs ili na uskrsni ponedjeljak, započinjalo je na selu doba plesanja kola. Ona su imala osobit značaj.

Završna su uskrsna slavlja na tzv. Mali Uskrs ili Belu nedelu ili *Matkana nedela,* prvu nedjelju iza uskrsne kad se ponovo peku pogače kao na Uskrs, posjećuje rodbina i susjedi i blaguje za bogatijim stolom.

Matkanja – sestrenje djevojaka provodi se činom uzajamnog darivanja pisanicom. Nekad su se za Vuzem kuhala, i na posvećenje nosila, samo obična jaja. „Cure su se dogovorile pri kojoj hiži se budu matkale. Svaka je sa sobom donesla nekaj za jelo, ali sirovo. Nije se znalo

kaj je donesla, jer nekoja možda ne bi došla, ak je bila sirota pa ne imela bogzna kaj za donesti. To je znala samo gazdarica koja je od svega skuhala večerju. Posle večerje cure bi posedale dve i dve skupa. Jedna je v ruke zela dve pisanice, ali tak da se ne vide, a druga je pogađala koja je čija pisanica. Ak je pogodila, postale su matke. Ak nije, onda je išla dalje k drugoj. Na kraju je svaka našla svoju matku s kojom se je pazila do kraja života. Matkale su se cure od 14 do 18 godina, jer s 18 je već saka morala biti udana".

Nakon večere i razmjene pisanica, djevojkama su se mogli pridružiti i seoski dečki. Budući da se na Belu nedelu moglo i zaplesati, prvi put nakon korizme, matkanje su mladi uvijek željno očekivali. Danas se tragovi običaja ponajprije očituju u oslovljavanju žena starije generacije – one koje su se nekad matkale, do kraja života jedna drugu zovu matka ili sestra. U Peterancu su se matkale i cure i dečki, ali odvojeno. Već prema dogovoru, uredili bi i okitili „kak za svate"sobu u nečijoj kući, a sa sobom donijeli već zgotovljenu hranu i kolače.

Pisanice se s odabranom prijateljicom izmjenjuju uz riječi: „Na ti matka pisanica, na ti matka pisanica, na ti matka pisanica, na!"Pritom se rade kretnje omatanja ruke oko ruke. Tijekom više godina djevojaštva moglo se matkati više puta s istom osobom ili svake godine s drugom. Matke su kasnije jedna drugoj bile krsne kume djeci, ili su bile klencerice na „svatima". Dječaci koji su se matkali zvali su se matkeši.

Ljubav između djevojaka i mladića nije se javno iskazivala, pa je i matkanje bila dobrodošla prigoda za jedan neskriveni „kušlec", obavezan uz razmjenu pisanica. Pisanice su djeci darivale uskrsne kume, majke i bake, a mladi su ih za matkanje radije naručivali kod pojedinih žena u selu, osobito vještih u šaranju pisanica. Te su pisanice obično na sebi nosile i tekst, poruku naklonosti ili, rjeđe, odbijanja: „Mili dragi s plave joke, da mi dojdeš pod obloke!", „Mili dragi s plavim očima, za te ne bi ni noge smočila!", „Mili dragi moj golube jeden, vrediš više nego drugi sedem!", „Ovo jajce znak ti budi, da te moje srce ljubi!", „Joko crno, prsten plavi, nigdar me ne zaboravi!".

Badnje večer Međimurja i Podravine

Za Adventa i u Podravini traje post, pa se tada ne održavaju nikakva veselja. Tako ni svadbe, ali se zato – snoboći – dogovara ženidba preko posrednika. Svatovi se priređuju tek poslije Božića, najčešće do fašnika. U danima adventa održavaju se zornice, jutarnje rane mise. Pripreme za Božić počinju na Badnjak, dan posta: za doručak se ne jede ništa, za ručak: kiseli kupus bez mesa, kuhani krupan šareni grah začinjen prepršenim lukom na crnom (bućinom) ulju, pa kompot od suhih šljiva i krušaka, ka(o)šnjaki (štruklje s heljdinom kašom zamašćene bundevinim uljem).

Uoči Božića pekli su se kolači; najviše digani (germtajg), kvasnice z orehi, krangluf (kongluf) - (kuglof), tri vrste prikača (prikač – zapravo prhkač; jedna je namazana žumancem, druge posipane kavom divkom, a treći bez dodataka), zlevke žufenjače, sve u zemljanim posudama, kao i hladetina i pečenka (guska, kokoš, pijetao ili pura, sve krupna perad) koja se na stol iznosi hladna i tamo reže. Fine „cifrane“kolače s kremom, po čemu su danas poznate podravske kuharice, počelo se peći tek poslije Drugog svjetskog rata.

Cijepala su se i donosila u kuću drva, slagala su se u kutu ili pokraj peći, da se to ne bi moralo raditi na Božić.

Od samog jutra sve je odisalo svečanošću, ukućani su bili prožeti radošću iščekivanja nečeg velikog i neponovljivog.

Za Badnju večer jelka se nasađivala na drveni križ i kitila – kinčom (ukrasi) i ukrašavale božićnice, poseban doživljaj za djecu kojeg su iščekivali s velikim nestrpljenjem. Božićnica je jabuka okićena cimerima i piskima. Cimeri su cvjetići od svile ili papira, a piski badrljice guščjeg perja, s jedne strane razrezane u više dijelova na koje se nataknu pozlaćene kuglice od tijesta. Badrljice i cvjetići se naizmjence zabadaju u redovima po jabuci. Na vrh jabuke zabodena je badrljica u kojoj je grančica ružmarina s vrpcom. „Špica“na vrhu bila je posebno važna.

Te se božićnice stave u izniklu pšenicu, pa tako stoje pod borom ili u prozoru kroz cijele božićne blagdane.

Jelka se uglavnom kitila licitarskim ukrasima, ali i onima izrađenim od slame, papira i močvarne biljke – setinca (biljka raste uz Dravu i ima je i zimi). U svim kućama počinjala je izrada ukrasa, uglavnom se radilo navečer, nakon svih obavljenih poslova. Radilo se od krep-papira bijelog i crvenog razne ruže, a od slame lampaši i lanci (lanci su se radili tako što su se na konac nizali kraći komadi zobene slame, a između njih su se vezali papirni mašlini). Za jelku su se radile pahuljice i druge figurice od srčike setinca. Poseban ukras radio se za sobno ogledalo (ogledalo je bilo jedan od važnijih namještaja sobe) – cvijet đurđica od papira. Svi ukrasi za kićenje počeli su se raditi uoči Badnjaka i od tog dana držali su se u rešetu.

Ispod sobnog trijema, duž sva četiri zida, vješao se bršljan.

Ugođaj nije bio potpun bez domaćih jabuka koje su se vješale po donjim granama jelke, ali i po bršljanu duž sobe.

Kad zazvoni, s tornja seoske crkve, podverčernje pozdravljanje „Zdravo Marijo“, domaćin unosi slamu u kuću, a ostali ukućani čekaju u prostoriji s upaljenom svijećom. Prije toga čina pod klupe oko stola stave se dijelovi poljoprivrednog alata i hamovi (orma, konjska oprema) kao znak mirovanja, jer te dane konji se ne smiju upregnuti.

Na stolu je *struganjka* – drvena posuda u kojoj su orasi, suhe šljive i jabuke, a domaćica je spremala kompot od šljiva i jabuka.

Na Badnju večeru na stolnjaku je košarica, u njoj gori svijeća do sredine večere. Na tanjuriću se donesu češnjevi češnjaka i med – simboli zdravlja. Slijede makoći – dizano tijesto zaliveno medom vodom i posuto mljevenim makom, zatim jelo preostalo od ručka – grah s kupusom i štrukle sa zeljem pripremljeno na crnom ulju. Nakon makoća uzima se rukovet raži i ispita rodnost sljedeće godine. Gasi se svijeća u košarici i promatra prema kojem će članu obitelji ići dim. Prema vjerovanju, taj će prvi napustiti obitelj (što ne znači da će i preminuti). Poslije posne večere: juhe s glombošami i suho sadje ili kompot, posjećuju se susjedi i ide na polnoćku.

Po povratku s polnoćke jede se hladetina, ali ne s kruhom već s kolačima (orehnjača, makovnjača) i piju se domaći likeri (kruškovac, višnja, mentol). Potom se služe pečene čurke (krvavice i bijele čurke).

Poslije polnoćke, u posjeti rodbini, sjedeći na slami jelo se: pečeni pevec, pura, guska, pečena vratina, češnjovke i zamrzletina (hladetina) stapao se s mirisom kruha kukuružnjaka. Hladetina se pripravljala i od kokošjeg mesa; čampe (drape, pandže, i krlica. Na stolu se bili obavezni „makući“mali pečeni kolačići koji su se jeli uz rakijicu koja se pila iz čašice od pečene gline s dva drška.

Nakon jela išlo se spat`, ali bi se noću ložila peć kao što je i svijeća ostala gorjeti da bi dočekala jutro: „Tužni mrak je prošao, sunce, Isus došao“.

Za Božić se objeduje u podne, koji počinje bistrom kokošjom juhom u koju u ukuhani tanki domaći rezanci, slijedi hladna pečenka sa salatom, bez priloga, salata od kisele paprike, kupusa, turšija, ribani hren. Uz objed se pije vino i služe sitni kolači (prhki kolačići, medenjaci, vanilin-kiflice, itd.) U krajevima gdje se ne poštuje ovaj tradicionalni jelovnik, priprema se sarma. Večera se za Božić posebno ne spravlja, već se na stol iznosi jelo preostalo od ručka. Kao specijalitet radi se kuhana rakija s medom i kuhano vino s klinčićima i cimetom.

Drugi dan Božića (Štefanje, Januševo) uglavnom se priprema pirjano meso, pečena rebrica, palačinke sa sirom i sitni kolači.

- Nekadašnje čestitke:

Faljen budi Jezuš Kristuš! Na to Mlado leto daj nam Bog zdravlje, sreće, mira i blagoslova
(Prelog, Međimurje)

Faljen budi Jesuš Kristuš! Na tom mladom letu zdravi, veseli kak jeni jeleni. Daj nam Bog žrebić, telić, prasić, purić, racič, gosič, pisekov, mira i božjeg blagoslova
(Hlebine, Podravina)

Nakon Božića dani postaju duži – *za koliko pevec zevne*, ali uskoro – u veljači – *za koliko pevec korakne*.

Običaji i vjerovanja

Običaj je bio da domaćica uoči Badnje večere uzima grah i bacajući ga u kutove sobe zove: „Piceki, pajceki, cujzeki, žugice, lilike, telići" kako bi dozvala obilje i slijedećoj godini. Za vrijeme večere domaćica je trebala sjediti što mirnije da kvočke isto tako na miru sjede.

Također jedan od običaja bio je, iako danas skoro potpuno zaboravljen, rezanje glavice luka na 12 dijelova na Lucin dan (sv. Lucije), od kojih je svaki za jedan mjesec u godini. Nakon toga bi se nasolio i prema količini ispuštenog soka pretkazivalo se koji će mjesec i koliko biti kišovit.

Na Lucin dan, u sjeverozapadnim krajevima, bio je i običaj pečenja kukuruznih peciva bez soli i masti, koja je svatko od ukućana mora jesti, kakao bi ukućani i stoka bili očuvani od bjesnoće.

Od Lucije do samog Badnjaka pojedinci bi radili stolčić i bič i to tako da ga ne počnu ni dan kasnije, a ni dan ranije ne završe. Ponijeli bi ih na polnoćku, ali tako da nitko ne bi zapazio da je to kod njih. U crkvi bi ostali pri samom ulazu, a kad bi došao trenutak „podizanja"kolača stali bi na stolčić te jasno vidjeli tko od vjernika okreće glavu od oltara. To su po vjerovanju bile vještice koje bi ga potom ganjale. Zbog toga je on među prvima izašao iz crkve te se dao u bijeg uporno pucajući bičem kako bi rastjerao vještice. Bacao bi na svakom raskrižju mak koji su one morale pokupiti prije nego što bi se dale u dalju potjeru.

Na Božić, rano ujutro, domaćica je zapalila vatru a djeca su vjerovala da je to napravio – Kriskindl i pri tome donio i dar koji ih je ćekao pod jelkom, Djed Mraz je nova tvorevina. (njem. Kristkindel, Kristkindlein; dijete Isusa Krista koje doniso božićni dar).

Slijedeća tri dana – Božić i Štefanje (Januševo), u kuću bi se unosila drva, a u staju hrana za stoku. Na svečani božićni stol u pletenu plitku košaricu izmiješa se zrnje svih vrsta žitarica i rasipa rukom u dvije uzdužne dijagonale od ugla do ugla stola. Na tu se dijagonalu položi ražena slama vezana u križ, a klasje je na krajevima, okrenuto prema uglovima stola. Između dijagonala se postavi otava (drugi otkos trave (najbogatiji), obično u kolovozu). Na tri ugla stavlja se bijeli domaći kruh, a na sredinu dijagonale vjenčić ispleten od pšenične slame s klasjem. Na sredinu vjenčića postavi se novčanik s novcem koji tu stoji slijedeća tri dana. Sve se pokrije bijelim stolnjakom od damasta. Na preostali četvrti ugao stola postavi se košarica sa žitaricama, a u njoj škare, igla, šilo i svijeća koju je domaćica držala pri unošenju slame. Jelka se kiti prije večere.

Običaj darivanja zdenca

Na Božić rano ujutro, muškarac iz kuće donosi dar vodi; kolač, jabuku i sol, baca ih u vodu i govori:

Ladna voda ja ti dajem dara, a ti meni srećicu i zdravlje.

u drugim mjestima, iza ponoćke, djevojka bi kao dar za rođenje Isusovo bacile u bunar, jabuku i orah, govoreći:

Zdenac koplenac
Ja tebi dara,
Ti meni para
Ja vidim do dna
Za zamoš sam godna.

Posna grajova juva

Sastojci: povrće preostalo od kuhanja graha, 2,5 šalice kuhanog graha, 1,5 dl kiselog vrhnja, 1 žlica crnog brašna, 3 kriške kruha, 2 žlice ulja, sol.

Povrće i grah protisnite i dodajte tekućinu u kojoj se kuhao grah. Juhu stavite na vatru, i kad zakuha, umiješajte brašno koje ste prethodno umutili s grahovom tekućinom i vrhnjem. Juhu posolite i kuhajte još desetak minuta. Kruh izrežite na kockice i ispržite na vrućem ulju. U svaki tanjur stavite malo kruha i prelijte vrućom juhom.

Ščuka v rolu

Sastojci: štuka (ili jez, klen, crvenperka) teška 1,5 kg, 5 dag maslaca, 3 žlice kukuruznog brašna, sol, papar.

Očišćenu ribu obrišite krpom, posolite je i popaprite iznutra i uvaljajte u brašno. Posudu za pečenje namažite maslacem stavite ribu, prelijte je ostatkom rastopljenog maslaca i pecite u rolu (pećnici) zagrijanoj na 200 ºC, oko 25-30 minuta.

Danas se riba priprema na malo drugačiji način: u unutrašnjost se stavlja kosani češnjak i peršin, a pred kraj pečenja prelije slatkim vrhnjem i peče dok se umak ne zgusne.

Podravski šaran

Na ulju pirjajte nekoliko nasječenih glavica luka s malo narezanih rajčica, posolite, popaprite i dodajte malo mljevene crvene paprike. Sve to premjestite u nauljeni lim, dodajte očišćenog, nasoljenog i nožem zarezanog šarana, te kratko pecite u vreloj pećnici. Umutite 2 jaja s malo natučena češnjaka, octa, ulja i desetak tučenih oraga (ili krupno kosani). Time prelijte dopla pečena šarana i ostavite u pećnici da se dopeče.

Grajova šalata z koščićinem oljem

Sastojci: 50 dag graha trešnjevca, po 1 korijen mrkve, peršina i manjeg celera, 3 glavice luka, 2 češnja češnjaka, lovorov list, 2 listića suhe metvice, 2 žlice kosanog peršina, sol, papar, 4 žlice bućina ulja (po želji možete dodati i više), jabučni ocat.

Grah namočite u mlaku vodu i ostavite stajati preko noći. U lonac stavite na ploške narezano korjenasto povrće, 1 glavicu luka, kosani češnjak i peršin, lovorov list, metvicu i 3 l vode. Povrće kuhajte dok posve ne omekša, a potom ga ocijedite. Ocijedite i grah i stavite ga kuhati u vodu od povrća. Kad počne mekšati, posolite ga i skuhajte do kraja. Ocijedite ga, a dio tekućine sačuvajte za juhu. Odvojite 2,5 šalice graha. Luk očistite i operite u 2 do 3 vode kako bi izgubio ljutinu. Narežite ga na tanke ploške ili kolutiće i pažljivo umiješajte u grah. Postepeno dodajte ulje i ocat, uz neprestano miješanje. Salatu začinite svježe mljevenim paprom.

Hrenov sos

Sastojci: 1 korijen hrena srednje veličine, 2 žlice glatkog brašna, 2 žlice ulja, 4 žlice kiselog vrhnja, kokošja juha, sol, jabučni ocat, šećer.

Korijen hrena naribajte i ostavite neka stoji na zraku oko sat vremena kako bi izgubio ljutinu.
U posudu stavite ulje i hren, pospite brašnom i promiješajte, zalijte vodom i kuhajte oko 10 minuta. Sada dodajte juhu, količinu odredite prema željenoj gustoći, i vrhnje te kuhajte dok hren ne omekša. Umak posolite, a šećer i ocat dodajte prema okusu. Poslužite uz kuhanu kokoš.

Umak od luka

Sastojci: 1,5 žlica masti, 1 žličica šećera, 2-3 glavice kosanog luka, malo vode, 1-2 kuhače brašna, sol, ma par kapi octa, papa.

U posudi zagrijte 1,5 žlicu masti, dodajte 1 malu žličicu šećera i dobro zažutite. Kad je šećer požuti dodajte 2-3 glavice sitno kosanog luka i pustite da se oko 1-2 sata, uz češće podlijevanje vodom, u pokrivenoj posudi pirja. Dodajte 1-2 kuhače brašna, malo propržite, razrijedite hladnom vodom ili juhom, posolite, malo zaoctite, popaprite, prokuhajte sve, na laganoj vatri, oko pola sata. Na kraju umak, prije posluživanja, možete procijediti.

U Međimurju umak od luka nazivaju: *lukavac*. Najčešće se posluživao uz kukanu kokoš.

Umak od češnjaka

Sastojci: 2 žlice masti ili 3 žlice ulja, 2 do 3 žlice brašna, 4 do 5 češnja češnjaka, 1/2 l vode ili juhe, sol, papar

Na masti popržiti brašno (da bude svijetla zaprška) i u njega dodati zgnječeni češnjak. Malo promiješajte dok ne pusti miris i zaliti hladnom vodom ili juhom i kuhati oko 15-ak minuta. Posoliti i popapriti i pustiti da ponovo prokuha. Umak propasirati i poslužite toplo.

Orasi (oreji)

Na badnje večer obitelj se skuplja oko stola, mališani nestrpljivo čekaju što će se pojaviti iz kuhinje, jer miomirisi se već ćute u zraku. Domaćica stavlja na stol drvenu zdjelu, u kojoj je već – šaka kukuruza, šaka graja (graha), koštice od valjanke (buće), jaje, luk, češnek i nekoliko oreja (oraha). „Pa pol vure dremlje nad tem, da celu godinu rodi ono kaj zemlja daje“.

Stari običaji njeguju se još i danas, čuvaju se stare navade od zaborava, kao što se čuva i njeguje plod zemlje sastavni dio života. Jedan od tih plodova i običaja vezan je i na – oreje (orahe). Z kolače, ljekovitu rakiju (orahovicu), ukras na stolu ili božićnu drvcu, u salati, umaku, pa i kao posip na pečenoj piletini – nezamjenjiv je plod. „A za kaj se sve oreji ne koriste“. Uporabi tih vrijednih plodova nema kraja, što nam dokazuju podravska sela bogata stablima oraha.

Prosinac je mjesec kad se u toplini doma čiste i orasi, starim i jednostavni ali zaboravljenim alatom, koji ne drobi jezgru. Potrebna je daščica, u kojoj se dlijetom izdubi rupa veličine prosječna oraha, i čekić. Nerijetko se po kućama nađe i po 2-3 vreće oraha kako bi trajali cijele godine, za pripravljanje starih naputaka od digane zljevanke ili posne pogače bez kojih nema ni jednog blagdana, ili mesnih jela kao npr.: picek narezan na komade, zapečen, i poslužen s kiselim zeljem i grožđem, sve posuto kosanim orasima.

Digana zljevanka s orasima

Sastojci: 4 dl mlijeka, 0,5 kg kukuruznog brašna, 1 žlica bijelog brašna, 4 jaja, kvasac; nadjev: 30 dag mljevenih oraha; preljev: 2 dl vrhnja.

Umijesite brašno, jaja i kvasac, pa tijesto ostavite da odstoji. Kad se digne,razdijelite ga na dva dijela. U nauljeni protvan (lim) stavite polovicu tijesta, na nju pospite orahe, nanesite drugu polovicu tijesta, prelijte vrhnjem i ispecite. Poslužite hladno.

Pogačica s orasima

Sastojci: paketić maslaca, 3 žlice vrhnja, 1 jaje, prašak za pecivo, 30 dag bijelog brašna, 10 dag oraha, po želji šaka grožđica.

Sve sastojke umijesite u tijesto. Po želji možete u tijesto dodati i šaku grožđica. Razvaljajte na debljinu oko ½ prsta i oblikujte pogačice različitim „modlima“(kalupićima). Čim u pećnici porumene, pečeni su. Ovi prhki kolačići mogu dugo stajati.

Torta Zrinski*

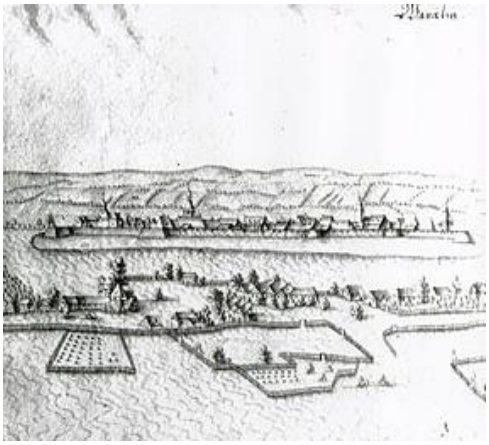
Sastojci: 20 dag brašna, 5 dag maslaca, sol, malo mlake vode, 1,5 kg samljevenih badema, 15 dag meda, 2 dl ružine vodice, 1 l mlijeka.

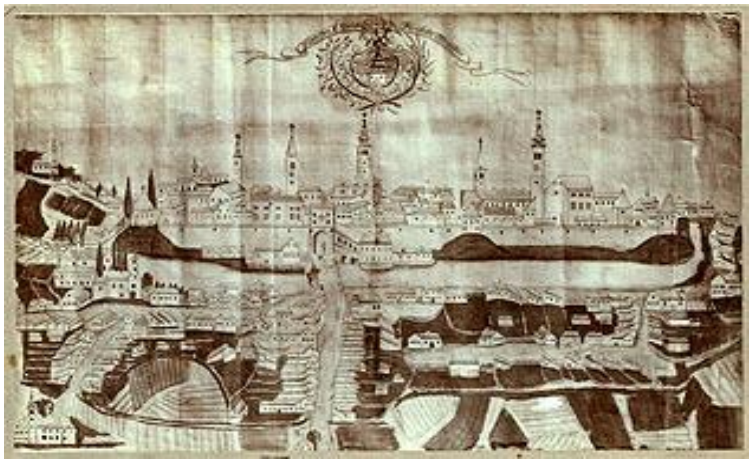
Od brašna, maslaca, soli i malo vode napravite meko tijesto, dobro i dugo ga promijesite, i razvucite na tanko. Oblikujte, izrežite 8 kora. Mlijeko stavite da zakipi, u malo ohlađeno stavite med i dobro razmiješajte, dodajte samljevene bademe, ružinu vodicu i prokuhajte na laganoj vatri. U namazani lim slažite kore i svaku prelijte smjesom. Tako redom dok sve ne utrošite. Stavite u zagrijanu pećnicu na 170 ºC i ispecite.

---

*Prema knjizi recepata (naputaka) grofa Nikole Zrinskog (slavonski ban; Čakovec, 1.I.1620 – Kuršunački lug, kraj Čakovca, 18.XI. 1664.; poginuo u lovu kad ga je smrtno ranio vepar). Ubraja se među vodeće barokne pisce na *mađ.* jeziku; spjev *Adrijanskoga mora sirena*, 1651).

Što nam kažu stari zapisi





Autor: nepoznat, 1780. godine
Veduta grada s juga s predgrađem,
Gradski muzej Varaždin

Varaždin, grad u gornjoj Podravini, sjedište Varaždinske županije i Varaždinske biskupije, ubraja se u najljepše dobro očuvane barokne urbanističke cjeline u Hrvatskoj. Srednjovjekovno naselje na početku 13. stoljeća postaje slobodan kraljevski grad, odlukom hrvatsko-ugarskog kralja Andrije II. iz 1209 dobiva taj privilegij. Polovicom 15. stoljeća u Varaždinu se spominje 12 krojača, 17 postolara, 8 tkalaca, 15 mesara, spominju se stolari, tesari, staklari, bravari, kositari, mlinari (beli meštri), bačvari, klesari, zidari, krznari, ribari, zlatari, brijači, kupališari i kirurzi. Sredinom 16. stoljeća je političko i trgovačko središte, od 1595. sjedište je Slavonske (Varaždinske) krajine. Od 1756. - 1776., do velikog požara, glavni je grad Hrvatske. U povijesti arhitekture Varaždin se smatra najbaroknijim hrvatskim gradom i jednim od najvrjednijih europskih baroknih cjelina. Nazivali su ga i „malim Bečom“, plemstvo, bogataši, svećenici učinili su ga gospodarskom i kulturnom metropolom (**83**).

U raznim zabilješkama koje su vodile gradske službe, tadašnjeg vremena, nailazimo i na vrlo zanimljive koje nam pouzdano dočaravaju i građanski život ne samo Varaždina nego i čitave Hrvatske. Varaždinski mesari u priređivanju svojih zakuski prigodom izbora novog cehmeštra na sredoposnu nedjelju („Dominica Laetare“), na taj se dan redovito birao novi glavar ceha, koga je cijeli mesarski zbor pratio njegovoj kući. Ta udruga nije njegovala samo čast zanata (valjalo se pomučiti na putu od kalfe do majstora) nije samo u korizmi opskrbljivalo ljude ribicama iz Dalmacije i bakalarom iz Venecije, već je bila blagonaklona i prema umjetničkom duhu grada pa je pomagala i u radnji njegovih crkvenih oltara.

Od 1592. godine iz zapisa se točno može vidjeti što je kupljeno i što se priredilo za večernju gozbu. Za pojedine gozbe i novi cehmeštar pridonosio je u kupovini vina i kruha.
Kao i mesarski ceh i drugi cehovi, ali manje, zapisivali su svoje izdatke za svečane i ne zaboravimo - obilne gozbe.

Obzirom da je sredoposna nedjelja, kao što joj i ime kaže, točno u sredini velikog posta ili korizme, ne može se trošiti nikakvo meso osim: riba, rakova i puževa, o čemu je točno razjašnjeno u jestveniku „o Sredopostju“. Sušena i slana riba: „štokfiš“ i „haringa“ te svježa riba iz Drave, Plitvice i Bednje.

Gozba iz 1610. godine temeljito je zapisana te se iz nje može vidjeti da su se „gospoda majstori mesari gostili u postu“. Nakupovali su za tu priliku mnogo riba, začina i vina, jedino ne govore ništa o kolačima ali zato spominju ogromne količine kruha (za 1 ugarsku forinti i 80 denara). Obzirom da se nije moglo uživati u mesu, zadovoljili su se svježom, slanom ili sušenom ribom

U zapisima o čašćavanju iz 1602. uz majstore spominju se i djetići (pomoćnik kod obrtnika ali i sluga, kućni momak).

Za jedan sastanka kad su „redili“(izrađivali) svijeće iz 1617. za večeru, kad su „malo založili“ kupili su: kruha, sala, zelja, jaja, mesa (17 funti), jednu teleću glavu, sira, 34 i pol pinte vina i još 3 funte svinjetine.

Za meštarski mesarski objed u 1618. godini, u kući cehmeštra Andrije Bogieka, popili su samo: 87 pinti vina (što odgovara današnjih 217,5 litara), osim kruha pojedeno je 48 funti ribe, mnogo začina, ulja i sočiva. Cijeli objed stajao je 8 i pol forinti zlata.

Gozba o Tijelovu, kad se moglo lako birati hranu, kakvu god su htjeli i željeli, u 1620. za hranu su utrošili 8 forinti i 10 denara, za vino 6 ugarskih forinti i 20 denara, što ukupno iznosi 14 forinti i 30 denara. Majstori doprinose u novcu za Tijelove objede od 40 do 50 denara, a za razliku koriste cehovsku blagajnu.

Tijelovska gozba iz 1622. godine zapisana je vrlo detaljno tj. u pojedinačnim izdacima, te saznajemo: ribe i piškore za 50 denara; guske, kokoši i piliće za 1 ugarsku forintu i 74 denara; jednog kopuna za 16 denara; govedine i teletine s glavicama te ponutricama, svega: 50 funti, što je sve iznijelo 1 ugarsku forintu i 30 denara; i na kraju, ali najviše, za: začin, ulje, kruh, maslo, jaja i sol za 80 denara. Vino su donijeli od nekog Mraza u količini od 18 pinta, a poslije

još od svoga druga Kačića, mesara, na rovaš 73 pinta te su platili 7 ugarskih forinti i 28 denara. Uz navedeno pojeli su još i gljive, sir i luk.

Kako su se nizale godine tako su i iznosi bili sve veći i veći. U 1643. potrošili su za tijelovski objed 26 ugarskih forinti, Za novog cehmeštra u sredopostu, nakon izbora novog cehmeštra, 1642. godine potrošili su 30 ugarskih forinti i 62 denara.

Krajem 17. stoljeća uz postojeće gozbe počinje i čašćenje na Uskrs, nakon vraćanja s velike popodnevne procesije oko gradskih zidina. U prijašnjim godinama zadovoljavali su se skromnom „južinom“, no sada su već „umorni“1690. godine za tu čast nabavili: dvije kokoši, 10 funti govedine, polovicu teleta, drugu polovicu darovali su gradskom sucu, zatim glavicu i podirek teleći te napokon kruh, ocat, salatu, ulje i vino.

Godine 1693. prvi put se spominje objed za Božić. Od namirnice koje su nabavili mogao se pripremiti zaista „kraljevski objed“: 4 praščića, dva pileta, dva goluba, govedine, svježe slanine, jednoga zeca, dva purana, po jednu divlju gusku i patku, 6 pitomih patki, 3 pitome guske, 1 tele, kobasice i devenice, kosove i druge ptice, 22 kokoši, 1 volovski jezik, stare slanine, jednu jarebicu i puževe. Ovo su samo mesne namirnice, slijedi: svakovrsni začin, sir i maslac, maslo, luk, jaja, pšenično brašno, crvenu ciklu, kolorabu, ocat, citrone, kruške, hren, lešnjake, kruh, jabuke i oskoruše, karfiolu, vrhnje i vino.

Početak objeda je bio sa: kokošjom juhom, u kojoj bijahu rezanci. Slijedilo je: kuhana govedina, kuhani dijelovi kokoši s kiselim hrenom. Nastavljalo se: pečenim patkama, guskama, kokošima, pilićima i golubovima s ciklom. Kao međujelo dolaze štruklji (pečeni ili kuhani). Nakon stanke, na red, dolaze lakša mesna jela: ptice i puževi, kobasice, devenice te volovski jezik. Slijede pečenke: puretina, teletina, prasetina sa salatom i nakon njih – zaslada: sirna gibanica. Kao završetak dolazi: divljač – zec, patka i guska u soku s valjuščima. Voće: jabuke, kruške, oskoruše, naranče (njima su darivali gradskog suca u 16. stoljeću – „na čast gosponu rihtaru“) i lješnjaci uz licitarske kolače – medenjake i paprenjake, označili su kraj objeda.

Tijekom tih objeda i zakuski trošili su velike količine domaćeg i pekarskog kruha uz ogromne količine vina. Rakija se malo pila.

Napravimo li rekonstrukciju troška i vrstu namirnica zajedno s jestvenicima dolazimo i do najvrjednijeg podatka – vrste jela, čak i po godinama

U prvom redu trošilo se najviše teletine zajedno s ponutricom („podirek“- pluća, bleke, rajžlec) i telećom glavom. Kad mesari daruju za uskrsne blagdane (velika subota – „mliječna“) gradskog suca uvijek odnose pola teleta s podirkom ili bez njega ali najčešće s glavom. Govedine i svinjetine kupovalo se manje. Utrošak suhe i svježe slanine nije bio velik. Sušeni svinjski but ili šunka nigdje se ne spominje, ali zato postoji obilje kobasica i „devenica“(bijelih i crnih). S velikom sigurnošću možemo zaključiti da se najveći dio svinjskog mesa koristio za kobasice. Odojke su pekli na ražnju pred kućom ili na otvorenom ognjištu, i to spominju (god. 1662, 1684., 1693., ..), ovčetinu spominju (god. 1666., 1669., 1680., ..).

Rakove i puževe pripremali su vrlo često (god. 1662., 1665., 16669., ….), piškore (god. 1600., 1662., 1669., kupovali su ih na - pinte), ribe su uživali na veliko, naročito u sredopostu, kad se ne smije jesti drugo meso. Od riba posebno se navodi štuka (god. 1662., 1683., 1684.), somovina (god. 1617., 1671. 1681., 1705.), krapovina (god. 1670/71., 1687.), glavatić (glavatica/ mladica, pastrva glavatica) bila je najcjenjenija riba, za ostale vrste kažu samo riba (1662., 1663.) odnosno slatkovodna riba i „vizovina“ te „tokovina“(1681.) Svježa riba nabavljanja je na domaćem tržištu, i Legradu (Drava) i Kotoribi (s druge strane Drave).

Uz svježu ribu kupovali su i sušenu („štokfiš“) kao i domaću sušenu krapovinu (god. 1678.) a osobito „flašenu ribu“- ribu spremljenu u staklenkama koje su dolazile iz Hrvatskog Primorja (Fiume/Rijeke pa čak i s otoka Malte) i bila je vrlo skupa. Za „flašenu“ ribu i za

haringe trošile su se velike svote novac, kao npr. u 1661. izdali su 4 forinte i 80 denara za čast u sredopostu. Godine 1675. i 1695. mesarski majstori i djetići častili su se i hobotnicama.

Izvan sredoposta priređivali su uvijek i perad: piliće (uvijek su bili skuplji od kokoši jer su bili bolje pečenke), kokoši i kopune. Kopune (uškopljene pijetlove) najviše su cijenili, kao najbolje pečenke, što se može vidjeti iz tijelovskih gozbi (god. 1614., 1616., 1619., 1622., 1653., 1668. itd.). Kmetovi su svojim gospodarima i u kopunim davali godišnji danak. Na jestvenicima mesari obavezno su bili i patke („race“ po nekima najukusnija pečenka) i guske (susrećemo ih već rano u jestvenicima, kasnije će biti obavezna pečenka za Martinje; bila je skuplja od kopuna), a godine 1669., po prvi put, pojavljuje se – puran (na početku je vrijedio kao dvije guske, da bi kasnije bio još skuplji i cijenjen kao naročita poslastica; obično je bio težine od 8-10 kg), nije bilo neuobičajeno priređivanje golubova (1687., pojavljuju se na stolovima kao naročita poslastica mesarskih sladokusaca), grlica (1626.), kosova i drugih ptica, što je danas uobičajeno na Talijanske gastroljubitelje – lovce.

Divljač se susreće rjeđe, zec se spominje prvi put 1689. a onda još i divlja patka i guska (1693.) i jarebica (1693.). Obzirom da o drugoj divljači kao npr. srnetini, jelenskom mesu ili o divljoj svinji ne govore moglo bi se zaključiti da nije bila omiljena. No, divljač je moglo konzumirati samo odabrano društvo – plemići i crkveni velikodostojnici. Jelen i srna obavezno su dolazili za stol plemstva a vepar i glava vepra za crkvene velikodostojnike.

Po starim katoličkim propisima divlja patka se ne smije uživati tijekom posnih dana, dok gnjurac i liska smiju, jer svoja gnijezda grade nad vodom, a obično se zadržavaju u vodi i uživaju ribu. Tako se mislilo u vrijeme donošenja propisa.

U našoj pučkoj kuhinji na selu i u manjim mjestima, golubovi i danas imaju čvrsto mjesto među sezonskim kulinarskim specijalitetima, osobito u proljeće i na početku ljeta kad su mladi golubovi i najukusniji,

Danas cijenjena hladetina spominje se tek 1703. iako se s velikom sigurnošću može zaključiti da su je pripravljali i prije. Kupovali su svinjske kožice (1678., 1689.) te svinjske noge (1682.) od kojih se ona priređuje, iako se mogu kuhati i u raznom varivu, da bude masnije i tečnije.

Od povrća trošili su: zeleno zelje (god. 1698.), kiselo zelje (god. 1691. i 1692.), čehano zelje (god. 1694.), dok inače govore samo o zelju. Slijedi kelj (1692.), kolaraba (1698.), grah (1695.), černookica (tamna vrsta graha – 1695.), bob (god. 1664., 1692.), pori luk (god. 1669., 1690.), kihirca (vrsta graha - god. 1695.) povrtnica (1698.), leća (1665., 1695.) salata (1672 i druge), špinat (god. 1701., 1702.) šparga (1701.) karfiol (cvjetača – 1693.), crveni luk (kapula – 1667., 1669., ..), češnjak (1703.), celer (1698.), crvena cikla (1693.).

Kasno se spominju: repa (1703.) i krastavac (vugorki – 1705.), dok se mrkva nigdje ne spominje. Možda zbog toga što se u drugim dokumentima koristi naziv – merlin. Krumpir se spominje tek u koncem 18. stoljeća.

Riža („iriškaša“, „riškaša“) spominje se (1686., 1698., 1700., a i prije toga) s napomenom da dolazi iz Italije. Godine 1697. spominje se „švabiš-kaša, kasnije se kao – prosena kaša (1691.) i obična kaša (heljdina 1696. i puno prije) koja se i danas obilno koristi za crne i bijele devenice i kuhana kao prilog jelima.

Za začin su koristili maslac, maslo, salo, ulje, ocat te svježu i suhu slaninu, a čista mast se rijetko spominje (tek 1692.), najvjerojatnije su jelo začinjavali, kao i danas, s toliko poznatom – kosanom masti. Bez soli nema nikakve hrane i njena cijena je bila u 17. stoljeću, u odnosu na druge, uvijek jednaka jer je bila državni monopol.

Vrhnje, mlijeko, meki i tvrdi sir, sušeni sir i maslac redovito se pojavljuju u svim dokumentima nabave tj. kupovine bez prekida. Mlijeko i jaja bili su jeftini, budući je gotovo svaka građanska kuća imala zemlje i hranila krave, kokoši i svinje.

Za priređivanje jela koristili su mirodije kao: muškatov cvijet („muškaplet“1686., 1693., 1698., 1703., …), klinčiće (1671., 1686., 1693.), slatku koricu (cimet – 1693.), papar (neprestano), đumbir (1670., 1703.) šafran (1669.), kumin (1703.), ružmarin (1693.). Po prvi put kupuju citrone (1669., 1693.) a bez jaja nije se moglo zamisliti priređivanje jela.

Uz domaći kruh (od prosenog i raženog brašna i suražice – pšenice i raži) kupovali su pekarski kruh – bijele štruce, koje su po mađarski nazivali – cipov. Kasnije pored kruha kupuju žemlje (prvi put 1695.), trente (1706.) i perece (1682., 1698.). Pogačice uz kruh spominju 1673., kao i vrstu tjestenine hamica(1666.)

Pereci su bili najfinije i najukusnije pecivo koje su pripremali bolji pekarski majstori, čije je udruženje (ceh) dobilo potvrđena pravila 1697. godine, i bilo je glava svim pekarima „po vze horvaczke zemlie“.

Šećer dolazi prilično kasno po izdacima, tek. 1689, te se za slađenje kolača koristio med, kojeg je bilo u izobilju a i izvozilo ga se. Od kolača najviše se radilo medenjaka i paprenjaka, dok za štruklje i gibanice nije trebalo sladila i pripravljalo se od bijelog brašna i sira.

Gibanice su pripremali i iz heljdina brašna ali su domaćica dodavale barem polovicu pšeničnog brašna da bolje ispadnu. Štruklji su obavezno pripremali iz bijelog pšeničnog brašna, bilo oni kuhani ili pečeni. Sirna zavijača pojavljuje se dosta kasno.

Grožđice („rozine“, „grozdiće“) se spominju 1663. te je za pretpostaviti da su ih koristili za neki kolač. Torta se spominje godine 1690. i to ne direktno, kao slastica, već se navodi kupovina papira na koji se stavila torta. Kad im se nije dalo priređivati kolače, kod kuće, tada su kupovali lecit (medičarsko-licitarski kolači).

Ljeti su kolače zamijenili raznim voćem kao npr.: trešnjama (god. 1664., 1666., 1680., …), često su koristili jabuke (god.1664., 1665., …) kruške (god. 1676. itd.) šljive svježe manje ali češće suhe (god. 1702., …) uostalom kao i ostalo suho voće (1662.), oskoruše („nešplin“ god. 1693.), lješnjake (1626.), orahe su rijetko koristili (god. 1625.), dinje se spominju svega dva puta god. 1625 i 1626.).

Možda će nekome izgledati čudno ali poznavali su masline koje su posluživali uz pečenke (1683.), kao i paštetu (1693.).

Vino su koristili u velikim količinama (cijena je varirala o berbi, kakvoći i starosti vina), rakije puno manje ali se zato trošila, danas potpuno zaboravljena, medica (po cijeni je pinta medica bila jednaka dobrom starom vinu). Pivo se počelo koristiti u većim količinama 1683. ali među mesarima nije bila omiljena.

Vidljivo je da kulinarskih upliva ima ne samo sa sjevera nego i s juga. Mesarski zapisi prestali su se voditi u 18. stoljeću, što je, s današnjeg gledišta, velika šteta jer smo zakinuti za još potpuniju sliku ne samo gozbenih stolova nego i prehrambenih navika.

BILJEŠKE:

83. samo dva hrvatska grada se jednom godišnje otvaraju i sebi i dobrodošlom svijetu poklonika i prijatelja. To su gosparski Dubrovnik i građanski Varaždin. Prvi to čini ljeti, ceremonijalno, kako i priliči staroj mediteranskoj Republici, dajući „ključeve grada“ u ruke glumcima i umjetnicima svih izraza i pregnuća. Drugi, Varaždin, izlazi krajem ljeta svojim Špancirfestom na prostore vlastita baroka, posvjedočujući da je s punim pravom baš on u povijesti bio, do požara, glavnim gradom hrvatskih kraljevstva.

Mnoga današnja varaždinska jela pripremala su se i za tadašnju gospodu, kao npr.:

Dravska štuka

Očistite štuku (1,20 kg), natrljajte solju i paprom i omotajte tankim ploškama slanine (20 dag suhe slanine). Stavite u vatrostalnu posudu (nekada je to bila zemljana), prelijte uljem (dobrih 0,5 l; nekada je to bila rastopljena mast) i ispecite u pećnici. Pečenu prelijte domaćim vrhnjem (2 dl) i zapecite da porumeni. Uz to poslužite kuhani krumpir posut kosanim peršinom (prije krumpira prilog je bio domaća pogača na kojoj je poslužena riba).

Nabodeni teleći kotlet

Teleće kotlete na jednoj strani nabodite slaninom, posolite i posložite u posudu, podlijte goveđom juhom i pirjajte. U drugoj posudi pripravite rumene zapršku, nalijte malo juhe od kotleta, umiješajte 4 žumanjka i limunova soka, i prokuhajte. Gotove kotlete poslažite u zdjelu i prelijte umakom i poslužite. Prilog: leća.

Svinjetina s umakom od šljiva

Suhe šljive kuhajte u moštu s nekoliko komadića crnog dobro prepršenog kruha. Kad se kuhane protisnite ih kroz cjedilo i primiješajte im vino, šećer (prije se dodavao med) i limunove korice. Dodajte kuhano i izrezano svinjsko meso, pustite da prekipi i na kraju začinite cimetom, tucanim klinčićima i koricom limuna.

Jelen s umakom od šipka

Jelenje meso meko skuhajte u kiseloj salamuri. Prema želji dodajte kuhanog šipka, šećera (prije se dodavao med), vina i vode, te ostavite prekipiti. Sve to dodajte mesu i pirjajte, na kraju pospite tučenim bademima, limunovom koricom i šećerom (prije se dodavao med).

Jelenji paprikaš (lovaca iz Kalinovca; Podravina)

Sastojci: za deset osoba; 3 kg čistog jelenjeg mesa (bez kosti od buta, orah-meso), 3 kg luka, 1,5 l ulja, sol, 1 l hladne vode, 1 kesica „lovačke juhe“, 4 nasjeckana i ljuta feferona, 125 gr. koncentrata rajčice, 5 - 6 listova lovora, 3 žličice mljevenog papra, 3 žličice slatke crvene mljevene paprike, nasjeckani peršin, 2 dl bijelog vina, 0,5 dl domaćeg vinjaka.

Na vrelom ulju zažutite nasjeckani luk, posolite i stavite meso izrezano na male komadiće. Pirjajte oko pet minuta, dodajte hladne vode i pirjajte dalje oko jedan sat. Tijekom pirjanja dodajte, vode ako treba, kesicu „lovačke juhe“, nasjeckane ljute feferone, koncentrat rajčice, lovor, mljeveni papar, mljevenu papriku, peršin, sol i papar (možete dodati i vegete, ali tada morate paziti da se ne presoli). Vino i vinjak dodajte zadnje i nastavite još pirjati oko dva sata. Paprikaš se mora pirjati oko tri sata za mladog jelena, ali ako je stariji, tada četiri sata. Kao prilog poslužite kukuruzne žgance.

Srneći hrbat na „Varaždinski način“

Sastojci: omanji srneći hrbat, 10 dag suhe slanine, glavica luka, 50 dag valjušaka od krumpirova tijesta, 50 dag lisičica (gljive), 50 dag vrganja, 3 dl kiselog vrhnja, 1 dl krepkog umaka, vezica peršina, svinjska mast, sol, papar.

Srnećem hrptu skinite žilice i ogulite svu tanku kožicu. Nabodite režnjevima suhe slanine, posolite i popaprite. Pecite na rastopljenoj svinjskoj masti uz češće okretanje. Kad je pečeno izvadite i odložite na toplom mjestu. Luk naribajte i ispržite na masti. Vrganje očistite, operite, podrežite im strukove i ocijedite. Narežite ih na ploškice, odvojene dodajte prženom luku i ispirjajte. Na kraju primiješajte nasjeckani peršin. Od kuhanog krumpira napravite valjuške. Na pola soka od pečenja hrpta dodajte krepki umak, posolite i prokuhajte. Dodajte vrhnje, izmiješajte i procijedite. Meso hrpta odvojite od kostiju, narežite na kose ploške i složite natrag uz kost na zagrijani poslužavnik. Okružite vrganjima i lisičicama, prelijte dijelom umakom i poslužite s valjuščima u posebnoj posudi. Ostatak umak također poslužite u posudici.

„Đurđevački“ srneći hrbat

(jelo je osvojilo prvu nagradu na smotri kulinara regije Bjelovar, autor Franjo Matunci)

Sastojci: 1 kg srnećeg hrpta iz kvaše, gorušica (senf), sol, papar; za nadjev: 4 dag luka, češnjak, 6 dag suhe slanine, 12 dag vrganja i lisičica, 16 dag mozga, 2 jaja, brašno, poriluk, korjenasto povrće, kožica od slanine, lovor, malo crnog vina, malo kiselog vrhnje, sok limuna, nasjeckani peršin, ploške limuna, džem od brusnica.

Hrbat odvojite od kostiju, razrežite po sredini i premažite gorušicom uz dodatak soli i papra. Na kockice izrežite luk, češnjak, suhu slaninu, vrganje, lisičice i mozak. Prepržite na ulju, dodajte jaje i začine, i kad se ohladi nadjenite hrbat, zavežite koncem i prepržite. Na istoj masnoći napravite prilog: ispirjajte luk, poriluk, korjenasto povrće, kožicu od slanine, lovor i papar u zrnu. Hrbat i povrće stavite u pećnici, zalijte umakom od vrganja i lisičica, s malo crnog vina, začinite vrhnjem i sokom limuna. Meso prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom i ukrasite ploškama limuna i džemom od brusnice.

Srneći hrbat na „Podravski način“

Sastojci: srneći hrbat, 15 dag mesnate suhe slanine, 12 dag slanine za nabadanje, 8 dag masti, 1 kg crvenog kupusa, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl crnog vina, 1 dl krepkog umaka, papar sol.

Sa hrpta uklonite sve kožice i nabodite ga slaninom. Pecite ga polako na zagrijanoj masti uz često podlijevanje. Dogotovljeni hrbat izvadite i odložite u umjereno zagrijanu pećnicu. Uklonite suvišnu masnoću iz soka od pečenja, dolijte vino i kuhajte dok se ne smanji na trećinu količine. Dolijte krepki umak, vrhnje, prokuhajte i protisnite. Meso hrpta pažljivo odvojite od kosti, izrežite na dugoljaste ploške i složite natrag uz kost. Stavite na poslužavnik, prelijte tankim slojem umaka. Suhu slaninu izrežite na rezance, prepržite da postanu hrskavi i stavite na hrbat. Obložite sve pirjanim kupusom, a posebno poslužite valjuške od krumpira i pekmez od brusnica.

Hrvatska gibanica od mlinaca

Zamijesite tijesto za savijaču i ostavite da malo odstoji, zatim tanko razvucite. Ispod razvučenog tijesta stavite lim namazan maslacem, a mlinac obrežite šire nego što je lim. Mlinac pospite ribanim sirom, mrvicama sa šećerom (prije se posulo mrvicama i lagano premazalo medom) te debelim sitnim grožđicama („cvebe“, „rozine“). Sve prelijte domaćim kiselim vrhnjem pomiješanim s jajima i rastopljenim maslacem. Premažite i na sve pobacajte nekoliko komadića maslaca. Nekada su domaćice imale malu perušku kojom su premazivale meso ili kolače. Slažite u lim tako dio po dio mlinca koji ste prethodno prelili i premazali. Obično se gibanica radila od sedam mlinaca. Na kraju pokrijte mlincem, prelijte rastopljenim maslacem i ispecite na srednje jakoj vatri. Pečeno pospite šećerom.

Grah i zelje - bogečko veselje

Kažu da ukusno jelo u čovjeka raspali želju poput „ljubavi na prvi pogled“.
Zamislite idiličnu sliku oštre zime, hladnoću, ledom okovane seoske staze, seljačku kuću i kuhinju u kojoj se čuje pucketanje bukovih klada koje gore u starinskom zidanom „šparhetu“ i miriše drvo koje gori. Kuhinja je blago obavijena miomirisima pučkog kulinarstva a na stolu zdjela – pire od graha (papula), prekrivena kriškama prepržene domaće slanine, u drugoj zdjeli (obje su zemljane) kisele paprike i u čistoj kuhinjskoj krpi umotan kukuruzni kruh. Za piće - domaće bijelo vino.

Sve je to bilo mnogo prije nego nas je zahvatio potrošači mentalitet, a gradski ljudi bili opterećeni predrasudama od kojih poneke i danas traju. Jedna od njih bila je da je grah priprosto jelo, gotovo prosto, seljačko jelo koje se poslije objeda i dobro „čuje“, što nije „otmjeno“.

Kajkavski jezikoslovac fratar Belostenec latinske je nazive za tiho, odnosno zvučno ispuštanje vjetrova (*emissio ventus taciti*, preveo s pezdec i perdec.

Iz Meksika gdje su ga uzgajali, povjesničari gastronomije kažu prije devet tisuća godina, zahvaljujući Kolumbu doplovio je u Europu, uz danas nezamjenljive namirnice, krumpir, kukuruz i – grah. Kažu da najbolje raste zagrljen s kukuruzom. Od tamošnjeg naziva ayacotl u europskim nazivima nema ni traga, ali latinski Phaseolus vulgaris jasno otkriva korijen nekih naših naziva – fažol, fižol, fjožek, bažol, bažul, fadžola i druge. Nazivu grah teško se može naći korijen, dok je pasulj navodno balkanski grcizam latinskog podrijetla. Naziva je mnogo, a dokazuje samo jedno – da je to povrće u nas dočekano jednako oduševljeno kao i posvuda u Europi i Africi, kamo su ga prenijeli Španjolci i Portugalci. Nažalost, kod nas je potisnuo do tada raširen krupni bob. Jednako ga oduševljeno danas jedu i u pradomovini i u Starom svijetu, gdje je odavno prodro u narodne i gradske kuhinje. Po indijanskoj legendi nastao je iz nogu božice zemlje i zato voli trčkarati i u želucu. Više od tri stoljeća grah je uz kukuruz bio naša važna hrana i sirotinjsko meso bez kosti.

Izgled kuhinje

Građanske kuće, za razliku od velikaških, imale su uvijek u kuhinji otvoreno ognjište, ponajviše uz zid suprotno od ulaza. Kuhinje su bile svođene (gornji dio bio je u obliku luka) a dim je izlazio otvorom u dimnjak, ili jednostavno na tavan, kao u starim seoskim kućama. Spuštenog štitnika nad ognjištem bilo je samo u bogatim kućama. Prema današnjim mjerilima i standardu bilo je vrlo teško pripremiti dobro jelo, obzirom na jaku vatri i žeravicu, a nadasve u obilju dima. Obično se kuhalo u kotlićima koji su na lancima visili nad ognjištem, dok su manje priređivali u loncima i tavama, koje su stajale na željeznim tronošcima.

Velike pečenke (tele, odojke) pekli su na ražnjevima, dok su manje natakali na ražnjeve i pekli nad kuhinjskim ognjištem, ili su ga pekli u pećnici, kasnije s pojavom peći i pećnice.

Naslovnica Savremene kuharice koju je izdala Nakladna knjižara Vinka Vošickog u Koprivnici 1929. godine, MGKc 861

Oglas za Veliku građansku kuharicu koju je 1922. godine izdala Knjigotiskara Vinka Vošickog u Koprivnici, objavljen u Podravskim novinama

Muzej grada Koprivnice čuva i kuharice iz prve polovice 20. stoljeća

Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići

Obiteljski grb

Porodica Pejačević u parku 1811. Dvorac u Virovitici

Južno pročelje dvorca iz 1896.

Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići imala je značajnu ulogu u političkom, društvenom, gospodarstvenom i kulturnom životu Hrvatske tijekom 18., 19. i početkom 20. stoljeća, a posebno je zaslužna u razvitku Podravine i Slavonije i imala istaknuto mjesto u njenoj povijesti. Iz obitelji je kroz prošlost poniklo niz znamenitih osoba, među kojima su bili političari, vojni časnici, visoki državni dužnosnici, svećenici, pisci i umjetnici. Dvojica su njenih članova, Ladislav (1824.-1901.) i Teodor (1855.-1928.), bili izabrani za hrvatske banove.

Perivoj Pejačević je prvi zaštićeni park u Hrvatskoj (prvi čak i u bivšoj državi), jedan je od svega pet sačuvanih parkova engleskog tipa u cijeloj Europi i zaštićeni spomenik parkovne arhitekture. Izgrađen je kao nadopuna Dvorca Pejačević sredinom 19. stoljeća, u vrijeme kad je grof Ladislav Pejačević postao hrvatski ban, a Dvorac Pejačević središte društvenog života Hrvatske.

Jedna je od zanimljivosti tog dvorca da se kuhinja nalazila u izdvojenoj zgradi u perivoju, a hrana se prevozila električnom željeznicom u podzemnom tunelu koji je spajao dvorac s kuhinjom.

Kulinarstvo je nezaobilazno za ove krajeve (Podravina i Slavonija) što se u svom najljepšem obliku moglo vidjeti i na stolovima Pejačevića.

Neka od jela koja su se pripremala na dvoru Pejačević

Pašteta od divljači

Sastojci za 8 – 10 osoba: 25 dag zečetine, 17 dag srnetine (bez kosti), 20 dag svinjetine od buta, 7 dag pilećih jetrica, 3 dag suhe slanine, 7 dag korjenastog povrća (mrkva, peršin), 7 dag luka, 0,5 dl ulja, sol, papar, klinčić, piment, muškatni oraščić, češnjak u prahu, 2 žlice konjaka, 12 dag maslaca.

Meso divljači i svinjetinu operite, očistite i stavite u dublju zdjelu. Posipajte solju i paprom, dodajte očišćeno i narezano korjenasto povrće, pokrijte folijom i ostavite neka stoji 3-4 sata. Nakon toga srnetinu i svinjetinu narežite na kockice, a zeca na manje komade. Na zagrijanom ulju popecite slaninu narezanu na kockice, dodajte nasjeckani luk, a zatim pripremljeno meso i korjenasto povrće. Sve dobro promiješajte i nastavite pirjati podlijevajući vodom dok meso ne omekša. Pred kraj pirjanja dodajte pileća jetrica. Pirjano meso malo ohladite i sameljite. Maslac pjenasto izmiješajte i dodajte mljevenom mesu. Začinite klinčićem, muškatnim oraščićem, pimentom, paprom, češnjakom u prahu i sve dobro izmiješajte. Po želji možete dodati ljutu ili slatku crvenu mljevenu papriku. Na kraju umiješajte konjak, a zatim paštetu rasporedite u odgovarajuće kalupe.

Paštetu poslužite na popečenom kruhu ili tostu s kiselim krastavcima, kuhanim jajima i sličnim dodacima po želji.

Smuđ na način grofa Pejačevića

Sastojci: 1 smuđ od 30 dag, slavonska šunka, maslac, svježe pečurke (šampinjoni), 2 žumanjka, bijelo vino, papar, sol.

Smuđa očistite, odstranite mu unutarnji dio kralježnice. Posolite i ostavimo da odstoji nekoliko minuta. Za to vrijeme pripremimo nadjev od svježih pečurki, slavonske šunke, mrkve i bijelog vina. Nadjev povežite sa dva žumanjka. Napunite nadjevom smuđa i stavite kuhati na laganu vatru 15 minuta.
Poslužite uz razno kuhano povrće i žgance (napravljene na rijetko)

Srneći but

Sastojci za 8 osoba: 2 kg srnećeg buta; *za rasol*: 1 žlica papra u zrnu, 0,5 l vinskog octa, 30 dag mrkve, 15 dag peršinova korijena, 1 žlica klinčića, 1 žlica borovice, sol; *za umak*: 10 dag suhe slanine, 15 dag masti, 12 kocki šećera, 1 limun, 4 dag pšeničnog glatkog brašna.

U veću posudu ulijte oko 2 l vode, stavite papar, narezanu mrkvu, klinčić, sol i borovicu, pa ostavite neka kuha 15-20 minuta. Dolijte zatim ocat i sve još kratko prokuhajte. Ostavite rasol neka se ohladi. Srneći but operite, stavite u rasol i ostavite na hladno mjesto, a meso povremeno okrećite. Nakon 3-5 dana srneći but izvadite iz rasola, malo ga posolite i stavite u pleh s malo masti. Pecite u zagrijanoj pećnici na 160 ºC otprilike dva sata, a za vrijeme pečenja meso podlijevajte rasolom dok ne omekša. Umak pripremite tako da preostalu mast stavite u veću posudu. Kad se mast ugrije, dodajte nasjeckanu slaninu, zatim šećer i pirjajte dok ne posmeđi. Umiješajte povrće iz rasola i pirjajte ga dok ne omekša, pa sve propasirajte. U istu posudu vratite propasirano povrće, dodajte sok od pečenja, umiješajte u vodi razmućeno brašno i limunovu koricu, pa sve kratko prokuhajte. Pred kraj kuhanja u umak stavite na komade narezano meso.
Poslužite s prženim roščićima od krumpirovog tijesta, popečenim gljivama (bukovače ili šampinjoni), ploškom popečene slanine i brusnicama.

Čobanac od veprovine

Sastojci: 1 kg veprovine od buta, 1 dl crnog vina, soli i papra po želji, 0,5 dcl ulja (nekad se koristila mast), 2 češnja češnjaka, 15 dag luka, 1 dag slatke crvene mljevene paprike, 1 dl pirea od rajčica.

Veprov but očistite od žilica i masnoća. Stavite ga u prikladnu posudu, prelijte crnim vinom, solju i paprom. Odložite u hladnjak 24 sata. Marinirano meso posušite čistim ubrusom i isijecite na sitne komade. Očistite crveni luk i češnjak, i sitno iskošite. U prikladnoj posudi, na vrućem ulju (nekad masti, što je dalo puno bolji okus) popržite češnjak i crveni luk. Kad crveni luk dobije boju starog zlata, dodajte veprovo meso. Povremeno miješajte dok meso ne omekša. Kad omekša, dodajte pire od rajčice, crvenu mljevenu papriku i ljutu papriku. Dolijte crveno vino. Promiješamo. Smanjite temperaturu na pola snage i kuhajte poklopljeno 70 minuta.

Teleća koljenica na način Pejačević

Skuhajte u vodi teleće noge, da budu mekane, onda od njih odbaci noge (misli se na kosti; s kosti skinite meso), *a ono meso, što je ostalo izreži na komade, posoli, metni u melju* (brašno), *iz ove u rastučena jaja (razmućena jaja), iz ovih u mrvice od ribane žemlje* (krušne mrvice, prezli) *i peci u masti*.

Kulinarska zanimljivost:
Prema povjesničarima gastronomije:
feldmaršal Radetzky uveo način i običaj priređivanja paniranih odrezaka (*Wienerschnitzel*) u Beču poslije vojne u Italiji, kad je svoj štab locirao u blizini Milana i konzumirao lokalni specijalitet – *pohano meso*. Talijani navode da je potvrdu o njihovu „patentu“ za tu vrstu odreska izdao sam austrijski feldmaršal Radetzky 1857., koji je u pismu grofu Attemsu, ađutantu u taboru austrougarske vojske, iznio da je „tako pripremljen odrezak prvi put jeo u Milanu“.
U prilog tome govori i to da je naziv Wienerschnitzel (bečki odrezak) skovan tek početkom 20. stoljeća.
Ako želimo istinu o tome jelu, moramo reći i da postoje razlike među njima, u jednoj „sitnici“:
- prema austrijskom naputku (receptu), tanki se odrezak uvalja u brašno, mrvice kruha i u jaja, a jajeta **nema** u milanskom naputku. Savršeno pripremljen Wieneraschnitzel mora imati hrskavu koricu i iznutra putrasto mekan teleći odrezak.

Prema drugim izvorima odrezak je puno stariji, dokument iz 12. stoljeća na latinskom spominje *lombolos cum panito*, odrezak od juneće lopatice prekriven mrvicama.

Prema ovom naputku Pejačevića, ukoliko je stvarno izvorno njihov, može se zaključiti da su u svom dvorcu pripremali jela onako kako su to radili na najpoznatijem dvoru tadašnjeg vremena – Beču).

Nekoliko načina pripreme telećih koljenica osim klasičnog samo pečenjem ili pod pekom:

Teleća koljenica s grožđicama

Sastojci: teleća koljenica, glavica luka, 4 jušne žlice ulja, 2 češnja češnjaka, 10 dag mrkve, 10 dag celerovog korijena, 3 dag grožđica (stavite ih u malo vinskog octa), sol, papar, 2,5 dl crvenog vina, 5 dl telećeg temeljca, grančica timijana, grančica ružmarina, vezica peršina

Pećnicu ugrijati na 180°C. U prikladnoj posudi dobro ugrijte masnoću i popržite meso. Potom ga izvaditi i odložiti na toplo. U soku koji je ostao kratko popržite kockice povrća, bez grožđica. Sve podlijte crvenim vinom i zakuhajte. Dodajte teleći temeljac, grančice timijana i ružmarina te zakuhajte još jednom. Vratiti meso i pecite još 2 sata. Pola sata prije kraja pečenja dodajte grožđice zajedno s octom u kojem su se močile. Kad je meso pečeno narežite ga na deblje ploške, poslužite zajedno s povrćem i umakom, i prologom valjušcima od običnog i kukuruznog brašna, i mlincima.

Teleća koljenica na podravski način

Sastojci: 4 izrezane koljenice, 10 dag celera, 10 dag mrkve, mast (ili ulje), jedna vezica („grincajg") jušnog povrća (celer, mrkva, peršin), glavica luka, dvije rajčice, 3 dl suhog bijelog vina, 3 dag grožđica (stavite ih u malo vinskog octa), 2 češnja češnjaka, korica naranče, sol, papar.

Meso odvojite od kostiju, posolite i popaprite, uvaljajte u brašno i pržite na masnoći dok ne dobije lijepu žutu boju. Meso odložite u drugu posudu. Na ostatku masnoće propirjajte sitno nasjeckani luk, celer, mrkvu i rajčicu koju ste prethodno isjeckali na kockice. Kratko propirjajte, podlijte bijelim vinom, dodajte meso, grožđice zajedno s octom, koricu naranče, sitno kosani češnjak i peršin. Prema potrebi dolijte malo juhe i kuhajte dok meso ne omekša. Poslužite s prilogom kao u prethodnom naputku/receptu.

Teleća koljenica u vrhnju

Sastojci: teleća koljenica, 50 dag mrkve, vezica zeleni za juhu („grincajg"), glavica luka, 2 dl vrhnja, 3 dag maslaca, dva jaja, sol, papar.

Prilikom nabave koljenice zamolite mesara da ih prepili na manje komade jer će vam biti lakše u pripremi nego u komadu. Računajte jednu srednje veliku koljenicu (oko 1,5 kg) za dvoje (jako gladnih usta) ili troje. Na meso otpada oko polovine težine. Tome odbitku trebate pridodati još dio koji otpada na *žlundravi dio* koji je onaj najslađi ali i najnezdraviji dio radi masnoće. Za četiri osobe najbolje je pripremiti dvije koljenice (2,8 kg sve skupa).

Koljenice operite i stavite u lonac s hladnom vodom, dodajte svemu tome jedan očišćeni „grincajg" i jednu glavicu kapule, isto tako očišćenu. Stavite sve skupa da se kuha na laganoj vatri. Kuha se juha od telećih koljenica. Dok se to kuha, očistite mrkvu, narežite je uzduž i na

četvrtine, i stavite je posebno kuhati u zasoljenu vodu, a možete je dodati i u lonac s koljenicama, ali ne odmah na početku nego tek negdje kad su koljenice skoro skroz kuhane. Koljence kuhajte sve dok se skroz ne skuhaju, pa ih potom izvucite iz juhe i skinite meso s kostiju. Isto tako izvucite i kuhanu mrkvu i ostavite je da se ocijedi. U zemljanu ili vatrostalnu posudu poslažite meso s koljenice i kuhane mrkve. Umutite dva jaja s vrhnjem i prelijte meso i mrkvu, pospite maslacem narezanim na listiće i stavite u pećnicu zagrijanu na 180-200°C i ostavite tako 20-ak minuta. Uz sočnu koljenicu poslužite pire krumpir ili prilog kao u prethodnim naputcima /receptima.

Teleća koljenica pod pekom

Torta od oraha

Sastojci za tijesto: 10 jaja, 20 dag šećera, 10 dag brašna, 10 dag mljevenih oraha, 3 rebra čokolade; *za nadjev*: 2 dl mlijeka, 1 žumanjak, 4 dag brašna, 10 dag šećera, 15 dag maslaca.

Tijesto: šećer i žumanjke izmiješajte u pjenastu masu. Dodajte orahe, čokoladu i snijeg od bjelanjaka te sve lagano umiješajte. Priređenu masu istresite u prikladnu posudu namazanu uljem i posutu brašnom. Pecite na srednjoj temperaturi (150 oC) 25 do 30 minuta. Pečeno tijesto izvadite iz kalupa, ohladite i razrežite na tri dijela. Nadjenite tortu i prelijte čokoladnom glazurom.
Nadjev: žumanjak, šećer i brašno dobro izmiješajte, dodajte mlijeko, te sve kuhajte na pari neprestano miješajući. Gustu kremu uklonite s vatre i ohladite. U hladno dodajte umućeni maslac, dobro miješajte.
Glazura: čokoladu, šećer i vodu kuhaju se do željene gustoće. Glazuru naglo prelijte preko torte.

Podravski paprenjaci

Sastojci: 25 dag meda, 25 dag brašna, 25 dag mljevenih oraha, 20 dag masti, 2 jaja, cimet, vanilija, klinčić.

Od svih sastojaka umijesite glatko tijesto. Stavite ga u hladnjak na nekoliko sati. Razvaljajte na 1 cm debljine, oblikujte (izrežite) kalupima za paprenjake, ili čašom. Ispecite u zagrijanoj pećnici. Pečene paprenjake pospite šećerom u prahu (*štaub šećerom*).

Zlatni paprenjaci

Sastojci: 25 dag meda, 25 dag brašna, 25 dag mljevenih oraha, 20 dag masti ili maslaca, 2 jaja, cimet na vrhu noža, prstohvat papra, šećera po potrebi.

Postupak je isti kao kod slavonskih paprenjaka.

Pupora

Sastojci: 3 deblje kore za savijaču (jufke); *nadjev*: 25 dag svježeg kravljeg sira, 1 jaje, 1 šalica kiselog vrhnja, 1 vanilin šećer, 0,7 dl mlijeka, 2-3 žlice šećera, 2 žlice namočenih grožđica u vodi, maslac.

Nadjev: svježi sir, jaja, kiselo vrhnje, šećera i grožđice umiješajte zajedno. Mlijeku dodajte vanilin šećer. U malu tepsiju (pleh) namazanu masnoćom stavite na dno u jednom sloju koru (jufku), prelijte mlijekom i premažite nadjevom. Pokrijte s preostalim korama. Zapecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC da površina postane postane hrskava.

---

pupora - mekači; *pupa* – sredina kruha bez kore, nešto što mekano

---

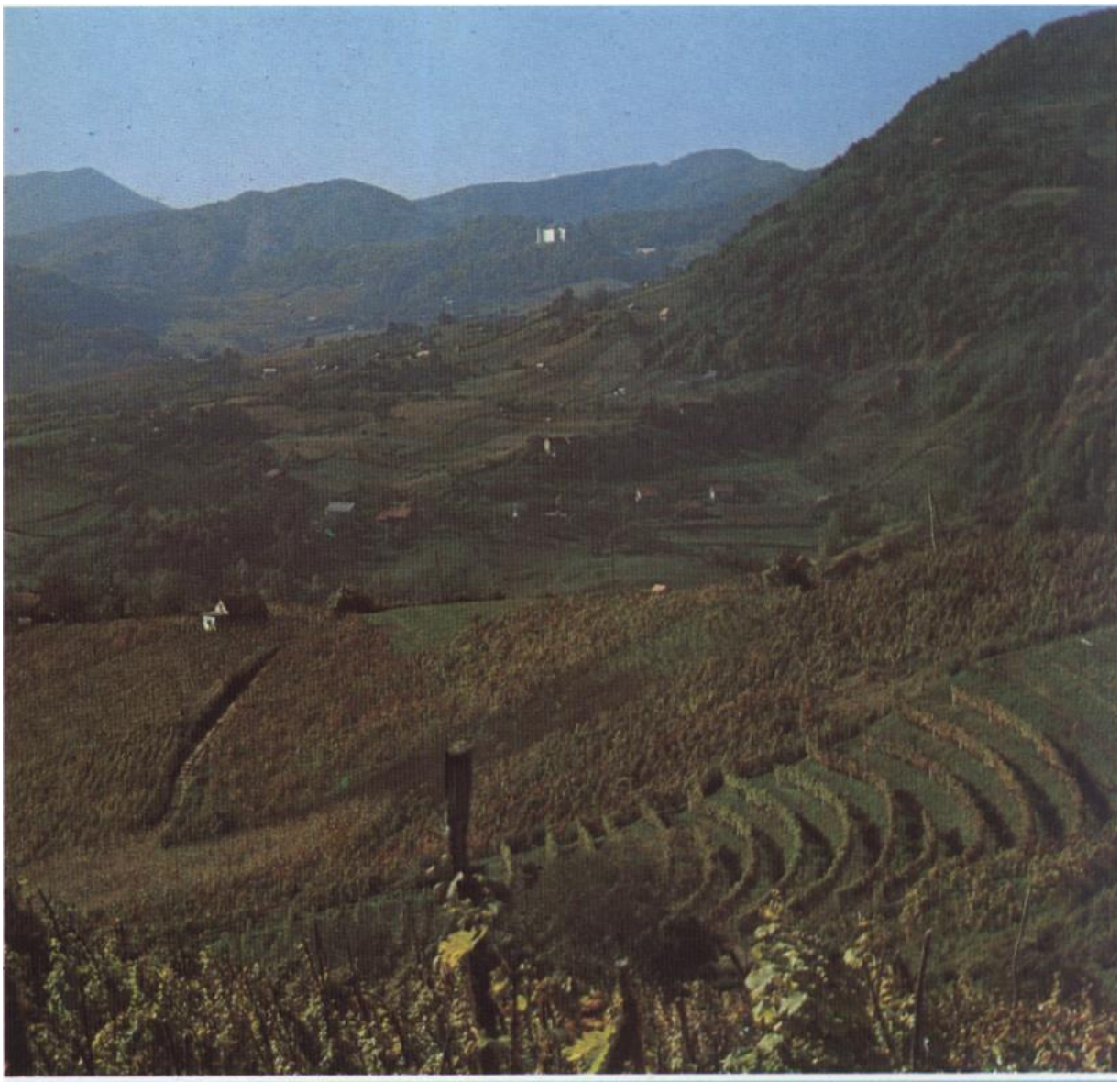
Ledvenica - ledenicate

Svaki srednjovjekovni grad u kontinentalnom dijelu Hrvatske imao je ledenice, obično smještene uz rubove grada, u stalnoj sjeni debelih obrambenih zidova, Bile su to jame dubine 3-4 m, ozidane ciglom ili kamenom. U najhladnijim zimskim danima u jamama bi se pripremio led, pokrio najboljim toplinskim izolatorom – slamom (najbolje zobenom slamom), na to bi se stavile daske, a na sve i sloj zemlje. U takvim rupama led se nije otapao ni u vrijeme najvećih žega, povremeno bi se u ranim jutarnjim satima vadio, razbijao sjekirama i dijelio, a ledenica bi se opet zatvarala. Varaždin, koji je do kraja 18. stoljeća bio jedan od najvažnijih gradova Hrvatske sa sjedištem bana i generalata, imao je nekoliko ledvenica iz kojih su Varaždinci dobivali led. Vlastite ledvenice imali su i mesari, uglavnom zajedničke.
Manje ledenica posjedovali su seoski mesari, gostioničari i bolje gazde.

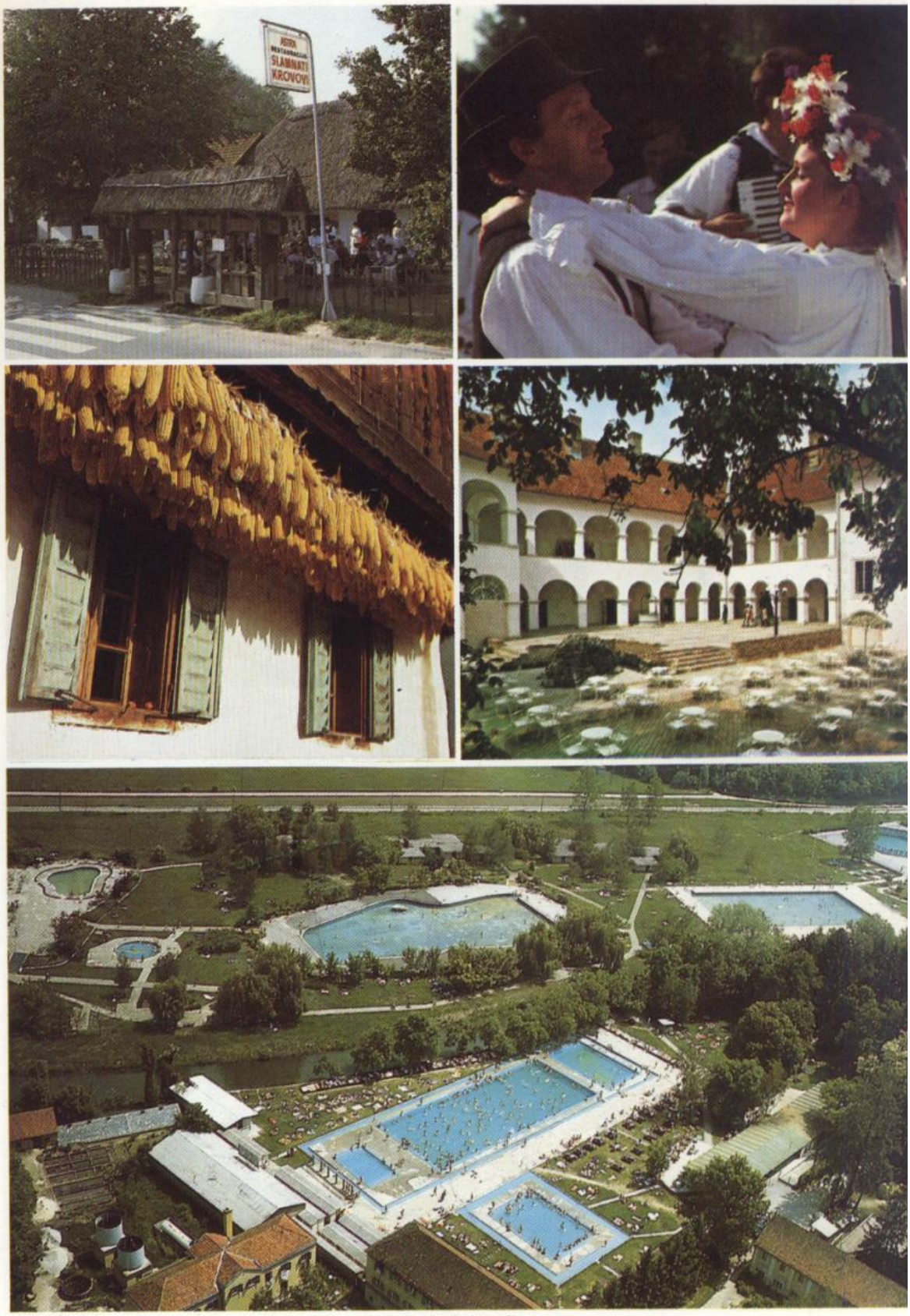
HRVATSKO ZAGORJE

Znaš li onaj raj gdje stoji:
Gdje Hrvatica sinke doji,
Gdje u gradu i kolibi Svi
za dom mriet zebli bi;
Gdje sve čisto vatom gori
O narodu kad se zbori ?
Hrvatsko je Zagorje,
Milo-Milo moje Zagorje !

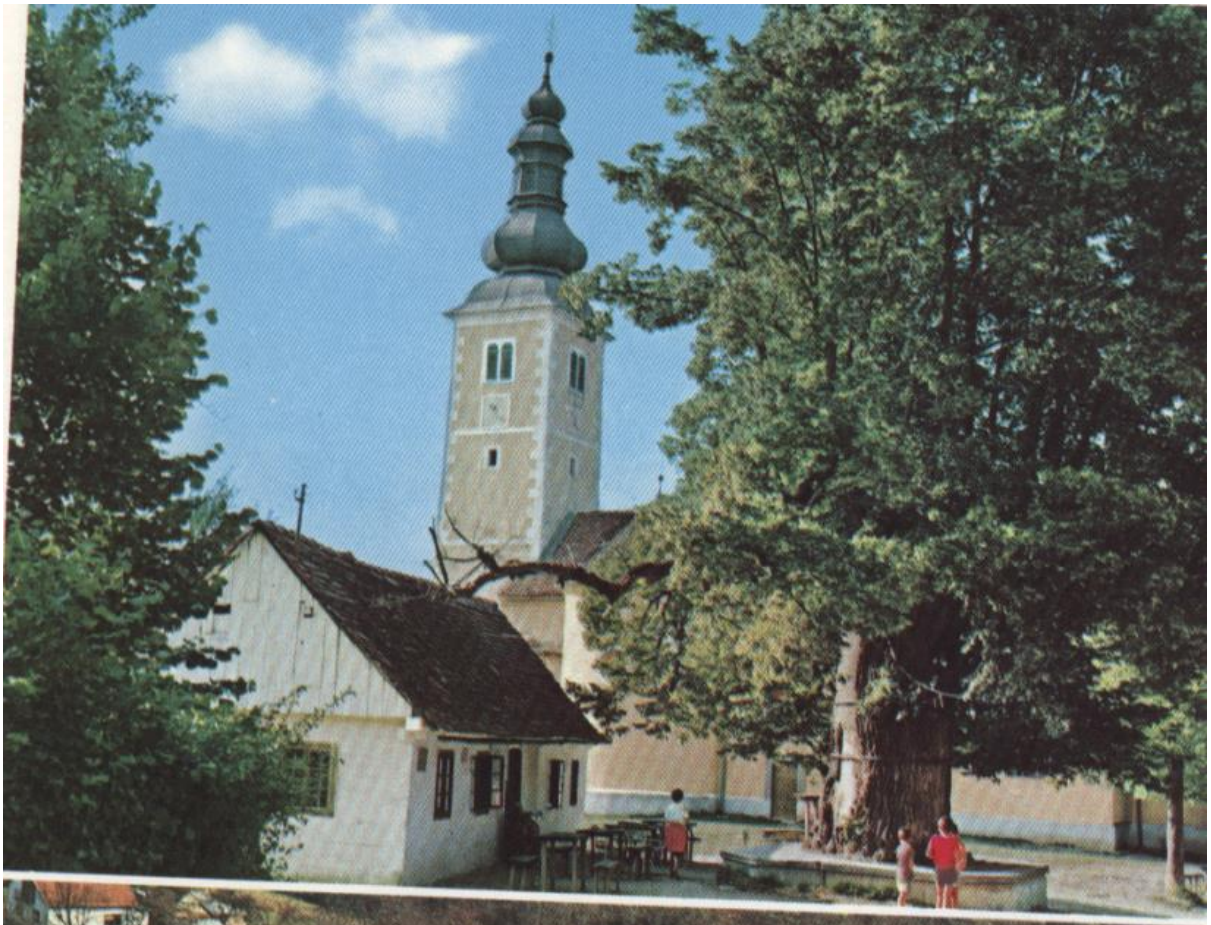
(Ivančanin Ivan Kukuljević-Sakcinski)



Klanjec



Stubičke Toplice



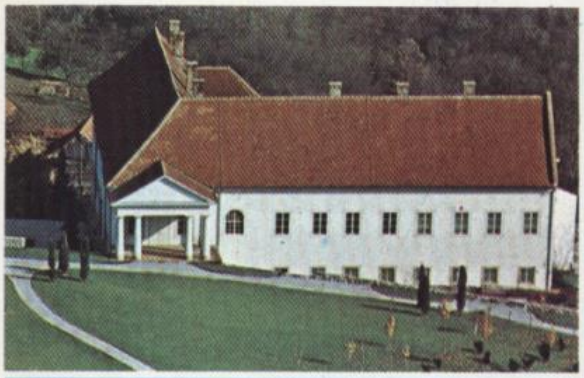
Iz Gupčeva kraja

Tuheljske Toplice

Krapinske Toplice

Kumrovec

Oršić, G. Stubica



Miljana

Začretje

Bračak, Zabok

Bežanec

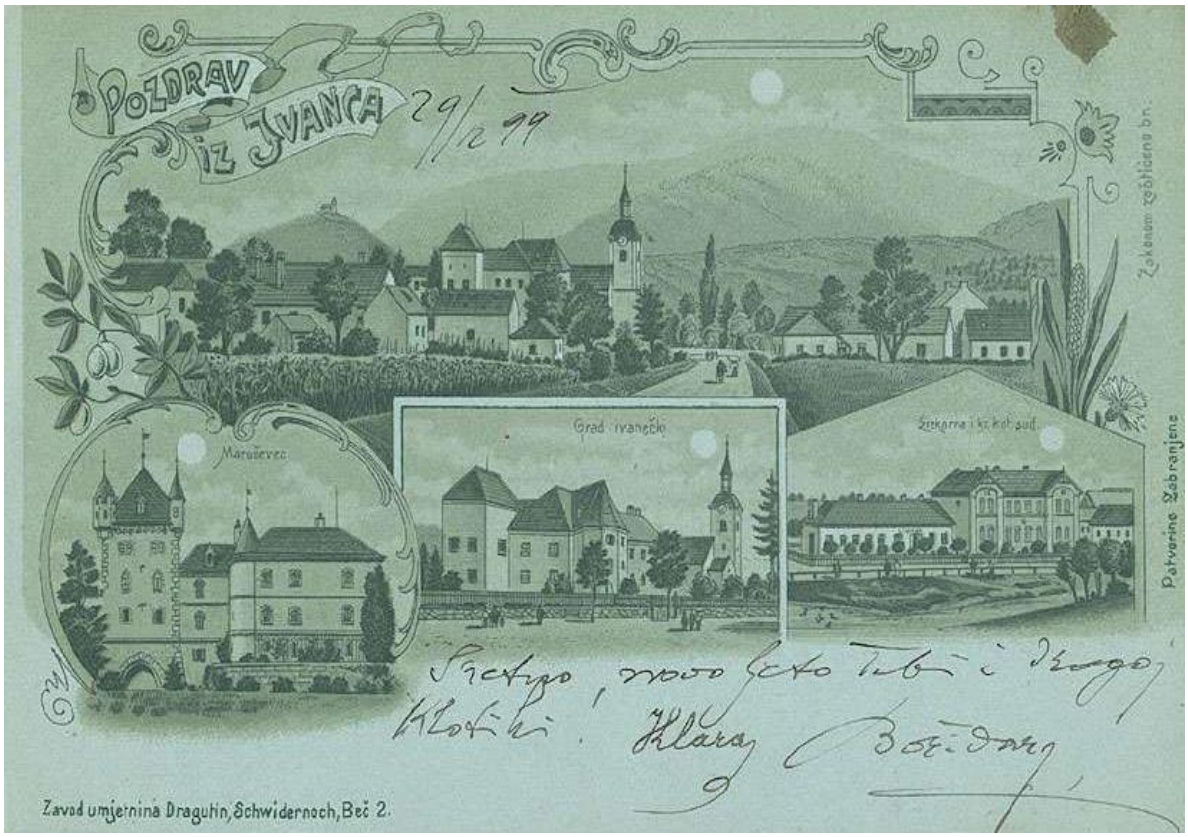
Zlatar

Veliki Tabor

Ivan Kukuljević Sakcinski (Varaždin, 29. svibnja 1816. - Puhakovec, Hrvatsko Zagorje, 1. kolovoza 1889.), hrvatski povjesničar, književnik i političar.

kuća s krovom od ražene slame

drvena kuća


POZDRAV IZ IVANCA
29/12 99
Maruševec
Grad. Ivanečić
Zadruga i kr. kot. sud.
Zavod umjetnina Draguhin, Schwidernoch, Beč 2.

Karakteristika Hrvatskog zagorja su bila nevelika sela, raštrkana i bezbrojni zaseoci. Sela su na rubnim područjima feudalnih posjeda i sušta su suprotnost lijepom pejzažu i raskošnim dvorcima i perivojima. Zagorska sirotinja koja je cijele godine radila za svog feudalca na njivama, voćnjacima, vinogradima ipak je u ono malo slobodnog vremena obrađivala i svoj „gruntek“. Bogatstvo i ljepota feudalnih dvoraca bila je jednaka i grofovskim jelovnicima o kojima je zagorski kmet mogao samo sanjati, opterećen teškim poreznim obvezama. Karakteristika gotovo svih dvoraca Hrvatskog zagorja da su nastali u istome stoljeću, nakon odlaska Turaka iz tih prostora i dodana dvorcima koji su građeni na ostacima nekadašnjih utvrda.

Velik Tabor

Trakošćan

Novi Dvori

Miljana

Razglednica dvorca Ivanec iz 1896. godine s likovima ivanečke gospode i domaćih ljudi

Dvorac Golubovec (u dvorcu je dio Arhiva Hrvatske i kulturno društvo „Kajkavijana)

Dvorac Bežanec

Bonja – glinena spremnica

Dvorci, utvrđeni gradovi, kašteli, burgovi, perivoji, zadnja su romantična utočišta povijesti u današnjem vremenu. Ta utočišta svjedoče o burnim previranjima, usponima i padovima vlasnika, te kulturi zemlje u kojoj se nalaze.

Zagorski „mužek“ koji je radio od jutra do mraka živio je u skromnom domu, svojoj „hiži“, izrađenoj od drveta najčešće od dvije prostorije. Najveća prostorija bila je kuhinja s ognjištem (komenom) na kojem se kuha hrana i otvorom za krušnu peć (peć je bila prigrađena s vanjske strane kuće), u njoj se kuhalo, boravilo, spavalo, a u zimskim mjesecima obavljali i neki manji poslovi.

U drugoj prostoriji „komora“, koja je bila manja odlagale su se stvari (odjeća, kućni predmeti). Bila je i kuća s trećom prostorijom, a to je bila soba – spavaonica koja je imala čak i zidanu peć. Pod kuće je bio od nabijene zemlje a krov od slame. Dodatak kući bila je „ljetna kuhinja“ u kojoj se mijesio i pekao kruh pripremala hrana za blago i pekla rakija. Kuće su bile reljefno obrađene s datumom izgradnje a gospodski objekti bili su odvojeni (štagalj, štala).

Klet – karakterističan objekt Hrvatskog zagorja nalazio se u vinogradu, „u goricama“, imao je jednu prostoriju u kojoj je bila preša za vino, bačve i potreban alat za obradu vinograda. Ovakva karakteristična „Zagorska hiža“ vremenom se promijenila i danas se, nažalost, sačuvala samo poneka kuća koja je dragocjeno etnografsko blago.

Običaji i jela

Kultura življenja i stvaranja na ovom području vrlo je stara i ostavila je trag u kulinarstvu. Jela koja su se spremala za svaki dan bila su jednostavnija, skromnija, za razliku od onih, koja su se pripremala za vrijeme žetvenih, odnosno poljskih radova, crkvenih ili drugih svetkovina. Prehrana dvorske (feudalne) služinčadi: kočijaša, pastira, težaka bila je skromnija ali još uvijek bolja od kmetske. Zahvaljujući toj služinčadi ipak je i „prosti“ puk naučio i saznao za nove načine pripreme hrane.

Gradsko stanovništvo, odnosno članovi raznih cehovskih udruženja – bratstva (posebno mesara) priređivalo je hranu za svaki dan a osobito uz razne proslave ona jela koja po svom bogatstvu nisu zaostajala za dvorskom kuhinjom.

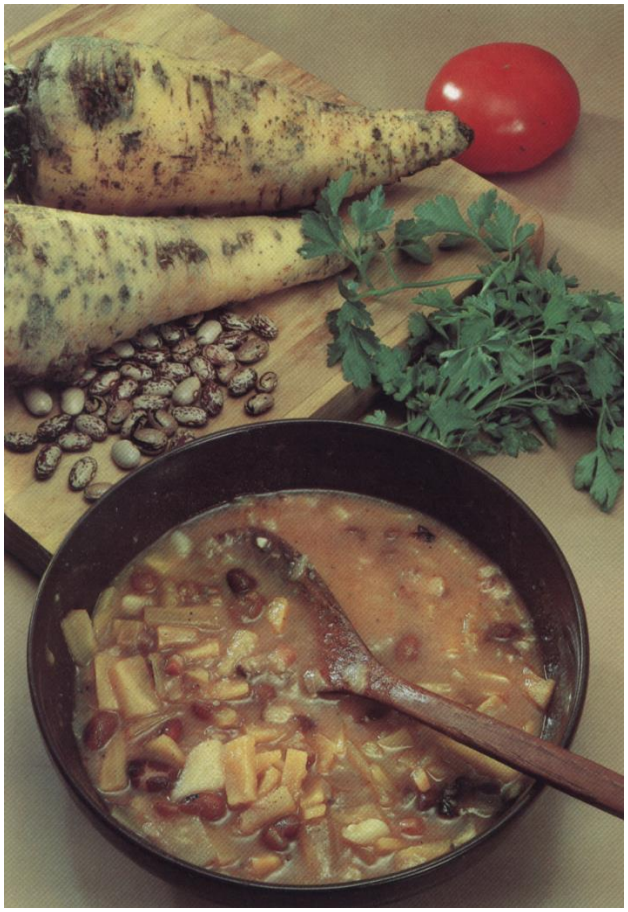
Dnevni obroci

Ujutro – doručak (froštuk, fruštuk). Jedno od jela: žganci od kukuruznog brašna preliveni mlijekom ili: kavom od ječma, maslom, čvarcima, lukom prepečenim na masti, prežganom juhom. Pražetina – pečena jaja umućena s brašnom (kukuruznim). Cvrtje – pečena jaja na masti. Juha od usitnjenih bućinih koštica ukuhanim u vodi i nadrobljeno kukuruznim kruhom. Sir i vrhnje pomiješano s izrezanom slaninom (špekom).

Objed – oko 12 sati

Najčešće su se pripremala različita variva: grah s kiselim zeljem (kupusom) ili repom ili ječmenom kašom. Juha od krupice, buće, poriluka, kelja. Tjestenina.

Nekada je kao prilog bila obavezna – hajdinska kaša.



Grah varivo

Večera – kad se smračilo, na kraju svih poslova. Uglavnom se jelo ono što je ostalo od ručka ili suhi sir, žganci ili stepka.

Ovo su najtipičnija dnevna jela koja su se razlikovala od domaćinstva do domaćinstva. Jela su se pripremala u različitim posudama ali najčešće u zemljanoj posudi. Posebno su bile posude za odlaganje namirnica. Najpoznatiji lončari Hrvatskog zagorja bili su iz Bednje koji su svoje proizvode prodavali na sajmovima, a koristili su se za: ukras, vino, mlijeko, za tučenje maslaca, ocat, vodu, za kuhanje na ognjištu, okrugla posuda za kolače, mast, med, posude za jelo – zdjela, kiseljenje mlijeka itd. Medenica – naziv poznate zemljane posude (zdjele) za pripremanje različitih juha: prežgana juha, octena juha (dodatak kukuruzno brašno), krumpirova juha, juha s maslom (mast, luk i prepečeni kruh), juha s jajima, juha od mlijeka, mesna juha, juha od fileka, goveđa juha, juha od živadi, crna juha (radila se za vrijeme kolinja), jušak ….

Hrvatsko zagorje ima bogatu tradiciju u pripravljanju juha, a kisele juhe su sastavni dio bogatih svečanih menija. U pravilu se poslužuju poslije mesa iz banjice, no isto tako, u kasne sate kao samostalno jelo (juha za „oporavak“).

Jela od mesa pripremala su se kao gulaš, paprikaš ili pekla komadu na razne načine i to od svinjetine, govedine, rjeđe od teletine, peradi (piletina, kokoš, patka, guska, pura).

Guska s mlincima

Zagorska brda obiluju vodama u kojima se lovilo potočne rakove i potočne pastrve a nizinske vode i ribnjaci bili su bogati ribama: šarani, karasi, linjaci, bjelice, smuđevi, deverike, jezovi i piškori – „riječne srdelice“.

Divljač koja je nekad bila privilegij feudalaca vremenom je došla i na seljačku trpezu. Zagorska brda i njihova podnožja i danas su bogata divljači: osobito divljom svinjom, jelenom, srnom, zecom, fazanima, šljukama, divljim patkama i trčkama.

Josip Kotarski: *„Hrana i posuđe“*

Josip Kotarski, hrvatski svećenik i etnograf (Rakovica kraj Samobora, 10.XI. 1851 – Zagreb, 13.V.1926). Župnik u Loboru (1881–1922). Etnografski istraživao Hrvatsko zagorje.

Lobor je u to vrijeme tj. 1915. g. pripadao županiji varaždinskoj (kotar Zlatar, općina Lobor). Građu je sakupio Josip Kotarski. U poglavlju »Hrana i posuđe«, Kotarski bilježi da se sve »što je za jelo i što se može jesti, zove *jele*, a više jela skupa *jestvine*. Kuhano je *kuhile*, a pečeno *pečejne, pečejnka.*«

Dalje navodi načine klanja. Za veće životinje napravi se »vinta«. Oko rogova životinje *(maršeta)* omota se *štrik*, ono se dovede k »vinti«, koja je obično pod strehom, a kad je navintano udari se marše po čelu. Dalje nam nabraja nazive komada mesa *(persa, beržolica, bat, lopatica, flamovina, vertuli* (vratina), *glava, fucman* (gubac). Unutra su: *klinžari, fileki, maternica, bombregi, sklezena, jetra, pisana pečenka, muždjani.* Svinje kolju pred Božić i fašnik, što se i danas uglavnom radi u cijelom ovom kraju. Bolje komade mesa kao *lopatice, šujnke* i *bunceke* stavljaju u *pac* od octa, češnjaka i borovice. Manji komadi stoje u pacu osam dana, a *šunjke* po dva tjedna, nakon čega se suše na tavanu. Od mesa prave *kobasice*, a *devenice* od droba, srca, i krvi s dodatkom hajdinske ili prosene kaše i nešto začina *Vuha, rep* i *kožice* se kuhaju, te se od njih pravi *hladet. Mladinu* kolju pod vratom, a race i guske za »šijnakom«.

U prehrani ovog kraja spominju se ribe i rakovi, ali se oni rijetko pripremaju.

U daljem opisu dolaze glavni i svakodnevni prehrambeni proizvodi. To su zelje, repa, krumpir, brašno, kaša i mlijeko.

Zelje i repa se kisele i to zelje ribano ili u glavicama, a repa ribana.

Krumpir spremaju u trap. Uz to spremaju i *korejne, povertnicu,* ciklu i hren.

Brašna, *mele* ima *kuruzne, hržene* i *ječmene* (za žgance i kruh). Pšenično brašno kupuju i koriste samo za gibanicu i rezance.

Tu su i ječmena kaša (tuče se u mužaru) i hajdinska (koju kuhaju, suše il' melju na žrvima, te siju na rešetu).

Od mlijeka se pravi *puter, maslo* i *sir*, a *stepku* i *sirutku*, koje pri tom ostaju, kuhaju i jedu s kruhom.

Sakupljali su jagode, maline, kupine, lešnjake, i neke vrste gljiva kao npr. *škriple, vergajne, lesice, mleč* i *blagvu.*

Kako vidimo broj namirnica nije baš prevelik.

Dalje slijedi »priprava«, priređivanje jela.

Kruh se mijesio *kuruzni* od kukurznog brašna, *zmesni* od kukuruznog, ječmenog ili raženog ili kukuruznog miješanog s *tropinama.* Izmiješeno tijesto se diže u *strugajni* i u slamnatoj *korpici* iz koje se stavlja u peć.

Radili su *kuruzne kolače* s dodatkom poriluka ili pak s mlijekom, jajima il' sirom.

Poznate su im i *gibanice* od bijelog brašna, nadjevene sirom *(povertnica),* zatim *vdignena gibanica* s kvasom, također od bijeloga brašna, kao il' orehnjača.

Zatim su tu kolač od *korejna* i *krumperica* (poput gibanice). Mijesili su *makarune* od raženog brašna, *rezance* od bijelog ili raženog brašna i *mlince* također od bijelog brašna.

Kuhali su kukuruzne *žgance* koje su jeli s mlijekom ili *prežganom juhom.*

Jeli su *kukuruznu, žitnu* i *terkanu kašu* od raženog ili pšeničnog brašna s jajima ili bez, a začinjenu mašću ili maslom.

Tu su i različite juhe kao npr. *reska juha* gdje se u vrelu vodu *zatepe* (zamuti) ocat s kukuruznim brašnom i to se osoli. Ostale su još *prežgana juha, juha od sirutke, gljiva, luka, od kuruzne mele, mladinska* i *govedska juha* te *kisela juha* od suhog mesa. Uglavnom su to za današnje pojmove nekvalitetne juhe zamiješane brašnom i octom. Jedine kvalitetne su *mladinska* (pileća) i *govedska* u kojim se kuha meso, *korejne* (mrkva) i *pršun* (peršin) te hajdinska kaša ili rezanci. Zanimljiva je *mlečna juha* od slatkog mlijeka, čemu se primiješaju jaja i kukuruzno brašno.

Guleš od govedine i svinjetine jeli su u rijetkim prilikama.

Još se kuhao grah, zelje s grahom, bob, repa i krumpir (izrezan na ploške u žgancima i cijeli kuhani krumpir).

Jeli su i kuhane *vugorke* (krastavce), poriluk, grašak, slatko i kiselo zelje.

Tu je i *zos* od hrena (s octom i uljem), zatim gljive kuhane na masti i *cvertje* samo od jaja što je bilo bolje jelo jer se tu najčešće miješalo brašno i mlijeko.

Koristili su i *šolatu* (salatu) često prelivenu kiselom sirutkom.

Obroci su bili *froštikel, objed* i *večera,* a u proljeće i *južina* za koju su jeli samo kruh ili kiselo mlijeko. Zimi su jeli dva puta na dan (oko 10 i 4. sata).

Za doručak, ako se teško radilo bili su žganci ili luk i kruh, a ako se nije radilo na polju jeo se samo kruh.

Za objed se jelo jedno ili dva jela, a za večeru ostaci od ručka. Obilnije se jelo i pilo kod oranja, *gosti* (svadbe), karmina i kod tkalčeve »dotkaje«). Onda se jede govedska ili *mladinska* juha s rezancima, govedina s hrenom, kiselo zelje sa slaninom, *štruklji* i *mladinsko pečenje.*

Babelnica (rodilja) dobiva kokošju juhu, *cvrtje* i pogače.

Orači za doručak dobiju *cvrtje,* a snovač za večeru purana ili pečenu kokoš i kolač. Tkalcu se nose kolači, vino i kruh a za »dotkaju« (završno tkanje) dobiva za večeru juhu, meso, zelje sa slaninom, pečenku i kolač.

Na karminama se jedu *makaruni.*

Od pića znali su *vino, rakiju, jabučnicu* i *kruškovicu,* a piju i sirutku. Iz svega vidimo da se je u zagorskom selu jelo vrlo jednolično i siromašno, da se je meso jelo samo u posebnim prilikama, kada ga je bilo i previše.

Ovo izlaganje možemo završiti jednim napisom Ivana Milčetića (knjiga XXIII. 1918. g.) o krštenju mošta u Varaždinu, a karakterističnom za ovaj kraj i danas. On kritizira preveliko trošenje alkohola i između ostalog kaže, da, »krepost hrvatska, pretjerano piće, nije iščezla među nižim slojevima«. Tuži se da njegovi težaci u vinogradu 1917. g. kod kopanja nisu bili zadovoljni, »finom i lakom jabučnicom već zahtijevaju pored jela i plaće slatkog ovogodišnjeg vina, ali ne jednu čašu, već na dan po nekoliko litara. Biahu tu Hrvati i Slovenci, muško i žensko odrasli i djeca.« Milčetić dalje kaže, »Silom okolnosti će i naš mali čovjek postati napokon ozbiljan, te će nestati njegovih pijačkih običaja, pa će stari običaji postati pravne starine, »survivali«.« I on priopćuje jednu takvu starinu.

Na Martinje (11. studeni) se u gradu Varaždinu (Za Lobor nažalost nema nikakvih podataka), peče guska, od koje se sitniš jede odmah iza juhe s mlincma. Sve se zalijeva starim vinom. Na kraju ručka dolaze na stol pečeni kostanji, a domaćin predaje ravnatelju stola bocu mošta, nakon čega slijedi ceremonijal krštenja. Opis krštenja daje Milčetić, nadajući se da će taj običaj postati prava starina-survival. Međutim, prevario se, jer je to ostao vrlo živi običaj i do današnjeg dana i dok se u općoj prehrani mnogo toga promijenilo, uglavnom na bolje, ovaj martinjski običaj se još uvijek čvrsto drži.

Što se jelo prilikom nekih posebnih – svečanih narodnih običaja

Svadbe – uglavnom su se održavale u jesen ili zimi kada su završili svi poljoprivredni poslovi. S obzirom da je svadba trajala nekoliko dana za tu priliku pripremalo se obilje raznih jela i predstavljala su bogatstvo, odnosno imućnost domaćina koji ih je priređivao. Najmanje tri dana prije održavanja svadbe („gosti“) počnu s pripremanjem obilne gozbe. Većina rodbine k mladencu i mladenki donosi mliječne proizvode (mlijeko, sir, maslac) i živu perad. Kažu da mrtvu perad ne smiju donijeti k nijednom, boje se da ne bi mlada rodila mrtvog prvenca.

Važnu i počasnu ulogu ima kuharica kod ženika i mladenke. Za tu dužnost zamole jednu ženu u selu ili iz gradskog naselja, koja dobro zna kuharske vještine. Njoj pomažu mlade rođakinje, a njih zovu „sekečice“. U prostoriji gdje se održava svadba, više stolova je u kutnom obliku, spojeni jedan do drugoga, koji su prostrti domaćim stolnjacima, a na svakom je stolu kolač, „kuglin“. Na njemu je jabuka „repica“, a u nju je zabodena grančica „bušpanja“. Takvo „znamenje“ Na stolu ostane dok svadba traje.

Prostorija gdje se svadba održava, okićena je zelenim bršljanom oko vrata, prozora i na stropu, a uz to i „panjklekima“ od raznobojnog papira. Uz stol gdje je određen prostor za mladence, na zid je pričvršćen „svatovski ručnik“ (izvezen ukrasnim motivima od crvenog konca, duljine 3m x 40 cm širine). Osim toga je taj prostor i najviše okićen zelenilom na zidu.
……
……. Kada su se svi sastali kod mladenaca, oni već tada predstavljaju „svate“, iako još nema mladenke među njima. Svati napune „kupice“ vinom i „dever“ započne svoj pozdravni govor riječima: „Pozdravlam preštimanog tateka, mamicu i mladenca ki su imeli tulko poverenja u nas ker su nam dali tak velike i časne dužnosti. Ja im se od serca zafalujem, kaj su se zmislili na moju malenkost i tak mene s tem odlikuvali. Ja bum napel vse svoje sile da to opravdam. Meni je stalo da denešnje pajdaštvo bude oblegirano našom starom horvackom šegom kteru su za vsa večna vremena ovekovečili naši poštuvani dedeki. Tak vam povem da prema onoj narodnoj poslovici se veli: Gda se brati skupa zlože, tam i železo plivat može! Dragi pajdaši i domaće pajdašice, zložni bute polek mene, pak nam bu lepe i slatke za jelom tekle vince glatke. Po ovlaštenjima kućegospodara i mladenaca, imenujem časnike pri našem svečanom stolu, vsakomu po jednu dužnost, kak je zapisano vu starim pajdaškim regulama“.

Zamjenika kućegospodara već su upoznali prozvali ga „gospon domaći“. Tu dužnost obavlja jedan od rodbine ili susjed. Jedan je od svatova imenovan za „oberfiškuša“ (zamjenik stoloravnatelju, odnosno „deveru“), dva ili četiri „fiškuša“, koji se brinu da su čaše stalno pune vina i da „trucaju“ goste jelom i pićem, pa ih neki zovu „nudači“, a imenovan je i „vunbacitel“ (kao kućni redar). Kad su svi „činovnici“ ovog velikog slavlja imenovani, kako to ljudi kažu, jer su tog svečanog dana sebe prozvali „velikom gospodom“ kićena stola, „dever“ kaže: „Bog nam blagoslovi delo i težake denešnjega puta – dober vam tel želi vsem skupa pri kičenom stolu“.

Za **jutarnji obrok** („froštikelj“) pripremi se: ajngemahtec od drobnine mladinskog mesa (juha od pileće ili kokošje sitnine, raznih vrsta povrća uz dodatak vrhnja ili mlijeka), svinjski gulaš ili paprikaš (od kokošjeg mesa) s „krumpirom na žgance“ (pire od krumpira), šnite podvujene svinjetine (suho svinjsko meso) i k tome salate: zelena ili od cikle, a zatim „slatki štruklji“ (koji nisu posipani šećerom. Taj sitni kolač sličan je „bureku“, a neki ga zovu „prosti štrukli“.
Usput „dever“ ili jedan od „fiškuša“ kaže: „Gda smo bili susedu na oranju, pa ak se orje, nek se i vlači!“, pa digne „kupicu“ s vinom i vikne: „Gospodo, na zdravlje – živili!“. Svi podignu čaše i koji su bliže „deveru“ i mladenca, pa i međusobno si „trenjkneju z kupicami i jeden drugome veliju: živeli – na zdravlje!“.

Vrijeme brzo odmiče i svi odlaze u mladenčevu kuću gdje goste očekuje:

Ručak – obed

Poslije kokošje ili goveđe juha (goveđa ili kokošja s rezancima) ili u nekim kućama „strošnice“ (čista juha s prepečenim kruhom), na stol se donesena raznovrsna jela, po prilici ovim redom: govedina s hrenom, paprikaš s pire-krumpirom (tzv. krumpir na žgance), kobasice, šunka s kuhanim jajima, salata od cikle, kiseli krastavci („vugarki“), paprika i zelena salata. Ima tu i pečenog odojka, pečene guske, kokoši i purani.

Zapravo, od peradi se ne bi smjelo staviti na stol prije puranskog nijedno drugo meso, jer je uz purana vezana posebna vesela zdravica u obliku svadbene šale (dijeljenja purana) koju izvodi „dever“ ili njegov pomoćnik kao stoloravnatelj. Nisu tu izostali ni čuveni „sirni štrukli“, pa gibanice (tijesto punjeno orasima, makom i rožičkima). „Kraflini“ su posljednji na redu – njih donesu na stol kad se svatovi spremaju na polazak k mladenčevoj kući.

Štrukli

Pravi zaštićeni zagorski štrukli pečeni i kuhani, sve drugo su inačice (varijante). Od 2022 godine i službeno nose europsku oznaku zaštićenog zemljopisnog proizvoda i smiju se raditi samo prema zadanoj recepturi.
Klasični zagorski štrukli rade se tako da se jastučići punjeni sirom zapeku, bez preljeva i premaza.

Zagorski štrukli

Sastojci *za tijesto*: 1 kg brašna (tip 500), 2 jaja, 6 dl vode, 1 dag soli, 2 žlice ulja (nekad se koristila svinjska mast); *za nadjev*: 1,5 kg domaćeg kravljeg sira, 4 jaja, 3 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1,2 dag soli, putar (maslac) i svinjska mast.

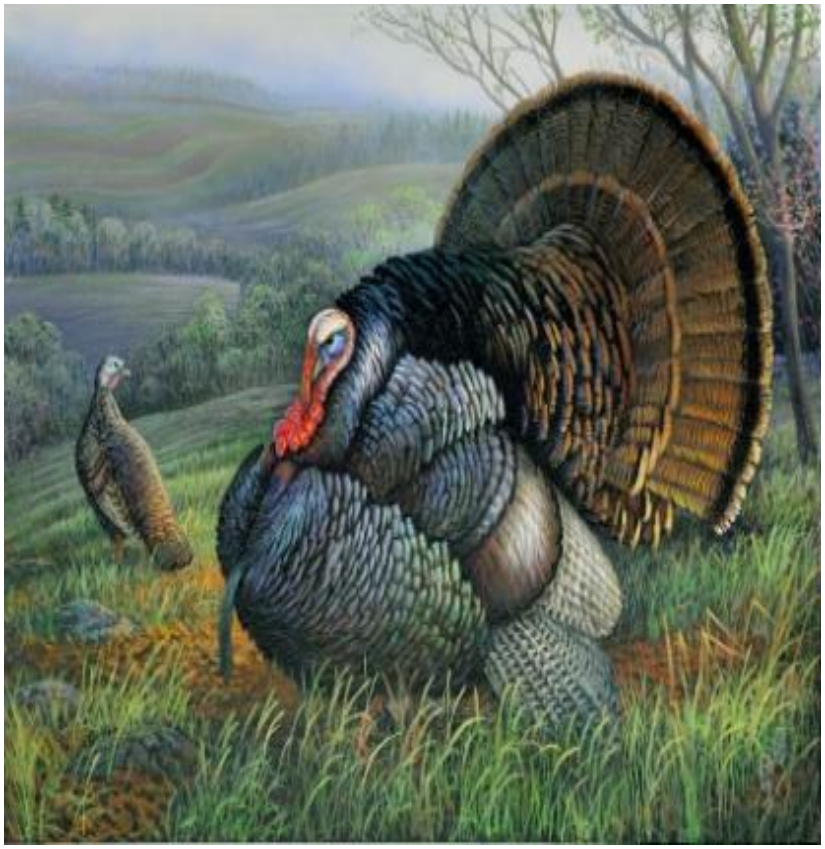
Od navedenih sastojaka zamijesite tijesto i pustite da odmori barem 20 minuta prekriveno uljem po pokriti čistom kuhinjskom krpom. Nakon toga tijesto stavite na pobrašnjeni stolnjak, lagano ga razvaljajte valjkom, premažite da još malo odmori kako bi se ulje što bolje upilo. Sa svih strana ravnomjerno i nježno prstima povlačite (razvlačite) tijesto dok ne postane tanko. Deblje rubove odrežite i iskoristite za novo tijesto. Tijesto poprskajte otopljenim putrom (maslacem). Nadjev pripremite od svježeg sira, vrhnja, soli i jaja (razdvojite jaja na bjelanjak i žutanjak i bjelanjke istucite te tako odvojene umiješajte sa sirom i ostalim). Sve dobro promiješajte i nadjev rasporedite po rubu tijesta s obje strane. Zarolajte s obje strane tako će te dobiti dvije „štrudle“. Rukama oblikujte udubine, oblikujte „vanjkušeke“ (jastučiće) i zatim ih zarežite rubom (bridom) tanjura, na taj način zatvarate tijesto i nadjev neće izlaziti van. Poslažite štrukle (vanjkušeke, jastučiće) na podmazani pleh svinjskom mašću i pecite na 180 – 200 ºC pola sata ili dok ne poprime boju.

Kuhani štrukli

Sastojci: pripremljeni, oblikovani štrukli (vanjkušeki, jastučići), 1 glavica luka, kosani peršin, crvena mljevena paprika, voda, kiselo vrhnje, sol.

Štrukle stavite kuhati u posoljenu vrelu vodu 10-tak minuta. Dok se kuhaju, popržite kosanu manju glavicu luka, kosani peršin i crvenu mljevenu papriku, podlijte s malo tekućine u kojoj se kuhaju štrukli. Sve stavite, dodajte, u juhu i kuhajte oko 2 minute. Štrukle stavite u tanjur za juhu, dodajte i tekućine od juhe, umutite kiselo vrhnje, prelijte štrukle, pospite kosanim peršinom i poslužite.

Zagorski purani



Američki divlji puran

Zdravica za purana

„Dever“ imenuje svog zamjenika – stoloravnatelja i ode u kuhinju da donese pečena purana. Kad se vratio k stolu, odmah je najavio podjelu ovim riječima:

Gospodo i svadbena svita,
na redu je dobrovolna raspodela purana,
velikoga mladinskoga organa.
Njega treba najpre deliti,
da se vidi gdo kaj more dobiti.
Ljudi su rekli da je jeden puran dosti
za cele gosti,
a ja velim da ni,
i da je bolše da su tri.
Pre nek ga počnem deliti,
moram ispripovedati njegovu prošlost.
To je vredno spomena,
jer se zvaljal ispod komena.
Ja sem njega dobro poznal
dok je još bil mali puranec,
kak jeden dober žganec.
Gda mu je bilo jeden dan,
i on je zišel ispod komena van.
I počel se je lepo pasti,
a još bržejše rasti.
Gda je več tak veliki bil,
da je imel osem kil,
gda sem nam njima malo zacvili,
on je odmah svoja krila raširil.
Počel ih je po zemlji pelati,
tak da mu se mogel vsaki bedak smejati.
Gda je bil na vrhuncu svojoj slavi,
počelo se delati o njegovoj glavi.
Pripravljene su u ovoj hiži gosti,
zate buju zdej pucale njegove kosti.
Došla je kuharica Mara,
Kteroj u tom poslu nema para.
Ona ga je zgrabila iza flanke,
stegnula za njegove noge tanke.
Počela mu vrat natezat,
I s tupim nožem požirka rezat.
On je odmah odluku stvoril,
da se bu do kraja boril.
Al` mu to nič ne pomaže,
jer su oko njega bile jake straže.
Tak su prestale njegve halabuke
i on se je bogec rešil svoje muke.
Bile mu je devet meseci i jeden dan,
gda je bil zaklan
i na stol dan,

jer je za to bil odebran.
Ja bi njega počel deliti od riti,
pa da se vidi gdo če kaj dobiti.
Gospodo moja, tu je jeden član,
radi terega sme vsi skupa tuj.
A to je naš dragi gospon mladenec.
on bu dobil glavu,
u znak da je dobil ženu pravu.
A mladenka kaj se glave derži,
tak da nazaj doma ne beži.
Ona bu dobila i vrat,
kaj ne bu pobegla nazad.
Polek vrata su krepeli,
to bu dobil kum debeli.
A muzikanti buju dobili peruti,
kaj ne buju na devera ljuti.
Noge bumo ostavili za paradu,
pa ih bumo dali za maškaradu.
Nekaj i oni moraju dobiti,
Znate, jako je teško po noči hoditi.
A komadič jeter
nek bi dobil stric Peter.
Mladencov vuhjček
dobil bu želuček.
A jeden bat
Bi dobil mladencov brat.
Drugi bat
bi dali kuharici nazad.
Zatim jeden komadič masni
dobil bi naš dragi velečasni.
A oni mali batici
Pripali bi sekečici Katici.
Ja sem skoro zaboravil,
pa nisam sebi niš ostavil.
Zel si bum samo male –
za me bu ono truplo,
a vam drugim ono šuplo.
Ja sam purana razdelil,
ali vidim da sem se zameril.
Mladenka se serdi
i veli da je njezin komadič preterdi.
Pa veli da pravica nije bila,
zakaj njoj nije pripala i kobila.
Nu, bume joj dali i tu kobilu,
kaj ji bu dete leš shodilu.
A još ostala masna putanja;
z nju se nek navlači –
naš japica domaći.
Tu je još jedna škulja,
a nju bi dobila kuma poperdulja.

To bi bil, dakle, taj puran,
teri je bil za ove gosti odebran.
A drugi purani teri su ostali,
Oni buju i dal borbutali.
Em ja velim, nek oni berbočeju kaj hočeju,
Glavno da se ljudi najedeju i naločeju.
Delitelj je bil gospon Mušek,
kteri si je takaj nabil svoj trbušek.
Mojoj šali je konec i kraj,
a ja purana nosim v kuhinju nazaj.

(Maja Bošković-Stuli: Usmeno pjesništvo u obzorju književnosti, Nakl. Zavod MH Zagreb, 1984. str. 221-225.)

Poslije ove šaljive govorancije glazba svira, pjeva se i „tanca“. „Dever“ za vrijeme stanke podsjeća: „Gospodo svatovi, draga rodbina i znanci – ideme v gosti“. To znači da se prihvate jela i pića (autor prve knjige u kojoj su bili objavljeni recepti/naputci purana i jela s purećim mesom bio je, dakako, Talijan – Bartolomeo Scapi. Njegova je knjiga objavljena 1560. u Firenci i prava je bibliofilska poslastica i basnoslovni raritet).

U noći se jeo kukuruzni kruh koji je mladenka donijela od kuće kao i pogačice od bijelog brašna.

Za cijelo vrijeme trajanja svadbe na stolu je bio kolač „kuglin“, a na njemu jabuka „repica“ u kojoj je bila zabodena grančica „bušpanja“ (šimšir, zelenika).

U obližnjim, tzv. „purgarskim“ naseljima rijedak je običaj ubiranja novčanih darova, dok su udaljenija sela zadržala taj običaj, ponegdje, još i danas.

„Dever“ s nožem počne udarati po praznom tanjuru ili čaši u znak da se žamor malo smiri i predlaže da se obavi tradicionalni običaj ubiranja darova za mladence. On veli: „Gospoda svatovi, naši dragi mladenci su se denes udružili da skupa živiju, ali je njihovo domaćinstvo neopskrbleno, mi im moramo pomoći – nemaju sica ni korica (sito ni korito) na čemu bi melicu sejali, a niti vu čemu bi – Bog jim dej – detece kupali. Vsaki od nas bu im vu tem male pripomogel za njihovo novo gospodarstvo. Znate kak se veli: i mali su dari Bogu dragi“. Kuharica na to donese na tanjuru darovnu pogaču pokrivenu ubrusom. „Dever“ prvi izvadi iz džepa krupniju novčanicu (što veću svotu, da bi time dao primjer ostalima) i stavi je na ubrus. Jedan od svatova zapjeva, a muzikanti zasviraju: „Darujte, darujte, tu mladu snešicu i mladog ženiha ..“ …….

Sedam dana poslije vjenčanja tj. slijedeće nedjelje priprema se kod mladenkinih roditelja **„perveršče“** - obilna gozba s jelom i piće.

Njegujući drevne svatovske običaje, kulturno-umjetničko društvo Antun Mihanović iz Klanjca postavlja svojevrsni etnografski igrokaz, svake godine, Zagorske svadbe u Starom selu u Kumrovcu, po starinskim seoskim regulama. Ta turistička atrakcija nije samo gluma, jer u noj, ako žele, sudjeluju i pravi mladenci. Uz kućicu-muzejčić u kojoj je prikazan život zagorske obitelji i uz kučicu u kojoj je uređen svadbeni stol, protagonisti prolaze stari ceremonijal

prosidbe, zaruka, davanja mladenke mladencu te sklapanja braka. Nakon programa u Starom selu mladenci odlaze i pred oltar u baroknu crkvu sv. Katarine koji je vrijedan spomenik kulture.

Zdravice svatbene u Zagorju (zlatarski kot.)

(Kad donesu juhu na stol, nazdravi čašom vina domaći starješina)

„Bog nam poživi gospodu mladence ze vsemi gospodum svati". - (Poslie toga preda čašu djeveru, kojemu je dužnost sve zdravice napijati, dok svatba traje).
Djever:

„Ma draga visoke poštuvana gospoda! Jene mujačkine sme se je s jušicom okrepili. - Bog nam poživi našega gospona plebanuša ! ki su denes ove naše gospodu mladence zvezali - kak se je sveti Jožef s Marium zvezal". (Svi pune čaše i govore):

„Vu tu zdravicu, kak su gospon dever napili ! Bog živi gospona plebanuša". (Mužikaši sviraju tuš. Kod druge juhe):

„Bog živi tulikajše našu dečicu gospodu mladiće, koji su denes vu hižni zakon stupili, da se budu ljubili i Bogu služili. Bog je poživi do volje božje". (Svi piju uz tuš; zatim kod treće juhe dever nazdravi):

„Ma draga svatbena svita ! Vu ime sveteh treh kraljev, ki nas čuvaju, brane i zagovaraju - Bog nam je živi ! (Uz sliedeća jela - kašu i t. d. ide zdravica):

„Vu ime svetog Januša tovaruša, koga je Kristuš svoje matere sebe preporučil, Bog živi !" (I tako redom nazdravlja sve poznatije svetce - osobito domaće crkve).
(Kum uze čuturu te nazdravi):

„Za liepe slave božje, za liepe molitve, naše vjere i bratske sloge, za ljubav i zdravlje kumova i priajtelja, naših mladenaca!" - Ostali svati viču: Amen. I tako redom svaki govori.

(NAZDRAVIČAR I GOVORNIK ZA SVE PRILIKE ŽIVOTA
SBIRKA
OZBILJNIH I ŠALJIVIH NAZDRAVICA I PRIGODNIH
GOVORA
sastavio
I. JOSIPOV ŠARIĆ
1901 ZAGREB / TISAK I NAKLADA
KNJIŽARE L. HARTMAN (KUGLI I DEUTSCH)

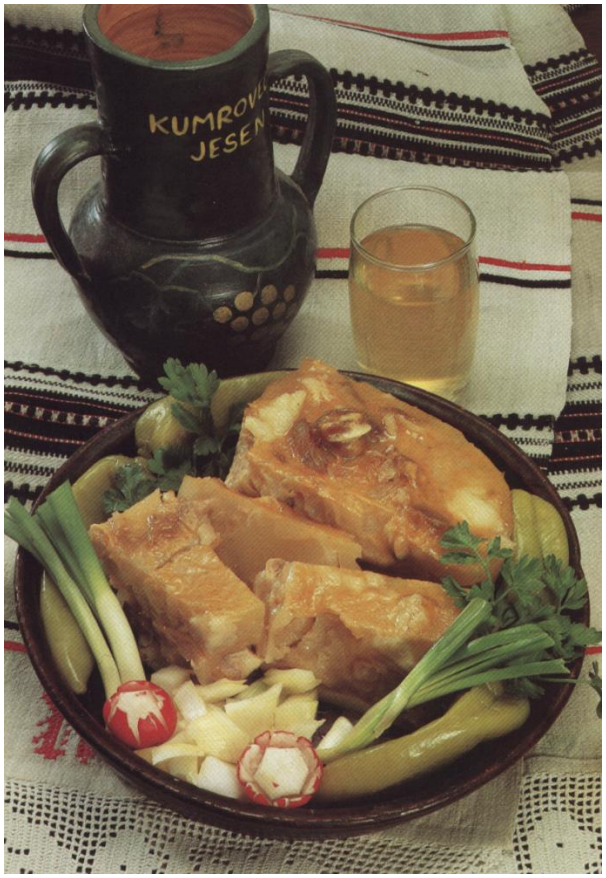
Babine, babelnica (hrana koja se nosila rodilji) - pečena kokoš ili patka, govedina, pusta gibanica, žemlja, pletenice, kokošja ili goveđa juha, razni kolači.

Krštenje (krstitke djeteta) – gibanice, buhtli, pečeni purani, vino.

Pogrebni običaji (karmine) jelo se nekoliko puta jer je veći broj ljudi dolazio u kuću pokojnika. U nekim krajevima prije početka jela posluživalo se: suhi sir, kruh, gibanica. Juha s rezancima, pečenka, grah s kiselim zeljem, pouljeni grah, govedina ili goveđi gulaš s tjesteninom, pečeno meso, gibanica, razni kolači.

Grah

Poklade – fašnik (dani radosti, veselja i ludovanja)
Kiselo zelje sa svinjskom glavom, prisiljeno zelje sa češnjakom, juha od rajčice s vrhnjem i kimom, kokoš, restani krumpir ili krpice sa zeljem, krafni ili buhtli s pekmezom, hladetina (Običaj je da se sprema crna ili siva kokoš).



Hladetina

Poljski, žetveni radovi, obrada vinograda ili gradnja kuće

S obzirom na teški fizički rad i hrana je morala biti „jaka“.

Doručak: sir – vrhnje i luk, prežgana juha, pražetina (pečena jaja s brašnom), kobasice.

Ručak (objed): kokošja juha, grah sa zeljem, ječmena kaša, slatka repa, „miješani krumpir“ (kuhani zgnječeni krumpir začinjen poprženim lukom i prepečeno na masti – slično „restanom“ krumpiru), gibanica sa sirom.

Večera: bogata nakon teška rada. Razne vrste mesnih jela i to od mesa zalivena u masti, juhe, salate, razni kolači i vino.

Između obroka za vrijeme rada na polju jelo se: „špek“ (slanina), kruh, pila - rakija i vino.

Berba (težak fizički posao i beračima se u vinograd nosilo jelo koje je ranije bilo pripremljeno i jelo se s nogu – ne prekidajući rad).
Krepka juha, pečeni odojak, luk, kukuruzni kruh, gibanica s orasima staro vino.
Poslije berbe i berbenog ceremonijala u vinogradu, odlazilo se u kuću domaćina na bogatu večeru, koja je počela s varmeđijskom juhom.

Martinje, slavlje dobrog vinskog uroda, odnosno „krštenje mošta u vino“ koje se održava 11. studenog ili prve nedjelje poslije tog datuma. Ovaj narodni običaj popraćen je šaljivim stihovima („molitvama“) i pjesmom, ujedno je ova velika narodna svečanost i obilježje završetka godišnjeg doba kada su ubrani svi poljoprivredni proizvodi. Pripremala se: utovljena guska s mlincima, zelje sa slaninom i pilo prošlogodišnje vino kao i pokršteni mošt i pečeni kesteni (kestenje su čuvali tako da se bralo zajedno s ovojnicom – ježicom i zakopalo u pijesak. Tako se moglo sačuvati do proljeća.

Krapinski vandrček

Diploma – „Krapinski vandrček“

Vinsko pajdaško bractvo „Krapinski vandrček“

VU ZNAK SPOMENA - Krapina, ... leta .....

Pri punom barilcu, pri masnoj guski
z mlinci, pri gibanici i veseloj popevki
za preštimavanje i falu daje se

D I P L O M A

da je za doživotnog prijatela i vinskoga pajdaša
vu „Hižni protokol” zapisan, kak veliki mešter za
vinsku kapljicu, popevku, poštejne i svake fele
spelanciju, pa starinskom imenu znan i imenuvan
more biti i pajdašica)

---

s pridevkom ----------

Pajdaš bractva ***„Krapinski vandrček”*** *more zanavek*
na vse pajdaške spelancije dohajati, ***Martinje, Fureš***
i svaki drugi svetek z prijateli obveršavati i poklam
sake desete kupice pri zdravoj pameti ostati.

Da je se to istina, buju svoju glavu vu torbu deli:

STOLORAVNATEL

HORVACKO ZAGORJE NEBESKI JE RAJ,
NAJLEPŠA ZVE ZDA VU NJEMU - KAJ !

OBERFIŠKUŠ

NOTARIJUŠ PURGERSKI

Kolinje – fureš (dani svinjokolja)

Kolinjski oblizeki

Kolinjski oblizeki

Kolinje, fureš, obično se radilo od studenog do siječnja ali najčešće oko Božića. Danas se uglavnom kolju svinje od 120 do 150 kg težine dok se nekada svinja tovila do 250 kg zbog masnoće koja se obilno koristila za mast, čvarke i zalijevanje mesa.

Prvi obrok prije početka posla sastojao se od rakije, šunke, kruha.

Užina (koja se pojela s noge): pržena svinjska jetra s „restanim“ krumpirom ili žgancima, krafne sa šljivama, vruće kuhano vino (glivajn).

Objed: kolinjski čobanac, salenjaci, vino.

Večera: poslije cjelodnevnog napornog posla, večera je bila prava mala svečanost; juha od svinjetine (pečenska juha – od komadića masnog mesa, danas to masno meso ide u kobasice), kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice s zeljem (kupusom), pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, štruklji od sira, rakija, vino.

Obrađeno svinjsko meso se sušilo i kuhalo u grahu, zelju (kupusu) ili repi. Jedan dio, kao šunka, koristio se tek prvi put za Uskrs, dok se drugi dio pekao u komadima, zalijevao u mast u tako „konzerviran“ stajao do ljeta kada se pripremalo jelo kod poljskih radova.

Od kobasice radile su se krvavice – devenice (bijele i crne): nadijevale su se kuhanom i isjeckanom iznutricom, mesom (ostacima mesa od obrade drugih dijelova) i žitnom kašom (žitna kaša ili kaša od jagle je krupno samljeven kukuruz kao za žgance, kojoj se dodavala zelen od poriluka ili luka črlenca, majčina dušica, krupno samljevena metvica, klinčić, đumbir). Sve se pomiješalo s krvlju i mesnim dodatkom. Krvavice su se dimile i kuhale s grahom. Jetrene devenice – jetrena kobasica, radila se od jetre, jaja, kumina i đumbira. Mesna kobasica – češnjovka radila se od mesa s kuka, rebara i lopatice; kao i druge vrste mesnih kobasica koje su se dimile kao i tlačenica.

Masni su se dijelovi topili za dobivanje čvaraka i masti. Čvarci su se mljeli i miješali s mašću a i koristili kod pripreme raznih jela (npr. otopilo se i zajedno s octom se začinila salata), te mazalo na kruh i tako jelo.

Smjesa koja je ostajala od nadijevanja krvavica, prokuhala se i jela za večeru istog dana kad je bilo „kolinje“. Ovako pripremljeno jelo zove se „gudla“, za razliku od „gudlje“ a to je voda u kojoj se kuhala kobasica kojoj se dodavalo kukuruzno brašno. Dobiveno jeli je gusto i vrlo ukusno.

Badnjak – Božić (24. i 25. prosinac)

Dan prije Badnjaka svaka kuća zakolje pečenicu (prase, odojak) koja se peče na ražnju, na sam Badnjak. Pod pečenicu se stavlja debela udubljena hrastova daska da se u njoj sačuva mast koja za vrijeme pečenja kaplje iz pečenice. Daska je nagnuta tako da se mast cijedi u podmetnutu posudu. Ta mast se smatra osobitom poslasticom. Kako je na Badnjak propisan post i nemrs, jedino je djeci dozvoljeno staviti krišku pšenična ili kukuruzna kruha na posudu ispod pečenice. Stariji za vrijeme pečenja piju mednu rakiju.

Kićenje bora (mladog crnogoričnog drveta) je noviji običaj koji je prvo bio u građanskim domovima a kasnije i na selu. Samo su se mladim grančicama bora, lijeske ili hrasta kitili trijem i grede u kući. Izvorni običaj je paljenje panja drveta (badanj – panj) na ognjištu i prosipanje njegova pepela po njivi ili vrtu da se sačuva i osigura dobar plod. Unošenje slame u kuću (božićna slama) s upaljenom božićnom svijećom, također je stari običaj, s čestitkom za dobrobit i sreću. Na svečanom mjestu, na stolu, stajala je posuda s proklijalim žitom koje se posijalo na dan sv. Barbare ili sv. Lucije (4. ili 13 prosinca) i tanjur-zdjela s pšenicom, raži, ječmom, kukuruzom, grahom, prosom i drugim sjemenjem, simbolom životne snage koja se prenosi na okolinu.

Unošenjem slame, na Badnjak, prestajao je i Božićni post koji se strogo održavao. Posna jela su bila: makuči (pečeno tijesto, poliveno medom i kompotom), pouljeni grah, posno kuhani ili pečeni krumpir, kopunci ili trena kaša u juhi, juha od bućinih koštica (koštičenka) suhe šljive, jabuke, bademi, smokve, rogači, orasi, lješnjaci – što se jelo preko dana dok se za doručak pripremala kava, gibanica ili pogača od kukuruza. Poslije polnoćke jelo se: hladetina, krvavice, druga masna jela i kolači.

Na Božić u kuću prvo treba doći muškarac da ukućanima čestita i zaželi sreću. Domaćica ga nudi doručkom (fruštukom): mesnom juhom od svinjetine.

Tijekom dana priređivala se raznovrsna hrana: kokoši, pure, guske, čitavo prase – božićna pečenka, svinjsko pečenje, razne juhe, govedina, forguš (najčešće za večeru: kiselo zelje sa suhim mesom), slanina, mlinci, krvavice, salata od krumpira ili cikle.

Hrana se priređivala u zemljanim posudama – maslenkama, medenicama ili peki (samo za živad).

Pripremali su se posebni kolači od sira, gibanice, božićno pecivo (koledo, koledak), debeli kolač, kuglof od oraha, maka, rožički, zmesni kruh, pogača ili leb kruh (okrugli kolač od bijelog brašna ili miješanog brašna u koji se u sredinu zabola borova grančica), med sa češnjakom (češnjak se isjecka i pomiješa s medom) – jedno od obveznih jela.

Nova godina (Silvestrovo)

U pučkoj kuhinji nije bio posebno svečaniji jestvenik za razliku od stanovnika većih mjesta, gradova ili silvestarskih zabava u palačama ili kurijama odakle je zapravo i potekao običaj punih stolova za novogodišnju noć.

Seljački objed se sastojao od domaće juhe s rezancima, mesa prosinačkih svinjokolja, krvavica – nadjevenih heljdinom kašom, kobasice, pečena svinjetina iz rasola, svinjetina iz zelja (kupusa), s prilozima kao restani krumpir, ili pirjano kiselo zelje. Kokoši se nisu nikada pripremale za Novu godinu jer nogama grebu unazad što znači da bi cijela predstojeća godina bila loša za razliku od svinje koja ruje prema naprijed (kao i pure, guske ili patke) – što znači da će godina biti „napredna“ - sve će ići naprijed, prema boljem.

Raskošni stolovi bili su puni jela kao: odojak (iz krušne peći) s mladim lukom, salata od krumpira s lukom, salata od matovilca, salata od graha s bućinim uljem, prženi šarani, mladi som na paprikaš (slično fiš-paprikašu), zec na ražnju, divlje patke, pečeni purani, razni kolači, a za otrežnjenje u sitnim satima plućica nakiselo ili vinski gulaš.

U svako je domaćinstvo za Novu godinu u ranim jutarnjim satima (između 5 i 7 sati), došao čestitar, tzv. „palažar“. To je uglavnom muška osoba. U većini slučajeva je to rođak ili najbliži dobar susjed. Neki se i unaprijed dogovore tko će kome stići prvi u pohode s najboljim željama za nadolazeću godinu. ……. Kad je u potpunosti obavio svoju čestitarsku dužnost, pozvali su ga kućegospodari neka s njima sjedne za stol. Ponudili su ga najprije dobrom rakijom, a onda raznovrsnim jelima i vinom. Ako su već obavili kolinje, mesariju, pogoste ga najprije pečenim „devenicama“, pečenim mesom i „shajanim kolačima“ - „gibanicom“.

Sačuvan je i običaj da za Novu godinu, seoska domaćinstva darivaju „zdenec“: „šnitom repe, žutog korenja, kruha i gibanice“. Takvim skromnim darom „zdencu“ žele isprositi, da ih tijekom cijele godine stalno opskrbljuje dovoljnom količinom vode.

Tri kralja (6. siječanj)

Uoči Tri kralja bio je post i nemrs, dok se na sam dan Tri kralja priređivala bolja hrana (čak i po tri različita jela: juha, meso, kolači) i tim danom se zapravo završavalo božićno slavlje.

Vincekovanje

Slavlje koje se održava svakog 22. siječnja, obično u kletima u vinogradima, posvećeno je tradicionalnoj ceremoniji službenog početka radova u vinogradu u tekućoj godini. Po starom običaju tada se „pokrste“ lijepi i dragi vinogradi tako da se na trsje objese domaće kobasice i zaliju vinom. Kako se ove kobasice posebno izrađuju za ovu priliku, velike su, kako bi i grožđe bilo isto tako lijepo i zdravo kao i kobasice.

Kakvo će grožđe i vino biti, to će se vidjeti tek za slijedeće Martinje i Vincekovanje kada vino i dozri. Također postoji tradicija da se za vrijeme vincekovanja odreže nekoliko mladica loze, koje se stave u vodu i drže nekoliko dana. Po tome koliko će pupova „potjerati“ zaključuje se hoće li biti više ili manje grozdova. Ukoliko se na dan vincekovanja „Vincekov vrabac“ okupa u mlaki vode što se stvori kad snijeg padne s kućne strehe – bit će dobar urod. Dakle, ako padne snijeg, bit će i urod dobar.

Cvjetnica -Cvetnica – Cvitnica

Blagoslov cvijeća započinje tjedan prije Uskrsa, kada se cvijećem kite kuće, prozori, vrata, bunari ali i djevojka. Običaj kojim se želi prenijeti nova životna snaga na život i dom. Taj dan se također priređivala bolja ali ne i raskošna jela.

Uskrs, (Vazem, Vuzem, Vazam)

Blagdan koji se do 1094. godine slavio četiri, a poslije tri dana (četvrtak, petak, subota). Poslije duljeg vremena za Uskrs se opet pripremaju mrsna jela. U „veliku subotu“ ukrašavaju su jaja (običaj bojenja – ukrašavanja jaja je vrlo star i datira još iz praslavenskog doba). Običaj „tucanja jaja“ je bio toliko prisutan u narodu da su se čak i datumi poslije Uskrsa brojili upravo po tom „tucanju“ (Post concussionem ovorum). Uskrs je također i početak paljenja kresova u tekućoj godini (obično su to radili pastiri) koji su u Hrvatskom zagorju poseban vizualni događaj s obzirom na brežuljkasti teren, a kresovi su se uvijek palili na brežuljka. Na Uskrsnu nedjelju običaj je nošenja jela u crkvu na blagoslov.

Jela koja su se priređivala: kuhana šunka ili suho meso; hren; mladi luk; jaja; živad; dizani kolači od oraha, maka, sira; tanka ili prosta gibanica, Uskršnje pecivo (pleteno okruglo pecivo od bijelog brašna ili miješanog brašna s kukuruznim brašnom i umetnutim jajima u sredinu, ili u obliku luka sa strelicom); Vrtanj (kruh od crnog pšeničnog brašna i mlijeka savinut u krug, u sredini je otvor, kruh je premazan razmućenim jajetom i prošaran vilicom). Kuglin (vrsta gibanice). Kobasice (mesne - koje se kuhaju) se služe u novije vrijeme, prije se nisu radile jer se meso priređivalo na druge načine.

U Kostelu i okolici Pregrade postoji rijedak običaj, da se uskrsno slavlje začini - pucnjavom iz kubura domaće izrade, - „Kostelski vuzem”). Dio je to tradicije koja se stoljećima odigrava podno starog grada Kostela i župne Crkve Svetog Mirka, koja je starija i od samog običaja. Tradicija seže u 15. stoljeće kada je jedan od vlasnika Grada Kostela, Petar Keglević, držao u gradu posadu Hrvata „do zubi naoružanih pištolama”, koji su nadzirali ceste koje su vodile u susjednu Štajersku.

Uskrsne pogače

Jurjevo (23. travanj)

Pastirski blagdan kada su se mijenjale, otpuštale ili unajmljivale sluge i pastiri. Zelena grančica u šeširu je bio znak traženja posla. Jurjevo je u narodu shvaćeno kao pravi početak proljeća i prvi dan izvođenja stada na pašu. Na taj dan pastiri su dobivali bolju hranu ili poklon u hrani: jaja, slaninu, suha svinjska rebra, brašno.
Tog dana su se također palili kresovi i pjevale jurjevske popjevke „jurjaša“.

Post

Poštivajući religiozne običaje od davnina, ljudi u određene dane nisu jeli mrsna jela (Pepelnica, Veliki petak, subota prije Duhova, srijeda, petak, subota, na Badnjak). Priređivala su se jela kao: kruh, luk, kuhana jaja, grah na salatu (s bućinim uljem), pouljeni grah, juha od graha (ali bez masti), krumpir prerezan napola i pečen u pećnici, salata od krumpira, poljevka (kukuruzni kruh poliven biljnim uljem/bućinim i zapečeno u pećnici), riba i navečer: tanka gibanica i kompot od šljiva. Vino se nije pilo.

Juha od graha

Primjer cehovskog objeda

Kokošja juha s ukuhanim rezancima, kuhana govedina i kuhana kokoš s kiselim hrenom, pečena patka – guska – kokoši – pilići i golubovi s ciklom, kuhani ili pečeni štruklji. Poslije kraćeg odmora služile su se: ptice, puževi, kobasice, devenice, volovski jezik; pečene: puretina, teletina, prasetina sa salatom, slana gibanica. Poslije toga slijedi: divljač (zec, patka, guska) priređena s kiselim umakom i valjušcima. Na kraju dolazi: voće (jabuke, kruške, oskoruše, lješnjaci, i završavalo se licitarskim kolačima medenjacima i paprenjacima. Različite vrste kruha i probrana pića.

Proštenje u Hrvatskom Zagorju

Proštenje – (Prošćenje – crkveni god, kirvaj, crkvena slava, - koje se održavaju ljeti), Godišnji i tjedni sajmovi

Tradicionalna su mjesta susretanja rodbine, znanaca ali i stjecanje novih poznanstava. U kulinarskom smislu obilježje proštenja i sajmova su pečenjari – sa svojim štandovima i metalnim pečenjarskim šeširima – kotlovinom. Bez pretjerivanja se može reći da je „pečenjarski šešir“ svojevrstan izum Sjeverozapadne Hrvatske. To je naš prastari običaj pripremanja mirisnih zalogaja. No isto tako su i pečenjari naši prvi pokretni ugostitelji koji su na tom plitkom „šeširu“ pečenjarskog „kotlića“ priređivali različito meso: od slatkovodnih riba i govedine do domaćih kobasica i svinjskih kotleta. Poslije ukusnog jela žeđ se utažila: domaćim vinom, glivajnom, kuhano vino začinjeno šećerom, cimetom korom limuna) ili medicom (gverc) dok su djeca pila himber (malinov sok s vodom).

Na sajmovima i proštenjima, danas nažalost sve rjeđe, prodavali su se pod šatorima i na drvenim „štandovima” uz medenjake, licitarska srca i medene bombone - tih šarenih proizvoda od tijesta i drveni predmeti - igračke (izrađeni rukom), pletene košare i „cekeri”, škrebetaljke, konji, skakači s kolima, kolica s konjićima. lampaši, tancari, vanglin s riflom, čekić, tamburice, kokoti, tiči, fučkale i sviralice, keramički lonci, bilikumi, zdjele, i ručni rad, prelijepih ornamenata od konca - vrhunac takve umješnosti u Hrvatskom zagorju - lepoglavska čika. Sve to danas predstavlja izvorni suvenir Hrvatskog zagorja.

Jela uz Sutlu

Studij etnologije Vol.1. Zagreb, 1989, Božica Somek-Machela, prikaz prehrane tri sela uz Sutlu: Gredice kraj Klanjca, Novi Dvori i Ledine (niz isprekidanih kuća u nizu dužine otprilike šest kilometara)

Do prvog svjetskog rata

Samo o velikim crkvenim blagdanima ili obiteljskim svečanostima (vjenčanja ili krštenja djeteta) na stolu bi bila goveđa juha od kupljena mesa

Kuća
Krušna peć, dva do tri zemljana lonca, drvena zdjela i žlice, poneka vilica.

Kruh se pekao jednom tjedno a kolači samo nekoliko puta godišnje.
Mijesilo se uglavnom *diganog* (kvasno) tijesto (tijesto: kvas, pšenično brašno), nadijevalo makom, orasima ili sirom. Češće je bilo i od kukuruznog brašna, umiješana s mlijekom ili vrhnjem bez kvasa.

Kukuruzno brašno – kaša, kruh ili žganci.

Pšenica i ostale žitarice sijale su se na malim površinama. Pšenično brašno čuvalo se za kolače.
Zmesni kruh – od smjese pšeničnog i kukuruznog brašna, dodatka kvasca i mlijeka.
Povrće – krumpir, kupus, grah, bob, leće i repa.

Svježe ubrano voće jelo se vrlo rijetko. Sušili su ga i poslije kuhali kao dodatak kukuruznom brašnu s malo soli od čega su spravljali *župu* ili *podmeteno*. I danas su poznata jela kao: *slivnjak* od šljiva, ukuhavale su se i sušene jabuke i kruške. Takva tekuća jela pripremala su se gotovo svakodnevno zimi za večeru a ponekad i za objed.

Ukuhavanjem kukuruznog brašna zgušnjivalo se i „pojačavalo“ varivo od boba, a često bi ga jeli i u obliku žganaca začinjenih čvarcima. Uz to je bila poslužena zelena salata ili salata od kiselog kupusa.

Zajutrak
Mala djeca – šalica mlijeka i komadić prosjače (kukuruznog kruha od brašna, vode i soli)
Ukućani bi jeli – *zafriganu* juhu (juha na zaprški od brašna) sa žgancima ili kruhom, ili suho voće s vinom od jabuka ili krušaka. Drugi put doručak bi se sastojao od kruha, luka i vina, kadšto i od žganaca na prepečenom luku. Rjeđe bi domaćica uz to posluživala i bijelu kavu spravljenu od pržena ječma.

Objed (bolje kuće, bogatije) – varivo od graha, leće, krumpira, kiselog kupusa ili repe, te kao prilog suho meso, slaninu, kobasice ili pečeno meso, meso zaliveno mašću

Varivo od repe

Za večeru - suho voće ukuhano u kukuruznu kašu, žganci začinjeni čvarcima, restani, pirjani, krumpiri sa zagrijanim čvarcima ili pečeni krumpir u ljusci sa salatom od crne rotkve ili cikle.

Nedjeljom i praznicima najčešće – juha od kupljena goveđa mesa, umak od kopra ili hrena, kuhani krumpir i salata od kiselog zelja.

Ljeti – u vrijeme poljoprivrednih radova – juha je bila znatno hranjivija. Spravljali su je od suhog mesa s ukuhanim domaćim rezancima. Uz varivo je na stolu seljaka bilo suho meso, kobasice ili slanina, kolač od heljdina brašna sa sirom.

Težaci bi dobivali – krepkiji doručak – sušenu kobasicu, komad slanine ili pečena jaja.

U vrijeme crkvenih praznika – ili obiteljskih svečanosti pirjalo se ili peklo meso peradi.
Furingaše (prijevoznik vina), domaćin bi počastio *terjetom* (pecivo namočeno u vino i prepečenim u tavi i posuto šećerom).

Poklade – kuhana svinjska glava.

Pečenu svinjetinu, gulaš od svinjećeg mesa ili kokošjeg mesa zagorski je seljak jeo samo u najsvečanijim prilikama.

Izvor hrane je bio vlastiti vrt, polje, svinjac odnosno kokošinjac Kupovalo se malo. Način pripremanja hrane bio je vrlo jednostavan i nemaštovit.

Meso bi jeli prigodom kolinja. Svinjetinu bi zapekli u mast ili sušili kako bi dio sačuvali za zimu i proljeće, Od određenog dijela pravili su kobasice. Perad (kokoši, patke guske) se najčešće pekla, rjeđe pohala ili pirjala.

Goveđe odnosno teleće meso nije se jelo, osim krava ako se morala zaklati radi bolesti ili ozljede, jer je krupnija stoka bila vrjednija za zaprežnim kolima ili plugom u polju. Krava je davala mlijeko od kojeg se moglo napraviti svježi sir ili na suncu sušeni sir kao nadomjestak za mast ili ulje.

Na posao (polje ili u potragu za najamnim poslom) seljak je ponio sa sobom komad kukuruznog kruha i glavicu luka, a prava bi raskoš bila kad je mogao ponijeti i komadić slanine ili suhe kobasice.

Do drugog svjetskog rata

Jelovnici postaju raznovrsniji, na stolu je sve više mesa, pirjanog, pečenog ili pohanog. Koristi se sve više riža, kao gradski utjecaj u zamjena za geršl (ječmenu kašu).

Novost su umaci uz standardne od hrena ili kopra. Ljetna salata postaje *regvart* – divlji radič.

Kiseli krastavci koji su se nekad ukiseljavali u vodi sa koricom kruha i grančicom kopra počinje se pripremati za zimu u octu.

Dok se prije kvas pripremao od tropa grožđa i mošta ili od odstajalog tijesta sada ga zamijenjuje *germa* – kvasac.

Nekadašnja *prosjača* zamjenjuje se kruhom od pšeničnog i kukuruznog brašna – *zmesni kruh*.

Dječja hrana obogaćuje se ukuhavanjem šljiva u pekmez.

U prehranu se uvodi grašak, paprika, rajčica. Sve je više sitnih kolača od dizanog tijesta i torti. *Podmeteno* - suho voće ukuhano s brašnom.

Doručak postaje hranjiviji – jaja pečena na masti s čvarcima ili slaninom.

U kruhu je više pšeničnog brašna nego prije. Priprema se i praznični kruh s *rozinama* (suhim grožđicama).

Rezanci, kao prilog mesu, rade se dva ili tri jaja.

Nedjelja – goveđa juha s mrkvom, peršinom, celerom.

Zimska glavna hrana – kisela repa ili kiseli kupus u kojoj se kuha svježe meso, s grahom ili bez, ali uz obavezno kuhano suho meso.

Sve više se priprema i sarma – listovi kiselog zelja s mljevenim mesom i suhom slaninom.

Još uvije prevladava kašasta hrana uz variva sa zaprškom od bijelog brašna. Jela se pripravljaju s više masti, suhe dimljene slanine i mesa kao prilogom.

Poslije Drugog svjetskog rata

Migracija u grad donosi nove navike u prehrani kao i sve više korištenje električne struje, novih peći, napušta se stari način života. Domaćinstva ne drže više puno svinja a i perad se manje uzgaja. Dolaze nove namirnice, koriste se hladnjaci, postepeno nestaje stare domaće prehrane.

Grah, repa, grašak i bob namirnice su bez kojih nema jela, crvena rotkva je sve rjeđa

Kelj, poriluk i mahune sve više su zastupljene u dnevnim obrocima. Krumpir je nezamjenljiv kao prilog mesu. Riža i suha tjestenina se sve više kupuju.

Licitari (medičari)

Tradicionalno su prisutni sa svojim proizvodima: medenjaci (6-7 vrsta, od oraha, mandula ..), slatki bomboni, neka vrsta kaugume u obliku lula i cigara i zaštitni znak licitara: licitrasko srce – različitih veličina s ogledalom. To licitarsko „cifrasto“ srce tradicionalni je običaj poklanjanja u znak pažnje: dečka – svojoj „puci“ (djevojci), koje se čuvalo kod kuće kao ukras – uspomenu. Najčešći natpis na njemu je bio:

Kaj iz serca ne zvira
Nigdar k sercu ne dopira.

Z A T E
Vu ljubavi serce diše,
čitaj draga kaj tu piše.

Slavko Tomerlin; Proštenje, ulje na platnu, 1978.

Igračke iz Zagorja

Drvene dječje igračke prepoznatljivi su tradicijski proizvod Hrvatskog zagorja s dugom poviješću. Na ovim prostorima u 19. stoljeću razvilo se umijeće izrađivanja igračaka, koje su se u pojedinim mjestima kao što su Laz (dio brdske kosine podesan za savlađivanje hodom, oplaz, lazina; put u šikari utaban gaženjem, lazina; obradivo tlo nastalo krčenjem šume, krčevina), Stubica, Tugonica ili Marija Bistrica zadržale sve do danas. Način izrade prenosio se iz generacije u generaciju i zadržao do danas. Za njih je karakteristično da ih izrađuju ručno muškarci, a većinom ih oslikavaju žene.

Kao materijal koristi se meko drvo iz neposredne okoline, vrba, lipa, bukva i javor, koje rukotvorci nakon sušenja tešu, a zatim uz pomoć drvenih ili kartonskih šablona posebnim alatom reži i oblikuju.

Pri oslikavanju, danas se služe ekološkim bojama, a kao podlogu najčešće koriste crvenu, žutu ili plavu boju. Oslikavaju ih cvjetnim i geometrijskim ukrasima. Danas se izrađuje pedesetak vrsta igračaka, od raznovrsnih svirala, tamburica, igračaka u obliku životinja sve do uporabnih predmeta.

Sela oko Marije Bistrice i Stubice jedina su mjesta u kojima se u kontinuitetu izrađuju dječje igračke koje su gotovo identične onima rađenima prije stotinu i više godina.
Postoje samo tri lokaliteta u Hrvatskoj na kojima su se stanovnici organizirano bavili izradom dječjih igračaka: Hrvatsko zagorje, Prigorsko selo Vidovec i selo Zelovo u Dalmatinskoj zagori. Osim U Hrvatskom zagorju u svim spomenutim mjestima proizvodnja je nestala. Izrađuju ih majstori drvorezbari, samouki stanovnici sela Bistrički Laz, Stubički Laz, Gornja Stubica, Tugonica, Turnišće i Marija Bistrica.

Najčešće se izrađuju konjići raznih veličina koje oslikavaju crnom bojom i ukrašavaju crvenom i bijelom, dodaju im i grivu i rep od krzna. Ideje, motivi i ornamenti dolazili su iz prirode ili iz svakidašnjeg života, pa su izrađivali i konjske zaprege, mljekarska kola s konjem, konje i kola za sijeno, volovsku zapregu, magarca.

Zanimljive su i pokretne igračke koje s pomiču uz pomoć kotačića i/ili štapa koji se pričvrsti na tijelo igračke, kao što je igračka koju nazivaju ptica ili leptir klepetaljka s krilima kojima lupa, tj. klepeće dok je dijete gura uz pomoć kotačića i štapa na koji je pričvršćena.
Prodaja takvih igračaka sačuvala se i do danas na proštenjima, svetkovinama i sajmovima.
Drvene dječje igračke Hrvatskog zagorja nalaze se na Listi zaštićenih dobara nematerijalne baštine Registra kulturnih dobara RH.

Igračke Hrvatskog zagorja

Godine 1928. Oblasni odbor donosi odluku da se u Vidovcu osnuje škola za industrijsku proizvodnju dječjih igračaka.

PREMIUM

Hiža - kuća

Stara zagorska „hiža“

Hiže, hižice – kućice koje su nicale po zagorskim bregima, jer se ono malo ravnice ostavilo za poljoprivrednu proizvodnju, ispunjavale su osnovnu ulogu – pružiti vlasniku zaštitu u vremenskim nepogodama, prenoćište i prostor u kojem će se pojesti skroman obrok. U hiže se rađalo, veselilo, vjenčalo, živjelo i umiralo, Uz grunt (zemlju) praktično cijeli svijet za mnoge Zagorce, jer se nekad malo putovalo izvan svog obitavališta.

Poznata su tri karakteristična tipa seoskih hiža. Veći su prostor imale one koje su bile **trodjelne**, sa rasporedom prostorija po nazivima: hiža (najveća soba), zapremine 7 x 6m. U njoj se nalazila krušna peć, zdeljnjak za osnovno kuhinjsko posuđe, šavrat, promjera jedan metar u kvadrat, na njemu se sušilo lončarsko posuđe (veći lonci, medenice i drugo) pričvršćeno na gredice stropa iznad krušne peći, žličnjak (polica) za spremanje žlica i kuhača. Uz krušnu peć kraj zadnjeg zida bila je praznina, tzv. zapečak, u kojem se sušila kuruza u klasju – klipu i nacijepana drva.

Od namještaja bio je veliki obiteljski stol s tablom od orahova drva, a grušt – noge sa spojnicama i drvenim šlesima od hrastovine. Uz stol bile su po dvije klupe s naslonima i stolci za sjedenje. U obliku ključa bila su dva štampeta – kreveta.

Na zidu – vura –sat s batima, lancima i šetalicom, te svete slike s alegoričkim likovima sv. Trojstva, sv. Juraja, sv. Floriana, a u kutu malo raspelo.

Umjesto drvena poda bila je nabijena zemlja. Između Prvog i Drugog svjetskog rata počeli su stavljati hrastov pod.

U takvoj nekadašnjoj povećoj zadružnoj sobi najviše se zadržavala cijela obitelj i pridošla rodbina. Sjedili su za stolom za vrijeme svih obroka i u doba zimskih večeri uz žmirkanje zapaljene lući od drvene tesane grabovine, lojnice i kasnije petrolejke. To je bila i prilika da su stare bakice i dedeki pripovijedali uzbudljive priče o coprariji, vilama, a bivši vojnici o svojim doživljenim zgodama u dalekim krajevima Austrougarske, pa i oni koji su učili neke zanate u frentu (isp. fremt; putovanje mladog kalfe u tuđinu da bi stekao iskustvo u zanatu; odlazak od kuće u inozemstvo; lutanje svijetom) izvan rodnog sela. Neki su po završetku pučke škole i naglas čitali zanimljivo lagano štivo.

Velika hiža imala je s prve strane dva obloka – prozora i po dva sa čelne strane, a sagrađena je po duljini uz seosku ili općinsku cestu. Sa prednje strane bile su sterlice – stupovi na koje se naslanja krovna konstrukcija – vez. Tu je kod stenjkov bio ganjak (hodnik, prolaz po lozom od kućnih vata kroz dvorište), širine oko 1,5 m – po dužini, obijen s daskama do visine obloka – prozora. Preko ganjka ulazilo se u lojpu – predsoblje, gdje je bila postavljena lojtra (ljestve) za ulaz na nažiže, viric – tavan. Na sredini je prostor pregrađen i u drugom dijelu bio je kotao radi kuhanja hrane za svinje. Osim toga odavle je ulaz i u pokrajnje komore (soba za spavanje u seljačkoj kući; smočnica, ostava). Rijetko je takva hiža imala dimnjak, jer su iz krušne peći dim puštali preko istovja direktno na nažiže – tavan pod strehu.

Krovnu konstrukciju sačinjavale su rožanice – drvene grede, a sa svake strane bile su škare i na njih je položena greda – sljeme. Na roženice su horizontalno postavljene letve, sve sa drvenim klinovima, a pod pravim kutom stavljen je tram (stropna greda, nosiva drvena greda), debljine 40 cm.

Hiža je bila škopom pokrivena, a pokrivač (onaj koji se bavi pokrivanjem krovova; krovopokrivač) je rasprostrtu slamu po letvama vezao vrbovom mladom šibom, na krovište koso položeno.

Iza hiže najčešće se nalazila suša – šupa, sagrađena na pod pero zato što je natkrovlje koso prigrađeno. U sušu je spremano drvo za ogrjev i poljoprivredni alat.

Uz takvu hižu bile su dvije komore gdje su spavali mlađi članovi obitelji. Svaka je komora imala po jedan manji oblóćek – prozorčić. Po jedan krevet, ormar, kredenc, škrinju ili ladicu za gvant – flače – rublje i krevetninu, pa i žervi – ručni mlin.

Ispod ih komora neki su od kamena sagradili pelnicu – podrum, radi spremanja zimnice (krumpir, zelje, vino i drugo).

Drugi **manji tip hiže** izgrađen je također od tesanih ili piljenih stenjki (planjki) od hrastovine i bukova drva, a sastojala se od dvije prostorije. Prvu su sobu nazivali hiža. U njoj se kuhalo i spavalo, a sve drugo slično kao u onoj velikoj zadružnoj hiži, samo što je bilo sve manje (veličine 6x5 m). Dok je ulaz na nažiže bio sa ganjka izvana – penjući se gore po lojtri, a vrata su zaključavali lokotom (katanc, kračun). Prozora su bila dva sa čelne strane i jedan manji sa prve strane i na komori jedan veći prozor. Manja je hiža ipak imala dimnjak od cigle. Krovište je poput onoga na većoj hiži kao i sva druga drvna konstrukcija, namještaj i posuđe.

Treći tip hiže je najsiromašnijih sastojao se samo od jedne prostorije. U njoj je bila krušna peć, stol, klupe znatno skromnije izrade, a krovište i pokrov kao i kod drugih.

Ovakva peć još je nedugo bila u starim kućama koje su ostale bez mladog naraštaja

Gospodarske zgrade – štala (staja, gospodarska zgrada u kojoj se drže goveda) i kočaki (svinjci) građene su odvojeno od stambenog prostora, kao i zahod izrađen od dasaka bio je smješten uz gnojište, što je ovisilo o prostornoj površini zemljišta – dvorišta.

Krajem 19. i početkom 20. stoljeća imućniji seljaci počeli su graditi stambene i gospodarske zgrade od cigle i pokrivati ih crijepom, a na kućama postavljati veće prozore i ljepše oblikovanu stolariju.

Seoski zdenci – bunari, najprije su bili kao izvorne mlake, udubljene na združenim zemljištima. Da bi ih mogli koristiti morali su ih čistiti i obzidavati, što je kasnije bio početak kopanja na vlastitom dvorištima i posjedovanja svojeg bunara.

Marija Bistrica – Svetište Marijino

Svetišta Marijina susrećemo posvuda po vrhovima naših ponosnih planina, po obroncima naših pitomih brežuljaka, po plodnim ravnicama i obalama sinjeg mora, međutim, jedna je i jedinstvena Marija Bistrica, Najveće, najznačajnije i najpopularnije hrvatsko svetište, koje je Biskupska konferencija 1971. i službeno proglasila nacionalnim prošteništem cijelog hrvatskog naroda.

Marija Bistrica, slikovito mjestance udaljeno pedesetak kilometara od Zagreba, u srcu Hrvatskog zagorja, nije još dosegnula kult i privlačnost jednog Lourdesa, Nazareta, Montserrata, Fatime i drugih svjetski poznatih prošteništa, koje godišnje ophodi i po više milijuna hodočasnika, ali je svojevrsni „hrvatski Lourdes".

Na Veliku Gospu, podno bističkih brežuljaka, razliježe se naša najljepša marijanska himna: „Zdravo, Djevo, svih milosti puna.... Rajska Djevo, kraljice Hrvata!".

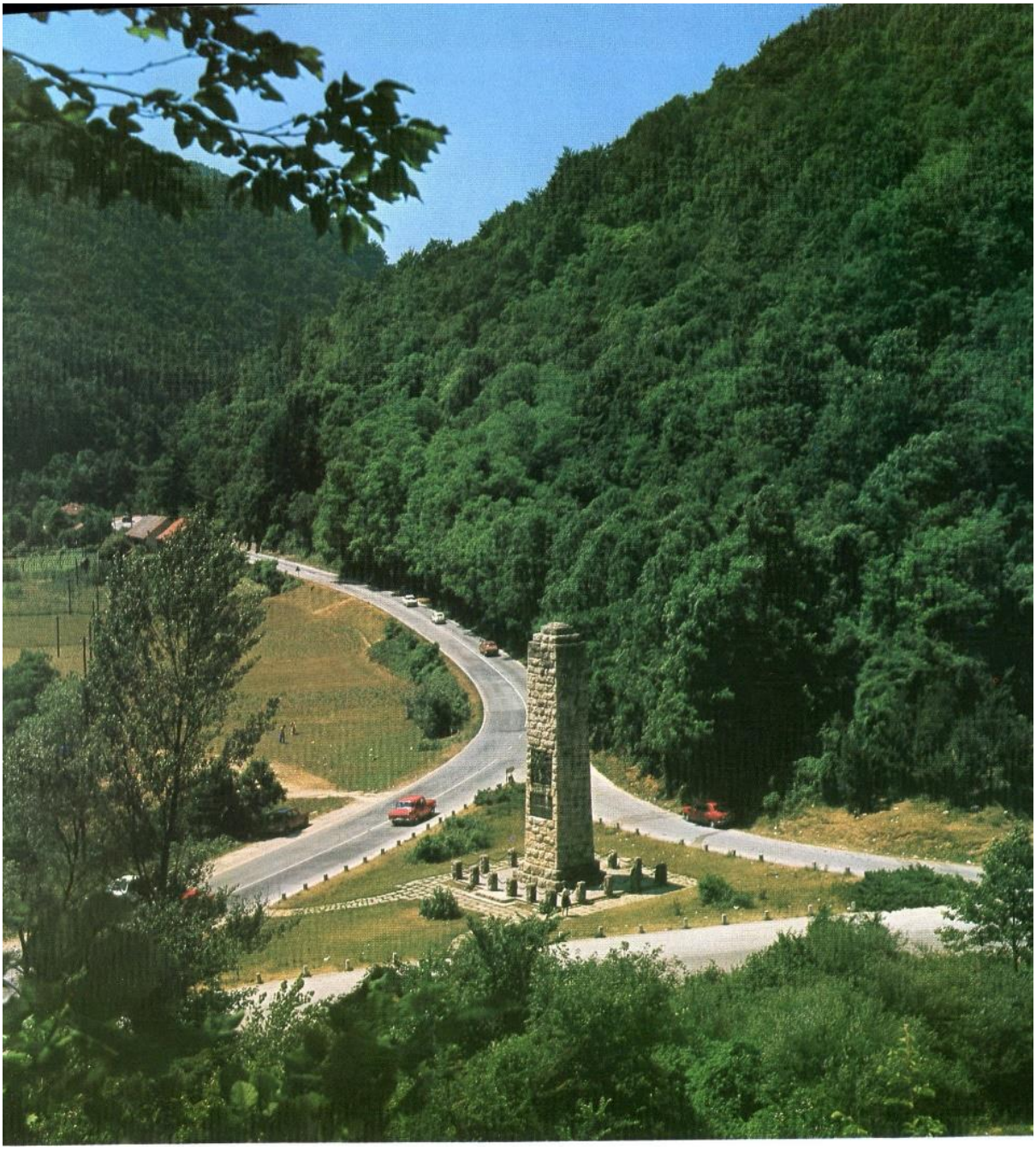
Bistrički kraj, koji se spominje od 1334. kao sijelo župne crkve sv. Petra i Pavla, masovnim je hodočastilištem postao 1684. godine, kad je po drugi put pronađen, od turske opasnosti skriven Bogorodičin kip s djetetom u crnom drvu iz XV. stoljeća, postavljen u kapelici na Vinskom vrhu ponad Bistrice, a prenesen u crkvu sv. Petra i Pavla. Bistrica se Marijom Bistricom počela nazivati 1731. nakon što je biskup Juraj Branjug posvetio novouređenu crkvu u čast Majci Božjoj Snježnoj*****. Od te se godine broje i zavjetna hodočašća grada Zagreba.

Arhiv Marije Bistrice čuva rukopis koji govori o 1109 čudesa ili milosti, koja su pobožni vjernici svojim molitvama pred kipom Majke Božje Bističke postigli od 1688. do 1786. godine.

*****(u ponoći od 4. na 5. kolovoza 356. godine javila se Blažena Djevica Marija u snu papi Liberiju i rimskome patriciju Giovanniju, te zatražila od njih da joj se izgradi crkva na onome mjestu gdje sutradan nađu snijeg. Time im je htjela pokazati i svoju božansku moć, jer pojava snijega usred žarkog ljeta spada u nadnaravna čudesa. I uistinu, sutradan su zatekli snijeg na Esguilinu, jednom od sedam brežuljaka Rima. Papa Liberije je, uz materijalnu pomoć Giovannija, na tom mjestu izgradio baziliku. Tako je ovaj vjerski blagdan usred žarkog ljeta postao blagdanom Snježne Gospe, te se štuje 5. kolovoza)

Lijepa naša domovina

Putujući po Hrvatskom zagorju ne smije se mimoići slikovita sutjeska rijeke Sutle (opjevani Zelenjak) između Cesargradske i Kunšperške gore. U središnjem dijelu zvanom „Mihanovićev dol“ stoji kameni obelisk postavljen u čast Antunu Mihanoviću, koji je na ovom mjestu 1835. godine dobio inspiraciju za pjesmu „Hrvatska domovina“, proglašena kasnije hrvatskom himnom, pod naslovom „Lijepa naša domovina“. Pjesma je prvobitno objavljena 1835. u Gajevoj „Danici“. Godine 1846. ta pjesma je potaknula časnika Josipa Runjanina da u hrvatskoj rodoljubnoj atmosferi glinskog garnizona sklada melodiju koja je ubrzo postala vrlo omiljena. Godine 1905. Savez hrvatskih pjevačkih društava inicira ozakonjenje „Lijepe naše“ kao hrvatske himne, te 1907. godine podnosi Saboru i predstavku o proglašenju „Lijepe naše domovine“ hrvatskom himnom, što je i prihvaćeno.



Horvatska domovina

Lěpa naša domovino,
Oj junačka zemljo mila,
Stare slave dědovino,
Da bi vazda čestna bila!

Mila, kano si nam slavna,
Mila si nam ti jedina,
Mila, kuda si nam ravna,
Mila, kuda si planina!

Vedro nebo, vedro čelo,
Blaga persa, blage noći,
Toplo lěto, toplo dělo,
Bistre vode, bistre oči:

Vele gore, veli ljudi,
Rujna lica, rujna vina,
Silni gromi, silni udi; -
To je naša domovina!

Ženju serpi, mašu kose,
Děd se žuri, snope broji,
Škriplju vozi, brašno nose,
Snaša preduć málo doji:

Pase marha, rog se čuje,
Oj, oj zvenči, oj, u tmine,
K ognju star i mlad šetuje; -
Evo t' naške domovine!

Luč iz mraka dalko sija,
Po veseloj livadici,
Pěsme glasno brěg odbija,
Ljubni poje k tamburici:

Kolo vode, živo kolo,
I na berdu, i v dolini,
Plešu mladji sve okolo; -
Mi smo, pobre, v domovini!

Magla, što li, Unu skriva?
Ni l' to našiu jauk turobni?
Tko li moleć smert naziva?
Il' slobodni, il' su robni?

„Rat je, bratjo, rat junaci,
Pušku hvataj, sablju paši,
Sedlaj konjče, hajd pešjaci,
Slava budi, gdi su naši!“

Buči bura, magla projde, -
Puca zora, tmina běži, -
Tuga mine, radost dojde, -
Zdravo slobost, - dušman leži!

Veseli se, tužna mati,
Padoše ti verli sini,
Ko junaci, ko Horvati,
Ljaše kervcu domovini!

Teci, Sava hitra, teci
Nit' ti Dunaj silu gubi,
Kud li šumiš, světu reci:
Da svog' doma Horvat ljubi,

Dok mu njive sunce grije,
Dok mu hrastje bura vije,
Dok mu mertve grob sakrije,
Dok mu živo serdce bije! Sava hitra, teci
Nit' ti Dunaj silu gubi

Današnji tekst himne nije posve isti kao Mihanovićev original, tekst glasi:

Lijepa naša domovino

Lijepa naša domovino,
Oj junačka zemljo mila,
Stare slave djedovino,
da bi vazda sretna bila!

Mila, kano si nam slavna,
Mila si nam ti jedina.
Mila, kuda si nam ravna,
Mila, kuda si planina!

Teci Dravo, Savo teci,
Nit' ti Dunav silu gubi,
Sinje more svijetu reci,
Da svoj narod Hrvat ljubi.

Dok mu njive sunce grije,
Dok mu hrašće bura vije,
Dok mu mrtve grobak krije,
Dok mu živo srce bije!

Prvi put u povijesti je službeno proglašena državnom himnom u prvom ustavnom amandmanu (točka 4.) dana 29. veljače 1972. godine. U točki je pisalo da je „Himna Socijalističke Republike Hrvatske (...) Lijepa naša domovino“, što je uneseno u Ustav SR Hrvatske 1974. godine. Ustav Republike Hrvatske iz 1990. godine navodi da „Lijepa naša domovino“ ima status i funkciju hrvatske državne himne, a Zakon o grbu, zastavi i himni Republike Hrvatske navodi njezin službeni tekst i notni zapis, koji su time postali obavezni.

JELA

Predjela ili mala jela

Jetrena pašteta

Sastojci: 1 kg svinjskih jetrica, 0,5 kg svinjetine od lopatice, po 20 dag suhe mesnate slanine i svježe mesnate slanine, 3 glavice luka, sol, papar, goveđa crijeva.

Jetrica izrežite na što tanje i nekoliko puta ih prelijte kipućom vodom. Svinjetinu skuhajte i izrežite na krupnije komade. Suhu i svježu slaninu izrežite na što manje kockice, i samo suhu slanini lagano popržite da postane staklasta. Luk iskošite što tanje i popržite na zlatastu boju. Sve sastojke sameljite u stroju za mljevenje mesa, što sitnije – dva puta. Začinite solju i paprom, dobro promiješajte i dobivenom smjesom nadjenite goveđa crijeva. Stavite ih u vruću vodu i kuhajte pola sata na temperaturi oko 90 ºC. Tijekom kuhanja povremeno ubodite iglom crijeva kako bi suvišna masnoća mogla izaći. Ohlađena crijeva tj. paštetu spremite na hladno.

Pašteta od kopuna

Sastojci: 1 kopun (umjesto kopuna možete uzeti i drugu vrstu peradi, po želji), 4 kisela krastavca, 1 domaćeg kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žemlje, 1 tuba srdel paste, sol, papar, mlijeko.

Kopuna skuhajte, očistite od kosti i kože, i sameljite dva puta. Dodajte kisele krastavce, sol, papar, žemlje namočene u mlijeko, srdel pastu i vrhnje. Sve pomiješajte i pola sata kuhajte na pari.

Naputci jetrene paštete i paštete od kopuna, podsjećaju nas na profinjeno kulinarstvo plemenitaških kuća Hrvatskog zagorja iz 18., 19. i početka 20. stoljeća, koje su bile sastavni dio predjela prije juha i pečenki ili od kopuna ili poznatog zagorskog purana.

Juha

Juha od mlijeka

Sastojci: 1 l svježeg mlijeka, 3 dl vode, 10 dag kukuruznog brašna, 10 dag masti, 1 manji luk, papar, sol.

Zakuhajte mlijeko. Kukuruzno brašno pomiješajte s vodom, te uz stalno miješanje uspite mlijeko. Kuhajte 10 minuta. Na ugrijanoj masnoći prepržite sitno kosani luk i dodajte juhi. Začinite.

Ako juhi ne dodajete luk tada u njoj možete kuhati štrukle od sira.

Juha od puževa

Sastojci: 30-tak puževa, 1 žlica kosanog peršina, 1 žlica krušnih mrvica, 1 žlica maslaca, 1 žlica kiselog vrhnja, žemlja, papar, sol.

Puževe stavite u kipuću vodu, izvadite ih iz kućice (iglom) i skuhajte u posoljenoj vodi kojoj ste dodali zelen za juhu. („grincajg“). Skuhane puževe iskošite i propirjajte na vrućem maslacu. Dodajte litru grahove ili goveđe juhe. Promiješajte, prokuhajte i na kraju dodajte vrhnje. Ostavite da provri i poslužite s prepršenim kockicama žemlje.

Juha od šljiva (šlivnjak-slivovec)

Svježe šljive operite i očistite od koštica, pa ih kuhajte s malo cimeta, limunovom koricom, kockom šećera, nekoliko klinčića i malo vina. U međuvremenu priredite zapršku. Stavite u tavu malo maslaca i malo šećera, pa pecite dok se upjeni. Dodajte dvije žlice brašna, pa miješajte zapršku dok ne požuti. Zapršku razrijedite s malo vode, dodajte je šljivama i prokuhajte. Na kraju, šljive možete i izvaditi iz juhe, propasirati i vratiti u juhu ili ih možete i ostaviti u juhi, onakve kakve jesu.
Uz juhu poslužite prepečeni kruh.

Juha od vrhnja

Sastojci: 15 dag brašna, 10 dag masti, 3 dl kiselog vrhnja, kim, sol, 2 l vode ili temeljca, 25 dag prženog kruha.

Na masti popržite brašno do svijetle boje, zalijte vodom, dodajte kim i sol. Kada voda prokuha dodajte vrhnje te ostavite da sve još malo provri. Posebno popržite kruh izrezan na kockice i poslužite juhu.

Ova juha se zove još i vr(h)njova juha i Graničarska juha. U Hrvatsko zagorje je donesena, najvjerojatnije, iz okolice Bjelovara tj. Bilogore, kamo su mnogi stanovnicu Zagorja („Zagorci“) odlazili na rad.

Bijela juha s lukom

Sastojci: 1 veća glavica luka, mast, brašno, 0,5 l mlijeka, sol papar, kockice prženog bijelog kruha ili prženi žličnjaci od krumpirova tijesta.

Luk iskošite i popržite ga na masti, dolijte vode i lagano kuhajte. Propasirajte luk. Napravite svijetlu zapršku, dolijte hladne vode i pasirani luk, dolijte mlijekom začinite i sve prokuhajte. Poslužite s poprženim kockicama bijelog kruha ili prženim žličnjacima, na masti, od krumpirova tijesta.

Glavna jela

Krtena kaša

Sastojci: 1 l vode, sol, 4 žlice kukuruznog brašna, papar, domaće kiselo vrhnje, čvarci.

Zakuhajte vodu i u kipuću vodu uspite kukuruzno brašno razmućenu s 1 dl vode u šalici. Kuhajte oko 15 minuta. Popaprite, dodajte malo kiselog vrhnja po ukusu, i još jedno zakuhajte. U kašu, prije posluživanja, dodajte čvaraka, po ukusu.

U zagorju se pod pojmom krten smatra nešto u čemu ima nečeg mesnatog.

Žganci od bijele kuruze sa špekom, lukom i vrhnjem

Sastojci: 30 dag bijelog kukuruznog brašna, 16 ploški domaćeg suhog špeka, 4 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1 glavica crvenog luka, 1 žlica svinjske masti, sol, papar.

U suhoj posudi polagano zagrijavajte kukuruzno brašno. Kad se brašno ugrije dodajte kipuću vodu uz miješanje (lagano ulijevajte i miješajte) da se ne stvore grudice. Žgance posolite i kuhajte 25-30 minuta. Kuhane žgance ulijte u zemljanu posudu (*medenicu*; danas koristite vatrostalnu posudu), pospite pirjani crveni luk na svinjskoj masti i prelijte kiselim domaćim vrhnjem. Začinite solju i paprom po želji. Vrlo kratko sve zapecite (grilirajte) u jako zagrijanoj pećnici. Prije posluživanja na vrh žganaca stavite hrskavo popržene ploške špeka. Ovako pripremljeni žganci jeli su se uz zelenu salatu.

Žganci od bijelih jagli

jagli bijeli i žuti

žganci od jagli

Kuhaju se u mlijeku (ne u vodi) s dosta putra. Na svinjskoj masti popržite kosani luk, dodajte šaka sitnih čvaraka (ili kockice špeka) i primiješajte žgance. Odmah poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog.

Jagli ili šrot, krupno mljeveni kukuruz, dugo su vremena u Zagorju bili glavna namirnica za izradu žganaca. Danas jagli postaju izvorni specijalitet.
Jagla; 1. kukuruzno zrno; 2. jelo od ukuhanog kukuruznog brašna kojem se dodaje jaje, putar, (kajmak ili sir); 3. cicvara; 4. „prosena kaša“ (Posavina)

Zameteni grah s repom (varivo)

Sastojci: 1 kg kisele repe, 40 dag graha luštenec (grah koji se lako ljušti iz opne/membrane), 10 dag masti, 1 manji luk, 15 dag kukuruznog brašna, papar, sol, 2 dl svježeg mlijeka.

Repu i grah kuhajte odvojeno. Kada su kuhani spojite i dodajte im na masti pirjani sitno kosani luk. Pomiješajte brašno i mlijeko, začinite i prokuhajte.

Varivo od mlade koprive

Sastojci: 2 kg mladih kopriva, 10 dag brašna, 2-3 žlice masti, 2 dl kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, papar, sol.

Mlade koprive operite, odrežite deblje peteljke, prelijte kipućom vodom (blanširajte), ocijedite i iskošite. Na masti popržite brašno do svijete boje, dodajte kosani češnjak, razmućeno kiselo vrhnje, vode ili juhe i ostavite da kuha 10 minuta. Dodajte pripremljene koprive, papar i sol i pustite da prokuha kratko vrijeme.
Kao prilog poslužite jaja na oko, pripremljeno na uobičajeni način.

U našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji mlade koprive su nekada bile cijenjena namirnica, no, danas je to pomalo zaboravljeno. Poneka seoska domaćinstva priređuju juhu ili varivo a često hrane koprivama mlade pure i guske, čime pečenke postaju delikatese. U slavonskim graničarskim i podbilogorskim selima, u prolome stoljeću, domaćice su bile pravi majstori u pripravljanju jela od kopriva.

Varivo od ribanih tikvica

Sastojci: 1 kg tikvica, 12 dag rajčica, 5 dag brašna, 7 dag masti, 5 dl kiselog vrhnja, 3 dl juhe od kostiju, sol.

Tikvice ogulite, izvadite sjemenke i izribajte na uske rezance. Stavite u posudu, posolite, poškropite octom i ostavite da stoji jedan sat. Na zagrijanoj masnoći propržite brašno, dodajte tikvice, izmiješajte, podlijte juhom i prokuhajte. Dodajte prokuhanu i protisnutu rajčicu i prokuhajte još malo. Prije posluživanja prelijte vrhnjem.

Tikvice su poznavali još stari Egipćani. Naš izraz bundevu – misirača poznato kao jelo sirotinje i - svinja, najvjerojatnije je dobilo ime po hebrejskom Misiru ili turskom i arapskom imenu Egipta.

Grah s repom i krumpirom

Sastojci: 30 dag kuhanog graha, 50 dag kisele repe, 2.3 krumpira, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, peršinov list, mast, 25 dag špeka (prošarana slanina), sol, papar.

Špek skuhajte u komadu u zasebnoj posudi ili ga narežite na manje komade i prepecite u tavi na masti. Na masti popirjajte sitno kosani luk, kad postane proziran, dodajte namočeni grah preko noći. Kad je grah polukuhan dodajte kiselu repu koju ste prethodno isprali u vodi (ako ne volite prekiselo, nekoliko puta isperite u vodi). Krumpir narežite na kocke, češnjak na sitno i sve dodajte u lonac grahu i repi. Ulijte vode toliko da prekrije sve sastojke. Kuhajte dok povrće ne omekša. Pred kraj kuhanja dodajte kosani peršin i kuhani ili pečeni špek, i kuhajte sve zajedno desetak minuta da se svi sastojci prožmu. Možete podliti vodom od kuhanog špeka. Začinite solju i paprom i poslužite.

Kolinjska repa

Sastojci: 80 dag kisele repe, 60 dag svinjetine od hrpta, 10 dag prosene kaše, 4 dag masti, 2 dag brašna, 1 češanj češnjaka, 1 mala glavica luka, sol.

Meso kuhajte s repom i kad omekša dodajte opranu i probranu prosenu kašu. Od masti i brašna napravite svijetli zapržak, dodajte kosani luk i češnjak, i prije nego ga dodate jelu razmutite s malo vode. Pustite da sve provri i posolite. Meso izvadite i izrežite na manje komade i poslužite s repom u istoj zemljanoj posudi.
Umjesto svježe svinjetine možete staviti kuhati i suhu dimljenu svinjetinu.

Proso se od davnina koristi za prehranu ljudi. Kruh ili kolač od prosa zvali su – prosenica. Prije otkrića krumpira repa je bila osnovna prehrambena namirnica. Današnja upotreba repe je neznatna s obzirom na njenu ulogu u povijesti prehrambenog lanca, kako siromašnog tako i „bogatog" gradskog stanovništva. Za prehranu se koristi osim korijena i njeno mlado lišće.

Mlinci na varaždinski način

Sastojci: 50 dag mlinaca, 20 dag mesnate dimljene slanine, 0,80 kg svježeg kravljeg sira, 4 dl slatkog vrhnja, 1,5 dl ulja, 10 dag maslaca (ili svinjske masti), 10 dag tvrdog domaćeg sira, 1 dl slatkog vrhnja, sol, papar.

Slaninu narežite na kockice, popržite, dodajte pasirani svježi sir, kiselo vrhnje, sol, papar i 2 žlice vode. Miješajte da dobijete glatku smjesu. Mlince poparite slanom vrelom vodom (pazite da se ne izlome), ocijedite ih, ohladite i osušite. Zemljanu, dublju, posudu namažite maslacem ili mašću, dodajte slatko vrhnje, na dno složite mlince, poprskajte ih uljem i pokrijete nadjevom od sira. Postupite tako redom dok ne utrošite sav materijal. Gornji sloj mlinaca ne prskajte uljem, nego prelijte rastopljenim maslacem i pospite ribanim sirom. Pecite u pećnici, zagrijanoj na 170 ºC, dok se ne stvori smeđa korica. Na pola vremena, pečenja, po želji možete preliti vrhnjem i zapeći.

Identičan naputak se može pronaći pod imenom – mlinci na zagorski način, koji je izvorni vrlo je teško utvrditi. No, jedno je sigurno – mlinci su svojevrstan fenomen u našem pučkom kulinarstvu, a postali su zaštitni znak regionalne kuhinje sjeverozapadne Hrvatske. Prihvatili su ih i ljubitelji dobra zalogaja ostalih dijelova, kao npr. u Dalmaciji.

Mlinci

Sastojci: 50 dag oštrog brašna, 2-3 žlice glatkog brašna (na taj način tijesto će biti mekše), 2 žličice soli, hladna voda.

Umiješajte brašno i sol i dodajući pomalo vodu izradite meko, podatno i ne tvrdo i ljepljivo tijesto. Oblikujte nekoliko loptica (kugli) odložite na dasku za miješanje tijesta, prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite da se odmara barem pola sata.

Mlinci se najčešće rade bez jaja ali možete dodati 1 jaje od kojih će mlincio dobiti ljepšu boju i prhkost.
Tijesto, loptice, razvaljajte na debljinu 1-2 milimetra veličine manjeg tanjura (tanjur za desert). Oblik nije važan jer će se kasnije trgati.
Tradicionalno su se pekli na peći za drva, koju danas zamijenjujemo sa pećnicama ili tavama. U pećnici pecite na temperaturi od oko 200 ºC na obrnutoj strani lima za pečenje (protvan, tepsija) koji također mora biti iste temperature kao i pećnica. Tijesto pecite nekoliko minuta sa svake strane dok ne dobiju bijeložućkastu boju i ispucane mjehuriće bronČane boje. Pečene mlince složite u platnenu vrećicu da se ohlade na suhom mjestu. Pečete li mlince u tavi, tava mora biti dobro zagrijana i pečenje će biti kraće, a mlinci mekši. Odložite ih u platnenu vrećicu. Mlince možete pripremiti i od drugih vrsta brašna, kao npr: kukurzno, raženo, heljdino, prosino. Vrijeme pečenja biti će duže i neće se tijekom pećenja pojaviti mjehurići.
Mlince osim vrućom vodom možete preliti kupućom juhom ili temeljcem.

U istraživanju podrijetla mlinaca moglo bi se, s velikom sigurnošću, pretpostaviti da su kao beskvasno tijesto praslavensko jelo. U sjeverozapadnoj Hrvatskoj i istočnoj Slavoniji može se identificirati podosta kulinarskih specijaliteta i prehrambenih proizvoda iz domaće radinosti (npr. sir) koji se pripravljaju po tehnologiji u recepturama koje potječu iz praslavenske kuhinje. Mlinci natopljeni umakom od domaće pečene guske ili purice, danas su pojam autentičnog i pikantnog priloga uz ta pečenja.
Mlinci kao glavno jelo; mlince možete prirediti i kao glavno jelo s raznim dodacima: nakon što ste mlince namočili u ***hladnoj*** vodi ili mlijeku, stavite ih u tavu na kojoj ste dobro zagrijali mast, maslac ili ulje, nakon 2-3 minute prelijte ih razmućenim jajima, pospite ribaniim ovčjim sirom (creskim, istarskim, paškim, …) ili domaćim dimljenim i na kraju pospite kosanim mladim lukom ili vlascem. Ovo je jedna od varijanti koju možete preraditi ili doraditi prema osobnim željama.

patka s mlincima

Pravilni način stavljanja mlinaca u vodu:
prvi mlinac se normalno stavi u kipuću vodu, drugi se gurne ispod njega (između prethodnog mlinca i ruba posude) i tako svaki slijedeći. Na taj način svaki novi mlinac je donji a prethodni iznad njega). Mlinci ne smiju biti u kipućoj vodi dulje od tri minute

---

Prisiljeno zelje

Sastojci: 4 l zelja, 1 l kipuće vode, 2 žlice octa, 5 žlica masti (dana koristite maslac), 10 žlica brašna, 1 manja glavica luka, 1 žličica kima, 1 žličica crvene mljevene paprike, sol.

Narezano zelje skuhajte u vodi kojoj ste dodali sol i ocat. Kuhano zelje ocijedite i stavite ga na laganu zapršku od masti, brašna, luka, crvene mljevene paprike i kima. Promiješajte, lagano popirjajte i poslužite kao prilog željenom jelu.

II. inačica

Zelje izrežite na rezance šire nego za salatu popaprite. Rastopite 2 žlice masti u limu (protvan, tepsija) i popržite na njoj malo kosanog luka, dodajte popareno istisnuto zelje, kim, sol, nekoliko žlica vode i žlica octa. Poklopite posudu i ostavite pirjati da zelje postane mekano. Nakon toga pospite ga žlicom brašna, promješajte, dolijte malo juhe i kuhajte još nekoliko minuta.

U kulinarskom značenju *prisiljeno zelje* je termički obrađeno zelje prvi put kuhanjem i naknadno pirjano sa željenim dodacima i začinima. U Slavoniji se za isto kaže: *slatki kupus*.
Na selima se još uvijek jede pomalo zaboravljeno prisiljeno zelje - ***pirjano zajedno s češnjakom, zaliveno paradajzovom juhom*** (juha od rajčice)***, začinjeno vrhnjem i kimom te posluženo s restanim krumpirom.***

Zagorski fileki

Sastojci: 1 kg skuhanih fileka, žlicu-dvije masti, 10 dag luka, 2 kuhane mrkve, 1-2 žlice ukuhane rajčice, malo soka od pečenja, 0,5 kg kuhanog bijelog graha, sol, papar, lišče peršina, kiselkasto vino.

Fileke narežite na rezance a mrkvu na ploškice. Na masti ispirjajte nasjeckani luk, dodajte fileke, grah i mrkvu, zalijte sokom od pečenja i rajčicom, te toliko vina koliko vam odgovara po ukusu. Posolite, popaprite i prokuhajte. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Fileki (špek-fileki; fileki sa slaninom)

Sastojci za deset osoba: 2 kg fileka, 0,50 kg luka, 20 dag dimljene slanine, 15 dag masti, 2 žlice brašna, 1 žlica usitnjenog češnjaka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 lista lovora, juha, 1 dl bijelog vina, papar, sol, 1 limun, malo mrvica, 1 svežanj peršinova lista, sir za ribanje.

Oprane fileke skuhajte u posoljenoj vodi. Skuhane i ohlađene narežite na kockice. Na masti isprženite nasjeckani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte lovor, pospite brašnom i poprženite. Dodajte češnjak i fileke. Zalijte vinom i juhom pa prokuhajte, posolite, popaprite, dodajte sok limuna i toliko mrvica da umak malo zgusne. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin. Poslužite s ribanim sirom u posebnoj zdjelici. Zagrepčani su najčešće uz fileke jeli žemlje a ne kruh.

Pohani fileki: deblje dijelove fileka, nakon kuhanja u vodi s paprom, lovorovim listom i octom, izrežite kao odreske i panirajte u brašno, jaja i mrvice te pohajte na masti. Poslužuju se uz umak ili varivo.

Rajžlec

Sastojci: pripremite cijelu teleću utrobicu (rajžlec, krezli, škembići), 2 jaja, 4 žemlje, ostatak pečene teletine, maramicu, zelen za juhu, mast.

Očišćenu i opranu utrobicu skuhajte u slanoj vodi zajedno sa zeleni za juhu i kad je kuhana, iskošite je ili sameljite. Žemlje koje ste namočili i istisnuli, propasirajte i dodajte utrobici zajedno sa iskosanim ostacima pečenja, paprom, soli i 2 jaja. Sve sastojke dobro promiješajte. Dobivenu smjesu oblikujte u kruh, omotajte maramicom i preliveno rastopljenom mašću ispecite u zagrijanoj pećnici. Kad je pečeno, izrežite na ploške i prelijte sokom od pečenja u koji ste stavili malo vode i prokuhali. Poslužite sa salatom po želji.

Rajžlec je kao pajšl (plučica) i fileki tipično purgersko, dopodnevno, jelo, koje izvorno potjeće iz južne Njemačke i (ili) Austrije. Štajerski *Reisel, Reissel* ili *Reistel* znači koprena, veo. Rajžl ili rajžlec dio je tankoga crijeva u teleta, priprema se na kiselo, a s koprenom ima veze utoliko što je to nešto poput crijevne mrene ili koprene.
Krezle; prema orijentalnim običajima, meze uz rakiju od janjeće pečene iznutrice i crijeva „gužnjak“, njem. Gekräsel.

Pohani (panirani) rajžlec
Sastojci: 75 dag rajkžleca, 3 dl mlijeka, 3 jaja, 6 žlica brašna, ½ grincajga (vezice povrća za juhu), 1 lovorov list, 2-3 zrna papra,masnoća, sol.
Rajžlec (splet telećih crijeva) dobro operite hladnom vodom, a zatim ga držite u hladnoj vodi 1 sat. Stavite u prikladnu posudu u posoljenu vodu i zajedno s očišćenim povrćem za juhu, lovorovim listom i paprom u zrnu kuhajte oko 1,5 sat da posve omekša. Skuhani rajžlec izvadite iz vode, ohladite i narežite na komade duge oko 4 cm. Od brašna, jaja, mlijeka i malo soli umijesite tekuće tijesto, gušće nego za palačinke. Zatim komade rajžleca umačite u tijesto i u njemu okrećite da se sve natopi tijestom (crijeva su kovrčasta), stavljajte u dosta zagrijano ulje i pržite sa svih strana da lijepo porumene. Najbolje je poslužiti: s pečenim krumpirom i zelenom salatom.

Rajžlec na kiselo

Sastojci: 1,5 kg rajžleca, nekoliko žlica ulja, 15 dag mesnate dimljene suhe slanine, 5-6 zrna papra, 3 glavice luka, 5 dag mrvica, 2 lista lovora, 3-4 češnja češnjaka, 3-4 krumpira, sok od 2-3 rajčice, 1-2 žlice crvene mljevene paprike, vezica povrća, 0,5 dl octa.

Dobro oprane i potpuno čiste dijelove rajžleca kuhajte u vodi s povrćem, dodajte papar i lovorov list. Kada je rajžlec dobio bijelu boju i postao mekan, izrežite ga na tanke komade, a krumpir na kockice. U ulju popržite slaninu izrezanu na kockice, dodajte kosani luk i žlicu brašna. Kad luk porumeni, dodajte mrvice, izmiješajte, dodajte rajčice izrezane na kolute bez kožice ili sok od rajčice, te kockice krumpira, procijeđenu juhu i blag vinski ocat, kosani češnjak, narezane u medaljone dijelove rajžleca i mljevenu papriku. Kuhajte dok krumpir postane mekan, dodajte malo soli i samo malo crvene mljevene paprike i po želji još malo vinskog octa.

Štrukli od pluća u lažnoj goveđoj juhi

Sastojci: Pluća (svinjska, teleća ili janjeća), 1 jaje, lišće peršina, papar, češanj češnjaka, 2 žlice mrvice i tijesto za razvlačenje.

Umijesite tijesto za razvlačenje od brašna, mlake vode, 1 jajeta i malo soli. Kuhana pluća sameljite, dodajte jaje, papar, fino kosano lišće peršina, kosani češnjak, malo juhe, mrvice i dobro izmiješajte. Ukoliko je smjesa previše gusta, prelijte s malo juhe, a ako je previše rijetka, dodajte još mrvica. Tijesto razvucite, premažite nadjevom, zarolajte, rubom tanjura izrežite štrukle i ukuhajte u ključaloj lažnoj goveđoj juhi.

Lažna goveđa juha

Stavite malo masti u posudu, na njoj zažutite na listiće izrezane mrkve, celer, korijen peršina i srce male glavice zelja. Kad zelenje počne žutjeti nalijte ga vodom. Ako imate kosti dodajte i njih, posolite i kuhajte 1 sat. Juhu procijedite i ukuhajte štrukle.
Prije posluživanja juhi dodajte malo fino kosanog peršina ili vlasca.

Kumrovečki obed

Pripremite: 30 dag svježih svinjskih rebara, 20 dag domaće kobasice, 40 dag dimljenog bunceka, 30 dag svinjskog karea, 30 dag purećeg bijelog mesa, 1,20 kiselog kupusa, 40 dag pšeničnog ili kukuruznog domaćeg brašna, 4 dag suhe slanine, 5 dag luka, list lovora, 12 suhih šljiva, sol, papar; za salamuru: češnjak, malo vina i ulja.

Nekoliko dana prije natrljajte rebra usitnjenim češnjakom, paprom i solju, pa zalijte s malo vina i ulja. Izvadite iz suhe salamure, pa ispecite u pećnici (45 minuta).
Posebno skuhajte kobasice i buncek, a posebno kuhajte kare u kiselom kupusu, kojem ste dodali papar i lovor. Puretinu narežite na komadiće i nabodite na ražnjiće, pa ispecite na žaru. Skuhajte žgance od pšeničnog ili kukuruznog brašna. Na poslužavnik stavite žgance, oko njih kupus, pa složite narezano meso i kobasice. Oblikujte piramidu od ražnjića puretine, suhih šljiva i listića salate, na vrh učvrstite komadić jabuke. Po žgancima prelijte poprženi luk i kockice suhe slanine, a po kupusu sok od pečenja rebara.

Teletina sa žgancima od heljde

Sastojci: 1 kg telećeg mesa, 30 dag mrkve, 50 dag krumpira, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 10 dag maslaca, 1 dl bijelog vina, 1 žlica brašna, 1 dl octa, sok od jednog limuna, 1 l vode, list lovora, 1 manji celer, 2 korijena peršina, lišće peršina, timijan, papar, sol.

Meso izrežite na komade srednje veličine, stavite u duboku posudu (lonac) i nalijte vode. Dodajte izrezanu zelen, luk izrezan na manje komade, istucan češnjak (isjeckajte i stisnite širom stranom noža, tako su radili dok nije bilo modernih spravica), krumpir izrezan na kriške i sve začine. Posolite i kuhajte dok meso ne omekša. Učinite od maslaca i brašna svijetlu zapršku i umiješajte u jelo. Pustite da provri, zakiselite octom, limunom i vinom, i dodajte kosani peršin. Poslužite sa žgancima.

Na ovaj način možete pripremiti meso živadi, ovčetine i divljači.

Junetina sa suhim šljivama

Sastojci: 6 junećih odrezaka, 1 glavica luka, 5 žlica masti, 20 dag suhih šljiva, 1 dl vina, papar, sol.

Luk iskošite i ispirjajte na masnoći do zlatnožute boje, dodajte odreske i pržite s obje strane. Podlijte vodom i pirjajte dok ne omekšaju. Podlijte vinom. Prije nego je meso gotovo dodajte šljive kojima ste odstranili koštice. Popirjajte sve zajedno i poslužite.

Grofovski odrezak iz Hrvatskog zagorja

Sastojci: 80 dag odrezaka od telećeg buta, 20 dag vrganja ili bukovača, 1 dl vrhnja, 50 dag krumpira, 1 dl mlijeka, sol, papar, 10 dag luka, 60 dag različitog povrća (mahune, grašak, mrkva i sl.) 15 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 dl ulja.

Ispržite istučene i posoljene odreske. Nasjeckani luk ispržite i kad dobije zlatnožutu boju, umiješajte narezane gljive. Pirjajte desetak minuta, maknite s vatre, posolite, popaprite i umiješajte vrhnje. Povrće skuhajte svako posebno. Od mlijeka, brašna, jaja i soli načinite tijesto, umiješajte ribani oguljeni krumpir, promiješajte i ispecite palačinke. Na svaku palačinku stavite odrezak, preklopite i prelijte pirjanim gljivama. Uz to poslužite povrće začinjeno maslacem i popržene valjuške na ulju.

U originalnom naputku umjesto ulja koristila se svinjska mast, a umjesto maslaca (margarina) - putar (maslac).

Svinjska pisanica „Stubica“

Sastojci: 6 komada svinjskih odrezaka od „pisanice“, 24 komada suhih šljiva, 20 dag suhih šljiva za umak, 6 dag maslaca, 3 dag ulja, 0,5 dl zagorske domaće šljivovice, 6 dl kiselog domaćeg vrhnja, 3 dl slatkog vrhnja, ½ vezice peršinova lista, sol, papar, 2 dl bijelog zagorskog vina (zagorska vina su kiselkasta), 30 dag domaćih, širokih, rezanaca.

Šljivama izvadite koštice (24 km.) i nadjenite ih maslacem. Odreske natucite, posolite, nadjenite šljivama, savijte, zatvorite čačkalicama, posolite i popaprite. Ispržite na ulju (u izvornom naputku – masti). Ostale šljive očistite i potopite u vino. Kad pisanice budu pečene, izvadite ih i držite na toplome, a na sok od pečenja dodajte šljive s vinom. Kad vino ukuha, ulijte vrhnje, nakon nekoliko minuta dodajte i šljivovicu. Posolite, popaprite. U umak vratite pečenice, propirjajte, pa poslužite s domaćim rezancima.

Jelo koje je zapisano još u 16. stoljeću u Hrvatskom zagorju. Kuhari, nekadašnjeg zagrebačkog hotela Esplanade, ovim našim starim jelom sudjelovali su na gastronomskoj izložbi **Zlatni kuhar** u Italiji (Bordihgeru).

--

Pečena svinjetina s kestenima

Sastojci: 80 dag svinjske pečenke, 15 dag mesnate suhe slanine, 20 dag vrganja, 1 veća glavica luka, 3 dag masti, 5 dag suhog kruha (namočenog u mlijeko i protisnutog kroz sito), 1 jaje, tanka ploška suhe slanine (dovoljno velika da u nju umotate pečenku), sol, papar, 75 dag kestena i malo goveđe juhe.

Svinjetinu razrežite u veliki odrezak da ga možete saviti. Na rastopljenoj mast ispržite kosani luk s kockicama slanine i dodajte nasjeckane vrganje i kruh. Promiješajte i propirjajte sve zajedno. Dobivenom smjesom nadjenite odrezak, uvijte u roladu, omotajte slaninom i povežite koncem. Pecite u pećnici na malo masti. Pečeno je kad sok, koji se pojavi kad meso ubodete vilicom, postane bezbojan. Kuhane kestene poslažite oko pečenja, otprilike 15 minuta prije nego što je savitak pečen, tako da se i kesteni preprže. Kao prilog poslužite žličnjake od krumpirova tijesta.

Kotleti u vinu

Sastojci: 2 kg svinjskih kotleta, mast, glavica luka, mrkva, zelen peršina, manja glavica celera, 3 dl bijelog vina, papar, sol, malo brašna, kiselo vrhnje.

Kotlete malo istucite i posolite. Zagrijte svinjsku mast i kad se zagrije na njoj prepržite kotlete s obje strane i izvadite. U mast, odnosno sok dodajte isjeckani luk, mrkvu izrezanu na kolute, kosani peršin, izrezan celer, nekoliko zrna papra i sve to pržite uz stalno miješanje. Kad povrće dobije žućkastu boju stavite unutra meso, podlijte vinom i dalje pirjajte. Meso je gotovo kada omekša, izvadite ga i stavite u drugu toplu posudu. U umak dodajte brašno, promiješajte i malo propirjajte. Povrće izvadite, protisnite i vratite natrag u umak. Ukoliko je pregusto dodajte još malo vina, promiješajte i prokuhajte. Na kraju dodajte vrhnje, opet promiješajte, propirjajte i dobivenim umakom prelijte kotlete.

Buncek s borovnicama

Sastojci: 1 svinjski buncek (kračica) od 2 kg, 3 žlice borovnica, masnoća, sol, papar;
prilog: 2 kg kiselog kupusa rezanog na rezance, 2 žlice masti, 10 dag suhe slanine, 1 glavica luka, 4 dl bijelog vina.

Svježi svinjski buncek (kračicu) nabodite s desetak borovnica, posolite, prelijte masnoćom, te pecite jedan sat. Za vrijeme pečenja zalijevajte vlastitim sokom i juhom. Prije nego je pečeno dodajte u umak jedan dio borovnica. U drugoj posudi na masnoći pirjajte kosani luk, suhu slaninu narezanu na kockice, dodajte kupus i ostale borovnice. Podlijte vinom i pirjajte. Kad je gotovo, kupus složite na pladanj, na njega izrezan buncek i prelijte umakom.

Buncek, kobasice sa zeljem

Zagorsko nadjeveno pile s kostenjem (kestenima)

Sastojci: 1 veće pile, 60 dag raznih samoniklih gljiva (ili pečurki/šampinjona), 50 dag očišćenih kuhanih kestena, 1 režanj češnjaka, 2-3 peršinove grančice, 10 dag mljevene svinjetine, 2 žlice ulja, 10 dag mesnate dimljene slanine, 1 žlica rakije, 2,5 dl kokošje juhe, sol, papar.

Popržite posoljeno pile na polovici ulja, okrećući ga da sa svih strana dobije boju. Oljuštite češnjak i nasjeckajte s peršinom. Očišćene gljive krupno narežite pa ispirjajte s uljem i nasjeckanom slaninom. Primiješajte svinjetinu i još malo pržite neprekidno miješajući. Dodajte usitnjeni češnjak s peršinom, kestene i rakiju. Posolite i popaprite, pa stavite u pile. Otvor zatvorite čačkalicama. Stavite u zemljanu ili vatrostalnu posudu, zalijte juhom i pecite 45 minuta u pećnici, zagrijanoj na 190 ºC. Kestenje zagrijte u juhi, složite oko pileta 15 minuta prije nego što je pile pečeno, da se još malo prepeku, i poslužite.

Stari nadjev od kestena: 20 dag skuhanog i oguljenog kestenja pomiješajte s 10 dag mljevenog mesa i 10 dag narezane mesne kobasice. Mješavini dodajte jedan žumanjak i malko u mlijeku namočenog kruha bez kore. Dobivenom smjesom nadjenite pile, gusku, puru i ispecite u pećnici.

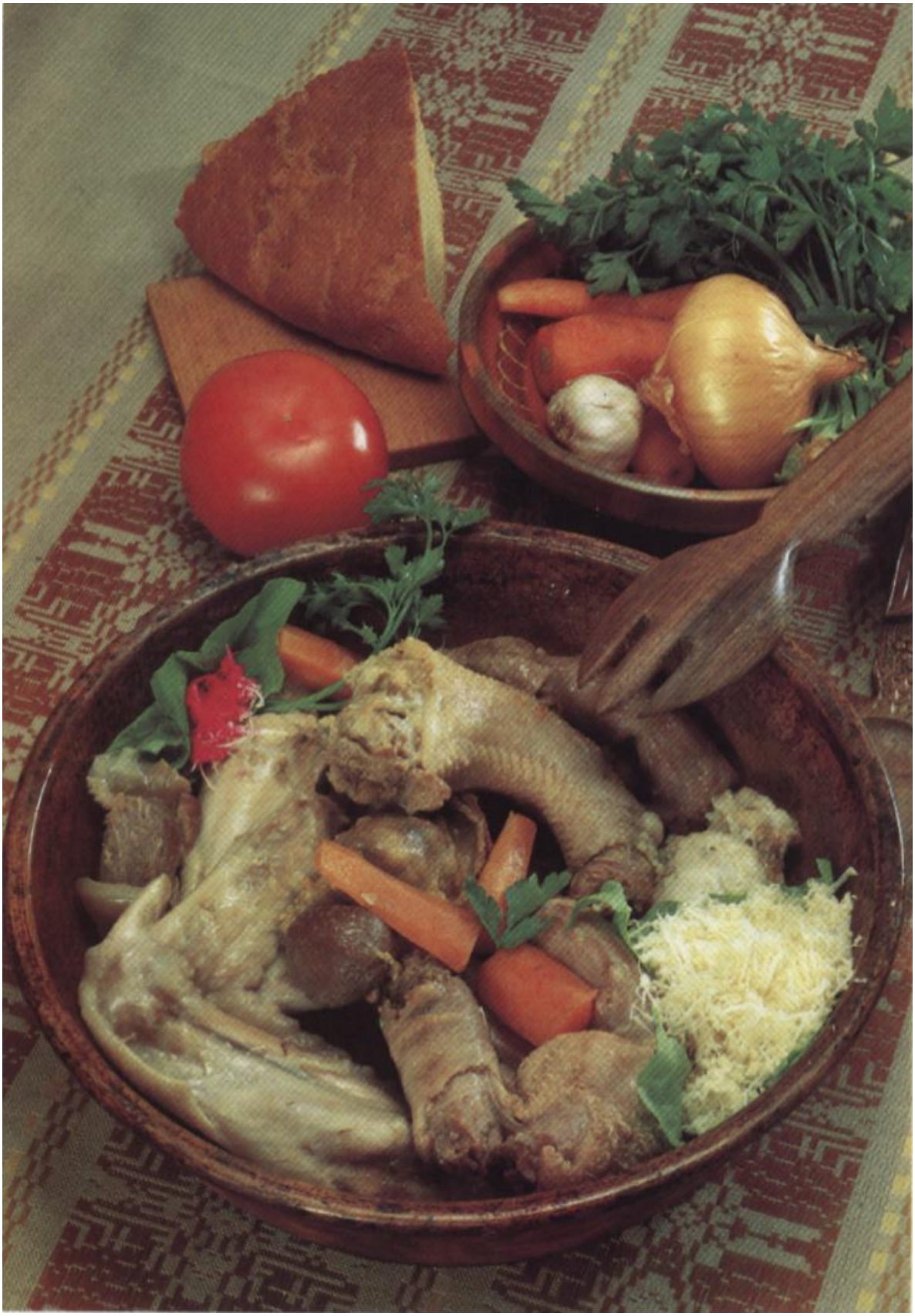
Stanovnici su, još od pamtivijeka, ježince pohranjivali u pijesak i na taj način spremali kestene za kasniju uporabu i nakon nekoliko mjeseci. No, isto tako radili su i „trapove“ ispod drveta. „Ježince“ su zajedno s lišćem nagrnuli na hrpu ispod samog kestena. Tako je stajalo cijele jeseni pa i zime – sve do proljeća. Kad god im je trebao kesten samo bi posegnuli u takav trap. Plodovi su bili svježi kao da su ubrani s drveta. Sva tajna je u tome što takav trap zadržava vlagu u hrpi, jer se ne isušuje. Plodove treba vaditi kroz jednu rupu koja se kasnije ponovo zatvara.

Ovako“hermetički“ zaštićeni plodovi u stanju su da bez posljedica prezime i dočekaju proljetne dane, kad ih treba potrošiti prije nego dođe do klijanja.
Moderni je način konzerviranje u hladnjaku. Pri temperaturi oko ništice i dovoljno vlage održat će se nekoliko mjeseci. Uvelike se konzervira u hladnjacima, uz 10 posto ugljičnog dioksida (CO_2) u zraku očuvat će se mnogo mjeseci.

Kokoš s vrganjima u tijestu

Sastojci: 1 manju ili pola veće kokoši, po 1 komad korijena peršina, mrkve, celera, malo kolerabe, 50 dag graška, 50 dag luka, 1-2 žlice masti, 50 dag vrganja, sol;
Za tijesto: 50 dag brašna, 3 jaja, malo maslaca, žumanjak, sol.

Kokoš izrežite na komade, stavite u posudu i zalijte vodom toliko da sve prekrije. Dodajte usitnjeni korijen zeleni, luk isjeckan i ispržen na masti i posebno na maslacu ispržene vrganje. Na kraju uspite i grašak. Prokuhajte oko pola sata. Tijesto zamijesite s malo vode (kao kad radite rezance) i odijelite u tri dijela. Jedan dio razvaljajte, narežite na šire rezance i osušite u lagano zagrijanoj pećnici. Drugi dio razvaljajte i obložite dno i stranice zemljane posude koju ste prethodno namazali masnoćom i pobrašnili. Treći dio razvaljajte da bude dvostruko veći od posude, premažite masnoćom i presavijte. Ostavite u hladnjaku pola sata. Na dno posude (na tijesto) stavite kokošje meso, pokrijte rezancima, i na kraju luk, povrće i vrganje. Podlijte vodom iz juhe u kojoj ste prokuhali kokoš. Stavite komadić maslaca, pokrijte s trećim dijelom tijesta i dobro priljubite uz stjenke posude. Premažite razmućenim žumancem, probušite na nekoliko mjesta i pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata. Poslužite toplo.



Kokošje meso iz juhe s hrenom

Guska s jabukama i krumpiračom

Sastojci: gusku tešku 3-3,5 kg, 50 dag jabuka, 10 dag oraha, 1 kg krumpira, 3 jaja, 1 dl ulja, 15 dag glatkog brašna, 10 dag maslaca, mljevene crvene paprike, papar, sol.

Očišćenu gusku operite u hladnoj vodi, ocijedite i posolite iznutra. Prelijte vrelom masnoćom i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi. Opranim jabukama izdubite sredinu kako bi

uklonili koštice i ispunite grubo narezanim orasima, stavite oko guske poslije 40-50 minuta pečenja i pecite oko 20 minuta. Luk isjeckajte i ispržite do zlatnožute boje, posolite, popaprite i pospite mljevenom crvenom paprikom.
Krumpir ogulite i izrežite na ploške debljine pola centimetra. Od brašna umijesite tijesto kao za savijaču i u podmazanu posudu stavite red tijesta, red krumpira i luka sve visoko oko 3 cm. To je krumpirača. Zamastite masnoćom od guske i ispecite u pećnici.
Poslužite uz gusku i jabuke.

Pečena patka nadjevena hajdinskom kašom

Sastojci: 1 patka (3.3,5 kg), 10 dag pačjih jetrica, 20 dag hajdinske kaše, 1 glavica luka, 10 dag svinjske masti, papar, sol, lišće peršina.

Očišćenu patku nasolite nekoliko sati prije pečenja. Hajdinsku kašu preberite, operite u mlakoj vodi i kratko prokuhajte u zasoljenoj vodi. Na masnoći popirjajte sitno kosani luk i nasjeckana jetrica. Začinite, dodajte prokuhanu kašu i kosani peršin i sve zajedno još malo

popirjate. Pripremljenom smjesom nadjenite patku i pecite je oko 1,5 sat, podlijevajući je vlastitim sokom i juhom. Kada je patka pečena, rasijecite je, nadjev izrežite na ploške i složite oko patke.
Kao prilog poslužite savijaču od svježeg kupusa i pečeni krumpir.

Pečeni kopun

Sastojci: 1 kopun, 30 dag slanine, sol, papar, ribani ovčji sir.

Očistite kopuna, obložite ga iznutra slaninom i ostavite da stoji 1 dan u hladnjaku. Prije nego što ćete ga peći, posolite ga i popaprite iznutra i izvana. Najprije ga pirjajte u vlastitom soku na tavi, a zatim u pećnici na umjerenoj vatri. Prije nego što ga iznesete na stol, pospite ga ribanim sirom.

Kopuni su mladi kokotići; najbolji su od studenog do travnja, imaju ukusnije meso od purana. Nekad su smatrani osobitom poslasticom.

Kako su se naši ilustrissimusi (nekadašnji počasni naslov za gospodstvo; feudalna titula počasni naslov; presvijetli, velecijenjeni, najodličniji) gostili u Hrvatskom zagorju, „pod starim krovovima“, opisao je Ksaver Šandor Gjalski u svojim pripovijetkama (pravo ime i prezime hrv. književnika – Ljubomil Tito Babić; Gredice, kraj Zaboka 26.10.1854. – Gredice , 6.2. 1935.; Zbirke priča Pod starim krovovima, Iz varmedjinskih dana, Diljem domovine, romani U novom dvoru, Na rođenoj grudi, ..).

„Dvije su im velike radosti ispunjavale zimske noći oko Božića: kartanje partije taroka i pečeni kopun. Tarokiralo se uz latinske sentence i doskočice, sve do one zlokobne: - Pagat ultimo - posljednji plaća!“

Ali bi i najbučnije društvo umuknulo čim bi se na stol iznio pečeni kopun, okružen znalački probranim prilozima, da bi žeđ bila potpuna, a vino prijalo zamamnije. Kopuna više nema ni za Božić, iako je nekada svaka vještija domaćica nekoć znala sve o kopunizaciji. Bilo je priručnika za domaćinstvo s praktičnom uputom za jednostavni zahvat između pjetlićevih rebara. Okretni ženski prsti svinutim bi škaricama, iza rebara, odvojili muškost i pernatog nesuđenog pašu pretvorili u eunuha, na radost zimskih zavodnika pri gozbi.“

Tarok, tal. tarocco – kartaška igra; igraju tri igrača sa 78, 54 ili 38 posebnih karata, duže nego obične; igra je bila raširena u Italiji, Austriji i Njemačkoj.

Kopun - u Držićevo doba, kako nam kazuje Pomet, svježeg kopuna su najprije nadijevali jarebicama, bademima, smokvama, grožđicama i raznim mirodijama. Okružili komadom mlade teletine i stražnjom zečjom polovicom, sve nadijevano slaninom, posuto klinčićima i dopunjeno kosovima. Tako pripremljeno meso potom se na tiho peklo, odnosno sufrižal, uz dolijevanje vina. Uz jelo je obavezno bio i sir, (i usoljen, kojeg su najčešće jeli pomorci na svojim putovanjima, ili od mlaćenice).

Ksaver Šandor Đalski (Gjalski)
(Ljubomir Tito Josip Babić)

Dvorac Gjalski

današnji izgled dvorca

Kopun s umacima
(kako su ga pripremali u zagorskim dvorcima i kurijama)

Sastojci: 1 kopun težak otprilike 2 kg, 1 poriluk, 1 glavica luka, 2 mrkve, 2 lista lovora, 1 grančica majčine dušice, 1 klinčić, ½ vezice peršinovog lista, 2 celerove grančice, 2 dl slatkog vrhnja, ½ limuna, 1 žličica samoborske muštarde, 1 žlica vrlo blagog senfa, 1 žličica vinjaka, 1 svežnjić vlasca, 2 češnja češnjaka, 2 slana inćuna, mekani dio peciva, vinski ocat, 45 dag rajčice, 1 tvrdo skuhani žumanjak, 1 žlica usoljenih kapara, šećer, ulje, sol.

U veliki lonac stavite hladnu vodu, oguljenu glavicu luka, klinčić, narezani poriluk i svežnjić začinskog bilja (celer, lovor, majčinu dušicu i nekoliko grančica peršina; najbolje je staviti u gazu, jer se kasnije lakše izvadi). Kad voda provri, dodajte kopun i sol. Čim opet provri, poklopite, smanjite temperaturu i kuhajte na srednje jakoj vatri, oko 1,5 sat. Tijekom kuhanja povremeno odstranite pjenu s površine.
Umak napravite na slijedeći način: očišćene i nasjeckane rajčice posolite i kuhajte pola sata s 4 žlice ulja. Dodajte malo šećera, po želji i octa. Kuhajte još 5 minuta i tik pred posluživanje pospite žumanjkom, koji ste zdrobili vilicom.
Drugi umak: na mekani dio peciva nalijte 3 žlice octa. Dobro isperite pod mlazom vode inćune i kapare, da odstranite slanost. Nasjeckajte ih s peršinom i primiješajte iscijeđeno pecivo i malo ulja da se sve poveže.
Treći umak: istucite posoljeno vrhnje i primiješajte procijeđenom limunovu soku. Ostavite da odleži pola sata, pa dobro izmiješajte s vinjakom, obje vrste senfa i na kraju s kosanim vlascem.
Narežite skuhanog kopuna i poslužite s povrćem iz juhe i umacima.

ili

nadjeveni kopun u umaku

Sastojci: 1 kopun od 2,5 kg, 1 l mlijeka; nadjev: 5 dag kuhane šunke, 5 kriški kruha, 20 dag kosane teletine, 3 jaja, jetrica kopuna, 10 dag brašna, 2 lista lovora, 3 klinčića, 5 borovnica, malo ulja, kokošja ili gusja mast za premazivanje;
umak: 4 žlice maslaca, 7 dag narezanih badema, 1 žlica brašna, 2,5 dl kokošjeg temeljca, 7 dag blanširanih grožđica, šećer, cimet, muškatni oraščić;
umak od jaja: 2 tučena žumanca, 1 dl bistre juhe, žličica mažurana, žlica maslaca, žlica kosanog peršina, sol, papar;
umak od oraha: 5 dag suhih žemlji, 5 dag maslaca, 5 žlica mlijeka pomiješanog s malo vinskog octa i bistre juhe, 5 dag usitnjenih oraha, 10-15 grožđica.

Očišćenog kopuna operite u mlijeku. Posolite i ostavite ga da odstoji. Iskošite teletinu, jetrica i šunku. Kriške kruha namočite u mlijeku, usitnite rukom i dodajte smjesi. Dodajte usitnjeni lovor, klinčiće, borovnice i povežite jajima. Smjesu još jednom iskošite. Posolite i popaprite, dodajte brašno i promiješajte. Nadjenite trbušnu šupljinu, nadjev stavite i ispod kože krila i zabataka. Zatvorite koncem ili čačkalicama i pecite u pećnici na 200 ºC, oko 1,5 sat. Dvadeset minuta prije kraja izvadite i prelijte vrelom guščjom ili kokošjom masti. Još malo zapecite. Poslužite s umacima, pirjanim povrćem ili mlincima.

Zagorski puran s kostanjem

Sastojci: purana od 4 kg; nadjev: puranova iznutrica, 1 kg mesnatih kobasica, 3 dag kockica jabuke – renete, 5-6 suhih šljiva (bez koštice) osvježenih u vodi, 15-20 oljuštenih kestena pečenih u pećnici bar 15 minuta, sredina kruha natopljena mlijekom, maslac, ružmarin i kadulja (žalfija); nekoliko odrezaka prošarane slanine.

Iskošite puranovi iznutricu, oguljene mesne kobasice i slaninu. Mješavini dodajte očišćene i na kockice izrezane jabuke, suhe šljive, kestene. Kruh namočen u mlijeku. Sve dobro izmiješajte i nadjenite purana zajedno s maslacem, ružmarinom i žalfijom. Oba otvora zašijte i prsa obložite s nekoliko odrezaka prošarane slanine. Tako priređenog purana stavite u posudu omazanu maslacem i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici. Dopola ispečenog posolite, povremeno okrenite i zalijevajte dobivenim sokom. Pred kraj skinite s prsa odreske slanine i dopecite da dobije lijepu koricu.

Zagorski puran uzgaja se kontinuirano od 16. stoljeća (kao dar biskupa Santo Dominga, Geraldinija 1523 godine; Alessandro Geraldini; Amelia, Italija 1455. – Santo Domingo 1525.), uz povremena križanja s europskim pasminama. Uzgojno je područje Hrvatsko zagorje, odnosno Krapinsko-zagorska, veći dio Varaždinske i sjeverozapadni dijelovi Zagrebačke županije. Odrasli su purani prosječne težine od 6 do 8 kilograma, a purice oko 4 kilograma. Tradicionalno se uzgajaju na otvorenom prostoru, uglavnom na livadama, u voćnjacima i šumarcima.

Početkom 20 stoljeća bio je vrlo tražen na kraljevskim dvorovima (kao blagdanski specijalitet) u Londonu i Beču, zatim u Njemačkoj, Italiji i Švicarskoj, kamo je putovao vlakom, zamrznut u ledu. Uzgojen u malim jatima koji su se hranili slobodno krećući livadama, voćnjacima, šumarcima, bila je tajna njihovog cijenjenog mesa. Pet sojeva zagorskog purana: bronČani, sivi, svijetli, crni i žuti, bili su različiti samo po boji perja, dok je meso bilo jednakog okusa. Dr. E. Mayerhofer, prije sedamdeset godina, govori o sedmerostrukoj vrsti mesa odnosno „puretini s okusom govedine, teletine i svinjetine, na bataku zamamno je čvrsto, na prsima nježno bijelo, a područja sa strane i vrat namijenjena sladokuscima zbog malo masnijeg mesa“.

Purica s mlincima

Sastojci: purica od 4,5 kg, 20 dag masti, 5 dag soli, papar, 3 dl vode za podlijevanje, mlinci.

Puricu nekoliko sati prije pečenja izvana i iznutra natrljajte solju i paprom. Zagrijte mast i prelijte je preko purice. Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 ºC. Uz stalno podlijevanje vlastitim sokom i vodom, pecite oko 2,5 sata. Mlince „pufurite“ (prelijte) kipućom vodom, ocijedite, ostavite da odstoje 15 minuta i dodajte mast od pečene purice. Možete mlince stavite i posudu u kojoj ste pekli puricu nakon što ste je izrezali na prikladne komade.

Zagorski odrezak

Sastojci: 10 dag suhe slanine, 1,8 kg purećih prsa, 50 dag pileće ili pureće jetre, 5 dag luka, 10 jaja, 1,2 kg boba, 2 dl kiselog vrhnja, limun, masnoće, papar, sol, peršin, brašno, 1 kg vrganja.

Pureća prsa oblikujte u odreske, potucite i posolite. Jetrica izrežite na ploške i pirjajte na kosanom luku, začinite, te povežite razmućenim jajima – cvrtjem (5 jaja). Tako pripremljeni nadjev stavite na rub odreska, zamotajte, umočite u brašno i razmućena jaja i ispržite u dubokoj masnoći (nekada se to radilo na masti).
Prilozi: vrganje popirjate na kosanom luku, povežite kiselim vrhnjem.

„Abšmalcani bob“ - mladi bob skuhajte, ocijedite, dodajte pirjani luk narezan na ploške, prženu slaninu narezanu na kockice, crvenu mljevenu papriku. Po želji začinite i kosanim češnjakom, peršinom. Dobro izmiješajte te zapecite u zemljanoj posudi.
Posluživanje: odrezak u sredinu tanjura, zapečeni bob s jedne strane, a vrganje s druge strane. Ukrasite ploškama limuna i kosanim peršinom.
No, isto tako možete poslužiti, kad je veliko društvo, u zemljanim posudama u kojima ste pripravili jelo.

Abšmalcati – ispravno apšmalcati; pržiti do mjere koju traži određeni postupak kojim se nešto priređuje na poseban način: zapržiti, začiniti, zamastiti.

Grah s vrhnjem

Sastojci: 1 kg graha, 8 dag masti, 35 dag luka, 2 dl vrhnja.

Skuhani grah ocijedite, posolite i ostavite da se malo hladi. Na masti popržite luk, dolijte vrhnje, ostavite da malo prekipi te prelijte preko graha. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Vodu u kojoj se kuhao grah opet možete iskoristiti kao grah juhu uz dodatak ukuhanog tijesta. U juhu možete umutiti i desetak propasiranih zrna graha, kakao bi bila gušća.
Grah možete pripremiti i malo drugačije: popržite luk i na njega stavite grah, pospite krušnim mrvicama, malo podlijte juhom ili vrućom vodom, popirjate i poslužite uz zelenu salatu.

Zapečeni grašak

Sastojci: 80 dag mladog graška, 8 dag maslaca, 1 žlica kosanog peršina, 2 jaja, 3 dl kiselog vrhnja, 1 žlica krušnih mrvica, 8 dag tvrdog sira, papar, sol.

Oprani grašak skuhajte u malo posoljenoj vodi i kada je kuhan ocijedite ga. U posudu stavite maslac i malo zagrijte, dodajte grašak, posolite, malo popaprite i promiješajte. Pospite kosanim peršinom, prelijte razmućenim jajima s kiselim vrhnjem, pospite mrvicama i usitnjenim sirom. Pecite u pećnici dok ne porumeni.

Pečena heljdina kaša s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag heljdine kaše, 1 l mlijeka, 1 jaje, 1 dl kiselog vrhnja, 6 dag svježeg kravljeg sira, masnoća, sol.

Kašu skuhajte u posoljenom mlijeku tako da lagano vri i što bolje nabuja. Kada se skuha pustite da se ohladi. Jaje pjenasto razmutite i dodajte sir i vrhnje. Pomiješajte s kašom i stavite u zamašćenu posudu. Pecite i kad se stvori tanka korica, jelo je gotovo. Po želji u ovako pripremljenu kašu možete dodati i malo šećera.

Pečeni krumpir s vrhnjem

Sastojci: 50 dag krumpira, 2 dl kiselog vrhnja, mast, sol.

Krumpir izrežite na tanje ploške i stavite u zamašćenu posudu. Svaki red malo posolite i zamastite. Prelijte vrhnjem i zapecite u zagrijanoj pećnici da dobije lijepu tamnu koricu.

Kiseli kupus s grahom

Sastojci: 70 dag kiselog kupusa, 15 dag graha, 6 žlica ulja, 1 glavica luka, kumin, sol.

Namočeni grah skuhajte dok ne bude mekan. Kiseli kupus izrežite na rezance i ispirjajte. Na zagrijanom ulju zažutite kosani luk, dodajte pirjani kupus, grah, kumin i po želji malo ljute papričice. Posolite, pomiješajte, stavite u posudu i zapecite u pećnici 20-30 minuta.

Kiseli kupus u kojem se kuhalo obilje dimljene svinjetine, nekada je bilo obavezno blagdansko jelo, danas prevladava – sarma.

Kisela repa s grahom

Sastojci: 50 dag kiselem repe, 20 dag bijelog graha, 20 dag slanine, 2 glavice luka, 2 češnj a češnjaka, 10 dag svinjske masti, 2 žlice glatkog brašna, 5 dag mljevene slatke paprike, 2 lista lovora, sol, papar.

Na svinjskoj masti prepržite sitno sjeckani luk, dodajte sjeckani češnjak i lovorov list, kiselu repu, te podlijte s 2 litre tople vode. Dodajte slaninu u komadu i kuhajte oko 1 sat. Dodajte oprani i ocijeđeni grah iz konzerve. Na kraju dodajte mješavinu brašna, crvene paprike u 1 dl hladne vode. Pazite da nema grudica. Posolite i poparite i prokuhajte još 10 minuta.

Krumpir sa čvarcima

Sastojci: krumpir, čvarci.

Krumpir operite, skuhajte, ocijedite, ogulite, izrežite na kolitiće i složite da na dva prsta debeli sloj u lim)pleh, tepsiju). Polijte ugrijanim čvarcima, na čvarke stavite red krumpira, na krumpir čvarke i tako dok složite da lim bude pun. Sve prepecite u srednje zagrijanoj pećnici oko 10 minuta. Poslužite uz kiselo zelje, kiselu repu, prisiljneo zelje ili kao samostalno jelo uz salatu.

Umaci

Umak od brusnica (borovka, vrisinja, brašnjača, crvena borovnica)

Sastojci: 15 dag brusnica, 2 dl vode, šećer.

Brusnice očistite, operite, skuhajte i protisnite. Dodajte šećer, malo razrijedite vodom i prokuhajte. Poslužite uz divljač i puretinu.

Umak od vrganja

Sastojci: 15 dag vrganja, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag maslaca, 6 dag brašna, sol, papar, lišće peršina, 5 dag luka vlasca.

Vrganje izrežite na listiće i ispržite na maslacu zajedno s kosanim peršinom. Posolite i pomalo podlijte juhom. Kada prokuha dodajte brašno i kuhajte, dolijte hladne vode, posolite, popaprite, i prije posluživanja umiješajte kiselo vrhnje i kosani vlasac.

Umak od graha

Sastojci: 40 dag graha, ocat, brašno, masnoća, kosani vlasac, papar, sol.

Grah prokuhajte u malo vode dok ne omekša. Procijedite ga i dodajte na učinjeni zapržak, posolite, zaoctite, popaprite i podlijte s malo vode. Prokuhajte i na kraju umiješajte kosani vlasac.

Umak od grožđa

Sastojci: 2 šake zrelih bobica grožđa, 1 l mošta, 1 žlica masti, 1 žlica šećera, 2 žlice brašna, 1 žlica krušnih mrvica, sol.

Na masti popržite šećer, dodajte brašno, mrvice i učinite svijetlu zaprsku. Dolijte mošt i kuhajte dok ne dobijete gustoću po želji. Za vrijeme kuhanja dodajte malo šećera i soli ako treba začiniti. Uspite bobice grožđa i na laganoj vatri prokuhajte, pazite da se bobice ne raspadnu. Poslužite uz kuhano ili pečeno meso.

Salate

Salata od graha sa slaninom

Sastojci: 50 dag kuhanog sitnijeg bijelog graha, 1 glavica luka, 1 češanj češnjaka, 6-8 žlica octa, ½ žličice mažurana, 12 dag suhe mesnate slanine, 1 žlica ulja, lišće peršina, papar, sol.

Luk i češnjak izrežite, pomiješajte s octom, soli, paprom i mažuranom. Umiješajte s grahom i pustite da odstoji pola sata. Slaninu sitno isjeckajte i dobro prepržite na malo masnoće. Pomiješajte zajedno slaninu, masnoću od slanine i grah. Začinite solju i paprom, pospite kosanim peršinom i poslužite.

Salati možete dodati i oguljenu i sitno izrezanu povrtnicu, začiniti možete bućinim uljem.

Salata od heljde

Sastojci: 12 dag heljdine kaše, 6 dl vode, 1-2 poriluka, 1 jabuka (kisela), sok 1 limuna, malo šećera, mljevene crvene paprike, 2 žlice ulja, papar, sol.

Kašu skuhajte u vodi i pustite da se ohladi. Oprani poriluk izrežite na tanke rezance, jabuku ogulite i izrežite na kockice. Sve sastojke izmiješajte i prelijte mješavinom limunova soka, šećera, soli, papra, crvene mljevene paprike i ulja.

Salata od luka

Sastojci: 1 kg luka, ½ dl vinskog octa, ½ dl bućinog ulja, sol, papar.

Luk izrežite na tanke rezance, posolite, popaprite i ostavite da odleži neko vrijeme. Nakon toga začinite ga bućinim uljem i octom.

Salata od mahuna

Sastojci: 0,5 kg mahuna, ulje, ocat, sol, papar, češanj češnjaka, peršin, kopar.

Mahune skuhajte u osoljenoj vodi. Ocijedite, ostavite da otkapaju. Začinite po ukusu. Pospite kosanim peršinom i koprom. Po želji možete ukrasiti kolutima tvrdo kuhanim jajima.

Salata od poriluka

Sastojci: poriluk, 2 kuhana jaja, ocat, ulje, sol.

Oprani poriluk izrežite na komade duljine 2 cm, posolite i ostavite da odstoji. Bjelance izrežite na kockice, žumance izgnječite i promiješajte s ocijeđenim porilukom, Začinite i poslužite.

Kolači - slastice

Jabuke s vinom

Sastojci: 1 kg jabuka, 3 dl crnog vina, 10 dag šećera.

Jabuke očistite i izdubite. U posudi zakuhajte vino i šećer. Dodajte jabuke. Kuhajte oko pola sata da jabuke omekšaju, zatim ih stavite u prikladnu posudu i prelijte sirupom od vina. Čuvajte na hladnom mjestu.

Slani kolač s čvarcima

50 dag brašna, 3 dag kvasca, 1 žlica soli, 2,5 dl mlijeka, 50 dag čvaraka, malo kiselog vrhnja.

Usitnjeni kvasac umiješajte u malo toplog mlijeka, dodajte malo brašna i stavite na toplo da se digne. Zamijesite tijesto i ostavite na toplom da uzađe. Razvaljajte u krug, stavite u zamašćenu i pobrašnjenu zemljanu posudu (medenicu), pospite čvarcima, premažite vrhnjem i ostavite ponovo na toplom da se digne (uzađe). Pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici na 200 ºC.

Repnjača

Sastojci: 1,10 kg svježe repe, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 40 dag brašna, 5 dag ulja, 4 jaja, maslac, sol, 1,5 dl tople vode;

Nadjev: očišćenu repu naribajte na rezance, posolite i stisnite rukama. Dodajte sir, jaja, sol i pažljivo promiješajte. Nadjev stavite na rub tijesta.
Od brašna, tople vode, soli i ulja umijesite žilavo tijesto, izrađujte ga dok se ne pojave mjehurići. Gotovo tijesto položite na pobrašnjenu dasku, premažite uljem i ostavite stajati najmanje pola sata. Na pobrašnjenom stolnjaku tijesto razvaljajte po duljini stola i prstima razvlačite dok ne postane posve tanko i prozirno. Rub tijesta odrežite, a tijesto ostavite da se malo posuši. Poprskajte ga rastopljenim maslacem i uz duži rub tijesta slažite nadjev. Pomoću stolnjaka tijesto smotajte u savijaču i režite je prema dužini lima za pečenje. Lim premažite masnoćom, a zatim slažite komade savijače, razmaknute dva centimetra. Premažite rastopljenim maslacem i pecite.

Ružice

Sastojci: 15 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag brašna, 15 dag maslaca, 10 dag marmelade, 2 dag šećera.

Svježi kravlji sir protisnite krio sito, zatim izmiješajte zagrijani maslac s brašnom. Od brašna, maslaca i sira umijesite glatko tijesto i ostavite da odstoji 30 minuta. Potom razvaljajte, izrežite u kvadratiće i preklopite svaki kvadratić tijesta dijagonalno. Stavite u podmazani i pobrašnjeni lim, i zapecite u pećnici. Kad su ružice pečene u sredinu svake stavite malo marmelade i pospite šećerom.

Valjušci s makom

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag brašna, maslac, griz, 1 jaje, sol; za posipanje: 10 dag maslaca, 10 dag mljevenog maka, 10 dag šećera.

Krumpir skuhajte i ogulite. Protisnite i s brašnom, grizom maslacem, jajem i solju izradite glatko tijesto. Tijesto podijelite i oblikujte valjuške debele kao palac. Valjuške kuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju. Ocijedite ih i prelijte rastopljenim maslacem, makom i šećerom.

Bidra

Sastojci za tijesto: 1 kg brašna, 0,5 l mlijeka, 1 kocka kvasca, malo šećera, sol, 1 jaje, 1 dl kokošje masti ili ulja, 10 dag maslaca;
za nadjev od oraha: 30 dag oraha, 3 bjelanca, 6 žlica šećera, korice od ½ limuna;
za nadjev od maka: 30 dag maka, 3 bjelanca, 6 žlica šećera, 1 žlica ruma;
žumance za premazivanje.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, dodajte još 1 dl vode, dobro istucite i ostavite da malo uzađe. Premijesite i ostavite da opet uzađe. Ponovite to tri puta, a onda razvaljajte. U međuvremenu za nadjev istucite čvrst snijeg i umiješajte ostale sastojke. Zavijte tijesto kao za makovnjaču ili orehnjaču i stavite u zemljani kalup – **bidru**. Premažite žumancem. Kad još jednom uzađe, stavite u srednje zagrijanu pećnicu i na srednjoj temperaturi pecite 1 sat. Ostavite u kalupu da napola ohladi i poslužite.

---

bidra

Makoći

Sastojci: dizano tijesto, 20 dag meda, 10 dag mljevenog maka, 2 dl vode.

Zamijesite dizano tijesto o ostavite na toplome mjestu 30 minuta. Razvaljajte rukom u roladu promjera 6-7 cm te narežite na ploške debele 3cm. Posipajte lim brašnom, te složite ploške na lim. Ostavite na toplome 25-30 minuta. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180-200 ºC 15 minuta (dok ne dobiju lijepu boju). U posudu stavite 2 dl vode i 20 dag meda, prokuhajte i zalijte makoće i posipajte mljevenim makom. Poslužite toplo.

Makovo mlijeko

Sastojci: 50 dag maka, 5 l vode, 25 dag šećera.

Mak močite nekoliko sati u vodi. Zatim vodu ocijedite, a mak malo prokuhajte u vreloj vodi. Zatim cjediljkom mak izvadite iz vode, stucite i protisnite kroz sito u vodu u kojoj je prokuhan. Napitak zasladite šećerom i dobro izmiješajte. Pije se hladno.

Kuruzna zlijevka

Sastojci: 1 l mlijeka,2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 5 žlica svježeg kravljeg sira, 4-5 žlica kukuruznog brašna, šećera i soli po okusu, mast.

Sve sastojke spojite, dobro izmiješajte i ulijte u plitki lim („protvan“) koji ste prethodno premazali mašću. Zljevku pecite oko 45 minuta, na 150 oC. Najukusnija je pečena u „rolu“ (pećnici) na drva, na laganoj vatri. Pečenu zljevku, po želji, premažite maslacem („putrom“) i pospite šećerom ili premažite domaćim pekmezom, po želji.

---

ili II. inačica:

Sastojci:2 jaja, 2 dl mlijeka, 2 dl domaćeg vrhnja (1 dl kao sastojak a 1 dl za *prošarati* po zlijevki (zlevki) prije pećenja), sol, 2 žlice masti za mazanje lima (pleha) 3 žlice mljevenih oraha, 2 ribane jabuke, 10 dag domaćeg kukuruznog brašna. 5 dag šećera.

Sve sastojke spojite i dobro izmiješajte, prelijtev u podmazani li, odozgo prošarajte vrhnjem i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC.

Loborska koruzna zljevka

Sastojci: 3 jaja, 2 dag maslaca,1 žličica šećera, 1 žličica soli, 50 dag kukuruznog brašna, 5 dl mlijeka, 3 jabuke, 2 dl kiselog vrhnja, 1 prašak za pecivo.

Jaja, maslac, šećer i sol izmiješajte, dodajte kiselo vrhnje, kukuruzno brašno, naribane jabuke, prašak za pecivo i mlijeko. Izmiješanu jednoličnu smjesu ulijte u manji namašćen lim i pecite na 200 ºC oko 45 min.

Tenka gibanica

Sastojci: *za tijesto*: 25 dag oštrog brašna,1,5 dl mlijeka, 0,5 dl ulja, malo soli, *za nadjev*: 1 kg svježeg sira, 1 dl vrhnja, 10 dag maslaca, 5 jaja, 1 dl bijelog griza, 1 jušna žlica šećera, 1 čajna žličica soli.

Od navedenih sastojaka zamijesite tijesto. Ostavite pola sata da se odmori. U međuvremenu dobro pomiješajte sastojke za nadjev. Tijesto tanko razvaljajte i rasporedite na namašćen lim (donji sloj tijesta mora biti deblji od gornjeg). Na njega rasporedite nadjev (možete kombinirati sir i svježe zelje izrezano na tanko), prekrijte drugim tanje razvučenim tijestom, preko njega stavite nekoliko komadića maslaca narezan na tanke listiće ili masti (kao što se nekada radilo). Rubove donjeg tijesta prebacite preko gornjeg i prstima malo utisnite da nadjev ne bi izlazio, premažite žumancem pa pecite 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva i zadnjih 10 minuta na temperaturi 200 oC.

Tenka gibanica kako su je nekad pripremali, kolač koji se najčešće priprema jer je u pripremi trebalo minimalna količina namirnica:

Pšenično brašno, svinjska mast, malo kiselog vrhnja, sol te mlaka voda kojom treba umijesiti glatko tijesto, razvaljajte na okruglo ili četvrtasto, rubove uvrnite i u sredinu stavite nadjev od sira, vrhnja i jaja, a odozgora premažite jajem te stavite nekoliko komadića putra. Tako pripremljenu tenku gibaniocu stavite na listove loze i pecite u krušnoj peći. Sve su se količine uzimale od oka i po iskustvu domaćice.

Mjera za pleh veličine 30cm x 40cm. Potrebno je 60 dag oštrog brašna, 1 margarin, sol. Zamijesite 2 dl mlake vode dok se ne dobijte glatko tijesto koje ne smije biti ni pretvrdo, ni premekano. Pripremljeno tijesto razvaljajte na dasci da bude veće od pleha u kojem ćemo peći. Kada ste tijesto stavili u pleh, rukom ga poravnajte, a krajeve pustite da vise van pleha.
Nadjev: 60 – 80 dag svježeg kravljeg sira, malo kiselog vrhnja, 3 jaja, 2 žlice bijelog griza, soli po ukusu (može šećera tko voli slatku tenku gibanicu). Sir, vrhnje, griz, jaja, sol dobro promiješajte i razmažite preko tijesta. Rubove koji vise preko pleha savijte i napravite rub. Sve odozgora premažite razmućenim jajem, na to stavite izrezane komadiće maslaca i stavite peći. Pečeno izrežite na četvrtaste komadiće. Najukusnija je kad se jede mlako.

Cvetlinska gibanica

Sastojci za tijesto: 250 g pšeničnog brašna jedna kocka svježeg kvasca1,5 dl mlijeka1 žličica šećera maslac za premazivanje sol Sastojci za nadjev: 150 g kukuruzne krupice, 400 g svježeg sira2,5 dl kiselog vrhnja2 jaja2,5 dl mlijeka sol

Izmrvite kvas, dodajte malo brašna, jednu žlicu šećera, zalijte mlakim mlijekom i pustite da se nadiže. Preostalo brašno prosijati u posudu, posoliti, dodati dignuti kvas i umijesiti tijesto. Ostaviti ga pola sata na toplome. U međuvremenu pripremite nadjev. Na mlijeku ukuhajte kukuruznu krupicu, dodajte polovicu jaja, posolite i pustite da se malo ohladi. Nadjev mora biti rahli, ne pretvrdi. Tijesto razvaljajte i položite na maslacem premazanu tepsiju, a rubove malo podignite. Premažite nadjevom od kukuruzne krupice. Na to posipite sir, sve zalijte vrhnjem pomiješanim s ostalim jajima i pecite u pećnici.

Vidovečki gibanek

Sastojci *za tijesto*: 15 dag pšeničnog brašna,15 dag domaćeg heljdinog brašna, pola jaja, 5 dag maslaca, 1 dl kiselog vrhnja, sol; *nadjev*: 1,2 kg svježeg sira, 5 dl kiselog vrhnja, 1 kg tikve (buče), 3 žemlje, 4 jaja, sol.

Na ploči pomiješajte jedno i drugo brašno, posolite. U sredini napravimo prostor u koji stavite jaja, vrhnje i maslac, i vode koliko je potrebno da zamijesite tijesto. Ostavite da se odmori pola sata.
Za nadjev naribajte tikve, posolite da puste vodu i dobro ocijedite. U sir dodajte jaja, malo vrhnja, namočene i ocijeđene žemlje, tikve, posolite i dobro promiješajte.
Tijesto razdijelite na tri komada i razvlačite ga na veličinu *cimpleta*. Cimplet dobro namažite maslacem i stavite prvi komad tijesta. Poškropite rastopljenim maslacem, namažite nadjevom i ponavljajte dok ne potrošite sve tijesto i nadjev. Gibanek narežite na komade željene veličine i premažite preostalim vrhnjem. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC, 45 minuta.

Lončarski proizvodi s tradicijskim oblicima posuda za pripremu pohranu hrane

Cimpet

Mlinčani kolač

Sastojci: 1 kg glatkog brašna, 1 žličica, svinjska mast, 0,5 dl mlijeka, 0,5 dl vode.

Brašno stavite na dasku za miješanje tijesta (ili na stol), oblikujte brašno kao vulkan (u sredini napravite „rupu“), i podlijte miješavinom tople vode i mlakog mlijeka. Lagano sve izmiješajte prstima u glatko tijesto. Valjkom za tijesto razvaljajte tijesto na tano (debljinu 2-3 mm.) Ovako oblikovani mlinac premažite mašću (ne otpoljenom masti već krutom kao kad mažete mast na kruh). Preklopite tijesto, i opet ga razvaljajte. Postupak ponovite nekoliko puta (premažite mašću i razvaljajte). Što više slojeva (preklopa) to je mlinčani kolač bolji., tj. tijesto je lisnatije. Sveki put kad ga premažete i preklopite prekrijet ga čistom kuhinjskom krpom i ostavite barem 15 minuta da odleži. Premažite posudu za pečenje (lim, protvan, tepsiju) mašću i u njega poloćite tijesto. Peče se u peći na drva ili krušnoj peći, 20 do 30 minuta na temperaturi 200 ºC Tijekom pećenja se osjeti miris budućeg kolača. Izrežite ga na kocke i poslužite.

Postupak izrade ovog kolača vrlo je sličan izradi salenjaka. Izvorni kolač Lepoglavske Vesi, mlinčani kolač poslužuje se topa i hladan, obično se pripremao težacima pred odlazak na polje (rad). Priliko rezanja toplog kolača korica je hrskava a unutarnji listovi sočni. Hladn kolač nije hrskav i prilokm konzumacije je „teži“ ali uvijek ukusan i mirisan.

Pogača luciščak

Bezmasna pogača *luciščak* ili *lucin kolač* nekada su domaćice mijesile na dan sv. Lucije, prije zore ili u rano svitanje, prije izlaska sunca. Naziv se može tumačiti kao izvedenica od imena sv. Lucije u narodu zvane Luca. Pogača se radi bez kvasa, od brašna različitog žita. Najčešće se koristila mješavina raži, kukuruza, pšenice, graha, *koščica*, lana i konoplje, a dodavali su se i tučeni orasi. Zrnje se u prošlosti mljelo na ručnom žrvnju koji se toga dana morao *vrtet naopak*, a tijesto se mijesilo u drvenom *koritu* uz dodatak soli i vode. Pogača je kružnog oblika i vrlo tanka. Gornja površina posipava se orasima tučenim u drvenom *tukaču*. Domaćica bi pripremila vatru u krušnoj peći u kojoj je pekla pogaču u *cimpletu*, plitkoj zemljanoj posudi ili bi zagrijanu *taracu* očistila drvenom lopaticom, *greblicom* i vlažnom krpom na kojoj se pogača direktno

pekla. Kada je pečena, iz peči se vadila pomoću drvenog *lopara*. U pravilu se peklo 5 - 6 pogača, a kada su se ukućani probudili, trgali su je i potom jeli s vjerom u zdravlje i snagu u slijedećoj godini. Isto tako komadići pogače davali su se blagu u štali, prizivajući time zdravlje, snagu i plodnost stoke.

Blagdanska pogača luciščak iz Plemenšćine uvedene je u listu nematerijalnih kulturnih dobara 2007. godine.

Plemenščina naselje u sjevernom djelu Hrvatskog zagorja (Macelj-Ravna gora)

Kruh koledo (iz Plemenščine)

Koledo je božićni kruh koji se uz ostalu hranu priprema na Badnjak. Izrađuje se od mješavine kukuruznog brašna i **cvajerice,** krušnog brašna ili kukuruznog i raženog brašna uz dodatak domaćeg krušnog kvasa. Kružnog je oblika, većih ili manjih dimenzija, a danas je ukrašeno s jednim ili s četiri do pet oraha u ljusci. Kada ukras čini više oraha tada se u središtu koleda nalazi jedan orah okružen prstenom od tijesta, dok su ostali razmješteni oko njega. Nekada je njihov broj bio točno određen pa se ukrašavao s ukupno sedam oraha. Postupak pečenja obuhvaćao je pripremanje vatre u krušnoj peći kao i kod pogače.
Na božićnom stolu koji je uređen po točno ustaljenoj tradiciji, koledo zauzima posebno mjesto. Najčešće se postavlja u drvenu **struganu** u kojoj se drži sve do Tri kralja. Koledu se pripisivala moć zdravlja i snage, a orasima moć ozdravljenja i pomoći kod liječenja nekih bolesti. Iz tog razloga orasi s kolede čuvali su se kroz cijelu godinu. Primjerice kod djece s teškoćama u govoru, konzumiranje ovih oraha pomoglo bi da lakše progovore, a u narodu se znalo reći, *ak buš jel orehe buš šlegečavi*, što je značilo dugog jezika, brbljav. Uz koledo je također prisutno proricanje stanja u štali. Ako ono tijekom pečenja napukne, značilo je da će krava oteliti žensko, a ako ne pukne muško tele. Tijekom božićnih dana ukućani su postupno konzumirali koledo, dok su središnji dio nakon Tri kralja odnosili na tavan. Tom su ga prilikom poljubili, prekrižili i postavili u žito. Za Novu Godinu komadiće koleda odnosili bi svinjama da budu zdrave i napredne, a mrvice bi bacali u vatru i pritom se prekrižili.

Od 2007. godine uveden je listu nematerijalnih kulturnih dobara.

Stubički *kruheki* (kruščići)

Sastojci: 40 dag jagli, 30 dag oštrog kukuruznog brašna ili prekrupe, 30 dag pšeničnog glatkog brašna, 6 dl mlijeka, 15 dag putra, 2 dl kiselog vrhnja, 1 srednje veliki luk ili 3 mlada, 2 mlada češnjaka, 20 dag sitno narezanih čvaraka ili masnijeg suhog mesa, 1 vrećica suhog kvasca, sol, šećer.

Prvo treba napraviti fine žgance:
preko noći jagle namočite u hladnoj vodi. Sutradan vodu ocijedite i dolijte svježu u omjeru koliko jagli toliko vode. Na tihoj vatri jagle zakuhajte. U pripremi, za podlijevanje, držite vrele vode. Jagle uz povremeno miješanje kuhajte sat vremena. Čim se previše zgusnu postepeno podlijevajte vrelom vodom. Nakon sat vremena kad se zadnji put uguste dodajte putar, mlijeko i kiselo vrhnje, posolite i uz neprestano miješanje kuhajte na najmanjoj temperaturi (najtišoj vatri) oko 40 min dok ne dobijete ni tvrde ni meke žgance. Ostavite da se sami ohlade na sobnoj temperaturi. Žgance, suho meso, luk, češnjak i pšenično brašno dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu (najlakše će te to uraditi u mikseru), na kraju dodajte (umiješajte) kukuruzne prekrupe i kvasca kojeg ste prije umiješali u ml kom mlijeku i malo šećera da se digne (uzađe). Tijesto stavite na radnu plohu obilato posutu kukuruznom prekrupom i sve dobro još jednom izmiješajte rukama. Oblikujte kruščiće težine 20-25 dag, stavite ih u namašćeni lim (pleh) za pečenje. Kruščiće prekrijte čistom krpom i ostavite u toploj prostoriji da se postepeno dižu slijedećih 5-6 sati. Tijekom dizanja povremeno ih poškropite mlakom vodom kako bi cijelo vrijeme bili vlažni. Kad kruheki dovoljno narastu stavite ih u pećnicu ugrijanu na 250 ºC i pecite 15 min nakon čega ih premažite jače posoljenom svinjskom masti i pospite kukuruznom prekrupom. Temperaturu smanjimo na 190 ºC i pecite još 15/20 min. Gotove, pečene, prekrijte čistom krpom i pustimo da se ohlade. Poslužite uz željeno jelo.

Pravi domaći *kuružnjak* karakterizira tvrda i debela kora kojom možete raniti nepce, to je kuružnjak kojeg *kumice mljekarice* donose na zagrebačke tržnice i prodaju uz sir, vrhnje i putar. Nabijeni, mokri i slatkasti kruh još mlak, namazan domaćim putrom (na debelo), s tako hrskavom koricom - delicija je, danas nažalost, poznata malom broju ljudi. Kumice mljekarice prodaju su kruh izrezan na *šnite* (deblje odreske) a najvrijedniji je bio debeli *skrajac* (*krajcerak*; kraj kruha s oblom korom).

Još je Matoš rekao: *Krajcerak je darak mili.*

Pravi domaći kukuružnjak je delicija ali i umjetnost u pripremi s puni truda. Svaka zagorska *hiža* (kuća) imala je zasađeno nekoliko redi bijelog i žutog starinskog kukuruza – *osmoredca*.